

## KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ KAPSAMINDA GASTRONOMİ TURİZMİ Gastronomy Tourism Within The Scope of Cultural Heritage Management

Prof. Dr. Taşkın DENİZ

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakùltesi

E-posta: taskindeniz@karabuk.edu.tr

Orcid ID: 0000-0003-1293-5404

### Öz

Bu araştırmanın amacı kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizminin değerlendirilmesidir. Çalışmanın konusu ve amacı doğrultusunda öncelikle gastronomi turizminin önemi ortaya konmuş ardından kültürel miras ve kültürel miras yönetim kavramları açıklanarak kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi ele alınmıştır. Çalışma, teorik bir yaklaşımla geliştirildiğinden, literatür ve farklı ikincil veriler çalışmanın çerçevesini oluşturmuştur.

**Anahtar kelimeler:** Kùltür, Kùltürel Miras, Kùltürel Miras Yönetimi, Gastronomi, Gastronomi Turizmi

### Abstract

The aim of this research is to evaluate gastronomy tourism within the scope of cultural heritage management. In line with the subject and purpose of the study, first the importance of gastronomy tourism was revealed, then the concepts of cultural heritage and cultural heritage management were explained and gastronomy tourism was discussed within the scope of cultural heritage management. Since the study was developed with a theoretical approach, literature and different secondary data formed the framework of the study.

**Key words:** Culture, Cultural Heritage, Cultural Heritage Management, Gastronomy, Gastronomy Tourism

### Giriş

Son yıllarda bilinirliği ve cazibesi artan gastronomi, kùltürün bir parçası olup bireyi ve toplumu tanımlar, milletlerin geleneklerini, değerlerini ve yemek ritüellerini yansıtır, bir arada olma isteğini kuvvetlendirir. Bu açıdan ele alındığında gastronomi, seyahate karar vermede belirleyici rol oynamaktadır. Turistler seyahat ederken farklı ÷lkelerin mutfaklarını da tanıma imkânı bulmaktadır. Dahası gastronomi deneyimleri, turistlere unutulmaz deneyimler yaratmaya katkıda bulunan, yaşama ve hissetme şeklini şekillendiren, kendi kimliğini ve kùltürünü de etkileyebilen bir atmosfer sunmaktadır. Farklı kùltürler arasında anlayışı teşvik etmenin ve insanları ve gelenekleri birbirine yakınlaştırmanın bir yoludur. Ayrıca yemek deneyimleri yerel toplumun özgünlüğünü ve kimliğini temsil etmesi nedeniyle destinasyonun değerini artırmaktadır. Yöresel

yemek etkinliklerinin kalitesinin algılanması turistlerin memnuniyetini olumlu yönde etkilemektedir. Bu nedenle, bir turisti belirli bir destinasyona seyahat etmeye iten farklı motivasyonlar arasında gastronomi genellikle ana çekici faktörlerden biridir. Bu açıdan ele alındığında turizmin öncü alanlarından gastronomi turizmi; gıda üreticilerini ziyaret etmeyi, festivalleri, restoranları ve bazı özel yiyeceklerle ilgili özel mekanları yemenin yanı sıra özel bir yemeğin tadına bakmayı, üretim ve hazırlık süreçlerini gözlemlemeyi veya özel bir yemeği çok ünlü bir şefin elinden yemeyi içerir. Gastronomi turizmi, topluluklara, ekonomik kalkınmaya katkıda bulunabilecek ve kaliteli yemek ve yeme deneyimi talebine cevap verebilecek turizm ve yerel yemek sistemlerini entegre etme konusunda yeni fırsatlar sunmaktadır. Bu denli öneme ve etkiye sahip gastronomi turizminin kültürel miras yönetimi kapsamında değerlendirilmesi, sürdürülebilirlik kazanması için önlemlerin alınması mutlak önem taşımaktadır.

## 1. Gastronomi Turizmi

Kültürel çekiciliklerin başında gelen gastronomik miraslar, her ülke açısından kültürel unsurların önemli değerlerinden kabul edilmektedir. Bu durum yerelden bölgeye, ulusaldan uluslararası düzeye kendisini mutfak kültürü olarak yansıtmaktadır. Mutfak kültürü, bir kişinin yerel mutfağı, mirası ya da kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekleri öğrendiği, takdir ettiği, tükettiği bir turizm deneyimi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Mutfak kültürü her zaman kültürün önemli unsurlarından biri olmasına rağmen yakın zamana kadar üzerinde fazla durulan bir konu olmamıştır. Mutfak kültürü milli duyguların en çok hissedildiği ve toplumun birçok farklı kimliğinin bir araya geldiği, günlük yaşam biçimlerinin, inançlarının, alışkanlıklarının, gelenek ve göreneklerinin yansımasıdır. Toplumun beslenme alışkanlıklarının değişmesi ve yemek yemenin sosyal bir olgu haline gelmesi, turizm faaliyetlerini destekleyici bir unsur olmuştur. Böylece son zamanlarda destinasyon çekiciliğinde gastronomi turizmi önemli bir yer edinmiştir (Sormaz vd., 2015).

Kültürel ve ekonomik etkinin Batı'dan Doğu'ya kaymasıyla birlikte küreselleşme ve dünya çapında seyahat akışlarındaki patlama, tüketicilerin farklı yemek kültürlerine giderek daha fazla aşına olmasına neden olmaktadır. Tüketiciler, özellikle yurt dışına seyahat ederken egzotik olarak algılanan yeni ürünleri ve içerikleri denemeye ve denemeye isteklidir. Yurt dışına seyahat eden insanların giderek daha fazla otantik ve dönüştürücü seyahat deneyimleri aradıkları göz önüne alındığında, yerel mutfak onlara ziyaret ettikleri destinasyonun tarihini, insanlarını ve kültürünü daha iyi anlayabilecekleri benzersiz bir mercek sağlamaktadır. Ayrıca bir bölgenin gastronomisi hakkında farkındalık yaratmak, yerel yemek geleneklerini, malzemelerini ve kültürünü korumak için bir araç görevi görebilir. Bir destinasyon, yabancı trendleri dahil etmeye ve turistlerin yemek zevklerine uyarlamaya çalışmak yerine bölgesel mutfağın benzersizliğini teşvik ederek kültürünü koruyabilir. Nitekim, gastronomi söz konusu olduğunda birçok destinasyon yavaş yavaş küreselleşme yerine yerelliği benimserken - küresel trendleri takip etmek yerine geleneklerini temsil eden yerel ürünlere yönelmektedir.

Gastronomi turizmi, bir bölgenin kültürünü ve yaşam tarzını tanımak için vazgeçilmez bir unsur haline geldi. Gastronomi, turizmdeki yeni trendlerle ilişkili kültüre ve geleneğe saygı, sağlıklı bir yaşam tarzı, özgünlük, sürdürülebilirlik, deneyim gibi tüm geleneksel değerleri bünyesinde barındırmaktadır. Aynı zamanda gastronomi, turizmi canlandırmak ve çeşitlendirmek için bir fırsat sunar, yerel ekonomik kalkınmayı destekler, farklı profesyonel sektörleri (üreticiler, şefler, gıda pazarları vb.) içerir ve birincil sektöre yeni kullanımlar getirmektedir. Gastronominin destinasyon seçimi ve turizm tüketimindeki bu öncü rolü, yüksek kaliteli yerel ürünlere dayalı gastronomik sunumların büyümesine ve gıda turizmi için ayrı bir pazarın sağlanmasına neden olmaktadır.

Gastronomi turizmine ilgi duyan turistlerin ilgisinin çekilebilmesi için söz konusu gastronomi destinasyonuna ilişkin teorik ve pratik çalışmaların yapılması ve bunların da yaygınlaştırılması gerekmektedir. Yöresel mutfakların iyi bir şekilde tanıtılabilmesi gastronomi açısından olumlu, iyi bir şekilde tanıtılmaması ise gastronomi turizmi açısından olumsuz bir gelişme olarak değerlendirilebilmektedir. Turistlerin gözünde iyi bir imaja sahip olan gastronomi destinasyonlarının pek çok farklı yönden analiz edilmesi, gastronomi destinasyonu olma yolunda emin adımlarla ilerleyen ülke, bölge ya da yörelerin gelişmesi açısından önemli avantajlar sağlayacaktır (Çılğınoğlu ve Çam, 2021:188).



Günümüzde dünyada tüm sektörlerde sürekli bir değişim ve gelişim yaşanmaktadır. Hizmet alanında önemli bir orana sahip olan turizm sektörü de bu değişim ve gelişmelerden büyük ölçüde etkilenmektedir. Ziyaretçi beklentilerinin değişmesi pazarlama stratejilerini de etkileyecek gelişmeleri beraberinde getirmektedir (Öztürk vd., 2021: 367).

Bu kapsamda gastronomi, turizm sektörü için giderek daha önemli hale gelmektedir. Eğer doğru bir yatırım aracı olarak kullanılırsa gerek insanların refah seviyesindeki artış ve tüketici davranışlarındaki değişimlerin gerekse de mutfaklarda kullanılan yeni yöntem ve tekniklerin etkileri ile ortaya çıkan yeni eğilimler (trendler) sayesinde önemli ekonomik getiri kaynağı olarak gelecek vadetedebilir. Eğer bir ülke geniş bir miras yelpazesine sahip ise mutfağını tanıtmak için çaba harcamalıdır. Bu amaca ulaşabilmek yaratıcılık, uzmanlık ve bilgi gerektirmekte ve turistlerin zihnindeki imaj ve nedenleri dikkatle incelenmelidir (Ab Karim and Chi, 2010). İkonik yiyecek ve içeceklerin kullanımı turist sayısını ve yerlilerin gelirlerini arttıracak bir imaj oluşturmaya yardımcı olabilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015). Örneğin; İspanya, Portekiz, İrlanda, İtalya ve Fransa gibi ülkelerin gastronomi faaliyetleri ile imajını artırması bu duruma en güzel örnekler arasındadır (Cömert ve Sökmen, 2017). Fransa'da peynir ve İspanya'da "tapas" adı verilen mezelerin tadımının yapıldığı turlar, sadece o bölgeye özgü bir ürünün tadılmasına ve o ürünün üreticileri ile

buluşma imkânı sağlayan turlar arasında Kosta Rika'ya düzenlenen kahve turları, Japonya ve Sri Lanka'ya düzenlenen çay turları ve Belçika ve İsviçre'ye düzenlenen çikolata turları örnek verilebilir (Yüncü, 2010). Ancak bu etkinlikler incelendiğinde daha çok yerel yemek, peynir, zeytinyağı, şarap, yemek pişirme dersleri, yemek festivalleri, gıda fuarları gibi mevcut ürünler üzerinden gerçekleştiği görülmektedir (Kesici, 2012: 35). Diğer bir ifade ile yeni eğilimlerin henüz istenilen düzeyde ön planda tutulmadığı etkinler gerçekleştirilmektedir. Bu durum, gastronomi turizminde yeni eğilimlerin öncelendiği faaliyetlerin gerçekleştirilmesi konusunda Türkiye için fırsatlar sunmaktadır. Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyeli swot analizi perspektifi açısından değerlendirildiğinde; geleneksel yemek kültürü, çeşitli yiyecek ürünleri, yerel mutfaklar, şarapçılık, mevcut sektörel kurumların varlığı, son yıllarda üniversitelerde gastronomi alanında eğitim programlarının geliştirilmesi gastronomi turizminin güçlü yönleri arasında yer almaktadır. Zayıf yönlerini mutfak kültürünü geliştirmeye ve çekici bir turizm ürünü yaratmaya yönelik pazarlama planlarının olmaması, gastronomi turizmini içeren paket turların eksikliği, kamu ve özel sektör arasındaki iş birliği ihtiyacı ve tutundurma faaliyetlerinde yetersizlikler oluşturmaktadır (Deniz ve Atışman, 2014).

Gastronominin ve gastronomi turizminin öneminin artması fast food, slow food, raw food (çiğ yemek), modernist mutfak, moleküler mutfak, füzyon mutfak, nörogastronomi, yerel mutfak, etnik ve tematik mutfak, yeşil (green) restoran, yeni nesil meyhaneler, sokak yiyecekleri, yenilebilir böcekler akımı (entomofaji), surf and turf, siyah yiyecekler gibi farklı yeni eğilimleri de beraberinde getirmiştir. Gastronomi turizminde ortaya çıkan yeni eğilimlerin arkasında küresel ısınma, iklim değişimi, ekolojik sistemlerde yaşanan hızlı bozulmalar, çevre sorunlarında yaşanan artışlar, hızlı nüfus artışı, azalan doğal kaynaklar, artan gıda fiyatları, hızlı yaşamın getirdiği hızlı beslenme alışkanlığı, yemek yemenin özel bir zevke dönüşmesi, yerel yiyeceklere sahip çıkma isteği, yerle uluslararası nitelik kazandırılmak istenmesi, farklı kültürlerle ait gastronomik unsurların tanınmak ve deneyimlenmek istenmesi, şeflerin marka yaratmak istemeleri, gdo'lu yiyeceklerin yaygınlaşması, beslenme konusundaki algının ve hassasiyetin artması, beslenmeye yönelik istek ve tercihlerde değişimlerin yaşanması, sağlıklı beslenme ve diyet temelli tüketimlerin önem kazanması, basın - medya ve sosyal ağların etkisi, mutfağa ilişkin bilimsel bilgi ve teknolojik araç ve gereçlerin artması, hayvanların beslenme amaçlı öldürülmelerine karşı tepkilerin artması ve gastronomi turizminde aktif rol oynayan işletme sayısının artması yatmaktadır.

## 2. Kültürel Miras Yönetimi

Küreselleşme, kalkınma baskısı, çatışmalar ve savaşlar, göç, hız ve teknolojik gelişmeler gibi unsurların etkisi altında günümüzde kültürel mirasın kendine özgü herkesçe kabullenilmiş ortak bir tanımı bulunmamaktadır. Ancak, kültürel mirasın toplumlar için taşıdığı önemin tanınmasına bağlı olarak miras değerlerinin sürekli geliştiğine dair küresel bir ortak görüş mevcuttur. Bu önem somut ve somut olmayan, doğal ve beşerî, taşınır ve taşınmaz niteliklerden oluşan mirasın hem içsel hem de araçsal değerlerinden kaynaklanmaktadır.

Çağımızı tanımlayan hareketlilik, hız ve teknolojik gelişmeler ilk bakışta geçmişle ve onun izleri olan kültürel mirasla olan ilişkimizin sınırlı olacağı izlenimi verebilir. Ancak miras, günlük yaşamımızın içinde ve kimliğimizi oluşturan önemli unsurlardan biridir. Yaşadığımız yerlerdeki tarihi yapılardan eski uygarlıkların kalıntıları olan arkeolojik ören yerlerine, türkülerden masallara, halk oyunlarından el sanatlarına ve geleneksel mutfak kültürüne dek kültürel miras, kimi zaman olduğu gibi kimi zaman da yeni tasarım ve yorumlara ilham kaynağı olarak modern dünyamızın bir parçası haline gelir (Aksoy ve diğerleri, 2012: 31). Söz konusu parçaların korunması ve gelecek nesillere aktarılması, kültürel miras yönetimi kapsamında ele alınmaktadır.

Kültürel miras yönetiminin öneminin kavranması için öncelikle kültürel miras kavramının anlaşılması gerekir. UNESCO, ICOMOS ve benzeri uluslararası kurumların hazırladığı sözleşmelerde ve uluslararası hukuk metinlerinde geçmişten günümüze kalan yer altındaki, yer üstündeki ve su altındaki somut ve somut olmayan taşınır ve taşınmaz değerlerin tümünü ifade eden *kültürel miras*, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olmak üzere iki kısımda ele alınır. Oluşumu insan emeği ve yeteneği doğrultusunda gerçekleşmiş olan folklor, dil-din-inanç ve düşünce sistemleri dışındaki kültürel miras unsurlar *somut kültürel miras*; Folklor, dil-din-inanç ve düşünce sistemlerinden oluşan kültürel miras unsurları da *somut olmayan kültürel miras* olarak kabul edilir. Somut kültürel miras unsurları taşınabilir somut kültürel miras ve taşınamayan somut kültürel miras olmak üzere sınıflandırılır. Bir taşıma aracı ile taşınabilme özelliğine sahip somut kültürel miras unsurları *taşınabilir somut kültürel miras*; bir taşıma aracı ile taşınabilme özelliğine sahip olmayan somut kültürel miras unsurları da *taşınamayan somut kültürel miras* olarak ifade edilmektedir. Yapılan tanımlamalar göz önüne alındığında kültürel miras kim olduğumuza dair duygumuzu korumanın merkezinde yer alır. Kendimizi başkalarıyla özdeşleştirmemize, birlik, aidiyet ve ulusal gurur duygumuzu derinleştirmemize olanak tanıyan belirli toplumsal değerler, inançlar, gelenekler ve geçmişle, reddedilemez bir bağlantı kurmamızı sağlar. Bu açıdan ele alındığında çok sayıdaki temel değer arasında tarihi değer, manevi değer, estetik değer, toplumsal değer ve sembolik değer olmak üzere odaklanılan 5 farklı miras değeri bulunmaktadır.

Kültürel miras kavramı etnoantropolojik bilimlerin önemli bir parçasıdır ve 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren giderek daha önem kazanmıştır. Öyle ki, kültürel miras kavramı somut ve somut olmayan kültürel varlıkların toplumda yeni ve aynı zamanda ekonomik bir süreç başlatmanın nedenlerini bulan post-modern toplum düşüncesinin merkezi haline gelen bir temadır. Nitekim UNESCO'nun dünyadaki kültürel varlıklara verdiği önem, birkaç on yıl öncesine kadar, ülkeler - bölgeler ve şehirler için ekonomik sonuçları önemli olmayan bir takdirden / belgeden fazlası olarak görülmüyordu. Oysa günümüzde kültürel miras; kültürel varlığını dayandırdığı / kanıtlayabildiği / temellendirebildiği ve kültürel kimliğini tanımlayabildiği bir unsur olarak korumak ve geliştirmek için mantıklı ve etkili nedenler gören her devlet için sahip olunması ve tanıtılması gereken bir değere dönüşmüştür. Miras unsurlarının ve miras alanlarının ekonomik etkisi, miras turizmi endüstrisine ve ilgili işletmelerin gelirlerine dayanmaktadır. Çünkü miras yaratılan, satılan, yorumlanarak tekrar üretilen, tekrar satılan bir unsurdur. Böylesine sosyal ve

ekonomik önem taşıyan kültürel miras unsurlarının en iyi şekilde yönetilmesi, kültürel miras yönetimi kavramını ortaya çıkarmıştır.

*Kültürel miras yönetimi*; yasal ve kurumsal çerçevenin bütün olarak değerlendirilmesi, uygulamaya yönelik çalışmaların belirlenmesi, etkin bir koruma ve yaşatma için paydaşların görev ve sorumluluklarının tespiti ile planlanacak projelere bilgi ve finansal altyapısının sağlanması, alanın en iyi



şekilde korunması ve yaşatılması için yönetsel sistemin oluşturulmasıdır. Diğer bir ifade ile *kültürel miras yönetimi*; kültürel mirasın kamu yararına tanımlanması, korunması ve yönetimi ile ilgilenen, giderek önem kazanan ve büyüyen bir alandır. *Kültürel miras yönetimi* aynı zamanda kültürel değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacı ile gerekli politikaları oluşturmayı, bilgiyi üretmeyi ve uygulamaya geçirmeyi ifade eder. Bu nedenle *etkili kültürel miras yönetimi*; bilgi kaynakları - bilgiye erişim ve bilginin yayılması, eğitim, sorumluluğun belirlenmesi, yönetim eylemleri, izleme, kontrol ve iyileştirici eylemler (sürdürülebilirlik) ile ilgili sağlam süreçler gerektirir. Bu kapsamda kapsayıcı bir *kültürel miras yönetiminin amacı*; toplumun ihtiyaçları doğrultusunda, sürdürülebilirliği göz önünde bulundurarak, sadece mevcut miras öğelerini korumak değil aynı zamanda gelecek nesillere aktarılmasını da sağlayacak şekilde uzun vadeli korunmasını sağlamaktır. Bu sebeple kapsayıcı ve etkili bir kültürel miras yönetim sistemi, belirli bir durumun veya unsurun korunmasına yönelik sığ bir araca indirgenmemeli, aynı zamanda sürdürülebilir bir temel sağlamak üzere miras alanının geliştirilmesine yönelik araçlar da sağlamalıdır.

19. yüzyılda başlayıp 20. yüzyılın ortalarına kadar geçerliliğini sürdüren kültürel miras yönetimi yaklaşımında, anıt statüsü kazandırılmış tarihi miras yapılarının ve nesnelere korunması, modernizmin yarattığı tahripkâr değişim karşısında, geçmişin özel anlam yüklenmiş kalıntılarının kurtarılması ve yıkımdan kaçırılarak korunmaya alınması temel yönetim konusu olarak karşımıza çıkar (Fairclough, 2008). Son yıllarda popülerliği artan kültürel miras turizmi, kültürel miras unsurlarının korunması kapsamında kültürel miras yönetiminin önemini ve gerekliliğini daha da kuvvetlendirmiştir. Kültürel miras alanlarının taşıdıkları değer açısından korunmasının aynı zamanda toplumların gelişmişlik düzeyinde rol oynamasındaki etkisi fark edilmiştir. Bu farkındalık ile kültürel miras yönetimi anlayışı yeni bir boyut kazanmış, kültürel miras alanlarının sürdürülebilir, bütüncül ve katılımcı bir yaklaşımla korunmasına yönelik stratejilerin ve alan yönetiminin geliştirilmesi sürecine girilmiştir (Öksüz Kuşçuoğlu ve Taş, 2017: 60). Kültürel miras unsurlarının korumanın yalnızca teknik ve fiziki bir sorunsal değil, toplumsal, kültürel, ideolojik, politik ve ekonomik süreçler ile doğrudan ilişkili bir alan olduğu ve bu boyutlar olmaksızın kültürel önem ve değerlerin sürdürülmesinin zorlaştığı konusunda görüş birliği zaman içerisinde gelişmiştir (Silva ve Pedes, 2012). Belirtilen zorlukları aşabilme



hususunda kültürel miras yönetim planının hazırlanmasında ayrıntılı ve özenli bir çalışma gerekmektedir. Öncelikle ilk adım hazırlık süreci olmalıdır. **Hazırlık sürecinde**; yönetim planı sürecini yönetecek ve hazırlayacak farklı uzmanlık alanlarından özenle seçilmiş ekip oluşturulup iş bölümü yapılmalı ve görev tasnifleri tarif edilmelidir. Ardından korunan alana ilişkin verilerin en ince ayrıntısı ile toplanması ve değerlendirilmesi gerçekleştirilmelidir. Sonra korunan alanın yerleşimcileri yani yerel halk, yerel yönetimler, stk'lar, üniversiteler ve diğer kamu kurumları paydaş olarak ele alınmalı, istişareler gerçekleştirilmeli, yerel halkı ikna edici bilgilendirme yazıları ve görselleri hazırlanmalı, rapor edilmeli, rapor tekrar gözden geçirilerek son şekli verilmeli, yönetim planı hazırlanmalı ve karar verici icra makamlarının onayına sunulmalıdır. Yönetici özeti, giriş, korunan alanın özelliklerinin belirtilmesi ve neden korunduğunun açıklanması, korunan alana yönelik swot analizinin ortaya konması, korunan alan ilişkin geleceğe yönelik vizyon, hedefler ve faaliyetlerin belirtilmesi, izleme ve değerlendirmenin nasıl gerçekleştirileceğinin açıklanması amaca uygun bir kültürel miras yönetim planında açıkça sunulmalıdır. Onay sonrasında Uygulama, İzleme ve Değerlendirme Süreci'nden oluşan ikinci adama geçilmelidir. **Uygulama, İzleme ve Değerlendirme Sürecinde** yönetim planındaki vizyona ulaşabilmek için ortaya konan hedeflere yönelik faaliyetler plan çerçevesinde hayata geçirilir. Bu esnada gerek yerel unsurların tepkileri gerekse de planı uygulayan ekibin faaliyetleri izlenerek değerlendirilir. Değerlendirme sonucunda ihtiyaç duyulması halinde yönetim planında revizyona gidilir.

Kültür mirası yönetiminde peyzaj kavramı çok disiplinli ve katılımcı karar almayı ön plana çıkarır. Burada eser odaklı koruma yönetiminden süreç odaklı yönetime geçiş söz konusudur. Artık mirasın bir anıt eser şeklinde korunması kendi başına bir öncelik olmaktan çıkmıştır; mirasın korunması bu mirasın içinde yer aldığı peyzaj ve sosyokültürel çevre ve bu peyzajın ve çevrenin değişim dinamikleri ile bir süreç olarak ele alınmaktadır. Ancak, kültürel miras yönetimi konusunun tarihi peyzaja ve kentsel çevreye genişlemesi ile koruma pratiğinin yepyeni ve cevabı henüz kolaylıkla verilemeyen sıkıntılarla karşı karşıya olduğu açıktır (Aksoy ve diğerleri, 2012: 9). Söz konusu sıkıntıların aşılmasında etkili olacak uygulamalara ilişkin süreçler bu konudaki karar vericilerin ve ilgili idari birimlerin politik uygulamalarına göre şekillenmektedir. Bu açıdan her devletin kamu yönetimi farklı zamanlarda farklı farklı mekanlarda farklı süreçler izlemektedir. Türkiye'de kültür mirası alanının yönetimi doğrudan Kültür ve Turizm Bakanlığı<sup>1</sup> tarafından yerine getirilmektedir.

---

<sup>1</sup> Türkiye'de 5226 sayılı yasa "Taşınmaz Kültür Varlıklarının Onarımına Yardım Sağlanması ve Katkı Payı" başlığını taşıyan bir düzenleme getirmiş ve belediyeler için yeni bir kültür mirası koruma ve değerlendirme amaçlı finansman kaynağı yaratmıştır. Bu düzenlemeye göre emlak vergisi mükelleflerinden emlak vergisi ile beraber bu verginin % 10'u oranında tahakkuk ettirilecek "Taşınmaz Kültür Varlıklarının Korunmasına Katkı Payı"nın belediyelerce tahsil edilerek, il özel idaresi tarafından açılan özel hesapta toplanmakta; tahsil edilen bu payların İl Özel İdaresince ve belediyelerce kültür varlıklarının korunması ve değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan projeler kapsamında kullanılması sağlanmaktadır.

Kültürel miras kavramı içerisine anıtlardan inanışlara ve sembollere, geleneklerden mimariye pek çok konu girebilmektedir. Toplumlarda besinlerin alınmasından hazırlanıp pişirilmesine, servis edilmesinden depolanmasına kadar yeme-içme kültürünün her aşaması da kültürel miras konularından birini oluşturmaktadır (Saatçı, 2016: 4). Somut olmayan, diğer bir ifade ile yaşayan, kültürel miras öğelerinden biri olan mutfak kültürü de küreselleşen dünyada farklılaşmasından ve geleneksel değerlerinin tahrip olmasından çekinilen değerlerden biridir. Bu bağlamda, mutfak kültürünün korunarak kuşaktan kuşağa aktarılmasının, ona bir kimlik ve devamlılık kazandıracığı yadsınamaz bir gerçektir. İnsan yaratıcılığının bir ürünü olan ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ile direkt ilişkisi bulunan gastronomi turizmi, bu açıdan büyük önem arz etmektedir. Bunun yanı sıra, gastronomi turizmi, bir destinasyona ait mutfak kültürünün sahiplenilmesi, tanıtılması gibi avantajları sayesinde dünya ülkeleri tarafından ilgi toplamış ve daha fazla sayıda turist çekebilmek için bir araç olarak kullanılmaya başlamıştır (Ağcakaya ve Can, 2019: 799). Bu durum kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizminin değerlendirilmesini gündeme getirmiştir.

### **3. Kültürel Miras Yönetimi Kapsamında Gastronomi Turizmi**

Kültür, bir topluluğun dil, din, mutfak, sosyal alışkanlıklar, müzik ve sanata kadar her şeyi ile tanımlanan özelliklerinin toplamını/bütünü ifade eder. Kültürün bir parçası olarak gastronomi, turizm ile önemli ölçüde ilişkilidir. Mutfak her zaman sadece açlığın giderilmesini değil aynı zamanda bir bölgeyi veya ülkeyi anlamayı, o toplumun kültürü hakkında bilgi sahibi olmayı da sağlamaktadır.

Somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak gastronomi ve gastronomik miras unsurları, turizmde olağanüstü bir potansiyele sahiptir. Bu doğrultuda kültürel mirasın bir parçası olarak gastronomik miras, son yıllarda çok sayıda akademik çalışmanın odak noktası olan gastronomi turizminin gelişiminin önemli bir bölümünü temsil etmektedir. Gastronomi mirasının UNESCO tarafından tanınmasından önce, birçok ülke gastronomiyi turistik destinasyonlar için bir çekim faktörü olarak başarılı bir şekilde tanıtmada öne çıkıyordu. Bu durum, gastronomi mirasının 2010 yılında UNESCO tarafından turizmde desteklenmesi gereken somut olmayan mirasın bir parçası olarak tanınmasıyla önemini ortaya koymuştur. Yaşanan gelişmeler sonucunda son yıllarda birçok yazar, geleneksel mutfağı kültürel bir unsur ve turistik destinasyonların kimliği olarak gastronomik miras kapsamında ele almaktadır.

Gastronomi turizmi ve gastronomik miras unsurları, bir taraftan turistleri çekmenin bir aracı olarak hizmet ederken diğer taraftan sosyal, ekolojik ve ekonomik faydalar sağlayan bölgesel bir sermayeyi temsil eder. Otantik ve geleneksel kültürel deneyim arayışında gastronomi, turistlerin otantik etnik restoranları ziyaret etmesinin temel motivasyonlarından biri haline gelmiştir ve bu durum kültürel mirasın korunması ve yönetiminde turizme ek bir değer kazanmaktadır.

Gastronomi, kültürel değeri nedeniyle somut olmayan kültürel mirasın önemli bir bileşenidir. Gastronomi; kimlik, tarihi özellikler, referans zaman noktaları gibi işlevleri birleştirir ve gelenek ile modernliği, özgünlük ile evrenselliği kapsayan önemli bir



kalkınma projesi haline gelmiştir. Bunlar bir bölgenin yerel yaşamına ve faaliyetlerine entegre edildiği takdirde gastronominin kültürel değerini oluştururlar. Özellikle çok kültürlü ülkelerde gastronomik mirasa yönelik bir gıda kimliği oluşturmak veya geliştirmek için kültürleşme ve adaptasyon temelli yayınlar gereklidir. Bunlar daha sonra nesilden nesile aktarılacak en sonunda yerel halk arasında bir bilgelik cevheri haline gelir. Bu sebeple geleneksel mutfak herhangi bir turistik destinasyonun tarihinin, kültürünün, kimliğinin ve ekonomisinin bir parçası olmasına rağmen, UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras olarak tanınan gastronomik mirası dünya çapında büyük bir katkıyı temsil etmektedir. Bu durum UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde gastronomik miras unsurlarının yer almasında etkin olmuştur. Örneğin Türkiye, üç dünya gastronomi mirasına sahiptir ve dünyada ilk sırada yer almaktadır.

Küreselleşmenin getirdiği avantajlardan yararlanmak veya küreselleşmenin getirdiği tehditlerle başa çıkmak amacıyla ülkeler kültür politikalarını gözden geçirmekte ve kültürel mirasın korunması ve sürdürülmesinde yönetim ve yerinden yönetimi önemli görmektedir. Bu kapsamda somut olmayan kültürel miras unsurlarından olan gastronomik unsurların kayıt altına alınması, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında UNESCO başta olmak üzere ilgili tüm paydaşlara (bakanlıklar, müdürlükler, yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları) yasalar, eğitimler düzeylerinde görevler düşmektedir.

## Sonuç ve Öneriler

Kültürel miras yönetimi, 20. yüzyılın sonunda kültürel mirasın bütünlük korunmasına yönelik bir çerçeve olarak kabul edilmiştir. Kültürel miras yönetimi, kültürel ve doğal mirasın bütünlük korunmasına dayalı sürdürülebilir kalkınmayı simgeleyen bir süreci ifade eder. Bu süreç adeta bir saatin dönen kolları gibi sürekliliğe sahiptir. Şöyle ki, saatin kollarının dönmeye başlayacağı noktada "miras" kavramı vardır. Mirası **anlayabilirsek** ona **değer vermeye** başlarız, değer verirken **korumaya** ihtiyaç duyduğumu kavrar ve korumaya başlarız, korursak mirastan **zevk alırız**, ne kadar zevk alırsak o kadar çok mirası anlarız, ne kadar çok anlarsak o kadar değer vermeye ve korumaya başlarız, ne kadar korursak o kadar çok zevk alırız, ... Bu döngü sürdürülebilir bir duruma dönüşür.

Belirtilen döngünün sürekliliğini sağlayabilmek kültürel mirasın yönetimine bağlıdır. Bu durum kültürel miras yönetimi planlama sürecinin tanımlanması ve açıklanması ihtiyacını doğurmuştur. Kültürel miras yönetim planı, bir kültürel veya doğal miras alanının korunması, muhafaza edilmesi, kullanılması ve geliştirilmesine yönelik amaç ve tedbirleri ortaya koyan ve bu alanın ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde tasarlanmış vizyon, amaç ve eylemleri sağlayan bütünlük bir planlama ve eylem kavramıdır. Sürdürülebilir, yerel kimliği güçlendiren, yerel topluluğa somut faydalar sağlayacak bir sistem oluşturan, yerel ile koordineli ve dengeli bir yaklaşımla yönetim planının hazırlanması ve uygulanması gerekmektedir. Bu açıdan ele alındığında insanın ve özellikle kültürel miras alanlarında yaşayan yerel toplumun miras yönetiminin

merkezinin yerleştirilmesi, kültürel (ve doğal) mirasın toplumun sürdürülebilir temelde kalkınmasında önemli bir rol oynamasına sebep olabilir.

Gastronomi, kimlik, tarihi özellikler, referans zaman noktaları, kültür gibi işlevleri birleştiren, gelenek ile modernliği, özgünlük ve evrenselliği kapsayan önemli bir kalkınma projesi haline gelmiştir. Bu kalkınma projesi bölgelerin yerel yaşamına ve faaliyetlerine entegre edilmelidir. Söz konusu entegrasyon süreci gastronomi turizminin kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi ve bu açıdan ele alınarak hazırlanacak bir kültürel miras yönetim planı ile gerçekleştirilmelidir. Planın hazırlanma, uygulama, izleme ve değerlendirme aşamaları sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla yerel paydaşlar ile istişare ve iş birliği içerisinde gerçekleştirilmelidir.

## Kaynakça

Ab Karim, S. and Chi, C. G. Q. (2010). Culinary Tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6): 531-555.

Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* Vol. 3, Issue 4 (Özel Sayı), 788-804.

Aksoy, A. ve diğerleri. (2012). Kültürel Miras Yönetimi. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2573 - Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1543.

Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3): 6-26.

Çılğınoğlu, H. ve Çam, O., (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 176-192.

Deniz, T. ve Atışman, E. (2017). Kayseri İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Bir Swot Analizi Çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 56-65.

Fairclough, G. (2008). "New Heritage, an Introductory Essay" *Heritage Reader* (ed. Graham Fairclough) London: Routledge, s. 298.

Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2): 33-37.

Öksüz Kuşcuoğlu, G. ve Taş, M. (2017). Sürdürülebilir Kültürel Miras Yönetimi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi*, 2 (1) : 58-67.

Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., Yılmaz, D. ve Çılğınoğlu, H., (2021). Bir Kültür Turizmi Destinasyonu Olarak Hasankeyf Örneğinde Ziyaretçi Memnuniyeti. *Journal of Bartın Faculty of Forestry*. 23(2): 359-369.

Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2): 264-278.

Silva, T. A. and Pedes, R. A. (2012). "Procurement Systems and Public Private Partnership, At: Cape Town, South Africa", Cultural Heritage Management and Heritage (Impact) Assessments Conference: Joint CIB W070, W092 & TG72 International Conference on Facilities Management, Erişim Tarihi: Ekim, 2023.

Saatçı, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Editör: Hakan YILMAZ, Detay Yayıncılık, Ankara.

Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E. ve Aras, S. (2015). Gastronomy in Tourism. 3. İşletme, Ekonomi, Yönetim ve Turizm Konusu Küresel Konferansı, 26-28 Kasım 2015, Roma, İtalya.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Ankara, Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları No 11: 27-34.