

Batman Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası

Local Gastronomy Route and Culinary Map of Batman

Gönderim Tarihi / Received: 12.08.2025

Leman YILDIRIM

Kabul Tarihi / Accepted: 25.12. 2025

Öz

Çalışmanın amacı, Batman ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymak ve sürdürülebilir bir gastronomi rotası önerisi geliştirmektir. Çalışma verileri, Batman’da görev yapan turist rehberleri ile gerçekleştirilen yarı-yapılandırılmış görüşmeler aracılığı ile elde edilmiştir. Veriler, içerik analizi ve betimsel analiz teknikleri kullanılarak incelenmiştir. Bulgular, Batman’da güçlü bir yerel mutfak kültürünün varlığına rağmen, gastronomik zenginliğin turizm faaliyetlerine entegrasyonunda çeşitli yapısal eksikliklerin bulunduğunu göstermektedir. Bu doğrultuda çalışma, Hasankeyf, Gercüş, Kozluk ve Sason ilçelerini kapsayan rota önerisi sunulmuş ve “Batman Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası” görselleştirilmiştir.

Çalışma sonuçları kapsamında; yerel yönetimler, turizm işletmeleri ve akademik çevreler için somut öneriler geliştirilmiş, gastronomi turizminin yalnızca bir yeme-içme deneyimi değil, aynı zamanda kültürel etkileşimi güçlendiren ve yerel kalkınmayı destekleyen bir araç olduğu vurgulanmıştır. Bu bağlamda Batman’ın özgün gastronomik değerleri ile markalaşabileceği, ulusal ve uluslararası turizm pazarında rekabet avantajı elde edebileceği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi rotası, yerel mutfak, sürdürülebilir turizm, Batman*

Abstract

The aim of this study is to reveal the gastronomic tourism potential of Batman province and to develop a sustainable gastronomy route proposal. The study data were obtained through semi-structured interviews conducted with tourist guides working in Batman. The data were analyzed using content analysis and descriptive analysis techniques. The findings indicate that although Batman possesses a strong local culinary culture, there are various structural deficiencies in integrating this gastronomic richness into tourism activities. In this context, the study proposes alternative routes covering the districts of Hasankeyf, Gercüş, Kozluk, and Sason, visualizes the “Batman Local Gastronomy Route and Culinary Map.”

Within the scope of the study’s results, concrete recommendations were developed for local governments, tourism enterprises, and academic circles. It is emphasized that gastronomy tourism is not merely a food and beverage experience but also a tool that strengthens cultural interaction and supports local development. In this regard, it was determined that Batman can achieve branding through its unique gastronomic values and gain a competitive advantage in national and international tourism markets.

Keywords: *Gastronomy route, local cuisine, sustainable tourism, Batman*

Extended Abstract

Literature review

In recent years, gastronomy has emerged as one of the most significant components of tourism experiences, transforming food consumption from a basic necessity into a strategic attraction factor for destinations. As interest in food and culinary culture increases, gastronomic heritage has become a key element of cultural attractiveness and destination competitiveness (Sormaz *et al.*, 2015). Gastronomy tourism not only enriches tourists' experiences but also contributes to sustainable regional development by strengthening local economies and preserving cultural heritage. Gastronomy routes are defined as thematic itineraries designed to promote local cuisine and enhance gastronomic tourism by integrating food products, production areas, cultural narratives, and experiential activities (Ürekli ve Çelik, 2024). Previous studies emphasize that well-structured gastronomy routes increase destination brand value, diversify travel motivations, and create competitive advantages (İnce ve Varol, 2023; Duman ve Güneş, 2021). International examples such as San Sebastián (Spain), Lima (Peru), and regions of Italy demonstrate that successful gastronomy routes combine tasting experiences with cultural context, local storytelling, and participatory activities such as cooking workshops and market visits.

In Türkiye, gastronomy routes have increasingly attracted academic and institutional attention. Cities such as Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar, and Kars have gained international recognition through UNESCO's Creative Cities Network, highlighting the role of gastronomy in destination branding and tourism development. However, despite having a rich culinary heritage, many cities still face challenges in integrating local food culture into tourism in a systematic and sustainable way. The literature reveals a gap regarding destinations with high gastronomic potential but limited visibility and structured route planning. Batman, represents one of these underexplored destinations. While previous studies have addressed gastronomy tourism, geographic indication products, and destination branding in Batman's local cuisine and gastronomic assets have not yet been examined holistically within the framework of an integrated gastronomy route and flavor map. Study aims to address this gap by proposing a structured gastronomy route model based on local culinary assets, cultural context, and stakeholder perspectives.

Methodology

This study adopts a qualitative research design, as the research topic is based on perceptions, experiences, and expert knowledge related to gastronomy tourism. Qualitative methods provide an in-depth understanding of social phenomena within their natural context and are particularly suitable for exploratory studies in tourism research (Baltacı, 2019). Data were collected through semi-structured interviews conducted with professional tourist guides actively working in Batman. A phenomenological research design was employed to capture participants' lived experiences, observations, and interpretations of local gastronomy and tourism practices. Semi-structured interviews allowed flexibility while ensuring that key themes related to gastronomy routes, local products, tourism experiences, and development challenges were systematically addressed. Five (5) professional tourist guides participated in the study. In addition to interview data, existing gastronomy-related tours and activities in Batman were analyzed to support and triangulate findings. This multi-source approach enabled evaluation of Batman's gastronomic tourism potential, existing practices, and development opportunities.

Findings and discussion

The findings reveal that Batman possesses a rich and diverse culinary heritage, yet lacks a clearly defined and systematically organized gastronomy route. According to participants, Batman's cuisine is predominantly meat-oriented, featuring dishes such as Sembusek, stuffed ribs, Kozluk paper kebab, and meat-based vegetable dishes like Sason turnip stew and Kozluk Çörten dish. However, the culinary repertoire also includes a wide variety of soups, pastries, desserts, and beverages, such as Snake Nest

Soup, Perde Pilaf, Gercüş Molasses Hellavi dessert, Sason Kahk dessert, sumac sherbet, and pomegranate syrup. Participants emphasized that this diversity offers strong potential for creating a multi-day gastronomy route appealing to different tourist preferences. In addition to traditional main dishes, local desserts homemade baklava, highlight Batman's dessert culture. Despite these assets, participants noted that gastronomic activities in Batman are largely fragmented and based on individual initiatives rather than a coordinated tourism strategy. While some local restaurants offer traditional dishes to tourists, these experiences are not integrated into a professional, themed gastronomy route. Products such as Hasankeyf figs, Sason strawberries, lamb tandoor, and local pastries stand out, yet remain underutilized in tourism planning. The findings indicate that existing cultural tours in Batman include limited gastronomic elements, but gastronomy is not treated as an independent tourism theme.

Results and recommendations

Based on the findings, the study concludes that Batman has a high but underutilized gastronomic tourism potential. The absence of an official gastronomy route and flavor map represents a significant limitation in destination marketing and tourism development. To address this issue, the study recommends the establishment of a sustainable, thematic, and officially recognized gastronomy route through collaboration among key stakeholders, including the Batman Governorship, Provincial Directorate of Culture and Tourism, Batman University, local municipalities, and tourism professionals. The proposed gastronomy route should not only list food items but also integrate production areas, cultural narratives, consumption practices, and experiential activities. Opening production sites in districts such as Hasankeyf, Kozluk, Sason, and Gercüş to visitors would enable gastro-tourists to observe production processes and engage directly with local producers. Festivals, cooking workshops, and tasting events should be systematically incorporated into the route to enhance experiential value. Furthermore, branding and promotional strategies should emphasize Batman's unique culinary identity, geographic indication products, and cultural authenticity.

Theoretical Implications

This study contributes to the gastronomy tourism literature by providing an integrated and destination-specific gastronomy route model for an underrepresented region. Unlike product-focused approaches, the study emphasizes a holistic framework that combines food products, cultural context, spatial distribution, and experiential tourism elements. By focusing on Batman, the research expands the scope of gastronomy tourism studies beyond well-known destinations and highlights the importance of inclusive and regionally balanced tourism development. The findings support existing theories that link gastronomy tourism with destination differentiation, cultural sustainability, and experiential consumption. Additionally, the study reinforces the value of qualitative, stakeholder-based approaches in uncovering local tourism potential and designing context-sensitive tourism models.

Managerial Implications

From a managerial perspective, the study offers practical guidance for destination managers, tourism planners, and policymakers. Developing a structured gastronomy route can enhance Batman's destination image, extend tourists' length of stay, and increase tourism revenues. Tourism managers should prioritize stakeholder collaboration, product standardization, and experience design to ensure quality and consistency. Local businesses, including restaurants, producers, and accommodation providers, can benefit from inclusion in the gastronomy route by increasing visibility and demand for local products. Training programs for tourism personnel and guides should be implemented to strengthen gastronomic storytelling and service delivery. Overall, adopting a coordinated and strategic approach to gastronomy tourism management can transform Batman into a distinctive and competitive gastronomic destination.

1. Giriş

Yeme-içme kültürüne yönelik ilginin artması gastronomik mirasın, kültürel çekiciliğin temel unsurlarından biri olarak değerlendirilmesine yol açmış ve ülkelerin turizm çekicilikleri içerisinde gastronominin önemi artmıştır (Sormaz vd., 2015). Yeme-içme faaliyetlerinin temel bir gereksinim olması ile birlikte turistlerin seyahat süreçlerinde her anın keyfini çıkarma arzusu, gastronomik unsurları turizm deneyimlerinin ayrılmaz bir bileşeni hâline getirmiştir. Bu gelişme, gastronomik değerlerin turistlerin seyahat tercihlerini etkileyen temel faktörlerden biri olmasını sağlamış ve gastronomi turizminin bir turizm türü olarak gelişimini desteklemiştir. Gastronomi turizmi, destinasyonların rekabet gücünü artırmada ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmada önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Sahip olduğu işlev doğrultusunda gastronomik unsurların turizm sektöründeki önemi giderek artmakta ve bölgelerin gastronomik değerlerini görünür kılmaya yönelik çabaları yoğunlaşmaktadır.

Akmeşe'ye (2023) göre gastronomik öğeler, turizm sektöründe rekabet edilebilirlik ve süreklilik açısından belirleyici bir rol üstlenmektedir. Bu doğrultuda, destinasyonlar gastronomik değerlerini öne çıkarmak amacı ile gastronomi rotaları oluşturmada, lezzet haritaları hazırlamaktadır. Duman ve Güneş (2021), gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi ve lezzet rotalarının önemine dikkat çekerken, Öztürk ve Akar Şahingöz (2024) gastronomi rotalarının destinasyonların markalaşması ve pazarlanmasına katkı sağladığını vurgulamaktadır. Yerel gastronomik değerlerin ön plana çıkarılması, destinasyonların farklılaşmasını ve rekabet avantajı elde etmesini sağlarken, gastronomi turizmi, yerel toplulukların ekonomik kalkınmasına katkıda bulunarak bölgesel kalkınmayı desteklemektedir.

Batman şehri, zengin kültürel mirası ve doğal güzellikleri ile önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Kültür ve inanç turizmi, şehir turizmi, doğa turizmi ve spor turizmi bölgenin temel çekicilik unsurlarını oluştururken (Arslan ve Arıca, 2025), şehir mutfağı ve yöresel yemek kültürü açısından da dikkat çekici bir potansiyel barındırmaktadır (Şeyhanlıoğlu ve Arıca, 2024). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin özgün ve zengin mutfak kültürünü yansıtan Batman'da, son yıllarda yöresel ürünlerin coğrafi işaret almasına yönelik çalışmalar artış göstermiştir. Batman Piçik Yemeği, Batman Şam Böreği, Sason Çileği, Sason Balı, Hasankeyf Mehina Sarımsağı, Gercüş Mezrunu Üzümlü ve Kozluk Domatesi Batman'ın coğrafi işaretli ürünleri arasında yer almaktadır (Türkpatent, 2025). Bununla birlikte, şehri simgeleyen henüz keşfedilmemiş veya gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmemiş çok sayıda yerel ürünün bulunduğu bilinmektedir. Söz konusu potansiyel, Batman'da yerel mutfak kültürünün

korunması ve tanıtılmasını gastronomi turizmi açısından stratejik bir gereklilik hâline getirmektedir. Literatürde gastronomi turizminin önemi, gastronomi rotalarının marka değerine katkısı ve coğrafi işaretli ürünlerin rolü üzerine çalışmalar bulunmasına rağmen (Duman ve Güneş, 2021; Coşkun vd., 2024), Batman'ın zengin mutfak kültürü ve coğrafi işaretli ürün potansiyeli henüz bütüncül bir gastronomi rotası önerisi çerçevesinde sistematik olarak ele alınmamıştır. Mevcut çalışmalar çoğunlukla teorik değerlendirmeler sunarken, ürünleri, üretim coğrafyasını, kültürel anlatıları ve tüketim deneyimlerini bütünleştiren çok boyutlu rota modellerine yönelik boşluk bulunmaktadır. Bu çıkış noktasından hareketle hazırlanan araştırmada, Batman özelinde bir gastronomi rotası önerisinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

Türkiye'de birçok şehir zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen, bu kültürel mirasın turizm faaliyetlerine entegre edilmesinde çeşitli güçlüklerle karşılaşmaktadır. Özellikle gastronomi rotalarının oluşturulması sürecinde çoğunlukla tekil ürünler ön plana çıkarılmakta; bu ürünler bütüncül bir rota anlayışı içerisinde değerlendirilememektedir (Öztürk ve Akar Şahingöz, 2024). Gastronomi rotaları, yalnızca yemekleri değil, bu yemeklerin üretildiği coğrafyayı, kültürel bağlamı, anlatıları ve deneyimleri bütün olarak ele aldığı anda anlam kazanmaktadır. Batman gibi mutfak çeşitliliği yüksek ancak tanıtımı sınırlı destinasyonlarda, ürün temelli yaklaşımlar potansiyelin tam anlamı ile değerlendirilmesini engellemekte ve sürdürülebilirlik bağlamında hazırlanan modelleri eksik bırakmaktadır. Bu nedenle Batman özelinde gastronomi rotasının, yemeklerin üretim alanları, sosyo-kültürel arka planları ve tüketim biçimleri ile ele alınması, sürecin bütüncül bir bakış açısı ile yönetilmesi açısından önemlidir. Mevcut çalışma, sürdürülebilir ve turizme entegre edilebilir bir gastronomi rotası modeli aracılığı ile Batman'ın yüksek ancak yeterince değerlendirilmemiş gastronomi potansiyelini görünür kılma ve literatüre özgün bir katkı sunma bağlamında öneme sahiptir.

2. Literatür Taraması

2.1. Gastronomi turizmi

Gastronomi turizmi, son yıllarda turizm sektöründe giderek artan bir öneme sahip olan ve destinasyonların kültürel kimliklerini ön plana çıkaran bir turizm türüdür. Yerel mutfak kültürlerinin tanıtılması, geleneksel yemeklerin korunması ve sürdürülebilir kalkınmanın desteklenmesi açısından önemli fırsatlar sunan gastronomi turizmi, yeme-içme deneyimi olmanın ötesine geçmektedir (Öney, 2013). Bu turizm türü, ziyaretçilere bir destinasyonun tarihini, kültürünü ve yaşam tarzını deneyimleme imkânı sunmaktadır. Yıldız ve Yılmaz (2019), gastronominin destinasyonların marka değerini artırdığını ve turistlerin seyahat

motivasyonlarını çeşitlendirdiğini belirtmiş, yerel ve otantik lezzetlerin sunulduğu gastronomi rotalarının turistlerin ilgisini çekerek destinasyonların rekabet gücünü artırdığını vurgulamıştır.

Gastronomi turizminin gelişimi, yerel ekonomilere sağladığı katkılar açısından da önemlidir. Coşkun vd. (2024) gastronomi turizmi kapsamında yerel üreticilerin desteklenmesinin istihdam olanaklarının artırılması ve kırsal kalkınmanın teşvik edilmesi gibi ekonomik faydalar sunduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtılması ve korunmasına katkı sağlamaktadır. Akmeşe (2024) ile Duman ve Güneş (2024) ise gastronomi turizminin sürdürülebilirlik açısından oynadığı role dikkat çekerek, yerel gıda üretiminin teşvik edilmesi, geleneksel pişirme tekniklerinin korunması ve çevre dostu uygulamaların benimsenmesinin sürdürülebilir kalkınmayı desteklediğini ifade etmektedir. Sarıışık ve Özbay (2015), gastronomi turizmini yeme ve içme faaliyetlerinden ibaret görmeyerek, yerel kültürle bütünleşmiş çok boyutlu bir turizm türü olarak tanımlamaktadır. Araştırmacılara göre gastronomi turizmi, destinasyonun özgün mutfak değerlerinin turistler tarafından deneyimlenmesi yolu ile kültürel ve ekonomik açıdan çok yönlü bir etkileşim yaratmaktadır. Bu bağlamda gastronomi, yalnızca bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda yerel halkın tarihsel birikiminin, yaşam tarzının ve üretim biçimlerinin yansımasıdır. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO, 2017) ise gastronomi turizmini, “*gastronomi temalı destinasyonlara gerçekleştirilen; yiyecek ve içeceklerle ilişkili rekreasyonel ve deneyim odaklı aktivitelerin bütünü*nü kapsayan bir seyahat türü” olarak tanımlamaktadır.

UNWTO (2017), gastronomi turizmi aracılığıyla yerel halkın gelir elde etmesinin ekonomik kalkınma ve destinasyon markalaşmasını desteklediğini vurgulamaktadır. Bu doğrultuda, gastronomik faaliyetlerin gerçekleştirildiği turizm ürünlerinin, üretim merkezlerinin, restoranların, turistik alanların ve tarihi mekânların sistematik biçimde belirlenmesi ve ziyaretçilerin bilgilendirilmesi amacıyla rehber materyallerin hazırlanmasının önemine dikkat çekmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen gastronomi festivalleri, yerel pazar ziyaretleri, gıda üretim alanlarına yapılan geziler, yiyecek fuarları, yemek gösterileri ve yöresel lezzetlerin tadımına yönelik etkinliklerine bireylerin katılımının teşvik edilmesi gerektiğini savunmaktadır. Gastronomi turizminin gelişiminde motivasyonun belirleyici bir unsur olduğunu ifade eden Güllü ve Atasoy (2019), bu turizm türünün fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij odaklı olmak üzere dört temel motivasyon faktörüne dayandığını belirtmektedir. Fiziksel motivasyon, yemeğin yaşamın sürdürülebilmesi için temel bir gereksinim olmasından kaynaklanırken; kültürel motivasyon, turistlerin farklı kültürleri tanıma amacı ile yeme ve içme faaliyetlerine katılmalarını açıklamaktadır. Bu bağlamda birincil üretim

merkezlerine yapılan ziyaretler, yöresel yemeklerin sunulduğu restoranlar ve gastronomi festivalleri kültürel motivasyonu destekleyen önemli unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Sosyal motivasyon, turistlerin gastronomik etkinliklere aktif katılım sağlayarak sosyal etkileşimde bulunmalarını içerirken; prestij motivasyonu, bireylerin gastronomik deneyimlerini sosyal çevreleriyle paylaşarak statü kazanma arzusuna dayanmaktadır. Gheorghe vd. (2014), gastronomi turizmi kapsamında sunulan kaliteli ve özgün yerel ürünlerin turistler için önemli bir seyahat motivasyonu oluşturduğunu ve bu doğrultuda gerçekleştirilen faaliyetlerin belirli destinasyonlara yönelik turistik hareketliliği artırdığını ifade etmektedir. Bu tür etkinliklere katılan turistlerin genellikle deneyim düzeyi ve kültürel birikimi yüksek, boş zamanı geniş ve günlük rutinlerinden farklı beklentilere sahip bireyler olduğu belirtilmektedir. Ayrıca bu turistlerin, gastronomik değeri olan yiyeceklerin kökeni, bu yiyeceklere ilişkin efsaneler ve tarihsel bilgilerle ilgilendikleri vurgulanmaktadır. Turistik motivasyon, seyahat davranışlarını şekillendirirken, kendine özgü turist tipolojilerinin oluşmasına zemin hazırlamaktadır.

Hatipoğlu (2010) nadir bulunan veya benzersiz gastronomik değerlere sahip yiyecekleri deneyimlemek amacı ile seyahat eden bireyleri “gastro turist” olarak tanımlamıştır. Üner (2014) ise gastro turisti, temel seyahat motivasyonları arasında gastronomik deneyimlerin yer aldığı ve destinasyonda yiyecek-içecek temalı etkinliklere katılan özel ilgi turisti olarak tanımlamaktadır. Öney (2013) ise bu turistleri keşfetmeye açık, araştırmacı ve deneyim odaklı bireyler olarak tanımlamakta gastronomik keşiflerin yanı sıra dinlenme, romantizm ve yenilik arayışının da önemli olduğunu belirtmektedir. Genellikle yüksek gelir grubuna mensup olan bu bireyler kültürel faaliyetler ile açık hava etkinliklerinden keyif almaktadır. Gastro turistlerin temel amaçlarından biri farklı kültürleri tanımak ve deneyimlemektir.

Dilsiz (2010) Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesiyle dünyanın en köklü ve zengin mutfaklarından birine sahip olduğunu ve gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyel barındırdığını belirtmektedir. Güzel-Şahin ve Ünver (2015) Türkiye’nin sahip olduğu tarihsel miras, zengin mutfak kültürü ve turistik çekicilikler sayesinde gastronomi turizmi açısından tercih edilen ülkeler arasında yer aldığını ifade etmektedir. Özellikle Adana, Mersin, Hatay, Şanlıurfa ve Mardin gibi şehirler yöresel mutfakları ile gastronomi turizmi açısından öne çıkmaktadır. İnce ve Varol (2023) ise Türkiye’de bölgelerin sahip oldukları gastronomik potansiyeli turistik ürüne dönüştürmede coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi rotalarının önemli bileşenler olduğunu savunmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi rotaları, destinasyonların çekiciliğini artırarak farklı turist gruplarına ulaşılmasını sağlamakta, sürdürülebilir turizm altyapısının oluşturulmasına ve rekabet gücünün geliştirilmesine katkı sunmaktadır.

2.2. Gastronomi rotası

Gastronomi rotaları, bir destinasyonun yerel mutfak kültürünü tanıtmak ve gastronomi turizmini teşvik etmek amacı ile oluşturulan tematik güzergâhlardır (Ürekli ve Çelik, 2024). Bu rotalar, ziyaretçilere yöresel lezzetleri deneyimleme, geleneksel pişirme tekniklerini öğrenme ve yerel üreticilerle doğrudan etkileşim kurma imkânı sunmaktadır. Gastronomi rotaları, destinasyonların turistik çekiciliğini artırmakta ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. İnce ve Varol (2023) gastronomi rotalarının oluşturulmasının destinasyonların marka değerini arttırdığını ve turistlerin seyahat motivasyonlarını çeşitlendirdiğini vurgulamaktadır. Ayrıca bu rotalar, yerel mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlamak ve sürdürülebilir turizm anlayışını desteklemektedir. Bu yönüyle gastronomi rotaları, destinasyonların gastronomi turizmi alanında rekabet avantajı elde etmesine olanak tanımaktadır.

Gastronomi turizmi, destinasyonların mutfak miraslarını yapılandırılmış turistik deneyimlere dönüştürmesiyle küresel ölçekte gelişim göstermektedir. Bu duruma örnek olarak, canlı *pintxos* kültürüyle tanınan İspanya'nın San Sebastián kenti gösterilmektedir (Özgen, 2022). Ziyaretçiler, çeşitli ve minyatür gastronomik ürünleri tatmak amacıyla barlar arasında dolaşarak gastronomiyi sosyal bir deneyim hâline getirmektedir. Benzer şekilde Peru'nun Lima kenti, yerel, İspanyol, Afrika ve Japon mutfaklarının etkileşimiyle oluşmuş füzyon mutfağıyla öne çıkmakta; *ceviche* ve *lomo saltado* gibi özgün yemeklere odaklanan ve yerel pazar ziyaretlerini içeren gastronomi turları düzenlenmektedir. İtalya'da ise Amalfi Kıyıları, Pompei, Floransa, Piemonte, Torino, Venedik, Sicilya ve Toskana gibi bölgeleri kapsayan gastronomi rotaları; taze manda mozzarellasından dünya çapında tanınan makarnalara kadar uzanan ürün çeşitliliğiyle, bölgesel tarım uygulamaları ve tarihsel birikimle bütünleşmiş deneyimler sunmaktadır (Gálvez vd., 2017; Yücel Güngör vd., 2021). Bu küresel örnekler, başarılı gastronomi rotalarının tadım deneyimini kültürel bağlam, özgün yerel ürünler ve yemek atölyeleri ya da pazar ziyaretleri gibi katılımcı etkinliklerle bütünleştirdiğini göstermektedir.

Türkiye'de gastronomi rotalarına yönelik yapılan çalışmalar, bu alandaki potansiyelin değerlendirilmesi açısından önem taşımaktadır. Gazelci ve Aksoy (2024) Türkiye'de geliştirilen teorik gastronomi rotalarının literatürdeki yerini incelemiş ve bu rotaların destinasyonların turistik çekiciliğini artıran önemli araçlar arasında yer aldığını belirlemiştir. Çakır vd. (2017) ise gastronomi rotalarının sürdürülebilirliği konusunun, destinasyonların uzun vadeli turizm stratejileri açısından taşıdığı öneme dikkat çekmiştir. Belber ve Kamış (2022), gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde gastronomi rotalarının belirleyici bir rol üstlendiğini ve bu rotaların destinasyonların tanınırlığını artırmada etkili olduğunu belirtmiştir.

Türkiye’de gastronomi rotaları kapsamında öne çıkan destinasyonlardan biri Gaziantep’tir. UNESCO tarafından “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dâhil edilen Gaziantep, Kebap, Baklava ve Beyran gibi ürünleri ile uluslararası düzeyde tanınmaktadır. Hatay UNESCO tarafından gastronomi şehri olarak kabul edilmiş, Arap, Türk ve Akdeniz mutfaklarının izlerini taşıyan zengin mutfak kültürü ile dikkat çekmektedir (Karataş vd., 2023). Şanlıurfa ise isot biberi, çiğ köfte ve tirit gibi geleneksel lezzetleri ile tarih ve gastronomi meraklılarının ilgisini çekmektedir (Çelik ve Aksoy, 2017). Kapadokya ve Nevşehir çevresi, testi kebabı ve yer altı şehirlerinde gerçekleştirilen yemek deneyimleri ile farklı ve özgün bir gastronomi perspektifi sunmaktadır (Yönet Eren, 2023). Kars, Afyonkarahisar ve Mardin, Türkiye’nin farklı coğrafyalarında yer alan ve özgün mutfak kültürleriyle öne çıkan önemli gastronomi rotaları arasında bulunmaktadır. Kars; gravyer ve kaşar peynirleri, kaz eti, tandır yemekleri ve hamur işi çeşitliliğiyle dikkat çekerken, soğuk iklim koşullarına bağlı olarak gelişen muhafaza ve saklama teknikleri mutfağa özgün bir nitelik kazandırmaktadır (Çerkez, 2021). Afyonkarahisar, 2019 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi alanında dâhil edilmiş; sucuk, kaymak, haşhaş ve geleneksel ürünleriyle Türk mutfaklarının önemli merkezlerinden biri hâline gelmiştir (Mutlu ve Sandıkçı, 2023). Mardin ise Süryani, Arap ve Kürt mutfak kültürlerinin iç içe geçtiği çok kültürlü bir gastronomi yapısına sahip olup; harire, ikbebet ve Süryani şarabı gibi lezzetleri ile bu kültürel çeşitliliği gastronomi yoluyla yansıtmaktadır (Ürekli ve Çelik, 2024). Söz konusu gastronomi rotaları hem sürdürülebilir turizmin geliştirilmesi hem de yerel ekonomilerin güçlendirilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. UNESCO tarafından tescillenmiş şehirlerin yanı sıra, henüz yeterince tanınmamakla birlikte zengin mutfak kültürüne sahip birçok kent de gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu kentlerden biri de Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Batman’dır.

2.3. Batman’da gastronomi

Batman, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer almakta olup demografik yapısı ve ekonomik dinamikleri açısından dikkat çekici özellikler taşımaktadır. Son yıllarda yaşanan gelişmelerle birlikte kent nüfus artışı ve ekonomik faaliyetler bakımından önemli bir büyüme sürecine girmiştir. 1980’li yıllardan sonra hızlanan nüfus artışı ile Batman’da kentleşme süreci ivme kazanmış; göç olgusu kentin demografik yapısını şekillendiren temel unsurlardan biri hâline gelmiştir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2025) verilerine göre Batman’ın nüfusu son yıllarda artış eğilimi göstermekte olup, genç nüfus oranı Türkiye ortalamasının üzerindedir. Doğurganlık oranlarının ülke genelinin üzerinde seyretmesi, Batman’ın genç ve dinamik bir nüfus yapısına sahip olmasını desteklemektedir (TÜİK, 2025).

Batman’da nüfusun büyük bir kısmı şehir merkezinde yaşamaktadır. Kent, kırsal alanlardan aldığı göçle birlikte hızla büyümeye devam ederken, bu durum kentleşme sürecini hızlandırmıştır. Kentleşme ile konut ihtiyacı artmış, yeni yerleşim alanları oluşturulmuş, hızlı ve plansız kentleşme, altyapı sorunlarını beraberinde getirmiştir. Eğitim ve sağlık hizmetlerine olan talebin artması, kamu hizmetlerinin kapasitesinin genişletilmesini zorunlu kılmıştır (Tatlılıoğlu, 2022). Eğitim düzeyi açısından değerlendirildiğinde, Batman’daki okullaşma oranlarının Türkiye genelindeki artış eğilimi ile benzer olduğu görülmektedir (Batman İl Milli Eğitim Müdürlüğü, 2024).

Batman’ın ekonomik yapısı incelendiğinde, tarım, hayvancılık ve sanayinin temel geçim kaynakları arasında yer aldığı görülmektedir. Bunun yanı sıra petrol üretimi, kentin ekonomik yapısında önemli bir paya sahiptir. Türkiye’de petrol çıkarılan sınırlı sayıdaki illerden biri olan Batman, bu özelliğiyle ekonomik açıdan stratejik bir konumda bulunmaktadır (Batman Valiliği, 2025). Sanayi sektörü, özellikle Batman Organize Sanayi Bölgesi’nde (OSB) faaliyet gösteren işletmeler aracılığıyla istihdam olanaklarını artırarak kentin ekonomik yapısını çeşitlendirmektedir. Yılmaz’a (2022) göre tekstil, gıda ve inşaat malzemeleri üretimi gibi sektörlerde faaliyet gösteren sanayi kuruluşları, Batman ekonomisinin gelişimine önemli katkılar sunmaktadır. Tarım sektörü Batman ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Kente ait verimli tarım arazileri, özellikle tahıl üretimi ve sebze yetiştiriciliği açısından elverişli koşullar sunmaktadır. Sulama imkânlarının genişlemesiyle birlikte Batman Ovası’nda tarımsal üretim artmış, çiftçilerin gelir kaynaklarını çeşitlendirmelerine olanak sağlanmıştır. Bununla birlikte Akbaş ve Kuru’ya (2022) göre modern tarım tekniklerinin sınırlı kullanımı ve pazarlama süreçlerindeki yetersizlikler, tarımsal verimliliği kısıtlayan temel faktörler arasında yer almaktadır. Hizmet sektörü açısından değerlendirildiğinde, Batman’da son yıllarda ticaret ve hizmet alanlarında belirgin bir gelişim yaşandığı görülmektedir. Çiftçioğlu ve Çelik (2024), kentin büyümesi le alışveriş merkezleri, restoranlar ve konaklama işletmelerinin sayısında artış yaşandığını belirtmektedir. Özellikle gastronomi turizmi ve kültürel turizm alanlarında gerçekleştirilen yatırımlar, Batman’ın turizm potansiyelini artırmaya yönelik önemli adımlardır. Genel olarak; Batman genç ve dinamik nüfus yapısı, ekonomik çeşitliliği ve gelişen sanayi altyapısıyla hızlı bir gelişim sürecindedir. Bu gelişimin sürdürülebilirliğini sağlamak için eğitim, istihdam ve altyapı alanlarında bütüncül politikaların uygulanması gerekmektedir.

Batman’ın tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, kültürel çeşitlilik üretmiş ve bu çeşitlilik mutfak kültürüne de yansımıştır. Et yemekleri, hamur işleri ve yöresel otlarla hazırlanan yemekler Batman mutfağının temel özelliklerini oluşturmaktadır. Kaburga

dolması, şam böreği, mumbar dolması, perde pilavı, tandır ekmeği, kütlük, tırşık, yoğurtlu lebeniye, yayla çorbası, ayran çorbası, havdel ve bayram tatlısı gibi lezzetler, kentin öne çıkan gastronomik ürünleri arasında yer almaktadır (Aksoy, 2021; Batman Valiliği, 2024). Batman'ın gastronomi potansiyeli, yalnızca yöresel yemek çeşitliliğiyle sınırlı değildir. Kent, gastronomi turizmi açısından da önemli bir destinasyon olma yolunda ilerlemektedir. Bu kapsamda düzenlenen “Turizm ve Gastronomi Festivali” gibi etkinlikler, Batman'ın gastronomi turizmi potansiyelini görünür kılmakta ve yöresel lezzetlerin tanıtımına katkı sağlamaktadır (Batman KTB, 2022). Ayrıca kentte faaliyet gösteren yerel işletmeler, gastronomik mirasın korunması ve yaşatılması açısından önemli bir rol üstlenmektedir. Çömçe, Urfalı Et Lokantası, Cuma Usta ve Kristal Et Lokantası gibi işletmeler yöresel yemeklerin sunumu ve geleneksel tariflerin sürdürülmesi bakımından öne çıkmaktadır (Bağımsız Batman Gazetesi, 2024). Batman'ın gastronomi turizmi potansiyelinin daha etkin biçimde değerlendirilmesi için coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması büyük önem taşımaktadır. Bu alanda yapılan çalışmalar, Batman'ın gastronomi kenti olarak markalaşmasının önündeki temel engellerden birinin ürün çeşitliliğinin yeterince farklılaştırılamaması ve tanıtım faaliyetlerinin sınırlı kalması olduğunu göstermektedir (Şeyhanlıoğlu vd., 2024).

Tablo 1. Batman'ın Yöresel Yemekleri

Kategori	Yemekler
Çorbalar	Mercimek Çorbası, Ayvalı Ekşili Çorba, Şor, Nohutlu Un Çorbası, Lebeniye Çorbası, Tarhana Çorbası, Yoğurtlu Çorba, Yılan Yuvası Çorbası (Kari)
Et Yemekleri	Sembusek, Kaburga Dolması, İçli Köfte (Batman Usulü), Kuzu Tandır, Etli Pilav, Patlıcan Kebabı, Etli Kuru Fasulye, Kozluk Kâğıt Kebabı
Etli Sebze Yemekleri	Tırşık, Etli Dolma, Kabaklı Dolma, Patlıcanlı Dolma, Etli Bamya, Etli Nohut, Kuşbaşı Bezelye, Domatesli Etli Tava, Kozluk Çörten Yemeği, Sason Şalgam Yemeği (Bın Ard)
Sebze Yemekleri	Zeytinyağlı Kabak, Kısır (Güneydoğu Usulü), Ekşili Semizotu, Taze Fasulye, Ispanak Kavurması, Nohutlu Pazi
Hamur İşleri	Şam börek, Perde Pilavı, Cızlak, Kırırlı Börek, Şam Böreği, Börek (Açma), Bazlama, Sac Ekmeği, Piçik Yemekleri
Pilavlar	Perde Pilavı, Meyhane Pilavı, İçli Pilav, Nohutlu Bulgur Pilavı, Şehriyeli Pilav
Tatlılar	Kiliçe, Burma Tatlısı, Şam Tatlısı, Zerde, Şıllık Tatlısı, Cevizli Sucuk, Hurmalı Tatlı, Pekmezli Un Helvası, Gercüş Pekmezli Hellavi Tatlısı, Sason Kahk Tatlısı
Diğer	Ayran Aşı, Sumak Ekşisi, Nar Ekşisi, Ev Yapımı Salça, Kurut (Kurumuş Yoğurt), Turşu, Pestil, Gercüş Sumak Şerbeti

Kaynak: Aksoy, 2021; Batman Valiliği, 2024.

Tablo 1’de görüldüğü üzere Batman mutfağının ağırlıklı olarak et temelli bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Bu durum, et yemekleri (şam börek, kaburga, kâğıt kebabı gibi) ile etli sebze yemekleri (Sason şalgam yemeği, Kozluk çortan yemeği gibi) kategorilerinde yer alan zengin ürün çeşitliliğiyle belirginleşmektedir. Bununla birlikte Batman mutfağı, yalnızca et odaklı yemeklerle sınırlı kalmamakta çorba (yılan yuvası çorbası gibi), börek/hamur işleri

(perde pilavı, cızlak gibi) ve tatlı kategorilerinde de dikkat çekici bir çeşitlilik sunmaktadır. Bu kapsamda Gercüş pekmezli hellavi tatlısı ve Sason kahk tatlısı gibi özgün yöresel lezzetler ön plana çıkmaktadır. Tuzlu ana yemeklerden tatlı-ekşi aromalara sahip içecek ve soslara (Gercüş sumak şerbeti, nar ekşisi gibi) uzanan geniş ürün yelpazesi hem doyurucu ana yemekleri hem de özgün tatlı ve içecek deneyimlerini kapsayan bir gastronomi rotasının oluşturulmasını gerekli kılmaktadır. Söz konusu çeşitlilik, farklı damak zevklerine hitap eden, çok duraklı ve çok günlük bir mutfak rotasının planlanması açısından önemli bir potansiyel sunmaktadır.

3. Yöntem

Çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın odaklandığı konu, bireylerin bilgi, düşünce ve deneyimlerine dayandığından, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırmalar, incelenen olgunun doğal bağlamı içerisinde derinlemesine anlaşılmasını amaçlamakta ve araştırmacıya çok boyutlu bir bakış açısı kazandırmaktadır. Bu kapsamda nitel çalışmalarda gözlem, mülakat, doküman incelemesi ve söylem analizi gibi veri toplama tekniklerinden sıklıkla yararlanılmaktadır. Baltacı'ya (2019) göre nitel araştırmalar, insan algılarını ve olayları sosyal gerçeklik bağlamında ele alarak disiplinler arası bir bütünlük sunmaktadır. Çalışma fenomenolojik desen çerçevesinde yapılandırılmış olup, Batman'da görev yapan profesyonel turist rehberleri ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığı ile veri toplanmıştır. Görüşmeler sürecinde elde edilen yanıtların benzerlik göstermeye başlaması üzerine, toplam beş (5) katılımcıya ulaşıldığında veri toplama süreci sonlandırılmıştır. Batman'da gastronomi turizmi bağlamında yerel potansiyelin belirlenebilmesi amacı ile bölgeyi iyi tanıyan 5 profesyonel turist rehberi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma hakkında rehberlere ön bilgi verilmiş; çalışmaya gönüllülük esasına dayalı olarak katılmaları sağlanmıştır. Görüşmelerin tamamı yüz yüze yapılmış olup, her bir görüşme yaklaşık 25–40 dakika sürmüştür.

Araştırma kapsamında erişilen bulguları derinleştirmek ve desteklemek amacıyla, Batman'da gastronomi turizmi kapsamında düzenlenen mevcut turlar analiz edilmiştir. Bu incelemeler sonucunda, Batman'a ilişkin gastronomi rotaları, lezzet haritası unsurları, gastronomik etkinlikler, yöresel yiyecek ve içecek sunumları, gastronomi deneyimleri, katılımcı faaliyetler, ziyaret edilen destinasyonlarla profesyonel turist rehberlerinin önerileri ayrıntılı biçimde ortaya konulmuştur. Çalışmanın temel amacı doğrultusunda, turist rehberlerinin saha gözlemleri ve mesleki deneyimlerinden yararlanılarak Batman'ın yerel gastronomi turizmi potansiyeli değerlendirilmiştir. Bu çerçevede, Batman'ın gastronomi turizmine katılımını artırmaya

yönelik öneriler geliştirilmiş, ilgili paydaşların sürece nasıl katkı sunabilecekleri tartışılmıştır. Batman özelinde gastronomi turizmine yönelik yapılandırılmış bir gastronomi rotası ve lezzet haritasının bulunmaması, bu çalışmanın alan yazına katkı sağlayacağı ve gelecekte yapılacak araştırmalara örnek teşkil edebileceği düşüncesini güçlendirmektedir. Ayrıca, araştırmaya katkı sunan rehberlerin görüşleri doğrultusunda, Batman'ın yerel gastronomi mirasını ön plana çıkaracak özgün ve sürdürülebilir bir turizm rotasının oluşturulması önerilmektedir. Araştırmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini sağlamak için çeşitli ölçütler kullanılmıştır. Güvenilirlik için, profesyonel rehberlerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen veriler, Batman'daki mevcut gastronomi turları ve ilgili dokümanların analiziyle çapraz referanslanarak üçgenleme ilkesi kullanılarak değerlendirilmiştir. Ayrıca, araştırmacıların yorumlarının rehberlerin amaçladığı anlamlarla uyumlu olduğundan emin olmak için katılımcılara temel bulgular ve yorumlar özetlenerek üye kontrolü kısmen uygulanmıştır.

Tablo 2. Görüşme Soruları

1	Batman'da yerel gastronomi rotası bulunmakta mıdır? Varsa bu rotalarda ne tür gastronomi faaliyetleri gerçekleştirilmektedir?
2	Batman'da düzenlenen yerel gastronomi turlarının kapsamı ve içeriği nasıldır?
3	Batman'da bir gastronomi rotası oluşturulabilmesi için gerekli tesis altyapısı mevcut mudur?
4	Batman'da gastronomi rotasına katkı sağlayacak etkinlikler düzenlenmekte midir?
5	Batman'da gastronomi rotasının oluşumuna destek veren kurum ya da organizasyonlar bulunmakta mıdır?
6	Batman'da yöresel mutfak kültürüne dair uygulamalı deneyimler sunulmakta mıdır?
7	Batman ilinde gastronomi turizmi bağlamında keşif yapılabilecek potansiyele sahip alanlar var mıdır?
8	Batman'da gerçekleştirilen turlarda gastronomiyle ilgili potansiyel ne düzeydedir?
9	Batman'daki turlar kapsamında gastronomi temalı olarak ziyaret edilen başlıca mekânlar nelerdir?
10	Batman'daki gastronomi turlarında yer alan katılımcıların potansiyeline ilişkin görüşleriniz ve bu kapsamda önerileriniz nelerdir?

Çalışmada kullanılan görüşme soruları, araştırmanın amacına uygun olarak yapılandırılmış ve daha önce gastronomi turizmi alanında gerçekleştirilen benzer nitelikteki akademik çalışmalar incelenerek araştırmacı tarafından özgün şekilde geliştirilmiştir. Soruların oluşturulmasında özellikle İrigüler ve Güler (2015), Kızılırmak vd. (2016) ve Seyitoğlu (2020) tarafından yapılan çalışmalar yol gösterici olmuştur.

Görüşmelerden elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemi ile çözümlenmiştir. Betimsel analiz, verileri önceden belirlenmiş temalar çerçevesinde anlamlandırmayı ve yorumlamayı amaçlayan bir yaklaşımdır. Bu yöntem kapsamında analiz süreci dört aşamada gerçekleştirilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Bu aşamalar: (i) Betimsel analiz için kuramsal çerçevenin

oluşturulması, (ii) tematik çerçeveye göre verilerin kodlanması ve işlenmesi, (iii) bulguların tanımlanması ve bulguların yorumlanmasıdır.

Analiz sürecinde sistematik tümevarımcı yaklaşım benimsenmiş; verilerin çözümlemesinde anlamlı temalara ulaşmak amacıyla görüşme dökümleri ayrıntılı biçimde incelenmiştir. Görüşmeler sesli olarak kaydedilmiş, ardından yazılı metne dönüştürülmüştür. Her bir katılımcıya anonimlik sağlamak amacıyla “R1, R2...” gibi kodlar atanarak veri dosyaları oluşturulmuştur. Verilerin analizinde öncelikle açık kodlama yapılmış, ardından benzer içerikler gruplandırılarak alt temalar ve ana temalar oluşturulmuştur. Bu bağlamda, elde edilen bulgular araştırmanın temel sorularına karşılık gelen başlıklar altında sunulmuş ve analiz edilmiştir. Katılımcıların cinsiyet, yaş veya eğitim durumuna göre herhangi bir ayrım yapılmamıştır. Bu analiz süreci sonucunda oluşturulan tematik yapı bulgularında sunulmuştur.

Tablo 3. Araştırmanın Temaları ve Kodlar

Temalar	Kodlar
Gastronomi rotası olup olmadığı ve yerel gastronomi turlarının içeriği	Yöresel yemek sunumu, yemek tadımı, spesiyal ikramı
Yerel gastronomi rotasındaki tesisler	Lokantalar, restoranlar, kafeler, üretim alanları
Yerel gastronomi rotasında düzenlenen etkinlikler	Gastronomi festivali, kültür sanat etkinlikleri
Yerel gastronomi rotasını destekleyecek organizasyonlar	Üniversite, Valilik, İl Müdürlükleri, STK’lar
Yerel mutfak kültürü uygulamalarına yönelik deneyimler	Lokantalarda uygulamalı yemek gösterimi, misafir önünde hazırlama
Yerel gastronomi rotasında keşfe uygun ürünler	Hasankeyf inciri, Sason çileği, üzüm, ceviz gibi yöresel ürünler
Batman’da gerçekleştirilen turlarda gastronomi potansiyeli	Orta düzeyde potansiyel, geliştirilebilirlik, tanıtım eksikliği
Batman’daki gastronomi temalı olarak ziyaret edilen yerler	Çömçe, Ziyade, Xalo Heyran, Ali Usta gibi yöresel restoranlar
Turist rehberlerinin önerileri	Organizasyon eksikliği, rota oluşturulması, gastronomi turunun ayrıştırılması

Araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle, veriler belirli bir zaman diliminde (1 Mart-30 Nisan 2025 arasında) toplanmış, bu dönem dışındaki gelişmeleri kapsamamaktadır. Profesyonel turist rehberlerinin mesleklerinin doğası gereği sabit bir mekânda çalışmamaları, veri toplama sürecini sınırlayan önemli bir faktör olmuştur. Katılımcılara kartopu örnekleme yöntemi ile ulaşılmış olması, örneklemin çeşitliliğini ve temsiliyetini sınırlamıştır. Ayrıca, görüşme formundaki soruların katılımcılar tarafından doğru ve samimi bir şekilde yanıtladığı varsayılmıştır.

4. Bulgular ve Tartışma

Katılımcıların rehberlik mesleğinde 6 yıl-18 yıl arasında değişen deneyim sürelerine sahip oldukları görülmektedir. Bu durum, katılımcıların hem genç hem de deneyimli rehber perspektifini içerdiğini göstermektedir. Bu çeşitlilik, gastronomi turizmi gibi gelişmekte olan bir alanda farklı bakış açıları sunma potansiyelini artırmaktadır. Katılımcıların tamamı İngilizce dilinde rehberlik yapmaktadır. Bu durum, Batman'a gelen yabancı turistlerin büyük çoğunluğunun İngilizce konuştuğuna dair izler sunmaktadır. Ayrıca, R2'nin Fransızca dilinde de rehberlik yapabilmesi, gastronomi turlarının uluslararası bir boyuta taşınması açısından önemli bir avantajdır. Katılımcıların uzun yıllara dayanan deneyimi, gastronomi turizmi gibi yerel kültürel öğelerin tanıtımında önemli bilgi ve gözlem birikimine sahip olmalarına mümkün kılmaktadır. Bu bağlamda rehberlerin farkındalık ve gözlemleri, Batman'da yerel gastronomi rotalarının geliştirilmesine ilişkin nitelikli öneriler sunmalarına olanak tanımaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı	Çalışma Süresi (Yıl)	Rehberlik Yaptığı Dil(ler)
R1	18	İngilizce
R2	12	İngilizce, Fransızca
R3	9	İngilizce
R4	15	İngilizce
R5	6	İngilizce

Batman'da gastronomi turizmine yönelik yapılan görüşmeler tematik analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Her soruya ilişkin bulgular, belirlenen temalar doğrultusunda özetlenmiş ve katılımcı ifadeleri ile desteklenerek sunulmuştur. Bu sayede gastronominin Batman'daki mevcut durumu ve gelişim alanlarını bütüncül biçimde belirlenmiştir.

Batman'da yerel gastronomi rotası bulunmakta mıdır?

Tema: Mevcut Durum ve Farkındalık

Bulgular: Katılımcıların büyük çoğunluğu, Batman'da belirlenmiş ve resmi olarak tanıtımı yapılan bir gastronomi rotasının bulunmadığını belirtmiştir. Ancak yöresel yemeklerin farklı turlar kapsamında tanıtıldığını vurgulamışlardır.

R1: *“Resmî olarak belirlenmiş bir rota yok, ancak turlarımızda mutlaka yöresel yemekleri tanıtmaya çalışıyoruz.”*

R4: *“Kültür turlarında perde pilavı ya da içli köfte gibi yemeklere özel molalar veriyoruz, ama bu doğrudan gastronomi rotası değil.”*

Yerel gastronomi turlarının kapsamı ve içeriği nasıldır?

Tema: Tur Kapsamı-Yemek Deneyimi-Kültürel Anlatım

Bulgular: Gastronomik unsurlar kültürel turlara entegre edilmekte, özel gastronomi turu formatında uygulama sayısı sınırlı kalmaktadır.

R3: “Turlarımızda genellikle Hasankeyf ziyareti sonrası yöresel yemek molası veriyoruz ama tur tamamen gastronomi odaklı değil.”

R5: “Bazı turist grupları yemek kültürünü özellikle merak ediyor, onlara özel içerikler hazırlıyoruz.”

Gerekli tesis altyapısı mevcut mudur?

Tema: Altyapı ve Yeterlilik

Bulgular: Katılımcılar restoran ve üretim alanı gibi tesislerin sınırlı sayıda olduğunu, hijyen ve tanıtım açısından eksikler bulunduğunu ifade etmiştir.

R2: “Yemekleri yapan yerler var ama turistin gezip göreceği türde üretim tesisleri yeterli değil.”

R4: “Kırsalda yerel üretim yapan kadınlar var, ama bunlar turizm altyapısına dâhil değil.”

Gastronomiyle ilgili etkinlikler düzenleniyor mu?

Tema: Etkinlik Sayısı ve İçerik

Bulgular: Katılımcılar Batman’da gastronomi temalı etkinliklerin çok sınırlı olduğunu belirtmiştir.

R1: “Yemek festivali gibi etkinlikler birkaç kez yapıldı ama süreklilik sağlanamadı.”

R5: “Yerel düzeyde bazı girişimler var, ancak kapsamlı bir gastronomi festivali yapılmadı.”

Gastronomi rotasına destek veren kurumlar var mı?

Tema: Kurumsal Destek ve İş Birliği

Bulgular: Katılımcılar, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile yerel belediyelerin zaman zaman destek sağladığını, ancak bu desteğin sistematik olmadığını belirtmişlerdir.

R3: “Belediye birkaç proje yürüttü ama gastronomi odaklı bir strateji geliştirilemedi.”

R2: “Turizm Müdürlüğü zaman zaman rehberlerle iş birliği yapıyor ama yeterli değil.”

Yöresel mutfak kültürüne dair uygulamalı deneyimler sunuluyor mu?

Tema: Katılımcı Deneyimi – Etkileşim

Bulgular: Katılımcılar turistlere yemek yapımına dair uygulamalı deneyimlerin sunulmadığını, bu alanda önemli bir eksiklik olduğunu belirtmiştir.

R1: “Turist yemeği yer ama nasıl yapıldığını görmüyor, bu kısmı eksik.”

R5: “Workshop ya da atölye tarzı etkinlikler hiç yok.”

Keşfedilecek gastronomik alanlar var mı?

Tema: Gastronomik Potansiyel

Bulgular: Tüm katılımcılar, Batman’ın kırsal bölgelerinde keşfedilmemiş çok sayıda gastronomik öge bulunduğunu vurgulamıştır.

R4: “Sason’da bal, Beşiri’de tandır kültürü gibi yerel ürünler tanıtıma açılabilir.”

R2: “Yayla mutfağı ve geleneksel pişirme yöntemleri büyük potansiyel barındırıyor.”

Mevcut turların gastronomi potansiyeli nedir?

Tema: Mevcut Tur Programları

Bulgular: Katılımcılar mevcut turların gastronomiyi destekleyici olduğunu ancak bu potansiyelin yeterince değerlendirilmediğini ifade etmiştir.

R3: “Tur programlarına yemek molaları koyuyoruz ama daha fazlası yapılabilir.”

R5: “Yemek turizmi tek başına kurgulanmamış durumda.”

Ziyaret edilen başlıca gastronomi mekânları nereler?

Tema: Ziyaret Edilen Lokasyonlar

Bulgular: Katılımcılar daha çok merkezdeki tanınmış restoranların tercih edildiğini belirtmiştir.

R1: “Merkezdeki birkaç bilindik restoranda duruyoruz.”

R4: “Perde pilavı yapan belirli lokantalar en çok talep gören yerler.”

Katılımcıların profili ve öneriler

Tema: Katılımcı Profili ve Geliştirme Önerileri

Bulgular: Rehberler, gastronomiye özel ilgi duyan küçük gruplar bulunduğunu ancak genel turist profilinde bu farkındalığın sınırlı olduğunu ifade etmiştir.

R2: “Gastronomi meraklısı bireysel turistler oluyor ama grup turlarında bu çok görülüyor.”

R5: “Tanıtım artarsa gastronomiye özel tur grupları oluşturulabilir.”

Bulgular, Batman’da gastronomi turizminin yapılandırılmış bir sistem içerisinde gelişmediğini, ancak önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcıların görüşlerine göre; yerel yemeklerin kültürel turlara entegrasyonu, gastronomiye özgü rotaların, uygulamalı deneyimlerin ve sürdürülebilir etkinliklerin eksikliği dikkat çekmektedir. Kurumsal desteklerin sınırlı ve düzensiz oluşu, tesis altyapısındaki yetersizlikle birleşince mevcut potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilemediği görülmektedir. Ancak kırsal alanlardaki zengin mutfak kültürü, tanıtım faaliyetlerinin artması ve bireysel turist ilgisinin teşvik edilmesi ile Batman’ın gastronomi turizminde önemli bir destinasyona dönüşebileceği söylenebilir. Katılımcılara göre Batman’ın yerel gastronomi rotasında yer alması gereken yiyecek ve içecekler hem geleneksel ana yemekler hem de yerel tatlılar ve içecekler olmak üzere çeşitlilik göstermektedir. Batman mutfağına özgü olan kuzu tandır, perde pilavı, içli köfte gibi yemeklerin ve tandır ekmeği, cevizli sucuk, incir dolması gibi yöresel ürünlerin mutlaka gastronomi rotasına dâhil edilmesinin gerekliliğin katılımcılar tarafından ifade etmiştir. Bu yemekler, Batman’ın et ağırlıklı mutfak kültürünü ve geleneksel pişirme tekniklerini yansıtmaktadır. Özellikle Hasankeyf bölgesine özgü incir, üzüm, ceviz ve yöresel sebzeler, katılımcılar tarafından gastronomi turizmi için benzersiz ürünler olarak vurgulanmıştır. Ürünlerin organikliği ve yerel üreticilerden temin edilebilmesi, sürdürülebilirlik ve otantik deneyim açısından önemlidir.

Tablo 5. Batman’ın Yerel Gastronomi Rotasının İçeriğinde Olması Gereken Yiyecek ve İçecekler

Katılımcılar	Cevaplar
R1, R3, R5	Kuzu tandır, içli köfte, perde pilavı, cevizli sucuk, incir dolması, Sason çileği, yöresel ev baklavası, tandır ekmeği
R1, R2	Hasankeyf inciri, üzüm, ceviz, yöresel sebzelerle yapılan yemekler
R3, R4	Ciğer kebabı, batırık, nohutlu pilav, yayık ayranı
R2	Yöresel tatlı çeşitleri, yöresel şerbetli tatlılar, yöresel sütlü tatlılar
R5	Batman usulü dolma, ayran, mercimekli köfte

Tatlı grubunda öne çıkan İnaloğlu Baklava, Yavuzlar Pastanesi ürünleri ve ev baklavası gibi yerel üretimler, Batman'ın yalnızca ana yemekleri ile değil, aynı zamanda güçlü bir tatlı kültürüyle de öne çıktığını göstermektedir. Bu ürünlerin gastronomi rotasına dâhil edilmesi, yerli ve yabancı turistlerin farklı damak tatlarına hitap edecek şekilde rotanın çeşitliliğini artıracaktır. Bunun yanı sıra, bazı rehberlerin özellikle vurguladığı ciğer kebabı, batırık, mercimekli köfte ve nohutlu pilav gibi sokak lezzetleri, Batman'da hızlı tüketim kültürünün de gastronomik deneyime entegre edilebileceğini göstermektedir. Katılımcılar tarafından önerilen ürünler hem geleneksel mutfak anlayışını hem de güncel tüketim alışkanlıklarını yansıtan geniş bir çeşitlilik sunmaktadır. Söz konusu lezzetlerin gastronomi rotasına sistematik ve planlı bir biçimde entegrasyonu, Batman mutfak kültürünün markalaşmasına ve turizm potansiyelinin artırılmasına katkı sağlayacaktır.

Batman'da yerel gastronomi rotasına yönelik gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen bulgular, ilin gastronomi potansiyeline ilişkin mevcut durumu ve geliştirilmesi gereken alanları ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu, Batman'da belirgin ve bütüncül bir gastronomi rotasının bulunmadığını ifade etmiş; buna karşın akademik çalışmalar, yöresel yemeklerin tespiti, coğrafi işaret girişimleri ve gastronomi festivali gibi etkinliklerin umut verici gelişmeler olduğu belirtilmiştir. Görüşmelerde sıklıkla dile getirilen bir diğer husus ise, Batman'da gerçekleştirilen gastronomi faaliyetlerinin çoğunlukla tekil etkinlikler ve bireysel çabalarla sınırlı kalmasıdır. Rehberlerin ifadelerine göre, bazı restoranlarda yöresel yemeklerin turistlere sunulduğu görülmekle birlikte, bu deneyimlerin henüz sistematik ve sürdürülebilir bir gastronomi turizmi yapısına dönüştürülemediği anlaşılmaktadır. Özellikle ciğer kebabı, kuzu tandır, Hasankeyf inciri, Sason çileği ve yöresel ev baklavası gibi ürünlerin öne çıktığı; ancak bu ürünlerin profesyonel bir turizm rotası çerçevesinde organize edilmediği tespit edilmiştir. Katılımcıların büyük bir kısmı, Batman'ın gastronomi alanında zengin bir ürün çeşitliliğine sahip olduğunu, ancak bu potansiyelin tanıtım eksikliği, etkinlik yetersizliği ve altyapı sorunları nedeniyle yeterince değerlendirilemediğini vurgulamıştır. Bu bağlamda, Batman Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Batman Üniversitesi ve diğer paydaşların iş birliğiyle sürdürülebilir, tematik ve tescilli bir gastronomi rotasının oluşturulması önerilmektedir.

Hasankeyf, Kozluk, Sason ve Gercüş gibi ilçelerde yöresel ürünlerin üretildiği alanların ziyaretçilere açılması, gastro-turistlerin hem ürünleri yerinde tatmalarına hem de üretim süreçlerini doğrudan gözlemlemelerine olanak sağlayacaktır. Bu tür deneyimsel uygulamalar, gastronomi turizmini zenginleştirerek turistlerin destinasyonla duygusal ve kültürel bağ

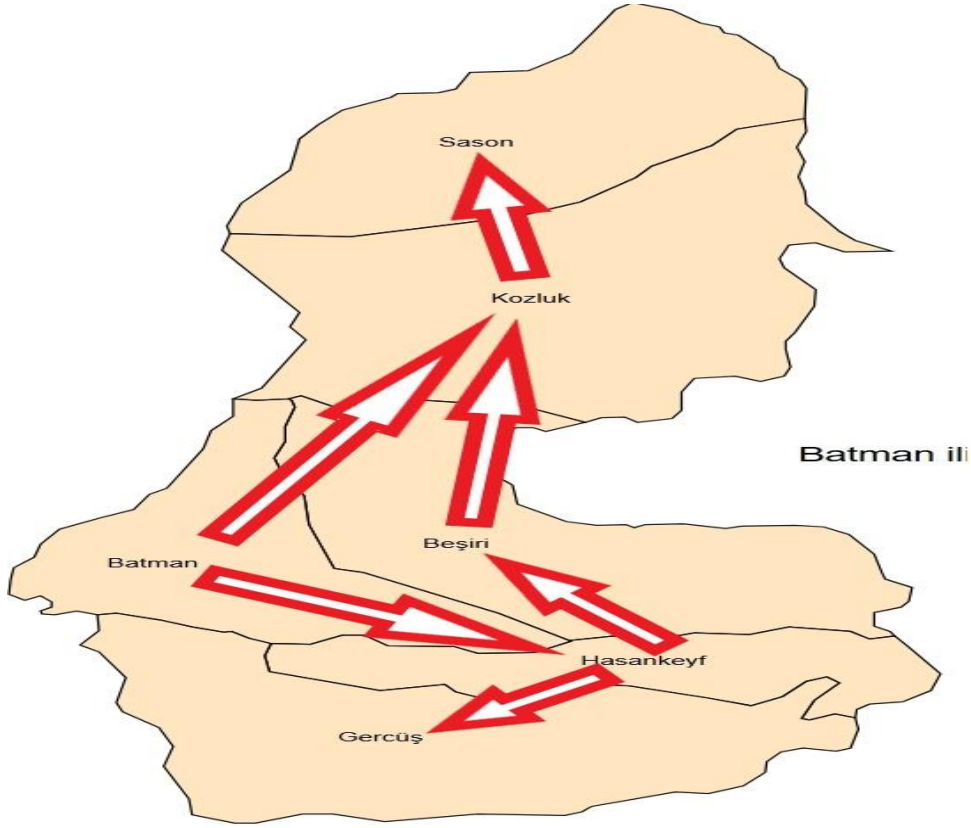
kurmasını kolaylaştıracaktır. Bir diğer ortak kanaat ise Batman’da mevcut kültür turlarında sınırlı ölçüde gastronomik deneyimlere yer verilmesi ve gastronominin bağımsız bir tema olarak ele alınmadığıdır. Bu nedenle gastronomi turizminin, kültürel turizmden ayrılarak özerk ve tematik bir turizm türü olarak yapılandırılması gerektiği önerilmiştir. Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin temelinde misafirperverlik, yerellik, sürdürülebilirlik ve özgünlük kavramları yer almakta olup; bu çerçevede Batman, henüz yeterince değerlendirilmemiş geleneksel mutfak mirasıyla öne çıkabilecek önemli destinasyonlardan biridir. Şengül ve Türkiye’nin (2016) vurguladığı üzere, gastronomi temelli çalışmalar yerel kültürün canlandırılmasına, sürdürülebilir kalkınmaya ve yerel ürünlerin ulusal ölçekte tanıtılmasına katkı sağlamaktadır. Batman’ın gastronomi turizmi bağlamındaki gelişimi; örgütlü, bilinçli ve iş birliğine dayalı bir yaklaşım benimsendiği takdirde, yerel ekonomiyi destekleyen sürdürülebilir bir turizm modeli haline gelebilecektir (Üzülmez ve Akdağ, 2020).

5. Sonuç ve Öneriler

Araştırma kapsamında Batman’ın yerel gastronomi potansiyeli yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla değerlendirilmiş, yöresel mutfak kültürünün turizm bağlamında nasıl değerlendirilebileceği tartışılmıştır. Sonuçlar, Batman’ın gastronomi turizmi açısından kayda değer bir potansiyele sahip olduğunu, ancak bu potansiyelin henüz organize ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulmadığını göstermektedir. Rehberlerin ifadeleri, Batman’da hâlihazırda belirgin bir gastronomi rotasının bulunmadığını, gastronomi ile ilgili faaliyetlerin çoğunlukla bireysel çabalarla sınırlı kaldığını ve tanıtım eksikliği nedeni ile bu zenginliğin yeterince görünür olmadığını göstermektedir.

Araştırma sonuçları ekseninde Batman mutfağında öne çıkan kuzu tandır, içli köfte, perde pilavı, ciğer kebabı, Hasankeyf inciri, Sason çileği ve yöresel tatlıların, profesyonel şekilde organize edilmiş bir gastronomi rotası ile yerli ve yabancı turistlere sunulmasının gerekli olduğu görülmektedir. Ayrıca yöresel üretim alanlarının, keşif noktalarının ve deneyim temelli uygulamaların gastronomi turizmine entegre edilmesi elzemdir. Bu bağlamda, Hasankeyf, Gercüş, Kozluk ve Sason gibi ilçeler özgün ürünleri ile gastronomi turizmine açılacak önemli destinasyonlar olarak belirlenmiştir. “Batman Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası” adlı çalışma kapsamında ilin gastronomi turizmi potansiyelini somutlaştırmak amacıyla rota önerilmiştir. Kırmızı hat ile gösterilen bir gece konaklamalı iki günlük tur, Batman merkez ve Hasankeyf’i kapsayarak daha kısa süreli, yoğun bir deneyim sunmaktadır. Bu güzergâh, Batman’ın öne çıkan gastronomik duraklarını kültürel ve coğrafi bağlamda bütüncül şekilde ele almakta; yöresel yemeklerin sunulduğu restoranlardan üretim alanlarına

kadar çeşitli deneyim noktalarını içermektedir. Böylelikle harita, bölgenin gastronomi turizmi açısından yapılandırılabilir bir destinasyon olduğunu görsel olarak desteklemektedir.



Şekil 1. Batman Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası

Araştırmada ayrıca Batman'da gastronomi turizmini destekleyebilecek kurumların (Batman Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Batman Üniversitesi gibi) mevcut olduğu, bu kurumlar arasında sistematik iş birliğinin tesis edilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Sürdürülebilir bir gastronomi turizmi için sadece ürünlerin değil, ürünlerin üretim süreçlerinin, kültürel hikâyelerinin ve tüketim geleneklerinin de turizm deneyiminin parçası hâline getirilmesi önemlidir. Mevcut araştırma, Batman'ın yerel gastronomisinin turizm gelişimi için muazzam potansiyelini vurgulamakta ve özellikle yerel yenilebilir otların yüksek çeşitliliğine ve birkaç bölgesel yemek için yakın zamanda Coğrafi İşaret (GI) statüsünün kazanılmasına dikkat çekmektedir. Bu sonuç Batman'da 40 çeşit yenilebilir yerel otun varlığını kapsamlı bir şekilde belgeleyen ve floranın zenginliğini ve yerel mutfakta kullanımını vurgulayan Şeyhanlıoğlu ve Cengizhan'ın (2025) çalışma sonuçları ile örtüşmektedir. Çalışmaları, sözlü olarak aktarılan bu geleneksel bilginin kaybolma riski altında olduğunu ve bu durumun belgeleme ve tanıtım için önemli bir ihtiyaç olduğunu ortaya koymaktadır. Önerilen gastronomi rotası, bu değerli yerel malzemeleri hem belgelemek hem de aktif olarak tanıtmak için yapılandırılmış bir mekanizma (bir turizm ürünü) sağlayarak bu ihtiyacı doğrudan ele almakta

ve bunları yerelleştirilmiş bilgiden merkezi bir turistik cazibe merkezine dönüştürmektedir. Bu sinerji, Batman'ın doğal ürünlerinin özgünlüğünün mutfak turizmi için önemli bir farklılaştırıcı olduğu fikrini pekiştirmektedir.

Çalışmada profesyonel rehberler tarafından kritik olarak belirlenen tanıtım ve paydaş iş birliği ihtiyacı, Şeyhanlıoğlu vd. (2023) çalışmasında ele alınmaktadır. Araştırmacılar mevcut işletmelere (talep tarafı memnuniyeti) odaklanırken, mevcut araştırmada yenilebilir otlara dayalı ürünler gibi benzersiz, yüksek kaliteli yerel ürünlere odaklanarak bu faktörleri iyileştirmek için arz tarafı bir çerçeve (rota) sunmaktadır. Şeyhanlıoğlu vd. (2023) tarafından makul fiyatlandırma ve müşteri memnuniyeti arasında bulunan pozitif korelasyon, rotaya yerel, otantik ve muhtemelen düşük maliyetli üretim ürünlerinin (yabani yenilebilir otlar gibi) dahil edilmesinin turistlerin genel değer algısını artırabileceğini de göstermektedir. Sonuç olarak, Batman'da gastronomi turizminin gelişmesi için öncelikle mevcut potansiyelin görünür kılınması, yerel paydaşların katılımı ile kapsamlı bir gastronomi rotası oluşturulması ve bu rotanın markalaştırılması gerekmektedir. Gastronomi temelli bir turizm anlayışının benimsenmesi hem yerel kalkınmayı destekleyecek hem de Batman'ın kültürel kimliğini ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtacaktır. Çalışmanın sonuçları doğrultusunda Batman'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik aşağıdaki öneriler sunulmuştur:

Yerel Yönetimler İçin Öneriler

- Gastronomi rotasının oluşturulması için stratejik plan hazırlanmalı, bu süreçte Batman Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü gibi kurumlar aktif rol üstlenmelidir.
- Hasankeyf, Sason, Kozluk ve Gercüş gibi ilçelerdeki coğrafi işaretli ve potansiyel ürünler belgelendirilmeli, tanıtımı yapılmalıdır.
- Gastronomi rotasına yönelik altyapı (yol, tabela, bilgilendirme panoları, hijyen denetimi gibi) eksiklikleri giderilerek turist dostu bir çevre yaratılmalıdır.
- Gastronomi festivalleri ve fuarları yılın farklı dönemlerine yayılmalı, bu etkinliklerin ulusal ve uluslararası boyutta sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.
- Yerel üreticilere ve kadın kooperatiflerine hibe destekleri ve teşvikler sağlanarak üretim çeşitliliği ve ekonomik katkı artırılmalıdır.

İşletmeler İçin Öneriler

- Restoran ve lokantalar menülerini yöresel yemekler içerecek şekilde zenginleştirmeli, tescilli ürünler görünür hale getirilmelidir.

- Gastronomik deneyim sunumları (canlı yemek yapımı, misafirle etkileşim, mutfak atölyeleri gibi) düzenlenerek ziyaretçilerin katılımı teşvik edilmelidir.
- İşletmelerin hijyen, sunum kalitesi ve müşteri memnuniyeti gibi konularda standartları artırması, gastronomi turizmi açısından sürdürülebilirliği sağlayacaktır.
- Turist rehberleriyle iş birliği yapılmalı, tur programlarına özel kampanyalar ve tanıtım paketleri geliştirilmelidir.
- Yöresel tatların dijital platformlar (Instagram, Google Maps, TripAdvisor gibi) üzerinden etkili tanıtımı yapılmalı, online görünürlük artırılmalıdır.

Akademik Alanlar İçin Öneriler

- Batman Üniversitesi başta olmak üzere ilgili kurumlar, gastronomi, turizm ve kültür alanlarında disiplinlerarası araştırma projeleri üretmelidir.
- Coğrafi işaret çalışmaları için yöresel ürün envanteri çıkarılmalı, bu ürünler üzerine bilimsel yayınlar ve tez çalışmaları teşvik edilmelidir.
- Öğrencilere yönelik uygulamalı mutfak eğitimleri, gastronomi festivallerinde görev alma, yerel işletmelerle staj protokolleri gibi saha temelli uygulamalar geliştirilmelidir.
- Ulusal ve uluslararası konferanslarda Batman mutfağı tanıtılmalı, gastronomi destinasyonu olarak akademik temsiliyet artırılmalıdır.
- Akademi-kamu-özel sektör iş birlikleri ile hem bilimsel bilgi üretimi hem de saha uygulaması arasında köprü kurulmalıdır.

Genel Politika Önerileri

- Batman'ın turizm stratejik planına gastronomi başlığı dâhil edilmeli, bu alan için özel bir alt kurul oluşturulmalıdır.
- Gastronomi rotası haritaları ve tanıtım broşürleri basılı ve dijital ortamda yayımlanmalı, bilgi bürolarında turistlere ulaştırılmalıdır.
- Batman'da bir "Yöresel Lezzetler Müzesi" veya "Gastronomi Deneyim Merkezi" kurulması uzun vadede gastronomi mirasının korunması açısından önemlidir.

Kaynakça

- Akbaş, F., ve Kuru, İ.S. (2022). Batman'da tarım ve hayvancılık. (Ed. Demir, İ., Aydın, H., ve Korkmaz, F.) *Batman Vizyon 2030-Arama Konferansı* içinde, (ss.115-129). Batman Üniversitesi Yayınları.
- Akmeşe, K. A. (2024). Gastronomi turizminde trendler: İkincil veriler ile bir araştırma. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, (6), 21-36.
- Aksoy, İ. (2021). *Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Batman Üniversitesi.
- Arslan, Z., ve Arica, R. (2025). Dicle'nin kıyısından dağların zirvesine Batman'da doğa ve turizm. *9th International West Asia Congress of Tourism Research*. Mayıs, 2025. Bitlis, Türkiye.
- Bağımsız Batman Gazetesi. (2024). *Batman Turizm Tarihi- (1) Gastronomik Değerlerimiz: Kristal Et Lokantası*, <https://www.bagimsizbatmangazetesi.com/batman-turizm-tarihi-1-gastronomik-degerlerimiz-kristal-et-lokantasi/?utm>.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. <https://doi.org/10.31592/aeusbed.598299>.
- Batman İl Milli Eğitim Müdürlüğü (2024). *Batman Okullaşma Oranı*, https://batman.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2024_11/11125704_2021okul_onesi_calistayi.pdf Erişim Tarihi: 20.07.2025.
- Batman KTB. (2022). *1. Hasankeyf Uluslararası Turizm ve Gastronomi Festivali*, https://batman.ktb.gov.tr/TR-321405/1-hasankeyf-uluslararasi-turizm-ve-gastronomi-festivali.html?utm_source Erişim Tarihi: 19.07.2025.
- Batman Valiliği. (2024). *Coğrafi İşaret Başvurusu Yapılan Yemekler*. <http://batman.gov.tr/cografi-isaret-basvurusu-yapilan-yemekler> Erişim Tarihi: 19.07.2025.
- Batman Valiliği. (2025). *Batman'da Tarım, Seracılık, Bağcılık, Orman ve Hayvancılık*. <http://www.batman.gov.tr/seracilik-ve-bagcilik#:~:text=Batman%20ili%20genel%20olarak%3B%20%C3%BCretimi,toplam%20arazi%20var%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20470.600%20hektard%C4%B1r> Erişim Tarihi: 19.07.2025.
- Belber, B. G., ve Kamış, M. D. (2022). Gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde, gastronomi rotalarının önemi. *Cukurova 8th International Scientific Researches Conference*. 15 - 17 April 2022 / Adana, Turkey.
- Coşkun, C., Bişiren, A., ve Genç, K. (2024). Coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203-217.
- Çakır, A., Çiftçi, G., ve Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205. doi: 10.21325/jotags.2017.123.
- Çelik, M., ve Aksoy, M. (2017). Yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumları: Şanlıurfa örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(3), 422-434. doi: 10.21325/jotags.2017.103.
- Çerkez, M. (2021). Tarihi ve kültürel özellikleri ile Kars'taki turizm faaliyetlerinde gastronomik unsurların önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 1(50), 43-63. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.906871>.
- Çiftçioglu, A., ve Çelik, M. S. (2024). 2023 yılı işgücü piyasası araştırması. *Batman Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlüğü*. <https://media.iskur.gov.tr/88091/batman.pdf>.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul İli Örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], İstanbul Üniversitesi.
- Duman, A. ve Güneş, S. G. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında Antalya lezzet rotası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 663-685. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1400>.

- Gálvez, J. C. P., López-Guzmán, T., Buiza, F. C., ve Medina-Viruel, M. J. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*, 3(1), 1-16. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002>.
- Gazelci, S. C., ve Aksoy, M. (2024). Türkiye’de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167. <https://doi.org/10.24010/soid.1388600>.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend form contemporary tourism, *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Güllü, K., ve Atasoy, B. (2019). Gastronomi turistlerinin motivasyon faktörlerinin incelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(4), 269-280. <https://doi.org/10.18037/ausbd.668654>.
- Güzel-Şahin, G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Sakarya Üniversitesi.
- İnce, A. ve Varol, F. (2023). Türkiye'deki gastronomi rotaları. (Ed: Öksüz, M.). *Turizm Alanında Çok Yönlü Araştırmalar* içinde, (ss: 105-114). Özgür Yayınları. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub71.c401>.
- İrigüler, F., ve Güler, M. E. (2015). Türkiye’deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmine bakışı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(1), 3-19.
- Karataş, M., Aksu, B. F., ve Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep’in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Kızılırmak, İ., Ofluoglu, M., ve Şişik, L. (2016). Türkiye’de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 258-269. doi: 10.21325/jotags.2016.35.
- Mutlu, H., ve Sandıkçı, M. (2023). Gastronomi rotaları ve önemi: Afyonkarahisar örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3233-3261. doi: 10.21325/jotags.2024.1340.
- Öney, H. (2013). Gastronomi turizmi. (Ed: Bahçe, S.). *Alternatif Turizm* içinde. (ss.159-171).Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi.
- Özgen, N. (2022). İspanya’da gastronomi turizminin tarihsel gelişimi ve gastrodiplomasi değerlendirmesi. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 239-262.
- Öztürk, B., ve Akar Şahingöz, S. (2024). Trabzon ili gastronomi rotaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(2), 329-350. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1540760>.
- Sarışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278. <https://doi.org/10.17123/atad.vol26iss218417>.
- Seyitoğlu, F. (2020). Tourists’ perceptions of the tour guides: The case of gastronomic tours in İstanbul. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(3), 393-405. doi: 10.1080/13032917.2020.1735462.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E. ve Aras, S. (2015). Gastronomy in Tourism. 3. *İşletme, Ekonomi, Yönetim ve Turizm Konusu Küresel Konferansı*, 26-28 Kasım 2015, Roma, İtalya.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99. doi: 10.21325/jotags.2016.24.
- Şeyhanlıoğlu, H.Ö., ve Arıca, R. (2024). Batman ili gastronomi turizmi potansiyelin belirlenmesi: Nitel bir araştırma. *1. International Ayasofya Scientific Researches and Innovation Congress*. Kasım, 2025. İstanbul, Türkiye.

- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Duman, H., ve Arıca, R. (2024). Turizm paydaşları tarafından Batman ilinin coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirilmesi. *Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış* içinde, (ss. 531-547). Detay Yayıncılık.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., ve Cengizhan, R. (2025). Yerel mutfaklarda yenilebilir otlar: Batman örneği *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 13(2), 1765–1782. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.163>.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Hazarhun, E., Arıca, R., ve Durdu, K. M. (2023). Yiyecek-içecek işletmelerine yönelik tripadvisor’da yer alan paylaşımların incelenmesi: Batman örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 14(39), 877-898. <https://doi.org/10.21076/vizyoner.1219810>.
- Tatlılıoğlu, K. (2022). Batman şehrinin kentleşme olgusunun sosyo-kültürel ve ekonomik bağlamda genel bir değerlendirmesi. (Ed. Koç, İ.D., Korkmaz, F., Manap, A.) *Geçmiş Bugün Gelecek: Batman* içinde. Batman Üniversitesi Yayınları.
- TUİK. (2025). Yıllara Göre Batman Nüfusu. <https://www.tuik.gov.tr/> Erişim Tarihi: 20.07.2025.
- Türkpatent (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=72&tur=&urunGrubu=&adi=> Erişim Tarihi: 20.07.2025.
- UNWTO. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284418701>. Erişim Tarihi: 20.07.2025.
- Üner, E.H. (2014). *Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Atılım Üniversitesi.
- Ürekli, H., ve Çelik, S. (2024). Gastronomi rotalarının belirlenmesinde turist rehberlerinin bilgi düzeyleri ve önerileri üzerine bir araştırma, *Turist Rehberliği Dergisi*, 7(1), 53-70. <https://doi.org/10.34090/tured.1483571>.
- Üzülmez, M., ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63. doi: 10.21325/jotags.2020.669.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2019). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*. 4, 51-60.
- Yılmaz, O. (2022). Batman’da sanayi ve ticaret. (Ed. Demir, İ., Aydın, H., ve Korkmaz, F.) *Batman Vizyon 2030-Arama Konferansı* içinde, (ss.89 113). Batman Üniversitesi Yayınları.
- Yönet Eren, F. (2023). Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya bölgesi üzerine bir inceleme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13, 151-166. <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1309966>.
- Yücel Güngör, M., Şenel, P. ve Doğan, S. (2021). Türkiye ve İtalya’da gastronomi turu düzenleyen seyahat işletmelerinin tur içeriklerinin karşılaştırılması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 1(2), 75-84.

Çatışma Beyanı

Çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması söz konusu değildir. Ayrıca çalışmada herhangi bir kurum ya da kuruluştan destek alınmamıştır.

Destek ve Teşekkür Beyanı

Nitel Araştırma Yöntemleri dersi kapsamında hazırlanan çalışmada, dersin eğitmeni olan ve çalışmaya değerli katkılar sunan Doç. Dr. Reşat Arıca hocama teşekkür ederim.