



## 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

## GİRİŞ

Günümüz modern toplumunda tüketicilik, teknoloji ve iletişim araçları ile hakimiyetini sağlamaktadır. Cittaslow (Yavaş Şehirler), “hızlı yaşam” ile ilgili sorunları gidermek için bir dizi kentsel tasarım ve planlama aracı kullanmaya teşvik eden bir eylemci hareketi olarak başlamıştır. Brundtland raporuna (1987) göre, “Sürdürülebilir kalkınma” terimi en yaygın olarak “gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme kabiliyetinden ödün vermeden mevcut ihtiyaçlarını karşılayan kalkınma” olarak tanımlanmaktadır. Slow Food felsefesiyle başlayan yavaş hareketi, birçok alanda karşımıza çıkmaktadır. Şehirlerin, cittaslow faaliyetine katılmalarıyla beraber, turizmi artışa geçirmiştir. Cittaslow ile birlikte şehirlerin tanınırlığı artmış ve turistler için cazibe merkezine dönüşmüştür. Fakat bu durum turist sayısının artışı, bu şehirleri sakinlikten çıkarma sebeplerinden en önemlisidir. 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.

Yöresel yemekler, bir bölgeye özgü teknikleri ile sunumlarının yapılmasını ve o bölge mutfağının diğerinden ayrılması olarak tanımlanmaktadır (Güler, 2010). Yöresel mutfak; bir bölgenin sahip olduğu yiyecek – içecekler ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve servis edilmesindeki yöntemler, sunumlar ve bu işlemleri yapmak için kullanılan araç-gereçleri ve bunların yanı sıra yeme içme ile inanç, gelenek ve görenekler gibi o bölgeye özgün kendiliğinden oluşan kültürel bir yapıyı ifade etmektedir (Toksöz & Aras, 2016). Pekiyan (2008)’a göre Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin birçoğu Türk Mutfak Kültürü’ne ait yiyecekleri tanımak ve denemek istemektedir. Yöresel yemekler destinasyon seçiminde önemli bir çekicilik unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır.

Toplumların beslenme alışkanlıkları yaşam şekliyle ilişkilidir. Yöreden yöreye farklılık gösterse de yaşam şekillerinin değişmesi besleme ve yemek kültürünün de zaman içerisinde değiştirmektedir (Şanlıer & Arıkan, 2001; Şanlıer, vd. 2012). Yöresel yemeklere ve yöresel gıdalara turistlerin ilgisinin artmasıyla birlikte bu alanda yapılan araştırmalarda artış yaşanmaktadır. Çoğunlukla yöresel tatlar, yöresel yemekler, yöresel gıdalar ve beslenme alışkanlıkları gibi birçok konuda önemli hale gelmiştir (Çalışkan, 2013). Bu araştırmada Ege Bölgesi’ndeki yavaş şehirlerde faaliyet gösteren restoran işletmelerinin yöresel yemeklerini menülerde yer alma düzeyinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Aynı zamanda cittaslow şehirlerindeki restoranlarda sunulan yöresel yemeklerle ilgili restoran işletmeleri açısından bir farkındalık yaratarak turizme, gastronomiye ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### Cittaslow (Yavaş Şehir)

Bir sivil toplum örgütü olan cittaslow, İtalyanca citta (şehir) ve İngilizce slow (yavaş) kelimelerinden oluşmaktadır. Küreselleşmenin, şehirlerin ve şehir sakinlerinin standartlaştırılması ve unutulmuş yaşam tarzlarının yerel özelliklerinin engellenmesi için slow food hareketinden ortaya çıkmıştır. Küreselleşmenin yarattığı homojen yerlerden biri olmak istemedikleri için kasaba ve şehirlerin katıldığı bir birliktir (Yurtseven vd. 2010). Cittaslow hareketi, 1999’da Greve in Chianti belediyesinin eski başkanı Paolo Saturnini’nin vizyonu doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Paolo Saturnini şehirlerin kendileri tarafından yapılan değerlendirmelerini ve yaşam kalitesini arttırmak için farklı kalkınma modellerini ulusal boyuta taşımıştır (Grzelak-Kostulska vd. 2011: 188). Kısa sürede, Bra (Francesco Guida), Orvieto (Stefano Cimicchi), Positano (Domenico Marroni) ve slow food başkanı Carlo Petrini

belediye başkanları tarafından benimsenmiştir. Günümüzde 30 ülkede 252 kette faaliyette bulunmaktadır (www.cittaslowseferihisar.org; Yurtseven vd. 2010; Sezgin & Ünüvar, 2012, s. 128). Paolo Sturnini göre cittaslow, “Değişime değil, değişim sırasında yapılan yanlış yol ve yöntemlere karşı olmaktadır. Bu sebepten ötürü, şehirlere üyelik verirken daha çok dikkat etmeliyiz.” ifadesini kullanmıştır (Parkins & Craig, 2006:79).

Cittaslow Birliğinin organizasyon yapısında 3 ana organ vardır. Ulusal ağların temsilcilerinden oluşan ve karar verici Koordinasyon Komitesi, hareketin bilimsel altyapısını oluşturan ve genel hatlarını çizen Bilim Komitesi ve birliğin operasyonel yanı sıra sorumlu Sekreteryadır (Genel Merkez). Cittaslow birliği ulusal ağlardan oluşmakta ve bir ülkede 3 cittaslow olması durumunda ulusal ağ kurulabilmektedir. Ulusal ağlar kendi ülkelerindeki adaylık sürecini yönetirler ve Genel Merkez’le kendi ülkelerindeki cittaslowların iletişimini sağlamaktadırlar. Ülkelerinde cittaslow hareketinin yaygınlaşması ve gelişmesi için üyelerle birlikte projeler gerçekleştirebilirler (www.cittaslowseferihisar.org).

Slow food yaklaşımı ise, kar amacı gütmeyenden fast food ve hızlı yaşam tarzına, yerel geleneklerin yok oluşuna ve insanların ne yediklerine, yedikleri yemeklerin nereden geldiğine, tadının nasıl olduğuna ve yaptıkları yemek tercihlerinin dünyanın kalanını nasıl etkilediğine dair ilgilerinin azalmasına karşı kurulmuş bir harekettir (Bucak, 2014, s. 21). Slow Food’ın kurucusu ve başkanı olan Carlo Petrini, ilk olarak 1997’de Orvieto’da (Umbria, İtalya) düzenlenen Slow Food Dünya Kongresi’nde Slowness felsefesini destekleyecek bir şehirler ağı fikrini başlatmıştır. Slow Food’ın felsefesi eko- gastronomiden gelmektedir. Yani gıdaların nasıl üretildiği, nasıl dolaştığı ve nasıl tüketildiğidir. Eko-gastronomi, ne tükettiğimizle “gezegenin” geri kalanını nasıl etkilediği arasındaki bağlantıya işaret etmektedir (Miele, 2008, s. 136).

Cittaslow yerel kaynakların ve tarihi dokunun korunmasını ve sürdürülebilir kalkınmayı teşvik etmektedir. Küçük kentlerin nüfuslarındaki düşüşler; yerel ekonomik canlanma ve sosyal faaliyetlerdeki gelimeler sayesinde önlenebilmektedir. Aynı zamanda cittaslow, insani değerlere önem veren bir hareket olarak karşımıza çıkmaktadır (Tayfun & Acuner, 2014, s. 47). Cittaslow, kalkınmayı, sürdürülebilirliği, adil ve özgün olarak nitelendiren bir “küreselleşmeye karşı seferberlik” türünü, alternatif bir felsefe ile ortaya koymaktadır. Cittaslow şehirleri, “yerel kültürlerini” yeniden keşfederek, kendi kimliklerini, kökenlerini ve değerlerini benimseyerek sürekli ekonomik büyümeye ve tüketim kültürüne karşı çıkmaktadır (Mayer & Knox, 2006).

Slow Food ve Cittaslow felsefesi sadece sağlıklı ve doğal beslenmeyi arttırmayı ya da geleneksel beslenme alışkanlıklarını ve doğal yapısını korumayı değil, aynı zamanda küresel ekonomik olan küçük işletmelerin büyük işletmelere karşı örgütlemeyi de hedefleyen bir sistemdir. Hareketin temeli, yerel çiftçilerin ve fast food markalarıyla rekabet edemeyen, uluslararası ölçekte hizmet veren diğer gıda üreticilerinin hayatta kalmasını sağlamaktadır (Görkem & Öztürk, 2014, s. 13). Cittaslow felsefesinin politikaları, küresel kültürde meydana gelen tek düzeyde yayılmasının aksine, yerel düzeyde bireysellik ve yaratıcılığı vurgulamak için pratik yollar sağlayarak Slow felsefenin ötesine geçmektedir (Parkins & Craig, 2006, s. 31).

## **Yöntem**

Ege Bölgesindeki yavaş şehirlerin yöresel yemekleri restoranlarda sunma durumuna ilişkin restoran işletme sahibi, işletmede çalışan aşçılar ve garsonların görüşlerine başvurulmuştur. Bu amaçla araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi açısından veri toplama tekniği olarak görüşme yönteminden

yararlanılmıştır. Görüşme yönteminde kullanılan sorularda yer alan yemekler; Cittaslow Türkiye web sayfası, araştırılan belediyelerin web sayfası, güncel dergiler ve yöre halkının önerilerinden faydalanılmıştır. Araştırmaya 40 kişi katılmıştır ve katılımcılara telefon aracılığıyla ulaşılarak veriler toplanmıştır.

#### *Araştırmanın amacı*

Bu çalışmada Ege Bölgesi'ndeki yavaş şehirlerde faaliyet gösteren restoran işletmelerinin yöresel yemeklerini menülerde yer alma düzeyinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Aynı zamanda cittaslow şehirlerindeki restoranlarda sunulan yöresel yemeklerle ilgili restoran işletmeleri açısından bir farkındalık yaratarak turizme, gastronomiye ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

#### *Örneklem ve veri toplama*

Bu çalışmanın evreni Ege Bölgesi'nde faaliyette bulunan yavaş şehirlerdeki restoran işletmelerinin sahibi veya yöneticilerinden oluşmaktadır. Örneklem ise bilgi paylaşımında bulunmayı kabul eden 40 restoran işletmesi sahibi veya yöneticisi oluşturmaktadır. Görüşmelerin tamamı gönüllük esasına dayanmaktadır. Evrenin oldukça büyük olması ve araştırma geneline dair bulgulara erişmek amacıyla hazırlanmamış olmasından dolayı, elde edilen bulguların ancak ulaşılan örneklemi temsil edebileceği, evrene genellenemeyeceği göz ardı edilmemiştir. Ege Bölgesi'ndeki yavaş şehirlerinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinin tamamında gerçekleştirilmenin zamansal olarak ulaşmanın zorluğu nedeniyle ulaşılabilen ve araştırmayı kabul eden restoran işletmeleri araştırmaya katılmıştır.

Bu çalışmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemi olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma, bireylerin yaşamlarındaki rutin ve problemlematik anları ile anlamları tanımlayan çalışmaları ve çeşitli empirik materyal setini, vaka incelemesi, kişisel deneyim, içebakış, yaşam öyküsü, görüşme gözlemsel, tarihsel ve görsel metinler içermektedir. Nitel araştırmalarda yaygın kullanıma sahip teknikler, katılımlı gözlem ve görüşmedir (Kuş, 2003, s. 77). Nitel araştırmalar, oldukça geniş bir süre içinde, çalışmanın doğal ortamlarda aynı zamanda yazılı ve görsel veri toplama gerekli olduğunda kullanılmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2008). Nitel araştırmaların amacı, araştırılan konuyu derinlemesine, ayrıntılı, doğrudan gerçekçi bir şekilde ele almaktır. Araştırmaya konu olan bireylerin görüş ve deneyimlerinin, yapılan gözlemlerin ya da dokümanlar yoluyla elde edilen verilerin mümkün olduğunca ayrıntılı ve derinlemesine ele alınması, araştırma sonucunda ulaşılan sonuçların geçerlik ve güvenilirliğinin bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Patton, 1990). Yarı yapılandırılmış mülakat biçiminde mülakatçı kaba hatlarıyla bir yol haritasına sahiptir. Ancak, cevaplayıcının ilgi ve bilgisine göre bu genel çerçeve içerisinde farklı sorular sorarak konunun değişik boyutları ortaya çıkarmaya çalışır. Bazı soruların adı geçen organizasyon için sorulmasının uygun olmadığı veya anlamsız olduğu anlaşılırsa o sorulardan vazgeçilir (Altunışık vd. 2007, s. 84). Ayrıca Ege Bölgesi yavaş şehir ağında bulunan Seferihisar'da (13), Akyaka'da (12), Yenipazar'da (10), Köyceğiz'de (5) toplamda 40 işletme sahibi veya yönetici ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme formunda yöresel yemekleri tanıma durumu ve restoranların yöresel yemekleri sunma durumları sorulmuştur. Veriler yüzdeler olarak hesaplanarak analiz edilmiştir.

#### **Bulgular**

Araştırmada görüşme yöntemiyle görüşülen 40 işletmeden toplanan veriler aşağıda tablolar halinde verilmiştir.

**Tablo 1.** Seferihisar Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu

SEFERİHİSAR	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	Yüzdelikler
	SK	SE	SE	SE	SK	SK	AE	SE	SK	SE	AE	SE	AE	%
Mandalina Tatlısı	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	+	23,07
Samsades Tatlısı	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	7,69
Enginar Dolması	+	+	+	+	-	+	+	+	-	+	+	-	+	76,92
Tatlı Tarhana	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,69
Ekmek Dolması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Nohutlu Mantı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Yuvalaça	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Oklavadan Sıyırma	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	7,69
Şevketi Bostan Ege Ot	+	-	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+	+	53,84
Akkızıl Levrek	+	-	+	+	+	+	+	+	-	+	+	-	-	69,23
Girit Meze	+	-	+	+	-	+	+	+	-	+	+	-	-	61,53
Fava	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	-	+	84,61
Şakşuka	+	+	+	-	-	+	-	+	-	-	+	+	+	61,53
Börülce	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	92,30
Atom	+	+	-	+	+	+	-	+	-	+	+	-	-	61,53
Ahtapot Salatası	+	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	-	-	61,53
Turp Otu Radika	+	+	+	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+	84,61
Şevketi Bostan Kuzu Eti	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	15,38
Ortalama														42,73
S: Sahibi														76,42
K: Kadın														30,76
E: Erkek														69,23
A: Aşçı														23,07

Türkiye'nin ilk yavaş şehri olan Seferihisar, küreselleşmenin olumsuz etkileriyle şehirlerin birbirlerine benzemesi ve yöresel özelliklerini giderek yok edilmesine karşı çıkan yavaş şehir kriterlerini yerine getirmiştir. Seferihisar, Mandalina, Zeytinyağı ve Enginar gibi yöresel yemekleriyle dünyanın en lezzetli mutfakları arasına girmektedir (Akman vd. 2018). Aynı zamanda Seferihisar, yöresel yemekleriyle bir farkındalık oluşturarak gastronomik kimlik almışından dünyada oldukça güçlü özelliklere sahiptir (İskenderoğlu, 2018, s. 1). Tablo 1'e göre katılımcıların %76,42'si işletme sahibi, %30,76 kadın, %69,23 erkek, %23,07 aşçılardan oluşmaktadır. Seferihisar'da bulunan restoranlarda en çok "fava ve turp otu radika" (%84,61) sunulmakta iken, "ekmek dolması, nohutlu mantı ve yuvalaça" hiçbir restoranda sunulmadığı görülmüştür. Tablo 1'de de görüldüğü üzere Seferihisar'a ait yöresel yemeklerin restoranlarda sunumu yaklaşık %43 düzeyindedir.

**Tablo 2.** Akyaka Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu

AKYAKA	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	Yüzdelikler
	SK	AE	SK	SE	SE	SE	SE	SK	AE	SE	AE	SK	%
Balık Çorbası	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-	33,33
Sübye Güveç	-	-	+	+	+	-	+	-	-	+	+	-	50
Yengeç Bacağı	-	-	-	+	+	-	+	-	+	+	+	-	50
Mavi Yengeç	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	16,66
Karidesli Mücver	-	-	-	-	+	+	+	-	+	+	+	-	50

**Tablo 2.** Akyaka Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu (devamı)

Kalamar Dolma	+	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+	-	66,66
Girit Ezme	-	-	-	+	+	-	-	+	+	+	+	+	58,33
Fava	-	-	-	+	+	-	+	+	+	+	+	+	66,66
Kabak Çiçeği Kızartması	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	-	+	66,66
Topik	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Atom	-	-	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	75
Şakşuka	-	-	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	75
Zeytinyağlı Yaprak Sarma	+	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	75
Zeytinyağlı Barbunya	-	-	-	+	-	-	+	+	+	+	+	+	58,33
Enginar Dolması	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	75
Börülce	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	83,33
Ahtapot Salatası	-	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+	-	50
Radika Salatası	-	-	-	-	+	-	+	-	-	+	+	+	41,66
Yengeç Salatası	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	-	33,33
Turp Otu Salatası	-	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	58,33
Kalamar Bacağı Salatası	-	-	-	+	+	+	-	-	+	+	+	-	50
Çıntar Mantarı	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	91,66
Ege salatası	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	+	75
Karışık ot	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	91,66
<b>ORTALAMA</b>													57,98
S: Sahibi													75
K: Kadın													33,33
E: Erkek													66,66
A: Aşçı													25

Akyaka Türkiye'nin hem kültürel açıdan hem de turizm açısından önemli bir yavaş şehridir (cittaslowturkiye.org). Akyaka, mezeleri, sebzeli yemekleri ve zeytinyağlı yöresel yemekleri ile sofraların lezzetli yemeklerini sunmaktadır. Ayrıca birbirinden farklı ot çeşitleri ile yapılan yemekleri ve balıkları ile Akyaka vazgeçilmez bir lezzeti bulunmaktadır (Sezgin, 2016). Tablo 2'ye göre katılımcıların, %75'i işletme sahibi, %33,33 kadın, %66,66 erkek ve %25'i işletmelerde çalışan aşçılardır. Akyaka'da bulunan restoranlarda en çok "Çıntar Mantarı" (%91,66) sunulmakta iken, "Topik" restoranların hiçbirinde sunulmamaktadır. Akyaka'ya ait yöresel yemeklerin restoranlarda sunumu yaklaşık %58 düzeyindedir.

**Tablo 3.** Yenipazar Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu

YENİPAZAR	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Yüzdeler
	SAE	SE	SE	SE	SE	SE	SE	SE	SE	SE	%
Ekmek Dolması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Et Lelengisi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Hurma (Yuvarlama)	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	10
Karnabahar Mücveri	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Keşkek	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20

**Tablo 3.** Yenipazar Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu (devamı)

Yavru Kavurması	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	20
Yenipazar Pidesi	+	-	+	+	+	+	+	+	-	+	80
Zeytinyağlı Börülce	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Kırlı Kızartması	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Paşa Böreği	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	20
Enginar Yemeği	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	10
Çingene Pilavı	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	10
Tahinli Pide	+	-	+	+	+	+	+	-	-	+	70
Bolama (Lok Lok Pilavı)	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Kapama	+	-	-	+	-	-	-	+	-	-	30
Kenker Yemeği	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Kabak Çiçeği Dolması	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	10
Yer Elması Yemeği	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Koruk Ekşili Bamyası	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Aşure	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	20
Kedirgen Kavurması (Tilki Kuyruğu)	+	-	+	-	-	-	-	+	-	-	30
Kuzugöbeği	+	-	+	+	-	-	-	+	-	-	40
Halep işi Pide	+	+	+	+	+	+	-	-	-	+	70
<b>ORTALAMA</b>											<b>23,34</b>
S: Sahibi											100
K: Kadın											0
E: Erkek											100
A: Aşçı											10

Ege'nin en güzel şehirlerinden biri olan Aydın, doğası, müzeleri, kültürü ve gözde turizm merkezlerinin yanı sıra, yöresel yemekleriyle de yavaş şehirleri arasında oldukça önemli bir yeri bulunmaktadır. Tablo 3'e göre katılımcıların tamamı işletme sahibi ve erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların %10'u restoran işletmelerinde çalışan aşçılardır. Yenipazar'da bulunan restoranlarda en çok "Yenipazar Pidesi" (%80) sunulmakta ve ardında "Tahinli Pide ve Halep İş Pide" (%70) sunulmaktadır. Yenipazar'da bulunan restoranların hiçbirinde "Ekmek Dolması, Et Lelengesi ve Yer Elması Yemeği" sunulmamaktadır. Yenipazar'a ait yöresel yemeklerin restoranlarda sunumu yaklaşık %23 düzeyindedir.

**Tablo 4.** Köyceğiz Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu

KÖYCEĞİZ	A	B	C	D	E	Yüzdelikler
	SE	AE	SAE	SE	SE	%
Tarhana Çorbası	+	+	+	-	-	60
Döş Dolması	-	-	-	-	-	0
Güveç Balık	-	+	-	+	-	40
Kefal Dolması	+	+	-	-	+	60
Keşkek	+	-	+	-	+	60
Muğla Köftesi	-	+	-	+	+	60
Oğlak Yahni	-	-	-	+	+	40
Sulu Kebap	-	-	-	-	+	20
Kabak Çiçeği Dolması	-	-	+	-	+	40
Börülce	+	+	+	-	+	80
Kaya Kuruğu Salatası	+	+	+	-	-	60
Bedel Kavurması	+	+	-	-	-	40
Yoğurtlama	+	+	+	+	+	100
Çıntar	+	-	+	+	+	60
Semiz Otu Kavurması	+	-	+	-	+	60

**Tablo 4.** Köyceğiz Restoranlarında Yöresel Yemeklerin Sunumu (devamı)

Pişkin Otu	+	-	-	-	+	40
Şevketi Bostan	+	-	+	+	+	80
Sığılcal	+	+	+	-	+	80
<b>ORTALAMA</b>						<b>54,44</b>
S: Sahibi						80
K: Kadın						0
E: Erkek						100
A: Aşçı						40

Yöresel yemekler bir şehri temsil etmesinin yanı sıra sebze ve meyvelerin taze olmasını da bünyesinde barındırmaktadır. Aynı zamanda yöresel yemekler, o yöreye özgü yemeklerin yapılış tarzı ve sunum şekli kültürel olarak farklılaştıran en önemli özelliğidir. Köyceğiz, Muğla iline bağlı doğası, tarihi, kültürü ve turizm olanaklarıyla kendine hayran bıraktıran küçük bir ilçedir. Yöresel yemekleriyle dikkatleri üzerine çeken Köyceğiz önemli Cittaslow şehirlerinden biridir. Tablo 4'e göre katılımcıların %80'i işletme sahibi, %40'ı aşçı ve tamamı erkeklerden oluşmaktadır. Köyceğiz'de bulunan restoranların tamamında "Yoğurtlama" sunulmakta iken, restoranların hiçbirinde "Döş Dolması" sunulmamaktadır. Köyceğiz'e ait yöresel yemeklerin restoranlarda sunumu yaklaşık %54 düzeyindedir.

## Sonuç

Yöresel yemek kültürü son yıllarda bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmektedir (Özdemir, 2008, s. 37). Yöresel yiyecekler, sadece bir bölgede yetiştirilen yiyecek ve içecekler olarak değil, aynı zamanda malzemelerinden bir kısmının veya tümünün farklı bölgelerden tedarik edilmesine rağmen yöreye özgü bir üretim sürecinden geçmiş ve yöresel bir kimliğe sahip olması gereken yiyecek içecekler olarak tanımlanmaktadır (Kim vd., 2009, s. 424; Giovannucci vd., 2014; Çulha & Kalkan, 2015).

Bir yöreye has olarak üretilen ve tüketilen yiyecek-içeceklerin tanıtımı yapılarak potansiyel ziyaretçiler tarafından bilinmesi bir turistik çekicilik olarak görülebilir. Ancak bu çekiciliklerin ürün olabilmesi için, ulaşılabilirlik, turistik işletmeler, etkinlikler ve imaj unsurlarının da sağlanması gerekmektedir. Bu nedenle bir mutfak kültürüne ait bir yemek veya içecek restoranlarda satışa sunulmadıkça ulaşılabilir olmayacaktır (Kılınç vd., 2017). Gastronomik değerler turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak gastronomik değerlerden bir çekicilik olarak faydalanabilmek için değerlerin yiyecek içecek işletmelerinde ulaşılabilir ürünlere dönüşmüş olması gerekir. Restoran menüleri sundukları bilgiler aracılığıyla gastronomik değerlerin ürüne dönüşme düzeyinin başlıca göstergesidir (Kılınç & Kılınç, 2018, s. 394).

Restoran işletmelerinde yöresel yemeklerin sunumuna paralel olarak, turistlerin yerel yiyeceklere olan ilgisini arttırmıştır. Bu nedenle destinasyon seçiminde rol alan yöresel yemekler, turist tercihlerinde önemli bir etki yaratmaktadır. Restoran işletmelerine gelen müşterilerin bölgenin kültürünü yansıtan yöresel yemekleri tatma istekleri gün geçtikçe daha fazla önem kazanmaktadır. Bu çalışma, Ege Bölgesinde yer alan sakin şehirlerin restoranlarında yöresel yemekleri sunma durumunu tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Ege Bölgesindeki yavaş şehirleri gastronomi turizmi ile sıkı bir ilişki içerisinde. Yavaş şehirlerindeki yöresel yemeklerin restoranlarda sunulması o bölgenin kültürel zenginliğini göstermektedir ve nesilden nesile aktarılmasına katkı sağlamaktadır.

Bulgulara göre; katılımcıların büyük bir çoğunluğunu erkek ve işletme sahipleri oluşturmaktadır. Ekmek Dolması yemeği sunumu hem Seferihisar'da hem de Yenipazar'da bulunmaktadır. Girit Mezesi, Fava, Şakşuka, Atom,



Ahtapot Salatası ve Turp Otu Seferihisar ve Akyaka'nın ortak sunum yemeklerindedir. Çıntar ve Börülce ise Akyaka ve Köyceğiz'in ortak sunulan yemekleri arasında bulunmaktadır. Ege Bölgesin yavaş şehirlerindeki restoranların hiçbirinde sunulmayan yemekler ise; Ekmek dolması, nohutlu mantı, yuvalaça, topik, et lelengesi, yer elması yemeği ve döş dolması araştırma yapılan sakin şehirlerin yöresel yemekleri arasında yer almasına rağmen, restoran menülerinde yer almadığı ve sunulmadığı görülmüştür.

Yemeklerin sunum düzeyine ilişkin Ege Bölgesindeki yavaş şehirlerin web sitesinde yer alan yiyeceklerin işletmelerde bulunmadığı görülmektedir. Cittaslow web sayfası başta olmak üzere yöresel yemeklerin isimlerinin yer aldığı tanıtım sitelerinde yemeklerin bulunabilecekleri yerlerin de eklenmesinde faydalı olacaktır. Hiçbir yerde bulunmayan yöresel yemeklere ulaşım konusunda ziyaretçilere alternatif çözüm önerileri getirilmelidir. Ayrıca restoranların bölge kültürünü yansıtan yöresel yemekleri sunması önerilmektedir. Sunulan yöresel yemekler sayesinde bölgedeki restoranların tanıtım faaliyetleri ile müşteri talep artışı sağlanmış olacaktır. Gelecekte kuşak farklılığının artacağı düşüncesiyle restoranlarda mevcut olan yöresel yemeklerin gün geçtikçe yeni nesil tarafından unutulacağı görülmektedir. Yöresel yemeklerin hatırlanması, restoranlarda devamlılığın sağlanması için tanıtım ve pazarlama faaliyetleri hız kesmeden yürütülmesi gerekmektedir. Yöresel yemeklerin gelecekte kaybolmaması için genç nesillerin bu konu hakkında bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Genç nesillerin aşçılık, tarım ile uğraşması ve ürün üretmeleri, meslek edinmelerini sağlayacaktır. Aynı zamanda yöresel yemekleri tanımalarını, yöresel yemeklerin menülerde yer almasının yerel ürünlere olan ilgiyi artıracak, yerel üretime katkı sağlayacağını ve gelenekselliğin devamını sağlayacaktır. Nicel ve nitel araştırma yöntemleri ile araştırmanın desteklenmesi, yalnızca restoran sahiplerine değil müşteri, yöre halkı gibi farklı katılımcılara da ulaşarak çalışmalar yapılabilir.

## KAYNAKÇA

- Akan, L. S. (2007). Safranbolu Mutfak Kültürü üzerine bir araştırma. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı*, Cilt:13-14, Ankara.
- Akman, E., Akman, Ç. V& Karakuş, M. (2018). Yavaş şehir kriterleri çerçevesinde Seferihisar Belediyesinin faaliyetlerinden yerel halkın memnuniyet düzeyi, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(2), 65-84.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*, (5. Baskı), Sakarya, Türkiye: SakaryaYayıncılık.
- Brundtland, G. (1987) *Brunfland Report* <https://www.iisd.org/topic/sustainable-development> (Erişim, 11.20.2019)
- Bucak, T. (2014). *Slow Food Akımı*. Osman N. Özdoğan (ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikâyeleri*.
- Cittaslow (2019), [www.cittaslowseferihisar.org](http://www.cittaslowseferihisar.org) (Erişim, 11.20.2019)
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.

- Çulha, O., & Kalkan, A. (2015). Tanıtım Broşürleri Gözüyle Anadolu Yöresel Mutfakları, *I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, And Indicators*, Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye.
- Giovanucci, D., Barham, E., & Pirog, R. (2014). Defining And Marketing “Local” Foods: Geographical indications for us products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2), 94-120.
- Görkem, O., & Öztürk, Y. (2014). Gastronomic Reflections of Cittaslow Movement on Local Cuisine: The case study of Seferihisar (İzmir, Turkey), *Turizam* 18(1), 11-21
- Grzelak-Kostulska, E., Hołowiecka, B. & Kwiatkowski, G. (2011). *Cittaslow International Network: An example of a globalization idea?*, in the scale of globalization. *Think Globally, Act Locally, Change Individually in the 21st Century*, Ostrava: University of Ostrava: 186-192.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- İskenderoğlu, M. (2018). *Yenilebilir Endemik Bitkilerin Zeytinyağlı Yemeklerde Kullanımı: Seferihisar Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Balıkesir, Türkiye.
- Kılınç, O. & Kılınç, U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya il merkezi restoran menüleri üzerine bir inceleme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 397-410.
- Kılınç, O., Kılınç, U., & Ogun, U. (2017). Burdur İli'nin Gastronomik Çekicilikleri: Burdur Mutfağı'ndan Örnekler, 6. Ulusal, 2. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiri Kitabı, Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Gaziantep, Türkiye: 87-106.
- Kım, Y.G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Kuş, E., (2003). *Nicel-Nitel Araştırma Teknikleri*, Ankara, Türkiye: Anı Yayıncılık.
- Mayer, H. & Knox, P. (2006). Slow cities: Sustainable places in a fast world, *Journal of Urban Affairs*, 28(4), 321–334.
- Miele, M. (2008). Cittaslow: Producing slowness against the fast life, *Space and Polity*, 12(1), 135–156.
- Özdemir, G. (2007). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlama Temelleri: İzmir İçin Bir Destinasyon Model Önerisi* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, Türkiye.
- Parkins, W. & Craig, G. (2006). *Slow Living*. Oxford, United Kingdom: Berg. (New York: Berg Publishers) (ebook)
- Patton, M. Q. (1990). *Qualitative Evaluation and Research Methods*. (2nd ed.). London, United Kingdom: Sage Publications.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik Satın Alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma* (Doktora Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, Türkiye.
- Sezgin, M. (2016). *Yavaş Şehir Akımı ve Sürdürülebilirlik: Konaklama İşletmeleri Açısından Değerlendirme Muğla-Akyaka Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, Türkiye.

- Sezgin, M. & Ünüvar, Ş. (2012). *Sürdürülebilirlik ve Şehir Pazarlaması Ekseninde Yavaş Şehir*, Konya, Türkiye: Çizgi Kitabevi.
- Şanlıer, N. & Arıkan, B. (2001). *Elazığ Mutfağından Unutulmak Üzere Olan Birkaç Yemek, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:29: 167-176.
- Şanlıer, N., Cömert, M. & Durlu Ö. F. (2012). *Gençlerin Türk Mutfağına bakış açısı. Milli Folklor*, 24(94), 152-161.
- Tayfun, A. & Acuner, E. (2014). Cittaslow: A comparative research Turkey and The World. *Conference of The International Journal of Arts and Sciences*, 7(3), 239-246.
- Toksöz, D. & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(Special Issue1), 174-189
- Yıldırım, A. & Şimsek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6.Baskı), Ankara, Türkiye: Seçkin Yayıncılık.
- Yurtseven, R., Kaya, O. & Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Ankara, Türkiye: Detay Yayıncılık.

## **Presentation Level of Local Food in Cittaslow Restaurants: A Research in the Aegean Region**

**Mustafa SANDIKÇI**

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

**Erdem BAYDENİZ**

Afyon Kocatepe University, Institute of Social Sciences, Afyonkarahisar/Turkey

### **Extensive Summary**

The "cittaslow" movement, which started with the Slow Food philosophy, appears in many areas. With the participation of cities in the cittaslow activity, an increase was observed in tourism movements. With the participation of the Cittaslow network, the recognition of the cities has increased and these cities have turned into attraction centers for tourists. However, this is the most important reason why these cities slow down with the increase in the number of tourists. Cittaslow movement aims to preserve the traditional and natural eating habits of the Slow Food movement for the use of local food in cities, to show the negative effects of fast food eating habits on people and the sustainable use of natural resources. Slow cities are places to eat natural and local dishes, which are characteristic of gastronomic tourism. Because Slow Food and the cittaslow trend reflect the gastronomic perspective. Cittaslow (Slow Cities) started as an activist movement that encouraged cities to use a range of urban design and planning tools to address problems with "fast living". Cittaslow emerged from the slow food movement to standardize cities and city dwellers and prevent the loss of local characteristics of forgotten lifestyles. Cittaslow movement aims to preserve the traditional and natural eating habits of the slow food movement for the use of local foods in cities, to show the negative effects of fast food on people and the sustainable use of natural resources. Cittaslow cities are places to eat natural gastronomic tourism and local food. Because Slow Food and Cittaslow trends reflect the gastronomic perspective. Slow cities in our country have a very important potential in terms of gastronomic values. In order to take advantage of this potential, it is possible for restaurants in cities in the slow city network to offer local dishes and beverages in their menus and be accessible. This situation may lead to positive results for businesses in the long run, especially in restaurant businesses, due to the level of offering local products of the sector / businesses.

The opinions of the restaurant business owner, the cooks and waiters working in the establishment were consulted regarding the situation of the slow cities in the Aegean Region to serve local dishes in restaurants. For this purpose, qualitative research method was used in the research. In terms of qualitative research method, interview method was used as a data collection technique. The meals in the questions used in the interview method; Turkey Cittaslow web page, the web page of the investigated municipalities, has benefited from the advice of current magazines and locals. 40 people participated in the study and the data were collected by contacting the participants via phone.

The aim of the study is to determine the level of presentation of cittaslow local foods and beverages in restaurants in cities. The study includes Akyaka, Köyceğiz, Yenipazar and Seferihisar, which are in the cittaslow 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).

In this research, it is aimed to reveal the level of taking the local dishes of restaurant businesses operating in slow cities in the Aegean Region in the menus. At the same time, it is thought that it will contribute to tourism, gastronomy and literature by creating an awareness in terms of restaurant businesses related to local dishes offered in restaurants in cittaslow cities. The universe of this study consists of the owners or managers of restaurant businesses in slow cities operating in the Aegean Region. The sample consists of 40 restaurant business owners or managers who agree to share information. All interviews are on a voluntary basis. Since the universe is quite large and it was not prepared in order to reach the findings about the research, it is not overlooked that the obtained findings can only represent the sample reached and cannot be generalized to the universe. Restaurant businesses that can be reached and accepted the research due to the difficulty of reaching the realization in terms of time in all restaurant businesses operating in slow cities in the Aegean Region participated in the study.

In addition, semi-structured interviews were held with 40 business owners or managers in Seferihisar (13), Akyaka (12), Yenipazar (10) and Köyceğiz (5), which is located in the slow city network of the Aegean Region. In the interview form, the status of getting to know local foods and the status of restaurants to offer local foods were asked. The data were analysed as a percentage. While " fava and turp otu radika " (84.61%) is mostly served in restaurants in Seferihisar, it has been observed that " ekmek dolması, nohutlu mantı and yuvalaça " are not served in any restaurant. The presentation of local dishes of Seferihisar in restaurants is approximately 43%. While "çıntar mantarı" (91.66%) is mostly served in restaurants in Akyaka, "topik" is not served in any of the restaurants. The presentation of local dishes of Akyaka in restaurants is approximately 58%. Restaurants in Yenipazar mostly offer "yenipazar pidesi" (80%), followed by "tahinli pide and halep işi pide" (70%). In none of the restaurants in Yenipazar, "Stuffed Bread, Meat Lelege and Yams" are not served. The presentation of local dishes of Yenipazar in restaurants is approximately 23%. While "Yoğurtlama" is offered in all of the restaurants in Köyceğiz, "döş dolması" is not offered in any of the restaurants. The presentation of local dishes of Köyceğiz in restaurants is approximately 54%.

According to the findings; Most of the participants are men and business owners. Stuffed Bread meal presentation is available both in Seferihisar and Yenipazar. Girit Mezese, Fava, Şakşuka, Atom, Ahtapot Salatası and Turp Otu are among the common presentation dishes of Seferihisar and Akyaka. Çıntar and Börülce are among the common meals of Akyaka and Köyceğiz. The dishes that are not served in any of the restaurants in the slow cities of the Aegean Region; Although Ekmek dolması, nohutlu mantı, yuvalaça, topik, et lelengesi, yer elması yemeği and döş dolması are among the local dishes of the researched quiet cities, it has been seen that they are not included in the menus of the restaurants. It is seen that the foods on the websites of slow cities in the Aegean Region regarding the presentation level of the meals are not available in the enterprises. It will be useful to add the places where the meals can be found on the promotional sites where the names of the local dishes, especially the Cittaslow web page. Visitors should be offered alternative solutions for access to local dishes that are not available anywhere. It is also recommended that the restaurants offer local dishes that reflect the culture of the region. Thanks to the local dishes on offer, an increase in customer demand will be achieved with the promotional activities of the restaurants in the region. With the idea that generation difference will increase in the future, it is seen that the local dishes available in restaurants will be forgotten by the new generation day by day. Promotion and marketing activities should be carried out without slowing down in order to remember local dishes and to ensure continuity in restaurants. In order to prevent the loss of local foods in the future, young generations should be made aware of this issue. It will enable young generations to engage in cooking, agriculture and produce products, and to acquire a profession. At the same

time, it will enable them to get to know local foods, to include local foods in the menus, to increase the interest in local products, to contribute to local production and to continue the tradition. Supporting the research with quantitative and qualitative research methods, studies can be carried out by reaching not only restaurant owners but also different participants such as customers and local people.