



ASOS JOURNAL

The Journal of Academic Social Science

Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 6, Sayı: 86, Aralık 2018, s. 346-355

Yayın Geliř Tarihi / Article Arrival Date

04.12.2018

Yayınlanma Tarihi / The Publication Date

31.12.2018

Öğr. Gör. Şaban KARGİGLİOĞLU

Sinop Üniversitesi, Aşçılık Programı
skargiglioglu@sinop.edu.tr

Öğr. Gör. Sibel AYYILDIZ

Karabük Üniversitesi, Aşçılık Programı
Sibelayyildiz5@gmail.com

MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ BAKIMINDAN YÖRESEL YİYECEKLERİN MENÜLERDE YER ALMA DÜZEYİ: SİNOP ÖLÇEĞİNDE BİR ARAŞTIRMA

Öz

Yöresel yemekler, o bölgede gelenek haline gelmiş, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir. Bunların oluşumunda coğrafi konum, üretim şekli, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç ve etnik durum gibi faktörler etkili olabilmektedir. Bu çalışmada, Sinop ilinin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından bölgeye özgü yiyeceklerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde ne ölçüde yer aldığını ortaya konulması amaçlanmıştır. Çalışmanın örneklemini, Sinop ilindeki yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Çalışmada yöresel yiyeceklerin envanteri için yerel halktan konu ile bilgisi olan birkaç kişi ile görüşülmüş ve yiyecek içecek işletmelerinin menüleri içerik analizi yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre Sinop'a özgü yöresel yiyeceklerin Sinop Merkez'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer aldığı ve özellikle "Mantı"nın ön planda olduğu ortaya çıkarılmıştır. Araştırmanın sonucunda; turizm planlayıcılarına ve yiyecek içecek işletmelerine bir takım önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Yiyecek İçecek İşletmeleri, Yöresel Yemekler, Sinop Mutfağı, Mutfak Kültürü

PLACEMENT LEVEL OF LOCAL FOODS IN TERMS OF SUSTAINABILITY OF CULINARY CULTURE: A RESEARCH ON SİNOP SCALE

Abstract

Local dishes are foods that have become traditions in that region, settled in culture, and held above other foods by the public. Factors such as geographical location, mode of production, historical development, economic and cultural relations, belief and ethnicity can be influential in their formation. In this study, it is aimed to show how Sinop is located in the menus of catering establishments in terms of sustainability of culinary culture. The sample of the study is the food and beverage business in Sinop province. In the study, some knowledgeable local people were interviewed for the inventory of local foods, and a menus content analysis of food and beverage companies was conducted. According to the results of the research, local foods specific to Sinop were found to be in the menus of the food and beverage operations in the Sinop Center, and in particular the "Dumpling" was found to be the forerunner. As a result of the research, a number of suggestions have been made to food and beverage companies.

Keywords: Food and Beverage Companies, Local Foods, Sinop Cüinary, Culinary Culture

Giriş

Son yıllarda alternatif turizm türlerinin ortaya çıkması ile birlikte değişim ve gelişim gösteren turizm sektöründe, teknolojik gelişmeler ve ulaşımın kolaylaşmasından dolayı yeni kültürlerle etkileşim kurma, farklı tatlar deneyimleme tutkusuyula gerçekleştirilen ziyaretlerde artış gözlenmektedir. Tüketim alışkanlıklarındaki değişiklikler, eğitim ve gelir seviyesindeki artışlar yöresel mutfaklara ve yöresel ürünlere olan ilgiyi artırmaktadır. Bu sebeple turistlerin ziyaret ettikleri bölgelerde yöresel ürünlere ilgi duyması bölgenin turizm potansiyelinin gelişmesi açısından faydalı olarak görülmektedir. Ayrıca yöresel ürünlerin pazarlanması turizm destinasyonundaki üreticilere ekonomik katkı sağlamaktadır (Quan ve Wang, 2004; Orhan, 2010, s.243). Lee ve Arcodia (2011) ise yiyeceklerin bir bölgenin kültürünü ifade etmede, destinasyonlar tarafından farklılaşma aracı olarak kullanılabilceğini belirtmişlerdir. Yerel yiyecekler ve içecekler, turistlerin tatilleri sırasında destinasyonlardaki yeni tatları ve farklı gelenekleri tanıması açısından oldukça önemli bir rol oynamaktadır (Kim vd., 2009, s.423).

Bir toplumun beslenme şekli ve mutfak kültürü söz konusu toplumun kimliğini ve yaşam şeklini ortaya koymada etkili unsurlardan biridir (Güldemir ve Işık, 2011; Demir, 2011). Söz konusu unsurlar bir destinasyonun tanınmasının yanı sıra turistlerin ziyaret etmelerinde de etkili bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Gülmez, Babür ve Yirik, 2012). Turizm gereklerine uygun olarak hazırlanabilen yöresel yemekler önemli bir etkileme aracı olabilmektedir. Yöresel lezzetler diğer yerel ürünler gibi tanınmış hale getirilerek turist tercihlerine uygun hale dönüştürülebilir (Cohen ve Avieli, 2004, s.767). Plummer vd. (2005)' ne göre yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketimi, turistleri ziyaret ettikleri yerin kültürüne yaklaştırmaktadır. Bu yüzden destinasyonlar yerel yiyecek ve içecekleri turizm ürünlerinin içine dâhil etmeye çalışmaktadır.

Yöresel Yemek Kültürü

Her toplumun kendine özgü beslenmeyle ilişkili gelenek ve görenekleri vardır. Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler (Erdoğan, 2000; Kut, 2000). Yöresel yemekler, bir şehir ya da yörede yaşayan insanların ürettikleri daha çok özel günlerde tüketilen, yörenin kültürüne yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir (Hatipoğlu vd., 2013: 6). Şengül ve Türkay'a göre (2015); "özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü" olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015,s.5).

Yöresel yemeklerin en önemli özelliği yöre halkı tarafından bölgeye özgü sunum teknikleriyle sunulmasıdır (Erdem vd. 2017: 20). Yöresel yemeğin sunumunun aslına sadık kalınarak yapılabilmesi için yemeğin standart tarifine uygun hazırlanması, özgün sunumun yapılması ve doğru pazarlanması konusunda ilgililere büyük sorumluluk düşmektedir (Altunsaban vd., 2016). Yöresel yemekler; destinasyonun popülerliğini arttırmak, seçim oranını yükseltmek, sektörel yeni olanaklar sunmak ve sürdürülebilir kalkınma sağlamak açısından büyük önem taşımaktadır (Bezirgân ve Koç, 2014).

Menülerde yöresel yemeklerin kullanım durumuna ilişkin araştırmalar; Hatipoğlu vd. (2013), araştırmalarında Gelveri'de yer alan kırsal turizm işletmesi olarak faaliyet gösteren Rum evlerinin menülerinde yöresel yemeklerin ne ölçüde kullanıldığını araştırmış olup, menülerde yerel unsurlara çok fazla yer verilmediğini tespit etmişlerdir. Kızılırmak vd. (2014), araştırmalarında Doğu Karadeniz Bölgesi'nin kırsal turizm merkezi olan Uzungöl'deki restoran işletmelerinin menülerinde yer alan yemekler arasında yöresel ürünlerin kullanılma durumunu incelemiş ve Uzungöl'de bulunan restoranların oldukça önemli bir bölümünde menü kartlarında yöresel yemeklerin gösterildiği bölümlerin bulunmadığını ortaya koymuşlardır.

Sinop Mutfağı ve Yöresel Yemekleri

Yöredeki kültürel çeşitlilik beslenme biçimini de etkilemiştir. Beslenmede tahıl ürünleri ağırlıktadır. Kış sebzelerinin çokluğu da mutfağı zenginleştiren bir etmendir. Kestane, ayva gibi meyvelerden yemeklik olarak da yararlanır (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü). Sinop, eşsiz bir kültüre ve mutfağa sahiptir. Yöre mutfağında sebze ve hamur işleri hâkimdir. Buna rağmen et ve Karadeniz'e kıyısı olmasında ötürü balık yemekleri de öne çıkmaktadır. En çok palamut tüketilmektedir. Palamut dolması, palamut pilaki, palamut lakerdası gibi çok çeşitli palamut tarifi vardır. Hamur işlerinden ise en meşhuru cevizli mantıdır. Genelde mantının bir yanında yoğurt, diğer yanında ceviz olacak şekilde servis edilir. Bir tür kıymalı çörek olan nokul ise Sinop'un en beğenilen lezzetleri arasında başı çekmektedir (Gastromanya İnternet Sitesi).

Sinop yöresel yemekleri denilince ilk akla gelen; Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu), pilaki, mısır pastası, kaşık çıkartması (mamalika), keşkek, içi etli hamur (kulak hamuru), ıslama, mısır çorbası, mısır tarhanası, sirkeli pırasa, içli tava, katlama, kabak millesi, hamursuz tatlısı (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü) olmakla beraber ilin yemekleri bunlarla sınırlı değildir. Aşağıda yer alan yöresel yemek tablosu Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi (2012) tarafından hazırlanan "Ceziretü'l Uşşâk'tan Lezzetler" kitabından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Tablo 1: Sinop Yöresel Yemekleri

Para Çorbası	Karaca Eriği Yemeği	Pazı Sac Böreği	Töngel Turşusu
Taze Fasülye Çorbası	Kestane Yemeği	Kula Çiçeği	Erik Turşusu
Kavurma Çorbası	Kese Fasülyesi	Pırasalı Mısır Ekmeği	Kiren Turşusu
Oğmaç Çorbası	Puçiko	Zılbıtlı Kaygana	Kıymalı Nokul
Hoşaf Çorbası	Damarotu Salatası	Silor	Islama
Kula Çiçeği Çorbası	Yoğurtlu Dildan Köftesi	Mısır Pastası	Sinop Mantısı
Kiren (Kızılıcak) Çorbası	Balık Bileke	Mısır Tarhanası	Etli Ekmek
Zılbıt Yaprağı Dolması	Mısır Ekmekli Hamsi	Kırtıl	Akkabak Böreği (Kabak Milleşi)
Zılbıt Kavurması	Haluç	Çekme Helva	Nohut Böreği
Turşu Kavurma	Mamalika (Kaşık Kesmesi)	Nişasta Helvası	Pırasa Böreği
Kazıyak Yoğurtlusu	Kaygana (Cızlama-Döndürme)	Pekmezli Un Helvası	Zılbıt Böreği
Sirkeli Pırasa	Pancar Kavurması	Hasuda	Şekerli Ekmek
Sirkeli Patlıcan	Pırasa Kavurması	İncir Uyuşturması	Gelincik Şurubu

Kaynak: Ceziretü'l Uşşâk'tan Lezzetler (2012)

Materyal ve Metod

Bu çalışmada, Sinop mutfağı yöresel yemeklerinin Sinop ilinde faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın amacını gerçekleştirmek için gerekli verilere nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Veri toplama aracı olarak ise yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmede araştırmacının hazırladığı temel sorular, araştırmacıya rehberlik etmektedir. Araştırmacının belirlediği sorular sistematik bilgiler toplayabilmesi için önemlidir. Ancak katılımcıların verdiği cevaplara göre daha derin bilgiler elde etmek için çalışmanın amacına uygun başka sorular da sorulabilir (Gürbüz ve Şahin, 2016: 188).

Araştırma evrenini Sinop il merkezinde faaliyet gösteren restoranlar oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise, Sinop ili merkezinde faaliyet gösteren 18 restoran oluşturmaktadır. Sinop ili merkezinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde çalışan mutfak şeflerine ve işletmecilere görüşme talebinde bulunulmuş, görüşme talebine olumlu yanıt veren 18

mutfak şefi ve/veya işletmeci ile 01.06.2018-15.09.2018 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu araştırma, araştırmanın yapıldığı Sinop il merkezi, 2018 yılı ve araştırma kapsamında kullanılan görüşme yöntemi ile elde edilen verilerle sınırlıdır.

Bulgular

İşletmelerle İlgili Bilgiler

Elde edilen veriler restoranların hizmet yılı, çalıştırılan personel sayısı, Sinop ili çorbaları, ana yemekleri ve tatlılarının restoran menülerinde yer alıp almadığını belirlemeye yönelik frekans ve yüzde hesaplamaları yapılmıştır. Bu bağlamda örnekleme dâhil edilen 18 restoranın hizmet yılı frekans ve yüzde dağılımı Tablo 2’de, çalıştırılan kişi sayısı Tablo 3’te, Sinop ili yöresel yemeklerinin restoran menülerinde yer alıp almadığı frekans ve yüzde dağılımı Tablo 4’te verilmiştir.

Tablo 2: Hizmet Yılı

	n	%
1-3 yıl	11	61,1
4-7 yıl	4	22,2
8-10 yıl	2	11,1
10 yıl ve üzeri	1	5,5
Toplam	18	100,0

Araştırmaya katılan işletmelerin çoğunluğunun %61,1 oranla 1-3 yıl arası faaliyetlerini sürdürdüğü tespit edilmiştir. Bu oranı %22,2 ile daha eski işletmeler yani 4-7 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerin takip ettiği görülmektedir. 10 yıl ve üzeri %5,5 oran ile faaliyetini sürdüren tek bir işletmenin araştırmaya katıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 3: Çalıştırılan Kişi Sayısı

	n	%
1-5 kişi	10	55,5
6-10 kişi	6	33,3
11-15 kişi	2	11,1
15 ve üzeri kişi	0	0
Toplam	18	100,0

İşletmelere çalıştırdıkları kişi sayısı sorulduğunda ise büyük bir kısmının (%55,5) 1-5 kişi arası personel istihdam ettikleri görülmektedir. Bu oranı %33,3 ile 6-10 kişi arası personel çalıştıran işletmeler takip etmektedir. 15 kişi ve üzerinde çalışana sahip işletmenin bulunmadığı tespit edilmiştir. Bu da ankete katılan restoranların genelinin küçük ölçekli olduğunun göstergesidir.

Tablo 4: Restoran Menülerinde Yer Alan Sinop İli Yöresel Yemekleri

	Menüde Var		Menüde Yok		Toplam
	n	%	n	%	
Etli Ekmek	1	5,55	17	94,45	100
Nokul	4	22,2	14	78,8	100
Sırık Kebabı	1	5,55	17	94,45	100
Sinop Mantısı	7	38,8	11	62,2	100
Toplam	18	100			

Araştırmaya dâhil edilen restoranların menüsünde en fazla yer alan yöresel yemeğin Sinop Mantısı olduğu sonucuna varılmıştır. Sinop Mantısından sonra restoranların menüsünde %22,2'lik bir oranla Nokul yer almaktadır. Araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde diğer yöresel yemeklere rastlanmamıştır.

Demografik Bilgiler:

Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma adlı çalışmamızın katılımcılardan 10'u erkek, 8'i kadındır. Görüşmeye yapılan katılımcılardan 5'i mutfak şefi, 13'ü işletmecidir. Eğitim durumlarına bakıldığında katılımcıların çoğunluğunun 10'u lise mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların çalışma sürelerine bakıldığında büyük çoğunluğunun 10 yıldan az çalışma süresine sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 5: Katılımcılara Ait Demografik Veriler

Katılımcı	Cinsiyet	Pozisyon	Eğitim Durumu	Çalışma Süresi
K1	Erkek	Mutfak Şefi	Üniversite	5 yıl
K2	Kadın	İşletmeci	Lise	14 yıl
K3	Erkek	İşletmeci	Lise	8 yıl
K4	Erkek	İşletmeci	Lise	15 yıl
K5	Erkek	İşletmeci	Üniversite	3 yıl
K6	Erkek	Mutfak Şefi	İlkokul	12 yıl
K7	Kadın	Mutfak Şefi	Üniversite	2 yıl
K8	Erkek	İşletmeci	Lise	5 yıl
K9	Kadın	İşletmeci	Lise	4 yıl

K10	Kadın	İşletmeci	İlkokul	8 yıl
K11	Erkek	Mutfak Şefi	Lise	10 yıl
K12	Erkek	Mutfak Şefi	İlkokul	20 yıl
K13	Kadın	İşletmeci	Lise	5 yıl
K14	Erkek	İşletmeci	Lise	8 yıl
K15	Kadın	İşletmeci	Üniversite	6 yıl
K16	Kadın	İşletmeci	Lise	15 yıl
K17	Kadın	İşletmeci	Üniversite	5 yıl
K18	Erkek	İşletmeci	Lise	20 yıl

Katılımcıların Sinop İlinin Turizm Potansiyeline Yönelik Görüşleri:

Sinop Merkez, sahip olduğu kumsallar, yaylalar, tarihi eserler, mesire yerleri, piknik ve kamp alanları ve doğal güzellikler ile Bölge'nin en önde gelen ilçelerinden biridir. Kıyı turizmine uygun alanları; Aklıman, Hamsilos Koyu, İnceburun, Karakum, Sarıkum Gölü ve çevresi olarak sıralamak mümkündür. Aklıman-Hamsilos yöresi, Kültür Bakanlığı tarafından 1991 yılında 1.derecede Doğal Sit Alanı ilan edilmiştir(Kuzka, 2017).

Katılımcıların geneli, Sinop'un turizmde hak ettiği yere ulaşamadığından bahsetmektedir. Turistlerin, yaz aylarında hem günübirlik ya da bir gece konaklama yaptıklarından hem de sadece yaz mevsiminde geldiğini belirtmişlerdir.

Katılımcı 15: Sinop'un sadece yaz aylarında çevre şehirlerden gelen günübirlikçileri ağırladığını belirtmiştir. Ancak, Sinop'un geceleme yapılacak turistik bir yer olduğunu ve doğa sporları ile ilgili pek çok faaliyetin yapılabileceği bir yer olarak nitelendirmiştir.

Katılımcı 5: Sinop'u ailelerin günübirlik uğrak yeri veya kamp yapan genç turistlerin tercih ettiği bir kent olarak belirtmiştir. Gelen turistlerin, rekreatif faaliyetlerin eksikliğinden yakındığını belirtmiştir.

Katılımcıların, Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği İle İlgili Görüşleri:

Sinop İlinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde çalışan katılımcıların tamamına yakını Sinop yöresel yiyeceklerinin restoranlarda daha fazla yer alması ve tanıtım faaliyetlerinde daha fazla kullanılması, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine olumlu katkı sağlayacağını düşünmektedir. Katılımcıların küçük bir kısmı ise, turistlerin konaklama sürelerinin kısa olmasından kaynaklı, Sinop ilinde Mantı ve Nokul dışındaki yöresel yiyeceklerin çok büyük talep oluşturmayacağını düşünmektedir.

Katılımcı 8: Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği her ne kadar önemli olsa da talep oluşmadığı sürece yöresel yiyeceklerin menülerde bugün olduğu gibi çok az yer alacağını belirtmiştir.

Katılımcı 12: Eğer, yöresel yiyecekler menülerde yer alırsa gelen turistlerin talep oluşturabileceğini düşündüğünü belirtmiştir.

Katılımcıların, Sinop Yöresel Yiyeceklerin, Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Bulunmamasına İlişkin Görüşleri,

Katılımcıların büyük çoğunluğu, Sinop'un yöresel yiyeceklerinin pek çok yiyecek içecek tesisinde bulunmadığını, ayrıca konaklama işletmelerinde Manti dışında yöresel yiyeceğe rastlanmadığına dikkat çekmişlerdir. Yiyecek içecek işletmelerinde, Sinop'a özgü yiyecek ve içecekler çok az yer verildiği gözlemlenmiştir. Menülerde Sinop'a özgü yiyeceklerin yer almamasının sebebinin Sinop'ta yaşayan insanların artık evlerinde bu yiyecek ve içecekleri yapıp tüketmedikleri için çocuklarda ve gençlerde kendi mutfak kültürünü bilmeme durumu yaşanmakta bu durum da talep oluşmasına yol açmaktadır.

Katılımcı 9: İşletmelerde, müşterilerden talep gelmemesi nedeniyle menülere yöresel yiyecekleri eklemiyoruz.

Sinop Yöresel Yiyeceklerinin Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Açısından Kullanılması İle İlgili Görüşleri,

Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alması gerekmektedir. Menülerde yer almama, festivallerin olmaması ve yöresel yiyeceklerin yerel halk tarafından evlerde uygulanmaması sürdürülebilirlik açısından olumsuz olarak görülmektedir.

Katılımcı 11: Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından yöresel yemeklere olan talebin olması ve bu talep doğrultusunda yöresel yemeklerin menülerde yer alması olumlu olarak düşünülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyinin Sinop ilinde araştırıldığı bu çalışmada, il merkezinde faaliyet gösteren işletmelerde çalışan 18 kişiyle görüşme yapılmıştır. Söz konusu kişilerin yöresel yemeklere ilişkin verdikleri cevaplardan yola çıkarak birtakım sonuçlara ulaşılmıştır. Bu sonuçlar aşağıdaki şekilde yer almaktadır;

Görüşme yapılan işletmelerin büyük oranda 1-3 yıl arasında faaliyette buldukları görülmektedir. Bu işletmelerin genel olarak 1-5 kişi arasında çalışanı bulunduğundan, küçük ölçekli işletmeler sınıflandırılmasına dâhil olduğunu söylemek mümkündür.

Çalışma kapsamında incelenen işletmelerin menüsüne bakıldığında, en çok Sinop mantısının yer aldığı; ancak nokul gibi Sinop ilinde tescillenmiş olan yöresel yiyeceğin büyük oranda yer almadığı görülmektedir. Yine sırık kebabı ve etli ekmeğin Sinop mutfağı için öneme sahip olmasına rağmen sadece birer işletmenin menüsünde bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu verilerden hareketle, Sinop mutfağında sıkça yer alan yöresel yiyeceklerin, işletmeler tarafından pek tercih edilmediği ifade edilebilir.

Araştırma verileri kapsamında Sinop genelinde kadınların da erkekler kadar yiyecek içecek sektöründe yer aldığı dikkati çekmektedir. Çeşitli pozisyonlarda çalışan kadın girişimciler, Sinop'taki yiyecek içecek sektöründe genel olarak işletmeci olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna ek olarak katılımcıların Sinop ilinde birçok turistik potansiyeli olmasına rağmen hak ettiği ko-

numda olmadığını belirtmişlerdir. Genellikle günübirlik olarak uğranılan ve rekreasyon faaliyetlerinin yetersizliğinden dolayı uzun tatillerde tercih edilmediği görüşlerini belirtmişlerdir.

Mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla yöresel yiyeceklerin restoran menülerinde olması gerekliliğini vurgulayan katılımcılar, gerekli olan tanıtım faaliyetleri ile talebin artacağını ifade etmişlerdir. Taleple orantılı olarak yöresel yiyeceklerin menülerde yer alacağını düşünen katılımcılar, yöresel yiyeceklerin yerel halk tarafından evlerde de yenilmediği için genç nesiller tarafından çok tercih edilmediğini ileri sürmüştür. Söz konusu veriler çerçevesinde yöresel yiyeceklerin genç nesillere aktarımında sıkıntı yaşandığını ve bu şekilde bir sonraki nesillerde yöresel yiyeceklerin unutulmaya yüz tutulacağı öngörülmektedir. Bu kapsamda yöresel yiyeceklerin unutulmaması ve aktif bir şekilde ön plana çıkarılması için tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin artırılması önerilmektedir. Ayrıca çeşitli festival ve organizasyonlarda bu yöresel yiyeceklerin de yer alması sağlanarak geleneklerin sürdürülmesi sağlanmalıdır. Bu konuda yerel yönetimlerin işletmecilerle iş birliği sağlayarak aktif katılım sağlamaları önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Altunsaban, S., Yay, Ö. ve Erdem, Ö. (2016). Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi, *II. Rize Turizm Sempozyumu*, Rize: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, s. 237-261
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 34 (7), 919-928.
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). "Food in Tourism: Attraction and Impediment", *Annals of Tourism Research*, 31/4, 755-778.
- Demir, C. (2011). Mutfak turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. K. (2017). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *1st International Sustainable Tourism Congress Proceedings Book*, Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, 18-33.
- Erdoğan, A. (2000). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. N. K. Çevik (Dü.) içinde, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü.
- Gastromanya İnternet Sitesi. URL: <https://gastromanya.com/sinop-yemekleri/> Erişim Tarihi: 08.20.2018.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6, 16-19.
- Gülmez, M., Babür, S. ve Yirik, Ş. (2012). Turizmde Destinasyon Markalaşması ve Alanya Örneği. *Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 15-18.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1), 6-11.

- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.
- Kim, Y. G., Eves, A. ve 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.
- Kut, G. (2000). Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü. N. K. Çevik (Dü.) içinde, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü.
- Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı: URL: www.kuzka.gov.tr_18_LR1E55OL_sinop_merkez_ilce_analizi.pdf. (Erişim Tarihi: 10.08.2018).
- Lee, I. ve Arcodia, C. (2011). “The Role of Regional Food Festivals for Destination Branding”, *International Journal of Tourism Research*, 13/4, 355-367.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R. (2005). “Beer tourism in Canada Along the Waterloo-Wellington Ale Trail”, *Tourism Management*, 26/3, 447 – 458.
- 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.
- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. URL: <http://www.sinopkulturturizm.gov.tr/TR,74845/halk-mutfagi.html> (Erişim tarihi: 15.03.2018).
- Şengül S., ve Türkay, O. (2015). “Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması”, IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Hatay, 15 Nisan 2015.