



## **Geleneksel Urfa Evi'nin Gastronomi Turizmi İçinde Değerlendirilmesi**

**Yrd.Doç.Dr. İlknur Yüksel**

*İstanbul Rumeli Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, İç Mimarlık Bölümü, Silivri / İstanbul, Türkiye  
ilknur.yuksel@rumeli.edu.tr*

### **ÖZET**

Kültür; toplumun yaşam boyu tecrübelerinin ve birikimlerinin bir bütünüdür. Kültürü en iyi yansıtan bina türlerinden biri geleneksel konuttur. Mutfak da geleneksel kültürü sergileyen özellikler taşır ve geleneksel Türk mutfağın ana mekanı geleneksel Türk evidir. Bu durumda geleneksel Türk evi; Türk mutfak kültürünün sergilenmesi için de önemli bir bina türü olmaktadır.

Geleneksel Urfa evi de mutfak kültürü nedeniyle ülke genelinde bilinen önemli bir yere sahiptir. Urfa'nın mutfak kültürü gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek kadar zengin ve özel bir mutfaktır. Mutfak mekanının yeri geleneksel ev olduğundan geleneksel Urfa mutfağının sunumu için de geleneksel Urfa mutfağının sunum mekanı olarak geleneksel Urfa evi olmalıdır.

Bu bağlamda; bu çalışmada geleneksel Urfa mutfağının gastronomi turizmi kapsamında sunumu için geleneksel Urfa evi önerilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** geleneksel Urfa evi, gastronomi, turizm

### **Evaluation of Traditional Urfa House in Gastronomy Tourism**

#### **ABSTRACT**

Culture; a lifetime of experience and knowledge of the community. One of the types of buildings that reflect the traditional culture of the best housing. Kitchen also carries traditional culture exhibits features and traditional Turkish cuisine, is the main venue for traditional Turkish House. In this case, traditional Turkish House; showcasing Turkish culinary culture is an important building for the type.



Due to the traditional Urfa House kitchen culture has an important place, known across the country. Urfa's culinary gastronomy is rich and that can be evaluated within the scope of tourism in a private kitchen. The location of the kitchen space is the traditional home for the traditional Urfa cuisine served as a venue for the presentation of traditional Urfa cuisine traditional Urfa House.

In this context; in this study, the scope of the traditional Urfa cuisine gastronomic tourism is proposed for the presentation of traditional Urfa House.

**Keywords:** traditional Urfa house, gastronomy, tourism

## **GİRİŞ**

Konut; kültürün biçimlendirdiği mimari yapıların başında gelir. Geleneksel konutların biçimlenmesinde önemli bir faktör olan kültür kavramı; fiziksel ve sosyal bileşenlerdir. Kültürün fiziksel bileşenleri; iklim, topoğrafya, malzeme, yapım tekniği ve teknoloji gibi öğelerden oluşur, sosyal bileşenler; inanç, değerler sistemi, sosyal yapı, yaşam biçimi, alışkanlıklar, bireyler arası etkileşim, toplumsal ilişkiler gibi öğelerden oluşur. Zorlu ve Keskin (2017)

Kültürü yansıtan en güzel örneklerden biri de yöresel mutfaklardır. Bu konu turizm sektörü içinde gastronomi kavramı ve gastronomi turizmi şeklinde önemsenir hale gelmiştir. Bu şekilde yemek yeme olgusu sıradan bir ihtiyaç olmaktan çıkarak ihtiyaçların en üst basamağına taşınması sonucunu doğurmuştur. Aksoy ve Sezgi (2015)

Bir yöreye ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran önemli sistemlerden biri yöre mutfağıdır. Yemek için "Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi" diye bahseden düşünürler geçmişte ve günümüzde mutfağın kültür tanımında önemli yerinin olduğunu ortaya koymuştur. Mutfak kültürü neyi, nasıl ve ne şekilde yiyeceğimizin temel belirleyicisidir. Bu bakımdan yemek; kültürün önemli bir bileşeni ve tamamlayıcısıdır. Yemek kültürü, o yerin kendi öz benliğini oluşturan önemli bir unsurdur. Aksoy ve Sezgi (2015)

Yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır. Türkiye'nin sahip olduğu coğrafik ve iklimsel çeşitlilik ve birçok kültüre ev sahipliği yapması sonucunda oluşan kültürel etkileşim ile mutfak kültürü çeşitlilik kazanmıştır. Aksoy ve Sezgi (2015) Urfa mutfağı da kendine özgü ve zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu da turizm kapsamı içinde özellikli bir yeri olan gastronomi turizmi içinde değerlendirilebilmesini mümkün kılmaktadır. Bu sunuma uygun mekan sağlanması bağlamında ise bu kültürü en iyi temsil



eden ve kaynağını oluşturan geleneksel ev ve geleneksel evin mutfağında üretilen ürünler ve yapılan faaliyetler önem kazanmaktadır. Bu çalışmanın konusunu geleneksel mutfak kültürünün sergilenmesine en uygun mekan olma bağlamında geleneksel evin değerlendirilebileceği düşüncesiyle Urfa mutfağı ve geleneksel Urfa evi özelinde incelenmiştir.

Bölgenin coğrafi konumundan dolayı dışa kapalı yaşamıyla Batı'dan çok fazla etkilenmediği, Batı'ya özgü fast-food kültürünün izlerini taşımadığı gözlenir. Restoranlarında kendi yöresel lezzetlerini üretip satmaya devam edilmektedir. Bu, gastro turistler için büyük bir çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Bölgenin bereketli hilal içinde olması, eski uygarlıkların yemeklerinin çoğunlukla değişmeden günümüze taşınmış olması, tarihini merak edenler için bir kaynak oluşturmaktadır. Aksoy ve Sezgi (2015)

Şanlıurfa, günümüzde yemek kültürüyle de ön plana çıkan, zengin bir yemek kültürüne sahip bir şehirdir. Onur, Süren ve Güllü (2016)

Urfa; tarihi kimliğini sergileyen mimari dokusunu günümüze kadar taşıyabilen önemli kentsel yerleşimlerden biridir. Sami (2015)

Urfa kentsel sitesi içinde geleneksel ev özelliklerinde yaklaşık 300 ev bulunmaktadır. Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi (cilt: 3, s: 1719)

Gastronomi turizmi, ziyaret edenlerin kalabilmesini sağlamak için konaklama sayısının artması ihtiyacını da doğurur. Aksoy ve Sezgi (2015) Gastronomi turizmi içinde geleneksel mutfağın sunumunda geleneksel evin kullanımı geleneksel evin sergilenmesini içerdiğinden gastronomi turizmi, kültür turizmi ile de ilişki kurar.

Yöresel mutfağa ait faaliyetlerin ana mekanı; geleneksel evdir. Yöresel mutfağa ait gerek üretimle ilgili işler gerekse sunum açısından geleneksel ev en uygun mekan olduğu düşünülmektedir ve bu çalışma geleneksel Urfa mutfağının sergilenmesini temel alan gastronomi turizmi kapsamında geleneksel Urfa evine işlev verilmesini içermektedir. Bu bağlamda geleneksel evin korunması ve işlevlendirilmesi; yöresel mutfağın sergilenmesi işlevini bir hizmet sunumuna dönüştürerek bu yöndeki hizmet sunumunu hedefleyerek geleneksel evin evi meydana getiren kültürel öğelere tutunarak yeniden işlevlendirilerek korunması yanında yöresel mutfağın onu meydana getiren uygun ortamda sergilenmesini içermektedir. Bu konu özelde Urfa mutfağının sunumuna mekan sağlanması konusunda geleneksel Urfa evinin turizm kapsamı içinde gastronomi turizmi yoluyla değerlendirilmesi incelenmiştir.



## **GASTRONOMİ TURİZMİ İÇİNDE GELENEKSEL URFA MUTFAĞININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

Damak zevki konusunda özel ilgisi olan insanların, bu anlamda ilginç olan yerlere yaptıkları ziyaretler sonucunda "Gastronomi Turizmi" kavramı karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi turizmi genel anlamda insanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerini tanımlayan bir kavramdır. Oldukça yeni olan bu kavram, ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından farklı kültürleri yiyecek yoluyla ifade etmek amacıyla literatüre kazandırılan bir terimdir. Long, gastronomi turizmini, "bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını ve mutfağını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli" olarak tanımlamıştır. Gastronomi turizmi özgün yemek ve şarap turizminin temel alanlarıdır. Tüketici açısından bir yemeğin özgünlüğü, bir ürünün spesifik bir yere, bölgeye ya da ülkeye özgü olması anlamına gelir. Başka bir tanıma göre "Gastronomi turizmi, ana motivasyon kaynağı özel bir yemeğin tadımı veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir". Aksoy ve Sezgi (2015) Gastronominin konusu; yiyecek ve içeceklerle ilgili her şeydir. Gastronomik değerler; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek çok unsura dayalıdır. Gastronomi kelime anlamı olarak, Yunancada "Gastro" mide ve "Nomos" kural, yasa ya da düzenleme anlamına gelen kelimelerden türetilmiştir. Gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade eder. Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır. Aynı zamanda gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevrebilim, tıp bilimleri gibi çeşitli bilim dallarıyla etkileşime girerek; sadece yiyecek içecekten ibaret değildir. Gastronomi yerelde bu işin ilgililerini; daha iyiye yönelterek üstün bir rekabet gücü elde etmelerine yardımcı olur, kaliteye zorlar. Kısaca gastronomi; yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı ortaya koyan, bir yemekten alınan tadı doruk noktasına çıkarmaya ve tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalıdır. Aksoy ve Sezgi (2015)

Gastronomi üretim ve tüketim boyutuyla iki bölümde incelenebilir. Üretim boyutu ile; iyi yemek hazırlama, pişirme, sunma, iyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve iyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi, yemek pişirme ve hazırlama, aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır. Tüketim boyutu ile; iyi yiyecek ve içecekten hoşlanma, iyi yemek yeme konusunda aşırı tutkulu davranma, lüks, özel ve lezzetli yiyeceklere duyulan düşkünlük ve tutkudur. Aksoy ve Sezgi (2015)



Gastronomi üretim ve tüketim boyutlarıyla kültür, tarih, yetenek, tecrübe vb unsurlarla harmanlanan bir gastronomun emeğinin sergilenmesidir söz konusudur. Günümüzde bunları gastronomi müzeleri sağlamaktadır. Urfa'dayöresel mutfağı sergileyen gastronomi müzesi bulunmaktadır. Gastronomi etkinlikleri, şenlikler ve festivaller de yerel halkın yerel mutfak kültürünü kabul edişinin bir göstergesidir. Türkiye'de yerel gastronomi etkinlikleri, üzüm ve bağbozumu, meyve, peynir, sebze, zeytin ve zeytinyağı, yemek ve tatlı, baharat ve kuruyemiş, bal ve pekmez ile çay yöresel ürünlerine göre düzenlenmektedir. Bu etkinliklerin, illerin tescilli gastronomi potansiyellerini tanıtmaları bakımından önem taşımaktadır. Ayrıca, gastronomi turizmi bir bölgeye gelen turistlerin yerel halk ile bir araya gelebilecekleri, yerel kültürü yaşayabilecekleri bir çekicilik unsurudur. Aksoy ve Sezgi (2015)

Yerel ve etnik bir mutfağı keşfetmek için seyahat eden entelektüel gruplar bulunmaktadır ve bu gruplar söz konusu ürünlere yüksek ücretler ödemeyi göze almaktadır. Bu gruplar ziyaret ettikleri mutfakların özgün yemek yapım tarzlarını denemeyi arzuladıkları ve bu deneyim karşılığında ücret ödedikleri de bilinmektedir. Bu talebi göz önüne alarak seyahat acenteleri gurme turları düzenlemektedir. Gastronomi turizmi diğer turizm çeşitleriyle birlikte rahatlıkla pazarlanabilecek kapasiteye sahiptir. Aksoy ve Sezgi (2015) Bu bağlamda kenti diğer turizm türleri içinde ziyaret edenlerin yanında gastronomi konusunda profesyonellere ve yemekle ilgilenenlere merak ettikleri ürün veya yemekleri öğretme ve uygulatma fırsatı ziyaretçilerin ihtiyaçlarının karşılanması yanında ziyaret edilen eve ek gelir sağlamanın yanında turizm faaliyetlerini çeşitlendirmektedir. Mekan olarak geleneksel evin seçimi kültür turizmi ile yakın ilişki kurarken, ürün ve üretime dayalı faaliyetlerle kırsal ve tarımsal turizm ile gastronomi turizmini ilişkilendirir.

Dünya ülkelerinde turizm kazancının önemli bir bölümünü oluşturan gastronomi turizmi Türkiye'de de gelişmeyi bekleyen bir alandır. Türkiye, gastronomi açısından dünyadaki pek çok ülkeden daha zengin bir potansiyele sahiptir. Akgöl (2012: 78)'ün İstanbul Uluslararası Havalimanında yaptığı araştırmada gelen turistlerin gelme nedenleri arasında yiyecek içecek 3. sırada yer almaktadır. Yemeği, kültür ve tarih kavramlarından ayrı düşünmek imkânsızdır. Şahinalp (2005: 79)'ın yaptığı çalışmada Şanlıurfa ilinin müzik ve yemek kültürüyle öne çıkarıldığı ve bunun tarihi önemi gölgelediği söylenmiştir. Aksoy ve Sezgi (2015) Yemek kültürünün müzik kültürüyle iç içe geçmiş özelliği Urfa mutfağının sunum biçiminde yemeğin dışındaki faaliyetlerle sunumu zenginleştirmekle birlikte kültüre ait daha çok veri sunarak geleneksel mutfağın sunumuna daha fazla zenginlik ve çeşitlilik sağlar.



Gastronomi kültürünün gelişiminde geleneksel zevkler önemli yer tutar. Ziyaret edenleri amaçları gastronomik deneyimler yaşamak olan, bulunduğu destinasyonda yiyecek içeceklerle ilgili aktivitelere katılmak isteyen özel ilgi turisti olarak tanımlamak mümkündür. Gastronomi turizmi sadece bireysel turistler veya küçük gruplarla sınırlı kalmayarak, aşçılar ve konuyla ilgili diğer profesyonellerin öğrenme, eğitim, yarışma amacıyla katıldıkları seyahatleri de kapsamaktadır. Aksoy ve Sezgi (2015)

Gastronomi turizmi kapsamı içinde seyahat edenler; "gastro turist" olarak isimlendirilir. Sadece yemek yemek için buldukları ülkeden başka bir ülkeye gidebilecek boş zamana, yeterli maddi imkana, isteğe ve güdülenmeye sahip kişilerdir. Toplumun gastronomi ile yakından ilgilenen her bir ferdi, geleneksel yemeklerle, üst tabaka yemekleriyle ve bir ülkenin özel bir yemeği ile ilgilenmektedir. Bu üç kesimle bütünleşen yemeklerin hepsiyle, uygun yer, zaman ve mekanda ilgilenenlerin oluşturduğu turizm alanında seyahat edenler gastro turist olarak değerlendirilir. Gastro turistler, tatillerinde daha çok keşif ruhlarını ortaya çıkararak, araştırmacı turist grubuna girmektedirler. Kişisel düşkünlüklerinin, dinlenmenin ve romantizmin keyfini sürmeyi talep ederler. Yüksek harcama grubundan olan gastro turistler dış mekân aktiviteleri ve kültürel aktivitelerden hoşlanırlar. Aksoy ve Sezgi (2015) Gastronomi turizminin ilişki kurduğu diğer turizm türlerine açık hava aktiviteleri de katılır. Urfa özelinde inanç turizmi de inanç turizmi kapsamı içinde gastronomi ile ilişki kurabilecek Hz. İbrahim ve Halil İbrahim sofrası olguları gastronomiyi Urfa özelinde zenginleştirir.

Halkın yabancılara yaklaşımı ve misafir ağırlamaya yaklaşımı da turizm açısından önemlidir. Urfalılar misafiri çok seven bir toplumdur, bu anlayışında hiç bir öğünde misafirsiz sofraya oturmayan Hz. İbrahim (a.s.)'dan geldiği söylenmektedir. Halil İbrahim Sofrası herkesçe bilinen bir deyimdir. Urfalılar hala bugün misafir ağırlamak ve onlara yemek ikram etmekten büyük zevk duyarlar. Aksoy ve Sezgi (2015)

Beslenme alışkanlıklarının standartlaşması, genetiği değiştirilmiş gıdaların yaygınlaşması, yanlış beslenmeden kaynaklanan hastalıkların artması gibi etmenler tüketicileri beslenme konusunda daha bilinçli davranmaya yöneltmiştir. Tüketiciler doğal, taze, yerel ve geleneksel gıda ürünlerini tüketmeye başlamışlardır. Aksoy ve Sezgi (2015) Ancak yerel ve geleneksel ürün ve üretimler konusunda kalite ve sağlıkla ilgili hususlar aranan özellikler olmaktadır. Bu nedenle salt gelenekselin sunulması değil, sağlığa ait gereklilikler konusunda iyileşme ve gelişmenin arandığı kalite konusuna çıkarak daha da önem kazanır.



Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan ve tüm ilahi dinler açısından önemli merkezlerden biri olan Şanlıurfa, günümüzde yemek kültürüyle de ön plana çıkan bir şehirdir. Onur, Süren ve Güllü (2016)

Urfa mutfağı sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikim ile Türk mutfağında özel bir yere sahiptir. Urfa mutfağında bir yemeğe katılan malzemeler şehir merkezinde farklı, ilçelerde farklı ve hatta kendine ait pişirme alışkanlıklarından dolayı aileler arasında da farklılık gösterebilmektedir. Onur, Süren ve Güllü (2016) Bu da Urfa özelinde bile yemeğe ait yapım, sunum, lezzet ve sunum çeşitliliği kazandırır. Ziyaret edilen her yerde biraz benzer ancak birbirinden biraz değişkenlik de gösteren bir zenginlik sunar.

Kültürel turizmin kültürle geleneksel evin kullanılmasıyla kurduğu ilişki yanında kültür yemekle sosyal boyutuyla da ilişki kurabilmektedir. Şanlıurfada önemli aile ritüellerinden biri bayramda sunulacak ikramlıkların hazırlanmasıdır. Onur, Süren ve Güllü (2016) Örneğin; yapımı ve üretimiyle "külünçe" Şanlıurfa ve yöresinde bayramlarda ikram edilmek üzere üretilen ve uzun süre dayanıklı olan genellikle peksimet ya da çörek olarak bilinmesi yanında sosyal, kültürel ve ekonomik anlamda yardımlaşma geleneğinin davranış biçimine dönüşmesi sonucu birlik, beraberlik ve dayanışma gibi değerleri ortaya çıkaran külünçe; yörede ev halkı tarafından, bayramlardan önce ortaklaşa yapılan ancak son yıllarda imalathanelerde de yapıp satışı sunulan, bayramda misafirlere ikram edilen, uzun süre tazeliğini koruyan bir peksimet çeşididir. Uzun süre bozulmadan saklanabilmesiyle peksimet özelliği taşımaktadır. Onur, Süren ve Güllü (2016) Külünçe, aile üyelerinin işbirliğiyle en az Ramazan bayramıyla Kurban bayramı arasında tüketilebilecek (yaklaşık 3 ay) kadar süre ve miktarda üretilmektedir. Ramazan ayının son haftası özellikle de Kadir Gecesi'nden sonraki kalan günlerde, iftardan sonra sahura kadar fırınların yoğunluklarına göre karşılıklı anlaşılan zamanda fırına pişirilmek üzere götürülür. Tatlı ya da tuzlu olarak hazırlanabilecek hamurun yapımı bu zamana göre ayarlanır. Urfa mutfağında yemekleri genelde kadınlar yapıyor olsa da külünçe yapımı gibi ritüellerde tüm aile bireyleri görev almaktadır. Onur, Süren ve Güllü (2016) Şanlıurfanın geleneksel yiyeceği ve ramazan geleneği haline gelmiş olan külünçenin hazırlandığı gece sahurda külünçelerle sahur yapılmaktadır, bayram sabahı gelen misafirlere çay eşliğinde ikram edilmektedir. Onur, Süren ve Güllü (2016) Külünçe bu özellikleriyle inanç turizmi ile ilişki kurmaktadır. Bunun yanında külünçe yapımı meraklılarına öğretilerek yapılan külünçe birlikte tüketilebilir, ziyaretçi kendi ürettiğini satın alabilir ya da ev sahibinin üretimi ziyaretçilere satılabilir. Böylelikle gastronomi turizmi; kırsal, tarımsal turizm gibi çeşitli turizm türleri yanında külünçenin anlamı ve amacı yönüyle inanç turizmine de yaklaşmakta, gastronomi turizmi diğer turizm çeşitleriyle birlikte birbirini desteklemektedir. Yeme içme ile ilişkili faaliyetlerin aile ritüelleri arasında da yerini



bulması; gastronomi turizminin geleneksel Urfa evinde aile içi ekonomik bir faaliyet olarak gelişmesini destekleyebilir.

## **GELENEKSEL URFA EVİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ**

Geleneksel Urfa evleri bir veya iki katlı olup, içe dönük plan şemasına sahiptir. Konutlardaki mekân çeşitlilikleri, kat sayısı, oda, avlu ve eyvan sayısı konutta yaşayan ailenin büyüklüğü ve sosyo-ekonomik durumuna göre farklılık gösterir. Zorlu ve Keskin (2017)

Geleneksel Urfa Evlerinde içe dönük plan tipinin önemli bir göstergesi olan açık alanları;avlular ve damlar, yarı açık alanları; eyvanlar, revaklar ve kapı arası adı verilen giriş holleri, kapalı alanları; odalar ile servis mekânları ise oluşturmaktadır. Zorlu ve Keskin (2017) Bu mekanlar genelden özele kademeli geçişi sağladıklarından kültürün sürekliliği bağlamında günümüzde de geçmişte olduğu gibi ihtiyaç duyulan mahremiyet ihtiyacının karşılanmasına katkıda bulunur.

Avlulardan özel yaşamın geçtiği odalara dağılım; önce eyvanlara, eyvanlardan da odalara doğrudur. Zorlu ve Keskin (2017)

İki katlı konutlarda üst kata geçiş avludan merdivenlerle ulaşılan ve "gezenek" adı verilen açık mekânlardan yapılmaktadır. Gezenekler odalara ve diğer mekânlara dağılımı sağlayan geçiş mekanlarıdır. Üst kattaki mekan sayısının alt kata göre az olduğu bu konutlarda, alt kattaki bazı mekânların tavanı üst katta kullanıcılara teras olarak kullanılan açık mekanlar yaratmaktadır. Zorlu ve Keskin (2017) Bu terasların üretimin bir parçası olduğu, kurutma işleviyle kullanıldığı anlaşılmaktadır ve bu düz toprak damlar üst kattan kullanılmaktadır.

Çatı yerine düz damın kullanılmış olması salça, biber, bulgur, pekmez gibi kışlık erzakın kurutulması ihtiyacından doğmuştur. Ayrıca sıcak yaz gecelerinde açık havada yatma ihtiyacı düz damların yapılmasını sağlayan sebepler arasında sayılabilir. Kürkçüoğlu (Tdv İslam Ansiklopedisi)

Geniş ve açık avluların (hayat) ortaya çıkmasında iklimin sıcak olmasının etkisi vardır. Ancak sünnet, düğün gibi kalabalıkla gerçekleşen gelenekler de avlunun biçimlenmesinde rol oynamıştır. Kürkçüoğlu (Tdv İslam Ansiklopedisi)





Yılın büyük bir kısmında ev halkının yaşamının geçtiği avlular, konutlarda oldukça geniş tutulmuş, kuru ve sıcak iklimin etkisini azaltmak için içlerinde su öğeleri, küçük çiçeklikler ve bahçeler planlanmıştır. Avlu etrafında genellikle odalar, eyvan(lar), mutfak (tandırılık), hamam, ahır, tuvalet ve kiler bulunmaktadır. Yarı açık mekânlar olarak kullanılan eyvanlar konutlarda kullanım yoğunluğu nedeniyle konutun en temel öğesini oluşturmaktadır. Eyvanların konutlardaki konumu, sayısı, bulunduğu katlardaki farklılık birbirinden farklı plan tipolojilerinin oluşmasına sebep olmuştur. Üç yanı duvarla çevrili eyvanlar, dikdörtgen planlı, tonoz üst örtülü olup genellikle avlu seviyesinden birkaç basamak ile yükseltilmişlerdir. Yaz mevsiminde kullanılmak üzere planlanan eyvanlar kuzey yöne, kış mevsiminde kullanılacaklar ise güneye yönlendirilmişlerdir. Kürkcüoğlu (Tdv İslam Ansiklopedisi)

Yılın yedi ay gibi büyük bir bölümünün sıcak geçtiği Şanlıurfa'da serin bir mekân olarak kullanılan yazlık ve kışlık eyvanlar Urfa evlerinin vazgeçilmez öğesidir. Bazı evlerde yazlık eyvanın arka duvarındaki nişe hava akımını sağlayan ve yazın serinlik veren, damla bağlantılı, baca şeklinde hava kanalı açılmış, bu kanal dam üzerinde mihrap biçimindeki rüzgâr taşıyla son bulmuştur. Kuzeye veya kuzeybatıya yönlendirilen bu taşlara çarpan rüzgârın hava kanalından eyvana inerek serinlik vermesi sağlanmıştır. Kürkcüoğlu (Tdv İslam Ansiklopedisi)

Bazı eyvanlara bölgedeki Artuklu geleneğini sürdüren selsebiller yapılmıştır. Kürkcüoğlu (Tdv İslam Ansiklopedisi)

Geleneksel Urfa evlerinde odalar kare ya da dikdörtgen planlıdır. Odaların iç mekan donanımındaki zenginlik, taşıdığı öneme ve fonksiyonuna bağlıdır. Yaz odası, kış odası, başoda gibi çeşitli isimler alan odalar, konumlarına, kullanım amaç ve örgütlenmelerine göre isimlendirilmiştir. Eyvan ve odalar çoğu zaman yerden yüksekte olup, alt kısımlarında "zerzembe" (zir-i zemin) denilen kiler odalarını içeren bodrum katları bulunmaktadır. Zorlu ve Keskin (2017) Yeme içme kültürünün ağırlıklı etkisi; sıcak iklimlerde görüldüğü gibi yiyeceklerin saklanabilmesi için serinliğin en fazla sağlanabileceği odaların toprakla ilişki kuran bodrum katında bulunmalarını gerektirmiştir. Böylelikle kiler mekanı, zemin katla ilişki kuran mutfakla ilgili eylemelere yakınlığı ile işlevsel olarak mutfak kullanımını destekler.

Kışlık yiyeceklerin ve yakacakların depolandığı kiler, genellikle dikdörtgen planlı, tonoz çatı örtülü, avlu kotundan daha alt kotlardadır. Tandırılık adı verilen mutfak ise evlerin harem bölümündeyer almakta ve avlu ile bağlantısı bulunmaktadır. Günlük yemeklerin ve kışlık yiyeceklerin hazırlandığı bu mekân, avluya açılmaktadır. Zorlu ve Keskin (2017)



Avluya açılması mutfakla ilişkisi yanında ziyaretçilere kolay servis yapılması ve ürünlerin kolay satışa sunulmasını destekler.

Yörede dini inancın, dünya görüşü ve sosyal yapıyı etkilemesine bağlı olarak ortaya çıkan kadın ve erkeği ayırma düşüncesine bağlı olarak konutlarda ortaya çıkan haremlik-selamlık ayırımı ortaya çıkmıştır. Ev halkının oturduğu evin esas bölümünü oluşturan harem bölümü selamlığa göre daha donanımlı ve büyük planlanmıştır. Bazı konutlarda haremlik ve selamlığa sokak tarafından ayrı birer kapı ile geçilirken bazen de tek kapıyla selamlık bölümüne sonra da ikinci bir kapıyla haremlik bölümüne geçilebilmektedir. Zorlu ve Keskin (2017)

Ailenin oturduğu esas kısmı oluşturan haremlik bölümü konut içerisinde selamlıktan daha büyük alan kaplamaktadır. Harem bölümünde daha çok mutfak, kiler, ahır, hela gibi hizmet mekanları bulunmaktadır. Selamlık bölümü ise erkek misafirlerin ağırlandığı bölümdür. Selamlık bölümünde genellikle avlu (hayat), bir veya iki oda, eyvan, hayvanların barınağı için bir ahır (develik) ve tuvalet bulunmaktadır. Bazı konutlarda harem ve selamlık bölümleri arasındaki duvara "döner dolap" adı verilen servis dolabı planlanarak evin kadınının gelen yabancı erkek misafiri görmeden yemek servisini yapmasına imkân sağlanmıştır. Zorlu ve Keskin (2017) Dönme dolap; Osmanlı döneminde büyük evlerde servis sırasında kadınlarla erkeklerin birbirini görmeksizin yemek ve eşya geçişini sağlayabilmeleri için, Harem'le Selamlık bölümü arasındaki duvara yerleştirilen bir döner dolaptır. Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi(cilt: 1, s: 478) Geleneksel Urfa evinin günümüzde turizm amaçlı dönüşümünde; haremlik ve selamlık ayrı binalarda ise haremlik; mutfak, temizlik vb gibi teknik servislerin yer aldığı birimleri içerecek şekilde ev sahibi ve ailesinin barındığı binayı oluşturabilir. Selamlık ise; evi ziyaret eden yabancıların konaklama ya da yeme-içme işlevli ağırlandığı birimi oluşturabilir. Bu ayırım günümüzde de sözkonusu olan mahremiyet açısından kadın-erkek arasındaki ayırımı sağlayan dönme dolap kullanımı günümüzde ziyaretçilerle-ev halkı arasında, konukların ağırlandığı mekanla-servis mekanı arasındaki ayırımı sağlar. Böylelikle dönme dolap; işleve uygun kullanımı yanında kültürün bir ögesi olarak da sergilenir.

Tuvaletler, bazı evlerde harem ve selamlık avlularında birden çok sayıda bazı evlerde ise giriş kapısının yakınında ya da kapı arası denilen mekânda planlanmaktadır. Avluda yer alan tuvaletler, merdiven altında ya da avlunun herhangi bir köşesinde bulunur. Zemin kat dışında, üst katlarda da tuvalet planlanmış konutlar da bulunmaktadır. Zorlu ve Keskin (2017) Tuvaletin zemin katta bulunması, kısa süreli ziyaretçiler için bir öğün



süresinde ziyaret eden kullanıcıların tuvalet ihtiyacının karşılanmasını destekler. Üst katlarda bulunması da konaklayan ziyaretçilere kolaylık sağlayacaktır.

Hayvan barınağı olarak kullanılan develik, genellikle dikdörtgen planlı ve çapraz tonoz örtülü olup, evin en büyük mekânlarındandır. Genellikle sokakla direk bağlantılı, erkeklerin ve erkek misafirlerin kullandığı selamlık bölümünde yer almaktadır. Zorlu ve Keskin (2017) Günümüzde bu mekan, hayvancılık yapılmayan evlerde sokağa yakınlığı nedeniyle yeme-içme işlevi için kullanılabilir. Böylelikle sadece yeme-içme ya da satın alma amacıyla ziyaret eden konukların sokaktan kolay ulaşımını ve burada sunulan işlevin sokağa kolay servisini sağlar.

Geleneksel Urfa evinde mahremiyet kamusal alan olan sokaktan konuta girişin eşiğinde başlar. Konut girişleri kadın ve erkek ayrımı gözetilerek farklı kapılarla haremlik ve selamlık girişlerine ayrılır. Bu girişler kapı arası adı verilen bir ara geçiş mekanına açılır. Kapı arası adı verilen bu ara geçiş mekanı; kadının sosyal yaşamının geçtiği avlular ile sokak arasında yer alır ve konut içi yaşamı, girişlerden itibaren yabancı erkek konuklardan ayırarak güçlü bir mahremiyet eşiğinin oluşmasını sağlar. Konut içi yaşam sokağın aksine avluya doğru yönlenerken, konutun dış yaşamdan uzaklaştırılmasıyla konutun mahremiyeti sağlanmıştır. Zorlu ve Keskin (2017) Haremlik ve selamlık şeklindeki ayırım hane halkı ile konukların kullandığı binaların ayrılmasına ve günümüzde de mahremiyetin sağlanabilmesine katkıda bulunur. Geleneksel evdeki bu ayırım günümüzde de korunarak günümüzün mahremiyet arayışına cevap vermenin yanında hane halkı ile yabancı konukların ayırımını ve birbirini rahatsız etmemesini sağlayarak evin içinde gerçekleşmesi gerekli teknik ve organizasyonel faaliyetlerin avluda devam etmesini sağlar. Eve ait üretim faaliyetlerinin gerçekleştiği avluda aynı zamanda selamlık bölümünün turizm amaçlı kullanımında sunumu ve bu bölümde verilecek hizmete ait üretimlerin gerçekleşmesi için evin bu bölümü, geçmişte evin biçimlenmesini sağlayan kültürel temeledayalı şekilde günümüzdeki ihtiyaçlara da cevap verebilmesini sağlayarak geçmiştekine benzer şekilde kullanımıyla işlevsel bir süreklilik de sağlar. Geleneksel evin dönüşümünde sağlanabilen süreklilikler, sağlanabildiği ölçüde geleneksel evin korunmasına da katkıda bulunmuş olur. Çünkü evi meydana getiren kültürel temele dayalı öğeler günümüzde de sürdürülebildiği ölçüde geçmişle bugün arasında kurulan işlevsel ve kullanıma dayanan benzerliklerle sağlanabilir.

Şanlıurfa mutfağında günlük yaşamda tüketilen yemekler et ağırlıklıdır ve Urfalılar "et giren yere dert girmez" derler. Yörenin özel yemeklerinden sayılan lahmacun, kebab vb. yiyecekler yöre halkının günlük tükettiği olağan yemeklerdendir. Aksoy ve Sezgi (2015)



Bunlar hızlı servis edilen çabuk tüketilen yemeklerdir. Evin sokakla ilişkili bir mekanında sunumu yemeğin çabukluğu ve uyumludur.

#### **4. SONUÇ**

Gastronomi turizminin temelini oluşturacak olan geleneksel yemeklerin hazırlandığı geleneksel mutfağın esas yeri; geleneksel evdir. Bu nedenle geleneksel mutfağı oluşturan uygun mekanlar içerdiği için geleneksel evin gastronomi turizmine kapsamında mekan gerekliliği konusunda uygun bir bina türü olduğu düşünülmektedir. Keza, kültürün somut ürünü olan konut ve kültürün yeme içme ile ilgili bölümünü temsil eden yemek kültürüne ait üretim ve tüketime ait tüm eylemleri barındıran geleneksel ev; geleneksel yemek kültürünü sergilemede de gastronomi turizmine uygun bir mekan olduğu düşünülmektedir.

Geleneksel evde sunulacak gastronomi turizmine konu sunuma ait içeriği zamana, mevsime, ev halkının tercihine göre -ancak geleneksel yemekler olması şartıyla- evin sahibi belirleyebilir. Zaten Urfaya fast food girmemiştir, geleneksel ve yöresel yemekler tercih edilmektedir.

Geleneksel Urfa evinde yaşayan aileler evde yaşamlarını sürdürmelerinin yanında gastronomi turizmi kapsamında evinin bir bölümünü ya da istendiği kadar bir bölümünü, istediği geleneksel ürünleri üretmeye ve tüketmeye devam ederek kenti gezen ziyaretçilere veya konaklamak isteyenlere evlerini açabilirler. Bu yolla gastronomi turizmi kültür turizmine de katkı sağlaması yanında, gastronomi turizmi yoluyla ailenin ev ekonomisine katkı sağlanabilir. Gastronomi turizmi kapsamında üretilen ürün ve üretim yöntemlerinin iyileştirilmesi ve geliştirilmesi yanında konunun ağırlanmasına yönelik sunumda da kalite getireceği düşünülmektedir.

Geleneksel evin gastronomi turizmine mekânsal altyapı sağlamak konusunda bu turizm türüne ait faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için en uygun mekan olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda geleneksel Urfa evinin gastronomi turizmi için ve bu turizm türünün ürünü olan yeme içme kültürünün sunulduğu, üretildiği bir bina türü olan geleneksel evde olması yeme-içme kültürü ve yemeğin meydana getirilmesine ve sergilenmesine fırsat tanıyarak en uygun donanıma sahip olan geleneksel evin gastronomi turizmine hizmet vermek üzere kullanılabileceğini göstermektedir.

Geleneksel evde üretim mekanı zemin kattır. Bu da geçmişte olduğu gibi günümüzde de konuklar ile konutu kullananlar ve konutta konaklamak isteyen konuklar arasındaki buluşmanın bu katta olmasını sağlar. Bu katta üretim ve sunum ve satışa ait faaliyetlerin



bu katta gerçekleşmesini destekler. Ve sadece yeme-içme için ya da satın alma için kısa süreli ziyaretçilerin zemin katta ağırlanması ve hane halkını rahatsız etmeden gastronomi turizmi amacıyla geleneksel evin kullanılabilmesini sağlar. Konaklayanlar ise üst katlarda kalarak uzun süreli kullananlarla kısa süreli kullananlar düşeyde katlara ayrılarak işlevlerin dağıtılmasını sağlar.

Geleneksel Urfa evinde yalnız yeme-içme işlevi sunulacaksa; evin sokakla ilişkili bir mekanında ki bu günümüzde develik olabilir veya selamlık olabilir. Evin yalnız bu mekanı ziyaretçilere açılırsa geleneksel evde sadece yeme-içme işlevi sunulabilir.

Geleneksel Urfa evinde hayvancılık devam etmeyen evlerde develiğin, diğer örneklerde selamlık bölümünün turizm amaçlı kullanıma açılmasıyla kısa süreli ziyaretçiler tarafından ev halkını da rahatsız etmeden yeme-içme işleviyle kolaylıkla kullanılabilmesine imkan verir.

Evin Selamlık bölümünün yanında Haremlik bölümünün avlusu da ziyaretçilere açılırsa; üretime ait faaliyetlerin ziyaretçiler tarafından görülmesi ve üretime katılmaları sağlanabilir. Konaklayan ziyaretçiler de bu faaliyetlere katılabilir. Ziyaretçiler, üretimine katıldıkları ya da katılmasalar da üretimini gördükleri ürünleri satın alabilme imkanına sahip olabilirler.

Geleneksel Urfa mutfağı sayesinde geleneksel Urfa evinin günümüzde kültürel etkisi güçlü olan yeme-içme kültürü sayesinde günümüzde de bu amaçla gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmesine olanak verebilir.

Gastronomi turizminin olduğu gibi geleneksel evin mekansal olarak kullanımı sayesinde birçok turizm türü birlikte birbirini destekler biçimde gelişip gerek yeme-içme konusunda gerekse sunumda kalitenin yükselmesine katkıda bulunabilir.

Kültürel temellerine sadık kalınarak yapılacak yeniden işlevlendirmeler burada olduğu gibi eski eserlerin korunmasına da katkıda bulunurlar.

## **KAYNAKLAR**

- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015) "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/3 (2015) 79-89, s: 80, 81, 82, 86, 87
- Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, "Dönme Dolap", yem yayınları, cilt: 1, ISBN: 975-7438-51-0 (Takım), 975-7438-52-9 (1.cilt), s: 478



- Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, "Şanlıurfa sivil mimarlık", yem yayınları, cilt: 3, ISBN: 975-7438-51-0 (Takım), 975-7438-53-5 (3.cilt), s: 1719
- Kürkçüoğlu, A.C., Tdv İslam Ansiklopedisi, "Şanlıurfa (Mimari)", cilt: 38, s: 343  
(<http://www.islamansiklopedisi.info/dia/ayrmetin.php?idno=380343>)
- Onur, N., Süren, T., Güllü, M. (2016) "Şanlıurfa Yöresine Özgü Geleneksel Bir Çörek: Külünçe", Sosyal Bilimler Dergisi, yıl: 3, sayı: 7, Haziran 2016, s. 176-183, s: 177, 178, 179
- Sami, K. (2015) "Güneydoğu Anadolu Bölgesi: Sosyo-Kültürel Değişim Sürecinde Geleneksel Konutun Serencamı", Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, s: 1117
- Zorlu, T., Keskin, K. (2017) "Kültür-Konut Etkileşiminde Mahremiyet Olgusu: Geleneksel Urfa-Akçaabat/Ortamahalle Evleri Üz/erinden Karşılaştırmalı Bir Analiz", Online Journal of Art and Design volume 5, issue 2, April 2017, s: 72, 77, 80, 81, 86