



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği (Cretan Food Culture and It's Sustainability)

* Oya Berkay KARACA^a, Oya YILDIRIM^a, A. Celil ÇAKICI^b

^aÇukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Adana/Turkey.

^aÇukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Adana/Turkey.

^bMersin University, Faculty of Tourism, Çiftlikköy Campus, Mersin/ Turkey.

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
07.11.2014

Kabul Tarihi:
29.12.2014

Anahtar Kelimeler

Yemek Kültürü
Gastronomi turizmi
Sürdürülebilirlik
Giritliler

Öz

Ülke ekonomileri içinde oldukça önemli bir yere sahip olan turizmin en hızlı gelişim gösteren çeşitlerinden biri de gastronomi turizmidir. Günümüzde yemek yeme fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkmış, farklı ülke veya bölgelerin sahip olduğu mutfak kültürlerini tanımak ve deneyimlemek en önemli seyahat nedeni olarak gelişim göstermiştir. Ülkeye/bölgeye özgü farklı ve zengin bir yemek kültürüne sahip olmak tek başına yeterli olmamakta, bu kültürün sürdürülebilirliğini sağlamak da önem kazanmaktadır. Yemek kültürü açısından bakıldığında bol yabani ot ve zeytinyağı ile az baharat kullanımı, otların kendi suyunda pişirilmesi gibi kendine özgü belirleyici ve ayırt edici özellikleri olan sağlıklı bir beslenme modelini içeren mutfaklardan biri de Girit mutfağıdır. İnsanoğlunun doğayı kullanmasının en rafine örneklerinden biri olan Girit mutfağı, 1923 yılında Türkiye'nin farklı bölgelerine yerleşen Giritli Türkler tarafından en bozulmamış hali ile sürdürülerek Anadolu mutfağının zenginleşmesine önemli katkılarda bulunmuştur. Çalışmada, Girit yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Keywords

Food culture
Gastronomy tourism
Sustainability
Cretans

Abstract

One of the fastest-growing types of tourism, which has an important role in the economies all over the world, is the gastronomic tourism. Today, eating is not a physiological need anymore; however, knowing and experiencing the culinary culture of different countries or regions has emerged as one of the most important reasons for travelling. Having a different and rich food culture specific to a country/region may not be enough by itself; thus, it is also important to ensure the sustainability of this culture. The Cretan Cuisine is one of the cuisines that offer a healthy eating model with its distinctive and unique features in terms of food culture such as using olive oil with plenty of herbs and less spices, cooking herbs in their own juices. Cretan cuisine is one of the most refined examples of human beings using of the nature. In 1923, Cretan Turks, who settled in different regions of Turkey by maintaining the Cretan cuisine pristine, has made a significant contribution to the enrichment of Anatolian cuisine. In this study, in order to ensure the sustainability of the food culture of Crete, various suggestions have been developed.

*Sorumlu Yazar

berkaykaraca@hotmail.com (O.B.Karaca), oyildirim@cu.edu.tr (O. Yıldırım), celilcakici@mersin.edu.tr (A.C. Çakıcı)