



Çiftlik Turizmi Faaliyetlerinin Geleneksel Mutfak Kültürü Sürdürülebilirliği Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of Farm Tourism Activities on Traditional Culinary Culture Sustainability)

*Elmas Ceren SAVGIN^a , Burhanettin ZENGİN^b 

^aBalıkesir University, Burhaniye Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

^bSakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Sakarya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:11.12.2018

Kabul Tarihi:26.03.2019

Anahtar Kelimeler

Yerel

Mutfak kültürü

Çiftlik

Turizm

Sürdürülebilirlik

Öz

Bu çalışmada turizme açık çiftliklerinde turizm faaliyetlerini uygulayan işletmelerin yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine olan etkileri belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca çiftliklerde uygulanan gıda saklama yöntemleri ve üretilen yerel gıdaların mutfak kültürü sürdürülebilirliği açısından önemini ortaya konması amaçlanmıştır. Bu kapsamda Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde yer alan 9 çiftlik ziyaret edilmiştir. Araştırma kapsamında veri toplamak için görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmada standartlaştırılmış açık uçlu görüşme ve gözlem tekniği kullanılarak veri toplanması gerçekleştirilmiştir. Gözlem yapılmış olan çiftlik yetkililerine mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ile ilgili sorular yöneltilmiş ve alınan cevaplar betimsel analize tabi tutulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre çiftlikleri ziyaret eden konuklar çiftlikte ve çiftlik çevresinde yaşayanlardan yöresel yemek tarifleri, geleneksel gıda saklama yöntemleri gibi konularda bilgiler edinmektedir. Ayrıca çiftlik halkı da konaklayan gönüllülerden mutfak kültürü ile ilgili bilgiler edinmekte ve bunları uygulayabilmektedir. Çiftlik turizmi mutfak kültürünün sürdürülmesine katkı sağlamanın yanında kültürel etkileşim de sağlamaktadır.

Keywords

Local

Culinary culture

Farm

Tourism

Sustainability

Abstract

In this paper, it is aimed to determine the effects of the enterprises which implement tourism activities in the open farms in the tourism sector on the sustainability of the local culinary culture. In addition, the importance of food culture sustainability of the food storage methods applied in the farms and the produced local foods are intended to demonstrate in this study. In this context, 9 farms that located in various regions of Turkey have been visited over. The interview form was used to collect data. In this research, data were collected by using standardized open-ended interview and observation technique which are one of the qualitative research methods. The farm authorities were asked questions about the sustainability of the culinary culture and the responses were analyzed descriptively. According to the results of the survey, guests who visit the farms get information about local recipes, traditional food preservation methods on the farm and around the farm. The results of the research show that the farm people get information about the culinary culture from the volunteers and apply them. Besides, most of the people living in rural areas supply a substantial part of their fundamental cuisine needs from packaged foods instead of using traditional food storage methods.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: cerenuluer@gmail.com (E. C. Savgin)

Makale Künyesi: Savgin, E. C. & Zengin, B. (2019). Çiftlik Turizmi Faaliyetlerinin Geleneksel Mutfak Kültürü Sürdürülebilirliği Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 484-504.

DOI: