



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Gelalı Archestratus'un Anadolu Gezilerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi*

Eren GÖNÜL^{a**}

^a Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, AYDIN

E-mail: erengonul@gmail.com, ORCID: 0000-0003-4668-5490

Öz

Turistlerin farklı kültürleri, yeme-içme alışkanlıkları üzerinden öğrenmeye çalıştıkları gastronomi turizmi her ne kadar son yılların önemli bir eğilim olarak görülse de kökeni binlerce yıl öncesine dayanan bir olaydır. Varlığını Naucratisli Athenaios'un "Deipnosophistai (Δειπνοσοφισταί) (Bilgelerin Şöleni)" isimli eserinden öğrendiğimiz, M.Ö 4.yy. ortalarında yaşayan ve hayatının önemli bir kısmını Antik Yunan Dünyası'nın mutfak kültürünü öğrenmek için seyahat ederek geçiren Gelalı Archestratus, bu çalışmanın ana öznesi konumundadır. Araştırmada, Gelalı Archestratus'un Anadolu'ya yaptığı seyahatlerin günümüzde gastronomi turizmi kapsamında nasıl değerlendirilebileceği üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda 1951 yılında Charles Burton Gulick tarafından yapılan ilk İngilizce çevirisinden yararlanılarak, Athenaios'un eserinde yer alan ve Archestratus'a ait olan 62 fragmana içerik analizi uygulanmıştır. Buna göre fragmanlarında toplam 60 tane yer adından bahsettiği ve bunların konumları göz önünde bulundurulduğunda şair/gezginin Antik Yunan Dünyasının neredeyse tamamını gezdiği ortaya çıkmış ve gittiği yerlerin deniz ürünleri ekseninde gelişen mutfak kültürleri hakkında çeşitli bilgiler verdiği belirlenmiştir. Bunun yanında Archestratus'un ziyaret ettiği yerlerin 16 tanesi Anadolu'nun kuzey ve batı kıyılarında yer aldığı görülmüştür. Araştırmanın amacına uygun olarak, Anadolu'daki ziyaret noktalarını kapsayacak şekilde Anadolu Gastronomi Rotası, Marmara Gastronomi Rotası ve Ege Gastronomi Rotası olmak üzere üç tane güzergah belirlenmiştir. Bu araştırmayla, turistik ürün geliştirmede tarihsel kişiliklerin ve Antik kaynakların birer araç olarak kullanılabilirliği ortaya çıkmakta ve yapılan çalışmayla gastronomi turizminin kültür tarihindeki gelişimiyle ilgili alan yazında önemli bir boşluğun doldurulması hedeflenmektedir. Araştırma sonuçlarının gastronomi turizmi alanında faaliyet gösteren paydaşlara özellikle ürün geliştirme gibi konularda fikirler verebileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Turizm, Anadolu, Archestratus, Rota Planlama.

Evaluation of Archestratus of Gela's Anatolian Travels within the Scope of Gastronomy Tourism

Abstract

Although gastronomy tourism, where tourists try to learn about different cultures through eating and drinking habits, is seen as an important trend of recent years, it is an event that dates back thousands of years. The main subject of this study is Archestratus of Gela, who lived in the middle of the 4th century BC and spent a significant part of his life travelling to learn about the culinary culture of the Ancient Greek World, whose existence we learn from Athenaios of Naucratis' "Δειπνοσοφισταί-Deipnosophistai (Feast of the Sages)". The study focuses on how Archestratus of Gela's travels to Anatolia can be evaluated within the scope of gastronomy tourism today. In this context, content analysis was applied to 62 fragments of Athenaios' work belonging to Archestratus, using the first English translation made by Charles Burton Gulick in 1951. Accordingly, it has been determined that he mentions a total of 60 place names in his fragments and when their locations are taken into consideration, it has been revealed that the poet/traveller travelled almost all of the Ancient Greek World and gave various information about the culinary cultures of the places he visited, which developed on the axis of seafood. In addition, 16 of the places visited by Archestratus were located on the northern and western coasts of Anatolia. In accordance with the purpose of the research, three routes, namely Anatolian Gastronomy Route, Marmara Gastronomy Route and Aegean Gastronomy Route, were determined to cover the visit points in Anatolia. With this research, it is revealed that historical personalities and ancient resources can be used as a tool in touristic product development and it is aimed to fill an important gap in the literature on the development of gastronomy tourism in cultural history. It is thought that the results of the research can give ideas to stakeholders operating in the field of gastronomy tourism, especially on issues such as product development.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Anatolia, Archestratus, Route Planning.

JEL CODE: Z31

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 04.10.2024

Düzeltilme : 13.11.2024

Kabul : 19.02.2025

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Gönül, E. (2025). Gelalı Archestratus'un Anadolu Gezilerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, Turizm Akademik Dergisi, 12 (1), 53-69.

*Bu araştırma, etik kurul kararı gerektirmeyen araştırmalar arasında yer almaktadır.

**Sorumlu yazar e-posta: erengonul@gmail.com

GİRİŞ

Literatüre ilk olarak 1804 yılında Jacques Berchoux tarafından yazılan bir şiirin başlığında kullanılarak girilen “gastronomi”, içinde bulunduğumuz çağın önemli bir kavramı haline gelmiştir. İlk kullanıldığı zamandan beri kavram üzerindeki tartışmaların özellikle tanım-lama üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir (Santich, 2004). Ancak bunun yanında gastronomiyle ilgili herhangi bir tartışmanın yaşanmadığı tek alan ise kavramın etimolojik kökenidir. Gastronomi, antik Yunancada “mide” anlamına gelen “*gastros*” ile “kanun” anlamına gelen “*nomos*” kelimesinin bir araya gelmesinden oluşmaktadır. Günümüzde yeme-içme sanatı olarak görülen gastronomi, yiyeceğin ve içeceğin seçimi, hazırlanması ve sunumunu kapsayan oldukça geniş bir çerçeveye sahiptir (Karagiannis & Metaxas, 2015: 3). Gastronominin kültür, tarih, ekonomi ve coğrafya gibi birçok olgudan besleniyor olması kavramın sadece “iyi yemek” ekse-ninde düşünülmemesi gerektiğini ortaya koymaktadır (Williams, Williams & Omar, 2014). Buradan hareketle yiyecek ve içeceklerle ilgili kullanılan tüm malzemelerin, bunların diğer mutfak kültürleriyle olan olası ilişkilerinin, yemeğin lezzetini en üst düzeye çıkarmak için yapılan bütün işlemlerin ve tüm bunların tarih ve kültürle harmanlanarak sunumunun gastronominin konusuna girdiğini söylemek mümkündür (Kivela, 2006).

Gastronomi, mümkün olan en iyi beslenmeyi sağ-layarak insan sağlığını korumanın yanı sıra, hijyenik ortamda üretilen ve insanların deneyimini geliştirmek için iyi bir görsel zevkle sunulan yiyecek ve içecekleri yiyerek yaşamdan zevk almayı sağlamayı amaçlamaktadır (Sormaz, Akmeşe, Gunes, & Aras, 2016). Ancak yeme-içme, günümüzde sadece fizyolojik bir ihtiyacın giderilmesinin çok daha ötesindedir. Bunun temel nedeni olarak yiyeceğin kültürel bir olgu olması gösterilebilir. Kültürel çekiciliğe sahip öğelerin de ürün olarak turizm endüstrisinde önemli bir yer tutmasından dolayı modern turizm anlayışında yeme-içme temelli seyahatlerin popüler hale geldiği görülmektedir (Richards, 2002). Bu kapsamda ortaya çıkan ve kişilerin farklı kültürleri, yiyecek ve içecekleri yerinde deneyerek öğrendikleri turistik bir yer değiştirme hareketi olan gastronomi turizmi (Long, 2004), global turizm endüstrisinde 2023 yılı itibarıyla 11.5 milyar dolarlık bir ekonomik büyüklüğe sahiptir (Grand View Research, 2024). Yeme-içmeye meraklı turistler için gastronomik kaynaklara rahat ulaşılması ve ihtiyacı duyulan her türlü bilginin uygun şekilde ve yerinde verilebilmesi amacıyla gastronomi rotaları oluşturulmaktadır (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018). Turizm endüstrisi için önemli bir ürün olan bu rotalar, belli başlı ürünler veya yemekler etrafında gelişmekle birlikte, turistlere bu ürünleri denemenin yanı sıra destinasyonun kırsal ve endüstriyel ürünlerini öğrenme, yerel halkla kültürel

etkileşime girme ve eğlenceli anılar biriktirme imkanı sunar (Armesto Lopez & Martin, 2006). Rekabet avantajı sağlamayı hedefleyen destinasyonlar yerel mutfak kültürlerini ön plana çıkartan bu rotalar sayesinde hem tek düze ürünlerden sıyrılır hem de turizmin ekonomik katkısını daha sürdürülebilir hale getirebilirler (Kivela, 2006).

Gastronomi turizminde, yerel mutfak kültürünün tarihsel süreçteki gelişimi de ürünü oluşturan bir unsurdur. Dolayısıyla Antik Çağ’lardan itibaren o zamanki bilinen sınırlı bir coğrafyada yapılan seyahatlerin gastronomik ürünleri ortaya çıkartmada önemli bir referans kaynağı olacağı düşünülmektedir. Nitekim gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen yeme-içme kültürünün uygarlık tarihi içerisindeki gelişimi (Dalby, 2003; Delemen, 2003; Tolga & Yatkın, 2017) ile gastronomi turizminin kültürel evrimini (Rabotic, 2014; Mulcahy, 2019; Dixit, 2021; Perez-Llorens, Acosta & Brun, 2021) belirlemeye yönelik yapılan çeşitli çalışmalar da göze çarpmaktadır. Özellikle turistik hareketlerin başlangıcının çok eski çağlara kadar dayandırılması gerektiğini iddia eden araştırmacıların, bu tezlerini Antik Çağ yazarlarını referans göstererek yaptıkları görülmektedir. M.S 3.yy’ın başlarında yaşamış olan Romalı yazar Athenaios’un “*Deipnosophistai* (Bilgelerin Şöleni)” adlı eseri sayesinde yaptığı gezilerden haberdar olduğumuz Gelalı Arcestratos’u ilk gastro turist olarak tanımlamak mümkündür. Çünkü M.Ö. 4. yy. da neredeyse tüm Antik Yunan coğrafyasında seyahat eden gezgin/şairin en büyük motivasyonu yeme-içme olmuştur (Wilkins, 2008). Gezginin ziyaret ettiği ve özellikle Batı kıyılarında birçok kente uğradığı Anadolu toprakları da o dönemin gastronomi dünyası hakkında bilgiler sunmaktadır.

Olson & Sens (2000), Soares (2019) ve Polaček Gajer (2020) tarafından Arcestratus üzerine çeşitli bilimsel çalışmalar yapılmış olmakla birlikte, bunların tamamı gezgin/şairin günümüze kadar ulaşan fragmanlarının çözümlenmesiyle belirlenen gastronomik unsurlarla ilgi olmuştur. Ayrıca ülkemizde Güvelioğlu (2023)’nın şairin gözünden incelediği Batı Anadolu’nun lezzet olgusu ise bir bölge özelinde gerçekleştirilmiş olması açısından önemlidir. Diğer taraftan Arcestratus özelinde yapılan yayınların hiç birisinde gastronomi ve turizm gibi alanlara ekonomik katkı sunabilecek ticari ürün geliştirmeye yönelik bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Çalışma turistik bir ürün geliştirmeye odaklandığı için diğer öncül çalışmalardan ayrılmaktadır. Bu amaçla öncelikle Athenaios’un “*Deipnosophistai*” adlı eseri referans alınarak Arcestratus’un ilk gastro turist olduğunu gösteren çeşitli veriler ışığında gezginin Anadolu’da ziyaret ettiği yerler ve bu yerlerin gastronomik özellikleri belirlenmeye çalışılmıştır. Sonrasında ise bahsi geçen yerlerin günümüzde gastronomi turizmi

kapsamında değerlendirilmesine yönelik alternatif tur önerileri getirilmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi ve Turizm İlişkisi

İnsanların en önemli fizyolojik ihtiyacı olmasından dolayı Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin ilk basamağında yer alan yemek yemenin birincil motivasyon kaynağı açlığı gidermektir (Güzel & Apaydın, 2016). Bunun yanında yemek, kişinin sosyal ve psikolojik bir ifade oluşturmasında; kültür ve değerlerle ilişkilendirerek farklı bir deneyim elde etmesine de aracılık eder. Çünkü yemek, belirli bir coğrafyanın kültürel kimliğiyle doğrudan ilişkilidir (Putra, 2021). Bundan dolayı insanın birincil fizyolojik ihtiyacını farklı bir kültürel çevrede gidermesi unutulmaz bir deneyim yaşamasına neden olur (Tarr, 2016).

Yerel kültürleri keşfetmek ve yiyecek ile içecek odaklı alışılmışın dışında deneyim yaşama arayışı gastronomi turizminin tanımıyla doğrudan ilişkilidir. Gastronomi turizmi, destinasyonlardaki tarih, insan ve yerel kültürü sembolize eden yiyecek ve içeceklerin arkasındaki asıl hikayeyi öğrenme amacını kendisine motivasyon kaynağı olarak belirlemiş insanlarla ilişkili bir turizm çeşididir (Koufakakis, Manola & Stylianos, 2020). Diğer bir ifadeyle gastronomi turizmi, restoranlar, barlar, aşçılık okulları, özel ilgi alanlarına yönelik mutfak seyahat paketleri, yemek rehberleri, yemek kitapları, yemek dergileri, üzüm bağları, şarap imalathaneleri, bira fabrikaları, damıtma tesisleri, çiftlikler, çiftçi pazarları, TV programları, bloglar, vloglar, dijital simülasyonlar, yemek parkurları, yemekle ilgili seminerler, beslenme turları, yemek turlarının yanı sıra detoks diyetleri ve sağlıklı beslenmeyi içeren sağlıklı yaşam turizmi unsurlarını içeren geniş bir tatil ürün ve hizmet yelpazesini kapsamaktadır (Kokkranikal & Carabelli, 2024).

Gastronomi deneyimi bir destinasyonun kültürel deneyiminin önemli bir parçasıdır, çünkü yerel mutfak turistlere o yerin tarihi ve kültürü hakkında bilgi verir (Richards, 2018). Toplulukların yemek alışkanlıkları, kültürel ve mutfak mirasını oluşturmanın ayrılmaz bir parçası olan doğal çevre ve gelenekler tarafından şekillendirilir. Yerel mutfaklar bir destinasyonun kültürünü ve yaşam tarzını yansıtır ve bir destinasyonun kültürel uygulamalarının temel bir unsurudur (Minihan, 2014). Bir topluluğun tarihi, kültürel normları, değerleri ve doğayla olan ilişkileriyle yakından bağlantılıdır. Yiyecek hazırlama ve muhafaza etme yöntemleri ve kullanılan malzemeler, bir topluluğun doğal kaynaklarına, iklimine ve yaşam tarzına özgüdür. Mutfak, bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi olarak görülmüştür.

Dolayısıyla mutfakların benzersizliği, kültürel ve doğal mirasın bir fonksiyonudur (Kokkranikal & Carabelli, 2024). Bu özelliğiyle gastronomi turizmine katılan turistler için yemek ve öğrenme boyutunun bir arada anlam kazandığını da bilmek gerekmektedir. Gastronomi turistlerine tüm bunları özgün bir şekilde sunmak da o destinasyonun rekabet gücü üzerinde olumlu bir etki sağlamaktadır. Kültürel bir unsur olan mutfak deneyimini yaratmada yemek, mekan ve toplumu birbirine bağlayan paylaşımcı ve yaratıcı yaklaşımlar söz konusudur (Prayag, Gannon, Muskat, & Taheri, 2020).

Gastronomi turizminin özündeki kültürel değerler ile yerel unsurlar ve ziyaretçiler arasındaki karşılıklı etkileşim, bu amaçla seyahat eden gezginleri kitle turizmi gibi alışlagelmiş turizm türlerine katılım sağlayan genel turistlerden ayırmaktadır. Hjalager & Richards (2002)'a göre bu ayrışma özellikle yemek ile ilgili faaliyetlere dayanan ve bunlardan etkilenen bir destinasyon seçimindeki niyet düzeyine bağlıdır. Çoğu genel turist çoğunlukla fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yiyecek tüketirken bir kısmı yerel mutfak denemekle ilgilenilebilir. Ancak, yemekle ilgili faaliyetlerin tamamı gastronomi turistlerinin en temel motivasyon kaynağıdır (Hall & Sharples, 2004). Lezzet deneyimi, yerel kültürü bütünüyle tanıma, yeni lezzetleri keşfetme, yerel ürünleri deneyimleme, geleneksel üretim yöntemlerini öğrenme gastronomi turistleri için diğer motivasyon kaynakları arasındadır (Akgöl, 2012).

Turist beklentilerindeki değişimler, gastronomi turizminin küresel turizm endüstrisinde daha fazla popüler hale gelmesini sağlamıştır. Günümüzde önemli sayıda turist genel kabul gören cazibe merkezlerinden ziyade yerel kültürü, mutfak ve lezzetleri deneyip bunları paylaşmak istemektedirler. Artan bu taleple birlikte destinasyonlar gastronomi turizmine yönelik olarak altyapılarını geliştirmektedir (Scarpato, 2002). Corigliano (2002) bu durumun gastronomik destinasyonların daha fazla tanınmasını sağlayarak turizm gelirlerinin artmasına ve turizm endüstrisindeki gelişmelerin etkisiyle yeni fırsatların yaratılmasına katkı sunduğundan bahsetmektedir. Öyle ki Grand View Research (GVR) araştırma şirketinin yayınladığı rapora göre, küresel gastronomi turizmi pazarının büyüklüğü 2023 yılı itibarıyla 11.5 milyar dolar iken, 2030 yılına kadar yıllık %19.9'luk bir büyüme oranına sahip olması beklenmektedir (GVR, 2023).

Tarımsal, kültürel ve turistik unsurların bir araya gelmesinden oluşan gastronomi turizminin faaliyet alanının geniş olmasını sağlamıştır. Tarımla ihtiyaç duyulan ürünler elde edilirken, kültür ile tarihsel arka plan ve özgünlük ortaya çıkartılır. Turizm ise oluşturduğu alt yapı olanağı ile tanıtım ve pazarlama gibi hizmetleri yerine getirir (Rand & Heath, 2006). Dolayısıyla

sıyla dinamik bir yapıya sahip olan gastronomi turizmi son yıllardaki hızlı gelişiminin de etkisiyle, sadece sektör temsilcileri için değil aynı zamanda konuyla ilgilenen araştırmacılar için de bir çalışma alanı yaratmıştır. Bu amaçla ulusal ve uluslararası literatürde gastronomi turizmi özelinde motivasyon faktörleri (Fields, 2003; López-Guzmán & Sánchez-Cañizares, 2012); turist tipolojisi (Hjalager, 2003); ekonomik etkileri (Sorcaru, 2019); sürdürülebilirlik (Pramezwary vd., 2022); destinasyon markalaması ve imajı (Serçek & Serçek, 2015; Sio, Fraser & Fredline, 2024); deneyim (Dixit & Prayag, 2022); pazarlama (Şahin & Ünver, 2015) ve gastronomik ürünler (Başaran, 2017; Onur, 2021) olmak üzere farklı konularda çok sayıda çalışma yer almaktadır.

Gastronomi Rotaları

Gastronomi turizminden tam olarak bahsedebilmek için, turistlerin temel seyahat motivasyonlarının gidilen bir destinasyondaki kültürü yeme-içme üzerinden anlamaya çalışması olmalıdır. Çünkü farklı amaçlar için gidilmiş olan yerlerde zamanı gelince yerel yiyecek ve içeceklerin denenmesi gastronomi turizmi kapsamına girmez. Yiyecek ve içeceklerin yetiştikleri ortamdan sofraya gelene kadar geçen sürenin bir veya daha fazla aşamasına dahil olmak, dahası buna çok fazla ilgi duymak gastronomi turizminin temelinde yer alan bir unsurdur (Sarıuşık & Özbay, 2015). Dolayısıyla yiyecek ve içecek ürünlerinin üretimi, doğal ortamında toplanması ve farklı pişirme yöntemleri kullanılarak tüketime hazır hale getirilmesi gibi her bir aşama bu turizm türü içinde kendine yer bulmaktadır.

Tüm bu aşamaların sistemli bir şekilde tasarlanıp uygulamaya geçildiği ve farklı yerel ürünleri ile ön plana çıkan destinasyonların sahip oldukları mutfak kültürlerini turistik bir ürün haline getirip bunların geniş kitleler tarafından bilinir hale gelmesi için uyguladıkları pazarlama faaliyetleri gastronomi rotalarının ortaya çıkmasını sağlamıştır (Üzülmez & Akdağ, 2020). Diğer bir ifadeyle gastronomi rotaları, turistlerin alışık olmadıkları farklı ve yeni tatları deneyimlemek için oluşturulmuş olan turistik alanlardır. Gastronomi rotaları yerel üreticilere bu anlamda ekonomik bir katkı sunarken, diğer taraftan bölgenin gastronomik değerlerini ortaya çıkartarak bunların yerel mutfaklara ilgi duyan turistlere tanıtılmasında katkıda bulunur (Ayyıldız, Türker & Pınaroglu, 2023). Ayrıca gastronomi rotaları, yerel mutfak kültürünü tanımak amacıyla bir bölgeyi ziyaret eden turistlerin, o yere ait otantik lezzetleri nerede bulabileceklerini, bunlarla ilgili ne tür etkinliklerin olduğunu ve yine bu ürünlere ait bilgilerin tamamını derli toplu bir şekilde nasıl elde edebilecekleri bilmelerini sağlar (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018:356).

Önemli turistik ürünler arasında yer alan gastronomi rotaları üzerine yurt içi ve yurt dışında yapılan

çeşitli bilimsel araştırmalar da söz konusudur. Bunlara örnek olarak Erşen (2017)'nin İzmir-Karaburun yarımadasının gastronomik değerlerini ortaya çıkartmak için yaptığı envanter çalışması; Çakır, Çiftçi ve Çakır (2017)'in Trakya lezzet rotası incelemesi; Vorasiha (2018)'nin Tayland'ın yerel ürünleri üzerine gerçekleştirdiği çalışması; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018)'ün Gökçeada'yı ziyaret eden turistler için bir kılavuz niteliğinde hazırlamış oldukları Gökçeada lezzet rotası ve Üzülmez ve Akdağ (2020)'in Adana-Antep-Antakya (3A) lezzet bölgesi çalışmaları; Gazelci ve Şahingöz (2023)'ün Ankara yerel gastronomi rotası ile Pereira ve Camões (2024)'in Araucóda (Portekiz) gerçekleştirmiş oldukları gastronomi rotası çalışmaları gösterilebilir. Bahsi geçen çalışmaların tamamında mevcut yiyecek ve içecek envanteri üzerinden bir rota planlaması yapılmış ancak bu çalışmada tamamen Antik bir yazarın notlarından yola çıkılarak bir rota oluşturulmaya çalışılmıştır.

Gelalı Archestratus ve Eseri

Eski çağlardan itibaren, yerküreyi gezen her seyyah gittikleri yerlerde konaklama, güvenlik ve yeme-içme gibi ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri çeşitli mekanlarla karşılaşmışlardır (Mulcahy, 2021). Günümüzden yaklaşık 4000 yıl kadar önce Mezopotamya'nın kadim uygarlığı Asur'dan Anadolu'ya kadar uzanan bir güzergah üzerinde yer alan ve küçük-büyük işletmeler olarak tanımlanan "Wabartu" ve "Karum", gezginlerin her türlü ihtiyacını gidermenin yanı sıra, ticari, sosyal ve kültürel ilişkiler geliştirdiği yerler olmuştur (Günbattı, 2017; Gönül, 2023). Tüm bu örnekler günümüzün popüler bir turizm trendi olan gastronominin kökeninin çok eski zamanlarda aranması gerektiğini göstermesi bakımından önemlidir.

Gastronomi tarihini bu kadar eski zamanlara kadar gitmesini sağlayan en önemli şahsiyet hiç şüphesiz bu çalışmanın da kahramanı olan ve MÖ 4. yy. da yaşamış olan şair ve gezgin Archestratus'tur. Şairi önemli yapan husus gastronomi dünyası için bıraktığı eseridir. Eserin tamamı günümüze kadar ulaşmamış olsa da şair/gezgin hakkındaki bilgilerin tamamı MS 3. yy. başlarında yaşamış olan Romalı yazar Athenaius'un "*Deipnosophistai (Bilgelerin Şöleni)*" adlı eserinde yer alan 62 adet fragmandan elde edilmektedir. Athenaius'un toplam on beş kitaptan oluşan eseri, o dönemin önde gelen bazı bilgeleri için düzenlenen bir ziyafeti ve sonrasında sempozyumu anlatmaktadır. Bahsi geçen ziyafet Romalı bir yargıç olan Larensis tarafından düzenlenmiştir. Şölene katılanlar arasında ise Roma'dan Masurius Magnus ve Aemilianus; o dönem Roma'ya bağlı olan Mısır'daki Naucratis'ten Athenaius; İskenderiye'den Plutarkhos; Teselya'dan Cynulcus; Suriye'deki Tyre'den Ulpian; Nihomediadan Demokritos ile Bergama'dan

Galen; İznik'ten Rufus ve Efes'ten Daphnus bulunmaktadır (Wilkins, 2008). Archestratus'un eserinin orijinal isminin ne olduğu tam olarak bilinemesi de zamanla modern araştırmacılar eseri *Hedypatheia* (Lüks Yaşam Hakkında) olarak adlandırmışlardır (Dalby, 2003). Güveloğlu'na göre Archestratus'un eserinde geçen yer isimleri, diğer bir ifadeyle şair/gezginin ziyaret ettiği yerler Antik Çağ'ın en çok bilinen yerleri arasındadır. Günümüze kadar ulaşan fragmanlardan da anlaşılabileceği üzere doğduğu yer olan Gela'dan başka Sicilya'dan beş köyün daha adı geçmektedir. Ayrıca İtalya'nın güneybatısında yer alan Rhegium (Reggio) ve Hipponium'dan (Vibo Valentia) ile bugünkü Arnavutluk'un Adriyatik Denizi kıyısındaki Abraki (Arta) ve Kalydon'dan da bahsedilmektedir. Bu kentler dışında eserin çok önemli bir kısmı Ege Denizi'nin iki yakasını anlatmaktadır (Güveloğlu, 2023).

Archestratus'u gastronomi tarihinde önemli bir figür olmasını sağlayan eseri *Hedypatheia*, edebi anlamda da çarpıcı bir eserdir. Çünkü MÖ 4. yy. da yazılan eser, her ne kadar düz yazı yaklaşık yüz yıldan beri kullanılmakta olsa bile, *hexametron* ölçüsünde manzume bir şiir olarak yazılmıştır (Wilkins & Hill, 2011). Eserle ilgili tek bilgi kaynağının Athenaios'un "Bilgelerin Şöleni" olması ve bu eserde hiçbir zaman şiirin kitap numarası verilerek atıfta bulunulmaması, *Hedypatheia*'nın orijinal uzunluğunun tam olarak bilinmemesine neden olmaktadır. Bu sebeple Athenaios'un eserinde yer alan 62 fragmanın boyutları itibarıyla en fazla 1200 dize içeren tek bir papirüs rulosundan elde edildiğini düşündürmektedir. Ancak günümüze kadar sadece 330 dize ulaşmıştır. Athenaios'un şiiri üç kısa parçası korunmuş olan ve girizgah olarak da adlandırılabilir *proem* ile başlamakta (fr. 1-3) ve tamamıyla anlatıcının uzmanlık alanını belirtecek şekilde yiyecek ve içeceklerle ilgilidir. 4 numaralı fragman bir ziyafetteki uygun konuk sayısını anlatırken, *proem*den hemen sonra başlayan bir giriş bölümüne ait gibi görünmektedir. Fragmanların neredeyse tamamı Archestratus'un gezdiği coğrafya hakkında bilgiler verirken, yiyecek ve içeceklerle ilgili eşleştirmelerde bulunmakta ve bunları yaparken de alışlagelmiş bir ziyafetteki servis edilme sırasına göre takip edildiği görülmektedir. Buna göre öncelikle mezeler ve soğuk garnitürler (fr. 7-9), sonrasında balık ve diğer çeşitli deniz ürünleri (fr. 10-56) ile son olarak da ana yemeği takiben içki partisi ya da *symposium* (fr. 57-62) anlatılmaktadır (Olson & Sens, 2000).

YÖNTEM

Anadolu coğrafyasının genel anlamda gastronomi tarihi, daha özeldi ise turizm ile olan ilişkisini, tarihsel süreçte kendisine önemli bir yer edinmiş olan Antik Çağ şair ve gezgini Archestratus'un seyahatleri üzerinden belirlemeyi amaçlayan bu keşifsel çalışmada, ihti-

yaç duyulan verilerin elde edilmesi için nitel bir araştırma deseni kullanılarak doküman analizi yöntemine başvurulmuştur. Bu yöntem kapsamında şair/gezginin gastronomiyle ilgili fragmanları, gezdiği yerler, önerileri, yiyecek-yer eşleştirmeleri gibi notlar alınarak veriler azaltılmaya çalışılmıştır. Çünkü belgesel analizi olarak da adlandırılan doküman analizinde, var olan belge ve çeşitli kayıtlar araştırma konusuna bağlı olarak incelenerek çeşitli notlar alınır ve amaçlanan sonuçlara ulaşılmaya çalışılır (Karasar, 2005). Araştırmayla sorusuna cevap olabilecek verilerin ortaya çıkartılması için notlar alınarak yapılan veri azaltma yöntemi, nitel araştırmaların ilk aşamasını da oluşturmaktadır (Miles ve Huberman, 1994).

Gelalı Archestratus'un seyahatleri sırasında Anadolu coğrafyasında hangi yerleşimleri ziyaret ettiğini ve bunların günümüzde gastronomi turizmiyle ne denli ilişkili olabileceği sorusuna yanıt aramak için, şairle ilgili mevcut bilgilerin neredeyse tamamını elde edebildiğimiz en önemli kaynak olarak kabul edilen Athenaios'un *Deipnosophistai* adlı eserinden yararlanılmıştır. Eserin Latince, İtalyanca, Almanca ve İngilizce gibi farklı dillere tercüme edildiği bilinmektedir (Olson & Sens, 2000). Bu araştırmada 1951 yılında Charles Burton Gulick tarafından yapılan ilk İngilizce çevirisinden yararlanılmıştır.

Araştırmanın doküman analizi iki aşamada gerçekleştirilmiştir. Buna göre öncelikle Athenaios'un eserinde yer alan ve Archestratus'a ait olan 62 fragmana içerik analizi uygulanmıştır. Analiz sonucunda şairin/gezginin gastronomi ile olan ilişkisi ve bu amaçla ziyaret ettiği yerler belirlenerek, yapılan seyahatlerin coğrafi sınırları çizilmeye çalışılmıştır. İçerik analizinin ikinci aşamasında ise araştırma konusuna bağlı olarak, şairin Anadolu'da ziyaret ettiği yerler, buralardaki özel ürünler ve gastronomi kültürü hakkında bilgiler elde edilmeye çalışılmıştır. Analizlerin geçerlik ve güvenilirliğini artırmak ve bu şekilde onaylanabilir sonuçlar elde edebilmek için (Lincoln & Guba, 1985) Archestratus'un fragmanlarından doğrudan alıntılar yapılmıştır. Son olarak elde edilen veriler kullanılarak, ülkemiz gastronomi turizmi için ürün haline getirilebilecek alternatif tur önerileri oluşturulmuştur.

BULGULAR

Archestratus ve Gastronomiyle Olan İlişkisi

Hayatı hakkında sahip olduğumuz bilginin neredeyse tamamı yaptığı seyahatlerle ilgili olan Archestratus, MÖ 4. yy.'ın ortalarında Sicilya'nın Gela kentinde doğmuştur. Şair ve gezgin olan Archestratus hayatının çok uzun bir dönemini en güzel yiyecek ve içeceklerin bulunduğu yerlere giderek geçirmiştir (Alcock, 2006). Athenaios'un *Deipnosophistai* adlı eserinde, Arche-

ratus'un gastronomi amaçlı seyahatler gerçekleştirdiği, dahası şair/gezginin bu seyahatleri gerçekleştirdiği dönem (MÖ 4. yy. ortaları) göz önünde bulundurulduğunda tarihteki ilk gastro turist olarak adlandırılabilir. Archestratus'un yiyecek ve içecek üzerine seyahat ettiğini gösteren çeşitli pasajlar bulunmaktadır. Ayrıca Athenaios'un farklı yazarları da referans olarak gösterdiği görülmektedir:

"... Ephesoslu Daphnus şunları eklemiştir: Archestratos, midesini tatmin etmek için dünyayı dolaşan bir yolculuk yaptı..." (Ath. Deip. 3.85)

"... Archestratos, midenin zevklerini dikkatlice deneme arzusuyla, özenle tüm karaları ve denizleri dolaştı, yenebilecek ve içilebilecek en iyi şey ne olursa olsun ve nerede olursa olsun doğru bir şekilde anlatmayı amaçladı..." (Ath. Deip. 7.8)

"... Gelalı (Archestratos) şair, iştahını doyurmak için, insanların yaşamında yararlı olacak bir eserin temelini atma düşüncesiyle boğazda (Byzantium) yelken bile açmış ve her balığın parçalarının niteliklerini ve lezzetlerini test etmiştir..." (Ath. Deip. 7.96)

"... İştahını tatmin etmek için tüm karaları ve denizleri dolaşan Archestratos..." (Ath. Deip. 7.130)

Archestratus, Antik Yunan Dünyası'nda gerçekleştirdiği seyahatlerini sürekli kayıt altına alarak, bir eser ortaya koymuştur. Bu eser her ne kadar günümüz literatüründe "*Hedypatheia (Lüks Yaşam Hakkında)*" olarak adlandırılabilir, Athenaios farklı yazarları referans göstererek, eserin farklı şekillerde adlandırıldığını söylemektedir. Buna göre Archestratus'un eseri, Chrysippus tarafından "*Gastronomia*", Lynceus ve Callimachus tarafından "*Yüksek Yaşam Sanatı*", Clearchus tarafından ise "*Yemek Sanatı*" olarak adlandırılmaktadır (Ath. Deip. 1.7.).

Archestratus'un gastronomiyle olan ilişkisi sadece yaptığı gezilerden ibaret değildir. O, aynı zamanda yaşadığı dönemin çok iyi tanınan bir aşçısıdır. Bu özelliğinden dolayı Archestratus'un farklı unvanlarla anıldığı görülmektedir:

"Ziyafetler üzerine yazar" (Ath. Deip. 1.52)

"Aşçılığın yaratıcı dehası" (Ath. Deip. 3.59)

"Ziyafetlerin bölük komutanı" (Ath. Deip. 7.61)

"Titiz, soylu, bilge" (Ath. Deip. 7.67; 7.78; 7.86; 7.117; 7.136)

"Filozof-şarapçı" (Ath. Deip. 7.91)

"Menü eleştirmeni" (Ath. Deip. 7.96)

"Süslü aşçı" (Ath. Deip. 7.115)

Yaşadığı dönemin oldukça önemli bir yemek ve ziyafet ustası olan Archestratus'un bazı fragmanlarında sofraya düzeni ve farklı yemeklerin tarifleri hakkında da önemli öneriler sunduğu görülmektedir.

"Herkes zarif bir şekilde döşenmiş tek bir masada yemek yesin. Üç ya da dört kişi olsun, ya da en fazla beş kişi. Yoksa bir anda bir sürü yağmacı, erzak hırsız ortalaya çıkar" (Ath. Deip. 1.7)

"... Ve şarabınızı yudumlarken bu lezzetler size getirilsin: kimyon, sirke ve silfiyum içinde yüzen domuz karnı ve ayrıca mevsimine göre kızartılmış kuşlar... Haşlanmış nohut, fasulye, elma ve kuru incir gibi bütün tatlılar korkunç bir yoksulluk belirtisidir. Yine de Atina'da yapılan peynirli keki kabul edin ve biraz Attika balı isteyin. Çünkü bu peynirli kekinizi harika hale getirecektir. Özgür doğmuş bir insan böyle yaşamalı, yoksa yeryüzünün altında, hatta çukurun ve Tartarus'un aşında, yok olmaya gider ve sayısız kulaç derinliğinde gömülü kalır..." (Ath. Deip. 3.59)

"... Balığı en iyi şekilde hazırlamak için çok az mercan köşk ve incir yapraklarına sarın ve bir iple bağlayın. Sonra sıcak küllerin altına itin, ne zaman biteceğini akıllıca düşünün ve yakmayın..." (Ath. Deip. 7.7)

"... Aenus ve Pontus'ta bazı ölümlülerin kum kazıcı dediği domuz balığını satın alın. Başını hiçbir baharat ekmeden haşlayın; sadece suya koyun, sık sık karıştırın; yanına dövülmüş bir kapari bitkisi koyun ve başka bir şey istiyorsanız üzerine keskin sirke damlatın; bunun içinde iyice ıslatın, sonra bin tane yiyin, hatta gayretinizle kendinizi boğma noktasına getirin. Ama sırt yüzgeci ve diğer parçalarının çoğunu pişirmek daha iyidir..." (Ath. Deip. 7.131)

"... Evinizde ne sipariş ederseniz edin, her çeşit ekmeği günlük olarak nasıl yapılacağını bilen Fenikeli ya da Lidyalı bir adam olduğundan emin olun..." (Ath. Deip. 3.77)

Günümüzde gastro turistler yaşadıkları deneyimleri paylaşırken, ne zaman nereye gidilmesi gerektiğini, ayrıca gidilen yerde neler yenilebileceğini ve bunlarla ilgili çeşitli detayları paylaşırlar (Williams, Yuan & Williams, 2019). Archestratus da günümüzden yaklaşık 2400 yıl önce bu şekilde bir eşleştirme yapmıştır. Burada dikkat çeken en önemli husus şair/gezginin seyahatlerinin büyük bir bölümünü Antik Yunan Dünyası'ndaki kıyı bölgelerine gerçekleştirmiş olmasıdır. Dolayısıyla fragmanlarında anlattığı yemekler ve verdiği tarifler deniz ürünleriyle ilgilidir. Fragmanlardan elde edilen bilgiler neticesinde yaptığı eşleştirme de çoğunlukla hangi deniz ürünü için nereye seyahat edilmesi gerektiğiyle ilgilidir. Yapmış olduğu bu eşleştirme Tablo 1'de gösterilmektedir.

Tablo 1. Arcestratus'un Eserinde Bahsettiği Deniz Ürünleri ve Bunlar İçin Önerdiği Yerler

Deniz Ürünleri	Önerilen Yerler
Midye	Aenus, Ambracia, Messene, Ephesos
İstiridye	Abydus, Calchedon
Yengeç	Parion
Deniz tarağı	Mitylene
Deniz salyangozu	Lesbos (Midilli)
Kerevit, ıstakoz	Liparae Adaları, Hellespont
Karides	Iasos, Makedonya, Ambracia
Köpekbalığı	Rodos, Torone, Miletos
Yılan balığı	Sikyon, Messina, Copaic, Strymonian
Elops (gümüş balığı)	Siraküza, Girit
Ciğerli balık	Delos, Tenos
Pinna	Lesbos (Midilli)
Palamut	Samos, Byzantium, Karystus, Sicilya
Domuz balığı	Ambracia, Aenus, Pontus
Kefal	Abdera, Sinope, Aigina, Miletos
Levrek	Miletos, Calydon, Ambracia
Sarı yüzgeçli çipura	Sicilya
Lati balığı	Nil nehri
Kılıf balığı	Tuna nehri
Karga balığı	Nil nehri
Kılıç balığı	Byzantium
Papağan balığı	Ephesos, Kalkedon
İskorpit	Thasos
Sarpa	Mytilene
Mürekkkep balığı	Abdera, Maroneia
Barbun	Miletos, Thasos, Teos, Erythrae
Kalamar	Baphyras, Ambracia
Çipura	Delos, Erythrae
Yıldızlı pisi balığı	Ephesos, Chalcis

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Arcestratus'un çoğunlukla deniz ürünleriyle ilgili eşleştirme yapmasına rağmen, farklı ürün grupları için de yer önerisi yapmaktadır. Bunlara örnek olarak, Atina'da *peynirli kek ve buğday*; Attika'da *bal*; Miletos'ta *kızarmış kertenkele*; Suriye'de *kara mürver*; Lesbos'da *şarap*; Byzantium'da *tavşan*; Teselya, Tegea, Erythrae'de *ekmek ve üzüm* ile Lesbos, Teb, Thasos'da *arpa* verilebilir.

Arcestratus'un Anadolu Gezileri ve Gastronomi Rotası Önerileri

Arcestratus'un günümüze kadar ulaşan 62 fragmanı incelendiğinde toplam 60 adet yer isminden bahsetmektedir. Bugün beş ülkeye yayılmış olan bu yerlerin tam listesi Tablo 2'de gösterilmektedir. Arcestratus'a ait fragmanların çok azının günümüze kadar ulaştığı düşünüldüğünde, şair/gezgin çok daha fazla yere seyahat ettiği düşünülebilir. Ancak Arcestratus'un Antik

Yunan coğrafyasının neredeyse tamamını gezdiği görülmektedir.

coğrafyasında seyahat ettiği yerlerin tamamı kıyı bölgelerinde yer almakta olup, dahası Sinope dışındaki yerler

Tablo 2. Archestratos'un Bahsettiği Yerler ve Günümüzde Bulundukları Ülkeler

1.Gela	11.Calydon	21.Carystus	31.Thasos	41.Pontus	51.Erythrae (Erythrai)
2.Syracuse	12.Sicyon	22.Thebes	32.Maroneia	42.Maeotic	52.Teos
3.Messina	13.Eleusis	23.Copais (göl)	33.Tenos	43.Hellespontus	53.Ephesus
4.Pelorum	14.Phaleron	24.Megara	34.Delos	44.Sinope	54.Miletus
5.Tyndaris	15.Athens	25.Dium	35.Samos	45.Chalcedon	55.Teichioussa (Teichiussa)
6.Cephalodium	16.Aegina	26.Pella	36.Rhodes	46.Parium (Parion)	56.Iasus
7.Rhegium	17.Tegea	27.Olynthus	37.Crete	47.Abydus	57.Carica
8.Hipponium	18.Anthodon	28.Torone	38.Lesbos	48.Aenus	58.Lydia
9.Lipari	19.Chalcis	29.Bolbe (göl)	39.Mytiline	49.Byzantium	59.Phoenicia
10.Ambracia	20.Eretria	30.Abdera	40.Eresos	50.Bosporos (Bosphorus)	60.Byblos

■ İtalya
 ■ Yunanistan
 ■ Türkiye
 ■ Lübnan, Suriye

Kaynak: Athenaios'un *Deipnosophistai* adlı eseri incelenerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Antik Yunan coğrafyasının büyük bir bölümüne seyahat eden Gelalı Archestratos'un fragmanlarında adı geçen yerlerin 16 tanesinin Anadolu'da yer aldığı görülmektedir (bkz. Şekil 1). Archestratos'un Anadolu

bütünyle Batı Anadolu kıyılarını kapsamaktadır. Şair/gezginin Anadolu'da ziyaret edip önemli detaylar verdiği yerlerin, bu araştırmanın amacına da bağlı olarak,

Şekil 1. Archestratos'un Fragmanlarında Adı Geçen ve Anadolu'da Bulunan Yerler



gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmesi için gastronomi tur rotaları oluşturulmuştur.

Rotalar oluşturulurken önceki gastronomi rotası oluşturma çalışmalarından farklı olarak (Acar & Karasmanoğlu, 2019; Kargiglioğlu, Bayram & Çetin, 2019; Yıldız, Acar & Tanrısevdi, 2022), tamamen deniz yolu tercih edilmiştir. Her ne kadar bahsi geçen yerlerin dahil olduğu karayolu kullanılarak da bir rota oluşturma imkanı varken, Arcestratus'un muhtemel seyahat rotasını canlandırma ve bu şekilde katılımcılar için özgün bir deneyim yaratma isteğinden dolayı bu alternatif düşünülmemiştir. Diğer bir ifadeyle, Antik Yunan Dünyasında gerçekleştirdiği seyahatler göz önünde bulundurulduğunda, sadece deniz kıyısındaki yerleşim yerleri hakkında bilgiler vermesinden dolayı yolculuğunun çok büyük bir kısmında deniz yolunu kullanmış olabileceği muhtemel olan Arcestratus'un yaşadığı deneyimin bir benzerini katılımcılara yaşatma isteğiyle böyle bir rota oluşturulmuştur. Antik Çağ'da Sinope olarak adlandırılan günümüzün Sinop şehri ile haritada Caria ve Lydia bölgeleri olarak anılan yerler rota planlamasına dahil edilmemiştir. Çünkü Şekil 1'den de görüleceği gibi, Sinop şehri diğer ziyaret noktalarına oldukça uzaktadır ve Caria ile Lydia da bölgeleri tanımlamak için Arcestratus tarafından eserinde kullanıldığı için bu çalışmanın kapsamına girmemektedir.

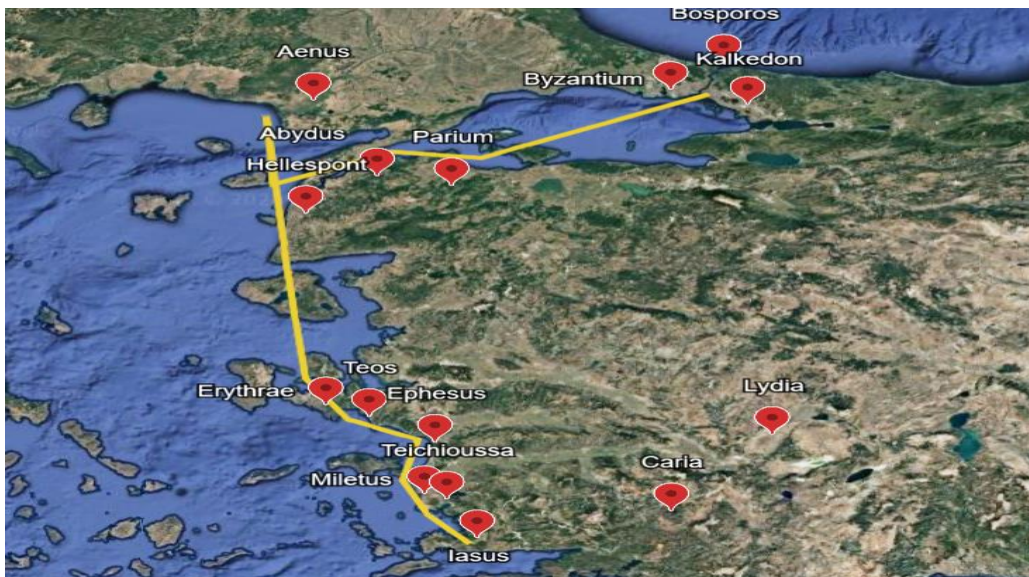
Arcestratus'un Anadolu'da seyahat ettiği ve gastronomi rotasına kapsamına alınan yerlerin ve halen yerleşim yeri olarak kullanılanların günümüzdeki karşılıkları şu şekildedir: Bosporos (İstanbul Boğazı), Kalkedon (Kadıköy-İst. Anadolu Yakası), Byzantium (İst. Avrupa Yakası), Aenus (Enez), Abydus, Parium, Hellespont (Çanakkale Boğazı), Erythrae (Çeşme), Teos (Sığacık), Ephesus (Efes), Miletus (Milet),

Tablo 3. Arcestratus'un Anadolu'da Ziyaret Ettiği Yerler(Rotalar) ile Yiyecek Eşleştirmeleri

Marmara Rotası	Bosporos (Bosphorus)	Palamut
	Kalkedon	İstiridye, papağan balığı
	Byzantium	Palamut, kılıç balığı
	Parium (Parion)	Yengeç
	Abydus	İstiridye
	Aenus	Midye, domuz balığı
Ege Rotası	Hellespont	Istakoz
	Erythrae (Erythrai)	Barbun
	Teos	Barbun
	Ephesus	Midye, papağan balığı, yaldızlı pisi balığı
	Miletus	Levrek, kefal, barbun
	Teichioussa (Teichiussa)	Kefal
	Iasus	Karides

Teichioussa, Iasus (Kıyıkışlacık). Tüm bu deniz kıyısındaki yerleşimlerim konumları göz önünde bulundurularak bir tane genel, iki tane de bölgesel olmak üzere toplam üç adet gastronomi rotası oluşturulmuştur. Rotaların tamamında güzergah bilgisi Arcestratus dönemindeki Antik Yunanca isimleri kullanılarak verilmiştir. Mesafeler deniz mili cinsinden verilmiş olup, yolculuk ve geceleme sürelerine değinilmemiştir. Çünkü fırtına, yağmur gibi hava olayları ve kullanılacak deniz araçlarının türü bu tip süreler üzerinde son derece etkilidir. Dolayısıyla rotanın dışına çıkılmadıkça esnek

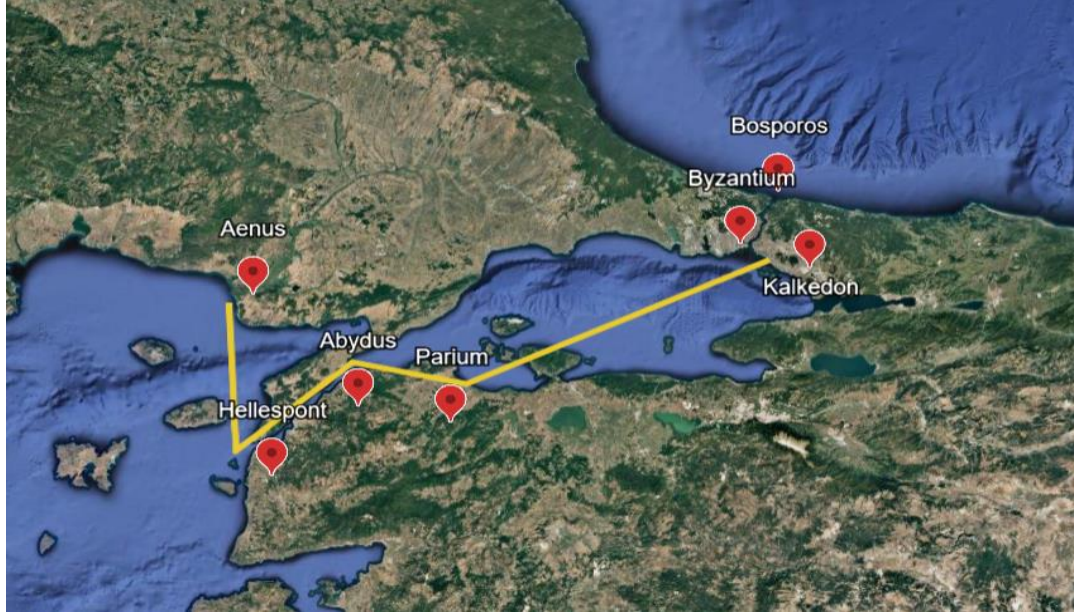
Şekil 2. Arcestratus'un Anadolu Gastronomi Rotası (Rota 1)



bir seyahat planı önerilmek istenmiştir. Rotaların gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmesi için de her bir rotadaki ziyaret noktaları ile Archestratus'un yapmış olduğu yiyecek eşleştirmelerine yer verilmiştir. Bu eşleştirme Tablo 3'te görülmektedir.

Miletus, Teichioussa ve Iasus yerleşimlerine varılmaktadır. Archestratus'un Anadolu kıyılarındaki izini takip eden bu rotanın toplam uzunluğu 423,96 deniz milidir.

Şekil 3. Archestratus'un Marmara Gastronomi Rotası (Rota 2)

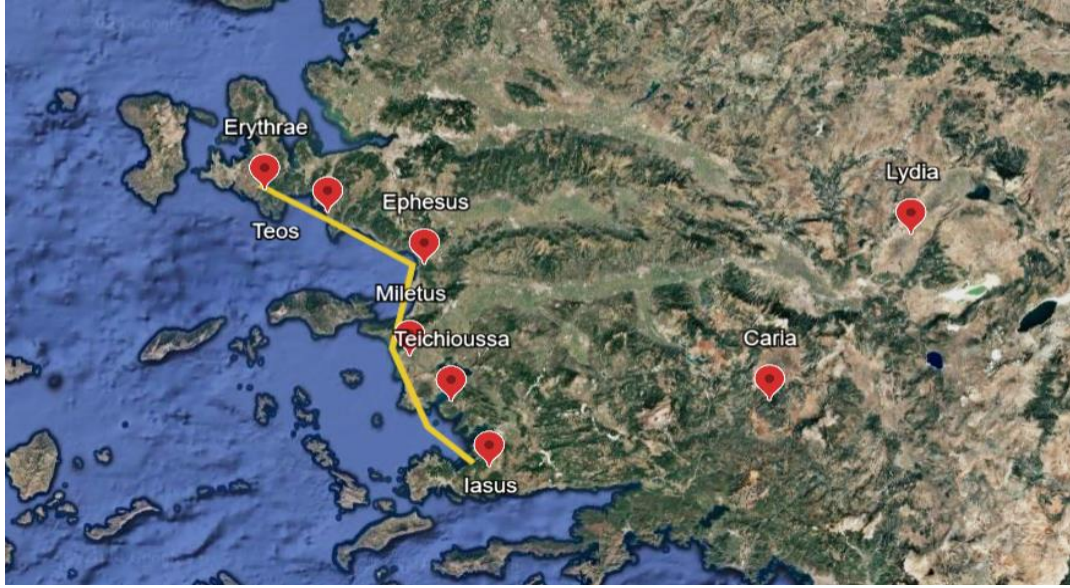


Archestratus'un Anadolu'da ziyaret ettiği tüm deniz kıyısındaki yerleşimleri kapsayan bu gastronomi rotası Kalkedon'dan başlayarak, öncelikle Çanakkale sınırları içindeki Parium ve Abydos'a, sonrasında ise Hellespont geçilerek Aenus'a ulaşmaktadır. Rotanın devamında Aenus'tan başlayarak Batı Ege kıyılarına doğru uzun bir deniz yolculuğu sonrasında Erythrae'ye ulaşılır ve devamında birbirine çok daha yakın olan Teos, Ephesus,

Archestratus'un Marmara Denizi kıyılarında gerçekleştirmiş olduğu seyahatleri yeniden canlandırmak amacıyla oluşturulmuş ve Rota 1 ile kıyaslandığında çok daha kısa bir sürede tamamlanabilecek bir rotadır. Başlangıç noktası olarak Bosporos'un her iki yakası da (Kalkedon veya Byzantium) uygun görünmektedir. Bosporos'tan başlayan rota öncelikle Parium ve Abydos'a, devamında ise Hellespont geçilerek Aenus'a kadar uzanmaktadır. Toplam kat edilen uzaklık 177,87 deniz milidir.

* Archestratus'un Anadolu'da ziyaret ettiği yerlere gidiş sırası, gidiş zamanı veya kalış süresi gibi detaylı verilere ulaşamadığından alternatif olarak sunulan tüm gastronomi rotaları, haritadaki lokasyonlar belirlendikten sonra araştırmacı tarafında oluşturulmuştur.

Şekil 4. Arcestratus'un Ege Gastronomi Rotası (Rota 3)



Batı Anadolu kıyılarının günümüzde de denizciler için popüler rotaları arasında yer alan ve Arcestratus'un da eserinde sıklıkla yer verdiği bu rotada, seyahat Erythrae'den başlamakta ve sonra sırasıyla Teos ve hemen ardından da Ephesus'a ulaşılmaktadır. Rotanın devamında ise öncelikle Miletus'a, sonrasında ise ona bağlı antik bir köy olan Teichioussa ve Iasus'a ulaşarak seyahat tamamlanmaktadır. Ancak günümüzde Kaystros (Küçük Menderes Nehri) ve Maiandros (Büyük Menderes Nehri) nehirlerinin taşıdığı alüvyonlar neticesinde Ephesus ve Miletus kıyından yaklaşık 5 km kadar içeride kaldığı için, bu yerleşimlerin ziyaretlerinde alternatif olarak kara yolu kullanılabilir. Arcestratus'un Ege kıyılarındaki seyahatlerinin günümüze bir uyarlaması olarak da düşünülebilecek bu rota toplam 99,14 deniz mili uzunluğundadır. Her ne kadar rotanın başlangıç noktası olarak Erythrae belirlenmiş olsa da Iasus'tan başlayarak tam tersi bir rota da takip edilebilir. Önerilen üç rota arasında en kısa mesafeye sahip olmasına rağmen, daha fazla yeri ziyaret edebilme imkanı sağlamaktadır.

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Bu araştırma, Antik Çağın önemli bir şairi ve gezini olan Gelalı Arcestratus'un Anadolu kıyılarına yaptığı gastronomi temelli seyahatlerini ele alarak, bu seyahatlerin modern gastronomi turizmi bağlamında nasıl değerlendirilebileceğini ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular göstermektedir ki, Arcestratus sadece en lezzetli yiyeceklerin peşinde koşan bir şair değil, aynı zamanda dönemin sosyokültürel, ekonomik ve siyasi dinamikleri çerçevesinde bilinçli bir seyahat stratejisi izleyen bir

gezgendir. Arcestratus'un seyahatlerinin temel motivasyonu sadece dönemin en kaliteli yiyecek ve içeceklerini keşfetmek değil aynı zamanda bunların coğrafi ve kültürel özelliklerini anlamaktır. Araştırmada ortaya konulan gastronomi rotaları incelendiğinde, bu bölgelerin sunduğu deniz ürünleri arasında benzerliklerin ve çeşitli farklılıkların olduğu görülmektedir. Örneğin Marmara rotası çoğunlukla istiridye ve yengeç gibi ekonomik değeri yüksek ürünlerle ön plana çıkarken, Ege rotası levrek ve kefal gibi ekonomik anlamda daha ulaşılabilir ürünlerin yanı sıra şarap ve zeytinyağının yoğun kullanıldığı bir mutfak kültürüne sahiptir. Diğer taraftan Arcestratus'un seyahat planlarını yaparken dönemin sosyoekonomik, siyasi ve kültürel özelliklerini de göz önünde bulundurduğu düşünülebilir. Arcestratus, İtalya'nın güneyinden başladığı yolculuğuna Yunanistan kıyıları ile Anadolu'nun batı kıyılarını eklemiştir. Çünkü bu dönemde Akdeniz ticaretin merkezi olup zengin mutfak kültürü ve lüks tüketim mallarıyla dikkat çekmektedir. Ayrıca Anadolu kıyılarının doğu ve batı medeniyetleri arasında köprü görevi görmesi, özellikle Pers-Yunan savaşları sonrası oluşan kültürel etkileşimlerin Anadolu'da daha yoğun yaşanmasına neden olmuş ve bu da gastronomik zenginliklerin artmasını sağlayarak Anadolu kıyıları Arcestratus için merak edilen bir bölge haline gelmiştir (Dalby, 2003; Haubold, 2012).

Arcestratus'a fragmanlar sayesinde şair, gezgin ve aynı zamanda bir mutfak ustası olduğunu öğrenmekteyiz. Bilinen fragmanların Arcestratus'un eserinin ancak bir bölümünü oluşturduğu düşünüldüğünde şair/gezginin gerçekte çok daha fazla yeri ziyaret ettiği söylenebilir. Ayrıca fragmanlarda adı geçen yerlerin çok büyük bir kısmı günümüzde İtalya, Yunanistan ve

Türkiye'nin kıyı bölgelerinde yer almaktadır. Dolayısıyla Arcestratus çoğunlukla deniz ürünleri hakkında bilgi vermekte ve bunların en lezzetlilerinin nerelerde bulunabileceğini söylemektedir. Araştırmanın da konusunu oluşturan Anadolu kıyılarında ziyaret ettiği yerler, Sinope dışında, Marmara-Ege hattında uzanmaktadır. Günümüzde bu hat, mavi yolculuk olarak da anılan çok önemli bir turistik ürün kapsamında değerlendirilmektedir (Kaya, 2023). Bu durum bugünün çok değerli bir turistik rotasının 2400 yıl önce de aynı şekilde önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Bu sebeple Arcestratus'un Anadolu kıyılarındaki gezilerinin, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi için, üç tane gastronomi rotası belirlenmiştir. Bunlardan biri şair/gezginin Sinope dışında, Anadolu'da gezdiği yerlerin tamamını kapsarken, diğer ikisi (Marmara ve Ege) bölgeseldir. Buradaki amaç tamamen ürün çeşitliliğini sağlayarak, zamansal ve mekânsal farklılıklar yaratmaktır. Çünkü kimi turist uzun yolculuklar talep ederken, kimisi daha kısa ancak aynı zamanda daha fazla yer görmek isteyebilir (Odabaşı, 1988). Araştırma sonucunda ortaya çıkartılan bu rotalar (ürünler) hem bu tarz talepleri karşılayabilecek ve hem de tarih, kültür, yemek ve turistik deneyimi bir araya getirebilecek düzeydedir. Önerilen rotaların otantik ve unutulmaz bir turizm deneyimi sunması için tıpkı Arcestratus gibi deniz yolu kullanılmış ve onun önerdiği lezzetler gidilen yerlerle eşleştirilmiştir. Çünkü özgünlüğünü koruyan ürünler hem turistik çekiciliği arttırmakta hem de yaşanan deneyimin çok uzun bir süre hatırdaki kalacak düzeyde olmasını sağlamaktadır (Kim, Richie & McCormick, 2012).

Global turizm endüstrisinde seyahat trendlerinin hızlı bir şekilde değiştiği görülmektedir. Özellikle Covid 19 pandemisinden sonra kalabalıklardan uzak, küçük gruplar şeklinde veya bireysel olarak tatile çıkma isteği hızla artmaya başlamış (Noonan, 2023) ve bunun bir sonucu olarak tekne tatillerinde bir artış gözlenmiştir (Sarışık & Özbay, 2023). Dolayısıyla yeni trendler ve ülkemizin önemli bir yat turizmi merkezi olması, bu araştırma sonucu önerilen alternatif turların geniş kitlelerce kabul görebileceğini düşündürmektedir. Ayrıca belirlenen rotaların gastronomi, tekne, deniz ve güneş gibi katılımcılarına unutulmaz deneyimler yaşatabilecek unsurlar barındırması, bu turların en önemli özelliğidir. Diğer taraftan bu rotaların turizme entegrasyonu sadece dinlenme amaçlı turizmi desteklemekle kalmaz, aynı zamanda kültürel balıkçılık gibi unutulmaya yüz tutmuş gelenekleri de canlandırma gücüne sahiptir. Önerilen rotalar, katılımcılara balıkçılık yöntemlerini deneyimleme, deniz ürünlerinin avlanma süreçlerini ve bu ürünlerin tüketime hazır hale gelmesini gözlemleme gibi olanaklar sunarak, özgün bir turistik deneyim yaratabilir. Bu rotalarda gerçekleştirilen seyahatler,

Arcestratus'un deniz yolu ile yaptığı yolculukların bir uyarlaması olarak ele alınabilir. Ancak bu deneyimlerin kültürel balıkçılık gibi unsurlarla zenginleştirilmesi, gastronomi turizmine daha derinlikli bir boyut katacaktır.

Antik kaynaklar, yazarlar, seyyahlar ile eserleri binlerce yıl öncesindeki yaşayış tarzıyla günümüzü karşılaştırarak kültürel değişimi anlamamızı sağlar. Gastronomi gibi kültürel bir öğenin anlaşılmasının yolu da bahsedilen kaynakların incelenmesinden geçmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada, gastronomi ve turizm ilişkisini tam manasıyla ortaya çıkarmak için antik bir kaynak incelenerek, Arcestratus gibi hem şair ve gezgin hem de çağının önemli bir mutfak sanatçısının gezilerinde bir iz sürülmüştür. Arcestratus'un Anadolu'daki gastronomi temelli seyahatlerinden çıkarılacak dersler, geçmişin bilgelikliğini modern turizmin bir aracı haline getirme fırsatını sunmaktadır. Bu durum yalnızca turistik bir deneyim yaratma süreci değil, aynı zamanda geçmiş ile günümüz arasında kültürel bir köprü kurma çabası olarak da değerlendirilebilir. Dolayısıyla her ne kadar gastronomi turizminin tarihsel süreci üzerine çeşitli çalışmalar yapılmış olsa da (Rabotic, 2014; Mulcahy, 2019; Dixit, 2021; Perez-Llorens, Acosta & Brun, 2021), günümüzde özgün turistik deneyimler yaşatabilecek ürün geliştirmeye yönelik çalışmalar sınırlı kalmaktadır. Bu araştırma turizm alanında yapılan çalışmaların yönetim, organizasyon, pazarlama gibi konulardan sıyrılarak, tarih, arkeoloji ve mitoloji gibi farklı alanlarla harmanlanabileceğini ve turizm endüstrisi paydaşları için ekonomik anlamda fayda sağlayabilecek ürünlerin ortaya çıkartılabileceğini göstermesi açısından da önemlidir.

KAYNAKÇA

- Acar, V. & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alcock, J.P. (2006). *Food in the Ancient World*. Greenwood Press: London.
- Armesto Lopez, X. & Martin, B. G. (2006). Tourism And Quality Agro-Food Products: An Opportunity For The Spanish Countryside. *Tijdschrift Voor Economische En Sociale Geografie*, 97(2), 166-177
- Ath. *Deip* (= *Athenaios, Deipnosophisticarum Epitome*) Kullanılan Metin ve Çeviriler: *The Deipnosophistis*. With an English translation by C. B. Gulick. London-New York 1951 (The Loeb Classical Library).
- Ayyıldız, S., Türker, N. & Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu'dan Taşköprü'ye Kuyu Kebabı: Bir Gastronomi Rotası Önerisi, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (1), 365-376
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Corigliano, M. A. (2002). The route to quality: italian gastronomy networks in operation. A.M. Hjalager and G. Richards (Editörler), *Tourism and gastronomy içinde*, (s. 166-185). London: Routledge Publishing
- Çakır, A., Çiftçi, G. & Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 194-205
- Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 347-359
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World From A to Z*. Psychology Press.
- Delemen, İ. (2003). *Antik Dönemde Beslenme*. İstanbul: TEBE Yayınları
- Dixit, S.K. (ed. 2021). *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge: London & New York.
- Dixit, S. K. & Prayag, G. (2022). Gastronomic Tourism Experiences and Experiential Marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220.
- Erşen, G. (2017) İzmir Karaburun Yarımadası Gastronomi Turizmi Ürününe Yönelik Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri 255 ile Belirlenmesi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Fields, K. (2003). Demand for The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. *Tourism and gastronomy*, 50-64.
- Gazelci, S. C. & Şahingöz, S. A. (2023). Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası. *Journal of Gastronomy And Travel Research*, 11(2), 1-1.
- Grand View Research (2024). *Culinary Tourism Market Size, Share & Trends Analysis Report By Activity (Culinary Trails, Cooking Classes), By Booking Mode (Tour Operators, Direct Travel), By Tourist Type, By Region, And Segment Forecasts, 2024-2030* <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/culinary-tourism-market-report#> (erişim 28.09.2024)
- Gönül, E. (2023). Kültürel Temelli Turizme Katılan Çocukların Turistik Deneyimlerinin Belirlenmesi. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Günbattı, C. (2017). Kültepe-Kaniş Anadolu'da İlk Yazı. *İlk Belgeler, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri*
- Güveloğlu, A. (2023). Gelalı Arkhestratos'un Gözünden Batı Anadolu'daki Lezzet Olgusu. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 10 (3), 642-656.
- Güzel, B. & Apaydın, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. In C. Avcikurt, M. S. Dinu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan, & N. Tetik (Eds.), *Global Issues and Trends in Tourism* (pp. 394-404). St. Kliment Ohridski University Press
- Hall, C. M. & Sharples, L. (2004). The Consumption of Experiences or The Experience of Consumption? An Introduction to The Tourism of Taste. In C. M. Hall (Ed.), *Food Tourism Around The World: Developments, Management and Markets* (pp. 13-36). Butterworth-Heinemann
- Haubold, J. (2012). The Achaemenid Empire and The Sea. *Mediterranean Historical Review*, 27 (1): 4-23
- Hjalager, A. & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge
- Hjalager, A. M. (2003). A Typology of Gastronomy Tourism. In *Tourism and Gastronomy* (pp. 35-49). Routledge.
- Karagiannis, D. & Metaxas, T. (2015). Culinary Tourism in Greece: Can The Past Define The Future? A Comparative Analysis by Using 10 Case Studies.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi* (17. Baskı), Ankara: Nobel Yayın Dağıtım

- Kargiglioğlu, Ş., Bayram, G. E. & Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı İle Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kaya, Ş. (2023). Kültürel Miras Bağlamında Mavi Yolculuk: Tarihi, Bugünü ve Geleceği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 239-254.
- Kim, J. H., Ritchie, J. B. & McCormick, B. (2012). Development of A Scale to Measure Memorable Tourism Experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12-25.
- Kivela, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kokkranikal, J. & Carabelli, E. (2024). Gastronomy Tourism Experiences: The Cooking Classes of Cinque Terre. *Tourism recreation research*, 49(1), 161-172.
- Koufadakis, Manola, M. & Stylianios, X. (2020). The Gastronomy As An Art and Its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review. *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70, (1-2), 81-92.
- Lincoln, Y. S. & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic Inquiry*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: University Press of Kentucky
- López-Guzmán, T. & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Miles, M. B. & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. New York: Sage Publications, Inc
- Minihan, C. (2014). *Exploring The Culinary Tourism Experience: An Investigation of The Supply Sector for Brewery and Restaurant Owners*. Colorado State University Press
- Mulcahy, J. D. (2021). Historical Evolution of Gastronomic Tourism. In (Ed. Dixit, S.K.) *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge: London & New York
- Noonan, L. (2023). The Role of Culture As A Determinant of Tourism Demand: Evidence From European cities. *International Journal of Tourism Cities*, 9(1), 13-34.
- Odabaşı, Y. (1988). Turizm Pazarlamasında Tüketici Satın Alma Karar Süreci. *Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(2), 81-90.
- Oktay, S. & Sadıkoğlu, S. (2018,). The Gastronomic Cultures Impact on The African Cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 5: 140-146.
- Olson, S.D. & Sens, A. (2000). *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in The Fourth Century BCE*. Oxford University Press.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Pereira, A. M. & Camões, H. F. (2023, November). Structuring a Gastronomic Route On The Local Sweets and Other Cultural Heritage: The Case of The Route of Arouca's Sweet Secrets. In *International Conference on Tourism, Technology and Systems* (pp. 345-362). Singapore: Springer Nature Singapore.
- Pérez-Lloréns, J. L., Acosta, Y. & Brun, F. G. (2021). Seafood in Mediterranean Countries: A Culinary Journey Through History. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100437
- Polaček Gajer, J. (2020). Greek Gastronomic Poetry: Hedypatheia by Archestratus of Gela. *Latina et Graeca*, 2(37), 31-42.
- Pramezwar, A., Lemy, D. M., Sitorus, N. B., Masatip, A., Dalimunthe, F. I. & Yanti, D. (2022). Sustainability Gastronomy Tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development & Planning*, 17(3).
- Prayag, G., Gannon, M. J., Muskat, B. & Taheri, B. (2020). A Serious Leisure Perspective of Culinary Tourism Co-Creation: The Influence of Prior Knowledge, Physical Environment And Service Quality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(7), 2453-2472
- Putra, A. N. (2021). Literature Review of Food Tourism, Culinary Tourism And Gastronomy Tourism. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517-526.
- Rabotić, B. (2014). Special-Purpose Travel in Ancient Times: 'Tourism' Before Tourism? *Turističko Poslovanje*, (14), 5-17.
- Rand, G. D. & Heath, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism As An Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*, in Hjalager, A.M. and Richards, G. (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge
- Richards, G. (2018). Cultural Tourism: A Review of Recent Research and Trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12-21.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

- Sarışık, M. & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sarışık, M. & Özbay, K. (2023). A Qualitative Investigation into the Main Problems of Yacht and Marina Operators in Turkey. *Anais Brasileiros De Estudos Turisticos-Abet*.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy as a Tourist Product. In Hjalager A.M. and Richards, G. (eds.), *Tourism and Gastronomy*, (s. 51-70). London: Routledge Publishing.
- Serçek, G. Ö. & Serçek, S. (2015). The Role and Importance of Gastronomy Tourism on Destination Branding. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 15-28.
- Sio, K. P., Fraser, B. & Fredline, L. (2024). A Contemporary Systematic Literature Review of Gastronomy Tourism and Destination Image. *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328.
- Soares, C. (2019). Archestratus In Perspective: The Ingredients. *Petits Propos Culinaires*, (115).
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy Tourism-A Sustainable Alternative for Local Economic Development. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics*, 25(1).
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E. & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Şahin, G. G. & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Tarr, A. (2016). Food and Culture From Local Relationality to Global Responsibility. *Journal of Dialogue and Culture*, 5, (1), 52-62.
- Tolga, Ö. & Yatkın, Ö. (2017). Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5 (Special Issue 2), 103-116.
- Üzülmez, M. & Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 51-63.
- Wilkins, J. (2008). Athenaeus The Navigator. *The Journal of Hellenic Studies*, 128: 132-152.
- Wilkins, J. & Hill, S. (2011). Archestratus: Fragments from The Life of Luxury. Prospect Books
- Williams, H. A., Williams, R. L. & Omar, M. (2014). Gastro-Tourism as Destination Branding in Emerging Market. *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4 (1), 1-18.
- Williams, H. A., Yuan, J. & Williams Jr, R. L. (2019). Attributes of Memorable Gastro-Tourists' Experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 43(3), 327-348.
- Vorasiha, E. (2018). The Travelling Route for Gastronomic Tourism via Salt in Western Region of Thailand. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7 (3)
- Yıldız, N., Acar, V. & Tanrısevdi, A. (2022). Spa'dan Gastronomiye: Ege Bölgesini Keşfetmeye Yönelik Bir Tur Önerisi. *Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi*, 3 (1), 19-38
- Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.
- Çıkar Çatışması:** Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.
- Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm Akademik Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.
- Etik Kurul Onayı:** Bu araştırma etik kurul kararı gerektirmeyen araştırmalar arasında yer almaktadır.

EXTENSIVE SUMMARY

Evaluation of Archestratus of Gela's Anatolian Travels within the Scope of Gastronomy Tourism**Eren GÖNÜL*****Introduction**

Today, gastronomy, which is seen as the art of eating and drinking, has a very broad framework covering the selection, preparation and presentation of food and beverages (Karagiannis & Metaxas, 2015: 3). From this point of view, it is possible to say that all the ingredients used in food and beverages, their possible relations with other culinary cultures, all the processes carried out to maximise the flavour of the food, and the presentation of all these by blending them with history and culture fall within the subject of gastronomy (Kivela, 2006).

Gastronomy routes are created in order to provide easy access to gastronomic resources for tourists who are interested in eating and drinking and to provide all the information they need in an appropriate way and in place (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018). These routes, which are an important product for the tourism industry, develop around certain products or dishes and offer tourists the opportunity to try these products, as well as learning about the rural and industrial products of the destination, cultural interaction with the local people and collecting fun memories (Armesto Lopez & Martin, 2006).

It is thought that travelling in a limited geography known at that time since ancient times will be an important reference source in revealing gastronomic products. As a matter of fact, various studies conducted to determine the development of food and beverage culture, which is evaluated within the scope of gastronomy tourism, within the history of civilisation (Dalby, 2003; Delemen, 2003; Tolga & Yatkın, 2017) and the cultural evolution of gastronomy tourism (Rabotic, 2014; Mulcahy, 2019; Dixit, 2021; Perez-Llorens, Acosta & Brun, 2021) also stand out. In particular, it is seen that researchers who claim that the beginning of touristic movements should be traced back to ancient times make these theses by referring to ancient writers. It is possible to define Archestratus of Gela, of whom we are aware of his travels thanks to the work 'Deipnosophistai (Feast of the Sages)' by the Roman writer Athenaios, who lived in the 2nd century AD, as the first gastro tourist. Although Olson & Sens (2000), Soares (2019), Polaček Gajer (2020) have conducted

various scientific studies on Archestratus, all of them have been concerned with gastronomic elements identified by analysing the surviving fragments of the traveller/poet. In this study, first of all, with reference to Athenaios' "Deipnosophistai", in the light of various data showing that Archestratus was the first gastro-tourist, the places visited by the traveller in Anatolia and the gastronomic characteristics of these places were tried to be determined. Afterwards, alternative tour suggestions have been brought for the evaluation of the mentioned places within the scope of gastronomy tourism today.

Method

In this exploratory study, which aims to determine the relationship of Anatolian geography with the history of gastronomy in general and tourism in particular, through the travels of the ancient poet and traveller Archestratus, who has gained an important place in the historical process, document analysis method was used by using a qualitative research design to obtain the data needed. In document analysis, which is also called documentary analysis, existing documents and various records are examined depending on the research subject, various notes are taken and the intended results are tried to be reached (Karasar, 2005).

The document analysis of the research was carried out in two stages. Accordingly, firstly, content analysis was applied to 62 fragments belonging to Archestratus in Athenaios' work. As a result of the analysis, the relationship of the poet / traveller with gastronomy and the places he visited for this purpose were determined and the geographical boundaries of the travels were tried to be drawn. In the second stage of the content analysis, depending on the research topic, information about the places the poet visited in Anatolia, special products and gastronomy culture in these places was tried to be obtained. In order to increase the validity and reliability of the analyses and to obtain verifiable results in this way (Lincoln & Guba, 1985), direct quotations were made from Archestratus' fragments. Finally, by using the data obtained, alternative tour suggestions that can be turned into a product for gastronomy tourism in our country have been created.

Results

In Athenaios' Deipnosophistai, it can be said that Archestratus made gastronomic travels, moreover, considering the period (mid-4th century BC) when the poet/traveller made these travels, he can be called the first gastro tourist in history. There are various passages indicating that Archestratus travelled for food and drink.

* Corresponding author at: Aydın Adnan Menderes University, Didim Vocational School. erengonul@gmail.com

When the 62 surviving fragments of Arcestratus are analysed, a total of 60 place names are mentioned. Considering that very few of Arcestratus' fragments have survived to the present day, it may be thought that the poet/traveller travelled to many more places. However, it is seen that Arcestratus travelled almost all of the Ancient Greek geography. It is seen that 16 of the places mentioned in the fragments of Arcestratus of Gela, who travelled to a large part of the ancient Greek geography, are located in Anatolia. Depending on the purpose of this research, gastronomy tour routes have been created in order to evaluate the places that the poet/traveller visited and gave important details in Anatolia within the scope of gastronomy tourism. The current equivalents of the places where Arcestratus travelled in Anatolia and included in the gastronomy route and those still used as settlements are as follows: Bosphorus (Bosphorus), Chalcedon (Kadıköy-Ist. Anatolian Side), Byzantium (Ist. European Side), Aenus (Enez), Abydos, Parium, Hellepont (Dardanelles), Erythrae (Çeşme), Teos (Sığacık), Ephesus, Miletus, Teichoussa, Iasus (Kıyıkışlacık). Considering the locations of all these seaside settlements, a total of three gastronomy routes, one general and two regional, have been created.

Conclusion

The increasing popularity of gastronomy tourism in recent years and the projected growth potential of about 20% per year until 2030 (GVR, 2023) makes it even more important for major players in the tourism industry such as Turkey. This is because, as Armesto Lopez & Martin (2006) state, food and beverage motivation is at the centre of the travel experience. In addition, especially local foods and culinary culture have become a tool for getting to know societies and destinations better and have become among the basic elements of touristic attractiveness. Considering all these, it is thought that our country needs products that will make a difference in gastronomy tourism. In order to evaluate Arcestratus' travels on the Anatolian coast within the scope of gastronomy tourism, three gastronomy routes were determined. One of them covers all the places the poet/traveller visited in Anatolia except Sinope, while the other two (Marmara and Aegean) are regional. The routes (products) revealed as a result of the research are at a level that can both meet such demands and bring together history, culture, food and touristic experience. In order for the proposed routes to offer an authentic and unforgettable tourism experience, just like Arcestratus, the sea route was used and the flavours he suggested were matched with the places visited. Because products that preserve their authenticity both increase touristic attractiveness and ensure that the experience will be remembered for

a very long time (Kim, Richie & McCormick, 2012).

Ancient sources, writers, travellers and their works allow us to understand cultural change by comparing the way of life thousands of years ago with today. The way to understand a cultural element such as gastronomy is through the examination of the mentioned sources. Therefore, in this research, in order to fully reveal the relationship between gastronomy and tourism, an ancient source was examined and a trace was traced in the travels of Arcestratus, a poet and traveller as well as an important culinary artist of his time. It is believed that there are a limited number of studies on the historical process of gastronomy tourism in the relevant literature (Rabotic, 2014; Mulcahy, 2019; Dixit, 2021; Perez-Llorens, Acosta & Brun, 2021) and this research will fill an important gap. On the other hand, this research is also considered to be important in terms of showing that studies in the field of tourism can be blended with different fields such as history, archaeology and mythology, and that products that can benefit tourism industry stakeholders economically can be created.