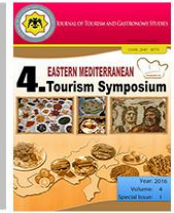




Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf (A New Alternative for Sustainable Gastronomy Tourism: Surf&Turf)

*Gürkan AKDAĞ^a, Esat ÖZATA^b, Ümit SORMAZ^c, Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ^d

^aMersin University, Faculty of Tourism, Çiftlikköy Campus, Mersin/ Turkey.

^bBeykent University, School of Applied Sciences, İstanbul/Turkey.

^cNecmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey.

^dMersin University, Anamur Vocational School, Mersin/Turkey.

Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilir turizm
Sürdürülebilir gastronomi
turizmi
Yemek deneyimi
Surf&Turf

Öz

Her turistik yaklaşım kendine özgü çekiciliklere sahiptir. Sürdürülebilir turizm ikliminin yaratılması için son derece önemli olan alternatif turizm türlerinden birisi olan gastronomi turizmi de son yıllarda bireylerin sahip oldukları gelirlerde meydana gelen artışlar ve entelektüel düzeylerinin gelişmesi ile beraber adından sıkça söz edilmeye başlanan bir turizm çeşidi haline gelmiştir. Günümüzde sadece zevk için yemek seyahati yapan turistlerin sayısındaki artış, adı geçen turizm türünün yıllar içerisinde daha fazla kişinin katılacağı bir turizm çeşidi olacağını ortaya koymaktadır. Bu çalışmanın amacı, sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif ve yemek deneyimi olan Surf&Turf'u tanıtmaktır. Özellikle Türkiye açısından son derece yeni bir akım olan Surf&Turf'un sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, konunun anlaşılması ve gastronomi turizmine katılacak bireyler tarafından bir alternatif olarak düşünülmesi Surf&Turf trendinin önümüzdeki yıllardaki gelişimi açısından son derece kıymetlidir.

Keywords

Sustainable tourism
Sustainable Gastronomy
tourism
Food experience
Surf&Turf

Abstract

Each touristic approach has its own distinctive attractions. For creating a sustainable tourism atmosphere among the most important alternative tourism kinds, gastronomy tourism have become significant and well-mentioned because people have earned more money and had intellectual life styles lately. Increase in the number of the tourists who travel for only pleasure of eating will make this tourism kind more popular in the future. The aim of this study is to introduce Surf &Turf as a new alternative food experience for sustainable gastronomy tourism. Especially Surf&Turf trending is new for Turkey, it is very important to explain and promote Surf&Turf as an alternative for individuals in Sustainable Gastronomy for future purposes.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: gurkanakdag@hotmail.com (G. Akdağ)

GİRİŞ

Günümüzde turizm, küresel ölçekte gerçekleştirilen aktivitelerle tüm coğrafyalarda insanları etkilemektedir. Ancak kitle turizminin destinasyonlarda meydana getirdiği aşırı yığılma ve yoğunluk, destinasyonların yaşam sürelerini azaltmakta ve destinasyonlar hızlı bir tükeniş ile karşı karşıya kalmaktadırlar. Bu problemlerle ise ancak sürdürülebilir turizm yaklaşımı ile başa çıkılabilmektedir. Sürdürülebilir turizm; turizm kaynaklarının tüketilmeden, kirletilmeden, içi boşaltılmadan gelecek turist nesillerinin de yararlanabilmesini sağlayacak şekilde kullanılışının düzenlendiği, tüm doğal ve kültürel kaynakların yerel halk ve ziyaretçilere yönelik korunarak yönetildiği bir modeldir (Karadeniz, 2014, s.85). Sürdürülebilir turizm ile benzer nitelikler taşıyan sürdürülebilir gastronomi turizmi de alternatif turistik imkânların geliştirilmesi ve gastronomi ile alakalı yaklaşımların uzun vadeli gerçekliğinin sağlanabilmesi açısından son derece değerli bir kavramdır. Bu çalışmanın amacı, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından yeni bir alternatif olarak nitelendirilebilecek Surf&Turf deneyimini tanıtmak ve kendini gastronomi turisti olarak tanımlayan bireylerin Surf&Turf algılamalarını, yaşadıkları deneyimleri ve Surf&Turf menülere bakış açılarını detaylıca irdelemektir.

ALAN YAZIN TARAMASI

Sürdürülebilir Turizm

Sürdürülebilir turizm; mevcut kaynakların tüketilmeden gelecek nesillerin de yararlanabileceği şekilde kullanılmasının sağlanmasıdır (Tetik, 2012, s.8). Benzer bir tanımla sürdürülebilir turizm düşüncesi; turizm kaynağı olan doğal, tarihi, kültürel sosyal ve estetik değerlerin korunup geliştirilerek, çekiciliklerinin devamının sağlanmasıdır. Sürdürülebilir turizm, doğal ve yapay çevre ile insan kaynaklarını olumsuz etkilemeksizin turist kapasitesini artırmayı ve turistik ürünlerin kalitesini yükseltmeyi amaçlar (Can, 2013, s.27). Turizm ile ilgili en büyük otoritelerden Dünya Turizm Örgütü (WTO) ile Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi (WTTC) sürdürülebilir turizm kavramını; “gelecekteki fırsatları koruyup geliştirmeyi gözeterek, bugünkü turistlerin ve ev sahipliği yapan bölgelerin ihtiyaçlarını karşılamak” diye tanımlamaktadır. Sürdürülebilir turizm yaklaşımı ile tüm kaynakların yönetimi, kültürel bütünlüğün, zorunlu ekolojik süreçlerin, biyolojik çeşitliliğin ve yaşam destek sistemlerinin devamlılığı sağlanırken, ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçların karşılanması da öne çıkarılır (Akşit, 2007, s.443). Turizmde sürdürülebilirliği sağlamak için turizm planlamacılarının ve kentlerde yöneticilerin, turizmin sadece sayısal talep boyutunu değil, doğal ve kültürel çevreye duyarlı, yerel halk ve turistlerin davranış ve beklentilerini de anlamaya çalışan bir anlayışı ortaya koymaları gerekmektedir (Altanlar ve Kesim, 2011, s.20). Sürdürülebilir turizm, geleceğe yöneliktir ve toplumsal veya sosyal gelişim anlayışına uygun bir yapıdır. Sürdürülebilir turizm anlayışıyla turizm kaynaklarının verimli bir şekilde değerlendirilmesine devam edilirken, bu kaynakların gelecek nesiller tarafından da kullanılabilmesini güvenceye alacak

şekilde korunması da sağlanmaktadır. Sürdürülebilir turizm, hemen her sektörde etkisini gösteren sürdürülebilir gelişmenin turizme yansması sonucu ortaya çıkmış bir kavramdır. Felsefi olarak sürdürülebilir turizm, turistik ürünlerin pazarlanması ile alakalı bir turizm türü olmayıp sürdürülebilir gelişmeyi ilke edinmektedir. Sürdürülebilir turizm yoluyla, turizm gelişiminin olumsuz etkilerini en aza indirmek için turistik faaliyetlerde rol oynayan tüm paydaşların turizme katılımı sağlanır ve paydaşların turistik hedeflere yönlendirilmesi için tüm unsurlar seferber edilir (Sonuç, 2014, s.15). Sürdürülebilir turizm yaklaşımı, sürdürülebilir kalkınma ve ilerlemenin destekleyicisidir. Sürdürülebilir turizm, kitle turizminin alternatifi olan turizm çeşitlerinin var olmasını ve söz konusu alternatiflerin sağlıklı bir şekilde gelişmesini sağlar.

Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kavramları

Bireylerin beslenme ihtiyaçları, nefes almak gibi insan fizyolojisi açısından olmazsa olmaz özellikler arasında yer almaktadır. Ancak, yemek yemek tarihin her evresinde hayatta kalmanın ötesinde de önemli ve farklı anlamlara sahip olmuştur. Yemek pek çok toplumda refahın, zenginliğin ve statü sahibi olmanın bir sembolü olarak görülmüş, pek çok ritüelde başrol oynamış ve insanların uygarlaşma çabalarının bir kanıtı olmuştur (Özgen, 2013, s.2). Özellikle ilk çağlarda yemek bireyler arası dostluk ve paylaşmanın görsel ifadesi olarak algılanırken orta çağda ve sanayi devrimi sonrası toplumlarda beraberce yemek tüketme alışkanlıkları sosyalleşmenin önemli bir figürü olarak kabul edilmiştir. Toplumsal gelişme ve zenginlikle beraber ise yemek yemek düşüncesi artık gastronomi denilen kavramla beraber ele alınmaya başlamış ve günümüzde adına gastronomi turizmi denilen alternatif bir turizm çeşidinin doğmasına sebep olmuştur.

Uyar ve Zengin (2015) Farklı amaçlarla geziye çıkan turistlerin, gezi amacı olarak farklı kültürlerin yiyecek ve içeceklerini tadararak, bu yiyecek -içeceklerin sunumu ve servisi ile ilgili bilgi sahibi olmalarını gastronomi turizmi olarak adlandıırırlarken söz konusu eylemi deneyimleme imkânı bulan kişileri gastro turistler olarak betimlemişlerdir. Hall ve diğerleri (2003) ise gastronomi turizmini; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek tüketicilerinin, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeleri olarak ifade ederlerken, bununla birlikte özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek yemenin de yine bu kapsamda ele alınabileceğini ileriye sürmektedirler (akt.Yüncü, 2009, s.29). Alanyazın incelendiğinde *gastronomi turizmi*, *mutfak turizmi*, *beslenme turizmi*, *yemek turizmi*, *gurme turizmi*, *gastronomik turizm* ve *yiyecek turizmi* gibi farklı başlıklar altında konunun incelendiği görülmektedir (Kivela ve Crotts, 2005; Tikkanen, 2007; Doğdubay ve Giritoglu, 2008; Mc Krecher vd., 2008; Lin vd, 2011; Cömert ve Özkaya, 2014).

Gastronomi turizminin sergilemiş olduğu hızlı gelişim ve konunun farklı bilimsel yaklaşımlarla incelenmesi gastronomi turizminin uzun vadede de sürdürülebilirliğini sağlayabilmesini son derece önemli hale getirmiştir. Bu sebepten, son yıllarda gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile ilgili çalışmalara alanyazında sıklıkla rastlanmaya başlamıştır, Reynolds (1993) Yemek ve turizm arasında engellenemez bir iletişim olduğunu ileriye sürerken, sürdürülebilir bir kültürel yapının sağlanabilmesi için turizmde yiyecek-içeceğin önemine değinmiştir. Yurtseven ve Kaya (2011) sürdürülebilir gastronomi ve eko gastronomi kavramlarını bir arada ele alarak incelerlerken; gastronomik unsurların doğrudan ya da dolaylı olarak bir destinasyonun sürdürülebilir unsurları üzerinde etkili olabileceğini ve destinasyonun gelişimine katkıda bulunabileceğini öne sürmüşlerdir. Bratec (2008) sürdürülebilir gastronomi turizminin, sürdürülebilir turizm kapsamında incelenmesi gereken önemli bir yaklaşım olduğunu ileriye sürerken, bu perspektifte slow- food yaklaşımının da değerli bir destekleyici olabileceğini belirtmiştir. Everett ve Slocum (2013) sürdürülebilir gastronomi turizminin yaratılmasının son derece zor bir durum olduğunu belirtip sağlanabilecek gelişimler ile ilgili makro planlardan bahsederlerken Gössling ve Hall (2013) sürdürülebilir gastronomi kavramının başlı başına bir sistem olduğuna değinmişlerdir ve sürdürülebilir gastronomi turizminin yiyecek-içecek yönetimi açısından üzerinde durulması gereken ve dünya çapında gelişmeye açık bir çalışma alanı olduğunu vurgulamışlardır. Okumuş ve diğerleri (2007) destinasyonların sahip olduğu yerel yemek kültürlerinin ve sahip olunan bu kültürün turistler tarafından deneyimlenmesinin son derece önemli olduğunu vurgulamışlardır. Söz konusu durum destinasyonu diğer destinasyonlardan ayırmakta kendine öz bir nitelik kazandırmakta ve bu durum da sürdürülebilir süreçte o destinasyonlara rekabet avantajı kazandırmaktadır. Bu bileşenler sürdürülebilir gastronomi turizminin gerçekleşmesinde ve turizme yönelik talebin devamlılığının sağlanmasında son derece önemlidir. Söz konusu bileşenler içerisindeki özel yemek üretim sistemlerinin en yeni trendlerinden birisi de Surf&Turf yemek menüleridir. Surf&Turf beslenme alışkanlığı ve menü özellikleri, gastronomi turizmi açısından alternatifler oluşturulmasına yarar sağladığı için her geçen yıl daha fazla yiyecek-içecek profesyoneli ve konu ile ilgili akademisyenlerin ilgisini çekmektedir.

Surf&Turf

Surf&Turf, başta Amerika Birleşik Devletleri ve Avustralya olmak üzere modern dünyada son yıllarda hızla yayılmaya başlayan bir yemek modasıdır. Surf&Turf deneyiminin özü, deniz mahsulleri ile kırmızı etin aynı menü içerisinde servis edilmesidir. Surf&Turf kelime öbeğinde yer alan *Surf* ibaresi istakoz, karides ve büyük etli balıklar gibi tüm deniz mahsullerini kapsamaktadır. Diğer yandan *Turf* kelimesi ise kırmızı et (özellikle bonfile gibi yumuşak özellikli etler) grubunu karşılamaktadır. Surf&Turf yemek anlayışının geçmişine bakıldığında; bu yemek tarzının yaklaşık altmış yıl önce özellikle Kuzey Amerika'da orta sınıfın karnını doyurmak için tercih ettiği bir yöntem olarak ortaya çıktığı ve asıl

özelliğinin ise ekonomik ve doyurucu yemek yaklaşımı olduğunu söylemek mümkündür. Diğer yandan Surf&Turf beslenme tarzı günümüzde artık lüks restoranların menülerinde de yer almaya başlayan yeni akım bir yemek alışkanlığı olarak da kabul edilmektedir (Yaşın, 2015, s.32).

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı sürdürülebilir gastronomi turizminde yeni bir trend olan Surf&Turf deneyimini tanıtmak ve adı geçen deneyimi yaşayan gastronomi turistlerinin Surf&Turf tecrübelerini nasıl betimlediklerini ve bu yemek anlayışına olan bakış açılarını detaylıca ortaya koymaktır. Söz konusu bakış açılarının gerçekçi bir şekilde ortaya konulması ve elde edilecek bulguların doğru şekilde yorumlanması uzun vadede konuya olan ilgiyi artırabileceği gibi Surf&Turf menülerinin sürdürülebilir gastronomi turizminde kullanımını da pozitif yönde etkileyecektir.

Çalışmanın evrenini tüm gastronomi turistleri oluşturmaktadır. Evren ve bu noktadan hareketle örneklem belirleme aşamasında ise konunun spesifik önemi ve önceden belirlenen kısıtlar göz önüne alınarak nitel verilerin toplanabilmesi ve analizlerin sağlıklı gerçekleştirilebilmesi için amaçlı örneklem yöntemlerinin kullanılmasına karar verilmiştir. Bu perspektifte; örneklem özelliği ve çalışmanın genel nitelikleri sebebiyle, yalnızca kendini gastronomi turisti olarak nitelendiren ve Surf&Turf deneyimini yaşayıp bu konudaki görüşlerini aktarabilecek kişiler örneklem grubuna dahil edilmiştir. Çalışmada sadece gastronomi turistlerinin seçilme sebebi ise gastronomi turistlerinin hem değerlendirme aşamasında yetkinliklerine inanılması hem de araştırmacılar tarafından Surf&Turf hakkında bilgi sahibi bireyler olarak kabul edilmeleri sebebiyledir. Söz konusu kriterleri karşılayan 19 gastronomi turisti araştırmanın örneklemine oluşturmaktadır.

Çalışmada veri toplama aracı olarak nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış (standartlaştırılmış) 4 açık uçlu sorudan oluşan görüşme formu Kivela ve Crotts'un (2005) gastronomi turistlerine yönelik hazırladıkları sorulardan yola çıkılarak geliştirilmiştir. Kivela ve Crotts'un (2005) çalışmasındaki sorulara ilaveten bu çalışmada gastronomi turistlerine yaşadıkları Surf&Turf deneyimi ile de ilgili bir soru sorulmuş ve gastronomi turistlerinin yemek deneyimine ve sürdürülebilir gastronomi turizmine olan yaklaşımları tespit edilmeye çalışılmıştır. Gastronomi turistlerinin cevaplaması için hazırlanmış sorular Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formunda Katılımcılara Yöneltilen Anahtar Sorular

1.Kendinizi yemek ve gastronomi hakkında ne düzeyde bilgili birisi olarak tanımlarsınız?
2.Seyahatlerinizde, yemek ve gastronomi deneyimleri sizin için ne düzeyde önemlidir?
3.Destinasyonlardaki farklı ve özel yemekler için sıklıkla seyahat eder misiniz?
4.Sadece Surf&Turf deneyimi yaşamak için bir destinasyona gitmeyi düşünür müsünüz?

Veri toplama, kendini gastronomi turisti olarak tanımlayan Surf&Turf deneyimi yaşamış kişiler ile 1 Mart-15 Mart 2015 tarihleri arasında, yaşadıkları yemek deneyimleri sonrasında ve yemek deneyimini yaşadıkları restoranlarda yüz yüze görüşmelerle gerçekleştirilmiştir. Surf&Turf menü deneyimi yaşayan 83 kişiye çalışma hakkında bilgi verilmiş ve çalışmanın temel kriteri olan “*Kendinizi gastronomi turisti olarak tanımlar mısınız?*” sorusuna cevap vermeleri istenmiştir. Bu soruya olumsuz cevap veren 64 kişiye teşekkür edilmiş ve bu kişiler çalışmaya dâhil edilmemiştir. Çalışmaya dâhil edilen 19 kişiye ise sırasıyla öncelikle gastronomiye bakış açıları; sonrasında yeni yemeklere, yeni tatlara yönelik tutkuları ve en nihayetinde ise Surf&Turf deneyimi ile ilgili anahtar sorular sorulmuştur.

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Demografik Bulgular

Surf&Turf yemek deneyimi yaşamış ve kendilerini “gastronomi turisti” olarak nitelendiren kişilere ait olan demografik özellikler Tablo 2 üzerinde gösterilmiştir. Çalışmaya katılan bireylerin cinsiyet olarak dağılımına bakıldığında, katılımcıların 6’sı kadın 13’ü ise erkektir. Ağırlıklı olarak orta yaş grubuna ait bireyler çalışmaya katılmışlardır. Katılımcıların 11’i, 30 ve 49 yaşları arasındadır. Gelir seviyesi olarak orta üst ve üst gelir seviyesine ait katılımcıların çok büyük çoğunluğunun aylık geliri 7000 TL ve üzeridir. Çalışmaya iştirak eden bireylerin hemen hemen hepsinin eğitimli kişiler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tabloda da görüldüğü üzere sadece bir katılımcı ortaöğretim mezunu iken geriye kalan tüm katılımcılar lisans ve lisansüstü eğitim almışlardır.

Tablo 2. Çalışmada Görüşme Gerçekleştirilen Bireylerin Demografik Özellikleri

Değişken	Sayı	Değişken	Sayı
Cinsiyet		Eğitim seviyesi	
Kadın	6	İlk Öğretim	0
Erkek	13	Orta Öğretim	1
Yaş grubu		Lisans	10
29 yaş ve altı	1	Lisansüstü	8
30-39 yaş arası	2	Gelir	
40-49 yaş arası	9	2001-4000 TL	0
50 yaş ve üzeri	7	4001-7000 TL	2
Medeni durum		7001-10000 TL	10
Evli	13	10001-15000TL	5
Bekâr	6	15001TL ve üstü	2

Gastronomi Bilgi Düzeyi

Çalışmanın ilk sorusu olan “*Kendinizi yemek ve gastronomi hakkında ne düzeyde bilgili birisi olarak tanımlarsınız?*” sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde; katılımcıların 13 tanesinin kendisini konu ile alakalı oldukça bilgili olarak tanımladıkları görülmüştür. 5 katılımcı yemek ve gastronomi hakkında kendini emsalleri ile kıyasladığında deneyimli olarak nitelerken, yalnızca 1 katılımcı konu hakkında daha öğrenme aşamasında olduğunu belirtmiştir. Bu soru ile ilgili olarak GST12 kodlu katılımcı “*kendimi bildim bileli yemek ve gastronomi ile ilgiliyim, çevreme ve aileme her zaman bu konuda bilgi vermişimdir. Hatta insanlar ile yemeğe gittiğimizde herkes benden fikir alır*” şeklinde kendine olan güvenini anlatmıştır. Diğer bir katılımcı olan GST6 kodlu gastronomi turisti “*yediğim yemeğin kaç dakika pişirildiğini rahatlıkla söyleyebilirim. Ayrıca şarapları da oldukça rahat bir şekilde, sadece damak zevkimle kategorize edebilirim*” diyerek konu hakkındaki ilgisinden bahsetmiştir. GST3 kodlu katılımcı “*yemek konusunda oldukça deneyimli biriyim ancak hala gastronomi kelimesine alışamadım o yüzden kendimi uzman olarak nitelemem doğru olmaz*” derken GST19 kodlu katılımcı ise “*eşimin teşvikiyle gastronomi ile ilgilenmeye başladım o yüzden şu aşamada kendimi gastronomi konusunda bilgili birisi olarak tanımlayamam*” diyerek soruya oldukça çekimser bir cevap vermiştir.

Seyahat Kararında Gastronominin Rolü

Çalışmanın ikinci sorusu “*Seyahatlerinizde, gideceğiniz destinasyondaki yemek ve gastronomi deneyimleri sizin için ne düzeyde önemlidir?*” şeklinde oluşturulmuştur. Bu soru ile ilgili olarak GST4 kodlu katılımcı “*gastronomik amaçlarla pek çok seyahat gerçekleştiriyorum ancak normal iş seyahatlerim*

de dahi gideceğim destinasyonun mutfağı ve yöresel lezzetleri benim ilgimi çekmektedir” diyerek konuya olan özel ilgisini belirtmiştir. GST11 kodlu katılımcı *“kişisel olarak tatil yeri seçimlerimde, öncelikle gideceğim destinasyonun mutfağını incelerim, kötü mutfağı olan bir destinasyona gitmeyi aklımın ucundan geçirmem, benim damak zevkim tatil kararımın önemli bir belirleyicisidir”* demiştir. GST15 kodlu katılımcı *“Tatil için gittiğimiz destinasyonlarda daha havaalanında yerel yemekleri deneyimlemeye başlarım. Geçen yıl Trabzon Havaalanında yaklaşık iki saat beklemem gerekti ve yaptığım ilk iş havaalanı restoranında kuyamak yemek oldu. Eğer Karadeniz’e tekrar gitmem gerekecekse mutlaka ama mutlaka yolum yine Trabzon’a düşecektir”* diyerek başından geçen gastronomi deneyimini paylaşmıştır. GST1 ise *“yemek benim için vazgeçilmez bir mutluluk. Tatil ve iş seyahatlerimde mutlaka ama mutlaka gideceğim yörenin yemeklerini önceden incelerim, kendime notlar alırım ve yöreye gittiğim zaman da olabildiğince otantik mekanlarda yiyecek-içecek deneyimimi yaşamayı tercih ederim. Ayrıca, mutlaka her yemeğin fotoğrafını çekip benim gibi gastronomi sevdalıları için sosyal medyada bu fotoğrafları paylaşırım”* demiştir.

Gastronomi Deneyimi Yaşamak Amacıyla Gerçekleştirilmiş Önceki Yolculuklar

Çalışmanın üçüncü sorusu *“Destinasyonlardaki farklı ve özel yemekler için sıklıkla seyahat eder misiniz?”* şeklinde hazırlanmıştır. Bu sorunun sorulma amacı bireylerin yemeğe olan tutkularının hangi düzeylerde olduğunu bulgulamaktır. GST8 *“Beyran çorbası içebilmek için her fırsat bulduğum hafta sonu Gaziantep’e gidiyorum. İstanbul’da da Beyran yapan pek çok yer var ancak gerçek Beyran çorbası için o yolculuk yapmaya değer”* derken, GST14 *“Şevketi Bostan yemek için her yıl mutlaka Ege’ye gideriz”* diyerek mesafelerin hiç önemli olmadığını öne sürmektedir. Diğer yandan GST16 *“Fuqu balığı için Japonya’ya gittim. Oldukça adrenalin dolu bir deneyimdi, ayrıca gitmişken Kobe bifteği de denedim ancak en unutulmazı geleneksel çay seremonisiydi”* diyerek yaşadığı uluslararası deneyimi paylaşmıştır. Gastronomi turistlerinin deneyimlerinde de görüldüğü üzere; çalışmanın katılımcıları farklı gastronomi deneyimleri yaşayabilmek amacıyla sıklıkla seyahat etmektedirler.

Katılımcıların Surf&Turf Menü Yorumları

Çalışmada, son olarak katılımcıların Surf & Turf menüler ile ilgili yorumlarına ilişkin *“Sadece Surf&Turf deneyimi yaşamak için bir destinasyona gitmeyi düşünür müsünüz?”* sorusu üzerinde durulmuştur. Bu soru ile ilgili olarak; GST2 kodlu gastronomi turisti *“Surf&Turf çok farklı bir deneyim, insan kendini şımartılmış hissediyor o yüzden eğer gerçekten iyi bir sunum gerçekleştirilecek ise böyle bir yolculuğu katılmak isterim”* demiştir. GST5 kodlu gastronomi turisti *“Ben İzmir’de yaşıyorum ancak her İstanbul’a geldiğimde işim olmasa dahi Anadolu yakasına geçerek Surf&Turf yemek deneyimi yaşamak için bu restorana geliyorum”* diyerek konuya olan bakış açısını özetlemiştir. GST7 *“Surf&Turf deneyimi yaşamak için mutlaka birkaç arkadaşımı da yoldan çıkartıyorum, çünkü gastronomik deneyimler küçük*

gruplar halinde yaşandığında daha da keyifli bir hal alıyor. Ayrıca Antalya’da, Bodrum’da ya da Ankara’da benzer menüler sunacak restoranların da açılması gerekiyor” diyerek hem yemeğe hem de Surf&Turf deneyimine olan yaklaşımını ifade etmiştir. GST9 kodlu gastronomi turisti “*Sadece Surf&Turf için bu yolculuğa çıkar mıyım bilmiyorum. Ancak yemeğin yanında sunulacak şarap menüsü beni cezbederse işte o zaman o yolculuğa çıkarım*” diyerek yemek yanında şarap tutkusunu da ifade etmiştir. GST10 “*Yeni yemek deneyimlerine her zaman açığım o yüzden burada denediğim gibi bir Surf&Turf menüsü alternatifini sunacak farklı bir şehirdeki restorana da gidebilirim, bu benim için büyük bir keyif olacaktır*” demiştir. GST13 “*Surf&Turf çok bilinen bir yemek tarzı değil, Geleneksel olarak toplumumuz kırmızı ete daha düşkün ama unutulmaması gereken bir şey var ki o da bir Akdeniz ülkesi olarak etrafımızın denizlerle çevrili olduğudur. O yüzden aslında tam da bizim damak zevkimize uygun bir deneyim*” diyerek Surf&Turf yemek deneyiminin geniş kitlelerce de kabul göreceğine olan inancını belirtmiştir. GST17 kodlu gastronomi turisti “*Surf&Turf hem göze hem de mideye hitap eden bir yemek anlayışı, o yüzden benim için vazgeçilmez bir zevk, genelde farklı tatları denemeyi severim ama uzun zamandır en favori alışkanlığım bu oldu ve bir süre daha bu tutkumun devam edeceğine eminim. Eğer zamanım olursa bu deneyimi yaşamak için kesinlikle farklı rotaları takip edebilirim*” derken, son olarak GST18 ise “*Surf&Turf sayesinde yeni bir yemek alışkanlığı edindim, bir süredir bu tarz menüleri seçiyorum ve önümüzdeki yaz Yunanistan seyahatimde mutlaka oradaki Surf&Turf menülerini de deneyimlemek istiyorum*” diyerek yemeğe ve Surf&Turf menülere olan bakış açısını göstermiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilir turizm; doğal kaynaklar ile insan kaynaklarının uzun dönem yaşayabilirliğinin ve kalitesinin gerçekleştirilmesi için çalışan bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir turizm gelişme karşıtı değildir, ancak gelişmenin sınırları olduğunu da kabul eden bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir turizm anlayışı ile turizm gelişiminin uzun dönemdeki devamlılığı garanti altına alınırken uygulama alanlarının da sürdürülebilir olması sağlanmaktadır (Sonuç, 2014, s.27). Bu noktadan hareketle uzun vadeli gelişimi ve ilerlemeyi hedefleyen sürdürülebilirlik düşüncesi turizmde olduğu kadar gastronomide de son derece önemlidir. Yaşanacak gastronomik deneyimlerin çeşitlerinin artmasında ve yeni lezzetler keşfetmede önemli rol oynayabilecek olan sürdürülebilirlik düşüncesi turizmin ve gastronominin devamlılığında da pay sahibi olacaktır.

Gastronomi turistlerinin yemeğe ve gastronomiye olan tutkularının doğru bir şekilde ifade edilmesi sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından son derece önemlidir. Gastronomi turistlerinin tanınması ve bu turistlerin destinasyonlar ile yemek deneyimlerinden neler beklediklerinin tespit edilmesi gastronomi turistlerinin memnuniyetlerini artırmaya yardım edecektir. Memnuniyeti artmış turistler ise hem destinasyonlar hem de gastronomi turizmi açısından gelişmeyi ve sürdürülebilirliği sağlayacaktır. Bu

çalışma, sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif olarak adlandırılabilir Surf&Turf yemek alışkanlığını tanıtmayı amaçlarken Surf&Turf beslenme tarzını yerli gastronomi turistlerinin bakış açılarıyla incelemiştir. Elde edilen bulgular, gastronomi turistlerinin genel olarak orta yaşlı kişiler olduğu, yüksek gelir grubuna ait oldukları ve ağırlıklı olarak eğitim seviyelerinin yüksek olduğudur. Kendini gastronomi turisti olarak tanımlayan bireyler, Surf&Turf deneyimini başlı başına bir turistik deneyim olarak tanımlarlarken uzun vadede gerçekleştirilecek tanıtım faaliyetleri ile söz konusu yemek alışkanlığının geniş kitlelere de ulaşabileceğini ifade etmektedirler. Bundan sonraki süreçte, özellikle restoranların Surf&Turf menülere ağırlık vermeleri farklı destinasyonlardaki gastronomi turistlerinin ilgisini bu restoranlara yönlendirebilecektir. Restoran yöneticilerinin özellikle alternatif menüler yaratılması aşamasında Surf&Turf menüleri göz önüne alarak planlamalarda bulunmaları da adı geçen deneyimi yaşamak isteyen kişi sayısını artıracaktır. Diğer yandan acentaların özellikle gastronomi turizmi ile ilgili organizasyonlarda restoran yöneticileri ile irtibatlarda bulunarak Surf&Turf yemek tadımı ve menü alternatiflerine konu ile ilgili bireyleri yönlendirmeleri de son derece önemlidir.

Çalışma bulguları, gastronomi turistlerinin yiyecek-içecek deneyimi yaşamak için zaman yada maddi kısıtları önemsemediklerini ortaya koymaktadır. Konu ile alakalı bundan sonraki çalışmalarda sürdürülebilir gastronomi turizmini farklı beslenme alışkanlıklarıyla, yemek festivalleriyle ya da alternatif yiyecek-içecek deneyimleriyle incelemek mümkündür. Diğer yandan, Surf&Turf deneyimi yaşayan yabancı gastronomi turistlerinin bakış açıları ile konunun araştırılması ya da başta Amerika olmak üzere yurt dışında Surf&Turf deneyimi yaşayan yerli gastronomi turistlerine yönelik çalışmalar da alanyazına derinlik katabilecektir. Ayrıca, daha farklı gastronomik deneyimlerin gastronomi turistleri, gidilen destinasyonlar ve sürdürülebilir gastronomi anlayışına etkilerinin incelenmesi de alanyazına katkılar sağlayacaktır. Çalışma, oldukça küçük bir örneklem grubu ile gerçekleştirildiği için elde edilen bulguların evrenin tamamına genellenmesi ile ilgili sıkıntılar çalışmanın en temel kısıtları arasında yer alsa da konu ile ilgili bilimsel çalışmaların azlığı ise çalışmanın orijinalliğini ön plana çıkartmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akşit, S. (2007). Doğal Ortam Duyarlılığı Açısından Sürdürülebilir Turizm, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*,23, 2, 441-460.
- Altanlar, A., ve Kesim, G. A. (2011). Sürdürülebilir Turizm Planlaması İçin Yöre Halkı ve Yerli Turistlerin Davranış ve Beklentilerini Anlamaya Yönelik Bir Araştırma; Akçakoca Örneği, *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*,3,2,1-20.

- Bratec, M. (2008). Aiming Towards Sustainable (tourism) Development: The Case of the Slow Food Movement and its Impacts in Slovenia. Assignment for the course of Sustainable Tourism Development. University of Southern Denmark.
- Can, E. (2013). Turizm Destinasyonlarında Sürdürülebilir Turizmin Sürdürülebilir Rekabet Açısından Değerlendirilmesi, *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*,4,23-40.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,2,2,62-66.
- Doğdubay, M. ve Giritöğlu, İ. (2008), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içerisinde N.Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.), *Mutfak Turizmi*, ss. 433-456, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Everett, S., ve Slocum, S. L. (2013). Sustainable Culinary Systems, Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality, içinde Hall M.C. ve Gössling S. (ed) Collaboration in Food Tourism: Developing Cross-Industry Partnerships, ss.205-222.Routledge,USA.
- Gössling, S., ve Hall, M. C. (2013). Sustainable Culinary Systems, Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality, içinde Hall M.C. ve Gössling S. (ed) Sustainable Culinary Systems: An Introduction, ss.3-44. Routledge,USA.
- Hall. M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N., Cambourne B. (2003). *Food Tourism Around the World : Development, Management and Markets*, Great Britain: Rochester, Kent, Genesis Typesetting Limited.
- Karadeniz, C. B. (2014). Sürdürülebilir Turizm Bağlamında Sakin Şehir Perşembe, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*,7,29,84-107.
- Kivela, J., ve Crofts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment, *Journal of Culinary Science&Technology*, 4,2/3,39-55.
- Lin, Y., Pearson, T., E. ve Cai, L., A. (2011). Food As a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective, *Tourism and Hospitality Research*, 11,1, ss. 30-48.
- McKrecher, B., Okumuş F., ve Okumuş, B. (2008), Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers, *Journal of Travel & TourismMarketing*, 25,2, ss.137-148.
- Okumuş, B., Okumuş, F., ve McKrecher, 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.

- Özgen, I. (2013). *Uluslararası Gastronomi, Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler*, İçerisinde Sarıışık, M. (Ed.), *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış*, s.1-26. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Reynolds, P. C. (1993). Food and Tourism: Towards understanding of sustainable culture, *Journal of Sustainable Tourism*,1,1,48-54.
- Sonuç, N. (2014). *Sürdürülebilir Turizm, Kavramlar-Uygulamalar*, içerisinde Kozak, M. (Ed.), *Sürdürülebilir Turizm: Tanımı ve İçeriği*, s.14-28. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tetik, N. (2012), *Turist Rehberlerinin Ekoturizm Alanındaki Yeterlilikleri: Doğu Karadeniz Örneği*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases, *British Food Journal*, 109,9,ss. 721-734.
- Uyar, H., ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 17, ss. 355-376
- Yaşın, M. (2015). Hedonist Bir Yemek Deneyimi, *Surf&Turf, Beef & Fish Dergisi*,6,28-33.