



Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi (Eco Gastronomy and Sustainable Gastronomy)

* Serkan GÜN^a , Gül Damla KILIÇ^a 

^a Siirt University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Siirt/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.03.2022

Kabul Tarihi: 26.05.2022

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Sürdürülebilirlik

Eko Gastronomi

Öz

Günümüzde yiyecek sistemleri, endüstriyel üretim ile özdeşleşmekte bununla beraber sosyal, ekolojik ve ekonomik yönden savunmasız hale geldiği söylenebilir. Gastronomi ise yiyeceğin üretimi, üretiminde kullanılan malzemeler, ekonomik boyut, depolama, taşınma, hazırlanma, yiyeceğin sosyal yönü ve ekonomik etkileri, kültür ve gelenekleri de içeren çok boyutlu bir kavram olarak ele alınabilir (Santich, 2004). Meydana gelen nihai ürünün özellikleri bu ağın isteklerine bağlı olarak oluşmaktadır. Kalite, lezzetli ve sağlıklı ürünler yemek ve yiyecek hakları herkesin en temel hakkıdır. Eko gastronomi, yemeklerin içeriklerin seçilmesinde, hazırlanmasında ve pazarlamasında çevresel kaygıların ön planda olduğu gastronomi uygulamaları olarak tanımlanabilir. Eko gastronomi sürdürülebilir gelişmeleri gastronomi alanında da uygulamayı içermektedir. Sürdürülebilirlik sadece ekonomik göstergeleri dikkate almayı değil aynı zamanda da çevresel ve sosyal etkileri de dikkate almaya içermektedir. Eko-gastronomi, yerel üreticiyi destekleme, ev yapımı lezzetleri gelecek kuşaklara aktarma ve böylece turizme gastronomi faaliyetleriyle katma değer sağlayarak yerel refah düzeyini artırma gibi konuları içermektedir. Bu bağlamda sürdürülebilirlik anlayışı içerisinde gastronominin boyutları fiziki süreçler, sosyo-kültürel boyutu ve ekonomik boyutu şeklinde ele almak mümkündür. Bu çalışma kapsamında gastronomi, eko gastronomi ve sürdürülebilirlik kavramları üzerinde durularak birbiriyle ilişkileri incelenecektir.

Keywords

Gastronomy

Sustainability

Eco Gastronomy

Abstract

Food systems are identified with industrial production, but it can be said that they have become vulnerable in terms of social, ecological and economic aspects. Gastronomy, on the other hand, can be considered as a multidimensional concept that includes the production of food, the materials used in its production, the economic dimension, storage, transportation, preparation, the social aspect of food and its economic effects, culture and traditions (Santich, 2004). The properties of the final product are formed depending on the demands of this network. Eating quality, delicious and healthy products and the right to food are the most fundamental rights of everyone. Eco gastronomy can be defined as gastronomy practices where environmental concerns are at the forefront in the selection, preparation and marketing of the ingredients. Eco gastronomy includes the application of sustainable developments in the field of gastronomy. Sustainability includes not only considering economic indicators, but also environmental and social impacts. Eco-gastronomy includes issues such as supporting local producers, transferring homemade tastes to future generations, and thus increasing the local welfare level by providing added value to tourism with gastronomic activities. In this context, it is possible to consider the dimensions of gastronomy as physical processes, socio-cultural dimensions and economic dimensions within the understanding of sustainability. Within the scope of this study, the concepts of gastronomy, eco gastronomy and sustainability will be emphasized and their relations with each other will be examined.

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: serkan.gun@siirt.edu.tr (S. Gün)

DOI:10.21325/jotags.2022.1027

GİRİŞ

Eko-gastronomi; tarım ve yemeğin üretim, satış ve tüketimini içeren tüm sosyal, psikolojik, kültürel ve politik öğelerle ilişkili bir süreç olarak açıklanabilir. Eko-gastronomi yiyeceklerin çevre bilinciyle üretimi, hazırlanması ve tüketilmesini amaçladığı ifade edilmektedir (Scarpato, 2002). Eko-gastronomi; ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel sürdürülebilirliğe karşı eko-beslenme sorumluluğu taşıdığı ve topluluk üyelerinin en uygun sağlık standartlarına bağlı kaldığında, topluluğun sosyal ve ekonomik olarak gelişebileceğini ortaya koymaktadır. Bu açıdan, eko-gastronomi aynı zamanda sürdürülebilir gastronomi olarak da adlandırılmakta ve gelişen bir sistemin diğer tüm unsurlarıyla iletişime geçmektedir. Bu kapsamda sürdürülebilir gastronomi yerel yiyeceklerin üretimini ve satışını, yemek pişirme ritüellerini gelecek nesillere aktarılmasını, yiyecek çeşitliğini korunmasını, toplumun refahının sağlanmasını desteklediği belirtilmektedir (Işıldar, 2016).

Eko-gastronomi, doğrudan ya da dolaylı olarak bir destinasyona ilişkin sürdürülebilir unsurların gelişmesine odaklanmakta, yerel yiyecek içecek sistemlerinin sorunları vurgulanmakla birlikte ekonomik, çevresel, sosyo-kültürel sorunlara da dikkat çekmeyi amaçladığı belirtilmektedir (Kurnaz ve Arman, 2020). Eko-gastronomi; yerel turizm kaynaklarının alanını genişleterek ve geliştirerek, destinasyonun özgünlüğüne katma değer sağlayarak, yerel ekonomiyi turizm ve tarım sektörleri açısından güçlendirerek, çevre dostu bir alt yapı sağlayarak sürdürülebilir turizme önemli katkı sağladığını söylemek mümkündür. Bu araştırma; eko-gastronomi kavramını, bu kavramın sürdürülebilir gelişme ve sürdürülebilir turizmle ilişkilerinin kuramsal boyutlarını belirleme amacını taşımaktadır. Araştırma sonunda, eko-gastronomi ve sürdürülebilir turizm stratejilerinin bütünleştirilmesinin yararlarıyla ilgili olarak pozitif göstergeler bulunmuştur. Bu yeni yaklaşım, gastronomi ve sürdürülebilir turizmi araştırma konularından biri durumuna getirmiştir

Maslow ihtiyaçlar hiyerarşisine göre yemek, fizyolojik bir ihtiyaç olarak tanımlanmaktadır. Bir kişi, herhangi bir temel gıda formunu tüketerek fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir. Varoluştan bu yana insanlar ya bireysel olarak ya da topluluk halinde yemek yeme ihtiyaçlarını gidermişlerdir. Günümüzde artan refah ve teknoloji sayesinde gıdanın önemi farklı boyutlara ulaşmıştır. Yaşadığımız yüzyılda, özellikle gelişmiş ülkelerde insanlar yemeği bir sanat, şefleri de sanatçı olarak algılamaya başlamışlardır. Günümüzde yemek yemek fizyolojik bir ihtiyacın ötesinde anlamlar taşıyan bir olay haline gelmiştir. Yemeğe verilen önem sonucunda gastronomi çağımızın en önemli trendlerinden biri haline gelmiştir (Akdağ, 2016). Bu bağlamda yemek sadece biyolojik ihtiyacın karşılanmasının yanında bireyin sosyalleşmesini de sağlayan bir unsur olarak ifade edilmektedir (Beşirli, 2010). Nihayetinde Maslow ihtiyaçlar hiyerarşisinin beşinci aşaması olan kendini gerçekleştirme, diğer kültürel ve yerel yiyeceklerin deneyimlenmesiyle yerine getirilebilmektedir (Guruge, 2020).

Gastronomi birçok kaynaktan yeme-içme sanatı olarak tanımlansa da aslında kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve tarımla yakından ilişkilidir. Konu yeme içme ile ilgili olduğu için beslenme bilimleri, tat alma duyusu ve fizyolojisi, şarap üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerin belirlenmesi, üretim süreçlerinin hijyene uygun olarak geliştirilmesi gibi konularla birlikte gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmasını önlemek için sanitasyon normlarını kapsamaktadır (Sormaz vd., 2016). Gastronomi, yemekten ve içecekten ya da mutfak sanatından keyif almak ve iyi yemek yeme sanatı olarak tanımlanabilir. Bireylerin yeme ve içmeden aldıkları haz, içinde buldukları toplumun kültürel, coğrafi ve sosyal ilişkileri ile yakından ilgilidir (Cankül & Demir, 2018).

Küreselleşmenin etkisiyle sadece gıda endüstrisinin yapısı değil, insanların gıda tüketim alışkanlıkları da zaman içinde değişmiş ve bunun sonucunda insan sağlığı, çevre ve toplum üzerinde birçok olumsuz etki ortaya çıkmıştır (Çelebi & Genç, 2021). Tüm bu olumsuz etkilere karşı eko gastronomi kavramı ortaya çıkmıştır. Eko gastronomi ve sürdürülebilirlik günümüzde çok önemli bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Eko gastronomi ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle çevreye duyarlı bir yaklaşım benimsenmektedir. Yiyecek üretiminin, hazırlanmasının ve tüketiminin daha sağlıklı, çevre dostu ve sürdürülebilir olabilmesi için eko gastronomi ön plana çıkmaktadır.

Eko Gastronomi Kavramı

Tarım ve ekoloji gastronominin bir parçasıdır, çünkü gıdalarımızın nereden geldiğini anlamamıza ve onu mümkün olan en iyi şekilde çevreye ve biyolojik çeşitliliğe saygı çerçevesinde üretmemize yardımcı olmaktadır (Sassatelli & Davolio, 2012). Eko gastronomi, gıdaların üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi aşamalarında çevre duyarlılığını göz önünde bulundurmaktadır. Bu çağdaş gastronomi görüşü, modern diyetler, küreselleşme ve yemek kültürüne olan ilgi ile ilişkili sonuçlara ve maliyetlere dayanmaktadır (Reynolds, 2021). Eko-gastronomi, çevreye, hayvan refahına veya sağlığımıza zarar vermeyen temiz bir şekilde üretilmesi gerektiğini düşünmektedirler (Miele, 2008).

Gastronomi ve gastronomik mirasa artan ilgi, çevresel farkındalık ve endişe ile birlikte eko-gastronominin gelişmesinin önemli nedenleri arasında sayılabilir. Eko-gastronomi yiyeceklerin çevresel bilinçle üretilmesini, hazırlanmasını ve tüketilmesini amaçlayarak yerel yiyecek ve kültürel unsurların gelecek kuşaklara aktatılmasını sağlayan bir yaklaşım olarak ifade edilmektedir (Akdağ & Üzülmüş, 2017). Turizm bakış açısıyla değerlendirildiğinde ise tarımsal ürünlere, yerel ürünlere ve geleneklere yönelimi ifade eden bir kavram olarak görülmektedir (Durlu-Özkaya vd., 2013). Bu bağlamda eko gastronomi, yemek yemenin sembolik anlamının önemli hale geldiği kültürel ve coğrafi olarak yerleşik bir faaliyet olarak görülmektedir (Güneş, 2019).

Bu yenilikçi kavramsal çerçeveye yapılan araştırmalar, çevresel sürdürülebilirliğe ve üyelerin optimal sağlığı kapsamında eko beslenme taahhüdünü koruyarak, toplulukların sosyal ve ekonomik olarak nasıl gelişebileceğine odaklanmaktadır. Eko gastronomi, organizmaların çevreleriyle nasıl ilişki kurduğunu ifade eden ve dolayısıyla korumayı başardıkları ve çoğu durumda içinde yaşadıkları çevreyi canlandıran dengeye bağlı tüketicileri temsil eden “eko” ön ekinden türemiştir. Yani gastronomi kültürünün asilliğini empoze eden bir felsefedir (Kock, 2013).

Eko gastronominin temelinde, sürdürülebilirlik ilkelerini göz önünde bulunduran, bir bölgenin gastronomik değerinin ortaya çıkmasında rol oynayan pazarlama, satış, tarım, üretim ve tüketim aşamalarında ekonomik, doğal, kültürel, sosyal, psikolojik ve politik yapıların ilişkilendirilmesini sağlayan turizm yer almaktadır. Eko gastronomi, sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek ve bölge kültürüne bağlı kalarak yerel yiyecek üretimini ve tarımı desteklemeyi hedeflemektedir. Eko gastronomi, bir bölgenin kendisine has lezzetlerinin özgünlüğünü koruyarak gelecek nesillere aktarılması, bölgeye gastronomi kimliği ve turistlik bir çekicilik kazandırması, tarımı ve yerel ekonomiyi desteklemesi, çevre dostu uygulamaları temel alması bakımından önem arz etmektedir (Arıcı & Bayram, 2021).

Eko gastronomi, yemek yeme eylemine değer veren, tatların zevklerini öğreten, gıdadan sorumlu kökenleri ve üreticileri tanıyan ve sosyal gruplara saygı duyan bir yaşam felsefesi önermektedir. Eko gastronomi terimi, etik ile yemek yeme zevkinin birliği olarak karşımıza çıkmaktadır. Yerel gıda yetiştiriciliğini, tarımsal biyolojik çeşitliliği ve daha sağlıklı ve daha sürdürülebilir tarım modellerini desteklemek için gastronomik kültüre saygı ve ilgiyi bir

araya getirmeyi amaçlamaktadır. Bu nedenle, gıda israfının önlenmesinin yanı sıra çevre ve üretim bölgesi ile de ilgilenmektedir (Farias vd., 2021).

Eko gastronomi, doğanın ritmini göz önünde bulunduran, tür çeşitliliğini savunan, unutulmuş yerel yiyecekleri, gelenekleri, nesli tükenmekte olan bitki ve hayvanları korumayı birincil hedef olarak belirleyen bir eylem olarak görülmektedir. Yerel tarım modelini teşvik eden ve yerel halkın bilinçlenmesini önemseyen bu hareket, insanlara farklı tat ve tariflerden keyif almayı ve aynı zamanda insanları bu gıdalar hakkında bilinçlendirmeyi amaçlamaktadır. Eko gastronomi, en çok talep gören alternatif turizm türlerinden biri olma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir. Eko gastronomiyi karakterize eden başlıca noktalar arasında, çevrenin ve bölgenin kültürel yapısına sürdürülebilir bir yaklaşım sağlamak, insanların yaşam tarzlarını etkilememek, ziyaretçileri doğa ve doğa koruma konularında bilgilendirmek ve bölgedeki koruma çalışmalarına katkıda bulunmaktır. Tüm bunlarla birlikte eko gastronominin sürdürülebilir olmasını sağlamak önemlidir (Acar, 2017).

Sürdürülebilir Gastronomi

Sanayi devrimiyle birlikte insanlar sanayi, bilim ve teknoloji alanlarında çok hızlı ilerlemeler ve gelişmeler yaşamışlardır. Bu gelişmelerle birlikte insanların yaşamları kolaylaşarak refah düzeylerinde artış yaşanmıştır. Artış gösteren refahla birlikte insanlar daha çok tüketme eğilimi içerisine girmişlerdir ve doğaya kalıcı zararlar vermişlerdir. Tüketimdeki aşırılık, hızlı kentleşme ve artan nüfus sonucunda doğa daha fazla kirlenmeye başlamış ve doğal kaynaklar bilinçsiz bir şekilde kullanılmıştır. Doğal kaynakların tükeneceği bilincinin oluşmasıyla birlikte insanlar ve devletler doğaya verdikleri zararlara ve tüketimlerine daha dikkat etmeye başlamışlardır. Bu bilinçle birlikte ortaya çıkan çözüm arayışları sürdürülebilirlik kavramını gündeme getirmiştir (Kızıldemir & Kaderoğlu, 2021).

Doğanın kalabalık nüfusla baş edememesi, tüketim ve üretim arasındaki dengenin bozulması ve olumsuz etkilerinin günlük yaşamda giderek daha fazla hissedilmesi nedeniyle sürdürülebilirlik, uzun yıllardan beri toplumda felsefi bir kavram olarak yaygınlaşmaktadır. Sürdürülebilirlik, Dünya Çevre ve Kalkınma Örgütü'nün Brundtland raporuna göre; "Gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama fırsatını tehlikeye atmadan dengeli bir şekilde ihtiyaçlarını karşılamak" olarak tanımlanmıştır (Benli vd., 2016). Gıda ve gastronomi, bölgelerin sürdürülebilir gelişimi için potansiyel olarak belirleyici unsurlar olarak giderek daha fazla kabul görmektedir. Bölgelerin çekiciliğini ve rekabet gücünü artıran faktörleri potansiyel olarak temsil ederken, ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğine katkıda bulunabileceği teorisi birçok araştırma alanında yaygın olarak kabul edilmektedir (Rinaldi, 2017).

Sürdürülebilirlik, genel olarak sürekliliğin sağlanması, bir ekosistemin veya sürekli bir sistemin varlığının sürdürülmesi, bozulmaması ve aşırı kullanımla tüketilmeden korunabilmesi anlamına gelmektedir. Sürdürülebilirlik için kaynaklar sürekli değerlendirilirken aynı zamanda bu kaynakların korunmasına da özen gösterilmelidir. Diğer bir ifade ile sürdürülebilirlik, "toplumların sosyal, kültürel, bilimsel ve doğal tüm kaynaklarının etkin kullanımını sağlayan ve bu kaynakların korunması ve geleceğe aktarılmasına dayanan bir süreç" olarak tanımlanmaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı ekonomik, çevresel ve sosyal üç boyutu kapsamaktadır. Ekonomik boyut, çevresel ve sosyal unsurlara dayalı uzun vadeli ekonomik planlar yapmayı içermektedir. Çevresel boyut, doğal kaynakların aşırı kullanımından ve gelecek nesillere aktarılmasından kaçınmayı içermektedir. Sosyal boyut ise eğitim, dağıtım eşitliği, sağlık ve cinsiyet eşitliği, siyasi hesap verebilirlik, sosyal hizmetlerin toplumun tüm kesimleri için yeterli olmasını sağlamayı, toplum ve insanların karar alma süreçlerine dahil edilmesini içermektedir (Örgün, 2021).

Yiyecek üretim ve tüketim süreçleri dikkate alındığında çevre üzerinde büyük etkisinin olduğu söylenebilir. Doğal kaynakların ve enerjinin büyük çoğunluğunu yiyecek tedariki için kullanılmakta ve bu sistem içerisinde sürdürülebilir olması büyük önem kazanmaktadır. Bu bağlamda yiyeceklerin üretim sürecinin başlangıcından itibaren kalitesi de dahil olmak üzere nihai ürün haline gelene kadar hatta sonrasındaki oluşabilecek her türlü konu sürdürülebilir gastronomi kapsamında olduğu belirtilmektedir (Kurnaz, 2017). Sürdürülebilir gastronomi, çevresel ve sosyo-kültürel nedenlerle yerel ürünleri teşvik etmektedir. Yerelleştirilmiş gastronomik sistemler çevresel sürdürülebilirliği, sosyal adaleti ve adil ticareti desteklemektedir. Yerel spesiyaliteter, gastronomi merkezleri, eski çiftçilik ve mutfak sistemi, şarap rotaları veya eko-müzeler için pazarlar yaratmak yerel kalkınmaya destek olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi, toplulukların çevresel sürdürülebilirliğe ve topluluk üyelerinin optimal sağlığına eko-beslenme bağlılığını korurken, sosyal ve ekonomik olarak gelişebileceklerini ima etmektedir (Yurtseven, 2011).

Ekolojik sürdürülebilirlik: Kaynak kullanımının azaltılması, taşımadan kaynaklı çevresel etkilerin azaltılması, yerel tarımsal alanların kullanımının çeşitlendirilmesi ve yoğunlaşmanın azaltılması, geleneksel tarım arazilerinin korunması, çevresel üretim yönetmelerinin teşvik edilmesi (yerel biyolojik çeşitliliğinin korunması, organik üretimin teşvik edilmesi, kimyasal girdilerin azaltılması) şeklinde ifade edilebilir. Sürdürülebilir gastronomi turizminde, yerel gastronomik mirasların korunması, yerel vatandaşların desteklenmesi ve bu doğrultuda yerel kalkınmanın sağlanması amaçlanmaktadır (Çetin vd., 2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, organik, yerel ve otantik gıdaların üretilmesi sürecinde devamlılığın sağlanabilmesi, ev tipi yemek kültürünün devamlılığının sağlanabilmesi, mutfak kültürüne ait bilgilerin, damak tadının ve geleneksel yemek pişirme yöntemlerinin korunarak gelecek nesillere aktarılması, özgün gastronomi kültürünün yaşatılması ve gıda çeşitliliğinin korunmasını desteklemektedir (Akdağ & Üzülmaz, 2017). Sürdürülebilir gastronominin olası faydaları şöyledir (Lehtinen, 2012);

- **Ekonomik Sürdürülebilirlik:** Bölgesel ekonomik büyümenin artması, mevsimlik ürünlerde fiyatların düşmesi, çiftçi ve diğer gıda üreticilerinin gelirlerinin artması, dış pazarlara olan bağımlılıkların azaltılması ve yerel işlemlerin ve dağıtımının pazar gücünün artırılması, tüketim alışkanlıklarının değişmesi
- **Sosyal Sürdürülebilirlik:** İşgücü verimliliğinin artırılmasını sağlayarak bölgedeki tarımsal üretim ve küçük imalatçı işletmelerin devamlılıklarını sağlaması, geleneksel üretim teknikleri ve tüketim alışkanlıklarını koruması, küçük ve yönetilebilir yapıların oluşturulması, tüketimin sosyal ve çevresel etkileriyle ilgili olarak farkındalığın artırılması, hem ulusal hem de uluslararası sosyal adaletin sağlanması, kişisel ilişkilerin ve toplumsal etkilerin güçlendirilmesi, gıda güvenliğinin ve güvencesinin artırılması, çiftçilerin ve diğer çalışanların iş tatminlerinin ve iş güvenliklerinin artırılması, daha besleyici, daha sağlıklı, daha lezzetli ve daha taze yiyeceklerin sağlanmasıyla birlikte kişilerin refah seviyelerinin artırılması

Eko Gastronomi ve Sürdürülebilirlik

Gastronomide sürdürülebilirliğe olan ilgi, gıda ilişkisi ile toplumda gelişen dinamikleri yansıtmaktadır. Vatandaşlar ayrıca gıdanın kökeni, karbon ayak izi, değer zincirindeki sosyal uygulamalar ve gıdalarının bütünlüğü konusunda giderek daha fazla endişe duymaya başlamışlardır. Bu endişelerin, küresel gıda endüstrisinde hâlâ geçerli olan çeşitli sürdürülemez uygulamalarını değiştirebileceği söylenebilir. Gıda endüstrisinde herhangi biri için sürdürülebilirlik artık göz ardı edilemeyecek bir konu olarak görülmektedir (Zanella, 2020).

Eko gastronomi bölgesel içecek ve yiyecek kültürünün devamlılığını sağlamakta ve doğru pişirme yöntemleriyle insanların temel gereksinimlerinden olan beslenmeyi en iyi şekilde karşılamaktadır. Eko gastronomi, bölgesel

sürdürülebilir kalkınmada önemli bir rol oynamaktadır. Ekonomik kalkınma kapsamında, istihdam, rekabet, girişim ve üretim gibi faydaları olurken sosyal ve kültürel kapsamda küresel tanınma, değerlerin korunması ve toplumsal etkileşim bakımından faydaları olmaktadır. Kalkınma kapsamında bölgesel insan refahını yükseltme, bölgenin soyo ekonomik yapısını geliştirme ve yaşam şartlarını iyileştirme gibi katkıları olmaktadır. Eko-gastronomiyi destekleyen çalışmalar hem bölgesel dengesizliği azaltabilecek hem de turistler için yeni keşfedilecek mecralar ortaya çıkartabilecektir. Bunlarla birlikte eko gastronomi faaliyetleri sayesinde ekolojik sistem desteklenerek doğal kaynakların korunması da sağlanabilmektedir (Öztopcu & Akar, 2019).

Eko gastronomide amaç, sürdürülebilir gelişmelerin geleneksel ilkelerini kapsayan bir gastronomiyi uygulamaktır. Eko gastronomi, çevresel sürdürülebilirlik kapsamında eko beslenme sorumluluğunu yüklediğinde ve topluluk üyelerinin en uygun sağlık standartlarına bağlı olduğu zaman, topluluğun ekonomik ve sosyal gelişebileceği ön görülmektedir. Buradan hareketle eko gastronomi aynı zamanda sürdürülebilir gastronomi olarak da görülmektedir ve gelişen sistemin diğer faktörleriyle iletişim içerisinde (Yurtseven & Kaya, 2010).

Sürdürülebilir gastronomi, çevresel ve sosyo-kültürel nedenlerle yerel ürünleri teşvik eden bir mutfak etkinliğidir. Yerel gastronomik sistem, çevresel sürdürülebilirliği, sosyal adaleti ve adil ticareti teşvik etmektedir. Ayrıca yerel spesyaliteler, gastronomi merkezleri, tarım ve mutfak sistemleri, çiftlik pirinç rotaları, eko-müzeler için pazarlar yaratmakta ve bölgede yerel kalkınmaya destek olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyüme; sosyal destek, istihdam ve yoksulluğun azaltılması; kaynakların verimli kullanılması, çevrenin korunması ve iklim değişikliği ile mücadele; kültürel değerlerin, çeşitliliğin ve mirasın ve karşılıklı anlayış, barış ve güvenliğin korunmasına destek olmaktadır (Pramezwarya & Ayuningsih, 2019). Sonuçta eko-gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi kavramı yukarıda verilen açıklamalar doğrultusunda birbirinin yerine kullanılan kavramlar olduğu iki kavramın da özünde gastronomik unsurların gelecek kuşaklara aktarılması yattığı ifade edilmektedir (Kurnaz ve Arman, 2020).

Eko Gastronomi ve Ekonomik Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik aslında ekonomiyle ilgili politikaların çevre üzerine kurduğu hegemonik politikaların artık sürdürülemeyecek boyuta ulaştığının anlaşılmasıyla zorunlu dönüşüm ve değişim kapsamında ortaya çıkmıştır. Çünkü ekonomik sistemlerin varlıklarının devamlılığını sağlayabilmeleri, ekonomi ve çevre arasındaki ilişkinin kabul edilebilir düzeyde olmasına bağlıdır. Ekonominin gelişim gösterebilmesi için yalnızca insanların yeteneklerini kullanmaları, araç ve gereçlerden faydalanmaları yeterli olmamaktadır. Tüm bunlarla birlikte doğal kaynaklara da gereksinimleri bulunmaktadır. Sürdürülebilirlik ilkelerinin ekonomi alanında uygulanmasında yapılması gereken ilk çalışma kuşkusuz doğal kaynaklardan yararlanmanın hangi ilkelere göre yapılacağıdır. Çünkü doğanın bir taşıma kapasitesinin olması nedeniyle, doğaya kaldıramayacağı üzerinde bir yük, yüklenmemesi gerekmektedir (Kılıç, 2012).

Ekonomik anlamda sürdürülebilirlik, sosyal olarak rekabet edebilirliği sağlayan, temel ihtiyaçları doğru biçimde karşılayan, refahı artıran, adil, dezavantajlı grupları kapsayan ve yaşam kalitesini artıran, çevresel olarak günümüzde ve gelecekte dengeli kalkınmayı sağlayan ve birbiriyle bütünleşen doğal sistemlerin yaşamı destekleme, koruma ve geliştirme çabası olarak ifade edilebilir. Genel olarak ekonomi açısından sürdürülebilirlik, toplumun refahını, büyümeyi, gelişmeyi ve çevresel koşulları dikkate alarak, yeryüzündeki tüm insanların yaşam kalitesini düşürmeden ekonomik faaliyetlerin gerçekleştirilmesi olarak görülmektedir. Ekonomi açısından sürdürülebilir kalkınma, kâr,

maliyet tasarrufları, ekonomik büyüme, araştırma ve geliştirmeyi içermektedir. Ekonomi ve çevre birlikte düşünüldüğünde, doğal kaynakların kullanımına yönelik enerji verimliliği, sübvansiyonlar ve teşvikleri içermektedir (Bayramoğlu & Durmaz, 2017).

Ekonomik sürdürülebilirlik, ekonomik faaliyetlerle çevresel unsurların arasındaki ilişkinin sürdürülebilir olmasına dayanmaktadır. Ekolojik ortamlarda bulunan kaynakların gün geçtikçe azalması ve yenilenememesi açısından işletmelerin gelecekte maliyetleri yükseltmelerine neden olabilecek bu durum da ekonomik sürdürülemezliği ortaya çıkartacaktır. Bundan dolayı ekonomi ve çevre arasındaki ilişki birbirlerine çok sıkı şekilde bağlıdır. Ekonomik sürdürülebilirlik, gereksinim duyulan malların gelecek dönemlerde de üretilebilmesi için üretimi negatif yönde etkileyebilecek yaklaşımlardan uzak durmayı ifade etmektedir. Özellikle tarım ve gıda sektöründe tarım alanlarının imara açılması, toprağın kimyasal maddelerle kirletilmesi ve ekolojik dengenin bozulması vb. gibi nedenlerle gelecek kuşakların sağlıklı ve ekonomik gıda ürünlerine ulaşabilmelerinde göz önünde bulundurulması gereken önemli konulardır (Soruç, 2021).

Ekonomik büyüme, yenilenemeyen kaynakların sürdürülemez kullanımını desteklemektedir ve bu nedenle biyolojik çeşitliliği artırmak, atmosferdeki karbondioksit konsantrasyonunu azaltmak için hareket edilmelidir. Ekonomik büyüme milyarlarca insanın yaşam koşullarını iyileştirmiş olsa da, küreselleşme, doğanın ve doğal kaynaklarının giderek daha fazla tükenmesine yol açan ciddi çevresel krizlere neden olmaktadır. Bu nedenle, gıda hizmetlerinde ve yemek üretiminde sürdürülebilir prosedürlerin olmaması, atık oluşumu, ürünlerin ve ambalajların bertarafının yetersizliği, kimyasalların kullanımı ve çeşitli aşamalarda büyük miktarlarda su kullanımı açısından önemli bir çevresel olumsuz etkiler ortaya çıkabilmektedir (Maynard vd., 2020).

Çevresel sürdürülebilirlikte endüstriyel çiftçiliğin ve var olan sistemlerin ana eleştiri konusu, üretimdeki gerçek maliyetlerin göz ardı edilmesidir. Hali hazırdaki ekonomik modeller, ekolojiyi ve insan sağlığını dışallık olarak görmektedirler. Sürdürülebilirlik gelişme kapsamında, üreticilerin neden oldukları sağlık ve çevre ile ilgili etkilerden ekonomik açıdan sorumlu olmaları için önlemlerin alınması gerekmektedir. Eko gastronomiye göre, yerel ürünleri satın alınması (Yurtseven & Kaya, 2010);

- Yerel ekonomiyi ve yerel çiftçilerin akışının desteklenmesi
- İş imkanı yaratmasına destek olması
- Turizm ve tarım arasındaki ilişkileri güçlendirmesi
- Yerel yiyecek ve tarım sektörünü güçlendirmesi
- Yerel ürünleri ve markaları tanıtmaya anlamlarına gelmektedir.

Eko Gastronomi ve Sosyo-Kültürel Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik sadece fiziksel ve doğal çevreye değil, aynı zamanda yerel sosyal ve kültürel çevrenin çok boyutluluğuna da dayanmaktadır. Sosyal sürdürülebilirlik, içinde yaşayanların temel sosyal ihtiyaçlarının başarıyla karşılandığı, çeşitlilik ve eşitlik içinde bir toplum yaratma çabası olarak tanımlanabilir. ‘‘Tüm paydaşların ruh ve beden sağlığını’’, ‘‘topluluk ruhunu’’, ‘‘tüm paydaşların eşitliğini’’ ve ‘‘temel hizmetlerin yerine getirilmesini’’ kapsamaktadır. Başka bir deyişle, sosyo-kültürel sürdürülebilirlik, insanların toplu etkinliklere katılmalarına, eğlence olanaklarına ve toplu taşıma araçlarına katılmalarını sağlayan, yaşam kalitesi yüksek, çeşitli, inançlı, sağlıklı,

yaşanabilir ve demokratik ortamlara sahip toplulukların oluşturulmasında ortaya çıkmaktadır (Yıldızgördü & Yorgancıoğlu, 2021).

Sosyal sürdürülebilirlik, toplumda yer alan bireylerin temel gereksinimlerinin giderilmesini kapsamaktadır. Bununla birlikte güvenlik, yaşam kalitesi, yönetim, cinsiyet eşitliği, toplumsal çeşitliliğin teşviki gibi birçok değişken sosyal sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmektedir. Yemek yalnızca bireysel bir tercih değildir aynı zamanda suyu, doğayı, toprağı, tarımı, hayvanları, çiftçileri, çocukları, işçileri, aileyi, sağlığı, toplumu ve kültürü etkilemekte, değiştirmekte ve dönüştürmektedir. Özellikle sürdürülebilir gıda tedarik zincirinde gıda güvenliği, gıda güvencesi, yeterli ve sağlıklı beslenme, mutfakla ilgili bilgilerin korunması, tüketici ve üretici ilişkileri ön plana çıkmaktadır (Sünnetçioğlu & Özkök, 2021).

Gıda üretimine ve işlenmesine uygulanan sürdürülebilirlik kavramı, zaman içinde sosyal ve kültürel yönlerin korunmasını ifade etmektedir. Sürdürülebilirlik, bugünün ihtiyaçlarını, gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama kabiliyetinden ödün vermeden karşılayan kalkınma olarak görülmektedir. Sosyal boyut, yaşam kalitesinin iyileştirilmesi ve genel olarak daha iyi bir esenlik açısından ön plana çıkmaktadır. Kültürel boyut ise bunun yerine tarih, bir topluluğun kimliği, bir bölgenin tarihi, coğrafi özellikleri ve gelenekle ilgili yönlerle ön plana çıkmaktadır. Çiftlik, sosyal değerlerin korunmasında ve yerel topluluğun geleneksel bilgilerinin tanıtılması ve iletilmesinde aktif bir oyuncu olarak karakterize edilmektedir. Gıda üretimi ve işlenmesinin sosyo-kültürel sürdürülebilirliği kapsamında sosyal yönlerin varlığı, kültürel yönlerin varlığı ve her iki boyutu (sosyal ve kültürel) varlıkların sürdürülebilirlik kavramı içinde yer alması gerekmektedir. Gıda ürünü ve onu üreten çiftlik kapsamında sosyo-kültürel sürdürülebilirlik (Moscatelli vd., 2017);

- Çiftliğin iç sosyal koşullarına ve muhtemelen onlarla temas halinde olduğu diğer aktörlere (tedarikçiler, distribütörler, müşteriler vb.) uygunluk ve besi hayvanı üretiminde hayvanların refahını garanti etmek
- Topluluk tarafından tanınan kültürel bir değere sahip olma (yerel kaynakların kullanımı - doğal ve insani - üretim tarihi ve geleneğinde benzersiz; yerel düzeyde paylaşılan bilginin varlığı; bölge ile yakın bağlar; belirli girdiler ve yerelleştirilmiş tarihsel bellek; vb.)
- Ürün ve çiftliğin sosyo-kültürel özelliklerini zaman içinde koruma, bilgi ve gelenekleri mevcut nesillere yayma ve dayanıklılık gibi değerlerin ışığında gelecek nesillere aktarma kapasitesi ve potansiyelini içermektedir.

Kültürel gıda uygulamaları, bir coğrafi bölge veya sosyal grup içinde belirli beslenme kalıplarına yol açan maddi ve düşünsel (bilişsel) unsurları kapsamaktadır. Maddi unsurlar arasında gıda yetiştiren, taşıyan ve dağıtan gıda üretim sistemleri, yiyecek elde etmek için mali kaynaklar ve yemek hazırlama (satın alma, pişirme, depolama), yemek yeme yerleri yer almaktadır. Düşünsel yönler arasında mutfak, yemek kuralları, yiyeceklerin ritüel kullanımları, yiyeceklere atfedilen prestij ve statü ve yiyecek üretimi, hazırlanması ve tüketimi etrafındaki sosyal roller ve statüler yer almaktadır (Monterrosa vd., 2020).

Bir yerel yiyecek sistemi, toplumun sosyal ve kültürel gelişiminin üzerinde olumlu etkilere sahip olabilmektedir. Yerel yiyecekler, küçük ve orta ölçekli çiftlikleri ve işletmeleri desteklemektedir. Bu doğrultuda kültür, yer ve tarih bilinci de oluşmaktadır. Yer bilinci, yerel topluluk ve kimlik duygusu kadar turizm içinde çok önemlidir. Yerel yiyecek sistemleri, bir toplumdaki insanlar arasında da bağ yaratmaktadır. Bu sistemler, üretici ve tüketicileri

(ziyaretçilerde dahil) birbirine yakınlaştırmaktadır. Çiftçi pazarları, sosyo-kültürel açıdan bir zaman geçirme alanı olabilmekte ve ziyaretçilere odak olaylar sağlayabilmektedir (Yurtseven & Kaya, 2010).

Eko Gastronomi ve Çevresel Sürdürülebilirlik

Çevre, insanların ve diğer canlıların yaşamları boyunca etkileşim ve karşılıklı ilişkiler içerisinde oldukları biyolojik, fiziki, ekonomik, sosyal ve kültürel ortamlar olarak ifade edilebilir. Tüm bunlarla birlikte çevre yalnızca yaşamın devam ettirildiği geniş bir alan değil milyonlarca canlının birlikte yaşadıkları dev bir ekosistemdir. İnsanlar geçmişten günümüze yaşamlarının her evresinde çevreleri ile doğrudan ilişki içerisine girmiş, çevrenin kendilerine sunmuş olduğu kaynakları kullanmış ve fayda sağlamışlardır. Çevresel sorunlar yerel olarak görülmemeli küresel çapta etkilerinin olduğu unutulmamalıdır. Bu doğrultuda çevre sadece çevrecilerin, çevre eğitimcilerinin görev ve sorumluluğunda değildir. Çevrenin korunması yeryüzünde yaşayan tüm insanlığın görevidir. Bundan dolayı da çevresel sürdürülebilirlik kavramı önem kazanmaktadır (Ömürbek & Acun, 2021).

Çevresel sürdürülebilirlik kavramı, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden mevcut neslin ihtiyaçlarının karşılanması, mevcut ve gelecek nesillerin kaynak ve hizmet ihtiyaçları, bu ihtiyaçları karşılayan ekosisteme zarar vermeden karşılanmasıdır. Daha spesifik olarak, çevresel sürdürülebilirlik, bu ihtiyaçları karşılamak için gerekli hizmetleri yeniden üretmeye devam edebilmek için ekosistemlere zarar verilmemesi ve insanların ihtiyaçlarını karşılamasını sağlayan bir denge, esneklik ve biyolojik çeşitlilik durumu olarak görülmektedir (Morelli, 2011).

Çevresel sürdürülebilirlik, sürdürülebilir kalkınmanın olmazsa olmazıdır. Çevresel sürdürülebilirlik, insanların ve doğanın üretken bir uyumluluk içerisinde var olabileceği ve gelecek nesillere ekonomik, sosyal ve çevresel gereksinimlerin karşılanmasına izin veren şartların yaratılması ve sürdürülebilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Çevresel sürdürülebilirliğin temel ilkeleri şöyledir (Gedik, 2020);

- Doğal kaynakların verimli yönetilmesi ve bu sayede ekosistemin bütünlüğünün korunabilmesi
- Karar alabilmek için bilgilerin iyileştirilmesi (göstergelerle ilerlemenin ölçülmesi)
- Çevresel ve sosyal yaşam kalitesinin artırılması
- Küresel çevresel bağlılığın sağlanması (iş birliği ve yönetişimin geliştirilmesi)
- Geri dönüşüme önem verilmesi
- Kirlenici ve zararlı maddelerin çevreye zararlarının önüne geçilmesi
- Yenilenemez olan kaynakların verimli bir şekilde kullanılması
- Uzun vadeli perspektif sağlanması
- Geri bildirimlerin dikkate alınması
- Farklı ölçeklere önem verilmesi (mekan ve zaman)
- Esneklik sağlanması (yaparak öğrenme ve değişen durumlara tepki verme)
- Doğaya ve biyolojik çeşitliliğe saygı gösterilmesi

Çevresel olarak sürdürülebilir gıda tüketimi, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını tehlikeye atmamak için, yaşam döngüsü boyunca doğal kaynakların, toksik maddelerin, atık ve kirlenici emisyonlarının kullanımını en aza indirirken, temel ihtiyaçlara cevap veren ve daha iyi bir yaşam kalitesi sağlayan gıda ürünlerinin kullanımı olarak karşımıza

çıkılmaktadır. Tüm durumlarda olmasa da bazı durumlarda, yerel olarak üretilen ve organik olarak üretilen gıdaları satın almak da çevresel açıdan daha sürdürülebilirlik sağlayabilmektedir (Vermeir vd., 2020).

Sürdürülebilir ve yerel yemek hareketlerinden küresel olarak en çok ön plana çıkan ve faaliyet gösteren kuruluşlardan birisi ‘‘SlowFood’’ hareketidir. 1989 yılında yerel yemek kültürleri ve buna bağlı geleneklerin kaybolmasını ve hızlı yaşamı önlemek, insanların yiyecek seçimlerine yönelik azalan ilgiyle mücadele edebilmek amacıyla ortaya çıkmıştır. Bu akım, adil, iyi ve temiz yemek sloganı ile gıda seçiminde bir farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır (Girgin & Sünnetçioğlu, 2021).

Sürdürülebilir yiyecek ve tarım sistemlerinin temelinde, daha az zararlı madde kullanan ve daha çok küçük olan çiftlikler yer almaktadır. Sürdürülebilir yiyecek ve tarım sistemleri, uygun koşullarda bitki ve hayvan üretimini birleştirmekte, biyolojik çeşitliliği korumakta ve dönüşebilir enerjiyi ön planda tutmaktadır. Bunun tersine büyük ölçekli çiftlikler gübre ve tarım ilaçları gibi yerel olmayan maddelere bağımlı, biyolojik çeşitliliğin azalmasına neden olan, topluma olumsuz etkileri olan üretim atıkları meydana getirebilmektedir. Yerel küçük çiftliklerin teşvik edilmesi, çevresel sürdürülebilirliğe olan yardımı hızlandırabilecektir (Yurtseven & Kaya, 2010).

Sonuç ve Öneriler

Gastronominin temelinde sağlıklı beslenme, insan sağlığını koruma, insanların yemek yeme ve yaşamdan zevk almalarını sağlama, yiyeceklerin hijyenik olarak üretimini sağlama, insanların hem gözlerine hem de damak tatlarına hitap etme gibi unsurlar bulunmaktadır. Sürdürülebilirlik insanlığın mevcut ihtiyaçlarını karşılarken aynı zaman da doğaya ve gelecek nesillere karşı olan sorumluluklarını dikkate alan ve bu amaçla hareket edilmesinin önemini vurgulayan bir kavramdır. Bu çerçevede insanlığın bu ihtiyaçları karşılanırken çevre dostu ve sürdürülebilir unsurların göz önünde bulundurulması ile eko gastronomi kavramı ortaya çıkmıştır.

Eko gastronomi endüstriyel ve geleneksel yöntemlerle üretilen ve yetiştirilen ürünler yerine organik ve yerel gastronomik unsurları ön plana çıkartmaktadır. Bunlarla birlikte tarımsal su rezervlerini, ekosistemleri, temiz havayı ve toprağı korumakla birlikte kırsal toplulukları, küçük çiftlikleri, biyolojik çeşitliliği ve kültürel yapıyı da teşvik etmektedir. Yemek aynı zamanda kültürel bir değerdir ve bu doğrultuda geleneklerin ve yaşam biçiminin adeta bir göstergesi olarak yiyeceklerin küreselleşmenin karşısında korunması ve gelecek nesillere aktarılması sürdürülebilir gastronomi için oldukça önemli bir unsurdur.

Eko gastronomi yiyecek ve içeceklerin üretiminde, hazırlanmasında, tüketiminde ve tüketim sonrasında çevresel kaygılar doğrultusunda hareket edilmesini içermektedir. Çevresel endişeler ve farkındalıkla birlikte eko gastronomi her geçen gün daha ön plana çıkmaya başlamıştır. Eko gastronomi, çevreyi ve doğayı korumayı, sürdürülebilirliklerini sağlamayı amaç edinen ve bu doğrultuda gelenekleri, yerel yiyecekleri, tür çeşitliliğini, hayvanları ve bitkileri koruyan, doğaya ve çevreye zarar verecek unsurlardan kaçınan bir yapıya sahiptir. Bu amaçla ortaya çıkan sürdürülebilir gıda hareketleri konunun önemi açısından dikkat çekmektedir. Bu hareketlerden biri olan SlowFood akımı hem turizm hem de gastronomi açısından tüm dünyada büyük ilgi görmüş ve sürdürülebilir olarak nasıl gerçekleşeceğini gözler önüne sermektedir.

Geleneksel yöntemlerle üretilen gıdalar yerine insanların çevre dostu gıdaya erişimlerinin artırılması ve ekolojik olarak daha sürdürülebilir tarım uygulamalarını desteklemesi, hem ekolojik sürdürülebilirlik hem de sosyal sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Eko gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi çevresel, sosyo kültürel ve

ekonomik sürdürülebilirliği sağlamakla birlikte sürdürülebilir turizmi de desteklemektedir. Sürdürülebilir gastronomi faaliyetleri kapsamında hem turistlerin ihtiyaçları karşılanmakta hem de toplum, ekonomi ve çevre için olumlu sonuçlar yaratılabilmektedir. Gastronomi turistlerinin motivasyonlarından birisinin de kültürel faaliyetler olduğu dikkate alındığında bir destinasyon yerel ve otantik yiyecekleriyle ön plana çıkmak isterse kendi kültürüne ait yiyecekleri sunarak gastronomi turistlerinin dikkatini çekebilir.

Eko gastronomiyi destekleyen çalışmalar hem bölgesel dengesizliği azaltabilecek hem de turistler için yeni keşfedilecek mecralar ortaya çıkartabilecektir. Bunlarla birlikte eko gastronomi faaliyetleri sayesinde ekolojik sistem desteklenerek doğal kaynakların korunması da sağlanabilecektir. Ekolojik duyarlılığın artmasıyla birlikte sürdürülebilir restoran, eko-restoran ve yeşil restoran gibi uygulamaların önem kazandığı görülmektedir. Bu konuda su verimliliğini arttırmak, atık azaltmak, enerji tasarrufu yapmak, kimyasal kirliliği önlemek, dayanıklı ve çevreye duyarlı malzemeler kullanmak için restoranlarda sürdürülebilir çevre faaliyetleri yaygınlaştırılmalıdır ve insanlar daha fazla bilinçlendirilmelidir.

Küresel rekabette, yerel fiziksel ve kültürel kaynaklar, yerel bilgi ve uzmanlık ve gıda sistemi/kültüründeki farklılaşma yaratan yerel aktörlerdir ve işletmeleri, turistleri ve sakinleri elde tutmak ve çekmek için kullanılabilir. Buna göre, yerel ürünlerin değerlendirilmesi ve ürünlerin ve destinasyonların markalaştırılması, yerel ekonomileri küresel bir dünyada konumlandırmada ve yer gelişimini sürdürülebilir bir şekilde desteklemede etkili araçları temsil eder. Kültürel mirasın sürdürülebilir olmasında ve nesiller boyu aktarılmasında geleneklerin ve bunların aktarılmasında önemli olan yemeklerin ve özel gün ritüelleri sürdürülebilirliğin tanıtılmasında önemli olduğu söylenebilir. Özel gün ritüellerinin mutfağın kimliği yansıtmasında önemi göz önünde bulundurulduğunda sürdürülebilir açısından ele alınması faydalı olacaktır.

Küreselleşen dünyada yerel ürünler ve kültürel kaynaklar farklılaşma yaratacak ve rekabet üstünlüğü kazandıracak olan aktörlerdir. Bu bağlamda yerel ürünlerin değerlendirilmesi ve destinasyonda markalaştırılması yerel ekonomiyi küresel konumda gelişimini destekleyecek olan önemli unsurdur. Dolayısıyla gastronomi sürdürülebilir açıdan değerlendirilip rekabet avantajı olarak kullanılması önemli hale gelmektedir. Bu kapsamda paydaşlar (yerel üreticiler, restoranlar, otel işletmeleri vb.) ve sivil toplum kuruluşları bir araya gelerek farkındalık kazandıracak eğitimler düzenlenmeli ve yakın temas kuracak şekilde ilişkilerinin geliştirilmesi için organizasyonlar düzenlenmelidir.

Sürdürülebilirlik ve gastronomi alanında yapılan ulusal ve uluslararası çalışmalar incelendiğinde çoğunlukla yerel halk ve tüketicilerle gerçekleştirildiği ve çok az çalışmanın tedarikçilerle ve destinasyon yöneticileriyle gerçekleştirildiği görülmektedir. Sürdürülebilir açıdan değerlendirildiğinde tedarikçilerin de önemi dikkate alındığında bu alanda çalışma sayısının artması alana katkı sağlayacaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2017). Requirements For The Presence Of Cultural Identity To Protect And Marketing Eco-Gastronomy: Sample Of İn Aksaray Güzelyurt. *International Journal of Current Research*, 9(4), 49588-49592.
- Kurnaz, A. & Arman, A. (2020). *Sürdürülebilir gastronomi*. Akbaba, A. & Çetinkaya, N. (Ed.). Gastronomi ve yiyecek içecek tarihi, (s. 161-180). Ankara: Detay yayıncılık
- Akdağ, G. (2016). Farklı Milletlerden Turistlerin Türkiye'deki Surf & Turf Deneyimlerinin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Perspektifinden İncelenmesi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 164-175.
- Akdağ, G., & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 301-309.
- Arıcı, S., & Bayram, Ü. (2021). *Gastronomi Turizmi ve İlişkili Kavramlar*. S. Şengül, & A. Kurnaz (Dü) içinde, Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bayramoğlu, T., & Durmaz, A. (2017). *Studies on Sustainability Research*. Moldova: LAP LAMBERT Academic Publishing.
- Benli, S., Akdağ, G., Güler, O., & Çakıcı, A. C. (2016). Reflection of Sustainable Gastronomy on Men-us: A Research on the Menus of Fine Dining Restaurants. *Proceedings Of III. Internationalcesme-Chios History, Culture Andtourism Symposium*. Çeşme.
- Cankül, D., & Demir, İ. (2018). Travel Agencies And Gastronomy Tourism: Case Of Iata Member A-Class Travel Agencies. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 1(1), 3-10.
- Çelebi, D., & Genç, S. (2021). Exploring the Slow Food Perception of Gastronomy and Culinary Arts Students. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 99-110.
- Çetin, A. S., Çirişoğlu, E., & Albayrak, A. (2021). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış*. 2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Farias, E. d., Silva, A. S., & Costa, M. F. (2021). *Factors That Influence Tourists For Ecogastronomic Destinations*. *Gestão & Regionalidade*, 38(113), 113-130.
- Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma. *International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences*, 3(3), 196-215.
- Girgin, A., & Sünnetçioğlu, S. (2021). *Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik*. S. Şengül, & A. Kurnaz (Dü) içinde, Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Guruge, M. C. (2020). Conceptual Review on Gastronomy Tourism. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 10(2), 319-325.
- Güneş, S. G. (2019). Eco-gastronomy, Tourism and Sustainability: The Rise of Sustainable Restaurants in the World. *Erasmus International Academic Research Symposium on Educational and Social Sciences* (s. 67-84). İzmir: Asos Yayınevi.

- Işıldar, P. (2006). *Sürdürülebilir gastronomi*. Kurgun, H & Özşeker, D. (Ed.), *Gastronomi ve turizm* (s-47-63).
- Kılıç, S. (2012). Sürdürülebilir Kalkınma Anlayışının Ekonomik Boyutuna Ekolojik Bir Yaklaşım. *İ.Ü. Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, i(47), 201-226.
- Kızıldemir, Ö., & Kaderoğlu, G. H. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Intelligence And Smartness*, 4(2), 296-322.
- Kock, M. (2013). The Development of An E elopment of An Eco-gastr co-gastronomic T onomic Tourism (egt) Supply ourism (egt) Supply Chain-analyzing Linkages Between Farmer, Restaurants, And Tourists In Aruba. Florida: Electronic Theses and Dissertations University of Central Florida STARS.
- Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalitesini algısının GRSERV ile ölçülmesi: İstanbul örneği*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi) Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, SBE.
- Lehtinen, U. (2012). Sustainability and Local Food Procurement: A Case Study Of Finnish Public Catering. *British Food Journal*, 114(8), 1053-1071.
- Maynard, D. d., Vidigal, M. D., Farage, P., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., & Botelho, R. B. (2020). Environmental, Social and Economic Sustainability Indicators Applied to Food Services: A Systematic Review. *Sustainability*, 12(1804), 1-19.
- Monterrosa, E. C., Frongillo, E. A., Drewnowski, A., Pee, S. d., & Vandevijvere, S. (2020). Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets. *Sustainable and Healthy Diets Supplement Food and Nutrition Bulletin*, 41(25), 59-73.
- Morelli, J. (2011). Environmental Sustainability: A Definition for Environmental Professionals. *Journal of Environmental Sustainability*, 1(1), 1-9.
- Moscattelli, S., Gamboni, M., Dernini, S., Capone, R., Bilali, H. E., Bottalico, F., . . . Cardone, G. (2017). Exploring the Socio-cultural Sustainability of Traditional and Typical Agro-food Products: Case study of Apulia Region, South-eastern Italy. *Journal of Food and Nutrition Research*, 5(1), 6-14.
- Ömürbek, V., & Acun, Ö. (2021). Çimento Sektöründe Entegre Raporlamada Çevresel Sürdürülebilirlik Analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 26(3), 295-311.
- Örgün, E. (2021). *Gastronomy Experience And Sustainable Gastronomy Tourism*. İ. Yazıcıoğlu, A. Işın, & Ö. Yayla (Dü) içinde, *Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism* (s. 245-255). Berlin: Peter Lang GmbH Internationaler Verlag der Wissenschaften.
- Pramezwarya, A., & Ayuningsih, S. F. (2019). Sustainable Gastronomy & Shopping Destination Development in Bandung City – West Java Indonesia. *International Journal of Innovation, Creativity and Change*, 5(6), 1153-1163.
- Reynolds, E. (2021). The Slow Food Story: Politics and Pleasure. *Journal of Food Law & Policy*, 5(1), 141-143.
- Rinaldi, C. (2017). Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(1748), 1-25.

- Sassatelli, R., & Davolio, F. (2012). Consumption, Pleasure and Politics Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, 10(2), 202-232.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable gastronomy as a tourist product*, Hjalager, M. & Richards, G, Tourism and Gastronomy (s.132-152), New York: Routledge.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, (39), 725-730.
- Soruç, K. (2021). *Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü*. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Sünnetçioğlu, A., & Özkök, F. (2021). *Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi*. F. D. Özkaya, F. Özkök, A. Sünnetçioğlu, & S. sünnetçioğlu (Dü) içinde, *Sürdürülebilir Gastronomi* (s. 97-116). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Vermeir, I., Weijters, B., Houwer, J. D., Geuens, M., Slabbinck, H., Spruyt, A., . . . Verbeke, W. (2020). Environmentally Sustainable Food Consumption: A Review and Research Agenda From a Goal-Directed Perspective. *Front. Psychol*, 11(1603), 1-24.
- Yıldızgördü, O., & Yorgancıoğlu, D. (2021). Evaluation Of Mecidiyeköy As An Urban Threshold In Socio-Cultural Sustainability Framework. *Journal of Design For Resilience in Architecture & Planning*, 2(1), 106-119.
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Yurtseven, R., & Kaya, O. (2010). *Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. 11. Ulusal Turizm Kongresi (s. 57-65). Kuşadası: Detay Yayıncılık.
- Zanella, M. A. (2020). On The Challenges Of Making A Sustainable Kitchen: Experimenting With Sustainable Food Principles For Restaurants. *Research in Hospitality Management*, 10(1), 29-41.

Eco Gastronomy and Sustainable Gastronomy

Serkan GÜN

Siirt University, Faculty of Tourism, Siirt/Turkey

Gül Damla KILIÇ

Siirt University, Faculty of Tourism, Siirt/Turkey

Extensive Summary

The main subject of gastronomy, which is expressed as guides and recommendations for when, where, how much, how, with what and how to eat foods, is human. In other words, the concept of gastronomy is the application and development of all the qualities of foods and beverages, starting from the historical development processes in detail, and adapting them to today's conditions. In general, gastronomy is a science that gives information about how the materials to be used in food and beverages should be used, reveals the cultural differences and similarities in different cuisines, tries to bring the flavors to be taken from the dishes to their peak and presents culture, history and food together (Küçükkömürlü, Şırvan & Sezgin, 2018: 79). Eco-gastronomy; It can be explained as a process related to all social, psychological, cultural and political elements that include the production, sale and consumption of agriculture and food. It is stated that eco-gastronomy aims to produce, prepare and consume food with environmental awareness (Scarpato, 2002). Eco-gastronomy focuses on the development of sustainable elements directly or indirectly related to a destination, and it is stated that it aims to draw attention to economic, environmental, socio-cultural problems, while emphasizing the problems of local food and beverage systems (Kurnaz & Arman, 2020). Today, thanks to increasing prosperity and technology, the importance of food has reached different dimensions. In the century we live in, especially in developed countries, people have begun to perceive food as an art and chefs as artists. Today, eating has become an event that has meanings beyond a physiological need. As a result of the importance given to food, gastronomy has become one of the most important trends of our age (Akdağ, 2016). Ultimately, self-actualization, which is the fifth stage of Maslow's hierarchy of needs, can be fulfilled by experiencing other cultural and local foods (Guruge, 2020).

With the effect of globalization, not only the structure of the food industry, but also people's food consumption habits have changed over time, resulting in many negative effects on human health, the environment and society (Çelebi & Genç, 2021). Against all these negative effects, the concept of eco gastronomy has emerged. Eco gastronomy and sustainability is a very important issue today. An environmentally sensitive approach is adopted with the principles of eco gastronomy and sustainability. Eco-gastronomy is expressed as an approach that aims to produce, prepare and consume food with environmental awareness and to transfer local food and cultural elements to future generations (Akdağ & Üzülmöz, 2017). When evaluated from a tourism point of view, it is seen as a concept that expresses the orientation to agricultural products, local products and traditions (Durlu-Özkaya et al., 2013). In this context, eco gastronomy is seen as a culturally and geographically established activity in which the symbolic meaning of eating becomes important (Güneş, 2019).

Considering the food production and consumption processes, it can be said that it has a great impact on the environment. The majority of natural resources and energy are used for food supply and it is of great importance that it is sustainable within this system. In this context, it is stated that all kinds of issues that may occur from the beginning

of the production process of the food, including its quality, until it becomes the final product, and even after it, are within the scope of sustainable gastronomy (Kurnaz, 2017). Sustainable gastronomy promotes local products for environmental and socio-cultural reasons. Localized gastronomic systems support environmental sustainability, social justice and fair trade. Creating markets for local specialties, gastronomic centres, ancient farming and cuisine system, wine routes or eco-museums supports local development. Sustainable gastronomy implies that communities can thrive socially and economically while maintaining an eco-nutrition commitment to environmental sustainability and the optimal health of community members (Yurtseven, 2011).

Ecological sustainability: Reducing resource use, reducing environmental impacts from transportation, diversifying the use of local agricultural lands and reducing intensification, protecting traditional agricultural lands, promoting environmental production regulations (protecting local biodiversity, promoting organic production, reducing chemical inputs). In sustainable gastronomic tourism, it is aimed to protect local gastronomic heritage, to support local citizens and to provide local development in this direction (Çetin et al., 2021). In eco gastronomy, the aim is to apply a gastronomy that embraces the traditional principles of sustainable development. It is foreseen that the community can develop economically and socially when eco gastronomy undertakes the responsibility of eco nutrition within the scope of environmental sustainability and adheres to the most appropriate health standards of the community members. From this point of view, eco gastronomy is also seen as sustainable gastronomy and is in communication with other factors of the developing system (Yurtseven & Kaya, 2010).

Sustainable gastronomy is a culinary event that promotes local products for environmental and socio-cultural reasons. The local gastronomic system promotes environmental sustainability, social justice and fair trade. It also creates markets for local specialties, gastronomic centres, agricultural and culinary systems, farm rice routes, eco-museums and supports local development in the region. Sustainable gastronomic tourism, inclusive and sustainable economic growth; social support, employment and poverty reduction; efficient use of resources, protection of the environment and combating climate change; It supports the preservation of cultural values, diversity and heritage, and mutual understanding, peace and security (Pramezwarya & Ayuningsih, 2019). As a result, it is stated that the concepts of eco-gastronomy and sustainable gastronomy are concepts that are used interchangeably in line with the explanations given above, and that the essence of both concepts lies in the transfer of gastronomic elements to future generations (Kurnaz & Arman, 2020).

Eco gastronomy emphasizes organic and local gastronomic elements instead of products produced and grown with industrial and traditional methods. Along with these, it protects agricultural water reserves, ecosystems, clean air and soil, while promoting rural communities, small farms, biodiversity and cultural structure. Food is also a cultural value, and in this direction, as an indicator of traditions and lifestyle, protecting food against globalization and transferring it to future generations is a very important element for sustainable gastronomy.

Eco gastronomy includes acting in line with environmental concerns in the production, preparation, consumption and post-consumption of food and beverages. With environmental concerns and awareness, eco gastronomy has started to come to the fore day by day. Eco gastronomy has a structure that aims to protect the environment and nature, to ensure their sustainability, and in this direction, protects traditions, local foods, species diversity, animals and plants, and avoids the elements that will harm nature and the environment. Sustainable food movements that emerged for this purpose attract attention in terms of the importance of the subject. One of these movements,

SlowFood, has attracted great interest all over the world in terms of both tourism and gastronomy and reveals how it will be realized in a sustainable way.

Increasing people's access to environmentally friendly food and supporting more ecologically sustainable agricultural practices, instead of foods produced by traditional methods, are important both in terms of ecological sustainability and social sustainability. Eco gastronomy and sustainable gastronomy provide environmental, socio-cultural and economic sustainability as well as support sustainable tourism. Within the scope of sustainable gastronomy activities, both the needs of tourists are met and positive results can be created for the society, economy and environment. Considering that one of the motivations of gastronomy tourists is cultural activities, if a destination wants to stand out with its local and authentic foods, it can attract the attention of gastronomy tourists by offering foods belonging to its own culture. Studies that support eco gastronomy can both reduce regional imbalance and create new channels for tourists to explore. In addition to these, thanks to eco gastronomy activities, the ecological system will be supported and the protection of natural resources will be ensured.