

Bölüm Xxx

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR DEĞER: PAKLO ÖRNEĞİ VE REÇETE UYGULAMASI

Tuba ŞAHİN ÖREN¹

Veli Erdiñç ÖREN²

Giriş

Somut olmayan kültürel miras, yaşayan kültürel miras olarak tanımlanmaktadır. Diğer ifadeyle, zamanla dönüşmesine rağmen, kuşaktan kuşağa aktarılması sayesinde kültürel miras milletlere bir kimlik ve kültürel zenginlik vermektedir (IRCI, 2016: 4).

Uluslararası olarak, gıda sistemlerinin kültürel miras olarak tanınması, 2003 yılında kabul edilen, ancak 2006 yılında yürürlüğe giren UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında gerçekleştirilmektedir. Bu sözleşmeye göre, maddi olmayan kültürel miras, uygulamalar, temsiller, ifadeler, bilgi ve beceri (araçlar, nesnelere, eserler ve bunlarla ilişkili kültürel alanlar) toplulukların, grupların ve bazı durumlarda bireylerin kültürel mirasının bir parçası olarak tanıdıklarını ifade etmektedir. UNESCO için, somut olmayan kültürel mirasın bir aracı olarak dil de dâhil olmak üzere sözlü gelenekler, sanatsal ifadeler; sosyal uygulamalar, ritüeller ve festival etkinlikleri; doğa, evren ve geleneksel zanaat teknikleri ile ilgili bilgi ve uygulamalar kabul edilmektedir (Santilli 2015: 587).

Yemek, din, dil, folklor ve diğer ayırt edici unsurlarla birlikte bölgesel ve etnik kimliğin önemli belirleyicilerinden biri olarak görülmektedir. Etnik gurur, ulusal vatanseverlik, ailevi ve bölgesel vatanseverlik, tarımsal gelenekler ve diğer birçok kimlik işareti kısmen en azından gastronomik geleneklerin korunmasıyla güvence altına alınmaktadır. Miras perspektifinden bakıldığında, mutfaklar, somut (örneğin, malzemeler ve pişirme düzenlemeleri) ve destinasyonların, kültürel değerlerine ve özelliklerine katkıda bulunan somut olmayan (örn. Tatlar, kokular, tarifler ve yemek gelenekleri) unsurların bir karışımıdır (Dallen ve Amos 2013: 99). Bu bağlamda yemek kültürü de kültürel mirasın bir parçasını oluşturmaktadır. Gü-

¹ Öğr. Gör. Dr., Uşak Üniversitesi, tuba.sahin@usak.edu.tr

² Dr. Öğretim Üyesi, Uşak Üniversitesi, erdinc.oren@usak.edu.tr

Sonuç ve Öneriler

Türkiye, Ordu ili, Akkuş ilçesinde yer alan, bu destinasyona özgü bir değer olarak Paklo böreğinin ortaya çıkarılması, reçetesinin oluşturularak somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Aynı zamanda bu destinasyona özgü Paklo böreğinin gün ışığına çıkarılması ve destinasyonun turizm çabalarına katkı sağlayan bir unsur haline gelebilmesine önem verilmektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizm çabalarında somut olmayan kültürel bir miras olarak turistlere tanıtılması sağlanarak destinasyona değer katan bir unsur olacaktır. Özellikle otantik değerler arayışında olan turistlerin, bu anlamda ihtiyaçlarını giderebilecek bir değer olarak ortaya çıkmaktadır.

Yapılan incelemelerde altı kuşak kadar geriye gidebilmektedir. Paklo böreğinin yüzlerce yıllık bir geçmişe sahip olduğu görülmektedir. Adı geçen destinasyonda, misafir ağırlamak amacıyla ikram özelliği taşıyan Paklo böreği günümüzde de yapılmaktadır. Otantik bir değere sahip somut olmayan kültürel miras özelliği taşımaktadır. Destinasyonda yürütülen turizm çabalarının sürdürülebilir hale getirilmesi özellikle gastronomi turizmi anlamında otantik değerlerin turistlerin ilgisini çekmek boyutunda Paklo böreğinin kullanılması gerekmektedir. Bu sayede Paklo hem somut olmayan kültürel bir miras hem de gastronomi turizminde sürdürülebilirliği sağlayan bir dinamik olarak değer kazanabilir.

Somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilebilen Paklo böreğinin coğrafi işaretlemesinin alınabilmesi için yerel yönetimlerin çabası gerekmektedir. Böylece Paklo somut olmayan kültürel bir miras olarak kayıt altına alınabilir. Yöresel mutfaklar konusunda uzmanlaşmış şefler, Paklo'yu mutfaklarında deneyebilir ve müşterilerinin beğenilerine sunabilir. Bu bağlamda restoran menülerinde yerel bir değer olarak yer alabilir ve tanınırlığı sağlanmış olur. Günümüzde buğday unundan üretilen Paklo böreğinin katılımcıların ifade ettiği gibi eski zamanlarda olduğu gibi buğday unu bulunmadığı durumlarda Dimenit buğdayından yapılarak turistik bir değer olarak ortaya çıkarılabilir.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 81-86.
- Bessière, J. (1998). Local Development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas, *Sociologia Ruralis*, 38: 21-34. doi:10.1111/1467-9523.00061.
- Bessiere, J. and Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces, *J. Sci. Food Agric.*, 93: 3420-3425. doi:10.1002/jsfa.6284.
- Canbolat, E., Keleş, Y. and Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra pidesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4): 75-87.

- Cavicchi, A. and Ciampi Stancova, K. (2016). Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies, *European Commission, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies*, Spain. EUR 27757 EN; doi:10.2791/284013.
- Coşkun, K., Künc, S., Çelik, S. and Acar, S. (2017). Siirt ilinin gastronomi açısından sürdürülebilirlik analizi: büryan örneği. 1st International Sustainable Tourism Congress, 23-25Kasım 2017, Kastamonu, Turkey, 391-431.
- Çatır, O. and Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2): 3-19.
- Çavuşoğlu, M. and Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi turizmi ve kbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek.1): 637-651.
- Çetinsöz, B., C. and Polat, A., S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: batırık üzerine bir araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1): 60-77.
- Dallen J. T., and Amos S. R. (2013) Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change, *Journal of Heritage Tourism*, 8:2-3, 99-104, DOI:10.1080/1743873X.2013.767818
- Gaçnik, A. (2012). Gastronomy heritage as a source of development for gastronomy tourism and as a means of increasing Slovenia's tourism visibility, *Academica Turistica*, 5(2): 39-60.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51): 1296-1304.
- IRCI (2016). International research centre for intangible cultural heritage in the Asia-pacific region. [Online] https://www.irci.jp/wp_files/wp-content/uploads/2018/01/irci_brochure_2016_en-1.pdf [Erişim Tarihi: 17.10.19].
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. and Çakıcı, A.C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 3-13.
- Matta, R. (2013). Valuing native eating: the modern roots of peruvian food heritage. anthropology of food. [Online] <https://journals.openedition.org/aof/7361> [Erişim Tarihi: 24.10.2019].
- Md Ramlia, A., Mohd Z., Mohd S., Halim, N. A., Aris, M., & Haidrin M. (2016). the knowledge of food heritage identity in Klang valley, Malaysia, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 222: 518 – 527. doi: 10.1016/j.sbspro.2016.05.145.
- Ören, V. E. and Şahin Ören, T. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: ebem köftesi örneği, *Turkish Studies - Social Sciences*, 14(1): 151-162.
- Özkan, Ç. (2020). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında somut olmayan kültürel miras unsuru: Hıdırellez pilavı üzerine bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. 4(1): 361-373.
- Rivza, B., Kruzmetra, M., Foris, D. and Jeroscenkova, L. (2017). Economic science for rural development. proceedings of the 2017 International Conference, 44, , LLU ESAF, 27-28 April 2017, Jelgava, 174-181.
- Santilli, J. (2015). The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage, *Demetra: food, nutrition & health*, 10(3): 585-606.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3): 321-336. DOI:10.1080/09669580802359293.
- Şengül, S. and Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1): 86-99.
- Türkan, C. (2017). *Turizmde beslenme ilkeleri ve mönü planlama*. Ankara: Cemalturkan Yayınları.