



YÖRESEL YEMEKLERİN GASTRONOMİK ÜRÜN OLARAK KULLANILMASI: BOZDOĞAN PİDELERİ ÖRNEĞİ

USAGE OF LOCAL FOODS AS GASTRONOMIC PRODUCTS: BOZDOĞAN PİDE* SAMPLE

Öğr. Gör. Kadir BAYSAL

Mugla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Mugla / TÜRKİYE ORCID: 0000-0003-2652-6767

Öğr. Gör. Dr. Alper KURNAZ

Mugla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Mugla / TÜRKİYE, ORCID: 0000-0001-5288-0706

Öğr. Gör. Erhan İŞLEK

Mugla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Mugla / TÜRKİYE, ORCID: 0000-0002-3385-5406

ÖZET

Dünyada hızla artan turizm hareketlerine paralel olarak turistlerin de tercihleri farklılaşmaya başlamıştır. Bu farklılaşma birçok yeni turizm türünün doğmasına sebep olmuştur. Bu yeni turizm türlerinden birisi de gastronomi turizmidir. Bu turizm türünün giderek daha fazla talep edilmesi ile birlikte yeni gastronomik ürünler ortaya çıkmaya başlamıştır. Öte yandan her bir bölgenin var olan gastronomik değerlerini oluşturan yöresel yemekleri bu amaçla kullanılmaktadır. Bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılarak kurgulanmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formu ile veriler elde edilmiş olup, bu veriler gözlem yöntemi ile desteklenmeye çalışılmıştır. Bu çalışmanın amacı, yörede bu pıdeleri yapan işletme yöneticileri ile yüz yüze görüşmelere ve gözleme dayanılarak, Aydın ili Bozdoğan yöresi pıdelerinin hazırlanışı, servisi ve yöreye katkıları hakkında bilgi vermektir. Bozdoğan pıdelerinde kullanılan unun kalitesi, servisinde kaymak kullanılması, taş fırında pişirme gibi sonuçlar, su olarak madran suyunun kullanılması elde edilmiştir. İşletmelere Bozdoğan pıdelerinin tanıtılması amacıyla birtakım önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemekler, Gastronomik Ürün, Bozdoğan, Pide

ABSTRACT

Due to the rapidly increasing tourism movements in the world, the preferences of tourists have also begun to differentiate. This change has led to many new tourism trends and one of these new trends of tourism is gastronomic tourism. New gastronomic products have begun to emerge with the increasing demand for this tourist attraction trend. On the other hand, regional food that make up the existing gastronomic values of each region are used to support the purpose. This study was conducted by using qualitative research methods. A semi-structured questionnaire was used to obtain the data and this data was tried to be supported by the observation method. The aim of this study is to provide information about the preparation, service and local benefits of the Aydın-Bozdoğan region of Bozdoğan Pide, and this was done based on interviews and face-to-face interviews with business executives in the region. The results like the quality of the flour used in Bozdoğan Pide, the use of Kaymak (special Turkish cream) while serving, and the baking in the stone oven were obtained. Some suggestions have been made to local businesses in order to introduce Bozdoğan Pide.

Keywords: Local Foods, Gastronomic Products, Bozdoğan, Pide

* Thin crusty dough topped with, ground lamb/calf blended with vegetables and herbs or cheese or herbs

1. GİRİŞ

İnsanoğlunun en temel gereksinimi ve en büyük zevklerinden biri olarak nitelendirilen yeme-içme, kültürel şekillenmeden ekonomik yapıya, sosyolojik açılımlardan politik olaylara kadar yaşamın her alanında tarih boyunca önemli bir olgu olarak kabul görmüş ve statü göstergesi olarak değer bulmuştur. Gastronomi ise insan ve toplum hayatında önemli bir yere sahip olması, yeme-içmenin bilimsel ve sanatsal açıdan her yönüyle incelenmek istenmesinin önünü açmıştır (Özbay, 2017).

Yemek ve kültür kavramları yüzyıllardır birbirini etkileyen ve birbirinden etkilenen iki kavramdır. İkisinin bir araya gelmesi gastronomi turizminin gelişimini hızlandırmaktadır. Bir bölgede gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için, o bölgenin kendini diğer bölgelerden ve ülkelerden ayıran özgün, eşsiz yerel gastronomik ürünlere ihtiyaç duyulmaktadır (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017).

Yörelere var olan kültürel alt yapılarının bir mozaik özelliği göstermesi gastronomi açısından önemli bir avantaj olarak değerlendirilebilir. Gastronomik ürünlerin bir yörenin kültürel özellikleri ile paralellik göstermesi ya da o yörenin sahip olduğu folklorik yapının gastronomiyi ürün anlamında besler nitelikte olması bir yörenin ön plana çıkarılmasında önemli bir başlık olarak değerlendirilmesi zemin hazırlamış olacaktır. Bu bağlamda bir yörenin sahip olduğu yöresel yemekler o yörenin gastronomi turizmi açısından bir destinasyon olarak kullanılabilmesine ön ayak olabilecektir. Türkiye bu anlamda başlı başına bir gastronomi cennetidir. İster tüm Türkiye haritası bir bölge olarak değerlendirilsin, ister sadece bir bölge bir köy ya da bir mezra değerlendirilsin gastronomik anlamda birçok ürün araştırmaya konu olacak zenginlikte içerik sunmaktadır. Her ne kadar bu değerlere sahip Türkiye henüz gastronomi turizm açısından tam anlamıyla kullanılması da birçok değer zaman için keşfedilerek hak ettiği ivmenin yakalanmasında söz sahibi olacağı düşünülmektedir. Buradan hareketle bu araştırmada keşfedilmeye değer bir yöre olarak Aydın ili Bozdoğan İlçesinde yapılan pide türleri gastronomik ürün olarak ele alınmaktadır.

2. İLGİLİ ALANYAZIN

Gastronomi ile ilgili çalışmalar son yıllarda giderek artmakta ve bu alana olan ilgi toplumun her seviyesine yayılım göstermektedir. Bu çalışmalardan özellikle yerel aktörleri etkileyebilecek faktörlerin ön planda olduğu görülmektedir. Bu faktörler, sınırlı bir coğrafi bölgede üretilen ve bu bölgenin coğrafi özelliklerinden, üretim geleneklerinden veya modern ilkelere gelen gıdaların kastedildiği yöresel yemeklerdir (Eriksen, 2013; Sundbo, 2013). Yöresel yemeklerin üretimi ve kullanımı yerel turizm ile bütünleşebilir, yöre ve çevresinde ek ekonomik faaliyetler yaratabilir (Halkier, 2012). Turizm hareketlerinde özellikle yiyecek faktörü temel olarak dikkate alınan faktörlerden biri olarak değerlendirilmektedir (Hjalager ve Richards, 2002; Mossberg ve Svensson, 2006). Yiyecek ve gastronomi birçok çalışmada turistik çekim faktörleri olarak analiz edilmiştir (Hall ve Mitchell, 2005; Telfer ve Wall, 1996). Bazı çalışmalar, yeni teori geliştirerek gastronomi turizmini açıklamaya ve anlamaya çalışmaktadır (Hall ve Sharples, 2008).

Yöresel yemek, kültürel mirasın bir parçası olup, ziyaret edilen alanın özgün niteliğine katkıda bulunan önemli çekicilik unsurlarındandır (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008). Yemeklerin yörede yer alan yiyecek-içecek işletmeleri tarafından bölgeye özgü sunum teknikleriyle ikram edilmesi ile destinasyonun turistler tarafından diğer destinasyonlardan farklı olarak algılanması sağlanabilir (Aslan, Günören ve Çoban, 2014). Aynı zamanda söz konusu yörede üretilen ürünler hem yöre halkının gelir seviyesine katkı sağlarken hem de yörenin turizm hareketliliğine hız kazandırabilir. Turistik bir destinasyonda sunulan yöresel yemekler ve yörenin kültürü turistlerin seyahatlerinde çok önemli bir çekicilik unsurudur (Hacıoğlu, Girgin ve Giritlioğlu, 2009).

Güneş, Ülker ve Karakoç (2008) yapmış oldukları çalışmada yöresel yemek kültürünün, sürdürülebilir turizmde bir cazibe unsuru olarak turistlere sunulması sayesinde, yöre halkının turizme yönelik çalışmalara dahil edilmesi ve yerel ekonomiye katkı sağlanmasının yanı sıra, ülkemize hatta bölgelerimize özgü bu kültürel değerlerimizin tanıtımı, korunması, sürekliliği ve dolayısıyla gelecek nesillere aktarılmasının önemine vurgu yapmışlardır. Benzer sonuçlar Aslan, Günören ve Çoban (2014), Tekbaltan (2017), Töre Başat, Sandıkçı ve Çelik (2017), Diker, Türker, Çetinkaya ve Kaya (2017), Aksu, Gezen ve Özcan (2017), Boesen, Sundbo ve Sundbo (2017) tarafından yürütülen çalışmalarda da görülmektedir.

Canbolat, Keleş ve Akbaş tarafından 2014 yılında yürütülen ‘‘Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi’’ başlıklı çalışmada da destinasyonun bilinirliği ve yörenin ekonomik anlamda kalkınması açısından gastronomik ürünlerinin önemine dikkat çekmişlerdir.

3. BOZDOĞAN

Bozdoğan’ın bir Türk boyunun adı, Oğuz boylarının kullandıkları bir silaha verdikleri isim, doğan başlı çomak, topuz gibi kelime anlamı vardır. Adının kaynağı kesin olarak bilinmemekle beraber Boz ve Doğan isimli Selçuklu beyleri ile kendilerine bağlı obaların birbirleriyle kaynaşmaları sonucu Bozdoğan’ın kurulmuş olduğu yöredeki en güçlü rivayettir (Haytoğlu, 2010).

Bozdoğan bölgenin en yüksek dağlarından biri olan 1792 metre yüksekliğe sahip Madranbaba Dağının eteklerinde ve kısmen Akçay’ın bereketli ve geniş ovayı bölerek güney ve kuzey olarak ayırdığı kısımlarda kurulmuştur. Aydın ilinin 68 km. güneydoğusunda yer alan, Bozdoğan İlçe merkezi ovaya hâkim durumdadır (Özgün, 2010). Aydın iline bağlı 17 ilçeden biridir. Aydın’ın en eski ilçelerinden biri olan Bozdoğan’ın 1 beldesi ve 44 köyü bulunmaktadır. Aydın ilinin büyükşehir statüsü kazanmasıyla ilçeye bağlı belde ve köyler mahalle olmuştur.

İlçe yüzölçümü olarak Aydın ilinin % 10, 6’sını kapsamaktadır. Bozdoğan 849 km²’lik bir alana sahip olup, yüzölçümünün % 91,5’i tarıma uygun arazi vasfındadır. Coğrafî konum itibariyle kuzeyde Nazilli, kuzeybatıda Yenipazar, doğuda Karacasu, batıda Çine, güneyde Denizli ilinin Kale, Muğla’nın Kavaklıdere ve Merkez ilçeleriyle komsudur (Erkut, 2005). Aydın il merkezine 69 km, Nazilli’ye 30 km, Yenipazar’a 29 km, Yatağan’a 59 km, Kavaklıdere’ ye 39 km uzaklığı olan ilçenin, Nazilli, Yenipazar, Kavaklıdere ve Yatağan’a karayolu ile bağlantısı bulunmaktadır. Bozdoğan karayolu ana arterinden içeride kalmaktadır. Bu durum göç almasına engel olup, ilçenin gelişimini yavaşlatsa da kırsal yapısını korumasını sağlamıştır.

Bozdoğan’ın nüfusu adrese dayalı nüfus kayıt sistemi 2017 sonu verilerine göre 33670’dir. 2017 Yıllık nüfus artış hızı - %0 5,5’dir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2018). İlçe nüfusunun yarısından fazlası kırsal kesimde yaşamaktadır. Bozdoğan’da kır yerleşimini ova köyleri, yamaç köyleri, taraça ve tepe köyleri ve dağ köyleri şeklinde sınıflandırılabilir. İlçede nüfus artış oranının sürekli Türkiye ortalamasının altında kalmasının nedeni tarım dışındaki iş imkânlarının sınırlı olması, geçim şartlarının zorluğu, okuyan gençlerin ilçeye dönmemesi, yüksek kültür düzeyinin nüfus planlamasını sağlaması ve Nazilli, Aydın, Denizli ve İzmir gibi gelişmiş kentlerin yakınlığı ve buralara olan göçtür (Özey, 2007).

İlçe için en önemli sektör tarımdır. Yine tarımın yaratmış olduğu tarım ürünleri ticareti ve tarım ürünlerini işleyen sanayi gelişmiştir. Sulama, taşkınları önleme ve elektrik enerjisi amacıyla 1958 yılında kurulan Kemer barajı ve Akçay’ın suladığı geniş ve verimli Bozdoğan ovasında çok çeşitli tarım ürünleri yetiştirilmektedir. İlçede ekilebilir tarım arazisinin yarısı bağ bahçe, diğer yarısına yakını ise tarla vasfındadır (Baykal ve Toprak, 2010). Yetiştirilen başlıca tarım ürünleri; zeytin, incir, kestane, üzüm, pamuk, patates, yer fıstığı, tütün, tahıl, domates, patlıcan, fasulye, slajlık mısır, elma, ceviz, ayva, nar, çam fıstığı, şeftali ve turunçgiller sayılabilir. İlçe kırmızı toz biberi ile Türkiye’ de haklı bir üne sahiptir. Dolayısıyla toz biber elde etmeye uygun kırmızıbiber üretimi de yapılmaktadır. Ayrıca yerel halkın top ya da ilek ismi verdiği erkek incirde ilçe halkı için önemli bir gelir kaynağıdır. Haziran ayının başlarında gelişen ilekler toplanarak, incir ağaçlarına asılmakta, ilekten çıkan küçük sinekler aracılığıyla incirin dölleme sağlanmaktadır. Top pazarı adı altında kurulan pazarda ilek ticareti yapılmakta ve toplanan ileklerin büyük bir kısmı çevre il ve ilçelerdeki incir üreticilerine satılmaktadır. İlçede tarımın en önemli geçim kaynağı olması hayvancılığında gelişmesini sağlamıştır. Özellikle son yıllarda süt ve besi sığırılığı hızla artış gösteren iş kollarından biridir. Kemer baraj gölü ve Akçay üzerinde da kültür alabalık yetiştiriciliği yapılmakta ve ilçe ekonomisine ciddi bir girdi sağlanmaktadır. Alamut köyü sınırları içerisinde özel sektöre ait bir çiftlikte nesli tükenme ile karşı karşıya bulunan kınalı keklik üretimi yapılmakta ve keklikler belli bir büyüklüğe eriştikten sonra doğaya bırakılmaktadır. Bu çiftlik aynı zamanda av turizmine de hizmet etmektedir.

Akdeniz bitki örtüsüne sahip ilçede orman varlığının oranı genel alan içerisinde % 60’ı geçmektedir. Fıstık camı, kızılçam, karaçam, karaağaç, pırnal meşesi, sakız çamı, tespih ağacı, yabani zeytin, iğdin ormanlık alanı oluşturan ağaç türleridir. (Erkut, 2005).

İlçenin en önemli gelir kaynaklarından biri ve sembolü Madran Memba suyudur. Hisar mahallesinde 1973 yılında tesisleşmiş olup, bu tarihten itibaren tüm ülkede satışı yapılmaktadır. Su satışı günümüzde

70'in üzerine çıkan bayi kanalıyla yapılmaktadır. Sağlık bakanlığından ruhsatlı ve tamamen doğal kaynakların işletme uzaklığı 9 km. dir (Bozdoğan Belediyesi Madran Memba Suyu İşletmesi, 2018). Madran suyu Türkiye' deki ününün yanında, Avrupa'nın üç mineral suyundan biri olup, çocuk sağlığına uygunluk standart alan Türkiye'deki tek sudur (Koyunoğlu, 2018). İlçede belediyenin bu tesisi dışında aynı suyun dolumunu yapıp, pazarlayan özel sektöre ait bir tesiste bulunmaktadır.

İlçenin Dutagaç, Kızılcaköy, Yenice, Olukbası (Biresse) ve Akseki köyleri için kıl dokumacılığı en önemli ekonomik faaliyetidir. Bu köylerde yaşayanların tamamına yakını keçi kıllarını ip haline getirerek daha sonra bunları çadır, çul, heybe, çuval halat vb. ürünlere dönüştürmektedir. Üretilen dokuma ürünlerinin çok büyük kısmı ihraç edilmektedir. Özellikle kıl çadırlar yazın sıcağı, kışın soğuyu önlediği için büyük rağbet görmektedir (Erkut, 2005).

Birçok kaynakta ilçenin 13.yy sonlarında kurulduğu anlatılsa da yöredeki tarihsel kalıntıları ve buluntular çok eski çağlara işaret etmektedir. İlçe sınırları içerisinde yer alan tarihi eserlerin en önemlileri Koyuncular köyü yakınında bulunan Neopolis, Kavaklı köyü yakınındaki Bargasa, Körteke köyünde yer alan Piginda antik kenti ve Körteke kalesi, Örtülü ve Konaklı köylerindeki Sarnıçlar, Kemer baraj gölündeki Kemer Köprüsü, Altıntaş köyü yolu üzerindeki Armutalan köprüsü sayılabilir (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Madran dağı ve yaylaları, kemer baraj bölgesi, Akçay vadisi ve çevresinin sunduğu bozulmamış doğal güzellikler, bol su kaynakları, halen süren kırsal yaşam, ilçenin sahip olduğu kültürel kimlik, zengin mutfağı, somut olmayan kültürel varlıkların çeşitliliği yöre insanının misafirperverliği ile birleşince ortaya keşfedilmemiş bir turizm arzı çıkmaktadır. Bunlardan biri Aydın-Denizli-Muğla il sınırlarının kesiştiği noktada, Bozdoğan'a bağlı Kemer barajı içerisinde yer alan ve 2017'nin Nisan ayında turizme açılan Arapapıştı Kanyonu ilçe turizmi bir umut olmuştur. Bölgenin büyük antik kentlere yakınlığı ve kanyon içerisinde bulunan zengin tarihi kalıntılar, çevre köylerdeki kırsal yaşam, yabani hayvanlar, zengin orman ve bitki örtüsü, muhteşem göl manzarası kültür ve eko turizm açısından büyük bir değerdir.

Kanyon çevresinde alt yapı ve üst yapı çalışmalarına devam edilmekte olup, ziyaretçiler için kafe, piknik alanı, otopark, restoran, çocuk parkı, köy pazarı, yüzer iskele ve 4 adet tekne hizmete sunulmuştur. Kanyonu açıldığı Nisan ayından Ekim ayı sonuna kadar, 13650'si tekne turu ziyaretçisi olmak üzere, yaklaşık 20.000 kişi ziyaret etmiştir (Baysal, Kara, Bingöl ve İşlek, 2017). Akdeniz Üniversitesi Gerontoloji Bölümü Başkanı İsmail Tufan ve ekibinin yapmakta olduğu Geroatlas adı verilen ve ülkenin yaşlanma atlasını içeren çalışmada Bozdoğan' ın sağlıklı ve uzun yaşamın Türkiye' deki merkezlerinden biri olduğu ortaya çıkmıştır. Bunda insanların sakin ve stressiz hayat, hareketli bir beden, güçlü aile bağları ve dini inançlar, sağlıklı ve organik beslenme, temiz bir doğaya borçlu oldukları görülmektedir (Erşan, 2017). Bozdoğan mutfağı zeytinyağısız düşünülemez. Dolayısıyla zeytinyağlılar başlıca yöresel yemekleri oluşturur. Bunun yanında sebze ve meyve ağırlıklıdır. Özellikle tarıma uygun arazileri nedeniyle her türlü sebze ve meyvenin organik ve taze olanını bulmak mümkündür.

Doğada kendiliğinden yetişen kuzugöbeği, karakulak, çıntar gibi bazı mantarlar ve dalgan, iğnelik, sarıot, turpotu, kovaotu, gemidiken, sarmaşık, arapsaçı, ebegümece gibi otlarda Bozdoğan mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Ot ve mantar çeşitleri mevsimine göre toplanmakta ve sofraları süslemektedir (Baykal ve Toprak, 2010). Bozdoğan pidesi, oğlak kebabı, ekmek dolması, dalgan döndermesi, turp otu kavurması, darı pişirmesi, pişi, Bozdoğan sucuğu (nişasta sucuğu), kar helvası yöresel lezzetlerinin başlıcalarıdır.

Bozdoğan, Aydın ilinin turizmden en az pay alan ilçelerinden biridir. Her yıl şubat ayında düzenlenen Geleneksel Deve Güreşi Festivali, nisan ayında düzenlenen Geleneksel Bahar Şenliği ve dini bayramların akabinde gerçekleştirilen Gencer etkinliği günü birlikte olsa çok sayıda insanı ilçeye çekmektedir. İlçede biri Belediyeye ait, diğeri özel sektöre ait 2 adet konaklama tesisi bulunmaktadır.

4. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Türkiye'nin her bölgesinde pide yapılmakla birlikte yöreden yöreye gerek hazırlanmasında gerek sunulmasında birtakım farklılıklar görülmektedir. Bozdoğan yöresinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinde hazırlanan ve servis edilen pidelerde de bu farklılıklar gözlemlenmektedir. Çalışma kapsamına, Bozdoğan'da faaliyet gösteren 6 adet yiyecek içecek işletmesi alınmıştır. Bu işletmelerin yöneticileri ya da sahipleri ile yapılan görüşmeler araştırmanın yöntemini oluşturmaktadır. Ayrıca görüşme esnasında işletmelerden kesitler sunmak adına alınan görseller ve yapılan gözlem ile yöntem

desteklenmeye çalışılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinde birden fazla yöntem kullanılması çalışmanın geçerliliğini kuvvetlendirmektedir. Bu sebeple görüşme ve gözlem yöntemleri bir arada kullanılmıştır. Çalışmanın yapıldığı ortamda bulunmak araştırmacının önyargılarını kontrol etmesine yardımcı olmaktadır. Bu süreçte veri toplamak için yeterli zamanın ayrılması araştırmacının çalışma yapılan grubun kültürünü, dilini ya da görüşlerini anlaması için derinlemesine anlayış geliştirmesini sağlamaktadır (Başkale, 2016). Bu sebeplerden dolayı çalışma kapsamında yer alan işletmelerin hizmetlerinin hazırlanmasından sunulmasına kadar geçen süreçte hizmetlere eşlik edilerek fikir sahibi olunması amaçlanmıştır.

5. BOZDOĞAN PİDELERİ

Yörenin mutfak kültürü genel olarak tarım ürünlerine dayansa da, ülkemizde pide denilince Aydın'ın Nazilli, Bozdoğan, Karacasu ve Yenipazar ilçeleri ve bu ilçelerin adlarıyla anılan, markalaşmış pideler akla gelmektedir (Nazilli Ticaret Odası, 2015). Örneğin Yenipazar ilçesinde her yıl Ekim ayı içerisinde Geleneksel Pide Festivali gerçekleştirilmektedir.

Bozdoğan ilçesinde pide en önemli yöresel yemeklerden biridir. İlçe dışında yaşayanların zaman zaman ilçeye ziyaretlerinde Bozdoğan pidesi en çok özlenen yemektir. Özellikle Ramazan ayında iftar öğünlerinde, dini bayram günlerinde, bir bayramlaşma geleneği ve eğlencesi olan gencer günlerinde, ilçe pazarının kurulduğu Salı günü pidecilerle yoğun bir talep olmaktadır. Son yıllarda hızla gelişen sosyal medya, görsel basın yayın organları, yemek ve gastronomi programları aracılığıyla tanınmaya başlayan Bozdoğan pidesi ilçe dışından bu lezzeti tatmaya gelenler de ciddi bir pazar oluşturmaktadır. Son yıllarda Bozdoğan pidelerini tatmak için ilçeye turlar düzenlenmeye başlamıştır. Bozdoğan halkında pide harcını evde hazırlayıp, pideciye götürerek pideleri yaptırma gibi bir geleneğe vardır. Eve misafir geldiğinde, evde bir ikram verilmesi gerektiğinde, bayramlarda bu geleneğin sürdüğü görülmektedir. Örneğin çörek adı verilen pide türünün harcı genellikle evde hazırlanmaktadır.

Bozdoğan'da 6 adet pide salonu bulunmakta olup, kuver kapasiteleri ise işletmelerin büyüklüklerine göre değişmektedir. İşletmelerin toplam oturma kapasitesi 400 civarıdır. Pide salonları ilçe çarşısına yakın ya da ana caddeler üzerinde açılmışlardır. Pide işletmelerinin çoğu pide ustası iken, kendi işini sürdürme ve büyütme isteğiyle açılan işletmelerdir. Bunun yanında ailenin işini de sürdüren pideciler bulunmaktadır. Aydın merkezde, Nazilli'de ve Muğla Yatağan ilçe merkezlerinde Bozdoğan pidesi adı altında açılmış pide salonları da mevcuttur. Pide ustaları çekirdekten yani çıraklıktan gelmektedir. İlçede bu işin ustası sayılan kişiler tarafından yetiştirilmişlerdir.

İlçede pidenin kaymakla tüketilmesi Bozdoğan merkezde ve merkeze yakın olan Ziyaretli köyünde Manda besiciliğine katkı sağlamıştır. Mandalardan elde edilen sütlerden kaymak yapılmakta ve elde edilen taze kaymak pide salonlarına satılmaktadır.

Bozdoğan'da kıymalı, peynirli, çökelekli, kaşarlı, domatesli, yumurtalı, tahinli-şekerli, kaymaklı, acılı, baharatlı, pastırmalı gibi çok çeşitli pideler yapılmaktadır (Akçiçek, 2010).

Bozdoğan'la özdeşleşmiş 4 adet pideden bahsedilebilir. Bu pideler halk arasında yuvarlak olarak bilinen yuvarlak kıymalı pide, peynirli olarak bilinen yumurtalı ve peynirli pide, tahanlı olarak bilinen tahinli pide ve çörek ismi verilen pidedir. Bozdoğan pidesi deyince özellikle peynirli ve tahinli pideler çağrışmaktadır. Bu pideler ismini daha fazla duyurmuş ve talep edilir hale gelmiştir. Bunun nedeni bu 2 pide çeşidinin manda kaymağı ile servis edilmesidir. Kaymakla yenilmesinden dolayı tahinli ve peynirli pide Türkiye'nin başka yerinde rastlanılmayan pide çeşitleridir.

Bozdoğan pidesinin en önemli özelliği; hamuru yoğrulurken kalite ve lezzet bakımından Türkiye'nin en ünlü içme sularından olan Madran memba suyunun kullanılmasıdır. İlçede yapılan pidelerin bu suyla yapılmış olmasının pidelere tat kattığına inanılır. Kullanılan un genellikle zenginleştirilmiş Söke unudur. Pide hamuru yoğrulurken içerisine un, madran memba suyu, maya, zeytinyağı, süt katılmaktadır. Bozdoğan pidesinin hamuru kesinlikle elle açılır. Hamur makinası ve hamur açmaya yarayan diğer ekipmanlar kullanılmaz. Pide fırınları taş fırın olup, pideler pınar ya da meşe odunuyla pişirilmektedir. Pide harcının içerisindeki malzemelerin doku (peynirin sertliği, gibi) ve ürün özelliğine göre farklılık göstermesinden dolayı işletmecilerin verdiği malzeme miktarları ortalama olarak alınmıştır.

5.1. Peynirli Pide

Malzemeler (10 adet için);

Pide hamuru

Yumurta (özellikle köy yumurtasının seçilmesi renk ve tat bakımından önemlidir) 15 adet

Peynir (taze inek peyniri ya da taze koyun peyniri kullanılır.) 1 kg.

Maydanoz 2 bağ

Manda sütü 60 gr.

Manda kaymağı 400 gr.

Pide harcının hazırlanışı; Kalıp halindeki peynir rendelenir. Maydanoz ince şekilde bıçakla kıyılır. Peynir ve maydanoz bir kapta birleştirilir. Üzerine yeteri kadar yumurta kırılır. İçerisine manda sütü ilave edilerek, karışım bir bıçak yardımıyla iyice karıştırılır.

Yapılışı; Pide hamuru elle açılır. Hazırlanan pide harcı bıçak yardımıyla pide hamuru üzerine ince bir tabaka şeklinde yayılır. Hamurun uzunlamasına iki yanı ortaya doğru katlanır. Hamurun ortasına doğru pide harcı yine bir bıçak yardımıyla daha kalın bir şekilde yayılır. Hazırlanan pideler fırına atılır. Bir süre sonra pidelerin bir yanının yanmaması için çevrilir. Fırından kürek yardımıyla alınan peynirli pideler dilimlenerek tabağa alınır. Üzerine manda kaymağı konularak servis edilir.



Görsel 1: Taş Fırın



Görsel 2: Peynirli Pide

5.2. Tahinli Pide

Malzemeler (6 adet için);

Pide hamuru

Tahin 1 kg.

Süt 100 gr.

Toz şeker 400 gr.

Manda kaymağı 250 gr.

Toz Antep fıstığı (istenmesi halinde)

Yapılışı; Pide hamuru oval şekilde elle açılır. Üzerine daha önceden ezilerek sıvı hale getirilmiş doğal tahin bir kap yardımıyla gezdirilir. Tatlanması için üzerine toz şeker dökülür. Hamurun üstüne dağıtılır. Sonra hamur rulo haline getirilerek, tekrar elle yoğrulur. Oval şekilde yine elle açılan hamurun üzerine tahin ve süt dökülerek, hamurun üzerine elle düzgünce yayılır. Sonra fırına atılır. Tahinlinin pişmesine çok dikkat edilmelidir. Fazla pişirmede tahin ve tozşeker yanacağından hem tat, hem de görünüş olarak pide bozulur. Fırından çıkarılan tahinlinin üzerine tekrar toz şeker ekilir. Tahinli 2 şekilde servis edilebilir. Birincisi küçük parçalar halinde kesilerek tabağa düzgünce dizilir ve üzerine bir tabaka manda kaymağı konularak servis edilir. İkincisi dürüm şeklinde servis edilebilir. Fırından çıkarılan tahinlinin üzerine toz şeker ekildikten sonra kaymak boydan ortalanarak pidenin üzerine konular. Pide 2 tarafından katlanarak dürüm haline getirilir ve sonrasında bıçakla dilimlenir. İstenmesi halinde her 2 serviste de üzerine Antep fıstığı serpilebilir.



Görsel 3: Tahinli Pide



Görsel 4: Dürüm Halinde Servise Hazır Tahinli Pide

5.3. Yuvarlak Kıymalı Pide

Malzemeler (25 adet için);

Pide hamuru,

Kıyma (dana kıyma, kaburga tarafından) 500 gr.

Kuru soğan 250 gr.

Domates 250 gr.

Maydanoz 1 bağ.

Tuz

Pide harcının hazırlanışı; Domates ve kuru soğanlar küçük ve ince şekilde doğranır. Maydanozda ince olabildiğince ince şekilde kıyılır. Kıyma ile birleştirilir. İçerisine yeterli miktarda tuz konulmaktadır. Gerekliğinde az miktarda su eklenir. Bütün malzemeler elle yoğrulur. İyice karıştıktan sonra yuvarlak kıymalı pide harcı hazırlanmış olur.

Yapılışı; Bir pide hamuru 3'e bölünür. Çok ince olmayacak şekilde açılır. Pide harcı açılan yuvarlak hamurlara elle paylaşılır, sonrasında elle bu harç hamur üzerine yayılır. Hamurun kenarları ince bir şekilde içe katlanır. Fırın küreği yardımıyla fırına atılan, pidenin pişmesi beklenir. Fırından çıkan pide üzerine tahta kaşık yardımıyla tereyağ sürülerek, pideler ortadan 2'ye ayrılır. Tabaklara alınan kıymalı pideler üzerine tereyağ konularak, turunçla servis edilir.



Görsel 5: Yuvarlak Kıymalı Pide

Yuvarlak kıymalı pidenin üzerine turunç suyu sıkılarak yenilir. Turunç kıymanın verdiği ağırlığı alarak, pideye farklı bir tat katmaktadır.

5.4. Çörek

Malzemeler (10 adet için);

Pide hamuru

Çökelek 400 gr.

Taze soğan 100 gr.

Kuru soğan 150 gr.

Pırasa, 150 gr.

Ispanak 150 gr,

Kuru Biber 2 adet

Kırmızı taze biber 2 adet

Mevsimine göre yöresel çeşitli otlar (ebegümeci, ısırgan otu (dalgan), iğnelik),

Tuz

Zeytinyağı 100 gr.

Pide harcının hazırlanışı; Bütün sebzeler, otların sapları ve kullanılmayan kısımları ayıklanıp yıkanır. Temizlendikten sonra, ince ince doğranır. Yeteri miktarda çökelek peyniri ve tuz eklenir. Harcın daha yumuşak olması için içerisine zeytinyağı konularak iyice karıştırılır.

Yapılışı; Pide hamuru açıldıktan sonra, hazırlanan iç malzeme hamurun ortasına gelecek şekilde boydan boya hamur üzerine yerleştirilir. Sonrasında hamur boylamasına iki ucundan birleştirilir. Yani pide kapalı pide haline getirilir. Pişmesi için fırın küreği yardımıyla fırına alınır. Pişme sırasında tüm kenarların iyi pişmesi için fırında pide çevrilir. Pişirilen ve çörek adı verilen pide bol tere yağ ile yağlanarak dilimlenir. Sonrasında tabaklara alınarak servis edilir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bozdoğan pidesi gerek hazırlanışı, gerekse de sunumu itibarıyla Türkiye'nin başka bir yerinde tadılamayacak bir lezzet sunmaktadır. Bozdoğan pidesinin bilinirliğini arttırma, insanları bu yöresel gastronomik değerden haberdar etme ve pazarlama çalışmalarına hız verilmelidir. İşletmeciler maddi kaygılarının yanında, Bozdoğan pide kültürünü yaşatacak ve sonraki nesillere aktarılması konusunda sosyal sorumlulukları paylaşmalıdırlar. Bozdoğan pidesinin tanıtılması konusunda İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, belediye, sivil toplum kuruluşları ve işletmecilerin oluşturduğu ortak bir platform aracılığıyla daha güçlü bir tanıtım kanalı oluşturulabilir. Bozdoğan ilçesinin ana yol güzergâhında olmaması nedeniyle bu gastronomik değeri ancak deneyimlemek isteyen ziyaretçileri ilçeye çekmek gerekecektir.

Bozdoğan ve yöresi son yıllarda eko turizm ve kültür turizmi açısından yeni arz kaynaklarını ortaya çıkartmaktadır. Arapapıştı kanyonu, Kemer barajı içerisindeki tarihi kalıntılar, Madran dağı ve Akçay havzası, yöresel şenlik ve festivaller buna örnek verilebilir. Dolayısıyla buralara değişik turistik amaçlarla gelen kişileri de Bozdoğan pidesi ile tanıştırmak gastronomi turizmi açısından da yörenin gelişmesini sağlayacaktır.

Bozdoğan pidesinin standartlaştırılması ve marka tescil işlemlerinin de yapılması önemlidir. Pideye organik ve yöresel ürün sağlayan üreticiler teşvik edilmelidir. Bozdoğan pidesinin hazırlanışındaki geleneksel yöntemler sürdürülmeli ve teknolojiye yenik düşmemelidir.

KAYNAKÇA

- Akçiçek Eren. (2010). Türk Mutfak Kültüründe Pide, Edt: SÜRGEVİL Sabri. *Bozdoğan II. Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayınları*, 2: 150-154.
- Aksu, M., Gezen, A. ve Özcan, S. (2017). Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special Issue2, 125-137.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(4): 3-13.

- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi, *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Baykal, F., Toprak, M.A. (2010). Kırsal Kalkınma ve Kırsal Turizm: Bozdoğan (Aydın) İçin Bir Araştırma, Edt: Sürgevil S. *Bozdoğan II. Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayınları*, 2:41-82.
- Baysal, K., Kara, E., Bingöl, Z., ve İşlek E., (2017). Bozdoğan Arapapıştı Kanyonunun Eko Turizm Açısından SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi, *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*, sayı: UTKM, 234-251.
- Boesen, M., Sundbo, D. & Sundbo, J. (2017). Local Food and Tourism: an Entrepreneurial Network Approach, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1): 76-91.
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş, Y.Z., (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 75-87.
- Diker, O., Türker., N., Çetinkaya, A.ve Kaya, F.B. (2017). Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum Ve Safranbolu Lokumu, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special Issue2, 333-344.
- Eriksen, S. N. (2013). Defining Local Food: Constructing A New Taxonomy – Three Domains of Proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B – Soil & Plant Science*, 63(1), 47–55.
- Erkut Çağlar, F. (2005). Eko Turizm Kaynağı Olarak Akçay Vadisi ve Madran Dağı'nın Değerlendirilmesi. Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. ve Karakoç, G. (2008). "Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi". *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler*. 10-11 Nisan. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi. (E.T:12.01.2018).
- Hacıoğlu, N., Girgin, G. K. ve Giritlioğlu, İ. (2009). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfakların Kullanımı: Balıkesir Örneği. *3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri*, 17-18 Nisan 2009, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi Okulu, (E.T: 08.01.2018).
- Halkier, H. (2012). Local Food for International Tourists Explorative Studies of Perceptions of Networking and Interactions in Two Holiday Home Destinations in North Jutland, Denmark. DELRAPPORT 3 Fremtidens Feriehus Og Feriehusområde. (E.T:18.01.2018).
- Hall, C. M. & Mitchell, R. (2005). Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experiences in M. Novelli (Ed.), *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases* (73–88). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, C. M. & Sharples, L. (Eds.). (2008). *Food and Wine Festivals and Events around The World*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Haytoğlu, E. (2010). Bozdoğan Yer Adları Üzerine Bir Bakış, Edt: Sürgevil Sabri. *Bozdoğan II. Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayınları*, 2: 165-244.
- Hjalager, A.-M. & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Mossberg, L. & Svensson, I. (2006). *Boken om Måltidsturism I Västra Götaland*. Göteborg: Västsvenska Turistrådet.
- Nazilli Ticaret Odası (2015).Cennetin Yansıması Nazilli ve Çevresi Belgeseli, *Nazilli Ticaret Odası Kültür Yayınları*.
- Özey, R. (2007). Bozdoğan'ın Beşeri Coğrafyası, *Marmara Coğrafya Dergisi*, 15: 1-36.
- Özgün, C. (2010). Sosyal ve Ekonomik Hayatın Değişim Sürecinde Bozdoğan (XIX ve XXI. Yüzyıllarının Karşılaştırılmalı bir Değerlendirilmesi, Edt: Sürgevil S. *Bozdoğan I. Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayınları*, 1:218-228.
- Sundbo, D. I. C. (2013). Local Food – The Social Construction of A Concept. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B – Soil & Plant Science*, 63(1), 66–77.

Tekbalkan, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(4):155-169.

Telfer, D. J. & Wall, G. (1996). Linkages Between Tourism and Food Production. *Annals of Tourism Research*, 23, 635–653.

Töre Başat, H., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/Special Issue2, 64-76.

INTERNET KAYNAKLARI

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2018). Genel Bilgiler, İlçeler: Bozdoğan, <http://www.aydinkulturturizm.gov.tr/TR,64353/ilceler.html>, (E.T.:12.01.2018).

Bozdoğan Belediyesi Madran Memba Suyu İşletmesi, (2018). Hakkımızda Bilgiler, <http://www.madran.com.tr>, (E.T.: 05.01.2018).

Erşan, M. (2017). Türkiye'nin Uzun Ömürlü İnsanları: Bozdoğan'ın 100'ler Kulübü, http://bozdogan.bel.tr/haber_detay.asp?haberID=142, (E.T.: 30.01.2018).

Koyunoğlu, E. (2018). Nesi Meşhur: Suyumuz, <http://bozdogan.org/icerik.asp?icerik=6>, (E.T: 03.01.2018).

Türkiye İstatistik Kurumu, (2018). Konularına Göre İstatistikler, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt İstatistikleri: İl ve ilçelere göre il/ilçe merkezi, belde/köy nüfusu ve yıllık nüfus artış hızı, 2017, http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1059, (E.T.: 08.02.2018).