



DOĞAKA BÜLTEN

DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI 3 AYLIK DERGİ NİSAN 2019 SAYI: 17 TR63 BÖLGESİ



HATAY, KAHRAMANMARAŞ, OSMANİYE

Yer Fıstığı OSMANİYE

KAHRAMANMARAŞ Dondurması



Gürkan BOZTEPE
Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı

RÖPORTAJ



Sabahat KÜPELİKİLİÇ
Biyolog - Öğretmen - Araştırmacı
Yemek Yazarı

ANALİZ



Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR
Mustafa Kemal Üniversitesi (MKÜ)
Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

ANALİZ



Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ
Hatay İli Turizm Stratejisi Eylem Planı (HİTSEP)
Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği
ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

ANALİZ



İ.Ünal KAHRAMAN
Antakya Gastronomi Derneği Başkanı
Gastronomi Araştırmacısı

UZMAN
GÖRÜŞÜ

**BÖLGEMİZDE
TURİZM İŞ BİRLİĞİ AĞLARI VE
GASTRONOMİ**

Kabak Tatlısı
HATAY
Künefe



MİSYONUMUZ;

Yenilikçilik ve girişimcilik kültürü ile yerel potansiyelleri harekete geçirerek, ulusal ve uluslararası düzeyde kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları arasında köprüler oluşturarak ekonomik ve sosyal kalkınmaya giden yolu inşa etmektir.



İLKELERİMİZ

- ✓ Katılımcılık
- ✓ Yenilikçilik
- ✓ Şeffaflık
- ✓ Erişilebilirlik
- ✓ Verimlilik
- ✓ Tarafsızlık
- ✓ Esneklik
- ✓ Çevreye Duyarlılık
- ✓ Çözüm Odaklılık
- ✓ Pozitif Ayrımcılık



VİZYONUMUZ

Ekonomik, sosyal ve demokratik birikimi geliştirerek; doğal ve kültürel çevreyi koruyarak;

- ✓ Tarım
- ✓ Teknoloji
- ✓ Ticaret
- ✓ Taşımacılık
- ✓ Turizm alanlarında Türkiye'nin ve Ortadoğu'nun lider bölgesi olmak DOĞAKA'nın vizyonudur.

İçindekiler

ÖNSÖZ	4
SUNUŞ	6
BÖLGEMİZ TURİZM POTANSİYELİ, GASTRONOMİ TURİZMİ GENEL BAKIŞ	8
Hatay Yöresel Lezzetleri ve Gastronomi Turizmi	10
Kahramanmaraş Yöresel Lezzetleri ve Gastronomi Turizmi	14
Osmaniye Yöresel Lezzetleri ve Gastronomi Turizmi	17
RÖPORTAJ	
Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı Doç. Dr. <u>Lütfü SAVAŞ</u>	19
ANALİZ	
Osmaniye TSO Yönetim Kurulu Başkanı <u>Devrim Murat AKSOY</u>	24
Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürü <u>Hüsnü IŞIKGÖR</u>	26
RÖPORTAJ	
Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürü <u>Seydihan KÜÇÜKDAĞLI</u>	28
Osmaniye İl Kültür ve Turizm Müdürü <u>Burhan TORUN</u>	31
Hatay Turizm Derneği Başkanı <u>Sabahattin NACİOĞLU</u>	33
UZMAN GÖRÜŞÜ	
Antakya Gastronomi Derneği Üyesi Gastronomi Araştırmacısı <u>Süheyl BUDAK</u>	36
Antakya Gastronomi Derneği Başkanı Gastronomi Araştırmacısı <u>İ.Ünal KAHRAMAN</u>	39
ANALİZ	
Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi <u>Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR</u>	41
ANALİZ	
Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu Hatay İli Turizm Stratejisi Eylem Planı (HİTSEP) <u>Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ</u>	44
ANALİZ	
Kahramanmaraş İli Turizm Strateji ve Eylem Planı (2019-2023)	46
UZMAN GÖRÜŞÜ	
Gastronomi Turizmi <u>Kadriye ŞAHİN</u>	48
UZMAN GÖRÜŞÜ	
Türkiye Gastronomi Turizmi Derneği Marka Kentler Komitesi Başkanı <u>Özgür İldır ÖKSÜZ</u>	51
RÖPORTAJ	
Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı <u>Gürkan BOZTEPE</u>	55
ANALİZ	
Antakya Konak Restoran Sahibi <u>Razık BÜYÜKGAZEL</u>	57
ANALİZ	
Biyolog / Öğretmen / Araştırmacı Yemek Yazarı <u>Sabahat KÜPELİKILIÇ</u>	60
UZMAN GÖRÜŞÜ	
Kahramanmaraş Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü <u>Yusuf KÖLELİ</u>	59
BAŞARILI PROJELER	63
DOĞAKA HABERLER	68

İmtiyaz Sahibi
Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Adına
Genel Sekreter
Onur YILDIZ

Yayın Kurulu
Soner DUYMAZ
İlkay BAĞCI
Serhat Zafer ÜLGÜR

Görsel Tasarım ve Baskı
Ütopya Grafik

Genel Yayın Yönetmeni ve Sorumlu
Yazı İşleri Müdürü Figen GÖKŞEN TOK

www.dogaka.gov.tr





Rahmi DOĞAN
Hatay Valisi / DOĞAKA Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Okurlarımız, Ülkemizin ulusal refahına ekonomik katkıların yapılabilmesinin bölgesel kalkınma ile gerçekleşebileceği kanaatiyle, gelecek kuşaklara nesilden nesile yöresel lezzetlerin aktarılması ve yeni neslin bu konularda teşvik edilmesi sürdürülebilir kalkınmanın, turizmin gelişmesinin sağlanması adına büyük önem taşımaktadır.

Dünya üzerinde 180 şehrin yer aldığı ve “Creative Cities Network” olarak bilinen bu ağ “El sanatları ve halk sanatı“, “dizayn“, “sinema“, “gastronomi“, “edebiyat“, “müzik” ve “görsel sanatlar” alanında gerçekleştirilmekte olup; bu alanlar arasında yer alan “Gastronomi” teması Hatay ilimiz için büyük önem taşımaktadır.

Hatay ilimizin gastronomi alanında Dünya lider şehirleri arasında yerini alması ve Avrupa’nın tescilli gastronomi şehirleri arasında anılması, ilimiz yöresel lezzetlerinin uluslararası camiadaki tanınırlığının

artırılması açısından büyük önem arz etmektedir. UNESCO tarafından gastronomi alanında “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dahil edilen, kendine has özellikleri ve zengin yemek çeşitliliğine sahip Hatay mutfağı, lezzetlerini dünya ile paylaşacak olmanın da gururunu taşımaktadır. Dünyanın mutfağını Hatay kendi içinde harmanlamış, kendine özgü bir şeyler katmış geleneksel ve tarihi ile de değerine değer katmış özelliklere sahiptir. Hatay tarihi geçmişinin yanı sıra kültürel değerleri, medeniyet birikimi ile de turizme yön vermiş ender şehirlerimizdendir.

Medeniyetlerin Beşiği olarak anılan şehrimiz Hatay, farklı kültürlerin zenginleştirdiği özgün lezzetleriyle 600’ün üzerinde yemek ve tatlı çeşidi ile adından söz ettirmektedir. Dünya lezzetleri arasında önemli yere sahip Hatay mutfağı, gastronomi turizmi ile de daha iyi yerlere taşınacaktır.

Sahip olduğu kültürel değerler yanında zengin ve özgün mutfağı da olan Hatay, kısa adı UNESCO olan “United Nations Educational,

Scientific and Cultural Organization”
“Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve
Kültür Kurumu” tarafından “Dünyanın 26.
Gastronomi Şehri” olarak ilan edilerek paha
biçilmez değerini kanıtlamıştır.

Ayrıca, TR63 Bölgesi yöresel ürünler açısından
çok zengin bir bölgemizdir. Antakya künefesi,
Maraş tarhanası, Adırın tırşığı, Maraş
biberi, Çağlayancerit cevizi ve Osmaniye yer
fıstığı bölgemizde coğrafi işaret tescilli alan
ürünlerimizden sadece bazılarıdır.

Değerli okurlarımız; Hatay, Kahramanmaraş
ve Osmaniye illerimizin jeo-stratejik konumu,
zengin bitki örtüsü, elverişli iklime sahip
olması gibi ayrıcalıklı özelliklerinin köklü
kültürlere ev sahipliği yapmış olmasını
harmanlayarak, siz değerli okurlarımız
için, bölgemizin çok kültürlü zengin yöresel

mutfaklarına da yolculuk yaparak gelişen
ve değer kazanan gastronomi turizmi ele
alınmaktadır.

Bölgemiz iş birliğine ve gastronomi turizmini
bölgemiz illeri olan Hatay, Kahramanmaraş
ve Osmaniye'nin potansiyelini bölgemizdeki
güvenli, huzurlu ve barış içinde yaşayan
medeniyetlerin beşiği havayı teneffüs etmek
için, sizleri en yakın zamanda bölgemiz
illerini ziyaret etmeye, yöresel lezzetlerimizle
zengin mutfaklarımızı bulunduğu coğrafyada
çok kültürlülüğü bir nebze de olsa yaşayarak
tatmaya, yaşamaya ve yaşatmaya davet
etmekten büyük kıvanç duyarız. Yayınımızın
hazırlanmasında emeği geçen DOĞAKA
personeline ve çalışmaya katkı sağlayanlara
teşekkür ederim.





Onur YILDIZ
DOĞAKA Genel Sekreteri

Bültenimizin on yedinci sayısı ile karşınızdayız. Bu sayımızda bölgemizde turizm iş birliği ağları ve gastronomi turizmi konusunu ele alarak, sizlere bölgemizin eşsiz değerlerini sunacağız.

Farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Hatay mutfağı, Dünyada 8 büyük Gastronomi Şehirleri arasına girerek yöresel lezzetlerimizi dünya kamuoyuna tanıtmaya devam etmektedir. Antakya künefesinden yöresel kahvaltısına, çeşit çeşit mezelerinden et ve sebze yemekleriyle 600'ü aşkın yemek bulunmaktadır.

Olağanüstü zengin mutfağıyla 2017 Ekim ayında açıklanan UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" unvanını aldı. Hatay her geçen gün turizm açısından bir cazibe merkezi haline gelmektedir. Hatay; tarihin derinliğinden getirdiği bütün bu zenginliğe sahip olmanın yanında, "Gastronomi Turizmi" ile de öne çıkmış bir ilimizdir.

Hatay'ın UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) tarafından Gastronomi Kenti seçilmesinin ardından turizm faaliyetleri hız kazanarak ekonomiye de ayrıca can suyu olmuştur. Tüm bu özelliklerinin yanı sıra sevgi, barış, hoşgörü kenti olarak anılan Hatay'ın Gastronomi Şehri olmasının da haklı gururunu paylaşmaktayız. Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), Yaratıcı Şehirler Ağı'na Hatay da katılarak büyük bir önem kazanmıştır. UNESCO'dan yapılan açıklamada, yaratıcılığı ve kültür endüstrilerini yerel kalkınma planlarının merkezine yerleştirmeyi ve şehirlerarası ortaklıklarla uluslararası düzeyde etkin birliğini gerçekleştirmeyi hedefleyen ağa bu yıl eklenen şehirler arasına şehrimizin de eklenmesi gurur vericidir. "Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu" tarafından "Dünyanın 26. Gastronomi Şehri" olarak ilan edilerek hem şehrimizin turizmini hem de eşsiz tatlarını sunmaya olanak sağlayarak her açıdan gelişmesine katkı sağlamıştır.

Gastronomi alanında bir diğer marka ilimiz Kahramanmaraş; biberden tarhanaya, Andırın tirşiğinden Maraş dondurmasına pek çok lezzetimizle yerli ve yabancı misafirlerinde iz bırakmaya devam etmektedir. Kahramanmaraş'ın kendine has tatları geçmişten gelen kültürel mirası ile de harmanlanmış mutfak kültürü, görülmeye değer gastronomi turizmine yöne veren şehirlerimizdendir.

Yöresel ürünler açısından çok zengin bir bölge olan TR63 Bölgesi denildiğinde ilk akla gelen Antakya'nın künefesi, Maraş'ın dondurması ve Osmaniye'nin yer fıstığı olup coğrafi işaret

tescili alınan bu ürünlerimizi Kahramanmaraş Andırın tirşiği, Maraş burma bileziği, Maraş biberi, Kadirli turpu, Çağlayancerit cevizi, Antakya kabak tatlısı, yöresel mezeleri ile Osmaniye yöresel lezzetleri takip etmektedir.

Bu sayımızın kalkınma ve gastronomi turizmi iş birliği ağı konusunda ne denli önemli olduğunun vurgulanması şehirlerimizin öne çıkan çok değerli özelliklerini tanıtmaya okurlarımıza faydalı bilgiler sağlayacağını umar, yepyeni sayımızda sizlerle farklı konularla görüşmeyi dileriz.



Bölgemize Genel Bir Bakış

Gastronomi Turizmi

8

DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI



Bölgemiz illeri yöresel zengin mutfakları, coğrafi işaret tescili almış lezzetleri ve birçok aday yöresel ürün ile gastronomide Türkiye'nin incisi olmaya devam etmektedir. Antakya Künefesi, Defne Sabunu, Hatay İpeği, Küflü Sürkü'nden birçok aday ürünü ve zengin mutfağıyla gastronomi turizmine katkı sağlarken, Kahramanmaraş'ın dondurması, biberi, tarhanası, Çağlayanerit Cevizi ve Andırın Tırşığı de öne çıkan ürünlerdir. Osmaniye'nin yer fıstığı, tırşığı, oymacılık ve yemenicilik te ilk akla gelen ürünleri ve turist çeken öğelerindedir. Şimdi siz değerli okurlarımıza illerimizdeki lezzetlerden ve gastronomi turizmi değerlerinden bahsetmekle devam edeceğiz.





Osmaniye



Hatay



Kahramanmaraş

Hatay

YÖRESEL LEZZETLERİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ

Bir toplumda yemek kültürü, yemeğin üretilmesinden tüketilmesine kadar izlediği serüvene bağlı olarak ortaya çıkan maddi-manevi kültür öğelerinin oluşturduğu önemli bir kültürel dizgedir. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ana etken; ekolojik çevre, dinsel inanç, kültürel birikim, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın toplamının damak tatları ile bütünleşmesidir. Bu bütünleşme Hatay yemek kültüründe çok güzel bir şekilde izlenmektedir. Dünyanın ilk yerleşim yerlerinden olan Hatay'ın mutfağının da zengin olmasının nedeni tarımsal ve hayvansal zenginliği, çok farklı kültürden insanları barındırması ve bulunduğu konumdan dolayı olduğunu söyleyebiliriz. Hatay'da bulunan kültür çeşitliliği sonucu, zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur.

Hatay Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından iletildiği üzere; Hatay mutfağı; Akdeniz mutfağı, Roma mutfağı, Ermeni mutfağı, Arap mutfağı, Rum mutfağı, Osmanlı mutfağı, Türk mutfağı kültürlerini barındırır. Ayrıca hem üretiminin kolayca yapılması, hem de maliyetinin uygun

olması, mutfak kültürünün ciddi anlamda şekillenmesini sağlamaktadır. Bunun sonucu Hatay mutfağı et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, reçelleri, turşuları, pilavları, aşları, mezeleri ve salataları, ot yemekleri, tatlıları, pasta ve börekleri, süt ürünleri, kuru yiyecekleri ile Anadolu'nun en zengin mutfakları arasına girmektedir. Bol baharatlı ve lezzetin yanı sıra göz zevkine de önem veren yemek kültürünün izlerinin lezzete yansıdığını görürüz. Temelde üç ana öğünde de yemek yeme alışkanlığına sahip olan Hatay'da sofralar genelde her öğün zengin menülerden oluşmaktadır. Hatay'da kahvaltılar, mezelerin, yeşilliklerin, bazı ekmeğin, böreklerin tüketildiği sofralardır. Kahvaltılarda ayrıca tuzlu ve tuzsuz peynir çeşitleri, salçalı sos ve limonla tüketilen yeşil zeytin, söğüş domates-salatalık, çökelek, reçel ve marmelat çeşitleri tüketilir. Çayın yanında kahvaltılarda tuzlu yoğurt yenilmesi, Hatay beslenme kültürünün özgünlüğüdür. Çökeleğe genellikle biber katılır. Yeşil zeytinin kırılarak tuzlu suda tatlandırılmış olanı kahvaltı masalarını süsler. Hatay mutfağında köylerde toplu yemek yeme geleneği sürdürülmektedir.



Yemekler yer sofrası şeklinde hazırlanır. Bir sini içerisine yerleştirilen yemekler, sininin etrafındaki minderlere bağdaş kurularak yenir. Toplantılarda, düğünlerde, ziyafetlerde en iyi ve sevilen yemekleri hazırlamak adettendir. Sofralarda yemek kalıntısı bırakılmamasına özen gösterilir. Hatay’da yemek kültürünün en önemli özelliklerinden birisi de, sofrada yaz kış taze yeşillik olmasıdır. Bunun yanında her mevsim taze olarak bulunabilen meyve ve sebzenin bu lezzet kültüründeki etkisi büyüktür. Yörenin yıl boyunca değişen çeşitli sebze türlerine sahip olması, başka bir yerde olmayan sebze yemeklerinin yapılmasına neden olmuştur.

Hatay mutfağında, otlardan ve sebzelerden taze iken yapılan yemekler dışında, bunları kurutma yöntemini kullanarak yeni yemekler ve lezzet vericiler olarak faydalanılmıştır. Yöre, kurutulmuş sebze ve meyve bakımından zengindir. Genellikle yazdan patlıcan, kabak, biber vb. sebzeler kurutulur; buğday, bulgur, firik, tuzlu yoğurt, çökelek ve peynir çeşitleri kış için hazırlanıp saklanır. Ayrıca zeytinyağı, nar ekşisi, zeytin, turşu ve reçel çeşitleri de kış için hazırlanan diğer yiyecek ve malzemelerdendir. Hatay mutfağında meze diye tabir edilen salata türü yemekler de oldukça çeşitlidir. Humus, cevizli biber, süzme yoğurt, tarator ve abugannuç en önemli mezelerdendir. Bu mezelerin

yapımında çeşitli baharatlar kullanılır. Özellikle meze ve salatalarda lezzet vermesi bakımından nar ekşisi ve zeytinyağı sıklıkla kullanılır. Hatay yemeklerinin ayırt edici diğer özelliklerinden birisi baharatlardır. Yapılan kebabların ve sulu yemeklerin önemli bir yer tuttuğu Hatay mutfağında yemeklerin lezzetini baharat, acı ve ekşi belirler. Baharatlar hem lezzet verici hem de süsleme unsuru olarak hemen hemen her yemekte hatta kahvaltılık ürünlerde bile kullanılmaktadır.

Kimyon, karabiber, nane, sumak, pul biber, tarçın, yenibahar, karanfil, çörek otu, şumra (rezene), küzbara (kişniş), zahter (kekik), habak (reyhan) gibi yerel isimleriyle bilinen birçok baharat kullanılmaktadır. Antakya merkezinde bulunan Uzun Çarşı’ya yolunuz düşerse bu özel mutfağın görsel ve çeşitlilik zenginliğini daha iyi görebilirsiniz. Salçacılar, baharatçılar, çeşit çeşit peynirciler, kasaplar, fırınlar, tatlıcılar, künefeciler, zeytinciler, kurutulmuş sebze satıcıları hepsi bir arada hiçbir yerde rastlayamayacağınız görsel bir zenginlik içerisinde birlikte satış yaparlar. Hatay mutfağı’nın ayırt edici diğer özelliği, zeytin üretimi fazla olduğundan zeytinyağının yoğun olarak kullanılmasıdır. Patlıcan-domates-zeytinyağı-sarımsak dörtlüsü çok sık kullanılır. İç yağı ve kuyruk yağı kullanımı yaygındır. Soğan, kıyma, et,

salça ve sebzeler, su konmadan önce yağda kavrulur. Her an elde edilen, soğan, nane, maydanoz ve biber mutfağın sembolüdür. Sebze yemekleri etli, soğanlı, domatesli, biberli, baharatlı ve bol salçalı pişirilir. Salçasız, acısız, baharatsız yemeklere pek ilgi gösterilmez. Hatay’da bulgurla yapılan yemekler oldukça fazla ve çeşitlidir. Oruk, sac oruğu, ekşi aşı ve yoğurt aşı Hatay mutfağının ünlü ve emek isteyen özel yemekleridir.

Çiğ köfte ise bu yörede kavrulmuş kıyma ile birlikte yenir. Dağlarda, kırlarda, kendi kendine yetişen kömeç, zahter (kekik) ve köklerden geniş ölçüde yararlanır. Anadolu’nun diğer bölgelerine göre zahterin

Hatay’da tamamen farklı bir kullanımı vardır.

İlkbahar döneminde dağlardan toplanan zahterden elde edilen yiyecekler, bu mutfağın doğal otlarla ilişkisinin en güzel örneğini sergilemektedir. İlk toplandığı zaman taze zahterden salata yapılmaktadır. Mevsimi dışında ise zeytinyağında salamura yapılarak saklanmakta veya kurutulmaktadır. Kurutulmuş zahter bazı çökelelerde ve birçok yemekte kullanılmaktadır.



Yoğurt, tek başına ya da yemek üstü şeklinde kullanıldığı gibi ayran ve cacık olarak da sofralarımızda yer alır. Bu bölgeye özgü tuzlu yoğurttan çeşitli çorbalar hazırlanır. Tuzlu yoğurt hem çorbaların, hem borani yemeklerinin, hem de kahvaltılardan vazgeçilmezlerindedir.

Yörede lezzet amaçlı sos yapılmaz. Daha çok yağda kavrulmuş domates sosu, yağ ve salçayla kavrulmuş soğan kullanılır. Bunlar, nane ve pul biber ile renklendirilir. Hatay mutfağının önemli yiyeceklerinden birisi de dönerdir. Her köşe başında dönerci görmek mümkündür. Et döner ve tavuk döner bu yörede farklı olarak, özel soslu ekmek içine sarılarak yapılmaktadır. Döner için özel döner ve kebab ekmeği yapılmaktadır. Hatay ili genelinde, tandırda yapılan ekmek, yufka ekmeği, halebi ekmek, biberli ekmek, lavaş ve tırnak ekmek (pide) sıklıkla tüketilen diğer ekmek türleridir. Bu ekmekler, Hatay’ın dört bir yanında var olan taş fırınlarda yapılmaktadır.



Hatay yöresinde üretilen süt ürünleri Anadolu ile tamamen ayrışmaktadır. Dil peyniri, örgü peyniri, sünme peynir, çökelek gibi ürünler aroması ve üretim tekniği bakımından diğer yörelerden farklıdır. Ayrıca sürk (çökelek), cara (testi) peyniri ve çökeleği ile bunlardan yapılan salatalar yalnızca Hatay'a özgü yiyeceklerdendir. Taze sürk üzerinde yapılan bazı işlemlerden sonra küflü sürk elde edilir. Bol baharatlı ve keskin kokusundan dolayı bolca zeytinyağı eklenerek tüketilmektedir.

Ayrıca çökeleğin katıkl ekmeği, börekleri ve salatası yapılır. Künefelik peynir ise, sadece Hatay mutfağına has bir peynir olup, künefe yapımında kullanılan özel bir peynirdir.

Hataylılar tatlı yemeyi çok severler. Bu nedenle hamurdan, meyve ve sebzelerden hazırlanan çeşitli tatlıları vardır. Meyve ve köklerden şerbet yapmak gelenek haline gelmiştir. Hatay yöresinde meyan kökünden yapılan meyan şerbeti bolca tüketilmektedir. Hatay'a özgü tatlılar ise son dönemlerde giderek yaygınlaşmaya başlayan bir ivme ile tanıtılmaktadır. Özellikle künefe ve benzeri tel kadayıfla yapılan tatlılar sıkça yapılmaktadır. Ayrıca kabak tatlısı, ceviz tatlısı, taş kadayıfı, kömbe, Şam tatlısı isimleriyle anılan pasta ve tatlılar da oldukça tercih edilmektedir. Bütün bu özelliklerden dolayı Hatay'ın yemek kültürünü başka bir yerde görmek mümkün değildir.



Kahramanmaraş

YÖRESEL LEZZETLERİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ

Akdeniz bölgesinde yer alan Kahramanmaraş'ın sınırları, İç Anadolu, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgesine bağlayan bir geçiş bölgesinde olması ve geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmasıyla coğrafi işaret bakımından zengin bir potansiyeli barındırmaktadır. Tarihini önemli medeniyetlerine ev sahipliği yapan Kahramanmaraş'ın sahip olduğu kültür mirasını kendine özgü yöresel mutfağının gelişim ve değişiminde önemli rol oynamıştır. Dulkadiroğlu Beyliğinden Osmanlı Saraylarına uzanan ve günümüze kadar korunan Kahramanmaraş mutfağı ve baharatları Türk yemek kültüründe ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Kahramanmaraşlı yemek yemeyi bir sanat olarak görmektedir.

Kahramanmaraş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından iletildiği üzere; Kahramanmaraş ovasında Zeytin, Sarıçeltik üretimi, Bertiz yöresinde Kabarcık Üzümü ve Ceviz, Afşin İlçesinde Koçovası Sarımsağı, Göksun İlçesinde Elma, Elbistan İlçesinde Lahana, Andırın İlçesinde Tirşik (bir tür pancar), Pazarcık İlçesinde Antep Fıstığı, Çağlayancerit İlçesinde Ceviz üretimi öne çıkmaktadır.

Kahramanmaraş'taki tescil edilmiş ve coğrafi işaret almış olan ürünlerden başlamak üzere; Maraş dondurması, Maraş biberi, Maraş tarhanası, Maraş

çöreği ve maraş sumak ekşisi Akıtlı ülkemizde ve tüm dünyada bilinmektedir.

Kahramanmaraş'ın tanıtımında aslan payı Maraş dondurması'na aittir. Aynı zamanda ülkemizin dünyaya tanıtımına da katkısı olan Maraş dondurması, ulusal ve uluslararası bildiri ve makalelere konu olmaktadır. İllerin tanıtımının en eğlenceli ve etkili formatı festivaller olup Kahramanmaraş için mutlak değeri Maraş dondurması'dır. Bununla birlikte Maraş tarhanası, Maraş biberi, Maraş çöreği ve Maraş fıstık ezmesi üretimi son yıllarda geleneksel üretimden fabrikalaşmaya dönüşmüştür.

Ayrıca Kahramanmaraş'a özgü geleneksel zamanlarda evde büyük kazanlarda pişirilip sazdan yapılmış çığlara serilerek evler için zahirelik yapılan Maraş tarhanasının, çığlara serildikten sonra ilk gün ikindi vaktinden sonra bir miktar kuruyarak oluşan atıştırmalık Tarhana Firiği popüleritesini artırmış olup fabrikalaşmaya başlamıştır.

Kahramanmaraş'ta yöresel yemek türlerini bir araya getiren, tanıtan kitap ve broşür gibi yayınlar yapılmaktadır. Yöresel gıdaları tanıtan fuarlar düzenlenmekle birlikte aynı zamanda Antalya YÖREX Fuarı gibi yöresel gıdaların tanıtımı açısından önem arz eden fuarlara, ulusal ve uluslararası turizm fuarlarına katılım sağlanarak Maraş dondurması, Maraş tarhanası, Maraş biberi vb. yöresel ürünlerimizin tanıtımı yapılmaktadır. Tanıtımların yapılmaya devam edilmesi zamanla gastronomi turizmde ilimizin hak ettiği yere gelmesi açısından önemlidir.

Kahramanmaraş'ın yöresel mutfak kültüründe ana yemeklerden; İçli Köfte, Mumbar Dolması, Eli Böğründe-Yanyana, Simit Köftesi, Kısır Köftesi, İçli Köfte, Sömelek Köfte, Suluyağlı Köfte, Eşkili Köfte, Yoğurtlu Köfte, Yavan Köfte, Ekşili Aya Köftesi, Yoğurtlu Kebap, Dövme Aşı, Maraş Dolması, Acem Pilavı, Şekerli Pidesi

vb. Çorbalardan; Eşkili Çorba, Dövmeli Mercimekli Çorba, Paça, Tırşik Çorbası vb. lezzetler ile; tatlılar, atıştırmalıklar ve çerezler olarak: Ballı Börek Tatlısı, Ravanda Şerbeti(Üzüm Suyu), Üzüm Pekmezinden yapılan Karasucuk (Pekmez Sucuğu), Samsa, Hapısa, Pestil, Cevizli Kıрма Tatlısı, Çullama, Ekmek Omacı yiyecek- içecekleri ve tatlıları ile çeşitlilik ve lezzet bakımından zengin bir görünüm arz etmekte olup gastronomi turizmi açısından bölgemizdeki şehirlere nazaran eşsiz tatlar olarak sayılabilir. Tüm bunların yanında bu yemeklere ve salataların üzerine lezzet katan bir faktör olarak ekşi akıtı (Maraş Sumak Ekşi Suyu) dökülmekte/ katılmaktadır. Ayrıca Kahramanmaraş dışında pek bilinmeyen Sumak Eşkisinin sıkılıp suyunun çıkartılmasından arda kalan Eşkikülü baharat olarak yemeklerde ve salatalarda (lahmacun, pide, soğan pervazında) kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş'a özgü olan asırlardan beri süre gelen ve şehirliler tarafından doğal antibiyotik denilen ve keçinin kelle etinden yapılan ve odun ateşinde pişirilmek suretiyle hazırlanan Kelle-Paça Çorbası geleneği gece ve gündüz her vakitte, şehrin çeşitli yerlerinde açık bulunan lokantalarda misafirleriyle buluşmakta olup sırf kelle-paça yapan lokantalar bulunmaktadır.



Ayrıca yine Kahramanmaraş'a özgü yemeklerden olan ve yörede bilinen şehirdeki tüm fırınlarda, kasap lokantalarında hazırlanan Yanyana (Eliböğründе) Etli Yemeği için özellikle ziyaretçiler gelmekte olup kiremitte, tenekede vb. hazırlanan et ile domates ve biberin karışmadan hazırlandığı bir yemek çok rağbet görmektedir.

Son olarak su zengini şehir olan Kahramanmaraş'ta çok sayıda alabalık üretim çiftlikleri kurulmuş olup şehir dışına ihracat yapılmaktadır. Çiftliklerde aynı zamanda lokantalar kurulmuş olup ziyaretçiler günün her vaktinde Alabalık yeme imkanı bulmaktadır.

2008 yılında Kahramanmaraş Turizm Stratejisi ve Eylem Planı Turizm Haftası etkinlikleri çerçevesinde yöresel yemeklerimizin sergilendiği Kahramanmaraş Damak Tatları Yemek Festivali ve Paneli düzenlenmiş olup yıllar itibarıyla birçok gastronomi içerikli etkinliklere destek

ve katkı sağlanmıştır. Ankara'da ATO fuar alanında 22-25 Mart 2018 tarihleri arasında düzenlenen 3. Turizm Fuarı ve Gastronomi Zirvesi, 4-13 Mayıs 2018 tarihleri arasında Kahramanmaraş KAFUM Fuar Merkezinde düzenlenen Kahramanmaraş Gıda Gastronomi ve Yöresel Lezzetler Fuarı gibi büyük çapta tanıtım ve turizm odaklı organizasyonların düzenlemesine devam edilmektedir. Geçtiğimiz yıllarda TÜRSAB – ASYA – BYK ve Gastronomi Turizm Derneği ile birlikte Kahramanmaraş'ın tarihi ve turistik yerlerin tanıtım amacıyla düzenlenen info gezisinde ilimizin yöresel mutfağında öne çıkan lezzetler katılımcılara tanıtılmış ve neler yapılabileceğinin ortaya konması açısından verimli bir gezi olmuştur. Gezide özellikle Kahramanmaraş'ın GAP turlarının kapısı konumunda olması, gastronomi turlarında Kahramanmaraş'ın atlanılmayacak bir durak olduğu konusu dikkate değer görülmüştür.



Osmaniye

YÖRESEL LEZZETLERİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ

*Bulunduğu coğrafi konumun etkisiyle
Çukurova mutfağının genel karakteristik
özelliklerini bünyesinde barındıran
Osmaniye mutfağı içerisinde aynı zamanda,
Akdeniz mutfağının özellikleri de yer
almaktadır.*

*Gastronomi Turizminde ulusal ve
uluslararası anlamda çok önemli bir
yere sahip olan Adana, Hatay, Gaziantep
ve Kahramanmaraş gibi komşu illerin
mutfağında yer alan birçok yemek çeşidinin
Osmaniye mutfağında da benzer bir şekilde
yer alması, ilin bir geçiş bölgesi özelliği
taşımasından kaynaklanmaktadır.*

Osmaniye Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından iletildiği üzere; etli saç kömbesi, bayram kömbesi, toğga çorbası, dövme pilavı, et veya tavuk doldurması, tirşik, çakıldaklı çorba, yöresel kelle-paça ve işkembe çorbası, Gavurdağı salatası, Kadirli sucuğu gastronomi turizmi açısından ilimizin önemli lezzetleri arasında yer almaktadır. İlimizde Sucuk Festivali, Tirşik Festivali, Turp Festivali, Toğga Festivali gibi festivaller yerel düzeyde, belediyelerin ve ilgili STK'ların iş birliğinde gerçekleştirilmektedir.



Televizyon programları, gastronomi dernekleri, üniversitelerin ilgili bölümleri vb. etkisiyle günümüzde yemek ve yiyecekler artık daha geniş bir alana yayılmış durumdadır. Antalya’da gerçekleştirilen YÖREX fuarı, Travel Turkey İzmir Fuarı, İstanbul’da gerçekleştirilen EMİTT fuarı gibi fuarlar; tanıtıcı yayınlar, envanter çalışmaları, mutfak kültürüne yönelik derleme çalışmaları, yöresel yemeklere ilginin artması, kültürel alışverişler gibi birçok nedenden ötürü yiyecek türlerimizin Osmaniye’ye ait olduğu artık daha geniş kitleler tarafından bilinmekte ve geçmişe kıyasla daha yoğun bir ilgi gösterilmektedir.

Yöre mutfağı birden fazla faktörün bir araya gelmesi sonucu oluşmuştur. Orta Asya’dan Göç eden Türklerin binlerce yıllık deneyimleri hayvancılığa dayalı yemek kültürünü meydana getirmiştir. Zeytin ve zeytinyağı üreticiliği, bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinin kökeninin tarihi kalıntılardan yola çıkarak Roma Dönemi’ne dayandığı gözlenmektedir. Tahıl, sebze, meyve ve yenilebilir yabani otlar açısından son derece zengin olan yiyecek ve içecekler içeriği zenginleşerek günümüze ulaşmıştır. Yer Fıstığı, geçmişte yalnızca çerez olarak tüketilirken günümüzde çikolata, şekerleme ve tatlı gibi yiyeceklerin içerisinde yeni üretim biçimleriyle karşımıza çıkmaktadır. Kadirli Turpu, sofraların

vazgeçilmez “salata malzemesi” arasındadır. Bol miktarda C vitamini ve antioksidan içermesi, lifli olması ve hastalıklara karşı koruyucu özellikler içermesi, sağlığı konusunda bilinçlenen insanlarımızın günümüzde daha çok rağbet etmesine neden olmuştur. Zeytin, biber salçası, nar ekşisi, turunç ekşisi, turunç reçeli, şalgam gibi yiyecekler ve içeceklerin tanınırlığı, ünü il sınırlarını aşmıştır.

Üniversitelerin ilgili bölümleri iş birliğinde STK’ların katkı ve destekleriyle gastronomi alanında bilimsel çalışmalar düzenlenmesi, ilimizde yerel düzeyde devam eden gastronomi festivallerinin daha etkili bir içerik ve tanıtımla daha geniş kitlelere yayılması, ülkemizde faaliyet gösteren gastronomi dernekleri ve üniversitelerin ilgili bölümleri iş birliğinde bir çalıştay düzenlenmesi, sempozyuma ev sahipliği yapılması, derleme çalışmalarının daha yoğun bir şekilde gerçekleşmesi gastronomi alanındaki gelişmelere katkı sağlayacaktır.





Röportaj

Doç. Dr. Lütfü SAVAŞ
Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı

1-SORU: Hatay ilimiz tarihi dokusu, binlerce yıllık kültürel mirası ve çok kültürlü dokusu ile tarihten bugüne 7 farklı medeniyete ev sahipliği yaparken bu toplulukların da etkilerini günümüze kadar taşıyabilmiş kadim bir şehirdir. Siz Hatay'ı nasıl tanımlıyorsunuz?

Hatay, geçmişten günümüze dünya üzerinde medeniyetlere ev sahipliği yapan ve bu anlamda medeniyet kavramına büyük katkıları olan kadim bir şehirdir. 23 medeniyetin 13'üne ev sahipliği yapan, 3 Semavi dine dünya genelinde eşine çok nadir rastlanacak şekilde istisnai bir hoşgörülle ev sahipliği yapan Hatay, insanlık tarihinde kutsiyetiyle anılan bir şehir olagelmıştır. Yüz elliyi aşkın höyükte, son 10 bin yılın izlerinin yer aldığı bereketli toprakları üzerinde yaşamak isteyen onlarca medeniyetin hikâyesine tanıklık eden bir şehirde yaşıyoruz. Bu bereketli topraklar, 186 km denizle, 2200 metre yüksekliğindeki üzerinde binbir çeşit bitkinin yaşadığı Amanos ve Habibi Neccar dağlarıyla; Amik, Samandağ, Arsuz, Dört Yol ve Erzin ovalarıyla adeta taçlanmıştır.

2- SORU: Hatay'ın zengin mutfağı her geçen gün artan coğrafi işaret tescilli yöresel lezzetleriyle gastronomi turizmi alanında da misafir ağırlayan bir kent konumundadır. Hatay'ın lezzetlerinde saklı hikâyeleriyle, sizce Hatay mutfağını diğer mutfaklardan daha özgün kılan nedir?

Dünya, Hatay'ın bereketli topraklarının zengin mutfak kültürüyle birleşerek oluşturduğu damak çatlatan özgün lezzetlerini UNESCO Gastronomi Kenti unvanıyla tescillemiştir. Kazandığımız bu haklı unvandan hareketle kültürel ve coğrafi mirasımızı daha da zenginleştirerek insanlığa hizmet edebilecek sürdürülebilir bir şekilde getirmek amacındayız. Hatayımızın mutfağını diğer mutfaklardan daha özgün kılan noktanın; insanımızın bereketli toprakları işleme kabiliyeti, medeniyet birikiminin günümüze minimum kayıpla taşınmış olması ve insanlık tarihine daima farklılıkları harmanlayan bir hoşgörü iklimi sunan hünerli ellerin birleşiminden oluşan bir sihir olduğunu düşünüyorum. Etkinlikler geçicidir, asıl olan kentin önümüzdeki 30 yıllık sürdürülebilir kalkınma projesini



başarmaktır. Tarım, sağlık, enerji, çevre, sanat gibi insan odaklı sektörler bu bölgesel kalkınmanın ana sektörleri olacaktır. Bütün bir kent bu sektörler çevresinde yeniden tasarlanacaktır. Bunun başarılı olabilmesi için gastronomide uluslararası nitelikte en az 30 tane yiyecek, içecek markamızın coğrafi işaret ve uluslararası tescillerinin alınması gereklidir. Bunun yanı sıra 800'e yakın tıbbi aromatik bitkilerimizden en az 20'sinin dünya pazar raflarına girmesi gerekmektedir.

3- SORU: Dünya gastronomi şehirleri arasında seçilmesi ve aynı zamanda EXPO'nun da Hatay'da olması adını ulusal ve uluslararası arenada duyurma imkânı bulmuştur. Bu sayede Hatay ili turizminin uluslararası kamuoyuna açılarak çitasını yükseltmeye fazlasıyla yetebilecek bir atmosfere ev sahipliği yapılacaktır. Sizce, ilimizdeki ilgili sektördeki üreticilerimiz ve halkımız EXPO 2021 ve UNESCO Gastronomi olması konusunda yeterli bilgiye sahip midir?

Hatay, kamuoyunda oluşturulan savaş bölgesi olduğu yönündeki negatif algılardan sıyrılarak ve adeta küllerinden doğarak birlik beraberlik içerisinde ayağa kalkmasını bilen bir şehir olduğunu kanıtlamıştır. Dünyanın Olimpiyatlar ve FIFA Dünya Kupası'ndan sonra gelen en büyük 3. Organizasyonuna ev sahipliği yapmanın prestiji satın alınabilecek bir şey değildir. Öyle olsa EXPO'ya talip olan Çin veya Avustralya ev sahipliği yapardı. Rakiplerimiz imkanları ile biz ise kültürel, tarihi birikimimiz ve medeniyetlere ev

sahipliği yapmış olmanın özgüveniyle bu mega organizasyona talip olduk ve ev sahipliği yapmayı hak eden kazandı. İşte bu zenginliğimizi önümüzdeki yıllarda profesyonel olarak stratejik planlarımıza gıda, çiçek, fidan, çevre, enerji master planlarımıza entegre ederek önce kağıt üstünde geleceği tasarlamak ve daha sonra uygulamaya geçerek burayı adeta bir dünya markası haline çevirmek en büyük önceliğimizdir. Bunu yaparken kentin bütün toplum katmanlarıyla sürekli bir iletişim halinde olarak anaokulundaki çocuktan yaşlılarımıza kadar herkesle düşüncelerimizi paylaşıp onlarla birlikte hareket ederek geleceği tasarlayacağız. Elde edeceğimiz başarının sırrı da kuşkusuz bu olacaktır. EXPO ve UNESCO Gastronomi kadar önemli almayı başardığımız diğer bir proje de Avrupa-Çin Akıllı Kent H2020 projesi olan Kent Çiftlikleri ve Dikey Çiftliklerdir. Bu projeyi EXPO ve gastronomiye entegre ederek dönüm başına kazanılan ürünü en az 10 ile çarpmak mümkün olabilecek ve Hatay yalnız Türkiye'nin değil, Ortadoğu'nun doğal ve organik sebze ve meyve bahçesi olacaktır.



4-SORU: Hatay ilimiz sınırında yaşanan Suriye iç savaşı ve krizi nedeniyle, 2011 yılından süregelen turizm sektöründeki daralma konusunda ne söylemek istersiniz? İlimizdeki EXPO 2021 ve UNESCO Gastronomi Şehri olma hazırlıkları turizm sektöründeki olumsuz havayı ne şekilde etkileyecektir?

Hatay, Suriye’de yaşanan kaos neticesinde en büyük zararı gören illerin başında gelmektedir. İstanbul’dan sonra en büyük tır filosuna sahip olan Hatay, yaşanan bu kaos neticesinde başta ihracatta olmak üzere çarşı esnafımızın bavul ticareti olarak nitelendirdiği ekonomik kazançlardan mahrum kalmıştır. Esnafımız başta Suriye olmak üzere Ortadoğu pazarına açılan bu kapılardan elde ettiği gelirlerden mahrum kalarak ekonomik bir çıkmazın içerisine sürüklenmiştir. Tüm bu gelişmeler ışığında Hatay Büyükşehir Belediyesi olarak halkımızın yaşadığı tüm sıkıntıları göz ardı etmemiz söz konusu olamaz düşüncesinden hareketle, Hatay’ın doğu illerine verilen ultra destek ve teşviklerden yararlandırılması için 5. Teşvik Paketi’ne dâhil edilmesini devletimizden talep ettik. Bu manada Hatay halkı düştüğü ekonomik darboğazdan çıkmak adına devletin şefkatli elini sırtında hissetmek istedi ve çok kısa süre içerisinde 500 bini aşkın hemşehrime imzası Ankara’ya jet hızıyla ulaştı. Hatay, her zaman devletine ve bayrağına canı gönülden bağlı insanların yaşadığı bir memleket olarak hafızalara kazınmıştır. Dolayısıyla da izlenen dış politikanın bir sonucu olarak girilen ekonomik darboğazda devletimizin bizi elimizden tutması gerektiği kanaatindeyiz. Yaşanan tüm olumsuzluklara ve imkân kıtlığına rağmen Hatay, EXPO 2021’e ev sahipliği yapmak ve UNESCO tarafından tescillenen Gastronomi Şehri olma unvanını haklı olarak kazanmakla dünyanın

en özel şehirlerinden biri olduğunu bir kez daha ispatlamıştır. Bu gelişmeler ışığında planladığımız atılımlarla Hatay’ın 3 yıl sonra 2 buçuk ila 3 milyon turiste ev sahipliği yapacağına yürekten inanıyoruz.

5-SORU: Hatay; binlerce yıllık tarih ve kültür birikimi, dini motifi ve yemek kültürünü barındıran eşsiz bir şehir olmasının yanı sıra sayısız doğal güzellikleri turizm konusunda ülkemizde önemli bir yere sahiptir. Tüm bunların yanında EXPO ve Dünya Gastronomi Şehri seçilmesinde emeğiniz ve çalışmalarınız hakkında bahseder misiniz?

Hatay, birçok medeniyetin birikimi olan ve hoşgörüsüyle mayalanmış bir kardeşlik iklimine sahip. Yeraltı, tarihi, turizm ve sanayi zenginliklerimiz var ve 7 ilçesi doğuya, 7 ilçesi de Akdeniz’e komşuluk yapıyor. Ortadoğu, Asya ve Avrupa’daki bitki örtüsünün en zengin olduğu özel bir coğrafyada yaşadığımızın bilincindeyiz. Endemik çeşitliliği olan bitki örtümüz ve 600’e aşkın yemek çeşitliliğimizle; yayla, sağlık, deniz, inanç ve ekstrem gibi turizm olanaklarıyla çok büyük ve işlenmemiş bir cevher. Bu anlamda elimizdeki cevherin kıymetini bilerek hareket ettik. Nitekim EXPO 2021’e ev sahipliği yapmak için, elimizdeki kıymetini bilerek dersimize çalıştık ve Hatay lansmanına en iyi şekilde hazırlanarak rekabet halinde olduğumuz Avusturya ve Çin gibi ülkeleri geride bırakmayı başardık. Onların devasa imkânlarına karşılık, bizim doğal güzelliklerimiz ve hoşgörüsüyle yoğrulmuş medeniyetlerin birikiminden gelen özgüvenimiz galip geldi. UNESCO tarafından tescillenen Gastronomi Şehri unvanımızı da çok iyi yaptığımız hazırlık aşamasına, düzenlediğimiz organizasyonlara ve kentimizin mutfağına olan yüksek güven sayesinde elde ettik.



6-SORU: EXPO 2021 hakkında neler söylemek istersiniz? Dünya ülkelerinden de gelecek turistleri de düşünürsek bu konuda altyapı çalışmaları, turizm tesislerimizdeki kapasite yeterli olacak mıdır? İlgili planlamalar hakkında okurlarımıza neler söylemek istersiniz?

EXPO, her şehrin ev sahipliği yapmayı hayal ettiği olimpiyatlar düzeyinde muazzam bir fuar niteliği taşıyor. Hatay, ev sahipliği yapacağı EXPO 2021’de ‘Medeniyetler Bahçesi’ temasıyla dünya standartlarında hazırlanacak 300 dönümlük botanik bahçesi ile 800’ü tıbbi aromatik, 300’ü ise endemik olmak üzere 3500 bitki çeşidini yerli ve yabancı turistlere sergileyecek. EXPO, Hatay’a 300 milyon TL yatırım kazandırmış olacak ve kente en az 2.5 milyon ziyaretçi çekecek. Fuar, kente sosyo-ekonomik olarak katkılar sağlayarak şehrin yaşam kalitesinin artmasına da yardımcı olacak. Hatay, EXPO 2021 ile çevre ve sürdürülebilirlik alanında dünyanın geleceğine katkılar ve

yatırımlar hakkında küresel bazda gelinen en son noktanın vitrini olacak. Dünyanın çeşitli yerlerinden gelen birçok ülke kendi bahçe kültürünü fuarda paylaşarak Hatay’ın kültürel zenginliğini arttıran görsel bir şölen sunacak. EXPO 2021’in ev sahibi ve UNESCO’nun Gastronomi Kenti seçilen Hatay’da otel, restoran ve sanatsal merkezlerin hızla çoğalması açısından eski Antakya evlerinin restore edilmesi için çalışmalar gerçekleştiriyoruz. Konuk edeceğimiz turistlere konaklama imkânı sağlama açısından da en az 3 bin yatak alma kapasitesine çıkmamız açısından gerekli destek ve turizm teşviklerinin verilmesi yönünde beklentimiz var.

7-SORU: Ajansımız iş birliği ve koordinasyonunda, EXPO 2021 hazırlık çalışmaları kapsamında Hatay ilimizdeki gastronomi alanında neler yapılması hedeflenmektedir? Söz konusu hazırlığın ilimize turizm açısından katkılarının neler olacağını değerlendirmektesiniz?

Dünya Şehri olduğu tescillenen Hatay’ımızda katma değeri yüksek ve ekolojik tarım uygulamalarına geçmemiz gerekmektedir. Sağlık ve hijyen konularında dünya standartlarına ulaşmayı çok önemsiyoruz ve bu hususu sürekli eğitimlerle, akademilerle, enstitülerle, özel sektörle, başta üniversite olmak üzere STK kümelenmeleriyle desteklememiz gerekmektedir. Bu anlamda DOĞAKA’nın desteğini de görmek isteriz. Birlikte çalışarak, Hatay’ın çok parlak olduğuna inandığımız geleceğini inşa edebiliriz.

8-SORU: EXPO 2021 planlamaları, bölgemizde turizme katkı sağlayacağı gibi aynı zamanda istihdamı da arttıracaktır. Bu doğrultuda ne tür iş ve iş kolları sayesinde istihdam sağlanarak bölgesel kalkınmaya destek verilmesi hedeflenmektedir?

EXPO, Hatay’da kalıcı bir turizm, sürdürülebilir bir ekonomi ve istihdam olanağı ile çevre iller ve geniş ölçekte bölge için bir umut ışığı olacaktır. Turizm sektöründe hiç vakit kaybetmeden 2021’e kadar tamamlamamız gereken atılımlarla genç nüfusumuzun bu sektöre eğilimini arttırabilir ve kalifiye personelimize şehrimize konuk olan misafirlerimizi en iyi şekilde ağırlayabiliriz. Biz EXPO’dan Hatay adına umutluyuz. Devletimizden de Hatay’ın insanları olarak destek bekliyoruz.

9-SORU: BM UNESCO tarafından gastronomi alanında “Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil edilen Hatay mutfağının dünya çapındaki marka değerinin arttırılması için bölgemizde neler yapılmalıdır?

UNESCO’nun Hatay’ı Gastronomi Şehri unvanıyla taçlandırmasını, zengin mutfak kültürümüzün dünyaya en geniş ölçekte açıldığı bir gelişme olarak niteleyebiliriz. Bu gelişme, ilimizin leziz yemeklerini Dünya Mutfak Kültürü’ne ‘Hatay’ etiketiyle kazandırılmasına ve kadim mutfak birikimimizin dünyayla paylaşılmasına vesile oldu. Bu aşamada artık Hatay, dünyaya yalnızca doğal güzellikleri, tarihe ev sahipliği yapan birikimi ve inanç merkezi olması dolayısıyla değil, gastronomi turizmiyle de hitap etmeye başlamıştır. Böylelikle zengin mutfağımızı gerek tat olarak gerek sunum olarak layıkıyla yansıtmak şeflere ihtiyaç duymaktayız. Kalifiye personel ihtiyacımızı sürekli olarak dile getirmemiz de bu yüzdendir. Düzenlediğimiz gastronomi etkinlikleri ile lezzetlerimizin en saf haliyle korunmasını ve eğitime açık kalifiye personel ihtiyacımıza cevap verebilecek şefler yetiştirilmesi yönünde talep ve çaba içerisindeyiz. Bu şekilde Hatay’ı gastronomide özgün tatlarıyla marka değeri çok yüksek bir kent haline getirebiliriz.



Devrim Murat AKSOY
Osmaniye TSO Yönetim Kurulu Başkanı

“OSMANIYE’DE Gastronomi Turizmi,,

Mutfak kültürü, ülkemizde yakın zamanlara kadar görmezden gelinen bir alan olmuştur. Oysa mutfak kültürü, kültür ve geleneğin her zaman en uzun süre ayakta kalan bölümüdür. Başka bir deyişle, toplumda bulunan birçok kimliğin birleştiği yer olan mutfak; gündelik yaşam şeklinin, dini inançların, örf ve adetlerin, gelenek ve göreneklerin, milli duyguların en çok yaşandığı alandır.

Günümüzde gelişen turizm sektörü ve yiyecek içecek endüstrisi ile ilişkili olarak en önemli ihtiyaçlardan biri olan yemek yeme; dışarıdan karşılanma isteği artan ve boş zamanları değerlendirmeye yönelik bir faaliyet haline gelen bir sektörün oluşmasına sebep olmuştur. Neredeyse tüm turistler, konakladıkları işletmelerde yiyecek-icecek servis hizmeti olsun olmasın dışarıda yemek yemeyi, konakladıkları yöreye ait yemekleri denemeyi tercih etmekte, konakladıkları

bölgeye ait yemekleri tatmak ve öğrenmek istemektedirler. Bu doğrultuda, bir bölgenin yemekleri başka bir kültürün tanınması için önemli araçlardan birisi haline gelmiştir.

Yabancı turistlerin Türkiye’de tatil yapma isteklerinin başında, ülkemizin tarihi ve kültürel zenginlikleri ile ülkemizin binlerce yıllık geleneklerden beslenen mutfak kültürü ve zenginliği gelmektedir.

Bir turist, bir bölgeye kültürel deneyim yaşamak amaçlı gelebildiği gibi, o bölgeye ait yemekleri ve değişik tatları tatmak da isteyebilir. Bunun sonucunda, turistlerin bir bölgeyi tercihlerindeki temel nedenler arasında; o bölgede yapılan yemekler veya sadece o bölgede üretilen bir hammadde ile yapılan yemeğin tadımı ve üretim aşamalarının gözlemlenmesi gibi unsurlar yer almaya başlamıştır. Ayrıca yemek



kültürünün turizmde ön plana çıkması ile bölgede oluşturulacak alternatif turizm çalışmalarına ve bölge kaynaklarının sürdürülebilirliğine katkı sağlanmış olacaktır.

Gastronomi turizmi; yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve yiyeceklerle ilgili özel alanları ziyaret etmek, bununla birlikte özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek yeme aktivitelerini kapsadığı gibi, bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla da yapılmaktadır.

Yiyecek-içecek tüketimi başlı başına turizm türü olarak yeni yeni görünmeye başlasa da aslında sürekli turizmin içinde bulunan deneyimlerin en önemli unsurudur.

İlimizin bulunduğu bölge, birçok medeniyetin etkisi altında kalmış, önemli oranda tarihi ve kültürel eserlerin bulunduğu bir coğrafyada yer almaktadır. Kültür ve doğa turizm potansiyeli, flora zenginliği, eski bir tarihe sahip olan medeniyetlere beşiklik etmesi ve yöresel mutfak kültürüyle Türkiye’de önemli konuma sahip bir bölgedir.

Türkiye’nin hemen her şehrinde olduğu gibi ilimizin de kendine has yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Sebze yemeğinden et yemeğine, salata çeşitlerinden tatlılarına kadar Osmaniye, kendini diğer şehirlerden ayırmaktadır.

Osmaniye tarım ağırlıklı bir potansiyele sahip olduğu için yöresel ürünleri ve yemek kültürü de buna paralel olarak kendini belirlemiştir.

İlimiz mutfağının en önemli malzemesi bulgurdur. Bu bakımdan yöresel yemeklerin çoğu bulgur ile yapılmaktadır. Bunların belli başlıları içli köfte, mercimek köftesi, kısır, sarmaiçi, bulgur pilavı, batırık gibi. Diğer belli başlı yemekler ise; tirşik (pancar), toğga, çakıldaklı, domatesli pilav, lahana sarması,

patlıcan dolması, yüksük çorbası, malota çorbası, tarhana çorbası, mevsim itibariyle çeşitli sebze yemekleri ve etli kömbedir. Ayrıca Ramazan Bayramı’nda kuru kömbe ve pekmezli yapılmaktadır.

İlimizdeki tarihi ve turistik beldeleri gezmeye ve görmeye gelen yerli ve yabancı turistler yöremizin yemeklerini tatmakta, aynı zamanda yöremizin en önemli ürünü olan yer fıstığı çeşitlerini de hem tatmakta hem de yanlarında hediye olarak götürmektedirler. Bu da ilimizin tanıtımına büyük ölçüde katkı sağlamaktadır.

İlimizde turizm sektörünün gelişmesi tarihi ve turistik beldelerimizin tanıtımının iyi yapılması ile mümkün olacaktır. İlimizin yöresel yemekleri ve ürünleri ile birlikte beldelerinin tanıtılması ise turizmin canlanmasına daha çok etki edebilecek bir unsurdur. Çünkü tarihi yerler, güzellikler, insanların yeme içme alışkanlıklarından dolayı yöresel tatlarla bir arada tanıtıldığında, yörenin tarihini yaşayarak, lezzetlerini tadarak anlamak daha bir anlam kazandıracaktır. Bu sebeple gastronomi turizmi çok önemlidir ve ildeki turizm potansiyelini direkt olarak arttıracak bir unsurdur.





Hüsnü IŞIKGÖR
Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürü

“LEZZETTİN ADI Hatay Yemekleri,,

**TARİHSEL DERİNLİĞİNDEN
GELEN KENDİNE ÖZGÜ
LEZZETLERİYLE YAKLAŞIK 600
ÇEŞİT YEMEK İLE 31 EKİM 2017
TARİHİNDEN İTİBAREN “UNESCO
YARATICI ŞEHİRLER AĞINDA”
“GASTRONOMİ ŞEHİRİ” UNVANINI
KAZANAN HATAY**

Bir toplumda yemek kültürü, yemeğin üretilmesinden tüketilmesine kadar izlediği serüvene bağlı olarak ortaya çıkan maddi- manevi kültür öğelerinin oluşturduğu önemli bir kültürel dizgedir. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ana etken; ekolojik çevre, dinsel inanç, kültürel birikim, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesidir. Bu bütünleşme Hatay yemek kültüründe çok güzel bir şekilde



izlenmektedir. Dünyanın ilk yerleşim yerlerinden olan Hatay mutfağı'nın zengin olmasının nedeni tarımsal ve hayvansal zenginliği, çok farklı kültürden insanları barındırması ve bulunduğu konumdan dolayı olduğunu söyleyebiliriz. Hatay'da bulunan çok kültürlülük sonucu, zengin bir mutfak mirası oluşmuştur. Hatay mutfağı; Akdeniz mutfağı, Osmanlı mutfağı ve Türk mutfağı kültürlerini barındırır.

Bölgede yaşamış birçok uygarlığın Hatay mutfağı'nın gelişimine katkısı olmuştur. Ayrıca hem üretiminin kolayca yapılması, hem de maliyetinin uygun olması, mutfak kültürünün ciddi anlamda şekillenmesini sağlamaktadır. Bunun sonucu Hatay mutfağı et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, reçelleri, turşuları, pilavları, aşları, mezeleri ve salataları, ot yemekleri, tatlıları, pasta ve börekleri, süt ürünleri, kuru yiyecekleri ile Anadolu'nun en zengin mutfakları arasına girmektedir. Bol baharatlı ve lezzetin yanı sıra göz zevkine de önem veren yemek kültürünün izlerinin lezzete yansıdığını görürüz. Temelde üç ana öğünde de yemek yeme alışkanlığına sahip olan Hatay'da sofralar genelde her öğün zengin menülerden oluşmaktadır. Kahvaltılar, Hatay'da mezelerin, yeşilliklerin, bazı ekmeklerin, böreklerin tüketildiği sofralardır. Kahvaltılarda ayrıca tuzlu ve tuzsuz peynir çeşitleri, salça, toz biber

ve limonla tüketilen yeşil zeytin, söğüş domates-salatalık, çökelek ve reçel çeşitleri tüketilir. Çayın yanında kahvaltılarda tuzlu yoğurt yenilmesi, Hatay beslenme kültürünün özgünlüğüdür. Çökeleğe genellikle biber katılır.

Yeşil zeytinin kırılarak tuzlu suda tatlandırılmış olanı kahvaltı masalarını süsler. Hatay mutfağı'nda köylerde toplu yemek yeme geleneği sürdürülmektedir. Yemekler yer sofrası şeklinde hazırlanır. Bir sini içerisine yerleştirilen yemekler, sininin etrafındaki minderlere bağdaş kurularak yenir. Toplantılarda, düğünlerde, ziyafetlerde en iyi ve sevilen yemekleri hazırlamak adettir. Sofralarda yemek kalıntısı bırakılmamasına özen gösterilir. Hatay'da yemek kültürünün en önemli özelliklerinden birisi de, sofrada yaz kış taze yeşillik olmasıdır.

Bunun yanında her mevsim taze olarak bulunabilen meyve ve sebzenin bu lezzet kültüründeki etkisi büyüktür. Yörenin yıl boyunca değişen çeşitli sebze türlerine sahip olması, başka bir yerde olmayan sebze yemeklerinin yapılmasına neden olmuştur. Hatay mutfağı'nda, otlardan ve sebzelerden taze iken yapılan yemekler dışında, bunları kurutma yöntemini kullanarak yeni yemekler ve lezzet vericiler olarak faydalanılmıştır.





Röportaj

Seydihan KÜÇÜKDAĞLI
Kahramanmaraş İl Kültür ve
Turizm Müdürü

1. Kahramanmaraş'ın marka kent olmasında kültürel ve turistik değerlerinden bahsedebilir misiniz?

Doğu Akdeniz'de bulunan Kahramanmaraş, emsalsiz doğası ve iklimi, Başkonuş ve Yavşan yaylaları, Kapıçam Tabiat Parkı, Körçoban Tabiatı Koruma Alanı, Mağaraları, Barajları, Akarsuları, Dağları, Germanicia Mozaikleri, Eshab-ı Kehf Külliyesi, Kaleleri, Konakları, Tarihi Camileri ve Çarşıları, Geleneksel El Sanatları, Yöresel mutfak ve coğrafi işaret olarak da tescil edilmiş olan Tarhanası, Pul Biberi, Dondurması, uzun tarihi geçmişi ve zengin kültürü ile alternatif turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir.

Geleneksel el sanatları, yöresel mutfak başta olmak üzere tarihi ve kültürel değerleri ile Kahramanmaraş merkez ilçeleri kültür turizmi açısından dikkat çekmektedir. Kahramanmaraş, Türkiye'de geleneksel el sanatlarının en yoğun şekilde icra edildiği merkezlerden biri konumundadır. Altın işlemeciliği olan kuyumculukta Türkiye'de ön sıralarda yer alan ilimizde zamanında Osmanlı saraylarına yapılan Maraş işi sim

sırma işlemeciliği, Keçecilik vb. sanatlar devam ettirilmektedir. Ayrıca Kapalı çarşıda sergilenen ve elde yapılan oyma sandıklar (ahşap oymacılığı), bakırcılık, saraçlık, semercilik, bıçakçılık vb. geleneksel el sanatlarının birçok çeşidinin üretim aşamasından pazarlama aşamasına kadar doğal ortamında sergilendiği, temelleri Dulkadiroğulları dönemine dayanan tarihî çarşılar ekonomik açıdan canlılığını korumaktadır. Kahramanmaraş'ın yöresel mutfak kültürü yiyecek-icecekleri ve tatlıları ile zengin bir görünüm arz etmektedir. Turistlerin tatil yeri tercihinde kültürel değerlerin önemli bir rol oynaması sebebiyle geleneksel el sanatları ve yöresel mutfak kültürel zenginliğin bir ifadesi olarak turizme çekicilik kazandırmakta ve turizm gelirlerinin artmasına katkı sağlamaktadır.

Turizm çeşitliliği açısından önemli bir avantaj sağlayan Ilıca kaplıcaları ve Döngel termal turizm alanı çevre ve doğa kullanımı açısından farklı çekici unsurlara sahiptir. Kaplıcaların etrafında yer alan dağcılık, atlı doğa gezisi, trekking(dağ yürüyüşü), flora/fauna incelemesi, safari vb. aktivitelere uygun alanlar turizme elverişli bir görünüm

arz etmektedir. Doğal değerlere yönelik potansiyelin zengin olması, kent merkezine ulaşımın kolay olması, yöre halkının sosyal yapısının turizme uygun olması, kültür turizmi, yayla turizmi, sportif turizm gibi diğer turizm çeşitleri ile entegrasyonunun sağlanabilir olması sebebiyle önemli bir turizm potansiyeli oluşturmaktadır.

2. Kahramanmaraş'a haftasonu düzenlenecek tur programı olsa yerli ve yabancı turistlere Kahramanmaraş'ın yemek kültürü gastronomi değerlerini nasıl tanıtırsınız?

Akdeniz bölgesinde yer alan Kahramanmaraş'ın sınırları, İç Anadolu, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgesine bağlayan bir geçiş bölgesinde olması ve geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmasıyla coğrafi işaret

bakımında zengin bir potansiyeli barındırmaktadır. Kahramanmaraş ovasında Zeytin, Sarıçeltik üretimi, Bertiz yöresinde Kabarcık Üzümü ve Ceviz, Afşin İlçesinde Koçovası Sarımsağı, Göksun İlçesinde Elma, Elbistan İlçesinde Lahana, Andırın İlçesinde Tirşik (bir tür pancar), Pazarcık İlçesinde Antep Fıstığı, Çağlayancerit İlçesinde Ceviz üretimi öne çıkmaktadır. İlimizdeki Lokanta ve Restoranlarda, aşçıların maharetli elleriyle hazırladıkları envai çeşitte yemek türü, kültürünün ancak bir miktar Kahramanmaraş'ta misafir olunca anlayabilirsiniz. Kahramanmaraş'taki tescil edilmiş ve coğrafi işaret almış olan ürünlerden başlamak üzere; Maraş Dondurması, Maraş Biberi, Maraş Tarhanası, Maraş Çöreği ve Maraş Eşki Ahıdı ülkemizde ve tüm dünyada bilinmektedir.



dondurması, Maraş biberi, Maraş tarhanası, Maraş çöreği ve Maraş eşki ahıdı ülkemizde ve tüm dünyada bilinmektedir.

Hafta sonu turlarında, kahvaltı ve yemek programlarında, turizm tesislerinin menülerinde, yöresel lezzetlerin turistlere sunulması, Kahramanmaraş genelinde tur programının her bir noktasında o yörenin neyiyle ünlü olduğunu gösteren broşürlerin ziyaretçilere turdan önce verilmesi, yöresel mutfağımızın, yemek kültürümüzün turizmde uygun nezih mekânlarda ilimizi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulmalıdır.

3. Kahramanmaraş'ın doğal güzellikleri yanı sıra çok sayıda yemek türlerinin bulunduğu siz de belirtmektесiniz. Bu konuda değerine uygun çalışmalar yapıldığını düşünmekte misiniz?

Kahramanmaraş'ta yöresel yemek türlerini bir araya getiren, tanıtan kitap ve broşür gibi yayınlar yapılmaktadır. Yöresel gıdaları tanıtan fuarlar düzenlenmekle birlikte aynı zamanda Antalya YÖREX Fuarı gibi yöresel gıdaların tanıtımı açısından önem arz eden fuarlara, ulusal ve uluslararası turizm fuarlarına katılım sağlanarak Maraş dondurması, Maraş tarhanası, Maraş biberi v.b yöresel ürünlerimizin tanıtımı yapılmaktadır. Tanıtımların yapılmaya devam edilmesi zamanla gastronomi turizmde

ilimizin hak ettiği yere gelmesi açısından önemlidir.

Kahramanmaraş'ın yöresel mutfak kültüründe ana yemeklerden; İçli Köfte, Mumbar Dolması, Eli Böğründe-Yanya, Simit Köftesi, Kısır Köftesi, İçli Köfte, Sömelek Köfte, Suluyağlı Köfte, Eşkili Köfte, Yoğurtlu Köfte, Yavan Köfte, Ekşili Aya Köftesi, Yoğurtlu Kebap, Dövmе Aşı, Maraş Dolması, Acem Pilavı, Şekerli Pidesi Vb. Çorbalardan; Eşkili Çorba, Dövmeli Mercimekli Çorba, Paça, Tırşik Çorbası vb. lezzetler ile; Tatlı-Atıştırmalık/Çerezlik'ler olarak: Ballı Börek Tatlısı, Ravanda Şerbeti(Üzüm Suyu), Üzüm Pekmezinden Yapılan, Karasucuk (Pekmez Sucuğu), Samsa, Hapısa, Pestil, Cevizli Kıрма Tatlısı, Çullama, Ekmek Omacı yiyecek-ıçecekleri ve tatlıları ile çeşitlilik ve lezzet bakımından zengin bir görünüm arz etmekte olup gastronomi turizmi açısından bölgemizdeki şehirlere nazaran eşsiz tatlar olarak sayılabilir. Tüm bunların yanında bu yemeklere ve salataların üzerine lezzet katan bir faktör olarak eşki ahıdı (Maraş Sumak Ekşi Suyu) dökülmekte/katılmaktadır. Ayrıca Kahramanmaraş dışında pek bilinmeyen Sumak Eşkisinin sıkılıp suyunun çıkartılmasından arda kalan Eşki Külü baharat olarak yemeklerde ve salatalarda (lahmacun, pide, soğan pervazında) kullanılmaktadır.





Röportaj

Burhan TORUN
*Osmaniye İl Kültür ve
Turizm Müdürü*

Soru 1: Osmaniye tarım ağırlıklı bir potansiyele sahip olmasının yanında yöresel ürünleri ve yemek kültürü de buna paralel olarak kendini belirlemiştir. Bu doğrultuda Osmaniye ilimizde gastronomi kültürü diğer illerle kıyaslandığında nasıl değerlendirmektesiniz?

İlimiz bulunduğu coğrafi konum nedeniyle Çukurova mutfağının genel karakteristik özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır. Osmaniye mutfağı içerisinde aynı zamanda, Akdeniz mutfağının özelliklerini yansıtabilecek düzeyde bir beslenme şeklinin de var olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Osmaniye bulunduğu konum nedeniyle komşu illerin yemek kültüründen de etkilenmiştir. Adana, Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş gibi illerin mutfağında yer alan birçok yemek çeşidi Osmaniye mutfağında da benzer bir şekilde yer almaktadır. İlimizin bir geçiş bölgesi olması, yemek kültürü üzerinde etkili olmuştur. Bilindiği üzere Hatay ve Gaziantep mutfağı gastronomi Turizmde ulusal ve uluslar arası anlamda çok önemli bir yere sahiptir. Benzer yemek- yiyecek çeşitleri ilimizde de

bulunmasına rağmen gastronomi Turizmi açısından komşumuz olan bu şehirlerle bir arada anılmak ve onların bulunduğu seviyeye ulaşmak en büyük temennimizdir. Ülkemiz genelinde yöresel çeşitlilik ve lezzet bağlamında üst sıralarda yer almamıza rağmen gastronomi turizmde tanınabilirlik noktasında şu an için istediğimiz ve hak ettiğimiz yerde olmadığımızı söyleyebiliriz.

Soru 2: Osmaniye tarihi dokusu, zengin yöresel lezzetleri ile ülkemizdeki önemli gastronomi şehirleri arasında yer almaktadır. En bilinen yöresel yemekleriniz denildiğinde, ilk akla gelen lezzetleriniz olarak neleri anlatmak istersiniz?

Etili saç kömbesi, bayram kömbesi, toğga, et veya tavuk doldurması, tırşık, çorba, yöresel kelle- paça ve işkembe çorbası, gavurdağı salatası, kadirli sucuğu ilimizin yemek kültürü açısından önemli lezzetleri arasında yer almaktadır.

Soru 3: Gastronomi kültürüne Osmaniye ilimizde canlandırılmak amacıyla ne tür Gastronomi etkinlikleri düzenlenmektedir?

Sucuk Festivali, Tırşık Festivali, Turp Festivali, Toğga Festivali gibi festivaller ilimizde yerel düzeyde, belediyelerin ve ilgili stk'ların iş birliğinde gerçekleştirilmektedir.

Soru 4: Tırşık (Pancar), Toğga, Çakıldaklı, Domatesli pilav, Lahana sarması derken birçok yöresel lezzeti barındıran Osmaniye yemek kültürünü şehrimizi ziyaret eden turistler tanımakta mıdır?

Televizyon Programları, Gastronomi Dernekleri, üniversitelerin ilgili bölümleri vb. etkisiyle günümüzde yemek ve yiyecekler artık daha geniş bir alana yayılmış durumdadır. Tanıtıcı yayınlar, envanter çalışmaları, mutfak kültürüne yönelik derleme çalışmaları, yöresel yemeklere ilginin artması, kültürel alışverişler gibi sayabileceğimiz birçok nedenden ötürü bu yiyecek türlerinin Osmaniye'ye ait olduğu daha geniş kitlelerce bilinmekte ve geçmişe kıyasla daha yoğun bir ilgi gösterilmektedir.

Soru 5: Ajansımız koordinasyonunda Osmaniye ilimizin gastronomi değerlerini ön plana çıkarabilmek için ne tür tanıtım ve bilgilendirme faaliyetleri düzenlenmektedir?

13-17 Eylül 2017 tarihleri arasında ilimizin Hatay, Kahramanmaraş illeri ile ilk kez katıldığı ve Antalya'da gerçekleştirilen YÖREX fuarı Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı iş birliğinde gerçekleşmiştir. 7-10 Aralık 2017 yılında Travel Turkey İzmir Fuarı, geçtiğimiz yıllarda İstanbul'da gerçekleştirilen EMİTT fuarı yine kalkınma ajansı iş birliğinde gerçekleştirilmiştir. Osmaniye Gezi Rehberi'nin 2017 yılında gerçekleştirilen baskısı ajansınızın maddi katkıları ile gerçekleştirilmiştir.

Soru 6: Osmaniye yer fıstığı, Kadirli turpu gibi yöresel ve coğrafi işaret tescilli almış ve alma aşamasında olan ürünleri ile Osmaniye mutfağı tarihten günümüze tarihi ve kültürel değerlerini korumakta mıdır?

Yöre mutfağı birden fazla faktörün bir araya gelmesi sonucu oluşmuştur. Bu topraklarda Orta Asya'dan göç eden Türklerin binlerce yıllık deneyimleri hayvancılığa dayalı yemek kültürünü meydana getirmiştir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Osmaniye mutfak kültüründen zeytin ve zeytinyağı üreticiliği, bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinin kökeninin tarihi kalıntılardan yola çıkarak Roma dönemine dayandığı gözlenmektedir. Tahıl, sebze, meyve ve yenilebilir yabani otlar açısından son derece zengin olan yiyecek ve içecekler içeriği daha da zenginleşerek günümüze ulaşmıştır. Yer Fıstığı, geçmişte yalnızca çerez olarak tüketilirken günümüzde çikolata, şekerleme ve tatlı gibi yiyeceklerin içerisinde yeni üretim biçimleriyle karşımıza çıkmaktadır. Aynı şekilde Kadirli Turpu, sofralarımızdan vazgeçilmez yan yiyecekleri arasındadır. Bol miktarda C vitamini ve antioksidan içermesi, lifli olması ve hastalıklara karşı koruyucu özellikler içermesi, sağlığı konusunda bilinçlenen insanlarımızın günümüzde daha çok rağbet etmesine neden olmuştur.





Röportaj

Sabahattin NACIOĞLU
Hatay Turizm Derneği Başkanı

1. Binlerce yıllık tarih ve kültür birikimiyle eşsiz bir şehir olan Hatay'ın, sayısız doğal güzellikleri turizm konusunda ülkemizde önemli bir yere sahip olduğunu bilmekteyiz. Uzun yıllar başkanlığını yapmakta olduğunuz Hatay Turizm Deneği olarak ilimizin turizmine katkı sağlayacak ne gibi faaliyetlerde bulundunuz, gelecek planlamalarınız arasında neler yer almaktadır?

Hatay denilince aklımıza ilk gelen şey barış ve hoşgörü kentidir. Burada dört mevsimin tüm güzelliklerini, farklı kültürlerin, dillerin ve dinlerin bir arada yaşadığı, kentlerin dokusuna işlemiş gizemini ve tarihin bıraktıkları izleri Hatay ilinde bulabilirsiniz. dünyanın her köşesinden gelip ziyaret edilen bu ilimizde, dünyanın gıptayla bakacağı mozaik müzesi, Anadolu'nun ilk camilerinden Habib-i Naccar camisi, Hıristiyanların ilk hac yeri olan Sen Piyer Kilisesi, Dünyanın ilk ışıklandırılan Kurtuluş caddesi, Sen Simon Manastırı, Titus tüneli, Kaya mezarları, Harbiye şelalesi gibi bir çok yere sahiptir.

Ülkemiz genelinde ilimizin sahip olduğu turizm potansiyeli olan kültür, inanç, deniz, yayla, dağ ve sağlık turizmüne sahiptir. Hatay'da var olan zenginlikleri hiçbir ilde bulamazsınız. Ayrıca Hatay mutfağının zengin ve doyumsuz lezzetleri ilimize gelen konukları büyülemektedir.

Turizmciler olarak ilimize misafir olarak gelen yerli ve yabancı turistleri en iyi şekilde ağırlayıp memleketlerine uğurlamalıyız. Mutlu bir şekilde ayrılan turist bizim tanıtım elçimiz olur. Hatay Turizm Derneği olarak ilimizin tanıtımına ağırlık vermekteyiz. Turizm fuarlarında ve Türkiye'nin çoğu illerindeki seyahat acenteleriyle irtibat kurup ilimize yerli ve yabancı gruplar gelmesini sağlıyoruz. Bunun yanında ilimizle ilgili sorunları basın yoluyla halkımızla paylaşıp, kamu kurum kuruluşlarla çözüme yoluna gidiyoruz.

2- Hatay ili sınırında yaşayan Suriye krizi nedeniyle, 2011 yılından bugüne bölgemiz turizmi nasıl etkilendi? Bu konuda turizmin ilerleyen yıllarda canlandırılması adına neler yapılmasının uygun olacağı değerlendirilmektedir?

2011 yılından beri Suriye krizinden en fazla etkilenen Hatay ilimiz maalesef hiç bir zaman pes etmedi. Turizmciler olarak hep iyimser olduk, hiçbir zaman kötümser olmadık. Herkes şehrimiz hakkında kötü konuşurken bizler şehrimizin bir neferi olarak savunduk. Kötü algılar yapılırken bizler bu algıları yok etmek için devamlı mücadele ettik. Suriye savaşının yangını sanki ilimizde yansıtan bir çok medya kuruluşu vardı. Hatay sınırının kırsal kesiminde düşen şarapöl parçasını sanki şehrimizin göbeğine düşmüş gibi yansıtıldı. Gerek yurt dışı gerekse yurt içindeki basın mensuplarını şehrimize davet ederek gözleriyle görmelerini sağladık. Her gelen ve şehrimizdeki yaşayan insanların şehirlerine sahip çıktıklarını gördükçe mahcubiyetlerini dile getiriyorlardı. Yıl 2018 aradan 7 yıl geçmiş Suriye’de şu günlerde sakinlik var. Bence Suriyeliler artık vatanlarına dönmelerini gönülden arzu ediyoruz. Suriye vatandaşları dönmeleri durumunda ve istikrar gelmeleri durumunda Hatay turizmde büyük patlamalar yaşayacaktır.

3- Gastronomi şehri olan Hatay ilimizin tarihi ve kültürel özellikleri yanı sıra zengin mutfağının da iyi değerlendirmesi gerektiği kanıksanamaz bir gerçektir. Şehrin gastronomi şehri olması yolunda ne gibi tanıtım faaliyetlerinin yürütülmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?

Gastronomi bir şehrin en önemli zenginliğidir. Hatay ilimiz gastronomide dünyanın gıptayla baktığı baktığı bir ildir. Yalnız bu unvanı korumak lazım. Yapılması gereken en önemli şey İstanbul’da büyük bir lansman yapmaktır. Ayrıca yeme içme sektörlerine bir Gastronomi Çalıştayı yapılmalı ve yol gösterilmelidir. İlimize gelen misafirlere yöresel lezzetli yemekler çıkartılmalı, servis sunumu güzel, hijyene önem verilmelidir. Birde çalışan personellerin eğitilmesi ve yöresel yemekler konusunda bilgi sahibi olmaları sağlanmalıdır. Düşünün misafir garsona soruyor humus nasıl yapılır, malzemesi nedir? Veya Oruk içine ne konur sorduğunda garson bilmiyorum dediğinde bu hepimizin ayıbıdır. Eski Antakya sokaklarından birisinde gastronomi sokağı yaratılmalıdır.

4- Hatay dünyanın, UNESCO’nun 26. Gastronomi şehri oldu. Sizce bu şehrimize değer katarken bu değeri de yaşatmak ve değerini bilip daha da çalışmak ve şehre yatırımlar yapmayı, kültürel mirası, yemek kültürünü, din turizmini de içine alarak ne tür faaliyetler yürütülebilir?

UNESCO Hatay ilimize bu unvanı verirken bir takım talepleri oldu, bu talepler zamanında yapılmalı ve periyodik şekilde rapor edilmektedir. Bu unvanı elimizden kaçırmamak için devamlı yemek organizasyonları yapılmalıdır. Bu organizasyonlar sadece ilin merkezinde değil çünkü her ilçenin yemek anlayışı farklıdır. Yemek yarışmaları düzenlenmeli ve bu yarışmalara ev hanımları dahil edilmelidir. Ev hanımları yemek yapma konusunda bir şehrin aynasıdır. Ayrıca gastronomi festivali yapılması bir ile güzel ivme sağlar.

Yarışmalarda koyulan ödüller insanları sevindirmekle birlikte ilin katma değerine büyük katkılar sağlar. Yemek kültürünü ve din turizmini içine alarak faaliyetler yapılabilir. Bunların başında yurt içinden ve yurt dışından dünyanın sayılı aşçıları davet ederek bir yemek festivali organize edilebilir. Festivaller bir şehrin tanıtılmasında en büyük rolü sağlar. Tabi şehrin alt yapısı, üst yapısı, temizliği ve ulaşımı önemlidir bunları mutlaka gelen konuklara hazırlanmalıdır.

5- Turistik birçok öğeyi de içinde barındıran Hatay'ın ayrıca yemekleri, doğası, din çeşitliliği düşünüldüğünde yabancı turistlerin bölgeye tur seferleri ne durumdadır?

Turlar yeterince bölgeyi tanıtıyor mu yoksa gerçekten değeri bilinmemekte midir? Hatay ilimiz 2018 yılında yerli ve yabancı turist ağırlamada büyük ivme yakaladı. Hatay ilimiz hakkındaki kötü algılar, kötü bulutlar dağılınca şehrimize yabancı turistler gelmeye başladı. Almanya'dan, Brezilya'dan, İtalya'dan, Kore'den ve bir çok ülkeden turistin gelmesi turizmci olarak beni duygulandırdı. Düşünün 2011 yılından beri seyahat amaçlı gelen yabancı turist yok, gelmek isteyen turistlerin seyahat sigortasını yapmıyorlar. Bazı ülkeler ilimizi ve komşu illeri sakıncalı yer olarak belirtmesi insanları korkuttu. Fakat sektör temsilcileri olarak her kulvarda şehrimizin güvenli ve huzurlu olduğunu belirttik. İnanmayan ülkelerin basın mensuplarını davet ettik. Yılmadık çabaladık ve sonuç olarak haklılığımızı ortaya çıkıttı. Yabancılar şehrimizi gezdiklerinde şunu söylediler, dışarıdan anlatılanla gözümüzle gördüğümüz izlenim çok farklıdır. Bu şehrinize büyük

haksızlıkların yapıldığını dile getirdiler. Bizler şehrinizin sokaklarını gezdiğimizde insanların güler yüzü, misafirperverlikleri ve sıcak yaklaşımları bizleri fazlasıyla duygulandırdı. İnanın ülkemize döndüğümüzde şehrinizi gördüğümüz gibi iyi şekilde anlatacağız. Özellikle birçok dinin temsilcilerinin kardeşçe ve huzur içinde yaşadığı ender illerden birisidir. Rehberimiz uzun çarşıda bizleri gezdirirken esnafın bize gösterdiği yakınlık ve satış yaptığı gıdalardan ikram etmesi başka bir duyguya götürdü. Sizler bu şehrinize sahip çıkan birbirinizi hiç bırakmayın, her zaman destekleyin bunları yaptığınızda kimse size karşı duramaz.





Uzman Görüşü

Süheyl BUDAK

Antakya Gastronomi Derneği Üyesi
Gastronomi Araştırmacısı

Türkiye ve bölgemiz yeni bir kalkınma aracı üzerinde farkındalık yaratmanın ve yeni araçlar tanımlamanın yol ayrımındadır. Bu ayrım turizmde gelir artırıcı elemanların çeşitlendirilmesi konusunda en önemli araç olarak gastronomi ve mutfak öğelerini yerleştirmeliyiz. Bu olguların turizmle birleştirilmesi konusu ülkemizde yeni yeni farkına varılmaya başlanmış, ancak bu farkındalıktan faydalanma ve gelir artırıcı yöntemler hakkında yol haritaları ve programları mevcut değildir.

Hatay, Kahramanmaraş , Osmaniye için bir çok öncü fikirlerin ve kalkınmaya yönelik çalışmaları bulunan DOĞAKA'nın turizmi gastronomi ile birleştirme konusundaki yeni çalışmalarından dolayı kutlamak isterim. Bilinsin ki bu konuda Türkiye'de öncü bir kuruma sahibiz.

Yerel kalkınma modelinde Gastronomi Turizmini bir araç olarak nasıl kullanabiliriz? Türkiye'de kişi başı turist harcamasını 1100-1200 dolar seviyelerine çıkarmak için turizmle gastronomiyi birleştirmemiz

gerekmektedir. Bunu yapabildiğimiz takdirde ülkemizin turizm gelirlerinde bir sıçrama oluşacak ve çarpan etkisi ile beraber gelir düzeyini de arttırmış olacağız.

Bunu yapabilmek için; hem iç hem de dış turizmini mutfağımızla, gıda ürünlerimizle (coğrafi işaretli ürünler - geleneksel ürünler) şehrimizi markalaştırarak, şehrimizin gastronomisini de markalaştırmış oluruz.

Gastronomi markalaşır mı? Nasıl dersenez, ürünlerin markalaşması bu işlerin başında gelir. Örneğin Hatay denince artık Antakya künefesi, Kahramanmaraş denince Maraş dondurması, Osmaniye denince yer fıstığı ile anılıyorsa burada bir markalaşmaya gidiliyor demektir demektir, peki yeterli mi? Tabi ki yeterli değil ama diğer olgu ve araçlarla da desteklenmelidir. Üründe markalaşmak o bölgeye zenginlik getirmektedir. Bir örnek vermek gerekirse vermek gerekirse, bir ev tatlısı olan künefe coğrafi işaret alımı ile beraber 2017 verilerine göre sadece Hatay bölgesinde 17 milyon adet şoklanmış künefe üretiminin olduğu, Türkiye genelinde üretilen şoklanmış künefenin 21 milyon adedin

üstünde olduğu ve bunun yanında Ortadoğu ülkelerine hatırı sayılır bir ihracattan söz edildiğini düşünürsek bir ürünün sağladığı katkının önemini anlayabiliriz. Ancak ihracatının yanında künefeyi yerinde tatmak için gelen turist sayısı da yadsınamaz bir gerçektir.



Avrupa'da turizmi gastronomi ile birleştirme çabası üstü örtülü olarak 1980'li yıllara kadar uzanır. Ülkemiz bu çalışmayı geç olsa da farkına varmış bulunmakta, ancak takip edilecek yol hususunda görüş birliği olmaması bu konularda yetmişmiş insanımızın azlığı yerleşik kurumların ve bunlara bağlı Kültür Turizm Bakanlığının bu konu ile ilgili planlarının olmaması gastronomiyi turizmle birleştirmelerde sıkıntılar yaşatmaktadır. DOĞAKA burada da böylesine önemli bir konuyu en azından bölgemizde masaya yatırmış olmasını bile bir başarının ilk meyvesi olarak görmekteyim.

Gastronomi geniş istihdam demektir. Eğer turizm gelirlerimizin artmasını istiyorsak eğer yatırım yapmak istiyorsak GASTRO EKONOMİ başlığı ile tanışmanın zamanı gelmiş demektir.

GASTRO EKONOMİ neyi kapsar?

Gastro markaları, şehrin markası, kültürünüzün markası, mutfağınızın markası, geleneklerin göreneklerin markası, tarımınızın markası, otellerinizin markası, tarihinizin markası, müzelerinizin markası, ortak yaşamın markası... Şehrimiz bütün bu ürünlere sahip ama ekonomiye ne kadarını kazandırmışız? Yukarda künefe örneğini bunun için verdim ki ürünü ekonomiye kazandırdığınızda nasıl yeni kazançlara yol açacağının bir göstergesi olsun diye.

Hatay'da bunu nasıl başarabiliriz? Öncelikle bu konunun Hatay şehri yönünden zayıf ve kuvvetli yönlerimizi irdelememiz gerekir bu değerlendirmeyi sadece Hatay iliyle sınırlandırmanın dışında aynı ekseninde olduğumuz ve aynı kalkınma potansiyelinde olan Kahramanmaraş ve Osmaniye şehirlerini de göz ardı etmemeliyiz .



Bunu yazmamın nedeni her şehrin kendine özgü kuvvetli ve zayıf yönlerinin yanında bu üç şehrimizi ele aldığımızda birbirlerini tamamlayan veya destekleyen unsurları da görebiliyoruz. Şimdi kaldığımız yerden Hatay'ımızın zayıf ve kuvvetli yönlerine bir göz atalım.

ZAYIF YÖNLERİMİZ

- Bu şehirde gastronomiyi sadece yemek gören anlayışı
- Bürokrasideki konu üzerinde yeterli bilgiye



sahip olamamak

- Bu konu üzerinde istatistiki bilgilerin yetersizliği
- Bürokrasinin konuya yaklaşımı
- Şehir halkının GASTRONOMİ EKONOMİSİ'ni bilmemesi
- Toplumun gastronomi ve turizmin beraberliği üzerindeki bilgisizliği

KUVVETLİ YÖNLERİMİZ

- UNESCO tarafından Creative Şehir kabul edilmemiz
- Anadolu'nun yaşayan en büyük mutfağı
- Bir ülke büyüklüğünde coğrafi işaretli ürünlere sahip olması
- Yüksek medeniyet ve buna bağlı kültür odağı
- Dünyanın yaşadığı ilkler şehri
- Dünyanın 13 medeniyetinin izleri

Burada kuvvetli yönlerimizi daha da uzatabiliriz ancak bu yazı sadece ufuk açmak için yazıldığından umarım bir sempozyumla bu konu masaya yatırılıp bir master plan yapılarak hayata geçirilir. Bunun için ne yapmalıyız?

NE YAPMALIYIZ

- Anneannelerimizin sandukalarını açmalıyız
- mutfağımızın hikayesini anlatmalıyız
- mutfağımızla ritüellerimizi tanıtmalıyız
- Bu şehre özgü ürün ve ürünleri tanıtmalıyız
- Bu şehre ait ürünlerimizi markalaştırmalıyız
- Turizm alt yapısını güçlendirmeliyiz

Son olarak bir örnekle Hatay Arkeoloji Müzemizi, Müze ve gastronomi başlığı altında nasıl birleştirebiliriz söylemini sizlerle paylaşmak isterim biliyorsunuz müzemiz dünyanın sayılı müzelerinden biri bunu gastronomi ile birleştirmek istediğimizde müzemizde bulunan Sofra (büfe) bana göre; bu isim başlıkları yanlış. Bu mozaikteki hikayeyi ve sergiledikleri yemekleri ve anlamlarını gelen gurmelerle paylaşmak ve bu mozik içinde bulunan bir veya birkaç yemeği Roma döneminde nasıl yapıldığı günümüzde bu yemekleri mutfağımız nasıl yapmakta ve hatta bu yemeklerden birini tatma imkanı sağlandığı takdirde müzemize gelecek kişi sayısı ve bakış açısı değişecektir.

Gelin gastronomi ile turizmi birleştirip yeni bir hikaye yazalım bu hikayenin yazımında kimseyi dışlamayalım ve bu hikayeyi uzun tutalım uzun tutalım ki şehrimize çok misafirler gelsin şehrimiz bu misafirleri ağırlarken bütün güzelliklerini de versin, gelin Hatay'ı parlatalım gelin, bu şehrin kültürünü, zengin sofrasını da tanıtalım.





Uzman Görüşü

İ.Ünal KAHRAMAN

Antakya Gastronomi Derneği Başkanı
Gastronomi Araştırmacısı

“ANTAKYA’NIN KÜLTÜREL MİRASI VE ÇEŞİTLİLİĞİ İÇİNDE ANTAKYA GASTRONOMİSİNİN ÜLKEMİZİN MERKEZ ÜSSÜ HALİNE GELİŞ ÖYKÜSÜ”

Geniş bir lezzet mozağinin tarihle kucak kucağa geçerek tek bir şehirde vücut bulmuş halidir Antakya. Her dinden, ırktan insanların huzur içerisinde yaşadığı Hatay’da tüm Dünya bu büyük sofrada buluşsun istedik.

Bu kadar büyük bir buluşmayı sağlayacak sofrada ancak Antakya’da kurulabilirdi. Gastronomiyi oluşturan üç temel unsur Mimari, Müzik ve Mutfaktır. Biz bu üçlüye Antakya’da tarihi de eklediğimizde kültürel mirasımızın çeşitliliğinde Antakya’nın turizm destinasyonları içerisinde dünyanın merkez üssü olmasının kaçınılmaz olduğunu net bir açıdan görebiliriz.

Antakya, ancak kültürel varlıklarıyla tanındığında ve tanıtıldığında gerçek manada değer kazanıp kıymetlenebilirdi. Güçlü yapılar çok daha büyük irade ve potansiyelleri içerisinde barındırır. Bölgenin tarihi, doğası ve mutfağı incelendiğinde gün ışığına çıkamamış birçok lezzet ve dokunun

karşımıza her gün yeni sürprizler yaparak çıkmaya devam ettiğini bölgede yaşayan biri olarak söylemek sanırım abartı olmaz.

Bu bağlamda Antakya Arkeoloji Müzesinin bölgemiz kültürel mirasının tanıtılmasında Anadolu’nun en iddialı müzesi olduğunu söylersek abartmış olmayız. Bugün müzemizin birbirinden kıymetli eserleri ziyaretçilerini binlerce yıl öncesinden Hatay’a gelmeye davet ediyor. Eserler detaylı incelendiğinde birçok gastronomik figürün hazırlama, pişirme, hasat, avlama, sunum vb. ritüelleri sergilenmektedir. Sırt çantasını omuzlamış gibi duran ŞUPPİLULİUMA kocaman gözleriyle meraklılarını M.Ö 1400 yıllarından seyyahları Hatay’a çağırıyorken,

YAKTO MOZAİĞİ’nde M.S 5. yy Antakya’sının tasfir edildiği, dönemin kapalı çarşısını, seyyar satıcılarını, kahvehanesini, kurban takdimini ve gazino yapısını görebilmekteyiz.

BÜFE MOZAIĞI M.Ö 3. yy'dan önümüze Roma dönemi yaşam zevkinin perdelerini açıyorken ve çörekler, ekmekler, kuşlar, balıklar, muhteşem sunum şekillerini önümüze sermektedir.



Antakya mutfak tarihine yalnızca ekmek ve ekmek kültürü üzerinden baktığımızda bile diğer tüm bölgelerden ayrıştığını ve karşımıza dünyanın en eski mutfaklarından birinin çıktığını görüyoruz.

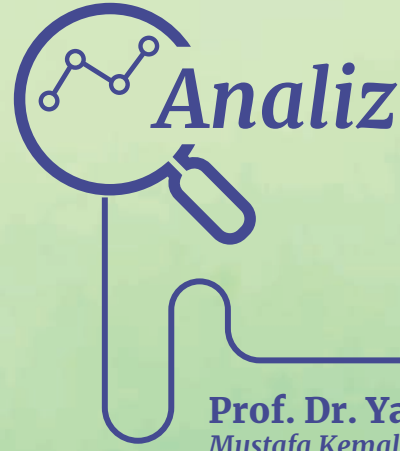
Şöyle ki;

Bölgemizde Amik Ovası civarında bulunan ve en eski yerleşim yeri olarak bilinen TELL KURDU höyüğünde, yemek hazırlama odaları içerisinde buğday öğütücü taşlar, tahıl ambarları ve yöremizde halen kullanılan tıpte tandır modelleri bulunmaktadır. 6. ve 5 bininci yıllara tarihlenen bu tandır şeklinin günümüz tandırlarının kullanım şekliyle aynı oluşu ve bozulmadan aynı formda karşımıza çıkması gerçekten şaşırtıcıdır.

Bu mutfak düzeni içerisinde toprak çömlekler ve pişirme kaplarıyla 6000 yıl önceki mutfak yapısı hakkında bilgi sahibi oluyoruz.

Dünyanın ilk aydınlatılan caddesinin Kudüs, Roma, İstanbul ya da Barselona değil de Antakya'da olması bu toprakların daha o yıllarda, bölgede nasıl bir sosyal yaşamın olduğunu göstermek açısından çok dikkat çekicidir. Ve aynı cadde üzerinde bulunan ve tarihin derinliklerinden günümüze gönderilmiş çok kıymetli manalar taşıyan bir mektup misali NEŞELİ OL HAYATINI YAŞA MOZAIĞI M.Ö 3. yy'dan bizlere muzip muzip bakıyorken, dirseğini bir kırlente dayamış ayak ayak üstünde keyif çatan ve elinde muhtemelen bir şarap kadehi bulunan (zamanın akşamcısı), kanımca tüm gezginleri, ve dahi lezzet düşkünlerini bugünün Antakya'sına çağırıyor.





Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR
Mustafa Kemal Üniversitesi (MKÜ)
Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

“BÖLGEMİZDE GASTROTURİZMDE YÖRESEL ÜRÜNLERİN ÖNEMİ ve YAPILMASI GEREKENLER”

GASTROTURİZM NEDİR?

9.yüzyıl sonunda Charles Monselet'in "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat" olarak tanımladığı gastronomi, Joseph Bercholux'un Gastronomie ou L'Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiş bir kavramdır. Turistlerin yemek yeme ihtiyaçları ve bu ihtiyaçlarını yerel yemek kültüründen deneyimleme isteği, daima turizmle gastronominin iç içe olmasını gerekli kılmıştır (Gökel, 2011: alınmıştır Zengin ve ark., 2018).

Bir kültürün oluşmasında ekoloji, insan hareketleri, bulunduğu coğrafya, komşuları,

ticaret, tarihi, dini unsurlar birçok faktör rol oynar. Hatay bu konuda dünyadaki nadir yerlerden birisidir. Ekolojisi ve bulunduğu coğrafya nedeniyle her zaman tarih sahnesinde rol oynamış, Akadlardan Osmanlılara kadar birçok medeniyetlerin, ticari ve beşeri hareketlerinin ve dinlerin etkili olduğu ve böylece nadir bir kültürün oluştuğu yerlerden biri haline gelmiştir. Yüzyıllar boyunca bu kadar önemli unsurların etkisi altında kaldığı için yemek kültürü de zenginleşmiştir. Bugün Hatay mutfağında 600 çeşit yemek olduğu bildirilmektedir (Şahin, 2012).

Ulaşımın ve insan hareketliliğinin giderek artması, özellikle de Aralık 2007 yılında açılan uluslararası havalimanı ile dış dünya ile bağlantısı kurulan Hatay'ın Haziran 2018

yılında UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" unvanını aldıktan sonra din, kültür ve doğa turizmine yeni bir turizm kolu daha eklenmiştir. Hatay'daki turizm ile ilgili tüm paydaşların bu potansiyeli en iyi şekilde değerlendirmesi için uyumlu bir iş birliği içerisinde girmesi kaçınılmazdır.

TÜRKİYE'DE ve HATAY'DA TURİZM HAREKETLERİ VE GASTROTURİZMİN ÖNEMİ

Türk mutfağı ve mutfak kültürü içerdiği zenginlikten dolayı dünyadaki mutfak kültürleri arasında ilk üç sırada yer almaktadır (Halıcı, 2009) ve gastronomi turizm potansiyelini ortaya çıkarılması gerekmektedir. Yemek sürdürülebilir turizmde önemli bir yere sahiptir. Bu önem, çeşitli boyutlarda ortaya çıkmaktadır. Turistlerin yerel yiyecekleri tüketmesi bölgeye sürdürülebilir bir kalkınma sağlamaktadır. Bölgeye gelen ziyaretçilerin yöresel ürünlere harcadığı paranın bölge ekonomisine sağladığı özellikle de küçük üreticiye yadsınamaz bir miktardadır.

TÜİK'in Turizm İstatistiklerine göre ülkemizden çıkış yapan ziyaretçi sayısı 2017 yılında bir önceki yıla göre %23,1 artarak 38.620.346 kişi oldu. Bunların %83,1'ini yabancılar, %16,9'unu ise yurt dışında ikamet eden vatandaşlar oluşturuyor. Turizm geliri 2017'de bir önceki yıla göre %18,9 artarak 26,3 milyar \$ olmuş. Yine TÜİK'e göre, yıllık olarak değerlendirildiğinde; kişi başına ortalama harcama 681\$ olarak öne çıkıyor. Bunun içerisinde yabancıların ortalama harcaması 630\$, yurtdışında ikamet eden vatandaşların ortalama harcaması ise 903\$ olarak belirtilmiş. Toplam kişisel harcamalarının %27,6'sını yeme içme, %17,7'sini yerli uluslararası ulaştırma, %13,6'sını konaklama, %14,1'ini giyecek ve ayakkabı, %9,6'sını ise Türkiye içi ulaştırma giderleri oluşturmaktadır (Kaya, 2017). Son olarak, Birleşmiş Milletler'e bağlı Dünya Turizm Örgütü'nün veritabanına göre de 2017 yılında Türkiye, 31,3 milyon ziyaretçi sayısı ile dünyada en çok uluslararası ziyaretçi alan 10. ülke olmuş. Hatay'ın 2017 yıl içinde yerli-yabancı toplam 670 bin turist ağırladığını, 2018 yılında ise bu sayının 1 milyonu aşacağı belirtilmektedir.



GASTROTURİZM İÇİN YÖRESEL ÜRÜNLERDE DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

İster gastroturizm ister turizmin diğer alanlarında olsun, turistlerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında en önemli unsur gıda güvenliğidir. Yöresel ürünlerin ve yemeklerin sadece lezzetli ve albenili olması yetmez. Tüketimden sonra insan sağlığını olumsuz etkilememesi de gerekir. Çoğu zaman hijyenik olmayan yöresel ürünlerin tüketilmesinden sonra turistlerde travellers diahorea da denilen, bağırsak hastalıkları (ishal, irritasyon, şişkinlik) gibi olumsuzluklar görülmektedir. Bu olumsuz durumun en önemli nedenlerinden biri hijyen kurallarına uyulmadan üretilen yiyeceklerdir. Bu nedenle gastro turizmdeki tüm paydaşların bu konuda eğitilmesi ve yöresel ürünlerin nasıl sağlıklı bir şekilde üretileceği, muhafaza edileceği ve servis edileceği konusunda eğitilmesi, bu konuda idari önlemlerin alınması en önemli çalışmalardan biri olmalıdır.

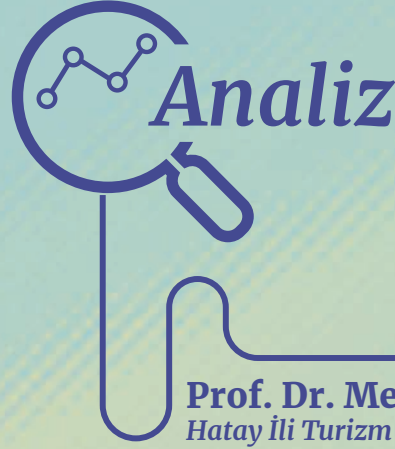
Yöresel gıdalarda, diğer gıdalarda olduğu gibi, gizli kalite özellikleri denilen mikrobiyolojik ve (biyo)kimyasal özelliklerin ortaya konması ve bunların risk oluşturmayacak düzeyde olduğunun kontrol edilmesi gerekmektedir. Çoğunlukla küçük ölçekli üretilmesi (ev tipi) nedeniyle kontrolü mümkün olmadığından yöresel gıdalar gastroturizm açısından

risk oluşturma ihtimali yüksektir Hatay'ın gastroturizminin gelişimi önündeki aşılması gereken sorunları aşağıdaki gibi sırlamak mümkündür:

- Üretimin küçük ve kontrolsüz olması,
 - Ürün özelliklerindeki değişimin fazla olması
 - Fazla kazanma hırsı ile taklit ve tağşişin yapılması,
 - Ürün bileşimindeki sapmaların yüksek olması,
 - Ürünün ambalajlanmasında veya saklanmasındaki yetersizlikler,
 - Üreticilerin bilgisiz olması
 - Bilinçsiz katkı maddesi kullanılması
- Dolayısıyla Hatay'ın gastro kenti olması süreci, bir süre sonra Hatay'daki gıda zehirlenmeleri ile gölgede kalabilir ve olumsuz bir imaj oluşabilir. Yukarıdaki olumsuzlukların giderilmesi için Hatay'daki konu ile ilgili tüm paydaşların bir araya gelerek;
- Tüketime sunulacak yöresel ürünleri ile ilgili ürünün aslına uygun standardize edilmiş reçetelerin oluşturulmasını,
 - Üretimin kontrolsüz ev tipi yapımdan çıkarıp, geleneksel ürün özelliğinin korunarak, üretimin kontrol edilebildiği gıda işletmelerinde gerçekleştirilmesi,
 - Özellikle de sadece yöresel ürünlerin gizli kalite özelliklerinin (mikrobiyoloji, biyo/kimyasal vb.) analiz edilebileceği bir laboratuvarın oluşturulması, sağlanmalıdır.

Kaynakça:

- Zengin B., Uyar, B., Erkol, G., 2018:(PDF) A Conceptual Review on Gastronomy Tourism.... Available from: https://www.researchgate.net/publication/286250190_A_Conceptual_Review_on_Gastronomy_Tourism_-_Gastronomi_Turizmi_Uzerine_Kavramsal_Bir_Inceleme [accessed Jul 17 2018].
- Şahin, K., 2012. Hatay Mutfak Kültürleri ve Yemekleri. Hatay Valiliği, Antakya, Hatay.
- Halıcı, N., 2009. Türk mutfağı. Oğlak Yayıncılık.



Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ
Hatay İli Turizm Stratejsi Eylem Planı (HİTSEP)
Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm
İşletmeciliği ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

“BÖLGEMİZDE TURİZM İŞ BİRLİĞİ AĞLARI VE GASTRONOMİ,”

Turizmin, bir “Ekonomik Kalkınma” politika aracı olarak değerlendirilmesinde, yerelden kaynaklanan çok çeşitli üretim faktörlerinin niceliksel ve niteliksel tedariki, çözüm bekleyen önemli bir konu olarak uygulamacıların karşısına çıkar. Burada kullanılan “yerel” kelimesi, turizm çekicilik unsurlarını yoğun olarak bünyesinde barındıran bir bölge, kent ya da yöreden, bu kent ya da yöreyi çevreleyen diğer ilişkili kent ve yöreleri de içine alan çok daha geniş bir kapsama sahiptir.

Makroekonomik bir bakış açısıyla hem üretim kaynakları kısıtlarının bölgesel katkılarla giderilmesi hem turizmden elde edilen kazançların bölgesel olarak paylaşılarak bölge içi gelir dağılımının iyileştirilmesi hem de turizmin gelişmesini olumsuz etkileyebilecek konuların iletişimle önceden tespit edilip çözüme kavuşturulmasıyla bölgenin turizmdeki imajının olumlu gelişimine katkı yapılabilecektir.

“Sürdürülebilirlik” kavramının, kalkınma politikalarının istikrarını güvence altına alan, önemli bir nitelik olduğu göz

önüne alındığında, yukarıda çok önemli bazı faydaları sıralanan bakış açısının, sürdürülebilir olarak pratik hayata aktarılabilmesinde “Bölgesel Turizm İş birliği Ağları”nın özel bir fonksiyona sahip olduğu çok daha iyi anlaşılacaktır.

TR63 bölgemizin turizmde başat ili Hatay, başta “gastronomi turizmi” olmak üzere çok zengin kültürel ve doğal turizm kaynaklarına sahip bir turizm destinasyonudur. Her yıl binlerce yerli ve yabancı ziyaretçi Hatay’ı sahip olduğu bu zenginlikler sayesinde ziyaret etmektedir. Yakın çevreden gelen yerli ziyaretçilerin ekonomik katkısı elbette önemlidir ancak bu ziyaretlerin çoğunluğu günübirliktir. Özellikle İstanbul, Ankara veya İzmir gibi uzak illerdeki yerli ziyaretçilerin ve yurtdışı kaynaklı ziyaretçilerin Hatay’a çekilerek geceleme (konaklamalı) ziyaretlerin artmasıyla turizmden elde edilen ekonomik katkı çok da artacaktır. İstanbul, Antalya, İzmir gibi gelirleri içinde turizmin önemli bir paya sahip olduğu, turizm alt ve üstyapısı ile turizm bilincinin daha iyi durumda olduğu turizm destinasyonlarımız dışında birçok ilimizin geceleme imkân veren turizm paketlerinin

henüz yeterli durumda olmaması da göz önüne alındığında, gastronomi turizmi gibi tematik turizm türleri kullanılarak, çok gecelemlerli bölgesel turizm paket turlarının geliştirilmesi akla yatkın görünmektedir. TR63 bölgesi hakkında konuşurken, elbette, gastronomi turizmi örneği kasıtlı olarak verilmiştir. Çünkü bölge hem Hatay'ın kültür, inanç ve doğa kaynaklı gastronomik zenginliğiyle dünyanın en zengin mutfaklarından birine sahip olarak; hem de Adana, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin, Kahramanmaraş, Osmaniye ve Mersin gibi zengin mutfağa sahip diğer illerle bölgesel turizm iş birliği ağı kurma olanağına sahip olarak, güçlü durumdadır. TR63 bölgesi sahip olduğu bu gücü, bölgesinde bir gastronomi turizmi iş birliği ağı geliştirmeye liderlik ederek önemli bir fırsatı yakalayabilir. Sözü edilen çok illi ve çok gecelemlerli bu gastronomi temalı paket turu (1) Hatay inişli Adana uçuşlu (ya da tersi) olarak Hatay, Gaziantep, Kahramanmaraş, Osmaniye, Adana, Tarsus, Mersin; (2) Hatay inişli Mardin uçuşlu (ya da tersi) olarak Hatay, Osmaniye, Kahramanmaraş, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin; veya (3) Mardin inişli Adana uçuşlu (ya da tersi) olarak Mardin, Şanlıurfa, Gaziantep, Kahramanmaraş, Osmaniye, Hatay, Adana, Tarsus, Mersin şeklinde oluşturulabilir.

Elbette yukarıda çizilen taslak turlarda bazı noktaların eklenmesi ve bazı illerin çıkarılmasıyla paket ürünün süresi ve içeriği turist gereksinimlerine uygun kombinasyonlar ortaya konulabilir. Turist

pazar(lar)ına en uygun paket turların oluşturulması işini bölgede faaliyet gösteren seyahat acentelerimizin yaratıcılıklarına ve yeteneklerine bırakıyoruz...

Gastronomi paket turlarının geliştirilmesinden daha öncelikli ve önemli olarak, bölgemizde turizm iş birliği ağlarının geliştirilmesi konusunda planlama, altyapı ve üstyapı ihtiyaçlarının saptanması, çözümler geliştirilmesi, koordinasyon sağlanması vb. gibi önemli hususlarda istişareler yapılması gereğine dikkat çekmekte yarar bulunmaktadır.

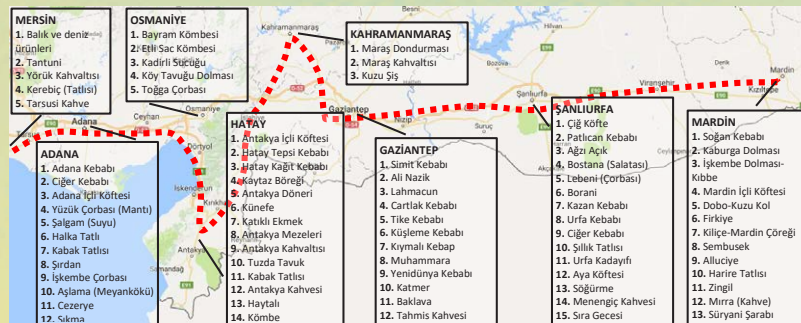
Yukarıdaki taslak paket turlar kapsamında adı geçen, konu ile ilişkili illerimizin mülki ve yerel idare icra makamları ile turizm sektörü temsilcilerinin planlı ve hedefli toplantılarda bir araya gelerek vizyon, amaç, hedefler, ihtiyaçlar, program, bütçe, uygulama yapacak ve hesap verecek yönetimin oluşturulması veya kurumun belirlenmesi vb. gibi sürdürülebilir başarıyı etkileyebilecek hususlar hakkında çalışmalar yapması bir ön şart olarak görünmektedir.

TR63 illeri ve komşu illerden teşkil edilecek, zengin kültürel miras ve doğa güzelliklerinden güç alarak oluşturulacak bir gastronomi turizmi temalı bölgesel turizm iş birliği ağı; bölgede son yıllarda güçlenme eğilimine giren birlikte hareket edebilme kabiliyetiyle, bölgedeki illerin turizmle planlı bir şekilde kalkınmasına çok daha hızlı katkı verme potansiyeli yaratacaktır.

BÖLGEMİZDE TURİZM İŞ BİRLİĞİ AĞLARI VE GASTRONOMİ

Mersin - Adana - Osmaniye
- Hatay - Kahramanmaraş
- Gaziantep - Şanlıurfa
- Mardin Rotası Yukarı
Mezopotamya Gastronomi
Turizmi koridoru Önerisi

**Kaynak: Hatay il Turizm
Stratejisi ve Eylem Planı
2018 - 2013 (2018).**



“KAHRAMANMARAŞ İLİ TURİZM STRATEJİ ve EYLEM PLANI (2019-2023)”

Kahramanmaraş ili turizminin gelişmesine katkı verecek uygulanabilir proje önerileri geliştirmek, 2012 yılında yapılan turizm stratejisi ve eylem planını güncelleyerek 2019-2023 dönemine ait turizm strateji ve eylem planını ortaya koymak, yatırımcılara yol göstermek ve turizm değerlendirmeleri yapmak amacıyla DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI (DOĞAKA) Yönetim Kurulu kararıyla “KAHRAMANMARAŞ İLİ TURİZM STRATEJİ VE EYLEM PLANI (2019-2023)” projesi başlatılmıştır.

Kahramanmaraş ili Eshab-ı Kehf Külliyesi, Ulucami ve Taş Medrese gibi cami ve türbeleriyle inanç turizmi; antik dönemlerden günümüze ulaşan tarihi eserleriyle kültür ve tarih turizmi; Ekinözü İçmeleri, Döngel ve Ilıca gibi jeotermal kaynaklarıyla sağlık turizmi; Başkonuş, Yavşan Yaylaları, Uludaz Tepesi, Nurhak ve Binboğa Dağları, Menzelet Barajı gibi doğal alanlarıyla ekoturizm; Yedikuyular Kayak Merkezi ile kış turizmi; zengin mutfak kültürü ile gastronomi turizmi; uzun mesafe yamaç paraşütü, tırmanış, mağaracılık ve su sporları başta olmak üzere doğa sporları gibi birçok turizm çeşidini bir arada bulduran bir ildir. Bu ve benzer çalışmalar ile bu potansiyel değerlendirilebilecektir.

Bu amaçla Kahramanmaraş'ta sektörün mevcut durumunun ve potansiyellerin ortaya konması, bu potansiyelleri harekete geçirebilecek proje önerilerinin geliştirilmesi ve bu yolla turizmin bölge kalkınmasına katkısının artırılması hedeflenmiştir.

Bu proje kapsamında ildeki turizm paydaşlarının tamamıyla (kamu kurumları, özel sektör teşebbüsler, sivil toplum kuruluşları) görüşmeler yapılarak daha önceden belirlenmiş soru setleri yardımıyla görüşleri alınmaktadır. Bu görüşler doğrultusunda toplanan veriler ışığında çeşitli analizler yapılarak var olan turizm durumu ve geleceğe yönelik turizm potansiyeli çıkartılacaktır.

Kahramanmaraş merkez ve ilçelerde toplam 21 tane kamu kurumu ve 15 tane sivil toplum kurumu ile birebir görüşme yapılmıştır. Bu amaçla tüm ilçeler ayrı ayrı ziyaret edilerek mümkün olduğunca kaymakam ve belediye başkanları ile görüşme yapılmaya çalışılmıştır. Gidilen ilçelerdeki STK temsilcileri ile de irtibat kurulmaya çalışılmıştır.

Turizm ile ilgili paydaşlar ile yapılan birebir görüşmeler sonrasında yerli halkın turizm algısının tespit edilmesine gerek duyulmuş ve bu amaçla Kahramanmaraş merkezde 400 kişi ile yüz yüze anket yapılmıştır.

Kahramanmaraş'ın büyük şehirlerdeki algısını ölçmek amacıyla da Ankara ili Kızılay meydanında ve İstanbul Kadıköy meydanında 200 er kişi ile yüz yüze anket yapılmıştır.

Kahramanmaraş'ı tur güzergahlarına katan ve Kahramanmaraş'a düzenli tur otobüsü getiren tur operatörleri ile de irtibata geçilmiş ve tura katılan misafirlerinden gelen Kahramanmaraş ile ilgili dönüşler hakkında da bilgiler alınmıştır.



Eshab-1 Kef Kulliyesi
ve Camii

Menzelet Baraj Gölü

Kahramanmaraş Kalesi

Kahramanmaraş'a herhangi bir sebeple gelen yabancı turistler ile de anket çalışmaları yapılmıştır. Şehre gelen yabancı sayısının çok olmaması sebebiyle gerek tekstil makineleri fuarına gelen yabancılarla, gerek KSÜ'de okuyan yabancı uyruklu öğrencilerle, gerekse otellerde konaklama yapan yabancılarla veya havaalanında şehri terk etmek üzere olan yabancı turistlerle görüşmeler yapılarak anketler uygulanmıştır.

Birebir görüşmeler neticesinde Gaziantep'den Kahramanmaraş'a ciddi sayılarda günübirlik yerli turistin geldiği anlaşıldığından, bir anketin de Gaziantep'de yapılmasına karar verilmiş olup bu sayede Gaziantep halkının Kahramanmaraş algısının tespit edilmesi hedeflenmiştir.

Tüm bu çalışmalar neticesinde taslak turizm eylem planı hazırlanmış ve çalıştaylar sırasında katılımcıların görüşlerine sunulmuştur. Katılımcılardan gelen değerli yorumlarla kesin turizm eylem planı hazırlanacaktır.

Kahramanmaraş merkezdeki turizm paydaşlarının ve turizm değerlerinin çok sayıda olması sebebiyle Kahramanmaraş merkezde 2 adet çalıştay yapılmıştır. Andırın ve Çağlayancerit ilçelerinden de bu çalıştaylara katılım sağlanmıştır.

Afşin ilçesinde bulunan Eshab-1 Kef külliyesi sebebiyle çalıştaylardan birisi Afşin'de yapılmış ve Göksun ilçesinden de katılımcılar bu çalıştay da yer almıştır. Diğer çalıştay, Nurhak ve Ekinözü ilçelerinden de katılımlarla Elbistan ilçesinde yapılmıştır.

Çalıştaylarda taslak turizm eylem planının katılımcıların görüşüne sunulmasının yanında Kahramanmaraş Turizmi GZFT analizi çalışması da yapılmıştır. Özellikle var olan turizm potansiyelinin ne şekilde harekete geçirilebileceği konusunun üzerinde durulmuştur.

Birincil kaynaklardan birebir görüşmelerle çok değerli bilgiler ve veriler toplanırken, bir yandan da resmi ikincil kaynaklardan veriler toplanmaktadır. Şehrin 2019 -2023 turizm vizyonunu oluşturacak çok isabetli ve faydalı stratejiler ile bunlara bağlı eylem planları çıkartılmaktadır. Özellikle mikro rotalar, yatırım yapılabilecek potansiyel noktalar ve öncelikli hızlı sonuç alınabilecek eylemler ile hem bölgenin ilgili otoritelerine, hem de yatırımcılara yol gösterici bir çalışma olması hedeflenmektedir.



Dr. Öğrt. Üyesi Kadriye ŞAHİN
Mustafa Kemal Üniversitesi
Fen Edebiyat Fakültesi Antropoloji Bölümü

GASTRONOMİ TURİZMİ

Bazı tarihçiler dünyada yazılmış ilk yemek kitabının ¹ M.Ö. 4. yüzyılda yaşayan Arcestratus isimli Yunanlı şairin, “balık ve aşçılık hakkında yazdığı ‘Gastronomia’ adlı küçük şiiri”² olduğunu söyler. Arcestratus’tan yüzyıl kadar sonra yaşayan Athenaeus, Yunan toplumunun yeme-içme adetlerine değinerek, günümüzde kullanılan “gastronomi” kelimesinin kökeninin Yunanca gaster (mide) ile nomos (kanun) kelimelerinin birleşmesi yani “mide kanunu” olarak açıklamaktadır.³ Günümüzde bazı araştırmacılar ise ilk gastronomi sözcüğünün Fransız Hukukçu ve şair Joseph Berchoux’un (1762-1838) 1801 yılında yayınlanan Gastronomie ou l’Homme des Champs a Table (Gastronomi, ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eserine dayandırmaktadır.⁴ Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin’e (1755-1826) göre gastronomi, insanın yemek yiyişiyle ilgili her şeye dönük analitik bilgilerdir ve amacı mümkün olduğu

kadarıyla en iyi beslenmeyle insan soyunun sürmesini sağlamaktır.⁵ Özellikle II. Dünya Savaşı’nın ardından turizmle ilgili faaliyetlerde bir artış söz konusudur. Bu durumu özetlemek gerekirse; dünya genelinde “etnik” yemeklerin ve restoranların çekiciliği uluslararası turizmde 1950’lerde başlayan büyümeyle ve 1970 dolaylarındaki kitlesel turizm atılımıyla bağlantılıdır. Amerikalılar Fransız mutfağını 1950’lerde Avrupa turlarıyla tanıdı. Batı Avrupalı turistler 1960’larda egzotik çeşni taşıyan bildik bir mutfak bulma umuduyla Fransa, İtalya, Yunanistan ya da İspanya’ya gitti. “Sahici etnik mutfak ancak 1970’lerde daha fazla beğeni kazanarak, gezi rehberlerinde, dergilerde ve yemek tarifi kitaplarında yer buldu.”⁶ Diğer sektörlerle göre turizm daha kısa bir zaman diliminde dünyanın büyük endüstrisi olarak gelişmiştir.⁷ Küresel ölçekte ve son yıllarda Türkiye’de öne çıkan destinasyonlar arasında gastronomi turizmine olan ilgili artmıştır. Birleşmiş

1 Gürsoy, D., (2014) Yiyelim, İçelim, Eğlenelim Düünden Bugüne Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yay. ve Rek. Lmt. Şti. s.18.

2 Bentley, R.,(1836) Dissertations Upon the Epistles of Phalaris, Themistocles, Socrates. London, s.418

<https://books.google.com.tr/books> Erişim Tarihi 13.05.2016.

3 Deniz GÜRİSOY, a.g.e. 2014, s.19.

4 Tez, Z., (2012) Lezzetin Tarihi. İstanbul:Özkaracan Matbaacılık, s.101.

5 Drouard, A., (2008) “Aşçılar, Gurmeler ve Boğazına Düşkünler 19. Ve 20. Yüzyıllarda Fransız mutfağı.” yemek damak tadının tarihi. (haz. P. Freedman) Oğlak Yay. ve Rek. Ltd. Şti., İstanbul 2008, s.266

6 Scholliers, P., (2008) “Gastronominin Önündeki Yeni Ufuk.”yemek damak tadının tarihi. (haz. P. Freedman) İstanbul: Oğlak Yay. ve Rek. Ltd. Şti., s. 345.

7 Nash, D., (2007) The Study of Tourism Anthropological and Sociological Beginnings. The Netherlands: Elsevier, p. 2.

Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütü'ne göre, "dünya turizm gelirleri içerisinde yeme-içme harcamalarının payı %30 seviyelerindedir ve turistlerin %88.2'si, seyahat için destinasyon seçme kararında yemeğin önemine vurgu yapmaktadır.⁸ "Gastronomi ile ilgili tanımlamaların ortak dili otantik mutfak geleneğinin sunumudur. Sally Everent gastronomi turizmini yiyecek ve içecek turizminin bir bileşeni olarak ortaya koyar ve gastronomi turizminin festivaller, rotalar, aşçılık, dükkanlar, müzeler, üzüm bağları, restoranlar gibi farklı yapılar ile birbirine bağlandığını ifade eder.⁹ Gastronomi turizmi konusunda özellikle otantik yiyecek deneyimleri, otantik yerel kültürün bir göstergesidir ve kendi sıradan dünyaları dışını keşfetmesi umuduyla çıkan seyyahlar tarafından bilinir.¹⁰ Turistlerde bazen bir seyahatin ana faktörünü gastronomiye dair gelenekler oluşturabilmektedir. Bu yüzden gastronomi turizmine önem vererek mevcut kültürü tanıtmak destinasyonların rakiplerine göre avantajlı olmasında etkin olacaktır.¹¹ Dünyada hızla artan bir kitlenin tatma/yeme odaklı seyahatleri tercih etmesi sonucunda gastronomi turizmi ile turistik destinasyonlar etki alanlarını genişletmeye çalışmakta ve destinasyon pazarlamasında çekicilik faktörlerini artırmaktadırlar. Gastro turist, "...geziye çıkan turistlerin, gezi amacı olarak farklı kültürlerin yiyecek ve içeceklerini tadarak, bu yiyecek ve içeceklerin sunumu ve servisi ile ilgili bilgi sahibi olan ve deneyimleme imkânı bulan kişilere"¹² olarak tanımlanmaktadır. Özellikle gastronomi turizmi odaklı destinasyonların arttırıl-

ması için sektördeki girişimler oldukça başarılı sonuçlara ulaşmaya başlamıştır. Bugün dünyada yalnızca mutfağı veya mutfak içinde yer alan bir tek ürün ile gastronomi alanında marka olmuş kentler ve mutfaklar bulunmaktadır. Asya, İtalya (Toscana) İspanya, Avustralya, Meksika, Güney Afrika, Avustralya, Fransa (Champagne ve Burgundy), bunlardan bir kaçıdır. Anadolu mutfağı ise son yıllarda atak yapan ve gastronomi merkezi olma yolunda hızla yol olan destinasyonlardan birisidir. Çünkü yemek yeme temel ihtiyaçtan çıkıp ötekinin, bilinmeyenin tadının ve renginin ve kokusunun keşfine, turizm ile dönüşmektedir. Bu bağlamda bu yazıda, yemek kültürü ekseninde gelişen gastronomi turizmi konusu ele alınmış olup, TR63 bölgesinde yer alan Osmaniye, Kahramanmaraş ve Hatay mutfağı ilişkin bilgiler kısaca ortaya koyulmuştur.

OSMANİYE

Adana, Hatay, Kahramanmaraş ve Gaziantep illeri ile sınırı olan Osmaniye, tarım ve hayvancılık sektöründe önemli bir yere sahiptir. İlde yapılan özellikle yer fıstığı tarımı ön plana çıkmaktadır. Kültürel çeşitliliğin mesken olduğu Osmaniye'nin hem çevre iller ile ortak hem de kendine özgü bir mutfağı vardır. Özellikle geleneksel yemekler arasında bulgurlu yiyeceklerin yanı sıra sebzelerde önemli bir yere sahiptir. Hamur işleri, etli yemekler, tatlılar, çorbalar, zeytinyağlılar olarak sınıflayabileceğimiz Osmaniye mutfağının daha birçok geleneksel yemeği mevcuttur.¹³

8 http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf Erişim Tarihi 12.05.2016.

9 Everent, S., (2016) Food and Drink Tourism: Principles and Practice. (ed. M. Maters) <https://books.google.com.tr/books> Erişim Tarihi 20.04.2016.

10 <file:///C:/Users/h/Downloads/GastroTourism%20Brand%20Promise%20AM2015%20COMPLETE-1.pdf> Erş. Tarihi 20.05.2016

11 Çevik, S. ve Yıldırım Çevikler, M., a.g.e. 2011, s. 503.

12 akt. Uyar, H. ve Zengin, B., (2015)"Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması." Akademi. Sosyal Araştırmalar. Dergisi. Yıl: 3, Sayı: 17, s.361.

13 Osmaniye Mahalli Yemekleri (haz. Ö. Bahçeci) Osmaniye Valiliği: Osmaniye, 2009.



KAHRAMANMARAŞ

Maraş denildiği zaman akla ilk gelenlerden birisi dondurmadır. Özellikle 1980 yılından sonra, Kahramanmaraş'ta üretilen dondurmalar, İstanbul, İzmir ve Ankara başta olmak üzere ülkemizin birçok yerinde yüzlerce ailenin mutfağına girmiştir.”¹⁴ Ancak Kahramanmaraş'ın insanın içini serinleten dondurması dışında diğer illerimizde olduğu gibi göze ve damağa hitap eden kendine özgü mutfak geleneği de bulunmaktadır. Her ne kadar dondurma tadında desek de bu mutfağın bol ekşili bir mutfak olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Kahramanmaraş çorbalarıyla, sebze yemekleriyle, et yemekleriyle, dolmalarıyla, sarmalarıyla, kavurmalarıyla, pilavlarıyla, lepleriyle, bulgurlu köfteleriyle, çerezleriyle, çörekleriyle, börekleriyle, tatlılarıyla, hoşaflarıyla, şerbetleriyle ve dünya markası dondurmasıyla, beslenme kültürünü ayrıntılarda gizleyen çok farklı bir beslenme kültürünün birikimidir.¹⁵

UNESCO ve HATAY MUTFAĞI

Hatay, 2017 yılında kısa adı UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) olan Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu tarafından Dünyanın 26. Gastronomi Şehri olarak ilan edilmiştir. UNESCO tarafından 2004 yılında yapılan toplantıda farklı ülkelerden 116 şehrin katılımıyla Yaratıcı Şehirler Ağı kurulmuştur. Ağa katılım el sanatları ve halk sanatı, dizayn, sinema, gastronomi, edebiyat, müzik, görsel sanatlar olmak üzere yedi temada mümkündür. Ülkemizden Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alan ilk şehri gastronomi alanında Gaziantep olmuştur. 2107 yılında ise Hatay “gastronomi” alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na eklenmiştir. Hatay mutfağının zenginliği her şeyden önce içinde bulunduğu

çevresel koşulların uygunluğundan kaynaklanmaktadır. İklim, su, tarımsal arazi, büyük ve küçük hayvan besiciliği açısından her türlü gıda maddesinin üretilmesine uygun bir alanda yer alması, mutfağın direkt olarak şekillenmesinde tartışılmaz bir öneme sahiptir. Çünkü mutfağın bir bileşeni olan yemeklerin temel hammaddesi, yine kentin kendi üretimiyle karşılanmaktadır. Hatay mutfağı et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, reçelleri, turşuları, pilavları, aşları, mezeleri ve salataları, doğadan toplanan ot yemekleri, tatlıları, pasta ve börekleri, süt ürünleri, kuru yiyecekleri ile gerçekten de Anadolu'nun en zengin mutfakları arasına girmektedir.¹⁶

Turizm sektöründe son derece önemli bir yere sahip olan Türkiye'nin gastronomi turizmi konusunda da ilerleyen yıllarda önemi daha da ön plana çıkacaktır. Yiyecek ve içecekler üzerinde egzotikliğin keşfi, turistlerin merakı, farklı deneyim arayışları ve buna cevap verecek konaklama, ulaşılabilirlik, hijyen, bilinirlik ve doğallık bir araya geldiğinde gastronomi turizmi için kalıcı destinasyonlara dönüşmemek olası değildir. Ancak yapılması gerekenlerin en başında gelen kamuoyu farkındalığının ve bilincinin hep birlikte oluşturulması, disiplinlerarası çalışma ağının oluşturulması gerekmektedir. mutfağın tanıtımı ne kadar önemli ise ondan daha önemli olan gastronomi turizmin aktörleri olan turistlere yapılan sunumlardır. Gastronomi turizminin yalnızca tabaktaki tatta değil topraktan sofraya tüm süreçleri içine alan kapsamlı bir alandır. Osmaniye Yer Fıstığı, Kahramanmaraş Dondurması, Maraş biberi, Maraş Tırşığı, Antakya Künefesi ve Antakya Sürkü (çökeleği) tescilli ürünlerden bazılarıdır ve turizme katkısı son derece fazladır.

14 Yıldız Tiryaki, G. ve Akbay, C., (2009) “Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı.” GIDA. 34 (3), s.145.

15 Yilmazoğlu, H. İ., (2014) “Kahramanmaraş'ın Mutfak ve Beslenme Kültürü.” “Akdeniz'in Altın Kenti” KAHRAMANMARAŞ. (ed. O. Doğan, R. Avcı ve S. Yakar) Kahramanmaraş Valiliği İl Kül. ve Turz. Müd. s.269.

16 Şahin, K., (2012) Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği Yayınları, Pozitif Matbaa, s.9



Uzman Görüşü

Özgür Ildır ÖKSÜZ
Türkiye Gastronomi Turizmi
Derneği Marka Kentler Komitesi
Başkanı



“**HATAY’IN TURİZM DESTİNASYONLARI ÜZERİNDEKİ YERİ ve GASTRONOMİNİN YÖRE TURİZMİNE ETKİLERİ**”

Bir toplumun yemek kültürünü aslında o toplumun kültürel zenginlik düzeyinin ve yaşam biçiminin dışa yansıması olarak niteleyebiliriz. Bununla birlikte gastronomi turizminin bölge ekonomisi üzerindeki önemli motivasyon etkisi göz ardı edilmemelidir.

Bilindiği gibi, kültür insanın doğaya kattığı her şeydir. Sosyal antropoloji, kültürün maddi ve maddi olmayan unsurlardan oluştuğunu öne sürer. Maddi ve sosyal yapıyı birbirinden ayırmamız neredeyse imkânsızdır. Kayıp zamanların şehri, gizemlerin başkenti olan ANTAKYA kuvvetle muhtemeldir ki yakın bir zamanda tarih öncesi çağ araştırmacılarıyla bilim adamlarının yolunu bu kadim şehrin bir yerinde kesiştirecek.

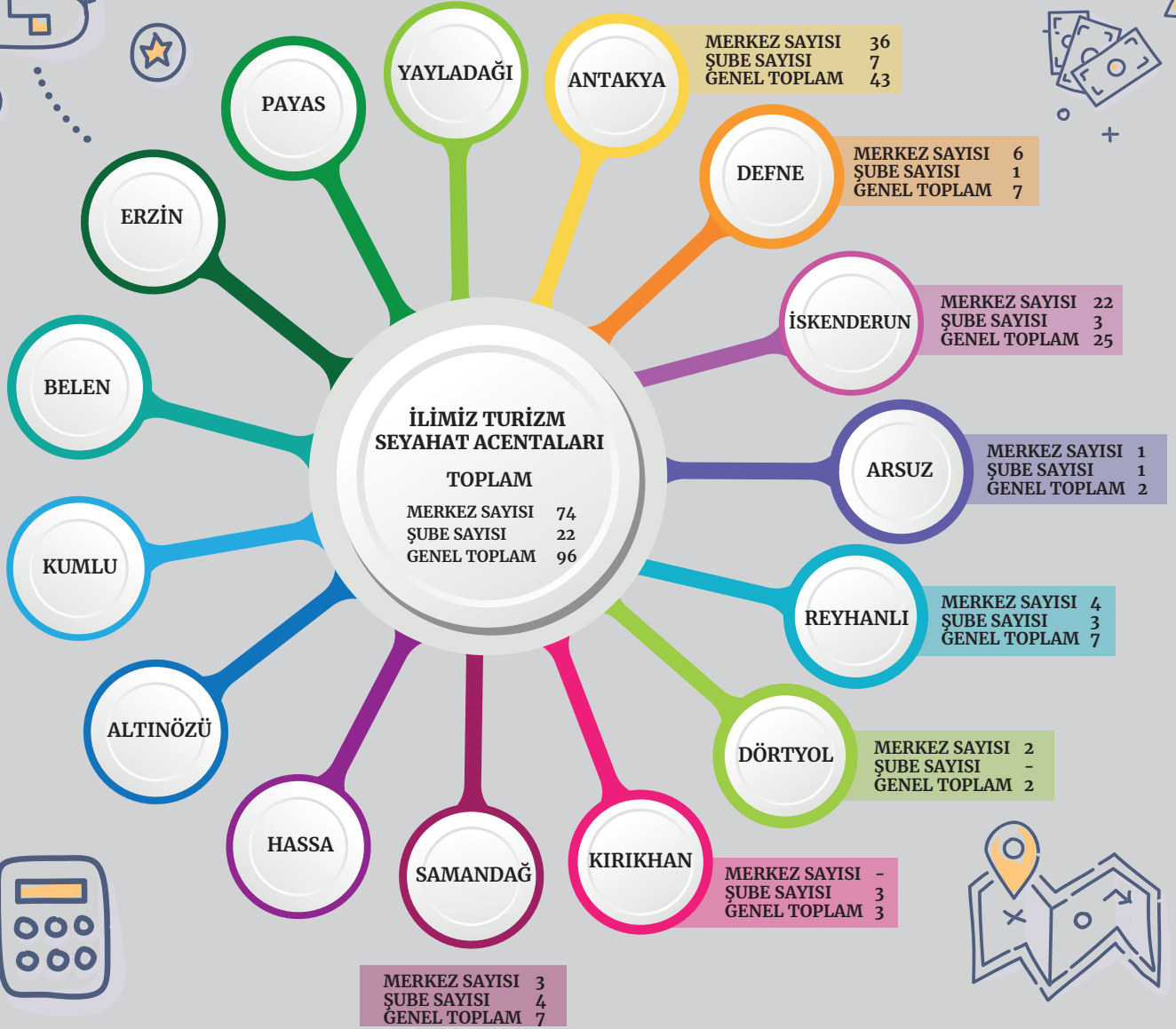
Kesin olan, bilim adamlarının ve gastronomların bu defaki konusu ANTAKYA MUTFAĞI olacak. Gastronomik yapımız yüz yıllardır gelişerek süregelen Antakya yemek

ve mutfak serüveninin geleneksel bir zemin üzerinde geliştiğinin bir kanıtı aynı zamanda. Antakya da tarih boyunca iç içe geçmiş çok farklı kültürlerin ve mutfak adetlerinin etkilerini, toplumdaki yemek severlerin ciddi bir iştahla baktıkları mutfağımız emsalsiz lezzetleriyle birlikte soframızdaki yaratıcılığı yerinde görmek ve bu şölenin bir parçası olmak için hareket eden seyahatlerin merkez uğrak yeri olmuştur.

Günümüz gezginlerinin son dönemde Antakya’da yemek, popüler kültürde, tıpkı film, edebiyat ve müzik gibi, toplumun dönemsel zevklerini yansıtan mutfağını yerinde görmek o lezzet şöleninin bir parçası olmak aynı zamanda eşsiz doğası ve tarihi birikimini yaşamak bugünün anısı geçmişin ispatıdır desturundan yola çıkarak yöremize geldikleri kanaatindeyim.



Hatay ilimizdeki acentelerin dağılımı ise;



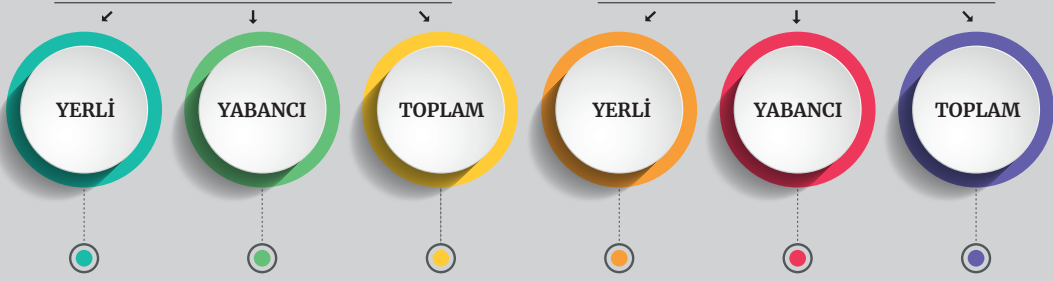
Bakanlık belgeli otellerde ilimiz sınırları içerisinde 2017 yılı ve 2018 Mart ayı verileri göz önünde bulundurulduğunda aşağıdaki tablo ile karşılaşılıyor.



BAKANLIK BELGELİ OTELLERİN AYLARA GÖRE GİRİŞ VE GECELEME

TESİSE GİRİŞ SAYISI

GECELEME



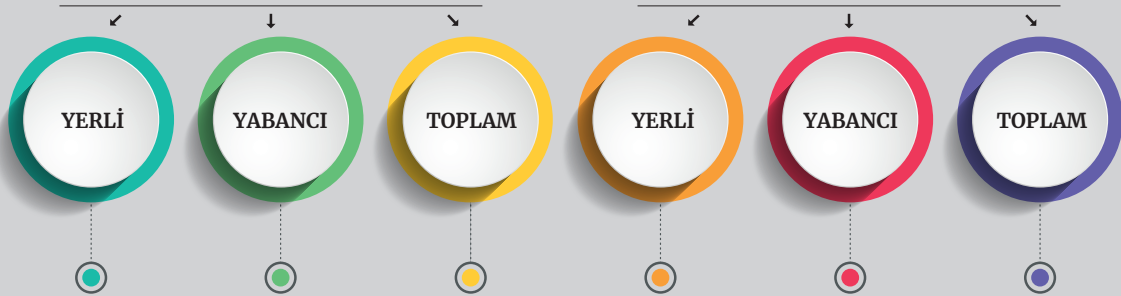
	YERLİ	YABANCI	TOPLAM	YERLİ	YABANCI	TOPLAM
2018 Yılı Aralık Sonu	361.522	34.150	395.672	544.882	64.712	609.594
OCAK Ayı	28.271	2.026	30.297	44.702	3.876	48.578
ŞUBAT Ayı	26.506	1.909	28.415	40.623	3.667	44.290
TOPLAM	54.777	3.935	58.712	85.325	7.543	92.868



BELEDİYE BELGELİ TESİSLERİN AYLARA GÖRE GİRİŞ VE GECELEME

TESİSE GİRİŞ SAYISI

GECELEME



	YERLİ	YABANCI	TOPLAM	YERLİ	YABANCI	TOPLAM
2018 Yılı Aralık Sonu	285.241	25.307	310.548	594.007	58.494	652.501
OCAK Ayı	14.417	1.571	15.988	27.623	3.580	31.203
ŞUBAT Ayı	11.137	1.154	12.291	19.765	2.972	22.737
TOPLAM	25.554	2.725	28.279	47.388	6.552	53.940

MÜZE VE ÖREN YERLERİNİ ZİYARET EDEN YERLİ VE YABANCI ZİYARETÇİ İSTATİSTİĞİ



YILI	GİRİŞ YERLİ	GİRİŞ YABANCI	GİRİŞ ÜCRETLİ	GİRİŞ ÜCRETSİZ	GENEL TOPLAM	ELDE EDİLEN GELİR (YTL)
2012 Aralık Ayı Sonu	208.623	37.280	-	-	245.903	761.204,00
2013 Aralık Ayı Sonu	74.200	20.092	-	-	94.292	240.643,00
2014 Aralık Ayı Sonu	59.607	12.504	-	-	72.111	187.089,00
2015 Aralık Ayı Sonu	180.074	9.181	-	-	189.255	918.175,00
2016 Aralık Ayı Sonu	-	-	85.370	94.905	180.275	982.473,00
2017 Aralık Ayı Sonu	-	-	102.274	118.083	220.357	1.516.511,00
2018 Nisan Ayı Sonu	-	-	128.202	348.218	476.420	2.589.714,00



MÜZE VE ÖREN YERLERİNİ ZİYARET EDEN YERLİ VE YABANCI ZİYARETÇİ İSTATİSTİĞİ

2019 YILI	GİRİŞ ÜCRETLİ	GİRİŞ ÜCRETSİZ	GENEL TOPLAM	ELDE EDİLEN GELİR (YTL)
OCAK Ayı	6.126	13.804	19.930	156.145,00
ŞUBAT Ayı	6.035	10.918	16.953	149.655,00
MART Ayı	11.841	16.419	28.260	310.675,00
TOPLAM	24.002	41.141	65.143	616.475,00

HATAY İLİ YERLİ VE YABANCI SINIR GİRİŞ İSTATİSTİĞİ YILLAR İTİBARIYLA



YILI	YERLİ		YABANCI		GENEL TOPLAM	
	GİRİŞ	ÇIKIŞ	GİRİŞ	ÇIKIŞ	GİRİŞ	ÇIKIŞ
2016 Aralık Ayı Sonu	125.081	124.660	161.150	192.676	286.231	317.336
2017 Aralık Ayı Sonu	125.808	125.243	182.654	222.333	308.462	347.576
2018 Nisan Ayı Sonu	36.825	35.275	28.655	39.051	65.480	74.326

YERLİ GİRİŞ

YABANCI GİRİŞ

GENEL TOPLAM

YILI	YERLİ GİRİŞ			YABANCI GİRİŞ			GENEL TOPLAM		
	KARA	DENİZ	HAVA	KARA	DENİZ	HAVA	YERLİ TOPLAM	YABANCI TOPLAM	GENEL TOPLAM
2016 YILI	538	12.427	112.116	135.275	2.063	23.812	125.081	161.150	286.231
2017 YILI	733	11.358	113.717	151.907	1.728	29.019	125.808	182.654	308.462
2018 YILI Nisan Sonu	246	4.081	32.498	21.767	836	5.472	36.825	28.075	64.900



Röportaj

Gürkan BOZTEPE
Gastronomi Turizmi Derneği
Başkanı

1. Gastronomi turizminin ülkemizde tam olarak algılandığını, ne olduğunu bilmekte miyiz? Farkındalığımız ne durumdadır?

Gastronomi Turizmi yeme içme amaçlı bir yerden başka bir yere giden turist çeşididir. Ülkemizde bu kavram özellikle Anadolu'da yeni anlaşılmaya başlanmıştır.

2. Yönetim kurulu başkanı olduğunuz Gastronomi Turizmi Derneği hakkında bilgi verebilir misiniz, kuruluş amacı ve faaliyetleri nelerdir?

Derneğimiz TÜRSAB'da Gastronomi Turizmi komitesini ilk kez oluşturmamızdan sonra sadece Acentelerin bu organizasyonda bize yetmemesi sebebi ile tüm paydaşları yanımıza çekerek oluşmuş bir dernektir. Şef - restoran yatırımcısı - otelci - ürün üreticisi - sosyal medya uzmanına kadar tüm katkı sağlayıcılar derneği oluşturmuştur.

3. Dernek Başkanı olmanızın yanında Bir de Marka Doktoru olarak da bilinmektesiniz. Öyküsü nedir?

Aslında 25 yıldan beri Seyahat Acenteciliği ve Markalaşmak İsteyen Kişi ve Kurumla

marka doktoru olarak sadece turizm alanında basın ve halkla ilişkiler ve network marketing danışmanlığı yapıyorum. Markalaşmayan hiçbir kişi ve kurum rakiplerinden ayrılıp istediği fiyata ürün ve hizmetini satamaz. Ben insanlara farklı bakış açısı sunuyorum.

4. Türkiye'nin yöresel değerlerinin ülkemizde ve uluslararası alanda gereken değeri gördüğüne inanıyor musunuz? Ülkemiz Gastronomi Turizminin gelecek projeksiyonunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Ülkemizdeki ürünler peynir-yoğurt-yemeklerimiz-meyvelerimiz baktığımızda dünyada bir numara bana göre ama tanıtım konusunda İtalya-İspanya-Yunanistan hatta Vietnam-Peru gibi ülkeler kendi ürünlerini öyle güzel pazarlıyorlar ki; biz de bu noktada yola çıktık. Dünyadaki en önemli Gastronomik Kültür aslında Anadolu'da. Bunları pazarlamaya çalışıyoruz. Türk mutfağını dünyaya anlatıyoruz. Şu an bu röportajı Şanlıurfa'dan yazıyorum. Göbeklitepe 12.000 yıllık tarih başka bir ülkenin elinde olsa idi sizce nasıl pazarlardı?



5. Türkiye için Gastronomi alanında hedeflediğiniz proje ve önerileriniz nelerdir?

Dünya Yoğurt Kongresi yapacağız. Avrupa'da Türk mutfağını ve ürünlerini anlatan Gastronomi Tırı çıkartıyoruz. THY ile Nepal'de Türk mutfağı tanıtımı yapacağız. Restoranlara GT belgesi çalışmasını bitirdik artık hakeden restoranlar KALDER(Kalite Derneği) ile yaptığımız çalışma sonucu Avrupa'da geçerli bir belge alıp kapısına açacaklar. Türk mutfağını öğretmek için Haliç Üniversitesi ile özel sertifika programları başlattık. Tat dedektifi sistemi ile 250'den fazla gizli denetmeni restoranlara yollamaya başlıyoruz. THY uçaklarında Gastronomi Turizmi butonu açıldı. İstanbul taksiciler odası ile İstanbul lezzet haritası 19.730 adet taksiye ekran içine yazılım yerleştirildi.

6. “Osmanlı mutfağı” ve “Anadolu mutfağı” kelimeleri dillerimizde sürekli kullanılan kelimeler olmuş durumdadır. Sizde, turizmi canlandırmak ve etkilemek için kültürde mutfak önemli bir yere sahip midir?

Turizm Şura'sında alına karar gereği artık hepsine Türk mutfağı denilecek. İngiliz bir araştırma firmasına yaptırdığımız araştırma sonucunda ülkemize gelen gastronomi turisti; normal turistten 1.5 kat daha fazla para harcadığını 5 ilde araştırma ile ortaya çıkarttık. Normal turist yeme içmeye haftalık 147 USD, gastronomi turisti ise 259 USD haftalık para harcıyor. Ayrıca Ülkemize gelme amaçlarında artık yeme içme ilk 10 tercih arasından ikinci sıraya oturmuş durumda.

7. Hatay ilimiz UNESCO'nun 26. Gastronomi Şehri seçilmiştir. Ajansımız faaliyet göstermekte olduğu Hatay'ın kültürü, yemekleri ve turizmi hakkında neler söylemek istersiniz?

Hatay Anadolu'da farklı milletleri barındıran çok özel bir kent. Özellikle meze ve farklı yemekleri ile dünyaya ışık tutacak özel bir nokta. Müzeyi gezince konunun sebebini anlamak mümkün. Gastronomi bir kültürdür. Bu anlamda Hatay eline geçen fırsatı çok iyi değerlendirmesi gerekmekte. Dünyanın en büyük 5.Turizm Fuarı olan Emitt'de derneğimiz gastronomi turizmi konferansları düzenledi ve Hatay'dan biri belediye başkanı diğeri de Marka Kentler komite başkanı olmak üzere 2 konuşmacı davet etti. Bizim Türk kamuoyunda ve dünya'da Hatay'a verdiğimiz değeri Hatay'ın da kendisine vermesi ve verdiğimiz topu gole çevirmesi lazım. Hatay'da GTD ile icraatlar yapılması lazım ama Belediye başkanımız orada verdiği sözü yerine getirmesini bekliyoruz. Biz bu arada dernek olarak Peru'dan Nepal'e kadar gittik ve oralarda anlaşma ve aktiviteler yapıyoruz ama Hatay'dan tarafımıza resmi davet gelmedi.





Analiz

Razık BÜYÜKGAZEL
Antakya Konak Restaurant İşletmecisi

Günümüz dünyasında hizmet sektörü içerisinde yer alan İnsanların yeme- içme olgusuna daha fazla ilgi göstermeye başlaması 'gastronomi turizmi' denilen yeni bir turizm hareketinin doğmasına neden olmuştur

Yiyecek- içecek tüketimi başlı başına turizm türü olarak yeni yeni görünmeye başlasa da aslında sürekli turizmin içinde bulunan ve seyahat tercihi sayılma nedenleri arasında bulunan en önemli unsurdur. Bu tercih nedeni aynı zamanda turistik destinasyonların pazarlanmasında gastronominin ön plana çıkarılarak turistleri etkileyen, onları heveslendiren bir faktör olmasında önemli bir role sahip olduğunu düşünmekteyim. Bir başka açıdan gastronomi turizmi, yerel mutfak ürünleri sayesinde kültürlerin birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlamaktadır. Ayrıca bölgemizin turistik kaynaklarının fazlalığı, daha aktif ve daha eğlenceli hizmet sunması, tatilcilerin tatmin deneyimi, bölge nüfusu, üretimi, refahı, ürün ticareti ve sürdürülebilirlik açısından kalkınmalarını da sağlamaktadır.

Kaliteli yiyecek ve içeceği turizm ürününe dönüştürüp turistlerin deneyimine sunmak mümkündür. Bu turizm ürününe yapılan harcama yöre halkına ve bölge ekonomisine katkı sağlayıp bölgede çarpan etkisi yaratacaktır. Bu bağlamda, binlerce yıllık geçmişe sahip olan Antakya ve Antakya mutfağının 600 yemek çeşidi ile alt yapısının hazır olup tanıtımına ilişkin faaliyetler bireysel bazda ve şehrin tüm dinamikleri ile birleştirilerek yapıldığında turizmden alacağı pay çok daha fazla olacaktır.

Gastronomi turizmi, yarattığı gelir dolayısıyla şehrin ekonomisinde önemli bir yere

sahiptir. Elde edilen gelirden artış sağlanması da ancak turistlerin destinasyonlardan memnuniyet derecesi yüksek bir şekilde ayrılmasıyla mümkün olmaktadır. Turistlerin memnuniyetlerinin sağlanması ise hizmetin kalitesine bağlıdır. Hizmetin kaliteli olması personelin eğitim düzeyiyle doğru orantılıdır. Bu durumda personelin eğitim düzeyi ne kadar artarsa sunulan hizmetin kalitesi de o miktarda artmakta ve turizm eğitiminin önemini ortaya çıkarmaktadır. Alınan eğitimin seviyesinin yüksek olması sunulan hizmetin kalitesini arttırmakta.

Yiyecek içecek kültürünün toplumsal öneminden, gastronominin turizmdeki rolünden ve turistlerin tercihlerini etkileyen, onları heveslendiren bir faktör olduğunu yerel bir işletmeci olarak bire bir yaşıyorum.

Konak Restaurant adı altında, 1950-1970 Yılları arasında yapılmış tarihi bir Antakya evinde hizmet veren işletmeci olarak, Ağırladığımız yerli ve yabancı misafirlerimize, şehrimizi ziyaret tercihleri sorusuna aldığımız cevap, kültürel zenginliğimizle birlikte zengin ve lezzetli mutfağımızın seyahat tercihi olduğu cevabını almaktayız. Bu aldığımız cevaplar gelen ziyaretçilerin beklentilerini de ön plana çıkarmaktadır. Bu beklentiler, böylesine zengin bir mutfağı olan kentte kalite, hizmet ve temizliğinde aynı anda sağlanabiliyor olmasıdır. Bu beklentilerin karşılanması, hem bir işletmenin, hem de gastronomi şehrinin devamlılığının olmazsa olmazıdır. Gastronomi şehri olmanın belirli kriterleri UNESCO tarafından belirlenmiştir. Bizler yerel işletmeler olarak görevimiz, belirlenen kriterler doğrultusunda yatırımları yapmak, işletmelerimizi tarif edilen esaslar çerçevesinde hazır hale getirmektir.



Sabahat Küpelikliç
Biyolog / Öğretmen / Araştırmacı
Yemek Yazarı



“LEZZET YOLCULUĞUNDA BİR DURAK MARAŞ MUTFAĞI,,

Her canlı gibi insanoğlu da var olma-beslenme döngüsünü yaşar. Bu döngünün özellikle beslenme ayağı, insanoğlunun gelişimine paralel değişiklikler ve gelişme gösteren bir olgudur. Önceleri sadece avlanarak yapılan beslenme, Ateşin keşfedilip, tarımın yapılması ve yerleşik hayata geçilmesi süreci sonucunda, bu günkü durumuna gelmiş, yarınki durumda ise sonucunu kestiremediğimiz bir yolda hızla ilerlemektedir.

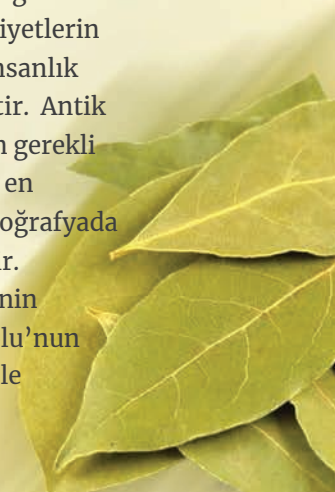
İnsanlar arasında var olan yarışa, günlük etkinlik ve çalışmalarına yetiremediği zamanla yapılan yarış da eklenince; 21. Y.Y. insanı atalarından farklı bir hayat görüşü olan bireyselliğin esareti altına girmiştir. Bireyselliğin getirdiği paylaşımdan uzak yaşam içinde özellikle geleneksel beslenme alışkanlıklarının yerini hazır gıdalar veya restoranlarda et ağırlıklı yemekler almıştır. Ama ne yazık ki, bu tarz beslenmenin getirdiği hastalıklar, bireysel yaşamın konforunu bozan en önemli etken olmuştur. Bu nedenle de son yıllarda geleneksel beslenme alışkanlığının en temel ögesi olan mutfak kültürümüz tekrar eski önemine kavuşmuştur.


“Avrupalıların Tanrıların yürüdüğü topraklar” olarak adlandırdığı güzel yurdumuzun, tüm bölgesindeki toprakların bereketi, sahip olduğu su kaynakları ve ılıman ikliminin etkisiyle ortaya çıkan yüzlerce yılların birikimi, doğal flora ve faunası;

zengin Türk mutfak kültürünün en önemli kaynağıdır.

Bin yıllık Türk yurdu olan Anadolu’da, Orta Asya Türk kültürü ve beş yüz yıllık imparatorluk değerleri, mevcut kültürlerle birleşince işte bugünkü zengin bir sentez olan Türk kültürü ortaya çıkmıştır. Bu kültürel değerlerimiz içinde en önemlisi hiç kuşkusuz; zengin ve Dünya’da söz sahibi olan Türk Mutfağı kültürümüzdür. Dünya’da adı geçen mutfaklar arasında yer alan Türk mutfağının zenginliğine katkı sunanlar arasında Kahramanmaraş mutfağının etkisi kesinlikle küçümsenemez.

Kahramanmaraş’ta da hayat insanların var olduğu her yerdeki gibi yeme içme eksenine üzerine kurulmuştur. Maraş’ta yemek, sadece beslenme değil, beslenmenin de ötesinde, lezzet odaklı bir yaşamın da nedenidir. İçinde kutsiyet kavramlarını da barındıran lezzete odaklanma, elbette sadece bu güne ait bir alışkanlık olamaz. Bu alışkanlığın kökü, Maraş’ta yaşamış tüm medeniyetlerin antik izlerine kadar uzanır. Maraş insanlık tarihi 11000 yıllık bir geçmişe sahiptir. Antik dönemde de insanlar, beslenme için gerekli olan tüm malzemelerin en güzeli ve en özelinin doğal olarak yer aldığı bir coğrafyada yer alan bu bölgeyi tercih etmişlerdir. Ülkemizin sahip olduğu güzelliklerinin çoğunu bağrında toplamış ve Anadolu’nun bir minyatürüdür adeta ve bu nedenle de, Kralların şehri Maraş, tarihin





derinliklerinden beri insanların savaşları göze alarak ilgi gösterdiği yer olmuştur. Sahip olduğu özellikleri nedeniyle, savaşlar sonucu el değiştiren bu bereketli ovalara sahip Maraş; bir çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır, aynen tanrıların üzerinde yürüdüğü Anadolu gibi.. 11.000 yıllık tarihinde, kralların şehri unvanı ile taltif edilmiştir., Her şeyin en iyisine sahip olma özelliğindeki kralların, bu bölgeye bu ismi vermeleri menkıbe değil, Kahramanmaraş'ın özelliklerini anlatan bilimsel bir gerçektir.**** Osmanlı ve Memluk baskısına rağmen 200 yıl ayrı bir devlet olarak varlık gösterebilen Dulkadiroğlularının, önce Elbistan, daha sonrada Maraş başkentleri olmuştur. Yani Kahramanmaraş'ta bir saray yaşamı söz konusudur.

'Mutfak kültürümüz, başlıktaki ifadeyi fazlasıyla hak ediyor' şeklindeki düşünceme sizlerin de katılacağınıza inancım var. Böyle bir iddialı cümle ile tanımlamaya çalıştığım mutfak, bir bütün olarak sahip olduğu değerleri ile değil de, ne yazık ki sadece dondurma ve biberi ile öne çıkmıştır. Oysa Maraş'ın, dondurma ve biberini oluşturan etkenlerden; coğrafi konum ve iklimin desteklediği geleneksel özgünlüğe sahip, zengin bir mutfak kültürü vardır...Mutfağımız gelenekselliğe dayalı özgünlüğüne rağmen yeniliğe de açıktır.. Bu nedenle antik çeşitler arasında görebileceğiniz modern yorumlar ahenk içinde birer lezzet olarak sofralarımızı şenlendirirler adeta... Ayrıca, tat duyusunun algılama sınırları içinde olan 'Acı—Ekşi—Tatlı—Tuzlu' çeşitlerin tamamı, Maraş mutfağını oluşturan en değerli lezzetler halinde dengeli ve uyumlu biçimde bir beraberlik oluşturmuşlardır.

Kahramanmaraş'ın Akdeniz Bölgesinin en doğu ucundaki konumuyla denizden nasibini almamış olması şanssızlık olarak görülebilir. Ancak, diğer bölgelerle komşuluğu şansı olmuştur. Bu şans iklim çeşitliliğini yarattığı bitki ve hayvan çeşitliliğinin en önemli

nedenidir. Bünyesinde barındırdığı akarsu ve sulak alanlarıyla da ülkemizin sayılı su havzalarındandır. Ahir dağı ve Doğu Toroslarda besin zincirinin ilk halkası olarak yer alan otlaklar; zincirin ikinci halkası olan hayvancılığın gelişmesinin nedenidir... Merkez ve diğer ilçelerinin sahip olduğu verimli uçsuz bucaksız ovalarında yetişen mahsulleri ile besin maddesi sorunu yaşanmayan, doğal ve kültürel besin kaynakları bakımından oldukça zenginliklerle dolu bir Akdeniz kentidir. Komşu bölge iklim çeşitliliğinin etki alanında olma şansına, Akdenizli olmanın ayrıcalığı da eklenirse, Allah'ın biz Maraşlılara ihsanı olan bu koordinatlarda, rızık bolluğumuzun nedeni anlaşılır sanırım... Doğal veya kültürel ortamda yetişmiş malzemenin en güzeli ve en lezzetlisine sahip olmak biz Maraşlı hanımlar için iyi bir avantajdır. Ancak yetenek, zaman, emek, beceri, deneyim ve bilgelik gerektiren oldukça meşakkatli Maraş yemeklerini, kotarıp ortaya çıkarmak çok ta kolay değildir. İlkbaharla başlayan ot şöleni ile otlar, sofralarımızda salata, monca, cacık, boranı, çorba, börek, pilav, yumurtalı veya etli olarak karnımızı doyururken aynı zamanda sağlık da sunarlar... Zeytinliklerimizden gelen zeytinler ve elde ettiğimiz zeytinyağının varlığı Akdenizli olmanın bir nimet olduğunun göstergesidir. Sahip olduğumuz yaylalardaki otlaklar sayesinde doğal şartlarda yapılan hayvancılık, etlerin en lezzetlisini, süt ve süt ürünlerinin en doğalını kullanmamızı sağlar. Akarsularda doğal ve kültürel olarak yetişen balıklar bilinen tüketim şekillerinden farklı olarak bazen kırmızı et yerine, kömbe ve içli köfte halinde özgün bir alışkanlık olarak sofralarımızda yerlerini alır. Ovarımızda yetişen sarı çeltik pirinci ile havucun bir araya gelmesi ile oluşan Maraş pilavından başka, kapamalı, bademli—fıstıklı pirinç pilavları; körmenli, kengerli, gelincikli ve diğer bir çok otlu bulgur pilavları....Pilavlarımızdan aklıma ilk gelenlerden sadece birkaçı. Bu pilavlarımız zengin ot çeşitlerinin bulunduğu meralarda yayılan keçilerin sütünden elde edilen keçi yağıyla yağlandığında ortaya çıkan

lezzet ancak deneyimleme ile anlaşılabilir. Hamur işleri yerli ve antik değerlerde bir çok yemek ve böreklerimize, Kafkas ve Balkanlardan gelen örneklerinin de katılması ile uzun bir liste halindeki çeşitlerimizin adıdır.. Hele Ramazan ayı boyunca fırınlarda sabahlara kadar tonlarca yapılan ‘Maraş Çöreği’, Ramazan Bayramına ‘Çörek Bayramı’ dedirtecek kadar önemli bir hamur işidir. Ovalarımızın mahsulü olan domates ve biberden ürettiğimiz en kaliteli salçalar, salçalı yemeklerimizin çıtasını da yükseltmeye çıkarır... Etin sebze veya tahıllarla pişirilmesi ve terbiyeli yoğurdun ilavesiyle oluşan yoğurt harçlı yemeklerimiz; ilginç, sağlıklı ve lezzetlidir.

Türk mutfağının en önemli ögesi olan Tarhana, Maraş mutfağında, 1- yerli, 2-göçmen un,3- tatlı tarhana olmak üzere çeşitleriyle ayrı bir zenginliğimizdir. Dövülerek kabuğu alınmış buğdayın çok iyi pişirilerek, Maraş zengin florasının hakim olduğu meralarda yayılmış keçilerin sütünden elde edilen yoğurtla yoğrulmasıyla yapılan yerli tarhanamız Kahramanmaraş mutfağının en özgün çeşididir. Zira sazlık alanlarda yetişen kamış saplarından örülmüş hasırlar üzerine incecik serilir ve yarı kurumuş hali, kuru hali kuru yemiş eşliğinde sağlıklı bir çerez olarak tüketilir. Çorbasının besin değerini ancak, Kahramanmaraş’ta kemik erime vakasının istatistiki değeri olarak önemli bir rakam olmadığını söylemek isterim. Ekşili yemeklerimizin en önemli malzemesi olan ekşiler; sumak, vişne, nar ve erik Kahramanmaraş florasında çok fazla vardır. Kahramanmaraş’ın da içinde bulunduğu havzaya has bir çeşit olarak, bulgurla etin en güzel buluşması olan içli köftenin en özenlisinin, atalarından aldıkları kalıtsal bir beceri ile Kahramanmaraşlı hanımların elinden çıktığını da söylemem gerekir.

Hayvanların yaylalarımızdaki otlaklarda kekik yayılmış olması nedeniyle etlerimizin kekik koktuğuna inanmanızı isterim. Kekik

kokulu etlerden yapılan tencere ve fırın yemeklerini saymayayım artık!. Ama tas kebabı ve pilavını söylemeden geçmek cidden çok haksızlık olur. Et’in ızgara hali olan tüm kebablar ve kavurma çeşitleri... Ve tüm yemeklerin üstüne ne yenir? Tatlı tabii ki... Marka olmuş dondurmamız eşliğinde sunulan Halis sade yağla yapılan tatlılarımız ve buraya kadar anlatmaya çalıştığım ve anlatamadığım çeşitler... Ahır dağı etekleri ve yüksek platolarında yapılan bağ bahçe tarımı yayla yaşamı alışkanlığını doğuran üretime dayalı güzel bir değeridir Kahramanmaraş’ın. Burada yetişen üzüm ve diğer meyvelerin taze hallerinin eş dostla paylaşılmasının yanı sıra, fazlasının kış erzakı olması diğer bir zenginliğidir mutfağımızın. Güz mevsimin en önemli ve ağır işçilik, bilgi, beceri ve deneyim gerektiren üretim dolu “BAĞ BOZUMU” ürünleri; tatlı ihtiyacımızın karşılanması en sağlıklı yöntemi olarak antik bir alışkanlığımızdır. Kahramanmaraş’ta misafir olabilirsiniz ancak, mutfak zenginliğimiz ve lezzetlerimizi anlayabilirsiniz.

Siz en iyisi Kahramanmaraş’a buyurun gelin ve her şeyi yerinde yaşayarak görün derim. Avrupalı bir grup gurme ile tesadüfen keşiften yollarımız, onların her yıl Maraş’a gelmelerine neden oldu. Sağlıklı ve lezzet odaklı bir yaşam biçimini benimseyenlerin mutlaka uğraması gereken bir durak diyorum Maraş mutfağı. Tıpkı her yıl bağ evime misafir olan Avrupalı gurmeler gibi... Mutfaktaki tüm işlerinizin rast gitmesi ve bundan kaynaklanan mutluluğun tüm hayatınızı sarması dileğiyle!..

**** M.S.37— 41 yıllarında IV Antokhos Maraş’ta yeni bir şehir kuruyor ve kendini görevlendiren Roma İmparatoru Germanicus’a şükran ifadesi olarak, İmparator şehri adını veriyor. M.S.717-741 III. Leon Maraş’ta doğduğu için de yine Krallar Şehri unvanı verilir. Kaynak: Oktay Dumankaya. Kahramanmaraş Ansiklopedisi.2018



Uzman Görüşü

Yusuf KÖLELİ
Kahramanmaraş
Yatırım Destek Ofisi (YDO)
Koordinatörü



Kahramanmaraş, 300'den 3000 metreye değişen rakımı, Kızıldeniz'e kadar önünde herhangi bir engel olmayan dünyanın en büyük çukur alanlarından olan Ürdün graben sisteminin en kuzey ucunda yer alışı, Toros Dağlarının doğu uzantılarının geniş bir coğrafyaya yayılan ili ikiye bölmesi ile önemli bir coğrafi konuma sahiptir. Bu konum Kahramanmaraş'ta Türkiye'nin tüm iklimlerinin çok kısa mesafelerde küçük bölgelerde yaşanmasına sebep olmaktadır. Bugün ilde Akdeniz iklimi, karasal iklim ve Karadeniz iklimi özelliği gösteren bölgeler bulunmaktadır. Bu durum tarih boyunca ilde tarım ve hayvansal ürün çeşitliğine olanak sağlamak ve tarihsel süreçte ilin mutfak kültürünün genişlemesine sebep olmaktadır.

Damak Tadının Tüm Boyutlarına Hitap Eden Bir Mutfak Kültürü

Kahramanmaraş bu konumunun verdiği avantajla doğanın kendine bahsettiği muhtelif hayvansal ve bitkisel ürünleri

tarihsel süreçte mutfak kültürüne dahil etmeyi başarmıştır. Bugün baktığımızda mutfak kültüründe tatlı, ekşi, acı gibi insan damağının duyabildiği tüm tat boyutlarına hitap eden lezzetleri kent mutfağında görebilmekteyiz. Kahramanmaraş dağlarının eşsiz bitki örtüsünde beslenen keçilerin sütleriyle üretilen Kahramanmaraş dondurması dünya tatlı kültüründe çok önemi bir konuma sahiptir. Ekşi erik sulusu, ekşili eya sulusu, tırşik gibi ürünlerde ekşi de Maraş mutfak kültürünün köşebaşlarından birini tutmaktadır. Her yemeği süsleyen Maraş Biberi ve başta çemen olmak üzere mutfakların vazgeçilmez acı sosları da mutfağımız damakların farklı noktalarına hitap eden ürünleri arasındadır.

Kahramanmaraş mutfağı'nın zengin yöresel lezzetleri coğrafi işaret tescillerinden de anlaşılmaktadır.



Tablo 1: Kahramanmaraş'ın tescilli yöresel lezzetleri



Mutfak Eşyaları ile Gastronomiye Yön Veren Şehir

Kentin coğrafi avantajının gastronomi üzerine etkisi antik dönemlere kadar uzandığı bilinmektedir. Kahramanmaraş'ta yapılan arkeolojik kazılarda bulunan ve günümüzde başta Kahramanmaraş Müzesi olmak üzere Türkiye'nin ve dünyanın önemli müzelerinde sergilenen Hitit dönemine tarihlenen stel ve mezar taşlarında ziyafet sahnelerinin sıklıkla resmedildiği görülmektedir.

Ateşin keşfedilmesinden sonra insanlar gıdaların ısıtılarak daha yenilebilir hale geldiğini fark ettiler. Arkeologlar ilk dönemlerde geniş yeşil yapraklar ve deniz kabukları gibi doğada bulunan ürünleri insanların mutfak malzemesi olarak kullandığını tahmin ediyorlar. Arkeolojik kazılarda M.Ö 12-15 bininci yıllara ait dünyanın değişik yerlerinde çömlek kaplara rastlanmaktadır. İnsanların kendi ihtiyaçlarına göre şekil vererek forma soktuğu çömlek kaplar su geçirmezliği ve ısıya dayanıklı olmalarıyla yaprak ve deniz kabuklarından bu yönüyle daha fazla kullanılıyordu. Çömlek kaplarla birlikte görece daha sert ve kuru gıda maddeleri su içinde

haşlanarak pişirilmeye ve insan gıdası olarak tüketilmeye başlanmıştır.

Çömlek kaplardan sonra ise demiri işlemeyi öğrenen insan, mutfak kültürüne ısıyı daha homojen şekilde yayan metal mutfak eşyalarını dahil etmiştir. Çömlek kaplardan metal mutfak eşyalarına kadar olan gelişim sürecinde yemek, sadece bir beslenme aracı olmaktan çıkmış, aynı gıdanın çeşitli şekillerde pişirilerek farklı damak zevklerine hitap eden, keyif verici bir kültüre dönüşmüş, gastronominin doğuşuna vesile olmuştur.

Kahramanmaraş, Dulkadiroğlu döneminden günümüze kadar ulaşan 500 yıllık Anadolu'nun en eskilerinden olan bakırcılar çarşısı ile Anadolu mutfağının şekillenmesinde önemli bir katkıya sahiptir. Geleneksel bakır işçiliği tecrübesini, bugün Türkiye'nin demir-çelik ve alüminyumdan metal pişirme eşyaları sektöründe en önemli üreticisi olarak geliştiren Kahramanmaraş, ürettiği tencere, tava, cezve ve çaydanlıklar ile sadece kent mutfak kültürünün gelişimine değil tüm Türkiye ve ihracat yaptığı onlarca ülkenin de mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağlamaya devam etmektedir.





BAŞARILI Projeler



BAŞVURU



SÜRE



PROGRAM



SONUÇ



ÇÖZÜM



Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Mutfak Müzesi

BİLGİ NOTU

 PROGRAM:	2011 Yılı Turizm Altyapısının Geliştirilmesi Küçük Ölçekli Altyapı Mali Destek Programı	
 Projenin Adı :	Antakya Mutfak Müzesi	
 Başvuru Sahibinin Adı Soyadı :	ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI	
 Proje Süresi :		
 Sözleşme Tarihi :	28/06/2012	
Sözleşme Bütçesi 1.448.566 TL	Sözleşme Destek Miktarı 409.509 TL	

Proje Özeti:

Proje ile 3 adet geleneksel Antakya evi bir bütün olarak restore edilmiş, Mutfak müzesi haline getirilmiştir. Antakya'nın mutfak tarihi ve kültürü ile mutfak zenginliklerinin sergilenerek, geleneksel gastronomi kültürünü ve geçmişini daha iyi tanıtmaya olanak sağlanmış ve bu zenginlikleri ortaya koyarak, tarihsel dokuya, kent kimliğinin tanıtımına, turizmine, tarih, kültür, sanat hayatına ve istihdama yönelik katkı sağlanmıştır.

Antakya Mutfak Müzesi kapsamında yapılan araştırmalarla, geçmişin mutfaklarına ışık tutulup, bu kültürün yaşatılması ve

gelecek kuşaklara aktarılması sağlanarak, kent kimliğine ve turizmine artı değerler sunulacaktır. Mutfak müzesi projesiyle, yurt içinden ve yurt dışından tur operatörleri ile irtibata geçerek bölgedeki mutfak zenginliğinin tur paketlerine dahil edilmesi sağlanacak ve yapılan tanıtım faaliyetleriyle, benzer projelerin gelecekte de uygulanması için kamuoyunun ilgisi çekilecektir.

Son olarak Antakya Mutfak Müzesi faaliyetleri, Antakya tarihsel dokusunun daha da belirginleşmesini sağlayarak, turizme yönelik yürütülecek diğer çalışmalara özendirici olacaktır

Kahramanmaraş Kocabaş Konağı



BİLGİ NOTU

 Projenin Adı :	Maraş Kültür Evi	
 Proje Sahibi:	Kahramanmaraş Merkez Köylerine Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı	
Projenin Uygulandığı Yer:	Kahramanmaraş	
Toplam Proje Bütçesi: 169.065,87 TL	Ajans Destek Tutarı: 112.500,00 TL	Destek Oranı: %67

Proje Özeti

Proje, bölgede bulunan kültür varlıklarını gün yüzüne çıkarıp bölge insanlarının ve turizminin hizmetine sunmak suretiyle bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmayı ve Kocabaş Konağı'nın "Maraş Kültür Evi" olarak il turizmine kazandırılmasını hedeflemiştir. İldeki turist sayısının artırılması ve ilde yapılacak kültürel ve sanatsal etkinlikler için yeni bir mekan oluşturulması planlanmıştır.

Proje Sonuçları

Proje kapsamında ilde ilk olarak hizmete giren konak olan Kocabaş Konağı'nın restorasyonu gerçekleştirilmiş ve bu

çalışma esnasında elde edilen bilgiler diğer konakların restorasyonuna da ışık tutmuştur. İlin turizmine yeni ve farklı bir hareketlilik getiren Konak ile gelen yerli ve yabancı turistlerin ziyaret ettiği önemli bir mekan haline gelmiştir.

Kurum Tanıtımı

1991 yılında kurulan Kahramanmaraş Merkez Köylerine Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı, Köydes projesi kapsamında içme suyu tesisleri, sulama suyu tesisleri, yol standardının geliştirilmesi, kanalizasyon tesisleri, bölünmüş yol, okul lojman yapımı, okul lojman bakımı, onarımı ve tadilat işleri ve sosyal tesisi kültür evleri yapımı faaliyetlerini yürütmektedir.

Mustafa Kemal Üniversitesi (MKÜ) Hatay mutfağı

BİLGİ NOTU

 PROGRAM:	2018 YILI TURİZM ALTYAPISININ GELİŞTİRİLMESİ KÜÇÜK ÖLÇEKLİ ALTYAPI MALİ DESTEK PROGRAMI (TZKAMU)	
 Projenin Adı :	Hatay Mutfağı Araştırma ve Geliştirme Merkezi	
 Başvuru Sahibi:	MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ	
Projenin Toplam Maliyeti 665.000,00 TL	Destek Tutarı 498.749,99 TL	Antakya / HATAY

**Proje faaliyetleri henüz başlamamıştır. Projenin Özeti:





Genel Amaçlar: Bölgenin gastronomi turizmi alanında beşeri kaynağın güçlendirilmesine, sektörünün ekonomik değerinin ve rekabet edebilirliğinin artırılmasına katkı sağlamak amacıyla yemeklerin standartlaştırılması ve tescillenmesi projenin genel amacıdır. Özel Amaçlar: Mustafa Kemal Üniversitesi bünyesinde tam teşekküllü bir uygulama araştırma mutfağı ve duyu analizi laboratuvarı kurularak burada yapılacak gastronomi araştırmalarıyla yöresel

yemeklerin, görünüm sunum ve lezzet açısından standartlaştırılması ve tescillenmesi yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayarak gastronomi turizmini geliştirmek ve ayrıca bir gastronomi kütüphanesi oluşturmak, kurulması istenilen uygulama mutfağı ve Ar-Ge çalışmalarıyla bölgede gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayarak turizm gelirlerinde artış sağlamak, Hatay mutfağının sürdürülebilirliğine ve tanınmasına katkı sağlamak projenin özel amaçlarıdır.

Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi



BİLGİ NOTU

	PROGRAM:	2015 Yılı Turizm Altyapısının Geliştirilmesi Küçük Ölçekli Alt Yapı Mali Destek Programı
	Proje Referans Numarası:	TR63/15/TZKAMU/0053
	Projenin Adı :	“Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi ile Kültürel Mirasımız Olan Zahire Geleneğinin Yaşatılması”
	Başvuru Sahibi:	DULKADİROĞLU BELEDİYESİ
Projenin Toplam Maliyeti 1.758.517,88 TL	Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Destek Tutarı 713.423,08 TL	Projenin Toplam Destek Miktarının Yüzdesi 75 %

Dulkadiroğlu Belediyesi tarafından yürütülen projenin amacı Kahramanmaraş Kurtuluş Mahallesinde 42014. Sokakta 1758 ada 103 parselde Kentsel Sit Alanı içerisinde yer yapının rölöve, restitüsyon ve restorasyonlarının yapılarak; tematik mutfak müzesi özelliği kazandırılması, gastronomi turizminin alt yapısının oluşturulması ile şehrimizde turizm çeşitliliği artmasına katkı sağlamaktır.

Proje kapsamında restore edilen tarihi konağın içerisine bal mumu heykeller ve mutfak ekipmanları konularak tematik mutfak konsepti hayata geçirilmiş ve ziyaretçilere kapılarını açmıştır. Tematik mutfak müzemizde aynı zamanda yöresel yemekler de yapıp misafirlere tanıtılabilmektedir.

Ajansımız desteği ile uygulanan projede sürdürülebilir turizme katkı sağlamak, turizmden ekonomik olarak fayda sağlamak, turizm çeşitliliğini arttırmak beklenen sonuçların başlıcalarıdır. Bunlara ek olarak; Kahramanmaraş'ın tarihin eski sayfalarında unutulmaya bırakılmış Zahire kültürü ile ilgili farkındalık oluşturulabilecektir. Kurulan atölye (workshop) ile yöresel lezzetlerin unutulmadan aslına uygun olarak gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlandı. 173 metrekare tarihi kapalı alan ve 215 metrekare tarihi açık alan restorasyonu yapıldı. Şehrimizde gastronomi turizminin alt yapısının oluşturulmasına, Ülkemizi ve şehrimizi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin artışına ve yerel halkın turizmden elde ettiği ekonomik kazançların arttırılmasına katkı sağlanması projenin diğer hedefleridir.

DOĞAKA *Haberler*

**DOĞAKA Koordinasyonunda
Bölgemiz Firmalarının
Katılımlarıyla OLİVTECH 2019
Zeytin, Zeytincilik, Süt ve Süt
Ürünleri Fuarı Başladı.**



Olivtech - 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı, sektörün tüm bileşenlerinin katıldığı bir törenle kapılarını açtı. Fuarın açılışı İzmir Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Sırrı Aydoğan'ın konuşması sonrası gerçekleştirildi. 9 Mart'a kadar devam edecek Olivtech'de sektör profesyonelleri; başta zeytin ile zeytinyağı olmak üzere sektöre dair her şeyi bulma fırsatı yakalayacak. Fuar boyunca sürececek tadımlar ve etkinliklerle sektörün nabzı Fuar İzmir'de atacak.



**DOĞAKA Koordinasyonunda,
2019 ve 2020 Yılları Hatay ili
Gastronomi Etkinlikleri Planlama
ve Koordinasyon Toplantısı
Gerçekleştirildi**

Hatay Valiliği himayelerinde, Ajansımız ev sahipliğinde, Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü işbirliğinde "2019 ve 2020 Yılları Hatay ili Gastronomi Etkinlikleri Planlama ve Koordinasyon Toplantısı" Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın Hüsnü İŞIKGÖR, Hatay TURSAB BTA Başkanı Sayın Reşat MURSALOĞLU, Antakya Gastronomi Derneği (AGD) Başkanı İ.Ünal KAHRAMAN, TURSAB Kültür Başkan Yardımcısı ve AGD MARKAKENT Başkanı Özgür Ildır ÖKSÜZ, İSTE Öğretim Görevlisi Sayın Fikret GÖKÇE, MKÜ Aşçılık Bölümü Öğretim Görevlisi Sayın Duygu BABAT, MKÜ Öğretim Üyesi Dr. Kadriye ŞAHİN, Antakya Gastronomi Derneği Üyesi Sayın Süheyl BUDAK, Hatay Turizm Derneği Başkanı Sayın Sabahattin NACİOĞLU, DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon Birim Başkanı Sayın Figen GÖKŞENTOK ve Hatay Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Sayın Cenk ÖZBAYKAL'ın değerli katılımlarıyla 20 Aralık 2018 Perşembe Günü DOĞAKA YK Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi.



Kahramanmaraş Dondurması, DOĞAKA Desteği ile Türkmenistan Havayolları Kabin Dergisinde...

Türkiye'nin Dünya'da en çok tanınan gastronomi değerlerinden bir tanesi olan Kahramanmaraş Dondurması, Türkmenistan Büyükelçiliği Turizm Ateşeliği ve DOĞAKA Kahramanmaraş Yatırım Destek Ofisi işbirliğiyle, Türkmenistan Havayolları Kabin dergisinde tanıtıldı.

İngilizce, Rusça ve Türkmence olarak yayın hayatına devam eden derginin 2018 Eylül sayısında dört tam sayfada yer verilen dondurmamız, Kahramanmaraş Dondurmasının Sırları başlığıyla tanıtılmıştır.

DOĞAKA dondurmanın tanıtımına yönelik İngilizce metin ve görsel temini ile çalışmaya destek olmuştur. Sektörün nabzı Fuar İzmir'de atacak.



Bölgemiz İllerinden Medeniyetler Şehri Hatay UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Katıldı



UNESCO'dan yapılan açıklamada, yaratıcılığı ve kültür endüstrilerini yerel kalkınma planlarının merkezine yerleştirmeyi ve şehirlerarası ortaklıklarla uluslararası düzeyde etkin birliğini gerçekleştirmeyi hedefleyen ağa bu yıl eklenen şehirlerin belli olduğu duyuruldu.

Açıklamada, 2004 yılında kurulan Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 64 yeni katılımı birlikte 72 ülkeden 180 şehre ulaştığı kaydedildi.

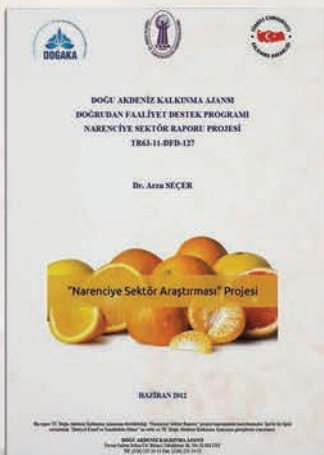
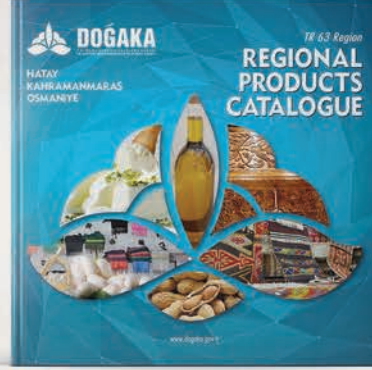
Edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya olarak belirlenen 7 farklı temadan oluşturulan ağa Türkiye'den tasarım dalında İstanbul, gastronomi dalında Hatay ve zanaat ve halk sanatları dalında da Kütahya dahil edildi.

Kültürel çeşitlilik ve sürdürülebilir kentsel kalkınma misyonuyla çalışan yaratıcı şehirlerden oluşan ağ kısaca, "Farklı bölgelerden yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişim" olarak tanımlanıyor. Kültürel çeşitlilik ve sürdürülebilir kentsel kalkınma misyonuyla çalışan yaratıcı şehirlerden oluşan ağ kısaca, "Farklı bölgelerden yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişim" olarak tanımlanıyor.



DOĞAKA

*Gastronomi Temalı
Kurumsal Yayınlarımız*





Kalkınmaya giden yolda,
nice 10. yıllara...



10

yıl...





T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

Adres : Haraparası Mah. Yavuz Sultan Selim Cad. 1. Tabakhane Sk. No: 20
Antakya / HATAY 31060

Telefon : +90 [326] 225 14 15 [pbx 8 hat]

Faks : +90 [326] 225 14 52

E-Posta : bilgi@dogaka.gov.tr

Web Adresi : www.dogaka.gov.tr

Hatay Yatırım Destek Ofisi

Adres : Haraparası Mah. Yavuz
Sultan Selim Cad.
1. Tabakhane Sk. No:20
Antakya / HATAY 31060

Telefon : +90 [326] 212 25 76

Faks : +90 [326] 225 14 52

E-Posta : hydo@dogaka.gov.tr

Web Adresi : www.hataydayatirim.com

Kahramanmaraş Yatırım Destek Ofisi

Adres : Yenişehir Mah. 74.002 Sk. No:3
Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ

Telefon : +90 [344] 231 14 17 - 18

Faks : +90 [344] 231 14 18

E-Posta : kydo@dogaka.gov.tr

Web Adresi : www.kahramanmarastayatirim.com

Osmaniye Yatırım Destek Ofisi

Adres : Rauf bey Mah. 9545, Sk. Lider
Plaza İş Merkezi Kat:4 Daire: 14
OSMANİYE

Telefon : +90 [328] 888 00 00

Faks : +90 [328] 888 00 01

E-Posta : oydo@dogaka.gov.tr

Web Adresi : www.osmaniyedeyatirim.com