

Kültürel Miras Unsuru Olarak Ulusal Mutfağın Sürdürülebilirliği: Gastronomiyetçilik Çerçevesinde Nitel Bir Araştırma

Mehmet Tekeli^{1**} İrem Yıldırım² Burak Çıtak³

¹ Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Karaman, Türkiye, tekelimehmet@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-6069-4740

² Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebhat ve Erol Toksöz Turizm Meslek Yüksekokulu, Nevşehir, Türkiye, irembozkurt@nevsehir.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5977-2123

³ Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Osmaneli Meslek Yüksekokulu, Bilecik, Türkiye, burak.citak@bilecik.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1679-1631

Öz

Bu çalışmada mutfak şeflerinin ulusal mutfağın sürdürülebilirliği konusunda gastronomiyetçiliği ne derece önemsedikleri ve milli unsurlar çerçevesinde ulusal mutfak nasıl koruyup kullandıklarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda ölçüt örnekleme yöntemi kullanılarak mutfak şefleri ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Nitel yöntemin benimsendiği çalışmada fenomenoloji, araştırma deseni olarak belirlenmiştir. Araştırma verileri içerik analizine ve betimsel analize tabi tutulmuş olup beş ana tema, yirmi dokuz alt tema ve 234 kod elde edilmiştir. Araştırma sonucunda kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak, ulusal mutfağın sürdürülebilirliği, ulusal mutfak kültürüne ilişkin turist tutumları, ulusal mutfak kültürünün uluslararası bilinirliği ve devlet politikaları ve stratejileri ana temalar olarak belirlenmiştir. Ayrıca mutfak şeflerinin en sık dile getirdiği konunun ulusal mutfağın sürdürülebilirliği ana temasına, en uzun üzerinde durdukları konunun ise farkındalık/bilinçlenme alt temasına yönelik olduğu belirlenmiştir. Genel olarak ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde belirlenen ana temaların önemli rolünün olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Miras, Ulusal Mutfak, Sürdürülebilirlik, Gastronomiyetçilik

Sustainability of National Cuisine as a Cultural Heritage Element: A Qualitative Research in the Framework of Gastronomicalism

Abstract

In this study, it is aimed to determine to what extent cuisine chefs attach importance to gastronomicalism in terms of the sustainability of national cuisine and how they protect and use national cuisine within the framework of national elements. In this context, semi-structured interviews were conducted with the cuisine chefs using the criterion sampling method. In the research in which the qualitative method was adopted, phenomenology was determined as the research design. The research data were subjected to content analysis and descriptive analysis, and five main themes, twenty-nine sub-themes and 234 codes were obtained. As a result of the research, national cuisine as a cultural heritage element, sustainability of national cuisine, tourist attitudes towards national cuisine culture, international awareness of national cuisine culture and government policies and strategies were determined as the main themes. In addition, it was determined that the most frequently mentioned topic by the cuisine chefs was the main theme of the sustainability of the national cuisine, and the topic they focused on the longest was the awareness/consciousness sub-theme. In general, it has been concluded that the main themes determined in the sustainability of the national cuisine culture have an important role.

Keywords: Cultural Heritage, National Cuisine, Sustainability, Gastronomicalism

önerilen atf/cite this article as

Tekeli, M., Yıldırım, İ. & Çıtak, B. (2024). Kültürel Miras Unsuru Olarak Ulusal Mutfağın Sürdürülebilirliği: Gastronomiyetçilik Çerçevesinde Nitel Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 45-65.

**Sorumlu yazar e-posta/ Corresponding author e-mail: tekelimehmet@hotmail.com

Araştırma Makalesi

Cilt 8, Sayı 1, 2024
ss. 45-65

Gönderim : 21.06.2023
1. Düzeltme: 20.09.2023
Kabul Tarihi: 03.10.2023

Research Article

Vol 8, No 1, 2024
pp. 45-65

Received : 21.06.2023
Revision1: 20.09.2023
Accepted: 03.10.2023

GİRİŞ

Kültür olgusu, toplumları birbirine yakınlaştıran ortak değerlerin bir sonucu niteliğindedir. Bu bağlamda kültür aynı toplumdaki bireylerin yaşam tarzları, gelenek ve görenekleri, davranışları ve hangi yiyecek ve içecekleri neden tercih ettikleri konularında birçok etkinliği ortaya koymaktadır (Hjalager, 2004). Beşirli'ye (2010) göre kültür, toplumların yiyecek ve içecek faktörlerini etkileyen en önemli unsur olup toplumlara ait mutfak kültürünün şekillenmesine yardımcı olmaktadır. Nitekim insanların, küçük yaştan itibaren beraberinde getirdikleri yeme içme alışkanlıkları, zaman içerisinde toplumların ulusal mutfak kültürünün oluşmasını sağlamaktadır. Kültür ve ulusal mutfağın, süreklilik arz eden bir ilişki içerisinde olduğunu söylemek mümkündür. Çünkü bir topluma ait olan yiyecek ve içecekler, ancak ulusal mutfak kültürü ile diğer toplumların mutfağından ayrılmaktadır. Bu nedenle ulusal mutfak, bir toplumun hangi türde yiyecek ve içecek tüketebileceğinin en temel göstergesi olarak kabul edilmektedir (Beşirli, 2010).

Günümüzde ulusal mutfak, bir topluma ait kültürel varlıkların ve öğelerin diğer toplumlara aktarılmasında bir araç olarak kullanılmaya başlamıştır (Şahin, 2017). Çünkü mutfak hem kültürel geçmiş ve sosyal aktörler hem de ortak dini kimlik, toplumsal kimlik ve aile bağları arasında bağlantılar kurmaktadır. Mutfağın toplumsal bir simge olarak görülmesi, kimlikleri oluşturan, tanımlayan, insanları bir araya getiren ve ayıran politik bir araç olmasından kaynaklanmaktadır (Minasse, 2020; Yıldırım, 2019). DeSoucey'e (2010) göre yeme içme alışkanlıkları, milli marşlar, bayraklar ve mutfak gelenekleri milli kimliği sembolize eden olgular olarak görülmektedir. Bir toplumun mutfağına ait tüm unsurların milli kimlik ile ilişkilendirilmesi, gastronomiyetçilik kavramını ortaya çıkarmaktadır. Gastronomiyetçilik, temelde milli duygular ile ulusal mutfak kültürünün korunması ve aktarılması sürecini ifade etmektedir. Dolayısıyla gastronomiyetçilik ulusal mutfağın yaşatılması, korunması ve sürdürülebilir olması konularında önem arz etmektedir. Ayrıca gastronomiyetçilik, bir ulusa ait mutfak kültürünün diğer uluslara tanıtılması ve bu konudaki faaliyetlerin planlanması konularında da oldukça önemli görülmektedir. Nitekim yapılan çalışmalar (Fox, 2007; Henderson, 2009; Ignatov & Smith, 2006), destinasyonların kendilerine ait ulusal mutfak kültürlerini bir cazibe unsuru olarak kullandıklarında başarıya ulaştıklarını göstermektedir.

İlgili literatür incelendiğinde gastronomiyetçilik kavramının daha çok ulusal kimlik, gastronomik kimlik ve coğrafi işaret kavramları ile ilişkilendirildikleri (Bucak, 2014; Fox, 2007; Henderson, 2009; Ichijo & Ranta, 2018; Pulluk & Örnek, 2021; Şahin, 2017) görülmektedir. Bunun yanı sıra gastronomiyetçilik ve gastrodiplomasi kavramlarının da birlikte ele alındığı (Bucak & Yiğit, 2019; Osipova, 2014; Yıldırım, 2020) çalışmalara rastlamak mümkündür. Ayrıca mutfağın bir kültürel miras unsuru olarak değerlendirildiği çalışmalar da (Bessière, 1998; Çapar & Yenipınar, 2016; Şahin & Aydın, 2017; Vecco, 2010) gastronomi literatüründe yer almaktadır. Dolayısıyla yapılan bu çalışma, kültürel miras unsuru olan ulusal mutfağın sürdürülebilirliği bağlamında gastronomiyetçiliğin önemini ortaya çıkarma konusunda literatürdeki

diğer çalışmalardan farklılık göstermektedir. Nitekim uygulamaya yönelik bilgileri ortaya çıkarması bakımından mutfak şeflerinin görüşlerinin alınarak analiz edilmesi, literatürde genellikle teorik çerçevede ele alınan gastromilliyetçilik konusuna önemli bilgiler sağlamaktadır.

Ulusal mutfağın milli unsurlarla ön plana çıkarılması ve bu kapsamda sürdürülebilirliği önemli bir durumdur. Bu bağlamda çalışmanın temel araştırma sorusu, şeflerin ulusal mutfağın sürdürülebilirliği konusunda gastromilliyetçiliği ne derece önemsedikleri ve milli unsurlar çerçevesinde ulusal mutfağı nasıl koruyup kullandıklarıdır. Böylece araştırmada ulusal mutfağa hâkim şeflerin, çalıştıkları mutfaklarda milli unsurları ne derece ön planda tutulduğu ve bu çerçevede ulusal mutfağın sürdürülebilirliğine yönelik neler yapılabileceğinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda araştırma sorusuna uygun olarak, çalışmada nitel araştırma yöntemlerinde bir veri toplama aracı olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve ulusal mutfağa hâkim olan şeflere bazı sorular yöneltilmiştir. Dolayısıyla çalışma kapsamında kültürel miras, ulusal mutfak ve gastromilliyetçilik kavramları birbiriyle ilişkilendirilerek ele alınmıştır. Ayrıca kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfağın sürdürülebilirliği bağlamında gastromilliyetçiliğe ilişkin görüşler toplanmış ve yapılan analizler sonucunda literatüre ve uygulamaya önemli katkılar sunulmuştur.

Kavramsal Çerçeve

Kültürel miras kavramı, *“geçmişten miras alınan ve değişik gerekçelerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile topluma ait değerler bütünü”* şeklinde tanımlanmaktadır (Can, 2009: 3). Kültürel miras öğeleri, UNESCO tarafından somut ve somut olmayan kültürel miras olmak üzere iki ayrı biçimde sınıflandırılmaktadır. Somut olmayan kültürel miras unsurları arasında gastronomik değerlerin yer aldığı görülmektedir. Dolayısıyla yeme içme kültürünün çeşitliliğine bağlı olarak birçok yöresel yiyeceğe ilişkin üretim ve sunum gibi faktörler, kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir (Türkay & Genç, 2019). Bir topluma ait yemek kültürünün oluşmasında iklim, yaşanılan coğrafya, flora ve fauna dengesi olmak üzere farklı özellikteki sosyal sınıflar, mezhepler ve dini inanışlar etkili olmaktadır (Özgen, 2015). Bu unsurlar, yiyecek ve içecek ürünlerinin üretilmesinden tüketilmesine kadar var olan her aşamada farklı farklı şekillenerek toplumlara ait yerel mutfakların oluşmasını sağlamaktadır. Uzun yıllar sonucunda oluşan mutfak kültürü, toplumların kendilerini ifade etme şekli olarak görülmektedir (Türkay & Genç, 2019). Dolayısıyla kültürel miras unsuru olan ulusal mutfağa ait lezzetlerin tadılması, turistlere ev sahibi toplumu deneyimleme imkânı sunmakta ve turistlerin kültürel sermayelerini artırmalarına katkı sağlamaktadır (Chang, Kivela, & Mak, 2011).

Yapılan araştırmalar, ulusal mutfağın sürdürülebilir turizm yaklaşımını desteklediğini ve turisti destinasyona çekme konusunda oldukça etkili olduğunu göstermektedir (Okumuş, Okumuş, & Mckercher, 2007). Ulusal mutfaklar, destinasyonların somut olmayan kültürel miras unsurlarını temsil etmekte olup turistlere tüketim yoluyla otantik bir deneyim sunmaktadır. Ayrıca ulusal mutfaklar,

göçmen popülasyonlar arasında özgünlüğünü koruyan az sayıdaki unsurlardan biri olarak da görülmektedir. Bu bağlamda ulusal mutfağın, kültürel değerlerin sürdürülebilirliği konusunda önem arz ettiğini söylemek mümkündür. Çünkü kültürel miras unsuru kapsamında değerlendirilen ulusal mutfağın korunma gerekliliği, küreselleşmeyle birlikte ortaya çıkan hızlı yemeğe dayalı oluşan tek düze yemek kültürünü belirli derecede engellemeyi başarmıştır (Durlu Özkaya, Cömert & Sark, 2011). Sahip olunan mutfak kültürü, toplumların yaşam şekilleri üzerinde etkili olmakta ve destinasyonlar, ulusal mutfakları sayesinde diğer bölgelerden kültür ve kimlik bağlamında ayrılmaktadır (Cömert, 2014). Bir destinasyonun en önemli çekim unsurlarından biri olarak görülen ulusal mutfak, toplum kimliğinin yapı taşı olarak ülkelerin tanıtım ve pazarlama faaliyetlerine de katkı sağlamaktadır (Eren, 2019; Örgün & Keskin, 2014).

Kolektif bir miras unsuru olan ulusal mutfak, toplum milliyetinin en önemli simgesi ve gurur kaynağı olarak görülmekte olup ekonomik ve sosyal kalkınma için de etkili bir araçtır (Ramshaw, 2015). Nitekim destinasyonların sahip oldukları mutfak kültürü ile tanınırlıklarını artırdığını ve daha fazla turisti çekebildikleri bilinmektedir (Higman, 2012). Küreselleşmenin beraberinde getirdiği en büyük sorunlardan biri, ulusal ve uluslararası alanlarda var olan çizgiyi bulanıklaştırmaktır (Luša & Jakešević, 2017). Bu durumun önüne geçebilmek adına milliyetçilik ideolojisi, toplumlar tarafından değerlendirilmiş ve özgünlük korunmaya çalışılmıştır. Milliyetçilik ideolojisi, toplumlara ait tüm kültürel unsurlarda olduğu gibi mutfak kültüründe de yer edinmiş ve bu bağlamda gastronomiyetçilik kavramı ortaya çıkmıştır (Fırat, 2014; DeSoucey, 2010). Gastronomiyetçilik en yalın haliyle, bir topluma ait yemeklerin, topluma özgü bir şekilde yansıtılmasıdır. DeSoucey (2010: 433) gastronomiyetçilik kavramını, *“bir ulusun kendi mutfak kültürünün ürünü olan yemekleri yaparken, sunarken ve tanıtırken tüm bu süreci milliyetçi duyguları ön planda tutarak yapması”* şeklinde tanımlamıştır. Dolayısıyla gastronomiyetçiliğin temel amacının, yemek kültürünün milli kimliğe ait bir miras unsuru olduğunu kabul edip yerelden küresele taşımak olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca gastronomiyetçilik, mevcut mutfak kültürünü koruyacak yeterli hukuki düzenlemelerin oluşturulmasını, diğer kültürlerle karışmaması adına evrensel ölçütlere dayalı olarak sınırların belirlenmesini de benimseyen bir olgudur (Yıldırım, 2020). Bu kapsamda gastronomiyetçilik hem mutfak mirasını koruma hem sürdürülebilirliği sağlama hem de gastronomik geleneklerin bölgesel veya ulusal karakterlerini oluşturma ve güçlendirme konularında önemli görülmektedir (Holtzman, 2006; Timothy & Ron, 2013).

YÖNTEM

Araştırma Problemi ve Araştırma Soruları

Gastronomiyetçilik çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin değerlendirildiği araştırmada, nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Bu kapsamda *“mutfak şefleri ulusal mutfağın sürdürülebilirliği konusunda gastronomiyetçiliği ne derece önemsemekte ve milli unsurlar çerçevesinde ulusal mutfağı nasıl koruyup kullanmaktadır?”* sorusu araştırma problemi olarak belirlenmiştir. Belirlenen

araştırma problemi doğrultusunda aşağıda verilen araştırma soruları oluşturulmuştur:

- Mutfak şefleri gastromilliyetçilik hakkında hangi konular üzerinde durmaktadır?
- Mutfak şeflerinin gastromilliyetçilik hakkında en uzun bahsettikleri konular nelerdir?
- Mutfak şeflerinin gastromilliyetçilik hakkında en sık bahsettikleri konular nelerdir?
- Mutfak şeflerinin gastromilliyetçilik hakkında konuşmalarında en sık kullandıkları kelimeler nelerdir?

Araştırma probleminde hareketle toplam dört tane araştırma sorusu belirlenmiştir. Belirlenen araştırma sorularını cevaplandırabilmek için MAXQDA nitel analiz programından yararlanılmış ve sonuçlar metin içerisinde sistematik bir şekilde sunulmuştur.

Araştırma Deseni ve Veri Toplama Araçları

Mutfak şeflerinin ulusal mutfağın sürdürülebilirliği konusunda gastromilliyetçiliği ne derece önemsediklerinin ve milli unsurlar çerçevesinde ulusal mutfağı nasıl koruyup kullandıklarının tespit edilmesine yönelik gerçekleştirilen araştırma, fenomenolojik araştırma deseni kapsamında yürütülmüştür. Fenomenolojik araştırma, “kişilerin bir fenomen veya kavram ile ilgili deneyimlerinin ortak anlamlarını” ifade etmektedir (Creswell, 2018: 77). Araştırmada ulusal mutfak bir fenomen olarak değerlendirilmiş ve mutfak şeflerine fenomene yönelik duygu ve düşünceleri sorulmuştur. Diğer taraftan araştırma verileri yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Görüşmelerde her bir katılımcı ile önceden temasa geçilmiş ve randevu oluşturulmuştur. Görüşmelerin tamamı internet üzerinden görüntülü görüşme ile gerçekleştirilmiş ve katılımcıların izniyle kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler 35 dakika ile 55 dakika arasında sürmüştür ve görüşmelerin tümü 27.05.2023-05.06.2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmada Işık'ın (2019) çalışmasında kullandığı gastromilliyetçilikle ilgili araştırma sorularından, Pekerşen'in (2020) çalışmasındaki gastromilliyetçilik ölçeğinden ve Yıldırım'ın (2020) gastromilliyetçilikle ilgili teorik çalışmasından faydalanılarak araştırmanın amacına uygun görüşme soruları oluşturulmuştur. Katılımcılara yöneltilen görüşme soruları şu şekildedir:

- Kültürel miras kapsamında ulusal mutfağın yeri ve önemi hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
- Ulusal mutfak kültürünün korunup korunmadığı yönündeki düşünceleriniz nelerdir?
- Ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için neler yapılabilir?
- Çalışanlarınızın ulusal mutfak kültürü hakkındaki bilgi düzeylerine ilişkin düşünceleriniz nelerdir?
- İşletmenizde oluşturmuş olduğunuz menülerde ulusal mutfağa ait hangi yemeklere yer veriyorsunuz?
- Ulusal mutfak kültürüne ilişkin turistlerden aldığınız geri dönüşler nasıldır?

- Ulusal mutfak kültürünün uluslararası çapta bilinirliğini arttırmak adına kamu ve özel sektörün yapması gerekenler nelerdir?
- Devlet ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ilişkin ne gibi politikalar ve stratejiler geliştirmeli ve uygulamalıdır?

Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda katılımcılar belirlenirken ölçüt olarak en az beş yıl mutfak deneyimine sahip ve üniversite eğitimi almış kişilerin seçilmesine dikkat edilmiş ve böylelikle konuya yönelik derinlemesine bilgilerin elde edileceği varsayılmıştır. Ayrıca katılımcıların yazarların birinci derece temas kurduğu kişilerden oluşması görüşmelerin hızlı ve kolay bir şekilde gerçekleşmesinde etkili olmuştur. Öte taraftan katılımcıların sayısının kaç olacağı nitel araştırmalarda üzerinde durulması gereken diğer bir konudur. Bu konuda katılımcı sayısının kaç olacağına ilişkin farklı görüşler olsa da net veya keskin bir kuralın olmadığı görülmektedir. Bu konuda veri doygunluğa ulaşması ve yeterliliğin sağlanmış olması bir ölçüt olarak değerlendirilebilmektedir. Dolayısıyla araştırma verilerinin veya alınan cevapların tekrar etmeye başlaması verinin doygunluğa ulaştığını ve yeterli olacağını göstermektedir (Creswell, 2018; Yıldırım & Şimşek, 2018). Bu kapsamda on üçüncü katılımcı ile yapılan görüşme sonucunda veri doygunluğuna ulaşıldığı anlaşılmıştır. Sonuç olarak araştırma kapsamında 13 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelere başlamadan önce her katılımcıya araştırma konusu ile ilgili ön bilgiler verilmiş ve yöneltilecek sorulara yönelik duygu ve düşüncelerini ifade etmesi istenmiştir.

Veri Analiz Stratejisi ve Verilerin İşlenmesi

Araştırma verilerinin analiz edilmesinde içerik analizinden faydalanılmıştır. Bu kapsamda ilk olarak mutfak şefleriyle yapılan görüşmeler deşifre edilerek bir word dosyasına aktarılmış ve anlam kaymaları, yazım kuralları ve noktalama işaretlerine göre uygun bir şekilde düzenlenmiştir. Verilerin işleme sürecinde açık kod ve kapalı kod sisteminden yararlanılmıştır. Metin tüm yazarlar tarafından okunmuş ve her bir yazar ana tema ve alt temalar oluşturmuştur. Ardından yazarların oluşturmuş olduğu ana tema ve alt temalar kıyaslanmış ve tüm yazarlar arasında fikir birliğine varıldıktan sonra nihai ana tema ve alt temalar belirlenmiştir. Belirlenen ana temalar ve alt temalar MAXQDA yazılım programına girilmiş ve tüm metin yeniden okunarak kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Böylelikle tüm metin içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizini daha detaylı ve sistemli hale getirebilmek için ise betimsel analizler uygulanmıştır. Bu kapsamda kod sisteminin yanında belge portresi, kod-alt kod-bölümler modeli ve kelime bulutu analizleri yapılmıştır.

Geçerlilik ve Güvenilirlik

Nitel araştırmalarda olduğu gibi nitel araştırmalarda da “inandırıcılık,” “aktarılabirlik,” “tutarlılık” ve “teyit edilebilirlik” gibi farklı kelimelerle ifade edilen geçerlilik ve güvenilirlik, üzerinde durulması gereken önemli bir konudur. Araştırmada içsel geçerliliğin sağlanmasına yönelik; katılımcılarla uzun görüşmeler yapılmış ve veriler teyit edilmiştir. Ayrıca detaylı veri toplamaya özen gösterilmiş, 13

farklı kişiyle görüşmeler gerçekleştirilmiş ve araştırma kapsamında belirlenen ana tema ve alt temalar yazarlar tarafından tartışılmış ve fikir birliğine varılmıştır. Dışsal geçerlilik için araştırmaya dâhil edilecek katılımcılar net bir şekilde belirlenmiş ve örneklemin araştırma sonuçlarının ulusal mutfakla ilgili birtakım genellemeler yapılmasına elverişli olmasına dikkat edilmiş, araştırma soruları ile sonuçların tutarlı olmasına özen gösterilmiş ve araştırma sonuçları sistemli ve tutarlı bir şekilde sunulmuştur. Böylelikle içsel ve dışsal geçerlilik konusunda inandırıcılığın ve aktarılabilirliğin sağlanmasına özen gösterilmiştir. Diğer taraftan içsel güvenilirliğe yönelik araştırma soruları net ve açık bir şekilde oluşturulmuş ve araştırma soruları ile araştırmanın tutarlılığı sağlanmış, araştırmanın üzerinde durduğu nokta ortaya koyulmuştur. Ayrıca veriler araştırma sorularına uygun ve detaylı bir şekilde toplanmış, veriler ile desteklenen temalar yazarlar arasında tartışılmış, fikir birliği sağlanmış ve araştırma sonuçlarının mantıklı ve tutarlı olduğu kanısına varılmıştır. Dışsal güvenilirliğe yönelik araştırma yöntemine detaylı bir şekilde yer verilmiş, araştırmanın ham verileri saklanmış ve araştırma sonuçları önyargılardan, öznel yargılardan ve varsayımlardan uzak bir şekilde sunulmuştur. Böylelikle içsel ve dışsal güvenilirlik kapsamında tutarlılık ve teyit edilebilirliğin sağlanmasına özen gösterilmiştir. Ayrıca araştırma verilerinin sistemli ve detaylı bir şekilde analiz edilmesi için nitel analiz programının kullanılması geçerlilik ve güvenilirliğin artmasına olumlu katkı sağlamıştır (Creswell, 2018; Merriam, 2018; Yıldırım, & Şimşek, 2018).

BULGULAR

Gastromilliyetçilik çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin değerlendirildiği çalışmada yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak şefleri ile görüşmeler gerçekleştirilerek araştırma verileri elde edilmiştir. Görüşmelerin yapıldığı mutfak şeflerinin demografik özelliklerine bakıldığında katılımcıların 2'sinin kadın, 11'inin erkek olduğu, yaşlarının 23-42 arasında değiştiği, 4'ünün ön lisans, 7'sinin lisans, 2'sinin ise lisansüstü dereceye sahip olduğu, 11'inin gastronomi veya aşçılık eğitimi aldığı, 5-21 yıl arasında mutfak deneyime sahip oldukları ve mevcut çalıştıkları işletmelerin ise 2-35 yıl arasında faaliyet gösterdikleri tespit edilmiştir.

Araştırma kapsamında elde edilen veriler MAXQDA nitel analiz programında analiz edilmiştir. Araştırma verilerine betimsel analizler yapılmıştır. Araştırma verileri deşifre edildikten sonra sistemli bir şekilde incelenmiş olup ana tema, alt tema ve kodlar belirlenmiş ve belirlenen ana tema ve alt temaların daha iyi anlaşılabilmesi için temalara yönelik açıklamalara yer verilmiştir. Ardından katılımcıların üzerinde en uzun/en kısa durdukları konuları tespit edebilmek için belge portresi analizi yapılmıştır. Daha sonra ise her bir temaya yönelik kod-alt kod-bölümler modeli analizi yapılarak temalara ait frekanslar ve katılımcıların örnek ifadeleri verilmiştir. Son olarak ise katılımcıların en sık kullandığı kelimeleri tespit edebilmek amacıyla kelime frekans analizi yapılarak kelime bulutu oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen analizlerin sonuçları ise şekiller aracılığıyla sunulmuştur.

Kod Sistemi	234
▼ Kültürel Miras Unsuru Olarak Ulusal Mutfak	0
• Çeşitlilik/Zenginlik	8
• Benzersizlik	2
• Toplumsal Bütünlük ve Kimlik Duygusu	4
▼ Ulusal Mutfağın Sürdürülebilirliği	0
• Mutfak Kültürünün Aktarımı	9
• Farkındalık/Bilinçlenme	25
• Mevsiminde Yerli Üretim ve Tüketim	13
• Tedarik/Ulaşılabilirlik	8
• Yerel Restoranlar ve Menüler	19
• Standart Reçete	7
• Kültüre Uygun Sunum	3
• Kalifiye Şefler	1
▼ Ulusal Mutfak Kültürüne İlişkin Turist Tutumları	0
• Türk Mutfağına İlgisi	14
• Diğer Mutfaklara İlgisi	8
• Popüler Yiyecek-İçecekler İlgisi	3
▼ Ulusal Mutfak Kültürünün Uluslararası Bilinirliği	0
• Tanıtım ve Pazarlama Faaliyetleri	20
• Yazılı ve Görsel Basın	9
• Sosyal Medya ve Çevrim İçi Platformlar	6
• Festival, Fuar ve Yarışmalar	13
• Bilimsel Etkinlikler	7
• Markalaşma	4
• Gastronomi Turları	1
• Yurt Dışındaki Temsilciler	7
▼ Devlet Politikaları ve Stratejileri	0
• Kamu-Özel Sektör İş Birliği	9
• Gastrodiplomasi	2
• Gastronomi Müdürlükleri	6
• Gastronomi Şehirleri	2
• Gastronomi Eğitimi	6
• Yerli Üretimin Desteklenmesi	11
• Coğrafi İşaretli Ürünler	7

Şekil 1. Gastromilliyetçiliğe İlişkin Ana Tema, Alt Tema ve Kodları İçeren Kod Sistemi

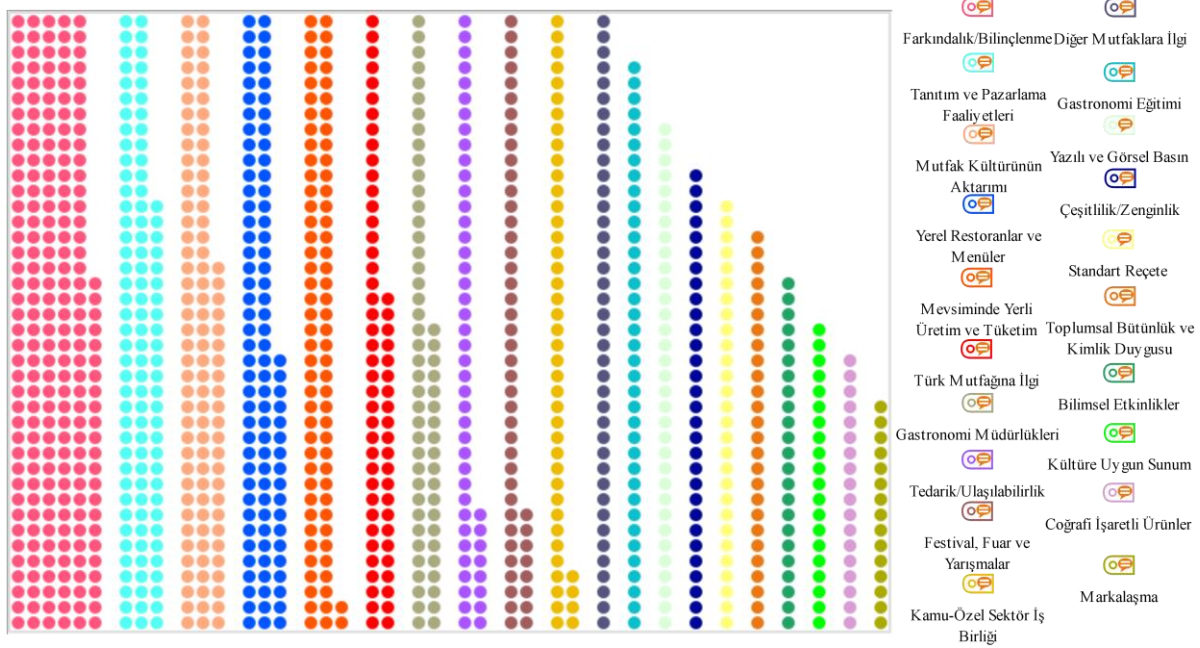
Gastromilliyetçiliğe ilişkin kod sistemi incelendiğinde 5 ana tema ve 29 alt temanın belirlendiği görülmektedir (Şekil 1). *Kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak ana teması*, çeşitlilik/zenginlik, benzersizlik, toplumsal bütünlük ve kimlik duygusu alt temalarından; *ulusal mutfağın sürdürülebilirliği ana teması*, mutfak kültürünün aktarımı, farkındalık/bilinçlenme, mevsiminde yerli üretim ve tüketim, tedarik/ulaşılabilirlik, yerel restoranlar ve menüler, standart reçete, kültüre uygun sunum ve kalifiye şefler alt temalarından; *ulusal mutfak kültürüne ilişkin turist tutumları ana teması*, Türk mutfağına ilgi, diğer mutfaklara ilgi ve popüler yiyecek-ışecekler ilgi alt temalarından; *ulusal mutfak kültürünün uluslararası bilinirliği ana teması*, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri, yazılı ve görsel basın, sosyal medya ve çevrim içi platformlar, festival, fuar ve yarışmalar, bilimsel etkinlikler, markalaşma,

gastronomi turları ve yurt dışındaki temsilciler alt temalarından; *devlet politikaları ve stratejileri ana teması* ise kamu-özel sektör iş birliği, gastrodiplomasi, gastronomi müdürlükleri, gastronomi şehirleri, gastronomi eğitimi, yerli üretimin desteklenmesi ve coğrafi işaretli ürünler alt temalarından oluşmaktadır. İlgili temalara ilişkin toplam kod sayısı ise 234 olarak tespit edilmiştir.

Gastromilliyetçilik kavramından hareketle oluşturulan ana temalara ait alt temaların ne anlam ifade ettiğinin sırasıyla açıklanması önem arz etmektedir. Kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak ana teması ile “Türk mutfağında çok sayıda ve türde yiyecek-içeceklerin olduğu; Türk mutfak kültürünün diğer mutfaklardan farklı ve eşsiz görüldüğü ve mutfak kültürünün insanlarda birlik ve beraberlik duygusu oluşturduğu” ifade edilmektedir. Ulusal mutfağın sürdürülebilirliği ana teması ile “ulusal mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılması; ulusal mutfağın iyi bir şekilde bilinmesi, öğrenilmesi, özünün korunması ve önem verilmesi; ulusal mutfağın sürdürülebilirliği için mevsimine uygun yerel ürünlerin üretilmesi ve bunların mutfaklarda kullanılması; yiyecek-içecek işletmelerinin yerel ürünlere rahat bir şekilde ulaşabilmesi; ulusal mutfağı temsil eden yerel yiyecek-içecek işletmelerinin açılması ve menülerde yerel yiyecek-içeceklerin yer alması; ulusal mutfaktaki yemeklerin hazırlanmasında, kullanılan tekniklerde, pişirilmesinde ve sunulmasında standardın olması veya ata tariflerine sahip çıkılması; yiyecek-içecek işletmelerinde sunumun Türk kültürüne uygun olması ve yiyecek-içecek işletmelerindeki çalışanların ulusal mutfak konusunda uzman, eğitim almış ve kendini yetiştirmiş olması” ifade edilmektedir. Ulusal mutfak kültürüne ilişkin turist tutumları ana teması ile “turistlerin Türk mutfağına ait yiyecek-içecekleri beğenmesi, tercih etmesi veya talep etmesi; turistlerin Türk mutfağı dışındaki yiyecek-içecekleri beğenmesi, tercih etmesi veya talep etmesi ve turistlerin dünyada popüler hale gelen yiyecek-içecekleri beğenmesi, tercih etmesi veya talep etmesi” ifade edilmektedir. Ulusal mutfak kültürünün uluslararası bilinirliği ana teması ile “genel anlamda reklam, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin yapılması; gastronomi ile ilgili filmler, diziler, belgeseller, TV programları veya kitap ve dergilerin çıkartılması; gastronomi ile ilgili içeriklerin, bilgilerin, fotoğrafların sosyal medya hesapları veya çevrim içi internet siteleri aracılığıyla paylaşarak tanıtım yapılması; gastronomi ile ilgili festivaller, fuarlar, yarışmalar vb. etkinliklerin gerçekleştirilmesi; gastronomi ile ilgili kongre, sempozyum, seminer vb. gibi etkinliklerin arttırılması; bir destinasyonun gastronomik değerler açısından imaj, prestij sahibi olması ve markalaşması; turistler için gastronomi rotalarının oluşturulması ve turların düzenlenmesi ile bilinirliğin arttırılması ve ulusal mutfağın tanıtımında yurt dışındaki Türk şefler, elçilikler ve kültür merkezlerinin rol alması” ifade edilmektedir. Devlet politikaları ve stratejileri ana teması ile “ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yönelik kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve üniversitelerin birlikte hareket etmesi; devletin uluslararası ilişkilerde ve resmi davetlerde ulusal mutfağına ait yemekleri kullanması; gastronomi ile ilgili plan ve politikaların yürütülmesini ve kontrolünü yapacak resmi bir birim veya müdürlüğün kurulması; gastronomik ürünleriyle ön plana çıkan şehirlerin arttırılması; ulusal mutfak kültürüne ilişkin eğitim olanaklarının sağlanması; ulusal

mutfağı destekleyen yerel üretim ve üreticilerin teşvik edilmesi ve desteklenmesi; yöresel ürünlerin patentinin alınması, tescillenmesi veya etiketlenmesi gerektiği” ifade edilmektedir.

Ana temalar, alt temalar ve kodları içeren kod sistemi belirlendikten ve kod sistemine ilişkin açıklamalar yapıldıktan sonra betimsel analizler yapılmıştır. Bu kapsamda araştırmada belge portresi, kod-alt kod-bölümler modeli ve kelime bulutu analizlerine yer verilmiştir. Gastronomiyetçilik çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin değerlendirildiği çalışmada detaylı bilgilerin ortaya çıkartılmasına yönelik yapılan görüşmelerin belge portresine Şekil 2’de yer verilmiştir. Alt tema sayısı fazla olduğundan dolayı programdan kaynaklı olarak, katılımcıların hakkında en uzun konuştukları 20 alt tema belge portresinde görselleştirilmiştir.

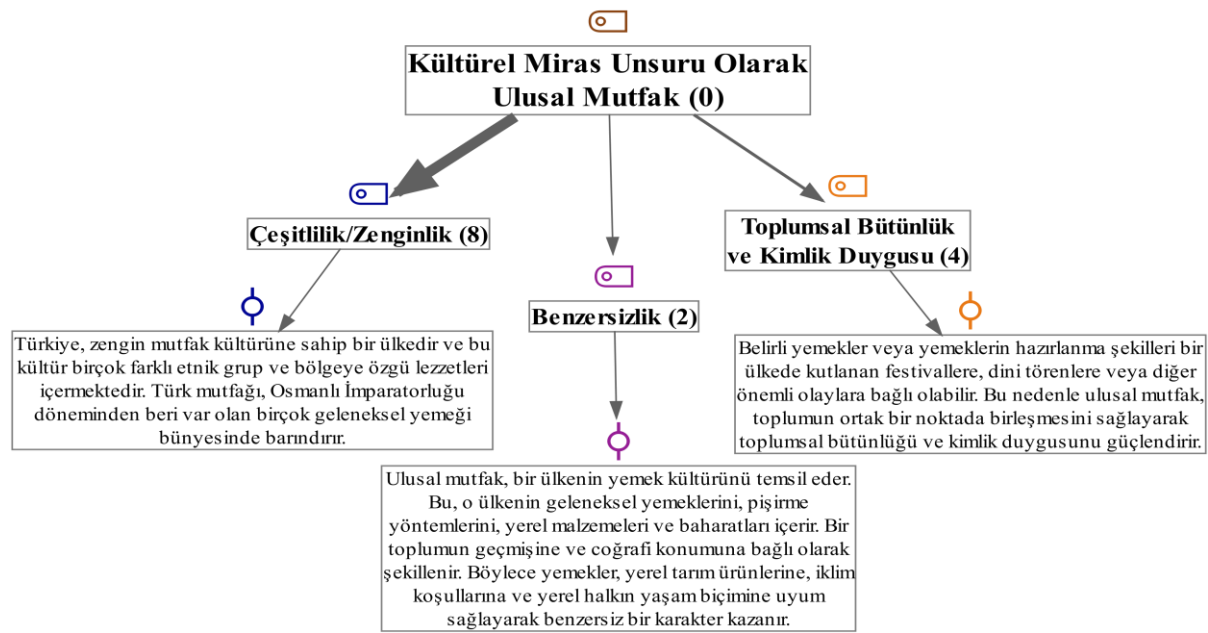


Şekil 2. Gastronomiyetçiliğe Yönelik Belge Portresi

Belge portresinde her bir alt temayı temsil eden farklı renklerle görselleştirilen kutucuklar bulunmaktadır. Kutucuk sayısının fazla olması katılımcıların ilgili alt tema hakkında uzun uzun görüşlerini bildirdiklerini göstermektedir. Dolayısıyla katılımcıların en uzun yorum yaptıkları konular soldan sağa doğru sırasıyla; farkındalık/bilinçlenme, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri, mutfak kültürünün aktarımı, yerel restoranlar ve menüleri, mevsiminde yerli üretim ve tüketim, Türk mutfağına ilgi, gastronomi müdürlükleri, tedarik/ulaşılabilirlik, festival, fuar ve yarışmalar, kamu-özel sektör iş birliği, diğer mutfaklara ilgi, gastronomi eğitimi, yazılı ve görsel basın, çeşitlilik/zenginlik, standart reçete, toplumsal bütünlük ve kimlik duygusu, bilimsel etkinlikler, kültüre uygun sunum, coğrafi işaretleli ürünler ve markalaşma şeklindedir. Buna göre bu sonuçlar, ulusal mutfağın iyi bir şekilde bilinmesi, öğrenilmesi, kendine özgü özelliklerinin korunması ve değer verilmesinin bu konudaki en önemli unsur olduğunu göstermektedir. Ayrıca ulusal mutfağa ilişkin reklam, tanıtım, pazarlama vb. faaliyetlerin yapılması konusu ise katılımcıların ikinci en uzun üzerinde durduğu konu olarak tespit edilmiştir. Öte yandan benzersizlik,

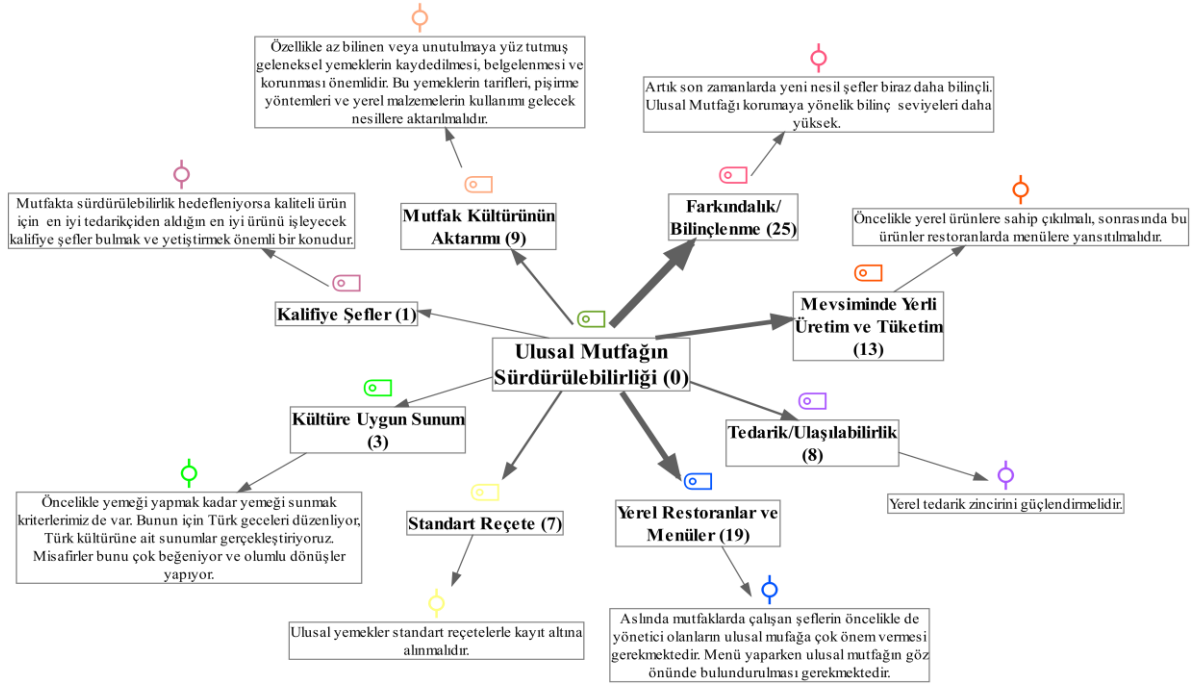
kalifiye şefler, gastrodiploması vd. gibi belge portresinde görünmeyen alt temalar ise en kısa üzerinde durulan konulardır. Bu kapsamda elde edilen bu sonuçlar ulusal mutfak kültürünü gastromilliyetçilik açısından değerlendirilirken en önemli unsurların neler olduğuna yönelik bir bakış açısı sunmaktadır.

Gastromilliyetçilik çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin değerlendirildiği çalışmada MAXQDA programının görsel araçlar sekmesinde yer alan MAXMaps'ten kod-alt kod-bölümler modeli uygulanmıştır. Böylelikle her bir ana tema ve ana temaya bağlı olan alt temalar frekansları ve katılımcıların örnek ifadeleri ile Şekil 3, 4, 5, 6 ve 7'de görselleştirilmiştir. Ayrıca kod-alt kod- bölümler modelinde en çok kodlanan alt temalar en kalın oklar ile belirtilmektedir. Diğer bir ifadeyle kodlanma sıklığı okların kalınlığı ile doğru orantılıdır.



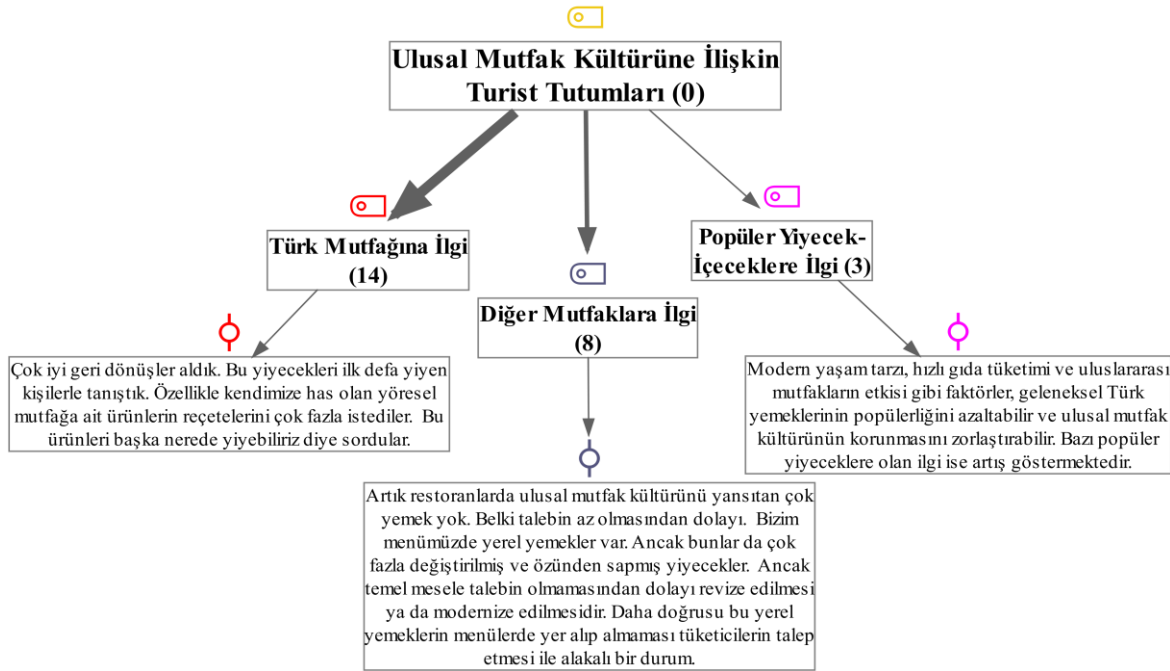
Şekil 3. Kültürel Miras Unsuru Olarak Ulusal Mutfak Ana Temasına Yönelik Kod-Alt Kod-Bölümler Modeli

Şekil 3'te kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak ana temasına yönelik kod-alt kod-bölümler modeline yer verilmiştir. Bu bağlamda en çok kodlanan alt temalar sırasıyla; çeşitlilik/zenginlik (f=8-%57,1) toplumsal bütünlük ve kimlik duygusu (f=4-%28,6) ve benzersizlik (f=2-%14,3) şeklindedir. Nitekim elde edilen bu sonuçlar, toplam 14 kez kodlanan kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak ana temasının en az kodlanan ana tema olduğunu göstermektedir.



Şekil 4. Ulusal Mutfağın Sürdürülebilirliği Ana Temasına Yönelik Kod-Alt Kod-Bölümler Modeli

Ulusal mutfağın sürdürülebilirliği ana temasına yönelik kod-alt kod-bölümler modeli Şekil 4'te verilmiştir. Bu kapsamda en çok kodlanan alt temalar sırasıyla; farkındalık/bilinçlenme ($f=25$ -%29,4) yerel restoranlar ve menüler ($f=19$ -%22,4), mevsiminde üretim ve tüketim ($f=13$ -%15,3), mutfak kültürünün aktarımı ($f=9$ -%10,6), tedarik/ulaşılabilirlik ($f=8$ -%9,4), standart reçete ($f=7$ -%8,2), kültüre uygun sunum ($f=3$ -%3,5) ve kalifiye şefler ($f=1$ -%1,2) şeklindedir. Ulaşılan bu sonuçlar ise toplam 85 kez kodlanan ulusal mutfağın sürdürülebilirliği ana temasının en fazla kodlanan ana tema olduğunu göstermektedir.



Şekil 5. Ulusal Mutfak Kültürüne İlişkin Turist Tutumları Ana Temasına Yönelik Kod-Alt Kod-Bölümler Modeli

konusuna yönelik olmasıdır. Diğer yandan bakıldığında ise özellikle ilk on kelime dikkate alındığında bu kelimelerin doğrudan gastromilliyetçilik açısından önemli anlamlar taşıdığı görülebilmektedir.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Ulusal mutfaklar, son dönemlerde, turistlerin destinasyon seçiminde oldukça önemli bir konuma gelmiştir. Nitekim turistler gittikleri yerlerde, destinasyona özgü yiyecek-icecekleri tatmayı ve bu ürünleri bulunduğu kültür içerisinde deneyimlemeyi istemektedirler (Demirel & Kırıcı Tekeli, 2020; Kargiglioğlu, 2018; Kırıcı Tekeli, Demirel İli & Kement, 2023). Dolayısıyla ulusal mutfakların, ait olduğu milli ve kültürel özellikleri yansıtan bir şekilde tanıtılmasının ve geliştirilmesinin dünya genelindeki gastronomi turizmi hareketlerine bir farklılık katacağı düşünülmektedir. Bu sebeple yapılan bu çalışma ile ulusal mutfağa hâkim şeflerin ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliği konusunda gastromilliyetçiliği ne derece ön planda tuttuğu ve milli unsurlar çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün nasıl korunup kullanılacağına tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda nitel araştırma yönteminin benimsendiği çalışmada mutfak şefleri ile görüşmeler yapılarak gastromilliyetçilik kavramı kapsamına uygun bir şekilde oluşturulan görüşme soruları ile veriler elde edilmiştir. Araştırmada ulusal mutfağın sürdürülebilirliğine yönelik gastromilliyetçilik kavramının ne derecede önemsendiği ve bu konudaki uygulamaların neler olabileceğine yönelik birtakım sonuçlar elde edilmiştir. Elde edilen bu sonuçlar ise sağladığı teorik ve pratik katkılar dâhilinde ele alınmıştır.

Araştırma kapsamında elde edilen en önemli sonuçlardan biri ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde gastromilliyetçilik bilincinin önemli bir yeri olduğuna yöneliktir. Bu kapsamda gastromilliyetçilik çerçevesinde oluşturulan; kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak, ulusal mutfağın sürdürülebilirliği, ulusal mutfak kültürüne ilişkin turist tutumları, ulusal mutfak kültürünün uluslararası bilinirliği ve devlet politikaları ve stratejileri temalarının ulusal mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli rol oynadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonuçların, gastromilliyetçiliğin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri ile yakından ilişkili olduğunu ifade eden çalışmalar (Bucak & Yiğit, 2019; Pulluk & Örnek, 2021) ile benzer olduğu görülmektedir. Ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliği en çok kodlanan ana tema olmasına rağmen literatürde gastromilliyetçilik ve sürdürülebilirlik bakış açısıyla ilgili temanın ele alındığı çalışmalara rastlanılmamıştır. Buna karşın kültürel miras unsuru olarak ulusal mutfak ana teması en az kodlanan ana tema olsa da bu temanın, Pulluk & Örnek'in (2021) gelenek ve ata mirası kavramlarının gastromilliyetçiliği temsil eden önemli simgeler olduğu düşüncesine katkı sağladığı anlaşılmaktadır. Araştırmada gastromilliyetçilik kapsamında coğrafi ürünlerin sayısının artırılması ve markalaşmanın sağlanmasına yönelik elde edilen sonuçlar ise Şahin (2017) tarafından yapılan çalışmanın sonuçları ile benzer niteliktedir. Ayrıca ulusal mutfağın korunması ve sürdürülebilirliğine yönelik elde edilen sonuçlar gastromilliyetçiliğin korumacı bir mekanizma olarak işlediğini gösterir niteliktedir (DeSoucey, 2010).

Araştırma kapsamında elde edilen diğer bir sonuç ise ulusal yiyecek-içecekler için yönelik mutfak çalışanlarının ve işletmelerin farkındalık ve bilinçlenme seviyelerinin yüksek olmasının ulusal mutfağın sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağına yöneliktir. Diğer bir ifadeyle yiyecek-içeceklerin milli bir unsur olarak kültürün bir parçası olduğu ve bunların farkında olarak gelecek nesillere aktarımının gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen bu sonuçlar ise gastronomiyetçiliğin kültürel ve koruyucu bir yanının olduğu düşüncesini kanıtlar niteliktedir (DeSoucey, 2010). Son olarak ise ulusal mutfak kültürünün yaşatılmasında ve aynı zamanda bundan ekonomik gelir elde edilmesinde yiyecek-içecek işletmelerinin ve çalışanların önemli rolünün olduğunu ve bu kapsamda gastronomiyetçilik bilincinin ön planda tutulması gerektiğini söylemek mümkündür.

Gastronomiyetçiliğe yönelik yapılan çalışmalar incelendiğinde bu çalışmaların genellikle literatür taraması ile yapıldığı görülmektedir (Bucak & Yiğit, 2019; Pulluk & Örnek, 2021; Yıldırım, 2020). Yapılan bu çalışmada ise ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliği konusunda gastronomiyetçiliğin ne derece ön planda tutulduğuna ve milli unsurlar çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün nasıl korunup kullanılacağına yönelik mutfak şefleri üzerine alan araştırması yapılmıştır. Bu yönüyle araştırmanın literatüre önemli bilgiler sağladığı düşünülmektedir. Diğer taraftan doğrudan gastronomiyetçiliğe yönelik yapılan çalışmalarda gastronomiyetçilik, Avrupa Birliği'nde yemek gelenekleri ve özgünlük politikaları (DeSoucey, 2010), markalaşma (Işık, 2019; Şahin, 2017) ve coğrafi işaret (Şahin, 2017) gibi faktörler açısından değerlendirilmiştir. Yapılan çalışmada ise ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliği gastronomiyetçilik açısından daha geniş bir bakış açısı ile ele alınarak uygulamaya yönelik çeşitli sonuçlar elde edilmiştir. Ayrıca mutfak şeflerinin bilgi ve deneyimlerinden yararlanılarak ve detaylı incelemeler yapılarak belirlenen ana tema ve alt temaların bir yandan literatüre önemli katkılar sağladığını diğer yandan ise uygulamaya yönelik önemli bilgiler sunduğunu söylemek mümkündür.

Gastronomiyetçilik çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin kaleme alındığı çalışmada elde edilen sonuçlardan hareketle uygulamaya yönelik birtakım çıkarımlardan ve önerilerden bahsetmek mümkündür. Bu kapsamda ilk olarak milli unsurların ulusal mutfak kültürüyle yakından ilişkili olduğu ve ulusal mutfağın önemli bir kültürel unsur olduğu, sürdürülebilirliğinin sağlanması gerektiği, uluslararası bilinirliğinin artırılması gerektiği ve ulusal mutfağın korunması için hukuki düzenlemelerin yapılması gerektiği üzerinde durulması gereken önemli konular olarak tespit edilmiştir.

Zengin bir içeriğe sahip olan ve toplumsal bütünlük ve kimlik duygusu oluşturan ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yerel ürünlerin üretilmesi önemli katkılar sağlayacaktır. Bu kapsamda ilk olarak mevsimine uygun yerel ürünlerin üretilmesi ve bunlara ilişkin iyi bir tedarik zincirinin kurularak yiyecek-içecek işletmelerine dağıtımının sağlanması gerekmektedir. Böylelikle yiyecek-içecek işletmelerinin mutfaklarına giren yerel ürünler kaliteli şeflerin ellerinden geçerek kaliteli tabaklara dönüşecek ve bunlarda ulusal mutfak kültürüne uygun bir şekilde

turistlerin beğenisine sunulabilecektir. Böylelikle kaliteli yemeklerin yapılmasıyla birlikte Türk mutfağına olan ilginin de zaman içinde daha da artacağını ve gastronomi turizmi anlamında Türk mutfağının ön plana çıkabileceğini söylemek mümkündür. Diğer taraftan ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için ağırlıklı olarak yerel ürünler kullanan yerel restoranların sayısının artırılması ve menülerde yerel ürünlere ve yerel ürünlerden hazırlanmış yiyecek-ışeceklere yer verilmesi gerekmektedir. Ayrıca ata tohumlarından üretilen ürünlerle yapılan yemeklerin standart reçetesinin olması ve buna uygun üretimlerin yapılması gerekmektedir. Diğer taraftan ulusal mutfağın sürdürülebilirliğinde sadece ürün ve yiyecek-ışecek odaklı olmamak gerekmekte, bunun yanında üreticilerin ve mutfak çalışanlarının ulusal mutfak kültürü hakkında bilgili ve bilinçli olması ve bunu yeni nesillere aktarabilmesi gerekmektedir.

Gastromilliyetçilik kapsamında değinilmesi gereken diğer bir konu ise ulusal mutfak kültürünün uluslararası tanıtımının yapılmasına yöneliktir. Ulusal mutfak kültürünün uluslararası tanıtımının yapılmasıyla birlikte turistik talebin artacağını, bunun da ekonomik olarak önemli kazançlar getireceğini söylemek mümkündür. Dolayısıyla ulusal mutfak kültürünü yansıtacak uluslararası gastronomi festivalleri, fuarlar ve çeşitli yarışmaların düzenlenmesi; filmler, diziler, belgeseller veya ulusal yemekleri içeren kitap ve dergilerin çıkartılması ulusal mutfağın bilinirliğini arttıracaktır. Diğer taraftan günümüzde yoğun bir şekilde kullanılan ve herkesin hızlı ve basit bir şekilde ulaşabildiği sosyal medya ve çevrim içi platformların tanıtımda kullanılması belki de ulusal mutfak kültürünün en ekonomik ve etkili pazarlama faaliyeti olacaktır. Böylelikle zengin bir içeriğe sahip Türk mutfağının etkili tanıtımı yapılarak olumlu bir imajın oluşması ve markalaşma sağlanabilir. Ayrıca yurt dışındaki elçilikler, kültür merkezleri ve ünlü Türk şeflerinin Türk mutfağını iyi bir şekilde temsil etmesi, reklam ve tanıtımını yapması gerekmektedir. Diğer taraftan doğrudan uygulamaya yönelik bu tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin yanında bilimsel anlamda ulusal mutfak kültürüne ilişkin uluslararası kongre, sempozyum ve seminerlerin düzenlenmesi bilinirliğin artmasında etkili olabilir.

Gastromilliyetçiliğin en önemli unsurlarından bir tanesi de ulusal mutfak kültürüne yönelik hukuki düzenlenmeler, politikalar ve stratejilerle ilgilidir. Ulusal mutfak ve gastronomi ile ilgili olarak yaşanacak gelişmelerde sadece kamu veya özel sektörün çabaları yetersiz olacaktır. Bu kapsamda kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları, destinasyon yönetim örgütleri, üniversiteler ve yerel halkın iş birliği içinde çalışmaları yürütmesi, eksik yönlerin tamamlanması ve birlik içinde koordineli bir şekilde ilerlemenin sağlanması gerekmektedir. Ulusal mutfak kültürüne sahip çıkılarak yiyecek-ışecek sektörünün sistemli ve kaliteli bir şekilde gelişmesi bilgili ve eğitim almış kalifiye çalışanlarla sağlanabilmektedir. Buna yönelik gastronomi eğitimlerine gereken önemin verilmesi ve yiyecek-ışecek işletmelerinde eğitimli kişilerin istihdam edilmesine yönelik hukuki düzenlemelerin yapılması gerekmektedir. Diğer taraftan gastronomi şehri olarak nitelendirilen şehirlerin sayısının artırılmasına yönelik makro stratejilerin devlet tarafından yapılması ve kamu-özel sektör iş birliği ile uygulanması ilerleyen süreçte turistik talebi önemli ölçüde etkileyebilecektir. Ulusal

mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasında rol oynayan en önemli unsurlardan biri yerel ürünlerdir. Bu kapsamda yerel yönetimler aracılığıyla yerel ürünlere yönelik coğrafi işaretin alınması ve ürünlerin tescillenmesi gerekmektedir. Bunun yanında yerel üreticiler devlet tarafından desteklenmeli ve yerel ürünlere ve üreticilere yönelik çeşitli tarımsal teşvik politikaları geliştirilmelidir. Ayrıca devletin uluslararası ilişkilerde, resmi yemek davetlerinde ve kutlamalarda ya da kültürel etkileşimlerde ulusal yemeklere yer vermesi yani diplomatik ilişkilerde ulusal gastronomiyi kullanması gastronomiyetçilik açısından üzerinde durulması gereken bir konudur. Son olarak ise ulusal mutfakla ilgili tüm bu uygulamaların sistemli bir şekilde yapılabilmesi ve geleceğe yönelik plan ve politikaların geliştirilebilmesine ilişkin resmi bir gastronomi biriminin/müdürlüğünün hayata geçirilmesi söz konusu olabilir.

Gastronomiyetçilik çerçevesinde ulusal mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yönelik değerlendirmelerin ve bazı tespitlerin yapıldığı çalışmanın birtakım sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmanın en önemli sınırlılığı odak noktasının ulusal mutfak olmasıdır. Ulusal mutfağın bir olgu olarak ele alındığı çalışmada mutfak şefleri ile görüşülmesi ve sadece bahsi geçen görüşme sorularının sorulması bir diğer sınırlılığı oluşturmaktadır. Ayrıca verilerin analiz edilmesinde betimsel analizlerin yapılması araştırmanın bir diğer sınırlılığı olarak kabul edilebilir. Bu kapsamda gelecek araştırmalarda Türkiye’de çalışan yabancı şeflerin ulusal mutfak üzerine etkilerinin nasıl olduğu konusuna odaklanılabilir. Ayrıca kadın ve erkek mutfak şeflerinin gastronomiyetçilik çerçevesinde ulusal mutfağın sürdürülebilirliği hakkındaki düşünceleri nitel yazılım programı üzerinden karşılaştırmalı analize tabi tutulabilir. Bununla birlikte gastronomiyetçilik incelendiğinde henüz bilimsel anlamda yeni bir kavram olduğu ve bilimsel açıdan yeteri kadar ilgi görmediği anlaşılmaktadır. Bundan dolayı konunun derinlemesine incelenebilmesi için gelecek araştırmalarda mutfak şeflerinin yanı sıra diğer turizm paydaşları ile de görüşmeler gerçekleştirilebilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları

Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etik Kurulu’ndan 26.05.2023 tarih ve 2023.05.193 karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourists attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169. <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156>
- Bucak, T. (2014). Turkish restaurant business in abroad: United Kingdom Sofra Restaurants Chain sample. *International Journal of Humanities and Social Science*, 4(9), 168-175. http://www.ijhssnet.com/view.php?u=http://www.ijhssnet.com/journals/Vol_4_No_9_July_2014/18.pdf
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(4), 1305-1320. <https://doi.org/10.16953/deusosbil.570526>
- Can, M. (2009). *Kültürel miras ve müzecilik*. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://teftis.ktb.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0>
- Chang, R. C., Kivela, J., & Mak, A. H. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307-316. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.02.009>
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay Mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/81/99>
- Creswell, J. W. (2018). Nitel araştırma yöntemleri. (M. Bütün & S. B. Demir, Çev.). Siyasal Kitabevi.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special 1), 100-115. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/176/260>
- Demirel, N., & Kırıcı Tekeli, E. (2020). Profesyonel turist rehberlerinin foodie turist tipine bakış açıları: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism Theory and Research*, 6(1), 35-46. <https://doi.org/10.24288/jtr.633445>
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>
- Durlu Özkaya, F., Cömert, M., & Sark, S. (2011). Agro tourism knowledge level of tourism students. In E. Maleviti ve C. Stathopoulos (Ed.), *Essays on Agriculture and Environment* (pp.235-245). Atiner
- Eren, R. (2019). Turkey's food image, travelers' revisit intention and tourist expenditures. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET*, 9(1), 1-16. <https://doi.org/10.34019/2238-2925.2019.v9.27130>
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140. https://www.folkloredebiyat.org/Makaleler/597697772_fe-80-8.pdf

- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546–559. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2006.03.001>
- Henderson, J. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317–326. <https://doi.org/10.1108/00070700910951470>
- Higman, B. W. (2012). *How Food made history*. Wiley-Blackwell.
- Hjalager, A. M. (2004). What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism. *Tourism*, 52(2), 195–201. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20043107789>
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361–378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik*. Ayrıntı Yayınları.
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235–255. <https://doi.org/10.2167/cit/229.0>
- Işık, I. (2019). Gastronomiyetçilik ve markalaşma: Gaziantep Mutfağı üzerine bir araştırma [Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi]. https://acikbilim.yok.gov.tr/bitstream/handle/20.500.12812/220299/yokAcikBilim_10288363.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Kargiglioğlu, Ş. (2018). Gastronomi turizminin önemi. A. Akbaba & N. Çetinkaya (Ed), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* (s. 35-53) içinde. Billur Yayınevi.
- Kırıcı Tekeli, E., Demirel İli, N., & Kement, Ü. (2023). Foodie turist tipolojisi: Gaziantep restoranlarına yönelik nitel bir araştırma. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 372-392. <https://dx.doi.org/10.21547/jss.1134286>
- Luša, Đ., & Jakešević, R. (2017). The role of food in diplomacy: Communicating and “winning hearts and minds” through food. *Media Studies*, 8(16), 99-119. <https://hrcak.srce.hr/ojs/index.php/medijske-studije/article/view/6454>
- Merriam, S. B. (2018). Nitel araştırma. (S. Turan, Çev.). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Minasse, M. H. S. G. G. (2020). Food tourism as research object: Analysis of publications in Brazilian journals (2005-2017). *Brazilian Journal of Tourism Research*, 14(1), 92-111. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v14i1.1669>
- Okumuş, B., Okumuş, F., & Mckercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinationa: The case of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2005.12.020>
- Osipova, Y. (2014). From gastronationalism to gastrodiplomacy: Reversing the securitization of the dolma in the South Caucasus. *Public Diplomacy Magazine*, 11, 18-22. <https://static1.squarespace.com/static/5be3439285ede1f05a46dafa/t/5be3511daa4a996fcaa498f3/1541624135259/GastroDiplomacy>
- Örgün, E., & Keskin, E. (2014, Ekim). Geleneksel Avanos mutfağı ve gastronomi turizmine kazandırılması. Avanos Sempozyumu Bildirileri, Nevşehir, Türkiye.
- Özgen, I. (2015). Uluslararası gastronomiye genel bakış. M. Saruşık (Ed), *Uluslararası gastronomi* (s.1-32) içinde. Detay yayıncılık.

- Pekerşen, Y. (2020). The hotel chefs perception on traditional kitchen culture and gastrationalism. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, 10(1, 2e3). <https://doi.org/10.34019/2238-2925.2020.v10.29350>
- Pulluk, E., & Örnek, A. (2021). Gastrodiplomasi ve gastromilliyetçilik. Y. Oğan (Ed), *Gastronomi araştırmaları* (s. 55-63) içinde. Çizgi Yayınları E kitap.
- Ramshaw, G. (2015). Food, heritage and nationalism. In D. J. Timothy (Ed.), (2015). *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. (pp. 53-64). Routledge.
- Şahin, A. (2017). Gastromilliyetçilik kavramının incelenmesi: Coğrafi işaret ve markalaşma faktörleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(48), 459-464. <https://www.sosyalarastirmalar.com/articles/examination-of-the-notion-of-gastrationalism-geographical-indication-andbranding-factors.pdf>
- Şahin, Ö., & Aydın, A. (2017). A cultural, gastronomic, and touristic asset: The Kuşadası oleatrium olive and olive oil history museum case. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 180-199. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/316/528>
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). Heritage cuisines, regional identity and sustainable tourism. In C. M. Hall & S. Gössling (Ed.), *Sustainable culinary systems: local foods, innovation, and tourism & hospitality* (pp. 275 –290). Routledge.
- Türkay, O., & Genç, K. (2019). Gastronomi turizmi. M. Sarıuşık (Ed), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* (s. 211-235) içinde. Detay Yayıncılık.
- Vecco, M. (2010). A definition of cultural heritage: From the tangible to the intangible. *Journal of Cultural Heritage*, 11(3), 321–324. <https://doi.org/10.1016/j.culher.2010.01.006>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, E. (2019). Yemek, ulusal kimlik ve milliyetçilik ilişkisi üzerine: “Çiya” Markası ve “Turquality” programı örnekleri üzerinden bir yaklaşım denemesi. *Ekonomi Politika ve Finans Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 188-203. <https://doi.org/10.30784/epfad.580249>
- Yıldırım, E. (2020). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4(1), 76-99. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/car/issue/55625/749917>