



## Yavaş Şehir Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunum Düzeyi: Ege Bölgesinde Bir Araştırma Örneği (Presentation Level of Local Food in Cittaslow Restaurants: A Research in the Aegean Region)

Mustafa SANDIKÇI<sup>a</sup> , \*Erdem BAYDENİZ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Turkey

<sup>b</sup> Afyon Kocatepe University, Institute of Sciences, Department of Tourism Management, Afyonkarahisar/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.03.2020

Kabul Tarihi: 17.10.2020

### Anahtar Kelimeler

Yöresel ürün

Kuymak

Muhlama

Gastronomik çeşitlilik

### Öz

Cittaslow (Yavaş Şehirler), kentleri “hızlı yaşam” ile ilgili sorunları gidermek için bir dizi kentsel tasarım ve planlama aracı kullanmaya teşvik eden bir eylemci hareketi olarak başlamıştır. Cittaslow, şehirlerin ve şehir sakinlerinin standartlaştırılması ve unutulmuş yaşam tarzlarının yerel özelliklerinin yok olmasının engellenmesi için slow food hareketinden ortaya çıkmıştır. Cittaslow hareketi, yerel yemeklerin şehirlerde kullanımı için slow food hareketinin geleneksel ve doğal beslenme alışkanlıklarını korumayı, fast food un insanlar üzerindeki olumsuzluklarını göstermeyi ve doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını amaçlamaktadır. Cittaslow şehirleri doğal gastronomi turizminin ve yerel yemeklerin yeneceği yerlerdir. Çünkü Slow Food ve Cittaslow akımı, gastronomi bakış açısını yansıtmaktadır. Çalışmanın amacı, Yavaş şehirlerin yerel yiyecek ve içeceklerinin şehirlerdeki restoranlarda sunulum düzeyini belirlemektir. Çalışma, Ege Bölgesi sınırları içerisinde yavaş şehirler kategorisinde yer alan Akyaka, Köyceğiz, Yenipazar ve Seferihisar’ı kapsamaktadır. Çalışmada yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılarak görüşme yönteminden yararlanılmış ve toplam 40 restoran yönetici veya işletme sahibiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Yapılan içerik analiziyle yöresel yemeklerin en çok görüldüğü restoranların (%57,98) Akyaka’da bulunduğu, bunu Köyceğiz (54,44), Seferihisar (42,73) ve Yenipazar’ın (23,34) takip ettiği, yöresel yemekler arasında en çok sunulanların ise yoğurtlama (Köyceğiz), börülce (Seferihisar), çıntar mantarı (Akyaka) ve yenipazar pidesi (Yenipazar) olduğu görülmüştür.

### Keywords

Local product

Kuymak

Muhlama

Gastronomic diversity

### Abstract

Cittaslow started as an activist movement that encouraged cities to use a range of urban design and planning tools to address issues related to "fast living." Cittaslow emerged from the slow food movement to standardize cities and city dwellers and prevent the loss of local features of forgotten lifestyles. Cittaslow movement preserves the traditional and natural eating habits of the slow food movement for local food use in cities, it aims to show the negative effects of fast food on people and sustainable use of natural resources. Cittaslow cities are places where natural gastronomy tourism and local food will be eaten. Because the Slow Food and Cittaslow trend reflects the gastronomic perspective. The aim of the study is to determine the level of presentation of cttaslow local foods and beverages in restaurants in cities. The study includes Akyaka, Köyceğiz, Yenipazar and Seferihisar, which are in the cttaslow category within the borders of the Aegean Region In the study, by using the structured interview form, the interview method was used and a meeting was held with 40 restaurant managers or business owners. As a result of the content analysis, the most popular local foods (57,98%) in Akyaka, where Köyceğiz (54,44), Seferihisar (42,73) and Yenipazar (23,34), are located. it has been observed that the most presented are yoğurtlama (Köyceğiz), börülce (Seferihisar), çıntar mantarı (Akyaka) and yenipazar pidesi (Yenipazar).

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: erdembydeniz@gmail.com/ (E. Baydeniz)

DOI: 10.21325/jotags.2020.711