

## Çok Kültürlülüğün Menülere Yansımaları: Akçakoca Restoranları Üzerinde Bir Araştırma

Beyza HATIRNAZ<sup>1</sup>

### Özet

Akçakoca Türkiye’de turizmin ilk başladığı kıyılardan biri olarak bugün turizmin çeşitlendirilmesi ve sürdürülebilir bir hal almasında planlama, uygulama ve paydaş iş birliği noktalarında eksiklikler barındırması nedeniyle başarılı olamamıştır. Büyük oranda deniz-kum-güneş etrafında şekillenen turizmin çeşitlendirilebilmesini sağlayacak özgün öğelerden biri de Akçakoca’nın yoğun göçler nedeniyle sahip olduğu çok kültürlü yapısıdır. Çok kültürlülük bünyesinde farklı birçok kültürel öge, gelenek görenek, kıyafet, sanat ve tabii ki gastronomi değerini de barındırmakta ve Akçakoca’yı metropoller arasında kalan, birçok kültürel unsurun deneyimlenebileceği önemli bir potansiyel olarak yükseltmektedir. Araştırma kapsamında Akçakoca’nın çok kültürlülüğünün bilinen ve yüksek puanlı restoranlarına nasıl ve ne derece yansıtıldığı ortaya koyularak bu alanda yapılabilecek geliştirmelere yönelik öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, Yöresel tatlar, Yerel mutfak, Çok kültürlülük, Akçakoca, Alternatif turizm

**JEL Sınıflandırması:** L83, Q01

## Reflections of Multiculturality on Menus: A Research on Akçakoca Restaurants

### Abstract

Akçakoca, as one of the coasts where tourism first started in Türkiye, has not been successful in diversifying and making tourism sustainable today due to its deficiencies in planning, implementation and stakeholder cooperation. One of the cultural elements necessary to diversify tourism, which is largely shaped around sea-sand-sun, is the multicultural structure of Akçakoca due to intense migration. Multiculturalism includes many different cultural elements, customs, clothing, art and, of course, gastronomy values, and raises Akçakoca as an important potential where many cultural elements between metropolises can be experienced. Within the scope of the research, it was revealed how and to what extent Akçakoca's multiculturalism was reflected in its well-known and highly rated restaurants, and suggestions were made for improvements that could be made in this area.

**Keywords:** Gastronomy tourism, Local flavours, Local cuisine, Multiculturality, Akçakoca, Alternative tourism

**JEL Classification:** L83, Q01

### 1. Giriş

Akçakoca Türkiye’de turizmin ilk başladığı yer olma ünvanını taşımakla birlikte zaman içerisinde çeşitlenen destinasyonlar ve buna bağlı olarak artan rekabet

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Düzce Üniversitesi, Akçakoca Turizm İşl. ve OYO, Turizm İşletmeciliği Bölümü, byzhtrnz@gmail.com, orcid.org/0000-0002-2932-1671

Akçakoca'nın bir turizm destinasyonu olarak rekabet avantajını yitirmesine neden olmuştur. Savaş sonrası dönemde yoğun göç alan kent, çok kültürlü bir yapıya erişmiş ve bu da birçok etnik yemek türünü tüketen ailelerin bulunduğu ve gastronomi turizmi için önemli bir potansiyel barındıran bir destinasyona dönüşmesine vesile olmuştur. Akçakoca'nın deniz-kum-güneş üçlüsüne olan bağının gevşetilmesi; turizmin 12 aya yayılması ve taşıma kapasitesi kontrolünün sağlanabilmesi açısından barındırdığı gastronomik değerler büyük önem arz etmektedir. Bu anlamda öncelikli olarak yazılan raporlar ve akademik yayınlar özelinde bölgenin gastronomi potansiyeli ortaya koyulmuş, sonrasında Akçakoca'daki restoranlarda ne derece sunuldukları analiz edilerek değerlendirilmiştir.

Araştırma kapsamında öncelikle potansiyelin belirlenebilmesi adına yapılan çalışmalar incelenmiş ve Düzce'nin çok kültürlü yapısının mutfağa yansımalarına yönelik Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından derlenen yayın tablolaştırılmıştır (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019). Eksik olduğu fark edilen Laz mutfağı unsurları ise ilgili yayınlar (Aksoy, 2009; Coşan ve Seçim, 2020) incelenerek ayrıca tablolaştırılmıştır. Araştırma kapsamında Akçakoca'da popüler olan mekanların menüleri mercek altına alınmış ve yöresel tatların servislere ne derece eklendiği ortaya koyulmuştur. Sonuç itibarıyla Akçakoca turizminin temel sorunlarından olan paydaşlar arası iletişimsizliğin alternatif turizm türlerini etkileyen her alanda olduğu gibi gastronomi turizmini ilgilendiren alanları da etkilediği ve restoranların yöresel lezzetleri menülerine standart ölçüler ve çeşitler itibarıyla dahil ettiği ortaya çıkmıştır. Diğer bir deyişle oldukça teknik ve hedef odaklı yürütülen bu araştırma neticesinde Akçakoca'nın merkezi yerde yer alan popüler restoranlarının ve dolayısıyla bütünüyle destinasyonun yöresel tatları sunma konusunda oldukça geride kaldığı ve restoranların sınırlı çeşitlilikle hizmet verdiği sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda araştırma neticesinde tatların çeşitlendirilmesi başta olmak üzere Akçakoca'nın gastronomi destinasyonu olabilmesinin yolunu aydınlatacak temel düzeyde öneriler de listelenmiştir.

## **2. Sürdürülebilirlik Bağlamında Gastronomik Ürünler**

Turizmin yıkıcı etkilerinin zaman içerisinde ekolojik ve kültürel değerler üzerinde yarattığı baskılar yanında değişen turist profilleri ile artan farklılık arayışı alternatif turizm türlerinin, rotalarının ve tabii ki ürünlerinin doğmasına da vesile olmuştur. Bu arayış kültür turizmi, ekoturizm, gastronomi turizmi gibi kavramlar altında incelenen birçok farklı tür, birçok farklı turist tipi ve turistik ürün ve hizmet ortaya çıkarmıştır. Ortaya çıkan çeşitlilik tercihlerdeki, turist profillerindeki ve ilgi alanlarındaki çeşitliliğin bir yansımasını sunmaktadır. Benzer şekilde artan farklılık arayışının bir boyutu yöresel ve yerel kimliklere, kültürlere, mutfağa olan ilginin bir turizm amacına dönüşmesine neden olmuş ve Alanyazında yemek turizmi, beslenme turizmi, mutfak turizmi, gurme turizmi, gastronomik turizm ve yiyecek turizmi gibi birçok farklı şekilde tanımlanan (Sormaz vd., 2015; Akdağ vd., 2016) gastronomi turizmi de benzer şekilde turizm 12 aya yayma çabalarından biri olarak ortaya çıkmış turizm türlerinden bir tanesidir (Hjalager, 2002). Gastronomik değerleri ile turizme konu olacak destinasyonlarda sürdürülebilirliğin sağlanması

ve bir rekabet avantajı sağlanabilmesi açısından destinasyon imajının kullanılması ve stratejik turizm planlamasına dahil edilmesi mümkündür. Destinasyon imajı ile yiyecekler arasındaki ilişkilerin ölçüldüğü çalışmalara alanyazında rastlanmaktadır (Hjalager ve Corigliano, 2000; Royo-Vela, 2009). Bu çalışmalar yiyeceklerin destinasyon imajına etkisi olduğunu ve hatta olumlu etki yarattığını iddia etmektedirler.

Alanyazında turizm ve gastronominin bağdaştırılması ve kavramların birlikte anılmalarını sağlamaya yönelik çalışmalardan biri olarak Tikkanem (2007) turizm ile gastronomi arasındaki etkileşimi tanımlayarak gastronomi turizminin sınırlarını çizmeye çalışmıştır. Gastronomi turizmin parçasıdır, bulunduğu bölgeye rekabet avantajı sağlamaktadır, yerel kültürü ve mutfağı yansıtmaktadır. Yerel kültür ve mutfağın turizme konu edilmesi her ne kadar sürdürülebilir turizm kapsamında bu yerel değerlerin turizm ile korunması anlamına gelirken sahnelenen otantiklik unsuru da göz önünde bulundurulmalıdır. Sahnelenen otantiklik ürünleri aslından uzaklaştırmakta ve özünden uzaklaştırılan yerel değerler sürdürülebilir turistik imaj açısından da sorun teşkil etmektedir. Buna göre ürünlerin özünün bozulmaması, yerel mutfağın olduğu şekliyle yansıtılması ve sunulması, içeriklerinin turist damak tadına göre değiştirilmemesi yerel kültürün korunması ve sürdürülebilir turizm ve turistik imaj noktalarında önem arz etmektedir. Çalışkan (2013) ele aldığı çalışmada gastronomik kimliğin yarattığı rekabet avantajından bahsetmiştir. Yine gastronomik kimliğin sürdürülebilir etkilerinden bahsedebilmek adına bölgeye has değerlerin korunması, doğru sunulması ve pazarlamalarında özgün yöntemlerin kullanılması konularına değinmiş ve gastronomik ürünlerin özüne saygı duyarak korumak ve yasal önlemlerin alınmasının gerekliliğine vurgu yapmıştır.

Turistlerin seyahatlerde yiyeceklerle olan ilişkileri amaç ve araç rolleri ile tanımlanmaktadır. Quan ve Wang (2004) araştırmaların seyahatlerde yiyeceği ana çekicilik, ikincil ve günlük rutin içerisinde tanımlamışlardır. Burada çekicilik unsuru olarak tanımlanan yiyecekler bir seyahatin ana motivasyonunu oluştururken, ikincil unsur olarak tanımlanan yiyecek destekleyici, günlük rutinde tanımlanan yiyecek ise seyahatin akışında gerçekleşen rutinlerden biri olarak tanımlanmıştır. Sarıışık ve Özbay (2015), gastronomi turizmine yönelik yaptıkları alanyazın incelemesi neticesinde kişileri seyahate iten üç temel unsur olduğu sonucuna varmışlardır;

- Farklı yiyecek-içecekleri tatma ve üretim sürecini görme,
- Değişik kültürleri mutfak geleneklerini bizzat gözlemleyerek öğrenme,
- Yeni öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetme.

Bu üç temel unsur gastronomi turizminin yeme içmenin de ötesinde öğrenme, keşfetme gibi motivasyonlardan beslendiğini ve gurme özelliği gösterdiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca yiyecek tüketimini beslenmenin ötesinde yereli, kültürü ve ortamı deneyimleme yolu olarak yorumlamak da mümkündür (Kivela ve Crotts, 2005). Sürdürülebilir gastronomi ekonomik, sosyolojik ve ekolojik unsurlar kadar kültürel boyutun da önemli olduğu bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır (Çekal ve

Doğan, 2022). Gastronomi turizmi yapısı gereği bulunduğu bölgenin kültürel kimliğinden beslenen ve onu yansıtan, bölgeye bu sayede bir rekabet avantajı getiren bir turizm çeşididir (Henderson, 2009). Gastronomi özgün deneyim şansı sunma gibi ayırt edici özellikleri ile destinasyonlar için rekabete dayalı ortamlarda farklılaştırma sağlayabilmek adına en etkili araçlardan biridir. Gastronomi destinasyonların farklılaştırılması ve pazarlanabilmeleri için kullanılan en önemli argümanlardan birine dönüşmüştür (Caney ve Ryan, 2012).

### **3. Yöntem**

Akçakoca turizmini büyük oranda deniz-kum-güneş temalı olarak yürütmekte fakat uzun zamandır alternatif turistik ürün ve hizmet oluşturulması konusunda ciddi tartışmalara da sahne olmaktadır. Her ne kadar fikirsel anlamda alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi konusu tartışılrsa da uygulamada karşılığı istikrarlı olarak görülememektedir. Bu araştırma Akçakoca için alternatif bir ziyaret sebebi yaratabilmek ve gurme turist gruplarını destinasyona çekebilmek adına yapılması gereken çalışmaların bir girişi niteliğindedir. Süreç içerisinde doğru adımların atılması için öncelikli olarak yapılması gereken mevcut durumda neler olduğu ve yapıldığının belirlenebilmesidir. Bu ve benzeri çalışmaların önemi bu noktada ortaya çıkmaktadır. Araştırma kapsamında Akçakoca'nın mevcut durumda çok kültürlü yapısını menülere yansıtma durumunun belirlenmesi adına, Tripadvisor'da en iyi Akçakoca restoranları listesinde yer alan Akçakoca'daki en popüler 6 restoranın menüleri incelenmiştir. Restoranlardan 4'ü balık restoranı, 1 et ve balık restoranı, 1 tane de otel içerisinde yer alan restoran olarak hizmet veren işletmelerden oluşmaktadır. İnceleme neticesinde gastronomi turizminin, özgün tatların yerel turizm imajına olan etkilerinin kanıtlandığı günümüzde; Akçakoca'da göçler neticesinde oluşan çok kültürlülüğün getirdiği zengin yöresel tat çeşitliliğinin menülere nasıl yansıdığına ortaya koyulması hedeflenmiştir. Yemek tüm fonksiyonlarının yanında kültürel de bir ögedir. Yemek içerikleri, pişirme teknikleri, yemek yeme ritüelleri kültürden kültüre değişiklik göstermektedir (Çağlı, 2012). Destekleyici bir unsur olarak yaşanan coğrafyanın yemek kültürünü etkileyen bir unsur olduğu iddia edilmektedir. Bu bağlamda yaşam biçimi, yaşam alanı gibi özellikler ve bu özelliklerde meydana gelen değişimler yemek kültürlerini de etkilemektedir (Tezcan, 2000). Bu özellik göçlerle zenginleşen çok kültürlü bir yapıyı barındıran Akçakoca'nın gastronomi turizmi potansiyelini yükseltmekte ve sürdürülebilir turizm kalkınması için güçlü bir aktör olabilme ihtimali yaratmaktadır. Çünkü çok kültürlülük sunulabilecek ürün çeşitliliğini artırırken, yaşam alanı ve biçimindeki değişimlerin yemek kültüründe yaratabileceği olası değişimler Akçakoca'nın farklılaşan bir destinasyona dönüşebilme ihtimalini arttırmaktadır. Bu bağlamda araştırma kapsamında çok kültürlülük ve çok kültürlülüğün hali hazırda sunulan gastronomik ürünlere ne derece yansıtıldığına yönelik bir durum analizi ortaya koyulacaktır. Araştırmanın temel problemi; *"Akçakoca restoranları, çok kültürlülüğün getirdiği tat çeşitliliğini menülerine ne derece yansıtmaktadır?"* sorusu oluşturmaktadır. Bu ana amaca ulaşabilmek adına şu alt problemler belirlenmiştir;

*"Düzce'deki çok kültürlü yapının aktörleri kimlerdir?"*

“Düzce’deki çok kültürlü yapının mutfağa yansımaları nasıldır?”

“Akçakoca’nın coğrafi işaretli ürünleri nelerdir?”

“Akçakoca’daki restoranların menü içeriği nasıldır?”

“Farklı etnik kökene ait tatlar menülerde yer almakta mıdır?”

Alt problemlerin cevaplanabilmesi ile ana problemin çözülmesi ve Akçakoca’nın yöresel etnik mutfağı ne derece yansıttığı sorusunun cevaplanması sağlanacaktır. İlk alanyazın ve genel bilgilerin sunulduğu aşamada Düzce’nin çok kültürlü yapısına dahil olan etnik kökenler ve mutfakları tablolaştırılarak sunulmuştur. Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nce dahil edilmeyen bir mutfak olarak Laz mutfağı yine alanyazından elde edilen verilerle sunulmuş ve Akçakoca’da sunulabilecek olası yemek çeşitleri belirlenmiştir. Son aşamada ise Tripadvisor’da en popüler olan Akçakoca restoranları mercek altına alınmış, menü içerikleri incelenerek bahsedilen yöresel tatları menülerine dahil etme, sunma biçimleri dikkate alınarak tablolaştırılmıştır.

#### 4. Bulgular

##### 4.1. Akçakoca’da Çok Kültürlülük ve Mutfağa Yansımaları

Akçakoca’nın tarihi ve çok kültürlülüğünün temelleri üzerine derinlemesine araştırmalar yapılmamış olmakla birlikte; Emiroğlu (1970) kısaca Akçakoca’ya olan göçleri ve etnik çeşitliliği açıklamıştır. Buna göre yöreye göçen Lazlar Osmaniye mahallesi (Hacıllı), Ayazlı, Döngelli, Edilli, Uğurlu bölgelerini; Gürcüler, Şipir ve Acara; Abazalar, Davudağa ve Esmahanım köylerini kurmuş; Bulgarlar ise Cumayeri’ne yerleşmişlerdir. O zaman göçen halkların bugün Akçakoca’nın çok kültürlü yapısını oluşturduğunu söylemek mümkündür; “1319 yılından bu yana Türk toprağı olarak varlığını sürdüren Akçakoca, tarihi boyunca denizle iç içe yaşayan önemli bir liman konumunda olmuştur. Kafkaslar’da tutunamayıp Anadolu kıyılarına sığınan Çerkezler, Gürcüler, Abhazlar, Lazlar ve Hemşinliler, zorlu yolculukların ardından Akçakoca kıyılarına göç etmiş ve bölgede köyler kurarak buralı olmuşlardır (Akçakoca Belediyesi, 2023)”.

2019 yılında Düzce İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından ortaya koyulan Kültürel Çeşitliliği ile Düzce Lezzetleri eserinde Düzce’de görülen halklar ve mutfaklarına yönelik bilgilere ve tariflere yer verilmiştir. Tablo 1’de ismen görülebilecek yemekler, Düzce’deki çeşitliliği ve gastronomi turizmine konu olabilecek potansiyeli de ortaya koymaktadır.

Tablo 1’dekilere ek olarak ayrıca Balkan Türklerinin mutfağından tarhana; Kırım Türkleri mutfağından alışke; Manav mutfağından kızılıcık tarhanası; Karadeniz mutfağından ısırgan otu çorbası ve Roman mutfağından işkembe çorbası yine Düzce’nin mutfağında yer alan ve çok kültürlü yapısını yansıtan lezzetleridir. Yine çoğunlukla balık restoranları bulunan Akçakoca’ya uygun olarak Karadeniz mutfağında pişirilen balıklar; Hamsi tava, Palamut tava, Tuzlanmış palamut, Barbun tava, Mezgit tava, İstavrit tavadır. Akçakoca ayrıca yoğun bir Doğu Karadeniz göçmenine ev sahipliği yapmaktadır.

Tablo 1: Düzce'nin çok kültürlülüğünün mutfağa yansımaları

	Meze	Ana yemek	Tatlı
Abhaz mutfağı	Abısta, Cevizli karalahana, Haluj, Taze abaza peyniri, İslı abaza peyniri, Ekşi erikli yoğurt, Acıka, Barbunya ezmesi	Cevizli tavuk, Haluj	Abaza tatlısı
Balan Türkleri mutfağı	Katlama böreği, Sirkeli biber, Yufka böreği, Acılı domates sosu, Çıkı turşusu	Beyaz lahana sarması	Kabak tatlısı Oturma tatlısı
Çerkez mutfağı	Çerkez peyniri, Lepsi Şıpsı, Haluj, Haluvpaç, Seku, Hojaye, Metaz, Çerkez turşusu, Şelame, Kurumuş et	Çerkez tavuğu, Mamursa	Apeyeşek tatlısı
Gürcü mutfağı	Haçapuri, Soğanlı börek, Cevizli pancar	Gürcü mantısı, Cevizli tavuk, Erik ekşili sarımsaklı tavuk, Cevizli patlıcan, Cevizli fasulye, Pholobiya, Sütlu buğday, Kopma makarna	Tatara, Fındıklı kek
Kırım türkleri mutfağı	Çiğ börek, Tabak börek	Göbete	Un helvası
Manav mutfağı	Ezme fasulye, Kabak tarator	Akçakoca mancarlı pide, Cevizli gözleme, Soğan dolması, Keşkek, Yaprak sarması, Cevizli, peynirli ev makarnası, Köklü mancar, Yumurtalı mantı, Etlı erik, Kabaklı kıvrıma, Malay	Akçakoca melengüceği tatlısı, Höşmeri, İncir sütlacı, Lokma
Karadeniz Mutfağı	Taze fasulye turşusu kavurması, Kaldirik turşusu, Kaldirik kavurması, Mısır ekmeği, Dövme mancar	Hamsili pilav, Hamsili ekmeğ, Sebzeli hamsi, Etlı yaprak sarması, Cevizli dövme mancar, Mancar diblesi, Karalahana sarması, Keşli yumurta, Mıhlama	Laz böreği, Şekerleme
Roman mutfağı	Beyin salatası, Şakşuka	Dana kuyruklu kuru fasulye, Roman pilavı, Fırında kuzu kelle, Maya, Roman kavurma, Roman yahnisi	
Diğer	Piyaz, Düzce acıkası, Belemir otlı köy ekmeği, Manda yoğurdu, Manda kaymağı, Kabak simit, Susamlı simit	Konuralp pilavı, Düzce köftesi, Arnavut ciğeri, Sac tava, Külbastı, Fırında kara kabak, Kaynaşlı et-mangal	Bisküvili kabak tatlısı, Ekmeğ tatlısı, Fırında sütlaç, Dağ çileği reçeli, Damat şekerlemesi

Kaynak: Düzce İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından derlenen "Kültürel Çeşitliliği ile Düzce Lezzetleri" kitabından oluşturulmuştur.

Akçakoca ise bahsedildiği üzere yoğun göç dalgasını Çerkezler, Gürcüler, Abhazlar, Lazlar ve Hemşinliler'den almış ve bu yöredeki yaşayışı, kültürü,

Tablo 2: Laz Mutfağına Ait Yemekler

Lahana	Tatlılar	Aperatifler	Ekmeçler	Pilavlar & Makarnalar	Çorba	Hamsi	Diğer sıcak yemekler	Kahvaltı
Tavalamalar	Pepeçura (Termoni)	Ekmağçeşe	Mısır Ekmeği	Hamsili Pilav	Horhot Çorbası	Hamsikuşu	Malahto	Livaça
Huliya	Fındıklı Ev Baklavası	Celançğveri	Buğday Ekmeği	Kabaklı Pilav	Sulu sarımsak	Hamsi Köftesi		Akıtma
Lahana ezme	Kabak Felisi	Turşu tavalama	Hamsili Ekmeç	El makarnası	Un çorbası		Siron	Peynir tavalama
Lahana dövme	Malez	Trakosti	Pileki Ekmeği	Kaplama		Hamsi Pilaki	Susuz fasulye	Minci tavalama
Lahana pancar	Laz Böreği	Kaygana	Kaçamak			Hamsi Buğulama	Dövme fasulye	Ballı yumurta
Lahana sarması	Bayram Helvası	Çırahta				Hamsi Tava		
Luncahey	Pekmezli un helvası	Kaldırık tavalama				Yumurtalı hamsi tava		
Pirinçli lahana	Hamsiköy Sütlacı	Kaldırık turşusu						
Sütlü	Çumur	Pazı turşusu						
	Şekerleme	Kabak tavalama						
	Ekşası							
	Pekmezli muhallebi							
	Burma							
	<b>Gem3xineri</b>							
	Lapa							
	Çxvayı							

Kaynak: (Aksoylu, 2009: Coşan ve Seçim, 2020)

mutfağı çok kültürü bir hale getirmiştir. Bu kültürlerden biri de Laz kültürüdür. Tablo 2’de Laz mutfağına ait bazı yemek türleri sunulmuştur. Yemeklerin içeriğine bakılacak olursa özellikle hamsi ve lahana yemeklerinde çeşitlilik görülmektedir. Hem balık hem de sebze temelli bir yapısı olması mutfağın farklı turist tiplerinin tadımına uygun hale getirilebilmesinin de önünü açmaktadır.

Laz mutfağı hem değişik kombinasyonları hem de Akçakoca geneline hâkim olan balık restoranı beklentisine uyacak içeriği ile Akçakoca’da sunulan turistik ürün çeşitliliğine ciddi katkılar sağlayabilecek potansiyelindedir.

#### **4.2. Akçakoca’nın Coğrafi İşaretli Ürünleri**

Coğrafi işaretli ürünler yöresel değerlerin tanıtılması, korunması ve yerel kalkınmada etkin rol oynayabilmesi adına rekabet avantajı sağlamaları nedenleri ile önem teşkil etmektedirler. Akçakoca turizminin farklı rotalara yayılması ve çeşitlendirilmesinde kurulan yöresel pazarın önemi büyüktür. Yöresel Pazar içerisinde sunulan Akçakoca’nın gastronomik değerlerinden en çok kabul gören ve pazarlananları coğrafi işaretli olarak belirlenen ürünleridir. Bu ürünler; Akçakoca Melengücceği tatlısı, Akçakoca mancarlı pide, Akçakoca sarı fındığı ve Akçakoca Kaplandede kestanesidir (Tablo 3). Bunun dışında Düzce genelinde ise; Düzce köftesi, Konuralp pirinci, düzce kestane kabağı, düzce şırası, yufkalı Konuralp pilavı, düzce şeker kamışı pekmezi, düzce fındıklı tahinli helvası, düzce kestane balı, düzce kestanesidir (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Tablo 3. Akçakoca’nın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Özellikleri

Coğrafi işaretli ürün	Ürün grubu	Coğrafi işaretin türü	Tescil yılı
Akçakoca Melengücceği Tatlısı	Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç işareti	18.12.2017
Akçakoca Mancarlı Pide	Pide/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç işareti	29.12.2017
Akçakoca Sarı Fındığı	Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.	Menşe adı	27.02.2019
Akçakoca Kaplandede Kestanesi	Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.	Mahreç işareti	19.01.2022

Kaynak: (T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2023)

#### **4.3. Akçakoca Restoranları ve Yöresel Tatları Sunma Durumları**

Düzce savaş sonrası dönemin önemli göç merkezlerinden olduğundan birçok farklı etnik grubun yer aldığı çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Bu durum bölgenin en çok mutfak kültüründe göstermiştir ve zengin bir menü potansiyeli ortaya çıkmıştır. Tablo 4 yöresel mutfak zenginliğinin Düzce’nin turistik bölgesi olan Akçakoca’daki restoranlarda ne şekilde yer verildiğini göstermektedir.

Tablo 4. Düzce’de sunulan yöresel yemek çeşitliliği

Restoranlar	Sunulan yöresel yemek türü	Restoranlar	Sunulan yöresel yemek türü
RES 1	1 tatlı	RES 2	4 balık 1 tatlı
RES 3	4 balık 1 tatlı	RES 4	4 balık 4 tatlı 1 çorba 1 kahvaltı
RES 5	1 kahvaltı 2 çorba 4 balık 3 tatlı	RES 6	1 kahvaltı 1 çorba 6 balık 2 tatlı

Akçakoca’da araştırmaya dahil edilen restoranların 4’ü balık lokantası, 2’si genel menü sunan restorandır. Tablo 4’ten anlaşılacağı üzere Akçakoca’nın bir kıyı kenti olması ve balıkçılığın yoğun yapıldığı bir yer olması sebepleriyle bahsedilen yöresel yemek çeşitlerinden en fazla balık çeşidi restoranlarda sunulmaktadır. RES 6’da sunulan balık çeşitlerinin farklı yemek kombinasyonlarını sunduğu için diğer restoranlardan sayıca ve çeşitlilik açısından üstünlük sağlamaktadır. RES6, tava ve ızgarada kızartılan balık yanında buğulama balık çeşitleri de sunmakta ve rakiplerinden bu noktada ayrılmaktadır. Tablo 4 bize restoranların menülerinde yöresel lezzetleri eklemeleri noktasında ön bir bilgi sunmakta ve yerel lezzetlere pek açık olunmadığını göstermektedir.

Tablo 5. Yemek çeşitlerinin restoranlara dağılımı

Yöresel yiyecek	Tercih edilen restoran	Yöresel yiyecek	Tercih edilen restoran
Balık		Çorba	
Hamsi	RES2, RES3, RES4, RES5, RES6	Tarhana	RES5
Palamut	RES2, RES3, RES4, RES5, RES6	Tatlı	
Barbun	RES2, RES3, RES4, RES5, RES6	Melengüceği*	RES3, RES4, RES5,
Mezgit	RES2, RES3, RES4, RES5, RES6	Fındık ezmesi**	RES4,
İstavrit	RES2, RES3, RES4, RES5, RES6	Helva**	RES3, RES4, RES5, RES6
Kahvaltı		Sütlaç	RES1, RES2, RES6
Mıhlama	RES4, RES5, RES6	Kabak tatlısı**	RES4, RES5

\*Coğrafi işaretli ürün, \*\*Coğrafi işaretli ürünle yapılan ürün

Tablo 5’i incelediğimizde otel-restoran olarak hizmet veren RES1’in menüsünde yöresel lezzetlerden sadece Sütlaç bulunduğu görülmektedir. RES4, RES5, RES6 balık restoranı olarak hizmet vermekte ve balık çeşitleri başta olmak üzere, çorba,

tatlı ve kahvaltıya mihlama ekleme gibi seçenekler sunabilmektedirler. En fazla restoran sayısını balık çeşitlerinde görmekteyiz; bunu tatlılardan yöresel helva sunumları izlemektedir. Klasik helva sunumuna ek olarak; RES 4 güveç helva, RES5 sıcak helva, RES 6 fındıklı helva tabağı sunmaktadır. RES6 ayrıca özel Hamsiköy sütlacını menüsünde vurgulayan tek işletmedir. Yörenin coğrafi işaretli ürünlerinden olan Melengüceği tatlısı ise araştırmaya dahil edilen restoranların sadece 3 tanesinin menüsünde yer almaktadır.

Her iki tablo göz önünde bulundurulduğunda yöresel mutfağın sınırlı ve standart çeşitlilikte restoran menülerine dahil edildiği gözlenmektedir. Restoranlar risk almamak adına menülerini birbirlerinden farklılaştırmamış, yöresel lezzetleri menülerine dahil etmemişlerdir. Bir paydaş grubu olarak Akçakoca restoranlarının popüler restoranlarının yöresel ürünleri sunma, tanıtma ve koruma misyonlarını benimsemedikleri ve hizmet etmedikleri görülmektedir.

#### **4. Sonuç ve Öneriler**

Akçakoca 1950'lerde turizmin ilk başladığı yer olarak nitelendirilmekle birlikte zaman içerisinde günü yakalayamamak ve stratejik bir turizm yönetimi sağlanamaması Akçakoca turizminin durağanlaşmasına, gerilemesine ve sadece denize indirgenen bir özelliğe bürünmesine neden olmuştur. Turizmde özgünlüğün önem kazandığı, farklı tecrübe yaşamak, farklı tatlar denemenin bir seyahat motivasyonuna dönüştüğü günümüzde sürdürülebilir turizm sürecinde alternatifler yaratma noktasında da önemli bir argüman sunmaktadır. Alternatif arayışlarının bir sonucu olarak ortaya çıkan turizm türlerinden olan gastronomi turizmi özgün tekniklerin, değerlerin ve tatların peşinde koşan kişilerin oluşturduğu bir guruhi ifade etmektedir. Bu noktada Akçakoca hem çok kültürlü yapısı hem de konumu itibarıyla hem büyükşehirlerden gelen hem de yurtdışından İstanbul, Ankara gibi büyük şehirleri gezmek için gelen turistler için büyük bir potansiyel barındırmaktadır. Nitelik açısından bir kentte sürdürülebilir turizm niteliği kazanmasına destek olabilecek potansiyele sahip olan gastronomi turizmi yöresel kültürü, pişirme ve sunum teknikleri içermesi dolayısıyla profesyonel iş birliklerini ve stratejik bir planlamayı gerektirmektedir. Fakat Akçakoca turizminin en önemli sorunlarından olan paydaşlar arası iletişimsizlik (Düzce Üniversitesi, 2022); her konuda olduğu gibi ürün ve hizmet geliştirilmesi noktasında kendisini göstermektedir. İşletmeler standart menü oluşturma yoluna gitmiş farklılaşma yöntemlerini ise içki servis edip etmeme ve konsept etrafında şekillendirmişlerdir. Restoranların menüleriyle farklılaşabilmeleri ve Akçakoca'nın restoran menüleri ile kendisine turist çekebilmesi olası olmakla birlikte; standardı bozmama isteği işletmeleri bu adımı atmaktan geri tutmaktadır. Kendine has coğrafi işaretli ürünlerinin yanında, farklı etnik gruplardan kişilerin yöreye yerleşmesi gastronomi alanındaki çeşitliliği arttırmış ve Akçakoca'yı çok sesli bir hale getirmiştir. Diğer yandan araştırmaya konu olan popüler restoranların oldukça standart ölçülerde ve tek tipleştirilmiş şekilde menülerine yansıttığı görülmektedir.

Araştırma soruları dahilinde araştırma sonucunu toparlamak gerekirse;

- Düzce’de 8, Akçakoca’da ise 5 farklı etnik kökenden insanın yaşadığı ve mahalleleştiklerini söylemek mümkündür.
- Potansiyel olarak 154 çeşit gastronomik ürüne sahip olursa da Akçakoca genelinde sunulan yöresel tatlar; balık çeşitleri, melengücceği tatlısı, sütlaç, helva çeşitleri, kabak tatlısı, fındık ezmesi, mancarlı pide, mıhlama ve tarhana olarak karşımıza çıkmaktadır.
- Akçakoca’nın coğrafi işaretli ürünleri; melengücceği tatlısı, mancarlı pide, sarı fındık ve Kaplandede kestanesidir. Yöresel lezzetlerin turistlere de sunulması amacıyla oluşturulan bir alan olan Yukarı mahalle Yöresel Pazarı’nda ise yöresel tat olarak melengücceği tatlısı, mancarlı pide, keş peyniri ve ev makarnası ziyaretçilere sunulmaktadır (Güngör ve Kök, 2021: Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Alanda hem daha pratik olmaları hem de resmi bir tanımlama ve sınıflandırması bulunması nedenleriyle genellikle coğrafi işaretli ürünlere yer verilmektedir.
- Araştırmaya dahil edilen restoranlarda kahvaltı, çorba, balık çeşitleri, kırmızı et çeşitleri, salatalar, mezeler ve tatlılar bulunmaktadır ve 5’i balık çeşidi olmak üzere etnik temelli 12 çeşit sunulmaktadır.
- Farklı mutfaklara yönelik tatlar menülerde sınırlı ölçüde yer almaktadır. Ürünlerin büyük çoğunluğu balık çeşitleri (5) ve coğrafi işaretli veya coğrafi işaretli ürünle yapılan yiyecekleri (4) kapsamaktadır. Kalan 3 çeşitten 1’i Doğu Karadeniz yöresinden mıhlama, diğer iki ürün ise Türkiye’nin farklı noktalarında da ulaşılabilecek tarhana ve farklı metotlarla yapılan sütlaç çeşitlerini ifade etmektedir. Bu bağlamda aslında mıhlama dışında menülere yöresel amaçlı eklenen bir ürün bulunmamaktadır. Diğer bir deyişle; araştırma kapsamında Akçakoca’daki restoran menülerinin kent bünyesindeki etnik çeşitliliği yansıtmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Alanın bir gastronomi destinasyonu niteliği kazanabilmesi ve imajına yöresel yemek çeşitliliğini de ekleyebilmesi öncelikli olarak yemeklerin özüne sadık kalarak sunulan kalitesinden sonrasında ise çeşidinden geçmektedir. Destinasyondaki yemek potansiyel yemek çeşitliliğine Tablo 4 ve Tablo 5 ışık tutmaktadır. Araştırma kapsamında Akçakoca gibi yüksek etnik çeşitliliğe ve buna bağlı ortaya çıkan mutfak kültürünün standart bir ürün çeşitliliği ile restoran menülerine yansıtıldığı ortaya çıkmıştır. Yemek çeşitliliği Akçakoca’nın farklı merkezlerinde farklı lezzet kümelerinin kurulmasına olanak sağlayabilecek kadar geniştir. Buna göre Akçakoca’nın farklı mahallelerinde sağlanacak etnik mutfak stantları, restoranları veya büfeleri ile yöre içerisinde farklı lezzet durakları oluşturulması ve hatta kendi içerisinde gastronomi turu atılmasına olanak sağlayacak bir planlamanın yapılması da mümkündür. Bu belirli yerlerde grupların kontrolsüz toplanmalarını engelleyeceği gibi aynı zamanda turizme dahil olmak isteyen farklı mahallelerin, ileri yaştaki kadınların ekonomiye katılımlarını ve ekonomik bağımsızlıklarını kazanabilmelerini sağlayacak ilerici bir adım olacaktır. Bu noktada önemle dikkat edilmesi gereken husus planlamanın profesyonel kişilerce yapılması, taşıma kapasitesinin aşılmamasına sürdürülebilir olarak özen gösterilmesi ve kişilerin süreçlere katılımının gönüllülük esasına

bağlanmasıdır. Yapılacak turların yine kontrollü sağlanması, kurulacak restoranların, stant alanlarının ve büfeler ile çevresindeki oturulacak alanların otantik ve az sayıda insana hizmet verecek şekilde planlanması yörenin turizmle boğulmamasının sağlanması adına hayatidir.

Akçakoca tarihi ve birçok farklı etnik kökene ev sahipliği yapmış olmasının mükafatını nitelikli turist ve turizm türlerine yapacağı yatırımlarla alabilmesi mümkündür; bunun şu an için en optimum yolu gastronomi turizminde geçmektedir. Optimum niteliğinin içerisinde Akçakoca'nın sahip olduğu konum avantajının da daha etkili ve verimli şekilde kullanılması; Doğu Karadeniz mutfağı başta olmak üzere birçok farklı mutfağın tek merkezde tadılabileceği bir destinasyon oluşturulması da bulunmaktadır. Yapılan araştırma yerli vegan turistler ile Türkiye'yi ziyaret eden yabancı vegan turistlerin yöresel tatları denemeye istekli olduklarını ve deneyebilme imkanları olduğunda bunu değerlendirdiklerini ortaya koymuştur (Hatırnaz, 2023). İki metropol arasında yer alan Akçakoca'nın daima güçlü yönü olarak bahsedilen konumunun avantajını etnik çeşitliliğiyle birleştirebilmesi Akçakoca'yı önemli bir gastronomi kentine dönüştürme ihtimali barındırmaktadır. Vegan, glutensiz beslenme gibi farklı beslenme tercihlerine uygun örneklerinin geliştirilmesi ve sunulması yine farklı profillerdeki gastronomi turistlerinin de bölgeyi ziyaret etmeleri için bir neden verecektir. Bu tatların özünü kaybetmeden geliştirilebilmesi ve "alternatif" tanımlamasıyla sunulabilmesi için akademik çalışmalarla sürdürülebilir iş birliklerinin yanında yarışmaların, festivallerin düzenlenmesi ve geleneksel hale getirilmesi yörenin hareketlenmesi açısından önemli bir adım olacaktır. Yarışma ve/veya festivallerin yüksek sezon dışında zamanlara yayılması, Akçakoca'nın yıl boyu farklı yoğunluklarda farklı turist tipleri tarafından ziyaret edilmesini sağlayacak etkili bir yol olacaktır. Bu da turizmin bölgede sürdürülebilir olabilmesinin yolunu açacaktır. Yine festivallerin tanıtımlarının yapılabilmesi, istenen verimin elde edilebilmesi ve bozulmanın önüne geçecek sürdürülebilir bir turizm sürecinin işletilebilmesi adına sürdürülebilir turizm konularında uzman kişilerin desteği ile planlanması; yörenin taşıma kapasitesiyle yerel halkın yaşam kalitesinin göz önünde bulundurulması, festival alanına girişin biletli olması ve kişi, stant, gün ve saat sınırlandırmalarının yapılması gerekmektedir. Farklı tatlar daima merak konusudur ve gastronomi yakın zamanda önemli bir seyahat motivasyonu olarak kabul gördüğü de yadsınamaz bir gerçektir. Tüm bunlar dışında Akçakoca'yı bir gastronomi turizmi merkezine dönüştürmek adına;

- Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliği ile uzman aşçılardan yöresel tatların öğrenilmesi, yöresel tatların denendiği alanların oluşturulması ve derslerin müfredata eklenmesi, uygulamalar için projelerin geliştirilmesi,
- Hem yöresel tatların yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasını hem de profesyonel yollarla üretilmesi, çeşitlendirilmesi ve sunulması amaçlarıyla yine yüksekokul önderliğinde yöresel tatlara yönelik hem öğrencilere hem de yerel halka ve ilgililere yönelik kursların ve workshopların verilmesi ve bu sayede,

- Yukarı mahalle yöresel pazarı gibi farklı alanların oluşturulması veya pazarın bir kolunun farklı mutfaklara ayrılması; lokal, pratik tadım ve satış alanlarının oluşturulması,
- Akademi, kamu ve sektör iş birliği ile oluşturulacak tatların lüks ve popüler restoranlara tarzlarına uygun olarak eklenmesi,
- Vegan yöresel tatların keşfedilmesi, normalde vegan olmayan tatların veganlarının geliştirilmesi ve kentin farklı bölgelerinde satışa sunulmaları ilk adımda Akçakoca için büyük fark yaratacak adımlar olacaktır.

Mutfak kültürünün yaşatılması, ekonomik getiriye dönüştürülmesi ve turizmin 12 aya yayılması gibi birçok faydasının yanında yörede gastronomi turizminin geliştirilmesi farklı halk gruplarının turizme ve dolayısıyla ekonomiye katılımlarını destekleyecektir. Mutfak ağırlıklı bir turizm türünün geliştirilmesi ve bu geliştirmenin etnik köken temelinde yapılması ile farklı yaş gruplarından insanların bilgilerini paylaşabilmeleri ve ürünleri hayata geçirebilmeleri adına turizm sürecine dahil edilmelerinin yolu açılacaktır. Benzer şekilde yöresel mutfığa hâkim kadınların turizme dahil edilmeleri, iş gücüne katılmaları yine yörede sosyo-ekonomik hayattaki cinsiyet dengelerinin sağlanabilmesi adına önemli bir adım olacaktır. Bu gelişmeler Akçakoca'da uzun zamandır yapılamayan sürdürülebilir turizm kalkınması sürecinin başlangıcı olabilecek potansiyeli bünyesinde barındırmaktadır.

### **Kaynakça**

- Akçakoca Belediyesi. (2023), “Akçakoca Tarihi”, <https://www.akcakoca.bel.tr/akcakoca-tarihi> (01.08.2023).
- Düzce Üniversitesi. (2022), “Akçakoca Turizm Çalıştayı Sonuç Raporu”, <https://cdn.duzce.edu.tr/File/GetFile/2a5c7365-002b-48fe-a7de-d306654281fc> (29.07.2023).
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., Çetinsöz, B. C. (2016), “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surfurf”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 270–281.
- Aksoylu, K. (2009), *Laz Kültürü Tarih, Dil, Gelenek ve Toplumsal Yapı*, Phoenix Yayınevi, Ankara.
- Caney, S., Ryan, C. (2012), “Analyzing the Evolution of Singapore’s World Gourmet Summit: An Example of Gastronomic Tourism”, *International Journal of Hospitality Management*, 31(2): 309-318.
- Coşan, D., Seçim, Y. (2020), “Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1 (45): 129-142.

- Çağlı, I. B. (2012), *Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*, Doktora Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Çalışkan, O. (2013), “Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik”, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.
- Çekal, N., Doğan, E. (2022), “Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi”, *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1): 49-60.
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019), “Kültürel Çeşitliliği ile Düzce Lezzetleri”, <https://www.kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-KltrCesitliliğiileDuzceLezzetleri/> (27.07.2023).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023), “Coğrafi İşaretli Ürünler”, <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-249197/cografisi-isaretli-urunler.html> (29.07.2023).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023), “Akçakoca Yukarı Mahalle Yöresel Pazarı”, <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-283477/akcakoca-yukari-mahalle-yoresel-pazari.html#:~:text=Bu%20pazarda%3B%20Meleng%C3%BCcce%C4%9Fi%20at%C4%B1s%C4%B1ndan%2C%20mancarl%C4%B1,%C5%9Falvar%2C%20yazma%20ve%20%C3%A7e%C5%9Fitli%20i%C5%9Flemeler%2C> (27.07.2023).
- Emiroğlu, M. (1970), *Akçakoca'da Nüfus, Yerleşme ve Ekonomik Faaliyetler*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları: 192. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Güngör, A., Kök, A. (2021), “Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Akçakoca-Melengüçceği Tatlısı Örneği”, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1): 61-74.
- Hatırnaz, B. (2023), “Factors Affecting Satisfaction in Vegan Restaurants: A Qualitative Research on Vegan Customers”, *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 12(11): 1292-1304.
- Henderson, J C. (2009), “Food Tourism Reviewed”, *British Food Journal*, 11(4): 317-326.
- Hjalager, A. M., Corigliano, M. A., (2000), “Food for Tourists & Determinants of An Image”, *International Journal of Tourism Research*, 2(4), 281-293.
- Hjalager, A. (2002), *A Typology of Gastronomy Tourism*, A.M. Hjalager, & G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London.
- İlsay, S., Şahin, N. N., Doğdubay, M. (2017), “Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış)”, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 169-181.
- Kivela, J., Crotts, J. C. (2005), “Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3): 39-55.

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.

Royo-Vela, M. (2009), "Rural-Cultural Excursion Conceptualization: A Local Tourism Marketing Management Model Based on Tourist Destination Image Measurement", *Tourism Management*, 30(3): 419-428.

Sormaz, Ü., Özata, E., Güneş, E. (2015), "Turizmde Gastronomi", *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2): 67-73.

Tikkanem, I. (2007), "Maslow's Hierarchy and Food Tourist in Finland: Five Cases", *British Food Journal*, 109(9): 721-734.