



SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ: BİR SİSTEMATİK LİTERATÜR TARAMASI (SUSTAINABLE GASTRONOMY TOURISM: A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW)

Ümmühan BAYRAM^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-4128-0745)

¹Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Denizli, Türkiye

Özet

Bu çalışma sürdürülebilir gastronomi turizmi araştırmalarının gelişimi ve sonuçlarını inceleyerek bilimsel araştırmaların farklı görüşlerini sunmayı amaçlamaktadır. Bu olgunun daha iyi anlaşılması için sistematik literatür taraması yapılmıştır. Veriler TR Dizin veri tabanında yapılan makale taraması yoluyla toplanmıştır. Bu sistematik literatür taramasında araştırmaların temel bulguları temalar, bağlamlar ve metodolojiler halinde kategorize ve bir anlatı sentezi yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre geleneksel pişirme yöntemlerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarım, mutfak kültürü bilinci ve coğrafi işaretleme konularının ağırlıkta olduğu görülmüştür. Bu çalışma sürdürülebilir gastronomi turizmi araştırmalarının anlaşılmasına katkıda bulunmakta ve gelecekteki araştırmalar için öneriler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Gastronomi Turizmi, Sistematik Literatür Taraması

Abstract

This study aims to present different views of scientific research by analysing the development and results of sustainable gastronomy tourism research. A systematic literature review was carried out to gain a better understanding of the phenomenon. Data were collected through an article search in the Tr Index database. In this systematic literature review, the main findings of the research were categorised into themes, contexts and methodologies and a narrative synthesis was made. According to the results of the research, it has been observed that the protection of traditional cooking methods and transfer to future generations, culinary culture awareness and geographical marking issues are predominant. This study contributes to the understanding of sustainable gastronomy tourism research and offers suggestions for future research.

Keywords: Sustainability, Gastronomy Tourism, Systematic Literature Review

Giriş

Seyahat ve turizm endüstrisi dünyanın en büyük endüstrileri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, turizmin yıpratıcı etkileri büyük bir endişe kaynağı haline gelmiştir ve hızla ele alınması gerekmektedir (Zolfani vd., 2015; Pan vd., 2018). Bu nedenle diğer alanlarda olduğu gibi turizm araştırmalarında sürdürülebilirliğe yönelik ilgi artarak devam etmektedir. Buckley'e göre (2012) turizm araştırmacıları ilk kez yaklaşık kırk yıl önce dikkatlerini sosyal ve çevresel konulara çevirmiş ve bu konular, iklim değişikliğinin eklenmesi dışında çok az değişmiştir. Sürdürülebilirliğin tüm yönlerinin araştırmalarda ele alındığı görülmektedir, ancak derinlemesine bakıldığında, sürdürülebilir turizm literatüründe hala bazı boşluklar bulunabilir (Zolfani vd., 2015). Buckley'e göre (2012) yapılan araştırmaların çok azının tüm küresel turizm sektörünü sürdürülebilir kalkınmadaki küresel araştırmayı yansıtan terimlerle değerlendirmeye çalışıldığı, dolayısıyla sektörün henüz sürdürülebilirliğe yakın olmadığı belirtilmiştir. Benzer şekilde Rasoolimanesh vd., (2020) 2016'daki sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin ilanından sonra sürdürülebilir turizm göstergelerinin yayınlanan makalelerde doğrudan ilgi gösterilmediğini ortaya koymaktadır. Streimikiene vd., (2021) ise işletme katılımcıları, çevre ve yerel topluluklar üzerinde olumlu etkisi olan turizm hizmetlerinde yeni teknolojilerin uygulanmasıyla ilgilendiklerini; ancak, çevrenin nasıl değiştirileceği, tüketicilerin sürdürülebilir turizm hizmetlerine yönelik motivasyonlarının nasıl artırılacağı ve davranışlarının daha sürdürülebilir olana doğru nasıl değiştirileceği konusunda birçok zorluk bulunduğunu belirtmektedirler.

* Sorumlu yazar: ubayram@pau.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.248

Butler'dan (1999) başlayarak birçok araştırmacı sürdürülebilir turizm çalışmalarının dönemsel gelişmelerini incelemek ve bir bakış açısı sunmak için yapılan araştırmaları sistematik derleme kapsamında incelemiştir. Bu kapsamda turizm araştırmalarında sürdürülebilir odaklı incelemelerin belli konular üzerine yoğunlaştığı görülmektedir. Bu konuda yapılan araştırmaları inceleyen çalışmalar değerlendirildiğinde öne çıkan konulardan bazılarının paradigma, sürdürülebilir turizm gelişimi, pazar araştırması ve ekonomik, politika oluşturma ve altyapı (Zolfani vd., 2015), nüfus, barış, refah, kirlilik ve koruma (Buckley, 2012), iklim değişikliği, davranışsal çalışmalar, yoksulluğun azaltılması, gönüllü turizm, politika aracı ve yerel halk (Qian, Shen & Law, 2018), sürdürülebilir turizm politikası paydaşları, sürdürülebilir turizm politikası uygulaması, sürdürülebilir turizm ve iklim politikası, sürdürülebilir turizm göstergeleri ve planlaması, turizm politikasında sürdürülebilir kavramlar ve sürdürülebilir turizm politikasının rolü (Guo, Jiang & Li, 2019) olduğu görülmüştür. Bununla birlikte Lu & Nepal (2009) daha kavramsal makalelerden ampirik temelli makalelere geçiş olduğunu, sürdürülebilir turizm çalışmalarının olgunluğunu yansıttığını çünkü daha önce ortaya konan teorik önermelerin artık test edildiğini belirtmektedir. Benzer bir tespit alanın, tanımsal ve kavramsal makalelerden ampirik araştırma yoluyla teoriyi test etmeye ve uygulamaya odaklanan makalelere doğru bir geçişle açıkça olgunlaştığı Ruhanen vd., (2015) tarafından desteklenmiştir. Ruhanen, Moyle, & Moyle (2018) de sürdürülebilir turizm araştırmalarının iklim değişikliği, modelleme, değerler, davranış ve teorik ilerlemeye daha fazla vurgu yapacak şekilde olgunlaştığını ifade etmektedir. León-Gómez vd., (2021) göre sürdürülebilir turizm gelişimi ve ekonomik büyüme üzerine yapılan araştırmalar artmakta ve olgunlaşmaktadır. Demeter, Fechner & Dolnicar (2023) ise sürdürülebilir turizm araştırmalarında turist davranışlarını inceleyen çalışmaların nispeten az olduğunu ifade etmektedir. Yooptch & Nimsai, (2019) ise gelişmekte olan toplumlarda sürdürülebilir turizmin zorluklarını belgelemenin ve ele almanın aciliyetine rağmen çalışmaların çoğunun gelişmiş ülke kaynaklı olduğunu belirtmektedir.

Görüldüğü üzere sürdürülebilir turizm alanındaki araştırmalar, turizm endüstrilerindeki önemli büyüme ve ortaya çıkan sürdürülemez etkiler nedeniyle giderek daha önemli hale gelmektedir (Xu, Nash & Whitmarsh, 2020). Bu alandaki çok sayıda araştırmaya rağmen, turizmin sürdürülebilir gelişimi, uygulanan teknolojiler ve turizmin tüketim yönleri değiştikçe sürekli olarak yeni zorluklarla karşılaşan dinamik bir süreç olduğu (Streimikiene vd., 2021) görülmektedir. Fakat gastronomi araştırmalarında sürdürülebilirlik odaklı araştırmanın ihmal edildiği de belirtilmektedir (De Jong vd., 2018). Bu nedenle turizm hareketlerinin önemli bir tetikleyicisi olarak gastronomi turizminin sürdürülebilir boyutunun incelenmesi turizmin sürdürülebilir gelişiminin değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır. Buradan hareketle çalışmanın temel amacı sürdürülebilir gastronomi turizmi araştırmalarını sistematik literatür incelemesi yoluyla incelemek, sürdürülebilir gastronomi turizmi araştırmaları için bir gelecek olup olmadığını bulmak ve farklı yaklaşımları belirlemektir.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir Turizm

Çoğu stratejik turizm planlama belgesinde sürdürülebilir turizme atıfta bulunmaktadır. Ancak, yaygın kullanımına rağmen, anlamı ve daha sonra operasyonel hale getirilmesi konusunda tanımsal tartışmalar mevcuttur. Bununla birlikte sürdürülebilir turizmin geliştiği bağlam, insanların doğaya ilişkin algılarında bir değişime işaret etmiş ve bu da ekonomik kalkınmayı ve turizm endüstrisinin doğasını etkilemiştir (Hardy, Beeton & Pearson, 2002). Farklı paydaşlar için farklı anlamlar taşır (Lu & Nepal, 2009). Sürdürülebilirlik, insanların doğayla uyumlu bir şekilde yaşamasını çağrıştıran karmaşık bir kelimedir. Sürdürülebilirliğin en kapsamlı tanımı, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını tehlikeye atmadan mevcut nüfusun temel ihtiyaçlarını karşılmasına olanak tanıyan uygulamaları ifade eder (Henderson & Loreau, 2023). Zolfani vd., (2015) göre sürdürülebilirlik, eksiksiz bir turizm deneyimini oluşturan tüm unsurları kapsar. Butler (1999) da temel sorunun, 'sürdürülebilir turizm' ile tam olarak neyin kastedildiğinin turizmdeki paydaşların tamamını, hatta çoğunu tatmin edecek şekilde tanımlanamaması olarak ifade etmektedir.

Sürdürülebilir turizm, başlangıçta olumsuz turizm etkileri ve destinasyonların uzun vadeli yaşayabilirliği ve refahı için bir çözüm olarak görülmüştür (Lu & Nepal, 2009). Başka bir ifadeyle sürdürülebilir turizm anlayışı, ilk korumacı veya çevreci anlayışlardan, ekonomik kalkınma, nüfus refahı ve çevrenin korunması için bir araç olarak görülebilecek daha bütüncül yaklaşımlara doğru ilerlemiştir (Yfantidou & Matarazzo, 2017). Turizmin gerçek etkilerini ve ulaşılan sürdürülebilirlik düzeyini değerlendirmek için derinlemesine uzunlamasına araştırma ve çevresel, ekonomik ve sosyal denetim gerekmektedir (Butler, 1999). Sürdürülebilir turizm, etkin kaynak yönetimi sağlarken aynı zamanda bir bölgenin çevresel ve kültürel bütünlüğüne yönelik olumsuz dışsallıkları en aza indirebilir. Buna ek olarak, sürdürülebilir turizm özellikle gelişmekte olan ülkelerde ihracat artışının önemli bir kaynağı haline gelebilir (Pan vd., 2018). Benzer şekilde sürdürülebilirliğin ekonomik,

sosyal ve çevresel olmak üzere üç kolu vardır. Turizmden kaynaklanan olumsuz sosyal, kültürel, çevresel ve ekonomik sorunların öngörülmesi ve yönetilmesi önemlidir. Sürdürülebilir kalkınma, yerel toplulukların ve doğal çevrenin yaşam kalitesini artırmak için tüm ekonomik faaliyetlerin iş birliğini gerektirir (Yfantidou & Matarazzo, 2017). Yerel gıdanın sürdürülebilir turizm üzerinde olumlu etkisi olduğundan (Apak & Gürbüz, 2023; Zhang, Chen & Hu, 2019) sürdürülebilir turizmin geliştirilmesinde gıda başta olmak üzere birçok faktör dikkate alınmalıdır (Pan vd., 2018).

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Gıda sadece günlük yaşamın değil, aynı zamanda turizm deneyiminin de önemli bir parçasıdır (Lochman, 2021). Gıda ve gastronomi, destinasyonların sürdürülebilir kalkınması için belirleyici unsurlar olarak giderek daha fazla kabul görmektedir (Rinaldi, 2017; Gálvez vd., 2017). Çünkü Bir destinasyonun sürdürülebilir gastronomi turizmi noktası olarak markalaştırılması, yerel geleneklerin ve kültürün korunmasına da yardımcı olmaktadır (Alonso & Liu, 2011). Bu açıdan gastronomi, destinasyonların imajının oluşmasında (Vázquez-Martinez vd., 2019), farklılaşmasında (Ann & Tony, 2019) ve tanıtımında (UNWTO, 2017) stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte sürdürülebilirliği yönetmek hassas bir konudur çünkü genellikle farklılaşmış çıkarlar taşıyan ve her zaman örtüşmeyen hedefler peşinde koşan yerel sistemdeki tüm aktörleri içerir. Dolayısıyla sürdürülebilir gastronomi turizmi, tüketiciler, kurumlar, endüstri operatörleri ve yerel halk tarafından genel davranış ilkelerinin kabul edilmesine dayanmaktadır (Paolo & Fontefrancesco, 2019). Diğer bir ifadeyle bir gastronomi turizmi özünde yerel kaynaklar ve geleneksel uzmanlık varsa sürdürülebilir kabul edilir.

Sürdürülebilir gastronomi, tarımda sürdürülebilirliği, daha adil ve çevreye duyarlı kırsal kalkınmaya yol açan politika ve uygulamaları ifade eder (Lopes, 2019). Star, Rolfe & Brown'a (2020) göre de gastronomi turizmi ekonomik sürdürülebilirlik sağlamaktadır. Bu bağlamda sürdürülebilir gastronomi turizminin ekonomik, sosyal ve kültürel etkilerinin incelendiği bazı araştırmalar bulunmaktadır. Nistor & Dezsı (2022) sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgili yayınları inceledikleri çalışmalarında yayınlanan araştırmaların çoğunlukla gastronomi turizminin ve gıda kaynaklarının yerel topluluklara nasıl yardımcı olabileceğini, gastronomi turizminin faydalarını, bir kitle turizmi destinasyonunun yiyecek ve şarap yoluyla turist çekerek nasıl canlandırılabilirliğini ve en önemlisi bir topluluğun mirasının gıda turizmi yoluyla nasıl canlı tutulabileceğini incelediklerini vurgulamışlardır. Bunun yanında otel işletmelerinde sürdürülebilir gıda yönetimi (Ruiz Molina, 2022) yerel gıdanın sürdürülebilir kırsal turizm için önemi (Sims, 2010), yerel gastronomi festivallerinin sürdürülebilirliği sağladığı (De Jong & Varley, 2018) faydalar da incelenen konular arasında yer almaktadır.

Kızıltaş & Cankül, (2023) da araştırmalarında insanların tükettikleri gıdanın hangi koşullarda üretildiğini bilmek istediğini belirterek, özellikle gastronomi alanında birçok kişinin gıdanın serüvenini merak ettiğini ifade etmektedir. Bu nedenle blockchain teknolojisinin sunduğu güvenilirlik tüketicilere gıdalarını tarladan sofraya kadar izleme imkânı sunarak daha sürdürülebilir bir gıda sistemi sağlayabileceği bu araştırmada önerilmektedir. Batat (2020) da farklı bir açıdan lüks gastronomik restoranların, sürdürülebilirliğe olumlu ve deneyimsel bir bakış açısıyla yaklaşarak sürdürülebilirliği teşvik edebileceklerini vurgulamaktadır. Görüldüğü üzere “sürdürülebilir gastronomi turizmi” araştırmaları farklı konular üzerine odaklanmaktadır. Bu nedenle bu alandaki çalışmaların bir sentezinin yapılması, sürdürülebilir gastronomi turizmi araştırmalarının teorik ve metodolojik olarak nasıl geliştiğini anlamak, literatürdeki boşlukları ele almak ve yeni araştırma alanlarını keşfetmek açısından önemlidir

Yöntem

Bu çalışmanın amacı sistematik literatür taraması yaklaşımı ile sürdürülebilir gastronomi turizmi konusundaki araştırmaların mevcut durumunu incelemektir. Sistematik literatür taraması yaklaşımı belirli bir konudaki araştırma bulgularının sistematik olarak toplanması, gözden geçirilmesi ve sentezlenmesi için bilimsel ve son derece bilgilendirici bir yöntem olarak kabul edilmektedir (Paul vd., 2021). Diğer bir deyişle sistematik bir literatür taraması, mevcut araştırmaları tanımlamak, toplamak, seçmek, eleştirel olarak değerlendirmek, analiz etmek, yorumlamak ve sonuçları sunmak için organize ve tekrarlanabilir yöntemler kullanarak gözden geçirmeye yönelik planlı ve yapılandırılmış bir yaklaşımdır (Fisch & Block, 2018). Çalışmada veri toplama tekniği olarak doküman incelemesi ve verilerin analizinde ise sistematik literatür taraması kullanılmıştır. Ayrıca mevcut bilgileri özetlemek ve tanımlamak ve temaların kalıplarını karşılaştırmak için içerik analizi kullanılmıştır (Seuring & Gold, 2012). Bu sistematik derleme, Sistematik İncelemeler ve Meta-Analizler için Tercih Edilen Raporlama Ögeleri (PRISMA) kılavuzuna uygun olarak yapılmıştır. Ayrıca değerlendirme sürecini daha tutarlı bir şekilde yapılandırmak için Fisch & Block'un (2018) önerdiği yaklaşım takip edilmiştir. Bu doğrultuda 2022 yılı sonu itibarıyla TR Dizin veritabanı üzerinden “sürdürülebilir gastronomi”,

“sürdürülebilir gastronomi turizmi”, “sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi” anahtar kelimeleri taranmıştır. Geriye dönük zaman sınırı getirilmemiştir. Araştırma kapsamına yalnızca tam metnine ulaşılabilen bilimsel hakemli dergilerde yayımlanan Türkçe makaleler dâhil edilmiştir. Tarama sonucunda isminde “sürdürülebilir gastronomi”, “sürdürülebilir gastronomi turizmi”, “sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi” ifadelerine yer veren toplam 12 adet makaleye (Tablo 1) erişilmiştir. Araştırma kapsamında makalelerin tam metinleri kaydedilmiş, tarihsel olarak sıralanmış daha sonra amaç, yöntem, bulgu ve sonuçları kapsamında değerlendirilmiştir. Bu çalışmada kullanılan veriler kamuya açık verilerden elde edildiği için araştırma etik kurul raporu gerektirmeyen araştırmalar kısmında yer almaktadır.

Tablo 1. Araştırmaya Dahil Edilen Yayınlar

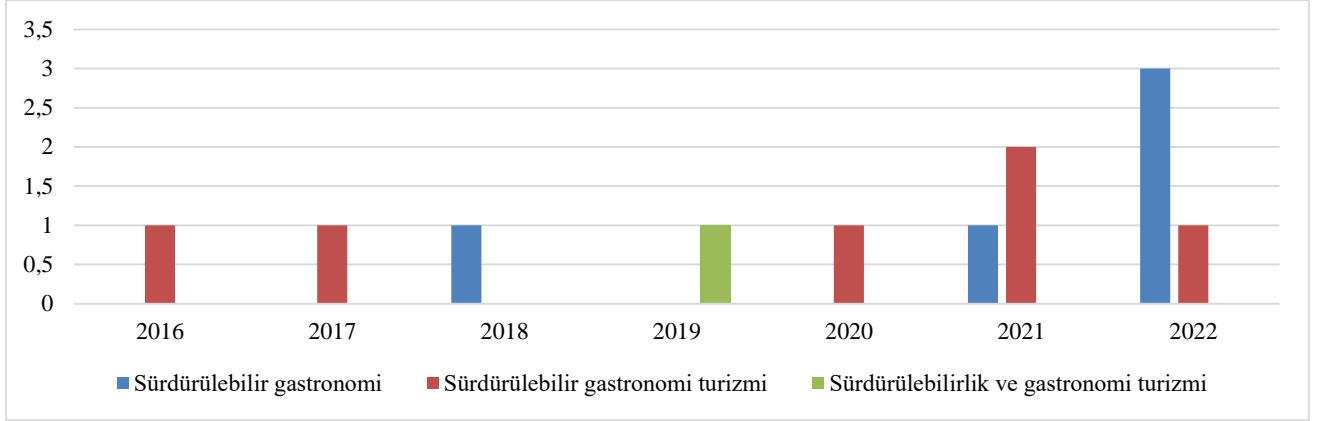
| No | Makaleler |
|----|---|
| 1 | Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: surf&turf. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> 4(Special issue 1), 270-281. |
| 2 | Akdağ, G., & Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 5(Special Issue 2), 301-309. |
| 3 | Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde edremit körfezi yöresel mutfakları. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 6(4), 852-872. |
| 4 | Ören, V.E., & Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. <i>Social Sciences</i> , 14(1), 151-162. |
| 5 | Özkan, Ç. (2020). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında somut olmayan kültürel miras unsuru: Hıdırellez pilavı üzerine bir araştırma. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 4(1), 361-373. |
| 6 | Çafa, İ., & Madenci, A. B. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında göçmen mutfak kültürü: Yunanistan göçmenleri. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 9(3), 2058-2072. |
| 7 | Gülcan, D., Ercan, M. O., & Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin bibliyometrik özellikler açısından incelenmesi. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 9(4), 2540-2560. |
| 8 | Ayyıldız, S. (2021). Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan yağlar sürdürülebilir gastronomiyi etkiler mi? <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 9(Special Issue 5), 179-197. |
| 9 | Gün, S., & Kılıç, G. D. (2022). Eko gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(2), 999-1015. |
| 10 | Egeli, S., Kızıldemir, Ö., & Kaderoğlu, G. H. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir böcekler. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(3), 2638-2664. |
| 11 | Kart, N., Saraç, Ö., Pamukcu, H., & Sandıkcı, M. (2022). Afyon sucuğu üreticilerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tesciline yönelik algıları. <i>Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 24 (1), 381-404. |
| 12 | Ercik, C., & Şahin Perçin, N. (2022). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaretli kerebiç tatlısı üzerine bir araştırma. <i>Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 10 (2), 537-554. |

Bulgular

Araştırma kapsamında mevcut literatüre ilişkin kapsamlı incelemeye dayanan temel bulgular sunulmuştur. İlk olarak, çalışmaların yayımlandığı dergiler, istatistiksel yöntemler ve yayım yılları hakkında ayrıntılı bir açıklama sunulmuştur.

Genel Tanımlayıcı Veriler

Sürdürülebilir gastronomi odaklı çalışmalar incelendiğinde bu konuda en çok yayının yayımlandığı derginin *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* dergisi (8) olduğu görülmektedir. Diğer yayınların birer adet olmak üzere dört farklı dergide yayımlandığı görülmektedir. Bunlar; *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (1), *Turkish Studies-Social Sciences* (1), *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* (1), *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (1). Şekil 1’de yayınların yıllara göre dağılımı verilmiştir.

Şekil 1. Sürdürülebilir Gastronomi Araştırmalarının Yıllara Göre Dağılım

Şekil 1 incelendiğinde “sürdürülebilir gastronomi” başlığı altında beş makale bulunduğu (2018, 2021, 2022), “sürdürülebilir gastronomi turizmi” başlığı altındaki makale sayısı altı (2016, 2017, 2020, 2021, 2022), “sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi” başlığında bir makale görülmektedir (2019). Son iki yılda (2021, 2022) sürdürülebilir gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi başlıklarındaki makale sayısının arttığı görülmektedir. Ayrıca araştırmaların yöntemleri de değerlendirilmiştir. Buna göre makalelerin 7 tanesinde yarı yapılandırılmış görüşme, 4 tanesinde alanyazın taraması, 1 tanesinde doküman incelemesi veri toplama tekniği olarak kullanılmıştır. İncelenen çalışmalarda nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı ve veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin en çok yararlanılan teknik olarak öne çıktığı görülmüştür.

Sürdürülebilir Gastronomi Çalışmalarında Temel Temalar

Araştırma kapsamındaki sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir gastronomi turizmi, sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi başlıkları altında yer alan makalelerin amaç, bulgu ve sonuçları incelenmiştir. Buna göre sürdürülebilir gastronomi turizmi araştırmalarında ve benzer araştırma bağlamlarında yaygın olarak incelendiği tespit edilen dört ana tema belirlenmiştir Bunlar; geleneksel pişirme yöntemlerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarım, mutfak kültürü bilinci, coğrafi işaretleme ve diğer kategorisidir.

Yöresel Yiyecek ve Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Korunmasıyla Gelecek Kuşaklara Aktarımı

Yapılan araştırmada otantik/yöresel yiyecekler ve pişirme yöntemlerinin korunması, unutulmaması ve nesilden nesile/gelecek kuşaklara aktarılması öne çıkan ifadelerdendir. Otantik yiyeceklerin, yöreye has yiyeceklerin ve pişirme tekniklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılması hem kültürel mirasın sürdürülmesine hem de gastronomik mirasın sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Akdağ & Üzülmaz, 2017). Yine bir başka çalışmada (Yılmaz & Akman, 2018) yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için kayıt altına alınması, yöresel yemeklerin pişirilmesiyle ilgili gelecek kuşaklara eğitimler verilmesi gerekliliği önem kazanmaktadır. Özkan’a (2020) göre, geleneklerin gelecek kuşaklara aktarımında gençler önemli bir yere sahiptir. Yiyeceklerin küreselleşmenin karşısında korunması ve gelecek nesillere aktarılması sürdürülebilir gastronomi için oldukça önemlidir (Gün ve Kılıç 2022).

Mutfak Kültürü Bilinci

Mutfak kültürünü yaşatmak adına gençlerin mutfak kültürü hakkında bilgilendirilme ve bilinçlendirilmelerinin sağlanması gerekmektedir. Mutfak kültürlerinin bilinirliğini arttırmak ve turizm faaliyetleri kapsamında sürdürülebilirliğini sağlamak gerekmektedir. Bu bağlamda yemeklerin yapımının teşvik edilmesi, kuşaklararası kültürel aktarımın sağlanması, gençlerin kültürlerine dair bilinçlerinin artırılması ve mutfak kültürünün yaşatılması için mutfak müzeleri teşvik edilmelidir (Çafa & Madenci 2021). Diğer yandan coğrafi işaretlemeyle birlikte gastronomik kültürel mirasın korunması ve soyut kültürel değere sahip ürünlerin mutfak kültüründen yok olmasının önlenmesi önemlidir (Ören & Ören, 2019). Yılmaz ve Akman (2018) gençlerin geçmişten günümüze gelen mutfak kültürünü yaşatmaları için bilgilendirilmelerini, mutfağın kültürel miras olarak korunmasını ve yemeklerin kayıt altına alınıp pişirilmesiyle ilgili eğitimler verilerek gelecek kuşaklara aktarılmasını önermektedirler. Çalışmalar içerisinde sıkça dile getirilen kültürel ve gastronomik miras (Akdağ & Üzülmaz, 2017; Ören & Ören, 2019; Yılmaz & Akman, 2018), somut olmayan kültürel miras (Özkan, 2020) kavramları sürdürülebilir gastronomi açısından önemlidir.

Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretleme

Coğrafi işaret ve coğrafi işaretleme kavramları çalışmalarda ön plana çıkmıştır. Coğrafi işaretli yöresel ürün ile sürdürülebilir gastronomi turizmi arasındaki ilişki incelendiğinde coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olan işletmeler coğrafi işaretleri önemli bulurken, diğer işletmeler coğrafi işaret tescil kullanımına yönelik çekinceli ve bilgi eksiklikleri vardır (Kart vd., 2022). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik değerlendirildiğinde, coğrafi işaretlemenin gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı görülmektedir (Ören & Ören, 2019). Ercik & Şahin Perçin'e (2022) göre ürünler coğrafi işaretle tescillenirken, ürünün aslının korunması için uzman kişilerin de içinde olacağı saha araştırmalarının yapılması gerekmektedir.

Diğer

Sürdürülebilir turizm için turist beklentilerinin farkında olmak gerekmektedir. Gastronomi turistlerinin beklentilerinin anlaşılıp memnuniyetlerinin sağlanmasıyla gastronomi turizminin gelişiminin ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi mümkündür (Akdağ vd., 2016). Sürdürülebilir gıda hareketleri, çevre dostu gıdaya erişimin artırılması, sürdürülebilir tarım uygulamalarının desteklenmesi, gastronominin sürdürülebilirliği ve rekabet açısından önemlidir (Gün & Kılıç 2022). Geçmişten gelen damak zevkinin sürdürülebilirliğini sağlayarak hem kültürel hem de gastronomik değerlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlanabilecektir (Ayyıldız, 2021). Günümüzde geleneksel damak zevkinin ötesinde uygulamalar da vardır. Bu akımlardan olan yenilebilir böceklerin tüketilme nedenleri, insan sağlığına etkileri, sürdürülebilirlik çerçevesinde gastronomi turizmine etkileri, yenilebilir böceklerin kullanım risklerini detaylı bir şekilde ele almayı gerekli kılmaktadır (Egeli vd., 2022). Gülcan vd.'e (2021) göre uluslararası bilimsel yayınlarda son yıllarda (2019, 2020) en çok eko turizm, gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkisi ve gastronomi turizmi etkinliklerinde sürdürülebilirlik konuları çalışılmaktadır.

Tartışma ve Sonuç

Bu çalışmanın amacı sürdürülebilir gastronomi turizmi başlıkları altında yer alan makaleleri ele alarak sistematik bir literatür taraması ile derinlemesine incelemektir. Bu sebeple başlığında belirtilen ifadeleri içeren çalışmalar sistematik literatür taraması yaklaşımı ile incelenmiştir. Sistematik literatür taraması yaklaşımı ile tek bir makale ile bir araştırma alanına genel ve hızlı bir bakış sağlanabilmesi bu araştırmanın alana önemli katkılarından birisidir. Bu bağlamda makalelerin geneline bakıldığında sürdürülebilir gastronomi çalışmaları önem kazanmakla birlikte sürdürülebilir gastronomi turizmi çalışmalarına daha fazla odaklanıldığı görülmektedir. Bununla birlikte Nistor & Dezsi (2022) çalışmasının sonuçları dikkate alınca ulusal yazının gelişme aşamasında olduğu görülmektedir.

Turizm hem çevreyi etkileyen hem de çevreden etkilenen önemli bir küresel sistemdir. Bu nedenle turizm, çevresel korumanın zorluklarını sistemin tüm yönleriyle ele almalıdır (Zolfani vd., 2015). Sürdürülebilir turizmin giderek daha fazla dikkat çekmesine rağmen, ne turizm hizmeti tedarikçileri, sağlayıcıları ne de turistler tarafından tam olarak uygulanmadığı söylenebilir. Sürdürülebilir ve sorumlu turizmin sosyal bir norm haline gelmesi için hem kuruluşların hem de tüketicilerin ve ilgili tarafların sistematik olarak eğitilmesi gerekmektedir (Streimikiene vd., 2021). Turizmin sürdürülebilirlik ve yeşil ekonomiye doğru dönüşümü, bütünleştirici politikalar, yenilikçi teknolojilere yatırım, hükümetler ve turizm firmaları arasında güçlü ortaklıklar ve yeşil uygulamaların teşvik edilmesi gibi disiplinler arası bir yaklaşım gerektirmektedir (Pan vd., 2018). Sürdürülebilirlik sadece mevcudu korumakla değil, aynı zamanda gelecek için potansiyel yaratmakla da ilgilidir.

Yıllara göre çalışmaların dağılımlarına bakıldığında son yıllarda sürdürülebilir gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi başlıklarındaki makale sayısının arttığı söylenebilir. Bu durum sürdürülebilirliğin daha da önem kazanmasıyla birlikte gastronomi ve gastronomi turizmi faaliyetlerinde de önemli bir yaklaşım olarak dikkate alınmaya başlandığının bir göstergesidir. Gastronomiyle ilgili tüm faaliyetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması için, yöresel yiyeceklerin ve geleneksel pişirme yöntemlerinin korunması, nesilden nesile aktarımın gerçekleştirilmesi, gençlerde mutfak kültürü bilincinin oluşabilmesi, coğrafi işaretleme gereken önemin verilmesi gerekmektedir.

Otantik yiyecekler, destinasyonların ekonomik olarak kalkınmasının yanında doğal ve sosyo-kültürel çevrenin korunmasına katkı sağlamakta ve yerel kültürü canlandırmakta (Akdağ & Üzülmöz, 2017), özgün değere sahip gastronomik bir öge olarak da sürdürülebilir kalkınma politikalarında itici bir güçtür (Ören & Ören, 2019). Bu sebeplerle yöreye ait geleneksel yemekler kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmalıdır (Yılmaz & Akman, 2018). Yöresel yemeklerin yapımının öğrenilmesiyle ilgili gençlerin özendirilmesi, yörelerin mutfak kültürüyle ilgili bilgilerinin artırılması sürdürülebilir gastronomi için gereklidir. Tüm

bunların yanında coğrafi işaretleme, yöresel yiyeceklerin kayıtlara geçmesi, özgün haliyle korunarak sürdürülebilir kılınması açısından değerli bir uygulamadır. Kırsal kalkınmanın hem ekonomik hem de çevresel sürdürülebilirliği, geleneksel kültürü koruyarak, turistleri çekerek ve bölgesel ekonomiyi destekleyerek vazgeçilmez bir rol oynayan yerel gıda ile giderek daha fazla bağlantılı hale gelmektedir (Zhang, Chen & Hu, 2019). Araştırma sonuçlarına göre sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda ileride yapılabilecek bazı araştırma boşlukları da belirlenmiştir. Bunlar;

- Sürdürülebilir gastronomi araştırmalarının Birleşmiş Milletler sürdürülebilir kalkınma amaçlarına somut ve net olarak odaklanmaları faydalı olacaktır.
- Destinasyonların sürdürülebilir gastronomi odaklı yazılı politikalarının incelenmesi gereklidir.
- Gastronomi turizminin yerel topluluklar üzerindeki etkisinin incelenmesi faydalı olacaktır.
- Sürdürülebilirlik kapsamında paydaş olarak işletmeler, destinasyonlar, sivil toplum kuruluşları ve turistlerin de içinde yer aldığı araştırmaların yapılması katkı sağlayacaktır. Ziyaretçiler sürdürülebilir gastronomi çalışmalarında önemli paydaşlar olarak görülmeli, deneyimleri ve geri bildirimleri ziyaretçi davranışını ve sürdürülebilir gastronomi turizmine karar verme sürecini iyileştirmek için kullanılabilir.
- Tarım ve gastronomi odaklı araştırmaların disiplinler arası yapılması fayda sağlayacaktır.
- Oluşturulacak gastronomik rotalar ile en iyi ürün ve deneyimlerden keyif alan ve yerel halka sadece ekonomik olarak değil, aynı zamanda geleneklerini canlı tutmaya yardımcı olacak turistlerin ziyaret etmesi sağlanmalıdır.

Kaynakça

- Akdağ, G., & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(Special issue 1), 270-281.
- Alonso, A. D., & Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the 'fortunate islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 974-981.
- Ann, H., & Tony, W. (2019). Markets, festivals and shows: Sustainable approaches to gastronomic tourism through collaboration. In *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (pp. 289-297). Routledge.
- Apak, Ö. C., & Gürbüz, A. (2023). The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 71, 103192.
- Ayyıldız, S. (2021). Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan yağlar sürdürülebilir gastronomiyi etkiler mi? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(Special Issue 5), 179-197.
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255.
- Buckley, R. (2012). Sustainable tourism: Research and reality. *Annals of tourism research*, 39(2), 528-546.
- Butler, R. W. (1999). Sustainable tourism: A state-of-the-art review. *Tourism geographies*, 1(1), 7-25.
- Çafa, İ., & Madenci, A. B. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında göçmen mutfak kültürü: Yunanistan göçmenleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2058-2072.
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131-146.
- De Jong, A., & Varley, P. (2018). Food tourism and events as tools for social sustainability?. *Journal of Place Management and Development*. 11(3), 277-295.
- Demeter, C., Fechner, D., & Dolnicar, S. (2023). Progress in field experimentation for environmentally sustainable tourism—A knowledge map and research agenda. *Tourism Management*, 94, 104633.

- Egeli, S., Kızıldemir, Ö., & Kaderoğlu, G. H. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir böcekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 2638-2664.
- Ercik, C., & Şahin Perçin, N. (2022). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaretli kerebiç tatlısı üzerine bir araştırma. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 537-554.
- Fisch, C., & Block, J. (2018). Six tips for your (systematic) literature review in business and management research. *Management Review Quarterly*, 68, 103-106.
- Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612.
- Guo, Y., Jiang, J., & Li, S. (2019). A sustainable tourism policy research review. *Sustainability*, 11(11), 3187.
- Gülcan, D., Ercan, M. O., & Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin bibliyometrik özellikler açısından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2540-2560.
- Gün, S., & Kılıç, G. D. (2022). Eko gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 999-1015.
- Hardy, A., Beeton, R. J., & Pearson, L. (2002). Sustainable tourism: An overview of the concept and its position in relation to conceptualisations of tourism. *Journal of sustainable tourism*, 10(6), 475-496.
- Henderson, K., & Loreau, M. (2023). A model of Sustainable Development Goals: Challenges and opportunities in promoting human well-being and environmental sustainability. *Ecological Modelling*, 475, 110164.
- Kart, N., Saraç, Ö., Pamukcu, H., & Sandıkcı, M. (2022). Afyon sucuğu üreticilerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tesciline yönelik algıları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (1), 381-404.
- Kızıldaş, M. Ç., & Cankül, D. (2023). Use of Blockchain in the context of sustainable gastronomy. In *Handbook of Research on Sustainable Tourism and Hotel Operations in Global Hypercompetition* (pp. 220-234). IGI Global.
- León-Gómez, A., Ruiz-Palomo, D., Fernández-Gámez, M. A., & García-Revilla, M. R. (2021). Sustainable tourism development and economic growth: Bibliometric review and analysis. *Sustainability*, 13(4), 2270.
- Lochman, J. (2021). The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague. *Tourism Recreation Research*, 1-17. DOI: 10.1080/02508281.2021.1949676
- Lopes, C. B., Guerra, I. C. D., Oliveira, M. D. Q., & Brito, E. D. S. (2019). Sustainable gastronomy: use of green coconut pulp as an alternative for income generation. *Applied Tourism*, 4(2), 19-24.
- Lu, J., & Nepal, S. K. (2009). Sustainable tourism research: An analysis of papers published in the *Journal of Sustainable Tourism*. *Journal of sustainable Tourism*, 17(1), 5-16.
- Nistor, E. L., & Dezsi, Ş. (2022). An Insight into Gastronomic Tourism through the Literature Published between 2012 and 2022. *Sustainability*, 14(24), 16954.
- Ören, V.E., & Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Eberm köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151-162.
- Özkan, Ç. (2020). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında somut olmayan kültürel miras unsuru: Hıdırellez pilavı üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 361-373.
- Pan, S. Y., Gao, M., Kim, H., Shah, K. J., Pei, S. L., & Chiang, P. C. (2018). Advances and challenges in sustainable tourism toward a green economy. *Science of the total environment*, 635, 452-469.
- Paolo, C., & Fontefrancesco, M. F. (2019). Sustainable gastronomic tourism. In *The Routledge handbook of gastronomic tourism* (pp. 209-216). Routledge.
- Paul, J., Lim, W. M., O’Cass, A., Hao, A. W., & Bresciani, S. (2021). Scientific procedures and rationales for systematic literature reviews (SPAR-4-SLR). *International Journal of Consumer Studies*, 45(4), 1-16.

- Qian, J., Shen, H., & Law, R. (2018). Research in sustainable tourism: A longitudinal study of articles between 2008 and 2017. *Sustainability*, 10(3), 590.
- Rasoolimanesh, S. M., Ramakrishna, S., Hall, C. M., Esfandiar, K., & Seyfi, S. (2020). A systematic scoping review of sustainable tourism indicators in relation to the sustainable development goals. *Journal of Sustainable Tourism*, 1-21. DOI: 10.1080/09669582.2020.1775621
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748.
- Ruhanen, L., Moyle, C. L., & Moyle, B. (2018). New directions in sustainable tourism research. *Tourism Review*. 74(2),138-149.
- Ruhanen, L., Weiler, B., Moyle, B. D., & McLennan, C. L. J. (2015). Trends and patterns in sustainable tourism research: A 25-year bibliometric analysis. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(4), 517-535.
- Ruiz Molina, M. E., Belda-Miquel, S., Hytti, A., & Gil-Saura, I. (2022). Addressing sustainable food management in hotels: proposing a framework and examining hotel groups. *British Food Journal*, 124(2), 462-492.
- Seuring, S., & Gold, S. (2012). Conducting content-analysis based literature reviews in supply chain management. *Supply Chain Management: An International Journal*, 17(5), 544-555.
- Sims, R. (2010). Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption. *Journal of rural Studies*, 26(2), 105-115.
- Star, M., Rolfe, J., & Brown, J. (2020). From farm to fork: Is food tourism a sustainable form of economic development?. *Economic Analysis and Policy*, 66, 325-334.
- Streimikiene, D., Svagzdiene, B., Jasinskas, E., & Simanavicius, A. (2021). Sustainable tourism development and competitiveness: The systematic literature review. *Sustainable development*, 29(1), 259-271.
- UNWTO (2017). *Affiliate Members Report, Volume Sixteen-Second Global Report on Gastronomy Tourism*, Madrid. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701>.
- Vázquez-Martínez, U. J., Sanchís-Pedregosa, C., & Leal-Rodríguez, A. L. (2019). Is gastronomy a relevant factor for sustainable tourism? An empirical analysis of Spain country brand. *Sustainability*, 11(9), 2696.
- Xu, F., Nash, N., & Whitmarsh, L. (2020). Big data or small data? A methodological review of sustainable tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(2), 144-163.
- Yfantidou, G., & Matarazzo, M. (2017). The future of sustainable tourism in developing countries. *Sustainable development*, 25(6), 459-466.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Yoopetch, C., & Nimsai, S. (2019). Science mapping the knowledge base on sustainable tourism development, 1990–2018. *Sustainability*, 11(13), 3631.
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, 11(12), 3437.
- Zolfani, S. H., Sedaghat, M., Maknoon, R., & Zavadskas, E. K. (2015). Sustainable tourism: a comprehensive literature review on frameworks and applications. *Economic research-Ekonomska istraživanja*, 28(1), 1-30.