

Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Yöresel Mutfağın Sürdürülebilirliği: Kıbrıs Mutfağı Örneği

Kübranur Doğruöz

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

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Ağustos 2024
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.

Doç. Dr. Mine Haktanır
Turizm Fakültesi Dekan Vekili

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

Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Doç. Dr. Mete Ünal Girgen

2. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

3. Yrd. Doç. Dr. M.Güven Ardahan

ÖZ

Kültürel miras bir destinasyonun sahip olduğu önemli turizm ürünleri arasında yer almaktadır ve sürdürülebilirlik kavramı ile yakın anlamlar barındırıp, birlikte planlandığında başarılı sonuçlara ulaşılacağı görülmektedir. Somut olmayan kültürel miras kaynakları içerisinde yer alarak karşımıza çıkan yöresel mutfağın barındırdığı yemekler, küreselleşmenin etkisiyle tükenmeye başlamış ve sürdürülebilirliği tehlike altına girmiştir. Bu durum kültürel değerlerin ve dolayısıyla yiyecek-içecek kültürünün korunması şartını açığa çıkarmıştır.

Bu araştırmada Kıbrıs'ın somut olmayan kültürel miras kapsamında yer alan yöresel mutfağa ait ürün ve yiyeceklerin sürdürülebilirliği hakkındadır. Araştırma kapsamında Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimağusa şehrinde faaliyet gösteren 18 yiyecek-içecek hizmeti veren işletme ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Katılımcılar, seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden olan kolayda örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Görüşmelerden toplanan veriler, betimsel analiz yöntemiyle incelenmiş ve içerik analizi yöntemiyle detaylı bir şekilde analiz edilmiştir.

Araştırma sonucunda işletmelerin yöresel ürün ve yemekleri işletmelerinde nasıl kullandıkları ve sundukları tespit edilip yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine katkısı ortaya çıkarılmıştır. Yöresel yemeklere işletmelerde yer verildiği ve bu yöresel yemeklerin hem yerli halk hem de turistler tarafından tercih edildiği görülmektedir. Ancak, yemeklerin hazırlanmasında yaşanan zorluklar ve yerel personel bulma konusundaki zorluklar, sürdürülebilirliği tehdit eden faktörler olarak belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların somut olmayan kültürel miras kapsamındaki Kıbrıs yöresel mutfağının sürdürülebilirliği hakkında görüşleri doğrultusunda öneriler yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Kıbrıs Mutfağı, Yöresel Yemek, Kültürel Miras

ABSTRACT

Cultural heritage is among the significant tourism products a destination possesses and shares close meanings with the concept of sustainability. It is observed that successful outcomes can be achieved when these two are planned together. The traditional dishes that are part of intangible cultural heritage have started to diminish due to the effects of globalization, threatening their sustainability. This situation has highlighted the necessity of preserving cultural values and, consequently, the food and beverage culture.

This research has focused on the sustainability of the traditional cuisine products and dishes of Cyprus, which are considered part of the intangible cultural heritage. Face-to-face interviews were conducted with 18 food and beverage service businesses operating in the city of Famagusta, Turkish Republic of Northern Cyprus. This research used a sampling method for the sample, one of the non-random sampling methods. For this data analysis obtained from the interviews was examined using descriptive analysis and analyzed in detail using content analysis.

The research results identified how businesses utilize and present traditional products and dishes, highlighting their contribution to the sustainability of local cuisine. It was found that traditional dishes are featured in businesses and preferred by both locals and tourists. However, difficulties in preparing these dishes and finding local staff were identified as factors threatening sustainability. Additionally, suggestions were provided based on the participants' perspectives on the sustainability of Cyprus' traditional cuisine as part of intangible cultural heritage.

Keywords: Sustainability, Cypriot Cuisine, Traditional Food, Cultural Heritage

TEŞEKKÜR

Tez çalışmam boyunca sürekli yardımları, sabrı ve desteği için danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun’a teşekkürlerimi sunmak isterim. Kıymetli görüşleri ve yorumları ile tezimin şekillenmesine katkı sağlayan tez komitesi üyeleri Doç. Dr. Mete Ünal Girgen ve Yrd. Doç. Dr. M. Güven Ardahan’a ayrıca teşekkürlerimi sunmak isterim.

Tez çalışmam için yoğun iş tempolarına rağmen, değerli zamanlarını ve katkılarını sunan her biri çok kıymetli katılımcılara teşekkürlerimi iletmek isterim.

Tez çalışmam ve hayatım boyunca sonsuz desteklerini, emeklerini, sevgilerini, benden esirgemeyen ve tezi tamamlamamdaki en büyük motive kaynaklarım olan annem Zeynep Doğruöz’e, babam Sıddık Doğruöz’e ve kardeşim Fatma Doğruöz’e sonsuz teşekkürlerimi sunmak ve minnettarlığımı belirtmek isterim. Tez yazma sürecimde hayatıma dahil olan, kedim Maya’ya bu süreçte bana can dostu olduğu için teşekkürlerimi ifade etmek isterim.

Son olarak, Kıbrıs gastronomisine katkı sağlayacak olan bu tezimi tamamlayarak, Şampiyon Melekler Takımı’na adıyorum. 6 Şubat Kahramanmaraş depreminde Adıyaman İsis Otel’de aramızdan bedenlen ayrılan Şampiyon Melekler Takımı’nı Kıbrıs halkı olarak asla unutmayacağız...

İÇİNDEKİLER

ÖZ	iii
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vi
KISALTMALAR	x
TABLO LİSTESİ	xi
ŞEKİL LİSTESİ	xii
1 GİRİŞ	1
1.1 Araştırmanın Amacı	1
1.2 Araştırmanın Önemi	3
1.3 Araştırmanın Problemi	3
1.4 Problem Cümlesi	4
1.5 Araştırmanın Varsayımları	4
1.6 Araştırmanın Sınırlılıkları	4
1.7 Araştırmanın Genel Çerçevesi	5
2 LİTERATÜR TARAMASI	6
2.1 Kültür ve Kültürel Miras Terimleri	6
2.1.1 Kültürel Miras Çeşitleri	8
2.1.1.1 Somut Kültürel Miras	9
2.1.1.2 Somut Olmayan Kültürel Miras	10
2.2 Sürdürülebilirlik ve Yöresel Yemekler	12
2.2.1 Sürdürülebilirlik Tanım	12
2.2.1.1 Sürdürülebilirliğin Ortaya Çıkışı, Hedef ve Amaçları	13
2.2.2 Sürdürülebilir Tarım	15

2.2.3 Sürdürülebilir Gıda	16
2.2.4 Sürdürülebilir Turizm	16
2.2.5 Sürdürülebilir Gastronomi	18
2.2.6 Yöresel (Yerel) Gıda	18
2.2.6.1 Yöresel Yiyeceklerin Somut Olmayan (Intangible) Kültürel Miras Olarak Önemi	20
2.2.6.2 Yöresel Yiyeceklerin Somut Olmayan (Intangible) Kültürel Miras Olarak Sürdürülebilirliği	21
2.2.7 Yöresel (Yerel) Yemek	22
2.2.8 Yöresel Mutfak Kavramı	23
2.3 Gastronomi ve Turizm	24
2.3.1 Gastronomi Kavramı	24
2.3.1.1 Gastronominin Amacı ve İlişkili Olduğu Bilimler Kapsamı	26
2.3.2 Gastronomi Turizmi	26
2.3.2.1 Gastronomi Turizmine Yerel Gıda ve Yöresel Yemeklerin Katkıları	28
2.3.2.2 Gastronomi Turizmine Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Katkısı	29
2.3.3 Gastronomik Kimlik	30
2.3.3.1 Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü	31
2.4 Kıbrıs Mutfağı ve Kültürel Mirası	32
2.4.1 Kıbrıs Adası	32
2.4.2 Kıbrıs Adası'nın Kültürel Mirası	32
2.4.3 Kıbrıs Mutfak Kültürü ve Önemi	34
2.4.5 Kıbrıs'ın Gastronomik Ürün Çeşitliliği ve Zenginliği	36

2.4.6 Kıbrıs'ın Gastronomi Turizmi	38
2.4.6.1 Literatürde Yer Alan ve Kıbrıs'ın Gastronomi Turizmine Katkı Sağlayan Yerel Değerler.....	38
2.4.7 Kıbrıs'ın Somut Olmayan Kültürel Miras Milli Envanteri'ne Kaydedilen İlk Otuz Öğe	42
2.4.8 Kıbrıs'ın UNESCO Listesindeki Unsurları	43
2.4.8.1 Kıbrıs'ın UNESCO Listesinde Yer Alan Akdeniz Diyeti	43
3 YÖNTEM.....	45
3.1 Araştırmada Uygulanan Yöntem	45
3.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklem Seçimi.....	47
3.3 Veri Elde Etme Araçları.....	48
3.4 Veri Elde Etme Süreci	49
3.5 Veri Analiz Yöntemleri	49
4 BULGULAR.....	51
4.1 Yöresel Yemek.....	61
4.2 Yaşanılan Zorluklar	62
4.3 Yöresel Ürünlere/Yemeklere Erişilebilirlik	63
4.4 Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Menüde Kullanılması.....	65
4.4.1 Ürünlerin Neden Tercih Edildiğine İlişkin Alt Temalar.....	66
4.5 Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Sürdürülebilirliği	71
4.6 Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Turizme Katkısı.....	73
4.7 Yerli Personel.....	75
5 TARTIŞMA VE SONUÇ	77
5.1 Öneriler.....	79
KAYNAKLAR	81

KISALTMALAR

BM	Birleşmiş Milletler
GKRY	Güney Kıbrıs Rum Yönetimi
KKTC	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
SOKÜM	Somut Olmayan Kültürel Miras
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
UTMK	UNESCO Türkiye Milli Komisyonu

TABLO LİSTESİ

Tablo 2.1: Kıbrıs'ın Gastonomik Ürün Yelpazesi	36
Tablo 2.2: Kıbrıs'ın Somut Olmayan Kültürel Miras Envanteri'nde Kaydedilen İlk Otuz Öğe.	42
Tablo 4.1: Katılımcıların Demografik Profili	51
Tablo 4.2: Katılımcıların Çalışmakta Olduğu Turizm İşletmelerinin Türü, Turizm İşletmesinin Faaliyet Süresi, Turizm İşletmesindeki Pozisyonu ve Turizm Sektöründeki Çalışma Süreleri.....	52
Tablo 4.3: Menüde Yer Alan Kıbrıs Mutfağına Ait Ürünler	55
Tablo 4.4: Kıbrıs Mutfağının Sürdürülebilirliğinin Sağlanabilmesi için Gereklilikler ile İlgili Görüşler	56
Tablo 4.5: Kıbrıs'ın Yöresel Mutfağının Tanınması ve Kıbrıs'ın Turizmine Katkı Sağlamasına İlişkin Görüşler	57
Tablo 4.6: Araştırmaya Ait Temalar ve Alt Temalar	58

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 4.1: İşletmelere Ait Dağılım Grafiği.....	54
Şekil 4.2: Katılımcıların İşletmedeki Pozisyonlarına İlişkin Grafik.....	54
Şekil 4.3: Kıbrıs'ın Yöresel Yemeklerine İlişkin Kelime Bulutu	62

Bölüm 1

GİRİŞ

1.1 Araştırmanın Amacı

1980'lerin başlarından itibaren küreselleşmenin etkisiyle birlikte dünya çapında sosyal, siyasal, ekonomik ve kültürel konularda önemli gelişmeler ve değişiklikler yaşanmıştır. Küreselleşmenin etkisiyle, maddi ve manevi değerler ile bu değerlerin oluşturduğu kültürel birikimler ulusal sınırları aşarak dünya genelinde yayılmıştır. Bu sürecin olumlu ve olumsuz pek çok sonucu olabileceği düşünüldüğünde, etkilerin minimize edilmesi ve toplum üzerindeki önemi, çok yönlü bir şekilde tartışılmalıdır. Ayrıca, küreselleşmenin etkisi altında olan kültür ve kültürel mirasın korunması için tedbirler alınması ve çabalar gösterilmesi de son derece önemlidir (Türker ve Çelik, 2012; Savsa, 2023).

Kültürel miras, toplumların kendi kimliklerini koruma altına almalarına ve sonraki nesillere aktarmalarına olanak sağlamaktadır. Ayrıca turizm, sanat, eğitim ve kültürel alışveriş gibi çeşitli alanlarda önemli bir kaynak değeri taşımaktadır. Kültürel mirasın korunması ve devam ettirilmesi bir toplumun geçmişine olan bağlılığı güçlendiren ve derinleştiren bir süreçtir. Dolayısıyla, pek çok ülke ve kültürel kuruluş, kültürel mirasın korunması ve sonraki nesillere taşınması için çeşitli politika ve projelere destek vermektedir (Duman, 2024).

Somit Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi çerçevesinde değerlendirilen doğa ve evrenle ilişkili bilgi ve pratikler bağlamında yöresel yiyecekler, bir lokasyonun ve toplumun zengin yemek kültürünü temsil eden kilit unsurlardır (Kazan ve ark, 2022).

Ancak hızlı şehirleşme, mülkiyet alanlarının daralması ve hızlı yiyecek tüketimi gibi faktörler yöresel yiyeceklerin popülaritesini azaltmış, geleneksel faaliyetlerin unutulmaya yüz tuttuğu bir döneme girilmesine sebep olmuştur. Bu durum, kültürel çeşitliliğin azalmasına ve küresel bir yemek kültürüne doğru evrilmesine zemin hazırlamaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016). Yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliği, kültürel mirasın korunması için kritik önem taşımaktadır. Kültürel mirasın turizmdeki rolü göz önüne alındığında, yöresel yiyeceklerin turizm aracılığıyla tanıtılması ve korunması, kültürel zenginliğin ve toplumsal kimliğin devamlılığını sağlamak amacıyla çok önemli bir strateji olarak dikkat çekmektedir (Arslan, 2019).

Araştırmanın ana odak noktası, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimağusa şehrinde yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerin menülerinde yöresel ürün ve yemek kullanımlarını incelemektir. Bu kapsamda, yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel ürün ve yemekleri nasıl, ne oranda kullandıkları ve nasıl sundukları detaylı olarak tespit edilerek, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine katkıları ortaya çıkarılacaktır. Ayrıca, katılımcıların somut olmayan kültürel miras kapsamındaki yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği hakkındaki bakış açıları incelenerek, var olan problemler belirlenip, çözüm önerileri sunulacaktır. Bu amaçlar doğrultusunda aşağıdaki sorulara cevap aranacaktır:

- Kıbrıs yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için neler yapılmalıdır?
- Yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yer alan Kıbrıs mutfak kültürüne ait hangi yöresel ürün ve yemekler yer almaktadır?
- Kıbrıs'ın yöresel yemeklerini yapmak için herhangi bir aşamada zorluk yaşıyor mu? Eğer yaşıyorsa, bu zorluklar nelerdir?
- Kıbrıs'ın yöresel ürün ve yemeklerinin bilinmesi ve tanıtılması adanın turizmine katkı sağlıyor mu? Eğer sağlıyorsa bu katkılar nelerdir?

- Kıbrıs mutfak kültüründe yer alan ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bulunan yöresel ürün ve yemeklerin tanıtımı için ne tür çalışmalar yapılmalıdır?

1.2 Araştırmanın Önemi

Kıbrıs'ın zengin mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliği, adanın kültürel mirasının yaşatılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu araştırma, küreselleşmenin etkisiyle kaybolma tehlikesi olan yöresel yemeklerin korunmasına yönelik stratejiler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Yöresel yemeklerin turizm sektöründe tanıtımı ve sürdürülebilirliği, hem kültürel değerlerin korunmasına hem de ekonomik kalkınmaya faydada bulanacaktır. Araştırmanın sonuçları, somut olmayan kültürel mirasın korunması, yaşatılması ve sonraki nesillere taşınması adına değerli bir kaynak oluşturacaktır. Ayrıca Bu araştırma, Kıbrıs'ta bu konuya yönelik sınırlı sayıda çalışma bulunmasından dolayı literatüre önemli bir katkı sağlayacaktır. Kıbrıs'ın yöresel yemek kültürü ve bu kültürün sürdürülebilirliği hakkında detaylı bilgi sunarak, gelecekteki araştırmalar için bir temel oluşturacaktır. Ayrıca, somut olmayan kültürel mirasın korunması ve yaşatılması konusunda öneriler geliştirerek, akademik çalışmalara ve uygulamalara kaynak olacaktır.

1.3 Araştırmanın Problemi

Kuzey Kıbrıs'taki yöresel mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve sürdürülmesi önemli ve gerekli bir durumdur. Somut olmayan kültürel miraslardan içerisinde yer alan yöresel mutfağa ait ürün ve yemeklerin neler olduğu, nasıl kullanıldıkları ve bu kültürün sürdürülebilirliği için neler yapılması gerektiğine literatür kısmında detaylı olarak yer verilmiştir.

Küreselleşme etkisiyle Kıbrıs'ın yöresel yemeklerinin sürdürülebilirliğinin nasıl sağlanabileceği ve bu yemeklerin korunmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesi

gerekliliği araştırmanın ana problemidir. Literatür taramasından sonra araştırmanın amaçlarına ulaşmak için görüşme soruları hazırlanmıştır. Bu sorular aracılığıyla, Kuzey Kıbrıs'taki işletmelerin konuyla ilgili görüşleri analiz edilerek yöresel yiyeceklerin korunması için somut adımlar ve çözüm önerileri sunulmuştur.

1.4 Problem Cümlesi

Kıbrıs mutfağına ait yöresel ürün ve yemeklerin güvence altına alınması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için hangi stratejiler geliştirilebilir?

1.5 Araştırmanın Varsayımları

Araştırmaya katkı sağlayacak olan uzmanlar ve bilirkişilerin hazırlanan görüşme sorularına doğru yanıtlar verecekleri varsayılmaktadır. Bu bilimsel araştırmada, görüşme tekniğinden yararlanılmıştır ve güvenilirlik için 18 kişilik bir örneklem seçilmiştir. Belirlenmiş olan bu örneklem sayısının evreni temsil ettiği varsayılmaktadır. Araştırma Kuzey Kıbrıs'ta faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde görev alan 18 yaş ve üstündeki işletme sahibi, işletmeci, işletme müdürü, aşçıbaşı ve aşılarına uygulanmıştır. Çünkü bu kişilerin Kıbrıs'ın yemek kültürüne daha hâkim oldukları varsayılmaktadır.

1.6 Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmanın sınırlılıklarından en önemlisi Kuzey Kıbrıs'ta somut kültürel miras kapsamında yer alan yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliği ile ilgili sınırlı çalışma olmasıdır. Diğeri ise araştırma konusunun belirli bir bölge ile sınırlı olmasıdır. Gazimağusa şehrindeki yiyecek-içecek işletmeleri üzerine odaklanması, genellemeler yapılmasını kısıtlayabilir. Ayrıca kültürel mirasın tanımı ve algısı da farklı kültürel bakış açılarına göre değişebilir, bu da çalışmanın kapsamını etkileyen bir faktördür. Zaman sınırlılığı ise çalışmanın yapıldığı dönemin koşullarının geçerliliğini zamanla sınırlayabileceği ve değişen trendlere adapte olamayabileceği anlamına gelmektedir.

Bu sınırlılıkların farkında olmak, çalışmanın sonuçlarını değerlendirirken ve yorum yaparken dikkate alınması gereken önemli bir noktadır.

1.7 Araştırmanın Genel Çerçevesi

Araştırmanın hedefine uygun olarak çalışma beş bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde çalışmanın genel çerçevesi çizilmiş, araştırmanın amacı ve karşılaşılan problem detaylı bir şekilde ele alınmıştır. İkinci bölümde detaylı alan taraması yapılarak kültür ve kültürel miras terimlerine odaklanılmış, ayrıca somut ve somut olmayan kültürel miras çeşitleri detaylandırılmıştır. Sürdürülebilirlik kavramı altında ise sürdürülebilir tarım, gıda, turizm ve gastronomi başlıkları incelenmiştir. Özellikle yöresel yiyeceklerin somut olmayan kültürel miras olarak önemi ve sürdürülebilirliği üzerinde durulmuş, gastronomi ve gastronomi turizmi kavramlarıyla birlikte coğrafi işaretli ürünlerin katkıları ele alınmıştır. Kıbrıs'ın kültürel mirası ve mutfak kültürü, literatürdeki yerel değerler ve gastronomik çeşitlilik vurgulanarak, UNESCO listesinde yer alan unsurlar ve Akdeniz Diyeti özelindeki katkılarına odaklanılmıştır. Bu çerçevede, araştırma Kıbrıs'ın zengin gastronomik mirasının ve somut olmayan kültürel unsuru olan yöresel yemeklerin korunması ve turizmdeki rolünün anlaşılmasına yönelik derinlemesine bir alan taraması yapılmıştır. Araştırmanın yöntemi, veri elde etme süreci, evren ve örneklem bilgileri üçüncü bölümde detaylı olarak açıklanmaktadır. Veri elde etme sürecinde kullanılan yöntemler ve analiz teknikleri belirtilmiştir. Dördüncü bölümde ise araştırmanın bulguları ve yapılan analizler sunulmuştur. Son bölümde ise elde edilen sonuçlar, bu sonuçlar doğrultusunda yapılan tartışmalar ve önerilere yer verilmiştir.

Bölüm 2

LİTERATÜR TARAMASI

2.1 Kültür ve Kültürel Miras Terimleri

Kültür terimi yıllarca üzerinde çalışılmış bir kavram olarak pek çok yazar tarafından tartışılmış ve kavramın anlamı üzerine birçok tanım yapılmıştır. Özellikle sosyal bilimler içeren birçok alan, yapılan tanımlar konusunda ortak bir fikir birliğine ulaşamamıştır. Kültür kelimesi, Latince kökenli "Cultura" veya "Colere" kelimelerinden türetilmiş olup "bakmak" veya "yetiştirmek" anlamında kullanılmaktadır (Eroğlu, 1993; Jarry ve Jarry; Baydeniz, 2023).

Kültür terimi, Antik Romalı hatip ve filozof Mark Tullius Cicero tarafından ilk defa M.Ö. 45 yılında kullanılmıştır. Cicero, kültür terimini kök anlamıyla ilişkilendirerek, insanın ruhunun veya aklının bakımı, işlenmesi ve eğitilmesi anlamında bir şekillendirme süreci olarak tanımlamıştır. Ona göre, "cultura" terimi, insanın kendi yetenekleriyle, insan olarak gelişmesini ifade eder. Cicero'nun bu tanımı, günlük dilde toprağın ekilmesini ifade eden kültür kavramını, insanın çeşitli yetenekler ve felsefi düşünme yoluyla kazandığı bir zihin kültürü olarak yorumlar (Özlem, 2012; Elçi, 2023). Kültür teriminin ortaya çıkışıyla ilgili yaklaşımlar, bu kavramın temel olarak tarım ve çiftçilikle ilişkili olduğunu savunur. Dilbilimciler ise kültür sözcüğünün Latin dilinde sıkça toprak kültürü kapsamında yer alan "edere-cultura" kelimesinden meydana geldiğini öne sürerler (Mejuyev, 1987; Elçi, 2023).

Kültür teriminin asıl yaratıcısı olarak kabul edilen ünlü Alman filozof J.G. Herder, kültürü tarihsel bir perspektifle ele almakta ve onu bir topluluğun, ulusun ya

da halkın yaşam şekli olarak tanımlayarak betimleyici ve etnografik bir kültür kavramsallaştırması şeklinde önermektedir (Aydemir, 2017; Elçi, 2023).

Kültür, toplumları birbirinden ayırıştıran ve farklılaştıran bir kavram olarak da ele alınmaktadır. Toplumsal bilincin ortaya çıkmaya başladığı günden beri meydana gelen her topluma özgü bir düşünce tarzından bahsetmek mümkündür. Bu düşünce tarzı içinde toplumun sahip olduğu inançları, gelenek ve görenekleri yer almaktadır. Bireylerin gelişimiyle birlikte kültürel kimlikleri belirlenir. Kültür, bireylerde bir bağlılık duygusu oluşturarak herkesi ortak bir temelde bir araya getirir. Kültürün topluma sağladığı avantajlar arasında, herkesi ortak bir paydada birleştirerek toplumsal düzeni gerçekleştirmesi bulunmaktadır (Özkılıç, 2023).

Miras, bir neslin kendinden sonraki nesle aktardığı şey olarak ifade edilmektedir. bir ulusun mutfağının teknik bilgileri ve geçmişten günümüze aktarılan çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, sunumu ve özellikleri gastronomik mirasın önemli unsurları arasında yer alır. (Arslan, 2019).

Kültürel miras terimi ilk defa UNESCO tarafından gündeme getirilmiştir. İkinci Dünya Savaşı sonrasındaki yıkımlar ve kayıplar, kültürel mirasa yönelik bakış açısını temelden değiştirmiştir. Savaş sürecinde birçok bölge tahrip edilmiş ve insanlığı temsil eden yapılar tükenmiştir. Bu durum üzerine UNESCO ve Avrupa Konseyi, yeni çözüm yolları arayarak ortak kararlar almışlardır. 1954'te, "Silahlı bir çatışma durumunda kültür varlıklarının korunmasına" dair bir anlaşma imzalanmış, ardından 1956'da "Arkeolojik konularda gerçekleştirilen uluslararası kurallar ve tavsiyeler" adında başka bir anlaşma daha imza atılmıştır. 1972'de ise "Dünya kültürel ve doğal mirasın korunmasına dair" anlaşmasına imza atılarak, kültürel miras değerlerinin birer birer belirlenip UNESCO'ya bildirilmesi zorunlu hale getirilmiştir (Gümüş, 2020).

Kültürel miras, bir topluluğun geçmişten bugünüme kadar gelen maddi ve manevi kültürel değerlerini göstermekte olup, söz konusu toplumun kimliğini en etkili haliyle yansıtmaktadır. Kültürel miras kavramı içerisinde anılan herhangi bir şey - bir nesne, bir anıt veya bir ritüel -bir topluluğu ötekilerden ayıran özellikleri düşündürmelidir (Park, 2010; Kurgun ve Yumuk, 2013; Pelit ve Türkoğlu, 2019).

Kıbrıs'ın sekiz bin yıllık geçmişi, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarını barındırarak adanın kültürel kimliğinin şekillenmesine önemli katkılar sağlamıştır. Bu süreçte farklı dini ve kültürel uygulamalara sahip toplumlar arasındaki yapıcı etkileşimler, Kıbrıslıların kültürel zenginliğini ve çeşitliliğini pekiştirmiştir (UNESCO, 2020). Kültür ve turizm bakanlarının, somut olmayan kültürel miras kapsamında yer alan yöresel yemekleri ve kültürü tanıtmaları, ülkeyi ziyaret eden turistlere benzersiz deneyimler sunacak ve bu lezzetlerin hazırlanışı, pişirilişi ve sunumuyla doğrudan etkileşime geçmelerine olanak tanıyacaktır. Bu adımlar, yiyecek kültürünün korunmasına, yaşatılmasına ve sürdürülebilirliğine önemli katkı sağlayacak, böylece Kıbrıs mutfağı dünya çapında bir kültürel miras olarak tanınması mümkün olacaktır (Gökbulut ve Yeniasır, 2021).

2.1.1 Kültürel Miras Çeşitleri

Kültürel mirasın çeşitleri arasında, turistlerin bir bölgeye ilgilerini çeken en önemli faktör, seçilen bölgenin içerdiği kültürel değerlerdir. Bu değerler, modern hayatla ve geçmişle ilgili somut veya soyut yönlerde olabilir ve tarihi ile sanatsal amaçlarla insanlar tarafından oluşturulmuştur. Tarihi anıtlar, müzeler, mimari yapılar, folklorik unsurlar, efsaneler ve masallar gibi kültürel miras öğeleri, o bölgede yaşam süren insanların kültürlerini göstermektedir (Niemczyk, 2013; Balcı, 2023). Kültürel miras, genellikle somut olmayan ve somut olan kültürel miras olmak üzere iki ayrı kategoriye ayrılmaktadır (KTB, 2009; Balcı, 2023).

2.1.1.1 Somut Kültürel Miras

Can (2009) ifadesiyle somut kültürel miras, tarihi mekanlardan anıtlara ve insan elinden çıkan her tür yapı ve nesneye kadar geniş bir alanı kapsar. Bu eserler, gelecek kuşaklara iletmek için özenle korunur, saklanır ve önemsenir.

McKercher ve Du Cros (2002) ifadesiyle, somut kültürel miras; arkeolojik bölgeler, tarihi şehirler ve binalar, kültürel manzaralı yapılar, taşınabilir kültürel objeler ve kültürel varlıklar gibi çeşitli unsurları içeren maddi kültürel unsurların geniş bir alanını barındırır.

Tarih ncesi devirlere ve tarihi dönemlere ait kültür, bilim, güzel sanatlar ve dinle ilgili ya da tarihi devirlerde, hatta tarih öncesi dönemlerde sosyal hayata dair kültürel ve bilimsel açıdan benzersiz olan, dünya üzerindeki tüm taşınmaz ve taşınır varlıkların bütünü, somut kültürel varlıkları oluşturur (Sidekli ve Karaca, 2013).

Taşınmaz kültürel miras, kültürel manzaralar, mimari yapılar, kanallar, anıtlar, tarihi parklar, köprüler ve tarihî ile arkeolojik merkezler gibi örneklerle açıklanırken, resimler, antik paralar, heykeller, ss eşyaları ve takılar gibi taşınabilir kültürel miras örnekleriyle açıklanmaktadır. UNESCO'nun 1972'de hazırladığı Dünya Mirası Sözleşmesi'ne göre Somut Kültürel Miras kavramı, anıtların yanı sıra yapı grupları ve siteleri de içermektedir (Demirbulat ve Arkadaşları, 2015; Boztoprak, 2021).

Her toplumun kültürü ve kültürel değerleri büyük bir öneme sahiptir. Ancak, bu değerlerin sürdürülebilirliği, korunduğu ve etkili bir şekilde yönetildiği zaman mümkün olmaktadır. Bu kapsamda, tarihi yerlerin ve müzelerin korunması, bu kıymetli değerlerin devamlılığı açısından büyük bir öneme sahiptir (Demirbulat ve arkadaşları, 2015; Boztoprak, 2021).

2.1.1.2 Somut Olmayan Kültürel Miras

UNESCO tarafından 2003 yılında 32.si düzenlenmiş olan Genel Konferansı 2003 yılının Ekim ayının 17. Gününde gerçekleştirilmiştir. Genel Kurulda ilk defa tanıtılan Somut Olmayan Kültürel Miras kavramı ve buna bağlı olarak kabul edilmiştir. Albert'e (2006) göre Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi, 1972'de UNESCO Dünya Mirası Sözleşmesi'nin başarıyla yakından ilişkilidir. Dünya Mirası kavramının, özellikle anıtlar ve tarihi alanlar gibi taşınmaz nesnelerin korunmasıyla sınırlanmasının, diğer kültürel nesneler ve uygulama biçimlerinin eşit bir şekilde korunma gereksinimini açığa çıkardığın belirtilmektedir (Albert, 2006; Kolukısa, 2023).

Oğuz (2013) tarafından belirtildiği üzere, UNESCO' nun bu terimi kullanma tercihi, 1972 yılında kabul edilmiş olan Doğal ve Kültürel Mirasın Korunmasına yönelik Sözleşmesi'nde tanımlanan kültürel miras olarak tanımlanan ve tümüyle somut oluşunun yönlendirici nitelikte olmasından kaynaklanarak aynı zamanda, 2003 tarihinde kabul edilmiş olan Somut Olmayan (Intangible) Kültürel Mirasların Korunması Sözleşmesi'nin oluşturulmasında ve isminin seçilmesinde de rol oynamıştır. 1972 Sözleşmesi'nin kabulünden sonra, UNESCO belgelerinde günümüzdeki adıyla somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) unsurları için folklor, materyalsiz miras, manevi miras, geleneksel ve popüler kültür, maneviyat içeren, maddi olmayan miras, somut olmayan gibi terimler sıralanmıştır. Fakat, UNESCO içinde 2002-2003 senelerinde yapılan uzmanlar toplantıları kapsamında korunması gereken alanları en iyi ifade eden kavramın somut olmayan (Intangible) kültürel miras olarak ifade edilmesi kanısına varılmıştır (Oğuz, 2013; Kolukısa, 2023).

Bu miras, nesilden nesle aktarılarak toplumların, tarihi geçmişleri ve doğa ile olan etkileşimlerine göre devamlı olarak yenilenir. Bu süreç, topluluklara kimlik ve

süreklilik hissi kazandırır ve böylece kültürel zenginliği ve insan üretkenliğine olan saygıyı destekler (Özsoy, 2019).

1970 yılından bu yana UNESCO Türkiye Milli Komisyonu (UTMK) ve Kültür Turizm Bakanlığı, somut olmayan kültürel mirasın korunması gerektiğini vurgulamak için çaba sarf etmiş ve bu amaçla üniversiteler dahil tüm kuruluşlar elbirliğiyle çalışmıştır. Türkiye'de SOKÜM ile ilgili işlemleri yönlendirmek için UTMK danışmanlığı ve Kültür Turizm Bakanlığı işbirliğiyle gerçekleştirilmektedir (Atasoy, 2019; Gümüş, 2020). Somut olmayan kültürel miras, çeşitli alanlarda kendini gösterir. Bu alanlar şunlardır:

- Sözlü adetler ve anlatılar: Destanlar, halk öyküleri, efsaneler, atasözleri, Fıkralar ve masallar gibi ifadeler.
- Gösteri sanatları: Hacivat-Karagöz, kukla, meddah, halk tiyatroları gibi performans sanatları.
- Toplumsal davranışlar adetler, şenlik ve ritüeller: Nevruz, düğün, nişan, doğum, gibi toplumsal törenler ile ritüeller.
- Doğayı ve evreni konu alan bilgi ve pratikler: Gelenek haline gelmiş olan yemekler, halk sağlığı hekimliği, halk meteorolojisi ve halk takvimi, gibi doğa ve evrenle ilgili bilgiler.
- El işleri (sanatları) geleneği: Dokumacılık, telkârî, bakırcılık, nazar boncuğu, halk mimarisi gibi el sanatlarına dayalı gelenekler (Aydın, 2022).

Aydın ve Ünüvar'ın 2020 yılında yapmış olduğu çalışmada somut olmayan kültürel mirasın, günümüzde büyük bir ilgi gören kültür ve gastronomi turizmi gibi turistik faaliyetlerde oldukça yoğun olarak kullanıldığını belirtmiştir. Böylece insanları belirli bölgeleri tekrar tekrar ziyaret etmeye yönlendiren, bölge sakinlerine ekonomik kazanç sağlayan ve kırsal alanlarda yaşayanlara istihdam olanağı sunan

kültürel değerlerin öncüsü olduğuna da ifadelerinde yer vermiştir. Bu ifadeden yola çıkarak gastronomi ve mutfak kültürlerinin somut olmayan kültürel miras kapsamındaki öneminden bahsedebiliriz.

Somit olmayan kültürel mirasa ait değerleri belgelemek ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunmak amacıyla ulusal ve uluslararası düzeyde farkındalık yaratmak son derece kritik bir öneme sahiptir (Pelit ve Türkoğlu, 2019).

2.2 Sürdürülebilirlik ve Yöresel Yemekler

2.2.1 Sürdürülebilirlik Tanım

Sanayi devriminin hemen ardından dünya genelinde artış gösteren kaynak israfı ve dikkatsiz tüketim, ekolojik, toplumsal ve kültürel dokunun hasar görmesine yol açarak sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkışına sebebiyet vermiştir. Küreselleşme, üretim, tüketim, endüstrileşme ve teknolojik ilerlemelerdeki artışlar, nüfusun artışıyla birlikte ekosistem üzerinde olumsuz bir etkiye yol açmıştır. Ayrıca, üretim sürecinde büyük miktarda su kaynağının kullanılması, kimyasal maddelerin yoğun bir şekilde kullanılması, büyük miktarda atık birikimi ve bu atıkların bilinçsiz şekilde çevreye salınması gibi faktörler, çevre ve canlı varlıklara hasar vererek yaşamımızı devam ettirmekte olduğumuz dünyanın sürdürülebilirliğine zarar vermektedir (Çekal ve Doğan, 2021).

Ekonomik ve sosyal kalkınmayı beraberinde getiren sürdürülebilirlik, aynı zamanda çevrenin korunmasına odaklanan unsurları içermektedir (Kuşat, 2012; Hazar, 2023). Çevresel boyut, biyolojik ve fiziksel sistemlerin yani ekosistemlerin dengede olmasını ve çeşitli koşullara uyum sağlamasını tanımlamaktadır. Böylelikle dünyaya hasar veren çevre kirliliklerinin azalmasını sağlamaktadır. Ekonomik boyutlar, çevresel boyutlar ve sosyal boyutlar, aynı zamanda gelir dağılım dengesi, işsizliğin ve

yoksulluk problemlerinin azaltılmasını, sahip olunan doğal kaynaklarımızın adil kullanımını içermektedir (Gürlük, 2010; Hazar, 2023).

Benzer ve geniş kapsamlı bir şekilde sürdürülebilirlik terimi, toplumların tüm sosyal, kültürel, bilimsel ve doğal kaynaklarını verimli bir şekilde kullanmayı içeren bir süreçtir ve bu kaynakları koruma ve gelecek nesillere aktarma temeline dayanmaktadır (Öztürk ve Akoglu, 2020).

Sürdürülebilirlik kavramı, Usta'nın 2020 yılında yapmış olduğu tez çalışmasında; toplumların mevcut kaynakları kullanırken gelecek nesillerin de bu kaynaklardan faydalanabileceği bir şekilde koruma prensibini benimseyerek, insanların yaşam kalitesini artırmayı hedefleyen bir ilkedir şeklinde tanımlamıştır.

2.2.1.1 Sürdürülebilirliğin Ortaya Çıkışı, Hedef ve Amaçları

Sürdürülebilirlik 1970'lerde, bireylerin çevresel konulara ilişkin farkındalık kazanmaya başlamasıyla ortaya çıkan bir önemli kavram olmasına (Hayta, 2009; Erol ve Tayfun, 2022) karşın, geçmişi birkaç yüz yıl önceye dayanan sürdürülebilirlik kavramı 1712 yılında Alman ormancı Hans Carl von Carlowitz tarafından yazılan metinde ortaya çıkmıştır. Carlowitz, ormanların uzun vadeli yönetimi hakkında bilgi verirken temel prensibin, ormanın ürettiğinden daha fazlasını tüketmemek olduğuna dikkat çekmiştir (Akdoğan, 2023). Bununla birlikte, sürdürülebilirlik kavramı, 1960'lı yılların sonu ve 1970'li yılların başlarında başlayan çağdaş çevre hareketi doğmuş, bu hareketle birlikte çevreciler, büyümenin sınırlarını ve meydana gelen çevre sorunlarının kalkınma sorunlarına olan etkisini ve aralarında oluşabilecek olan bağlantıların çözümü için istekli çabalarının sonucu olarak ortaya çıkmış terimdir (Scoones, 2007).

Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu'nun 1987 tarihine ait Brundtland Raporu'na göre, sürdürülebilirlik terimi "bugünün ihtiyaçlarını karşılama, gelecek

nesillerin ihtiyaçlarını karşılayabilecek yetenekleri zedeleden" olarak tanımlanmıştır (Kloppenburger et al., 2000; Lehtinen, 2012; Alkan, 2015; Doğan ve Yağmur, 2017; Öztürk ve Akoglu, 2020).

2012 senesinde, Güney Amerika'da yer alan Brezilya ülkesinde bulunan Rio de Janeiro şehrinde yapılan Birleşmiş Milletlerde yapılmış olan bir konferansta (Sürdürülebilir Kalkınma) Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları geliştirilerek insanlığın karşılaştığı çevresel sorunlar, politik ve ekonomik sorunlar ile ilgili birçok küresel hedef geliştirilmiştir. 2015 yılında, Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, Dünya Liderleri, Devlet Başkanları, Üst düzey Birleşmiş Milletler temsilcileri, sivil toplum birleşerek Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerini onaylamıştır. Bu hedefler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarını ifade etmektedir (Dikmen, 2023). Toplantı, UNESCO'nun etkin katılımıyla gerçekleşmiş ve "İnsanlar tarafından insanlar için" bir farkındalık oluşturulması gözetilmiştir. Toplantıda, 2030'a kadar gerçekleştirilmesi zorunlu olan 17 küresel hedefle ilgili bir uzlaşma elde edilmiştir. Bu hedefler arasında şiddetli yoksulluğun son buldurulması, adaletsizlik ve adaletsizliğe karşı duruş sergilenmesi, iklim değişikliğinin önüne geçilmesi vb. ana konular bulunmaktadır. Bunun yanı sıra, öncelikli amaçlar arasında açlığı önleme, gıda güvenliğini sağlama, beslenme olanaklarını geliştirme ve sürdürülebilir tarımı destekleme yer almaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı, teknolojik gelişme, ekonomik büyüme gibi faktörlerin neden olduğu çevre sorunlarını önlemeyi amaçlayan bir yaklaşımdır. Bu kavram insan ihtiyaçlarının karşılanması için yapılan çalışmaların sürdürülmesini ve gelecek kuşaklara kaynakların devredilmesini sağlamayı hedefleyerek günümüzde daha da önem kazanmaktadır (ekal ve Doğan, 2021).

2.2.2 Sürdürülebilir Tarım

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, nüfusunun artması ile birlikte tarım sektöründe, tarım ürünlerine olan gereksinim hızla artış göstermiştir. Artan gereksinim, tarım sektöründe yüksek teknolojinin, kimyasal gübre ve ilaç uygulamalarının kullanımında önemli düzeyde artışa neden olmuştur. Yüksek teknolojinin, kimyasal gübre ve ilaç uygulamaları verimliliği artırmasının yanında, çiftçilerin ve tüketicilerin sağlık sorunları başta olmak üzere, doğal çevre sorunları ve sosyo-ekonomik sorunlara neden olmaktadır. Modern tarımda meydana gelen bu sorunlar, doğal çevrenin korunması, çiftçilerin ve tüketicilerin sağlıklarının korunmasını sağlayan sürdürülebilir tarım tekniklerinin kullanılmasının önemini ve zorunluluğunu ortaya koymuştur (Tunçer, 2022).

Sürdürülebilir tarım, tarım ürünlerinin üretim aşamalarında kullanılan kimyasal gübre ve ilaçların kontrol edildiği, doğal çevreye zarar vermeyen, çiftçi ve tüketici sağlığını koruyan bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir tarım üretimi çevresel, sosyal ve ekonomik faktörleri aynı dengede eşit tutarak, tarımda verimliliği korurken diğer yandan da çevreye verilen zararı azalmaktadır (Eryılmaz ve arkadaşları, 2019).

Yerel gıdaların üretimi ve tüketimi, tarımsal faaliyetlere destek sağlayarak, yeni iş fırsatlarının ortaya çıkmasına olanak vermekte, girişimcilik ruhunu canlandırmakta, destinasyonun markalaşmasını artırmakta bunun yanı sıra toplumun gıda kültürüne duyduğu bağlılığını güçlendirmektedir (Süzer ve Doğdubay, 2022; Rand, Heaht ve Alberts, 2003; Chang, Kivela ve Mak, 2011).

Disiplinler arası bir bilim dalı olan Gastronomi tarım ve ekoloji ile yakından ilişkilidir. Gastronomi Bilimi, çiftçinin (üretici), tarım ürünlerini (gıda), tüketiciye ulaştıran en önemli yapı taşıdır. Bu nedenle Gastronomi Biliminin sürdürülebilirliği

için sürdürülebilir tarım uygulamalarının önemi ve zorunluluğu ortaya çıkmıştır (Gün ve Kılıç, 2022).

2.2.3 Sürdürülebilir Gıda

Sürdürülebilir gıda, yetiştirme, işleme, dağıtma ve tüketme aşamalarını içeren bir yaklaşımdır ve gıda sistemlerinde sürdürülebilir kalkınma yaklaşımıyla aynı yönde ilerler. Bu anlayış, insan sağlığı için şart olan gıdanın üretimi ve tüketimi dünyadaki doğal kaynaklar üzerindeki etkisini önceliklendirmeye bağlı olmaktadır (Atay Haspolat, 2015; ztrk ve Akoglu, 2020).

Sürdürülebilir gıda insan sağlığına yararlı, üretimi yapılırken çevreyi kirletmeyen, geri dönüşüme uygun ambalajlar kullanılan, üretiminden servisine kadar olan süreçte görev alan çalışanların emeklerinin adil şekilde aldığı sistem olarak tanımlanmaktadır (Grlr ve Nart, 2019; nal, 2023). zkaya ve arkadaşları (2013), sürdürülebilir yiyeceklerin tanımını, gelecek nesillerin beslenme alışkanlıkları içinde eko-sistem ve tarımın uzun vadeli devamlılığını sağlamak olarak ortaya koymaktadır olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda, çekirdek elementlerin yerel yiyecek üretimindeki devamlılığının korunmasının yanı sıra, halkın geleneksel mutfak kültürlerine dair bilgilerin aktarılması ve genç nesillere geleneksel damak tadının öğretilmesi, mevcut mutfak kültürünün sürdürülmesinde kilit bir rol oynar (Usta, 2020).

2.2.4 Sürdürülebilir Turizm

Sürdürülebilir turizm, turizm kaynakları olan yerel ve bölgesel çekiciliklerin gözetilip iyileştirilerek sürdürülebilirliğinin sağlanması ve devamlılığının oluşturulması olarak tanımlanabilmektedir. Sektörün temel verileri olan yapay ve doğal çevreyi ile insan kaynaklarını olumsuz etkilemeden turist yoğunluğunu ve turistik ürünlerin kalite standartlarını arttırmayı amaçlar. Sürdürülebilir turizmin temel

amacı, turizm kaynaklarının (tarihi, doğal, sosyal, kültürel ve estetik değerlerin) korunarak ve geliştirilmesi ve çekiciliklerinin devamlılığının sağlanabilmesidir (Avcıkurt, 2003; Şahanlık 2023).

Turizm sektörünün yüksek seviyede ekonomik çığa yoğunlaşması, geçen belirli bir süreçte doğal, kültürel ve ekonomik kaynakların hasara uğramasına sebep olmuştur. Sürdürülebilir turizm kavramını benimsemek kaynakların doğru kullanılması ve gelecek kuşaklara bu kaynakların aktarılabilmesi için büyük önem taşımaktadır. Sürdürülebilir turizm aracılığıyla hem var olan gereksinimler karşılanabilmekte hem de bizlerden sonraki kuşakların da hakları güvence altına alınmaktadır (Süzer ve Doğdubay, 2022).

Sürdürülebilir turizm, bölgedeki toplumu ve bölgeyi merkeze alan bir yaklaşım benimsemektedir. Turizm ancak turistik alanlar var olduğu süreci gerçekleştirebilen bir eylemdir. Turistik alanlarda varlığını sürdüren yerel halkın sürdürülebilir turizm açısından büyük bir değer taşımaktadır. Yerel halkın destekte bulunmadığı durumlarda turizm politika ve planlarında aksaklıkların yaşanması söz konusudur (İnanır, 2019; Tokmak, 2023). Yerel halkın desteklenmesi konusundaki yönergelerin doğrudan belirlenmesinin olanağı olmayabilir. Burada anlatılmak istenen, sürdürülebilir turizm bağlamında yerel toplumun öncelikle odak noktasına alınması gerekliliğidir. Kaynakların yerelden temin edilmesi, öncelikle yerel ekonomilerin desteklenmesi, yerel kültürün korunması ve turizmden elde edilen gelirin öncelikle yerel toplumun insanlarına yönlendirilmesi anlamına gelir. Ayrıca, turizmin gelişiminde niteliğin nicelikten daha önemli olduğu vurgulanmaktadır. Hızlı ve agresif turizm gelişimi, sürdürülebilirliğin önündeki en büyük engel olabilir. Kitlesel turizm, en son tercih edilmesi gereken bir seçenek olarak belirlenmeli ve planlamalarda bölgesel taşıma kapasitesi göz önünde bulundurularak hedefler belirlenmelidir (Tokmak, 2023).

2.2.5 Sürdürülebilir Gastronomi

Sürdürülebilir gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlık aşamasından sunum aşamasına kadar her aşamada doğal kaynakların boşa harcanmadığını ifade eden bir terimdir (Richardson ve Fernqvist, 2022; Arslan ve Ark, 2023). Gelecekte çevreye veya sağlığa zarar vermeyecek yöntemler kullanarak yiyecek üretiminin devamlılığına odaklanır. Diğer yandan, sürdürülebilir gastronomi aynı zamanda geleneksel gastronomik mirası koruma, gelecek nesillere aktarma ve yerel gastronomik ürünleri göz önüne çıkarmaya dikkat çeker (Yıkılmış ve ark, 2022; Arslan ve Ark, 2023). Daha ayrıntılı bir şekilde, sürdürülebilir gastronomi, insanların zihinlerine ve beslenmelerine birlikte hitap eden çevresel sorumluluk bilincinde yiyecek üretimini içerir. Sürdürülebilir gastronominin teorik olarak ekonomik, kültürel, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğe de potansiyel olarak katkıda bulunduğu ifade edilebilir. (Scarpato, 2002; Arslan ve ark, 2023). En başta yerel üretimin önemini ne kadar önemli olduğuna vurgu yapan ve geleneksel mutfak kültürünün devamlılığının güvence altına alınmasına dikkat gösteren bu kavram sürdürülebilirlikte anahtar unsurlardan birisidir (Ayyıldız, 2018; Ünal, 2023). Gıda ve gastronomi kavramları bölgelerin sürdürülebilir kalkınması açısından giderek önem kazanmış ve belirleyici unsurlar olarak daha fazla tanınmaya başlamıştır (Rinaldi, 2017, Ercik ve arkadaşları, 2023).

2.2.6 Yöresel (Yerel) Gıda

Yöresel (yerel) gıda kavramı, literatürde farklı yaklaşımlarla tanımlanmaktadır. Bazı görüşlere göre bölgede yetişme şartıyla ve yerel üreticilerden satın alabilme yeteneği olarak tanımlarken, aynı zamanda üretim yeri ile tüketim yeri arasındaki mesafenin sınırlandırılması veya bölgenin yerel kültürünü belirtmesi olarak da tanımlanmaktadır (Çanakçı, 2021). Yöresel (yerel) gıdalar, yerel olarak üretilmiş

ve bölgesel düzeyde markalaşmış, bununla birlikte yerel veya bölgesel kimliğe sahip ürünler olarak tanımlanır (Nummedal ve Hall, 2006; Kim vd., 2009; Yılmaz ve Ayaz, 2023).

Yöresel (yerel) yiyecek-içeceklerin benzersizliği ve orijinalliği, üretim ve satış süreçlerinde onların birçok çekici özelliğini barındırır. Bu özellikler şu şekilde özetlenebilir (Çam ve Gılgınoğlu, 2021; Çavuşoğlu, 2023):

- Tarihsel bir derinlik taşıyan üretim hikayesi,
- Belirli bir yaşam tarzına kök salması,
- Bölgenin geleneklerini ve adetlerini yansıtmaması,
- Yapım aşamalarında genellikle yerel malzemelerin kullanılması,
- Üretim ve sunumunda kültürel gastronomik bilgi ve beceriye ihtiyaç duyulması.

Bulundukları ve yetiştikleri bölgenin özelliklerini barındıran yöresel (yerel) gıdalar, o bölgenin kimliğine ve bilinirliğine katkı sağlamaktadır. Bölgenin adıyla anılan ya da söylenildiği zaman bölgeyi hatırlatan tüm yerel ürünler, bölgenin gastronomi kimliğini yansıtmaktadır. Yöresel (yerel) ürünler, bölgenin coğrafi yapısını, içinde bulunduğu toplum yapısını, toplumun etnik kökeni ve ekonomik koşullarını kapsamaktadır. Bölgenin öteki bölgelerden fark edilerek rekabet içinde olmasını, yerel ürünleriyle öne çıkmasını, bölgenin turizm ağının gelişmesini ve bölge ekonomisine faydada bulunmasını, bölgenin özgünlüğünü koruyarak bizden sonraki nesillere aktarılmasına olanak sağlayan gastronomi kimliği, bölgeler arası rekabeti artırarak bölgenin bilinmesine ve turizmine de katkıda bulunmaktadır. Bölge adına alınan coğrafi işaretli ürünler, bölgenin yöresel (yerel) ürünlerinin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır (Kara, 2023).

2.2.6.1 Yöresel Yiyeceklerin Somut Olmayan (Intangible) Kültürel Miras

Olarak Önemi

Somut Olmayan (Intangible) Kültürel Miras Sözleşmesi kapsamında yer alan doğa ve evrenle ilişkili bilgi ve uygulamalar kapsamında değerlendirilen yöresel yiyecekler, bir lokasyonun ve toplumun zengin yemek kültürünü temsil eden kilit unsurlardır. Bu tür yiyecekler, lezzet bir sunmanın yanı sıra, aynı zamanda yapımında kullanılan malzemeler, geleneksel yöntemler ve bu süreçte ortaya çıkan toplumsal ilişkiler aracılığıyla yerel kültürün canlı bir yansıma olarak karşımıza çıkmaktadır. Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar bağlamında incelenen yöresel yiyecekler, bölgeye özgü yemek kültürünü ifade etmekte, yapım sürecinde ortaya çıkan sosyo-kültürel hareketlilik vasıtasıyla toplumsal ilişkileri canlı tutmakta ve kültürel aktarımın gerçekleştirilmesinde belirgin bir etkiye sahiptir (Kazan ve arkadaşları, 2022).

Geniş bir alanı tutan ve toplum yaşamının somut ve somut olmayan kültür alanlarını net olarak ortaya koyan yöresel yiyecekler, sadece lezzet ve sunumlarıyla değil, aynı zamanda içerikleri, üretim süreçleri ve sunumlarıyla birlikte toplumun kültürel kodlarıyla şekillenir. Bu ürünlerin yapımındaki zorluk veya kolaylık, içeriklerinin sadeliği veya yoğunluğu gibi unsurların ötesinde, geleneksel olarak aktarılan ürünler, geçmişin şartlarına bağlı olarak evrim geçirmiştir. Yıllar boyunca varlığını sürdüren bu ürünler, toplumun kimliğine damgasını vurmuş ve bir parçası olmuştur. Ancak, değişen yaşam koşulları, insanların talepleri ve tutumları, kültürel etkileşimler, beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürünü değiştirmiştir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Hızlı şehirleşme, özel mülkiyet alanlarının daralması ve hızlı yiyecek tüketiminin artması gibi etkenlerle birlikte yöresel yiyeceklerin popülerliği azalmış, geleneksel faaliyetlerin ve yemek kültürünün unutulmaya başladığı bir döneme

girilmiştir. Bu durum, toplumların yemek kültüründeki çeşitliliğin azalmasına ve küresel bir yemek kültürüne doğru bir evrimin endişesini doğurmuştur. Kültürel zenginliklerin korunması ve yaşatılması adına yöresel yiyeceklerin toplum içindeki rolüne odaklanmak önemlidir. Yemeklerin, bireyler arasında olduğu gibi toplumlar arasında da kültürel bir bağ oluşturduğu unutulmamalıdır. Bu sebeple, toplum kültürünün içinde bulunan ve ait olduğu toplumun geçmiş ve güncel tarihini yansıtan yöresel yiyecekler, somut olmayan kültürel miras unsuru olarak büyük bir öneme sahiptir (Soybalı ve arkadaşları, 2022).

2.2.6.2 Yöresel Yiyeceklerin Somut Olmayan (Intangible) Kültürel Miras Olarak Sürdürülebilirliği

Somut olmayan (Intangible) kültürel miras kaynakları içerisinde yer alarak karşımıza çıkan yöresel yemekler, küreselleşmenin etkisiyle tükenmeye başlamış ve sürdürülebilirliği tehlike altına girmiştir. Bu durum kültürel değerlerin ve dolayısıyla yiyecek içecek kültürünün korunması şartını açığa çıkarmıştır. Kültürel miras bir destinasyonun sahip olduğu önemli turizm ürünleri arasında yer almaktadır ve sürdürülebilirlik kavramı ile yakın anlamlar barındırıp, birlikte planlandığında başarılı sonuçlara ulaşılacağı görülmektedir (Arslan, 2019).

İnsanların yemek yeme alışkanlıklarının, kültürel ve toplumsal ortamlarla doğrudan ilişkisi olduğu açıktır. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi ve hazırlanması tamamen kültürün öğeleri içeriğinde yer alan gelenekler, inançlar, tabular ve dinle iç içedir. Bu bakımdan, yöresel yiyeceklerin tamamen somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olduğunu ifade etmek mümkündür (Tezcan, 2000; Sökmen, 2012; Çapar ve Yenipınar, 2016).

Li ve Hunter'ın (2015) çalışmasında, kültür turizminin turizm sezonunu 12 aya yayarak yeni iş olanakları oluşturduğunu ve destinasyonun uluslararası düzeyde

tanınırlığını arttığını ortaya koymuş, aynı zamanda ekonomik katkısıyla diğer turizm türlerine kıyasla daha fazla öne çıktığını vurgulamıştır. Yüksek kültürel ve ekonomik bilince sahip tüketicilerin, doğa, gelecek ve sürdürülebilirlik konularına özen gösterdikleri kadar, aynı zamanda yöresel yiyecekler için büyük ilgi duydukları anlaşılmıştır (Lillywhite ve Simonsen, 2014; Arslan, 2019). Kültürel mirasın somut olması ya da olmaması fark etmeksizin kültürel mirasın korunma amacı, mevcut değerlerin zarar görmeden gelecek kuşaklara aktarılabilme yeteneğine dayanır. Bu durum, kesinlikle sürdürülebilirlik kavramını gündeme getirir (Ağcakaya ve Can, 2019).

Yöresel yemeklerin turizm sektöründe var edilmesi, bu yemeklerin devamlılığını sağlamakta ve aynı zamanda kültürün bir yansıması olarak kabul edilmesiyle, kültürlerin de sürdürülebilir bir şekilde devam etmesine imkan sağlamaktadır. Bu bakış açısına göre, turizm aslında kültürel değerleri korumak ve sürdürülebilirliğini sağlamak için etkili bir araç olarak karşımıza çıkmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

2.2.7 Yöresel (Yerel) Yemek

Kang ve Rajagopal (2014), yöresel yiyecek ve içecek teriminin, ürünlerin üretildiği yerin yöre, bölge veya il sınırları içinde olması durumunu ifade ettiğini söylerken, Kim, Eves ve Scarles (2009), ise yöresel (yerel) yiyecek ve içeceklerin sadece belli bir yerde üretilip ve yetiştirilen ürünler olmadığını, malzemelerin belirli kısmının veya hepsinin diğer bölgelerden temin edilmesiyle oluşturulan ve bir bölgeye ait olarak adlandırılan yiyecek ve içecekler olduğunu söylemektedirler (Şahin, 2023). Yöresel (yerel) yemekler için kısaca bir tanım yapmak gerekirse, bir ülkenin, bir şehrin ya da bir bölgenin kendine özgü mutfak kültürünü yansıtan yöresel ürünleri, o bölgeye özgü pişirme teknikleriyle hazırlayarak ortaya konmasıdır denilebilir (Özler, 2022).

Genellikle kırsal alanlarda ya da şehir merkezlerinde geleneğe dönüşmüş, özellikle özel günlerde daha fazla tercih gören, genellikle belirli bir olay neticesinde kültüre kök salmış ve toplum içinde diğer yemeklere kıyasla daha üstün tutulan yemeklerdir (Hatipoğlu ve arkadaşları, 2012). Yöresel (yerel) yemekler, toplumların özel günlerinde mutlaka tercih edilen ve bu özel günlerde yapılmadığında toplum tarafından olumsuz tepki oluşturulacak hissini yaratan yemekler olarak kendine yer bulur (Mızrak, 2018).

Toplumun yaşam tarzını yansıtmaya özelliğine sahip olan yöresel (yerel) yemek kültürü, turistik destinasyonların bir parçası olmasını yanı sıra turizmde de önemli bir pazarlama aracı olarak öne çıkmaktadır (Fox, 2007; Savsa, 2023). Ayrıca yerel ekonomi için etkili bir kalkınma unsuru olarak değerlendirilmektedir (Savs, 2023).

Yapılan araştırmalar ve genel tanımlar neticesinde, temel gereksinim duyduğumuz yeme içme eylemi sadece temel gereksinim olarak kalmamış bunun ötesine geçerek tarihsel süreçte çeşitli çevresel ve kültürel etkenlerden etkilenecek toplumların zengin ve çeşitli bir yemek kültürü oluşturmaya fayda sağlamıştır. Çeşitli sunumlar, teknikler ve yerel ürünlerle yapılan yemekler, aynı zamanda yemek kültürünün bir unsuru olarak yöresel yemekleri oluşturmaktadır (Çelebi, 2022).

2.2.8. Yöresel Mutfak Kavramı

Yöresel mutfak, beslenme kültürü bağlamında, insan kümelerini bir araya getiren önemli etmenlerden biri olarak karşımıza çıkar. Toplumu oluşturan bireylerin yaşamsal ihtiyaçlarını özgün bir biçimde karşılamalarına olanak tanıyan bu kültür, yöresel mutfak kavramının ortaya çıkmasına ve anlam yüklenmesine zemin hazırlar. Bir milletin ruhunu ve geçmiş yaşam izlerini yansıtan bu mutfak kültürünü değerlendirebilmek için, o mutfağı şekillendiren temel unsurları göz önünde bulundurmak gerekir (Kurt, 2020). Bir ülkede, bir toplulukta veya bir yörede mutfak

ve yemek kültürünü anlamak ve öğrenmek için, o topluluğun tarihine, yeme alışkanlıklarına, yiyeceğin hazırlanma ve pişirme yöntemlerine, inançlarına ve toprakla ilişkili tarım faaliyetlerine dair bilgi edinmek önemlidir (Yılmaz ve Akman, 2018).

Yöresel yiyeceklerin tümü yöresel mutfak kavramını ortaya çıkarmaktadır. Yöresel mutfaklar, bir bölgedeki somut olmayan mirasın temsilcisi olarak öne çıkar ve bölgeye gelen ziyaretçilere, bu mutfakların lezzetlerini tattıklarında tam anlamıyla otantik bir deneyim yaşatırlar (Okumuş ve ark, 2007; Teyin, 2020). Yöresel mutfak kültürünün, seyahatle ilişkilendirilmiş örneklerini yazıtlarda ve seyahatnamelerde görebilmekteyiz. Farklı kültürleri bir araya getiren, yakınlaştıran ve birbirleriyle daha yakından etkileşim kurmalarını sağlayan turizm çeşitleri arasında turistlerin ziyarette bulundukları yöresel mutfakların etkin bir rolü vardır. Yöresel mutfağın kültürel zenginlikleri, seyahat edecekleri destinasyonu seçerken turistlerin önem verdiği faktörlerden biridir. Turistlerin hedefledikleri yerlere dair beklentileri, sadece yeni coğrafyaları keşfetmekle sınırlı kalmaz; aynı zamanda farklı yöresel mutfak kültürlerini tanımak, yeni lezzetleri tecrübe etmeyi ve kültürel anlamda kendilerini daha da geliştirmek arzularını içerir (Narin ve İnanöz, 2016; Savsa, 2023). Yöresel mutfağı halihazırdaki turizm paketlerine, ilgili turizm politikalarına veya destinasyon yönetim örgütlerine ilave etmek, bir destinasyonunun imajını güçlendirebilir, turistlerin seyahat tecrübelerini zenginleştirebilir ve turist harcamalarına teşvikte bulunabilir (Aydemir, 2023).

2.3 Gastronomi ve Turizm

2.3.1 Gastronomi Kavramı

Gastronomi kelimesi etimolojik olarak incelendiği zaman Yunanca'da mide kavramına eşdeğer olan (gastro) ve kural, yasa anlamına eşdeğer gelen (nomos)

sözcüklerinden türetilerek oluşturulmuştur. Yeme ve içme kuralları olarak nitelendirilen gastronomi, yiyecek ve içecekten keyif duymak şeklinde tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Bireylerin yiyecek ve içecekleri yalnızca yaşamını sürdürebilmesi için tüketmesi gastronomiyi anlatamaz (Sezen, 2018). Bir bölgenin sağladığı coğrafi imkanlar neticesinde o bölgede yetişen ve o yemeğin içeriğinde kullanılan meyve, sebze, baharat ve yemek yapılırken kullanılan pişirme yöntem yöntemleriyle ortaya konulan yemeğin o kültüre özgü olması yemeğin sadece fizyolojik gereksinim değil, kültürel bir simgeye sahip olduğunun kanıtıdır (Gürses, 2021).

Gastronomi bireylerin sosyalleşmesinde, duygusal ve duygusal durumlarında etkin bir rol üstlenir. Ayrıca, farklı kültürleri deneyimleme sürecinde önemli bir rolü vardır (Akgöl, 2012). İnsan topluluklarının kültür, yeme-içme alışkanlıkları ve gelenek ve göreneklerini inceleyen sosyal bilim dalı olan gastronomi, yemeğin hijyen ve sanitasyon kuralları içerisinde göz ve damak zevkine hitap edecek bir düzenle hazırlanması ve sunulması olarak da adlandırılan bir yemek sanatıdır (Dilsiz, 2010; Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomiyi tek bir şekilde tanımlayabilmek oldukça zordur. Ancak bütün tanımların ortak niteliklerine bakıldığında; gastronomiyi, “temeli belirli kültürlerden oluşan, yemek için kullanılan üründen, yemeğin hazırlığı, pişirilmesi, hijyen sanitasyonu, sunumuna kadar olan her şey ve yeme-içme deneyimi ile alakalı olan sanat ve sosyal bilim dalı” olarak tanımlamak mümkündür (Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronominin belirgin sınırları olmaması ve diğer alanlarla olan ilişkisi göz önünde bulundurulduğunda, hem hizmeti sağlayanlara hem de tüketicilere yeni, farklı ve unutulmaz deneyimler sunan sosyal bir alan olduğunu söylemek mümkündür (Çaycı, 2019; Kanik, 2022).

2.3.1.1 Gastronominin Amacı ve İlişkili Olduğu Bilimler Kapsamı

Gastronomi, fen bilimleri (fizik, kimya, biyoloji gibi) ile sosyal bilimler (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletme, yönetim, pazarlama gibi) arasında derin ilişkiler bulundurarak bu alanlardan yararlanan sosyal bilim dalıdır. Bu özellikleri sayesinde, ilişkili olduğu bilim dallarının yanı sıra konaklama işletmelerinden, bağımsız restoranlara kadar geniş bir alanda varlık göstermektedir (Özdemir ve Altınır, 2019). Gün geçtikçe gelişen ve bünyesinde çeşitli alanları içerdiği görülen gastronomi, disiplinlerarası bir bilim dalı olma yolunda ilerlemektedir. Öncelikli olarak “turizm, eğitim, işletme, ekonomi, coğrafya ve hukuk vb” çeşitli alanlarla bağlantılı olan gastronomi; ayrıca fen ve sağlık bilimleri alanında da, “mühendislikten besin hijyeni ve teknolojilerine, beslenme ve diyetetik” alanlarına kadar uzanan geniş bir alanda ortak çalışma alanlarını barındırmasıyla disiplinlerarası niteliğini güçlendirmektedir (Aycı, 2022)

Gastronominin amacı yalnızca “yemek yapmak” olamaz. Beslenme için en iyi fırsatı sağlamak, insan sağlığını korumak, yaşamdan ve yemekten zevk almayı mümkün hale getirmek; aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin temiz, hijyenik koşullarda üretilmesini, damak ve görsel zevke hitap edecek şekilde hazırlanmasını içerir (Kemer, 2011; Aycı, 2022).

2.3.2 Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi, genellikle gıda üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve gastronomi odaklı merkezleri ziyaret ederek keşfetmeyi içerir. Bu tür deneyimler, özel bir yemeği tatma imkanı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda üretim süreçlerine tanıklık etme fırsatı sunarak gastronomi turizmini çekici kılar (Hall ve Sharples, 2003; Özkok ve ark, 2024). Shenoy (2005) ise gastronomi turizmini turistlerin bir destinasyonda ki yöresel, yerel lezzetleri tatma veya gıda ile ilişkili

ürünleri satın alma gibi faaliyetleri barındıran, benzersiz gıda kültürünü deneyimleme amacı güden bir turizm türü olarak açıklamaktadır.

Kökenini tarım, kültür ve turizm kavramlarından alan gastronomi turizmi kültürün tanıtımında önemli bir etkiye sahiptir. Tarım, yerel ürünleri sunarken, kültür o bölgenin tarihini ve otantik kimliğin göstergesidir. Turizm ise bizlere bu deneyimi destekleyen alt yapı ve hizmetleri sağlar. Bu üç temel unsur, gastronomi turizminin bölgesel çekiciliğini artırarak deneyim odaklı bir pazarlama stratejisi oluşturmaya imkan tanır (Sevimli ve ark, 2021).

Turistler genellikle seyahat etmeyi, yerel yiyecekleri keşfetmeyi amaçlarlar; bu da yiyeceği seyahatlerinin önemli bir itici gücü haline getirir. Birçok turistik destinasyon, temel yetenekler kazanmak ve sürdürülebilir gelişimi teşvik etmek amacıyla gastronomi turizmine odaklanır. Turistlerin bir yerde yiyecek ile ilgili etkinliklere katıldıklarında, yerel yiyecek geleneklerini deneyimlediklerinde veya gıda incelemeleri yaptıklarında ortaya çıkan davranışlar ve duyguların bütünü gastronomi turizmini ifade etmektedir. Bu, eşsiz yiyecek ve yiyecek kültürü çekiciliğinin temeli ve ruhudur. Ayrıca zengin ve derin bir yiyecek kültürünü temsil eden özel bir turizm ürünüdür (Yang ve ark; 2024).

Gastronomi turizmi destinasyon turizminin genişlemesinde etkili olan niş pazarı temsil etmektedir. Bu turizm türü, yeme kültürü tarafından büyük ölçüde etkilenir ve toplumun tercihlerinde, kitle iletişim araçlarında ve tüketici alışkanlıklarında meydana gelen değişimi, uzun süreli seyahat etme, yemek yemek için ev dışını tercih etme gibi alışkanlıklardan, küreselleşme süreçleri ve çok kültürlülükte oluşan artış gibi sürdürülebilirlik açısından önemli faktörlerden etkilenir. Gastronomi turizmi aynı zamanda kültür ve geleneklere duyulan ilgi ve saygı, özgünlük, sağlıklı

yaşam tarzı, sürdürülebilirlik, deneyimler gibi yeni trendlerle ilişkilendirilen geleneksel değerleri bir araya getirir (Sormaz ve ark, 2023).

Gastronomi turizmi yalnızca turistleri o bölgeye çekmekle kalmayıp, o destinasyonun sürdürülebilir kalkınmasına da önemli bir fayda sağlamaktadır. Bununla birlikte bir destinasyonun zengin mutfak kültürü, tatil deneyiminde kaliteyi artırma konusunda belirleyici bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Quan ve Wang, 2004; Dağ, 2020). Günümüzde, turizm ürünleri ve çekicilik unsurları arasında, yiyeceğin öne çıktığı görülmektedir. Turistlerin alışık oldukları ortamdan ayrılarak farklılıkları deneyimleme istekleri, gastronomi kavramıyla da birleşmektedir. Bu sayede gastronominin, bölge kültürü ve kimliği üzerinde büyük etki yaratması, seyahat motivasyonunda oluşan artışa yol açması ve bir miras kaynağına dönüşmesi gözlemlenebilir (Dağ, 2020).

Yerel yiyecek-içecek işletmelerinde kullanılan yerel gıdalar, gıdaların sürdürülebilirliğinin sağlanması için önemli bir rol oynamaktadır. Bu sebeple yerel yiyecek-içecek işletmelerinde yerel gıda kullanım durumunu belirlemek büyük önem taşır (Bayat, 2020).

2.3.2.1 Gastronomi Turizmine Yerel Gıda ve Yöresel Yemeklerin Katkıları

Geçmişte gelenekçi ve doğal tekniklerle yapılan yiyecekler, günümüzde gelişen teknoloji ile yerini seri üretime ve sağlıksız gıdalara yerini bıraktı. Bu durum, bölgesel gıdaların tekrar önem kazanmasına yol açarak bugün yerel gıdalara yönelik eğilimi başlattı. Yerel gıda ve ürünlerin turizm faaliyetlerinde büyük bir öneme sahiptir. Turistlerin yerel gıdaların üretiminin yapıldığı bölgeleri ziyaret etmeye başlamasıyla beraber yerel gıdalar, turistik destinasyonların tanıtımı ve tercih edilmesinde önemli bir unsur haline gelmiştir. Yerel yiyecekler, turistlere akılda kalıcı ve unutulması zor deneyimler sunarak destinasyonun çekicilik faktörünü artırmaktadır. Bu nedenle, yerel

destinasyonları pazarlarken, yiyeceklerin önemli bir faktör olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Turistlerin yerel lezzetlerle yaşadıkları iyi veya kötü deneyimler, onların tekrar ziyaret etme niyetlerini etkileyen kritik bir konudur ve bu hususa dikkat edilmesi, destinasyon yönetimi açısından büyük önem taşımaktadır (Polat, 2020).

Yöresel mutfaklar, sahip oldukları özgün lezzetleriyle yöresel kültürlerin karakterini yansıtmaktadır. Bu yöresel mutfakların ve kültürlerin daha geniş kitlelere tanıtılabilmesi için gastronomi turizminin yaygınlaşması önem taşımaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021; Baki, 2022). Bölgeye turist çekmede büyük öneme sahip olan yöresel yemeklerin yerel ekonomiyi canlı tutarak, istihdam yönüyle turizminin sürdürülebilirliğine faydalı olabileceği öngörülmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016; Yılmaz ve Ayaz, 2023). Turistlerin yerel gıdalara gösterdikleri bu ilgi, gastronomi turizm türünün ortaya çıkmasında çok önemlidir. Fakat, söz konusu turizm türünün gelişebilmesi için sadece yerel gıdalar yeterli değildir. Bir destinasyonun tercih edilmesinde, bölgeye ait olan gıda kültürüne ek olarak, yerel ürünlerde turistlerin ilgisini çeker, destinasyonun markalaşmasına katkı sağlar ve ekonomik gelişimine katkıda bulunur. Diğer yandan, yerel halkın yaşam şekli, destinasyonun geçmiş ve yakın tarihi, gelenek ve görenekleri gastronomi turizminin gelişmesi için diğer önemli etkenlerdir (Pamukçu ve Ark; 2021). Bütün bu tanımlar incelendiğinde, yerel gıdaların ve yöresel yemeklerin gastronomi turizmi için ne kadar önem taşıdığı görülmektedir.

2.3.2.2 Gastronomi Turizmine Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Katkısı

Yiyecek ve içecek kültürü soyut olan kültürel mirasın somut temsileridir (Özkaya ve arkadaşları, 2013). Dünya nüfusunda ki artış ve buna bağlı olarak kentselleşme ve küreselleşme bütün alanlara etki ettiği gibi kültürel alanlarda da etkisini göstermiş ve coğrafi bölgelerin yerel değerleri ve kültürel nitelikleri için tehdit

unsuru oluşturmuştur. Yerel kùltürü besleyen yöresel ürünler, varlık gösterdiği coğrafi bölge ilişkilidir. İlk olarak 20. yüzyılın sonlarına doğru Fransa’da ortaya konan coğrafi işaretler, tüketicilere ürünün sağlandığı kaynağı belirleme ve coğrafi bölge ile olan benzersiz bağını keşfetme konusunda güvence sağlayan önemli ifadelerdir (Coşkun ve arkadaşları, 2024).

Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye özgü bir ürünü tanımlayan, kalitesi, tanınırlığı veya diğer belirleyici özellikleri coğrafi kaynağına dayanan sınaî mülkiyet haklarıdır. Bu işaretler tarım ürünleri ve bununla beraber insan eliyle üretilen çeşitli ürünleri de kapsar. Yani sadece tarım ile sınırlı değildir. Doğal ürünler, sanayi ürünleri, maden, el sanatları da coğrafi işaret kapsamında yer almaktadır. Bir ürünün coğrafi tescil alması, yerel üretimi güçlendirmek, kırsal kalkınmaya faydada bulunmak, geleneksel bilgi ve kùltürel değerleri gözetmek, turizme katkıda bulunmak ve ürün kopyacılığı ile mücadele etmek amacını taşır (Yılmaz ve Ayaz 2023).

Coğrafi işaret alan bir ürün ilgili ürünün yerel, bölgesel, ulusal ve hatta uluslararası düzeyde tanınırlığını ve bilinirliğini yükseltir. Bu nedenle, yiyecek içecek işletmeleri ve yöneticileri, coğrafi işaret tescili almış ürünleri mutfaklarında hazır hale getirerek ve menülerinde sunarak destinasyona gelen ziyaretçilerin dikkatini çekerek gastronomi turizmine katkıda bulunur (Ünal ve Akyol, 2024).

2.3.3 Gastronomik Kimlik

Gastronomik kimliği tanımlamak amacıyla yürütölen farklı çalışmalar olsa da, genel bir noktaya varmak gerekirse: bir bölgenin gastronomisi, o bölgenin sakinlerinin ve coğrafyasının kùltürünü yansıtarak, kùltürel anlamda diğer bölgelerden farklı bir karakter kazandıran bir etmendir diyebiliriz (Yorgancı, 2023). Bir bölgenin gastronomik kimliği, çevresindeki etmenlerin belirleyici bir rol oynadığı karmaşık bir yapıya sahiptir. Coğrafya, iklim, moda ve seyahat eğilimleri gibi çevresel unsurlar,

bölgedeki tarım ürünlerinin çeşitliliğini etkilerken, dini çeşitlilik düzeyi, yenilikçilik, yetenekler, gelenekler ve değerler gibi kültürel faktörler de lezzet profiline şekil veren önemli etkenler arasındadır. Böylece, bölgenin gastronomik kimliği, bu çeşitli unsurların bir araya gelmesiyle ortaya çıkarak ve tanımlanabilir özelliklere sahip olur (Harrington ve Herzog, 2007; Usta, 2020).

2.3.3.1 Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü

Bölgeye özgü olan yiyecek kültürü ile bölgesel olarak yetiştirilen ve bölgeye özgün yöntemlerle sunulan gastronomik ürünler bir araya gelerek bölgenin karakteristik gastronomik kimliğini oluşturur. Gastronomik kimliğin oluşturulmasını sağlamak için; kimliğin bir ögesi olan bölgeye özgü yöresel ürünlerin üretim sürecinin bilinmesi gereklidir. Bu çerçevede, bu ürünlerin “ne, nasıl, neden ve ne zaman” üretildiği ve tüketildiği sorularına cevap bulunması, ürünlerdeki belirgin özelliklerin açığa çıkarılmasını zorunlu kılar. Yöresel ürünlerin korunmaları ve asıl özellikleriyle gelecek kuşaklara taşınması büyük önem arz etmektedir (Başat ve arkadaşları, 2017).

Gastronomik kimlik oluşturulduğunda, tüketicilere yönelik hizmetin ötesine geçerek beslenme alışkanlıklarının şekillenmesine katkıda bulunur, ürünle ilgili bilgi edinmeyi teşvik eder ve sürdürülebilirlik ilkesi aracılığıyla gelecek nesillere bir miras bırakmayı amaçlar (Yorgancı, 2023)

Hjalager ve Richards (2002) yılında paylaştıkları "Turizm ve Gastronomi" isimli kitabında, gastronomi kimliğinin farklı evrelerde sınıflandırıldığı gözlemlenmektedir. Yerel gelişim dönemi, yöre halkının turizm etkinliklerine doğrudan katılm sağlamadan ürünlerini farklı pazarlarda satışa sunarak başladığı bir dönemi temsil eder. Yatay gelişim evresi, yöresel ürünlerin farklı standartlarda üretimine yönelik yapılan çalışmaları içerir. Dikey gelişim süreci, yöresel ürünlerin farklı festivallerde ve etkinliklerde tanıtıldığı ve geliştirildiği bir aşamayı simgeler.

Çapraz gelişim evresi ise, yöresel yiyeceklerin benzersiz gastronomik kimliklerini oluşturarak markalaşmalarını ve sürdürülebilirliğini sağlamayı ifade eder. (Hjalager ve Richards, 2002; Baycar, 2022; Kara, 2023). Gastronomik kimlik genellikle turistin bakış açısından değerlendirilse de, destinasyon deneyimini oluşturmada yardımcı olan yerel halkın bakış açısı kritiktir. Bu bağlamda, bir destinasyonun markasının oluşturulmasındaki yerel sakinlerin rolü önemli olarak kabul edilir, çünkü yerel halk, destinasyon deneyiminin bir parçasıdır ve destinasyonun kimliğini belirleme sürecine katılım gösterirler (Braun ve ark, 2013; Suna ve Alvarez, 2019).

2.4 Kıbrıs Mutfağı ve Kültürel Mirası

2.4.1 Kıbrıs Adası

Akdeniz'in ortasında yer alan Kıbrıs Adası, Afrika, Avrupa ve Asya'nın kesişim noktasında bulunarak Sicilya ve Sardunya'dan sonra Akdeniz'in üçüncü büyük adasıdır. Geçmişten günümüze jeostratejik önemi, politik, ticari ve dini değerleri ile bilinen Kıbrıs, tarih boyunca Mısırlılardan Hititlilere, Fenikelilerden Asurlulara, Roma ve Bizans İmparatorluğu'ndan Lüzinyanlılara, Venediklilerden İngilizlere kadar birçok medeniyetin egemenliğine tanıklık etmiş ve bu medeniyetlerin izlerini günümüze kadar taşımıştır. Osmanlı'nın 1571 yılında Kıbrıs'ı fethetmesiyle başlayan ve günümüzde de devam eden Türk varlığı, adanın kültürüne somut ve somut olmayan kültürel miraslar bırakmıştır (Ertürk, 2018).

2.4.2 Kıbrıs Adası'nın Kültürel Mirası

Kıbrıs, Akdeniz'in üçüncü büyük adası olan ve geçmişi boyunca birçok farklı medeniyetin egemenliği altına girmiş bir adadır. Asur, Eski Mısır, Pers, Eski Yunan, Roma, Venedik, Bizans, Osmanlı ve İngilizler gibi birçok uygarlık adayı yönetmiştir. Bu çeşitli medeniyetler, Kıbrıs üzerinde izlerini bırakarak adanın zengin kültürel mirasını oluşturmuşlardır. Yeni gelenler, kendisinden öncekilerin yapmış olduklarını

ortadan kaldırmaya çalışmış olsalar da, bugüne kadar kalan izler, eşsiz bir kültürel birikimin oluşmasına fayda sağlamıştır. Bugüne kadar gelmiş yapılar sayesinde ada sanki eşsiz bir açık alan müzesine dönüştürmüştür. Antik şehirlerin kalıntılarından katedrallere, manastırlardan kiliselere, hanlardan hamamlara kadar çeşitli yapılar, orijinal işlevselliğini kaybetmiş olsa bile, çağdaş yaşamın ihtiyaçlarına uygun olarak yeniden şekillendirilmiştir. Bu tarihi ve kültürel mirasın önemli bir kısmı, 1974 yılında KKTC'nin denetimine dahil olmuştur. Bu bölge, uluslararası hukuk açısından tanınmasa da, turizm gibi faaliyetlerle birlikte nefes almaya devam etmiştir. Bu alanda uygulanan uluslararası ambargolara rağmen, turizm sektörü Kıbrıs'ın ekonomik alanda canlanmasını sağlayan tek faaliyet olmuştur (Dolunay, 2015; Dolunay ve Keçeci, 2017; Yüksel, 2019). Kıbrıs için turizmin önemini gözler önündedir.

Kıbrıs'ın somut ve somut olmayan kültürel miras değerleri, adanın sekiz bin yıllık geçmişindeki önemli dönüm noktalarını yansıtır ve farklı dini ve kültürel uygulamalara sahip toplumlarla yapıcı ve zenginleştirici etkileşimlerin, Kıbrıslıların kültürel kimliğinin şekillenmesine nasıl katkıda bulunduğunu gösterir. Kıbrıs'ın Doğu ve Batı arasındaki jeopolitik kavşak noktasındaki stratejik konumu ve Ege ile Yakın Doğu medeniyetleriyle yakın kültürel ilişkileri, adanın erken insan yerleşimlerinden bu yana Kıbrıslı medeniyetinin evrimini etkilemiştir. Yüzlerce arkeolojik alan ve anıttan hariç, Kıbrıs'ın kültürel peyzajı, kuşaklar boyunca korunmuş ve doğrudan sakinlerinin yaşamları ve faaliyetleriyle ilişkilendirilmiş birçok gelenek ve adet içerir. Bu, Antikristos danslarının adımlarından Lefkara dantellerinin geometrik desenlerine; Bizans çığırkanlığının sanatının ustalığı ve duyarlılığından seramik ve sepetçilikteki eski tekniklere; Akdeniz manzarasıyla ilişkili geleneksel tarım uygulamalarından tatlı lezzetlerin hazırlanması ve sunulmasına kadar uzanır. Ayrıca, Kıbrıs'ın ünlü

misafirperverliğinin de bu kültürel mirasta önemli bir yeri bulunmaktadır (UNESCO, 2020).

Bu muhteşem lezzetlerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunum süreçlerine turisti doğrudan dahil etmek, yiyeceklerin satışını artıracak ve üreticilere değer katan yiyeceklerin üretimini teşvik edecektir. Bu durum, yiyecek kültürünün korunması, yaşatılması ve sürdürülebilirliğine önemli bir katkı sağlayacaktır. Bu sayede, ülke mutfağı somut olmayan kültür mirası olarak dünya çapında tanınacaktır (Gökbulut ve Yeniasır, 2021).

2.4.3 Kıbrıs Mutfak Kültürü ve Önemi

Yıllarca birçok farklı medeniyetin hakimiyeti altına giren Kıbrıs, sırasıyla Mısır, Asur, Yunanistan, Makedonya, Roma, Bizans, Fransız Lusignan Hanedanlığı, Memlük, Venedik, Osmanlı, İngiliz ve Türk yönetimine geçmiştir. Bu nedenle, adanın tarihi boyunca sık sık savaflara şahitlik etmiş olması ve halkının refah düzeyinin sınırlı olması, zengin bir mutfak kültürünün gelişimine engel olmuş ve genellikle temel gıdalara yönelik bir mutfak geleneği benimsenmiştir. Kıbrıs adası, farklı uygarlıkların egemenliği altına girmesiyle geleneksel mutfak anlayışını şekillendiren birçok farklı milletin etkisine maruz kalmıştır. İslamoğlu'nun 1981 yılındaki çalışmasında, Kıbrıs Türk mutfağının temel özelliğinin Akdeniz ve Ege mutfağına benzediği belirtilmiştir (İslamoğlu, 1981; Altun ve Elidemir, 2023).

Kıbrıs halkı çeşitli kültür ve inançlardan birçok medeniyeti uzun yıllar bünyesinde barındırarak Kıbrıs'ın jeolojik yapısı, Akdeniz iklimi, benzersiz coğrafyası ve zengin florası ve faunasıyla birlikte zengin bir kültür mozaği sunmaktadır. Bu derin tarih, adanın sakinleri tarafından özgün bir mutfak kültürünün geliştirilmesine ilham vermiş; Kıbrıs mutfağı zaman zaman farklı kültürlerin etkisi altında kalmış olmasına

rağmen, bu süreçlerde özgünlüğünü korumuş ve dünya çapında tanınan birçok lezzeti ortaya çıkarmıştır. (Çavuşoğlu, 2023).

Kıbrıs'ın Türk mutfak kültürü tarihî ve sosyal gelişimi, Osmanlı İmparatorluğu'nun Kıbrıs'ın fethetmesiyle başlamıştır. Osmanlı Dönemi'nde, Anadolu ve Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlediği farklı bölgelerden adaya göç eden Türk toplulukları, kendi mutfak kültürlerini ve yemeklerini beraberlerinde getirerek adanın mutfak kültürünü zenginleştirmiş ve diğer kültürlerle birleşerek Kıbrıs Türk Mutfağını oluşturmuştur. (Ertürk, 2018). Yıllar boyunca Kıbrıs'ın mutfak kültürü, adaya egemen olan farklı devletlerin yanlarında getirdikleri yemek kültürlerini korurken, keşfedilen yeni malzemelerle birlikte yeni lezzetlerin ortaya çıkmasıyla zenginleşmiştir (Bağışkan, 2019; Altun ve Elidemir, 2023).

Adada bir arada yaşayan Rum ve Türk halklarının bu zengin kendi kültürleri, Türk mutfağı ve Yunan mutfağından fazlasıyla etkilenmiştir (Oktay ve Güden, 2021). İsmail Bozkurt, Kuzey Kıbrıs Seyahatnamesi'nde, Müslüman Kıbrıs Türklerinin yemek kültürünün, Anadolu'dan alınan geleneklerle Arap yemek kültürünün bir sentezi olduğuna vurgu yapmaktadır (Bozkurt, 2011; Yeniasır ve Gökbulut, 2020). Ayrıca, Kıbrıs Türklerinin mutfak kültüründe İngiliz ve Rum etkilerinin olduğu ifade edilebilir. Elbette, Rum kültürü üzerindeki Türk etkisi de oldukça belirgindir (İslamoğlu, 1994; Yeniasır ve Gökbulut, 2020). Türklerin ve Rumların aynı coğrafya içinde bir arada yaşamaları, karşılıklı etkileşimi zorunlu hale getirmiştir. Ayrıca, İngilizlerin adayı bir süre boyunca sömürge yönetimi altında tutması, İngiliz yeme-içme kültürünün her iki toplum üzerinde belirgin bir etkiye sahip olmasına neden olmuştur. Tüm bu etkileşimler, günümüzde Kıbrıs Türklerinin kendilerine özgü bir Akdeniz mutfak kültürünün oluşmasına temel oluşturmuştur (Yeniasır ve Gökbulut, 2020).

Bugün Kuzey Kıbrıs mutfağına bakıldığı zaman Akdeniz ve Anadolu izlerini gözlemleyebiliriz. Tarih boyunca hakimiyeti altında bulunmuş olduğu İtalyan, Arap, Venedik, İngiliz ve Ceneviz kültürlerinin bir araya gelmesi, en sonunda Osmanlı'nın etkisiyle son bularak ve ada günümüzdeki mutfak kültürü yapısını kazanmıştır (Osmanlar ve Menemenci, 2021).

Kuzey Kıbrıs mutfağının özelliklerini şu şekilde özetleyebiliriz (Girgen ve Şah, 2020):

- Akdeniz mutfak geleneğini yansıtır.
- Kuzey Kıbrıs mutfağı, Anadolu Türk mutfağının bir uzantısı gibidir.
- Dini ve kültürel çeşitlilikler, mutfağın üzerinde belirgin etkilere sahiptir.
- Özellikle balık ve diğer deniz ürünleri, Kuzey Kıbrıs Türk mutfağında önemli bir yer tutar.
- Kuzey Kıbrıs'ta meyhane kültürü, kendine özgü bir karaktere sahiptir.

Kıbrıs mutfağında et, sebzeler ve meyveler taze bir şekilde tüketilmektedir. Akşam yemeklerinde genellikle çeşitli mezeler yer almaktadır. Sofralarda her daim yer alan mezelere Humus, cacık, taze badem içi, fava, turşular, salatalar ve zeytin çeşitleri vb. örnek olarak verilebilir. Mezelerin yanı sıra, ızgara hellim, köfteler, şiş kebab, şeftali kebabı, pirzola, fırın kebabı, küp kebabı, kolakas, molehiya, pirohu, börek, patates köftesi ve kabak çiçeği dolması gibi yemekler, Kıbrıs mutfağına özgü geleneksel lezzetler arasında yer almaktadır (Süzal, 2009; Oktay ve Güden, 2021).

2.4.5 Kıbrıs'ın Gastronomik Ürün Çeşitliliği ve Zenginliği

Aşağıdaki tabloda Kıbrıs'ın gastronomik ürünlerine yer verilmiştir.

Tablo 2.1: Kıbrıs'ın Gastronomik Ürün Yelpazesi (Akova Kadınlar Derneği, 2010)

Çorbalar	Humus Çorbası, Palaz veya Keklik Çorbası, Luvana Çorbası, Tarhana Çorbası, Un Çorbası, Kellepaça Çorbası, Gömeçli Pirinç Çorbası, Erişte ve Mercimek Çorbası, Domatesli Pirinç Çorbası, Domatesli Bulgur Çorbası
----------	--

Mezeler	Yoğurt, Bulgur Köftesi, Mantarlı Bulgur Köftesi, Cacık, Humus, Siyah Zeytin, Çakıztes (Yeşil Zeytin), Hellim, Nor Peyniri, Pastırma, Samarella
Pilavlar	Abudardar Pilavı (Adak Pilavı), Bulgur Pilavı, Hellimli ve Naneli Bulgur Pilavı, Pirinç Pilavı, Mücendra Pilavı, Hellimli Pirinç Pilavı
Makarnalar	Kıymalı Garavoli Makarna, El Makarnası, Fırın Makarnası, Yahnili Makarna, Makarna Bulli
Salatalar	Çoban Salatası, Gömeç ve Lapsana Salatası, Golyandro ve Taze Soğan Salatası, Kuru Bakla Salatası, Kuru Börülce, Taze Börülce Salatası, Kereviz Salatası, Kuru Fasulye Salatası (Piyaz), Pancar Salatası
Yemekler	Fırında Tavuk ve Patates, Kadın Barmağı (Kadın Parmağı), Patates Köftesi, Lefkara Tavası, Soğanlı Sirkeli Tavşan, Kuzu Ciğeri, Kuşbaşı Et, Bumbar, Yumurtalı Ayrelli, Bamya, Bullez ve Patates, Çiçek Lahanası, Köfteli Nohut Yemeği, Ispanaklı Nohut Yemeği, Nohut Yemeği, Salçalı Gömeç Yemeği, Kolokas, Kolokas Musaka, Etli Hostez, Yumurtalı Ispanak, Pırasa, Patlıcan Karnıyarık, Patlıcan Yemeği, Semizotu Yemeği, Salçalı Enginar Yemeği, Molehiya, Kızartılmış Yumurta Otu, Taze Börülce Yahnisi, Tavuk veya Kuzu Etli Kuru Fasulye, Mercimek Yemeği, Kaymak Yağlı Fırın Patatesi, Soğan Bastı, Çiğ Yahni, Tatar Böreği, Pirohu, Herse, Lapa, Gavcar Mantarı, Bulamaç, Kaygana Omlet, Enginar Lalangısı, Kuru Tarhana, Tavşan Lalangı, Ispanak Yemeği
Dolmalar	Etli Yaprak Dolması, Çiçek Dolması, Yalancı Dolma, Enginar Dolması
Kebaplar	Şiş Kebap, Şeftali (Şef Ali) Kebabı, Kuru Kebap (Hırsız Kebabı), Sulu Kebap, Mangalda Köfte
Börek, Ekmek ve Hamur Çeşitleri	Bişi, Hellim Böreği, Ispanak Böreği, Kabak Böreği, Kıyma Böreği, Mantar Böreği, Pilavuna, Hellimli, Zeytinli, Şekerli Peksemet (Kafes), Bidada Badadez, Kahvaltılık Delikli Bitta, Geleneksel Köy Ekmeği, Bulla Ekmeği, Köy Çöreği, Çitlembikli Bitta
Tatlılar	Elmalı Lalangı, Aşure, Ekmek Kadayıfı, Gullurukya, Ramazan Pastası, Saç Katmeri (Fellah Gatmer), Lokma, Paluze, Narlı Muhallebi, Portakal Peltesi, Pekmezli Helva, Zerde, Sütlü Erişte, Sini Katmeri, İrmik (Simit) Helvası, Tel Kadayıfı, Şamali, Sulu Muhallebi, Golifa, Tahınlı, Şamişi, Üzüm Sucuğu, Üzüm Şırası, Susamlı Bitta, Lokum, Samsı Tatlısı, Sütlü Muhallebi
Macunlar	Alıç Macunu, Çağla Badem Macunu, Ayva Macunu, Ceviz Macunu, Kabak Macunu, İncir Macunu, Badem Ezmesi, Yeşil Turunç Macunu, Turunç Macunu, Karpuz Macunu
Kahve	Türk Kahvesi

2.4.6 Kıbrıs'ın Gastronomi Turizmi

“Akdeniz’de bir İnci” ifadesiyle tanınan Kıbrıs Adasının, binlerce yıllık insanlık tarihi geçmişi, sahip olduğu arkeolojik yapılar, eşsiz doğal çevresi, gastronomisi, mutfağı ve turistik zenginliğiyle birlikte kite turizmi ve aynı zamanda alternatif bir turizm türü olan gastronomi turizmi faaliyetleriyle öne çıkan bir turizm noktasıdır (Çavuşoğlu, 2023).

En popüler turizm çeşitlerinden kültür turizmi içerisinde önemli yere sahip olan gastronomi turizminin planlı ve organize bir gelişim sağlayabilmesi, bu alana yapılan yatırımlar, geleneksel yiyeceklerin pazar bulmasına katkı sağlayacağı açıktır. Bu durum, yemeklerin ülke içinde sürekli olarak varlığını sürdürmesine destek olurken, aynı zamanda ülkenin turizmine de katkıda bulunacaktır. Bilhassa, UNESCO’nun bazı organizasyonlarında (Yaratıcı Şehirler Ağı Programı ve Uluslararası Cittaslow Birliği) yer alması, Kıbrıs Türk yemek kültürünün sürdürülebilirliği bakımından büyük bir adım olacaktır. Bu bağlamda, özellikle yerel yönetimlerin ve genel olarak hükümetlerin aktif bir rol üstlenmeleri gerekmektedir (Gökbulut ve Yeniasır, 2021).

2.4.6.1 Literatürde Yer Alan ve Kıbrıs'ın Gastronomi Turizmine Katkı Sağlayan Yerel Değerler

Kıbrıs'ın gastronomi turizminin gelişmesinde sokak lezzetlerinin önemi yazılı literatürde yer almaktadır. Yıldırım ve Ulusoy'un (2022) araştırmasına göre, Kuzey Kıbrıs'ta yaygın olarak tüketilen sokak gıdaları arasında tahınlı, çörek, pilavuna, kayık pasta, leblebi, üzüm sucuğu (sucuk), susam helvası (bastelli/pastelli), palüze, köfter, ceviz macunu, elma şekeri (elmalı şeker), keşkek (herse), şambali (şammali), tulumba tatlısı (bomba tatlısı), şamısı (şamişi), sütlü börek, sulu muhallebi, pamuk şekeri, bulgur köftesi, kabuklu fıstık (gabuklu fıstık/fıstık gunnası), sandviç (sandüyük), mısır

inciri (babutsa/tiken inciri), enginar (gafgarıt, cinara, yaban cinarası), hostes (gafurez), kuşkonmaz (ayrelli) öne çıkmaktadır. Bu yerel lezzetler, adanın gastronomi turizminin gelişimine ve sürdürülebilirliğine büyük katkı sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi açısından büyük önem taşıyan ve bir kültürel miras olan Kıbrıs genelinde yetişen ve yerel halk tarafından çeşitli amaçlarla kullanılan yenilebilir otlar "ayrelli (kuşkonmaz), yumurta otu (serçe otu), gara ot (gara tiken - sahura), gaz ayağı (mangallo), girdama (kıyı kuruğu), gafgarıt (bir tür yabancı enginar), yabancı ıspanak, yabancı pazı, yabancı sarımsak, yabancı pırasa, cinara, gömeç (ebegümeci), yabancı nane (buncolla), kekik, ada çayı, gappar (kapari), gavulya (nero gavlo), maraho (yabancı dere otu), ısırgan, hostes, lapsana (hardal otu), gadingassığı (raica), lindo, gelincik (similli), semizotu, aladuna, deniz böğrölcesi, deve diken, kuzukulağı" geleneksel, toplumsal ve kültürel zenginliğin bir parçasıdır. Bu bitkilerin gastronomi alanında kullanılması büyük bir öneme sahiptir. Gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir otlar ve bu otlardan üretilen yemekler, salatalar, hamur işleri, bir bölgenin mutfak kültürünü ifade ettiği için son derece önemlidir. Bu otların kültürümüzdeki sürdürülebilirliği için nesilden nesile aktarılması son derece önem taşımaktadır (Ferit, 2022).

Gastronomi turizmi için Kıbrıs'ın önemli yerel gıdalardan biri olan salyangoz (garavolli) yazılı literatürde öne çıkmaktadır. Demir ve Altun (2022) araştırmasında elde edilen bulgulara göre, Kuzey Kıbrıs'ta çeşitli şekillerde sunulabilen zengin bir menüye sahip olan salyangozun, dünya standartlarında hizmet sunabilecek kültürel bir mutfak ürünü olma potansiyeli olduğu belirlenmiştir. Bu potansiyelin değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Salyangozun gastronomi turizminde destinasyon pazarlamasına katkı sağlayabileceği, meyhanelerde yazılı ve görsel menülerde yer alması gerektiği, ayrıca tanıtım için festival ve şenlik gibi etkinliklerin

düzenlenmesinin önemli olduğu ifade edilmiştir. Bu şekilde, salyangozun tanıtılması ve gastronomi turizmine katkı sağlaması mümkün olabileceği ortaya konmuştur (Demir ve Altun, 2022).

Ertürk'ün (2018) çalışması, Kıbrıs Türk Mutfağı'na ait macunların turistik açıdan önemini vurgulayarak, bu lezzetlerin Kıbrıs'ın turistik çekiciliğinde belirgin bir rol oynadığını öne sürer. Macunlar, Kıbrıs Türk Mutfak kültürünün değerli bir unsurudur ve bu yöresel tatlar, çeşitli meyve ve sebzeler kullanılarak yapılmaktadır. Restoranlarda ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde, tatlı alternatifi olarak sunulan macunlar, Kıbrıs'a gelen turistlerin en fazla edilen hediyelikleri arasında yer almıştır. Bununla birlikte, macunlar sadece turistik bir ürün olmalarıyla kalmazlar; aynı zamanda Kıbrıs'ın kültürel dokusunun ayrılmaz bir parçasıdır. Misafirlik geleneği olan kahve eşliğinde macun ikramı gibi uygulamalar, bu lezzetlerin geçmişten günümüze taşınan önemli bir gelenektir (Ertürk, 2018).

Kilitkayalı'nın (2019) tez çalışmasının sonuçları, Girne bölgesindeki gastronomi turizmi kapsamında şarap turizminin önemli bir potansiyele sahip olduğunu ortaya çıkarmıştır. Çalışma, Girne'deki şarap üreticilerinin ve işletmelerinin turistler için çekici bir destinasyon olabileceğini göstermektedir. Turistlerin bu işletmelerdeki deneyimleri genellikle olumlu olup, sunulan hizmetlerden memnuniyet duyduklarını ortaya çıkarmıştır.

Araştırma ayrıca, Kuzey Kıbrıs'ın Girne bölgesinde şarap turizminin artan ilgiyle gelişebileceğini ve bölgenin turizm potansiyelini artırarak turistlere çeşitli deneyimler sunabileceğini ortaya koymuştur. Girne ve çevresindeki şarap işletmecilerinin daha fazla tanıtılması ve desteklenmesiyle birlikte bölgeye ekonomik katkının sağlanması da mümkün olacaktır. Bu çalışma Kuzey Kıbrıs'ın şarap turizmi potansiyelini anlamak ve geliştirmek için önemli bir kaynaktır (Kilitkayalı, 2019).

Gastronomi turizminin geliştirilmesinde Kıbrıs adasındaki yerel Cittaslow şehir lezzetlerinin önemi yazılı literatürde yer almaktadır. Çavuşoğlu'nun (2023) çalışmasında ortaya konan:

- Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow şehirlerine ait yöresel (yerel) yiyeceklerin akademik çevreler tarafından bilimsel olarak belgelenmesi ve kayıt altına alınması gerekmektedir.
- Ürün çeşitliliğini artırmak adına, bölgeye ait olmayan yiyeceklerin bölgeye aitmiş gibi satılmasını önlemek amacıyla önlemler uygulanmalıdır.
- Cittaslow şehirlerine ait yöresel yiyeceklerin Coğrafi İşaret tesciliyle markalaşması teşvik edilmelidir.
- Turizm sezonun daha uzun olmasını sağlamak ve yöresel (yerel) ürünlerinin satışının artışı sağlamak için, turizm acenteleri ve operatörlerle iş birlikleri yapılmalı ve yıl boyunca gastronomi turları düzenlenmelidir.
- Yöresel (yerel) gıda ürünlerinin yıl boyunca satışını sağlamak için digital ticaret yöntemleri önemlidir.

Bu öneriler doğrultusunda, Kuzey Kıbrıs'taki Cittaslow şehirlerinde gerçekleştirilen gastronomi turizmi temalı çalışmalarda yöresel gıdaların vurgulanması, yerel kültürün korunması, yerel ekonomiye katkı sağlanması ve yöresel gıdaların tanıtımının artırılması amaçlanabilir.

Kıbrıs'ın gastronomi turizmi kapsamında meyhanelerin önemli bir yer aldığı literatürde karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi turizmi Kıbrıs meyhane lezzetlerinin incelendiği Altun ve Elidemir'in (2023) çalışmasında, Kıbrıs'ın zengin yeme-içme kültürü ve özellikle meyhanelerde sunulan lezzetler ele alınmıştır. Çalışmada Kıbrıs'ın kültürel mirasının korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından meyhanelerin ve meze kültürünün önemi ortaya konulmuştur. Ayrıca Kıbrıs meyhanelerinde sunulan

özgün lezzetlerin ve geleneksel mezelerin turistler için eşsiz bir gastronomik deneyim sunabileceği vurgulanmaktadır.

2.4.7 Kıbrıs'ın Somut Olmayan Kültürel Miras Milli Envanteri'ne Kaydedilen

İlk Otuz Öge

2009-2017 seneleri arasında Kıbrıs'ın Somut Olmayan Kültürel Miras Milli Envanteri'ne kaydedilen ilk otuz ögeyi içermektedir. Bu ögeler arasında, Kıbrıs'ın 2009-2019 seneleri arasında İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydettiği beş öge de bulunmaktadır. Bu beş öge (*) işareti ile gösterilmiştir

Tablo 2.2: Kıbrıs'ın Somut Olmayan Kültürel Miras Milli Envanteri'nde Kaydedilen İlk Otuz Öge

Livadia'da Sepet ve Hasır Örme
*Lefkara Dantelleri (Lefkaritiko)
*Tsiattista Şiirsel Düello
*Akdeniz Diyeti
Pipilla İğne Oyası Danteli
Pittota veya Venedik İğne Oyası Danteli (Reticella Türü) ve Athienou Danteli
Livadia'da Sepet ve Hasır Örme
Kapouti Yöresine Özgü Hasır
*Kuru Taş Duvar Örme Sanatı, Bilgi ve Teknikleri
Arkatena El Yapımı Kuru Ekmekleri
Limassol (Lemesos) Karnavalı
Kataklysmos Festivali (Pentikost Kutlaması)
Gölge Tiyatrosu-Karagöz
Kıbrıs Geleneksel Düğün Adetleri
Fythkiotika Dokuma Nakışları
Fervolites Danteli
Agios Dimitrios'ta Geleneksel Kırmızı Kil Heykelcilik

Kornos'ta Geleneksel Kırmızı Kil Seramiği
Lapithos'un Sırlı Seramiği
Mesogi Sepet Örme Sanatı
Akrotiri Limasol'da Yumuşak Sepet Örme Sanatı
Foini'den Geleneksel Seramik Eşyalar
Lapethos Bıçakları-Küçük Cep Bıçakları
Geleneksel Paskalya Oyunları
Kıbrıs'ın Geleneksel Dansları
*Bizans İlahisi
Athienou'daki Saint Fokas Panayırı
Athienou'daki Ekmek Yapım Geleneği
Geleneksel Koilanioti Glytziata Tatlıları
Ekşi Mayalı Palüze (Üzüm Pekmezi Muhallebisi)
Üzüm Ezmesi

Kaynak:UNESCO(2020).

2.4.8 Kıbrıs'ın UNESCO Listesindeki Unsurları

UNESCO, insanlığın çeşitli kültürel mirasını korumak ve tanıtmak amacıyla özel bir liste oluşturmuştur. Bu liste, dünya genelinde öne çıkan somut olmayan kültürel öğeleri içermekte ve bu öğelerin korunmasına ve sürdürülmesine katkıda bulunmaktadır. Kıbrıs, bu önemli listeye beş farklı unsurla katkıda bulunmuştur. 2009 yılında "Lefkara dantelleri", 2011 yılında "Tsiattista şiirsel dövuş", 2013 yılında "Akdeniz diyeti" (Yunanistan, İspanya, İtalya, Hırvatistan, Fas ve Portekiz ile işbirliği içinde), 2018 yılında "Kuru taş duvarcılığı, bilgi ve teknik" (Fransa, İsviçre, Yunanistan, İspanya, İtalya, Hırvatistan ve Slovenya ile işbirliği içinde) ve 2019 yılında "Bizans İlahisi" (Yunanistan ile işbirliği içinde) gibi zengin kültürel öğeler, Kıbrıs'ın kültürel zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtmaktadır. Bu unsurlar, Kıbrıs'ın tarihinden, sanatından ve toplumsal yapısından izler taşımaktadır ve adanın kültürel kimliğinin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Bu kültürel miras unsurlarının UNESCO listesine dahil edilmesi, Kıbrıs'ın uluslararası alandaki kültürel etkisinin bir göstergesidir ve adanın kültürel zenginliğinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için önemli bir adımdır (UNESCO, 2020).

2.4.8.1 Kıbrıs'ın UNESCO Listesinde Yer Alan Akdeniz Diyeti

Akdeniz diyeti, Akdeniz'in zeytin yetiştirilen bölgelerindeki yerel ürünler, üretim yöntemleri, yeme alışkanlıkları ve gelenekler temel alınarak oluşturulan çeşitli bir beslenme düzenidir. Bu beslenme düzeni, sebzeler, baklagiller, meyveler, zeytinyağı, tahıllar ve baharatların yoğun olarak tüketilmesi, balığın orta ila yüksek düzeyde tüketilmesi, etin az tüketilmesi ve süt ürünlerinin düşük ila orta düzeyde tüketilmesi ile belirgindir. Bu besinler genellikle şarap, bitkisel ekstreler ve yerel içeceklerle birlikte tüketilir. Ancak, Akdeniz diyeti sadece besinlerle sınırlı değildir; aynı zamanda toplumsal etkileşimi de teşvik eder çünkü toplu yemekler, sosyal

geleneklerin ve özel etkinliklerin önemli bir parçasıdır. 2013 yılında, Kıbrıs, Yunanistan, İspanya, İtalya, Hırvatistan, Fas ve Portekiz'in birlikte sunduğu başvuru üzerine Akdeniz diyeti, UNESCO'nun listesine kaydedilmiş durumdadır. Kıbrıs, Akdeniz diyetini adanın sembolik bir toplumu olan Pitsilia bölgesindeki Agros belediyesi üzerinden tanımlamıştır. Agros toplumu, geleneksel zivania içeceğiyle eşleşen şarküteri ürünleri ve yaban gülü çalılarından elde edilen geleneksel reçel ve gül suyu ile tanınmaktadır (UNESCO, 2020).

Akdeniz diyetinin bu listeye dahil edilmesi, Akdeniz diyetinin uluslararası alanda tanınmasını ve korunmasını sağlaması açısından önem taşımaktadır. Akdeniz diyeti, kültürel mirasın korunması ve sonraki nesillere taşınması açısından değer taşımaktadır. Bu diyetin tanıtımı ve desteklenmesi, sağlık ve kültürel sürdürülebilirlik açısından önem arz etmektedir.

Bölüm 3

YÖNTEM

Bu çalışma, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Gazimağusa şehrinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin yöresel ürün ve yemek kullanımlarını araştırmayı amaçlamaktadır. Bu işletmelerin yöresel ürün ve yemekleri nasıl ve ne şekilde kullandıklarını ve sunduklarını belirleyerek, bu kullanımın yöresel mutfağın sürdürülebilirliğine katkısını ortaya çıkarmaya yönelik yapılan bir araştırmadır.

3.1 Araştırmada Uygulanan Yöntem

Literatür bölümünü oluştururken kapsamlı bir alan taraması yapılmış ve konuyu aydınlatacak nitelikteki kaynaklardan yararlanılmıştır. Kullanılan ikincil kaynaklar tezler, makaleler ve kitaplardan oluşmaktadır. Araştırma kapsamında kullanılan birincil veriler, alanında uzman ve aktif olarak çalışan işletme sahibi, işletmeci, işletme müdürü, aşçıbaşı ve aşçılarla gerçekleştirilen görüşmeler yoluyla elde edilmiştir. Bu görüşmelerin sonuçları analiz edilerek verilere dönüştürülmüş ve bulgular bölümünde paylaşılmıştır.

Araştırmada, nitel araştırma yöntemleri içinde yer alan görüşme yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntem, daha önce birçok araştırmacı tarafından kullanılmış olup, araştırma soruları oluşturulurken bu örneklerden faydalanılmıştır. Örnekler, alanında uzman ve aktif olarak çalışan işletme sahibi, işletmeci, işletme müdürü, aşçıbaşı ve aşçılarla yapılan görüşme tekniklerini içermektedir. Bu çalışma da benzer şekilde, bu uzmanlarla yapılan görüşmeleri temel alarak gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın araştırma alanı Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimagusa bölgesinde yer alan yiyecek-içecek işletmelerinden oluşmaktadır. Bu araştırma, kültürel açıdan önem taşıyan yiyecek- içecek işletmelerini hedef almıştır.

Bu çalışma, Kuzey Kıbrıs'ın Gazimağusa bölgesinde farklı demografik özelliklere sahip katılımcılar üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada nitel veri toplama yöntemi olan yarı yapılandırılmış sorular ile görüşme tekniğiyle toplanmıştır. Tüm görüşmeler yüz yüze yapılmış ve bu görüşmelerden elde edilen veriler, çalışmanın bulgular kısmını oluşturmuştur. Nitel araştırma yönteminin seçilme nedeni, Kuzey Kıbrıs'ta gastronomi alanında kültürel miras kapsamında yöresel mutfakların sürdürülebilirliği hakkında ikincil verilerin sınırlı olmasıdır. Ancak, mutfaklarda bulunan, sosyal ve kültürel açıdan zengin veriler yapılan görüşmeler sonucunda elde edilerek araştırmayı derinleştirmiştir.

Nitel araştırma, kavramları, düşünceleri veya deneyimleri anlamak amacıyla sayısal olmayan verilerin (örneğin metin, video veya ses) elde edilmesini ve analiz edilmesini içerir. Bu yöntem, ilgili konuyu derinlemesine, detaylıca anlamak veya araştırma sürecinde yeni fikirler geliştirmek için kullanılır. Nicel araştırmanın sayısal veriler toplama ve analiz etme yaklaşımının aksine, nitel araştırma, yüz yüze görüşmeler gibi tekniklerle elde edilen bulguların analizine odaklanır (Berber, 2017; Ferit, 2022).

Nitel araştırmanın uygulanması sırasında kullanılan görüşme yöntemi ile elde edilen sonuçların analizi için "harmonik yöntem" kullanılır. Bu yöntemde, görüşme sırasında ortaya çıkan tüm durumların birbirleriyle olan ilişkileri, çelişkileri ve tutarlılıkları incelenir. Görüşmeci, görüşmenin genel kapsamını ve ne ifade etmek istediğini belirleyerek büyük resmi görmeye çalışır; her bireysel durumun bu büyük resimde nasıl bir bağlantısı olduğunu değerlendirir. Görüşme, "bütünsel yorumlama"

yöntemi olarak adlandırılır ve görüşmeden elde edilen küçük veri parçalarının ötesine geçerek tüm verilerin büyük resmi, yani araştırmanın ana temasını oluşturmaya odaklanır. Etkin bir görüşme, bireylerin düşünceleri ve inanışları hakkında tarafsız bilgi edinme sanatı ve bilimidir. Bir bireyin bilgi, düşünce ve davranışları bir sistem olarak ele alınır ve görüşmenin hedefi bu sistemi oluşturan bütün öğeleri araştırmaktır (Teaching Clinical Psychology- Using Interviews in Research, 2007; Büyüköztürk ve ark, 2021).

Görüşme katılımcıları ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bilgiler, belirli kategorilere ayrılarak analiz edilmiştir. Katılımcıların kişisel bilgileri gizli tutulmuş ve her bir katılımcıya ait özel bilgiler saklanmıştır. Görüşmelerin zaman açısından verimli olması ve katılımcılardan elde edilen yanıtların daha etkili olması amacıyla, literatürde yer alan bazı kaynaklardan faydalanılmıştır. Başka çalışmalarda kullanılan görüşme sorularından esinlenerek, bu çalışmadaki sorular hazırlanmıştır (Ceylan ve Şahingöz, 2019; Ferit, 2022).

3.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklem Seçimi

Araştırma evreni KKTC’de yiyecek-içecek işletmeleri, örnekleme ise Gazimağusa’da faaliyet gösteren ve araştırmaya katılmaya gönüllü olan 18 katılımcıdan oluşmuştur. Belirlenen bu kişiler yiyecek-içecek sektöründe aktif görev yapan, alanında uzman kişilerdir. Çalışmanın amacına uygun olarak yiyecek-içecek sektöründe yöresel ürün ve yemekleri menülerinde bulunduran işletme sahibi, işletmeci, işletme müdürü, aşçıbaşı, aşçılar ile mülakatlar yapılmıştır.

Katılımcılar, seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden olan kolayda örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Kolayda örnekleme zaman, para ve işgücü kaybını önleyen bir yöntemdir (Büyüköztürk, 2021). Araştırmacının kendi yargıları ve belirlediği kriterlere dayanarak örneklem seçimi yaptığı bu yöntem, rastgele bir seçim

yerine bilinçli bir yaklaşımı ifade eder. Özellikle araştırmacının belirli bir karakteristik veya bilgiye sahip olan katılımcıları seçmek istediği durumlarda kolayda örnekleme yöntemi tercih edilir (Malhotra, 2004; Akagündüz ve Altun, 2023).

3.3 Veri Elde Etme Araçları

KKTC'nin Gazimağusa şehrinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel ürün ve yemekleri nasıl, ne oranda kullandıkları ve nasıl sundukları detaylı olarak tespit etmek, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine katkıları ortaya çıkarmak için katılımcılara görüşme soruları sorulmuştur. Aşağıda yer verilen görüşme sorularına cevaplar aranmıştır. Önceden belirlenmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme soruları kullanılarak araştırmanın odak noktası olan problem cümlelerine yanıt aranmıştır. Araştırma katılımcılara röportaj sırasında demografik soruların yanında yöneltilen sorular aşağıda yer almaktadır;

1. Kıbrıs yöresel yemekleri denildiği zaman aklınıza hangi ürünler ve yemekler geliyor?
2. Yiyecek-İçecek işletme menünüzün içeriğinde Kıbrıs yöresel mutfağın ait ürünlere ve yemeklere yer veriliyor mu?
 - a. Yer veriliyorsa, nelerdir ve neden bunları tercih ettiniz?
 - b. Yer verilmiyorsa, bu kararın temelinde yatan sebepler nelerdir?
3. Kıbrıs'a ait menüde var olan yöresel yemeklerden hariç başka bir Kıbrıs'ın yöresel ürününü menüye eklemeyi düşünüyor musunuz?
4. İşletmenizde tercih ettiğiniz yöresel ürünler fabrikasyon mu yoksa ülkede yetişen yerli üretimler mi?
5. Kıbrıs yöresel mutfak kültürünün nesilden nesile aktarılması gerektiğini düşünüyor musunuz? Eğer düşünüyorsanız aktarılabilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için nasıl bir yol izlenmelidir?

6. Kıbrıs yöresel mutfağının tanınıp bilinmesinin adanın turizmüne katkı sağladığını düşünüyor musunuz? Eğer düşünüyorsanız nasıl katkı sağlamaktadır?
7. Menüdeki diğer yemeklere kıyasla, yöresel yemeklerin tercih edilme durumu nasıldır?
8. Yöresel yemekler daha fazla kimler tarafından tercih ediyor?
9. Yöresel yemekleri hazırlarken herhangi bir aşamada zorluk yaşıyor musunuz? Eğer yaşıyorsanız, bu zorluklar nelerdir?
10. Menüde bulunan yöresel yemekleri çekici kılmak için yaptığınız çalışmalar var mı? Varsa, nelerdir?
11. Yerli personel bulmakta zorlanıyor musunuz? Eğer zorlanıyorsanız, bu zorlukların nedeni nedir?

3.4 Veri Elde Etme Süreci

Araştırmada veri elde etme aracı olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada kullanılacak veriler, önceden belirlenen kişilerle 1 Nisan 2024-30 Mayıs 2024 tarihleri arasında yapılan görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Görüşmeler genellikle 40-60 dakika arasında sürmüş olup, katılımcıların izniyle kayıt altına alınmıştır. Sonrasında araştırmaya ışık tutacak dokümanlar haline getirilmiştir.

3.5 Veri Analiz Yöntemleri

Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Veri elde etme sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden toplanan veriler, betimsel analiz yöntemi ile içerik analizi yapılarak analiz edilmiştir. Betimsel içerik analizi, çalışmaların amaçlarını, gerekçelerini, sonuçlarını ve önerilerini detaylı bir şekilde inceleyerek, nitel analiz yaklaşımlarına uygun olarak kod havuzları oluşturulmuş ve bu kodlara uygun temalandırma ve kategorilendirme yöntemleri kullanılmıştır (Ültay ve ark, 2021). İçerik analizi ise,

metinlerin belirli kurallara dayalı kodlamalarla ayrıntılı içerik kategorilerine özetlendiği sistematik ve objektif bir teknik olarak tanımlanmaktadır (Büyüköztürk ve ark, 2021).

Analiz sürecinde elde edilen verilerin doğruluğunu sağlamak amacıyla analizler iki araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi sürecinde katılımcıların yanıtları kodlanmış ve her bir soru için ortaya çıkan temalar belirlenmiştir. Bu temalar araştırmacılar tarafından yorumlanmış ve görüşmelerden alıntılar yapılarak bulgular bölümü oluşturulmuştur.

Bölüm 4

BULGULAR

Bu bölümde, araştırmacı, çalışmaya katılan katılımcılarla gerçekleştirdiği görüşmelerden elde edilen verilere yer vermiştir. İşletme sahipleri, işletmeciler, aşçılar ve aşçıbaşlarıyla yapılan görüşmelerin sonuçları analiz edilerek yorumlanmış ve bu şekilde araştırmanın bulgular kısmı oluşturulmuştur.

Tablo 4.1: Katılımcıların Demografik Profili

Katılımcı No	Cinsiyet	Yaş	Uyruk	Eğitim Düzeyi	Turizm Eğitimi Var Mı?
Katılımcı 1	Erkek	57	KKTC	Lise Mezunu	Yok
Katılımcı 2	Erkek	62	KKTC	Turizm ve Otelcilik Lisans	Evet
Katılımcı 3	Erkek	55	KKTC/TC	Ortaokul Mezunu	Yok
Katılımcı 4	Erkek	61	KKTC	Lise Mezunu	Yok
Katılımcı 5	Erkek	55	KKTC/TC	Ortaokul terk	Yok
Katılımcı 6	Erkek	35	KKTC	Turizm ve Otelcilik Lisans Gastronomi Yüksek Lisans	Evet
Katılımcı 7	Erkek	52	KKTC	Lise Mezunu	Yok
Katılımcı 8	Erkek	54	KKTC	Lise Mezunu	Yok
Katılımcı 9	Erkek	43	TC	Turizm ve Otelcilik Lisans	Evet
Katılımcı 10	Kadın	55	KKTC/TC	Üniversite Mezunu	Yok
Katılımcı 11	Erkek	43	KKTC/TC	İlkokul Mezunu	Yok
Katılımcı 12	Kadın	51	KKTC/TC	Üniversite Mezunu	Evet (Kurs)
Katılımcı 13	Erkek	56	KKTC	Ortaokul Mezunu	Yok
Katılımcı 14	Erkek	65	KKTC	Anaokulu terk	Evet (Ustalık belgesi)
Katılımcı 15	Erkek	40	KKTC/TC	Lise Mezunu	Evet (Ustalık ve kalfalık belgesi)

Katılımcı 16	Kadın	45	KKTC/TC	İlkokul Mezunu	Yok
Katılımcı 17	Erkek	62	KKTC	Ortaokul Mezunu	Yok
Katılımcı 18	Kadın	59	KKTC	Lise Mezunu	Yok

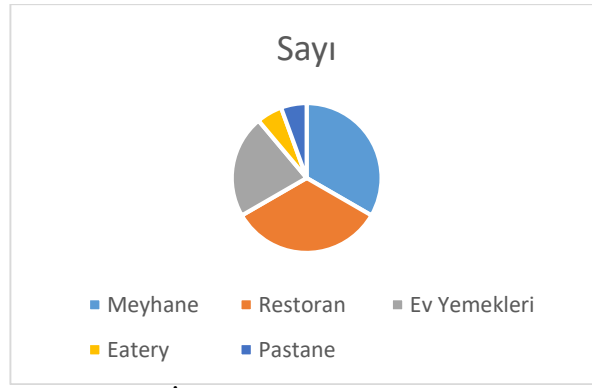
Araştırmaya 14 Erkek ve 4 de Kadın katılımcı katkı sağlamıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların yaş aralıkları incelendiğinde; 35-40 yaş aralığında 2 katılımcı, 41-46 yaş aralığında 3 katılımcı, 47-52 yaş aralığında 1 katılımcı, 53-58 yaş aralığında 6 katılımcı, 59-64 yaş aralığında 4 katılımcı ve 65-70 yaş aralığında 2 katılımcı bulunduğu görülmektedir. Araştırmaya katılanlardan 10 katılımcı KKTC uyruklu, 7 katılımcı hem KKTC hem de TC uyruklu ve katılımcılardan bir tanesi de sadece TC uyrukludur. Demografik bilgilerde belirtilen görüşler kapsamında 3 katılımcının Turizm ve Otelcilik bölümünde Lisans öğrenimi gördüğü, bunlardan birinin de Gastronomi alanında Yüksek Lisans yaptığı belirlenmiştir. Bu katılımcılar Turizm konusunda yükseköğretim gören katılımcılardır. Diğer katılımcıların öğrenim düzeyleri incelendiğinde; bir katılımcının anaokulu terk fakat ustalık belgesine sahip olduğu, 2 katılımcının ilkokul mezunu, 3 katılımcının ortaokul mezunu, 1 katılımcının ortaokul terk olduğu, 6 katılımcının da lise mezunu olduğu fakat bir tanesinin ustalık belgesine sahip olduğu, 2 katılımcının ise turizm alanı dışında bir üniversite bölümünden mezun olduğu fakat bir tanesinin turizm alanında kurs aldığı belirlenmiştir.

Tablo 4.2: Katılımcıların Çalışmakta Olduğu Turizm İşletmelerinin Türü, Turizm İşletmesinin Faaliyet Süresi, Turizm İşletmesindeki Pozisyonu ve Turizm Sektöründeki Çalışma Süreleri

Katılımcı	İşletme Türü	Faaliyet Süresi?	İşletmedeki Pozisyon	Sektörde Çalışma Süresi
-----------	--------------	------------------	----------------------	-------------------------

K1	Meyhane	22 yıl	İşletme Sahibi	22 yıl
K2	Restoran	13 yıl	İşletme Sahibi	46 yıl
K3	Ev Yemekleri	6 yıl	Aşçı	6 yıl
K4	Restoran ve Bar	48 yıl (Devraldığı süre 30 yıl)	İşletme Sahibi	40 yıl
K5	Pastane	48 yıl	Aşçıbaşı	35 yıl
K6	Eatery (Restoran+Kafe+ Pastane)	28 yıl	İşletme Sahibi	12 yıl
K7	Meyhane	15 yıl	İşletme Sahibi	15 yıl
K8	Restoran	6 ay	İşletme Sahibi + Aşçıbaşı	35 yıl
K9	Meyhane (Öğlen Restoran olarak hizmet veriyor)	41 yıl	İşletme Müdürü	27 yıl
K10	Meyhane	27 yıl	Aşçıbaşı	27 yıl
K11	Restoran	18 yıl	İşletme Sahibi+ Aşçıbaşı	32 yıl
K12	Ev Yemekleri	3 yıl	İşletme Sahibi+ Aşçıbaşı	25 yıl
K13	Meyhane (Canlı müzik olmadığı zamanlarda alakart olarak hizmet veriyor)	14 yıl	İşletme Sahibi	14 yıl
K14	Restoran	44 yıl	İşletme Sahibi+ Aşçıbaşı	53 yıl
K15	Meyhane	10 yıl	Aşçıbaşı	22 yıl
K16	Ev Yemekleri	1.5 yıl	İşletmeci + Aşçıbaşı	1.5 yıl
K17	Restoran	26 yıl	İşletme Sahibi	26 yıl
K18	Ev Yemekleri	10 yıl	İşletmeci + Aşçıbaşı	10 yıl

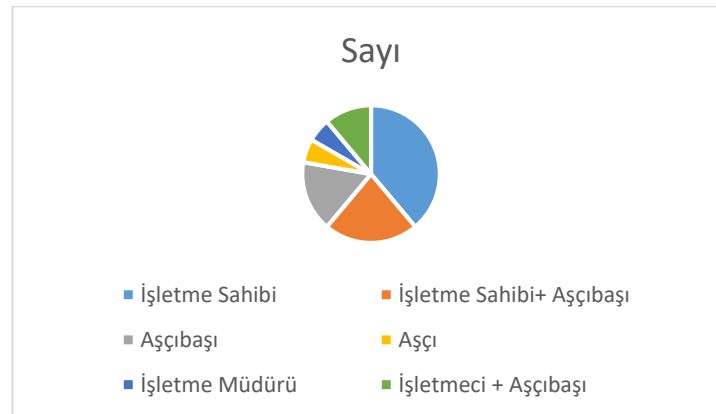
Katılımcıların belirttiği görüşler doğrultusunda 6 işletmenin Meyhane, 6 işletmenin restoran, 4 işletmenin Ev Yemekleri yaptığı, 1 işletmenin Eatery ve 1 işletmenin de Pastane olduğu belirtilmiştir. Aşağıdaki şekil 4.1 de gösterilmiştir.



Şekil 4.1: İşletmelere Ait Dağılım Grafiği

Katılımcıların belirttiği görüşlere göre işletmelerin 6 tanesi 1-10 yıl aralığında, 4 tanesi 11-20 yıl aralığında, 4 tanesi 21-30 yıl aralığında ve 4 tanesinin de 40-50 yıl aralığında hizmet verdikleri belirtilmiştir.

Belirtilen görüşlere göre 7 katılımcı işletme sahibi, 4 katılımcı hem işletme sahibi hem de aşçıbaşı, 3 katılımcı aşçıbaşı, 1 katılımcı aşçı, 1 katılımcı işletme müdürü ve 2 katılımcı da hem işletmeci hem de aşçıbaşı olarak görev yapmaktadır. Aşağıdaki şekil 4.2 de gösterilmiştir.



Şekil 4.2: Katılımcıların İşletmedeki Pozisyonlarına İlişkin Grafik

Belirtilen görüşler kapsamında katılımcılardan bir tanesi 1,5 yıldan beri, bir katılımcı 6 yıldan beri, bir katılımcı 10 yıldan beri, bir katılımcı 12 yıldan beri, bir

katılımcı 14 yıldan beri, bir katılımcı 15 yıldan beri, 2 katılımcı 22 yıldan beri, bir katılımcı 25 yıldan beri, bir katılımcı 32 yıldan beri, 2 katılımcı 35 yıldan beri, bir katılımcı 40 yıldan beri ve bir katılımcı da 46 yıldan beri sektörün içinde çalıştığını belirtmişlerdir.

Tablo 4.3: Menüde Yer Alan Kıbrıs Mutfağına Ait Ürünler

Temalar	Frekans (f)	Yüzdelik (%)			
Gabbar Turşusu	10	%56	Taze Bakla	6	%33
Pancar Salatası	3	%17	Bakla	4	%22
Pancar Turşusu	2	%11	Enginar	6	%33
Pancar	4	%22	Enginar Dolması	2	%11
Tahin	10	%56	Enginar Turşusu	1	%6
Kıbrıs Pastırması/ Pastırma	9	%50	Yerli Kıbrıs Patatesi	1	%6
Çakıstes	13	%72	Fırında Tavuk ve Patates	5	%28
Şiş Kebap	8	%44	Fırında Patates	1	%6
Patates Salatası	8	%44	Fırın Makarnası	5	%28
Gulumbura	3	%17	Patates Köftesi	7	%39
Fırın Kebabı	10	%56	Çiçek Dolması	4	%22
Izgara Hellim	6	%33	Molehiya	4	%22
Kereviz Turşusu	10	%56	Kolakas	3	%17
Kereviz	4	%22	Hellimli Salata	2	%11
Cacık	10	%56	Hellimli Makarna	3	%17
Humus	13	%72	Hellimli Sandviç	1	%6
Mangalda Köfte	4	%22	Hellimli	3	%17
Fellah Gatmeri	2	%11	Şeftali Kebabı	9	%50
Garavolli	7	%39	Zeytinyağı	4	%22
Garavolli Turşusu	1	%6	Cyprus Brandy Anglia 31	5	%28
Zivaniya	11	%61	Cyprus Brandy 81	3	%17
Gavcar Mantarı	3	%17	İçi Dolu	2	%11
Ayrelli	6	%33	Kayık Pasta	2	%11
Ayrelli Turşusu	1	%6			

Ekmek Kadayıfı	3	%17
Pilavuna	2	%11
Tel Kadayıfı	2	%11
Sini Katmeri	6	%33
Zeytinli	3	%17
Bulgur Köftesi	6	%33
Pirohu	3	%17
Ceviz Macunu	2	%11
Kabak Böreği	1	%6
Portakal Suyu	2	%11
Portakal	1	%6
Herse	2	%11
Köy Ekmeği	7	%39
Golyandro	4	%22
Islak Badem	1	%6
Kırbaç	5	%28

Nemrut Rakı	3	%17
Bumbar	1	%6
Bıldırcın	1	%6
Keklik	1	%6
Tavşan	1	%6
Kazayağı Turşusu	1	%6
Kıbrıs Pidesi	6	%33
Makarna Bulli	5	%28
Şamali	1	%6
Şamişi	1	%6
Tarhana Çorbası	1	%6
Koyun Yoğurdu	1	%6
Taze Börülce	1	%6

Menüde Yer Alan Kıbrıs Mutfağına Ait Ürünler sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevaplara göre “Çakıstes” ve “Humus” en çok tüketilen ürün olarak belirlenmiştir. Diğer tercih edilen ürünler ise sırasıyla “Zivaniya”, “Cacık”, “Kereviz turşusu” ve “Fırın Kebabı” olarak belirtilmiştir. Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde mezeler arasında Çakıstes, Humus, Zivaniya, Cacık ve Kereviz Turşusu’nun daha çok vurgulanmış olmasının kültüre daha çok yerleşmiş olmasından kaynaklı olabileceğini düşündürmektedir.

Tablo 4.4: Kıbrıs Mutfağının Sürdürülebilirliğinin Sağlanabilmesi İçin Gereklikler ile İlgili Görüşler.

Görüşler	Frekans (f)	Yüzdelik (%)
Bu kültürün ailede olması gerekliliği	15	%83
Restoran, kafe ve otellerde bu ürünlerin yer alması gerekliliği	2	%11
Festivallerde bu ürünlerin tanıtılmasına devam edilmesi gerekliliği	2	%11
Devletin bu konuda politika geliştirmesi gerekliliği	3	%17

Otellerde Kıbrıs ürünleri ile ilgili kotalar konması gerekliliği ve Kıbrıs Mutfağı'nın ne kadar doğru yansıtıldığının kontrol edilmesi gerekliliği	1	%6
Kıbrıs Mutfağı dersi veren hocaların alanında uzman olması gerekliliği	1	%6
Küçük yaşlardan itibaren okullarda çocuklara bu konularda eğitimler verilmesi gerekliliği	2	%11
Kıbrıs'ın meyhane kültürünün kendine özgü olduğu ve devam ettirilmesi gerekliliği	1	%6
Bu ürünlerin bilgili insanlar tarafından hazırlanması gerekliliği	1	%6
Kültürün yaşatılabilmesi için sistemin düzgün kurgulanması gerekliliği	2	%11

Düşünüyorsanız aktarılabilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için neler yapılabilir? Sorusuna ilişkin alt temalar Tablo 4.4'de verilmiştir. Alt temalar içinde en çok söylenilen görüş “Bu Kültürün Ailede Olması Gerektiğini Düşünme” temasıdır. Göze çarpan bir diğer tema da “Devletin bu konuda politika geliştirmesi gerektiğini düşünme” alt temasıdır.

Tablo 4.5: Kıbrıs'ın Yöresel Mutfağının Tanınması ve Kıbrıs'ın Turizmine Katkı Sağlamasına İlişkin Görüşler

Görüşler	Frekans (f)	Yüzdelik (%)
Devlet desteğinin yeterli olmaması	1	%6
Denetim yapılmaması	1	%6
Yerli üreticinin desteklenmemesi	2	%11
Yurtdışında tanıtım yapılmasının önemi	1	%6
Meyhane kültürünün turizm için önemi	1	%6
Turistlerin kültür elçileri olarak tanıtıma katkı sağlaması	2	%11
Yöresel mutfakların turistlerin ilgisini çekmesi	11	%61
Otellerin bu konuda mecbur edilmesi gerektiği	1	%6
Ülkeye döviz girdisi sağlaması	7	%39
Gastronomi turizmine katkı sağlayabilmesi	2	%11
Kumar turizminin gölgesinde kalması	1	%6
Ülke tanıtımına katkı sağlaması	5	%28
Festivallerin bu konudaki önemi	1	%6
Yöresel yemek yapan yerlere özel turlar düzenlenmesi gerektiği	1	%6

Kıbrıs'ın yöresel mutfağının tanınması bilinmesinin adanın turizmüne katkı sağladığını düşünüyor musunuz? sorusuna ilişkin temalar içinde en çok söylenilen görüş “Düşünüyorum” temasıdır. 1 katılımcı ise “Düşünmüyorum” temasını vurgulamıştır. Düşünüyorum teması altında göze çarpan görüşler incelendiğinde, Kıbrıs'ın yöresel mutfağının tanıtılması ve bilinmesinin “adanın yöresel mutfağın turistlerin büyük ilgisini çektiği” ve “ülkeye döviz girdisi sağladığı” öne çıkmaktadır.

Tablo: 4.6: Araştırmaya Ait Temalar ve Alt Temalar

Ana Tema	Alt Tema	Örnek Alıntılar
Yöresel Yemekler	Akla Gelen ilk Ürünler	“Fırın Kebabı, Şeftali kebabı, Sini Katmeri, Molehiya, Enginar Dolması” (K17) “Pirohu, ayrelli, enginar, molehiya, kolakas.” (K2)
Yaşanılan Zorluklar	Lojistik/Tedarik	“Yemek hazırlama bilgisi, tedarik ve lojistik anlamda zorluk yaşamam. Bazı ürünler mevsimsel olduğu için bulmakta zorluk yaşanabilir.” (K1). “Tedarik, lojistik ve yemek hazırlama bilgisinde zorluk yaşıyorum.” (K18)
	Yemeklerin Hazırlanmasındaki Zorluk	“Yaşıyorum. Kıbrıs'ın yemekleri daha eziyetli.” (K3). “Yöresel yemek yapma konusunda ki tek zorluk yemeklerin daha zahmetli olmasıdır ama severek yapıyorum ve kültürümüzü yürütmek istiyorum bu yüzden benim için bu bir zorluk değildir.(K18)
	Fiyat	“Benim zorluk yaşadığım en önemli konu sürekli fiyatların değişkenlik göstermesidir.(K18).

Yöresel Ürünler/Yemeklere Erişilebilirlik	Yerli Üretimdeki Sorunlar	“Yerli üreticiden alıyoruz.” (K11) “Yerli üretici tercih ediyoruz.” (K9)
	İthal Ürün Alma	“Sebzelerimi kendim üretiyorum. Turşularımı kendim üretiyorum. Diğer ürünleri alırken yerli olup olmadığına bakmıyorum. Beğendiğim markaları kullanıyorum.” (K12). “Yerli üreticiden almayı tercih ediyoruz. Fakat bulamadığımız ürünleri ithal ediyoruz. Örneğin patatesin güzel olduğu dönemlerde taze alıyoruz fakat bazı dönemlerde kötü patates gönderiyorlar bu yüzden donmuş tercih ettiğimiz zamanlar oluyor.” (K5)
Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Menüde Kullanılmasındaki Etken	Müşteri Profili	“Şeftali kebabına (her gün), fırın kebabına (haftada 1) menüde yer veriyoruz. Müşteriler bunu talep ediyor. Yöresel ürünlerin menüde sınırlı olmasının sebebi müşteri potansiyelimizin Türkiyeli ve yabancı olmasından kaynaklıdır. Kıbrıslı müşterimiz çok yok. Yerli halk çok yok, Öğrenci var.” (K11).
	Müşteri Tarafından Tercih	“Molehiya, fırın makarnası, makarna bulli, patates köftesi, fırında tavuk ve patates, enginar dolması (mevsimsel), çiçek dolması (mevsimsel), kolakas (mevsimsel), yalancı dolma), taze bakla (mevsimsel), taze börülce (mevsimsel), fırın kebabı, salatalara zeytinyağı kullanırım. Ben bütün yöresel yemeklerimizi menüye dahil ettim. En çok bu ürünler müşterilerim tarafından

		<i>bunları tercih ettiği için bunlarla devam ediyorum. Kereviz turşusu ve gabbar turşusu da veriyordum önceden ama hem iş yoğun hem maliyeti fazla olduğu için artık vermiyorum.”(K18)</i>
Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Sürdürülebilirliği	Mutfak Kültürünün Nesilden Nesile Aktarılması	<i>“Nesilden nesile gidebilmesi lazım. Aile içi olacak bir şeydir mesilden nesile aktarılması gerekir. Sadece restoranlarla ticari olarak olmaz. Mesela Kıbrıs mutfağına hakim olan yerliler sadece Kıbrıs’ın yöresel yemeklerini yapıp tanıtabilirler yiyecek içecek işletmesinde ama öyle yapan pek yok. Kültürel değerlerde ticaret olmaz, en iyi şekilde kuşaktan kuşağa aktarılır.” (K12)</i>
Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Turizme Katkısı	Turistlerin İlgisi	<i>“Muhakkak turizme katkısı var. Gelen yabancılar zaten buranın yöresel yemeklerini merak ediyor. Buraya da çok fazla olmasa da gelirler. Genelde Türkiyeli ve yerlidir geliyor bize. Yabancı müşteri kitlesi %10 geliyor bize.”(K13)</i>
	Ülkeye Döviz Girdisi/Gelir Sağlaması	<i>“Evet. Döviz girdisi, mekanların reklamı oluyor. Ülkeye gelir sağlıyor.” (K9)</i>
Yerli Personel İhtiyacı	Yerli Halkın Mutfakta Çalışmaya İsteksiz Olması	<i>“Yerli personel bulmakta zorlanıyoruz. Çünkü gençlerimiz aileden hazır para alırlar.”(K8)</i>
	Çalışma Saatlerinin Uzun Olması	<i>“Hiç yerli personel bulamıyoruz. Genelde otelleri tercih ediyorlar. Bizim saatler çok uzun minimum 10 saat.”(K15)</i>
	Personel İhtiyacının Olmaması	<i>“Personele ihtiyacımız yok. Bir bulaşıkçı bir de ben. Bir de paketçi almayı düşünüyorum. Aşçı benim mutfağa kimseyi almam.”(K16)</i>

4.1 Yöresel Yemek

Kıbrıs yöresel ürünler/yemekleri denildiği zaman aklınıza gelen ürünler hangileridir?

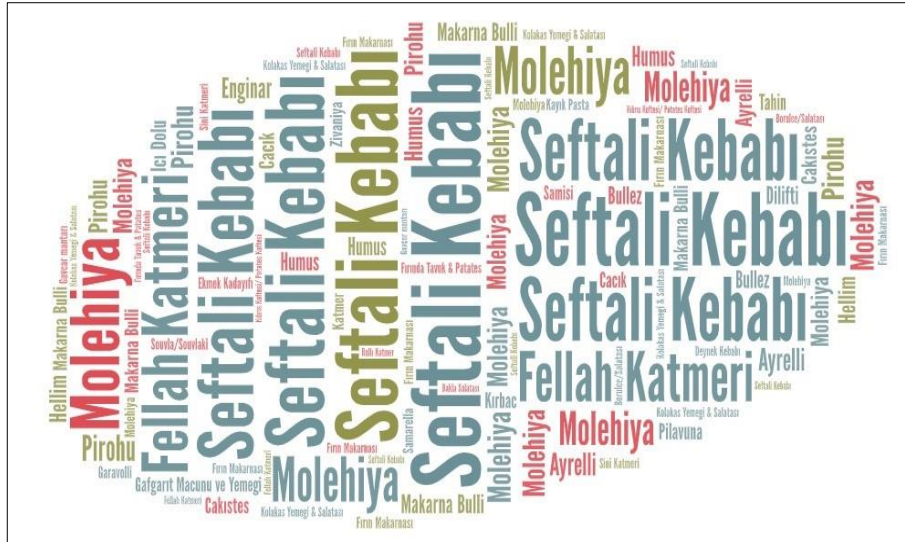
Araştırmaya katılan katılımcılara Kıbrıs’a ait yöresel ürünler/yemekler hakkında yöneltilen soruda katılımcıların büyük bir çoğunluğu molehiyayı ilk başta akla gelen yöresel yemek olarak belirtmiştir. Katılımcılar şeftali kebabı ve fırın makarnasını da önemli tercihler arasında öne çıkarmışlardır. Kolakas yemeği ve salatası ile makarna bulli ve pirohu da yerel mutfakta sıkça tüketilen lezzetler arasında belirtilmiştir. Humus, ayrelli ve fırın kebabı da katılımcıların görüşlerinde yer alan diğer yöresel lezzetlerdir. Katılımcıların görüşlerinde yer verdiği fellah katmeri, enginar, çakıstes, hellim, fırında tavuk ve patates, börülce salatası, sini katmeri, gavcar mantarı ve cacık gibi yemekler Kıbrıs mutfağının zengin çeşitliliğini ve farklı lezzetleri yansıtmaktadır. Katılımcıların görüşlerinde daha az yer verdiği gafgarıt macunu ve yemeği, enginar dolması, içi dolu, kayık pasta, pilavuna, ekmek kadayıfı, Kıbrıs köftesi, dilifti, souvla, deynek kebabı, samarella, zivaniya, bullez, kırbaç, tahin, bakla salatası, garavolli, şamişi, ballı katmer ve katmer gibi ürün ve yemekler ise Kıbrıs mutfağını temsil eden önemli lezzetlerdir.

Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Fırın kebabı, şeftali kebabı, sini katmeri, molehiya, enginar dolması” (K17)

“Pirohu, ayrelli, enginar, molehiya, kolakas.” (K2)

Katılımcıların belirttiği ürünler ve yemekler, Kıbrıs mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini göstermektedir. Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde en çok söylenilen ürünlerin hem ülkenin sembolü haline gelen hem de daha çok tercih edilmelerinden kaynaklı vurgulanmış olabileceği düşünülmektedir.



4.2 Yaşanılan Zorluklar

Yöresel yemekleri hazırlarken herhangi bir aşamada zorluk yaşıyor musunuz? Eğer yaşıyorsanız, bu zorluklar nelerdir? Sorusuna ilişkin katılımcılardan birkaçı zorluk yaşadığını ifade etmiştir. Ana tema “yaşanılan zorluklar” alt temalar ise “Tedarik”, “Yemeklerin Hazırlanmasındaki Zorluk” ve “Fiyat” olarak ortaya çıkmıştır.

“Kıbrıs yemeklerinin hazırlanmasının daha zahmetli olması” alt teması dikkat çekmektedir. Katılımcılardan bazıları Kıbrıs mutfağına ait bazı yemeklerin hazırlanmasının zahmetli olduğunu ve bu nedenle zorluk yaşadıklarını ifade etmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

"Yaşıyorum. Kıbrıs'ın yemekleri daha eziyetli." K3

“Fiyatların sürekli değişmesi” ve “tedarik” dikkat çeken diğer alt temadır. 1 katılımcı fiyattan diğer 1 katılımcı ise tedarikte zorlandığını ifade etmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Benim zorluk yaşadığım en önemli konu sürekli fiyatların değişkenlik göstermesidir. Yöresel yemek yapma konusunda ki tek zorluk yemeklerin daha

zahmetli olmasıdır ama severek yapıyorum ve kültürümüzü yürütmek istiyorum bu yüzden benim için bu bir zorluk değildir. Tedarik, lojistik ve yemek hazırlama bilgisinde zorluk yaşamıyorum.”K18

“Bazen banna bulmakta zorluk yaşıyoruz şeftali kebabı için. Başka bir zorluk yok.”K11

Öte yandan, birçok katılımcı farklı konularda zorluk yaşadığını ifade eden katılımcıların aksine “Zorluk Yaşamadığını” ifade etmiştir.

“Hiçbir zorluk yaşamıyoruz.”K10

Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde yöresel yemeklerin hazırlanmasında çok fazla zorluk yaşanmadığı fakat, yaşanan zorluklarından işletme türüne göre de farklılık gösterebileceği bu zorlukların eski işletmelere nazaran yeni işletmelerde daha sık görüldüğü ortaya çıkmaktadır.

4.3 Yöresel Ürünlere/Yemeklere Erişilebilirlik

İşletmenizde tercih ettiğiniz yöresel ürünler fabrikasyon mu yoksa ülkede yetişen yerli üretimler mi?

Araştırmaya katılan katılımcılara yerli üretim tercihlerini anlamak için sormuş olduğumuz soruya ilişkin yöresel ürünlere/yemeklere erişilebilirlik ana teması altında “yerli üretim” ve “ithal alma” alt temaları belirlenmiştir. Tüm katılımcılar yerli ürün tercih ettiklerini “yerli” temasıyla belirtmişlerdir

Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

"Yerli üreticiden alıyoruz." K11

"Yerli üretici tercih ediyoruz." K9

Yerli temasının altında başka alt temalar da belirlenmiştir. Alt temalarda en çok vurgulanan ve göze çarpan katılımcıların turşusunu kendisinin üretmesidir. Bunun yanında çakıstesini kendisinin üretmesi de göze çarpan bir diğer dikkat çekici ve önemli alt temalardan biri olarak belirlenmiştir. Bazı katılımcılarım sebzesini kendisi üretmekte olduğunu, zeytinyağını kendisinin üretmekte olduğunu, hellimi kendisinin üretmekte olduğunu ve 1 katılımcı da tarhanasını ve turunç macununu kendisinin üretmekte olduğunu belirtmiştir.

Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Her zaman yerliden almaya çalışırım. Turşuları ve çakıstesini kendim yaparım.” K4

“Hazır olarak bir şey almamayı tercih ederim. Hellimi, çakıstesini ve zeytinyağını kendim yaparım.” K8

“Genelde yerli ürün kullanmaya dikkat ederim. Turşularımı kendim yapıyorum. Çakıstesini kendim yapıyorum. Zeytinyağını kendi zeytinimden çıkarıyorum. Tarhanayı da kendim yapıyorum. Turunç macununu da kendim yapıyorum.” K16

Yerli üretim alt teması, yerel üreticilerden yapılan alışverişleri ve yerli ürünlerin tercih edilme nedenlerini kapsar. Katılımcılar, yerel üreticilerden alışveriş yapmayı tercih ettiklerini ifade etmektedirler. Bu durum, yerli üreticilere olan desteği ve yerel ekonomiyi güçlendirme eğilimini yansıtmaktadır. Ayrıca katılımcıların da bazı yöresel ürünleri kendilerinin üretmesi, yerel tatları ve gelenekleri koruma amacını taşımaktadır.

İthal alma alt teması, yerli ürünlerin bulunamaması, fiyat veya kalite sorunları nedeniyle ithal ürünlerin tercih edilmesi durumlarını kapsar. Bazı katılımcılar yerli üretimi destekleseler bile yerli ürün bulamadıkları, fiyatı göz önünde

bulundurduklarını veya yerli üretimin kaliteli olmadığı zamanlarda ithal almak zorunda kaldıklarını vurgulamışlardır.

Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Yerli üreticiden almayı tercih ediyoruz. Fakat bulamadığımız ürünleri ithal ediyoruz. Örneğin patatesin güzel olduğu dönemlerde taze alıyoruz fakat bazı dönemlerde kötü patates gönderiyorlar bu yüzden donmuş tercih ettiğimiz zamanlar oluyor.”(K5)

“Tavuk, et, sebzeler zaten yerli üretilir. Diğer ürünlerde hangisi uygun fiyatlıysa onu tercih ediyorum. Yerel ürün uygun fiyatlıysa özellikle yerli olanını alırım.”K18

“Yerli ürün almaya özen gösteriyoruz. Kıbrıs'ta üretimi olmayan ürünleri ithal ediyoruz. Türk kahvesini de yerli olarak alıyoruz. Örneğin biz Kıbrıs buğdayından ekmek yapıyorduk daha önce tamamen yerli. Fakat şimdi yapamıyoruz. Çünkü üretimi doğru yapamıyorlar. Buğdayın uygun değerlerine ulaşamıyorlar. İsteddiğimiz randımanı alamadık. Mevsimsel sebze ve meyve tamamen yerlidir.”K6

Katılımcılar, yerli ürünleri öncelikli olarak tercih etseler de, yerel ürünlerin bulunabilirliğinde veya kalitesinde yaşanan sorunlar nedeniyle ithal ürünlere yönelebilmektedir. Özellikle tarım ürünlerinde kalite dalgalanmalarının yaşandığı dönemlerde ithal ürünlerin tercih edilmesi, katılımcıların bu durumu nasıl yönettiklerini göstermektedir.

4.4 Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Menüde Kullanılması

Yiyecek-İçecek işletme menünüzün içeriğinde Kıbrıs yöresel mutfağından ürünlere yer veriliyor mu?

Araştırmaya katılan katılımcılara yiyecek-içecek işletme menülerinde Kıbrıs'ın yöresel mutfağından ürünlere yer verilip verilmediği hakkında yöneltilen

soruda menüde “yer veriyoruz” ve “çok sınırlı” olmak üzere iki tema belirlenmiştir. 17 katılımcı yer veriyoruz görüşünü vurgularken 1 katılımcı çok sınırlı yer verdikleri görüşünü bildirmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Şeftali Kebabı, Patates Köftesi, Pirohu, Makarna Bulli, Bulgur köftesi, Ekmek Kadayıfı, Şamali Tatlısı, Şamişi, Katmer, Humus, Tahin, Patates Salatası, Çakıstes, Kereviz Turşusu, Enginar (Mevsimsel), Golyandro, Kereviz. K8

“Menüde çok sınırlı yöresel yemek var. Şeftali kebabı (her gün), fırın kebabı (haftada 1). Müşteriler bunu talep ediyor. Yöresel ürünlerin sınırlı olmasının sebebi müşteri potansiyelimizin Türkiyeli ve yabancı olmasından kaynaklıdır. Kıbrıslı müşterimiz çok yok. Yerli halk çok yok, Öğrenci var.” K11

Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde Kıbrıs’ın yöresel yemeklerinin ülkenin olmazsa olmazı olduğu yorumu yapılabilir. İlgi duymayan işletmelerin bile ülkenin gerçeğine önem göstermesi gerektiğini gözler önüne sermektedir.

Menüde Yer Alan Kıbrıs Mutfağına Ait Ürünler Nelerdir sorusuna katılımcılar birçok görüş bildirmişlerdir. “Çakıstes” ve “Humus” en çok belirtilen ürünler olarak belirlenmiştir. Diğer, ürünler ise “Zivaniya” ve “Cacık”, “Kereviz Turşusu” ve “Fırın Kebabı” olarak belirtilmiştir. “Garavolli” ve “Patates Köftesi”, “Fırın Makarnası” ve “Makarna Bulli” menülerde yer alan ürünler arasındadır. Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde Çakıstes, Humus, Zivaniya, Cacık ve Kereviz Turşusunun daha çok vurgulanmış olmasının kültüre daha çok yerleşmiş olmasından kaynaklı olabileceğini düşündürmektedir.

4.4.1 Ürünlerin Neden Tercih Edildiğine İlişkin Alt Temalar

Belirtilen görüşler doğrultusunda “Müşteri Tercihi” teması su yüzüne çıkmıştır. Katılımcıların tümü işletmenin kullanmayı tercih ettiği ürünleri müşterilerin

tercihlerinin belirlediğini vurgulamışlardır. Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde tüm işletmelerin odağında müşteri memnuniyetinin yer alması noktası değerlendirilebilir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Molehiya, fırın makarnası, makarna bulli, patates köftesi, fırında tavuk ve patates, enginar dolması (mevsimsel), çiçek dolması (mevsimsel), kolakas (mevsimsel), yalancı dolma), taze bakla (mevsimsel), taze börülce (mevsimsel), fırın kebabı, salatalara zeytinyağı kullanırım. Ben bütün yöresel yemeklerimizi menüye dahil ettim. En çok bu ürünler müşterilerim tarafından bunları tercih ettiği için bunlarla devam ediyorum.” (K18)

Neden bu ürünlerin tercih edildiğine ilişkin belirtilen görüşler doğrultusunda öne çıkan diğer bir tema “Müşteri Profili” olarak belirlenmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

Yöresel ürünlerin menüde sınırlı olmasının sebebi müşteri potansiyelimizin Türkiyeli ve yabancı olmasından kaynaklıdır. Kıbrıslı müşterimiz çok yok. Yerli halk çok yok, Öğrenci var.”(K11)

Yer verilmiyorsa, bu kararın temelinde yatan sebepler nelerdir? (rağbet görmediği için mi? Yapımı zorladığı için mi? Malzemelere ulaşım zor olduğu için mi? Maliyeti yüksek olduğu için mi?

Menüdeki yöresel ürün/yemeklerin neden çok sınırlı olduğunu anlamak için yöneltilen soruya katılımcı 11, Kıbrıslı müşterilerinin az olduğunu ve bulundukları konumda çok kültürlü bir yapının bulunmasından kaynaklı farklı medeniyetlerden insanların olduğunu ve bu insanların da yerel ürünleri tercih etmemesinden kaynaklı çok az yer verildiğini belirtmiştir. Bunun dışında kalan 17 katılımcı bu soruya görüş belirtmemiştir.

Menüde bulunan yöresel yemekleri çekici kılmak için yaptığınız çalışmalar varmı? Varsa nelerdir?

Menüde bulunan yöresel yemeklerin tanıtılıp tanıtılmadığını anlamak için yöneltilen soruda yöresel yemeklerin menüde kullanılması teması ile ilgili katılımcıların yerli ürünlerin ve çekiciliğini artırmak gerektiğini fakat bunun için tanıtım çalışmaları yapılmadığı, tanıtım yapılmasının çekiciliği artıracak görüşlerine varılmıştır. Özellikle “Sosyal Medya Paylaşımı Yapma” konusunun tanıtım için çok etkili olabileceği önem kazanmaktadır. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Sosyal medyadan paylaşım yapıyorum. Broşür de veriyorum gelen müşterilerime. Broşürleri dağıttırmıyorum. Çünkü bizim halkımız buruşturup atıyor. En çok ağızdan ağıza reklamım oluyor.” K16.

Öte yandan tanıtım ve ilgi çekmek için sunumun önemli olduğu görüşü ifade edilmiştir.

“Sunumuna, dekoruna özen gösteriyoruz. Onun dışında bir reklam, afiş hiç koymadık.” K2.

Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde işletmelerin çoğunluğunun bu konuda çalışma yapmadığı daha çok yaptıkları işe güvendikleri ve müşterinin tercihi ve müşteri profilinin belirleyici olduğu ve tanıtım için ağızdan ağıza reklamı daha iyi yapabileceklerini düşünmesi yorumu yapılabilir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Yöresel için ekstra bir çalışma yapmıyoruz. Dünyadaki en büyük reklam ağızdan ağıza yapılan reklamdır. Bizde en çok böyle tanındık ve Sosyal medya hesaplarımız var. Bunun yanında ürün kalitesi istikrarımız var. Çünkü insanlar sizi

önerebilir ve önerdiği insanlarda gelirler. Fakat beğenmezlerse bir kere daha gelmezler. Sosyal hesaplarımızda var kullanıyoruz.”K6.

Ayrıca, yöresel yemeklerin daha fazla tercih edilmesini sağlamak için fiyatlarını artırmadıklarını, kaliteye çok önem verdiklerini ve bu şekilde katkı sağlanabileceği ifade edilmektedir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Yöresel ürünlerin fiyatını elimizden geldiğince yükseltmiyoruz. Örneğin: her şeye zam oranı arttırılırken ekmek kadayıfısını özellikle düşük kar koyarak satış yapıyoruz. Yöresel ürünlerin sunumuna, lezzetine ekstra özen gösteriyoruz. Geleneksel orijinal reçeteyi kesinlikle değiştirmiyoruz. Kaliteyi bozmuyoruz. Yöresel ürünleri yabancılara tanıtip öneriyoruz, reklamını yapıyoruz, turlar ile çalışıyoruz.”K5

Menüdeki diğer yemeklere kıyasla, yöresel yemeklerin tercih edilme durumu nasıldır?

Menüde yer alan yöresel yemeklerin ne sıklıkla tercih edildiğini anlamak için yöneltilen soruda 11 katılımcı yöresel yemeklerin daha fazla tercih edildiğini vurgulamıştır. 3 katılımcı yöresel yemek ve diğer yemeklerin eşit tercih edildiği vurgusunu yaparken, 2 katılımcı kenarı restoran olduğu için deniz ürünlerinin tercih edildiğini, sadece 1 katılımcı farklı insanların farklı tercihlerde bulunduğunu, 1 katılımcı ise yöresel yemeklerin daha az tercih edildiğini vurgulamıştır. Temalar içinde en çok vurgulanan “Yöresel Yemeklerin Daha Çok Tercih Edilmesi” temasıdır. Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde yöresel yemeklerin daha çok tercih edildiği görülmektedir. Diğer tercihler daha az sayıda katılımcı tarafından belirtilmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Daha fazla yöreseller tercih edilir.”K1

“Menüdeki Kıbrıs ’ın yöresellerle diğer yemeklerin tercihleri eşittir.”K12

“Özellikle yöresel gider diyemem. Deniz kenarı bir restoran olduğu için daha fazla balık ve kalamar tercih ediliyor.”K4

“Bir denge söz konusu değildir gençler fast food tercih eder. Yetişkinler yöresel yemekleri tercih ederler.”K8

“Bizde yöresel ürünler daha az tercih ediliyor. Müşteri potansiyeli ağırlıklı olarak Türkiye kökenliler, yabancı ve öğrenci olduğu için.”K11

Menüde bulunan yöresel yemekler daha fazla kimler tarafından tercih ediyor?

Menüde bulunan yöresel yemeklerin hangi müşteri profili tarafından daha fazla tercih edildiğini anlamak için yöneltilen soruda 6 katılımcı yöreseller yemekleri daha fazla yerli müşterilerin tercih ettiğini vurgularken, 6 katılımcı yabancı müşterilerin daha fazla tercih ettiğini, 4 katılımcı hem yerli hem yabancı müşterilerin eşit tercihte bulunduklarını ve 2 katılımcı ise yöresel yemeğin özellikle aranan bir tercih olmadığını vurgulamıştır. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Yerli halk.”K13

“Turistler daha çok ilgi gösteriyor.” K15

“Hem yerliler hem de yabancılar eşit derecede tercih ediyorlar.”K7

“Özel olarak yöresel tercih eden kesim yok.” K12

Temalar içinde en çok vurgulanan “Yerliler” ve “Turistler” temalarıdır. Göze çarpan bir diğer tema da “Eşit Miktarda Tercih Edilme” temasıdır. Katılımcıların görüşleri değerlendirildiğinde yöresel yemeklerin çoğunlukla yerliler ve turistler tarafından tercih edildiği yönündedir. Bu durumun temel sebepleri arasında yerlilerin kültürden kaynaklı tercihleri, turistlerin de merak etmelerinde kaynaklı tercihleri olduğu yorumu yapılabilir.

4.5 Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Sürdürülebilirliği

Kıbrıs'ın yöresel mutfağına ait ürünlerin nesilden nesle aktarılması gerektiğini düşünüyor musunuz? Düşünüyorsanız aktarılabilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için neler yapılabilir?

Araştırmaya katılan katılımcılara Kıbrıs'ın yöresel mutfağına ait ürünlerin kültürel miras olarak korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusundaki görüşleri öğrenmek amacıyla yöneltilen soruda katılımcıların tamamı “aktarılması gerekiyor” temasını vurgulamıştır. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Elbette, bizim kültürümüzdür.” K14

Düşünüyorsanız aktarılabilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için neler yapılabilir?

Soruya ilişkin en fazla vurgulanan yöresel yemek kültürünün aile içinde korunup aktarılması gerektiğidir. Vurgulanan diğer önemli görüşler devletin bu konuda politika geliştirmesi gerektiği, festivallerde yöresel ürünlerin tanıtılması gerektiği, restoran, kafe ve otellerde bu ürünlerin yer alması, büyük otellerde Kıbrıs mutfağının doğru yansıtılmasının kontrolünün yapılması, küçük yaşlardan itibaren okullarda yöresel ürünler ile ilgili eğitim verilmesi, Kıbrıs'ın meyhane kültürünün devam ettirilmesi, yöresel ürünlerin bilgili kişiler tarafından hazırlanması, kültürün yaşatılması için sistemin düzgün kurgulanması ve son olarak, Kıbrıs mutfağı dersi veren hocaların alanında uzman olması gerektiğinin önemi vurgulanmıştır. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

"Nesilden nesile gidebilmesi lazım. Aile içi olacak bir şeydir nesilden nesile aktarılması gerekir. Sadece restoranlarla ticari olarak olmaz." (K12)

“Sürdürülebilir olması için ailenin çocuklara yöresel yemeklerin nasıl yapıldığı hakkında bilgi sağlaması gerekmektedir.”(K8)

“İleriye dönük bir yatırım yapması lazım devletin.”(K11)

“Festivaller daha sık yapılabilir. Bu festivallerde yöresel ürünlerin olduğu stantlar var ve her zaman olmalı.”(K15)

“Yiyecek ve içecek işletmelerinde mutlaka yöresel yiyecek kültürüne ait ürünler bulunmalı.”(K10)

“Otellerin belirli bir ürün kotası olması lazımdır Kıbrıs’ın yöresel ürünleri için ve bunun yapılıp yapılmadığı ve doğru yapılıp yapılmadığı da mutlaka kontrol edilmelidir, denetim şarttır.” K6

“Okullarda da öğretilmesi gerekir yemeklerimizin. Eskiden okullarda da yerli ürünler ekilirdi şimdi yok ama olması lazım.”(K14)

“Meyhane kültürümüz var devam etmeli. Yiyecek içecek işletmelerinde bulunması lazım yöresel yemeklerin ve ürünlerin. Kıbrıs’ın meyhane kültürü kendine hastır daha otantik. Başka ülkelere benzemez.”(K15)

“Yöresel ürünleri bilgili insanların yapması lazım. Örneğin herkes şeftaliyi yapamaz, saramaz, her kebabçı şeftali yapamaz. Bunu dış ülkelere gelip yer açıp yapan insanlar var. Yanlış yapıyorlar ve oraya giden insanlar da yanlış tanır ürünü.”(K17)

“Önce hammedde üretimi, sonra eğitim, daha sonra mutfak çok önemli sırasıyla yapılması gerekir.”(K6)

“Üniversitelerdeki Kıbrıs mutfağı dersi veren hocaların alanında uzman ehli kişiler olması gerekir.”(K6)

Yöresel ürünlerin ve yemeklerin sürdürülebilirliğini sağlamak için Kıbrıs'ın kültürel mirasının nesilden nesile aktarılması gerektiği konusunda katılımcılar hemfikir olduğu sonucu varılmıştır.

4.6 Yöresel Ürünlerin/Yemeklerin Turizme Katkısı

Kıbrıs'ın yöresel mutfağının tanınması bilinmesinin adanın turizmine katkı sağladığını düşünüyor musunuz?

Araştırmaya katılan katılımcılara Kıbrıs'ın yöresel mutfağının turizm için önemini anlamak amacıyla yöneltilen soruda 17 katılımcı Kıbrıs'ın yöresel mutfağının turizme katkı sağladığı görüşünü vurgulamıştır. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Tabii ki.” K4

“Evet düşünüyorum.” K5

1 katılımcı ise Kıbrıs'ın yöresel mutfağının turizme katkı sağladığını düşünmediğini belirtmiştir. Katılımcının vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Hayır düşünmüyorum. Aman aman da çok güzel bir yemekleri yok. Neyi turizmi canlandıracak ki? Bence turizm için yemek çok önemli değil.” K3

Neden Kıbrıs'ın yöresel mutfağının turizm için önemli olduğunu düşünüyorsunuz?

Katılımcıların neden Kıbrıs'ın yöresel mutfağının turizm açısından önemli bulduklarını anlamak için yöneltilen düşünüyorum teması altında göze çarpan en fazla görüş “yöresel mutfağın turistlerin ilgisini çekmesi” ve daha sonra “ülkeye döviz girdisi sağlaması” alt temalarıdır. Ayrıca, yöresel mutfağın ülke tanıtımına ve gastronomi turizmine önemli katkılar sağlayabileceği belirtilmiştir. Bunun yanı sıra, meyhane kültürünün turizm için önemi, turistlerin kültür elçileri olarak tanıtıma katkı

sağlaması ve yerli üreticinin desteklenmesi de vurgulanmıştır. Devlet desteğinin yetersizliği, denetim yapılmaması, yurtdışında tanıtımın önemi vurgulanmıştır. Yemeğin, kumar turizminin gölgesinde kalması gibi sorunlar dile getirilirken, otellerin yöresel mutfak sunumunda mecbur edilmesi, festivallerin önemi ve yöresel yemek yapan yerlere özel turlar düzenlenmesi gerektiği gibi çözüm önerileri de sunulmuştur. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Tabii ki, yöresel mutfak turistleri çeker ve para girdisi olur ülkeye. Bunun yanında kültürümüzü, mekanlarımızı önerip, tanıtırlar.”K4

“Evet, döviz girdisi ve mekanların reklamı oluyor. Ülkeye gelir sağlıyor” K9.

“Evet düşünüyorum. Turizmi canlandırıyor. Döviz girdisi oluyor. Ülkeye genel olarak katkısı var (esnaf, manav, meyhane, restoran, kasap, turizm sektörü).”K5

“Doğru tanıtılırsa kesinlikle katkısı olur. En doğru örnek İtalya ve İspanya’dır. Ben bugün İspanya’ya tapas yemeye giderim. Bizim Kıbrıs’taki meyhane kültürümüz doğru tanıtılırsa turizme çok büyük katkı sağlar. Sırf gurme insanlar için gastronomi turizmi yapılabilir. Bizim ülkemizde en önemli turizm çeşiti deniz-kum-güneştir. Bunların yanına agro turizm, kültür turizmi ve gastronomi turizmi de yapılabilir. Örneğin 2 günlük gurme turları yapılabilir. Bunların olmasıyla adadaki bütün sektörler payını alır. Adaya döviz girdisi sağlanır.” K6

“Ne yazık ki ülkemizde kumar turizmi ön olandadır. Yemeği turizme katma konusunda çok geri planda kaldı ülkemiz. Eğer yemeği turizm ürünü olarak öne çıkarabilirsek çok büyük katkı sağlar hem turizme hem bütün ülkeye. Üreticiye de katkısı olur işletmecilere de turizme de.” K17

“Oteller ve casinolar genelde müşterileri dışarıya bırakmıyor. Çünkü her şey dahil bir sistem var. Bu yüzden Kıbrıs’ın yöresel ürün ve yemeklerinin tanıtılmasında büyük pay bir düşüyor otel ve casinolara.”K12

“Sağlar. Örneğin turizm bakanlığı Avrupa’da ürünlerimizi tanıtır. Bu bizim kültürümüze ve turizme çok büyük katkı sağlar. İnsanların Kıbrıs’a gelmesini ve yemeklerini tercih etmesine sebep olur.”K14

“İnsanlar ülkelerine döndüğünde öneriyor ve kültürümüzü aktarmış oluyor. Önerdiği kişilerde geliyor.” K15

Neden Kıbrıs’ yöresel mutfağının turizm için önemli olmadığını düşünüyorsunuz?

Sadece bir katılımcı yerel yemeklerin turizmde belirleyici bir faktör olmadığını düşünmektedir. Katılımcının neden Kıbrıs’ yöresel mutfağının turizm açısından önemli bulmadığını anlamak için yöneltilen soruda katılımcının vermiş olduğu örnek cümleye aşağıda yer verilmiştir.

“Aman aman da çok güzel bir yemekleri yok. Neyi turizmi canlandıracak ki? Bence turizm için yemek çok önemli değil” (K3).

4.7 Yerli Personel

Yerli personel bulmakta zorluk yaşıyor musunuz?

Yerli personel konusu temalar içinde en çok vurgulanan temadır. Araştırmaya katılan katılımcılara yerli işgücü bulma konusundaki deneyimlerini ve yerel işgücü piyasasının mevcut durumunu değerlendirmek amacıyla sormuş olduğumuz soruda, katılımcı görüşleri değerlendirildiği zaman işletmelerin çoğunluğunun yerli personel bulma konusunda sorun yaşadığını ve bunun da gençlerin ve yerlilerin çalışmaya isteksiz olmalarından kaynaklandığı yorumu yapılmıştır. Katılımcıların vermiş olduğu örnek cümlelere aşağıda yer verilmiştir.

“Evet, yerli zaten bulamıyoruz. Şuan 2 kişi isterim ben 1 kişi bile bulamıyorum hep Afrikalı, yabancılar onlar da iş bilmiyor. Yerli halk için de ben mesleğin küçük yaşlardan öğrenileceğine inanıyorum. Bizim aşçılık mesleğinde küçük yaştan

öğrenilerek ustalaşılır. Yemek kültürünü çocukluktan öğrenmek lazımdır. Şimdi gençler mesleği bilmez oldu. Gastronomi okuyanlar için demiyorum. Okuyarak da öğrenebilirler ama küçüklükten yönlendirmek lazım ilgili olan çocukları”.K17.

Soruya ilişkin 6 katılımcı personel aramadıklarını vurgulamıştır. Bazı işletmeler personel ihtiyacı olduğu zaman ektracı çağırdıklarını belirtmişlerdir. Özellikle aile işletmelerinde ise çalışan sorunun aile içinde çözülmeye çalışıldığı ve ekstra bir personelin maliyetinden kurtulmak için de bunun aile arasında çözülmeye çalışıldığı görülmektedir.

“Kızım ve eşim ile çalışıyorum aile işletmesi. Personel aramadık hiç”.K3

“Personel aramıyoruz. İhtiyaç olduğu zaman ektracı geliyor.” K10

Bölüm 5

TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu çalışma, Kıbrıs'ın somut olmayan kültürel miras kapsamında olan yöresel mutfağın sürdürülebilirliği konusunu kapsamlı bir şekilde ele almıştır. Araştırma, Kıbrıs'taki yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin kullanım durumlarını ve bu yemeklerin kültürel mirasın korunması açısından taşıdığı önemi incelemiştir.

Araştırmada elde edilen bulgulara göre, katılımcıların çoğunluğunun Kıbrıs vatandaşı olduğu belirlenmiştir. Yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alması, hem müşteri memnuniyeti hem de kültürel mirasın korunması kapsamında önemli bir adım olarak değerlendirilmiştir. Araştırmada menüde yer alan Kıbrıs mutfağına ait ürünler, menülerde daha fazla tercih edilen ve müşteriler tarafından daha çok rağbet gören yöresel yiyecekler olduğu sonucuna varılmıştır. Ancak, yemeklerin hazırlanmasının zahmetli olması, malzeme temininde yaşanan zorluklar ve fiyat dalgalanmaları gibi sorunlar, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğini zorlaştırdığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca, yiyecek içecek işletmeleri uzun çalışma saatleri ve yoğun iş temposu sebebiyle gençlerin ve yerli halkın çalışmak istememesinden kaynaklı yerli personel bulma konusunda zorluklar yaşadıkları sonucu ortaya çıkmıştır. Aile işletmelerinin bu sorunu aile içinde çözdükleri, diğer işletmelerin ise ekstracı veya yabancı personel ile çalışmak zorunda kaldıkları belirlenmiştir. Yerel halk, çocukluktan itibaren yöresel yemek kültürünü öğrenir ve en doğru yapım tekniklerini bilir. Yiyecek içecek kültürünün korunması, gelecek nesillere aktarılması

ve doğru tanıtılması için işinde profesyonelleşmiş yerli personelin önemi, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği için büyük önem taşımaktadır.

Yöresel ürünlerin temininde yerli üretimi tercih etmek, hem ekonomik hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından önemli bir faktördür. Yerel üreticilerle işbirliği yapmanın önemi vurgulanmış, ancak bazı durumlarda ithal ürünlerin tercih edilmesi gerektiği sonucu ortaya çıkmıştır. Yiyecek-içecek işletmelerinde Kıbrıs yöresel yemeklerine yer verilmesi, hem yerli halk hem de turistler tarafından olumlu karşılanmış ve bu yemekler menülerde popüler hale gelmiştir.

Yöresel yemeklerin tanıtımı konusunda sosyal medyanın etkili olabileceği belirtilmiş, ancak ağızdan ağıza reklamın daha etkili olduğu sonucuna varılmıştır. Menüde yer alan yöresel yemeklerin tercih edilme durumu, müşteri profiline ve işletmenin konumuna göre değişiklik göstermektedir. Yöresel yemekler, yerli halk ve turistler tarafından eşit derecede tercih edilmekte; yerli halk kültürel nedenlerle, turistler ise merak ve keşfetme arzularıyla bu yemekleri tercih etmektedir.

Sonuç olarak, Kıbrıs yöresel yemeklerinin sürdürülebilirliği, kültürel mirasın korunması ve tanıtılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Yöresel yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinde daha fazla yer bulması, bu mirasın gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Bu süreçte, işletmelerin, yerel üreticilerin ve diğer paydaşların işbirliği yapması, yöresel yemeklerin daha geniş kitlelere ulaşmasını ve gastronomi turizmine olan katkısının artmasını sağlayacaktır.

Özler, H. (2022) yapmış olduğu araştırmada, yöresel yemeklerin otel ve restoranlarda tanıtımının önemine vurgu yaparken, katılımcıların yöresel yemeklerin kültürel mirası ve turizm açısından değerini kabul ettiği görülmüştür. Aynı şekilde, bizim araştırmamızın sonuçlarına göre, Kıbrıs'ta yer alan yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yiyeceklerin bulundurulması hem sürdürülebilirlik hem de

Kıbrıs'ın turizmi için önemli olduğu sonucuna varılmış olup, sonuçlarımız Özler, H. (2022) yılında yapmış olduğu araştırmasının sonuçlarının tam tersi yönünde çıkmıştır. Özler, H. (2022) araştırmasında, yerli turistlerin yöresel yemeklere olan ilgisinin yabancı turistlere kıyasla düşük olduğu sonucunu çıkarmıştır. Bizim araştırmamız ise yöresel yemeklerin hem yerli hem de yabancı turistler tarafından tercih edildiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, Kıbrıs mutfağının somut olmayan kültürel mirasının sürdürülebilirliği için önemli bir adım olarak değerlendirilebilir.

Diğer bir çalışma ise, Arslan, H. (2019) yılında yapmış olduğu araştırmada, yöresel yemeklerin bölgenin kimliğini yansıttığı ve turistlerde merak uyandırdığı için malzemelerin özgün seçildiği ve bölgeden tedarik edildiği sonucuna ulaşmıştır. Benzer şekilde, bizim araştırmamız da yöresel yemeklerin turistlerin ilgisini çektiği ve böylece adanın turizmine katkı sağladığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca, yöresel yemeklerin yapımında ve işletmede yerel ürünlerin, yerel üreticilerden tedarik edildiği, yerel üründe sorun yaşanması durumunda alternatif çözüm olarak ithal ürün alındığı sonucuna varılmıştır. Böylece, araştırmamızın sonuçları Arslan, H. (2019) yılında yapmış olduğu araştırmasının sonuçları ile desteklenmektedir.

5.1 Öneriler

Araştırmadaki bulgu ve sonuçlara dayanarak, yöresel mutfağın sürdürülebilirliğini ve kültürel mirasımızın korunmasını sağlamak için çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Turizm ve gastronomi alanlarında eğitim programları düzenlenerek yöresel mutfağın önemi ve yemeklerin hazırlanması konusunda bilgi sahibi bireyler yetiştirilmelidir.

Yerli personel bulma konusundaki yaşanan zorlukların ortadan kaldırılması için yiyecek-içecek işletmeleri, uzun çalışma saatlerini iyileştirebilir ve daha yüksek

maaş sunarak yerel halkın ilgisini çekebilir. Ayrıca yerel yönetimlerle işbirliği yapılarak, yerel işgücü istihdamını arttırmanın yolları bulunmalıdır.

Yöresel yemeklerin malzemelerinin temininde yerel üreticilerle işbirliği içinde olunmalıdır ve yerli üretim teşvik edilmelidir. Bu yaklaşım, malzeme temininde yaşanan zorlukları ve fiyat dalgalanmalarını minimize etmeyi sağlamakta önemlidir.

Tanıtım ve pazarlama stratejileri açısından, sosyal medya ve diğer dijital platformlar kullanılarak yöresel yemeklerin ulusal ve uluslararası alanda bilinirliği artırılmalıdır. Ağızdan ağıza reklamın yanı sıra profesyonel tanıtım stratejileri de kullanılmalıdır. Müşteri memnuniyeti odaklı hizmet sunulması ve müşteri geri bildirimlerinin dikkate alınması da önemlidir; bu şekilde, yöresel yemeklerin menülerde çeşitliliği sağlanabilir.

Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğini sağlamak için kaliteli malzemelerin kullanımı ve yöresel yemeklerin standart reçeteler ile doğru yöntemlerle yapılması büyük önem taşımakta ve vurgulanması gereken bir konudur.

Son olarak, kültürel etkinlikler ve festivaller aracılığıyla yöresel yemeklerin tanıtımı arttırılmalı, bu sayede yerli ve yabancı turistlerin ilgisi çekilmelidir.

Bu çalışmanın bulguları ve sonuçları doğrultusunda, gelecekteki akademik çalışmaların Kıbrıs'ın farklı şehirleri kapsamında ve daha büyük örneklem grubuyla gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Ayrıca zaman sınırlılığının çözümü olarak uzun dönemli çalışmalar yapılarak daha detaylı ve kapsamlı veri toplanması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Ağcakaya, H. & Can, İ. İ. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Akagündüz, H., & Altun, Ö. (2023). Vegan/Vejetaryen Lezzetleri: Kuzey Kıbrıs' ta Faaliyet Gösteren Restoranlar Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 417-431.
- Akçay, E. Y. (2018). Roma Dönemi'nde Kıbrıs' ın Yaşadığı Dönüşüm. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 137-148.
- Akdoğan, L. (2023). Sürdürülebilir tüketim: kavramsal bir çalışma. *Oğuzhan Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 43-53.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Akova Kadınlar Derneği (2010). *Kıbrıs Mutfağından Tatlar*. 3. Baskı, Lefkoşa:Dünya Ofset.
- Albert, M., T. (2006). Opportunities and Challenges seminar. International Cultural Centre. *Paper presented at Cultural Heritage in the 21st Century, Cracow*.

- Alkan, C. (2015). Sustainable tourism: an application for Alaçatı Destination. *Journal of Yasar University*, 10(40), 6692-6710.
- Altun, Ö., & Elidemir, S. N. (2023). Kıbrıs meyhane lezzetlerinin gastronomi turizmi bağlamında incelenmesi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(3), 410-426.
- Arslan, E., Kendir, H., Akmeşe, H., Bozkurt, H. Ö., Akyollu, K., & Hiçyakmazer, C. T. (2023). Investigation of Tokat Bez Sucuk, a Geographically Indicated Local Food, within the Scope of Sustainable Gastronomy. *Sustainability*, 15(17), 12889.
- Arslan, H. (2019). *Somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği kapsamında Amasya mutfağı*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Ankara Hacı bayram Üniversitesi, Ankara.
- Atasoy, Ö. A. (2019). Kültür ve Turizm Bakanlığı personelinin somut olmayan kültürel mirasa ilişkin değerlendirmeleri üzerine bir çalışma. *Folklor/Edebiyat*, 25(100), 1091-1105.
- Atasoy, Ö., A. (2019). Kültür ve Turizm Bakanlığı personelinin somut olmayan kültürel mirasa ilişkin değerlendirmeleri üzerine bir çalışma. *Folklor/Edebiyat*, 25(100), 1091-1105.
- Avcıkurt, C. (2003). *Turizm sosyolojisi, turist-yerel halk etkileşimi*. Detay Yayıncılık.

Aycı, E. (2022). Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi. Yayınlanmış Yüksek Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.

Aydemir, D. A. (2023). *Yöresel gastronomik ürünlerin değerlendirme kriterleri ile analizi ve coğrafi bilgi sistemleri aracılığıyla Kapadokya Bölgesi gastronomi rotalarının geliştirilmesi*. Yayınlanmış doktora tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.

Aydemir, F. (2017). *Popüler Kültürde Mistik Motifler: Bir Anlatı, Tüketim ve Gösteri Alanı Olarak Tasavvuf*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Ankara üniversitesi, Ankara.

Aydın, K. (2022). *Somut olmayan kültürel mirasın turizm alanında değerlendirilmesi: Karabük Ovacık ilçesi örneği*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Karabük üniversitesi, Karabük.

Aydın, M., & Ünüvar, Ş. (2020). Somut olmayan kültürel miras kapsamında Elazığ Kürsübaşı geleneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 213-233.

Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi; Osmanlı mutfak kültürü örneği. *In International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 575-587.

- Başışkan, T. (2019). *Kıbrıs' ın geçmişine yolculuk*. Kıbrıs Türk Spor Yazarları Derneği.
- Baki, S. (2022). *Kastamonu yerel restoran menülerinde bulunmayan yöresel yemeklerin tespiti ve alternatif menü nerileri*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Balcı, Y. (2023). *Somut olmayan kültürel miras' ın korunması; Silifke yöresi halk oyunlarının turizme kazandırılması*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & elik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: rnlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 67-76.
- Bayat, G. (2020). Kars' ın yerel yemekleri ve yerel ürünlerin kars' taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi. *Türk turizm araştırmaları dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Baycar, A. (2022). *Yerel Gastronomik Kimlik Oluşum Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi rneği*. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 119- 136.
- Baydeniz, E. (2023). *Yerel halk ve ziyaretçilerin duygusal yiyecek aidiyeti gastronomi imajına yönelik algıları ile somut olmayan kültürel miras kapsamındaki*

tutumlarının incelenmesi: Afyonkarahisar örneği. Yayınlanmış doktora tezi, Afyon Kocatepe üniversitesi, Afyonkarahisar.

Berber, A. (2017). Yönetimde kavramsal çerçeve belirleme ve nitel araştırma yöntemleri. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 46, 71-73.

Bozkurt, İ. (2011). *Evliya Çelebi'nin izinde Kuzey Kıbrıs seyahatnamesi.* Ankara: Bengü Yayınları.

Boztoprak, B. (2021). *Somut olmayan kültürel mirasların yaratıcı turizm kapsamında değerlendirilmesi: ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği, Erzurum örneği.* Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Gümüşhane üniversitesi, Gümüşhane.

Braun, E., Kavaratzis, M., & Zenker, S. (2013). My city–my brand: The different roles of residents in place branding. *Journal of Place Management and Development*, 6(1), 18- 28.

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2021). *Bilimsel araştırma yöntemleri* (31.baskı). Pegem Akademi.

Can, M. (2009). *Kültürel Miras ve Müzecilik. Çalışma Raporu.* Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Ceylan, F., & Şahingöz, S. A. (2019). Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2204-2225.

Chang, R.C., Kivela, J. & Mak, A.H. (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East Meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307–316.

Coşkun, C., Bişiren, A., & Gençer, K. (2024). Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203-217.

Çam, O. ve Çılğınöğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneğı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176- 192.

Çam, O., & Çılğınöğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneğı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192.

Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.

Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.

Çavuşoğlu, M. (2023). Yöresel cıttaslow şehir lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemi: kuzey kıbrıs örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(2), 407-418.

Çavuşoğlu, M. (2023). Yöresel cıttaslow şehir lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemi: Kuzey Kıbrıs örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(2), 407-418.

Çaycı, A. E. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*. Yayınlanmış Doktora Tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi, İstanbul.

Çekal, N., & Doğan, E. (2021). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.

Çelebi, E. (2022). Yeni normal süreçte gastronomi turistlerinin yöresel yemek tüketim alışkanlıklarının ve tutumlarının belirlenmesi. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Balıkesir üniversitesi, Balıkesir.

Dağ, T. (2020). Geleneksel peynirlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İzmir örneği. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, nevşehir hacı bektaş veli üniversitesi, Nevşehir.

Demir, A., & Altun, Ö. (2022). Garavollinin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Ev Katılımcıları Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 358-377.

- Demirbulat, Ö. G., Saatcı, G., & Avcıkurt, C. (2015). Bursa'nın somut kültürel varlıklarına yönelik öğrencilerin algıları: Harmancık myo örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 12, 62-86.
- Dikmen, S. (2023). Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Ulaşılmasında Çevre Denetimlerinin Rolü. *Sayıştay Dergisi*, (131), 543-570.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm İstanbul Örneği*. Yayınlanmış Yüksek lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Doğan, O., & Yağmur, Y. (2017). Foreign tourists' sustainable destination perceptions: A research on kemer destination. *Int. J. Manag. Econ. Bus*, 13(2), 487-506.
- Dolunay, A. (2015). *Türk hukukunda ve Kıbrıs Türk hukukunda yabancı mahkeme kararlarının tanınması ve tenfizi*. Oniki Levha Yayıncılık.
- Dolunay, A., & Keçeci, G. (2017). Multidisciplinary Assessment of Citizenship Approach in Modern Law and Problem of "Denaturalisation" on the Basis of Law and Communication. *Journal of History Culture and Art Research*, 6(4), 14-39.
- Duman, H. (2024). *Somut olmayan kültürel miras değeri olarak algılanan yöresel yiyeceklere ilişkin satın alma davranışının benlik imajı uyumu teorisi ve planlı davranış teorisi kapsamında incelenmesi: Edremit Körfezi örneği*. Yayınlanmış doktora tezi, Balıkesir üniversitesi, Balıkesir.

- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Elçi, D. (2023). *Isparta'nın somut olmayan kültürel mirası üzerine inceleme: yemekler*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Isparta uygulamalı bilimler üniversitesi, Isparta.
- Ercik, C., Yavuz, G., & Enes, K. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında mersin mutfağına özgü yöresel tatlıların standart reçetelerinin ve kabul edilebilirliğinin belirlenmesi. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 1342-61.
- Eroğlu, F. (1993). *Davranış Bilimleri, Erzurum: Maveria Yayınları*.
- Erol, C. & Tayfun, N. Ö. (2022). Yaşam doyumu ve sürdürülebilir tüketim davranışı arasındaki ilişkinin analizi. *Social sciences studies journal*, 8(98), 1643-1653.
- Ertürk, M. (2018). Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 317-333.
- Ertürk, M. (2018). Kıbrıs Türk Mutfağı'nda MacunlarMacunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 317-333.

- Eryılmaz, G. A., Kılıç, O., & Boz, İ. (2019). Türkiye’de organik tarım ve iyi tarım uygulamalarının ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 29(2), 352-361.
- Ferit, K. (2022). *Kuzey Kıbrıs’ta Yetişen Yenilebilir Ot Çeşitleri ve Kullanım Alanlarının Belirlenmesi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Doğu akdeniz üniversitesi, Gazimağusa.
- Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. *Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International journal of hospitality management*, 26(3), 546-559.
- Girgen, M. Ü., & Şah, M. (2020). Kuzey Kıbrıs’a ait geçmişten günümüze geleneksel mutfak kültürü üzerine bir çalışma. 4th ECLSS International Online Conference on Economics and Social Sciences Kongresinde sunulmuş bildiri Cyprus Science University, Cyprus.
- Gökbulut, B., & Yeniasır, M. (2021). Kıbrıs türk yemek kültürünün değişimi üzerine bir inceleme. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, (18), 42-61.
- Gümüş, R. (2020). *Çankırı ili’nin somut olmayan kültürel mirası*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Kastamonu üniversitesi, Kastamonu.

Gümüş, R. (2020). *Çankırı ili 'nin somut olmayan kültürel mirası*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Kastamonu üniversitesi, Kastamonu.

Gün, S., & Kılıç, G. D. (2022). Eko gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 999-1015.

Gürlük, S. (2010). Sürdürülebilir Kalkınma Gelişmekte Olan Ülkelerde Uygulanabilir Mi?. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 5. (2), 85 - 99.

Gürses, Ö. Y. (2021). *Gastronomi Kültürünün İnşasında Medyanın Rolü Yemek Dergileri Üzerine İçerik Analizi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara.

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*, 1-24.

Harrington, R. and Herzog, C. (2007). Chef John Folse: a case study of vision, leadership and sustainability. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 19(3), 5-10.

Haspolat, N. A. (2015). Gıda güvenliğinde sürdürülebilir gıda sistemleri. *AB Uzmanlık Tezi. TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü*.

- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2012). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: *Gelveri örneği. International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(1), 06-11.
- Hayta, A. B. (2009). Sürdürülebilir Tüketim Davranışının Kazanılmasında Tüketici Eğitiminin Rolü. *Ahi Evran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 10(3), 143-151.
- Hazar, S. O. (2023). Kurumsal Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Entegre Raporlama: Allianz Türkiye Örneği. *İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Çalışmaları Dergisi*, 11(23), 227-255.
- Hjalager, A. & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- İslamoğlu, M. (1981). Kıbrıs Türk Mutfağı ve Etkinlikleri. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*, 41, 12-31.
- İslamoğlu, M. (1994). Dipkarpaz Rum folklorunda Türk folklor unsurları. *Kıbrıs Türk Kültür ve Sanatı, Araştırma-İnceleme ve Tebliğler*, Lefkoşa: Yakın Doğu Üniversitesi Yayınları.
- Jarry, D. ve Julia, J. (1991). *Dictionary of Sociology*. London: Harper-Collins Publishers.

- 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.
- Kanik, E. (2022). *Gastronomik akış deneyiminin yeni gastronomik deneyim niyetine etkisi*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin.
- Kara, C. (2023). Yöresel gastronomi ürünleri ve gastronomi kimliğine katkıları: İstanbul örneği. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Sakarya uygulamalı bilimler üniversitesi, Sakarya.
- Kazan, İ., Kaya, M., & Öztürk, E. E. (2022). Yöresel yiyeceklerin somut olmayan kültürel miras ve coğrafi işaretleme açısından incelenmesi: Bozkır tahini. *Journal of Applied Tourism Research*, 3(2), 209-224.
- Kemer, A. K. (2011). *Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yüksek öğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşleri*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kilitkayalı, T. (2022). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Şarap Turizmi, K.K.T.C. Girne İlçesini Ziyaret Eden Turistlere Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Doğu akdeniz ünversitesi, Gazimağusa.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.

Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International journal of hospitality management*, 28(3), 423-431.

Kloppenburger, Jr, J., Lezberg, S., De Master, K., Stevenson, G., & Hendrickson, J. (2000). Tasting food, tasting sustainability: Defining the attributes of an alternative food system with competent, ordinary people. *Human organization*, 59(2), 177-186.

Kolukısa, B. K. (2023). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının etkinlik turizmi kapsamında değerlendirilmesi -Dünya göçebe oyunları örneği. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, İzmir katip çelebi üniversitesi, İzmir.

Kurgun, H., & Yumuk, Y. (2013). Yöresel el sanatlarının kültürel turizmin gelişimindeki rolü: Görece (Boncukköy) ve Nazarköy örnekleri. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 27-32.

Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: kınalı ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 20-32.

Kuşat, N. (2012). Sürdürülebilir İşletmeler İçin Kurumsal Sürdürülebilirlik ve İçsel Unsurlar. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 14(2), 227-242.

Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik, Çalışma Raporu,

10.07.2024

Tarihinde

<http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0>,

Adresinden alınmıştır.

Lehtinen, U. (2012). Sustainability and local food procurement: a case study of Finnish public catering. *British Food Journal*, 114(8), 1053-1071.

Li, Y. ve Hunter, C. (2015) Community Involvement For Sustainable Heritage Tourism: A Conceptual Model. *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, 5(3), 248 -26.

Lillywhite, J.M. ve Simonsen, J.E. (2014). Consumer preferences for locally produced food ingredient sourcing in restaurants. *Journal of Food Product Marketing* , 20, 308- 324.

McKercher, B., & Du Cros, H. (2002). *Cultural tourism: The partnership between tourism and cultural heritage management*. Routledge.

Mejuyev, V. (1987). *Kültür ve Tarih*. Ankara: Başak Yayınları.

Mızrak, M. (2018). *Yöresel yemekler ne kadar yöresel? Kastamonu mutfağı için bir sorgulama*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.

Narin, M., & İnanöz N. (2016). Yöresel Gıda Ürünlerinin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Savaştepe/Sarıbeyler Üzerinde Bir Pilot Çalışma. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(2), 81-88.

- Nart, S., & Gürler, B. (2019). Sağlıklı ve sürdürülebilir gıda tüketimine yönelik bilinç-tutum ilişkisinde sağlıklı yaşam tarzının aracılık rolü. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12, 61-71.
- Niemczyk, A. (2013). Cultural Tourists:“An Attempt To Classify Them”. *Tourism Management Perspectives*, 5, 24-30.
- Nummedal, M. & Hall, C. M. (2006). Local food in tourism: An investigation of the New Zealand South Island’s bed and breakfast sector’s use and perception of local food. *Tourism Review International*, 9(4), 365-378.
- Oğuz, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 25(100), 5-13.
- Oktay, S., & Güden, N. (2021). Yunan, türk ve kıbrıs mutfaklarının gastronomik kültürel yansıması. *Journal of gastronomy, hospitality and travel*, 4(2), 465-481.
- Okumuş, B., Okumuş F. ve McKercher B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Osmanlar, E., & Menemenci, N. (2021). Farklı kültür ve inançlara sahip destinasyonlarda gastronominin şekillenmesi: kuzey kıbrıs örneği. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 707-719.

- Ozturk, S. B., & Akoglu, A. (2020). Assessment of local food use in the context of sustainable food: A research in food and beverage enterprises in Izmir, Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20, 100194.
- Özdemir, G., & Altıner, D. D. (2019). Gastronomi kavramlari ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özkılıç, R. (2023). *Somut olmayan kültürel miras kapsamında halk mutfağı: Konya örneği*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt üniversitesi, Ankara.
- Özkök, G. A., Mutu, O., & Sormaz, Ü. (2024). Sürdürülebilir turizm kapsamında silivri ilçesinin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 165-181.
- Özlem, D. (2012). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. İnkılap Yayınevi, İstanbul.
- Özler, H. (2022). Somut olmayan kültürel miras bodrum yöresel yemekleri üzerine bir inceleme. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Başkent üniversitesi, Ankara.
- Özsoy, Y. (2019). *Somut olmayan kültürel mirasın turizm alanında değerlendirilmesi Gazipaşa örneği*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Kastamonu üniversitesi, Kastamonu.

- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Park, H. (2010). Heritage tourism: emotinional journeys into nationhood. *Annals of Tourism Research*, 37(1), 116-135.
- Pelit, E., & Türkoğlu, T. (2019). Somut olmayan kültürel miras değerlerinin turizme yansımaları ebru sanatı üzerine bir inceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 101-118.
- Polat, M. (2020). Yöresel yemek imajının destinasyon tercihiine etkisi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.
- Quan S, Wang N (2004) Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305.
- Rand, G. E. D., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14 (3-4), 97–112.
- Richardson, L., & Fernqvist, F. (2022). Transforming the food system through sustainable gastronomy-how chefs engage with food democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 19(2), 260-276.

- Rinaldi C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: a multi-disciplinary analysis of different theoretical approaches, *Sustainability*, 9, 1748, 1–25.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Savsa, G. S. (2023). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yemeklerin metaforik incelenmesi: Çanakkale örneği. *Turcology Research*, (76), 32-38.
- Savsa, G. S. (2023). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yemeklerin metaforik incelenmesi: Çanakkale örneği. *Turcology Research*, (76), 32-38.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 51–70). London: Routledge.
- Scoones, I. (2007). Sustainability. *Development in practice*, 17(4-5), 589-596.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.

Shenoy, S.S. (2005). *Food tourism and the culinary tourist*. Yayınlanmamış doktora tezi, Clemson University, USA.

Sidekli, S. ve Karaca, L. (2013). Sosyal bilgiler öğretiminde yerel, kültürel miras öğelerinin kullanımına ilişkin öğretmen adayı görüşleri. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, 5, 20-38.

Sormaz, Ü., Kıdıraliyev, N., Turdubekova, S., Turganbayeva, N., Isakova, D., & Samatova, G. (2023). Sürdürülebilir turizm kapsamında Bişkek şehrinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(2), 137-154.

Soybalı, H. H., Çoban, E., & Türkoğlu, T. (2022). Turizm rehberliği bölümü öğrencilerinin somut olmayan kültürel miras değerlerine yönelik bilgi, deneyim ve tutumlarının belirlenmesi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 5(2), 161-181.

Sökmen, A. (2012). *Piştirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Suna, B. & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 7(2), 167-187.

Süzal, İ. (2009). Kıbrıs Yemekleri. *Bizim Kitaplar Yayınevi*.

Süzer, Ö., & Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir Turizm Hareketliliğinde Yerel Gıdaların Önemi Ve Rekabet Avantajı (Kavramsal Bir Analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 255-269.

Şahanlık, K. (2023). *Sebze atıklarının sürdürülebilir gastronomi kapsamında kurutma tekniği ile değerlendirilmesi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul.

Şahin, G. (2023). Ulaşım coğrafyası ve tarih perspektifinde Kıbrıs demiryolu. *Gelecek Vizyonlar Dergisi*, 7(1): 2023, 52-68.

Şahin, S. İ. (2023). Gastronomik kimlik ve destinasyon imajı arasındaki ilişkide yöresel yemek tüketim motivasyonunun rolü. Yayınlanmış doktora tezi, Necmettin Erbakan üniversitesi, Konya.

Teaching Clinical Psychology- Using Interviews in Research (2007). Using Interviews in Research.

Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.

Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tokmak, C. (2023). Turizm politikalarının sürdürülebilir turizm ilkeleri doğrultusunda değerlendirilmesi (Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılında 41 yıllık turizm politikaları). *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 22, 738-752.

Tunçer, M. K. (2022). *Bafra ilçesi Kızılırmak deltasındaki çiftçilerin sürdürülebilir tarım hakkında bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun.

Türker, A., & Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 4(9), 86-98.

URL 1. C:/Users/PC/Downloads/unesco%20dergi.pdf Erişim Tarihi: 23 Haziran 2024

Usta, S. (2020). Cerkez mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine bir çalışma: Sakarya ili örneği. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Ankara Hacı Veli Üniversitesi, Ankara.

Ültay, E., Akyurt, H., & Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201.

Ünal, D. C. (2023). *Sürdürülebilir gastronomi kapsamında gıda atıklarından şerbet üretimi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul.

- Ünal, D. C. (2023). *Sürdürülebilir gastronomi kapsamında gıda atıklarından şerbet üretimi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, İstanbul gelişim üniversitesi, İstanbul.
- Ünal, F., & Akyol, C. (2024). Yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinin coğrafi işaretli ürünlere yönelik görüşleri: Boyabat (Sinop) örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(1), 143-154.
- Yang, S., Liu, Y., & Xu, L. (2024). The effect of food tourism experiences on tourists' subjective well-being. *Heliyon*, 10(3).
- Yeniasır, M., & Gökbulut, B. (2020). Zivaniya'dan kahveye kıbrıs türk kültüründe içecekler ve sosyo-kültürel işlevleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (49), 197-209.
- Yıkılmış, S., Erdal, B., Bozgeyik, E., Levent, O., & Yinanç, A. (2022). Evaluation of purple onion waste from the perspective of sustainability in gastronomy: Ultrasound-treated vinegar. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100574.
- Yıldırım, F., K. & Ulusoy, B. H. (2022). Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs' tan örnekler. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 93(2), 166-172.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.

Yılmaz, İ., & Ayaz, N. (2023). Batı Karadeniz Bölgesi yöresel yemeklerinin tanıtımı: Kaymakamlık ve ilçe belediyesi web siteleri üzerine içerik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 245-256.

Yılmaz, İ., & Ayaz, N. (2023). Batı Karadeniz Bölgesi yöresel yemeklerinin tanıtımı: Kaymakamlık ve ilçe belediyesi web siteleri üzerine içerik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 245-256.

Yorgancı, B. (2023). *Destinasyonlarda sürdürülebilir rekabet üstünlüğü açısından gastronomik kimlik: Kapadokya örneği*. Yayınlanmış doktora tezi, Nevşehir hacı bektaş veli üniversitesi, Nevşehir.

Yüksel, G. (2019). Tarihi ve Kültürel Mekanların Sergi Alanı Olarak Kullanımında Yaşanan Sorunlar: KKTC Örneği. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 9(1), 36-56.