

Turist Rehberleri Rollerinin Yerel Mutfak Kültürü Bağlamında İncelenmesi (Examining the Roles of Tour Guides' in the context of Local Cuisine)

Pınar ŞENEL^a , * Merve KALYONCU^b , Gül Nur DEMİRAL^c 

^a Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Tour Guiding, Eskişehir/Turkey

^c Manisa Celal Bayar University, Faculty of Business, Department of Business Administration, Manisa/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.03.2022

Kabul Tarihi: 21.05.2022

Anahtar Kelimeler

Destinasyon pazarlaması

Turist rehberi

Turist rehberi rolleri

Yerel mutfak kültürü

Eskişehir yerel mutfak

kültürü

Öz

Yerel mutfak kültürünün destinasyon pazarlamasına yönelik olumlu etkileri, destinasyonlara ilişkin bu kültür ögesinin ziyaretçilere aktarımının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Tur sürecinde, destinasyon yerel mutfak kültürünün ziyaretçiler tarafından anlaşılması ve deneyimlenmesinde turist rehberleri önemli roller üstlenmektedir. Son 10 yılda ziyaretçi sayısının giderek arttığı bir tur destinasyonu hâline gelen Eskişehir de zengin bir yerel mutfak kültürüne sahiptir. Ancak Eskişehir turlarında yerel mutfak kültürünün rehberler tarafından turistlere nasıl aktarıldığı bilinmemektedir. Bu noktadan hareketle araştırmanın amacı, Eskişehir'e gerçekleştirilen turlarda turist rehberlerinin yerel mutfak kültürünün tanıtılması ve aktarılmasındaki rollerinin incelenmesidir. Nitel araştırma yönteminden yararlanılan çalışmada, veriler amaçlı örneklem tekniği ile sıklıkla Eskişehir turları gerçekleştiren 16 eylemli turist rehberinden toplanmıştır. Yapılandırılmış soru formu aracılığıyla toplanan araştırma verileri, içerik analizi yönteminden faydalanılarak analiz edilmiştir. Sonuç olarak turist rehberlerinin; kültür elçiliği, enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma ve yönetici/lider olma rollerini gerçekleştirme konusunda yetersiz oldukları tespit edilmiştir. Turist rehberlerinin arabuluculuk rollerinin ise turistlerin yerel mutfak kültürüne olan ilgisinin yüksek olması sebebiyle ön plana çıktığı sonucuna ulaşılmıştır.

Keywords

Destination marketing

Tour guide

The roles of tour guide

Local cuisine

The local cuisine of Eskişehir

Abstract

The positive effects of local cuisine on destination marketing reveal the necessity of transferring this cultural element to destinations visitors. In tours, tour guides play an important role visitors understanding and experiencing the local cuisine of the destination. Eskişehir, which has become a tourist destination with a fairly large number of visits in the last 10 years, also has a rich local cuisine. However, it is not known how the local cuisine is transmitted to tourists by guides during Eskişehir tours. The aim of the study is to examine the role of tourist guides in promoting and transferring the local cuisine culture on tours to Eskişehir. In the study, which used the qualitative research method, the data were collected with purposive sampling technique from 16 tour guides who frequently make tour Eskişehir. The data which collected by structured interview form were analyzed with content analysis method. As a result, it has been determined that tour guides are inadequate to perform the roles of cultural ambassadors, information giver and being an educator/teacher, and being a manager/leader. Also, it is concluded that the mediation role of the tour guides becomes a prominent role due to the high interest of tourists in local cuisine.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mervekalyoncu@anadolu.edu.tr (M. Kalyoncu)

DOI:10.21325/jotags.2022.1023

GİRİŞ

Turist rehberleri, bir ülkeye özgü tarihi, kültürel ve doğal öğeleri turistlere tanıtan, turistlere seyahatleri boyunca ihtiyaç duyabilecekleri konularda yardımcı olan yetkili kişilerdir. Turist rehberleri yetkilerini, Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan almaktadır. Turist rehberleri, bireysel ya da grup hâlinde olmak üzere yerli veya yabancı turistlere tur öncesinde belirlenen bir dilde hizmet vererek turizm faaliyetinin sorunsuz ve etkin bir şekilde gerçekleşmesine fayda sağlayan, tur sürecini yönetme konusunda gerekli teknik, pratik ve sosyal becerilere sahip kişilerdir. Turist rehberleri, turistlerle birebir etkileşimde bulunarak destinasyona ilişkin tarihi, kültürel ve doğal öğeleri tanıtmakta, turistlerin güvende olmaları ve iyi vakit geçirmelerini sağlamaktadırlar. Ayrıca, tur sürecinde destinasyon imajı ve yerel kalkınmaya fayda sağlamak üzere etkinliklerde de bulunmaktadır.

Turist rehberlerini, destinasyonun kültür elçileri olarak tanımlamak mümkündür. Turizm faaliyetinin farklı kültürleri deneyimlemek üzere gerçekleşmesi ve turist rehberlerinin destinasyon kültürünü, eğlendirici/hoşça vakit geçirici ve arabuluculuk rolleriyle turistlere sevdirmesi, turist rehberlerinin yerel kültürün tanıtılması ve pazarlanmasındaki önemini ortaya koymaktadır (Köroğlu, 2013). Turist rehberlerinin tur sürecini planlaması ve bu süreçte müşterileri yönlendirmesi, destinasyonda tanıtılması ve pazarlanması istenen kültürel öğelerin de turistlerle buluşturulmasını kolaylaştırmaktadır. Bireysel olarak ziyaret edilen destinasyonlarda turistlerin destinasyona ilişkin kültürel öğeleri bilmeme ihtimali, turist rehberlerinin yönlendirici yönüne vurgu yapmakta ve yönetici/liderlik rollerini açıklamaktadır. Tüm bunlarla birlikte, bireysel seyahat gerçekleştiren turistler tarafından destinasyonun kültürel değerlerini öğrenmek üzere kullanılan internet ve basılı medya kaynakları, bu değerlerin eksik ve yanlış öğrenilmesine yol açabilmektedir. Turist rehberlerinin eğitici/öğretici olma rolleri, destinasyonun kültürel öğelerine ilişkin doğru enformasyon ve deneyimi sağlamaktadır (Demircan, 2007). Öte yandan turistler tarafından daha önce ziyaret edilmemiş destinasyonlara yönelik ziyaretlerde turist rehberleri araştırmacı yönleriyle destinasyonun keşfedilmemiş kültürel değerlerini de ortaya çıkarmakta ve turizm deneyiminin iyileştirilmesine imkân sunmaktadır (Dahles, 2002, s. 784).

Turist rehberlerinin zaman, içerik ve maliyetleri göz önünde bulundurarak hazırladıkları etkin ve verimli bir tur programı, turizm deneyimini iyileştiren bir başka unsurdur. Turist rehberleri turun gerçekleştirilmesine ilişkin bu öncül verilerle destinasyonun kültürel öğelerini tanıtmaya yönelik ziyaretler planlamaktadırlar. Turist rehberlerinin tüm bu rollerine ve tur sürecine olan katkılarına bakıldığında, destinasyonun kültürel öğelerinden biri olan yerel mutfak kültürünün turistlere tanıtılması ve deneyim yaşatılması konusunda da rehberlere düşen görevin önemi ortadadır. Yerel mutfak kültürünün bir destinasyona ilişkin tanınırlık, marka değeri, çekicilik ve memnuniyet gibi unsurlarla ilişkili olması (Lai, Khoo-Lattimore & Wang, 2019) destinasyonda gerçekleştirilen turlarda bu kültür öğesinin tanıtım ve aktarımının önemini ortaya koymaktadır. Son yıllarda özellikle iç turizmde sıklıkla ziyaret edilen bir destinasyon olan Eskişehir; tarihi, coğrafik ve sosyo-kültürel yapısı dolayısıyla oldukça zengin bir yerel mutfak kültürüne sahiptir. Ancak Eskişehir'e düzenlenen turlar gününbirlik olarak gerçekleşmektedir. Eskişehir'in sahip olduğu zengin mutfak kültürü, geceleme sayısının artırılması için bir potansiyel oluşturmaktadır (Yüksek, İstanbullu Dinçer & Dinçer, 2019). Ancak Eskişehir turlarda mutfak kültürüyle ön plana çıkamamaktadır (Kaşlı, Demirci & Kement, 2014). Bu nedenle, bu konunun araştırılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu noktadan hareketle Eskişehir mutfak kültürünün, destinasyona gerçekleştirilen turlardaki tanıtım ve aktarımında turist rehberlerinin rolünün bilinmemesi, bu araştırmanın problemi oluşturmaktadır.

Alanyazın

Bu başlık altında turist rehberlerinin rolleri ve yerel mutfak kültürü konuları ele alınacaktır.

Turist Rehberlerinin Roller

Turist rehberlerinin rollerine yönelik ilk çalışmaların temelini Cohen (1985) atmıştır. Cohen'e (1985) göre turist rehberlerinin rolleri "yol gösterici" ve "danışman" olarak ikiye ayrılmaktadır (Cohen, Ifergan & Cohen, 2002, s. 919). Yol göstericiler kendilerini yolları ve çekim merkezlerini göstermekle görevli kişiler olarak tanımlamaktadır. Yol göstericiler, turistlerin daha önce hiç bilmediği, deneyim yaşamadığı bölgelerde yol gösteren ve turistlere öncülük eden coğrafi rehberlerdir. Bu kategoride yer alan rehberler şehir merkezlerinden çok, vadi, dağ gibi ulaşılması güç alanlarda çalışmaktadırlar. Bu rehberler zorlu parkurlarda yol bulmanın yanı sıra yerel halkın misafirperverliğinden ve iyi niyetinden de emin olmak durumundadır. Danışmanlık (akıl hocalığı) rolü ise bir öğretici, eğitmen ya da tavsiye edici gibi anlamlara da gelmektedir. Danışmanlar turistlere ilgi çekici nesnelere açıklamanın yanı sıra, nerede ve nasıl davranmaları gerektiğini de açıklamaktadır (Köroğlu, Köroğlu & Alper, 2012, s. 135). Bu iki rolün dışında turist rehberlerine atfedilen çeşitli roller ile ilgili yapılan çok sayıda çalışma (Holloway, 1981; Cohen, 1985; Pond, 1993; Yıldırım & Atay, 1997; Yıldız, Kuşlivan & Şenyurt, 1997; Ap & Wong, 2001; Kuşlivan & Çeşmeci, 2002; Tangüler, 2002; Zhang & Chow, 2004; Tosun & Temizkan, 2004; Karamustafa & Çeşmeci, 2006; Tetik, 2006; Güzel, 2007; Temizkan, 2010; Toker, 2011; Solmaz, 2012; Köroğlu, 2013; İşler & Güzel, 2014; Weiler & Black, 2015; Aslan & Çokal, 2016; Yetgin, 2017) bulunmaktadır. Turist rehberlerinin rolleri; turun kapsamına, turist profiline ve destinasyonun coğrafi, kültürel ve siyasi özelliklerine göre farklılık göstermekle birlikte temel olarak enformasyon sağlama (Holloway, 1981), kültür elçiliği yapma, eğitici/öğretici olma, yönetici/lider olma, arabuluculuk, eğlendirici ve koruyucu/çevre koruyucu olarak sıralanabilir (Pond, 1993).

Turist rehberleri, turistler ve ziyaret edilen destinasyonlar arasında kültür elçiliği rolü üstlenmektedir. Kültür elçiliği rolü kapsamında turist rehberlerinin anlatımlarında kullandıkları bilgilerin doğru olması ve bu bilgilerin yeterli olarak değerlendirilebilmesi için rehberin araştırmacı kimliği, destinasyona ilişkin bilgi birikimi, yabancı dil bilgisi ve kendini ifade etme yeteneği gibi farklı özelliklere sahip olması beklenmektedir (Weiler & Black, 2015, s. 365). Alanyazında turist rehberlerinin destinasyona ilişkin bilgileri doğru bir şekilde aktardığı hususunda turistlerin güvenini kazanmasının kültür elçiliği rolü kapsamında oldukça önemli olduğu vurgulanmaktadır (Holloway, 1981; Cohen, 1985; Pond, 1993; Zhang & Chow, 2004). Ayrıca, turist rehberlerinin kültür elçiliği rolünün destinasyon pazarlaması açısından etkin kullanılabilmesi için destinasyona yönelik bilgi birikimlerinin artması gerekmektedir (Scherle & Nonnenmann, 2008).

Tur esnasında turist rehberlerinin üstlendiği önemli rollerden bir diğeri enformasyon sağlamadır (Holloway, 1981). Bu kapsamda turist rehberleri, yerli ve yabancı turistlere tanıtım yapmanın yanı sıra, destinasyonda yer alan müzeler, anıtlar, dini yapılar, doğal oluşumlar, yiyecek içecek işletmeleri ve kültürel değerler gibi tarihi, kültürel ve doğal öğeler hakkında enformasyon sağlamaktadır (Ap & Wong, 2001). Buna ek olarak turist rehberlerinin bu enformasyonu istenilen dilde sağlama, seyahat acentası ve destinasyonda yaşayanlar arasındaki ilişkileri yürütme ve düzenleme, tur kapsamında yer alan hizmetleri pazarlama ve tur süresince turistlerin deneyimini iyileştirme amacıyla üstlendikleri roller de alanyazında çeşitli araştırmacılar (Schmidt, 1979; Holloway, 1981; Cohen, 1985; Zhang & Chow, 2004; Reisinger & Steiner, 2006) tarafından ele alınmıştır.

Turist rehberlerinin eğitici/öğretici olma rolü tur boyunca sağladıkları enformasyonlar ile ilişkilidir. Turist rehberleri, turistlere vermeleri gereken bilgileri; araştırmaları, deneyimleri ve yorumlarıyla işleyerek enformasyona dönüştürmekte ve bu sayede eğitici/öğretici rol üstlenmektedir. Turist rehberleri turistlere; destinasyonun tarihi, kültürel ve doğal öğelerine ilişkin eğitici bilgilere ek olarak turun akışı, süresi, tur kapsamı dışında yapılabilecek aktiviteler ve alınması gereken güvenlik önlemlerine ilişkin bilgiler de vermektedir. Turist rehberlerinin eğitici/öğretici rolleriyle ilişkili olarak turistlere verdiği bu bilgiler, ilgili alanyazında destinasyona yönelik bilgiler kapsamında incelenmekte ve bu bilgiler eğitici bilgiler olarak adlandırılmaktadır (Hu, 2007, s. 34). Turist rehberlerinin eğitici/öğretici rollerinin önemi ile ilgili yapılan çalışmalarda (Cohen, Ifergan & Cohen, 2002; Rabotic, 2010; İşler & Güzel, 2014), eğitici/öğretici rol ile tur memnuniyeti arasındaki ilişki üzerinde durulmuştur. Buna göre, ziyaret edilen destinasyon hakkında verilen doğru bilgilerin turistler tarafından yeterli olarak algılanması, tur memnuniyetini arttırmaktadır (Soykan, 2002).

Turist rehberleri tur sürecini planlama ve turun bu planlamaya göre sorunsuz bir şekilde gerçekleşmesini sağlamak üzere yönetici/lider olma rolünü üstlenmektedir. Yönetici/lider rolünü üstlenen turist rehberi, grubu kontrol etmekte (Pond, 1993), problemlere çözüm üretmekte, grup içi çatışmaları önlemekte, turistleri motive etmekte, onlara yol göstermekte ve paket turda yer alan hizmetlerin turist memnuniyeti oluşturacak biçimde yerine getirilmesini sağlamaktadır (Karamustafa & Çeşmeci, 2006, s. 70–71).

Turist rehberlerinin arabuluculuk rolleri, kültür elçiliği rolü ile yakından ilişkilidir. Özellikle farklı coğrafi ve kültürel özelliklere sahip destinasyonlara gerçekleştirilen ziyaretlerde turistlerin kendilerini güvende hissetmesi, yabancılaşma çekmemesi ve memnun olacakları bir deneyim yaşamaları, turist rehberleri aracılığıyla sağlanmaktadır. Turist rehberleri arabuluculuk rolleriyle destinasyona ilişkin kültürel değerleri, insan ilişkilerini ve yaşam biçimlerini turistlere aktarmakta ve turistleri yaşadıkları deneyime ilişkin olumlu yönde yönlendirmektedir. Turistlerin yeni kültürlere, rehberlerin arabuluculuk rolüyle adapte olması turist deneyimini pozitif bir şekilde etkilemektedir (Scherle & Nonnenmann, 2008, s. 132).

Turist rehberlerinin tur süreci boyunca turistlere farklı deneyimleri eğlenceli bir ortam sağlayacak şekilde yaşatmaları eğlendirici rol kapsamında değerlendirilmektedir (Heung, 2008, s. 306). Turist rehberlerinin seyahat esnasında sergilediği performans ve turistleri dâhil ederek gerçekleştirdiği animasyon faaliyetleri sayesinde, turistlerin turdan ve gezdikleri destinasyondan keyif almaları sağlanmaktadır. Turist rehberinin eğlendirici rolü yerine getirebilmesi için esprili, dışa dönük, sosyal ilişkilerde başarılı olması beklenmektedir.

Turist rehberlerinin sergilediği rollerden olan diğer bir rol ise koruyucu/çevre koruyucu rolüdür. Turist rehberleri, gerçekleştirilen turizm faaliyetlerinin hem ziyaret edilen destinasyonun tarihi, kültürel ve doğal öğelerine zarar vermemesi hem de turistler açısından karşılaşılabilecek bir güvenlik sorununa yol açmamasına karşı koruyucu/çevre koruyucu rolünü üstlenmektedir. Özellikle ekoturizm kapsamında turun içeriği gereği turist rehberi her iki görevi de yerine getirmelidir. Bu nedenle bu rol, tur boyunca turizmin tüm paydaşlarının korunması açısından önem arz etmektedir (Howard, Smith & Thwaites, 2001).

Turist rehberlerinin yukarıda bahsedilen tüm rolleri, tur sürecinin başarılı bir şekilde gerçekleşmesini sağlamakla birlikte turizm faaliyetlerinin yürütülmesine de fayda sağlamaktadır. Turizm hareketlerinin destinasyonlara ilişkin yerel kalkınmayı arttırması, ülke ekonomisine katkıda bulunması ve sürdürülebilir kültür alışverişini geliştirmesi turist rehberlerinin tur sürecindeki rollerinin önemini açıklamaktadır. Turizm faaliyetinin tüm bu sosyal ve ekonomik

katkılarına fayda sağlayacak unsurlardan biri de yerel mutfak kültürüdür. Yerel mutfak kültürü; destinasyon çekicilikleri arasında sıralanmakta, doğal çekiciliklere zarar vermeden destinasyon kültürel öğelerinin sürdürülebilir olmasını sağlamak ve bölgenin yerel kalkınma düzeyini arttırmaktadır (Güdü, 2011).

Yerel Mutfak Kültürü

Belirli bir destinasyona özgü doğal ve beşerî kaynakların yeme içme davranış ve alışkanlıklarını doğrudan etkilemesi, yerel mutfak kültürünün ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Destinasyona ilişkin coğrafya, iklim, tarım ürünleri, toplum yapısı, üretim ve yaşam şekilleri gibi birçok faktör, destinasyondaki yeme içme davranışlarını etkilemektedir. Yeme içme davranışının nesilden nesile aktarılmasıyla da yerel mutfak kültürleri oluşmaktadır. Bu bağlamda yerel mutfak kültürü; bir destinasyondaki tarım, üretim veya işleme yöntemlerine uygun ve destinasyonda yaşayan toplumun ihtiyaç ve alışkanlıklarını karşılayan yiyecek ve içecekleri içermektedir. Yerel mutfak kültürü ayrıca, destinasyona özgü yiyecek ve içeceklerin hazırlama yöntemlerini, sunumlarını ve tüketim alışkanlıklarını da kapsamaktadır (Kim, Eves & Scarles, 2013).

Yerel mutfak kültürünün bir destinasyona ilişkin yaşam pratiklerini yansıtması, bu kültürün turizm açısından ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Turizm faaliyetinin bir destinasyona ilişkin doğal, tarihi ve kültürel değerleri deneyimlemek amacıyla gerçekleştirildiği düşünüldüğünde yerel mutfak kültürünün bu değerlerin dikkate değer bir parçası olduğu söylenebilir. Alanyazında yerel mutfak kültürünün destinasyon tanınırlığını, değerini ve çekiciliğini artırdığına yönelik araştırmalar (Guan & Jones, 2015; Erkmén, 2018; Yavuz, 2018) bulunmaktadır. Ayrıca, yerel mutfak kültürünün turistlerin memnuniyetini etkilediğini ortaya koyan çalışmalar (Çalışkan, 2013; Şahin & Ünver, 2015) da mevcuttur. Bunlara ek olarak, yerel mutfak kültürünün, destinasyona özgü turistik ürün geliştirilmesinde ve yerel kalkınma faaliyetlerinde de olumlu etkilerinin olduğu ortaya çıkarılmıştır (Bessiere, 1998). Bunların dışında, yerel mutfak kültürünün destinasyonlarda gerçekleştirilen sürdürülebilir turizm, eko-turizm, alternatif turizm ve festival turizmi gibi birçok turizm türünü desteklediği de görülmektedir (Nilsson vd., 2011; Ana, 2017). Bu turizm türlerini desteklemenin yanı sıra yerel mutfak kültürü, gastronomi turlarının direkt olarak ortaya çıkış nedenidir. Türkiye’de, birçok gastronomi turu düzenlenmesine rağmen, bunların çoğunun içerik ve yürütülme şekli olarak tam manasıyla gastronomiye özgü olmadığı ileri sürülmektedir (Kızılırmak, Ofluoğlu & Şişik, 2016, s. 267). Bazı araştırmalarda (İrigüler & Güler, 2017, s. 3) ise destinasyonların yerel mutfak kültürlerini derinlemesine özümsemiş, bu konularda eğitim alarak uzmanlaşmış ve gastronomi rehberliği yapabilen turist rehberlerine gereksinim duyulduğu belirtilmektedir. Yetgin & Yolal’a (2018) göre önceden planlanmış ve tura dâhil olan bir yiyecek organizasyonu için ilgili restoranlara tahmini varış saati, kişi sayısı ve tur katılımcılarının farklı tercihleri gibi konularda önceden bilgi verilerek hem turun akışının bozulmaması hem de tur katılımcılarının daha hızlı hizmet almaları sağlanabilir.

Eskişehir’in yerel mutfak kültürü

Eskişehir günümüzde adından sıkça gününbirlik şehir turizmi ile söz ettirmesine (Çoban, Çoban & Yetgin, 2019) rağmen kültür turizmine konu olabilecek hatta kültür öğelerinden olan yerel mutfak kültürüyle gastronomi turizmi şehri olabilecek bir potansiyele sahiptir. Eskişehir’in düz arazi yapısı ve tarıma elverişli iklim koşulları hem günümüzde kullanılan mutfak ürün çeşitliliğini etkilemiş hem de tarihte Hitit, Frigya, Lidya, Pers, Roma, Selçuklu gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmasını sağlayarak bu medeniyetlerin mutfak kültürleriyle etkileşimli bir yeme içme kültürünün ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Eskişehir’in yakın geçmişte farklı milletlerden oldukça fazla sayıda göç alması, zengin mutfak kültürünün daha da gelişmesine yol açmıştır. Eskişehir; toyga çorbası, göceli

tarhana, bit-bıdı çorbası, miyane çorbası, kaşık börek, üyken börek, göbete, saraylı kırma, sarı burma, cantık, kıyık, ağzı açık, toçına, kelem dolması, harşıl, boza, pomak baklavası, üzümlü sütlaç, akide şekeri, halkalı şeker gibi birçok özgün yiyecek ve içeceğe sahiptir. Öte yandan Eskişehir'in çibörek, balaban köfte, met helvası gibi tanınmış ve ticarileşmiş yiyecekleri de bulunmaktadır (Kaşlı vd., 2015). Gelişmiş bir yöresel mutfağa sahip olan Eskişehir'in coğrafi işaret almış birçok lezzeti de bulunmaktadır. Eskişehir'in coğrafi işaretli lezzetleri; Çibörek, Met Helvası, Sivrihisar Dövme Sucuğu, Sivrihisar Höşmerim Tatlısı ve Sivrihisar Muska Baklavası'dır (Kavak, 2021, s. 159). Eskişehir'in coğrafi işaret almaya aday lezzetleri ise simit, nuga helvası, bozan kavurma, bit-bıdı çorbası, pasa olarak sıralanabilir (Temizkan, Cankül & Kaya, 2018).

Eskişehir'in zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen turlarda mutfak kültürüyle ön plana çıkamadığı ve Eskişehir'in yerel mutfak kültürünün araştırıldığı çalışmaların (Kılıç vd., 2003; Koç, 2014; Dünder Arıkan, 2017; Dünder Arıkan vd., 2020) son derece az sayıda olduğu görülmektedir. Ayrıca, Eskişehir'e yapılan turlar gün geçtikçe artmasına rağmen, bu turlarda turist rehberlerinin anlatımlarında yerel mutfak kültürünü inceleyen bir çalışmaya da ilgili alanyazında rastlanamamıştır. Bu bilgiler ışığında, Eskişehir'e gerçekleştirilen turlarda turist rehberlerinin yerel mutfak kültürünün tanıtılması ve aktarılmasındaki rollerinin incelenmesine yönelik yapılan bu çalışmayla ilgili alanyazındaki boşluğun doldurulması hedeflenmiştir.

Metodoloji

Bu araştırmanın temel amacı, Eskişehir'e gerçekleştirilen turlarda turist rehberlerinin yerel mutfak kültürünün tanıtılması ve aktarılmasındaki rollerinin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda Holloway (1981) ve Pond (1993) tarafından ortaya konulan turist rehberleri rolleri araştırmanın temalarını oluşturmaktadır. Araştırmanın temaları ve temalarla ilgili alt amaçlar aşağıda sıralanmıştır:

Turist rehberlerinin kültür elçiliği rolüne ilişkin olarak;

- Turist rehberlerinin Eskişehir yerel mutfak kültürüne, coğrafi işaretli yiyeceklerine ve yerel yiyecek içecek sunan işletmelerine dair bilgi birikimlerinin incelenmesi,

Enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rolleri ile ilgili olarak;

- Eskişehir yerel mutfak kültürünün tur sürecinde turistlere anlatıp anlatmadığının belirlenmesi,
- Yerel mutfak kültürünün turist rehberlerinin anlatımlarına ne kadar yansıdığı ve yerel yiyecek içeceklerin tarihi, içerikleri ve yapıları gibi detaylı bilgilerin tur esnasında turistlere sunulup sunulmadığının ortaya çıkarılması,

Turist rehberlerinin yönetici/ lider olma rolüne ilişkin olarak;

- Tur sürecinde yerel yiyecek içecek sunan işletmeleri tercih etme durumlarının tespit edilmesi,
- Yiyecek içecek hizmeti alınacak restoranları seçerken dikkat ettikleri kriterlerin ortaya çıkarılması,
- Turlarda yerel mutfak kültürü ile ilgili daha fazla faaliyetin yer alması konusundaki fikirlerinin incelenmesi,
- Eskişehir'in gastronomi destinasyonu olma potansiyeli hakkındaki düşüncelerinin ve önerilerinin ortaya konulması,
- Eskişehir'de bir gastronomi rotasının oluşturulması durumunda bu rotada yer alması gerektiğini düşündükleri yerlerin belirlenmesi,

Arabuluculuk rolüne ilişkin olarak;

- Turistlerin turlarda yerel mutfak kültürü hakkında sordukları soruların, yaptıkları eleştiri veya katkıların incelenmesi,
- Tur sürecinde deneyimlenen yerel yiyecek içeceklerden hangilerinin beğenildiğinin saptanması ve
- Turlarda yer alan öğle yemeği dışında Eskişehir'in yerel mutfak kültürünü daha fazla deneyimlemeye ilişkin müşteri talepleri ile karşılaşılma durumlarının tespit edilmesidir.

Turist rehberinin eğlendirici rolü genel olarak animasyon faaliyetlerini kapsadığı için daha çok öğrenci gruplarının gezdirildiği turlarda tercih edilen bir rol olarak değerlendirilmektedir. Aynı şekilde turist rehberlerinin koruyucu/çevre koruyucu rolü de çevre ile ilgili ekoturizm, sorumlu turizm ve kırsal turizm gibi turizm çeşitleri kapsamında yerine getirilen bir roldür. Dolayısıyla turist rehberlerinin eğlendirici ve koruyucu/çevre koruyucu rolleri, yerel mutfak kültürünün tanıtılmasıyla ilişkili olmadığından, araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır. Çalışmada, araştırma amacına yönelik olarak nitel araştırma yönteminden faydalanılmış ve nitel araştırma yöntemleri kapsamında değerlendirilen fenomenoloji deseninden yararlanılmıştır. Bu desen, olayların varlığını inceleme ve tanımlamaya dayanmakta ve farkında olunmasına rağmen ayrıntılı bir şekilde bilgi sahibi olunmayan olgulara odaklanmaktadır. Dolayısıyla fenomenolojik desende amaç, genelleme yapmak değil, olgulardaki gerçekliği tanımlamaktır (Akturan & Esen, 2013, s. 84-85; Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 78).

Araştırmanın evrenini Eskişehir'de ikâmet eden eylemli 67 turist rehberi oluşturmaktadır. Araştırma evreninden amaçlı örnekleme tekniği kullanılarak Eskişehir'de gününbirlik turlarda yerel mutfak kültürünü ayrıntılı bir şekilde anlattıkları bilinen 16 eylemli turist rehberinden yapılandırılmış soru formu aracılığıyla veri toplanmıştır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Anadolu Üniversitesi Etik Kurulu 14.10.2021 tarihli ve 195101 sayılı protokol numarası ile alınmıştır. Soru formu hazırlanırken destinasyon pazarlaması, yerel mutfak kültürü ve turist rehberlerinin rollerine ilişkin çalışmalardan (Güzel Şahin & Ünver, 2015; Başoda vd., 2018; Akay & Özögütçü, 2018; Kök vd., 2021) faydalanılarak sorular oluşturulmuş, daha sonra bu sorular ile ilgili gastronomi ve mutfak sanatları ile turist rehberliği alanlarında uzman olan dört kişinin görüşlerine başvurulmuştur. Uzman görüşleri doğrultusunda gerekli düzenlemelerin yapıldığı ve soru formunda yer alan sorular şu şekildedir:

1. Eskişehir'in yerel mutfak kültürüne ait yemekler nelerdir?
2. Eskişehir'in yerel mutfak kültürünü yansıtan restoranlar hangileridir?
3. Eskişehir'in coğrafi işaretli lezzetleri nelerdir?
4. Eskişehir'de yerel mutfak kültürünün anlatımlarınızdaki rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?
5. Turlarınızda Eskişehir'in yerel mutfak kültürüne ilişkin neler anlatıyorsunuz?
6. Turlarınızda yerel mutfak kültürünün sunulduğu restoranları tercih etme durumunuz nedir?
7. Turlarınızda yeme içme hizmeti alacağınız restoranları seçerken nelere dikkat ediyorsunuz?
8. Turlarınızda Eskişehir yerel mutfak kültürünü yansıtan daha fazla faaliyet (Yemek tadımı, yöreye özgü sunum ve mekân tasarımı gibi) olması hususunda düşünceleriniz nelerdir?

9. Eskişehir’de yalnızca yerel lezzetlerin tadıldığı mekânları ziyaret etmeyi kapsayan gastronomi turları düzenlenmesi konusundaki düşünceleriniz nelerdir?

10.Eskişehir’de düzenlenecek olan gastronomi turlarında yer alması gereken duraklar hangileridir?

11.Turlarınızda katılımcıların Eskişehir yerel mutfak kültürü hakkındaki hangi soru, eleştiri ya da katkılarıyla karşılaşyorsunuz?

12.Turlarınızda turistler tarafından en fazla beğenilen yemekler hangileridir?

13.Turlarınızda yer alan öğle yemeği dışında Eskişehir’in yerel mutfak kültürünü daha fazla deneyimlemeye ilişkin turist talepleri ile karşılaşılıyor musunuz? (Yanıtınız evet ise bu taleplerden bahsedebilir misiniz?)

Araştırma verileri 25.08.2021-25.09.2021 tarihleri arasında COVID-19 salgını nedeniyle çevrimiçi olarak toplanmıştır. Toplanan verilerin, geçerliğini ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla akran değerlendirmesi ve dış denetleyici kullanma stratejilerinden yararlanılmış ve araştırmacı uyum oranı dikkate alınarak veriler, içerik analizi ile çözümlenmiştir. Bu çalışmada kodlayıcılar arasındaki güvenirliliği sağlamak amacıyla verilerin, bağımsız iki kodlayıcı tarafından kodlanması sağlanmış ve kodlayıcılar arasındaki uyumun değerlendirilmesi için Cohen Kappa katsayısı kullanılmıştır. Cohen Kappa katsayısına ait bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Verilerin Güvenirliliğine İlişkin Cohen Kappa Katsayısı

| | | Value | Asymptotic Standard Error ^a | Approximate T ^b | Approximate Significance |
|----------------------|-------|-------|--|----------------------------|--------------------------|
| Measure of Agreement | Kappa | .806 | .114 | 6.122 | .000 |
| N of Valid Cases | | 13 | | | |

Yapılan analizde Cohen Kappa katsayısı $\kappa=0,80$ olarak hesaplanmıştır. Landis ve Koch tarafından yapılan sınıflandırmaya göre bu çalışmada elde edilen değer, kodlayıcılar arasında “önemli düzeyde uyum (0,61-0,80)” olduğunu göstermektedir (Landis & Koch, 1977).

Bulgular

Katılımcılardan elde edilen verilere uygulanan içerik analizi sonrasında ortaya çıkan temalar, alt temalar ve kodlar aşağıda tablolar halinde sunulmuştur.

Turist Rehberlerinin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Çalışmaya katılım sağlayan turist rehberlerinin öncelikle kişisel bilgilerine yönelik bulgular elde edilmiştir. Bu kapsamda 12 erkek, dört kadından oluşan katılımcıların yaşları, 24 ila 63 arasında değişmektedir. Katılımcıların 10’u lisans, dördü yüksek lisans, biri doktora, biri de ön lisans mezunudur. Turist rehberlerinin aktif rehberlik yapma süreleri, iki yıl ile 32 yıl arasında değişmektedir. Eskişehir’de rehberlik yapma süreleri iki yıl ile sekiz yıl arasında değişen katılımcıların, 15’i serbest, biri ise seyahat acentasına bağlı olarak çalışmaktadır.

Eskişehir Yerel Mutfak Kültürünün Tanıtım ve Aktarılmasında Turist Rehberlerinin Rollerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların; “Eskişehir’in yerel mutfak kültürüne ait yemekler nelerdir?”, “Eskişehir’in yerel mutfak kültürünü yansıtan restoranlar hangileridir?” ve “Eskişehir’in coğrafi işaretli lezzetleri nelerdir?” sorularına verdiği

yanıtların analizi sonucunda turist rehberlerinin kültür elçiliği rolüne ilişkin kişisel kazanımlar teması elde edilmiştir. Bu temaya ilişkin alt temalar ve kodlar aşağıda yer alan Tablo 2’de sunulmuştur. Kodların ifade edilme sıklıkları ise kodların yanında parantez içerisinde gösterilmiştir.

Tablo 2. Kültür Elçiliği Rolüne İlişkin Kişisel Kazanımlar (Tema 1)

| Tema 1 | Alt Temalar | Kodlar |
|---|-------------------|--|
| Kültür elçiliği rolüne ilişkin kişisel kazanımlar | Yerel lezzetler | Çibörek (16) Balaban kebabı (16) Sorpa çorbası (9) Met helvası (6) Bamya çorbası (6) Göbete (Tatar mantısı) (5) Haşhaşlı ekmek/börek türleri (5) Toyga çorbası (4) Muska baklavası (4) Höşmerim (3) Kelem sarması (2) Çerkes mantısı (Haluj) (2) Hıçın böreği (2) Mercimekli mantı (2) Mahluta çorbası (1) Arabaşı (1) Mercimekli bükme (1) Ağzı açık bükme (1) Simit (1) Sarı burma böreği (1) Sivrihisar çullu köftesi (1) Kavurma börek (1) Dövme sucuk (1) Tahin helvası (1) Nuga helva (1) Talkan kurabiyesi (1) Mantı (1) Köfte (1) Boza (1) |
| | Yerel restoranlar | Abdüselam Balaban Kebab (5) Ayten Usta Gurme (4) Eskişehir Çibörek Evi (4) Kırım Çibörek Evi (3) Papağan Çibörek (3) Bool Köfte (3) Yok (3) Sivrihisar Bamya Lokantası (2) Mazlumlar (2) Fahrettin (2) Gondol Çibörek (2) Kadı Konağı (2) Maşa Kebab (2) Kırım Tatar Çibörek Evi (2) Çeşmi-Cihan Lokantası (2) Mal Hatun (1) Kırım Kültür Derneği (1) Alpu Çibörek (1) Arzu' nun Yeri (1) Hüsmen Usta (1) Temel Çibörek (1) Kırım Tatar Çibörek Evi Birsen Kebab Seda Çibörek (1) Tatlıdil Köftecisi (1) Gaga Restoran (1) Hasır (1) Köfteci Ahmet (1), |

| | | |
|--|----------------------------|---|
| | | Satı Ana'nın yeri (1) |
| | Coğrafi işaretli lezzetler | Çibörek (11) Met helvası (9) Muska baklavası (7) Sivrihisar sucuğu (5) Höşmerim (2) Nuga helvası (2) Toyga çorbası (1) Simit (1) Bilmiyorum (1) |

Tablo 2’de görüldüğü üzere katılımcıların Eskişehir’in yerel mutfak kültürünün aktarılması konusundaki kültür elçiliği rolüne ilişkin kişisel kazanımları; “yerel lezzetler”, “yerel restoranlar” ve “coğrafi işaretli lezzetler” olmak üzere üç alt temada toplanmıştır. Eskişehir yerel lezzetlerinden çibörek ve balaban kebabı katılımcıların tamamı tarafından dile getirilirken, bu iki yiyeceği takip eden sorpa çorbası ise dokuz katılımcının yanıtlarına yansımıştır. Eskişehir’in diğer yerel lezzetleri arasında yer alan met helvası, bamya çorbası, göbete, toyga çorbası gibi birçok yiyeceğin ise oldukça az katılımcının yanıtlarında yer aldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca, Eskişehir’e özgü yerel lezzetler olmayan mantı, boza, tahin helvası gibi yiyeceklerin de katılımcıların yanıtları arasında olduğu saptanmıştır. Katılımcıların daha fazla çibörek, balaban kebabı, sorpa çorbası, met helvası ve bamya çorbasından bahsetmelerinin nedeninin, bu lezzetlerin Eskişehir’in öne çıkan yerel lezzetleri olmalarından kaynaklandığı söylenebilir.

Eskişehir’in yerel restoranları alt temasına ilişkin katılımcı yanıtları oldukça farklı restoranlarda dağılım göstermiştir. Yalnızca beş katılımcı Abdüsselam Balaban Kebab restoranının, dört katılımcı da Ayten Usta Gurme ve Eskişehir Çibörek Evi’nin Eskişehir yerel restoranları arasında yer aldığı konusunda görüş birliği sağlamıştır. Eskişehir’in yerel restoranı olmadığına ilişkin görüş bildiren katılımcı sayısı ise üçtür.

Coğrafi işaretli yiyecekler alt teması ile ilgili katılımcıların çoğunluğunun yanıtı çibörek ve met helvası üzerinde toplanmıştır. Eskişehir’e özgü diğer coğrafi yiyeceklerden olan Sivrihisar muska baklavası ve dövme sucuğunu sırasıyla yedi ve beş katılımcının, hoşmerim tatlısını ise yalnızca iki rehberin bildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca, bazı katılımcıların Eskişehir’in coğrafi işaretli ürünü olmayan nuga helvası, simit ve toyga çorbasını da coğrafi işaretli ürünlere yanıt olarak verdiği tespit edilmiştir. “Yerel lezzetler”, “yerel restoranlar” ve “coğrafi işaretli yiyecekler” olmak üzere üç alt temaya ilişkin tüm bu bulgulara göre katılımcıların kültür elçiliği rollerine ilişkin kazanımlarının, genel olarak Eskişehir’deki gününbirlik turlar açısından yeterli sayılabilecek düzeyde olmasına rağmen, uzmanlık gerektiren gastronomi turlarında bu bilgilerin yetersiz kalacağı düşünülmektedir.

Katılımcıların “Eskişehir’de yerel mutfak kültürünün anlatımlarınızdaki rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?” ve “Turlarınızda Eskişehir’in yerel mutfak kültürüne ilişkin neler anlatıyorsunuz?” sorularına verdiği yanıtların analizi sonucunda, turist rehberlerinin enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rolüne ilişkin bilgi aktarma teması elde edilmiştir. Bu tema altında “yerel mutfak kültürünün anlatımlardaki rolü” ve “yerel mutfak kültürü ile ilgili anlatımlar” olmak üzere iki alt temaya ulaşılmıştır (Tablo 3).

Tablo 3. Enformasyon Sağlama ve Eğitici/Öğretici Olma Rolüne İlişkin Bilgi Aktarma (Tema 2)

| Tema 2 | Alt Temalar | Kodlar |
|---|---|---|
| Enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rolüne ilişkin bilgi aktarma | Yerel mutfak kültürünün anlatımlardaki rolü | Düşük (4) Göç hikâyeleriyle anlatma (4) Kültürle bağdaştırılması (3) Turistte ilgi ve merak uyandırması (2) Büyük bir rolü var (2) Anlatımları zenginleştirilmesi (2) Grubun talebine göre değişmesi (1) Lezzetlerle destekleme (1) İlk öncelik olmaması (1) Gerekli görüldüğü kadar anlatma (1) |
| | Yerel mutfak kültürü ile ilgili anlatımlar | Yemek tarifi (13) Yemek içeriği (5) Yemek isimlerinin etimolojisi (5) Yemeğin tarihi (5) Yemeğin hikâyesi (4) Yemek kültürü (3) Haşhaşın kullanıldığı lezzetler (1) Yenilebilecek yerler (1) Özel günlerde ve günlük yenilen yemekler (1) |

Katılımcıların bazıları yerel mutfağı, göç hikâyeleri ve/veya kültürle bağdaştırarak anlattıklarını belirtmiş, bazıları ise Eskişehir mutfak kültürünü düşük oranda, ilk öncelik olmadan veya gerekli gördüğü kadar anlattığını ifade etmiştir. Yerel mutfak kültürü ile ilgili anlatımlar alt temasına ilişkin 13 katılımcının yemek tarifi verdiği bilgisi elde edilmiş; yemeğin içeriği, etimolojisi ve tarihinden ise oldukça sınırlı sayıda rehberin bahsettiği bulgusuna ulaşılmıştır. Yerel mutfak kültürünün, gününbirlik turlarda anlatımı oluşturan unsurlardan yalnızca biri olması sebebiyle rehberlerin yerel mutfak kültüründen çok fazla bahsetmedikleri ifade edilebilir. Dolayısıyla katılımcıların çoğunun, Eskişehir mutfak kültürüne ilişkin enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rollerini sınırlı olarak gerçekleştirdikleri söylenebilir. Ayrıca, katılımcıların enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rolüne ilişkin bilgi aktarmalarının eksik olması, kültür elçiliği rollerindeki kişisel kazanımlarının da yeterli düzeyde olmamasıyla bağdaştırılabilir.

Turist rehberlerine sorulan, “Turlarınızda yerel mutfak kültürünün sunulduğu restoranları tercih etme durumunuz nedir?”, “Turlarınızda yeme içme hizmeti alacağınız restoranları seçerken nelere dikkat ediyorsunuz?”, “Turlarınızda Eskişehir yerel mutfak kültürünü yansıtan daha fazla faaliyet olması hususunda düşünceleriniz nelerdir? (Yemek tadımı, yöreye özgü sunum ve mekân tasarımı gibi)”, “Eskişehir’de yalnızca yerel lezzetlerin tadıldığı mekânları ziyaret etmeyi kapsayan gastronomi turları düzenlenmesi konusundaki düşünceleriniz nelerdir?” ve “Eskişehir’de düzenlenecek olan gastronomi turlarında yer alması gereken duraklar hangileridir?” sorularına verilen yanıtların analiz edilmesi sonucunda turist rehberlerinin yönetici/lider olma rolüne ilişkin gastronomi faaliyetleri teması elde edilmiştir. Katılımcıların yönetici/lider olma rolüne ilişkin alt temalar ve kodlar Tablo 4’te gösterilmiştir.

Tablo 4. Yönetici/Lider Olma Rolüne İlişkin Gastronomi Faaliyetleri (Tema 3)

| Tema 3 | Alt Temalar | Kodlar |
|--|--|---|
| Yönetici/lider olma rolüne ilişkin gastronomi faaliyetleri | Yerel lezzetlerin sunulduğu restoranları tercih etme | Olabilirdiğince tercih etme (5) Zamana göre tercih etme (3) Müsaitlik/yoğunluk durumuna göre tercih etme (3) Meşhur restoranların tur ağırlamak için yetersiz olması (2) Tur programını aksatmayacak konumdaki restoranları tercih etme (1) Küçük bir tur grubuysa tercih etme (1) Gruptan talep gelirse tercih etme (1) Meşhur bir yerel lezzeti sunan restoranı tercih etme (1) Nadiren (1) Restoran seçimi rehberle bırakılırsa tercih etme (1) Restoranların kalabalık olması grup ağırlamaya engel (1) |
| | Restoran seçiminde dikkat edilen konular | Hızlı servis (11) Lezzet (11) Temizlik (5) Hizmet kalitesi (4) Konum (4) Kapasite (3) Fiyat (3) Müşteri memnuniyeti (2) Yöresellik (1) Geniş mekân (1) |
| | Yerel mutfak kültürünün yansıtılmasına ilişkin faaliyetler | Yerel restoran eksikliği (4) Yemek sunumlarının yöresel olması (3) Restoranların yöreselleştirilmesi (2) Konaklamalı gruplara uygun olması (2) Gastronomi turları düzenlenmesi (2) Birden fazla yöresel lezzetin bir arada sunulması (1) Yemek sunumunun yerel kıyafetlerle yapılması (1) Tur güzergâhında restoran açılması (1) Esnafın bilinçlendirilmesi (1) Yöresel lezzetlerin sunulduğu restoranların açılması (1) Yöreyi anlatan menülerin hazırlanması (1) Menülere yöreyi çağrıştıran isimler verilmesi (1) Tur programlarının uygun olmaması (1) Müşteri profilinin uygun olmaması (1) İlgi çekmez (1) Kalabalık grupların ağırlanabileceği restoran eksikliği (1) |
| | Gastronomi turları düzenlenmesi | Yerel lezzetler yeterli değil (5) Gereklilik (4) İşletmeler yetersiz (3) Yerel mutfak kültürü eksikliği (1) İlgi çekici olabilir (1) Talep yetersizliği (1) Mutfak kültürünün tanınması (1) Yerel lezzetlere ilişkin niş pazar oluşması (1) |

Tablo 4. Yönetici/Lider Olma Rolüne İlişkin Gastronomi Faaliyetleri (Tema 3) (devamı)

| | | |
|--|--|--|
| | Gastronomi rotasında yer alması gereken duraklar | Sivrihisar (6) Odunpazarı (5) Kentpark (4) Şelale park (3) Abdüsselam Balaban Kebap (3) Çeşmi Cihan restoran (3) Merkezde yöresel lezzetleri sunan işletmeler (3) Frig vadisi (2) Haller Gençlik Merkezi (2) Ayten Usta Gurme (2) Tanınmış Helvacı (2) Adalar (2) Mihaliççık (1) Hamamyolu (1) Köfteci Ahmet (1) Alpu (1) Köprübaşı (1) Temel Çibörek (1) Birsen Kebap (1) Seyitgazi (1) Han (1) Uğur Mumcu Parkı (1) Sağlık Pide (1) Mazlumlar Muhallebici (1) Sazova Parkı (1) Anadolu Üniversitesi Havacılık Parkı (1) Karakedi Bozacısı (1) Hasır Restoran (1) GAGA Restoran (1) |
|--|--|--|

Katılımcıların yönetici/lider olma rolü teması altında “yerel lezzetlerin sunulduğu restoranları tercih etme”, “restoran seçiminde dikkat edilen konular”, “yerel mutfak kültürünün yansıtılmasına ilişkin faaliyetler”, “gastronomi turları düzenlenmesi” ve “gastronomi rotasında yer alması gereken duraklar” olmak üzere beş alt tema belirlenmiştir. Yerel lezzetlerin sunulduğu restoranları tercih etme alt temasına ilişkin olarak beş katılımcı, yerel restoranları mümkün oldukça tercih etmeye çalıştıklarını ifade etmiştir. Diğer katılımcılar ise yanıtların tekrar edilme sıklıklarına göre sırasıyla zamana, müsaitliğe, konuma, grup büyüklüğüne, grup taleplerine, meşhur bir yerel lezzet sunumuna ve acentaya bağlı olarak yerel restoranları muhtelif zamanlarda tercih edebilmektedirler. Bunların dışında, bir katılımcı yerel restoranları nadiren tercih ettiğini belirtirken, diğer bir katılımcı da yerel restoranların kapasitesinin, tur gruplarını ağırlamak için yetersiz olduğunu dile getirmiştir. Katılımcıların restoran seçiminde dikkat ettiği konular alt temasına ilişkin olarak yanıt ağırlığına göre başta hızlı servis olmak üzere lezzet, temizlik, hizmet kalitesi ve konumun en etkili unsurlar olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Turist rehberlerinden yalnızca biri restoran seçiminde yöreselliği dikkate aldığını belirtmiştir. Bu bulgu, katılımcıların çoğunun yerel restoranları, başta zaman olmak üzere çeşitli faktörlere bağlı ve sınırlı olarak tercih ettikleri bulgusuyla örtüşmektedir.

Katılımcıların yerel mutfak kültürünün yansıtılması konusundaki yanıtlarının neredeyse tümü, restoranlarla ilgili faaliyetleri kapsamaktadır. Katılımcılar restoran dışında gerçekleştirilebilecek gastronomi faaliyetlerine değinmemişlerdir. Yerel mutfak kültürünün yansıtılması hakkında katılımcıların değindikleri diğer konular; gastronomi faaliyetleri için turların konaklamalı olması gerektiği, yerel restoranların sayı ve nitelik açısından yetersiz olması, müşteri profilinin bu turlara uygun olmaması ve ilgi çekmeyeceği için ziyaretlerin sınırlı olacaktır. Bu bulgulardan, katılımcıların gastronomi turlarına bakış açılarının yalnızca restoranlarda yapılan faaliyetlerle sınırlı olduğu ve yerel mutfağı yansıtan birçok faaliyeti bilmedikleri çıkarımı yapılabilir. Öte yandan yerel restoranların çok

fazla tercih edilmeyeceği bulgusu, Eskişehir'deki yerel restoranların sayı, hız, servis kalitesi, kapasite, yerel kültüre özgü yemeklerde çeşitlilik ve konseptte uygun atmosfer gibi niteliklerinin eksikliğiyle açıklanabilecektir.

Gastronomi turlarının düzenlenmesi ile ilgili katılımcıların görüşleri ağırlıklı olarak olumsuzdur. Çoğu katılımcı, Eskişehir'deki yerel lezzetler ile yerel restoranların yetersiz olduğunu ve gastronomi turuna çok fazla talep olmayacağını düşündüklerinden, bu turların hâlihazırda gerçekleşmeyeceğini belirtmişlerdir. Bu bulgunun, katılımcıların yerel yiyeceklere ilişkin bilgilerinin sınırlı olması ve yerel restoranların eksik olduğu bulgularıyla ilişkili olduğu düşünülmektedir.

Gastronomi rotasında bulunması gereken duraklara ilişkin verilen yanıtlara bakıldığında, altı katılımcı tarafından dile getirilen Sivrihisar'ı, beş katılımcının vurguladığı Odunpazarı ve dört katılımcının ifade ettiği Kentpark takip etmektedir. Katılımcıların vermiş oldukları yanıtların başında Sivrihisar ilçesinin gelmesinin nedeni, ilçenin coğrafi işaretli ürünlere ve fazla sayıda yerel lezzete sahip olması ile açıklanabilir. Katılımcıların gastronomi durağı konusunda yanıtlarının tek bir destinasyonda yoğunlaşmamasının sebebinin, Eskişehir'de yerel lezzeti ile öne çıkan birden fazla restoranın olmasıyla ilgili olduğu düşünülmektedir.

Katılımcılara sorulan “Turlarınızda turistlerin Eskişehir yerel mutfak kültürü hakkındaki hangi soru, eleştiri ya da katkılarıyla karşılaşılıyorsunuz?”, “Turlarınızda turistler tarafından en fazla beğenilen yemekler hangileridir?” ve “Turlarınızda yer alan öğle yemeği dışında Eskişehir'in yerel mutfak kültürünü daha fazla deneyimlemeye ilişkin turist talepleri ile karşılaşılıyor musunuz? (Yanıtınız evet ise bu taleplerden bahsedebilir misiniz?)” sorularına turist rehberlerinin verdiği yanıtlardan elde edilen kodlar turist rehberlerinin arabuluculuk rolüne ilişkin deneyimleri teması altında toplanmıştır. Bu tema altında “yerel lezzetler hakkında turist talep ve yorumları”, “turistlerin en fazla beğendiği yerel lezzetler” ve “öğle yemeği dışında yerel mutfak kültürünün deneyimlenmesi talebi” olmak üzere üç alt tema yer almaktadır (Tablo 5).

Tablo 5. Arabuluculuk Rolüne İlişkin Deneyimleri (Tema 4)

| Tema 4 | Alt Temalar | Kodlar |
|---|--|---|
| Arabuluculuk rolüne ilişkin deneyimleri | Yerel lezzetler hakkında turist talep ve yorumları | Yemeğin yapılışı (3) Yemek içeriği (2) Yerel lezzetleri genelde beğenme (2) Yerel lezzetlerin benzerlerini evde yapma (2) Vegan/vejetaryen yemek azlığı (2) Mekân yetersizliği (1) Hijyen (1) Kalite (1) Yemek tarihi (1) Yemeğin yağ bakımından ağır gelip gelmeyeceği (1) Lezzetler hakkında soru ile karşılaşmama (1) Tatmin edici olumlu geri dönüt gelmemesi (1) Restoranların kültürü yansıtmadığı (1) Kullanılan malzeme azlığı (1) Kaliteli restoranların olmaması (1) Az sayıda yöresel ürün sunulması (1) Yerel lezzetlerin daha önce duyulmaması (1) |

Tablo 5. Arabuluculuk Rolüne İlişkin Deneyimleri (Tema 4) (devamı)

| | | |
|--|---|---|
| | Turistlerin en fazla beğendiği yerel lezzetler | Balaban kebab (11) Çibörek (6) Sorpa çorbası (2) Met helvası (2) Mantı (1) Muska baklavası (1) Haşhaşlı ekmek (1) Boza (1) |
| | Öğle yemeği dışında yerel mutfak kültürünün deneyimlenmesi talebi | Karşılaşılmıyor (10) Çok sık (2) Nadiren (2) Karakedi bozacısı (1) Haşhaşlı cevizli ekmek (1) |

Yerel lezzetler hakkında turist talep ve yorumları alt temasına ilişkin olarak katılımcıların çoğu, yerel yemekler ya da restoranlar konusunda turistlerin talep ve yorumlarıyla karşılaşmaktadır. Üç katılımcı turistlerin yemeklerin yapılışı hakkında, iki katılımcı ise yemek içerikleri konusunda bilgi almak istediklerini ifade etmiştir. Az sayıda katılımcı yerel lezzetlerin turistler tarafından genelde beğenildiğini ve turistlerin yerel lezzetleri kendi evlerinde yaptıklarından bahsettiklerini söylemişlerdir. Bunlar dışında katılımcılar, turistlerden yerel yemeklerin yanı sıra vegan/vejetaryen yemeklerin de az olduğuna, yerel yemeklerin daha önce duyulmadığına, yerel restoran sayısının ve niteliklerinin yetersiz olduğuna, hijyen, kalite ve yemek tarihine ilişkin yorumlar da aldıklarını açıklamışlardır. Yerel lezzetler ile ilgili hiçbir talep ya da yorumla karşılaşmayan yalnızca bir katılımcı bulunmaktadır. Bu duruma istinaden turlarda turistlerin yerel yemek veya restoranlara oldukça önem verdiği söylenebilir.

Turistlerin en fazla beğendiği yerel lezzetler alt temasına ilişkin olarak balaban kebabının öne çıktığı ve bunu da çiböreğin takip ettiği, katılımcı yanıtlarından anlaşılmaktadır. Sorpa çorbası, met helvası, muska baklavası gibi yerel lezzetlerin de beğenildiğine, az sayıda katılımcı değinmiştir. Bunun nedeni, Eskişehir'e gerçekleştirilen turlarda, bu lezzetlerin sunulduğu restoranların her tur programında yer almamasıyla açıklanabilir.

Öğle yemeği dışında yerel mutfak kültürünün deneyimlenmesi talebi alt temasına ilişkin olarak 10 katılımcı turistlerden bu şekilde bir talep gelmediğini belirtirken, diğer katılımcılar turistlerin bu talepleri ile karşılaşabildiklerini ifade etmiştir. Bu durum, Eskişehir'e düzenlenen turların büyük bir kısmının günübirlik turlar olması ve zaman problemi nedeni ile yeme eyleminin çoğunlukla öğle arasında gerçekleşmesiyle açıklanabilir. Turistlerin zaman kısıdına rağmen yerel mutfak kültürünü deneyimlemek istemeleri, yerel yemeklere önem verdikleri şeklinde yorumlanabilir.

Sonuç ve Öneriler

Eskişehir tarıma elverişli coğrafi yapısı ve tarihinde farklı medeniyetlere yaptığı ev sahipliğiyle yerel mutfak kültürü bakımından oldukça gelişmiş olmasına rağmen bu özelliği ile ön plana çıkamamış bir destinasyondur. Eskişehir'e son yıllarda giderek artan şehir turlarında yerel mutfak kültürünün tanıtımı ise destinasyona yeni bir kültür değeri kazandırmak, yerel gıda ve restoran sektörünün gelişmesine fayda sağlamak ve turistlerin destinasyondaki geceleme sayısını artırmak bakımından (Arınç, 2020) oldukça önemlidir. Diğer taraftan Eskişehir yerel mutfak kültürüne ve Eskişehir'e gerçekleştirilen şehir turlarında yerel mutfak kültürünün turist rehberleri tarafından aktarımına ilişkin çalışmalar son derece kısıtlıdır.

Araştırmada Eskişehir’e gerçekleştirilen şehir turlarında turist rehberlerinin rolleri, yerel mutfak kültürünü turistlere aktarmaları bağlamında incelenmiş ve turist rehberlerinin yerel mutfak kültürüne ilişkin “kültür elçiliği”, “enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma”, “yönetici/lider olma” ve “arabuluculuk” rolleri ile ilgili bilgilere ulaşılmıştır. Öncelikle katılımcıların yerel mutfak kültürü bağlamındaki kültür elçiliği rollerini geliştirmeleri gerektiği tespit edilmiştir. Turist rehberlerinin çoğunluğunun Eskişehir’in tanınmış ve ticarileşmiş yerel yiyeceklerini bilmelerine rağmen, Eskişehir’e ait olmayan yerel lezzetlerden de bahsetmeleri bu konu hakkında net bir bilgiye sahip olmadıklarını göstermektedir. Bunun dışında Eskişehir’in coğrafi işaretli lezzetlerinden ikisinin (çibörek ve met helvası) öne çıktığı görülmüş, diğer üç lezzetin (muska baklavası, Sivrihisar sucuğu ve höşmerim) ise daha az rehber tarafından dile getirildiği ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca bazı rehberlerin Eskişehir’in coğrafi işaretli yiyecekleri arasında olmayan lezzetleri de Eskişehir’e özgü olarak saydıkları saptanmıştır. Doğru bilgi aktarımının önemi düşünüldüğünde, rehberlerin hem anlatım yaparken hem de böyle bir soruyla karşılaşmaları durumunda turistlere verecekleri bilgi de yanlış olacaktır. Katılımcıların yerel lezzetler sunan restoranlar konusundaki bilgi kazanımlarının da tam olarak doğruyu yansıtmadığı tespit edilmiştir. Mutfak kültürünün bir destinasyona ait kültür unsurlarının başında geldiği (Beşirli, 2010) göz önünde bulundurulduğunda, katılımcıların mesleklerine ilişkin kültür elçiliği rollerini, Eskişehir’in yerel mutfak kültürü konusunda tam olarak yerine getiremedikleri söylenebilir.

Turist rehberlerinin kültür elçiliği rollerindeki kazanımlarının yetersiz olmasına bağlı olarak tur anlatımlarında yerel mutfak kültürüne yer verme oranlarının da oldukça düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Turist rehberlerinin çoğunun anlatımları sırasında yerel mutfak kültürüne değindiği görülmüş, diğer katılımcıların ise düşük oranda veya muhtelif durumlarda yerel mutfak kültürü anlatımı yaptığı tespit edilmiştir. Turist rehberlerinin neredeyse tümünün yerel mutfak kültürüne ilişkin olarak yemek tarifi verdiği; yemeğin içeriği, yapılışı, hikâyesi ve tarihi gibi bilgilerden ise oldukça sınırlı sayıda rehberin bahsettiği ortaya konulmuştur. Yemeğin yapılışı, tarihi ve hikâyesinin, yemeğin bir kültür ögesi olmasının en önemli nedenleri arasında yer aldığı (Tanrıtanır, 2010) düşünüldüğünde, katılımcıların enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rollerini uygulamada da eksikleri olduğu dile getirilebilir.

Katılımcıların, turlarında yönetici/lider olma rollerine ilişkin yerel lezzetlerin sunulduğu restoranları tercih etme durumlarının; zaman kısıdı, yetersiz restoran kapasiteleri, tur grubu büyüklüğü ve acenta talepleri gibi nedenlerle oldukça sınırlı olduğu saptanmıştır. Katılımcıların turlarda yerel mutfak kültürünün yansıtılmasına ilişkin daha fazla faaliyet olması ve Eskişehir’e gastronomi turları düzenlenmesi ile ilgili yanıtlarının da ağırlıklı olarak olumsuz olduğu tespit edilmiştir. Restoran seçiminde en fazla servis hızını ve lezzeti göz önüne alan katılımcıların neredeyse tümünün, yerel restoran ve yerel yemeklerin sayısının az olması nedeniyle Eskişehir’e gastronomi turlarının düzenlenemeyeceğini düşündükleri belirlenmiştir. Ayrıca, katılımcıların çoğunun turlarda yemek kültürünün daha fazla yansıtılması durumunu, yalnızca yerel restoran ziyareti olarak değerlendirdikleri ortaya çıkarılmıştır. Bu sonuçlar ve gıda üretim tesislerini gezme, yerel pazarları ziyaret etme, gastronomi festivallerine katılma gibi birçok yerel mutfak kültürü bileşeninin varlığı (Sarıışık & Özbay, 2015) göz önüne alındığında, katılımcıların genel mutfak kültürü konusundaki bilgi kazanımlarının da yetersiz olduğu yorumu yapılabilir. Eskişehir’deki gastronomi rotasında yer alması gereken duraklara ilişkin, katılımcıların çoğunluğunun herhangi bir durakta görüş birliği sağlayamadığı tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni daha önce de ifade edildiği gibi Eskişehir’de yerel lezzet sunan birden fazla restoranın mevcudiyetidir. Tüm bunlar doğrultusunda rehberlerin yönetici/lider olma rollerini de tam manasıyla gerçekleştiremedikleri şeklinde yorum yapılabilir.

Katılımcıların turlardaki arabuluculuk rollerini yüksek oranda yerine getirdikleri görülmüştür. Yerel lezzetler hakkında turist talep ve yorumlarına ilişkin olarak katılımcıların büyük bir kısmının yerel yemekler veya restoranlar konusunda turist talep ve yorumlarıyla karşılaştığı tespit edilmiştir. Turlarda katılımcıların; genellikle yerel yemeklerin tarifleri ve içerikleri gibi bilgilerin talep edilmesi, yerel lezzetlerin beğenilmesi, evde yapılması, vegan ya da vejeteryen yemekler ile yerel restoran sayı ve niteliklerinin az olması gibi konular ile ilgili yorum aldıkları tespit edilmiştir. Bu sonuca dayanarak turistlerin, Eskişehir turlarında yerel yemek veya restoranlara oldukça önem verdiği söylenebilir. Ayrıca, yerel yemekler ve restoranların azlığına ilişkin alınan yorumlar, turlardaki yerel restoran ziyaretlerinin düşük olduğu sonucuyla da örtüşmektedir. Turistlerin en fazla beğendiği yerel lezzetlerin balaban kebabı ve çibörek olması ve az sayıda turistin sorpa çorbası, met helvası, muska baklavası gibi yerel lezzetleri de beğendiklerini ifade etmeleri bu restoranlara gidilme sıklıklarının az olması ile açıklanabilir. Öğle yemeği dışında yerel mutfak kültürünün deneyimlenmesi talebine ilişkin olarak ise katılımcıların bazılarının bu taleplerle karşılaştığı, bazılarının ise turların günübirlik olması sebebiyle turistlerden bu şekilde bir yorum almadığı saptanmıştır.

Yukarıda yer alan tüm tespitler doğrultusunda, Eskişehir'e düzenlenen turların zaman bakımından kısıtlı olması ve katılımcıların kültür elçiliği ve buna bağlı olarak enformasyon sağlama, eğitici öğretici olma ve yönetici/lider olma rollerini yetersiz oranda gerçekleştirmesi nedeniyle turlardaki yerel mutfak kültürünün tanıtımının etkin olarak yapılamadığı söylenebilir. Turistlerin turlarda yerel yemek ile yerel restoranları oldukça dikkate alması ve yeme içmenin turizmin önde gelen bileşenlerinden olması (Hjalager, 2004) bağlamında ise yerel mutfak kültürünün aktarımının önemi açıktır.

Bu çalışmadan elde edilen sonuçlar doğrultusunda, alanyazın için çeşitli öneriler getirilebilir. Bu doğrultuda ilk öneri gelecekte yapılacak araştırmalarla ilgilidir. Bu çalışmanın, rehberlerin yerel mutfak kültürünü aktarmaları konusunda gelecekte yapılacak çalışmalara yol gösterici olacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda nicel araştırma yaklaşımı benimsenen çalışmalarda rehberlerin tur gerçekleştirdikleri destinasyonların yerel mutfak kültürüne ne kadar hâkim oldukları, bu kültürü turistlere nasıl aktardıkları, destinasyonu pazarlamak için yerel mutfak kültüründen yararlanıp yararlanmadıkları gibi konular araştırılarak çalışma sonuçları genelleştirilebilir. Eskişehir özelinde ise yerel yemekleri araştıran ve sınıflandıran çalışmalar artmalı, Eskişehir'in yerel restoranları menü, servis kalitesi, yerel atmosfer gibi nitelikler bakımından detaylı olarak incelenmeli ve Eskişehir yerel yemeklerinin ticarileşmesine katkı sağlayacak yerel yönetim ve sektör destekli araştırma projeleri yürütülerek çalışma sonuçları rehberlerle paylaşılmalıdır.

Çalışmada araştırmacılara yönelik önerilerin yanı sıra, uygulamaya da birtakım öneriler sunmak mümkündür. Araştırma sonuçları doğrultusunda Eskişehir turları gerçekleştiren turist rehberleri, yerel mutfak kültürüne özgü bilgi birikimlerini, dolayısıyla turlardaki enformasyon sağlama ve eğitici/öğretici olma rollerini arttırmalı ve rehberlerin Eskişehir yerel restoranları hakkında düzenli ve sistematik olarak bilgilendirilmeleri sağlanmalıdır. Bu kapsamda hem Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hem de Osmangazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından turist rehberlerine yönelik olarak Eskişehir yöresel mutfağına yönelik eğitimler düzenlenebilir. Coğrafi işaretli ürünler restoranlarda, billboardlarda ve sosyal medyada sıklıkla tanıtılarak bu ürünlerin bilinirliği sağlanmalıdır. Özellikle gastronomi turları düzenleyen seyahat acentalarına info turları düzenlenmeli ve TUREB'in bölgesel meslek odası konumunda olan Ankara Turist Rehberleri Odası (ANRO) tarafından Eskişehir'in yöresel mutfağına ilişkin turist rehberleri için tadım turu

yapılmalıdır. Bunlara ek olarak, Eskişehir’deki diğer turizm paydaşlarının da görüşleri alınarak “Eskişehir yerel lezzet rotası” oluşturulmalıdır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Anadolu Üniversitesi Etik Kurulu 14.10.2021 tarihli ve 195101 sayılı protokol numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akay, B., & Özögütçü, B. (2018). Turist rehberlerinin turlarda gastronomiyi kullanmaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 143-153.
- Akturan, U., & Esen, A. (2013). *Fenomenoloji*. In T. Baş & U. Akturan (Eds.), Nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Ana, M. I. (2017). Ecotourism, agro-tourism and rural tourism in the European Union. *Cactus Tourism Journal*, 15(2), 6-14.
- Ap, J. K., & Wong, K. (2001). Case study on tour guiding: Professionalism, issues and problems. *Tourism Management*, 22, 15-63.
- Arınc, K. (2020). Erzurum’un gastronomi potansiyelinin kış turizmi açısından değerlendirilme imkânları ve sürdürülebilir turizme katkısı. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 795-815.
- Aslan, Z., & Çokal, Z. (2016). Profesyonel turist rehberinin kültürel değerlere katkısına ilişkin turist algılamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 53-69.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R., & Acar, Y. (2018). Gastronomi uzmanlığı, turları ve rehberliği: Kavramsal bir çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1826.
- Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Cohen, E. (1985). The tourist guide: The origins, structure and dynamics of a role. *Annals of Tourism Research*, 12, 5-29.
- Cohen, E. H. Ifergan, M., & Cohen, E. (2002). A new paradigm in guiding-the matric as a role model. *Annals of Tourism Research*, 29(4), 919-932.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çoban, S. Çoban, E., & Yetgin, D. (2019). Şehir turizminde faaliyet gösteren otellere yönelik e yorumların incelenmesi: Eskişehir ili örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 542-558.

- Dahles, H. (2002). The politics of tour guiding image management in Indonesia. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 783-800.
- Demircan, M. (2007). *Vergi hukuku açısından profesyonel turist rehberliği* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir cuisine in the menus of food and beverage businesses in Eskişehir. (Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri). *Journal of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- Dündar Arıkan, A. Özkeşkek, M. Yersüren, S., & Yalçın, E. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Eskişehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1972-1992.
- Erkmen, E. (2018). Yerel mutfak deneyiminin tüketici temelli destinasyon marka denkliğine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 143-162.
- Guan, J., & Jones, D. L. (2015). The contribution of local cuisine to destination attractiveness: An analysis involving Chinese tourists' heterogeneous preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4), 416-434.
- Güdü, Ö. (2011). *Turizmin sosyal ve kültürel etkilerinin turist rehberleri tarafından algılanması –Trabzon'da bir uygulama* (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Güzel, F. Ö. (2007). *Türkiye imajının geliştirilmesinde profesyonel turist rehberlerinin Rolü: Alman turistler üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi) Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Heung, V. C. (2008). Effects of tour leader's service quality on agency's reputation and customers' word-of-mouth. *Journal of Vacation Marketing*, 14(4), 305-315.
- Hjalager, A. M. (2004). What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism. *Tourism (Zagreb)*, 52(2), 195-201.
- Holloway, J. C. (1981). The Guided Tour: A Sociological Approach, *Annals of Tourism Research*, 8(3), 377-401.
- Howard, J., Smith, B., & Thwaites, R. (2001). Investigating the role of the indigenous tour guide. *Journal of Tourism Studies*, 12(2), 32-39.
- Hu, W. (2007). *Tour guides and sustainable development: The case of Hainan, China*. (Doktora tezi). University of Waterloo.
- İrigüler, F., & Güler, M. E. (2017). Tourist guides' perceptions on gastronomic tourism in Turkey keywords gastronomic tourism Turkish cuisine tourist. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 3-19.
- İşler, D. B., & Güzel, F. Ö. (2014). Tur yönetiminde profesyonel turist rehberlerinin deneyimsel rolü: Alman turistlerin kültür turu satın alma davranışına yönelik bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(1), 125-138.

- Karamustafa, K., & Çeşmeci, N. (2006). Paket tur operasyonunda turist rehberlerinin karşılaştıkları yönetsel sorunlar üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 70-85.
- Kaşlı, M. Cankül, D. Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kaşlı, M., Demirci, B., & Kement, Ü. (2014). *Gastronomik Deneyimlerin Tekrar Ziyaret Niyetine Etkisi: Eskişehir Örneği*. In A. Kılıçlar (Ed.), *Engelsiz turizm. 15. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (ss. 479-491). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kavak, M. (2021). *Eskişehir*. In A. Türker & G. Köksal (Eds.) *Turist rehberleri için şehir turu rehberi* (s. 156-175). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, A. Y., Kara, Ç. İleri, H. A. İleri, C., & Çelik Öztürk, S. (2003). “Bir ağız ekme” *Eskişehir geleneksel yemek kültürü* I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Kızıllırmak, İ., Ofluoğlu M., & Şişik, L. (2016). Türkiye’de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 258-269.
- Kim, Y. G. Eves, A., & Scarles, C. (2013). Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 484-489.
- Koç, A. (2014). *Eskişehir’in somut olmayan kültürel mirası*. Ankara: Sistem Ofset Basım Yayın San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Kök, A., Karahan, S., Akyurt Kurnaz, H., & Kurnaz, A. (2021). Turizm rehberliği öğrencilerinin gastronomi rehberliğine bakış açısı. *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(1), 1-18.
- Köroğlu, Ö. (2013). Turist rehberlerinin iş yaşamındaki rolleri üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16, 91-112.
- Köroğlu, Ö., Köroğlu, A., & Alper, B. (2012). Doğaya dayalı gerçekleştirilen turizm faaliyetleri içerisinde turist rehberlerinin rolleri üzerine bir inceleme. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 131-139.
- Kuşluvan, S., & Çeşmeci, N. (2002), Türkiye’de turist rehberliği eğitiminin sorunları ve yeniden yapılandırılması, Turizm Eğitimi Konferansı-Workshop, Ankara.
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2019). Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model. *Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 238-251.
- Landis, J. R., & Koch, G. G. (1977). The measurement of observer agreement for categorical data. *Biometrics* 33, 159-74.
- Nilsson, J. H., Svard, A. C., Widarsson, A., & Wirell, T. (2011). Cittaslow eco-gastronomic heritage as a tool for destination development. *Current Issues in Tourism*, 14(4), 373-386.
- Pond, K. L. (1993). *The professional guide*. New York: Van Nostrve Reinhold.

- Rabotic, B. (2010). *Professional tourist guiding: The importance of interpretation for tourist experiences*. 20th Biennial International Congress: New Trends in Tourism And Hotel Management (ss. 1157-1167). University of Rijeka. Opatija, Croatia.
- Reisinger, Y., & Steiner, C. (2006). Reconceptualising interpretation: The role of tour guides in authentic tourism. *Current Issues in Tourism*, 9(6), 481-498.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Scherle, N., & Nonnenmann, A. (2008). Swimming in cultural flows: Conceptualising tour guides as intercultural mediators and cosmopolitans. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 6(2), 120–137.
- Schmidt, C. J. (1979). The guided tour: Insulated adventure. *Urban Life*, 7(4), 441–467.
- Solmaz, C. (2012). *Turizm politikalarının oluşturulmasında turist rehberlerinin rolü* (Yüksek lisans tezi) Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Soykan, F. (2002). *Profesyonel turist rehberliği derslerindeki kursların yeniden değerlendirilmesi ve Türkiye'nin turizm coğrafyası dersine eleştirel yaklaşım*. Turizm Eğitimi Konferansı, 11-13 Aralık 2002, Turizm Bakanlığı, Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Tangüler, A. (2002). *Profesyonel turist rehberliği ve turist rehberlerinin, seyahat acentesi ve müşteri ilişkileri (Kapadokya örneği)* (Yüksek lisans tezi) Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Tanrıtanır, B. C. (2010). The Woman Warrior'da yemek kültürü ve kadın. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (7), 15-19.
- Temizkan, S. P. (2010). *Profesyonel turist rehberlerinin turizm pazarlamasındaki rolüne etkisi açısından hizmet içi eğitim seminerleri* (Doktora tezi) Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Temizkan, S. P., Cankül, D., & Kaya S. (2018). Coğrafi işarete aday gastronomik bir değer: Eskişehir simidi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 229-241.
- Tetik, N. (2006). *Türkiye'de profesyonel turist rehberliği ve müşterilerin turist rehberlerinden beklentilerinin analizi (Kuşadası örneği)* (Yüksek lisans tezi) Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Toker, A. (2011). *Kültür turizminin sürdürülebilirliğinde profesyonel turist rehberlerinin rolü: Ankara örneği* (Yüksek lisans tezi) Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Tosun, C., & Temizkan, R. (2004). *Türkiye'nin dış tanıtım ve ülke imajında turist rehberlerinin rolü*. 1. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi, Balıkesir Üniversitesi Yayınları, 345–364.
- Weiler, B., & Black, R. (2015). The changing face of the tour guide: One-way communicator to choreographer to co-creator of the tourist experience. *Tourism Recreation Research*, 40(3), 364-378.

- Yavuz, C. (2018). Turistik destinasyonların tanıtılmasında yerel mutfaklar: Ordu vejetaryen mutfağı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 123-141.
- Yetgin, D. (2017). *Turist rehberlerinin tükenmişlik ve ekonomik kaygı düzeylerinin mesleki bağlılık düzeyleri üzerindeki etkisi* (Doktora tezi) Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Yetgin, D., & Yolal, M. (2018). *Turist rehberinin tur yönetimi*. In S. Eser, S. Şahin & C. Çakıcı (Eds.), *Turist rehberliği* (ss.137-160). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, S., & Atay, L. (1997). *Türkiye’de turizmin gelişmesinde turist rehberlerinin rolü*, Hafta Sonu Semineri IV, Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi Yayınları.
- Yıldız, R., Kuşluvan, S., & Şenyurt, Y. (1997). *Türkiye’de turizmin gelişmesinde turist rehberlerinin rolü (Turist rehberliği öğretiminde yeni bir model: Nevşehir turist rehberliği bölümü programı ve değerlendirmesi)*, Hafta Sonu Semineri IV, Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi Yayınları.
- Yüksek, G. İstanbullu Dinçer, F., & Dinçer, M. Z. (2019). Seyitgazi ilçesi paydaşlarının sürdürülebilir turizm farkındalıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 107-121.
- Zhang, H. Q., & Chow, I. (2004). Application of importance-performance model in tour guides’ performance: Evidence from mainland Chinese outbound visitors in Hong Kong. *Tourism Management*, 25, 81-91.

Examining the Roles of Tour Guides' in the Context of Local Cuisine

Pınar ŞENEL

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Merve KALYONCU

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Gül Nur DEMİRAL

Manisa Celal Bayar University, Faculty of Business, Manisa/Turkey

Extensive Summary

Tour guides are competent people who have the necessary technical, practical, and social skills to manage the tour process, which benefits the smooth and effective realization of tourism activity. It is also possible to define tour guides as cultural ambassadors of the destination. An effective and productive tour program prepared by tour guides considering time, content, and costs is among the elements that improve the tourism experience. Tour guides plan visits to promote the cultural elements of the destination with these preliminary data on the implementation of the tour. In addition to the roles of cultural ambassador, tour guides also have the roles of manager/leader, educator/teacher, mediator, entertainer, and protector/environmental protector. Considering all these roles of tour guides and their contribution to the tour process, it is obvious that the roles of guides promoting the local cuisine culture, which is one of the cultural elements of the destination, providing an experience.

The fact that natural and human resources specific to a particular destination directly affect eating and drinking behaviors and habits leads to the emergence of local cuisine culture. The local cuisine of destinations recognition, brand value, attractiveness, and satisfaction are associated with such factors (Lai, Khoo-Lattimore & Wang, 2019) performed in the type of destinations reveals the importance of this culture in the promotion and transfer. In addition, cuisine culture is the direct reason for the emergence of gastronomic tours. Although many gastronomic tours are organized in Turkey, it is suggested that most of them are not unique to gastronomy in terms of content and the way they are conducted (Kızılırmak, Ofluoğlu & Şişik, 2016, p. 267). In some studies (İrigüler & Güler, 2017, p. 3) on the other hand, it is stated that tour guides who have deeply absorbed the local cuisine cultures of the destinations, who are specialized in these subjects by receiving education, and who can guide gastronomy are needed. Eskişehir, which has been a frequently visited destination, especially in domestic tourism in recent years, has a very rich local cuisine culture due to its historical, geographical, and socio-cultural structure. Eskişehir has many original foods and drinks such as toyga soup, göceli tarhana, bıt-bıtı soup, miyane soup, kaşık börek, üyken börek, göbete, saraylı kırma, sarı burma, cantık, kıyık, açık ağız, toçına, kelem dolması, harıl, boza, pomak baklava, üzümlü sütlaç, beyaz şeker ve halka şeker. On the other hand, there are also well-known and commercialized foods such as çibörek, balaban köfte and met helvası in Eskişehir (Kaşlı et al., 2015). Eskişehir has also developed in terms of local cuisine. One of the most famous flavors of Eskişehir is the pastry known as çibörek and assigned as a geographical indication product. Çibörek, Met Helvası, Sivrihisar Dövme Sucuğu, Sivrihisar Höşmerim Tatlısı and Sivrihisar Muska Baklava have geographical indication flavors of Eskişehir (Kavak, 2021, p. 159). Eskişehir also has many local foods such as simit,

nuga helva, bozan kavurması, bit-bıtı soup, pasa, which are candidates to be geographical sign products (Temizkan, Cankül & Kaya, 2018).

Rich local cuisine of Eskişehir creates a potential for increasing the number of overnight stays (Yüksek, İstanbullu Dinçer & Dinçer, 2019). However, Eskişehir cannot come to the fore with its local cuisine culture in tours (Kaşlı, Demirci & Kement, 2014). Therefore, it is necessary to investigate in this issue. The lack of knowledge of the role of tour guides in the promoting and transferring of Eskişehir local cuisine in the tours reveals the problem of this research.

The aim of the study is to examine the role of tour guides in promoting and transferring the local cuisine culture on tours to Eskişehir. In the study, the qualitative research method was used for the research, and the phenomenology research design evaluated within the scope of qualitative research methods was used. The universe of the research is composed of 67 active tour guides residing in Eskişehir. 16 tour guides how often guides day tours in Eskişehir have been selected using a purposive sampling method from the research universe. The data from these guides were collected online due to the COVID-19 pandemic between 25.08.2021 and 25.09.2021 via the structured interview form. In the study, which uses the qualitative research method, the data were collected with the purposive sampling technique from 16 tour guides who frequently guide Eskişehir tours. The data collected by structured interview form were analyzed with the content analysis method.

Demographic findings were obtained from the personal information of the tour guides participating in the study. Then, as a result of analyzing the data with content analysis, four themes were reached. These themes are listed as “Personal achievements related to the role of cultural ambassador”, “Providing information and transmitting information about the role of being an educator/teacher”, “Gastronomic activities related to the role of being a manager/leader” and “Experiences related to the role of mediation”.

Research performed in the roles of tour guides in the city of Eskişehir, the local cuisine culture has been investigated in the context of transfers to tourists and tour guides of the local cuisine culture about “cultural ambassador”, “providing information and educator/teacher”, “manager/leader” and “mediator” and gave information about the roles. First of all, it was determined that the participants should develop their cultural embassy roles in the context of local cuisine culture. Because the achievements of tour guides in the roles of cultural ambassadors are insufficient, it has been concluded that the rates of including local cuisine culture in the tour narrations are also quite low. Therefore, it can be stated that the participants also have shortcomings in implementing their roles of information giver and being an educator/teacher. Participants' choice of restaurants where local delicacies are served about their role as manager/leader in their tours; it has been determined that it is very limited due to reasons such as time constraints, insufficient restaurant capacities, tour group size, and agency demands. Accordingly, it can be interpreted that the guides cannot fully perform their role as managers/leaders. In contrast to these results, it was observed that the participants fulfilled their mediation roles in the tours at a high rate.

By the results obtained from this study, various suggestions can be made for your field. The first recommendation in this direction concerns future research. It is believed that this work will guide future work on the transfer of guides to the local cuisine culture. In this direction, the quantitative research approach has been adopted, and the study results can be generalized by investigating issues such as how much guides dominate the local cuisine culture of the destinations they tour, how they transfer this culture to tourists, and whether they use the local cuisine culture to

market the destination. There should be studies to classify researching special local dishes in Eskişehir. Local restaurants, menu, quality of service, should be examined in detail in terms of the local properties such as atmosphere and local food that will contribute to the commercialization of Eskişehir local government, and industry-sponsored research projects carried out and the results of the study should be shared with tour guides.

In addition to the recommendations for researchers in the study, it is possible to provide several practice recommendations. Tour guides conducting Eskişehir tours by the results of the research should increase their knowledge of the local cuisine culture therefore, their role information giver and being an educator/teacher in tours, and tour guides should be regularly, and systematically informed about local restaurants in Eskişehir. In this context, both the Anadolu University Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts both Osmangazi University, Faculty of Tourism by the Department of Gastronomy and Culinary Arts training for local cuisine as tour guides can be arranged. Geographical indication products should be promoted frequently in restaurants, billboards, and social media to ensure the awareness of these products. Especially, information tours should be organized for travel agencies that organize gastronomic tours, and a tasting tour for tour guides related to the regional cuisine of Eskişehir should be conducted by the Ankara Chamber of Tour Guides (ANRO), which is the regional professional chamber of TUREB (Tour Guides' Association). In addition to these, the “Eskişehir local cuisine route” should be created by taking the opinions of other tourism stakeholders in Eskişehir.

Turizm Fak.


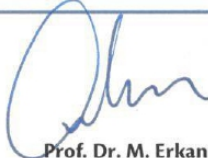

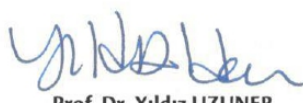


Evrak Kayıt Tarihi: 14.10.2021

Protokol No: 195101

Tarih: 26.10.2021



ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERÎ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
KARAR BELGESİ

| | |
|---|---|
| ÇALIŞMANIN TÜRÜ: | Bilimsel Araştırma |
| KONU: | Sosyal Bilimler |
| BAŞLIK: | Turist Rehberlerinin Yerel Mutfak Kültürünün Aktarılmasındaki Rolünün Belirlenmesi: Eskişehir Örneği |
| PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ: | Araş. Gör. Merve KALYONCU |
| TEZ YAZARI: | - |
| ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ: | - |
| KARAR: | Olumlu |
|  Prof. Dr. Saime ÖNCE (Başkan-İkt. ve İdari Bil. Fak.) | |
|  Prof. Dr. M. Erkan ÜYÜMEZ (Başkan Yardımcısı -İkt. ve İdari Bil. Fak.) |  Prof. Dr. Fatime GÜNEŞ (Edebiyat Fak.) |
|  Prof. Dr. Yıldız UZUNER (Eğitim Fak.) |  Prof. Dr. İbrahim Cemil ULUKAN (Açıköğretim Fak.) |
|  Prof. Dr. Handan DEVECİ (Eğitim Fak.) |  Prof. Dr. Erkan YÜKSEL (İletişim Bil. Fak.) |