

GASTRONOMİ TURİZMİNDE YÖRESEL YEMEKLERİN ETKİLERİ

Şükrü Sedat AKGÖZ¹

Makale İlk Gönderim Tarihi / Recieved (First): 20.06.2023

Makale Kabul Tarihi / Accepted: 28.06.2023

Atıf/©: Akgöz, Ş. S., (2023). Gastronomi Turizminde Yöresel Yemeklerin Etkileri, Journal of Management Theory and Practices Research, 4(1), 45-60

Özet

Son yıllarda turizm kavramına bir alternatif olarak kitle turizminin olumsuz etkilerini minimuma indirmek için alternatif turizm kavramı ön plana çıkmaya başlamış ve gastronomi turizmi bu bağlamda sıklıkla tercih edilir hale gelmiştir. Türkiye, gastronomi turizmi alanında birçok mutfağı farklı lezzetleriyle bünyesinde barındırmaktadır. Dolayısıyla bu alanda birçok turist için cazibe merkezidir. Bu araştırmanın amacı, Sinop yöresel yemeklerini yerinde araştırmak, reçeteleri ile birlikte kayıt altına almak, Sinop turizmini incelemek, gastronomi turizminin bilinilirliğini araştırmak, Sinop yöresel yemeklerinin gastronomi turizmindeki etkisini incelemektir. Bu kapsamda nitel desende tasarlanan araştırmanın katılımcı grubunu Sinop ilinde ikamet eden 18 katılımcı oluşturmaktadır. Araştırmada veri toplama aracı olarak uzman görüşü de alınarak oluşturulmuş açık uçlu görüşme formu kullanılmıştır. Form toplam dokuz sorudan oluşmaktadır. Verilerin analizinde içerik analizi yönteminden faydalanılmıştır. Araştırma bulgularına bakıldığında katılımcıların genel olarak Sinop'ta gastronomi turizminin hakettiği derecede değişmediğini düşündüğü ve bunun sebebinin de tanıtımda yaşanan eksiklikler olduğu vurgulanmıştır. Yöresel yemeklerin restoranların menülerinde yeterince yer almadığı da elde edilen bir diğer önemli sonuçtur.

Anahtar Kelimeler: Sinop, Gastronomi, Turizm, Yerel Mutfak

THE EFFECTS OF LOCAL CUISINE IN GASTRONOMIC TOURISM

Citation /©: Akgöz, Ş. S., (2023). Gastronomi Turizminde Yöresel Yemeklerin Etkileri, Journal of Management Theory and Practices Research, 4(1), 45-60

Abstract

In recent years, as an alternative to the concept of tourism, in order to minimize the negative effects of mass tourism, the concept of alternative tourism has come to the fore and gastronomic tourism has become frequently preferred in this context. Turkey hosts many cuisines with different flavors in the field of gastronomy tourism. Therefore, this area is a center of attraction for many tourists. The purpose of this research is to research the local dishes of Sinop, to record them together with their recipes, to examine Sinop tourism, to investigate the awareness of gastronomy tourism, to examine the effect of Sinop local dishes on gastronomic tourism. In this context, the participant group of the research designed in a qualitative design consists of 18 participants residing in the province of Sinop. In the research, an open-ended interview form, which was formed by taking expert opinion, was used as a data collection tool. The form consists of nine questions in total. Content analysis method was used in the analysis of the data. Considering the research findings, it was emphasized that the participants generally thought that gastronomy tourism in Sinop did not change to the extent it deserves, and the reason for this was the deficiencies in the promotion. Another important result is that local dishes are not sufficiently included in the menus of restaurants.

Keywords: Sinop, Gastronomy, Tourism, Cuisine

¹ Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, orcid.org/0000-0001-5088-7285

1. GİRİŞ

İnsanlık tarihinin başlangıcından beri yeme-içme bireyin en temel ihtiyaçları ve zevkleri olarak tanımlanmış ve medeniyetin oluşumundan siyasete ve ekonomiye kadar hayatın her anında önemli bir rol oynamıştır. Öte yandan yeme-içme, statünün vazgeçilmez bir sembolü olmuştur (Karaca, 2018). Gastronomi ise “insan refahı ve gıda ile ilgili tüm yönleriyle kapsamlı bir bilgi birikimi “ şeklinde ifade edilmektedir (Hatipoğlu, 2010).

Son yıllarda, turistlerin bir destinasyonu ziyaret etme nedenleri arasında o yerin mutfak yapısını ve mutfak kültürünü keşfetme isteği önemli bir rol oynamaktadır. Öte yandan bu isteğin farkına varan turistik bölgeler de sahip oldukları mutfak kültürünü konukların ilgisini çekecek bir unsur olarak kullanmaktadır. Bununla beraber turistik yerlerdeki yeme içme kültürü, yemekleri pişirme yöntemleri ve mutfak yapısı, o yerin kültür yapısı hakkında önem arz etmekte ve o yerin gelişimine katkıda bulunmaktadır. Bundan dolayı da gastronomi turizmi, bölgesel anlamda turizmi geliştirme ve rekabetçi bir ortam hazırlama imkânı sunmaktadır (Homg ve Tsai, 2012).

Öte yandan, dünya çapında yiyecek ve içeceğe verilen değer günden güne artarken bu artan değer karşısında dünya ülkeleri de kendi mutfaklarını ön plana çıkararak mutfak kültürlerini tanıtmaya ve aynı zamanda geliştirme çabasına girmişlerdir. Özellikle gastronomi anlamında seyahatlerin fazlaca yapıldığı Fransa, İtalya ve İspanya gibi ülkeler gastronomi turizmi anlamında öncülük etmektedir. Kısaca doğru planlamalar, stratejik hamleler ve aynı zamanda da pazarlama taktikleri ile ülke mutfağının dünyaya tanıtılabilmesiyle, ülkenin gastronomi turizmi anlamında ilgiyi üzerine çekebilen cazip bir merkez olacağı ifade edilmektedir (Akman, 1998).

Öte yandan gastronomi turizminde gidilen yerin kültürüne has olan yemekleri tatmak, o yemeklerin yapım aşamasını görmek ve aynı zamanda o yemeklerin özel alanlarını görerek gelecek olan turistlerin ilgisini o bölgeye çekmek asıl amaçtır. Konukların, turistik gezilerinde gidecekleri yeri seçmelerinde gastronomik unsurlar o yerin seçiminde fazlasıyla etkili olmaktadır (Ramsden, 2014).

Bir destinasyondaki ziyaret süresi boyunca konukların o yere has olan yiyecek ve içecek kültürlerini o yerin kültür yapısına uygun olacak şekilde tatmak amaçlı yapılan ziyaretler gastronomi turizmi kapsamında yer almaktadır. Konukların ziyaret etmiş oldukları bölgeden hoşnut bir şekilde ayrılmaları o bölgeyi bir dahaki gezilerinde tekrardan tercih etmelerinde önemli bir rol oynamaktadır (Ardabili ve Rasouli, 2011).

2. LİTERATÜR TARAMASI

Sinop, Karadeniz kıyı şeridinin kuzeyine doğru sivrilerle uzanmış olan Boztepe Burnu ve yarımadası üzerinde kurulmuştur. Batı ve Doğu Karadeniz arasında geçit bölgesinde bulunmaktadır. İl toprakları 41,2-43,3 paralelleri ve 34,5-35,5 meridyenleri arasındadır. 15 Yüzölçümü 5862 km'dir. İlin sınırlarının uzunluğu 475 km olup bunun 300 km'si kara 175 km'si denizden oluşmaktadır (Çakan, 1994).

Sinop'un Merkez, Ayancık, Boyabat, Gerze, Dikmen, Saraydüzü, Türkeli, Erfelek, Durağan olmak üzere 9 ilçesi bulunmaktadır. Sinop'ta iki tip iklime rastlanılmaktadır. Merkez, Dikmen, Gerze, Erfelek, Ayancık ve Türkeli ilçelerinde ılıman iklim hâkimdir. Dağların uzanış yönü iklim üzerinde de etkili olmuştur. Karadeniz bölgesinde bilindiği üzere dağlar kıyıya paralel uzanmaktadır. Bu durum ise Boyabat, Durağan ve Saraydüzü gibi ilçelerin Karadeniz iklimiyle karasal iklim arasında geçiş iklimi yaşanmasına sebebiyet vermiştir (TÜİK, 2014).

İlin doğusunda Samsun'un Alaçam, güneyinde Samsun'un Vezirköprü, Çorum'un Osmancık ve Kargı,

Kastamonu'nun Taşköprü, batısında ise Kastamonu'nun Devrekâni, Küre ve Çatalzeytin ilçeleri bulunur. Sinop ilinin %74,3 dağlıktır. Ovalar yok denecek kadar azdır (Yavuz, 2017).

Sinop beslenme ve yemek kültürü bakımından zenginliğe ve çeşitliliğe sahiptir. Sinop yöresinde genellikle mısır unu, tavuk eti malzemeleri kullanılarak yapılan yemekler çoğunlukta olup hamur işleri de yaygın olarak yapılmaktadır. Özellikle düğünlerde, bayramlarda, Sinop yöresine özgü geleneklerde hamur işleri tercih edilmektedir. Sinop Merkez ilçesi yöre mutfağını çoğunlukla hamur işleri oluşturmaktadır. Sinop'ta denize kıyısı olan ilçeler ve deniz olmayan ilçelerde yemek kültürü farklılık göstermektedir. Kıyı kuşağında daha çok deniz ürünleri, sebze yemekleri ve mısır unu ile yapılan yemekler göze çarpmaktadır. İç kesimlerde ise yöre mutfağını çoğunlukla tahıl ürünleri ve küçükbaş hayvancılık oluşturmaktadır.

Sinop'ta sebzeler çeşitlidir. Denizden çeşitli balık türleri çıkartılır. Yemeklerin çoğunluğunda sebze ve balık yemeklerini görmek mümkündür. Nokul, keşkek yemeği katlama, sac böreği, içi etli (Mantı), hamsi dolması yöre mutfağının başlıca yemeklerindedir (Çakan, 1994). Sinop ilinin gastronomi turizmi bağlamında en tanınmış lezzetleri başta nokul olmak üzere; hamsi dolması, keşkek yemeği, içi etli hamur, sac böreği ve katlamadır.

3. YÖNTEM

Sinop ilinin yöresel yemeklerini yerinde araştırmak, ilin bölgesel yemeklerinin gastronomi turizmindeki etkisini içerik analizi yöntemi ile uzman görüşlerine sunarak inceleme amacını taşıyan bu araştırmada nitel analiz yöntemi kullanılmıştır. Nitel analizler sosyal olaylar ve olguların nasıl ve ne şekilde gerçekleştiğini anlamamızı sağlayan tekniklerdir. Nitel araştırmalar sayısal olarak verileri ölçmekten ziyade belirli değişkenlerin derinlemesine ve detaylı bir şekilde incelenmesini amaçlamaktadır.

28.03.2022 – 11.04.2022 tarihleri arasında yapılan araştırmada Sinop ilinde ve Gerze ilçesinde ikamet eden ve farklı meslek grupları içerisinde yer alan, turizm, gastronomi veya yiyecek işletmeleri ile ilişkisi bulunan 18 kişi önceden belirlenmiştir. Belirlenen bu kişilerin 12 sinden randevu alınabilmiş, pandemi etkisi nedeni ile 9 kişi ile, önceden hazırlanmış ve uzman görüşüne sunulmuş sorular ile görüşme yapılabilmektedir.

Elde edilen verilerin analizinde içerik analizi tekniği kullanılmıştır. İçerik analizi, nitel veri analiz türleri arasında en sık kullanılan yöntemlerden biridir. İçerik analizi tümdengelim yöntemini izleyen, genel olarak görsel ya da yazılı verilerin analizinde tercih edilen bir yöntemdir. Araştırmacılar bu yöntemde araştırma konusu ile ilişkili olan kategorileri oluşturup akabinde de veri setinin içerisinde bu kategorilere uygun olan cümle, kelime ya da görselleri tespit ederek analizi gerçekleştirmektedir.

4. BULGULAR

Yapılan görüşmede katılımcıların demografik özellikleri; yerel halk ve özsektör çalışanları için (Ö1, Ö2, Ö3, Ö4, Ö5), devlet kurumları çalışanları için (D1, D2, D3, D4) olarak kodlanmıştır.

Ö1: İşletmeci, kadın, 38 yaşında

Ö2: Aşçı, erkek, 52 yaşında

Ö3: Aşçı ve işletme sahibi, kadın, 49 yaşında

Ö4: Tur acentesi çalışanı, erkek, 43 yaşında

Ö5: Aşçı, erkek, 27 yaşında

D1: Belediye personeli, kadın, 48 yaşında

D2: Belediye personeli, erkek, 33 yaşında

D3: Akademisyen, erkek, 42 yaşında

D4: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü personeli, kadın, 46 yaşında

Sinop Gastronomi Turizminin Güncel Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerilerine İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümü Sinop Gastronomi Turizminin Güncel Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerilerine İlişkin Bulguları içermektedir. Katılımcıların 1-4. sorulara verdikleri cevaplar analiz edilerek, elde edilen bulgular aşağıda sunulmuştur.

Tablo 1: Sinop Gastronomi Turizmi Hakkında Değerlendirme

Soru	Alıntı
Sinop gastronomi turizmi hakkında bilgi verir misiniz?	Ö1: “Gastronomi turizmi ilimizde hak ettiğinden daha yetersiz durumdadır. Sadece mantı ve nokul üzerine durulmuş ancak bizim çok farklı ve güzel yemek çeşitlerimizde vardır”.
	Ö2: “Kurumların gerekli özeni göstermesi gerekir. Sadece birkaç tanıtım kitabı çıkartarak bu iş olmuyor. Daha etkili ve kalıcı çalışmalar ile ilimiz gastronomi turizminde daha iyi yerlere gelebilir”.
	Ö3: “Sinop liman şehri olduğundan, aslında eski zamanda gastronomi turizmini gerçekleştiren bir yerdi. Tabi bunu gastronomi turizmi olarak yapmazlardı, içerik olarak benzer çalışmalar olmuştur. Limana gelen gemilerdeki insanlar o dönemin yöre halkının yaptığı yemekleri yerlerdi. O zamanki büyüklerimiz de onlardan birtakım yemekler öğrenmiştir. Uzun zaman denizde kaldıkları için, daha uzun dayanabilen yemekler yapıp gemilerdeki insanlara satarlarmış. Her ürün fazla dayanmadığı için, dayanıklı üründen farklı farklı yemekler çıkartmışlar. Şimdi ise gastronomi turizmine tam anlamı ile hâkim olamamış durumda Sinop”.
	Ö4: “Turistler daha çok kültürüne doğasına ve deniz şehri olmasına ilgi gösteriyor. Mantıyı farklı şehirlerde de yedikleri için ayrıca bir ilgi oluşmuyor. Genellikle tatmadıkları ürün talep ediyorlar”.
	Ö5: “Gastronomi ürün tüketimi için Sinop’a gelen yok. Başka nedenlerden buraya gelenler yöresel ürünlerin tadına bakıyorlar. Gastronomi turizmi çok düşük seviyelerdedir”.
	D1: “Yöresel yemeklerin daha önemli hale gelmesini sağlayan gastronomi turizmi, Sinop için de etkili olmuştur. Öncesinde çok az restoranda bulunan ürünler şimdi çok daha fazla yerlerde pazarlanıp, sunuluyor.
	D2: “Sinop turizm olarak özellikle yazın çok iyi duruma geliyor. Böyle olmasındaki en büyük etken deniz. Kültür içinde gelenler oluyor, ama en az gelen gastronomi içindir. Deniz için gelen turist, artık her yerde gördüğü için merak edip mantı ve nokulu deniyor”.
	D3: “Burada gastronomi turizmi yeni yeni oluşmaya başlıyor. Mantının tescillenmesinden sonra biraz daha fazla gastronomi turizmine önem verilmeye başlandı ve daha da geliştirilmeye çalışılıyor”.
	D4: “Gastronomi turizminde ilimiz yeterli paya sahip değil. Sadece mantı, istenildiği düzeyde gastronomi turizmi oluşmasında yeterli olmadı”.

Katılımcılardan 6’sı (Ö1, Ö2, Ö3, Ö4, Ö5, D4) Sinop gastronomi turizminin yeteri kadar gelişmediğini belirtmişlerdir. Elde edilen bulgular sonucunda tespit edilen sorun ve eksikler aşağıda sıralanmıştır.

- Bu alanda yapılan tanıtım çalışmalarının eksikliği,
- Sadece belli ürünlere odaklanılması ve diğer ürünlerin geri planda kalması,
- Turistlerin ilgisini çekecek ürünlerin sunulmaması, benzer ürünlerin farklı şehirlerde de olması
- Turistlerin gastronomi turizmi için değil “deniz tatili” için Sinop’u tercih etmeleri,

Bu yetersizliğin ana nedeni gastronomi turizmine ilişkin çalışmaların yeni başlaması, bu konuya yeni önem verilmesi olarak görülmektedir (D3). Buna karşın 2 katılımcı (D1, D2) Sinop’ta gastronomi turizminin yeterli düzeyde geliştiğini ifade etmiştir.

Tablo 2: Sinop Yöresel Yiyecekleri, Hazırlanışı ve Gerekli Malzemeleri Hakkında Değerlendirme

Soru	Alıntı
Sinop yöresel yiyecekleri nelerdir? Hazırlanışı ve gerekli malzemeleri nelerdir?	<p>Ö1: “Mamalika: Kaynayan suya bir miktar tuz konulur, içine un ilave edilir ve hızlı bir şekilde karıştırılır. Kulak memesi kıvamında bir hamur olur. Hamur ıslatılmış bir kaşık ile lokma şeklinde kesilir. Ceviz ve şeker karışımı elde edilip tepsiye serpilir. Kesilen hamur lokmaları tepsiye kat kat serilir ve üzerine kızartılmış tereyağı dökülür”.</p> <p>Ö2: “Nokul: İçin yapılmasında iki baş kuru soğan, yarım kilo kıyma, yarım cay bardağı sıvı yağ ve tuz gereklidir. Hamurunun yapılmasında, bir kilo un, bir paket yaş maya, bir tatlı kaşığı tuz gerekli olur. Kıyma sıvı yağda kavrulur. Soğanlar küp küp doğranarak, kıymaya ilave edilir ve pembeleşinceye kadar pişirilir. Pişen iç malzeme soğumaya bırakılır ve hamuru hazırlanmaya başlanır. Un elenerek ortası havuz haline getirilir. İçerisine maya ve ılık su eklenerek maya edilir. Yavaş yavaş un eklenerek kulak memesi kıvamında olana kadar yoğrulur. Hamur bölünerek açılır. Açılan hamurlara kıymalı iç konularak sarılır. Yağlanmış tepsiye döşenerek otuz dakika dinlendirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek yüz seksen derecede ısıtılmış fırında hamur kızarıncaya kadar pişirilir. İç harcı ceviz ve kuru üzümde de yapılabilir. Özellikle bayramlarda hemen hemen her evde yapılır ve misafirlere ikram edilir.</p> <p>Sinop Mantısı: Un, yumurta, tuz ve su bir arada yoğrulur ve dinlendirilir. Kıyma, doğranmış kuru soğan, maydanoz, sarımsak, tuz ve karabiber karıştırılarak mantı içi hazırlanır. Dinlenen hamur açılır, kare kare kesilir ve kıyma karışımı içerisine konulur. Kayık şekli verilerek hamur katlanır. Kaynayan tuzlu suda pişirilir. Piştikten sonra tabağa alınır ve üzerine yoğurt ile birlikte erimiş yağ dökülerek hazır hale getirilir. Sinop Mantısı için gerekli malzemeler: Dört su bardağı un, bir yumurta, tuz, yüz elli gram yağsız kıyma, maydanoz, bir küçük boy soğan, bir diş sarımsak, kara biber, yarım kilo yoğurt, elli gram tereyağı ve isteğe bağlı olarak üstüne dökülecek ise ceviz içi”.</p> <p>Ö3: “Mısır Tarhanası: Bir litre su tencereye koyulup kaynatılır. Kaynayan suya iki su bardağı mısır unu ilave edilip karıştırılarak suyunu çekene kadar pişirilir. Bir tavada üç yemek kaşığı tereyağı eritilir. Hazırlanan hamur yağa ilave edilir ve tane tane olana kadar kavrulur. Servis tabağına alınıp üzerine ezilmiş yoğurt ve ayran dökülerek servis edilir.</p> <p>Hamsili Mısır Ekmeği: Yarım kilo hamsi temizlenip kılçıkları çıkartılıp küçük küçük doğranır. Bir su bardağı mısır unu ile kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Doğranmış hamsiler hamura karıştırılır. Elde yuvarlak şekil verilen karışım yağda alt üst yapılarak kızarıncaya kadar pişirilir. Soğan ve maydanoz ile birlikte servis yapılır.</p> <p>Puçiko: Bir kilo kurutulmuş kabuklu barbun fasulye, bir baş kuru soğan, bir diş sarımsak, yarım cay bardağı zeytin yağı, bir yemek kaşığı salça, bir su bardağı bulgur, dört su bardağı su. Soğanlar yemeklik doğranıp yağda hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ve doğranmış sarımsak ilave edilir. Dört su bardağı sıcak su ve fasulyeler de atılarak kaynatılır. Bulgur ilave edilerek suyunu çekene kadar pişmeye devam eder. Suyunu çektikten sonra sunuma hazır hale gelir.</p> <p>Kestane yemeği: Yarım kilo kestane, bir baş soğan, iki yemek kaşığı kıyma, bir yemek kaşığı salça, üç yemek kaşığı yağ. Kestaneler haşlanır ve içleri bütün olacak şekilde çıkarılır. Soğanlar doğranıp yağda pembeleşinceye kadar pişirilir. Kıyma ve salça ilave edilip kavrulduktan sonra, kestaneler de koyulup çok az su ile pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır”.</p>

Katılımcıların verdikleri cevaplar sonucunda birçok yöresel yemek olduğu tespit edilmiştir. Bu yemekler; mamalika, tirit, kulak hamuru, nokul, Sinop mantısı, mısır tarhanası, mısır pastası, hamsili mısır ekmeği, balık pilaki, yoğurtlu Dildan köftesi ve puçukodur. Bu yemeklerden 5 tanesi hamur işi, 2 tanesi mısır, 2 tanesi balık, 1 tanesi et, 1 tanesi ise sebze ya da bakliyat yemeğidir.

Tablo 3: Sinop Yöresel Yiyeceklerinin Tanıtımı İçin Yürütülen Faaliyetler Hakkında Değerlendirme

Soru	Alıntı
Sinop yöresel yiyeceklerinin tanıtımı için ne tür faaliyetler yapılıyor?	Ö1: “Bütün yöresel yemeklerinin tanıtımı için çok fazla çalışma yapılmıyor. En çok mantı ön plana çıkartıldı ve bunun için restoranlar öncelikle mantıya menülerinde yer verdiler. Tabelaları mantı üzerine isimlendirildi. Gelen turistler nesi meşhur diye sorduklarında mantıya yönlendirmeler oluyor”.
	Ö2: “Yapılan en büyük faaliyet mantı için tescil alınması oldu. Tanıtım kitapları bastırıldı ve burada bazı yemeklere yer verildi, yemek programları çekildi, ama bunların çok etkisi olmadı. Yöresel yemek olarak sadece mantı ön plana çıktı”.
	Ö3: “Tescil alındı, yemek programları çekildi, tanıtım kitaplarında yer verildi, bazı fuarlarda stantlar açıldı. Kadınlardan oluşan ve yöresel yemek yapan kooperatif kuruldu”.
	Ö4: “Tanıtım kitaplarında yer aldığımı gördük. Televizyonda yemek programlarında yer aldı”.
	Ö5: “Etkili bir faaliyet yapılmadı desem yeridir. Yeni yeni Sinop Üniversitesinin gastronomi festivali gibi sempozyum düzenlemesi, akademik çalışmalar yapması, yarışmalar düzenlemesi planlanıyor. Türk mutfağı haftası için burada da çalışmalar düşünülüyor”.
	D1: “Sinop merkez ve ilçelerinin tanıtımını içeren tanıtım kitapları çıkartıldı. Bu kitapların içeriğinde bazı yemeklere yer verildi. Coğrafi işaret çalışmaları yapıldı. Tur rehberleri ile tur firmalarına bilgilendirmeler yapıldı. Başka şehirlerde yapılan fuarlarda stant açılarak tanıtımlar yapıldı”.
	D2: “Yemek programlarında sunum yapıldı, tanıtım kitaplarında bazı yemeklere yer verildi, mantı için tescil alındı”.
	D3: “Kadınlar için kooperatif kuruldu, burada yöresel yemeklerin yapılması ve açılan satış noktaları ile pazarlanması yapıldı”.

Katılımcıların verdikleri cevaplardan yola çıkarak Sinop yöresel yiyeceklerinin tanıtımı için yürütülen faaliyetleri aşağıdaki şekilde sıralayabiliriz;

- Coğrafi işaret çalışmalarının diğer ürünler için de yapılması,
- Televizyon programlarına katılım sağlanması,
- Tanıtım kitapları basılması,
- Yöresel yemekler yapan kadın kooperatifleri kurulması,
- Farklı şehirlerdeki fuarlara tanıtım amaçlı standlar açılması,
- Tur rehberlerinin ve tur acentalarının yöresel yiyecekler hakkında bilgilendirilmesi.

Ancak yürütülen bu çalışmaların yetersiz kaldığını ifade eden katılımcılar (Ö1, Ö5) da bulunmaktadır. Onlara göre çalışmalar belirli bir ürüne (mantı) odaklanmıştır. Bu da diğer ürünlerin geri planda

kalmasına neden olmuştur. Tanıtım faaliyetleri için katılımcılar tarafından yapılan en belirgin öneri ise Sinop Üniversitesi ile iş birliği geliştirilmesi ve gastronomi festivali etkinlikler düzenlenmesi ve akademik çalışmalar yapılmasıdır.

Tablo 4: Sinop'un Gastronomi Turizminin Eksik Yönleri ve Bu Eksikliklerin Giderilmesi İlişkin Çözüm Önerileri Hakkında Değerlendirme

Soru	Alıntı
Sinop'un gastronomi turizmi açısından eksik kalan yönleri nelerdir, bu eksikliklerin giderilmesi için neler yapılabilir?	Ö1: “Öncelikle gastronomi turizminin ne olduğu ve bu turizm dalından nasıl daha iyi pay alınabileceği üzerine iyi bir çalışma yapılması gereklidir. Çalışma sonrasında resmi kurumlar ve işletmeler ile birlikte bir planlama çıkartılmalıdır.
	Ö3: “Turistin ilgisini çekebilecek yöresel ürünlerimiz öne sürülmüyor ve geliştirilmiyor. Şu zamanda turistler için tercih edilebilecek, ilgisini çekebilecek, anında yapılması veya yapıpı bozulmadan saklanabilen ürünlerin çoğaltılması ve pazarlanması lazım”.
	Ö4: “Gastronomi turizmine gerektiği kadar önem verilmiyor. Ürün çeşitliliği az. Bu da turistler için ilgi duymalarına engel oluyor. Turistlere mantı ve nokul olmak üzere iki adet ürün sunabiliyoruz. İkisi de hamur işi. Her turist hamur işi sevmiyor. Yöresel yemek çeşitliliği artırılırsa, daha fazla turistin ilgi duyması sağlanabilir”.
	Ö5: “Uzmanlardan yardım alınmalı ve çalışma yapmaları sağlanmalıdır. Daha fazla yöresel ürünün, yerel işletme menülerinde yer alması gerekiyor”.
	D1: “Gastronomi turizmi Sinop halkı için henüz tam anlamı ile anlaşılmiş durumda değildir. Gastronomi turizminin çok daha etkili olmamasının nedeni olarak, bölgenin en çok bilinen yaz turizm şehri olması olabilir. Şehrin; festivaller, üniversitenin turizm bölümünün çalışmaları, belediyelerin şenlikler ve tanıtımları ile daha fazla yöresel ürünü ön plana çıkartılmalı, bu ürünlerin yeterince tanıtılması ve şehir ile birleştirilmesi gastronomi turizminin daha etkin hale gelmesini sağlayabilir”.
	D3: “Gastronomi turizmi için çalışmalara geç başlandı. İlimiz bu alanda yeterince ön plana çıkartılmadı. Bu eksikliklerin giderilmesi için, başka yöresel ürünlerin de tescillenmesi, bu ürünlerin büyük şehirlerde düzenlenen festivallerde, üniversitenin düzenlediği sempozyumlarda, yazın sahilde panayır açarak ve dernek oluşturarak tanıtılması planlanıyor ve kısmen yapılmaya başlandı. Bu tip faaliyetlerin kararlılıkla yapılması ile Sinop gastronomi turizminin daha iyi yerlere gelmesi hedefleniyor”.

6 katılımcı Sinop gastronomi turizminin eksik yönünü gastronomi turizminin ne olduğunun tam olarak anlayamaması olarak tanımlamıştır (Ö1, Ö2, Ö4, D1, D2 ve D3). Hem işletmeler hem de halk gastronomi turizmi konusunda bilgisizdir. Bu nedenle geliştirme adına da doğru adımları atamamakta, doğru tutumu sergileyememektedir. Gastronomi turizmi konusunda yaşanan bilgisizliğin nedeni bu alandaki çalışmalara geç başlanmasıdır (D3). Bu alanda yaşanan bilgisizlik ise konuya gereken önemin verilmemesine neden olmaktadır.

2 katılımcıya (Ö3, D4) göre ise gastronomi turizmi alanında yaşanan temel eksiklik ürün çeşitliliğinin az olmasıdır. Turistlere mantı ve nokul dışında çok az ürün sunulmaktadır. Bu ürünlerin ikisi de hamur işidir ve turistlerin çok tercih ettikleri bir ürün değildir.

1 katılımcı ise gastronomi turizminin eksik yönleri sorusuna cevap vermemiş ancak önerilerini iletmiştir (Ö5).

Katılımcıların verdikleri cevaplar sonucunda elde edilen öneriler

- Gastronomi turizminin ne olduğu ve nasıl yapılması gerektiği hakkında bilgilendirme (Ö1, Ö2, D1),
- Devlet ve özel sektör iş birliği (Ö1, Ö5),
- Ürün geliştirme ve çeşitliliğin artırılması (Ö3, Ö4, D1, D2, D4),
- Şenlik, festival vb organizasyonlarla tanıtım yapılması, reklam çalışmalarının yürütülmesi (D1, D2, D4),
- Daha fazla ürün için coğrafi işaret alınması (D3)

şekilde sıralanabilir.

Sinop İçerisinde Yöresel Yemeklerini Hazırlayan ve Satan İşletmelere İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde katılımcıların Sinop içerisinde yöresel yemeklerini hazırlayan ve satan işletmelere ilişkin görüşlerinden elde edilen bulgular yer almaktadır. Bu bölüm görüşme formunda yer alan 5-9. soruları içermektedir.

Tablo 5: Yöresel Yemeklerini Hazırlayan ve Satan İşletmelere Yönelik Değerlendirme

Soru	Alıntı
Sinop içerisinde yöresel yemeklerini hazırlayan ve satan işletmeler var mıdır ve yeterli midir?	Ö1: “Sinop’a geldiğinizde gezerken ya kendiniz muhakkak görürsünüz ya da kime sorsanız size bir yer tarif eder ve yılın her ayı mantı temin edebileceğiniz işletmeler bulabilirsiniz. Aynı durumu balık işletmeleri için de söyleyebilirim. Ancak siz daha farklı yöresel ürün yemek isterseniz bunun için işletme bulmakta zorlanabilirsiniz. Farklı yöresel yiyecek talebiniz için yöresel ürün satış noktasına uğramanız gerekir”.
	Ö2: “Mantı harici yöresel yemeklerin bazılarını ancak özel sipariş ile yaptırabilirsiniz. Özel sipariş ile yaptırabileceğiniz yemekler de işletmelerde pek bulunmaz. Sadece mantı için yeterlidir, diğer yöresel yemekler için yeterli işletme yoktur”.
	Ö3: “Turistlerin bildiği bir veya iki yöresel yemeğimiz var. Bunları da çoğu yiyecek işletmesinde bulabilirsiniz. Daha arka planda kalmış yöresel yemeklerimizi yiyecek işletmelerinde bulmak pek mümkün değil”.
	Ö4: “Yaptığımız turlarda, turistlere her dönem yöresel yemek olarak mantı yedirebiliyoruz. Bunun için yerde bulabiliyoruz. Mantı yapan yerler var ve yeterli. Ancak değişik yöresel ürün yapan ve satan işletmelerin de olması gerekli”.
	Ö5: “Vardır lakin yeterli değildir. Balık şehri olan ilimizde yöresel olarak hazırlanan balık yemeklerine rastlamak çok zordur. Yöresel balık ürünü hazırlayan balık restoranları da yeterli duruma gelmelidir”.
	D1: “Mantı yemek için gelen birisi kolaylıkla bir yer bulabilir. Her mevsim çarşı içerisinde ve sahilde gezerken tabelaları rahatlıkla görebilirsiniz”.
	D2: “Mantı yapan ve satan işletmeler artık Sinop merkez ve ilçelerinde fazlası ile vardır. Nokul gibi biraz daha geri planda kalmış ürünler içinde satış yapan yerler vardır ancak bunlar biraz daha ara sokaklarda ve daha çok paket satışı gibi satış yapan yerlerdir”.
	D3: “Özellikle mantı yapan ve satan işletmelere çok kolay ulaşabilirsiniz. Ancak diğer yöresel yemekler için yeterli diyemem”.
	D4: “Mantı yemek isteyenler için buraya geldiklerinde veya buraya gelmeden sipariş vererek ürüne ulaşabilecekleri işletmeler vardır. Böyle bir durumda buranın yöresel yemeği mantı için işletmelerin yeterli olduğunu söyleyebilirim”.

Katılımcılardan 8’i (Ö1, Ö2, Ö3, Ö4, D1, D2, D3, D4) yöresel ana 2 ürün olan mantı ve balık için yeterli sayıda işletme olduğunu belirtmiştir. Hatta il dışına dondurulmuş olarak sipariş teslim eden işletmeler bile vardır. Özellikle en çok bilinen yöresel yemeği mantıyı satan restoranlar Sinop merkez ve ilçelerinde fazlası ile vardır. Buna karşın 1 katılımcı (Ö5) mantı yapan ve satan işletme sayısının yeterli olduğunu söylerken yöresel olarak hazırlanan balık yemeklerine rastlamanın zor olduğunu belirtmiştir. 6 katılımcı ise (Ö1, Ö2, Ö3, Ö4, D2, D3) mantı ve balığa karşın nokul gibi daha geri planda kalmış yöresel ürünleri yapan ve satan işletme sayısının az olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılara göre mantı harici yöresel yemeklerin bazıları ancak özel sipariş ile yapılmaktadır ve özel sipariş ile yaptırılabilir işletme sayısı da azdır (Ö2) yemekler de işletmelerde pek bulunmaz.

Tablo 6: Yiyecek İşletmelerinin Müşterilerine Yönelik Değerlendirme

Soru	Alıntı
Sinop yiyecek işletmelerinin müşterileri ne tür kişilerden oluşmaktadır?	<p>Ö1: “Yaz dönemi için ağırlıklı olarak turistler diyebilirim. Buraya tatil için gelen turistler yöresel yemeklerini denemek istiyorlar. Diğer dönemler de ise çoğunluk yerel halk, diğer esnaflar ve öğrenciler oluyor. Yazın pek öğrenci kalmadığı için daha çok dışarıda tüketim yapan kesim turistler oluyor”.</p> <p>Ö2: “Yiyecek işletmelerinin en yoğun olduğu yaz mevsiminde müşterilerin çoğunlukla turist olduğunu söyleyebilirim. Diğer mevsimlerde gelen turistler de yiyecek işletmelerinin müşterisi oluyor ancak çoğunluğu diyebileceğim kadar değil. Diğer mevsimlerde yerel halk, seyahat esnasında mola verenler, iş için kısa süreli buraya gelenler veya öğrenciler müşteri oluyor”.</p> <p>Ö3: “Yazlık kiralayan veya otelde kalan bireysel gelmiş turistler de evde veya otelde yemenin yanı sıra yöresel yiyecek merakını gidermek için yiyecek işletmelerinde yedikleri oluyor. Öğrencilerin de okul zamanı yiyecek işletmelerinde yediklerini görüyoruz”.</p> <p>Ö4: “Yazın yaptığımız turlarda işletmelerde müşteri olan insanlar genellikle başka yerlerden gelenler oluyor. Diğer dönemlerde karşılaştığımız insanlar ise, yerel halktan veya öğrenci oluyor”.</p> <p>Ö5: “Öğrenci ve turistlerden oluşmaktadır. Buradaki turistler gastronomi turistleri değil, deniz, kum, güneş için yaz sezonunda gelen turistlerdir. Yöresel ürünler için buraya gelmiyorlar”.</p>

Katılımcıların tamamına göre yiyecek işletmelerinin müşterilerini yaz dönemlerinde turistler, kış dönemlerinde ise öğrenciler oluşturmaktadır. Buna ek olarak 1 katılımcı (Ö2) kış dönemi müşterilerine yolculuk esnasında Sinop'ta mola verenleri de eklemiştir. Yerel halk ise -çoğu kendi evinde de bu ürünleri yapabildikleri için- sayıları fazla olmamakla birlikte her mevsim müşteridir (Ö3). Ancak 1 katılımcı (Ö5) gelen turistlerin gastronomi turizmi için değil “deniz, kum, güneş için” geldiğini ve gelmişken yöresel ürün denediklerini belirtmiştir.

Tablo 7: Yiyecek İşletmelerinin Müşterilerinin Tekrar Satın Alma Davranışına Yönelik Değerlendirme

Soru	Alıntı
Yöresel yiyecek tüketen müşteriler, ürün için tekrar işletmeye geliyor mu?	<p>Ö1: “Müşterilerin tekrar işletmeye gelenleri hatta sabit müşteri olanları var. Bunlar daha çok yerel halktan, buraya iş için gelenlerden ve öğrencilerden oluşuyor. Turist olarak da buraya her geldiklerinde gelen müşteriler oluyor”.</p> <p>Ö2: “Başka şehirlerde buranın yöresel yemeğini yapan işletmelere gittiklerini ancak Sinop’ta ki gibi lezzeti alamadıklarını söyleyen ve buraya gelen müşterilerde var. Buraya gelemeyip, buldukları şehre paket isteyenler de işletmeyi tekrar tercih etmiş oluyorlar”.</p> <p>Ö3: “Burada okuyan öğrencilerin mezun olduktan, çalışan memurların başka yere tayin olduktan sonra tekrar buraya uğrayıp yöresel ürün tüketenlerin olduğunu söyleyebilirim. Kendi imkanları ile veya tur ile gelen turistlerden de tekrar ürün için gelenler oluyor”.</p> <p>Ö4: “Hamur yemeği seven turistlerden tekrar talep edenler oluyor. Tabi turistlerden hamur yemeği seveni, onların da tekrar gelmek isteyenine bakarsak, bu sayı bizim turlarımızda çok az oluyor”.</p>

Katılımcıların tamamı yöresel yiyecek tüketen müşterilerin ürün için aynı işletmeye tekrar geldiğini belirtmiştir. Onlara göre iş için Sinop’u ziyaret edenlerden, turistlerden ve Sinop’ta okuyan öğrencilerden sabit müşteri olanlar vardır. Fiyat, lezzet ve hizmet olarak bir işletmeden memnun kaldı ise o işletme ve ürün için tekrar Sinop’a gidenler ve buldukları şehirlere kargo ile sipariş isteyenler de vardır. Buna karşın işletmeden ve üründen memnun kalsa bile daha ucuz bir ürün bulduğunda başka işletmelere giden müşteriler de görülmektedir.

Tablo 8: Yöresel Yiyecek Tüketim Miktarlarına Yönelik Değerlendirme

Soru	Alıntı
Yıl içerisinde yöresel yiyecek tüketimi değişiyor mu? Değişim oluyorsa nedenleri nelerdir?	<p>Ö1: “Sinop yazın daha çok turist ağırladığı için, gelen turistlerin de dışarıda tüketim yaptığından dolayı yazın daha fazla tüketim oluyor”.</p> <p>Ö2: “Düğünler genellikle yazın yapılıyor, düğüne gelen insanlara yemek olarak yöresel ürünlerden sunum yapılıyor”.</p> <p>Ö3: “Kesinlikle değişim oluyor. Buralı olup başka illerde oturanlardan yazın gelenler oluyor, turlar daha çok yaz aylarında yapılıyor, deniz için tatile gelenler oluyor, eğlenceler, düğünler, festivaller bunların hepsi yaz aylarında olduğu için, diğer aylara kıyasla çok daha fazla insan oluyor”.</p> <p>Ö4: “Yazın işletmelerde, diğer dönemlerde karşılaştığımız insan sayısından daha fazla insan oluyor. Bundan dolayı özellikle yaz dönemlerinde tüketim diğer dönemlere göre değişiklik gösteriyordur”.</p>

Katılımcıların tamamı yöresel yiyecek tüketiminin yaz aylarında artış gösterdiği ifade etmiştir. Bunun nedeni yaz aylarında Sinop'a gelen yerli ve yabancı turist miktarıdır. Buna ek olarak düğün, festival gibi etkinlikler de yaz aylarında yapılmaktadır ve bu tür etkinliklerde yöresel yemekler sunulmaktadır. Bu nedenlere bazı işletmeler sadece yaz aylarında faaliyet göstermekte yani sezonluk açılmaktadır. Kış aylarında şehirde öğrenci nüfusu artış gösterse bile bu yaz aylarında şehre gelen turist sayısını karşılayamamaktadır.

Tablo 9: Yiyecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Ürünlere Yönelik Değerlendirme

Soru	Alıntı
Yiyecek işletmelerinin menülerinde hangi yöresel ürünler yer almaktadır?	<p>Ö1: “Birçok yöresel yemeğimiz var ancak işletme menülerinde bulabileceğiniz yöresel ürün için mantı ve nokul diyebilirim”.</p> <p>Ö2: “Mantı çoğu işletme menüsünde bulunur. Bunun yanında nokul, etli ekmeğe, balık pilaki bu ürünlerde bazı işletme menülerinde bulunur”.</p> <p>Ö3: “İsteğe bağlı yöresel ürün hazırlayan işletmeler de var bu işletmelerde, kestane yemeği, hamsili mısır ekmeği, mamalika, kiren çorbası, para çorbası gibi ürünleri sipariş verip, bir veya iki gün sonra siparişi alabilirsiniz”.</p> <p>Ö4: “Bizim gittiğimiz işletmelerde mantı, nokul ve balık ile ilgili ürünler gördük”.</p> <p>Ö5: “Buralı olmayan birisinin işletme menüsünde bulabileceği yöresel ürün sadece mantı ve nokuldur”.</p>

Katılımcıların tamamı yiyecek işletmelerinin menülerinde mantı, nokulun yer aldığını belirtmiştir. 3 katılımcı (Ö2, Ö3, Ö4) ise mantı ve nokula ek olarak etli ekmeğe ve hamsi dolması, palamut lakerda, balık pilake gibi balıkla ilgili ürünlerin de yer aldığını ifade etmiştir. Buna ek olarak kestane yemeği, hamsili mısır ekmeği gibi isteğe bağlı yöresel ürün hazırlayan işletmeler de olduğu da dile getirilmiştir. Bu işletmelere önceden sipariş verilip istenen ürün 1-2 gün sonra alınabilmektedir.

SONUÇ

Toplumların kültürel zenginlikleri içerisinde mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfak kültürünü oluşturan unsurlar ise içinde barındırdığı lezzetlerdir. Söz konusu mutfak kültürünü inceleyen bilim gastronomidir. Gastronomi bilimi sayesinde farklı kültürlerin ve devletlerin yiyecek içecekleri arasındaki farklılıkları ve benzerlikleri bir arada görmek mümkündür. Yöresel mutfak kültürlerinin araştırılması, geçmişteki kaynakların incelenmesi ve geleneksel yiyecek içeceklerin günümüz mutfağına aktarılması gibi konuları içeren gastronomi turizmi, turistlerin destinasyonu ziyaret etmelerinde etkili olan çekiciliği arttırmak ve sürdürülebilirliği sağlamak açısından önemlidir. Son yıllarda gastronomi turizmi alternatif turizm çeşitleri içerisinde çekim gücüyle yer almış ve ulusal ve uluslararası anlamda güçlü bir turist kitlesi edinmiştir.

Yerel ürün, bir bölgeye ya da yöreye ait üründür. Bölgelerde var olan yerel ürünler destinasyonun ekonomik olarak gelişimi için kullanılabilir. Yerel gıdaların kullanımı, yiyecek içeceklerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında oldukça önemlidir. Gastronomi turizmi, bir destinasyonun sürdürülebilir turizm anlayışının ortaya çıkmasına, yerel yemeklerin hazırlanmasında ve ikram edilmesinde benzersizliklerinin

korunmasına ve söz konusu bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine olanak sağlamaktadır. Yöresel yiyecek içecekler, toplumsal aidiyetin oluşmasına katkı sağlayarak, kültürel ve gastronomik mirasın sürdürülebilmesi olarak da görülmektedir.

Bu araştırma kapsamında yapılan analiz sonucunda katılımcıların Sinop gastronomi turizminin yeteri kadar gelişmediğini düşündükleri tespit edilmiştir. Bu yetersizlik tanıtım çalışmalarının eksiliğinden kaynaklanmaktadır. Aynı zamanda Sinop mutfağından sadece belirli ürünler menülerde yer almaktadır. Yöresel birçok yemek işletmelerde yapılmamakta, ürün çeşitliliği sağlanamamaktadır. Aynı zamanda her işletmede bulunabilecek ürünler hamur işi olması gereği turistler tarafından fazla tercih edilmemektedir. Bu ürünler başka birçok şehirde de çok sayıda işletmede bulunabilmektedir. Bu durum Sinop'u özellikli olmaktan çıkarmaktadır. Burada önemli nokta zaten az olan çeşitlerin de yanlış tercihlerden yana kullanılmış olmasıdır.

Sinop'ta yiyecek işletmelerinin müşterileri mevsimsel olarak değişim göstermektedir. Kış aylarında öğrenciler, yerel halk ve iş amaçlı Sinop'u ziyaret eden müşteriler varken yaz aylarında yoğunluk turistlerden oluşmaktadır. Ziyaretçi sayısındaki artışa ek olarak festival gibi etkinlikler de yaz aylarında yapılmaktadır. Bu nedenle yöresel yemek tüketimi de yaz aylarında artış göstermektedir. Yapılan çalışmalarda turist sayısının belli dönemlerde artması, yüksek satış yapma kaygısı ve sezonluk restoran işletmeleri için kalifiye eleman bulmanın zorluğundan bahsedilmektedir. Bu bağlamda Manachi-Chatibura ve Saayman'ın (2015) yaptığı araştırma sonucu dikkat çekicidir. Araştırma sonucuna göre yerel yemekler kalifiye ve tecrübeli personel gerektirmektedir. Ancak mevsimsel artış nedeniyle restoranların işgören devir hızı yüksektir. Bu durum da yöresel yemeklerin üretiminde kısıtlayıcı bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Yapılan araştırma sonucunda birçok müşterinin tekrar satın alma davranışı gösterdiği tespit edilmiştir. Müşteriler beğendikleri ürünü almak için tekrar Sinop'a geldikleri gibi bazıları da bu ürünleri kargo ile buldukları şehre istemektedir. Bazı zamanlarda ise daha uygun fiyatlı ürünlerin bulunması nedeniyle tekrar satın alma davranışı gerçekleşmemektedir. Sinop'ta şu an sadece mantı için coğrafi işaret alınmıştır. Coğrafi işaretli, ürünlerin turistik ürünlere dönüşmesine ve bölgenin tanıtımının yapılmasına büyük katkı sağlamaktadır. Bu nedenle destinasyon turizm gelirini artırmak istiyorsa çekicilik unsurlarının başında bölgenin gastronomik ürünlerini ön plana çıkarmak gelmelidir (Bucak ve Ateş, 2014). Sakar (2021) tarafından yapılan çalışmada katılımcılar; coğrafi işaretin ürünlere değer kattığını, tüketicilere güvenli bir ürün algısı sağlayarak satışı kolaylaştırdığını ve satıldığı bölgelerde ekonomiyi canlandırdığını belirtmişlerdir.

Tespit edilen sorunlara ek olarak katılımcıların bazı çözüm önerileri de mevcuttur. Bu çözüm önerileri bilgilendirme, tanıtım ve ürün çeşitliliğinin artırılması olmak üzere üç başlık altında toplanabilir. Bilgilendirme amacıyla kamu kurumları, üniversiteler, STK'ler, işletmeler ve halk iş birliği içinde olmalıdır. Tanıtım amacıyla farklı şehirlerdeki kongre ve fuarlara katılım sağlanabilir. Televizyon programları araç olarak kullanılabilir. Bir iki ürün odağından çıkılıp diğer yöresel yemekler de tanıtılması ve turistlere sunulmalıdır.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular dikkate alınarak aşağıdaki öneriler sıralanabilir.

Kamu kurum ve kuruluşları için:

- Düzenlenecek festivaller ile geleneksel Sinop mutfağına olan ilgi canlandırılmalıdır.
- Sinop mutfağını tanıtıcı kaynak sayısı artırılarak bu kaynakların belirli zamanlarda zenginleştirilerek

güncellenmesi ve yerel halka dağıtılması sağlanabilir.

- Bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerini gözden geçirip yörenin sahip olduğu yemek kültürü doğrultusunda eklemeler yapmaları teşvik edilebilir,
- Geleneksel yapıyı koruyan yiyecek içecek işletmelerine ödüller verilebilir.
- Valilik, belediyeler, Kültür Turizm İl Müdürlüğü ve gastronomi turizmiyle ilgili tüm sivil toplum örgütlerinin, yöresel yemeklerin sunulduğu şenlikler ve panayırklar düzenlemesi önerilebilir.
- İlgili üniversite bölümleri ve STK'lar yöresel yemeklerin tanıtımına yönelik araştırmalar yapabilir, yazılı ve görsel materyaller üretebilir. Yerel halk, üniversitelerde, halk eğitim merkezlerinde ve STK bünyesinde yerel yemeklere ilişkin dersler alabilir. Bu sayede yöresel yemeklerin canlandırılması sağlanabilir.

Özel sektör işletmeleri için:

- Yerel işletmeler gastronomi turizmi üzerinde etkilidir. Bunun için; gastronomi turu temsilcilikleri, aşçılık okulları, üreticiler ve çiftçilerin gastronomi turizmini arttırmak amacıyla bir arada ve aktif bir şekilde çalışmaları önerilmektedir.
- Yöresel yiyeceklerin kaynak kişiler aracılığıyla tespit edilesi, yapılaşlarının ve orijinallerinin öğrenilmesi, kaydedilmesi, reçetelenmesi ve saklanması yoluyla gastronomik bir kimlik oluşturulması önerilmektedir.
- Yiyecek işletmeleri menülerinde daha fazla yöresel ürünün yer alması sağlanmalı ve yöresel ürün sunan işletmelerin sürekliliğe önem vermesi önerilmektedir.

Yeni araştırmacılara yönelik öneriler:

- Türkiye'de pek çok yörede kendine özgü yerel mutfaklar bulunmaktadır. Başka yörelerde de benzer çalışmaların yapıp durumun ortaya koyulması, unutulmaya başlanmış veya unutulmuş olan lezzetlerin hatırlanmasına ve gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.
- Sinop yöresel yemeklerinin çıkış hikayelerinin, yöresel yemekler üzerindeki merakı ve ilgiyi artıracığı düşüncesi ile, yöresel yemeklerin çıkış hikayelerinin araştırmasına yönelik çalışma önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Akman, M. & Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Ardabili, F. S. & Rasouli, E. H. (2011). The role of food and culinary condition in tourism industry. Middle-East Journal of Scientific Research, 9 (6), 826- 833.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. International Journal Of Social Science, 28(2), 315-328.
- Çakan, İ. (1994). Karadeniz Bölgesi. Ankara: Özkan Matbaacılık Sanayi.
- Hatipoğlu, A. (2010). Türk mutfağının dünya mutfağındaki yeri. Erişim: 30.12.2022, www.foodinlife.com.tr
- Homg, J. S. & Tsai, C. Y. (2012). Culinary tourism strategic development: An Asia- Pacific perspective. International Journal of Tourism Research, (14), 40-55.
- Karaca, E. (2018). Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi. (Yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Enstitü, Sakarya.
- Manachi-Chatibura D. Saayman M. “Local Cuisine Promotion: Case Study Perspectives from Key Tourism Stakeholders in Botswana”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Vol.3, No.3, (2015), s.50-61
- Sakar, M. E. (2021). Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi ve Bölgesel Kalkınmaya Etkisi: Mersin Örneği. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı, Mersin.
- TÜİK. (2014). Seçilmiş Göstergelerle Sinop. Ankara: Türkiye İstatistik Kurumu Matbaası.
- Yavuz, Y. (2017). Sinopeli. İstanbul: Alper Matbaacılık.
- Ramsden, J. (2014). Do TV cookery programmes really influence the way we cook? Erişim: 10.05.2022. <https://www.mum'.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2014/jul/14/tv-cookery-programmes-infhmıce-jcımie-oliver-masterchef>