



## Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri\* (Contribution to Sustainability of the Standard Recipes in Tourism Sector: Examples of Mersin Region Breakfast)

Şükran ÖKTEM<sup>a</sup>,

<sup>a</sup>Baskent University, Kazan Vocational School, 06980, Kazan, Ankara, Turkey.

### Anahtar Kelimeler

Yiyecek-içecek  
Sürdürülebilirlik  
Mersin  
Kahvaltı  
Standart reçeteler

### Özet

Yiyecek içecek turizm sektöründe önemli bir arz unsurudur. Bu çalışmanın amacı; Mersin yöresi kahvaltı kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması için yöredeki değişik kültürler ait kahvaltı araştırması yapılarak standart reçetelerinin hazırlanmasıdır. Standart reçeteler, kahvaltı içeriğinde bulunan yiyecek ve içeceklerin öz niteliğinin ve alışılmış damak tadının sürdürülebilirliğini sağlayacak bir araçtır. Bu nedenle öncelikle, yörede yaşayan yörük, mübadil, Arap kökenli (müslüman, gayrimüslim) farklı din ve kültürlerden olan kaynak olarak belirlenmiş on kişi ile görüşülerek kahvaltı örneklerine ait standart reçeteler hazırlanmıştır. Kaynak kişilerin ait oldukları din ve kültürel kaynak için alanyazından yararlanılmıştır. Sonuç olarak günümüzde Mersin yöresine ait kahvaltı standart reçetelerinin turizm sektörüne olan katkılarına değinilmiştir.

### Key Words

Food and beverage  
Sustainability  
Mersin  
Breakfast  
Standard recipes

### Abstract

Food and beverage supply in the tourism sector is an important element. The purpose of this study is to research on different breakfast cultures in Mersin region in Turkey and to prepare standard recipes in order to ensure the sustainability. Standard recipes are a tool to ensure the sustainability features and taste of food and beverage of breakfast. For this reason, primarily living in the area among nomads, immigrants, Arabic (Muslim, non-Muslim), the ten resource persons from different religions and cultures have been discussed with and the sample of the breakfast standards recipes are prepared. The religious and cultural information of the resource person of the origin is taken from literature. As a result, it has been mentioned the contribution of breakfast standard recipe of Mersin region in the tourism sector recently..

\* Bu çalışma, Anadolu Üniversitesi Türk Mutfağı Araştırma ve Uygulama Birimi (Tümab) tarafından düzenlenen Türk Mutfağında Kahvaltı Semineri'nde (20 Nisan 2009 Eskişehir) sözlü bildiri olarak sunulan (yayınlanmamıştır) "Mersin Yöresi Kahvaltı Örneklerinin Turizm Sektöründeki Yeri Ve Önemi" başlıklı bildiri metninin genişletilmiş ve yeniden düzenlenmiş şeklidir.

## GİRİŞ

Kahvaltı günün en önemli öğünüdür (Özdoğan vd. 2010:882), özellikle beyin gelişiminde çocukluktan itibaren önem verilmesi gereken bir öğündür (Ahmadi vd. 2009:742), genellikle günlük enerjinin ¼'ünün kahvaltıdan alınması önerilmektedir (Kılıç ve Şanlıer, 2007: 36). Sürdürülebilirlik kapsamında incelendiğinde, öncelikle kültürel yönleri ile ele alınmalı ve bu kültürün oluşmasında insanların yaşadığı coğrafyadaki iklim ve alışkanlıklar incelenmelidir. Anadolu'da genellikle kahvaltıda çorba ve/veya çay içilirken Avrupa'da kahve veya çay tercih edilmektedir (Beşirli, 2010:165), (Güler, 2010:27). Türkiye genelinde kahvaltı alışkanlıkları bölgesel olarak farklılıklar gösterir, Mersin yöresi kahvaltıları da bu açıdan Türk kahvaltısı özelliklerini göstermesinin yanı sıra farklı kültürel kimliklerin oluşturduğu alışkanlıkları da içermektedir. Bu çalışmada, öncelikle sürdürülebilirlik kavramı hakkında bilgi verilmiştir. Daha sonra Mersin ilini oluşturan kültürel yapı farklılığı tarihsel süreçte incelenerek kahvaltı kültürü araştırılmıştır. Bu araştırmalar sonucunda sürdürülebilirliği sağlamak amacıyla örnek standart reçeteler oluşturulmuştur. Evlerde hazırlanan yiyecekler aile bireyleri aracılığıyla nesilden nesile aktarılabilir, ancak ticari işletmelerde personel değişikliği ile müşteriler alıştığı damak tadını bulamayabilirler. Standart reçeteler tüketici kabul edilebilirliğini sağlamak için yararlı bir araç olarak kullanılabilir (Liaquat vd. 2009:1303). Bu durum yalnızca damak tadı değişikliği değil aynı zamanda maliyet ve verimliliği de olumsuz anlamda etkileyen bir unsurdur. Hazırlanan standart reçetelerin konaklama işletmeleri ve lokanta mutfaklarında kullanılması damak tadının sürdürülebilmesinin yanı sıra işletmelerin maliyetlerini kontrol altında tutmasını da sağlar. Böylece standart reçetelerin turizm sektörüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Dünyada sürdürülebilirlik kavramı, sanayi devrimi sonrasında ortaya çıkan fiziksel ve sosyal boyuttaki bozulmalar sonucunda önem kazanmıştır. Ekonomik gelişmeyi sağlamak adına doğal kaynakların tahrip edilmesi, değişik toplumlarda sosyal adaletin sağlanamaması nedeniyle oluşan bozulmalar ve insanların tüketime teşvik edilmesi gibi etkenler sürdürülebilirlik kavramının önemini ortaya çıkarmıştır. Ancak ekonomik ve sosyal gelişme ile sürdürülebilirlik kavramı aynı zamanda bir çelişki anlamına da gelmektedir. Zaman içerisinde bu çelişkinin farkına varılması ile sürdürülebilir kalkınma kavramı ortaya çıkmıştır. Sürdürülebilir kalkınma toplumsal gelişmenin sağlanmasında güvenli bir gelecek oluşturulmasına dikkat çekmekte, sürdürülebilir kalkınma ekonomik, toplumsal ve doğal açıdan incelenmektedir (Duran, 2011:299).

Birleşmiş Milletler 1980'lerden başlayarak sürdürülebilir kalkınmaya dikkat çekmiş ve 1987 Brundtland Raporunda sürdürülebilir kalkınmayı; "gelecek kuşakların kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmelerini tehlikeye sokmaksızın bugünün kuşaklarının ihtiyaçlarını karşılayabilecek kalkınma" olarak tanımlamıştır. Bu tanım turizm sektöründe

de büyük bir öneme sahiptir, turizmin çevre ve ekonomik gelişme ile olan ilişkisi nedeniyle ve turizmin ekonomik gelişiminde doğal ve kültürel kaynakların önemli olması "sürdürülebilir turizm" kavramını ortaya çıkarmıştır. Sürdürülebilir turizm, toplumsal sorumluluk, ekonomik gelişme ve verimlilik ile doğaya karşı duyarlı davranmayı gerektirmektedir. Bu duyarlılık aynı zamanda doğanın korunması ile birlikte, sosyal ve kültürel değerlerin korunmasını ve sürdürülebilirliği gerektirmektedir (Duran, 2011:302).

Günümüzde sürdürülebilirlik, turizm faaliyetleri ile her açıdan ilişkilidir (Saarinen, 2006:1122) ve çoğu konaklama işletmeleri, sürdürülebilirliğin rekabet avantajı olarak karlılığa da etkili olduğunun bilincine varmışlardır (Erdoğan ve Tosun, 2009: 406).

Yiyecek ve içecek insan doğası nedeniyle bir gerekliliktir, tatil amaçlı seyahatte de kültürel değerler kapsamında doğa ve kültürün yanı sıra gastronomiye de ilgi duyulmaktadır. Gastronomi, Britannica Ansiklopedisi tarafından "seçme, hazırlama, servis etme ve iyi yiyecekte zevk alma sanatı" olarak tanımlanmıştır. Bazı araştırmacılar gastronomiyi "Yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi" olarak nitelendirmişlerdir. "Gastronomi ve mutfak turizmi ise eşsiz bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu ve davranışlarına önemli ölçüde katkıda bulunan turizm şekli olarak tanımlanabilir" (Kesici, 2012: 35). Bu tanım da özellikle turizm pazarlamasında gastronominin sürdürülebilirlik açısından cazibe unsuru olarak dikkate alınması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

## TARİHSEL SÜREÇTE MERSİN

Eski adı İçel olan Mersin oldukça zengin bir kültürel birikime sahiptir. Kültürel birikim diğer alanlarda olduğu gibi tarihsel süreçte kahvaltı alışkanlığını da etkilemiştir. Bu nedenle öncelikle Mersin ilinin tarihsel gelişiminin incelenmesinde yarar vardır.

Mersin yöresinin tarihi, ilk çağlardaki birçok krallığın bu yörede hüküm sürdüğünü göstermektedir. Bölgede M.Ö. II. binyılda hüküm süren yerel krallık Kizzuwatna (Çelik, 2010:5) önce Hitit işgaline uğramış daha sonraları da sırasıyla, Urartular, Asurlular, Babiller, Lidyalılar, Persler, Seleukoslar ve Romalılar tarafından işgal edilmiştir. Bu arada Aiollar ve İonlar tarafından bölgenin çeşitli noktalarında ticaret iskeleleri ile yerleşim birimleri kurulmuştur. Prehistorik devirlerden başlayan, Helenistik dönem sonlarına kadar devam eden kıyı yerleşiminin nedeni kıyı ulaşımının kara ulaşımına göre daha kolay olmasıdır (Sayar, 2005:24).

Kilikya (Kilikia) diye adlandırılan ve günümüzde Çukurova ile Alanya arasındaki kıyılar ve arkasındaki Toros dağlarının güney yamaçlarını ifade eden bölge, Perslerin yenilgiye uğratılmasıyla Büyük İskender'in (M.Ö. 356-323) egemenliğine girmiştir. Bu bölge, Dağlık ve Ovalık Kilikya olarak ikiye ayrılır, Dağlık Kilikya bugünkü Alanya'dan (Korakesion) başlar, Soloi- Pompeipolis'e (Mersin-Viranşehir) kadar devam eder, Ovalık Kilikya ise Soloi-

Pompeipolis ile bugünkü İskenderun (Aleksanderia Kat Isson) arasındadır (Aydinoğlu, 2002:13).

İskender' in ölümünün ardından bu bölge, komutanlarından Seleukos Nicator' un (M.Ö. 358-281) eline geçer. Seleukos kralı III. Antiochos döneminde Kilikya, gerek sanat gerekse kentleşme açısından çok büyük bir önem kazanmıştır. Manisa yakınlarında Romalılara karşı yapılan savaşta yenilen III. Antiochos' un toprakları, Kilikya da dahil Romalıların eline geçmiştir. Ancak sürekli olarak bölgede karışıklıklar meydana gelmiş, karışıklıklardan yararlanan korsanların ve dağlık kesimlerde yaşayan İsaerialıların sürekli akınlarına uğramıştır. Romalı komutan Pompeius korsanların faaliyetlerine ve İsaerialıların akınlarına son vermiş, M.S. 491 yılında da Bizanslılar tarafından kesin olarak yenilgiye uğratılmışlardır. Günümüzde Mersin yakınlarında Yumuktepe'deki geç Yunan devrine ait olduğu düşünülen "Zefiryum" adı verilen liman-şehir kalıntıları bulunmuştur (Bozkurt, 2001:9).

Romalılar döneminde, birçok önemli gelişmeler yaşanmıştır. Bunlardan örnekler verilecek olursa; Hatip Cicero (M.Ö. 106-43) Prokonsül sıfatıyla Kilikya' ya vali olarak atanmıştır. Julius Caesar (MÖ 100-44), Tarsus' a gelmiş ve M.Ö. 58 yılında Kıbrıs Adasını da Kilikya Bölgesine bağlamıştır. Caesar'dan sonra, doğu bölgesinin yönetimini üstlenen Marcus Antonius (MÖ 83-30) Tarsus' ta Mısır Kraliçesi Kleopatra ile buluşmuştur. Hadrianus zamanında (M.Ö.76-138), yollar yeniden inşa edilmiş ve tüm şehirler birbirine bağlanmış ve büyük mimari eserler yapılmıştır. Bu eserlerde Hıristiyanlık inancı önemli bir rol oynamış ve Bizanslılar zamanında manastırlar ve kiliseler inşa edilmiş, bu bölgede yaşayan azizler adına günümüzde hâlâ önemli ziyaret yerleri olan dini mekanlar bulunmaktadır. Tarsus'ta bulunan Aziz Paul kilisesi ve kuyusu, Silifke'de bulunan, Hıristiyanlığın yasak olduğu dönemlerde dini inancı yaymak için gizli ayin ve toplantıların yapıldığı yer olan, günümüzde Meryemlik diye bilinen Azize Aya Thekla'nın kaybolduğu ve mezarı olduğuna inanılan mağara, Mut-Karaman yolunda bulunan Alahan Manastırı örnek olarak verilebilir. Antik çağda Olba Krallığının merkezi olan Uzuncaburç (Durugönül, 2005 :29), Tarsus yakınlarında bulunan Eshab-ı Kehf (yedi uyurlar), Kanlı Divane, Cennet Cehennem Obrukları ve Cennet obruğunun içinde bulunan kilise, Üç Güzeller olarak adlandırılan yerler günümüzde turistik öneme sahip alanlardır.

Ayrıca ticari önemi bulunan Kilikya'da, Bizanslılar döneminde ticaretin yeni başkent İstanbul'a kaymasından ötürü, limanlar ve bu yöredeki ticaret canlılığını yitirmiş ve zaman zaman karışıklıklara sahne olmuştur. Osmanlıların fethine kadar bu bölge, Arapların, Abbasilerin, Mısırlı Tulunoğullarının, Selçukluların, Moğolların, Haçlıların, Ermenilerin, Memlukların, Ramazanoğulları ve Karamanoğullarının eline geçmiştir ([www.mersin.bld.gov.tr](http://www.mersin.bld.gov.tr), 2005:1).

MS. VII. ve VIII. Yüzyıllarda Kilikya Bölgesi Araplarla Bizanslılar arasında sık sık el değiştirmiştir. Harun-ür-Reşid, Adana ve İçel yöresine Türkmen aşiretlerini yerleştirerek bölgede egemenlik sağlamak istemiştir. Daha sonra tekrar

Bizans hakimiyetine girince Türkmen aşiretlerinin çoğunluğu bölgeden ayrılmak zorunda kalmış, Bizanslılar bölgeye Ermeni Aileleri yerleştirmiştir. XI. Yüzyılda Kilikya'yı Selçuklular ele geçirmişlerdir. Daha sonra Ermeni Krallığı da Selçuklu Devletine tâbi olmuş, uçlarda yaşayan Türkmen grupları bölgeye yerleştirilmiştir. Dağlık Kilikya'da Karamanoğulları etkin olmuşlar (Aydın, 2005:64) ve Ermeni varlığına son vermişlerdir. Ovalık Kilikya'da Ramazanoğulları etkinliğini sürdürerek Osmanlı yayılması karşısında Mısır'daki Memlûk Sultanlığı'nın himayesini sağlamış, XV. Yüzyılda ise Fatih Sultan Mehmet döneminde, Gedik Ahmet Paşa tarafından 1474'te İçel topraklarının bir kısmı ele geçirilmiştir. 1483'te Karamanoğlu Kasım Beyin ölümünden sonra İçel toprakları tümüyle Osmanlı İmparatorluğu'na katılmış, günümüzde Mersin'i de içine alan topraklar Yavuz Sultan Selim döneminde 1516'da tamamen Osmanlı İmparatorluğuna katılmıştır (Bozkurt, 2001:12). Osmanlı döneminde ise bu bölge, Adana ve Halep vilayetlerine dahil olmuştur (Bozkurt, 2002:29). Yörede hayvancılıkla geçinen ve göçebe bir hayat süren halka "Yörük" adı verilmektedir, faaliyetlerine göre "yüncü, darıcı, ellici" gibi adlarla anılmaktadır, özellikle de Adana, Tarsus, İçel, Kars-ı Maraş ve Sis sancaklarında bulunmakta (Bozkurt, 2001:101), dolayısıyla bu bölge Türkmen, Yörük kültürünü de içermektedir (Adıyeko, 2005: 79).

Mersin ili, geçmişten günümüze çeşitli etnik ve dinsel toplulukları içinde barındırması ile bilinmektedir. Önce Selçuklular sonra Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türkmenler bölgeye yerleştirilmişlerdir. Tanzimat Fermanı öncesinde ise çeşitli nedenlerle bölgeye Müslüman Arap'lar göç etmişlerdir. Göç etme nedenleri; Hazreti Ömer zamanında başlayan Arap-İslam Anadolu Seferleri, Muaviye zamanında başlayan İslami Fetihler, Abbasiler döneminde Abbasi Halifesi El-Müstansır'ın Arap Alevilerine baskı yapması ve Alevi Arap'ların Tarsus, Adana, Misis, Haruniye ve Ayas yörelerine yerleşmeleri, Şam mütesellimi Süleyman Paşa'nın Alevi Arap nüfusa yaptığı baskılar ve M.S. 1200 yılında Lazkiye'de deprem meydana gelmesidir (Kokulu,2008:2).

Suriye'nin Lazkiye ve Trablusşam bölgelerinden gelen Müslüman Araplar Mersin'de Lazkiye Mahallesi oluşturmuş, bir bölümü de bahçecilikle uğraşmış ve Bahçe mahallesi oluşmuş, kiremit ve tuğla yapıyla uğraşanların oturduğu mahalleye ise Kiremithane mahallesi, huğ çardaklarda oturdukları için bu mahallelere Çardak Mahallesi de denilmiştir. Nüfusun artmasında, Lübnan, Kıbrıs, Girit ve Niğde'den gelen ve gemilere çuval taşıyan işçiler, Adana-Mersin demiryolunun yapılarak Bağdat hattına bağlanması önemli etkenlerdendir. Ayrıca Gümrük Teşkilatı da kurulmuş ve deniz ticareti büyük bir önem taşımıştır. Padişah II: Mahmut'un eşi, Bezm-i Alem Valide Sultan (Abdülmecit'in annesi) 1850 yılında bir gezi esnasında gördüğü Mersin'i beğenmiş ve kendi vakfına kaydedtirerek adına camii ve çeşme yaptırmıştır. Bölgeye Kırım Savaşı sonrasında Çerkes göçü olmuş, Türkmen, Kürt ve Arap'lardan oluşan göçer hayatı ise, Cevdet Paşa'nın idaresindeki iskan hareketi Fırka-ı İslahiye ile 1865'de yerleşik hayata geçmiştir (Toksöz, 2006:99), (Ünlü, 2007:93). Kurtuluş Savaşı'nın ardından gerçekleşen Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ile mübadil

göçmenlerin Mersin'e yerleştirilmeleri de yiyecek içecek kültürünü etkileyen bir diğer etkidir (Emgili, 2005:138).

1832-1840 yılları arasında yöreyi hakimiyeti altına alan Mısır Hidivi Mehmet Ali Paşa'nın oğlu İbrahim Paşa, Mısır ve Suriye'den getirdiği Arap kökenli Osmanlı tebası Müslüman tarım işçileri ile pamuk ve şeker kamışı üretimine önem vermiştir (Toledano, 2002:22). Böylece bu yörede Arap nüfusun yoğunluğunun arttığı görülmektedir. 1861 yılına gelindiğinde Amerikan İç Savaşı nedeniyle pamuk üretimi ve barut yapımının azalması İngilizlerin yeni pamuk alanları aramalarıyla Çukurova ön plana çıkmıştır (Reineri, 2005:112), arkasından Fransız ve Alman'lar pamuk ekimi ve ticaretini geliştirmişlerdir. Mersin iskelesinin önem kazanmasında ise Süveyş Kanalı'nın yapımında kullanılan kerestenin Toroslar'dan götürülmesidir. Ayrıca Lübnan'daki mezhep çatışmaları da Mersin'in göç almasına neden olmuştur. Dolayısıyla ticari faaliyetleri, çeşitli nedenlerle doğuya her zaman ilgi duyan, Haçlı Seferleri sonrasında devlet içinde devlet olarak adlandırılabilir ticari koloniler kuran Avrupa'lılardan (Yorulmaz, 2005:2) Fransız ve İtalyan Levantenler, ulaştırma faaliyetini ise Alman'lar gerçekleştirerek, konsolosluk ve temsilcilikler açılmış ve Mersin'de önemli ölçüde bir Hıristiyan nüfus oluşmuştur.

Mersin Ortodoks Kilisesi Ortodoks Ruhani Lideri Teymur (2009), topluluğun kökeninin, 7. veya 8. Yüzyılda, Arabistan Yarımadasının güneyinde bulunan Yemen'den göç ederek Ürdün'e yerleşen bir Arap Kabilesine dayandığını belirtmiştir. Roma İmparatorluğu hükmü altında yaşayan topluluğun bir kısmı Hıristiyan olmuştur. Roma İmparatorluğu ikiye ayrıldığında Doğu Roma Rum Ortodoks, Batı Roma Katolik olmuş, Doğu Roma hükmü altında yaşayan ve Hıristiyan olan Arap Kabile de "Rum Ortodoks" olarak anılmıştır. Gerek Osmanlı İmparatorluğu gerekse Cumhuriyet döneminde, sosyal anlamda Osmanlı Türk kültürü içinde, dini anlamda ise Hıristiyanlık kültürü ile yaşamlarını sürdürmektedirler.

Mersin'de, Katolik Kilisesine bağlı, değişik kökenli olan Hıristiyan topluluk şu gruplardan oluşmuştur;

- Batı kökenli Latin-Katolik (Levanten),
- Ermeni Katolikler,
- Arami kökenli topluluk içinde, Süryani'ler, şu anda artık Mersin'de yaşamayan, daha çok Irak'ta bulunan Keldani'ler, Beyrut'tan gelip, sarraflık ve deniz ticareti yapan Maruni'ler.

Mersin'deki Hıristiyan topluluklardan olan Maruni'ler göçten önce Lübnan, Suriye, Mısır, Filistin ve Kıbrıs'ta yaşamaktaydılar. Özellikle 17. ve 19. Yüzyıl Akdeniz Havzasında yaşayan topluluklar için önemli değişiklikler ortaya çıkmıştır (Leeuwen, 2002:37). Çıkar çatışmaları nedeniyle, 1850 ve sonrasında İngiltere, Fransa gibi ülkelerin Osmanlı Devleti'nin iç işlerine karışması, halkı kıskırtması ile Dürziler ve Maruniler arasında oluşan anlaşmazlık, Marunilerin değişik ülkelere- bir kısmının da Mersin ve civarına- göç etmesine neden olmuştur (Yorulmaz, 2005:68). Mersin'de Maruni Topluluğu'ndan olan Lokmanoğlu (2009), literatürde Maruni olarak bilinen topluluğun aslında "Maronit" olduğunu, Lübnan ve çevresine Anadolu'dan,

Urfa civarından göç ettiklerini, Tire ile Beyrut dağları arasında yaşadıklarını, sonradan tekrar Anadolu'ya göç ettiklerini, Süryanice (Aramice) konuştuklarını, Katolik Kilisesi koruması altında, merkezi Lübnan'da olan bağımsız patrikhaneleri bulunduğunu belirtmiştir. Daha sonra Mersin'de liman olduğu için, ticari amaçla Adalar ve Kapadokya'dan Rum'lar ve Ermeni'ler gelmişlerdir. Ayrıca, Mersin'de Musevi, Protestan, Süryani, Çerkes ve İran'lılara da rastlanmaktadır (Ünlü, 2007:90, 93).

Cumhuriyet dönemindeki gelişmeler ise; 1961 yılında Mersin Limanının yapılması, 1962'de Anadolu Atış Petrol Rafinerisi, 1985'te Mersin Serbest Bölgesinin kurulmasıdır. Daha sonraları birçok fabrika ve Mersin Üniversitesi kurulmuştur (Artan, 2001:116).

Mersin adının nereden geldiği konusunda yapılan araştırmalar iki farklı görüşü ortaya çıkarmaktadır; birincisi, bu yörede yetişen ve Akdeniz iklimine özgü bir bitki olan, Arap'ların hambales dedikleri, "myrtus" ya da günümüzdeki söyleniş biçimiyle "murt" bitkisinden dolayı Mersin adının verildiğidir. Özellikle murt ağaçlarının bulunduğu, pazar kurulan, günümüzde "yoğurt pazarı" olarak anılan bölgeye halk 18. yüzyılda "mersinlik" adını vermiştir. Bu pazar alanında Kıbrıs'tan, Suriye'den gelen tüccarlarla, civardaki Türkmen'lerin alışveriş ettiği bilinmektedir (Artan, 2001:115). İkinci görüş ise, bu adın yörede yaşayan "Mersinoğulları veya Mersinoğlu" adındaki Türkmen ailesinden geldiğidir. İkinci görüş, Evliya Çelebi Seyahatnamesinde de geçmektedir (Bozkurt, 2001:8). Osmanlı döneminde hem sancak, hem de Dağlık Kilikya'ya verilen ad olan "İçel" (Adıyeke, 2002: 82), artık günümüzde yalnızca Mersin olarak kullanılmaktadır.

## MERSİN YÖRESİ KAHVALTI ÖRNEKLERİ

Halk kültürü ürünlerinin ortaya çıkmasında buldukları coğrafyanın etkisi çok fazladır (Artun, 2002:2). İçinde farklı toplumların ve dinlerin bulunması nedeniyle Mersin yöresinde oluşan kültürel birikim, yiyecek içecek açısından incelendiğinde oldukça zengindir ve özellikle Arap Mutfağı'nın öne çıktığı görülmektedir (Develi, 2007:247). Yiyecek- İçecek açısından oluşan kültürel birikimin turizm sektöründe değerlendirilmesi ekonomik getirisi ve kültürel değerlerin sürdürülebilirliği açısından önemlidir.

**Yörük Kültüründe Kahvaltı:** Yörük kültüründe kahvaltıda bulunan yiyecek ve içecekler incelendiğinde Anadolu'nun birçok yöresi ile benzerlik gösterir. Sabahları çorba, özellikle de tarhana veya mercimek çorbası içilir. Hayvancılıkla geçinen halkın süt ve süttten elde edilen kaymak, peynir, çökelek ve tereyağı tükettiği, içecek olarak da "dağ çayı" denilen bir çeşit ada çayı içtiği bilinmektedir (Artun, 1996:58). Peynir, genellikle "tulmuş veya deri peyniri" olarak adlandırılan bir çeşittir. Günümüzde Erzincan peyniri olarak bilinen peynir ile aynı özelliktedir. Salamura olarak hazırlanan peynir de tüketilir. Tereyağı yayıktan elde edilir ve sabahları yağda yumurta pişirilirken veya sacta bazlama yapıldığında bazlamayı yağlamak amacıyla da kullanılır. Eskiden özellikle köylerde her sabah tarlaya gitmeden önce "bazlama atılır, sıkma veya çökelekli, ıspanaklı veya patatesli sac böreği yapılırdı" (Öktem, 2008:10). Sadece

bazlama yapılırsa yanında peynir, zeytin, bal, mevsim uygunsu domates, salatalık, taze biber, “akıda” (pekmezin koyu kıvamlı halı, Gülnar ilçesine özgüdür), yumurta yenilir (Gönen, 2014). Bazı köylerde yumurta “menemen” şeklinde de tüketilmektedir. Zeytinin içine bazen kuru/yeşil soğan doğranır, toz kırmızıbiber ve nar ekşisi ilave edilir. Çeşitli meyvelerden yapılan reçeller, tahin-pekmez karışımı da özellikle kışın tercih edilen bir kahvaltı yiyeceğidir. Ayva reçeli yapıldığı zaman yörede “gül damlası” olarak adlandırılan “ıtır” bitkisi ilave edilerek reçele değişik bir tat ve koku verilir. Gül damlası aynı zamanda limonataya da konulan bir bitkidir (Kendir, 2009).

Yörük kültüründe bazlama ve sıkmanın ayrı bir önemi vardır (Fotoğraf 1). Bazlama yapmak için odun yakılır, üzerine sacayağı konulur, çukur kısmı çamur haline getirilmiş külle sıvanan sac, sacayağının üzerine oturtulur ve ekmek yerine tüketilen, mayalı ya da mayasız olan bazlama sacın üzerinde “atılır” (*pişirilir*). Bazlamanın hamuru ise un, su ve tuzla yoğrulur, yarım saat kadar bekletilir, senit adı verilen oval biçimli ayaklı tahta üzerinde oklava ile açılır. Sıkma genellikle mayasız olan bazlama ile yapılır. Sıkmanın hazırlanması; yağda kavrulmuş soğanın içine çökelek peynir karışımı ya da sadece çökelek ve ince doğranmış maydanoz konulur, az miktarda taze ya da kuru nane ilave edilir, kırmızıbiber, karabiber ve kimyon konularak karıştırılır. Sıcak bazlamanın bir ucu içe doğru biraz kıvrılarak hazırlanan iç konup rulo yapılır ve rulo iki üç yerinden elle sıkılır. Sıkma içi bitip hamur kalırsa değerlendirmek için yapılan bir bazlama çeşidi daha vardır; senitte yuvarlak biçimde açılan bazlama hamurunun üzerine oklavanın ucuyla çukurlar yapılır ve üzerine çiğ küncü (*susam*) serpilir ve sacın üzerinde gevrek hale gelinceye dek pişirilir ve “küncülü bazlama” adı verilir. Normal bazlama yumuşak şekilde pişirildiği halde küncülü bazlama gevrek olur. Mersin yöresinde zeytin bol miktarda yetiştiği için “zeytinli iç” hazırlanarak da sıkma yapılmaktadır.



**Fotoğraf 1** (<http://ogrenannem.com/tag/bazlama-hamuru-nasil-yapilir/>)

Ayrıca çökelekli sıkmanın yanında “zeytin salatası” yapılarak değişik bir kahvaltı yiyeceği elde edilmektedir; evde güzden hazırlanıp küplere ya da günümüzde büyük kavanozlara konulan yeşil zeytinin çekirdekleri çıkarılır, bir domates, iki diş sarımsak, az miktarda domates ve biber salçası, pul biber, kekik, zeytinyağı, limon karıştırılarak lezzetli bir kahvaltı yiyeceği hazırlanır (Kendir, 2009).

Kahvaltıda peynir yerine ya da peynirle birlikte tüketilen “kuru çökelek” şu şekilde yapılmaktadır; taze çökelek tuzlanır, keseye (*bez torba*) basılır, 1-2 gün tezgahta

bekletilir, suyunu aldırdıktan sonra, keseden çıkarılır, öfeleyip (*küçük parçalara ayırmak*) içine kuru nane, kekik, bol miktarda kırmızı toz/pul biber konulduktan sonra kavanoza sıkıca basılır, buzdolabında bekletilir, kahvaltıda kaşıkla çıkarılıp yenir.

Bir de “ağız” denilen, hayvan yavruladığında sağılan süt gibi ama süttten daha koyu kıvamda olan ve üzerine toz şeker serpilerek kahvaltıda tüketilen bir diğer hayvansal ürün bulunmaktadır. Halk arasında “ağız”ın çok faydalı olduğuna inanılır, aynı zamanda bilimsel olarak da kanıtlanmış bir durumdur. Ağız sütü ya da diğer adıyla kolostrum doğumdan sonra ilk 4-5 gün yavruya verilen, yavrunun bağışıklık sistemini güçlendiren süte göre daha yüksek miktarda immunoglobulin, vitamin, mineral, protein içeren bir sıvıdır (Kaygısız ve Köse, 2007:321).

Gülnar ilçesinde, günümüzde artık pek fazla görülmesi de, çarşıdaki esnafın kahvaltı alışkanlığı şöyledir; birkaç kasap bulunan çarşıda sabahları keçi kesildikten sonra hemen kasap dükkanlarının önünde bulunan mangallarda ciğer ya da pırzola pişirilerek kahvaltı edilir (Öktem, 2104).

Tarsus ve köylerine özgü bir kahvaltı “ovmaç” olarak adlandırılır. Sacta gevrek bir şekilde pişirilen ve uzun bir sürede ekmek olarak tüketilmek üzere saklanan büyük yufkaların kullanıldığı ovmaç şu şekilde yapılır; sofraya bezinin üzerine konulan birkaç yufka az miktarda su serpilerek nemiendirilir, üzeri sofraya bezi ile tamamen kapatılır ve biraz bekletilir. Bu işlem yörede “ekmek ıslatma” olarak adlandırılır. Bir soğan çintilir ve tereyağında hafif öldürülür, içine, peynir ve/veya çökelek ile nemiendirilen yufka, ince kıyılmış maydanoz ilave edilip elle ovulur, sonra “sıkıp” servis edilir. Bir diğer kahvaltı yiyeceği patatesle yapılan bir kızartma şeklidir. Küp küp doğranan patatesin üzerine biraz kızardıktan sonra çırpılmış yumurta dökülür, kızartma bitince tabağa alınır ve kekik, toz kırmızıbiber serpilip tüketilir. Ayrıca bu yörede kahvaltıda çorba içilip, humus yendiği de belirtilmiştir. Mahalle fırınlarında pişirilen “biberli ekmek” çok tüketilen bir diğer kahvaltı örneğidir. Mayalı hamurun üzerine biber salçası sürülerek pişirilir. Kahvaltının akabinde içilen Türk kahvesi “Tarsusi” olarak adlandırılır. Özelliği ise, Türk kahvesinin çay bardağında servis edilmesidir. Tarsusi kelimesinin “tarz-ı hususi”den geldiği, büyüklerin kızlarından ya da gelinlerinden kahve isterken şu sözleri söylediği belirtilmiştir; “ehli keyfin keyfini kim tazeler, taze elden, taze pişmiş taze taze kahveler” (Akbakır, 2009).

Silifke- Susanoğlu’nda “kıkırdak” adı verilen kahvaltı örneği hamurdan yapılmaktadır. Hamur parmak kalınlığında katlanır, kesilir, sac ya da yağda kızartılır, üzerine soğan, maydanoz doğranır, peynir ve/veya çökelek, tuz, kırmızı toz biber ilave edilerek tüketilir. Ayrıca “tapu” adı verilen, mısır buğday unu karışımı ile sacta pişirilen mayalı bazlama yapılır (Kepirli Köyü), aynı bazlama Mersin Kuyuluk Beldesinde “tapı” olarak adlandırılır.

Silifke’de bük salatası denilen, diğer öğünlerde olduğu gibi, kahvaltıda da tüketilen bir salata çeşidi bulunmaktadır. Bük; Silifke İlçesinde Göksu Irmağı’nın kenarında sebze yetiştirilen alanlara verilen isimdir. Yazları Silifke çok sıcak

olduğu için genellikle eskiden büklerle (serin olduğu için) gitme alışkanlığı vardı, bük salatası da orada taze sebzelerle yapılan bir salata çeşididir. Arzuva göre yeşil biber veya süs biberi denilen ve çok acı olan küçük biberler, soğan ve domates kullanılır. Bük salatasının özelliği, salatalık doğranmaz ama mutlaka feslikan (fesleğen/reyhan) kullanılmalıdır.

Anadolu'da olduğu gibi Mersin yöresinde de kahvaltıda sucuk yeme geleneği yaygındır, Erdemli Avgadı Yaylasında yapılan sucuklar bu yörede çok ünlüdür, ayrıca Yörüklerde pastırma geleneği de bulunmasına rağmen günümüzde evlerde pek yapılmamaktadır, yalnızca pastırmanın çevresindeki "çemen" hazırlanıp kahvaltıda tüketilmektedir.

**Arap Kültüründe Kahvaltı Örnekleri:** Mersin'de gerek Hıristiyan Arap gerekse Müslüman Arap cemaatin kahvaltı örnekleri incelendiğinde yörük kahvaltı yiyecekleri ile benzerlikler gösterdiği, bazılarının yalnızca adlarının farklı olduğu görülmüştür. Yüzyıldan fazla bir zaman birlikte aynı coğrafyada yaşamının getirdiği bir özellik olarak örneğin; çorba, bazlama, sıkma, kurutulmuş çökelek, zeytin ve reçel çeşitleri ortak kahvaltı örnekleridir.

Kurutulmuş çökelek; 1 kg. taze çökeleğin içine kuru nane, kekik, bol miktarda kırmızı toz/pul biber, tuz ve bir fincan süt konularak iyice yoğrulur, beze haline getirilip kurutulur, kurutmak için bir tepsiyeye terzilerin kullandığı kalıp kağıdı serilir, bezeler dizilir, kağıt ısladıkça değiştirilir (üç- dört günde kurur), kuruyan bezeler kekikli zeytinyağına bulanarak kavanozlara konulur, buzdolabında bekletilir. Kahvaltıda yenileceği zaman bir beze çıkarılır, içine yeşil soğan, maydanoz, taze nane domates doğranır, zeytinyağı ile incelttilerek tüketilir, Arap'lar ve Maronit'ler kurutulmuş çökeleğe "surke" demektirler. Surke özellikle küflendiğinde daha çok beğenilmektedir (Elveren, 2009).

Ortak kahvaltı örneklerinden bir diğeri de Mersin yöresinde zağter olarak tabir edilen zahterdir. Ticari olarak da satışı yapılan zağterin tarifi Cömertli (2009) tarafından 10 kg. lık ölçü olarak verilmiştir; 4 kg. kavrulmuş beyaz nohut, 2 kg. kavrulmuş karpuz çekirdeği, bir miktar melengiç (menengiç olarak da telaffuz edilir, diğer adı çıtlıktır, aşılammamış antepfıstığı ağacı meyvesinin kurutulmuşu olarak bilinir), kavrulmuş kavun çekirdeği değirmende öğütülür, 2,5 kg. küncü (çiğ susam) kavrulur, 2,5 kg. çiğ sumak, 250 gr. kimyon, çok az kavrulmuş kekik ilave edilir. Kahvaltıda bir tabağa zağter, bir tabağa da zeytinyağı konulur, ekmek önce zeytinyağına batırılır, daha sonra zağtere batırılarak yenir. Zağterin içine biber/domates salçası ilave edilerek tüketildiği de belirtilmiştir. Zağter ve çökelek aynı zamanda mayalı hamurun üzerine sürülerek biberli ekmek gibi de pişirilmektedir.

Kahvaltıda içilen çorba çeşitleri olarak tarhana ve mercimek çorbasının yanı sıra kurutulmuş yoğurtla yapılan bir çorba çeşidi de bulunmaktadır. Hatta bu çorbaların yanında Arap'ların "haşişi" olarak adlandırdıkları kaya koruğu turşusu da (deniz kenarında kayaların arasında bulunan ve turşusu yapılan bitki) kahvaltıda yenilmektedir. Börek çeşitleri sacta veya kızartılarak yapılır, böreklerin üzerine şeker serpilir veya şıra dökülür. Sucuk geleneksel bir

yöntemle (Amerikan bezi olarak tabir edilen bezlere basılarak) yapılan küçük sucuklardır. Başka yörelerde de bilinen, hatta bazen içki mezesi olarak ya da hanımların kabul günlerinde yaptıkları "cevizli muhammara" Arap'ların kahvaltı yiyeceğidir. Dövülmüş ceviz, biber salçası, maydanoz ve taze soğanla harmanlanır, ayrıca peynirli muhammara yapılır. Kahvaltıda tatlı yeme alışkanlığı da bulunmaktadır; ceviz tatlısı (ceviz olgunlaşmadan yeşil kabuğu soyulmadan yapılan bir tatlı çeşidi), kabak tatlısı, turunç reçeli, künefe, cevizli kadayıf kahvaltıda en çok tüketilen tatlı çeşitleridir (Elveren, 2009).

Kahvaltıda yenilen "kramişli börek" evlerde fırında pişirilmektedir (Fotoğraf 2) Kuyruk yağı sızdırıldığında yağsız kalan kısım "kramiş" olarak adlandırılır. Kramiş kıymalı börek harcı gibi hazırlanır, karabiber, kırmızı toz/pul biber ilave edilir, yalnızca maydanoz konulmaz, hazırlanan yağlı hamur incelttilir, ortası delinir, harç hamura yayılır, ortadan dışa doğru harç hamura yedirilerek rulo yapılır, iki büyük rulo olunca bir ucundan gül şekline getirilir, üstüne elle bastırarak yağlı tepsiyeye dizilir, yumurta sarısı sürülerek pişirilir. Günümüzde artan kramiş derin dondurucuda saklanır. Domates, salatalığın yanında mevsim uygunsuz közde kırmızı ya da yeşil etli biber "patlatılır" (közlenir). Küflü eski kaşar, tulum peyniri, çörekotlu çömlük peyniri en çok tercih edilen peynirlerdir (Elveren, 2009).



Fotoğraf 2 (<https://www.facebook.com/media>)

**Maronit Kültüründe Kahvaltı:** Kahvaltıda, surke (kurutulmuş çökelek), zağter, ceviz, çilek, turunç, vişne reçeli Maronit kültüründe de bulunmaktadır, ancak zağterin içeriği Arap kültürü ile farklılık göstermektedir. Dağ kekiği kurutulur, elenir, makinadan çekilir, süzgeçten geçirilir, sekizde bir tuz, sekizde iki oranında ise susam, sumak, ilave edilir. Zağterin içindeki küncü (çiğ susam) zeytinyağında kavrulursa "mannaous" (manaluş) olarak adlandırılan börek yapılır, (Antep lahmacunu gibi küçük biçimde yapılmaktadır). Farklı peynir çeşitlerinin yanı sıra, ip peyniri de (örgü peyniri) tüketilmektedir. Kahvaltıda peynir çeşitlerinin yanı sıra farklı zeytin çeşitleri de bulunmaktadır. Ayrıca Mersin'e özgü değişik reçel çeşitleri vardır; greyfurttun küçüğü olan, limonla portakal arası kokusu bulunan bergamut, turunç, ceviz, ayva, vişne, çilek, greyfurt ve portakal reçeli en sık tüketilen reçel çeşitleridir.

Süzme yoğurtla yapılan ve "labne topları" olarak adlandırılan kahvaltılık, önceden hazırlanarak buzdolabına konulup, sabahları çıkarılıp tüketilmektedir. Yapılışı; 1 kg. süzme yoğurt bir tülbent ya da peçeteye kaşıkla konulup içine 1 çay kaşığı tuz atıp, kurutulur. Kuruduktan sonra elle top haline getirilip bir kabın içine konulur, üzerine

kırmızıbiber ve kekik serpilir, zeytinyağı ile kaplayıp ağzı kapatılır ve buzdolabına konulur ( Lokmanaoğlu, 2009). Levante (2009) Maronit kültürüne göre, kahvaltıda türlü reçeller, beyaz peynir, gravyer peynir tüketildiğini belirtmiştir.

**Mübadil Göçmen Kültüründe Kahvaltı:** Doğma büyüme Mersin’li olduğunu, ama anne babasının Girit’ten geldiğini belirten Arçay (2009), kahvaltılarında çay bulunmadığını, bazı otların kaynatılarak bitki çayları yapıldığını, süt içtiklerini, ailesinin Girit’teyken yalnızca keçi sütü ve keçi sütünden yapılmış süt ürünlerini tükettiklerini söylemiştir. Örnek olarak peynir yapılışını anlatmıştır; “2-2,5 kg. süte kaynarken bir limon sıkılarak “süt kesilir, küçük sepetlerin içine tülbent konularak içine dökülür, suyu akar, peynir (teleme) kalır, yuvarlak kalıplar halinde salamura yapılır. Bu tarz peynir Anadolu’da inek sütünden yapılan, yöresel olarak farklı adları bulunan, genellikle kesik olarak adlandırılan bir peynir çeşididir. Arçay (2009), zeytinlikleri olduğunu, zeytin ve zeytinyağı yaptıklarını, her evin önünde fırın olduğunu, ekmeklerini kendilerinin yaptığını bu ekmeklerin günümüzde Trabzon ekmeği olarak bilinen ekmeğin benzeri olduğunu belirtmiştir. Bu ekmeklerin, nohutla mayalanarak yapıldığını, piştikten sonra dilimlenip tekrar fırına konularak, peksimet haline getirildiğini, yemekten bir saat önce peştemalin arasında sulanıp pamuk gibi olunca yenildiğini, ayrıca aynı hamurun içine siyah zeytin ilavesiyle zeytinli ekmeğin şeklinde de yapıldığını belirtmiştir.

Selanik göçmeni bir aileden olan Örkün (2009), kahvaltıda peynir, zeytin, domates, salatalığın yanı sıra, yeşilbiber kızarttıklarını, kızartma yağının fazlasını alıp kalan az miktarda yağın içine çökelek veya lor koyarak eriyince kızarmış biberin üzerine döktüklerini belirtmiştir. Bu kahvaltı örneği mübadele öncesinden gelen bir gelenek olup, halen sürdürüldüğü görülmektedir.

### KAHVALTI STANDART REÇETE ÖRNEKLERİ

**Tablo 1. Sıkma**

Reçete: Sıkma		Standart Reçete No:1	
Miktar: 10 Porsiyon (1 Porsiyon=2 Sıkma) (Ham Ağırlık) Porsiyon Büyüklüğü: 150 gr.			
Malzeme	Miktar	Maliyet (TL)	
* Çökelek	* 1250 gr.	12,38	
* Kuru Soğan	* 5 Adet Orta Boy	0,20	
* Zeytinyağı	* 1250 ml.	6,25	
* Maydanoz	* 2,5 Demet	0,50	
* Kırmızı Toz Biber	* 25 gr.	1,10	
* Tuz	* 12,5 gr.	0,05	
* Su	* 1250 ml.	0,15	
* Un	* 2500 gr.	8,50	
		Toplam Maliyet	29,13
		Porsiyon Başına Maliyet	2,91
Kuru soğan ince ince doğranır, zeytinyağı ile kuru soğan kavrulur, ocak kapatılır, kavrulan soğanın içine, çökelek, maydanoz, kırmızı biber ve tuz eklenir, daha önceden un tuz ilave edilerek hamur yoğrulur, yoğrulan hamur bazlama büyüklüğünde oklava yardımıyla açılır, sacda ya da teflon tavada açılan bazlamalar fazla kurutulmadan pişirilir, her bir bazlama pişirildikçe bir ucundan iki parmak kalınlığında kıvrılır, kıvrılan kısma üç yemek kaşığı önceden hazırlanan çökelekli iç konulur, rulo yapılır, rulo elle sıkılır, sıcak servis edilir.			

\* Sıkma özellikle eskiden köylerde sabah çok erken saatlerde tarlaya gitmeden önce hanımların ateş yakıp sac üzerinde bazlama pişirmesiyle oluşan bir kahvaltı yemeğidir. Hatta ayrıca yanlarında tarlaya götürmek için de pişirilir.

Günümüzde bu geleneği sürdüren pek çok köy vardır, ancak sadece köylerde değil Mersin ili ve ilçelerinde evlerde, sabah, öğle ya da akşam yemeği olarak ta tüketilmektedir.

\* Eskiden evlerde yapılan sıkmanın, günümüzde sıkma yapan işletmelerde aslına uygun hazırlanmadığı gözlemlendiğinden bu çalışmaya gerek duyulmuştur. Sıkma, özellikle kahvaltıda tüketilir. İsteğe bağlı olarak, çökelek yerine tulum peyniri ya da çökelek ve tulum peyniri karışımı kullanılabilir. Günümüzde ticari işletmelerde hazırlanan iç sadece çökelek ya da peynirden oluşmakta ve hazırlanan rulo, sıkılmadan servis edilmektedir, bu nedenle sıkma özelliği görülmemektedir. Bu çalışmada sıkmanın da anlatılma amacı; sıkma özelliğinin giderek kaybolacağına gözlemlenmesidir.

**Tablo 2. Bük Salatası**

Reçete: Bük Salatası		Standart Reçete No:2	
Miktar: 10 Porsiyon (Ham Ağırlık) Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr.			
Malzeme	Miktar	Maliyet (TL)	
* Domates	* 10 Adet (Orta Boy)	1,25	
* Kuru Soğan	* 5 Adet (Orta Boy)	0,20	
* Acı Yeşil Biber	* 5 Adet	0,13	
* Taze Fesleğen	* 15 dal	0,50	
* Tuz	* 12,5 gr.	0,05	
		Toplam Maliyet	2,13
		Porsiyon Başına Maliyet	0,21
Domates ve acı yeşilbiber çoban salatada olduğu gibi doğranır, içine yarım ay şeklinde kuru soğanlar doğranır, 6 dal taze fesleğen doğranır, tuz atılır ve servis edilir.			

**Tablo 3. Ovmaç**

Reçete: Ovmaç		Standart Reçete No:3	
Miktar: 10 Porsiyon (Ham Ağırlık) Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr.			
Malzeme	Miktar	Maliyet (TL)	
* Peynir/Çökelek	* 625 gr.	1,25	
* Yufka	* 10 Adet	0,20	
* Kuru Soğan	* 5 Adet (Orta Boy)	0,13	
* Tereyağı	* 250 gr.	0,50	
* Tuz	* 12,5 gr.	0,05	
* Su	* 375 ml.	0,05	
		Toplam Maliyet	2,18
		Porsiyon Başına Maliyet	0,22
Sacta gevrek bir şekilde pişirilen ve uzun bir sürede ekmeğin üzerine konularak tüketilmek üzere saklanan büyük yufkalar sofraya bezinin üzerine konularak, az miktarda su serpilerek nemlendirilir, üzeri sofraya bezi ile tamamen kapatılır ve biraz bekletilir. Bir soğan çintilir ve tereyağında hafif öldürülür, içine, peynir ve/veya çökelek, nemlendirilen yufka, ince kıyılmış maydanoz ilave edilip elle ovulur, sonra “sıkıp” tabakta servis edilir.			

- Sofra bezine konulan yufkaların su serpilerek nemlendirilmesi, yörede “ekmek ıslatma” olarak adlandırılır.
- Çintmek: Soğanı minik parçalar halinde doğramak.
- Eğer sadece peynir ilave edilirse ve tuzlu ise, standart reçetede belirtilen 5 gr. tuz ilave edilmez.

**Tablo 4.** Labne Topları

Reçete: Labne Topları		Standart Reçete No:3	
Miktar: 10 Porsiyon		(Ham Ağırlık) Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr.	
Malzeme	Miktar	Maliyet (TL)	
* Süzme yoğurt	* 2500 gr.	8,75	
* Kırmızı toz biber	* 5 çay kaşığı	0,38	
* Tuz	* 2,5 çay kaşığı	0,13	
* Kekik	* 2,5 yemek kaşığı	0,25	
* Zeytinyağı	* 2,5 çay bardağı	6,25	
* Tülbent	* 2,5 adet	15,00	
		Toplam Maliyet	30,75
		Porsiyon Başına Maliyet	3.08
1000 gr. süzme yoğurt bir tülbent ya da bez peçeteye kaşıkla konulup içine 1 çay kaşığı tuz atıp, kurutulur. Kuruduktan sonra elle top haline getirilip bir kabin içine konulur, üzerine kırmızıbiber ve kekik serpilir, zeytinyağı ile kaplayıp ağzı kapatılır ve buzdolabına konulur.			

## SONUÇ

Mersin yöresinin kahvaltı örnekleri, Anadolu'daki kültürel zenginliği ortaya çıkaran en güzel kanıtlardan biridir. Bu çalışmada ulaşılabilen kaynak kişiler yıllardır ülkemizde yaşadıkları için, geçmişlerinden gelen yemek kültürüyle, yaşadıkları toprakların yemek kültürünün birleştiğini ortaya koyan, hemen hepsinin söylediği “kahvaltıda ne olur? Zeytin, peynir, domates, salatalık” cümlesinin arkasından, bunların dışında neler yediklerini hatırlamaya çalışmışlar ve söyledikleri; aynı coğrafyada yaşamının getirdiği ortak özelliklerin sadece yiyecek ve içeceklerle sınırlı kalmadığını, yaşam biçiminde de kendini gösterdiğini ortaya çıkarmıştır. Ekmek, sofrta örtülerinde savana yün katarak, un ise elde dokunan çuvallarda saklanmış, köy peynirleri testilerin veya tuluk (tulum) içinde toprağa gömülerek, bazı yörelerde ise mağaralarda bekletilmiş, mandalina şurubu ve fül çiçeğinden likör yapılmış, fül'ün yalnızca paslı tenekede yetiştiği yoksa yaşamadığı dilden dile dolaşmış, Paskalya'da hurmalı kurabiyeler yapılmış, çok kaynamış köpüksüz kahveler içilmiş, limonata yaparken mutlaka küçük yeşil limon kullanılmış, içine gül damlası (tır) konularak güzel kokulu limonatalar içilmiş, şifalı otlardan çay yapılmış, sinek gelmemesi için bahçede mutlaka “sinek feslikanı” olarak tabir edilen küçük yapraklı fesleğen yetiştirilmiş veya şeffaf naylon torbalara su doldurup güneşli bir ortama asılmış. İşte bütün bu alışkanlıklar ve kahvaltı örnekleri Mersin yöresi için ekonomik getiri sağlayabilecek niteliktedir.

Günümüzde Mersin ve çevresinde oluşan gastronomik alışkanlıkların temelinde ilk çağlardan itibaren yörede yaşayan farklı uygarlıkların oluşturduğu kültürel birikim bulunmaktadır. Kuşkusuz bu alışkanlıkların oluşmasında ve sürdürülmesinde Akdeniz iklim koşullarına bağlı olarak yetiştirilen evcil hayvanlar, çeşitli meyve ve sebzeler bulunmaktadır.

Turizm sektörü kapsamında düşünüldüğünde ise, Mersin yöresinde yeterince var olan pazarlanabilir cazibe unsurları içinde, kahvaltı örneklerinin yaşam alışkanlıklarıyla birlikte sunulması kültür turizmine ve özellikle gastronomi turizmine ivme kazandıracaktır. Bu konuda gerek turizm işletmelerinin, gerekse Mersin Üniversitesi'ndeki çeşitli

disiplinlerin ortak çalışmalar yapması, var olan çalışmalarda ise yiyecek içecek unsurunun dikkate alınması gerekmektedir. Özellikle de otel işletmelerinin ve bağımsız lokantaların mutfaklarında hazırlanacak “standart reçete” lerin kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağlayacağı unutulmamalıdır.

## KAYNAKÇA

- Adıyke, N. (2002). “Osmanlı Döneminde İçel'in Merkez Kaymaları, Etki Alanı Değişimleri ve Mersin Kentinin Doğuşu”, *19. Yüzyılda Mersin ve Akdeniz Dünyası, Kolokyum*, 18-20 Nisan 2002, Mersin, Türkiye.
- Adıyke, A. N. ve Adıyke N. (2005). “Modernleşmenin Doğurduğu Kent:Mersin”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Ahmadi, A., Sohrabi, Z., Eftekhari, M. H. (2009). “Evaluating the Relationship Between Breakfast Pattern and Short-Term Memory in Junior High School Girls”, *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 12 (9), 742-745.
- Artan, G. (2001). Gönüle Düşen Cemre, *İçel Sanat Klubü Bülteni* Nisan 2001, Sayı:103.
- Artun, E. (2002). “Küreselleşen Dünyada Güney Anadolu Halk Kültürünün Geleceği”, *GAP Çerçevesinde Halk Kültürü Sempozyumu*, Gaziantep, <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/16.php>
- Artun, E. (1996). “Çukurova Yörüklerinin Gelenek ve Göreneklere Bunlardaki Eski Kültür İzleri”, *1. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları, Sosyo –Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyum Bildirileri*, Ankara, KB Yay. 1996 s.25-62. <http://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/24.php>
- Aydın, A. (2005). “Ortaçağ Tarihinde Mersin ve Çevresi”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Aydınoglu, Ü. (2002). “Kilikia'da Hellenistik Dönem Kentleri: Hellenistik Dönem Kentleşmesi, Kentler ve Kurucuları”, *19. Yüzyılda Mersin ve Akdeniz Dünyası, Kolokyum*, 18-20 Nisan 2002, Mersin, Türkiye.
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Milli Folklor*, Yıl:22, Sayı 87, s, 159-169.
- Bozkurt, İ. (2001). Salnamelerde Mersin, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler. Enstitüsü, Nisan 2001 Mersin, Türkiye.
- Bozkurt, İ. (2002). “Salnamelere Göre XIX. Yüzyılın Sonları İle XX. Yüzyılın Başlarında Mersin'in Demografik, Etnik ve Dinsel Yapısı”, *19. Yüzyılda Mersin ve Akdeniz Dünyası, Kolokyum*, 18-20 Nisan 2002, Mersin, Türkiye.
- Çelik, A. (2010). “Adana Müzesi Roma İmparatorluk Dönemi Lahitleri”, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova



- Üniversitesi, Sosyal Bilimler. Enstitüsü, Arkeoloji Ana Bilim Dalı, Adana Türkiye.
- Develi, Ş. (2007). Eski Mersin’de Yaşam, Yemeklerde Çeşitlilik, Avcı Ofset, Mersin, Türkiye.
- Duran, E. (2011). “Turizm, Kültür Ve Kimlik İlişkisi; Turizmde Toplumsal Ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği”, *Istanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Yıl:10 Sayı:19 Bahar 2011 s.291-313*.
- Durugönül, S. (2005). “Dağlık Kilikya Bölgesinde (Mersin ve İlçelerinde) Kent, Mimari ve Malzeme”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Emgili, F. (2005). “Türk-Yunan Nüfus Mübadelesinin Mersin’in Sosyo-Ekonomik Yapısına Etkileri”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Erdoğan, N. ve Tosun, C. (2009). “Environmental Performance of Tourism Accommodations in the Protected Areas: Case of Göreme Historical National Park”, *International Journal of Hospitality Management* 28 (2009) 406–414.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı:26, s:24-30.
- Kaygısız, A. Ve Köse, M. (2007). “Siyah Alaca İneklerde Kolostrum Kalitesi ve Kolostrum Kalitesinin Buzağı Gelişme Özelliklerine Etkisi”, *Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*, 13 (4) 321-325.
- Kesici, M. (2012). “Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü”, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 14 (23): 33-37.
- Kılıç, E. ve Şanlıer N. (2007). “Üç Kuşak Kadınının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması”, *Mart 2007 Cilt:15 No:1 Kastamonu Eğitim Dergisi* 31-44.
- Kokulu, A. (2008). “Mersin’e Arap Ailelerin Göçleri”, *Mersin Sempozyumu*, 19-22 Kasım 2008, Mersin, Türkiye.
- Leeuwen, R. V. (2002). “The Moronites in Mount Lebanon and The Mediterranean World”, *19. Yüzyılda Mersin ve Akdeniz Dünyası, Kolokyum*, 18-20 Nisan 2002, Mersin, Türkiye.
- Liaquat, P; Khan, M. N.; Mohammad F. (2009). “Consumer Acceptance of Standardized Mixed/Composite Foods For Optimal Accuracy In Nutrient Estimation”, *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (8): 1301-1303.
- Öktem, Ş. (2008). “Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri”, *Mersin Sempozyumu*, 19-22 Kasım 2008, Mersin, Türkiye.
- Özdoğan, Y., Özçelik, A. Ö.; Sürücüoğlu, M. S. (2010). “The Breakfast Habits of Female University Students”, *Pakistan Journal of Nutrition* 9 (9): 882-886.
- Reineri, I. (2005). “Industries Of The Grek Orthodox In The Region Of Çukurova (1880-1924)”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Saarinen, J. (2006). “Traditions Of Sustainability In Tourism Studies”, *Annals of Tourism Research*, Vol. 33, No. 4, pp. 1121–1140.
- Sayar, M. (2005). “Mersin’de Kayıp Kentler-Mersin’in Antikçağ Yerleşim Coğrafyası”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Toksöz, M. (2006). “Bir Coğrafya, Bir Ürün, Bir Bölge: 19. Yüzyılda Çukurova”, *Kebikeç İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmaları Dergisi*, Sayı:21 Dosya “Çukurova”.
- Toledano, R.E. (2002). “Where Have All The Egyptian Fallahin Gone To Labor In Mersin And Çukurova (Second Half Of The 19<sup>th</sup> Century)”, *19. Yüzyılda Mersin ve Akdeniz Dünyası, Kolokyum*, 18-20 Nisan 2002, Mersin, Türkiye.
- Ünlü, T. S. (2007). 19. Yüzyılda Mersin’in Kentsel Gelişimi, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı. Mersin, Türkiye.
- Yorulmaz, Ş. (2005). “Doğu Akdeniz’de Bir Cemaat Serüveni: Liman Kenti Olma Sürecinde Mersin’de Gelişen Maruni Taifesi”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye.
- Yorulmaz, Ş.(2005). “Doğu Akdeniz’de Bir Osmanlı Kenti Olarak Gelişen Mersin’de Yabancı Tüccarın Rolü ve Mersin’de Levanten Kültürü”, *Tarih İçinde Mersin, Kolokyum II*, September 22-24, Mersin, Türkiye. [www.mersin.bld.gov.tr](http://www.mersin.bld.gov.tr), 2005.
- <https://www.facebook.com/media>
- <http://ogrenannem.com/tag/bazlama-hamuru-nasil-yapilir/>
- Kaynak Kişiler**
- Coşkun Teymur, Mersin Ortodoks Kilisesi Ortodoks Ruhani Reisi (2009).
- Fethiye Akbakır, Ev Hanımı, Tarsus (2009).
- Fuat Cömertli, Cömertli Kuruyemiş, Silifke Caddesi, Mersin (2009).
- Marise Levante, Ev Hanımı, Mersin (2009).
- Nimet Kendir, Toros Üniversitesi’nde memur, Mersin (2014).
- Nuran Gönen, Emekli, Gülnar (2014).
- Özcan Örkün, Evhanımı, Mersin (2009).
- Şükran Öktem, Başkent Üniversitesi Kazan MYO Öğr. Üyesi, Ankara (2014).
- Yasmina Lokmanoğlu, Ev Hanımı, Bulutlu Köyü Mersin (2009).
- Zehra Yaşar Arçay, Evhanımı, Mersin (2009).

## Extensive Summary

### Contribution to Sustainability of the Standard Recipes in Tourism Sector: Examples of Mersin Region Breakfast

#### Introduction

Breakfast is the most important meal of the day. When examined within the context of sustainability, primarily the breakfast should be taken in the formation of cultures aspects and should be examined climates and habits in the regions where people live. Turkish breakfast habits are different regionally. The breakfasts of Mersin region include habits that create different cultural identities as well as show properties of Turkish breakfast in this respect. In this study, firstly is given about the concept of sustainability. Then the breakfast culture has been researched the cultural differences that make up the province of Mersin in the historical process. As a result of this research, the sample standard recipes have been created in order to ensure sustainability. Standard recipes can be used as a useful tool to ensure consumer acceptability. Use of standard recipe allows you to ensure the sustainability taste as well as to keep the costs under control. Thus, the standard recipes can be contributed to the tourism sector.

#### Methodology

In this study, primarily living in the area, nomads, emigrant, Arabic (Muslim, non-Muslim), the ten resource persons from different religions and cultures have been discussed with and the sample of the breakfast standards recipes are prepared. The historical information that the resource person of the origin is taken from literature.

#### A Sample of Standard Recipes

**Table 1. Sıkma (Small Rolled Pastry)**

Recipe: Sıkma (Small Rolled Pastry)		Standard Recipe No:1
Portion: 10 Portion: (1 Portion=2 Sıkma)		
(Raw weight) Serving Size: 150 gr.		
Ingredients	Amount	Cost (TL)
* Dry Cottage Cheese	* 1/2 kg.	12,38
* Onion	*2 Medium	0,20
* Olive oil	*1/4 lt.	6,25
* Parsley	*1 Demet.	0,50
* Red Pepper	*10 gr.	1,10
* Salt	*5 gr.	0,05
* Water	*1/4 lt.	0,15
* Flour	* 1 kg.	8,50
		Total Cost
		29.13
		Portion Cost
		2.91
The onions are minced, add olive oil, and fry the onions until pink in colour, put out the oven. dry cottage cheese, minced parsley, red pepper, fried onions are stirred. Water and salt are added to flour, kneaded dough, roll out dough and cooked on the pan. Each of flatbread is bent two fingers thickness from one end, add premixes on the flatbread, roll up, roll tightened by hand and served hot.		

## Conclusion

Breakfast examples of Mersin region is one of the best evidence of the cultural wealth at Anatolia and since the traditional food culture and Mersin's food culture are combined through time, it has been observed that common interests arising from the food culture have also affected the lifestyle of the people of the region which is a consequence of Mediterranean geographical and biological conditions. These qualities could provide economic benefits for the Mersin region. Considering the scope of the tourism sector, submission of breakfast samples will accelerate cultural tourism in Mersin region. About this issue, it is recommended that touristic organizations and various branches of Mersin University to collaborate and current collaborations to consider food and beverage factor. Especially, it should be considered that "Standard recipes" to be prepared in hotels and independent restaurants shall contribute to cultural sustainability.