



Gastronomi Turizmi Kapsamında Antalya Lezzet Rotası (Antalya Taste Route in the Context of Gastronomy Tourism)

* Ahmet DUMAN^a , Saniye Gül GÜNEŞ^b 

^a Selçuk University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Konya/Türkiye

^b Cappadocia University, School of Graduate Studies & Research, Department of Sustainable Tourism Management, Nevşehir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 07.01.2023

Kabul Tarihi: 27.03.2024

Anahtar Kelimeler

Antalya

Gastronomi turizmi

Lezzet rotası

Mutfak kültürü

Yöresel mutfak

Öz

Yöresel mutfak mirasının gastronomi turizmi amacıyla değerlendirilmesinin destinasyonların turizm ürünlerini çeşitlendirmelerine ve yerel kalkınmaya olumlu etkileri bulunmaktadır. Bu bağlamda, Türkiye'nin en fazla turist çeken destinasyonlarından birisi olan Antalya'nın geleneksel deniz, kum, güneş düşüncesinin dışına çıkılarak gastronomik ürünlerinin de ortaya çıkarılması oldukça fazla önem taşımaktadır. Bu çalışmada dünden bugüne Antalya mutfak kültüründe yer alan ürünler nitel analiz yöntemlerinden birisi olan belge incelemesi yönteminden yararlanılarak incelenmiştir. Bu kapsamda çalışmada resmi kamu kurum ve kuruluşlarına ait 7 farklı web sayfası, 2 bilimsel makale, 2 tez ve 1 kitap bölümü olmak üzere toplam 12 kaynak incelenmiştir. Çalışmada Antalya ilinde deneyimlenen gastronomik ürünler, ait olduğu yöreye göre gruplandırılmıştır. Çalışma, Antalya'nın sahip olduğu mevcut gastronomi turizmi potansiyelinin harekete geçirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Çalışmanın ayrıca, deneyimlenebilecek gastronomik ürün çeşitliliğinin vurgulanması sayesinde yerli ve yabancı turistlerce destinasyonun talep edilmesine katkılar sunacağı da varsayılmaktadır.

Keywords

Antalya

Gastronomy Tourism

Taste Route

Culinary Culture

Local Cuisine

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

The evaluation of local culinary heritage for gastronomy tourism has positive effects on the tourism product diversity of destinations and local development. In this context, it is very important to reveal the gastronomic products of Antalya, which is one of the most popular tourist destinations in Turkey, by going beyond the traditional sea, sand and sun. In this study, the products in the culinary culture of Antalya from past to present were examined by using the document analysis method, which is one of the qualitative analysis methods. In this context, a total of 12 sources, including 7 different web pages of official public institutions and organizations, 2 scientific articles, 2 theses and 1 book chapter, were examined. In the study, gastronomic products experienced in Antalya province were grouped according to the region they belong to. The study was prepared with the aim of mobilizing the existing gastronomy tourism potential of Antalya. It is also assumed that the study will contribute to the demand for the destination by domestic and foreign tourists by emphasizing the variety of gastronomic products that can be experienced.

* Sorumlu Yazar

E-posta: ahmetduman07@gmail.com (A. Duman)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1400

GİRİŞ

Beslenme kavramı insanoğlunun hayatta kalma adına en temel gereksinimlerinden birisi olmuştur. Ateşin bulunması, tarımın gelişmesi, avcılık faaliyetleri, yerleşik hayata geçilmesi gibi dünya tarihinde önemli etkiler bırakan olayların temelinde beslenme ihtiyacı gelmektedir (Aksoy & Üner, 2016). Nitekim Amerikalı akademisyen ve psikolog Abraham Harold Maslow (1943) da içerisinde “Yeme ve İçme” ihtiyacının bulunduğu “İhtiyaçlar Hiyerarşisinde” beslenme ihtiyacından bahsetmektedir. Bu ihtiyaçlar sırasıyla “Fizyolojik, Güvenlik, Sosyal Aidiyet, Saygınlık ve Kendini Gerçekleştirme” aşamalarından oluşmaktadır (Maslow, 1943). Maslow’a (1943) göre fizyolojik ihtiyaçlar insan yaşamının devamlılığı için gerekli olan, yeme, içme, nefes alıp verme gibi yaşamsal gereksinimlere yönelik oluşan ihtiyaçlardır. Maslow’un (1943) ihtiyaçlar hiyerarşisinde görülebildiği üzere, yeme içme, insan ihtiyaçlarının bütün evrelerinde farklı türlerde yer tutmaktadır.

Gastronomi günümüzde destinasyonların gelişme sürecindeki en önemli unsurlardan birisi haline gelmiştir (Kivela & Crotts, 2006). Yeme içme endüstrisi ve diğer gastronomi faaliyetleri iş dünyası, akademisyenler ve hükümetler tarafından turizm yönetiminin ayrılmaz bir parçası olarak kabul görmektedir. Günümüzde birçok destinasyon kendilerini gastronomik kültür merkezi olarak pazarlamaya çalışmakta ve sahip oldukları yeme ve içme kültürlerini pazarlanabilir bir ürün haline getirmektedir (Dixit, 2019). Öte yandan yerel lezzetlerin farklı damak lezzetlerini yansıtmasıyla gastronomi, makro ve mikro düzeyde bir gelişme göstermektedir. Turistik bir deneyim elde edilmesinin yanı sıra gastronominin, destinasyondaki kültürel mirasın korunmasında ve tanıtımında önemli bir rolü bulunmaktadır (Çavuş, Işık & Yalçın, 2018). Bu noktadan hareketle, yereldeki gıdaları tatmak veya gıdaların niteliklerini deneyimlemek için üretim bölgelerine yapılan ziyaretleri kapsayan gastronomi turizminin önemi gün geçtikçe artmaktadır (Hall & Mitchell, 2005). Söz konusu süreçte, “Gastronomi Lezzet Rotalarının” oluşturulması da turizm ürün çeşitliliği açısından önemli katkılar sağlamaktadır (Sabur & Güneş, 2022).

UNESCO tarafından gastronomi alanında yaratıcı şehir kategorisine dahil edilen Hatay, Gaziantep ve Afyon illerinin (UNESCO, 2023) yanı sıra Türkiye’nin gastronomi alanında önemli potansiyele sahip Antalya gibi şehirleri de bulunmaktadır. Antalya, sahip olduğu iklim, coğrafi konum, tarımsal ürün çeşitliliği ve zengin mutfak kültürü ile Türkiye’nin gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirleri arasındadır. Şehir, coğrafi işaretli tropikal lezzetleri ve yöresel yemekleri ile de tanınmaktadır. Başta Alanya avokadosu, Antalya paça çorbası, Antalya piyazı, Finike portakalı, Antalya turunç reçeli olmak üzere 15 adet coğrafi işaretli ürünün yanı sıra yine başta Alanya keçi boynuzu, Antalya hibeşi ve margaz üzümü olmak üzere 9 adet coğrafi işaret başvurusu olan ürün de Antalya’ya aittir.

Bu araştırmada, Antalya’nın yerel mutfak değerleri detaylı bir şekilde ortaya konmuştur. Araştırmada, Antalya’nın mevcut gastronomi turizmi potansiyelinin harekete geçirilmesi, bölgeyi ziyaret etmeyi planlayan turistler için yerel lezzetlerin deneyimlenmesine yönelik referans bir kaynak oluşturulması ve bu lezzetlerin hangi bölgelerde deneyimlenebileceği konusunda bilgiler verilmesi amaçlanmıştır. Bölgenin eşsiz mutfak mirasının korunması ve gelecek nesillere aktarılması da çalışmanın diğer amaçları arasındadır. Bu anlamda çalışmanın Antalya için bir gastronomi rehberi niteliğinde olacağı düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Rotaları

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, Turizm ve Rekabetçilik Komitesi Gastronomi turizmini; “Ziyaretçilerin yeme içme ile ilgili ürün ve faaliyetlerle bağlantılı olarak seyahat anında yaşanan deneyimlerin karakterize edildiği bir turizm faaliyeti türü” olarak tanımlamaktadır (UNWTO, 2023). Bir başka tanımda ise gastronomi turizmi, “Birincil ve ikincil gıda üreticilerine, yemek festivallerine, restoranlara ve belirli yerlerdeki gıdaları tatmak ve/veya gıdaların niteliklerini deneyimlemek için üretim bölgelerine yapılan ziyaretler” olarak belirtilmektedir (Hall & Mitchell, 2005: s. 74). Genel bir tanımla gastronomi turizmi, “Bir yemeğin tadımını yapmak veya üretim aşamasında tüketmek amacıyla yöresel ve kırsal bölgelere gitmek, yerel yiyecek üreticilerini, yerel festivalleri ve özel alanları ziyaret etmektir” (Işıldar, 2016: s. 62).

Gastronomi turizmine katılan bireylere “gastro turist, gastronom veya gastronomi turisti” denilmektedir (Dağdelen & Pamukçu, 2021: s. 343). Genel bir tanımla gastro turist “Klasik bir yemekten ayrı olarak özellikle yemek yeme veya içecek için seyahat edenler” anlamına gelmektedir (Şimşek & Selçuk, 2018: s. 30). Gastro turistler, yöresel ürünlerden yararlanılarak hazırlanan ürünlerin tüketiminde yüksek düzeyde hassasiyet göstermektedirler (Dağdelen & Pamukçu, 2021). Gastro turist olarak tanımlanan bireyler, sadece yemek yeme amacıyla ikamet ettikleri şehirden veya ülkeden farklı yerlere gidebilecek yeterli maddi olanaklara, güdülenmeye, boş zamana ve isteğe sahip olan turistlerdir (Küçükkömürler, Şirvan & Sezgin, 2018).

Sürdürülebilir gelişmenin yerelden başlatılması sürecinde yerel üreticilerin desteklenmesi, kırsal alanların canlandırılması, ürünlerin özelliklerinin korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması noktasında coğrafi işaretleme uygulaması ön plana çıkmaktadır (Sabur & Güneş, 2022). Coğrafi İşaret; belirgin bir özelliği, ünü veya diğer nitelikleri açısından ait olduğu bölge, alan, yöre veya ülke ile özdeşleşen ürünleri belirten işarettir. Coğrafi İşaretli ürün ise, Malatya Kayısı, Aydın İnciri, Antep Baklavası gibi benzerlerinden oldukça farklı olan ve bu farkı özdeşleştiği yöreden alan ürünlerdir. Dolayısıyla coğrafi işaretli ürünler belirli ölçüde kaliteli ve geleneksel özelliği olan ürünler olarak öne çıkmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler “Menşe İşareti” ve “Mahreç İşareti” olmak üzere 2’ye ayrılmaktadır. Menşe İşareti, temel özellikleri belirli bir coğrafi bölgeye ait beşerî ve doğal etkenlerden meydana gelen ürünlerin konu olduğu işaretlerdir. Mahreç işareti ise, belirli bir coğrafi bölgeye ait; işleme, üretim ya da diğer aşamalarından en az birinin belirlenen coğrafi alan içinde gerçekleşen ürünlere verilen işaretlerdir (TURKPATENT,2023).

Gastronomi tur ve rotaları, farklı türlerdeki yerel lezzetleri ile öne çıkan destinasyonların sahip oldukları yöresel mutfak zenginliklerini turizm ürününe dönüştürerek pazarlanması amacına dayanmaktadır (Üzülmez & Akdağ, 2020). Bir diğer ifadeyle gastronomi rotaları, yeni ve farklı lezzetleri tatma ve deneyimleme ihtiyacı hisseden turistlere yönelik oluşturulan alanlardır. Gastronomi rotaları bir taraftan yiyecek ve içecek üreticilerini ekonomik açıdan desteklerken, diğer taraftan da yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine de önemli oranda katkılar sağlamaktadır (Ayyıldız, Türker & Pınaroğlu, 2023).

Bu doğrultuda uluslararası alanyazın incelendiğinde gastronomi rotası konulu çalışmaların genellikle yerel lezzetler, şarap ve zeytinyağı gibi alanlar üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Telfer (2001) Niagara bölgesinin şarap rotasını incelemiştir. Bruver (2003) ise Güney Afrikanın Cape Town şehrinin bağ rotalarını incelemiştir. Meyer

(2004) çalışmasında Güney Afrika'nın Stellenbosh şehrinin bağ rotası potansiyelini ele almıştır. Zainal, Ahmad Zali & Kassim (2010) Malezyanın, Penang, Sarawak, Perak, Melaka ve Sabah şehirlerinin yerel lezzetlerini ele almışlardır. Prat Forga & Canoves Valiente (2012) çalışmalarında İspanya'nın Costa Brava şehrinin yerel lezzetlerini incelemişlerdir. Gomez, Molina & Esteban (2015) İspanya'nın Rioja, Ribera del Duero, Navarra, Rueda ve La Mancha şehirlerinin bağ rotalarını ele almışlardır. Vorasiha (2018) tuz rotası olarak Thailand'ın Nakhon Pathom, Ratchaburi, Kanchanaburi, Suphanburi, Phetchaburi, Prachuap Khiri Khan, SamutSongkhram ve Samut Sakhon şehirlerini incelemiştir. Madeira (2019) çalışmasında Portekiz'in Lizbon şehrinin şarap ve yerel lezzetlerini incelemişlerdir. Manola & Koltsikoglou (2020) çalışmalarında İtalya'nın Toskana şehrinin şarap rotalarını incelemişlerdir. Turgarini, Pridia & Soemantri (2021) Endonezya'nın Ternate şehri'nin yerel lezzetlerini keşfetmeye yönelik Android temelli bir yazılım önermişlerdir. Dancausa, Millan & Huete (2022) çalışmalarında İspanya'nın Endülüs bölgesinin zeytin rotalarını "Oleoturizm" kavramı altında incelemişlerdir.

Ulusal alanyazındaki çalışmalarda da tıpkı uluslararası çalışmalar gibi bağ rotaları, zeytinyağı rotaları ve yerel lezzetler gibi alanlara odaklanıldığı görülmektedir. Ergüven (2015) çalışmasında Trakya bölgesinin şarap rotalarını incelemiştir. Akdağ (2015) çalışmasında Tekirdağ, Şarköy, Gelibolu ve Kırklareli'nin şarap rotalarını ele almışlardır. Kızılırmak, Ofluoğlu & Şişik (2016) çalışmalarında Mardin, Diyarbakır, Şanlıurfa, Gaziantep, Hatay, Adana / Mardin, Şanlıurfa, Adıyaman, Gaziantep, Kahramanmaraş ve Adana illerinin yerel lezzet rotalarını incelemişlerdir. Çakır, Çiftçi & Çakır (2017) çalışmalarında Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli illerinin yerel lezzetleri üzerine bir inceleme gerçekleştirmişlerdir. Durlu Özkaya, Özkaya, Tunaloğlu, Bayar & Tunaloğlu (2018) çalışmalarında Bursa'dan başlayıp, Ege ve Akdeniz bölgesi boyunca devam eden ve Mardin'de biten bir zeytinyağı rotası önermişlerdir. Çavuşoğlu & Çavuşoğlu (2018) Gökçeada'nın yerel lezzet rotalarını incelemişlerdir. Duran vd., (2019) Çanakkale bağ rotalarını incelemişlerdir. Üzülmüş & Akdağ (2020) Adana, Gaziantep ve Antakya'nın yerel lezzetlerini incelemişlerdir. Köşeler, Koçhan, Atsız & Sünnetçioğlu (2019) çalışmalarında Çanakkale'de alternatif bir gastronomi rotası olarak deniz mahsulleri, et ve süt ürünleri rotası oluşturmayı amaçlamışlardır. Erhan (2021) çalışmasında Tekirdağ'ın bağ rotalarını incelemiştir. Onur (2021) çalışmasında Hatay'ın yerel lezzetlerini incelemiştir. Ocak, Ceylan, Okat, Koç, Torusdağ & Uçkan Çakır (2021) Van gastronomi rotası önerisinde bulunmuşlar ve ilçe ilçe gastronomik ürünleri belirlemişlerdir. Demirel, Muhacir, Güneş & Akcan (2021) Balıkesir ilinde zeytinyağı rotası oluşturulmasına ilişkin bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Yıldız, Acar & Tanrısevdi (2022) çalışmalarında Manisa, İzmir ve Aydın'a yönelik olarak yerel lezzetler odaklı tur rotası önerisinde bulunmuşlardır. Son olarak, Ayyıldız vd., (2023) çalışmalarında Kastamonu, Taşköprü ve Safranbolu'da kuyu kebabı odaklı olarak gastronomi rotası önermişlerdir. Sonuç olarak, gastronomi çekiciliğine sahip destinasyonları inceleyen çalışmaların son yıllarda artış gösterdiği görülmektedir. Özellikle Ege ve Trakya bölgesi sahip olduğu bağ ve zeytinyağı gibi farklı türlerdeki gastronomik çekim unsurları ile araştırmacıların odak noktası olmuştur. Yazarların konuyu inceledikleri yöntemler ele alındığında ise nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi ve görüşme yöntemlerinden yararlanılmıştır.

Antik dönemde Likya ve Kilikya devletlerinin ortasında yer alan ve "Pamfilya" olarak adlandırılan Antalya bölgesi, Helenistik dönemden, Roma döneminden, Doğu Roma (Bizans) döneminden, Anadolu Selçukluları döneminden ve Osmanlı döneminden çok sayıda tarihi eserler barındıran, Türkiye'nin antik kent zengini şehirlerinden bir tanesidir (T.C. Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2010). Bölgenin mutfak kültürü Güney Ege- İç Anadolu- Batı Akdeniz üçgenindeki sınırlarda kalan Muğla, Isparta, Burdur, Konya, Karaman ve Mersin

illerini içerisine alan coğrafyanın özelliklerinden izler barındırmaktadır. Bölgenin yemek kültürü genel olarak et ve sulu sebze yemeklerinden oluşmaktadır. Bunun yanı sıra bölgede yetişen tarımsal ürünler de yöresel lezzetlerin gastronomi ürünü haline gelmesinde önemli rol oynamaktadır.

Yöntem

Ulusal alanyazında yer alan çalışmalar konularına göre incelendiğinde şarap rotalarını inceleyen çalışmalar (Ergüven vd., 2015; Akdağ, 2015; Duran vd., 2019; Erhan, 2021), zeytin rotalarını inceleyen çalışmalar (Durlu Özkaya vd., 2018; Demirel vd., 2021) ve yerel lezzetleri (Kızıllırmak vd., 2016; Çakır vd., 2017; Çavuşoğlu & Çavuşoğlu 2018; Üzülmaz & Akdağ 2020; Köseler vd., 2019; Onur, 2021; Ocak vd., 2021; Yıldız vd., 2022; Ayyıldız vd., 2023) inceleyen çalışmalar olarak farklı rotaların araştırma konusu olduğu görülmektedir. Ancak ilgili çalışmalarda gastronomi alanında ön plana çıkan şehirlere odaklanılmış olup gastronomi rotası olarak bir kıyı destinasyonunun gastronomik ürün çeşitliliğini inceleyen çalışmaya ise rastlanılmamıştır. Bu çalışmada Türkiye'nin en önemli kıyı destinasyonlarından olan Antalya'nın gastronomik ürün çeşitliliğinin ortaya konması ve Antalya'yı ziyaret etmeyi planlayan gastro turistlere referans kaynak oluşturulması amaçlanmıştır. Antalya, deniz-kum-güneş üçgeninin yanı sıra kırsal alanlarda uygulanabilen kış turizmi, yayla turizmi, akarsu turizmi faaliyetleri ile de ön plana çıkarken, hobiye dayalı özel ilgi turizmi türlerinden olan gastronomi turizmi (Yaylı & Sürücü, 2016) açısından da önemli bir potansiyel barındırmaktadır. Şahin & Tosun (2019)'a göre gastronomi, bir destinasyonun turizm ürün çeşitliliğine, dolayısıyla da turistik çekim gücüne katkılar sağlamaktadır.

Bu noktalardan hareketle, çalışmanın araştırma soruları:

- 1-Antalya'ya özgü yiyecek ve içecek ürünleri nelerdir?
- 2-Antalya'da yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan ne gibi turlar düzenlenmektedir?
- 3-Antalya'ya özgü ürünlerin konu edildiği festival ve etkinlikler hangileridir?

Gastronomi deneyimi yaşamak amacıyla seyahat eden turistlere ve gastro turlar düzenleyen seyahat acentalarına referans kaynak oluşturması açısından destinasyonlardaki aktivitelerin, ziyaret edilebilecek yerlerin ve bölgede var olan gastronomi ürünlerinin sınıflandırılması gerekmektedir (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018). Bu gerekliliğin ışığında gastronomi turizmi ürünleri aşağıdaki şekilde sınıflandırabilir (Nebioğlu, 2017; Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018):

- Bölgeye özgü yiyecek ve içecek ürünleri,
- Bölgeye özgü ürünlerin sunulduğu yiyecek içecek işletmeleri,
- Bölgeye özgü ürünlerin konu edildiği festival ve etkinlikler,
- Bölgeye özgü ürünlerin üretildiği yerlere yapılan ziyaretler (turlar).

Bu çalışmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel araştırmalar, insanların deneyimlerini tarafsız bir şekilde açıklamayı amaçlamaktadır. Nitel araştırmalar görüşme, odak küme görüşmesi, gözlem ve belge incelemesi olarak sınıflandırılabilir (Balaban Salı, 2012). Niteler araştırmalar arasında yer alan belge incelemesi yöntemi, "araştırılması hedeflenen konular hakkında bilgi içeren dokümanlar aracılığı ile veri elde etme yöntemi" olarak tanımlanmaktadır (Karadaban, 2023: s. 2666). Bir başka tanımda ise, "araştırma verilerinin birincil kaynağı olarak çeşitli dokümanların toplanarak gözden geçirilmesi ve sorgulanarak analiz edilmesi" olarak ifade edilmektedir

(Özkan, 2022: s. 5). Belge incelemesi yönteminde araştırma bulguları, toplumların kültürlerinin, gelenek ve göreneklerinin, kısacası tüm kültür öğelerinin incelenmesi sonucu elde edilmektedir (Karadaban, 2023). Bu yaklaşımlardan hareketle, bu çalışmada belge incelemesi metodu tercih edilmiştir. Araştırma verileri 01.09.2023 ve 18.11.2023 tarihleri arasında “Yöktez” veri tabanında taranan tezlerden (Dere Yağar, 2012; Gazelci, 2021), “Google Akademik” aracılığıyla ulaşılan bilimsel makalelerden (Nebioğlu, 2017; Küçük & Onur, 2020), basılı kitaplardan (Sarı Gök & Ünüvar, 2020) ve web sitelerinde Antalya ve ilçelerinin mutfak kültürüne ilişkin bilgiler barındıran resmi kurum sayfalarının (Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı, Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Antalya Valiliği, Antalya Büyükşehir Belediyesi, Alanya Belediyesi, Akseki Belediyesi) taranması yoluyla elde edilmiştir. İlçelerin coğrafi işaretli ürünlerine ilişkin bilgiler “Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretler Portalı” bölümünden yararlanılarak oluşturulmuştur. Bölgede gastronomi temalı olarak düzenlenen festival ve etkinliklere ilişkin bilgiler her ilçeye yönelik ayrı ayrı gerçekleştirilen “Google” taraması sonucu elde edilmiştir. Bölgede düzenlenen tur içeriklerine ilişkin bilgiler hem yerel halka hem de bölgeyi ziyaret eden turistlere hizmet verdiği tespit edilen 7 adet seyahat acentasının web sayfalarının incelenmesi sonucu oluşturulmuştur.

Özetle, Antalya ve ilçelerinin yerel gastronomi ürünlerinin ortaya çıkarılması sürecinde 12 adet kaynaktan yararlanılmıştır. Araştırmada sunulan görseller yazarlar tarafından 2-27 Eylül 2023 tarihleri arasında Alanya’da bulunan, Antalya yerel mutfağına özgü tüm yöresel lezzetlerin ortak olarak deneyimlenebildiği iki farklı lokantanın yerinde ziyaret edilerek fotoğraflanması sonucu elde edilmiştir.

Bulgular

Bu bölümde, Antalya’yı ziyaret etmeyi planlayan gastro turistlerin deneyimlemeleri için destinasyonun sahip olduğu gastronomik ürün çeşitliliğine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Belge incelemesine dayalı olan bu çalışmada, yerel restoranların menülerinde, etkinlik ve festivallerde, düğün, askerlik, mevlit gibi törenlerde deneyimlenen ve Antalya ilinde üretilip satışa sunulan ürünlere yer verilmiştir. Tablo 1’de Antalya’da tüketilen yiyecekler türlerine göre sınıflandırılmıştır.

Tablo 1. Antalya İline Özgü Yiyecekler

Yiyecekler	
<i>Çorbalar</i>	Güllüklü Çorba, Un Çorbası, Ekşi Tarhana Çorbası, Sütü Bulgur Çorbası, Kekikli Çorba, Göce Çorbası, Yarpızlı Çorba, Paça Çorbası, Sütü Kabak Çorbası, Kulak (Manti) Çorbası, Arap Aşısı,
<i>Sebze Yemekleri</i>	Gölevez Yemeği, Etlü Kuru Bamya Yemeği, Kabuklu Kuru Fasulye Yemeği, Etlü Nohut Yemeği, Şakşuka, Domates Cilvesi, Burani, Borana, Biber Dolması, Kabak Çiçeği Dolması, Taze Ülübü Yemeği, İlibada Sarması, Taze Bakla Yemeği
<i>Pilavlar</i>	Alanya Usulü Etlü Pilav, Pirinçli Ebe Gümeci, Gökçesu Pilavı, Filizli Pilav, Etlü Bulgur Pilavı
<i>Et Yemekleri</i>	Elmalı usulü But Kızartma, Laba Dolması, Şevket-i Bostan, Cive, Kırmızı Tavuk Yemeği, Yahni, Şiş Köfte
<i>Kebaplar</i>	Testi Kebabı, Güveçte Oğlak Tandır, Yörük Kebabı, Enginarlı Girit Kebabı
<i>Deniz Mahsulleri</i>	Grida Kelle Çorbası, Grida Buğulama, Taratorlu Balık, Balık Ekşilemesi, Palamut Salatası
<i>Salatalar</i>	Taratorlu Piyaz, Karahindiba Salatası, Toros Salatası, Palamut Salatası, Ülübü Piyazı, Toros Salatası,
<i>Mezeler</i>	Hibeş, Tahinli Patlıcan Közlemesi
<i>Hamur İşi</i>	Su Böreği, Pişi, Bazlama, Serpme Börek, Dökme, Kömbe, Alanya Bohçası, Haluşka
<i>Pasta ve Tatlılar</i>	Oklava Çekmesi, Tel Kadayıf, Öksüz Helvası, Cevizli Baklava, Kabak Tatlısı, Arap Kadayıfı, İncir Kak, Un Helvası, Kıvrım (Sariburma), Muz Tatlısı, Bağaçça, Cillincop, Şilofta
<i>Reçeller</i>	Turunç Kabuğu Reçeli, Bestel (Pestil-İncir Reçeli),
<i>Meyveler</i>	Avokado, Muz, Yenidünya, Nar, Çekirdeksiz Nar, Limon, Karpuz, Portakal, Mandalina, Üzüm, Armut, Guava, Litchi, Longan, Mango, Passiflora, Pitaya

Kaynak: TURKPATENT, 2023b; Türkiye Kültür Portalı, 2023; Alanya Belediyesi, 2023; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023; Antalya Valiliği, 2023; Dere Yağar, 2012; Nebioğlu, 2017; Küçük & Onur, 2020; Sarı Gök & Ünüvar, 2020’den yararlanarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 1 incelendiğinde Antalya yemeklerini çoğunlukla sebze yemekleri, çorba, et yemekleri ve tatlıların oluşturduğu görülmektedir. Oldukça zengin çorba çeşitlerine sahip olan Antalya’da çorba yapımında genellikle bulgur, nohut ve erişte gibi çeşitli bakliyatların yanı sıra, et, nane, kişniş, kekik gibi sebze ve otlardan yararlanılmaktadır. Bölge mutfağında yer alan çorbalar Antalya ilinin hemen hemen her ilçesinde, evlerde günlük yaşamda tüketilen besinler arasındadır. Özellikle Akseki ilçesinde tarhana yetiştiriciliğinin yaygın olması nedeniyle tarhana çorbası sıklıkla tüketilmektedir. Yöre mutfağında çeşitli bakliyatlardan yararlanılarak hazırlanan çeşitli pilav türleri tüm ilçelerde deneyimlenebilmektedir. Örneğin Alanya usulü etli pilav, kıymalı ve tavuklu olarak özellikle düğün, asker yemeği, mevlit gibi törenlerde de çoğunlukla servis edilmektedir. Ayrıca tören yemeklerinde tüm Antalya il genelinde de meşhur olan gülüklü çorba ve kabuklu fasulye ile servis edildiğinde müthiş bir uyum yakalanmaktadır. Tablo 2’de Antalya’nın yerel lezzetlerinin ilçelere göre dağılımı tablo halinde gösterilmiştir.

Tablo 2. Antalya İline Özgü Yiyeceklerin İlçelere Göre Dağılımı

Şehir/Bölge	Ürün
Merkez (Muratpaşa, Kepez, Konyaaltı, Aksu, Döşemealtı)	Paça Çorbası, Domates Cilvesi, Taze Ülubü Yemeği, Taratorlu Piyaz, Borana, Alafaşı, Serpme Börek, İncir Kak, Sütü Kabak Çorbası, Etlı Nohut Yemeği, Biber Dolması, Karahindiba Salatası, Taze Bakla Yemeği, Güveçte Yörük Kebabı, Hibeş, Bağaça, Kulak (Mantı) Çorbası, Pirinçli Ebe Gümece, Laba Dolması, Toros Salatası, Arap Kadayıfı, Testi Kebabı, Kabak Tatlısı, Un Helvası, Burani, Gökçesu Pilavı, Şevket-i Bostan.
Gazipaşa	Yarpızlı Çorba, Ülubü Piyazı, Gölevez Yemeği, Yahni, Mango, Muz, Litchi, Çekirdeksiz Nar, Bişme, Çilek, Longan, Pitaya, Guava, Passiflora, Avokado.
Alanya	Gülüklü Çorba, Kabuklu Kuru Fasulye Yemeği, Dökme, Bumbar Dolması, Pişi, Köy Tavuğu, Un Çorbası, Oklava Çekmesi, Laba Dolması, Kuru Patlıcan Yemeği, Bazlama, Gölevez Yemeği, Semizotu Yemeği, Etlı Kuru Bamyaya Yemeği, Su Böreği, Öksüz Helvası, Tel Kadayıf, Cevizli Baklava, Yenidünya, Muz, Avokado.
Manavgat	Ekşili Tarhana, , Yoğurtlu Çorba, Koca Tarhana, Keşkek, Manavgat Çivirdiği, Börülce Salatası, Kabak Çiçeği Dolması, Yahni, Manavgat Altın Susamı, Nar, Karpuz.
Gündoğmuş	Üzüm, İncir, Ceviz, Yayla Balı, Pekmez.
Akseki ve İbradı Mutfağı	Ekşi Tarhana Çorbası, Nohutlu Et Yemeği, Kömbe, Üzüm.
Serik	Darı Çorbası, Sütü Bulamaç, Arap Aşı, Nehli, Koca Tarhana.
Korkuteli	Göce Çorbası, Domates Cilvesi, Zerde, Kıvrım (Sarırurma), Höşmerim, Hibeş, Karyagdı Armudu, Borana, Arap Aşı Çorbası, Tarhana Çorbası, Keşkek, Burani.
Elmalı	Arap Aşı Çorbası, Kekikli Çorba, Kırmızı Sulu Et Yemeği, Elmalı Usulü But Kızartma, Göce Çorbası, Taratorlu Piyaz, Eğeli Bamyaya, Un Helvası, Sulu Salata, Tas Kebabı, Höşmerim.
Kemer	Şilofta, Kabak Tatlısı, Arap Aşı Çorbası, Kabak Çiçeği Dolması, Sarı Burma, Taratorlu Piyaz, Kabak Çintmesi, Kökçesu Pilavı, Çiğirdik, Şakşuka, Yoğurtlu Kızartma, Keşkek.
Finike	Muz Tatlısı, Finike Portakalı, Bal, Finike Narı, Finike Limonu, Finike Mandalinası.
Kumluca	Taratorlu Piyaz, Şiş Köfte, Göce Çorbası, Kölle, Höşmerim, Tarhana Çorbası, Margaz Üzüümü, Topak Kızartma, Keşkek, Arap Aşı, Kavun, Limon, Beydağı Fasulyesi.
Kaş ve Demre	Şiş Köfte, Kalamar Tava, Midye Tava, Margaz Üzüümü, Taratorlu Piyaz, Levrek, Taratorlu Balık.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Gastronomi rotası oluşturma sürecinde destinasyonun ya da yörenin gastronomik unsurlarının bilinmesi ve tanıtılması son derece önemlidir (Ocak vd., 2021). Bu amaç doğrultusunda yapılan incelemede Antalya’nın ilçelerinin sahip olduğu yerel lezzetler ortaya konulmuştur. Birçok yemeğin yapılaş şekilleri ve tariflerinde küçük farklılıklar olsa da genel itibarıyla bu ürünlerin birçoğuna tüm ilçelerde ulaşmak mümkündür.

Antalya, sahip olduğu ve başvuru aşamasında olan coğrafi işaretli ürün çeşitliliği ile de ön plana çıkan şehirler arasındadır. Başvuru aşamasında ve tescilli durumda olmak üzere Antalya’yı temsilen toplam 24 adet ürün Türk

Patent Enstitüsü veri tabanında bulunmaktadır. 15 ürün tescilli durumdayken, 9 adet ürün ise başvuru aşamasındadır.

Tablo 3'te Antalya iline özgü coğrafi işaretli ürünlere ait bilgiler yer almaktadır.

Tablo 3. Antalya'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri

<i>Coğrafi İşaret Adı</i>	<i>Coğrafi İşaret Türü</i>	<i>Ürün Grubu</i>	<i>Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren</i>	<i>Tescil / Başvuru Tarihi</i>	<i>Durumu</i>
Alanya Avokadosu	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası	15.10.2018	Tescilli
Alanya Güllüklü Çorba	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	Alanya Belediyesi	26.09.2019	Tescilli
Alanya Fıstıklı Limonatası	Menşe Adı	Alkolsüz İçecekler	Alanya Belediyesi	24.05.2023	Başvuru
Gazipaşa Çekirdeksiz Narı	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Gazipaşa Belediyesi	24.10.2022	Tescilli
Alanya Muzu	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası	25.07.2022	Tescilli
Alanya Yenidünyası	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası	07.08.2018	Tescilli
Alanya Keçiboynuzu-Harnut	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası	26.04.2022	Başvuru
Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası	26.05.2021	Tescilli
İbradı Enez Pekmezi	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Antalya	27.04.2023	Başvuru
Topak Kızartma	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	Kumluca Belediyesi	28.07.2023	Başvuru
Antalya Kabak Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve Pastacılık Mamülleri, Hamur İşleri, Tatlılar	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası	12.04.2021	Tescilli
Antalya Hibeşi	Mahreç İşareti	Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası	28.11.2022	Başvuru
Antalya Paça Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	Muratpaşa Belediyesi	24.08.2022	Tescilli
Antalya Piyazı	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası	29.12.2017	Tescilli
Margaz Üzüümü	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası	02.02.2022	Başvuru
Antalya Serpme Böreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve Pastacılık Mamülleri, Hamur İşleri, Tatlılar	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası	26.04.2021	Tescilli
Beydağı Fasulyesi	Menşe Adı	Diğer Ürünler	Kumluca Belediyesi	16.11.2022	Başvuru
Manavgat Çivirdiği	Mahreç İşareti	Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler	Torosların Kadınları Kadın Girişimi Üretim İşletme ve Kalkınma Kooperatifi	02.11.2023	Başvuru
Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Antalya Ticaret Borsası	06.09.2018	Tescilli
Antalya Turunç Kabuğu Reçeli	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası	26.05.2021	Tescilli

Tablo 3. Antalya'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri (devamı)

Düvülcük	Menşe Adı	Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler	-	15.06.2022	Başvuru
Döşemealtı El Halısı	Mahreç İşareti	Halılar ve Kilimler	Döşemealtı Belediyesi	08.07.2021	Tescilli
Finike Portakalı	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Finike İlçesi Meyve Üreticileri Tarımsal Birliği	26.12.2008	Tescilli
Korkuteli Karyağdı Armudu	Menşe Adı	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve veya Sebzeler ile Mantarlar	Antalya Ticaret Borsası	30.07.2018	Tescilli

Kaynak: TURKPATENT, 2023b'den yararlanarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Antalya'da seyahat acentaları tarafından doğal ve kültürel miras, macera ve mavi tur etkinlikleri düzenlenmektedir. Tablo 4'te bölgede faaliyette bulunan seyahat acentaları tarafından bölgenin doğal ve kültürel zenginliklerini konu alan tur içeriklerine ilişkin özet bilgiler yer almaktadır.

Tablo 4. Antalya'da Düzenlenen Tur İçerikleri

<i>Firma ve Tur Adı</i>	<i>Süre</i>	<i>Odak Nokta</i>	<i>Güzergâh</i>
www.touralanya.com Sapadere Kanyon Turu	Günübirlik	Doğal Miras	Alanya (<i>Sapadere</i>)
www.dailytoursalanya.com Alanya Turu	Günübirlik	Doğa ve Kültürel Miras, Gastronomi	Alanya (<i>Kale, Dim Çayı, Dim Mağarası</i>)
www.touralanya.com Alanya Tekne Turu	Günübirlik	Mavi Tur	Alanya (<i>İskele, Kleopatra Plajı</i>)
www.lisinyatur.com Altınbeşik-Ormana Düğmeli Evler Turu	Günübirlik	Kültür Ağırlıklı	Manavgat-İbradı-Akseki
www.lisinyatur.com Uçansu Şelale Turu	Günübirlik	Doğal Miras Ağırlıklı	Manavgat-Gündoğmuş
www.lisinyatur.com Manavgat Tekne Turu	Günübirlik	Irmakta Tam Gün Yemekli Bot Turu	Manavgat
www.talyatour.com Tazı Kanyonu	Günübirlik	Kültür Ağırlıklı	Manavgat
www.lisinyatur.com Köprülü Kanyon Rafting	Günübirlik	Macera	Manavgat (<i>Beşkonak-Köprülü Kanyon -Tazı Kanyonu</i>)
www.alanyaonline.com Yeşil Kanyon ve Manavgat Pazar Turu	Günübirlik	Doğal ve Kültürel Miras	Manavgat (<i>Oymapınar Bölgesi, Manavgat Pazar Turu</i>)
www.talyatour.com Perge-Aspendos Side Turu	Günübirlik	Kültürel Miras	Manavgat-Aksu
www.talyatour.com Antalya Şehir Turu	Günübirlik	Doğal ve Kültürel Miras	Antalya (<i>Kaleiçi, Düden, Tünektepe, Kurşunlu Şelalesi</i>)
www.aryagezi.com Arykanda Örenyeri ve Likya Şarapları Tadımı	1 gün	<i>Bağ Bozumu, Şarap Tadımı ve Kültürel Miras</i>	Elmalı-Finike
www.mithratravel.com Termessos Antik Kenti	Günübirlik	Doğal ve Kültürel Miras	Konyaaltı- Döşemealtı-Korkuteli
www.lisinyatur.com Tahtalı-Teleferik Olympos Turu	Günübirlik	Kültür Ağırlıklı	Kemer (<i>Çamyuva, Tekirova</i>)
www.talyatour.com Adrasan Suluada Tekne Turu	Günübirlik	Mavi Tur	Kemer (<i>Adrasan</i>)
www.lisinyatur.com Kekova Tekne Turu	Günübirlik	Mavi Tur	Kumluca-Finike-Demre
www.touralanya.com Demre-Myra-Kekova Turu	Günübirlik	Kültür Ağırlıklı	Demre (<i>Myra-Kekova</i>)
www.lisinyatur.com Kaş, Kaputaş Plajı, Patara Antik Kenti	Günübirlik	Kültür Ağırlıklı	Kaş

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4 incelendiğinde bölgede faaliyette bulunan seyahat acentaları tarafından çoğunlukla doğal ve kültürel miras alanlarına yönelik turların organize edildiği görülmektedir. Bölgede ana tema olarak gastronominin konu edildiği tek tur organizasyonunun Likya Şarapları Tadım turunun olduğu belirlenmiştir.

Antalya'nın Elmalı ilçesinde bulunan Likya Şaraphanesi 1998 yılında faaliyetlerine başlamıştır. Likya şarap evi adını antik dönemde bölgede hüküm süren Likya uygarlığından almaktadır. En önemli üzüm türleri olarak bilinen merlot, syrah, pinot noir, sauvignon blanc, cabernet sauvignon, malbec, chardonnay, pinot meunier bu bölgede yetiştirilmektedir. Bölgenin elverişli iklimi sayesinde yüksek kalitede şaraplar üretilmektedir. Burada üretilen şaraplar Türkiye'nin en çok bilinen türleri kalecikkarası, öküzgözü ve boğazkere şaraplarıyla harmanlanmaktadır (LİKYASARAP, 2023).

Alanya ilçesinde düzenlenen şehir turlarında, bölgenin tek gastronomi müzesi olan Alanya Mutfak Mirası Evi de ziyaret edilebilir. Alanya Kalesi'nin Hisariçi mahallesinde bulunan müze, iki bölümden oluşmaktadır. Müzenin birinci bölümünde, yerel yiyecek ve içeceklerin üretildiği ve servis edildiği, aynı zamanda bölgeye özgü yemeklerin yapıldığı özel bir alan bulunmaktadır. Alanya Mutfak Mirası Evi'nin ikinci bölümünde ise, bölgenin geleneksel yaşam tarzını yansıtan resimler ve canlandırmalar yer almaktadır (Alanya Belediyesi, 2023b). Alanya Mutfak Mirası Evi'nde haftanın belirli günleri ilçenin coğrafi işaretli ürünlerinden olan Gülüklü Çorba servisi yapılmaktadır. Ayrıca Alanya şehir turlarında meyve bahçeleri de gezilebilmektedir. Katılımcılar ağaçlardan meyveleri kendileri koparıp ürünleri yerinde deneyimleyebilmektedirler.

Antalya çeşitli kategorilerde gastronomi temalı festival ve etkinliklerle ön plana çıkan bir şehirdir. Tablo 5'te Antalya'nın farklı ilçelerinde, farklı türlerdeki gastronomi temalı festival ve etkinliklere, temalarına, düzenlenme sürelerine, son düzenlenme tarihlerine ve düzenlendikleri günlere ilişkin bilgiler bulunmaktadır.

Tablo 5. Antalya'da Düzenlenen Gastronomi Temalı Festival ve Etkinlikler

<i>İlçe</i>	<i>Etkinlik ve Festivalin Adı</i>	<i>Etkinlik ve Festival Teması</i>	<i>Düzenlenme Süresi</i>	<i>Son Düzenlenme Tarihi</i>	<i>Etkinlik ve Festivalin Süresi</i>
Alanya	Avokado ve Mango Temalı Tropikal Meyve Festivali	Avokado ve Mango	2.	06.10.2023 08.10.2023	3 gün
Alanya	Turizm ve Sanat Festivali	Yerel Lezzetler	20	02.06.2023 04.06.2023	3 gün
Alanya	Alanya Noel Pazarı	Yerli ve Yabancı Lezzetler	12.	09.12.2023 10.12.2023	2 gün
Akseki	Akseki Ayran Festivali	Ayran	-	03.08.2023 05.08.2023	3 Gün
Aksu	Uluslararası Antalya Foodfest Gastronomi Festivali	Yerli ve Yabancı Lezzetler	2.	01.09.2023 03.09.2023	3 gün
Aksu	Yörex Yöresel Ürünler Fuarı	Yerel Lezzetler	12.	02.11.2023 05.11.2023	3 gün
Döşemealtı	Geleneksel Nar Festivali	Nar	14.	07.10.2023	1 gün
Demre	Kekova Festivali	Yerel Lezzetler	4.	25.10.2023 29.10.2023	4 gün
Gazipaşa	Çekirdeksiz Nar ve Tropikal Meyve Festivali	Nar ve Tropikal Meyveler	13. Kez	20.10.2023 22.10.2023	3 Gün
Gündoğmuş	Kültür, Sanat ve Bal Şenliği	Bal	8.	02.09.2023 03.09.2023	2 gün
Elmalı	Eskihisar Köyü Domates Festivali	Domates	1	28.07.2023 29.07.2023	2 gün

Tablo 5. Antalya’da Düzenlenen Gastronomi Temalı Festival ve Etkinlikler (devamı)

Finike	Ernes Bal Festivali	Bal	5. Kez	02.10.2022	1 Gün
Finike	Finike Festivali ve Kabotaj Şenlikleri	Portakal	33.	01.07.2023 05.07.2023	5 gün
İbradı	Ormana Üzüm Festivali	Üzüm	56. Kez	26.08.2023	1 Gün
Kaş	Hasat ve Bal Şenliği	Bal	8.	15.10.2023	1 Gün
Korkuteli	Yelten Tarhana Şenliği	Tarhana	5.	06.10.2023	1 gün
Kumluca	Tarım ve Seracılık Festivali	Mevsimlik Ürünler	24.	27.04.2023 29.05.2023	3 gün
Kumluca	Alakır Doğa Kültür ve Sanat Festivali	Yerel Lezzetler	12.	34.07.2023 30.07.2023	6 gün
Kumluca	Geleneksel Beydağı Fasulyesi Şenliği	Fasulye	2	02.09.2023	1 gün
Manavgat	Side Gastro Caz Festivali	Yerel Lezzetler	1.	13.10.2023 15.10.2023	3 gün
Muratpaşa	Uluslararası Antalya Yörük Türkmen Festivali	Yerel Lezzetler	2.	03.11.2023 05.11.2023	3 gün
Muratpaşa	Yöresel Renkler Festivali	Yerel Lezzetler	-	25.09.2023 01.10.2023	6 gün
Muratpaşa	Kaleiçi Old Town Festivali	Yerli ve Yabancı Lezzetler	7.	13.10.2022 16.10.2022	4 gün
Muratpaşa	Antalya Yılbaşı Festivali	Yerli ve Yabancı Lezzetler	3.	24.12.2022 31.12.2022	8 gün
Muratpaşa	Uluslararası Meze Festivali	Meze	4.	21.10.2023	1 gün

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 5 incelendiğinde il genelinde düzenlenen etkinliklerin önemli çoğunluğunun (20 adet) festival kategorisinde olduğu görülürken diğerleri ise şenlik (4 adet) ve fuarlardan (1 adet) oluştuğu görülmektedir. Etkinliklerin önemli bir çoğunluğunun Muratpaşa (5 adet) ilçesinde düzenlendiği görülmektedir. Muratpaşa’yı ise sırasıyla Alanya (3 adet), Kumluca (3 adet), Aksu (2 adet), Finike (2 adet), Akseki (1 adet), Döşemealtı (1 adet), Demre(1 adet), Gazipaşa(1 adet), Gündoğmuş(1 adet), Elmalı(1 adet), İbradı(1 adet), Kaş(1 adet) ve Korkuteli(1 adet) ilçeleri takip etmektedir.

Öne Çıkan Antalya Yerel Lezzetleri

Bu bölümde Antalya yerel lezzetleri ile ilgili açıklamalar Türkiye Kültür Portalı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Antalya Valiliği, Antalya Büyükşehir Belediyesi, Alanya Belediyesi, Akseki Belediyesi’nden elde edilen verilerden yararlanarak yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorbası

Yerel dilde gülük veya hülük olarak adlandırılan küçük köfteler, tavuk eti veya işkembe, pirinç ve nohut kullanılarak yapılan salçalı bir çorba çeşididir. Cenaze, düğün, mevlit gibi insanların bir araya geldiği günlerde veya ev sahiplerinin önemli gördüğü misafirlere yönelik özel olarak hazırlanır (TURKPATENT, 2023c). Gülüklü çorba, Alanya’da bulunan bazı işletmelerde deneyimlenebilmektedir.

Antalya Paça Çorbası

Antalya yemek kültürü içinde önemli bir yeri bulunan paça çorbası, büyükbaş hayvanlardan alınan kelle eti ve kemik suyundan yararlanarak hazırlanan ve bölgede “koşma” olarak isimlendirilen terbiyeli bir çorbadır. Krema kıvamında olan çorba buğday unu, kemik suyu, yumurta ve safran ile hazırlanır (TURKPATENT, 2023d). Antalya usulü paça çorbası, Muratpaşa’da bulunan bazı işletmelerde deneyimlenebilmektedir.

Ekşi Tarhana Çorbası

Tencerede kaynatılan su içerisine bekletilen ve kurutulan ekşi tarhanalar eklenerek haşlanır. Kış aylarında ekşi tarhana pişirilirken istenilirse içerisine nohut, erik pestili ve kemikli et ilave ederek çorbanın lezzeti arttırılabilmektedir. Ocaktan alınan tarhanalar, üzerine kızartılmış tereyağı eklenerek servis edilmektedir. Ekşi tarhana çorbası, Akseki-İbradı yöresinde günlük hayatta sıklıkla tüketilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Kaburga (Laba) Dolması

Antalya'nın tüm ilçelerinde tüketilen ve bazı ilçelerinde "Laba" dolması ismiyle de bilinen kaburga dolmasında 1 parça koyun veya keçi kaburgası (hayvanın karın boşluğuna isabet eden yarı kısmı) bu dolmanın ana unsurudur. Orta ateşte karıştırılarak rengi sararıncaya kadar kavrulur. Ürünler karıştırılarak rengini alıncaya kadar kavrulur. Kaburga karın tarafının uç kısmından başlanarak, kemik boyu uzunluğu ağız olacak şekilde, torba şeklinde açılır. Kaburganın sığacağı büyüklükte bir tencereye 1 su bardağı zeytinyağını konur. Etin yarı hizasına gelecek şekilde tencereye su ilave edilip 3-5 dakika kaynatılır ve altı kısılır (Türkiye Kültür Portalı, 2023).

Gölevez Yemeği

Et ile ve sade olarak gölevez ile de yapılan gölevez yemeği için ısıtılmış tencereye konulan kemikli etler suyunu çekene kadar kavrulur. Etlerin suyunu çekmesinden sonra tereyağı ve zeytinyağı eklenir ve yemeklik doğranan soğanlar ilave edilir. Soğanların pembeleşmesinden sonra rendelenmiş domatesler eklenir ve bir süre daha kavrulur. Etlerin yumuşamasından sonra gölevezler, haşlanmış limon suyu ve nohut ilave edilerek normal ateşte pişirmeye bırakılır. Gölevezler yumuşak bir hal aldıktan sonra servis edilir (Alanya Belediyesi, 2020a).

Antalya Taratorlu Piyazı

Tarator soslu bir fasulye yemeği olan Antalya Piyazı, farklı yörelerde yapılan piyaz türlerinden tüketim şekliyle farklılıklar göstermektedir. Antalya usulü piyaz yaklaşık yüz yıllık bir geçmişi ile farklı illere de ulaşan bir üne sahiptir. Antalya iline özgü olan piyaz, yapım tekniği ile yerli ve yabancı turistlerin deneyimlemeden gitmedikleri bir yöresel ürün haline gelmiştir. (TURKPATENT, 2023e). Antalya Alanya karayolu üzerinde yer alan Aksu bölgesindeki işletmelerde veya Antalya'nın merkez ilçelerindeki lokantalarda köfte eşliğinde deneyimlenmesi önerilmektedir.

Zeytinyağlı Yaprak Sarması

Bahar aylarından kalan ve salamura edilerek saklanan üzüm yaprakları sıcak suya batırılır. Kavrulan soğana rendelenmiş domates ve domates salçası eklenerek kavrulmaya devam edilir. Yıkanmış pirinç, nane, karabiber yapraklarının durumuna göre fazla tuz ilave edilir. Sarma yaprakları düz bir zemine serilir ve yaprağın içine çok fazla olmayacak şekilde hazırlanan harçtan konulur. Sarılan yapraklar, tencerelerin zemininden başlanarak düzenli bir şekilde yerleştirilir ve sarma işlemi tamamlanır. Sarmaların üzerine limon dilimleri ilave edildikten sonra sarmanın hizasını geçmeyecek biçimde tencereye su eklenerek servis yapılır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023)

Kabuklu Kuru Fasulye Yemeği

Kabuklu kuru fasulye yapımında bir gün önceden kuru fasulyeler haşlanır. Pembe bir renk alan soğanların üzerine rendelenmiş domates, tuz ve toz kırmızı biber eklenerek kavrulur. Yemek, salça ve su ilave edilerek pişmeye bırakılır

(Alanya Belediyesi, 2023a). Kabuklu kuru fasulye yemeği, başta Alanya olmak üzere yöresel lezzetlerin sunulduğu yerel lokantalarda deneyimlenebilmektedir.

Antalya Kabak Tatlısı

Antalya ile özdeşleşen ve yöreye özgü sunum özelliği olan kabak tatlısında bal kabağı dilimleri soyularak toz şekerde bekletilip ocakta kızartılır. Kızartılan bal kabaklarının üzerine bir miktar kavrulmuş tahin ilave edilir ve üzerine ceviz içi eklenerek servise hazır hale getirilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Antalya Serpme Böreği

Antalya Serpme Böreği Antalya ile özdeşleşmiş, yörede cenazelerde, düğünlerde ve mevlidlerde sunulan bir börek çeşididir. Antalya Serpme Böreğinin hamuru; un, tuz ve sudan oluşur. Antalya Serpme Böreğinin iç harcı kıyma ve peynir olmak üzere iki çeşittir. Günümüzde ise bireysel beklentilere göre farklı malzemelerle de tüketilmektedir. (TURKPATENT, 2023f). Bu yerel börek Muratpaşa ilçesinde bulunan bazı işletmelerde deneyimlenebilmektedir.

Aşağıda Antalya mutfak kültürüne ait yöresel yiyeceklere ilişkin bazı görseller yer almaktadır.



Resim 1. Gülüklü Çorba (Orijinal, 2023).



Resim 2. Paça Çorbası (Orijinal, 2023).



Resim 3. Etlü Pilav (Orijinal, 2023).



Resim 4. Kabuklu Taze Fasulye (Orijinal, 2023).



Resim 5. Göleveze Yemeği (Orijinal, 2023).



Resim 6. Bamya Yemeği (Orijinal, 2023).



Resim 7. Laba Dolması (Orijinal, 2023).



Resim 8. Bumar Dolması (Orijinal, 2023).



Resim 9. Köy Tavuğu (Orijinal, 2023).



Resim 10. Taratorlu Piyaz (Orijinal, 2023).



Resim 11. Alanya Usulü Fasulye Piyazı (Orijinal, 2023).



Resim 12. Bakla Piyazı (Orijinal, 2023).



Resim 13. Börülce Piyazı (Orijinal, 2023).



Resim 14. Avokado Salatası (Orijinal, 2023).



Resim 15. Peynirli Pide (Orijinal, 2023).



Resim 16. Çiğirdik (Orijinal, 2023).



Resim 17. Kabak Tatlısı (Orijinal, 2023).



Resim 18. ‘S’ Pasta (Orijinal, 2023).

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turları; tüm dünyada talep boyutunun sürekli arttığı, arz noktasında yüksek düzeyde kâr marjı sağlayan ve yiyecek içecek kültürlerinin sürdürülebilirliğinde kilit rol oynayan alternatif turizm çeşitlerinden biridir (Erşahin & Kızılırmak, 2019). Gastronomi turlarının oluşmasına olanak sağlayan rotaların şarap, peynir, viski, bira, yerel lezzet gibi rotalar şeklinde ayrı ayrı sınıflandırıldığı görülmektedir (Belber & Kamış, 2022). Gastronomi amaçlı seyahat eden turistler de oluşturulan bu rotalar üzerinde yer alan pek çok etkinliğe katılabilmekte ve farklı deneyimler edinebilmektedirler (Ayyıldız vd., 2023).

Çalışmadan elde edilen bulgulardan yola çıkılarak Antalya mutfak kültürüne ait 100’ün üzerinde gastronomik ürünün bulunduğu belirlenmiş ve bu bulgular gastronomi rotasının oluşturulmasına olanak sağlamıştır. Bu bulgulardan farklı olarak literatürdeki bazı çalışmalar da çeşitli yönleriyle bu rotanın oluşturulmasına olumlu yönde zemin hazırlamıştır. Nitekim, Nebioğlu (2017)’nin Harrington’un gastronomik kimlik ve Hjalager’in gastronomik ürün sınıflandırma modellerinden yararlanarak Alanya yerel mutfağını incelediği çalışmasında, Alanya’nın karakteristik bir yerel mutfağa sahip olduğu ve bu mutfağa ait ürünlerin Hjalager’in modelindeki ilk iki aşamada çeşitli şekillerde kendine yer bulduğu anlaşılmıştır. Gastronomi turizmi açısından bölgenin zenginlik arz eden ürünleri aynı zamanda tören yiyecekleri olarakta deneyimlenebilen ürünlerdir. Gazelci (2021)’nin Antalya Döşemealtı’ndaki tören yiyecek içeceklerinin tespit edilerek kayıt altına alınması ve gastronomi turizmine kazandırılması amacıyla yapmış olduğu çalışmasında bölgedeki yörüklerin zengin mutfak kültürlerine vurgu yapılmaktadır. Bu doğrultuda Antalya gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde seyahat acentaları ve tur operatörleri ile iş birliklerine ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu çalışmada Antalya ilinde doğal ve kültürel miras alanlarına seyahatleri kapsayan çok sayıda tur rotası olduğu belirlenmiştir. Ancak belirlenen tur rotaları içerisinde doğrudan yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak sağlayan az sayıda tur programı olduğu tespit edilmiştir. Bu turlarda da ana temaların doğal ve kültürel çekicilikler olması nedeniyle gastronomik ürün deneyimi geri planda kalmaktadır. Öte yandan, antik dönemde Likya olarak bilinen ve Elmalı, Kumluca, Finike, Kaş, Demre ilçelerini kapsayan bölge üzüm bağları ile öne çıkmaktadır. Elmalı ilçesinde özel bir işletme olarak adını Likya’dan alan şarap üretim fabrikası bulunmaktadır. Şarap tadımı da yapılabilen fabrikaya bölgeden sadece 1 adet firmanın tur düzenlediği tespit edilmiştir.

Antalya dört mevsim boyunca gastronomi temalı festival ve etkinlik düzenlenmesi için uygun bir iklim saha sahiptir. İl genelinde belirli aralıklarla gastronomi temalı festivaller düzenlenirken bazı şehirlerde çeşitli sebeplerle süreklilik sağlanamamaktadır. İl genelinde düzenlenen festivallerin sürekliliğinin sağlanması önerilmektedir. Alanya ilçesinde hem yerel mutfak kültürüne özgü betimlemelerin yer aldığı hem de yerel mutfağın deneyimlenme imkanının

bulunduğu mutfak mirası evi yer almaktadır. Diğer ilçelerde bulunan yerel kent müzelerinin yerel mutfak kültürünün tadılmasının sağlanacağı mekanlar haline getirilerek bölgede gastronomi temalı müze sayısının artırılması uygun olacaktır.

Yerel mutfak kültürlerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının sonucunda daha fazla akademik çalışma literatürde yer alabilir. Türkiye’de Afyonkarahisar, Hatay ve Gaziantep şehirleri UNESCO kararıyla “Gastronomi Alanında Yaratıcı Şehir” unvanını almıştır. Türkiye genelinde “Gastronomi Alanında Yaratıcı Şehir” unvanı alabilecek yüksek potansiyelli şehirlerin sayısının artması ve Antalya’nın da gastronomi şehri unvanı almasına yönelik daha fazla çalışma yapılması önemlidir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Akdağ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 3-11.
- Akseki Belediyesi. (2023). *Yöresel Yemekler*. <https://akseki.bel.tr/yoresel-yemekler>.
- Aksoy, M. & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Alanya Belediyesi (2023). Alanya Yöresel Lezzetler. <https://www.alanya.bel.tr/yoreselyemek-kitabi/mobile/index.html>.
- Alanya Belediyesi (2023b). Alanya Mutfak Mirası Evi. <https://www.alanya.bel.tr/Haber/30088/MUTFAK-MIRASI-GASTRONOMI-CALISMA-TURU-BASLADI>.
- Antalya Valiliği. (2023). Antalya Yemekleri. <http://www.antalya.gov.tr/antalya-yemekleri>
- Ayyıldız, S., Türker, N. & Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu’dan Taşköprü’ye kuyu kebabı: bir gastronomi rotası önerisi, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 365-376.
- Balaban Salı, J. (2012). Verilerin Toplanması. İçinde A. Şimşek (Ed.), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* (ss.134-161) Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Belber, B. G., & Kamış, M. D. *Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Rotalarının Önemi*. İçinde K. İ. Demir., P. Zulfıgarova (Ed.), 8. Çukurova Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Konferansı, (ss. 987-999) Adana, Türkiye.
- Bruwer, J. (2003). South African wine routes: some perspectives on the wine tourism industry’s structural dimensions and wine tourism product, *Tourism Management*, 24, 423-35.
- Çakır, A., Çiftçi, G. & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.

- Çavuş, A., Işık, M. F. & Yalçın, C. (2018). Gastronomi turizmi çekiciliği açısından Zigana yöresi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(3), 3071-3085.
- Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Dağdelen, Ş. & Pamukçu, H. (2021). UNESCO yaratıcı şehirler ağı gastro-turist profilinin belirlenmesi: Gaziantep ve Hatay ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 341-365.
- Dancausa, M. G., Millan, M. G. & Huete, N. (2022). Olive Oil As a Gourmet Ingredient In Contemporary Cuisine. A Gastronomic Tourism Proposal, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 1-8.
- Demirel, T., Muhacir, B., Güneş, Ş. N. & Akcan, T. (2021). *Gastronomik Zeytinyağı Rotasının Balıkesir İlinde Uygulanabilirliğine İlişkin Bir Çalışma*. İçinde C. Avcıkurt., Ahmet Köroğlu., M. O. İlban. (Ed.), (ss. 719-727). 21.Ulusal – 5. Uluslararası Turizm Kongresi, Balıkesir Üniversitesi. Balıkesir, Türkiye.
- Dere Yağar, H. (2012). *Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı*. (Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, Türkiye.
- Dixit, K. S. (2019). *Gastronomic Tourism: a Theoretical Construct*. İçinde S. D. Dixit (Ed.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (ss.13-23). London: Routledge.
- Duran, E., Eryücel, Ö. & Özcan, Z. (2019). Şarap üretim ve tüketiminin Türkiye turizmindeki yeri: kadim Anadolu bağ rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği, *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1), 70-83.
- Durlu Özkaya, F., Özkaya, M. T., Tunahioğlu, R., Bayar, R. & Tunahioğlu, E. (2018). Anadolu'da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 263-274.
- Ergüven, M. H. (2015). Özel ilgi turizmi türü olarak gastronomi ve şarap turizmi: Trakya şarap rotası, *Turkish Studies*, 10(10), 449-464.
- Erhan, K. (2021). Tekirdağ ilinde bağcılık ve bağ turizmi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 125-138.
- Erşahin, E. & Kızılırmak, İ. (2019). Gastronomi turlarına katılan turistlerin memnuniyet faktörlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2466-2480.
- Gazelci, S. C. (2021). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Tören Yiyeceklerinin Tespiti: Antalya Döşemealtı Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir, Türkiye.
- Gomez, M., Molina, A. & Esteban, A. (2012). What are the main factors attracting visitors to wineries? A pls multi-group comparison. *Quality and Quantity*, 47(5), 2637–2657.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). *Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experiences*. İçinde M. Novelli (Ed.), *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases* (ss. 89–100). Boston: Elsevier.
- Harrington, R. J. & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism-a case study of the gastronomic C-capital, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 14- 32.
- Işıldar, P. (2016). *Sürdürülebilirlik ve Gastronomi*. İçinde H. Kurgun & B. Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm içinde* (ss.47-63). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Karadaban, A., Kaplan, C., Özek, Ö., Çaksu, C., Aküzüm, F. & Aydın, M. (2023). Nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi, *International Social Mentality and Researcher Thinkers*, 9(67), 2666-2670.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M. & Şişik, L. (2016). Türkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 258-269.
- Kivela, J. & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomys influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N. & Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale'de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N, B. & Sezgin, A, C. (2018). Dünya'da ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Küçük, M. & Onur, N. (2020). Gastronomi turizmi ve Side mutfak kültürü üzerine genel bir değerlendirme, *Review of Tourism Administration (ROTA) Journal*, 1(1), 41-52.
- Likya Şarapları. (2023). Likya Şaraphanesi. <http://www.likyasarap.com>.
- Madeira, A, N. (2019). Wine and gastronomy: Experiences in Lisbon. (Doktora Tezi, Universidade Europeia Instituto Universitario de Lisboa, Lizbon, Portekiz). https://repositorio.iscte-iul.pt/bitstream/10071/19755/1/phd_arlindo_neves_madeira.pdf
- Manola, M. & Koltsikoglou, G. (2020). Cultural- experimental wine routes in Italy-Tuscany, *Sustainable Development Culture Traditions Journal*, 1, 30-35.
- Maslow, A, H. (1943). A theory of human motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-396.
- Meyer, D. (2004). Tourism routes and getaways: key issues for the development of tourism routes and gateways and their potential for pro-poor tourism. *Overseas Development Institute*, 1-31.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 3 9-60.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G, B. & Uçkan Çakır, M. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Van gastronomi rotası önerisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2655-2669.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Özkan, U, B. (2022). *Eğitim Bilimleri Araştırmaları İçin Doküman İnceleme Yöntemi*, Ankara, Türkiye: Pegem Akademi.
- Prat Forga, J, M. & Canoves Valiente, G. (2012). Costa Brava culinary tourism routes and relational dynamics, *International Journal of Tourism Sciences*, 12(3), 47-68.

- Sabur, D, G. & Güneş, S, G. (2022) *Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme ve Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi*. İçinde A. E. Tosun., G. Tup Levent., K. Temizer (Ed.), 2. Uluslararası Sosyal Bilimler Lisansüstü Öğrenci Sempozyumu,(ss. 157-171). Van, Türkiye.
- Sarı Gök, H. & Ünüvar, Ş. (2020). *Antalya Yöresel Mutfağında Yörük ve Girit Yemek Kültürlerinin Etkilerinin Değerlendirilmesi*, İçinde M. S. Küçüktüğü., Y. Seçim., M. M. Adabalı & Yılmaz, M. (Ed.), Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler (ss. 63-73) Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Solmaz, Y. & Dülger Altiner, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, S, Z. & Tosun, C. (2019). Gastronominin müstakil bir turizm ürünü olarak kullanımına ilişkin yerel paydaşların görüşleri, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2(1), 14-28.
- Şimşek, A. & Selçuk, G. N. (2018). Gastro turistlerin tipolojisinin belirlenmesi: Gaziantep ölçeğinde bir uygulama. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 28-43.
- T.C. Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2010). Dünden Bugüne Antalya. [https://antalya.ktb.gov.tr/DundenBugüneAntalya/DBA-Cilt-1/files/web-c%C4%B1t1.pdf](https://antalya.ktb.gov.tr/DundenBuguneAntalya/DBA-Cilt-1/files/web-c%C4%B1t1.pdf)
- T.C. Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2023). Geleneksel Antalya mutfağı <https://antalya.ktb.gov.tr/TR-67447/geleneksel-antalya-mutfagi.html>
- Telfer, D, J. (2001). From a wine tourism village to a regional wine route: an investigation of the competitive advantage of embedded clusters in Niagara, Canada, *Tourism Recreation Research*, 26(2), 23-33.
- Turgarini, D., Pridia, H. & Soemantri, L, L. (2021). Gastronomic tourism travel routes based on android applications in ternate city, *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(2), 57-64.
- Türkiye Kültür Portalı. (2023). Geleneksel Mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/antalya/neyenir>
- Türkpatent. (2023a). Coğrafi İşaret Nedir ? <https://www.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaret>
- Türkpatent. (2023b). Veri Tabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Türkpatent. (2023c). Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a87b99a0-73a2-4279-9a65-0a8bd3423b6e.pdf>
- Türkpatent. (2023d). Antalya Paça Çorbası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4a10fcb-b655-4da8-a374-30805ebde7ce.pdf>
- Türkpatent. (2023e). Antalya Piyazı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/315.pdf>
- Türkpatent. (2023f). Antalya Serpme Böreği. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/41e147b6-960f-446c-8f38-747827d95910.pdf>
- UNESCO. (2023a). Yaratıcı Şehirler. <https://en.unesco.org/creative-cities/home>
- UNESCO. (2023b). UNESCO Dünya Mirası Listesi. <https://www.unesco.org/tr/Pages/125/122/UNESCO-D%C3%BCnya-Miras%C4%B1-Listesi>
- UNWTO. (2023). Gastronomi ve Şarap Turizmi. <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>.

- Üzülmez, M. & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 51-63.
- Vorasiha, E. (2018). The travelling route for gastronomic tourism via salt in western region of Thailand. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7(3), 1-9.
- Yaylı, A. & Sürücü, Ö. (2016). *Özel İlgi Turizmi*, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Yıldız, N., Acar, V. & Tanrısevdi, A. (2022). Spa'dan gastronomiye: Ege bölgesini keşfetmeye yönelik bir tur önerisi, *Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 19-38.
- Zainal, A., Ahmad Zali, N. & Kassim, M, N. (2010). Malaysian gastronomy routes as a tourist destination, *Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts*, 2(1), 15-24.

Antalya Taste Route in the Context of Gastronomy Tourism**Ahmet DUMAN**

Selçuk University, Institute of Social Sciences, Konya/Türkiye

Saniye Gül GÜNEŞ

Cappadocia University, School of Graduate Studies & Research, Nevşehir/Türkiye

Extended Summary

The aim of this study is to mobilize the existing gastronomy tourism potential of Antalya, to create a reference source for gastro tourists or tourists who plan to visit the region for different reasons to experience local flavors and to provide information on which regions these flavors are located. Increasing the gastronomic attraction power of Antalya, which has more than the Sea, Sand, Sun triangle described as 3S, is also important in terms of tourism product diversity (Şahin & Tosun, 2019). The main questions of this research are what are the food and beverage products specific to Antalya, what kind of tours are organized in Antalya that allow the experience of local flavors, and where and when festivals and events are organized where Antalya-specific products are the subject.

Gastronomy tourism is a type of tourism that motivates and shapes the behavior of people who have different travel purposes and want to experience food and drink (Harrington & Ottenbacher, 2010). Gastronomy tourism provides opportunities for communities to promote tourism and local products in order to promote economic development, while providing quality dining experiences (Kivela & Crotts, 2006). Gastronomy routes, a sub-research area of gastronomy tourism, enable destinations that stand out with their various regional products to be used as a tool by transforming their richness into tourism products (Akdağ & Üzülmöz, 2020). Tourists traveling for gastronomy can participate in many activities on these routes and have different experiences (Ayyıldız et al., 2023). While gastronomy routes support food and beverage producers economically, they also make important contributions to the sustainability of local cuisine culture. In addition, gastronomy tours organized for the determined gastronomy routes play a key role in the sustainability of food and beverage cultures, where the demand dimension is constantly increasing all over the world, providing a high level of profit margin at the point of supply (Erşahin & Kızıllırmak, 2019).

When the studies on gastronomy routes are examined according to their types, studies examining wine and vineyard routes (Telfer 2001; Bruver 2003; Meyer 2004; Gomez et al., 2015; Madeira et al., 2017; Manola & Koltsikoglou, 2020; Erhan, 2021), studies examining local flavors (Zainal et al, 2010; Prat Forga & Canoves Valiente 2012; Turgarini et al., 2021) and olive routes (Demirel, 2021; Dancausa Millan et al., 2022; Durlu Özkaya et al., 2018). When the studies on gastronomy routes are examined according to the method used, it is seen that semi-structured interview methods (Ergüven, 2015; Akdağ, 2015; Duran et al., 2019; Kösel, 2019) and document and document analysis methods (Kızıllırmak et al., 2016; Çakır et al., 2017; Durlu Özkaya et al., 2018; Onur, 2021; Ocak et al., 2021) are used. In the relevant studies, cities that stand out in the field of gastronomy have been focused on, and no study examining the gastronomic product diversity of a coastal destination as a gastronomy route has been found.

Today, with the rapid change in living standards, it is very important to protect the local cuisine products, which are among the elements of cultural heritage that tend to be forgotten, and to transfer them to future generations. Antalya local cuisine bears traces of the food culture of the communities that settled in the region. With the settlement of Turks in Anatolia, Central Asian food culture was carried to Anatolia (Sarı Gök & Ünüvar, 2020). Antalya Cuisine can be called the summary of the geography that includes the provinces of Muğla, Isparta, Burdur, Konya, Karaman and Mersin within the borders of the South Aegean - Central Anatolia - Western Mediterranean triangle. The food culture of the region mainly consists of meat and juicy vegetable dishes. In addition, agricultural products grown in the region also play a role in the formation of traditional flavors. As a city that both receives and gives immigration as a result of the population exchange with Greece, Antalya cuisine has been greatly affected by this situation and many products that are common with Greek cuisine can be seen in Antalya cuisine as seen in traditional Turkish cuisine.

Qualitative research method was utilized in this study. Qualitative research aims to explain people's experiences in an unbiased way. Qualitative research can be classified as interview, focus group interview, observation and document analysis (Balaban Salı, 2012). Document review method is defined as "a method of obtaining data through documents containing information about the subjects targeted for research" (Karadaban, 2023, p. 2666). In the document analysis method, research findings are obtained by examining the cultures, traditions and customs of societies, in short, all cultural elements (Karadaban, 2023). Based on these approaches, the document analysis method was preferred in this study and the research data were obtained by scanning written scientific sources and documents between 01.09.2023 and 18.11.2023.

According to the findings of this study, Antalya has more than 100 gastronomy products in terms of soups, vegetable dishes, pilafs, meat dishes, kebabs, seafood, salads, appetizers, pastries, cakes and desserts, jams and fruits. Antalya's food is mostly composed of vegetable dishes, soups, meat dishes and desserts. A total of 24 products with geographical indications representing Antalya, both at the application stage and registered, are in the database of the Turkish Patent Institute. While 15 products are registered, 9 products are at the application stage. In the research, it was determined that there are 18 different tour routes organized by travel agencies in Antalya, while only 2 of these tours consist of gastronomy-themed tours. It was determined that the identified gastronomy-themed tours include the Lycian Winery and Alanya Culinary Heritage House. It was determined that 25 gastronomy-themed festivals and events were organized in different districts of Antalya. It was determined that the majority of the events organized in Antalya (20) were in the festival category, while the others consisted of festivals (4) and fairs (1). It was determined that a significant majority of the events were organized in Muratpaşa (5) district. Muratpaşa is followed by Alanya (3), Kumluca (3), Aksu (2), Finike (2), Akseki (1), Döşemealtı (1), Demre (1), Gazipaşa (1), Gündoğmuş (1), Elmalı (1), İbradı (1), Kaş (1) and Korkuteli (1).

In this study, by utilizing the data obtained from Turkish Patent and Trademark Office, Antalya Provincial Directorate of Culture and Tourism, Antalya Governorship, Antalya Metropolitan Municipality, Alanya Municipality, Akseki Municipality, the most prominent gastronomy products in Antalya are; Alanya Gülüklü (Hülüklü) Soup, Antalya Paca Soup, Sour Tarhana Soup, Stuffed Ribs (Laba), Gölevez Dish, Bean Salad with Tarrator Souce, Stuffed Leaf Wrap with Olive Oil, Dried Bean Dish with Shell, Antalya Pumpkin Dessert, Antalya

Spreading Pastry and local businesses where these products can be experienced were shared. In the study, it was determined that traces of traditional Antalya local cuisine culture can be found in all districts.

Based on the findings of the study, it has been determined that cooperation with travel agencies and tour operators should be developed in the sustainability of Antalya gastronomy tourism. The unique culinary heritage of Antalya, which stands out with mass tourism and hosts 13 million visitors between January and September 2023, should be protected, tourism product diversity should be increased and transferred to future generations. From this point of view, it is thought that this study will be a gastronomy guide for Antalya.