

Econder |

International Academic Journal

[Econder], 2020, 4 (1): 142/168

Safranbolu'da Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir
Araştırma

&

A Research to Develop Gastronomy Tourism in Safranbolu

Nurdan ÖZMEN

Karabük üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

e-mail: nurdanozmen78@gmail.com

Orcid ID:0000 0002 7897 0731

Mehmet EREN

Karabük üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

e-mail:mehmeteren@karabuk.edu.tr

Orcid ID:0000 0003 4064 5535

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Types : Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Received : 04.03.2020

Kabul Tarihi / Accepted : 29.05.2020

Yayın Tarihi / Published : 30.06.2020

Yayın Sezonu : Haziran

Pub Date Season : June

Cilt / Volume: 4 Sayı – Issue: 1 Sayfa / Pages: 142-168

Atıf/Cite as: Özmen, N , Eren, M . (2020). Safranbolu'da Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma. Econder International Academic Journal , 4 (1) , 142-168 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/econder/issue/54189/698626>

İntihal /Plagiarism: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelenmiş ve intihal içermediği teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software.

Copyright © Published by Hayrettin KESGİNGÖZ- Karabuk University, Karabuk, 78050 Turkey. All rights reserved.

Safranbolu'da Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma

Öz

Gastronomi turizminde Türk mutfağının ve yöresel mutfakların pazarlanmasında bölgede faaliyet gösteren restoranlar, yiyecek içecek işletmeleri ve turistik sosyal tesisler büyük rol oynamaktadır. Bu işletmelerde sunulan yerel ve yöresel yiyecek-içecekler, bunların çeşitliliği, kültürel yapısı, mevsimlere göre gösterdikleri değişiklikler, sunum şekli, kalitesi vb. faktörler turistlerin ve müşterilerin yöresel lezzetler hakkında bilgi ve deneyim sahibi olması ve beğenilerinin kazanımı bakımından büyük önem arz etmektedir. Bu çalışmada, Safranbolu destinasyonunda gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma yapılmıştır. Araştırma da yöresel yiyecek-içecek işletmeleri sahipleri ve/veya yöneticilerinin, yine bu işletmelerde ya da halk eğitim kurslarında çalışan aşçı ve aşçı yardımcılarının, Turizm Tanıtma ve Danışma Bürosu, Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğündeki memurların, Turizm Fakültesi'nde ki akademisyenlerin yer aldığı toplam 15 kişi ile yüz yüze görüşme yapılmış ve konu ile ilgili çeşitli sorular ile fikirleri alınmıştır. Bu fikirlerden de yola çıkarak Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik olarak çözüm önerileri geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Turizm, Gastronomi Turizmi, Gastronomik Kimlik, Safranbolu.

A Research to Develop Gastronomy Tourism in Safranbolu

Abstract

Restaurants, food and beverage establishments and touristic social facilities that play activities in the region play a big role in the marketing of Turkish cuisine and local cuisines in gastronomy tourism. Local and local food and beverages offered in these establishments, their variety, cultural structure, changes in seasons, presentation style, quality, etc. The factors are of great importance for tourists and customers to have knowledge and experience about local delicacies and to gain appreciation. In this study, a study was conducted to develop gastronomy tourism in Safranbolu destination. The survey also found that the total number of local food and beverage business owners and / or managers, as well as the number of cook and chef assistants working in these businesses or public education courses, the officials in the Tourism Promotion and Consultation Bureau, the officials in the Culture and Social Affairs Department, Face to face interviews were made with 15 people and various questions and ideas about the subject were taken. Based on these ideas, solutions for the development of gastronomy tourism in Safranbolu have been developed.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Gastronomy Tourism, Gastronomic identity, Safranbolu.

1- Giriş

Bir çok ülke turizm bakımından zengin kültür varlıklarına ve değerlerine sahiptir. Ancak Türkiye kültürel değerler ve varlıklar bakımından dünyada önemli bir yere sahiptir. çünkü Anadolu tarih boyunca birçok uygarlığa beşiklik yapmış ve bu uygarlıklara ait bir çok tarihi ve kültürel yapıya hala günümüzde de ev sahipliği yapmaktadır (Gültekin, 2014: 27). Anadolu'daki bu zengin kültürel mirastan Türk mutfağı da nasibini almış ve her yöre kendine özgü bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Anadolu toprakları tarih boyunca bir çok uygarlığı içinde barındırmış olması hasebiyle Türk mutfağı, çeşitli ve geleneksel lezzetleriyle varlığını sürdüren en eski mutfaklardan biridir (Akgöl, 2012: 54).

Dünyamız her geçen gün hızla gelişmekte ve büyümektedir. Bu büyüme ve gelişmeler halkın sosyal-kültürel, ekonomik, çevresel, psikolojik yönden değişmelerine, alışkanlıkların ve ihtiyaçların değişmesine büyük etkiler yapmıştır. Bu gelişmeler ile teknolojik ve ulaşım bakımından meydana gelen imkanların artması ve iyileşmesi birçok sektörün gelişmesini ve büyümesine yardımcı olmuştur (İçöz, 1994: 14). Bu büyüyen sektörlerin başında turizm sektörü gelmektedir. Teknolojik gelişmelerin sağladığı imkanlar, ulaşımın kolaylaşması, bazı ülkeler arasında sınırların ortadan kalkması, serbest dolaşımın giderek daha da yaygınlaşmaya başlaması, vize işlemlerinin kolaylaştırılması insanların daha uzak mesafelere, farklı kültür ve ülkeleri tanımalarına fırsat tanımış ve seyahat etme motivasyonları değişmiş ve değişik destinasyonların ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (Barutçugil, 1982: 143).

Turizm sektörü; önceden sadece deniz, kum, güneş turizmine ağırlık verirken son zamanlarda globalleşen dünya, değişen trendler, bireylerin farklı ilgi ve isteklerinin ortaya çıkması gibi nedenlerle çeşitlenerek, her bireye hitap

edecek şekilde daha da geliştirilmektedir. Farklı arayış içerisinde olan turistler onları turizm faaliyetine itecek olan motivasyonları oluşturmaktadır. Daha sonra da bu motivasyonları gerçekleştirecekleri bir destinasyonun kendilerini çekmesi gerekmektedir. Bu durumda ise insanın fizyolojik ihtiyaçları düşünüldüğünde ve Maslow'un da ihtiyaçlar hiyerarşisinde göstermiş olduğu üzere yeme-içme ihtiyacı oldukça önemlidir. Yeni lezzetler tatmak, yeni yemekler keşfetmek, değişik sunumlar görmek kişilerin seyahat etme niyetlerini oluşturmada önemli motivasyon kaynağı olabilmektedir. Bu nedenler ile gastronomi turizmi de alternatif turizm çeşitleri arasında ön plana çıkmaktadır.

Turist geldiği bölgede vakit geçirdiği süre içerisinde mutlaka yeme-içme ihtiyacı duyacaktır ve bu ne kadar kaliteli, lezzetli olursa turistin seyahat deneyimine de olumlu yönde yansiyacaktır. İyi ve kaliteli yemek turistin damak tadıyla da uyum sağlayabilirse turist bu lezzeti hoş bir şekilde anımsayarak gittiği yerlerde de bundan bahsedebilecektir. Bu da destinasyonun imajına olumlu katkı sağlayacak ve çekiciliğini arttıracaktır.

Safranbolu, turizm alanında Amasra, Kastamonu, Cide gibi destinasyonlar ile rekabet halindedir (Dilek ve Kesgingöz, 2016, s.60). Safranbolu destinasyonunda ise bu durum yavaş yavaş gerçekleşmekte kültür turizmi amacı ile gelen turistler Safranbolu yemeklerini tercih edebilmekte ve birçoğu beğenilerini belirtmektedir. Çeşitli çalışmalar, projeler, tanıtımlar yapıldığı takdirde Safranbolu'nun gastronomi turizmi alanında geliştirilmesi sağlanabilir. Müslüman yöre olması nedeniyle helal gıda alanında sıkıntı yaşanmaması da Müslüman yabancı turistler için Safranbolu'yu avantajlı kılabilir, zira yemek ve gıda helal turizmin önemli parçalarından biridir (Dilek ve Çakmak, 2017, s.333).

Bahsettiklerimiz üzerine bu çalışmada, gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik Safranbolu'da bir araştırma yapılmıştır. Kültür turizmi ile ön plana çıkan destinasyonda gastronomi turizminin de geliştirilmesi bölgenin turizm faaliyetlerini destekleyici nitelikte olacaktır. Bu nedenle yörede fazla bilinmeyen gastronomi turizminin de geliştirilmesine vurgu yapılmaya çalışılmıştır.

2- Kavramsal Açıklamalar

Gastronomi

Ateşin bulunmasıyla insanoğlu yemeklerini pişirmeye başlamış ve lezzetini artırmak için çeşitli yöntemler geliştirmiştir. Gerçek anlamıyla yemek pişirme sanatının ilk olarak Mezopotamya'da başladığı ve daha sonra zamanla Anadolu mutfağı ve Çin mutfağı diye ikiye ayrılarak gelişmeye devam ettiği düşünülmektedir. Gastronomi alanının dönüm noktası olarak Paris'te 1765'te yılında açılan ilk restoran ile "yaşamak için yemek yeme" anlayışından farklı bir yaklaşımın ortaya atılması ile ortaya çıktığı söylenebilir (Dilsiz, 2010, s. 9).

Etimolojik olarak "Gastronomi" kelimesini incelediğimizde Yunanca kökenli bir kelime olduğu görülmektedir. Yunancada "gastèr" mide, "nomos" kelimesi ise yasa anlamına gelmektedir. Bu kelimelerin birleştirilmesiyle oluşturulan "Gastronomie" kelimesi "mide yasa" yani yeme-içme bilimi anlamına geldiği ortaya çıkmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016, s. 115). Yiyecek ve içeceklerin hijyen kurallarına uyularak belirli bir düzen ve kurallar doğrultusunda hazırlanarak görselliği ve damak tadı ön planda tutularak sunumu yapılan yemek sanatı, yemek kültürüne veri gastronomi denir (Dilsiz, 2010, s. 3).

Gastronomi, yiyecek- içeceklerin sanatsal ve bilimsel olarak tarihsel gelişiminden itibaren başlayarak, bütün özelliklerinin detaylı anlaşılması,

doğru uygulanması ve gün geçtikçe daha da geliştirerek dönemin şartlarına uyum sağlaması çalışmalarını kapsayan ve bu süreçlerden oluşan bir bilim dalı olarak kabul edilmektedir (Hatipoğlu, 2014: 4; Uyar ve Zengin, 2015: 357).

O'Mahony (2001)' göre gastronomi;

- Yemeğin hazırlanma aşamasında kullanılan temel yiyecek malzemelerini,
- Yiyeceklerin hangi koşullarda saklandığını,
- Yiyeceklerin hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini,
- Yiyecek ve içeceklerin çeşitleri ve miktarları,
- Beğenilen ve beğenilmeyen lezzetleri,
- Yiyecek ve içeceklerin sunumunu ve sunumla ilgili gelenek ve görenekleri,
- Kullanılan sofraya, sunum malzemelerini
- Yiyecek ve içecekler ile ilgili inanışlarını içermektedir (Çalışkan, 2013: 40; Başat vd., 2017: 66).

Gastronomik Kimlik

Gastronomik kimlik, bir bölgenin kültüründe yer alan; yemek olgusunu ve mirasını yansıtarak, o bölgeye ait yeme içme özellikleri ile diğer rakiplerine karşı rekabet avantajı sağlayan etkili unsurlardan biridir (Henderson, 2009: 318-320).

Kültürel ve çevresel faktörler destinasyonların yerel mutfağının kendine has özelliklerini, bir başka ifade ile ise “gastronomik kimliğin” oluşmasında etkisi büyük olmaktadır. Daha kapsamlı bir anlatımla bölgedeki yemek tariflerini, bölgenin lezzet yapısını, sofraya adabını etkileyerek bulunduğu bölgeye veya yöreye özgü bir gastronomik kimliğin oluşmasını sağlamaktadır. En sade anlamıyla gastronomik kimlik, destinasyonların kültürel ve çevresel

özelliklerini taşıyan yöresel yiyecek-içecekler ve yöresel (yerel) yemeklerden oluşmaktadır (NEBİOĞLU, 2017: 39-60)

Harrington (2005), gastronomik kimliğin oluşmasını çevre ve kültür açısından ele almakta, bu iki ana unsuru etkileyen faktörleri sınıflandırarak açıklamaktadır (Bkz. Tablo 1.).

Tablo 1. Gastronomik Kimliği Oluşturan Faktörler sırasıyla incelenecektir.

Çevre

Coğrafya	Bölgenin bulunduğu coğrafi konum ile yiyecek ve içeceklerin yetişmesinde ve oluşumunda etkili olan coğrafi koşullar
İklim	Ürünlerin yetiştirilmesinde etkili olan meteorolojik koşullar
Mikro iklimler	Bölgenin genel coğrafi özellikleri ve iklim koşullarına göre yetiştirilmesi mümkün olmayan, ancak destinasyonun bir bölümünde farklı ürünlerin yetişmesini sağlayan iklim koşulları
Yöreye ait ürünler	Coğrafya, iklim ve mikro iklimlerin etkisiyle eskiden beri yörede üretilmiş ve yöreye has bir özellik kazanmış ürünler
Yeni ürünlerin yöreye uyumu	Ticaret ve teknolojinin gelişmesiyle bölgeye sonradan getirilen yiyecek içecek ürünlerinin bölgenin coğrafi yapısına uyum sağlaması

Kültür

Tarih	Toplumların içinden geçtikleri tarihsel sürecin yemek yeme alışkanlıkları ve davranışları üzerindeki etkisi
Etnik Çeşitlilik	Bölgede yaşayan ve farklı sosyokültürel özelliklere

	sahip olan halkların arasındaki etkileşimin yiyecek içecek kültürü üzerindeki etkisi
Deneme Yanılma	Yiyecek içecek ürünlerinin deneme yanılma yolu ile keşfedilmesi ve pişirilmesi
Gelenekler	Bayram, festival gibi yemeğin merkezde olduğu, uzun yıllardır süre gelen eylemler
İnançlar	Din, insanların neleri yemeleri ya da yememeleri gerektiğini belirleyen inanışlar
Değerler	Yiyecek içecek ürünlerine atfedilen sembolik önem

Kaynak: Harrington, 2005:133, Akt. Başat vd., 2017: 67.

Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmine sektörel bazda bakıldığında, turistlerin alternatif turizm arayışları sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Turist eğilimlerindeki farklılıklar alternatif turizm arayışını zorunlu kılmış ve turizm türleri çeşitlendirilerek kültürel turizm, kırsal turizm, yayla turizmi, termal turizm, ekoturizm, gastronomi turizmi vb. gibi turizm türleri ortaya çıkmış ve son zamanlar çokça rağbet gören turizm çeşidi haline gelmiştir (Emekli, 2006, s. 6).

Gastronomi turizmi; turistlerin bir yöreye özgü yemek çeşidini tatmak veya yöresel bir yemeğin yapılışını görmek amacıyla yöresel yemek yapan yiyecek içecek işletmelerini, yemek/şarap festivallerini vb. özel alanları ziyaret etmesi şeklinde tanımlanabilmektedir (Hall vd., 2003; Bakırcı vd., 2017: 231). Aynı zamanda gastronomi turizmi turistleri seyahate yönelten, en önemli motivasyon unsurlarından biridir. Daha önce yapılmış olan çalışmalarda turist harcamalarının 1/3'ünün yiyecek/içecek harcamaları olduğu belirlenmiş

olup, turizm gelirlerinin önemli bir kısmının yiyecek-içecek tüketiminden elde edildiği saptanmıştır (Özkaya vd., 2013: 14).

Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planında, Türkiye'nin deniz-kum-güneş turizminin yanı sıra, alternatif turizm çeşitlerinden biri olarak görülen gastronomi turizminin de turizm türleri açısından önemli bir yemek kültürüne sahip olduğu bilinmekte ve bu potansiyelin yeteri kadar kullanılmadığına vurgu yapılmaktadır (Topay ve Parladır, 2014; 301; Canbolat vd., 2016: 77).

Rand ve Heat (2006): "Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi" sözü ile gastronominin önemi vurgulanmaya çalışılmış olup, geçmişten geleceğe yöresel mutfağın kültürün bir parçası konumunda olduğu fikrine dikkat çekmiştir (Göker, 2011: 43).

3- Türk Mutfağı

Eski zamanlardan günümüze kadar bir çok medeniyete yurt olmuş olan Anadolu, sahip olduğu bu tarihi zenginliğini yemek kültürüne de yansıtmıştır (Kızılırmak vd., 2016: 260). Gastronomi açısından bakıldığında dünyanın en önemli mutfaklarından biri olarak bilinen ve kabul gören Türk Mutfağı; dünyanın en zengin üç mutfağı içerisinde yer almasının yanı sıra en besleyici mutfak olma özelliğini taşımaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014: 64).

Türk mutfağı içinde "Safranbolu Lokumu", "Safranlı Zerde", "Bükme", "Keşkek", "Cevizli Yayım" ve "Peruhi" gibi kendine özgü yerel lezzetleri ile yer edinmiş olan Safranbolu'nun yöresel lezzetleri, gastronomi turizmi bağlamında Safranbolu destinasyonu açısından önemli bir yere sahiptir. Safranbolu mutfağına özgü yemeklerin tanıtımının yapılarak yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin kullanımının yaygınlaştırılması, yöreye ayrıcalık

sağlayacaktır. Bununla birlikte destinasyonun cazibe merkezi olmasına katkı sağlayacak olan imajı da olumlu yönde etkilemesi beklenmektedir.

3.1.Safranbolu Mutfağı

Gastronomi turizmi açısından önemli bir yere sahip olan yöresel (yerel) yiyecek-içecekler, bölgeye gelen turistlerin dikkatini çekmekte ve tercihlerini büyük oranda etkilemektedir. Bu etki nedeniyle yöresel mutfakların yöre halkının ekonomisinde önemli bir kazanç oluşturmaktadır. Yöresel mutfaklar sadece yiyecek ve içeceklerle sınırlı bir kavram olmayıp, yöreye ait ürünlerin yöre halkına özgü pişirme teknikleriyle pişirilmesini ve sunulmasını da kapsayarak yöre halkının kültürünü ve adabını da göstermektedir.

Yerel kültürlerin belirgin özelliklerini yansıtan en önemli etmenlerin başında yöresel mutfaklar gelmektedir (Deniz ve Atışman, 2017: 59). Safranbolu mutfağı da, Anadolu kültüründe yer alan diğer mutfaklarla karşılaştırıldığında fazla ön plana çıkamayan, çeşit konusunda sınırlı olan fakat lezzet konusunda iddialı olan bir mutfaktır.

Safranbolu'nun yöresel lezzetlerinden örneklere Resim 1'de yer verilmiştir.



Resim 1. Safranbolu'nun yöresel lezzetleri

Safranbolu Lokumu: Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan lokum, farklı tad ve aromasıyla Safranbolu lokumu olarak meşhurdur. safranlı, çifte kavrulmuş, güllü, damla sakızlı, fıncıklı, fıstıklı, Hindistan cevizli vb. çeşitlerle üretilmektedir. Safranbolu Lokumu diğer lokum türleri ile kıyaslandığında az şekerli ve hafif olması nedeniyle kendine has bir lokum türüdür. Bayramlarda ve önemli günlerde ziyarete gelenlere veya ziyaret edilen büyüklere, akrabalara, özellikle de kent dışında bulunan akrabalara, yakınlara hediye olarak götürülen mükemmel bir lezzettir. Lokumun farklı üretim teknikleri kullanılarak üretilmesi geleneksel Türk lokumunun kalitesini düşürebilmektedir. Bu nedenle Türk lokumunun standartlaştırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, yok olmasının engellenmesi açısından önem taşımaktadır (Diker vd., 2017: 338).

Safranlı Zerde: Kaynayan suya ilave edilen pirinçler yumuşayana kadar pişirilir, isteğe göre içine çekirdeksiz üzüm konulabilir. Daha sonra, şeker ile akşamdan suda ıslatılmış olan safran suyu ilave edilir. Oluşturulan karışım muhallebi kıvamında pişirilir ve sonra kaselere konularak soğuduktan sonra servis yapılır. Safranlı zerde, Safranbolu yöresinde; özellikle bayramlarda, cenaze evinde mevlitten sonra misafirlere ikram edilmektedir.

Safranbolu Bükmesi: Kavrulmuş kıymaya, ince doğranmış soğan, ıspanak veya pazı eklenerek iç oluşturulur. Hamur açılır içine hazırlanan iç konularak pişirilir ve üzerine tereyağı sürülür. Safranbolu bükmesi genelde yayık ayranı veya kiren (kızılçık) şerbeti ile birlikte ikram edilir. Hamur işleri açısından zengin bir kültüre ve mutfağa sahip olan Safranbolu'ya gelen ziyaretçilerin tercih etmesinin yanında yerel halk tarafından cenaze evlerine eş ve dostlar tarafından yaptırılarak mevlitlerde konuklara ikram edilmektedir.

Keşkek: Safranbolu'ya bağlı Yazıköy'e özgü bir yemektir. Yörede özellikle bayramlarda ve düğünlerde derin bir tencereye yaklaşık aşurelik buğday, 3-4 kg kadar erkeç eti, biraz salça, tuz ve karabiber konularak tencere ağzına kadar su ile doldurulur. Istılmış olan özel keşkek fırınlarına tencereler ağzı açık olarak akşamdan konular ak sabaha kadar fırında kalan keşkek, misafirlere, eş dost ve akrabalara, davetlilere bayram sofralarında sütle ıslatılıp tekrar pişirilen "bişi" adı verilen yufka ile ikram edilir.

Cevizli Yayım: Yayım makarna hamuru şeklinde hazırlanır 3-4 cm uzunluğunda kesilir ince ince kesilir ve kurutulur. kavrulmuş kıyma ve salça suyla kaynatılarak üzerine bir miktar yayım konularak pişirilir ve üzerine dövülmüş ceviz eklenerek servis edilir.

Peruhi: Hamur hazırlanarak mantı hamuru şeklinde açılır. Açılan yufka hamuru kare şeklinde kesilerek içine süzme yoğurt ve nane karışımından hazırlanan iç konularak üçgen şekilde kapatılır kaynamakta olan suda haşlanarak pişirilir ve üzerine tereyağı dökülerek servis edilir. Mantıdan farkı; katlama şekli, daha iri katlanması ve iç olarak kıyma yerine süzme yoğurt kullanılmasıdır.

Bu belirtilen yemeklerin yanı sıra farklı yöresel lezzetlerde bulunmaktadır. Fakat ön plana çıkan bu Safranbolu yemekleri daha fazla bilinmektedir.

4-Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada nitel veri toplama tekniklerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu tekniğin seçilmesinin nedeni: Görüşmelerin sahip olduğu belli düzeydeki esnekliğe uygun olmasıdır. Yani anket tekniğe göre görüşme tekniğinde sorular açık uçlu olup görüşmecinin kendini daha iyi ifade etmesini sağlamaktadır. Ayrıca katılımcı ile yüz yüze görüşüldüğünde

düşüncelerini ve tepkilerini daha iyi bir şekilde gözleme imkânı bulunmaktadır.

Toplamda 15 kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşülen kişiler; Yöresel yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinden, bu işletmelerde çalışmakta olan; aşçı ve aşçı yardımcılardan, Kültür ve turizm alanında, belediyede çalışan memurlardan ve Turizm Fakültesi'ndeki akademisyenlerden oluşmaktadır. Araştırmada kullanılan görüşme formunda yer alan sorular demografik bilgiler (5) ve gastronomi turizmine yönelik sorular (10) şeklinde iki kısımda toplam 15 sorudan oluşmaktadır.

Tablo 1. Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri

	Cinsiyet	Yaş	Öğrenim Durumu	Meslek	Safranbolu'da Yaşadığı Yıl
G1	Kadın	22	Lisans	Lokumcu	4
G2	Kadın	55	Ön Lisans	Memur / Turizm Danışma Bürosu	22
G3	Kadın	19	Ön Lisans	Aşçı Yardımcısı	19
G4	Kadın	48	İlköğretim	Aşçı	45
G5	Kadın	50	Lise	İşletmeci / Aşçı	50
G6	Erkek	42	Lise	İşletmeci / Aşçı	42
G7	Erkek	61	Lise	Aşçı / Lokumcu	61

G8	Kadın	43	İlköğretim	Aşçı	43
G9	Kadın	38	Yüksek Lisans	Memur / Kültür ve Sosyal İşler Müd.	12
G10	Kadın	47	İlköğretim	Aşçı	18
G11	Kadın	48	Doktora	Akademisyen	44
G12	Kadın	48	Ön Lisans	Usta Öğretici / Aşçı	48
G13	Erkek	39	Doktora	Akademisyen	8
G14	Kadın	55	İlköğretim	İşletmeci / Gözlemci	55
G15	Erkek	52	Lise	İşletmeci / Lokumcu	52

(G: Görüşülen Kişi)

Tabloda görüldüğü üzere 15 görüşmecinin 11'ini (%73) kadın, 4'ünü (%27) erkekler oluşturmaktadır. Yaş durumuna bakıldığında ise katılımcıların geneli orta yaş olup, farklı öğrenim durumlarında ve çeşitli mesleklerden kişilerdir. 4 görüşmeci dışında diğer katılımcıların doğduğundan beri Safranbolu'da yaşadığı görülmektedir.

5- Verilerin Toplanması

Araştırmanın verileri, katılımcıların kendilerini rahat ifade edebileceği yerlerde ve kendilerinin müsait oldukları, yoğunluğun az olduğu zaman

dilimlerinde toplanmıştır. Görüşmecilerden ses kaydı yapmak için izin istenmiş olup, görüşmeler kayda alınmıştır. Görüşmede sorular her bir katılımcı için, aynı biçimde sözcüklerle ve aynı anlama gelecek şekilde yöneltilmiştir.

Tablo 2. Safranbolu'da Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Sorular

1.	Safranbolu'nun en çok tanınan yöresel lezzetleri nelerdir?
2.	Sizce Safranbolu mutfak kültürü açısından zengin midir?
3.	Safranbolu'da bulunan yiyecek-içecek işletmeleri sayı, kapasite, nitelik açısından sizce yeterli midir?
4.	Bu yiyecek-içecek işletmeleri, turistlerin beklentilerini ne derece karşılamaktadır?
5.	Sizce Safranbolu'ya gelen turistler yöresel yemekleri mi tercih etmektedirler?
6.	Safranbolu'nun sahip olduğu mutfak kültürü, destinasyon için turistik çekicilik unsuru olabilir mi?
7.	Safranbolu'nun sahip olduğu mutfak kültürü, bölgenin turistik imajına katkı sağlayabilir mi, Bunun için neler yapılabilir?
8.	Safranbolu'da gastronomi turizminin gelişmesi için sizce ne yapılmalıdır?
9.	Bunları kimler yapmalıdır? Yerel yönetimlere, yiyecek içecek işletmeleri sahip ve yöneticilerine, sivil toplum örgütlerine, girişimcilere, yerel halka ne gibi görevler düşmektedir?
10.	Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilebileceğine inanıyor musunuz?

6- Bulgular

Safranbolu’da bulunan Yöresel yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinden, bu işletmelerde çalışmakta olan; aşçı ve aşçı yardımcılardan, kültür ve turizm alanında, belediyede çalışan memurlardan ve Karabük Üniversitesi Turizm Fakültesi’ndeki akademisyenlerden oluşan katılımcılarla yapılan yüz yüze görüşme tekniği sonucunda yöneltilen sorulara karşılık alınan cevaplar doğrultusunda aşağıdaki bulgulara ulaşılmıştır.

Safranbolu’nun Tanınan Yöresel Lezzetleri

Görüşmeye öncelikle Safranbolu’nun yöresel lezzetlerinin neler olduğunu sorarak başlanmıştır. Safranbolu lokumu en çok tekrar edilmiştir, daha sonra Safranbolu baklavası, zerde, bükme, peruhi öne çıkmaktadır. Görüşme yapılan kişilerin yanıtları aşağıdaki şekilde olmuştur:

G1: “Tabi ki lokum en çok tanınan, çeşit olarak da turistler en fazla; safranlı ve çifte kavrulmuş lokumu tercih etmektedir. Safranlı lokumu safrandan dolayı şifalı olarak görmekteler. Kahve ile lokumu da seviyorlar”

G2: “Safranbolu deyince ilk akla gelen lokum oluyor. Daha sonra da Safranbolu bükmesi gelir, kapalı bir pide şeklindedir. Onun dışında saç bükmesi denilen saçta yapılan gözleme tarzı hamur işi yiyecekler var. Safranbolu baklavası da böreği de yine hamur işi tarzında turistler ve misafirler tarafından sevilen tatlar ayrıca etli yaprak dolması, koruklu bamya ”

G:15: “Turistler tarafından en çok bilinen lezzet Safranbolu lokumudur. Biz bunu burada en kaliteli şekilde yapmaya çalışıyoruz.”

G7: "Safranbolu'nun yöresel lezzetleri genellikle hamur ağırlıklıdır. Peruhisi, mantısı, yayımı yani makarnaya biz yayım deriz burada. Bunun cevizlisi vardır yoğurtlusunu vardır. Ondan sonra dolmamız çok güzeldir üzüm yaprağından kelem yaprağından kara mancar dediğimiz yapraktan yaparız. Genelde en meşhur olan etli dolmamız küçük küçüktür. Aynı Kayseri'nin mantısı gibi bizimde dolmalarımız serçe parmak yarısı kadar küçüktür. Her yörede olduğu gibi kuru fasulyesi pilavı yöresel olarak yapılabilir. Safranlı pilavı ile zerdemiz de meşhurdur."

G11: "Yöresel lezzetleri olarak en çok tanınan deyince aklıma lokum geliyor. Onun dışında zerde, su böreği, baklava Safranbolu'nun en bilinenleri."

G12: "Safranbolu lokumu bilinir. Safranbolu lokumunun özelliği de asla glikoz ya da katkı maddesi değil, tatlandırıcısından tutunda içine katılan maddelerin doğal ürün olduğu söylenir. Akabinde de en fazla cevizli çöreği, yemekleri sayacak olursam; cevizli yayımımız vardır, etli sütlü keşkeğimiz, etli keşkeğimiz meşhurdur. Tatlı olarak 45 kattan yapılan baklava tatlımız meşhurdur. Koruklu bamyamız vardır, etli sarmamız, zeytinyağlı dolmalarımız meşhurdur ve özelliği çavuş üzümünün yaprağından yapılmasıdır. Su böreğimiz, peruhimiz meşhurdur... Et ve güveç tarzı fırın yemekleri fazla olmasa da hamur ve zeytin yağlılarımızda iyiyiz. Bir Doğu, Güneydoğu, Gaziantep mutfağı kadar değiliz maalesef."

G14: "En çok lokumu bilinir ama biz burada gözlemci olduğumuz için gözleme yani bükmede çok tercih ediliyor. Ispanaklı, peynirli, patatesli turistlerin tercihinine göre burada sipariş üzerine hazırlıyor sıcak sıcak servis ediyoruz."

G9: "Safranbolu'da hamur ve et üzerine ağırlıklı bir gastronomi yelpazesi var. Peruhi dediğimiz torba yoğurdu ile yapılan bir mantı türüdür. Etli yaprak

dolması ayrıca tereyağlı uzun fasulye gibi sık bilinen yemekleri var. Ama köyden köye ya da mahallelerden merkeze farklılık gösterende ufak tefek yemek türlerimiz var.”

G13: “Peruhi tanınır, bükme özellikle ıspanaklı, hamur işleri ile tanıyor. Tabi bir de Bulak ve çevresinde keşkek çorbası buranın en önemli simgelerindendir.”

Safranbolu’nun Mutfak Kültürü Açısından Değerlendirilmesi

Katılımcılar Safranbolu’nun mutfak kültürü açısından yeterli olup olmadığını, zengin olup olmadığını çeşitli ifadelerle belirtmişlerdir. Genel olarak diğer yöreler ile mukayese edildiğinde fazla yemek çeşitliliğine sahip olmadığı için zengin bir mutfak olarak değerlendirilmemekte fakat yapılan yemeklerin lezzetli olduğu söylenmiştir.

G2: “ Safranbolu mutfak kültürü açısından saydığımız yemeklere göre zengindir ama daha da geliştirilebilir.”

G5: “Mutfak kültürü açısından zengin değil, o kadar çok çeşidimiz olmasa da yine yeteri kadar var. Bir Ege, Akdeniz kadar otlarımız yok bizim.”

G9: “Her lokasyon kendi açısından kendi fizyolojisine, iklimine göre yeterince zengin bir kültür sergiler yemeklerinde. Ama bunu Anadolu ile bir mukayese içine girecekseniz tabi Ege’deki zeytinyağlı yelpazesini, Gaziantep’teki kültürü düşündüğümüzde onlara nazaran biraz daha zayıf kalabilir. Ama iklim ve burada yaşayan insanların kültürü düşünüldüğünde kendi ihtiyaçları kadar yemek üretirler o yüzden burası için optimum seviyede.”

G11: “Safranbolu mutfak kültürü açısından kısıtlı bir yer aslında öyle çok çeşitli yemek yok ama lezzetli bir mutfak olduğunu söyleyebilirim. Yani tadı,

lezzeti güzel ama zenginlikte aradığımız çeşitçe zengin sayılmaz. Genelde hamur işi ağırlıklı bir beslenme biçimi var, onda da yapılabilecek şeyler sınırlı, bir miktar et ve sebze yemekleri var öyle başka mutfaklar gibi değil mesela Ege'de bir sürü otlar var burada yok"

G13: "Safranbolu mutfak kültürü açısından bakılacak olursa zengin değil. Çünkü buranın tarihini incelediğimizde iki tane milletin; Rumların ve Türklerin yoğun olarak yaşadığını dolayısı ile iki mutfağın kesiştiğini görüyoruz. İklim koşullarına, coğrafi yapısına baktığımızda buna uygun yemek türlerinin ön planda olduğunu görüyoruz ve o yüzden de çokta zengin değil. Karadeniz bölgesinde olup deniz olmadığı içinde yemeklerinde bir balık kültürü gelişmemiş"

G15: "Lokum açısından zengin bir çeşitliliğe sahiptir ama aynı şey yemekleri için söz konusu değildir."

Safranbolu'da Bulunan Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Değerlendirilmesi

Genel olarak katılımcılar yiyecek içecek işletmelerini sayı, nitelik ve kapasite açısından yetersiz görmektedir. Bu durumu şu şekilde dile getirmişlerdir:

G1: "Bence yeterli değil. Buraya görüldüğü üzere çok fazla ülkelerden turistler geliyor; Singapur'dan Suudi Arabistan'dan, Mısır'dan, Japonya'dan Çin'den bu kadar turist gelirken işletme sayısının çoğaltılması gerekir."

G2: "Nitelik açısından yeterli değil. Kapasite olarak bir turu alabilecek kapasitesi yok ama otellerin restoranları büyük olduğu için genelde kalabalık grupları otellerin restoranlarına yönlendiriyoruz. Oralarda da çok fazla yöresel yemek olmuyor da daha çok otelin menüsüne tabi kalınıyor, o şekilde hizmet sunulabiliyor."

G6: “Burada işletmeler küçük olduğu için turlara karşı verimli olamıyor. Turlarında gittikleri belli başlı yerler var, onlara hitap edemiyorsun. Genel olarak da münferit olarak gelen turistlerimize fazlasıyla yetiyor. Sadece aşırı kalabalık olan bayramlarda, tatillerde yılın toplasan bir ayı yoğunluk oluyor. Diğer günler için fazlasıyla yetiyor.”

G9: “Mekan kapasitesi açısından yeterli değil. Çünkü burası genelde bireysel turist değil tur ve grup halinde turistler alıyor. Gruplarda ortalama 40-45 kişiden oluşuyor. Bu kadar kişiyi aynı anda ağırlayacak çok az sayıda mekanımız var. Genelde yöresel yemek yapan yerler küçük mekana sahip oturma düzeni 10-20 kişi arasında değişiyor, maksimum 25 kişi. Bu bir grubu ağırlamak için bile yeterli değil. Bir gün içinde buraya 40 tane tur otobüsü geldiğini düşünsek durum hiç iç açıcı değil maalesef.”

G11: “Yöresel yemek yapan yerler az, ağırlıklı olarak kebablar, pideler yapan işletmeler yaygın. Menülerdeki çeşitliliğin artması gerekiyor”

Yöresel Yemeklerin Destinasyonun Çekiciliğine ve İmajına Katkısı

Safranbolu'nun lokumu ile bir çekicilik oluşturduğu söylenmiş olup, kültür turizmine ek olarak yemeklerinin ön plana çıkarılması ile gelişecek olan gastronomi turizmi ile de bir çekicilik ve iyi bir imaj oluşturacağı belirtilmiştir. Katılımcılar yöresel yemeklerin bölgenin çekiciliği ve imajını olumlu yönde etkileyebileceğini aşağıda şekilde ifade etmişlerdir:

G2: “Burada Safran Hasat Şenliği yapılıyor ve Safranlı zerde turistlere ikram ediliyor. Safranla ilgili olarak bir çekicilik olabilir. Onun dışında çok ilgi çekici yemek yok. Safran hem buraya ait bir bitki hem de safranlı ürünle tanıtmak daha iyi olur diye düşünüyorum... Safranbolu'ya gelen turistlere de bir Safranbolu tabağı sunulması gerekiyor. Bu genellikle Güneydoğu'da da böyle

mesela bir Mardin tabağı, Adıyaman tabağı şeklinde bize o şekilde sunum yapılıyor gittiğimiz yerlerde. Safranbolu'da da öyle olursa daha iyi olur."

G3: "Lokum açısından bir çekiciliğe sahip."

G7: "Safranbolu şuan lokumla bu çekiciliği ve imajı sağlıyor herkes bilir."

G10: "Safranbolu'nun yöresel yemekleri imajına katkı sağlayabilir."

G11: "Özellikle Safranbolu gibi kültür turizmi yapılan yerlerde yemek kültürü seyahat tecrübesinde önemli bir kısmı oluşturuyor. Herkes için seyahatlerinde gidilen yörenin yemeğini tatmak önem arz ediyor. Kültür turizminde önemli bir motivasyondur yemek. Safranbolu deyince akla lokum geliyor, Kayseri deyince akla pastırma geliyor, Antep deyince baklava geliyor. Yemek bir yerin imajını oluşturmada çok önemli, yemek ve imaj birbiri ile örtüşüyor.

Safranbolu'da Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik İfadeler

Katılımcılar Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesi gerektiğini düşünmekte ve bu süreçte işletme sahiplerine ve yöneticilere büyük görevler düştüğü söylenmiştir. Bunun yanı sıra eğitim ile geliştirileceği vurgulanmıştır. Katılımcılar görüşlerini şu şekilde söylemişlerdir:

G2: " Asıl görev yiyecek- içecek işletmelerine düşüyor. Bizde turizm tanıtma olarak tanıtımla ilgili katkı sağlayabiliriz. Ama asıl kaliteli sunumları ve hazırlıkları yapacak olan işletmeler. Gastronomi turizminin de gelişeceğine inanıyorum, lokumun burada coğrafi belgesi alındı. Lokum burada gastronomik anlamda başta geliyor, bunun gibi zerde, Safranbolu baklavası bir de Yazıköy'de Bulak köyünde yapılan keşkek gastronomi alanında öne çıkabilir. Turistler keşkek yemek için o köye gidebilmeli"

G3: "Geliştirilmesi için daha büyük restoranlar ve ilgi çekici mekanlar olabilir. Bunları da işletme sahipleri yapabilir. Gastronomi turizminin gelişeceğine de inanıyorum."

G5: "Çalışmalar her daim yapılıyor hem ulusal televizyonlarda hem de yerel televizyonlarda. Yerel yönetimlerinde bu işi ele aldığını biliyorum. Gastronominin okul olarak da bölümünün olması şart burada."

G7: "Tanıtım çok önemli ve eğitimle de gastronomi turizminin geliştirileceğine inanıyorum."

G9: "Bu işletmecilerin arzusuna göre değişir. Çünkü o bu işe yatırım yapacak, para harcayacak, bunu bilecek alt yapısı olan kalifiye elemanlar bulacak, onları çalıştıracak bunlar ciddi işlemler. Böyle olduğu takdirde gastronomi turizminin gelişeceğine inanıyorum. Çünkü Safranbolu her şeyin altından kalkar."

G11: "Öncelikli olarak yöresel yemek yapan restoranların sayısının niteliklerinin artması gerekiyor. Menülerinde ki yemek çeşitliliğinin artması gerekiyor birincisi bu. İkincisi günümüzde her şey pazarlama iyi pazarlayarak iyi bir imajla ürünü sunabiliriz. Safranbolu kültürün yanında yemeği de vurgulayacak bir strateji geliştirmeli. Gastronomi turizminin geliştirilmesi ile ilgili çeşitli projeler yapılabilir. Bu anlamda restoran işletmecilerine otel işletmecilerine bununla birlikte temelde yerel yöneticilerine çok büyük pay düşüyor. Başka neler yapılabilir dersek Safranbolu yemeklerini anlatan düzgün bir kitap yok belki kitap çıkartılabilir. Büyük şehirlerdeki gibi büyük otellerde tadım etkinlikleri yapılabilir. Yemek kursları açılabilir kısa workshoplar şeklinde insanlar kendileri yemek yapıp tadabilirler, hatta yanlarında götürebilirler. Oteller menülere yöresel yemek koyabilirler. Genelde yöresel yemek koymuyorlar hep bilindik kebablar, tencere yemekleri

yerine yöresel yemekler koyulabilir. Yöresel yemekler biraz modernize edilebilir, belki de her damak tadına uymadığı için bir miktar değişiklik yapılabilir.”

G12: “Gastronomi turizminin gelişmesinde çeşitlilik olması önemli. Bununla ilgili okullarımızın açılması, eğitim çok önemli. Bu eğitimlerde uygulamaya yer verilmeli tamam teoride olmalı ama insan ne öğrenirse uygulamada öğrenir diye düşünüyorum.”

SONUÇ VE ÖNERİLER

Safranbolu destinasyonu genel olarak kültür turizmi için önemli bir destinasyon olarak bilinse de bunun yanı sıra gelişen turizm trendleri ve yeni turizm çeşitleriyle de turistlere ev sahipliği yapabilmelidir. Bunun içinde öncelikle kültürün bir parçası olan yemeklerini gastronomi turizmine kazandırmalıdır. Bu nedenle de yapmış olduğumuz çalışmada da belirttiğimiz üzere bölgede fazla ön planda olmayan gastronomi faaliyetlerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Görüşme yapılan kişiler de Safranbolu'da gastronomi turizminin gelişmesini olumlu karşılamaktadırlar. Bu geliştirme sürecinde ise yiyecek-içecek işletmeleri sahiplerine ve yöneticilerine, yerel yönetimlere, yerel halka, girişimcilere, basına çeşitli görevler düşmektedir.

Öneriler;

- Yiyecek-içecek işletmelerinin öncelikle kapasite ve niteliklerinin artırılması gerekmektedir. Daha sonraki süreçte ise talebin yoğunluğuna bağlı olarak bu işletmelerin çeşitli teşvik ve kredilerle sayılarının artırılması sağlanabilir.
- Sınırlı çeşitliliğe sahip olan yöresel mutfak, gastronomi turizmine yönelik turistlerin damak tadına hitap edebilecek şekilde küçük

değişiklikler ile hem çeşitlendirilebilir hem de turistlerin beğenisini kazanabilir.

- Günümüzde teknolojinin gelişimiyle hız kazanan, pazarlama ve tanıtımda önemli bir yeri olan internet siteleri ile birlikte sosyal medyada çeşitli tanıtımlar yapılabilir.
- Yine tanıtım açısından basında, televizyon kanallarında bölgenin gastronomi turizm potansiyelini anlatan programlar yapılabilir.
- Safranbolu'da yapılan çeşitli festivaller ve yemek yarışmaları arttırılıp bunlara turistlerin de dahil olabileceği organizasyonlar yapılabilir.
- Otellerin restoranlarında ki menülerinde yöresel yemeklere daha fazla yer verilmelidir.
- İşletmeciler kaliteli malzeme ile lezzetten ödün vermeyeceği aynı zamanda fiyatta aşırıya kaçmayacağı bir satış politikası izlemelidir. Aksi takdirde turistler fiyatlardan şikayet edebilmektedir. Bu da imaj açısından olumsuz bir durum oluşturmaktadır.
- Lokumun yanı sıra Safranbolu'yu temsil edebilecek, anımsatacak, Safranbolu ile özdeşleşen bir yemeği ön plana çıkarılmalıdır.
- Otellere, seyahat acentelerine Safranbolu'nun yöresel yemeklerini görsellerle gösteren ve çeşitli dillerde hazırlanmış olan broşürler bulundurulmalıdır.
- Safranbolu Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün açılması bölgedeki gastronomi turizmi faaliyetlerinin geliştirilmesi açısından önemli bir adım olacaktır.
- Tıpkı kültür turizminin geliştirilmesinde olduğu gibi gastronomi turizminin de gelişmesinde yerel halkın sürece dahil edilmesi gerekmektedir. Örneğin, Yazıköy'de halk keşkeğini otantik bir şekilde kendi taş fırınlarında pişirerek turiste sunabilmeli ya da Yörük köyünde gözleme yapan ve turistlere atan yerel halk için devlet

destekli krediler ile işletmelerini daha da geliştirmeleri sağlanabilmelidir.

- Üniversite ile yerel yönetim işbirliği ile halka çeşitli kurslar/konferanslar yoluyla eğitimler verilebilir. Bu sayede halkta gastronomi turizmi hakkında bir bilinç sahibi olacaktır.

Tüm bu öneriler dikkate alınıp bir nebze olsa gerçekleştirildiği takdirde gastronomi turizminin geliştirilmesi desteklenmiş olacaktır. Gelişen gastronomi turizmi Safranbolu destinasyonuna; ekonomik ve sosyo-kültürel anlamda birçok katkı sağlayacaktır. Tüm bunlara paralel olarak gelişimle birlikte hareketlilik kazanan girişimci faaliyetler ile yeni işletmelerin açılması bölgedeki istihdama da olumlu yönde etki edebilecektir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Mersin.
- Bakırcı, G. T., Bucak, T. ve Turhan, K., N. (2017). Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue2, 230-240.
- Barutçugil, İ. S. (1982) Turizm İşletmeciliği, Bursa,1982.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S., (2017) Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/64-76.
- Canbolat, E., Keleş, Y. Ve Akbaş, Y., Z. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4, 75-87.

- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1/2: 39-51.
- Deniz, T. ve Atışman, E. (2017). Kayseri İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Bir SWOT Analizi Çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1/3, 56-65.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., Kaya, F., B., (2017). Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/2, 333-344.
- Dilek, S. & Kesgingöz, H. (2016). SWOT Analysis of Safranbolu City in Terms of Tourism. *Research in Business and Social Sciences*. 5(1), 54-64.
- Dilek, S. & Çakmak, F. (2017). Helal Turizm Eğilimleri: Kastamonu İlinde Bir Uygulama. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. 6(6). 314-339.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği).
- Emekli, G. (2006). Avrupa Birliği Bölgesel Politikasında Turizmin Yeri ve Türkiye Turizmi. İçinde IV. Ulusal Coğrafya Sempozyumu. Ankara.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Gültekin, B. (2014). Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Algıları: Kuşadası Limanı Örneği. Nevşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.
- Henderson, J., C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*. 111(4):317-326.
- İçöz Orhan, “2000’li Yıllara Doğru Türkiye’nin Dünya ve Avrupa Turizmindeki Yeri”, *Turizm Yıllığı*, Türkiye Kalkınma Bankası AŞ., 1994.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve

Değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1, 258-269.

Nebioğlu, O., (2017) Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/2 (2017) 39-60

Özkaya, F., D., Sünnetçiöğlü, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme'nin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.

Rand, G.E. ve Heat, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing, *Current Issues In Tourism*, 9/3, 206-234.

Topay, M. ve Parladır, M.,Ö. (2015). Isparta İli Örneğinde CBS Yardımıyla Alternatif Turizm Etkinlikleri İçin Uygunluk Analizi. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 21, 300-309.

Uyar, H., ve Zengin, B., (2015) Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 17/355-376.