



Araştırma Makalesi (Research Article)

**KAHRAMANMARAŞ MERKEZLİ DEPREMLER SONRASINDA HATAY'IN GASTRONOMİ  
TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİMLİĞİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME (AN  
ASSESSMENT ON THE SUSTAINABILITY OF HATAY'S GASTRONOMY TOURISM AFTER THE  
KAHRAMANMARAŞ CENTERED EARTHQUAKE)**

Mehmet CAN<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-7985-4126)

Sercan BENLİ<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0002-5903-1122)

<sup>1</sup>Aksaray Üniversitesi, Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aksaray, Türkiye

<sup>2</sup>Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Mersin, Türkiye

**Özet**

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'de 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen depremlerden en çok etkilenen illerin başında gelen, UNESCO Gastronomi Şehri Hatay'ın gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine yönelik kapsamlı değerlendirmelerde bulunmaktadır. Ayrıca araştırma, şehrin gastronomi turizmi kapsamında yeniden yapılandırılmasında nasıl bir yol izlenebileceği, hangi değişkenlerin ve kriterlerin göz önünde bulundurulması gerektiği, yapılan incelemelerden sonra nasıl bir model oluşturulmasının daha yararlı olabileceği konularında çeşitli çıkarımlar geliştirmeyi de amaçlamaktadır. Temel araştırmalar kapsamında açılımlı düzeyde tasarlanan araştırmada nitel veri toplama yönteminin tercih edilmesi uygun görülmüştür. Bu doğrultuda Hatay'ın gastronomi turizmi hakkında sağlıklı değerlendirme yapabilecek kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Telefon ile yapılan görüşmeler kapsamında Hatay'da ikamet eden 5 tur rehberi, 5 turizm akademisyeni ve 5 restoran işletmecisine ulaşılmıştır. Alan yazına bağlı kalarak ve gastronomi turizmi bileşenleri çerçevesinde oluşturulan 4 soru görüşmeye katılanlara yöneltilmiştir. Görüşmeye katılanlar depremden sonra Hatay'ın gastronomi turizmi bağlamında yeniden tasarlanabilmesi için tesisler/turistik altyapı, aktiviteler, etkinlikler ve organizasyonlar olmak üzere dört bileşene odaklanılması gerektiğini vurgulamıştır. Ayrıca, her bir bileşen ile ilgili yapılacak planlı çalışmaların bir bütün oluşturacak şekilde bir araya getirilmesi ve aralarındaki koordinasyonun önemli olduğu ifade edilmiştir. Gastronomi turizmi bileşenlerine yönelik çalışmaların gerçekleştirilmesiyle birlikte gastronomi zenginliği herkes tarafından kabul edilen Hatay'ın yeniden gastronomi turizmi bağlamında canlanması sağlanmış olacaktır. Dolayısıyla, etkin bir yeniden tasarım sayesinde bu canlanma sadece yerel düzlemde kalmayacak uluslararası bir boyut kazanabilecektir. Hatay'da gerçekleştirilecek planlı ve sistemli bir çalışma sayesinde gastronomi turizmi faaliyetleri hiç olmadığı kadar düzenli yapılabilecek ve Hatay gastronomi turizmi sistemi sayesinde şehre tersine göçün sağlanmasında destekleyici olacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, 6 Şubat depremi, Sürdürülebilirlik, Hatay

**Abstract**

This research aims is to make comprehensive evaluations regarding the sustainability of gastronomy tourism in Hatay, the UNESCO City of Gastronomy, which is one of the provinces most affected by the earthquakes that occurred on February 6, 2023 in Turkey. In addition, the research aims to develop various inferences on what path can be followed in restructuring the city within the scope of gastronomy tourism, what variables and criteria should be taken into account, and what kind of model it would be more useful to create after the examination. It was deemed appropriate to choose the qualitative data collection method in the research designed at an explanatory level within the scope of basic research. In this regard, interviews were held with people who could make a sound evaluation about Hatay's gastronomy tourism. Within the scope of telephone interviews, 5 tour guides, 5 tourism academics and 5 restaurant operators residing in Hatay were reached. 4 questions, based on the literature and created within the framework of gastronomy tourism components, were asked to the participants of the interview. Participants in the interview emphasized that in order to redesign Hatay in the context of gastronomy tourism after the earthquake, four components should be focused on: facilities/touristic infrastructure, activities, events and organizations. In addition, it was stated that it is important to bring together the planned studies on each component to form a whole and to coordinate between them. By carrying out studies on gastronomy tourism components, Hatay, whose gastronomy richness is accepted by everyone, will be revitalized in the context of gastronomy tourism. Therefore, thanks to an effective redesign, this revival will not only be local but will gain an international dimension. Thanks to a planned and systematic work to be carried out in Hatay, gastronomy tourism activities will be carried out more regularly than ever before, and thanks to the Hatay gastronomy tourism system, it will be supportive in ensuring reverse migration to the city.

**Keywords:** Gastronomy tourism, February 6th earthquake, Sustainability, Hatay

\*Sorumlu yazar: mehmetcan@aksaray.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.343

## Giriş

Doğal alanlardan ve zenginliklerden fazlasıyla yararlanan turizm, yaşanan doğal ve beşeri afetlerle başa çıkmak zorundadır (Huan, Beaman ve Shelby, 2004: 255). Turizm işletmeleri kurulurken en güzel manzaraya sahip, genellikle dağ veya deniz kıyısına yakın yerler tercih edilmektedir. Bu tür yerlerde afet riski daha yüksek ve afet durumlarında müdahale etmek daha güç olabilmektedir (Tsai ve Chen, 2010: 470). Öte yandan turizm, özellikle kontrol edilemeyen afetlerden yoğun olarak olumsuz etkilere maruz kalabilmektedir. Afetler, başta turizm talebi olmak üzere turizm sektörüne önemli zararlar vermektedir. Afetlerin yaşandığı yerlerdeki turizm faaliyetleri doğrudan etkilenmekte, turizm hareketlerinde ise manidar düşüşler gözlemlenmektedir (Perera ve Wijesundara, 2020: 212).

Depremler; sınırlı alanlarda veya geniş bölgelerde toplulukları, altyapıları, ekonomiyi ve çevreyi önemli ölçüde etkileyen doğal afetlerden biridir. Depremlerin meydana geldiği yerlerde, özellikle bölgenin altyapısı ve binaların restorasyonuna yönelik çalışmalar gerçekleştirilmektedir. Ancak, aynı derecede önemli olan, bölgenin merkezinde yer alan insan kaynaklarına da odaklanması gereklidir. Dolayısıyla, sürdürülebilir kalkınmayı teşvik eden stratejilerin geliştirilmesi, deprem gibi felaketlerden önemli düzeyde etkilenen bölgelerin ekonomik ve sosyal yaşamının eski haline getirilebilmesinde yararlı olabilmektedir (Aleffi ve Cavicchi, 2020: 113). Depremlerin boyutu ile etki gücü şüphesiz doğru orantılıdır. Turizm özelinde bakıldığında da depremlerin çok çeşitli etkilerinin bulunduğunu söylemek mümkündür. İlk olarak, turistler deprem riski yüksek bölgelerden kaçınmaktadır. Ayrıca, depremlerin neden olduğu hasar ve yıkım turizm ekonomisini önemli düzeyde etkileyebilmektedir. Tarihi ve kültürel açıdan zengin olan turizm destinasyonları, depremlerin meydana getirdiği hasar nedeniyle turistler tarafından ziyaret edilemez hale gelebilmektedir. Ayrıca, depremler turistlerin seyahat planlarını etkileyebilmekte ve turistlerin belirli bölgelere seyahat yapma kararlarını ertelemelerine veya değiştirmelerine neden olabilmektedir (Huang ve Min, 2002: 145). Dolayısıyla deprem bölgelerinin turistik açıdan afet öncesi faaliyetlerine dönebilmesi için altyapı ve üstyapı çalışmalarının gerekliliği kadar bölge insanının ve bölgeye gelecek turistlerin korkularının giderilmesi ve psikolojik olarak hazır olmaları gerekmektedir. Bu bakımdan, felaketin yaşandığı yerlere turistlerin tekrar ziyaretinin sağlanması önemlidir (Huan vd., 2004: 269).

Turistler genellikle seyahatlerini önceden planladıkları ve evlerinden çok uzaklara seyahat ettikleri için ani bir aksama onları konaklama, yemek yeme veya ulaşım olanaklarından mahrum bırakabilir. Bu sorunu çözmek için bu gibi acil durumlarda bile uygulanabilecek bir turizm stratejisine sahip olmak çok önemlidir (Aleffi ve Cavicchi, 2020: 114). Öte yandan, yaşanan afetlerden sonra bölge turizminin tekrar canlandırılması için çok çeşitli afet sonrası pazarlama araçları kullanılabilir. Bölge mutfağı turistler tarafından özel bir ilgi gördüğünden, gastronomi turizmi afet sonrası pazarlama araçlarından biri olarak değerlendirilebilir. Bölge paydaşlarının yapacakları başarılı işbirlikleri, gastronomi ve turizm alanında ön plana çıkabilecek aktörlerin rol alması sayesinde destinasyonun olumlu bir marka imajına ulaşması sağlanabilir (Perera ve Wijesundara, 2020: 208).

Gastronomi destinasyonlarına yönelik talepler farklı nedenlerden dolayı kesintiye maruz kalabilmektedir. Eğer destinasyonlar deprem ülkesinde yer alıyorsa doğal felaketlerin başında depremler gelecektir. Böyle bir durumda depremlerin bir ülkedeki en büyük etkiye sahip olan afet olarak değerlendirilmesi mümkündür. Öyle ki, Türkiye’de meydana gelen afetlerden olumsuz etkilenen afetzedelerin %58’inin depremlerden etkilenen insanların oluşturduğu göz önünde bulundurulduğunda konunun ne derece kritik öneme sahip olduğu ortadadır (Pehlivan, 2023: 140-147). Bu doğrultuda, 6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş merkezli yaşanan iki büyük deprem geniş çerçevede büyük yıkımlara, can kayıplarına ve yaralanmalara neden olmuştur. Yaşanan depremler Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde hissedilmiş olup; Kahramanmaraş, Hatay, Adıyaman, Gaziantep, Malatya, Kilis, Diyarbakır, Adana, Osmaniye, Şanlıurfa ve Elazığ olmak üzere 11 il afet bölgesi kapsamına alınmıştır (Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü (MTA), 2023).

Araştırma kapsamında yaşanan depremden en çok etkilenen illerin başında gelen, aynı zamanda UNESCO Gastronomi Şehri unvanına sahip olan Hatay’ın gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine yönelik neler yapılabileceğine odaklanılmaktadır. Bu kapsamda araştırma, şehrin gastronomi turizmi kapsamında yeniden inşasında nasıl bir yol izlenebileceği, hangi değişkenlerin ve kriterlerin göz önünde bulundurulması gerektiği, yapılan incelemeden sonra nasıl bir model oluşturulmasının daha yararlı olabileceği konularında çıkarımlar geliştirmeyi amaçlamaktadır.

## Kavramsal Çerçeve

### Doğal Afetler ve Gastronomi Turizmi

Yaşanan afetler turizmi doğrudan etkilemektedir. Bunun temel nedeni turizmin zaruri ihtiyaçları içermemesinden kaynaklıdır. İnsanlar kaynaklarını olumsuzluk esnasında öncelikli olarak yaşamları için gerekli olan ihtiyaçlarını gidermeye harcamaktadırlar (Bahar ve Kozak, 2018). Bu durum turizm faaliyetlerinden öncelikli olarak vazgeçilmesi anlamına gelmektedir. Olumsuzluk durumlarından biri de turistik destinasyonda yaşanan afetlerdir. Afetlerin zararları söz konusu olduğunda öncelikle ölüm, fiziki kayıplar ve yaralanmalar her ne kadar akla ilk gelen unsurlar olsa da; bunların sosyal, ekonomik ve psikolojik açıdan önemli sonuçlar ortaya çıkardığı da bilinmelidir (Altun, 2018: 14). Turizm faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilmesi için günümüzde en önemli konu doğal afetlerden kaynaklanan kayıpların nasıl azaltılacağı ve riskin nasıl azaltılabileceğidir. Potansiyel riskleri azaltma konusunda iki temel strateji bulunmaktadır. Biri afetlerden önce üzerinde çalışılması gereken zararı önleme çabalarıdır. Diğeri ise afet sonrasında ihtiyaç duyulacak kaynakların planlanması ve olay sonrasında organize edilmesidir (Tsai ve Chen, 2011: 160). Bu bağlamda çalışmanın odağında yaşanan deprem felaketi sonrasında Hatay'ın gastronomi turizmi faaliyetlerine tekrar dönebilmesi için nasıl bir yapılanmaya gidebileceğinin araştırılması yer almaktadır. Konunun daha iyi kavranabilmesi için yapılan literatür incelemesinde daha çok doğal afetlerin yaşandığı bölgelerde gastronominin, yerel mutfağın ve gastronomi turizminin ne düzeyde etkilendiğini inceleyen çalışmalara yoğunlaşmıştır.

Gerçekleştirilen literatür incelemesi kapsamında yaşanan afetlerin gastronomi ve gastronomi turizmi bağlamında ele alındığı çalışmalar görülmüştür. Ana başlıklar halinde literatürü özetlemek gerekirse; depremlerin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerinin incelendiği çalışmalar (Pehlivan, 2023), yaşanan felaketlerin gastronomik unsurlar üzerindeki olumsuz etkilerinin incelendiği çalışmalar (Bachev ve Ito, 2014; Nguyen, Kumakura, Kudo, Estebanve Onuki, 2021) ve afet sonrasında olumsuz etkilenen bölgelerdeki turizm faaliyetlerinin iyileştirilmesinde yiyeceklerin ve mutfak kültürünün rolünün gastronomi turizmi kapsamında incelendiği çalışmalar (Aleffi ve Cavicchi, 2020; Mendoza vd., 2021; Perera ve Wijesundara, 2020; Rijal, Badollahi ve Haryanto, 2021; Seraphin, Korstanje ve Gowreesunkar, 2020; Séraphin, Zaman ve Fotiadis, 2019) şeklindedir.

Nguyen vd. (2021) yaptıkları çalışmada 2011 yılında Japonya Fukushima'da gerçekleşen depremler ve buna bağlı nükleer felaket nedeniyle bölgenin yerel içkisi olan Sake'nin tekrar üretilebilmesi ve marka değerinin tekrar canlandırılabilmesi için neler yapılabileceğini araştırmıştır. Yazarlar, hasar gören üretim tesislerinin yeniden inşa edilmesi ve üretim kademesinde yer alan çalışanların yeniden bir araya getirilmesinde yerel yönetim ve yerel topluluklar arasındaki işbirliğinin çok önemli olduğunu vurgulamıştır. Bu sayede felaket neticesinde ortaya çıkan olumsuzluklar tersine çevrilebilmiştir. Bunda yerel yönetimin bölgeyi tanıtmaya kampanyasında sake ürünlerine ve üretim fabrikalarına odaklanması yer almaktadır. Dolayısıyla destinasyon turizm pazarlaması bağlamında güçlendirilmiştir. Fukushima'ya yönelik yapılan bir diğer çalışmada ise yaşanan nükleer kazanın Japon tarım-gıda zincirine etkilerini incelemiştir (Bachev ve Ito, 2014). Bu bağlamda, kaza sonucunda ortaya çıkan radyasyonun o anda, kısa, orta ve uzun dönemlerdeki etkileri mercek altına alınmıştır. Mahsuller, çiftlik hayvanları, tarımsal gıda ürünleri, radyoaktif kontaminasyon oranları, doğrudan maruz kalma, serpintiler, rüzgâr ve yağmurlarla dağılım konularında yapılan incelemeler felaketin boyutlarını ortaya koymuştur.

Aleffi ve Cavicchi (2020), afetler nedeniyle olumsuz etkilenen bölgelerdeki turizm faaliyetlerinin iyileştirilmesi için yiyeceklerin ve mutfak kültürünün rolünün gastronomi turizmi kapsamında incelendiği çalışmalarında İtalya'nın Marche bölgesinde 2016 ve 2017 yıllarında yaşanan deprem vakasından sonraki dönem ele alınmıştır. Bu kapsamda bölgede faaliyet gösteren beş e-ticaret şirketinin temsilcileriyle görüşülmüştür. Görüşmeler neticesinde bölge turizminin iyileştirilmesinde özellikle gastronomi turizmi bağlamında yoğunlaşılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda çok daha fazla girişimin yapılması gerektiği; bunun yerel topluluklar, bölgesel ve ulusal yönetim işbirlikleriyle desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Benzer bir çalışmada ise Mendoza vd. (2021) Ekvador Manabi'de 2016 yılında yaşanan deprem sonrasında turizm faaliyetlerinin iyileştirilmesi için yapılabilecek çalışmalar ile ilgili yerel turizm girişimcilerinin algılarını ve değerlendirmelerini analiz etmiştir. Çalışma kapsamında 196 girişimciden elde edilen verilere dayanarak bölgenin sahip olduğu turistik imkânların depremden sonraki yeterliliği ortaya koyulmuştur. Buna göre; rekreatif aktivitelerin yapıldığı işletmelerin en kötü durumda olduğu, yiyecek-içecek ve konaklama gibi temel hizmetler üreten işletmelerin ise nispeten daha iyi durumda olduğu belirtilmiştir. Öte yandan bölgeye yönelik turizm talebindeki düşüş, turizmde çalışanların başka şehirlere göç etmesi, birçok

turizm işletmesinin çalışamayacak duruma gelmesi neticesinde başka yerlere taşınması konuları özellikle vurgulanmıştır. Ayrıca, destinasyondaki turizm faaliyetlerinin yeniden canlandırılmasında başta gastronomi olmak üzere düzenlenecek etkinliklerin çok önemli olduğu ifade edilmiştir. Bu sayede yaralarını saran ve kendini yenileyen destinasyon görüntüsü verilerek turistlere tanıtımlar gerçekleştirilebilecektir.

Gastronomi turizmi odaklı hizmet sunan destinasyonlar bazı durumlarda olumsuz etkilenebilmektedir. Bunun bir sonucu olarak sunulan faaliyetlerde kesintiler yaşanabilmekte, gastronomi turizminin ilerlemesi yolunda kazanılmış olan ivme olumsuz etkilenebilmektedir. İnsan kaynaklı olumsuzlukların yanı sıra gerçekleşen doğal afetler ve salgınlar bu doğrultuda sayılabilir. Ortaya çıkan olumsuzlukların hem turistik açıdan hem de gastronomik açıdan destinasyonları çeşitli boyutlarda kayba uğratabilmektedir (Pehlivan, 2023: 140). Bu olumsuzlukların detaylı bir şekilde incelenmesi ve derinlemesine analiz edilmesi ilerleyen dönemlerde benzer durumların yaşanması durumunda yol gösterici olacaktır.

### **UNESCO Gastronomi Kenti: Hatay**

İnsanoğlunun birçok önder medeniyetine ev sahipliği yapmış olan Hatay, Anadolu'nun bilinen en eski yerleşim merkezlerinden biridir. Hatay'ın Mezopotamya topraklarına ve Orta Doğu'ya olan yakınlığı ve tarihi İpek Yolu üzerindeki konumu, İskenderun Körfezi gibi önemli bir doğal limana sahip olması bölgenin ilk çağlardan bugüne kadar insanlar tarafından tercih edilmesine ve tarihte ticaretin en önemli merkezlerinden biri olmasına neden olmuştur. Bu durum, Hatay'ın farklı kültürlerle olan etkileşimini artırırken, kültürel birikiminin de arttırmasına neden olmuştur (Büyüktepe, 2022: 18). Hatay'ın, zengin kültürel birikiminin bir diğer nedeni ise geçmişten bu yana farklı din ve kültürlerin hoşgörü içerisinde birlikte yaşamasından kaynaklanmaktadır (Kaypak, 2010: 382). Nitekim, geçmişten beri edinilen önemli düzeydeki tarihi ve kültürel birikim, Hatay'ın çok kültürlü bir yapıda gelişmesine neden olurken, günümüzde turizm bakımından ön plana çıkmasında etkili olmuştur.

Hatay'ın çok kültürlü yapısı mutfak kültürü açısından özgün ve önemli bir kimlik kazanmasında etkili olmuştur (Canbolat, 2017: 2). “Medeniyetler Sofrası” olarak adlandırılan Hatay'ın, gastronomi anlamında gücünü, kadim geçmişinden ve bu geçmişin sağladığı kültür öğelerinden aldığı söylenebilir (Cömert, 2014: 65). Özellikle, Hatay ve çevresinde yapılan arkeolojik kazılarda mutfak araçları ve sembollerine yönelik elde edilen bulgularda Hatay'da yaşamış olan uygarlıkların bölgenin yemek kültürüne olan etkisinin somut bir kanıtı olarak gösterilebilir (Dinçer, 2001: 43)

Genel anlamda coğrafi konum, ekonomik ve sosyo-kültürel durum ve dinsel inanışlar Hatay yemek kültürünü şekillendiren önemli faktörlerdendir (Şahin, 2012: 7). Bunun yanı sıra, Hatay'ın gastronomi açısından bu denli zengin bir kültürel yapıya sahip olmasında tarımsal ürün çeşitliliği de yer almaktadır. Akdeniz ikliminin hâkim olduğu Hatay'ın sahip olduğu iklim ve toprak yapısı, buna bağlı olarak zengin bir flora ve fauna çeşitliliği, tarım arazilerinden yılda 3 kez verim alınabilmesi, bölgede çok sayıda tıbbi ve aromatik bitkinin yetişiyor olması, bölgede özgün bir lezzet yelpazesinin ve mutfak kültürünün ortaya çıkmasında önemli etkenlerdir (Doğaka, 2020: 27). Sonuç itibariyle sahip olduğu kendine özgü ürün yelpazesinden ve önemli kültürel öğelerinden beslenen Hatay mutfağı, bu sayede 600'den fazla özgün yemek çeşidini bünyesinde barındırmaktadır (Cömert, 2014: 65; Kahraman vd., 2019: 512).

İklimi ve doğal güzellikleri ile alternatif turizm çeşitliliği açısından oldukça zengin kaynaklara sahip Hatay (Sancak, 2018: 53), turizm anlamında ilk atılımını 2007 yılı itibariyle havaalanının hizmete girmesi ile yapmıştır. Bu tarihten itibaren ziyaretçi sayısında önemli düzeyde bir artış sağlandığı görülmüştür (Saruhan, 2012: 64). Sonraki yıllarda, özellikle 2011 yılından itibaren, bölgedeki konjonktürel durumdan kaynaklı olarak turist sayısında önemli düzeyde bir azalma görülmüş olsa da 2015 yılı itibariyle ortaya konan bölgesel kalkınma planı (TR63 Bölgesel Planı 2014-2023) çerçevesinde Hatay'ın turistik cazibesinin artırılmasına katkı sağlamak ve gastronomi kültürü potansiyelini ekonomiye kazandırmak amacıyla atılan adımlar bölgenin turizm gelişimi açısından etkili olmuştur (Doğaka, 2018: 125). Günümüzde, turizm destinasyonları arasındaki artan küresel rekabet tüketici tercihlerinin her geçen farklılaşmasına neden olmuştur. Bu durum turizm destinasyonlarının rekabet üstünlüğü sağlayabileceği yerel kültürel değerleri çerçevesinde tematik anlamda yeniden konumlandırılması yönünde zorlayıcı bir etki yapmıştır. Bu çerçevede zengin bir mutfağa sahip olan Hatay'ın, gastronomi turizmi bağlamında yenilikçi, yaratıcı ve sürdürülebilir bir kalkınma stratejisi belirleyerek önemli bir rekabet üstünlüğü elde ettiği söylenebilir.

Türkiye'nin gastronomi turizmi koridorunun en önemli paydaşlarından biri olan Hatay, sahip olduğu zengin kültürel varlıkları çerçevesinde turizm alanındaki potansiyelini, rekabet üstünlüğünü ve özellikle ilin tarih ve kültür zenginliği ile harmanlanmış lezzetlerini daha geniş kitlelere tanıtılabilmek amacıyla, 2011 yılında

UNESCO yaratıcı şehirler ağına katılmak için başvuruda bulunmuş (Akdağ vd., 2015: 453) ve 2017 yılında ise UNESCO Gastronomi Kenti olmaya hak kazanılmıştır. Bu tarihten itibaren dünya üzerinde yaşanan krizler ve bölgenin konjektörel durumundan kaynaklı ortaya çıkan birçok olumsuzluğa rağmen Türkiye turizminin genel projeksiyonları içerisinde değerlendirildiğinde Hatay'ın, turizm gelişimi açısından önemli bir ivme kazandığı söylenebilir.

Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2016 yılı ziyaretçi sayısı verilerine göre; Hatay'daki konaklama işletmelerine 34.473 yabancı, 246.097 ise yerli ziyaretçi girişi yapıldığı ve bu kapsamda Hatay'ın ziyaretçi sayısı toplamda 280.570 kişi olarak ve ortalama kalış süresi 1,6 gün olarak hesaplanmıştır. Hatay ekseninde yapılan söz konusu planlı dönem çalışmaları sonrası ve yaşanan 2023 yılı deprem felaketi öncesi kıyaslanabilecek en güncel 2022 yılı ziyaretçi sayısı verilerine bakıldığında; genel anlamda konaklama işletmelerine 50.479 yabancı, 624.629 yerli ziyaretçi girişi olduğu ve bu kapsamda Hatay'ın ziyaretçi sayısının toplamda 675.108 kişiye ulaştığı ve ortalama kalış süresinin ise 1,9 güne çıktığı görülmüştür. Sonuç olarak Hatay il kültür turizm müdürlüğünden elde edilen 2016 yılı verileriyle son üç yıllık ziyaretçi verileri kıyaslandığında Hatay'ın hem yerli hem de yabancı ziyaretçi sayısında önemli düzeyde bir artış gösterdiği görülmektedir. Bu durum Hatay'ın, yöresel mutfağıyla ön plana çıkma ve bu anlamda markalaşma çabası kapsamında yapılan planlı dönem çalışmalarının ve bu kapsamda gastronomi şehri unvanına sahip olunmasından sonra meydana gelen gelişmelerin, Hatay'ın gastronomi turizmi gelişimi anlamında olumlu sonuçlar verdiği söylenebilir. Ancak, Hatay'ın 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremlerinden çok yoğun bir şekilde etkilendiği ve neredeyse bütün sektörel faaliyetlerin durma noktasına geldiği söylenebilir. Bu çalışma gastronomi şehri unvanına sahip Hatay'a yönelik deprem sonrası yapılacak olan iyileştirme çabalarında ve bu anlamdaki planlama sürecinde gastronomi turizmi altyapı unsurlarının ayrıca ele alınabilmesi ve mevcut altyapının daha yüksek seviyede hizmet sunabilecek şekilde güncellenebilmesi çabasını içeren bir çalışmadır. Bu çalışma sonrası ortaya koyulacak önerilerin sektörel anlamda oldukça büyük bir önem arz edeceği düşünülmektedir.

## Yöntem

Temel araştırmalar kapsamında açıklayıcı düzeyde tasarlanan araştırmada, varlığı hissedilen bir problemin gerçekten ne olduğu ve hangi değişkenlerin etkisinde olduğu, durumu aydınlatmak için en uygun yaklaşımların neler olabileceği ana çizgilerle belirlenmeye çalışılmaktadır (Karasar, 2014: 24). Dolayısıyla, araştırma için nitel veri toplama yönteminin tercih edilmesi uygun görülmüştür. Bu doğrultuda, Hatay'ın gastronomi turizmi hakkında bilgiler sunabilecek ve sağlıklı değerlendirmeler yapabilecek kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Telefon ile yapılan görüşmeler kapsamında Hatay'da ikamet eden 5 tur rehberi, 5 turizm akademisyeni ve 5 restoran işletmecisi olmak üzere 15 kişiye ulaşılmıştır. Böylelikle, nitel veri toplanan araştırmalar için kabul edilen en düşük örnek büyüklüğünün 15 olması şartı sağlanmıştır (Mason, 2010: 13). Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi, Aksaray Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulundan 2023/05-07 karar numarası ile alınmıştır. Alan yazına bağlı kalarak gastronomi turizmi bileşenleri dikkate alınarak oluşturulan 4 soru görüşmeye katılanlara yöneltilmiştir. Araştırma kapsamında katılımcılara, 2023 yılı Haziran ve Temmuz ayları içerisinde yaşanan depremin gastronomi turizmine etkilerine yönelik aşağıdaki sorular yöneltilmiştir. Sorular oluşturulurken Smith ve Xiao'nun (2008) yaptıkları çalışmada öne sürülen gastronomi turizmi bileşenleri doğrultusunda sorular sorulmuştur.

- Hatay'da gastronomi turizmi bağlamındaki fiziksel alt yapı unsurlarının deprem sonrası ne düzeyde etkilendiğini değerlendiriniz.
- Hatay'da gastronomi turizmi bağlamında yapılan aktivitelerin deprem sonrası ne düzeyde etkilendiğini değerlendiriniz.
- Hatay'da gastronomi turizmi bağlamında gerçekleştirilen etkinliklerin depremden sonrası ne düzeyde etkilendiğini değerlendiriniz.
- Hatay'da gastronomi turizmi bağlamında gerçekleştirilen organizasyonel faaliyetlerin deprem sonrası ne düzeyde etkilendiğini değerlendiriniz.

Görüşmeler gerçekleştirilirken gastronomi turizmi bileşenlerinin altında yer alan alt başlıklar da göz önünde bulundurularak görüşmeler detaylandırılmıştır. Görüşmeler neticesinde elde edilen değerlendirmeler bulgular kısmında her bir bileşenin altında olacak şekilde bir araya getirilmiştir.

## Bulgular

Gastronomi şehri unvanına sahip olan Hatay'ın mutfağıyla markalaşma çabasının güncel tutulması ve deprem sonrası yapılacak olan çalışmalarda bu konudaki çabasının artırılarak sürdürülebilmesi amacıyla Hatay gastronomisi ile ilgili yapılması gereken iyileştirmelerin kapsamına ve düzeyine yönelik önerilerin ortaya konulması çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada, genel anlamda gastronomi turizmini oluşturan bileşenlerin (altyapı unsurları) ortaya konulması ve bu unsurların Hatay özelinde deprem öncesindeki mevcut durumunun ortaya koyulması ve deprem sonrasında bu mevcudiyetin artırılarak daha da geliştirilmesi için bir model önerisinde bulunulacaktır. Çalışmanın sonucunda yapılacak olan değerlendirme gastronomi turizmi bağlamında kabul gören bileşenler üzerinden gerçekleştirilecektir. Bu anlamda Smith ve Xiao'nun (2008) yaptıkları çalışmada öne sürülen gastronomi turizmi bileşenleri ana başlıklar halinde temel alınmaktadır.

**Tablo 1.** Gastronomi Turizmi Bileşenleri

<b>Tesisler/Turistik Altyapı</b>	<b>Aktiviteler</b>	<b>Etkinlikler</b>	<b>Organizasyonlar</b>
<b><i>Binalar/Yapılar</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoranlar</li> <li>• Gıda üretim tesisleri</li> <li>• İçecek üretim tesisleri</li> <li>• Çiftçi pazarları</li> <li>• Yiyecek-içecek satış yerleri</li> <li>• Mutfak/gastronomi müzeleri</li> </ul>	<b><i>Tüketim</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoranlarda yeme-içme</li> <li>• Yerel ürünlerin pikniklerde kullanımı</li> <li>• Yerel yiyecek-içeceklerin satın alımı</li> <li>• 'Kendin Topla' faaliyetleri</li> </ul>	<b><i>Yiyecek-İçecek Gösterileri ve Yarışmaları</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek-içecek gösterileri</li> <li>• Mutfak ekipmanları ile ilgili gösteriler</li> <li>• Ürün tanıtımları</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoran sınıflama ve tescilleme sistemleri</li> <li>• Yiyecek-içecek tescilleme sistemleri</li> <li>• Gastronomi toplulukları ve dernekler</li> </ul>
<b><i>Alan Kullanımı</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çiftlikler</li> <li>• Meyve bahçeleri</li> <li>• Bağlar</li> <li>• Kırsal restoran alanları</li> </ul>	<b><i>Turlar</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Şarap bölgeleri</li> <li>• Tarım bölgeleri</li> </ul>	<b><i>Festivaller</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek festivalleri</li> <li>• İçecek festivalleri</li> <li>• Hasat festivalleri</li> </ul>	
<b><i>Rotalar/Akslar/Caddeler</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Şarap rotaları</li> <li>• Yiyecek rotaları</li> <li>• Gurme rotaları</li> </ul>	<b><i>Eğitim/Gözlem</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aşçılık okulları</li> <li>• Tadım aktiviteleri</li> <li>• Üretim tesislerinin ziyareti</li> <li>• Şef yarışmalarının izlenmesi</li> <li>• Gastronomi ile ilgili yayın faaliyetleri</li> </ul>		
<b>Kaynak:</b> Smith and Xiao, 2008: 290			

Tablo, gastronomi turizmi bileşenlerini özetlemektedir. Dört ana boyut altında bir araya getirilen bileşenlerin odağında destinasyona gelen turistlerin yaşayacağı gastronomi deneyiminin çerçevesi yer almaktadır. Bu deneyimin yaşanması için gastronomik ürünlere, üretildikleri alanlara, tüketime hazır hale getirildiği tesislere, seyahat güzergâhlarına, gözlem ve öğrenme amaçlı aktivitelere, gastronomi temalı etkinliklere ve sahip olunan mutfak zenginliğinin korunması için bir takım sistemlere ihtiyaç duyulmaktadır. Boyutlar ne oranda karşılanır ve her bir başlığın içeriği o oranda doldurulursa destinasyonlarda gerçekleştirilecek gastronomi turizminin etkinliği de o düzeyde artırılmış olacaktır.

Katılımcılar ile yapılan görüşmelerden hareketle her bir gastronomi turizmi bileşeni ayrı başlıklarda ele alınmıştır. Bileşenlerin altında yer alan unsurlara katılımcıların görüşmede değinmelerine bakılarak frekansları alınmış, konu ile ilgili betimleyici tanımlamalarına yer verilmiştir.

## Hatay Gastronomi Turizmi Tesisleri/Turistik Alt Yapısı Bileşenine Yönelik Bulgular

Gastronomi deneyimini artıran ve bu deneyimi unutulmaz kılan unsurların başında deneyimin yaşandığı mekânlar ve yapılar gelmektedir. Araştırma doğrultusunda görüşmecilere yöneltilen ilk soru yaşanan depremlerden sonra gastronomi turizmi bağlamında Hatay'ın turistik altyapısının nasıl etkilendiğinin değerlendirilmesi yönündedir.

***Binalar/Yapılar:*** Görüşmeye katılanlar Hatay'ın gastronomi turizminin altyapısını oluşturan unsurların, özellikle Antakya, Harbiye, Samandağ, Arsuz, İskenderun ve Belen bölgelerinde kümelendiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca, restoran ve yiyecek-içecek ile ilgili diğer satış yerlerinin ise daha çok Antakya'da yoğunlaştığı ifade edilmiştir. Hatay'daki gastronomi turizmi altyapı unsurlarının kültür turizmi unsurlarından ayrı düşünülmemeyeceği ve bu anlamda özellikle Antakya merkezde bulunan ve turistler tarafından oldukça yoğun bir şekilde ziyaret edilen şehrin ya da bölgenin karakterini oluşturan uzun çarşı başta olmak üzere birçok

tarihi ve kültürel değerin (cami, müze vb.) olduğu ifade edilmiştir. Ancak, söz konusu depremde özellikle Antakya bölgesinin ve bu bölgedeki gastronomi altyapı unsurlarının, tarihi ve kültürel unsurların yüksek düzeyde hasar gördüğü ve bölge dışındaki yerlerin ise kısmen zarar gördüğü dile getirilmiştir. Bu anlamda Antakya merkezdeki birçok yiyecek içecek işletmesinin deprem sonrası çevre ilçelere veya çevre şehirlere taşındığı söylenmiştir. Bunun yanı sıra meydana gelen depremden bağımsız olarak yapılan değerlendirmelerde; özellikle gastronomi şehirleri açısından büyük önem taşıyan ve geleneksel yiyeceklerin yapımında kullanılan araç gereçlerin tarihsel süreçler içerisinde değişimini gösteren gastronomi müzesinin olmayışı büyük bir eksiklik olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca, Hatay genelinde yöresel yemek sunan işletme sayısının da eksik olduğu ve bu konuda özellikle Hatay Büyükşehir Belediyesi tarafından 2019 yılında faaliyete geçirilen UNESCO Hatay Gastronomi Evi'nin öncülük edebileceği, ancak bu hizmet binasının da depremden dolayı hasar gördüğü için faaliyetine Mersin'de devam etmek zorunda kaldığı dile getirilmiştir.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde sıklıkla dile getirilen ve gastronomi turizminin en önemli altyapı unsurlarından biri olarak değerlendirilen Hatay Gastronomi Müzesi'nin eksikliği 3 numaralı katılımcı tarafından şu şekilde ifade edilmiştir:

*“Medeniyetler sofrası olarak değerlendirilen Hatay’ın yiyecek tarihine, gelenek ve göreneklerine yönelik unsurların sergilendiği bir gastronomi müzesinin açılması bölgeyi ziyaret için gelen turistlerin deneyimlerinin zenginleştirilmesine de imkân sağlayacaktır.”*

**Alan Kullanımı:** Araştırma katılımcıları Hatay’ın iklim, coğrafi yapı ve tarımsal ürün çeşitliliği açısından zengin bir yapıya sahip olmasından kaynaklı gastronomi turizmi açısından avantajlı bir konumunun olduğu ve yiyecek içecek işletmelerinin hammadde ihtiyacını taze ve ekonomik olarak yerel üreticiden temin edebildiklerini dile getirmişlerdir. Özellikle, Hatay’da yoğun olarak üretilen narenciye, incir, kavun, nar, çilek ve zeytin gibi ürünler gastronomi turizmi amaçlı kullanıma uygun olarak sıralanmıştır. Ancak, bu ürünlerin de tam anlamıyla gastronomi turizmi açısından değer taşıyan bir konumda pazarlanmadığı vurgusu yapılmıştır. Bu konuda söz konusu ürünlerin satışının yapıldığı tesis ve işletmelerin mevcut olduğu ancak gastronomi turizmi kapsamında tur güzergâhlarına giren ve gastronomi ziyaretçilerinin gözlemleyip ziyaret edebilecekleri gastronomi ürünlerinin (zeytin hariç) üretimine yönelik tesis ve işletmenin eksik olduğu genel anlamda araştırma katılımcılarının ortak görüşleridir. Bunun yanı sıra araştırma katılımcılarının gastronomi turizminin temel yapı taşlarından biri olan çiftliklere yönelik yapmış oldukları değerlendirmelere bakıldığında Hatay’daki az sayıda çiftliğin turizme açıldığı ve bu çerçevede çiftliklerin desteklenerek turizme kazandırılmasının gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından oldukça önemli olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca, Hatay’da Harbiye Döver ve Karaksı bölgesinde yoğunlaşmış olan ve özellikle geleneksel köy kahvaltısı sunan kırsal restoran işletmelerinin olduğu ve gastronomi turistlerinin bu işletmelerden Hatay’ın yerel ürünlerini taze bir şekilde tüketebilecekleri işletmeler olduğu belirtilmiştir. Bu bölgedeki işletmelerin depremden fiziksel anlamda etkilenme düzeylerinin düşük olduğu ancak depremin dolaylı olarak etkilediği dile getirilmiştir.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde gastronomi turizminin önemli altyapı unsurlarından bir olan arazi kullanımının Hatay özelinde durumuna yönelik 9 numaralı görüşmecinin ifadesi şu şekildedir:

*“Nüfus artışına paralel olarak ortaya çıkan barınma ihtiyacının giderilmesine yönelik veya turizm amaçlı olarak Hatay’da da verimli arazilerin bina yapımında kullanıldığı söylenebilir. Bu konuda deprem sonrası şehir planlamasının tarım arazilerinin korunması hususu dikkate alınarak yapılması en büyük temennimiz”*

**Rotalar/Akslar/Caddeler:** Gastronomi turizminin altyapı unsurlarından biri olan gastronomi rotalarına yönelik görüşmeci değerlendirmelerine bakıldığında; Hatay’ın çevre illerle birlikte değerlendirilerek oluşturulmuş gastronomi rotalarının içerisinde yer aldığı, ancak gastronomi turizmi kapsamında sadece Hatay özelinde ilçeleri de içerisine alan düzenli ve planlı bir şekilde oluşturulmuş somut herhangi bir rotanın olmadığı dile getirmişlerdir. Ancak bölgede çalışan tur rehberlerinin kendi tur planları çerçevesinde kendilerine özel rotalar belirleyerek tur yaptıkları söylenmektedir. Bu konuda deprem sonrası için yapılan değerlendirmelerde ise; söz konusu yazılı olmayan ve kimi zaman kendiliğinden oluşmuş olan bu turların da belirli düzeyde yön değiştirebileceği, şehrin yeni konumuna ve yiyecek-içecek işletmelerinin konumlanma durumuna göre bilinenin dışında farklılaşabileceği belirtilmiştir. 11 numaralı görüşmeci ifadeleri bu değerlendirmeyi destekler niteliktedir:

*“Deprem sonrası turizm anlamında Hatay gastronomi rotalarına yönelik belirli düzeyde değişimlerin olabileceği ancak Hatay’ın merkez ilçesi olan Antakya’nın tarihi ve kültürel konumundan dolayı cazibe merkezi olmaya devam edecektir.”*

Benzer bir değerlendirmeyi 14 numaralı görüşmeci gerçekleştirmiş ve şunları ifade etmiştir:

*“...turlarımıza katılanların ilgisine göre gastronomiyi öne plana alabilmekteyiz. Böyle durumlarda daha çok yeme-içme üzerine güzergahları tercih etmekteyiz. Depremden sonra Hatay’ın planlanmasında gastronomi güzergahlarının düşünülmesi, bunun bilinçli ve planlı bir şekilde oluşturulmasını dilerim...”*

### **Hatay Gastronomi Turizmi Aktivitelerine Yönelik Bulgular**

**Tüketim:** Yiyecek-içecek tüketimine yönelik görüşmecilerin ifadeleri incelendiğinde; Hatay’da yerel halkın ekonomik durumu fark etmeksizin dışarıda yeme-içme alışkanlığının yüksek olduğu ve bu durumun önemli bir kültürel öge olduğu belirtilmiştir. Ayrıca yerel halkın özellikle yerel ve sokak lezzetleri sunan işletmelerin tercih edildiği dile getirilmiştir. Sadece yerel halk tarafından bilinen ve tercih edilen bu tür işletmelerin kaliteli ve lezzetli yiyecekler sunduklarının ancak gastronomi turistine hizmet verebilecek alt yapılarının olmadığına altı çizilmiştir.

Araştırma katılımcılarının Hatay’ı ziyaret eden gastronomi turistlerine hizmet veren işletmelere yönelik görüşleri incelendiğinde; yöreye özgü ve tescilli lezzetlerin genel anlamda Antakya, Harbiye, İskenderun, Arsuz, Belen ve Samandağ bölgelerindeki turistik işletmelerde turistlerin beğenisine sunulmakta olduğunu ve Hatay’a özgü tescilli gastronomik ürünlerin ve diğer hediyelik ürünlerin satışının ise özellikle Antakya merkezde bulunan uzun çarşı ve civarında kümelenen işletmelerde ve vakıflı köyünde halkın teşebbüsleri ile oluşturulmuş satış noktalarında turistlerin hizmetine sunulduğu dile getirilmiştir. Ancak özellikle Antakya bölgesindeki restoranların ve gastronomik ürün satış yerlerinin depremden en fazla etkilenen ve kapanmak zorunda kalınmış işletmeler olduğu belirtilmiştir.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde Hatay gastronomi turizmi aksları ve rotalarına yönelik 12 numaralı katılımcının görüşleri şu şekildedir:

*“Hatay’daki en iyi lezzetlerin özellikle sokak lezzetleri sunan küçük işletmelerde gizli olduğunu düşünüyorum. Fırınlı kasaplarda hazırlanan tava Hatay’ın en önemli kültürel lezzetleri arasındadır. Bu yerler turistler tarafından tercih edilebilir mekânlara dönüştürülebilir mi bilemiyorum. Ancak bu lezzetlerin de turistler tarafından tadılması gerektiğine inanıyorum.”*

**Turlar:** Katılımcılar tarafından Hatay ili içerisinde planlı ve yazılı bir şekilde oluşturulmuş herhangi bir gastronomi temalı tur rotasının olmadığı dile getirilmiştir. Bu anlamda Hatay’da özellikle seyahat acentelerinin ve tur rehberlerinin tercihleri kapsamında veya müşteri talebi üzerine hazırlanmış olan ancak standardize edilmemiş paket tur programlarının mevcut sistemde kullanıldığı belirtilmiştir. Hatay’ın UNESCO gastronomi şehri olduktan sonra turizmde değerlendirilme potansiyeli olan ürünlere, işletmelere ve bölgelere yönelik tescilleme, ruhsatlandırma ve bilinçlendirme çalışmalarının, düzenli organizasyonların ve tur programlarının oluşması adına önemli gelişmeler olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca deprem sonrası Hatay’ın şehir ve halk olarak yeni normaline kavuşmasının ardından yapılacak olan düzenli tur programları Hatay’da gastronomi turizminin yeniden canlanmasında etkili bir unsur olabileceği düşünülmektedir.

Turlar başlığı altında belirtilen hususları destekleyecek şekilde 15 numaralı görüşmeci şu ifadelerde bulunmuştur:

*“Hatay’da gastronomi turları kültür turları ile birlikte programlanmaktadır. Tur tarihi eğer herhangi bir ürünün hasat zamanına dek gelirse izinli olarak turistlerin ürün hasadına katılması sağlanabiliyordu. Bu anlamda Hatay’da düzenli bir tur programının olmadığı söylenebilir.”*

**Eğitim/Gözlem:** Araştırma katılımcılarının gastronomi ve aşçılık eğitimine yönelik görüşleri incelendiğinde; özellikle Hatay’ın UNESCO Gastronomi Şehri unvanını almasının ardından önlisans ve lisans düzeyinde eğitim veren üniversitelerde aşçılık ve gastronomi bölümlerinin artış gösterdiği, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı okullarda ise yiyecek içecek üzerine eğitimlerin artış gösterdiği ve yaygın eğitim kurumları tarafından yiyecek içecek üzerine açılan kurs ve sertifikasyon programlarının da belirli düzeyde artış gösterdiği dile getirilmiştir. Bu bağlamda, Hatay’da gastronomi turizminin eğitim alt yapısının yeterli düzeyde olduğuna yönelik bir fikir birliğinin olduğu görülmüştür. Ancak, Hatay mutfağına yönelik kapsamlı bir şekilde oluşturulmuş kitap ve benzer dokümanların yetersiz olduğu ve bu konuda akademik anlamda daha fazla çalışmanın yapılması gerektiği üzerinde durulmuştur. Ayrıca yerel halkın katılımı ile gerçekleştirilen mutfak organizasyonlarının yeterli düzeyde olmadığı ifade edilmiştir. Bu anlamda görüşmecilerin çoğu, ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilen mutfak aktivitelerinin artırılması gerektiğini vurgulamıştır. Hatay özelinde gerçekleştirilen mutfak atölyesi çalışmalarına sektör profesyonellerinin yanı sıra özellikle Hatay mutfağını en iyi ve en doğru



şekilde tanıtımını sağlayacak olan yerel işletmelerin, yerel şeflerin ve yerel aşçıların katılımının artırılması gerektiği ortak görüş olarak vurgulanmıştır.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde Hatay'daki mutfak atölyesi organizasyonlarına yönelik 6 numaralı görüşmeci ifadesi şu şekildedir:

*“Hatay Büyükşehir Belediyesi tarafından 2019 yılında faaliyete geçirilen UNESCO Hatay Gastronomi Evi'nin mutfak atölyesi organizasyonları ve Hatay yemeklerinin tanıtımı açısından önemli bir girişimdir. Hatay gastronomi evinin Hatay'daki birçok organizasyona ev sahipliği yapmış olmasının yanı sıra birçok gelişmeye de öncülük ettiği söylenebilir.”*

### **Hatay Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Yönelik Bulgular**

**Yiyecek-İçecek Gösterileri ve Yarışmaları:** Görüşmeciler, Hatay'ın herkes tarafından bilinen tescillenmiş yemeklerinin yanı sıra Hatay'ın yöresel yemek kültüründe önemli bir yer oluşturan ancak yeni nesilden birçok kişinin bilmediği ve bu anlamda unutulmaya yüz tutmuş yemekler olarak nitelendirilen birçok yemeğinin olduğunu ifade etmiştir. Bu lezzetlerin gün yüzüne çıkarılabilmesi adına bu tür organizasyonların oldukça önemli olduğu vurgulanmıştır. Bu anlamda geçmişte bu tür yemek gösterilerinin ve yarışmaların yapıldığı ancak gelecekte yani deprem sonrası şehrin eski konumuna gelmesinin ardından Hatay genelinde özellikle ev hanımlarının katılımıyla gerçekleştirilecek olan bu tür etkinliklerin artırılması ve gelenekselleştirilerek devam ettirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca, ulusal ve uluslararası düzeyde gastronomi organizasyonlarına ev sahipliği yapılması ve yoğun katılımın sağlanması gerektiği vurgulanmıştır. Araştırma katılımcıları tarafından özellikle deprem sonrası Hatay'ın yeni normaline kavuşmasının ardından sistemli ve düzenli bir şekilde gerçekleştirilecek olan bu tür organizasyonların Hatay'ın gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından büyük önem arz ettiği vurgusu da yapılmıştır.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde yiyecek-içecek gösterilerine ve yarışmalarına yönelik 2 numaralı katılımcının görüşleri şu şekildedir:

*“Yöresel yemek yarışmaları hem kültürel zenginliklerin ortaya çıkarılmasında hem de bu yemeklerin öğrenilmesinde, arşivlenmesine ve gelecek nesillere aktarılmasına büyük katkı sağlayabilmektedir. Bu anlamda yerel halkın kültürel değerlerini sergilemesine imkan sağlayan bu tür organizasyonların artırılması gerektiğini düşünüyorum.”*

**Festivaller:** Araştırma katılımcıları Hatay'ın UNESCO Gastronomi Şehri unvanını almasının ardından Hatay'da yerel ürünlerin turizmde kullanılmasının önemine yönelik bir bilincin oluştuğu ve bu ürünlerin tanıtımı için daha fazla çaba gösterilmeye başlandığı ve bu noktada gastronomi festivallerinin önemini anlaşıldığı bir dönem içerisine girildiğini ifade etmişlerdir. Ancak yapılan festivallerin yerel düzeyde kaldığı ve beklenenden daha düşük bir etki oluşturduğu dile getirilmiştir. Görüşmeciler Hatay'da festivali yapılan ürünlerin gastronomi turizmi açısından çekicilik düzeyi yüksek olan ürünler olduğunu ancak organizasyonel anlamda planlama ve tanıtım konusundaki eksikliklerin giderilmesiyle birlikte bu festivallerin istenilen düzeye ulaşabileceğini dile getirmişlerdir.

Hatay'da yapılan festivallere yönelik ortaya koyulan bu değerlendirmeyi 1 numaralı görüşmecinin ifadesi şu şekilde desteklemektedir:

*“Deprem öncesi Hatay'da Ocak ve Şubat ayları hariç her ay en az bir festival ya da şenlik yapılmaktaydı. Ama bu organizasyonlardan zeytin festivali hariç diğer festivallerin yöresel düzeyde kaldığını söyleyebilirim.”*

### **Hatay Gastronomi Turizmine Yönelik Organizasyonlar Açısında Elde Edilen Bulgular**

Araştırma katılımcıları Hatay'ın UNESCO Gastronomi Şehri unvanını almasının ardından yiyecek-içecek işletmeciliği konusunda hem niteliksel hem de niceliksel anlamda önemli gelişmeler gösterdiğini vurgulamışlardır. Son zamanlarda özellikle eski Antakya olarak değerlendirilen bölgede konakların restore edilerek yüksek düzeyde turistik yiyecek-içecek işletmelerine dönüştürüldüğü dile getirilmiştir. Bu işletmelerin birçoğu Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından ve belediyeler tarafından belgelendirilmiş işletmelerdir. Ayrıca yöresel ürün açısından zengin bir il olan Hatay'ın diğer gastronomi şehirlerine nazaran ürün tescilleme konusunda çok geride kaldığı genel olarak beyan edilmiştir. Bunun yanı sıra Hatay'da aşçılık ve gastronomi kapsamında birçok topluluk ve derneğin kurulmuş olduğu, özellikle deprem öncesi dönemde bunların birçoğunun gastronomi organizasyonları

içerisinde yer aldıkları ancak diğer bileşenler ile koordineli çalışmayıp bağımsız hareket ettikleri belirtilmiştir. Özellikle deprem sonrası bu topluluk ve dernekler çadır ve konteyner kentlerde kalan vatandaşların yiyecek ihtiyacının giderilmesinde aktif rol aldıklarını da belirtmişlerdir.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde Hatay gastronomisinde resmi örgütlenmeye yönelik 7 numaralı görüşmeci şunları ifade etmiştir:

*“Hatay’da tescilli ürün sayısının artırılmamasını il içerisinde yeterli düzeyde ilişki ağının kurulamadığından kaynaklandığını düşünüyorum. Bu konuda Hatay’daki tüm turizm paydaşlarının sürece dâhil edilebilirse, bu paydaşlar birlikte hareket etmesi sağlanabilirse kısa sürede birçok ürünün tescillenebileceğine inanıyorum.”*

Genel olarak; görüşmeye katılanlar yaşanan depremden sonra Hatay’ın gastronomi turizmi bağlamında yeniden tasarlanabilmesi için tesisler/turistik altyapı, aktiviteler, etkinlikler ve organizasyonlar bileşenlerine odaklanılmasını gerektiği vurgulanmıştır. Öte yandan görüşmeciler her bir bileşen ile ilgili yapılacak planlı çalışmaların bir bütün oluşturacak şekilde bir araya getirilmesinin ve aralarındaki koordinasyonun başarılı bir şekilde sağlanmasının önemli olduğunu ifade etmişlerdir.

### **Sonuç ve Öneriler**

Türkiye’de 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen deprem felaketinden olumsuz etkilenen Hatay’ın yeniden inşa edilmesi her yönüyle düşünülmesi ve planlanması gereken önemli bir konudur. Şehrin sahip olduğu gastronomi zenginliğiyle gerçekleştirilen turizm etkinliklerinin de bu yenilenme sürecinde dikkat edilmesi gereken bir unsurdur. Hatay’ın gastronomi turizmi bağlamında sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi, yeniden organize edilmesi ve gastronomi etkinliklerinin planlanabilmesi amacıyla öneriler geliştirmeyi hedefleyen bu araştırmada gastronomi turizmi bileşenlerine Hatay özelinde odaklanılmıştır. Yapılan görüşmeler neticesinde katılımcıların üzerinde hemfikir olduğu en önemli konuların başında Hatay gastronomi zenginliğini oluşturan elementlerin şehir dışına dağılması veya depremlerle yok olması gelmektedir. Hatay gastronomisinin yeniden organize edilmesi ve planlanması için üretim sürecinde yer alan insanların yeniden bir araya getirilmesi ve deprem nedeniyle oluşan istihdam açığının da genç kuşaklar yardımıyla kapatılması önemlidir. Bu anlamda gastronomi eğitime ve meslek edindirme uygulamalarına her zamankinden daha fazla ihtiyaç duyulmaktadır.

Araştırmada gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde; yaşanan deprem felaketine kadar Hatay’daki gastronomi turizmi faaliyetlerinin planlı bir şekilde gerçekleşmediği görüşü ortaya çıkmaktadır. Bölgenin yeniden inşa sürecinde bu durum göz önünde bulundurulmalıdır. Sahip olunan gastronomi zenginliğini en iyi şekilde sunabilmek için profesyonel işletmelere ihtiyaç bulunmaktadır. Bu husus işletmelerin kuruluş yerlerinden turistlerin tüketimi gerçekleştireceği ana kadar planlanmalıdır. Böyle bir çalışmanın sağlıklı gerçekleştirilebilmesi için yerel paydaşların bir araya getirilmesi ve organize bir şekilde çalışması önemlidir.

Görüşmelere katılan akademisyenler deprem sonrasında Hatay’da gastronomi alanında yapılan akademik çalışmaların da sektöre uğradığını belirtmişlerdir. Güvenli çalışma ortamının olmayışı, fiziksel ve teknik aksaklıklar akademisyenlerin ve lisansüstü öğrencilerin verimli çalışmamasına neden olmuştur. Öte yandan araştırmalara veri sağlayabilecek turistlerin olmayışı; restoran sahiplerine ve yöneticilerine, seflere, esnaflara ve çalışanlara ulaşamaması veri toplama süreçlerinin aksamasına; dolayısıyla yapılması planlanan çalışmaların yarım kalmasına neden olmuştur. Deprem yaralarının sarılmasından ve güvenli akademik çalışma ortamının kurulmasından sonra bu çalışmalara yeniden hız kazandırılması Hatay gastronomisinin toparlanması ve bir araya gelebilmesi adına oldukça önemlidir.

Hatay’ın sistemli bir gastronomi turizmi organizasyonu kurabilmesinde en önemli unsurların başında oluşturulacak gastronomi turları ve yiyecek-içecek rotaları gelmektedir. Bu alanda gastronomi güzergahı oluşturabilecek bir yapının meydana gelmesi gerekmektedir. Şehrin gastronomi haritasının çıkarılması, gastronomi temalarının belirlenmesi ve bu temalar doğrultusunda güzergâhların ortaya çıkarılması gastronomi turizmine yönelik ilgiyi daha da artıracaktır. Yerel paydaşlar ve tur rehberlerinin böyle bir organizasyonu gerçekleştirebilecek bilgi ve deneyime sahip olduğu düşünülmektedir. Özellikle tur rehberleri gastronomi bağlamındaki gezilerinde Uzunçarşı’nın önemli bir lokasyon olduğu, burada bulunan farklı temalardaki işletmelerin (baharat, peynir, zeytin, mutfak ekipmanları vb.) oluşturulacak tur rotalarında önemli hizmetler sunabileceği vurgulanmıştır. Ancak yaşanan deprem felaketinden dolayı ağır hasar alan bu yerlerin sistemli bir şekilde restore edilmesi ve yerel esnaf kültürünün yeniden kazandırılması gerekmektedir. Bununla birlikte Hatay’ın yeniden normal yaşamına dönmesinin ardından yapılacak olan düzenli tur programları Hatay’da gastronomi turizminin tekrar canlanmasında da etkili bir unsur olabilecektir. Bu doğrultuda tur organizasyonları gerçekleştiren işletmelere önemli görevler düşmektedir.

Araştırma kapsamında üzerinde durulması gereken bir diğer konu ise gastronomi etkinliklerinin geliştirilerek yeniden yapılması üzerinedir. Daha önce bu alanda yapılan organizasyonların gereken yankıyı uyandırmadığı, gastronomi turizminin gelişmesi açısından yeterli etkinin sağlanmadığı görüşü hâkimdir. Bu kapsamda yerel otoritelerin öncülüğü oldukça önemlidir. Öncelikli olarak daha önce yapılan etkinlikler incelenmeli, değerlendirilmeli, eksik ve hatalı yönleri tespit edilmelidir. Sonrasında nasıl bir gastronomi etkinliğinin yapılmak istendiği ortaya koyulmalıdır. Etkinlik takviminin iyi ve tutarlı bir şekilde belirlenmesi organizasyonun başarılı bir şekilde gerçekleştirilmesi için oldukça önemlidir. Yerel yönetimi ve paydaşları içerisine katan bir etkinlik yönetim komisyonu kurulması sürecin sistemli bir şekilde işlenmesini sağlayacaktır. Öte yandan Hatay mutfağını bilen ve konuya hâkim olan şeflere de büyük iş düşmektedir. Onların yapacağı yönlendirme ve tanıtımlar ile Hatay'ın sahip olduğu gastronomi zenginliği en doğru bir şekilde insanlara sunulabilecektir.

Deprem nedeniyle Mersin'e taşınan Hatay Gastronomi Evi, uygun şartların sağlanması ve Hatay'ın yeniden inşasının tamamlanmasının ardından yeniden ait olduğu topraklara dönecektir. Yukarıda ifade edilen diğer çalışmaların gerçekleşmesiyle birlikte gastronomi zenginliği herkes tarafından kabul edilen Hatay'ın yeniden gastronomi turizmi bağlamında canlanması sağlanmış olacaktır. Öyle ki etkin bir yeniden tasarım sayesinde bu canlanma sadece yerel düzlemde kalmayacak uluslararası bir boyut kazanabilecektir. Hatay'da gerçekleştirilecek planlı ve sistemli bir çalışma sayesinde gastronomi turizmi faaliyetleri hiç olmadığı kadar düzenli yapılabilecek ve Hatay gastronomi turizmi sistemi sayesinde şehre tersine göçün sağlanmasında destekleyici olacaktır.

### Kaynakça

- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O. ve Benli, S. (2015). Bir seyahat motivasyon aracı olarak gastronomi: Hatay'ı ziyaret eden yerli turistlerin seyahat motivasyonları, yiyecek-içecek deneyimleri ve seyahat memnuniyetleri üzerine bir araştırma. *Eurisia International Tourism Congress*, Konya.
- Aleffi, C., and Cavicchi, A. (2020). The role of food and culinary heritage for postdisaster recovery: The case of earthquake in the Marche Region (Italy). *Journal of Gastronomy and Tourism*, 4(3), 113-128.
- Altun, F. (2018). Afetlerin ekonomik ve sosyal etkileri: Türkiye örneği üzerinden bir değerlendirme. *Sosyal Çalışma Dergisi*, 2(1), 1-15.
- Bachev, H. I., and Ito, F. (2014). Implications of Fukushima nuclear disaster for Japanese agri-food chains. *International Journal of Food and Agricultural Economics (IJFAEC)*, 2(1128-2016-92026), 95-120.
- Büyüktepe, H. (2022). Hatay iline yönelik gastronomi imaj algısının metafor yoluyla incelenmesi: Gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine bir araştırma (Yüksek lisans tezi). *İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü*, Hatay.
- Canbolat, C. (2017). Hatay ilinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimi (Yüksek lisans tezi). *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Dinçer, H. (2001). *Antakya mozaikleri*, Hatay: Antakya Belediyesi Kültür Yayını.
- Doğaka (2018). *Hatay il turizm stratejisi ve eylem planı (2018-2023)*. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı: Ankara.
- Doğaka (2020). *Hatay gastronomi stratejisi ve eylem planı (2021-2023)*. T.C Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı: Ankara.
- Huan, T. C., Beaman, J., and Shelby, L. (2004). No-escape natural disaster: Mitigating Impacts on tourism. *Annals of Tourism Research*, 31(2), 255-273.
- Huang, J. H., and Min, J. C. (2002). Earthquake devastation and recovery in tourism: The Taiwan case. *Tourism Management*, 23(2), 145-154.
- Kahraman, Ü. İ., Etyemez, S. ve Gençoğlu, Ç. U. (2019). Hatay mutfağında tatlı ve reçeller. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi*. (26.baskı). Ankara: Nobel Yayınevi.

- Kaypak, Ş. (2010). Antakya'nın kent kimliği açısından irdelenmesi. *Mustafa Kemal University Journal of Social Sciences Institute*. 7(14), 374- 382.
- Kozak, M. ve Bahar, O. (2018). *Turizm ekonomisi*. Detay Yayıncılık: Ankara.
- Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü [MTA], (2023). 06 şubat 2023 Pazarcık (Kahramanmaraş) (mw 7,7) ve Elbistan (Kahramanmaraş) (mw 7,6) depremleri bilgi notu. *Jeoloji Etütleri Dairesi Başkanlığı*.
- Mason, M. (2010). Sample size and saturation in PhD studies using qualitative interviews. In *Forum qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative social research* (Vol. 11, No. 3).
- Mendoza, Á. G. F., Mateos, M. R., ve Reinoso, N. G. (2021). Perception and rating of tourism entrepreneurs in the recovery of travel destinations affected by social-natural disasters: Case study from the april 16th earthquake in Ecuador. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 64, 102488.
- Nguyen, D. N., Kumakura, M., Kudo, S., Esteban, M., ve Onuki, M. (2021). Overcoming negative disaster images: How Fukushima's sake breweries challenged negative stereotypes and rebuilt its regional brand. *Journal of Tourism Futures*, 7(3), 390-405.
- Pehlivan, T. (2023). 2023 Depremlerinin Gaziantep gastronomi turizmi üzerine potansiyel etkileri. İçinde: M. Öksüz, (ed.), *Turizm alanında çok yönlü araştırmalar* (ss.139-159). Özgür Yayınları: Gaziantep.
- Perera, P. ve Wijesundara, W. G. S. R. (2020). Culinary tourism as a post disaster recovery marketing tool for Sri Lanka tourism promotion: A study of south coast of Sri Lanka. *Journal of Business Management*, 3(02).
- Rijal, S., Badollahi, M. Z. ve Haryanto, B. (2021). Tourism turbulence. In *Palembang Tourism Forum 2021 (PTF 2021)* (pp. 63-70). Atlantis Press.
- Sancak S. (2018). *Türk mutfak kültürü kapsamında Hatay'ın gastronomi şehri olarak değerlendirilmesi* (Yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Saruhan, G. E. (2012). *Kentsel markalaşma sürecine kültür turizminin etkisi: Antakya (Hatay) örneği* (Yüksek lisans tezi). Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Seraphin, H., Korstanje, M. ve Gowreesunkar, V. (2020). Diaspora and ambidextrous management of tourism in post-colonial, post-conflict and post-disaster destinations. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 18(2), 113-132.
- Séraphin, H., Zaman, M. ve Fotiadis, A. (2019). Challenging the negative image of postcolonial, post-conflict and post-disaster destinations using events: The case of Haiti. *Caribbean Quarterly*, 65(1), 88-112.
- Smith, S. ve Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research*, 46: 289-299.
- Şahin, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*, Hatay Valiliği Yayınları: Hatay.
- Tsai, C. H. ve Chen, C. W. (2010). An earthquake disaster management mechanism based on risk assessment information for the tourism industry-a case study from the island of Taiwan. *Tourism Management*, 31(4), 470-481.
- Tsai, C. H. ve Chen, C. W. (2011). The establishment of a rapid natural disaster risk assessment model for the tourism industry. *Tourism Management*, 32(1), 158-171.