

Geleneksel Kartepe Mutfak Kültürü ve BuTür Mutfak Kültürü Araştırmalarının Kırsal ve Gastronomi Turizmine Katkısı

Ömür Alyakut^{1*} Saime Küçükkömürler²

¹Kocaeli üniversitesi Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu, Kocaeli

²Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara

*Sorumlu Yazar

E-posta: oalyakut@hotmail.com

Geliş Tarihi: 05 Nisan 2017

Kabul Tarihi: 18 Haziran 2017

Özet

Türk mutfak kültürü, Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya geçen süreçte Anadolu'da daha önceden yaşayan kültürlerden etkilenerek şekillenmiştir. Türk mutfak kültürü üzerinde yapılan araştırmalar, Türk mutfak kültürünün kendine özgü özellikleri ile insan sağlığına çok yönlü katkıları olan bir mutfak olduğunu göstermektedir. Bu çalışmanın amacı 2011-2012 yılları arasında Kocaeli/Kartepe belediyesi, Kocaeli üniversitesi ve Gazi üniversitesi ile gerçekleştirilen Kartepe beslenme kültürü araştırmasını tanıtmaktır. Bu çalışmada Kartepe köylerindeki mutfak kültürü araştırılmıştır. Yapılan çalışmada geleneksel Türk mutfak kültürünün halen çok yönlü olarak yaşadığı ve günümüz mutfak kültüründe yer almayan birçok yiyeceğin var olduğu saptanmıştır. Kartepe örneği geleneksel Türk mutfağının hala keşfedilmemiş çok farklı yönlerinin olduğunu ortaya çıkarmıştır. Yerel yönetimler gibi, benzer kuruluşların desteği ile Türk mutfak kültürü farklı boyutları ile yeniden canlandırılabilir. Bu tür araştırmalardan elde edilen veriler kırsal kalkınmada kullanılabilir. Kartepe beslenme kültürü araştırması, Kırsal ve gastronomi turizmi açısından iyi bir örnektir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme alışkanlığı, Geleneksel gıdalar, Türk mutfak kültürü

Traditional Kartepe Culinary Culture and Its Contribution to Rural and Gastronomic Tourism of this Culinary Culture Studies

Abstract

Turkish culinary culture was shaped by the influence of Turks living in Anatolia during the period from Middle Asia to Anatolia. Researches on Turkish culinary culture show that Turkish culinary culture is a kitchen with its own characteristics and multi-directional contributions to human health. The unique characteristics of the Turkish culinary culture show that it is a kitchen with a multifaceted contribution to human health. The aim of this study is to introduce Kartepe nutrition culture research carried out with Kocaeli / Kartepe Municipality, Kocaeli University and Gazi University between 2011-2012. In this research, the culinary culture of Kartepe villages was investigated. It has been determined that the Turkish traditional culinary genius still lives in a versatile way and that there are many foods that are not included in today's culinary culture. The example of Kartepe reveals that the traditional Turkish cuisine is a very different aspect that is still undiscovered. Like local governments, with the support of similar institutions, Turkish culinary culture can be revived with different dimensions. The data obtained from such studies can be used for rural development. Kartepe nutrition culture research is a good example in terms of rural and gastronomic tourism.

Keywords: Nutritional habits, Traditional foods, Turkish culinary culture

GİRİŞ

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumlar farklı kültürlerle sahiptir. Türk toplumu da yemek çeşitleri, tadı, özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir (1). Bu farklılık gerek zengin içeriği, gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile turizm endüstrisi için önemlidir. Günümüzde turizm hareketlerinde, kültürel ve geleneksel değerler önem kazanmış ve turist tercihleri yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonlara doğru yönelmeye başlamıştır.

Yerel yemek kültürü, bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmekte ve turistlerin ziyaret ettikleri ülkelerin mutfak kültürünü tanı-

mak istedikleri bilinmektedir. (2;3). Yöreyle ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran yerel mutfaklar, farklı insanlara tanıtılmak, doğal ve sosyokültürel mirası korumak, yöresel yemeklerin yapım, tanıtım ve satış organizasyonları ile yöresel kalkınmaya destek vererek bölge halkının sosyal ve ekonomik açıdan yaşam kalitesini yükseltmek amacıyla turizm pazarlamasında kullanılmaya başlanmıştır (3;4). Yörelere turizm açısından pazarlanmasında gastronomi turizmi ve kırsal turizm öne çıkmaktadır (5;3).

Tüketim toplumunun hızla geliştiği günümüzde yerel mutfakların önemi artmış ve bu kapsamda bir çok araştırma yapılmaya başlanmıştır. Özellikle gastronomi alanında yapılan çalışmalarda insanlığın sağlıklı yaşamını devam ettirebilmek için yeterli ve dengeli beslenme alışkanlığını

kazanmasının önemi vurgulanmış ve Türk mutfağının sağlıklı beslenmeye uygun yemek çeşitliliğine sahip olduğu belirlenmiştir. Bu anlayıştan hareketle Türk mutfağının yerel özelliklerinin saptanması ve tanıtılması; yerel mutfaqlara dönüş kapsamında değerlendirilmesi gereken önemli bir konu olmuştur. Beslenmeyi sağlayan ürünlerin geleneksel üretiminden başlayarak, ortak tüketim sürecinde temellenen; bu ürünlerin işlenerek besine dönüştürülmesi konusunu kapsayan alanlarda yapılacak araştırmalara gereksinim duyulmaktadır (6). Bu araştırmalardan biri de Kocaeli ili Kartepe ilçesinin kültürel- sosyal- ekonomik- turizm- tarih ve coğrafyasına yönelik Kartepe Belediyesi'nin başını çektiği Kartepe Kitabı Projesidir. Bu proje kapsamında hazırlanan Kartepe kitabı, Kartepe yöresinin gastronomik açıdan turizm potansiyelinin çıkarıldığı önemli bir kaynak teşkil etmektedir. Ancak hazırlanan bu kitap sınırlı alanda kalmış ve sanal ortamda bulunmadığı için de okuyucuya ulaşma şansı düşük olmuştur. Bu çalışma ile Kartepe Beslenme Kültürü ve Geleneksel Yemekleri'ne yönelik yapılan araştırmayı daha fazla kişiye ve akademik çevrelere ulaştırmak ve tanıtmak amaçlanmıştır. Yörenin kırsal turizm ve gastronomik turizm açısından değerlendirilmesi de diğer amacı oluşturmuştur.

KARTEPE İLÇESİNE GENEL BAKIŞ

Kartepe İlçesi, 06.03.2008 tarihinde 5747 sayılı kanunla; Köseköy, Uzunciftlik, Uzuntarla, Eşme, Acısu, Maşukiye, Derbent, Arslanbey, Sarımeşe ve Suadiye ilk kademe belediyelerini birleştirmek üzere kurulmuştur. İlçe 269 km2 alanda, toplam 81811 nüfusa sahip olup, nüfusun yaklaşık %9'u, bölgede yer alan köylerde yaşamaktadır (7).

Kartepe, İzmit Körfezi ile Sapanca Gölü arasında yer almaktadır. Yöre alüvyonlu toprakları, kuzeyinde Kuzey Anadolu Dağları, güneyinde Samanlı Dağları ve Kilez deresi ile

tedir. İlçe sınırları içinde yer alan Suadiye beldesinin kuruluşu Osmanlı Devletinin kuruluş yıllarına tekabül eder. Suadiye'ye kesin olarak bilinen ilk yerleşimin Osmanoğulları ile başlamış olduğudur. Köseköy, Sarımeşe, Suadiye, Balaban, Nusretiye, Derbent, Maşukiye gibi çok önemli yerleşim yerlerinin; Yavuz Sultan Selim tarafından Arabistan'ın fethi için yaptırılan ve Samanlı Dağları'nın eteklerinden geçen "Bağdat Yolu" (İpek Yolu) üzerinde yer aldığı bilinmektedir. Bu yol Osmanlı Devlet Postası tarafından da kullanılmıştır(9).

Yörede göçler sonucunda önemli yerleşimleri; 1850'lerde Köseköy'e Fatorlar, 1860'larda Sapanca yolu üzerinde Batum yöresinden gelenler, 1877-78(93 Harbi) Osmanlı-Rus Harbi sonrası Kafkaslar ve Balkanlardan gelenler, Çerkezler, Abazalar, Gürcüler, muhacirler, 1930'larda mübadele ile Rum ve Ermenilerin çıkartılmasıyla onların yerine gelen Yunanistan muhacirleri ve sanayileşme ile 1960'lerden sonra Karadeniz ve ülkemizin çeşitli yerlerinden gerçekleşen göçler ile gelenler farklı kültürleri bir araya getirerek Kartepe'de kültürel bir mozaik oluşturmuştur(9).

Tüm bu bilgiler ışığında Kartepe yöresinin zengin kültürünün geleneksel yemeklere ve beslenme kültürüne katkısı merak edilmiş ve gastronomik çeşitliliği ortaya çıkarılmak amaçlanmıştır. Bunun yanı sıra bölgenin doğal güzelliği ve coğrafyası da dikkat çekmiş ve turizm potansiyeli gastronomik turizm ve kırsal turizm kapsamında değerlendirilmiştir.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu bölümde araştırmanın amacı ve modeli açıklanmıştır. Araştırmanın modeli başlıgında; evren, örneklem, veri toplama araçları ve verilerin analizi ve yorumlanması verilmiştir.

Araştırma Amacı



Şekil 1: Kartepe Haritası

dünya üzerinde bir günde dört mevsimin yaşanabildiği ender coğrafyaya sahiptir. Özellikle 1602 rakımlı Kartepe, ilçe sınırlarında bulunan Kocaeli'nin en yüksek tepesidir (7;8). Şekil 1'de Kartepe haritası verilmiştir.

Kartepe tarihi İzmit ile beraber ele alındığında Hititler, Frigler, Megaralılar (Yunan), Traklar, Persler, İskender İmparatorluğu, Roma, Bizans, Emeviler, Anadolu Selçuklu Devleti, Latinler, Bizans, Osmanlı Devleti ve kurtuluş savaşına kadar geçen sürede İngiliz ve Yunanlıların 28 Haziran 1921'de Kocaeli'nin kurtuluşuna kadar işgalleri görülmek-

Bu çalışmanın amacı, 2011-2012 yılları arasında Kocaeli/Kartepe belediyesi, Kocaeli Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi ile gerçekleştirilen Kartepe beslenme kültürü araştırmasını tanıtmak ve gastronomik ve doğal zenginliğe sahip olan bölgeyi gastronomi ve kırsal turizm açısından değerlendirmektir.

Bu araştırma sürecinde Kartepe köylerindeki mutfak kültürü araştırılmıştır. Araştırmada, yörenin beslenme kültürü ve bu kültüre ait yöresel yemeklerin kayıt altına alınması, gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır.

Araştırmanın Modeli

Bu çalışma, Kocaeli ili evreni, Kartepe ilçesi örneğinde ele alınmış, niteliksel bir çalışmadır. Kartepe Belediyesi ve Kocaeli Üniversitesi işbirliğinde, Kartepe Projesi kapsamında hazırlanan Kartepe Kitabı için planlanmış ve kitap 2014 yılında Kartepe Belediyesi Kültür Yayınları-3 tarafından 2 cilt halinde basılmıştır. Kartepe Kitabında yer alan ‘*Kartepe Beslenme Kültürü ve Yemekleri*’ başlıklı çalışma kapsamında; Kartepe ilçesine bağlı Balaban, Acısu (Teşvikiye), Maşukiye, Ketenciler, Serinlik (Örnek Köy), Pazarçayırı, Eşme, Avluburun, Şirinsulhiye, Derbent, Nusretiye köyü ve Suadiye Mahallesi muhtarları ile yapılan görüşmeler sonucu köylerde beslenme ile ilgili adet ve gelenekleri bilen kişiler saptanmıştır. 16-19 Temmuz 2012 tarihleri arasında belirlenen köylerdeki/mahallelerdeki kişiler evlerinde ziyaret edilmiş ve hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu çerçevesinde görüşmeler yapılarak, fotoğraflar çekilmiştir. Her köyde yapılan görüşmeler yaklaşık 2-3 saat sürmüştür. Görüşmelerde seçilen kişiler o yörede belirli bir süreden beri yaşamakta olan ve yemek yapma vb. konularda belirli deneyimleri olan, 50 yaş ve üzeri kişilerden seçilmeye çalışılmıştır.

Görüşme formunda; yaşam dönemleri (doğum, bebek, çocukluk, evlenme, hastalık, ölüm), dini bayramlar ve kış hazırlıklarına yönelik sorular bulunmaktadır. Ayrıca yöresel yemeklere yönelik sorulara da yer verilmiştir. Çalışma esnasında bazı mutfak araçları, kış hazırlıkları ve yetişen sebze ve meyvelerin fotoğrafları çekilmiş ve kamera görüntüleri alınmıştır. Alınan tariflerden bazıları araştırmacılar tarafından denenmiştir. Bu çalışmada yöreye özgü olan bazı yiyecek tariflerine yer verilmiştir. Ancak bölgede çok farklı kökene sahip kültürlerin bulunması çalışmayı zorlaştırmıştır.

Nitel bir araştırma sonucu elde edilen verilere betimsel analiz uygulanmıştır. Bu analiz türünde temel amaç elde edilmiş olan bulguların okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde sunulmasıdır (10). Bu kapsamda çalışmanın verileri Kartepe Beslenme Kültürü ve Yöresel Yemekler başlığı altında iki ana temaya ayrılmış ve sonuçlar betimlenmiştir.

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Kartepe Beslenme Kültürü Teması

Bu bölümde Kartepe ilçesi ve köylerinde yaşam dönemlerinde (*gebelik, yeni doğan, evlenme, asker uğurlama, sünnet, hastalık, ve cenaze, kandiller, Ramazan ve Kurban Bayramı*) yapılan beslenme ve yemek kültürüne yönelik uygulamalara yer verilmiştir.

Yaşam Dönemlerinde Beslenme Kültürü (*Gebelik, doğum, kız isteme, söz kesme, nişan, düğün, sünnet, askere uğurlama, hastalık, ölüm, özel günler*)

Kadınların *gebelik* döneminde beslenmesi hem bebeğin hem de kendi sağlığını etkilediği için çok önemlidir. Kartepe yöresinde kadınlarla yapılan görüşmelerde gebelik döneminde annenin canının istediği her şeyi yiyebileceği belirtilmiştir. Bu kapsamda gebe kadınların ve bebeklerinin güzel ve sağlıklı olması için; süt, yoğurt, bal, yumurta vb. yiyecekleri tükettiği gibi sebze yemeklerini de bol tükettikleri ifade edilmiştir. Yörede yiyeceklerle ilgili bazı inanışlara da rastlanmıştır. Bunlar; yörede yetişen ayvanın (Eşme ayvası) yenmesiyle bebeğin güzel ve gamzeli olacağı, ciğer, zeytin, dut gibi koyu renkli yiyeceklerin gizlice yenilmesi ve vücutlarına değmesi sonucu bebeğin cildinde lekeler olacağı ile ilgili inanışlardır. Bunun aksine bazı kadınların da bebeğin

cildinin bazı yerlerinde ‘ben’ler olsun diye bu yiyecekleri vücutlarının üstüdüğü ifade edilmiştir.

Kartepe yöresinde bebeğe doğar doğmaz (*yenidoğan*) zembem suyu ile hurma tattırıldığı ve bunun sonucunda bebeğin akıllı ve ahlaklı olacağına inanıldığı belirtilmiştir. Bebeğe ilk verilen besinin, anne sütü olduğu ifade edilmiştir. Köylere göre farklılaşmakla birlikte, anne sütünün artması için loğusa kadına su, süt, tatlı, muhallebi (mısır unu), hoşaf, kompostonun yanı sıra karalahana ve soğan yemesinin önerildiği belirtilmiştir. Doğum sonrası ise, annenin sağlığına çabuk kavuşması için tereyağlı ekmek ile tarhana veya yoğurt çorbası önerildiği ifade edilmiştir. Bu dönemde önerilmeyen yiyecekler ise acı, turşu ve gaz yaptığı için kuru fasulye olmuştur. Ayrıca emziren annenin nar yemesiyle bebeğin çilli olacağına yönelik inanışların olduğu da görülmüştür. Bebek görmeye giderken süt, meyve, meyve suyu, tatlı, kek gibi yiyeceklerin yanı sıra akıtma, gözleme, pide ve börek gibi hamur işi yiyeceklerinde loğusaya götürüldüğü belirtilmiştir. Lohusa kutlamasına gelenlere ise, kırmızı şekerden yapılan loğusa şerbeti ikram edildiği ifade edilmiştir. Bebeklere mevlit yapıldığı ve mevlitte etli pilav, ayran, baklava veya hurma ikram edildiği belirlenmiştir. Bebeğin doğumunun 20. günü yarı kırk olarak tanımlandığı ve bebeğin yıkandığı belirtilmiştir. Bebeğin dünyaya gelişinin kırkinci gününe, kırk uçurtma, kırk çıkarma ya da kırk başı denildiği ifade edilmiştir. Ziyarete gidilen evlerde bebeğe soğan, yumurta, ekmek verildiği, soğanın verilme sebebinin; bebeğin yanına fare gelmemesi, yumurtanın verilme sebebinin ise bebeğin güzel, sağlıklı, yuvarlak yüzlü, kolay yürüyen, gözü tok ve hırsız olmamasına yönelik inanış olarak açıklanmıştır. Çocuğun dişi çıkmaya başladığında, pırasa veya soğan verilerek bebeğin dişlerini kaşması sağlanır. Ayrıca bebek ilk adımı attığında, adım kurabiyesi denilen tatlı veya tuzlu kurabiye yapıldığı ve aile büyüklerine dağıtıldığı, kurabiyelerin bazılarına altın veya para konulduğu ve bunu bulan aile büyüğünün, bebeğe hediye aldığı ifade edilmiştir.

Kız istemeye giderken günümüzde çikolata, çiçek ve çerez götürüldüğü, kız evinin gelenlere Türk kahvesi ikram ettiği ifade edilmiştir. Özellikle damat adayına tuzlu kahve yapıldığı ve damadın bu durumda sessiz kalmasının sabırlı olduğuna yada gelin adayını gerçekten istediğine yönelik bir işaret olduğu kabul edilmiştir. Kahveden sonra genellikle cevizli baklava ikram edildiği ancak bazı ailelerin kuru/yaş pasta, çay, ayran, meyve suyu ikram ettiği belirlenmiştir.

Söz kesme ve nişan törenlerine gidilirken tatlı olarak baklava götürüldüğü, kız evinin de kolonya ve şeker ikram ettiği ayrıca misafirler uzaktan geliyorsa yemek verdikleri belirtilmiştir. Söz kesme sonrası dini nikah yapıldığı ve aile birliğini temsil etmek adına gelin ve damadın aynı bardaktan şerbet içtiği ifade edilmiştir.

Düğün öncesi kız evinde çeyiz sermeye gelenlere ‘‘çeyiz altı yemeği’’ verildiği, çeyiz oğlan evine gidince de aynı uygulamanın yapıldığı belirtilmiştir. Gelin hamamına gidildiği ve hamama gidecek sepete, kızın annesi tarafından zeytinyağlı yaprak sarması, cevizli lokum, kek, börek vb. yiyeceklerin konulduğu ifade edilmiştir. Kına gecesinde ise, konuklara çerez ikram edildiği belirlenmiştir. Özellikle Acısu köyünde Heyayma denilen bir uygulama olduğu, düğün öncesi genç erkeklerin damat evinden canlı tavuk çaldığı, sonra bu tavuğu damadın annesine geri vererek, karşılığında para aldığı ve bu parayla gelin evine çerez aldıkları ifade edilmiştir.

Düğün günü gelin, baba evinden çıkarken, aklı evde kalmasını ve evliliği sorunsuz olsun diye arkasından su döküldüğü ayrıca gelinin yanına tavuk (haşlama-ızgara), gözleme,



Şekil 2: Sütlu Buğday, Mısır Çorbası, Umaç ve Isırgan Otu Çorbası



Şekil 3: Mancar Otu Kavurması, Yumurtalı Isırgan Otu, Yumurtalı Mancar Kavurması, Malahto

cevizli/fındıklı baklava vb. yiyecekler verildiği belirtilmiştir. Gelin, erkek evine geldiğinde geçimi iyi olsun diye başından şeker, kendi evine gittiğinde ise bereketli olsun diye başından buğday atıldığı ifade edilmiştir. Düğüne gelen konuklara etli pilav, kuru fasulye veya nohut yahnisi, düğün çorbası ve baklavadan oluşan menü ikram edildiği belirlenmiştir. Düğünden yaklaşık bir hafta sonra kız annesi tarafından yemek verildiği, bu yemeğe "ayak dönüşü daveti" denildiği ifade edilmiştir. Eşme ve Acısu köylerinde ise, düğünden sonraki gün "paça toplantısı" yapıldığı ve gelenlere (sadece köyün gelinleri) sarma, erik yahnisi ve lokum gibi yiyecekler ikram edildiği belirtilmiştir.

Sünnet düğünlerinde gelenlere pilav üstü döner/et, keşkek, mısır çorbası ikram edildiği bildirilmiştir. İçecek olarak; ayran, meyve suyu, şerbet tatlı olarak; baklava, irmik helvası ve zerde verildiği belirlenmiştir.

Asker uğurlama ile ilgili eski adetlerin kalmadığı ifade edilmiştir. Eski adetlerde askere yolluk olarak hamur işi yiyecekler ve ayran yapıldığı ancak günümüzde askere giden gencin yakınları arzu ederlerse yemek daveti verdiklerini belirtmiştir.

Hasta olan kişiye eli boş gidilmediği, süt, meyve suyu, sütlu çorba, bisküvi, lokum gibi yiyecekler götürüldüğü belirlenmiştir.

Cenaze evinde 10. güne kadar yemek pişmediği, komşular ve yakınların cenaze evine giderken çorba, etli nohut, patates, pilav, börek gibi yemekler götürdüğü ifade edilmiştir. Cenaze evinde 3. ya da 7. Gün akşamı (köylere göre değişiklik gösteriyor) helva (un/irmik) yapılarak, komşulara dağıtıldığı, bazı köylerde ise etli pilav (bulgur/pirinç) dağıtıldığı bildirilmiştir. Cenaze çıkışının 40. Günün de ise, pilav, tavuk, ayran ve helva ikram edildiği tespit edilmiştir.

Kandil günlerinde, komşular arası ilişkileri güçlendirmek ve özel günleri hatırlatmak amacıyla helva (un/irmik), lokma, kandil simidi dağıtıldığı, çocuklara ise çikolata veya

mevrit şekeri verilerek sevindirildiği bildirilmiştir.

Ramazan ayında komşular arasında imece usulü yufka, mendil, makarna (erişte), kuskus gibi hazırlıkların yapıldığı görülmüştür. Sahurda genellikle kahvaltı yapıldığı gibi ev makarnası, mendil yada yufkadan yapılan böreklerinde tüketildiği ifade edilmiştir. Vazgeçilmez çorbanın tarhana olduğu belirlenmiştir. Ramazan bayramında konuklara şeker, çikolata veya baklava, kara lahana (etli/etsiz) veya asma yaprağı sarması, hamur işi olarak cevizli lokum, kırma ve çarşaf böreği gibi ikram verildiği belirtilmiştir.

Kurban bayramında ise, kurban kavurması, soğuk/sıcak içeceklerle servis edildiği gibi eve gelenlere yine kurban kavurması yanında mısır ekmeği, ayran veya yoğurt ikram edildiği belirlenmiştir.

Hidrellez kutlamalarında karalahana veya üzüm yaprağından sarma, mayalı hamurdan lokum, erik yahnisi, keşkek gibi yiyecekler hazırlanarak kutlamalar yapıldığı bildirilmiştir.

Yöresel Yemekler Teması

Bu bölümde Kartepe yöresinde geleneksel olarak yapılmakta olan bazı yemek çeşitlerine yer verilmiştir. Bu yemekler, çorbalar, sebze yemekleri, etli yemekler, hamur işleri ve tatlılar olarak gruplandırılmıştır.

Çorbalar

Özellikle *tarhana çorbası* her evde kış hazırlığı olarak yapılmaktadır. *Tarhana çorbası* yanında *oğmaç* (umaç-umaç), *fasulyeli oğmaç*, *ısırgan otu*, *sütlu çorba*, *karalahana* ve *mısır çorbası* en çok yapılan çorba çeşitleridir. Çorba yapımında; karalahana, mısır ve fasulye yaygın olarak kullanılan temel hammaddelerdir. Çorbaların üzerine bitkisel sıvı yağ veya tereyağ yakılarak ilave edilmektedir. Çorbalarda en yaygın kullanılan baharat; kırmızı toz biberdir. Şekil 2'de bazı çorba çeşitleri verilmiştir.



Şekil 4: Hamsili Pilav, Kabak Çiçeği Dolması, Karalahana Sarması, Et Yahnisi, Çerkez Tavuğu



Şekil 5: Dızmana, Mıhlama, Mısır Ekmeği, Silor, Haluj

Sebze Yemekleri

Kartepe yöresi iklim ve doğa koşulları nedeniyle çok çeşitli sebzenin yetiştiği bir bölgedir. Bu nedenle Kartepe mutfağında sebze yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. Fasulye, karalahana, mancar, kaldırak, melevcen, kazayağı, ısırğan otu vb. otlar zeytinyağlı, etli, yumurtalı olarak pişirildiği gibi çorba, hamur iç malzemesi, salata ve meze yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır.

Yörede yapılan bazı sebze yemeklerinden örnek verilirse; mancar, kaldırak, melevcen, kazayağı ve ısırğan otundan *kavurma*, *yumurtalı ot*, *ot türüsü*, *cevizli otlar*, *bulgurlu ot yemekleri*, otlara yoğurt konularak yapılsızbal, karalahana ile yapılan *karalahana hatısı*, *karalahana yemeği* ve *aşı*, *pancar çiçeği kavurması*, pırasa, yeşil biber, domates ve mısır unu koyularak yapılan *fistikoli vefasulye turşu kavurması*, barbunya, pırasa ve ceviz ile yapılan *malahtoayrıca acukave iç bakla yemeği* sayılabilir. Şekil 3'te sebze yemeklerine ait örnekler verilmiştir.

Etlü Yemekler

Kartepe mutfağında etli yemeklerin yapımında koyun eti, dana eti ve tavuk eti, balık çeşitlerinden ise hamsi ve tatlı su/göl balığı olan sazan balığı kullanılmaktadır. Kartepe mutfağında et yemeklerinden bazıları şunlardır: Yahni çeşitleri olarak; *et yahnisi*, sazan balığından yapılan *papaz yahnisi*, *hamsili pilav*, *çerkez tavuğu*, *etli karalahana sarması*, *tavuklu keşkek* ve *kabak çiçeği dolması* vb. yemeklerdir. Şekil 4'de et yemekleri çeşitleri verilmiştir.

Hamur İşleri

Kartepe mutfağında hamur işlerinde buğday ve mısır unu kullanılmaktadır. Buğday unu genellikle mayalandırılarak veya yufka şeklinde açılarak hazırlanan hamur işleri yapımında kullanılmaktadır. Hamur işlerinin yapımında katkı maddesi olarak kaymak, yoğurt, ekşimik (çökelek), dartı, peynir çeşitleri, yumurta, ceviz veya yörede yetişen otlar kullanılmaktadır. İç malzemeye lezzet vermek için genellikle karabiber, kırmızı pul biber kullanılmaktadır. Mısır unu da mısır ekmeği yapımında kullanılmaktadır.

Yörede yapılan hamur işleri; mayalı hamurdan yapılan *dızmana* (*cızlama*, *lokum*, *şelame*), *kırma böreği*, *mancarlı kulak*, *çarşaf böreği*, *haluj* (çerkez mantısı), *silor*, *mısır pastası* (mısır unu suda pişirilerek yapılır), *mendil* (üçgen katlanmış yufka), *malak*, *mıhlama*, *hamsili mısır ekmeği*, *kuskus*, *yufka tatlısı* (iç malzeme olarak şeker-bal-fındık) olarak belirlenmiştir. Şekil 5'te hamur işi yemeklere örnekler verilmiştir.

Tatlılar

Kartepe yöresinde yapılan tatlılarda genellikle buğday unu kullanılmaktadır. Buğday unundan yapılan hamurun hazırlanmasında süt, yoğurt, yumurta, tereyağ, fındık, ceviz vb. kullanılmaktadır. Kartepe yöresinde yetişen meyvelerden reçel, pestil, macun yapılmaktadır. Meyveler kurutulmuş saklanmakta ve kurutulmuş meyveler tatlı yapımında kullanılmaktadır.

Yörede yapılan tatlılardan bazılarına; Kabaklı kıvrım böreği, büzme tatlısı, kabak tatlısı, kesme kadayıf, ekme tatlısı, laz böreği (muhallebili), dikme tatlısıdır. Ayrıca yörede yetişen meyvelerden; karayemiş reçeli, erik pestili, ayva macunu, kuru eriğin haşlanıp içine şeker ve un koyularak yapılan erik yahnisi, meyve sıraları örnek verilebilir. Kartepe yöresi; karayemiş, armut, ayva, elma, kocayemiş (dağ çileği) vb. zengin meyve çeşitliliğine sahiptir. Şekil 6'da bazı tatlı çeşitlerinden örnekler verilmiştir.

KartepeBeslenmeAraştırmasındanEldeEdilenBulgularınKırsalTurizmveGastronomiTurizmiAçısındanÖnemiveDeğerlendirilmesi

Yemekler ait oldukları kültürün önemli bir parçasıdır. Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup; icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturulduğu bir bütündür. Bir toplumun beslenme kültürü, yaşam şekli ile ilgili olup (3), her ulusun medeniyet seviyesini yansıtan özelliklerin başında gelmektedir. Ancak toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir. Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde yiyecek-içecek



Şekil 6: Meyve şıraları, Kesme Kadayıf Tatlısı, Dikme Tatlısı, Büzme Tatlısı

cek unsurunun önemli bir öge olduğu görülmekte, bu ögenin toplumun sosyal kaynaşmasının bir unsuru olduğu göz ardı edilmemektedir. Beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel- coğrafi- ekolojik-ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfacı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmaktadır (11). Bu nedenle yerel mutfaklar bölge kültürünün içine girebilmenin ve bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin en önemli araçlarıdır. Bir destinasyonu ziyaret eden turistler, söz konusu destinasyonun yerel mutfacını yakından tanımak ve yemeklerin tadına bakmak istemektedirler(12). Böyle bir ilişki turizm için son derece önemlidir. (11). Bu durum beslenme ihtiyacını sadece fizyolojik bir eylem olmaktan çıkarmış ve toplumların kültürel kimliklerini yansıtan bir olgu haline getirmiştir (2) Fransız gastronom Brilhat-Savarin“*ne yediğini söyle ve ben sana kim olduğunu söyleyeyim*” diyerek gıda ve kimlik kavramlarını bir arada kullanmıştır. Yemeğin, toplumsal fonksiyonları ve bu fonksiyonları yerine getirirken simgesel anlamı düşünüldüğünde, toplumsal bir güç göstergesi olduğu açık şekilde görülmektedir. Bu güç temelli farklılaşmanın en basit görünümü yemeğin paylaşımı ve tüketimi konusundaki güç ilişkilerinde görülür. Turizm olgusuna katılım, bu olgunun barındırdığı etkinliklerden yararlanma şekli ve derecesi, yemeğin toplumda oluşturduğu farklarla benzerlik göstermektedir(11).

Fastfood istilası ile karşı karşıya olduğumuz günümüzde, tüketim kültürünün geleneksel yemek kültürünü sömürmesi ve standartlaştırmasınatepki olaraksloowfood (yavaş yemek) hareketi başlatılmıştır. Slowfood felsefesinin;ekoloji, gastronomi, zevk ve etğin birleştiği noktada bulunduğu vurgulanırken, lezzet ve kültür standardizasyonuna, gıda endüstrisinde çok uluslu şirketlere ve endüstriyel tarımın sınırsız gücüne karşı çıktığı belirtilmekte ve her bireyin yerel yemek, gelenek ve kültürlerini korumada sorumluluk sahibi olduğu noktasına dikkat çekilmektedir(13). Slowfood akımının devamı olan “Cittaslow” (slowcity:yavaş şehir) da benzer bir düşünce ile daha geniş ve daha derin yerel birlikteliğe dayanan bir kalkınma hareketi yapısına sahiptir. Yaşanılan şehir ve çevrenin farkına vararak, değerini bilerek ve koruyarak yaşama tarzı olduğu belirtilmektedir. Bu anlamda taze, yöresel ve mevsim ürünlerinin avantajlarını öne çıkarmak adına slowfood gastronomi turizmini, yöresel, bölgesel ve kültürel farkındalıklar ve şehirlerin ve çevresinin özgün değerlerin vurgulanmasını öne çıkarmak adınacittaslow kırsal turizm desteklemektedir (13;14). Turizm sektörünün birincil bütünleyicisinin yiyecek ve içecek faaliyetleri olduğu genel bir yargıdır (11).Bu yüzden giderek birbirine benzeyen kültürlerle karşı yerel bir kültür ve bu kültürü yansıtan ye-

meklerin ortaya çıkarılması ve yaşatılması destinasyonların pazarlanmasında farklılıklar yaratabilmektedir (12).

Günümüzde turizm anlayışında meydana gelen değişiklikler ve kırsal alanların değişimi kırsal turizmin gelişmesine zemin hazırlamaktadır. Kırsal turizm; bir çekicilik unsuru olarak dünyanın pek çok ülkesinde insanların tatil anlayışlarını değiştirmektedir. Özellikle boş zaman aktivitelerini gerçekleştirmek isteyen turistlerin dikkatini kırsal alanlara çekebilen bu turizm çeşidi, kırsal kültürün bir parçası olan yemek, doğal çevre, temiz yaşam kaynakları ve tarımla bütünleşmekte, aynı zamanda diğer turizm türleriyle de kolay entegre olabilmektedir(15). Bu turizm türlerinden biri de gastronomi turizmidir.

“Gastronomi” terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Bu terimlerden hareketle gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade ettiği söylenebilmektedir. Gastronominin ilgi alanını, nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde ve neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair tavsiye ve rehberlik olarak genişletmek mümkündür(16).İnsanlar için yöresel mutfak kültürüyle tanışmak ve değişik lezzetlere ulaşmak önemli sosyal güdülerden biri olarak görülebilmektedir. Bu çerçevede, yeme-içme faaliyeti sürecinde, bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı insanlara tanıtmak ve farklı bölgelerden insanlarla etkileşim halinde olmak günümüzde alternatif turizm türlerinden biri olarak görülen gastronomi turizmi ile mümkün olabilmektedir (17).

Yöresel kültürleri ve halkın yaşama biçimlerini tanımak isteyen turistlerin, gelenek özelliklerini, geleneksel yaşam biçimlerini ve yiyecek içecek kültürlerini korumaları sebebiyle kırsal alanları tercih etmeleri ve boş zamanlarının rekreatif faaliyetlerini bu alanlarda geçirmeleri kırsal bölge, alan veya yörelerin gelişmesine katkıda bulunabilmektedir (18). Bu anlamda doğal ve sosyokültürel mirasın korunmasında, kültürel mirasın unsurlarından olan yöresel yemeklerin yapım, tanıtım ve satış organizasyonları, yöresel kalkınmaya destek vererek bölge halkının sosyal ve ekonomik açıdan yaşam kalitesinin yükselmesi bu katkıları arasında yer almaktadır. Kırsal turizm ve Gastronomi turizmi etkileşimi ve etkinliği birbirlerini tamamlayıcı özelliktedir(15).

Turistler seyahat amacı her ne olursa olsun eşi benzeri olmayan bir yemek tecrübesi yaşamayı arzu etmektedirler. Kırsal alanlarındaki pazarlar, yerel peynirler, üzüm bağları vb..., kendine özgü yemek kültürünün olması birçok avantajı beraberinde getirecek ve fark yaratacak zenginliklerdir(15). Bu anlamda kırsal turizm ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkinin ne düzeyde olduğu, gastronomik çeşitliliğin kırsal turizme katkısı, bölge ya da yöre içerisindeki etkinliğinin ne durumda olduğu, yöresel olarak tanınmış fakat patent, coğrafi işaret patenti, tescil gibi herhangi bir belgeye sahip olup olmadığı belirlenmesi, yöreyi temsil eden ürünlerin doğaya uygunluğunun saptanması ve sadece o yöreye

özgü olması yörenin kültürel envanterinin oluşturulması açısından oldukça önemlidir(19).

Kartepe Kitabında yer alan Kartepe Beslenme Kültürü ve Geleneksel Yemekleri'ne yönelik yapılan çalışma ile Kartepedestinasyonunun sosyal ve kültürel sermayesi ortaya çıkarılmış ve yörenin kültürel bir değer taşıdığı belirlenmiştir. Araştırma bulguları, Kartepe halkının kültürel zenginliğinin, beslenme kültürüne ve mutfağına yansıdığını göstermiştir. Kartepe mutfağı; Çerkez yemekleri, Abhaz yemekleri, Gürcü mutfağı, Laz yemekleri, Doğu mutfağı, Muhacir mutfağının birleşiminden oluşan Kafkasya ve Balkanların mutfak ve beslenme kültürünün karmasıdır. Bu anlamda yöre, beslenme kültürü ve yöresel yemekleri ile hem kırsal hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir çekiciliğe sahiptir. Zengin mutfak kültürü yörenin gastronomi turizmine ilgi çekmekte, doğal güzelliği de kırsal turizme olanak tanımaktadır. Bu çekicilik, etkinlik kapsamını genişleterek ve yüksek derecede farkındalık yaratarak yerel halkın ve yörenin kalkınmasına ve imajına ciddi derecede katkıda bulunan, ulusal ve uluslararası tanıtımında önemli rol oynayan unsurlardır. Bu yüzden yerel mutfaklar, bir destinasyonun somut olmayan kültürel mirasının temel bir yansımasını ifade etmekte ve yöreye gelen turistlerin tüketim yoluyla otantik bir kültürel deneyim kazanmalarını sağlamaktadır. Yörenin kültürel sermayesini belirlemeye yönelik bu tür çalışmalar ile bölgeye turistik çekicilik kazandırılabilirdiği gibi turizm potansiyelinin belirlenmesinde mümkün olabilmektedir. Bu çalışmada da Kartepeturizm destinasyonunun kültürel zenginliğinin mutfak envanteri çıkarılmış ve yöre turizmine katkı sağlanmıştır.

SONUÇ

Türk mutfağı, gerek zengin içeriği, gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile turizm endüstrisi için önemlidir. Turistlerin ziyaret ettikleri ülkelerde veya yörelerde mutfak kültürünü tanımak istedikleri bilinmektedir.

Kartepe yöresi,Kafkasya ve Balkanların beslenme kültürü ve yemek çeşitliliğiyle uyumlu,zengin bir mutfak ile doğal çekiciliğe sahip bir destinasyon sunmaktadır. Kartepe'de sıklıkla; yöresel otlarla yapılan çorbalar, sebze ve et yemeklerinin yanı sıra hamur işi yiyeceklerin yoğun olduğu ve iç malzeme olarak yine yöresel otlar ve peynir çeşitlerinin kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca yöre meyve çeşitliliği açısından zengin olduğundan, bu meyvelerle pekmez, marmelat, reçel, şerbet, şıra ve çeşitli tatlılar yapıldığı tespit edilmiştir.

Yöre Kartepe dağından dolayı turizm merkezidir, özellikle hafta sonu gelen günübirlik turistler, yörede yemek yemekte ve doğal güzelliklerden yararlanmaktadır.Yöre restoranlarında Karadeniz mutfağına ait yemeklerin yanı sıra alabalık yetiştiriciliği yapıldığından alabalık restoranları bulunmaktadır. Bu anlamda Kartepe yöresinin, gastronomik ürünler ve doğal yaşam açısından çekiciliğinin olduğu ve gastronomi turizm ile kırsal turizm potansiyelinin bulunduğu belirlenmiştir. Ancak yörenin mutfak kültürünün yeterince yansıtılmadığı ve turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmediği görülmektedir. Bu sebeple yöreye gelen yerli ve yabancı turistlere, yöre restoranlarında Kartepe mutfağına yönelik yöresel otlar, etli yemekler, hamur işleri ve tatlılar sunularak gastronomik zenginlik tanıtılmalı hatta bu mutfaklara yönelik temalı restoranlar açılmalıdır. Ayrıca yörenin dağı, kayak merkezi ve bitki örtüsü ile kırsal hayattı tanıtılmalı ve yaşatılmalıdır.

Yörede genç nüfus bulunmasına rağmen işsizlik oranının yüksek olduğu ve ekonomik sıkıntılar yaşandığı bilin-

mektedir.Küçükaltan ve arkadaşlarının, Kartepe halkına yönelik yaptığı çalışmada yörede %47 oranında işsizlik olduğu tespit edilmiştir (20). Kartepedestinasyonundaişsizliğin önlenerek istihdam sağlanması ve yörenin kalkınmasında kırsal turizm ve gastronomi turizminin büyük katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Böylece kültürel geçirgenlik sağlanarak yöre tanıtılacak ve yerel kalkınmanın önü açılacak, ülke ekonomisine de katma değer sağlayacaktır. Bu değerlendirmeler sonucunda şu öneriler getirilebilir:

- Öncelikle çeşitli eğitimler (tarım, turizm, beslenme ve mutfak) ve projelerle yöre hakkında farkındalık oluşturulmalı ve artırılmalıdır. Bu anlamda Kartepe ilçe kamu ve yerel yönetimlerinin, üniversite ve paydaş olabilecek kurum ve kuruluşların işbirliği ile yörede tarım, hayvancılık ve doğa temelli turizm türlerinin geliştirilmesi için proje ve eğitimler yürütülmelidir.

- Kartepe mutfağına ait gastronomik ürünlere (çerkez tavuğu, mancar kavurması, eşme ayvası vb.) coğrafi işaret alınması için başvurular yapılmalıdır. Coğrafi işaretli ürünler hem gastronomi ve kırsal turizmin önünü açacak hem yerel kalkınmaya destek olacak hem de yörenin tanıtılmasına katkı sağlayacaktır.

- Yörenin gastronomik ve doğal güzelliklerine yönelik multidisipliner etkinlikler (gastronomik festivaller, yemek yarışmaları, doğa sporları vb.) düzenlenmeli ve turizm potansiyeli tanıtılmalıdır.

- Kartepe'ye yönelik turlar kapsamında Gastronomi turları oluşturulmalı, yöre mutfağının korunması ve yaşatılmasına yönelik "slowfood" felsefi temelli üretim ve turizm anlayışı geliştirilmeli ve gastronomi ile kırsal turizm desteklenmelidir.

- Kartepe mutfak kültürünü tanıtmak için hazırlanan yiyeceklerin özelliklerinin değiştirilmemesi ve yöresel lezzetlerin gerçek şekillerinin korunmuş olması gereklidir.

- Yörede bulunan konaklama ve yiyecek- içecek işletmelerine büyük görev düşmektedir. Bu işletmeler sunmuş oldukları yiyecekler içerisine Kartepemutfağına ait yöresel lezzetlere yer vermelidir.

- Yöresel yemek konusunda deneyimi olanlara belediyeler kooperatifler vb. kurumlarca yöresel yemek hizmeti veren işletmelerin kurulması vb. etkinlikler ile yöre halkı ekonomik olarak desteklenebilir. Bu tip uygulamalar ile yöresel gıdaların önemi topluma benimsetilebilir.Bu şekilde kırsal turizmin önemi kavranarak, güncel yaşamı olumlu yönde etkileyebilir.

Yapılan bu çalışma, yörede akademik alanda yapılacak çalışmalara öncülük etmekteve temel oluşturmaktadır. Ayrıca yöre turizminin sürdürülebilirliği ve kültürel unsurların yaşatılması açısından kırsal turizm ve gastronomi turizminin önemine dikkat çekmektedir.

KAYNAKLAR

[1] Güler, Sibel (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı:26, Nisan 2010

[2] Örgün, Emrah ve Keskin, Emrah (2010). Geleneksel Avanos Mutfağı Ve Gastronomi Turizmine Kazandırılması, http://www.academia.edu/11765270/GELENEKSEL_AVANOS_MUTFA%C4%9EI_VE_GASTRONOM%C4%B0_TUR%C4%B0ZM%C4%B0NE_KAZANDIRILMASI Erişim tarihi: 28.04.2017

[3]Cömert, Menekşe (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/1: 64-70

[4]Deveci, Bilal; Türkmen, Serkan ve Avcıkurt, Cevdet (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi:Bigadiç Örneği, International Journal of SocialandEconomicSciences, 3 (2): 29-34

[5]Akpulat N. (2016). “Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Ödemiş Örneği”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 6 (1): 52-58.

[6]<http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf> Erişim tarihi:28.04.2017

[7]Kartepe Belediyesi, <http://www.kocaeli.bel.tr/icerik/kartepe/2418/11917>

Erişim tarihi: 10.04.2017

[8]Kartepe Kaymakamlığı, <http://www.kartepe.gov.tr/cografi-yapi> Erişim tarihi: 10.04.2017

[9]Kocaeli Tarihi, <http://soruncevapliyalim.com/kocaeli/14842-kocaeli-kartepe-ilcesinin-tarihcesi.html#sthash.zMBmJvHq.dpuf>. Erişim tarihi: 09.04.2017

[10]Yıldırım, Ali ve Şimşek, Hasan (2005). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Seçkin Yayıncılık

[11]Kesici, Mustafa(2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 33-37

[12]Zağralı, Egem Ve Akbaba, Atilla (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, Journal of Yasar University, 10/40, 6633-6644

[13]Sünnetçiöğlü, S., Can, A. ve Özkaya, F.D.(2012). Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012, Antalya

[14]Ergüven, Han Mehmet(2011). Cittaslow – Yaşamaya Değer Şehirlerin Uluslararası Birliği: Vize Örneği, Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi, Cilt 3, Sayı 2, 2011 Issn: 1309 -8039 (Online)

[15]Deveci, Bilal; Türkmen, Serkan ve Avcıkurt, Cevdet (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi:Bigadiç Örneği, International Journal of SocialandEconomicSciences, 3 (2): 29-34

[16]Bucak, Turgay ve Ateş, Ufuk (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, International Journal Of SocialScience, DoiNumber:Http://Dx.Doi.Org/10.9761/Jasss2528 Number: 28 , P. 315-328, Autumnlı 2014

[17]Kodaş, Davut Ve Dikici, Erkan(2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma, Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi, Temmuz 2012, Cilt: 4, Sayı: 2

[18]Avcıkurt, Cevdet ve Köroğlu, Özlem (2008), Kırsal Turizm. Avcıkurt ve N. Hacıoğlu (Ed.) Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, S.61-83, Ankara: Nobel

[19]Soykan, Füsün(2003), Kırsal Turizm Ve Türkiye Turizmi İçin Önemi, Ege Coğrafya Dergisi, 12 (2003), 1-11

[20]Küçükaltan, Derman; Kubaş, Ahmet ve Üzümcü Polat, Tülay (2014). Turizm Potansiyeli Yönüyle Kartepe, Kartepe Kitabı-I, Kartepe Belediyesi Kültür Yayınları-3, Cilt:1, 1. Basım, Ocak

Yöre Kaynak Kişileri

Adem Öksüz, Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Park Otel Restoran Şefi, 1978, Lise, Derbent

Aysel Tutar, 1975, Ortaokul, Ketenceler

Ayşe Arsar, 1970, İlkokul, Avluburun

Ayşe Aslım, 1949, İlkokul, Avluburun

Ayşe Ayyaz, 1958, Okuryazar, Pazarçayırı

Bilal Dalgıç, 1938, Okuryazar, Serinlik köy

Çiğdem Demirhan, 1993, Lise, Kartepe

Elif Durmuş, 1973, Ortaokul, Derbent

Elif Özdemir, 1985, İlkokul, Ketenceler

Emine Yalvaç, 1947, Şirinsulhiye

Emriye Ergin, Okuryazar, Serinliköy

Esmâ Yılmaz, 1953, İlkokul, Pazarçayırı

Fatma Ayaz, 1957, Pazarçayırı

Fatma Doğaner, 1952, İlkokul, Balaban

Fikriye Külü, 1956, İlkokul, Eşme

Fikriye Ertuğ, 1945, Okuryazar, Balaban

Güler Yiğit, 1939, Şirinsulhiye

Güllü Kolaylı, 1978, İlkokul, Serinköy

Gülşen Güven Uzunkaya, 1977, İlkokul, Bahçelievler

Güner Ekmen, 1961, Ortaokul, Ketenceler

Hacer Mimoğlu, 1970, İlkokul, Nusretiye

Hanife Yılmaz, 1956, Okuryazar değil, Pazarçayırı

Hatice Arsar, 1939, Okuryazar, Avluburun

Hatice Koç, 1974, İlkokul, Serinlikköy

Havva Turoğlu, 1975, İlkokul, Suadiye

İsmail Yalvaç, 1945, Şirinsulhiye

Kadriye Özdemir, 1994, İlkokul, Ketenceler

Kevser Dendi, 1966, Acısu

Kezban Koç, 1958, Okuryazar değil, Serinlikköy

Leyla Keskin, 1938, Lise, Derbent

Makbule Bekil, 1948, İlkokul, Derbent

Melek Adıgüzel, 1950, Okuryazar, Suadiye

Melike Morgül, 1975, İlkokul, Suadiye

Meryem Subaşı, Şirinsulhiye

Mesut Öçbe, 1947, İlkokul, Maşukiye

Miyase Çakmak, 1957, Pazarçayırı

Nazlı Hanım, Serinköy

Nevin Yılmaz, 1946, Okuryazar değil, Nusretiye

Nimet Tekin, 1950, İlkokul, Ketenceler

Nihal Doğaner, 1975, Balaban

Nuray Er, 1959, İlkokul, Köseköy

Salihe Varol, 1970, İlkokul, Körfez mah.Kartepe

Sadettin Doğaner, 1949, İlkokul, Balaban

Semiha Yılmaz, 1969, İlkokul, Pazarçayırı

Seyhan Tezcan, 1953, İlkokul, Acısu

Şermin Öçbe, 1961, İlkokul, Maşukiye

Şehnaz Koç, 1953, Serinlikköy

Şükriye Koç, 1940, Okuryazar değil, Serinlikköy

Ümriye Gündoğdu, 1965, Okuryazar değil, Pazarçayırı

Zübejde Emre, 1942, İlkokul, Acısu