

IDEA STUDIES JOURNAL

International Journal of Disciplines Economics & Administrative Sciences Studies

Open Access Refereed E-Journal & Indexed & Publishing
IDEAJournal (ISSN:2587-2168)

ideastudies.com ideastudiesjournal@gmail.com



Disciplines: Business Administration, Economy, Econometrics, Finance, Labour Economics, Political Science, Public Administration, International Relations

Article Type	Research Article
Volume	5
Issue	12
Page	204-210
Article Published Date	31.08.2019
Doi Number	http://dx.doi.org/10.26728/ideas.183
Reference	Sunar, H. & Gökçe, H. (2019). "Giresun Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi", International Journal of Disciplines Economics & Administrative Sciences Studies, (ISSN:2587-2168) Vol:5, Issue: 12; pp:204-210

ĞİRESUN MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF GİRESUN CULINARY CULTURE IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM

Öğr.Gör. Halil SUNAR

Giresun Üniversitesi, Tirebolu Mehmet Bayrak MYO, Giresun/Türkiye

Öğr.Gör. Hasan GÖKÇE

Giresun Üniversitesi, Tirebolu Mehmet Bayrak MYO, Giresun/Türkiye



ÖZ

Destinasyonlar yoğun rekabet ortamında daha fazla ziyaretçi çekmek ve rakiplerine üstünlük kurabilmek amacıyla sürekli olarak planlamalar yapmakta ve stratejiler geliştirmektedir. Bu planlamaları ve stratejileri geliştirirken destinasyonu diğer destinasyondan ayırt edici özellik olarak kendine özgü kültürel kimliğini ön plana çıkarmaya çalışmaktadırlar. Son yıllarda gastronomi bir seyahat motivasyonu olarak önem kazanmış ve bu konuda gelişmiş olan destinasyonlara ilgi ve ziyaret hızla artmıştır. Her toplumun kendine özgü mutfak kültürü aynı zamanda o milletin millî özelliklerini yansıtmaktadır. Bu çalışmanın konusunu zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Giresun İli'nin gastronomik değerleri oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı, Giresun'un gastronomi turizmi adı altında kültürel ve geleneksel lezzetlerini belirlemek ve önemine dikkat çekmektir. Araştırmanın amacı doğrultusunda kapsamlı bir alan yazın taraması yapılmış ve Giresun mutfağında ön plana çıkan gastronomik değerler belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Giresun, Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü, Vejeteryan mutfağı

ABSTRACT

Destinations are constantly making plans and developing strategies in order to attract more visitors and gain superiority to their competitors in an intense competitive environment. While developing these plans and strategies, they try to highlight their unique cultural identity as a distinctive feature of the destination from the other destination. In recent years, gastronomy has gained importance as a travel motivation, and interest and visits to destinations developed in this area have increased rapidly. The unique culinary culture of each society also reflects the national characteristics of that nation. The subject of this study is the gastronomic values of Giresun Province which has a rich culinary culture. The aim of this study is to determine the cultural and traditional flavors of Giresun under the name of gastronomic tourism and to draw attention to its importance. In line with the aim of the research, a comprehensive literature review was conducted and the gastronomic values prominent in Giresun cuisine were determined.

Key Words: Giresun, Gastronomic Tourism, Culinary Culture, Vegetarian Cuisine.

1. GİRİŞ

Turizm destinasyonları arasındaki rekabet arttıkça, ziyaretçileri çekmek ve eğlendirmek için giderek yerel kültürel değerler ön plana çıkararak daha değerli bir ürün ve faaliyet kaynağı haline gelmiştir. Alan yazın incelendiğinde yeme içme ve buna bağlı olarak mutfak kültürü turizm sektöründe ziyaretçi deneyimlerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Özellikle 1970'li yılların sonlarından günümüze kadar geçen süre içerisinde destinasyonların gastronomik değerlerinin yükselişi, destinasyonların potansiyel çekiciliğini değil, aynı zamanda mutfak değerlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir unsur haline getirerek güçlendirilmeye başlanmıştır (Hall ve Mitchell, 20017: 88). Bütün bu gelişmeler neticesinde dünyada önemli bir pazara sahip olan gastronomi turizmi gelişmiştir. Gastronomi, turist deneyiminin merkezinde sadece gıda olarak değil aynı zamanda postmodern toplumlarda önemli bir kimlik oluşumu kaynağı haline geldiğinden dolayı ve insanların belirli türdeki mutfaklarla özdeşleştiği için turizm faaliyetlerinde önemli bir rol oynamaktadır (Richards, 2003: 3).

Dünya Turizm Örgütü'ne göre, 1965 yılından bu yana dünya genelinde turizm aktivitelerine katılan kişi sayısının sürekli olarak artış göstermesi destinasyonları da gastronomik açıdan etkilemiştir. Bazı lezzetlerin, belirli bölgelerle birleşmesi, artan gıda hareketliliği, mutfak stilleri, artan yemek ve mutfak farklılıkları nedeniyle zorlanmakta ve lezzetin yapım aşaması, pişirme yöntemi, bileşenleri vb. değişimlere neden olabilmektedir. Son yıllarda homojenize bir gastronomik manzara oluşturmak yerine, küreselleşme ve yerelleşme arasındaki gerilimi sayesinde daha da fazla çeşitlilik ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bir yandan lezzetler dünyaya yayılırken diğer yandan yerel ve bölgesel lezzetler de gelişerek “füzyon mutfakları/lezzetler” ortaya çıkmaktadır (Iyer, 2000).

Son yıllarda yapılan araştırmalarda mutfak kültürü zengin olan destinasyonlar potansiyel ziyaretçilerin karar verme sürecinde belirleyici bir rolü bulunduğunu göstermektedir (Albayrak, 2013). Yöresel lezzetler, ziyaretçilerin genel anlamda memnuniyet düzeyleri arasında anlamlı bir ilişki olmasından dolayı turizm pazarlamasında önemli bir öge haline geldiği söylenebilir (Hamlacıbaşı: 2008: 1). Türkiye'nin Karadeniz bölgesinde findık ve kirazın anavatanı olarak kabul edilen Giresun İli zengin yemek kültürüne sahiptir. Giresun'un özgün ve yöreye has yerel lezzetlerinin yanı sıra ön hazırlık, saklama, pişirme teknikleri gibi üretim ve tüketim kalıpları incelendiğinde özgün bir mutfak kültürüne sahip olduğu söylenebilir. Giresun mutfak kültürünün sahip olduğu değerler bilimsel olarak incelenmesi araştırmanın temel amacıdır.

2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE ÖNEMİ

Yunanca gastri (mide) ile nomos (yasa, kurallar) sözcüklerinden meydana gelen gastronomi kavramı, Fransızca'da “yemeği yeme merakı; sağlıklı, iyi düzenlenmiş, lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” anlamlarına gelmektedir (Çakır, 2009; Can vd., 2012).

“Gastronomi” kelimesini zaman içerisinde farklı anlamlarda kullanıldığı için tanımlamak oldukça zorlaştırmaktadır (Richards, 2002; Santich, 2004). Günümüzde “mutfak” terimi genellikle “gastronomi” ile eşanlamlı olarak kullanılmaktadır. Mutfak kültürü bölgelerarası farklılık oluşturmada ve mutfak kimliği oluşturulmasında önemli rol oynar. Bu nedenle, “gastronomi” terimi, yiyecek ve mutfağı temsil etmek için kullanılmakta ve aynı zamanda seyahat deneyiminin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır (Quan ve Wang, 2004). “Lezzet” ve “turizm” arasındaki ilişkiyi ifade etmek için, “mutfak turizmi”, “yemek turizmi” ve “gastronomi turizmi” gibi alan yazında farklı isimlendirilmektedir (Ignatov ve Smith, 2006).

Gastronomi ile ilgili yapılan tanımlamalardan bazıları; Richards (2002) yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesinin bir yansıması olarak tanımlarken, Kivela ve Crofts (2006) yemek yeme sanatını inceleyen disiplin olarak tanımlamışlardır.

Gastronomi hakkında geniş bir tanımlama yapan Eren (2007) “içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerin

ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı” olarak ifade etmiştir.

Geçmişte sadece insanların yemek yeme ihtiyacını karşılamak için kullanılmaktayken günümüzde modaaya uygun bir trend, hobi ve birçok kişinin seyahat etmesinin temel nedenlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Gastronomik değerlerden insanlar, sanat, müzik ve mimarlık gibi farklı kültürlerden edindikleri deneyimler gibi deneyimler elde etmeye çalışmaktadırlar. Tüm bu gelişmeler doğrultusunda gastronomik değerler turizm faaliyetleri arasında daha ön plana çıkmaya başlamıştır.

Gastronomi turizmi yerel, bölgesel ve ulusal ekonomileri teşvik etmesinin yanı sıra sürdürülebilirlik açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi tarım ve yerel gıda üretimi gibi turizm değer zincirinin birçok seviyesine olumlu katkıda bulunmaktadır.

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü tarafından 2017 yılı Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Yılı olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda gastronomi turizminin ekonomik büyümeye, sosyal içermeye, kültürel ve çevresel korumaya ve karşılıklı anlayışa katkıda bulunma potansiyelini en üst düzeye çıkartılması hedeflenmiştir. Bu potansiyelden en iyi şekilde yararlanabilmek için, talebi anlayarak ve tahmin ederek, tüm yerel paydaşlarla ağlar oluşturarak ve yeterli ürün ve pazarlama stratejileri geliştirilerek uyumlaştırılması gerekmektedir.

Gastronomi turizmi, genel olarak günümüz turizminin gelişiminde yerleşik olan geleneksel kültürel değerleri içermektedir. Bunlar kültüre, geleneğe, özgünlüğe ve sürdürülebilirliğe sahip çıkararak korunması ve gelecek nesillere doğru bir biçimde aktarılmasını içermektedir. Gastronomi turizmi, turizmin sürekli olarak canlandırılması ve çeşitlendirilmesi, yerel ekonomik kalkınmayı teşvik etmesi, birçok farklı profesyonel sektörü dâhil etmesi ve birincil sektöre yeni kullanımlar getirilmesi için önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu nedenle, gastronomi turizmi destinasyonları tanıtmaya ve markalaştırmaya, gelenekleri ve çeşitlilikleri korumayı, özgünlüğü kullanmaya ve ödüllendirmeye katkıda bulunmaktadır.

Gastronomik değerler somut olmayan kültürel mirası, kendi kültürüyle birlikte geliştiği ve geliştiği geleneksel mekânlardan farklılık göstermektedir. Bu nedenle yeni kültürlerin ve geleneklerin ortaya çıkışını da göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Gastronomik geleneği sürekli bir evrim süreci olarak kabul edilmesi gerekmekte ve gastronomi turizmi sadece geçmişini korumakla kalmayıp, aynı zamanda geleceği de korumayı amaçlamaktadır.

Bu amaç doğrultusunda etkin bir şekilde yenilik yapmak için kamu-özel girişimlerinin etkili bir şekilde kullanılması gerekmektedir.

3. GİRESUN’UN GASTRONOMİK DEĞERLERİ

Anadolu’nun kuzeyinde yer alan Giresun, bütün yıl yağış alması, rutubetin fazla olması ve coğrafi özellikleri nedeniyle geniş bir floraya sahip ve birçok uygarlığı ev sahipliği yapmasıyla zengin bir kültürel mirası bulunmaktadır. Romalı komutan Lucullus tarafından kiraz diyarı anlamına gelen “Keresus” olarak isimlendirmiş zaman içerisinde Giresun olarak Türkçe’ye geçmiştir (Şenol, 2016: 184). Giresun Kalesi, Karadeniz’in tek adası olan ve Amazonların yaşadığı içerisinde Mars tapınağının kalıntıları olan Giresun Adası, Hacı Bayram Camii, Seyyid-i Vakkas Türbesi, Zeytinlik, Andoz Kalesi, Gedikkaya, Kulakkaya Yaylası, Acısu Mağarası, Tepesi Delik Mağara, Şebinkarahisar Maden Suyu, İnişdibi Maden Suyu, Mavi Göl ön plana çıkan turizm değerleridir (Şenol, 2016: 185). Tarihi değerlerinin yanı sıra Giresun’u çevre illerden ayıran en önemli özelliği somut olmayan kültürel mirası ve mutfak kültürüdür. Kıyı kesimlerinde sebze, meyve, ot, bitki yapraklarından lezzetler bulunmakta iken, iç kesimlere doğru coğrafi koşullar nedeniyle tahıl ürünlerine dayanan lezzetler bulunmakta ve şehirde deniz ürünleri de önemli bir yeri bulunmaktadır. Gerek pişirme teknikleri, gerekse yemek yapımında kullanılan bitkilerin farklılığı, yöreye özgü kışık hazırlama, kurutma ve pişirme tekniklerine sahip olması nedeniyle bakir bir

mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu duruma örnek olarak kirazın anavatanı olan Giresun'da kiraz meyve kimliğinden çıkarak yemeklerde kullanılmakta ve tuzlusu yapılarak kışa saklanmaktadır.

Alanyazın incelendiğinde Giresun mutfağıyla ilgili yapılan çalışmalar genel olarak reçete üzerine veya isimlerini belirlemeye yönelik yapılmıştır. Yapılan bu çalışmalardan ön plana çıkan lezzetler 8 başlık altında toplanarak aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 1. Giresun Mutfağından Ön Plana Çıkan Lezzetler

Kategori	Çeşitler
Çorbalar	Karalahana (Pancar), Unlama, Fındık Unu, Darı, Mendek, Çalı Çileği, Kuzu Kulağı, Gücükdene, Kabaklı, Hoşran, Ayrınlı, Ömeç, Fıfı, Kök, Gelecoş, Kara Nivik, Kiriş, Gemici, Ebegümeçi, Beyaz Mısır, Isırgan
Kızartma, Mıhlama, Mücver	Mısır Unlu Patlıcan Kızartması, Bezelye Kızartması, Taze Fasulye Kızartması, Sakarca Tava, Pezik (Pazı) Kızartması, Fasulye Tuzlusu Kızartması, Galdirik Mıhlaması, Pezik (Pazı) Mıhlaması, Kabalak Mıhlaması, Ispanak Mıhlaması, Beyaz Lahana Turşusu Mıhlaması, Fasulye Turşusu Mıhlaması, Karışık Mıhlama, Ispanak Mücveri, Merevcen Mücveri, Patates Mücveri, Yeşil Domates Mücveri, Pezik Mücveri
Yemekler	Etlı Karalahana (Pancar) Dolması, Etlı Üzüm Yaprağı Dolması, Yarmalı Karalahana (Pancar) Sarması, Yarmalı Üzüm Yaprağı Sarması, Sebzeli Yaprak Sarması, Yoğurtlu Mısır Yarması Yemeği, Isırgan Yemeği, Karalahana (Pancar) Döşemesi, Pezik Döşemesi, Fırın Kurusu Fasulye, Acı Mantar Yahnisi, Pirinçli Kabak, Madımak Yemeği, Haşıl, Yağlaş, Pekmezli Hoşmak, Fındıklı Izgara Köfte, Fındıklı Köfte, Gelecoş, Turşu Aşı, Kabalak Yoğurtlaması, Bildircin
Turşular, Tuzlular	Fasulye Turşusu, Bezelye Turşusu, Galdirik Turşusu, Yeşil Domates (Misir) Turşusu, Sakarca Turşusu, Merevcen Turşusu, Pezik Sapı Turşusu, Gabalak Turşusu, Kiraz Tuzlusu, Taflan Tuzlusu, Yeşil Fasulye Tuzlusu, Yeşil Domates Tuzlusu, Mantar Tuzlusu, Hamsi Tuzlusu, Patlıcan Turşusu, Pezik Kökü Turşusu, Yağlaşa
Kavurmalar	Kiraz Tuzlusu, Taflan Tuzlusu, Mantar, Taze Fasulye, Merevcen (Diken Ucu), Maruk (Pancar Çiçeği), Kabalak, Fırın Kurusu Fasulyesi, Yeşil Domates Tuzlusu, Patates, Fasulye Turşusu, Karakabak Kabuğu, Kabalak Turşusu
Tatlılar ve Hamur İşleri	Mısır Unu Helvası, Samaksa, Övmeç, Armut Pişmişi, Elma Kurusu Tatlısı, Tel Kadayıf, Pekmezli Kabak, Kaçamak, Pestil Dolması, Pestil Mıhlaması, Sütlü Kabak, Su Böreği, Karalahana (Pancar) Böreği, Yarımca Börek, Kıymalı Kuru Yufka Böreği, Pirinçli Yufka Böreği, Katmer, Siron, Çakmak, Giresun Pastası, İçli Börek, Kaha, Kete, Fetir, Çökelekli, Çırtla, Gavut, Mısır Unu Ekmeği, Yoğurtlu Mısır Ekmeği, Hamsili Mısır Ekmeği, Giresun Simidi, Gölit, Papara, Pide, Dolangel Kömbesi, Gılık, Aside Helvası, Çırtla, Nişasta Peltesi
Deniz Ürünleri Yemekleri	Hamsi Çıtratma, Hamsi Kızartma, Hamsi Buğulama, Hamsi Böreği, Hamsi Sebzeli, Hamsi Salatası, Çalar Buğulama, Barbun Buğulama, Alabalık Kızartma, Mezgit Tava, Sirkeli Kefal Prasti
Reçel ve Pekmez	Kiraz Reçeli, İncir Reçeli, Taflan Reçeli, Meyveli Fındık Reçeli, Armut Pekmezi, Dut Pekmezi, Üzüm Pekmezi, Taflan Pekmezi, Mayıs Çileği Reçeli

Kaynak: Giresun Valiliği, 2008; Şengül vd., 2015: 61-62 çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Giresun mutfağındaki lezzetler incelendiğinde genel olarak ön plana çıkan kiraz, karalahana, galdirik, bezelye, merevcen, sakarca, fasulye ve taflanın mutfağın her alanında kullanıldığı görülmektedir. Toplumun din, örf, adet, coğrafi koşullar, iklim şartları, içinde buldukları ve yaşadıkları durumlar (savaş, hastalık, kıtlık vb) mutfak kültürünün oluşmasındaki en önemli etkenlerdir. Giresun'un komşu illeri olan Ordu ve Trabzon'da da benzer lezzetler bulunmasına rağmen gerek isim gerekse hazırlanış bakımından birtakım farklılıklar bulunmaktadır. Tablo'da yer alan lezzetlerin dışında ise özellikle Giresun'un köylerinde ve yaylalarında hayvancılığa bağlı olarak peynir, deri tulumu, küp peyniri ve çökelek bulunmaktadır. Giresun'da çay olarak tüketilen bitkilerden yabani kekik, ihlamur, nane, çay, taflan yaprağı, kuşburnu ve yayla papatyası bulunmaktadır. Giresun'un mutfak kültürü incelendiğinde çevresindeki şehirlerle kıyaslandığı zaman deniz ürünleriyle ilgili yemekler aynı iken, ayırt edici olarak sebze ve hamur işleri ön plana çıkmakta ve özellikle yemek çeşitlerinin vejeteryan mutfağına daha yakın olduğu görülmektedir.

Giresun'da her yıl geleneksel olarak Giresun mutfağını da kapsayan, yöresel ürünlerinde satışının yapıldığı birçok kültürel etkinlik gerçekleştirilmektedir. Bu etkinlikler Kulakkaya Kar Festivali, Ağaçbaşı Yayla Otçu Göçü Şenliği, Hıdırellez Şenliği, Sağrak Gölü Yayla Festivali, Tamzara &

Tamzara Dokuması Geleceğimizdir etkinliği, Dereli Kümbet Kültür Turizm ve Sanat Festivali, Karaovacık Yaylası Otçu Göçü Şenliği, Sisdagi Erkeksu Otçu Şenliği, Aksu Köyü Karagöl Keşkek Günü Yayla Festivali, Otçu Göçü Yayla Şenliği, Çocuk Olimpiyatları, Çamoluk Kurufasulye Festivali, Fındık Festivali, Şebinkarahisar Kültür Sanat ve Ceviz Festivali, Kuşköyü Şenlikleri, Aksu Şenlikleri, Görele Kemeçe Festivali, Çamoluk Bal Festivali'dir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde destinasyonlar kendilerine özgü değerlerini kullanarak markalaşma çabaları içerisinde. Marka, bir ülkenin üretim teknolojisini, yaratıcılığını, insan kaynaklarını, birikimlerini özetleyen temel bir gösterge olarak ifade edilmektedir (Uztuğ ve Konuş, 2003: 23). Üründen çok markayı satmak, bir destinasyonun zenginleşmesi için en hızlı yöntemdir (Anholt, 2004: 285). Giresun'un tarihi ve kültürel zenginliğinin yanı sıra bölgedeki diğer illerden ayıran en önemli özelliği mutfak kültürüdür. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk basamağı oluşturan yeme-içme olgusu, fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan ziyade, rekreatif bir faaliyete dönüşmüş durumdadır (Gökçe vd., 2017: 561). Bunun bir neticesi olarak yerel yemek kültürü, bir destinasyonun tanınması ve tercih edilmesi sürecinde ön plana çıkan değerlerden birisidir (Tikkanen, 2007; Yüncü, 2010). Turizm açısından ele alındığında Giresun'u diğer destinasyonlardan ayıran en önemli özelliği gerek yapılışı, gerek hazırlanışı, gerekse tüketimi açısından farklılık gösteren mutfak kültürüdür ve bu değerlerin büyük bir bölümü vejeteryan mutfak kültürüne hitap ettiği görülmektedir. Giresun mutfak kültürünün değerlendirildiği bu çalışmada öneriler ise;

- ✓ Kirazın anavatanı olmasından dolayı kiraz kavurması ön plana çıkartılarak farklı dillerde tanıtımına öncelik verilmelidir.
- ✓ Giresun'a özgü lezzetler ve lezzetleri oluşturan ürünlerin hazırlanması, toplama dönemleri, kışlık hazırlanabiliyorsa en iyi dönemleri gibi özellikleri kayıt altına alınarak envanter oluşturulmalıdır.
- ✓ Giresun'un gastronomisinde önemli bir yeri olan pidenin kültürel etkinlik olarak tekrar yaşatılmasına ve tanıtımına yönelik etkinlikler düzenlenmelidir.
- ✓ Oluşturulan envanter ile lezzetlerin coğrafi işaretleri alınmalıdır.
- ✓ Sosyal medyaya vejeteryan mutfaklarıyla ilgili yapılan etkinliklerin içerikleri araştırılarak katılımcıların özellikleri belirlenmeli ve yapılacak olan planlamalar bu doğrultuda gerçekleştirilmelidir.
- ✓ Giresun'un mutfak kültürünün tanıtımı için yemek yarışmaları, turizm haftası etkinlikleri düzenlenmeli, yemek yarışmaları, yemek programları gibi reklam yüzü, popülerliği olan programlar şehre davet edilerek tanıtımlar gerçekleştirilmelidir.
- ✓ Organik, ekolojik, iyi tarım gibi doğa dostu sertifikalar alınmalı işletmeler bu konuda teşvik edilmelidir.
- ✓ Paris'te her yıl düzenlenen "Smmmile" vejeteryan festivali gibi Giresun'da da lezzet festivalleri düzenlenmeli veya mevcut şenliklere, festivallere eklenmeli ve vejeteryan mutfakları ile ilgili yapılan etkinliklerde tanıtımlar gerçekleştirilmelidir.
- ✓ Vejeteryan mutfaklarıyla dünyada markalaşmış olan ve ön plana çıkan Londra, Berlin, New York, Portland, Telaviv, Amsterdam, Paris gibi destinasyonlar incelenerek örnek alınmalıdır.
- ✓ 1 Ekim Dünya Vejeteryan Günü kutlamaları adı altında festival yapılmalı ve yapılacak bu festival Türkiye'de ilk ve tek olacağından şehrin markalaşmasına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

- ✓ Kuzey Amerika Vejetaryen Derneği ve Avrupa Vejetaryen Birliği (The European Vegetarian Union, EVU) gibi sivil toplum kuruluşlarına üyelikler gerçekleştirilerek bilinirliği artırma çalışmaları gerçekleştirilmeli ve tanıtımlarda kullanılmalıdır.
- ✓ Fen Bilimleri, Sosyal Bilimler ve Sağlık Bilimleri ile ilgili her yıl düzenlenen kongre, konferans, sempozyum gibi etkinlikler davet edilmeli, gerekli teşvik sağlanmalı ve ev sahipliği yapılmalıdır.
- ✓ Araştırmalar yapılırken internet ortamında bir platform oluşturularak saha çalışmasının dışında yerel halkın tamamına ulaşabilmek görüş ve önerilerinin alınabileceği bir uygulama, bir web sitesi oluşturularak yerel halk teşvik edilmelidir.
- ✓ 2020-2023 Giresun Gastronomi Mastır Planı hazırlanmalıdır.
- ✓ Giresun gastronomisi ile ilgili IOS ve Android tabanlı akıllı cihazlar için uygulamalar yapılmalıdır.
- ✓ Giresun İli gastronomi tanıtım filmi farklı dillerde hazırlanmalıdır.
- ✓ Gurme turu yapan bloggerları, gastronomi yazarları, ve aşçılar için tanıtım turları düzenlenmelidir.
- ✓ Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa gibi mutfak etkinlikleri ile ön plana çıkan destinasyonlar ile işbirliği yapılarak gastronomi etkinlikleri planlanmalıdır.
- ✓ Envanter çalışması gerçekleştirildikten sonra UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvuru yapılması için girişimlerde bulunulmalıdır.
- ✓ Yukarıdaki önerilerin hayata geçirebilmesi için Valilik, Üniversite, Bölgenin Kalkınma Ajansları, Yerel Yönetimler, Sivil Toplum Kuruluşları bir araya gelerek planlama, geliştirme, uygulama, finans vb. konularda ortak hareket edilmelidir.
- ✓ Standart oluşturabilmek ve uyum sağlayabilmek için sertifikalandırma programları oluşturulmalıdır.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına ilişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*. 30(8), 5049-5069.
- Anholt, S. (2004). *Global Markaların Yere Çuvallamaları*. (2. Basım). G. Canan (Çev.) İstanbul: MediaCat Kitapları.
- Çakır, M. (2009). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü, *TÜROFED*, 30: 48-50.
- Can A., Sünnetçioğlu, S. ve Durlu-Özkaya, F. (2012). Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Ge- lişimine Katkısı, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012, Antalya: 873-882.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Pro- fesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- Gökçe, F., Gökçe, H., Sunar, H. (2017), Dokap Bölgesi Yemekleri; Kiraz Kavurması. 23-24 Ekim 2017 Dokap Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu Bildiri Kitabı, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Ss.559-563.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2007). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. In *Niche tourism*(pp. 87-102). Routledge.
- Hamlacıbaşı, Fatma Ü. (2008). Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları, (Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale: Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ignatov, E. (2003). *The Canadian Culinary Tourists: How Well Do We Know Them? A thesis presented to the University of Waterloo for the degree of Master of Arts in Recreation and Leisure Studies: Waterloo, Ontario, Canada, 157 p.*

Iyer, P. (2000) *The Global Soul*, London: Bloomsbury.

Kivela, J. & Crofts, J. C. (2006). *Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. Journal of Hospitality & Tourism Research, 30(3), 354-377.*

Kivela, J. ve Crofts, J.C. (2005). *Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment, Journal of Culinary Science & Technology, 4 (2/3): 39-55.*

Quan, S. & Wang, N. (2004). *Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experience in Tourism. Tourism Management, 25(3), 297-305.*

Richards, G. (2002). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), Tourism and gastronomy, London: Routledge, 3-20.*

Richards, G. (2002). *Tourism Gastronomy. İçinde A-M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption? (3-20) Londra: Routledge.*

Richards, G. (2003). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In Tourism and gastronomy (pp. 17-34). Routledge.*

Santich, B. (2004). *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. Hospitality Management, 23, 15-24.*

Şengül, S., Çakır, A. ve Çakır, G. (2015). *Yöresel Mutfaklar, "Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Artırılması" projesi, Beta Yayınevi.*

Şenol, F. (2016). *Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası, 5. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara. 184-185.*

Tikkanen, I. (2007). *"Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland Five Cases", British Food Journal, Vol:1009, No:9.*

UNWTO (2017) Second Global Report on Gastronomy Tourism, Affiliate Members Report: Volume sixteen.

Uztuğ, F. ve Konuş, M. K. (2003). *Siyasal Marka. (1. Baskı). MediaCat Kitapları. İstanbul.*

Yüncü, H.R. (2010). *"Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası". 11. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Ankara.*