



ISSN: 2651-2742
2021- Cilt: 4 Sayı: 2
Sayfa: 110-124.

Dergi Web Sitesi: <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/>

Gönderilme Tarihi: 14.10.2021

Düzeltilme Tarihi: 17.11.2021

Kabul Tarihi: 23.11.2021

Araştırma Makalesi (Research Article)

BOLU İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ

Determination of Gastronomy Tourism Potential of Bolu Province

Aykut ŞİMŞEK*

Kastamonu Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Sercan AYTUĞAR

Kastamonu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü

ÖZ

Bu çalışmada Bolu ilinin gastronomi turizm potansiyelinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bolu ile özdeş bir anlam haline gelen aşçı sözcüğünün ve yöresel ürünlerin gastronomi turizmine yönelik potansiyelinin belirlenmesi, Bolu ilinde gastronomi turizminden etkin bir şekilde fayda sağlanabilmesi açısından önem taşımaktadır. Araştırma amacına yönelik olarak nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme (belgesel tarama) tekniğinden faydalanılmıştır ve tarama modeli uygulanmıştır. Bu kapsamda kitap, makale, bildiri, ansiklopedi gibi yazılı kaynaklar derinlemesine incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda Bolu ilinin sahip olduğu aşçılık tarihi, aşçılık mesleği ile anılması, coğrafi işaretli ürünleri, yerel yemek kültürü, festivalleri ve yerel ürünleri ile büyük bir gastronomi turizmi potansiyeli taşıdığı belirlenmiştir. Var olan kış, kültür, doğa ve termal vb. turizm türlerine ek olarak gastronomi turizminin; doğru ve planlı bir şekilde tanıtımı, yerel halkın bilinçlendirilmesi ve turizm paydaşlarının desteği ile Bolu ilinin bir gastronomi şehri olabileceğini söylemek mümkündür. Bu kapsamda Bolu'ya gelen turistlerin yöre mutfağı hakkında daha fazla bilgi sahibi olabilmesi için broşür, kitap, kitle iletişim araçları ve internet yoluyla mutfak kültürünün tanıtımına ilişkin çalışmalar desteklenmeli ve teşvik edilmelidir.

Anahtar Kelimeler: Bolu, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Turizm Potansiyeli.

* Sorumlu Yazar: asimsek@kastamonu.edu.tr

Önerilen Atıf: Şimşek, A. ve Aytuğar, S. (2021). Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi, Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(2), 110-124.

ABSTRACT

In this study, it is aimed to determine the gastronomic Tourism potential of Bolu province. It is important to determine the potential of local products for gastronomy Tourism and the word cook which has become an identical meaning with Bolu, in terms of effectively benefit from gastronomy tourism in Bolu. For the purpose of the research, document analysis (documentary scanning) technique, one of the qualitative research methods, was used and the scanning model was applied. In this context, written sources such as books, articles, papers and encyclopedias were examined in depth. As a result of the examinations, it has been determined that Bolu has a great gastronomic Tourism potential with its culinary history, being remembered with the culinary profession, geographically marked products, local food culture, festivals and local products. Existing winter, culture, nature and thermal tourism etc. in addition to gastronomic tourism; It is possible to say that Bolu can become a gastronomic city with its correct and planned promotion, awareness of local people and the support of tourism stakeholders. In this context, studies on the promotion of culinary culture through brochures, books, mass media and the internet should be supported and encouraged so that the tourists coming to Bolu can have more information about the local cuisine.

Keywords:Bolu, Gastronomy Tourism, Gastronomy Tourism Potential.

1. GİRİŞ

Günümüz dünyasında turist, bir bölgeye gerçekleştireceği ziyaretindeki ana amaçlarına ek olarak, ziyarette bulunduğu bölgenin yöresel ürünlerini tanıma ve tatma gereksinimi duymakta ve bölgenin mutfak kültürünü tecrübe edinme eğilimindedir. Bu nedenle gastronomi turizmi, destinasyon tercihlerinde önemli bir unsur olarak büyük önem arz etmektedir (Yüncü, 2010). Yemek ve içecek, bölgeye ait özel tatları tecrübe ve deneyim edinme amaçlarıyla turizm faaliyetlerinde önem kazanmış ve gastronomi turizmine eğilim başlatmıştır. Bölgeye ait mutfak kültürü ve neden olduğu gastronomi turizmi; yemek kültürünün sürdürülebilirliği ve bölgeye ekonomik girdi sağlamasına ek olarak bölge halkına sosyo-kültürel değerler katmaktadır. Bu etkiler ile bölgenin kalkınmasına yardımcı olabilmekte ve günümüz turizm dünyasında önemli bir unsur haline gelmektedir (Ballia, 2016: 4).

Yerel gastronomi kültürü, toplumların kültürel varlıkları arasında yer almakta, günümüz turizm çekicilik unsurları arasında önemli bir yere sahip, dünya genelinde farklılık oluşturan, bölgelerin kültürlerini tanımak ve yaşayış şekillerini anlayabilmek adına önem arz etmektedir. Söz konusu yerel gastronomi kültürü, destinasyon seçimlerinde etkili olabilmektedir. Bölgenin ekonomik girdilerine katkıları ile bölgenin kalkınmasına, yöresel kültürünün korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarabilmesi adına birçok yerel bölgenin gastronomi özelliklerini tanıtmaya ve pazarlamaya adına teşvik edebilmektedir (Çağlı, 2012). Ayrıca bölgelerarası rekabet ortamında önemli bir etken olabilmekte ve bölgenin gastronomi turizminin gelişmesinde olanak sağlamaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015: 58). Sahip olduğu köklü aşçılık tarihi ve yetişmiş aşçılarıyla birlikte Bolu da gastronomi turizmi açısından önemli bir değer arz etmektedir. 1600'lü yılların başında Osmanlı Saray Mutfağı'na Anadolu'dan yapılan aşçı alımları ile Bolulu aşçıları saray mutfağında istihdam edilmiş ve günümüze kadar aşçılık sanatlarını nesilden nesile aktarmışlardır. Ayrıca sahip olduğu zengin yemek kültürü ve mutfak özellikleri de tarihsel süreç içerisinde varlığını korumuştur. Ancak Bolu ilinin turizm potansiyeli doğrultusunda alternatif turizm türleri, somut olmayan kültürel mirası ve köklü

aşçılık tarihi ile turizmin bir çekiciliği olarak kullanımında gastronomi turizm potansiyelinin yeterince kullanılmadığını söylemek mümkündür (Hoşcan, Genç ve Şengül, 2016: 54). Bu kapsamda gerçekleştirilen Bolu gastronomisi ile ilgili akademik çalışmalar da sınırlılık göstermektedir. Söz konusu çalışmalar incelendiğinde Bolu iline gelen turistlerin gastronomi anlamında tatmin düzeylerinin belirlenmesine (Özdemir ve Çelebi, 2021), Bolu gastronomisinin seyahat niyeti üzerine etkisine (Şengül, 2018), aşçılık kültürünün Bolu kent markası oluşturma sürecindeki önemine (Hoşcan, ve ark., 2016), Bolu illinde üretilen arı ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine (Akar-Şahingöz ve İnci, 2018) ve Bolu gastronomisine yönelik turist bakış açılarının belirlenmesine (Özdemir ve Çelebi, 2021) yönelik çalışmaların olduğu görülmektedir. Bu çalışma da söz konusu araştırmalardan farklı olarak Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir ve gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesi adına önerilerde bulunulmuştur.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Birçok bilim dalı ile doğrudan veya dolaylı olarak bağlantısı bulunan gastronomi adına oluşturulan tanımlamaların fazla olduğu görülmektedir. Gastronomi geniş bir tanımlamaya sahip olmasına rağmen turizm ile ilgili olan tanımların üzerine durulmuştur. Gastronomi adına ilk yapılan tanımlar arasında bulunan “gösteriş için süslü ve kapsamlı yemekler” ifadesindeki tanımlamaya başvurulsa da yapılan tanım kendinden sonraki dönemler de geliştirilmiş ve daha niteleyici tanımlarla desteklenmiştir (Barkat ve Vermignon, 2006). Scarpato (2000), gastronomi kavramını, “yemeklerin üretim, hazırlama ve sunum süreçlerine ek olarak pişirme ve yeme özelliklerini de aktaran birbirine uyumlu olarak sürdürülebilmesi” şeklinde tanımlamış ve gastronomi tanımlamasına yeni bir bakış açısı kazandırmıştır. Richards (2003) gastronomiyi, yiyeceğin hazırlama, pişirme ve sunumu sonrası tüketiminin bir aynası olarak nitelendirirken, Kivela ve Crotts (2006) ise yemek yeme sanatını araştıran bir disiplin dalı olarak ifade etmiştir. Eren (2007)’e göre de bünyesinde sakladığı sanat ve bilim alanları ile yemek ve içeceklerin geçmişten bugüne maruz kaldığı değişim süreçlerini göz önüne alarak bütün niteliklerin detaylandırılmış hali ile idrak edilebilmesi, uygulanabilmesi ve modern dünyaya adapte olabilmesi adına yapılan çalışmaları kapsayan bir bilim dalıdır.

Gastronomi turizmi kavramı, bir bölgeye ait ürünleri tanımak, lezzetlerini tatmak ve bölgeye ait yemek kültürünü deneyim edinmek adına gerçekleşen geziler olarak nitelendirilmektedir. Gastronomi turizmi ayrıca bölgede bulunan yiyecek ve konaklama işletmelerinde, misafirlere yalnızca yiyecek ve içecek hizmeti verilmesi değil, çeşitli yiyeceklerin tadım ve görsel sunularını sergileme niyeti bulunan bir uygulama merkezi olarak da görülmektedir (Du Rand ve Heath, 2006; Kyriakaki ve ark., 2013; Kendir ve Aslan, 2020: 131). Gastronomi turizminin, çeşitli yiyecek ve içeceklerin tecrübe edinebilmesi adına ön planda tutulduğu, yöresel ya da modern ürünlerin turistler tarafından bir destinasyon çekicilik unsuru haline geldiği bilinmektedir. (Richards, 2003; Hall ve Sharples, 2003; Kendir ve Aslan, 2020: 131). Turizmde var olan rekabet ortamına uyum sağlayabilmek için gastronomi turizminin kullanımı, destinasyon markalaşması adına önemi göz ardı edilemez olumlu sonuçlar getirebilmektedir. Bu nedenle destinasyonların mevcut yerel mutfak kültürü, yöresel ürünleri ve çeşitli doğal varlıkları çekim merkezi olabilmek için birer faaliyet merkezi haline gelmiştir. Dolayısıyla gastronomi turizmi, destinasyon turizminin geliştirilmesi ve destinasyonun tercih edilmesine katkı sağlamaktadır (Richards, 2003: 3). Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlere

eğilim her geçen gün artmakta ve bu eğilimin sonucunda bu ürünlerin, nasıl daha iyi tanıtılması ve pazarlanması gerektiği sorusu da önem taşımaktadır (Sormaz ve ark., 2020: 524).

Bir bölgeye ait gastronomik ürünler, mutfak kültürü ve yemek festivallerinin gastronomi turizminin gelişmesi adına önemi gün geçtikçe artmaktadır (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015: 65). Dolayısıyla gastronomi turizmi destinasyon tercihlerinde belirleyici bir faktör haline gelmektedir. Bu kapsamda yöresel ürünlerin, yiyeceklerin ya da şarap benzeri içeceklerin bölgelerdeki oteller veya yiyecek-içecek işletmeleri menülerine dahil edilmesi, yemek festivalleri ve gurme turları düzenlenmesi ile turistlerin destinasyon tercihlerinde etkili olduğu bilinmektedir (Çevik ve Saçılık, 2011; Bucak ve Arıcı, 2013: 208).

3. YÖNTEM

Bu çalışmada Bolu ilinin gastronomi turizm potansiyelinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bolu ile özdeş bir anlam haline gelen aşçı sözcüğünün ve yöresel ürünlerin gastronomi turizmüne yönelik potansiyelinin belirlenmesi, Bolu ilinde gastronomi turizminden etkin bir şekilde fayda sağlanabilmesi açısından önem taşımaktadır.

Araştırma amacına yönelik olarak nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme (belgesel tarama) tekniğinden faydalanılmıştır ve tarama modeli uygulanmıştır. Tarama modeli tarihsel süreçlerde bulunmuş veya bulunan bir olayı tarafsız olarak değerlendirebilen bir araştırma metodudur. Modelde “konu olay, birey ya da nesne kendi koşulları içinde olduğu gibi tanımlanmaya çalışılır”. Elde edilen bilgiler var olduğu şekilde üzerinde değiştirme, ekleme veya çıkarma yapılmamaktadır. Kısaca var olan bilgi olduğu gibi sunulmaktadır (Karasar, 2005). Bu kapsamda kitap, makale, bildiri, ansiklopedi gibi yazılı kaynaklar derinlemesine incelenmiştir.

4. BULGULAR

Yapılan doküman incelemesi sonucunda elde edilen bulgular mutfak kültürü, yöresel yemekler, coğrafi işaretli ürünler, aşçılık kültürü ve festivaller başlıkları altında incelenerek bilgiler verilmiştir.

4.1. Bolu Mutfak Kültürü

Mutfak kültürü, toplulukların sadece mutfak kültürleri hakkında yiyecek ve içecekleri değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlama, pişirme, tüketme, saklama ve sunum ile ilgili teknikler ve hazırlama aşamasında kullanılan ekipman, mutfak düzeni gibi unsurlarında bulunduğu genel bir olgudur (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya 2009: 266). Bolu halk kültüründe haneye gelen bir misafire, Türk geleneğinde olduğu gibi yiyecek ve içecekler ikram edilir. Söz konusu misafirin açlığı ve tokluğuna göre servis yapılır. Misafirin aç olduğu durumda yemek hazırlanarak sofraya kurulur. Tok olduğunda ise çay ve kahve gibi içecekler ikram edilir. Çay ikramları özellikle cevizli gömeç veya kek gibi atıştırmalıklarla servis edilir (Tütüncü Aydın, 2014).

Bolu halkı için mutfak kültürünün bir yaşam felsefesi bulunmaktadır. Yemeklerin hazırlanmasının önemli olduğu gibi yenilmesi de bir o kadar önem taşımaktadır. Yemek yenilebilmesi için oturuşta sofrada ailenin en büyüğü yemeğe başlamadan kimse başlamaz ve yemek saatinde tüm aile üyeleri sofrada olması beklenir. Gelişen teknoloji ile mutfak kültürü değişim göstermiş olsa da mutfak kültürü, geçmişten günümüze sadık kalınarak aslına uygun olarak yaşatılmaya devam etmektedir. Bolu ilinde yemeklerin pişirilmesi önemli bir yetenek olarak görülmektedir. Örneğin; birçok yöre gözleme pişirmeye aşına iken, bir kabaklı

gözlemenin pişirilmesi yetenek ve deneyim istemektedir. Ayrıca çam kozalağını çoğu kültür yakacak olarak kullanırken, Bolu ilinde reçeli de yapılmaktadır (Doğan, 2019).

4.2. Bolu Yöresel Yemekleri

Bolu ekonomisi tarıma dayalıdır ve özellikle hububat ürünleri, tohumluk şeker pancarı ve patatese ek olarak çeşitli sebze ve meyve üretimi yapan iller arasında bulunmaktadır. Bolu ovası, havyan üretimi için uygun bir yapıya sahip olması nedeniyle bölgede küçük ve büyük baş hayvan yetiştiriciliği, kasaplık ve kümes hayvanları üretimi açısından Türkiye genelinde önemli bir konuma sahiptir (Duman, 2000). Bulunduğu coğrafi konumu ile geçmişten günümüze çeşitli toplumların yaşamasına olanak sağlamıştır. Bu nedenle zengin ve çeşitli kültürler yaşamış ve gelişim göstermiştir. Sonuç olarak yöresel yemekleri zenginlik zamanmış ve çoğalmıştır (Özçelik, 2019: 2).

Bolu'da geniş bir ölçüde ormanlık araziler bulunmaktadır. Dolayısıyla bölgede çeşitli mantar türlerine rastlanmakta ve yetişen mantarlar yemeklere dâhil edilmektedir. Börek, pilav, çorba ve etli yemekler bu yemeklere örnek olarak gösterilebilir (Öztürk 2008: 129). Son yıllarda Bolu'da kümes hayvancılığı üretimi büyük bir önem kazanmış ve Türkiye genelinde kümes hayvancılığı üretiminin büyük bir bölümünü oluşturmuştur. Bu nedenle yöre mutfağında hindi ve tavuk ürünleri de kullanılmaya başlanmıştır (Özçelik, 2019: 36). Bolu iline ait yöresel yemeklerin listesi Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1: Bolu İlinin Yöresel Yemekleri

ÇORBALAR		
Alkuş Çorbası	Aşlık Çorbası	Bolu Tarhana Çorbası
Deli Bakla Çorbası	Bal Kabağı Çorbası	Erişte Çorbası
Ev Şehriyesi Çorbası	Göce Çorbası	Düğün Çorbası
Kara Tarhana Çorbası	Kızılıcak Tarhana Çorbası	Köroğlu Çorbası
Mısır Çorbası	Patates Çorbası	Ovmaç Çorbası
Uğut Çorbası	Yayla Çorbası	Cincile Çorbası
SALATALAR		
Mengen Salatası	Paşa Pilavı	Tavuk Salatası
Çoban Salata	Karışık Salata	
HAMUR İŞLERİ		
Acı Su Bazlaması	Bazlama	Cevizli Gömeç
Cizleme	Cincile Böreği	Gatlaç (Kalın Yufka)
Mısır Gömeci	Kıymalı Börek	Gırma Böreği
Tava Gömeci	Erişte	Kabaklı Gözleme
Keşli Cevizli Erişte	Kaygana	Kül Kömeci
Kaşık Sapı	Patatesli Köy Ekmeği	Kedi Batmaz
Patatesli Çarşaf Böreği		
YEMEKLER		
Kaldırık Dolması	Mengen Pilavı	Abant Kebabı
Kaz Tiridi	Höşmerim	Bakla Çullaması
Acem Pilavı	Yedigöller Kebabı	Kanlıca Mantar Sote
Coş	Ekmeğ Aşı	Abant Kebabı
Bolu Köftesi	Keşli Köy Eriştesi	Mudurnu Baklası
Kıbrısık Fasülyesi	Mancar Soğanlama	Mengen Peynir Kızartması
Kuzu Göveç	Keş Kızartması	Kıymalı Soğanlama
Tavuk Haşlama	Sebzeli Dana Güveç	Kıbrısık pilavı

TATLILAR		
Un Helvası	Saray Helvası	Palize
Bolu Beyi Tatlısı	Fındık Şekeri	Bolu Çikolatası
Kara Kabak Tatlısı	Üzümlü Kabak Hoşafı	Kızılçık Şerbeti
Coş Hoşafı	Karavul Şerbeti	Uğut Tatlısı
Höşmerim (Şekerli)	Kabak Hoşafı	Çükündür Hoşafı
Mancar Hoşafı	Kabak Tatlısı	İrmik Helvası

Kaynak: Özçelik, 2019.

4.3. Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi işaret, bir ürünün kaynağını, belirli özelliklerini ve bu özelliklerin bahsi geçen bölge ile arasındaki ilişkiyi belirten ve resmiyet kazandıran kalite işaretidir. Coğrafi işaretler “menşe” ve “mahreç” işaretli ürün olarak ikiye ayrılır. İki farklı tanımın sebebi üretim yeridir; menşe işaretli ürün bulunduğu coğrafya haricinde üretilemezken, mahreç işaretli ürün ise ait olduğu yörenin özelliklerinin en az birini taşımak ile birlikte başka bölgelerde üretilebilir olmasıdır (URL-1). Bolu iline ait tescillenmiş olan 19 adet ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerden 18’i yöre gastronomisine ait ürünlerdir. Ayrıca 19 ürün de tescillenmesi adına başvuru aşamasında bulunmaktadır. Bahsi geçen tescillenen coğrafi işaretli ürünlerin, başvuru ve tescil tarihi, türü ve ürün grubu Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2: Bolu İli Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	İl	Durumu
Bolu Dağ Fındığı	10.08.2017	18.12.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bolu	Tescilli
Bolu Fındık Şekeri	26.04.2019	22.09.2020	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Bolu	Tescilli
Bolu Göynük Uğut Tatlısı	15.08.2016	9.12.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli
Bolu Kabaklı Gözlemesi	26.04.2019	10.11.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli
Bolu Kanlıca Mantarı	23.01.2020	23.02.2021	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bolu	Tescilli
Bolu Keşi	15.08.2016	22.09.2020	Mahreç İşareti	Peynirler	Bolu	Tescilli
Bolu Kıbrısık Pirinci	15.08.2016	28.07.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bolu	Tescilli
Bolu Kızılçık Tarhanası	14.07.2017	1.12.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Bolu	Tescilli
Bolu Manda Kaymağı	26.04.2019	5.10.2020	Mahreç İşareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Bolu	Tescilli

Bolu Ekmeği	Patatesli	26.04.2019	22.09.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli
Bolu Sarı Patatesi		26.04.2019	10.11.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bolu	Tescilli
Bolu Fasulyesi	Çivril	10.08.2017	19.08.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bolu	Tescilli
Gerede Helvası	Şakşak	6.11.2019	6.11.2020	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Bolu	Tescilli
Göynük Fasulye	Bombay	26.03.2015	2.01.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bolu	Tescilli
Göynük Börek/Göynük Oklava Tatlısı	Dik	18.06.2020	7.12.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli
Göynük Yufka Tatlısı	Kabaklı	25.06.2020	7.12.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli
Göynük Örtme	Tokalı	15.05.2015	18.09.2017	Mahreç İşareti	Dokumalar	Bolu	Tescilli
Mudurnu Kabaklı Gözlemesi	Bal	9.09.2019	12.04.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli
Mudurnu Helva	Basma	9.09.2019	23.12.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bolu	Tescilli

Kaynak: (URL-1)

4.4. Aşçılık Kültürü

Mutfak kültürleri, yiyecek işletmeleri ve çeşitli yöresel ürünlerin dünya genelinde popülerlik kazanması ile beraber, aşçılık mesleği de kendi içerisinde bir gelişim göstermiş ve günden güne önemi daha çok artan ve mesleki açıdan tercih edilen bir iş kolu haline gelmiştir. Geçmişte aşçılık, halk dilinde “alaylı” olarak tabir edilen bir ustanın yanında çalışan kişilerin usta-çırak geleneği ile yetişmesiyle devamlılık sağlamaktaydı. Günümüzde ise aşçılar, mesleki eğitim okullarında eğitimini görmekte ve artık birer sanatçı olarak adlandırıldığı bilinmektedir. Yakın tarihe kadar bir hobi ve zaman geçirme olarak görülen aşçılık mesleği, şimdilerde kariyer hedefleri ve yaşam tarzı bulunan bir iş kolu haline gelmektedir (Hoşcan, ve ark., 2016: 61).

Bolu ili genelinde aşçılık mesleği, ata mesleği olarak görülmekte ve büyük bir saygı duyulmaktadır. Özellikle Bolu'nun dokuz ilçesi arasında bulunan Mengen ilçesi aşçılığı ile gurur duyan, nesilden nesile aşçılık kültürünü aktaran ve köklü aşçılık kültürüne sahip bir ilçedir (Mengen Kaymakamlığı, 1998). Söz konusu ilçenin köklü aşçılık tarihi, Osmanlı saray mutfağına kadar ulaşmaktadır ve Mustafa Kemal Atatürk'e aşçılık yapan aşçılar arasında da Mengenli aşçılar yer almaktadır. Ayrıca Mengenli aşçılar Türkiye genelinde bilinmesiyle birlikte uluslararası arenada da tanınmaktadır (URL-2, 2020).

4.5. Festivaller

Festivaller, dünya genelinde turizm destinasyonun belirlenmesinde etkili olan ve turizmin gelişimine önemli katkılarda bulunan etkinliklerdir. Festivaller, yerli halk ve belediyelerce belirli tarih ve dönemlerde gerçekleştirilen, bölgenin bir marka unsuru haline gelen ve bölgenin tanımında etkili olan geleneksel etkinlikler olarak nitelendirilebilmektedir. Festivallerde; yöresel dans gösterileri, spor aktiviteleri, konserler, sergiler gibi etkinlikler bulunmaktadır (Dalgın, Atak ve Çeken: 2016). Bu kapsamda Bolu ili önemli bir zenginlik göstermektedir ve il genelinde gerçekleşen tüm festivaller Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3: Bolu'da Yapılan Festivaller

Etkinlik Adı	Uygulanan Yeri	Etkinlik Tarihi	Süre
İzzet Baysal Anma Günleri	Bolu/Merkez	Mayıs, 2. Haftası	3 Gün
İpek Yolu Festivali	Mudurnu	Haziran (Değişken)	3 Gün
Mengen Aşçılar Festivali	Mengen	Eylül, 2. Hafta Sonu	2 Gün
Karagöl Şenlikleri	Kıbrısık	Haziran, 1. Pazar Günü	1 Gün
Yayla Şenlikleri	Bolu/Merkez	Haziran-Temmuz, Pazar Günleri	1 Gün
Atatürk'ün Bolu'ya Gelişi	Bolu/Merkez	17 Temmuz	1 Gün
Esentepe Yağlı Güreşleri	Gerede	Ağustos (Değişken)	1 Gün
Nevruz Günü	Seben	21 Mart	-
Gerede panayırı	Gerede	Eylül, 2. Haftası	7 Gün
Seben Elma Festivali	Seben	Ekim, İlk Hafta Sonu	2 Gün
Uluslararası Köroğlu Festivali	Bolu/Merkez	Ekim, Son Haftası	-
Akşemsettin Anma Günü	Göynük	Mayıs, Son Pazar Günü	1 Gün
Şehriman Anma Günü	Mudurnu	Temmuz, 1. Pazar Günü	1 Gün
Tekke Ümmi Kemal Günü	Bolu/Merkez	Temmuz, İlk Cuma Günü	1 Gün
Tokad-ı Hayrettin Günü	Bolu/Merkez	Temmuz, 3. Pazar Günü	1 Gün
Ahilik Haftası	Bolu/Merkez	Eylül, 3. Haftası	7 Gün

Kaynak: (URL-3)

4.6. Mengen Aşçılar Festivali

Mengen Aşçılar Festivali; aşçılık mesleğini, Türk yemeklerini, Türk mutfak kültürünü, Bolu Mengen'i, ulusal ve uluslararası alanlarda tanıtılması amacıyla 1981 senesinden beri gelenekleşmiş ve başlangıç tarihinden itibaren düzenli olarak her yıl yapılmaktadır. Festivalin amaçları arasında; Bolu bölgesini tanıtmak, aşçılık mesleğinin değerini anlatmak, Türk mutfak kültürünü dünya genelinde tanıtmak, aşçılık okullarında okuyan öğrencileri ilgisini çekebilmek, aşçılık mesleğinde bulunan kişileri tanıştırmak ve bir dayanışma ortamı oluşturmak, sektörde bulunan yöneticileri bir araya getirebilmek ve ilçenin gelişimi için katkıda bulunmaktır. Geleneksel hale gelen Mengen Aşçılar Festivali, Mengen ilçesi kaymakamlığını yapmış olan Ali Cafer Akyüz'ün önderliğinde oluşturulan komite tarafından 24 Ağustos 1981 senesinde ilk olarak gerçekleşmiştir (URL-4). Festivalde konserler, çeşitli spor etkinlikleri, yemek yarışmaları, yöresel oyunlar, yöresel yemeklerin hazırlanıp servis edilmesi, geçit töreni ve aşçıların yapmış olduğu eserlerin ve rekorlarının sergilenmesi gibi çeşitli etkinlikler bulunmaktadır (URL-5, 2012).



Şekil 1: Mergen Aşçılar Festivali

Kaynak: (URL-4)

4.7. Seben Elma Festivali

Bolu ili genelinde iklim ve toprak yapısına uygun olan tüm meyvelerin üretimi yapılmakta ve bu meyveler arasında elma önemli bir yer bulundurmaktadır. Bolu, elma üretiminde ülke genelinde önemli bir konuma sahip olmakta ve ekonomiye önemli girdiler sağlamaktadır. Bolu genelinde ortalama 425 bin adet elma ağacı bulunmaktadır (URL-6). Bolu ilinde yapılan elma yetiştiriciliğinin en önemli üreticisi Seben ilçesidir ve uzun yıllardan beri üretimi sağlamaktadır. Seben ilçesinde yetiştirilen elmalar yerel pazarlarda satışa sunulmakta ve yerel halk tarafından Seben elması olarak bilinmekte ve büyük bir rağbet görmektedir (Kaçar, 2019). İlçe genelinde yıllık ortalama 35 ila 40 ton arası elma üretimi yapılmakta ve ilçeye önemli ekonomik kazanç sağlamaktadır (URL-7). Seben’de her yıl Ekim ayında Elma Festivali gerçekleştirilmektedir. Festival kapsamında; tören, en güzel elma yarışması, konserler ve yerel unsurların bulunduğu etkinlikler yapılmaktadır. Görsel bir şölen haline gelen festivale, Bolu genelinde bulunan ilçeler ve çevre illerden çok sayıda katılımcı ziyaret etmektedir (URL-8).



Şekil 2: Seben Elma Festivali

Kaynak: (URL-8)

4.8. Gerede Panayırı

Panayırlar, yerel festival gibi bölgenin somut olmayan kültürel mirası, gelenek ve göreneklere gibi kültürel unsurları barındırır ve bunları aktarmak için önemli bir yöntem olan etkinliklerdir (Kladou, 2011: 41; Çalışkan, 2018: 1322). Geleneksel Gerede Hayvan ve Emtia Panayırı da Gerede Belediyesi tarafından her yıl 15 gün ara ile eylül ve ekim ayı içerisinde 3'er gün yapılmaktadır. Geçmiş asırlar öncesinde dayanan panayırdaki (URL-9) hayvan alım ve satım, kızarmış kaz, çeşitli hububat ürünleri ve birçok çeşitli ürünün satışı yapılmaktadır. Geniş bir bölgeye yayılan pazar alanı, lunapark, gösteri ve çeşitli etkinliklerinde bulunduğu panayır aynı zamanda bir fuar alanını andırmaktadır (URL-10).



Şekil 3: Gerede Panayırı'ndan Bir Kare

Kaynak: (URL-11)

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Gastronomi turizmi, bölgelerin ekonomik açıdan gelişebilmesi ve kalkınmasında önemli bir etken olurken, turizmin gelişebilmesinde kültür turizmi kapsamında da büyük bir öneme sahiptir. İncelenen birçok araştırma, bireylerin destinasyon tercihinde mutfak kültürünün önemli bir etken olduğunu göstermektedir (Cömert ve Durlu-Özkaya, 2014; Şahin, 2015). Bu etkenle mutfak kültürünün ve öğelerinin bulunduğu bölgeler, büyük bir turizm çekim merkezi haline gelebilmektedir (Sormaz, 2017). Ek olarak turistlerin, ziyaret ettiği bölgeye gastronomi turizmi deneyimini tekrar yaşayabilmek adına geri geldikleri belirlenmiştir (Kivela ve Crotts, 2006). Bu çalışmada da Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi amacıyla tarama modeli gerçekleştirilerek doküman analizi uygulanmıştır.

Bolu, yemek ve aşçılık kültürü bakımından değerlendirildiğinde yöreye özgü zengin yemek ve sofrası kültürünün bulunduğu, önemli sayıda coğrafi işaretli ürünlere sahip olduğu görülmektedir. Söz konusu zenginliğin Bolu ili için gastronomi turizmi kapsamında etkili bir potansiyel olduğunu söylemek mümkündür. Bu kapsamda Pamukçu ve arkadaşları (2021), gastronomi turizminin gelişmesinde yöresel ürünlerin oldukça önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca Bolu'nun sahip olduğu aşçılık geçmişi Osmanlı Saray Mutfağı'na kadar uzanmaktadır. 1600'lü yıllarda Osmanlı'nın Anadolu'dan aşçı temin etmeye başlaması ile Bolulu aşçılar saray mutfağına girmiş ve nesilden nesile sürecek bir geleneği başlatmışlardır (Hoşcan ve ark., 2016). Böylelikle Bolu, aşçılar diyarı olarak büyük bir üne kavuşmuştur.

Bolu, festivaller bakımından incelendiğinde önemli bir varlığa ev sahipliği yapmaktadır. Özellikle Mengen Aşçılar Festivali yerli ve yabancı turistlerin katılım sağladığı, çok sayıda aşçının bir araya geldiği ve çeşitli etkinliklerin düzenlendiği bir festivaldir. Ayrıca il merkez ve ilçelerinde gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek yöresel ürünlerin yer aldığı festivaller düzenlenmektedir. Yöresel festivaller, yerel halka hitap edebildiği gibi çevre il ve ilçelerin de ilgisini çekebildiği için önem taşımaktadır (Getz ve Frisby, 1990; Janiskee, 1994; Butcher, 1993; Şengül ve Genç, 2016). Kargiglioğlu ve Kabacık (2017) festivallerin şehirleri hem şehir markalaşmasında hem de dünya turizm pazarında ön plana çıkan etkinlikler olduğunu ifade etmişlerdir. Cömert ve Çetin (2017) de gastronomi festivalleri sayesinde turistik çekicilik unsurlarının zenginleştiğini ve insanlar üzerinde duygusal etkiler oluşturduğunu belirtmiştir.

Sonuç olarak Bolu; bulundurduğu aşçılık tarihi, aşçılık mesleği ile anılması, coğrafi işaretli ürünleri, yerel yemek kültürü, festivalleri ve yerel ürünleri ile büyük bir gastronomi turizmi potansiyeli barındırmaktadır. Ayrıca bulunduğu coğrafi konum itibarıyla turistler tarafından rahatlıkla ziyaret edilebilecek bir kenttir. Var olan kış, kültür, doğa ve termal vb. turizm türlerine ek olarak gastronomi turizminin; doğru ve planlı bir şekilde tanıtımı, yerel halkın bilinçlendirilmesi ve turizm paydaşlarının desteği ile Bolu ilinin bir gastronomi şehri olabileceğini söylemek mümkündür. Bu kapsamda Bolu'ya gelen turistlerin yöre mutfağı hakkında daha fazla bilgi sahibi olabilmesi için broşür, kitap, kitle iletişim araçları ve internet yoluyla mutfak kültürünün tanıtımına ilişkin çalışmalar desteklenmeli ve teşvik edilmelidir. Ayrıca yöresel yemeklerin ve ürünlerin satışının yapıldığı işletmelerin sayıları artırılabilir.

Bu çalışma, Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi yönünde literatürdeki boşluğun doldurulmasına katkı sağlayacaktır. Gelecekteki çalışmalarda envanter çalışmaları yapılarak ilin mutfak kültürü tam olarak ortaya çıkarılabilir. Bu kapsamda yöre halkı ile görüşmeler yapılarak araştırmalar gerçekleştirilebilir. İl merkezi ve ilçelerinin de bulunduğu yöresel lezzetler ortaya çıkarılarak lezzet rotası oluşturulabilir. Ayrıca Bolu ilini ziyaret eden turistlerin yöre mutfağı hakkındaki sahip oldukları bilgi düzeyleri belirlenerek, araştırma sonuçlarından hareketle tanıtım ve tutundurma stratejileri geliştirilebilir.

Etik Beyan

"Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi" başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

KAYNAKÇA

- Akar-Şahingöz, S, ve İnci, F. (2018). Bolu İlinde Üretilen Arı Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Ek Sayı 1, 519-533.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 3-17.
- Barkat, M. S. ve Vermignon V. (2006). Gastronomy Tourism: A Comparative Study of Two French Regions: Brittany and La Martinique. *Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference Malta*: 25-27 Mayıs.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Butcher, H. (1993). *Introductions: Some Examples and Definition, Community and Public Policy*, (Ed: H. Butcher, A Glen P. Henderson ve J. Smith). London: Pluto Press.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54), 1092-1101.
- Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2), 62-66
- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. *Doktora Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul*.
- Çalışkan, V. (2018). Türkiye'de Geleneksel Panayırılar: Birbirine Bağlı Bir Sistemde Çözülme ve Kültürel Fonksiyonlarda Kayıplar. *TÜCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu*, 3-6 Ekim, Ankara.
- Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği. *12. Ulusal Turizm Kongresi, Bildiriler Kitabı*, 12, 503-515.
- Dalgın, T., Atak, O. ve Çeken, H. (2016). Festivallerin Bir Kırsal Turizm Çekiciliği Olarak Önemi. *Journal of International Social Research*, 9(47), 1179-1184.
- Doğan, N. (Ed.), (2019). *Bolu ve Mutfak Kültürü*. Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, No:18.
- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards A Framework for Food Tourism As An Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Duman, A. İ. (2000). *Bolu Ovası'nda Ekonomik Faaliyetler*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Durlu-Özkaya, F. ve Kızılkaya, Ö. (2009). Dolmalar ve Türk Mutfağı ile Yunan Mutfağındaki Yeri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.

- Getz, D. ve Frisby, W. (1990). A Study of the Role of Municipalities in Developing Festivals and Special Events in Ontario. University of Waterloo, Department of Recreation and Leisure Studies, Waterloo, Canada.
- Hall, C.M. ve Sharples, L. (2003). The Consumption Of Experience for the Experience of Consumption? An İntroduction to the Tourism of Taste. (Ed: Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B.), Food Tourism Around the World. Elsevier Butterworth Heinemann. Oxford. 1-24.
- Hoşcan, N., Genç, K. ve Şengül, S. (2016). Bolu Kent Markası Oluşturma Sürecinde Aşçılık Kültürü ve Gastronomi Turizminin Önemi: Bolgamer Önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 52-76.
- Janiskee, R. L. (1994). Some Macroscale Growth Trends in America's Community Festival İndustry. *Festival Management and Event Tourism*, 2(1), 10-14.
- Kaçar, G. (2019). Seben (Bolu) Elma Bahçelerinde Belirlenen Zararlı, Yararlı Türler ve Biyoekolojileri. *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, 5(2), 286-291.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Metodu*. Ankara: Hacettepe Taş Kitapçılık.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Kabacık, M. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 409-421.
- Kendir, H. ve Arslan, E. (2020). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Lezzetlerin Duygusal Değer Boyutunda İncelenmesi Tokat İli Örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (Sonbahar Özel Sayı I/İ), 130-138.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's İnfluence on How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kladou, S. (2011) Kültür festivallerine genel bir bakış, İstanbul'un Festivalleri (Ed. Serhan Ada), İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. ve Trihas, N. (2013, May). Creating Authentic Gastronomic Experiences for Tourists Through Local Agricultural Products: The 'Greek Breakfast' project. In *International Scientific Conference-Tourism Trends and Advances in the* (Vol. 21).
- Mengen Kaymakamlığı. (1998). *Aşçılar Diyarı Mengen*. Bolu: Mengen Köylere Hizmet Götürme Birliği.
- Özçelik, N. E. (2019). Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Özdemir, G. ve Çelebi, Y. Gastronomi Destinasyonu Olarak Bolu ile İlgili Turist Bakış Açıları ile Davranışsal Niyetlerinin Belirlenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 23-44.
- Öztürk, E. (2008). Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(17), 128-132.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.

Richards, G. (2003). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?*. In *Tourism and Gastronomy* (Pp. 17-34). Routledge.

Sahin, G. G. (2015). *Gastronomy Tourism As an Alternative Tourism: An Assessment on The Gastronomy Tourism Potential of Turkey*. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(9), 79-105.

Scarpato, R. (2000). *New Global Cuisine: The Perspective of Postmodern Gastronomy*. Unpublished Masters Thesis, Melbourne, RMIT University.

Sormaz, Ü. (2017). *Gastronomy Tourism Potential of Turkey*. *Revista De Turism-Studii Si Cercetari in Turism*, (24), 8-15.

Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Onur, M. ve Büşra, A. (2020). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması: Konya Örneği*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Special Issue* (4), 523-537

Şahin, G. 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.

Şengül, S. (2018). *Destinasyon Gastronomi Marka Değeri Bileşenlerinin Seyahat Niyeti Üzerine Etkisi (Bolu Örneği)*. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18 (1), 1-22.

Şengül, S. ve Genç, K. (2016). *Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği*. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.

Tütüncü Aydın, Z. (2014) *Geçmişten Günümüze Bolu Halk Kültürü*. T.C. Bolu Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları.

URL-1: <https://www.ci.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir.pdf>, Erişim Tarihi: 19.04.2021

URL-2: Yöre Mutfağı, (2020). <https://bolu.ktb.gov.tr/TR-157474/yore-mutfagi-gastronomi.html%20adresinden%2010.02.2020>, Erişim Tarihi: 16.04.2021

URL-3: <https://bolu.ktb.gov.tr/TR-70009/festivaller--etkinlikler.html>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

URL-4: <http://www.mengen.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 16.04.2021

URL-5: İvgin, E. (2012). 28. Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali, <http://www.gezialesmi.com/FestivalEtkinlikAyrinti.asp?ID=929&SAYFA=10>, Erişim Tarihi: 16.04.2021

URL-6: <https://www.tuik.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

URL-7: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bolu/kulturatlasi/seben-elmasi>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

URL-8: <http://sebenkayaevleri.com/seben/festival-ve-panayirlar>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

URL-9: <http://bolu.gov.tr/geleneksel-gerede-panayiri-basladi>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

URL-10: <http://gerede.info/kultur-ve-turizm/mayha/>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

URL-11: <https://www.cnnturk.com/yerel-haberler/bolu/gerede/geredede-geleneksel-hayvan-ve-entia-panayiri-basliyor-1055217>, Erişim Tarihi: 25.04.2021

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11, (27-34).