

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Beyşehir Yöresel Yemeklerine Yerel Restoran Menülerinde Yer Verilmesinin Araştırılması

Research on Including Beyşehir Local Dishes in Local Restaurant Menus Within the Framework of Sustainable Gastronomy Tourism

ÖZET

Sürdürülebilirlik, günümüzde yenilenebilir ve yenilenemez kaynaklardan gelecek nesillerin kullanım haklarına zarar vermeden yararlanma sürecini ifade eder. Sürdürülebilirlik, nüfusun hızla artış gösterdiği coğrafyalarda önemli bir sorun olarak varlık göstermektedir. Çünkü kaynakların gereğinden fazla ve yanlış kullanımı, gelecek nesillere bırakılmasını ve devamlılığını engelleyen önemli konulardır.

Gastronomi, somut olmayan kültürel mirasın önemli bir parçası ve turizmin dinamiklerinden biridir. Bir bölgede yetişen ürünlerle hazırlanan yiyecek ve içecekler, o bölgeye özgü gastronomi kültürünü açıklamaktadır. Gastronomi, bir toplumun kültürel kökenini araştırıp gelecek nesillere aktarmada önemli araçlardan biridir. Turizm kapsamında da dikkat çeken gastronomi, her turizm türüne yönelik ilgisi olan bireylerin gittikleri destinasyonda deneyimlemek istediği süreçlerden biridir.

Gerek kültürel gerekse turizm sektörü içindeki önemi çevresinde ele alındığında sürdürülebilir gastronomi, üzerinde çalışılması gereken bir olgu olarak ortaya çıkmaktadır. Gastronomik yapının sürekliliği ise o bölgede yetişen ürünlerin ve geleneksel ritüellerle hazırlanan yemeklerin korunarak varlığını sürdürmesi ile gerçekleşmektedir.

Bir bölgenin gastronomik yapısını ortaya koyan yiyecek ve içeceklerin o bölgede faaliyet sürdüren restoran menülerinde kullanımı, bölgesel gastronominin sürdürülebilirliği için önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmanın amacı, Beyşehir ilçesinin sahip olduğu gastronomik değerlerinin tespit edilip kayıt altına alınarak, sürdürülebilirlikleri çerçevesinde ilçedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde kullanım oranlarının belirlenmesidir.

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinde yarı yapılandırılmış görüşme, mülakat tekniklerinden faydalanılmıştır. Aynı zamanda literatür taraması ile bölgenin kültürel tarihi incelenmiştir. Araştırma sonucunda Beyşehir'e özgü yiyecek ve içecekler tespit edilmiş ancak bunların restoran menülerinde kullanımlarının yaygın olmadığı gözlenmiştir. Yiyecek içecek işletmelerine, yerel yönetimlere ve akademiye yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sürdürülebilirlik, Yöresel Yemekler, Mutfak Kültürü, Gastronomi Turizmi

ABSTRACT

Sustainability refers to the process of benefiting from renewable and non-renewable resources today without harming the usage rights of future generations. Sustainability is an important problem in geographies where the population is rapidly increasing. Because excessive and incorrect use of resources are important issues that prevent their transfer to future generations and their continuity.

Gastronomy is an important part of intangible cultural heritage and one of the dynamics of tourism. Food and beverages prepared with products grown in a region explain the gastronomic culture specific to that region. Gastronomy is one of the important tools in researching the cultural origin of a society and transferring it to future generations. Gastronomy, which also draws attention within the scope of tourism, is one of the processes that individuals interested in every type of tourism want to experience in the destination they go to.

Considering its importance both in the cultural framework and in the tourism sector, sustainable gastronomy emerges as a phenomenon that needs to be worked on. The continuity of the gastronomic structure is achieved by preserving the products grown in that region and the dishes prepared with traditional rituals.

The use of foods and beverages that reveal the gastronomic structure of a region in restaurant menus operating in that region is important for the sustainability of regional gastronomy. In this context, the aim of the study is to determine the gastronomic values of Beyşehir district and record them, and to determine the usage rates in the menus of food and beverage businesses in the district within the framework of their sustainability.

In the research, semi-structured interview and interview techniques were used in qualitative research methods. At the same time, the cultural history of the region was examined with a literature review. As a result of the research, foods and beverages specific to Beyşehir were identified, but it was observed that their use in restaurant menus is not common. Suggestions were developed for food and beverage businesses, local governments and academia.

Keywords: Gastronomy, Sustainability, Local Dishes, Culinary Culture, Gastronomy Tourism

Kadriye Alev Akmeşe¹
Şevval Zeynep Ayhan²

How to Cite This Article

Akmeşe, K. A. & Ayhan, Ş. Z. (2025). "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Beyşehir Yöresel Yemeklerine Yerel Restoran Menülerinde Yer Verilmesinin Araştırılması" International Social Sciences Studies Journal, (e-ISSN:2587-1587) Vol:11, Issue:5; pp:1004-1010. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15535966>

Arrival: 24 April 2025
Published: 30 May 2025

Social Sciences Studies Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

¹ Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye. ORCID: 0000-0002-3826-9684

² Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye. ORCID: 0009-0002-7024-8856

GİRİŞ

Gastronomi, disiplinler arası yapısı ile pek çok alanı etkilemekte ve aynı zamanda bu alanlardan etkilenmektedir. Alakalı olduğu bilim alanlarının ve gastronomik yapının sürdürülebilirliği, toplumlar açısından kültürel ve ekonomik olarak önem arz etmektedir.

Sürdürülebilirlik, en temel hali ile gelecek nesillerin ihtiyaçlarını gözeterek bugün var olan ihtiyaçlarımızı kaynakları etkin kullanmak koşulu ile gidermemizi ifade etmektedir. 18. Yüzyılda Almanya’da ormanların ve ekolojik yapının korunması ekseninde ortaya çıkmıştır (Dixit ve Chaudhary, 2020: 1-2). Son yıllarda ise sürdürülebilirlik kavramı pek çok farklı kavram ile birlikte kullanılmaya başlamıştır. Sürdürülebilir finans, kurumsal sürdürülebilirlik, sürdürülebilir turizm bunlara örnek olarak gösterilebilir (Ben-Eli, 2018: 1337-1338).

Sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir kalkınma ruhuna uygun hareket eden, gelecek nesillerin refahını dikkate alan, birey ve toplumların çevre üzerindeki olumsuz etkilerini sınırlandırmaya katkı sunan, uzun vadeli bir bakış açısına sahip gastronomik yaklaşımdır (Malinowska vd., 2024: 69). Gastronomi, somut olmayan kültürel mirasın da önemli bir temsilcisi olduğundan, sürdürülebilirlik kapsamında hem kültürel hem çevresel etkileri mevcuttur. Üretilen ürünlerin devamlılığının sağlanması gastronomik değerlerin devamlılığını sağlarken aynı zamanda kültürel varlıkların gelecek nesillere aktarılmasında da önemli rol oynamaktadır.

Beyşehir, Konya ili sınırları içinde yer alan, orta büyüklükteki ilçeler kapsamına giren (50.000- 150.000 arası nüfusa sahip), şehirde göl ve turistik faaliyetleri ile dikkat çeken ilçelerinden biridir (Özcan, 2025: 19). Beyşehir Gölü’nün güneydoğusunda yer alan ilçe, Konya ili sınırları içinde yer alsa da ilçenin büyük bir kısmı Akdeniz Bölgesi’nde yer almaktadır. Bu nedenle geçiş iklim özellikleri sergilemektedir (Sarı, 2007: 487). Özellikle sınırları içerisinde yer alan Beyşehir Gölü, ilçenin turistik açıdan dikkat çeken bir bölge olmasına katkı sağlamıştır. Şehrin genelinden farklı bir gastronomik yapı oluşmasında da önemli bir etkidir.

Bu çalışma ile Konya ilinde önemli turistik merkezlerden olan Beyşehir ilçesine ait gastronomik değerlerin ilçe restoran menülerinde yer alma düzeyi araştırılmıştır. Bu sayede gastronomik değerler konusundaki farkındalık, bu değerlerin sürdürülebilirliği konusunda yapılan faaliyetler ve ilçe gastronomik değerleri incelenmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Sürdürülebilirlik kavramı ile ‘var olan maddeyi sürdürmek onu yok etmemek’ gibi terimler akla gelen ilk ifadeler olmaktadır. Bu durumu geçerli kılmak için maddeyi, cismi üretilenden daha fazla tüketmemek gerekmektedir. Sürdürülebilirlik kavramı, nüfusun artması, ekosistemin ve küresel ısınmanın etkileri ile beraber başta insan, ekonomi ve finans olmak üzere tüm alanlarda hayatımızda yer edinmiştir (Kuhlman ve Farrington, 2010).

Seyahat ve turizm, dünyanın bir ucunu diğer ucuna bağlayan en önemli köprülerden biridir. Küresel çerçevede bu kadar önemli olan etkileşimin ne yazık ki önemli derecede yıkıcı ve yıpratıcı etkileri de mevcuttur (Zolfani vd., 2015; Pan vd., 2018). Gelişen teknoloji, artan nüfus ve sınırsız istekler karşısında ne yazık ki kaynaklar sınırlı ve tükenme tehlikesiyle karşı karşıyadır. Bu zararları en aza indirmek için turizmin tüm alanlarında da çalışmalar ciddi önem taşımaktadır.

Turizm yapı taşlarından birisi de beslenmedir. Yiyeceğin içerisinde bulunmadığı bir turizm sektörü düşünülememektedir (Lochman, 2021). Turistik bir destinasyon sürdürülebilir kılınmak isteniyorsa o bölgenin adı tanınır hale getirilmeli, bölge ve o bölgenin içerisinde kimlik bulmuş gelenek görenekler korunmalıdır (Alonso & Liu, 2011). Gastronomi turizminde sürdürülebilirlik ise gıdaya sahip çıkma, bilinçsizce tüketimi önleme ile mümkün olabilmektedir. Sürdürülebilirlik yalnızca gastronomi alanında değil tüm alanlarda ince ayrıntılı, iyi analiz edilip çözümlenmiş hassas bir konudur (Paolo & Fontefrancesco, 2019).

Sürdürülebilir gastronomi, tarımdan başlayıp gıdanın işlendiği yere kadar duyarlı toplum ve kırsal kalkınmaya yol açan siyasi kararları ve o kararlar doğrultusunda uygulamaları ifade eder (Lopes, 2019). Sürdürülebilirliği tek bir bağlamda incelemek mümkün değildir. Bunun sebebi gastronominin sürdürülebilir ekonomiyi yarattığı (Star, Rolfe & Brown, 2020) gibi tarihi yapıların ve dokuların da sürdürülebilir turizmi ortaya çıkarıyor olmasıdır. Bunlara geniş bir pencereden bakıldığı zaman aslında her biri devasa bir zincirin küçük bir halkasıdır.

Sürdürülebilir gastronomiyi gerçekleştirmek için destek bazı uygulama ve süreçlere ihtiyaç duyulabilmektedir (Michelin Guide, 2021). Günümüzde artan teknolojiyle beraber artık sofralarımızda ne yediklerimiz de ne yazık ki şüphe uyandırıcı olmaya başlamıştır. Bu nedenle insanlarda ne yediklerini merak etmeye, o besinin sofraya gelene kadar hangi işlemlere maruz kaldığına ve ne kadar değişime uğradıklarına karşı merak oluşmuştur. Bu da insanları gastronomi ve beslenme konusunu daha fazla araştırmaya yönlendirmiştir. Gıdanın üretim yerinden (tarımdan) sofralarımıza kadar gelen süreçte geçirdiği lezzet yolculuğunun görülebileceği (Kızıldaş & Cankül, 2023) blockchain teknolojisinin sunduğu imkânlar doğrultusunda güvenilir gıdaya erişim kolaylaşabilmektedir (Batat,

2020). Sürdürülebilir gastronomiye olan desteklerden biri de ‘Sürdürülebilir Gastronomi Günü’nün ortaya çıkışıdır. Bilinçsizce üretilip tüketilen gıdalar doğrultusunda önüne geçilemeyen israfın az da olsa engelleyicisi olabilmektedir (Akmeşe & Yarıcı,2023). Yerel üreticiyi desteklemek, sürdürülebilir gastronomi akımları ve israftan kaçınarak atıkların azaltılması da sürdürülebilir gastronomiyi destekleyici faaliyetlerdendir (Yıldız & Yılmaz, 2020).

Beslenme denilince akla her ne kadar fizyolojik ihtiyaç gelse de artık insanlar bu durumu aşarak beslenmeyi psikolojik ve merak çerçevelerine de sokmuşlardır. (Alyakut & Üzümcü, 2017) Bu durum gastronomi turizminin ortaya çıkışında önemli rol oynamaktadır. İnsanlar artık kendi bölgelerinde yemek lezzetlerinin dışında farklı ülkelerin, yabancı milletlerin yemek kültürlerini merak etmeye başlamış ve bunun sonucunda gastronomi, destinasyon çekiciliğinde motivasyon kaynağı oluşturmıştır. Gastronominin turizmde önemli motivasyon kaynağı olmasının nedenlerinin başında yöresel yemekler gelmektedir. Bir ürüne yöresel yemek diyebilmemiz için o yemeğin içerisinde o bölgeye yöreye özgü besin maddesinin yer alıyor olması gerekmektedir. Yöresel yemekler, o bölgenin gastronomi mirasını oluşturur. Geçmişten günümüze ve hatta geleceğe kadar pişirme, saklama, sunma tekniği yöresel yemeğin kimliğini ifade etmektedir (Quan & Wang, 2004; Yıldız, 2016).

Yöresel yemeklerin öncelikle bölge halkı tarafından tanınıyor olması, gastronomi turizmi çerçevesinde kullanımı açısından büyük önem taşımaktadır. Yöresel yemeklerin yalnızca hanelerde pişirilmesi, gastronomi turizmine katkı sunmamaktadır. Bu ürünlerin gastronomi turizmine konu olabilmesi, bu alanda ticari yapıları da ifade eden yiyecek içecek işletmelerinin ve restoranların menülerinde yer almaları ile mümkün olabilmektedir.

Bu çalışma ile bölgesel ölçekte gastronomik değerlerin işletme menülerinde yer alma durumunun değerlendirilmesi yapılmak istenmiş, turizm açısından da önem arz eden Beyşehir ilçesinde restoran menülerinde yöresel yemeklere yer verilme durumu değerlendirilmiştir.

METODOLOJİ

Bu çalışma, Konya ili Beyşehir ilçesinin yöresel gastronomik değerlerini kayıt altına alarak sürdürülebilir gastronomi kapsamında yöredeki restoran menülerinde bu ürünlere yer verilme durumunu tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında araştırmanın sağlıklı geliştirilebilmesi için bir ön çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu ön çalışma aşamasında öncelikli olarak yazılı kaynaklardan yararlanılmış ve bölge yöresel yemeklerine yönelik araştırmalar gerçekleştirilmiştir. Ayrıca yazılı kaynaklara girmemiş ancak bölgede geçmişten günümüze yapımı devam eden yemeklerin tespit edilmesi ve literatüre kazandırılması için bölge halk eğitim ve açışlık meslek çalışanları ile bölgeye özgü yöresel yemeklere yönelik görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Görüşmeler ve ikincil veri araştırmaları neticesinde tespit edilen bu yemekler ile yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, nitel araştırma yöntemleri arasında yer almaktadır. Görüşmelerde karşı tarafın duygu ve düşüncelerinin derinlemesine tespit edilmesi istenildiğinde klasik sorular yerine açık uçlu sorularla cevapları verecek kişilere alternatif olanakların bırakılması sağlanmaktadır. Bu yöntemde bazı sorular net bazı cevaplarla sınırlandırılırken bazı sorularda cevaplar tamamen cevaplayıcı kişilere bırakılmaktadır (Polat, 2022: 167). Bu sayede özgün cevaplara ulaşmak mümkün olabilmekte, araştırma bulguları daha detaylı ve gerçekçi olabilmektedir.

Çalışmada yarı yapılandırılmış yöntemin tercih edilmesi, araştırma bulgularının daha gerçekçi ve somut çözüm önerileri sunacak nitelikte olmasını sağlayacağı varsayımına dayanmaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile işletmelere sorulan kesin cevaplı soruların dışında açık uçlu sorular da vardır. Araştırma kapsamında lokanta menülerinde yerel yemeklere yer verilme durumu anlaşılmak istenmekte, sonuçlara göre çözüm önerileri geliştirilmesi ve sürdürülebilir gastronomiye destek sunulması, aynı zamanda da literatürde olmayan yemeklerin yazılı olarak kayda alınması amaçlanmaktadır. Sorulan sorularda hem literatürde rastlanmayan yemeklerin varlığı araştırılabilmekte hem de işletme bazında bu yemeklerin menülerde yer almama ya da az yer alma nedenleri araştırılabilmektedir. Nedenler neticesinde oluşturulacak çözüm önerileri ile Beyşehir yöresine ait gastronomik değerlerin tanıtımı ve sürdürülebilirliği noktasında kalıcı ve etkili çözüm önerileri oluşturulması sağlanabilecektir.

Çalışma evrenini Beyşehir’de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Kaymakamlıktan, esnaf ve lokantacılar odasından alınan bilgilere göre Beyşehir ilçesinde ve bağlı bulunan mahallelerde 72 adet yiyecek içecek işletmesinin faaliyet gösterdiği tespit edilmiştir. Bu işletmelerin 38 tanesinin fast food tarzı tekli üretim, fırın, kafeterya işletmeleri olduğu ve bazılarının uzak mahallelerde yer aldığı, ilçe merkezinde olmadığı tespit edilmiştir. Kalan 34 işletme ise ilçe merkezinde faaliyet göstererek araştırmanın örneklemini oluşturan ve sulu yemekler de çıkaran lokantalar olarak tespit edilmiştir.

Çalışma kapsamında tespit edilen 34 yiyecek içecek görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler esnasında yarı yapılandırılmış sorular işletme yöneticilerine yöneltilmiş, cevapları ve açıklamaları yazılı ve ses kayıt yöntemleri

ile kayıt altına alınmıştır. Görüşme sonuçları tek tek değerlendirilmeye alınarak bilgilerin objektif ve niteliksel değerlendirilmesine olanak sunan içerik analizine (Alanka, 2024: 69-70) tabii tutulmuş, sonuçlar ve öneriler geliştirilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMALAR

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular Tablo 1’de yer almaktadır. Bulgulara ilişkin yorumlar ve görüşmelerde elde edilen bilgiler ise detaylı şekilde sunulmuştur.

Tablo 1: Çalışma Soruları ve Yanıtları

Demografik Özellikleri						
Cinsiyet	Bay	27	Bayan	7	Diğer	
Yaş	21-40	17	41-60	16	61 ve Üzeri	1
Mezuniyet	Orta Öğretim	27	Ön Lisans veya Lisans	6	Yüksek Lisans veya Doktora	1
İşletmedeki Görev	İşletmeci	15	Yönetici	4	Çalışan	15
İşletmenin Hizmet Süresi	1-7	17	8-14	6	15 ve Üzeri	11
İşletmenin Müşteri Profili	Yerel	26	Ulusal	7	Uluslararası	1
İşletmede Görev Yapan Mutfak Personeli Sayısı	1-5	31	6-10	3	11 ve Üzeri	0
İşletmelerin Hizmet Alanı	Yöresel Yemek	22	Ulusal Mutfak	10	Diğer	2
İşletmelerde Sunulan Yöresel Yemeklerin Hammadde Tedarik Alanı	Beyşehir	33	İç Anadolu Bölgesi	1	Türkiye Geneli	0
İşletmede Menü Planlama Belirleyicisi	İşletme Sahibi	28	İşletmenin Aşçısı	5	Tüketici Tercihleri	1
İşletmede Menü Değişim Sıklığı	1 - 6 Ay	9	7 - 12 Ay	2	1 Yıl ve Üzeri	23
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Çorbalar						
	VAR	YOK		VAR	YOK	
Ekşi Tarhana Çorbası	4	30	Sütlü Çorbası	0	34	
Ayran Aşı Çorbası	5	29	Doğa Aşı Çorbası	0	34	
Arabaşı Çorbası	21	13	Sallı Bollu Çorbası	0	34	
Kulak Çorbası	0	34	İriaşı Çorbası	0	34	
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Ara Sıcaklar						
	VAR	YOK		VAR	YOK	
Bulamaç	2	32	Domates Kuru Salatası	2	32	
Herse	0	34	Çökerek Paparası	1	33	
Ekmek Üstü	3	31	Gölle	1	33	
Eşgileme	3	31				
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Et ve Sakatat Yemekleri						
	VAR	YOK		VAR	YOK	
Etli Ekmek	15	19	Balık Köfte	2	32	
Mevlana	15	19	Etli Yuvalak	8	26	
Bıçakarası	15	19	Donma	4	30	
Çokratma	1	33	Keşnek	0	34	
Yoğurtlu Balık	1	33	Güdük	0	34	
Balık Dolması	0	34	Bazlama (Kıyma)	5	29	
Meyre	0	34	Sıkma	6	28	
Balık Kapama	2	32				
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Sebze Yemekleri						
	VAR	YOK		VAR	YOK	
Soğan Mıklası	0	34	Labada Sarması	0	34	
Patates Köftesi	2	32	Al Domates Kuru	0	34	
Salatalık Dolması	0	34	Ekşili Kabak Yemeği	3	31	
Kuru Biber ve Patlıcan Dolması	0	34	Kuzugöbeği Mantarı Dolması	0	34	
Kabak Sarması	0	34	Çiriş Yemeği	0	34	
Pancar Yaprağı Sarması	0	34	Erikli Aş	0	34	
Kıymalı Yaprak Sarması	0	34	Kış Yemeği	2	32	

İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Tatlılar					
	VAR	YOK		VAR	YOK
Çiğirdik	0	34	Pelte	0	34
Galgıdan	0	34	Sütlü Baklava	2	32
Kıvrım	0	34	Sini	0	34
Çençen Aşı	0	34	Kaygana Tatlısı	0	34
Şire Tarhanası	0	34	El Kesimi Kadayıf	7	27
Nışasta Helvası	2	32	Oktan Çekme	1	33
Palize	0	34			
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Turşular					
	VAR	YOK		VAR	YOK
Kelek Turşusu,	7	27	Mor Lahana Turşusu	15	19
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Reçeller					
	VAR	YOK		VAR	YOK
Taş Kabağı Reçeli	1	33	Kireçte Kaysı Reçeli	1	33
Beyaz Kiraz Reçeli	2	32	Vişne Reçeli	5	29
İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Ekmekler, Dürümler ve Hamur İşleri					
	VAR	YOK		VAR	YOK
Eriştenin Tavası	2	32	Patatesli Mayalı	3	31
Topalam	1	33	Mayalı Ekmek	3	31
Horuntu	0	34	Sacarası	0	34
Holuska	1	33	Dibile Kömbesi	0	34
Ceplik	0	34	Hıngılış	0	34
Kakırdaklı Gözleme	1	33	Hatmış	0	34
Bayram Kömbesi	0	34	Gıgalak	0	34
İşletmelerin Menülerinde Yöresel Yemeklere Yer Vermeme Nedenleri					
Yöresel yemekleri yapabilecek özellikli aşçılar yetersiz	7				
Yöresel yemekler anlık üretilmiyor	9				
Yöresel yemekler tüketiciler tarafından tercih edilmiyor	32				
Yöresel yemek üretim maliyeti yüksektir	17				
Bekletilmenin lezzet ve sunumu olumsuz etkilemektedir	10				
Diğer	7 (tüketici tercih etmiyor) 1 (aşçı yetersiz) Toplam 8				

Tablo 1 incelendiğinde çalışanlara sorulan soruların demografik bilgiler, işletme menülerinde yer alan ürünler ve işletmelerin bu konudaki görüşleri olmak üzere üç temel kısımdan meydana geldiği görülmektedir. Katılımcıların büyük bir kısmının (22 işletme) yöresel mutfak alanında hizmet sunduğu, işletme menülerinin çoğunlukla işletme yöneticileri tarafından belirlendiği (33 işletme) ve menü güncelleme sıklığının 1 yıl ve üzerinde olduğu (23 işletme) görülmektedir.

Çalışma öncesinde yerel kaynaklardan ve görüşmeler sonucunda ulaşılan yöreye özgü yiyecek içeceklerin menülerde yer alma durumunun incelendiği ikinci kısım çorbalar ile başlamaktadır. İşletmelerde yöresel çorbalara yer verilme durumu incelendiğinde İç Anadolu Bölgesi'nin pek çok şehrinde bilinen Arabaşı Çorbası (21 işletme) dışında diğer çorbaların menülerde yer alma oranı yok ya da çok düşüktür.

Bölgede ara sıcaklara bakıldığında ise neredeyse işletmelerin büyük bir çoğunluğunun yöresel ara sıcak ürünlerine menülerinde yer vermediği görülmektedir. Özellikle mezeler konusunda damak tadı gelişmiş ve çeşitliliği çok olan Türk mutfak yapısında bu durumun önemli bir eksiklik olduğu ve menülere kazandırılması durumunda bu ara sıcakların dikkat çekerek bölge gastronomik tanınırlığına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Et ve Sakatat içeren yemeklerin menülerdeki ağırlıkları incelendiğinde yalnızca Konya ve İç Anadolu Bölgesi genelinde bilinen ürünlere sıklıkla rastlandığı, yöreye özgü yemeklerin ise yine menülerde yer almadığı gözlenmiştir. Bu durum, yöresel gastronomik değerlerin sürdürülebilirliği ve tanınırlığı için büyük eksiklik olarak değerlendirilmiştir.

Yöresel sebze yemekleri incelendiğinde ise tamamına yakının menülerde yer almadığı gözlenmiştir.

Yine tatlı, reçel ve hamur işlerinin de menülerde yer almadığı ya da çok düşük oranlarda yer aldığı gözlenmiştir.

Yöresel yemek isimleri ve işletmelerde yer verilme durumları tabloda detaylı olarak sunulduğundan tekrardan kaçınma adına bu kısımda tekrar verilmemiştir. Ancak genel bir değerlendirme yapılmak istendiğinde işletme menülerinde yöresel yiyecek-içecek ürünlerine yer verilme oranının çok düşük olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, gastronomi turizmi açısından olumsuz olarak değerlendirilebildiği gibi bölgedeki sürdürülebilir gastronomi açısından da tehlikeli olarak ifade edilebilir.

Bu durumun nedenlerinin incelendiği üçüncü kısımda ise yöresel yemeklere menülerde yer verilme oranlarının düşük olma sebebi anlaşılmaya çalışılmıştır. Katılımcılara yöresel yemeklere neden işletme menülerinde yer verilmediği sorulduğunda yanıt olarak;

- ✓ yüksek maliyet kalemleri,
- ✓ mevsimselliğe bağlı olarak ürünlere sürekli erişimin güç olması,
- ✓ yöresel yemekleri stoklamanın zor olması,
- ✓ özellikle ilçeden gelen müşterilerin bu ürünleri tercih etmiyor olması
- ✓ yemekleri yapacak nitelikte bilgi birikimine sahip aşçı bulma konusunda sıkıntı yaşadıkları sonuçlarına ulaşılmıştır.

Öncelikli müşteri kitlesi ilçe sakini olan işletmeler, menülerini müşteri talepleri ekseninde şekillendirdiklerinden turistlerden ziyade bölge halkının beklentilerine odaklanmaktadır. Bu nedenle maliyetleri de göz önüne alarak işletme menülerinde yöresel yemeklere yer vermemektedir. Bu durum finansal sürdürülebilirlik çerçevesinde mantıklı olsa da gastronomi turizmi ve sürdürülebilirliği açısından olumlu değerlendirilmemektedir. Bölge yöresel lezzetlerinin tanınırlığının artması, gastronomi turizmi başta olmak üzere bölgedeki turizm hareketliliklerini olumlu etkileyecektir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışma ile İç Anadolu Bölgesinde yer alan, coğrafi özellikleri ile turistik bir destinasyon olma özelliği de taşıyan Beyşehir ilçesinin somut olmayan kültürel değerlerinden olan gastronomik yapısı ve gastronomi turizmi farkındalığı incelenmiştir. Bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin yöresel lezzetlere menülerinde yer verme durumlarının araştırıldığı çalışma bulguları, yörede yerel gastronomik değerlerin turistik açıdan kullanılmadığı algısını ortaya koymuştur.

Menülerde yöresel yemeklere yer verilme oranının çok düşük olduğu gözlenmiştir. Bu durumun sebepleri araştırıldığında ise maliyetler ve tüketici tercihleri başta olmak üzere mevsimsellik ve yemekleri hazırlayacak bilgi birikimine sahip aşçı bulunamaması gibi nedenlere ulaşılmıştır.

Elde edilen sonuçlar neticesinde bölge halkına, işletmelere, yerel yönetimlere yönelik öneriler geliştirilmiştir. Bu öneriler ise şu şekilde sıralanmaktadır:

- ✓ İlçede gastronomi evi ya da müzesi kurularak gastronomik değerlere turistler ve gastronomi ilgilileri tarafından ulaşımın kolaylaşması sağlanabilir.
- ✓ Yöresel lezzetlere mümkün ölçüde yer veren işletmeler kurulabilir,
- ✓ Belediyeler yöresel lezzetleri üreten işletmeleri destekleyebilir.
- ✓ Kadın kooperatifleri kurularak yiyecek içecek alanında yerel üretimlerin artırılması sağlanabilir.
- ✓ Turizm etkinliklerine gastronomik etkinlikler de dahil edilerek halkın bu konuda desteği sağlanabilir.
- ✓ Yöresel yemeklerin yapımına yönelik eğitimlerin verilmesi işletme çalışanlarının bu konuda bilgi sahibi olmalarına katkı sağlayabilecektir.

Gastronomik açıdan bölgede yetişen ve hazırlanan ürünler ile ilgili akademik çalışmaların yapılması, bölge gastronomisine katkı sağlayabilecektir.

KAYNAKÇA

Alanka, D. (2024). Content Analysis as a Qualitative Research Method: A Theoretical Framework . *Kronotop İletişim Dergisi* , 62-82.

Bayram, Ü. (2023, mart 14). *joghat*. nisan 15, 2023 tarihinde joghat web sitesi: <https://www.joghat.org/uploads/2023-vol-6-issue-1-full-text-249.pdf> adresinden alındı

Bayram, Ü. (2023). Sürdürülebilir gastronomi turizmi. 75-76.

- Ben-Eli, M. U. (2018). Sustainability: Definition and five core principles, a systems perspective . *Sustainability Science* , 1337-1343.
- Dixit, A., & Chaudhary, R. (2020). Sustainability: An Essential Concept For Current And Upcoming Technological Practices . *International Symposium on Fusion of Science and Technology (ISFT 2020)*, (s. 1-7). Montreal.
- Döngüsel Ekonomi Birimi. (2022, temmuz). *Gıda Krizi*. nisan 15, 2024 tarihinde İstanbul üniversitesi: <https://donguselekonmi.istanbul.edu.tr/tr/content/gida-krizi/gida-israfini-azaltmak-ve-gida-kahramani-olmak-icin-15-ipucu-adresinden-alindi>
- Malinowska, E., Płoska, R., Chmielewski, M., & Śledzik, K. (2024). Sustainable Gastronomy – A Model Approach. *Scientific Papers Of Silesian University Of Technology Organization And Management Series* , 63-76.
- Özcan, F. (2025). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Verileri Üzerinden Konya İli Nüfus Gelişim Özellikleri (2007-2024). M. Kaçmaz içinde, *Beşeri ve İktisadi Coğrafya Alanında Uluslararası Araştırmalar - 2* (s. 1-26). Konya: Eğitim Yayınevi.
- Özdemir, A. (2015, mayıs). *Has Aşçıbaşı Ahmet Özdemir*. nisan 14, 2024 tarihinde Has Aşçıbaşı Ahmet Özdemir: <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1186/Yemek,-Kultur-Ve-Kimlik-.htm> adresinden alındı
- Polat, A. (2022). Semi-Structured Interview Questions in Qualitative Research: Question Forms and Types, Qualities and Order . *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 161-182.
- Sarı, C. (2007). Doğal Ve Kültürel Coğrafya Özellikleri Açısından Beyşehir İlçesi'Nde Yerleşme Adlarının Sınıflandırılması. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 487-501.
- Sedat Çelik1, N. E. (2020, haziran 28). *researchGate*. nisan 14, 2024 tarihinde researchGate web sitesi: <https://www.joghat.org/journal-article/366/yoresel-yemek-farkindaligi-hakkinda-nitel-bir-calisma-baskent-universitesi-ornegi-a-qualitative-study-on-local-food-awareness-the-case-of-baskent-university> adresinden alındı
- Yarıcı, H. A. (tarih yok). Gastronomi ve Sürdürülebilir Turizm. K. A. Akmeşe içinde, *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel k*.
- Yılmaz, M. Y. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergis*, 21-23.