



Aşçılık Kültürünün Festival Turizmi Kapsamında Kullanılması: Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali (Use of Culinary Culture in Festival Tourism: Mengen International Culinary and Tourism Festival)

*Alper KURNAZ^a , Erhan İŞLEK^a 

^aMuğla Sıtkı Koçman University, Marmaris Tourism Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Muğla/Turkey

Anahtar Kelimeler

Aşçılık kültürü
Festival turizmi
Mengen

Öz

Ulusal ve uluslararası turizm hareketlerinin değişmesiyle, turizme katılan bireyler arasında yeni ve farklı özellikleri ön plana çıkmış yörelere olan ilgi de artmıştır. Bu yörelerin ortak özelliği ürün çeşitliliği göstermeleri ve bu çeşitlilik doğrultusunda özel ilgiye sahip turistler tarafından talep edilmeleridir. Bu çalışma kapsamında aşçılık kültürü açısından önemli bir etkinlik olan Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali'nin içeriği incelenmiştir. Çalışmanın yapıldığı yörenin sahip olduğu aşçılık kültürü, aşçılık mesleği ile ilgili tarihi ve yörede doğmuş, yetişmiş ünlü aşçıları konu alan festival çalışmanın çatısını oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı, yapısı ve içeriği itibarıyla farklı yemek kültürlerini sunan, uluslararası festivaller açısından önemli bir yeri olan, bu konuda örnek olabilecek Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivalini nitel araştırma yöntemlerinden biri olan örnek olay metodu ile incelemektir.

Keywords

Culinary culture
Festival tourism
Mengen

Abstract

Due to the changes in national and international tourism movements, new and different features have emerged among the individuals participating in tourism and interest in the region has increased. The common feature of these regions is their diversity of products and it leads a demand by tourists with this attraction. In this study, the contents of Mengen International Cookery and Tourism Festival, which is an important event for the culture of cookery is examined. The festival, which focuses on the cooking culture, the history of the cookery profession and the famous cooks who were born here, constitute the main structure of the study. Mengen International Cooking and Tourism Festival, which offers different food cultures in terms of structure and content, and which has an important place in international festivals, is examined through the case study method which is one of qualitative research methods.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: alperkurnaz@gmail.com (A. Kurnaz)

GİRİŞ

Ulusal ve uluslararası turizm hareketleri gün geçtikçe farklı ve çeşitli turistik cazibelere sahip destinasyonlara yönelmekte, özel ilgi turizm türlerine olan ilgi artmaktadır. Bunun bir sonucu olarak turistler tarafından, yeni destinasyonlar tercih edilmekte, yeni turizm ürünlerine olan talep artmaktadır (Kılıç ve Kurnaz, 2010).

Yeni turizm ürünleri içerisinde popüler bir hale gelen yeme içme kültürü, farklı kültürler açısından oldukça ilgi görmektedir. Son yıllarda insanlar yeme ve içme faaliyetleri ile daha fazla ilgili olmaya başlamıştır. Amerika Birleşik Devletleri'nde 1994 yılında 1775 olan yerel pazar sayısının 2010 yılında 6132 ye çıkarak % 245,5 artması insanların, yerel ve organik ürünlere daha fazla önem verdiğinin bir kanıtıdır (Kesici, 2012).

Bu çalışma kapsamında Türkiye için gastronomi alanında bir marka olan Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali incelenmiştir. Bu çalışmanın amacı, festival turizmi kapsamında değerlendirilen yemek kültürünün ana tema olarak kullanılmasındaki faktörlerin derinlemesine incelenmesi isteğidir. Çalışmanın içeriği doğrultusunda örnek olay yöntemi ile Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali incelemiştir.

AŞÇILIK KÜLTÜRÜ ve MENGEN

Aşçılık mesleğinin çeşitli birçok tanımı ve açıklaması mevcuttur. Ancak farklı boyutlarını da ele alan Hacıbeyzâde Ahmet Muhtar Bey'in 1916'da yayınlanan Aşevi adlı eserinde aşçılık şu şekilde açıklanmaktadır (Ünsal, 2002):

“Tam aşçılık: Şiir, resim, temsil ve musikî gibi sanatı nefisenin fevkinde hem zarif hem de tabâbet kadar nâfi bir fenni âliyedir. Bu sanata lâzım olan istidât ve arzu ne kadar olursa olsun, yine bir üstâddan tahsîl-i marifet etmeden aşçı olmak kabil değildir.”

Yukarıdaki tanımlamadan yola çıkarak; aşçılar sadece yemek pişiren kişiler değil, çeşitli sanatlardan beslenen ve bir sanat icra eden kişilerdir. Aşçılık mesleğinde eğitimin önemi büyüktür ve alanda uzman ustaların süzgecinden geçmek gerekmektedir (Güldemir, 2017).

Mengen yıllar boyu aşçılık kimliği ile bilinen bir yöredir. Yiyecek içecek sektöründe hem ulusal hem de uluslararası alanda aşçılık mesleğinin popülerliği düşünüldüğünde bu özellik yöreye farklı bir kimlik kazandırmaktadır. Her ne kadar Mengen yerleşim birimi olarak küçük bir belde de olsa tarihinde var olan aşçılık mesleği yörenin tanınmasına neden olmuştur. Özellikle 18. yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfağında kendilerine yer bulan Mengenli aşçılar yöreyi bu konuda bilinir yapmıştır (Bilgin, 2008).

Mengen mutfak kültürünün Mengenli aşçıların Türk mutfağındaki konumu itibariyle kendine has bir özelliği vardır. Eline bıçak alan herkes baba mesleği olan aşçılığı daha ileriye taşıma çabasında olması Mengenli aşçıları diğerlerinden ayırmaktadır. Babadan - oğula geçen bu miras çağlar boyunca önemini korumuş yerel kültürün korunmasında ve uygulanmasında önemli rol oynamıştır. Mengen'in kendi yöresel mutfağının oluşmasında aşçıların büyük rolü olmuştur. Mengen mutfak kültürü ile çevresindeki il ve ilçelerin mutfak kültürü benzerlik göstermektedir. Bu benzerliğin nedeni, Mengen ilçesinin tarih boyunca diğer yerleşkeleri birbirine bağlayan köprü görevi üstlenmesidir. Mengen mutfak kültürü ve yemeklerinin özelliklerini verdiği zenginlikle incelemek gerekmektedir. Yıllar boyu süren değişim ve etkileşimler sebebiyle Mengen mutfağına özgü yemekler unutulmaya

yüz tutmuş olsa da yemeklerin bir bölümü günümüzde hala yapılmakta ve güncelliğini korumaktadır. Mengen yöresindeki kadınların mutfak konusunda tutucu olması yüzlerce yıldır oluşan bu kültürel birikimin günümüze kadar akışını sağlamıştır. Mengen yemekleri el becerisi ve zaman isteyen zahmetli bir mutfığa sahiptir. Hayvancık yöre halkının geçim kaynağı iken tarım ve hububata bağlı ekonomi de Mengen mutfağının oluşmasında önemli bir etkidir (Arman, 2011). Mengen için sayılan bu unsurlar Festival bünyesinde adeta yaşatılarak kültürün sürdürülebilir bir kimlik kazanmasına yardımcı olmaktadır.

FESTİVAL TURİZMİ

Festivaller, çeşitli nedenlerle belirli periyotlarda gerçekleştirilen toplumsal kutlamalar olarak ifade edilebilir. İçerikleri, amaçları, zamanları, mekânları, organizasyon şekilleri vb. unsurların farklılıklarından dolayı festival kavramı üzerine tam bir tanım verilememektedir. Ayrıca, araştırmacıların düzenlenen festivallere toplumsal, kültürel ve ekonomik olmak üzere farklı açılardan bakması ortaya atılan tanımlarda ifade birliğinin oluşmamasının nedenlerindedir (Şengül ve Genç, 2016).

Festival turizmi, turizm hareketleri içinde en hızlı büyüyen ve turistlerin keyif aldığı bir turizm çeşidi olarak gelişmeye devam etmektedir. Özel etkinliklerle birlikte festival turizmi uluslararası, ulusal ve yerel ölçekte kültür paylaşımı üzerine yoğunlaşmaktadır. Birçok kültürel paylaşımlar olduğu bu turizm türünde, söz konusu yörenin geleneğinden, mutfağından, içeceklerinden, müzik kültüründen ve o yöre ile ilgili spesifik diğer unsurlardan bahsetmek mümkündür. Bu kültürel zenginlikle hem katılımcılar hem de yerel halk birçok paylaşımda bulunmaktadır. Bununla birlikte, yöre ile ilgili festival boyunca benzersiz ve unutulmaz birçok deneyim elde edilmektedir (Stankova ve Vassenska, 2015). Şüphesiz, dünya çapında festivaller ve yerel özel etkinlikler, bölgesel kalkınma stratejilerinin ana unsurları olarak kullanılmaktadır. Dahası, turizmin geliştirilmesi, ticaret için fırsatlar sağladığı ve ev sahibi bölgedeki iç yatırımları artırdığı düşünülmektedir (Getz, 2007; Van de Wagen, 2005), Turizm sezonunun uzatılmasına katkıda bulunduğu için yörenin ekonomik kalkınmasına önemli katkılar sağladığı kabul edilmektedir (Huang vd., 2010; Boo ve Busser, 2006; Busser, 2006; Kotler vd., 1993; Thrane, 2002; Uysal ve Gitelson, 1994; Walo, Bull, ve Green, 1996).

Festivaller ve festival turizmi ile ilgili alanyazında birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalardan bazılarında aşağıda yer verilmektedir.

Şengül ve Genç (2016) tarafından, festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması ile ilgili çalışma yapılmıştır. Çalışma sonucunda festival kapsamında yöresel mutfak kültürünün ön plana çıkartılması gerektiğini vurgulayarak yöreye özgü, dışarıdan gelenler için fark yaratabilecek ürünler sunmanın önemini belirtmiştir.

Giritlioğlu, Olcay ve Özekici (2015) tarafından, bir turizm çeşitliliği olarak festival etkinliklerinin sınıflandırılması ile ilgili yürütülen çalışmada Türkiye’de bir yıl içinde farklı içeriğe sahip olan toplam 1254 festival düzenlendiği tespit edildiği, en fazla sayıda festivalin Marmara Bölgesinde ve en az sayıda festivalin Güney Doğu Anadolu Bölgesinde gerçekleştirildiği ortaya konulmuştur. “Kültür” temalı festivaller Türkiye’de en yüksek düzeyde düzenlenen temalı festivaller iken, “İş” temalı festivaller ise en düşük faaliyet olanağına sahip etkinlikler

olarak ortaya çıkmıştır. Temmuz ayı en fazla, Aralık ve Ocak aylarının ise en az festivalin düzenlendiği aylar olarak tespit edilmiştir.

Atak, Tatar ve Tunaseli (2017) tarafından, kültürel miras oluşumunda festivallerin yeri ve önemi ile ilgili çalışmada, yerel halkın festivale olan katılımının yeterli düzeyde olmadığı anlaşılmış, bu yönde gerekli desteğin özel sektör, yerel yönetimler, kamu kurum ve kuruluşları tarafından verilmediği sonucuna varılmıştır.

Sert (2017) tarafından, yerel halkın festivallerin başarı faktörlerini algılamalarına yönelik bir çalışma yapılmış ve çalışma sonucunda yerel halk tarafından festivallerin başarısız olarak algılanması festivallerin gelişimini sekteye uğrattığı, olumlu algılanması ise gelişmesine destek olduğu ifade edilmiştir.

Kargiglioğlu ve Kabacık (2017) tarafından, gastronomi turizmi kapsamında Urla enginar festivaline gelen turistlerin festival hakkındaki görüşleri üzerine bir çalışma yapılmıştır. Çalışmada turistlerin yöreden memnun bir şekilde ayrıldığı, yöreye ulaşımın zor olduğu, günübirlik katılımın çok olduğu sonuçlarına varılmıştır.

Çulha ve Kalkan (2016) tarafından, uluslararası zeytin festivalinin kalitesi ve bölge turizmine katkıları hakkında bir çalışma yürütülmüştür. Çalışma sonuçları festivalin program kalitesi, etkileşim kalitesi, fiziki kalitesi, yönetim/yönetişim kalitesi ve çıktı kalitesi, bölge turizmine olumlu veya olumsuz katkıları, festival kalitesinin ve katkılarının geliştirilmesi ile ilgili önemli bulgular ortaya çıkarmıştır.

ARAŞTIRMANIN METADOLOJİSİ

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma ile festival turizmi kapsamında değerlendirilen yemek kültürünün ana tema olarak kullanılmasındaki faktörler derinlemesine incelenmektedir. Bu bağlamda yörenin kültür öğelerinden birinin tanıtımı yapılmakta ve söz konusu yörenin var olan değerlerinin sürdürülebilir özellikler kazandırılmasına olanak sağlanmaktadır. Araştırma kapsamında örnek olarak seçilen festivalin, yemek kültürü konusunda yaptıkları çalışmaların yerinde tespit edilmesi, bununla birlikte eksikliklerin ortaya koyularak bu eksiklikleri gidermek adına festival ile ilgili çevrelere (yerel yöneticilere, sivil toplum kuruluşlarına, katılımcı firmalara) öneriler sunulması, gelecekte bu tarz organizasyonların başarılı olması açısından oldukça önemlidir.

Araştırmanın Yöntemi

Yapılan çalışma kapsamında farklı yemek kültürlerini sunan ve uluslararası festivaller açısından önemli bir yeri olan Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali incelenmektedir. Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali'nin ayrıntılı bir şekilde incelendiği araştırma süreci kapsamında en uygun araştırma yönteminin nitel araştırma yöntemlerinden biri olan örnek olay yönteminin olduğu belirlenmiştir.

Araştırmada örnek olay yönteminin tercih edilmesinin en önemli nedeni araştırma konusu olan Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivalinin kendi coğrafyasında incelenmek istenmesidir. Araştırma kapsamında kullanılan veri toplama araçları araştırmanın güvenilirliğine faydalı olması açısından çeşitlilik göstermiştir. Gözlem, görüşme yöntemi ve doküman analizi kullanılarak araştırmanın verileri toplanmıştır. Araştırma konusu ile ilgili gerekli bilgi ve dokümanların elde edilmesi ile konu hakkında yeterli ve geniş bilgiye ulaşılmıştır. Elde edilen dokümanlar neticesinde Mengen Uluslararası Turizm ve Aşçılık Festivalinin yürütücülerinden Mengen Aşçılık ve

Turizm Derneği Başkanı Salih Bozkurt ile görüşme talebinde bulunulmuş ve olumlu yanıt alınmıştır. 2017 yılı Kasım ayında yapılan yüz yüze görüşmede; festivalin tarihi, içeriği ve festivalde yapılan etkinlikler hakkında bilgi alınmıştır.

MENGEN ULUSLARARASI AŞÇILIK VE TURİZM FESTİVALİNE İLİŞKİN BULGULAR

Tarihi

Aşçılık mesleğinin, geleneksel Türk yemekleri ve Türk mutfağının, Mengen'in, Türkiye'de ve dünyada tanıtılması amacıyla festival 1981 yılından itibaren düzenlenmektedir. Festivalin amacı; yöreyi tanıtmak, aşçılık sanatının önemini belirtmek, Türk mutfağının dünya mutfakları arasındaki yerini almasını sağlamak, yeni yetişen neslin bu mesleğe ilgisini çekmek, aşçılar arasında sanat dayanışmasını artırmak, sektör temsilcilerini bir araya toplamak ve ilçede bir bayram havası yaratmaktır.

Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali, 24 Ağustos 1981 yılında Mengen Kaymakamı Ali Cafer Akyüz'ün başkanlığında kurulan komite tarafından başlatılmıştır. Bu komite, tamamen kendi buldukları kaynaklarla festivali hazırlamışlardır. Aşçılar festivalinin düzenlenmesi için; İstanbul, Ankara, Bursa ve İzmir gibi büyük şehirlerdeki ünlü otellerde çalışan aşçılarla toplantılar yapılarak, aşçıların görüşleri alınmıştır. Festivalin düzenlenmesi ve gerçekleştirilmesi için, o dönemin Bolu Valisi Sayın Adnan Darendelilerin büyük destekleri ve katkıları olmuştur. Daha sonraki yıllarda festivalin gördüğü büyük ilgi üzerine tanıtım kampanyasını daha etkin bir duruma getirmek ve aşçılar arasındaki dayanışmayı güçlendirmek için Mengen Aşçılar ve Turizm Derneği kurulmuştur. 1985 yılında Kaymakamlık Makamı, festivalin organizasyonunu, Belediye Başkanlığı'na devretmiştir. Yeni kurulan komiteyle birlikte festival tüzüğü Belediye Meclisinde onaylanarak yürürlüğe girmiştir (<http://www.mengen.gov.tr>). 1981 yılında ilk kez düzenlenen festivalin coşkusuyla açılan pankartla, "Aşçılık ve Otelcilik Okulu istiyoruz" ifadesinin yer alması ile birlikte bir Aşçılık okulunun açılması fikri filizlenmiştir. 5. Aşçılar Festivali ile birlikte Türkiye'de ilk defa ata mesleği olan aşçılığı daha bilimsel yöntemlerle öğretmek ve modernize etmek amacıyla İl Özel İdaresi'nin yapımını üstlendiği ve Milli Eğitim Bakanlığı'nın desteğiyle, dünyada sadece 5 tane olan Aşçılık Meslek Okulu açılmıştır (Erçelik, 2013).

1981 yılından itibaren organize edilen festival, 1987 yılında ekonomik sebepler, 1989 yılında Körfez Savaşı, 1991 yılında bütçe yetersizliği, 1998 yılında yörede yaşanan sel felaketi sebebiyle yapılamamıştır. 34 yıllık bir tarihe sahip olan festival geçmiş yıllarda 4 kez yapılamadığı için 2014 yılında otuzuncu organizasyon olarak gerçekleştirilmiştir (Bozkurt, 2017).

İçeriği

Gerçekleştirilen festivallerde aşçıların rekorları, yapmış oldukları eserleri ile düzenlemiş oldukları sergiler, davetliler ve katılımcılar tarafından ilgiyle izlenmiş; yazılı ve görsel basında yayınlanarak ses getirmiştir. Festivallerde aşçılar hünelerini sergilemekte olup, yaptıkları yemeklerle ulusal ve uluslararası basında yer almışlardır. Örnek olarak, 4 metre boyunda döner, 101 metre uzunluğunda şiş kebab yaparak yeni bir rekor kırmışlardır. Bu dev kebabın yapımı sırasında yaklaşık 300 kg et, 2,5 ton mangal kömürü kullanılmıştır. 60 aşçı 4,5 saat uğraşmıştır (İvgin, 2012).

Görsel 1: 101 Metrelik Şiş Kebap



Kaynak: Anonim (2018a)

1994 yılında on birincisi düzenlenen festivalde de aşçılar, kendi rekorlarını kırarak dünya rekorlar kitabına giren, Türkiye'de ilk defa üretilen 4,5 metre çapında dev tencere içinde 10.000 porsiyon kapasiteli Mengen Pilavını konuklara ikram etmişlerdir. Gerek dev tencere, gerekse tencere içinde pişirilen pilav o günlerde Türkiye'nin gündemine girmiştir. Festivalin düzenlenme tarihleri zaman zaman değişiklikler göstermiştir (www.mengen.gov.tr). 2014 yılında yapılan 30. Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali'nde Guinness Rekorlar Kitabı'na girebilmek için Mengen Pilavı tekrar yapılmıştır. 4 tonluk dev tencere kullanılan bu etkinlikte 40 aşçı yer almıştır. Ayrıca pilav için 500 kilogram yağ, 100 kilogram bezelye, 150 kilogram et, 250 kilogram mantar, 100 bağ dereotu, 13 kilogram karabiber, beş kilogram yenibahar, 50 kilogram tuz ve beş ton pirinç kullanılmıştır. Tencere için özel hazırlanan platform kullanılmış ve pilav yaklaşık olarak beş saatte pişirilerek hazır hale getirilmiştir. Rekor denemesi başarılı bir şekilde sonuçlanmıştır. Aynı yıl yapılan diğer bir rekor denemesinde ise aşçı ceketi giymiş 3650 kişi ile Meksika'nın elinde olan "Çok sayıda aşçı gibi giyinmiş kişi ya da aşçının 5 dakika boyunca bir arada durarak görüntü vermesi" rekorunun kırılması için vatandaşlar bir araya gelmiş ancak 423 kişiyle bu rekor kıl payı kaçırılmıştır (<http://www.mengen.gen.tr>).

Görsel 2: Mengen Pilavı Yapımı



Kaynak: Anonim (2018b)

Haziran ve ağustos ayının ilk hafta sonuna denk gelen cumartesi ve pazar günleri yapılmakta olan festival, son yıllarda turizm hareketlerinin yaz aylarında yoğun olması ve aşçıların festivale olan katılımlarının azlığı sebebiyle, eylül ayı içinde bir hafta sonu olacak şekilde gerçekleştirilmektedir. Festival tarihi Mengen Belediyesi başkanlığında, Abant İzzet Baysal Üniversitesi (AİBÜ) Mengen Aşçılık Meslek Yüksekokulu temsilcisi, Aşçılık Okulu Mezunlar Derneği (ASOMDER) temsilcisi, AİBÜ Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu temsilcisi, Esnaf ve Sanatkarlar Odası temsilcisi, ilgili federasyon temsilcileri ile oluşturulan komisyon tarafından belirlenmektedir ve tarih koşullara göre değişiklik gösterebilmektedir. İki gün süren festival, ekonomik yönden ilçeye katkı sağlarken, ilçenin tanıtımı da yapılmaktadır.

Etkinlikler

Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali katılımcıları, Cumartesi sabah saat 10.00'da Mengen Aşçılık Heykeli önünde aşçılar ve halkın katılımıyla toplanmaktadır. Kortej yürüyüşü ile başlayan festival, Mengen Kaymakamlığı önündeki çelenk sunumu, saygı duruşu ve İstiklal Marşı okunması ile devam etmektedir. Daha sonra festivalin düzenlendiği protokol için hazırlanmış alanda protokol üyeleri ve festival katılımcıları yerlerini almaktadırlar. Mustafa Kemal Atatürk ve silah arkadaşlarının anısına saygı duruşu ve İstiklal Marşı okunmasıyla törene başlanmaktadır. Sırasıyla konuşmacıların ardından ev sahibi ve organizatör dernek olarak Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği Başkanı'nın hoşgeldin ve tanıtım konuşmasının ardından aşçılık mesleğinde deneyimli ustalara teşekkür plaketi takdimi yapılmaktadır. Yöresel Yemek Yarışması için seçilen jüri üyelerini takdim ederek, değerlendirme yapmak üzere stantlara davet edilir. Daha sonra sırası ile söz alan Protokol üyelerinin konuşmalarının ardından Mengen Belediye Başkanı tarafından sponsor firmalara, katılım sağlayan Dernek Başkanlarına, Yöresel Yemek Yarışması Jüri Üyelerine plaketleri takdim edilmektedir. Konuşmalardan sonra Protokol ve katılımcılarla birlikte festival kapsamında kurulan stantlar gezilmektedir. Katılım sağlayan derneklerin,

görsel stant çalışmaları halk tarafından ilgi ile takip edilmektedir. Öğleden sonra aşçılar ve diğer katılımcılar için piknik organizasyonu yapılmaktadır. Festival panel ve takip eden akşam yemeğinin ardından müzik dinletisi ile ilk gün son bulmaktadır.

Festivalin ikinci günü kahvaltının ardından yöreye ait folklorik gösteriler ve diğer gösterilerle devam etmektedir. Bu etkinliklerin ardından sportif aktiviteler yapılmaktadır. Futbol turnuvası ve off-road son yıllarda ön plana çıkan sportif aktivitelerdir. Akşam yöresel sanatçılardan oluşan müzik dinletisi, yarışmalarda ödül alanlarına ödül takdimi ve havai fişek gösterisi ile festival sona ermektedir.

Festival kapsamında yapılan yemekler

Festival kapsamında yıllar boyu birçok yemek sunulmuştur. Özellikle festivalin yemeklerle ilgili sunumları içeren alanları ilgi çekmektedir. Yemeklerin yapımı sırasında festival alanında gözlem yapılması, yöresel yemeklerin sunumu ve tadımı, estetik açıdan hazırlanmış dekoratif yemekler ve sunumlar (sebze-meyve dekorları, yağdan yapılmış heykeller, şeker hamurundan yapılmış pastalar, dekoratif ekmek çeşitleri, vb.), yemek yarışmasında hazırlanan yemekler, festivale sponsor olan firmaların stantlarında yer alan yemekler, yörede yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin hazırlanmış olduğu yemekler festivali ziyaret eden misafirler tarafından ilgiyle takip edilmektedir. 1981 yılından bu yana birçok yöresel ve uluslararası yemeğe ev sahipliği yapmış bu festivalde dikkati çeken bazı örnekler aşağıda sunulmaktadır.

Tablo 1: Yıllara Göre Yapılan Bazı Yemeklerden Örnekler

Festivali Yılı	Yemekler
1985	101 metrelik şiş kebab
1986	Oğmaç çorbası
1994	Mengen pilavı
1996	Kuzu dolması
2001	Kavurma
2014	Mengen pilavı
2017	60 çeşit yöresel yemek

Kaynak: Yazar tarafından derlenmiştir.

Bu yemeklerin yanı sıra 2018 yılında gerçekleştirilecek olan 33. Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali'nin tarihi 4-5 Ağustos 2018 olarak belirlenmiştir. Türkiye Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu tarafından 2017 yılında gerçekleştirilen “60 Vilayet, 60 Dernek, 60 Çeşit, 60 Bin” porsiyon yemek etkinliğini 2018 yılında “66 çeşit yemek” olarak güncelleyip 10 ülkeyi Mengen'e getirerek "10 Ülke, 20 Çeşit, 10 Bin" porsiyon uluslararası yemek ile festivale özelliğine uygun bir etkinlik kazandırılması hedeflendiği duyurulmuştur (<http://www.mengenbelediyesi.com>). Festival kapsamında her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen bayanlar arası yöresel yemek yarışması ve aşçılar yemek yarışmasında birçok yemek sunumu gerçekleştirilmektedir.

Etkileri

Festivalin Mengen'e ve yemek kültürüne olumlu ve olumsuz katkıları hakkında doküman analizi yapılarak bilgi toplanmaya çalışılmıştır. Ay ve Gül (2006) tarafından festivalin geleceği ve bugünkü durumu ile ilgili 26 kişiden oluşan yerel halkın görüşlerini içeren bir görüşme yapılmıştır. Bu çalışmada yöre halkı festivalin geçmiş yıllarda

yapılan festivale oranla daha kapsamlı olması gerektiğini ifade etmektedirler. Festivalin ulusal bir organizasyonken daha çok sektör temsilcisinin festivale katıldığını ifade ederken, uluslararası bir organizasyon olduktan sonra sektör temsilcilerinin sayısının azaldığını belirtmektedirler. Oysaki yöre halkı bu durumun tam tersi bir hareketliliğin olması gerektiğini ve festivalin daha profesyonel, katılımı yüksek bir organizasyon olması gerekliliğini özellikle ifade etmektedirler. Festivalin yöre tanıtımına ve yörenin pazarlanmasına sağladığı katkılar açısından yöre değerlendirildiğinde, aşçılık mesleğinin ve yemek kültürünün yörenin bir marka değeri olarak ön plana çıkmasında en etkili faktörler olarak gerçekleştiği görülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Dünya turizm hareketlerinde son yıllarda yaşanan çeşitlilik ve bu hareketlere katılan turistlerin farklı amaçlarla yapmış oldukları turistik faaliyetler sonucu birçok yeni destinasyon turizm pazarına girmiştir. Turizm pazarına giren bu destinasyonların pazarlanmasında ürün çeşitliliği turistleri yöreye çeken önemli bir özelliktir. Bu çalışmada yörenin var olan aşçılık kültürü ve bu kültürün bir festival olarak kutlanılıyor olması yörenin destinasyon olarak pazarlanmasının önünü açmıştır. Yörenin aşçılık mesleği ile ilgili tarihi geçmişi, aşçıların Osmanlı İmparatorluğu'ndan bu yana saray mutfağında ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde aşçı olarak yer alması, yörede süregelen yemek kültürü ve bunun sektöre yansımaları, festival organizasyonunun temelini oluştururken, insanların yöreye olan ilgilerinin artmasına neden olmuştur. Yapılan araştırmanın sonucunda festivalin yöreye ekonomik girdi sağladığı belirlenmiştir. Ayrıca yörenin aşçılık mesleği ile olan köklü birlikteliği bu mesleğin hakim olduğu tüm sektörlerde yörenin isminin ve festivalin bilinirliğini arttırmaktadır. Yöreyi aşçıların çalıştığı ulusal ve uluslararası düzeyde sektör temsilcileri ziyaret etmektedir. Bu durum sektörle ilgili paylaşım ortamının kurulmasına zemin hazırlamaktadır.

Yörenin çekici özelliğini artırmak için ulusal ve uluslararası bütün paydaşlarla festivalin durumu ve geleceği hakkında fikir paylaşımında bulunulabilir ve ilgili kurumların desteği alınabilir. Festival organizasyonunun olduğundan daha iyi bir şekilde yapılabilmesi amacıyla alt ve üst yapının iyileştirilmesi, var olan aşçılık ile ilgili kültürel değerlerin sürdürülebilir olması ve yörenin bu meslekle işbirliği yapılabilecek kurumlar olan Kültür ve Turizm Bakanlığı, Başbakanlık Tanıtma Fonu, Avrupa Birliği Genel Sekreterliği, Ulusal Ajans, ilgili aşçılık federasyonu/federasyonları, diğer kurum ve kuruluşlar ile ortak çalışmalar yapılabilir. Bu kurum ve kuruluşların desteği ve özel sektörün de katılımı ile festival sürdürülebilir bir gelişme sağlayabilir. Bunun yanında festivalin uluslararası kimliğini daha da geliştirerek Türk mutfağının da tanıtımına ve destinasyonun pazarlanmasına katkılar sağlanabilir. Mengen'in süregelen aşçılık geleneği ve bu meslekle ilgili köklü geçmişinden çıkarımda bulunarak Türk Mutfağı tanıtımı konusunda marka değeri farkındalığı yaratılarak hem ulusal hem de uluslararası pazarlama için bir destinasyon kimliği yaratılabilir. Aynı zamanda bu durum destinasyonun sektör içinde pazarlanması açısından da önemli bir özellik olarak değerlendirilebilir. Yörede gerçekleştirilen bu festival; festival turizmi, etkinlik turizmi, gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türleri açısından değer taşıdığı gibi, seyahat acenteleri ve tur operatörleri tarafından gerçekleştirilen gastronomi turları kapsamına alınarak, farkındalık ve çekicilik yaratılabilir.

Teşekkür: Mengen Uluslararası Turizm ve Aşçılar Festivalinin yürütücülerinden Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği Üyesi Sayın Salih Bozkurt beyefendiye araştırmaya sağladığı katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

- Anonim (2018a). <http://www.bolununesi.com/icerik/kose.asp?vid=14&id=4833> Erişim Tarihi: 27.01.2018
- Anonim (2018b). <http://bolupostasi.com/salih-bozkurt-ve-arkadaslari-bir-rekor-hediye-etti.html> Erişim Tarihi: 13.01.2018.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce.
- Atak, O., Tatar, S. ve Tunaseli, A. (2017). Kültürel Miras Oluşumunda Festivallerin Yeri Ve Önemi: Fethiye Müzik Köyü Üzerine Bir Değerlendirme, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(52), 1396-1409.
- Ay, E. ve Gül, A. (2006). Mengenli Hemşerilerimizin 22. Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Hakkındaki Görüşleri, <http://www.mengenarsiv.com/contents.php?id=1199> Erişim Tarihi: 23.12.2017.
- Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. Türk Mutfağı (Editörler: Arif Bilgin ve Özge Samancı). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sanat Eserleri Dizisi.
- Boo, S. & Busser, J. (2006). Impact Analysis Of A Tourism Festival On Tourist's Destination Images. Event Management, 9(4), 223-237.
- Bozkurt, S. (2017). Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali ile ilgili Salih Bozkurt'la Söyleşi, Kasım 2017.
- Çulha, O. ve Kalkan, Aytekin (2016). Uluslararası Zeytin Festivalinin Kalitesi ve Bölge Turizmine Katkıları: Didim Yerel Esnafı Ne Söylüyor?, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(4), 132-164.
- Erçelik, A. (2013). Geçmişten Günümüze Mengen ve Aşçılık, İstanbul: Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği Yayını.
- Getz, D. (2007). Event Studies: Theory, Research And Policy For Planned Events. Oxford UK: Elsevier.
- Giritlioğlu, İ., Olcay, A. ve Özekici, Y. K. (2015). Bir Turizm Çeşitliliği Olarak Festival Etkinliklerinin Sınıflandırılması: Türkiye Üzerine Bir Değerlendirme, Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 306-323.
- Güldemir, O. (2017). Mengen, Aşçılık ve Eğitim. (Editörler: Osman Güldemir ve Alper Kurnaz). Kamp'ın Kitabı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- <http://www.mengen.gen.tr/ascilik-festivali-marka-tescilini-aldi-mengenhaber14-com-20.02.2013-3044.html> Erişim Tarihi: 20.01.2018
- <http://www.mengen.gen.tr/mengen-kosta-rikayi-solladibolu-gundem-29.09.2014-28583.html> Erişim Tarihi: 19.01.2018
- <http://www.mengen.gov.tr/yoresel.html#2> Erişim Tarihi: 20.01.2018.
- http://www.mengenbelediyesi.com/index.php?tip=1&modul=9_1&lang=tr&ID=1806&pID=1 Erişim Tarihi: 15.01.2018.

- Huang, J.Z., Li, M. & Cai, L.A. (2010). A Model Of Community-Based Festival Image. *International Journal Of Hospitality Management*, 29(2), 254–260.
- İvgin, E. (2012). 28. Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali, <http://www.gezialesmi.com/FestivalEtkinlikAyrinti.asp?ID=929&SAYFA=10> Erişim Tarihi: 27.01.2018.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Kabacık, M. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 409-421.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23): 33-37.
- Kılıç, B. ve Kurnaz, A. (2010). Alternatif Turizm ve Ürün Çeşitliliği Oluşturmada Ekolojik Çiftlikler: Pastoral Vadi Örneği, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(4): 39-56.
- Kotler, P., Haider, D. H. & Rein, I. (1993) *Marketing Places: Attracting Investment, Industry, And Tourism To Cities, States, And Nations*. The Free Press: New York.
- Sert, A. N. (2017). Yerel Halkın Festivallerin Başarı Faktörlerini Algılamalarına Yönelik Bir Çalışma: Beypazarı Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 29-44.
- Stankova, I. & Vassenska (2015). Raising Cultural Awareness Of Local Traditions Through Festival Tourism, *Tourism & Management Studies*, 11(1), 120-127.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.
- Thrane, C. (2002). Jazz Festival Visitors And Their Expenditures: Linking Spending Patterns To Musical Interest. *Journal of Travel Research*, 40(3), 281–286.
- Uysal, M., & Gitelson, R. (1994). Assessment Of Economic Impacts: Festivals And Special Events. *Festival Management & Event Tourism*, 2(1), 3-9.
- Ünsal, A. (2002). Osmanlı Mutfağı. *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (Hazırlayan: M. Sabri Koz). İstanbul: Kitabevi, ss. 85-115.
- Van De Wagen, L. (2005) *Event Management: For Tourism, Cultural, Business And Sporting Events* (2nd Ed.). Frenchs Forest: Pearson Education Australia.
- Walo, M., Bull, A., & Green, H. (1996). Achieving Economic Benefits At Local Events: A Case Study Of A Local Sport Event. *Festival Management & Event Tourism*, 4(3/4), 95-106.