

PAPER DETAILS

TITLE: SÜRDÜREBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİNE BİR MODEL: SİLLE BELDESİ ÖRNEĞİ

AUTHORS: Birsen Bulut SOLAK

PAGES: 1-12

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/811749>

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Bir Model: Sille Beldesi Örneği

Birsen BULUT SOLAK^a

^aSelçuk Üniversitesi

Anahtar Kelimeler

Sille,
Gastronomi,
Turizm,
Konya

Özet

Sille zengin tarihi, farklı inanç ve kültürel yapıları, yöresel yemekleri, sanat hayatı, gelenek ve görenekleriyle ulusal ve uluslararası boyutlarda birçok konuda irdelenmeye müsait, kültürel mozaik zenginliğini içinde barındıran Konya sınırlarında bulunan bir kültür beldesidir. Bu çalışmanın amacı, Roma, Selçuklu ve Osmanlı kültüründen izler taşıyan Sille'nin geçmişteki yemek kültürünün önemini vurgulamak ve bölgeyi kültür ve gastronomi turizm merkezine örnek bir model olarak göstermek, özellikle Sille'nin mutfak kültürünü ön plana çıkartmak istenmiştir. Sille mutfağının tarihsel gelişiminde özgün yöresel yemekleri (yaprak sarması) ve çorbaları (yoğurt, bamya), buğday ve türevleri (tandır ekmeği, erişte, Sille kurabiyesi, su böreği, katmer), et ve türevleri (paça tiriti, kayısı yahnisi), süt ve süt ürünleri (sütlü), yöresel sebze ve meyveleri (patlıcan kurusu, kayısı kurusu) özellikle üzümünden yapılan tüm yiyecekleri (pekmezli reçeller [kabak, patlıcan, kuru kayısı, domates]) önemli bir yere sahiptir. Sille halkı, özellikle kendilerine özgün tuzla muhafaza metodunu geliştirerek, asırlardan beri yaptıkları yöresel tuzlanmış balık veya havyar kurmalarını günümüze kadar taşımışlardır. Sille'de toprak işçiliğinin de gelişmesiyle toprak çanak, çömlek ve testi vb. Sille'de yaşayanların mutfak kültürüne de girmiştir. Sonuç olarak en az 5700 yıllık tarihi bir geçmişe sahip Sille, günümüzde ekonomik kaynaklarını kısmen koruyan, kültürel ve gastronomi turizm alanında güçlü, sürdürülebilir kalkınmaya somut bir örnek olarak kabul edilebilecek bir yerleşim beldesidir.

A Model for Sustainable Gastronomy Tourism: Sille Town as a Sample

Keywords

Sille,
Gastronomy,
Tourism,
Konya

Abstract

Sille is a town within Konya borders with a rich history, varied beliefs and cultural structures, traditional meals, art lifestyles and folkways as well as customs. It has many issues to study between national and international dimensions, and includes cultural mosaic richness. The aim of this review was to emphasize Sille cuisine's meals with cultural traces of Rome, Seljuk and Ottoman, and to point the region for cultural and gastronomy tourisms as a sample, as well as to bring Sille cuisine to forefront. In Sille cuisine, it has an important position with authentic traditional meals (stuffed vine leaves) and soups (yoghurt, okra), cereal products (village bread, noodle, Sille cookie, water heurek, flaky pastry), meat products (trotter tirit, apricot stew), dairy products (rice pudding), traditional vegetable and fruits (dried aubergine, dried apricot), as well as especially molasses jams (pumpkin, aubergine, dried apricot, tomato). Sille folks have improved a genuine salt conservation for ages, and have salted fish and caviare. Earthen wares play a part in Sille cuisine due to improved soil framework. In conclusion, Sille has a historical heritage at least 5700 year, protects economic sources partly, and is strong at gastronomy and cultural tourisms with a sustainable development as a model.

Sorumlu Yazar: Birsen BULUT SOLAK, birsenbulut@selcuk.edu.tr

GİRİŞ

Yemek yeme alışkanlığı, genelde herkese farklı çağrışımlar yapsa da yaşamı sürdürmek için bir zorunluluk, bağımlılık, keyif verici ve aynı zamanda sosyal bir olgudur. Bu bağlamda ortaçağdan beri uygulanan toplu beslenme sistemi, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının önemli bir parçası olmuştur. Gastronomi ise, sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlama aşamasından sunumuna kadar geçen süreyi tanımlayan bir kavram olmayıp aynı zamanda ideolojik, kültürel, sosyo-ekonomik ve politik yapıların içerisinde kendisine yer bulan ve bu yapılar çerçevesinde şekillenebilen de bir kavramdır (Çalışkan, 2013). Bu sebeple gastronomi turizmi, yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli ölçüde yardımcı olan turizm şekli olarak tanımlanmakta kısaca bir tür gastronomik hareketliliği ifade etmektedir. Doğal kültürel mirasa saygılı, yerel halkın kalkınmasına doğrudan olumlu etkide bulunan gastronomi turizm anlayışı, yerel kültürle şekillenerek yöresel mutfağı bir ürün olarak kullanıp, bölgeye yapılan seyahatlerle turizme artırıcı etkisi olan, bölgeye damak tadı açısından rekabet üstünlüğü ve destek sağlamaktadır (Çalışkan, 2013, s. 39-51). Bu çalışmada gastronomi turizmi açısından alternatif bir model olabilecek tarihi Sille beldesinin, kültürel özelliklerine ilaveten gastronomi turizmindeki potansiyeline dikkat çekilmek istenmiştir.

KÜLTÜREL DOKUSUYLA SİLLE'YE GENEL BAKIŞ

İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan Konya il'inin 8 km uzağındaki Sille, Anadolu'da köklü bir tarih ve uygarlık geçmişine sahip, iki dağ arasındaki vadide yer alan bir kültür beldesidir (Şekil.1). M.Ö. Hititler ve Frigyalılar, M.S. ise Romalılar, Bizanslar, Selçuklular, Karaman oğulları ve Osmanlılar döneminde önemli yerleşim merkezi olan Sille, farklı kültür, inanç, gelenek ve coğrafi yapısıyla dikkat çeken en az 5700 yıllık tarihi bir geçmişe sahiptir (Konyalı, 1964). Sille, Roma, Bizans ve Kudüs hattı üzerinde yer almasıyla tarihte önemli bir dini merkez ve Kudüs'e giden 'kutsal hac' yolcuları için önemli bir konaklama yeri olmuştur (Sarıköse, 2009). Hristiyanların ilk sığınak ve mabetlerinin bu bölgede olmasıyla ilk Hristiyanlık devrine ait kiliselerin (özellikle Aya Elenia Kilisesi), manastır (Ak Manastır) ve katakompların varlığı, bölgeyi kültür turizmi bakımından cazip kılmaktadır (Konya İl Kültür ve Turizm Md. Envanteri).

Selçuklu Dönemi'nde Konya'nın başkent olması ve Osmanlı Dönemi'nde Sille'nin İpek ve Baharat yolları güzergâhı üzerinde bulunmasıyla bölge, sosyo-politik ve sosyo-ekonomik olanaklardan çok fazla yararlanmıştır (Özönder, 1998). Anadolu'da İslamiyet'in kabulüyle Sille'de yaşayan Romalı Hristiyanlara ilaveten, Müslüman Türklerin Sille'ye yerleşmesi, Sille'yi yüzyıllar boyunca farklı kültür, inanç ve geleneklerle barış içerisinde yaşayan bir kültür vadisi haline getirmiştir. 1800'lü yıllardan itibaren Sille'nin nüfusunda hızlı bir artış görülmüşken, 1900'lü yılların başlarında nüfus 20.000'e ulaşmasına rağmen, Hristiyanların Cumhuriyet sonrası mübadelesi ve Sille'li usta ve sanatkârların Sille dışına göç etmeleri sonucu nüfus sayısında önemli düşüşler görülmüştür (Konyalı, 1964; Dülgerler, 2000, s. 26). Buna rağmen tarihi önemini kaybetmeyen Sille, Konya Kültür ve Tabiat vakıflarını koruma kurulunca eski antik yerleşme alanı 'antik sit' alanı olarak seçilirken, esas yerleşim alanı ise 'kentsel sit' alanı olarak seçilmiştir. Sille'nin kentsel sit alanında ayrıca koruma amaçlı imar planı da bulunmaktadır (Anonim, 2015).



Şekil 1. Geçmişten günümüze Sille'den bir kesit

1Kaynak: Konya İl Kültür ve Turizm Md. Envanteri

Sille beldesinin merkezindeki Sille deresinin kenarında okul, çarşı, hamamlar (Hacı Ali Ağa Hamamı, Subaşı Hamamı), çeşmeler, medrese (Sille Medresesi), camiler (7 adet), kiliseler (7 adet), kahvehaneler, kafeteryalar ve lokantalar yer almaktadır. Sille deresinin iki tarafını birleştiren ve kemerli olarak yapılan köprüler ise, taştan ve ahşaptan yapılmıştır. Sille beldesinde şuan Kurtuluş Cami, Subaşı Camii, Mezaryakası Cami, Orta Mahalle Cami, Ak Cami, Karataş Cami, Çay Cami Müslüman halka hizmet verirken, Ak Manastır, Aya Elenia Kilisesi, Çevrikler Kilisesi, Mezarlık Arkası Kilisesi,

Aşağı Kilise, Kızıl Kilise ve Kaya Kilisesi geçmişte Hristiyan halkın ibadetlerine hizmet vermiştir. Sille’de açık hava müzesini andıracak 4 adet tarihi mezarlık (Subaşı Mezarlığı, Mormi Mezarlığı, Karataş Mezarlığı, Akmahalle Mezarlığı) ve Gevela Kalesi mevcuttur (Konya İl Kültür ve Turizm Md. Envanteri).

Aya Elenia Kilisesi, Hz. İsa’nın doğumundan 327 sene sonra Bizans İmparatoru Konstantinus’un annesi Helana, hac için Kudüs’e giderken Sille’ye uğramış ve buradaki ilk Hristiyanlık çağlarına ait oyma mabetleri görmüş, Sille’de Hristiyanlara bir mabet yaptırmaya karar vermiştir. Farklı kültür harmonisinin en güzel örneği, Aya Elenia Müzesi’nde Grek alfabesiyle yazılmış Türkçe bir kitabenin bulunmasıdır (Konyalı, 1964; Dülgerler, 2000, s. 10-12). Aya Elenia Kilisesinin restorasyonu, Selçuklu Belediye’since aslına uygun bir şekilde tamamlanmış olup, 2014 yılında ziyaretçilerine açılmıştır (Anonim, 2015).

Sille’de taş işçiliği asırlardan beri yapılmaktadır. Yumuşak bir tür granit olan Sille taşı, Silleli ustalar tarafından duvar ve kapak taşı olarak kullanılmaktadır. Sille’nin Subaşı Mahallesi başta olmak üzere Sille’nin değişik yerlerinde halka ait testi ocakları bulunmaktadır. Sille’de mum imalatı ise yüzyıllar öncesine dayanmaktadır. Ancak yapımına bir süre ara verilen mumculuk, şimdilerde yeni girişimciler tarafından yeniden atölye olarak canlandırılmıştır. Sille halıları, Türk halıları arasında ayrı bir yere sahiptir. Kökboyasıyla kendine özgü renkte yapılan Sille halılarında, göbek ve madalyon gibi motif ve stillere sahip olmasından dolayı çok fazla tercih edilmektedir. Kültür beldesi olan Sille’nin en önemli özelliklerinden birisi de birçok hattatı, âlimi, şairi ve siyaset adamını yetiştirmiş olmasıdır (Dülgerler, 2000, s. 10-12).

Sille’nin mimari yapısına baktığımızda ise sokakları, fiziki yapısı itibariyle yukarıdan aşağıya inişli-çıkışlı, sekili ve taş döşemelidir. Genelde iki katlı olarak inşa edilen Sille evlerinin iç mimarisinde ahşap malzeme kullanılmaktadır. Sille taşı ile yapılan ev duvarlarının kalınlığı 60-70 cm arasında olup, bu taş duvarlar düz damla örtülü olup, bu damların üzeri ise çorakla kaplıdır. Sille evlerinde ön dam niteliğinde olan cumbalar da bulunmaktadır. Geçmişte Sille’ye gelen yabancı misafirler, mahallelerdeki misafir odalarında ağırlanmıştır. Eskiden Sille’de yöre halkının çamaşırlarını yıkadığı giysi evleri bulunmaktadır (Dülgerler, 2000, s. 10-12). 1959 yılından itibaren Sille Himmet Ölçmen Barajıyla halk, tarlalarını baraj suyuyla sulamaktadır. Selçuklu Belediyesi

tarafından baraj alanının etrafı ise kamp yapmaya uygun bir şekilde kısmen düzenlenmiştir. Bu imkân, Sille'ye gelen yerli ve yabancı turistlere yaz aylarında kamp yapma imkânı sunmaktadır (Anonim, 2015).

Selçuklu Belediyesi, antik Sille beldesi için 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu kapsamında gerçekleştirilen 8 fiziki destinasyon ve 28 adet kültürel yapının restorasyon, resütitasyon, sokak sağlıklılaştırma faaliyetlerini gerçekleştirerek Sille destinasyonun tanıtımına ve turizminin gelişmesine büyük katkı sağlamıştır. Sille'ye yapılan her türlü çalışma, Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu izni ve Koruma Uygulama Denetim Bürosu (KUDEB) ile Vakıflar Bölge Müdürlüğü'nün denetim ve kontrolünde yapılmaktadır. Sille, Konya Büyükşehir Belediyesi İmar ve Şehircilik Daire Başkanlığı'nın mastır planı içinde de yer almaktadır. Sille'nin sit koruma alanı olarak kabul edilmesi ve koruma altına alınmasıyla Sille, sürdürülebilir kültür turizmi potansiyeli bakımından yeterli turizm arzına sahip antik bir yerleşkedir. Sille'nin turistik ve rekreasyon açıdan bir çekim merkezi olmasını sağlamak için, 2001 yılında onaylanan koruma amaçlı imar planıyla Sille önemli gelişmelere tabi tutulmaktadır (Anonim, 2015).

SİLLE GASTRONOMİSİNE GENEL BAKIŞ

Günümüzde yerel mutfak kültürünün lezzetlerini keşfetmek için gastronomi turizm turları yapılmaktadır. Her yıl sayısız binlerce kişi, Konya ve Selçuklu mutfaklarının yemek kültürünü tanımak için Konya'ya gelmektedir. Konya lokantalarının bir kısmında ise Sille beldesine ait özgün yöresel Sille yemekler ikram edilirken, maalesef Konya'ya gelen ziyaretçilerin büyük bir kısmı Sille'nin yöresel yemeklerinden ve tarihi kültür geçmişinden haberdar değildir. Oysa, tarihi ve kültürel değerleri yüksek, farklı kültürleri bir arada bulunduran, yaşam biçimi ve inanışı farklı bir belde olan Sille, Konya'nın kent turizmi dışında farklı kültür ve gastronomi turizmine sahip olmasıyla ayrı bir önem arz eden Konya'nın ayrıcalıklı bir gastronomi turizm merkezidir (Erdem ve ark., 2010, s. 2-6; Ulsan ve Batman, 2010; Anonim, 2015).

Farklı etnik ve dini kökenlere sahip Romalılar ve Selçukluların, sevgi saygı ve hoşgörü çerçevesinde Sille kültür bölgesinde iç içe yaşamaları ve ortak yiyecek-içecek alışverişlerinde bulunmalarıyla Sille mutfağı, Roma ve Selçuklu mutfaklarının kültürel özelliklerini taşımaktadır. Sille mutfak kültürüne Osmanlı mutfağının olumlu etkisi,

Sille'nin yöresel yemeklerinin çeşit sayısı daha da artırmıştır. Dolayısıyla Sille mutfağı, özellikle Roma, Selçuklu ve Osmanlı kültüründen izler taşıyan ve özgün yöresel yemek kültüre sahip bir beldedir (Halıcı, 2013a). Bunlara ilaveten Sille'nin yöresel yemeklerinin önemini literatürlerdeki yemek destanlarından da (Yemek Destanı, Yemek Elif namesi vb.) yer almaktadır (İnci, 2008).

Gel yiyelim kaşık ile mıklayı²

Balla baklavanın ardı bamıyı

Unudup kalmışım ince sarmayı

Henüz bildim şimdi aklım ererek

²Kaynak; Figani, Yemek Destanı (13. Kıta)

Sille'nin bazı geleneksel özgün yemeklerinden bahsetmeden önce Sille'de yaşayanların mutfaklarının yapısına baktığımızda ise; köşe kenarlı mutfak yapısına sahip mutfaklar, genelde evlerin alt katında yer almaktadır. Sille mutfağı, bievi (kiler) ve aşevi (yiyeceklerin hazırlandığı ve pişirildiği bölüm) olmak üzere iki bölümden oluşur. Sille'de yaşayanlar, yemeklerini pişirmede sabit ve hareketli ocaklar kullanmaktadır. Sille evlerindeki sabit ocaklar, duvarda kemer şeklinde bir oymanın içinde yer alan tandır ve kızartma ocaklarıdır. Tandırda ekmek (Şekil 2), ocakta ise kızartma yapılmaktadır. Hareketli ocaklar ise, mangal ve maltızlardır. Mangalda genelde günlük et, sebze ve pilav gibi yemekler pişirilirken, maltızda ise kelle, paça, işkembe, et kavurması gibi kuvvetli alev isteyen yemekler pişirilmektedir. Sille mutfağında, su buharında pişirme yöntemi hariç tüm pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Sille halkına özgün pişirme metodu, paça tiridine (özgün yapımı sarımsaklı yoğurtla karıştırılır) ve ekmek tandırına uygulanmaktadır. Sille'de yaşayan halk, artan günlük yemeklerini ağzı açık tel dolapta muhafaza etmektedirler. Mutfakta kapların konulduğu uzun raflarda ayrıca sahanlık kısmı bulunmaktadır. Sille'de toprak işçiliğinin gelişmesi sayesinde yapılan toprak çanak, çömlek, güveç, tabak, küp ve testi Sille'de yaşayanların mutfak kültürüne de girmiştir. Tüm kışık malzemeler, toprak küplerde saklanmaktadır. Sille mutfağına özgün pekmez kazanı ve leğenleri, hamur tekneleri, hamur açma tahtası ve kekik dibeği bulunmaktadır (Halıcı, 2013a).



Şekil 2. Tandırda ekmek yapımı

Sille mutfağının tarihsel gelişiminde buğday ve türevleri, et ve türevleri, süt ve süt ürünleri, yöresel sebze ve meyveler özellikle üzüm önemli bir yere sahiptir. Sille çevresinde avcılığın gelişmesi sonucu bölgede yaşayan tavşan, keklik, balık gibi av hayvanlarından yapılan özgün av yemekleri, ayrı bir lezzete sahiptir (Sarıköse, 2009,s. 7-10). Zengin Sille mutfağının yöresel yemekleri arasında seçim yapmanın zorluğuna rağmen, Sille’de daha çok yağ anası çorbası, dovga çorbası, etlik tarhana, erişte, su böreği, dolma, kırk kat, gül tatlısı, kaymak hoşmerimi, bamya, sütlü, sarma, Sille kurabiyesi, katmer, pekmezli kabak, helva, doğru papara, bık bık, hoşaf (kuşburnu, kişniş, kayısı), pilav, akıtma güdüğü, giliç, kayısı yahnisi, salçasız nohut, kavinna (salamura balık), calla ve mıkla gibi pek çok yöresel yemek çeşitleri sofraları süslemektedir. Sille yöresinin üzümlerinden yapılan pekmezin ayrı bir ünü vardır. Sille, ayrıca havası, suyu, bademi, cevizi ve dağlardan elde edilen lezzetli kekiğiyle de meşhurdur (Halıcı, 2013a).

Sille halkı, bazı yiyeceklerin raf ömrünü artırmak için kendilerine özgün tuzla muhafaza metodu geliştirerek bu metoda ‘kurma’ adı vermişlerdir. Asırlardan beri yaptıkları yöresel tuzlanmış balık (göğce, kızılkanat, sazan) veya havyar kurmalarını günümüze kadar taşımışlardır. Ayrıca keçi etini de (özellikle erkek) kıyma yaptıktan sonra tuzlayarak küplerde saklamaktadırlar (Kılıçaslan, 2009, s. 6-7). Sille mutfağında ayrıca tiridin 40 çeşidi yapılmaktadır (Halıcı, 2013a). Kışlık olarak patlıcan, biber ve fasulye gibi sebzeleri kuruturlarken, yapmış oldukları üzüm pekmezinden bademli sucuk,

pekmezli köftü ve pekmezli reçeller (kabak, patlıcan, arıç, kuru kayısı, domates) yapmaktadırlar. Kayısıdan ise, kayısı kurusu, pestil ve hoşaf yapmaktadırlar (Kılıçaslan, 2009, s. 6-7).

Gelenek ve göreneklerine bağlı kalarak yaşayan Sille halkı, mevsim geçiş dönemlerinde, özel günlerinde, günlük öğünlerinde, davet yemeklerinde, barana, gereği gibi eğlencelerinde ve hıdrellez şenliklerinde özellikle geleneksel özgün yemeklerini yapmaktadırlar. Sille ve Konya'nın özel günlerinde yapılan etli düğün pilavı ise coğrafi işaretleme almıştır (TPE, 2009). Sille beldesinin sınırları dışında yaşayan Silleliler, düğün ve dernek gibi özel günlerinde hala Sille'ye özgün yemeklerini misafirlerine ikram etmeye devam etmektedirler.

Yemyeşil bahçelere ve üzüm bağlarına sahip olan Sille'de asırlardan beri üzüm festivalleri yapılmaktadır. Sille bağcılığının vazgeçilmezi olarak kabul edilen; dimnit, büzgülü, kut, gemri, ak üzüm, deve gözü, kızıl üzüm, kadın parmağı gibi üzüm türleri de Sille'ye ait üzüm çeşitleridir (Halıcı, 2013a). Sille halkı üyelerinden oluşan Sille'yi Kalkındırma ve Tanıştırma Derneği, her ay kendi bünyesinde toplanarak ve yılda en az 6 kez yöre halkı ile toplanarak yöresel yemek davetleri vermektedir. Ayrıca dernek, her yıl Sille günü, nevruz vb. gibi kutlama etkinlikleri düzenlemektedir. Buna ilaveten, Sille mutfağının özgün yöresel yemeklerinin tanıtılmasına dayanan festivaller düzenli olarak yapılmaktadır (Anonim, 2015).

Selçuklu Belediyesi, Sille Kültür Evinde yılda 100'ün üzerinde kültürel etkinlik düzenlemektedir. Etkinliklerde Sille mutfağının özgün yemekleri yapılmakta olup, etkinliklere yerli ve yabancı turistler gelmektedir. Sille'de faaliyet gösteren restoranlar ve kafeteryalar, Sille ziyaretçilerine ve turistlerine eşsiz lezzetteki yöresel Sille yiyeceklerini ve geleneksel yemeklerini mekânlarında ikram etmektedirler. Böylece yerli ve yabancı turistler, tadına baktıkları yöresel yiyeceklerle kısmen de olsa Sille'nin 5700 yıllık tarihi geçmişiyile duygusal bir bağ kurması sağlanmaktadır. Sille'nin mahalle aralarında, evlerde yapılan yöresel ev ürünlerinin (pekmez, tandır, kuru üzüm, kuru kayısı vb) satışları halk tarafından yapılmaktadır. Ayrıca Sille halkının yöresel yiyecekleri, Konya halk pazarlarındaki tezgâhlarda ve Konya'da Sille geleneksel yemeklerini yapan lokantalarda satışa sunulmaktadır (Anonim, 2015).

Bazı Sille yöresel yemeklerinin tariflerine; Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı (Halıcı, 2013a), Sille’de Gereyiler ve Dimnit Üzümleri (Halıcı, 2011), Sille’de Pekmez Yapımı (Halıcı, 2012a), Sille Günü (Halıcı, 2012b), Davetlerimiz ve Sille’nin Kozana’sı (Halıcı, 2013c), Sille Mutfak Yapısı/Bievi ve Aşevi (Halıcı, 2013a), Sille’nin Kavinnası (Halıcı, 2012d) adlı ulusal kitap ve çalışmalarda yer verilmiştir. Sille’yi Kalkındırma ve Tanıştırma Derneği, 2007 yılından itibaren yayınlattığı ‘5000 Yıllık Kültür Vadisi Sille’ isimli dergilerinde Sille mutfağının yöresel yemeklerinin tariflerine zaman zaman yer vermektedir. 2013 yılında Türk bilim insanlarının öncülüğünde 1. Ulusal Sille Sempozyumunda, Sille mutfağının önemi sempozyum gündemine değerlendirilmiştir (Halıcı, 2013b, s. 379-383).

SONUÇ

Sille mutfağı, kendine özgü farklı özellikler taşımaktadır. Sille’deki kültür turizmine ilaveten Roma, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarının izlerini yansıtmayla Sille beldesinin mutfağı, gastronomi turizmini canlandırabilecek zenginliktedir. Sille’nin tüm kültürel ve gastronomi özelliklere rağmen Sille, hala keşfedilmeyi bekleyen önemli bir kültür vadisidir. Önemli bir kültür ve gastronomi merkezi olan Sille’nin gelecekte yapılacak planlı ve etkin turizm politika uygulamaları bilimsel araştırmalar eşliğinde gastronomi ve turistik yönden ülkemiz için sürdürebilir ve dengeli bir kalkınma beldesi olacağı muhakkak olmasına rağmen, beldeyle ilgili daha çok araştırma ve çalışmaların yapılması önemle tavsiye edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Anonim, (2015). Selçuklu Belediyesi çalışma raporları. (Röportaj Tarihi: 07.07.2015).
- Çalışkan, O. (2013). Gastronomic identity in terms of destination competitiveness and travel motivation. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,1(2), 39-51.
- Dülgerler, O. N. (2000). İnanç turizmin merkezi 5000 yıllık otantik kent Sille. Selçuklu (26), Konya.
- Erdem, R., Yıldırım, H., Çiftçi, Ç., Dülgerler, O. N., Çıbıkdiken, A. O., Levend, S. ve Erdoğan, A. (2010). Sille, bir koruma ve geliştirme planı ve sonrası. *Selçuk Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakülte Dergisi*, 25, 2-6.

- Halıcı, N. (2012a). Pekmez ve Sille’de pekmez yapımı. [http://www.zaman.com.tr/yazarlar/nevin-halici/pekmez-ve-sillede-pekmez-yapimi_1355044.html (Erişim Tarihi: 04.08.2015).
- Halıcı, N. (2012b) Sille günü. [http://www.zaman.com.tr/yazarlar/nevin-halici/sille-gunu_1352109.html] (Erişim Tarihi: 04.08.2015).
- Halıcı, N. (2012c). Davetlerimiz ve Sille’nin Kozana’sı. [http://www.zaman.com.tr/pazar_davetlerimiz-ve-sillenin-kozanasi_2063179.html] (Erişim Tarihi: 04.08.2015).
- Halıcı, N. (2012d) Sille’nin kavinnası. [http://www.gidavitrini.com.tr/sillenin-kavinnasi-makale,386.html] (Erişim Tarihi: 04.08.2015).
- Halıcı, N. (2013a).Geçmişin izleriyle Sille mutfağı. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları, Karatay.
- Halıcı, N. (2013b). Sille mutfağı ve yemekleri, 1.Ulusal Sille Sempozyum Kitabı, Konya, 379-383.
- İnci, A. (2008). Silleli şairler (Âsik Figânî ve Âsik Mansur), Konya.
- Kılıçaslan, M. (2009). Hıdrellez, 5000 Yıllık Kültür Vadisi Sille, 3, 6-7.
- Konyalı, İ. H. (1964). Abideleri ve kitabeleri ile Konya tarihi. Konya: Yeni Kitap Basım Evi.
- Özönder, H. (1998). Sille: tarih-kültür-sanat. Konya: Yeni Kitap Basım Evi.
- Sarıköse, B. (2009). Sille bin yıllık tarihçesi ve sosyo-ekonomik yapısı. Konya: Çizgi Kitap Evi.
- Türkiye Patent Enstitüsü, (2009). Konya Etli Düğün Pilavı.
- Uluslan, Y. ve Batman, O. (2010). Alternatif turizm çeşitlerinin Konya turizme etkisi üzerine bir araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23, 243-260.

Extended Abstract

A significant cultural and touristic centre Silile, which is a small town, is located in the 8 kilometres of the North-Western Konya. It has a rich history due to having different religions and cultures as well as lifestyles in that settlement. In retrospect, the historical heritage of Silile dated back to at least 5700 year. Moreover, it was stated that the remains of Silile would belong to Phrygian Civilization in 7th and 8th centuries BC. Hence, Silile is a cradle of many civilizations, and was also inhabited in ancient times by Romans for centuries.

St. Aya Elenia Church was built in 327 by Helene who was the mother of the first Christian Roman emperor Great Constantine. St. Aya Elenia Church made Silile more attractive for tourists because it is the one of the most historical churches. However, there are many historical churches, cemeteries, bridges, mosques and fountains as well as baths in that settlement. The Silile also lived under Empires of Anatolian Seljuk and Ottoman. Both Muslims' and Christians' population have been living here for thousands of years but Christian's folk were abandoned from Silile in 1920 due to the exchange of Turkish Republic in 1920.

The Silile houses were built with Silile stones and hardwood. The arts of wax, stonemasonry and rug have been dated back to the ancient times. Silile has been connected to Selcuklu Municipality in 1989 until now. However, it is in the Protection of Cultural and Natural Heritage. It is also announced as an urban archaeological conservation area because of having a 5700 historical heritage.

Besides these, Silile is a very special and ideal destination for cultural tourism and gastronomy tourism. Silile cuisine's meals have been having mixed cultural traces of Rome, Seljuk and Ottoman. However, the importance of the Silile cuisine was also mentioned in the food epics by songsters. Because of the soil framework, earthen cuisine wares i.e., bowl, plate, olla and pitcher granit have been still used for food service in the Silile's restaurants. The architecture of the Silile's kitchen was generally designated with a rectangle ceiling. The kitchen is located in the ground floor of the house. The kitchen forms with two separate sides. One side is cellar where the foods are kept; the other side is cooking area including two major types of cookers such as a

stable cooker and a portable cooker. Moreover, stable cookers are also two types; one is a frying cooker whereas the other one is tandoori cooker where village bread is cooked in the tandoori cooker for many centuries. Nevertheless the portable cookers are maltese and barbecue. However, there have not been any steamed meals in the Sille cuisine.

Sille folks have improved a genuine salt conservation for ages, and have brought salted fish and caviar from the past to the present. Due to being hunted wild animals in the mountains by local people, the folks have created some regional meals with hunted animals such as rabbit and partridge.

Apart from these, the Sille cuisine has a lot of authentic traditional meals such as stuffed vine leaves, soups (yoghurt, okra, dovga, Tarhana including meat products), cereal products (village bread, noodle, Sille cookie, water heurek, flaky pastry), over 40 varied tirit (e.g. trotter tirit), apricot stew, rice pudding, rose dessert, halva, chewy pumpkin, traditional dried vegetable and fruits (aubergine, grape, apricot), as well as pumpkin, aubergine, dried apricot and tomato jams sugared with molasses. So, there are many opportunities for guests to taste the delicious Sille dishes in the restaurants in Sille and/or Konya.

Sille with vineyards is so popular with different kinds of grapes in Turkey. Well-known and tasty grapes are the kinds of dimnit, shirred, happiness, gemri, white, camel eye, carmina and lady finger. Local people also sell those kinds of grapes in the streets of Sille and/or Konya as a fresh or dried grape.

Therefore, Sille has a historical heritage which should be protected and popularized to all people in the world about the gastronomy and culture of Sille. Moreover, it should also be a more attractive settlement related to gastronomy and cultural tourisms, because of having many economic sources in Sille. Consequently, Sille is a sustainable development model to be discovered by everyone.