

Türkiye’deki Gastronomi Rotaları

Ahmet İnce¹

Fatih Varol²

Özet

Türkiye, birçok medeniyete ev sahipliği yapması sebebiyle geniş bir mutfak birikimine sahiptir. Bu birikime rağmen gastronomi turizmi açısından hak ettiği konumda olmadığı görülmektedir. Son zamanlarda gelişen gastronomi turizmi ile Türkiye mutfağı da gelişmeye ve tanınmaya başlamıştır. Türkiye’nin mevcut gastronomi potansiyelini geliştirmek ve buna bağlı turistik seyahatleri arttırmak için gastronomi rotaları oluşturulmaktadır. Bu çalışmada Türkiye’nin farklı bölgelerinde daha önce oluşturulmuş gastronomi rotaları incelenmiştir. Buna göre Türkiye’de yer alan gastronomi rotalarının sayısının az olduğu ve mevcut rotalar hakkında ise yeterli tanıtım faaliyetlerinin yapılmadığı düşünülmektedir.

GİRİŞ

İnsanların varoluşundan günümüze kadar insanların en temel ihtiyaçlarından birisi yeme ve içme ihtiyacıdır. İnsanlar yaşadıkları süre boyunca farklı yaşam tarzlarına ve coğrafi özelliklere göre yeme-içme alışkanlığı oluşturmuş ve geliştirmiştir. Günümüzde ise daha farklı bir yeme-içme alışkanlığı oluşmuş ve farklı kültürleri tanımamız sayesinde çeşitlenmiştir. Yaşam standartlarının değişmesi ve ihtiyaçların farklılaşması gibi nedenlerle yeme içme ile ilgili bir bilim olarak gastronomi bilimi oluşmuştur (Ekerim, 2020).

Günümüzdeki sosyal değişimler turizm anlayışının değişmesine neden olmuştur. Bu değişim doğa ile bütünleşmeye, eski kültürlerin izlerini yerinde görmeye, yemek kültürleri öğrenmeye, yeni lezzetler merakını ortaya çıkarmış ve turizmde özel ilgi turizmi ortaya çıkmıştır. İnsanlar artık sadece tatil amaçlı değil gidilen destinasyonun yöresel yiyeceklerini denemek, kültürlerini öğrenmek için seyahat turları geliştirmiştir. Gastronomi turizmi,

1 Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, ince419@gmail.com

2 Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, fvarol@selcuk.edu.tr

bölgesel kalkınmaya, yerel üreticilere, yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliği ve bir bölgenin tanınmasına katkı sağlamaktadır (Yazar, 2019).

Turistler bir bölgeye üretim yerinde ürünler denemek, geleneksel pazarları ziyaret etmek, yerel işletmeleri gezip görmek, festivallere katılmak, özel alanları ziyaret etmek amacıyla hazırlanan gastronomi rotalarını kullanarak seyahat etmektedir. Günümüzdeki teknolojik gelişmeler sayesinde insanlar seyahat için gidecekleri bölgeleri ve güzergahlarını bu rotaları kullanarak önceden bir plan oluşturmakta ve gidecekleri bölgede istekleri doğrultusunda en iyi güzergahı belirleyerek seyahat etmektedir. Bu amaçla bir bölgenin tanıtımı için turizm rotaları ve gastronomi rotaları oluşturmak insanların bölgeye gelmeden tanınmasını ve bölgenin çekiciliğinin artmasına yardımcı olmaktadır.

Gastronomi turları, genelde birbirine yakın destinasyonların mutfak kültürünü ve ürünleri ön plana çıkarıp turistik bir ürün olarak sunulmaktadır. Gastronomi turları aracılığıyla bir bölgeye özel yiyecek ve içecekleri, festivallere, yiyecek içecek müzelerine ve yerel işletmelere ziyaretler gerçekleştirilmektedir. Gastronomi turları bir bölgenin yiyecek kültürünü, tarihini ve turistik alanları birleştirerek sunmaktadır. Dolayısıyla, ziyaret eden turistlerin bu bölgede bulabilecekler yiyecek ve içecekler, etkinlikler hakkında bilgileri daha bölgeye gitmeden tek bir kaynaktan bulabiliyorlar. Gastronomi rotaları için turizm bölgeleri hakkında bir broşür hazırlanmalı, haritalar oluşturulmalı ve rotalar için bir web sitesi oluşturularak turistlerin daha kolay bir şekilde bölge hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanmalıdır (Üzülmez ve Akdağ, 2020).

1. GASTRONOMİ TURİZMİ

Günümüzde insanların daha fazla boş zamanlarının olması insanları turizme yöneltiyor ve onların günlük rutinlerinden dışarıya çıkmalarına olanak sağlıyor. Bu nedenle, dünyada daha fazla turist farklı deneyim arıyor ve gastronomik deneyim de çeşitlenerek daha önemli bir rol oynamaya başlıyor. UNWTO üyeleri arasında yapılan bir araştırmada üyelerin %88'i gastronominin bölge imajı ve markası için önemli bir unsur olduğunu ve %79'u gıda ürünlerinin çeşitliliği ve turistik ürün olarak sunulmasının önemli olduğu belirtmiştir. Katılımcılar turist harcamalarının üçte birinin gıda ürünleri olduğunu belirtmiştir. Bu nedenle destinasyon mutfağı, tatil deneyiminin kalitesinde önemli bir rol oynamaktadır (UNWTO, 2012).

Gastronomi turizmi denildiğinde ilk olarak akla yeme-içme faaliyetleri gelmektedir. Ancak bu faaliyet sosyal ve fizyolojik ihtiyaçların karşılanmasına ek olarak yörelere özgü yiyecek ve içecekleri keşfetmek, yeni tatlar ve yeni

üretim yöntemleri görmek, farklı yiyecek- içecek kültürleri öğrenmek de hedeflenmektedir. Son zamanlarda yeni, farklı ve özgün ürün özelliklerini barındıran, doğaya ve kültürel değerlere zarar vermeden bunları koruyarak yapılan gastronomi turizmi giderek önem kazanmaktadır. Bir bölgede bulunan kaliteli ve o bölgeye özel olarak yapılmış yiyecek içecekler o bölgenin turizm ürünü olarak sunulmakta ve turistlerin seyahatlerinde yöresel ürünleri alıp tüketmesi o bölge için ekonomik bir kazanç sağlamakta ve hem ürünlerin daha bilinir hale gelmesi hem de bölgenin ekonomik olarak gelişmesini sağlamaktadır (Onur, 2021).

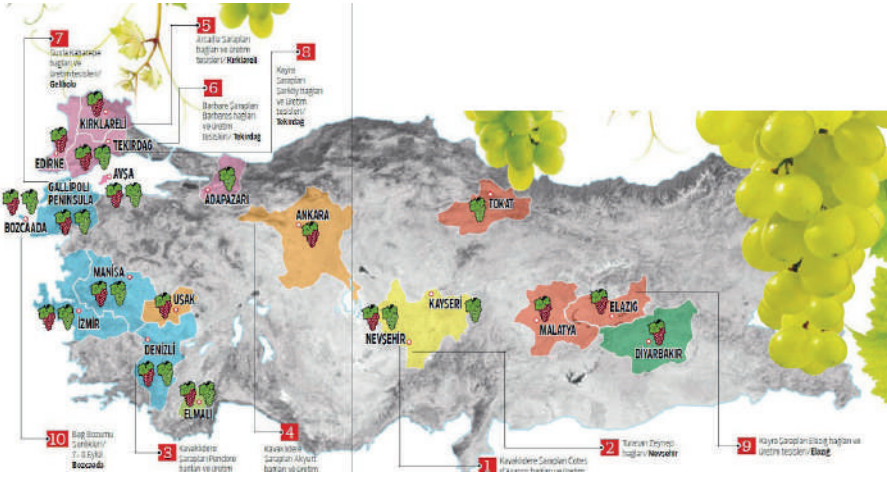
Gastronomi turizminin etkili bir unsuru olan yemek, kültürü ve turizmi birleştirerek yerel kültürün korunması ve gelişmesine yardımcı olan, üretim ve tüketim için belirleyici bir unsur olmaktadır. Özellikle yerel üreticiler için satış ve ekonomik açıdan çeşitlilik sağlamakta ve bu işletmelere destek olmaktadır. Gastronomik olarak gelişmiş şehirlerde şehrin en önemli özelliği yemek unsurunun çekim gücüdür ve bölgede turizmin gelişmesine yardımcı olmaktadır.

Gastronomi turizminde yerel pazarlar daha büyük bir öneme sahip olmaktadır. Yapılan turizmin restoran ve otel gibi işletmelerle sınırlı kalmamasını, hem turistlerin yeni deneyimler kazanması için hem de bölgedeki yerel üreticiler için fayda sağlamaktadır (Kurgun ve Bağırın Özşeker, 2016).

Gastronomik turizm faaliyetlerinde bölgeye özgü yiyecek ve içecek ürünleri sunan işletmeler, festival etkinlikleri ve ürünlerin üretildiği yerlere düzenlenen turlar yer almaktadır. Günümüzde gastronomi rotaları ve turların önemi artmış ve daha fazla ilgi görmeye başlamıştır. Bu sayede yapılan turizm faaliyetlerinde turistik anlamda az bilinen ve henüz değeri bilinmeyen yerleri, daha çok rağbet gören yerlerle birleştirip bir tur oluşturarak talep görmesi sağlanabilmektedir. Gastronomi rotaları ve turları aracılığıyla yapılan tanıtım ve pazarlama faaliyetleri bölgenin tanınmasına, kültürel değerlerinin korunması ve sürdürülebilir turizmin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Onur, 2021:153).

2. TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ ROTALARI

Gastronomik rota; turistlerin bir bölgede bulabilecekleri gastronomik ürünler ve gastronomik etkinlikler ile ilgili bilgileri bir kaynaktan bulabilmelerini sağlayan araçtır. Bir bölgedeki yöreye özgü geleneksel yiyecekleri ve etkinlikleri ön plana çıkararak turistler için bir çekicilik unsuru oluşmasını sağlar.



Şekil 2. Bağ Rotaları Haritası

Kaynak: Ekerim, 2020

Gastronomi rotası ve haritası, bölge veya yörelere özel yemeklerin tanıtılması, keşfedilmesi için oluşturulmuş turizm faaliyetlerinin rota ve haritalarıdır. Gastronomi rotaları son zamanlarda bölge turizminin gelişmesi ile turizm faaliyetleri içinde hızlı bir şekilde yükselişe geçmiştir. Yerel lezzetlerin keşfedilmesi ve bu lezzetlerin korunması için önemlidir (Ekerim, 2020: 48).

2.1. 3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi

Çukurova Turistik Otelciler Birliği Başkanı; “Bölgemizde hem tarih hem de gastronomi açısından çok güçlü olan Adana, Antep ve Antakya’yı bir bütün olarak değerlendirdik. Bölgesel bir destinasyon yaratmanın daha iyi olacağını düşündüğümüz için 3A Lezzet Bölgesi adıyla bir proje ortaya çıkardık. Üç ilimiz de gastronomi ve mutfak zenginliği konusunda son derece başarılı, gastronomi destinasyonu ve adına “3A Lezzet Bölgesi” diyeceğimiz bir tur güzergahı oluşturduk” şeklinde bir açıklama yapmış ve proje fikri hakkında bilgi vermiştir.

ÇUKTOB Başkanı “Bu proje kapsamında yapılan turlarda Adana, Antep, Antakya mutfağı en ince ayrıntısına kadar anlatılıyor. Gelen kişilere sadece tadım yaptırmakla kalmıyor isterlerse ürün yapımını da uygulamalı bir şekilde yaptırıyoruz, amacımız gastronomi turizminde daha fazla yer almak ve bölgesel pazarlama çalışması yapmak” şeklinde projenin hedeflerinden bahsetmiştir. 3A Lezzet Bölgesi Projesinde “gastronomi treni” adıyla bir

tur programı yapılması düşünülmektedir ve 3 şehir arasında gastronomik etkinlikler yapılmaktadır (Üzülmez ve Akdağ, 2020).

2.2. Gastronomi Yolu

Gastronomi yolu genel olarak yürüme ve yemek temalarının ön planda tutulduğu Türkiye'nin ilk Eko Turizm çalışmasıdır. Kızılırmak Havzası Çorum ili içinde bulunmaktadır. Kızılırmak Havzası boyunca uzanan güzergahta il, ilçe, kasaba, köy yerleşimleri ile yerel gastronomiyi birleştirerek oluşturulmuş bir rotadır. Ekoturizm çalışmaları sonucunda 190 kilometre uzunluğunda güzergâh oluşturulmuş ve bu güzergâh üzerinde trekking rotaları işaretlenmiştir. Bu güzergahı takip ederek Karadeniz'e kadar ulaşılabilir. Bu rota üzerinde doğal kaynaklar, tarihi alanlar, el sanatları, folklorik ve otantik öğeler görülebilir ve aynı zamanda çatal aşı, bulgur aşı, madımak, toyga aşı, keşkek, haşhaşlı katmer, erişte, kurutulmuş fasulye kavurması, yanç cızlak, hingal, iskilip dolması, oğmaç, tel tel, gül burma, karaçuval helvası ve hasıda gibi farklı ve yöresel lezzetler de tadılabilir (Culture Routes Society, 2023).

2.3. Trakya Turizm Rotası

Trakya Turizm Rotası Projesi 2016 yılında hayata geçirilmiştir. Proje de Trakya'da yer alan Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli illerindeki yürütülen projeleri birleştirerek Trakya bölgesinin ortak tanıtımını yaparak bölgenin gelişmesine katkı sağlamak hedeflenmiştir. Bölgenin tarihi, doğası, lezzet durakları ve inanç turizmi gibi değerlerin belirlenerek halkın bilinçlendirilmesi, unutulmaya yüz tutmuş değerlerin canlandırılması ve turistik çekicilik olarak kullanılması, turizm rotaları oluşturularak bilinirliğinin artırılması amaçlanmaktadır.

Projede kapsamında dört ana temada rotalar oluşturulmuştur. Bunlar; Doğa Rotası, Tarih Rotası, İnanç Rotası ve Lezzet Rotası olarak belirlenmiştir. Lezzet Rotası içerisinde Edirne Lezzet Rotası, Kırklareli Lezzet Rotası ve Tekirdağ Lezzet Rotası olarak 3 farklı rota oluşturulmuştur.

Tablo 1. Lezzet Rotaları ve Ürünleri

Edirne Lezzet Rotası	Kırklareli Lezzet Rotası	Tekirdağ Lezzet Rotası
Edirne yaprak ciğeri	Hardaliye	Tekirdağ köftesi
Badem ezmesi	Kalkan balığı	Peynir helvası
Edirne kurabiyesi	Kırklareli peyniri	Boza
Trelice	Demirköy balı	Hayrabolu tatlısı
Edirne beyaz peyniri	Poyralı pekmezi	Bulama
Hardaliye	Kireçte kabak tatlısı	Tekirdağ peyniri
İspala pirinci	Kırklareli köftesi	Tekirdağ kirazı
Keşan satır et	Oğlak çevirme	Zeytin ve zeytinyağı
Ciğer sarma	Trakya kıvırcığı	Bağ ürünleri
Kuskus	Manda yoğurdu	Manda yoğurdu
Kapama	Boza	Tekirdağ karpuzu
Gaziler helvası	Kırklareli kirazı	
Kaçamak	Bağ ürünleri	
Yılan balığı	Çilek	
	Mevsimsel balık çeşitleri	

Kaynak: Trakya Turizm Rotası, <http://trakyaturizmrotasi.com/tr/tekirdag-lezzet-rotasi>

2.4. Gökçeada Lezzet Rotası

Gökçeada ülkemizin en büyük adasıdır. Su kaynakları bakımından zengin olması sebebiyle tarım ve hayvancılık gelişmiştir. İlçe ekonomisi turizm, tarım, balıkçılık ve hayvancılığa dayanmaktadır. Organik tarım ve hayvancılık önem taşımaktadır. Tarım alanlarından %25’inde organik tarım yapılmaktadır. Gökçeada’ya özgü yiyecekler ve içecekler bulunmaktadır ve turistik bir bölge olduğu için bu yiyecekler hem turistik tanıtım için hem de bölgenin kalkınması için önem arz etmektedir.

Tablo 2. Gökçeada Lezzet Rotasında Yer Alan Yiyecekler

Merkez	Zeytinli köyü	Tepeköy	Kaleköy
Bademli kurabiye	Cicirya	Ahtapot yahnisi	Kılıç balığı
Keçi sütü dondurma	Sakızlı muhallebi	Şarap	Karides güveç
Karadut dondurması	Krem karamel	Fırında oğlak dolması	Oğlak çevime
Bal	Domates reçeli	Bomba fasulye pilaki	
Keçi peyniri	İncir reçeli	Kalamar dolması	
Zeytinyağı	Dibek kahvesi	Subya yahnisi	
Şarap		Galaktobureko	
Mantı		Kahve	

(Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018: 348-351).

SONUÇ

Son zamanlarda artan gastronomi turizmi, yörelere ait özellikleri keşfetme, yeni tatlar deneme, yöresel bir yemeğin yapılan bölgede üretilirken görmek ve orada tatmak, yöreye özgü yemek ve tarihi yerleri öğrenmek için yapılmaktadır. Türkiye'de mutfak kültürü açısından çok geniş bir ürün çeşitliliğine sahip olmasından dolayı gastronomi turizmi artış göstermiş ve turistler açısından büyük ilgi görmeye başlamıştır. Gastronomi turizmi içerisinde rotalar oluşturularak turistlerin önceden bilgi sahibi olması ve bölgelerin çekiciliklerini arttırarak daha fazla turist çekmesi sağlanıyor. Böylelikle hem bölgenin daha fazla bilinmesi hem de bölge ekonomisinin gelişmesi amaçlanıyor.

Turizm rotaları incelendiği zaman temel amacının, bölgedeki ziyaretçilerin daha iyi vakit geçirmesi ve daha çok harcama yapması için birden fazla turistik mekân birleştirilerek bölgenin değerini ve turistik aktiviteleri arttırmak olarak belirlenmiştir. Bir destinasyonu ziyaret eden turistlerin yaptığı harcamalar incelendiğinde en fazla harcamanın gıda sektörüne olduğu görülmektedir. Gastronomi rotalarında birleştirilen turizm alanları turistlerin daha fazla ürün ve yerel işletme görmelerini sağlamakta ve bu sayede bölgedeki harcamaları arttırılabilmektedir. Türkiye'deki gastronomi rotaları incelendiği zaman gastronomi rotalarının son zamanlarda artmaya başladığını ama hala tam olarak yeterli olmadığını görebiliriz. Gelen turistlere ülkemizi ve mutfak

kültürümüzü daha iyi tanıtmak için oluşturulan rotaların tanıtımını daha iyi yaparak daha ilgi çekici bir yer haline getirilmesi gerekiyor.

Türkiye’de seçilen gastronomi şehirleri sayısı her geçen gün daha da artmaktadır. Bu şehirler için gelen turistleri daha da bilgilendirmek ve diğer şehirlerimizi ve geleneklerimizi tanıtmak için daha fazla rota oluşturularak daha çok turist gelmesi ve bölgenin tanınması sağlanabilir. En çok tercih edilen şehirlerarasında bir rota oluşturularak bir yerden diğerine giderken farklı şehirlerde düzenlenen etkinliklerle bölgelerin tanınması sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Culture Routes Society. *Gastronomy Route*. <https://cultureroutesinturkey.com/gastronomy-route/> (Erişim Tarihi: 15.03.2023).
- Çakır, A., Çiftçi, G. ve Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10.21325.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Ekerim, F. (2020). *Türkiye Gastronomi Rotaları ve Haritalandırılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Kurgun, H. ve Bağırın Özşeker, D. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Meyer, D. (2004). *Key Issues for the Development of Tourism Routes and Gateways and Their Potential for Pro-Poor Tourism*. London: Overseas Development Institute
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Trakya Turizm Rotası. <http://trakyaturizmrotasi.com/tr/tekirdag-lezzet-rotasi> (Erişim Tarihi: 15.03.2023)
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue, 4, 51-63.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism*. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf (Erişim Tarihi: 13.03.2023)
- Yazar, Ö. (2019). *Gökçeada'nın Gastronomi Rotalarında Slow Food ve Gastronomi Turizmi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.