

Yerel Mutfak ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi: KKTC Üzerine bir Değerlendirme

Almira Develi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsüne Gastronomi
Yüksek Lisans Tezi olarak sunulmuştur.

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Ocak 2025
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

Prof. Dr. Ali Hakan Ulusoy
L.E.Ö.A. Enstitüsü Müdürü

Bu tezin Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

Yrd. Doç. Dr. İlkay Yorgancı Maloney
Turizm Fakültesi Dekan Vekili

Bu tezi okuyup değerlendirdiğimizi, tezin nitelik bakımından Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarız.

Yrd. Doç. Dr. Rüçhan Kayaman
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Doç. Dr. Tuğrul Günay

2. Yrd. Doç. Dr. Tuna Karatepe

3. Yrd. Doç. Dr. Rüçhan Kayaman

ÖZ

Bu çalışma, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde (KKTC) yerel mutfağın korunması ve sürdürülebilir gastronomi turizminin geliştirilmesi üzerine odaklanmıştır. Araştırmada, KKTC'nin Akdeniz mutfağının bir parçası olarak özgün ve zengin bir gastronomik mirasa sahip olduğu belirlenmiştir. Hellim, molehiya ve kleftiko gibi geleneksel lezzetlerin, yerel mutfağın uluslararası düzeyde tanıtılması için önemli fırsatlar sunduğu tespit edilmiştir. Ancak, lojistik sorunlar, tanıtım eksiklikleri ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarının yetersizliği, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilmesini engellemektedir.

Araştırma, literatürde yer alan sürdürülebilir gastronomi turizmine dair bulgularla uyumlu olarak, KKTC'nin gastronomi turizmi potansiyelini artırmak için pazarlama stratejilerinin güçlendirilmesi, yerel üreticilerin desteklenmesi, gastronomi eğitiminin yaygınlaştırılması ve altyapının iyileştirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Sonuç olarak, KKTC'nin yerel mutfak unsurlarının korunması ve modernize edilmesiyle, yalnızca ekonomik kalkınma sağlanmayacak, aynı zamanda kültürel miras da sürdürülebilir bir şekilde gelecek nesillere aktarılacaktır. Bu bağlamda, gastronomi turizminin stratejik bir planlama ile bölgenin uluslararası düzeyde güçlü bir destinasyon haline gelmesine katkıda bulunabileceği değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: KKTC, Yerel Mutfak, Sürdürülebilir Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Kültürel Miras

ABSTRACT

This study focuses on the preservation of local cuisine in the Turkish Republic of Northern Cyprus (TRNC) and the development of sustainable gastronomy tourism. The research identifies that TRNC, as part of Mediterranean cuisine, holds a unique and rich gastronomic heritage. Traditional delicacies such as halloumi, molokhiya, and kleftiko offer significant opportunities for promoting the local cuisine on an international level. However, logistical challenges, lack of promotion, and insufficient sustainable culinary practices prevent the full realization of this potential.

In line with the findings in the literature on sustainable gastronomy tourism, the study reveals that strengthening marketing strategies, supporting local producers, expanding gastronomy education, and improving infrastructure are necessary steps to enhance TRNC's gastronomy tourism potential. Consequently, preserving and modernizing the elements of TRNC's local cuisine will not only foster economic development but also ensure that cultural heritage is sustainably passed on to future generations. In this context, it has been evaluated that gastronomy tourism, with strategic planning, could contribute to making the region a strong international destination.

Keywords: TRNC, Local Cuisine, Sustainable Gastronomy, Gastronomy Tourism, Cultural Heritage

TEŞEKKÜR

Bu çalışma, “Yerel Mutfak ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi - KKTC Üzerine Bir Değerlendirme” başlıklı yüksek lisans tezinin hazırlanması sürecinde bilgi ve rehberlikleriyle katkı sunan tüm değerli isimlere teşekkürü bir borç bilirim.

Öncelikle, bilgi ve deneyimleriyle her aşamada rehberlik eden, akademik gelişimime büyük katkı sağlayan kıymetli danışmanım **Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN**'a en içten teşekkürlerimi sunarım. Kendilerinin sabrı, yönlendirmeleri ve destekleri, bu çalışmanın başarıyla tamamlanmasında belirleyici olmuştur.

Ayrıca, bilgi ve yönlendirmeleriyle çalışmama değer katan **Dr. Mehmet Bahri SAYDAM**'a şükranlarımı sunarım. Kendisinin yapıcı eleştirileri, çalışmanın bilimsel niteliğini güçlendirmiştir.

Bu süreçte yanımda olan ve desteklerini esirgemeyen sevgili aileme; babam Kadir Develi, annem Perihan Develi ve kardeşim Selin Naz Develi'ye teşekkür ederim. Onların anlayışı ve manevi desteği, bu zorlu süreci daha kolay hale getirmiştir.

Son olarak, röportajlarda değerli zamanlarını ayırarak çalışmama katkıda bulunan saygıdeğer şeflerime ve motivasyonlarıyla bana güç veren arkadaşlarım Sümeyye Cengiz ile Ahmet Yüksel Altuncu'ya teşekkür ederim.

Destekleriyle bu sürecin her aşamasında yanımda olan tüm hocalarıma ve katkı sunan herkese içtenlikle teşekkür ederim.

Saygılarımla,

Almira DEVELİ

İÇİNDEKİLER

ÖZ	iii
ABSTRACT	iv
TEŞEKKÜR.....	v
TABLO LİSTESİ	viii
ŞEKİL LİSTESİ	ix
1 GİRİŞ	1
1.1 Araştırmanın Amacı.....	2
1.2 Araştırmanın Önemi	2
1.3 Araştırma Problemi	3
1.4 Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları	3
1.5 Araştırmanın Yöntemi ve Kullanılan Araçlar.....	3
1.6 Tezin Yapısı	3
2 LİTERATÜR TARAMASI – GASTRONOMİ VE TURİZM İLİŞKİSİ	5
2.1 Gastronomi Kavramı ve Önemi	5
2.2 Gastronomi Turizmi	8
2.3 Gastronomi Turizmi: Kavramsal Çerçeve.....	11
2.3.1 Gastronomi Turizminde İnovasyon Kavramı	11
2.3.2 Yiyecek İçecek İşletmeleri Açısından İnovasyon	13
2.3.3 Mutfak Açısından İnovasyon.....	14
2.3.4 Şefler Açısından İnovasyon	16
2.4 Gastronomi Turizminin Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri	17
2.4.1 Gastronomi Turizminin Ekonomik Etkileri.....	19
3 YEREL MUTFAK KAVRAMI.....	23

3.1 Yerel Mutfak Nedir?	23
3.2 Yerel Mutfağın Turizmdeki Rolü	25
3.3 Yerel Mutfak Kültürü	29
3.4 Yerel Mutfakların Kültür ve Turizme Katkısı	32
4 KKTC'DE GASTRONOMİ TURİZMİ	35
4.1 KKTC Yerel Mutfağı	35
4.2 Kuzey Kıbrıs'ta Gastronomi Turizmi ve Geleneksel Lezzetlerin Rolü	38
4.3 Kıbrıs ve Turizm	40
4.4 Turizm Kavramı	44
5 ARAŞTIRMA YÖNTEMİ	48
5.1 Araştırmanın Tasarımı	48
5.2 Veri Toplama Yöntemleri	49
5.3 Görüşmelerden Elde Edilen Verilerin Analizi	49
5.4 Sürdürülebilir Gastronomi ve Yerel Ürünlerin Değerlendirilmesi	49
5.5 Araştırmanın Güvenilirliği ve Geçerliliği	49
6 BULGULAR VE TARTIŞMA	51
7 ARAŞTIRMA SONUÇLARI	79
KAYNAKLAR	83

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Yerel Ürünlerin Oluşmasında Etken Değişkenler	31
Tablo 2: Katılımcıların Gastronomi Alanındaki Deneyimleri ve Görüşleri.....	53
Tablo 3: Katılımcıların Kıbrıs Gastronomisi Hakkındaki Görüşleri.....	56
Tablo 4: Kıbrıs Gastronomisi Üzerine Öne Çıkan Temalar	59
Tablo 5: Kıbrıs Gastronomisinin Özgün Özellikleri ve Gelecek Perspektifleri.....	62
Tablo 6: Misafirlerin Yerel Restoran İşletmelerindeki Tecrübeleri	64
Tablo 7: Yerel Mutfağın Gastronomik Geleceği	66
Tablo 8: Kıbrıs Mutfağının Kıbrıs Turizminde Önemli Bir Bileşen Olması Durumu	68
Tablo 9: Kıbrıs Mutfağının Gastronomi ve Turizmdeki Rolü.....	71
Tablo 10: Yerel Ürünlerin Korunması ve Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları .	74
Tablo 11: Gastronominin Çok Yönlü Etkileri ve Sürdürülebilir Yaklaşımlar	76

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Gastronominin Önemi(Kaynak: Akgöl, 2012, s. 19).....	9
Şekil 2: İnovasyon Modeli (Kaynak: 3.Turizm Şûrası 1-3 Kasım 2017 Tebliğler Kitabı)	13
Şekil 3: Kavram Haritası	51

Bölüm 1

GİRİŞ

Gastronomi, yalnızca yemek pişirme sanatı olarak değil, aynı zamanda kültürel bir miras ve sosyal bir iletişim aracı olarak insanlık tarihindeki önemli yerini korumaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2007, s. 6). Tarihsel süreçte, yiyecek ve içecek, bireylerin toplumsal kimliklerini şekillendirmiş, farklı kültürlerin bir araya gelerek oluşturduğu benzersiz mutfakların doğmasına zemin hazırlamıştır (Seyitoğlu, 2018). Yunanca kökenli "gaster" (mide) ve "nomos" (kural) kelimelerinden türeyen gastronomi, zamanla sadece bir disiplin olarak değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyolojik dinamiklere yön veren bir alan haline gelmiştir (Pir, 2020).

Günümüzde gastronomi, turizmle entegre bir yapı kazanmış ve destinasyonların ekonomik kalkınması ile kültürel sürdürülebilirliğinde stratejik bir araç olarak kullanılmaya başlanmıştır (Özdemir ve Altınar, 2019). Gastronomi turizmi, turistlerin yerel lezzetlere olan ilgisini artırarak yalnızca bölgesel ekonomiye katkı sağlamakla kalmamış; aynı zamanda geleneksel mutfak kültürlerinin korunması ve tanıtılmasında da önemli bir rol oynamıştır (Mandal, 2018). Bu bağlamda gastronomi turizmi, hem ekonomik hem de sosyo-kültürel kalkınmayı destekleyen bir araç olarak değerlendirilmektedir (Song vd., 2018).

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC), tarihi boyunca farklı kültürlerin etkisi altında şekillenen zengin mutfak kültürüyle, gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir (Yıldırım ve Ulusoy, 2022). Akdeniz mutfağının bir kolu olarak değerlendirilen Kıbrıs mutfağı, yerel ürünlerin kullanımı, geleneksel

pişirme teknikleri ve özgün lezzetleri ile dikkat çekmektedir (Şengül ve Türkay, 2016). Özellikle hellim peyniri gibi coğrafi işaretli ürünler, Kıbrıs mutfağının dünya çapında tanınabilirliğini artırmaktadır (Çavuşoğlu, 2023, s. 15).

Ancak bu potansiyelin sürdürülebilir bir yapıya kavuşabilmesi için yerel mutfakların doğru stratejilerle turizme entegre edilmesi gerekmektedir (Esen, 2022, s. 286). Turistlerin yöresel tatlara olan ilgisi, sadece ekonomik bir kalkınma fırsatı değil, aynı zamanda çevresel ve kültürel değerlerin korunması açısından da önem arz etmektedir (Üzümcü, 2018). Bu doğrultuda, KKTC’de gastronomi turizminin mevcut durumunu incelemek ve sürdürülebilir kalkınma çerçevesinde geliştirilmesi gereken unsurları belirlemek, bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır.

1.1 Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’ndeki (KKTC) yerel mutfak kültürünün, sürdürülebilir gastronomi turizmine olan katkılarını belirlemek ve bu katkıların geliştirilmesine yönelik tavsiyeler vermektir. Ayrıca, gastronomi turizminin bölgesel kalkınma ve kültürel sürdürülebilirlik üzerindeki etkilerinin detaylı bir şekilde incelenmesi hedeflenmektedir. Çalışma, yerel ürünlerin gastronomi turizmine entegrasyonu ve bu sürecin sosyo-ekonomik boyutlarına ışık tutmayı amaçlamaktadır.

1.2 Araştırmanın Önemi

Gastronomi turizmi, destinasyonların ekonomik kalkınmasında ve kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, KKTC’nin zengin yerel mutfak kültürünün tanıtımına ve bu kültürün turizme entegre edilmesine ilişkin eksiklikler üzerine çalışılması büyük önem taşımaktadır. Çalışmanın, bölgesel gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik stratejiler ve politikalar belirlenmesinde yol gösterici olması beklenmektedir.

1.3 Araştırma Problemi

KKTC'nin gastronomi turizmi potansiyeline rağmen, yerel mutfak kültürünün turizm sektöründe yeterince değerlendirilemediği görülmektedir. Yerel rnlerin kullanımı, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve turizmle entegrasyon süreçlerinde yaşanan sorunlar bu araştırmanın problem alanını oluşturmaktadır. Ayrıca, gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkileri üzerine yapılan çalışmaların sınırlılığı, bu alandaki bilgi boşluğunu artırmaktadır.

1.4 Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Bu çalışma, KKTC'nin yerel mutfak kültürü ile sürdürülebilir gastronomi turizmi arasındaki ilişkiyi incelemektedir. Araştırma kapsamında yerel ürünlerin tarladan sofraya uzanan süreçleri, gastronomi turizminin ekonomik ve kültürel etkileri ve sürdürülebilir mutfak uygulamaları analiz edilmektedir. Ancak, çalışmanın kapsamı KKTC ile sınırlıdır ve diğer ülkelerdeki gastronomi turizmi uygulamaları çalışmaya dhil edilmemiştir. Görüşmelerden elde edilen verilerin temsiliyet oranı da araştırmanın sınırlılıkları arasındadır.

1.5 Araştırmanın Yöntemi ve Kullanılan Araçlar

Araştırma, nitel araştırma yöntemine dayalı olarak tasarlanmıştır. Veri toplama sürecinde, yerel gastronomi uzmanları ve turizm sektöründe faaliyet gösteren paydaşlarla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekteştirilmiştir. İkincil veri kaynakları arasında literatür taraması ve çevrimiçi gastronomi içerikleri bulunmaktadır. Elde edilen veriler, tematik analiz yöntemiyle işlenerek yorumlanmıştır.

1.6 Tezin Yapısı

Bu tez, beş ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmanın amacı, önemi, kapsamı, yöntemi ve sınırlılıkları açıklanmıştır. İkinci bölümde, gastronomi

ve gastronomi turizmi literatür taraması yapılmış, konuyla ilgili kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Üçüncü bölümde, yerel mutfakların kültürel ve ekonomik katkıları ele alınmıştır. Dördüncü bölümde, KKTC özelinde yapılan analizler ve elde edilen bulgular yer almaktadır. Son bölümde ise araştırmanın genel sonuçları ve sürdürülebilir gastronomi turizmi için tavsiyelerde bulunulmuştur.

Bölüm 2

LİTERATÜR TARAMASI – GASTRONOMİ VE TURİZM İLİŞKİSİ

2.1 Gastronomi Kavramı ve Önemi

Gastronomi kelimesinin kullanılmaya başlandığı eski Yunan tarihine dayandığı bilinmektedir (Seyitoğlu, 2018). Gastronomi kelimesinin kök anlamına bakıldığında ise kökeni bakımından Yunanca olarak karşımıza çıkmaktadır. Yunancada gaster-nomas köklerinin birleşimiyle ortaya çıkan mide-yasa anlamıyla günümüze kadar gelmiş olan gastronomi kelimesi olarak değişime uğramıştır (Pir, 2020). Gastronom kelime anlamı ile midesine düşkün, yeme meraklısı ya da damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan kimse anlamına gelmektedir. Gastronom sözcüğünün sözlükteki anlam karşılığı midesine düşkün, ağız tadını bilen, yemekten anlayan kişi anlamına gelirken; gastronominin tanımı ise “insan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir” (Baysal ve Küçükaslan 2007, s. 6) şeklinde tanımlanmıştır (Akgöl, 2012).

Gastronomi genel anlamı ile yeme-içme sanatı olarak tanımlanır (Pir, 2020). Farklı kaynaklarda da tanımlanan gastronominin; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak düzeni şeklinde de tanımlandığı karşımıza çıkmaktadır. (Hatipoğlu, 2014, s. 10). Akademik açıdan incelendiğinde ise yemek ve kültür arasındaki etkileşime dayanan bilimsel odaklı bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumsal açıdan baktığımızda günümüzde yiyecek ve içeceğin toplumdaki yeri geçmişe nazaran odak noktası haline gelmiş böylece bireysel yeme-içme önerilerinin

yanında toplum açısından da anlam kazanmıştır (Seyitoğlu, 2018). Kapsamlı bir açıdan bakıldığında ise gastronominin yiyecek-içecek üretim, tüketim ve sunum aşamalarının tüm süreçlerinde kullanılan gıdaların; fizyolojik, mikrobiyolojik ve besin değeri bakımından çeşitli niteliklerini göz önünde bulunduran; üç aşamalı sürecin sonunda ortaya çıkabilen besin atıklarının ise uygun şekilde toplanıp yok edilmesine kadar geçen tüm süreçleri çeşitli metot ve yöntemlerin oluşumunda da önemli bir parçası haline geldiği görülmektedir (İbiş, 2022). Gastronomi kavramının sadece yiyecek ve içecek ile değil aynı zamanda sosyoloji, ziraat, ekonomi, kimya ve modern teknolojiler ile ilişki içerisinde olduğu gösterilmektedir (Özdemir ve Altınar, 2019). Bu açıdan baktığımızda da gastronomi sanatının hem fen bilimleri, hem de sosyal bilimler ile iç içe bir ilişkisi olduğu görülmektedir (Yılmaz, 2015).

Gastronomi diğer yandan da yemek, kültür ve tarih arasında köprü görevi gören ve bu bağlamda ilişkilerini araştıran, pişirme tekniklerini inceleyen, gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan tüm basamakları ele alan multidisipliner bir alandır (İbiş, 2022). Gastronomi; üretim, tüketim ve üretim ve tüketimin beraber incelenmesi şeklinde üç Kategori altında gruplandırılmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2019). Üretim başlığı altında gastronomi aşçılık ile ilgili prensiplerini uyararak bilgi birikimlerinden faydalanarak iyi yemek hazırlama, pişirme ve sunma bilim ve sanatı olarak tanımlanırken tüketim boyutundan incelendiğinde gastronominin lüks ve lezzetli yiyeceklere olan tutkunun güzel yemek konusunda abartılı davranma ve iyi yemekten hoşlanma durumu olarak karşımıza çıkar. Üretim ve tüketim tarafından gastronomi kavramı ise planlanmış olan menüdeki bulunan yemeklerin tercih edilmesi ve satış sıklığı, yiyeceklerin hazırlık aşamasındaki pişirme ve servis edilme safhasında hazırlanmak üzere olan yemeğin uygun kurallar çerçevesinde, uygun malzeme ve ekipmanlar kullanarak yemek sanatı olarak tanımlanmıştır (Yılmaz,

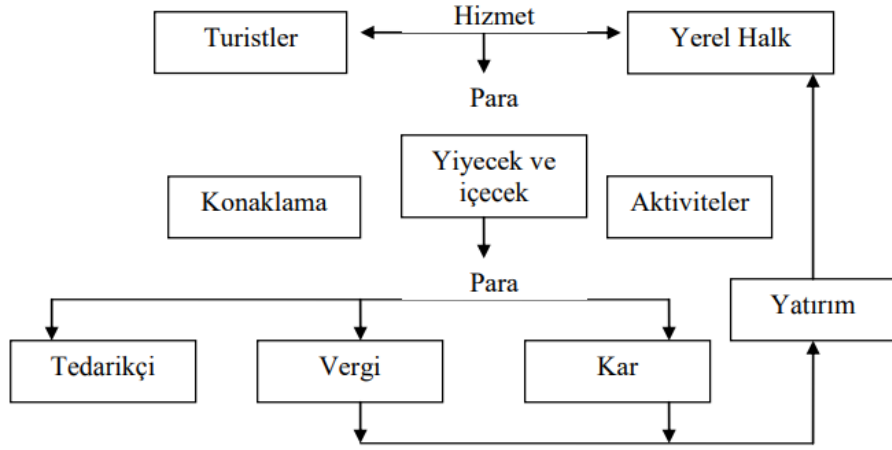
2015). Farklı bir sınıflandırma çeşidi olarak gastronomi; uygulamalı, teorik, bilimsel ve teknik olarak dört farklı sınıflandırılmaya tabi tutulmuştur. Teorik gastronomi kavramı yemeklerin reçetelendirme aşaması ile ilgilenirken; teknik gastronomi ise düzenlenmiş reçetelerin yiyeceklerde uygulamalı olarak aşamalandırılması ile ilgilidir. Bu sınıflandırmaların içerisinde gastronomi ve mutfak sanatlarının dünya mutfaklarında barınan birçok farklı yiyecek ve içeceklerin hazırlık aşamasını, yapım ve sunumu ile ilgilenen uygulamalı gastronomidir. Bu kavramda uygulamalı gastronomi tüm kültürlerin yemeklerinin hazırlama aşamasında ham halinden başlayarak belirlenmiş metot ve teknikler ile ele alınmasıdır (Akgöl, 2012). Besin gastronomisi ise reçetelendirilmiş olan yemekleri ve içecekleri besin değerleri açısından inceler (Akay, 2024). Son zamanlarda geniş bir araştırma alanına dünya genelinde yaygınlaşan moleküler gastronomi de eklenmiştir (İbiş, 2022).

Yemek, toplumun kültürü ve insanların isteklerine yönelik geliştirilen, ilkçağlardan bu zamana kadar çevrenin etkisi ile dönüşüm halinde olan ve zamanla gerçekleşen değişiklikler insanların yeme düzen ve alışkanlıklarında değişime sebep olmuştur. İlk çağlardan itibaren insanlar yaşadıkları yerin toprak ve iklimine göre yemekler yapıp geliştirmişlerdir. Göç, savaş ve ticaret yollarının keşfi gibi etmenler farklı kültürlerin birbirleriyle etkileşimine ve mutfak kültürlerinin de oluşmasına zemin hazırlamıştır. Beslenme alışkanlıklarındaki değişiklikler, insanları yeme ihtiyacının karşılanması dışında tat ve haz almaya yönlendirmiştir. Bu sebeple farklı ülkelerden ithal edilen besinler ile yerli besinlerin bir araya gelmesiyle yeni pişirme yöntemleri arayışı ile birleşerek yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Deveci vd., 2013). Yiyecek ve içecek kültürünün önemli bir noktasını karşılayan yerel mutfak; bir yörenin kültürünü yansıtan, yöreye özgü ürünler ve pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, o yörenin insanların benimsediği dini veya mille

sebeplerinden ortaya çıkan diğer yemeklerden ayrı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütününe ifade eder. Bölgeyi ziyaret eden turistlere, o bölgeye daha yakın hissetmek amacıyla ön plana çıkan yerel mutfak ürünlerinin tercih edilebilirliği diğer yemeklere nazaran daha çok olacaktır. Yöresel ve otantik mutfaklar bölgede oluşan turizm yoğunluğuna özgün bir değer katmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). Turistlerin yerel lezzetlerin arayışı ve farklı tatlara olan merakı sayesinde gastronomiye olan ilgi gün geçtikçe artmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2019). Çünkü turistlerin yerel mutfaka olan ilgisi sebebiyle yiyecekleri tüketmesi bölgeye oldukça fazla yarar sağlar. Bölgenin gelişmesi ve yerel ekonominin canlanması, o bölgenin kalkınması sonucuna ulaşılır (Mandal, 2018).

2.2 Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içecek sektörünün turizm endüstrisi üzerindeki etkisi sebebiyle hem ekonomik hem de toplumsal kalkınmaya fayda potansiyeli yüksek olan bir turizm türüdür (Akgöl, 2012) (Bkz. Şekil 1). Gastronomi anlayışının yayılmasının altında yatan en büyük etken yüksek gelir ve eğitim seviyesinin gelişmiş kişiler sayesinde olmuştur. Dünyada nadir bulunan lezzetleri tatmak için ülke değiştiren bu kişilerden ‘Gastronomi Turizmi’ kavramı doğmuştur (Gölgeli, 2016). Çağın getirmiş olduğu yenilikler sebebiyle düşük ücretli havayolu taşımacılığı ve internetin kolay erişilebilirliği ile eş zamanlı olasılığı değerlendirme fırsatı sunulmasının turizme olan etkileri; daha sık seyahat, yeni yerler ve lezzetlerin keşfi, turizm endüstrisinin yapısında değişikliklere sebep olmuştur. Bu değişimler sadece nitel anlamda değil eş zamanlı nicel olarak da değişime uğramıştır. Turistler yalnızca gittikleri bölgenin kültürlerini deneyimlemek, uyum sağlamak isteyen bir anlayış göstermektedirler (Gürsoy, 2017). Son yıllarda insanların yeni lezzetleri deneme istekleri, seyahatlerin nedenleri haline gelmeye başlamıştır (Pir, 2020).



Şekil 1: Gastronominin Önemi(Kaynak: Akgöl, 2012, s. 19)

Gastronomi turizmi; gözde turizm trendlerinin arasında konumlanan etkinlik kapsamı bakımından geniş ve farkındalık yaratan etkisiyle hem yerel halkın hem de bölgenin ekonomik anlamda da kalkınmasını ve imajına katkıda bulunan, tanıtım açısından o bölgenin üzerinde önemli bir rolü oynayan faaliyetlerin tamamıdır (Mandal, 2018). Mutfak sanatları etrafında kurulmuş turizm, yerel üreticilerin geçimlerine katkı sağlarken, kaliteli yiyecek ve içeceklerin tedarik edilmesine de yardımcı olur (Akgöl, 2012). Şehir markalaşması kavramıyla birlikte tüm ülkeler hem gelirlerini arttırmak hem de tanınırlık bakımından ön plana çıkmak için ürettikleri ürünlerin, sahip oldukları kültürel miraslarını ve tarihlerini marka haline getirmeye çalışmaktadırlar. Turistler yalnızca deniz, kum ve güneşten var olan tatili tercih etmemekte, alternatif fikirlerin doğuşuyla şehirlerin yerel lezzetlerini tatmak için farklı turist destinasyonları tercih etmektedirler (Serçeoğlu vd., 2016). Gastronomi turizmi içerisinde turistler iki farklı gruba ayrıştırılmışlardır. Bunlardan ilki belli bir tur aracılığıyla ziyaret edilen bölgelerdeki yerel ürünleri tüketen, orada satılan bazı gastronomik ürünleri ve yemek kitaplarını satın alan turistlerdir. İkinci gruptaki turistler ise, gastronomi turizmi farkındalığıyla profesyonel olarak hareket eden kişilerden oluşmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2019). Turistlerin gastronomi amacıyla

yaptıkları seyahatlerden %70'i gittikleri bölgelerde yöresel yiyecekleri tatmakta, dendiği yemeklerin tariflerini almakta ve şarap gibi bazı gastronomik ürünleri seyahatlerinde satın alarak döndükleri gözlemlenmiştir. Yemek için seyahat eden grubun profilleri incelendiğinde içlerinden küçük bir kısmı kendilerini 'gurma' olarak tanımladığı görülmüştür. Dünya Yemek Seyahatleri Birliği verilerine dayanarak kendilerini 'gurme' olarak tanımlayan ve yalnızca yemek için seyahat edenler tüm grubun yalnızca yüzde 8.1'lik kısmını oluşturuyor. Araştırmaların ışığından yola çıkarak yemek turizmi kavramını elit bir kategoriye sıkıştırmamak, damak zevki ve farklı lezzetlerin peşinde olan insanların da dahil olduğu turizm hareketliliğidir (Mandal, 2018). Gastronominin turistlerin farklı destinasyonlara olan ilgilerini arttıran önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Yapılan bazı araştırmalara göre ise gastronomi odaklı seyahatlerde bireylerin bilgi birikimi ve entelektüel zenginliği arttırmalarında bir araç işlevi gördüğünü de göstermiştir. Ayrıca bölgenin kültürünü, o bölgeye ait yerel yiyecek ve içeceklerin aracılığıyla da keşfetmenin mümkün olabileceği ve bu bağlamda yerel yiyeceklerin derin bir kültürel anlam taşıdığı sonucuna da ulaşılmıştır. Bu tür bir deneyimi yaşamak ancak gastronomi turizmi sayesinde mümkündür. Gastronomi turizminin, turistlerin bölgedeki yerel kültürle bağ kurmalarında köprü görevi kurmasına yardımcı olmasıyla turistlere unutulmaz bir seyahat deneyimi sunma potansiyeline sahip olduğu ifade edilmektedir. Bu bağlamda da unutulmaz bir deneyimi sadece seyahat motivasyonunu sağlamakla kalmaz ayrıca turistlerin destinasyon hakkındaki algılarını yeniden şekillendirmeye yardımcı da olur. Gastronomi turizmi benzersiz bir mutfak deneyimi, kültürel mirasın tanıtımındaki rolüyle birlikte turistik destinasyonların güçlü bir imaj oluşturmaya da olanak sağlar (Seyitoğlu, 2018).

Böylece belgenin hem tanıtılmasına hem de kalkınmasına katkı sağlamaktadırlar (Gökdeniz vd., 2015).

2.3 Gastronomi Turizmi: Kavramsal Çerçeve

Gastronomi denildiğinde ilk olarak şefler, aşçılar, gurmeler, gastronomlar, yemek yazarları ve araştırmacılar akla gelmektedir. Bu profesyoneller, gastronominin gelişimine katkı sağlamakta önemli roller üstlenmektedir. Gastronomi alanında görev yapan uzmanların ve şeflerin nitelikleri, üretkenlikleri, yeni trendleri takip etme yetenekleri, yaratıcılıkları ve yenilikçi bakış açıları, bu alanda yapılacak çalışmaların özgünlüğü ve gastronominin başarısı açısından kritik bir öneme sahiptir (İbiş, 2022).

2.3.1 Gastronomi Turizminde İnovasyon Kavramı

İnovasyon, Latince "innovatus" kelimesinden türetilmiş olup Türkçeye "yenilik" anlamında kazandırılmıştır. İlk kez 1939 yılında ekonomist ve siyaset bilimcisi Joseph Schumpeter tarafından, "kalkınmanın itici gücü" olarak ortaya atılmıştır. Daha geniş bir perspektiften bakıldığında inovasyon, bilgi birikimi ışığında bir ürün ya da hizmette yapılan yenilik, değişiklik veya geliştirme ile ekonomik süreci kapsayan bir kavram olarak açıklanabilir. Zaman içinde inovasyonla ilgili pek çok farklı tanım yapılmış olup, aynı zamanda girişimcilerin yeni bir ürün ya da hizmet yaratmak için kullandığı bir araç olarak da ifade edilebilmektedir (3. Turizm Şûrası 1-3 Kasım 2017 Tebliğler Kitabı, s.145). Dolayısıyla inovasyon kavramları işletmeler için üretkenliğin ve rekabet gücünün artmasını sağlayan ve aynı zamanda rakiplerine göre ayrıcalık kazandırmada, müşteri ilişkilerini güçlendirmeyi sağlayan kritik bir unsur olmaktadır (Çetinkaya vd., 2018).

İnovasyonun sürekliliği, yeni veya geliştirilmiş ürün, hizmet ya da süreçlerin yaratılmasında, farklı bakış açılarıyla düşünmek ve yenilikçi fikirler üretmekle sağlanır. Bu sebeple, ortaya çıkan fikirlerin ve sonuçların, firma için rekabet avantajı

yaratacak şekilde ticari hale getirilmesinin ardından, düzenli olarak yeniden gözden geçirilmesi ve değerlendirilmesi önemlidir. Müşteri memnuniyeti açısından, turistlerin ihtiyaçlarını dikkate alarak onları memnun etme, bölgeye ve dolayısıyla işletmeye daha çok turist çekme ve rekabetin olduğu ortamda öne çıkma avantajı sağlamak için işletmeler hizmetlerinde inovasyon kavramlarından yararlanırlar. Her bir inovasyon türü bilgi ve ortak yapıların çerçevesinde farklı sonuç kümeleri ortaya çıkarır (Şekil.2) (3. Turizm Şûrası 1-3 Kasım 2017 Tebliğler Kitabı, s.146).

Hizmet sektörü açısından bakıldığında, mutfaklar, restoranlar, oteller ve genel olarak ağırlama endüstrisinin tüm alanlarında liderler, yöneticiler ve çalışanlar, inovasyon tekniklerinden faydalanarak yeni ürün ve hizmetler geliştirmekte sıkça görülmektedirler. Gastronomi ile ilgili genel bir bakış açısıyla, bir restorana gelen bir müşteri sadece yemek yemekle yetinmez, aynı zamanda eksiksiz bir deneyim yaşamak ister (Öztürk, 2020). Burada "deneyim" kavramı, yemeğin fiziksel ihtiyaçların ötesinde bir anlam taşıdığını vurgulamaktadır. Bir restoranda yemek yeme deneyimi; yemeğin kalitesi, mekanın atmosferi, servis sunumu, personel davranışları ve çevresel faktörler gibi pek çok unsuru dikkate alarak, yemekten daha fazla lezzet ve tat alma sürecini ifade eder. Bu nedenle, müşteri beklentilerini karşılamak adına yiyecek ve içecek ürünlerinde, ayrıca hizmet süreçlerinde inovasyon yapmak büyük önem taşımaktadır (İbiş, 2022).

Düzenli İnovasyon	Niş İnovasyon
<ul style="list-style-type: none"> - Üretkenliği artırıcı yeni yatırımların teşvik edilmesi - Firma sahibi ve çalışanlarının daha verimli çalışması konusunda eğitilmesi - Kalite ve standartların geliştirilmesi 	<ul style="list-style-type: none"> - İş imkanlarını geliştirmek için yeni girişimcilerin yatırımlarının desteklenmesi - Firmaların yeni pazarlama işbirlikleri kurması - Var olan ürünlerin yeni kombinasyonlarının yapılması
Devrimsel İnovasyon	Yapısal İnovasyon
<ul style="list-style-type: none"> - Yeni teknolojinin firmalar tarafından kullanılması -Çalışanların kompozisyonlarının değiştirilmesi ile yeni metotların uygulaması - Aynı pazara yeni metotlar ile girilmesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Yeniden yapılanma gerektiren - Yeni etkinliklerin düzenlenmesi - Fiziksel ya da hukuki altyapının yeniden tanımlanması - Bilgi birikiminin yayılması için mükemmeliyet merkezlerinin oluşturulması

Şekil 2: İnovasyon Modeli (Kaynak: 3.Turizm Şûrası 1-3 Kasım 2017 Tebliğler Kitabı)

2.3.2 Yiyecek İçecek İşletmeleri Açısından İnovasyon

Mutfaklardaki dönüşüm ve değişimler, tüketici tercihlerindeki farklılaşmalar ve yenilikçi bakış açıları, gelecekteki gastronomi kültürünün temelini oluşturmaktadır. Yiyecek ve içecek sektöründeki işletmeler için rekabet ortamında öne çıkmak için inovasyon kavramı kritik bir unsurdur. Ayrıca, gıda hammaddelerinin bilimsel yöntemlerle pişirme süreçlerine entegre edilmesi, çeşitli mühendislik yaklaşımlarının kullanılması, gıda güvenliği ve tasarım alanlarına olan ilgi ile duyulara hitap etmek amacıyla sinir bilimlerinden yararlanılması, yiyecek içecek işletmelerinde süreç inovasyonunun örneklerindedir. Yiyecek içecek sektörü, uzun vadeli rekabet avantajı sağlamak ve destinasyon çekiciliğini artırmak için inovasyon faaliyetlerinde işbirliği yapmalıdır. Bu işbirlikleri, inovasyon maliyetlerini azaltırken başarıya ulaşılmasını sağlar. İnovasyon, yiyecek içecek işletmelerinde her alanda uygulanmakta olup, işletmelerin ana hedefi rekabet gücünü artırmak ve maliyetleri düşürmektir. İşletmeler, farklılaşmak, rekabette öne çıkmak, müşteri

taleplerini karşılamak ve müşteri memnuniyetini sağlamak için inovasyon süreçlerine odaklanmaktadır. Teknolojik yöntemler ise asıl ilgi çeken ve çağın gereksinimlerine hitap eden daha hızlı inovasyonlar olabilmektedir. Çağın getirdiği teknolojik gelişmeler ise konu üzerinde ilgi çeken ve çağın gereksinimlerinin karşılanmasına hitap eden mevcut duruma göre daha hızlı inovasyonlar olabilmektedir (Kafadar, 2022). Teknolojinin hızla değişen ve evrilen dünyasında, rekabetin giderek daha zorlu hale gelmesi, işletmelerin inovasyonu bir gereklilik olarak benimsemelerini sağlamaktadır. Yiyecek içecek sektöründe de teknolojik yeniliklerin uygulanması oldukça yaygınlaşmıştır. Özellikle müşteri odaklı ve hizmet sektörüyle ilgilenen yiyecek içecek işletmeleri, farklı alanlarda inovasyonlar gerçekleştirerek işletmelerinin sürekliliğini sağlamayı, yüksek performans seviyelerine ulaşmayı ve hedef pazara uygun ürünler ve stratejiler geliştirmeyi hedeflemektedir (İbiş, 2022). Yiyecek içecek işletmelerinde, menülerden başlayarak hazırlık ve üretim aşamalarına, ekipman kullanımına, servis süreçlerine ve pek çok diğer işleyişe kadar inovasyonun uygulanması mümkündür. Literatürdeki araştırmalar, yiyecek içecek sektöründe yapılan inovasyonların, müşteri memnuniyetini artırmaya, pazarlama maliyetlerini düşürmeye ve uzun vadeli rekabet avantajı sağlamaya katkıda bulunduğunu göstermektedir (Cankül, 2018).

2.3.3 Mutfak Açısından İnovasyon

Yiyecek içecek sektöründeki sürekli değişim ve gelişim, mutfak uygulamalarına da doğrudan yansıyor ve bu da yeni ürünlerin ortaya çıkmasında büyük bir rol oynuyor. Teknolojinin hızla ilerlemesi, gastronomi alanını da etkileyerek, yeni ekipmanlar aracılığıyla yeni pişirme yöntemleri, servis teknikleri ve yepyeni ürünlerle hizmetlerin geliştirilmesini sağladı. Bu yeniliklerin hem yaratılmasında hem de sunulmasında inovasyon, önemli bir görev görüyor ve bu

rolünü sürdürmeye devam ediyor. Son yıllarda Türkiye’de de dünya genelinde olduğu gibi moleküler gastronomi ve füzyon mutfak üzerine odaklanan şeflerin ve işletmelerin sayısında belirgin bir artış olduğu ifade edilmektedir (İbiş, 2022).

Yiyeceklerin tüketici açısından estetik açıdan daha cazip ve iştah açıcı hale getirilmesi, bu alandaki çalışmaların önemli bir parçasıdır. Ancak, sürekli aynı tariflerin uygulanmasıyla bu tür yenilikçi çabaların sürdürülebilmesi mümkün değildir. Bu sebeple, aşçılar yenilik ve farklılık arayışlarıyla, mutfakta farklı eğilimlerin ortaya çıkmasına öncülük etmektedirler. Bu çalışmada ele alınacak mutfak akımları arasında yer alan yerel mutfak, moleküler mutfak ve füzyon mutfak, gastronomideki bu eğilimlerin etkisiyle kendine yer edinmeye başlamıştır. Örneğin, yerel mutfağın özellikleri ve kültürel değerlerle harmanlanan füzyon mutfak, farklı kültürleri aynı tabakta buluştururken; moleküler mutfak ise, yerel tatları ve dünya mutfağını teknolojik bir yaklaşımla birleştiren bir akım olarak dikkat çekmektedir. Bu mutfak akımları, turizmde rekabetçi bir avantaj sağlamak için etkin bir şekilde kullanılmaktadır (Tanrısevdi ve Atabey, 2020). Yiyecek ve içecek işletmeleri moleküler gastronomi uygulamalarını bilimin temeline dayanan inovasyonların somut örneklerindedir. Moleküler gastronomi, geleneksel mutfaklarda hazırlanan ve yemeklerin gelişim, yaratma ve özelliklerinin bilimsel temellerle incelenmesine dayanan bir alandır. Bu alan gıdaların bilimin ışığında bakılarak analiz edilmesi ve elde edilen bilgilerin gıda kalite ve özelliklerini iyileştirmek amacıyla uygulanmasını kapsayan geniş bir gıda bilimi ve teknolojisi alanının parçasıdır (Kafadar, 2022).

Dünya mutfaklarında ortaya çıkan son gelişmelerden birisi de füzyon mutfak uygulamasıdır. Bu uygulama füzyon mutfak deneyimleyen misafirleri ‘olağan dışı bir şey yaşama’ veya ‘rutinlerin dışarısına çıkma’ beklentisine sokar. Özünde farklı

yörelere kendilerine has pişirme teknikleri ve malzemeleri kullanılarak özgün ve yaratıcı tabak çıkarma tekniği olan füzyon mutfak 1980'li yıllarda Batı teknikleri ile Uzakdoğu tekniklerinin harmanlanması olarak ortaya çıkmıştır. Füzyon mutfak uygulaması misafirin karşısına farklı sunumlar ile çıkararak aynı zamanda misafire farklı ve karma bir kültürü deneyimlemesine fırsat verir (Akgöl, 2012). Mutfaklarda kullanılan çeşitli araç gereçler, pişirme ve soğutma ekipmanları, saklama ve servis araçları gibi unsurlar, inovasyon sayesinde gelişmiş ve zamanla çok daha işlevsel hale gelmiştir. Bu yenilikçi gelişmeler, sadece mutfak işlevlerini iyileştirmekle kalmamış, aynı zamanda şeflere ve işletmelere büyük ölçüde enerji ve zaman tasarrufu sağlamaktadır. İnovasyon, mutfaklarda kullanılan teknolojilerin daha verimli olmasını sağlayarak, operasyonel süreçleri kolaylaştırmış ve etkinliği artırmıştır (İbiş, 2022).

2.3.4 Şefler Açısından İnovasyon

Hizmet sektöründe faaliyet gösteren işletmeler; tüketicilerin beklentilerinin değişmesi, piyasadaki rekabetçi tutumun artması ve çıkarılan ürünlerin benzerlik kazanmasıyla sektörde öne çıkma isteklerini çalışanlarının katkılarından yararlanmaya başlamışlardır. Çalışanlar yalnızca zihinsel ve fiziksel güçlerini ortaya koyarak değil aynı zamanda duygularını da yaptıkları işe entegre ederek duyu işçisi olarak tanımlanmışlardır. İşverenlerin çalışanlardan beklentisi hangi şartlar altında ne hissedersen hissetsinler tüketicilerin memnuniyetini arttırmak ve işletmeye değer katmasıdır (Kaya ve Serçoğlu, 2013).

İnovasyon, gastronomi sektöründe sadece genel çalışanları değil, şefleri de doğrudan etkileyen bir unsurdur. Özellikle yenilikçilik anlamında ürün geliştirme konusunda şefler, inovasyonu sıkça kullanarak yaratıcı süreçlere katkı sağlarlar. Şefler, sahip oldukları yetenekler, bilgi ve becerilerinin yanı sıra, yazılı eserleri,

geliştirdikleri yeni reçeteler, internet ve sosyal medya paylaşımlarıyla da gastronomi dünyasında öncü rol üstlenebilmektedirler (Yavuz, 2021).

Şefler, özellikle yeni ürün reçetelendirme sürecinde inovasyonu sıklıkla kullanmaktadırlar (İbiş, 2022). Şeflerin ortaya koydukları yetenekleri, bilgi ve becerilerinin yanı sıra yazılı eserleri, ortaya çıkardıkları yenilikçi ürünler ve sosyal medya paylaşımlarıyla gastronomi alanında liderlik yapabilirler. Şeflerin, yenilikçi fikirlerle geliştirdikleri yeni reçeteler, hizmetler, sunumlar ve görsellik, müşterilerin ilgisini çeker ve dikkatlerini toplar. Otel işletmelerinde mutfak departmanında görevli şefler, ortaya koydukları yenilikçi fikirler ve uygulamalarla yeni ürünler, hizmetler, sunumlar ve görsellik üzerinde çalışarak, müşterilerin sadece temel yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamaktan öteye geçerken bu tür yenilikçi çalışmalar, aynı zamanda işletmelere, rakiplerine karşı rekabet avantajı sağlamalarına yardımcı olabilir (Bayındır ve Demir, 2019). Şeflerin görüşlerinden hareketle, gastronomide inovasyonun tanımı ise, "maliyet etkinliğini ve hizmet kalitesini artırmayı hedefleyen, geliştirilen veya iyileştirilen yeni teknikler ve farklı kombinasyonlarla ortaya çıkan yenilikçi uygulamalar" şeklinde yapılmıştır (Yavuz, 2021).

2.4 Gastronomi Turizminin Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri

Turizm, sosyo-ekonomik değişim ve kültürel etkileşimi sağlamada önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle, geniş bir akademik çevrede incelenen bir konu olmuştur. Gastronomi turizmi, yalnızca ekonomik faydalar sağlamakla kalmaz, aynı zamanda çevresel ve sosyo-kültürel etkiler de yaratır. Bu etkiler, yerel politika tercihlerinin şekillendirilmesinde etkili faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı destinasyonlardaki ekonomik büyümenin itici gücü olarak gastronomi turizminin gelişimi, bu faktörlerin birleşimiyle önemli bir güç haline gelmiştir (Song vd., 2018). Farklı turizm çeşitlerinin arasında, gastronomi turizmi diğer turizm çeşitlerinin

arasında benzeri olmayan ve güçlü bir gelişim yolunda ilerleyerek dikkat çekmektedir. Bu durum turistlerin davranışlarını ve tercih mekanizmalarını anlamaya yönelik çok yönlü bir yaklaşıma iterek, turistlerin gastronomik anlamda yeni deneyimlere itmesi turizmin geniş alanlarının birleştirilmesini sağlamaktadır. Bu geniş ve birçok çeşitlerden oluşan karmaşıklık yalnızca ekonominin güçlenmesi için yeni fırsatlar ortaya çıkarmakla kalmayıp; aynı zamanda da ziyaret edilen bölge sakininin sosyal, ekonomik ve çevresel etkenler hakkında soruları da tetiklemesine yol açmıştır.

Farklı turizm çeşitlerinin arasında, gastronomi turizmi diğer turizm çeşitlerinin arasında benzeri olmayan ve güçlü bir gelişim yolunda ilerleyerek dikkat çekmektedir. Bu durum turistlerin davranışlarını ve tercih mekanizmalarını anlamaya yönelik çok yönlü bir yaklaşıma iterek, turistlerin gastronomik anlamda yeni deneyimlere itmesi turizmin geniş alanlarının birleştirilmesini sağlamaktadır. Bu geniş ve birçok çeşitlerden oluşan karmaşıklık yalnızca ekonominin güçlenmesi için yeni fırsatlar ortaya çıkarmakla kalmayıp; aynı zamanda da ziyaret edilen bölge sakininin sosyal, ekonomik ve çevresel etkenler hakkında soruları da tetiklemesine yol açmıştır.

Gastronomi ile etkileşim halinde olan ekonomik ve sosyo-kültürel boyutlarının arasındaki bağılıkları ve yerli halkın tutumlarını nasıl etkileyeceği hakkında olan araştırmaların konusu olmuştur. Yerli halk genel olarak kültürel anlamda zenginleşme ve hayat kalitelerinin iyileşmesi sosyo-kültürel zenginlik çerçevesinde olumlu şekilde ilerlemektedir. Çalışmalarda ekonominin büyümesi ile beraberinde zenginleşen sosyo-kültürel çerçevesinde dengeli ve bütün şekilde gastronomi turizminin gelişmesindeki önemi vurgulamıştır. Politika yapıcılarının, yerel halkın farklı tutumlarını dikkate alarak gelecekteki politikaların

şekillendirilmesinde toplum katılımını teşvik etmeleri büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda yapılan çalışmalar gastronomi turizminin çeşitli toplumlar üzerindeki rolünü ve etkilerini daha kapsamlı ve detaylı bir şekilde anlamamıza katkı sağlamaktadır (Denk, 2023).

Gastronomi turizminde yerel ürünlerin kullanılması bölgenin ekonomisi ve kalkınmasını sağlayan büyük bir yardımcıdır. Bu durum hem yerel ürünlerin üreticilerine destek olurken hem de kaliteli yerli ürünün üretilmesini destekler ve artırır. (Üzümcü, 2018). Bununla etkileri ışığında gastronomi turizmi yerel halk ile turistler arasında iletişimde köprü görevi görmektedir. Sıraladığımız etkiler turizm alanındaki işletmeciler arasındaki rekabeti arttırmakla kalmayıp müşterilerin memnuniyet oranlarını arttırarak müşteri sıklığının gelmesinde kapı görevi görmüştür (Cömert ve Sökmen, 2017). Dolayısıyla gastronomi kendi alanında başarılar katarken bir yandan da ülke ekonomisine fayda sağlıyor (Akkaya ve Özcan, 2018).

2.4.1 Gastronomi Turizminin Ekonomik Etkileri

Gastronomi turizmi, destinasyonlarda sürdürülebilir ekonomik, sosyal ve çevresel kalkınmanın sağlanmasında önemli bir etkiye sahiptir. Yerel ürünlere yapılan harcamalar, sadece bölge ekonomisini canlandırmakla kalmaz, aynı zamanda kaliteli yiyeceklerin üretimi için de önemli bir faktördür olarak karşımıza çıkar. Yemek kültürü; her bölgenin coğrafi, ekonomik, ekolojik ve kültürel yapısına göre şekillenir. Bu nedenle, gastronomi turizmi için yemekler son derece kritik bir rol oynamaktadır. Turistlerin yerel yiyecek ve içecekleri tercih etmeleri, bölgenin ekonomik yapısına doğrudan katkı sağlayarak, yerel ekonomiye kazanç sağlamaktadır (Akkaya ve Özcan, 2018). Gastronomi turizmi, yerel üreticilere ekonomik kazanç sağlamakla birlikte, turistler için yüksek kaliteli yiyecek ve

içeceklerin üretilmesine de olanak tanır. Bu durum, restoranlardaki doluluk oranlarından artan satışların fazlalaşması ve daha iyi yatırımlara dönüşmesini sağlar.

Gastronomi turizminin sürdürülebilir ekonomik gelişim açısından büyük bir öneme sahip olduğunu belirtmektedir. Avrupa’da, gurme ve gastronomi turları sayesinde gastronomi turizmi oldukça yaygınlaşmış ve gelişmiştir. Özellikle diğer turistlere görece nispeten gelir düzeyi yüksek olan turistlerin "iyi yemek" arayışları, bu gelişimi hızlandırmıştır. Dünyada ve ülkemizde, "iyi yemek, etnik mutfak keşfi veya kaliteli şarap" gibi deneyimler için İtalya ve Fransa gibi Avrupa ülkelerine turlar düzenleyen gruplar mevcuttur (Üzümcü, 2018).

Dünyada her ülkenin kendine özgü bir mutfak kültürü vardır ve bu kültür, çeşitli faktörler tarafından şekillenir. İklim, coğrafya, hayvan varlığı, bitki örtüsü ve din gibi etmenler, mutfağın temel özelliklerini belirler. Yörenin fiziksel yapısı, beslenme alışkanlıkları, din, hayvancılık ve bitki türleri gibi unsurlar, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların gündelik yaşam tarzlarıyla doğrudan ilişkilidir. Ayrıca, tüketicilerin çevreye olan duyarlılığının artmasıyla, yerel üreticilerin desteklenmesi ve ülke ekonomisinin güçlendirilmesi gibi konulara olan ilgi de yükselmiştir. Bu durum, yiyecek üretiminin çevresel maliyetlerini azaltma çabalarıyla birlikte, dünyada yerel ürün kullanımının giderek arttığı bir trende yol açmaktadır (Akkaya ve Özcan, 2018).

Gastronomi turizminin ulusal konu açısından ekonomiye katkıları aşağıda yer verilmiştir (Öney, 2013).

- Ekonomik açıkların kapanmasına katkı sağlar
- Büyüme potansiyeli olan ortaya çıkarır
- İstihdam yaratır
- Dış ticaret gelirlerini artırır

- Turizm altyapısının gelişimine katkı sağlar
- Yatırım çekmeye yardımcı olur
- Yerel kültür ve mirası tanıtarak kültürel değerleri ekonomik değere dönüştürür.
- Yüksek gelirli turist çeker
- Artan satışlardan faydalanarak vergiden gelecek olan oranın artmasını sağlar.

Gastronomi turizminin ulusal açıdan bakıldığında ekonomiye katkılarındaki maddelere bakıldığında turizm sektörü ile bağlantılı olarak restoranlar, oteller ve diğer ek hizmet sektörlerinde yeni iş imkanları doğurarak istihdam yaratmaya yardımcı olurken gastronomi turizmi destinasyonların altyapı yatırımlarını arttırarak genel turizmi desteklemesi turizm altyapısının gelişimine katkı sağlar. İyi gelir düzeyine sahip turistlerin gastronomi turizmine olan ilgisi ülkenin ekonomisine yüksek katma değer sağlarken aynı zamanda yerel kültür ve mirası tanıtarak ekonomik fırsatlara dönüştürülmesine katkı sağlar.

Gastronomi turizminin bölgesel konu açısından ekonomiye olan katkıları aşağıda verilmiştir (Öney, 2013).

- Bölgedeki otel ve restoranların doluluk oranlarını arttırır.
- Yerel istihdamı arttırır
- Tarım sektörünü destekler; üreticilere yeni pazarlar kurulmasında yardımcı olurken yerel üreticiler arasında ağ oluşumuna katkı sağlar
- Emlak değerlerinin artmasını sağlar
- Yerel kültür ve gelenekleri tanıtarak turistik cazibe oluştururken bölgesel kültür farklılıklarından yararlanarak organizasyonlar düzenlenir.

- Sokak lezzetleri ve satışı gibi küçük işletmeleri canlandırırken çiftlik veya fabrikalar ile doğrudan alış-satış yapılmasında köprü görevi görür.

Gastronomi turizminin bölgesel anlamda ekonomiye katkılarında turizmle birlikte artacak olan talebin bölgedeki emlak fiyatlarının yükselmesini sağlarken aynı zamanda bölgedeki konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin daha fazla müşteri çekmesine yardımcı da olacak olan otel ve restoranların doluluk oranlarını artırır. Gastronomi turizmi bölgedeki yerel istihdamı restoran, otel ve işletmelerdeki yeni iş imkanları yaratarak artırırken dolaylı yoldan yerel işletmelerin gelirlerini de artmasını sağlayacaktır (Üzümcü, 2018).

Bölüm 3

YEREL MUTFAK KAVRAMI

3.1 Yerel Mutfak Nedir?

Mutfak turizmi, yeme-içme ihtiyacının ötesine geçen ve yiyecek-içecek deneyimlerinden keyif alan bireylerin yeni yemek deneyimleri keşfetmek amacıyla katıldığı özel bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu alana katılan bireylerin motivasyonları arasında; belirli bir yemeğin tatmak, özel yemeklerin hazırlanış süreçlerini gözlemlemek, yemek festivallerine katılmak ve yerel lezzetler sunan mekânları ya da özel alanları ziyaret etmek gibi faaliyetler bulunmaktadır. Bir bölgenin turistik gelirlerinin artışı, turistik talebin oluşmasıyla yakından ilişkilidir. Turistik destinasyonların tercih edilmesinde ise pazarlama faaliyetleri önemli bir rol oynamaktadır. Turistik talebin oluşturulması, bu talebi etkileyen faktörlerin net ve doğru bir şekilde belirlenmesiyle mümkün olmaktadır. Bu bağlamda yerel yemekler, destinasyonların tercih edilmesini artıran önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Güneli, 2012).

Mutfak turizmi, diğer turizm türlerinin aksine, belirli bir sezona bağlı değildir, mevsimlerden ya da iklim şartlarından etkilenmez ve bu nedenle turistik talebin sürekliliği sağlanabilir. Pazar payının korunması ve genişletilmesi ise destinasyonlarda sunulan ürün ve hizmetlerin kalite ölçütüne bağlıdır. Bu kapsamda, mutfak turizminin tam olarak anlaşılması ve doğru bir şekilde uygulanması, etkili pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi ile mümkün olabilmektedir. Mutfak turizmi, birçok değişkenin etkisi altında bulunan kompleks bir yapıya sahiptir. Her

destinasyonun farklı kaynakları, potansiyelleri, özellikleri ve ziyaretçi profilleri bulunduğundan, genel bir strateji geliştirmek pek mümkün değildir. Ziyaretçilerin bireysel istek ve görüşlerinden dolayı memnuniyet düzeyleri, destinasyonla ilgili görüşleri ve bölgeye olan ilgileri arasında belirgin farklılıklar gözlemlenebilir. Bu nedenle, bir destinasyonun mutfak turizmi kapsamında ziyaretçi çekebilmesi için, öncelikle o destinasyona ait verilere dayanılarak bölgeye özgü stratejiler belirlenmelidir. KKTC, sahip olduğu zengin yemek kültürü ile uluslararası alanda dikkat çeken bir potansiyele sahiptir. Yemeklerin hazırlanışında kullanılan özgün malzemeler, ülkenin yaşam tarzı, coğrafi özellikleri, yöre halkının gelenekleri ve tarihsel geçmişi bu potansiyelin daha da artmasını sağlamaktadır. Ancak, bu zenginliğin etkin bir şekilde değerlendirilmesi ve uluslararası düzeyde daha geniş kitlelere tanıtılması için daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır (Zağralı, 2017).

“Yerel” kavramı, bir yöreye özgü mutfak kültürünü ifade ederken de kullanılmaktadır. “Yerel Mutfak” kavramının en önemli ürünü ortaya çıkan yemekler ve bu yemekler kendine has pişirme teknikleri, araç-gereçler ve bölgenin var olan geleneklerinin ortaklaşa ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla beraber sınırları belli olan bir yöre içerisinde ortaya çıkan, o bölge veya şehir içinde üretilen, yerel gıda ürünlerini de içinde barındıran mutfak kültürüne ait yöresel yemeklerdir. Yöresel mutfak, ortaya çıktığı coğrafyadaki iklim ve coğrafi özellikleri ile yakından ilişkili olup bölgenin yaşayan ve gelişen kültürü olarak da ifade edilmektedir. Yöresel mutfak, bir coğrafi bölgenin kimliğine önemli katkılarda bulunmakta ve birçok turist için gezi deneyiminin ayrılmaz bir unsuru olduğu kabul edilmektedir. Yöresel ürün ve mutfakın, yerel kültür ve kimliği yansıtan önemli bir ayırt edici özellik olduğunu ortaya konmuştur. Bu özellik, belirli bir bölgenin veya destinasyonun gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır (Sormaz, Yılmaz ve Özata, 2023). Yöresel mutfakların

yakında ilişki olduğu kavramlar Şengül ve Türkay (2017) tarafından řu şekilde özetlenmiştir:

- Yöreye has yiyecek içecek ürünleri
- Dini etkiler
- Milli etkiler
- Gelenel ve görenekler
- Yeme-içme alışkanlıkları
- Mevsimler
- Coğrafi konum
- Tarihsel geçmiş

Toplumların sahip oldukları kültürel değerler, o toplumda yaşayan bireylerin yaşam biçimlerinin üzerinde etki etmekle birlikte yeme içme alışkanlıkları üzerinde de etkileri bulunmaktadır. Bunlar; tercih edilen coğrafi ürünler, yöreye özgü pişirme ve saklama teknikleri gibi alanlardır. Türk mutfağı var olan iklim ve coğrafi özelliklerin çeşitliliği ile birlikte yöreden yöreden büyük değişiklikler göstermekle birlikte oldukça çeşitlidir. Bölgelerin iklim ve coğrafi özelliklerinin çeşitlilik göstermesi tarımsal ürünlere de doğrudan etki etmektedir. Bu durumdan dolayı bulunan bölgenin özelliklerine bağlı olarak yöresel mutfak kavramının da gelişmesine etki etmektedir (Cömert ve Sökmen, 2017, s. 64).

3.2 Yerel Mutfağın Turizmdeki Rolü

Turistlerin bölgesel gastronomiye, mutfak tarihine ve kültürel uygulamalara olan ilgisi sürekli artıyor. Yemek, sadece besin değil, aynı zamanda bir deneyim, çekicilik ve tatmin de sembolize eder. Bu artışın bir diğer nedeni, küreselleşme nedeniyle yerel mutfak kültürlerinin ya birleşmesi ya da yok olma riski taşımasıdır. Mutfak kültürünü bir turizm ürünü olarak konumlandırmak, yerel kültürün

sürdürülebilirliğini sağlarken turistlerin çeşitlilik arzusunu da karşılar. Ayrıca, insanlık tarihinin köklerine kadar uzanan mutfak kültürü, bir toplumun kimliğini, beslenme alışkanlıklarını, inançlarını, sosyal organizasyonunu, tarihsel gelişimini ve geleneklerini somutlaştırır. Bu durum, gurme turizmin önemini ve turizm destinasyonları için hayati bir unsur olarak büyüyen konumunu vurgulamıştır.

Gıda, turizm çalışmalarında sıklıkla göz ardı edildiğini ve kültürel turizm altında belirsiz bir alanda yer almaktadır. Gıda tüketimi belirttiği gibi günlük yaşamın ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir (Scarpato'nun 2002, s. 135). Çalışmalar, turizm ve gastronomi arasında önemli bir korelasyon olduğunu ortaya koymuştur (Rand vd., 2003; Leng ve Badarulzaman, 2014; Rachão vd., 2019). Literatür, turizm çalışmalarında turizm ve gastronomi arasındaki etkileşimin çoklu bakış açılarıyla değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Mevcut literatür, mutfak ile turizm arasındaki ilişkinin üç farklı şekilde oluşturulup pekiştirilebileceğini göstermektedir (Henderson, 2009). İlk yön, mutfağın temel turizm teklifine bir katkı olarak kullanılmasıdır (Hegarty ve O'Mahoney, 2001). İkinci yönü, ziyaretçi akışını sürdürebilen veya canlandırabilen stratejik bir yönetim aracı olarak işlev görmesidir (Nield vd., 2000; Cohen ve Avieli, 2004; Kivela ve Crofts, 2006). Üçüncüsü, yolculukları sırasında kasıtlı olarak çeşitli gastronomik aktiviteleri ve deneyimleri takip eden gezginler için belirgin bir turizm teklifi olarak görülmektedir (Jones ve Jenkins, 2003, s.115). Turizm ve gastronomi arasındaki güçlü bağlantı, gurme turizmi, gıda turizmi, mutfak turizmi ve gastronomi turizmi gibi terimlerle ifade edilmektedir (Hjalager, 2002; Ignatov vd., 2006; Henderson, 2009; Lee vd., 2015). Bu sağlam ilişkinin, destinasyonlara rekabet avantajı sağladığı kabul edilmektedir (Hong ve Tsai, 2012; Mascarenhas ve Gandara, 2015). Avusturya, Tayvan ve Finlandiya, yerel mutfak kaynaklarını daha etkili bir şekilde kullanarak

destinasyonlarını geliştirmekte ve ayırt etmektedir (Chang vd., 2010; Mynttinen vd., 2015). Turistler, küreselleşmenin etkileri nedeniyle çeşitliliği, destinasyon kimliğini ve kùltürü vurgulayan gastronomik deneyimler aramaktadır. Yerel mutfak kùltürü, bu turistlerin taleplerini karşılayabilir. Ayrıca, destinasyonun sürdürülebilir kalkınmasına, ekonomisine ve büyümesine yardımcı olur.

İngiltere'deki gastronomik turizm faaliyetlerinin yıllık olarak yaklaşık sekiz milyar dolar gelir getirmesi yaklaşık üçte birini oluşturmaktadır (Telfer ve Wall, 2000). İlerleyen yıllarda dünya Turizm Örgütü (WTO) turizm sektöründeki yeniliklerin ışığıyla beraber sektörde büyük bir ilerleme ve sonucunda büyüme olacağını ileri sürmüştür. Gastronomi turizminin 2027 yılına kadar dünya pazarındaki yerinin 1.796 milyar dolar bütçe değerine ulaşacağını öngören Kumar ve Deshmukh (2020), gurme turizminin bölge turizmiyle iç içe olmasının avantajı doğrultusunda ortak bir görüş vardır (Hall ve dię., 2003; Sims, 2009). Gastronomi turizmi, bir destinasyonun tanıtım stratejisinde çok önemlidir (Du Rand ve Heath, 2006; Hjalager ve Richards, 2002). Bu prosedür, bütünsel bir analitik yaklaşım benimseyerek birçok açıdan titiz planlama ve değerlendirme gerektirir (Hjalager, 2003). Gastronomik turizm, yerel kùltürle etkileşimde bulunmayı ve onu deneyimlemeyi içeriş; bu nedenle, bu çerçevede gerçekleştirilen faaliyetler, destinasyonun gelenek ve tarihine uygun olmalıdır (Hong ve Tsai, 2012). Sonuç olarak, yerel mutfağın tüketiminin destinasyonu ve toplumu geliştirmesi beklenmektedir. Ayrıca, bölgenin kendine özgü niteliklerini yansıtan soyut geleneklerin ve mirasın korunması garanti altına alınabilir. Gastronomi deneyimi, turistlerin motivasyonlarını, seyahat seçimlerini, geri dönme niyetlerini ve genel memnuniyetlerini etkileyen bir unsur olarak, destinasyonlar ve turizm akademisyenleri için önemli bir konu haline gelmiştir. Birçok gezgin için gastronomik kùltürle etkileşim, keyif ve kalıcı anılar yaratan

seyahat deneyiminin temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Nield vd., 2000; Quan and Wang, 2004; Smith and Xiao, 2008; Kauppinen-Räsänen vd., 2013; Björk and Kauppinen-Räsänen, 2016). Gastronomi kültürünün seyahat yerlerinin seçimindeki önemi ve etkisi giderek "bir destinasyon" olarak vurgulanmaktadır (Sánchez-Cañizares, ve López-Guzmán, 2012). Bir destinasyon, konaklama, cazibe merkezleri ve ek hizmetler dahil olmak üzere birçok unsuru içeren coğrafi bir bölge olarak tanımlanır (Jamal ve Jamrozy, 2000: 97; Murphy vd., 2000; Tinsley ve Lynch, 2001). Gastronomik destinasyonlarda, turistlerin katıldığı ve karşılaştığı ana unsur yerel mutfak kültürüdür. Araştırmalar, yerel mutfak kültürünün destinasyon pazarlamasındaki önemini vurgulamakta, cazibesini artırmakta ve tüm ziyaretçi deneyimini zenginleştirmektedir (Alberts, 2003). Bununla birlikte, sınırlı sayıda araştırma, gezginlerin seyahatleri boyunca yerel mutfak kültürünün ve gastronomik deneyimlerin önemini ifade etmelerini sağlamaktadır.

Mitchell ve Hall (2003), etkili ve sürdürülebilir pazarlama uygulamalarına ulaşmak için turistlerin gıda ile ilgili davranışlarını ve deneyimlerini anlamının gerekliliğini vurguladılar.

Turistlerin gastronomi anlamında deneyimlerinin konu edildiği araştırmaların sayısı son yıllarda artış göstermiştir. Gastronomik deneyimler üzerine yapılan çalışmalarda teorik yönlerini dahil edildiği ve aynı zamanda deneyimlerin yarattığı imaj, memnun kalma, işletmelere olan bağlılık, davranışsal niyet ve destinasyon gibi sıralı unsurların arasındaki korelasyonu analiz etmiş ve çeşitli formatları bulmuşlardır. (Hanefors ve Mossberg, 2003; Andersson ve Mossberg, 2004; Hansen vd., 2005; Teng, 2011; Harrington vd., 2012; Björk ve Kauppinen-Räsänen, 2014, 2016; Huang, 2017; Goolaup vd., 2018; Stone vd., 2018; Poria vd., 2019; Sthapit vd., 2019; Martín vd., 2020). Bununla birlikte, ziyaretçilerin bir mekâna yaptıkları

ziyaretlerin çeşitli aşamalarındaki mutfak deneyimleri neredeyse hiç incelenmemiştir. Yerel mutfağın ve yemek kültürünün tüketimiyle şekillenen gastronomik deneyimin, imaj, memnuniyet, mekâna bağlılık ve davranışsal niyet gibi turizm sektörünün çeşitli kritik yönleri üzerindeki önemi kabul edilmemiştir. Gerçekleştirilen araştırmalar, bir destinasyondaki yerel mutfak deneyiminin ve gastronomik deneyimi etkileyen faktörlerin kapsamlı bir anlayışını sunmamıştır. Çalışmalardan elde edilen bulgular, gastronomik deneyimin unsurlarının veya sonuçlarının destinasyonlar için önemli stratejik öneme sahip olduğunu göstermekte ve teorik çerçeveler ile ölçüm araştırmalarına olan ihtiyacı vurgulamaktadır.

Gastronomik deneyim, gezginlerin yerel mutfak geleneklerini tüketmelerini içerir. Sonuç olarak, yerel mutfak kültürü turizm cazibesinin bir bileşeni olarak hizmet eder (Henderson, 2009; Hjalager ve Richards, 2002). Yerel yiyeceklerin cazibesi, turistlerin destinasyon seçimlerini (Boniface, 2003, s. 21; Hall ve Sharples, 2003, s. 2; Long, 2004), motivasyonlarını (Getz vd., 2014, s.5) ve memnuniyetlerini (Cohen ve Avieli, 2004) etkiler, bu da onu destinasyonlar için önemli bir stratejik bileşen haline getirir. Bununla birlikte, bu çekimi etkileyen mekanizmalarla ilgili ampirik veriler literatürde azdır. Sonuç olarak, yerel mutfağın çekiciliğini ve belirleyicilerini değerlendirmek araştırma için çok önemlidir.

3.3 Yerel Mutfak Kültürü

Bölgeden Gıda Ürünleri "Yerel" terimi, belirli bir bölgeye ait bölgesel, belediyeye özgü ve spesifik özellikleri ifade eder (TDK 2018, <http://www.tdk.gov.tr>, 12 Mart 2018 tarihinde erişilmiştir). Araştırma, yerel, bölgesel ve geleneksel ürün ifadelerinin net tanımlamalar olmaksızın birbirinin yerine kullanıldığını göstermektedir. Bu çalışma, yerel ürünleri belirli bir coğrafi bölgeye özgü, bölgenin doğal koşulları ve özelliklerinden kaynaklanan ün ve kaliteye sahip, bu bölgede

geliştirilen bilgi, deneyim ve geleneklerle birlikte, yerel olarak temin edilen hammadde ve girdiler kullanılarak üretilen ürünler olarak tanımlanmaktadır ve böylece bölgenin ekonomik gelişimini teşvik etmektedir (Schneider ve Ceritoğlu, 2010, s. 31).

Yerel bir gıda ürünü, bölge, şehir veya eyalet gibi sınırlı coğrafi sınırlar içinde üretilen tarımsal ve hayvansal gıda maddeleri olarak tanımlanır (Kang ve Rajagopal 2014, s.302). Bir tüketici anketinde "yerel" ve "bölgesel ama yerel olmayan" terimlerinin kesin bir tanımının olmadığını ve bunun yerine fiziksel mesafe ve ulusal sınırlar tarafından belirlendiğini keşfettiler. Katılımcıların %70'inden fazlası 50 mil (yaklaşık 81 km) çapındaki alanı yerel olarak belirlerken, çoğunluk 300 mil (yaklaşık 483 km) çapındaki alanı yerel yerine "bölgesel" olarak sınıflandırdı. Bu, 300 milin sıklıkla tüccarlar tarafından yeterli hacim ve çeşitlilik elde etmek için "yerel" engeli olarak belirlendiği için önemli bir nokta olarak vurgulanmaktadır (Onozaka, Nurse ve McFadden (2010, s. 1).

Siyasi sınırlarla ilgili olarak analiz edildiğinde, katılımcıların %40'ından fazlası ilçe sınırları içinde üretilen gıdaları "yerel" olarak değerlendirirken, ulusal sınırlar içinde üretilenler öncelikle "bölgesel" olarak sınıflandırıldı. Wilkins ve diğerleri (1996), yerel gıdayı bir ilçe, komşu ilçeler veya bir ülke içinde üretilen gıda olarak tanımlamışlardır (Alıntı: Kang ve Rajagopal 2014, s. 302). Zepeda ve Leviten-Reid (2004, s.2) tarafından yapılan araştırmaya göre, tüketiciler yerel gıda ürünlerini öncelikle çiftliklerden veya en fazla 6-7 saatlik bir mesafedeki yerlerden temin edilen ürünler olarak tanımlarlar. Bölgedeki ürünleri etkileyen birçok faktörün bulunduğunu ve bu faktörlerin yerel ürünlerin gelişiminde onlara gerçek değerini kazandırdığını, bu unsurları bağımlı ve bağımsız değişkenler olarak kategorize ettiğini belirtmektedir (Coşkun 2001, s. 6). (Tablo 1).

Tablo 1: Yerel Ürünlerin Oluşmasında Etken Değişkenler

Bağımlı Değişkenler	Bağımsız Değişkenler
- Farklı tarihi geçmişler	- İklim
- Farklı yerel, bölgesel ve ulusal kültürler	- Toprak yapısı
- Farklı gelenekler	- Bakı
- Farklı hayat tarzları	- Yükselti
- Farklı çalışma koşulları	
- Yaratıcılık	
- Merak ve ilgi	
- Emek	

Bir yerin kendine özgü değişkenleri, orada yetiştirilen veya üretilen ürünlerin niteliklerini temelde belirler ve bu nedenle onları ayırt edici kılar. Bu bağlamda, yerel ürünlerin özelliklerini korumak ve sürekliliklerini sağlamak esastır. Bu gereksinimi karşılamak için "coğrafi işaret" olarak bilinen bir koruyucu araç oluşturulmuştur. İlk olarak 15 Mayıs 1994 tarihli uluslararası 'Ticaretile İlgili Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması'nda kullanılmıştır. Bu anlaşma, coğrafi işareti "Bir üye ülkenin topraklarından veya bu topraklar içindeki bir bölge veya yerleşim yerinden kaynaklanan, ürünün belirli bir kalitesi, itibarı veya diğer bir özelliğinin esasen coğrafi kökenine atfedildiği ürünleri tanımlamak için kullanılan işaretler" olarak tanımlar (Üner, 2014, s. 25).

Türk Patent Enstitüsü, coğrafi işareti "belirli bir bölge, alan, ilçe veya ülkeden kaynaklanan, kendine özgü kalitesi, itibarı veya diğer özellikleri ile tanınan ürünleri belirten işaretler" olarak tanımlar. Coğrafi işaretler iki kategoriye ayrılır: "menşe" ve "coğrafi işaret." Bu iki terim arasındaki ayrım, üretim yerini ilgilendirir; "menşe" tasnifine sahip ürünler belirli coğrafi alanlarından gelmeli, "mahreç" tasnifine sahip ürünler ise diğer bölgelerde de üretilebilir (Türk Patent Enstitüsü, turkpatent.gov.tr, 2 Haziran 2018 tarihinde erişilmiştir). Menşe belgesi elde etmek için, bir ürünün belirli bir coğrafi alanın, bölgenin veya bazı durumlarda bir ülkenin benzersiz doğal ve insani faktörlerinden kaynaklanan temel niteliklere sahip olması ve tüm üretim,

işleme ve ilgili faaliyetlerin bu belirlenen sınırlar içinde tamamen gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can 2013, s. 17). Coğrafi işaret ürünleri, bölgesel kalkınmayı teşvik eden girişimlerin sürdürülebilirliği, yerel halk ve kültürel miras için hayati öneme sahiptir. Bu hassasiyet, sosyal ve kültürel değerlerin korunması yoluyla devamlılığını sağlar. Özetlenilerek yapılan strateji, yerel ve geleneksel mirasımızın sistematik olarak toplanmasını, belgelenmesini, korunmasını ve nesiller arası aktarımını kolaylaştırır (Aydoğdu ve Mızrak 2017, s. 370).

3.4 Yerel Mutfakların Kültür ve Turizme Katkısı

'Yerel' ifadesi, diğer temaların yanı sıra belirli bir yere özgü gastronomik kültürü ifade eder. Yerel mutfak terimi, bölgeye özgü pişirme tekniklerini, gereçlerini, geleneklerini ve öncelikle yemekleri içerir. Bu çalışmanın başlığında ve içeriğinde sıkça atıfta bulunulan "yerel mutfak unsurları" terimi, hem bir bölge veya şehirden temin edilen yerel gıda ürünlerini hem de yerel mutfak kültürüne ve bölgesel veya il mutfağına entegre olan "bölgesel yemekleri" içermektedir. "Bölgesel mutfak," dini veya ulusal faktörlerden etkilenen, yerel malzemeler kullanılarak oluşturulan, bölgesel araçlar ve mutfak teknikleriyle hazırlanan ve yerel halkın beslenme alışkanlıklarını yansıtan yemekleri ifade eder (Şengül ve Türkay, 2016, s. 228).

Bölgesel mutfaklar tarihsel olarak, bölgenin coğrafi ve iklimsel özellikleriyle birlikte gelişmiş olup, bölgenin kültürel tarihinin temel bir yönünü oluşturur. Bölgesel mutfakların gelişimini şekillendiren unsurlar aşağıdaki gibi sıralanmıştır (Şengül ve Türkay 2017, s. 2):

Bölgeye özgü yemek ve içecek ürünleri,

- Dini etkiler,
- Ulusal etkiler,

- Gelenekler ve görenekler,
- Beslenme ve içme alışkanlıkları,
- Mevsimsel zellikler,
- Coğrafi nitelikler,
- Tarihsel gelişim.

Bir toplumun kültürel değerleri, yaşam tarzını etkiler ve yeme içme alışkanlıklarına yansır. Sonuç olarak, çeşitli ulusların mutfak gelenekleri, pişirme ve saklama teknikleri, yemek eşitleri ve tat profilleri açısından farklılık gösterir (Albayrak 2013, s. 5052). Türk mutfağı, coğrafiyası, inançları ve gelenekleri tarafından şekillendirilen çeşitli tarım ve hayvancılık ürünlerinin kullanımını nedeniyle diğer ulusların mutfaklarından belirgin şekilde farklılık gösterir (Albayrak 2013, s. 5054).

Türk mutfağı, bölgesel farklılıklar nedeniyle birçok mutfak geleneğini bünyesinde barındırır. Bir yerin iklimi ve tarımsal ürünleri, o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşitliliğini etkiler. Bu, belirli bir yere özgü yemeklerin bir koleksiyonu olarak tanımlanan ve o bölgenin özelliklerini yansıtan bölgesel mutfak kavramının oluşumunu kolaylaştırmıştır (Cömert ve Sökmen, 2017, s. 64). Dünyanın birçok bölgesinde, karşılıklı cehalet dönemlerinde, farklı yemek sistemleri ve uygulamaları gelişti. Her mutfak, dünya çapında kendine özgü temel özelliklere sahiptir. Bunlar, o mutfak kültürünü diğerlerinden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Ortaya çıkan farklılıklara birçok faktör katkıda bulunur. Bu unsurlar din ve inançları, bölgesel fauna ve floranın biyolojik çeşitliliğini, toplumsal ekonomik yapıları ve bu yapılar tarafından etkilenen günlük yaşam tarzlarını kapsayabilir. Bir bölgenin coğrafi fiziksel özellikleri, beslenme kültürünü ve çiğ veya pişirilmiş olsun, gıda tüketim yöntemlerini etkileyebilir (Cömert ve zata 2016, s. 1964).

Gastronomi turizminde mutfak kültürü; malzeme temini, pişirme yöntemleri, bireylerin tüketim alışkanlıkları ve gıda koruma gibi konuların geniş bir uygulama yelpazesinde yer alır ve bu Kategori altında geleneklerle beraber dönüşüm haline gelmiştir. Kültürel turizmde önemli bir yer tutan mutfak kültürü; ürünleri ve buna bağlı tüm faaliyetleriyle soyut bir kültürel miras olarak kabul edilmektedir. Türk mutfağı, ülkenin tarihsel geçmişi ve iklimsel, coğrafi çeşitliliğinden beslenerek zamanla oldukça zengin ve çeşitli bir kültür haline gelmiştir. Geçmişten bugüne miras kalan bu değerlerin korunması ve sonraki kuşaklara aktarılması, giderek daha önem taşıyan bir konu haline gelmektedir. Kültürel olgular ve değerler, bir anda oluşmamış, aksine zamanla bir dizi etkileşimle gelişmiş ve bugüne ulaşmıştır.

Yerel mutfaklar, kültürün örnek temsilcileri olarak, turistlerden artan bir talep görüyor. Bu talebe yanıt olarak, yerel mutfak geleneklerini turist deneyimini zenginleştirmek ve bu mutfakları korurken savunmak için turist cazibesi olarak ustaca kullanmak gereklidir (Yurtseven 2010, s. 19; Durlu vd., 2013, s. 1; Çokişler ve Türker 2015, s. 123; Aksoy ve Sezgi 2015, s. 80). Aynı zamanda, bu faktörler kültürel değerleri koruma ve sürdürme mekanizması olarak işlev gören turizmin sürdürülebilirliği için de gereklidir. Yerel yiyecekler, sürdürülebilirlik, kalkınma, turizm geliştirme açısından hayati öneme sahiptir, turistler için motivasyon araçları olarak işlev görür ve somut olmayan kültürel mirasın korunmasına yardımcı olur (Westering 1999, s. 80).

Bölüm 4

KKTC'DE GASTRONOMİ TURİZMİ

4.1 KKTC Yerel Mutfağı

Kıbrıs yöresel mutfağı, Akdeniz'in ayrılmaz bir bütünüdür. Stratejik olarak oldukça değer görmektedir. Dolayısıyla birçok kültürün ilgi odağında olmuştur. Kıbrıs adası, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Mısır, Asut, Yunanistan, Makedonya, Roma, Bizans, Fransız Lusignan hanedanlığı, Osmanlı ve İngiliz gibi sayabileceğimiz birçok medeniyet bu topraklardan geçmiştir. Türk egemenliği ile sonlanmıştır. Bu sebeple Kıbrıs toprakları ve Kıbrıs halkı birçok savaşa tanıklık etmiştir. Dolayısıyla halk çok zor ve uzun zamanlardan geçtikten sonra kendi topraklarında refaha kavuşmuştur. Geçirilen bu zor zamanlar ve oldukça farklı ve çeşitli medeniyetler dolayısıyla oluşturulan mutfak kültürü oldukça zengindir (Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 6(3), s. 410, 415 – 426).

Kıbrıs Adası'nın sahip olduğu kendine özgün yöresel lezzetinin şekillenmesinde coğrafi özelliklerinin yanı sıra iklimi ve değerli doğal kaynakları da önemli rol oynamıştır. Rum ve Türk toplumlarının hariciinde adada bulunan diğer toplumların da yemek kültürü alışkanlıkları zamanla birleşerek kendilerine has bir Akdeniz Mutfağı kolu oluşturmuştur (Yıldırım ve Ulusoy, 2022, s.168).

Kıbrıs yerel halkı, geçirilen bu zor zamanlardan kalma alışkanlıklarını bugüne kadar korumuşlardır. Kurutulup saklanabilen baklagiller Kıbrıs halkının vazgeçilmezidir. Kendilerinin kurduğu bahçede yetiştirdikleri ürünleri de sofralarına taşımışlardır. Kıbrıs halkı birçok savaşa çok sık aralıklar ile şahit olduklarından

dolayı farklı uygarlıkların altında da yaşam mücadelesi vermişlerdir. Dolayısıyla farklı medeniyetlerden etkilenen yerel Kıbrıs mutfağı, dünyanın hemen hemen her tarafından bu günlere kadar gelmiş olan yemek kültürleri oluşmuştur. 1981 senesinde İslamoğlu'nun yapmış olduğu çalışmada Ege ve Akdeniz bölgesinden esintilerin olduğunu göstermiştir (İslamoğlu, 1981).

Günümüze kadar olan süreçte Kıbrıs halkı, yemek çeşitliliğinden oldukça yararlanmışlardır. Kıbrıs yöresel yemeklerinin her birinde kendine has bir lezzeti ve tarih kokan bir dokunuşu vardır. Zor zamanlardan geçen Kıbrıslıların, yöresel yemeklerinin zenginliği adada yaşayan birçok devlet ile beraberinde çok fazla gelişmiş ve yöresel lezzetleri zenginleştirmişlerdir. 1571 senesinde Osmanlı Devleti'nin Kıbrıs adasını keşfedip, fethetmesi ile yöresel yemeklere Osmanlı yemekleri dokunuşlarını da beraberinde getirmişlerdir (Bağışkan, 2019). Kıbrıs adasında Rum ve Türk halkı birlikte yaşamaktadır. Dolayısı ile Kıbrıs yöresel mutfağı Yunan mutfağından da etkilenmiştir. Kıbrıslı ailenin yemek hazırlama, pişirme ve servis etme yöntemleri Yunan kültürüne benzemektedir. Ancak bu sunum tamamı ile Kıbrıslıların özgünlüğünü göstermektedir. Kıbrıs yöresel lezzetleri bu denli farklı medeniyetlerden etkilense de eşi benzeri olmayan ve göze hitap eden sunumları ile akıllarda yer etmiştir.

Kıbrıs halkının tencere yemeği olan Molehiya, adanın önde gelen lezzetidir. Molehiya çoğu medeniyetin sofralarında yer almaktadır. Ancak pişirme ve sunum tarzları ayrıdır. Filistin, Mısır, Suriye ve Lübnan gibi arap ülkelerinde de Molehiya tercih edilir. Ancak Kıbrıs'ta Molehiya yağlı bir kuzu eti veya tavuk eti ile yapılmaktadır. Yanında ise ince tel şehriyeden yapılmış pirinç pilavı ile servis edilebilir. Meze olarak ise kuru soğan ve turşu koyulur. Kıbrıs halkının sofralarından eksik olmayan ekşi mayalı köy ekmeği ile Molehiya servis edilir. Ancak bahsedilen

arap ülkelerinden olan Filistin’de bulunan Bedeviler, Molehiyayı taze ege otları, baharat ve pirinç ile bir harç hazırlayıp tavuğun içine doldurarak fırında pişirirler (İslamoğlu, 2013). Tunus’ta ise Molehiya’yı kurutup, nane gibi yaprak haline getirirler. Sonrasında ise kırmızı et, salça, tuz ve baharatlar ile çorba olarak servis ederler. Yine Suriye bölgesinde ise fırında pişirilmiş çorba olarak tüketilir. İçine ise tavuk çorbasında olduğu gibi tavuk eti koyularak pilav ile servis edilir (Şah, 2017, s. 51- 54).

Kıbrıs adası çok büyük bir yüz ölçümüne sahip olmasa da, bazı yemeklerin ismi ve pişirme tekniği bölgeden bölgeye değişmektedir. Kıbrıs halkı birçok medeniyetten etkilense de kendilerine özgü yemekler ve pişirme teknikleri konusunda başarılı olmuşlardır. Aynı zamanda alkol kültürü de Kıbrıs halkı için vazgeçilmezdir. Alkol kültürü dolayısı ile meze kültürleri ve çeşitlilikleri oldukça gelişmiştir. Meyhane kültürleri ile dillerden düşmeyen, kendilerine has bir kültür oluşturmuşlardır. Meze kültürü Kıbrıs Türklerinin vazgeçilmez ve önemli bir yere sahiptir. Kendilerine has meze tercihlerini oluşturmuşlardır. Kıbrıs’ta meze kültürü, ana restoranlardan ziyade alkol ile birlikte tüketilebilen meyhanelerde ve Kıbrıs tavernalarında daha çok servis edilmektedir. Kıbrıs kültüründe mezeler 2 çeşit olarak masalara gelmektedir. Zeytinyağı ile birlikte tüketilen mezeler, soğuk şekilde servis edilir (Bozis, 2020). Mezeler aynı zamanda et, balık, sebze ve kuru bakliyatlar ile de yapıldığından, sıcak olarak da servis edilir. Kıbrıs kültüründe mezeler, küçük porsiyonlar ile servis edilir. Alkol ile birlikte tüketildiği için tadımlık kıvamda olması tercih edilip, sunulmaktadır (T.C Milli Eğitim Bakanlığı, 2018).

Medeniyetlerin yiyecek ve içecek kültürleri zamanla değişime ve gelişime uğramaktadır. Dünyada bulunan birçok medeniyet farklı mutfak kültürlerinden etkilenerek, doğrudan veya dolaylı bir şekilde kendi mutfak kültürlerinde bunu

yansıtmişlardır. Bu etkileşim ülkenin mevcut olan yöresel lezzetlerine zenginlik katmaktadır. Dolayısıyla başka kültürlerden etkilenen toplumlar, etkilendikleri medeniyeti de karşılıklı olarak etkileme şansı bulmaktadırlar. Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe mevcut olan zenginliği bu tip bileşenlerde aramak gerekmektedir (Adalier, 2020, s. 19).

Adanın dört tarafının denizlerle çevrili Akdeniz denizine açılması dolayısı ile yapılan balıkçılığın da yöresel lezzetlere olan katkısı büyüktür. Kuzey Kıbrıs'ın en önemli geçim kaynakları hayvancılık ve tarım sektörüdür. Dolayısıyla ada kültüründe et ve süt ürünleri oldukça önemli bir unsur olmaktadır. Patenti alınmış ve tüm dünyanın bildiği süt ürünlerinden biri olan Hellim peyniri, sadece yörenin kahvaltılarında değil, birçok ana yemek, meze ve çorbalarında da kullanılmaktadır (Çavuşoğlu, 2023, s. 16).

Kıbrıs adası, naturel ve kültürel açıdan zenginliği mevcut olan bir yapıdadır. Kıbrıs adasının coğrafi yapısından dolayı birçok ürünün yetiştirilmesi de oldukça mümkündür. Adanın toprakları zeytin ağacı yetiştirilmesi konusunda oldukça verimlidir. Dolayısı ise Kıbrıs adasında zeytin ve zeytinyağı kaliteli ve doğaldır. Zeytinler, ağaçlardan yaz bitiminden sonra gelen sonbahar mevsiminde yağın ilk yağmurlardan sonra toplanmaktadır. Toplanan zeytinler, zeytinyağı fabrikasına gönderilir ve zeytinyağı elde edilir. Zeytinyağı elde edebilmek için çeşitli yöntemler kullanılır. Zeytinyağı Türk sofraları kadar Kıbrıslıların mezelerinde ve yemeklerinde fazlaca kullanılmaktadır (Bağışkan, 2016).

4.2 Kuzey Kıbrıs'ta Gastronomi Turizmi ve Geleneksel Lezzetlerin Rolü

Son dönemde hızla popülerleşen alternatif turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizmi, geleneksel ve yöresel tatların önemini artırmıştır. İnsanlar, sağlık

ve doğal beslenme konularına verdikleri önemin bir sonucu olarak bu lezzetleri deneyimlemek amacıyla üretildikleri bölgelere seyahat etmektedir. Bu ziyaretlerde, turistler yöresel ürünleri tatmakta, satın almakta ve üretim süreçlerine tanıklık etmektedir. Geleneksel yiyecek ve içecekler, bir turizm destinasyonunun cazibesini artırırken bölgeye gelen ziyaretçilerin kültürel değerlerin büyümesine katkı sağlamasına da olanak tanımaktadır. Ayrıca, yöresel gastronomi faaliyetlerinin turizme entegre edilmesiyle, ülkeler kültürel miraslarını koruma ve dünya çapında tanıtmaya şansı elde etmektedir. Günümüzde, seyahat planları yapan kişiler, ziyaret edecekleri bölgelerdeki yerel tatları deneyimlemeyi ve bunların üretim süreçlerini görmeyi sıklıkla programlarına dahil etmektedir. Bu durum, sadece kültürel tanıtımı desteklemekle kalmayıp, aynı zamanda destinasyonların ekonomik gelişimine de büyük katkı sağlamaktadır (Esen, 2022, s. 286).

Türk Mutfağı gastronomi bilimi açısından çok çeşitli örneklerle sahiptir. Ortalama 2500 adet yemek çeşitleri ile dünya çapında en zengin üçüncü mutfaktır. Türk mutfağının avantajı, verimli topraklara sahip olmasıdır. Dolayısıyla Türk Mutfağının zenginliği Kıbrıs Türk Mutfağına da yansımıştır. Bu zamanlara kadar Kıbrıs Türk Mutfağına birçok medeniyetin dokunuşu da olsa, mevcut haline gelmesinin en önemli payı Türk Mutfağındır. Kıbrıs adası yıllarca başka medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır (Çekiç, 2024). Kıbrıs yöresel mutfağı, Kıbrıs'ın bir ada ülkesi olması dolayısıyla birçok mevsimsel ürünler kullanılmaktadır. Her mevsimde kullanılacak yerel ve doğal ürünler bulmak mümkündür. Dolayısıyla yıl içinde değişen mevsim, o zamana uygun ne pişirilmesi gerektiğine yol göstermektedir. Kıbrıs'ta misafirleri ağırlarken üç konuya oldukça özen gösterilir. Birinci olarak; gelen misafirin karnının doyması gerekmektedir. İkinci olarak; misafirin karnının doyduğu kadar gözünün de doyması gerekmektedir. Dikkat

edilmesi gereken üçüncü konu ise, misafirin gönlünün hoş tutulmasıdır. Genel olarak konukların ağırlanmasında yemek sunumunda üç noktaya dikkat edilir.

Kıbrıs yemek kültürünün, bu zamana Genel 11 olarak Kıbrıs Mutfağı etkilendiği tüm medeniyet mutfaklarından yemek kültürü, tadı, dokusu ve özellikleri bakımından farklıdır (Çekiç, 2024). Ülkemiz genel olarak yemek yeme alışkanlıklarını tarihsel, bölgesel ve hatta köylere göre değişim göstermektedir. Bu nedenle çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapması nedeniyle incelendiğinde zengin ve değişik özelliklere sahip bir mutfak kültürü oluşmuştur. Son dönemde Türk Mutfağından etkilenerek gelişen misafirperverliğimiz önemli bir yeri olmuştur. Buna göre sünnet, düğün, mevlit, iftar gibi ve dini veya folklorik etkinlikler için yeme-içme kültürü ilişkili olmuştur. Yemek kültürü; genel olarak yemek, bir kültürün vazgeçilmez öğelerinden biridir, toplumsal özellikleri ve görevlerini yansıtmaktadır. Buna göre yemek kültürü; statü simgesi, dostluk, arkadaşlık, iletişim, ziyafetler ve festivallerde eğlence aracıdır, törenlerdeki yiyecekler, toplulaşırma aracı olarak kullanılan yiyecekler, ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması, turizm yoluyla ülkelerin yakınlaşması sağlanır (Çekiç, 2024).

4.3 Kıbrıs ve Turizm

Kuzey Kıbrıs'ın şuan ki turizm potansiyeli araştırılıp incelendiğinde ülkede bulunan siyasi ambargo olmasına rağmen turizmde her yıl artış gözlemlendiğini söylenmiştir. Ancak Kıbrıs turizminin senelere yayılmadan tek çeşit turizmi kapsadığından dolayı doluluk oranının %40'ı aşmadığını da ifade etmektedir (Cizrelioğulları, Altun ve Altıntaş, 2020). Ancak Kuzey Kıbrıs coğrafi koşulları, mevsimleri, tarihsel geçmişi ve doğallıkları ile turizm sektörünün beklentilerini karşılamaktadır. Dünya çapında, 2009 senesinde turizm sektöründe büyük bir düşüş gözlemlenirken, Kuzey Kıbrıs 2009'da yaşanan krizi ortalamanın üstünde atlattır.

(DPÖ, 2012). Aynı zamanda Kuzey Kıbrıs'ta yüksek kaliteli, ülke ekonomisine en yüklü istihdamı sağlayabilen aynı zamanda sürdürülebilir olmasından ötürü Kuzey Kıbrıs'a büyük katkı sağlamıştır (Cizrelioğulları vd., 2020).

Kıbrıs adasında, bugüne kadar yaşamış olan farklı medeniyetler, yemek kültürleri ile birlikte arkalarında birçok tarihi eserler ve din çeşitliliği bırakmışlardır. Dolayısıyla turistlerin ilgisini farklı kollardan da çekebilmektedir. Adada bulunan Tekkelere, Camilere, Türbelere, Medreselere, Kale ve Tapınaklara da oldukça turist ziyaretleri düzenlenmektedir. Bu tarihi yapılara örnek olarak, Kuzey Kıbrıs'ta bulunan Kırklar Tekesi, Şeyh Nazım'ın Kabri, Lala Mustafa Paşa Camii gibi birçok Osmanlı İmparatorluğundan kalma tarihi yapıtlar bulunmaktadır (Keser, 2015). Günümüzde turistleri yapmış olduğu ziyaretler, farklı dini inançları ibadet ederken gördüklerinde oldukça ilgilerini çekmektedirler.

Türkiye Cumhuriyeti'ni ekonomisinin kalkınmasında Kuzey Kıbrıs'ın turizm sektörünün önemi oldukça fazladır. Dünya Ekonomisinin kalkınmasında da payı oldukça yüksektir. Turizm sektörünün, dünya ekonomisinde olan değeri söylenecek olursa büyük bir hızla büyüyen bir sektör olarak geçmiş 40 yılın ortalamasında %7,4 oranında büyüdüğünü görmek mümkündür. Aynı zamanda, bu sektör 1,30 milyonu geçkin kişilere iş istihdamı da sağlamaktadır (Reuters, 2024).

Turizm sektörünün ekonomiye olan katkısını arttırmak için yapılması gerekenleri belirlemeli ve ona göre şekil almalıdır. Sektörün hedef kitleleri belirlenmeli, üstünlüğü ve eksi yönleri karşılaştırılmalıdır. Bu unsurların belirlenmesi akademik bir çalışma yapılarak doğrudan doğru sonucu elde etmeye elverişlidir. Bu akademik araştırma, turizm sektörünün gizli ve görünmeyen koludur (Foster 1985, s. 3; Burkart - Hedlik I 992, s. 41).

Kuzey Kıbrıs turizminin artı ve eksi yönlerini belirleyip, akademik bir araştırma yapıp, yönlendirilmesi ve belirtilmesi gerekmektedir. Ada turizmini kötü yönden etkileyecek birçok duvar ve mevcutta olan başarısını da arttıracak birçok unsur bulunmaktadır. Ancak bunlar doğru şekilde belirlenmeli ve üstünde çalışmalar başlatılmalıdır. KKTC turizmini kökten etkileyecek bu doğru izlenimler, ada turizmine vizyon ve füzyon katarak sürdürülebilirliğini artırılması gerekmektedir. Bu amaç doğrultuda ilerlendiğinde, olumlu ve olumsuz yönler göz ardı edilmemelidir.

Kuzey Kıbrıs turizm sektörü yöresel lezzetleri, Akdeniz Bölgesi'nde olmasından dolayı sıcak denizlere sahip olması, kumar ve tarihi turizmiyle dünya turizminde ilk sıralarda yerini almaktadır. Turizm potansiyeli yüksek olan bu ada ülkesinin, belirtildiği gibi olumlu ve olumsuz yönleri belirlendiğinde, mevcuttaki kalitesini arttırmak için doğru hedefe hareket edilmelidir.

Kuzey Kıbrıs turizm sektörünün doğrudan ve dolaylı olarak olumlu yönleri aşağıdaki sıralananlar gibidir (Cizrelioğulları vd., 2020):

- Henüz keşfedilmemiş yerlerin olması
- Doğal veya yapay etkiler ile bozulmamış olması
- İklim şartlarından dolayı her mevsimde ılıman hava şartlarına sahip olması
- Bitki örtüsü ve canlı türü çeşitliliği
- Çeşitli su sporlarına uygun plajları
- Yöresel mutfak zenginliği
- Kıbrıs halkının misafirperver olması
- Kültürel ve tarihi yapıt zenginliği
- Maddi yatırım imkânı
- Dünyadaki özel ilgi turizmine olan katkısı

- Türkiye Cumhuriyeti tarafından yükselen ekonomisi
- Avrupa Birliği üyesi olması
- Turizm amacı ile turistlerin kullanabileceği Geçitkale Havalimanı inşaatı
- Ercan Havalimanı'nın uluslararası havalimanı olması
- Üniversite eğitimi alan bireylerin sayısı
- Türkiye Cumhuriyeti tarafından verilen destek
- Artan üniversite sayısı dolayısıyla eğitim ülkesi olması

Yukarıda belirtilen olumlu yönlerine rağmen Kuzey Kıbrıs turizminin mevcutta bulunan olumsuz durumları, başarılı olunması istenilen durumları etkilemektedir (Cizrelioğulları vd.,20202):

Kuzey Kıbrıs Turizm Maste Planı 'Turizm Gelişme Yasası'nı yasalaştırmalarına rağmen tam olarak uygulamaya koyamamaktadır. Bunun sebebi, çevresel gelişme planlarını henüz tamamlayamamış olmalarıdır. KKTC Turizm Master Planı "Turizm Gelişme Yasası" adı altında yasalaşmasına rağmen uygulamaya konmamıştır. Bunun temel nedeni, öncelikle bölgesel gelişme planları için gerekli Tüzüklerin halen hazırlanmamasıdır. Turizm Master Planı'nı doğru şartlarda yürütülmesi ve sürdürülebilirliği için donanımlı Turizm Örgüt yapısı oluşturulmamasıdır. Turizmin başta çevre olmak üzere diğer sektörlerle etkin koordinasyonu gereklidir.

- Güney Kıbrıs Rum Bölgesi'nde, bütün Akdeniz ülkelerine olan uygun fiyatlı uçak biletleri
 - "Ürün imajı" eksikliği
- Çevrede hızla gelişen yeniliklere yetişememe
 - Lojistik eksikliği
 - Askeri kuvvetlerin merkezde olması

- Politik soyutlanma hali
- •Türkiye Cumhuriyeti haricinde Kuzey Kıbrıs'a direkt ulaşım olmaması
 - Altyapı eksikliği
 - Altyapı ve plan eksikliği (ulaşım, telekomünikasyon, su ve elektrik)
 - Yüksek maliyetleri (enerji, işgücü, vb.)
 - Çalışan eksikliği
 - Çarpık şehir planlaması
 - Maddi kaynak olanakları
 - Akdeniz ülkeleri ile rekabet
- Çevre sorunları
 - Kuzey Kıbrıs'ın politika belirsizliği
 - Kaldırılmayan ve mevcuttaki ambargolar
 - Orta Doğu bölgesindeki belirsizlikler
 - Türkiye'de yaşanan ekonomik sorun ve krizler

Belirtilen akademik unsurlar, turizm kavramının arka planında yer almaktadır. Turizm, bireylerin sürekli ikamet ettikleri yerlerin dışında, herhangi bir gelir beklentisi olmaksızın gerçekleştirdikleri seyahatler ve konaklamalar sonucunda oluşan olaylar ve ilişkiler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Foster, 1985, s. 3-5). Bu sürece dahil olan olaylar, ilişkiler ve maddi-psikolojik etmenler, ülkelerin mevcut kaynak ve olanaklarına bağlı olarak farklı turizm türlerinin gelişimine katkıda bulunmaktadır (Burkart ve Hedlik, 1992, s. 41).

4.4 Turizm Kavramı

Kıbrıs adası, yüz ölçümü dolayısıyla Sardunya ve Sicilya adalarından sonraki en büyük adadır. Kıbrıs, yüzölçümü bakımından Sardunya ve Sicilya'nın ardından gelen en büyük adadır. Coğrafi olarak, Avrupa ve Asya'nın kesişim noktasında yer

olarak Orta Doğu bölgesindeki önemini pekiştirir. Ada, stratejik konumu sayesinde tarih boyunca birçok medeniyet tarafından yönetilmiş ve bu medeniyetlerin katkılarıyla şekillenen tarihi bir mozaik oluşturmuştur. Kıbrıs adası, antik çağlardan beri deniz yollarıyla diğer uluslara bağlanmıştır. O dönemde ulaşım sadece ticari amaçlarla gerçekleştiriliyordu. Kıbrıs adasında insan faaliyetlerinin başlangıcının Britanya Sömürge dönemi (1878-1960) sırasında gerçekleştiği düşünülmektedir. O dönemde Kıbrıs'ta görev yapan birçok Britanyalı askeri ve idari yetkilinin katılımı, turizmin gelişiminde belirleyici bir rol oynamıştır. Britanya döneminde deniz taşımacılığının başlaması, adadaki Türk ve Yunan toplulukları ile kendi anavatanları (Türkiye ve Yunanistan) arasındaki etkileşimlerin daha sık hale gelmesini sağladı ve böylece turizm faaliyetlerini artırdı (Anonim, K.K. Müze Dostları Derneği yayını, 2009, s. 10-11). Yıllar boyunca, Kıbrıs'taki ziyaretçi akışında İngiliz turistler baskın oldu. İngiltere'nin Kıbrıs'a ziyaretçi göndermeye karar vermesi, çok sayıda tarihi, etnik ve ekonomik faktörden etkilendi. Kıbrıs, 1960 yılına kadar bir Britanya kolonisiydi, ardından bağımsızlık kazandı ve Britanya Milletler Topluluğu'nun bir üyesi oldu. Ülkemizdeki Akdeniz iklimi, turizm için avantajlar sunmaktadır. Bununla birlikte, ada turizmini geliştirmek için önemli yatırımlar gerekiyordu. 1962'den 1967'ye kadar uzanan ilk beş yıllık büyüme planı, bu sorunu ele almak için birçok yöntem önerdi ve bu girişimleri hayata geçirmek için önemli adımlar atıldı. Önlemler, sistematik propaganda, yeni otellerin inşası ve mevcut olanların iyileştirilmesi, turizm eğitimi, ulaşım ve iletişimin geliştirilmesi, turizm için cazip kıyıların optimize edilmesi, ulaşım maliyetlerinin azaltılması, diğer ülkelerle işbirliği yaparak Kıbrıs'a turist çekilmesi, giriş formalitelerinin maksimum kolaylık için basitleştirilmesi ve turistlere sunulan hizmet fiyatları ile malların değerlendirilmesini kapsıyordu. Adımlar sistematik bir şekilde uygulandı ve bu da Kıbrıs'a gelen turist

sayısında bir artışa yol açtı. Bu durum, Kıbrıs'ın turizmde ilerleme ve büyüme gösterdiğini de garanti etmiştir (Yeşilada, 1994, s.18). Turizm endüstrisini, ülkemizdeki diğer sektörlerle göre daha avantajlı hale getirmek için bir turizm Master Planı geliştirilmiştir. Turizm Master Planı'nın geliştirilmesi için bu alanda uzman olan Fransa ile danışıldı ve iki yıl süren kapsamlı bir çalışma yapıldı. Bu çalışma, adanın turizm potansiyeli için hedefleri belirledi. Sonuç olarak, ekonomik gelişim hız kazanmaya başladı. Bundan sonra, Kıbrıs Turizm Örgütü (CTO) kuruldu. Yoğun çabaların ardından, adadaki turizm faaliyetleri bir artış yaşadı (Yeşilada, 1994, s. 18). 1964'ten sonra adada patlak veren topluluklar arası anlaşmazlıklar turizmi olumsuz etkiledi. Bununla birlikte, 1974 Barış Harekatı öncesinde ziyaretçi trafiği ve turizm gelirlerinde önemli ilerlemeler kaydedildiği belirtilmektedir. 1974'teki Barış Harekatı'nın ardından, Kuzey Kıbrıs on iki yıl boyunca farklı faktörler nedeniyle siyasi bir çıkmaza girdi ve bu durum turizmdeki ilerlemeleri engelledi. Bunun iki önemli açıklaması vardı. Siyasi koşullar ve buna bağlı ulaşım zorlukları. Siyasi durum, Kuzey Kıbrıs'ın Türkiye dışında egemen bir devlet olarak resmi olarak tanınmamasına ilişkindir. Sonuç olarak, ajanslar Kuzey Kıbrıs için yolcu temin etseler de, doğrudan uçuşların olmaması nedeniyle onları Türkiye üzerinden yönlendirmek zorunda kaldılar. Bu sorun, seyahat süresini uzatmakla kalmadı, aynı zamanda harcanan parayı da artırdı. Sonuç olarak, adaya gelen turist sayısı azalıyor, bu da Girne ve Gazimağusa bölgelerinde bulunan otellerin doluluk oranlarının düşmesine neden oluyordu (Yeşilada, 1994, s.153). Kuzey Kıbrıs'taki turist sayısındaki düşüş, otel doluluk oranlarının tipik seviyelerin çok altına düşmesine neden olarak ek sorunlar doğurmuştur. Boş kalan otellerimizde sürekli bir iş gücünü sürdüremediğimiz için hizmet kalitesi düştü ve bu da belirlediğimiz standartların gerilemesine yol açtı. 1970'lerin ortalarından sonra, Kuzey Kıbrıs'taki turizm için tek

umut, Kıbrıs Türk Hava Yolları'nın sahip olabileceği mütevazı bir uçak filosuydu. Ercan Devlet Havalimanı, 1976 yılında dış dünya ile bağlantıları kolaylaştırarak faaliyete geçti. 1970'lerde, Gazimağusa turizm altyapısının odak noktası olarak hizmet etti ve adanın birincil tatil destinasyonu oldu. Girne, daha önce sadece bir tatil beldesi olan, hızla adanın ikinci en büyük tatil merkezi haline geliyordu. Kuzey Kıbrıs'ta, tatil köyleri 1970'lerin ortalarından itibaren turizm için konaklama tesisleri olarak kurulmuştur. Tarihi zenginlikleri, doğal güzellikleri ve tatil beldesi olma statüsüne rağmen, Kuzey Kıbrıs'ın turizm ve ilgili sektörleri uzun süredir çözülemeyen siyasi çatışmalardan olumsuz etkilenmiştir. Son zamanlarda, Türkiye'den birçok yatırımcı, turizm teşvik fonundan (arsa ve/veya kredi) sağlanan avantajlarla ülkemizde turizm yatırımları yapıyor.

Bölüm 5

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Leximancer V5, ağırlama ve turizm araştırmalarında yaygın olarak kabul gören (ör., Boo & Busser, 2018; Tkaczynski vd., 2015) ileri düzey bir metin analitiği görselleştirme ve içerik analizi yazılımıdır. Çalışmaya katılan cevaplayıcıların sorulara verdikleri cevaplar Leximancer yazılım programına yüklenerek katılımcıların açıkça kavramı adlandırmadan kullanabilecekleri kelimelerin potansiyel anlamlarına ulaşılmıştır. Kavramlar, önem sıklığı ve eşzamanlı oluşum olasılığına göre ağırlıklandırılarak kodlamaya ve nihai kavram haritalandırmasına daha güçlü bir şekilde katkı sağlar. Ortaya çıkan Leximancer'ın kavram haritası, ilişkiler temelinde çalışmanın ana temaları ve kavramları bir arada kümelenmiş ve bağlantılar ortaya konmuştur. (Smith ve Humphreys, 2006).

Kavram haritasından faydalanılarak; kavram kümelerini içeren baloncuklar, içerikteki ana temaları, küreler arasındaki örtüşme, ve kavramlar arasındaki ilişkiler anlamlandırılmıştır.

5.1 Araştırmanın Tasarımı

Araştırma, "Yerel Mutfak ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi - KKTC Üzerine Bir Değerlendirme" başlığı kapsamında tasarlanmış ve nitel araştırma yöntemleri temel alınmıştır. Çalışmada, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki (KKTC) gastronomi turizmi bağlamında yerel mutfağın mevcut durumu, sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmiş ve bu alanda geliştirilmesi gereken unsurlar incelenmiştir. Bu doğrultuda, görüşme soruları yoluyla uzman görüşleri

toplanmış ve literatür taramasından elde edilen bilgilerle birleştirilmiştir. Elde edilen bulguların sistematik bir çerçevede analiz edilmesi amacıyla tematik analiz yöntemi uygulanmıştır.

5.2 Veri Toplama Yöntemleri

Araştırmada, hem birincil hem de ikincil veri kaynaklarından faydalanılmıştır. Birincil veriler, bu alanda çalışan kişilerle yapılan görüşmelerden elde edilmiş; ikincil veriler ise literatür taraması ve çevrimiçi platformlarda yer alan gastronomiyle ilgili içeriklerden toplanmıştır. Görüşme soruları, yerel gastronomi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve yerel ürünlerin turizmdeki yeri gibi konulara odaklanmıştır.

5.3 Görüşmelerden Elde Edilen Verilerin Analizi

Görüşmelerden elde edilen veriler, tematik analiz yöntemi kullanılarak işlenmiştir. Bu yöntemle, görüşme sorularına verilen yanıtlar doğrultusunda temel temalar ve kavramlar belirlenmiştir. Örneğin, yerel mutfağın özgünlük unsurları, sürdürülebilir gastronomi uygulamaları ve KKTC gastronomisinin turizme entegrasyonu gibi temalar analiz edilmiştir.

5.4 Sürdürülebilir Gastronomi ve Yerel Ürünlerin Değerlendirilmesi

Görüşmelerde, yöresel gastronomi ürünlerinin sürdürülebilirliği ve turizmdeki önemi üzerine görüşler incelenmiştir. Özellikle yerel ürünlerin tarladan çatala olan süreçteki etkileri ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarının bu süreçlere katkısı analiz edilmiştir. Katılımcıların, yöresel gastronominin geleceği ve ulusal düzeyde tanıtımı konusundaki görüşleri değerlendirilmiştir.

5.5 Araştırmanın Güvenilirliği ve Geçerliliği

Araştırmanın güvenilirliği, görüşmelerden elde edilen verilerin tematik analize tabi tutulması ve çapraz doğrulama yöntemleriyle sağlanmıştır. Çalışmanın

geçerliliği ise literatürde yer alan sürdürülebilir gastronomi ve turizm çalışmalarıyla elde edilen bulguların karşılaştırılması yoluyla artırılmıştır.

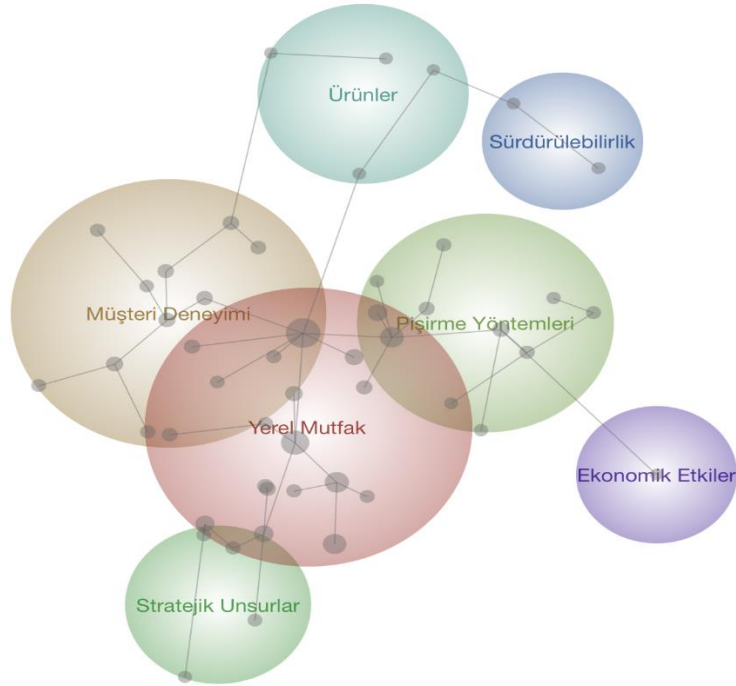
- **Güvenilirlik:** Görüşmelerde kullanılan sorular, uzmanlar tarafından değerlendirilmiş ve uygulanabilirliği test edilmiştir. Veri analizi sürecinde şeffaflık sağlanarak güvenilir sonuçlara ulaşılmıştır.
- **Geçerlilik:** Araştırma, literatürde yer alan benzer çalışmalara referansla tasarlanmış ve kullanılan yöntemlerin geçerliliği akademik kaynaklarla desteklenmiştir.

Bu yöntemsel yapı, araştırmanın sistematik bir şekilde gerçekleştirilmesini ve elde edilen bulguların güvenilir bir temele dayanmasını sağlamıştır.

Bölüm 6

BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmada; ana kavramlar ortaya konarak bu kavramlar arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Leximancer analizleri sonucunda, 7 ana tema ortaya çıkmıştır. Bunlar sırasıyla; yerel mutfak, müşteri deneyimi, pişirme yöntemleri, ürünler, stratejik unsurlar, sürdürülebilirlik ve ekonomik etkiler olmuştur. İncelemelerde daha sık ele alınan temalar, daha büyük dairelerle temsil edilmiştir. Birlikte tanımlanan kavramlar ve temalar, kavram haritasında birbirine yakın olarak yer almış ve Şekil 3'teki Kavram haritası oluşmuştur.



Şekil 3: Kavram Haritası

Şekil 3'te, cevaplayıcılara ait verilerin Leximancer programı kullanılarak analiz edilmesi sonucunda elde edilen kavram kümeleri sunulmuştur.

Harita, her biri renkli bir daireyle temsil edilen, ilişkili kavramlardan oluşan kümelere ayrılmıştır. Bu kümeler, ilişkili temaları veya konuları belirtir. Merkeze daha yakın olan kavramlar, daha sık bağlantılı veya daha önemli olanlar olarak değerlendirilmiştir.

Elde edilen kavram haritası incelendiğinde;

Yerel Mutfak (kahverengi küme): Yerel kültür, geleneksel mutfak ve benzersiz yemekler temalarını temsil eder. "Yerel Mutfak" terimi haritanın merkezinde yer almış ve metnin, mutfak sanatları, kültürel önem ve gastronominin sosyal veya ekonomik bağlamdaki rolüne odaklandığını gösterir.

Müşteri Deneyimi (açık kahverengi küme): Yemek mekanları, misafirler ve gastronomik deneyimlerle ilgili yerler üzerine odaklanmıştır.

Pişirme yöntemleri (yeşil-sarı küme); geleneksellik, yemek pişirme, ekonomi ve çevreye duyarlı uygulamaları içine almıştır.

Ürünler (açık mavi küme): Yemekler, Gastronomiyle ilgili çalışma, çevre ve sosyal yönler üzerine odaklanır. Sektörde iyileştirme amacıyla yapılan girişim veya eylemler.

Sürdürülebilirlik (koyu mavi küme): Sürdürülebilir uygulamaları temsil etmektedir.

Stratejiler (açık yeşil küme): Geleceğe yönelik verilmesi gereken destek ve stratejiler.

Kümelere Arasındaki ilişkiler incelendiğinde;

"Yerel mutfak," "sürdürülebilirlik" ve "restoranlar" gibi kavramlar birbiriyle bağlantılıdır. Bu, restoranlarda yerel ve sürdürülebilir uygulamaları teşvik eden bir anlatıyı işaret etmektedir.

"Çabalar" ve "çalışma" kavramlarının varlığı, sürdürülebilir uygulamaların uygulanması veya gastronomi sektörünün iyileştirilmesiyle ilgili girişimler veya zorluklar üzerine yorumları işaret etmiştir.

"Kıbrıs" ve "kültür" referansları, bölgesel veya kültürel bir bağlamı önerirken, Kıbrıs'ın mutfak turizmi veya gastronomisine odaklanılmasını işaret etmektedir.

Tablo 2: Katılımcıların Gastronomi Alanındaki Deneyimleri ve Görüşleri

Katılımcı	Sektördeki Deneyim Süresi (Yıl)	Görüşler ve Vurgular
K1	10+	Gastronominin kültürel, sosyal ve beslenme alışkanlıklarına etkisi; yerel gastronomi mirasının korunması; sosyal medyanın küresel gastronomi üzerindeki etkisi.
K2	15+	Yerel ürünlerin korunması; sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşviki; sosyal medya ve küresel trendlerin Kıbrıs gastronomisine olumsuz etkileri.
K3	20+	Gastronomi eğitiminin önemi; yerel mutfağın modern tekniklerle geliştirilmesi; yerel ürünlerin uluslararası düzeyde tanıtımı; devlet politikalarının yetersizliği.
K4	25	Kıbrıs mutfağının kültürel miras olarak korunması; yerel gastronominin sürdürülebilirliği için ulusal ve uluslararası çabaların artırılması.
K5	17	Gastronomide modernizasyon ve yenilikçilik; Kıbrıs mutfağının tanıtımı ve geliştirilmesi için yerel ürünlerin korunması ve kullanımı.
K6	8	Yerel mutfağın tanıtımı ve korunması için bireysel ve kurumsal sorumlulukların önemi; yerel festivaller ve sosyal medya kullanımının artırılması gerektiği.
K7	12	Yerel mutfağın eğitimin bir parçası olarak korunması; kültürel mirasın gelecek nesillere aktarımı; modern gastronomi ile geleneksel mutfağın harmanlanması.
K8	22	Kıbrıs gastronomisinin gelişim süreci; yerel mutfağın tanıtımı ve korunması için eğitim ve tanıtım çalışmalarının gerekliliği.
K9	14+	Gastronomi turizminin yerel mutfağı geniş kitlelere ulaştırması; yerel yemeklerin modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanması.
K10	20+	Kıbrıs mutfağının özgün yemeklerinin uluslararası tanıtımı; yerel mutfağın sürdürülebilirliği için eğitimin ve yerel üretimin önemi.

Tablo 2 katılımcıların "Gastronomi alanındaki deneyimimizden bahsedermisiniz?" sorusuna verdikleri cevaplar doğrultusunda hazırlanmıştır.

K1: Gastronomi sektöründe 10 yılı aşkın bir süredir çalışıldığını ifade etmiştir. Katılımcı, gastronominin bireylerin kültürel, sosyal ve beslenme alışkanlıklarına etkilerini vurgulamış; yerel gastronomi mirasının korunmasının önemli olduğunu belirtmiştir. Ayrıca sosyal medyanın küresel gastronomi üzerindeki etkisi değerlendirilmiştir.

K2: 15 yıldan fazla gastronomi deneyimine sahip olan katılımcı, yerel ürünlerin niteliklerinin korunması ve sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşvik edilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Ayrıca, sosyal medya ve küresel trendlerin etkisinin Kıbrıs gastronomisi üzerindeki olumsuz sonuçlarına değinilmiştir.

K3: Sektörde 20 yıldan fazla bir süre boyunca aktif olarak görev yapan katılımcı, gastronomi alanında eğitimin ve yerel mutfağın modern tekniklerle geliştirilmesinin önemine işaret etmiştir. Yerel ürünlerin uluslararası düzeyde tanıtılması ve bu bağlamda devlet politikalarının yetersizliği de dile getirilmiştir.

K4: Yaklaşık 25 yıldır gastronomi sektöründe faaliyet gösteren katılımcı, Kıbrıs mutfağının kültürel bir miras olarak korunmasının gerekliliğini ifade etmiştir. Yerel gastronominin sürdürülebilirliğini sağlamak için ulusal ve uluslararası düzeyde daha fazla çaba gösterilmesi gerektiğine dikkat çekmiştir.

K5: 17 yıldır sektörde çalışan katılımcı, gastronomi alanında özellikle modernizasyon ve yenilikçilik çabalarına vurgu yapmıştır. Kıbrıs mutfağının tanıtımı ve geliştirilmesi adına yerel ürünlerin kullanımı ve korunmasının öncelikli olduğunu ifade etmiştir.

K6: Gastronomi sektöründeki deneyimi 8 yıl olan katılımcı, yerel mutfağın tanıtımı ve korunması için bireysel ve kurumsal sorumlulukların önemine dikkat çekmiştir. Özellikle yerel festivallerin ve sosyal medya kullanımının artırılması gerektiğini belirtmiştir.

K7: Gastronomi alanında 12 yıldır çalıştığını ifade eden katılımcı, yerel mutfağın eğitimin bir parçası olarak korunması ve bu sayede kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca modern gastronomi uygulamaları ile geleneksel mutfakların harmanlanması gerektiği vurgulanmıştır.

K8: Yaklaşık 22 yıldır sektörde faaliyet gösteren katılımcı, Kıbrıs gastronomisinin geçmişten günümüze gelişim sürecini değerlendirmiştir. Yerel mutfağın tanıtımı ve korunması için kapsamlı bir eğitim ve tanıtım çalışmasının gerekliliğine işaret etmiştir.

K9: Gastronomi sektöründe 14 yılı aşkın bir deneyime sahip olan katılımcı, özellikle gastronomi turizmi ile yerel mutfağın daha geniş bir kitleye ulaştırılabileceğini vurgulamıştır. Yerel yemeklerin modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanması gerektiğine dikkat çekmiştir.

K10: 20 yılı aşkın süredir gastronomi alanında çalışan katılımcı, Kıbrıs mutfağının özgünlüğünü öne çıkaran yemeklerin uluslararası düzeyde tanıtılması gerektiğini belirtmiştir. Yerel mutfağın sürdürülebilirliği için eğitimin ve yerel üretimin önemine vurgu yapılmıştır.

Genel Bulgular:

Katılımcıların gastronomi alanındaki deneyim süreleri 8 yıldan 25 yıla kadar değişmektedir. Katılımcıların büyük bir bölümü yerel mutfağın korunması, sürdürülebilirliğin sağlanması ve modern gastronomi teknikleriyle harmanlanarak uluslararası alanda tanıtılmasının önemini vurgulamıştır. Ayrıca, sosyal medya, eğitim ve devlet politikalarının bu süreçteki rolüne dikkat çekilmiştir.

Elde edilen veriler, Kıbrıs mutfağının yerel ve uluslararası düzeyde daha etkin bir şekilde tanıtılması gerektiğini ve bu süreçte yerel üretimin teşvik edilmesinin

önem taşıdığını göstermektedir. Katılımcılar, gastronomi eğitiminin yerel ürünlerin korunmasına ve modernize edilmesine odaklanması gerektiğini belirtmişlerdir.

Tablo 3: Katılımcıların Kıbrıs Gastronomisi Hakkındaki Görüşleri

Katılımcı	Görüşler ve Vurgular
K1	Kıbrıs mutfağının durumu "çok kötü değil, ancak daha iyi olabilirdi." Sosyal medya ve küresel trendlerin etkisi vurgulanmış, gastronomi eğitim kurumlarının umut verici olduğu belirtilmiştir.
K2	Devlet politikalarının eksikliğine dikkat çekilmiştir. İtalyan mutfağı örnek gösterilerek yöresel gastronominin korunması ve tanıtımı gerektiği ifade edilmiştir.
K3	Savaş ve kimlik bunalımları gibi faktörlerin yerel gastronomiyi olumsuz etkilediği belirtilmiştir. Sosyal medyanın diğer mutfaklara olan talebi artırdığı ifade edilmiştir.
K4	Yöresel hammaddelerin kolay erişilebilirliğinin maliyet avantajı sağladığı belirtilmiştir. Yerel mutfağın hikayesini ve kimliğini korumanın önemi vurgulanmıştır.
K5	Kıbrıs gastronomisinin yeterince tanıtılmadığı ifade edilmiştir. Yerel ürünlerin standardize edilmesi ve reçetelerin kayıt altına alınması gerektiği savunulmuştur.
K6	Coğrafi ve kültürel zenginliklere sahip olduğu, ancak lojistik sorunların yerel ürünlere erişimi zorlaştırdığı belirtilmiştir. Turizm sektörünün gastronomiye katkısının artırılması gerektiği ifade edilmiştir.
K7	Yerel restoranların modernize edilmesi gerektiği belirtilmiş; sosyal medya ve PR çalışmalarının önemi vurgulanmıştır. Yerel malzemelerin kullanılması ve müşteri memnuniyetine odaklanması önerilmiştir.
K8	Yerel üreticilerin desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Üniversitelerdeki gastronomi öğrencilerinin katkısı vurgulanmış ve modern gastronomi tekniklerinin önemine değinilmiştir.
K9	Gastronomi ve turizmin birbirini desteklemesi gerektiği belirtilmiş, festivaller ve tanıtım etkinlikleriyle yerel lezzetlerin korunması ve tanıtılması gerektiği savunulmuştur.
K10	Kıbrıs mutfağının Akdeniz mutfağıyla ilişkili olduğu belirtilmiş; tanıtım ve pazarlama eksikliklerinden dolayı istenen seviyeye ulaşamadığı ifade edilmiştir.

Tablo 3'te, katılımcıların 'Kıbrıs gastronomisini ve mutfağını başarılı bulup bulmadıkları' ve 'yerel işletmeleri başarıya götürecek unsurların neler olduğu' sorularına verdikleri yanıtlar derlenip analiz edilmiştir.

K1: Gastronominin insanın kültürel ve beslenme ihtiyaçlarını karşıladığı belirtilmiştir. Katılımcı, Kıbrıs mutfağının mevcut durumunu "çok kötü değil, ancak daha iyi bir noktada olabilirdi" şeklinde yorumlamış; sosyal medya ve küresel trendlerin yerel gastronomiye etkisini vurgulamıştır. Gastronomi eğitim kurumlarının müfredatlarında yerel gastronomiye verilen önemi umut verici bulduğunu ifade etmiştir.

K2: Katılımcı, Kıbrıs gastronomisinin dünya mutfaklarıyla yarışabilmesi için devlet politikalarının eksik olduğunu belirtmiştir. İtalyan mutfağını örnek göstererek yöresel gastronominin korunması ve uluslararası düzeyde tanıtılması gerektiğini

vurgulamıştır. Ayrıca, işletmelerin kalitesini artırmak için müşteri taleplerine uygun yenilikçi tekniklerin uygulanması gerektiğini dile getirmiştir.

K3: Katılımcı, Kıbrıs mutfağının zengin bir geçmişe sahip olduğunu, ancak savaş ve kimlik bunalımları gibi faktörlerin yerel gastronomiyi olumsuz etkilediğini ifade etmiştir. Dijital çağda sosyal medyanın etkisiyle diğer mutfaklara olan talebin arttığını ve yöresel ürünlerin tercihinin azaldığını belirtmiştir.

K4: Yöresel gastronominin sürdürülebilir olması için yerel hammaddelerin kolay erişilebilirliğini vurgulayan katılımcı, bu durumun işletmelere maliyet avantajı sağlayacağını belirtmiştir. Ayrıca, yöresel mutfağın hikayesini ve kimliğini korumanın önemine dikkat çekmiştir.

K5: Kıbrıs gastronomisinin yeterince tanıtılmadığını ve korunmadığını ifade eden katılımcı, geçmişten günümüze aktarılan kültürel mirasın korunması için projeler geliştirilmesi gerektiğini savunmuştur. Yerel mutfak ürünlerinin standardize edilmesi ve reçetelerin kayıt altına alınması gerektiğini belirtmiştir.

K6: Katılımcı, Kıbrıs mutfağının coğrafi ve kültürel özelliklerinden kaynaklanan zenginliklere sahip olduğunu ancak lojistik sorunlar nedeniyle yerel ürünlere erişimde zorluklar yaşandığını ifade etmiştir. Turizm sektörünün gastronomiye daha fazla katkıda bulunabileceğini, ancak kumar turizminin yemek kültürünün önüne geçtiğini dile getirmiştir.

K7: Yerel restoranların modernize edilmesi ve Kıbrıs mutfağının tanıtılması için sosyal medya ve PR çalışmalarının önemine dikkat çekilmiştir. Katılımcı, mutfağın sürdürülebilirliği için işletmelerin yerel malzemelerle çalışmasını ve müşteri memnuniyetine odaklanmasını önermiştir.

K8: Kıbrıs gastronomisinin başarısını artırmak için yerel üreticilerin desteklenmesi ve üniversitelerde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bu alanda katkı

sağlaması gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca, modern gastronomi tekniklerinin yerel mutfakla harmanlanmasının önemine değinilmiştir.

K9: Gastronomi ve turizmin karşılıklı olarak birbirini desteklemesi gerektiğini ifade eden katılımcı, Kıbrıs mutfağının modernize edilerek geliştirilebileceğini belirtmiştir. Yerel lezzetlerin korunması ve tanıtılması için festivallerin ve tanıtım etkinliklerinin düzenlenmesi gerektiğini savunmuştur.

K10: Katılımcı, Kıbrıs mutfağını Akdeniz mutfağına özgü özelliklerle ilişkilendirmiştir. Ancak, yerel gastronominin tanıtım ve pazarlama eksikliklerinden dolayı olması gereken seviyeye ulaşamadığını ifade etmiştir. Yerel mutfak ürünlerinin belgelenmesi ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini vurgulamıştır.

Genel Bulgular

Katılımcılar, Kıbrıs gastronomisinin zengin bir kültürel geçmişe ve coğrafi avantajlara sahip olduğunu ancak çeşitli yapısal ve tanıtım eksiklikleri nedeniyle olması gereken başarıya ulaşamadığını ifade etmişlerdir. Özellikle devlet politikalarının yetersizliği, lojistik sorunlar ve sosyal medya etkisi gibi konular öne çıkmıştır.

Öne Çıkan Temalar:

Yerel Gastronominin Korunması ve Sürdürülebilirlik: Yerel malzemelerin kullanımının artırılması ve yöresel yemeklerin standardize edilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Ayrıca, gastronominin kültürel mirasın bir parçası olarak korunması gerektiği ifade edilmiştir.

Modernizasyon ve Yenilikçilik: Yerel mutfağın modern gastronomi teknikleriyle harmanlanarak uluslararası alanda rekabet edebilir hale getirilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Tanıtım ve Pazarlama Eksikliği: Kıbrıs mutfağının uluslararası tanıtımı için sosyal medya ve tanıtım etkinliklerinin kullanılmasının gerekliliği öne çıkmıştır.

Eğitim ve Devlet Politikaları: Gastronomi eğitiminin yerel mutfağı ön plana çıkarması ve devlet destekli projelerle bu alanın geliştirilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Tablo 4 ve Tablo 5'te, cevaplayıcılardan 'Kıbrıs gastronomisinin özgün ve kendine has özelliklerinin neler olduğu' ve 'yerel mutfağın gastronomik geleceğine ilişkin değerlendirmelerinin' alınarak analiz edilmesi gerçekleştirilmiştir.

Tablo 4: Kıbrıs Gastronomisi Üzerine Öne Çıkan Temalar

Tema	Açıklama
Gastronominin İnsan Üzerindeki Etkileri	Gastronomi, bireylerin kültürel ve beslenme ihtiyaçlarını karşılar. Beslenme ve kültürel kimlik, gastronomiyi toplumsal ve ekonomik açıdan önemli bir faktör haline getirir.
Yerel Ürünlerin Önemi	Kıbrıs kültürü, tarım ve hayvancılık geçmişine dayanır. Yerel ürünler ve geleneksel tarifler, modern tüketim alışkanlıklarıyla birleşerek gastronomi değerine dönüşmektedir.
Sürdürülebilirlik Unsurları	Yerel hammadde kullanımı (tarladan çatala anlayışı), sosyal medyanın tanıtımdaki rolü ve yerel mutfak unsurlarının eğitim müfredatına dahil edilmesi.
Yerel Restoran Stratejileri	- Kalite Standartları: Ürünlerin kalitesinin korunması. - Kültürel Tanıtım: Özgün ürünlerin uluslararası pazarda tanıtımı (örn. "Turkish Pizza" olarak lahmacun). - Devlet Politikaları: Gastronomi politikaları ve teşviklerle yerel mutfakların korunması ve tanıtımı. İtalya ve Fransa gibi ülkelere örnek alınabilir. - Modernizasyon: Geleneksel tariflerin modern gastronomi teknikleriyle birleşimi.
Lojistik Sorunlar	Kıbrıs'ın ada ülkesi olmasından kaynaklanan tedarik zinciri problemleri; balık ve deniz ürünlerine erişim zorluğu. Bu sorunlar menü sabitliği ve kalite standartlarını etkiler.
Kıbrıs Mutfağı ve Kültürel Zenginlik	Kıbrıs mutfağı, Akdeniz mutfağı özelliklerini taşır ve farklı kültürlerden etkilenmiştir. Hellim, molehiya, kleftiko gibi ürünlerin modern gastronomiyle yeniden yorumlanması önerilir.

Gastronominin Yerel İşletmeler Üzerindeki Etkisi

Gastronomi, bireylerin birden fazla duyusuna hitap eden, kültürel ve duygusal bir deneyim sunar. Beslenme ihtiyacını karşılamaktan ritüellere, anılara ya da coğrafi milliyetçiliğe kadar uzanan çok çeşitli sebeplerle gastronomik ürünlerin tercih edilmesi mümkündür. Bu bağlamda, gastronominin insan hayatındaki belirleyici

etkilerinden biri beslenme diğeri ise kültürel kimliktir. Bu iki etmen, gastronomiyi yalnızca bireysel bir tercih olmaktan çıkararak toplumsal ve ekonomik düzeyde önemli bir faktör haline getirir.

Yerel rnlerin önemine değinildiğinde, özellikle Kıbrıs kültürünün tarım ve hayvancılık geçmişi dikkate alınmalıdır. Tarihsel olarak, bu toplumun temel besin kaynakları yerel tarım ürünleri ve hayvancılık faaliyetlerinden elde edilen nitelikli ürünler olmuştur. Günümüzde ise bu nitelikli ürünler ve geleneksel tarifler, modern tüketim alışkanlıklarıyla birleşerek bir gastronomi değerine dönüşmektedir.

Yerel Mutfak ve Sürdürülebilirlik

Yerel rnlerin gastronomik açıdan sürdürülebilirliğine dair řu noktalar ön plana çıkmaktadır:

- **Yerel Hammadde Kullanımı:** Coğrafı olarak erişimi kolay olan hammaddelerin işletmeler tarafından üretilmesi ve nitelikli ürünlere dönüştürülmesi, menü tasarımıdan işletme hikayesine kadar geniş bir çerçevede değer yaratır. Bu süreç, "tarladan çatala" anlayışıyla bağdaştırılarak, ürünlerin hikayesini ve değerini artırır.
- **Sosyal Medya ve Eğitim:** Sosyal medya, yerel gastronomi ürünlerinin tanıtımı için etkili bir araç haline gelmiştir. Aynı şekilde, gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarına yerel mutfak unsurlarını eklemesi, uzun vadede yerel mutfakların korunmasını ve tanıtılmasını sağlayabilir.

Yerel Restoranların Başarı ve Uluslararasılaşma Stratejileri

Yerel restoranların ulusal veya uluslararası düzeyde başarı elde edebilmesi için çeşitli stratejiler benimsemeleri gerekmektedir:

1. **Kalite Standartları:** Ürünlerin belirli bir kalite standardına sahip olması ve bu standartların korunması, işletmelerin müşteri memnuniyetini artırmasına yardımcı olur.
2. **Kültürel Tanıtım:** Yerel gastronomik ürünlerin özgünlüklerinin vurgulanması, uluslararası pazarda tanıtım açısından büyük önem taşır. Örneğin, "Turkish Pizza" olarak tanıtılabilecek bir lahmacun, yerel mutfağın global bir markaya dönüşmesine olanak tanıyabilir.
3. **Devlet Politikaları ve Destek:** Gastronomi konusundaki devlet politikaları ve teşvikler, yerel mutfakların korunması ve uluslararası olmasında önemli bir rol oynar. İtalya ve Fransa gibi ülkelerden örnek alınarak, benzer bir yapı oluşturulabilir.
4. **Modernizasyon ve Tanıtım:** Geleneksel tariflerin modern gastronomi teknikleriyle birleştirilmesi, hem yerel hem de uluslararası müşteri kitlelerinin ilgisini çekebilir.

Yerel Ürünlerin Kullanımı ve Lojistik Sorunlar: Kıbrıs mutfağının en büyük problemlerinden biri lojistik sorunlardır. Ada ülkesi olmasından kaynaklanan tedarik zinciri aksaklıkları, işletmelerin sürdürülebilirliği üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. Özellikle balık ve deniz ürünlerine erişim konusundaki zorluklar, bu alanda gelişimin önünde büyük bir engel teşkil etmektedir. Lojistik problemler çözülmediği sürece, işletmelerin sabit menüler oluşturması ve kalite standartlarını koruması zorlaşmaktadır.

Kıbrıs Mutfağı ve Kültürel Zenginlik: Kıbrıs mutfağı, Akdeniz mutfağının karakteristik özelliklerini taşımakla birlikte, farklı kültürlerden etkilenmiş zengin bir mutfaktır. Hellim peyniri, molehiya, zivania gibi özgün ürünlerin yanı sıra, tarhana ve kleftiko gibi yemekler, bu mutfağın uluslararası alanda tanıtılması gereken

değerleridir. Ancak, bu ürünlerin modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanarak sunulması ve tanıtım stratejilerinin çeşitlendirilmesi gerekmektedir.

Tablo 5: Kıbrıs Gastronomisinin Özgün Özellikleri ve Gelecek Perspektifleri

Kategori	Açıklama
Gastronominin Çok Yönlü Etkileri	Gastronomi, bireylerin beslenme ihtiyacını karşılamının ötesinde kültürel, dini ve coğrafi bağlar kurar. Sosyal medya ve uluslararası mutfakların etkisi, yerel gastronomiyi tehdit etmektedir.
Yerel Ürünlerin Önemi ve Sürdürülebilirlik	Yerel ürünler, Kıbrıs gastronomisinin temelidir. Hammaddenin kolay ulaşılabilir olması, ekonomik ve kültürel avantaj sağlar. Özel gün yemekleri kültürel zenginliği yansıtır.
Tanıtım ve Uluslararasılaşma	İtalya ve Fransa gibi örnekler ilham kaynağıdır. Türk lahmacununun "Turkish Pizza" olarak tanıtılması gibi Kıbrıs yemekleri de uluslararası stratejilerle tanıtılabilir.
Yerel Restoranlar ve Meyhane Kültürü	Yerel restoranlar ve meyhaneler, kültürün korunmasında önemli rol oynar. Ancak modernleşme ile yöresel kimlikten uzaklaşma gözlemlenmektedir. Yöresel lezzetlerin standartları belirlenmelidir.
Kıbrıs Mutfağının Zenginlikleri	Molehiya, Goliandro ve diğer özgün lezzetler mutfağın özgünlüğünü artırır. Modern gastronomi teknikleriyle geleneksel tariflerin harmanlanması, ulusal ve uluslararası alanda tanınırlığı artırabilir.
Turizmin Etkisi ve Gastronominin Rolü	Gastronomi turizmi potansiyeli yüksektir ancak kumar turizmi ve "her şey dahil" otel konseptleri yerel mutfağı geri planda bırakmaktadır. Gastronomi festivalleri ve tanıtım projeleri önerilmektedir.
Geleceğe Yönelik Tavsiyeler	Yerel ürünlerin korunması, mutfağın modernize edilmesi ve sürdürülebilirlik sağlanmalıdır. Eğitim müfredatlarında Kıbrıs mutfağına daha fazla yer verilmelidir.

Kıbrıs Gastronomisinin Özgün Özellikleri

1. Gastronominin Çok Yönlü Etkileri ve Kültürel Bağlantıları:

Gastronomik faaliyetler, bireylerin beslenme ihtiyacını karşılamının ötesinde, kültürel, dini ve coğrafi faktörlerden etkilenecek duygusal ve sosyal bağlar kurar. Kıbrıs mutfağı da yerel ürünlere ve tarımsal üretime dayalı bir yapıya sahiptir. Çiftçi ve tarım toplumlarının izlerini taşıyan mutfak kültürü, besinlerin yüksek nitelikli ve besleyici olmasını sağlamıştır. Ancak, günümüzde sosyal medya ve uluslararası mutfakların etkisi, yerel gastronominin tercih edilme oranını azaltmaktadır. Bu duruma karşın, gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarında yöresel ürünlere yönelik artan ilgi, gelecekte umut vaat etmektedir.

2. Yerel Ürünlerin Önemi ve Sürdürülebilirlik: Kıbrıs gastronomisi, tarım ve hayvancılıkla iç içe bir yapıya sahip olduğundan, yerel ürünler ve bu ürünlerin kullanımı oldukça önemlidir. Örneğin, zengin içeriğiyle bir öğünü tek başına karşılayabilen ekmek çeşitleri, geçmişteki beslenme alışkanlıklarının bir göstergesidir. Özel günler ve bayramlar için tasarlanan yemekler, Kıbrıs kültürünün zenginliğini yansıtır. Bununla birlikte, yerel ürünlerin sürdürülebilirliği, hammaddenin kolay ulaşılabilir olması ve yerel işletmelerin kendi hammaddelerini üretme potansiyeline bağlıdır. Bu, hem ekonomik hem de kültürel anlamda büyük bir avantaj sağlamaktadır.

3. Gastronominin Tanıtımı ve Uluslararasılaşma: Kıbrıs gastronomisinin dünya çapında tanınması için İtalya ve Fransa gibi örneklerden ilham alınabilir. Bu ülkelerde gastronomi, devlet politikalarıyla desteklenirken, Kıbrıs'ta bu tür bir yaklaşımın eksikliği hissedilmektedir. Örneğin, Türk lahmacununun “Turkish Pizza” olarak tanıtılması gibi, Kıbrıs yemekleri de uluslararası pazarlarda benzer bir stratejiyle tanıtılabilir. Bu süreçte, hem bireylerin hem de kurumların gastronomi hedeflerine yönelik planlı bir yaklaşım sergilemeleri gerekmektedir.

4. Yerel Restoranlar ve Meyhane Kültürü: Kıbrıs'taki restoran ve meyhanelerin misafirlere sunduğu hizmetler, yerel kültürün korunması ve tanıtılması açısından kritik bir rol oynar. Ancak, özellikle modernleşen meyhanelerin yöresel kimlikten uzaklaştığı gözlemlenmektedir. Bu durum, yerel gastronomiye gönül veren bireylerin beklentilerini karşılamaktan uzak bir tablo ortaya koymaktadır. Misafir memnuniyetinin artırılması için, personelin sundukları ürünlere dair bilgi sahibi olması ve yöresel lezzetlerin standartlarının belirlenmesi gerekmektedir.

5. Kıbrıs Mutfağının Zenginlikleri ve Modernleştirilmesi: Kıbrıs mutfağının özgünlüğü, adanın coğrafi ve kültürel yapısından kaynaklanmaktadır.

Molehiya gibi bilinen yemeklerin yanı sıra goliandro gibi yerel otlar ve farklı pişirme yöntemleri, Kıbrıs mutfağını diğerlerinden ayırır. Ancak, bu mutfağın tanıtımında eksiklikler bulunmaktadır. Modern gastronomi teknikleriyle geleneksel lezzetlerin harmanlanması, Kıbrıs gastronomisinin hem ulusal hem de uluslararası alanda daha geniş bir tanınırlık kazanmasını sağlayabilir.

6. Turizmin Etkisi ve Gastronominin Rolü: Kıbrıs, gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Ancak, kumar turizminin ön planda olması, yöresel lezzetlerin arka planda kalmasına neden olmaktadır. Bunun yanı sıra, otellerin “her şey dahil” konseptiyle çalışması, misafirlerin yerel restoranlarla etkileşim kurma şansını azaltmaktadır. Turizm ve gastronominin karşılıklı destekle büyümesi için gastronomi festivalleri düzenlenebilir ve yerel ürünlerin uluslararası pazarda tanıtımına yönelik projeler geliştirilebilir.

7. Geleceğe Yönelik Yapılabilecek Çalışmalar: Kıbrıs gastronomisinin geleceği, yerel ürünlerin korunması, sürdürülebilirliğin sağlanması ve mutfağın modernize edilmesi ile şekillenecektir. Yöresel yemeklerin standartlarının belirlenmesi, tanıtım ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi, bu süreçte önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca, gastronomi eğitimi veren kurumların, Kıbrıs mutfağına özgü yemeklerin öğretilmesine daha fazla önem vermesi gerekmektedir.

Tablo 6: Misafirlerin Yerel Restoran İşletmelerindeki Tecrübeleri

Kategori	Açıklama
Hizmet Kalitesi ve Çalışanların Yetkinliği	Çalışanların misafirperverliği yeterli bulunmamış, ürün bilgisi eksikliği vurgulanmıştır. Bu durum, yerel gastronomiyi tanıtmaya ve genel müşteri memnuniyetini olumsuz etkilemektedir.
Mekanların Atmosferi ve Konsepti	Restoranların genellikle salaş bir yapıya sahip olduğu belirtilmiştir. Modern konseptlere talep olduğu, geleneksel ve modern unsurların harmanlanması gerektiği ifade edilmiştir.
Yemek Kalitesi ve Lezzet Standartları	Yemekler genellikle olumlu değerlendirilmiştir ancak yerel mutfağına özgü yemeklerin sınırlı olması eleştirilmiştir. Özgün tariflerle otantik deneyimler beklendiği vurgulanmıştır.
Fiyat Politikası	Ekonomik dalgalanmalar nedeniyle fiyatlar artmış, turistlerin ve yerel halkın bu restoranlara erişimi sınırlanmıştır. Bu durum, yerel mutfağın sürdürülebilirliğine tehdit oluşturmaktadır.
Modernleşen	Geleneksel meyhane kültürünün modernleşme ile eğlence odaklı hale geldiği

Meyhane Kültürü Tanıtım ve Pazarlama Eksiklikleri	belirtilmiştir. Bu durum, yerel gastronomiyle ilgilenen misafirlerin beklentilerini karşılamamaktadır. Sosyal medya ve diğer tanıtım araçlarının etkin kullanılmadığı, bu durumun restoranların sürdürülebilirliğine olumsuz etkisi olduğu ifade edilmiştir.
--	--

Yukarıda Tablo 6’da katılımcılardan “Misafirlerin restoran işletmelerinde yerel mutfağa ilişkin tecrübeleri” ni değerlendirmeleri istenmiştir. Analizler sonucunda aşağıdaki bulgulara ulaşılmıştır.

1. Hizmet Kalitesi ve Çalışanların Yetkinliği: Bazı katılımcılara göre yerel restoranlarda çalışanların misafirperverlik seviyesi yeterli görülmemektedir. Çoğu çalışan, sundukları ürünler hakkında yeterli bilgiye sahip değildir. Bu durum, yerel gastronomiyi tanıtmaya ve misafirlere daha etkili bir deneyim sunma açısından önemli bir eksiklik olarak değerlendirilmiştir. Özellikle personelin bilgi eksikliği, restoran ziyaretlerinde alınan genel memnuniyet düzeyini olumsuz etkileyebilmektedir.

2. Mekanların Atmosferi ve Konsepti: Kıbrıs'taki restoranların konsept ve tasarımlarında genellikle salaş bir yapı tercih edilmiştir. Ancak modern konseptlere olan talep de bulunmaktadır. Misafirlerin beklentileri doğrultusunda, hem geleneksel hem de modern unsurları harmanlayan mekanların oluşturulması gerektiği vurgulanmıştır. Bazı yerel işletmelerin, sundukları ürünlerle mekan tasarımları arasında bir bütünlük sağlamaması, genel müşteri deneyimini olumsuz yönde etkileyebilmektedir.

3. Yemek Kalitesi ve Lezzet Standartları: Yerel restoranlarda sunulan yemeklerin lezzeti genellikle olumlu değerlendirilmiştir. Ancak misafirlerin yerel mutfağa özgü yemeklere ulaşma konusunda sınırlı seçeneklere sahip olduğu belirtilmiştir. Ayrıca bazı restoranların, geleneksel tariflerin dışına çıkarak modernleşmeye yönelmesi, yerel gastronomiyle ilgilenen ziyaretçileri tatmin

edememektedir. Misafirler, özgün tarifler ve yöresel ürünlerle daha otantik deneyimler yaşamayı beklemektedir.

4. Fiyat Politikası: Ekonomik koşullardaki dalgalanmalar, yerel restoranların maliyetlerini artırmış ve bu durum fiyatlara yansımıştır. Özellikle turistlerin ve yerel halkın yüksek fiyatlar nedeniyle bu restoranlara olan erişimi sınırlı kalmaktadır. Bu durum, yerel mutfağın sürdürülebilirliği açısından önemli bir tehdit olarak görülmektedir.

5. Modernleşen Meyhane Kültürü: Kıbrıs'ta meyhane kültürünün oldukça köklü olduğu belirtilmiş; ancak yeni nesil meyhanelerin geleneksel unsurlardan uzaklaştığı ve daha çok eğlenceye odaklandığı ifade edilmiştir. Bu değişim, yerel gastronomiyle ilgilenen misafirlerin beklentilerini karşılamamakta ve olumsuz tepkilere yol açmaktadır.

6. Tanıtım ve Pazarlama Eksiklikleri: Birçok yerel restoran, tanıtım ve pazarlama stratejilerini etkili bir şekilde kullanamamaktadır. Örneğin, bazı işletmelerin sosyal medyayı yeterince etkin kullanmadığı ve bunun sürdürülebilirlik açısından bir eksiklik yarattığı dile getirilmiştir.

Tablo 7 ve Tablo 8'de katılımcıların "Kıbrıs mutfağının Kıbrıs turizminde önemli bir bileşen olabilmesi için gelecekte neler yapılmalıdır?" sorusuna verdikleri yanıtlar derlenmiş ve aşağıdaki bulgulara ulaşılmıştır.

Tablo 7: Yerel Mutfağın Gastronomik Geleceği

Başlık	Açıklama
Gastronominin Çok Yönlü Etkisi	Gastronomi; beslenme, kültürel ritüeller, anılar ve yöresel kimlik ile ilişkilidir. Modernleşme ve sosyal medyanın etkisiyle yöresel gastronomiye olan ilgi azalmaktadır.
Yöresel Gastronominin Korunması	İtalyan ve Fransız mutfakları gibi Kıbrıs mutfağının da devlet politikalarıyla korunması gereklidir. Yöresel ürünlerin tanıtımı ve doğru isimlendirilmesi önerilmektedir.
Eğitim ve Gastronomik Farkındalık	Gastronomi eğitiminin müfredatına yerel mutfağın daha fazla eklenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Tariflerin standartlaştırılması ve nesillere aktarılması önerilmiştir.
Modernizasyon ve	Yöresel yemeklerin modern mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanması,

Tanıtım	gastronomi festivalleri, turlar ve sosyal medya aracılığıyla tanıtım yapılması önerilmiştir.
Sürdürülebilirlik ve Ekonomik Katkıları	Tarımsal üretimin teşviki, lojistik sorunların çözülmesi ve yerel üreticilerin desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Ekonomik katkılar arasında turizm ve gelir artışı vardır.
Kültürel ve Tarihsel Değerler	Kıbrıs mutfağı, Akdeniz'e özgü doğallık ve tarihsel zenginlik taşır. Zeytinyağı, hellim peyniri, otlar gibi ürünlerin korunması önerilmiştir.
Tanıtım ve Reklam	Sosyal medya, gastronomi festivalleri ve restoran/otellerde yerel ürünlere özel alanların oluşturulması ile yöresel mutfağın daha etkili tanıtılması önerilmektedir.

1. Gastronominin Çok Yönlü Etkisi ve İnsan Deneyimi: Gastronomi, insanın duyularını ve duygularını besleyen çok yönlü bir alan olarak tanımlanmaktadır. Katılımcılar, gastronominin beslenme, kültürel ritüeller, dini sebepler, anılar ve yöresel kimlik gibi çeşitli unsurlarla ilişkili olduğunu vurgulamışlardır. Özellikle Kıbrıs'ın çiftçilik ve tarımla ilgilenen bir geçmişe sahip olması, yöresel ürünlerin besleyicilik açısından önemli olduğunu göstermektedir. Ancak, modernleşme ve sosyal medyanın etkisiyle yöresel gastronomiye olan ilginin azalması olumsuz bir durum olarak ifade edilmiştir.

2. Yöresel Gastronominin Sosyal ve Kültürel Korunması: Katılımcılar, yerel gastronominin korunmasında devlet politikalarının eksikliğine dikkat çekmiştir. İtalyan ve Fransız mutfaklarının milliyetçi bir yaklaşımla korunması örnek gösterilerek, Kıbrıs mutfağının da benzer şekilde desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Bunun için yöresel ürünlerin tanıtılması, doğru isimlendirilmesi ve uluslararası arenada korunması gerekliliği vurgulanmıştır.

3. Eğitim ve Gastronomik Farkındalık: Gastronomi bölümlerinin eğitim müfredatlarında yerel mutfağa daha fazla önem verilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Yöresel yemeklerin modern mutfak teknikleriyle uyumlu şekilde öğretilmesi, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin kayda geçirilmesi ve yeni nesillere aktarılması önerilmiştir. Bu kapsamda, yöresel yemeklerin hikayelerinin tanıtımı ve tariflerin standartlaştırılması önemli görülmektedir.

4. Yerel Gastronominin Modernizasyonu ve Tanıtımı: Katılımcılar, Kıbrıs mutfağının modernize edilmesi gerektiğini vurgulamışlardır. Özellikle yöresel yemeklerin, modern mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanması ve farklı sunumlarla uluslararası platformda tanıtılması önerilmiştir. Festivaller, gastronomi turları ve sosyal medya aracılığıyla tanıtımın artırılması gerektiği ifade edilmiştir.

5. Sürdürülebilirlik ve Ekonomik Katkılar: Yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği konusunda tarımsal üretimin teşvik edilmesi, lojistik sorunların çözülmesi ve yerel üreticilerin desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Sürdürülebilir gastronominin ekonomik katkıları arasında; yerel üreticilerin gelir elde etmesi, turizmde yerel ürünlerin tanıtılması ve müşteri memnuniyetinin artırılması yer almıştır.

6. Yerel Mutfağın Kültürel ve Tarihsel Değerleri: Kıbrıs mutfağının Akdeniz coğrafyasına özgü bir doğallık taşıdığı, farklı kültürlerin etkisiyle şekillendiği ve zengin bir tarihi geçmişe sahip olduğu belirtilmiştir. Zeytinyağı, hellim peyniri, otlar ve baharatlar gibi yöresel ürünlerin mutfağın kimliğini oluşturduğu ifade edilmiştir. Ancak, modernleşme ve globalleşme ile birlikte bu özgünlüklerin korunması gerektiği vurgulanmıştır.

7. Tanıtım ve Reklamın Önemi: Yerel gastronominin tanıtımında sosyal medyanın daha etkili kullanılması gerektiği ifade edilmiştir. Yerel lezzetlerin ve hikayelerinin tanıtılması için otellerde ve restoranlarda özel köşeler oluşturulması, festivaller düzenlenmesi ve hediyelik ürünlerin teşvik edilmesi önerilmiştir.

Tablo 8: Kıbrıs Mutfağının Kıbrıs Turizminde Önemli Bir Bileşen Olması Durumu

Kategori	Açıklama
Gastronominin Kapsayıcı Rolü	Gastronomi, beslenme, ritüeller ve coğrafi kimlikle ilişkilidir. Modernleşme ve sosyal medyanın etkisiyle yerel gastronomiye olan ilgi azalmış, turizmle entegrasyon gerekliliği ortaya çıkmıştır.
Yerel Mutfağın Korunması	İtalya ve Fransa örneğinde olduğu gibi, Kıbrıs mutfağının devlet politikaları ile desteklenmesi ve yöresel lezzetlerin standardize edilerek tanıtılması önerilmiştir.

Eğitim ve Gastronomi Bilinci	Üniversitelerin gastronomi bölümlerinde yerel mutfağa daha fazla yer verilmesi, unutulmaya yüz tutmuş tariflerin kayıt altına alınarak modern mutfak teknikleriyle birleştirilmesi önerilmiştir.
Modernizasyon ve Tanıtım	Yöresel yemeklerin modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanması, sosyal medya, festivaller ve otellerde “yerel mutfak köşeleri” aracılığıyla tanıtılması gerektiği belirtilmiştir.
Sürdürülebilirlik ve Lojistik Sorunlar	Yerel üreticilerin desteklenmesi, lojistik sorunların çözülmesi ve yerel hammaddeye erişimin kolaylaştırılması gerektiği ifade edilmiştir. Turizmde yerel mutfak öne çıkarılmalıdır.
Festivaller ve Kültürel Tanıtım	Geniş çaplı ve profesyonel festivallerle yerel yemeklerin tanıtılması önerilmiştir. Halkın katılımıyla kültürel değerlerin yaşatılması hedeflenmelidir.
Otel ve Restoranlarda Yöresel Lezzetler	Otel ve restoran menülerinde yöresel yemeklerin bulunması, turistlere yerel mutfağın tanıtılması ve kültürel bağların güçlendirilmesi açısından önemlidir.
Tanıtım ve Pazarlama Çalışmaları	Sosyal medyanın daha aktif kullanılması, gastronomi turları ve yenilikçi tanıtım anlayışlarıyla yerel mutfağın daha geniş kitlelere ulaştırılması önerilmiştir.
Standardizasyon ve Kalite Kontrolü	Yerel ürünlerin standart reçetelerle korunması ve tanıtımında doğru terminolojinin kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Bu, ulusal ve uluslararası tanınırlık için gereklidir.
Gastronomi ve Turizmin Bütünleşmesi	Gastronomi turlarının artırılması, yerel restoranlarda kaliteli hizmet sunulması ve turistlerin yerel halkla etkileşimde bulunabileceği etkinliklerin düzenlenmesi önerilmiştir.

1. Gastronominin Kapsayıcı Rolü ve İnsan Deneyimi: Gastronomi, beslenme, kültürel ritüeller, dini inançlar, coğrafi kimlik ve anılar gibi çeşitli nedenlerle insanların yaşamında önemli bir yere sahiptir. Kıbrıs'ın tarıma dayalı geçmişi, besinlerin yüksek besleyici değerlere sahip olmasını sağlamış ancak sosyal medyanın etkisiyle yerel gastronomiye olan ilgi azalmıştır. Bu durum, yöresel mutfağın turizmle entegrasyonu için daha fazla çaba gerektirdiğini göstermektedir.

2. Yerel Mutfağın Korunması ve Devlet Politikaları: İtalya ve Fransa gibi ülkelerde gastronominin devlet politikaları ile desteklendiği, bu sayede ulusal ve uluslararası tanınırlığa ulaştığı vurgulanmıştır. Kıbrıs mutfağının korunması ve tanıtılması için benzer politikaların uygulanması gerektiği, ayrıca yöresel lezzetlerin standardize edilerek doğru bir şekilde tanıtılması gerektiği ifade edilmiştir.

3. Eğitim ve Gastronomi Bilinci: Üniversitelerin gastronomi bölümlerinde yerel mutfağa daha fazla önem verilmesi, unutulmaya yüz tutmuş tariflerin kaydedilerek modern mutfak teknikleri ile birleştirilmesi önerilmiştir. Öğrencilerin,

yöresel gastronomiyi benimsemeleri için derslerde yerel ürünlerin kullanılması gerektiği belirtilmiştir.

4. Yerel Ürünlerin Modernizasyonu ve Tanıtımı: Kıbrıs mutfağının modern gastronomi teknikleri ile yorumlanarak tanıtılması, sosyal medya ve festivaller aracılığıyla geniş bir kitleye ulaşması gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca, otellerde “yerel mutfak köşeleri” gibi alanların oluşturulması, bu mutfağın daha fazla tanınmasına katkı sağlayabilir.

5. Sürdürülebilirlik ve Lojistik Sorunlar: Yerel ürünlerin sürdürülebilirliği için üreticilerin desteklenmesi, lojistik sorunların çözülmesi ve yerel hammaddeye erişimin kolaylaştırılması gerektiği vurgulanmıştır. Turizmde yerel mutfağın öne çıkarılmasıyla, ekonomik faydaların sağlanabileceği ifade edilmiştir.

6. Festivaller ve Kültürel Tanıtım: Yerel yemeklerin ve kültürün tanıtımı için festivaller düzenlenmesi önerilmiştir. Ancak bu etkinliklerin geniş çaplı ve profesyonel bir şekilde organize edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Halkın katılımı ile kültürel değerlerin yaşatılması hedeflenmelidir.

7. Otel ve Restoranlarda Yöresel Lezzetlerin Sunumu: Otel ve restoranlarda yöresel yemeklerin menülerde yer alması, hem turistlere Kıbrıs mutfağının tanıtılması hem de yerel ekonominin desteklenmesi açısından önemlidir. Bunun yanı sıra, misafirlere yerel ürünlerin hikayelerinin anlatılması, kültürel bağların güçlendirilmesine katkı sağlayabilir.

8. Tanıtım ve Pazarlama Çalışmaları: Kıbrıs mutfağının tanıtımında sosyal medyanın daha aktif kullanılması ve gastronomi turları gibi aktivitelerle yerel lezzetlerin ön plana çıkarılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu bağlamda, işletmelerin yenilikçi ve profesyonel bir tanıtım anlayışı benimsemeleri önerilmiştir.

9. Yerel Ürünlerin Standardizasyonu ve Kalite Kontrolü: Kıbrıs mutfağına özgü ürünlerin standart reçetelerle hazırlanarak korunması ve bu ürünlerin tanıtımında doğru terminolojinin kullanılması gerektiği belirtilmiştir. Bu durum, hem ulusal hem de uluslararası alanda tanınırlık için gereklidir.

10. Gastronomi ve Turizmin Bütünleşmesi: Kıbrıs gastronomisinin turizmle bütünleşmesi için gastronomi turlarının artırılması, yerel restoranlarda kaliteli hizmet sunulması ve misafir memnuniyetinin artırılması gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca, turistlerin yerel halkla etkileşimde bulunabileceği etkinliklerin düzenlenmesi önerilmiştir.

Tablo 9: Kıbrıs Mutfağının Gastronomi ve Turizmdeki Rolü

Kategori	Açıklama
Gastronominin İnsan Deneyimine Katkısı	Gastronomi; beslenme, kültürel ritüeller ve coğrafi aidiyet ile ilişkilidir. Sosyal medyanın yerel gastronomiye ilgiyi azalttığı, ancak gastronomi eğitiminin umut verdiği belirtilmiştir.
Yöresel Gastronominin Tanıtımı ve Standardizasyon	Yöresel yemeklerin reçetelerle standardize edilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Devlet politikalarıyla yerel mutfağın korunması önerilmiştir.
Sürdürülebilirlik ve Lojistik Sorunlar	Yerel ürünlerin üretiminin desteklenmesi, lojistik sorunların çözülmesi ve tarladan sofraya süreçlerin iyileştirilmesi gerektiği ifade edilmiştir.
Sosyal Medya ve Gastronomi Tanıtımı	Sosyal medya, yerel mutfağın etkin tanıtımı için kullanılmalıdır. Yabancı mutfaklara olan ilginin yerel gastronomiyi tehdit ettiği belirtilmiştir.
Yerel Restoranların Uluslararasılaşması	Yerel restoranların modern sunum tekniklerini benimsemesi ve uluslararası tanıtımlarını artırması önerilmiştir. Turizm bakanlığı desteklerinin önemi vurgulanmıştır.
Kültürel Kimlik ve Gastronomi	Kıbrıs mutfağı; Yunan, Türk ve Akdeniz mutfaklarından etkilenmiştir. Ancak tanıtım eksikliği nedeniyle uluslararası gastronomi dünyasında yeterince tanınmadığı ifade edilmiştir.
Ekonomik ve Sosyal Katkılar	Gastronomi, toplumsal bağları güçlendirir ve ekonomiye katkı sağlar. Yerel malzemelerin kullanımıyla üreticiler desteklenir, istihdam artar ve kültürel değerler korunur.
Gastronominin Geleceği ve Eğitim	Yerel tariflerin modern mutfak teknikleriyle harmanlanması ve gastronomi eğitiminin güçlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Müfredatların yerel ürünlere odaklanması önerilmiştir.
Gastronomi ve Turizm Entegrasyonu	Gastronomi turları ve festivallerle turistlerin ilgisi çekilmeli, yerel restoranlar, oteller ve turizm acenteleri iş birliği yaparak Kıbrıs mutfağının uluslararası tanıtımı yapılmalıdır.

1. Gastronominin İnsan Deneyimine Katkısı: Gastronominin, bireylerin beslenme, ritüeller, dini inanışlar, anılar ve coğrafi aidiyet gibi farklı nedenlerle yaşamlarında önemli bir rol oynadığı belirtilmiştir. Özellikle kültürel ve beslenme açısından etkili olduğu ifade edilmiştir. Kıbrıs mutfağının kökeni, tarım ve

hayvancılığa dayalı bir topluma dayanmakta olup ürünlerin besleyicilik açısından kaliteli olması gerektiği vurgulanmıştır. Ancak sosyal medyanın etkisiyle yerel gastronomiye olan ilginin azaldığı, bununla birlikte gastronomi eğitim kurumlarının yerel mutfağı ön plana çıkarma çabalarının umut verici olduğu dile getirilmiştir.

2. Yöresel Gastronominin Tanıtımı ve Standardizasyon İhtiyacı: Yöresel mutfakların korunması için devlet politikalarının önemine dikkat çekilmiştir. Örneğin, İtalyan mutfağında pizza çeşitlerinin bölgesel farklılıklarla korunması gibi Kıbrıs mutfağında da benzer bir yaklaşımın benimsenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Yöresel yemeklerin reçetelerle standardize edilerek, kültürel değerlerin uluslararası arenada daha güçlü bir şekilde temsil edilmesi önerilmiştir.

3. Gastronomide Sürdürülebilirlik ve Lojistik Sorunlar: Yöresel gastronominin sürdürülebilirliği için yerel ürünlerin üretiminin desteklenmesi ve lojistik sorunların çözülmesi gerektiği vurgulanmıştır. Adada üretilen yerel ürünlerin, ithal ürünlere olan bağımlılığı azaltacağı ve tarladan sofraya süreçlerin kaliteyi artıracığı ifade edilmiştir. Ancak, lojistik zorluklar nedeniyle yerel mutfakların geliştirilmesi önünde engeller olduğu belirtilmiştir.

4. Sosyal Medya ve Gastronomi Tanıtımı: Gastronomi tanıtımında sosyal medyanın etkisine dikkat çekilmiştir. Özellikle genç nesillerin sosyal medya aracılığıyla yabancı mutfaklara olan ilgisinin arttığı, bunun da yerel gastronominin geleceği üzerinde tehdit oluşturduğu ifade edilmiştir. Yerel mutfağın sosyal medyada daha etkin bir şekilde tanıtılması gerektiği vurgulanmıştır.

5. Yerel Restoranların Uluslararasılaşması: Yerel restoranların uluslararası arenada rekabet edebilmesi için modern sunum teknikleriyle zenginleştirilmiş, nitelikli ve sürdürülebilir hizmetlerin sunulması gerektiği ifade edilmiştir. Restoranların sosyal medya aracılığıyla tanıtımlarını artırması ve yerel ürünlerin

hikayelerinin paylaşılması önerilmiştir. Ayrıca, turizm bakanlığının destekleriyle uluslararası tanıtımların yapılması gerektiği dile getirilmiştir.

6. Kültürel Kimlik ve Gastronomi: Kıbrıs mutfağının kültürel çeşitlilikten etkilendiği, Yunan, Türk ve Akdeniz mutfaklarının izlerini taşıdığı belirtilmiştir. Ancak, bu zenginliğin yeterince tanıtılmadığı ve uluslararası gastronomi dünyasında Kıbrıs mutfağının hak ettiği yeri alamadığı ifade edilmiştir. Sosyal medyanın ve festivallerin bu konuda daha etkili kullanılması gerektiği vurgulanmıştır.

7. Gastronominin Ekonomik ve Sosyal Katkıları: Gastronominin toplumsal bağları güçlendiren bir unsur olduğu, aynı zamanda ekonomiye de katkı sağladığı ifade edilmiştir. Yerel malzemelerin kullanılmasıyla üreticilerin desteklenmesi, istihdamın artması ve kültürel değerlerin korunması mümkün olacaktır. Ayrıca, gastronominin yalnızca bir yemek faaliyeti değil, bir kültür aktarımı aracı olduğu belirtilmiştir.

8. Gastronominin Geleceği ve Eğitim: Kıbrıs mutfağının geleceğinin umut verici olduğu ancak bu potansiyelin gerçekleştirilmesi için yerel mutfak tariflerinin modern mutfak teknikleriyle harmanlanması ve gastronomi eğitiminin daha fazla desteklenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Üniversitelerin gastronomi bölümlerinde yerel ürünlere yönelik müfredatların geliştirilmesi ve unutulmaya yüz tutmuş tariflerin yeniden canlandırılması önerilmiştir.

9. Gastronomi ve Turizm Entegrasyonu: Gastronomi ile turizmin bütünleşmesi gerektiği vurgulanmış, özellikle gastronomi turları ve festivallerin turistlerin ilgisini çekecek şekilde planlanması önerilmiştir. Yerel restoranların, otellerin ve turizm acentelerinin iş birliği ile Kıbrıs mutfağının uluslararası tanıtımının yapılması gerektiği ifade edilmiştir.

Bu başlıklar altında Kıbrıs mutfağının kültürel değerlerinin korunması, tanıtılması ve geliştirilmesi için çözüm yolları ele alınmıştır. Gastronominin, çevre ve toplum üzerindeki etkisi geniş bir perspektifle değerlendirilmiş, yerel mutfağın sürdürülebilirliği için gerekli adımlar sıralanmıştır.

Tablo 10 katılımcıların “Mutfaklarda sürdürülebilir gastronomi uygulamaları” hakkındaki görüşlerinden oluşturulmuştur.

Tablo 10: Yerel Ürünlerin Korunması ve Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları

Kategori	Açıklama
Yerel Ürünlerin Korunması ve Tanıtımı	Yerel ürünlerin korunması ve uluslararası tanıtımı, sürdürülebilir gastronomi için kritik öneme sahiptir. İtalyan mutfağı gibi devlet politikalarıyla desteklenmelidir.
Hammaddeye Kolay Erişim	Yerel üretim, hammaddelere erişimi kolaylaştırır ve işletmelerin nitelikli ürün sunma kapasitesini artırır. "Tarladan sofraya" yaklaşımı etkin şekilde uygulanmalıdır.
Yöresel Ürünlerin İlginin Azalması	Dijital çağda yabancı mutfaklara olan talebin artışı, yöresel ürünlere ilgiyi azaltmaktadır. Bu konuda bireylerin ve kurumların bilinçli hareket etmesi gerekmektedir.
Kimlik ve Hikaye Unsuru	Ürünlerin hikayesi menü tasarımı ve işletme planlamasında ön planda olmalıdır. Hikayesi olan ürünler, işletmelerin fark yaratmasına katkı sağlar.
Arz ve Talep Döngüsü	Sürdürülebilirlik, ekonomik, politik ve sosyal koşullara bağlı olarak değişebilen arz ve talep döngüsüne bağlıdır. Bu koşullar yöresel gastronomiyi olumlu ya da olumsuz etkileyebilir.

1. Yerel Ürünlerin Korunması ve Tanıtımı: Sürdürülebilir gastronomi uygulamalarında, yerel ürünlerin korunması ve uluslararası arenada tanıtılmasının önemi vurgulanmıştır. Özellikle İtalyan mutfağı gibi köklü gastronomik kültürlerin devlet politikalarıyla desteklendiği, bunun da bu mutfakların uluslararası başarısına katkı sağladığı belirtilmiştir. Kıbrıs mutfağında benzer bir yaklaşım benimsenerek, yerel ürünlerin uluslararası kimlik kazanması gerektiği ifade edilmiştir.

2. Hammaddeye Kolay Erişim ve Üretimin Yerelleştirilmesi: Yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği için hammaddenin yerel olarak üretilmesinin faydaları ele alınmıştır. Yerel üretim, hammaddelere erişimi kolaylaştırmakta ve işletmelerin nitelikli ürünler çıkarma kapasitelerini artırmaktadır. Tarladan sofraya sürecinin daha

etkin bir şekilde yönetilmesi gerektiği, böylelikle gastronominin nitelik ve kalite bakımından güçleneceği dile getirilmiştir.

3. Yöresel Ürünlere İlginin Azalması: Dijital çağın etkisiyle diğer ülkelerin gastronomik ürünlerine olan talebin arttığı, bu durumun yöresel ürünlere olan ilgiyi azalttığı ifade edilmiştir. Yöresel mutfakların korunabilmesi için bireylerin ve kurumların daha bilinçli hareket etmesi gerektiği belirtilmiştir.

4. Gastronomide Kimlik ve Hikaye Unsuru: Menü tasarımı ve işletme planlaması yapılırken ürünlerin hikayesinin ön planda tutulması gerektiği ifade edilmiştir. “Tarladan sofraya” yaklaşımı ile işletmelerin hikayesi olan nitelikli ürünler sunarak fark yaratabileceği vurgulanmıştır. Bu süreçlerin sürdürülebilir gastronomi için temel bir unsur olduğu belirtilmiştir.

5. Arz ve Talep Döngüsüne Bağımlılık: Sürdürülebilirliğin, arz ve talep döngüsüne bağlı olduğu, bu döngünün zaman içinde değişiklik gösterebileceği ifade edilmiştir. Toplumların ekonomik, politik ve sosyal koşullarının yöresel gastronomiyi olumlu ya da olumsuz etkileyebileceği belirtilmiştir.

Bu başlıklar altında, pişirme yöntemlerini sürdürülebilir kılmak ve gastronomi uygulamaları geliştirmek için yerel ürünlerin korunması, üretimin desteklenmesi ve gastronominin kültürel bir kimlik olarak güçlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Tablo 11 katılımcıların “Sürdürülebilir gastronominin, çevre ve toplum ve ekonomi üzerinde nasıl bir etkisi olduğu düşünüyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevaplar değerlendirilerek oluşturulmuştur.

Tablo 11: Gastronominin Çok Yönlü Etkileri ve Sürdürülebilir Yaklaşımlar

Kategori	Açıklama
Gastronominin Çok Yönlü Etkileri	Yemek, bireyler için bir ihtiyaçtan öte kültürleri yansıtan bir araçtır. Gastronomi, hem beslenme hem de kültürel değerleri koruma yönünden önem taşır.
Yerel Üretim ve Ekonomiye Etkisi	Yerel malzemelerin kullanımı, üreticilere ve ekonomiye katkı sağlar. Turizm sektörüyle birleşerek geniş bir etki alanı oluşturur.
Sürdürülebilirlik ve Standart Koruma	Yerel ve sürdürülebilir üretim süreçlerinin desteklenmesi, müşteri memnuniyetinin artırılmasında ve menü standartlarının korunmasında kritik öneme sahiptir.
Yerel Mutfakların Modernize Edilmesi	Geleneksel tarifler korunarak modern gastronomi teknikleriyle geliştirilmelidir. Festivaller, sosyal medya ve eğitim programları ile tanıtım yapılmalıdır.
Atık Yönetimi ve Çevresel Etki	Kompost yapımı gibi geri dönüşüm uygulamaları çevresel farkındalığı artırır. Atık yönetimi ve enerji tasarrufu mutfakların sürdürülebilirliğini destekler.
Toplumsal ve Kültürel Yönler	Gastronomi, toplumsal bağları güçlendiren ve kültürel mirası geleceğe aktaran bir araçtır. Geleneksel yemeklerin korunması dünya sahnesinde yerel mutfaklara katkı sağlar.
Turizm ve Gastronomi İlişkisi	Gastronomi turizmi, Kıbrıs gibi zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerde öncelikli olmalıdır. Yerel lezzetlerin tanıtımı turistler için çekici hale getirilmelidir.
Lojistik ve Tedarik Sorunları	Tedarik süreçlerinin iyileştirilmesi, taze ve sürekli erişilebilir hammaddelerin teminini sağlar. Bu, yerel mutfakların gelişiminde kritik bir faktördür.
Misafir Memnuniyeti ve Kaliteli Hizmet	Yemeklerin lezzeti kadar hizmet kalitesi, sunum ve mekanın atmosferi de önemlidir. Modern tasarımlarla yerel dokuların harmanlanması işletmelere artı değer katar.

1. Gastronominin Çok Yönlü Etkileri: Gastronominin hem bireylerin duygusal bağlamda bir ihtiyaç ve ritüel olarak yemekle ilişkisine hem de beslenme ve kültürel değerleri koruma yönündeki etkisine değinilmiştir. İnsanların yemeği sadece bir ihtiyaç olarak değil, aynı zamanda kültürlerini yansıtan bir araç olarak gördüğü vurgulanmıştır.

2. Yerel Üretim ve Ekonomiye Etkisi: Yerel malzemelerin kullanılmasının, üreticiye ve ekonomiye katkı sağladığı belirtilmiştir. Taze ve organik ürünlerin tercih edilmesi, lojistik süreçlerin sadeleştirilmesine ve ekonomik verimliliğin artmasına olanak tanımaktadır. Bunun yanında yerel ekonomiyi desteklemenin, turizm sektörüyle birleşerek geniş bir etki alanı yaratacağı dile getirilmiştir.

3. Sürdürülebilirlik ve Standart Koruma: Sürdürülebilirlik, işletmeler için müşteri memnuniyeti ve standartların korunması açısından önemli görülmüştür.

Menülerdeki ürünlerin sürekliliğinin sağlanamaması müşteri memnuniyetini olumsuz etkileyebilmektedir. Bu nedenle yerel ve sürdürülebilir üretim süreçlerinin desteklenmesi gerektiği ifade edilmiştir.

4. Yerel Mutfakların Modernize Edilmesi ve Tanıtılması: Kıbrıs mutfağının geleneksel tarifleri korurken modern gastronomi teknikleriyle geliştirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Yöresel lezzetlerin tanıtımı için festivaller, sosyal medya çalışmaları ve eğitim programlarının artırılması gerektiği vurgulanmıştır. Ayrıca bu tür tanıtımların turizm sektörüne de olumlu katkılar sağlayacağı ifade edilmiştir.

5. Atık Yönetimi ve Çevresel Etki: Atık yönetimi ve enerji tasarrufuna yönelik yapılan çalışmaların, mutfakların sürdürülebilirliğini artırdığı ve çevresel etkileri azalttığı dile getirilmiştir. Özellikle kompost yapımı gibi geri dönüşüm uygulamalarının çevresel farkındalığı artırdığı belirtilmiştir.

6. Gastronominin Toplumsal ve Kültürel Yönleri: Gastronominin yalnızca bir beslenme aracı değil, toplumsal bağları güçlendiren bir kültürel miras olduğu ifade edilmiştir. Geleneksel yemek tariflerinin korunması ve geleceğe aktarılması gerektiği, bu sayede yerel mutfakların dünya gastronomi sahnesinde hak ettiği yeri alabileceği vurgulanmıştır.

7. Turizm ve Gastronomi İlişkisi: Gastronomi turizminin, Kıbrıs gibi zengin bir mutfak kültürüne sahip bölgelerde daha fazla önem kazanması gerektiği belirtilmiştir. Yerel lezzetlerin, turistlerin ilgisini çekecek şekilde tanıtılması ve restoranların bu yönde düzenlenmesi gerektiği ifade edilmiştir.

8. Lojistik ve Tedarik Sorunları: Yerel mutfakların gelişimi için lojistik ve tedarik süreçlerinin iyileştirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Taze ve sürekli erişilebilir

hammadelerin temin edilmesinin, gastronominin geleceği açısından kritik olduğu belirtilmiştir.

9. Misafir Memnuniyeti ve Kaliteli Hizmet: Misafir memnuniyetinin sağlanması için yalnızca yemeklerin lezzeti değil, aynı zamanda hizmet kalitesi, sunum ve mekanın atmosferinin de önemli olduğu ifade edilmiştir. Modern tasarımlarla harmanlanmış yerel dokuların işletmelere artı değer kattığı belirtilmiştir.

Bu başlıklar altında sürdürülebilir mutfak yaklaşımlarının işletmelere ve ekonomiye olan katkıları değerlendirilmiş; yerel mutfakların gelişimi, kültürel mirasın korunması ve gastronominin turizmle entegrasyonu üzerine öneriler sunulmuştur.

Bölüm 7

ARAŞTIRMA SONUÇLARI

Bu çalışma, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) bağlamında yerel mutfak uygulamaları ve sürdürülebilir gastronomi turizminin geliştirilmesi ve uluslararası turizmde stratejik bir unsur olarak yer alabilmesi için neler yapılması gerektiği üzerine bir durum değerlendirmesi yapmayı amaçlamıştır. Bu kapsamda sektörde uzun yıllar tecrübesi olan yerel mutfak üzerine uygulamalarda bulunan profesyonel ve akademisyen katılımcıların görüşlerine başvurularak önemli sonuçlara ulaşılmıştır.

Literatür incelemesi ve araştırma bulguları, KKTC'nin Akdeniz mutfağının bir parçası olarak zengin ve köklü bir gastronomik mirasa sahip olduğunu göstermektedir. Hellim peyniri, molehiya ve fırın kebabı gibi özgün lezzetler, bu mirasın öne çıkan unsurlarındandır. Ancak, bu kültürel zenginliğin adanın turizm stratejilerinde bir bileşen olarak yer alabilmesi ve KKTC'nin tanıtımında rol oynayabilmesi hususunda yetersiz kaldığı tespit edilmiştir.

Yerel gastronomi turizmi potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilebilmesi için; lojistik sorunlar, tanıtım eksiklikleri ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarının yeterince yaygınlaşmamış olması gibi temel engellerin aşılması gerektiği anlaşılmıştır. Literatürde de vurgulandığı gibi, gastronomi turizmi yalnızca ekonomik bir faaliyet değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından stratejik bir araçtır. Araştırma bulguları, bu bağlamda KKTC'nin gastronomi turizmi potansiyelinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşabilmesi

için yerel mutfağın ekonomik kalkınmanın bir aracı olarak değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Çalışmanın sonuçları, literatürde yer alan sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgili bulguları büyük ölçüde desteklemektedir. Literatürde, gastronomi turizminin bir destinasyon stratejisi olarak benimsenmesinin, hem yerel ekonomiye katkı sağladığı hem de kültürel mirasın korunmasında etkili bir araç olduğu belirtilmektedir. Bu bağlamda, KKTC'nin özgün gastronomik değerleri, literatürde tanımlanan coğrafi işaretli ürünlerin (örneğin, İtalya'nın Parmesan peyniri veya Fransa'nın şarapları) bir bölgenin tanıtımındaki rolüne benzer şekilde değerlendirilmelidir. Araştırma bulguları, hellim peyniri gibi coğrafi işaretli ürünlerin KKTC'nin gastronomi turizmi açısından önemli bir fırsat sunduğunu ortaya koymaktadır. Ancak, bu potansiyelin tam olarak değerlendirilebilmesi için daha etkin tanıtım stratejilerine ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır.

Lojistik sorunlar, literatürde ada ülkelerinde sıkça karşılaşılan bir engel olarak belirtilmekte ve KKTC bağlamında bu sorunlar, araştırma bulgularıyla örtüşmektedir. Özellikle, yerel ürünlerin tedarik zincirindeki aksaklıklar, restoranların menü sabitliği ve kalite standartlarını olumsuz etkileyerek turistlere sunulan gastronomik deneyimi sınırlamaktadır. Bunun yanı sıra, literatürde sıklıkla vurgulanan sürdürülebilir mutfak uygulamalarının yerel restoranlar ve mutfaklar arasında yeterince benimsenmemesi, araştırma bulgularında da önemli bir eksiklik olarak öne çıkmaktadır.

Modern gastronomi tekniklerinin geleneksel yemeklerle harmanlanarak sunulması, literatürde yerel mutfakların uluslararasılaşması için etkili bir strateji olarak önerilmektedir. Araştırma bulguları, bu yaklaşımın KKTC bağlamında da geçerli olduğunu göstermektedir. Hellim, molehiya ve kleftiko gibi özgün tatların modern tekniklerle yeniden yorumlanarak uluslararası pazarlarda sunulması,

KKTC'nin gastronomi turizmindeki rekabet gücünü artırabilir. Ancak, bu süreçte altyapı eksikliklerinin giderilmesi ve gastronomi eğitiminin artırılması gerektiği de bulgularda belirtilmiştir.

Araştırma sonuçları; gastronominin kültürel, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik hedefleriyle bütünleşmesinin önemi ve KKTC'de buna yönelik uygulamaların gerekliliğini vurgulanmaktadır.

Öneriler

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin (KKTC) gastronomi turizmi açısından rekabet gücünü artırmak için çeşitli stratejik adımlar önerilmektedir. Öncelikli olarak, eğitim ve farkındalık çalışmalarıyla yerel mutfakların korunması ve gelecek nesillere aktarılmasının desteklenmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu doğrultuda, yerel restoran işletmecileri ve aşçılar için sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve yerel gastronomi unsurlarının korunmasına yönelik eğitim programlarının düzenlenmesi önerilmektedir. Ayrıca, gastronomi eğitiminin, yerel mutfak kültürünü daha iyi tanıma ve sahip çıkma açısından kritik bir öneme sahip olduğu belirtilmektedir.

Gastronomi turizminin gelişimi için tanıtım ve pazarlama stratejilerinin güçlendirilmesi de büyük önem taşımaktadır. Özellikle, dijital platformlar, sosyal medya ve uluslararası etkinlikler aracılığıyla Kıbrıs mutfağının daha geniş bir kitleye tanıtılması gerektiği ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra, düzenlenecek yerel lezzet festivalleri ve gastronomi turlarıyla, turistlerin bölgeyi daha yakından deneyimlemesi teşvik edilmelidir.

Yerel üreticilerin desteklenmesi, hem ekonomik kalkınmaya hem de gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak önemli bir adımdır. Araştırmalar, "tarladan sofraya" süreçlerin iyileştirilmesi gerektiğini ve yerel üreticilere verilen desteğin bu bağlamda hayati bir rol oynadığını göstermektedir.

Yerel üretimin teşvik edilmesi, sürdürülebilir tarım uygulamalarının benimsenmesi ve yerel ürünlerin kullanımıyla çevresel etkilerin de azaltılması hedeflenmelidir.

Gastronomi turizminin altyapısının iyileştirilmesi, turistlere yönelik deneyimlerin artırılmasını sağlayabilir. Gastronomi turları, çiftlik gezileri ve yerel lezzet deneyimlerini içeren projeler için altyapı çalışmaları yapılması önerilmektedir. Bu çalışmalar, hem turistik çekiciliği artıracak hem de bölge ekonomisine katkı sağlayacaktır.

KKTC gastronomisinin uluslararası alanda daha fazla tanınması için sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsenmesi gerekmektedir. Atık yönetimi, çevre dostu uygulamaların artırılması ve biyobozunur malzemelerin kullanımı gibi çevresel önlemler, bölgenin gastronomi turizmi açısından daha cazip bir destinasyon haline gelmesine katkıda bulunabilir.

Son olarak, geleneksel tatların modernleştirilmesi ve uluslararası pazarlara sunulması, KKTC mutfağının farklılık yaratması açısından önemli bir adımdır. Hellim, molehiya ve kleftiko gibi özgün tatların modern gastronomi teknikleriyle yorumlanarak tanıtılması önerilmektedir. Bu süreçte, geleneksel tatların hem orijinalliğini koruyacak hem de uluslararası standartlara uyum sağlayacak bir yaklaşımla sunulması gerektiği düşünülmektedir.

Bu tavsiyelerin uygulanması, KKTC gastronomisinin sadece bölgesel değil, aynı zamanda uluslararası düzeyde hak ettiği yere ulaşmasına olanak tanıyacaktır. Eğitim, tanıtım, altyapı ve sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımlar, bölgenin ekonomik ve kültürel gelişimine önemli katkılar sunabilecektir.

KAYNAKLAR

- Adalier, M. (2020). *Kıbrıs mutfağında yerel ürünlerde kullanılan malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin bölgelere göre analizi* (Master's thesis, Eastern Mediterranean University).
- Akay, R. (2024). Çocuk gastronomisi: Okul öncesi eğitim kurumunda bir uygulama. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf & Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 271.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Doktora Tezi, T.C. Mersin Üniversitesi).
- Akkaya, A., & Özcan, C. C. (2018). Türkiye'de gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin indeks değerlendirmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 252–253.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79–89.

- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*.
- Alberts, H. C. (2003). *Rethinking the ethnic enclave economy: Cubans in Miami*. University of Minnesota.
- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2004). The dining experience: Do restaurants satisfy customer needs? *Food Service Technology*, 4(4), 171–177.
- Anonim. (2009). *Kıbrıs ve tarihi yansımaları*. K.K. Müze Dostları Derneği Yayını, Lefkoşa.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirme öneminin analizi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366–394.
- Bağışkan, T. (2014). Kıbrıs arkeolojisinde zeytin ve zeytinyağı üretimi. *Yeni Düzen*.
- Bayındır, M. S., & Demir, M. (2019). Otel işletmelerinde mutfak şeflerinin yenilikçi davranışlarını etkileyen faktörlerin analizi: Antalya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1689.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.

- Bilgin, S., & Akoğlu, A. (2018). Yerel gıda ürünlerinin sürdürülebilirlik açısından önemi. *International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research*, 326–331.
- Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism: A search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 294–309.
- Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12), 1260–1280.
- Boniface, P. (2017). *Tasting tourism: Travelling for food and drink*. Routledge.
- Boo, S., & Busser, J. A. (2018). Tourists' hotel event experience and satisfaction: An integrative approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 35(7), 895–908. <https://doi.org/10.1080/10548408.2017.1422455>
- Bozis, S. (2020). *İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların yemek kültürü*.
- Brown, J. D. (1972). Factors related to consumer loyalty for private food brands. *Journal of Food Distribution Research*, 3(2), 48–54.
- Burkart, A., & Medlik, S. (1992). *Tourism—Past, present and future* (2. ed.).
- Can, E. (2013). Turizm destinasyonlarında sürdürülebilir turizmin sürdürülebilir rekabet açısından değerlendirilmesi. *İstanbul Journal of Social Sciences*, 23.

- Cankül, D. (2018). Yiyecek-içecek işletmelerinde inovasyon ve artırılmış gerçeklik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 576.
- Chang, R. C., Kivela, J., & Mak, A. H. (2010). Food preferences of Chinese tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989–1011.
- Cizrelioğulları, M. N., Altun, Ö., & Altıntaş, T. (2020). Yerel halkın özel ilgi turizmi açısından inanç turizmine bakışı: KKTC örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1246–1263.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778.
- Coşkun, H. (2001). Yerel ürünlerin pazarlanmasında farklılık yaratma stratejileri. *Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1–14.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6–26.
- Çavuşoğlu, M. (2023). Geleneksel gıda ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Kuzey Kıbrıs gastronomi rotaları önerisi [Evaluation of

traditional food products within the scope of gastronomy tourism: Northern Cyprus gastronomy routes proposal]. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi / Journal of Tourism and Management*, 4(1), 1–18.
<https://doi.org/10.29329/jtm.2023.639.1>

Çekiç, İ. (2024). *Kuzey Kıbrıs Türk Mutfağı*. Independent Researcher. Retrieved December 20, 2024, from https://www.researchgate.net/publication/377487356_Kuzey_Kibris_Turk_Mutfagi

Çetin, A. S., Çirişoğlu, E., & Albayrak, A. (2021). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında slow food ve yaşayan mutfak uygulamalarına eleştirel bir bakış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 341.

Çetinkaya, N., Şimşek, A., & Aydın, S. (2018). Duygu işçilerinin perspektifinden hizmet inovasyon davranışı: Yiyecek-içecek işletmelerine ilişkin bir araştırma. *Journal of Tourism Studies*, 8.

Çokişler, N., & Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder Turizm Merkezi örneği. *Gümüşhane University Electronic Journal of the Institute of Social Science / Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14).

Denk, E. (2023). Erzurum'da gastronomi turizminin toplum üzerindeki etkisi: Ekonomik fırsatlar, çevresel endişeler ve sosyo-kültürel zenginlik. *Socrates Journal of Interdisciplinary Social Studies*, 9(34), 2.

- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3.
- Doğan, M. (2023). Sürdürülebilir turizm ve gastronomi bağlamında etnik restoranlar: Kuramsal bir analiz. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 42–53.
- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206–234.
- Du Rand, G. E., Heath, E., & Alberts, N. (2013). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. In *Wine, food, and tourism marketing* (pp. 97–112). Routledge.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü.
- Ercelep, R. (2024). Michelin Rehberi’ndeki yeşil yıldızlı restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamaları: Türkiye örneği. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli.
- Ertaş Sabancı, A., & Onur, N. (2024). Yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları: İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye’deki helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283–294.

Foster, D. (1985). *Travel and tourism management*.

Getz, D. (2014). *Foodies and food tourism*. Goodfellow Publishers.

Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık'ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 16.

Gölgeli, Ü. K. (2016). Yerel yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Mersin Üniversitesi, Mersin.

Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32.

Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1297.

Hall, C. M., & Sharples, L. (2004). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In *Food tourism around the world* (pp. 1–24). Routledge.

Hanefors, M., & Mossberg, L. (2003). Searching for the extraordinary meal experience. *Journal of Business and Management*, 9(3), 249–270.

- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizm çerçevesinde incelenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3–13.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317–326.
- Hjalager, A. M. (2002). Tourism and gastronomy.
- Hjalager, A. M. (2003). A typology of gastronomy tourism. In *Tourism and gastronomy* (pp. 35–49). Routledge.
- Reuters. (2024, September 3). Travel industry to contribute record \$11 trillion to global GDP in 2024. Retrieved December 23, 2024, from https://www.reuters.com/business/travel-industry-contribute-record-11-trillion-global-gdp-2024-2024-09-03/?utm_source
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235–255.
- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve inovasyon ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 291–294.

- İslâmoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağı*. Gökada Yayınları.
- Jamal, T., & Jamrozy, U. (2006). Collaborative networks and partnerships for integrated destination management. In *Tourism management dynamics* (pp. 164–172). Routledge.
- Jones, A., & Jenkins, I. (2003). ‘A taste of Wales–Blas Ar Gymru’: Institutional malaise in promoting Welsh food tourism products. In *Tourism and gastronomy* (pp. 129–145). Routledge.
- Kafadar, A. M. H. (2022). Yiyecek ve içecek işletmelerinde inovatif uygulamaların belirlenmesi: İstanbul örneği. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Kang, S., & Rajagopal, L. (2014). Perceptions of benefits and challenges of purchasing local foods among hotel industry decision makers. *Journal of Foodservice Business Research*, 17(4), 301–322.
- Kauppinen-Räisänen, H., Gummerus, J., & Lehtola, K. (2013). Remembered eating experiences described by the self, place, food, context and time. *British Food Journal*, 115(5), 666–685.
- Kaya, F., & Ulusoy, B. H. (2022). Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs’tan örnekler. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 93(2), 166–172.

- Kaya, U., & Serçeoğlu, N. (2013). Duygu işçilerinde işe yabancılaşma: Hizmet sektöründe bir araştırma. *Çalışma ve Toplum*, 1(36), 311–346.
- Keser, U. (2015). Kıbrıs'ta Ermeni toplumuna kesitsel bir bakış: 1915–1963. *TESAM Akademi Dergisi*, 2(1).
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Koç, E. (2024). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin ve mutfak çalışanlarının sürdürülebilir gastronomi ve gıda ile ilgili görüş ve uygulamaları: İstanbul ili örneği. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Karaman.
- Lee, K. H., Packer, J., & Scott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism Management*, 46, 1–10.
- Leng KhooSuet, L. K., & Nurwati Badarulzaman, N. B. (2014). Branding George Town world heritage site as city of gastronomy: Prospects of creative cities strategy in Penang.
- Mandal, M. (2018). Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesinde mutfak şeflerinin rolü. *Yüksek Lisans Tezi*, T.C. Atılım Üniversitesi, İstanbul.

- Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. G. (2015). The role of gastronomy in the quality and competitiveness on touristic destinations.
- Mitchell, R., & Hall, C. M. (2004). Consuming tourists: Food tourism consumer behaviour. In *Food tourism around the world* (pp. 60–80). Routledge.
- Mynttinen, S., Logren, J., Särkkä-Tirkkonen, M., & Rautiainen, T. (2015). Perceptions of food and its locality among Russian tourists in the South Savo region of Finland. *Tourism Management*, 48, 455–466.
- Schneider, G. K., & Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel ürün imajının tüketici satın alma davranışı ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerindeki etkisi: İstanbul ilinde bir uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 3(6), 29–52.
- Serçeoğlu, N., Boztoprak, F., & Tırnak, L. (2016). Gastronomi turizmi ile şehir markalaşma ilişkisi: Atatürk Üniversitesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 96.
- Seyitoğlu, F. (2018). Gastronomi ve turizm ilişkisi bağlamında yapılmış araştırmaların incelenmesi. *International Journal of Human Studies*, 2.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.

- Smith, A. E., & Humphreys, M. S. (2006). Evaluation of unsupervised semantic mapping of natural language with Leximancer concept mapping. *Behavior Research Methods*, 38, 262–279.
- Smith, S. L., & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289–299.
- Song, H., Li, G., & Cao, Z. (2018). Tourism and economic globalization: An emerging research agenda. *Journal of Travel Research*, 8.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., & Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1262–1279.
- Stone, M. J., Migacz, S., & Wolf, E. (2019). Beyond the journey: The lasting impact of culinary tourism activities. *Current Issues in Tourism*, 22(2), 147–152.
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs Mutfağı ve Yemek Kültürü*. Lefkoşa: Kıbrıs Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü: Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim ve İktisat İşletme Dergisi*, 29.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.

- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. (2018). Yiyecek İçecek Hizmetleri, Modern Usullerde Servis. Ankara, Türkiye. Erişim adresi: http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Modern%20Usullerde%20Servis.pdf, E.T. 14.12.2024.
- Tanrısevdi, A., & Atabey, S. (2020). Mutfak personelinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 214–216.
- Tetik, N. (2012). Turist rehberlerinin ekoturizm alanındaki yeterliliklerinin önem-performans analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*.
- Tinsley, R., & Lynch, P. (2001). Small tourism business networks and destination development. *International Journal of Hospitality Management*, 20(4), 367–378.
- Tkaczynski, A., Rundle-Thiele, S. R., & Cretchley, J. (2015). A vacationer-driven approach to understand destination image: A Leximancer study. *Journal of Vacation Marketing*, 21(2), 151–162.
- Tsai, H., Tsang, N. K., & Cheng, S. K. (2012). Hotel employees' perceptions on corporate social responsibility: The case of Hong Kong. *International Journal of Hospitality Management*, 31(4), 1143–1154.

- Üner, E. H. (2014). Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Üzümcü, O. O. (2018). Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya Bölgesi'ni ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme [Yüksek lisans tezi]. T.C. Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75–81.
- Wilkins, J. L., Bowdish, E., & Sobal, J. (2000). University student perceptions of seasonal and local foods. *Journal of Nutrition Education*, 32(5), 261–268.
- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk şeflerin bakış açısıyla Türk mutfağında inovasyon. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 426–438.
- Yesilada, E. (1994). *Kıbrıs'ta Turizm*. İstanbul: Grafik Sanatlar Matbaacılık ve Ambalaj Sanayii A.Ş.
- Yılmaz, G. (2015). Turizm destinasyonlarında restoran biçimleşmeleri üzerine nitel bir araştırma: Kapadokya örneği [Yüksek lisans tezi]. T.C. Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Yurtseven, R., & Kaya, O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. *11. Ulusal Turizm Kongresi*, 57–68.

Zağralı, E. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak mutfak turizmi (İzmir Yarımadası örneği). [Yüksek lisans tezi].