







Agro Turizm Tesislerinin Gastronomi Faaliyetleri Açısından İncelenmesi: Çanakkale Örneği (Research on Agro-Tourism Facilities in Terms of Gastronomy Activities: Çanakkale Sample)

Sezer DENİZ^a , *Onur ÖZDEN^a , Oğuzer AKGÜN^a , Hacı Mehmet YILDIRIM^b 

^a Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Enstitute of Social Science, Tourism Management Graduate Program, Çanakkale/Turkey

^b Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Çanakkale/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 18.06.2018

Kabul Tarihi: 17.09.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Agro-turizm

Tatuta

Öz

Yüzyılın baskın turizm biçimi olan kitle turizminin doğal ve kültürel kaynaklarda tahribata yol açması alternatif turizm türlerini gündeme getirmiştir. Tarım alanlarındaki tahribatla beraber çiftçilerin gelirlerindeki azalma, alternatif turizm türleri arasından bölge halkına gelir sağlamayı, doğal kaynaklarda sürdürülebilirliği ve sosyal etkileşimi amaçlayan agro-turizme ilgiyi arttırmıştır. Agro-turizmin iş birliği gerektiren yapısı çiftlikler bünyesinde gerçekleştirilen gastronomi faaliyetlerini de ön plana çıkarmaktadır. Bu çalışmada Çanakkale ilinde yer alan ve Tatuta bünyesinde faaliyet gösteren agro-turizm tesislerinin gastronomik açıdan incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda, Çanakkale’de faaliyet gösteren tesislerin işletmecileriyle, yarı-yapılandırılmış soru formu aracılığıyla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz ve içerik analizi ile değerlendirilmiş, işletme faaliyetlerine yönelik gözlemler de bulguları güçlendirmek amacıyla kullanılmıştır. Sonuç olarak agro-turizm çiftliklerinde gastronomik unsurlar barındıran bir sürecin işlediği; ziyaretçilerin toplama, hazırlama, pişirme, servis ve üretim aşamalarına katıldıkları görülmüştür. İlgili süreçlere katılımın kültürel etkileşim ve değişim yaratan bir sürecin ortaya çıkmasını sağladığı tespit edilmiştir.

Keywords

Gastronomy

Agro-tourism

Tatuta

Abstract

Causing the destruction of natural and cultural resources, the mass tourism, the dominant tourism form of the century, has raised the topic of alternative tourism types. Along with the destruction of agricultural areas, the decrease in the income of the farmers has shown a great attention to agro-tourism which aims to provide income for local community among alternative tourism types, sustainability in natural resources and social interactions. The structure of agro-tourism requiring cooperation has brought the gastronomic activities carried out within the farms into the forefront. In this study, it is aimed to analyze gastronomically the agro-tourism facilities that operate with in Tatuta in Çanakkale Province. In this context, face-to-face meetings have been held with the operators of the facilities operating in Çanakkale via a semi-structured interview. The obtained data have been evaluated by descriptive analysis and content analysis; and observations on operating activities have also been used to strengthen the findings. As a result, it has been seen that in agro-tourism farms the process which contains gastronomic elements continues and visitors participate in picking, preparing, cooking, service and production stages. It has been found that the participation in the related processes provides to occur a process which creates cultural interaction and change.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: on.ozden@gmail.com (O. Özden)

Makale Künyesi: Deniz, S., Özden, O., Akgün, O. ve Yıldırım, H. M. (2018). Agro Turizm Tesislerinin Gastronomi Faaliyetleri Açısından İncelenmesi: Çanakkale Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 364-378

DOI: [10.21325/jotags.2018.287](https://doi.org/10.21325/jotags.2018.287)

GİRİŞ

Turizm kişilerin yaşadıkları yerlerin dışına çıkmak suretiyle zihinsel, sportif ve rekreasyonel ihtiyaçlarını karşıladıkları aktif dinlenme faaliyetleri anlamına gelmektedir (Sznajder, Prezborska ve Scrimgeour, 2009). Kitlesele biçimde gerçekleşen turizm faaliyetlerinin kaynaklarda, destinasyonlarda ve yerel halkta yarattığı olumsuz etkileri azaltma düşüncesi alternatif turizm arayışlarını gündeme getirmiştir (Buttler, 1990). Bu arayışlar sonucunda küçük gruplar tarafından uzak mesafeli bölgelere yönelik özgür bir biçimde gerçekleştirilen turizm faaliyetleri meydana gelmiş bunlar alternatif turizm olarak adlandırılmıştır (Jones, 1992). Bu nitelikleri içerisinde barındıran agro-turizm ise alternatif turizmin bir alt türüdür (Aikaterini, Ioannis, Thanasis, 2001). Agro-turizm, yapısı itibari ile içerisinde tarıma dayalı turistik etkinlikler barındırmaktadır (Ahipaşaoğlu ve Çeltek, 2006). Gastronomi ise 1835 yılında Fransız Akdemi sözlüğüne iyi yeme sanatı olarak geçmiştir (Scarpato, 2002). Agro-turizm işletmelerinde yeme-içme hizmetleri sağlanması ve bu hizmetlere esas tarımsal üretimin varlığı bu iki kavramı ilişkilendirmektedir.

Gastronomi ve agro-turizm ilişkisini incelemek amacıyla yürütülen bu araştırmanın evreni Ta-Tu-Ta çiftlikleri olarak belirlenmiştir. Ta-Tu-Ta, Buğday Derneği tarafından yürütülen 'Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası' projesinin kısaltılmış adıdır. Katılımcılar organizasyon bünyesindeki çiftliklere gönüllü ve konuk olarak iki farklı şekilde dahil olabilmektedir. Gönüllülerin konaklama ve yemek ihtiyaçları işgücü karşılığında çiftlik tarafından temin edilirken, konuklar aldıkları konaklama ve diğer hizmetlerin mali karşılığını çiftliklere aracısız bir şekilde aktarmaktadır (Tatuta, 2018). Gönüllü ve ziyaretçilere sağlanan yeme-içme hizmetleri Ta-Tu-Ta çiftliklerinin gastronomi açısından incelenmesini önemli kılmıştır. Alan yazında agro-turizm ile gastronomi ilişkisini inceleyen bir çalışmaya rastlanılmaması da araştırmanın önemini arttırmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

AGRO-TURİZM

Agro, etimolojik olarak Latin dilinde alan anlamı taşıyan Ager ile Grek dilinde toprak anlamı taşıyan agros kelimelerinden gelmektedir (Sznajder, Prezborska ve Scrimgeour, 2009). Agro-turizm ise etimolojik olarak ele alındığında tarım ve turizm kelimelerinin birleşiminden oluşmuş bir kavramdır. Günümüzde agro-turizm niteliği taşıyan çiftliklerdeki rekreasyon faaliyetlerinin başlangıcı 1800'lü yılların sonlarına dayanmaktadır. Bu faaliyetler şehirlerde yaşayan insanların, şehir yaşantısından uzaklaşma ve akrabalarını ziyaret etme amacı ile gerçekleştirdikleri kısa süreli ziyaretleri kapsamaktadır. Motorlu taşıtların icadı ile birlikte insanların kırsal alanlara ziyareti kolaylaşmış, 1950'li yıllardan sonra oldukça hız kazanmıştır. Çiftlik tatilleri 1980'lerde ve 1990'larda yatak ve kahvaltılı dahil gecelik konaklamalar şeklinde ticari turlar olarak popüler hale gelmiştir (Hatch, 2008).

Standart bir tanımı bulunmayan agro -turizm; çiftliklerde doğayı gözlemleme, sebze-meyve toplama, avlanma ve balık tutma, konaklama ve yemek hizmetlerinden faydalanma, özel partilerin ve festivallerin düzenlenmesi, çiftlik yerindeki hediyelik eşya dükkanlarından alışveriş yapma gibi çok çeşitli boş vakit geçirme aktivitelerini ve hizmetlerini içermekte olan turizm türü olarak ifade edilmektedir (Tew ve Barbieri, 2012; Nilson, 2002). Agro-turizm, kırsal turizm türlerinden biridir ve turistlere kırsal hayata aktif bir şekilde katılma olanağı sağlamaktadır (Francic ve Cunj, 2007). Kırsal turizm; açık alan ve sürdürülebilirlik üzerine inşa edilen ve kırsal alanlarda yürütülen

bir turizm çeşididir (OECD, 1994). Agro-turizm, kırsal turizmin spesifik bir alanıdır. (George ve Rilla, 2005). Kırsal turizm genel olarak kırsal çevreye dayanırken, agro-turizm çiftliğe ve çiftçiye dayanmaktadır (Nilson, 2002).

Kırsal turizmin bir alt dalı niteliğinde olan ve kırsal turizme benzerlik gösteren agro-turizm, tarım alanlarına ve çiftçiliğe olan bağlılığından dolayı kavramsal olarak kırsal turizmden ayrılmaktadır. Kizos ve Losifides, (2007) yaptıkları araştırmada agro-turizmden, tarımda istihdam edilen insanlar tarafından kırsal alanlarda geliştirilen küçük ölçekli turistik aktiviteler olarak bahsetmişlerdir. Blacka, Couture, Coale vd.'e (2009) göre agro-turizm genel olarak tarımsal amaçla kullanılma özelliği taşıyan bir bölgede turistlerin ilgisini çekmek amacıyla yapılan uygulamalardır. Sonino (2004) agro-turizmi, tarım turizmi işletmeleri ve bu işletmelerin mensupları tarafından gerçekleştirilen, çiftçilik faaliyetlerine bağlı ve bu faaliyetleri tamamlayıcı nitelikteki aktivitelerdir şeklinde tanımlamıştır.

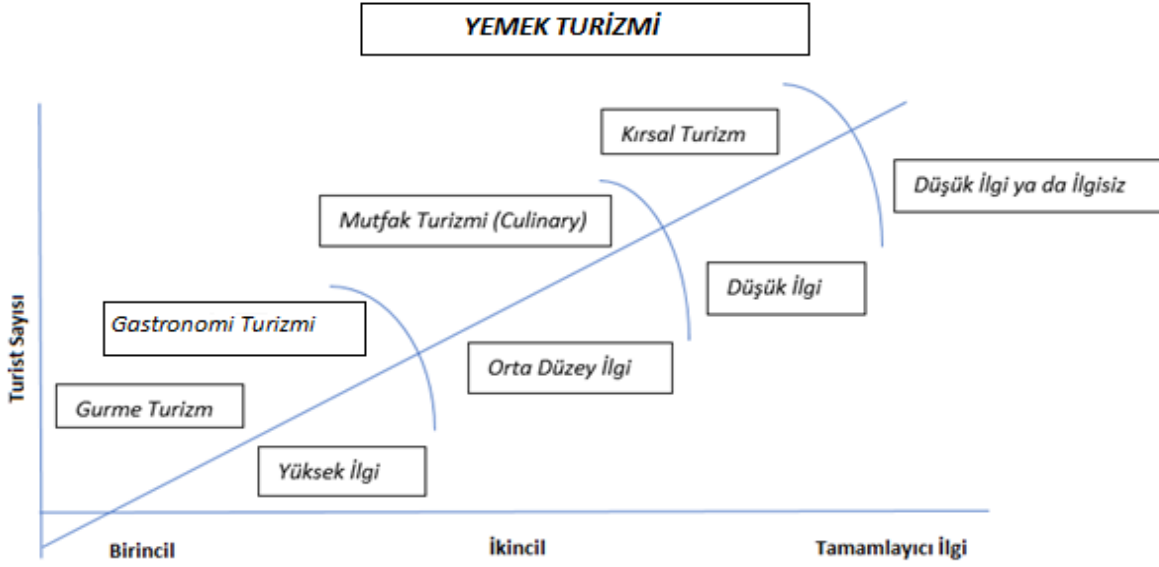
Agro-turizm temel olarak tarımla ilgili birçok alanda ek veya alternatif gelir arayışının bir sonucu olarak gelişim göstermiştir ve hem ekonomik hem de sosyal kalkınma açısından kırsal alanlarda olumlu etki yarattığı görülmüştür (Cichowska, Klimek, 2011). Agro-turizm, çiftliklerdeki ürünlerin pazarlanabilmesi, kırsal bölgelerde yaşayan halkın istihdam edilip kalkındırılması ve sürdürülebilir tarıma sağlanacak katma değer yaratılması açısından önemli bir role sahiptir. Tarım alanlarının gelişmesi yerel ekonomiyi iyileştirmekte, bu da kırsal nüfusun azalmasını yavaşlatmakta ve yerel hizmetleri desteklemektedir (Davies ve Gilbert, 1992).

Kırsal yaşam tarzının sürdürülebilirliğinin sağlanması, kırsal bölgelere has yerel üretim alışkanlıklarının korunmasında etkilidir. Agro-turizm, toplulukların doğal, tarihi ve kültürel kaynaklarını turistler aracılığıyla başka alanlara taşımak için kullanabileceği bir araçtır (Karabatı v.d, 2009).

GASTRONOMİ VE AGRO-TURİZM İLİŞKİSİ

Gastronomi, insan hayatında önemli bir yer tutan yeme-içme faaliyetinin bilim ve sanat çerçevesinde incelenmesidir (Özbay, 2017). Gastronomi kelimesinin etimolojik kökeni, Yunanca 'gastros' (mide) ve 'nomos' (yasa, kural) sözcüklerinden oluşmuştur (Tez, 2012). Disiplinler arası bir bilim olan gastronomi, tarımsal üretimle de bağlantı içerisindedir (Santich, 2007). Agro-turizm ise kırsal turizm ile iç içe geçmiş bir turizm çeşididir. Tarım, kırsal yerleşimde ekonomik etkinlik niteliği taşıyorsa ve turistik uygulamalar ağırlıklı olarak tarıma dayanıyorsa agro-turizm olarak adlandırılmaktadır (Ahipaşaoğlu ve Çeltek, 2006). Hall ve Sharpless (2003) tarafından düzenlenen 'Özel İlgi Turizmi Olarak Yemek Turizmi' adlı şekilde yemek turizmi özelinde ilgi düzeyi ve turist sayısı ilişkisi açıklanmıştır. Yemek turizmi çatı kavram olarak kullanılmış ve artan ilgi düzeyine göre kırsal turizm, mutfak turizmi, gastronomi turizmi ve gurme turizm şeklinde sıralamıştır. Düşük ilgi düzeyi kırsal turizmi, orta ilgi düzeyi mutfak turizmini, yüksek ilgi düzeyi gastronomi turizmini ve gurme turizmi ifade etmektedir. Kırsal turizmden mutfak turizmine geçiş, yemeğe olan ilgi düzeyinde önemli bir sınır olarak değerlendirilmiştir.

Şekil 1: Özel İlgi Turizmi Olarak Yemek Turizmi



Kaynak: Hall ve Sharples, 2003.

Kırsal turizmde düşük ilgi düzeyine sahip ziyaretçilerin yerel pazarı, restoranı, festivali ya da şaraphaneyi değişiklik amacıyla ziyaret etmeleri söz konusudur. Mutfak turizminde orta ilgi düzeyine sahip ziyaretçiler yerel pazarı, restoranı, festivali ya da şaraphaneyi yaşam biçimlerinin bir parçası olarak ziyaret etmektedirler. Gastronomi ve gurme turizminde ise ziyaretçilerin birincil motivasyonları özel bir pazarı, restoranı ya da şaraphaneyi ziyaret etmektir. Etkinliklerin neredeyse tümü yemekle ilgilidir (Hall ve Sharpless, 2003). Agro-turizmde, turistler konakladıkları çiftliklerdeki üretim faaliyetlerine katılım göstermekte ve bu esnada yerel halkla etkileşim içinde olmaktadır. Bu durum, yerel değerlerin yayılmasına imkan sağlayarak turistler arasında takdir, anlayış ve saygı yaratacak kültürel dönüşümler inşa etmektedir (Maruti, 2009). Yemek turizmindeki kritik faktörlerden birisi ürünün mekânsal sabitliğidir. Turistlerin yerel yemekleri tüketebilmek ve yemek turisti olabilmek için üretim yerlerine gitmeleri gerekmektedir. Bu nedenle yemek turizmi asıl olarak yerel üretim ve yerel tüketime dayalıdır. Yemek turizmi, yerel ekonomileri güçlendirme, yerel kimliği ve biyo-çeşitliliği koruma bağlamında etkilidir (Hall ve Sharples, 2003). Tatuta çiftliklerine ziyaretçilerin birincil geliş motivasyonları doğrudan gastronomi turizmine dayalı hareketler içermese de gerçekleştirilen faaliyetlerin yerinde üretim, tüketim, yerel ekonominin güçlendirilmesi, yerel kimliğin ve biyo-çeşitliliğin korunması bağlamında ilgili gerekleri sağlamaktadır. Agro-turizmin temel belirleyici özellikleri arasında bir çiftlikte tarımsal kökenli faaliyette bulunmak, doğrudan üretimde olmak, dolaylı olarak işleme, satış, pasif olarak çiftlik dışı faaliyetlere katılma ve bu deneyimlerde otantik algısının var olması olarak açıklanmaktadır (Phillip, Hunter & Blackstock, 2010). Beardsworth ve Keil'in (2011), Goody'den (1982) uyarladığı besin sisteminin özellikleri tablosunda beslenmenin gerçekleşmesi için gereken işlemler, aşama ve mekan ile birlikte verilmiştir. Tablo 1'de besin sisteminin özellikleri yer almaktadır.

Tablo 1: Besin Sisteminin Özellikleri

| İŞLEM | AŞAMA | MEKAN |
|-----------------|-----------|--------------|
| Yetiştirme | Üretim | Çiftlik |
| Tahsis/Depolama | Dağıtım | Depo/Pazar |
| Piştirme | Hazırlama | Mutfak |
| Yeme | Tüketim | Sofra |
| Temizleme | Düzenleme | Bulaşıkhanne |

Kaynak: Goody'den (1982) uyarlayan Beardsworth ve Keil, 2011.

Gastronomi beslenme ile olan doğrudan bağlantısı nedeniyle beslenme sisteminin özelliklerini yansıtmak durumundadır. Agro-turizm çiftliklerinde yer alan gastronomik faaliyetler, besin sisteminin özellikleri tablosunda yer alan işlem ve aşamaların çiftliklerde gerçekleştiği göstermektedir.

YÖNTEM

Durum çalışması, araştırmacının bir fenomenin içinde bulunduğu bağlamdan nasıl etkilendiğini göz önünde bulundurarak, nasıl ve neden sorularını cevaplayabilecek şekilde sormasıdır. Araştırmacının çeşitli kaynaklardan veri toplamasına ve topladığı bu verileri birleştirmesine olanak sağlamaktadır (Baxter ve Jack, 2008). Agro-turizm çiftliklerindeki gastronomi olgusunu araştırmak amacı ile nitel araştırma desenlerinden durum araştırması deseni seçilmiş ve bütüncül bir yaklaşım ortaya koyabilmek amacıyla veri toplama yöntemlerinden yarı-yapılandırılmış soru formu aracılığı yüz yüze görüşme ve katılımcı gözlem gerçekleştirilerek bir örnek olay çalışması yapılmıştır. Kozak (2015), görüşmeyi katılımcıya bir dizi açık uçlu soruların sorulması ve konu hakkındaki düşüncelerinin ya da gözlemlerinin kayıt altına alınması olarak açıklamış; yarı-yapılandırılmış görüşmenin araştırmacıya esneklik avantajı sağlayabildiğinden bahsetmiştir. Yarı yapılandırılmış soru formu Yıldırım ve Şimşek (2016) dikkate alınarak; turizm akademisyenlerinin görüşleri doğrultusunda anlaşılabilir bir dille, tartışmaya açık ve güncel bir biçimde hazırlanmıştır. Bu süreçte Ta-Tu-Ta'nın (2017) verdiği bilgiler dikkate alınmıştır. Yıldırım ve Şimşek (2016) gözlemi, problem hakkında detaylı bilgi edinilmesi ve görüşme sırasında verilen bilgilerin doğruluğunun sınanması amacıyla katılımlı ve katılımsız olarak iki farklı şekilde uygulanan bir veri toplama yöntemi olarak açıklamıştır.

Çanakkale ilinde yer alan beş Tatuta çiftliğinden üçü çalışmaya katılmayı kabul etmiş, kabul eden çiftliklerin tamamında yüz yüze görüşme ikisinde ise katılımcı gözlem gerçekleştirilmiştir. Etik değerlere bağlı kalınması adına görüşme ve katılımlı gözlem öncesinde gerekli bilgilendirmeler yapılmış, izinler alınmıştır (Sönmez ve Alacapınar, 2017). Çalışmada K-2 ile kodlanan katılımcı 16 Nisan 2018 tarihinde, K-3 ile kodlanan katılımcı 22 Nisan 2018 tarihinde, K-1 ile kodlanan katılımcı ise 25 Nisan 2018 tarihinde ziyaret edilmiştir. K-1 ve K-2 kodlu katılımcıların çiftliklerinde bizzat bulunmuş, mülakatın yanı sıra gözlem tekniğiyle de veri toplanmıştır.

İzlenen veri toplama yöntemlerine uygun olarak betimsel analiz ve içerik analizi olmak üzere iki farklı veri analiz yöntemi kullanılmış, sonuçları doğrulamak amacı ile katılımlı gözlemden faydalanılmıştır. Veri analizi sırasında katılımcılar K1, K2 ve K3 olarak kodlanmıştır. Betimsel analiz toplanan verilerin önceden belirlenen ya da araştırma sırasında ortaya çıkan temalar doğrultusunda özetlenip, yorumlanarak çarpıcı biçimde sunulmasıdır

(Yıldırım ve Şimşek, 2016). İçerik analizi, nitel veri analiz yöntemleri içerisinde en sık kullanılan yöntemlerden birisidir ve araştırma konusu ile ilgili kategoriler geliştirilmesinin ardından incelenen veri setinde ilgili kategorilere dair veriler aranması süreçlerini içerir (Silverman, 2011).

BULGULAR

Katılımcıların demografik özellikleri tablo 2’de sunulmuştur. Katılımcıların 45 – 72 yaş aralığında oldukları ve 10 ile 20 yıl arasında çiftlikte yaşam süresine sahip oldukları görülmektedir.

Tablo 2: Demografik Veriler

| Katılımcılar | Yaş | Eğitim Durumu | Bölge Halkına Mensubiyet | Çiftlikte Yaşadığı Süre |
|--------------|-----|---------------|--------------------------|-------------------------|
| K1 | 72 | İlkokul | Evet | 20 Yıl |
| K2 | 53 | Lise | Evet | 10 Yıl |
| K3 | 45 | Lisans | Hayır | 10 Yıl |

İncelenen çiftliklerde üretimi ve tüketimi gerçekleştirilen ürünlere, mülakatlar üzerinde uygulanan içerik analizi ve katılımcı gözlem sonucunda ulaşılmıştır. Elde edilen veriler biyolojik olarak sınıflandırılarak sunulmuştur. Katılımcılar tarımsal ürünler ile ilgili bilgi verirken özellikle toprakların bölünmesinin ve köy nüfusunun azalmasının tarımsal üretimi olumsuz etkilediğini belirtmişlerdir.

Tablo 3: Üretimi ve Tüketimi Gerçekleştirilen Ürünler

| BUĞDAY TÜRLERİ | YABANI BİTKİ TÜRLERİ | | |
|-----------------|----------------------|--------------------|---------------|
| 1. Akkunduz | 1. Melisa | 7. Labada | 13. Isırgan |
| 2. Karakılçık | 2. Zahter | 8. Sirken Otu | 14. Acı Filiz |
| 3. Kızıl Buğday | 3. Gelincik | 9. Lavanta | 15. Hindiba |
| 4. Sarı Başak | 4. Ebegümece | 10. Turp Otu | |
| 5. Kavılca | 5. Eşek Helvası | 11. Limon Filizi | |
| 6. Kunduru | 6. Adaçayı | 12. Şevketi Bostan | |
| 7. Sarı Buğday | | | |

K-3 numaralı katılımcı farklı buğday türlerini, biyo-çeşitliliği korumak amacı ile ektiklerini belirtmiş ve detaylı şekilde bilgi vermiştir:

“Tahıl olarak buğday üretiyoruz. 6 çeşit yerli buğdayı korumak amaçlı rotasyonlu bir şekilde ekiyoruz”. (K-3)

“Bunlar asırlık buğdaylar ve kaybolmasınlar diye mücadele veriyoruz, fazla ekip başkalarına tohumda gönderiyoruz”. (K-3)

“Karakılçık ve kavılca bulgur imalatında tercih ediliyor. Sarı başak büyük olduğundan keşkeklik ve aşurelik tercih ediliyor. Akkunduz, Kızıl Buğday ve Kunduru ekmek için tercih edilen buğdaylar”. (K-3)

Tablo 4: Üretimi ve Tüketimi Gerçekleştirilen Ürünler

| MEYVE VE SEBZE TÜRLERİ | | | | |
|------------------------|------------------|-------------------|-----------------|------------------|
| 1. Domates | 7. Kiraz | 13. Ispanak | 19. Salatalık | 25. Patates |
| 2. Şeftali | 8. Çilek | 14. Patlıcan | 20. Çam Mantarı | 26. Maydanoz |
| 3. Elma | 9. Frambuaz | 15. Göbek Mantarı | 21. Bakla | 27. Marul |
| 4. Armut | 10. Ceviz | 16. Pırasa | 22. Biber | 28. Kabak |
| 5. Kestane | 11. Nektar | 17. Taze Fasulye | 23. Bamya | 29. Kereviz |
| 6. Erik | 12. Beyaz Nektar | 18. Börülce | 24. Bezelye | 30. Kapyra Biber |

Tablo 5: Üretimi ve Tüketimi Gerçekleştirilen Ürünler

| HAYVANSAL ÜRÜNLER | TAHİL VE BAKLAGİLLER |
|-------------------|----------------------|
| 1. Tavuk | 1. Bulgur |
| 2. Yumurta | 2. Buğday |
| 3. Süt | 3. Kuru Fasulye |
| 4. Balık | 4. Nohut |
| 5. Yoğurt | 5. Mercimek |
| 6. Kırmızı Et | |

Bölgenin gastronomi kültürünü öğrenmeye yönelik sorulan sorular üzerinden gerçekleştirilen içerik analizinde yerel nitelik atfedilen yemekler sıklıkları ve katılımcılar tarafından bahsedilen tarifleri ile verilmiştir.

Tablo 6: Yöresel Yemekler

| YÖRESEL YEMEKLER | SIKLIK |
|--------------------------|--------|
| 1. Keşkek | 8 |
| 2. Bulgur Mantısı | 3 |
| 3. Peynir Kızartması | 1 |
| 4. Mafiş-Kontra Güllü | 1 |
| 5. Çıplak – Kabak Böreği | 1 |
| 6. Çırpma | 1 |

Buğday Mantısı

“...içine et değil bulgur koyarız biz. Tuzla suyu unu karıştırıp hamur açarız ondan yufka sade bulgur. Bulguru haşlayıp üzerine çok az zeytinyağı gezdirip onu kare kare kestiğimiz hamurun içine koyup dört ucunu bir araya getiririz tepsiyi yağlayıp dizeriz üzerine de çok az yağ gezdiririz. Şimdiki kolayına kaçıyor, önceden üstünü de kapatıp alttan pişirirdik”(K-2)

Çıplak

“... bal kabağını rendeleyip içine bütün bildiğin baharatları daha çok kara biber kuru nane pul biber şeker koyuyorsun ama çok fazla değil onlara harmanlayıp tepsiye hafifte yağlayıp elinle bastırırsın kalıp gibi onu fırına verirsin, üstü altı çıtır çıtır olur içi yumuşacık olur”(K-2).

Çırpma

“Unu krep kıvamına getirirsin tuz, su, un ile hafif yağlarsın ve tepsiye bir parmak kalınlığında hamuru bohça edersin. Sonra tepsiyi çevirdin mi her tarafına eşit yayılır o. Daha çok gelincik otuyla yaparız. Ama pazı, ısırganla, ıspanakla bulduğün yeşillikle yap”(K-2).

“ Onları doğrarsın bir tarafta üzerine çok az tuz çok az yağ, onları ... çevirdikten sonra onları üzerine serersin. Onun üzerine de o krep hamurundan birazcık ayırırsın, biraz daha dursun ayran kıvamına getirsin ve o kıvama geldikten sonra üzerine gezdirirsin ki o yeşilliği tutsun ” (K-2)

Keşkek

“Keşkek burada bütün yemeklerin en üstündedir. Birlikte ve kalabalık yenilir. Yörük kültüründe olan bir yemektir” (K-3).

“Oba göçten geliyorsa yazlık veya kışlık yere ulaşıldığında en basit yapılacak yemek keşkektir. Kuzu kesilir buğdayla dövülüp yapılır. En geleneksel yemektir. Düğünlerde ve hayırlarda yapılır. Herkes içine bir avuç buğday atar bütün oba yemiş”. (K-3)

Çiftliklerde üretilen işlenmiş ürünler sıklıkları ile birlikte Tablo 7’de sunulmuştur. Peynir, sirke, ekme ve salça ürünlerinde ağırlık olduğu görülmüştür.

Tablo 7: Çiftliklerde Üretilen İşlenmiş Ürünler

| İŞLENMİŞ ÜRÜNLER | SIKLIK |
|---------------------------------------|--------|
| 1. Peynir (Tulum ve Salamura) | 8 |
| 2. Ekmek (Ekşi Maya) | 3 |
| 3. Sirke (Elma Sirkesi, Alıç Sirkesi) | 3 |
| 4. Salça | 3 |
| 5. Tarhana | 2 |
| 6. Şalgam | 2 |
| 7. Zeytinyağı | 2 |
| 8. Zeytin | 2 |
| 9. Şarap | 2 |
| 10. Pekmez | 1 |
| 11. Turşu | 1 |
| 12. Kuru Domates | 1 |
| 13. Gelincik Reçeli | 1 |

Ziyaretçilere sağlanan yeme-içme hizmetlerini ve ziyaretçi faaliyetlerini değerlendirmek için sorulan sorular üzerinden gerçekleştirilen içerik analizi sonuçları Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8: Ziyaretçilere Sağlanan Yeme-İçme Hizmetleri ve Ziyaretçi Faaliyetleriyle İlgili İçerik Analizi

| GASTRONOMİK FAALİYETLER | SIKLIK |
|-------------------------|--------|
| Kültürel Etkileşim | 17 |
| İmece | 10 |
| Üretim | 8 |
| Kültürel Faaliyet | 8 |
| Toplama | 7 |
| Hazırlama | 7 |
| Pişirme | 7 |
| Servis | 6 |
| Satış | 3 |
| Kendi Kendine Yetebilme | 3 |

Katılımcıların satış faaliyetlerine dair sorulara dair verdikleri cevaplara uygulanan betimsel analiz sonuçları aşağıda verilmiştir:

''Kırsala yerleşenlerin hepsi Çarşamba günü benim arkamdadır onlar satış yaparken çünkü alışkanlıkları var benim yanımda durmuyorlar ama alışkanlıkları var çünkü yaptılar onu ben bu tarafta müşteriyle ilgileniyordumdur bilgi veriyordumdur ve gelen insan gelen müşteri beni görmediği zaman almaz''(K-2).

'' Biz çiftlikte üretilen her şeyi kendimiz beslenmek için üretiyoruz zaten üretime başlarken de hedefimiz buydu ... önce kendimiz yeriz ondan sonra fazlasını satarız yağını, zeytinini yaptığımız t-reçelleri, peyniri sütü ... sadece patates, kahve ve şekeri dışarıdan alırız''. (K-2)

''bütün aşamalarda gönüllüm benimle, burada 5 kişi de olsa gönüllüm pazara gelir orada satış yöntemini de öğrenir''. (K-2)

Katılımcılara, ziyaretçilere sunulan yeme-içme faaliyetlerinin ve yarattığı kültürel değişimin anlaşılması amacıyla sorulan sorulara verdikleri cevaplara uygulanan betimsel analiz sonuçları aşağıda verilmiştir:

'Dediğim gibi bak %80'i yerleşti''. (K-2)

''Gençlere geleneksel tarımı devam ettirmek, önceden ailelerimizin nasıl çiftçilik yaptığını öğretmek istiyoruz. Çünkü şimdi kırsaldan geliyorlar buraya çiftçilik yapmak istiyoruz diye ben onlara elimden geldiği kadar yardım ediyorum''. (K-2)

''Gönüllülerin hepsi benim dadam. Dada bizde çocuk demektir, doğduğu andan ben ölünceye kadar ve buraya gelen eğer kırsala yerleşmek istiyorsa %80 ini çevreleder. İletişimimiz hiç kopmaz şimdi gelecek çocuklar 6 ay kaldı bende 6 ay gönüllü''. (K-2)

'' Tavuk, et tüketilir. İnsanlar pek kasaptan alışveriş yapmaz. Her aile hayır verir ve köyün nüfusuna göre bir koyun veya 2 koyun keser. Düğün yapıyorsa inek kesilir. Köyde herkesin bir şeyler kattığı ve evlerin yaptığı hayırlar vardır''. (K-3)

''Köy hayırları en kalabalık olur. Herkes bir şey katar. Ev hayırlarında insanlar ekonomik durumlarına göre daha kalabalık hayır yapabilirler. Et tüketme hayırlar ile olur''. (K-3)

'' Birebir gözlemlerle. Evlerden, düğünlerden, hayırlardan insanlara misafir olarak yiyerek öğrendik''. (K-3)

Katılımcılara, ziyaretçilere sunulan yeme-içme faaliyetlerinin ve ziyaretçi faaliyetlerinin anlaşılması amacıyla sorulan sorulara verdikleri cevaplara uygulanan içerik analizinde toplama, hazırlama, pişirme ve servis kodlarına ulaşılmıştır. Betimsel analiz sonuçları ise aşağıda verilmiştir:

''Ot toplamaya gideriz çocuklarla hem yabancı türleri öğreniriz ...sonra beraber onları bak şöyle yıkayacağız...beraber yaparız, beraber oturur yeriz sadece öğretmek amaçlı da değil''. (K-2)

''ben senin önüne 3 öğün yemek koyamam karnın acıktıysa buzdolabı orada çalışıyorum sürekli...''. (K-2)

‘‘pazara uzun süreli gelen gönüllü, tohumu fide haline getiriyor. Will Colins öyleydi önce salatalık tohumunu fide haline getirdi, fideyi götürdü toprağa eki. Topraktan onun yetişmesine kadar beraber yetiştirdik. Meyvesini topladık pazara götürdük sattık’’. (K-2)

‘‘Hepsinde katılırlar, toplarken de katılırlar, yemeğinde de katılırlar, bulaşığında da katılırlar. Paylaşırız hep beraber’’. (K-1)

TARTIŞMA VE SONUÇ

Kırsal turizmin bir alt dalı olan ve kırsal turizm ile benzerlik gösteren agro-turizmin temel özellikleri arasında doğrudan üretimde olma, dolaylı olarak ise işleme ve satış sürecinin yer alması agro-turizm çiftliklerini gastronomik açıdan araştırılabilir kılmaktadır (Phillip, Hunter & Blackstock, 2010; Ahıpaşaoğlu ve Çeltek, 2006). Bu bağlamda agro-turizmi gastronomik açıdan ele almak amacı ile Çanakkale sınırları içerisindeki Tatuta çiftlikleri ziyaret edilmiştir. Araştırılan konunun yapısı nedeniyle nitel araştırma yöntemleri seçilmiş, yarı-yapılandırılmış soru formu ve katılımcı gözlem aracılığı ile veri toplanarak; içerik analizine ve betimsel analize tabi tutulmuştur.

Tatuta çiftliklerinde gerçekleştirilen yeme-içme hizmetlerinin, temel ziyaretçi motivasyonu gastronomi olmasa dahi gastronomik unsurlar barındıran bir süreç ortaya çıkardığı görülmüştür. Ziyaretçilerin yerel üretim faaliyetlerine katılarak, halkla iletişime geçmesinin yerel değerlerin yayılmasına olanak sağladığı, kültürel etkileşim ve değişim yarattığı saptanmıştır (Maruti, 2009).

Hall ve Sharpless (2003) yemek turizminin ihracat potansiyeli taşıdığını belirtmektedir. Tatuta çiftliklerinde gerçekleştirilen faaliyetlerin de yemek turizmi nitelikleri taşımasının yanında kültürel etkileşim ve değişim yaratması benzer bir potansiyeli ortaya çıkarmaktadır.

Ziyaretçiler kırsal hayata doğrudan katılım fırsatı yakalamaktadır. Çiftliklerde yetiştirilen ürünlerin toplanması, hazırlanması, pişirilmesi ve işlenmesi safhalarında yer almaları ziyaretçilere gastronomik bir deneyim sunmaktadır. Bu durum besin sisteminin özellikleri tablosunda yer alan işlem ve aşamaların agro-turizm çiftliklerinde gerçekleştiği anlamına gelmektedir. Meydana gelen bu gastronomik deneyim aynı zamanda agro-turizm faaliyetlerine katılarak ekili alan yoğunluğunun artmasına olumlu bir etki gösteren ve bu etkiyi satış deneyimi ile güçlendiren ziyaretçilerin nüfus azalmasını yavaşlatmalarına ve yerel ekonomiye katkı sağlamalarına yol açmaktadır (Davies ve Gilbert, 1992). Dinçer ve Emiroğlu (2017) agro-turizmin, genç nüfusun katılımına duyduğu ihtiyaçtan ve istihdam yaratılmasının öneminden bahsetmiştir. Bunun yanında Tatuta çiftliklerinde gerçekleşen güçlü kültürel etkileşim ve değişimi bölgeye ziyaretçiler kaynaklı tersine göç yaratmıştır.

Yemek turizmindeki kritik faktörlerden birisi ürünün mekânsal sabitliğidir (Hall ve Sharpless, 2003). Besin sisteminin özellikleri tablosunda gıda üretimi için gerekli işlem ve aşamaların gerçekleştiği mekanlar açıklanmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011). Agro turizm çiftliklerinde ürünlerin mekânsal olarak sabit olması nedeniyle ziyaretçiler gıda üretimi için gerekli işlem ve aşamaların gerçekleştiği mekanlarda birebir bulunmaktadır. Hall ve Sharpless (2003) tarafından geliştirilen ‘Özel İlgi Turizmi Olarak Yemek Turizmi’ adlı şekil doğrultusunda agro-turizme katılan ziyaretçilerin ilk olarak düşük ilgi düzeyine sahip oldukları fakat gerçekleşen faaliyetlerle

birlikte orta ve yüksek düzey ilgi seviyelerinde davranışlar gösterebildikleri gözlemlenmiştir. Söz konusu davranışın ortaya çıkmasında, agro-turizm çiftliklerinde meydana gelen kültürel etkileşimin etkili olduğu görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Aikaterini, G., Ioannis, S., Thanasis, K. (2001). Is agrotourism "agro" or "tourism"? Evidence from agrotourist holdings in Lesvos, Greece. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 12 (1): 6-22.
- Ahipaşaoğlu, S. ve Çeltek, E. (2006). *Sürdürülebilir kırsal turizm*. Ankara:Gazi Kitabevi
- Baxtre P. ve Jack, S. (2008). Qualitative case study methodology: Study design and implementation for novice researchers. *The Qualitative Report*, 13(4), 544-559.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi*. Ankara: Phoenix.
- Blacka, A., Couture, P., Coale, C., Dooley, J. Hankins, A., Lastovica, A., Mihálik, B., Reed, C., ve Uysal, M. (2009). *Agri-tourism*. Virginia Polytechnic Institute and State University, USA.
- Butler, R.W. (1990). Alternative tourism: Pious hope or trojan horse. *Journal of Travel Research*, 28(3), 40-45.
- Cichowska, J. ve Klimek A. (2011). The role of agrotourism in the development and conversion of rural areas. *Polska Akademia Nauk, Oddziaá w Krakowie*, s. 97–107.
- Davies E.T. ve Gilbert, D.C. (1992). A case study of the development of farm tourism in Wales. *Tourism Management*, 13(1), 56-63.
- Dinçer İstanbullu, F. ve Emiroğlu, B. D. (2017). Agro turizm faaliyetleri ve bölgeye olan etkilerinin yerel paydaşların bakış açısı ile incelenmesi: Çanakkale Kazdağı yöresi örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 7(1), 1- 17.
- Franic, R. ve Cunj, L. (2007). Socio-Economic preconditions for developing agrotourism in Zagreb county. *Agromski Glasnik*, 5, 381-400.
- George, H. ve Rilla, E. (2005). Agritourism enterprises on your farm or ranch: Where to start. *ANR Publication*, 8334.
- Hall, C. M. ve Sharples, E. (2003). Food tourism around the world: Development, management and markets. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne (ed.), *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste* (pp. 1–24). Oxford, England: Butterworth-Heinemann.

- Hatch, D. A. (2008). *A New Agricultural Bussiness Enterprise Agritourism*. LSU Agent Community Rural Development, USA.
- Jones, A. (1992). Is there a real 'alternative' tourism? *Tourism Managmenet*, 13(1), 102-103.
- Karabati, S., Dogan, E., Pinar, M. ve Celik, L.M. (2009). Socio-economic effects of agri-tourism on local communities in Turkey: The case of Aglasun. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 10, 129–142.
- Kizos, T. ve Lozifides, T. (2007). The contradictions of agrotourism development in Greece: Evidence from three case studies. *South European Society & Politics*, 12(1), 59–77.
- Kozak, M. (2015). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Maruti, M.K. (2009). *Agro-Tourism: Scope And Opportunities For The Farmers In Maharashtra*. Y. C. college, Pachwad Tal- Wai, Dist – Satara, State- Maharashtra, India. indiastat.com
- Nilson, A.P. (2002). Staying on farms an ideological background. *Annals of Tourism Research*, 29(1), 7-24.
- OECD (1994). *Tourism policy and international tourism in OECD countries: 1991- 1992*. Organization For Economic Co-Operation And Development.
- Özbay, G. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, In M. Sarıışık (ed.), *Dünden Bugüne Gatronomi* (pp. 1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Phillip S., Hunter. C. ve Blackstock, K. (2010). A Typology for defining agritourism. *Tourism Management*, 31, 754–758.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5 (6), 53-58.
- Scarpato, R. (2002). Tourism and Gastronomy. In A. M. Hjalager, G. Richards (ed.), *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies* (pp.51-59). Londra, UK: Routledge.
- Silverman, D. (2011). *Interpreting qualitative data*. London, Great Britain: Ashford Colour Press.
- Sonino, R. (2004). For a 'piece of bread'? Interpreting sustainable development through agritourism in southern Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 44(3), 285-300.
- Sönmez, V. ve Alacapınar, G. (2017). *Örneklendirilmiş bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sznajder, M., Przezborka, L. ve Scimgeour, F. (2009). *Agritourism*. Oxfordshire, UK: CAB.
- Tatuta (2018, 04). *Konuk nedir?* Erişim: <http://www.tatuta.org/?p=301&pg=12&lang=tr#konuk> (24.4.2018)
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi, geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. İstanbul: Hayykitap.
- Tew, C. ve Barbieri, C. (2012). The perceived benefits of agritourism: The provider's perspective. *Tourism. Management*, 33, 215-224.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Research on Agro-Tourism Facilities in Terms of Gastronomy Activities: Çanakkale Sample

Sezer DENİZ

Çanakkale Onsekiz Mart Universtiy, Enstitute of Social Science, Tourism Management Graduate Program

Onur ÖZDEN

Çanakkale Onsekiz Mart Universtiy, Enstitute of Social Science, Tourism Management Graduate Program

Oğuzer AKGÜN

Çanakkale Onsekiz Mart Universtiy, Enstitute of Social Science, Tourism Management Graduate Program

Hacı Mehmet YILDIRIM

Çanakkale Onsekiz Mart Universtiy, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management

Extensive Summary

Causing the destruction of natural and cultural resources, the mass tourism, the dominant tourism form of the century, has raised the topic of alternative tourism types. Along with the destruction of agricultural areas, the decrease in the income of the farmers has shown a great attention to agro-tourism which aims to provide income for local community among alternative tourism types, sustainability in natural resources and social interactions. The structure of agro-tourism requiring cooperation has brought the gastronomic activities that occur within the farms. In this study, it is aimed to analyze gastronomically the agro-tourism facilities that operate with in Tatuta in Çanakkale Province. In this context, five facilities operating in Çanakkale have been determined. The operators of the determined facilities have been communicated and three operators of the facilities who agreed to participate in the study have been met face to face through a semi-structured interview. Two of the meetings have been occurred in the facilities and so it has been enabled to make participant observation about the production. The obtained data has been evaluated by descriptive analysis and content analysis methods. Participant observations on operating activities have also been used to strengthen the findings. As a result of the analysis of the data, local foods cooked with produced processed products identified in addition to varieties of wild plants, fruits, vegetables, animal products, cereals and legumes used in the region. Under the gastronomic activities that process the catering activities provided to visitors, cultural activity, cultural interaction, collection, preparation, cooking, service, production, self-fulfillment, co-op and sales codes have been reached. It has been observed that in agro-tourism farms, all the stages of nutrition system occurred and this process contains the gastronomic elements (Beardsworth and Keil, 2011). It has been found that while the visitors are involved gathering, preparing, cooking, service and production stages, to be in touch with the public provides to appear a process that creates cultural interaction and change (Maruti, 2009). It has been observed that the agricultural activities that have taken place benefit the region economically and increase the cultivated areas. It has been seen that remigration has occurred due to the visitors

with the common effect of economic activity, cultural interaction and cultural activities (Davies and Gilbert, 1992, Dinçer and Emiroglu, 2017). Spatial stability of the product which is one of the critical factors for the meal to become a tourism product is provided from the production to the consumption in Tatuta farms (Hall and Sharpless, 2003). It is thought that the food and beverage activities provided may be the forerunner of gastronomic tourism.