



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM BÜLTENİ

Yıl: 9 Sayı: 18 Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 6 Aylık Elektronik-Basılı Yayın Organıdır. Haziran, 2023







Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Editör

Doç. Dr. Uğur AKDU

Tasarım

Doç. Dr. Uğur AKDU

Kapak Fotoğrafı

Doç. Dr. Uğur AKDU

Yazarlar

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Serap AKDU

Doç. Dr. Uğur AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Öğr. Gör. Rifat PİR

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

İÇİNDEKİLER

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s.1)

EDİTÖR YAZISI (s. 3)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s. 4)

ETKİNLİKLERİMİZ (s. 5-14)

- Fakültemizden Deprem Bölgesine Destek (s.5)
- Dekanlığımızdan Dış Paydaşlara Ziyaret (s. 6)
- Dış Paydaşlardan Dekanlığımıza Ziyaret (s. 6)
- Turizm Rehberliği Bölümü Online Etkinliklerinde Müzecilik ve Müze Rehberliği Ele Alındı (s.7)
- Fakültemizİftar Yemeğinde Biraraya Geldi (s.9)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Çevrim İçi Etkinliklerinde Farklı Yönleriyle Pastacılık Ele Alındı (s. 10)
- Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü Çevrim İçi Etkinliklerinde Antik Kentler Ele Alındı (s. 12)
- 2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni (s. 14)

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (s.15-33)

- ROMANYA İZLENİMLERİ (s.15-16)
- 2000 YIL SONRA YENİDEN...(s.17-19)
- MEZOPOTAMYA’NIN EFESİ: DARA ANTİK KENT(s.20-21)
- DOĞADA YÜRÜYÜŞ ÜZERİNE (s.22-23)
- ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN ÖRNEKLER: ENDO-NEZYA MUTFAĞI (s.24-26)
- YENİ TREND SOKAK LEZZETLERİ (s.27-29)
- TARİHE TANIKLIK EDEN ZİGANA DAĞI VE GEÇİTİ (s.30-31)
- YAŞAMIN SONSUZLUĞUNUN TEMSİLİ: HAYAT AĞACI (s.32-33)

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

Güz Döneminden Bahara dönüşümüz bu defa coşkimuzu yasa çevirdi...



**Prof. Dr. Sevim Beyza
ÖZTÜRK SARIKAYA**

2022-2023 Güz Eğitim Öğretim dönemini büyük bir mutluluk haberi ile tamamlamıştık. 17-20 Ocak 2023 tarihlerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerimizin Antalya ANFAŞ Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezinde 21 Üniversite ve 24 takımın yarıştığı “Üniversiteler yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması”nda aldıkları Türkiye 2.ligi ödülü Turizm Fakültesi ailesi olarak bizi çok mutlu etti. Üniversitemize Türkiye ikinciliğini getiren menüde çorba olarak göbek elması yağı ile aroma edilmiş pestil krispili deniz tarağı çorbası, ana yemek olarak Araköy ekmeği eşliğinde kuşburnu talaşında tütsülenmiş hamsili pilav (içli pilav) yer aldı. Denize kıyısı olmayan bir şehir olan Gümüşhane’den hem de ilk kez katıldığımız bir yarışmada deniz ürünleri menüsüyle ve Gümüşhane’imizin ürünlerini menümüzde kullanarak tanıtıp böyle bir başarı kazanmak gurur vericiydi. Bu anlamda öncelikle öğrencilerimizi çalıştıran ve emek gösteren takım danışmanı hocamız Öğr. Gör. Rıfat PİR’i ve öğrencilerimizi canı gönülden kutluyor ve teşekkürlerimi sunuyorum. İlk gerçekleştiğine göre daha birçok ödülün Fakültemizi süsleyeceğine eminim artık.

Aldığımız bu başarı haberi ile 2022-2023 Bahar Eğitim ve Öğretim dönemine coşkuyla

başlayacağız derken ve öğrencilerimiz geldiğinde onları kucaklayıp, sürprizler hazırlayıp kutlamalar yapacağız diye planlar yaparken; 11 ilde yaşanan deprem haberi tüm Türkiye’de olduğu gibi Fakültemizde de büyük bir yasa neden oldu. Bu öyle bir acıydı ki; bu sefer bu acıyı yüreğimizde demek az kalır millet olarak tüm hücrelerimizde hissettik. Çok fazla can ile birlikte birçok ilde geçmişe ait kültürel izlerimiz de ne yazık ki toprak altında kaldı.

İlk olarak öğrencilerimiz ve ailelerinden haber almak amacıyla Bölümlerimizle koordineli olarak çalıştık. Yanlarında olamasak da bir şeyler yapabilme düşüncesiyle Turizm Fakültesi olarak tek yürek olduk. Akademik ve idari personelimizle mutfağa girerek besin değeri yüksek ekmekler yapıp öğünlük kahvaltılıklar ve meyve suyundan oluşan kahvaltı paketlerini deprem bölgesine yardım için giden Öğr. Gör. Rıfat PİR hocamızın aracılığı ile ulaştırdık.

Uzaktan eğitim kararı ile döneme başlangıç yaptık. Öğrencilerimiz yoktu, derslerimiz devam ediyordu ama faaliyetlerimiz de devam etmeliydi. Bu amaçla dekanlık olarak önce dış paydaş ziyaretlerinde bulunduk ve yine dış paydaşlarımızı Fakültemizde ağırladık. Beraberinde Bölümlerimizin düzenlediği değerli akademisyen ve meslektaşların katıldıkları farklı konulardaki online etkinlikler sayesinde öğrencilerimiz hem alanlarında daha fazla bilgi edindiler hem de her katıldıkları faaliyet sonrası katılım belgesi sahibi oldular. Bu etkinliklerden ilki Turizm Rehberliği Bölümünün ‘Trabzon Şehir Müzesi Ekseninde Müzecilik ve Müze Rehberliği’ konusunu ele aldıkları Profesyonel Turist Rehberi ve Arkeolog Esra Tırnık’ın konuk olduğu söyleşiydi. Sonrasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün hazırlamış olduğu program ‘Farklı Yönleriyle Pastacılık’ konusu Bayburt Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül’ün sunumuyla, Turizm Rehberliği Bölümünün hazırlamış olduğu program ise ‘Antik Çağ’da Kentler Nasıl Kuruldu?’ konusu Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü’nden Doç. Dr. Sabri Arıcı’nın sunumuyla gerçekleşti. Online etkinliklerde emeği geçen ve moderatörlüklerini yapan hocalarımız Doç. Dr. Uğur AKDU, Dr. Öğr. Üyesi Murat Ödemiş, Dr. Öğr. Üyesi Emine Şimşek Evren’e ve programlarımıza katılan konuklarımıza teşekkür ediyorum.

Geçen sürede sosyal etkinliklerimizin önemini de unutmadık tabii ki. Ramazan ayının bereketiyle ve bu ayı fırsat bilerek Dekanlık olarak iftar yemeği düzenledik. Akademisyen ve idari personelimiz ile bir araya geldik. Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek'in iftarımıza katılımıyla birlikte sohbetler ettik ve güzel bir gece geçirdik.

Ayrıca bu dönem içerisinde aldığımız bazı mutlu haberler bizi motive etmeye devam etti. Öncelikle Turizm Rehberliği Bölümü Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ'nin turist rehberliği çalışma kartını aldığı haberini aldık. Sonrasında akademik alanda birçok yükselme haberi almaya devam ettik. Dekan yardımcımız Turizm İşletmeciliği Bölümü hocamız Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK ve Turizm Rehberliği Bölümü hocamız Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU doçentlik unvanını aldılar. Bu vesileyle tüm hocalarımızı tekrar tebrik ediyorum.

Dönemi bitirirken mezuniyet törenimizi de gerçekleştirdik. Öğrencilerimizin anılarında en azından güzel bir gün bırakabilmek amacıyla yaptığımız törende öğrencilerimiz, velilerimiz ve hocalarımızla birlikte bir gün geçirdik. Törenimize Gümüşhane ili Protokolü de katılım sağladı. Davetimize katılım sağlayan Vali Yardımcımız Sayın Ali Recai YERLİKAYA'ya, Belediye Başkanımız Sayın Ercan ÇİMEN'e, Rektör Yardımcılarımız Prof. Dr. Ferkan SİPAHİ ve Prof. Dr. Günay ÇAKIR'a, İletişim Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Gülsüm ÇALIŞIR'a, İktisadi ve İdari Bilimler Dekanımız Prof. Dr. Pınar HAYALOĞLU'ya, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Müdürümüz Prof. Dr. Mehmet MERDAN'a, Ticaret ve Sanayi Odası Başkanımız İsmail AKÇAY'a, Gümüşhane Sanatkarlar Odası Başkanımız Erorhan KULLUKÇU'ya, Gümüşhane Gümüşeller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Kurucu Başkanımız Ayşegül Öznur PARLAK'a, Rektör Danışmanımız Doç. Dr. Büşra TOSUNOĞLU'ya, İktisadi ve İdari Bilimler Dekan yardımcılarımız Doç. Dr. Hikmet Gülçin BEKEN ve Dr. Öğr. Üyesi Osman BENK'e, BAP Koordinatörümüz Doç. Dr. Ebru Emine ŞÜKÜROĞLU ve BAP birimi çalışanlarına, Edebiyat Fakültesi Psikoloji Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Müge YILMAZ'a birlik ve beraberliğin ne kadar önemli olduğunu bir kez daha anladığımız bu günlerde bizlerin yanında oldukları için teşekkürlerimi ve saygılarımı sunuyorum.

Son olarak deprem nedeniyle bütün bölge halkına tekrar geçmiş olsun dileklerimi iletiyor, yakınlarını kaybedenlere başsağlığı diliyorum. Gerçekten çok kötü günler geçirdik ama milletçe birlik olarak gücümüzü bir kez daha ispatladık. Umuyorum ki bu millet bir daha böyle üzücü ve yıkıcı bir gün görmez.

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Turizm Fakültesi Dekan V.

EDİTÖR YAZISI



Doç Dr. Uğur AKDU

2022-2023 Eğitim Öğretim yılının sonundayız. Bu eğitim öğretim yılı hepimiz için farklılıklarla doluydu. Tam pandemi etkileri azalmaya başlamış ve yüz yüze eğitim öğretime adapte olmuşken maalesef ülkemizi derinden yaralayan deprem felaketiyle sarsıldık. Acı kayıplarımızla yüreğimiz sızladı, acının, üzüntünün tarifi yok elbette ama ülkece kenetlenmeyi yine başardık. Yaralarımızı sarmaya çabaladık hala da devam ediyoruz. Ülkemizin tekrar böyle afetlere maruz kalmamasını temenni ediyor, acı kayıplarımız için başsağlığı, yaralılarına da acil şifalar diliyorum. Çok şükür ki deprem bölgesinde yaşayan fakültemiz öğrencilerimizden kaybımız yok lakin üniversitemiz öğrencilerimizden maalesef kayıplarımız oldu. Bu felaketler zincirinde hayatını kaybeden öğrencilerimize rahmet ailelerine de başsağlığı diliyorum.

Hepimizin bildiği üzere 2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Dönemi uzaktan eğitimle tamamlandı. Bu zor süreçte felaketin izlerini silmeye, yaralarımızı sarmaya çalışırken eğitim öğretim faaliyetlerinin uzaktan yürütmek de oldukça zor oldu. Fakültemiz tüm akademik, idari personeli ve öğrencileri sürecin olabildiğince verimli ve etkin yürütülebilmesi için özveriyle çalıştık. Derslerimizin dışında çevrim içi konferans, söyleşi gibi etkinliklerle öğrencilerimizin daha donanımlı yetişebilmesi için faaliyetlerimizi sürdürdük. Her ne kadar yüz yüze eğitimde olduğu kadar verimli olmasa da başarılı bir dönem geçirdiğimizi düşünüyorum. Bu süreçte bizleri destekleyen Rektörümüz Prof. Dr. Sn. Halil İbrahim ZEYBEK'e, Dekanımız Prof. Dr. Sayın S. Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'ya üniversitemizin tüm akademik ve idari personellerine şahsım adına teşekkürlerimi sunuyorum.

Bültenimizin bu sayısında da fakültemiz akademisyenleri uzmanlık alanları ve güncel turizm konuları hakkında yazılarını siz değerli okuyucularımız için kaleme aldılar. Bültenimizin 18. sayısı bu hüznü sürecin olumsuzluklarından biraz da olsa uzak kalabilmemizi sağlar umarım.

Keyifli okumalar...

Doç. Dr. Uğur AKDU

- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği bölümü öğretim üyesi Dr. İsmail ÇALIK Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı (ÜAK) tarafından Doçent unvanı almıştır. Kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.
- Fakültemiz Turizm Rehberliği bölümü öğretim üyesi Dr. Serap AKDU Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı (ÜAK) tarafından Doçent unvanı almıştır. Kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.
- Fakültemiz uzaktan eğitim sürecinin devam ettiği bu dönem de etkinlikler düzenlemeye devam etti. Çevrimiçi söyleşiler, kulüp etkinliği, seminerler gibi etkinlikler ile ilgili detayları etkinlikler başlığı altında bulabilirsiniz. Emegi geçen herkese teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Fakültemizden Deprem Bölgesine Destek

Fakültemiz öğretim elamanları tarafından fakülte uygulama mutfağında hazırlanan 400 adet kahvaltı paketi deprem bölgesindeki vatandaşlarımıza gönderildi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağında fakültemiz akademik ve idari personelinin yaptığı besin değeri yüksek ekmekler ile birlikte, öğünlük kahvaltılıklar ve meyve suyundan oluşan 400 kahvaltı paketi koliler halinde bölgeye ulaştırıldı. Konu ile ilgili bilgi veren Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. S. Beyza Öztürk Sarıkaya, depremzede vatandaşlarımızın bir nebze de olsa ihtiyaçlarını karşılamaktan Fakülte olarak mutluluk duyduklarını belirterek, “Rabbim ülkemize bir daha böyle bir acı yaşatmasın” dedi.

Hazırlanan yardımları yerinde inceleyen Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek emeği geçen tüm personelimizi kutlayarak şunları söyledi: “Depremın meydana geldiği ilk günden bu yana ülkece birlik olduk. Enkaz altından çıkarılan vatandaşlarımızın yanı sıra deprem sonrasında ihtiyaçlarını gidermek amacıyla herkes canla başla mücadele ediyor. Üniversitemiz Turizm Fakültesi öğretim elemanlarımız da kısa süre önce açtığımız ve öğrencilerimizin eğitimlerini sürdürdüğü uygulama mutfağında vatandaşlarımıza destek olmak için besin değeri yüksek kahvaltılıklar hazırlamışlar. Hazırlıklar, bölgede bulunan Üniversitemize ait ekipler tarafından dağıtılacak. Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. S. Beyza Öztürk Sarıkaya başta olmak üzere tüm öğretim elemanlarımızı ve personelimizi kutluyorum. Rabbim yardımlarını kabul etsin. Yapılan bu duyarlı çalışmadan gurur duyduk. Deprem bölgesinde yaşamını yitirenlere Allah’tan rahmet, zarar gören tüm vatandaşlarımıza da bir kez daha geçmiş olsun dilekelerimizi iletiyoruz.”



Dekanlığımızdan Dış Paydaşlarımıza Ziyaret

Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ve dekan yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İSMAİL ÇALIK tarafından Kürtün Kaymakamlığı ve Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ziyaret edildi. Turizm Fakültesi olarak dış paydaşlarımızdan görüşler alındı ve karşılıklı değerlendirmeler yapıldı.



Dekanlığımıza Dış Paydaşlarımızdan Ziyaret

Gümüşhane Gümüşeller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı Ayşegül Öznur PARLAK tarafından Turizm Fakültesi Dekanlığı ziyaret edildi. Karşılıklı görüşmeler ve değerlendirmeler yapıldı.



Turizm Rehberliği Bölümü Online Etkinliklerinde Müzecilik ve Müze Rehberliği Ele Alındı



Fakültemiz Turizm Rehberliği bölümü tarafından “Trabzon Şehir Müzesi Ekseninde Müzecilik ve Müze Rehberliği” adlı çevrim içi söyleşi programı gerçekleştirildi. Moderatörlüğünü Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü başkanı Doç. Dr. Uğur Akdu’nun yaptığı söyleşi programına Trabzon Şehir Müzesi Proje Yürütücüsü, Profesyonel Turist Rehberi ve Arkeolog Esra Tırnık konuk oldu. Ortak kültürel mirasın, ziyaretçilerin hafızasında kalmasının müzeler aracılığıyla sağladığını ifade eden Tırnık, müze-

lerin tanımı, tarihi, önemi ve müze türlerini de içeren “Müzecilik ve Müzeler” adlı sunumunda şunları söyledi: “Müzelerde sergilenen eserler, uygarlıklar ve kültürler hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlayarak rehberlik mesleğinin en önemli unsurlarını görsel olarak karışımıza çıkarır. Antik çağın şehir devletlerinden günümüzdeki kent devletlerine kadar tüm insanların hikâyelerine ulaşılan yerler müzelerdir. Müzenin sahip olduğu eserleri rehberlik ettiği ziyaretçilere sözlü olarak aktarılması konusunda geçmiş ve geleceği birbirine bağlayan mekânlar olan müzelerin profesyonel bir şekilde gezdirilmesi, doğru ve eksiksiz bilgi verilmesi için turist rehberlerinin müze rehberliği alanında uzmanlaşmış olması gerekmektedir.”

Sunumunda Trabzon Şehir Müzesi, faaliyetleri ve içerisindeki eserlerden de bahseden Esra Tırnık, müzelerde uyulması gereken kurallar ile müzecilikte yeni yaklaşımlar hakkında da bilgiler verdi. Sunum sonunda katılımcılardan soru cevap alınmasıyla birlikte çevrim içi program sona erdi.

Müzecilik ve Müze Rehberliği - 12.04.2023

ZAMANDA YOLCULUKTA MÜZE REHBERLİĞİ

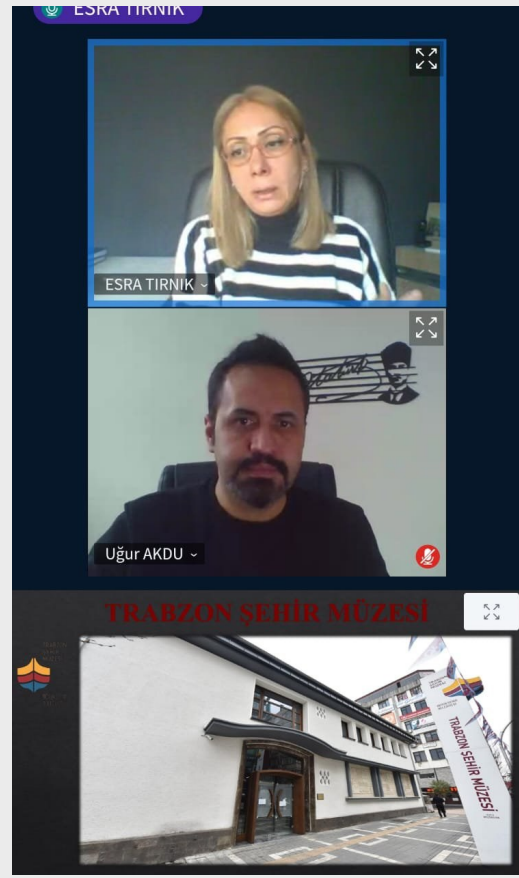
Müzenin sahip olduğu eserleri rehberlik ettiği ziyaretçilere sözlü olarak aktarılması konusunda geçmiş ve geleceği birbirine bağlayan mekânlar olan müzelerin profesyonel bir şekilde gezdirilmesi, müze ile ilgili güvenilir, doğru ve eksiksiz bilgi verilmesi için turist rehberlerinin müze rehberliği alanında uzmanlaşmış olması gerekmektedir.

- ◆ Sergilenen nesnelere insanlar arasında köprü kurarak nesnelere onların yaşantıları ile bütünleşmesini sağlamak
- ◆ Nesnelere maddi ve ideal değerleri ile algılanması yerine insan yaşamının somut bir belgesi olarak algılanmasını sağlamak
- ◆ Geçmişle şimdiki yaşam arasında bağlantı kurmak
- ◆ İnsanın değişen dünyaya uyum sağlamasına yardımcı olmak
- ◆ İnsanın yaşadığı ortama yabancılaşmasını önlemek
- ◆ Günümüz sorunlarına ve çözümlerine yönelik anlayış kazandırmak

Çevrim İçi Söyleşi
12 Nisan 2023 Çarşamba 14:00
Kutlan Linki: <https://isi1.gumushane.edu.tr/sgp-12n-14a-24n>

Nisan ayı söyleşi programı kapsamında düzenlenen çevrim içi programa katkılarından dolayı Esra Tırnık'a teşekkür eden Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şu noktalara değindi: "Müzeler, kültürel mirasın korunması, sergilenmesi ve paylaşılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Müzeler; toplumların tarihini, kültürünü, sanatını ve bilimini keşfetmek için vazgeçilmez bir kaynaktır. Bilindiği üzere bulunduğumuz coğrafya zengin bir tarihi geçmişe sahiptir. Geçmişimizin anılarını, değerlerini ve deneyimlerini barındıran müzeler, bu kadim geçmişin gelecek nesillere aktarılmasını sağlar. Ayrıca müzeler, turizm ve ekonomi alanında da önemli bir rol oynar. Müzeler turistlerin ve ziyaretçilerin ilgisini çeker, kültürel turizmi teşvik eder ve yerel ekonomilere katkıda bulunur.

Turizm sektöründeki istihdamı artırılabilir ve ekonomik kalkınmayı destekleyebilir. Müzeler, eğitim ve öğrenme merkezleri olarak da önemlidir. Öğrencilerimiz, araştırmacılarımız ve ilgilenen herkes, müzelerdeki sergiler, koleksiyonlar ve programlar aracılığıyla yeni bilgiler edinebilir, keşiflerde bulunabilir ve yaratıcılıklarını geliştirebilirler. Bu vesileyle Turizm Rehberliği bölümündeki öğrencilerimize büyük katkılar sağlayacağını düşündüğümüz 'Trabzon Şehir Müzesi Ekseninde Müzecilik ve Müze Rehberliği' adlı çevrim içi söyleşi programının düzenlenmesinde emeği geçen herkesi kutluyorum. Ayrıca değerli bilgileriyle programa konuk olan Esra Tırnık'a sunumundan ve değerli katkılarından dolayı teşekkür ediyorum."



Fakültemiz İftar Yemeğinde Bir Araya Geldi



Ramazan ayı vesilesiyle fakültemiz tarafından iftar yemeği organizasyonu gerçekleştirildi. Akademik ve İdari personelimizin ailece katılım sağladığı organizasyona Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK de teşrif ettiler.

TEBRİK ZİYARETLERİ

Fakültemizin akademik ve idari personelinin katılımıyla hakkında güzel haberler aldığımız fakültemiz üyelerine tebrik ziyaretleri gerçekleştirildi.

Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyesi Dr. Serap AKDU doçent unvanını almıştır, kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.



Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi Dr. İsmail ÇALIK doçent unvanını almıştır, kendisi tebrik eder başarılarının devamını dileriz.

Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü Araştırma Görevlisi Zekiye Nur AKYÜREKLİ turist rehberliği çalışma kartını almıştır, kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Çevrim İçi Etkinliklerinde Farklı Yönleriyle Pastacılık Ele Alındı



Fakültemiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından “Farklı Yönleriyle Pastacılık” konulu çevrim içi söyleşi gerçekleştirildi. Dr. Öğr. Üyesi Murat Ödemiş’in moderatörlüğünü yaptığı söyleşi programına Bayburt Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül konuk oldu.

Konuk katılımcı Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül pastacılık mesleğini farklı açılardan ele alarak öncelikle mesleki kariyerlerinin başında olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerimize, pastacılık mesleğine nasıl adım atacakları, meslekte başarılı olmaları için hangi eğitimlerden geçmeleri gerektiği ve hangi eğitim kurumlarını ve kursları tercih edebilecekleri hakkında bilgiler verdi. Söyleşi programı öncesinde mesleki kariyeri ile ilgili bilgiler veren Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül, yaklaşık 20 yıldır pastacılık mesleğinin içerisinde yer aldığını ve bir şehir pastanesinin imalat-hanesinde mesleğe başladığını ifade etti. Pasta şefi adaylarında bulunması gereken özellikleri sıralayan Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül; “Sanatsal yönle-

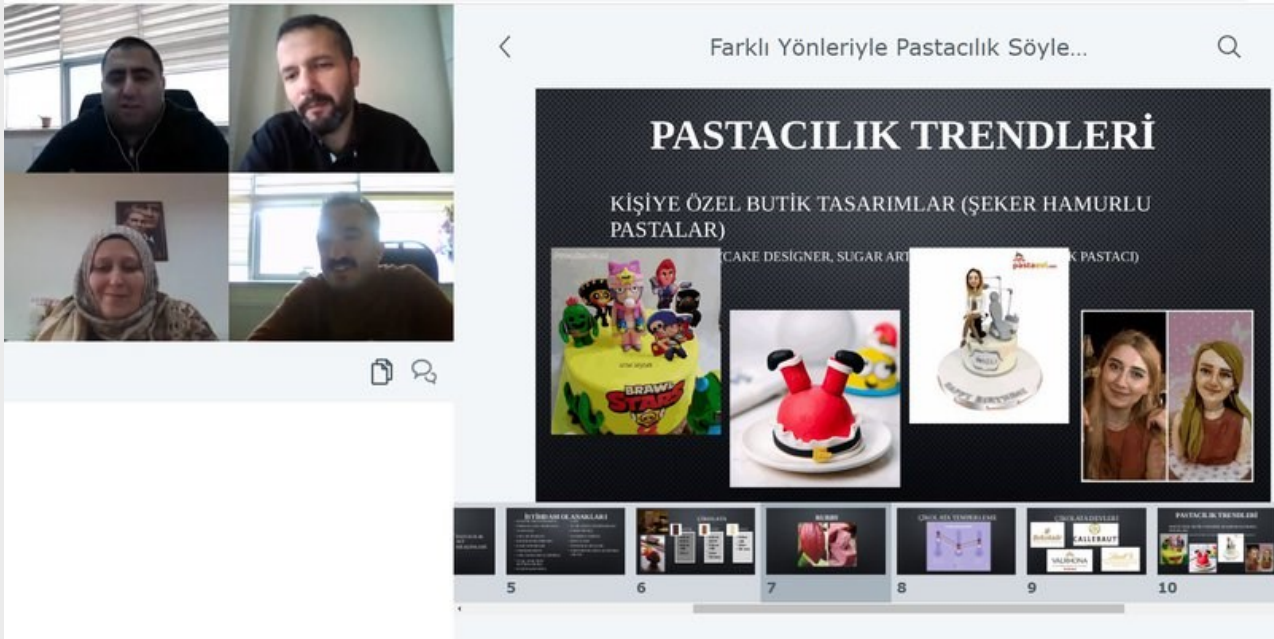
rinin güçlü olması, ekip çalışmasına uyumlu olmaları, liderlik vasıflarının olması gibi özelliklere sahip olmaları gerekiyor” diyerek, dünyaca ünlü pasta şeflerinden örnekler verip öğrencilerimize mesleki kariyerlerinin gelişimi açısından ışık tutmaya çalıştı.

Unlu mamüller, dondurma, sütlü tatlılar, tatlı çeşitleri, yaş pasta, kuru pasta gibi pastacılık alt bileşenlerine de değinen Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül, sunumunun devamında pastacılık mesleğinin istihdam olanakları ile ilgili de bilgiler vererek eski ve yeni trend çikolata çeşitlerine, çikolata temperleme işlemlerine, dünyaca ünlü çikolata markalarına, pastacılıktaki yeni akımlara değindi. Gerçekleştirilen sunumun ardından izleyenlerden gelen sorular cevaplandırıldı.



Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcımız Doç. Dr. İsmail Çalık, moderatör Dr. Öğr. Üyesi Murat Ödemiş, fakülte hocalarımız ve öğrencilerimizin katılım sağladığı ve yaklaşık bir buçuk saat süren söyleşi, katılımcıların karşılıklı iyi dileklerde bulunmasının ardından sona erdi.

Gerçekleştirilen çevrim içi söyleşi programı hakkında Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek; “Ülkemiz özellikle gastronomi turizmi alanında zengin bir içeriğe sahip. Çeşitliliği ve farklı tatlarıyla Türk mutfağımız dünyada en iyi ilk 10 sıralaması içerisinde yer alıyor. Tabi burada kültür turizmi yelpazesinde tatlıların da yeri büyük bir pay alıyor. Özellikle de pastacılık alanında ülkemizin gelişmesi ve kaliteli içerikler sunması bu alanda yetişmiş uzmanlarımızın tecrübe aktarımıyla mümkündür. Bu amaçla da Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından gerçekleştirilen ‘Farklı Yönleriyle Pastacılık’ konulu çevrim içi söyleşi programına katılarak, değerli bilgileriyle öğrencilerimizin ufuklarını açan Öğr. Gör. Mehmet Nazıkgül’e ve programın düzenlenmesinde emeği geçenlere teşekkür ediyorum” şeklinde konuştu.



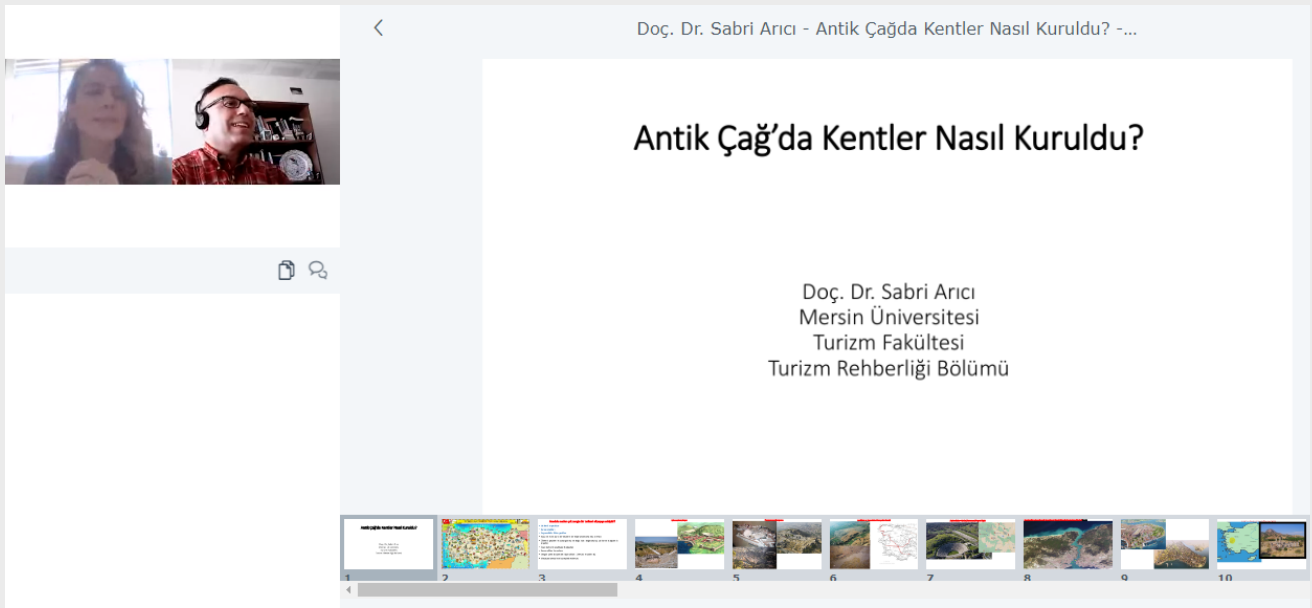
Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü

Çevrim İçi Etkinliklerinde Antik Kentler Ele Alındı

Fakültemiz Turizm Rehberliği bölümü tarafından “Antik Çağ’da Kentler Nasıl Kuruldu?” başlıklı çevrim içi söyleşi programı gerçekleştirildi. Moderatörlüğünü Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞimşekEvren’in yaptığı söyleşi programına Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü’nden Doç. Dr. Sabri Arıcı konuk oldu.

Verimli toprakların, sulak alanların ve iklimin Türkiye’nin arkeolojik alt yapısının zenginliğini oluşturan en önemli unsurlar olduğunu vurgulayan Doç. Dr. Arıcı, sunumuna Efes antik kentini tanıtarak başladı. Sunumu içerisinde Efes Antik kent hakkında bilgiler veren Doç. Dr. Arıcı, Romalılar döneminde zirveye ulaşan antik şehirlerin Doğu Roma İmparatorluğu ve sonrasında Osmanlı İmparatorluğu ile günümüze miras bırakıldığını dile getirerek; sırasıyla İzmir-Pergamon, Denizli-Hierapolis, Aydın-Aphrodisias, İstanbul-Constantinopolis, Manisa-Sardis, Çanakkale-Troya, Antalya-Side, Antakya-Antiocheia, Gaziantep-Zeugma, Diyarbakır-Amida Höyük, Van-

Tuşpa, Kars-Ani ve Mersin-Tarsus kentlerini görseller eşliğinde anlattı. Antik kentlerin sıra dışı mucizeler ile değil, insanın yoğun işgücü ve zamanının birleşmesi sonucunda kurulduğuna ve antik kentlerin insan azmine ve çalışkanlığına dayandığına dikkat çeken Doç. Dr. Arıcı, kentlerin kuruluşunda kesme taşlara keskiler vasıtasıyla şekil verildiğini ve bu taşların çıkırcık (vinç) sistemi kullanılarak taşındığını da belirtti.



Sunum sonunda Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Uğur Akdu sunumundan dolayı Dr. Arıcı'ya teşekkürlerini iletiler. Etkinlik, katılımcıların sorularının cevaplandırılmasıyla sona erdi.

Ülkemizin dört bir yanında bulunan dünyaca ünlü antik kentler ile ören yerlerinin tanıtılmasının ve turizme kazandırılmasının önem taşıdığı bilgisini paylaşan Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek; “Ülkemizin dört bir köşesi tarihi ve kültürel zenginliklere ev sahipliği yapıyor. Şüphesiz dünyanın ortak mirası olarak nitelendirilen bu zenginlikleri korumak bizim asli görevimizdir. Topraklarımızdaki kültürel zenginlikler binlerce yıllık insanlık tarihine ışık tutuyor. Bu alanlarda yapılacak araştırmalar ile geçmiş medeniyetlere ait gün yüzüne çıkacak bilgi ve belgelerin paylaşılması da büyük bir öneme sahiptir. Bu amaçla da Antik çağda kentlerin kurulmasına dair bilgilerin yer aldığı ‘Antik Çağ’da Kentler Nasıl Kuruldu?’ başlıklı çevrim içi söyleşi programının düzenlenmesinde emeği geçenleri kutluyor, programa konuk olarak katılan Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü’nden Doç. Dr. Sabri Arıcı’ya da değerli bilgilerinden dolayı teşekkür ediyorum” sözlerine yer verdi.



2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni

2022-2023 Eğitim öğretim yılında Turizm Rehberliği Bölümü ikinci mezunlarını verdi. Bahar döneminin uzaktan öğretim ile yürütülmesi sebebiyle mezun öğrencilerimizin tamamının törene katılımı mümkün olamasa da öğrencilerimiz ve ailelerin katılımıyla başarılı bir tören gerçekleştirildi. Törene ayrıca Gümüşhane ilimiz Vali Yardımcısı Ali Recai Yerlikaya, Gümüşhane Belediye Başkanı Ercan Çimen, üniversitemiz Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Günay Çakır ve Prof. Dr. Ferkan Sipahi, İl protokol üyeleri ile üniversitemizin farklı birimlerinin Dekanları, Müdürleri akademik ve idari personelleri de katılım sağlamıştır. İsmi burada tek tek sayamadığımız tüm misafirlerimize tekrar şükranlarımızı sunar, mezun öğrencilerimizi ve ailelerini tebrik ederiz.



ROMANYA İZLENİMLERİ



Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Haziran ayında “Kültürel Miras, Sürdürülebilirlik ve Turizm” kongresine katılmak üzere Romanya’daydık. Turizm bülteninin bu sayısında Romanya izlenimlerimi aktarmaya çalışacağım. Programımız 8-9 Haziran tarihlerindeki kongrenin düzenleneceği Tulcea kentinde başladı. Tulcea Romanya’nın güneydoğusunda yer alan 200 bin nüfuslu bir şehir. Tulcea’nın güneyi Osmanlı döneminde Romanya Müslümanlarının en yoğun yaşadığı bölge olarak bilinmektedir. Bu bölge Osmanlı döneminde Dobruca bölgesi olarak adlandırılan Karadeniz ve Tuna Nehri arasında kalan tarihte Türkmen nüfusunun yoğun olarak yaşadığı bölge içerisinde yer almaktadır. Tulcea ilinin nüfus dağılımında Türk nüfusun oranı yaklaşık % 1 civarındadır. Toplam Türk hane sayısı ise 265’tir. Babadan, İsakça, Mahmudiye Türklerin yaşadığı köyler.

Aziziye Camii ve Tulcea’daki Türkler

1865 yılında Sultan Abdulaziz tarafından yaptırılan Aziziye Camii Turcea’da Müslümanların ibadethanelerinden biri. Caminin genel anlamda bakımsız olduğu söylenebilir. Restorasyona ihtiyacı olan Camii’ye yönelik TİKA tarafından proje hazırlandığı görevliler tarafından ifade edildi. Cami’nin arka bahçesinde bir Türk Okulu binası var fakat harap bir halde. Cami’nin tam karşısında 1990 yılında kurulmuş “Romanya Demokrat Türk Birliği” binası var. Küçük bir müze olarak tasarlanan bina içerisinde Türk kültürüne ait eşyalar bulunmakta. Sibel hanım ve kızı Zeliha evlerinin bitişiğindeki müzeyi ziyaret edenlere rehberlik ediyorlar. Sibel hanım Türkçe biliyor fakat kızı Zeliha Türkçe anlasa da konuşamıyor. Tulcea’da yaşayan Türkler Türk dizilerini takip ediyor ve farklı tarihlerde bir araya gelip Türk filmleri izliyorlar. La te Tiko (Babanın yeri) adında bir Türk kebabçısı var. İşletmecisi Metin Bey. Hakkarili güzel insan. Yemek sorunu-muzu çözdü. Allah razı olsun.



Fotoğraf 1: Aziziye Camii/Tulcea-Romanya

Bükreş Dimitrie Gusti Köy Müzesi

Romanya gezimizin bir sonraki durağı ise başkent Bükreş. Bükreş’te ünlü Romen diktatör Çavuşesku tarafından yapılan Parlamento Binası, Rumen Ateneum, Ulusal Opera Binası gibi oldukça fazla sayıda özgün mimari eser mevcut. Fakat bizi asıl etkileyen “Romanya Köy Müzesi” oldu. Burası Bükreş’te mutlaka görülmesi gereken bir kültür parkı ve etnografya müzesi. Romanya’nın her bir noktasında yer alan eski köylere ait evler buraya taşınmış ve bir açık hava müzesi oluşturulmuş. İnsanların geçmişlerini ve kültürlerini korumak için çaba göstermeleri anlamlı ve taktire değer. Türkiye’de farklı bölgelerde bu şekilde tasarlanmış köy müzelerine ihtiyaç olduğunu düşünüyorum.



Fotoğraf 2: Bükreş Ulusal Köy Müzesi

Peleş ve Bran Kaleleri

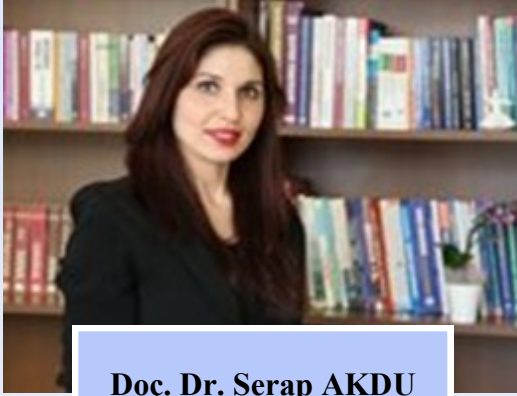
Romanya aslında devasa kaleleriyle bilinen bir ülke. Ülke içerisinde mimarisiyle ön plana çıkan fazla sayıda kale mevcut. Bu kalelerde biri de Romanya'nın Braşov kenti sınırları içerisinde bulunan Peleş Kalesi'dir. Kale, Çavuşesku'nun yazlık sarayı olarak bilinir. Bir diğer kale ise Drakula Kalesi'de olarak da bilinen Bran Kalesi'dir. Braşov yakınlarındaki Bran bölgesindedir. Uzun yıllar süren teknik çalışmalar sonucunda 2017 yılında kale içerisine taş asansör yapılmıştır. Kazıklı Voyvoda olarak da bilinen Vlad Tepeş'in işkence araçları, kıyafetleri ve Drakula efsanesi ile ilgili farklı görsel ve içeriklerin yer aldığı kale ziyaret edilmeye değer.



Fotoğraf 3: Peleş Kalesi

Bir sonraki sayıda buluşmak ümidiyle. Esenlikler dilerim...

2000 YIL SONRA YENİDEN... “Kıbyra’nın Anısal Çeşmesi Yeniden Suyu Kavuştu”



Doç. Dr. Serap AKDU

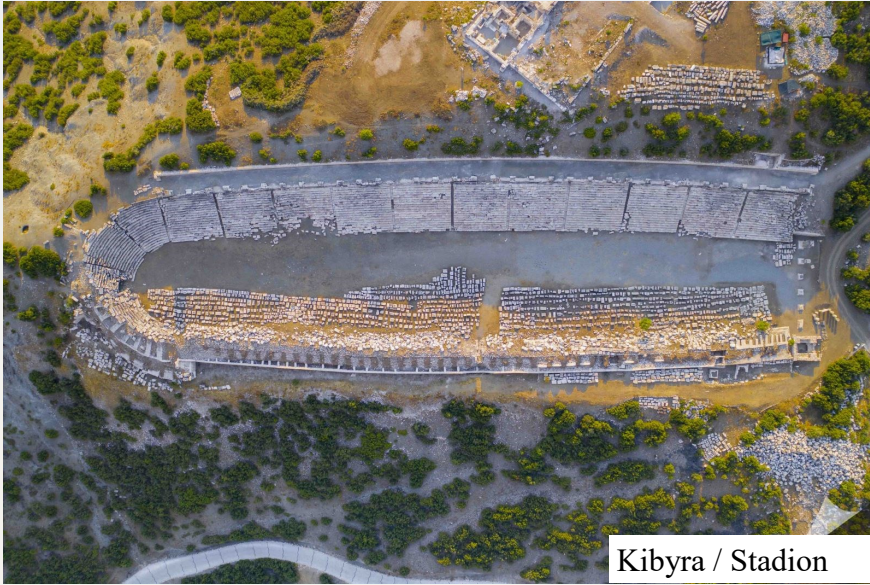
Kıbyra antik çağdan günümüze ulaşan, devam eden kazı çalışmaları neticesinde elde edilen bilgiler ve ayağa kaldırılan yapılarıyla merak uyandıran harika bir kültürel mirasımız. Bu yazımda bu görkemli kentin yeniden ayağa kaldırılan görseelliğiyle adeta büyüleyen anısal çeşmesini öne çıkarmak istedim. Zira çeşme yeniden suyla kavuşturulan nadide antik çeşmelerimizden. Öncelikle kısaca Kıbyra’yı hatırlatarak çeşme ve görseellerini sunmak istiyorum.

Kıbyra kazı çalışmaları, Burdur Müzesi Müdürü H. Ali Ekinci başkanlığında, Prof. Dr. Fahri Işık ve Prof. Dr. Havva Işkan’ın bilimsel danışmanlığında

2006 yılında başlamıştır. Bir aylık program boyunca stadion yapısında kazı çalış-

ması, kent merkezi ve çevresinde yüzey araştırmaları yapılmıştır. Kazı çalışmaları, günümüzde T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı adına Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Şükrü Özudođru başkanlığında yürütölmektedir.

Kıbyra, günümüzde Burdur’un güneybatısında, il merkezine 110 km. uzaklıktaki Gölhisar İlçesi’nin batı kesimindeki alçak tepeler üzerinde yer almaktadır. Yapılar; simetrik düzenlenmiş, tepeler teraslanarak göl ve ova manzarasına hâkim konumda ve hiçbir yapı bir diğzerinin manzarasını kesmeyecek biçimde deniz seviyesinden yaklaşık 1100-1600 metre arasında değişen yükseklikte yerleştirilmişlerdir. Antik Dönemde kültürlerin kesişme noktası olan bu kentin siyasi ve ekonomik gücü, Helenistik Dönemden başlayarak Roma İmparatorluk Dönemiyle doruk noktasına ulaşmıştır.

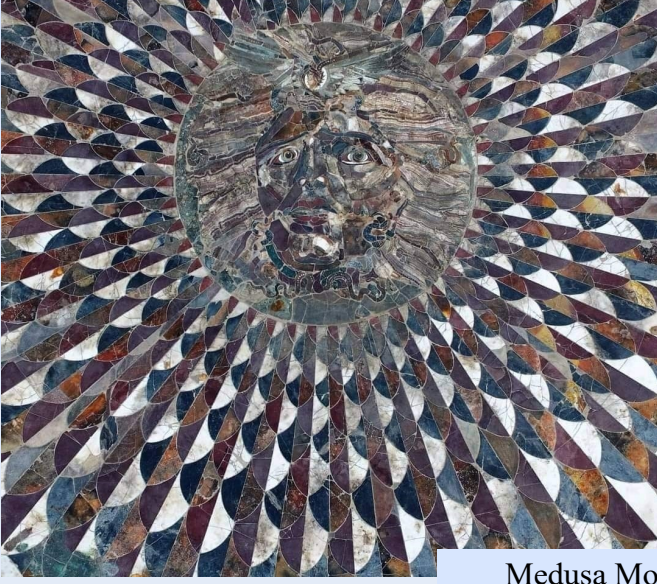


Kıbyra / Stadion

Kıbyra demircilik, dericilik, çömlekçilik ve at yetiştiriciliğinde oldukça ünlü bir kent olarak bilinmektedir. Kıbyra’nın bugün görölebilen tüm mimari kalıntıları Roma İmparatorluk Dönemi’ne aittir. Şehre girerken solda muhteşem anısal kapısıyla oldukça sağlam korunmuş olarak ulaşılan antik stadyumlarından olan, yaklaşık 12 bin izleyici kapasiteli Kıbyra Stadion’u yer almaktadır.

Yukarı yamaçlara doğru ilerledikçe Bazilika, Yukarı ve Aşağı Agora, agoraya bağlı ana caddeler, Roma Hamamı, Gymnasion, Roma çeşmesi, antik tiyatro ve 3600 kişi kapasiteli Odeion yer almak-

tadır. Odeion antik çağlarda üzeri bir çatıyla kapatılmış en büyük yapısı olup orkestranın tam merkezinde yer alan optus sectile tekniğiyle kırmızı, yeşil ve beyaz mermerlerden yapılmış, yılanlardan oluşun saçları ve insanları taşa çeviren bakışlarıyla görkemli Medusa mozaiği yer almaktadır.



Medusa Mozaığı / Kibyra



2011 yılında Odeion'un ön kısmındaki Stoa'da Anadolu'nun en sağlam ve büyük mozaik alanı olma özelliği taşıyan, yaklaşık 540 m2 alanı kapsayan sağlam durumda mozaik ortaya çıkarılmıştır. Yine Odeion'un önünde, Geç Roma Dönemi'ne ait (M.S. 6-7 yy.) Hamam yapısı, bölümleri, ısıtma ve su sistemleriyle görülebilir durumdadır.



Odeion-Stoa Mozaığı Kibyra

Tholos Nymphaion

Kibyra'nın Yuvarlak Planlı Çeşme Yapısı (Tholos Nymphaion) 168'i orijinal toplam 192 parça birleştirilerek yeniden ayağa kaldırıldı. Çeşme yaklaşık 2000 yıl sonra orijinal su kaynağındaki suyla kavuşarak yeniden aktif hale getirildi. Kibyra Antik Kenti Kazı Heyeti Başkanı Doç. Dr. Şükrü Özüdoğru'ya göre sosyal ve kültürel anlamda kentin kalbi sayılabilecek agoranın üçüncü terasında bulunan bu çeşme meydanının en görkemli anıtıydı. Söz konusu anıtsal çeşme, Roma döneminde, milattan sonra 23 yılında Kibyra'da meydana gelen büyük deprem sonrasında, kentin yeniden planlanıp kurulduğu bir aşamada inşa edilmişti. Daire formunda iki havuzdan kentin dört farklı yönüne su dağıtımını sağlıyordu.

Restorasyon yapılırken kazılar sonucu ortaya çıkarılan ve orijinalleri Burdur Müzesi'nde sergilenen heykeller yerine imitasyonları kullanılmış. Tıpkı antik dönemde olduğu gibi su, mitolojik kahraman Herakles'in üzerine uzandığı aslan postu ile şarap tanrısı Dionysos'un uzandığı panter postundaki aslan ve panter heykellerinin ağzından havuzlara akarak ziyaretçilerine muhteşem bir deneyim yaşatacak



Çeşme ülkemizde işlevi yeniden kazandırılan iki anıtsal antik çeşmeden birisi olma özelliğini taşıyor. Bir diğeri de yine Burdur'da, Ağlasun ilçesindeki Sagalassos Antik Kenti'nde. Ziyaretinizi planlarken her iki antik kenti eklemenizi tavsiye ederim. Anıtsal çeşmelerin görkemi ve su ile buluşması adeta o dönemi yaşatan tanımlanması zor muhteşem bir deneyim.

Kaynaklar:

Özüdoğru, Ş. (2018). Geç Antikçağ'da Kibyra. Cedrus, 6, 13-64.

Özüdoğru, Ş. (2014). Kibyra'dan Hellenistik Dönem'e Ait Yeniveriler Üzerine Değerlendirmeler . Cedrus , 2 , 171-188 . DOI: 10.13113/CEDRUS.201406458

<https://arkeofili.com/kibyra-antik-kentindeki-cesmeden-tekrar-su-akiyor/>

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/burdur/gezilecekyer/kibyra-antik-kenti>

<https://burdur.ktb.gov.tr/TR-155350/kibyra.html>

Fotoğraflar: Doç. Dr. Şükrü Özüdoğru'nun kişisel arşivi ve www.kulturportali.gov.tr 'den alınmıştır.



MEZOPOTAMYA’NIN EFESİ: DARA ANTİK KENTİ



Dr. Öğr. Üyesi
Emine Ş. EVREN

Bu bülten yazımda sizlere memleketim olan Mardin’de gezilecek yerler arasında ilk sıralarda gösterilen Dara Antik Kenti hakkında bilgi vermek istedim. Dara Antik Kenti, Nusaybin’in (Nisibis) 20 kilometre batısında, Suriye sınırına yaklaşık 10 kilometre mesafede ve Mardin’e 30 kilometre uzaklıkta olan Oğuzköy’de yer almaktadır.

Dara Antik Kenti, kireçtaşından oluşan ana kaya üzerinde kurulmuştur. Kimi kaynaklarda “Cordis” adı ile karşımıza çıkan antik kent, diğer bazı kaynaklarda “Anastasiopolis” olarak adlandırılmaktadır. Kent Bizans İmparatorluğu’nun altıncı yüzyıldaki son kalesi olarak kabul edilmekte ve tarihte Yukarı Mezopotamya’nın en önemli kentleri arasında gösterilmektedir.



Antik kentin isminin kökeni hakkında bilgi veren Evagrius, Malalas, Agapius ve Abu'lFarac gibi Antik ve Orta Çağ tarihçilerinin aktarımlarına göre; Pers Kralı III. Darius’un (MÖ 336-330) Büyük İskender’e (MÖ 336-323) karşı yaptığı savaşta öldüğü yerin, sonrasında Dara olarak adlandırıldığı ve Dara isminin kökeninin buraya dayandığı bilinmektedir. Dara ismi ve kuruluşu hakkındaki en eski kaynak, M.Ö. 1. yüzyılda yaşamış olan Gnaeus Pompeius Trogus’un yazdıklarıdır. Gnaeus Pompeius Trogus’un kitabındaki bilgiler, MS 3. yüzyılda yaşamış Romalı tarihçi Iustinus Frontinus tarafından “Epitome Historiarum Philippicarum Pompeii Trogi” adlı kitap ile günümüze kadar gelebilmiştir. Iustinus, Dara hakkında bize şu bilgileri aktarmaktadır: “...Arsakes Parth devletini kurdu, askerler topladı, kaleler inşa etti ve kentlerini güçlendirdi. Zapaortenon (Masius=Turabdin) Dağı’nda Dara diye adlandırılan bir şehir kurdu ki, hiçbir yer bu yerden daha güvenli veya daha hoş olamazdı. Çünkü savunulmasına ihtiyaç duyulmayan, pozisyonu güçlü dik kayalar ile kuşatılmıştı ve bu yerin etrafındaki bereketli topraklardan elde edilen ürünler depolanıyordu. O kadar bol miktarda akarsu ile beslenen kaynaklar ve o kadar çok ağaç vardı ki, bir avın takibinin tüm hazları ile doluydu”.



Antik kaynaklarda belirtildiği gibi Dara'nın I. Anastasius Dönemi'nde (491-518) ilk kez iskân edilmiş bir yer olmayıp çok daha önceden de iskâna uğramış bir yerleşim yeri olduğu, kazılarda daha erken dönemlere ait buluntuların ele geçmesinden anlaşılmaktadır. Antik kentin ilk kuruluşunun tarihi ile ilgili ise net bilgi bulunmamaktadır. Bununla birlikte Dara Antik Kentinin yüzyıllar boyunca Mezopotamya'nın en önemli ticaret merkezlerinden biri olarak kayıtlarda yer aldığını bilmekteyiz. Kentin Pers İmparatoru Darius ile Büyük İskender'in savaşına tanıklık ettiğini de arkeolojik kalıntılar sayesinde öğrenmekteyiz. "Doğu'nun Efesi" veya

"Mezopotamya'nın Efesi" olarak bilinen Dara Antik Kenti, Persler 363 yılında Nusaybin'i alınca Roma İmparatorluğu'nun sınırı haline gelmiştir. Kent beşinci yüzyılda İmparator Anastasius tarafından ileri sınır kapısı olarak belirlenmiş ve 100 yıl sonra da Persler kenti ele geçirmiştir. Kent, yedinci yüzyılın sonlarına doğru Emeviler, daha sonra Abbasîler, 15. yüzyılda da Osmanlıların hâkimiyetine girmiştir.

15. yüzyıldan bu yana Türklerin hakimiyetinde bulunan kentte kültürel mirasın detaylarının anlaşılabilmesi için kazı çalışmaları yürütülmektedir. Mardin Müzesince Prof. Dr. Metin Ahunbay danışmanlığında 1986 yılında başlayan bilimsel kazı ve araştırmalar, Ahunbay'ın 2014 yılında vefat etmesinin ardından Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından devam ettirilmiştir. Geç Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı yapılarını bir arada görmenin mümkün olduğu Dara Antik Kenti, günümüzde ücretsiz olarak ziyaret edilebilmektedir. Kentte görülecek yerler arasında; mezarlık, kilise, agora caddesi, çarşı, zindan, tophane, maksem (üstü örtülü su hazne binası), köprüler, surlar, kapılar ve su sarnıçları yer almaktadır.



Kaynakça

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mardin/gezilecekyer/dara-antik-kenti>

[https://tr.wikipedia.org/wiki/Dara_\(antik_kent\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Dara_(antik_kent))

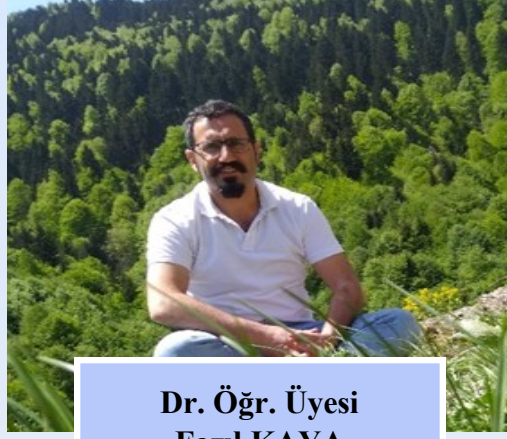
<https://mardin.ktb.gov.tr/TR-311680/dara-antik-kenti.html>

<https://www.yollardan.com/mardin-dara-antik-kenti-bilgileri/>

<https://m.bianet.org/bianet/diger/264309-mardin-den-yukselen-medeniyet-dara-antik-kenti>

<http://www.mardin.bel.tr/dara-antik-kent>

DOĞADA YÜRÜYÜŞ ÜZERİNE



Dr. Öğr. Üyesi
Fazıl KAYA

İnsanlar, her gün yaşamın sıkıcılığından, tekdüzeliğinden, keşmekeşliğinden ve stresinden şikayet ederler. Ancak işin aslına bakılacak olursa, yaşamın tatsızlığını oluşturmak için de hiç durmadan bir çaba içindedirler. Yaşamın sınırlarını olabildiğince daraltma ve bedenlerinin hapisanesini kurmakla meşguldürler. Bireyler sürekli bir devinim içinde olduğunu düşünse de günün sonunda gidecek yalnızlaşmış ve doyumsuz bir varlığa dönüşmüş olduğunu bulur kendisini. Kendi bedeninin yabancı olduğunu bile fark etmeyecek bir ruh halindedir.

Sürekli bir koşuşturma ve sonunda nereye varılacağı bile meçhul bir yol içinde, keyiften uzak bir yaşamın tamda kıyısında bulur kendisini. Yani insanoğlu, rüzgarın uğultusuna, gökyüzünün mavisine, denizlerin dalgasına, dağların görkemine

ve en önemlisi kalbinin sesine yabancıdır bu yüzyılda.

Aslında insanlar doğadan uzaklaştıkça benliğinden de uzaklaşmıştır. Ancak son zamanlarda, oluşan düzenin dışına çıkmayı isteyen bireyler ve topluluklar göze çarpmaktadır. Adına doğa severler, doğa yürüyüşçüleri, dağcılık kulüpleri, doğa dostları denilmektedir. Asıl amaçları, doğaya dönmek, özünü keşfetmek, yaşamı anlamak, huzur bulmak ama gerçek manada bir derinliğe ulaşmaktır.

Yapılan araştırmalarda (İbrahim ve Cordes, 2002; Ardahan ve Lapa, 2010; Ardahan, 2012) bireyi harekete geçiren unsurların motivasyonel unsurlar ve ihtiyaçlar olduğu belirtilmektedir. İllinois Üniversitesi tarafından yapılan bir çalışmada ise insanları doğaya iten faktörlerin; doğa sevgisi, kendini geliştirme, sosyal ilişki kurma, sosyal sorumluluk, kendini gerçekleştirme, başkaldırma, entelektüel ve estetik gibi öğelerle beraber bir çok gerekçe olduğu sıralanmaktadır. Bunun yanı sıra insanların doğaya karışmasının diğer sebepleri; arınmak, gelişmek, tefekkür etmek ve nirvanaya ulaşmak olarak ifade edilmektedir.



Foto: GÜDAK, 2023.

Doğayla bütünleşmek için doğada yürüyüş en önemli aktivitedir. Frederic Gros *Yürüme Felsefesi* adlı eserinde bu tarz yürüyüşlerin altında yatan özgürlük hareketini *saldırgan ve asi* olarak tanımlamaktadır. Bu yürüyüşleri “*basit zevkler tatmak uğruna düzenden sıyrılmak değil, sizi ve insanlığı aşan doğanın asiliğinden fıskıran bir özgürlükle tanışmaktır. Yürüyüş türlü türlü ölçsüzlüklere neden olabilir: sersemleten aşırı yorgunluk, ruhu allak bulak eden sınırsız bir güzellik, beden sınırlarının zorlandığı zirvelerle yüksek geçitlerde yaşanan aşırı sarhoşluk gibi. Yürümek içimizdeki bu isyankar, kadim yönü uyandırarak son bulur; arzularımız kibarlıktan uzaklaşıp tavizsizleşir, dürtülerimiz ilham bulur. Çünkü yürümek bizi alıp yaşamın düşey eksenine koyar; arzularımız ve dürtülerimiz ayaklarımızın hemen altındaki sele kapılıp gider*” olarak açıklamaktadır.





Doğada yürüyüş, bu felsefenin vücut bulmuş halidir. İnsanın doğada bulunmanın en saf yanıdır. Göçebeliğine eşlik eden eylemdir. Resmi tamamlamanın son fırça darbesidir. Bir çantaya sıkıştırılmış mutluluktur. Sabahın erken saatlerinde güneşi karşılamaktır. Doğada yürüyüş yeniden anne rahmine geri dönüştür.

O halde doğada yürüyüşe çıkmanın zamanı gelmedi mi!

Kalkınız, gücünüzü ve özgürlüğünüzü keşfediniz.

Saygılarımla.

Kaynaklar:

Ardahan, F. (2012). Doğa yürüyüşü yapanların yaşam doyum düzeyleri ile duygusal zeka ve yaşam doyumu arasındaki ilişkinin incelenmesi. *Mediterranean Journal of Humanities*, 1(2), 11-19.

Ardahan, F., & Lapa Yerlisu, T. (2010). "Açık Alan Rekreasyonu: Bisiklet Kullanıcıları ve Yürüyüşçülerin Doğa Sporunu Yapma Nedenleri ve Elde Ettikleri Faydalar". *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8/1, 1327- 1341-

Gros, F. (2017). *Yürümenin Felsefesi*. 6. Baskı. (A. Ulutaşlı, Çev.). İstanbul: Kolektif Kitap.

Ibrahim, H., & Cordes, K. A. (2002). *Outdoor Recreation, Enrichment For a Lifetime. Second Edition*, Sagamore Publishing

Güdak (2023). *Instagram fotoları*. <https://www.instagram.com/p/Cs0--odN586/>

ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN ÖRNEKLER: ENDONEZYA MUTFAĞI



**Dr. Öğr. Üyesi
Murat ÖDEMİŞ**

Binlerce adadan oluşan Endonezya'nın kültürel çeşitliliği de bir o kadar fazladır. Endonezya'nın sahip olduğu bu kültürel çeşitlilik, yemek kültürüne de yansımış durumdadır. Bu nedenle, Endonezya'da yemek çeşitleri ve yemek pişirme teknikleri bölgesel olarak farklılık göstermektedir. Tarih boyunca ticari olarak birçok medeniyetle etkileşim halinde olan Endonezya'nın ticari ilişkilerine bağlı olarak yerel pişirme tarzları ve yemeklerde kullanılan baharatlar; Hindistan, Çin, Malezya, Arap ülkeleri ve Avrupa ülkelerinden (Portekiz ve İngilizlerden) önemli ölçüde etkilenmiştir.

Endonezya'nın ulusal yemekleri olarak bilinen nasi, gado-gado, soto, sate ve goreng isimli yemeklerine ülkenin her bölgesinde rastlamak mümkündür. Endonezya'ya ait Sumatra mutfağında Orta Doğu ve Hint mutfaklarının etkileri göz-

lemlenirken, Cava mutfagında yerel baharatlar ağırlıklı olarak kullanılır. Doğu Endonezya mutfağının ise Melanezya ve Polinezya mutfaklarıyla benzerlik gösterdiği görülmektedir. Endonezya mutfağında, Çin mutfağının etkisiyle makarna, lumpiya ve köfte gibi yiyecekler de yer bulmaktadır. Endonezya diğer ülkelerin yemek kültürlerinden etkilenmekle beraber, diğer ülkelerin yemek kültürlerini de etkilemiştir. Örneğin satay, sambai, rendang gibi Endonezya kökenli yemeklerin, komşu ülkeler Sinagapur ve Malezya'da da tüketildiği görülmektedir. Endonezya'da meşhur olan tempe ve oncorn, Cava'da sıklıkla tüketilen yemeklerdir. Endonezya'da yemeklerde genellikle kaşık ve çatal kullanılıyor olmasına rağmen, Batı Cava ve Batı Sumatra'da evlerde ve lokantalarda yemeklerin elle tüketimi oldukça yaygındır. Elle yemek yenen sofralarda, yemek sonrası ikram edilen bir kap içerisindeki temiz suda eller yıkanarak temizlenmektedir.

Endonezya'ya ait yiyecek ve içeceklerin bazılarına değinerek Endonezya mutfağını daha yakından tanımaya çalışalım.



Satay: Endonezya sokak yemeklerinden birisidir. Dana, tavşan, koyun, keçi veya tavuk etinden hazırlanan şişler kömür ateşinde pişirilir ve fıstık sosuyla servis edilir. Yer fıstığı sosu, ketupat pirinç kekinde sunulmaktadır.

Beef Rendang: Dana etinin bol baharatla pişirilmesi ile hazırlanır. Bu yemek, ülkenin en lezzetli ve en popüler yemekleri arasında gösterilmektedir.





Fried Rice: Endonezya dışında da sevilerek tüketilen kızarmış pilav, pirinçlerin sebze ile kızartılmasıyla hazırlanır. Kızarmış pirinç, üzerine soya sosu dökülerek servis edilmektedir.

Nasi Rawon: Pilavla birlikte sunulan siyah et çorbası olarak bilinir. Siyah fındık baharatı, yemeğin hem siyah bir renk almasını hem de baskın bir lezzete sahip olmasını sağlamaktadır. Java'nın en eski yemekleri arasında yer alır.



Gado-Gado: Gado-Gado Endonezya'nın vejeteryan lezzetleri arasında yer alır. Bu yemek, haşlanmış ve buharda pişirilmiş sebzelerden oluşan salata olan Lotek ve yer fıstığı sosuyla sunulan kızarmış Tofu Latong'un bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. İsteğe bağlı olarak yemek içerisine yumurta da eklenmektedir.

Gudeg: Yemek Java'ya aittir. Gudeg, uzun saatler buğulanan Jackfruit ismiyle anılan hurma şekeri ile hindistan cevizi sütünün birleştirilmesi ile hazırlanmaktadır.



Nasi Goreng: Bu yemek, dumanlı ve aromalı bir lezzete sahiptir. Yemek kızarmış pilav, et, baharat ve sebzelerin karıştırılmasıyla hazırlanmakta olup; karamelize edilmiş olan tatlı soya sosu ve toz karides ezmesi ile lezzetlendirilmektedir.





Martabak: Bir krep çeşididir. Akşamları ya da geceleri servis edilmektedir. Endonezya'ya özgü bu yemek; kızartılan ekmek, çikolata ve fındık içermektedir.

Bakso: Bir köfte çeşididir. Endonezya'nın sokak yemeklerinden birisi olarak bilinir. Erişte ile servis edilen çeşidine Bake köfte çorbası, sarı erişte ve pirinçle servis edilen çeşidine ise Mie Bakso adı verilmektedir.



Babi Guling: Bali'de bulunan bu yemek et, çorba, sate ve pilav ile servis edilmektedir. Yemek; içerisine biber, zencefil, zerdeçal ve sarımsak katılarak çeşnilendirilmektedir.

Bajigur: Geleneksel içeceklerden birisidir. Hindistancevizi sütü ve hurma ile hazırlanmaktadır.



Ikan Bakar: Endonezya'da sıklıkla hazırlanan bir balık yemeği çeşididir. Yemek, balığın soslanması ve kömür ateşinde kızartılmasıyla hazırlanmaktadır.

Çok kültürlü bir yapıya sahip olmasına bağlı olarak, zengin yemek çeşitliliğine sahip olan Endonezya, bu yönüyle önemli bir gastronomi turizmi potansiyeli barındırmaktadır. Endonezya'nın bilinen yemeklerinin yanı sıra, hala tanınmayı bekleyen çok sayıda yemek çeşidi bulunmaktadır. Zengin ve egzotik bir gastronomi ve halk kültürüne sahip olmasının yanı sıra, doğal güzelliğe sahip çok sayıda tropik adasının bulunması, Endonezya'yı turistik açıdan ilgi çekici hale getiren özelliklerdir. Endonezya'nın ülkemizle ortak inanç sistemine sahip olması da, ülkemiz açısından Endonezya'yı ilgi çekici hale getiren faktörlerden birisidir. Endonezya; zengin kültürü ve yemek çeşitliliğiyle, gerek ülkemiz insanlarından gerekse diğer ülkelerden ziyaretçilerini dört gözle beklemektedir.

Bir başka yazıda buluşmak dileğiyle. Sağlıcakla kalın!

Kaynaklar:

https://tr.wikipedia.org/wiki/Endonezya_mutf%C4%9F%C4%B1, Erişim Tarihi: 16.07.2023.

<https://www.hisglobal.com.tr/blog/tropikal-ve-lezzetli-endonezya-yemekleri>, Erişim Tarihi: 16.07.2023.

Fotoğraf Kaynağı: <https://www.hisglobal.com.tr/blog/tropikal-ve-lezzetli-endonezya-yemekleri>, Erişim Tarihi: 16.07.2023.

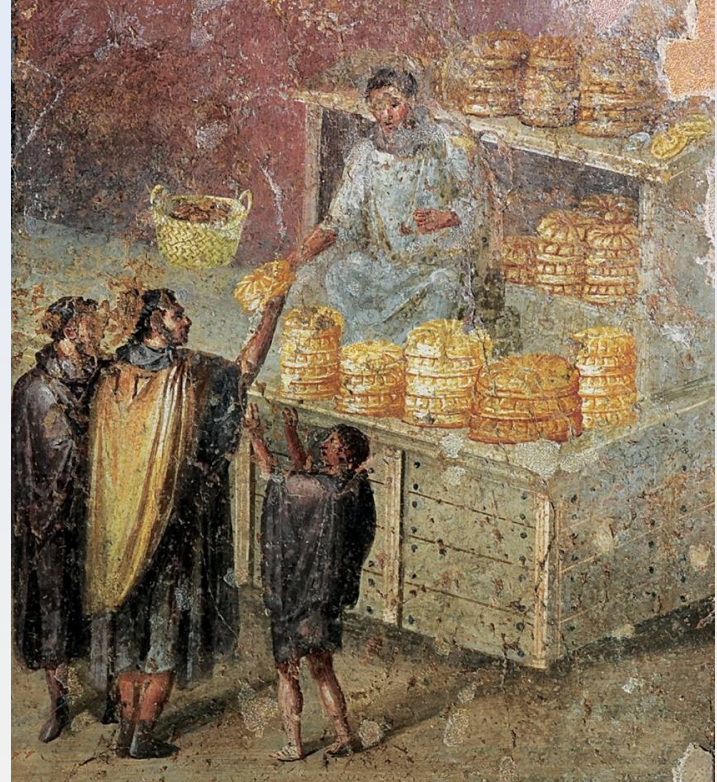
YENİ TREND SOKAK LEZZETLERİ



Öğr. Gör. Rifat PİR

Tarihsel süreçte göçler, savaşlar ve doğal afetler gibi bir takım sosyolojik nedenlerle tüm dünyaya yayılan sokak lezzetleri buldukları ve etkileşim kurdukları toplumlar tarafından tarihin her döneminde büyük ilgi görmüştür. Sokak lezzetlerini kısaca: “kültürel farklılıkların şekillendirdiği yeme-içme unsurlarının hızlı ve pratik bir şekilde seyyar arabalar üzerinde hazırlanarak misafire ayakta veya tabureler üzerinde oturarak servisinin gerçekleştirildiği doyuruculuk ve ekonomik yönü kuvvetli yiyecek ve içeceklerin tamamını kapsayan gastronomik bir düzendir” şeklinde açıklayabiliriz.

Sokak lezzetleri ortaya çıkış noktası itibariyle ele alındığında insanoğlunun yerleşik hayata geçmesiyle başladığı söylenebilir. Yazılı kaynaklarda ilk kez sokak lezzetlerinin MÖ 800 yıllarda Antik Roma’da ortaya çıktığı bilinmektedir. O dönemlerde ekmek, kızarmış balık gibi ürünlerin sokaklarda üretilerek satıldığı yazılı kaynaklarda yer almaktadır. Antik Roma da genelde evsiz ve yoksul insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak adına sokak lezzetleri kategorisine koyacağımız gıdaların sokakta satılmasının sağlandığı yer olsa da, yazılı başka kaynaklarda özellikle Çin’de çok çeşitli sokak lezzetlerinin olması soylu sınıfta bu ürünlerden severek tükettiğini bizlere işaret etmektedir. Sokak lezzetleri Ortaçağ ve Osmanlı döneminde de oldukça fazla ilgi görmüştür. Ana hatları hiç bozulmadan buldukları toplumlar tarafından bu kategoriye yeni ürünler dâhil edilerek günümüze ulaşmıştır.



Resim 1: Antik Romada Sokak Satıcısı (Web_1).



Resim 2: Osmanlı Döneminde Sokak Satıcısı (Web_2).

Sokak lezzetleri kavramı ilk kez 1986 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından Endonezya’nın Jakarta kentinde düzenlenen, “Asya’da sokak gıdaları” konulu bir bilimsel toplantıda ortaya konulmuştur(Iğdır, 2020). Bu toplantıda sokak lezzetleri: sokaklarda sabit bir yeri olmayan tezgâh üzerinde veya el arabalarında satılan, üretildikleri alanda yenmeye hazır hale getirilen yiyecek ve içeceklerin tamamını kapsadığı şeklinde tanımlanmıştır (Solunoğlu, 2018). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Sokak lezzetlerinin uluslararası boyutta oldukça yaygın olduğunu kültürel ve tarımsal çeşitliliğe destek vermesi gerekçesi ile desteklenmesi ve sürdürülebilir hale getirilmesi gerektiğini savunmuştur. (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO],



Resim 3: 1900'lü yılların ilk çeyreği Avrupa' da Sokak Satıcısı (Web_3).

Uluslararası boyutta buldukları veya etkileşim kurdukları toplumların kültürel özelliklerini yansıtan birçok yiyecek ve içecek çeşidine dünyanın birçok noktasında sokak tezgâhlarında rastlamak mümkündür. Tahıl ve bakliyatlar, balık ve deniz mahsulleri, et ve kümes hayvanları, meyve ve sebzeler, dondurulmuş gıdalar, taze meyve ve sebze suları, kahveler bu grup içerisinde değerlendirilen başlıca ürünlerdir(World Health Organization [WHO], 1996). FAO (2012) raporuna göre dünya genelinde tespit edilemeyecek kadar çok sokak lezzetinin bulunduğu ve bunun tamamının yazılı kaynak haline getirilebilmesinin imkânsız olduğu ortaya konmuştur. Fakat uluslararası boyutta tüm sokak lezzetlerinin tespit edilemeyecek olmasına rağmen konunun bölgesel olarak ele alınmasının ve 3 farklı kategoride sınıflandırılarak kayıt altına alınmasının süreci kolaylaştıracağı önerisinde bulunulmuştur. Bu 3 kategori şu şekilde sınıflandırılmıştır (FAO, 2012).

- Ülkelere ve bölgelere göre,
- Çeşitliliğine göre (yiyecekler ve içecekler),
- Hazırlama yöntemlerine göre.

Günümüzde sokak lezzetleri kategorisinde uluslararası boyutta kabul görmüş bilinirliği üst seviyelerde olan ülke ve ürünleri ise aşağıdaki gibi açıklayabiliriz;

- 1) Türkiye :Midye Dolma, Balık Ekmek, Kokoreç, Kelle
- 2) Amerika :Bagel, Hot-dog, Muffin, Wings
- 3) Çin : Gyoza, Tempura, Bamboo-wrapped rice, Lo mein
- 4) İtalya : Calzone, Foraccia, Sebades
- 5) Meksika : Buritto, Chili, Nachos. Tacos
- 6) Tayland : Pad Thai, Tempeh satay
- 7) Japonya : Miso, Onigiri
- 8) Vietnam : Banh Mi, Com Tam
- 9) Orta Doğu : Falafel, Humus
- 10) Endonezya : Nasi putih
- 11) Filipinler : Kikiam, Taho(Iğdır, 2020).

Ülkemizde ise yukarıda belirtilen başlıca ürünlerin haricinde; Simit, Boyuz, Kumru, Kumpir, Kağıt helva, Turşu, Mısır, Nohut pilav, Tantuni, Döner, Kestane, Dondurma, Pamuk şeker gibi ülke genelinde bilinirliği oldukça yüksek ürünlerde yer almaktadır. Saymış olduğumuz bu ürünlerin haricinde bölgesel ve yöresel sokak lezzetleri kategorisinde değerlendirilen ismini belirtmediğimiz onlarca sokak lezzetinin de ayrıca bulunduğu söylenebilir.



Resim 4: Mikla Restoran / Balık Ekmek (Web_4).

Günümüzde tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de sokak lezzetleri ana hatlarını koruyor olmasına rağmen gastronomik sürecin getirmiş olduğu bir takım gelişmelere paralel olarak kendi içerisinde farklı boyutlar olarak Casual ve Fine Dining restoranların menülerinde modern sunumlarla servis edilmektedir.



Sosyal hayatın akışına uygun servis şekliyle dikkat çeken sokak lezzetlerinin tarihin tüm dönemlerinde olduğu gibi bundan sonraki süreçte de popüleritesini artıracaklarını, ait oldukları ve etkileşim kurdukları toplumlar tarafından sevilerek tüketileceğini ve aynı zamanda gastronominin önemli bir parçası olarak gelişimini sürdürmeyi devam ettireceğini söyleyebiliriz.

Keyifle okumanız dileği ile...

Kaynakça:

1-Iğdır, E.(2020). Gastronomi turizmi kapsamında sokak lezzetlerinin yeri ve gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi. Journal of tourism research institute, 2020, 1 (2), 101-110.

2-Solunoğlu, A., & Nazik, M. H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 40, 59.

3-World Health Organization WHO. (1996). Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods. Food Safety Unit Division of Food and Nutrition.

4-World Tourism Organisation UNWTO, (2012). Global report on food tourism.

5-Web_1 https://www.arkeolojisanat.com/shop/blog/seyyar-yemekleri-antik-romalilaraborecluyuz_3_312341.html adresinden 10.07.2023 tarihinde erişim sağlandı.

6-Web_2 [https://tarihdergi.com/belki-saglıksız-ama-kesinlikle-cok-enfes/\(https://yemek.com/osmanli-seyyar-saticilar/](https://tarihdergi.com/belki-saglıksız-ama-kesinlikle-cok-enfes/(https://yemek.com/osmanli-seyyar-saticilar/) adresinden 10.07.2023 tarihinde erişim sağlandı.

7-Web_3 <https://yemek.com/sokak-lezzetlerinin-tarihcesi/> adresinden 10.07.2023 tarihinde erişim sağlandı.

8-Web_4 <https://civilianglobal.com/food-and-drink/top-city-mikla-istanbul/> adresinden 11.07.2023 tarihinde erişim sağlandı.

9-Web_5 <https://rehber.vedatmilor.com/item/alaf> adresinden 11.07.2023 tarihinde erişim sağlandı.

TARİHE TANIKLIK EDEN ZİGANA DAĞI VE GEÇİTİ



Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Eski yazılışı Zygana olan Zigana, Gümüşhane ili Torul ilçesine bağlı bir köydür. Adını Maçka ve Torul ilçeleri arasında kalan Zigana Dağı'ndan almış, yüksek ve geçilmesi zor bir dağ olarak bilinilir bir üne* kavuşmuştur. Zigana Geçidi ise tarih kokan bir geçittir. İpek Yolu'nun en önemli rotalarından biri olarak kullanılan bu geçit, tarih boyunca birçok medeniyetin geçişine tanıklık etmiştir. Trabzon Limanı'ndan başlayarak Değirmendere, Maçka, Hamsiköy, Zigana Geçidi üzerinden Gümüşhane'ye bağlanarak devam eden yol, Karadeniz'den İran'a giden en önemli İpek Yolu güzergahlarından biri olmuştur. Zigananın tarihsel süreç boyunca İpek Yolu güzergahı içerisinde yer alması ve Trabzon

limanına yakın olması nedeniyle her zaman önemli bir konuma ve öneme sahip olmuştur.

Kısaca tarihsel sürecini göz önüne aldığımızda, Zigana Dağı ve Geçidi her zaman önemli bir ulaşım noktası olmuştur. 1989 yılında açılan Zigana Tüneli (1702 m) ile 30 yılı aşkın zaman içerisinde bu dağ geçişleri daha da kolaylaşmış ve ulaşım süresinde önemli ölçüde kısaltmalar sağlanmıştır. Bu süreç içerisinde Zigana Dağı, yüksekliği ve etkileyici manzaralarıyla doğa severler, macera arayanlar ve tarihi-kültürel keşif yapmak isteyenler için önemli bir destinasyon olmuştur. Bölgede yaşayanlar için ise Zigana Dağı, bir kaçış yapmak, biraz hava almak, yorucu bir yolculuğun ardından biraz dinlenmek, yerel restoranlarda lezzetli bir yemek yemek, çay içmek veya eşsiz Hamsiköy sütlacının tadını çıkarmak, yanan odun ateşinde fotoğraflar çekinip sosyal medyada paylaşmak bir zorunluluk haline gelmişti sanki. Ya da gelen bir misafirine başka bir yerde yenmiyormuş gibi "Zigana'da sana et yedirmeden yollamam, bu eti her yerde bulamazsın" veya "Bak bu sütlac Hamsiköy sütlacı, diğerlerine



benzemez" gibi ifadeleri söylerken içten hafif bir gurur ve değer verme hissiyatını karşı tarafa en üst düzeyde ifade etmeye çalıştığınız destinasyondan bahsettiğimi, çoğunuzun da aynı duygularını hissettiğini biliyorum. Bazıları içinde, ulaşım zorlukları, kar, buz, yağmur, soğuk ve özellikle "sis" gibi etkilerle birlikte hatırlanacak bir destinasyon. Bu bölgeye gelenlerin birçoğu, tünelin Gümüşhane tarafından geçişinde güneşli ve sıcak bir havada ilerlerken, Trabzon tarafından çıkışta (ya da tem tersi) farklı bir mevsime (havaya) adım attıklarını düşündükleri, bu durumu yaşadıkları eminim çok olmuştur.

Zigana Dağı güzergahı, sadece bir yolculuk değil, yaşanmış bir maceradır ve her seyahat edenin zihninde iz bırakan bir deneyimdir aslında. Kış aylarında beyaz örtüsüyle kayak ve kızak severlerin gözdesi haline gelen bu karla kaplı dağ, etkileyici manzaraları, kayak merkezi, çeşitli pistleri ve tesisleriyle ziyaretçileri ağırlayan; yaz aylarında ise serinlemek, doğanın keyfini çıkarmak, dinlenmek, piknik yapmak, yöresel yemekler tatmak ve çeşitli turistik aktivitelerle ziyaretçilerine keyifli ve eğlenceli bir zaman geçirme imkânı sunmaktadır. Yani her mevsim kendine özgü ayrı güzel Zigana.



Zigana Dağı, artık sadece bir geçiş noktası olmaktan çok daha fazlasıdır. Mayıs 2023 tarihinde açılan yeni Zigana Tüneli (14.476m) ile 30 yılı aşkın süre içerisinde yukarıda değerlendirilmeye çalıştığım hususların yaşanmasını sağlayan (zihnimizde canlanan) güzergahın dışında bir konumda Trabzon- Gümüşhane ulaşımını hızlandırmakta ve kolaylaştırmaktadır. Bu nedenle artık Zigana'yı gerçek anlamda keşfetmek ve yerel kültüre yakından temas etmek için bolca vakit ayırmalısınız. Trafik, kamyon, ses, gürültü, kirlilik bunların hepsinden uzak Zigana'nın bir de bu hali ile doğasını hissetmeliyiz. Örneğin Zigana köyü içerisinde yol üzerinde yerel halkın özellikle

yaz aylarından bölgeye özgü yaptıkları lameslerden (lemis) tadabilir, geleneksel köy evlerini görebilir, tarihi ve turistik öğeleri inceleyebilir (cami, han, kemer köprü), ev pansiyonculuğu kapsamında konaklayabilir**, Zigana Doğa Okulu'nu ve bitki müzesinin ziyaret edebilir, bitki müzesini, köklerden ağaçların yer aldığı Güneş Sanat Merkezi'ni (Kök Müzesi), Limni Gölü Tabiat Parkı'nı ve kayak merkezinin olduğu alanı ziyaret edebilirsiniz. Sonuç olarak şu hususa dikkatinize çekmek istiyorum;

Zigana aslında geçilip gidilen bir yol güzergahı değil, turistik bir değer, turistik bir destinasyondur.



* Üçüncüoğlu, A. G. (2007). Zigana Dağı Efsanesi. Trabzon: Celepler Matbaacılık.

** Sertifikaya sahip bireyler tarafından ev pansiyonculuğu yapılmaktadır.

YAŞAMIN SONSUZLUĞUNUN TEMSİLİ: HAYAT AĞACI

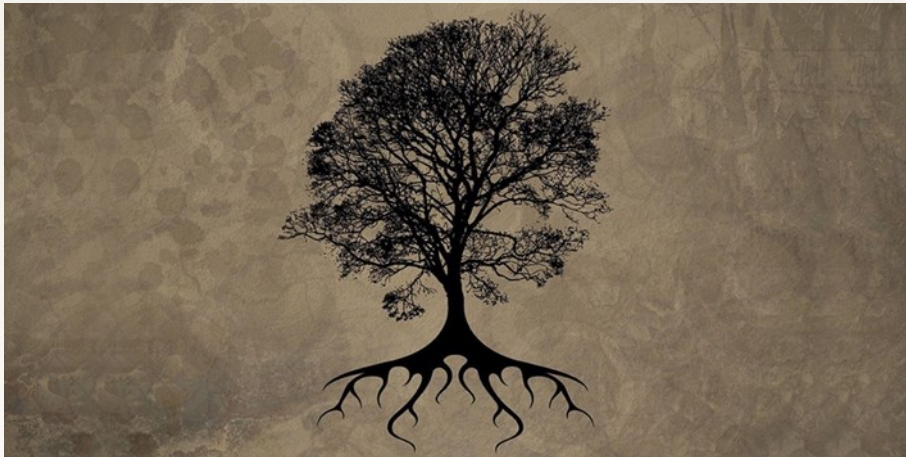
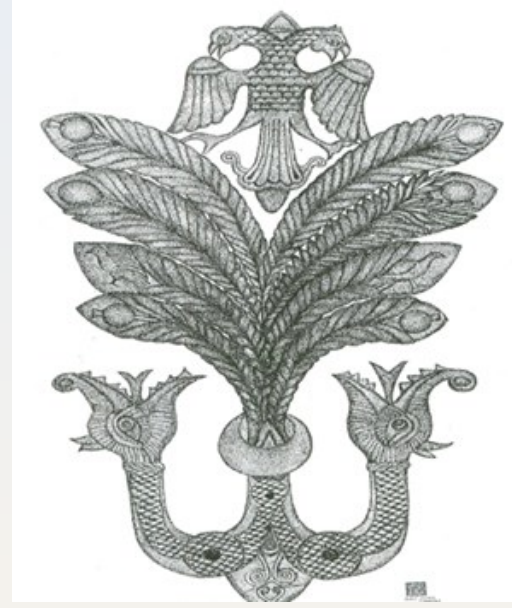


Arş. Gör. Zekiye Nur
AKYÜREKLİ

Yaşamın sonsuzluğunu birkaç kelimeyle ifade edecek olsaydınız cevabınız ne olurdu?

Benimki hiç şüphesiz Hayat Ağacı olurdu!

Eski dönemlerde insanoğlu anlamak, anlaşılacak ve kendini görünür kılmak için sayısız inanç geliştirmiştir. İnançları doğrultusunda geliştirdiği sembollere de "g kırk" kutsiyetini atfetmiştir. İşte Hayat Ağacı tam da bu noktada karşımıza çıkmaktadır. Zira ağaca atfedilen kutsiyet, kültürel etkileşim ve g'xg"l'gk l' g paralel olarak farklı toplumların kültürel yapısında birtakım ortak değerler oluşturmuştur. Evrenin varoluşundan bu yana ağaçlar farklı toplumlarda kutsal olarak kabul edilmiş ve zaman içerisinde birer kültürel dönüşmüştür. Beslenme, barınma ve ibadet mekanları olarak işlev gören ağaçlar, Türklerde yaratılış ve köken mitiyle ilişkilendirilerek Tanrılarla iletişim kurmanın aracı olarak düşünülmüştür. Bununla beraber köklerinin yer altı dünyasıyla, dallarının ise gökyüzü ve Tanrılarla bağlantılı olduğuna inanılmıştır. Ağaç, yaşam boyu doğumların ölümleri, ölümlerin doğumları izlediği bir döngü olarak sonsuz yaşamı sembolize etmiştir. Aynı zamanda toplumun birlik ve dayanışmasını sağlayan bir rol üstlenmiş ve dünya düzeninin oluşmasında önemli bir varlık olarak kabul edilmiştir. Türk kültüründe büyüklüğüne ve gösterişine nispeten de "Han Ağaç" veya "Hakan Ağaç" gibi isimlerle anılmıştır. Eski Türk inancında, özellikle çam ve kayın gibi bazı ağaçlar kutsal sayılmış, ağaç kültürüyle ilgili inanışlar da çoğunlukla Hayat Ağacı (Kozmik Ağaç veya Dünya Ağacı) ile ilişkilendirilmiştir. Hayat Ağacı inancını, farklı kültürlerde (Sümer, Babil, Hurri, Asur, Hitit, Geç Hitit, Frig ve Mitanni gibi) sayısız mite ve efsaneye konu olmuş ancak Türk kültüründe derin izler bırakmıştır. Nitekim Türklerde Hayat Ağacı kâinatın omurgası olarak kabul edilmiştir.



Peki Türk kültüründe ve mitolojisinde Hayat Ağacına yüklenen ortak anlamlar nelerdir? Haydi gelin bu anlamları birlikte keşfedelim...



“Hayat Ağacı” ilk insanın evi olarak kabul edilir.

"Hayat Ağacı" yeşil kaldığı müddetçe dünyanın hep var olacağına inanılır.

“Hayat Ağacı” yer ile gök yaratıldığı zamanda var olmuştur. Dalları ve budakları gümüşten, yaprakları altındandır.

Kökleri, gövdesi ve dal-budaklarıyla, kozmik düzeyler arasında kurulan ilişkinin bir sembolü olarak görülür. Ağacın hayat verici olduğu düşünülerek üç alemin birbirine bağlandığı kabul edilir.

“Hayat Ağacı” tektir, yalnız ağaçtır ve kâinatın bel kemiğidir.

İnsanın kemikleri de “Hayat Ağacı” ile ilişkilendirilir. Soy ağacı, soy kütüğü vs. insan ile “Hayat Ağacı” arasındaki bağı temsil etmektedir.

“Hayat Ağacı”, yer ile gökyüzü arasında bir yol olarak görülür ve Kamın/Şamanın bu yol üzerinde ayinler düzenleyerek ruhlar arasında seyahat ettiğine inanılır.

“Hayat Ağacı”nın dünya düzeni üzerinde etki etme, insanların yaşamlarını düzenleme ve toplumla bağ kurma gibi görevleri bulunmaktadır.

"Hayat Ağacı", mitolojik sembollerin temelini oluştururken, doğa yasalarına da uyum sağlayarak insanların hayatının farklı aşamalarında onlarla bağlantı kurmaktadır.

"Hayat Ağacı", sıradan insanlar tarafından görülememekte yalnızca Tanrı öğretisini bilenler tarafından görülebilmektedir.

"Hayat Ağacı" ile kadın arasında bir bağlantı kurulmaktadır, bu bağlantı bazen üst kısmı kadın, alt kısmı ağaç tasvirleriyle karşımıza çıkmaktadır.

Görüldüğü üzere eski Türk toplumlarında Hayat Ağacı, insan yaşamıyla iç içe geçmiş ve evrenin sırlarını anlamada güçlü bir sembol olarak kabul edilmiştir. Bunun sonucunda da Hayat Ağacı inancı, Türk toplumunun kültürel dokusunda önemli bir yer edinmiştir.

Kaynaklar:

Arslan, S. (2014). Türk Kültüründe Ağaç Kültü ve Hayat Ağacı. *Uluslararası Sosyal ve Eğitim Bilimleri Dergisi*, 1(1), 59-71. (Görsel 1)

Ağaç, S. & Sakarya, M. (2015). Hayat ağacı sembolizmi. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 1-14.

<https://www.antiktarih.com/2018/04/28/turklerde-agac-kultu-ve-hayat-agaci/>


<https://metinbobaroglu.net/tag/hayat-agaci/> (Görsel 2)

<https://www.taslar.net/hayat-agaci-veya-yasam-agaci-nedir/#close> (Görsel 3)



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ



 Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gümüşhanevi Kampüsü, Bağlarbaşı Mahallesi 29100 Gümüşhane

 0 456 233 12 71  0 456 233 12 76

 turizm@gumushane.edu.tr

 www.instagram.com/guturizmfakultesi/

 Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi