

**YÖRESEL YEMEKLERİN YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE
SUNUM DÜZEYİ: TÜRKİYE'DEKİ SAKİN ŞEHİRLER ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA**

Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI*

Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU

Öğr. Gör. Hülya MUTLU

Bilim Uzmanı Erdem BAYDENİZ

ÖZET

Bu makale, Türkiye'deki sakin Şehirlerde yer alan yiyecek işletmelerinde yöresel yemeklerin sunum düzeyinin araŐtırılmasıdır. Çalışmanın kapsamını Seferihisar, Gökçeada, Akyaka, Eğirdir, Yenipazar, Vize, Perşembe, Yalvaç, Halfeti, Uzundere, Göynük, Gerze, Köyceğiz, Taraklı, Mudurnu, Ahlat ve Şavşat sakin Şehirleri oluşturmaktadır. Araştırma verileri iki aşamada toplanmıŐtır. İlk olarak sakin Şehirlerin internet kaynaklarından yöresel yemekler tespit edilmiŐtır. İkinci aşamada sakin Şehirlerdeki yiyecek iÇecek hizmeti sunan işletmelere ulaŐılarak yöresel yemeklerin sunulma düzeyi görüşme tekniği ile sorgulanmıŐtır. GörüŐmeler Ekim-Kasım 2019 tarihlerinde gerçekteŐirilmifitir. İncelenen web sitelerinde 439 adet yöresel yemek tespit edilmiş olup, bu yemeklerin 122 farklı yiyecek iÇecek iŐletmesinde sunulma düzeyi belirlenmiŐtır. Analiz sonuçlarına göre; 439 yöresel yemeğin %25'i hiçbir işletmede sunulmadığı, %20'si ise sadece bir işletmede sunulduğu tespit edilmiŐtır. Yiyecek iÇecek işletmelerinin %7'si menülerinde hiçbir yöresel yemek bulundurmazken, işletmelerin %19'u menülerinde 1 ile 5 arası yöresel yemek bulundurmaktadır. Yöresel yemeklerin sakin Şehirlerde bulunan yiyecek iÇecek işletmelerde sunum düzeylerinin düşün olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sakin Şehir, Yöresel Yemek, Gastronomi.

* Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, sandikcimustafa@hotmail.com, smutluc@aku.edu.tr,
Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ Meslek Yüksekokulu, hulyamutlu@aku.edu.tr,
erdembydeniz@gmail.com

THE PRESENTATION LEVEL OF LOCAL FOOD IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES: A STUDY ON CITTASLOW IN TURKEY

ABSTRACT

This article is to investigate the level of local dishes for presentation cittaslow located in the food business in Turkey. The scope of the study is Seferihisar, Gökçeada, Akyaka, Eğirdir, Yenipazar, Vize, Perşembe, Yalvaç, Halfeti, Uzundere, Göynük, Gerze, Köyceğiz, Taraklı, Mudurnu, Ahlat and Şavşat. The research data were collected in two stages. First of all, local dishes were identified from the internet sources of the cittaslow. In the second stage, the enterprises offering food and beverage services in cittaslow were reached and the level of serving local dishes was questioned with the interview technique. The interviews were held in October-November 2019. 439 local dishes were identified on the websites examined, and the level of serving these dishes in 122 different food and beverage establishments was determined. According to the results of the analysis; It was determined that 25% of 439 local dishes were not served in any business, and 20% were served only in one business. While 7% of the food and beverage businesses do not have any local food in their menus, 19% of the businesses have 1 to 5 local food in their menus. It is concluded that the presentation levels of local foods are low in food and beverage establishments located in cittaslow.

Keywords: Cittaslow, Local Food, Gastronomy.

GİRİŞ

Günümüz modern toplumunda tüketicilik, teknoloji ve iletişim araçları ile hakimiyetini sağlamaktadır. Bu durum istenen gelişmelerin yanında istenmeyen olumsuzlukları da beraberinde getirmektedir. Brundtland Raporuna (1987) göre, “Sürdürülebilir Kalkınma” terimi en yaygın olarak “gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme kabiliyetinden ödün vermeden mevcut ihtiyaçlarını karşılayan kalkınma” olarak tanımlanmaktadır. Cittaslow (Sakin Şehirler), “hızlı yaşam” ile ilgili sorunları gidermek için bir dizi kentsel tasarım ve planlama aracı kullanmaya teşvik eden bir eylemci hareketi olarak başlamıştır. Yerellik, bölgecilik, çevrenin, tarihi ve kültürel dokunun korunması, yenilenebilir enerji kaynaklarının teşvik edilmesi, yerel değerlerin ön plana çıkarılması, yiyecek ve içecek kültürü başta olmak üzere geleneklerin yaşatılması yaklaşımlarını benimseyen Cittaslow, şehirlerin korunması ve gelişmesi anlayışını farklı bir bakış açısı sunmaktadır. Sürdürülebilir kent ise değişim ve gelişimin devamlılığını sağlamak amacıyla sosyo-ekonomik çıkarların çevre ile ilgili kaygılarla uyumlu hale getirildiği yerlerdir (Keskin, 2012:83).

Slow Food felsefesiyle başlayan “cittaslow” hareketi, birçok alanda karşımıza çıkmaktadır. Şehirlerin, cittaslow faaliyetine katılmalarıyla beraber, turizm hareketlerinde artışlar gözlenmiştir. Cittaslow ağına katılım ile birlikte şehirlerin tanınırlığı artmış ve bu şehirler turistler için cazibe merkezine dönüşmüştür. Fakat bu durum turist sayısının artışı ile bu şehirleri yavaşlıktan çıkarma sebeplerinden en önemlisidir.

Cittaslow hareketi, yerel yemeklerin şehirlerde kullanımı için Slow Food hareketinin geleneksel ve doğal beslenme alışkanlıklarını korumayı, fast food yeme alışkanlığının insanlar üzerindeki olumsuzluklarını göstermeyi ve doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını amaçlamaktadır. Yavaş şehirler gastronomi turizminin özelliklerinden olan doğal ve yerel yemeklerin yeneceği yerlerdir. Çünkü Slow Food ve cittaslow akımı, gastronomi bakış açısını yansıtmaktadır.

Yöresel yemekler, bir bölge mutfağını diğerlerinden ayıran kendine özgü pişirme ve sunum tekniklerinin olduğu mutfaklar olarak tanımlanmaktadır (Güler, 2010). Diğer bir tanıma göre yerel mutfak; bir bölgeye ait yiyecek-içecekleri ve bunların hazırlama, pişirme, depolama ve servis yöntemlerini, bu süreçleri gerçekleştirmek için kullanılan sunumlar ve ekipmanların yanı sıra yiyecek ve içecek gibi o bölgeye özgü doğal bir kültürel yapıyı, inançları ve gelenekleri ifade etmektedir (Toksöz ve Aras, 2016).

Toplumların beslenme alışkanlıkları yaşam şekliyle ilişkilidir. Yöreden yöreye farklılık gösterse de yaşam şekillerinin değişmesi beslenme ve yemek kültürünü de zaman içerisinde değiştirmektedir (Şanlıer vd., 2012). Yöresel yemeklere ve yöresel gıdalara turistlerin ilgisinin artmasıyla birlikte bu alanda yapılan araştırmalarda artış yaşanmaktadır. Çoğunlukla yöresel tatlar, yöresel yemekler, yöresel gıdalar ve beslenme alışkanlıkları gibi birçok konuda önemli hale gelmiştir (Çalışkan, 2013). Bu araştırmada Türkiye'deki yavaş şehir ağında yer alan şehirlerde bulunan restoranların menülerinde, yöresel yemeklerin yer alma düzeyinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Araştırma sonuçlarının yavaş şehirlerdeki restoranlarda sunulan yöresel yemeklerle ilgili restoran işletmeleri açısından bir farkındalık yaratarak turizme, gastronomiye ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Cittaslow (Yavaş Şehir)

Bir sivil toplum örgütü olan cittaslow, İtalyanca citta (şehir) ve İngilizce slow (yavaş) kelimelerinden oluşmaktadır. Cittaslow küreselleşmenin, şehirlerin ve şehir sakinlerinin standartlaştırılması ve unutulmuş yaşam tarzlarının yerel özelliklerinin engellenmesi için Slow Food hareketinden ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda cittaslow küreselleşmenin yarattığı homojen yerlerden biri olmak istemedikleri için kasaba ve şehirlerin katıldığı bir birliktir (Yurtseven vd., 2010). Cittaslow hareketi, 1999'da Greve in Chianti Belediyesinin eski başkanı Paolo Saturnini'nin vizyonu doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Paolo Saturnini şehirlerin kendileri tarafından yapılan değerlendirmelerini ve yaşam kalitesini arttırmak için farklı kalkınma modellerini ulusal boyuta taşımıştır (Grzelak-Kostulska vd., 2011: 188). Kısa sürede, Bra (Francesco Guida), Orvieto (Stefano Cimicchi), Positano (Domenico Marroni) ve Slow Food başkanı Carlo Petrini belediye başkanları tarafından benimsenmiştir. Günümüzde 30 ülkede 252 kentte faaliyette bulunmaktadır (Cittaslow Seferihisar, 2020).

Slow Food yaklaşımı ise, kar amacı gütmeyen hızlı yaşam aktivesine ve fast food akımına, yöreye ait geleneklerin kaybolmasına ve kişilerin neler tükettiklerine, yemeklerin nereden geldiğine, tadının nasıl olduğuna ve yemek tercihlerinin dünyanın geride kalanlarını nasıl etkilediğine dair ilgilerinin azalmasına karşı kurulmuş bir yaklaşımdır (Bucak, 2014:21). Slow Food hareketinin kurucusu ve başkanı olan Carlo Petrini, ilk olarak 1997’de Orvieto’da (Umbria, İtalya) düzenlenen Slow Food Dünya Kongresi’nde Slowness felsefesini destekleyecek bir şehirler ağı fikrini başlatmıştır. Slow Food hareketinin felsefesi eko-gastronomiden gelmektedir. Eko-gastronomi, ne tükettiğimizle “gezegenin” geri kalanını nasıl etkilendiği arasındaki bağlantıya işaret etmektedir (Miele, 2008:136).

Cittaslow, şehirlerin doğal kaynaklarının, tarihi mirasının ve kültürel değerlerinin tahribini azaltmakta ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemektedir. Küçük şehirlerin nüfusundaki düşüşler; yerel ekonomik iyileşme ve sosyal faaliyetlerdeki gelişmeler ile önlenemez. Aynı zamanda, cittaslow insana değer veren bir hareket olarak görünmektedir (Tayfun ve Acuner, 2014: 47). Cittaslow, kalkınmayı, sürdürülebilirliği, adil ve özgün olarak nitelendiren bir “küreselleşmeye karşı seferberlik” türünü, alternatif bir felsefe ile ortaya koymaktadır. Cittaslow şehirleri, “yerel kültürlerini” yeniden keşfederek, kendi kimliklerini, kökenlerini ve değerlerini benimseyerek sürekli ekonomik büyümeye ve tüketim kültürüne karşı çıkmaktadır (Mayer ve Knox, 2006).

Slow Food ve Cittaslow felsefesi sadece sağlıklı ve doğal beslenmeyi ya da geleneksel beslenme alışkanlıklarını ve doğal yapısını korumayı değil, aynı zamanda küresel ekonomideki küçük işletmelerin büyük işletmelere karşı örgütlemeyi de hedefleyen bir sistemdir. Hareketin temeli, yerel çiftçilerin ve fast food markalarıyla rekabet edemeyen, uluslararası ölçekte hizmet veren diğer gıda üreticilerinin hayatta kalmasını sağlamaktadır (Görkem ve Öztürk, 2014:13). Cittaslow felsefesinin politikaları, küresel kültürde meydana gelen tek düzeyde yayılmanın aksine, yerel düzeyde bireysellik ve yaratıcılığı vurgulamak için pratik yollar sağlayarak Slow Food felsefesinin ötesine geçmektedir (Parkins ve Craig, 2006: 31).

1.2. Yöresel Yemek

Yöresel yemek kültürü son yıllarda bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmektedir (Özdemir, 2008:37). Turist profillerinin değişmesi, destinasyon seçim kararlarında deniz-kum-güneş üçlüsü üzerinde durmak yerine alternatif turizm türlerinin turistler üzerindeki etkisi ve bu kararlarında önemli unsur olarak barınan yöresel yiyecekleri yerinde tatma arzusunu ön plana çıkarmaktadır (Sünnetçioğlu vd., 2017: 346). Yöresel yiyecekler, sadece bir bölgede yetiştirilen yiyecek ve içecekler olarak değil, aynı zamanda malzemelerinden bir kısmının veya tümünün farklı bölgelerden tedarik edilmesine rağmen yöreye özgü bir üretim sürecinden geçmiş ve yöresel bir kimliğe sahip olması gereken yiyecek içecekler olarak tanımlanmaktadır (Kim vd., 2009:424; Giovannucci vd., 2014; Çulha ve Kalkan, 2015). Yöresel mutfaklara ve yöresel gıdalara turistlerin ilgisinin artmasıyla birlikte bu alanda yapılan akademik çalışmalar da (Aydoğdu ve Mızrak, 2017) artmaya başlamıştır. Özellikle yöresel yemekler, yöresel gıdalar, beslenme alışkanlıkları gibi konular da önem kazanmaya başlamıştır (Çalışkan, 2013).

Kara ve Tokmak (2009) tarafından yöresel yemeklerin turizm açısından önemi ve Çankırı'da yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin yöresel yemekler konusundaki yaklaşımları çalışması yürütülmüştür. Çalışmanın amacı, yöresel yemeklerin turistik destinasyonların oluşumundaki yerini ve etkisini kavramsal olarak incelenmiş ve işletmelerin yaklaşımlarını ortaya çıkarmayı hedeflenmiştir. Çankırı merkezde faaliyet gösteren 12 işletmeye anket uygulanmıştır. Yapılan araştırmada bulgulara göre yiyecek içecek işletmelerinin birçoğunun yöresel yemekleri menülerine koymadığı görülmüştür. İşletme yöneticileri, yöresel yemeklerin yerli halk tarafından tüketilmediğini, yabancıların ise tüketmeme riskinden dolayı çekindikleri için menülerine koymadıklarını belirtmişlerdir.

Büyükşalvarcı vd., (2016) tarafından Konya iline ait yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde ne oranda yer verildiğini ve yöresel yemeklerinin unutulma durumlarını tespit etmek amacıyla bir çalışma yapılmıştır. Araştırmaya 29 adet yiyecek ve içecek işletmesi katılmıştır. Araştırmada veri toplama tekniklerinden anket tekniği kullanılmış ve analiz edilmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda ise belli başlı yöresel yemekler dışında birçok yöresel yemeğe yer verilmediği tespit edilmiştir.

Keskin (2016) tarafından yürütülmüş tez çalışmasında Datça'daki restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanım durumu saptanmıştır. Araştırmada veriler iki aşamada toplanılmıştır. İlk aşamada Datça'nın yöresel yemeklerini tespit etmek amacıyla yerel halk ile görüşülmüştür. İkinci aşamada ise tespit edilen yöresel yemeklerin restoranlarda kullanımını araştırılmıştır. Araştırma Datça'da menülerinde yöresel yemek sunan 48 işletmeden seçilen 20 işletmeyle gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre restoranların özelliklerine göre değişmekle birlikte çoğunlukla mevsime uygun olarak yöresel yemeklerin bazıları turistik ürün olarak kullanılmaktadır. Yöresel yemekleri öncelikli ve ağırlıklı olarak yerli turistler tercih etmektedir. Yöresel yemeklerin tanıtımında restoranların basılı reklamlardan ziyade sosyal medya reklamlarına yöneldikleri tespit edilmiştir.

Özel vd., (2017) tarafından Kilis ilinde faaliyet gösteren yöresel restoran menülerinde yer alma düzeyleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Seçilen 11 restoran işletme yöneticisine uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle elde edilen veriler değerlendirilerek menülerde kullanılan ürün veya ürün grupları tasnif edilip, raporlanmıştır. Araştırma sonucunda Kilis ilinde bulunan yöresel restoranlarda kilise özgü az sayıda yöresel yemeğin sunulduğu belirlenmiştir.

Boztoprak vd., (2017) tarafından Erzurum yemeklerinin yöresel restoranlarda tüketiciler tarafından ne ölçüde beğenildiğini belirlemek, tercih edilmesine etki eden unsurları ortaya koymak ve tekrar satın alma niyetlerini tespit etmek amacıyla bir çalışma yapılmıştır. İstanbul'da Erzurum iline ait yöresel yemeklerin üretildiği restoranların müşterilerine anket uygulaması yapılmıştır. Bulgular neticesinde, tüketiciler, seyahat ettikleri bölgenin kültür varlıklarından biri olan yöresel tatlara ilgi duymaya başlamış ve bu sayede ziyaret edilen bölgenin mutfağına özgü yemekleri deneyimleme şansını bulmuşlardır.

Yıldırım vd., (2018) tarafından Adana ve Mersin bölgesinde faaliyet gösteren konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer verme durumlarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç çerçevesinde, 15 Mart 2015-15 Haziran 2017 tarihleri arasında toplam 212 işletme ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. İşletmelerin önemli bir kesiminin (%84,3) yöresel yemeklere menülerinde yer verdikleri saptanmış, yer verme oranı ortalama %48,36 olarak hesaplanmıştır.

Erdem vd., (2018) tarafından kırsal bir destinasyon olan Mengen'in mutfağına ait yöresel yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde ne oranda yer verildiğini ve yöresel yemeklerin unutulma durumunun tespit etmek amacıyla bir çalışma yapılmıştır. Araştırmada 8 işletme ile yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Elde edilen veriler içerik analize tabi tutularak yorumlanmıştır.

Yılmaz (2019) tarafından Bayburt ilinde yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyleri incelenmiştir. Çalışmada bulgulara göre, Bayburt tavanın yöresel yemekler arasında restoranlarda en çok sunulan yemek olduğu, bunun dışında yer alan yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeylerinin çok düşük olduğu ve yöresel mutfak kültürünün restoranlarda yeterince yaşatılmadığı sonuçlarına varılmıştır.

2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bir milletin kültür temelini ve özelliğini oluşturan maddi ve manevi değerler arasında mutfağın önemli bir yeri bulunmaktadır. Coğrafi konum, üretim biçimleri, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durum, yöresel beslenme anlayışının oluşumunda rol oynayan etmenler olup, bunlar beslenme farklılıkları ya da benzerliklerini oluşturmaktadır (Üçer ve Peşken, 2001; Güneş vd., 2008). Yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı, 2500 çeşidi aşkın yemek türü ile dünyanın en zengin üç mutfağından birisidir. Ayrıca, yiyecek ham maddesi kaynaklarının bolluğu ve çeşitliliği de Türk mutfağının zenginliğinde rol oynamıştır (Akan, 2007). Bir yöreye has olarak üretilen ve tüketilen yiyecek-içeceklerin tanıtımı yapılarak potansiyel ziyaretçiler tarafından bilinmesi bir turistik çekicilik olarak görülebilir. Ancak bu çekiciliklerin ürün olabilmesi için, ulaşılabilirlik, turistik işletmeler, etkinlikler ve imaj unsurlarının da sağlanması gerekmektedir. Bu nedenle bir mutfak kültürüne ait bir yemek veya içecek restoranlarda satışa sunulmadıkça ulaşılabilir olmayacaktır (Kılınç vd., 2017).

Gastronomik değerler turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak gastronomik değerlerden bir çekicilik olarak faydalanabilmek için değerlerin yiyecek içecek işletmelerinde ulaşılabilir ürünlere dönüşmüş olması gerekir. Restoran menüleri sundukları bilgiler aracılığıyla gastronomik değerlerin ürüne dönüşme düzeyinin başlıca göstergesidir (Kılınç ve Kılınç, 2018:394). Bu bağlamda ülkemizde bulunan yavaş şehirler gastronomik değerler açısından oldukça önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelden faydalanabilmek için, yavaş şehir ağına bulunan şehirlerdeki restoranların menülerinde yöresel yemekler ile içecekleri sunmaları ve ulaşılabilir olmaları ile mümkündür. Söz konusu bu durum özellikle restoran işletmelerinde sektörün/işletmelerin yöresel ürünleri sunma düzeylerinden dolayı işletmeler için uzun vadede olumlu sonuçlara yol açabilecektir.

Bu araştırmanın amacı, yöresel yemeklerin yavaş şehirlerde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde sunma/yer alma düzeyinin ortaya çıkarılmasıdır. Slow Food hareketi örnek alınarak ortaya çıkan yavaş şehirlerdeki yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin kullanım düzeyi araştırmanın önemini ortaya çıkartmaktadır. Aynı zamanda yavaş şehirlerdeki restoranlarda sunulan yöresel yemeklerle ilgili restoran işletmeleri açısından bir farkındalık yaratarak turizme, gastronomiye ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

3. YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, bireylerin hayatlarındaki rutin ve sorunlu anları ile anlamları tanımlayan çalışmaları ve çeşitli empirik materyal setini, vaka incelemesi, kişisel deneyim, iç gözlem, yaşam öyküsü, röportaj, tarihsel ve görsel metinleri tanımlayan çalışmaları içerir. Nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan teknikler katılımcı gözlem ve görüşmedir (Kuş, 2003: 77). Nitel araştırmalar, oldukça geniş bir süre içinde, çalışmanın doğal ortamlarda aynı zamanda yazılı ve görsel veri toplama gerekli olduğunda kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Nitel araştırmanın amacı, konuyu derinlemesine, detaylı ve gerçekçi bir şekilde ele almaktır. Araştırmadan elde edilen sonuçların geçerliliği ve güvenilirliğinin bir göstergesi olarak, araştırmaya konu olan kişilerin görüş ve deneyimlerinin, belgelerden elde edilen verilerin veya gözlemlerin ayrıntılı ve derinlemesine incelenmesi olarak değerlendirilmektedir (Patton, 1990). Yarı yapılandırılmış mülakat biçiminde görüşmeciyi, kaba çizgiler içeren bir yol haritasına sahiptir. Fakat katılımcının ilgisine ve bilgisine göre, bu genel çerçevede farklı sorular sorarak konunun farklı boyutlarını ortaya çıkarmaya çalışmaktadır (Altunışık vd. 2007: 84).

Araştırma kapsamında Türkiye'nin yavaş şehirleri incenmiş ve web sayfasında yerel yemeklere ilişkin bölümler incelenmeye alınmış ve yöresel yemeklerin listesi çıkartılmıştır. Web sitesinde yerel yemeklerine yer vermeyen yavaş şehirlerin yöresel yemeklerine belediye ve turizm müdürlüğü web sayfalarından veya web sitelerinden ulaşılmıştır. İncelemeler sonucunda ortaya çıkartılan yöresel yemek listesi oluşturulmuştur. Yavaş şehirlerle ilgili restoranlara internette ulaşılması. Belirlenen restoranlara gerek maliyet gerek zaman kısıtlarından dolayı telefon ile ulaşılmış ve görüşme gerçekleştirilmiştir.

Bu araştırmanın evrenini, Türkiye'deki yavaş şehir ağı katılan bütün şehirlerde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırmada, zaman ve maliyet kısıtlarından dolayı örneklem alınma yoluna gidilmiştir. Bu çerçevede araştırmanın örneklemine ise, bilgi paylaşımında bulunmayı kabul eden, kolay ulaşılabilen, menülerini paylaşmaya niyetli, turistlerin ziyaret etme potansiyellerinin yüksek olduğu bölgelerdeki restoranlardan veriler elde edilmeye çalışılan 122 restoran işletmesi oluşturmaktadır.

4. BULGULAR

Yavaş şehirlerde yöresel yemeklerin tespiti ve bu yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde sunum düzeyi araştırılmıştır. Cittaslow Türkiye web sayfasından 2019 Ekim ayında elde edilen verilere göre 17 cittaslow şehri tespit edilmiş ve bu şehirlerin bölgelere göre dağılımına Tablo 1’de yer verilmiştir. Buna göre en fazla cittaslow şehri Marmara Bölgesi’nde yer almaktadır. İkinci sırada Ege Bölgesi ve sonrasında Karadeniz Bölgesi yer almaktadır. 2019 Ekim ayı itibariyle sadece İç Anadolu Bölgesi’nin cittaslow şehrine sahip olmadığı görülmektedir.

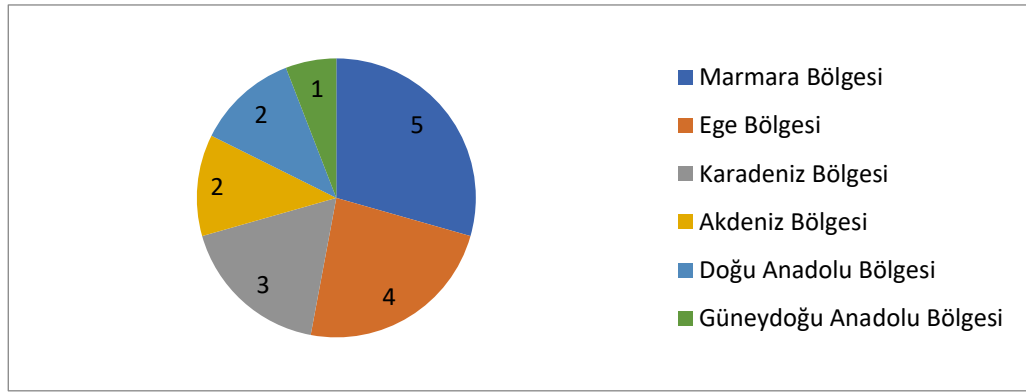
Tablo 1: Cittaslow Şehirlerinde Görüşme Yapılan Kişilerin Demografik Bilgileri

Yavaş Şehirler	İşletme Sayısı	Görüşülen Kişi		Cinsiyet	
		İşletme Sahibi	Aşçı	Kadın	Erkek
Seferihisar	14	11	3	4	10
Gökçeada	13	13	-	4	9
Akyaka	12	9	3	4	8
Eğirdir	12	10	2	-	12
Yenipazar	10	10	-	-	10
Vize	9	8	1	3	6
Perşembe	8	7	1	1	7
Yalvaç	6	5	1	1	5
Halfeti	6	5	1	1	5
Uzundere	6	5	1	1	5
Göynük	5	4	1	1	4
Gerze	5	5	-	4	1
Köyceğiz	5	4	1	-	5
Taraklı	4	3	1	-	4
Mudurnu	4	4	-	1	3
Ahlat	2	2	-	-	2
Şavşat	1	1	-	1	-
Toplam	122	106	16	26	96

Tablo 1’de bulunan yavaş şehirlerdeki katılımcılara ait demografik özelliklere göre; görüşme yapılan katılımcıların 106’sı işletme sahibi ve 96’sı erkek katılımcılardan oluşmaktadır. Seferihisar’daki katılımcıların 11’i işletme sahibi 4’ü kadın, 10’u erkek ve 3’ü aşçılardan oluşmaktadır. Akyaka’daki katılımcıların, 9’u işletme sahibi, 4’ü kadın, 8’i erkek ve 3’ü işletmelerde çalışan aşçılardır. Gökçeada’daki katılımcıların tamamı işletme sahibi olup, 4’ü kadın, 9’u erkeklerden oluşmaktadır. Taraklı’daki katılımcıların, 3’ü işletme sahibi olup, tamamı erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Yenipazar’daki katılımcıların tamamı işletme sahibi ve erkeklerden oluşmaktadır. Vize’deki katılımcıların, 8’i işletme sahibi olup, 3’ü kadın, 6’sı erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Perşembe’deki katılımcıların, 7’si işletme sahibi olup, biri kadın, 7’si erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Yalvaç’taki katılımcıların, 5’i işletme sahibi olup, 1’i kadın, 5’i erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Halfeti’deki katılımcıların, 5’i işletme sahibi olup, bir kişi kadın, 5’i erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Eğirdir’deki katılımcıların, 10’u işletme sahibi olup, tamamı erkek ve 2’si aşçılardan oluşmaktadır.

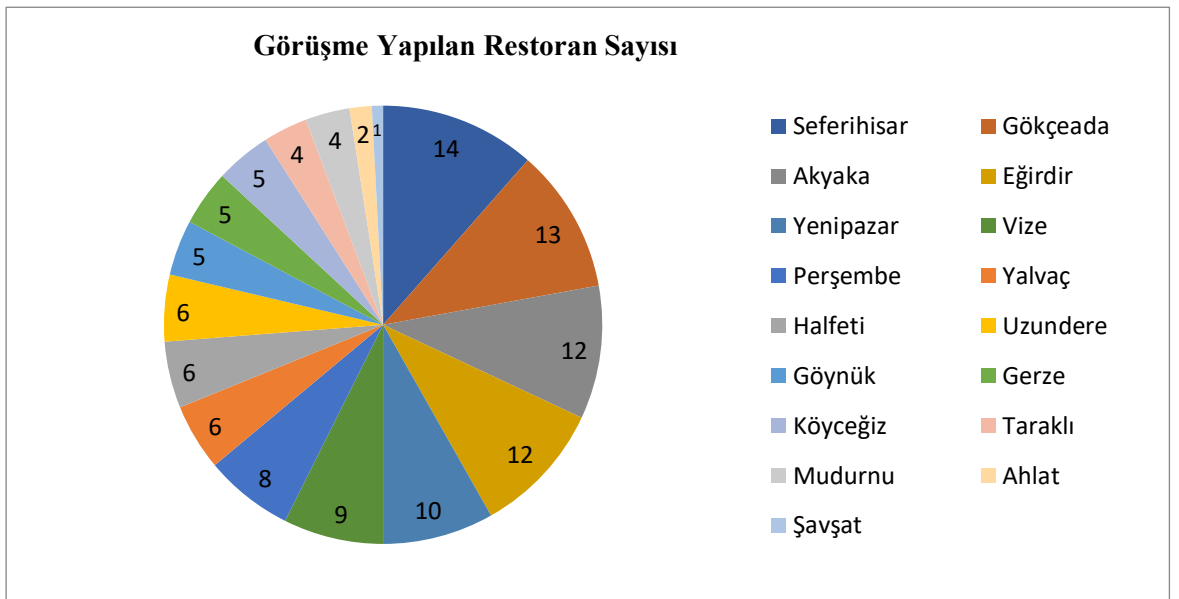
Göynük'teki katılımcıların, 4'ü işletme sahibi olup, bir kişi kadın, 4'ü erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Gerze'deki katılımcıların, tamamı işletme sahibi olup, 4'ü kadın, bir kişi erkekten oluşmaktadır. Mudurnu'daki katılımcıların, tamamı işletme sahibi olup, bir kişi kadın, 3'ü erkeklerden oluşmaktadır. Şavşat'taki katılımcıların, tamamı işletme sahibi kadınlardan oluşmaktadır. Uzundere'deki katılımcıların, 5'i işletme sahibi olup, bir kişi kadın, 4'ü erkek ve bir kişi aşçıdan oluşmaktadır. Ahlat'taki katılımcıların, tamamı işletme sahibi erkek ve biri aşçılardan oluşmaktadır. Köyceğiz'deki katılımcıların 4'ü işletme sahibi, bir kişi aşçı ve tamamı erkeklerden oluşmaktadır.

Grafik 1: Cittaslow Şehirlerin Bölgelere Göre Dağılımı



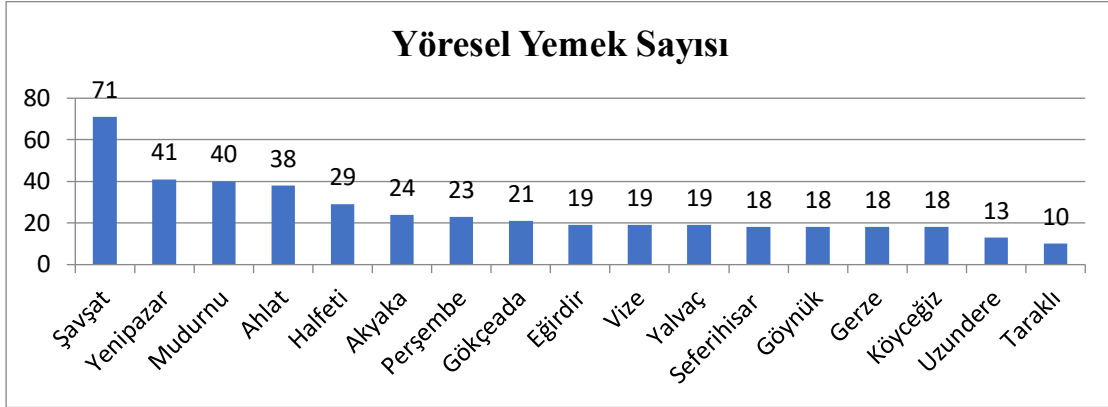
Tespit edilen cittaslow şehirlerinde görüşme yapılan işletme sayısına Grafik 2'de yer verilmiştir. Buna göre Ege ve Marmara bölgelerinde yer alan cittaslow şehirlerinde daha fazla restoran ile görüşme yapıldığı görülmekle birlikte toplam 122 işletme ile görüşme yapılmıştır. Buradan hareketle sahil bölgelerinde yer alan şehirlerin geri dönüş oranlarının yüksek olduğu söylenebilir.

Grafik 2: Cittaslow Şehirlerinde Görüşme Yapılan İşletme Sayısı



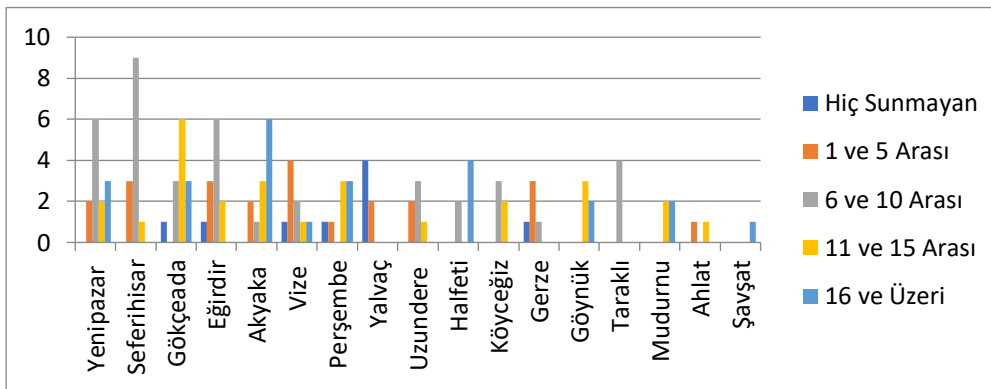
Cittaslow Türkiye web sayfasında şehirlerin tarihi, gezilecek yerleri, yemek kültürü ve uygulanan projeler hakkında bilgilere yer verilmektedir. Bu kapsamda şehirlerde tespit edilen yöresel yemeklerin sayısı Grafik 3'te belirtilmiştir. Yöresel yemeklerin tespitinde ilk önce cittaslow web sayfasından faydalanılmakla birlikte, şehirlerin belediye web sayfaları, turizm müdürlüğü sayfaları ve yöresel yemeklerin ulaşılabilceği diğer web sayfalarından faydalanılmıştır.

Grafik 3: Cittaslow Şehirlerinde Tespit Edilen Yöresel Yemek Sayısı



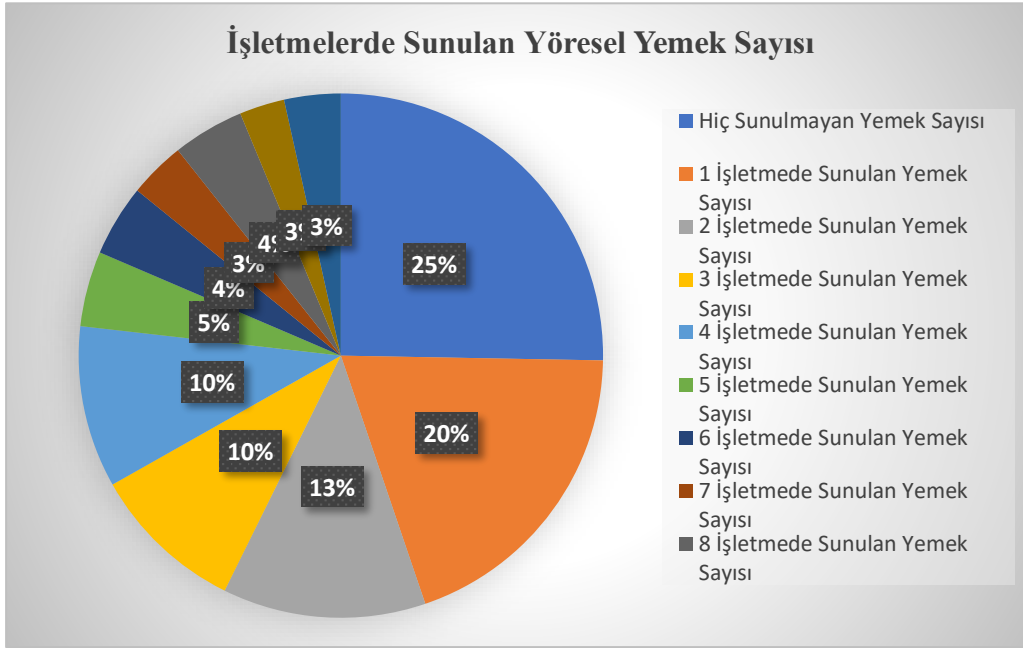
Web sayfaları ziyaret edilecek bölge hakkında ön araştırma yapmak ve gitmeden önce gezi planı çıkartmak açısından faydalı olmakla birlikte bölgenin yöresel yiyecek ve içeceklerin web sitelerinde yer alması ziyaretçilerin program yapmasında faydalı olmaktadır. Bu kapsamda yavaş şehirler içerisinde yöresel yemeklerini en iyi yansıtan şehrin Şavşat olduğu görülmektedir. 17 farklı şehirde toplam 439 yöresel yemek bilgisine ulaşılmış olup ortalama her bir şehir için 26 yemek olduğu görülmektedir. 71 farklı yöresel yemek bilgisine ulaşılan Şavşat şehrini, Yenipazar, Mudurnu ve Ahlat takip etmektedir. En az yöresel yemek Taraklı ve Uzundere şehirlerinde tespit edilmiştir.

Grafik 4: Cittaslow Şehir İşletmelerinde Yöresel Yemeklerin Sunum Durumu



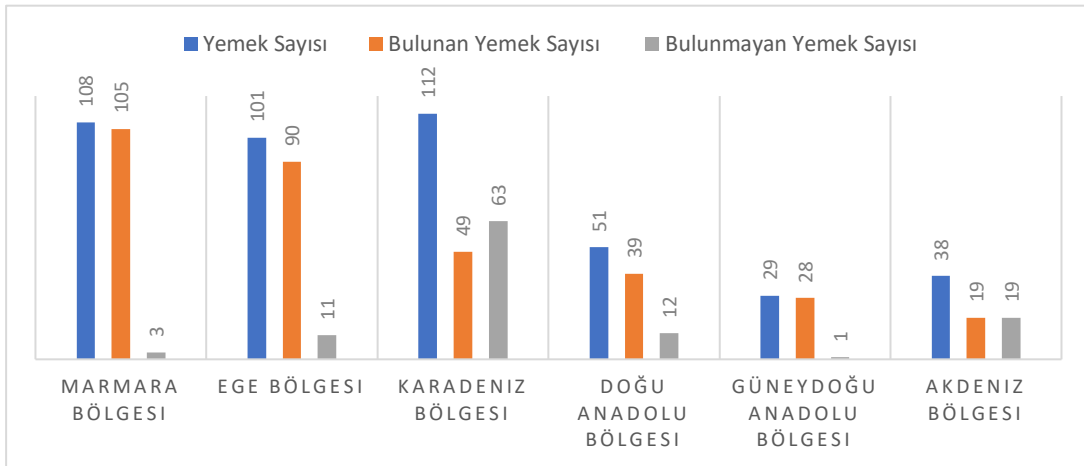
Web sayfalarının incelenmesi ile tespit edilen yöresel yemekler liste haline getirilerek bölgedeki yiyecek içecek işletmelerine mülakat yöntemi ile sorulmuştur. Buna göre yöresel yemeklerin sunum düzeyi Grafik 4'te yer verilmiştir. Yöresel yemeklerin sunumuna ilişkin incelenen 122 işletme içerisinde yöresel yemek sunmayan işletmelerin oranı %7, 1-5 arası yemek sunan işletmelerin oranı %19, 6-10 arası 31, 11-15 arası %22, 16 ve üzeri %21 olduğu tespit edilmiştir.

Grafik 5: Yöresel Yemeklerin Sunum Analizi



Grafik 5'te tespit edilen yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde sunum durumuna yer verilmiştir. Bu kapsamda tespit edilen 439 yöresel yemeğin dörtte biri (%25) hiçbir restoranda sunulmamaktadır. Web sitelerinden elde ettiğimiz bilgiler doğrultusunda tespit edilen her dört yemekten bir tanesi ziyaret edilen şehirlerde bulunabilirliği mümkün görünmemektedir. Yöresel yemeklerin 1 veya 4 işletmede yer alma oranı ise %53'tür. Bu kapsamda yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde yer verilmediği görülmektedir. Sadece %22 oranında yöresel yemek 5 ve üzeri işletmelerde bulunabilirliği araştırma sonucunda tespit edilmiştir.

Grafik 6: Bölgelere Göre Tespit Edilen Yemek Sayısı ve Sunum Düzeyi



Grafik 6 incelendiğinde bölgelere göre tespit edilen yemeklerin işletmelerde bulunabilirliği yer almaktadır. Buna göre Marmara Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu'da tespit edilen yöresel yemeklerin işletmelerde bulunabilirliği yüksektir. Karadeniz Bölgesi'nde yöresel yemeklerin sayısı yüksek olmasına rağmen bulunabilirlik düzeyi düşüktür.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye’de cittaslow unvanına sahip şehirlerde yöresel yemeklerin sunum düzeyinin incelendiği bu çalışmada elde sonuçlar aşağıda yer almaktadır.

- Türkiye’de 2019 Kasım ayı itibarıyla 17 farklı cittaslow şehri tespit edilmiş olup, her bir şehrin cittaslow Türkiye web sitesinde yer alan bilgiler incelenerek yöresel yemeklerin listesi ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır. İncelenen web siteleri arasında yöresel yemek bilgileri açısından farklılıklar olduğu görülmüştür. Bir kısım şehirde yöresel yemeklere ilişkin geniş bilgi verilirken bir kısmında en önemli yemeklere yer verilmiştir. İncelenen web sitelerinin büyük çoğunluğunda yöresel yemeklere ulaşılamamıştır. Bu şehirlerin yemeklerine belediye web sayfalarından ulaşılmıştır.

- Yöresel yemeklerin bulunduğu web sitelerinde restoranlara ilişkin bilgiler bulunmamaktadır.

Bu kapsamda yöresel yemeklerin sunulduğu restoranlara çevrim içi restoran rehberleri üzerinden ulaşılmıştır. Yöresel yemeklerin yer aldığı cittaslow web sayfalarında mekânlara ilişkin bilgi bulunmamaktadır.

- Her bir şehir için tespit edilen yöresel yemeklerin işletmelerde bulunabilirliğine ilişkin 122 işletme ile görüşme yapılmış ve tespit edilen 439 yemekten %25’inin hiçbir işletmede sunulmadığı tespit edilmiştir. Yemeklerin %53’ü ise 1-4 arası işletmede bulunabilirliği sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuçlar yavaş şehirlerde yöresel yemeklerin bulunabilirliğinin düşük olduğunu göstermektedir. Cittaslow unvanlı şehirlerde elde edilen sonuç Kara ve Toprak (2009), Çankırı’da yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmadığı; Büyüksalvarcı, Şapcılar ve Yılmaz (2016), Konya’da sadece belirli yöresel yemeklerin restoranlarda sunulduğu büyük çoğunluğunun bulunmadığı; Özel, Yıldız ve Akbaba (2017), Kilis’de çok az yöresel yemeğin restoranlarda sunulduğu; Yılmaz (2019), Bayburt restoranlarında Bayburt yöresel yemeklerinin sunum düzeyinin düşük olduğu sonuçları ile örtüşmektedir.

- Yöresel yemeklerin sunum düzeyine ilişkin bölgesel analiz sonucuna göre web sitesinde yer alan yiyeceklerin işletmelerde bulunmadığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Cittaslow web sayfası başta olmak üzere yöresel yemeklerin isimlerinin yer aldığı tanıtım sitelerinde yemeklerin bulunabilecekleri yerlerin de eklenmesinde faydalı olacaktır. Hiçbir yerde bulunmayan yöresel yemeklere ulaşım konusunda ziyaretçilere alternatif çözüm önerileri getirilmelidir.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgulardan hareketle yöresel yemeklerin tanıtımının şehirlerinin web sitelerinde yer verilmesi ziyaretçilerin dikkatini çekmek açısından faydalı görülmektedir. Ancak bu ürünlerin bulunduğu/sunulduğu yerlere dair bilgi notlarına yer vermekte fayda görülmektedir. Diğer taraftan önemli bir tanıtım ağı olan cittaslowda yöresel yemeklere ilişkin daha ayrıntılı bilgilere yer verilmesi ve her şehir için standart veri oluşturulması önerilmektedir. Cittaslow şehirlerinin her geçen yıl artış gösterdiği Türkiye’de yöresel yemeklerin “Slow Food” kategorisinde araştırılması gelecek araştırmacılar için araştırma konusu olarak ön görülmektedir.

KAYNAKÇA

- AKAN, L. S. (2007). Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı*, Cilt:13-14, Ankara.
- ALTUNIŞIK, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*, (5. Baskı), Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- AYDOĞDU, A. ve Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20), 366-394.
- BOZTOPRAK, F., Kurnuç, M. ve Çetinkaya, N. (2017). Erzurum Yöresel Yemeklerinin Restoran Tercihine Etkileri ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetleri Üzerine Bir Araştırma, *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 6(4), 96-110.
- BRUNDTLAND, G. (1987). *Brunfland Report* <https://www.iisd.org/topic/sustainable-development> (Erişim, 27.02.2020).
- BUCAK, T. (2014). *Slow Food Akımı*. O. N. Özdoğan (Ed.). Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikâyeleri içinde Ankara: Detay Yayıncılık.
- BÜYÜKŞALVARCI, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(4), 165-181.
- ÇALIŞKAN, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- ÇULHA, O. ve Kalkan, A. (2015). *Tanıtım Broşürleri Gözüyle Anadolu Yöresel Mutfakları*, I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, And Indicators, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- ERDEM, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği, *I. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- GIOVANNUCCI, D., Barham, E.ve Pirog, R. (2014). Defining And Marketing “Local” Foods: Geographical Indications For Us Products. *The Journal Of World Intellectual Property*, 13(2), 94-120.
- GÖRKEM, O. ve Öztürk, Y. (2014). Gastronomic Reflections of Cittaslow Movement on Local Cuisine: The Case Study of Seferihisar (İzmir, Turkey), *Turizam* 18(1), 11-21.
- GRZELAK-KOSTULSKA, E., Hołowiecka, B. and Kwiatkowski, G. (2011). *Cittaslow International Network: An Example of a Globalization Idea?*, In *The Scale of Globalization. Think Globally, Act Locally, Change Individually in the 21st Century*, Ostrava: University of Ostrava, 186-192.
- GÜLER, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- GÜNEŞ, G., Ülker, H. İ., Karakoç, G. (2008). “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”, 2. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi, Antalya.
- KARA, M. ve Tokmak, C. (2009). Yöresel Yemeklerin Turizm Açısından Önemi ve Çankırı’da Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Yöresel Yemekler Konusundaki Yaklaşımları, *Çankırı Araştırmaları Dergisi*, 4(4), ss. 263-273.
- KESKİN, E. B. (2012). Sürdürülebilir Kent Kavramına Farklı Bir Bakış: Yavaş Şehirler (Cittaslow), Paradoks Ekonomi, *Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 8(1), ss. 81-99.

- KESKİN, H. (2016). *Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği*, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi: Muğla.
- KILINÇ, O. ve Kılınç, U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3). ss. 397-410.
- KILINÇ, O., Kılınç, U. ve Ongun, U. (2017). Burdur İli'nin Gastronomik Çekicilikleri: Burdur Mutfağı'ndan Örnekler, 6. *Ulusal, 2. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu: Gaziantep. 87-106.
- KIM, Y.G., Eves, A. and Scarles, C. (2009). Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- KUŞ, E. (2003). *Nitel-Nitel Araştırma Teknikleri*, Ankara: Anı Yayıncılık.
- MAYER, H. and Knox, P. (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World, *Journal of Urban Affairs*, 28(4), 321-334.
- MIELE, M. (2008). Cittaslow: Producing Slowness Against The Fast Life, *Space and Polity*, 12(1), 135-156.
- ÖZDEMİR, G. (2007). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlama Temelleri: İzmir İçin Bir Destinasyon Model Önerisi* (Basılmamış Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ÖZEL, G., Yıldız, F. ve Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği, *Kesit Akademi Dergisi* 3(11), 351-364.
- PATTON, M. Q. (1990). *Qualitative Evaluation and Research Methods*. (2nd ed.). London: Sage Publications.
- SÜNNETÇİOĞLU, A., Yalçınkaya, P. ve Olcay, M. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5 (Özel Sayı), 345-354.
- ŞANLIER, N., Cömert, M. ve Durlu Ö. F. (2012). *Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı*. Milli Folklor, 24(94), 152-161.
- TAYFUN, A. ve Acuner, E. (2014). Cittaslow: A Comparative Research Turkey and The World. *Conference of The International Journal of Arts and Sciences*, 7(3), 239-246.
- TOKSÖZ, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special Issue1, 174-189.
- ÜÇER, M. ve Peşken, F. (2001). *Divriği'de Mutfak Kültürü-Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri*. Sivas Hizmet Vakfı Yayınları.
- YILDIRIM, A. ve Şimsek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6.Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- YILDIRIM, O., Karaca, O. B. ve Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 376-398.
- YILMAZ, Ö. (2019). Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği, *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 225-230.
- YURTSEVEN, R., Kaya, O. ve Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Ankara: Detay Yayıncılık.