

Gastronomi Rehberliği

Gastronomy Guidance

Hande AKYURT KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Anahtar sözcükler:

*Gastronomi, Gastronomi turizmi,
Gastronomi rehberliği.*

ÖZ

İnsanların hayatlarını sürdürabilmesi için yeme içmeye ihtiyaçları vardır. Bu ihtiyaç seyahatleri sırasında da devam etmektedir. Destinasyonların pazarlanmasında gastronominin kullanılması, sosyal medyada gastronomiye artan ilginin yoğunlaşması, otantiklik ve yöresel kavramlarının ön plana çıkması ile gastronomi turizmi giderek zenginleşmiştir. Gastronomi turizminin Türkiye açısından önemi oldukça fazladır. İklim zenginliği, coğrafi farklılıkların olması, kültürel yoğunluk gibi nedenlerle Türkiye, gastronomi açısından oldukça verimlidir. Yoğun bilgi birikimi gerektiren gastronominin turistlere anlatılması da tanıtım açısından gereklidir. Bu konuda turist rehberliğinde temel bir uzmanlaşma alanı olan gastronomi rehberliği karşımıza çıkmaktadır. Ulusal ve uluslararası gastronomiye dair yemeklerin, kültürün, ritüellerin, kullanılan araç gereçlerin, yemek adabının anlatılması gastronomi rehberlerinin en temel görevleri arasındadır.

Key words:

*Gastronomy, Gastronomy tourism,
Gastronomy guidance.*

ABSTRACT

People need to eat and drink to sustain their lives. This need continues during their travels. Gastronomy tourism has become increasingly enriched with the use of gastronomy in the marketing of destinations, the increasing interest in gastronomy on social media and the prominence of authenticity and local concepts. Gastronomy tourism is of great importance for Turkey. Turkey is very productive in terms of gastronomy due to reasons such as climate richness, geographical differences and cultural density. Explaining gastronomy, which requires intensive knowledge, to tourists is necessary for promotion. Gastronomy guidance emerges as one of the specialization areas in tourist guidance. Explaining national and international gastronomy products, culture, rituals, equipment and food etiquette are among the most basic duties of gastronomy guides.

GİRİŞ

Tarihi çağlar boyunca gastronomi, yaşamış ve yaşayan halklar arasında dil veya diğer etkilerden daha güçlü bir kültürel güç olduğunu kanıtlamıştır. Günümüzde belirli gastronomik bölgelerden, farklı mutfakların hüküm sürdüğü ve ortak mutfak yöntemlerinin uygulandığı coğrafi alanlardan bahsetmek mümkündür. Örneğin; Güneydoğu Asya'nın büyük bölümünde pirinç temel gıda maddesidir. Hindistan ve Endonezya yemeklerinin ayırt edici en temel özelliği, yemeklere lezzet katmak için baharatların cömert ve yaratıcı bir şekilde kullanılmasıdır. Zeytinyağı ise Akdeniz mutfağının temel ürünüdür. Kuzey

Avrupa ve Kuzey Amerika'da tereyağı, krema, domuz yağı, kaz ve tavuk yağı gibi çeşitli yağlar ön plandadır. Latin Amerika'da mısır temel gıda maddesidir ve çok çeşitli şekillerde kullanılmaktadır (Britannica 2023). Köklü gastronomi kültürünün içerisinde Türkiye'nin yer aldığı pay oldukça büyüktür. Farklı medeniyetlerin yaşamış olması, gelenek-göreneklerin zenginliği, iklim çeşitliliği, ürün yelpazesinin farklılığı Türk mutfak kültürünün içeriğinin oluşmasını sağlamıştır. Turizm farklı bileşenlerden oluşan bir sektördür. Seyahat, konaklama, yeme içme, eğlence, alışveriş gibi içerikler turizmi meydana getirmektedir. Bu parçalardan biri olan yeme içme turistlerin seyahatleri boyunca gerçekleştirdikleri fiziksel

ihtiyaçlarıdır. Bu ihtiyaçların karşılanması konusunda da gastronomi turizmi ve gastronomi rehberliği kavramları ortaya çıkmıştır.

Gastronomi Turizmi

Son yıllarda turist taleplerinin farklılaşması ile birlikte turizm yelpazesi içerisinde yer alan yiyecek içecek tüketim süreçlerinin de değiştiği görülmektedir. Doğrudan yiyecek içecek tüketimi ile ilgili olan gastronomi turizmi giderek yaygınlaşan bir turizm türü olmaktadır. Özellikle gastronomi temelli destinasyonların ön plana çıkması, yöresel mutfak kültürüne olan duyarlılığın artması, otantiklik arayışı gibi çeşitli seyahat motivasyonlarının ortaya çıkması ile gastronomi turizmi önemli bir pazar halini almıştır.

World Food Travel tanımına göre gastronomi turizmi bir yer hakkında fikir edinmek üzere temelde tat alma olan seyahat eylemidir. Gastronomi turizmi kapsamında birçok faktörden bahsetmek mümkündür. Yemek turları, yemek pişirme sınıfları, şarap tadımları, bira fabrikası turları, üreticilerin ziyaret edilmesi ve sokak pazarları deneyimleri gibi etkinlikler örnek verilebilir (World Food Travel 2023). Gastronomi turizmi endüstrisi içerisinde çeşitli aktörler bulunmaktadır. Bu aktörler (World Food Travel 2023);

- Seyahat ve Konaklama
- Yiyecek ve İçecek
- Diğer, olmak üzere ayrılmaktadır.

Gastronomi turizminin destinasyon açısından birçok yararı bulunmaktadır. Bu yararlar; destinasyon tanınabilirliğinin oluşturulması, ziyaretçi

sayısının artırılması, bölgenin yiyecek içeceklerine olan ihracatın zenginleştirilmesi olarak sayılmaktadır. Doğal olarak destinasyonlar açısından ekonomik girdilerin sağlanması oldukça önemlidir. Gastronomi turizminin belirli bir destinasyon veya işletme üzerindeki ekonomik faydalarının tam sonucunu elde etmek oldukça zor olmasına rağmen toplam ziyaretçi harcamalarının yüzde 25'inin gastronomi temelli olduğunu belirtmek mümkündür (World Food Travel 2023).

Destinasyonların sahip olduğu kültür, gastronomiyi besleyen önemli bir kavramdır. Yemek ve kültür birbirini tamamlar ve yemek ile ilgili inançlar, tutumlar, ritüeller son yıllarda araştırma konularının başında gelmektedir. Kuşaktan kuşağa aktarılan tarifler gastronominin temel yapı taşlarından olmaktadır. Yerel kültürün korunması ve aktarılması konusunda yöresel mutfakların önemi son derece büyüktür. World Food Travel 2023 yılı raporuna göre; Ocak 2022 itibarıyla UNESCO, yiyecek ve içecek ile ilgili 27 geleneği İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nin bir parçası olarak kabul etmiştir. 2022 yılındaki listede Ukrayna pancar çorbası, 2021 yılında da Haiti'nin Joumou çorbası (kaba), İtalya'da trüf mantarı avcılığı ve Senegal'in Ceebu jën (balık, pirinç ve sebze yemeği) tatlari yerini almıştır. Günümüzde yöresel mutfak derslerine ve eğitim merkezlerine yapılan ziyaretler, yemek turları ve çiftçi pazarlarına olan ziyaretler tüm turist tipleri açısından tercih edilen seyahat motivasyonları arasına girmiştir. Bu konuda gastronomik kültürlere olan ziyaretler oldukça popüler bir seyahattir. Gastronomi turistlerinin

Tablo 1. Aktörler ve İçerikleri

Seyahat ve Konaklama	Yiyecek ve İçecek	Diğer
Mutfak Aktiviteleri	Çiftlikler	Hükümet
Destinasyon Yönetim Organizasyonları	Pazarlar	Eğitim Kurumları
Tur Operatörleri	Üreticiler	Medya
Turist Rehberleri	Mutfak Okulları-Sınıfları	Teknoloji Platformları
Turizm Kurulları	Yiyecek İçecek Etkinlikleri	Ticaret Grupları
Konaklama	Satış Ofisleri	Kaynaklar
Ulaşım	Yiyecek İçecek İşletmeleri	Tüketiciler
	Dağıtım Kanalları	

Kaynak: World Food Travel 2023.

seyahat etme temelinde, trend olan yerel yemekleri tadımlamak, geleneksel üretimleri desteklemek ve bir bölgenin mutfak deneyimini temel alan kültürel miraslardan yararlanmak bulunmaktadır (World Food Travel 2023).

Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilecek konulardan biri de UNESCO'dur. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN), sürdürülebilir kentsel kalkınma için stratejik bir faktör olarak tanımlayan şehirlerle ve şehirler arasında işbirliğini teşvik etmek amacıyla 2004 yılında kurulmuştur. Yaratıcı şehirler ağı içerisinde bulunan temalardan biri de gastronomidir (UNESCO 2023). Uluslararası birçok destinasyon ile birlikte ulusal merkezler de bu ağ içerisinde yer almaktadır. Afyonkarahisar, Hatay, Gaziantep UNESCO Yaratıcı Şehirler listesinde (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu 2022). Gastronomi ile ilgili bir diğer konu coğrafi işaretli ürünlerdir. Türkiye sahip olduğu coğrafi özellikleri nedeniyle gastronomi ürünleri açısından oldukça zengindir. Gastronomi turistleri coğrafi işaretli ürünleri yerinde deneyimlemek isteyebilmektedir.

Gastronomi Rehberliği

Gastronomi temalarını anlatabilmek, gastronomi turistlerine etkileyici deneyimler sunabilmek amacıyla turist rehberliğinde gastronomi rehberliği özel ilgi alanı bulunmaktadır. Gastronomi rehberliği uzmanlık alanı ile ilgili 2016 yılında Gaziantep Bölgesel Turist Rehberleri Odası tarafından sertifika programı düzenlenmiştir. "Güneşin ve Ateşin Tadında Yolculuk" olarak sertifika programı adlandırılmıştır (Tureb 2023). Gastronomi Rehberliği belirli bir destinasyona ait yerel mutfak kültürünü turistlere bilgilendirme ve deneyimleme çerçevesinde şekillenmektedir (Başoda vd. 2018). Okech'e (2014) göre turistlerin en popüler üç turistik etkinlikleri arasında yemek yeme yer almaktadır. Ayrıca turistlerin %100'ü seyahatleri esnasında yiyecek içecek tüketmektedir. Türkiye coğrafyası içerisinde birçok mutfak kültürünün olması (Sümer, Troya, Hitit, Frig, Antik Yunan, Bizans, Selçuklu, Osmanlı, Mevlevi vb.) ve tanıtımının artırılması amacıyla gastronomi alanında uzman turist rehberlerine ihtiyaç duyulmaktadır (Akyurt Kurnaz ve Kurnaz 2019).

İyi bir gastronomi rehberinin sahip olması gereken belirli özellikler vardır (Akyurt Kurnaz ve Güzel 2022). Bu özellikler:

- Yerel kültür, yemek ve içecek bilgisine sahip olması,
- Ziyaret edilen bölgenin popüler kültürüne hakim olması,
- Turistlere tur dışında alışveriş yapabilecekleri güvenilir işletmelerin bilgisini sunması,
- Tur dışında gezebilecekleri yerlerin bilgisini sunması,
- Yemeğin yapılışı hakkında bilgi sahibi olması,
- Yiyecek üreticileriyle ilgili bilgi sahibi olması, şeklinde sıralanmaktadır.

Bu özelliklere ilave olarak Akyurt Kurnaz ve Kurnaz'ın (2019) çalışmasına göre iyi bir gastronomi rehberi;

- Yemek yapmayı sevmeli,
- Yiyecek ve içecek işletmelerinde ürünleri daha önce tatmalı,
- Yöresel pazar kültürünü tanımalı,
- Gastronomi uzmanlarından çevresi olmalı,
- Gastronomiyi akademik olarak öğrenmeli,
- Ürün pişirme tekniklerini bilmeli,
- Ürünlerin yetiştirilmesi ve hasat dönemlerini bilmeli,
- Ürünlerin servis ve sunum özelliklerini tanımalı,
- Turistlere anlatabileceği yemek hikayeleri, destanları, mitleri öğrenmeli,
- Uluslararası mutfak kültürlerini tanımalıdır.

Yapılacak olan gastronomi rehberliği araştırmaları ile turist rehberliği içerisindeki yeri daha net bir şekilde anlaşılacaktır.

SONUÇ

Britannica'ya (2023) göre gastronomi; güzel yiyecekleri seçme, hazırlama, sunma ve tadını çıkarma sanatı olarak tanımlanmaktadır. Gastronominin temelinde yemek, kültür ve gelenek arasındaki ilişkilere bulunmaktadır. Bu ilişkileri merak eden turistler temelinde gastronomi olan seya-

hatleri gerçekleştirmektedir. Seyahatleri boyunca farklı tatlar arayan turistler olmaktadır. Bu tatlar yöresellik, kültürel unsurlar gibi etmenlerle birleştiğinde gastronomi turizmi olarak bir turizm türünün şekillendiğini de görmek mümkündür. Destinasyona ait gastronomi unsurlarının tanıtımını sağlayan gastronomi turizmi yıl boyunca yapılabilecek özel ilgiye hitap eden bir turizm türüdür. Yıl boyunca gerçekleştirilebilmesi nedeniyle destinasyona ekonomik gelişim açısından daimi fayda sağlayacak turizm çeşitlerinden biridir. Bu turizm türünün popülerliğini koruması nedeniyle ulusal ve uluslararası birçok gastronomi destinasyonu meydana gelmiştir.

Turistlere tur boyunca değerli bilgiler veren, turistleri yönlendiren, kültürel birikimi sunan, turistlerin eşsiz deneyimler yaşamalarını sağlayan turist rehberleri; ülke ve bölge tanıtımı açısından oldukça önemlidir. Sürekli iletişim halinde oldukları turistlere doğru bilgi aktarımı yapmak en temel görevleri arasında yer almaktadır. Çok farklı alanlarda turist rehberliği mesleğini devam ettirmek mümkündür. Ortaya çıkan özel ilgi turizm türleri doğrultusunda turist rehberliği mesleği kapsamında da uzmanlaşma söz konusu olmuştur. Gastronomi rehberliği sahip olunan gastronomi kültürünün aktarılmasında en temel basamak olmaktadır. Türkiye'nin gastronomi potansiyelinin çeşitliliği düşünüldüğünde gastronomi rehberliği gelecekte popüler ilgi alanlarından biri olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akyurt Kurnaz, H. ve Kurnaz, A. (2019). Gastronomi Rehberliği Alanında Uzmanlaşma. İçinde Ö. Güzel ve Ö. Köroğlu (Ed.), Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma (1. baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Akyurt Kurnaz, H. ve Güzel, Ö. (2022). Gastronomi Rehberliği. İçinde H. Akyurt Kurnaz ve A. Kurnaz (Ed.), Gastronomi Rehberliği (1. baskı). Ankara: Detay Yayıncılık
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R. ve Acar, Y. (2018). Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 11 (3): 1809-1826.
- Britannica, T. Editors of Encyclopaedia. (2023, May 11). Gastronomy. Encyclopedia Britannica, <https://www.britannica.com/topic/gastronomy>, Erişim tarihi: 04 Eylül 2023.
- Okech, R. N. (2014) Developing Culinary Tourism: The Role of Food As A Cultural Heritage in Kenya. Proceedings of The Second International Conference on Global Business, Economics (ss.1-16), Finance and Social Science, Chennai, 11-13 Temmuz 2014.
- UNESCO Türkiye Millî Komisyonu (2022). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>, Erişim tarihi: 30 Ağustos 2023.
- UNESCO (2023). <https://en.unesco.org/creative-cities/home>, Erişim tarihi: 30 Ağustos 2023.
- World Food Travel (2023). 2023 Annual Report: State of The Food and Beverage Tourism Industry, <https://www.worldfoodtravel.org/annual-industry-report> Erişim tarihi: 30 Ağustos 2023.
- Hande AKYURT KURNAZ
Doç. Dr., Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 14030, Gölköy, Bolu.
E-posta: handekurnaz@ibu.edu.tr
ORCID: 0000-0001-9712-6387



Hande AKYURT KURNAZ

Ankara Üniversitesi Beypazarı Meslek Yüksek Okulu Turizm Rehberliği ön lisans programını bitirdi (2005). Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi-Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Öğretmenliği'nden mezun oldu (2009). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda yüksek lisansını (2013), Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda doktorasını tamamladı (2018). Araştırma görevlisi olarak Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde (2010-2012), öğretim görevlisi olarak Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu Turizm Rehberliği programında görev yaptı (2012-2019). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü'nde Dr. Öğr. Üyesi olarak çalıştı (2019-2020). Halen aynı üniversitede Doçent Dr. olarak görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları, turizm rehberliği ve gastronomidir.