



SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ: FOÇA ÖRNEĞİ¹

The Relationship of the Slow Food Movement With the Sustainability of Gastronomy Tourism: The Case of Foça

* Nigar ALİYEVA

** Avşar KURGUN

ÖZET

Bu araştırmanın amacı Foça'da Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkisini araştırmaktır. Araştırmada ayrıca Foça'da bulunan paydaşların Slow Food Hareketi'ni nasıl tanımladıklarını ve bu hareketin faydaları hakkındaki düşüncelerini öğrenerek, mevcut durumun iyileştirilmesine yönelik önerilerde bulunmak ve bilgi birikimine katkıda bulunarak farkındalığın artırılmasını sağlamak hedeflenmektedir. Araştırmanın ana sorusu "Slow Food Hareketi'nin iyi, temiz ve adil temel ilkelerine dayanan proje ve etkinlikleri Foça'da sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine yönelik olarak nasıl fırsatlar sağlayabilir?" şeklinde belirlenmiştir. Araştırma sorusunun niteliği ve konuya uygunluğu açısından, birincil verinin toplanması için nitel araştırma yöntemi ve kişisel araştırma tasarımı kullanılmıştır. Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırmanın evrenini Foça'da bulunan Slow Food paydaşları (oteller, restoranlar, sivil toplum kuruluşları, kamu, acentalar, aşçılar, çiftçiler vb.) oluşturmaktadır. Araştırmada maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme ile elde edilen verilerin analizinin gerçekleştirilmesinde nitel veri analizi yöntemlerinden olan betimsel analiz kullanılmıştır. Araştırma sonucunda Slow Food hareketi ile Foça'da sürdürülebilir gastronomi turizmi arasında olumlu bir ilişki olduğu belirlenmiş ve bu ilişkinin geliştirilmesine yönelik değer yaratacak önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yavaş Yemek, Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi.

ABSTRACT

The purpose of this research is to investigate the relationship between the Slow Food and sustainable gastronomy tourism in Foça. In the research, it is also aimed to learn how the stakeholders in Foça define the Slow Food and their opinions about the benefits of this movement, to make suggestions for the improvement of the current situation and to increase awareness by contributing to the knowledge. The main question of the research is "How can the Slow Food's projects and activities based on the basic principles of good, clean and fair provide opportunities for the development of sustainable gastronomy tourism in Foça?". In terms of the nature of the research question and its relevance to the subject, qualitative research method and exploratory research design were used to collect primary data. Data were collected using a semi-structured interview technique. Slow Food stakeholders (hotels, restaurants, non-governmental organizations, public, agencies, cooks, farmers, etc.) in Foça constitute the universe of the research. The research was carried out with maximum diversity sampling. Descriptive analysis, one of the qualitative data analysis methods, was used to analyze the data obtained through semi-structured interviews. As a result of the research, it was determined that there was a positive relationship between the Slow Food and sustainable gastronomy tourism in Foça, and suggestions were made to create value for the activation of this relationship.

Keywords: Slow Food, Sustainability, Sustainable Gastronomy Tourism.



Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 31.07.2021

Yayın tarihi: 16.08.2021

İletişim Bilgileri

* avsar.kurgun@deu.edu.tr

** nigar.aliyeva.ahmed@gmail.com

¹ Bu makale Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programında Nigar ALİYEVA tarafından yazılmış olan "Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği" isimli tezden üretilmiştir.



1. GİRİŞ

Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği birçok faktöre bağlıdır. Bu faktörler arasında yerel üretim, adil, temiz, güvenilir ve kaliteli ürünler önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle söz konusu faktörleri önceleyen ve geliştiren sistemli bir uygulama çerçevesi kritik değer taşımaktadır. Slow Food hareketi bu bağlamda son derece etkin ve küresel bir referanstır. Hareket temel ilkeleri ve uygulamaları ile sürdürülebilir gastronomi turizminin ihtiyacı olan birçok çalışmayı hedeflemektedir. Hareket kültürel değer perspektifinden ekolojik ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına uzanan geniş bir yelpazede gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için fırsatlar sunmaktadır. Bu noktadan hareketle çalışma Foça'da Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkisini araştırmayı hedeflemektedir. Araştırma ile Slow Food hareketi ile Foça'da sürdürülebilir gastronomi turizmi arasında olumlu bir ilişki olduğu belirlenmiş ve bu ilişkinin etkinleştirilmesine yönelik değer yaratacak önerilerde bulunulmuştur.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Slow Food Hareketinin Doğuşu

Kültürel özgünlüğün ortadan kalkması ve tek tipleşme, Carlo Petrini ve birkaç aktivisti harekete geçirerek Slow Food hareketini başlatmıştır (Avcıkurt ve Özgürel, 2018: 571). Hareketin Kurucusu Carlo Petrini, 1948 doğumlu ve 1960'ların İtalyan solunun seçkin entelektüel çevresinde bilinen tanınmış bir gıda gazetecisi ve şarap uzmanıdır (Leitch, 2000: 105). Hareket McDonalds ve benzerlerinin temsil ettiği hızlı yeme akımına bir tepki olarak biçimlenmiştir.

Slow Food felsefesinde yalnızca yenilen yemek değil, aynı zamanda kiminle, ne zaman, ve nasıl yemek yenildiği de önemlidir. Yiyeceği anlamak için üretim aşamasından sunum aşamasına kadar tüm faaliyetleri anlamak gerekmektedir (Carolan, 2017: 7).

1986 yılında Slow Food hareketini başlatan aktivistler, 3 Kasım 1987'de La Gola dergisinde bir Manifesto yayınlamışlardır. Slow Food Manifestosu'nun yayınlanması, Slow Food felsefesinin İtalya'nın dışında tanınmasını sağlamış ve fast food akımının yayılmasıyla ilgili endişeleri olan herkesin dikkatini çekmiştir (Andrews, 2008: 11-12). Slow Food, 9 Aralık 1989'da Paris'teki Opéra Comique'de uluslararası bir hareket haline gelmiştir (Petrini, 2003: 16).

Slow Food felsefesinde her insan biyolojik ve kültürel bir varlık olarak kabul edilmekte, ekonomik durumu ne olursa olsun en iyi, kaliteli ve güvenilir yiyecekleri tatmayı hakettiği vurgulanmaktadır (Petrini ve Padovani, 2011: 11-12). Toplumun kültürüne uygun, o yörede mevsiminde yetişen, tarım aşamasından sunum aşamasına kadar çevre ve insan sağlığına zarar vermeden, nesilden nesile aktarılan, yöreye özgü yöntemlerle hazırlanan yiyeceklerden zevk alarak yemek, bunun yanı sıra hem tüketici, hem de üreticinin emeğinin karşılığını



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

alabileceği adil fiyat, Slow Food felsefesinin temel ilkelerini oluşturmaktadır (Philippon, 2015: 10).

2.2. Slow Food Hareketi Kapsamında Yer Alan Vakıf ve Projeler

Slow Food, kar amacı gütmeyen dernekler ve ticari işletmeler de dahil olmak üzere çeşitli kuruluşlardan oluşan bir şemsiye kuruluş olarak tanımlanabilir (Voinea, Atanase ve Schileru, 2016: 850). Conviviumlar hareketin temelini oluşturmaktadır. Bu yerel grupların amacı bir bölgedeki ilgili gruplarla bağlantı kurmak, yerel gıdalar hakkında bilgi almak, yerel gıdaları ve çiftçileri desteklemek için fırsatlar yaratmaktır (Labelle, 2004: 14). Convivium kelimesi ziyafet anlamı taşımaktadır. Yerel etkinlikleri organize etmek için kurulmuştur (Andrews, 2008: 41).

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı'nı (Slow Food Foundation for Biodiversity) Slow Food Hareketinin öncüleri kurmuşlardır. Biyoçeşitlilik Vakfı Slow Food hareketinin bir parçasıdır ve 2003 yılında Toskana bölgesi ile birlikte Floransa'da kurulmuştur (Slow Food, 2020). Biyoçeşitlilik Vakfı, bölgesel gıda sistemlerinin kültürel ve ekolojik çeşitliliğini korumak için projeler düzenlemekte ve finanse etmektedir (Labelle, 2004: 16-17).

Slow food kapsamında köylü ve esnaf geleneklerinin, becerilerinin ayrıca sosyal ve kültürel mirasın korunması için Nuh'un Ambarı projesi başlatılmıştır (Petrini, 2003 : 91-92). Uluslararası bir proje olan Nuh'un Ambarı, nesli tükenmekte olan yerel ve bölgesel gıdaları korumayı ve üreticilerini desteklemeyi amaç edinmiştir. Bu proje biyolojik çeşitliliği teşvik etmek ve çevre açısından zevklerin çeşitliliğini korumak için yaratılmıştır (Viassone ve Grimmer, 2015: 5).

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, 1998'de temel amacı yerel olarak yetiştirilen ürünlerin ve geleneksel bitki yönetim sistemlerinin çeşitliliğini korumak amacıyla gıda ile bağlantılı eski geleneklerin korunmasını hedefleyen Slow Food Presidia projesini başlatmıştır (Peano, Migliorini ve Sottile, 2014: 1). Proje, benzersiz bölgelerin, ekosistemlerin, geleneksel işleme yöntemlerinin, yerli ırkların ve yerel bitki çeşitlerinin yok olma riskine karşın ürünlerin üretim kalitelerini korumaktadır (Pezzana ve diğerleri, 2014: 1).

Slow Food aynı zamanda tüketicileri ve üreticileri bir araya getirilebileceği uluslararası çiftçi pazarları ağı oluşturmayı amaçlamıştır (Lee, 2019: 389). Yeryüzü pazarı üreticiler, yerel yönetimler, vatandaşlar, Slow Food Conviviumlar ve restoran sahipleri gibi diğer paydaşları bir araya getirerek tüketiciler ve gıda üreticileri için yeni bir buluşma yeri oluşturmaktadır (fondazione Slow Food, 2020).

Slow Food Aşçılar İttifakı, dünya çapında gıda ürünlerinin biyolojik çeşitliliğini koruyan bir şef ağıdır (fondazione Slow Food, 2020). Söz konusu ağ üretici ve tüketici arasında etkin bir iletişim platformu olarak rol oynamaktadır. Aşçılar Slow Food ilkelerine uygun girdilerin üretilmesi ve yemeklerin yapılmasına yönelik faaliyetlerde görev almaktadırlar.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

Afrika'da Bin Bahçe projesi Terra Madre'nin 2010 yılındaki etkinliğinde başlatılmıştır. Bu projenin desteği ile Afrika'da iyi, temiz ve adil gıda felsefesine dayalı bahçeler yapılmaktadır. Bu bahçelerde çevreye saygı önemlilik arz etmekte, toprak ve su sürdürülebilir bir şekilde kullanılmakta, biyolojik çeşitlilik korunarak hayvan refahına ya da insan sağlığına zarar verilmemesine dikkat edilmektedir (Gruber, 2015: 17).

Slow Food tarafından İtalya'da kurulan Gastronomi Bilimleri Üniversitesi lisans programında, mutfak tarihi, duyuşal değerlendirme, tarımsal gıda sistemlerinin tarihçesi ve coğrafyası, gıda teknolojisi, gıda antropolojisi, beslenme ve diyet, tüketim sosyolojisi, catering sistemleri ve gastronomi turizmi gibi derslerin verilmektedir (Pietrykowski, 2004: 312). Üniversite; gastronomi, bilim, kültür, politika, gıda ekonomisi ve ekolojisi alanlarında disiplinli, bilgi ve becerilere sahip yeni profesyoneller yetiştirmektedir (UNISG, 2020).

Slow Food Hareketi kapsamında yer alan vakıf ve projeler; biyoçeşitliliği sürdürme, yerel ürün ve üreticiyi koruma, üretici ve tüketiciyi bir araya getirme, aşçıların oluşturduğu bir iletişim ağıının yapılandırılması ve slow food temelli eğitim gerçekleştirilmesi önemli roller üstlendiği görülmektedir. Sözü edilen bu faaliyetler bir taraftan sürdürülebilir gastronomi turizmi için çok değerli olan yerel, korunmuş, güvenli ve kaliteli ürünlerin üretilmesini sağlarken diğer taraftan etkinlikler ile hem çekicilik yaratmakta hemde yerel ekonomiye katkı sağladığı ifade edilebilir.

2.3. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi, yerel yemek ve kültürle tanışmak için destinasyonlara yapılan seyahatler anlamına gelmektedir. Yemek turizmi, tatma turizmi ya da mutfak turizmi olarak da bilinmektedir (Alexandra, 2013: 22). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO- The United Nations World Tourism Organization) gastronomi turizmini; ziyaretçinin seyahat ederken gıda ve ilgili faaliyetlerle bağlantılı deneyimi ile karakterize edilen bir tür turizm etkinliği olarak tanımlamaktadır. Gastronomi turizmi otantik, geleneksel ya da yenilikçi mutfak deneyimlerinin yanı sıra, yerel üreticileri ziyaret etmek, yemek festivallerine ve yemek derslerine katılmak gibi diğer ilgili faaliyetleri de içermektedir (World Tourism Organization, 2019).

Yerel işletmelerin geliştirilmesi, yerel, temiz, güvenli ve kaliteli ürünler ile hizmet vermeyi hedefleyen gastronomi turizminin sürdürülebilirliğe önemli katkı sağladığı düşünülmektedir (Mızrak, Aydoğdu ve Yaşarsoy, 2017: 1007). Gastronomi turizmi, yerel bölgelerin sürdürülebilir gelişimi için olanaklar sağlamaktadır. Ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğe katkıda bulunabilmektedir. Destinasyonların çekiciliğini ve rekabet gücünü artıran faktörleri içermektedir (Rinaldi, 2017: 1).

Turizm, yerel gıda üretimi ile yakından bağlantılıdır. Turistlerin yiyecek ihtiyaçları yerel kaynaklardan karşılanabiliyorsa, bu durum yerel ekonomiye önemli bir destek sağlayabilir



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

(Richards, 2003: 13). Gastronomi, ekonomik kalkınma aracı olarak yerel ekonomiyi ve tüketim kalıplarını etkileyen önemli bir faktör olarak kabul edilmektedir (Tikkanen, 2007: 725).

Gastronomi turizmi, yerel ve bölgesel kalkınma aracı olarak rol oynar, çevre dostu uygulamaları geliştirir, yerel ekonominin yenilenmesini teşvik eder. Gastronomi turizmi belirli koşullar altında çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğe açıkça katkıda bulunmaktadır (Kyriakaki, Zagkotsi ve Trihas, 2016: 236-237). Bir bölgenin karakter ve kültürel kimliğinin gelişimine gıdaların olası katkısı konusunda, sürdürülebilirlik ve gastronomi üzerine odaklanan bir farkındalık vardır. Gastronomi günümüzde yerel mirasın bir parçası olarak kabul edilmektedir (Bratec, 2008: 29). Çevreye duyarlı bir şekilde gıda üretmek ve onu bedeni, zihni besleyecek şekilde hazırlamak, sürdürülebilir gastronomi için sürdürülebilirlik modelleri ve politikaların geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır (Scarpato, 2002: 67).

Gastronomi turizmi, özellikle kırsal alanlar için olumlu ekonomik etkilere sahiptir. Kırsal alanlarda gastronomi turizmini teşvik etmek yerel üreticilere ve küçük işletme sahiplerine yarar sağlarken kırsal ekonomilerin çeşitlenmesine de yardımcı olmaktadır (Blakey, 2012: 51-52). Araştırmalar gastronominin sürdürülebilir turizme birkaç düzeyde bağlanabileceğini göstermiştir. Özellikle, yerel yiyecek ve içecek ürünleri, sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik ederek, kırsal toplulukların yaşamı, çevrenin korunması ve yerel toplulukların hayatta kalması için yerel ekonomiyi desteklemektedir (Kyriakaki vd., 2016 : 236).

Gıda aynı zamanda küresel düşünerek, yerel davranma konusunda önemli bir yere sahiptir. Bazı tüketiciler uzun mesafelere taşınan gıdalardan kaçınarak yerel işletmeleri desteklemeye ya da çevreyi korumaya isteklidir (Gajic, 2015: 158). Slow food yiyeceklerin, belirli üretim ve tüketim biçimlerinin çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeye teşvik ederek, günlük gıda faaliyetlerinin küresel endüstriyel gıda sistemi süreçlere ile ilişkisini ve nasıl etkilendiğini de vurgulamaktadır (Glazer, 2007: 16). Yiyecekler bölgesel çekiciliğe katkıda bulunabilmekte, yerel çevreyi ve kültürel mirası koruyarak yerel kimlikleri ve topluluk duygusunu güçlendirebilmektedir (Mirela, 2016: 106-107). Gastronomi, ekonomik yoksulluğu önlemenin bir parçası haline gelmektedir. Yerel üretimi, yerel istihdamı güvence altına almaya ve kırsal toplulukları canlı tutmaya katkıda bulunabilmektedir. Çok sayıda ülkede, yiyecek-içecek festivalleri yapılmaktadır (Bonow ve Rytkönen, 2012: 4). Yerel değerleri ve gelenekleri kucaklamak, yeniden inşa etmek Slow Food'un amaçlarının bir parçasıdır. Festival ve etkinlikler, ekonomik kalkınmayı tetikleyerek yerel ekonomilere katkıda bulunabilmektedir (de la Barre ve Brouder, 2013: 216). Slow Food küçük ve yerel gıda üreticilerini desteklemekte ve pazardaki konumlarını güçlendirmeye çalışmaktadır. Ayrıca Slow Fish (Yavaş Balık/İtalya- Cenova), Slow Meet (Yavaş Et/ABD-Denver) ve



Terra Madre Günü (Terra Madre Day) gibi birçok uluslararası etkinlik düzenlemektedir (slowfood, 2020).

3. ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ

3.1. Araştırmanın Amacı ve Araştırma Sorusu

Araştırmanın amacı Foça'da Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkisini araştırmaktır. Ayrıca Foça'da bulunan paydaşların Slow Food Hareketi'ni nasıl tanımladıklarını ve bu hareketin faydalarını nasıl algıladıklarını öğrenerek, mevcut durumun iyileştirilmesine yönelik bir takım önerilerde bulunmak ve bilgi birikimine katkıda bulunarak farkındalığın artırılmasını sağlamak hedeflenmektedir.

Araştırmanın ana sorusu "Slow Food Hareketi'nin iyi, temiz ve adil temel ilkelerine dayanan proje ve etkinlikleri Foça'da sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine yönelik olarak nasıl fırsatlar sağlayabilir?" şeklinde belirlenmiştir. Ana sorunun yanı sıra ek olarak alt sorular da oluşturulmuştur.

Alt soru 1; "Yerel yiyeceklerin sürdürülebilirliği ile hikayeleri ve menülerde yer almaları arasında nasıl bir ilişki bulunmaktadır?"

Alt soru 2; "Yerel yiyecek üretiminde malzeme tedarik kaynaklarının rolü düşünüldüğünde restoranlar ve girdi sağlayanlar arasında nasıl bir işbirliği yapılmaktadır?"

Alt soru 3 "Slow food ve yerel yiyeceklerin ana tema olduğu gastronomi etkinlikleri sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından nasıl bir rol oynamaktadır?"

Alt soru 4 "Yerel yiyeceklere yönelik olarak gençlerde bir kültür ve farkındalık oluşturulması için ne tür etkinliklerin gerçekleştirilmesi yararlı olacaktır?"

şeklinde düzenlenmiştir.

3.2. Araştırmanın Yöntemi Ve Tasarımı

Araştırma sorusunun niteliği ve konuya uygunluğu açısından, birincil verinin toplanması için nitel araştırma yöntemi ve keşifsel araştırma tasarımı kullanılmıştır. Mooi ve Sarstedt (2011) keşifsel araştırma tasarımının problemle ilişkin fikir, bilgi edinmeyi ayrıca anlayış oluşturmayı sağladığını ifade etmektedir. Sekaran (2012) ise nitel araştırmalarda problemi ve problemin boyutlarını ortaya çıkarmaya yönelik olarak keşifsel araştırma tasarımının kullanılabileceğini söylemektedir. Paydaşların konuya ilişkin algı ve düşüncelerinin detaylı bir biçimde incelenmesi nitel araştırma yöntemleri ile uyumluluk göstermektedir. Araştırma tasarımı, Slow Food Hareketi'nin sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilişkilerini keşfetmeye yöneliktir. Paydaşlardan alınan yanıt ve değerlendirmelerin yeni özgün fikirlerin



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

ortaya çıkmasına olanak tanıyacağı düşünülmüştür. Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır.

3.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Foça'da bulunan Slow Food paydaşları (oteller, restoranlar, sivil toplum kuruluşları, kamu, acentalar, aşçılar, çiftçiler vb.) oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşmak hedeflenmemiş ve evreni en iyi şekilde yansıtacak örneklem çerçevesi oluşturulmuştur. Araştırma maksimum çeşitlilik örnekleme ile gerçekleştirilmiştir. Maksimum çeşitliliğe dayalı örneklemede amaç, farklılık gösteren durumlar arasında ortak olguların varlığını bulmaya çalışmak ve problemin farklı boyutlarını göstermektir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 77). Çeşitliliği sağlayabilmek adına sivil toplum kuruluşları (3 kişi), otel sahipleri (3 kişi), restoran ve lokanta sahipleri (3 kişi), turizmle ilgili kamu kurumu (1 kişi), seyahat acentası (1 kişi), rehber (1 kişi), çiftçi (1 kişi) olmak üzere toplam 13 kişiyle görüşme yapılmıştır. Omona (2013) nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde katılımcılarla temas sayısı ve süresi önem taşıdığını ifade etmektedir. Marshall (1996) nitel çalışmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde araştırma sorusuna yeterli yanıtın alınabileceği bir büyüklüğü işaret etmekte ve basit sorular için tek haneli ancak karmaşık sorular için büyük bir örneklemin gerekli olabileceğini vurgulamaktadır. Katılımcılar araştırmada şu biçimde kodlanmışlardır; sivil toplum kuruluşları (K1, K5, K10), otel sahipleri (K4, K9, K7), restoran ve lokanta sahipleri (K8, K11, K12), turizmle ilgili kamu kurumu (K13), seyahat acentası (K3), rehber (K2), çiftçi (K6)

3.4. Veri Toplama Tekniği

Görüşme soruları konuya ilişkin yazın taraması sonucunda oluşturulmuştur. Sorular, Repnik ve Divjak (2015), Honore (2004), Andrews (2008) ve foundationslowfood (2020) temel alınarak hazırlanmıştır. Derinlemesine veri toplamak için alt sorular da oluşturulmuştur. Sorular önceden belirlenmiş olsa da görüşme sırasında ihtiyaca uygun olarak araştırmacı sorularda değişiklikler yapmıştır.

Görüşmeler, Covid 19 salgını nedeniyle telefon üzerinden, önceden randevu alınarak 10.07.2020-18.07.2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Veri toplama aşamasında katılımcılara güven sağlamak adına araştırmacı kendini tanıtarak, araştırmanın amacı ile ilgili bilgi sunmuştur. Kişisel verinin gizliliği konusunda katılımcılara güvence verilmiştir. Görüşme öncesinde tahmini süre ile ilgili bilgi verilmiş ve görüşmeyi kayıt altına almak için her katılımcıdan ayrı ayrı izin istenmiştir. Katılımcıların tamamı kayıt için izin vermişlerdir.

3.5. Veri Analiz Tekniği

Yarı yapılandırılmış görüşme tamamlandıktan sonra ses kayıt cihazı aracılığıyla elde edilen kayıtlar, her görüşme sonrasında incelenmiş ve aynı gün bilgisayar ortamına aktarılmıştır.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

Analizin her aşamasında veriler dikkatli biçimde taranarak, tamamının aktarıldığından emin olunmuştur. Daha sonra görüşmeye katılan her bir katılımcıya bir kod verilmiştir. Bilgisayara kaydedilen ses kayıtları, yazılı metne aktarıldıktan sonra gerekli notlar eklenerek her bir katılımcının kodu ile tek bir rapora dönüştürülmüştür.

Yarı yapılandırılmış görüşme ile elde edilen verilerin analizinin gerçekleştirilmesinde nitel veri analizi yöntemlerinden olan betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analizde katılımcıların verdiği yanıtlar yorumlanarak ve doğrudan alıntı ile aktarılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2006: 223-224). Kavramsal çerçeve ile uyumlu veriler kullanılarak, anlaşılır bir dille tanımlanmaya ve yorumlanmaya çalışılmıştır. Bunun yanı sıra doğrudan alıntılar kullanılmıştır. Konuya ilişkin olmayan yanıtlar analiz dışı bırakılmıştır.

3.6. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği

Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme yöntemiyle verilerin toplanması, maksimum çeşitlilik örnekleme, veri analizi ve bulguların değerlendirilmesi safhasında araştırmacılar arasında anlaşmanın sağlanması, doğrudan alıntılarının kullanılması araştırmanın geçerliliğini sağlamaya yönelik çalışmalardır.

Görüşme esnasında verilerin ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınması, ardından elektronik ortamda yedeklenmesi, aynı gün birkaç kez dinlenerek yorum katmadan olduğu gibi bilgisayar ortamına aktarılması, bulguların tanımlanması aşamasında araştırmacılar arasında uzlaşma, araştırmanın güvenirliliğini sağlamaya yönelik çalışmalardır.

4. BULGULAR

Katılımcılara “*Slow food kavramını nasıl tanımlarsınız?*” diye sorulduğunda, K1 “Genetiği değiştirilmemiş yerel ürünler, K2, K6, K8 ve K13 “Sağlıklı yerel yiyecek”, K10 ve K12 ise “Sanayi ürünü olmayan katkısız yerel yiyecekler” olarak tanımlamıştır.

Yanıtlar incelendiğinde, slow food kavramını daha çok geleneksel tarım yöntemleriyle yetiştirilmiş, sağlıklı yerel yiyecekler olarak tanımladıkları görülmüştür. Slow Food’un Yeryüzü Pazarı adlı projesi Foça’da da faaliyet göstermektedir ve bu pazarın insanların zihninde slow food kavramı ile ilişkilendirildiği anlaşılmaktadır.

Katılımcılara “*Foçada yerel yiyeceklere ilişkin hikayeler slow food çalışmaları açısından nasıl değerlendiriliyor*” diye sorulduğunda, K1 “Son zamanlarda restoranlarda bunların ayrı bir menüyle sunulması gibi ufak da olsa bir çaba başladığını” belirtmiştir. Bunun yanı sıra Nuh’un ambarı projesinde de yer alan Foça Karası üzümü ile ilgili “Foça’nın belirli arazilerinde yetiştirildiğini, her sene üretimi artsın diye üzümün çubuklarının dağıtıldığını” vurgulamıştır. Daha sonra “Foça’ya özgü çekme makarna ve yoğurtlu kupes balığının olduğunu ve çekme makarnanın sadece evlerde yapıldığını, yoğurtlu kupes balığının ise



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

sadece iki restoranda sunulduğunu” belirtmiştir. K2 “Eskiden bu hikayelerin ağızdan ağıza aktarıldığını, şimdi bir kısmının kayıtlı hafıza olarak korunduğunu”, K3 “Bir mutfağın kurulmasını ve bu mutfakta çekme makarna ve yoğurtlu kupes balığı gibi yerel yiyeceklerin yapılarak hikayesinin yaşatılması gerektiğini” ifade etmişlerdir. K4 “Bu hikayeleri yaşatabilmek için yöresel yiyeceklerin sunumunu yaptığını”, K5 “Foça’ya özgü tarhana, zeytin, Foça Karası üzümü ve çekme makarna gibi yerel yiyeceklerin olduğunu” belirtmiştir. K6 “Herkes yaptığı yemeklerin tariflerini birbirine aktararak hikayelerin yaşatıldığını ve çekme makarna, güveçte ahtapotların eskisi gibi yapılmadığını, restoranlarda donmuş ahtapot kullanıldığını”, K7 “Yerel yiyeceklerle ilgili hikayelerin pek yaşatılmadığını, bu yemeklerin ara sıra evlerde yapıldığını” ifade ederken, K8 “Bu tarifleri büyüklerinden öğrendiğini ve gençlere de aktarmaya çalıştığını” ifade etmiştir. K9 “Foça’ya özgü yoğurtlu kupes balığı, karabaş otu, Foça Karası üzümünün olduğunu” ve “Bunların ön plana çıkması gerektiğini” dile getirmiştir. K10 “Hikayelerin nesilden nesile aktarıldığını ve Foça’ya özgü unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerinden bir tanesinin de Kakavya olduğunu”, K11 ise “Bu tariflerle ilgili hikayeleri ikili ilişkilerinin iyi olduğu insanlardan öğrendiğini ve bu hikayelerin yaşaması için gayret ettiklerini” ifade etmiştir. K12 “Hikayelerin yaşatıldığını düşünmediğini”, K13 ise “Yerel yiyecek tariflerini içeren kitap olduğunu ve o kitapta çekme makarna, balık çorbası, ısırgan otundan yapılan kırma denilen börek, balkabağı çiçeği dolması ve kalamar dolması gibi yerel yiyeceklerin tariflerinin yer aldığını” belirtmiştir.

Yanıtlar incelendiğinde, Foça’ya özgü yiyeceklerin hem ağızdan ağıza, hem de kayıtlı hafıza ile nesilden nesile aktarıldığı, fakat bu yiyeceklerin eskisi kadar çok yapılmadığını anlamak mümkündür. Yanıtlara dayanarak Foça’ya özgü çekme makarna, yoğurtlu kupes balığı, Kakavya adı ile tanınan balık çorbası, Kırma olarak bilinen börek, kalamar dolma, balkabağı çiçeği dolması gibi yiyecekler ve Foça Karası denilen farklı bir üzüm çeşidi olduğu söylenebilmektedir. Bu yiyeceklerin korunmasına ilişkin bazı adımlar atıldığı anlaşılmıştır.

Katılımcılara “Foça restoranlarında menülerde daha fazla yerel yiyecek bulunmasına yönelik ne tür düzenlemeler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?” diye sorulduğunda, K1, K2, K3, K6, K7, K8 ve K9 “Belediyenin projeler geliştirmesi gerektiğini” ifade etmiş, K4 ve K10 “Aşçılar yerel yiyecek konusunda eğitilmeli, insanlar bilinçlenmeli”, K5 “Halkın katılımının sağlanması gerekiyor” şeklinde yanıt vermişlerdir. K11 ve K12 “Müşterilerle iyi dialog kurarak, tavsiye olarak yerel yiyecekleri sunmak”, K13 “Turizm fuarlarında yerel yiyecekleri tanıtmak” gerektiğini söylemişlerdir.

Yanıtlardan, Foça restoranlarının menülerinde daha çok yerel yiyeceğin bulunmasına yönelik yerel yönetimin ön ayak olması, esnafı teşvik edecek projelerin geliştirilmesi, bunun yanı sıra halkın da katılım sağlamasına ihtiyaç olduğu anlaşılmaktadır. Bunun için hem halk, hem de turistler bilgilendirilmeli, yerel ürünlerde markalaşmaya gidilmesi, çeşitliliğin artırılması ve tanıtım yapılması gerektiği söylenebilir.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

Katılımcılara “Yerel yiyecek üretiminde malzeme tedarik kaynaklarının rolü düşünüldüğünde restoranlar ve girdi sağlayanlar arasında Slow Food etkinliğinin artırılmasına yönelik olarak nasıl bir işbirliği düzenlenebilir?” diye sorulduğunda, K1 bu soruya “Esnaf ürünleri yerelden üreticiden tedarik etmeye çalışıyor, çünkü Foça’da insanların aralarında kuvvetli bir bağ var bildiği tanıdığı birinden ürün almayı tercih ediyorlar”, K2 ve K3 “Şimdi tedarik kaynakları ile ilgili bilgim yok, fakat yıllar önce yerel üreticiler tercih ediliyordu”, K4 “Malzeme ihtiyaçlarımızı yerel üreticiden tedarik ediyoruz, ama muhatap olduğumuz kişiler aracı firmalar, ürünü köylüden bu aracı firmalar topluyor” şeklinde yanıt vermiştir. K5 bu soruya ilişkin düşüncelerini “Yerel küçük üreticiler ürünlerini restoranlara veriyor, ama bunlar devamlılığı olmayan şeyler. Örneğin turp otu toplayan kadın bir hafta toplar, ikinci hafta gelmeyebilir ya da yerli küçük balıkçılar 2-3 kg balık tutar ve o balığı belirli restoranlar özel müşterileri için alırlar. Restoranların çoğu çiftlik balığını tercih ediyor”, K6 “Genellikle yerel üretici tercih ediliyor. Ayrıca üreticiler ürünlerini arabalara yükleyip satışını da yapıyorlar”, K7 “Malzeme tedarikinde eskiden yerel üreticiler tercih ediliyordu, şimdi toptancılarla çalışılıyor”, K8 “Biz burada genelde yerel balıkçılardan tekne sahiplerinden almaya çalışıyoruz ya da köylerdeki çiftçi arkadaşlardan almaya çalışıyoruz. Ama bulamadığımız zaman toptancıdan da alıyoruz” şeklinde yanıt vermişlerdir. K9 bu soruya yönelik düşüncelerini “Kahvaltılar için malzemeleri genellikle semt pazarından tedarik ediyoruz, ama toptancıardan da tedarik ettiğimiz ürünler var. Kahvaltıda ayva reçeli yerine karabaş otundan bir reçel yapılırsa tabii ki onu tercih ederim”, K10, K12 ve K13 “Mümkün olduğu kadar yerel üreticiler ve yerel pazarlardan tedarik ediyoruz”, K11 “Ben işletme prensibi gereği kültür balığı, çiftlik balığı ya da donuk balık satmıyorum. Elimden geldiğince o gün balıkçıdan bize gelen ne varsa onu satmaya gayret ediyorum” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcılar tarafından verilen yanıtlar incelendiğinde, malzeme tedarikinde mümkün olduğunca yerel üreticilerin, ancak zor durumda kalındığında toptancıların tercih edildiği anlaşılmaktadır. Yerel üreticilerden tedarik etme isteğinin yoğun olduğu, bunun için yerel üreticiden tedarik ile ilgili bazı düzenlemeler yapılması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Katılımcılara “Yerel yiyecekler ve Slow Food için hayati önem taşıyan tohum konusunda Foça’da gerçekleştirilen çalışmalar hakkında neler düşünüyorsunuz?” diye sorulduğunda, K1 ve K12 “Büyük arazilerde hazır tohum, bahçelerde yerel tohum kullanıyor. Yerel tohum kullanımına dair önerilerde bulunulmalı”, K2, K9 ve K11 “Konuya ilişkin bilgim yok”, K4, K5, K6, K8 “Foçada çok fazla yerel tohum kullanımı yok, fakat İzmir Büyükşehir Belediyesi proje geliştirmekte”, K3, K7, K10, K13 “Foça’da köylüler kendi yetiştirdikleri ata tohumu kullanıyorlar, Gerenköy’de yerel tohumlardan domatesler yetiştiriliyor” şeklinde yanıt vermiştir.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

Yanıtlar incelendiğinde, Foça'da hem yerel, hem de ithal tohum kullanıldığını anlamak mümkündür. İthal tohumun mahsul verimliliği açısından fırsat sağladığı için büyük arazilerde ve yerel ata tohumların ise daha çok bahçelerde tercih edildiğini söylemek mümkündür. Foça Gerenköy'de yetiştirilen domateslerin yerli tohumla yetiştirildiği ve bu domateslerin hem Foça'da satışının olduğu, hem de ithal edildiği anlaşılmıştır. Verilen yanıtlardan yerel tohumun kullanımının artması için çiftçilere destek sağlanması gerektiği ve belediyenin proje geliştirme aşamasında olduğu söylenebilir.

Katılımcılara “*Slow Food ve yerel yiyeceklerin ana tema olduğu gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi konusundaki düşünceleriniz nelerdir?*” diye sorulduğunda, K1 bu soruya “Yılda bir Terra Madre kutlamaları var. Foçanın değişik yerlerinde etkinlik yapılıyor. Balıkçılık festivali var, fakat 2018 yılından sonra yapılmadı”, K2, K3 ve K13 “Bir festival oluyor, ama katılmadığım için çok bilgim yok” şeklinde cevap vermişlerdir. K4 “Keşke yapılsa, keşke ön plana çıksa, biz de desteklesek ve gidip görev alsak”, K5 “Eskiden iki tane festival vardı. Biri Foça festivali, bu genellikle yaz aylarının başlarında olurdu. Bir de Foçanın kurtuluşu, 11 eylülde balıkçılık festivali yapılırdı. Şimdi ikisini birleştirdiler. Eylül ayında Foça balıkçılık festivali adı altında yapılmaya çalışılıyor” şeklinde ifade etmiştir. K6 “Eskiden Slow Food, Cittaslow kavramları burada yokken biz yerel ürünlerin tanıtılması amacıyla festivaller kapsamında zeytinyağlı yemek yarışmaları, deniz mahsulleri yarışmaları yapıyorduk ve Foça'lılar gerçekten bunlara katılıyorlardı. Geçtiğimiz yıllarda balıkçılık festivali düzenlendi”, K7 “Çekme makarna, kabak sıyırma, ot kavurmalarının olduğu festivallerin düzenlenmesi gerek”, K8 “Eskiden Foça'da balık festivali yapılıyordu. Bir restoran seçiliyordu ve Foça'daki bütün şefler ve iyi yemek yapabilen kişiler yarışmaya katılıyordu. Hatta birincilik kazanan mezeyi yarışma sonrasında yapmaya başladık. Fakat talep olmayınca yapılmamaya başlandı”, K9 “Sonuncusu 2018 yılında düzenlenen balıkçılıkla ilgili bir festival vardı. İnsanlar bu işin amacını anlamadan sadece ücretsiz dağıtılan balık ekmek kuyruğuna giriyorlar”, K10 “Slow Food'un düzenlediği Terra Madre günleri oluyor”, K11 “Bu tarz etkinlikler burada yanlış tarihlerde yapılıyor. Şimdi siz bana yaz aylarında gastronomi ile ilgili bir etkinlik var deseniz ben beş dakikamı ayıramam. Çünkü ben burada dokuz ay kışla mücadele eden küçük esnafım. Benim burda yazın olabildiğince güzel iş yapmam lazım ki kışın rahat edebileyim”, K12 “Balıkçılıkla ilgili festival yapılıyor. En son yapılan bir kaç sene önce oldu ve içerik açısından kuvvetli ve çok iyi organizasyon değildi” şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Katılımcıların yanıtları incelendiğinde, gastronomiye ilişkin olarak Terra Madre Günleri düzenlendiği ve sonuncusu 2018 yılında olmak üzere Balıkçılık Festivalinin düzenlendiğini anlamak mümkündür. Fakat daha öncelerden de bu gibi diğer gastronomi etkinlikleri düzenlenmiş ve o etkinliklerin daha çok kültürel yönde gerçekleştiği, şimdi düzenlenen festivalde eksikliklerin olduğu görülmektedir. Festivallerin yapılma tarihleri esnafın katılım



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

sağlaması için önemli husus olduğu ve festivallerin tanıtımının ve organizasyonunun iyi yapılması gerektiği ulaşılan önemli bulgulardan biri olmuştur.

Katılımcılara “*Gastronomi turizmi açısından Slow Food uygulamalarının hangi fayda ve fırsatları sağlayacağını düşünüyorsunuz?*” diye sorulduğunda, K1 “Gerek Slow Food gerek Slow City`nin ön plana çıkması gastronomiyi de ele almak demek. Yerel yiyeceklerin önem kazanması demek. Foça`da kendi kimliğimizle yaşadığımız sürece gelen ziyaretçi buradaki yaşantıyı görmeye gelebilir. Sürdürülebilirlik bu olmalı”, K2 “En azından özgün ürünler kullanılır diye düşünüyorum. En azından mutfak ortaya çıkmış olur. Bu işin süreklilik arz etmesi gerekiyor”, K3 “Foça`nın bir hikayesi olmalı ve balıktan çıkmalı. Foça`nın hikayeleri var ve bu hikayeler kayboluyor. Çünkü bu hikayeleri anlatan insanlar birer birer göçüyorlar. Kendi mutfağımıza önem vermemiz lazım ve yerel yönetim bu yönde çalışmalar yapmalı. Foça`ya kaliteli turizmi kazandırdıktan sonra gastronomi turizmi de başarılı olabilecektir”, K4 “Yerel üretimin artması yönünde”, K5 “Halkımız henüz bunun faydalarının farkında değil. Slow Food, Yeryüzü Pazarı`nda hormonsuz yerel ürünler alınabilmektedir. Fakat bu pazarın tanıtımını daha iyi yapmaya ihtiyaç var ve daha büyük bir alanda kurulması gerektiğini düşünüyorum.”, K6 “Yeryüzü Pazarı bir fayda sağladı, fakat henüz emekleme aşamasındayız, daha çok şeyler yapılmalı” şeklinde düşüncelerini iletmışlerdir. K7 “Yerel yiyeceklerin korunmasına yönelik fayda sağlar, ama bunun için etkinlikler düzenlenmeli”, K8 “Fayda olarak gördüğüm Yeryüzü Pazarı var, ama onun da kalitesinden çok memnun değilim”, K9 “Slow Food kapsamında festivaller düzenlenirse, bunu pazarlama aracı olarak kullanmak mümkündür. Örneğin yerel üretici bu festivallerde ürününü satar, oteller, restoranlar bu ürünleri alırlar, festival için gelen turistler de o otellere ve restoranlara maddi gelir sağlamış olur ve bu çark ekonomik katkı sağlar”, K10 “Foça`nın yurtiçi ve yurtdışı tanıtımı için faydalı olabileceğini düşünüyorum”, K12 “Gastronomi merkezi olabilmek, turizm açısından fayda sağlar. İnsanların buraya gelmesi için tercih sebebi olabilir”, K13 “Gelen turistler, kültürümüzü, tarihimizi, mimarimizi, yerel yiyeceklerimizi merak ediyorlar. Fakat bu yiyeceklere ulaşamıyorlar. Bu konuda bir fırsat yaratabileceğini düşünüyorum” yanıtlarını vermişlerdir.

Yanıtlar incelendiğinde, Slow Food`un geliştirdiği Yeryüzü Pazarı fayda ve fırsat açısından atılan önemli bir adım olarak görülmekte fakat bu pazarın geliştirilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. Hem üreticiye, hem yerel işletmelere katkı sağlayacak, Foça`nın çekiciliğini artıracak ve yerel halkın ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacak festivallerin yapılması gerektiği bulgulanmaktadır. Fakat bu aşamada Foça`nın özgünlüğü korunmalı ve gelen turist için Foça`nın özgünlüğü çekici unsur olmalıdır.

Katılımcılara “*Yerel yiyeceklere yönelik olarak gençlerde bir kültür ve farkındalık oluşturulması için neler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?*” diye sorulduğunda, K1 bu sorunun yanıtını “Sakin şehir süreci bunun bir yolu. Ama önce belediyenin bunu en başta



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

özümsemesi şart”, K2 “Fuarlarda gençler standların başına konulabilir”, K3 “Turizm okullarında çekme makarna ve bunun gibi Foça’ya özgü yemekler ders olarak konulmalı”, K4 “Kamu kurumları, işletme sahipleri, belediyeler, okullarda bunların eğitimleri verilerek bu durumun sürekli dile getirilmesi lazım”, K5 “Bu işin uzmanlarının desteğiyle halkın bilinçlendirilmesi lazım”, K6 “Okullar etkili bir alan. Yerel yönetimler, kooperatifler, dernekler bu konuda programlar düzenlemeli”, K7 “İlkokulda çocuklara önce beslenme alışkanlığı eğitimi verilmeli ve anneler bu yemekleri yapıp okullara getirmeli ki, çocuklar da bu yemekleri tanısin”, K8 “Evlerde yapılarak çocuklar bu lezzetlere alıştırmalı”, K9 “Bu işin en kolay ve en başarılı yolu bunu işletmelere empoze etmek. Yani Foça'daki restoranlara menüye yerel yiyeceklerimizi de koyun, insanlara bunu da tanıtmak demek gerekiyor. Yani işletmeler bunu üstlenebilir”, K10 “Yerel tur rehberleri yetiştirilebilir”, K12 “Bence belediye ya da İlçe Turizm Müdürlüğü'nün nezdinde girişim olmalı ve bu konunun uzmanlarından destek alınmalı ve geliştirme projesi yapılabilir”, K13 “Milli Eğitimin çocuklara bu konuda eğitim vermesi gerek. Müfredata girmese bile ayda bir, ya da yılda bir kaç kez yemeklerimizle ilgili bilgi verseler çocukların aklına kazınır ve çocuklar da ailesinden ister” şeklinde yanıt vermiştir.

Yanıtlar incelendiğinde, yerel yönetim, esnaf ve halk ekip olarak ilerlemesinin, bilgilendirme amaçlı toplantılar, etkinlikler düzenlenmesinin ve bu süreçte gençlere de görevler verilerek katılımının sağlanması gerektiği görülmektedir. Uzmanlardan destek alınması, çocukların eğitilmesi dışında bunu pratiğe dökmeleri için aile destekli teşvik edici düzenlemelerin yapılması gerektiği ulaşılan bir diğer bulgudur.

5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesi yerel ekonomiye katkıda bulunmasının yanı sıra sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmada da önemli bir rol oynamaktadır. Yemek kimliği gastronomi turizmine katılan turistler açısından çekici bir unsur olmaktadır. Foça, gastronomi turistlerinin ilgisini çekebilecek gastronomik ve kültürel zenginliğe sahiptir.

Yapılan araştırma sonucu katılımcıların tamamının Slow Food kavramına dair bir fikir sahibi oldukları belirlenmiştir. Ama bazı paydaşların bu kavram ile ilgili geniş, bazılarının ise asgari düzeyde bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Kavram konusunda "kavram kargaşası" yaşanabilmektedir. Bir çok katılımcı Slow Food'u geleneksel yöntemlerle üretilen yerel yiyecekler olarak görmekteyken, bir kısmı da Yeryüzü Pazarı olarak tanımlamaktadır.

Foça'da yerel yiyeceklerin hikayeleri hem ağızdan ağıza aktarılarak yaşatılmakta hem de kayıtlı hafıza oluşturulmaktadır. Bunun en iyi örneklerinden biri Foça Belediye'sinin yayınevini yayınladığı Nurdan Çakır Tezgin'e ait Foça Mutfağı adlı kitaptır. Bu kitap dokuz yıl boyunca Foça'nın yerlilerinden, özellikle yaşlılarından alınan bilgiler ışığında 130'a yakın tariften oluşmaktadır. Bu ve bunun gibi kayıtlı hafızalar incelenmeli, bu tarifler



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

restoran ve lokantalara verilerek, kültürel değeri ile ilgili bilinçlendirilmeli ve restoranların menülerinde bu tariflere yer vermeleri konusunda önerilerde bulunulmalıdır.

Bunun yanı sıra bu tariflerin öğrenilmesi ve yerel yiyeceklerin gelecekte de korunması için okullarda yiyeceklerin hikayeleri anlatılarak bu yemekler uygulamalı yapılmalı, çocukların yerel yiyeceklere yönelik tad eğitiminin geliştirilmesi için etkinlikler düzenlenmeli ve ailelerin de bu etkinliklere katılımının sağlanması gerekmektedir. Yerel yiyeceklerin halkın hayatına tekrar kazandırılabilmesi için pazar günleri standlar kurulmalı ve özellikle gençlerin standlarda görev alması yolu ile bu sürece katılımı sağlanmalıdır.

Foça'nın en değerli yerel yiyecekleri çekme makarna ve yoğurtlu kupes balığıdır. Çekme makarna sadece evlerde yapılmaktadır. Yoğurtlu kupes balığı ise sadece birkaç restoranda sunulmaktadır. Foça'ya özgü olmasına rağmen son derece az üretilen ve tanıtımının yeterli yapılmadığı bu yiyeceklerin üretimi ve yaygınlaşması yerel idare ve sivil inisiyatifler tarafından teşvik edilmelidir. Yerel yiyeceklerin yaşatılması ve tanıtılmasını da amaçlayan kooperatif girişiminin tamamlanması büyük yarar sağlayacaktır.

Slow Food'un Nuh'un Ambarı projesi yok olma tehlikesiyle yüz yüze olan yiyeceklerin sanal katalogudur. Nuh'un Ambarı projesinde yer alan Foça Karası üzümü yok olmaktadır yeniden üretime kazandırılmıştır. Foça'nın birkaç yerli üreticisi tarafından üretilmeye başlanan bu üzümün çubuklarının çoğalması amacıyla dağıtımları da yapılmaktadır. Elde edilen ürünün kısıtlı olması nedeniyle bu üzümünden üretilen şarap sadece birkaç restoranda müşterilere sunulmaktadır. Slow Food'un Afrika'da 10.000 bahçe projesinde olduğu gibi alanın büyüklüğü farketmeksizin patika kenarı olsa dahi Foça Karası üzümünün üretiminin artırılması için üzüm bahçeleri yapılmalıdır.

Uygun yasal zemin yaratılarak Belediyeye ait ve uygun diğer kamu arazileri de bu amaç için değerlendirilebilir. Üretim miktarı, standart ve kalite yükseldikten sonra ulusal ve uluslararası çeşitli etkinlikler düzenlenebilir. Böylece hem Foça karası üzümünün üretimine ilişkin sürdürülebilirlik hem de yerel halka ekonomik kalkınma açısından katkı sağlanabilir. Bu etkinliklere Foça'da yetişen otlardan üretilen salata ve meze gibi ürünlerde sunulabilir. Ayrıca üzüm bağlarına ve şarap yapım atölyelerine turistik turlar düzenlenebilir.

Foça'da yerel üreticilerin, ürün hacmi olarak talebi karşılamakta zorlandıkları zaman toptancıları tercih edildiği görülmektedir. Çiftçiye destek vererek üretimin artırılması ayrıca üreticilerin ve tüketicilerin bir araya geldiği Yeryüzü Pazarı'nın daha geniş ve daha merkezi bir alanda kurulması sağlanabilir. Böylece hem genellikle merkezde yer alan restoran ve lokantalara yakın olduğu için esnaf ve üretici etkileşimi artacak hem de gelen turistlerin de bu pazarı keşfetmesi kolaylaşacaktır. Turistler Foça'ya özgü yiyecekleri alarak yerel üreticiye ekonomik katkı sağlayacak ve Foça'nın kültürel değerlerinin tanınması için olanak sağlanacaktır.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

Foça'da hemen hemen her evde kadınlar salça, tarhana, erişte yapmaktadırlar. Bu kadınların esnafla aracısız olarak görüştürülmesi fakat bu üretiminin sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir. Kadınların bu sürece dahil olması ile birlikte restoranların hazır erişte yerine ev yapımı erişte kullanması mümkün olabilir. Bu olanak restoranlarda özgünlüğü artırmanın yanında kadın istihdamının artmasına da fırsat sağlayabilir.

Önemli noktalardan bir tanesi de yerel yiyeceklere yönelik farkındalığın oluşturulmasına okullardan başlanması gerekliliğidir. Gastronomi kapsamında yer alan değerlerin korunması için çocuklarda tat eğitimi geliştirilmelidir. Slow Food'un geliştirdiği projeler kapsamında yer alan Okul bahçelerinin Foça'daki okullarda da yapılandırılması sağlanabilir. Bahçelerde gerçekleştirilecek üretimin çıktıları okul yemekhanelerinde değerlendirilebilir. Böylece çocuklar toprakla bağlarını kurabilir ve kaliteli yiyeceklere erişebilirler.

Slow Food, "iyi, temiz ve adil" ilkelerini temel almaktadır. Tek tipleşmeye karşı gelerek, yerlerin özgünlüğünün korunmasını savunmaktadır. Tarım aşamasından sunum aşamasına dek insan ve çevreye zarar vermeden yapılan üretimi desteklemektedir. Yöreye özgü yiyeceklerin ve biyoçeşitliliğin korunması, üreticinin emeğinin karşılığını alması, tüketici açısından adil fiyat felsefesini savunmaktadır. Belirtilen bu temel ilkeler sürdürülebilir gastronomi turizminin de içinde barındırdığı ekonomik, çevresel ve sosyal boyutları ele almaktadır. Sürdürülebilir gastronomi turizminin çevresel boyutu, Slow Food'un "çevre ve insan sağlığına zarar vermeyen üretim, biyoçeşitliliğin korunması" anlamına gelen temiz ilkesi ile uyumaktadır. Yine benzer şekilde sürdürülebilir gastronomi turizminin ekonomik boyutu, Slow Food'un "istihdam sağlama, ekonomik kalkınma, verimlilik" anlamına gelen adil ilkesi ile ve son olarak da sosyal boyutu da "kültürel değerlerin, özgünlüğün yaşatılması" olarak bilinen iyi ilkesi ile örtüşmektedir. Foça'da Slow Food Hareketi güçlendirilir ve Slow Food'un geliştirdiği projeler uygulanırsa sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesi için bir çok fırsat yaratılabilecektir.

Araştırmanın nitel araştırmaların geleneksel sınırlılıklarına sahip olduğu söylenebilir. Bu nedenle, konuya ilişkin nicel araştırmalar gerçekleştirmek ve ortaya çıkacak diğer muhtemel boyutları derinlemesine araştırmak için ek nitel çalışmalar yapmak değer yaratabilir. Söz konusu nitel çalışmaların destinasyon ve paydaş dokusu değişikçe farklı bulgular sağlayacağı düşünülebilir.



KAYNAKÇA

- Alexandra, V. (2013). Premises of Gastronomic Tourism. *Revista Economica*, 65 (4): 21-32.
- Andrews, G. (2008). *The Slow Food Story: Politics And Pleasure*. London: Pluto Press.
- Avcıkurt, C. ve Özgürel, G. (2018). Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketinin Yerli Turistler (Akademisyenler) Tarafından Algılanışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 568-587.
- Blakey, C. (2012). Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection. *University of Hawai'i at Hilo: Hawai'i College of HOHONU*, 10 (1): 51-54.
- Bonow, M. ve Rytönen, S. (2012). Gastronomy And Tourism As A Regional Development Tool-The Case Of Jämtland. *Advances in Food, Hospitality and Tourism*, 2 (1): 2-10.
- Bratec, M. (2008). *Sustaining Through Gastronomy: The Case Of Slow Food Movement In Slovenia, Its Impacts On Socio-Cultural Environments And Tourism Development*. Erişim Tarihi: 04.06.2020, http://agrilife.org/ertr/files/2012/09/405_Bratec.pdf.
- Carolan, M. S. (2017). *No One Eats Alone: Food As A Social Enterprise*. Washington: Island Press.
- de la Barre, S. ve Brouder, S. (2013). Consuming Stories: Placing Food In The Arctic Tourism Experience. *Journal of Heritage Tourism*, 8 (2-3): 213-223.
- fondazione Slow Food (2020). *Slow Food Foundation for Biodiversity*, Erişim Tarihi: 20.06.2020, <https://www.fondazione Slow Food.com/en/>
- Gajic, M. (2015). Gastronomic Tourism-A Way Of Tourism In Growth. *Quaestus*, (6): 155-166.
- Glazer, S. (2007). *Slow Food Movement*. Washington: CQ Press.
- Gruber, S. C. (2015). *Slow Food Gardens in Uganda A Contribution To Capacity Development And Empowerment For Sustainable Food And Nutrition Security And Food Sovereignty*. Erişim Tarihi: 09.05.2020, https://typo3.oead.at/fileadmin/Dokumente/kef-research.at/02_sichtbarkeit/03_publikationen/01_projektpublikationen/p197_essbare_gaert-en_final_report.pdf.
- Honore, C. (2004). *In Praise Of Slowness*. USA: HarperOne
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. ve Trihas, N. (2016). Gastronomy, Tourist Experience and Location. The Case Of The 'greek Breakfast'. *Tourismos*, 11 (3): 227-261.
- Labelle, J. E. (2004). *Beyond Food As Fuel: A Socio-Cultural Analysis Of The Slow Food Movement*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). University of Victoria, Department of Sociology, Canada.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

- Lee, K. H. (2019). Slow Food Movement. *The Routledge Handbook Of Gastronomic Tourism* (ss:387-394). Editör: Saurabh Kumar Dixit. London: Routledge.
- Leitch, A. (2000). The Social Life Of Lardo: Slow Food In Fast Times. *The Asia Pacific Journal of Anthropology*, 1(1): 103-118.
- Marshall, M., N. (1996). Sampling for qualitative research, *Family Practice*, 13 (6):522-525.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, A. G. E. (2017). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemeklerin Rolü ve Önemi; Kastamonu Örneği. 1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Kastamonu.
- Mirela, C. S. (2016). Agrotourism And Gastronomic Tourism, Parts Of Sustainable Tourism. *Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology*, 20 (3): 106-109.
- Mooi, E. ve Sarstedt, M. (2011). *A Concise Guide to Market Research: The Process, Data and Methods Using IBM SPSS Statistics*, Berlin: Springer-Verlag.
- Omona, j. (2013). Sampling in Qualitative Research: Improving the Quality of Research Outcomes in Higher Education, *Makerere Journal of Higher Education*, 4 (2): 169-185.
- Peano, C., Migliorini, S. ve Sottile, F. (2014). A Methodology For The Sustainability Assessment Of Agri-Food Systems: An Application To The Slow Food Presidia Project. *Ecology and Society*, 19 (4): 24.
- Petrini, C. (2003). *Slow Food: The Case For Taste*. New York: Columbia University Press.
- Petrini, C. ve Padovani, G. (2011). *Slow Food Devrimi Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü*. (Ç. Ekiz, Çev). Ankara: Sinek Sekiz Yayınevi.
- Pezzana, A., Bersani, L., Baldereschi, F., Ponzio, R., Frighi, Z., Durelli, C. S., Vassalo, D., & Petrini, C. (2014, Ekim). An "LCA" Approach To Slow Food Presidia Products: From Agro-Environmental And Socio-Cultural Aspects To Economic Sustainability And Nutritional Evaluations. Tarım-Gıda Sektöründe Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi 9. Uluslararası Konferans Bildirileri. Düzenleyen Amerikan Yaşam Döngüsü Değerlendirme Merkezi. San Francisco.
- Philippon, D. (2015). How Local is Slow Food?. *RCC Perspectives*, (1): 7-12.
- Pietrykowski, B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy Of The Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62 (3): 307-321.
- Richards, G. (2003). *Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption?*. In *Tourism And Gastronomy* (ss:17-34). Editörler: Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards. London: Routledge.



Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği İle İlişkisi: Foça Örneği

Nigar ALİYEVA, Avşar KURGUN

- Rinaldi, C. (2017). Food and Gastronomy For Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9 (10): 1748.
- Repnik, S. ve Divjak, A. (2015). Slow Food And Gastronomic Tourism In Slovenia. *Quaestus*, (6), 178.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy Studies. *Tourism And Gastronomy*, 51-70.
- Sekaran, U. (2003). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*, 4th Edition, John USA: Wiley & Sons, Inc.
- Slow Food (2020). Preserve Biodiversity, Erişim Tarihi: 04.02.2020. <https://www.slowfood.com/what-we-do/preserve-biodiversity/>.
- Slow Food Foundation for Biodiversity (2020). *Slow Food Cooks' Alliance*. Erişim Tarihi: 09.06.2020, <https://www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance/>
- Slow Food Foundation for Biodiversity (2020). *How Create an Earth Market?* Erişim Tarihi: 09.06.2020, <https://www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/earth-markets/become-or-create-an-earth-market/>
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism In Finland: Five Cases. *British Food Journal*. 721-734.
- UNISG (University of Gastronomic Sciences of Pollenzo) (2020). *Educational Gardens*. Erişim Tarihi: 09.06.2020, <https://www.unisg.it/en/campus/orti-ecologici/>
- Viassone, M. ve Grimmer, M. (2015). Ethical Food As A Differentiation Factor For Tourist Destinations: The Case Of Slow Food. *Journal Of Investment And Management*, 4(1-1): 1-9.
- Voinea, L., Atanase, A. ve Schileru, I. (2016). Perceptions of The Slow Food Cultural Trend Among The Youth. *Amfiteatru Economic Journal*, 18 (Special Issue No. 10): 847-861.
- World Tourism Organization (2019). *UNWTO Tourism Definitions*, UNWTO, Madrid, Erişim Tarihi: 27.06.2020, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Kitabevi.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.