



T.C.

İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Otel Yöneticiliği Yüksek Lisans Programı

**BİTHYNİA'DAN PRUSİAS'A OSMANLI'DAN
GÜNÜMÜZE BURSA YÖRESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ:
OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

Erhan ÖRNEK

Danışman: Doç. Dr. Burak MİL

İstanbul, 2018



T.C.

İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

İşletme Anabilim Dalı Otel Yöneticiliği Yüksek Lisans Programı

**BİTHYNİA'DAN PRUSİAS'A OSMANLI'DAN
GÜNÜMÜZE BURSA YÖRESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ:
OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

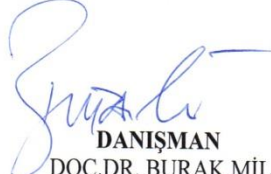
Tezi Hazırlayan: **Erhan ÖRNEK**


T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
TEZLİ YÜKSEK LİSANS SINAV TUTANAĞI


07/02/2018

Enstitümüz **Otel Yöneticiliği** Yüksek Lisans Programı öğrencilerinden **155700110** numaralı **Erhan ÖRNEK** "İstanbul Arel Üniversitesi Lisansüstü Eğitim - Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"nin ilgili maddesine göre hazırlayarak, Enstitümüze teslim ettiği "**BİTHYNIA'DAN PRUSIAS'A OSMANLIDAN GÜNÜMÜZE BURSA YÖRESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ: OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**" konulu tezini, Yönetim Kurulumuzun **22.01.2018** tarih ve **2018/03** sayılı toplantısında seçilen ve Sefaköy Yerleşkesinde toplanan biz jüri üyeleri huzurunda, ilgili yönetmeliğin 39. maddesi gereğince (60.) dakika süre ile savunmuş ve sonuçta adayın tezi hakkında **oyçokluğu/oybirliği** ile **Kabul/Red-veya Düzeltme** kararı verilmiştir.

İşbu tutanak, 1 nüsha olarak hazırlanmış ve Enstitü Müdürlüğü'ne sunulmak üzere tarafımızdan düzenlenmiştir.


DANIŞMAN
DOÇ.DR. BURAK MİL


ÜYE
PROF.DR. DERMAN KÜÇÜKALTAN


ÜYE
DOÇ.DR. EMRAH ÖZKUL

YEMİN METNİ

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum “Bithynia’dan Prusias’a Osmanlı’dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma” başlıklı bu çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun şekilde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmanın içinde kullandıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Erhan ÖRNEK

ONAY

Tezimin kağıt ve elektronik kopyalarının İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğim onaylarım:

Tezimin/Raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

Tezimin/Raporum sadece İstanbul Arel yerleşkelerinden erişime açılabilir.

Tezimin/Raporumunyıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin/raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

Erhan ÖRNEK

ÖZET

BİTHYNİA'DAN PRUSİAS'A OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE BURSA YÖRESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ: OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Erhan ÖRNEK

Yüksek Lisans Tezi, İşletme Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Burak MİL

Ocak, 2018 -113 sayfa

Günümüzde insanları seyahat etmeye teşvik eden nedenler arasında önemli bir etken olarak yer alan gastronomi turizmi, son yıllarda hızla gelişim göstermektedir. İnsanlar bir şehrin mutfak kültürünü tanımak, yemeğin üretim aşamasını görmek ve tarihi geçmişini öğrenmek için yemeğin ortaya çıktığı bölgeyi veya yeri keşfetmek istemektedir. Bu çalışmada Bursa ili mutfak unsurlarının geçmişten bugüne süregelen zaman içinde Bithynia'dan, Bizans imparatorluğuna, Osmanlı'dan günümüze kadar uzanan yolculuğunu ve bu süreçte zamanla gelişerek yiyecek içecek endüstrisinde hizmet veren işletmelerin menülerinde kullanım düzeyini araştırmayı amaçlamaktadır. Bu çerçevede Bursa ilinde faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış, araştırma sonucunda elde edilen bulgular ile birlikte çalışmanın sonuçlarına yer verilmiştir. Bulgular arasında zincir otel işletmelerinin menülerinde özel istek doğrultusunda yer verildiği, otel işletmelerine gelen misafirlerin yöresel yiyecekleri yerinde yemek istemeleri ve bu doğrultuda yerel restoranlara gelen misafirlerin amacının yöresel yemeği tatmak olduğu gibi sonuçlar ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Turizm, Bursa Mutfağı, Menü

ABSTRACT

BİTHYNİA TO PRUSIAS TO OTTOMAN TODAY REGION OF BURSA KITCHEN PRODUCTS: A RESEARCH ON THE LEVEL OF USE IN HOTELS RESTAURANT

Erhan ÖRNEK

Master Thesis, Business Department

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Burak MİL

January, 2018 -113 pages

Gastronomic tourism, which is an important factor in encouraging people to travel nowadays, has been developing rapidly in recent years. People want to get to know the culinary culture of a city, to see the production phase of a meal and to discover the history of the place where they eat to learn about the history. This study aims to investigate the usage level of kitchen elements of Bursa city from Bithynia to Byzantium Empire, from Ottoman period to daytime, and in the menus of businesses that develop over time and serve in catering industry in this period. In this framework, semi-structured interviewing techniques were used in interviews with food and beverage companies operating in the province of Bursa and the result of working with the findings obtained as a result of interviews emerged. Among the findings, the results are as follows: the chain hotels are located in the menus of the local food in accordance with the special request, the guests coming to the hotel enterprises want to eat local food at the local places and that the purpose of the guests coming to local restaurants in this direction is to taste local food.

Key Words: Gastronomy, Tourism, Bursa Cuisine, Menu

ÖNSÖZ

Öncelikle bu çalışmanın konusunu ve başlıklarını seçmemde yapmış olduğu yönlendirmeler ve bu süreçteki yardımları, destekleri sayesinde her zaman yanımda olan tez danışmanım Sayın Doç. Dr. Burak Mil'e sonsuz teşekkürler.

Yüksek lisans eğitimim süresince akademik gelişimime katkıda bulunan ve yardımcı olan değerli hocalarıma saygı ve sevgilerimle,

Çalışmamın başlangıcından son aşamasına kadar yardım ve desteğini esirgemeyen değerli dostlarıma,

Beni bugünlere getiren, hayatımın her anında yanımda olan, destekleyen, sevgisi ve sonsuz inancını daima hissettiren, anneme, babama ve ablama,

Teşekkürlerimi sunarım...

İÇİNDEKİLER

YEMİN METNİ.....	iii
ONAY	iv
ÖZET	v
ABSTRACT.....	vi
ÖNSÖZ	vii
GİRİŞ.....	1
PROBLEM.....	3
AMAÇ	3
ÖNEM.....	3
SINIRLILIKLAR.....	4
BÖLÜM 1GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ İLE İLGİLİ KAVRAMLAR.....	5
1.1. Gastronomi Kavramı.....	5
1.2. Gastronomi turizmi	9
1.2.1.Dünyada Gastronomi Turizmi	11
1.2.2. Türkiye’de Gastronomi Turizmi	13
1.3.Gastronominin Destinasyon Tercihine Etkisi	14
1.4. Coğrafi İşaretleme.....	14
1.5. Apelasyon	26
1.6. Somut olmayan kültürel miras; Yemek Kültürü	27
1.7. Yemek ve Kültür İlişkisi.....	29
1.8. Türk Mutfak Kültürü.....	31
BÖLÜM 2GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE BURSA VE ÇEVRESİ MUTFAK UNSURLARI	34
2.1. Bithynia (Bitinya) Döneminden Bursa	34
2.2. Bizans Döneminde Bursa ve Çevresi Mutfak kültürü.....	40
2.3. Osmanlı Döneminde Bursa ve Çevresi Mutfak Kültürü	48
2.4. Seyyahların Gözünde Bursa ve Çevresi.....	70

BÖLÜM 3 BİTHYNİA'DAN PRUSİAS'A OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE BURSA YÖRESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ: OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	73
3.1. YÖNTEM	73
3.2. BULGULAR.....	73
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	80
KAYNAKÇA.....	85
EKLER.....	93
ÖZGEÇMİŞ	113



Tablolar Listesi

Tablo 1 : Türkiye'deki Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünler	19
Tablo 2 :Bursa İlindeki Turizm İşletme Belgeli Otellerin Oda ve Yatak Arzı	74
Tablo 3 :Bursa İlindeki Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmelerinin Yaz ve Kış Sezonları Konaklama Tipleri	74
Tablo 4 :Bursa İlindeki Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmelerinin Yaz ve Kış Sezonları Ortalama Geceleme Sayıları	75
Tablo 5 : Bursa İlindeki Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmelerinin Hizmet Yılları	76



Şekiller Listesi

Şekil 1: Özel ilgi Turizmi Olarak Yiyecek Turizmi	10
Şekil 2: Bitinya Bölge Sınırları	35



GİRİŞ

Günümüzde bacasız sanayi olarak adlandırılan turizm sektörü, gün geçtikçe gelişen ve hızla büyüyen bir sektör haline gelmiştir. İnsanların turizme katılmalarının nedeni olarak alışlagelmiş kıyı turizmi faaliyetlerinin yanında alternatif pek çok turizm çeşidi ile turizmden elde edilen gelir artırılmaktadır. Gastronomi turizmi de hızla gelişim gösteren ve ülkelerin turizm gelirlerinde önemli artışa neden olan bir turizm çeşididir. Gastronomi turizmine katılan turistlerin temel amacı; buldukları bölgede yöreye özgü yöresel yemek sunan yiyecek içecek işletmelerine giderek yöresel yemek kültürünü tanımak, üretim aşamalarını incelemek ve yemekleri deneyimlemektir.

Geçmişten günümüze kadar uzanan yolculuğunda Türk mutfak kültürü; göçebe yaşam tarzı ile tarıma dayalı yaşamın etkisi, yaşadıkları bölgelerin fiziki ve beşeri yapısı, tarihsel gelişim süresince değişen sosyo-ekonomik yapı, dini kurallar ve gelenekleri ve ülke veya komşulara olan etkileşimi mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmaktadır (Akgöl, 2012: 52; Akman, 1998: 11). Bithynia'dan Bizans'a, Osmanlı'dan günümüze kadar uzanan bu süreçte mutfak kültürünün gelişmesi ve zenginliği ile günümüzdeki mutfak kültürü meydana gelmektedir. Bu zenginliğin oluşumu; Orta Asya'daki yaşam tarzının getirdiği et ve süt ürünlerinin kullanılması, Mezopotamya'nın tahıl ürünleri, Akdeniz Bölgesi'nin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşmesiyle meydana gelmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014: 64; Baysal, 1993: 12).

Günümüzde insanları bir şehri ziyaret etmeye iten nedenler içinde şehir ile bütünleşmiş gastronomik unsurlar ve somut olmayan kültürel bir miras olarak sayılan yöresel yemekler gelmektedir. Gastronomi turizminin kökeninde tarım, kültür ve turizm unsurları yer almaktadır. Bu unsurlardan tarım; ürünü sunar, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır (Yüncü, 2010; Göker, 2011). Bir yörenin mutfak kültürü; bölgede yetişen ürünleri, yörenin kültürünü, tarihsel sürecini ve insanların beslenme alışkanlıklarının tamamını kapsamaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında bir yöreye gelen misafir, ziyareti süresince yöresel mutfak unsurlarını, yörede yetişen ürünleri ve yemeğin yapılış hikâyesinin tamamını bir bütün olarak deneyimlemek istemektedir.

Son yıllarda Bursa iline gastronomi turizmi kapsamında gelen insanların sayısında artış olduğu görülmektedir. Bursa yöresi mutfak ürünlerinden; İskender kebab, pideli köfte, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı gibi yöresel lezzetlerin bilinirliğinin artması ve bu lezzetlerin uluslararası düzeyde misafirlere hizmet veren turizm işletmelerinin menülerinde kullanılması ile Bursa ilinin çekiciliğini ve tanınırlığını artırmaktadır.

Bu doğrultuda yapılan çalışma; Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan günümüze Bursa yöresi mutfak ürünlerini ve otel menülerinde kullanım düzeyini araştırmayı amaçlamaktadır.

Bu çalışmanın birinci bölümünde gastronomi ve gastronomi ile ilgili kavramlardan bahsedilmiş, gastronominin destinasyon tercihinin etkisi, coğrafi işaretleme, apelyasyon, somut olmayan kültürel miras olarak yemek kültürü, yemek ve kültür ilişkisi ve Türk mutfak kültüründen bahsedilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde; Bursa ve çevresinin mutfak unsurlarından bahsetmek üzere geçmişten günümüze uzanan süreçte Bithynia döneminde Bursa, Bizans döneminde Bursa ve çevresi mutfak kültürü, Osmanlı döneminde Bursa ve çevresi mutfak kültürü ve seyyahların gözünden Bursa ve çevresi hakkında literatürde yer alan bilgiler ışığında Bursa mutfak ürünlerinin geçmişten günümüze uzanan yolculuğunda gelişiminden ve değişiminden bahsedilmektedir.

Çalışmanın üçüncü bölümünde Bursa'da bulunan yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde kullanılan yöresel ürünleri belirlemek amacıyla bölgede faaliyet gösteren turizm işletme belgeli işletmeler üzerinde araştırma yapılmıştır. Ayrıca çalışmadan elde edilen verileri yorumlamak için uygulanan yöntem ve bu yönteme bağlı olarak kullanılan teknikten bahsedilmiştir. Çalışmanın dördüncü bölümünde işletme aşçıbaşları ve aşçıbaşı yardımcıları ile yüz yüze görüşmeler düzenlenerek, önceden hazırlanmış sorular yönlendirilmiş, alınan cevaplar kaydedilerek dokümanite edilmiştir. Elde edilen bilgilerin benzerlik ve farklılıklarını ortaya çıkarmak adına raporlanan görüşme notları, daha sonra tablolar haline getirilerek yorumlanmıştır. Daha sonra bu bulgular doğrultusunda çalışmanın sonuçları ve önerilerine yer verilmiştir.

PROBLEM

Araştırmanın problemini; Bursa ilinde faaliyet gösteren otellerin menülerinde Bursa yöresi mutfak ürünlerine verdikleri önemi ve bu doğrultuda mutfak ürünlerinin otel menülerinde kullanım düzeyi oluşturmaktadır.

AMAÇ

Bu çalışmada; öncelikle literatür kısmında gastronomi ve gastronomi ile ilgili kavramlardan bahsedilerek, Bursa ve çevresinin geçmişten günümüze gelişim süreçlerine değinilmiştir. Bu doğrultuda çalışma Bursa yöresi mutfak unsurlarının geçmişten günümüze geçen zaman içinde Bithynia'dan, Bizans'a, Osmanlı'dan günümüze kadar uzanan yolculuğunu ve bu süreçte zamanla gelişen mutfak kültürünün, günümüz yiyecek içecek endüstrisinde hizmet veren otel işletmelerinin menülerinde kullanım düzeyini araştırmayı amaçlamaktadır.

Bu çalışma kapsamında otellerin aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcıları ile yapılan yüz yüze görüşmelerin ardından elde edilen bulgular doğrultusunda, Bursa yöresi mutfak ürünlerinin otel menülerinde kullanım düzeyi ortaya koyulmaktadır. Çalışma sonuçlarında işletmelerin Bursa yöresi mutfak ürünlerine menülerinde yer vermesi durumunda; mutfak kültürünün gelişimi ve tanıtımının sağlanmasını, otelin müşteri potansiyelinde artışa neden olması ve şehrin tanıtımının ve çekiciliğinin artırılmasını ve temel amacı olarak Bursa yöresi mutfak kültürünün korunmasını amaçlamaktadır.

ÖNEM

Bursa yöresi mutfak kültürü Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan günümüze kadar geçen süreçte farklı kültürlerle sahip milletlerin bir araya gelmesi ile birlikte çeşitli kültürel zenginlikleri içinde barındıran bir yapıya sahiptir. Bursa mutfağının zengin çeşitliliği, günümüzde insanların Bursa yöresi mutfak ürünlerine olan ilgisini artırmakta ve bu mutfak ürünlerini deneyimlemek amacıyla Bursa ilini ziyaret etmelerine neden olmaktadır. Bursa ili, konumu ve İstanbul gibi metropol bir şehre olan yakınlığı sayesinde her yerden ulaşım oldukça kolaydır. Ayrıca yılın dört mevsimi farklı turizm çeşitleri ile çekiciliği olan bir şehirdir. Özellikle son yıllarda gastronomi turizmi kapsamında gelen ziyaretçilerde artış olduğu bilinmektedir.

Günümüzde bir yöreye özgü yiyecekler gastronomi turizmi amacıyla yöreye gelen misafirlerin temel amacı olduğu gibi iş, kongre, fuar, sağlık ve kış turizmi amacıyla gelen misafirlerinde ilgisi çekmekte ve bu turistler yöresel mutfak ürünlerini deneyimlemek istemektedirler. Bu çalışmada, Bursa yöresel ürünlerinin uluslararası düzeyde hizmet veren otel işletmelerinin menülerinde kullanım düzeyini ortaya koyarak, otel işletmelerinin geleceğe yönelik çalışmalarına yön vermesi açısından önemlidir. Ayrıca Bursa mutfak kültürünün bilinirliğini artırmak, kültürel mirasımız olan yemek kültürünü koruyarak gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak, gastronomi turizmine katılan turistlerden elde edilen gelir ile yerel kalkınma sağlamak ve bundan sonra yapılacak çalışmalara yön göstermesi açısından önemlidir.

SINIRLILIKLAR

Bu çalışma sadece Bursa yöresi mutfak ürünlerine değinmektedir. Çalışmanın kapsamı Bursa ilinde faaliyet gösteren turizm işletme belgeli otellerle sınırlıdır. Araştırmada ortaya çıkan bulgular Bursa ilinde görüşme yapılan otellerin aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcılarının görüşleri ve görüşmelerde yer alan ifadeleri ile sınırlıdır.

BÖLÜM 1 GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ İLE İLGİLİ KAVRAMLAR

Bu bölümde gastronomi kavramını, Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi, coğrafi işaretleme, apelasyon, somut olmayan kültürel miras olarak yemek kültürü, yemek-kültür ilişkisi ve Türk mutfak kültüründen bahsedilecektir.

1.1. Gastronomi Kavramı

İnsan yaşamının en temel fiziksel ihtiyacı beslenmedir. Zaman içerisinde bu beslenme ihtiyacı temel amacının dışına çıkarak yemeğin hazırlanması, sofraya düzeni, sunumu ve depolama gibi süreçlerde her toplumda farklılıklara sebep olması ile birlikte yemekte bir kültür haline gelmeye başlayıp sonraki süreçlerde sanat ve bilim dalına dönüşmektedir.

Türk dil kurumu gastronomiyi “iyi yeme merakı” olarak tanımlamaktadır (www.tdk.gov.tr). Gastronomi terimi Yunanca gaster (mide) ve namos (yasa, düzenleyici) sözcüklerinden oluşmaktadır (Uyar ve Zengin, 2015: 357). Gastronomi yeme-içmeyi konu alan bilim ve sanat dalıdır. Başka bir ifade ile gastronomi sanatsal ve bilimsel unsurları içinde barındıran, yiyecek ve içeceklerin tarihsel süreç içerisinde taşıdığı tüm özelliklerin detaylı olarak anlaşılmasını, uygulanmasını ve bunları geliştirerek günümüz koşullarına uyumlu hale getiren bir bilim dalıdır (Hatipoğlu, 2014: 4). Gastronominin kavramsal anlamı açısından bakıldığında insan gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimi olarak tanımlanmaktadır (Hatipoğlu, 2010: 5).

Gastronomi yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalıdır. Gastronomi farklı mutfak kültürleri ile arasındaki benzerlik ya da farklılıkları ortaya koyan, yiyeceklerin ve içeceklerin içinde yer alan malzemelerin nasıl kullanıldığını anlatan, yemek yerden alınan keyfi en üst seviyeye çıkaran (Akgöl, 2012: 17), aynı zamanda tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmayı amaçlayan bir bilim dalıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80).

Gillespie ve Cousins (2001: 2) tanımında “Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımını yapmaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronomi, yiyecek ve içecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafi, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır” diyerek ifade etmektedir (Hatipoğlu, 2014: 11).

Gastronominin işlevi; temel ilkeler doğrultusunda yiyeceğe dönüştürülebilecek her şeyi arayan, sağlayan ve hazırlayan herkese rehberlik etmektir (Kemer,2011: 5).

Gastronomiyi üretim ve tüketim ve her ikisi içinde ele alan boyutlarda sınıflandırıldığında şu tanımlara ulaşılmaktadır (Kemer, 2011: 5-6).

Gastronomi üretim boyutunda;

Mükemmel yemek hazırlamayı, pişirmeyi, sunmayı ve iyi masa hazırlamayı sanata dönüştüren bir bilim dalı olduğu, iyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi ve yemek pişirme ve aşçılıkla ilgili prensipler ve uygulamalarıdır.

Gastronomi Tüketim boyutunda;

İyi yiyecek ve içecekten hoşlanmak, İyi yemek yeme konusunda abartılı bir istek ve lezzetli ve lüks yiyeceklere olan düşkünlüğü ve tutkuyu ifade etmektedir.

Gastronomi üretim ve tüketim boyutu;

Yiyecekleri hazırlamak, pişirmek ve sunmayı, belirli bölge ve ülkelerle ilgili mutfak, gelenek ve görenekleri içeren yeme içme bilimi ve sanatıdır. Damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtimamla kazanılmış beğeniye uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir.

Harrison (1982) üretim ve tüketim boyutları dışında gastronominin daha net anlaşılması için dört bölümde incelemektedir. Bunlar:

-Uygulamalı gastronomi; yiyeceklerin tarladan sofraya gelene kadar olan süreçte oluşan standartları ve süreçleri içermektedir. Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasını ifade etmektedir. Bu süreçlerin uygulayıcıları da aşçılar, servis elemanları ve tadım uzmanları olarak ifade edilmektedir.

- Teorik gastronomi, Uygulamalı gastronomiyi yazılı ve görsel materyaller yardımı ile teoriye aktarılması süreci kapsamaktadır.

- Teknik gastronomi; uygulamalı gastronomi ile entegre olarak ilerleyen bu süreçte, reçetelerin nasıl yemek haline geldiğini değil de üretim ve servise olan etkileri ile ilgilenir. Öte yandan gastronomi alanının kapsamındaki pişir-soğut, pişir-dondur ve

vakumlama gibi yeni üretim tekniklerinin gelişiminde gıda güvenliği konularını kapsama alanına alır.

- Bilimsel gastronomi; Bilimsel gastronominin konusu beslenme konusunda yiyeceklerin besin değerlerini ve insanların yeme davranışlarını psikolojik açıdan konu almaktadır (Öney,2013).

Gastronomi, Charles Monselet'in 19. Yüzyıl sonunda yaptığı tanıma göre "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat" olarak ifade edilmiştir (Göker, 2011: 28). Tarihte gastronomi konusunda ilk bilimsel kitabın yazarı olan Brillat-savarin (1994)'e göre Gastronomi; insanların yedikleri her şeyi algılayarak bunun sonucunda elde ettikleri bilgidir. Savarin (1994) gastronominin amacını olabilecek en iyi yiyeceklerle, iyi beslenerek insan sağlığının korunması amacıyla olduğunu vurgulamaktadır. Yine bu konuda gastronominin insan beslenmesi konusunda multidisipliner bir bilim olduğunu ifade etmektedir (Öney, 2013: 160).

Amerikalı psikolog Abraham Maslow 1943 yılında insan psikolojisini konu alan ihtiyaçlar teorisinde, yeme içmeyi temel basamakta ele alsa da gastronomi açısından bakıldığında bu durum günümüzde temel beslenme ihtiyacının dışında farklı boyutlara ulaşmaktadır. Gastronomi, yiyecek ve içecekleri görsel, işitsel ve tatsal olarak yemeğin güzelliklerini ve lezzetini ön plana çıkardığı gibi masaya sunulan tabağı veya bardağı estetik bir sanat eseri gibi ortaya çıkarmaktadır (Öney,2013: 161). Gastronomi multidisipliner bir bilim dalıdır. Sadece sanatı değil, fen bilimleri (fiziki kimya, biyoloji) ve sosyal bilimlere de (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletme, yönetim, pazarlama) konu almaktadır. Örneğin yeme içme sırasında doğrudan beslenme bilimi ile bağlantılıyken, yemeğin veya içkilerin hazırlanması sırasında hijyen ve sanitasyon kuralları ile ilgili, üretim süreçleri gibi konuları ele alırken fen bilimleri alanıyla, insanların yeme alışkanlıklarını gibi konularda psikoloji alanı ile ilgili, dışarıda yemek yeme ile evde yemek yeme hususunda sosyoloji ve ekonomiyi konu alırken, sofrayı düzeni ve yemeklerin konuklara sunumunda pazarlamayı, mutfak araç gereçlerinin geçmişten günümüze gösterdiği gelişim evreleri ile tarih konuları ile bağlantısı gastronominin pek çok bilim dalıyla bağlantılı olduğunu göstermektedir (Öney,2013: 161).

Tarihteki ilk yemek tariflerinin Latin Apicius'lar tarafından M.Ö. I.y.y ile M.S. III.y.y arasında ortaya çıktığı düşünülmektedir (Dilsiz,2010: 10). Bunun yanı

sıra M.Ö. 1700 de Mezopotamya arkeologları tarafından çivi yazısı ile yazılı tabletlerde yemek tariflerine rastlanmaktadır. Ayrıca IX.y.y rölyepleri üzerinde yemek hazırlanışına benzer resimlere, hayvanın kesilmesi, parçalanması, odun ateşinde pişirilmesi, ekmek yapımı ve yemekte kap kacak kullanımını ifade edecek şekillerde rölyeflere rastlanmaktadır (Dilsiz, 2010: 10). M.Ö. 5 yüzyılda ise Çinlilerin gastronomi konusunda girişimleri bilinmektedir.

Gastronominin tarihsel sürecine bakıldığında bazı tarihçilere göre M.Ö. 4. Yüzyılda Yunan şair Atheneaus'un yemek zevki üzerine gastronomi adında şiir yazdığını bu şiirinde de pancar yaprağında yılan balığı tarifinden bahsettiğini bu tarifi günümüzdeki asma yaprağında sardalye balığı tarifine benzediği söylenmektedir (Gürsoy, 2013).

Gastronomi kavramının literatüre girişi ise, 1801 yılında Joseph Berchoux'un hazırladığı *Gastronomie ou l'Homme des Champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseri olmuştur (Uyar ve Zengin, 2015: 359). Ardından iki yıl sonra Croze Magnan'ın *Gastronomie a Paris* (Gastronomi Paris'te) adlı eseri basılmıştır (Göker, 2011). Fransız hukukçu ve yazar Brillat-Savarin ise 1825 yılında yaptığı tanımda; yemeğin hazırlanması, pişirme ve sunumun yanı sıra mükemmel yemek pişirme düşüncesi ile gastronomiyi tanımlamaktadır (Kaya ve Yurtseven, 2010: 58).

1825 yılında ise "La Physiologie du Gout" adlı eser yayımlanmış ve "tat fiziolojisi" olarak İngilizceye çevrilmiştir. (Uyar, Zengin, 2015: 359). Gastronomi terimi 1835 yılında yapılan tanımla "iyi yemek yeme sanatı" olarak mutfak sözlüğünde yer almıştır (Shahrim, 2006: 14-15, Uyar ve Zengin, 2015).

Dünyada gastronomi alanında önemli gelişmelerden birini Ünlü Fransız şef Auguste Escoffier ortaya koymuştur. Escoffier, servis ve mutfak organizasyonlarında büyük değişikliklere giderek karışık ve abartılı menüleri sade biçimde düzenleyip planlı ve sıralı bir düzene sokmuştur. Escoffier sadece sarayda kralların ve prenslerin aşçısı olarak çalışmakta kalmamış Avrupa'nın en iyi otel ve restoranlarının yönetiminde büyük rol almıştır. Bunlar arasında Londra'daki Savoy ve Carlton Oteli ve Paris'teki The Place Vendome en popüler olanlardandır (Sarıışık ve Özbay, 2014: 266).

2005 yılında Joel Robuchon tarafından Dünyanın en büyük mutfak ansiklopedisi “Larousse Gastronomique” basılmıştır. Gastronomi eğitimi alanında ilk olarak 1990’lı yıllarda Boston Üniversitesi kültür ve beslenmenin tüketimini ele alan gastronomi yüksek lisans programını açmış, bunu takiben 1996 yılında New York Üniversitesi gastronomi alanında lisans, yüksek lisans ve doktora programlarını açtığı bilinmektedir (Öney, 2013: 163).

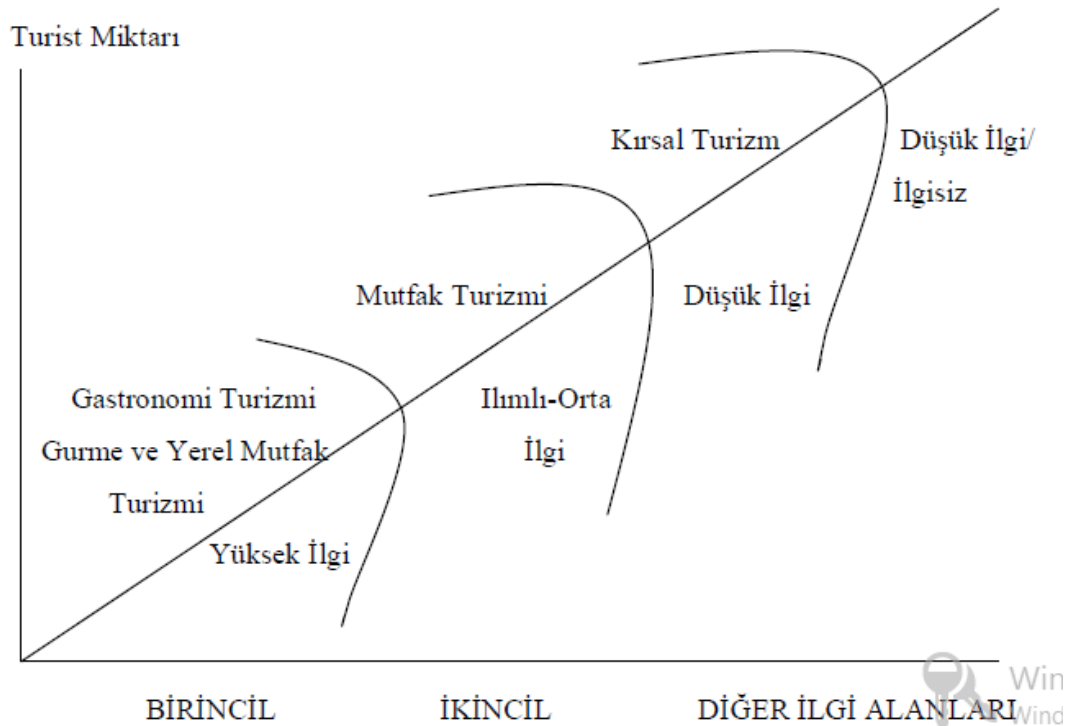
1.2.Gastronomi turizmi

Günümüzde insanların turizm hareketine katılma nedenleri arasında bir şehrin mutfak kültürünü tanımak, tarihi dokusunu keşfetmek ve şehir ile bütünleşen mutfak unsurlarını deneyimlemek gibi nedenler gelmektedir. Artık insanlar “deniz-kum-güneş” gibi klasik tatil anlayışının dışında gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türlerini de tercih etmektedirler. Yerel kültür ve gastronomisini ön plana çıkarıp Dünya’da gastronomi turizminde pay sahibi olan İtalya, Fransa ve İspanya gibi ülkeler gastronomi turizmi sayesinde turizm gelirlerinin büyük kısmını gastronomiden elde ettiği bilinmektedir.

Toplumu bir diğerinden ayıran en büyük özellik yemek kültürüdür. Ülkenin konumu, iklim koşulları ve coğrafi özellikleri kültüre yön veren unsurlardır. Nitekim soğuk bir iklim kuşağında insanlar tatlı ağırlıklı beslenirken, Akdeniz iklim kuşağındakiler yeşillik ağırlıklı beslenmesi toplumun zaman içerisindeki yaşamsal faaliyetlerine göre oluşmaktadır. Ülkemiz doğal güzellikleri, tarihi kültürel mirası, dört mevsimi yaşayan bir ülke olma özelliği ile çekiciliği yüksek ve önemli bir konumdadır (Dilsiz, 2010: 19). Tarih veya kültürel seyahatlerde ikincil olan gastronomi, Gastronomi amacı ile yapılan seyahatlerde, turizm hareketinin temeli ve seyahatin ayrılmaz parçası durumuna gelmektedir (Yüncü, 2010).

Gastronomi turizminin kökeninde üç unsur yer almaktadır. Bunlar tarım, kültür ve turizmdir. Bu üç unsur; Gastronomi Turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına imkân sağlamaktadır. Tarım, ürünü sunmaktadır, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar, Gastronomi Turizmi altında toplanmaktadır (Yüncü 2010: 29; Göker,2011). Gastronomi turizmi bu üç unsuru içinde barındıran yapıya sahiptir.

Gastronomi turizmi içinde dört temel motivasyon barındırır bunlar fiziksel, kültürel, sosyal ve prestijdir. Fiziksel motivasyonda insan temel beslenme ihtiyacı olarak yemek ister. Kültürel motivasyon da içinde bulunduğu kültüre ait hissetmek ve o kültürü yaşamak için yemek ister. Bunun için yöresel lezzetleri ve kültürü yansıtan restoranlar, üretim noktaları ve festivaller turisti motive edecek unsurlardır. Sosyal motivasyon da turistin gastronomik faaliyete katılması sosyal açıdan motive eder. Prestij motivasyonda ise turist katıldığı gastronomi etkinliklerini veya yöresel lezzet deneyimlerini arkadaşları ile paylaşır ve bu sayede turiste arkadaş ortamında prestij sağlar (Şahin, 2015: 65).



Şekil 1: Özel ilgi Turizmi Olarak Yiyecek Turizmi

Kaynak:(Zağralı, 2014)

Hall ve diğerlerine (2013: 11) göre; özel ilgi turizmi kapsamında gastronomi turizmi dört aşamaya ayrılmaktadır. Gastronomi turizmi birinci aşamada yoğun katılım ve ilgi gösterilen bir faaliyet olarak görülmektedir. Burada turistler gittikleri yerlere yeme içme amacı ile gidip ünlü bir restoran veya şarap butiğini ziyaret ederek tercihlerini bu alanlara yapmaktadır. İkinci aşamada mutfak turizmine yer verilmektedir. Mutfak turizmi ılımlı-orta ilgi olarak kategorize edilmiştir. Bu alanda turistler tercihlerini daha kapsamlı olarak yaparken gittikleri yerde ünlü bir restoranı

veya şarap butiği ziyaret etmektedir. Üçüncü aşamada kırsal turizm alanında değerlendirilirken düşük ilgi seviyesindedir. Burada turistler farklı bir deneyim amacı ile restoranları, şarap butiklerini veya festivalleri ziyaret etme isteğinde bulunmaktadır. Dördüncü aşamada ise düşük ilgi ve ilgisiz olarak değerlendirilen bu aşamada turistler yeme içme ihtiyacını zorunluluktan dolayı destinasyonun en ünlü restoranını tercih ederek gerçekleştirmektedir (Zağralı, 2014: 24).

Alternatif turizm çeşitleri arasında yerini alan gastronomi turizmi beraberinde gastro turist/ gastronomi turisti tanımlarını ortaya çıkarmaktadır. Bu anlamda gastro turisti; temel amacı gastronomi deneyimi yaşamak olan, bulunduğu destinasyonda yeme içme faaliyetlerine katılan turistler olarak tanımlanmaktadır (Üner, 2016: 80).

Gastro turistleri turizm hareketine katılmaya iten temel motivasyon gastronomidir. Öney (2013) gastronomi turistlerini popüler veya yeni bir mekânda yeme içme için saatlerce yol gitmeyi göze alan, daha önce gitmediği bir bölgedeki pazar ya da manav reyonunda kendini kaybedecek kadar büyülenen ve tatilini sadece oradaki sebze ve meyvelerden almak üzerine planlayan kişiler olarak ifade etmektedir.

Bir başka tanımda Aksoy ve Sezgi (2015) ; gastronomi kültürünün gelişiminde geleneksel zevklerin önemli yer tuttuğunu ve gastronomi kültürünün yaygınlaşmasının yüksek gelir düzeyine ve eğitim seviyesine sahip olan turistler aracılığı ile olduğunu ifade etmiştir.

1.2.1.Dünyada Gastronomi Turizmi

Günümüzde gastronomi her geçen gün daha fazla önem kazanan bir olgu haline gelmektedir. İnsanların seyahat ettikleri bölgede ya da konaklama işletmesinde yemeğin birincil amaca dönüşmesi gastronomiye önem verilmesine ve müşteri devamlılığı için üzerinde çeşitli stratejiler geliştirilmesine yol açmaktadır. Nitekim gastronomi turizmi şehirler ve ülkeler açısından önemli gelir kaynağı haline gelmektedir.

Dünyada gastronomi turizminin, son yıllarda hızla artarak hem şehir kalkınmasında hem de ülke ekonomisine katkıda önemli bir yere sahip olduğu gerçeği bilinmektedir. Örneğin Fransa'yı ziyaret eden turistlerin sadece Paris gibi bir şehrine yılda 40 milyon ziyaretçiyi kendine çekme nedeninin Eiffel kulesi veya

Fransa gastronomisi olduğu düşünöldüğünde gastronomi konusuna verilmesi gereken önemin diğer ölkeler için önem kazanmasına neden olmaktadır. Lakin bu turistlerin tahmini %10'unun bu amaçla seyahat ettiği düşünölmektedir (Akgöl,2012; 20). Bunun yanı sıra Fransa'nın Lyon şehri, UNESCO dünya mirasları arasında yer almış olup şarapları, Michelin yıldızlı restoranı, ünlü şeflere sahip restoranları ve yemek kültürü ile gastronomi turizmi açısından önem kazanan Fransa'nın bir başka şehridir (Göynüşen, 2011).

Gastronomi dünyasında adından sıkça söz ettiren ve çok tercih edilen şehirlerden birisi de Barcelona'dır. Öyle ki Barcelona turizm gelirinin %30'unu gastronomiden elde etmektedir. Bunun sebebi olarak dünyanın en saygın şeflerine ev sahipliği yapması ve en çok rezervasyon talebi alan "El Bulli" ve üç Michelin yıldızlı "El Racode Can Fabes" restoranlarına sahip olması sayılmaktadır (Dilsiz, 2010; Göynüşen,2011). Bunların yanı sıra Barcelona bol deniz mahsullü yemekleri, ünlü restoranları, gece eğlenceleri, şarapları, çikolataları ve şehir ile bütünleşen yöresel gastronomi unsurları ile gastronomi dünyasında önemli yere sahiptir (Göynüşen,2011: 23).

Dünyada bazı büyük tur operatörleri gastronomisi ile ünlü şehirlere, yiyecek ve içecek festivallerine, mutfak eğitimi veren ünlü okul/kuruluşlara, şarap tadımı-bağbozumu etkinliklerine, yöresel pazarlar gibi çekiciliği olan destinasyonlara tur düzenleyerek müşterilerine sunmaktadır (Aslan, 2010: 43). Düzenlenen bu turlara ünlü yemek yazarları, gurmeler ve ünlü şeflerin katılımını sağlayarak bu kişilerce yapılan tanıtım sonucunda insanların merakının daha fazla artmasını sağlamaktadır (Aslan,2010). Bu turlar sayesinde gastronomi turizmine olan katılım artmaktadır.

Tarihi ve kültürel yapısı ile birlikte gastronomiyi de ön plana çıkarabilen şehirlerden biri olan Barcelona'ya her yıl binlerce insan seyahat ediyor. Yemek yemek ve yerel unsurları tanımak için "La Boqueria" isimli pazara akın eden yabancı ziyaretçi sayısı, günde 2 bin 500 civarında tespit edilirken, bu rakamın Picasso müzesine giden ziyaretçi sayısına eşit olduğu belirtiliyor (Gürs, 2007). Dünyadaki gastronomi turlarının İtalya, İspanya ve Fransa üzerinde yoğunlaştığı bilinmektedir. Örneğin İtalya'nın Toscana bölgesi Trüf mantarı, Floransa usulü et yemekleri Chianti Şarabı ve Lucca'nın zeytinyağları (Öney,2013:170) ile ünlüdür ve bu nedenle her yıl binlerce turist bölgeyi tadım için ziyaret etmektedir (Aslan,2010: 43).

Buna benzer olarak Almanya’da düzenlenen bira festivalleri de çekim unsuru olarak düşünülebilmektedir.

1.2.2. Türkiye’de Gastronomi Turizmi

Türkiye sahip olduğu kültürel özellikleri ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasından dolayı geçmişten bugüne dünyanın en önemli mutfaklarından biridir. Türkiye, doğal güzellikleri, zengin mutfak kültürü, eşsiz güzellikteki flora ve faunası ile sahip olduğu tüm özellikleri itibarı ile turistik çekiciliği olan ve gastronomi turizmi açısından tercih edilen bir ülkedir. Özellikle Hatay, Urfa, Antep, Adana, Mersin ve Bursa gibi yöresel lezzetleri ile ünlü şehirlere sahiptir. Yapılan araştırmalar bölgeyi yapılan ziyaretlerinin ortalama %25’inin gastronomi turizmi amacıyla yapıldığını ortaya koymaktadır (Aslan, 2010).

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu “Türkiye’nin Lezzet Haritası”nı belirlemek üzere 81 ili kapsayan bir araştırma yapmış ve bunun sonucunda Türkiye’de 2205 çeşit yöresel lezzet olduğunu belirlemiştir (www.ankrapatent.com). Listenin başında 291 çeşit yiyecek ve tatlısı ile Gaziantep gelmektedir. Araştırmada elde edilen listenin İkinci sırasında ise Elazığ yer almaktadır. Bölgeler bazından sınıflandırmada 455 çeşit yiyecek ve içecek İç Anadolu Bölgesi birinci sırada, 398 yiyecek ve içecek çeşidi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi ikinci sırada, 397 çeşit yiyecek ve içecek Karadeniz Bölgesi üçüncü sırada yer almakta olup Akdeniz ve Marmara Bölgesi de sırası ile 184 ve 162 yiyecek ve içecek çeşidi ile sıralamada yer almaktadır (Şahin, 2015: 65).

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) tarafından düzenlenen Gastronomi Turizmi Raporu’na göre (www.tursab.org.tr), 2014 yılında Türkiye’ye gelen 41 milyon 415 bin turistin yaptığı harcama miktarı toplam 34,3 milyar dolardır. Bunun 6 milyar 523 milyon doları yeme içmeye ayrılmaktadır. Bu rakam, toplam harcamaların içinde yaklaşık % 19’unun yeme içmeye ayrıldığını gösteriyor. Bunun sonucunda kişi başı 828 dolar olan harcamanın 157 doları yeme içmeye gitmektedir.

Günümüzde yerel yönetimler bazı gıda firmalarının sponsorluğu ile yöre ürünlerinin tanıtımı ve bölgeyi tanıtmak için çeşitli gastronomi etkinlikleri düzenleyerek insanlara bölgedeki yöresel lezzetlerinin tanıtımı yapmaktadır. Örneğin Ayvalık’ta zeytinyağı hasatı ve Gemlik’teki zeytin festivali gibi etkinlikler yörenin

tarım ürünlerinin ve bölge tanıtımını yaparak insanların bölgeye gelmesine ve turizmine de katkı sağlamaktadır.

1.3.Gastronominin Destinasyon Tercihine Etkisi

Dünya Yiyecek ve Seyahat Örgütü (2014) Gastronomi turizminin destinasyona daha fazla ziyaretçi çektiğini ifade etmektedir (Nebioğlu, 2016). Gastronominin destinasyonlara değer katan bir özelliğe sahip olması, onların kısa sürede markalaşmasına neden olabilmektedir. Osmanlı ve Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Doğru strateji, konumlandırma ve çekici bir imaj destinasyonların markalaşmasında başarılı olacaktır. Son yıllarda gelir seviyesi yüksek entelektüel turistler iyi yemek için Avrupa'daki gurme turlarına yoğun talep göstermektedir. Bu turistlerin Fransa veya İtalya'ya gitme motivasyonları ele alınarak Türkiye'deki gastronomik çekiciliklere uyarlanabilir (Öney, 2013: 180).

Günümüzde turistler gidecekleri turistik bölgeyi tercih ederken yeme içme kültürüne önem vermektedirler. Turistin tatili boyunca ilgisini çeken unsurlar arasında yemek kültürü de yer almaktadır. Bunun nedeni ise turistler tatillerini yaparken yöreye özgü lezzetleri merak etmekte ve günlük aktivitelerinde orada yaşayan insanlar gibi yeme içme eyleminde bulunarak kendilerini yöreyle bütünleştirmek istemeleridir. Bunun sonucunda turist tatilinde evinde gibi rahat edecek ve keyif alacaktır (Zağralı, 2014: 36).

Gastronomi turizmi amacı ile seyahat eden turistler konakladıkları işletmelerde yöresel yiyeceklerin sunumuna büyük önem vermektedirler. Menülerinde yöresel yiyeceklere yer veren işletmeler rakip işletmelere göre daha fazla avantaj elde etmekte ve daha fazla turist çekmektedir. Turistlerin dikkatini çeken hususlar arasında yöresel yiyeceklerin geleneksel yöntem ve pişirme usulüne göre hazırlanıp servis edilmesi olduğu gibi hijyen koşulları da önemli yer tutmaktadır (Aslan, 2010: 42).

1.4. Coğrafi İşaretleme

Coğrafi işaretleme, bir ürünün yetiştiği bölgenin adıyla bütünleşmesini, tüketicinin ürün tercihi sırasında kalitesinden emin olarak ürünü tercih etmesini sağlar. Coğrafi işaretler menşe ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılır.

Coğrafi işaretler;

Coğrafi işaretlemeye dair ilk yasal düzenleme 1992 yılında AB (Avrupa Birliği) ölçeğinde uygulamaya başlanmıştır(Orhan, 2010: 245). Ülkemizde ise 27.06.1995 tarihli 22326 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğüne giren 555 sayılı Coğrafi işaretlerin korunmasına ilişkin KHK (Kanun Hükmünde Kararname) ile yerel değerlerin korunmasına yönelik ilk çalışma başlatılmış, Coğrafi işaretleme ile ilgili tescil, düzenleme ve denetimi yapmakla sorumlu kurum olarak Türk Patent Enstitüsü belirlenmiştir (TPE, 2017).

Coğrafi işaretler, Sınai Mülkiyet Haklarından biridir. Türk Patent Enstitüsü'ne göre (2017), Coğrafi işaretler “Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir” . Coğrafi işarete sahip bir yörenin meyvesi, taşı veya halısı başka bölgelerde üretilene göre farklı yapıda olabilir veya o bölgenin adıyla ün kazanmış olabilmektedir. Bu nedenle tüketiciler söz konusu yörenin adı geçen ürüne karşı duydukları güvenle tercih yapabilmektedir. Ürünün üzerinde yöre adının yazması, benzerlerine göre farklı özelliğe sahip olduğunu algısını oluşturabilmektedir (TPE,2017).

Coğrafi işaretler ürünün yetiştiği veya üretildiği yerin adından meydana gelmektedir (Gökovalı, 2007: 142).Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılır (TPE, 2017).

Menşe adı; bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan bölge veya ülkeden kaynaklanması ve bütün veya esas nitelik ve özelliklerin bu coğrafyaya özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması, üretimi işlenmesi gibi tüm işlemlerin bu coğrafi sınırlar içinde yapılmasını gerektirmektedir. Buna örnek olarak Gemlik Zeytini, Eskişehir Lületaşı, Finike Portakalı, Malatya Kayısısı ve Ege Pamuğu gibi örnekler verilebilir. Bu ürünler niteliğini ancak ait olduğu yöre içinde kazandığından yalnızca bu bölgede üretilebilirler (TPE,2017).

Mahreç işareti; Tıpkı menşe adında olduğu gibi coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği olan veya diğer özellikleri ile bu coğrafi bölge ile özdeşleşmiş olan üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin sınırları belirlenmiş coğrafi bölge içinde yapılmış ürünlere mahreç işareti verilir. Mahreç işaretine sahip ürünün özelliklerinden en az

birinin o yöreden kaynaklanması şartı vardır. Buna örnek olarak İnegöl köfte, Kemalpaşa Tatlısı, Antep Baklavası, Isparta Halısı verilebilir (TPE, 2017).

Menşe adı ve mahreç işareti arasındaki fark üretim yılı ile doğrudan alakalıdır. Menşe işareti taşıyan ürünlerin ait oldukları coğrafi sınırlar dışında üretimi yapılamazken, mahreç işaretine sahip ürünler başka bölgelerde de üretilebilirler (Gökovalı,2007: 144).Başka bir ifadeyle ürünün ayırt edici özelliğinin tamamı ait olduğu coğrafi bölgeden kaynaklanıyorsa ve üretim süreçlerinin tümü o bölgede gerçekleşiyorsa ürün menşe adı ile tescillenebilir. Ancak üretim süreçlerinden bir kısmı coğrafi bölgeden kaynaklanıyor ve ürünün bazı üretim aşamaları ait olduğu coğrafi bölge dışında da gerçekleşebiliyorsa o ürünler mahreç işareti ile tescillenebilir. Ancak burada dikkat edilmesi gereken husus; mahreç işareti ile korunan ürünlerin üretiminde ait oldukları coğrafi bölgeye ait hammadde ve üretim yöntemlerinin aynen kullanılması ve ürünün kalitesinin aynı olması gerekmektedir (Gökovalı, 2007: 144).

Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin tescilinden sorumlu kurum Türk Patent Enstitüsü olarak belirlenmiştir. Bu nedenle yurtiçi veya yurtdışından yapılacak olan bütün başvurular TPE veya onun yetki verdiği makama yapılmaktadır (Kan vd. ,2012: 97). Gökovalı (2007) coğrafi işaretlemeye konu olan ürünlerin genellikle yiyecek, içecek, alkollü içecekler ve şarap gibi tarım kökenli ürünler olabileceği gibi el sanatları ürünleri de olabileceğini ifade etmiştir.

Bir işaretin coğrafi işaret olarak kabul edilmesi için bazı özelliklere sahip olması gerekmektedir. Bu özellikler 5 maddede ifade edilmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008: 59-60; Göynüşen, 2011: 83);

-Ürün: Bir işaretin Coğrafi İşaret olabilmesi için öncelikle o işaretin bir ürünü belirtmesi gerekmektedir. Çünkü bu Coğrafi İşaretler ürünün kökenini belirtir ve kullandıkları ürünlerin diğerlerinden ayırt edilmesini sağlar. Bu kavram AB de sadece tarımsal ürünler ve insan gıdaları ile kısıtlı iken, Türkiye’de tarım ürünleri, doğal ürünler, madenler, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünleri kapsamında birine girmesi gerekmektedir.

-Belirli bir coğrafya; : Coğrafi İşaretler sınırları belirlenmiş bir coğrafyadan kaynaklanan ürünleri ifade eder. Türk hukukuna göre coğrafi alanı, “bir bölgenin, belirli bir yörenin ya da istisnai durumlarda bir ülkenin” adından ibaret olacağı; bu

işaretlerin, söz konusu bölge, yöre ya da ülkeden kaynaklanan ürünleri ifade etmektedir.

- İşaret: Coğrafi işaretler ürünleri ayırt etmeye ve kullanıldıkları ürünleri farklılaştırmayı sağlarlar. Bunlar 555 sayılı KHK 17. Maddesinde “Coğrafi işaretlerden menşe adları, sicilde belirtilen coğrafi bölgede faaliyet gösteren üreticiler tarafından, sicilde belirtilen ürünlerin üzerlerinde veya ambalajlarında, bu ürünlerin sicilde gösterilen kalite, ün ve diğer özellikleri taşıması koşuluyla ticari olarak kullanılır. Mahreç işaretlerinin kullanımı için ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin sicilde belirtilen yöre, alan veya coğrafi bölge sınırları içinde yapılmış olması ve ürünün sicilde gösterilen kalite, ün ve diğer özellikleri taşıması şartı aranır.” olarak geçmektedir (Göynüşen,2011).

-Ürünün belirli bir karakteristik taşıması; Coğrafi işarete konu olan ürünler yetiştirildikleri alandan dolayı belirli özelliğe sahip ürünlerdir. Buna göre benzerlerinden farklılık göstermektedir. Bu fark toprak, nem, rüzgâr gibi iklim koşulları olabileceği gibi, yörede ürünü işleme sırasında uyguladıkları teknikten, kullandıkları malzemeye kadar olabilecek her türlü farklılıklardan (beşeri unsurlar) meydana gelebilir. Türk Hukuku’nda mahreç işaretler için ürünün “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özelliklere” haiz olması gerektiği ifade edilirken, menşe adları için herhangi bir açıklama yer almamaktadır.

-ürünün karakteristik özelliği ile coğrafi kökeni arasında ilişki olması: Coğrafi işarete konu olan ürünlerin sahip olması gereken başlıca özellikler arasında ürünün karakteristik özelliği ile kökeni olan coğrafya arasında ilişki olması gerekmektedir. Bu özellik sayesinde hem kültürel mirasın korunmasına hem de ürünün özellikleri hakkında tüketicinin bilgi sahibi olmasına neden olur. Böylece tüketicinin karar verme süreci de kolaylaştırmaktadır. Coğrafi işarete konu olan ürünler diğerlerine göre farkını ortaya koyarken, aynı zamanda ürünün sahte işaretler kullanılarak tüketicinin yanlış bilgi sahibi olmasını engellemektedir.

Coğrafi işaretleri ile özdeşleşen bölge veya yöreler için destinasyon çekiciliği daha fazla olmaktadır. Bunun yanı sıra coğrafi işaretler yerel kalkındırmada önemli yere sahiptir (Kan vd,2012). Örneğin İtalya’nın Toskana bölgesi şarap, et ve peynirler çeşitleri tanınmaktadır. Bunun bir başka örneği de dünyaca ünlü köpüklü şaraplara sahip olan Fransa’nın Champagne bölgesidir. Bu bölgede coğrafi işaret ile

korunan Champagne köpüklü şarabı sayesinde bölgede turistik çekicilik meydana gelmektedir (Karakulak,2016). Günümüzde Fransa denilince insanların aklına gelen şeylerden biri şaraptır. Fransa'nın Bordeaux, Bourgogne şarapları bu bölge ile bütünleşen ürünlerdir. Fransa şarapta olduğu kadar, Roqueford bölgesinde üretilen Roqueford (Rokfor) peynirleri ile de ünlüdür. Coğrafi işarete sahip olan Roqueford peynirinin ait olduğu bölgede meydana getirdiği gelişmeler konusunda yapılan araştırmalarda iş imkanlarının %50'sini oluşturduğunu, coğrafi işaretin turizm aracılığı ile olumlu etkileri neden olduğu ifade edilmiştir (Kan vd., 2012: 98).

Türkiye'nin sahip olduğu bazı geleneksel ve yöresel değerlerin kendine özgü niteliklere sahip olması dünya ticaret piyasasında sahiplenme olgusunu gündeme getirmekte olup, bu geleneksel ve yöresel değerlerin belirli bir düzen içinde toplanıp, koruma altına alınması gerekmektedir. Bununda coğrafi işaretleme ile yapılması, yurtiçi ve yurtdışı piyasalarda ürünlerin menşei ve üretim süreçlerinin doğru bilgiler ile değerlendirilmesi sonucunda ülke ekonomisine makro ve mikro anlamda katkılar sağlamanın yolunu açmaktadır. Coğrafi işaretler, küreselleşen dünya piyasasında yerel kalkınma için en önemli teşvik aracı olarak gösterilen bir yaklaşım haline gelmektedir. Yerel kalkınmanın öneminde coğrafi işaretlerin sağladığı avantajlar şunlardır (Orhan, 2010: 245);

-Ürünün kalitesi, geleneksel üretim metodu ve coğrafi kaynağı arasında kurulan sıkı bağı simgeleyen bir güvencedir, tüketicilerin ve üreticilerin korumasını sağlar,

-Ürün için pazar farklılaştırması ve kalite standardı sağlar. Bir ülkenin doğal zenginliklerine ve halkının yeteneklerine ekonomik yönden katma değer yaratır, bu sebeplerden coğrafi işarete sahip ürünlerin pazar payı, imajı ve üretim profilinin belirlenmesine katkı sağlar.

-Farklı bir üretim yaklaşımına neden olduğu için özellikle küçük ölçekli firmaların ayakta kalmasına katkı sağlayan bir kalkınma modeli yaratır.

-Ortak bir gelenek ve karar verme sürecine bağlıdır. İnsan işgücü ve emeği, kültür, toprak, doğal kaynaklar ve çevre arasındaki bağı vurgular.

-Yerel ürünlerin üretimini teşvik etmede ve bölgesel kalkınmayı desteklemede etkin bir araçtır. Diğer yandan bölgeler ve sektörler arası farklılığın giderilmesine ve

devlet tarafından korunma sağlanmasına katkı sağlayarak, üretim maliyetlerinin azalmasına neden olur ve ekonomik bir denge aracı olarak kullanılabilir.

-Üretici ve tüketici arasındaki bilgi akışının şeffaf olmasına katkı sağlayarak bilgi paylaşım aracı olarak kullanılabilir.

-Ait oldukları bölgelerden kaynaklanan ürünlerin bilinirliğini artırarak turizme de dolaylı olarak katkı sağlar.

Ülkemizde coğrafi işaretli ürünleri tanıtmak üzere festivaller düzenlenmektedir. Bunlardan bazıları; Bursa'nın Gemlik ilçesinde Gemlik Zeytin Festivali (zeytin, zeytinyağı), Bursa'nın Kemalpaşa ilçesinde Mustafa Kemalpaşa kurtuluş festivali (Kemalpaşa Tatlısı, Balıkesir'in Sındırgı ilçesinde Yağcıbedir Halı Festivali (el sanatları), Kocaeli merkezinde Pişmaniye Gecesi etkinlikleri yapılmaktadır (Oraman, 2015: 83). Coğrafi işaretlemenin doğrudan veya dolaylı olarak faydaları vardır. Öncelikle coğrafi işaretleme sayesinde bir bölgeye ait ürünün doğallığı ve kalitesinin sürdürülebilirliği artmaktadır. Coğrafi işaretler ürünün ortaya çıktığı bölgenin sınırlarını belirleyerek, kalitesini koruyarak üretimin devamını sağlamaya, bu süreçte üreticiye maddi katkı sağlamaya ve ait olduğu bölgeye değer kazandırmaktadır (Çalışkan, 2012).

2017 yılı itibarı ile Türkiye'de 210 ürün coğrafi işarete sahiptir. Bu ürünlerin arasında Gemlik Zeytini, Gemlik Atı, İnegöl Köftesi, İznik Çinisi de yer almaktadır. Coğrafi işarete sahip Gemlik zeytini 05.03.2003, Gemlik Atı 03.05.2001, İnegöl Köftesi 08.08.2002, İznik Çinisi 27.12.2004 tarihinden itibaren coğrafi işaretlidir (TPE,2017).Türkiye'deki Tescilli coğrafi işaretler; Tescilli ürünler aşağıdaki tabloda belirtilmektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2017).

Tablo 1 : Türkiye'deki Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünler

Tescilli Coğrafi İşaretli ürünler	Başvuru ve Koruma Tarihi
Adana Kebabı	15.08.2003
Adapazarı Dartılı Keşkek	26.10.2009
Adapazarı Islama Köfte	26.10.2009
Afyon Kaymağı	31.12.2003
Afyon Pastırması	31.12.2003

Afyon Sucuğu	31.12.2003
Akçaabat Köftesi	31.07.2008
Antakya Künefesi	14.04.2006
Andırın Tırşığı	06.05.2010
Antep Baklavası	28.03.2005
Antep Beyranı	08.05.2015
Antep Yuvarlaması	30.06.2015
Antep İşı	24.04.2012
Bafra Pidesi	20.05.2005
Balıkesir Höşmerim Tatlısı	21.02.2011
Burdur Ceviz Ezmesi	22.05.2008
Burdur Şiş Köftesi	09.08.2010
Develi Cıvıklısı	17.09.2004
Edirne Tava Ciğeri	18.05.2006
Erzurum Kadayıf Dolması	01.03.2010
Eskişehir Çığböreği(Çibörek)	19.04.2010
Kadınhanı Tahinli Pidesi	15.06.2010
Kayseri Mantısı	22.05.2006
Kayseri Pastırması	13.09.2000
Kayseri Sucuğu	13.09.2000
Keşan Satır Et	09.07.2008
Konya Etli Düğün Pilavı	21.01.2009
Konya Etli Ekmek	11.09.2012
Kilis Katmeri	17.04.2014
Maraş Tarhanası	29.07.2010
Mardin Kaburga Dolması	22.10.2007
Mardin Kibe	27.12.2007
Mardin Sembusek	27.12.2007
Mardin İkbebet	27.12.2007
Mardin İmlebes(Badem Şekeri)	28.01.2008
Mersin Tantunisı	15.07.2014
Merzifon Keşkeği	06.12.2011
Oltu Cağ Kebabı	14.05.2007

Safranbolu Lokumu	22.05.2006
Salihli Odun Köfte	11.08.2006
Samsun Kaz Tiridi	27.12.2011
Samsun Simidi	20.03.2012
Sivas Köftesi	01.02.2006
Siirt Büryan Kebabı	24.02.2003
Siirt Perde Pilavı	24.02.2003
Tarsus Yayla Bandırması	10.12.2004
Taşköprü Kuyu Kebabı	03.07.2012
Terme Pidesi	31.03.2008
Tokat Kebabı	26.08.2013
Turhal Yoğurmacı	31.07.2012
Urfa Eşkili	02.05.2013
Uşak Tarhanası	23.02.2015
Yozgat Arabaşısı	14.03.2011
Yozgat Parmak Çöreği	14.03.2011
İnegöl Köfte	08.08.2002
İskilip Dolması	14.02.2005
İskilip Turşusu	14.02.2005
İzmir Lokması	08.02.2011
İzmir Şambalisi	18.01.2011
İzmit Pişmaniyesi	11.09.2000
ŞanlıUrfa Çiğköfte	31.05.2006
Afyon Mermeri	31.12.2003
Akhisar Domat Zeytini	04.11.2010
Akhisar Uslu Zeytini	04.11.2010
Akkuş Şeker Fasulyesi	26.03.2010
Akşehir kirazı	14.11.2003
Anamur muzu	12.06.2001
Antep Fıstığı	18.09.1997
Antep Kutnu Kumaşı	19.01.2015
Arapgir Köhnü Üzümü	24.08.2006
Ardahan Çiçek Balı	02.08.2013

Aydın Kestanesi	07.12.2010
Aydın İnciri	09.12.2003
Ayvalık Zeytinyağı	18.03.2004
Bafra Zembili	14.05.2012
Bartın İşi Tel Kırma	08.11.2004
Bayat Türkmen Kilimi	28.04.2000
Bergama El Halısı	21.06.1996
Bayramiç Beyazı	17.09.2010
Bayramiç Elması	12.03.2013
Bergama Kozak Çam Fıstığı	21.10.2008
Beypazarı Kuruşu	31.12.2009
Boyabat Çemberi	26.12.2007
Bodrum Mandarini	03.12.2009
Buldan Bezi	27.01.2010
Bozdağ Kestane Şekeri	16.08.1999
Bünyan El Halısı	21.06.1996
Birecik Patlıcanı	21.02.2014
Damal Bebeği	06.05.2002
Devrek Bastonu	10.07.2003
Döşemealtı El Halısı	21.06.1996
Denizli Leblebisi	20.02.2008
Denizli Traverteni	09.01.2008
Diyarbakır Karpuzu	03.12.2007
Diyarbakır Örgü Peyniri	15.02.2010
Edremit Körfez Bölgesi Zeytinyağları	29.04.2003
Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytin	18.07.2014
Edirne Beyaz Peyniri	10.05.2004
Eflani Çember Bezi	15.04.2008
Ege Pamuğu/ Aegean Sultanas	06.02.2003
Ege İnciri / Aegean Fig	06.02.2003
Ege Sultani Üzümü / Aegean Sultanas	06.02.2003
Elazığ Öküzgözü Üzümü	01.10.2007
Ereğli Siyah Havucu	24.06.2017

Erzurum Civil Peyniri	17.12.2007
Erzurum Küflü Civil Peyniri(Gögermiş Peyniri)	01.03.2010
Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı	25.06.2001
Erzincan Tulum Peyniri	21.08.2000
Eskişehir Lüle Taşı	27.10.1997
Eşme Yörük kilimi	21.06.1996
Ezine Peyniri	24.02.2006
Finike Portakalı	26.04.2006
Gaziantep Bakır El İşlemeciliği	19.07.2010
Gaziantep Sedef El İşlemeciliği	22.07.2010
Gemlik Atı	03.05.2001
Gemlik Zeytini	05.03.2003
Gönen İğne Oyası	23.02.2010
Gördes El Halısı	21.06.1996
Görece Nazar Boncuğu Üretim El Ve İşleme Sanatı	23.04.2003
Göynük Tokalı Örtme	15.05.2015
Gümüşhane Dut Pestili	23.01.2004
Gümüşhane Kömesi	23.01.2004
Güney Ege Zeytinyağları	29.04.2003
Giresun Tombul Fındığı	18.09.2000
Hellim/Halloumi	10.10.2008
Hereke Yün İpek El halısı	21.06.1996
Hereke Yün El halısı	21.06.1996
Hereke İpek Halısı	21.06.1996
Hıms Fasulyesi	07.06.2012
Isparta Gülü	01.12.2005
Jirkan Kilimi	21.06.1996
Kale Biberi	18.12.2008
Kalecik Karası Üzümü	07.06.2005
Kangal Balıklı Kaplıcası	06.05.2002
Kangal Koyunu	06.05.2002
Karamürsel Sepeti	06.11.2006

Karnavas Dut Pekmezi	12.08.2005
Kars El Halısı	21.06.1996
Kars Kaşarı	14.02.2014
Kars Türk Çoban Köpeği	03.05.2001
Kırkağaç Kavunu	01.11.2006
Kula El Halısı	21.06.1996
Kütahya Çinisi	20.05.2004
Malatya Kayısısı	31.07.2000
Maraş Burma Bileziği	26.09.2012
Maraş Biberi	26.12.2001
Mardin Taşı	22.07.2009
Mersin Cezeryesi	06.09.2011
Mut Kayısısı(Yaş Sofralık)	28.06.2005
Milas El Halısı	21.06.1996
Milas Zeytinyağı	24.06.2014
Niksar Cevizi	17.05.2011
Nizip Zeytinyağı	18.08.2009
Oltu Taşı	19.03.2012
Osmaniye Yer Fıstığı	07.02.2002
Pazırık El Halısı	21.06.1996
Pervari Balı	27.05.2003
Piraziz Elması	05.03.2013
Rize Bezi(Feretiko)	31.03.2005
Safranbolu Safranı	21.05.2009
Salihli Kirazı	11.08.2006
Soğanlı Bez Bebekleri	28.04.2003
Sümer Kars El Halısı	21.06.1996
Süper İnce Kilim	21.06.1996
Simav El Halısı	21.06.1996
Sivas El Halısı	21.06.1996
Siirt Battaniyesi	24.02.2003
Siirt Fıstığı	24.06.2003
Tarsus Beyazı Üzüm Topacık	22.09.2003

Tarsus Şalgamı	26.11.2004
Tavşanlı Leblebisi	09.07.2002
Taşköprü Sarımsağı	28.05.2009
Taşpınar El Halısı	21.06.1996
Tomarza Kabak Çekirdeği	11.07.2011
Trabzon Telkariye ve Hasırı	22.09.2006
Türk Tazısı	03.05.2001
Türkmen El Halısı	21.06.1996
Urfa Meyan Şerbeti(Biyanbalı)	02.05.2013
Uşak Halısı	07.01.2010
Yahyalı El Halısı	21.06.1996
Yamula Patlıcanı	27.11.2007
Yağcıbedir El Halısı	21.06.1996
Yuntdağı El Halısı	21.06.1996
Zile Pekmezi	20.10.2006
Çanakkale El Halısı	21.06.1996
Çarşıbaşı Keşanı	08.06.2004
Çay İlçesi Vişnesi	21.10.2005
Çağlayancerit Cevizi	21.12.2011
Çelikhan Tütünü	12.04.2002
Çorum Leblebisi	15.08.2001
Çubuk Turşusu	14.02.2006
Çimin Üzümü	23.11.2000
Ödemiş Patatesi	26.03.2002
İnce Isparta Hasgül El Halısı	21.06.1996
İncesu Karaevrek Üzümü	22.09.2014
İpsala Pirinci	27.04.2012
İsabey Çekirdeksizi(üzüm)	10.11.2004
İspir Kuru Fasulyesi	07.07.2008
İznik Çinisi	27.12.2004
Şanlıurfa Biberi	25.08.2000

Türkiye'deki Tescilli Coğrafi İşaretli ürünler içerisinde Gemlik Atı, Gemlik Zeytini ve İznik Çinisi, İnegöl Köftesi de yer almaktadır.

Türkiye'de gastronomi turlarının ana çekiciliklerini tatlılar ve yöresel yemekler oluşturmaktadır. Türkiye gerek tarihi geçmişi gerek coğrafi konumu ile zengin bir mutfak kültürüne sahiptir(Çağlı, 2012: 64). İllere göre tescilli yemek ve tatlıların potansiyeli değerlendirildiğinde Orta Anadolu Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğunluk gösterdiği görülmektedir. İllerin sahip oldukları tescilli ürünlerin sayılarına göre incelendiğinde, Akdeniz bölgesinde Mersin ili hem yemekleri hem de tatlıları olarak en fazla ürüne sahip il olarak belirtilirken, Tescilli yemekler bakımından Karadeniz bölgesinde Samsun ve Ordu ili, Doğu Anadolu da Erzurum ili, Güneydoğu Anadolu'da Mardin ili, Tescilli tatlılara sahip olarak Ankara ve İzmir illeri ön plana çıkmaktadır (TPE, 2017).

1.5. Apelasyon

Fransızların öncülüğünü yaptığı, Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) olarak adı geçen bu kavram dilimize “kökeni kontrol edilmiş adlandırma” çevirisiyle geçmektedir. Apelasyon, şarap kökeninin kontrol edilmiş bir biçimde adlandırılması işlemine denilmektedir (Çalışkan, 2013: 42). Bir başka tanımda; belirli bir yiyecek, içecek veya tarım ürününün belirli bir bölge ile anılmasını ve sadece üretildiği bölge ile adlandırılarak belirli kurallar çerçevesinde kontrol altında tutulması olarak ifade edilmektedir (Uzut, 2016: 28).

Apelasyon ile ilgili ilk çalışma Fransa Kralı 6. Charles tarafından 1411 yılında Roquefort peynirinin sahteciliğinin yapılması üzerine Roquefort peynirini koruma altına almak üzere yasal düzenleme başlatarak Roquefort peynirini ve üretildiği bölgeyi koruma altına almıştır (Uzut, 2016). Apelasyon uygulamaları genellikle şarap üretim kontrolünde görüldüğü gibi peynir, et, tereyağı, bal ve mercimek gibi yiyeceklerde de uygulandığı bilinmektedir (Çalışkan,2013: 42).

Apelasyon, piyasada haksız rekabeti önlemek ve ürün kalitesinin devamlılığını sağlayarak kaliteyi korumayı amaçlayan bir sistem oluşturmaktadır (Nebioğlu, 2016: 39). Fransa'da bu alanda yapılan uygulamalar yasal düzenleme ile 1935 tarihinde daha kapsamlı bir şekilde Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) sistemi olarak yasal, profesyonel ve yönetsel boyutlarıyla standartlar oluşturulmuştur (Uzut, 2016: 28).

Bu sistem, şarap üretimi bakımından ele alındığında; hangi üzümün hangi bölgede yetiştirilmesi gerektiği, asma dikim sıklığı, hektar başına düşen üzüm kapasitesi, üzümlerin verim oranları, hasat zamanları ve nasıl işleneceği gibi her şey belirlenir (Çalışkan,2013). Bölgelere göre kurallar değişebildiği gibi farklı yaptırımlarda bulunulabilir, belirlenen standartların dışında izin verilmediği takdirde üretim sürecinde farklı uygulamalar yapılamamaktadır. Üretim aşamasında şıraya eklenecek şeker miktarı ve ortalama alkol düzeyi gibi kurallara dair her şey denetim altında gerçekleşir. Bu şartlarda üretim yapan üreticilere bu ibareyi taşımaya hak kazandıklarına dair sertifika verilir. Ürünler, Apelasyon sistemi sayesinde kalite güvencesi verir, eğer AOC standartlarına uyulmazsa üreticilerin sertifikaları iptal edilmektedir (Çalışkan,2013: 42).

Bu sistem sayesinde üretilen ürün sadece belirli bölgelerde, belirli standartlar altında üretimi gerçekleşecek olduğundan, kalitesi yıllarca aynı seviyede tutulacak ve ürünün kökeninin korunması sağlanacaktır. Apelasyon uygulamasına; konyak sadece Cognac Bölgesi'nde, Şampanyanın sadece Champagne Bölgesi'nde üretilmesine izin verilmesi örnek gösterilebilir(Nebioğlu, 2016: 39). Dünyada apelasyon uygulamaları Fransa dışında Amerika, Kanada, İtalya ve Portekiz gibi ülkelerde pek çok yiyecek ve içecek maddesinde uygulandığı bilinmektedir (Uzut, 2016: 29).

1.6. Somut olmayan kültürel miras; Yemek Kültürü

Miras kavramı, kendinden sonra gelen nesillere bırakılan şeyler anlamına gelmektedir(TDK, 2017). Miras, bir nesilden gelecek nesile bırakılan, önceki nesil için değerli, doğal ve kültürel değerlerden meydana gelmektedir. Miras olarak adlandırılan öğeler; anıt, müze, milli park, saray, jeolojik yapılar, yöresel yemekler ve ya gelenekler gibi farklı biçimlerde ortaya çıkmaktadır (Çapar, 2016). Bu bağlamda yöresel yemeklerin önceki nesillerin gelecek nesillere aktardıkları bir miras olduğu görülmektedir.

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Organizasyonu (UNESCO), 29 Eylül-17 Ekim 2003 tarihleri arasında Paris'te düzenlemiş olduğu 32.Genel Konferansı'nda kabul ettiği Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nin ikinci maddesinde, "Somut Olmayan Kültürel Miras" kavramı ortaya çıkmıştır. UNESCO tarafından "yaşayan miras" olarak adlandırılan kültürel miras; toplulukların, grupların ve bazı durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak

tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar biçiminde ifade edilmektedir (www.unesco.org.tr). Kuşaktan kuşağa aktarılan bu miras, toplumların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur (www.kulturturizm.gov.tr). Somut Olmayan Kültürel Mirasın korunması Sözleşmesi, TBMM'nin 19.01.2006 tarihli oturumunda oy birliği ile kabul edilmiş ve Türkiye taraf olmuştur (www.unesco.org.tr).

Somut Olmayan kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin amaçları; “somut olmayan kültürel mirası korumak; ilgili toplumların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek; somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değerbilirliği, uluslararası işbirliği ve yardımlaşmayı sağlamak” olarak ifade edilmektedir (www.aregem.kulturturizm.gov.tr). Somut olmayan kültürel miras kapsamı alanına giren alanlar; sözlü anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.), gösteri sanatları (Karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.), toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler (nişan, düğün, doğum, Nevruz, vb. kutlamalar), doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.) ve el sanatları gelenekleri (dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi) gibi alanları içermektedir (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: madde 2: aktaran KTB, 2017). Bu bilgilerden hareketle yöresel yemekler “doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar” maddesinde konu edilmektedir. Somut olmayan kültürel miras değerlerini, geçmiş kuşaklardan miras kalan gelenekler, müzik, mutfak kültürü, yemek pişirme teknikleri ve festivaller oluştururken; anıtlar, tarihi binalar, yemekler, müzik aletleri, müzeler, kültürü yansıtan eşyalar, el sanatları ürünleri ve arkeolojik kalıntılar da somut kültürel mirası ifade etmektedir (Çapar, 2016). Bu durumda geçmişten aktarılan yemek pişirme teknikleri ve beslenme alışkanları gibi unsurlar somut olmayan kültürü ifade ederken, bu bilgilerden yola çıkarak günümüzde yapılan yemeklerde kültürün somut örneklerini göstermektedir.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde yemek kültürü ile ilgili kültürel mirasın korunması konuları gündeme gelmektedir.

Yemek kültürünün toplumun kimliğini ve yaşayış biçimini yansıtan bir unsur olması ve bu doğrultuda kültürel miras listesinde yer edinen gastronomi unsurları devletlerin bu alanda çalışmalarına ve kendi ülkelerini kültürel miras listelerinde yer edinme çabalarına neden olmuştur. UNESCO program ve sözleşmelerinde yemek kültürü ile ilgili alanlara yer vermiş olsa da yemek kültürü listede yer alan diğer alanlara nazaran daha az yer almaktadır. Bu listede bulunan unsurlar içinde yemek kültürü %5'ine denk gelmektedir. UNESCO 2030 hedeflerine bakıldığında yemek kültürü ve beslenme kaynaklarına ilişkin hedeflerin ön planda olduğu görülmektedir. UNESCO, 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve Yaratıcı Şehirler Ağı programları kapsamında yemek kültürü önem kazanmaktadır. UNESCO'nun yemek kültürüne dair ilgilendiği konular arasında; tarım politikası programları, Yaratıcı Şehirler Ağı, Kültürel İfadelerin Korunması ve Çeşitliliği Sözleşmesi ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi yer almaktadır (Özünel, 2016).

Türkiye'nin Somut olmayan kültürel Miras Listesi'nde 2014 yılı itibari 12 adet kültürel varlığı vardır. Bunlardan üç tanesi, Meddahlık Geleneği, Karagöz ve Hacivat ve Geleneksel Sohbet Toplantıları (Gezek Geleneği) olmak üzere Bursa'ya aittir. Bursa (Hanlar Bölgesi ile Sultan Külliyesi) ve Cumalıkızık köyü UNESCO Dünya Miras Listesi'ne Girmiş, dünyanın 998. Türkiye'nin ise 12. Üstün evrensel değer taşıyan alanı olarak kabul edilmiştir. Bu anlamda Hanlar Bölgesi (Orhan Gazi Külliyesi ve Çevresi), Hanlar Bölgesi (Osman Gazi ve Orhan Gazi Türbeleri), Hüdavendigâr (I. Murad) Külliyesi, Hüdavendigâr (I. Murad) Külliyesi (Eski Kaplıca), Yıldırım (I. Beyazid) Külliyesi, Yeşil (I. Mehmed) Külliyesi, Muradiye (II. Murad) Külliyesi ve Cumalıkızık köyü sayılmaktadır(www.alanbaskanligi.bursa.bel.tr).

1.7. Yemek ve Kültür İlişkisi

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye dair bu tür yaklaşım, insan metabolizmasının besin ve enerji ihtiyacının karşılanması süreci ile ilgilidir. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta ve kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli,2010: 159).

Geçmişten günümüze kadar uzanan yolculuğunda yemek yeme olgusu, toplumun kültür ögesi haline gelmiştir. Zaman içerisinde dünyada meydana gelen göç, savaş, düğün, sınır komşuluğu ve ticaret yollarının açılması ve geliştirilmesi ile toplumların kültürleri etkileşime girmiş ve kendi mutfak kültürlerini ortaya çıkarmışlardır. Beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanları fizyolojik ihtiyacı olan karın doyurma ve yaşamını devam ettirme amacının ötesinde, tat ve haz almaya yöneltmiştir. Bu sebeple, farklı ülkelerden tedarik edilen değişik besin maddeleri ile yerli besin maddeleri bir araya getirilerek yeni pişirme yöntemi arayışı ortaya çıkmıştır. Hazırlıkları tamamlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkenler özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel “mutfaklar” ortaya çıkmıştır (Aydın, 2015: 14).

Dünya üzerinde her millet farklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu farklılaşmanın sebebi insanların din ve inanışlarının koyduğu sınırlar, yaşadığı coğrafyanın bitki ve hayvan varlığı olabilir (Beşirli,2010: 160). İnsanlık tarihine bakıldığında ilk insanlar beslenme ihtiyaçlarını avcılık ve toplayıcılık ile sağlarken ilerleyen zamanlarda tarıma yönelmişlerdir. Doğadaki vahşi hayvanları avlayan ilk insanlar, balıklardan, kendi kendine yetişen bitki, ağaç kökleri ve meyvelerden beslenmişler ve göç rotalarını yiyecek bulmak üzere belirlemişlerdir (Akgöl,2012: 46). İnsanların günlük yaşam aktiviteleri kültürün oluşmasını sağlamaktadır. Nitekim insanların tarımsal üretime dayalı yaşam tarzları veya konar-göçer bir yaşam tarzına sahip olmaları beslenme alışkanlıklarına yön veren unsurlar olmaktadır. Örneğin konar-göçer yaşayan bir toplulukta insanlar hayvancılıkla uğraşmaktadır ve beslenme alışkanlıkları et ve süt ürünleri üzerine oluştuğu bilinmektedir. Aynı durumda göçebe hayatın getirdiği şartlar doğrultusunda hayvanların beslenmesi için devamlı hareket halinde olan insanlar, besinleri saklamak için yöntemler geliştirmeye, depolama yöntemlerini ve sofrayı düzenini bu yaşam tarzına göre şekillendirmeye başlamışlardır (Beşirli,2010: 160).

Toplumlarda yemek kültürü, köyden köye komşuluk bağlarının gelişmesi sonucunda yenilen toplu yemekler sayesinde yayılmaktadır. Köylerde yenen bu yemekler beraberinde adet, örf, gelenek, töre ve teşrifatı da beraberinde getirmiştir. Bu aşamada yemekten sorumlu kişiler, yemeğin pişirilmesi ve yemek çeşitleri, yemeği yiyenlerin özellikleri, sofrayı düzeni, servis usulleri, yemeğin yenildiği mekân, misafir ağırlama vb. başlı başına bir inceleme konusunu oluşturmaktadır (Göker,2011: 34).

Yemek kültürü, bir toplumun beslenme ile ilgili hayat tarzını yansıtır. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğelerinden olan gelenekler, inançlar ve tabularla bağlantı içindedir. İnsanların karın doyurmak için yemek yemesi fizyolojik bir ihtiyaç iken, bu ihtiyacını gidermek için hangi yemeği tercih ettiği, ne zaman ve nasıl yediği ise kültürün meydana getirdiği bir özelliktir. Bir toplumda hoşça gitmeyen ve yenmeyecek durumda olan bir yiyecek başka toplumlardaki insanların damak tadına uyum sağlayabilir ve çok sevilebilir bu da toplumların sahip oldukları farklı kültürel özelliklerdir (Aslan,2010: 32). Örneğin; Eski Mısır'da yemekler yerde veya sandalyeye oturup yenir, sofralarında kızarmış kümes hayvanına özellikle yer verilir. Yemek yerken, müzik eşliğinde dans edilip, eğlenilir. Eski Yunan'a gelindiğinde günün ilk sofrası öğleye doğru kurulur, akşam yemekleri adeta bir şölen havasında geçer. O günlerin modası uzanarak hatta yatarak yemek yemektir. Bu nedenle masaların yanı başında sandalye yerine yatak koyulur. Romalılar çok zengin yemek ve sofraya kültürüne sahiptir. Dünyanın dört bir yanından gelen yiyecekler gösterişli sofraya takımlarında görkemli bir şekilde servis yapılır. Romalılar için yemek, hayatın vazgeçilmez bir keyfidir (Akman,1998: 10). İnsanlık tarihi boyunca yemek kültürü toplumdan topluma farklılık göstermekte olup insanların yaşadıkları coğrafyadan, dini inanışlarına, örf ve adetlerinden, zaman içerisinde etkileşimde oldukları insanların yaşam biçimlerine göre şekillenmektedir.

1.8. Türk Mutfak Kültürü

Dünyada zengin kültürel mirasa sahip ülkeler arasında hiçbir ülke, Türkiye'nin sahip olduğu uygarlıklar mirası ve kültür varlıklarının zengin çeşitliliği ile yarışacak durumda değildir. Örneğin, dünyanın en büyük açık hava müzesi özelliği taşıyan Çin, Türkiye gibi uygarlıklar mirası bakımından zengin ve çeşitli bir mirasa sahip değildir. İtalya denilince ilk akla gelen Roma Uygarlığı, Yunanistan denilince Helen Uygarlığı akla gelirken, Türkiye denildiğinde akla ardı ardına gelen çok çeşitli uygarlıkların muhteşem kültürel ve tarihi mirası gelmektedir. Türkiye, tarihi coğrafyasında Hitit, Frigya, Likya, Lidya, Roma-Bizans gibi birçok uygarlığın ardından Selçuklu ve Osmanlıların mirası da bu coğrafyada bulunmaktadır (Aydın, 2015: 14).

Türk insanın kökenine bakıldığında, M.Ö Cilalı Taş Devri'nde Orta Asya'da yerleşimlerini sürdürürken oradan hareketle Ural Dağları ve Altay Dağları arasında bozkır bölgeleri anayurtları olarak belirlemişlerdir. Göçebe kültürüne burada

başlayan Türkler, sahip oldukları at ve koyun sürüleri ile birlikte ilkbahar aylarında hayvanları beslemek için geniş meralara sahip yaylalara göçerken, sonbaharda ise kıyı kesimlere göçerler. Temel gıda maddeleri buğday unu, et, süt ve süt ürünleridir (Akman,1998: 10). Orta Asya Türklerinde at, önemli bir ulaşım aracıdır. Sahip oldukları hayvanlar arasında keçi ve sığırdaki yer almaktadır. Süt ihtiyaçlarını bu hayvanlardan karşıladıkları gibi sütü tek başına tüketmenin yanı sıra tereyağı, peynir, çökelek ve yoğurt yapımında kullanılmaktadır. Hatta yoğurt kurutulup kış aylarında tüketmek üzere saklanır, kurutulmuş yoğurt “kurut” olarak adlandırılmaktadır (Güler,2010: 25).

Türk Mutfak kültürü, Selçuklular dönemindeki süreçte yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Selçuklularda yemek, kuşluk ve akşam olmak üzere günde iki öğün şeklinde yenmektedir. Kuşluk, sabahla öğlen arasındaki zaman dilimine denk gelmektedir. Akşam yemeğinde sofraya bol çeşitli yemekler getirilir ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, keçi, at ve tavuk en fazla yenen hayvanlardır. Bunlara kuşlar ve balıklar da eşlik etmektedir. Ayrıca kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemektedir (Güler, 2010: 25). Bu tür beslenme alışkanlıkları günümüz kültüründe de yer almaktadır.

Türk mutfak kültürünün genel nitelikleri; göçebe yaşam tarzı ile tarıma dayalı yaşamın etkisi, yaşadıkları bölgelerin fiziki ve beşeri yapısı, tarihsel gelişim süresince değişen sosyo-ekonomik yapı, dini kurallar ve gelenekleri ve başka ülke veya komşularla olan etkileşimi mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmaktadır (Akgöl,2012: 52; Akman,1998: 11).

Mutfak kültürü toplumun yaşayış biçimine göre şekil aldığı gibi, Türk mutfak kültürü oldukça renkli ve zengin bir özelliğe sahiptir (Akgöl,2012: 54). Türk mutfak kültürü eski çağlardan günümüze kadar gelip geçen pek çok medeniyete ev sahipliği yaptığından dolayı köklü ve zengin bir yapıya sahiptir. Bu zengin yapı içinde barındırdığı binlerce yıllık tarihi geçmişi sayesinde her toplumun kendi kültürünü yansıtmamasını, beraberinde yemek tarifini, pişirme metodunu meydana getirmesini, verimli toprakları ve iklim koşulları ile yemek kültürünün gelişimine katkı sağlamıştır (Akgöl,2012: 55).

Türk mutfağının gelişim evreleri, Türklerin Orta Asya'ya yerleşmesi ile başlayıp, Anadolu'ya göç etmelerinin ardından, Anadolu mutfağının özelliklerini, Orta Asya'dan taşıdıkları mutfak kültürü ile harmanlayarak çok çeşitli bir kültürü meydana getirmektedir. Ardından, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu ile sınırlarını genişleterek, topraklarına katılan bölgelerin mutfak unsurlarını da Türk mutfağı bünyesine katılmıştır. Orta Asya'daki konar-göçer yaşam kültürünün et ve süt ürünlerini kullanmaları; Mezopotamya'nın tahıl ürünleri, Akdeniz bölgesinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürü ortaya çıkmıştır (Cömert ve Özkaya, 2014: 64; Baysal, 1993: 12).



BÖLÜM 2 GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE BURSA VE ÇEVRESİ MUTFAK UNSURLARI

Bursa ve çevresi mutfak kültürünün oluşmasından antik dönemin Roma kültürü ve Orta Asya'dan gelen Türkler'in beraberinde getirdiği kültür öğelerinin etkisi vardır. Bu bölümde Bursa çevresinde, antik dönemde yaşayan Bithyn kökenli halkın ve Osmanlı döneminde yaşayan Türk halkının yeme alışkanlıkları ve mutfak kültüründen bahsedilecektir.

2.1. Bithynia (Bitinya) Döneminden Bursa

Prusa, yani bugünkü adıyla Bursa antikçağda Bithynia bölgesi olarak geçen bölgede yer alan önemli kentlerden biridir. Tarihçi Strabon, "Olympos dağının kuzey dolayları Bithynler, Mygdonlar ve Delionlar tarafından iskân edilmiştir" ifadesi ile bu bölgede yaşayan Bithynler'in Thrak kökenli kavimler olduğunu ifade etmektedir (Strabon, XII,3,3; aktaran Pekman, 2000: 15). Bursa'nın bulunduğu bölgede Bithynler'in öncesinde Bebrykler ve sonrasında Mysiler yer almaktadır (Cengiz,2008). Bithynia olarak adlandırılan bölgenin sınırları günümüzde Batı Karadeniz ve Marmara Bölgesi'nin büyük bir kısmına denk gelmektedir. Strabon (XII,4,3; aktaran Pekman, 2000: 57) başka bir ifadesinde; "Prusa, 'Mysia Olympos'u eteklerinde kurulmuş ve iyi yönetilen bir kenttir. Frigyalılar ve Mysialılar ile sınır komşusu olan bu kent, Kroisos'a karşı savaşan Prusias tarafından kurulmuştur" diyerek Bursa'nın kurulduğu bölge ve komşuları hakkında bilgi vermektedir.

Helenistik ve Roma döneminde Bithynia bölgesi ve Mysia bölgeleri sınırları içinde Nikaia / Nicea (İznik), Cius / Kios-Prusios ad Mare (Gemlik), Apameia-Myrleia (Mudanya), Apollonia (Gölyazı), Miletopolis (Mustafakemalpaşa), Khalkedon (Kadıköy), Nikomedia (İzmit), Antiocheia (Yalova) (www.btch.org), Kaisareia Germanika (Uluabat), Hadrianoi ad Olympum (Orhaneli) bölgenin önemli antik kentlerindendir(<http://www.bursamuzesi.gov.tr>). Bu yerleşim yerlerini kapsayan bölge Bithynia olarak bilinmektedir.

Bursa'nın tarihi geçmişi Neolitik (M.Ö. 8000-5000-Cıvalı Taş Devri), Kalkolitik (M.Ö. 5500-3000-Bakır-Taş Devri) dönemlere kadar inmektedir. İznik gölü çevresinde Tepecik, Söğücek ve Mekece yörelerinde Neolitik, Sölöz'de Kalkolitik Çağa, Orhangazi, Ilıpınar'da Neolitik ve Kalkolitik Çağlara, İnegöl şehir merkezinde

"İnegöl Höyüğünde" Troia I-Tunç Çağı (M.Ö. 3000-2500) ile Çağdaş yerleşimlere rastlanılmıştır. İznik, İnegöl ve Yenişehir ovalarında yapılan yüzey araştırmalarında ise tarihinin Eski Tunç çağına kadar indiği tespit edilmiştir (www.btch.org).

Bazı akademisyenler ve tarihçiler Bithynia bölgesinin sınırlarını şöyle ifade etmektedirler (Strabon, XII.4.1; aktaran Pekman, 2000: 55; Bora, 2014: 111; Turan, 2009); Bithynia bölgesi doğuda, Tieion (=Filyos-Hisarönü) kenti ve Billaios (Filyos) Çayı, Paphlagonia'lılar ve Mariandyn'ler, kuzeyde Pontus Euksinos (Karadeniz) ve Sangiros (Sakarya) ırmağı, batıda Propontis (Marmara denizi), Güneybatı'da Rhyndakos (Orhaneli) çayı ve Olympos Mysios (Uludağ), güneyde ise Mysia ve Phrygia Epiktetos denen bölgeler ile sınırlandırılmıştır. Pontus'un kıyı tarafında Khalkedon(Kadıköy) yer almakta olup Khalkedon kıyısını takip ederek Propontis'in de uzantısı olan Astakenos Körfezi (İzmit Körfezi) ne gelince burada bulunan Nikomedeia, M.Ö. 264 yılında I.Nikomedes tarafından kurulmuştur (Strabon, XII; aktaran Pekman, 2000: 55).



Şekil 2: Bitinya Bölge Sınırları

Kaynak: <http://www.yavuzcekirge.com/wp-content/uploads/2017/08/Bithynia800x458.png>

Yukarıda görüldüğü üzere Bithynia bölgesinin sınırları ifade edilmeye çalışılmıştır. Bu sınırlar, zaman içerisinde krallığın savaşlar ve gelişim süresince

değişmiş olsa dahi genel olarak bu belirtilen sınırlar içerisinde yer aldığı bilinmektedir.

Yazılı ilk kaynaklardan biri olarak gösterilen Herodotos, Bithynia halkının Thrak kökenli olduğunu ve eskiden Güneydoğu Avrupa'da, kıyıları boyunca oturdukları nehir dolayısıyla Strymonialılar şeklinde bilindiklerini, fakat sonradan Asia'ya geçtiklerinde Bithynialılar olarak anıldıklarını söylemektedir. Yaşadıkları yerden Teukrialılar ve Mysialılar tarafından kovulduklarını, bu yolculuk sırasında komutanlarının Artabanos oğlu Bassakes olduğunu belirtmektedir (Bora, 2017: 33).

Bithynia'nın eski yerleşim yerlerinden Misopolis (Misi Köyü) üzüm ve dut bahçelerinin olduğu bir yerleşim yeri olarak bilinmektedir (Mehmet ziya akt. Doğanç, 2011). Fledar/ Gündoğdu köyü coğrafi özelliği açısından önemli bir noktada yer almaktadır. Marmara ve Bursa ovasına hakim bir yapısı vardır. Dağın tepesindeki kaleden sahile doğru inen gizli tüneller yer almaktadır (Kılıç ve Kaplanoğlu, 2016). Fledar Köyü'ndeki tepeden Prusa'ya giden yolun gözetlendiği tahmin edilmektedir (Doğanç,2011).

Eski roma ve Yunan tarihçilerinin Mysia Olympos diye adlandırdıkları yer Uludağ'dır. Çevresi asırlık ağaçlarla dolu ve karla kaplı muhteşem bir görüntüye sahip bu dağa eski insanların hayranlıkla baktığı bilinmektedir. Katırlı dağlarından ayrılan dağ yamacının doğu yönüne doğru uzanan antik Kios kenti modern zamanda Gemlik olarak adlandırılmaktadır. Bu bölge doğuya doğru Sangarios (Sakarya) ırmağına, güneydoğuya doğru Phrygia'ya değinen ticaret yollarının kesişme noktasıdır. Bithynia kralı kentin adını Prusias olarak değiştirmiş fakat Olympos Dağı eteğinde bulunan Prusa (Bursa) şehriden ayırt etmek için Gemlik'in adını Prussa ad Mare yani "Sahil Prusa'sı" olarak değiştirmiştir (Doğanç, 2011). Bithynia bölgesinin en önemli kentlerinden olan Prusa'dan günümüze çok az kalıntı ulaşabilmektedir. Bunlar da sur kalıntıları arasında kalan stel ve sütun parçalarıdır (Doğanç, 2011). Bunun nedeni bölgenin sürekli yerleşim alması ve yerleşen her toplumun yapıları tahribata uğratması ve ya yeniden inşa etmesidir.

M.Ö. 3. Yüzyılda Biyhynialılar tarafından kurulan kentin ilk adı Prusa olarak bilinmektedir. Bithynia bölgesinin en eski yerleşim yerleri İznik gölü (Askania) çevresinde yer almaktadır (Cengiz, 2008). Bursa çevresinde Bithynia kurulana kadar pek çok koloni ve ülkeler hüküm sürmüştür. Herodot tarihine göre bölgenin en eski

kentinin İ.Ö. 12. Yüzyıla kadar dayanan geçmişi ile Cius / Gemlik olduğu bilinmektedir. Bunu takiben İ.Ö. 10. Yüzyılda kurulduğu düşünülen Mudanya / Apemea ve İ.Ö. 6. Yüzyıldan önce kurulduğu düşünülen Ulubat Gölü civarındaki Gölyazı / Apollonia yer almaktadır (Cengiz, 2008). İznik ve Gemlik çevresi Bithynia halkının yaşadığı en eski yerleşim yerlerinden biridir.

Bursa bölgesi, M.Ö. 6. Yüzyılın ortalarında yaşadığı bilinen son Lydia Kralı Kroisos'un hâkimiyeti ile Lidyalıların egemenliğine girmiştir (Cengiz, 2008), bu yüzyılda Bithynialılar olarak Anadolu'daki varlıklarını ortaya koymaktadır (Bora, 2017). Bithynia bölgesi ondan sonra Pers/ İran egemenliği altına girmiştir (Cengiz, 2008). Bithynialılar Perslerin egemenliğinden sonra siyasal açıdan güçlenmeye (Doğancı, 2003) ve bölgelerinin gelişmeye başladıkları bilinmektedir.

Bursa Mustafa Kemal Paşa yakınlarında Melde Tepesi'nde antik Miletopolis Kenti, Sölöz köyünde Pythopolis, Orhangazi'de 356 yılında Basilinopolis kenti, Yenişehir'de Otroia, Orhaneli'de Adriani, Karacabey'de Kremastis, Eşkel'de Daskylum, Çekirge'de Plai, Kurşunlu'da Brilllos ve İznik'te Nicaea antik kentleri kurulmuştur (Cengiz, 2008). Bu yerleşim yerleri Bithynia sınırlarının geniş bir coğrafyaya sahip olduğunu göstermektedir.

Prusa (Bursa) kentinin kuruluşuna dair iki görüş bulunmaktadır. Bunlardan biri Plinius'un "Naturalis Historia" adlı eserinde (Okçu, 2009) I.Prusias'a sığınan Hannibal'ın tavsiyesi üzerine kurulduğu yazmaktadır. Bu olayın kısaca, Bithynia Kralı Prusias döneminde II. Kartaca savaşı (M.Ö. 218-201) sırasında Kartaca Kralı Hannibal'ın Roma imparatoruna yenilmesi üzerine ülkesini terk ederek I. Prusias'a sığınmış ve Hannibal I. Prusias tarafından büyük itibar görmesi üzerine onun onuruna Prusa kenti kurulmuş olduğu şeklinde anlatılmaktadır. Strabon da, Hannibal'ı içten bir şekilde kabul ettiği ve Hannibal'ın Kral I.Prusias ile olan ilişkiyi ifade etmektedir (Strabon, XII,4,3; aktaran Pekman, 2000: 56).

Doğancı (2003) yaptığı araştırmada Bithynia Devletinin Krallık ailesini ve dönemin önemli gelişmelerini şu şekilde ifade etmektedir;

-Bithynia Devletinin ilk kralı Dadalses'in oğlu ve onun oğlu Bas (İ.Ö. 378-328) sayılmaktadır (Cengiz, 2008). Bas'tan sonra gelen Bithynia lideri *Zipoites* (M.Ö.327-M.Ö. 279) devleti kuvvetli bir hale getirmiştir. Zipoites'in öncesinde ülkenin henüz şehir hayatına geçmediği ve dağınık bir yaşantı halinde yaşadıkları bilinmektedir.

Zipoites Korupedion (M.Ö. 281) savaşı sonrasında başarılı savaş politikası sayesinde galip gelmiş, bunun sonucunda Bithynia Krallığını kurmuş ve ilk kral ünvanının sahibi olmuştur. Bu savaşla birlikte Heraklia devleti sınırlarında yer alan Cierus ve Tieum'u topraklarına kazandırmıştır (Doğancı, 2003). Zipoites ile birlikte Bithynia bölgesi düzenli bir şehir hayatına girmeye başlamaktadır.

Daha sonra Zipoites'in ölümü ile birlikte yerine oğlu Nikomedes I. (M.Ö. 279- M.Ö. 246) geçmektedir. Nikomedes bu dönemde Galatları Bithynia devletine davet ederek Galatlardan aldığı destek ile Krallığını güçlendirmiştir. Krallık sınırları bir taraftan Heraclia Pontica (Karadeniz Ereğlisi) bölgesine, diğer taraftan Prusa Ad Olympum (Bursa) bölgesine kadar genişlemiştir. Nikomedes döneminde Nikomedia (İzmit) inşa edilmiş ve krallığın başkenti yapılmıştır (M.Ö. 264). Ardından Krallığa Nikomedes I. 'in oğlu Ziaelas geçmiştir. Ziaelas (M.Ö. 246- M.Ö. 232) krallığı doğuya doğru genişleterek Phrygia ve Paphlagonia bölgelerini topraklarına katmıştır. Ziaelas'tan sonra oğlu Prusias I yerine gelmiştir (Doğancı, 2003). Prusias I krallığa gelmesi ile beraber önemli gelişmeler olmuştur.

Prusias I (M.Ö. 232-M.Ö. 183); Prusias da önceki kralların politikalarını izleyerek topraklarını genişletmiştir. Makedonya Kralı Demetrius II'nin kızı Apame ile evlenmesi üzerine Myrlea'ya (Mudanya) Apame adı ile yeniden kurmuş(Strabon, XII,4,3: 56), Krallık sınırlarını Rhyndakos ırmağından Mysia Olympos'a kadar genişletmiştir. Ardından Khalkedon (Kadıköy) da krallık sınırları içine girmiştir. Bu dönemde Roma'dan kaçan Hannibal Prusias I. E sığınmış ve devletin askeri alanında görev almaya başlamış ve hatta bununla kalmayıp Prusa ad Olympum (Bursa) şehri Hannibal'ın tavsiyesi üzerine kurulmuş olduğu bilinmektedir (Doğancı, 2003). Bu olaydan sonra Bursa şehrinin kuruluşu gerçekleşmiştir.

-Prusias II (M.Ö. 183-M.Ö. 149); Prusias II, yayılcı bir strateji devam ederek bölge sınırlarını genişletmeye çalışmış, Fakat Pergamon ve Pontos arasındaki savaş süresinde savaşın içinde bulunması sonucunda istediğini alamamış, Roma'nın müdahalesi ile istediğini elde edemeyen Krallığı zayıflamıştır. Prusias II'nin ardından krallığa Nikomedes II (M.Ö. 149- M.Ö. 128) geçmiştir. Bu dönemde Nikomedes II'nin barışçı Bithynia kısmında olsa barış içinde yaşamıştır.

-Nikomedes III (M.Ö. 128- M.Ö. 94) döneminde ise barışçı politika son bularak ülke yeniden savaşa girmiş fakat yine başarılı olunamamış, kayda değer bir sonuç alınamamıştır.

-Nikomedes IV (M.Ö.94- M.Ö.74) döneminde ise kendi vasiyeti üzerine Ülke Roma'ya bırakılmıştır (Doğancı, 2003).

Strabon (XII,4,7; aktaran Pekman, 2000: 59)'un Bithynia bölgesine dair izlenimlerinde; Bithynia'nın iç kesimlerinde Tieion'un üst kısımlarında sığırlar için verimli bir otlak ve Salonites peynirinin imal edildiği Salona'nın çevresindeki toprakları içine alan Bithynion ve çok büyük ve verimli olan bir ova tarafından çevrili Askania Gölü'nün kenarına kurulu Nikaia yer almaktadır. Askania Gölü'nün yukarisından doğu sınırına doğru gidildiğinde Otroia (Yenişehir) kenti bulunmaktadır. Bithynia'nın Mysia'lılar tarafından iskan edildiğinin ispatını Karyandalı Skylaks tarafından olduğunu, Skylaks'ın Askania Gölü çevresinde Phrygialılar ve Mysialılar'ın yaşadığını belirtmektedir. Ayrıca Strabon Bithynia'nın yetiştirmiş olduğu bilginleri; Filozof Ksenokrates, mantıkçı ve münazaracı Dionysios, Hipparkhos, Theodosios ve hatip Kleokhares ve Prusa'lı hekim Asklepiades olarak bahsetmektedir (Strabon XII,4.10; aktaran Pekman, 2000: 61).

Roma Döneminde Prusa ad Olypnum olarak adlandırılan kent, önemini bu çağın sonuna kadar devam ettirmiştir. İmparator Justinianus'un (M.S.527- 565) bugün ki Çekirge Semtini içinde barındıran Pythia'da yeni hamamlar yaptırdığı bilinmektedir. Bursa, Doğu Roma Döneminde de Hristiyanlar için önemli bir bölge olmuştur. Bugün ki Uludağ'ın değişik kısımlarında M.S. 4 yy'dan M.S. 8-11. yy lara kadar 50'yi aşkın kilise ve manastır kurulmuştur. Bu nedenle Uludağ 19. yy sonuna kadar Keşiş Dağı (Oros ton Kalegeron) olarak anılmıştır (<http://www.bursamuzesi.gov.tr>).

Roma imparatoru Tranianus (M.S. 98-117) zamanında Bursa büyük gelişim göstermiş doğal termal sularının farkına varılmış, kaplıcalar yaptırılmış ve Malazgirt Savaşı'ndan (1071) sonra Selçuklu sultanı Kutulmuşoğlu Süleyman Şah, İznik'i ele geçirerek (1080) ve Bizans'a karşı büyük bir üstünlük sağlamıştır. Ancak Haçlıların da yardımıyla Bizanslılar Bursa yöresini yeniden ele geçirmişlerdir. Bursa birkaç kez Selçuklular ile Bizanslılar arasında el değiştirmiştir. Osmanlı Devleti'nin kurulmasını ve güçlenmesini izleyen yıllarda Osmanlılar buraya yoğun akınlar yapmışlar, uzun

bir kuşatmanın ardından Orhan Gazi 1326'da Bursa'yı ele geçirmiştir (<http://www.bursadakultur.org/tarih-2.htm>).

Antik kaynaklar ve yazarlardan elde edilen bilgiler ışığında günümüz Bursa şehri ve bölgesinin geçmişi ve oluşumu hakkında elde ettiğimiz bilgiler doğrultusunda kentin sınırları ve gelişimi hakkında izlenimler ortaya çıkmaktadır. Bölgenin sınırları ve geçmişi, Bursa şehrini ve kültürünü oluşturan önemli unsurlardır. Ancak çalışmamıza konu olan Bursa mutfak unsurları hakkında bilgi sahibi olmamıza yardımcı olacak bulgular ancak arkeolojik çalışmalar sonucunda elde edilebilmektedir. Antik çağ ile ilgili kaynaklar ve varsayımlar Bursa mutfağı hakkında net bilgiler sunmasa da sonraki dönemlerde yaşayan Bizans ve Osmanlı halkının mutfak kültürü bu konu hakkında bilgiler vermektedir. Nitekim kültürü yansıtan en önemli unsur, bölgede yaşayan insanlardır. Çalışmamızın devamında Bursa mutfak unsurlarını tanımlamak için Bizans ve Osmanlı döneminde bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü inceleyerek Bursa mutfak kültürünü tanımlamaya çalışılmaktadır.

2.2. Bizans Döneminde Bursa ve Çevresi Mutfak Kültürü

Tarih boyunca insanların yemek kültüründe ekmeğin en temel gıda olduğu bilinmektedir. Bizans'ın mutfak kültüründe de ekmeğin önemli bir yere sahiptir. En çok tercih edilen ekmeğin çeşidi hazmı kolay olduğu için kaliteli buğday ekmeğidir. Bunun yanı sıra mısır katkılı ekmeğin, gernik buğday ekmeği, beyaz un ekmeği ve yulaf ekmeği de tüketilmektedir. Kıtık zamanları dışında yulaf ekmeğinin tercih edilmediğinde yulaf, sığır yemi olarak kullanılmaktadır. Ayrıca kuru ve kalın dilimlenmiş arpa ekmeği paximadi (peksimet), halka şeklinde bir kuru galeta olan ve ekmeğin yerine yenildiği gibi genellikle asker yiyeceği olarak bilinen boukellaton (Latince bucellatum) tüketilmektedir (Dalby, 2004: 22). Günümüzde bazı fırınlarda halen üretimi yapılan peksimetin geçmişten bugüne kültürümüzde yer aldığı görülmektedir.

Bizans döneminde mısır ihtiyacı mısırdan karşılanır, görevli kişiler tarafından kentteki fırınlara un tahsis edilir, bazı fırınların pazarda belirlenen fiyattan ekmeğin satmasına izin verirken bazı fırınların sadece parasız ekmeğin üretimi yaptığı bilinmektedir. Ayrıca Konstantinopolis'in kuruluş yıldönümü olan 11 Mayıs'ta, halka

parasız ekmek, kurabiye, sebze ve balık dağıtımı Hipodrom 'da gösterişli törenlerle yapıldığı bilinmektedir (Rice,1998).

Bizans'ta tahıl ürünleri ekmek dışında çorba ve lapa şeklinde tüketilmektedir. Örneğin erişte, itria adıyla iki kalite olarak bilinir. Tüketilen lapalar; buğday unundan çocuk lapası, balık sosu ile sulandırılmış yulaf lapası (Doğer, 2014) Gernik buğdayı lapası, grouta adıyla bilinmektedir. Günümüzdeki tarhana ise Bizans kayıtlarında tragana, traganos, tragos adlarıyla bilinmekte ve daha sonraki dönemlerde trakhanas adıyla günümüzdeki tarhana gibi tanımlanmaktadır (Dalby, 2004). Bu gıdalar halk tarafından sıklıkla tüketilen ekonomik ve pratik yemeklerdir.

Bizans döneminde en çok yetiştirilen tarım ürünü buğday ve arpa olarak bilinir, üretilen tahılın dağıtımı Bithynia bölgesinde Kios ve Nikomedia civarından yapılmaktadır. Bunun yanı sıra yulaf ve çavdar üretimi de yapılmaktadır. Yulafın hayvan yemi olarak kullanıldığı da kayıtlarda yer almaktadır. Mercimek, bakla ve nohut gibi kuru baklagillerin yetiştiriciliğinin bu topraklarda yapıldığı anlatılmaktadır (Tolan, 2006).

Bizans mutfağında yemeğe hoş koku ve lezzet vermesi için biberiye ve defne kullanılmaktadır (Dalby,2004: 41). Ayrıca baharat dükkânlarında karabiber, hintsümbülü, tarçın, ödağacı, esmeramber, misk, akgünlük, mür, Mekke pelesengi, çivit, gomalak, laciverttaşı, sumak, ayıfındığı reçinesi gibi baharat vb. ürünlerin satışı yapılmaktadır (Dalby, 2004: 42).

Bizans mutfağının ince lezzetlerinden tarçının Musul'dan geldiği bilinmektedir (Dalby, 2004: 24). Bizans mutfağında yemeklere ve içeceklere koku veren maddeleri sıralayacak olursak bunlar arasında; safran, damla sakızı ve ayı fındığı reçinesi yer almaktadır. Bizans topraklarına safran İran'dan, damla sakızı (mastika) sakız adasından gelmektedir (Dalby,2004: 47). Mekke pelesengi Arabistan'dan, misk'i (moskhos) Tibet'ten, şeker, zencefil, sandalağacı, hintsümbülü Hindistan'dan ödağacı ise Doğu Asya'dan gelen baharatlardır. Bizans mutfağından yer alan baharatlardan küçük hindistancevizi (ing: nutmeg, Osmanlıcada Cevz-üd tıbb), besbase, ve karanfil gibi ince lezzetler baharat adalarından gelmektedir. Tarçın ise Sri Lanka ya da Çin'den gelir ki, günümüzde Sri Lanka tarçını en iyi tarçın olarak bilinmektedir (Dalby, 2004: 50). Ayrıca doğu baharatlarından yasemin (iasmion) ve kübabe (koubebe) de yer almaktadır (Dalby, 2004).

Bizans mutfağının temel gıdalarından biri yumurtadır. Çiğ tüketildiği gibi haşlama, yağda, hafif ya da katılaşıncaya kadar fırınlanmış olarak tüketilmiştir. Günümüzdeki çılıbr benzeri suya kırılarak pişirilmiş yumurtadan yapılan yemeklerden, çırpılmış yumurta, soğan ve başka kokulu maddelerle karıştırılarak yapılan omlet gibi çeşitleri yer almaktadır. Yumurta kaymaklı ve sufleli yemek tariflerinin de temelini oluşturmaktadır. Vücut için en iyi besinin evcil tavuk ve keklik yumurtası olduğu, aynı zamanda bildircin, tavus, kaz ve ördek yumurtalarının da tüketildiği bilinmektedir (Doğer, 2014: 27). Yumurtalı yemeklerden çılıbr Bizans döneminden şimdiki zamanda gündelik yaşamımıza kadar ulaşan lezzetler arasında olduğu görülmektedir.

Bizans deniz ürünleri çeşitliliği bakımından oldukça zengindir. Deniz ürünleri çeşitlerinden kefal (kephalos), levrek (labrax), mersin balıkları onlar için sıradanlaşan meşhur balık sosu garos (Dalby, 2004) gibi birçok çeşit yer almaktadır (Dalby,2004: 24). Meşhur balık sosu garos/ liquamen Bithynialılar tarafından şöyle hazırlanır; “ Tercihen ufak ya da iri izmarit ya da, eğer bunlar yoksa hamsi ya da istavrit ya da uskumru bir fırın kabına koyulur, balıklar tuzla iyice karışsın diye çeyrek kile balığa üç litre tuz düşecek şekilde ayarlanır, yoğurulur ve bu kabın içerisinde bir gece dinlendirilir, sonra ara ara karıştırılır iki üç ay üstü açık olarak güneşte bırakılır, ardından özü çıkartır, üstünü örter, saklanır”. İç organları ve tümü tuzlanan balık, güneşte bekletilip iyice mayalandıktan sonra balığa çeşitli baharatlar eklenip bir tülbent ya da süzgeç ile süzüldüğü ve ortaya çıkan sıvıya da garos- garum ya da liquamen denildiği bilinmektedir (Dalby, 2004: 191-192). Bizanslılar garuma şarap karıştırınca “oenagarum”, zeytinyağı karıştırınca “oleagarum”, sirkeyle karıştırınca “okygarum” adını vermektedirler. Aynı zamanda balığı ise “gakos” denilen sosla yedikleri bilinir (Gürsoy, 2004: 43).

Günümüzde botarga olarak bilinen, Bizanslıların tuzlu kefal balığı yumurtasını “ootarikhom” diye adlandırdığı bu sözcük, Arapçada “butarkhah” olarak geçerken günümüz türkçesine “botarga” olarak yansımaktadır. Bizans mutfağında kefal balığı, taze ton balığı ve uskumru gibi balık çeşitlerinin tüketildiği bilinmektedir (Dalby,2004). Klasik dönemin gözdesi barbun (triglai) balığı Bizans mutfağında da yer almaktadır. Bu balık Bithynia bölgesinde yer alan Trilye’de bolca bulunmaktadır. Ayrıca Trilye isminin de Yunancada barbun balığı anlamına gelen Trigli’den geldiği bilinmektedir (Doğer, 2014). Marmara denizinin balık çeşitliliği

arasında yerini alan barbun, Bizans döneminde olduğu gibi şimdiki dönemin de gözdesi olduğu bilinmektedir. Kabuklu deniz mahsullerinden yengeç, istakoz, karides, istiridye, midye, tarak, açıvades, deniz salyangozu oldukça rağbet görmektedir. Bunlar dışında ahtapot, dikenli ahtapot, kalamar ve supya yer almaktadır (Dalby, 2004: 75). Bizans mutfağında deniz ürünlerine oldukça fazla yer verildiği ve sıklıkla tüketildiği görülmektedir.

Bizans beslenme alışkanlıklarını dönemin Avrupa'sındakinden ziyade günümüzdeki Türk mutfak kültürüne olan benzerliği görülmektedir. Bu benzerliği Bizans tarihçisi Rice şu ifade ile açıklamaktadır; “ Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere günde üç vakit yemek yenir. Oruç dönemlerinde beslenmelerine çok dikkat ederler. Zengin kesimin evlerinde öğle ve akşam yemeklerinde her öğünde 3 çeşit yemek hazırlanır. Öncelikle ordövr servisi yapılır, ardından bir çeşit balık yemeği eşlik eder, bir başka alternatif yemek kızarmış et sunulur ve yemeğin üstüne son olarak tatlı servisi yapılır” (Rice, 1998). Bu yemek düzeni günümüzdeki Türk mutfak kültürü ile yakın benzerlik göstermektedir. Ayrıca peynir ve meyve çok sevilir, meyveler türlerine göre haşlanmış ya da çiğ olarak servis edilmektedir (Gürsoy, 2004).

Bizans sofrasında yiyeceklerin bolluğunu, soslu yemeklerin tercih edildiği, yemeklerde kurutulmuş ve taze otlar ile pahalı baharatlara sıklıkla yer verildiği bilinmektedir (Rice, 1998). Bizanslılar yemekte kullanılan sosları ustalıklı hazırlamışlardır. Öyle ki özgün bir yemeği bile tadını değişime uğratmadan, farklı bir sosla tadını bambaşka bir lezzete dönüştürmeden yemeği olduğu gibi bırakmazlar, Herhangi bir et veya balık yemeğini kendi tadıyla tüketmekten hoşlanmazlar, hor görürler ve mutlaka tadını değiştirecek, güzelleştirecek bir sos ile hazırlayıp yedikleri bilinmektedir (Bober, 2014: 206). Bizans mutfağında sade yemeklere değil, lezzetli ve çok çeşitli soslarla hazırlanmış yemeklere yer verilmektedir.

Bizans mutfağında çorbalara da yer verilmektedir. Saray dışında evlerde dahi uzun uğraşlar sonucunda özenle, uzun süre pişen çorbalar hazırlanmıştır. Bunların aslında tencere yemekleri gibi ayrıntılı ve çeşidi bol olarak hazırlandığı, işkembe ve salatalar da menüde yer aldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000).

Bizans sofrası düzeninde özenli ve uzun uğraşlar sonucunda görkemli masa düzeni kurulduğu, masaların süslendiği bilinir. Bizans'ta yemek odasına girmeden

ayakkabılar çıkartılır, genellikle masanın çevresinde bulunan sedirlere oturarak yemek yerler ve yemeğin başında mutlaka dua edilir, masada çatal olmasına rağmen elle yemeyi tercih ettikleri belirtilmektedir (Gürsoy, 2004: 45) .

Bizanslılar beslenme takviminin doğrultusunda beslenir, takvime göre yiyecek ve içecek seçimi yapar, egzersizlerini, cinsel hayatını, banyo zamanlarını dahi aylara göre şekillendirdiği bilinmektedir (Dalby, 2004).

Antik yunan ve Bizans'tan günümüz mutfağına ulaşma sürecindeki değişimler iklim yağış değişiklikleri ve antropojenik özellikler gibi faktörlerle açıklanabilir. Göçlerin etkisiyle temel maddelerin yok olması, yeme ve pişirme alışkanlıklarının değiştiği de gözlenmiştir. “Raw food” olarak nitelendirilen çiğ yiyecekler her şeyden önce manastır topluluklarında, fakat aynı zamanda da Bizans'ta günlük olarak tüketilmiştir. Çiğ yiyecekler taze veya kurutulmuş pişmemiş gıdalar, özellikle sebze, baklagiller, meyve, süt ve bal Bizans beslenmesinin önemli unsurlarındandır. Bizans beslenmesinde sebze, bakliyat, kurutulmuş meyve, fındık, fıstığın yanı sıra bazı deniz ürünleri de çiğ olarak tüketilmiştir (Anagnostakis, 2013).

Bölgenin kıyı kesimleri geldiğinde sıcak iklim koşulları bakımından tarıma daha elverişli olduğu için zeytin ağaçları, üzüm bağları ve tahıllar için ayrılmaktadır. Bunun için Nikaia bölgesi kentin tarım faaliyetinin en yoğun olduğu bölgelerden sayılmaktadır (Doğer, 2014). Nikaia bölgesinin Bizans'ın tarıma elverişli bölgelerinden olduğu bilinmektedir.

Bizans döneminde yenilen av hayvanları; karaca, ceylan, dağ keçisi, yaban domuzu, yunan ve balkan ayıları, yaban tavşanı olarak bilinmektedir. Bizanslıların yediği kuşların en sıradanı tavuk olarak bilinir. Tavuk genellikle çorbası yapılarak tüketilir ki bağışıklık için faydalı olduğu bilinmektedir. Diğer çeşitleri; ördek, kaz, güvercin, keklik, bildircin, tavus, turna, ardıç olarak sayılmaktadır. Bunlardan tavuk, ördek, kaz, keklik ve dişi tavus kuşunun yumurtaları da tüketmektedir (Dalby, 2004: 79).

Bizanslı bir ev hanımı günlük yemek listesinde pek çok av ve kümes hayvanına yer vermektedir. Kuşlar haşlanarak, kızartılarak ya da ızgara yaparak pişirilir, menüde ördek ve balığa da yer verilir, bunların hazırlanışı çok ayrıntılı biçimde uzun süreli özenli şekilde devam ettiği bilinmektedir. Bunların yanında

işkembe veya çeşitli sakatatlar ve güveç yemeklerine yer verilmektedir (Gürsoy, 2004: 44).

Bizans yeme alışkanlıklarında pişmiş gıdaya geçiş süreçleri, ızgara, güveç ve kaynatma olarak kendini göstermektedir. Ancak Antik dönem gastronomisinde ve orta Bizans döneminde besinleri kaynatma yönteminin çok tercih edilmediğini Bizans dönemine ait bir özdeyiş şu şekilde açıklamaktadır; “ tembel aşçı, her şeyi kaynatır.” Buradan hareketle Bizans mutfağında hazırlanan sosların ve yemeklerin uzun uğraşlar ile çok ayrıntılı biçimde hazırlanması gerektiği anlaşılmaktadır (Anagnostakis, 2013). Bizans mutfağında yemeği hazırlamaya daha fazla zaman ve uğraş verildiği görülmektedir.

Bizans mutfağında süt ve süt ürünleri besleyici olduğu için sıklıkla tüketilen gıdalar arasındadır. Sütü, sabahları taze olarak tükettikleri gibi, tereyağı ve peynir yaparak tüketildiği bilinmektedir. Peynirin uzun süre taze kalması için içine tuz serpilmesi gerektiğini, tütülenirse daha sert ve keskin bir lezzetinin olacağını, üretildiği anda taze tüketildiğini ve ya dinlendirilmiş/ yıllandırılmış şekilde yenildiği bilinmektedir (Dalby, 2004).

Bizans'ın meyve ve sebzeleri arasında; kavun, elma, armut, limon, hünnap, portakal, patlıcan, ayva, kapari, zeytin, marul, mantar, hodan, semizotu, haşhaş yaprağı, eşekmarulu ve akyıldız soğanı (Dalby,2004) dereotu, havuç, lahan(beyaz), yer lahanası, tere, pırasa, turp, pancar, şalgam ve soğan yer almaktadır. Bunların yanı sıra Avrupa'da pek yaygın olmayan çemen otu, İsveç şalgamı yabani havuç, sedef otu, kolza, kara pazı gibi bitkilerin yetiştirildiği bilinmektedir. Asma yetiştiriciliği nakit geliri yüksek olduğu için tercih edilmektedir (Tolan, 2006).

Bizans öncesinde limon hiç bilinmiyor fakat Bizans mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bal ve baharatlarla tatlı şeklinde tüketildiği de bilinmektedir. Doğudan gelen meyveler arasında sarazen kavunu ve antik kent adından dolayı Edessalı diye adlandırılan iri hünnaplar gelmektedir. Mısır ve Suriye gibi Müslüman topraklardan gelen ve arapça isimleri ile mutfaklarda yer edinen yiyeceklerden patlıcan (mazizania), portakal (neranitzia) ve ıspanak (spanaki) yer almaktadır (Dalby,2004: 25). Bizans döneminde elma, incir, kavun, karpuz, hurma, üzüm ve şamfıstığı neredeyse her mevsim ve her öğünde tüketildiği bilinmektedir (Gürsoy, 2004: 44).

Bizans mutfağında meyveler doğrudan tüketildiği gibi işlenmiş olarak tüketildiğini yani farklı tüketim yollarının olduğunu ayva marmelatı “kydonata” ve ceviz reçelinden “karydaton” görülmektedir (Dalby, 2004). Ayrıca kapari yeme önerisi olarak bal sirkesi, zeytinyağı veya sirke ile tatlandırıp yenmesi gerektiği gibi beslenme tavsiyeleri de yer almaktadır. Bunun yanı sıra Bizans beslenme tavsiyeleri arasında marulun uyutucu etkisi olduğu gibi, mantarın asla çiğ yenmemesi gerektiği gibi öneriler de bulunmaktadır (Dalby, 2004). Bu tip beslenme tavsiyeleri günümüz sağlıklı yaşam koşullarında halen geçerliliğini korumaktadır.

Bizans mutfağında zeytin önemli bir yere sahiptir. Zeytin yetiştirmeye elverişli arazilere sahip olan bölgelerde yetişen zeytin sofralarda belli işlemlerden geçtikten sonra yer almıştır. Bizans’ın sofralık zeytin çeşitleri; çizilmiş ve tuzlanmış taze zeytin (Elaiai thlastai), sirkeye yatırılmış zeytin (Elaiai di’oxous syntithemenai) salamurası kurulmuş yeşil zeytin (kolymbades), bal sirkesine yatırılmış zeytin (Elaia axomelitai) yer almaktadır (Dalby, 2004). Görüldüğü üzere günümüz sofralık zeytin işleme yöntemleri ile geçmişte yapılanların benzerlik gösterdiği görülmektedir.

Zeytinin yemeye hazır hale gelmesi için verilen tariflerde, önce zeytinin yıkanması gerektiğini ve zedelenmemesi için dikkat edilmesi gerektiğini belirtmektedir. Zeytinin fermantasyon ve salamura tariflerinde tuz, bal, bal sirkesi (oxymeli), rezene, üzüm şurubu (epsema) rezene tohumu, limon yaprağı, şıra, dereotu, maydanoz tohumu, Frenkkimyonu, sirke ve zeytinyağı kullanılmaktadır (Dalby, 2004).

Zeytinyağının yemeklerde kullanımına dair bilgiler yazılı kaynaklarda belirtilmektedir. Mideyi hazmettirici olarak yemeklerden önce bal sirkesi, ya da zeytinyağı ve sirkeyle harmanlanmış kapari yenmesi tavsiye edilir (Dalby, 2004). Müşkölümün sirkeye yatırılıp zeytinyağı ve balık sosu ile yemenin iyi olduğunu, pırasa, hindiba, mercimek ve lahana zeytinyağı ve balık sosuyla yendiğini, haşlanmış baklanın tuz ve en iyi yeşil zeytinyağı ile (phava) karıştırılıp yendiği, börülcenin karabiber, hardal bitkisi ile kekik ya da frenk kimyonuyla haşlanıp, zeytinyağı, sirke ya da bal sirkesiyle yendiğini; mürdümük ve Kıbrısmürdügümü’ne zeytinyağı ve öğütülmüş kimyonla tat verildiği bilinmektedir (Dalby, 2004; Doğer, 2014). Bizans mutfağında zeytinyağı önemli bir yere sahiptir.

Bizans'ın alkollü içkiler arasında en çok tüketilen içkisi şaraptır. Bunun nedeni daha az insan çabası ile daha güçlü bir içki elde edilmesi olarak bilinmektedir. Bizans'ın besin kategorileri el kitabında şarap için makul miktarda içildiği takdirde bütün yaş grupları için bünyeyi yenilediğini ve vücudu beslediğini yazmaktadır. Şarabı fazla kaçırmamanın ve ya sürekli sarhoşluk durumunda vücudun beyin ve sinir hücrelerinde zarara sebep olduğunu belirtir (Dalby, 2004: 94). Bizans kültüründe beslenme alışkanlarından, zararlı olabilecek besin tüketimlerine kadar pek çok bilginin beslenme kitaplarında yer aldığı bilinmektedir.

Bizans'ın popüler şaraplarından damla sakızı ve safran karışımı anason şarabı, damla sakızı şarabı ve aynı zamanda iştah açıcı özelliğe sahip olan baharatlı şarapları konditon (Conditum) yer almaktadır. Ancak Bizans'ın en ünlü ve kendine özgü olarak bilinen, adından çok söz ettiren şarabı ayı fındığı reçineli balsam şarabı olarak bilinmektedir (Dalby,2004). Bizans'ın beslenme kitaplarında pelin şarabı, armut lezzetli şarabı, Güllü, menekşeli, papatyalı şarapları, selamotu lezzetli şarapları, gül lezzetli elma şarabından söz edilmektedir (Doğer, 2014). Reçineli (retsina) şarabının üretim aşamalarında sağladı kolaylıklar gibi sebeplerden dolayı Bizans döneminde ve öncesinde bilinen bir lezzet olmasına Bizanslıların ve yabancıların aslında sevmediklerini belirtilmektedir (Dalby, 2004: 97). Bizanslılar şarapta genellikle baharatlı ve meyvemsi aromaları tercih etmektedirler.

Bunların yanı sıra 6. yüzyılda tıbbi konularda yazan Tralleis'li Aleksandros, Asya'nın ısıtıcı şarapları arasında komşu bölge olan Mysia'yı da göstermektedir. Bizans döneminde Nikaia (İzmit) ve Triglia (Trilye-Zeytinbağı) bölgelerinde üretilen Bithynia şaraplarının başkente kadar ulaştığı bilindiği üzere, Zeytinbağı, 1284 tarihli bir Ceneviz kaynağında, şarap ticaretine ilişkin olarak "Triglia", 1381/82 yıllarında, Zeytinbağı'nda üretilen şarabın Kaffa'ya ihraç edildiğinden söz eden kaynaktaki ise "Triilie" olarak geçmektedir (Doğer, 2014: 22). Bizans şarapları dışında tüketilen bir başka içki de acı baharat türleri katılarak yapılan sulandırılmış balın mayalandırılmasıyla yapılan bal likörü olarak bilinmektedir. Ayrıca Bizans döneminde Bizans'ın tipik bir asker içeceği olan phouska (Latince posca) şarapları da bilinmektedir. (Dalby,2004: 22-56-98).

2.3.Osmanlı Döneminde Bursa ve Çevresi Mutfak Kültürü

Osmanlılar Bithynia bölgesine geldiklerinde bölgede yaşayan Türk ve müslüman unsurların var olması Bithynia'nın daha çabuk Türkleşmesini sağlamıştır. Türkler ve Rumlar zamanla gelişen iyi ilişkiler içinde bölgede yaşıyor olsalar da, Osmanlıların gelmesiyle hristiyanlar bölgeyi terk etmeye başlamışlardır. Bursa ve İznik bölgesine gelen Türk topluluğu karşısında Rumca konuşan hristiyanlara rastlamaktadır. Bursa'nın en önemli ticaret limanı Mudanya ve Trilye iskeleleri olduğu belirtilmektedir. Osmanlı döneminde Trilye, az sayıda müslümanın yaşadığı bir sahil kasabasıdır. Trilye ve Mudanya iskeleleri bölgenin en işlek limanıydı. Bu nedenle bölgeye giden yollar iyileştirilmişti. Arnavutköy, Kumyaka, Trilye/Zeytinbağı ve Eşkel köyleri Bursa'nın en eski yerleşim yerlerindedir. Bithynia'nın son limanı olan Trilye, savaş sırasında gıda ve asker yardımının yapıldığı önemli limanı olduğu belirtilmektedir. Eşkel iskelesi ise Bursa bölgesinin en eski iskelesidir. Karacabey sahilindeki Roma-Bizans döneminde Elegmoi diye anılan çok eski yerleşim yerlerinden Kurşunlu köyü ile Gemlik sahil tarafındaki Burgaz, Rum yerleşim yeriye, Altıntaş köyünde Türk halkının yaşadığı bilinmektedir. Gemlik-Kios çevresi İznik'ten daha sonraki dönemde feth edilmiştir. Kios, Osmanlı devrinde 1922 yılına kadar Rum kenti olarak varlığını sürdürmüştür. Gemlik- Armutlu yolu çevresinde Roma-Bizans döneminde hiç yerleşim bulunmadığı belirtilmektedir. Türklerin gelmesiyle bölgede köyler kurulmaya başlandığı, bu bölgede Kumla, Armutlu, Kapaklı, Narlı, Fıstıklı, Karacaali ve Arnavut köylerinin yer aldığı belirtilmektedir. Narlı ve Kapaklı köyü Orhan Gazi'nin vakıf köyüdür. Narlı, Kapaklı, Fıstıklı köyleri Gemlik'in fethinden önce vakıf köyü olduğuna göre muhtemelen Rum köyleri olduğu bilinmektedir. Armutlu, az sayıda müslümanın yaşadığı Rum köyü olduğu, zamanla burayı müslümanlaştırmak amacıyla cami ve tekke gibi hayratlar yaptırıldığı bilinmektedir (Kılıç ve Kaplanoğlu, 2016).

Bursa şehrinin ticari canlılığı 15. yüzyılda başlamış, Osmanlı döneminde şehre gelen uzak yol malları ile ticaretin sürekli canlı kaldığı bir bölge olduğu bilinmektedir. Avrupa ülkelerine giden ipek ve tarım mallarının yanı sıra İran, Hindistan ve Arabistan'dan gelen ürünlerin ticaretini yapan tüccarların da buluşma noktası haline gelen Bursa, 17. yüzyılda İzmir limanının ticaret amaçlı kullanılmaya başlanmasına kadar canlılığını korumaya devam etmiştir (Abacı, 2008: 403).

Osmanlı mutfağını ve saray mutfak kültürü genel hatlarıyla üç unsurun etkisiyle meydana gelmektedir. Bunlardan ilki Türklerin Orta Asya'dan getirdiği alışkanlıklar olarak söylenmektedir. Bu sebeple Türkleri Orta Asya'daki yaşam biçimleri ve coğrafi yapısından dolayı et ve süt ürünlerine dayalı bir beslenme alışkanlığına sahip olmuşlar ve bu alışkanlıklar Osmanlı dönemine kadar yansımaktadır. İkinci unsuru ise, göçler sırasında Arap ve Fars kültürlerinden etkilenmiş olmalarıdır. Göç yolları üzerindeki bölgelerin yöresel ürünleri ve yemek kültürünü de beraberinde Anadolu'ya getirmişlerdir. Nitekim arapça ve farsça yemek isimlerinin yer alması ve yemek çeşitlerindeki benzerliği (kokulu pilavları ve et yemekleri gibi) bunlara örnek teşkil etmektedir. Bu benzer özellikler zaman içinde damak zevklerine göre değişiklikler görülse de Osmanlı kültüründe yaşam boyunca benzer özelliklere rastlanmaktadır. Üçüncü unsuru ise Anadolu topraklarına gelmesiyle birlikte oluşmuştur. Anadolu'ya yerleşen Türk toplulukları orada yaşayan Bizans ve Rum kökenli topluluklarla beraber yaşamaya başlamış ve onlarla etkileşim içinde yaşam biçimlerine benzer özellikler yansımıştır. Osmanlı daha önce görmediği yeni otları, meyve ve sebzeleri yemeye ve yemeklerde kullanmaya başlamıştır. Buna benzer örneklere sebze ve meyve ilaveli yemeklerde, deniz ürünlerinde ve zeytinyağlı yemeklerde rastlamak mümkündür (Bilgin, 2008a). Buradan anlaşılacağı üzere Osmanlı mutfağının oluşumu ile ilgili nedenlerin Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göçü ile meydana geldiğini, göçler sırasında keşfedilen bölgelerin kültüründen etkilendiğini ve Anadolu'ya yerleşmeleri sırasında Bizans ve Rum kültürü ile etkileşimi ile oluşmuş olabileceği anlaşılmaktadır.

Osmanlı mutfağında yapılan yemekler ve kullanılan gıda maddeleri genel olarak; koyun ve kuzu eti, av ve kümes hayvanlarından yapılan kebablar ve sulu yemekler, balıklar, tahıllar, kuru baklagiller, süt ve süt ürünleri, sebzeler, sade ve karışık pilavları, meyve ve baklagil ilave edilerek yapılan et yemeklerini, hamur işleri, börekleri, dolmalar, etli ve sebze türü yemekleri, çorbaları, tatlıları, helvaları, mezeleri, salataları ve turşu çeşitlerini sıralayabiliriz (Yerasimos, 2010; Samancı,2008: 203). Osmanlıda içilen meşrubatları ile şerbetler ve hoşaf lar oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra beyaz darıdan yapılan boza içilmektedir. Osmanlı mutfağında dana eti neredeyse hiç kullanılmamaktadır. Kuzu eti, koyun etine nazaran daha lüks bir tüketim olduğu, sadece belirli mevsiminde tüketildiği bilinmektedir. Sığır eti ise sadece pastırma ve sucuk yapımında kullanılmaktadır. 18. yüzyıl itibarı

ile saray mutfağında Amerika'dan gelen hindi kullanılmaya başlanmıştır. Hindi eti, sultanlar ve haremın mutfağı için temin edilmektedir (Samancı, 2008: 203). Kuzu ve koyun eti Osmanlı mutfağında en fazla tercih edilen etler olduğu bilinmektedir.

Osmanlı Devleti'nin ihtiyacı olan gıdaların belirli bir kısmı Bursa ve çevresinden sağlanmıştır. Aynı zamanda Bursa'da üretim yapan halk, ürettiği malları karayolu veya kıyı bölgelerinde bulunan limanlarından İstanbul'a ulaştırabildiği bilinmektedir. Bursa'nın Armutlu, Fıstıklı, Kapaklı, Karacaali, Büyük ve Küçük Kumla, Gemlik, Kurşunlu, Altıntaş, Mudanya, Trilye ve Mihaliç iskelelerinden deniz yolu ulaşımı yapıldığı, bu limanlardan en çok tercih edileni Bursa'ya en yakın iskelesi olan Mudanya olduğu bilinmektedir. Mudanya ilçesi Orhangazi tarafından Osmanlı'nın ilk dönemlerinde feth edildiği ve ulaşım hattının buradan sağlanmasından dolayı önem kazanmış olduğu ifade edilmektedir (Çiftçi, 2004).

Osmanlı mutfağında kullanılan gıda ürünlerinin tedariki geniş bir coğrafyaya yayılmaktadır. Soğan, sarımsak, tavuk ve yumurta İzmit'ten, et ihtiyaçları olan sığır ve koyun Trakya, Eflak ve Buğdan'dan, Karaman ve Türkmen cinsi koyunları ise Anadolu'dan, yoğurt İstanbul Kanlıca, Ortaköy, Sütlüce ve Kasımpaşa'da yapılır, kaşkaval peyniri Tekirdağ ve Limni'den, tekerlek peyniri Eğriboz'dan, Tulum Eflak ve Buğdan'dan, sadeyağı Kefe'den, şeker Mısır ve Kıbrıs'tan(Bilgin, 2008) tahıl ürünleri Güney Marmara Bölgesi, Kırım, Bursa çevresi, Karesi (Balıkesir ve yöresi), İzmir ve Saruhan'dan(Manisa), pirinç Mısır ve Filibe'den, üzüm Trakya'dan, kavun, karpuz ve taze soğan Bursa'dan, ,incir Ege'den, kiraz Karadeniz'den (Gürsoy, 2004), Üzüm Ayaş-Ankara'dan, tuz Eflak'tan, bal Malkara'dan turp Edirne'den, zeytin İznik ve Edremit'ten, limon İstanköy ve Sakız adaları ve Mersin'den, sirke İngiltere'den, misk, öd ve amber Hindistan'dan (Işın, 2014), baharatı ise Mısır'dan geldiği kaynaklarda belirtilmektedir. Görüldüğü üzere Osmanlı'nın ürün tedariki geniş bir coğrafyaya yayılmaktadır.

Anadolu'da Bizans döneminde olduğu gibi Osmanlı'da da içecekleri soğutmak için kar ve buz kullanıldığı bilinmektedir. Saraya temin edilecek buz Bursa'nın Gemlik-Katırlı dağlardan ve Uludağ'dan sabahın erken saatlerinde toplanıp, yollandığı bilinmektedir. Toplanan buzların keçe, saman veya otlara sarılıp, kuyularda muhafaza edildiği kaynaklarda yer almaktadır (Kurt, 2015). İstanbul'a gönderilecek olan kar ve buz da keçe veya samana sarılı halde katırlara yüklenir,

doğrudan Mudanya limanına gönderilir, buradan kayıklar vasıtası ile saraya ulaştırılmıştır (Çiftçi, 2004). Osmanlı'da kar ve buz kullanımı sadece sarayın üst düzey kişileri için değil halk ve esnaflar tarafından da talep edildiği bilinmektedir.

Dönemin önemli seyyahlarından Evliya Çelebi'nin notlarında, saraya yollanan ürünler hakkında Elmanın Sudak'tan, nar ve nar suyunun fiçılar içinde Gemlik-Bursa'dan, hummas limonu şerbetinin Mısır'dan, limon ve turunç şuruplarının İstanköy Adası'ndan geldiği yer almaktadır. Seyahatname'de pek çok yemek isminden söz etse de tariflerinden fazla söz edilmemiştir. Ancak göze çarpan notlar arasında Bursa'nın Kirde Kebabı'nın ikiye bölünmüş kestanelerin et ile birlikte şişe geçirilip üzerine kebab yağı sürerek pişirildiği anlatılmaktadır (Işın, 2014).

Bursa'dan İstanbul'a gönderilen ürünler arasında peksimet önemli yer tutmaktadır. Peksimet, buğday unundan imal edilen mayasız, uzun bir ekmek dilimi biçiminde bir tür gevrek olarak bilinmektedir. Peksimet, su oranı düşük olduğu için uzun süre dayanabilen bir besin maddesidir. Bu sebeple geçmiş dönemlerden beri askerlerin uzun yolculuklarda vazgeçemedikleri bir besin maddesi olmuştur. Ordunun ihtiyacı olan peksimetlerinin bir kısmı Bursa'da pişirildiği bilinmektedir. 1660 senesinde İstanbul'da askeriye için peksimet üreten fırınlarının bir kısmı meydana çıkan yangında zarar gördüğü için, iki bin kantar peksimetin Bursa'dan İstanbul'a sevk edildiği kayıtlarda yer almaktadır (Çiftçi, 2004). Peksimet Bursa yöresinde Bizans, Osmanlı ve günümüz kültüründe yer alan bir besindir.

Osmanlı sarayı için temin edilen ürünler daima en iyi kalite ve en iyi yerlerden alınan ürünlerdir. Bunun için teslimatı aksatmadan sürekli temin edebilecekleri yerlerden alım yapılmıştır. Sarayın ihtiyacı olan ürünlerden un, tarhana, aş buğdayı ve bulgur ürünlerinin Bursa'dan satın alınarak saraya ulaştırıldığı ve kilere teslim edildiği bilinmektedir. Sarayda üretimi yapılan has ekmek için gerekli olan iyi kalitede buğday Bursa'dan temin edildiği, halkın tükettiği buğday, arpa, çavdar ve pirinç gibi tahıl ürünlerinin de Bursa'dan geldiği belirtilmektedir. Bursa'dan gönderilen ürünler sadece tahıl ürünleri ile sınırlı değildir. Et ve hayvansal gıda ürünlerinden koyun, keçi, tavuk, yumurta ve balık, Sebze ve meyvelerden kavun, karpuz, dut, kestane, nar, kiraz, çilek, şeftali, ceviz, soğan, üzüm, zeytin, zeytinyağı ve bunların yanında peynir ve sirke de Bursa'dan gönderilen ürünlerin içinde yer almaktadır. Üzümü taze olarak tüketmenin yanı sıra sirke ve şıra yapımı

içinde temin edildiği bilinmektedir (Çiftçi, 2004). Osmanlı sarayının Bursa'dan satın aldığı başka bir ürün ise nane turşudur. Bunun için 1659 yılında Bursa'ya bir ferman gönderilir ve bu fermanda; *"Bursa'da padişahın nefsi için tazenane tabh olunmak mu'tad-ı kadim olmakla Bursa'ya gönderilen hassa helvacılardan birisi ma'rifetiyle Bursa' da bulunan bahçelerden nane satın alınarak olageldiği üzere tabh ettirip kavi zarflara koydurtup münasip olan iskeleye nakl ve yarar sefineye tahmil ve zamanıyla İstanbul'a irsal ve helvahaneye teslim ettirilmesi ve bahası ve sair masrafları için verile gelen 28.000 akçenin Bursa Beytü'l-mal-i Amme ve Hassa ve Galle Bazarı bacı şarap öşrü ve keferenin rakı mukataatı eminlerden alınıp hak sahiplerine haklarının verilip kimsenin bir akçe ve bir habbesini alıkoydurmayasın"* diye geçmektedir. Bursa yıllar boyunca İstanbul'un ürün tedarikini sağlayan önemli bir şehir olmuştur. Temel gıda maddelerinden et ve süt ürünlerine, tahıl ve meyve sebzedden, sarayın buz ihtiyacına ve hatta ısınma gereksinimi karşılayacak odun, odun kömürü ve çıra bile Bursa'nın dağlarından ve köylerinden sağlandığı belirtilmektedir (Çiftçi, 2004). Bursa gerek İstanbul'a yakınlığı ile gerekse denize kıyısı olan yerleşim yerleri ile Osmanlı devletinin önemli ticaret yerlerinden biri olarak kayıtlarda yer almaktadır.

Osmanlı dönemi ticaret malları deniz ve kara yollarından uzun süren yolculuklarla gönderildiği için özenle hazırlanıp paketlenildiği belirtilmektedir. Nitekim Ankara (Beypazarı) armutları, sudak elmaları, Ohri ayvaları ve Malatya elmaları pamuklara sarılıp paketlenirdi. Kış aylarında, Gemlik (Bursa) narı ve tatlı-ekşi turunçlar deniz yolu ile İstanbul'a gönderilip pazarlarda satıldığını seyyahlar tarafından aktarılmaktadır. Osmanlı'da Kuru meyve ticaretini de gelişmiş durumdadır. Kuru incir ve kuru üzüm Ege Bölgesi'nden imparatorluğun her bölgesine gönderildiği, bal, yağ ve pekmez çömler içinde Kuşadası'ndan Avrupa'ya yollandığı, bademli ve şamfıstıklı tatlı sucuk ve pestil de Gaziantep'ten Arap ülkelerine, İran ve Hindistan'a gönderildiği belirtilmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Bursa Mudanya iskelesinden gemiler vasıtasıyla Uludağ'dan toplanan karın İstanbul'da toplanıp su ve şerbeti soğutmak için kar ve buz kullanıldığı bilgisi yer almaktadır. Evliya Çelebi, İstanbul'a gönderilen malların Gemlik, Umurbey ve Kurşunlu'dan kabzımallar aracılığı ile getirilip satıldığını aktarmaktadır (Işın, 2014: 149).

Osmanlı döneminde Bursa budama tekniklerinde de oldukça olduğu bilinmektedir. Nitekim Gemlik'te ipekçilik için yetiştirilmekte olan dut ağaçları budanarak küçük bırakılır. Bunun sebebi dona yakalanmaması ve yapraklarının kolay toplanmasını sağlamak olduğu bilinmektedir. 1790 yılında Fransa'dan Türkiye'ye gelen ziraat uzmanı Olivier bu tekniğin Fransa'da uygulanması gerektiğini söylemiştir. Işın (2014), Saray bahçelerine alınan fidanlar sayesinde fidancılığın gelişmeye başladığı, Bilecik ve Bozüyük'te yetişen armut fidanlarının Bursa'da satıldığını ifade etmektedir. Anadolu'da meyve ticareti imparatorluk topraklarında yetişen ürünlerle ve dışarıdan gelenlerle ileri düzeyde yapılır, ayva lefke'den, karpuz Bursa ve Lâpseki'den, alıç ve koruk yine Bursa'dan, karpuz Eğriboz'dan, muz Alanya'dan, kuru üzüm, fıstık, kayısı ve kurutulmuş armut Şam'dan, Saray helvahanesine limon, limon frengi, mürekkep limonu, ağaç kavunu, turunçgillerin çiçeklerinden yapılan çiçek suyu Sakız adası, İstanköy ve Midilli Ada'sından sağlandığı bilinmektedir (Işın, 2014). Osmanlı'da Türkler'in meyveyi çok sevdiği, üretilen ve satın alınan meyvelerin talebi karşılamakta zorlandığını, bu yüzden tüccarların limana yanaşan gemilerden inen malları almak için adeta birbirleri ile yarıştığı söylenmektedir.

Osmanlı sarayında kullanılan gıda maddelerinin neler olduğunu dönemin mutfak muhasebe defterlerinden yani Matbah-ı Amire'den öğrenebilmekteyiz. Saray kayıtlarında 15.-17. yy arasında un tüketimi 380 tondan 1500 tona, koyun tüketimi 15.000 adetten 90.000 âdete, pirinç tüketimi 190 tondan 1200 tona, sade yağ tüketimi 44 tondan 200 tona, şeker ise 5 tondan 67 tona çıktığı görülmektedir (Bilgin, 2008). Buradan görüldüğü üzere sarayda en fazla tüketilen ürünler bunlar olmuştur.

Osmanlı mutfağında kullanılan yağlar; tereyağ (revgan-i ter), sadeyağ (revgan-i sade), kuyruk yağı (revgan-i dünbe / revgan-i düm), iç yağı (Revgan-i pih) böbrek yağı (revgan-i böğrek), susam yağı (revgan-i semsem) ve zeytinyağı (revgan-i zeyt) olarak bilinmektedir. Osmanlı topraklarında çok sayıda zeytin ağacı olmasına karşın zeytinyağı yemeklerde yok denecek kadar az kullanılır, Zeytinyağı, Girit ve Zanta'dan temin edilir, yemeklerden ziyade kandillerde yakıldığı ve aydınlatmada kullanıldığı bilinmektedir. Tereyağı, kılları içeri dönük olan manda ve öküz derilerinin içinde Kefe ve Buğdan'dan getirilir, Genellikle et yemeklerinde ve pilavlarda kullanılırdı (Gürsoy, 2004). Osmanlılar'ın günlük yaşamlarında genellikle

kuyruk yağı ve tereyağı tükettiklerini, Kuyruk yağını yemeklerde, bazı helvalarda, hamur işleri ve böreklerde kullanıldığı bilinmektedir. Sütten elde edilen ve uzun süre dayanması için tuzlanan sadeyağ ise yemeklerde kullanılan yağlardandır. Susam yağı ise helvalarda ve tatlılarda bazen de kızartmalarda kullanılmaktaydı. Susamyağının Osmanlı topraklarına Ürgüp'e bağlı olan Sinasos'dan geldiği bilinmektedir (Yerasimos, 2010).

Osmanlı mutfağında eti bolca kullandıkları yemekleri, çeşit çeşit pilavları, bol yağ ve çeşitli tatlıları ile imparatorluğa yakışan zenginlikte olduğu gibi gündelik yaşantılarında sofralarında sade bir menüye yer verilmektedir. Sarayda günde iki öğün yemek yenilir, bunlar öğleden önce kuşluk vakti denilen zamanda ve ikindiden sonraki zamana denk gelmektedir. Muhtemelen bu yeme alışkanlığı Selçuklulardan süregelmektedir (Hatipoğlu, 2014). Sarayda ve hanelerde yemek için ayrılmış özel bir oda veya özel mobilyaların yer almadığı, yemek zamanı geldiğinde sini adı verilen kalaylı, bakırdan yapılmış ve motiflerle süslenen tepsilerle getirilen yemeğin, küçük sehpa üzerine yerleştirildiği ve onun altına da yerler kirlenmesin diye sofraya adı verilen bir yaygı serilerek yendiği bilinmektedir (Yerasimos, 2010). Sofra ise günümüzde bilindiği gibi üzerinde yemek yenen masaya değil yaygıya denmektedir.

Osmanlılar yemek için sininin etrafına bağdaş kurarak oturduğu, her bir sininin başında dört beş kişinin yer aldığı bilinmektedir. Şayet kalabalık davetli bir yemek ise daha fazla sayıda sini kurulur, yemek başlamadan önce ibrik ve leğen getirilir, sofraya oturanların ellerini yıkadıktan sonra yemeğe başladığı bilinmektedir. Sofradakilere kenarları işlemeli havlu ve peçete dağıtılır, havlu omuza atılır, göğüs ve dizlerin örtüldüğü, yemek sırasında elleri temizlemek için peçete kullanıldığı bilinmektedir. Osmanlıların yemeği elle yediği, ekmeği veya pideyi kopararak dilimlediği belirtilmektedir. Sininin üzerinde çatal-bıçak ve tabak bulunmamaktadır. Çünkü etler çok iyi pişmiş ve küçük parçalar halinde sofraya gelmektedir. Pilav üç parmakla alınıp yenir, diğer yemekler için iki parmak çatal görevi gördüğü bilinmektedir. Sofrada kullanılan tek araç, çorba ve hoşafı içmek için sedef, abanoz ve şimşir gibi malzemelerden yapılan kaşıktır. Yemeklerden önce masaya meze olarak ifade edebileceğimiz iştah açıcılardan zeytin, salata, reçel ve çeşit çeşit

turşuların geldiği, kaşık ve ekmek parçalarının masaya yerleştirildiği bilinmektedir (Yerasimos, 2010).

Osmanlıda havyar, çok az bilinen ve tüketilen bir besindir. Osmanlıda havyarı genellikle hristiyanlar tüketmektedir. Bazı kaynaklarda zengin Osmanlı ailelerinin iftar ve kahvaltılık sofralarında rastlandığına ve Fatih Sultan Mehmed'in havyar yediği bilinmektedir. Osmanlı sofralarında masaya gelen meze diyebileceğimiz salata ve turşu çeşitlerinin yanında havyar da olduğu söylenmektedir. Osmanlı'da yer alan havyar çeşitlerinden siyah havyar Anadolu'da Manyas ve Bafra'da üretilmektedir. Kırmızı havyar, İznik ve Apolyont/Ulubat göllerinden gelen sazan yumurtaları olduğu ve en çok bunların beğenildiği belirtilmektedir. Bir diğer çeşit beyaz havyar ise çığa türünün açık renkli yumurtalarıdır. Japon havyarı, Rusya'dan gelen somon balığı yumurtasıdır. Turna balığı havyarı Osmanlı'da neredeyse hiç yenmediği, Çoğunlukla Romanya'ya ihraç edildiği belirtilmektedir. Balık yumurtası, kefal yumurtasının tuzlanıp kurutulması ve bal mumu ile kaplanması işlemi ile yapılır, Kırım ve Mısır'a ihraç edilmektedir. Evliya Çelebi notlarında bu yumurtanın Rumlar tarafından yapıp padişahlara hediye edildiğini ve Avrupa'ya satıldığını ifade etmektedir. Osmanlı mutfağında havyar salatası yapımında havyarı ezme şeklinde yapıldığı veya havyarı limon suyu ve zeytinyağı ile tatlandırılıp yenildiği bilinmektedir (Işın, 2014).

Sarayda kayıtlarına bakıldığında sarayda çok fazla miktarda tahıl tüketildiği görülmektedir. Osmanlılar bunun çoğunluğunu ekmek yapımında kullanmaktadır. Osmanlıda tüketilen ekmek çeşitlerinden biri çok nitelikli olan ve Bursa çevresinin buğdayından elde edilen has un (iyi kalite), diğeri ise büyük miktarı Balkanlar'dan getirilen buğdaydan çıkan fodula unudur. Fodula unu da kendi içinde meyâne (orta kalite) ve harcî(düşük kalite) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bu unlardan, esas olarak iki çeşit ekmek yapılır, bunlar has ekmek (nan-ı has) ve harcî ekmek (nan-ı harcî) çeşitleridir. Birincisinin yapımında has ve meyâne unu, ikincisinin yapımında ise harcî un kullanılmaktadır. Kaynaklara bakıldığında ekmekler has ve harcî olarak iki gruba ayrılabilir da, has ekmeğin iki çeşit undan yapılmasından hareketle sarayda üç kalitede ekmek üretildiği sonucuna varılmaktadır (Bilgin,2008b). Bu durumda sarayda üretilen ekmek çeşitleri üç gruba ayrılmaktadır. Birincisi padişah, sultanlar ve paşalar için üretilen beyaz ekmek, orta kademedeki kişiler için ikinci kalite ekmek

ve alt kademedekiler ve acemi oğlanlar için üretilen siyah ve sert olan üçüncü kalite ekmektir. Padişahın ekmeği için kullanılacak unun, Bursa yöresinin, en kaliteli buğdayının özel değirmenlerde öğütülerek elde edilmesi ile elde edilen un Bursa'dan özel getirildiği bilgisi yer almaktadır (Gürsoy, 2004).

Osmanlı mutfağında üretilen ekmeğin yanı sıra; nan-ı müdevver, nan-ı piç, nan-ı nohut, nan-ı mirahuri, nan-ı kirde, nan-ı sükkeri, nan-ı pite, imam ekmeği, çörek, poğaçı-ı revgani, poğaçı-ı piç, semiz halka, simid halka, gözleme, börek, börek-i sükkeri, peksimed, tavuk böreği, rikak(yufka), nukul ve nukul-u sükkeri gibi çeşitleri üretilmektedir. Bu unlu mamüller mertebelerine göre saray halkına dağıtıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2008a). Osmanlı mutfağında yer alan börek çeşitleri arasında yufka böreği, geniş bir tepsi içerisinde kısık ateşte veya fırında pişirilir, gözleme gibi hamur işleri ise sac üzerinde pişirilir, mantı ve tatar böreği gibi hamur işleri suda haşlanarak pişirilir ve puf böreği gibi böreklerin ise kızgın yağda pişirildiği bilinmektedir (Samancı, 2008: 213). Osmanlı döneminde yapılan böreklerin iç malzemeleri günümüzdekilerden biraz farklı olduğu belirtilmektedir. Örneğin, 17. yüzyılda sarayda yapılan kıymalı böreğin içine et ve soğandan başka kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma konulduğu bilinmektedir (Hatipoğlu,2014: 109). Günümüzde yapılan kıymalı ve etli börek çeşitlerinin ilki diyebileceğimiz börek çeşidine Bursa Kanunnamesi'nde rastlanmaktadır. 1502 tarihli kanunnamede geçen börek Bursa ve çevresindeki börekçilerde 567 gramı 1 akçeye satılmaktadır. Yağlı hamurdan yapılan, genellikle ayaküstü yenilen, doyurucu ve ucuz bir bohça böreği olduğu ifadesi kaynaklarda yer almaktadır (Yerasimos, 2010: 142). Osmanlı kültüründe börekler ve hamur işleri sofralarda sıklıkla yer aldığı görülmektedir.

Osmanlı topraklarına parmesan peyniri, Venedik Elçisi aracılığı ile getirildiği, paşalar ve diğer üst kademe kişiler tarafından çok sevilen bir peynir çeşidi olduğu bilinmektedir (Gürsoy, 2004). Sarayda padişahın yediği bal sakız adasından getirilir, yemeklerde, hamur işlerinde ve şerbetlerde de bol miktarda bal kullanıldığı, yemeklerde kullanılan bal, küplerle Eflak ve Moldova'dan getirildiği belirtilmektedir (Gürsoy, 2004: 125). Osmanlı döneminde mısırın İspanyollardan ve Portekizlilerden alındığı, Macaristan, Kuzey Afrika ve Romanya'ya gönderildiği bilinmektedir. Osmanlı'dan mısır satın alan ülkeler, Mısır'ı Osmanlı sayesinde tanıdıkları için

İngiltere “Türk buğdayı” adıyla, Hollanda'da “Turkish grain-Türk tahılı”, İtalya'da ise “Granturco” olarak adlandırılmaktadır. Kuzey Afrika'dan arta kalan mısır, Mısır üzerinden İstanbul'a geldiği için bizdeki ismi “Mısır” olarak kalmıştır. Yine benzer durumda olan hindi, İspanyollar tarafından Güney Amerika'dan getirildiği için, o dönemde hindi tüketiminin Osmanlı'da oldukça fazla olduğu bilinmektedir. Bu sebepten dolayı bütün Avrupa'ya hindi Osmanlı sayesinde yayılmıştır. Amerika dâhil pek çok ülkede ismi “Turkey” olarak anılmıştır. Domates ilk defa sultan Abdülmecit döneminde ülkeye gelmiş ve “frenk elması” olarak adlandırılmış, sonrasında domates denmeye başlanmıştır (Gürsoy, 2004: 129).

Osmanlı döneminde halkın kahvaltısı öğleden önceye denk gelen zamanda yapılır, bu zaman kuşluk ya da “tahte'l kahve” yani kahve altı (kahve kültürünün gelişmesinden sonra ortaya çıktı) diye adlandırılmaktadır. günümüzdeki kahvaltı da buradan gelmektedir. Kahvaltı sofrasında yumurta, bal, reçel, ekmek ve süt yer alır, sonrasında kahve içildiği bilinmektedir. Yoksul köy sofralarında ayran içine ekmek doğranarak, un veya buğday lapası yapıldığı, kahvaltıdan sonra akşam yemeğine kadar ara öğün olarak kuruyemiş ve meyve atıştırıldığı bilinmektedir. Akşam yemeği için güneş batmadan evvel karanlık olmadan sofraya hazırlanır. Akşam yemeği için bütün hane halkı yardımlaşarak yemekler hazırlanmaktadır. Odun ve kömürle yanan ocak ve fırınlarda yemek hazırlamak uzun süren zahmetli bir iş olduğunu, halkın akşam yemeğinde yedikleri hakkında bilgileri gezginlerin aktardıklarına göre öğreniyoruz; etli pilavla beraber hoşaf içildiğini, hamsinin şişlere dizilip kızartıldığını, yoğurt ve cacık sıklıkla tüketildiği bilinmektedir (Gürsoy, 2004). Ramazan ayı geldiğinde halk, iftar sofrasını yere kurar, önce büyük bir sini içerisinde ortaya tepsi koyulur, içinde tatlı ve tuzlu iftariyelikler yer aldığı bilinmektedir. Bunların içinde reçel çeşitleri, hurma, sucuk, frenk üzümü gibi atıştırılmalıkların yer aldığı bilinmektedir. Ardından pide ve simitler getirilir, oruç açıldıktan sonra ortaya çorba gelir ve böyle devam etmektedir. Osmanlı döneminde bilhassa kış aylarında perşembe akşamları “helva sohbetleri” yapıldığı, bu sohbetlerde maksat gece hoş sohbet ile zaman geçirmek olduğu, helva sohbetlerine yatsı namazından sonra çoluk çocuk kadın erkek demeden herkesin davet gerekmeden katıldığı bilinmektedir. Erkekler, kadınlar ve çocukların ayrı ayrı odalarda bulunduğu, oyunların oynandığı, gençlerin türkü ve şarkı söylediği, muhabbet edildiği helva sohbetlerinde genellikle irmik helvası ve gaziler helvasının yapıldığı bilinmektedir (Gürsoy, 2004).

Osmanlı mutfağında yumurta büyük miktarda tüketilen bir gıda maddesi olarak yer almaktadır (Yerasimos, 2010: 207). Mutfaklarda yumurta kullanımı, koyulaştırma, parlatma ve kabartma gibi işlevleri ile çorbalar, ana yemekler ve tatlılarda kullanıldığı gibi bunun yanı sıra sadece yumurta yemekleri de yapılmıştır. Yumurta denilince ilk olarak tavuk yumurtası akla gelmektedir. Bunun dışında bildircin ve kaz yumurtası da kullanılır, bildircin yumurtası havyar ile servis edilmektedir (Hatipoğlu, 2014). Yumurta yemeklerine örnek olarak başta adından sıkça söz edilen soğanlı yumurta gelmektedir. Kaynaklarda bahsedildiğine göre, sarayda aşçıların mesleki ilerlemesini denetlemek üzere padişah için soğanlı yumurta yapmaları istendiği bilinmektedir. Ayrıca Avrupa'da poche/poşe yöntemi diye adlandırılan suda pişen yumurta, Türk mutfağında aynı şekilde pişirilip yoğurt ile zenginleştirilen çılıbrın Osmanlı mutfağında yer aldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000: 135). 19.yüzyıla gelindiğinde yumurtanın domatesli, sucuklu, kıymalı, pastırmalı, ıspanaklı çeşitleri ve mıhlama dışında felemenk peyniri ile yapılan “Onbilet” tarifi ile zenginleştiği görülmektedir. Yumurta yemekleri arasında sayılan başka bir yemek ise kayganadır. Kaygana, çırpılmış yumurtanın tavada kızartılması ile hazırlanan arasına peynir, bal, ceviz ve şeker koyulup yenen bir yenen bir yemektir (Yerasimos, 2010: 209).

Osmanlı mutfağında baharat kullanımı; yemeklerde ve helvahanede kullanılmak üzere birçok baharat çeşidine yer verilmektedir. Bahar kelimesi Arapçada koku demek, baharat ise onun çoğulu anlamına gelmektedir. Günümüzde mısır çarşısının ismi ise o dönemde baharat ticaretinin yapıldığı Mısır'dan gelmektedir. Uzakdoğu ve Hindistan'dan gelen baharatlar, kervanlarla önce Basra Körfezi ve Kızıldeniz'den Mısır'a gelir, oradan İskenderiye limanına gelip Fransız, Venedik veya Mısır tüccarları ile gemiye bindirip İstanbul'a yol almışlardır. Dönemin en popüler baharatı arasında karabiber yer almaktadır. Lakin en çok tüketilen ve en pahalı baharatlar arasında yer almıştır. Karabiber, Osmanlı mutfağında et yemeklerinin neredeyse tamamında kullanılmaktadır. Fülful olarak adlandırılan karabiberin 15. yüzyılda bir okkası (1.282 gr.) 23 akçe civarındadır(Yerasimos,2010).

Akçe, Osmanlı'nın para birimidir. İlk akçe Orhan Gazi zamanında Bursa'da basıldı. Bu akçe 90 ayar gümüşlendi ve ağırlığı 1.2 gramdı (6 kırat).akçenin ayarı

zamanla düşürüldü, 1697 tarihinde Sultan II.Mustafa döneminde dolaşımdan kaldırılmıştır. Bu tarihten sonra Osmanlı para birimi kuruş olmuştur (Yerasimos,2010).

Osmanlı'da kullanılan baharatların ne kadar pahalı olduğu anlamak için o dönemde 25 kilo bulgurun 16 akçeye, 200 yumurtanın 13 akçeye alındığını bilmek yeterli olmaktadır. Baharatların arasında en pahalı olanı misk ve amberdir. Fakat karabiber gibi sık kullanılmadığı bilinmektedir. Amber (Kaşalot) ispermeçet balinasının bağırsaklarında oluşan ve dışkısıyla atılan güzel kokulu bir maddeye denmektedir. Bu madde okyanus kıyılarında az miktarda bulunur, açık renkli amber(Ak amber) sarayda ve zengin Osmanlı mutfaklarında şerbetlere, kuvvet arttırıcı macunlara ve helvalara atılmaktadır. Amberin koyu renkli olanına ise kehribar denilmektedir. Bu, reçine şeklindeki amberden tespihler, kaşıklar, kâseler ve çubuklar yapılmaktadır. 1574 yılında etin okkası 2-3 akçe civarındayken amberin okkası 33.000 akçedir. Amber gibi değerli ve hoş kokulu diğer madde de misk baharatıdır. Sibiryaya ve Himalaya bölgelerinde yaşayan geyiklerin karın derisi altındaki bezden çıkarılan misk sarayda yemeklerde, şerbet ve tatlılarda kullanılmaktadır. 15.Yüzyıl'da bir miskal (4,5 gr.) misk 80 akçe olduğu bilinmektedir. 4.5 gr. misk fiyatına 125 kilo bulgur alınabilmektedir. Osmanlı sarayında yaygın olarak kullanılan başka bir baharat ise safrandır. Gül suyu veya sirke içinde çözdürülerek kullanılan safran yahnilerde, pilavlarda ve tatlılarda kullanılmaktadır. Normal fiyatlara alınan Kişniş, kimyon ve tarçın da et yemeklerinde kullanılmaktadır. Günümüzde et yemeklerinde pek kullanılmayan zencefil, karanfil, kakule ve anason saray mutfağının et yemeklerinde kullanıldığı bilinmektedir. Tarçın ve yenibahar pilavlarda sıklıkla kullanılır. Sakız adasından gelen damla sakızı tatlılarda, macunlarda ve şerbetlerde kullanılmaktadır. Osmanlı saray mutfağında kullanılan baharat miktarı kadar Helvahane'de macun ve ilaç yapımında oldukça fazla miktarlarda baharat kullanıldığı bilinmektedir. Taze otlardan maydanoz ve nane çok sık, dereotu ve tarhun bunlara göre daha az kullanıldığı bilinmektedir. Balık yemeklerinde defne, turşu yapımında rezene, tarhun ve nane kullanılır. Kekik ise saray mutfağında çok az yer almaktadır. Hardalın, et yemeklerinde kullanıldığı erken dönemlerden beri bilinmektedir. Mısır ve Kıbrıs'tan gelen şeker, bal kadar tüketilmese dahi mutfakta yer almaktadır. Yemeklere ve salatalara ekşi bir tat vermek için sirke, koruk, koruk suyu, sumak, taze yeşil erik ve

nardeng kullanılmaktadır. Kuru meyvelerden üzüm, kayısı ve erik et yemeklerinde de kullanılmaktadır. Badem pilav, çorba, helva ve tatlılarda kullanılıyorken zamanla bademin yerini çamfıstığı, şamfıstığı, ceviz ve fındık almıştır (Yerasimos, 2010: 51-55). Görüldüğü üzere Osmanlı saray mutfağında baharatlar sadece yemeğe tat vermek için değil aynı zamanda hoş koku ve görüntü katmak içinde kullanılmıştır. Bu da Osmanlı mutfağının damak tadının birçok duyuya hitap ettiğini inceliklerle göstermektedir. Ayrıca Osmanlı'da kullanılan baharatlar aşırıya kaçmadığı gibi baharatlar birbirine karıştırılmadığı, sadeliğin ön planda olduğu bilinmektedir.

Osmanlı topraklarında yüzlerce meyve çeşidi yetiştiği dönemin seyyahları tarafından bahsedilmektedir. Evliya Çelebi, saray bahçesinde yüzlerce meyve ağacı olduğundan bahseder. Saray bahçelerine dikilen meyve fidanları da Bursa'dan gelmektedir. 16. yüzyıldaki meyve çeşitleri sayısı oldukça fazladır. 1502 tarihli Kanunname-i İhtisab-ı Bursa, 1525 tarihli bir Narh defteri, 1582 tarihli Surname-i Hümayun ve saray belgeleri kaynaklarında geçen meyveler; incir armudu, inesi armudu, gök başlı armut, türki armut, şekeri armut, tizce armudu, kirpücük armudu, can göyünü armudu, bal armudu, boğaz dutan armudu, bey armudu, enar armudu, siyah dut, bedkani elma, ekşi elma, gülabi elma, miski elma, temmuz elma, Akyazı elması, Frenk elması, amaskine eriği, can eriği, saruca eriği, Midilli inciri, lop inciri, Karaca kavun, kaya kavunu, Ankara kavunu, Kaplani kayısı, Birgi narı, garbi kayısı, ekşi nar , yalı narı, Güzel Hisar turuncu, Mdilli turuncu, tatlı turunç, beylerce üzümü, karaca üzüm, razaki üzümü, şediye üzümü, Medrobolid üzümü ve Ulubat üzümü gibi pek meyve çeşidinin varlığından bahsedilmektedir. Evliya Çelebi'nin kayda girdiği meyve çeşitlerinin hepsini yazmasının mümkün olmadığını “hepsini anlatırsam bir ziraat kitabına dönüşür” diyerek ifade etmiştir fakat bunların şeriye sicillerinde olduğunu belirtirken; Bursa'da 40 çeşit armut olduğu, Malatya'da 7 çeşit kayısının, Bitlis'te 11 çeşit armut, Urla'da 60 çeşit üzüm ve Kilis'te 40 çeşit üzüm olduğunu belirtilmektedir (Işın, 2014: 137).

Osmanlı döneminde Bursa ve çevresi meyvecilikte oldukça gelişim göstermiştir. Meyveleri taze olarak tüketip satmanın dışında ayrıca kurutma vb. özel yöntemlerle kışın tüketmek üzere saklanmaktadır. Evliya Çelebi, Pazarköy'de (Orhangazi) kilolarca hevenk üzümünü tavana asarak sakladıklarını, soğuk kış

günlerinde donmaması için bezir yağı kandillerinin yakıldığını ve satmak üzere İstanbul'a gönderdiklerini yazmıştır. Bu üzümlerin tadına bakmak için Bursa'ya gelen gezginler, bu saklama yönteminin çok özel bir yöntem olduğunu, bu sayede üzümlerin ilk günkü tazeliğinde kaldığını belirtmiştir. Kurutarak saklamak da yaygın kullanılan bir yöntemdir. Üzüm, incir, kayısı, elma, armut, dut ve erik gibi meyveleri kurutarak sakladıklarını bilinmektedir (Işın, 2014).

Tüm dünyada beğeni kazanan çavuş üzümü, lezzeti ve tüm kış taze kaldığı için en iyi sofralık üzüm çeşidi olarak tanımlanmaktadır. Fransızların İstanbul ve Gümölcine'den aldıkları damızlık asmaları Fransa'ya götürdükleri ve orada chasselas olarak adlandırdıkları bilinmektedir. İbn Battuta'nın Bursa-İznik'te yediği ve “ *orada yediğim izari üzümüne dünyanın hiçbir yerinde rastlamamışım. Bu üzüm ince kabuklu, şeffaf renkli, iri taneli ve çok tatlı idi. Her tanesinde sadece bir tek çekirdek bulunuyordu*” diyerek övgüyle bahsettiği bu üzüm ile çavuş üzümü arasındaki benzerliği dikkat çekici gelmektedir (Işın, 2014)

Günümüzde pek bilinmeyen fakat Bursa ve çevresinde sıklıkla tüketilen bir çeşit yeşil domates olan Kavata; bazı bölgelerde biber, bazılarında ise domates olarak bilinmektedir. Osmanlı'da turşu ve yemeği yapılarak tüketildiği bilinmektedir. Şekli domatesi, tadı ve yapısı ise biberi anımsatmaktadır. Mehmet Kamil'in 1844 tarihli Melceü't-Tabbahin adlı yemek kitabında iki adet tarifine yer verilmesi kavatanın köklü geçmişini ortaya koymaktadır. Kavatanın saray mutfağındaki kayıtlarda yer aldığı, sarayın muhasebe defterinde yılda 34.200 adet kavata alındığı, başka bir belgede ise mühliye ve bamya ile beraber Padişah, Harem-i Hümayun ve şehzadeler için alındığı belirtilmektedir. Osmanlı döneminde turşusu ve yemeği yapılarak tüketilmekteydi. Bursa'da turşusu yapılan kavata, çevre illerde ve İstanbul'da biber turşusu ismiyle satılmaktadır (Işın, 2014). Kavatanın Bursa ve çevresindeki pazarlarda tazesine ve turşusunu bulmak mümkündür.

Osmanlı saray mutfağının üstün özelliklerinden bahsederken Defterzade Mehmet Paşa'nın aşçılarından övgü ile bahsedilmektedir. Öyle ki Evliya Çelebi notlarında mutfakta pişen yemekler için “bir vüzera sofrasında görmedim” diye bahsetmektedir. Alanında uzman olan aşçıların eldiven takma mecburiyetinin olması da titiz bir çalışmanın sonucunda lezzetli bir yemeğin ortaya çıkmasını ifade ediyor.

Kebapçı, köfte kebabçı, hamurcu, çorbacı, kıymacı, yahnici, tatlıcısı her biri lezzetli yemekler yapmak için birbiri ile yarışır iyi yemek yapanlar ödüllendirilmektedir. Paşanın sofrasında dolmalar, baklavalar, hamur işleri, çok çeşitli pilavları, kebabları ve reçelleri yer almaktadır (Işın, 2014).

Osmanlı mutfağında çorbalar önemli bir yere sahiptir. Çorba kültürü Osmanlılara Orta Asya Türklerindeki konar-göçer yaşamdan kalan bir alışkanlık olduğu düşünülmektedir. Nitekim konar-göçer dönemde tüketilen sulu tahıl lapaları bunlara örnek olabilmektedir. Zamanla bu beslenme kültürü gelişerek içine sebzeler, etler ve çeşitli baklagilleri de içine katan günümüz çorbalarını oluşturmuştur. Çorba, halk sofralarından padişahın sofrasına kadar gelen, besleyici ve doyurucu olmasından dolayı sıklıkla tüketilmektedir. Osmanlı mutfağında çorba çeşitleri oldukça zengindir. Bunları temel malzemelerine göre sınıflandıracak olursak; Bakliyatlı, hamurlu ve tahıllı çorbalar; buğday çorbası, erişte çorbası, bulgur çorbası, nohut çorbası, şehriye çorbası, pirinç çorbası, mercimek çorbası ve tarhana çorbasıdır (Yerasimos, 2010). Et ve sakatat çorbaları; baş ve paça çorbası, işkembe çorbası, ekşili ve köfteli çorba ve ciğer çorbasıdır. Yoğurt ve süt çorbaları; bozca çorba, ak çorba, ayran çorbası, düğün çorbasıdır. Sebzeli çorbalar; lahana çorbası, havuç çorbası, şalgam çorbası, taze bakla çorbasıdır. Tavuk çorbaları; terbiyeli, şehriyeli, pirinçli, pirinçsiz ve erişteli çorbalarıdır (Yerasimos, 2010). Tarhana çorbası Türkler'in dünya mutfak kültürüne kazandırdığı önemli bir çorba çeşididir (Şavkay, 2000). Ayrıca Osmanlı sarayında en çok pişirilen çorbanın saray hizmetkârların yediği lahana çorbası olduğu bilinmektedir. Tarihi çok eskilere dayanan tutmaç çorbası Osmanlı döneminde çatal çorba (çift çorba) olarak da bilinmektedir (Gürsoy, 2004).

Osmanlı mutfağında çorba hazırlamak için et suyu ve haşlanmış kemik suyu kullanılmaktadır. Çorbalara ilave malzeme olarak pirinç, bulgur ve buğday koyulduğu bilinmektedir. İlerleyen dönemlerde bunların yanında turunç ekşili ve safranlı çorbalar yer almıştır. Sebze çorbalarına ıspanak, pazı, lahana, kabak, bakla, şalgam ve havuç da eklenmektedir. Baklagillerden ise mercimek ve nohut koyulmaktadır. Diğer yan malzemelerin ise kesme hamur parçaları, erişte ve şehriye olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2010). Mercimek, köken bakımından Orta Asya'dan beri kültürümüzde yer almakta ve belki de en eski geçmişe sahip çorbamız

mercimekle yapılan çorbalarıdır. Erişte ise Çinlilerle olan ilişkisinden dolayı kökeni Orta Asya'ya kadar uzandığı düşünülmektedir (Şavkay, 2000).

17. yüzyılda bu geleneksel çorbaların yanı sıra balık çorbası da mutfak kültüründe yer almaya başlamıştır (Yerasimos, 2010). Örneğin balık çorbasının yanı sıra karides ve istiridye çorbası Osmanlı döneminde sofralarda yer almaktadır (Şavkay, 2000). İlerleyen dönemde Osmanlı topraklarına domates ve patatesin gelmesiyle beraber yemeklerde yer almaya başlamıştır. Çorbalara da domates eklenmiştir. Safranlı pirinç çorbalarının yerine domates aldığı gibi bulgurun, düğün çorbasının, et suyu şehriye çorbası ve mercimek çorbalarının içinde domates yer almaktadır. Ancak bilinen o ki domatesi en çok kırmızı mercimek çorbasına yakıştırmışlardır. Osmanlı mutfağında ekşili çorbalar oldukça sevilmektedir. Çorbaya ekşilik katmak için koruk suyu, sirke, limon veya erik suyu kullanılmaktadır. Erken dönemlerde çorbaya karabiber, kişniş, kimyon ve safran gibi baharatlar koyulurken 18. yüzyıl sonrasında tarçın ve maydanoz kullanılmaya başlanmıştır. Çorbalara koyulan ekşilikler o dönemde devam etmiştir (Yerasimos, 2010). Çorbaya ekşi tat vermesinin yanı sıra suyun kıvamını koyulaştırmak için yapılan sirkeli yumurta karışımı veya günümüzdeki gibi limonlu yumurta karışımı terbiyeler önceleri birçok çorba ve işkembe çorbasında kullanılırken daha sonra bazı yemeklerde de kullanılmaya başlanmıştır (Şavkay, 2000).

Osmanlı sofralarında göze çarpan genel özellikler yerel ürünlerin kullanılması, israf etmekten kaçınıldığı ve bunun için mümkün olduğunca sadeliğe ve belirli menülere yer verildiği bilinmektedir. Dönemin yemek kültürünü anlatan kitaplarda Osmanlı mutfağının, İran ve Arap mutfağının izlerini taşıdığı belirgin olarak görülmektedir (Gürsoy, 2004). Fakat yine de Osmanlı mutfağı malzemeler ve yemekte kullanma şekilleri bakımından farklı bir yapıya sahiptir (Işın, 2014).

16. yüzyılda Türkiye'ye gelip Osmanlı'nın beslenme alışkanlıkları üzerine gözlemlerini aktaran Hans Dernschwam; Türkler'in çoğunlukla pirinç çorbası içtiklerini, koyun etinden yapılan sade çorba, yine koyun etinden buğdaylı çorba, koyun etinden şiş kebab, sade pilav, bademli pilav yendiğini, pirinç çorbasına tavuk parçalarının eklendiğini ve bu çorbanın üzerine mutlaka maydanoz ve tarçın serpiildiğini, kabak ve patlıcan dolmasının yoğurtla yendiğini, havuçtan bile dolma yapıldığını, tavuğu kızartırken içine soğan koyulduğunu, yaprak sarmasının altına

ekşi erik koyulduğunu belirtmektedir. Başka bir notunda kahvaltıda çok peynir tüketildiğini, bulgur çorbasının içine ekmeğe doğrandığını ve ekmeğin daima taze tüketildiğini belirtmektedir (Gürsoy, 2004).

Osmanlı mutfak kültüründe etler elle, diğer yemekler ve pilavlar sağ elin iki parmağı kullanılarak, çorba, hoşaf ve sulu pilavlar ise kaşıkla yenmektedir. Sofraya koyulan kaşık bilinen en eski yemek gereçlerinden biridir. İlk kaşık için bir deniz kabuğuna bağlanan ince bir dalın olduğu söylenmektedir. Daha sonraki dönemlerde kaşık ağaç oyması gereçler haline gelmiştir. Ortaçağ'da kaşık yapımı için şimşir, ardıç, kiraz ve kavak kullanıldığı bilinmektedir. Bıçak ise yemekte kullanılmaktan ziyade av silahı olarak kullanılmaya başlanmıştır. İlk bıçak örnekleri iki ucu keskin hançer gibidir. Türkiye'de bıçağın kullanımı 19.yüzyılın ikinci yarısında çatala birlikte. O döneme kadar et ve ekmeğin elle koparılması gerektiği düşünülmektedir. Osmanlı döneminde çatal-bıçağı ilk olarak kullanan hükümdarın II. Mahmud olduğunu bilinmektedir (Gürsoy, 2004).

Osmanlı dönemi halk sofralarında yoğurdun çok sık tüketildiği, yoğurdun içerisine su ve tuz ilave ederek ayran yapıldığını, bazen içine ekmeğe doğranarak bir öğün şeklinde yenildiği bilinir. Ayrıca etli pilavla birlikte hoşaf içildiği, hamur işi, börek ve tatlıların sevildiğini, bal veya şekerli şerbetlerin çok sevildiğini dönemin Avusturya elçisi Ogier Ghiselin de Busbecq belirtmektedir (Gürsoy, 2004). Fransız Jean Thevenot, 17. yüzyılda yaptığı Türkiye ziyaretinde Türkler'in pilavı çok fazla tükettiğini, pilavın yanında koyun, piliç ve sığır eti yendiğini, yemekten sonra herkesin aynı kaptan su içtiğini belirtmiştir (Gürsoy, 2004). Dönemin yazarlarının notlarında görüldüğü üzere Osmanlı mutfağında pilav önemli bir yer tutmaktadır.

Osmanlı mutfağı pilav çeşitleri bakımından çok zengindir. Osmanlı mutfağının pilav çeşitleri, pirinç pilavı (dane-i pirinç), bulgur pilavı (dane-i bulgur) ve şehriye pilavı (dane-i şa'riye) olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Osmanlı döneminde pirincin undan daha ucuz olduğu düşünüldüğünde, pilavın bütün sofralarda yer alması kaçınılmazdır. Mısır ve Filibe'den gelen pirinçlere 19. yüzyılda Beypazarı, Beyaz Ada, Kırmızı Ada, Trabzon ve Boyabat'tan gelen çeşitlerde eklenmiştir (Bilgin, 2010-2011: 234). Osmanlı mutfağında pirinç, bulgurdan daha fazla tüketilmektedir (Yerasimos, 2010: 113). Osmanlı mutfağında pişen pilav çeşitleri genellikle sade ve etli pilav olmak kaydıyla, yağsız pilav, Özbek pilavı, acem pilavı,

nar pekmezli pilav (dane-i nardeng), erişteli pilav, kestaneli pilav, sarı pilav(dane-i saru), yeşil pilav (dane-i yeşil), kırmızı pilav (dane-i kızıl) ve sebzeli pilav gibi pek çok çeşit yer almaktadır. (Yerasimos, 2010; şavkay, 2000). Bakliyatlı pilav çeşitlerinden günümüzde pek bilinmeyen börüceli pilav olduğu gibi, Türk mutfağında yer edinmiş olan nohutlu ve kuru fasulye ile lezzetlendirilmiş çeşitlerinin olduğu bilinmektedir (şavkay, 2000). Osmanlı sofralarının pilav hemen hemen her sofrada yer alan bir yemektir.

Osmanlı mutfağının pilavı aslında İran kültüründen almış olduğu düşünülse de, Osmanlıların bunu daha fazla geliştirip çeşitlendirdiği bilinmektedir (Yerasimos, 2010). Aslında Osmanlı mutfağında pilavı zenginleştiren en önemli öğe, içine katılan malzemelerin çeşitliliği ve bolluğudur. Bunlar bazen et, bazen balık veya deniz ürünü, bazen ise sebze ya da bakliyat olabilmektedir (şavkay, 2000). Kaynatılıp kurutulduktan sonra kabuğu çıkarılan ve dövülen buğday tanelerinden bulgur elde edilmiştir. Daha sonra çeşitlerine göre öğütölerek sofralarda köftelik ve pilavlık olarak yerini almıştır. Osmanlı mutfağında pirince göre daha az kullanılan bulgur, mutfak muhasebe kayıtlarında bu şekilde yer alır. Keşkek, yarma buğdayın koyun etiyle beraber iyice piştikten sonra tahta tokmak veya kaşık yardımıyla dövülerek macunumsu bir kıvam alması sağlanır. Anadolu'da keşkek adıyla adlandırılan bu yemek düğün ve ziyafet sofralarının vazgeçilmezidir (Yerasimos, 2010: 136).

Osmanlı döneminde yapılan yemekler 19. Yüzyıl yemeklerine göre farklılık göstermektedir. Yemeklerde bitkisel yağ ve zeytinyağı dahi kullanılmaz sadece tereyağın tortusu alınarak elde edilen sadeyağ kullanılmaktadır. Salça kullanımı ancak 19. Yüzyıl kayıtlarında rastlanmakta olup yemekler baharatlardan elde edilen soslarla tatlandırılırdı. Yemeklerde genellikle bol miktarda et kullanılır, sebze yemekleri de mevcuttur. Osmanlı sofralarının vazgeçilmez üçlüsü, çorba, pilav ve etli yemeklerdir. Osmanlı mutfağında orta Asya Türklerinin izlerinden sakatat yemeklerinin bolluğu görölmektedir. Özellikle saray kayıtlarında işkembe, ciğer, kelle, paça ve mubar alımlarının görölmesi bunu doğrular niteliktedir. Sarayda ve halk mutfağında yaygın olarak tercih edilen et koyun eti olduğu bilinmektedir. Bunun yanı sıra az miktarda oğlak ve buzağı eti de tüketilmiştir. Osmanlı'da sığır eti neredeyse hiç kullanılmaz ancak sucuk ve pastırma yapımında tercih edilmiştir. Osmanlı mutfağına yer alan beyaz etler ise çoğunlukla tavuk eti tercih edilir, az

miktarda kaz, ördek ve güvercin eti tüketimi de bilinmektedir. Bu oran 15. Yüzyılda kırmızı et tüketiminde artış gösterirken, 17. Yüzyılda tavuk tüketimi daha fazla artış göstermektedir (Bilgin,2008a).

Osmanlılar için et yeme kültürü Orta Asya'dan gelen bir yeme alışkanlığıdır. Orta Asya'da hayvancılıkla uğraşan Türkler et ağırlıklı olan beslenme kültürünü Osmanlı topraklarına kadar getirmiştir (Yerasimos, 2010: 79). Osmanlı mutfağında etlerden kebab, yahni, köfte ve kızartma yapılmaktadır. Ciğerin kebabı oldukça yaygındır (Bilgin, 2010-2011: 233). Osmanlı mutfağında her çeşit etin kebabına ve yahnisine rastlamak mümkündür. Tavuk ve ördek gibi kanatlı hayvanların çevirmesi de yapılır, özellikle ziyafet sofralarında çevirme yemekler tercih edilmektedir (Bilgin, 2008a: 87). Kaynaklarda ve seyyahların gözlemlerinde Osmanlı mutfağında ağırlıklı olarak koyun eti kullanıldığı belirtilir. Dernschwam, "*Koyun eti, onların (Türkler'in) en çok sevdikleri şeydir; her yemeği onunla yapar, haddinden fazla kullanırlar.*" diye yazmaktadır. Saray mutfağında ve varlıklı ailelerin sofralarında koyun ve kuzu dışında ördek, kaz, piliç, tavuk, keklik, güvercin ve tavus kuşu tüketilmektedir. İstanbul'un ihtiyacı olan kanatlı hayvanları ve diğer kuş çeşitleri Trakya ve Bursa'dan temin edilmektedir. Günümüzde kebab denilince doğrudan ateş üzerinde pişmiş et anlaşılrsa da, Osmanlı sofralarında ateş üzerinde veya bir tepsi içinde kendi suyunda pişen etler kebab adıyla sofrada yer almıştır (Yerasimos, 2010: 84). Osmanlı mutfağında ızgara yapılacak tüm etlerde, ister tavuk ister kuzu ya da koyun, balık dışındaki tüm etleri yumuşatmak ve lezzet vermek için pişirmeden önce marine işlemine tabi tutulması önemli bir noktadır. Bunun için Türklerin geçmişten beri kullandığı soğan suyu tercih edilmektedir. Bazı kaynaklarda domates ile tanışmalarından sonra domates suyunu marine işlemi için kullandıkları görülmektedir. Lakin ikisi de asitli olduğundan eti yumuşatmaya yarayacaktır. Bu marine işlemini tavuklar için yaparken süt ve yoğurt kullanıldığı bilinmektedir. Kebab yapımında dikkat edilmesi gereken başka bir hususta piştikten sonra sahan veya tepsiye alıp kısık ateşte içine et suyu, sarımsak ve sirke gibi lezzet vericiler eklenerek pişmeye devam etmesidir (Şavkay, 2000: 66). Günümüz sofralarında hiç yer almayan bir lezzet olan süt kebabı, et parçalarının sütün içinde kaynatılarak daha sonra şişlere dizilip, pişirilmesi ile yapılan bir kebab çeşididir. Bu terbiye işlemi tencerede pişecek etler içinde yapılmıştır. Ayrıca etler naneli-sarımsaklı yoğurt veya bal içinde bekletilerek lezzetlendirilmektedir (Yerasimos, 2010: 84). Günümüzde

defne yaprağının balığa kattığı lezzet herkes tarafından bilinmektedir. Osmanlı mutfağında bu uyum balığın defne dallarına dizilerek pişirilen balık kebabında görülmektedir (Şavkay, 2000: 68).

Osmanlı mutfağında pişirilen külbastılar ise kebab ile benzerlik göstermektedir. Külbastı, fileto etin doğrudan ızgara üzerinde pişirilmesi ile yapılmaktadır (Samancı, 2008: 212). Külbastı yapılan etler piştikten sonra bir tepsi ya da sahan içerisinde soğan, baharat ve et suyu ile yumuşayınca kadar pişirilir. Bu işlem esasen kuru ve sulu pişirme yöntemlerinin karışımıdır. Külbastı yapılan etler arasında ciğer, böbrek, kuzu ve tavuk eti yer almaktadır (Yerasimos, 2010: 87). Külbastı yapılacak tavuk, koyun veya dana etlerinin önce bir tokmak yardımıyla inceltip, zeytinyağı, baharat ve soğan ile dinlendirildikten sonra pişirilmesini gerektiği vurgulanmaktadır (Hatipoğlu, 2014: 114).

Osmanlı mutfağında yapılan yahni yemekleri kuru pişirme yöntemlerine karşı olarak yemeğin suyuna önem vermektedir. Yemeğin etine veya suyuna koyulan çeşitli baharatlar ve taze otlar ile yemek lezzetlendirilir. Yemeğe lezzet verici olarak katılan soğanın tereyağında kızartıldıktan sonra içine eklenmesi, bazen sarımsak ve sirkenin de lezzet verici olarak yahniye eklendiği bilinmektedir (Şavkay, 2000: 90). Yahninin Orta Doğu'dan beri en çok bilinen ve uygulanan tarifi, et veya tavuğun yumuşayınca kadar suda haşlanması, ardından suyun üzerine çıkan köpüğün temizlenmesi, elde edilen et suyunun süzülükten sonra suyun fazlası pilavlarda ve yemeklerde kullanılmak üzere ayrılmasıdır. Daha sonra kalan suyu çektilirip, tencereye sirke, bal, nohut, baharat ve hamur parçaları ilave edilerek tüm malzeme pişinceye kadar devam edilir (Yerasimos, 2010: 87). Genelde bilinen yahni çeşitleri dana, kuzu veya koyundan yapılanlar olarak bilinmese de, Osmanlı'da tavşan yahnisi, tavuklu yahni, işkembe yahnisi, böbrek yahnisi ve uskumru balığından yapılan papazyahnisi farklı çeşitte yapılan yahni türlerindedir (Şavkay, 2000: 90). Osmanlı mutfağına yahnilere koyulan soğan dışında kuru meyveler, bal, sirke, yağ meyveler ve badem koyulmasının (Yerasimos, 2010) yanı sıra pişme suyu ile lezzetlendirilmiş ekmeğin dilimleri ile servis edildiği bilinmektedir (Şavkay, 2000).

Köfteler et yemekleri içinde ayrı bir yere sahiptir. Satır ya da bıçak ile kıyılan koyun veya kuzu etinden yapılan köfte, kebab, kızartma yöntemi ve az su ile sahanda pişirilmektedir (Samancı, 2008:212). Farsça anlamı ince kıyılmış et olan köfte,

pişirme yönteminden çok hazırlama biçimi olarak tanımlanmaktadır (Yerasimos, 2010: 88). Kıyma olacak etler her dönemde olduğu gibi hayvanın dös gibi ucuz olan bölümlerinden, buna benzer etlerin değerlendirilmesi ve kebablık, yahnilik etlerden arta kalan parçaların ziyan olmaması için kıyma haline getirilir. Kıymalar az yağlı, orta yağlı, yağlı ve yağsız sınıflandırılır ve yapılacak olan yemeğin çeşidine göre tercih edilmektedir (Şavkay, 2000: 110). Osmanlı'da yapılan köftenin içine ekme koyulmaz nadiren pirinç veya bulgur konulmaktadır (Yerasimos, 2010). İnce kıyılmış koyun ya da kuzu etinin içine soğan, maydanoz, kimyon, tarçın ve tuz koyulur (Şavkay, 2000) bazı tariflerde taze otlar ilave edilip yoğrulmaktadır (Hatipoğlu, 2014). Günümüzde Bursa'nın sevilen lezzetlerinden biri olan dönerin Osmanlı'da ince kıyılmış et kebabı olarak yapıp, satıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2010: 88). Dönerin daha öncelerde yatay olarak hazırlandığı fakat Osmanlıların dikey halde pişirdiği bilinmektedir. Döner, ince kıyılmış kuzu ve koyun etinin baharatlarla lezzetlendirilip iç yağı ile birbiri üzerine geçirildikten sonra, dikey halde odun ateşinde pişirilen bir kebab türü olduğu 1800'lü yıllardan beri bilinmektedir (Hatipoğlu, 2014: 117). Bu kebab türüne Bursa sokaklarında sıkça rastlandığı, dönemin seyyahlarının notlarında geçtiği bilinmektedir.

Kaynaklarda tava veya kızartma olarak adlandırılan bu yöntemde genelde uskumru, hamsi, midye içi ve kuzu ya da koyun ciğerinin una bulandıktan sonra bol kızgın yağda pişirilmesi işlemidir (Samancı, 2008:212).

Osmanlı mutfağında sebze yemekleri pilavlar ve et yemekleri gibi tercih edilmese de kabak, pazı, ıspanak ve patlıcan gibi sebzeler kullanılır. Sebze yemeklerinden ıspanak genelde biraz haşlandıktan sonra soğan ve pirinç ilavesi ile sadeyağ katılarak ağır ateşte pişirilir (Yerasimos, 2010: 183). Osmanlı mutfağında bazı sebze yemeklerine et ve kıyma eklendiği, kabak, patlıcan ve havuç gibi sebzeler bol zeytinyağında veya sadeyağda kızartılarak yoğurt veya sirkeli, sarımsaklı, ballı bir sos ile servis edildiği bilinmektedir (Samancı, 2008: 214). Osmanlı mutfağında yapılan yemeklerde sadeyağ kullanımının daha fazla olduğu görülmektedir.

Osmanlı mutfağında mücver, mücmer adıyla anılmaktadır. Günümüzdeki kabak mücveri dönemin yemek kitaplarında yer almamaktadır. Dönemin mücver tariflerinde maydanoz ana malzeme olarak yer alıyor, soğan tat verici malzeme olarak ekleniyor, yumurta ve un bağlayıcı olarak yer alırken yağlardan sadeyağ tercih

edilmektedir. Bazı kaynaklarda taze fasulye ve patlıcan mücveri yapıldığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra az miktarda kıyma koyulduğu bilinir. Bu nedenle mücver Osmanlı mutfağında sebze köfte olarak tanımlanır (Şavkay, 2000: 119). Osmanlı mutfağında pişen sebze yemeklerinden biri boranidir. Borani, yeşil yapraklı ve renkli sebzelerin genellikle pirinçle pişirilen ve yoğurt servis edilmesiyle oluşan bir sebze yemeğidir. Borani genellikle ıspanak, pazı ve kabaktan yapıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2010). Her ne kadar Osmanlı sofralarında et ağırlıklı yemekler olduğu bilinse de sebze yemeklerine yer verildiği de görülmektedir.

Sebze yemeklerinden dolmalar; zeytinyağı, soğan, pirinç, çam fıstığı, kuş üzümü, şeker, tuz ve tarçınla iç harcı hazırlanır, asma yaprağına veya patlıcan gibi sebzelere doldurularak hazırlanmaktadır. Zeytinyağlı dolmalara ekşi erik, limon suyu ve vişne ile tat verilir (Samancı, 2008: 214). Dolmaların içine et koyulacaksa mutlaka yağlı olması gerektiği bilinir, etli dolmalara tencerenin altına kemik döşenmektedir (Şavkay, 2000). Kabak ve patlıcan dolmasının üzerine yoğurt dökülerek yenilir (Gürsoy, 2004: 120). Osmanlı mutfağında kabak, patlıcan, biber gibi sebzelerin dışında havuçtan bile dolma yapılır (Gürsoy, 2004), sebze dolmalarının yanı sıra kuzu dolması, hindi dolması ve tavuk dolması yapılmaktadır (Yerasimos, 2010: 183). Osmanlı sofralarında çeşit çeşit sebze dolmaları ve etli dolmalara sıklıkla yer verilmektedir.

Osmanlı mutfağında sebze ve meyvelerden hazırlanan turşular kış aylarında tüketilmektedir. Her türlü sebzenin turşusu yapıldığı gibi ham elma, karpuz, kavun ve üzüm gibi meyvelerden de turşu yapılmaktadır. Bunların dışında balık turşusu yapıldığı da bilinmektedir (Samancı, 2008). Osmanlı mutfağında turşular iştah açıcı olarak küçük tabaklar halinde sofraya gelir (Yerasimos, 2010). Günümüzde sofraların unutulmuş lezzetlerinden biri haline gelen nane turşusu artık pek bilinmese de kökeninin Osmanlı saray mutfağına kadar uzandığını bilinmektedir (<http://www.dergibursa.com>) . Osmanlı sarayı için Bursa'dan alınan nane turşusu için bazı Osmanlı kaynaklarında “ cümle otların efendisi” olarak geçmektedir. Sarayda kullanımı daha çok sulandırılıp şurup yapımında veya turşulara lezzet katmak için kullanıldığı kaynaklara geçmektedir. Naneler ayıklanıp, yıkanmasının ardından bir kavanoz içerisine yerleştirilir. Ardından kaya tuzu, sirke ve su bir kapta

kariştirilip kavanozun içine eklenir. Serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilip 3-5 gün içerisinde servise hazır hale gelir (Akkor, 2009).

Osmanlı döneminde ilk imarethane 1336 yılında Orhangazi zamanında İznik'te kurulmuştur. İmarethaneler genellikle cami çevresinde kurulu olan külliyelerin bünyesinde yer almaktadır. İmarethanelerde verilen yemek önce medrese öğrencilerine, çalışanlara, kervansaraylarda konaklayanlara verilir, geri kalanı ise fakir fukaraya dağıtılmaktadır (Gürsoy, 2004: 149). İmarethanelerde orba, lapa ve ekmek, pirinçli yemekler, aşure ve zırba gibi şekerli yemekler verildiği bilinmektedir. Genelde nan ve fodula denen somun ekmek sürekli verilir, çok çeşitli çorbalar yer alır, genelde pirinç ve hububat taneleri içerir. Bal ve kuruyemişle tatlandırılan Zırba, aşure haricinde verilen bir diğer tatlı çeşidi olduğu bilinmektedir (Faroqhi, 2008: 121).

2.4.Seyahların Gözünde Bursa ve evresi

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, elebi'nin Bursa'daki ilk durağı Mudanya olmuştur. Bu bölgenin bağlarının, bahçelerinin bolluğundan, incirinden, üzümünden, meşhur üzüm şırası ve sirkesinden övgüyle bahsetmektedir. Mudanya civarını gezdikten sonra Bursa merkezine doğru geldiğinde camilerinden, hanlarından, eşmelerinden, arşı, Pazar ve özellikle kahvelerinden, Bursa'nın güzelliklerinden bahsetmektedir. Uludağ'dan gelen doğal kaynaklar suların 17 adet olduğunu ve yüzlerce hanede eşme olduğundan bahsetmiştir (www.dergibursa.com.tr). Evliya Çelebi, Bursa'da yetişen kırk çeşit armut olduğunu, üzüm, kiraz ve kayısısının yanı sıra yedi türlü dutunun eşsiz lezzette olduğunu söylemektedir. Bursa'nın yiyecek ve içeceklerinden; "Has beyaz somunu, Tophane somunu lezzetindedir. Gayet semiz etleri olduğundan kebabları meşhurdur. eşit çeşit hoşafları, elvan elvan şurupları, kahveleri, ilik gibi süzme bozaları ve şerbetleri" diyerek bahsetmektedir (Akkor, 2009: 8).

Avusturyalı Osmanlı tarihçisi Joseph Von Hammer Purgstall, 1804 yılında yaptığı Bursa ziyaretinde Mudanya'dan Bursa ve Uludağ'a bir gezi gerçekleştirmiştir. Yazarın seyahatnamesinde Bursa gezisi hakkında Bursa halkı ve kültürünü içeren kısa bilgiler yer almaktadır. Bursa kentini nüfusu hakkında müslüman halkın sayısı

100.000 olduğunu, müslüman olmayan 6000 Ermeni, 3500 Rum ve 1200 Yahudi ile toplam 110.700 kişi olduğunu belirtmiştir. Bu rakam Hammer'a göre abartılı gelse de, 1870 tarihli Hüdavendigâr Vilayeti Salnamesi'nde Bursa Sancağı'nın nüfusu 142.563 olduğu, bunların 97.000 müslüman, 45.357 kişisi ise gayrimüslim olduğu belirtilmektedir. Seyyah, Bursa'da ham ipek üreticiliğinin gelişmiş olduğunu, oldukça fazla miktarda üretim yapıldığından bahsederken ipek kumaşlarının çeşitliliğinden de söz etmektedir. Bursa civarına baktığında tüm ovayı kaplayan dut bahçelerinden, tarımsal ürün çeşitliliğinden, bunların arasında yedi ayrı dut türü olduğunu, kırk çeşit armut türü olduğunu, kayısı, üzüm, vişne ve kestanenin lezzetinin uzak yerlerden bilindiğini bahsetmektedir. Bursa mutfak kültürü ile ilgili; “Ağırlıkları 40 dirheme ulaşabilen ve Olympos dağında otlayan koyunların sulu etleri, en lezzetli yemeklerden biri olarak kabul edilen “kirde kebabı” için kullanılmaktadır. Lüks hamur işlerinden lezzetli küçük ekmekler “somun” ve beyaz ekmek “çakıl ekmek” meşhurdur. Şekerleme olarak da helva türleri “tahin” ve “mümmessik” , şerbetlerden “karanfil şerbeti” ve “sıcak şerbet” nefis tatlarıyla tanınmaktadır. Bu nedenle Bursa, yemek yemeği sevenlerin haritasında, en az doğal güzelliklerinden hoşlanan kişinin estetik haritasında ve istatistikçinin siyasi haritasında olduğu kadar önemli bir yere sahiptir.” diyerek bahsetmektedir (Abacı, 2008: 404-405).

Günümüzde Bursa'nın her sokağında yer alan ve Bursa mutfağında önemli yere sahip olan kebabçılara tarih sayfalarında seyyahların seyahatnamelerinde rastlıyoruz. Örneğin 1800'lü yıllarda Bursa ile ilgili izlenimlerini aktaran Moltke; “*öğle yemeğini tam Türk tarzında kebabçıda yedik. Tahta tepsi üstünde kebab... Şişte pişirilmiş ve ekmek hamuruna sarılmış küçük koyun eti parçaları geldi. Çok lezzetli bir yemek bu. Üstüne bir tabak tuzlu zeytin, şerbet...*” şeklinde ifadesi ile Bursa kebablarından, zeytin ve şerbetinden bahsetmektedir (Akkor, 2009: 5).

16. yüzyılda Türkiye'ye gelip Osmanlı'nın beslenme alışkanlıkları üzerine gözlemlerini aktaran Hans Dernschwam; Türkler'in çoğunlukla pirinç çorbası içtiklerini, koyun etinden yapılan sade çorba, yine koyun etinden buğdaylı çorba, koyun etinden şiş kebab, sade pilav, bademli pilav yendiğini, pirinç çorbasına tavuk parçalarının eklendiğini ve bu çorbanın üzerine mutlaka maydanoz ve tarçın serpildiğini, kabak ve patlıcan dolmasının yoğurtla yendiğini, havuçtan bile dolma yapıldığını, tavuğu kızartırken içine soğan koyulduğunu, yaprak sarmasının altına

ekşi erik koyulduğunu belirtmektedir. Başka bir notunda kahvaltıda çok peynir tüketildiğini, bulgur çorbasının içine ekmeğın doğrandığını ve ekmeğin daima taze tüketildiğini belirtmiştir (Gürsoy, 2004).

Geçmişten bugüne Bursa mutfak kültürü çeşitli evrelerden geçmiş olsa dahi günümüzde bu lezzetler mutfak kültüründe yerini koruyor. Örneğin günümüzde Bursa mutfağının önemli bir unsuru olan iskender kebabın, geçmişteki şiş kebaptan iskender kebaba geçiş sürecini 1880-1881 yıllarında Bursa'da yaşayan Marie de Launay'ın çarşıda yediği yemeği “ *Çarşıda koyun etini parça parça kesip büyük bir şişe geçirerek, herkesin iştahını artıracak şekilde fırıl fırıl çeviren kebaçılar vardı...*” diye anlatmasından anlaşılmaktadır. Yine Marie de Launay Bursa'da girdiği bir tatlıcı dükkânında yediği tatlıyı “...*tabaklar içine önceden konan, üzerine şeker ve gülsuyu serpilmiş, sapının ucu kuşlu üç köşeli bir kaşıkla muhallebi veya kaymaklı kadayıfı afiyetle yiyebiliyoruz. Yuvarlak tepsi içinde sunulan kaymaklı baklavanın lezzetini uzun süre unutamazsınız...*” diyerek ifade etmesinden günümüz muhallebi ve kadayıfları, ayrıca kaymaklı baklava diye bahsedilenin Bursa'nın cennet künkü tatlısı olabileceği düşünülmektedir. Bunun yanı sıra günümüz kebabının geçmişinde Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lugati't-Türk* adlı eserinde 1000 yıl öncesinde “*eti şişe taktı düzdü*” diye bahsetmesinden anlaşıyor ki bu kültürün Türk toplumunda çok eskilere dayanmaktadır (Akkor, 2009:4-6). Görüldüğü üzere Bursa mutfak kültürü geçmişten bugüne kadar gelen süreç içerisinde kazandığı önem ve değeri sayesinde günümüze kadar ulaşmış ve bu unsurlar gündelik yaşantımızda yer edinmektedir.

Bursa şehri Osmanlı imparatorluğu döneminde diğer kentlere göre büyük gelişmeler göstermiştir. Şehrin çevresi mimarı yapılar ile süslenmiş, kurulan medreselerde dönemin alimleri, bilim insanları burada yetişmiştir. I. Murad döneminde yapılan Hüdavendigâr Külliyesi, I. Beyazid'in yaptırdığı Yıldırım Külliyesi, I. Mehmed'in döneminde yapımına başlanıp II. Murad döneminde tamamlanan Yeşil Külliye ile beraber Bursa'nın manevi değeri yükselmiş ve şehrin mekânsal gelişimi bu yapılar ile ilerleyeme başlamıştır (www.bursa.com.tr).

BÖLÜM 3 BİTHYNİA'DAN PRUSİAS'A OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE BURSA YÖRESİ MUTFAK ÜRÜNLERİ: OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

3.1. YÖNTEM

Bursa'da bulunan yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde kullanılan yöresel ürünleri belirlemek amacıyla bölgede faaliyet gösteren işletmelere "Yapılandırılmış Görüşme Tekniği" uygulanmıştır. Yapılandırılmış Görüşme Tekniğinin temel amacı, görüşülen kişilerden elde edilen bilgiler arasındaki farklılıklar ve benzerliklerin ortaya konmasıdır (Mil, 2007). Bu amaca yönelik olarak Bursa ilinde bulunan Mercure Hotel, Almira Hotel, Hampton by Hilton Hotel, Sheraton Bursa Hotel, Kervansaray Termal Hotel, Bursa Divan Hotel, Holiday Inn City Center otel aşçıbaşları ve aşçıbaşı yardımcıları ile yüz yüze görüşmeler düzenlenerek, önceden hazırlanmış sorular yönlendirilmiş, alınan cevaplar kaydedilerek dokümanite edilmiştir. Görüşme yapılan işletmeler içinde Çiçek Izgara, İzzet-i İkrâm Pideli Köfte, İskender-Cevat İskenderoğlu Varisleri, Kebapçı İskender-İskenderoğlu ve Evlatları restoranlarının yetkilileri de bulunmaktadır.

Görüşme esnasında, konaklama işletmesiyle ilgili genel sorulardan, sunulan menüler ve menülerde kullanılan yöresel ürünlerin öğrenilmesi amacıyla geliştirilen daha özel sorulara doğru şekillenen bir format (ters huni tekniği) izlenmiştir. Görüşme soruları Mil ve Denk'in (2015) "Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği" adlı çalışmasının sorularından uyarlanmıştır. Elde edilen bilgilerin benzerlik ve farklılıklarını ortaya çıkarmak adına raporlanan görüşme notları, daha sonra tablolar haline getirilerek yorumlanmıştır.

3.2. BULGULAR

Araştırmada örneklem alınan Bursa ilinde faaliyet gösteren Turizm İşletme Belgeli konaklama işletmelerinde yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgulara ve KTB verilerine göre; Hampton By Hilton Hotel 294 oda ve 588 yatak kapasitesi ile en büyük işletmedir. Almira Hotel 222 oda ve 464 yatak kapasitesi ile ikinci, Kervansaray Termal Hotel 211 oda ve 422 yatak kapasitesi ile üçüncü Sheraton Hotel 171 oda ve 342 yatak kapasitesi ile dördüncü, Mercure Hotel 134 oda ve 250 yatak kapasitesi ile beşinci, Holiday Inn City Center 120 oda ve 240 yatak kapasitesi ile altıncı, Divan Hotel 105 oda ve 210 yatak kapasitesi ile yedinci sırada yer

almaktadır. Bu işletmelerin toplam oda sayısı 1257, toplam yatak kapasitesi 2516'dır(Tablo 2).

Tablo 2:Bursa ilindeki Turizm İşletme belgeli otellerin Oda ve Yatak Arzı

İşletme Adı	Oda Sayısı	Yatak Arzı
Almira Hotel	222	464
Kervansaray Termal Hotel	211	422
Hampton By Hilton Hotel	294	588
Sheraton Hotel	171	342
Mercure Hotel	134	250
Divan Hotel	105	210
Holiday İnn City Center	120	240
TOPLAM	1257	2516

Kaynak:Kültür ve Turizm Bakanlığı (2016)

Araştırmada örneklem alınan Bursa ilinde faaliyet gösteren Turizm işletme belgeli otel işletmelerinin yılın dört mevsimi yoğun olarak faaliyet gösterdiğini ve talep doğrultusunda konaklama tipinde değişiklikler olduğu ifade edilmiştir. “Hangi pansiyon tipi kullanılmakta ve yaz kış farklılık gösteriyor mu?” sorusuna karşılık yaz sezonu için Almira Hotel ve Kervansaray Termal Hotel “Oda kahvaltısı (BB)ve Yarım Pansiyon (HB)” cevabını verirken, Hilton Hotel By Hampton, Sheraton Hotel, Mercure Hotel ve Holiday İnn City Center “Oda Kahvaltısı (BB)” cevabını, Divan Hotel ise “Yarım Pansiyon (HB) cevabını vermiştir. İşletmelerin kış için uygulanan konaklama tipi cevapları ise Almira Hotel, Kervansaray Termal Hotel, Holiday İnn City Center aynı cevap olarak “Oda Kahvaltısı (BB) ve Yarım Pansiyon (HB) olarak cevaplamış, Mercure Hotel “Oda Kahvaltısı (BB) ve Tam Pansiyon (FB) olarak cevaplamış, Hampton By Hilton Hotel ve Sheraton Hotel “Oda kahvaltısı (BB)” şeklinde cevaplamış, Divan Hotel ise“Yarım Pansiyon (HB) ve Tam Pansiyon (FB) şeklinde hizmet verildiğini ifade etmişlerdir (Tablo 3).

Tablo 3: Bursa ilindeki Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmelerinin Yaz ve Kış Sezonları Konaklama Tipleri

İşletme Adı	Yaz Sezonu	Kış Sezonu
Almira Hotel	BB-HB	BB-HB
Kervansaray Termal Hotel	BB-HB	BB-HB
Hampton By Hilton Hotel	BB	BB

Sheraton Hotel	BB	BB
Mercure Hotel	BB	BB-FB
Divan Hotel	HB	HB-FB
Holiday İnn City Center	BB	BB-HB

Araştırmada rneklem alınan Bursa ilindeki otellerin yaz ve kış sezonu ortalama geceleme sayılarına bakıldığında, yaz sezonunda misafirlerin Almira Hotel’de 2 gece konakladığını, Kervansaray Termal Hotel, Sheraton Hotel, Divan Hotel ve Holiday İnn City Center’da 2-3 gece konaklama yapıldığını, Hampton By Hilton Hotel’de 3-4 gece konaklama yapıldığını, Mercure Hotel’de ise 7 gece konaklama yapıldığı ifade edilmiştir. Kış aylarında ise Hilton Hotel By Hampton’da 2 gece konaklama yapılırken diğerk altı otel aynı cevabı vererek, 2-3 gece konaklama yapıldığı belirtmiştir (Tablo 4).

Tablo 4: Bursa İlindeki Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmelerinin Yaz ve Kış Sezonları Ortalama Geceleme Sayıları

İşletme Adı	Yaz Sezonu	Kış Sezonu
Almira Hotel	2 Gece	2-3 Gece
Kervansaray Termal Hotel	2-3 Gece	2-3 Gece
Hampton By Hilton Hotel	3-4 Gece	2 Gece
Sheraton Hotel	2-3 Gece	2-3 Gece
Mercure Hotel	7 Gece	2-3 Gece
Divan Hotel	2-3 Gece	2-3 Gece
Holiday İnn City Center	2-3 Gece	2-3 Gece

Bursa ilindeki otellerin hizmet yıllarına bakıldığında, en köklü geçmişe sahip otellerin 30 yıldır faaliyet gösteren Almira Hotel ve Kervansaray Termal hotel olduğu görülmektedir. Diğerklerine bakıldığında Divan Hotel 7 yıldır, Hampton By Hilton Hotel 6 yıldır, Sheraton Hotel 5 yıldır hizmet verirken en yeni otellerden olarak Holiday İnn City Center 10 aydır, Mercure Hotel ise 8 aydır hizmet vermektedir (Tablo 5).

Tablo 5: Bursa İlindeki Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmelerinin Hizmet Yılları

İşletme Adı	Hizmet Yılı
Almira Hotel	30 YIL
Kervansaray Termal Hotel	30 YIL
Hampton By Hilton Hotel	6 YIL
Sheraton Hotel	5 YIL
Mercure Hotel	8 AY
Divan Hotel	7 YIL
Holiday İnn City Center	10 AY

Otel işletmelerinin yerel halktan personel tedarik durumuna bakıldığında; yedi işletmenin cevabı çoğunlukla yerli halktan olduğu, bu durumda %80-90 oranlarında yerel halktan personel istihdamı sağlandığı görülürken, işletmelerin çalışan sayılarında yaz ve kış farklılık göstermediği görülmektedir.

İşletmelere yöneltilen “Kahvaltı şekliniz nedir?” sorusuna yedi işletmede “Açık büfe” cevabını vermiştir. İşletmelerin kahvaltı menülerinde yer alan yiyecekler standart kahvaltı çeşitleri dışında Bursa mutfak unsurlarından Gemlik Zeytini her otelde yer alırken, Kervansaray Termal Hotel Gemlik zeytini yanı sıra Gemlik zeytinyağına da yer vermektedir. Yedi otelde mihaliç peyniri ve buna benzer yöresel peynir çeşitleri kahvaltıda yer almaktadır. Divan Hotel Bursa Cumalıkızık Köyü reçellerine yer verirken, ayrıca Bursa mutfak unsurlarından tahinli pide ve çalı sucuğuna yer vermektedir. Hampton By Hilton Hotel, Bursa reçelleri, Bursa Kestane Şekeri, kestane reçeli ve tahinli pidesine yer vermektedir. Mercure Hotel Bursa şeftalisi ve şeftali kompostosuna yer vermektedir.

İşletmelerin öğle servisini çoğunlukla A la carte servis ettikleri görülmektedir. Öğle yemeği menülerinde yer alan yiyecekler sorulduğunda Türk mutfağı ve dünya mutfağından örnekler dışında Bursa mutfak unsurları da yer almaktadır. Hampton By Hilton Hotel, Bursa Uludağ Kebabı, Kemalpaşa tatlısı, süt helvası ve kestaneli sufle gibi kestaneli lezzetlere yer verirken bazı menülerde İnegöl köftesi, pideli köfte, omacı çorbası, tarhana çorbası, erişte, Gedelek turşularına yer vermektedir. Sheraton Hotel isteğe göre omacı çorbası, mutancana, ballı mahmudiye gibi yöresel lezzetlerden oluşan set menü servis ettiğini ifade etmektedir. Mercure Hotel’de İnegöl köftesi, pideli köfte, kestaneli piliç sarma, kestaneli iç pilav ve Kemalpaşa tatlısına yer vermektedir. Pideli Köfte ve damla sakızlı levrek buğulama gibi yöresel lezzetlere Holiday İnn City Center öğle menüsünde yer aldığı ifade edilmektedir. Divan Hotel İnegöl köfte, pideli Köfte, süt helvası ve Kemalpaşa

tatlısına yer vermektedir. Kervansaray Termal Hotel özel istek üzerine Kestaneli hindi, kestaneli iç pilav, kestaneli tatlı çeşitlerine yer verirken, açık büfede tahinli pide ve Kemalpaşa tatlısına yer vermektedir. Almira Hotel diğerlerine göre daha fazla çeşit yemeğe yer vermektedir. Almira Hotel menüsünde, İskender kebab, muradiye çorba, karagöz çorba, omaç çorba, tarhana çorbası, düğün çorbası, kuzu kuyruğu çorbası, mercimekli omaç çorbası, enginarlı yemekler, Çılbır, kayganalar, gözlemeler, mücver, Bursa eriştisi, Bursa bulguru, papaz yahnisi gibi lezzetlere yer vermektedir.

İşletmelere “akşam yemeği servis şekli nedir?” diye sorulduğunda Almira Hotel “açık büfe ve set menü”, Kervansaray Termal Hotel “açık büfe”, diğer konaklama işletmeleri ise “a la carte” cevabını vermiştir. İşletmelerin çoğunluğu akşam yemeğini öğle yemeğinde yer alan yiyecek çeşitleri ile aynı olarak cevap vermişlerdir. Almira Hotel ise akşam yemeği menüsünde öğle ile farklı olarak şipsi çorbası, kavata çorbası, yörük çorbası, kıymalı tarhana, kestaneli tarhana, oba çorbası, sakız kebabı, kuru erik yahnisi, ayva galyası, mısırlı keşkek, ciğer sarma cendere baklavası, süt helvası, Kemalpaşa tatlısı, düğün helvası gibi yöresel lezzetlere yer verilmektedir.

Konaklama işletmelerinin ürün tedarik ettikleri firmaların genelinin Bursa'dan olduğu ifade edilmiştir. Genel olarak Sebze ve meyve, Bursa halinden tedarik edilirken, Meyvemix, Hurmalı Gıda, Aslım Gıda, Tahtakale Manavı ve Annaşlar Gıda adlı yerel firmalar ve üretici pazarlarında tercih edilmektedir. Kırmızı et için Minay Et, Yenişehir Ceylan Et, Örnek Et, Titiz Kasap firmasından, balık için Balıkçı Reşat ve Kocaman Balık, süt ürünlerinde Süttaş, Sek, Yenigelenler, bakliyatlar için, Bafra bakliyat ve Çakın Gıda, ekme ve unlu mamuller için Kamek ve Demircioğlu Fırın ürünleri tercih edilmektedir.

İşletmelere “Yöre halkından tedarik söz konusu mu?” sorusu sorulduğunda; dut, incir, çilek, enginar, kiraz, üzüm, kavun, karpuz, kestane gibi meyve sebzeleri civar köylerinden temin ettiklerini, tel kadayıf, Kemalpaşa, erişte, tarhana gibi yöresel ürünlerin ise halk pazarından temin edildiği ifade edilmiştir.

İşletmelerin mutfak şeflerine; “Bursa mutfağı hakkında düşünceleri ve coğrafi işaretli ürünleri destekliyor musunuz?” sorusu sorulduğunda Almira Hotel; Bursa dışından gelen misafirlerin Bursa mutfağına ait yemeklerin menülerde yer almasını

istediğini ve menüde yer almasından ve lezzetlerinden memnun olduklarını ifade ediyorken, Bursa mutfağının gelişimi ve yerel mutfak kültürünün korunması için menüde yer verdiklerini ifade etmiştir. Ayrıca Bursa yöresinde yetişen ürünlerden deveci armut, şeftali, üzüm, kavun, enginar ve incir gibi ürünlerin coğrafi işaret alması için çalışmalar yürütülmesi gerektiğini vurgulamış, bunun için tanıtım ve yerel yönetimlerin desteğine ihtiyaç duyduklarını belirtmiştir. Baştürk, bu çalışmalara katkı sağlayacak yeni projenin 2018 yılı içinde gerçekleşeceğini, bu doğrultuda Bursa'nın unutulmuş lezzetleri ve yöresel ürünlerinin tanıtımı için gerçekleşecek projenin Bursa mutfağına faydası olacağını ifade etmektedir. Ayrıca Almira Hotel mutfağında coğrafi işaretli ürünlere yer verdiklerini belirtmektedir.

Kervansaray Termal Hotel coğrafi işaretli ürünlere fazla yer vermediğini belirtmiştir. Bunun sebebi sorulduğunda “ürün tercihinde tedarikçilerden gelen fiyatın önemli rolü olduğu” cevabı verilmiştir.

Hampton By Hilton Hotel mutfak şefi ise Bursa mutfağı hakkında yapılan çalışmalardan biri olan 2 yıl önce düzenlenen yarışmada incir, enginar, İnegöl köfte ve zeytinin yer aldığını ve Bursa mutfağı için önemli bir proje olduğunu vurgularken, bu tip projelerin artırılmasının Bursa mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlayacağını ifade etmektedir. Ayrıca mutfakta coğrafi işaretli ürün kullanmayı desteklediğini, önceliğinin Coğrafi İşarete sahip ürünler olduğunu vurgulamaktadır. Sheraton Hotel mutfak şefi Bursa kestanenin tatlılarda, hindi yemeklerinde, suflede, kestane reçeli olarak kahvaltıda ve kestane şekerinin odalara ikram olarak sunulduğunu ve bu mutfak unsurlarını kullanarak Bursa ile bütünleşen ürünleri kullanmanın mutfak kültürünü yaşattığını ifade etmektedir. Coğrafi işaretli ürünleri uluslararası otel oldukları için kullanmadıklarını ancak desteklediklerini ifade etmektedir. Mercure hotel ise coğrafi işaretli ürün kullanmanın ürün kalitesi ve bilinirliği açısından önemli olduğunu bu açıdan önem verdiklerini belirtirken, mercure Hotel olarak buldukları bölgede yöresel ürünlerin kullanılmasına ve menülerinde misafirlerine özel olarak yöresel lezzetlerin sunumuna öncelik verdiklerini belirtmiştir. Divan Hotel ise coğrafi işaretli ürünlere nadir önem verdiklerini ifade etmektedir.

Holiday Inn City Center ise genel olarak coğrafi işaretli ürün olmasına dikkat ettiklerine bunun nedenini de kaliteli ve sağlıklı olmasına dayandırmaktadır.

Bursa ilinde hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinden en eski tarihli işletme 150 yıldır hizmet veren Kebapçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları, ardından 85 yıldır Heykel 'de hizmet veren İskender- Cevat İskenderoğlu ve Evlatları gelirken peşinden yakın çevresinde bulunan Çiçek Izgara ise 55 yıldır değişmeyen lezzeti ile hizmet vermektedir. Dördüncü sırada yer alan yiyecek- içecek işletmesi ise Tarihi Kayhan çarşısında bulunan İzzet-i İkrâm Pideli Köfte işletmesi yer almaktadır. Bu dört işletme Bursalılara ve misafirlerine hizmet vermektedir.

Yiyecek-içecek işletmelerinin dördü de yerli halktan personel istihdam etmekte, çalışanların sayısı yaz-kış aynı sayıda devam etmektedir. İşletmeler sadece öğle yemeği ve akşam yemeğinde servis veriyorken, dört işletmede a la carte servis şeklini kullanmaktadır.

İşletmelere yöneltilen “öğle ve akşam yemeklerinde neler sunuluyor?” sorusuna; işletmelerin verdiği ortak cevap İskender kebab olmuştur. Bu işletmelerin arasında İzzet-i İkrâm Pideli Köfte ve Çiçek Izgara 'da Bursa yöresine özgü lezzetlerden pideli köfte, kasap köfte, Kemalpaşa tatlısı, üzüm şırası ve kestane şekeri servis edilmektedir.

İşletmelere yöneltilen “malzeme tedarikleri nereden sağlanıyor” sorusuna etleri; İzzet-i İkrâm Pideli Köfte işletmesi Kayhan Tahtakale çarşısındaki Altın Kasap firmasından temin ederken diğer üç işletme Bursa ve Balıkesir yöresinden tercih ettiklerini ifade etmiştir. Sebze Bursa halinden, Kemalpaşa tatlısı Kemalpaşa ilçesinden, süt ürünleri Karacabey ilçesinden, turşular Gedelek Köyü'nden ve tereyağı Bursa'dan temin edilmektedir.

İşletmelere yöneltilen “yöre halkından tedarik söz konusu mu?” sorusuna; Çiçek Izgara işletmesi yumurtayı İnegöl ilçesinden, süt ve tereyağı ise Karacabey ilçesinde üreticiden tedarik ettiğini belirtirken, diğer üç işletme sadece domates ve biberi tuz pazarından tedarik ettiğini belirtmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Genel tanımı ile gastronomi iyi yemek yeme sanatı olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi turizmi ise insanların gündelik alışagelmış tatil anlayışının dışında son zamanlarda oldukça artış gösteren bir turizm çeşididir. Gastronomi turizmine katılım gösteren turistler, temel amacı yemek yenilen mekâna gidip deneyimleyen, üretim aşamalarını izleyen ve çevresi hakkında bilgi edinmek isteyerek turizm hareketine katılan turistlerdir. Son yıllarda Bursa iline gastronomi turizmi amacıyla gelen insanların sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Bursa denilince ilk akla gelen İskender kebab, pideli köfte, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı ve Bursa kestane şekeri gibi pek çok yöresel lezzetin tadına bakmak, üretim aşamalarını görmek ve Bursa'nın kültürel değerlerini keşfetmek isteyen turistler akla gelmektedir. Bu çalışmada bu turistlerin Bursa iline geldiklerinde konakladıkları otellerin menülerinde ve yöresel yemekleri deneyimledikleri restoran işletmelerinin menülerinde Bursa mutfak unsurlarını kullanım düzeyi araştırılmıştır.

Bursa'da bulunun yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde kullanılan yöresel ürünleri belirlemek amacıyla bölgede faaliyet gösteren işletmelere “Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniği” uygulanmıştır. Bu amaca yönelik olarak Bursa ilinde bulunan Mercure Hotel, Almira Hotel, Hampton by Hilton Hotel, Sheraton Bursa Hotel, Kervansaray Termal Hotel, Bursa Divan Hotel, Holiday Inn City Center otel aşçıbaşları ve aşçıbaşı yardımcıları ile yüz yüze görüşmeler düzenlenerek, önceden hazırlanmış sorular yönlendirilmiş, alınan cevaplar kaydedilerek dökümanite edilmiştir. Görüşme yapılan işletmeler içinde Çiçek Izgara, İzzet-i İkrâm Pideli Köfte, İskender-Cevat İskenderoğlu Varisleri, Kebapçı İskender-İskenderoğlu ve Evlatları restoranlarının yetkilileri de bulunmaktadır.

Bursa ilinde faaliyet gösteren otel işletmeleri ağırlıklı olarak kahvaltıda açık büfeye yer verirken, öğle yemekleri ve akşam yemekleri ise a la carte servis edilmektedir. Genel olarak zincir otel işletmeleri uluslararası kahvaltı çeşitlerinin yanında kahvaltıda yer alan ürünlerin arasında coğrafi işarete sahip Gemlik zeytini yer almakta ve Bursa yöresel reçelleri yer almaktadır. Bunun yanında Bursa'nın meşhur tahinli pidesi, mihaliç peyniri ve buna benzer yöresel ürünler yer almaktadır.

Bursa ilinde yer alan yiyecek içecek işletmeleri arasında zincir otel işletmelerinin menülerinde genellikle uluslararası menülere yer verilmektedir. Bunun nedeni ise bağlı oldukları zincir otelin ilkeleri ve potansiyel müşterilerinin yabancı misafir ağırlıklı olması veya iş, toplantı gibi nedenlerle gelen misafirin genellikle oda kahvaltısı şeklinde konaklama yapmasıdır. İşletmeler öğle ve akşam yemeğinde a la carte servis verirken Türk ve dünya mutfağından lezzetlerin yanında Bursa yöresine özgü İnegöl köfte, pideli köfte, Kemalpaşa tatlısı, süt helvası ve kestaneli tatlılara yer vermektedir. Almira Hotel özellikle Ramazan ayında Bursa yöresel mutfağına özgü geniş kapsamlı bir menüye yer vermektedir. Görüşme yapılan diğer otellerde otelde konaklayan misafirlerin özel istekleri doğrultusunda otel menülerinde yöresel yiyeceklere yer verip, misafirlerin yöresel lezzetleri tatmasına imkân sağlamaktadır. Ancak Bursa mutfağına ait mutfak unsurlarından bazılarını menülerinde yer vermektedirler.

İşletme görüşmelerinde Almira Hotel Aşçıbaşı ile yapılan görüşme sonucunda oldukça geniş bir ölçüde Bursa mutfak unsurlarının yer almasının nedeni olarak Almira Hotel'in Bursa'nın 30 yıllık köklü işletmesi olması ve şehrin merkezi konumunda yer alması bulunmaktadır. Bunun yanı sıra Mercure Hotel işletme ilkeleri gereği bulunduğu bölge kültürüne uygun olarak yöresel ürünlere ve yemekleri misafirlerine sunduğunu ve önceliklerinin bu doğrultuda olduğunu ifade etmektedir. Diğer dört otel ise gerek zincir otel olmaları gerekse mal alımlarında toptancıları bağlı olmasından ve dolayısıyla fiyat odaklı çalışmalarından dolayı yöresel ürünlere daha az yer vermektedir. Ayrıca otel işletmeleri ile yapılan görüşme sonucunda otele gelen misafirlerin yöresel yemekleri tatmak için şehrin belirli yerlerinde yer alan yöresel yemek yapan işletmelerinde yediği ortak düşünceleri olarak ifade edilmiştir.

İşletmelerin personel tedarikini çoğunlukla Bursa içinden sağladıkları ifade edilmiş, ürün tedariki için sebze meyve için genellikle Bursa sebze-meyve hali ve Bursa firmaları tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra market ve gıda ürünlerini Bursa firmalarından tercih ettikleri, balık ve et ürünleri için yine Bursa'da yer alan firmalardan temin edildiği ancak ithal balık ve özel ürünleri İstanbul ve yurtdışından ithal olduğu görüşmelerde kayda geçmektedir. Bu çalışmada görülüyor ki Bursa

ilinde faaliyet gösteren otel işletmelerinin menülerinde Bursa yöresel ürünlerinden coğrafi işarete sahip İnegöl köfte yer aldığı gibi bunun yanı sıra pideli köfte, İskender kebab, Kemalpaşa tatlısı, süt helvası, yöresel reçelleri ve tahinli pidesi de yer almaktadır. Belirli yemekler ve istek üzerine yapılan yöresel yemekler dışında genellikle zincir otel olmaları gereği uluslararası yemekler yer almaktadır. Ayrıca yerel değerlerin korunması ve ürün kalitesi açısından önemli yere sahip olan coğrafi işaretler hakkında otel işletmelerinin menülerinde yer alan yiyeceklerde coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı sorulduğunda genel olarak coğrafi işaret hakkında olumlu düşüncelerinin olduğu, bazılarının yer verdikleri fakat işletmeler ürün tedarikinde daha çok fiyat dengesini dikkate aldıkları görülmektedir. Otel işletmelerinde yapılan görüşmelerde yöresel yiyecekleri tadan misafirlerin Bursa yöresel mutfağı lezzetlerini beğendikleri ifade edilmektedir.

Bursa ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinden tarihi kökenli turistik işletmeler genellikle personel teminini Bursa ilinden sağlamaktadır. Yılın her ayı aynı personel sayısı ile hizmet veren restoranlar öğle ve akşam yemeğinde a la carte hizmet vermektedirler. Görüşme yapılan yiyecek ve içecek işletmelerinin tamamında İskender kebab servis edilmektedir. İşletmelere gelen misafirler yerli halk dışında, şehir dışından özellikle yöresel lezzetleri tatma amacı ile geldiklerini dile getirmektedir. İşletmeler genellikle sebze ve süt ürünlerini Bursa ve çevresinden temin etmektedir.

Bithynia'dan, günümüze kadar uzanan Bursa mutfak unsurlarının otel menülerinde kullanım düzeyini ele aldığımız bu çalışma sonucunda bazı önerilerde bulunmak mümkündür.

Öncelikle Bursa mutfağı ve yöresel mutfak unsurlarının bilinirliğini arttırmak ve bunu gastronomi turizmi kapsamında ele alarak Bursa ilinin turistik çekiciliğini arttırılabilir. Bunun için seyahat acentaları ve tur operatörleri tarafından Bursa'da hizmet veren yöresel işletmeler, yöresel ürün pazarları ve bunun yanında tarihi yerlerini keşfetmeyi amaçlayan turistik turlar arttırılabilir, mevcut turlarının yemek duraklarını Bursa yöresine özgü ürünler sunan işletmelerde yapabilir ve bu konuda tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilebilir.

İşletme görüşmeleri sırasında Almira Hotel aşçıbaşısı Necmettin Baştürk ve Hampton By Hilton otelinin aşçıbaşısı Hüseyin Yılmaz'ın bahsettiği üzere Bursa

mutfak ürünlerinden armut, incir, kestane, zeytin, enginar, kiraz ve İnegöl köfte gibi ürünlerinin yer aldığı yarışmaların sayısının artırılması ve bu ürünlerin tanıtımına gereken önemin yerel yönetimler tarafından verilmesi gerekmektedir. Bursa yöresinde yetişen sebze ve meyvelerin tescillerini alabilmek ve coğrafi işaret almaları için çalışmalar yapılmalı, coğrafi işaret alma niteliğindeki ürünler analiz edilerek bu doğrultuda çalışmalar yürütülmelidir.

Bursa mutfak unsurlarını tanıtmak ve işletmelerde yer edinmesini sağlamak için Bursa'da aşçılık eğitimi veren eğitim kurumlarda geniş kapsamlı olarak Bursa mutfağına yer verilmesi, derslerde anlatılması ve bu alanda çalışmalara teşvik edilmesi gerekmektedir. Bursa'nın yöresel ürünlerinin yetiştiği ilçelerde, köylerde bu ürünlerin ve ürünlerin yer aldığı yemeklerin festivallerinin düzenlenmesi yerli ve yabancı turistlerin gastronomi turizmine katılım sayısında artışa neden olacaktır.

Bursa ilinde yer alan otel işletmelerinin menülerinde Bursa yöresel mutfak unsurlarına daha kapsamlı yer verilmesi gerek işletmenin gastronomi turizmine katılan turistleri çekmesine gerekse bu sayede işletmeye gelen misafirlerin yaptığı satın almalar sayesinde gelirinin artmasına sebep olacak bu doğrultuda yöre mutfağının da tanıtımı yapılacaktır.

Otel işletmeleri mevcut müşteri potansiyeli dışında şehir dışından daha fazla müşteri çekebilmek adına sosyal medyada otel tanıtımlarının yanında yöresel menü ve konaklama seçenekleri ile daha fazla insana ulaşabilir ve bu doğrultuda gastronomi turizmine katılan turistlere Bursa mutfağını keşfetme ve bölgeyi deneyimleme imkânı sunulabilir.

Yerel yönetimler ve STK tarafından somut olmayan kültürel miras olarak yemek kültürünü korumak ve tescillemek adına çalışmalar yapılmalı ve bunun aynı zamanda turizm eğitimi veren kurumlar ve otellerle entegre olarak çalışmalara ağırlık verilmelidir. Kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından Bursa iline ait yerel mutfak unsurlarının özüne bağlı kalarak, bir sonraki nesillere aktarılması sağlanmalıdır. Bunun için Bursa mutfağını tanıyacak kişiler belirlenmeli, Bursa mutfağını geliştirerek, yaşatması adına çalışmalar yürütecek birimler oluşturulmalı, okullarda, fuarlarda, çeşitli organizasyonlarda bu birim veya kişiler tarafından Bursa mutfağının tanıtımı yapılabilir.

Bursa mutfağını tanıtmak ve gastronomi turizmi kapsamında şehre gelen turistleri bilgilendirmek amacıyla bir internet sitesi oluşturulmalı. Bu sayede Bursa mutfağına dair lezzetler sunan işletmeleri ve sundukları ürünleri daha iyi tanıtılması sağlanabilir. Dünyada gastronomi turizminden elde ettikleri gelirler ile ön plana çıkan, gelirinin büyük kısmını bu alandan elde eden bölge ve şehirlerde olduğu gibi benzer stratejiler Bursa gastronomisi için yapılabilir. Gastronomi turizmine olan talebi artırmak üzere yürütölen çalışmalar ve stratejiler Bursa ili gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilir. Bunun için oluşturulan internet sitesinde veya sosyal medyada gastronomi tur planları ve gastronomik unsurlarının tanıtımı yapılabilir.

Geçmişten günümüze kadar gelen bu süreçte yapılan arkeolojik kazılarda bulunan mutfak araç ve gereçlerinin ve mutfak unsurlarının sergilendiği aynı zamanda tarihi ve kültürel unsurların yer aldığı “Mutfak Müzesi” oluşturulmalı ve bu sayede destinasyona gelen turistlerin bölge kültürü ve mutfağı hakkında daha fazla bilgi edinmesi sağlanabilir.

Bursa mutfağı hakkında daha fazla çalışmalar yapmaya teşvik edilmeli, Bursa mutfak kültürü hakkında yazılan kitapların sayısı artırılmalı, Bursa mutfağı ve kültürü üzerine yazılan kitapların farklı dillere çevirileri yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Abacı, Z. (2008). Avusturyalı Osmanlı Tarihçisi Josept Von Hammer Purgstall'ın Bursa İzlenimleri (Ağustos 1804). Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi. Sosyal Bilimler Dergisi. 9.15, 395-407.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Mersin: Mersin Üniversitesi SBE.
- Akkor, M, Ö, (2009). *Bursa Mutfağı*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri. Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma, *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. Ankara: Ankara Üniversitesi FBE.
- Aksoy, M., Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/3 (2015) 79-89.
- Anagnostakis, I. (2013). Flavours and Delights Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine, ed. I. Anagnostakis, Athens.
- Aslan, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi: Bir Uygulama, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Selçuk Üniversitesi SBE.
- Aydın, E. (2015). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Afyon: Afyon Kocatepe Üniversitesi SBE.
- Bahçe, S., Yüksek, G., Öney, H. ve Çiçek, D. (2013). *Alternatif Turizm*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Baysal, A.(1993), "Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme", "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını", No 3, 12.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Millî Folklor uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi. 22, 87, 159-169.

Bilgin, A. (2008a). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 71-91.

Bilgin, A. (2008b). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15-17.Yüzyıl). S. Koz (Ed.). *Yemek Kitabı I* içinde, İstanbul: Kitabevi Yayıncılık, 78-118.

Bilgin, A. (2010-2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, sayı 47-48, 229-245.

Bithynia Bölge Sınırları. <http://www.yavuzcekirge.com/wp-content/uploads/2017/08/Bithynia-800x458.png>. (15 Kasım 2017).

Bober, P.P. (2014), *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. 2. Baskı, çev. Ü.Tansel (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Bora, A. (2014). Antik Dönemde Astakos, Nikomedia ve Herakleia Pontika Kentleri Arasındaki İlişkilere Dair Bazı Düşünceler”, İnsan Kimlik Mekan Bağlamında Zonguldak Sempozyumu, 16-18 Ekim 2014, Bülent Ecevit Üniversitesi Yayınları No:11, Zonguldak 2016, 111-128.

Bora, A. (2017). Maedi/Maidoi- Bithynioi: Makedonia, Roma, Thrak ve Pontos Mücadelelerinde Bithynlerin Thrakia ve Anadolu'daki İzleri. Bartın Üniversitesi Çeşm-i Cihan: Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları E- Dergisi, Cilt: 4, 1: 16-51.

BTCH, *Osmanlı'dan Önce Bursa.* <http://www.btch.org.tr/index.php> (11 Kasım 2017).

Bursa Büyükşehir Belediyesi. (2017). *Unesco Dünya Mirası Bursa.* <http://alanbaskanligi.bursa.bel.tr/> (10 Kasım 2017).

Bursa Tarihi. www.bursa.com.tr (16 Kasım 2017).

Bursa'nın Tarihi. <http://bursadakultur.org/> (17 Kasım 2017).

Cengiz, İ. (2008). Prusa'dan Günümüze Bursa. Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi.

Cömert, M., Özkaya, F, D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/2: 62-66.

Çalışkan, V. (2012). Türkiye'de Coğrafi Özelliklerin Dağılışı özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, Cilt 17, Sayı 28.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1/2 (2013) 39-51.

Çağlı, I. B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi FBE.

Çapar, G. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4, 100-115.

Çiftçi, C. (2004). "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesinde Bursa'nın Rolü", *Ankara Üniversitesi OTAM Dergisi*, 16: 153-171

Dalby, A. (2014). *Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.

Dernscham, H. (1987). İstanbul ve Anadolu'ya seyahat Günlüğü. İstanbul.

Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul İli Örneği, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE.

Doğancı, K. (2003). "Bithynia Tarihi I (Bithynia Krallığı (M.Ö. 297- M.Ö. 74)", *Bursa Defteri*, Aralık, 74-85.

- Doğancı, K. (2011). Mehmet Ziya'nın Gözüyle Antik dönemde Bursa ve Çevresi (Eleştirel Bir Bakış). Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi. 21. Sayı, 201-212.
- Faroqhi, S. (2008). *16. Ve 17. Yüzyılda Anadolu İmarethanelerinde Ziyafet Yemekleri*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 115-123.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği), *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi SBE.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, Cilt: 21 Haziran 2007: 2, 141-160.
- Göynüşen, S, E. (2011) Edirne'deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri, *Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi*. Edirne: Trakya Üniversitesi SBE.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilgiler Dergisi*. 26: 24-30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim, İçelim, Tarihini bilelim-dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hatipoğlu, A. (2010) İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE.
- Hatipoğlu (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çevresinde İncelenmesi, *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. Sakarya: Sakarya üniversitesi SBE.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008): “Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler”, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Journal of Agricultural Faculty of Uludag University).22. 2, 57-66.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin Kırsal Turizmde Kullanım Olanakları, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14. 22, 93-101.
- Karakulak, Ç. (2016). Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Muğla: Muğla Sıtkı Kocaman Üniversitesi SBE.
- Kaya, O ve Yurtseven, H.R. (2010): “Eko Gastronomi ve Sürdürülebilirlik”, 11.Ulusal Turizm Kongresi, Editör: Osman Eralp Çolakoğlu, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kemer A, K. (2011) Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin Ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi Ve Görüşleri, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi EBE.
- Kılıç, M. ve Kaplanoğlu, R. (2016).Osmanlı Kuruluş Devrinde; Doğu Marmara Kıyılarında Türk İskânı. Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı. 14. 21: 27-45.
- Kurt, B. (2015). Kar ve Buz Temininde Modernleşme ve XIV. Yüzyıl İstanbul’unda Karcı Esnafı, Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi. 5, 9, Ocak 2015, 145-167.
- KTB. (2017).*Turizm*.www.kulturturizm.gov.tr.(18 Kasım 2017).
- KTB. (2017)Bursa Müze Müdürlüğü. *Bursa Tarihçesi*.
<http://www.bursamuzesi.gov.tr>(19 Kasım 2017).
- KTB. (2017). *Somut Olmayan Kültürel Miras*.www.aregem.kulturturizm.gov.tr.
(5Kasım. 2017).

- Mil, B. (2007). *Nitel Araştırma tekniği olarak görüşme, Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin?*.Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi (IJSES)*, 5, 2: 01-07.
- Nebioğlu, O. (2016). Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler, *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi SBE.
- Okçu, R. (2009). Prusia Ad Olypnum Mozaikleri. *Journal of Mosaic Research*, 2009, 31-53.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler, *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 01(01).
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 21, 2: 243-254.
- Özünel, E, Ö. (2016). Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek kültürü. Ankara: Unesco Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Rice, T,T. (1989). *Bizans'ta Günlük Yaşam, Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis*. B. Altınok (çev.), İstanbul: Göçebe Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 199-217.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2014). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26, 2: 264-278.
- Sinan Özedincik. “Gürs: Gastronomi Turizmiyle milyonlarca euro kazanırız.”. *Sabah Gazetesi*. 08.07.2007.

- Strabon, *Geographika*, (Kitap XII, XIII ve XIV) A. Pekman (çev.), İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları (orijinal baskı tarihi 1987)
- Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), 63-73.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Devletinin 700.Kuruluş Yıldönümü Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şavkay, T. (2010) ,*Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank yayınları, İstanbul.
- Türk Dil Kurumu. *Yazım Kılavuzu*. www.tdk.gov.tr. (Erişim Tarihi: 09.10.2017).
- Tolan, Ö. (2006). Bizans Devletinde Ziraat (XI.-X. Yüzyıl), *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Elazığ: Fırat Üniversitesi SBE.
- TPE. (2017). *Coğrafi İşaretler*. www.turkpatent.gov.tr. (Erişim Tarihi: 25.11.2017).
- TÜRSAB. (2014). *Gastronomi Turizm Raporu*.<https://www.tursab.org.tr/tr> (12 Ekim 2017).
- Unesco. *Somut Olmayan Kültürel Miras*. www.unesco.org.tr(18 Kasım 2017).
- Uyar, H. Ve Zengin, B. (2015).Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 3: 17, .355-376.
- Uzut, İ. (2016). Turizm Açısından Stratejik Bir Kaynak Olarak Gastronomik Kimlik: Kaynaklara Dayalı Yaklaşım Modeli Çerçevesinde Bir Araştırma. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi SBE.
- Üner, E. H. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dahil Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/3, 76-100.
- Yerasimos, M. (2010). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Zağralı, E. (2014). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Mutfak Turizmi. İzmir:
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi SBE.



EKLER

Ek-1. Görüşme Soru ve Cevapları

BURSA MUTFAĞI YÖRESEL ÜRÜNLERİN TURİZM İŞLETMELERİ MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ: BURSA ÖRNEĞİ

Görüşme formu

1. İşletmenin oda ve yatak sayısı nedir?

Almira Hotel- 200 oda / 400 yatak

Kervansaray Termal Hotel – 211 oda / 422 yatak

Hampton By Hilton Hotel – 294 oda / 337 yatak

Sheraton Hotel - 171 oda / 342 yatak

Mercure: 134 oda / 250 yatak

Divan Hotel – 105 oda / 250 yatak

Holiday Inn City Center – 120 oda / 240 yatak

2. İşletmeye gelen misafirlerin milliyetleri nedir?

Kervansaray Termal Hotel – Türk, Arap, İsrail, Uzakdoğu

Mercure: Türk, Arap (Yaz), Türk Fransız, Alman (Kış)

3. Hangi pansiyon (konaklama) tipi kullanılmakta? Yaz veya kış farklılık gösteriyor mu?

Almira Hotel - BB, HB(Yaz), BB, HB(Kış)

Kervansaray Termal Hotel - BB, HB(Yaz), BB, HB(Kış)

Hampton By Hilton Hotel - BB(Yaz), BB(Kış)

Sheraton Hotel - BB(Yaz), BB(Kış)

Mercure Hotel - BB (Yaz), BB, FB (Kış)

Divan Hotel - HB(Yaz), HB, FB(Kış)

Holiday Inn City Center - BB(Yaz), BB, HB(Kış)

4. Misafirlerin ortalama geceleme sayısı kaç?

Almira Hotel - 2 Gece(Yaz), 2-3 Gece (Kış)

Kervansaray Termal Hotel – 2-3 Gece (Yaz), 2-3 Gece (Kış)

Hampton By Hilton Hotel – 3-4 Gece (Yaz), 2 Gece (Kış)

Sheraton Hotel – 2-3 Gece (Yaz), 2-3 Gece (Kış)

Mercure Hotel – 7 Gece (Yaz), 2-3 Gece (Kış)

Divan Hotel – 2-3 Gece(Yaz), 2-3 Gece (Kış)

Holiday İnn City Center – 2-3 Gece (Yaz), 2-3 Gece (Kış)

5.İşletmene kadar süredir hizmet vermektedir?

Almira Hotel – 30. Yılı

Kervansaray Termal Hotel 30. Yılı

Hampton By Hilton Hotel 6. Yılı

Sheraton Hotel 5.Yılı

Mercure Hotel 8. Ayı

Divan Hotel 7. Yılı

Holiday İnn City Center 10. ayı

6.Çalışan sayısı kaç? Kaçı yerli halktan? Yazın veya kışın değişiklik gösteriyor mu?

Almira Hotel – 180-190 kişi çalışıyor. Yaz ve kış aynı. Stajyer ile beraber 190. Çoğunluğu Bursa.

Kervansaray Termal Hotel – 120 kişi tamamı yerli yaz kış aynı

Hampton By Hilton Hotel - 200 kişi, yarısı yerli

Sheraton Hotel - 180-240 arası değişiyor. Geneli yerli halktan

Mercure Hotel- 110 kişi çalışıyor. Ağırlıklı olarak yerli.

Divan Hotel - 73 kişi, tamamı Bursa içi yerli halktan.

Holiday İnn City Center - 57 kişi çalışıyor. %30 Bursa dışı.

7.Kahvaltı servis şekliniz nedir?

Almira Hotel - Açık büfe veriyoruz.

Kervansaray Termal Hotel - Açık büfe hizmet veriyoruz.

Hampton By Hilton Hotel - Açık büfe

Sheraton Hotel – Açık büfe

Mercure Hotel- Açık büfe

Divan Hotel - Açık Büfe hizmet veriyor.

Holiday İnn City Center - Açık büfe.

8.Kahvaltıda misafirlere neler sunuluyor?

Almira Hotel - 8-10 çeşit peynir çeşidi var. Reçeller, şarküteri ürünleri, yoğurt ve süt ürünleri. 10 çeşit zeytin, taze meyve suları, yumurta çeşitleri, simit poğaç kruvasan, bal kaymak çikolata kreması.

Kervansaray Termal Hotel - Standart kahvaltılık ürünler, unlu mamuller, tahinli pide, açma, simit gibi unlu çeşitler. Peynirler, reçel ve ballar, mevsim meyveleri, kuru meyveler, gevrekler, zeytin çeşitleri, domates, salatalık, gözleme, omlet çeşitleri, pankek vb.

Hampton By Hilton Hotel - 166 çeşit kahvaltı yer alıyor. 16 çeşit peynir, 10 çeşit sıcak, 8 çeşit börek, 30 çeşit ekmek, reçel çeşitleri, 10 çeşit zeytin Bursa Marmarabirlik'ten, unlu mamuller yer alıyor

Sheraton Hotel - Marriot standartlarına göre 6 çeşit peynir, Şarküteri ve balık, geleneksel türk mutfağına uygun çeşitler, unlu mamuller, muffin ve kruvasan gibi uluslararası çeşitler toplamda 75 çeşit.

Mercure Hotel - Standart çeşitler yer alıyor. Bursa'da pek çok otelden farklı olarak petek bal, ithal peynir ve somon gibi zengin çeşitler yer alıyor.

Divan Hotel - Standart çeşitler yer alıyor. Peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, reçeller, yöresel reçeller, yeşillikler, sıcaklar, unlu mamüller, meyveler yer alıyor.

Holiday Inn City Center - Standart çeşitler, peynirler, Ortadoğu ağırlık misafirler olduğu için onların yemek kültürüne hitap eden çeşitler yer alıyor.

9.Kahvaltı menüsünde yer alan yiyecek maddelerinin hangileri yöresel ürün?

Almira Hotel - Gemlik zeytini kullanıyoruz. Mihaliç peyniri bu yöreden, beyaz peynir Bursa firmalarını kullanıyoruz.

Kervansaray Termal Hotel - Gemlik zeytini, Gemlik zeytinyağları, peynir çeşitleri

Hampton By Hilton Hotel - Gemlik zeytini, Bursa Reçelleri, Tahinli pide, Kestane Şekeri, Kestane reçeli Sütüş peyniri

Sheraton Hotel - Tahinli pide, gemlik zeytini, zeytinli poğaç, yerli eker firması ürünleri, Kestaneli yerel tatlar

Mercure Hotel - Gemlik zeytini, mihaliç peyniri, Bursa şeftali reçeli, şeftali kompostosu yer alıyor.

Divan Hotel - Gemlik zeytini yöresel, reçelleri Cumalıkızık köyünden alıyoruz. Tahinli pide yer alıyor. Sucuk, çalı sucuğu yerli kasap sucuğu.

Holiday İnn City Center - Genel olarak yerel peynir çeşitler yer alıyor

10.Öğle yemeği şekliniz nedir?

Almira Hotel - Açık büfe veya set menü şeklinde sunuluyor.

Kervansaray Termal Hotel - Genelde set menü, isteğe göre açık büfe,

Hampton By Hilton Hotel - Set menü olarak veriyoruz.

Sheraton Hotel - Toplantılarda set menü, ve ya a la carte

Mercure Hotel – A la Carte

Divan Hotel - A la carte veriyoruz. İsteğe göre set menü veriyoruz.

Holiday İnn City Center A la carte hizmet veriyor.

11.Öğle yemeğinde misafirlere neler sunuluyor?

Almira Hotel - İsteğe bağlı olarak set menüde müşteri menü çeşidini kendi seçiyor. Açık büfe zengin çeşit sunuyoruz. Dana ve tavuk yemekleri, dana buğu kebab, İskender, kuzu elbasan tava, pazı sarma, pazı yaprağında kuzu budu. Çorba çeşitleri, zeytinyağlı veya börek çeşitleri, ana yemek köfte- balık- tavuk , tatlı büfesinde şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, baklavadan hafif sütlü tatlılara kadar açık büfede herşey var. Öğle yemeğinde müşterinin isteğine göre herşey sunuluyor.

Kervansaray Termal Hotel - Çorbalar, zeytinyağlılar, salata çeşitleri, tavuk yemekleri, ızgara çeşitleri, İsteğe bağlı İskender Kebab dışarıdan getirtiliyor.

Hampton By Hilton Hotel - Çorbalar, zeytinyağlılar, et yemekleri, bunların içinde Bursa mutfağına özgü uludağ kebab (mantar, patlıcan ve İskender döneri var içeriğinde), Kemalpaşa tatlısı, Kestaneli sufle, Süt helvası ve tatlı çeşitleri

Sheraton Hotel - Beş çeşit başlangıç, beş çeşit ara sıcak, çorbalar, ana yemekler ve tatlılar. Yöresel set menülerde yer alıyor.

Mercure Hotel Alacarte restoranlarda misafir istediği gibi zengin çeşitlerimiz arasından tercih yapıyor. Bunlar arasında bursa'ya özgü olarak Pideli köfte, İnegöl köfte, kestaneli piliç sarma, kestaneli iç pilav. Kemalpaşa tatlısı yer alıyor.

Divan Hotel - Öğle servisi zeytinyağlı ile başlar, dolmalar, enginar, imam bayıldı, fasulye, 12 çeşit ana yemek, dana rosto gibi, Divan otele özel dana kürek yer alıyor.

Holiday İnn City Center - Yerel ve uluslararası menü çeşitleri yer alıyor. Genellikle Akdeniz mutfağı ağırlıklı. Pideli köfte damla sakızlı levrek buğulama gibi özel lezzetlerde yer veriliyor.

12.Öğle yemeği menüsünde yer alan yiyecek maddelerinin hangileri yöresel ürün?

Almira Hotel - Muradiye çorbası, Karagöz çorba, omac çorba, tarhana çorbası, düğün çorbası, kuzu kuyruğu çorbası, mercimekli omac çorbası, Zeytinyağlı enginar, çılıbr, kayganalar, gözlemeler, mücver, Ev eriştisi, bulguru, papaz yahnisi hepsi Bursa'ya özgü lezzetler.

İskender kebab, Pideli köfte, İnegöl köfte, Süt helvası, Kabak tatlısı, Cendere baklava(Cennet künkü), Kemalpaşa tatlısı,

Kervansaray Termal Hotel - İsteğe bağlı olarak İskender Kebab dışarıdan geliyor burada servis ediyoruz.

Hampton By Hilton Hotel - Uludağ kebab, Kemalpaşa tatlısı, süt helvası, kestaneli sufle

Sheraton Hotel - Saray mutfağından omac çorbası, mutancana, ballı mahmudiye, tarçınlı tavuk gibi lezzetler yer alıyor ancak zincir bir otel olduğu için genellikle uluslararası çeşitler yer alıyor.

Mercure Hotel Pideli köfte, İnegöl köfte, kestaneli piliç sarma, kestaneli iç pilav. Kemalpaşa tatlısı. Buna ek olarak örneğin Karacabey soğanı Bursa'ya özgüdür ve neredeyse her yemekte kullanılır.

Divan Hotel - İnegöl köfte, pideli köfte, tandır, Süt helvası, Kemalpaşa tatlısı bunların hepsi isteğe göre yapılıyor. Bazen büfede yer alıyor.

Holiday İnn City Center - Pideli köfte ve damla sakızlı levrek buğulama (Osmanlı mutfağı) yöresel ürün.

13.Akşam yemeği şekliniz nedir?

Almira Hotel – Açık büfe ve set menü şeklinde hizmet veriliyor.

Kervansaray Termal Hotel - Akşam yemeği genellikle açık büfe.

Hampton By Hilton Hotel - Ala carte veriyoruz.

Sheraton Hotel - A la carte ve oda servisi

Mercure Hotel A la carte

Divan Hotel - Akşam a la carte veriyoruz. İsteğe göre misafir seçiyor.

Holiday İnn City Center - A la carte hizmet veriyoruz.

14.Akşam yemeğinde misafirlere neler sunuluyor?

Almira Hotel - Öğle servisi ile aynı olarak akşam yemeğinde de aynı yemekler yer alıyor. Yine enginar yemekleri Bursa'ya özgü olduğu için menüde sıklıkla kullanılıyor. Yine Bursa'ya özgü Karagöz çorba, Muradiye çorba, Mercimekli omaç çorba, Kuzu kuyruğu çorbası, sipsi çorba, Kavata çorbası, Yörük çorbası, Kıymalı Tarhana, Kestaneli Tarhana çorbası, Oba çorbası, Sakız kebabı, Kuru erik yahnisi, Yörük çorbası, Ciğer sarma, mısırlı keşkek, Ayva galyası, Papaz yahnisi, Cendere Baklavası, Süt helvası, Kemalpaşa Tatlısı, düğün helvası gibi Bursa'ya özgü lezzetler menülerimizde yer alıyor ve gerek öğle servisinde gerekse akşam servisinde sunuluyor. Ayrıca günlük menülerin dışında özellikle Ramazan boyunca menüde çoğunlukla yöresel Bursa yemeklerine yer veriyoruz.

Kervansaray Termal Hotel - Kuzu yemeği, haşlama yemekleri, dana fajita, köfte ızgara, orman kebabı, zeytinyağlılar, mezeler, salatalar ve tatlılar

Hampton By Hilton Hotel - Öğle menüsünün aynısı akşam yemeğinde de yer alıyor. Menümüzde yöresel menü seçeneği mevcut bu menüde uludağ kebab, İskender kebab, pideli köfte, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı süt helvası gibi yöresel lezzetler yer alıyor

Sheraton Hotel - Öğle yemeği ile aynı servis ediliyor. Uluslararası menüler oda servisinde yer alıyor. Düğün menülerinde set menü yer alıyor.

Mercure Hotel Öğle servisinde yer alan menüden tercih yapılıyor.

Divan Hotel Et bonfile tarzı ürünler, kuzu yemekleri, sarmalar, piliç, but yemekleri, Arnavut ciğeri, salatalar, pizzalar gibi zengin çeşit yer veriliyor.

Holiday Inn City Center - Öğle servisi ile aynı menü yer alıyor.

15.Gerek kahvaltı, gerek öğle yemeği, gerek akşam yemeği için malzeme tedarikliğini nereden yapıyorsunuz?

Almira Hotel - Süttaş, Pınar, Annaşlar gıda gibi yerel firmaları tercih ediyoruz. Tercihlerimizi birkaç firmanın ürünlerini karşılaştırarak fiyatı ve kalitesi bize uyan hangisi ise onu tercih ediyoruz. Balık Bursa içindeki Balıkçı Reşat'ı tercih ediyoruz. Meyve ve sebze Halden alıyoruz. Onunda ismi Aslım Gıda. Kırmızı etleri Bursa içinde yerel bir kasabımız olan Minay Et firmasından alıyoruz. Ekmekler uno, karmez ve Kamek diye firmadan alıyoruz.

Kervansaray Termal Hotel - Sebze meyve ve mutfakta kullanılan soslar ve baharatları Metro marketten. Çakın Gıda'dan. Gemlik halinden zeytin çeşitleri, Demiriz zeytinlerinden yeşil zeytinleri (dışarıdan). Meyve ve sebzeler Bursa firması Meyvemix, Hurmalı Gıda ve Annaşlar Gıda'dan. Ballar dışarıdan, Taze balık çeşitleri Bursa içindeki Balıkçı Reşat ve Kocaman Balık firmasından, bazı balık çeşitleri İstanbul İmren Balık firmasından tedarik sağlanıyor.

Hampton By Hilton Hotel - Genellikle Bursa'dan temin ediliyor. İthal balıklar dışında hepsi Bursa'dan temin ediliyor. Etimiz Yenişehir Ceylan Et firmasından, sebze ve meyve Bursa meyve halinden, Bakliyatlar, Annaşlar Gıda'dan ve Çakın Gıda firmasından temin ediliyor.

Sheraton Hotel - Tedarikçileri yerli firmalardan tercih ediyoruz. Nadiren İstanbul firmalarından alıyoruz. Et, meyve sebze, balık çeşitlerinin tamamı yerli tercih ediliyor. İthal ürünler ithalatçılardan temin ediliyor.

Mercure Hotel - Ağırlıklı olarak yerel firmalarla çalışıyoruz. Örneğin Yenigelenler firmasından peynirler. Üretici halinden, Tahtakale manavından, etler örnek et firmasından, balıklar Kocamanlar firmasından, bakliyatlar Bafra firmasından, dut, incir gibi meyveler halk pazarından, uludağ ve köylerinden tedarik ediliyor.

Divan Hotel - Anlaşmalı yerler var. Sek , maret gibi markalarda Bursa'dan. Meyveler meyvemix diye firmadan, etler Örnek Et'ten .süt ve şarküteri ürünleri Sek ve Maret'ten. Ekmekler yerli firma Demircioğlu fırın. Poğaçalar ve ekmekler merkez Divan'dan. Balık Fikret Balık.

Holiday Inn City Center - Genelde bursa içinden tercih ediyoruz. Sebze ürünleri Metro marketten. Kasap ürünleri, Titiz kasap adında yerli firma. Balık, Kocaman Balık firması. Reçeller Yedigelenler adında firmadan alınıyor.

16.Yöre halkından tedarik söz konusu mu? Neler almaktasınız?

Almira Hotel - Yöre halkından yaz aylarında incir, üzüm, kavun, karpuz gibi meyveleri Ovaakça, Karacabey ve Kemalpaşa'dan alıyoruz.

Kervansaray Termal Hotel - Bursa pazarlarından, Tuz Pazarı'ndan iç bakla, kestane, tel kadayıf, ekmek kadayıfı, Kemalpaşa ve erişte alıyoruz.

Hampton By Hilton Hotel - Tedarikçiler tarafından civar köylerinden temin edilen ürünler mevcut. Reçel ve mevsimlik meyve gibi.

Sheraton Hotel - Kurumsal olduğumuz için tedarikçilerden temin ediyoruz.

Mercure Hotel - İncir, dut, çilek, kiraz gibi mevsim meyveleri Uludağ ve köylerinden doğrudan üretici halktan temin ediliyor. Erişte ve tarhana da köylerden temin ediliyor.

Divan Hotel - Cumalıkızık köyü'nden reçeller geliyor. Çilek, enginar, tarhana Bursa'dan alınıyor. Tedarikçilerimiz aracılığı ile köylerden temin ediliyor.

Holiday Inn City Center - Halktan direk alış yapmıyoruz. İki ay vadeli çalıştığımız için küçük yerlerden almıyoruz.

17. Bursa mutfağının yöresel lezzetlerinden İskender Kebap, Pideli Köfte, İnegöl Köfte, Kemalpaşa Tatlısı gibi lezzetlere menünüzde yer veriliyor mu? Verilmiyorsa sebebi nedir?

Almira Hotel - Oldukça fazla yer veriliyor. Çorbalardan; Muradiye çorbası, Mercimekli omaç çorba, Karagöz çorba, Kuzu kuyruğu çorbası, Sipsi çorba, Kavala çorbası, Yörük çorbası, Kıymalı tarhana çorbası, Kestaneli tarhana çorbası, Oba çorbası, omaç çorba, tarhana çorbası, düğün çorbası yer alıyor. Sebze yemekleri ve

sıcaklardan zeytinyağlı enginar, enginar dolması ılbır, kayganalar, gözlemeler, mücver, Ev eriştesi, bulgur, Bursa Kestanesinde yapılan kıymalı kestone, kestaneli pilav, kestaneli piliç, kestaneli hindi. Ana yemeklerden Sakız kebabı, kuru erik yahnisi, ciğer sarma, mısırlı keşkek, ayva galyası, papaz yahnisi, İskender Kebab, Pideli köfte, İnegöl köfte yer alırken tatlılardan süt helvası, kabak tatlısı, Cendere baklavası(Cennet künkü), Kemalpaşa tatlısı, Düğün helvası gibi lezzetlerin hepsi Bursa'ya özgü lezzetler.

Kervansaray Termal Hotel - Kemalpaşa tatlısı, Kestaneli i pilav, kestaneli hindi, kestaneli tatlı, tahinli pide.

Hampton By Hilton Hotel - Uludağ kebab, İskender kebab, İnegöl köfte, pideli köfte, Kemalpaşa tatlısı, süt helvası, omaç orbası, tarhana orbası, Gedek turşusu, Erişte, silor, kestaneli reçel, kestaneli i pilav, kestone püresi, düğün helvası.

Sheraton Hotel - İsteğe bağlı olarak bazen İskender kebab gibi yöresel yemekleri yapıyoruz.

Mercure Hotel - Pideli köfte, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı, manda yoğurt, Gemlik zeytini, incir yer alıyor. Mercure hotel standartları gereği otelin bulunduğu konumda, bölgeye ait yöresel ürünleri kullanmayı ilke edinmiş bir oteldir. Bursa Mercure hotel gelen bir misafire Bursa yöresel lezzetlerini sunmak zorundadır.

Divan Hotel - Pideli köfte, İnegöl Köfte, Kemalpaşa tatlısı, süt helvası, Kestaneli pilav, Kestaneli orba, Kestaneli tatlı ve Kestane şekeri yer alıyor.

Holiday İnn City Center - Pideli köfte, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı yer alıyor. Uluslararası firma olduğu için pek yer almıyor. Ayrıca rneğin İskender yerinde yemek varken otelde tercih etmiyorlar.

18.İşletmedeki göreviniz nedir? Ne kadar süredir görev yapmaktasınız? Kısaca kendinizden bahseder misiniz?

Almira Hotel - Necmettin Baştürk, mutfak şefi, meslekte 50. Yılı, Almira Hotel'de 30 yıldır görev yapıyor. 9 yıl eşme Altınyunus Hotel, ondan önce İstanbul'un çeşitli otel ve restoranlarında çalıştı. 1956 doğumlu, evli, 2 ocuk babası. Bursa Aşçılar Derneği'nde Bşk. Yrd., Türkiye Aşçılar Federasyonu yesi.

Kervansaray Termal Hotel - Recep Alparslan, 1975 Bolu doğumlu, evli, üç çocuk babası, 13 yıldır Kervansaray Hotel’de görev alıyor, öncesinde Savaron Yat, Yurtdışında otel ve restoranlarda, Dubai’de, Four Seasons İstanbul Hotel, Çırağan Sarayı, Swissotel The Bosphorus Hotel, Alanya Club Aquarius, Swan Hotel Didim ve İtalya Milano gibi yerlerde mesleki deneyimlere sahip.

Hampton By Hilton Hotel - Hüseyin Yılmaz, 1967 Bolu-Mengen doğumlu, evli, bir çocuk babası, İş tecrübeleri İst. Şamdan Restoran 2 yıl, İst. Hilton 1 yıl, İzmir Hilton 23 yıl, Bursa Hilton 6 yıl olmak üzere sektörde yıllardır yer alıyor. Aynı zamanda Türkiye Aşçılar Federasyonu genel sekreteri, Bursa Aşçılar Derneğinde Bşk. Yrd. , İzmir Aşçılar Derneği kurucusu.

Sheraton Hotel - Mehmet Sırış, mutfak şefi, 1966 doğumlu, evli, iki çocuk babası, 1,5 yıldır burada görev alıyor, öncesinde Avrupa otellerinde, İstanbul Kozyatağı Hilton, 8 yıl İst. Holiday inn Hotel, 4 yıl Mowenpick Hotel’de sous chef, 10 yıl Çırağan Hotel’de sous chef olarak görev yapmıştır.

Mercure Hotel - Vahit Vatansever, sous chef, 1975 doğumlu, Bulgaristan göçmeni, Turizm ve Otelcilik lisesi mezunu, 1992 yılından bu mesleği yapmakta. Evli, iki kız babası, Bursa’da Çelik Palas Hotel, Crown Plaza Hotel, Sheraton Hotel, Özdilek, Hayal Kahvesi ve en son İstanbul Num Num Restoranda Mutfak şefi olarak görev aldı. İstanbul ve Bursa bölgesinde pek çok otel ve restoranda çalıştım.

Divan Hotel - Sercan Yavuz, mutfak şefi, 1982 doğumlu, evli, iki kız babası. 4 yıldır Divan Hotel’de görev alıyor, öncesinde Gold Majesty Hotel aşçıbaşı, Çelik Palas Hotel de sous chef, Kervansaray Termal Hotel 1997-2010 yılları arasında sous chef olarak ayrıldım.

Holiday Inn City Center - Salih Alparslan, mutfak şefi olarak 13 aydır görev alıyor, 1984 İstanbul doğumlu, evli, eğitim durumu AÖF önlisans aşçılık okuyor, Bodrum Kempinski hotel, THY Flyinn chef 2 yıl, Ramada İst. Hotel, Radisson İstanbul Hotel gibi otellerde görev aldı.

19.Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Almira Hotel - Bursa dışından gelen bazı yerli ve yabancı misafirler özellikle Bursa mutfağına özgü yemeklerin açık büfede ya da menüde yer almasını istiyorlar. Bu gibi durumlarda menüde Bursa mutfağına özgü yiyeceklere daha fazla yer veriyoruz.

Yerel değerlerimizi korumak ve sahip çıkmak adına mutfağımızda görüldüğü üzere Osmanlı ve Bursa mutfağına oldukça fazla yer veriyoruz.

Bursa yöresine ait bazı yerel ürünlerin örneğin deveci armut, Şeftali, üzüm, kavun, enginar ve incir gibi pek çok ürünün coğrafi işaret alması için geçtiğimiz yıllarda(4-5 yıl önce) çeşitli yarışmalar düzenledik ve tanıtımı yaptık. Fakat şuan halen bu ürünlere coğrafi işaret alamadık. Bunun için devlet ve yerel yönetimlerinin desteğini almak gerekiyor. Kültür ve Turizm bakanlığınca bu konuya destek verilmesi gerekiyor. Önümüzde sene 2018’de yeni bir proje var gerçekleşirse Bursa’ya has unutulmuş lezzetlerin tanıtımı için bir çalışma yapacağız. Tabi bunun için valilik desteğine de ihtiyacımız var. Ayrıca bu konuda milli eğitim ve okullarla bağlantılı olarak çalışmayı yürütmemiz lazım. Ancak bu koşullarda Bursa mutfağının tanıtımı ve gelişimi için daha fazla yol kat etmiş oluruz.

Misafirler Bursa mutfağına ait yemekleri beğeniyor mu?

- Evet , beğeniliyor.

Kervansaray Termal Hotel ---

Hampton By Hilton hotel - Bu alanda yapılan çalışmalardan bahsetmek gerekirse 2 yıl önce derneğimiz kapsamında Bursa’da incir, kestane, enginar, İnegöl köfte ve zeytin ürünlerinin yer aldığı yarışma düzenledik, ödülleri verdik. Bursa yöresel ürünlerini tanıtmak amacıyla bu tür etkinlikleri yaygınlaştırmayı istiyoruz.

Sheraton Hotel - Kestaneli ürünlerden; tatlılarda, pilavlarda, hindi yemeğinde, suflede, Kestane reçeli ve Kestane şekeri odalara ikram olarak sunuluyor.

Mercure Hotel ----

Divan Hotel ----

Holiday İnn City Center ---

20. Coğrafi işaretli ürünler mutfağınızda yer alıyor mu?

Almira Hotel - Evet, coğrafi işaretli ürün kullanımına dikkat ediyoruz fakat az miktarda yer alıyor.

Kervansaray Termal Hotel - Coğrafi işaretleri ürün kullanımına pek dikkat edilmiyor. Ürün tercihinde tedarikçilerin talep ve fiyat dengesi önemli.

Hampton By Hilton Hotel - Genel olarak öncelik Cİ ürünler öncelikli olarak tercih ediliyor bunların arasında Gemlik zeytini de dahil.

Sheraton Hotel - Cİ ürünleri destekliyoruz ancak kullanmıyoruz otel yabancı bir marka olduğundan bunun gereğince otel standartları dışına çıkılmıyor.

Mercure Hotel- coğrafi işaretli ürünlere kalitesi ve bilinirliği açısından yer veriyoruz.

Divan Hotel - Bazı ürünlerde coğrafi işaretli ürünleri tercih ediyoruz.

Holiday Inn City Center - Genel olarak dikkat ediyoruz. Kalite ve sağlıklı olması açısından coğrafi işaretleri tercih ediyoruz.

BURSA MUTFAĞI YÖRESEL ÜRÜNLERİN TURİZM İŞLETMELERİ MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ: BURSA ÖRNEĞİ

Görüşme formu

1.İşletmenin kapasitesi nedir?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - 40 masa yer alıyor, servis anında 150 kişiye hizmet veriliyor.

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - 150 kişiye aynı anda servis veriliyor.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri 33 kişilik

Çiçek Izgara Merkez 400 kişiye hizmet veriyor

2.İşletmeye gelen misafirlerin milliyetleri nedir?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Halk ve esnaf tercih ediyor. Bunun yanı sıra gelen misafirlerin %25 oranında şehir dışından geliyor.

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları – Türk, Yarısı yerli yarısı dışarıdan geliyor.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri %70 Türk, %30 yabancı

Çiçek Izgara Merkez Yerli, olmak üzere yabancı olarak arap ve almanlar tercih ediyor.

3.Çalışma saatleriniz nedir? Yaz veya kış farklılık gösteriyor mu?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Çalışma saatlerimiz; kış aylarında 09:30- 20:00, yaz aylarında 09:30. 21:00

Kebapçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları – 09:00- 22:00

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri 09:00- 22:00

Çiçek Izgara Merkez - 09:00- 22:00

4.İşletmene kadar süredir hizmet vermektedir?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte- 11 yıldan beri hizmet veriyor. Başka şubemiz yok.

Kebapçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - 1867 yılından beri 150 yıldır hizmet veriyor toplam 5 şubede.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri 85 yıldır hizmet veriyor. Bursa merkez olmak üzere 4 şubeden hizmet veriyoruz.

Çiçek Izgara Merkez 55 yıldan beri hizmet veriyor.

5.Çalışan sayısı kaç? Kaçı yerli halktan? Yazın veya kışın değişiklik gösteriyor mu?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - 13 personel çalışıyor. Yaz döneminde 16 oluyor.

Kebapçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - 150 kişi çalışıyor. Hepsi yerli halktan.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri 20 kişi çalışıyor, hepsi yerli halktan.

Çiçek Izgara Merkez 23 personel çalışıyor. Tamamı Bursalı halktan.

7.Öğle yemeği şekliniz nedir?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte -A la carte

Kebapçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları – a la Carte

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri A la carte.

Çiçek Izgara Merkez A la carte.

8.Öğle yemeğinde misafirlere neler sunuluyor?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte -Pideli köfte, kasap köfte, İskender kebab, tatlılar, acı turşu biber, salatalık turşusu Bağdat hurma tatlısı, üzüm şırası , kuru üzüm

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - İskender kebab, Kemalpaşa tatlısı, kestane şekeri, Sütlu kadayıf, üzüm şırası

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri – döner kebab

Çiçek Izgara Merkez İskender kebab, pideli köfte, İnegöl köfte, kaşarlı köfte, sucuk ızgara, piliç şiş ve piliç but ızgara, kuzu şiş, kuzu pırzola. Kemalpaşa tatlısı, fırın sütlaç, salata çeşitleri, piyaz

9.Öğle yemeği menüsünde yer alan yiyecek maddelerinin hangileri yöresel ürün?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Pideli köfte, İskender kebab, Bağdat hurma tatlısı, üzüm şırası

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - İskender kebab, Kemalpaşa tatlısı, kestane şekeri, üzüm şırası

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri Döner kebab. Üzüm şırası

Çiçek Izgara Merkez İskender kebab, pideli köfte, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı.

10.Akşam yemeği şekliniz nedir?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - A la carte

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları – A la carte.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri – A la carte.

Çiçek Izgara Merkez A la carte

11.Akşam yemeğinde misafirlere neler sunuluyor?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - öğle servisi ile aynı olarak pideli köfte, kasap köfte, İskender kebab, tatlı çeşitleri, acı turşu biber, salatalık turşusu, bağdat hurma tatlısı ve kuru üzüm

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - Öğle ile aynısını servis ediliyor. İskender kebab, Kemalpaşa tatlısı, kestane şekeri, sütlu kadayıf, üzüm şırası. Saat 22:00'a kadar hizmet veriliyor.

İskender, Cevat İskenderoğlu varisleri – öğle ile aynısını sunuyor.

Çiçek Izgara Merkez Öğle ile aynı menü. İskender kebab, pideli köfte, İnegöl köfte, kaşarlı köfte, sucuk ızgara, piliç şiş ve piliç but ızgara, kuzu şiş, kuzu pırzola. Kemalpaşa tatlısı, fırın sütlaç, salata çeşitleri, piyaz

12.Gerek kahvaltılık, gerek öğle yemeği, gerek akşam yemeği için malzeme tedarikini nereden yapıyorsunuz?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Etimiz Kayhan Tahtakale Çarşısı'ndaki Altın Kasap firmasından, turşular Orhangazi- Gedelek Köyü'nden, Bağdat hurma tatlısı Hasanağa'daki imalathaneden, tereyağı ise Emek'te bulunan bir üreticiden.

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - Tamamı Bursa'dan temin ediliyor. Etler Bursa ve Balıkesir'den geliyor. İsim vermek istemiyoruz.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri Etler, Bursa yöresindeki koyun, kuzular ve Balıkesir yöresindekiler tercih ediliyor.

Çiçek Izgara Merkez Etler, Balıkesir'den, süt ürünleri Karacabey'den, Sebzeler Bursa Halden, Kemalpaşa tatlısı Kemalpaşa ilçesinden alınıyor.

13.Yöre halkından tedarik söz konusu mu? Neler almaktasınız?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Domates, biber Tuz Pazarı esnafından alıyoruz.

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - Domates, biber Pazar ve manavdan alınıyor.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri - Domates ve biber pazardan alınıyor.

Çiçek Izgara Merkez Doğrudan üreticiden olarak süt ve tereyağını Karacabey ilçesi halkından alıyoruz. Yumurta ise İnegöl ilçesi halkından alınıyor.

14. Bursa mutfağının yöresel lezzetlerinden İskender Kebab, Pideli Köfte, İnegöl Köfte, Kemalpaşa Tatlısı gibi lezzetlere menünüzde yer veriliyor mu? Verilmiyorsa sebebi nedir?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Yer veriyoruz. İskender kebab, pideli köfte, kasap köfte, Bağdat hurma tatlısı, Kemalpaşa tatlısı yer almıyor. İnegöl köfte yerine kasap köfte yapıyoruz.

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - 150 yıldır sadece İskender yapıyoruz. ayrıca Kemalpaşa tatlısı.

İskender , Cevat İskenderoğlu varisleri Döner kebab (Mehmet İskender efendi torunlarına aittir.)

Çiçek Izgara Merkez İskender kebab, Pideli köfte, İnegöl köftesi, Kemalpaşa tatlısı. Üzüm şırası.

15.İşletmedeki göreviniz nedir? Ne kadar süredir görev yapmaktasınız? Kısaca kendinizden bahseder misiniz?

İzzet-i İkrâm Pideli Köfte - Ersin kalın, 22 yıldır işletmede görev alıyor. Son 15 yıldır usta olarak çalışıyor. 1981 Bursa doğumlu. Evli, 4 kız babası.

Kebabçı İskender- İskenderoğlu ve Evlatları - Hakan Özaraç, 2 yıldır görevli. Yönetici, kasa görevlisi.

İskender, Cevat İskenderoğlu varisleri Burak Simav, yönetici, 9 yıldır restoranda müdür olarak görev alıyor.

Çiçek Izgara Merkez Erdal Pala, 18 yıldır burada ızgara ustası, 1981 doğumlu, evli. Daha öncesinde Tarihi Kayhan pideli Köftecisi'nde görev aldı. Şehirdışında birkaç yerde daha çalıştı.

16. Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Çiçek ızgara merkez - Çiçek ızgaranın en büyük farkı; kullanılan malzemeler kurulduğu yıldan beri daima aynı yerden temin edilir, hayvanın beslenmesinden kesimine ve saklanmasına kadar özen gösterilir. Eti hiç baharat kullanmadan köfte haline getirilir, doğal lezzeti korunarak yıllardır aynı tadı ile sunulur.

Ek-2. Gemlik Zeytini Tescil Belgesi




T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 76
Başvuru Tarihi : 05.03.2003
Başvuru No : C 2003/008
Yayın Tarihi : 23.09.2003
Türü : Menşe Adı
Başvuru Sahibinin Kimliği : T.C. GEMLİK TİCARET BORSASI
Başvuru Sahibinin Adresi : İstiklal Cad. Gürle İş Merkezi Kat:3 No:106
Gemlik/BURSA
Kullanılacağı Ürün : Gemlik Zeytini
Coğrafi İşaret : GEMLİK ZEYTİNİ
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi İlçeleri.


Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 23.09.2003 tarih ve 25238 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 23.09.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Doç. Dr. Yusuf BALCI
Enstitü Başkanı



TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Ek-3.İznik Çinisi Tescil Belgesi



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ


Tescil No	: 137
Başvuru Tarihi	: 27/12/2004
Başvuru No	: C2004/026
Yayın Tarihi	: 30/12/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: İZNIK BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Başvuru Sahibinin Adresi	: Beyler mahallesi Kılçarslan caddesi No:97 İznik/BURSA
Ürünün Adı	: Çini
Coğrafi İşaretin Adı	: İznik Çinisi
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: İznik ilçesi sınırları

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 30.12.2009 tarih ve 27448-0 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 27.12.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Mustafa DAL KIRAN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı





TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Ek-4. İnegöl Köfte Tescil Belgesi




T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 78
Başvuru Tarihi : 08.08.2002
Başvuru No : C 2002/022
Yayın Tarihi : 04.02.2005
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Organize Sanayi Bölgesi İdari Binası B Blok
İnegöl BURSA
Coğrafi İşaret : İnegöl Köfte
Coğrafi Sınırları : Türkiye Geneli
Kullanılacağı ürün : Köfte

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 04.02.2005 tarih ve 25717 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 04.02.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Dç. Dr. Yusuf Balci
ENSTİTÜ BAŞKANI



TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Ek-5. Gemlik Atı Tescil Belgesi



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 39
Başvuru Tarihi : 03.05.2001
Başvuru No : C 2001/002
Yayın Tarihi : 13.01.2002
Türü : Menşe Adı
Başvuru sahibinin kimliği : Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi
Komutanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi : Gemlik / BURSA
Coğrafi işaret : GEMLİK ATI
Coğrafi Sınırları : Gemlik/BURSA
Kullanılacağı ürün : At

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 13.01.2002 tarih ve 24639 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve hakkında herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 13.01.2002 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Selim Mustafa ŞENGÜN 09/12
ENSTİTÜ BAŞKANI

Şb. Md. 3/12
Dai. Bşk. 3/12
Ens. Bşk. Yrd. 09/12

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

ADI VE SOYADI : Erhan Örnek

DOĞUM YERİ VE TARİHİ: Osmangazi- 26.05.1992

MEDENİ HALİ :Bekar

E-MAIL :erhanornek@outlook.com

ADRES (EV) :Bayır mahallesi Yılandar 23 sokak. Erkent Sitesi No:5/1A
Villa Örnek ARMUTLU / YALOVA

ADRES (İŞ) :Bayır mahallesi İskele meydanı no:14 ARMUTLU/YALOVA

TELEFON (CEP) :0(532) 597 93 75

EĞİTİM DURUMU

2006- 2010 :Bursa Osmangazi Otelcilik Turizm Meslek Lisesi -Mutfak
Bölümü

2011- 2013 :Beykent Üniversitesi : Aşçılık

2013- 2015 :Anadolu Üniversitesi- Konaklama İşletmeciliği

2016- 2018 :Arel Üniversitesi -Otel Yöneticiliği (Yüksek Lisans)

YABANCI DİL : İngilizce

İŞ TECRÜBESİ

İhlas Armutlu Tatil Köyü

İstanbul Faruk Güllüoğlu Restaurant

İstanbul Polat Renaissance Hotel

İstanbul Midpoint Restaurant