

**TURİZMDE TÖREN YİYECEK VE  
İÇECEKLERİNİN ROLÜ: MERSİN İLİ ARAŞTIRMASI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**RABİA YEDİGÖZ**

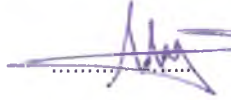
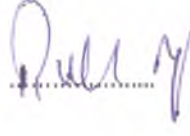

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

**MERSİN  
HAZİRAN - 2017**

## ONAY

Doç. Dr. Uysal YENİPİNAR tarafından hazırlanan "Turizmde İçecek ve İçeceklerinin Rolü: Mersin İli Araştırması" başlıklı bu çalışma, aşağıda imzaları jüri üyeleri tarafından oy birliği ile Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

İsmi	Ünvanı, Adı ve Soyadı	İmza
	Doç. Dr. Uysal YENİPİNAR	
	Prof. Dr. Şule AYDIN	
	Prof. Dr. Nilgün ÇIBLAK COŞKUN	

Yukarıdaki jüri kararı Sosyal Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 08/06/2017 tarih ve 2017/42 sayılı kararıyla onaylanmıştır.

Prof. Dr. Süleyman DEĞİRMEN  
Sosyal Bilimleri Enstitüsü Müdürü



Bu belge kullanılan özgün bilgiler, şekil, tablo ve fotoğraflardan kaynak göstermeden alıntı yapmak 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu hükümlerine tabidir.

## ÖZET

Kültürel değerleri yansıtan farklı yemekler konuklarda merak uyandırmakta başlı başına önemli çekim kaynağı olmaktadır. Bu yönüyle tören yemekleri turistik ürün niteliği kazanmaktadır. Mersin, Anadolu'nun güneyinde yer alan önemli bir kenttir. Konumu gereği çok sayıda göç almıştır. Suriye, Kıbrıs, Girit, Doğu ve Güneydoğu'dan fazlaca göç alan Mersin'in mutfağı bu göçlerden etkilenmiştir. Bu göçlerle birlikte Mersin'in yöresel mutfağı değişime uğramıştır. Çalışmanın amacı; unutulmaya yüz tutmuş kültürel miras niteliğindeki tören yemeklerini tespit edip kültürel miras olarak gelecek kuşaklara taşınması ve turistik ürün olarak değerlendirilmesine katkı sunmaktır. Araştırma evreni; Mersin merkezde yaşayan menşei Suriye, Kıbrıs ve İtalya illerle bağı devam eden ve törenlerde hazırlanan yiyecekler hakkında bilgi sahibi olan 41 yaş ve üstü kişilerden oluşmaktadır. Nitel araştırma yöntemi ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. 105 katılımcıdan elde edilen veriler betimsel analiz yapılarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda geçiş dönemine ait doğum, düğün, ölüm törenlerindeki, milli bayramlardaki, bayramlardaki, Hıdırellez ve nevruz gibi diğer törenlerdeki yiyecek ve içecekler tespit edilmiştir.

**Anahtar Sözcükler:** Sürdürülebilirlik, Turizm, Kültürel miras, Tören yemekleri, Mersin.

**Yazar:** Doç. Dr. Uysal YENİPİNAR, Mersin Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı,

## ABSTRACT

Diferent dishes that reflect traditionals make the guests curious and become an attraction for tourist on its own. Depending on this feature the traditional dishes gain the title as touristic product. Mersin is one of the most important cities in the South of Anatolia. The Mersin cuisine has been affected by the migrations from Syria, Cyprus, Crete and from The East and Southeast . With these migrations Mersin's traditional and local cuisine has been changed. The aim of this study is to identify the ancient traditional dishes that had nearly vanished, to transfer our treasurable legacy to the next generations and to present them as touristic products. Target population of the study consists of people over 40 who have the satisfactory information about our traditional dishes and live both in the centre and outskirts of Mersin. The participants were interviewed face to face according to the qualitative method. The data, which was accured by the qualitative method among 105 partipants, was evaluated by descriptive analysis. At the end of the research, the dishes that are prepared at transitional period events such as weddings, funerals, national or religious celebrations, holidays, Hıdrellez and Nawruz were identified.

**Keywords:** Sustainability, Tourism, Cultural Heritage, Traditional Dishes, Mersin

**Advisor:** Doç. Dr. Uysal YENİPINAR, Department of Tourism Management, Mersin University, Mersin.