

Girit Yemek Kültürü Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Sürdürülebilirlik Mu? (Is Cretan Food Culture Sustained in the Eastern Mediterranean Region?)

* Oya YILDIRIM ^a , Oya Berkay KARACA ^b , A. Celil ÇAKICI ^c 

^a Çukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Department of Accommodation Management, Adana/Turkey

^b Çukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Department of Travel Management, Adana/Turkey

^c Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Mersin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:07.05.2021

Kabul Tarihi:21.06.2021

Anahtar Kelimeler

Girit yemek kültürü

Yerel yemek kültürü ölçeği

Sürdürülebilir diyetler

Doğu Akdeniz

Öz

Doğu Akdeniz Bölgesi'nin zengin mutfak kültürü içinde Girit mutfağının önemli bir yeri vardır. Bu mutfak, sağlıklı bir beslenme için önerilen Akdeniz diyetinin örneklerinden biridir. Gastronomi turizmi potansiyeli bulunan Doğu Akdeniz Bölgesi'nde yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin irdelenmesi, bölgedeki turizm faaliyetlerinin gelişimi açısından önem taşımaktadır. Bu kapsamda; Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Böylece yöresel değerlerin tanıtılması, ön plana çıkarılması, bölge tanıtımına ve ekonomisine katkıda bulunulması hedeflenmiştir. Doğu Akdeniz Bölgesi'nin üç büyük ili Adana, Mersin, Hatay ve bu illere bağlı özellikle Giritli muhacirlerin yaşadığı köyler araştırma alanı olarak belirlenmiştir. Bölgede yaşayan Giritli muhacirler de çalışma evreni olarak tanımlanmıştır. Veriler, geliştirilen bir anket ile toplanmıştır. Anket, Girit muhaciri olan insanlara 01 Kasım 2020 - 31 Ocak 2021 tarihleri arasında kolayda örnekleme yöntemi ile uygulanmış ve 265 kişiden veri elde edilebilmiştir. Girit kültürünü en iyi yansıtan unsurun "yemeklerde kullanılan otlar" olduğu, Girit yemek kültürünün genel özelliklerinin "Sürdürülebilir" ve "Sürdürülemez Özellikler" olarak iki boyutta gruplandırıldığı belirlenmiştir. Bulgulara bağlı olarak bölgede Girit yemek kültürünün sürdürülmesinin, Adana, Mersin ve Hatay illerinin bütünsel pazarlama faaliyetlerine önemli katkısı olacağı önerilmektedir. Ayrıca Girit yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliğini belirlemeye yönelik tek boyutlu bir ölçek de geliştirilmiştir. Çalışma, yerel yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliğine ilişkin bir ölçek önerisi ile son bulmaktadır.

Keywords

Cretan food culture

Local food culture scale

Sustainable diets

East Mediterranean

Abstract

Cretan cuisine has an important place in the rich cuisine culture of the Eastern Mediterranean Region. This cuisine is one of the examples of the Mediterranean diet recommended for a healthy diet. Examining the sustainability of local foods in the Eastern Mediterranean Region, which has the potential for gastronomic tourism, is important for the development of tourism activities in the region. In this context; it is aimed to determine the sustainability of Cretan food culture in the Eastern Mediterranean Region. Thus, it is aimed to introduce local values, to bring them to the forefront, to contribute to the promotion and economy of the region. The three major cities of the Eastern Mediterranean Region, Adana, Mersin, Hatay and especially the villages of these provinces, where Cretan immigrants lived, were determined as research areas. The Cretan immigrants living in the region are also defined as the target population of the study. The data were collected through a questionnaire developed. The questionnaire was applied to people who were immigrants from Crete between 01 November 2020 - 31 January 2021 with the convenience sampling method and data could be obtained from 265 people. It has been determined that the best reflecting element of the Cretan culture is the "herbs used in meals", and the general characteristics of the Cretan food culture are grouped in two dimensions as sustainable and unsustainable features. Depending on the findings, it is suggested that the continuation of the Cretan food culture in the region will contribute significantly to the integrated marketing activities of Adana, Mersin and Hatay provinces. In addition, a unidimensional scale has been developed to determine the sustainability of the Cretan food culture in terms of tourism. The research ends with a scale proposal regarding the sustainability of local food culture in terms of tourism.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: oyabayram_33@hotmail.com (O. Yıldırım)

DOI:10.21325/jotags.2021.847

GİRİŞ

Gastronomi “yemek ve kültür arasındaki ilişki veya iyi yemek yeme ve içme sanatı” olarak tanımlanmakla birlikte (Cömert ve Özkaya, 2014, s. 63; Çavuşoğlu, 2011; Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can; 2013; Göker, 2011, s. 3; Rojas-Rivasa, Rendón-Domínguez, Felipe-Salinas ve Cuffia, 2020, s. 1), aynı zamanda ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini de ifade etmektedir (Kivela & Crotts, 2005, s. 41). Gastronomi ziyaret edilen yerin kimliği, insanları, kültürü ve gelenekleri hakkında edinilen bilgi ve bilgi aktarımı anlamına gelmekte, kültürel miras açısından bakıldığında ise somut ve soyut unsurların bir karışımı olduğundan yemek; kültürel ve özgün bir kimlik olarak adlandırılmaktadır (Gálvez, Granda, López-Guzmán & Coronel, 2017, s. 605). Günümüzde gastronomi turizmi sadece turistlere çekici gelmemekte, aynı zamanda bir destinasyon için rekabet gücü yaratarak ve yerel halka daha iyi yaşam koşulları sağlayarak destinasyonun sürdürülebilir gelişimine de katkıda bulunmaktadır (Kumar, 2019, s. 1).

Yöresel yemeklerin çeşitliliği, ülkelerin veya bölgelerin kültürel zenginliği ile yakından ilgilidir (Albayrak & Güneş, 2010, s. 555). Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı’nda doğa temelli turizmin planlı gelişimi, tarihsel çekim noktalarının çevresinde yeme içme ve günübirlik ticari merkezler oluşturularak kentsel ölçekte markalaşmanın sağlanması hedeflenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007). Ayrıca Çukurova Kalkınma Ajansı’nın (ÇKA) 2014-2023 Çukurova Bölge Planı’nda ise Mersin’den başlayıp Mardin’de son bulan Doğu Akdeniz ve Güneydoğu inanc ve gurme turizmi aksı belirlenmiş, bölgedeki zengin yemek kültürü ile ulusal ve uluslararası düzeyde bilinen bazı yemeklerin bölge için bir çekim ögesi olduğu vurgulanmıştır (ÇKA, 2014).

Bir bölgede yapılan veya bölgeye özgü hammaddeler ile üretilen yemeklerin tadımı ve üretim aşamalarının gözlemlenmesi arzusu, turistlerin o bölgeyi tercihlerindeki temel nedenler arasında yer alabilmektedir. Yerel yemek kültürünün turistik faaliyetler kapsamında deneyimlenmesi ve bunun yaygın bir durum haline gelmesi, gastronomi turizminin gelişmesine ve böylece de yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Yüncü, 2010, s. 28). Sonuç olarak gastronomi turizmle bütünleşerek hem iç hem de dış turizmde önemini arttırmakta ve ülke ekonomisine artı gelir sağlamaktadır (Kan, Gülçubuk & Küçükçongar, 2012, s. 98).

Doğu Akdeniz Bölgesi, çeşitli kültürlerle ait bireylerin uzun yıllar bir arada yaşadığı bir bölge olması nedeniyle bu kültürlerin oluşturduğu zengin bir mutfığa da sahiptir. Girit yemek kültürü de bunlardan birisidir. Mübadele sürecinde bölgeye yerleştirilen çok sayıda Girit kökenli Türk vatandaşı bulunmaktadır. Sadece Adana, Mersin, Tarsus ve Silifke Girit Türkleri derneklerinde kayıtlı olan Giritli sayısı yaklaşık 1297 kişidir. Aradan yıllar geçmiş olmakla birlikte, kültürün aktarılan değerler bütünü özelliğinden dolayı, bu yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin belirlenmesi, uygulama açısından bir gerekliliği ortaya koymaktadır.

Adana ve Mersin yöresinde Girit yemek kültürüne (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015a) ve ayrıca Mersin’de kahvaltılık kültürüne (Öktem, 2014, s. 24-33) dönük çok az sayıda çalışmaya rastlanmaktadır. Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğini doğrudan irdeleyen çalışmalar olmamakla birlikte, dolaylı yoldan değinen çalışmalar olduğu söylenebilir. Girit muhacirlerinin Anadolu’nun birçok yerine dağılmış olması, bu yörelere has mutfak kültürlerini irdeleyen çalışmalarda gündeme gelmesine yol açmaktadır. Örneğin; Trilye (Tunçdöken, 2009), Balıkesir (Bozok ve Kahraman, 2015) Bandırma – Erdek (Yıldırım Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018) ve Edremit körfezi mutfağının (Yılmaz ve Akman, 2018), incelenmesinde Girit yemek kültürüne atıfta bulunmaktadır. Diğer taraftan Ege otlarının

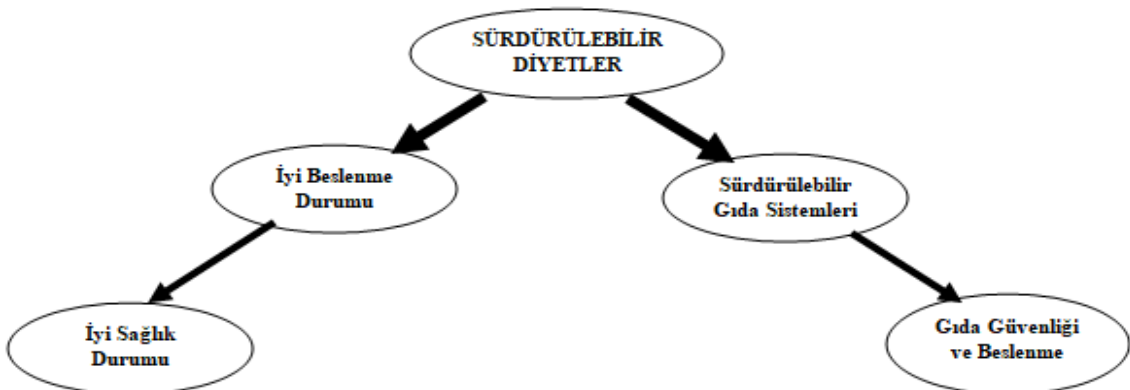
yöresel mutfaklarda kullanımı irdelenirken, yine Girit yemek kültürüne ve dolaylı yoldan da sürdürülebilirliğine vurgu yapılmaktadır (Kök, Kurnaz, Akyurt Kurnaz & Karahan, 2020). Diğer taraftan obezite açısından Akdeniz diyetini mercek altına alan (D'Innocenzo, Biagi ve Lanari, 2019), Girit yemeklerinde kullanılan otları ve bileşimlerini tıbbi açıdan irdleyen (Psylinakis, Koukoulanaki, Markaki ve Spyridaki, 2020) ve bazı hastalıklar açısından Akdeniz diyetini inceleyen (Sikalidis, Kelleher ve Kristo, 2021) ve Girit yemek kültürünün sürdürülebilir kılınmasını dolaylı yoldan öneren çalışmalar bulunmaktadır. Bu durum, Girit yemek kültürünün irdelenmesinin, alanyazın açısından değerli olabileceği çağrışımına yol açmaktadır.

Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin belirlenerek yöresel değerlerin tanıtılması, ön plana çıkarılması, bölge tanıtımına ve ekonomisine katkıda bulunulması hedeflenmektedir. Diğer taraftan, çalışmanın Doğu Akdeniz Bölgesi yemek kültürü envanterinin oluşturulmasına fayda sağlayacak potansiyelde olduğu da söylenebilir. Bölgede var olan Girit mübadillerine ait yerleşim yerlerinin turistik çekim merkezi olarak planlanması ve yemek kültürlerinin ön plana çıkarılması ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan fayda yaratma potansiyelindedir. Ayrıca otel işletmelerinin ve bağımsız lokantaların mutfaklarında Girit yemek kültürüne ait hazırlanacak standart reçetelerin bölgedeki sürdürülebilir gastronomiye katkı sağlaması da öngörülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

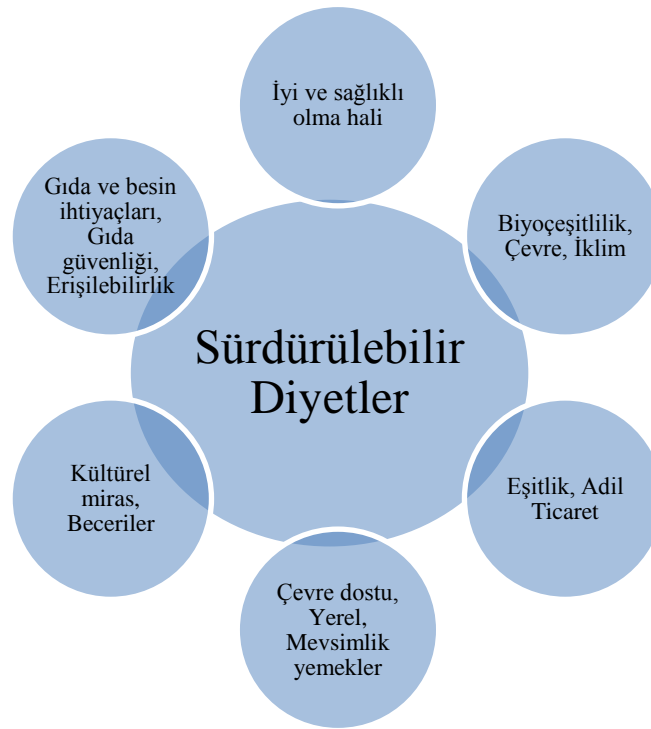
Geleneksel mirasın korunması ve yerel gıda üretiminin desteklenmesinin çevre bilinci ve sürdürülebilirliği geliştirdiği, kültürel mirasın sürdürülmesine katkıda bulunarak sosyal ve kültürel faydaları arttırdığı belirtilmektedir (Everett & Aitchison, 2008, s. 150-167). Bu bağlamda yerel yemek kültürlerinin korunması, sürdürülebilir gastronomi için en kıymetli öğelerden biridir.

Sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir özellikleri bulunan diyetlerle yani yemek kültürleriyle ilgili bir terimdir. Bir ürün olarak Akdeniz diyeti veya Akdeniz mutfak kültürü, Akdeniz havzası çevresindeki tüm milletlerin binlerce yıllık etkileşimi sonucu oluşan ortak kültürel miraslarıdır (Burlingame & Dernini, 2011, s. 2285). Bu diyet, bilimsel kanıtlara dayalı uluslararası bir fikir birliğinin sonucu oluşturulan bir beslenme piramidine sahiptir (Bach-Faig vd., 2011, s. 2274). Akdeniz tipi yemek kültürü, 2009 yılında "Sürdürülebilir Diyet Modeli Olarak Akdeniz Diyeti" adlı uluslararası konferansta "sürdürülebilir bir beslenme modeli" olarak belirlenmiştir (Dernini vd., 2016, s. 1323). Dünya Sağlık Örgütü (WHO), sağlıklı ve sürdürülebilir diyetleri (SD) "sınırlı miktarda doymuş yağ, trans yağ, şeker ve tuz içeren sebze, meyve ve tam tahıllar açısından zengin diyetler" olarak tanımlamaktadır (EUPHA, 2017). Şekil 1'de de görüldüğü gibi SD'ler bireysel düzeyde iyi beslenme ve iyi sağlık durumu açısından; gıda üretim sistemleri düzeyinde ise sürdürülebilirlik, gıda güvenliği ve beslenme açısından değerlendirilmektedir.



Şekil 1. Sürdürülebilir diyetlerin birey ve sistem düzeyindeki boyutları (Meybeck & Gitz, 2017, s. 5).

Akdeniz diyeti; Kıbrıs, Hırvatistan, İspanya, Yunanistan, İtalya, Fas ve Portekiz'i kapsayacak şekilde 2013 yılında UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesine alınmıştır. Bu diyet; sadece ürünler ve yemek pişirme ile değil, aynı zamanda misafirperverlik, komşuluk, kültürlerarası diyalogla oluşan yaratıcılık değerlerini ve çeşitliliğe saygıyla yönlendirilen bir yaşam tarzını da yansıtmaktadır. Bu yaşam tarzında yiyeceklerin paylaşılması ve tüketilmesini içeren bir dizi bilgi, beceri, ritüel, sembol ve gelenek yer almaktadır (UNESCO, 2021). Çeşitli beslenme biçimleri arasında, düşük çevresel etkiye sahip ve insan sağlığına faydalı sık tüketilmesi gereken gıdaları (meyve, sebze, tahıl, baklagiller ve balık gibi) içermesi nedeniyle en sağlıklı ve en dengeli beslenme modeli olarak da kabul edilmektedir (Benedetti, Laureti & Secondi, 2018, s. 358). Akdeniz diyeti; mevsiminde tüketim, biyolojik çeşitliliğe özen, geleneksel, yerel ve çevre dostu olma özelliklerinin yanı sıra, rengarenk bir meyve ve sebze çeşitliliği de sunmaktadır (Annunziata, Agovino & Mariani, 2019, s. 86). Yapılan açıklamalar ışığında SD'lerin ana bileşenlerinin Girit yemek kültüründe mevcut olduğu görülmektedir (Şekil 2).



Şekil 2. Sürdürülebilir diyetlerin ana bileşenleri (Lairon, 2010, s.34)

Alan yazın incelendiğinde gastronomi turizmini farklı açılardan ele alan pek çok çalışma ile karşılaşmaktadır (Akgöl, 2012; Akman, 1998; Altinel, 2009; Arslan, 2010; Çağlı, 2012; Demir, 2011; Deveci, Türkmen & Avcıkurt, 2013; Dilsiz, 2010; Eren, 2011; Göker, 2011; Hamlacıbaşı, 2008; Hatipoğlu, 2010; Kivela & Crotts, 2005; Özdemir & Kınay, 2004; Soner, 2013; Şahbaz, 2011; Şanlıer, 2005; Valverde, Burke & Traynor, 2011). Yapılan incelemelerde herhangi bir bölge veya topluluğa ait yemek kültürünün sürdürülebilirliği ile ilgili çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Küreselleşmeye rağmen turistlerin daha çok destinasyon kimliği ve kültürü ile ilgili farklılaşmaya dayalı deneyimler aradığını ifade eden yazarlar bulunmaktadır (Öktem, 2014, s. 24-33; Pavlidis & Markantonatou, 2020, s. 1-10; Yüncü, 2010, s. 27-34). Dolayısıyla yemek kültürünün, destinasyonlar için önemli bir imaj kaynağı olduğu dikkate alındığında rakiplerden farklılaşmak için kullanılacak unsurların başında gastronomik kaynaklar gelmektedir (Seyitoğlu & Ivanov, 2020, s. 4). Pek fazla çekiciliği olmayan küçük şehirlerin pazarlanmasında yerel yemek kültürünün etkili bir biçimde kullanılabileceği ve gastronomi turizmi ile değer zinciri oluşturularak bu

şehirlerde ekonomik gelişime hizmet edilebileceğini vurgulayan, bu anlamda Beypazarı'nı (Soner, 2013) ve Gökçeada'yı konu edinen çalışmalar da (Yurtseven, 2011) bulunmaktadır.

Yerelleştirilmiş gastronomik sistemlerin çevresel sürdürülebilirliğinin sosyal adaleti ve adil ticareti desteklediğini (Scarpato, 2002, s.132-152), coğrafi işaretlerle ürün aslının korunmasının sağlandığını, yörenin ve ürünlerin coğrafi işaret sayesinde yurt içi ve yurt dışında daha kolay tanıtılabildiğini (Albayrak ve Güneş, 2010, s. 555-561) ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğinin sağlandığını belirten çalışmalar (Durlu-Özkaya vd., 2013, s. 13-20) bulunmaktadır. Ayrıca gastronomik kimliğin destinasyon için ilave bir çekicilik ya da önemli bir imaj tamamlayıcısı olduğunu vurgulayan (Çalışkan, 2013, s. 39-51), gastronomik motivasyonun destinasyon seçimi ve gastronomik deneyimden duyulan memnuniyeti etkilediğini belirten (Berbel-Pineda, Palacios-Florencio, Ramírez-Hurtado ve Santos-Roldán, 2019, s. 1) araştırmalara da rastlanmaktadır.

Yöntem

Veri Toplama Aracı

Girit yemek kültürünün genel özelliklerinin ve bu kültürün Doğu Akdeniz Bölgesinde gastronomi turizmi açısından sürdürülebilirliğinin tespit edilmesini amaçlayan araştırmada; veriler, alan yazından ve uzman görüşlerinden yararlanılarak geliştirilen bir anket ile toplanmıştır. Ankette demografik soruların yanı sıra gastronominin sürdürülebilir olmasına hizmet edecek ana unsurlara ilişkin 10 maddeli bir ölçek (Yurtseven, 2011) ile uzman görüşleri sonrası şekillenen 11 maddeli Girit yemek kültürünün genel özellikleri ile yine 11 maddeli Girit yemek kültürünün turizm bakımından sürdürülebilirliği ölçekleri de yer almaktadır.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın konusu, Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğidir. Bu bağlamda, Girit yemek kültürünü bilen bireyler, genel evren olarak tanımlanmıştır. Çalışma evrenini ise Girit yemek kültürünü bilen ve Doğu Akdeniz Bölgesinde yaşayan Girit mübadili yerel halk oluşturmaktadır. Doğu Akdeniz Bölgesinin üç büyük ili olan Adana, Mersin ve Hatay'da yaşayan Giritli muhacirlerin yaşadığı köyler araştırma alanını oluşturmaktadır.

Araştırmacılar Hatay'ın Erzin İlçesine bağlı Turunçlu ve Mersin'in Akdeniz İlçesine bağlı İhsaniye (Melemez) köylerine, Covid-19 bulaşının olumsuzluklarına karşın 01 Kasım 2020 ile 31 Ocak 2021 tarihleri arasında ziyaretlerde bulunarak anketleri¹ tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme tekniği ile yüz yüze uygulamışlardır. Kolayda örnekleme başvurulmasının nedeni, Girit yemek kültürünü bilen ve/veya uygulayan insanlara daha rahat ulaşabilme isteğinden kaynaklanmıştır. Ayrıca internet üzerinden oluşturulan anket formu aracılığı ile üç ilin farklı ilçelerinden veri toplanması mümkün olmuştur. Böylece Girit muhaciri yerel halktan oluşan 265 kişiden veri toplanabilmıştır. Verilerin incelenmesinde tanımlayıcı istatistikler ile açıklayıcı ve doğrulayıcı faktör analizlerinden yararlanılmıştır.

¹Araştırma içeriği ve anketi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından incelenmiş, 30.09.2020 tarihli ve 20 sayılı kararı ile araştırmanın etik ilkelere uygun olduğu sonucuna varılmıştır.

Güvenirlilik

Ankette yer alan ölçeklerin güvenirlikleri; maddelerin madde-toplam korelasyonları, çoklu açıklayıcılık katsayıları, madde silindiğinde alfa değeri ile ölçeklerin bir bütün olarak aldığı alfa değerleri dikkate alınarak irdelenmiştir (Tablo 1). Girit yemeklerinin genel özelliklerine ilişkin ölçekte 11 madde bulunmaktadır. Girit mutfağında baharat kullanımının yaygın olmadığını ifade eden 11. madde, çoklu açıklayıcılık katsayısının $0,161 < 0,300$ olmasına rağmen, madde-toplam korelasyonunun $0,300$ 'den büyük olması nedeniyle ölçekten çıkarılmamıştır.

Yine 11 maddeli Girit yemeklerinin turizm açısından sürdürülebilirlik ölçeğinin alfa katsayısı $0,970$ olarak hesaplanmıştır. Girit yemeklerinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında ana unsurlar olarak 10 madde önerilmiştir. Bu maddelerden özel yemek üretim sistemlerinin (madde 3) çoklu açıklayıcılık katsayısının $0,180 < 0,300$ olması ve söz konusu yemeklerin toplu üretime çok uygun olmaması nedeniyle ölçekten çıkarılmasına karar verilmiştir. 9 madde ile yapılan çözümlemede; alfa katsayısı $0,910$ olarak bulunmuştur. Diğer değerler de göz önünde bulundurulduğunda; üç ölçekten elde edilen verilerin oldukça güvenilir olduğunu söylemek mümkündür.

Tablo 1. Güvenirlik Analizi Sonuçları

Ölçekler Katsayılar	Girit yemeklerinin		
	Genel özellikleri	Turizm açısından sürdürülebilirliği	Sürdürülebilirlik unsurları
Örnek büyüklüğü	265	265	265
Madde sayısı	11	11	10
Tüm ölçek için Alfa katsayısı	0,899	0,970	0,910
En küçük ve büyük madde-bütün korelasyon değeri	0,321-0,799	0,754-0,903	0,613-0,795
Negatif madde-bütün korelasyon değeri	Yok	Yok	Yok
En küçük ve büyük çoklu açıklayıcılık R ² katsayısı	0,161-0,798	0,612-0,856	0,481-0,684
Silindiğinde en küçük ve büyük Alfa katsayısı	0,881-0,912	0,966-0,970	0,893-0,906
Ortalama	4,2062	4,4837	4,4646
Standart sapma	0,71011	0,7365	0,5802

Geçerlik

Kapsam Geçerliği: Yapılan taramalarda Girit yemek kültürü ile ilgili araştırma amacına hizmet edecek bir ölçeğe rastlanılmamıştır. Bu nedenle “Girit yemek kültürünün genel özellikleri” ve “Girit yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliği”ne ilişkin alan yazından faydalanılarak ve ayrı ayrı olmak üzere madde havuzları oluşturulmuştur (Girgin, 2018; Scarpato, 2002; Sims, 2009; Şengül & Türkay, 2016; Yurtseven, 2011). Girit yemek kültürünün genel özelliklerine ilişkin 9 madde, 20 diyetisyen ve 20 aşçıdan oluşan uzman görüşüne sunulmuş; ancak 22 uzmandan geri dönüş alınabilmiştir. Aynı şekilde Girit yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliğine ilişkin 12 maddeden oluşan havuz, turizm, gastronomi turizmi ve yerel yiyeceklerin sürdürülebilirliği alanlarında çalışan akademisyenlerden oluşan 40 uzmanın görüşüne sunulmuş olup; 30 uzmandan geri bildirim alınabilmiştir. Uzmanlardan gelen görüşler doğrultusunda her madde için kapsam geçerlik oranı (KGO) ve tüm ölçek için kapsam geçerlik indeksi (KGİ) hesaplanmıştır. 20 kişilik bir uzman grubunda KGO en az $0,42$, 25 kişilik bir uzman grubunda $0,37$ ve 30 kişilik bir uzman grubunda ise $0,33$ olması öngörülmektedir (Lawshe, 1975, s. 568).

Girit yemeklerinin genel özellikleri için en küçük KGO $0,45$ ve ölçeğin KGİ $0,77$ olarak hesaplanmıştır. Girit yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliği ölçeğinde ise bir maddenin KGO'nun $0,33$ 'ün altında kalması nedeniyle ölçekten çıkarılmıştır. Geriye kalan maddelerde en küçük KGO $0,67$ ve ölçeğin KGİ $0,82$ olarak

belirlenmiştir. Uzmanlardan gelen öneriler de detaylı olarak gözden geçirilerek ölçeklere son şekli verilmiştir. Böylece Girit yemeklerinin genel özellikleri ölçeğinde 11 ve turizm açısından sürdürülebilirliği ölçeğinde de 11 madde yer almıştır.

Yapı Geçerliliği: Her üç ölçek için açıklayıcı faktör analizi (AFA) yapılmıştır. Girit yemeklerinin genel özellikleri “Sürdürülebilir Özellikler” ve “Sürdürülemeyen Özellikler” olarak iki boyutta toplam varyansın %69’unu açıklamıştır. Boyutların Girit mübadillerinin yemek kültürlerine ilişkin gerçekleşen uyumlaşma sürecini de yansıttığı görülmektedir. Girit yemeklerinin sürdürülebilirliğinde kullanılabilecek ana unsurların da tek boyutta toplam varyansın %59’unu açıkladığı, böylece yapı geçerliğini sağladığı tespit edilmiştir.

Girit yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliği ölçeği için hem AFA hem de doğrulayıcı faktör analizi (DFA) yapılmıştır. Tek boyutta toplam varyansın %77’sini açıklayan ölçek için uygulanan DFA, bu yapıyı teyit etmiştir. AVE: 0,51 ve CR:0,98 olarak hesaplanmıştır. Böylece yakınsak ve iraksak geçerliğin de sağlandığı görülmüştür.

Bulgular

Araştırmaya toplam 265 Girit mübadili katılmıştır. Katılımcıların 112’si (%42,3) Hatay’da, 93’ü (%35,1) Adana’da ve 60’ı (%22,6) da Mersin il sınırları içinde ikamet etmektedir. Tablo 2’de katılımcıların il bazında bazı demografik özelliklerine göre dağılımı yer almaktadır. Buna göre, 153 katılımcı kadından 64’ünün Adana’da ve 112 erkek katılımcıdan 57’sinin Hatay’da ikamet ettiği ortaya çıkmıştır. Katılımcıların %80 dolayının evli olduğu ve bu oranın da il bazında çok değişmediği tespit edilmektedir. Katılımcıların üçte bire yakınının ilköğretim ve dörtte bire yakınının ortaokul ve lise mezunu olduğu belirlenmektedir. Ayrıca %40’a yakınının en az önlisans diplomasına sahip olduğu tespit edilmiştir. Çapraz tablodan Adana’da yaşayan Girit mübadillerinin eğitim düzeylerinin daha yüksek olduğu ortaya çıkmaktadır. Katılımcıların dörtte bire yakını asgari ücret ve altında bir gelire sahiptir. Yarıya yakını (%47,2) asgari ücret ile 5000 TL arasında aylık gelire sahiptir. Adana’da ikamet edenlerin göreceli olarak Mersin ve Hatay’da ikamet edenlere kıyasla aylık gelirlerinin daha fazla olduğu belirlenmiştir.

Tablo 2. İl Bazında Demografik Özelliklere Göre Dağılım (n:265)

Demografik özellikler		İl			Toplam (n:264)	χ^2 ;sd;p
		Hatay (n:112)	Adana (n:93)	Mersin (n:60)		
Cinsiyet	Kadın	55	64	34	153	χ^2 :8,126 s.d.:2; p:0,017
	%	49,1	68,8	56,7	57,7	
	Erkek	57	29	26	112	
	%	50,9	31,2	43,3	42,3	
Medeni durum	Evli	85	77	49	211	χ^2 :1,692 s.d.:2; p:0,429
	%	75,9	82,8	81,7	79,6	
	Bekar	27	16	11	54	
	%	24,1	17,2	18,3	20,4	
Eğitim düzeyi	İlköğretim*	47	11	24	82	χ^2 :45,156; s.d.:6; p<0,0001
	%	42,0	11,8	40,0	30,9	
	Ortaokul+lise	36	21	6	63	
	%	32,1	22,6	10,0	23,8	
	Önlisans+lise	27	49	24	100	
	%	24,1	52,7	40,0	37,7	
	Lisansüstü	2	12	6	20	
	%	1,8	12,9	10,0	7,5	

Tablo 2. İl Bazında Demografik Özelliklere Göre Dağılım (n:265) (Devamı)

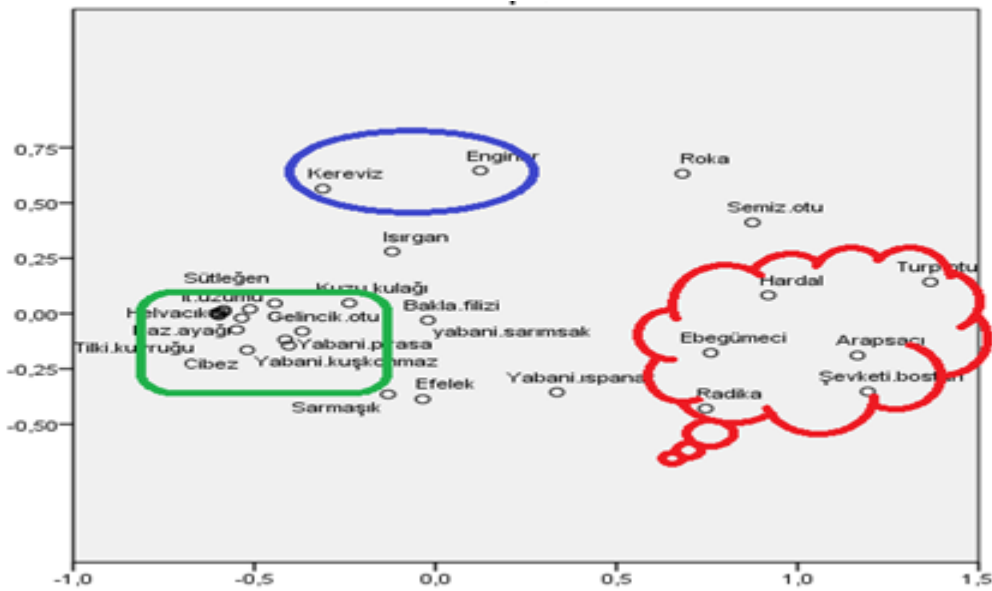
Gelir grubu	2825 TL ve altı	40	13	13	66	$\chi^2:20,095;$ s.d.:6; p:0,003
	%	35,7	14,0	21,7	24,9	
	2826-5000 TL	52	50	23	125	
	%	46,4	53,8	38,3	47,2	
	5001-7000 TL	13	21	15	49	
	%	11,6	22,6	25,0	18,5	
	7001 ve üstü	7	9	9	25	
	%	6,2	9,7	15,0	9,4	
Yaş grubu	18-49	38	48	30	116	$\chi^2:8,423$ s.d.:6; p:0,209
	%	33,9	51,6	50,0	43,8	
	50-59	34	19	12	65	
	%	30,4	20,4	20,0	24,5	
	60-69	25	18	11	54	
	%	22,3	19,4	18,3	20,4	
	70 ve üstü	15	8	7	30	
	%	13,4	8,6	11,7	11,3	
*Okur yazar olmayan 9 kişi ile okur-yazar olan 4 kişi, bu gruptadır.						

Katılımcıların yaş ortalaması 51,8 olup, 18-49 yaş aralığındakiler %43,8'ini oluşturmaktadır. Dörtte bire yakını 50-59 yaş aralığında, beşte bire yakını da 60-69 yaş aralığındadır. 70-91 yaş aralığında olanların oranı %11,3'tür. Hatay'dan katılanların görece daha yaşlı kişiler olduğu belirlenmektedir. Bu dağılım dikkate alındığında Girit yemeklerini yapmayı bilen, yapmasa bile, en azından ev ortamında yapılışına tanıklık eden bireylerden verilerin toplandığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo 3. En Sık Pişirilen Girit Yemeği

Yemek adı	F	%
Enginar Dolması	45	17,0
Şevketi Bostan Salatası	143	54,0
Radika(Kuzu etli Stamnagati)	81	30,6
Kabak çiçeği dolması	138	52,1
Kuzu Etli Arapsaçı (Marata)	152	57,4
Sarmaşık kavurması	40	15,1
Fava	196	74,0
Girit Kabağı dolması	91	34,3
Hardal otu salatası	159	60,0
İstifno otu salatası	33	12,5
Turp otu	16	6,0

Katılımcılardan 187'si (%70,6) Girit kültürünü en iyi yansıtan unsurun yemeklerde kullanılan otlar olduğunu belirtirken, 105'i (%39,6) yemekleri ön plana çıkarmaktadır. Buna karşın müzik (%9,8), içecekler (%8,7) ve danslar (%3) diyenler de vardır. Araştırmaya katılanların evlerinde en sık pişen Girit yemeği sırasıyla olmak üzere fava, hardal otu salatası, kuzu etli Arapsaçı (marata) yemekleridir (Tablo 3). Bunun dışında Şevketi bostan salatası, kabak çiçeği dolması ve Girit Kabağı dolması da sık yapılan yemekler arasındadır.



Şekil 3. Yemeklerde kullanılan otlar ve otların bölgeden temin durumu

Tablo 4 mübadillerin yemeklerde sık kullandıkları otları ve bu otları bölgede bulma frekanslarını, Şekil 3 ise kümelenmelerini göstermektedir. 265 katılımcıdan en az 100 kişinin en sık kullandığı otlardan ilk onu sırasıyla olmak üzere; turp otu, Arapsaçı, Şevketi bostan, hardal, semizotu, radika, roka, ebegümece, yabani ıspanak ve enginar'dır. Kullanılan otları bölgede bulma sıklığı da benzer bir dağılım göstermektedir. Verilerden diğer yemek kültürlerinde kullanılmayan birçok otun ya da sebzenin Girit yemek kültüründe kullanıldığı ve yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması için gerekli otların bu bölgede temin edilebilir olduğu da anlaşılmaktadır.

Tablo 4. Yemeklerde Kullanılan Ot Türleri ve Bölgede Bulma Sıklığı

Ot türü	F _{yk}	F _{bb}	Ot türü	F _{yk}	F _{bb}	Ot türü	F _{yk}	F _{bb}
1.Arapsaçı (Marata)	205	202	11.Isırgan otu	84	102	21.Yabani pırasa	45	38
2.Turp Otu (Vruvez, eşek turpu)	248	233	12.Gelincik otu	40	55	22.Kişniş (Zühre Tarağı)	6	4
3.Şevketi Bostan (Askolibrus)	183	187	13.Kereviz	78	70	23.Gıvışgan	2	4
4.İt (köpek) üzümü (İstifno)	16	12	14.Enginar	121	110	24.Yemlik otu	3	4
5.Sarmaşık (Avronyes)	83	74	15.Helvacık (eşek marulu)	6	5	25.Filiz	5	6
6.Kuzu kulağı	70	67	16.Kazayağı	20	22	26.Cibez	42	25
7.Tilki kuyruğu (Vlita)	22	25	17.Sütleğen	24	21	27.Semizotu	182	184
8.Bakla filizi (Papules)	86	73	18.Yabani ıspanak (Sirken)	128	108	28.Roka	167	159
9.Efelek (Labada)	87	83	19.Yabani Kuşkonmaz (Asfaraca)	43	38	29.Ebegümece	166	155
10.Radika (Hindiba)(Stamnagati)	169	160	20.Yabani sarımsak (Körmen)	40	40	30.Hardal	183	176

F_{yk}: İlgili otu yemeklerde kullanma frekansı F_{bb}: İlgili otu bölgede bulma frekansı

Katılımcıların ot yemeklerini tercih etme nedenleri irdelendiğinde; en sık sağlık (%79,6) nedeniyle tercih edildiği görülmektedir. Ot yemeklerini tercih etmede etkili olan diğer nedenler; lezzet (%72,5), kültürel etken (%63,0), kolay temin edebilirlik (%28,7) ve ekonomik nedenlerdir (%23,4). Girit yemek kültürünün %63 gibi yüksek bir oranla kültürel etkenler nedeniyle tercih edilmesi onun sürdürülebilirliğini destekleyen bir bulgudur.

Tablo 5, Girit yemeklerinin genel özelliklerine ilişkin uygulanan açıklayıcı faktör analizi (AFA) sonuçlarını göstermektedir. KMO değerinin %92,6>%70 olması, Bartlett Küresellik test sonucunun (χ^2 :2084,342; s.d: 55; $p<0,0001$) da anlamlı olması veri setinin faktör analizine uygunluğunu ve verinin çok değişkenli normal dağılım gösterdiğini teyit etmektedir. Girit yemeklerinin özelliklerine ilişkin 11 madde iki faktöre ayrılmıştır. Birinci faktör toplam varyansın yaklaşık %51'ini açıklamakta ve sekiz maddeden oluşmaktadır. Bu maddelerin hemen hepsi majör durumundadır. Maddeler dikkatle incelendiğinde, Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Girit yemeklerinin sürdürülebilir özellikleri olduğu anlaşıldığından faktöre "Sürdürülebilir Özellikler" denmiştir. Üç maddeden oluşan ikinci faktör toplam varyansın yaklaşık %19'unu açıklamıştır. Birinci faktörün aksine, bu maddelerin bölgedeki sürdürülemeyen özelliklere işaret ettiği görülmektedir. Bu nedenle de faktöre "Sürdürülemeyen Özellikler" adı verilmiştir. Burada sürdürülemeyen özellikler başlığı altında görülen üç maddedeki özelliklerin bölgeye yerleştikten sonra, bu bölgenin özelliklerine uyumla azaldığı katılımcılar tarafından ifade edilmektedir. Girit yemek kültüründeki oğlağın bölgede daha yaygın kullanımı olan koyun etine dönüştüğü, keçi peyniri yerine temin edilebilirliği daha yüksek olan inek peynirlerinin de kullanımının yaygınlaştığı belirtilmiştir. Yine de Doğu Akdeniz Bölgesi'ndeki kadar yemeklerde et kullanımının yaygın olmadığı, bu özelliğin devam ettirildiği, bu kapsamda da sürdürülebilir diyetlere uyumunun olduğu söylenebilir. Özellikle Girit yemek kültüründe çok kısıtlı olan baharat kullanımı çeşitliliği ve miktarının Doğu Akdeniz diyetinden etkilenerek arttığı saptanmıştır.

Tablo 5. Girit Yemeklerinin Genel Özelliklerine İlişkin Faktör Analizi Sonuçları

Maddeler	Yükü	
	Sürdürülebilir Özellikler	Sürdürülemeyen Özellikler
Girit yemekleri zeytinyağı ağırlıklıdır	0,876	
Girit yemekleri sağlıklıdır.	0,868	
Girit yemeklerinin hastalıklardan koruyucu etkisi bulunmaktadır.	0,864	
Girit yemekleri yapımında kullanılan otları doğadan toplamak iyi bir stres atma yöntemidir.	0,852	
Girit yemeklerinin hazmı kolaydır.	0,835	
Girit yemeklerinde yaygın olarak haşlama ve fırınlama yöntemleri kullanılmaktadır.	0,829	
Girit yemeklerinde başka kültürlerce çok bilinmeyen otların kullanımı yaygındır.	0,785	
Girit mutfağında deniz ürünlerinin kullanımı yaygındır.	0,674	
Girit yemeklerinde et çeşidi olarak daha çok oğlak eti kullanılır.		0,860
Girit yemek kültüründe keçi peynirinin kullanımı yaygındır.		0,831
Girit mutfağında baharat kullanımı çok yaygın değildir		0,496
Öz değeri	5,567	2,050
Açıklanan varyans	50,606	18,636
Ortalama	4,4858	3,4604
Alfa	0,941	0,641
Faktör çıkarma metodu: Temel bileşenler analizi; Döndürme metodu: Varimax; KMO: %92,6; Bartlett's Küresellik Testi için Ki-Kare: 2084,342; s.d: 55; $p<0,0001$; Açıklanan toplam varyans: %69,241; Ölçeğin tamamı için güvenilirlik katsayısı: 0,912; Genel ortalama: 4,2062; Standart sapma: 0,71011; n:265; Tepki kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, ..., 5: Kesinlikle katılıyorum		

Araştırmaya katılanların Girit yemeklerinin turizm açısından sürdürülebilirliğine ilişkin tutumları için yapılan açıklayıcı ve doğrulayıcı faktör analizi sonuçları Tablo 6'da yer almaktadır. KMO değeri %96,2, Bartlett Küresellik test sonucu (χ^2 :3329,752; s.d: 55; $p<0,0001$) mise anlamlıdır. Böylece veri setinin faktör analizi için uygun olduğu söylenebilir. 11 madde tek boyutta toplam varyansın %77'sini açıklamıştır. En düşük madde yükünün 0,794 olduğu görülmektedir. Girit yemeklerinin turizm açısından sürdürülebilirliğine ilişkin ölçeğin, bir yerel mutfağın turizm açısından sürdürülebilirliğine ilişkin ölçek olarak ortaya konulabilmesi amacıyla, AFA'nin ardından doğrulayıcı

faktör analizi (DFA) de yapılmıştır. Uyum iyiliği istatistikleri (x^2 : 195,04; sd: 44; $p < 0,0001$; x^2/sd : 4,43 < 5; RMSEA: 0,114; (%90 güven düzeyinde RMSEA için güven aralığı: 0,098-0,13); RMR: 0,017; SRMR: 0,024; CFI: 0,98; NFI: 0,98; NNFI: 0,98) incelendiğinde; RMSEA değerinin maksimum 0,08 olması arzu edilmekle birlikte, özellikle RMR ve SRMR değerleri dikkate alındığında, kabul edilebilir uyum değerleri elde edildiği değerlendirilebilir.

Ortalama açıklanan varyans (AVE) değerinin 0,50'den büyük olması ayırt edici geçerlik için bir kanıt teşkil etmektedir. Diğer taraftan, 0,70'in üstündeki standardize değerler, AVE ve uyum iyiliği değerleri de dikkate alındığında (Anderson ve Gerbing, 1988; Fornell ve Larcker, 1981) yakınsak geçerliğin de sağlandığı söylenebilir. Birleşik güvenilirliğin 0,98 > 0,70 olması (Hair, Black, Babin ve Anderson, 2014) da güvenilirlik açısından bir sorun olmadığına işaret etmektedir.

Tablo 6. Girit Yemeklerinin Turizm Açısından Sürdürülebilirliği Faktör Analizi Sonuçları

Girit Yemeklerinin Turizm Açısından Sürdürülebilirliği	Yükü	S.Değerler	Hata	t-değeri
Girit yemek kültürü, bölge turizm pazarlamasında gastronomik çeşitlilik sağlar.	0,923	0,92	0,15	19,69
Girit yemek kültürü ile ilgili etkinliklerin yapılması (festival, TV programı vb.) bölge gastronomisine katkı sağlar.	0,912	0,91	0,18	19,10
Girit yemek kültürü, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel taşıdır.	0,910	0,90	0,19	18,89
Girit yemeklerine menülerinde yer veren işletme sayısının artması desteklenmelidir.	0,904	0,89	0,21	18,54
Girit yemeklerinin üretiminin desteklenmesi bölgenin gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini destekler.	0,901	0,90	0,20	18,74
Girit mutfağının sürdürülebilirliği için bu yemek kültürüne ilişkin bilgi ve damak tadı gelecek nesillere aktarılmalıdır.	0,893	0,88	0,23	18,11
Girit yemek kültürü, turizm açısından bir tanıtım aracı olarak kullanılabilir.	0,879	0,87	0,25	17,77
Girit yemeklerini tanıtmak için bu yemekleri başkalarına (turist, yerel halk vb.) ikram etmekten hoşlanırım.	0,864	0,84	0,29	17,01
Girit yemeklerinin yapımında kullanılan taze ot ve sebze pazarlarının ayakta kalması gerekmektedir.	0,855	0,83	0,30	16,68
Girit yemek kültürünün sürdürülmesi yerel topluma ekonomik katkı sağlar.	0,832	0,81	0,34	15,98
Girit yemek kültürünün yaşatılmasında turizm bir araçtır.	0,794	0,77	0,41	14,71
Öz değeri	8,508	x^2/sd : 4,43 < 5; RMSEA: 0,114; RMR: 0,017; SRMR: 0,024; CFI: 0,98; NFI: 0,98; NNFI: 0,98		
Açıklanan varyans	77,345			
Ortalama	4,4837			
Alfa	0,970			
		AVE: 0,51	CR: 0,98	

Tablo 7, Girit yemeklerinin sürdürülebilirliğinde kullanılabilecek ana unsurlara ilişkin AFA sonuçlarını göstermektedir. “Özel yemek üretim sistemleri catering9” maddesi, ortak varyans değerinin 0,189 < 0,500 olması nedeniyle analiz dışında tutulmuştur. Dokuz madde ile yapılan çözümlemede KMO örneklem yeterliği %89,9 olarak hesaplanmıştır. Bartlett küresellik testi de anlamlıdır. Dokuz madde tek faktörde toplam varyansın %59'unu açıklamıştır. Katılımcılar, Girit yemeklerinin sürdürülebilirliğindeki ana unsurların ağırlıklı olarak yerel yaşam kültürünün devam etmesi, yemek festivallerinin yapılması ve iyi tarım uygulamaları yoluyla organik ürünlerin yetiştirilmesi olduğunu düşünmektedirler.

Tablo 7. Girit Yemeklerinin Sürdürülebilirliğinde Ana Unsurlara İlişkin AFA Sonuçları

Ana Unsurlar	Yükü	Özdeğeri	A.varyans	Ortalama	Alfa
Yerel yaşam kültürü	0,856	5,329	59,210	4,4646	0,910
Yemek festivalleri	0,828			4,5509	0,893
Organik tarım ve organik ürünler	0,811			4,6075	0,895
Doğal/tarihi alışveriş mekanları	0,775			4,5849	0,897
Doğal alışveriş merkezleri	0,770			4,3434	0,898
Yerel olarak üretilmiş yiyecekler	0,736			4,3547	0,899
Girit yemekleri sunan özel restoranlar	0,733			4,3660	0,902
Geleneksel üretim	0,716			4,4075	0,902
Özel yemek organizasyonları	0,684			4,6075	0,904
Faktör çıkarma metodu: Temel bileşenler analizi; Döndürme metodu: Varimax; KMO: %89,9; Bartlett χ^2 :1413,516; s.d: 36; p<0,001;					

Sonuç

Geleneksel Akdeniz diyeti; zeytinyağı, balık, bakliyat, fermente süt, meyve ve sebze gibi sağlığa faydalı olduğu bilinen gıdaları içermektedir. Ana gıda maddelerini mevsiminde tükettirmesi, hayvansal ürünlerin kullanım oranının az olması ve Akdeniz Havzası ülkelerine özgü bitkisel ürünlerin kullanımını önermesi nedeniyle düşük çevresel etkiye sahip sürdürülebilir bir diyetir (Padilla, Capone & Palma, 2010, s. 231; Paoletti, 2010, s. 257). Yapılan birçok çalışma; Girit yemek kültürünün sağlıklı bir diyet olduğunu vurgulamaktadır (Guarrera & Savo, 2013; Guil-Guerrero, Martinez & Isasa, 1998; Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015b). FAO'ya göre 2000-2016 döneminde obezite prevalansı artışı en yüksek olan ülkeler Orta Asya (%42,1), Kafkasya (%37,6), Batı Balkanlar ve Türkiye (%31,6) olup; beş yaşın altındaki çocuklarda, birçok ülkede bu oran %30'un üzerinde, yani çok yüksektir. Bu nedenle bireylerin küçükken sağlıklı gıdalar içeren diyetlerle beslenmesi, yetişkin yaştaki sağlıkları ve refahları için kritik öneme sahiptir (Dupouya & Gurinovic, 2020, s. 4).

Kuramsal Çıkarımlar

Girit yemek kültürünün Doğu Akdeniz Bölgesi'nde özellikle Girit mübadilleri aracılığıyla halen yaşatıldığı ortaya çıkmıştır. Katılımcılardan yaklaşık %71'i, Girit yemek kültürünü yansıtan en iyi unsurun yemeklerde kullanılan otlar olduğunu vurgulamıştır. WHO sağlıklı diyetleri sebze, meyveler, tam tahıllar ve bakliyatlar gibi besin açısından zengin gıdalara dayalı sınırlı miktarda yağ, şeker ve tuz içeren diyetler olarak tanımlamıştır (De Schutter, Jacobs & Clément, 2020, s. 1). Avrupa Birliği ülkelerinde sağlıksız beslenme sonucu oluşan obezite (nüfusun %20'si), yetişkinlerde görülen tip 2 diyabet vakalarının %80'inde, hipertansif hastalıkların %55'inde ve kalp hastalıklarının %35'inde birincil neden olarak tanımlanmaktadır. Diğer taraftan besi hayvanı eti tüketiminin sera gazı emisyonunun seviyesini artırdığı iyi bilinmektedir (Vieux vd., 2020, s. 4). Girit yemeklerinin en büyük özelliği, et yemeklerinin azlığı, deniz ürünleri ile sebze ve ot tüketiminin sıklığıdır. Dolayısıyla Girit yemek kültürünün sağlıklı beslenme için uygun bir diyet olduğu, bilimsel açıdan önerilmesi gerektiği yeniden teyit edilmektedir.

Girit yemeklerinin genel özelliklerinin “Sürdürülebilir Özellikler” ve “Sürdürülemeyen Özellikler” olarak iki boyuta indirildiği belirlenmiştir. Yemek kültürünün genel özelliklerini açıklayan 11 maddeden sekizinin bölgede sürdürülebildiği saptanmıştır. Sürdürülemeyen özellikler olarak belirlenen diğer üç madde de ise Doğu Akdeniz Bölgesi yemek kültürünün etkili olduğu, Girit yemek kültüründe nadir olan baharat, inek peyniri ve koyun eti kullanımının arttığı ortaya çıkmıştır. Girit yemeklerinin genel özelliklerine ilişkin bir ölçeğin de alanyazına kazandırılmış olması, çalışmanın katkıları arasındadır.

Avrupa Birliği'ne üye 22 devlette ortalama meyve ve sebze alımı, WHO tarafından önerilen miktarın (günlük en az 400 g) altında; ortalama et ve süt ürünleri tüketimi ise önerilen seviyelerin üzerinde kalmaktadır (De Schutter, Jacobs & Clément, 2020, s. 2). Gıda sektörü toplam sera gazı emisyonlarının %15-31'inden sorumlu olup; bunda et ürünlerinin, tahıl ürünleri ile meyve ve sebzelere kıyasla daha yüksek çevresel etkiye sahip olduğu bilinmektedir (Benedetti vd., 2018, s. 357). Finlandiya, Fransa, İtalya, İsveç ve Birleşik Krallık olmak üzere beş Avrupa ülkesindeki diyetlerin hangisinin sürdürülebilir olduğunun araştırıldığı bir çalışmada; diyetler için beslenme ve çevresel özelliklerine göre altı küme belirlenmiştir. Bu kümelerin nispeten daha sürdürülebilir olanı, büyük miktarlarda bitki bazlı ürünler ve az miktarda hayvansal bazlı ürünler ile karakterize edilmiştir. Uluslararası kuruluşlar tarafından önerilen haftada maksimum 500 g'dan daha az tüketilen yani yaklaşık 300 g'ı temsil eden canlı hayvan eti ve işlenmiş et tüketilen diyetler sürdürülebilir olarak saptanmıştır (Vieux vd., 2020, s. 7). Bölgedeki Girit yemek kültüründe et tüketiminin yaygın ve ağırlıklı olmaması bu anlamda da sürdürülebilirliğe katkı sunmaktadır.

Çalışmaya başlarken yapılan alan yazın taramasında yemek kültürlerinin turizm açısından sürdürülebilirliğine dair herhangi bir ölçüğe rastlanmamıştır. Çalışmanın ana konusu yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği olması nedeniyle "yerel yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliği" ölçüğünün geliştirilmesi bir alt amacı teşkil etmiştir. Geliştirilen ölçüğün kapsam, yakınsak ve iraksak geçerliği sağlanmış olup, yüksek derecede güvenilir olduğu bulgular arasındadır. Ek-1'de sunulan bu ölçek, yerel yemek kültürlerinin sürdürülebilirliği ile ilgili yapılacak çalışmalarda kullanılabilir potansiyelindedir. Bu bakımdan ele alındığında, çalışmanın en önemli kuramsal katkılarından birini teşkil etmektedir.

Uygulamaya Dönük Çıkarımlar

Katılımcıların ot yemeklerini %79,6 gibi yüksek bir oranla sağlık nedeniyle tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Akdeniz diyeti sağlıklı bir diyet olarak kabul edilmiş olmasına rağmen, çoğu Akdeniz ülkesinde genç kuşaklar tarafından rağbet görmemektedir (Dernini vd., 2016, s.1323). Ancak Doğu Akdeniz Bölgesi'ni kapsayan bu çalışmada, WHO'nun en son yapmış olduğu yaş kategorilerine göre genç kabul edilen 18-65 yaş aralığındaki katılımcıların %84,2'sinin, ileri yaş gruplarındakiler gibi Girit yemek kültürünü sürdürmeye çalıştıkları tespit edilmiştir.

Lezzet (%72,5) ve kültürel etken (%63,0) ot yemeklerini tercih etmede etkili olan diğer önemli unsurlardır. Dolayısıyla Girit yemekleri, özellikle bölgelerin yerel kültürlerini tanıma merakı olan ve kültür turizmi kapsamında seyahat eden turistler için olduğu kadar farklı lezzet arayışındaki gastronomi turistleri için de ilgi uyandıracak birer turistik ürün olarak sunulma potansiyeline sahiptir.

Katılımcılarla yapılan sohbetlerden hem Hatay hem de Mersin'deki mübadillerin bulunduğu köylerde üretilen veya doğadan toplanarak temin edilen otların birçoğunun Adana, Mersin ve Hatay il merkezlerinde yaşayan tüketicilere ulaştırılmadığı belirtilmiştir. Diyetleri iyileştirme ve daha genel olarak sosyal, çevresel ve ekonomik açıdan sürdürülebilirliğini güvence altına almak için yerel arzın teşvik edilmesi, yerel gıda satın alma sıklığının ve olanaklarının artırılması gerekmektedir. Bu nedenle Girit köylerinin turizme kazandırılması ve/veya bu köylerde yaşayan kültürün turistik ürüne dönüştürülerek tüketicilere sunulması ile ilgili projelere il kültür ve turizm müdürlükleri, kalkınma ajansları ve yerel yönetimler tarafından destek verilmelidir.

Araştırmada; Girit yemeklerinin ana özellikleri itibariyle Doğu Akdeniz Bölgesinde sürdürülebildiği, bazı özelliklerinin ise Doğu Akdeniz kültürü ile etkileşerek bölgeye uyum sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Gerek yemek kültürünün sürdürülebilirliği gerekse sağlıklı bir diyet olarak önerilen Girit yemek kültürünün tanıtım çalışmalarının yoğunlaştırılması ve genç nesillere damak tadının aşılmasına yönelik çabaların artırılması faydalı olacaktır. Diğer taraftan Adana, Mersin ve Hatay'ın bütünleşik olarak pazarlanmasında Girit yemek kültürünün birleştirici bir işlev görebileceğini ve bir üstünlük yaratabileceğini de vurgulamak gerekir.

Doğu Akdeniz bölgesindeki yemek kültürlerinin özgünlüğünün kaybolmasını engellemek, somut olmayan bir kültürel miras olarak korumak, yerel kapasiteleri canlandırmak ve aynı zamanda tüm tarımsal gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğini güçlendirmek gerekmektedir. Çevresel etkileri nispeten düşük olan Girit yemek kültürünün geliştirilmesi ve uygulanmasında sektörler arası daha fazla iş birliğinin yapılmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Sağlıklı beslenme, iklim ve çevre güvenliğine geçişleri destekleyen adımların atılması bölgede gastronomi turizminin sürdürülmesinde de fayda sağlayacaktır.

Akademik Öneriler

Çalışma, Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerine odaklanmıştır. Anadolu'nun kıtalararası köprü görevi görmesi ve çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapması Girit yemek kültürünün yanı sıra çok sayıda yerel yemek kültürünü de bünyesinde barındırmasını sağlamıştır. Araştırma bu yönüyle yerel yemek kültürlerinin sürdürülebilirliğinin irdelenmesinde öncü işlevi görebilir. Bununla birlikte, geliştirilen yerel yemek kültürünün turizm açısından sürdürülebilirliği ölçeğinin, diğer yerel yemek kültürleri bağlamında kullanılması, ölçeğin geçerliliği ve güvenilirliğinin yeniden teyit edilmesine de hizmet etmiş olacaktır. Bu bağlamda benzer araştırmaların farklı yerel yemek kültürleri özelinde gerçekleştirilmesi tavsiye edilmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Anket, Çukurova Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından incelenmiş, 30.09.2020 tarihli ve 20 sayılı kararı ile araştırmanın etik ilkelere uygun olduğu sonucuna varılmıştır.

Teşekkür

Çalışmanın yürütülmesi sırasında yardımlarını esirgemeyen, Erzin Turunçlu İmraniye Girit Türkleri Kültür Derneği Başkanı Yılmaz ÇETİN ve ailesine, Çukurova Girit Mübadilleri Kültür ve Dayanışma Derneği Başkanı Selma KIRANÇEŞME'ye, Bağcılar İhsaniye Mahallesi (Melemez Köyü) Muhtarı Yücel ŞEN'e, Dyt. Özgen ARI'ya, Nazlı Deniz ÖZEN'e ve H. Yüksel HANÇERLİ'ye teşekkürlerimizi sunarız.

Ek-1: Yerel Yemek Kültürünün Turizm Açısından Sürdürülebilirliği Ölçeği

- 1).....yemek kültürü, bölge turizm pazarlamasında gastronomik çeşitlilik sağlar.
- 2).....yemek kültürü ile ilgili etkinliklerin yapılması (festival, TV programı vb.) bölge gastronomisine katkı sağlar.
- 3).....yemek kültürü, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir.
- 4).....yemeklerine menülerinde yer veren işletme sayısının artması desteklenmelidir.
- 5).....yemeklerinin üretiminin desteklenmesi bölgenin gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini destekler.
- 6).....mutfağının sürdürülebilirliği için bu yemek kültürüne ilişkin bilgi ve damak tadı gelecek nesillere aktarılmalıdır.
- 7).....yemek kültürü, turizm açısından bir tanıtım aracı olarak kullanılabilir.
- 8).....yemek kültürünü tanıtmak için bu yemekleri başkalarına (turist, yerel halk vb.) ikram etmekten hoşlanırım.

- 9).....yemeklerinin yapımında kullanılan taze ot ve sebze pazarlarının ayakta kalması gerekmektedir.
 10).....yemek kültürünün sürdürülebilmesi yerel topluma ekonomik katkı sağlar.
 11).....yemek kültürünün yaşatılmasında turizm bir araçtır.
 Tepki kategorileri: 1=Kesinlikle katılmıyorum,...,5:Kesinlikle katılıyorum

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yaralanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma* (Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Albayrak, M., & Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 555-561.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Anderson, J. C., & Gerbing, D. W. (1988). Structural equation modeling in practice: A review and recommended two-step approach. *Psychological Bulletin*, 103 (3), 411-423.
- Annunziata, A., Agovino, M., & Mariani, A. (2019). Sustainability of Italian families' food practices: Mediterranean and adherence combined with organic and local food consumption. *Journal of Cleaner Production*, 206, 86-96.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Bach-Faig, A., Berry, E. M., Lairon, D., Reguant, J., Trichopoulou, A., Dernini, S., et al. (2011). Mediterranean diet pyramid today. Science and cultural updates. *Public Health Nutrition*, 14 (12A), 2274-2284.
- Benedetti, I., Laureti, T., & Secondi, L. (2018). Choosing a healthy and sustainable diet: A three-level approach for understanding the drivers of the Italians' dietary regime over time. *Appetite*, 123, 357-366.
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171, 1-10.
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1), 85-90.
- Burlingame, B., & Dernini, S. (2011). Sustainable diets: The Mediterranean diet as an example. *Public Health Nutrition*, 14 (12A), 2285-2287.
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 62-66.

- Çağlı, B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
- Çavuşoğlu, M. (2011). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs mutfak kültürü üzerine bir araştırma. İçinde N. Avcı & Ö. Kürşat (Ed.), *I. Uluslararası IV. Ulusal Egridir Turizm Sempozyumu* (ss. 527-538). Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Çukurova Kalkınma Ajansı (2014-2023). *Çukurova Bölge Planı Taslağı*. https://www.cka.org.tr/uploads/pages_v/2014--2023-cukurova-bolge-plani.pdf adresinden erişildi.
- De Schutter, O., Jacobs, N., & Clément, C. (2020). A ‘Common Food Policy’ for Europe: How governancere forms can spark a shift to healthy diets and sustainable food systems. *Food Policy*, 96, 101849, 1-9.
- Demir, C. (2011). *Mutfak turizminin destinasyon pazarlamasındaki önemi* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Dernini, S., Berry, E. M., Serra-Majem, L., La Vecchia, C., Capone, R., Medina, F. X., et al. (2016). Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public Health Nutrition*, 20 (7), 1322-1330.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dupouy, E., & Gurinovic, M. (2020). Sustainable food systems for healthy diets in Europe and Central Asia: Introduction to the special issue. *Food Policy*, 96, 101952, 1-5.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Eren, D. (2011). *Alternatif bir turizm çeşidi olarak mutfak turizminin değerlendirilmesine ilişkin sektör temsilcilerinin görüşlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- European Public Health Association (EUPHA)* (2017). https://eupha.org/repository/advocacy/EUPHA_report_on_healthy_and_sustainable_diets_20-05-2017.pdf adresinden erişildi.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16 (2), 150-167.
- Fornell, C., & Larcker, D. F. (1981). Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. *Journal of Marketing Research*, 18 (1), 39-50.
- Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612.

- Girgin, G. K. (2018). Yerel gıdaların tüketilmesine yönelik turist motivasyonlarının ölçülmesi: Antalya’da bir uygulama. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22 (Özel Sayı), 793-810.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Guarrera, P. M., & Savo, V. (2013). Perceived health properties of wild and cultivated food plants in local and popular traditions of Italy: A review. *Journal of Ethnopharmacology*, 146, 659-680.
- Guil-Guerrero, J. L., Martinez, J. J. G., & Isasa, M. E. T. (1998). Mineral nutrient composition of edible wild plants. *Journal of Food Composition and Analysis*, 11, 322-328.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2014). *Multivariate data analysis* (7th ed.). Edinburg Gate, Harlow: Pearson Education Limited.
- Hamlacıbaşı, F. Ü. (2008). *Yiyecek turizmi ve yiyecek turizmi açısından Bozcaada’nın kaynakları* (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- D’Innocenzo, S., Biagi, C., & Lanari, M. (2019). Obesity and the Mediterranean diet: A review of evidence of the role and sustainability of the Mediterranean diet. *Nutrients*, 11, 1306, 1-25.
- Kan, M., Gülçubuk, B., & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 93-101.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, A. C. (2015a). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 3-13.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, A. C. (2015b). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 27-42.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 39-55.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Karahan, S. (2020). Use of Aegean herbs in local cuisines. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3 (2), 152-168.
- Kumar, G. M. K. (2019). Gastronomic tourism-A way of supplementing tourism in the Andaman & Nicobar Islands. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100139, 1-6.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007). *Türkiye Turizm Stratejisi (2023)*. <http://www.ktbtyatirimisletmeler.gov.tr/Eklenti/906,ttstratejisi2023pdf.pdf?0:34,66> adresinden erişildi.
- Lairon, D. (2010). Biodiversity and Sustainable Nutrition with a Food-Based Approach. In B. Burlingame, S. Dernini, Nutrition and Consumer Protection Division, FAO (Eds.), *Sustainable diets and biodiversity directions and solutions for policy, research and action* (pp. 30-35). Rome, Italy: FAO Headquarters.
- Lawshe, C. H. (1975). A quantitative approach to content validity. *Personnel Psychology*, 28, 563-575.

- Meybeck, A., & Gitz, V. (2017). Conference on 'Sustainable food consumption' Sustainable diets with unsustainable food systems. *Proceedings of the Nutrition Society*, 76 (1), 1-11.
- Öktem, Ş. (2014). Standart reçetelerin turizm sektöründe sürdürülebilirliğe katkısı: Mersin yöresi kahvaltı örnekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 24-33.
- Özdemir, B., & Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5-28.
- Padilla, M., Capone, R., & Palma, G. (2010). Sustainability of the food chain from field to plate: the case of the Mediterranean diet. In B. Burlingame, S. Dernini, Nutrition and Consumer Protection Division, FAO (Eds.), *Sustainable diets and biodiversity directions and solutions for policy, research and action* (pp. 230-240). Rome, Italy: FAO Headquarters.
- Paoletti, F. (2010). Organic farming: Sustainability, biodiversity and diets. In B. Burlingame, S. Dernini, Nutrition and Consumer Protection Division, FAO (Eds.), *Sustainable diets and biodiversity directions and solutions for policy, research and action* (pp. 254-260). Rome, Italy: FAO Headquarters.
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229, 1-10.
- Psylinakis, E., Koukoulanaki, M., Markaki, A., & Spyridaki, A. (2020). Antioxidant activity of Cretan herbs and herbal combinations. *Journal of Food & Nutritional Sciences*, 2 (1), 59-65.
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J.A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930, 1-11.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable gastronomy as a tourist products*. In A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 132-152). London: Routledge.
- Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230, 1-10.
- Sikalidis, A. K., Kelleher, A. H., & Kristo, A. S. (2021). Mediterranean Diet. *Encyclopedia*, 1, 371-387.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17 (3), 321-336.
- Soner, Ç. (2013). *Gastronomy tourism: A solution for small cities marketing and local development* (Master's Thesis). Yeditepe University, Institute of Social Sciences, Integrated Marketing Communication Management, İstanbul.
- Şahbaz, E. (2011). *Yiyecek turizmi ve yiyecek turizmi ürünleri* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12 (29), 63-87.

Tunçdöken, F. (2009). Zeytinbağı (Tirilye)'nin renkli yemek mirası. *U.Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10 (16), 159-166.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) (2021). <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884> adresinden erişildi.

Valverde, J., Burke, R., & Traynor, M. P. (2011). Molecular gastronomy in Ireland. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9 (4), 205-211.

Vieux, F., Privet, L, Soler, L.G., Irz, X., Ferrari, M., Sette, S., et al. (2020). More sustainable European diets based on self-selection do not require exclusion of entire categories of food. *Journal of Cleaner Production*, 248, 119298, 1-10.

Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S., Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 300-319.

Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4), 852-872.

Yurtseven, R. H. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, (1), 18, 17-26.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası. İçinde S. Şengel (Ed.), 10. *Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel değerler ve yayla turizmi* (ss. 27-34). Ankara: Detay Yayıncılık.

Turkish Cultural Foundation. <http://www.turkish-cuisine.org/pages.php?ParentID=3&FirstLevel=25&PagingIndex=0> adresinden erişildi.

Is Cretan Food Culture Sustained in the Eastern Mediterranean Region, Turkey?

Oya YILDIRIM

Çukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Adana /Turkey

Oya Berkay KARACA

Çukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Adana /Turkey

A.Celil ÇAKICI

Mersin University, Faculty of Tourism, Mersin/Turkey

Extensive Summary

Introduction

One of the most important elements of sustainable gastronomy is diets that meet sustainable criteria, in other words, food cultures. The traditional Mediterranean diet is the legacy of thousands of years of human, cultural and food exchange in all countries around the Mediterranean basin (Burlingame & Dernini, 2011, s. 2285). Mediterranean type food culture was determined as a "sustainable eating model" at the international conference named "Mediterranean Diet as a Sustainable Diet Model" in 2009. At the scientific symposium on "Biodiversity and Sustainable Diets" organized by the World Food Organization (FAO) in 2010, an agreement was reached on the definition of "sustainable nutrition" (Dernini et al., 2016, s. 1323). The Traditional Mediterranean Diet is an environmentally friendly and sustainable diet, as it reduces per capita greenhouse gas emissions from food production compared to other diets (Benedetti et al., 2018, s. 357). It also has a low environmental impact across various diets and it is accepted as the healthiest and the most balanced diet model because it contains foods that are beneficial for human health and should be consumed frequently (such as fruit, vegetables, grains, legumes, and fish) (Benedetti et al., 2018, s. 358). In the light of the explanations made, it is seen that the main components of sustainable diets are present in the Mediterranean diet, namely the Cretan food culture.

Since the Eastern Mediterranean Region is a region where individuals belonging to various cultures have lived together for many years, it also has a rich cuisine created by these cultures. Cretan cuisine is one of them. Recommended for a healthy diet; the cuisine of the Cretan Turks is the perfect example for the Mediterranean diet which milk, cheese and other dairy products are moderately consumed, complex carbohydrates are taken with fresh fruits, vegetables and herbs instead of simple carbohydrates, enough fish is eaten and olive oil is used as a fat preference in meals (www.turkish-cuisine.org). It is stated that protecting traditional heritage and supporting local food production improves environmental awareness and sustainability, contributes to the maintenance of cultural heritage, and increases social and cultural benefits (Everett & Aitchison, 2008, s. 150-167). In this context, the preservation of local food cultures is one of the most valuable elements for sustainable gastronomy.

There are many Turkish citizens of Cretan origin who were placed in the region during the exchange process of Turks and Greeks after the First World War. Although many years have passed, the main purpose of the study is to reveal the sustainable and unsustainable characteristics of this food culture, due to the nature of the transferred values of the culture. Thus, it is aimed to serve sustainable gastronomy and tourism practices. In addition, promotion of

local values, bringing them to the forefront, contributing to the promotion and economy of the region are among the other goals.

Method

The data in the research were collected via a questionnaire, developed based on the literature and the results of a content validity study. Since there was no scale to serve the purpose of research on Cretan food culture, two item pools were created regarding the "general characteristics of the Cretan food culture" and "the sustainability of the Cretan food culture in terms of tourism" (Girgin, 2018; Scarpato, 2002; Sims, 2009; Şengül & Türkay, 2016; Yurtseven, 2011). The scales were finalized by taking the opinions of experts consisting of dieticians, cooks and academicians. Content validity ratio and content validity index were calculated, and at the end of this process, 11 items in each scale were retained. In addition, the questionnaire included a 10-item scale to determine the main elements that will serve to make gastronomy sustainable (Yurtseven, 2011).

The population of the research was defined as the people, who knew Cretan food culture, and sampling framework was the Turkish citizens of Cretan origin, living in Adana, Mersin and Hatay provinces and their villages in the Eastern Mediterranean region of Turkey. The questionnaire was applied via the convenience sampling technique, by face to face, between the dates of 01 November 2020 and 31 January 2021, and 265 local inhabitants of Cretan origin were reached. The data were analyzed by benefiting exploratory and confirmatory factor analysis besides descriptive statistics.

Reliability analysis was conducted on three scales. The alpha coefficient of the scale of general characteristics of Cretan food was 0,899, and the alpha coefficient of the sustainability scale of Cretan food in terms of tourism was 0,970. One item was removed from the scale of sustainability elements; due to its squared multiple correlation of $0,180 < 0,300$, and the alpha coefficient for 9 items was found to be 0,910.

Findings

A total of 265 Crete immigrants participated in the study. 42.3% of the participants reside in Hatay, 35.1% in Adana and 22.6% in Mersin provinces. 43.8% of the participants are between the ages of 18-49. Nearly a quarter of them are in the age range of 50-59, and close to a fifth are in the age range of 60-69. The proportion of those between the ages of 70-91 is 11.3%. 70.6% of the participants stated that the element that best reflects the Cretan culture is the herbs used in meals (39.6% meals, 9.8% music, 8.7% drinks and 3.0% dances). The most common Cretan dishes cooked by the participants are fava, mustard herb salad, and marata with lamb meat, respectively. Wild edible plants and their meals are preferred due to health (79.6%), flavor (72.5%) and cultural factors (63.0%), respectively.

11 items related to the general characteristics of Cretan dishes are divided into two factors. KMO value is 92.6 % > 70 %, and Bartlett's Sphericity test result (χ^2 : 2084.342; d.f: 55; $p < 0.0001$) is significant. The first factor, which explains about 51 % of the total variance and consists of eight items, is called "sustainable characteristics". The second factor explained approximately 19 % of the total variance and consisted of three items. The factor was named "unsustainable features" as it was understood that these items indicate unsustainable features in the region.

Exploratory and confirmatory factor analysis was conducted to determine the participants' attitudes towards the sustainability of Cretan food culture in terms of tourism. 11 items were collected in one dimension and explained 77 % of the total variance. The KMO value is 96.2 %, and the Bartlett's Sphericity test result (χ^2 : 3329.752; d.f: 55; p

<0.0001) is significant. When the goodness of fit statistics are examined in the confirmatory factor analysis, it can be evaluated that although the maximum RMSEA value is desired to be 0.08, acceptable fit values are obtained, especially when RMR and SRMR values are taken into consideration.

As a result of the factor analysis regarding the main elements that can be used in the sustainability of the Cretan food culture, nine items explained 59 % of the total variance in a single factor. KMO sampling adequacy was calculated as 89.9 %. Bartlett's sphericity test was significant.

Results

Cretan food culture is a Mediterranean type of nutrition model and is still kept alive in the Eastern Mediterranean region of Turkey, especially by the Cretan originated people. It is also thought that it is a diet that will contribute to the diversity of the diet and more to the variety of gastronomic products by creating an alternative in the efforts to spread gastronomy tourism in the region. The most important feature of Cretan food is that it contains more vegetables and herbs compared to meat. It has been determined that the most frequently cooked dishes are herbal dishes and they obtained these herbs from nature by collecting them and even produced some of them as cultivated plants. Countries need to embrace healthy, nutritious, economically and ecologically advantageous kitchens such as Cretan food culture that has been maintained for generations and develop policies that will increase food reliability. Due to the increasing population, the need for sustainable healthy diets compatible with sustainable agriculture and food systems is increasing day by day.

Today, there is a need for an effective food management system that can compensate for common nutritional problems, overweight and obesity increase and micronutrient deficiencies in the regions, with less environmental footprint, more nutritious diets and aim to reduce food losses and waste. Crete food culture is a diet that can serve these purposes and sustainable tourism types (ecotourism, gastronomy tourism, rural tourism, agro tourism, etc.). Consequently greater inter-sectoral cooperation in the development and implementation of such diets with relatively low environmental impact; taking steps to support the transition to healthy nutrition, climate and environmental security will also be beneficial in sustaining gastronomy tourism in the region. Provincial culture and tourism directorates, regional development agencies and local administrations should support projects related to bringing Crete villages in Adana, Mersin and Hatay regions into tourism and / or transforming the products obtained from these villages into touristic products and delivering them to consumers. An important outcome of the study is the development of the "sustainability of local food culture in terms of tourism" scale and its proposal for use in subsequent research. The items of the scale were presented below.

The Sustainability Scale of Local Food Culture in Terms of Tourism

- 1) food culture provides gastronomic diversity in the region's tourism marketing.
- 2) Organizing events related to food culture (festival, TV program, etc.) contributes to the gastronomy of the region.
- 3) food culture has an important potential in terms of gastronomic tourism.
- 4) The increase in the number of businesses that include meal in their menus should be supported.
- 5) Supporting the production of meal supports the sustainability of the gastronomic tourism of the region.
- 6) For the sustainability of cuisine, the knowledge and taste of this food culture should be passed on to future generations.
- 7) food culture can be used as a promotional tool in terms of tourism.
- 8) I like to offer these dishes to others (tourists, locals, etc.) to promote food culture.
- 9) The fresh herb and vegetable markets used infood must survive.
- 10) Sustaining food culture contributes economically to the local community.
- 11) Tourism is a tool in keepingfood culture alive.

Response categories: 1 = Strongly disagree, ..., 5: Strongly agree