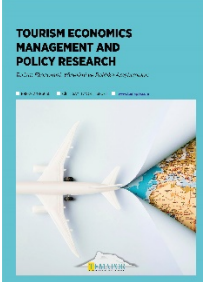




TOURISM ECONOMICS, MANAGEMENT AND POLICY RESEARCH

TURİZM EKONOMİSİ, YÖNETİMİ VE POLİTİKA ARAŞTIRMALARI

Vol: 3 Issue: 2 Cilt: 3 Sayı: 2 ISSN: 2791-6030



Slow Food Akımına Uyumun İncelenmesi: KTMÜ Turizm Fakültesi Örneğinde

Investigation of Its Adaptation to The Slow Food Trend: on The Example of KTMU Faculty of Tourism

Kamila ZAZVADZE

Lisans öğrencisi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Bişkek, Kırgızistan. zazvazemin7@gmail.com

Nadira TURGANBAEVA

Öğr. Gör., Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Bişkek, Kırgızistan. nadira.turbanbaeva@manas.edu.kg

Gülmira SAMATOVA

Öğr. Gör. Dr., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bişkek, Kırgızistan. gulmira.samatova@manas.edu.kg

Ümit SORMAZ

Doç. Dr., Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Necmettin Erbakan Üniversitesi. usormaz@erbakan.edu.tr ve Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Bişkek, Kırgızistan. umit.sormaz@manas.edu.kg

MAKALE BİLGİSİ

Geliş: 08.06.2023

Kabul: 12.09.2023

Anahtar Kelimeler: Turizm, Slow Food, Yerel Ürünler, Geleneksel Mutfak.

Araştırma Makalesi

ÖZ

Slow Food, yerel mutfak kültürlerinin ve geleneksel tarım uygulamalarının korunmasına önem vermektedir. Ayrıca, yerel gıda çeşitliliğinin sürdürülmesini, geleneksel tariflerin ve yemek pişirme tekniklerinin devam etmesini de sağlamaktadır. Bu hareket kültürel mirasın korunması, toplulukların kimliklerini ve bağlarını güçlendirmektedir. Bu çalışma, turizm eğitimi alan öğrencilerin Slow Food tercihleri, tutumları ve davranışları üzerine etkisi incelemek amacıyla yürütülmüştür. Bu kapsamda, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinden 103 gönüllü katılımcı araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği uygulanmıştır. Anket formu online ortamda hazırlanarak öğrencilere uygulanmıştır. Doğrulaması veya çürütülmesi çalışmanın sonuçlarıyla gösterilecek olan 4 hipotez verilmiştir. Hipotezlere yönelik Korelasyon testi uygulanmıştır. Bu çalışma beslenme özelliklerini ve önemini inceleyerek mutfağın kültürel önemine ışık tutmaktadır. Buna ek olarak, bu çalışma gastro-turizmin gelişimi için geleneksel yemeklerin korunarak farklı alternatiflerle günümüzde tekrar kazandırılmasının önemini vurgulamaktadır. Araştırma sonucunda, genç neslin Slow Food hareketine oldukça sadık olduğu, geleneksel gıda üretim yöntemlerine ve yerel kültürlerle saygı duyduğu tespit edilmiştir.

ARTICLE INFO

Received: 08.06.2023

Accepted: 12.09.2023

ABSTRACT

In this study, the attitudes of the students of Kyrgyzstan-Turkish Manas University, Faculty of Tourism towards Slow Food and consumer behaviors towards its adaptation to the present day were examined. In line with this study, a total of 103 people from all classes of the Faculty of Tourism participated in the attitudes of students towards the Slow Food movement. In the research, the questionnaire form was prepared and applied online. It was determined that the young generation is very loyal to the Slow Food movement and respects traditional food production methods and local

Keywords: Tourism, Slow Food, Local Products, Traditional Cuisine.

Research Article

cultures. Four hypotheses are given, the confirmation or refutation of which will be shown by the results of the study. Correlation test was applied for the hypotheses. It sheds light on the cultural importance of cuisine by examining its nutritional characteristics and importance. Slow Food emphasizes the importance of preserving local culinary cultures and traditional agricultural practices. This ensures that local food diversity is maintained and that traditional recipes and cooking techniques continue. The preservation of this cultural heritage strengthens the identities and bonds of communities. In addition, this study emphasizes the importance of preserving and reintroducing traditional dishes with different alternatives for the development of gastro-tourism.

1. GİRİŞ

Sanayileşmenin gelişmesiyle birlikte insanlık, teknoloji ve seri üretim süreçlerinin etkisiyle özgünlüğünü kaybetmiştir. İnsanlık zamana yetişmek ya da diğer tabiriyle satın almak adı altında sanayileşmenin yöneticisi değil adeta kölesi olmuştur. Zaman içerisinde insanoğlunun satışa sunduğu şey ürün değil zaman olmuştur. Çünkü zaman akıp gittikten sonra geri getirilemeyecek olan yegâne kavramdır.

Sanayileşme, üretim süreçlerini kısaltarak kâr oranını artırmasıyla olumlu bir yöntem gibi görünebilir. Lakin insanlık, makineleşmeyi bilinçli bir şekilde yönetememiş ve onu sadece bir araç olarak değil, yaşam tarzı olarak benimsemiştir. Günümüzde bu arayış zıttına dönüşmüş. Turizm sektöründe tekdüzelikten sıyrılabilen işletmelerin daha fazla rağbet gördüğü söylenebilir. Bu tekdüzelikten sıyrılma durumu; gerek özel sunumlarla, gerek hazırlama teknikleriyle gerekse de restoranların ambiyansları gibi işletmelerin gerçekleştirdikleri inovasyonlar şeklinde sıralanabilir.

Bunaltıcı ve sıkıcı dünyada, tatminsizliğin her platformda görüldüğü modern zamanda (Dağcı, 2020) insanoğlunda teknolojik çağa ayak uydurma isteği, çalışma hayatının yoğun temposu, eğitim düzeyinin artması, çalışma hayatına atılanlarda cinsiyet ve yaş aralıklarının genişlemesiyle beraber başta gençlerde olmak üzere fast food beslenmeyi arttırmıştır. Hızlı gıda endüstrisinin yaygınlaşması ve fast food kültürünün hâkimiyetiyle birlikte, Slow Food hareketi, insanları yavaşlamaya, zamana saygı göstermeye, geleneksel gıda üretim yöntemlerine ve yerel kültürlerle saygı göstermeye teşvik etmiştir. Slow Food, geleneksel, yerel ve kaliteli gıda üretimi, tüketimi ve tadımını teşvik eden bir felsefeyi benimsemektedir. 1986 yılında Carlo Petrini tarafından Piedmont bölgesinde başlatılan ve hiçbir kâr amacı gütmeyen uluslararası bu hareket, fast food akımının ilerlemesi toplumun kültürünü unutmaya yüz tutmaya başlaması, insanların sağlığını kötü etkilemesi, mekanların monotonlaşmasıyla beraber kalitesiz gıdanın olumsuz etkileri ve buna bağlı hastalıkların ortaya çıkmasına karşı alternatif olarak ortaya çıkmıştır. Fast food hareketine karşı olarak geliştirilen Slow Food geleneksel kültüre sahip çıkma güdüsüyle hızlı ve endüstriyel gıda üretimi yerine yerel ve geleneksel yemek üretimini, yerel tarım ürünlerini korumayı teşvik ederek kaliteli gıdalara odaklanmayı savunan hareket biçimidir (<https://www.slowfood.com/>).

Slow Food'un Türkçe kelime karşılığı "yavaş yemek" olarak çevrilmiştir. Bu hareket, gıda üretim sürecindeki sürdürülebilirlik, çevresel korumaya, yerel ekonomiye katkı sağlamaya, yerel kültürleri ve gelenekleri korumayı amaçladığı gibi, genelde küçük üreticilerin, yerel çiftçilerin, yerel pazarların ve geleneksel tarım yöntemlerinin desteklenip gelişmesine teşvik etmektedir. (<https://slowfoodnarlidere.org/Sayfa/1052/carlo-petrini>, Numanoğlu, 2018). Sadece yerel pazar, kültür, tarım gibi yaşam standartlarına etki etmekle kalmayıp aynı zamanda insanın ihtiyaçlarını karşılama yaklaşımına da yeni bir yön vermektedir. İnsanların daha yavaş yemek yemeye yönelerek gıdanın tadını çıkarmayı ve yemek kültürünü ihtiyaçtan ziyade zevk almaya yöneltmesi bunlardan en önemlisidir (McIlvaine-Newsad, 2008).

Bu hareket ilk olarak İtalya'da, 1986 yılında açılan McDonald's restoranına hamur işi fırlatılarak protesto edilmiştir (Güven, 2011). Slow Food, 9 Aralık 1989'da Paris'teki Opéra Comique'de manifestodan evrimleşerek uluslararası bir hareket haline gelmiştir (Petrini,2012). Manifesto ile, Slow

Food felsefesinin daha büyük kitlelere ulaşarak daha çok tanınmasını sağlanmıştır. Fast food akımından endişeli olan herkesin dikkatini çekmeyi başarmıştır (Andrews, 2008). Hareketin salyangoz simgesi ile taşıdığı anlamı en açık biçimde ifade etmektedir. Salyangoz bilindiği üzere yavaş yiyen, yavaş hareket eden ve hareket ettikçe de ardında bıraktığı iz ile unutulmayan, bu hareketlerin yavaş olduğu kadar sürekli olmasıyla etkili olan bir hayvandır (Demir, 2019).

Slow Food manifestosunun temel ilkesi yavaş yemeğe dayanırken devamında toprak ana (terra madre), yavaş şehirler, yavaş medya, yavaş para, yavaş turizm gibi kavramlar ile genişletilmiştir (Numanoğlu, 2018). Hareket; yerel tohumlarla organik üretimin, tarım değerlerinin gelecek kuşaklara aktarılmasının, kentlerin her anlamda kültürlerini korumasının sağlanmasını hedeflemektedir. Bu hedeflere; yiyecek ve içecek kültürü, yeme içme biçimi, öğün sayısı gibi birçok olumlu olguya sahip çıkarak ulaşılabilecektir. Aynı zamanda bu hareketin aksi olarak kentlerin betonlaşması, yiyecek ve içecek sektöründe sanayileşmenin etkisiyle sağlıksız ve tek düze üretim, yiyecek ve içecek sektörü mekanlarının tek tipleşmesi, geleneksel yemek kültürünün unutulması, yeme biçiminin kalitesizleşmesi gibi olumsuz yönlere karşı bir harekettir. Slow Food hareketinin temeli yalnızca yavaş yemek değil, aynı zamanda kiminle, ne zaman ve nasıl yemek yenildiği de bir o kadar etkilidir. Gıdanın üretim aşamasından sunum aşamasına gelene kadar ki tüm faaliyetleri kapsamaktadır (Carolan, 2017).

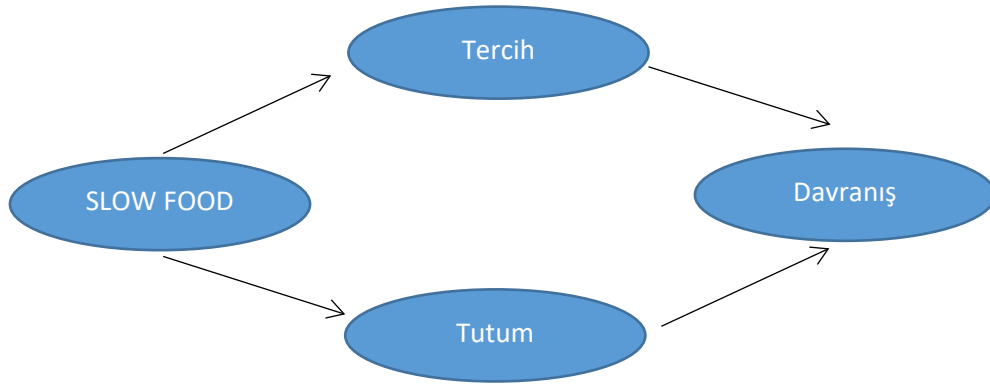
“İyi, temiz ve adil yemek” parolasıyla yola çıkan Slow Food’un temelinde 3 ilke yatar: Parolanın ilk kelimesi olan “iyi” sözcüğü ele alındığında basit olarak iyi, kaliteli, tatmin eden, sağlıklı, mutlu eden gibi uzun uzun insanlara yarar sağlayabilecek her durum ile açıklanabilir. Çevreye, hayvanların sağlığına, üreticinin veya tüketicinin sağlığına zarar vermeyen “temiz” gıda üretim ve tüketim biçimi olarak adlandırılabilir. Tüketiciler için “adil” kavramı ise; erişilebilir fiyatlar sunarken üreticileri zor durumda bırakmayacak, mesleğini devam ettirme olanakları sağlayıp, emeğinin karşılığını alabilen mutlu alış-veriş şartları ve ücretleri sunma imkanına sahip olmak şeklinde açıklanabilir (<https://www.slowfood.com/>).

Slow Food hareketi ardından bazı hareketler de türemeye başlamıştır. En popülerlerinden biri toprak ana olarak bilinen “Terra Madre” ağıdır. Petrini ‘arabanın arka tekeri’ olarak tavsif edilen “kendi halinde olan bir kesimin mevcut sisteme ayak uydurmasıdır” tanımını yapmıştır. Petrini’nin bu kısımda belirtmiş olduğu kesim küçük sürdürülebilir gıda üreticilerini kapsamaktadır. Küçük kesimlerden oluşan bu grup sayıca mevcut sistemin çok daha ardında kaldığı için karar verme gücünden mahrum bırakılmıştır. Bu sebeple toprak ana yalnızca sürdürülebilir gıdaya yönelik değil aynı zamanda hak arayışını da içinde bulunduran ve böyle düşünen azınlık kesimin etkileşimini ağ kurarak sağlamayı amaçlamıştır.

Slow Food’un bir başka etkinliği de “Yavaş Şehir” hareketidir. İnsanların zamanı satın almak için kendi sağlığından bile vazgeçmesi değil, zamana ayak uydurarak hayatın tadını çıkardığı, temel ihtiyaçlardan biri olan yemek yemenin sadece ihtiyaç olarak görülmediği, aynı zamanda ruhun da buna ihtiyacı olduğunun farkedildiği, yiyip-içilen her şeyin doğal olduğu, geleneksel yapılaşmaya ve kültüre sahip olunan bir yer düşünülmüştür. Slow Food hareketinden ortaya çıkmış bir kentler birliğidir. (www.cittaslow.net).

2. VERİSETİ, YÖNTEM VE MODEL

Araştırma, Turizm eğitimi alan öğrencilerin Slow Food hareketine yönelik tutumlarını, tercihlerini ve davranışlarını ortaya koymayı amaçlanır. Bu kapsamda araştırmanın yürütülmesinde geliştirilen model şekil 1’de verilmiştir.



Şekil 1. Araştırmanın Modeli

Araştırmanın evrenini; Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinden araştırmaya katılmaya gönüllü olanlar oluşturmaktadır. Bu kapsamda Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde 2022-2023 eğitim öğretim yılında 463 öğrenci araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Hazırlanan anket Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören 250 öğrenciye gönderilmiş, araştırmaya katılmaya gönüllü 103 öğrenciden anket geri dönüş sağlanmış olup araştırmanın örneklemini oluşturmuştur.

Araştırmada, nicel veri araştırma yöntemlerinden anket tekniği uygulanmıştır. Anket soruları daha önceki benzer çalışmalardan (Aytimur, 2015; Kağnıcıoğlu, 2020; Yılmaz, 2022) derlenerek hazırlanmıştır. Online bir platformda hazırlanan anketler 1 Nisan- 30 Nisan 2023 tarihleri arasında

Anket sonucunda elde edilen veriler bir istatistik paket programında analiz edilmiştir. Araştırmada 4 hipotez sunulmuştur. Korelasyon testi yapılarak hipotezlere yönelik bulgular tablo şeklinde sunulmuştur. Araştırmanın amacına uygun olarak elde edilen sonuçlar doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir.

3. BULGULAR

Demografik özelliklere ilişkin bulgular (katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, okudukları bölümleri) tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

	n	%
Cinsiyet		
Kadın	66	64.1
Erkek	37	35.9
Yaş		
16-18	5	5.8
19-21	40	38.8
22-24	54	52.4
25 +	3	2.9
Bölümü		
GMS	33	32.0
TOİ	44	42.7
STR	26	25.2
TOPLAM	103	100.0

GMS; Gastronomi ve Mutfak Sanatları; TOİ; Turizm ve Otel İşletmeciliği; STR; Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği

Tablo 1'de yer alan demografik verilere göre; katılımcıların %64.1'inin kadın, %35.9'unun ise erkek olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yaş dağılımları incelendiğinde; %52.4'nün 22-24 yaş aralığında,

%38.8'nün 19-21 yaş aralığında, %5.8'inin 16-18 yaş aralığında, %2.9'unun ise 25 yaş ve üzeri olduğu görülmüştür.

Katılımcıların okudukları bölüm dağılımları incelendiğinde; %42.7'lik kısmının Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, %32'lik kısmın Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve %25.2'lik kısmın ise Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümünde öğrenim görmekte olduğu tespit edilmiştir.

Son zamanlarda beslenme ve gıda tüketimine yönelik olarak bilinçlenmenin öneminin artması sayesinde insanlar incelemeye daha çok eğilimi olmaya ve araştırmaya başlamışlardır. Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesinin Turizm Fakültesi öğrencilerinin de bu doğrultuda olduğu gözlenmektedir.

Katılımcıların Slow Food tutumlarına ilişkin bulgular tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. *Katılımcıların Slow Food Tutumları*

	n	%
Yemek İçeriklerine Dikkat Etme		
Evet	73	70.9
Hayır	30	29.1
Yemek Yemeye Zaman Ayırma		
Evet	77	74.8
Hayır	26	25.2
TOPLAM	103	100.0

Tablo 2'de katılımcıların yemeğe karşı tutumları incelendiğinde, katılımcıların %70.9'u tercih ettikleri yemeklerin içeriklerine dikkat ederken, %29.1'inin ise dikkat etmedikleri belirlenmiştir.

Katılımcılar yemek yemeye zaman ayırır mı yoksa hızlı yaşam döngüsünde bir yerlere yetişmeye çalışırken ayak üstü yemek mi yer sorusuna cevap aranmıştır. Katılımcıların %74.8'inin yemek yemeye zaman ayırdıkları, ancak %25.2'sinin zaman ayırmadıkları belirlenmiştir (Tablo 2). Günümüzde faaliyetlerin hızlıca yapıldığı ve her şeyin bilinçsizce tüketildiği bu dönemde Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin hızlı yaşam koşullarına yenik düşmediği saptanmıştır.

Katılımcıların Slow Food tercihlerine ilişkin bulgular tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. *Katılımcıların Slow Food Tercihleri*

	n	%
Pişme Süresine Göre Tercih		
Uzun süre pişen yemekler (Slow Food)	72	69.9
Pratik (hızlı) pişen yemekler (Fast Food)	31	30.1
Yöre Yemeği Tercihi		
Yöresel lezzet (o yerin ünlü yemeği)	84	81.6
Alışkın olduğum yemekler	19	18.4
Mutfak Stili Tercihi		
Modern mutfak stili yemekler	66	64.1
Geleneksel mutfak stili yemekler	37	35.9
Aileleri İle Yemek Tercihlerinin Benzemesi		
Evet	67	65.0
Hayır	36	35.0
TOPLAM	103	100.0

Tablo 3'te katılımcıların %69.9'u Slow Food tercihinde bulunurken, %30.1'i Fast Food akımına yenik düştüğü görülmektedir. İnsanlar Slow Food terimine çok hakim olmasalar da böylesine katkılı, sağlıklı, hijyenik olmayan ürünlerin yaygınlaştığı bu dönemde Fast Food'un karşıtı olan fikirlere daha sıcak bakıldığı gözlenmektedir.

Tablo 3'te öğrencilerin yöre yemeği tercihleri incelendiğinde, katılımcıların %81.6'sı ziyaret ettiği bölgenin ünlü fakat yabancı tatlarına açık olduklarını beyan ederken, %18.4'ü yeni lezzetlere kapalı olarak alışık oldukları lezzetlerden vazgeçemeyeceğini belirtmektedir. Bu oranlar ile beraber Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin büyük bir bölümünün yeniliklere açık oldukları, yöresel tatları denemekten çekinmedikleri saptanmaktadır.

Tablo 3'te katılımcıların mutfak stili tercihleri incelendiğinde; katılımcıların %64.1'inin yemek tercihlerinde daha çok modern yemek stiline yöneldikleri ve %35.9'u ise geleneksel yemek tercihi tutumu sergiledikleri görülmektedir. Slow Food Hareketine pek de uymayan bu olgu Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin daha çok yenilikçi bir düşünceye sahip olduklarını gösterir.

Tablo 3'te katılımcıların ve ailelerinin yemek tercihlerine ilişkin benzerliklerinin frekans değerleri verilmiştir. Buna göre; katılımcıların %65'inde aileleri ile yemek tercihlerinin benzediği, %35'inin ise benzerlik olmadığını belirtmişlerdir. Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin yenilikçi bir düşünce yapısına sahip olduklarını Tablo 6'da saptamıştık. Öğrencilerin ailelerinin yemek tercihiyle benzerlik oranı ise aile yapısının da yenilikçi olduğunu göstermektedir. Bu durum kültürün aktif bir şekilde yaşatılmadığının kanıtıdır.

Katılımcıların içecek tercihini etkileyen dışsal faktörlere ilişkin bulgular tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların Yiyecek ve İçecek Tercihini Etkileyen Dışsal Faktörler

	n	%
Bir yiyecek ve içeceğin yöresel olması		
Hiç önemli değil	13	12.6
Önemli değil	28	27.2
Orta derece önemli	40	38.8
Önemli	18	17.5
Çok önemli	4	3.9
Bir yiyecek ve içeceğin hikayesi olması		
Hiç önemli değil	32	31.1
Önemli değil	35	34.0
Orta derece önemli	23	22.3
Önemli	11	10.7
Çok önemli	2	1.9
Bir yiyecek ve içeceğin popüler olması		
Hiç önemli değil	4	3.9
Önemli değil	29	28.2
Orta derece önemli	40	38.8
Önemli	20	19.4
Çok önemli	10	9.7
Bir yiyecek ve içeceğin sunumu		
Hiç önemli değil	4	3.9
Önemli değil	9	8.7
Orta derece önemli	26	25.2
Önemli	42	40.8
Çok önemli	22	21.4
TOPLAM	103	100.0

Tablo 4'te katılımcılar için bir yiyecek ve içeceği tercih etmede etkili olan dışsal faktörler incelendiğinde; %38.8'inin bir yiyecek ve içeceğin yöresel olmasını "orta derecede önemli", %34.0'ünün bir yiyecek ve içeceğin hikayesinin olmasını "önemli değil", %38.8'inin bir yiyecek ve içeceğin popüler olmasını "orta derece önemli" ve %40.8'inin bir yiyecek ve içeceğin sunumunu "önemli" bulduklarını belirtmiştir. Katılımcıların bir yiyecek ve içeceği tercih ederken içeriğinden ya da geçmişinden daha çok görünüşüne önem verdiği bulgulanmıştır.

Katılımcıların iecek tercihini etkileyen isel faktörlere ilişkin bulgular tablo 5’te verilmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Yiyecek ve İecek Tercihini Etkileyen İsel Faktörler

	n	%
Bir yiyecek ve ieeğın sağlıklı olması		
Hi önemli değil	1	1.0
Önemli değil	2	1.9
Orta derece önemli	15	14.6
Önemli	45	43.7
ok önemli	40	38.8
Bir yiyecek ve ieeğın iindeki ürünler		
Hi önemli değil	2	1.9
Önemli değil	3	2.9
Orta derece önemli	9	8.8
Önemli	41	39.8
ok önemli	48	46.6
Bir yiyecek ve ieeğın nasıl üretildiği		
Hi önemli değil	1	1.0
Önemli değil	6	5.8
Orta derece önemli	12	11.7
Önemli	43	41.7
ok önemli	41	39.8
Bir yiyecek ve ieeğın kim tarafından üretildiği		
Hi önemli değil	1	1.0
Önemli değil	8	7.8
Orta derece önemli	20	19.4
Önemli	43	41.7
ok önemli	31	30.1
TOPLAM	103	100.0

Tablo 5’te katılımcılar iin bir yiyecek ve ieeği tercih etmede etkili olan isel faktörler incelendiğinde; katılımcıların %43.7’sinin bir yiyecek ve ieeğın sağlıklı olmasını “önemli”, %46.6’sının bir yiyecek ve ieeğın iindeki ürünleri “ok önemli”, %41.7’sinin bir yiyecek ve ieeğın nasıl üretildiğini “önemli” ve % 41.7’sinin bir yiyecek ve ieeğın kim tarafından üretildiğini “önemli” olarak gördükleri belirlenmiştir.

Böylece bir yiyecek ve ieeğın seğimlerinde başlıca olarak sağlıklı olması, sunumu, iindeki ürünler, nasıl üretildiği ve kim tarafından üretildiği olduka önemli olarak karşımıza çıkmaktadır. Fakat aynı zamanda ieeğın yöresel olması, hikayesi, popülerliği sınırın altında kalarak önemli olmadığı gözlenmiştir.

Slow Food sadece yavaş yemek değil, üretimden masaya gelene kadar bir bütündür. Tablo 4 ve 5 doğrultusunda katılım oranlarının yüksekliği Slow Food Hareketine uygun olan tercihlerdir. Fakat yöresel yiyecek ve iecek tercih davranışının düşük olmasında; bir yiyecek ve ieeğın sadece yöresel lezzet olduğu iin tercih edilmemesi, başlıca tercih sebeplerinin ok daha farklı özellikleri kapsadığı şeklinde yorumlanabilir

3.1.Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmada ölçülmek istenen temel hipotezler aşağıdaki gibi sıralanmıştır.

- H1: Katılımcıların uzun pişen yemekler tercih etmeleri ile yemek yemeye zaman ayıranların ilişkisi anlamlı düzeyde daha yüksektir.
- H2: Bir yiyecek ve ieeğın nasıl üretildiği ile kimin ürettiği ilişkisi anlamlı düzeyde daha yüksektir.

- H3: Bir yiyecek ve içeceğin nasıl üretildiği ile sağlıklı olmasındaki bağlantı anlamlı düzeyde daha yüksektir.
- H4: Bir yiyecek ve içeceğin hikayesi ile yöresel olmasındaki bağlantı anlamlı düzeyde daha yüksektir.

Hipotez Bulguları

“Katılımcıların uzun pişen yemekler tercih etmeleri ile yemek yemeye zaman ayıranların ilişkisi anlamlı düzeyde daha yüksek” hipotezinin değerlendirilmesi tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6. H1’in Test Edilmesi

		Genelde pratik yiyecekleri mi tercih edersiniz, yoksa uzun uzun pişen ev yemeklerini mi?	Yemek yiyip içmeye zaman mı ayırırsınız, yoksa bir yere yetişmeye çalışırken atıştırmalık şeklinde geçiştirir misiniz?
Genelde pratik yiyecekleri mi tercih edersiniz, yoksa uzun uzun pişen ev yemeklerini mi?	Pearson	1	,203*
	p		,039
	N	103	103
Yemek yiyip içmeye zaman mı ayırırsınız, yoksa bir yere yetişmeye çalışırken atıştırmalık şeklinde geçiştirir misiniz?	Pearson	,203*	1
	p	,039	
	N	103	103

* Korelasyon $p < 0.05$ düzeyinde anlamlıdır.

Katılımcıların uzun pişen yemekler tercih etmeleri ile yemek yemeye zaman ayıranların ilişkisini tespit etmek amacıyla Pearson Korelasyon Analizi kullanılmıştır. Elde edilen bulgular Tablo 6’da gösterilmiştir.

Katılımcıların uzun yemekler tercih etmeleri ile yemeğe zaman ayırmalarının arasında pozitif ($r = 0.203$) ve anlamlı ($p < 0.05$) bir ilişki bulunmuştur.

Slow food hareketinin çıkış noktası yemektir. Fakat bu sadece yemeğin geleneksel, katkısız, sağlıklı olması demek değildir. Yemek yemek bir ihtiyaçtan ziyade bir zevktir sloganına katılanlar Slow Food hareketinin bakış açısını benimsemektedir.

Bir yiyecek ve içeceğin nasıl üretildiği ile kimin ürettiği ilişkisini tespit etmek amacıyla Pearson Korelasyon Analizi kullanılmıştır. Elde edilen bulgular tablo 7’de gösterilmiştir.

Tablo 7. H2’nin Test Edilmesi

		Bir yiyecek ve içeceğin nasıl üretildiği	Bir yiyecek ve içeceği kimin ürettiği
Bir yiyecek ve içeceğin nasıl üretildiği	Pearson	1	,646**
	p		,000
	N	103	103
Bir yiyecek ve içeceği kimin ürettiği	Pearson	,646**	1
	p	,000	
	N	103	103

** Korelasyon $p < 0.01$ düzeyinde anlamlıdır.

Bir içeceğin nasıl üretildiği ile kimin ürettiği arasında güçlü düzeyde pozitif ($r = 0,646$) ve anlamlı ($p < 0,05$) bir ilişki bulunmuştur.

Bir içeceğin içindeki ürünler kadar kim tarafından da üretildiği çok önemlidir. Ürünün nerede ve kim tarafından yapıldığı en az içindeki ürünler kadar kalitesinin belirtisi olmaktadır. Bu hipoteze dayalı olarak da onaylandığı gözükmektedir.

Bir içeceğin nasıl üretildiği ile sağlıklı olmasının ilişkisini tespit etmek amacıyla Pearson Korelasyon Analizi kullanılmıştır. Elde edilen bulgular tablo 8’de gösterilmiştir.

Tablo 8. H3’ün Test Edilmesi

		Bir yiyecek ve içeceğin nasıl üretildiği	Bir yiyecek ve içeceğin sağlıklı olması
Bir yiyecek ve içeceğin nasıl üretildiği	Pearson	1	,430**
	p		,000
	N	103	103
Bir yiyecek ve içeceğin sağlıklı olması	Pearson	,430**	1
	p	,000	
	N	103	103

** Korelasyon $p < 0.01$ düzeyinde anlamlıdır.

Bir içeceğin nasıl üretildiği ile sağlıklı olmasının arasında güçlü düzeyde pozitif ($r = 0,430$) ve anlamlı ($p < 0,05$) bir ilişki bulunmuştur.

Bir içeceğin içindeki ürünler ile birlikte kaliteli olması değişken özelliğe sahiptir denebilir.

Bir içeceğin hikayesi ile yöresel olmasının ilişkisini tespit etmek amacıyla Pearson Korelasyon Analizi kullanılmıştır. Elde edilen bulgular tablo 9’da gösterilmiştir.

Tablo 9. H4’ün Test Edilmesi

		Bir yiyecek ve içeceğin hikayesi	Bir yiyecek ve içeceğin yöresel olması
Bir yiyecek ve içeceğin hikayesi	Pearson	1	,593**
	p		,000
	N	103	103
Bir yiyecek ve içeceğin yöresel olması	Pearson	,593**	1
	p	,000	
	N	103	103

** Korelasyon $p < 0.01$ düzeyinde anlamlıdır.

Bir içeceğin hikayesi ile yöresel olmasının arasında güçlü düzeyde pozitif ($r = 0,593$) ve anlamlı ($p < 0,05$) bir ilişki bulunmuştur. Bir içeceğin hikayesi ile yöreselliği arasındaki ilişki değişken özelliğe sahiptir. Gerçekten de geçmişteki içeceklere uyarlanan türlü rivayetlerin söylentisi hala daha günümüzde devam etmektedir. Bu da toplum bir içeceği ne kadar kabul ediyorsa o yönde konuşarak türlü efsanelerle daha çok akılda kalmasını sağlıyor demektir.

4.SONUÇ

Son yıllarda, turizmde geleneksel ve yöresel değerlerini koruyan destinasyonlara turistlerin seyahat motivasyonlarının daha fazla olduğu görülmektedir (Hazarhun ve Tepeci, 2018). Bu konuya yönelik yapılan araştırmalarda artış göstermektedir (Akturfan vd., 2022; Kafadar ve Sormaz, 2022; Kushniruk ve Rutynskyi, 2021).

Slow Food akımı, yerel üreticilerden ve geleneksel tarım yöntemlerinden elde edilen geleneksel ve yöresel gıdaların tüketimini teşvik etmektedir. Bu akım, hızlı gıda endüstrisinden (Fast Food) uzak durmayı ve işlenmiş gıdaların tüketimini azaltmayı teşvik ederek geleneksel ve yöresel gıdaların tüketimini önermektedir. Bunun sağlanabilmesi için, insanların günlük beslenmelerinde işlenmiş gıda tüketme düzeyleri ile alışkanlıklarına dikkat edilmesi ve evde hazırlanan yemeklerin tüketim miktarına ve düzenine önem verilmelidir

Araştırmada, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinden alınan verilere göre; yeni neslin Slow Food Hareketine ne derece ilımlı olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin büyük bir oranının Slow Food Hareketine yönelik oldukça olumlu oldukları tespit edilmiştir. Buna göre, toplumun biraz daha bilinçlenerek sürdürülebilir gastronomiye destek çıktığı görülmüştür. Katılımcıların çoğunluğunun geleneksel lezzetlere açık olmasının yanı sıra yenilikçi olduğu da tespit edilmiştir. Aynı zamanda aileleri ile benzer yapıda olan beslenme biçimleri, ailelerinin de yenilikçi olduğunu ortaya sermiştir. Elde edilen verilere göre bilinçlenmeye ve kültürlerimizi yaşatmaya açık bir toplum vardır. Ayrıca gastronomik geleneği ön plana çıkartarak, Slow Food hareketi hakkında daha çok bilgilendirilmeler yapılmalı, yerel ve özgün ürünlerin kullanımı destekleyici faaliyetlerde bulunulmalıdır. Araştırmada elde edilen sonuçlara göre;

- insanların gıda üretim sürecini ve tüketim alışkanlıklarını daha sürdürülebilir hale getirilmesi
- yerel tarım ürünlerinin korunması ve yerel tohum çeşitliliğinin sürdürülmesi
- konusunda çalışmaların artırılması
- insanların gıdayı sadece bir yakıt kaynağı olarak değil, bir kültürel deneyim ve sosyal bağlantılar oluşturma aracı olarak görmelerini teşvik edilmesi
- ülkede Slow Food hareketini destekleyecek sivil toplum kuruluşları oluşturulması
- önerilebilir.

KAYNAKÇA

Akturfan, M., Çınar, Z., Özata, E. (2022). “Karaman İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi İle Değerlendirilmesi”. *GastroMedia Journal* 1(1), 19-29.

Andrews, G. (2008). *The Slow Food Story: Politics and Pleasure*. London: Pluto Press.

Aytimur, R. (2015). *Slow Food Hareketi'nin Beslenme Alışkanlıkları ve Sağlıklı Beslenmeye Etkisi Üzerine Bir Uygulama Çalışması: Halfeti ve Seferihisar Örneği*, Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Mardin.

Carolan, M. S. (2017). *No One Eats Alone: Food as a Social Enterprise*. Washington: Island Press

Dağcı, T. (2020). *Dini Yaşam Formu Olarak Mevlevilik ve Beslenmenin Dinsel Boyutu Üzerine Bir Değerlendirme: Ateş Baz-ı Veli Örneği*, Aşçı Dede AteşBaz-ı Veli, Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Demir, B. (2019). *Sürdürülebilir Turizm Hareketi olarak Slow Food: Germiyan Örneği*. Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Rehberliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İzmir

Güven, E.(2011). “Yavaş Güzeldir: Yavaş Yemek'ten Yavaş Medya'ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm önerisi”. *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*, 7 (1), 113-121.

Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). “Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı”. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.

Kafadar, A. M., & Sormaz, U. (2022). “Determining Innovative Applications in Restaurant Businesses: The Case of Istanbul”. *GastroMedia Journal*, 1(2), 1-13.

Kağncıoğlu, M. (2020). *Üniversite Öğrencilerinin Hızlı ve Hazır Yiyeceklere Yönelimleri, Bu Yiyecekleri Tüketim Sıklıklarının Saptanması ve Yeni Bir Akım Olan Yavaş Yemek Hakkında Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi*, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Kushniruk, H., Rutynskyi, M. (2022). “Development of The Infrastructure of Turkish Restaurants in The Tourist Center of Eastern Europe: The Case of Kyiv”. *GastroMedia Journal*, 1 (1), 1-18.

Mcilvaine-Newsad, H., Merrett, C., Maakestad, W., Mclaughlin, P. (2008). Slow Food Lessons In Thefast Food Midwest. Journal Of RuralSocial Sciences, 23(1), 72-93.

Numanoğlu, E. (2018) Yerel Halk Açısından Yavaş Şehir Akımı Algısı: Perşembe Örneği, Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, 3 (2), pp: 11-22

Petrini, C. ve Padovani, G. (2012). Slow Food Devrimi. Çev. Ekiz, Ç. Sinek Sekiz Yayınevi, İstanbul

Yılmaz, A. (2015). Farklı Formülasyonlarla Hazırlanan Salep Benzeri İçeceklerin Reolojik ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. (Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya.

Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü. Folklor/Edebiyat, 18(69), 25-39

Yılmaz, T. (2022). Küreselleşme, Yemek Kültüründe Değişim Ve Slow Food Hareketi: Hatay Örneği, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Muğla.

Yavaş Şehir (2016) [Erişim tarihi: 19.3.2023. URL: www.cittaslow.net].

Slow Food verileri [Erişim tarihi: 13.12.2022. URL: <https://www.slowfood.com/>].

Slow Food Narlıdere, Carlo ve Petrini (2022) [Erişim tarihi: 15.12.2022. URL: <https://slowfoodnarlidere.org/Sayfa/1052/carlo-petrini>].