

MARDİN İLİNE ÖZGÜ COĞRAFI İŞARET TESCİLİ ALMIŞ ETLİ MEYVE YEMEKLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ¹

MEAT-BASED FRUIT DISHES UNIQUE TO MARDIN WITH GEOGRAPHICAL INDICATIONS AND THEIR EVALUATION WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM

Necat ÇAMÜRDAŞ², Çiğdem KIZILGEÇİ³, Mehmet ÇAMÜRDAŞ⁴

ÖZET

Yöresel gıda ürünleri, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiğinde bölgeye gerçekleştirecek turistik ziyaretler için çekicilik unsuru oluşturmada ve destinasyon tercihlerini etkileyebilmektedir. Bu sebeple bölgede yaşayan toplumların kimliklerini yansıtan yöresel gıda ürünlerinin Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili verilerek sürdürülebilirliğinin sağlanması bölgede gastronomi turizmi açısından önemlidir. Bu çalışmada Mardin iline özgü coğrafi işaret tescili alan etli meyve yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Çalışmada, www.tripadvisor.com sitesinde yer alan ve Mardin iline özgü yöresel yemek restoranlarının coğrafi işaretli etli meyve yemeklerini menülerinde bulundurma durumları ele alınmıştır. Bunun yanı sıra bahsi geçen yöresel yemeklerin reçete, yapım aşamaları ve sunumu nitel araştırma tekniği kullanılarak sektör çalışanları ve bölgede yaşayan kadınlarla yapılan görüşmelerle aktarılmıştır. Çalışma neticesinde, Mardin ilinde bulunan yöresel yemek restoranları arasında en popüler ve en çok önerilen 10 işletmenin menüsüne www.tripadvisor.com ve diğer internet kaynakları aracılığıyla ulaşılmış; işletmelere, gastronomi turizmi kapsamında çekicilik unsuru oluşturan mahreç işaretli etli meyve yemeklerine yer vermeleri konusunda önerilerde bulunulmuştur.

ABSTRACT

When local food products are evaluated within the scope of gastronomy tourism, they create an attraction factor for touristic visits to the region and can affect destination preferences. For this reason, ensuring the sustainability of local food products that reflect the identities of the communities living in the region by obtaining a geographical indication by the Turkish Patent and Trademark Office is important for gastronomy tourism in the region. In this study, it is aimed to evaluate the geographically indicated meaty fruit dishes specific to Mardin province in terms of gastronomy tourism. In the research, it was discussed whether geographically indicated meat and fruit dishes were included in the menus of local food restaurants in Mardin on www.tripadvisor.com. In addition, the recipes, production stages and presentation of the mentioned local dishes were conveyed through interviews with experts using the qualitative research technique. As a result of the research, the menus of the 10 most popular and recommended local food restaurants in Mardin were accessed from www.tripadvisor.com and other internet sources; Suggestions have been made for businesses to include meat and fruit dishes, which are an attractive element within the scope of gastronomy tourism, in their floor markings.

Geliş Tarihi:

10.02.2025

Kabul Tarihi:

17.04.2025

Yayın Tarihi:

17.06.2025

Anahtar Kelimeler

Mardin

Gastronomi Turizmi

Coğrafi İşaret

Etlı Meyve Yemekleri

Keywords

Mardin

Gastronomy Tourism

Geographical
Indication

Fleshy Fruit Dishes

¹ Çalışma 5-7 Aralık 2024 tarihinde gerçekleştirilen II. Uluslararası Mezopotamya İnanç ve Kültür Kongresinde sunulmuştur.

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, necatcamurdas@posta.mu.edu.tr ORCID ID: 0000-0002-4277-1714

³ Dr. Öğretim Üyesi, Mardin Artuklu Üniversitesi, cigdemkizilgeci@artuklu.edu.tr ORCID ID: 0000-0001-7984-270X

⁴ Uzm. Öğretmen, Mardin Mesleki ve Teknik AL., mehmetcamurdas1@gmail.com ORCID ID: 0009-0002-9845-8396

1. Giriş

Coğrafi işaret, bir bölgenin belirgin ve özgün nitelikte olan ürünlerini tanımlayan ticari bir araç olarak kabul görmektedir. Mahreç ve menşe olarak ikiye gruba ayrılan bu işaretler, ürünün belli bir yerde üretildiğini, kullanılabilir hale getirildiğini ya da bağlı olduğu bölgeyle özel bir ilişkisinin bulunduğunu göstermek amacıyla kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra coğrafi işaret, ürünün kalite, üretim şekli ve kültürel özelliklerini vurgular (Ercik, 2024). Nesilden nesile aktararak günümüze gelmiş mirasların coğrafi işaret olarak tescillenmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, bölge ekonomisine ve turizm destinasyonlarına fayda sağlayacaktır.

Mardin, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bulunan ve medeniyetler şehri olarak nitelendirilen zengin kültürel miras değerlerine ve coğrafi çeşitliliğe sahip kadim bir şehirdir. İklim yapısı, toprak verimliliği ve Mezopotamya Ovası'nın tarıma elverişli olması sebebiyle bölgede yetiştirilen yerel tarım ürünleri bir hayli fazladır. Yerel ürünler ve bu ürünlerle yapılan yöresel yemekler bölgede yaşayan halkın tarımsal bilgi birikiminin, geleneksel tarım uygulamalarının, gastronomik yapısının bir çıktısıdır ve ilin kültürel imajına fayda sağlamaktadır (Işık & Güneş, 2015).

Mardin'in çok kültürlü yapısını yansıtan, turistik destinasyon tercihlerinde etkili olan ve şehrin ekonomisine katkıda bulunan bu yöresel ürünlerin coğrafi işaret olarak tescillenmesi bölgenin kalkınmasına fayda sağlayabilecektir. Bu çalışmada Mardin ilinde yetişen yeşil erik, çağla ve mürdüm eriğiyle yapılan; coğrafi işaret almış alluciye, fırkiye ve incasiye yemekleri üzerinde durulacaktır. Bu yemekler yüzyıllardır bölgede yapılıyor olmalarına rağmen gerek pazarlanma gerek bilinirlik ve tercih edilmede diğer tescilli ürünlerin gerisinde kalmıştır. Yapılacak olan bu çalışma coğrafi işaret almış bu miras değerlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlayabilecektir. Bölgeye özgü etli meyve yemeklerinin gastronomi turizminin önemli bir paydaşı olan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bulundurulma düzeyi incelenecek; yemeklerin reçete, yapım aşamaları ve sunumlarına yer verilecektir. Bu çalışmanın amacı, sosyal medya kullanıcılarının tercih, öneri ve yorumları esas alınarak Mardin ilinde bulunan yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli yöresel etli meyve yemeklerini bulundurma durumlarını incelemek ve bu yemeklerin reçete, yapım aşamaları ve sunumlarını bilirkişilerle yapılan görüşmeler neticesinde kaydetmektir. Bu kapsamda Mardin iline özgü coğrafi işaret tescili alan etli meyve yemekleri, bölgenin gastronomi turizmi potansiyeli değerlendirilecek ve ilin kalkınmasına fayda sağlayacak stratejik öneriler geliştirilecektir. Çalışmanın sonuçları, Mardin'in coğrafi işaret tescilli yemeklerinin gastronomi turizmi açısından önemini vurgulayarak, ilin gastronomi turizminde rekabet gücünü arttırmaya yönelik politika ve uygulamalara ışık tutacaktır.

2. Kavramsal Çerçeve

Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, belli bir yörenin kültürel mirasını ve yerel üretim tekniklerini yansıtan ve ait olduğu bölgeyle özdeşleşmiş nitelikte olan ürünlere verilen bir tescildir. Sınai ve fikri mülkiyet hakları özelinde değerlendirilen coğrafi işaret, üretici ile tüketicilerin haklarını korumaktadır. Bunun yanı sıra coğrafi işaret, bölgelere özgü olan kültürel mirasların sürdürülebilirliğini sağlayarak sonraki nesillere aktarılmasına yardımcı olmaktadır (Köşker, 2020).

Bölgesel ya da yöresel kültürel miraslarda coğrafi işaretlendirme, belli bir yere özgü olan kalite ve ünü bulunan ürün, o bölgenin doğal özellikleri ya da bölgesel şartlarından kaynaklanan gelenek, bilgi ve tecrübeleri dikkate alarak iktisadi gelişme ve kalkınmaya teşvik eder, bunun yanında ürünlerin korunmasını sağlar (Üzümcü vd., 2017). Kültürel miras ögesi olan ürünün coğrafi işaret alması için belirli bazı kriterleri karşılaması gerekmektedir. Bu kriterler arasında ürün, işaret, ürünün özgün olması ve karakteristik özellikleri, coğrafi kökeni ve coğrafyası arasındaki ilişki yer almaktadır. Bu sıralanan unsurlar, kültürel miras ögesini diğerlerinden ayırır ve sahte yapılan işaretlerle maddi kazanç elde edilmesini engeller, bunun yanında tüketicilerin yanlış yönlendirilmesinin önüne geçer (Teuber, 2011).

Ülkemizde yapılan coğrafi işaret tescil uygulamaları mahreç adı ve menşe işareti olarak iki gruba ayrılır. Menşe adı, bir ürünün bütün özelliklerinin belli bir bölgeye özgü doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanması, işleme, üretilme ve diğer tüm işlemlerin bu bölgenin sınırları içerisinde gerçekleşmesi durumunda kullanılır (Gökovalı, 2007). Mahreç işareti ise belli bir bölgeden kaynaklanan, o bölgeye has özellikler ya da şöhrete sahip olan mirasların, en az bir işleme, üretim ya da başka bir işleminin bu bölgede gerçekleşmesi durumunda kullanılmaktadır (Kan & Belveren., 2012). Bu iki grubun dışında kalan geleneksel ürün adı ise TPE'ye göre ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan miraslar, şeklinde tanımlanmaktadır.

Coğrafi işaretlemenin temel amacı ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi korumaktır (Saygılı vd., 2020). Kezer (2013) ve Üzümcü (2017), coğrafi işaretlemenin amaçlarını; ürün kalitesinin korunması ve sürdürülebilirliğin sağlanması, bölge sınırları içerisinde üretim yapan üreticilerin haklarının korunması, sahte ve yanıltıcı ürünlerle tüketicilerin kandırılmasının önlenmesi, kültürel ve milli mirasın korunması, tescilli ürünlerin bölge ekonomisine katkı sağlaması, haksız kazançların engellenmesi ve ürünlerin yerel ve küresel düzeyde tanıtılması şeklinde sıralamaktadır.

Coğrafi işaret verilirken sınırları çizilen yöre veya bölgede üretim yapanların tescilin sağladığı korumadan yararlanmalarını sağlama veya kısaca üreticiyi korumak, c. Tüketicinin yanıltılmasını engellemek amacıyla sahte ürünleri önlemek veya Cİ uygulamalarını hak etmeyen ürünler üzerinde kullanılmasına engel olmak diğer bir ifadeyle tüketiciyi korumak, d. Ülkenin sahip olduğu milli ve kültürel mirasına sahip çıkmak ve korumak, e. Tescillenen bölgenin Cİ sayesinde tanınırlığını arttırarak Cİ'in dışında yörenin ek gelir elde edebilmesini sağlamak, f. Haksız kazançların önüne geçmek, g. Ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtımını sağlamak, h. Bölgede turizmi geliştirerek geliri arttırmak şeklinde ifade edilebilir.

Mardin Mutfağı

Mardin ili, antik dönemlerden günümüze kadar yerleşik yaşamın bulunduğu ve önemli ticaret yollarının geçtiği Mezopotamya Ovasının kuzey bölgesinde olan dini ve kültürel zenginliği bulunan bir şehirdir (Toprak vd., 2018). Şehrin çevresinde yer alan yerleşim alanlarının, M.Ö. 4 ve 5. yüzyıllarda Subariler tarafından inşa edildiği bilinmektedir (Çambel ve Braidwood,

1980). Bölgede geçmişten günümüze dek Asur, Hitit, Roma ve Osmanlı gibi önemli imparatorluklar yaşamıştır (Toprak, 2015).

Antik dönemlerden günümüze kadar insanlık için yemek; örfi değerlerin korunması, eğlenceli vakit geçirme ve deneyimler oluşturmaları sebebiyle fazlasıyla önemli bir olguya dönüşmüştür (Koç & Uçkan Çakır, 2021). Zümreler, topluluklar, millet ve uygarlıkların kültürel birikimleri, yerel gastronomik yapının oluşması konusunda etkili olmuştur. Lezzet ise Montanari'ye (2006) göre tarihsel ve kültürel birikimin çıktısı olarak nitelendirilmektedir. Mardin ili yüzyıllardır farklı birçok etnik kökene sahip topluluğun yaşadığı, medeniyetler beşiği olarak nitelendirilen kadim bir şehirdir. Mardin'de var olan çok kültürlü yapı, kozmopolit şehir yapısının oluşmasına olanak sağlamıştır. Bölgede yaşamış olan etnik kimliklere ait dini ve örfi değerler günümüze kadar ulaşmıştır (Toprak, 2015). Çok kültürlü yapının bir çıktısı olarak ilin gastronomik yapısı da çeşitlenmiştir. Mardin mutfağının genel yapısı incelendiğinde Kürt, Arap, Süryani ve Ezidi etnik kimliklerin mutfak kültürünün etkisi görülmektedir (Çamürdaş, vd., 2023). Mardin'deki çok kültürlü yapının yanı sıra bölgenin iklimsel ve coğrafi özellikleri de mutfak kültürünü şekillendirmektedir. Bölgede yapılan tarım ve hayvancılık faaliyetleri neticesinde yetiştirilen hayvanlar ve üretimi yapılan tarım ürünleri mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan diğer bir unsurdur (Sabbağ, 2015).

Bölgede ekilen tahıl ürünlerinin başında mercimek, arpa ve buğday gelirken; acur, fasulye, banya, domates, salatalık, biber, patlıcan, kabak, havuç, marul, turp, soğan, sarımsak, pazı, nane, tere, maydanoz, karpuz, kavun, üzüm, armut, ayva, elma, erik, çağla, mürdüm eriği, alıç, mahlep ve bittim en çok yetiştirilen tarım ürünleridir (Sabbağ, 2015). Mardin ilinin yöresel yemeklerinden bazıları ise alluciye, firkiye, incasiye, ırok, igbebet, dobo, işkembe dolması, kaburga dolması, haşu, sembusek, şemburek, dobo, hamis, teşt, ecin, kebab, Süryani köftesi, etli ekmek, maldum, pelleziz ve dehudiyet şeklinde sıralanabilir (Işık & Güneş, 2015; Çamürdaş ve Baysal, 2023).

Mardin İlinin Coğrafi İşaret Tescilli Alan Ürünleri

Zengin, çeşitli ve çok kültürlü bir yapıya sahip olan Mardin ilinde 24 adet coğrafi işaret tescilli ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin 22 tanesi ise gıda ürünleridir. 2021 yılına kadar bölgede coğrafi işaretli gıda ürününün sayısı sadece 6 iken son yıllarda çalışmaların arttırılmasıyla bu sayı 16'ya çıkarılmıştır. 2023 yılında Mardin alluciye, Mardin firkiye ve Mardin ırokunun eklenmesiyle bu sayı 19'a ulaşmıştır. 2024 yılında ise Mardin kebabı, Harire tatlısı ve Mardin Incasiyye yemeklerinin listeye dahil edilmesiyle sayı 22'yi bulmuştur. Bu mirasların 6 tanesi menşe adı olarak tescillenirken 16 tanesi de mahreç işaretli olarak kategorize edilmiştir. Bölgede coğrafi işaretli gıda ürünlerinin yanı sıra menşe adı kategorisinde 15.04.2011 yılında tescillenen Mardin taşı ve mahreç işaretli ürün olan 09.08.2021 yılında tescillenen Midyat telkârısı bulunmaktadır.

Tablo 1. Mardin İlinin Coğrafi İşaret Tescili Alan Gıda Ürünleri.

Sıra No	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler	Coğrafi İşaret Tescil Türü	Tescil Tarihi
1.	Mardin İkbebet	Mahreç İşareti	23.12.2009
2.	Mardin İmlebbes	Mahreç İşareti	23.12.2009
3.	Mardin Kaburga Dolması	Mahreç İşareti	23.12.2009
4.	Mardin Kibe	Mahreç İşareti	23.12.2009
5.	Mardin Sembusek	Mahreç İşareti	23.12.2009
6.	Mardin Bulguru	Menşe Adı	16.10.2019
7.	Ömerli Karfoki Üzümü	Menşe Adı	08.02.2021
8.	Midyat İnciri	Menşe Adı	10.03.2021
9.	Mardin Kiliçe Çöreği	Mahreç İşareti	28.05.2021
10.	Midyat Acuru	Mahreç İşareti	11.08.2021
11.	Midyat Kavunu	Mahreç İşareti	23.11.2021
12.	Midyat Zeynebi Üzümü	Menşe Adı	08.02.2022
13.	Midyat Tandır Ekmeği	Mahreç İşareti	05.05.2022
14.	Midyat Acur Turşusu	Mahreç İşareti	01.06.2022
15.	Kızıltepe Kırmızı Mercimeği	Menşe Adı	29.09.2022
16.	Derik Halhalı Zeytinyağı	Menşe Adı	31.10.2022
17.	Mardin Alluciye	Mahreç İşareti	28.07.2023
18.	Mardin Firkiye	Mahreç İşareti	28.07.2023
19.	Mardin Irok	Mahreç İşareti	25.09.2023
20.	Mardin Kebabı	Mahreç İşareti	08.02.2024
21.	Mardin Harire	Mahreç İşareti	19.02.2024
22.	Mardin İncasiyye	Mahreç İşareti	08.08.2024

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı (07.01.2025) web sayfasından uyarlanarak yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

Mardin İli Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Mezopotamya Ovasının kuzey kısmında yer alan güçlü kayalıkları üzerine inşa edilmiş Mardin ili, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Günel, 2006). Bu medeniyetler yanı sıra bölgede birden çok etnik kimlik ve dine sahip topluluk yaşamıştır. Her bir medeniyet ve topluluk bölgede ayrı kültürel değer bırakmıştır. Bu kültürel değerlerden bir tanesi olan gastronomi kültürü, bölgedeki çok kültürlü yapı dolayısıyla zengin bir yapıya sahip olmuştur (Toprak, 2015). Bölgedeki çok kültürlülüğün bir çıktısı olan zengin gastronomik yapı, turistik destinasyonlarda çekicilik unsuru oluşturmaktadır (Zubaida, 2003).

Yarış (2014), Mardin ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerle yaptığı anket çalışmasının sonucunda bölgenin zengin gastronomi imajına yönelik olumlu dönütler aldığını çalışmasına

eklemiştir. Bunun yanı sıra bölgedeki çok kültürlü mutfak yapısının turistlerin destinasyon tercihlerinde olumlu bir etkiye sahip olduğunu tespit etmiştir. Şehirdeki zengin mutfak yapısının turistlerde merak uyandırdığını, bölgenin turistik açıdan gelişimini sağladığını ve ekonomik kalkınmada önemli rol oynadığını da dile getirmiştir.

Deniz & Atışman (2017) ise tarihi milattan önce 3 bin yılına dayanan ve çeşitli etnik kimliklere ev sahipliği yapmış olan kültürel bakımdan zengin kozmopolit bir kent olan Mardin iline yapılan turistik seyahatlerin daha çok kültür turizmine yönelik olduğunu ifade etmiş ve bu turizm kolunun gastronomi turizminin önüne geçtiğini ifade etmiştir.

Bozkurt vd. (2019) Mardin ilinin gastronomi turizm potansiyeline yönelik yapmış oldukları çalışmalarında Mardin gastronomi yapısının bölge kültürü gibi kozmik yapıda olduğunu ve bölgedeki çok kültürlülüğün mutfaka da yansıdığını belirtmişlerdir. Ancak yöresel yemeklerin çok azının restoran ve esnaf lokantalarında bulunduğunu eklemiştir. Bu durumu da şehirde yiyecek ve içecek sektörünün henüz istenilen seviyeye ulaşamamasına bağlamıştır.

Demircan vd. (2021) Mardin ilindeki otel işletmelerinin yerel mutfak kültürü potansiyelini ele aldıkları çalışmalarında 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfak personeliyle yarı yapılandırılmış mülakat formu üzerinden mülakat yapmış ve bazı yöresel lezzetlerin zahmetli hazırlanması sebebiyle menülerde çok yer verilmediği sonucuna varmıştır. Genellikle banket organizasyonların menülerinde yer alan bu zahmetli ürünlerin tanıtım ve markalaştırılmasıyla alakalı yeterli çalışmanın yapılmadığını eklemiştir.

İflazoğlu & Yaman (2020) Mardin ilindeki bulunan restoranların menülerindeki yöresel yemeklerin gastronomi turizminde yer alma durumunu inceledikleri çalışmalarında literatür taraması yaparak Mardin'in yöresel ürünlerini incelemiş ve 34 adet yemeğe ulaşmıştır. Sonuç olarak ise Mardin çarşısının 1. Cadde mevkiinde bulunan işletmelerin menüleri incelenmiş ve 34 yemeğin 14'üne bu restoran menülerinde hiç yer verilmediğini tespit etmişlerdir.

3. Yöntem

İlgili literatür incelendiğinde hem kitle iletişim araçlarını esas alan hem de görüşmeler neticesinde tescil almış coğrafi işaretli ürünlerin reçetelerinin yer aldığı bir çalışma bulunmamıştır. Coğrafi işaretli gıda ürünleriyle ilgili yapılan çalışmalar, konu kapsamında olan bölge, yöre veya ildeki lezzetlerin önemini, kırsal-bölgesel kalkınmadaki rolünü, tanıtımını ele almaktadır. Kitle iletişim araçları üzerinden restoranların menülerinde coğrafi işaretli ürünleri bulundurma durumlarını inceleyen çalışmalara da rastlanmaktadır. Bu çalışmanın farklılık yarattığı konu ise bahsi geçen coğrafi işaretli ürünlerin menülerde yer alma durumunun sosyal medya kaynakları aracılığıyla incelemesinin yanında ürünlerin reçetelerine yer verilmiş olmasıdır.

Sosyal medya günümüzde gitgide önem kazanan bir duruma gelmiştir. Hemen hemen her sektörde etkisi bulunan sosyal medya, turizm ve bu bağlamda gastronomi turizmini de etkilemektedir. Turistik destinasyonlara katılacak turistler sosyal medya siteleri aracılığıyla ziyaret edeceği şehirdeki işletmelerin menülerine, kalitesine ve diğer müşterilerin memnuniyeti gibi birçok kriter hakkında bilgi sahibi olmakta ve ziyaret planlarını bu çerçevede şekillendirebilmektedir. Aktif olarak bu bilgilere ulaşılabilirliğin kolay ve geniş çapta olduğu popüler site ise tripadvisor.com web sitesidir. Bu sebeple araştırma evreninde bu web sitesi tercih edilmiştir. Araştırma evrenini www.tripadvisor.com sitesinde takip edilen ve Mardin ilinde bulunan 259 yiyecek ve içecek işletmesi oluşturmaktadır. Örneklem grubunun oluşturulmasında kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiş ve www.tripadvisor.com'un kriterlerine göre ilde ilk 10 içerisinde bulunan yiyecek ve içecek işletmeleri ele alınmıştır. Çalışmada

kullanılan diğer bir araştırma yöntemi ise görüşmedir. Mardin iline özgü coğrafi işaretli etli meyve yemekleri; Alluciye, Firkiye ve Incasiye'dir. Bölge mutfağına hâkim sektör çalışanları ve ev hanımlarıyla görüşmeler gerçekleştirilip bu yemeklerin reçete, yapım aşamaları ve sunumları hakkında bilgi toplanmıştır.

4. Bulgular

Mardin iline Özgü Yöresel Etli Meyve Yemeklerinin Menülerde Bulundurulma Durumu

Araştırma kapsamında incelenen 10 yiyecek ve içecek işletmesinden 5 tanesinin menüsüne www.tripadvisor.com üzerinden, geri kalan 5 işletmenin menüsüne ise diğer sosyal medya siteleri aracılığıyla ulaşılmıştır. Mardin ilinde bulunan ve www.tripadvisor.com sitesinde yer alan 259 yiyecek ve içecek işletmesinden ilk 10 sıraya girebilen restoranlar arasında bir işletmenin kalıcı olarak kapalı olduğu ve bir işletmenin de menüsünde yöresel yemeklere yer vermediği sonucuna varılmıştır. En yüksek puan alan 11. işletme kebabçı ve 12. sırada bulunan işletme lahmacun ve pide salonu olduğundan çalışmaya 13. ve 14. sırada bulunan yöresel mutfak alanında hizmet veren restoranlar eklenmiştir.

Tablo 2. Mardin İline Özgü Etli Meyve Yemeklerinin Tripadvisor Sitesinde Bulunan İlk On İşletmenin Menüsünde Yer Alma Durumu.

Sıra No.	YEMEKLER	Alluciye	Firkiye	Incasiye
	RESTORANLAR			
1.	Al Hayaal	✓	X	X
2.	Seyr-i Merdin	X	X	X
3.	Kaburgacı Dayım	X	X	X
4.	Leyli Muse Mutfak	✓	✓	✓
5.	Cercis Murat Konağı	✓	X	✓
6.	Doboo Restaurant	✓	X	✓
7.	Bağdadi	✓	X	✓
8.	Han Mutfak Sanatları Restaurant	X	X	X
9.	Revan Kafe Restoran	X	X	X
10.	Lolee Restaurant & Patisserie	✓	X	✓

Kaynak: Yazarlar Tarafından Oluşturulmuştur.

- www.tripadvisor.com ve diğer kaynaklar aracılığıyla ulaşılan 10 yiyecek ve içecek işletmesinin menüsüne göre Mardin iline özgü coğrafi işaret tescilli almiş etli meyve yemekleri arasında en çok pazarlanan ürün, altı işletmede bulunan alluciye yemeği olmuştur. Alluciye

yemeğini takip eden diğer bir yöresel lezzet olan incasiye, beş işletmenin menüsünde yer almaktadır. Firkiye yemeği ise sadece bir işletmenin menüsünde bulunmaktadır.

- İşletme menülerinde en fazla bulunan alluciye yemeği yeşil erikten yapılmaktadır. Yeşil eriğin olgunlaştığı dönemde daha fazla tercih edilen yemek, diğer dönemlerde dondurucularda muhafaza edilen yeşil eriklerle pişirilmektedir. Alluciyeyi takip eden incasiye yemeği ise kuru mürdüm eriğinden de yapılabilirdiğinden kolay muhafazası sebebiyle fazla işletmenin menüsünde yer almıştır. Mardin mutfağının yöresel ürünü olan ve sadece bir işletmenin menüsünde bulunan firkiye yemeği ise bölgede yaşayan yerel halk tarafından da pek yapılmamaktadır.
- Tablo 1’de yer alan işletmeler, konu kapsamında olan yemeklerin bazılarını sadece meyvelerin tazelerinin bulunduğu dönemlerde menülerine ekleyip sunmaktadır. Mardin iline özgü etli meyve yemeklerini sürekli olarak menüsünde bulunduran sadece bir işletme bulunmaktadır. Dört tane işletme ise iki yöresel lezzeti birden menüsünde bulundurmaktadır. Bu yemekler tüm işletmelerde alluciye ve incasiye yemekleridir. Sadece bir adet geleneksel etli meyve yemeğine menüsünde yer veren işletme ise listenin başında yer alan restorandır. Tabloda yer alan on işletmeden dördü ise bölgeye özgü hiçbir etli meyve yemeğini menüsünde bulundurmamaktadır.

Mardin İline Özgü Etli Meyve Yemeklerinin Yapılışı

ALLUCİYE YEMEĞİ	
Malzeme Listesi	
1,5 kilogram az yağlı kuzu eti	2 adet kabak
2 kilogram yeşil erik	Yarım çay bardağı su
1 kilogram yeşil soğan	3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 demet maydanoz	1 tatlı kaşığı tuz
Alluciye Yemeği Yapılışı	
Öncelikle ekşi erikler yumuşayana dek pişirilir. Et sıvı yağla birlikte suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra üzerine küp küp doğranan kabak, ince kıyılmış yeşil soğan ve erikler ilave edilir. Tuz eklendikten sonra yarım saat harlı ateşte, 15-20 dakika ise kısık ateşte pişirilir. Pişen yemeğin içerisine doğranmış maydanoz eklenir. Alluciye yemeği ismini, Arapça dilinde erik anlamına gelen alluce kelimesinden almıştır.	

Kaynak Kişi: Hüsniye GÜNAYDIN (55) / Ev Hanımı.

Fotoğraf 1. Servise Hazır Alluciye Yemeği.



Kaynak: Yazarlar tarafından çekilmiştir.

FİRKİYE YEMEĞİ	
Malzeme Listesi	
1,5 kilogram az yağlı kuzu eti	2 adet kabak
2 kilogram çağla	Yarım çay bardağı su
1 kilogram yeşil soğan	3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 demet maydanoz	1 tatlı kaşığı tuz
2 adet limon	
Firkiye Yemeği Yapılışı	
Öncelikle çağlaların içindeki bademler çıkarılır ve çağlalar sıcak suyun içinde yumuşayana kadar pişirilir. Et sıvı yağla birlikte suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra üzerine küp küp doğranan kabak, ince kıyılmış yeşil soğan ve çağla ilave edilir. Tuz eklendikten sonra yarım saat harlı ateşte, 15-20 dakika ise kısık ateşte pişirilir. Ocaktan alınmasına yakın limonların suyu yemeğin üzerine ilave edilir. Pişen yemeğin içerisine doğranmış maydanoz eklenir. Firkiye yemeği ismini, Arapça dilinde çağla anlamına gelen firk kelimesinden almıştır.	

KK. Hüceyla MİRZOOĞLU (57) / Ev Hanımı.

Fotoğraf 2. Servise Hazır Firkiye Yemeği.



Kaynak: Yazarlar tarafından çekilmiştir.

INCASIYE YEMEĞİ	
Malzeme Listesi	
1 kilogram az yağlı kuzu kuşbaşı eti	5 adet arpacık soğan
1 kilogram kuru mürdüm eriği	2 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı üzüm pekmezi	Yarım çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ	
Incasiye Yemeği Yapılışı	
Yumuşaması için erikler 2-3 saat sıcak suda bekletilir. Kuzu eti üzerine su eklenerek pişirilir. Yaklaşık bir saat pişen etin üzerine erik ve soğan eklenir. Yarım saat birlikte pişirilen et, erik ve soğanın üzerine pekmez, limon suyu ve tuz ilave edilir. Yaklaşık yarım saat daha tüm malzemelerin birlikte pişirildiği incasiye yemeği servise hazır hale gelir. İncasiye yemeği ismini, Arapça dilinde kırmızı erik anlamına gelen incas kelimesinden almıştır.	

KK: Özlem YILDIRIM (29) / Aşçı.

Fotoğraf 3. Servise Hazır Incasiye Yemeği.



Kaynak: Harun AKSU Kişisel Arşivi.

5. Sonuç ve Öneriler

Günümüzde internet aracılığıyla yiyecek ve içecek işletmelerine ulaşmak kolay hale gelmiş ve sosyal medya, tüketicilerin tercihlerini etkileyen önemli bir unsura dönüşmüştür. Tüketiciler, internet ve sosyal medya aracılığıyla işletmelerin menülerine, lezzet ve hizmet puanlarına ulaşabilmekte ve deneyimlerini yorum olarak paylaşabilmektedir.

Ülkemizde birçok coğrafi işaret tescili almış mirasımız bulunduğu gibi Mardin ilinde de bulunmaktadır. Bu mirasların mahreç ya da menşe adı altında işaretlenmesi ekonomik kalkınma konusunda yeterli olmamaktadır. Ürünlerin menülerde yer alması, tanıtılması ve sunulması gerekmektedir. Bunun sonucunda coğrafi işaret alan ürünler bölgesel ekonomik kalkınmada fayda sağlayabilecektir.

- Çalışmada 10 yiyecek ve içecek işletmesinin menüsüne ulaşılmıştır.
- Çalışmaya konu olan mahreç işaretli yöresel ürünlerin yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde yeterince sunulmadığı belirlenmiştir.
- Bölgeye özgü etli meyve yemekleri konusunda yiyecek destinasyon imajının yeterli seviyede olmadığı anlaşılmıştır.

Bu çalışmada Mardin iline özgü coğrafi işaret tescili almış etli meyve yemeklerinin yeterince tanıtılmadığı ve restoran işletmelerinde yeterince bulundurulmadığı sonucuna varılmıştır. Bu çalışma il

ve bölge bazında daha da genişletilerek, yapılacak çalışmalara öncülük etmesi ve kaynak olması açısından önemlidir.

Bu araştırma neticesinde bazı öneriler geliştirilmiştir. Bunlar;

- Bölgesel kalkınma konusunda önemli bir role sahip olan coğrafi işaret tescili olan gıda ürünlerinin yerel restoranların menülerine dahil etmesi,
- Gastronomi turizmi bağlamında önem arz eden coğrafi işaret tescili olan ürünleri daha da önemli hale getirilmeli,
- İnternet aracılığıyla ilgili kurum ve paydaşlar coğrafi işaret tescili olan gıda ürünlerinin tanıtımını yapmalı,
- Otel ve tur şirketleri, bölgeyi ziyaret eden turistlere coğrafi işaret tescili olan gıda ürünlerini tanıtmaları amacıyla organizasyonlar düzenlemeli,
- Bölgeye özgü olan yöresel gıda ürünlerinin korunması ve festival gibi etkinliklerle tanıtımının yapılması gerekmektedir.

Etik Beyan: Bu çalışmada etik kurul izni gerekmemektedir. Aksi bir durumun tespiti halinde JOSGAT Dergisinin sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

Yazar Katkı Beyanı: Makale yazarların makale sürecine verdikleri katkı eşit orandadır.

Çıkar Beyanı: Yazarlar arası herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Alagöz, H., Gönen, İ. (2023). Gastronomi Turizmi Kapsamında İnegöl İlçesi Mutfağının Yöresel Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Management Theory and Practices Research* Cilt/Volume :4 | Sayı/Issue: 2 | 2023.
- Bozkurt, İ., Yıldırım, E., Dağ, T. (2019). Mardin İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Swot Analizi Örneği. 20. Ulusal- 4. Uluslararası Turizm Kongresi “Şehir Turizmi.”
- Ercik, C. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi: Mersin Örneği. *Review of Tourism Administration (ROTA) Journal*, 5 (1), pp. 1-15.
- Çambel, H. & Braidwood, R. J. (1980). Prehistoric Research in Southeastern Anatolia. *Edebiyat Fakültesi Basımevi*.
- Çamürdaş, N., Baysal, K. (2023). Gastronomik Bir Kültürel Miras Örneği; Mardin Süryani Likörü. V. International Tourism and Cultural Heritage Congress, 88-97.
- Çamürdaş, N., Çapkinoğlu, K. B., Baysal, K. (2023). Kültürel Bir Miras Ögesi; Harire Tatlısı ve Süleyman Paşa Kasrı Harire Geleneği. *Teorik Yaklaşımlarla Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları*. (45) 39-64. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demircan, Ş., Dalgın, T., & Coşkun, G. N. (2021). Otel işletmelerinde yerel mutfak kültürü: Mardin örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 365-378.

- Deniz, T. & Atışman E. (2017). Kayseri İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Bir SWOT Analizi Çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Günel, V. (2006). Mardin İlinde Kültürel Çekicilikler ve Turizm Amaçlı Kullanım Olanakları. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ankara.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.
- Kan, M., & Belveren, A. (2022). Coğrafi İşaret ve Kalite Algısı: Mersin İli Örneği. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 10(9), 1756-1768.
- Kayran, F. M. (2021). Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. Doktora Tezi.
- Işık, G., & Güneş, M. (2015). Çok Kültürlülüğün Mirasını Geleceğe Taşımak: Mardin Örneği. *TÜCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu*, 449-462.
- İflazoğlu, N., & Yaman, M. (2020). Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Kargiglioğlu, Ş., Çetin, Y., Bayram, E. G. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı İle Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* Vol. 3, Issue 4 (Özel Sayı), ss-ss 624-639, 2019 ISSN: 2602-4144.
- Kaya, Y. S., Şahin, E. (2018). Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 189-199, 2018 e-ISSN: 2602-3008.
- Kezer Ş.T. (2013). AB ve Türkiye’de coğrafi işaretler, *Uzman Gözüyle, Aylık Avrupa Birliği Bülteni*, Haziran, 1(4), 9-14.
- Koç, P. & Uçkan Çakır, M. (2021). Balık Kültürü, Gastronomi ve Turizm (Denizden Gastronomiye). Ed. Ceylan, Z. & Doğu Baykurt. Detay Yayıncılık, İstanbul.
- Köşker, H. (2020). Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(4), 775-787.
- Montanari, M. (2006). Food is Culture. Columbia University Press.
- Okat, Ç., Özer, S., & Çakır, M. U. (2021). Koronavirüs Günlerinde X ve Y Kuşaklarının Gıda Tüketimlerinin İncelenmesi. Co-Editors.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Turizm Araştırmaları Dergisi*. 243-254.

- Sabbağ, Ç. (2015). Mardin Yeme İçme Kültürü. Fırat'tan Volga'ya, 289.
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. Aydın Gastronomy, 4(1), 11-21.
- Teuber, R. (2011). Consumers' and Producers' Expectations Towards Geographical Indications: Empirical Evidence for a German Case Study. British Food Journal, 113(7), 900-918.
- Toprak, L. (2015). Mardin ve Yemek Kültürü. Editor: Nihat Erdoğan, Artuklu Yayınları, Mardin.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A. & Gürbüz, S. (2018). Mardin Geleneksel Yemekleri ve Bu Yemeklerde Kullanılan Gıda Maddeleri. Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi Kongre Tam Metin Kitabı.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., & Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 19(28), 132-140.
- Yarış, A. (2014). Mardin'de Gastronomi Turizmi Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research Vol. 3, Issue 4 (Özel Sayı), 861-871, 2019 ISSN: 2602-4144.
- Zubaida, A. (2003). Ortadoğu Mutfak Kültürleri. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

KAYNAK KİŞİLER

- Hüsniye GÜNAYDIN (55) -Ev Hanımı -Artuklu / Mardin
- Hüceyla MİRZOOĞLU (57) -Ev Hanımı -Artuklu / Mardin
- Özlem YILDIRIM (29) -Aşçı -Midyat / Mardin

Extended Abstract

Geographical indication is accepted as a commercial tool that identifies distinctive and unique products of a region. These signs, which are divided into two groups as origin and origin, are used to show that the product is produced in a certain place, made usable or has a special relationship with the region to which it is connected. In addition, the geographical indication emphasizes the quality, production method and cultural characteristics of the product (Ercik, 2024). Registering the heritages that have been passed down from generation to generation by obtaining geographical indications and ensuring their sustainability will benefit the regional economy and tourism destinations.

The gastronomic structure of a region is shaped depending on the civilizations, trades, location, climate structure, lifestyle, religious and customary values that have lived in the region from past to present. Gastronomic products that reflect the values of society and regions, are an important part of the cultural heritage and have been passed down to the present day, need to be protected and transferred to the next generations. One of the purposes of establishing the Turkish Patent and Trademark Office, which has been active in our country since 1994, is to ensure the sustainability of local gastronomic products.

The potential gastronomic structure of that region also constitutes an important element of attraction in the touristic activity to be carried out in a region. For this reason, registering the geographical indications of local gastronomic delicacies and promoting them well increases this importance (Hazarhun & Tepeci, 2018). Geographical indication has an important place in protecting and promoting the traditional food products of the region and increasing tourist attraction (Durlu & Özkaya, Sünnetçioğlu, & Can, 2013).

Mardin is an ancient city with rich cultural heritage values and geographical diversity, located in the Southeastern Anatolia Region and described as the city of civilizations. Due to the climate structure, soil fertility and the Mesopotamian Plain being suitable for agriculture, there are many local agricultural products grown in the region. Local products and local dishes made with these products are the outcome of the agricultural knowledge, traditional agricultural practices and gastronomic structure of the people living in the region and benefit the cultural image of the province.

When the relevant literature was examined, no study was found that included recipes for geographically indicated products that were both based on mass media and registered as a result of interviews. Studies on geographically indicated food products address the importance of flavors in the region, region or province within the scope of the subject, their role in rural-regional development and their promotion. There are also studies examining the availability of geographically indicated products in restaurants' menus through mass media. What makes this study different is that, in addition to examining the presence of the mentioned geographically indicated products in the menus through social media sources, the recipes of the products are also included.

Registration of these local products, which reflect the multicultural structure of Mardin, are effective in tourist destination preferences and contribute to the city's economy, by obtaining geographical indications, will benefit the development of the region. In this study, it was made with green plum, green plum and damson plum grown in Mardin province; Alluciye, firkiye and incasiye dishes, which have geographical indications, will be emphasized. The level of presence of fruit and pulp dishes specific to the region in the menus of food and beverage establishments, which are an important stakeholder in gastronomy tourism, will be examined; Recipes, preparation stages and presentations of the dishes will be included. In this context, geographically indicated meaty fruit dishes specific to Mardin province, gastronomy tourism potential of the region will be evaluated and strategic suggestions that will benefit the development of the province will be developed. The results of the study will highlight the importance of Mardin's geographically indicated dishes in terms of gastronomy tourism and shed light on policies and practices to increase the competitiveness of the province in gastronomy tourism.

As a result of this research, some suggestions have been developed. These;

- Incorporating geographically indicated food products, which have an important role in regional development, into the menus of local restaurants,
- Geographically indicated food products, which are important in the context of gastronomy tourism, should be made even more important,
- Relevant institutions and stakeholders should promote geographically indicated food products via the internet,
- Hotel and tour companies should organize organizations for tourists visiting the region to familiarize themselves with geographically indicated food products,
- Local food products that are unique to the region need to be protected and promoted through events such as festivals.