



Araştırma Makalesi (Research Article)

**BURSA’NIN UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA GASTRONOMİ KENTİ
OLMA POTANSİYELİ: PAYDAŞLAR ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA (BURSA'S POTENTIAL TO
BECOME A CITY OF GASTRONOMY WITHIN THE SCOPE OF UNESCO CREATIVE CITIES
NETWORK: RESEARCH ON STAKEHOLDERS)**

Emel ADAMIŞ^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-6445-005X)

¹ Bursa Uludağ Üniversitesi, İznik Meslek Yüksekokulu, Turizm Seyahat ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Bursa, Türkiye

Özet

Turizm faaliyetlerinin tüm yıla yayılması ve rekabet avantajı kazanma gibi nedenlerle alternatif turizm türlerine olan ilgi önemini korumaya devam etmektedir. Bunun bir örneği olarak da şehirler var olan gastronomi değerlerini ön plana çıkarmaya yönelmiştir. Bu şehirlerden biri olan Bursa ilini kapsayan bu çalışmada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyeline ilişkin yerel paydaş görüşleri alınarak geleceğe yönelik öneriler sunabilmek amaçlanmıştır. Çalışma paydaşlar (özel sektör ve kamu kurum yönetici ve çalışanları, akademisyenler, köşe yazarları, yerel yönetim temsilcileri, sivil toplum kuruluşu) üzerinden görüşme yapılarak gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak, çevrim içi ortamda yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilen verilerin analiz süreci ve görselleştirmeler MAXQDA 20 nitel veri analiz programı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Bursa ilinin gastronomi şehri olma potansiyelinin yüksek olduğu, öne çıkan gastronomik değerlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması dışında farkındalığı artırmaya yönelik faaliyetlere de ağırlık verilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmış ve önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Bursa, Gastronomi Turizmi, Yaratıcı Şehirler Ağı

Abstract

The interest in alternative tourism types continues to be important due to reasons such as spreading tourism activities throughout the year and gaining competitive advantage. As an example of this, cities have tended to highlight their existing gastronomic values. This study covering Bursa which is one of these cities, aims to present suggestions for the future through opinions of local stakeholders about the potential of being a city of gastronomy within the scope of UNESCO Creative Cities Network. The study was conducted by interviewing fifteen stakeholders (private sector and public institution managers and employees, academics, columnists, local government representatives, non-governmental organizations). Using the qualitative research method, the analysis process and visualizations of the data obtained by the structured interview technique in the online environment were carried out with the MAXQDA 20 qualitative data analysis program. The study concluded that Bursa has a high potential to become a gastronomic city, and that it is necessary to focus on activities to increase awareness apart from ensuring the sustainability of prominent gastronomic values and as a final step, suggestions were provided.

Anahtar Kelimeler: Bursa, Gastronomy Tourism, Creative Cities Network

* Sorumlu yazar: emeladamis@uludag.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.200

Giriş

Türkiye'nin UNESCO Dünya Mirası Listesindeki 19 miras alanından biri “Bursa-Cumalıkızık: Osmanlı İmparatorluğu’nun Doğuşu” olarak yerini almıştır. Bursa-İznik Geçici Listesinde bulunmaktadır. Bu nedenle Bursa ili turizmde her zaman kültür ve tarihe odaklanan bir şehir olmuştur. Ancak son dönemde alternatif turizm türlerinden biri olan gastronomi turizminin hızlı yükselişi ile şehirler gastronomi değerlerini ön plana çıkarmaya yönelmiştir. Yaratıcı Şehirler Ağındaki yedi kategoriden biri olan “Gastronomi Şehri” unvanı, geleneksel tarihi mirasın ve kültürel varlıkların dâhil edilmesi yoluyla UNESCO’nun yerel kültürel kaynakları kentsel yaratıcı gücün önemli bir bileşeni haline getirme amacını temsil etmektedir. UNESCO Yaratıcı Gastronomi Şehri markasını elde eden şehirlerde direkt somut bir etki gözlemlenmeyebilir ancak bu seçime layık görülmek, marka değerinin güçlenmesi, güvenilirlik ve küresel tanınırlık sunma potansiyeli açısından değerlidir. 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi alanında Türkiye’den katılan ilk şehir olan Gaziantep, bu konuda öncülük yapmış ve diğer şehirlere esin kaynağı olmuştur.

Bu nedenle, bu çalışma, Bursa ilinin UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyeline ilişkin yerel paydaş görüşleri alınarak geleceğe yönelik öneriler sunabilmek için planlanmıştır. İlgili paydaş görüşlerinin incelenmesi doğrultusunda kentin gastronomi açısından görünürlüğü ve potansiyelini paydaşların gözünden yorumlayarak geleceğe yönelik öneriler sunulması hedeflenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Bursa ilinin Coğrafi İşaret Tescilli (Gastronomi) Değerleri

Yapılan literatür taramasında Bursa ili özelinde, gastronomik değerler ve yeme içme kültürüne yönelik çok az sayıda araştırma olduğu ve bu çalışmaların genelde son dönemlerde yükselişte olduğu dikkat çekmektedir. Bu çalışmalardan bir tanesi Demirel ve Baydan’ın (2017) Bursa yeme içme kültürü ve meydana gelen değişimler üzerine yaptıkları çalışmadır. Bu çalışmada yazarlar yöresel içeceklerin yerini hazır içeceklerin aldığı ancak bazı yöresel yiyeceklerin yapımının evlerde belli oranda devam ettiği ve günümüze kadar ulaştığı sonucuna varmışlardır. Diğer önemli bir çalışma, yerli turistlerin Bursa ilinin gastronomik marka imajını algılamasına yönelik çalışmadır. Bu çalışmada, Yılmaz, Güven ve Gülşen (2020) yöresel mutfağın şehir marka algısını artırdığı sonucuna varmışlar ancak katılımcıların yöre mutfağıyla ilgili yetersiz bilgiye sahip oldukları ve tanıtımın yeterli olmadığını düşündüklerini de vurgulamışlardır.

Ayrıca, Ekerim ve Tanrısever’in (2021) bilinirlik ve devamlılık kriterini dikkate alarak bölgesel anlamda Türkiye’deki gastronomi festivallerinin ve coğrafi işaretlerin haritasını çıkardıkları çalışmada, Marmara bölgesine ait 84 gastronomi festivali tespit etmiş ve İstanbul’dan sonra Bursa ilinin ilçelerinde yapılan 12 festival ile 2.sırada gelen il olduğu gözlemlenmiştir.

Hem ürün taklitçiliğinin önüne geçilerek değer korunması hem de söz konusu ürünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasında coğrafi işaretleme önemli bir kalite göstergesi olmuştur (Demirci ve Üstün, 2021). Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) resmi web sayfasında belirtilen 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34 üncü maddesine göre; coğrafi işaret “*Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret*” olarak tanımlanmaktadır (TPMK, 2022). Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak iki şekilde tescil edilmektedir. Menşe adı “*Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa...*” kriteri ile ifade edilirken; mahreç işareti ise “*Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretler*” şeklinde tanımlanmıştır (TPMK, 2022).

Bursa ilinin coğrafi işaretler açısından gastronomik unsurlarının değerlendirilip ilgili kurumlara önerilerde bulundukları çalışmalarında Demirci ve Üstün (2021) çalışmalarını yürüttükleri tarihte menşe adlı 8, mahreç işaretli 5 ve toplam 13 coğrafi işaretin 9’unun gastronomik unsur olduğunu belirtmişlerdir. 2022 yılı Ağustos ayı itibarıyla bu sayı çok hızlı artış göstermiş olup, Tablo 1 ve 2’de güncel bilgiler sunulmuştur. Belirtilen güncel tarih itibarıyla Bursa ilinin toplam 23 adet tescilli ürünü bulunmakta olup bunların 18 adedi (11 adet mahreç işareti, 7 adet menşe adı) gastronomik ürün grubuna aittir (Tablo 1). Yine Tablo 2’de görüldüğü üzere yapılan 19 adet tescil başvurusundan 16 adedi ağırlıklı olarak gastronomik değer taşıyan ürün gruplarına aittir.

Tablo 1. Bursa İlinin Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
Bursa Bıçağı	26.12.2014	15.02.2018	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	Bursa Büyükşehir Belediyesi	Tescilli
Bursa Cantık	11.11.2019	1.11.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa Cevizli Lokum	11.11.2019	1.11.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa Döner Kebabı	20.08.2020	17.06.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa Kestane Şekeri	25.03.2019	20.01.2021	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa Pideli Köfte	30.07.2020	25.10.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Bursa Ticaret Borsası	Tescilli
Bursa Siyah İnciri/ Bursa Siyahı /Siyah Bursa İnciri	12.04.2018	14.11.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	S.S. Bursa Bölgesi Tarım Koop.Birliği	Tescilli
Bursa Süt Helvası	20.08.2020	4.10.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa Tahinli Pide	11.11.2019	1.11.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa Üzüm Şırası	31.12.2020	9.08.2021	Mahreç İşareti	Alkolsüz içecekler	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bursa İpeği /Bursa İpek İpliği	12.08.2015	29.03.2019	Mahreç İşareti	Diğer ürünler	Bursa Büyükşehir Belediyesi	Tescilli
Bursa Şeftalisi	25.06.2018	3.05.2019	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	S.S. Bursa Bölgesi Tarım Koop.Birliği	Tescilli
Gemlik Atı	3.05.2001	10.12.2002	Menşe Adı	Diğer ürünler	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Me. Komutanlığı	Tescilli
Gemlik Zeytini	5.03.2003	3.10.2005	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Gemlik Ticaret Borsası	Tescilli
Gürsu Deveci Armudu	8.01.2019	10.09.2019	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Gürsu Ziraat Odası	Tescilli
Hasanağa Enginarı	25.12.2017	11.09.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bursa Nilüfer Belediyesi	Tescilli
Karacabey Soğanı	4.12.2014	30.11.2017	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Karacabey Ticaret Borsası	Tescilli
Kemalpaşa Tatlısı/ Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı	11.10.2017	18.06.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mustafakemalpaşa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Müşküle İğne Oyası	24.11.2020	20.08.2021	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	İznik Belediyesi	Tescilli

Orhangazi Gedelek Turşusu	12.02.2014	4.12.2017	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
İnegöl Köfte	8.08.2002	28.02.2006	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
İznik Müşküle Üzümlü	24.11.2020	20.08.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	İznik Belediyesi	Tescilli
İznik Çinisi	27.12.2004	30.12.2009	Menşe Adı	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	İznik Belediyesi	Tescilli

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

Tablo 2. Bursa İlinin Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapılan Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Türü	Ürün grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
Bursa Havlusu	4.09.2020	Mahreç İşareti	Dokumalar	Bursa Ticaret Borsası	Başvuru
Bursa Kestanesi	14.06.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Bursa Büyükşehir Belediyesi	Başvuru
Bursa Santa Maria Armudu	24.11.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Gürsu Ziraat Odası	Başvuru
Kaymaçına	27.02.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
Keles Bebekleri	5.05.2022	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	Bursa Osmangazi Olgunlaşma Enstitüsü	Başvuru
Keles Bebeği	7.06.2022	Menşe Adı	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	Keles Belediyesi	Başvuru
Metez	27.02.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
Pitta	28.02.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
Sadağıkanyonu	29.03.2022	Menşe Adı	Bal	Kurum bilgisi yok	Başvuru
Tosman Helvası	28.02.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
Yenişehir Biberi	28.12.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	T.C. Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği, Bursa Yenişehir Belediyesi	Başvuru
İnegöl Büryanı/İnegöl Mişörizi	24.02.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi	7.03.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
İnegöl Hıncal Mantısı	25.02.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
İnegöl Piyazı	28.02.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
İnegöl Pırasası	4.09.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası	Başvuru

İnegöl Simidi	28.02.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
İnegöl Sütü Kadayıf	26.02.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	İnegöl Belediyesi	Başvuru
İnegöl Çıbrıka Bitkisi	10.03.2022	Menşe Adı	Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz	İnegöl Belediyesi	Başvuru

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

Bursa ilinin, marka değerinin en önemli bileşenlerinden biri olan gastronomik zenginliğini ve kendine has yerel mutfakını korumaya ve kayıt altına almaya çalıştığı aşikârdır.

Bursa, UNESCO ve Yaratıcı Şehirler Ağı

Marmara Denizi'nin güneydoğusunda yer alan Bursa ili, 17 ilçesiyle birlikte Türkiye'nin 4. büyük (3.056.120 -2019 yılı nüfus verileri) kentidir. Topraklarının %35'ini dağların kapladığı il sınırları içerisinde Uluabat (134 km²) ve İznik (298 km²) gölleri bulunmaktadır.

Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2020 Yılı Faaliyet Raporu'na göre: Türkiye'nin önemli sanayi merkezlerinden biri olan Bursa'da otomobil, yedek parça; yünl, pamuklu, ipekli ve yapay ipek dokuma; dondurulmuş meyve ve sebze, konserve, salça, meyve suyu sektörleri önemli yer tutmaktadır. Orman ürünlerini değerlendiren fabrikaları ve ilde üretilen çeşitli ürünleri depolayıp korumak ve pazarlamak için ayrıca çok sayıda kuruluş varlığı ekonomiyi canlandırmaktadır. Eskiden beri önemli bir bitkisel üretim alanı olan Bursa ilinde elde edilen ürünler büyük kentlere ve yurtdışına satılmaktadır. İldeki tarım-sanayi ilişkisi son derece gelişmiştir. Konserve, meyve suyu, dondurulmuş gıda, yağ, salça gibi gıda sanayileri ildeki tarımsal üretime dayanmaktadır. İlin verimli topraklarında hemen her tür ürün yetiştirilmektedir. Tarım alanının %39'luk kısmı tarla ürünleri yetiştiriciliğinde değerlendirilmektedir. Bu alanı, %26'lık oranla meyve alanı (bağlar ve zeytinlik dâhil) takip etmektedir. Sebze üretimi de önemli bir paya sahip olup, toplam tarım alanı içerisinde %10'luk orana sahiptir. Sahip olduğu verimli toprak yapısı ve uygun iklimi sayesinde aynı zamanda bir tarım kentidir. Bursa'nın gastronomik kimliği, ünü ulusal sınırları aşan İskender döner kebabı (Adamiş, 2019) ve kestane şekeri ile sınırlandırılmayacak kadar geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Halk mutfakının zengin yemek çeşidine sahip olmasına rağmen, bu yemekler, şehrin en popüler yemeği ve markası olan İskender Döner Kebabın gölgesinde kalmıştır. İçecek, gastronomi sektörünün ayrılmaz bir parçasıdır. Bursa aynı zamanda bir su şehri olarak anılmaktadır. Doğal kaynak suyu ve maden suyu kaynakları bakımından en zengin şehirlerden biri olup bu sektördeki firmalarının büyük bir kısmı Bursa ilinde faaliyet göstermektedir. Ünlü seyyah Evliya Çelebi 1650'lerde Bursa'ya yaptığı gezideki izlenimlerini şöyle ifade etmektedir: “...İçeceğinden Pınarbaşı'nın abıhayatı, on yedi göz kaynağından suları, çeşit çeşit hoşafı, elvan elvan şurupları, kahveleri, ilik gibi süzme bozaları, Handan bey şerbeti, Türelî oğlu şerbeti, karanfilli şerbeti... Kırk türlü armudu şer-i sicilde yazılıdır. Sulu gunagun üzümleri, kayısı, kirazı, hele kestaneleri eşsizdir. Her bir tanesi 40 dirhem gelir. Yedi türlü dutu meşhurdur. Dut bağları vardır ki Filedar Sahrası'nı süslemiştir.” (Akkor, 2009: 8).

Bursa ili, Osmanlı'nın ilk başkenti olan ve Roma, Bizans, Selçuklu gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan, Osmanlı ile Cumhuriyet dönemlerinin mekânsal ve mimari özelliklerini günümüze taşıyan zengin bir kültür ve tarih kenti olarak bilinmektedir (Bursa İl Kültür ve Turizm Müd., 2022). Hem Osmanlı dönemi saray mutfakının hem de yoğun olarak geçmişte Balkanlardan ve Rumeli'den aldığı göçler nedeniyle, topraklarında yaşayan Rum, Ermeni, Balkan göçmenlerinin de etkisiyle çok çeşitli yemek kültürünü bünyesinde barındırmaktadır.

Türkiye'nin Dünya Miras Listesi'ndeki 19 eserinden biri Bursa ilindedir. Bursa Karagöz ve İznik Çinisini de içine alan Geleneksel Çini Ustalığı, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Geçici Listesine kayıt edilmiştir. Dünya Miras Komitesinin 2014 yılındaki 38. Dönem Toplantısında Kültürel kategoride Dünya Miras Listesine alınan “Bursa ve Cumalıkızık: Osmanlı İmparatorluğunun Doğuşu” Dünya Miras alanı, Orhangazi Külliyesi ve çevresini içine alan Hanlar Bölgesi, Hüdavendigar (I. Murad) Külliyesi, Yıldırım (I. Bayezid) Külliyesi, Yeşil (I. Mehmed) Külliyesi, Muradiye (II. Murad) Külliyesi ve Cumalıkızık Köyü olmak üzere altı bileşenden oluşmaktadır (Bursa İl Kültür ve Turizm Müd., 2022).

TÜRKSOY(Uluslararası Türk Kültürü Teşkilatı); 1993 yılında, Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Türkmenistan ve Türkiye Cumhuriyeti kültür bakanları tarafından imzalanan anlaşma ile Türk

Dünyasında kurulan ilk işbirliği teşkilatıdır. Özbekistan'ın Hive kentinde düzenlenen TÜRKSOY 38. Türk Dönem Toplantısı 16 Eylül 2021 tarihinde gerçekleşmiştir. TÜRKSOY Kültür Bakanları Daimî Konseyi 38. Dönem Toplantısında alınan kararla, Bursa şehri, "2022 Türk Dünyası Kültür Başkenti" seçilmiştir. 2022 yılının önemini vurgulayan bu seçimde etkili olan gelişmelerden bazıları; ilk Türkçe mevlidi şerifin yazarı Süleyman Çelebi'nin vefatının 600. Yılı olması, Bursa'nın düşman işgalinden kurtuluşunun 100. Yılı olması, 4.Dünya Göçebe Oyunları'nın Bursa ilinin İznik ilçesinde gerçekleşecek olması, Bursa ilinin 2021 yılında zanaat ve halk sanatları alanında UNESCO Yaratıcı Şehirleri arasına seçilmesi (Türksoy Uluslararası Türk Kültürü Teşkilatı, 2022) sayılabilir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN-Creative Cities Network), yaratıcılığı sürdürülebilir kentsel gelişim için stratejik bir faktör olarak tanımlayan şehirler arasında işbirliğini teşvik etmek amacıyla 2004 yılında kurulmuştur. Bu ağı oluşturan şehirlerin ortak amacı, yaratıcılığı ve kültür endüstrilerini yerel düzeyde kalkınma planlarının merkezine yerleştirmek ve uluslararası düzeyde aktif olarak işbirliği yapmaktır (UNESCO, 2022a). Yaratıcı Şehirler Ağı, yalnızca sürdürülebilir kalkınmada yaratıcılığın destekleyici rolü üzerine odaklanma platformu olarak değil, aynı zamanda 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi'nin uygulanması için de bir eylem alanı olarak UNESCO'nun ortağı olarak çalışmaktadır. Ağda yedi kategoride yaratıcı alan bulunmaktadır: El Sanatları ve Halk Sanatları, Medya Sanatları, Film, Tasarım, Gastronomi, Edebiyat ve Müzik.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvurular, iki yılda bir (sonu tek rakamla biten yıllar:2017-2019-2021...) Mart-Haziran aylarında yapılmaktadır. Başvuru dönemlerinde doğrudan UNESCO'ya yapılan başvurular UNESCO Türkiye Milli Komisyonu'nun (UTMK) destek mektubu ile iletilmektedir (UNESCO, 2022b). Şu anda Yaratıcı Şehirler Ağına 13'ü gastronomi olmak üzere toplam 295 üye bulunmaktadır. 2021 yılında Bursa ilinin "Zanaat ve Halk Sanatları" alanında UNESCO Yaratıcı Şehirleri arasına seçilmesi ile Türkiye'deki yaratıcı şehirlerin (Gaziantep (2015-Gastronomi), Hatay (2017-Gastronomi), İstanbul (2017-Tasarım), Kütahya (2017-Zanaat ve Halk Sanatları), Afyonkarahisar (2019-Gastronomi) ve Kırşehir (2019-Müzik), Bursa (2021- Zanaat ve Halk Sanatları) sayısı 7'ye yükselmiştir.

Gastronomi kategorisinde ağa dâhil olmak isteyen kentlerin sekiz ölçütü sağlıyor olması beklenmektedir (UNESCO,2022):

1. Kent merkezinin ve/veya bölgenin karakteristiği olan iyi gelişmiş gastronomi;
2. Çok sayıda geleneksel restoran ve/veya şefin bulunduğu aktif gastronomi topluluğu;
3. Geleneksel yemek pişirmede kullanılan yöresel malzemeler;
4. Endüstriyel/teknolojik ilerlemeden etkilenmemiş yerel bilgi birikimi, geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri;
5. Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi;
6. Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer geniş çaplı tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği;
7. Çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı;
8. Kamuoyunun takdirini kazanma, eğitim kurumlarında beslenmeyi teşvik etme ve biyoçeşitliliği koruma programlarının aşçılık okullarının müfredatlarına dâhil edilmesi.

Genel olarak değerlendirildiğinde bu kriterlerin çoğunlukla gelenekseli koruma ve sürdürme odaklı olduğu görülmektedir. Yaratıcı Şehirler Ağına seçilme başarısı göstermiş olan şehirlerin izleyen süreçlerde çok daha fazla çaba göstermeleri ve bu durumu geliştirerek sürdürülebilir kılmaları beklenmektedir. Bunun sağlanması için de her dört yılda bir üye şehirlerin aşağıdakileri amaçlayan bir Üyelik İzleme Raporu hazırlamaları gerekmektedir (UNESCO, 2022b):

- UCCN Misyon Beyanı'nın hem yerel hem de uluslararası düzeyde uygulanmasına yönelik kararlı tutumlarını göstermek;
- Takip eden dört yıl için bir eylem planı sunarak katılımlarını yenilemek;
- Üye şehir seçilmenin etkilerine ilişkin görüşler almak ve
- Yaratıcı şehirlerin kavramları ve deneyimleri üzerine araştırma ve vaka çalışmalarının geliştirilmesini teşvik etmek

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında illerin gastronomi potansiyellerinin değerlendirildiği Türkiye genelinde yapılan çalışmalara bakıldığında, Bitlis (Arıncı, 2017), Mardin (Gülbüz vd., 2017), Kocaeli (Alyakut ve Küçükökmürler, 2019), Kastamonu (Özdemir ve Aydoğdu, 2021), Adana (Şahin ve Ünlüönen, 2021) gibi illerin olduğu görülmektedir. Bursa özelinde ise, Bursa ilinin gastronomik unsurlarının coğrafi işaretleme

açısından değerlendirildiği (Demirci ve Üstün, 2021), Bursa yeme içme kültürü ve değişiminin incelendiği (Demirel ve Baydan, 2017), Bursa ilinin gastronomik marka imajı algısının değerlendirildiği (Yılmaz, Güven ve Gülşen, 2020) sınırlı sayıda araştırmaya rastlanmıştır.

Yöntem

Bu çalışma, Bursa ilinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyeline ilişkin paydaş görüşleri alınarak “gastronomi açısından potansiyel taşımakta mıdır?” sorusuna yanıt aramaya çalışmaktadır. Bu doğrultuda Bursa ilinde uzun süredir ikamet eden, turizm faaliyetlerinde aktif olarak yer alan amaçlı örnekleme yöntemi ile araştırmacı tarafından belirlenen fakat çalışmaya gönüllü olarak görüşmeyi kabul eden paydaşlardan veri toplanmıştır. Paydaşların belirlenmesinde ise amaçlı örneklem stratejilerinden biri olan maksimum çeşitlilik stratejisi tercih edilmiştir. Katılımcıların seçiminde özel sektör ve kamu kurum yönetici ve çalışanları, akademisyenler, köşe yazarları, yerel yönetim temsilcileri, sivil toplum kuruluşu gibi çeşitlilik arz eden kitlelerin temsil edilmesine özen gösterilmiştir.

Nitel araştırma yöntemi kullanılan bu çalışmada elde edilen verilerin analiz süreci ve görselleştirmeler MAXQDA 20 nitel veri analiz programı ile gerçekleştirilmiştir. Kathy Charmaz’ın (2006) iki aşamalı olarak ifade ettiği başlangıç kodlama ve odaklı kodlama prosedürüne dayanarak tematik analiz yapılmıştır. Buna göre, başlangıç kodlaması satırların, ifadelerin, kelimelerin ayrı ayrı kodlanması; odaklı kodlama ise başlangıç kodlamasında belirgin olarak öne çıkan ya da sık tekrar edilen kodların sıralanmasını, sentezlenmesini, birleştirilmesini ve organize edilmesi anlamına gelmektedir (Charmaz, 2006; Tokar, 2022).

Katılımcılara yanıt vermede esneklik kazandırması bakımından açık uçlu sorular sorulmuştur. Araştırmacı verilen bilgilerin sadece bilimsel amaçlı kullanılacağı ve katılımcı mahremiyeti konusunda gerekli etik kurallara uygun olarak katılımcıları bilgilendirmiş ve gönüllülük esasına dayalı olarak çevrim içi ortamda yapılandırılmış görüşme tekniği ile verileri toplamıştır. Görüşme tekniğinin kullanıldığı çalışmalarda örneklem büyüklüğünün görece daha kısıtlı olması, tekniğin uygulanmasındaki güçlükten kaynaklanmaktadır. Daha çok yerel halk ve paydaşlara yönelik yapılan çalışmalarda tercih edilmekte ve dört kişi ile yapılan çalışmalar olduğu gibi yüzlerce kişi ile yapılan çalışmalar da bulunmaktadır (Yolal, 2016). Bu çalışmada kullanılan yapılandırılmış görüşme formu önceki benzer çalışmalardan (Gülbüz vd., 2017; Özdemir ve Aydoğdu, 2021) faydalanılarak, çalışmanın amacına uygun şekilde tasarlanmıştır. Bu çalışmada kullanılan görüşme formu için Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu’ndan 2022/07 nolu toplantısında 06 sıra sayılı kararı ile etik kurul izni alınmıştır. Görüşme formunun ilk kısmında katılımcılara yönelik cinsiyet, eğitim durumu, kurum adı, kurumdaki pozisyon ve Bursa’daki ikamet süresi bilgileri sorulmuştur. İkinci kısımda ise katılımcılara Bursa ilinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nda Gastronomi Kenti olma potansiyeline ilişkin görüşlerini ortaya koyabilecekleri 10 açık uçlu soru sorulmuştur. Ayrıca ikincil veriler (resmi web sitesi, broşürler, haberler, vs.) de güncel durumun takibi ve birincil verileri destekleme amaçlı kullanılmıştır. Gastronomi alanında uzman olarak çalışan biri akademisyen 2 katılımcı ile pilot test uygulaması yapılmış ve sorular üzerinde değişiklik yapılmaya gerek görülmemiştir.

Bulgular

Araştırma kapsamında çevrimiçi görüşme aracılığıyla veri toplanan 15 katılımcının özellikleri Tablo 3. de yer almaktadır. Elde edilen bulgular, sorulan sorulara göre şekillenen tema başlıkları altında sorular ile birlikte sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcıların Özellikleri

Belge Adı	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Kurum	Kurumdaki Pozisyon	Bursa’daki İkamet Süresi
K1	Erkek	Lisans	Fasülyeli Restoran	Yerel İşletme sahibi/Mutfak Şefi	20 yıldan fazla
K2	Erkek	Yüksek Lisans	Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Güney Marmara	Güney Marmara Bölge Başkanı	20 yıldan fazla
K3	Erkek	Yüksek lisans	Bursa Uludağ Üniversitesi	Öğretim Görevlisi	20 yıldan fazla
K4	Erkek	Lisans	Turist Rehberi	Turist Rehberi	20 yıldan fazla
K5	Kadın	Lisans	Milli Eğitim /Gastronomi Kültür ve Seyahat Derneği	Öğretim Görevlisi / Yönetim Kurulu Üyesi	20 yıldan fazla
K6	Erkek	İlköğretim	Borusan Holding	Yönetici	20 yıldan fazla
K7	Erkek	Lisans	Bursa Uludağ Üniversitesi	Öğretim Görevlisi	1-5 yıl

K8	Kadın	Yüksek Okul	Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği	Dernek Ofis Müdürü	20 yıldan fazla
K9	Kadın	Lisans	Nilüfer Belediyesi	Arkeolog, Kültürel Miras ve Turizm Sorumlusu	20 yıldan fazla
K10	Erkek	Lisans	Plaza Turizm	Yönetim Kurulu Başkanı	20 yıldan fazla
K11	Erkek	Lisans	Gastronomi Kültür ve Seyahat Derneği	Dernek Başkanı	20 yıldan fazla
K12	Erkek	Lisans	Bursa Büyükşehir Belediyesi Turizm ve Tanıtma Şb.Müd.	Şube Müdürü	20 yıldan fazla
K13	Kadın	Yüksek Lisans	Milli Eğitim Müdürlüğü	Öğretmen/ Gastronomi Bilim Uzmanı	1 yıldan az
K14	Erkek	Lisans	Endüstriyel Alan	Satın Alma Müdürü	20 yıldan fazla
K15	Erkek	Lise	Sönmez Medya Grubu-Bursa Hâkimiyet Gazetesi	Köşe Yazarı	20 yıldan fazla

Katılımcılara yöneltilen sorular çerçevesinde ortaya çıkan temaların aktarımında tema görselleştirmede bulguların daha net anlaşılabilirliğini sağlamak için kelime bulutu ve diyagram kullanılmıştır.

UNESCO Şehirler Ağı Farkındalık Durumu

1. UNESCO yaratıcı şehirler ağını duydunuz mu? Evet, ise bu bilgiyi nerden edindiniz? Bu konu hakkında bildikleriniz nelerdir?

Katılımcılara yaratıcı şehirler ağını duyup duymadıkları, eğer bilgileri varsa bu bilgiyi hangi kanallardan elde ettikleri sorulmuştur. Katılımcılardan dördü daha önce bu kavramla ilgili bilgileri olmadığını belirtmişlerdir. Bilgisi olanlar ise ağırlıklı olarak sosyal medya, yazılı ve sözlü medya kanalları aracılığıyla yaratıcı şehirler ağından haberdar olduklarını belirtmişlerdir.

Şekil 1. Bilgi Edinme Kanalı



Gastronomi Şehri Teması

2. Bursa, UNESCO yaratıcı şehirler ağının 7 tema başlığından (gastronomi, medya sanatları, zanaat ve halk sanatları, müzik, film, tasarım ve edebiyat) olan “gastronomi şehri” kategorisine dâhil olabilir mi? Evet ya da Hayır ise Neden?

Şekil 2. Gastronomi Şehri Temasına Uygunluk

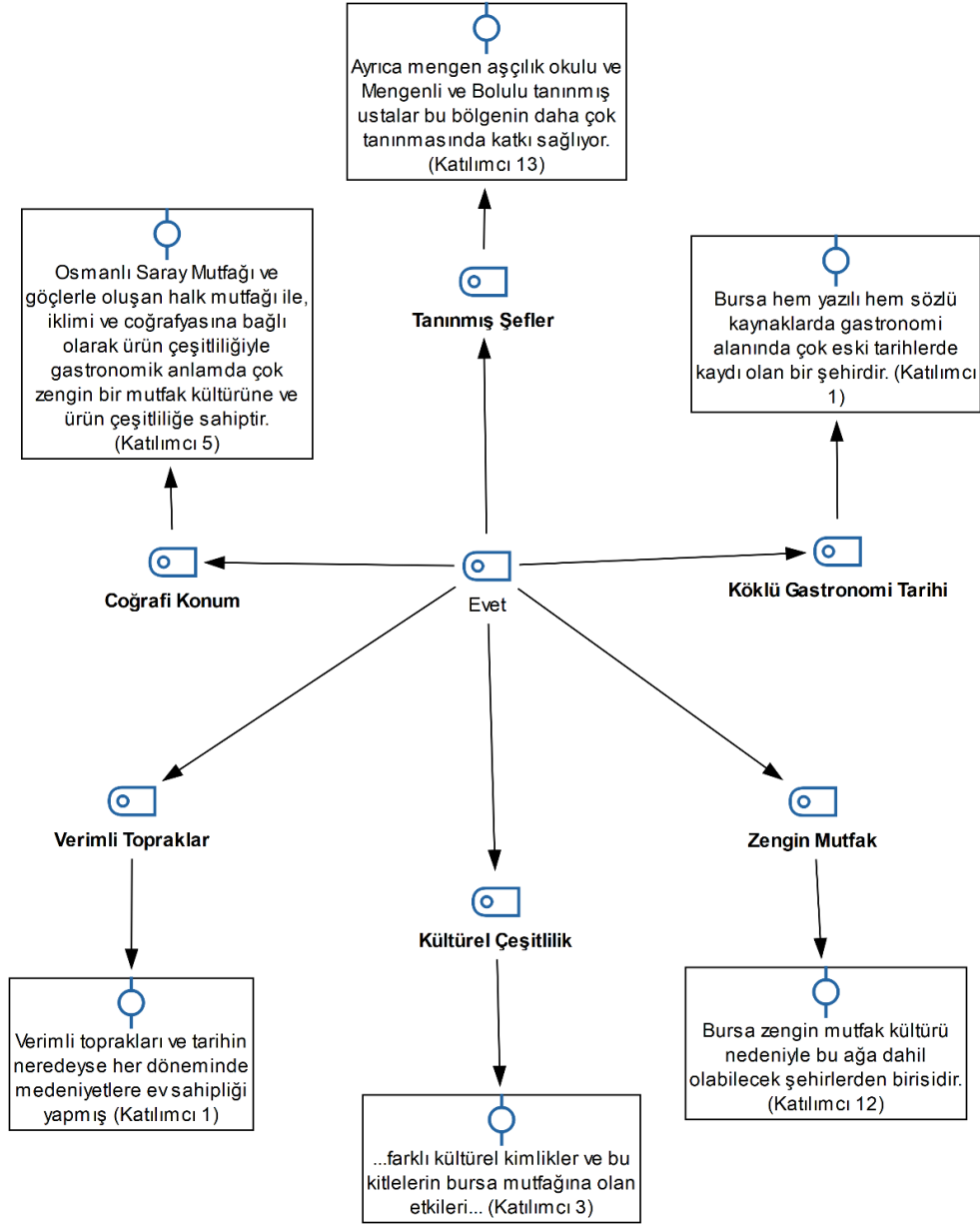


Katılımcıların çoğunluğu Bursa’nın “gastronomi şehri” olması yönünde güçlü bir potansiyelinin olduğunu ifade etmiştir. Özellikle, Bursa’nın Osmanlı Devleti’ne başkentlik yapmasına kadar uzanan süreçte sahip olduğu kültürel tarihi mutfağına da yansımış köklü bir gastronomi mirası hâline gelmiştir. Şekilde görüldüğü üzere, katılımcıların bakış açısına göre Bursa sahip olduğu *köklü gastronomi tarihi*, *zengin mutfak*, *yıllardır aldığı göçlere bağlı olarak kültürel çeşitliliği* ve *verimli toprakları* ile gastronomi şehri temasıyla yaratıcı şehirler ağına dâhil olması gereken bir şehirdir.

Ancak Bursa’nın “gastronomi şehri” olması yönünde olumsuz görüş bildiren katılımcılar da olmuştur. Katılımcı 4, Bursa’nın kendine has yemeklerinin yetersiz ve Gaziantep gibi gastronomi şehirleri ile rekabet

gücünün az olduğuna yönelik düşüncelerini “Bursa, kültürel kimliğini hızla gelişen ve şehri yutan sanayiye teslim olmuş durumda... Ayrıca Bursa’ya has yerel yemekler çok az.” sözleri ile aktarmıştır.

Şekil 3. Gastronomi Şehri Temasına Uygunluk



Kim Yönetmeli Teması

3. Bursa’nın gastronomi şehri olma sürecini sizce kim/ler yönetmelidir?

Katılımcılara Bursa’nın gastronomi şehri olma sürecini hangi paydaşların yönetmesi gerektiği sorulmuştur. Analiz sonuçlarına göre yönetim sürecinde olması beklenen paydaşlar; **kamu kurumları**, **sivil toplum kuruluşları** ve **diğer paydaşlar** olarak adlandırılan **eğitim kurumları**, **özel sektör temsilcileri**, **yerel halk**, **çiftçiler**, **fıncılar** ve **profesyonel tanıtım ajanslarıdır**. Katılımcıların çoğunluğu sürecin sorumluluğunu kamu kuruluşlarının almasını, bunun yanı sıra sivil toplum kuruluşlarının da süreç yönetimine dâhil olmasının gerektiğini ifade etmişlerdir. Katılımcıların kamu kurumları arasında özellikle Bursa Büyükşehir Belediyesi ve Bursa Valiliği’ni ön plana çıkarması, yerel yönetimlerin yaratıcı şehirler ağı yönetim sürecindeki rolünü de ortaya koymaktadır. Katılımcıların yanıtlarında dikkat çeken bir diğer konu, **diğer paydaşlar** arasında yer alan **eğitim kurumlarının** süreç yönetiminde yer alması gerektiğini ısrarlı bir şekilde vurgulamaları olmuştur. (Tablo 4. deki kategoriler kod sıklığına göre sıralanmıştır.)

Tablo 4. Gastronomi Şehri Olma Süreci Yönetimi Paydaşları

KİMLER YÖNETMELİ?	Kamu Kurumları	Bursa Büyükşehir Belediyesi
		Bursa Valiliği
		İl Kültür Turizm Müdürlüğü
		Bursa Park, Bahçe, Sosyal ve Kültürel Hizmetler
		Kalkınma Ajansı
		Bursa Sanayi ve Ticaret Odası
		Kültür ve Turizm Bakanlığı
		Bursa Aşçılar ve Pastacılar Derneği
		Bursa Kültür Turizm Tanıtma Birliği
		Anadolu Şefler ve Yardımlaşma Derneği
		Aşçılar Eğitim ve Yardımlaşma Derneği
		Bursa Gastronomi Dernekleri
		Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
		Bursa Lokantacılar Odası
		Bursa Turist Rehberleri Odası
		Bursa Aşçılar Derneği
		Bursa Yemek Sanayicileri Derneği
		Bursa'nın Meşhurları Derneği
		Gastronomi Turizmi Derneği
		Gıda Mühendisleri Odası
		Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü
		Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği
		Olgunlaşma Enstitüsü
		Profesyonel Gastronomi Şefler Derneği
		Şefler Yardımlaşma Derneği
		Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
		Eğitim Kurumları
		Özel Sektör Temsilcileri
		Yerel Halk
		Çiftçiler
		Fırıncılar
		Profesyonel Tanıtım Ajansları

Şekil 4. Gastronomi Şehri Olma Süreci Yönetimi Paydaşları Kod Bulutu



Gastronomi Şehri Gereklilikleri

4. Bursa'nın gastronomi şehri olması için hangi faaliyetler yapılmalıdır/yapılmaktadır?

Katılımcılara Bursa'nın gastronomi şehri olması için hangi faaliyetler yapıldığı veya yapılması gerektiği sorulmuştur.

Katılımcıların görüşlerine göre, Bursa'nın gastronomi şehri olması için temel olarak *yönetim faaliyetleri, etkinlikler, tanıtım çalışmaları, toplum geliştirme, eğitim ve araştırma faaliyetleri, pazarlama faaliyetleri ve sürdürülebilirlik faaliyetleri* yapılması gerekmektedir.

Tablo 5. Gastronomi Şehri Gereklilikleri

GASTRONOMİ ŞEHİR OLMAK İÇİN YAPILANLAR VEYA YAPILMASI GEREKENLER	Yönetim Faaliyetleri	Gastronomi Envanteri
		Paydaş Desteği/Birliği
		Belediye Birimleri
		SWOT Analizi
		Planlama Faaliyetleri
		Gastronomi Konseyi
	Etkinlikler	Deneyim Organizasyonları/Festivaller
		Gastronomi Çalıştayı
		Yöresel Yemek Yarışmaları
		Aşçı Yazarlar Buluşmaları
		Bağ ve Mevsimsel Hasat Şenlikleri
	Tanıtım Çalışmaları	Mutfak Müzesi
		Film/Belgesel
		Bursa Gastronomi Mutfağı
		Sektör Teşvikleri
	Toplum Geliştirme	Halkın Bilinçlendirilmesi
	Eğitim ve Araştırma Faaliyetleri	Yemek Araştırmaları
		Turizm Fakültesi ve Gastronomi Bölümü
		Gastronomi Eğitim Merkezleri
	Pazarlama Faaliyetleri	Otel Menülerinde Yöresel Yiyecekler
		Lezzet Keşifleri
	Sürdürülebilirlik Faaliyetleri	Mutfak Kültürünün Aktarılması

Bursa'nın gastronomi şehri olması için en çok dikkat çeken hususlar, Bursa'nın gastronomi envanterinin çıkarılıp tüm gastronomik değerlerin listelenmesi, tüm paydaşların ortak bir bilinçle hareket etmesi, ziyaretçilerin gastronomik ürünleri deneyimleyebileceği festival vb. organizasyonların yapılması, mutfak müzesi kurularak tanıtım çalışmalarının devamlılığının sağlanması, bilimsel yemek araştırmaları yapılarak yayımlanması, otel ve restoranların menülerine yöresel yemeklerin eklenmesi ve yerel halkın da her şeye dâhil olacağı şekilde bu sürecin yönetilmesidir.

Kente Katkı Boyutu

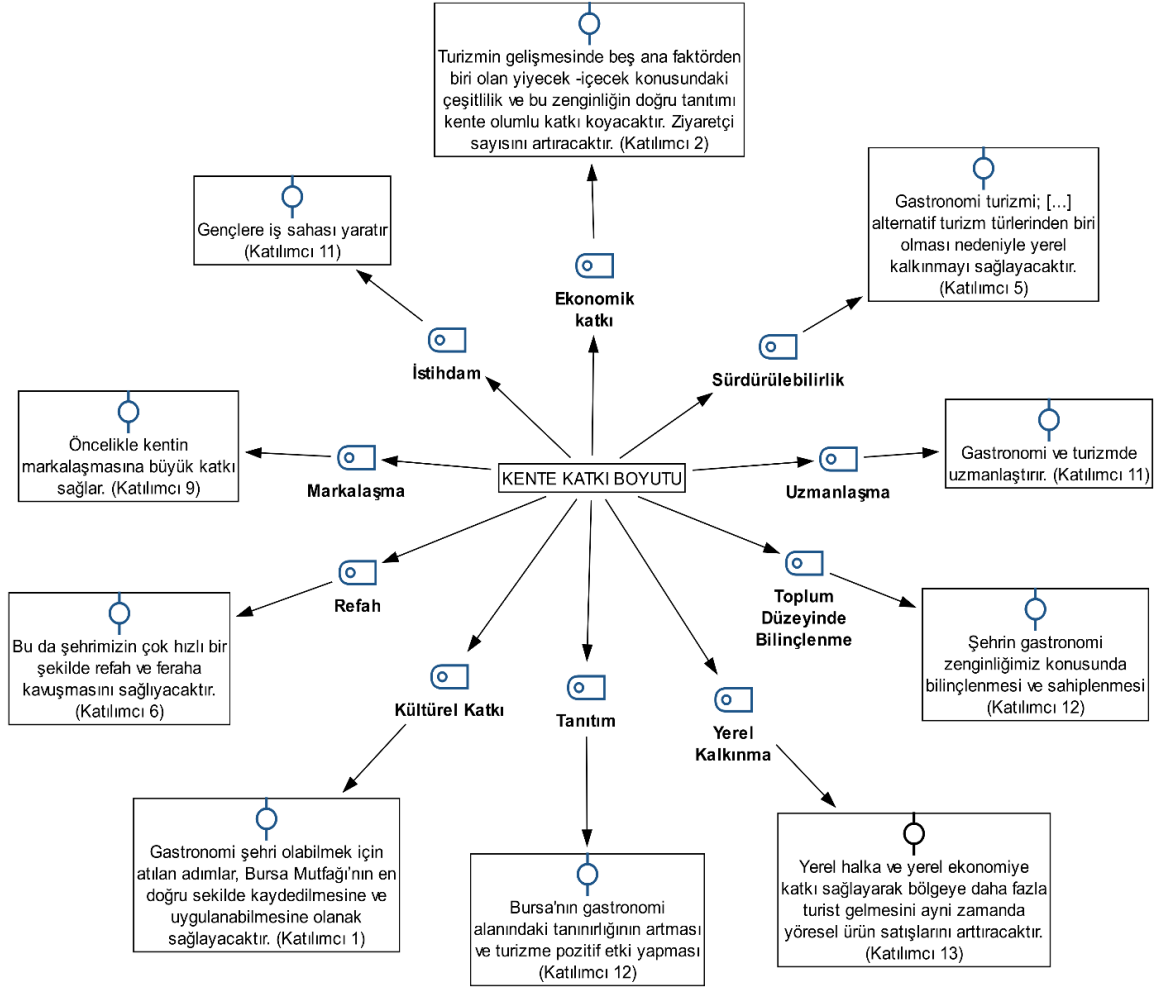
5. Gastronomi şehri olmanın kente sağlayacağı faydalar neler olabilir? (Ekonomik kültürel sosyal çevresel politik faydalar)

Katılımcılara gastronomi şehri olması durumunda Bursa'ya sağlayacağı faydaların neler olabileceği sorulduğunda, katılımcılar Bursa'nın gastronomi şehri olmasının ağırlıklı olarak *ekonomik katkı* sağlayacağı yönünde görüş birliğine varmışlardır. Ayrıca katılımcılara göre gastronomi şehri olmak *kentin tanıtımında, refah düzeyinin artmasında, kültürel sürdürülebilirliğinin sağlanmasında, markalaşmasında, istihdam alanının artmasında ve yerel kalkınmanın desteklemesinde* de kente katkı sağlayacaktır.

Şekil 5. Gastronomi şehri Olmanın Kente Sağlayacağı Faydalar Kod Bulutu

Tanıtım Uzmanlaşma
Toplum Düzeyinde Bilinçlenme İstihdam
Refah
Ekonomik katkı
Kültürel Katkı Yerel Kalkınma
Sürdürülebilirlik Markalaşma

Şekil 6. Gastronomi Şehri Olmanın Kente Sağlayacağı Faydalar

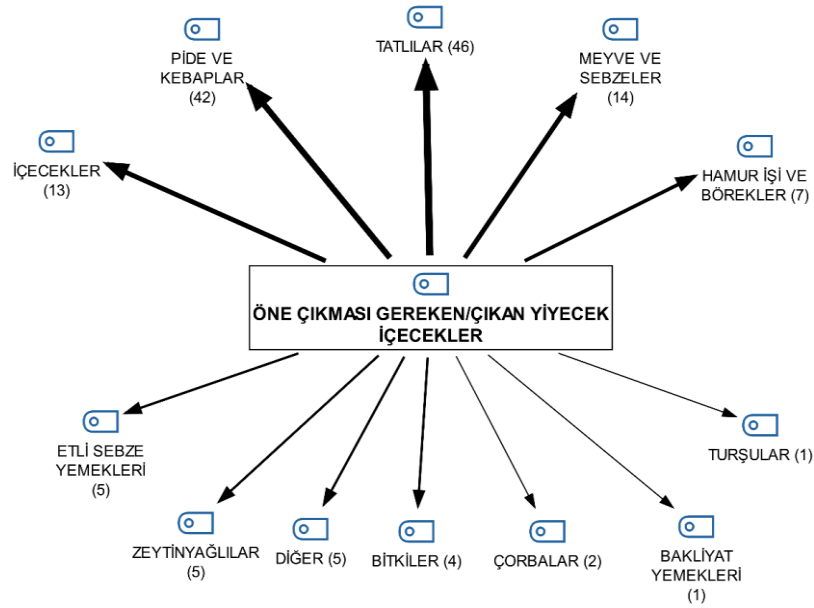


Öne Çıkması Gereken Yiyecek-İçecekler

6. Bursa'da öne çıktığını/çıkması gerektiğini düşündüğünüz yerel yiyecek-içecekler nelerdir?

Katılımcılara Bursa'da öne çıkan veya çıkması gereken yerel yiyecek-içeceklerin neler olduğu sorulduğunda çok çeşitli yanıtlarla karşılaşılmıştır. Katılımcılar en çok *tatlılar*, *pide* ve *kebaplar*, *meyve* ve *sebzeler*, *içecekler* ve *hamur işi* ve *böreklerin* öne çıkması gerektiğini/öne çıktığını belirtmişlerdir.

Şekil 7. Öne Çıkan veya Çıkması Gereken Yerel Yiyecek-İçecek Kategorileri



Farklı kategorilerde belirtilen yiyecek içeceklerden en çok ön plana çıkanı ise kod bulutunda görüldüğü üzere *Bursa kebabı* olmuştur. Pide ve kebablar kategorisinde, Bursa kebabını *cantık* ve *pideli köfte* takip etmektedir. Tatlılar kategorisine bakıldığında ise en çok vurgulanan tatlının *süt helvası* olduğu görülmektedir.

Şekil 8. Öne Çıkan veya Çıkması Gereken Yerel Yiyecek-İçecekler Kod Bulutu

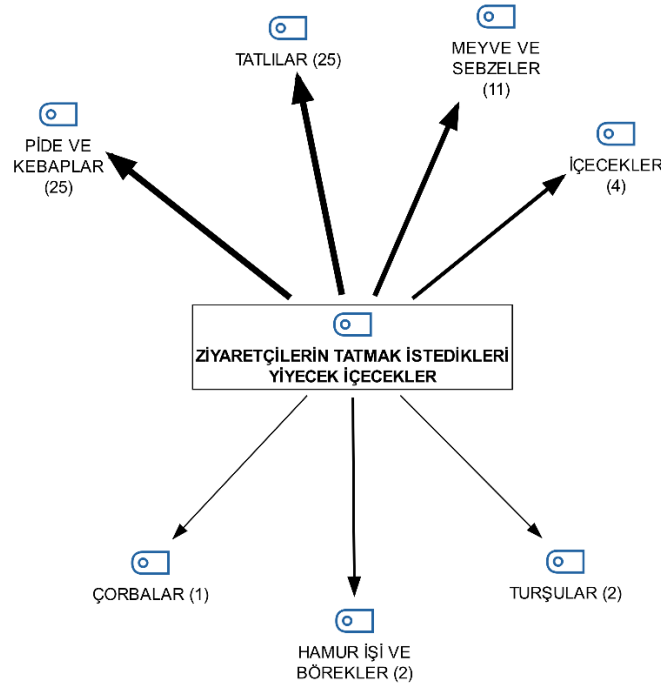


Mevcut Durumdaki Yiyecek-İçecekler

7. Bursa'ya gelen ziyaretçilerin Bursa'da tatmak ve almak istedikleri ürünler sizce nelerdir?

Ziyaretçilerin hali hazırdaki Bursa ziyaretlerinde tatmak ve almak istedikleri ürünler sorulduğunda ise öne çıkan veya çıkması gereken yerel yiyecek-içeceklere kıyasla daha az kategori oluşmuştur.

Şekil 9. Ziyaretçilerin tatmak istedikleri yiyecek ve içecekler



(Kod kalınlığı sıklığı ifade etmektedir.)

Ziyaretçilerin tatmak istedikleri yiyecek ve içecekler kategorisinde de katılımcıların en çok söz ettiği yiyecek *Bursa kebabı* olmuştur. Bursa kebabını *cantık* kebabı takip etse de kod bulutunda görüldüğü üzere ağırlık olarak geri planda kaldığı dikkat çekmektedir. Dikkat çeken bir diğer konu tatlılar kategorisinde ön plana çıkan/çıkması gereken tatlılar arasında *süt helvası* katılımcıların çoğu tarafından dile getirilse de ziyaretçilerin tatmak istediği lezzetler arasındaki kategoriler arasında aynı yerini koruyamamıştır. Paydaş görüşleri dikkate alındığında gastronomik bir değer olarak süt helvasının tanıtımının daha kuvvetli şekilde yapılması gerekmektedir.

Şekil 10. Ziyaretçilerin Tatmak İstedikleri Yiyecek ve İçecekler Kod Bulutu



Gastronomi Kurum ve Topluluk

8. Bursa'da gastronomi turizmi çalışmalarını yönlendiren bir kurum veya topluluk var mıdır? Varsa hangileridir?

Katılımcılara Bursa'da gastronomi turizmi çalışmalarını yönlendiren kurum veya toplulukların hangileri olduğu sorulmuştur. Analiz sonuçlarına göre, Bursa'daki gastronomi turizmini Bursa Büyükşehir Belediyesi, Bursa Valiliği, Bursa Sanayi ve Ticaret Odası ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü olmak üzere kamu kurum ve kuruluşları ile Gastronomi Turizmi Dernekleri, Bursa Kültür ve Turizm Tanıtma Birliği, Bursa Aşçıları Derneği, TÜRİSAB Güney Marmara BTK Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği, Bursa Turist Rehberleri Odası ve Bursa Lokantacılar Odası olmak üzere sivil toplum kuruluşları yönlendirmektedir.

Tablo 6. Gastronomi Turizmi Çalışmalarını Yönlendiren Kurum ve Kuruluşlar

KİM YÖNLENDİRİYOR?	Kamu Kurumları	Bursa Büyükşehir Belediyesi
		Bursa Valiliği
		Bursa Sanayi ve Ticaret Odası
		İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
	Sivil Toplum Kuruluşları	Gastronomi Turizmi Dernekleri
		Bursa Kültür ve Turizm Tanıtma Birliği
		Bursa Aşçıları Derneği
		TÜRSAB Güney Marmara BTK
		Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği
		Bursa Turist Rehberleri Odası
		Bursa Lokantacılar Odası

Tanınırlık Faaliyetleri

9. Bursa yeterli sayıda gastronomi festivallerine ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapmakta mıdır? Bildiğiniz etkinlikler nelerdir?

Katılımcılara Bursa'nın yeterli sayıda gastronomi festivaline veya diğer tanınırlık etkinliklerine ev sahipliği yapıp yapmadığı ve bilinen etkinliklerin neler olduğu sorulmuştur. Katılımcılardan dördü Bursa'da sözü geçen özelliklere sahip ciddi bir etkinliğin yapılmadığını belirtmiştir. Kategoriler arasındaki ilişkiler incelendiğinde faaliyet olmadığını belirten katılımcıların genel olarak yaratıcı şehirler açısından haberdar olmadığı anlaşılmıştır.

Tanınırlık etkinlikleri yapıldığını ifade eden katılımcılar da bu faaliyetlerin yeterli olmadığını belirtmişlerdir. Araştırmanın yürütüldüğü dönemi takiben birkaç ay içerisinde gerçekleşeceği anlaşılan *Gastronomi Festivali* bu anlamda olumlu bir gelişmedir. Tanınırlık etkinliklerinin yapıldığını, ancak yeterli olmadığını açıklayan katılımcıların sıraladıkları festival, fuar ve etkinliklerden oluşan faaliyetlerde Bursa'da Eylül 2022'de 4.sü düzenlenecek olan Gıda Fuarı'nın ön plana çıktığı Şekil 11'deki kod bulutunda görülmektedir.

Şekil 11. Bursa'da Ev Sahipliği Yapılan Tanınırlık Faaliyetleri



Gastronomi Turizmini Geliştirme Önerileri

10. Bursa'da gastronomi turizminin geliştirilmesi ile ilgili önerileriniz nelerdir?

Katılımcılara Bursa'da gastronomi turizminin geliştirilmesi ile ilgili önerilerinin neler olduğu sorulduğunda, katılımcıların yanıtlarına bağlı olarak *tanıtım faaliyetleri*, *pazarlama faaliyetleri*, *yönetim faaliyetleri*, *eğitim faaliyetleri* ve *üretim faaliyetleri* olmak üzere beş kategori gelişmiştir. Kategorilere bağlı olarak gelişen alt kategorilere ilişkin gösterim daha net anlaşılabilmesi için aşağıda yer alan Tablo 7.'de sunulmuştur.

Tablo 7. Gastronomi Turizmi Geliştirme Önerileri

GASTRONOMİ TURİZMİ GELİŞTİRMEDE PAYDAŞ ÖNERİLERİ	Tanıtım Faaliyetleri	Festivaller/Fuarlar/Yarışmalar Düzenlenmesi
		Marka Şeflerin Ortaya Çıkarılması
	Pazarlama Faaliyetleri	Markalaştırma
		Bursa Gastronomi Rotası Düzenleme
		Kaliteli Restoranların Hizmet Vermesi
		Ürün Çeşitlendirme
		Ürün Geliştirme
	Yönetim Faaliyetleri	Kaliteli Hizmet Verme
		Paydaşlık Bilinci Geliştirme
		Planlama
		Girişimcilere Destek Verme
		Gastronomi Konseyi Kurma
	Eğitim Faaliyetleri	Gastronomi Bölümü Açma
		Müfredat Geliştirme
		Toplum Geliştirme
		Gastronomi Akademisi Kurma
		Aşçılık Öğrencilerini Teşvik Etme
	Üretim Faaliyetleri	Yerel Restoranlar Açma
		Yerel Üretim Yapma

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada Bursa ilinin UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyeline ilişkin yerel paydaş görüşleri alınarak önerilerde bulunmak amaçlanmıştır.

Katılımcıların çoğu *köklü gastronomi tarihi, zengin mutfak, yıllardır aldığı göçlere bağlı olarak kültürel çeşitliliği ve verimli toprakları* gibi faktörler yoluyla Bursa ilinin güçlü bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu konusunda hemfikirler. Tarih boyunca bulunduğu verimli coğrafya ve kültürel çeşitlilikten beslenmiş olan Bursa ilinin 2021 yılında zanaat ve halk sanatları kategorisinde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına seçilmiş olması, sahip olduğu kültürel değerlerin zenginliğinin ve biricikliğinin bir göstergesidir. Bu yolla ulusal sınırları aşabilecek bir marka kent olmaya büyük bir adım atılmıştır. Öte yandan, yemek kültürü yalnızca yeme-içme ile sınırlandırılmayacak kadar kapsamlı olup coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, görgü kuralları gibi yan kültürler ve unsurlarla beslenerek gastronomik kimliği oluşturmaktadır. Büyük şehirlerdeki en büyük sorunlardan biri bu gastronomik kimliğin korunması sürecini tehdit eden ve geleneksel yemek kültürünün önüne geçen endüstriyel gıda ve hızlı tüketim alışkanlıklarıdır. Bu durum aynı zamanda yemeklerin kültürel miras olarak aktarılmasını da güçleştirebilmektedir. Kentlerin büyüklüğü ya da ekonomik yapısından bağımsız olarak Yaratıcı Gastronomi Şehirlerinden beklenenin özgünlük ve gelenekselliğin sürdürülebilir odaklı bir yaklaşımla ele alınmasıdır. Bu açıdan bakıldığında, sanayi kenti olarak öne çıkan Bursa ilinin gastronomi kenti olma potansiyelini çeşitli endüstrilerle destekleyerek güçlendirmesi mümkün olabileceği gibi, ileri teknoloji ve dijitalleşme nedeniyle ağda talep edilen bu özgün yapıyı gerektiği gibi koruyamama riskini de taşımaktadır. Nitekim araştırma katılımcılarından biri ilin kendini sanayiye teslim ettiğini ifade etmiştir.

Çalışmada görüş ve önerilerine başvurulmuş katılımcıların kapsamlı bilgi sahibi olmadıkları ve kısmi olarak yaratıcı şehirler ağından medya kanalları aracılığı ile haberdar oldukları görülmektedir. Bu anlamda sektör paydaşları ve aktörleri için daha yaygın bir farkındalık çalışması yapılması gerektiği düşünülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu gastronomi şehri olma sürecinin sorumluluğunu kamu kuruluşlarının almasını, bunun yanı sıra sivil toplum kuruluşlarının da süreç yönetimine dâhil olmasının gerektiğini ifade etmişlerdir. Kamu kurumları arasında özellikle Bursa Büyükşehir Belediyesi ve Bursa Valiliği'nin ön plana çıkması, yerel yönetimlerin yaratıcı şehirler ağı yönetim sürecindeki rolünü de ortaya koymaktadır. Bu yönetim süreci içerisinde orta öğretimden yükseköğretime kadar ilgili alandaki eğitim kurumlarının da dâhil olmasının vurgusu yapılmıştır. Ayrıca, yönetim faaliyetleri, etkinlikler, tanıtım çalışmaları, toplum geliştirme, eğitim ve araştırma faaliyetleri, pazarlama faaliyetleri ve sürdürülebilirlik faaliyetleri gibi başlıklar gastronomi şehri olma gereklilikleri olarak belirtilmiştir.

Gastronomi şehri olmanın kente sağlayacağı faydalar yönünden ekonomik boyut ve tanıtım dikkat çekici şekilde öne çıkmıştır. Kentin ağı katılması hem ulusal hem de uluslararası boyutta tanınırlığını artırarak gastro diplomasının önemli bir parçası olmanın yanında şehrin marka kimliğine değer katacaktır.

Bursa ilinde öne çıkan yerel yiyecek içecek ürünleri ile ziyaretçilerin Bursa’da tatmak ve almak istedikleri ürünler konusunda katılımcılar olan ile olması istenen farkını ortaya koymuşlardır. Bursa döner kebab ve kestane şekeri ziyaretlerin en çok talep ettikleri öne çıkan yerel ürünler iken, ilde yerel halkın tükettiği cantık, pideli köfte ve süt helvası, içecekler gibi değerlerin de öne çıkması gerektiği vurgulanmıştır. Katılımcılara göre, Bursa’daki gastronomi turizmi sürecini ağırlıklı olarak *Bursa Büyükşehir Belediyesi, Bursa Valiliği, Bursa Sanayi ve Ticaret Odası ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü* yönetmektedir. Bu kurumların ortak bir koordinasyonda hareket etmeleri beklenmektedir.

Tanınırlık ve festival faaliyetlerinin yeterli düzeyde olmadığını ifade eden katılımcılar çoğunlukla Bursa’da düzenlenen gıda fuarına atıfta bulunmuşlardır. Gastronomiye yönelik faaliyetlerde yeni yeni atılımlar göstermeye başlayan Bursa, Turizm Profesyonelleri Derneği Bursa Skal Kulübü tarafından Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği Derneği (GÜMTOB) ve Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB) Güney Marmara Bölgesinin destekleriyle 5 Haziran 2022 tarihinde Bursa’nın ilk gastronomi festivali olan *Bursa GastroFest*’i sınırlı bir katılımı gerçekleştirmiştir. Yine yakın bir zamanda Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından 23-25 Eylül 2022 tarihinde “İpeksi Lezzetler” sloganıyla ilk büyük ölçekli Bursa Gastronomi Festivali düzenlenecektir. 21 Eylül 2022 tarihinde GASTRODER (Bursa Gastronomi Seyahat ve Kültür Derneği) katkılarıyla festival öncesinde kısa orta ve uzun vadeli hedef odaklı yol haritasının belirleneceği Gastronomi Çalıştayı yapılacaktır. Bu süreçte alınacak kararların hayata geçmesi, kentin ağı katılma sürecini kaliteli yönetmesi açısından önem arz etmektedir.

Araştırma sonuçlarından elde edilen verilerden harmanlanan sonuçlar ve yukarıda bahsedilen değerlendirmeler ışığında kentin gastronomi turizmi potansiyeli olduğu açıktır. Ancak ağı katılımın söz konusu olabilmesi için sağlıklı yönetilmesi gereken bir süreç bulunmaktadır. Bu anlamda yukarıda bahsedilenlere ilaveten aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Bursa ilinin (ilçeleri dâhil) Gastronomi haritasının çıkartılarak lezzet duraklarının belirtildiği gastro rotalar oluşturulması ve gastro rehberlik uygulamalarının hayata geçirilmesi yoluyla desteklenmesi,
- Bursa ilinin gastronomi envanteri belirlenerek, yerel ürünlerin tespit edilmesi, unutulmaya yüz tutmuş reçetelerin kayıt altına alınması, yöresel lezzetlere yönelik ritüellerin ve hikâyelerinin de konu edildiği Bursa gastronomi kültürü kitap çalışması yapılması,
- Yerel restoranlardaki geleneksel pişirme yöntemleri ve yerel malzemelerin kullanımını teşvik edecek çalışmalar yapılması, bu konudaki farkındalığın artırılması,
- Coğrafi işaret tescili almış olan ürünlerin tanınırlığının artırılması, turistik değere dönüştürülmesi,
- Bursa ilinin turizm master planının ivedilikle tamamlanması ve gastronomiye yönelik hedeflerin dâhil edilmesi,
- Yöresel lezzetlere yönelik kalite ve sunum tekniklerindeki sorunların saptanması, gerekli denetimlerin yapılması, gurme lezzetler için bir tür akreditasyon ya da değer sistemi oluşturulması,
- Otel menülerine coğrafi işaretli ürün ve lezzetlerin dâhil edilmesini teşvik edici uygulamalar yapılması (etiket vs.),
- İlde Turizm Fakültesi ve ilgili programların açılmasına yönelik gerekli düzenlemelerin tamamlanıp aksiyon alınması,
- Sadece ekonomik kazanımlar üzerinde durmayıp, kültürel miras olan bu değerleri sürdürmeye yönelik çalışmalara ağırlık verilmesi.
- En önemli paydaş olan halkın da sürece dâhil olduğu bir anlayışa öncelik verilmesi.
- Paydaş birliğini sağlayabilecek, sürdürülebilir hedef odaklı, ilgili paydaşların temsiliyetinin etkin kılındığı bir gastronomi kent birliği üzerinden sürecin yönetilmesi, yürütülecek çalışmaların aynı amaca hizmet etmesinin sağlanması,

- Şehrin gastronomi potansiyelini ön plana çıkaran gastronomik değerleri sadece belli markalara yönelik olmaması, ilgili tüm paydaşların da desteğiyle web sitelerinde görünürlüğün artırılması ve farklı dillerde ortak bir mesaj verilmesinin sağlanması,
- Bursa ilinin tanıtımının yapıldığı resmi web sitesi olan bursa.com.tr ve mobil uygulama gobursa içerik düzenlemeleri güncellenmeli ve gastronomi kategorisinde içerik ve bilgi kalitesi artırılmalıdır. Belli kurallar çerçevesinde ziyaretçilerin deneyimlerini paylaşacağı interaktif bir platform oluşturulmalı ve kullanıcıların yarattığı içerikler düzenli olarak analiz edilerek gelen geri bildirimler doğrultusunda sürekli iyileştirmeye çaba gösterilmelidir.

Kaynakça

- Adamiş E. (2019). Bursa: İskender döner kebab. M. Y. Saçılık, S. Çevik (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde, (122-127). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akkor, Ö. M. (2009). *Bursa Mutfağı*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2019). Kocaeli Gastronomi potansiyelinin yaratıcı şehirler ağı kapsamında değerlendirilmesi, Uluslararası Orhan Gazi ve Kocaeli tarihi-kültürü sempozyumu V, Kocaeli, Bildiriler Kitabı.
- Arıncı, K. (2017). UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı İçin Bir Öneri: Bitlis Gastronomi Kenti. *Turkish Studies*, 12 (29), 87–106.
- Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). <https://bursa.ktb.gov.tr/TR-109565/dunya-miras-listesinde-bursa.html> (Erişim Tarihi: 10.08.2022).
- Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2020 Yılı Faaliyet Raporu, <https://bursa.tarimorman.gov.tr/Link/37/Faaliyet-Raporlari> (Erişim Tarihi: 05.08.2022).
- Charmaz, K. (2006). *Constructing grounded theory: A practical guide through qualitative analysis*. Sage.
- Demirci, B. ve Üstün, S. (2021). Bursa ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaretleme kapsamında değerlendirilmesi. E. Karaçar, E. Erol (Ed.), *Turizm alanında güncel konular ve yaklaşımlar* içinde (105-126). Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Demirel, H. ve Baydan, S. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 343-358.
- Ekerim, F. ve Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Gürbüz, S., Serçek, G. Ö. ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağına "Gastronomi Kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- Özdemir, O. ve Aydoğdu, A. (2021). UNESCO gastronomi şehri olmada paydaş farkındalığı: Kastamonu örneği. *Journal of Applied Tourism Research*, 2(1), 61-70.
- Şahin, E. ve Ünlüönen, K. (2021). Adana'nın UNESCO Yaratıcı şehirler ağı gastronomi teması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204 – 1231.
- Toker, A. (2022). Sosyal bilimlerde nitel veri analizi için bir kılavuz. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 51(1) , 319-345.
- TPMK. (2022). <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i%C5%9Faret-nedir> (Erişim Tarihi: 10.08.2022).
- TÜRKSOY Uluslararası Türk Kültürü Teşkilatı, Osmanlı'nın ilk başkenti Bursa 2022 Türk Dünyası Kültür Başkenti seçildi, <https://www.turksoy.org/haberler/2022-02-13-bursa-2022-turk-dunyasi-kultur-baskenti> (Erişim Tarihi: 10.08.2022).
- UNESCO (2022 b). <https://www.unesco.org/tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> (Erişim Tarihi: 10.07.2022).
- UNESCO (2022a). <https://en.unesco.org/creative-cities/content/about-us> (Erişim Tarihi: 01.08.2022).

- Yilmazer, A., Güven, E. Ö., ve Gülşen, K. (2020). Destinasyon pazarlamasında gastronomik marka imajına yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3226-3248.
- Yolal, M. (2016). *Turizm araştırmalarında örnekleme bibliyometrik bir araştırma*. Ankara: Detay Yayıncılık.