



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

\*Elmas Ceren SAVGIN<sup>a</sup> , Burhanettin ZENGİN<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Balıkesir University, Burhaniye Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

<sup>b</sup> Sakarya 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 öneminin 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](mailto:cerenuluer@gmail.com) (E. C. Savgın)

## **GİRİŞ**

Kültür, bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi değerlerin bütünü ve toplumun hayat tarzı olarak adlandırılabilir. İnsanların varlıklarını sürdürebilmeleri için giyinme, barınma, beslenme ve savunma gibi faaliyetlere ihtiyaçları vardır. Söz konusu ihtiyaçların karşılanabilmesine yönelik faaliyetler içerisinde beslenme faaliyeti ise oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Türk Dil Kurumu ise gastronomiyi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek yeme düzeni ve sistemi olarak tanımlanmıştır (<http://www.tdk.gov.tr/>, e.t;2018).

Her restoran ziyareti gastronomi turizmi olarak nitelendirilemez. Turistlerin destinasyon seçimi ile damak tadı, gastronomi ve mutfak ile arasında özel bir ilişki olmalıdır. Gastronomi; mutfak kültürü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin sofraya düzenlerini, lezzetlerini, yapıları, görselliklerini ve bunlar arasındaki ilişkiyi irdeleyen, lezzetli yemek ve hoş içecekleri araştıran ve bu aktiviteye katılanlarca sanatsal bir faaliyet olarak adlandırılan bir disiplin olarak tanımlamak mümkündür (Şengül ve Türkay, 2016).

Mutfak kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirme, saklama ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıdır. Kısaca; mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan hem o ulusun ve kültürün özgün bir yönünü oluşturmada hem de ulusları birbirine kaynaştıran bir araç olmaktadır. Yiyecek hazırlama, dağıtım ve tüketimi herhangi bir toplumda toplumsal ilişkilerin egemen tipini yansıtır (Tezcan, 1993). Bir toplumun yaşam şeklinin değişmesi, o toplumun kültürünün ve buna bağlı olarak beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır.

Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalı olup yemekler halkın yaşadığı coğrafyaya göre çeşitlilik göstermektedir. Türkiye, topraklarında çok çeşitli sebze ve meyve yetişmesinin yanı sıra Anadolu yemek yapımında kullanılan yabani otlar yönünden de zengindir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008). Özellikle Fast food tarzı yiyecek içecek işletmeleri ve bunlara yönelik artan talep geleneksel mutfak kültürüne yönelik bir tehdit oluşturmaktadır. Buna karşılık olarak Yavaş Yemek (Slow Food) akımı başlamıştır. Slow Food hareketi kaliteli gıda ile ilgili toplumu bilinçlendirmeyi hedeflemektedir ([www.slowfood](http://www.slowfood.org), e.t: 2018). Bu hareket tüketicileri geleneksel ve yerel gıdalar hakkında eğitirken, aynı zamanda gıda ve tarım mirasını da korumayı amaçlamaktadır (Nosi, ve Zanni, 2004: 779).

Yerel gelenekleri yansıtan restoranlar son zamanlarda moda olmuştur (Thorn ve Bret 2017). Yerel gıda daha yüksek algılanan gıda kalitesi ile ilişkilidir. Konuklar yerel olarak üretilen yiyecekleri satın alırken yöre halkına destek olduklarına inanabilirler (Bond, Thilmany ve Bond, 2008).

Ragone (2008) yılındaki çalışmasında; yakın gelecekte üreticilerin “Bu balık yok olma eşiğinde mi?” “Bu et pestisitler ve hormonlarla dolu mu?” şeklinde sorularla karşılaşacaklarını öngörmüştür. Çevre dostu bir işletmede yemek yapmanın sürdürülebilirlik adına doğru yönde bir adım olduğunu belirtmiştir. Günümüzde bu öngörülerin gerçek olduğunu ve tüketicilerin çoğunun gıda konusunda bilinçli olarak doğal üretilmiş gıdayı tercih ettiklerini görmekteyiz (Zepeda ve Deal, 2009: 697). Bilinçlenen tüketiciler geleneksel yöntemleri öğrenerek kendi gıdalarını hazırlamayı da tercih edebilmektedirler.

Farklı kültürlerden etkilenen yemekler, bölge imajını güçlendirerek markalaşmayı ve kırsal turizmin güçlenerek artmasını sağlar (Bucak ve Turan 2014, 5). Çiftliklerin çoğunluğunda organik ve doğa dostu üretim yapılmaktadır. Ürünlerinin doğrudan pazarlanması yoluyla birçok çiftçi, müşterileri ile daha güçlü bir bağlantı kurmakta ve bu ürünler için yüksek fiyat elde etmektedir (Strohbehn ve Gregoirease, 2006).

Çiftlik turizmi kavramı bu doğrultuda gittikçe artış gösteren talebe sahiptir. Çoğu zaman tarım turizmi ile bazen aynı anlamda kullanılmak ile beraber yer yer de kavram olarak karıştırılmaktadır. Birbiri ile oldukça benzer olan bu iki turizm türünden tarım turizminin gerçekleşebilmesi için turizm faaliyetlerinin bir çiftlikte gerçekleşmesine gerek yoktur (Busby ve Rendle, 2000: 635). Temellerinde tarım, hayvancılık, ormancılık, balıkçılık gibi aktiviteler zorunlu olarak mevcut olan “tatil çiftlikleri”, “çiftlik turizmi”, “tarım turizmi”, “çiftliğe dayalı turizm” kavramları genellikle aynı anlamda kullanılmaktadır (Selvi ve Demirer, 2012: 188).

Çiftlik turizmi bilhassa 20. yy’da göze çarpan aktivite alanlarından biri olarak gelişmeye başlamış ve Avrupa’nın pek çok ülkesinde geniş bir uygulama alanı bulmuştur. Kuzey Amerika, Avustralya, Yeni Zelanda ve Filipinler gibi ülkelerde çiftlikler profesyonel birliklerle organize edilmektedir. İtalya’da “Agri Tour”, Almanya’da “Bauernhofurlaub”, İsviçre’de “Bo Po Lantgard” bunlar arasında sayılabilir. İnternetin yaygınlaşmasıyla çiftlik turizmi pazarlaması da küresel boyut kazanmıştır (Gossling ve Mattson, 2002). Türkiye’de çiftlik turizmi faaliyeti sürdüren TaTuTa sistemine kayıtlı yaklaşık 90 çiftlik bulunmaktadır. TaTuTa (Tarım-Turizm-Takas) “Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği” tarafından kurularak 2002 yılından beri faaliyet göstermektedir. TaTuTa’nın amacı ekolojik tarımı ön planda tutarak bilgi desteği sağlamak ve bireyleri tarımsal faaliyetler konusunda teşvik etmektir (Civelek ve Türkay, 2017). Bölge bazında sisteme kayıtlı olarak; Akdeniz ve Karadeniz Bölgesinde 50, Marmara ve Ege de yaklaşık 30, Doğu Anadolu ve İç Anadolu’da 10, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ise 2 çiftlik bulunmaktadır ([www.tatuta.org](http://www.tatuta.org), e.t: 10.09.2016).

Çiftlik turizmi yerel çiftçilerin gelirlerini artırır ve faaliyetlerinin çeşitlenerek canlanması için fırsatları oluşturur (Lobo vd., 1999). Bu kapsamda yerel gıda üretimi ve gastronomik atölye faaliyetleri mutfak kültürünün korunması için önem arz etmektedir. Çiftliklerde düzenlenen atölye ve eğitimlere katılanlar kırsal alanlardaki yaşamı daha iyi anlayabilir ve bu da onları tarım kültürlerini korumak, gelenekleri devam ettirmek isteyebilir. Onlara yeni durumları deneme ve doğayla duygusal ve doğrudan temas kurma fırsatı verilir. Kırsal alanlarda eğitim gezisinin amacı; çiftçilerin yaşam tarzını ve faaliyetleri hakkında bilgi sahibi olmak, gelecek nesiller ve şehirli tüketicilerin gözünde tarımın olumlu bir görüntüsünü yaratmaktır. Eğitim amaçlı kırsal turizm faaliyet çeşitleri olarak; temel sınıflar, tam kurslar, kısa süreli workshoplar (atölyeler) sayılabilir. Bunlar genellikle mutfak kültürü ve yemekle ilgili olmaktadır (Petroman, Mirea ve diğ. 2015).

### **Literatür Araştırması**

Mutfak kültürünün turizm alanında kullanımına ilişkin literatürde farklı araştırmalar bulunmaktadır. Literatür incelemesinde daha çok mutfak kültürünün turistik ürün olarak kullanımına ilişkin çalışmalara rastlanmaktadır. Bu çalışma sürdürülebilirlik kavramı çerçevesinde mutfak kültürü ve yerel gıdaların korunmasının ve gelecek kuşaklara aktarılmasının önemini vurgulamaktadır. Mutfak kültürü ile ilgili birçok yayın bulunmakla beraber çiftliklerde

mutfak kültürü üzerine yapılmış az sayıda çalışma bulunmaktadır. Oysaki turizm faaliyetlerine adapte olmuş çiftliklerde, gastronomik faaliyetler turizm açısından çiftlik çekiciliğinde önemli yer tutmaktadır.

Çiftlik pazarı ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. Spiller 2012'deki çalışmasında; çiftlik pazarlarının, tüketicilerin gıdaların lezzetini anlama şeklini nasıl etkilediğini ele almıştır. Çalışmasında gıdaların lezzetini geliştirmede yerin önemini vurgulamaktadır. Roy, Hall ve Ballantine (2017); de yerel gıda ağlarına güven konusunda, turizm paydaşlarının güvenin rolü ve satın alma kararlarındaki etkilerini araştırarak literatüre katkı sağlamışlardır.

Annunziata ve Vecchiob (2015) "Gıda Seçiminde Organik Tarım ve Sürdürülebilirlik" başlıklı çalışmalarında; Güney İtalya'da tüketici tercihinin analizini yapmaktadırlar. Annunziata ve Vecchio (2016) çalışmalarında; son yıllarda organik tüketiciler tarafından temsil edilen ve önemli bir eğilim olan sürdürülebilir gıda tüketimine dikkat çekmektedirler. Çalışma; tüketicilerin organik gıda taleplerini, gıda seçimlerinin sürdürülebilirliğine katkıda bulunan ürünler olarak analiz eder. Araştırma, yerel ürünlerin organik ürünler için tüketici tercihleri üzerindeki etkisini ortak bir analiz kullanarak değerlendirmektedir.

Hall, Sharples, Mitchell, Macionis ve Cambourne (2004) gastronomi turizmini tanımlarken yemek seçimleri ve güdülerin turistler arasında farklılık gösterdiğini ve yiyeceklerini seyahatlerinin bir parçası olarak tüketenler ile sadece yemek ilgisi ile destinasyon seçenlerin turist davranışları arasında bir ayrım yapılması gerektiğini savunmuşlardır. Civelek, Dalgın ve Çeken (2013); çalışmalarında agro-turizm ve sürdürülebilirlik ilişkisini inceleyerek Muğla yöresindeki agro-turizm işletmelerinin sürdürülebilirlik doğrultusundaki faaliyetlerini ortaya konmaya çalışılmışlardır. Bezirgân ve Koç (2014) yaptıkları çalışmada; kişinin destinasyona yönelik aidiyet duygusunun geliştirilmesinde; bölgedeki yiyecek içecek işletmelerinde yer alan yöresel yiyeceklerin çeşitliliğinin, atmosferin, ambiyansın ve servis kalitesi ile birlikte turistlerin yiyecek içecek işletmelerinde kurmuş olduğu sosyal ilişkiler neticesinde oluşan duygularının etki yaratabileceğini vurgulamışlardır. Kesici (2012) çalışmasında; kırsal turizmi ve ülkemizde bu turistik ürüne olan talebi artırmak amacıyla yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolünü araştırmıştır. Dünya genelinde birkaç örnek bölge incelenerek ülkemizde oluşturulabilecek bir kırsal turizm modeli için zengin yiyecek içecek kültüründen nasıl faydalanılabileceği hakkında öneriler sunmuştur. Şengül ve Türkay (2016), çalışmalarında; Akdeniz mutfak kültürünün bölgeyi ziyaret eden konuklara turistik ürün olarak sunulmasını ve yöresel Akdeniz mutfak unsurlarını gastronomi turizmi bağlamında değerlendirmişlerdir.

Bozok ve Kahraman (2015); çalışmalarında kırsal turizmin gelişmesinin işletmelerde sunulan ürün çeşitliliğinin artmasına, saklı kalmış geleneksel lezzetlerin gün yüzüne çıkarılmasına ve yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlayacağını vurgulamaktadır.

Deniz, Özden, Akgün ve Yıldırım (2018); çalışmalarında agro-turizm tesislerini gastronomi faaliyetleri açısından incelemişlerdir. Çiftlik ziyaretçilerin toplama, hazırlama, pişirme, servis ve üretim aşamalarına katılmak suretiyle kültürel etkileşim ve değişim yaratan bir sürecin ortaya çıktığını belirtmişlerdir.

## **Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Bu çalışma ülkemizde kırdan kente göç sebebiyle unutulmaya yüz tutmuş geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki uygulamalarının tespiti ve konuk kabul eden çiftliklerin mutfak yapılarının incelenmesini amaçlamaktadır. Ayrıca çiftlik turizminin geleneksel mutfak kültürü sürdürülebilirliğine yaptığı katkıların ortaya çıkartılmasını amaçlamaktadır. Çiftliklerde üretilen yerel gıdaların mutfak kültürü sürdürülebilirliği açısından önemini de ortaya konması diğer bir amaç olarak düşünülmüştür. Bu kapsamda çiftlik işletmelerinin mutfak düzeni, çiftlikte pişirilen yemekler ve konuklara satış imkânı olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Mutfak kültürü ülkenin bölgenin ve yöre halkının yaşam kültürünü de içinde barındıran korunması gereken bir kültür mirası niteliğindedir. Bu mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından çalışma önem arz etmektedir.

## **Araştırmanın Yöntemi ve Kısıtları**

Çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Veri toplama amacıyla görüşme tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme türü tercih edilmiştir. Bu görüşme türünde araştırmacıya, görüşme öncesinde belirlediği bir dizi soru veya konu başlıkları rehberlik etmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2014:188). Veri toplamada ayrıca gezi-gözlem sonucu elde edilen veriler de çalışmada kullanılmıştır. Çiftliklerin kırsal alanda faaliyet göstermeleri Türkiye'nin dört bir tarafına dağılmış, coğrafi açıdan zorlu alanlarda yer almaları ve çiftlik yetkililerinin iş yüklerinin fazla olması bu çalışmada önemli kısıtlılıklardır. Ayrıca Türkiye çapında faaliyet gösteren işletmelere ulaşarak araştırmanın uygulanabilmesi maliyet açısından da bir kısıt teşkil etmektedir.

## **Araştırmanın Evren ve Örneklemi**

Türkiye'de TaTuTa (Tarım Turizm Takası) sistemine kayıtlı olarak çiftlik turizmi faaliyetlerini yürüten 92 çiftlik bulunmaktadır ([www.tatuta.org](http://www.tatuta.org), e.t: 10.09.2016). Bu kapsamda kartopu örneklem ile belirlenen 9 çiftlik ziyaret edilmiştir. Ziyaret edilerek gözlem yapılmış olan çiftlik yetkililerine ulaşılarak mutfak kültürü sürdürülebilirliği ile ilgili sorular yöneltilmiş ve alınan cevaplar betimsel analize tabi tutulmuştur. Araştırma örneklemini kapsamında görüşülen çiftlikler, görüşme tarih ve süreleri Tablo1 de verilmiştir.

## **Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri**

Araştırma kapsamında veri toplamak için görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden standartlaştırılmış açık uçlu görüşme, gözlem tekniği kullanılarak veri toplanması gerçekleştirilmiştir. Önceden gözlem yapılan çiftliklerden gıda üretimi olanlar seçilmiş ve araştırma amacına yönelik olarak önceden belirlenmiş soru formu ile görüşmeler telefon görüşmesi ile gerçekleştirilmiş ve soruların yanıtlanma tarzına dayalı olarak karşılıklı etkileşimli bir iletişim süreci sağlanmıştır.

**Tablo 1:** Mülakat Yapılan Çiftlikler, Görüşme Tarih ve Süreleri

| <i>Çiftlik Adı</i>        | <i>Konum</i>        | <i>Görüşme Tarihi</i> | <i>Görüşme Saati</i> | <i>Görüşme Süresi</i> |
|---------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| 1. Sevgi Ana              | Urla/ İzmir         | 11.06.2018            | 13:00                | 1 saat                |
| 2. Yeniköy Çiftliği       | Bayramiç /Çanakkale | 07.06.2018            | 14:00                | 1 saat                |
| 3. Sevinç Özkaya          | Bayramiç /Çanakkale | 25.06.2018            | 20:15                | 45 dk.                |
| 4. Anadolu meraları       | Biga / Çanakkale    | 15.06.2018            | 08:15                | 1saat 10dk.           |
| 5. Tangala Çiftliği       | Fethiye /Muğla      | 07.07.2018            | 15:00                | 55dk.                 |
| 6. Nar Çiftliği           | Kerpe / Kocaeli     | 12.07.2018            | 09:05                | 1saat 30dk.           |
| 7. Zeytinliboğaz Çiftliği | Bilecik             | 13.07.2018            | 14:00                | 1saat 15dk.           |
| 8. Refikler Çiftliği      | Fethiye / Muğla     | 11.07.2018            | 19:30                | 56dk.                 |
| 9. Yonca Lodge            | Fethiye / Muğla     | 10.07.2008            | 13:45                | 45dk.                 |

**Araştırma Bulguları**

Bu bölümünde araştırmaya katılan işletme temsilcilerinin sosyo-demografik özelliklerine yer verilmektedir. Araştırmaya katılanların sosyo-demografik özelliklerini belirlemeye yönelik olarak yaşı, eğitim durumu, eski mesleği, ailedeki birey sayısı gibi sorulara yönelik cevaplar alınmıştır. Çiftlik sahibi ile ilgili sorulara yönelik alınan cevaplar Tablo 2’ de yer almaktadır. Bu tema kapsamında çiftlik sahibi ile ilgili genel bilgilere yer verilmiştir.

**Tablo 2:** Çiftlik Yetkilisi ile İlgili Genel Bilgileri

| <b>Katılımcılar</b> | <b>Yaşı</b> | <b>Eğitim Durumu</b> | <b>Varsa Asıl-Eski Mesleği</b> | <b>Çiftlik Faaliyet Alanı-(Ana Ürün)</b> | <b>Çiftlik Deneyimi (Yıl)</b> | <b>Ailedeki Birey Sayısı</b> | <b>Çiftlikte Çalışan Aile Bireyi</b> |
|---------------------|-------------|----------------------|--------------------------------|--|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| <b>K1</b>           | 56          | Yüksek Öğrenim       | Müzikolog                      | Turizm                                   | 5                             | 4                            | 2                                    |
| <b>K2</b>           | 42          | Lisans               | *                              | Tarım – Turizm                           | 5                             | 2                            | 2                                    |
| <b>K3</b>           | 51          | Lise                 | Çiftçi                         | Tarım                                    | 8                             | 4                            | 2                                    |
| <b>K4</b>           | 33          | Yüksek lisans        | *                              | Hayvancılık- Onarıcı Tarım               | 6                             | 4                            | 1                                    |
| <b>K5</b>           | 41          | Lisans               | -                              | Mandıra- Agro turizm                     | 10                            | -                            | -                                    |
| <b>K6</b>           | 65          | Öğretmen Okulu       | Emekli Öğretmen                | Tarım Turizm Eğitim                      | 23                            | 8                            | 4+                                   |
| <b>K7</b>           | 41          | Lisans               | Bankacı                        | Tarım – Perma Kültür- Eğitim             | 10                            | 3                            | 3                                    |
| <b>K8</b>           | 31          | Lisans               | İlaç Pazarlama                 | Tarım -Şifalı Ot                         | 3                             | -                            | -                                    |
| <b>K9</b>           | 35          | Yüksek Lisans        | Turizm                         | Turizm                                   | 14                            | 3                            | 2                                    |

Bu kapsamda katılımcılara yöneltilen sorulara yönelik alınan cevaplar tabloya yerleştirilerek verilmiştir. Tablo 2’de görüldüğü üzere K4 bir aile çiftliği değildir. K1 çiftliği gönüllüleri ile aile gibi olduklarını belirtmiştir. K6 aile bireylerinin iş bölümü yaparak çalıştıklarını ve aile bireylerinin ayrı ayrı sorumlu oldukları alanlar bulunduğunu belirtmiştir.

K2, K6 ve K5 Çiftlikleri aynı zamanda çiftlikle bağlantılı olarak otel işletmeciliği de yapmaktadırlar. K6

Çiftliğinde eğitim faaliyetleri de yoğun bir şekilde gerçekleşmekte çiftlik ve bağlantılı konaklama tesisine ilave olarak derslikler de bulunmaktadır. K7 çiftliğinin ise konaklama tesisi yatırım fikri bulunmaktadır. K9 ise otel olarak hizmet vermektedir. Ayrıca K4 yaptığı onarıcı tarım faaliyetleri ile de sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır. K8 daha çok ortak yaşam alanı şeklinde faaliyet göstermektedir. Araştırma kapsamında görüşülen çiftlik yetkilisi çiftliğe gönüllü olarak gelip yerleşmiş ve üç yıldır orda yaşadığını belirtmiştir.

Katılımcılardan ikisi zaten çiftliğin bulunduğu yöreden olduklarını ve çiftlik için şehirden geri buraya göç ettiklerini ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılardan biri hariç hepsi şehir hayatından ayrılıp kırsala yerleşme kararı alan ‘yeni köylüler’ dir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında çoğunluğun lisans mezunu olduğunu görülmektedir. Araştırmaya katılanlardan sadece bir kişi lise mezunudur. Katılımcıların meslek deneyimleri incelendiğinde sadece bir kişinin asıl mesleği çiftçilik olması dikkat çekici bir bulgudur.

**Tablo 3:** Tarımsal Üretim Çıktıları

| <i>Katılımcı</i> | <i>Toplam Arazisi (Dönüm)</i> | <b>Bitkisel Varlıklar ve Ürünler</b>  | <b>Hayvansal Varlıklar ve Ürünler</b>                    |
|------------------|-------------------------------|---|--|
| <b>K1</b>        | 5+                            | Kekik-Adaçayı-Çeşitli sebze-Keçi peyniri-Çeşitli meyve-Peynir-Biberiye-Sabun-Keçe | Sığır 1- buzağı 2 at2 - tay 1 koyun5 – keçi 2-kanatlı 55 |
| <b>K2</b>        | 100+                          | Tahin-Sebze Meyve Çeşitleri, Bakliyat –Sirke – Bulgur                             | Kanatlılar   |
| <b>K3</b>        | 140                           | Zeytin - Elma - Şeftali - Nar   | Keçi 16-Kanatlı 120                                      |
| <b>K4</b>        | 290                           | Mera – hane ihtiyacı- bostan -mısır-değişken üretim                               | Füme et  |
| <b>K5</b>        | 10                            | Kara incir  | Keçi: Fermente Ürünler                                   |
| <b>K6</b>        | 120                           | Buğday- mısır-meyve- sebze – hayvan yemi,95 çeşit domates                         | Kanatlı,   |
| <b>K7</b>        | 40                            | Kiraz, Elma, Zeytin Yağı, Sebze, Meyve  | Peynir, Kefir  |
| <b>K8</b>        | 10                            | Şifalı ot, ot kurusu, bitki esansı, nar ekşisi, zeytinyağı, domates kurusu        | -  |
| <b>K9</b>        | 4                             | Sebze, Narenciye, Meyve Ağaçları  | Kanatlı 100 Adet   |

Tablo 3’ de yer alan Hayvansal ve Bitkisel ürünler ve çiftlik varlıkları incelendiğinde çiftliklerin neredeyse tamamı yerel gıda üzerinde uzmanlaşmış ve özellikli ürün üretmektedir. Çiftliklerden K4 tahıl ve yem yemeyen sadece mera da otlattığı hayvanlardan tütsü yöntemi ile et üretimi gerçekleştirmektedir.

K5 ise keçi yetiştiriciliği yaparak fermante ürün çeşitlerini üretmekte ayrıca bağlantılı olarak kırsalda otel işletmeciliği yapmaktadır. K6 ise daha tarım ve turizm kadar eğitim alanında da uzmanlaşarak mutfak kültürü değerlerinin sürdürülmemesini profesyonel anlamda sağlamak ve bunu amaç edindiğini belirtmektedir. Mutfak yerleşim düzeni ve kullanılan ekipman ile ilgili sorulara yönelik alınan cevaplar Tablo 4’de verilmiştir.

**Tablo 4:** Mutfak Yerleşim Düzeniyle Kullanılan Ekipmanlara İlişkin Cevaplar

| Katılımcılar | Mutfak Düzeni                             | Oturma Düzeni        | Yemek Pişirme Alanı                  | Yemek pişirme Aletleri | Tabaklar                 |
|--------------|---|----------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|
| K1           | Ev içi+ Bahçe+ Atölye                     | Mutfaktan ayrı       | Köy tipi ocak                        | Toprak Güveç           | Porselen                 |
| K2           | Ayrı Mutfak+otel mutfağı                  | Mutfak içi           | Toprak sıva ocak                     | Çelik, güveç           | Seramik,Antik a porselen |
| K3           | Ayrı mutfak                               | Mutfak içi           | Bahçede toprak sıva ocak             | Alüminyum, Güveç       | Porselen                 |
| K4           | Ev içi mutfak                             | Mutfak içi           | Bahçede toprak sıva ocak             | -                      | Porselen                 |
| K5           | Ayrı mutfak +otel mutfağı                 | Mutfak içi           | Kerpiç fırın (pizza)                 | Çelik, Ahşap, Bakır    | Porselen                 |
| K6           | Ayrı mutfak +otel mutfağı+ eğitim mutfağı | Mutfak içi+ ayrı     | Kuzine+ ocak                         | Çelik, sac, emaye      | Porselen                 |
| K7           | Ayrı mutfak, ev içi mutfak                | Açık mutfakta        | Köy fırını, gazlı ocak, kuzine, soba | Çelik                  | Porselen                 |
| K8           | Açık mutfak                               | Yemek alanı dışarıda | Soba                                 | Çelik, sac             | Porselen                 |
| K9           | Ayrı mutfak                               | Restoran             | Ocak                                 | Çelik, döküm tava      | El yapımı seramik        |

K1 çiftliğinde hem ev içinde hem de bahçede mutfak bulunmaktadır. K2, K5, ve K6 da ayrı mutfak ve otel mutfağı bulunmaktadır. K1 de bahçe mutfağına ilave olarak büyük fiçı içerisine kurulmuş özellikli bir mutfak daha yer almaktadır. Ayrıca çiftlik gıda ve farklı konular üzerine atölyeler düzenlemektedir.

Geleneksel yöntemlerle üretilen gıdalar ve yöresel yemeklere ilişkin sorulara yönelik alınan cevapların yer aldığı Tablo 5 incelendiğinde çiftliklerin çoğunda kurutma yöntemi ile gıda saklandığı görülmektedir. Takip eden diğer yöntem konserve olarak saklama yöntemidir. K4 çiftliği tütüleyerek et saklamaktadır. Dondurarak gıda saklama yöntemini sadece K6 ve K9 kullanmaktadır.

**Tablo 5:** Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Gıdalar ve Yöresel Yemeklere İlişkin Sorulara Yönelik Cevaplar

| Katılımcılar | Gıda saklama yöntemleri           | Çıktılar  | Atölye ve Eğitimler                                  | Yaş Aralığı | Atölye Amacı             |
|--------------|-----------------------------------|---|--|-------------|--------------------------|
| K1           | Güneşte kurutma-konserve-kaynatma | Tarhana- erişte- pestil-sebze meyve kuruları                                      | Peynir-yoğurt- sabun-yapımı, sesçalışması,meditasyon | 40-60       | Herkes evde yapabilsin   |
| K2           | Kurutma, konserve                 | Tarhana, bulgur, göce, Erişte, reçel, marmelat                                    | Ekşi maya köy ekmeği                                 | 30+         | Slow food üyesiyiz       |
| K3           | Kurutma, konserve                 | Tarhana, pestil, erişte Meyve sebze kurusu, şifalı bitki kurusu, marmelat, pekmez | -  |             | Farklı insanları tanımak |
| K4           | Füme tütüleme                     | Füme hamburger <u>köftesi</u>   | Küçük bahçecilik, onarıcı tarım                      | 25-45       | Bütüncül yönetim         |



**Tablo 5:** Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Gıdalar ve Yöresel Yemeklere İlişkin Sorulara Yönelik Cevaplar (Devamı)

|           |                                      |  |                                   |          |  |
|-----------|--------------------------------------|--|-----------------------------------|----------|--|
| <b>K5</b> | Konserve, kurutma, fermente          | İncir kuruşu, domates konservesi, sirke, zeytin, sele, salamura biber, tarhana, meyve kuruşu, pekmez | Peynir, fermente gıda             | Orta yaş | İnsanlara ulaşmak, ek gelir                  |
| <b>K6</b> | Kurutma, konserve, dondurma          | Pestil, meyve kuruşu, reçel, sirke, kefir, erişte, meyve suları, peynir                              | Ekşi maya ekmek, bazlama, peynir, |          | Gıda ile özgürlük ve sağlık arasında bağ var |
| <b>K7</b> | Güneşte kurutma, dondurma, konserve, | Salça, tarhana, reçel, sucuk   | -                                 | -        | Yaygınlaştırmak, dostluk edinmek             |
| <b>K8</b> | Kurutma, konserve,                   | Kuru meyve erişte, ot kuruşu reçel   | -                                 | 30-50    | -  |
| <b>K9</b> | Kurutma, dondurma                    | Tarhana, turşu, reçel, salça, kuruyemiş  | -                                 | -        | -  |

Mutfak kültürü ile ilgili görüşlerine ilişkin de katılımcılara yöneltilen mutfak kültürüne yönelik sorulara yer verilmiştir. Alınan cevaplar doğrultusunda Tablo 6 doldurulmuştur.

**Tablo 6:** Mutfak Kültürü ile İlgili Görüşlerine İlişkin Sorulara Yönelik Alınan Cevaplar

| Sorular   | K1 | K2 | K3 | K4 | K5 | K6 | K7 | K8 | K9 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Yöresel mutfak kültürünün sürdürülmesi için yaptığınız uygulamalar var mı?                                  | x  | x  | x  | -  | -  | x  |    | x  | -  |
| Geleneksel gıda üretim yöntemleri ile ilgili atölyeler düzenliyor musunuz?                                  | x  | x  | -  | x  | x  | x  | -  | -  | -  |
| Ürettiğiniz yöresel mutfak ürünlerinin satışını gerçekleştiriyor musunuz?                                   | x  | x  | x  | -  | x  | x  | x  | x  | -  |
| Konuklarınız yöresel mutfak ürünleri konusunda bilinçli- ilgili mi?   | x  | x  | x  | x  | x  | x  | x  | x  | x  |
| Unutulmaya yüz tutmuş ancak sizin uyguladığınız- ürettiğiniz-herhangi bir kültürel öge mevcut mu?           | x  | x  | x  | x  | x  | x  | -  | -  | -  |
| Geleneksel mutfak kültürü öğeleri ile modern öğeleri birleştirerek yeni ürünler/ uygulamalarınız mevcut mu? | x  | x  | -  | x  | x  | -  | x  | -  | x  |
| Bulduğunuz yöreye has mutfak kültürü öğeleri mevcut mu?   | x  | x  | x  | x  | x  | x  | x  | x  | x  |

Çiftlikler de yapılan gözlemler sonucu edinilen bilgiler şu şekildedir;

Kırsal alanlarda ve çiftliklerde geleneksel mutfak kültürü öğelerinde daha çok rastlanmaktadır. Geleneksel mutfak yerleşimlerinde yemek hazırlayıp pişirdiği mekana ilave olarak çiftliklerde açık mutfak ve bahçede ayrı mutfak düzenlemesi de bulunmaktadır. Ayrıca K1 farklı bir mutfak konsepti olarak eski rakı fiçilerini mutfakla dönüştürmüştür. Çiftliklerde mutfaklar evin dışında, bahçede de yer alabilmektedir. Mutfak tipleri yörelere göre farklılıklar göstermektedir. Mutfaklarda yemek ve ekmek pişirilmesi için ocaklar ve tandır kullanılmaktadır. Ocaklar ve tandırlar da çiftliğin bulunduğu yöreye göre farklılıklar göstermektedir. Örneğin; tandırlar bazı yörelerde mutfak içinde, bazı yörelerde de bahçede ayrı bir alanda yer almaktadır. Bazı yörelerde toprak sıra bahçe tandırlar mevcutken daha soğuk yörelerde toprak içinde gömme tandırlar bulunmaktadır. K2 de mutfakın hemen yakınında mutfakla bağlantılı kiler bulunmaktadır bu kilerlerde kışlık yiyeceklerin muhafaza edildiği, yapıldığı araçlar ile bir de tohum

bankası yer almaktadır. Mutfaklarda genel olarak dolap, raf, kiler, yemek pişirme ile bulaşık yıkama ve oturma bölümü bulunmaktadır.

Araştırmanın bu kısmında tabloya yerleştirilemeyen cevaplar yer verilmiştir. Katılımcılara yöneltilerek açıklanması istenen konular aşağıdaki gibidir;

**“Geleneksel öğeleri modern öğeler ile birleştirerek elde ettiğiniz çıktılar var mı?”** Sorusuna yönelik katılımcıların üçü dışındakiler geleneksel mutfak kültürü öğeleri ile modern öğeleri birleştirerek yeni ürün oluşturduklarını belirtmişlerdir. K8 genelde vejetaryen ve vegan olarak sebze pizza yaptıklarını belirtirken K9 balık mantısı K4 ise sadece merada otlatarak yetiştirdiği hayvanların etini tütsüleme tekniği ile hamburger köftesi ürettiğini belirtmektedir. K1 mutfak ile ilgili atölyeler ve gıda üretim atölyesi ile ses atölyesi, yoga, ses meditasyon doğa şifalanması için enerji çalışmalarını bir arada gerçekleştirmektedir.

**“Bulduğunuz yöreye has mutfak kültürü öğeleri mevcut mu, mevcutsa nelerdir?”** Sorusuna yönelik katılımcı cevapları şu şekildedir;

Tablo 6’da görüldüğü gibi katılımcıların tamamının yaşadığı yöreye özgü mutfak kültürü öğeleri bulunmaktadır. Soru ile ilgili öne çıkan görüş pişirme yöntemleri ve yöresel yemek çeşitleri üzerinedir. Bu kapsamda katılımcılar tarafından ot ve ot yemekleri ile yöreye özgü yemek çeşitleri örnek olarak verilmiştir. K6 yöreye özgü vejeteryan yaklaşımdan bahsetmiş ve sadece özel günlerde et yemekleri yapıldığını ifade etmiştir. K8 köyde yaşayanların neredeyse hepsinin marketten alışveriş yaptığını ve civardaki yöreye özgü sumak bitkisini dahi köylülerin toplamadıklarını belirtmiştir.

K1: *“Daha çok ot tüketimi ve ot yemekleri yapımı mevcuttur.”*

K2: *“Yemek pişirme şekli yöreye özgü diyebiliriz, zeytinyağlıların tamamı yöresel çoğu insan artık yapmıyor hatta köylü bile... Yerel tatlılar, bol naneli sütlü göçeli mantı ve helva çeşitleri buraya özgü yiyeceklerden”*

K3: *“Örneğin Topalak aşısı, hamuru ekme yaparız incecik parçalarımız fırında yağ gezdirip sulu soğanlı içine erik atıp peynirli patates peynirli patlıcan arasına peynir maydanoz kuru nane peyniri lor gibi ufalarız.”*

K4: *“Biga’da zenginlik anlamında yüksek bir üretim skalası var buna iklim ve coğrafya izin veriyor. Hayvansal ürünlerde ön planda et köfte ile ilgili meşhur gelenek var peynir tatlısı peynir helvası Biga’ya özgü”*

K5: *“Burada yerleşik olan Yörüklerin çok sade ve özel bir mutfacı var. Kuzugöbeği mantarı bizde peynirle dolmasını yapıyoruz. Sirken dediğimiz yabani ıspanak, satın alamıyorsunuz evin etrafında sadece bahar aylarında çıkıyor. Yaprağı arkası beyaz olanı var bordroya kaçanı var pembemsi olanı toplayacaksınız az bulgur soğanla kavurup isteğe göre yoğurt sarımsakla da servis edilebilir”*

K6: *“Kandıranın ve buranın pidesi yemekleri kendine özgü vejetaryen yaklaşımı var mesela sadece özel günlerde et yemeği yapılıyor. Peynir helvası da yöreye özgü.”*

K7: *“Örneğin düğün öncesi sonrası yapılan yemekler var. Damat ağırlanırken gece damatla tavuklu pilav yapılır yufka ile kaşksız pilav yenir. Bereket için hidrellezde cemre zamanı pilav verilir dualar okunur tatlılar baklava*

*çeşitleri cevizli tatlılar reçeller hoşaf meyve suları kadın erkek bir arada hep beraber geniş kültür yelpazesinin tam ortasındayız.”*

K8: *“Yakınımızda bir köyde insanların çoğu otları bilmiyor genellikle marketten alışveriş yapıyorlar. Etrafta sumak var mesela toplanıp baharat yapılmıyor, nar ekşisi yapılmıyor, köylü bu işleri bırakmış eskileri bulmak ve konuşurmak zor oluyor. Kitapçık gibi çıkartılabilir, yenilebilir otlar.”*

K9: *“Yöreye has mutfak kültürü için ilk öge yiyeceğin kendisi diye düşünüyoruz. Ancak en başta bu noktada problem var. Geleneksel pişirme ve sofraya bilgisini önemsiyoruz ancak kültür dondurulabilen durağan bir olgu olmadığı düşüncesinde olduğumuz için geleneklerin yorumlanarak değiştirilebileceği inancındayız. Daha doğrusu kültür ve mutfak kültürünün her gün kendini yeniden yarattığı, sürekli dönüştüğünü düşünüyoruz.”*

**“Yörede yaşayan diğer insanlar ile etkileşiminiz var mı, faaliyetlerinize nasıl bakıyorlar?”** sorusuna yönelik katılımcı cevapları şu şekildedir;

Köye sonradan yerleşenler olmakla birlikte K3 doğma büyüme köyde yaşamaktadır. K4 katılımcısı yurt dışında lisansüstü eğitim aldıktan sonra köyüne yerleşmiştir. Katılımcılar genel olarak yöre halkından faaliyetlerine olumsuz tutum olmadığını ve atölye faaliyetlerinde yöre halkının da eğitim verdiğini belirtilmiştir. Katılımcılar turizm faaliyetleri ile ürettiklerini daha kolay satabildiklerini belirtmişlerdir.

K2: *“Yörede yaşayanla ile ilişkimiz oldukça iyi ben de buralıyım ama sonradan yerleştim köylü desteği alamazsanız kırsalda yaşayamazsınız. Kadim bilgileri çok önemsiyoruz yöredeki insanlar ile ilişkilerimiz çok sıkı.”*

K3: *“Doğma büyüme buralıyım çevremde de sevilirim.”*

K4: *“Biz de yöre halkıyız.”*

K5: *“Süt topluyoruz, etkileşim çok, köyden iki kişi çalışmamız var birlikte hayvanları otlatıyoruz. Tarla icarlayıp iş alanlarını paylaşıyoruz. Gönüllülerle çalışıyorlar gönüllüler zeytin toplamaya yardımcı oluyor komşularda onları yemekte ayarlıyorlar. Yakaköy’de yaşayan karı koca İsviçreli birini sofralarında ağırlıyor ve anlaşıyor bu şekilde kültür etkileşim sağlıyor.”*

K6: *“Eğitim veriyorlar.”*

K7: *“... diğer köyler destekliyor.... mikroorganizma organik tarımla kimyasalsız böcek mücadelesi ile ilgili bilgi de veriyorum direk doğrudan temiz tarımı yaygınlaştırmak 25 kişilik kooperatif var 260 dekar karabuğday ektik, zeytinliboğaz, un kendi markamızı tescil ettik ilerleyen zamanlarda genişleteceğiz. Turizm baş at oluyor o gelişirse lokomotif ürünlerimizi daha kolay satabileceğiz aynı zamanda köylünün de ürettiğini satacağız. Önceleri onların sahibi olmasını isterken daha kendi açımdan bakmaya başladım.”*

K8: *“Herhangi bir ters bakış söz konusu değil ilişkiler sıkıntı yok”*

K9: *“Köyün yerlisiyiz, turizm açısından örnek alınıyoruz.”*

**“Ürettiğiniz yöresel mutfak ürünlerinin satışını gerçekleştiriyor musunuz?”** Sorusuna yönelik katılımcı cevapları şu şekildedir;

Katılımcıların çoğu ürettiklerinin satışını gerçekleştirmekle beraber bunu farklı hedef kitlelere farklı satış yöntemleri ile gerçekleştirmektedirler. Bazı çiftlikler ise ürettiklerini bağlantılı olarak işlettikleri turistik tesislerde kullanmaktadırlar. Satış işlemi kapalı mail grubundan bağlantı kurarak, yöre pazarlarında yada organik pazarda yada internet sitesi üzerinden yapan çiftlikler bulunmakla beraber bir çiftliğin satış değil ürünlerini gıda topluluğunda takas yaptığı belirlenmiştir.

K1: “Ürettiklerimizin tabi ki birim fiyatı var ancak daha çok gıda topluluğu ile takas yapıyoruz.”

K2: “Evet genelde çiftlikten satış yapmaktayız ayrıca bizi tanıyanlara mail yoluyla satış yapıyoruz.”

K3: “Yöre pazarlarında satış yapmaktayız Cuma Çarşamba Cumartesi köy pazarı ama internet üzerinden de satışımız var. En azından tanıdıklar erişilebilir temiz gıda sunmaktayız”

K4: “Anadolu meralarının kendi bütçesi var kendilerini ile sürdürülebilir durumda. İlk yıllarda edindiğimiz gelirin borç verme olarak aktardık. Çiftlik kendi dönüyor”

K5: “Çiftlikten satış, otelden satış, abonelere gönderiler şeklinde ve internetten münferit satış dükkânı toptan olarak da süpermarket ve otellere ürün satmaktayız.”

K7: “Çiftlikten satış, internetten, mail yoluyla satış ayrıca organik pazarda satış yapmaktayız.”

K8: “Gelen giden satın alıyor. Ek gelir sağlıyor.”

K9: “...ancak kendi ihtiyaçlarımızı karşılıyor.”

**“Unutulmaya yüz tutmuş ancak sizin uyguladığınız kültürel bir öğe mevcut mu?”** sorusuna yönelik katılımcı cevapları şu şekildedir;

Katılımcılar unutulmaya yüz tutmuş tarifleri, pişirme ve gıda muhafaza yöntemlerini halen kullandıklarını ancak köyde yaşayanların bu konularda ilgisinin az olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcı çiftlikler örneğin pekmez kaynatırken ayva ile kaynatmak, daldırma incir, çiğ tanesi ile yoğurt mayalama, peynir mayası olarak “şırdan” kullanımı gibi geleneksel mutfak kültürü öğelerini halen uygulanmaktadırlar. Bu uygulamalar mutfak kültürünün sürdürülmesine önemli katkılar sağlamaktadır.

K1: “Şırdan mayası ile peynir yapımını canlandırmak için mücadele ve araştırma yaptık. Her Hıdırellez’de yoğurdun mayasını yeniliyorum gün doğmadan çiğ tanelerini alıp mayalıyoruz Hıdır uğradı bereketimi getirdi diyerek atalardan alınan geleneği uyguluyoruz.”

K2: “Antika tabaklar, taş fırın, güveç kabı, her şey yerel diyebiliriz. Ayrıca tohum bankası var envanter tutmaya çalışıyoruz.”

K3: “Pekmez kaynatırken içine ayva atarız fırında ayva pişiririz”

K4: “Eskiden hayvancılık %10 mera %90 konvansiyonel tarım ile yapılıyorsa biz bunu %100 mera hayvan merada otlatarak yapmaktayız. Eskiden hayvan daha fazla otlardı mera hayvancılığını hatırlattık. İmece yapılmıyordu bölgede ama artık biz yapıyoruz.”

K5: “Daldırma kara incir yapmaktayız; siyah incir toplayıp kurutuluyor dalında kurumaya yüz tutanlar serin yerde kurutulup kazanda yaban mersini çitlembik ve kekik ile kaynatılıyor... İncir taneleri kaplara alınıp elle tek ek şekil verilerek unla homojenize ediliyor.”

K6: “Temel prensibe sadık kalarak ne yapabiliriz. Her öğün masaya muhakkak yabani ot yemeği yapıyoruz ve gelincik şerbeti yapıyoruz”

K7: “Yaş ortalaması 60 üzeri, onun altındakilerde mutfakta kadınların daha az zaman geçirdiğini görüyorum özellikle kadınlarının üretimini değiştiriyor hazır yufkayla börek yapılıyor. Eski turşuları yapamıyorlar elinden gelen insanların lezzeti azalıyor. Eskiden hem çamaşırdaki hem bulaşıktaki kül suyu kullanırdık şimdi yok.

K8: “Hep beraber yemek yiyoruz. Yaşadığımız yere yakın köylerde keçi boynuzu toplamıyorlar biz alıyoruz şaşıyorlar un yapıyoruz pekmez yapıyoruz eskiden tarım çokmuş ama şimdi üretim yok gibi örneğin turunç nar topluyoruz kimse ilgilenmiyor. Yabandan topluyoruz anlatabiliyorsak bilgiyi paylaşıyoruz insanlara satmak için yapabileceklerini öneriyoruz.”

**“Yerel yönetimin mutfak kültürü konusunda tutumu nasıl?”** Sorusuna yönelik katılımcı cevapları şu şekildedir;

Genel olarak katılımcılar yerel yönetimlerin mutfak kültürü konusunda farkındalık sahip olmadığını bu kapsamda iletişim halinde olmadıklarını belirtmişlerdir. Küçük ölçekli çiftliklerin destek almasının oldukça zor olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

K1: “Ot festivali yapıyoruz ama köylerde belediye otları ilaçlıyor. Sürdürülmesi, yok edilmemesini dile getirdik hassasiyet göremedik çevreye daha duyarlı olmalarını bekliyoruz.”

K2: “Umursadıklarını sanmıyorum.”

K3: “Gerektiği yerde giderim de iletişimim çok fazla yok destek de yok köstek de yok.”

K5: “Çok olumlu, maddi olarak değil hayvan sayısı devletin destekleyeceğinden çok farklı mandıracılık küçükbaşta da destekler aile modeli olarak kısıtlı gıda üretimi olarak küçük ölçekli olarak baktığımızda destek almak mümkün deği...”

K6: “Destek vardı fakat ‘falanda yap filanda yap’ gibi emirler gelmeye başladı, iyi insanlar ama görüş dünyaya açık değil işin ağırlığı maliyetimizi arttırdı.”

K7: “Öyle bir algı yok....Köy muhtarı sevmiyor istemiyor mahkemeliyiz...Hayvanları da kaybettim.”

K8: “Negatif durum yok nötr.”

K9: “Yerel yönetim mutfak kültürünü seviyor. Ancak mutfak kültürünü tarladan, geleneksel tohumdan, çiftçilikten, mutfak düzeninden, sunuma kadar yorumlayacak bütüncül bir bakış açısı olan bir belediyeye henüz Türkiye’de rastlamadık.”

“Geleneksel mutfak kültürü sizce nasıl gelecek kuşaklara aktarılabilir?” Sorusuna yönelik katılımcı cevapları şu şekildedir;

Katılımcılar bu konuda farklı görüşler ortaya koymuşlardır. Bireylerin artık doğal ürünlere döndüğünü ve bu konuda farkındalık olduğunu belirtilirken bir yandan da eğitim ve atölye faaliyetleri ile gelecek kuşaklara aktarım yapılabileceği belirtilmiştir.

K1: “ Bence gelecek kuşak zaten farkına vardı teflon tavadan alüminyumdan yeniden doğal toprak kaplara dönülyor. Sağlıklı bilinç oluştu özellikle sosyal medyada paylaşarak onları motive ederek canlı tutarak umut oluyoruz özendiriyoruz. Bizde yapabiliriz cesareti geliyor ve de tekrar sağlıklı gıda sağlıklı kaplarda pişirme bilincine yapılış paylaşarak da bunu yaymaya süründürmeye yardımcı oluyoruz.”

K2: “Atölyeler yapılabilir en önemlisi sadece misafir geldi diye çıkarmak yerine evde günlük hayatında bunları bulundurursak yayılmasını sağlamış oluruz “

K3: “Ekmeğimin üzerine başka ekme bilmem ananemden nasıl gürdümse öyle yapıyorum kullandığım buğday eski tohum.”

K4: “Gelenek çok değişken bir şey 100 yıl önce geleneksel yapsaydı ilk tarım ortaya çıktığında ortaya çıkan haliyle kalırdık daha çok otantik özgünlük üzerinden olursa daha güzel sonuçlar olur karikatür gibi şeyler çıkabiliyor. Biz bir gıda ekosistemi kurduk gıda toplulukları oluşturmayı hedefleyen”

K5: “Yayla projemiz tamda bu anlamda destek veriyor, projemizin eğitim ayağı var üretim modelini kurgularken sürü sahiplerinin sütünü alarak aynı zamanda peynir ustası olarak üretmek istiyoruz öncelikle sürü sahipleri yeni girişimcilere açmak üzere proje gerçekten sonraki nesillere sadece üretim değil ustalık aktarmak için.”

K6: “Temel prensibe sadık kalarak ne yapabiliriz Birlikte üreterek yaparak deneyerek dökümante ederek başarılabilir. Akşamdan sabaha olmaz ayrıca malzeme temiz olmalı. Sürdüğünü görüyorum.”

K7: “İyi bir tanımlama gerek, içinde neler var neleri barındırır. Mutfakta ikisi nasıl birleşecek? Pişirdiğimiz yemek değil, yaşanmışlıklar da önemli o ruhu tanımlamamız gerekli. İnsanlara nasıl aktaracağız? Basit mutfak yemekten ziyade sözlü tarih anı dediklerimizin üretimi ile mümkün. Kamu spotu gibi devlet bir şeyler geliştirilebilir.”

K8: “Daha fazla sürdürülmesi için herkesin birbirine destek olması gerekli herkesin tek tek yaşaması çiftlikleri bitiriyor destek olmak ağ kurmak gerekiyor iktisadi olarak ağ kurmak gerekiyor. Sürdürülebilir olduğunu gördükten sonra insanlar daha çok katılacaktır. İktisadi olarak ayakta kalabilmek için bir sosyalite yaratmak gerekli”

K9: “Bir açıdan zaten tarih boyunca aktarılmış ve aktarılmaya devam ediyor. Diğer açıdan ise geleneksel tarım teknikleri, doğaya uygun saklama ve gıda işleme teknikleri, doğaya uygun pişirme araçları ve tekniklerinin korunması ile gelecek kuşaklara aktarılabilir.

## **Sonuç ve Öneriler**

Çiftlik turizmi de tarım turizmi gibi temel olarak tarımla ilgili birçok alanda ek gelir arayışının bir sonucu olarak gelişim göstermiştir. Ekonomik ve sosyal açıdan kırsal alanlarda kalkınmaya yardımcı olmuştur (Cichowska, Klimek, 2011). Ancak Kırsal turizm genel olarak kırsal çevreye dayanırken, çiftlik turizm çiftliğe ve çiftçiye dayanmaktadır (Nilson, 2002). Faaliyetlerin sadece kırsalda gerçekleştiriliyor olması çiftlik turizmi kapsamında değerlendirilmesi için yetersizdir.

Ziyaretçilerin yöresel üretim faaliyetlerine katılarak, halkla iletişime geçmesi yöresel değerlerin yayılmasına katkı sağlamakta, kültürel etkileşim ve değişim yaratmaktadır (Maruti, 2009). Araştırma sonucunda ortaya çıkan bulgular göstermektedir ki gıda muhafaza yöntemlerinin uygulanması, yöresel yemeklerin pişirilmesi gibi mevsimlik ya da günlük rutinlerde çiftliklerde mutfak kültürünün aktarımını çift yönlü olarak sağlamaktadır. Sadece çiftlik halkından konuklara değil konuklardan da çiftlik hanesine kendi yörelerinin kültürel özelliklerini aktardığı belirlenmiştir. Bu durumun meydana getirdiği bir diğer etki de geleneksel mutfak kültürünün modern öğelerle sentezlenerek değişime uğramasıdır. Çiftlikler konukların isteklerine göre ya da gelen gönüllülerden öğrendikleri yenilikleri de yiyecek içecek alanında uygulayabilmektedirler.

Özellikle eğitim ve kültür seviyesinin artması ile birlikte insanların daha farklı tatil beklentileri içerisine girdiği görülmektedir. Gittikleri bölgelerin kültürlerini tanıma, bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri tadarak deneyimleme istekleri ortaya çıkmaya başlamıştır (Şengül ve Türkay,2016). Çiftliklerde konukların, gönüllülerin, atölye katılımcılarının ve çiftlik sahipleri ile çalışanların aynı sofrada yemek yemesi, erişte kesmesi, salça ve tarhana yapması da kültürel öğeleri içinde barındırmaktadır.

Çiftlik turizmi ve tarım turizmi, kırsal turizm ile iç içe geçmiştir. Tarım, kırsal yerleşimde ekonomik etkinlik niteliği taşıyorsa ve turistik uygulamalar ağırlıklı olarak tarıma dayanıyorsa tarım turizm olarak adlandırılmaktadır (Ahipaşaoğlu ve Çeltek, 2006). Ancak araştırma sırasında görülmüştür ki çiftlik te konaklayıp sadece düzenlenen mutfak atölyelerine katılım gösteren konuklar da bulunmaktadır. (Örneğin peynir yapımı, ekşi maya ekmek atölyesi, dondurma yapımı vb.) Çiftlikler düzenledikleri bu atölye ve eğitimlerden ek gelir elde ederken bir yandan da katılımcılara geleneksel gıda üretimini öğretmektedirler. Yerel gıda sistemini desteklemek için aynı zamanda yerel halkın katılımı ve oldukça katılımcı bir planlama ile karakterize edilen kalkınma ve eko-sürdürülebilir yerel yönetim modelleri geliştirilmesi ve teşvik edilmesi faydalı olacaktır (Annunziata ve Vecchio, 2015).

Turizm faaliyetlerini uygulayan çiftliklerin çoğunda ekolojik süreçlere ve biyolojik çeşitliliğe uygun olarak geleneksel yöntemlerle doğal üretim yapılmaktadır. Bu da geleneksel yöntemlerin sürdürülmesine katkı sağlamaktadır.

Güneş, Ülker ve Karakoç (2008); mutfak kültürünü sürdürülebilir turizm açısından değerlendirmişler ve yöresel yemeklerin korunarak gelecek nesillere aktarılabilmesinin önemli yollarından birinin turistik ürün olarak kullanımı olduğunu ifade etmişlerdir. Ancak turizm faaliyetleri yöresel yemekleri korumanın dışında bazı unsurların değişimine de sebep olmaktadır. Araştırmaya katılan çiftliklerin neredeyse tamamı kültürel öğeler ile modern öğeleri birleştirerek yeni bir ürün oluşturmaktadır. Bu durum göstermektedir ki çiftlik turizmi faaliyetleri sonucunda mutfak

kültürü bir değişim göstermektedir. Ayrıca çiftliklere gelen gönüllülerden de farklı mutfak kültürlerine dair bilgiler öğrenerek bunları uygulamaktadırlar. Gelen yabancı gönüllüler veya konuklarla da etkileşim sağlanmaktadır. Bu da kültürel değerlerin değişerek gelecek kuşaklara aktarımını sağlamaktadır.

Mutfak kültürü sürdürülebilirliğinde kırsal alanda yaşayan kadınların önemli payı bulunmakla beraber günümüzde köylerdeki kadınların da çoğunluğunun gıdayı kendisinin üretmediğini hazır gıda tüketimine yöneldiğini araştırma kapsamında ortaya çıkan bir diğer sonuçtur. Bu da mutfak düzeninden hazırlanan yemeklere kadar pek çok mutfak kültürü ögesinde değişikliğe sebep olmaktadır. Kırsal alandaki kadınlar hazır gıda tüketimine yönelmek yerine yöresel gıdalarını hazırladıkları takdirde hem mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sağlamakta hem de aile bütçesine katkıda bulunmaktadırlar.

Yapılan bu çalışma ile elde edilen bulgular dikkate alınarak geliştirilebileceğimiz öneriler şunlardır;

- Konuklar ziyaret ettikleri çiftliklerde üretilen yiyecekleri satın alarak yöre halkına ekonomik anlamda katkı sağlamaktadır. Mutfak kültürünün sürdürülebilmesinde yerel gıda sistemlerinin desteklenmesi ve yöre halkının dâhil edilmesi gerekmektedir.
- Yörelere has yemekler ve gıda saklama yöntemleri araştırılarak kayıt altına alınmalıdır. Bölge bazında yöresel yemeklerin analizi yapılarak bu yemeklerin kayıt altına alınması sağlanmalıdır.
- Kırsal alanlardaki modernleşmeden etkilenen küçük ölçekli çiftlik işletmelerinin yok olmasını önlemek adına yapısal zayıf yönleri giderilmelidir.
- Çiftlik turizmi işletmelerinin sağladığı ürün ve hizmetlerin kalitesi, turistlerin talep ve beklentilerini karşılamaya çalışırken geleneksellikten uzaklaşılmalıdır.
- Yöresel gıda ve yemeklerin diğer kuşaklara da aktarılması için üretim teşvik edilmeli, bu alanlarda kurslar düzenlenmelidir.
- Çiftliklerdeki yöresel gıdaların üretimi kırsalda yaşayanlara ek gelir getirecek şekilde desteklenmeli ve geliştirmelidir.

## **KAYNAKÇA**

- Ahipaşaoğlu, S. ve Çeltek, E. (2006). Sürdürülebilir kırsal turizm. Ankara: Gazi Kitabevi
- Azzurra A., R.V. Florence (2015) “Sustainability of Well-Being International Forum”. Food for Sustainability and not just food, Florence SWIF, Organic farming and sustainability in food choices: an analysis of consumer preference in Southern Italy, Agriculture and Agricultural Science Procedia 8 (2016) 193 – 200
- Bezirgan, M., ve Koç, F. (2014). “Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği”. Journal of International Social Research, 7(34), 917-928.
- Bond, C. A., Thilmany, D. and Bond, J. K.(2008). ‘What to choose? The value of label claims to fresh produce consumers’, Journal of Agricultural and Resource Economics, Vol. 33, pp. 402–427



- Bozok, D., K. Kahraman (2015). “Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir” *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences* 5 (1): 85-90, ISSN: 1307-1149, E-ISSN: 2146-0086, www.nobel.gen.tr
- Bucak, T. ve Turan, Ö. (2014). “Eko-Gastronomiye Yerel Toplumun Bakışı: Gökçeada Örneği.” *Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi, Gökçeada, 24-25 Nisan 2014.*
- Busby, G. ve S. Rendle (2000), “The Transition from Tourism on Farms to Farm Tourism. *Tourism Management*”, 21(6), 635–642.<http://wwwoof.net>, 20016.
- Cichowska, J. ve Klimek A. (2011). *The Role Of Agrotourism İn The Development And Conversion Of Rural Areas.* Polska Akademia Nauk, Oddziaá W Krakowie, s. 97–107.
- Civelek, C., Dalgın, T. ve Çeken, H. (2014). *Agro-Turizm ve Kırsal Kalkınma İlişkisi: Muğla Yöresindeki Agro-Turizm Alanlarında Bir Araştırma, Turizm Akademik Dergisi*, 1 (1), 15-28.
- Civelek Oruç, M., ve Türkay, O. (2017). *Tarım Turizmi Pazarlamasında Web Sitelerinin Rolü: Türkiye Ve İspanya’Daki Tarım Turizmi İşletmelerinin Karşılaştırmalı Analizi. Balıkesir University Journal of Social Sciences* *Institute*, 20(37), 313–335. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=128374028&lang=tr&site=eds-live&authtype=ip.uid>
- 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
- Doğdubay M., Sarıoğlan M., Saatçi G., Eroz S. (2011) “Destinasyon Pazarlamasında Yerel Yönetimlerin Gastronomik Öğeleri Kullanma Eğilimlerinin Ölçülmesine Yönelik Bir Araştırma” V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu 2011, Antalya
- Doğdubay, M. ve İ. Giritlioğlu (2008), “Mutfak Turizmi” Editörler: Hacıoğlu, N, ve C. Avcıkurt, *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, Nobel Yayın Dağıtım, s.433-456.
- Gossling S. ve Mattson (2002). “Farm tourism in Sweden, Structure, Growth, Characteristics. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* 2(1), 17-30.
- Güneş, Gül, Halil İ. Ülker ve G. Karakoç (2008), “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”, II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 10-11 Nisan 2008, Antalya.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2014). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem-Analiz.* Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2004). “Food Tourism Around the World”. Routledge.

- Lavecchia, G. Ragone (2008). Green: thenewgold [http://www.restaurant-hospitality.com/features/green\\_new\\_gold](http://www.restaurant-hospitality.com/features/green_new_gold) et.2018.
- Lobo, R. E., Goldman, G. E., Jolly, D. A., Wallace, B. D., Schrader, W. ve Parker, S.A. (1999). "Agritourism Benefits Agriculture in San Diego County". *California Agriculture* 53(6):20-24 DOI: 10.3733/ca.v053n06p20.
- Kesici M. (2012), "Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü", *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 14 (23): 33-37, 2012 ISSN: 1309-9132.
- 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](http://indiastat.com)
- Nilson, A.P. (2002). Staying on farms an ideological background. *Annals of Tourism Research*, 29(1), 7-24.
- Nosi, C. ve Zanni, L. (2004), Movingfrom "Typicalproducts" Tofoodrelatedservices, "The Slow Foodcase as a New Businessparadigm", *British Food Journal*, Vol. 106 No.10/11, pp. 779-792.
- Petroman, C., A.Mirea, A. Lozici , E.C. Constantin , D. Marin , I. Merce (2015). 3rd Global Conference On Business, Economics, Management And Tourism, 26-28 November, Rome, Italy.
- Roy, Hall ve Ballantine (2017), *Case Studies in Food Retailing and Distribution* editör: John Byrom, Dominic Medway, sf 87.
- Selvi, S. M. ve D. Demirer (2012). " Ekolojik Tatil Çiftliklerinin TATUTA Projesi Deneyimine İlişkin Örnek Olay İncelemesi" *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. Cilt 23, Sayı 2, Güz: 187 – 202.
- Spiller, K. (2012)," Ittastes Betterbecause, Bconsumer Understandings of UK Farmers' Market Food, *Appetite*, Vol. 59 No.1, pp. 100-107.
- Şengül Serkan, Oğuz Türkay, (2016), "Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1, 86-99.
- Tezcan, Mahmut (1993), "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar; Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları", Editör: Toygar Kamil, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları no:3*, Ankara.
- Thorn, Bret (2017). "Trendy Restaurants Reflect Local Customs, Global İnfluence, Dishes From Israel, Peru And Sichuanattract Customers", <http://www.restaurant-hospitality.com/trending-tables/trendy-restaurants-reflect-local-customs-global-influence>.
- Zepeda, L.,ve Deal, D., (2009). "Organic And Local Food Consumer Behaviour: Alpha Bettheory". *International Journal of Consumer Studies*, 33(6), 697-705.
- Tatuta <http://www.tatuta.org/?p=301&pg=10&lang=tr#tatuta> e.t. 2018.
- TDK,[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=GASTRONOM](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=GASTRONOM), e.t.2018.
- www slowfood, <https://www.slowfood.com/about-us/slow-food-terminology/> e.t. 2018.

## **Evaluation of Farm Tourism Activities on Traditional Culinary Culture Sustainability**

**Elmas Ceren SAVGIN**

Balıkesir University, Burhaniye Vocational School, Balıkesir/Turkey

**Burhanettin ZENGİN**

Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya/Turkey

### **Extensive Summary**

Turkish cuisine is mainly based on animal and agricultural products. The elements of culinary culture also vary according to the geography they belong to. In most of the farms in which various tourism activities are carried out, natural production is handled by traditional methods in harmony with ecological processes and biodiversity. Local methods for preserving food as well vary from one region to another.

In addition to agriculture, families who participate in farm tourism activities are able to earn extra income. This way, the impact of migration from rural to urban will be diminished. Women's active participation in farm tourism activities is another facet of this, participation of women in labor force is in increase. Although the women living in rural areas have a significant share in the sustainability of culinary culture, we see that the majority of women in the villages nowadays have turned to convenience foods. This in return brings about changes in many elements of culinary culture from the way meals being cooked to culinary set-up. If women in rural areas prepare their local foods instead of opting for consuming convenience food, both the sustainability of the culinary culture will be ensured and women will be contributing to the family budget.

Since some of the local food and beverages go unregistered, they have been forgotten and perhaps lost their authenticity and are about to fade away. Food is a gateway to learn about different cultures. Food preparation, distribution and consumption reflect the dominant type of social relations in any society. Through culinary workshops organized within the scope of farm tourism, food and beverage values of the locality may be promoted and the role of the food culture can be emphasized.

The culinary culture themed workshops in the farms provide the transfer of traditional methods from person to person. In addition, during the farm visits, tasting a food, a kitchen layout or just staying at the farm provides the process of food to be seen from the field to the table. Cultural and social settings are directly related to people's eating culture. Culinary culture is a cultural heritage that needs to be protected which includes the culture of the region and the local people. It is important to study this heritage in terms of preserving it and passing it on to future generations.

The main aim of the study is to reveal the importance of local foods produced in farms in terms of sustainability of culinary culture. The effects of farm tourism enterprises on the local culinary culture were tried to be measured. This study investigated the contributions of Farm Tourism practices on the sustainability of culinary culture and aimed to determine whether farm establishments have a kitchen order, foods that are prepared at the farm and opportunities for sales to the guests. The study also aimed to determine practices within the context of culinary culture that are almost forgotten and examine the kitchen layouts of farms that accept guests. While examining the contribution of farm tourism practices to the sustainability of the culinary culture, in this scope, it has been also intended to determine the kitchen layout of farm enterprises, the food cooked in the farm, the workshops related to the culinary culture and whether there is a direct product sale to the guests or not. This study is important in terms of revealing the contributions of farm tourism in Turkey on the sustainability of the traditional culinary culture.

There are 92 farms in Turkey that practice farm tourism activities under registration to the system called TaTuTa. 10 farms selected from among these were visited. The farm officials who were visited and observed were contacted, they were asked questions about the sustainability of the culinary culture, and their responses were subjected to descriptive analysis.

The data in the study were collected by using an interview form. The study used the qualitative research methods of standardized open-ended interview and observation to collect the data. Among the observed farms, those that produced food were selected, and the interviews were carried out by using the prepared interview form based on the objective of the study. For collecting data, semi-structured interview was preferred among different interviewing techniques. Preceding the interviews, pre-interviews were carried out accompanied by a series of questions and subject topics. In data collection, data obtained through tour-observation were used as well.

The fact that farm activities in rural areas are scattered all around Turkey and that these take place in geographically challenging territories and farm authorities' serious workload are limitations to this study. Furthermore, reaching out to enterprises throughout Turkey to be able to implement the study poses a cost-related constraint.

Firstly, in this respect, observations were made in the farms which make up the sample of this study and then questions on the research form were asked to the farm authorities through phone calls and answers were taken and hence the data collection was completed. Questionnaire used during the interviews was created after necessary literature review was made and farm observations were carried out. No return was made to farms with no production and no questionnaire was applied to them. Products produced in the farm are presented in tables.

According to the results of the study, almost all of the participating farms had expertise in local food production and produced specialized products. These farms created new products by combining cultural elements and modern elements. They also interacted with volunteers or guests coming from abroad. Moreover, they obtained information about different culinary cultures from volunteers visiting their farms and implement the new information. This shows that the culinary culture displays a change as a result of farm tourism activities. The interaction between traditional

elements and modern or different elements also leads cultural values to transform and be transferred to future generations.

Previous studies suggest that one of the important ways to preserve local dishes to be passed on to future generations is to use them as touristic products. Study results demonstrate that tourism activities may change the elements of culinary culture. New culinary products can be created through a combination of traditional elements with modern or different aspects. As a result, changing cultural values are transmitted to future generations.

Findings obtained from the study have significant attributions for the stakeholders involved in the development of farm tourism as well. The fact that people living in urban areas also participate in farm tourism activities in rural areas ensures the sharing of know-how and craft. According to the findings of this study, farm owners state that they are very pleased to come either as a guest or a volunteer to get to know about the elements of culinary culture and to gain newer knowledge which they are very happy about.

Guests make an economic contribution to the locals by purchasing the foods that are produced at the farms they visit. In order for the culinary culture to be sustained, local food systems should be supported, and the locals should be included in these systems. According to the results of the study, for being able to transfer local produce and foods to other generations, local production should be encouraged, and the production of the local foods at the farms should be supported and improved in a way that will bring extra income for those who live in rural areas.

Additionally, for the preservation of the culinary culture, local dishes should be analyzed on the basis of their locality and be registered. In order to prevent the demise of small-scale farm enterprises affected by modernization in rural areas, structural weaknesses should be eliminated. While trying to meet the demands and expectations of the guests, traditionalism should not be neglected in the existing culinary culture practices. Production should be encouraged and courses in these fields should be organized for the transmission of local food and dishes on to coming generations. The production of local foods in farms should be supported and improved in such a way as to bring additional income to rural residents.