

Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği

Bilal DEVECİ¹Serkan TÜRKMEN¹Cevdet AVCIKURT¹¹ Balıkesir Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, BALIKESİRSorumlu Yazar:
bilaldeveci@gmail.comGeliş Tarihi:07/12/2012
Kabul Tarihi:14/01/2013

Özet

Bir kültürü oluşturan en önemli unsurlardan birisi, gastronomik çeşitlilik içerisinde bulunan yemektir. Bir bölgeye ya da yöreye has yemekler, bölge yada yöre için bir farkındalık unsuru olabilmektedir. Yaşamak için yemek yeme olgusunun, yemek için yaşamak durumuna dönüşmesiyle birlikte son yıllarda yemek yeme anlayışı değişmiş ve insanlarda evlerinin dışında yemek yeme alışkanlığı oluşmuştur. Böylelikle yemek yemenin fizyolojik bir ihtiyaçtan öte sosyal bir amaç taşıyan ihtiyaç haline dönüştüğü söylenebilir. Kırsal alanlara gerçekleştirilen turizm hareketi ve buralarda tüketilen gastronomik ürünler birbirini tamamlayabilmektedirler. Yeni, farklı ve yöreye özgü lezzetlerin tadımının gerçekleştirilmesi, yöreye ait farkındalıkların yaratılması ve bunların turistler tarafından fark edilip deneyimlenmesi bazı turist profilleri için bölge ya da yörenin tercihinde önemli rol üstlenmektedir. Bu çalışmada teorik çerçevede gastronomi turizmi olarak adlandırılan turizm davranışının kırsal turizm kapsamında irdelenerek ele alınmıştır. Çalışmanın ileri safhalarında Balıkesir'in ilçelerinden olan Bigadiç'in yöresel ürünlerine yer verilmiştir. Kırsal turizm kapsamında incelenen gastronomi turizminin yöresel unsurlarını oluşturan Bigadiç güveci ve helvası hususunda değerlendirme yapılmıştır. Gastronomi turizminin kırsal turizme katkısını artırmak için önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kırsal Turizm, Gastronomi Turizmi, Bigadiç

Relation of Rural an Gastronomy Tourism an Example of Bigadiç

Abstract

One of most important elements that makes up a culture is a dish located in the gastronomic diversity. Dishes, unique to the region or an area may be an element of awareness for the region or an area. Along with the phenomenon of eating to live has turned to live to eat in recent years, the concept of eating has changed and habit of eating out for people has been emerged. Thus, it can be said that eating turned into more a need has social purpose than a physiological need. The tourism activities and gastronomic products are consumed in rural areas may complete each other. A new, different and delicious tasting realization of indigenous, creation awareness of the region that make tourists notice and experience these play an important role to be preferred the area or region by some tourists' profiles. In Theoretical framework, gastronomy tourism was discussed in the scope of rural tourism. In next chapter of the study, local products belong to Bigadiç a district of Balıkesir were examined. Evaluation was made regarding Bigadiç casserole and halvah that form local elements of gastronomy tourism analyzed under the rural tourism. Some suggestions about gastronomy tourism were made to increase contribution of rural tourism.

Key Words: Rural Tourism, Gastronomy Tourism, Bigadiç

GİRİŞ

Kırsal turizm ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkinin ne düzeyde olduğu, gastronomik çeşitliliğin kırsal turizme katkısı, bölge yada yöre içerisindeki etkinliğinin ne durumda olduğu, yöresel olarak tanınmış fakat patent, coğrafi işaret patenti, tescil gibi herhangi bir belgeye sahip olup olmadığının belirlenmesi, yöreyi temsil eden ürünlerin doğaya uygunluğunun saptanması ve sadece o yöreye özgü olması yörenin kültürel envanterinin oluşturulması açısından oldukça önemlidir.

Gastronomi turizmi, günümüz itibarıyla dünyada gelişme gösteren turizm türlerindedir. Bununla birlikte kırsal turizm son yıllarda en çok araştırılan ve üzerinde titizlikle durulan çalışma sahalarından biridir. Bu yönde yapılan çalışmalar sonucunda, yöresel ürünler ön plana çıkartılarak geliştirilme çabası içinde olunan bölgeler

diğerlerine göre farkındalık yaratarak tanınılıklarını artırabilmektedirler. Kültür öğelerinden biri olan gastronomik çeşitlilik turistik ilgi unsuru olmuş bulunduğu bölgede yemek yapma ve yeme alışkanlıklarının korunmasını ve gelişmesini sağlamıştır.

Yemek yeme aktivitesi bazı kültürlerde olağan olabilirken bazı toplumlarda farklı anlamlar yüklenerek daha ruhani bir hale büründürülebilmektedir. Bu farklılıklar insanlarda merak uyandırmakta ve yemeklerle ilgili bazı tabuları yıkma hissi oluşturmaktadır. Bunun sonucunda da insanlar farklı lezzetlerin olduğu yörelere doğru seyahat etmektedirler. Bu lezzetleri tatma isteği günümüzde artış göstermekte söz konusu olan yemeklerin üretim süreçlerinin başından sonuna kadar incelenmesi ve bu üretim sürecinde kullanılan maddelerin sadece o yöreye yada bölgeye özgü olması, bu bölge dışında dahi aynı üretim yapılsa bile aynı damak tadını veremeyeceği konusunda bilgiler sunularak bölgenin çekiciliğinin artırılması gerekmektedir. Bu da bölge yada yörenin tercih

edilmesinde önemli rol oynayacağı düşünülmektedir (Yüncü,2010: 28).

Kırsal turizm; çekicilik unsuru olarak kullanılmakta olan dünyanın pek çok ülkesinde insanların tatil anlayışlarını değiştirebilmek adına, boş zaman aktivitelerini gerçekleştirmek için dikkatlerini kırsal alanlara çekebilen kırsal kültür, kırsal kültürün bir parçası olan yemek, doğal çevre, temiz yaşam kaynakları ve tarımla bütünleşen aynı zamanda diğer turizm türleriyle kolay entegre olabilen bir turizm çeşididir (Soykan,2003:1). Bu kolay entegre olabileme özelliği kullanılarak gastronomi turizmi ile nasıl bir ilişkinin olduğunun belirlenmesine yönelik yapılan bu çalışmada, kırsal turizme katkı sağlayacağı düşünülen gastronomi turizmi ile Bigadiç'in yöresel ürünlerine yönelik uygulama önerileri sunulacaktır.

Kırsal Turizm Kapsam Ve Önemi

Kırsal alanlar olarak adlandırılan bölge yada yöreler, şehir yaşamından bunalar insanların tatil ihtiyacını, doğal yaşam alanları ve kültürel yapılarıyla karşılayabilmektedir. Şehirlerde yaşayan insanlar belirli yoğunluğu tatil amacıyla günübirlik olarak merak ettikleri yada coğrafi olarak yakın oldukları yerlere seyahat etmektedirler. Bu seyahatler genel anlamda anne-baba veya akraba-tanıdık gibi kişilerin ziyaretlerini de kapsayabilmektedir. Kırsal yaşamın çekiciliği, şehirlerde toplu halde yaşayan insanların belirli zorunluluklara tabi olmaları, stres altında yaşamaları, insanların bu sıkıntı stres yada baskıdan bir nebze olsun uzaklaşabilmesi için kendilerini daha özgür hissedebilmeleri için günübirlik, hafta sonu yada yıllık tatillerde kırsal yaşam alanlarını ziyaret etmeleri ve yoğun ilgi göstermelerine ortaya bir turizm türü çıkmıştır. Bu turizm türünün adı "Kırsal Turizm" olarak belirlenmiştir (Aydın,2012:40).

Kırsal alan; metropolitan olarak adlandırılan yerlerin dışında bulunan illeri kapsayan, ilçe, köy ve mezralarda her türlü sosyal güvence, eğitim, sağlık, iş olanakları, sigorta, emeklilik, ve kültürel etkinliklerden yeterince yararlanamayan bireylerin sayısal yoğunluğu oluşturduğu mekansal büyüklüğü ifade etmektedir (Kiper,2006:20). Kırsal alan için genel bir tanımlama yapacak olursak; kent olarak tanımlanan yerleşim yerinin dışında kalan tarımsal etkinliklerin yapıldığı köy, mezra vb. adlarla anılan insan yerleşimlerinin var olduğu alanlar olarak da tanımlayabilmektedir (Yılmaz ve Gürol, 2012:24).

Kırsal turizmin tanımlanmasına ilişkin birçok görüş bulunmaktadır. Dünya turizm literatürü incelendiğinde farklı adlandırmalar ve açıklamalar olduğu görülebilmektedir. Tanımlama yada isimlendirme yapan uzmanlar tarafından kırsal turizm; tarımsal turizm, köy turizmi çiftlik turizmi, eko turizm, yayla turizmi, gibi farklı isimlerle anlatılmaya çalışıldığı görülebilmektedir. Bunun nedeni kırsal turizmin kapsamı hakkında ortak bir görüşe sahip olunmamasıdır (Esengün ve diğ.,2001:31). Dünya turizm örgütünün tanımlamasına göre: kırsal turizm, kırsal alanda yapılan tüm faaliyetleri kapsayan turizm türüdür (OECD, 1994:5).

Başka bir tanıma göre; kırsal turizm, genel bir ifade ile boş vakte sahip olan, rekreasyon, gezi ve çok az da olsa iş amacı güden, aynı ülke ya da farklı ülkelerin kentli insanların ülke içinde veya dışındaki kırsal alanları kullanımını içermektedir (Ahipaşaoğlu ve diğ.,2006:29).

Günümüzde değişikliğe uğrayan turizm anlayışının, kırsal alanların değişime uğramasıyla ve bunun sonucu olarak ortaya çıkan kırsal turizm, yöresel kültürleri ve halkın yaşama biçimlerini tanımak isteyen turistlerin, gelenek özelliklerini, geleneksel yaşam biçimlerini ve

yiyecek içecek kültürlerini koruma sebebiyle kırsal alanları tercih etmeleri ve boş zamanlarını rekreatif faaliyetlerini bu alanlarda geçirmeleri kırsal bölge, alan veya yörelerin gelişmesine katkıda bulunabilmektedir (Avcıkurt ve Köroğlu, 2008:65).

Kırsal turizmin önemi; kırsal turizm, politikalarında yer almış ve geliştirilmesi gerekli görülen alternatif turizm türlerinden biridir. Kırsal turizm ayrıca, doğal ve sosyo-kültürel mirasın korunmasında, kültürel mirasın unsurlarından olan yöresel yemeklerin yapım, tanıtım ve satış organizasyonları, yöresel kalkınmaya destek vererek bölge halkının sosyal ve ekonomik açıdan yaşam kalitesinin yükselmesine katkıda bulunabilmektedir (Page ve Getz, 1997:12, MacDonald ve Jolliffe, 2003: 307).

Kırsal turizm, kırsal yerleşim alanlarıyla bir arada olan doğal kaynaklarla bağlantılı olan bir turizm türüdür. Kırsal turizm ülkelerin gelişmelerine ve ülke bünyesinde bulunan turizm çeşitlerinin tamamlayıcılığını sağlamakta yada diğer turizm türlerinin alternatifini oluşturarak katkıda bulunabilmektedir. Bu açıdan değerlendirme yapacak olursak kırsal turizmin her geçen gün öneminin arttığı söylenebilmektedir (Avcıkurt ve Köroğlu, 2008:65).

Kırsal turizme katılan kişilerin profilleri incelendiğinde; üst seviye gelire sahip, iyi eğitilmiş ve kalite arayışı içinde olan ve tatil esnasında yapmış oldukları harcamaların ortalama turizm harcamalarının üzerinde olduğu görülmektedir (Page ve Getz, 1997: 13).

Gastronomi Turizmi Kapsam Ve Önemi

Bir çok yazar tarafından gastronomi kavramının farklı tanımlamaları yapılmıştır. Yapılan Gastronomi tanımlarının çoğu eksik olarak değerlendirilebilir. Gastronomi yiyecek ve içecek zevki veya hazzı ile ilgilidir. Böylelikle gastronominin konusunun insan olduğunu söyleyebiliriz. İnsanoğlu yemek ve içmekten doğası gereği hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, toplumsal, coğrafik, ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalı olabilmektedir (Gillespie ve Cousins, 2001:2).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Hatipoğlu, 2010: 4). Gastronomi turizmi ise; daha önce yaşanmamış bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli ölçüde yardımcı olan turizm şekli olarak tanımlanabilmektedir (Harrington ve Ottenbacher, 2010:14). Başka bir tanıma göre gastronomi turizmi; ana motivasyon kaynağı özel bir yemeğin tadımını veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir (Yüncü,2010:29).

Yemek, toplumlar için kültür ve insanların istekleri doğrultularında gerçekleştirdikleri, insanlık tarihinden bu yana süregelen bir sanatsal özellik taşımaktadır. İlkçağlardan bu yana insanlar yaşadıkları toplumun getirdiği düzen ve alışkanlıklar içinde yemek yiyebilmişlerdir. Zaman içerisinde meydana gelen değişiklikler insanların yemek düzenlerinde ve alışkanlıklarında yeniliklere neden olmuştur (Akman, 1998:10).

İlk çağlardan bu yana, ortaya çıkan tüm uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşmasına zemin hazırlayan topluluklar ve halklar, yaşadıkları yerin toprak ve iklim şartlarına göre

yemekler yapmış doğanın sunmuş olduğu çeşitliliğe göre yemekler geliştirmişlerdir. Göç, savaş, düşün, sınır komşuluğu ve ticaret yollarının açılması ve geliştirilmesi ile farklı kültürler birbirinden etkilenmiş ve kendi mutfak kültürlerini ortaya çıkarmışlardır. Beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanları fizyolojik ihtiyacının yani karnını doyurma ve yaşamını devam ettirme amacının ötesinde, tat ve haz almaya yönelmiştir. Bu nedenle farklı ülkelerden tedarik edilen değişik besin maddeleri ile yerli besin maddeleri bir araya getirilerek yeni pişirme yöntemi arayışı ortaya çıkmıştır. Hazırlıkları tamamlanan yemeklerin kimyasında coğrafi çıkarılmış özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel “mutfaklar” ortaya çıkmıştır (Delemen, 2001:1 ve Sandıkcıoğlu, 2007:6).

Kırsal turizm ve Gastronomi turizmi etkileşimi ve etkinliği birbirlerini tamamlayıcı özelliktedir. Dünya üzerinde olumlu bir imaja sahip olan Türkiye'nin yerel yiyecek ve içecek kültürünün kullanılmasıyla kırsal turizm destinasyonlarının çekiciliği artırılmaktadır. Turistlerin seyahat amacı her ne olursa olsun eşi benzeri olmayan bir yemek tecrübesi yaşamayı arzu etmektedirler (www.culinarytourism.org).

Türkiye'nin kırsal alanlarındaki pazarları, yerel peynir üreticileri, üzüm bağları, geleneksel zeytinyağı üreticileri, geleneksel yemek workshopları, yiyecek festivalleri, arıcılık, keme gibi bölgelere özgü birçok yer mantarı çeşidi, geleneksel yöntemlerle yetiştirilen kırmızı ve beyaz et hayvancılığı ve nerdeyse her kasaba, köy yada nahiyenin kendine özgü yemek kültürünün olması vb. gibi birçok avantaja sahip olması Türkiye'nin kırsal turizm çalışmalarında fark yaratacak aynı zamanda yardımcı olacak zenginlikleridir (Kesici,2012:36).

Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi Ve Bigadiç

Gastronomi turizmi, seyahat endüstrisi içinde ortaya çıkmaya çalışan günümüzün gözde adaylarından birisidir. Seyahat eden turistlerin daha önce gidip görmedikleri yerleri keşfetmeleri, hakkında bilgi ve deneyim sahibi olmaları için gündelik alışkanlık ve ihtiyaçlarından biri olan yemek aktivitesi kullanılarak egzotik, yeni ve farklı yerlerin tanınması sağlanabilir. Turistler için yemek, seyahatleri esnasında gerçekleştirdikleri en önemli üç turistik faaliyetten birisidir (www.quantifiedmarketing.com).

Dünyada hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar o mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler olarak tanımlanmaktadır. Ortaya çıkan farklılıkların birçok sebebi bulunmaktadır. Bunlar; din ve inanışlar, bölgeye has hayvan ve bitki çeşitliliği, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik yaşam tarzları, mutfağın temel belirleyicisi konumunda olabilmektedir. Yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri; beslenme kültürünü, yiyeceklerin çiğ veya pişmiş halde tüketilme şekillerini belirleyebilmektedir (Beşirli,2010:160).

Dünya'da yiyecek içecek konusuna verilen önem ve gösterilen ilgi her geçen gün artmaktadır (Cohen,2004:733). Günümüzde bir bölgenin cazibe merkezi olmasında, yiyecek- içecek kültürünün önemi giderek artmaktadır (Doğdubay ve diğ., 2011). Pek çok turistik destinasyonda gastronomik ürünler, turistik ürünleri tamamlayıcı özelliğinin yanında, kendi başına bir turistik ürün olma ve destinasyon imajı yaratmada çok önemli rol oynamaktadır (Kesici,2012:35). Destinasyon imajı yaratılırken ülke, bölge, yöre gibi yerlerin özelliklerinden ve üretim çeşitliliklerinden yararlanılabilmektedir.

Dünya'da pek çok ülke bu şekilde özel gastronomi turları düzenlemektedir. Düzenlenen bu gastronomi turları genel olarak değerlendirildiğinde; en çok kullanılan besinler arasında peynir, şarap, zeytinyağı, mantar vb yerel veya yöresel ürünlerin olduğu görülmektedir. Bu ürünlerin tanıtımı yapılırken ek olarak yemek hazırlama, sunum ve eğitimi gibi konularda bilgilendirme yapılabilmektedir. Gastronomi turları, yemeklerin usta şefler eşliğindeki hazırlık aşamaları, peynirlerin atölye üretim süreçleri, özel sürücü ile kırsal alanlarda yetişen ve yemeklerde kullanılacak olan mantar, yöresel ot, bölgesel olarak yetişen veya yetiştirilen baharatlar, yemeklerde kullanılan kırmızı veya beyaz etin yetiştirildiği alanların ve zeytin bahçelerinin gezilmesi, yerel zeytin üreticilerinin zeytinyağı tadım turları, şarap tadımları gibi aktiviteleri kapsamaktadır. Bununla birlikte yerel pazarlar, yerel üreticilerin katılımcı olarak bulunduğu yerel festivallerde gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmektedir (www.exclusive.travels.com; www.cellartours.com).

Kırsal turizmi bütünleyen bir özelliğe sahip olan gastronomi turizmi arasında sıkı bir ilişki bağı da mevcuttur. Yemek, kırsal turizmde önemli bir yere sahiptir. Bu önem, çeşitli boyutlarda meydana gelmektedir. Turistlerin yöresel olarak üretilen, yerel yiyecekleri tüketmesi bölgeye çarpan etkisi yapmaktadır. Böylece yerel ekonomi kazanç elde etmektedir. Ortaya çıkan bu çarpan etkisi yerel tüketimi canlandırmaktadır. Hemen hemen aynı özelliklere sahip olan turizm destinasyonlarının rakipleri ile rekabet edebilmeleri için çeşitli turizm çekicilikleri geliştirmek zorundadırlar. Bu zorunluluklar, bir bölgenin sahip olduğu yerel yemekler, rekabet avantajı sağlanması açısından önemli bir unsur olacaktır. Yöreye özgü olan yerel mutfak aynı zamanda bölge için sembolik bir yapı sağlayacak ve turistler açısından da ayrı bir çekicilik unsuru olacaktır. Bir bölgenin veya yörenin mutfakla ilgili mirası, bir turizm ürünü olarak kabul edilmesi açısından günümüzde önem arz eden bir hale bürünmüştür. Bir bölgede veya yörede var olan kaliteli yiyecek içecek, o bölgede turizm ürünü ve turist deneyimi olarak geliştirilebilmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçilerin bu ürünlere yaptığı ekonomik harcama bölge veya yöre ekonomisine katkı sağlamakla birlikte bu sektörlerin gelişmesini sağlamaktadır. Yiyecek-içecek sektörü ile turizm sektörü arasındaki iki yönlü ilişki bulunmaktadır. Bunlardan ilki yerel yemeklerin bir turizm ürünü olarak kabul edilmesi, ikincisi ise bölgeye gelen turistler sayesinde turistlerin evlerine döndüklerinde yerel yiyeceklerin ihracatı ile ilgili girişimlerde bulunmasıdır (Yüncü,2010:30).

Kırsal Seyahat Endüstrisi Birliğinin yapmış olduğu araştırmaya göre; gastronomi turizmine katılan turistlerin yaklaşık olarak % 70'i gittikleri yerlerde, bölgesel veya yöresel yiyecekler, yemek tarifleri, şarap, vb. ürünleri ikamet ettikleri yerlere götürerek, bunları aile ve arkadaşları ile paylaşma niyetinde olduklarını belirlemiştir. Bu sonuç; gastronomi amaçlı seyahat eden turistlerin ülke, bölge ve yöre tanıtımı için son derece önemli olduğunu göstermektedir (Kesici,2012:36).

Balıkesir ili, bünyesinde barındırdığı birçok turizm çeşidinin yanı sıra gastronomi turizmi sayesinde rekabet gücünü de artırmaktadır. Balıkesir gastronomik değerler açısından incelendiğinde, doğal ve organik ürün çeşitliliği göze çarpmaktadır (Balıkesir Valiliği,2009:3). Balıkesir yöresi yemek kültürü, coğrafi konumu ve çeşitli etnik grupları coğrafyasında barındırması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Etnik grupların kendine has mutfak kültürleri olduğu gibi zamanla yerel halk ile

etkileşimleri sonucunda zengin bir mutfak kültürü gelişmiştir. Balıkesir yöresinde tarıma elverişli toprakların büyük bir kısmında tahıl ekimi yapılmaktadır. Geri kalan kısımlarda ise baklagiller ve sanayi bitkileri yetiştirilmektedir. Yörede hayvancılığın oldukça gelişmiş olmasına rağmen hayvansal besinlerin beslenme aktivitesi içindeki payı oldukça azdır. Yörede sıcak, soğuk hemen her yemek zeytinyağı ile pişirilir. İç kesimlerde ise; yemeklerde zeytinyağının yanında çiçek yağı ve tereyağı da kullanılmaktadır. Yöre mutfağı et, sebze ve ot yönünden zengin olup yöre mutfağında ünlü birçok yemek mevcuttur. Buna örnek olarak, Bigadiç ilçesinin ismiyle özdeşleşmiş olan güveç ve helvası yöre halkı ve bölgeye gelen ziyaretçiler tarafından yörenin tercih edilmesinde önemli bir unsur olduğu söylenebilir (www.balikesirkulturturizm.gov.tr).

Balıkesir’de kırsal geçim kaynaklarında birisi olan besicilik, büyük ve küçükbaş hayvancılık, kanatlı hayvan yetiştiriciliği, yumurta, peynir, bal üreticiliği, sebze ve meyve tahıl, zeytin ve zeytinyağı üretimi, yöre halkı için önemli bir geçim kaynağı olarak göze çarpmaktadır. Kendine has ve çok çeşitli yemek kültürünü ortaya çıkarmasına yardımcı olan, yörenin iklimi ve tarım yapısıdır (Balıkesir Valiliği,2009:4-19).

Balıkesir’in ilçesi olan Bigadiç alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi için yeterli potansiyele sahip olmasından dolayı kitle turizmüne yönelmektense özel ilgi turizminin geliştirilmesine yönelik çalışmalar bölge refahı ve gelişimi için ve kültürel envanterin oluşturulması açısından önem taşımaktadır. Bigadiç yöresinin yerel kaynakları kullanılarak meydana getirmiş olduğu yemek kültürü harekete geçirilerek Bigadiç’in var olan doğal ve kültürel çekiciliklerine katkı sağlayacaktır. Yemek kültürü ön plana çıkarılarak turistlerin tatmin düzeyleri ve tekrar ziyaret oranları artırılabilir.

Bigadiç yöresinin kültürel yemek mirası ile unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin gün yüzüne çıkarılarak gastronomi turizmüne yönelme sağlanabilir. Ortaya çıkarılacak olan yemeklerin yerel kaynaklarla yapılacak olması yöresel kalkınmaya katkı sağlayabilecektir. Kırsal turizm ile gastronomi turizmi arasındaki ilişki, bölgenin yerel olarak yapmış olduğu tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yöre halkına kazanç sağlamasıyla ve üretilen bu ürünlerle gastronomiye yapılacak katkılar incelendiğinde görülebilmektedir. Gastronomi turizmüne yönelik yapılacak katkı, yörenin yerel besin maddeleri ve bunlarla yapılan yemeklerin görsel destekleri sağlanarak ön plana çıkarılması sağlanabilmektedir. Yöresel olarak üretilen ve farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanan gastronomik ürünlerin doğal halleri bozulmadan yapılması, yöreye gelen turistlerin ilgisini çekebilir bu sayede yöre halkının gelir seviyesi ve kazancında artış görülebilir.

Bigadiç ilçesinin öncelikle besin ve bu besinlerle yapılan yemeklerin envanteri oluşturulmalıdır. Balıkesir valiliğinin yapmış olduğu araştırmaya göre; Bigadiç ilçesinde, küçük ve büyükbaş hayvancılık, kanatlı hayvan yetiştiriciliği, süt ve süt ürünleri üretimi, Balıkesir ilçeleri arasında Bigadiç, Sındırgı, Kepsut ve Dursunbey’le birlikte yöreye özgü keçi peyniri üretimi yapılmaktadır. Domates ve salçalık biber yetiştiriciliği alanında da Bigadiç oldukça önemli konumdadır (Balıkesir Valiliği, 2009; www.balikesirkulturturizm.gov.tr). Bigadiç yöresinde üretimi ve yetiştiriciliği yapılan ürünler incelendiğinde dikkati çeken husus, keçi sütü ve keçi peyniri üretiminin yoğun bir şekilde yapıldığıdır. Yöre halkının küçükbaş hayvan yetiştiriciliği kapsamında oğlak ve keçi

yetiştiriciliği yaptığı ve bununda yemeklerine yansıdığı görülmektedir. Bigadiç güveci olarak adını yöresel olarak tescillenemeyen yemekte kullanılan ana malzeme oğlak etidir.

Bigadiç Güveci ve Bigadiç Helvası ile ilgili olarak herhangi bir kurum veya kuruluş tarafından patent başvurusunda bulunulmamıştır. Türk patent enstitüsü web sitesi taranarak gerçekleştirilen araştırmada Bigadiç yöresinin sahip olduğu ürünler için coğrafi işaret patentinin bulunmadığı ve Bigadiç’te yetkili merciler tarafından herhangi bir patent veya tescil başvurusu yapılmadığı ortaya çıkmıştır (www.tpe.gov.tr).

Bigadiç güveci yörede bulunan 7 kasap dükkanı sahipleri tarafından odun ateşinde geleneksel taş fırnlarda pişirilmektedir. Bigadiç güvecinin 150 yıllık bir geçmişe sahip olmakla birlikte yöresel yapılaşma süreci ve tekniği bulunmaktadır (www.bandirmahaber.net). Mevsimsel olarak, güvecin içerisinde ana madde olarak kullanılan et, oğlak ve kuzu etidir ve bunlar dönüşümlü bir şekilde kullanılmaktadır. Güveçler kişi başı porsiyonlara ayrılarak hazırlanmaktadır. Kullanılan güveç kapları topraktan yapılan ve sırsız olarak adlandırılan başka bir deyişle içine kimyasal madde kullanılmadan üretilen ve geleneksel üretim aşamalarına sadık kalınarak hazırlanan toprak kaplarda pişirilmektedir (www.haberciniz.biz; www.tatlar.blogspot.com). Bigadiç güvecinin yapım süreci, hazırlama ve pişirme tekniği de çok kolay ve hızlı bir şekilde gerçekleştirilebilen bir yapıya sahiptir (www.lezzetduragi.net). Hazırlık ve üretim aşaması oldukça sadedir. Bigadiç güveci; Bigadiç yöresinde yetiştirilen domates, biber, mevsimine göre otlak,dağ,kır vb. gibi alanlarda beslenen genellikle kekik ve halk dilinde pırnal(pıynar) (meşe türü, bodur ve dikenli bitki), çitlembik, yaban eriği ve kaya inciri (www.agaclar.net) gibi ağaçları ve dal bitkileriyle beslenen süt oğlağı ve kemik suyu ve tuz kullanılarak taş fırnlarda yöreye has zeytinyağı ile birlikte 2-4 saat aralığında pişirilmektedir. Bigadiç güvecinde kullanılan malzemeler doğal yollarla yetiştirilmektedir. Son dönemde yörede açılan, termal hizmet veren tesis yörenin kalkınmasına ve yöresel doğal ve organik ürünlerinin tanıtımında önemli bir rol üstlenmiştir.

(www.bandirmahaber.net; www.haberciniz.biz; www.tatlar.blogspot.com; www.lezzetduragi.net; www.maikedi.blogspot.com).

Bigadiç yöresinin sahip olduğu gastronomik zenginliklerinden bir diğeri ise Bigadiç helvasıdır. Bu helvanın üretimini şu anda Baş Helvacı ünvanıyla Emin Usta tarafından gerçekleştirilmektedir. Bigadiç Helvası günlük olarak üretilen ve öğle vaktine kadar satışı tamamlanan özellikli ve yöresel bir üründür. Bunun nedeni yöresel malzeme ve geleneksel üretim tekniği kullanılarak günümüze kadar değişmeden gelmesidir. Bir çok bölgede ve yörede tahin helvası yapılmaktadır. Fakat Bigadiç’te üretilen helvanın diğerlerinden farkı, susamının çifte kavrulmuş olması, kavrulan malzemenin çöğenle yoğrulması, kıvama geldiğinde şeker ve limonla tatlandırılması ve bütün malzemeyi bir araya getirerek eşsiz bir lezzeti sunan usta ve maharetli ellere sahip olmasıdır. Bununla birlikte üretim aşamalarında makineleşmenin olmayışı bu ürünün kırsal gastronomik bir ürün olduğunun göstergesidir (<http://balikesirdetatil.blogcu.com>; www.bigadic.bel.tr).

SONUÇ

Günümüzde tatil ihtiyacı hisseden potansiyel turistler; deniz, kum ve güneş üçlemesinin yerine ikame edilebilecek alternatif turizm çeşidi arayışı içindedirler. Bu arayışlar sonucunda alternatif turizm türleri önem kazanmıştır. Ön plana çıkan turizm türlerinden birisi de gastronomi turizmdir. Gastronomi turizminin ziyaretçiler için temel motivasyon kaynağı, bölge veya yörenin yerel yemek kültürünü tanımak ve denemek istemeleridir. Bölge veya yöreye gelen yabancı ziyaretçiler gidilen bölge veya yöreye has tatları denemelerini sağlamak ve onlara eşsiz bir yemek deneyimi sunmak gastronomi turizminin başlıca amaçlarındandır. Bölge veya yöreye gelen ziyaretçilerin yani gastronomi turistleri yerel ürünlerin tüketimine önem vermektedirler. Gastronomi turistleri yerel ürünlerle yapılan yemeklerin, yöresel olarak yetiştirilen veya yetişen besin maddelerinin tüketimi konusunda hassasiyet göstermektedirler. Bunun sonucunda, yöre halkının sadece kendisi için ürettiği ürünlerin üretiminde artış sağlanabilmektedir. Bununla beraber yerel yatırım gerçekleşmekte ve yerel ekonomik teşekküller kalkınmaktadır.

Gastronomi turizminin bölgeye veya yöreye sağlamış olduğu katkı, sürdürülebilir bir turizm anlayışının oluşumuna, yerel olarak üretimi sağlanan ürün veya besin maddelerinden meydana getirilen yemeklerin korunmasına ve envanterinin tutulmasına böylelikle yerel değerlerin korunmasına ve geliştirilmesine yardımcı olmaktadır.

Bigadiç, Balıkesir ilinin turizm potansiyeli olan ilçelerinden birisidir. Özellikle kırsal turizm, gastronomi turizmi, dağ turizmi, müze ve kültür turizmi ve termal turizm bigadiç ilçesinin bünyesinde bulundurduğu alternatif turizm türleridir. Bigadiç'in kırsal turizm kapsamında gastronomi turizminin geliştirilebilmesi, iki alternatif turizm türünün sıkı bir ilişki içinde kalabilmesi ve turizmde hak ettiği payı alabilmesi için öneriler ve yapılması gerekenler şöyledir.

Sahip olunan ve yöreye özdeşleşmiş olan Bigadiç güveci ve helvası için coğrafi işaret patenti, patent ve tescil başvurularının yapılması gerekmektedir. Bu başvuruların sonuçlan-masından sonra markalaşma yolunda girişimlerde bulunulmalıdır.

Güvec ve helvanın üretimin yıl boyunca devam etmesi gerekmektedir. Termal turizm amacıyla yöreye gelen ziyaretçilerin bu ürünleri tatması ve hediye olarak edinip memleketlerine götürmeleri sağlanmalıdır.

Bigadiç'in yemek kültürü farklı lezzetler arayan ziyaretçilere farklı alternatifler sunmaktadır. Özellikle Bigadiç'e has usullerle üretilen yerel ve küçük ölçekli doğal besin maddeleri ve bu maddelerle yapılan yemekler kullanılarak gastronomi turizminin kırsal turizme adaptasyonu ve bu adaptasyon sağlandıktan sonra geliştirilmesi için elverişli bir ortam oluşturulmalıdır. Bu elverişli ortamın oluşturulması yerel ekonomiye katkı sağlarken gelirinde eşit dağılımına yardımcı olacaktır. Bigadiç Güveci için oğlak üretimi yapan yani hayvancılıkla uğraşan, Bigadiç Helvası için susam üretimi yapan yani tarımla uğraşan üreticiler de gastronomi turizmi sayesinde gelirden pay alabilecektir.

Bigadiç ilçesinin sahip olduğu gastronomik zenginliklerine sahip çıkılmalıdır. Bunun için de kültür envanteri oluşturulmalıdır. Kültürün en önemli unsurlarından biri olan yemek ve yemekte kullanılan malzemelerin tespiti, kaç derecede ve ne kadar sürede pişirilmesi gerektiği, kullanılan güveç kabının nasıl üretilmesi veya temin edilmesi gerektiği, güveç yapılırken

ilave edilen kemik suyunun pişirmenin hangi safhasında eklendiği ve hangi hayvanın kemiklerinin suyunun kullanılacağına tespiti yapılmalıdır. Bigadiç güvecinin yapım aşamaları, kullanılan malzemeleri kayıt altına alınarak korunmalıdır. Güvecin ana malzemesi olan oğlak etinin üretim aşamaları belirlenmeli ve üretim kriterleri oluşturulmalıdır. Bir oğlağın nasıl beslenmesi gerektiği, kaç aylıkken, hangi şartları sağladığında güveçte kullanılabilirliği gibi hususlar ve güveçte kullanılan baharatların neler olduğu ve nereden temin edildiği belirlenmelidir.

Bigadiç Helvası yörenin sahip olduğu diğer gastronomik zenginliğin bir parçasıdır. Üretimi babadan oğula geçen ve halen devam eden bir yöresel üründür. Bu ürünün yapım aşamalarının belirlenmesi, hangi malzemenin ne kadar kullanıldığı, hangi malzemenin hangisinden sonra ilave edildiği, helvada kullanılan susamın ne kadar süreyle kavrulduktan sonra çifte kavrulmuş hale geldiği, kullanılan susamın Bigadiç'in hangi köyünde yetiştirildiği, çöven (çöğen) otunun nereden temin edildiği, üretim aşamalarının geleneklerine bağlı kalarak üretimin devam ettirilmesi, helvanın yöresel olarak sırrının saklanması gizlilik ilkesi kullanılarak yerel ulusal ve uluslararası alanda yapılacak reklam çalışmalarında kullanılmalıdır.

Bigadiç'in alt yapı ve üst yapıyla ilgili yapılması gerekenlerin hızlı bir şekilde gerçekleştirilmesi eğer kısa zamanda gerçekleştirilebilecek değilse önlemler alınması gerekmektedir.

Bigadiç'in ön plana çıkması için fuarlarda tanıtım standına, yöresel festivallere sahip olması, Balıkesir ili tanıtım broşüründe daha sık bahsedilmesi bu broşürlerin farklı dillere çevrilmesi ve İl Kültür Turizm Müdürlüğü'nün web sitesinde Bigadiç ilçesinin linkinin bulunması gerekmektedir. Yakın bölgeye tur düzenleyen seyahat acentalarına bilgi verilerek yöreye yönelik turlar düzenlenmesi sağlanmalıdır.

Bigadiç yöresinde yaşayan halkın turizme katılımını sağlamak için bilgilendirme seminerleri düzenlenerek gerekli bilgi verilmelidir. Yöreye gelen ziyaretçilerin yaşadıkları yerlere dönerken hediye olarak götürme isteği duyacaklardır. Bu nedenle ilçenin simgesi konumunda olan güvecin farklı varyasyonları belirlenerek hediye olarak üretilmelidir. Bununla birlikte helvanın aslına sadık kalınarak uzun seyahat sürelerine dayanıklı bir şekilde saklama sistemi üretilerek küçük ebat ve ağırlıklarda üretiminin sağlanması gerekmektedir.

Yöreye konaklama amacıyla gelen yabancı ziyaretçiler için yöresel mutfakla yemek hizmeti veren kırsal pansiyonlar ve çiftlik evleri yapılarak, kırsal turizm faaliyetine katılmak isteyen doğaseverlerin konaklama ihtiyacı karşılanmalıdır.

Yörenin tanıtımında çok önemli bir yere sahip olan güvec ve helva için hazırlama süreçleri ziyaretçilere açık hale getirilebilir. Üretim sürecine ziyaretçilerin katılımı sağlanabilir. Yörede üretilen organik besin maddelerinin satışı için stantlar kurulabilir.

Yörenin tanıtımı için yöresel yemek yarışmaları düzenlenebilir. Sadece yöreye özgü güvec ve helva için yarışma düzenlenerek en iyi güvec, en iyi helva ve en iyi ustanın belirlenmesi sağlanabilir.

Kırsal turizmin yaygın olarak uygulandığı Avrupa ülkelerinden benzer özelliklere sahip olan bir kasaba belirlenerek kıyaslama yapılarak hem kırsal turizm hem gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlanabilir.

Güney Marmara kalkınma ajansı bilgilendirilerek ajansın önderliğinde oluşturulacak uzman bir grup tarafından Bigadiç ilçesinin alternatif turizm dinamikleri

araştırılmalıdır. Bu araştırma sonucunda ortaya çıkan veriler incelenmeli gerekli kurum ve kuruluşlara bildirilmelidir. Ajans, kurum ve yerel kuruluşlar tarafından bir eylem planı veya programı yada stratejisi oluşturulmalıdır. Yörenin yerel değerlerinin korunması için projeler oluşturulmalı ve hayata geçirilmelidir.

KAYNAKÇA

- [1] AHİŞAPOĞLU, Suavi ve E. Çeltik (2006), Sürdürülebilir Kırsal Turizm, Gazi Kitabevi, Ankara.
- [2] AKMAN, Mehmet (1998), *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağı'nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- [3] AVCIKURT, Cevdet, KÖROĞLU, Özlem (2008), Kırsal Turizm. C. AVCIKURT ve N. HACIOĞLU (Ed.) Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, s.61-83, Ankara: Nobel
- [4] AYDIN, Oğuz (2012), AB'de Kırsal Turizmde İlk 5 Ülke ve Türkiye'de Kırsal Turizm, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 39-46.
- [5] BALIKESİR Tanıtım Broşürü (2009), İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Hazırlamış Balıkesir Valiliği İl Özel İdare Tarafından Basılmış.
- [6] BEŞİRLİ, Hayati (2010), Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor Dergisi*, Cilt:22, sayı:87 sf:159-169.
- [7] COHEN, Erik (2004), Tourism and Gastronomy Annals of Tourism Research, Vol. 31, No. 3, pp. 731–733, 2004 Printed in Great Britain
- [8] DELEMEN, İnci (2001), Antik Dönemde Beslenme, İst. Ün. Edb. Fak. Eskiçağ Bil. Ens. Yayınları, İstanbul.
- [9] DOĞDUBAY, Murat, Mehmet SARIOĞLAN ve Gencay SAATÇİ (2011), Destinasyon Pazarlamasında Yerel Yönetimlerin Gastronomik Öğeleri Kullanma Eğilimlerinin Ölçülmesine Yönelik Bir Araştırma, 5. Ulusal Gastronomi Sempozyumu'nda Sunuldu, Antalya.
- [10] GILLESPIE, C. ve J. A. Cousins (2001), *European Gastronomy into the 21st Century*, Butterworth-Heinemann.
- [11] HARRINGTON Robert J. and OTTENBACHER Michael C. (2010), Culinary Tourism- A Case Study of the Gastronomic Capital, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8:14–32.
- [12] HATİPOĞLU, Aysu (2010), İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi
- [13] JETSKE van Westering (1999), Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist', *International Journal of Heritage Studies*, 5:2, 75-81
- [14] KESİCİ, Mustafa (2012), Kırsal Turizmde Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 33-37, 2012 ISSN: 1309-9132, www.kmu.edu.tr*
- [15] KİPER, Tuğba (2006), Safranbolu Yörüköyü Peyzaj Potansiyelinin Kırsal Turizm Açısından Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- [16] PAGE Stephan, GETZ Donald, (1997), *The Business of Rural Tourism: International Perspectives*, International Thomson Business Press.
- [17] ROBERTA MacDonald, LEE Jolliffe, (2003), Cultural Rural Tourism, Evidence from Canada University of New Brunswick, Canada *Annals of Tourism Research*, Vol. 30, No. 2, pp. 307–322, 2003 Elsevier Science Ltd. All rights reserved Printed in Great Britain.
- [18] SANDIKCIOĞLU, Tolunay (2007), *Hititlerde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- [19] SOYKAN, Füsün (2003), Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi, *Ege Coğrafya Dergisi 12, 1-11, İzmir.*
- [20] YENİÇARE, Elif, Kırsal Turizm Nedir ve Örnekler Üzerinde İrdelenmesi <http://www.belgeler.com/blg/2kag/kirsal-turizm-peyzaj> erişim tarihi 25/06/2012
- [21] YILMAZ ÖZDEMİR, Gülay ve GÜROL KAFA Neşe (2012), Balıkesir İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 23-32, 2012 ISSN: 1309-9132*
- [22] YÜNCÜ, Hilmi Rafet (2010), Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi Ve Perşembe Yaylası 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları No: 11 Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.
- [22] <http://maikedi.blogspot.com/2012/05/bigadicte-yemek.html> 15/06/2012
- [23] <http://balikesirdetatil.blogcu.com/irfan-ozfatura-nin-balikesir-haberleri/> 5629 009 19/07/2012
- [24] <http://tatlar.blogspot.com/2009/03/toprak-guvec.html> 01/08/2012
- [25] <http://www.agaclar.net/forum/yabani-ot-yemekleri/> 8328.htm 13/05/2012
- [26] <http://www.balikesirkulturturizm.gov.tr/dosya/1286076/h/balikesirtr.pdf> 10/05/2012
- [27] <http://www.bandirmahaber.net/2009/10/02/bigadici-n-meshur-guveci-kasap-dukkanlarinda-pisiriliyor/> 17/05/2012
- [28] <http://www.bigadic.bel.tr/guvec.htm> 17/07/2012
- [29] <http://www.bigadic.bel.tr/helva.htm> 17/07/2012
- http://www.sabah.com.tr/fotohaber/yasam/81_ilin_yoresel_yemekleri?tc=81&albumId=13658&page=12 10/08/2012
- [30] <http://www.tpe.gov.tr/portal/default2.jsp?sayfa=43211/07/2012>
- [31] <http://www.tpe.gov.tr/portal/default2.jsp?sayfa=43111/07/2012>
- [32] [http://www.boyutpedia.com/default~ID~1309~aID~39149\[~link~pinal.html](http://www.boyutpedia.com/default~ID~1309~aID~39149[~link~pinal.html) 09/06/2012
- [33] <http://www.haberciniz.biz/hem-kasap-dukkan-hem-de-guvec-lokantasi-balikesir-702750h.htm>
- [34] <http://www.lezzetduragi.net/balet-guvec-salonu-guvec-r42.html> 10/06/2012
- [35] <http://www.cellartours.com/culinary-tours/> (05.07.2012)
- [36] <http://www.culinarytourism.org/?page=valuetoouy> (09.07.2012)
- [37] http://www.exclusivetravels.com/itineraries/Portugal_Gastronomy.pdf (02.07.2012)
- [38] http://www.quantifiedmarketing.com/learning_center/food-attraction.php (09.07.2012)