

TURİZM İŞLETMESİ YÖNETİCİLERİNİN YÖRESEL YEMEK BEKLENTİSİ ÜZERİNE NİTEL ARAŞTIRMA: BARTIN İLİ Örneği

Qualitative Research on Local Food Expectation of Tourism Business Managers; The Case of Bartın

Doç. Dr. Nurettin AYZ

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakùltesi

Turizm İŐletmeciliđi Bölümü

nurettinayaz@karabuk.edu.tr

Yeliz KÖSE

Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Turizm İŐletmeciliđi Anabilim Dalı

yeliizkose@gmail.com

Öz

Yöresel yemekler, destinasyonlarda bir çekicilik unsuru olarak her geçen gün önemini artırmaktadır. Bu çerçevede birçok destinasyon, yöresel yemeklerini turistlerle buluşturma adına çaba sergilemektedir. Bu destinasyonlardan bir tanesi de deniz turizmi ile öne çıkan Bartın ilidir. Bu araştırmada Bartın iline özgü yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği turizm işletmeleri yöneticileri perspektifinden ele alınmakta ve bir bakış açısı oluşturulması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi ile yiyecek ve iœecek hizmeti vermekte olan 12 turizm iŐletmesinin yöneticisi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda Bartın iline özgü yöresel yiyeceklerin turistler tarafından yeterince tanınmadığı ve talep edilmediği öne çıkmıştır. Bununla birlikte yiyecek ve iœecek hizmet biriminde görev üstlenen aŐçların yöresel yemekleri yeterince bilmedikleri için de bu yemeklerin menülere yeterince taŐınamadıđı tespit edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Turizm İŞletmeleri Yöneticileri, Yöresel Yemek, Bartın.

Abstract

Local cuisine is increasing its importance every day as an attraction factor in many places. In this context, these places strive to bring their local dishes to tourists. One of these destinations is the province of Bartın, which stands out with its sea tourism. In this research, the sustainability of local dishes unique to Bartın province is discussed from the perspective of tourism business managers and it is aimed to create a perspective. For this purpose, face-to-face interviews were conducted with the managers of 12 tourism enterprises that provide food and beverage services with the semi-structured interview method. As a result of these interviews, it has come to the conclusion that the local foods unique to the province of Bartın are not sufficiently

recognized and demanded by the tourists. In addition to this, it has been concluded that the cooks working in the food and beverage service unit do not know enough about the local dishes and that these dishes are not adequately included in the menus.

Keywords: Tourism Business Managers, Local Food, Bartın.

Giriş

Yöresel yemekler, belli bir bölgede yetişen niş ürünlerin o bölgeye ait kültürel öğelerle buluşup harmanlanmasıyla bir araya gelerek oluşturulan yiyeceklerdir. Bu yemekler; ürünlerin yetiştirilmesi, hasat edilmesi ve pişirilmesi yönüyle çeşitli süreçlerden geçerek hazırlandıkları için özel tatlar bırakan yiyecekler olarak da görülebilir (Büyüksalvarcı vd., 2016). Güzel yemeğin bilimi ve sanatı olarak da görülen gastronomide de yöresel yemeklerin önemi her geçen gün artmaktadır. Yöresel yemekler, bir destinasyona ilk kez gelen ziyaretçilere ilk izlenimi verme ve gelecekte tekrar ziyaret etme arzusunu motive etme yönüyle gastronomi turizmi için ideal bir deneyimleme aracı olarak görülmektedir (Chaigasem ve Tunming, 2019).

İnsanların temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme çerçevesinde gelenek ve göreneklerle şekillenen ve tarihsel süreçte mutfak kültürün önemli bir parçası haline dönüşen, bölgesel göçler ve yer değiştirmeler ekseninde farklı toplumsal anlamlandırmalarla zaman içinde zenginleşen yöresel yemekler, turizmin önemli bir ögesi haline gelmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2014; Süzer ve Özkanlı, 2020).

Turistler, beslenme ihtiyaçları başta olmak üzere zevk, eğlence ve sosyalleşme gibi nedenlerle destinasyonlarda gıda talep edebilen kişiler (Henderson, 2009) olarak destinasyonların yiyecek ve içeceklerini keşfetme, bunlardan keyif alma ve hatırlanabilir, özgün gastronomik deneyimler yaşama adına sıkça seyahate çıkar hale gelmiştir (Kyriakaki, Zagkotsi ve Trihas, 2013). Bu süreçte birçok destinasyon da bu turistleri kendine çekebilmek adına çaba sarf etmektedir.

Yöresel yemekler, bir destinasyonda çiftçiler, restoranlar ve perakendeciler başta olmak üzere yerel halka ekonomik katkı sağlayan önemli ürünlerdir. Bu ürünlerden maksimum katkı sağlanabilmesi için gastronomi turizmi perspektifinde kalite ve çeşitliliğin gözetilmesi ve stratejik düşünülmesi gerekmektedir. Çünkü bir destinasyonun gastronomisinin benzersizliği ve özel olması çekiciliğini önemli derecede artırmaktadır (Privitera vd., 2018).

Türkiye'de Batı Karadeniz Bölgesi içerisinde yer alan Bartın ili turizm içerisinde popülarlığını her geçen gün artırmaktadır. Bu süreçte Bartın mutfağının daha fazla öne çıkartılması ve her düzeyde kişi ve kurumun katkısı beklenmektedir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017; Karakaş ve Uyar, 2019).

Bu çalışmada Bartın ili içerisinde turistlere yiyecek ve içecek hizmeti sunmakta olan konaklama ve restoran işletmeleri menülerinde yöresel yiyeceklere ne derecede yer verildiğinin tespiti ve bu yiyeceklere yönelik farkındalık oluşturulması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda konaklama ve restoran işletmeleri yöneticileri ile yapılan görüşme verileri analiz edilmektedir.

Literatür İncelemesi

Turistler için coğrafi konumundan daha ziyade, taze ve doğal olmasıyla benimsenen yöresel yiyecekler için tek bir tanım bulunmamaktadır (Altunsaban vd., 2017). Büyüksalvarcı ve arkadaşları (2016) yöresel yiyecekleri; bir bölgede yetiştirilen ürünler ve o bölge halkının kültürü ile bir araya gelerek bütünleşip gelenek haline gelmiş yemekler olarak ifade ederken Çulha ve Kalkan (2015), belli bir bölgede yetiştirilmesinden üretilmesine ve yöresel bir kimliğe sahip olan gıdalar olarak göstermektedir. Bu gıdaların insanlar tarafından tercih edilme nedenleri; tazelik, lezzet, güven ve yerel ekonomilere sağladığı katkıyla ilişkilendirilmektedir (Ayaz ve Türkmen, 2018).

Yöresel yemekler, yerel halkın (çiftçiler, perakendeciler, üreticiler vb.) ihtiyaçlarına hizmet eder. Bununla birlikte geleneksel gastronomide yerel yemeklerin mutfakta hazırlama, pişirme ve saklanmasına da yer verilir. Yerel yemekler, geleneksel bir köy ziyaretlerinde konaklama işletmeleri için önemli bir turistik üründür (Privitera vd., 2018; Yazıcıoğlu vd., 2017). Bu bağlamda literatürde oldukça kabul gören ve çalışılan bir konu durumundadır.

Saatçi ve Demiral (2018) tarafından yapılan “Yöresel Yemeklerin Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Belirlenmesi: Bozcaada Örneği” adlı çalışmada; Bozcaada’ya ait yiyeceklere işletmelerin yer verilmediği belirtilmektedir. Pamukçu ve arkadaşları (2015), bir yöreye yönelik olarak hazırlanan yöresel yiyeceklerde çok fazla çeşit olmasına rağmen işletmelerin menülerinde sınırlı sayıda yer bulduğunu ifade edilmektedir. Benzer şekilde Kalkan ve Küçükyaman (2020) tarafından yapılan Isparta ilindeki çalışmada da yöresel yemekler için bazı işletmelerin üreticilere ulaşmada zorluk yaşadığı ve restoran işletmelerinin menülerinde kısmen yer verildiği ortaya konulmuştur.

Yılmaz (2019), Bayburt ilinde gerçekleştirdiği çalışmasında yöresel yemeklerinin tanıtım yetersizliğine dikkat çekmiş ve işletme menülerinde kısmen yer verildiği vurgu yapmıştır. Büyüksalvarcı ve arkadaşları (2016), “Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği” başlıklı çalışmalarında yöresel yiyeceklerin maliyetinden dolayı bölgedeki işletmelerin menülerinde diğer yiyeceklerle nazaran oranla daha az yer verildiğini söylemektedir. Erdem ve arkadaşları (2018), işletmelerin yöresel yemekleri anlık üretmemesine ve bekleyen yöresel yemeklerin lezzet ve sunum bakımından olumsuzluklar yaşanmasına dikkat çekmiş ve bu durumları menülerde sınırlı sayıda yer alma nedeni olarak göstermiştir. Kargiglioğlu ve Ayyıldız (2018), “Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Sinop Ölçeğinde Bir Araştırma” adlı çalışmada; genellikle gününbirlik ziyaret gerçekleştirilen kişilerin uzun konaklama tercih etmemesi nedeniyle yöresel yiyeceklerin menülere taşınmadığını beyan edilmiştir.

Batı Karadeniz Bölgesinde yer alan Bartın ili iklim ve yağış miktarı bakımından sebze ve mantar çeşitlerinin fazla olduğu bir yerdir. Bu nedenle yöresel yiyecekler genellikle sebze (ıspıt, dikenucu, karalahana, ıspanak, fasulye, bezelye) ve mantar (acı mantar, leylek mantarı, kanlıca mantarı, ebişke mantarı, kuru bacak/cincime/cincile, mantarı, kestane mantarı, kavak mantarı, yumurta mantarı, kültür mantarı, tırnak mantarı,

fındık mantarı, sütlü mantar, içi kızıl, ağaç mantarı, çam mantarı, kadın parmağı mantarı, ekme mantarı, karaağaç mantarı, gökçe ağaç mantarı, eğrelti mantarı, kayın mantarı, altı parmak mantarı, geyik sütü mantarı, ceviz mantarı) ağırlıklıdır (Seçim ve Coşan, 2019).

Bartın ilinin Amasra ilçesine ait olan ve turistler tarafından oldukça ilgi çeken “Amasra Salatası”, 30 farklı sebzedden oluşmakta ve köylerde yetiştirilip taze toplanarak mevsimselliğini korumaktadır. Özel soslar ile hazırlanan Amasra Salatası özel aşçılar tarafından yapılmaktadır. Geçmişten günümüze kadar devam eden bir miras olarak görülmekte ve kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlamak için bu mirasın korunmasına dikkat çekilmektedir (<https://www.haberturk.com>). Ayrıca Bartın ili özelinde yöresel olarak kabul edilen yemekler, Tablo 1’de gösterilen biçimde sıralanmaktadır:

Tablo 1: Bartın Yöresel Yiyecekleri

Çorbalar	Ana Yemekler	Hamur İşleri	Tatlılar	Garnitürler
Ovmaç Çorbası	Yoğurtlu Mancar	Bartın	İncir	Amasra Salatası
Pum Pum Çorbası	Acı Mantar	Fesleğenli Gözleme	Dondurması	
Kıymalı Tarhana Çorbası	Diken Ucu	Pirinçli Bartın Mantısı	Kabak Burması	
Çimdik Çorbası	Yumurtalı Ispıt		Zırva	
	Maydanoz Köftesi		Deli Oğlan Sarığı	
	Kuru		Un (Kaşık)	
	Yufka/İslama		Helvası	
	Tavuklu Börek		Bartın Tatlı	
	Araka (Kabuklu Bezelye)		Böreği	
			Kaha Tatlısı	
			Halışka	

Kaynak: Ayaz ve Çobanoğlu, 2017 ve Karakaş ve Uyar, 2019 çalışmalarından uyarlanmıştır.

Metodoloji

Bartın ilindeki turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yiyeceklere ne derecede yer verildiğinin tespit edilmesi ve yöresel yiyeceklerin turistlere ne derecede buluşturulduğunun ortaya çıkarılması amacıyla hazırlanan bu çalışmada, ikincil verilerin elde edilmesinde literatür incelemesi birincil veriler ise nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi kapsamında içerik analizi çözümlemesinden elde edilmiştir. Görüşme esnasında katılımcılara yönelik sorular; Erdem ve arkadaşları (2018) tarafından gerçekleştirilen “Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği” isimli araştırmadan yararlanılmıştır. Bu doğrultuda çalışmada araştırma soruları aşağıdaki şekilde öngörülmüştür;

- Yöresel mutfak ile ilgili bilgi ve düşünceleriniz nelerdir?
- Size göre yöresel yemeklerde bulunması gereken özellikler nelerdir?
- Bartın iline ait yöresel yemekleri biliyor musunuz?
- Bartın'a özgü yöresel yemeklere menülerinizde yer veriyor musunuz?
- Yöresel yiyeceklere menülerinizde sınırlı yer verme nedeniniz nedir?

Araştırmanın örneklemini, Bartın ili, Amasra ilçesi ve İnküme beldesi turizm işletmeleri yetkilileri oluşturmuş ve görüşmeler katılımcılarla yüz yüze 10-20 Ağustos 2021 döneminde gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları, katılımcıların bu dönemdeki görüşleri sınırlıdır. Yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi kapsamında 3 kadın ve 9 erkek olmak üzere toplamda 12 katılımcı ile ortalama 30 dakika üzerinden gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalarda odak grupların genellikle 6-12 katılımcı ve 100-200 dakikalık görüşme süresinin yeterliliğine dikkat çekilmektedir (Gürbüz vd., 2015).

Bulgular

Bu araştırma kapsamında görüşme yapılan katılımcıların demografik özellikler, Tablo 2'de gösterilen biçimde belirlenmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların İlişkin Tanımlayıcı Bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyeti	Medeni Durumu	Yaşı	Eğitim Durumu	İşletmedeki Pozisyonu
K1	Erkek	Evli	55	Lise	Müdür Yardımcısı
K2	Erkek	Evli	50	Lise	İşletme Sahibi
K3	Erkek	Evli	45	Ön Lisans	Müdür
K4	Kadın	Evli	45	Yüksek Lisans	İşletme Sahibi
K5	Kadın	Bekâr	29	Ön Lisans	Müdür
K6	Erkek	Bekâr	31	Ön Lisans	İşletme Sahibi
K7	Erkek	Evli	55	Ön Lisans	İşletme Sahibi
K8	Erkek	Evli	50	Lisans	İşletme Sahibi
K9	Erkek	Evli	52	Lise	İşletme Sahibi
K10	Erkek	Bekâr	27	Lise	Müdür
K11	Kadın	Evli	40	Yüksek Lisans	İşletme Sahibi
K12	Erkek	Bekâr	33	Lisans	İşletme Sahibi

Tablo 2 sonuçları kapsamında araştırma katılımcılarının genel profil özelliklerinde erkekler (9 katılımcı), evliler (8 katılımcı), 50 ve üzeri yaş grubu (5 katılımcı), lise (4 katılımcı) ile ön lisans (4 katılımcı) mezunları ve işletme sahibi yöneticiler (8 katılımcı) öne çıktığı söylenebilir.

Araştırma soruları kapsamında cevap aranan sorulardan birincisi olan **yöresel mutfak** hakkında katılımcılarının bilgi ve düşüncelerinin ortaya konulması çerçevesinde yapılan mülakatlarda öne çıkan ifadeler aşağıdaki biçimde tespit edilmiştir:

"Bartın yöresel yemeklerinin çoğunu bilirim. Yöresel mutfak, bölgemizin yemek kültürü açısından oldukça önemlidir. Çünkü bizde bu yemekler ile büyüdük. Fakat artık yöresel yemekler unutuluyor ve işletmelerde bu yemekleri bulmak çok zor." (K7) "Yöresel mutfağın yeri ve önemi her zaman ayırılır. Köylerimizde yetişen doğal ve taze ürünleri tüketmeye çalışıyoruz." (K3), (K4) ve (K9) "Yöresel mutfak denildiğinde aklıma Mancar, Ispıt, Tavuklu Börek gibi Bartın iline ait yemekler aklıma geliyor. Kendi yöremizde yetişen sebzelerden oluşan doğal ve taze olarak hazırlanması bizim mutfak kültürümüzü yansıtır". (K1) "Kıymalı Tarhana Çorbamız diğer sebzeler gibi meşhurdur. Mutfağımızda bu ürünlere yer vermeye çalışıyoruz." (K6) "Yöresel yiyeceklerimize önem ve değer veriyorum. Büyüklerimizden gelen alışkanlıkla hâlâ sürekli olarak tüketmekteyiz. Köylerimizde yapılan doğal sebzelerimizle bu yemekleri yapıp tüketmekteyiz." (K2) Büyüklerimiz birçok yöresel yemeği bilirken günümüz gençleri bu yemekleri bilmiyor. Yöresel yiyeceklerimiz unutulup gidiyor. Bölgemiz için kıymetli yiyeceklerimizin sürdürülebilirliği azalıyor. Bu konu ile ilgili çalışmalar yapılması gereklidir. (K10). "Bartın'da yöresel yiyecekler çoğunlukla sebzelerden oluşuyor. Bizde restoranımızda yöresel yiyeceklere yer vermeye çalışıyoruz çünkü gelen misafirler kendilerini evlerinde gibi hissediyorlar." (K5) "Yöresel mutfağın, bölgedeki çeşitli yiyeceklerle ve bölge halkının seralarda taze sebze üretimleriyle çok kıymetli olduğunu düşünüyorum. Bu konularda yeterli araştırma yapılmadığını düşünüyorum ve coğrafi konuda bu tarz yemeklerin gittikçe unutulduğunu düşünüyorum." (K8). "Yöresel yemek geleneği geçmişte günümüze gelen bir gelenektir ve coğrafi konumdan etkilenerek mevsimsel tüketilen yiyeceklerden oluşmaktadır. Bartın'ın yöresel yiyecekleri de çoğunlukla mevsimsel tüketilen yiyeceklerdir." (K11). "Yöresel yemekler yöremizi ifade ettiğinden genellikle evlerde tüketilmektedir. Özellikle Mancar ve Tarhana Çorbası gibi yiyecekleri sık tüketiyoruz. Yöresel yiyeceklerimizin unutulduğunu ve günümüze fazla taşınmadığını düşünüyorum." (K12)

Katılımcıların yöresel mutfak ile yukarıdaki görüşleri kapsamında yöresel mutfağın Bartın yemek kültürü açısından önemli olduğu, geçmişe bir nostalji oluşturduğu, bu yemeklerin unutuluyor olduğu, gençler tarafından bilinmediği ve işletmelerde bulunmamasının sürdürülebilirliğini azalttığı, köylerde yetişen doğal ve taze ürünlerle yöresel mutfağın zengin kılınabileceği, yöresel mutfak denildiğinde "Mancar", "Ispıt", "Tavuklu Börek" ve "Kıymalı Tarhana" gibi yöresel yemeklerin öne çıkartılması gerektiği yöresel yiyeceklerle gelen misafirlerin kendilerini evlerinde gibi hissedecekleri, yöresel mutfak konusunda yeterli araştırma yapılmadığı, bununla birlikte Bartın'ın yöresel yiyeceklerinin de çoğunlukla mevsimsel olarak evlerde tüketildiği öne çıkartılmıştır.

Araştırma sorularının ikincisi olan **yöresel yemeklerde bulunması gereken özellikler** konusunda katılımcıların düşünceleri şu şekilde tespit edilmiştir:

"Mevsimsel yiyeceklerden yemek yapılacak ise taze olması gerekmektedir. Bölgenin kendi topraklarında yetiştirilmeli doğal olmalıdır." (K1),(K5), (10) ve (12) "Her yiyeceğin yetişme zamanları farklıdır. Taze olması için zamanında yetiştirilip toplandığında tadı daha güzel olacağından ürünler organik ve taze olmalıdır." (K2) "Yöresel yemeklerin en belirgin özelliği benim fikrimce doğal yetiştirilip taze olması ve aşçının yemeği biliyor olmasıdır." (K3) ve (K11)

"Biz restoranımızda Amasra Salatasına yer veriyoruz ve Amasra Salatası taze toplanmış organik sebzelerden oluşmaktadır. Ayrıca Amasra Salatasını özel soslarla aşçımız hazırlamaktadır. Mutfağımızda sıklıkla tavada balığa yer veriyoruz. Bunun içinde balığın taze ve sulanmıyor olması gerekmektedir." (K4) "Yöresel yemeklerin olmazsa olması köylerimizde yetişen doğal ve taze sebzeleri kullanarak yapılmasıdır. En önemlisi ise üretiminden tüketimine kadar olan süreçte doğal ve doğru pişirme tekniğinin uygulanmasıdır." (K6) "Yöresel lezzetleri yöresel malzemelerde hazırlayıp sunmak gerekir. Bölgemizin bazı yemekleri çok meşakkatli bazıları ise basit ama etkileyicidir. Bu bölgenin lezzetlerini bu bölgede yetiştirilen doğal ürünlerle sunmak gerekir. Aksi takdirde aynı lezzet edilemez."(K7)"Yöresel yemek, bölgede yetişen ürünlerden hazırlanmalı ve diğer bölgelerin lezzetlerinden ayırt edilebiliyor olmalıdır. Yani o bölgeye özgü olmalıdır." (K8) "Ürünlerin mevsimselliği göz önünde bulundurularak taze olarak hazırlanmalıdır. Yöresel yemek denildiğinde aklıma hangi ilimize gidiyor isek oraya özgü yemekler gelmektedir." (K9)

Katılımcıların yöresel yemeklerde bulunması gereken özellikler ile ilgili yukarıdaki görüşleri kapsamında mevsimsel olarak tüketilen yemeklerin mevsiminde ve doğal ürünlerle hazırlanması gerektiği, Amasra Salatası'nda yerel organik ürünlerin kullanılması, yöresel yemekleri bilen aşçıların yetiştirilmesi, doğru pişirme tekniğinin kullanılması ve yöresel yemeklerin diğer yemeklerden ayırt edilebiliyor olmasının öne çıkartıldığını söylemek mümkündür. Bununla birlikte katılımcıların yöresel yemeklere yönelik öncelikleri Tablo 3'te sunulan biçimde şekillendirilebilir:

Tablo 3. Yöresel Yemeklerde Bulunması Gereken Özellikler

Yöresel Yemeklerde Bulunması Gereken Özellik	Katılımcı Sayısı (f)	%
Taze ve doğal olmalı	5	41,6
Mevsimsel olmalı	4	33,3
Aşçının yemeği biliyor olması	2	16,6
Doğru pişirme tekniğinin uygulanması	1	8,3
Toplam	12	100

Tablo 3 sonuçları incelendiğinde yöresel yemekler konusunda katılımcıların %41,6'sı doğal ve taze olmasına öncelik verilmesi gerektiğini, %33,3'ü yöresel yiyecekleri hazırlarken mevsimselliğin önemli olduğunu, %16,6'sı ise aşçının yemeği biliyor olması gerektiğini ve %8,3'ü ise yemeklerin doğru pişirme tekniği kullanılarak hazırlanmasını öne çıkardığı söylenebilir.

Araştırma soruları kapsamında cevaplanması öngörülen sorulardan bir tanesini oluşturan Bartın iline ait yöresel yemekleri bilinme düzeylerinin öğrenilmesi kapsamında Bartın ili özelinde hazırlanan yöresel yemekler listesinden bildikleri yöresel yemekleri işaretlemeleri istenmiş ve bu bağlamda Tablo 4 sonuçlarına ulaşılmıştır:

Tablo 4. Bartın İline Ait Yöresel Yiyeceklerin Bilinme Düzeyleri

Yöresel Yiyecekler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	Toplam
Amasra Salatası	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Yoğurtlu Mancar	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	11
Tavuklu Börek	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	11
Kıymalı Tarhana	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	10
Yumurtalı Ispit	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	10
Kuru Yufka Islama	+		+		+	+		+	+	+	+	+	9
Amasra Çileği	+			+	+	+		+	+	+	+	+	9
Un (Kaşık) Helvası	+	+	+	+	+	+		+	+			+	9
Bartın Tatlı Börek	+	+	+	+	+			+	+		+	+	9
Bartın Fesleğenli Gözleme	+	+	+	+	+				+		+	+	8
Acı Mantar	+	+	+		+	+	+				+	+	8
Diken Ucu	+	+			+			+	+			+	6
Araka/Kabuklu Bezelye	+	+	+		+				+		+		6
Maydanoz Köftesi	+	+		+	+				+			+	6
Kabak Burması	+				+		+		+	+	+		6
Deli Oğlan Sarığı	+	+	+		+						+		5
Pirinçli Bartın Mantısı	+			+	+			+	+				5
Ovmaç Çorbası	+				+			+	+			+	5
Pum Pum Çorbası	+	+			+			+				+	5
İncir Dondurması	+				+			+				+	4
Halışka					+	+						+	3
Çimdik Çorbası			+		+				+				3
Zırva	+							+				+	3
Kaha Tatlısı													0

Tablo 4 incelendiğinde çok bilinen yöresel yemeğin Amasra Salatası olduğu söylenebilir. Amasra Salatası'ndan sonra ikinci bilinen yemek, Yoğurtlu Mancar ve Tavuklu Börek olduğu ve en az bilinen yöresel yemeklerin ise Halışka, Çimdik Çorbası

ve Zirva olduğunu söylemek mümkündür. Bununla birlikte katılımcıların Kaha Tatlısı'nı hiç bilmedikleri de şeklinde de değerlendirilebilir.

Araştırma soruları kapsamında cevap aranan sorulardan biri olan **Bartın'a özgü yöresel yemeklere menülerinizde yer verme durumu** kapsamında katılımcı görüşleri aşağıdaki şekilde ortaya çıkmıştır:

"Kısmen yer veriyoruz. İşletmemizde yer verdiğimiz yöresel yemekler, Fesleğenli Gözleme, Bartın Pirinçli Mantı Ve Tarhana Çorbasıdır." (K1) "Yoğurtlu Mancar, Acı Mantar, Yumurtalı Ispıt, Araka, Bartın Fesleğenli Gözleme ve Kıymalı Tarhana Çorbasına yer vermekteyiz." (K2) "Mevsimine göre Mantar, Ispıt ve Bezelye yemeklerine yer vermekteyiz. Onun dışında diğer yemeklere yer vermiyoruz." (K3) "Sadece Amasra Salatasına yer veriyoruz. Mevsimine göre Yumurtalı ispit da vermekteyiz" (K4) "Evet, yöresel yiyecekler yer veriyoruz. Bunlar; Pum Pum Çorbası, Kıymalı Tarhana, Yoğurtlu Mancar, Diken Ucu, Yumurtalı Ispıt ve Tavuklu Börek." (K5) "Yer veriyoruz diyemem çünkü sadece Amasra Salatası ve Tarhana Çorbası vermekteyiz." (K6) "Amasra Salatası vermekteyiz." (K7) "Otel restoranımızda yöresel yemeklere yer vermemeekteyiz." (K8) "Sadece Amasra Salatasına yer veriyoruz." (K9) "Restoranımızda sadece Amasra Salatasına yer veriyoruz." (K10) "Fesleğenli Gözleme, Kıymalı Tarhana ve Yumurtalı Ispıt'a yer veriyoruz." (K11) "Kısmen yer veriyoruz. Maydanoz Köftesi, Fesleğenli Gözleme, Tarhana, İncir Dondurması ve Amasra Salatasına yer vermekteyiz." (K12)

Katılımcıların işletme menülerinde yöresel yemeklere yer verme durumunda yarısının (6 katılımcı) menülerinde yer vermediği bununla birlikte yarsının (6 katılımcı) ise sınırlı şekilde olmak üzere "Amasra Salatası", "Fesleğenli Gözleme", "Bartın Pirinçli Mantı", "Tarhana Çorbası", "Yoğurtlu Mancar", "Acı Mantar", "Yumurtalı Ispıt", "Araka", "Ispıt", "Bezelye", "Pum Pum Çorbası", "Diken Ucu", "Tavuklu Börek", "Maydanoz Köftesi" Ve "İncir Dondurması" gibi yemeklerine yer verdiği söylenebilir. Bu yemeklerden Amasra Salatası ve Kıymalı Tarhana daha fazla öne çıkarılan ürünler olarak yorumlanabilir.

Araştırmada cevap aranan sorulardan sonuncusu olan **yöresel yiyecekler menülerinizde sınırlı yer verme nedenleri** kapsamında katılımcı görüşleri şu şekilde ortaya çıkmıştır:

"Gelen turistler yöresel yiyecekleri bilmiyor bu nedenle talep olmuyor. Tava yemekler üzerinde çalışıyoruz." (K1) Gelen turistler ızgara ve balık istiyorlar tercih edilmemesinden dolayı yer vermiyoruz (K4) ve (K9) "Yöresel yiyecekleri aşçımız bilmediğinden dolayı yer vermiyoruz". K(2), (K5), (K8). "Listede yer alan çoğu yemeği aşçımız bilmiyor fakat bildiklerine yer vermeye çalışıyoruz". (K11) "Günübirlikçi gelen turistler yemekleri bilmemesinden dolayı yer vermiyoruz". (K3) ve (K12) "Çoğu ürünü aynı anda bulamıyoruz. Yöresel yiyeceklerin mevsimselliğine bakıldığında çoğunun mevsimleri farklı olduğundan yer veremiyoruz". (K6) "Gelen turistler yöresel yiyecekleri bilmiyorlar ve Amasra'ya gelen turistler Amasra Salatası ve balık tercih ediyorlar". (K7) "Yöresel yiyecekleri hem aşçımız bilmiyor hem de turistler tarafından talep olmadığından bu yiyeceklerin çoğuna yer vermiyoruz". (K10)

Katılımcıların yöresel yemeklerin menülerde sınırlı sayıda yer alma nedenlerine ilişkin ifadeleri incelendiğinde aşçıların yöresel yemekleri bilmemesi (4 katılımcı), turistlerin yöresel yemekleri bilmemesi (3 katılımcı), balık ve et gibi ürünlere daha fazla talep olması (2 katılımcı), genellikle günübirlik ziyaret gerçekleştirilen kişilerin uzun

konaklama tercih etmemesi (2 katılımcı), ve yöresel yemek malzemelerinin mevsimselliği nedeniyle aynı anda bulunamaması (1 katılımcı) öne çıkarılan nedenler olarak sıralanabilir.

Sonuç

Turizmde yöresel yemekleri deneyimlemek, turistler için en önemli turizm aktivitelerinden biri haline gelmektedir. Bu bağlamda yöresel yemekler; destinasyon seçimi, tekrar ziyaret niyeti ve destinasyon pazarlaması için faydalı araçlar olarak görülebilir.

Yöresel yemekler, son zamanlarda bir bölgenin kültürünü ve yaşam tarzını tanımada önemli bir unsurdur. Bu yiyecekler, turizmdeki yeni trendlerle ilişkili tüm geleneksel değerleri (özgünlük, sürdürülebilirlik, sağlıklı bir yaşam tarzı) bünyesinde barındırır. Ayrıca turizmi canlandırmak ve çeşitlendirmek, yerel ekonomik kalkınmayı teşvik etmek, farklı profesyonel sektörleri (üreticiler / tedarikçiler, şefler, pazarlar vb.) dahil etmek ve birincil sektörlere yeni kullanımlar getirmek için bir fırsattır (Gheorghe vd., 2014)

Bartın, yöresel yemekleriyle öne çıkan illerden bir tanesi konumundadır. Bu yemekler, geçmişten günümüze yerel halk tarafından halen yapılmaktadır. Özellikle yöreye özgü mantar, sebze ve hamur işleriyle yapılan yöresel lezzetler sıkça kabul görmektedir. Bununla birlikte denize kıyısı olan ve balıkçılığın yaygın olduğu Bartın ilinde bu yemekler sadece evlerde pişirilmekte ve ticari işletmelere taşınmamaktadır.

Bartın iline ait yöresel yiyeceklerin turizm işletmelerinin menülerinde ne düzeyde yer verildiğini tespit etmek amacıyla yapılan bu araştırma kapsamında yiyecek ve içecek hizmeti vermekte olan toplam 12 turizm işletmesi katılımcısıyla yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda Bartın yemek kültürü açısından oldukça önemli olduğu, bu yemeklerin unutuluyor olduğu, gençler tarafından bilinmediği ve işletmelerde bulunmamasının sürdürülebilirliğini azalttığı, yöresel mutfak konusunda yeterli araştırma yapılmadığı ve çoğunlukla mevsimsel olarak evlerde tüketildiği, mevsiminde ve doğal ürünlerle hazırlanması gerektiği, doğru pişirme tekniğinin kullanılması, Amasra Salatası gibi özel nitelikli yöresel yemeklerde doğal ürünlere yer verilmesi öne çıkmıştır. Ayrıca, turistlerin yöresel yiyecekleri talep etmemesi, tanımaması ve aşçıların yöresel yiyecekleri bilmemesi yöresel yemeklere menülerde sınırlı sayıda yer verilme nedenleri olarak gösterilmiştir.

Bartın ili özelinde yöresel yemeklerin bilinirliğini artırmak ve sürdürülebilirliği adına aşağıdaki öneriler sıralanabilir:

-Yöresel yiyeceklerin unutulmaması ve aktif bir şekilde menülerde yer alabilmesi için pazarlama ve tanıtım faaliyetlerin artırılması gerekmektedir. Bu süreçte işletmeleri teşvik etme ve katılımlarını sağlama adına Belediye ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü öncülük yapabilir.

-Yöreye konaklama ve gezme amacıyla gelen misafirlere çiftlik evleri yapılabilir ve bu evlerde yöresel yiyecekler yapıp tattırılarak bu yiyecekler tanıtılabilir ya da yöresel yemeklerin bulunduğu restoran/restoranlar açılabilir.

-Yöresel yiyecekleri turistlere ve aşçılara tanıtmak için festivaller, fuarlar, TV programlarında tanıtımlar düzenlenebilir.

-Genç nesli yöresel yemeklerle tanıştırma ve buluşturma adına okullarda seminerler verilerek yöresel tatlar tanıtılabilir ve yeni aşçıların yetiştirilmesi teşvik edilebilir.

-Yöresel yiyeceklerin nasıl üretildiği, pişirildiği ve hizmete sunulup tüketildiği hakkında turistler bilgilendirilebilir. Özellikle restoranlara gelen turistlere yöresel yemek içeren menüler hazırlanabilir ve turistlere tanıtılabilir.

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi tekniği olan yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi kullanılarak Bartın ili yöresel yemeklerine turizm işletmeleri yöneticileri perspektifinden bir anlayış getirilmesi amaçlanmıştır. Bununla birlikte gelecekte nicel ve nitel araştırmalar yapılabilir ve yerel halk, turistler, yerel ürün yetiştiricileri gibi kişilere uygulanarak farklı sonuç ve öngörüler elde edilmesini sağlanabilir.

Kaynakça

Altusaban, S., Yay, Ö. ve Erdem, Ö. (2017). Yöresel mutfak kavramına ilişkin şeflerin bakış açılarının değerlendirilmesi, *II. Rize Turizm Sempozyumu*, Rize, Türkiye, 4-6 Kasım.

Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.

Ayaz, N. ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.

Büyükşalvarcı, A., Şapcılar M.C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(4), 165-181.

Chaigasem, T. and Tunming, P. (2019). A local cuisine tourism approach to authenticity and a sense of place for postmodern gastronomy in I-SAN Thailand. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(4), 1-14.

Çulha, O. ve Kalkan, A. (2015). Tanıtım broşürleri gözüyle Anadolu yöresel mutfakları, *I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, And Indicators (Eitoc-2015)*, 28-30 Mayıs 2015, Selçuk Üniversitesi, Konya.

Düzgün, E. ve Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.

Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). "Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği", *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.

Gheorghe, G., Tudorache, P. and Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism?. *Cactus Tourism Journal*, 9 (1), 12-21.

- Gürbüz, A., Ayaz, N. ve Albayrak, M. (2015). E-ticarette tüketici satın alma karar süreci: Salzburg-Ankara örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 377-394.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
<https://www.haberturk.com/yerel-haberler/haber/8833117-amasra-salatasi-30-cesit-sebzesiyle-ilgi-cekiliyor> [Erişim Tarihi: 26.11.2021].
- Kalkan, G. ve Küçükyaman, M. A. (2020). Yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanım durumu: Isparta incelemesi. *Türkiye Mesleki Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(4), 41-50.
- Karakaş, A. ve Uyar, H. (2019). Bartın'ı ziyaret eden yerli turistlerin yöresel yiyeceklere yönelik tutum ve davranışlarının belirlenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (4), 1552-1569.
- Kargıoğlu, Ş. Ve Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 346-355.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. and Trihas, N. (2013). Creating authentic gastronomic experiences for tourist through local agricultural products: the greek breakfast project, *5th International Scientific Conference*, Rhodes: University Of The Aegean 17-326.
- Pamukçu, H., Aydoğdu, A. ve Sandıkçı, M. (2015). Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyi; Kastamonu konakları örneği. 1. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*. 773-785.
- Privitera, D., Nedelcu, A. and Nicula, V. (2018). Gastronomic and food tourism as an economic local resource: case studies from Romania and Italy. 1 (21), 143-157.
- Saatçi, G. ve Demiral, Ö.N. (2018). Yöresel yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesi: Bozcaada örneği. *Iwact 2018 International West Asia Congress Of Tourism Research*.
- Seçim, Y. ve Coşan, D. (2019). Bartın yöresel yemek alışkanlıklarının tespit edilmesi üzerine bir araştırma. *Alternatif Turizm Araştırmaları*, 3-26.
- Süzer, Ö. ve Özkanlı, O. (2020). Bölge mutfaklarının kullanılan malzemeler bağlamında değerlendirilmesi: Gaziantep yemekleri üzerine bir inceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(2), 117-138.
- Yazıcıoğlu, İ., Yaylı, A., Şahbaz, R.P. and Yüksel, S. (2017). Cuisine in destination marketing: How delicious is your destination? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(4), 360-382.
- Yılmaz, Ö. (2019). Yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyi: Bayburt örneği. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 225-230.