



Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış

Ayşe Seray ÇETİN¹, Emel ÇİRİŞOĞLU², Aslı ALBAYRAK³

¹İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye
e-mail: ascetin@gelisim.edu.tr

²İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel- Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye
e-mail: ecirisoglu@gelisim.edu.tr

³İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye
e-mail: aalbayrak@gelisim.edu.tr

Özet

Amacı: Bu çalışmanın amacı temelinde sürdürülebilirliğin olduğu belirtilen sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının eleştirel bir bakış açısıyla incelemektir.

Araştırma Yöntemi: Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan arşiv tarama yöntemi kullanılmıştır. Bu bağlamda ilk olarak literatürde yer alan çalışmalar doğrultusunda sürdürülebilir gastronomi kavramı ve buna ilişkin uygulamalar saptanmış sonrasında bu çalışmalar derinlemesine incelenmiştir.

Bulgular: Literatürdeki çalışmalar bağlamında elde edilen kaynaklar analiz edilerek sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının sürdürülebilirliği ve bu uygulamalardaki sürdürülebilirlik kavramının belirsizlikleri ve çelişkileri ortaya koyulmuştur.

Sonuç ve Öneriler: Sonuç olarak sürdürülebilirliğin teorikte oldukça yararlı bir kavramken pratikte bunu uygulamanın günümüz küresel dünyasında pek mümkün olmadığı düşünülmektedir. Özellikle sürdürülebilirliği hedef alan Slow Food'un sürekli değişen çevre koşulları, bilinçsizleşen tüketiciler, yerel halkların bilgisizliği gibi etkenler sebebiyle uygulanmasının çok mümkün olmadığı görülmektedir. Sürdürülebilirliği temel alan bir diğer uygulama olan Yaşayan Mutfak uygulamalarının ise bir akımdan ziyade rekreatif bir uygulama olduğu ve uygulama içeriği bakımından bilinçsiz tüketim ve yerel ürünlerin israfına neden olabilecek faaliyetleri içerdiği görülmektedir.

Araştırmanın sınırları/içerdikleri: Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden arşiv tarama yöntemiyle gerçekleştirilmiş ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır.

Orijinalliği/Değeri: Çalışma ulusal literatürde yer alan çalışmaların genelinden farklı olarak sürdürülebilir gastronomi kapsamındaki uygulamaları eleştirel bir bakış açısıyla ele almasından dolayı ilgili literatür açısından önem taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: *Sürdürülebilirlik, Slow Food, Yaşayan Mutfak, Gastronomi*

A Critical Look at Slow Food and Living Culinary Practices Within Sustainable Gastronomy

Abstract

Aim: The aim of this study is to examine from a critical point of view the Sustainable Gastronomy practices, which are stated to be based on sustainability.

Method: Archive scanning method, which is one of the qualitative research methods, was used in this study. In this context first, the concept of sustainable gastronomy and related applications were determined in line with the studies in the literature, and then these studies were examined in depth.

Findings: By analyzing the sources obtained in the context of the studies in the literature, the sustainability of sustainable gastronomy practices and the ambiguities and contradictions of the concept of sustainability in these practices were revealed.

Results And Suggestions: As a result, sustainability is a very useful concept in theory, while in practice it is unlikely to be implemented in today's global world. It seems that Slow Food, which is especially aimed at sustainability, is very unlikely to be implemented due to factors such as constantly changing environmental conditions, unconscious consumers, and the ignorance of local peoples. Another application aimed at sustainability, Living Kitchen applications, is a recreative application rather than a trend and includes activities that can lead to unconscious consumption and waste of local products in terms of the content of the application.

Limitation: The study was carried out with qualitative research methods archive scanning method which is one of the and secondary sources were used.

Originality: The study is important from the point of view of the relevant literature, as it considers applications within the scope of sustainable gastronomy from a critical point of view, unlike the general studies in the national literature.

Keywords: *Sustainability, Slow Food, Living Kitchen, Gastronomy*

1. Giriş

Sürdürülebilirlik artık neredeyse bütün toplumlar tarafından, pozitif bir kavram olarak algılanmaktadır. Nitekim farklı alanlarda bugüne kadar yapılan çalışmalarda da (örneğin, Darıcı, 2015; Pink, 2008; Özgen, 2012; Mayer ve Knox, 2010 vb). sürdürülebilirliğin önem ve gerekliliğine vurgu yapılmaktadır. Farklı alanlarda yapılan sürdürülebilirliğe ilişkin uygulama ve araştırmaların hepsi çeşitli boyutlarda olmasına karşın ortak özellikleri insanın geleceğini konu almaları ve hangi alan için düşünülüyorsa o alanın kaynaklarının korunmasını hedeflemeleridir (Şimşek ve Akdağ, 2017: 352-353).

Sürdürülebilirlik kavramı son kırk yıldır üzerinde durulan konulardan biridir. 1970'lerde Dünya ülkeleri çevreye verilen tahribat ve sosyal adaletsizlikle doğan farkındalığa paralel olarak ekolojik dengenin korunması için birlikte hareket etmenin gerektiğini fark etmiştir. Bunun sonucunda sürdürülebilirlik kavramı altında küresel çapta konferanslar ve bazı ortaklıklar kurmaya başlamışlardır (Stockholm Konferansı, Ortak Geleceğimiz Raporu, Rio Zirvesi gibi). Hatta konu Birleşmiş Milletler tarafından da ele alınmış ve uluslararası bir perspektifle tüm ülkelerin sürdürülebilirliği destekleyici politikalar oluşturması üzerinde durmuştur. Bunu sağlamak için de bünyesinde 2030 yılına kadar ulaşılması hedeflenen 17 maddeden oluşan Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi belirlemiştir. 2015 yılında tüm Birleşmiş Milletler Üye Devletleri tarafından kabul edilen Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri fakir, zengin ve orta gelirli tüm ülkeler için çevreyi korurken refahı artırmak için bir eylem çağrısı niteliğindedir (World Commission on Environment and Development, 1987). Birleşmiş Milletlerin sürdürülebilir kalkınma ile ilgili gerçekleştirmeyi planladığı hedefler içerisinde yoksulluk ve açlıktan eğitim ve cinsiyet eşitliğine, iş gücü verimliliğinden sorumlu tüketim ve üretime kadar farklı konulaa ilişkin hedeflere yer verilmiştir.

Hem akademik çalışmalarda sıkça yer verilen bir konu olarak hem de turizm literatürüne girmiş ve özellikle turistik faaliyetlerin gerçekleştirildiği bölgeye ekonomik, sosyal ve çevresel anlamda zarar vermeden gerçekleştirilmesi gereği üzerinde yoğunlaşmış bir kavram olarak sürdürülebilirliğin turizmin genelinde özel olarak gastronominin de sürdürülebilir olması gerektiği üzerinde durmaktadır. Alan yazında sürdürülebilir gastronomi uygulamalarıyla ilgili pek çok çalışma olduğu kadar (örneğin Paksoy ve Özdemir, 2014; Heitmann, 2011; Yurtseven, 2007) sürdürülebilirliği hedef alan akımların da varlığından söz edilmektedir.

İnsan hayatını tek tipleştiren küreselleşme ortamında mecburen ortaya çıkan hızlı yaşam tarzları ve uluslararasılaşma gibi faktörler karşısında yerel üretim, yerel mutfak uygulamaları gibi unsurların korunmaya çalışılması sürdürülebilir gastronominin uygulanmasını sağlamada şüphesiz en önemli faktörlerdir. Hatta bazı önderler tarafından sürdürülebilirlik alt yapısına dayanarak ortaya atılan Slow Food ve Yaşan Mutfak gibi akım oldukları belirtilen uygulamalardan da bahsedilmektedir. Fakat sürdürülebilir gelişme kapsamındaki bazı uygulamalarda sürdürülebilirlik kavramının belirsizlikleri ve bu durumun çelişkileri ortaya çıkmaktadır. Her ne kadar söz konusu uygulamalar alan yazında sıklıkla ele alınan kavramlar olsa da uygulama noktasında önemli sorunlar olduğu düşünülmekte ve bu kavramların yalnızca alan yazında yer aldığı uygulamaya dönüştürme konusunda mevcut konjonktürde sorunlar olduğu gözlemlenmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada sürdürülebilirlik temeline dayandırılan Slow Food ve Yaşayan Mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliği konusu eleştirel bir bakış açısıyla ele alınacaktır.

2. Literatür Taraması

Bu bölümde sürdürülebilirlik kavramı, Slow Food ve Yaşayan Mutfak uygulamalarının tanımı, dayandıkları felsefe ve uygulamalarına yer verilmiştir.

2.1. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Gastronomi

Sürdürülebilirlik kavramı, turizm başta olmak üzere pek çok alanda uzun süredir üzerinde durulan ve tartışılan bir kavramdır. Kavramın temelini ise ekonomik, çevresel ve sosyal olarak kaynakların korunması, bozulmadan gelecek nesillere taşınması aynı zamanda zarar gören ve tehdit altında olan çevreyi iyileştirme faaliyetleri oluşturmaktadır (Yavuz, 2010: 65). Sürdürülebilirliğin temeli kuşaklararası ihtiyaçların karşılıklı olarak doğanın verdiğiinden fazlasını tüketmemeye dayanmaktadır (Işıldar, 2016).

Bu güne kadar yayınlanan raporlardaki sürdürülebilirlik kavramına ilişkin temel öğeler değerlendirildiğinde ekonomik bir sürdürülebilir sistemde sürdürülebilir ekonomi politikaları ile üretimin ve tüketimin, kaynak yoksunluğu sebebiyle ara verilmesine gerek kalmadan endüstriyel, tarımsal ve hizmet sektörlerinde devamlılık sağlanarak borçların dengede tutulması, ithalat-ihracat dengesinin sağlanması, düşük enflasyon ve yüksek büyüme oranlarının yakalanması politikalarından bahsedilmektedir (Tutar, 2011; Tıraş, 2012). Çevresel olarak sürdürülebilir sistem kaynakların korunması, çevre bilincinin ön planda tutulması, çevre dostu teknolojilerin kullanılması, temiz teknolojilerin özendirilmesi, kaynak israfının önlenmesi, doğal kaynaklar tüketilirken doğanın kendini yenilemesine izin verilmesi ve dünyanın taşıma kapasitesinin aşılmasına dikkat edilmesi gibi, çevreyle uyumlu kalkınma politikalarının geliştirilmesi üzerinde durulmaktadır (Harris, 2000: 5-6). Sosyal refah açısından ise kalkınmanın sadece ekonomik açıdan ele alınamayacağı (Sneddon vd., 2006: 255) kalkınmanın sosyal, siyasal, hukuki, demokratik ve kültürel olduğu üzerinde durulmuş ve insana ve insancıl yaşama odaklanılmıştır. Temel yaşamsal ihtiyaçların karşılanması, insanın hayat kalitesinin artırılması, eğitim, sağlık gibi hizmetlerden faydalanma, sosyal adalet, eşitlik, siyasal katılım ve temsil, cinsiyet eşitliği bu boyutun temel unsurları içerisinde yer almaktadır (Sneddon vd., 2006: 256; Tıraş, 2012: 59).

Son yıllarda küreselleşmeyle birlikte turizmin en önemli unsurlarından olan çevre ve doğal alanların tahribatı sonucunda turizm alanındaki sürdürülebilirlik konusu da incelenmeye başlamıştır (Swarbrooke, 1999: 14). Bu kapsamda mevcut turizm kaynaklarının doğru kullanımı ve yönetimi, biyoçeşitliliğin devam ettirilmesi, kültürel unsurların korunarak gelecek kuşaklara aktarılması gibi konuların desteklenmesi gerekliliğine vurgu yapılmaktadır (Çavuş vd., 2019). Turizm kapsamında değerlendirilen gastronomiyle ve/veya gastronomi turizmiyle ilişkili faaliyetlerin sürdürülebilmesi de üzerinde durulan konulardan biridir. Sürdürülebilir gastronominin kapsamı içinde, tarım aşamasından da önce başlayarak bütün aşamalarda kullanılan ürünlerin kalitesini de kapsayarak tabağa gelen yiyeceğin ve tabağa geldikten sonrasında da oluşabilecek tüm sonuçların değerlendirilmesi bulunmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi turizminde yerel gastronomik mirasın korunarak yerel halkın desteklenmesi ve bu sayede yerel ekonominin kalkınması temel hedeftir (Kurnaz, 2017). Son zamanlarda yöresel yemek kavramının sürdürülebilir turizm uygulamalarında, somut olmayan kültürel miras kapsamında, kültür turizmi, kırsal turizm ve gastronomi turizmi gibi konu başlıklarıyla alakalı şekilde ele alındığı görülmektedir (Arıkan, 2017: 2062). Yerel mutfak içerisine dâhil edilen; yerel gıda üreticileri, şefler ve turistler gibi mutfak paydaşlarının bağlantı kurmasını sağlayarak gastronominin korunmasına katkı sağlayan yöresel yemekler, sürdürülebilir turizmin sağlanmasına yönelik ihtiyaçları karşılama potansiyeline sahip bir alan olarak görülmektedir (Eren, 2017: 56). Dolayısıyla sürdürülebilir gastronomi kavramı bazı akımlara yön verdiği düşünülen kavramlardan biri olarak kabul edilmeye başlanmıştır. Sürdürülebilirlik kavramı üzerine kurulan iki gastronomik akım ise Slow Food ve Yaşayan Mutfak akımlarıdır.

2.2. Slow Food Akımı

Sürdürülebilir gastronomi anlayışının geliştirdiği akımlardan en önemlisi Slow Food akımı olarak kabul edilmektedir. Bu akımın felsefesi, yerel gıdaları, mevsimsel ürünleri, geleneksel ve yerel üretim uygulamalarını, atalık tohumları ve yöresel pazarları kullanmaya gayret ederek yiyeceklerin kalitesini artırmak, yemek tüketimine daha çok zaman ayırarak yaşamdan haz almaktır (Işıldar, 2016). 1986'da İtalya'nın Roma şehrinde fast food tüketimine tepki olarak ortaya çıkmış ve büyük ses uyandırarak Uluslararası Slow Food Birliğinin kurulmasıyla sonuçlanmıştır. Yemek kültüründe hızla yayılan tek tipleşme ve hızlı tüketim, oluşan tepkilerin asıl nedeni olarak gösterilmektedir. Çünkü Slow Food, temelde yerel mutfakların sürdürülebilirliğini sağlarken kültürün de bozulmadan devam etmesini ve biyoçeşitliliğin korunmasını hedeflemektedir (Çavuş vd., 2019). Yani Slow Food; benimsenen hızlı yaşam tarzının bir sonucu olan fast food'un, yerel gelenek ve kültürleri bozmasına, insanların artık ne yediğine ve yediklerinin nereden geldiğine olan ilgisini kaybetmesine ve tercih ettikleri gıdaların dünyanın geri kalanına nasıl etki edeceğine olan ilgilerinin azalmasına karşı ortaya atılmıştır (Bucak, 2014, 21). Slow Food, gastronomik sürdürülebilirliği hedef alan uluslararası bir hareket olduğu için lezzetin standartlaşmasına engel olmak amacıyla tüketicilerin bilinçlenmesi gerekliliğine de vurgu yapmaktadır (Yurtseven, 2007). Dolayısıyla Slow Food ile sürdürülebilir gastronominin amaçları arasında paralel bir ilişkiden söz edilebilmektedir. Bu iki konunun da temeli doğal olana dayanmaktadır. Sürdürülebilir gastronomide yerel olanın korunarak sonraki nesillere aktarılması mantığı ile Slow Food akımındaki yerel pişirme ve yiyecek geleneklerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması mantığı amaçları açısından örtüşmektedir (Slow Food, 2005).

2.3. Yaşayan Mutfak Akımı

Turistler için turizm bölgelerindeki en önemli çekicilik unsurlarından biri kültürdür. Bölgelerdeki yerel kültür içinde yemek kültürü de yer almaktadır. Yerel ürünleri kültürel değerlerle harmanlayarak konuklara sunmak için Yaşayan Mutfak uygulamaları gündeme gelmeye başlamıştır. Yaşayan mutfak akımının temeli, yavaş yemek akımına ve temalı restoranlara (ye-eğlen restoranları) dayandığı için sürdürülebilir gıda uygulamaları içinde ele alınmaktadır. Yaşayan mutfak uygulamalarına daha çok turistik bölgelerdeki özellikle beş yıldızlı otel ve tatil köylerinde rastlanmaktadır. Turistlerin otel mutfaklarından beklentilerinin karın doyurmaktan öte olarak, hoş vakit geçirme, eğlenme ve yeni tecrübeler edinme isteği bu uygulamanın ortaya çıkmasının sebebi olarak gösterilmektedir. Yaşayan mutfaklar yalnızca üretilen yiyecek içecekler ile alakalı değil bu ürünlerin hazırlanışı ve sunumlarıyla ilgili farklılığı ortaya koymayı hedeflemektedir. Dolayısıyla yaşayan mutfakların amacı büyük otellerde hâkim olan her şey dâhil sistemini aşarak konuklara yeme içme bakımından değişik tecrübeler yaşatmaktır. Konukların yeme içme faaliyetlerini gerçekleştirirken aynı zamanda eğlenerek boş zamanlarında güzel vakit geçirmelerini sağlamaya çalışmaktadır (Erdem ve Akyürek, 2017). Yaşayan mutfaklar ayrıca, konuklarının görme, duyma, tatma, dokunma ve koklama olarak beş duyu organına hitap eden yemekler sunmayı hedeflemektedir. Kavramın önderi tarafından 'Yarınlara İz bırakmak' sloganıyla ortaya atılan yaklaşım her şey dahil sisteme ve bilinçsiz tüketime bir tepki olarak mutfağın sürdürülebilirliğini hedef almaktadır (www.foodtime.com.tr).

Yaşayan mutfak kapsamında konaklama işletmelerinde misafirlerle şeflerin yemek yaparak bir gün geçirmeleri, misafirlerin canlı yayında şeflerle birlikte yapması, çocuk ve şeflerin birlikte yemek yapmaları, aşçıların yarışmaları ve müşterilerin jüri olması, yemek festivalleri, yöresel yemek aktiviteleri ve gastronomi turları gibi uygulamalar gerçekleştirilmektedir (Erdem ve Akyürek, 2017).

3. Yöntem

Bu çalışmanın amacı sürdürülebilirlik kavramıyla ilişkilendirilip özünde sürdürülebilirliğin olduğu ifade edilen sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerini eleştirel bir bakış açısıyla ele almaktır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden arşiv tarama yöntemi kullanılmıştır. Corbin ve Strauss'a (2008) göre arşiv tarama yönteminde anlam çıkarmak, konuya ilişkin bir anlayış oluşturmak ve ampirik bilgi geliştirmek için inceleme ve yorumlama yapılması gerekmektedir. Bu bağlamda alan yazında yer alan çalışmalardan hareketle sürdürülebilir gastronomi kavramı ve uygulamaları değerlendirilmiştir. Yapılan inceleme sonucunda sürdürülebilirlik, sürdürülebilir gastronomi ve bu kavram içerisinde yer alan Slow Food ve Yaşayan mutfak uygulamaları eleştirel bir bakış açısıyla ele alınmaya çalışılmıştır.

4. Tartışma

Sürdürülebilirliğin temelinde kaynakların bozulmadan gelecek nesillere aktarılması anlayışı yer almaktadır. Bununla birlikte daha önce ifade edildiği üzere Birleşmiş Milletlerin sürdürülebilir kalkınma ile ilgili hedefleri arasında ekonomik büyümeden her türlü fırsat eşitliğine kadar, alt yapı hizmetlerinin kalitesinden adil ve güçlü kurumlara ve gelişmiş uluslararası iş birliğine kadar pek çok konu yer almaktadır. Geneli itibariyle bu hedefler değerlendirildiğinde herkesin ekonomik, sosyal ve çevresel iyi olma hali üzerinde durulmaktadır. Ancak bazı araştırmacılar (Soubbotina, 2004: 8) ekonomik, sosyal ve çevresel gelişmişliğin bir ülkenin toplam servetini arttırma, yoksulluğu giderme gibi potansiyellerinin yanı sıra söz konusu gelişmişliğin ve büyümenin daha büyük eşitsizlik, daha yüksek işsizlik, zayıf demokrasi, kültürel kimlik kaybı ya da gelecek nesillerin ihtiyaç duyduğu doğal kaynakların aşırı tüketimine neden olduğu üzerinde durmaktadır. Diğer taraftan ekonomik büyüme sonucu ortaya çıkacak çevresel ve sosyal kayıpların insanların refahını olumsuz yönde etkileyeceği, e bu tür bir büyümenin kaçınılmaz olarak sürdürülemez olduğunu savunulmaktadır. Diğer taraftan turizmin ülkelerin ekonomilerine verdiği katkılar her ne kadar tartışılmaz ise ülkelerin ekosistemlerine verdiği olumsuzluklar da önemli boyutlara ulaşmıştır (Kesici, 2012: 33). Doğal çevre ve kültürel kazanımların gelecek nesiller için korunmasını ve toplumun daha eşitlikçi ve sağlıklı bir dünyaya doğru değişimini hedefleyen sürdürülebilirlik kavramının (Dyllick ve Hockerts, 2002) doğal kaynakların sınırlılığı ve gittikçe kontrolsüz olarak tüketilmesi ve günümüzdeki toplumsal eşitsizlik ile kültürel değerlerin yok edilmesi karşısında geçerliliği konusunda tartışmalara neden olmaktadır.

Sürdürülebilirlik anlayışı üzerine kurulu olan Slow Food hareketinin ortaya çıkış amacı gastronomik kaygılardır. Bu sebeple bu akım sofistike duyuşal hazlar içeren, yavaş ve uzun süre zevk veren dozda yemek yemenin insanları küreselleşmenin yıkıcı etkilerinden koruyacağını savunmaktadır. Hareketin öncüsü Petrini, bölgesel yemeklerin lezzetlerini korumanın Fast Food'un bozucu etkilerine karşı koymak adına çok önemli bir misyon içerdiğini vurgulamıştır (Ronca, 2019). Ancak küreselleşen ve hızlanan yaşam, mevcut çalışma koşulları, ekonomik faktörler, zamansızlık, moda-zevk ve eğilimler insanları daha hızlı tüketmek zorunda bırakmakta, Slow Food'un uzun aralıklarla tekrarlanabilen bir akım değil farklı bir deneyim yaşama isteğine hitap etmesine neden olmaktadır.

Slow Food, insanların kaliteli, iyi yiyeceklerden lezzet ve haz almanın temel bir insanlık hakkı olduğunu ve bu zevki mümkün kılan yeme-içmeye ilişkin geleneklerin ve kültürel mirasın korunması bilinci ve sorumluluğu olduğunu savunmaktadır (Paksoy ve Özdemir, 2014: 1513). Slow Food'un, aynı zamanda yiyecek, doğa ve kültür arasında çok güçlü bağlar oluşturduğuna da inanılmaktadır. Slow Food'un misyonları aşağıdaki şekilde verilmiştir (Birder vd., 2008):

- Doğayı ve biyoçeşitliliği korumak,
- Hayatın ritmiyle uyumlu olmak,

- Kültürel mirası korumak,
- Geleneksel bilgiyi yüceltmek,
- Yerel üreticiye destek olmak,
- Yiyeceği tanımak ve nasıl üretildiğini bilmek,
- Çiftçi, işçi ve köylünün ürettiği eşsiz ürünlere ulaşmaya çalışmak,
- Lezzet eğitimleri vermek ve bu eğitimleri yaygınlaştırmak,
- Sofraları bir şenliğe dönüştürmek.

Slow Food akımı felsefesinin aksine hayatın ritmi hızlanmıştır bununla birlikte Slow Food yemek yemenin ötesinde tarımla ve ekolojiyle yakından ilişkilidir. Slow Food'un çevreyle olan ilişkisi değerlendirildiğinde hem bilinçli hem de sorumlu tüketici ve üretici söz konusu olmalıdır. Bununla birlikte Slow Food akımının temel ilkeleri göz önünde bulundurduğumuzda lezzetin öne çıkabilmesi için öncelikle üretimin organik olması ve çevreye zarar verilmemesi gerektiği ifade edilmektedir (Yılmaz, 2015). Organik üretim ve üretimin çevreye zarar vermemesi açısından Slow Food kavramı değerlendirildiğinde, Slow Food organik çiftçiliği geliştirmek, yerel üretimi yaygınlaştırmak, okullarda yavaş yemek akımını yaygınlaştırmak, lezzet eğitimi vermek, yöreye özgü ürünlerin ticarileşmesini sağlamak ve yok olmalarını önlemek (www.cittaslow.org) hedeflerini gerçekleştirmeye çalışan bir yaklaşım olduğu görülmektedir. Dayandığı temel felsefe gastronominin sürdürülebilirliğinden yola çıkarak yemek kültüründeki tek tipleşmeye ve hızlı tüketime karşı çıkmaktır.

Dolayısıyla Slow Food hareketi, temelde yerel mutfakların sürdürülebilirliğini sağlarken kültürlerin bozulmadan devam etmesini ve biyoçeşitliliğin korunmasını da hedeflemektedir (Çavuş vd., 2019). Hareketin diğer hedefleri arasında bölgesel yemek ve damak tadını yeniden keşfetmek, hazır gıda ve standartlaşmaya karşı özgün yiyeceklerin korunması ve teşvik edilmesi, iyi ve doğal yemek yemenin hazzına ulaşmak için insanların yerel yiyeceklere yönelik ilgi duymalarını ve meraklanmalarını sağlama amaçları yer almaktadır (Mayer ve Knox, 2010: 1552). Yerel üretim üzerinde duran Slow Food kapsamındaki ürünlerin yüksek fiyatlı organik ürünler olması, organik tarım için yeni tarım alanlarının gerekliliği ve daha maliyetli nakliye ve depolama işlemlerinin kullanılıyor olması (Şimşek, 2020) en önemli problemler olarak görülebilir. Özellikle Slow Food yaklaşımı için organik ürün kullanılmasına duyulan ihtiyaç, bu ürünlerin fiyatlarının yükselmesi ve aynı zamanda organik tarım için bozulmamış tarım alanlarına ve iyi tarım uygulamalarına olan ihtiyaç uygulamada Slow Food yaklaşımını uygulama noktasında belirli kısıtlar ortaya çıkarmaktadır. Günümüzde tarım alanlarının giderek azalması, toprak yapısı envanterine uygun ürünlerin belirlenmiyor olması, toprak kirliliği gibi nedenler organik tarımın karşısındaki önemli problemlerin başında gelmektedir. Diğer taraftan iklim değişikliği, okyanus asitlenmesi, atmosferde ozon eksilmesi, biyokimyasal akım sınırı (azot ve fosfor döngüleri), küresel tatlı su kullanımı, toprak kullanımındaki değişiklikler ve kimyasal kirlilik gibi etkenler de toprağın değişmeden kalması ve organik tarımın yapılması önündeki en önemli problemlerdir. (Foster ve Magdoff, 2014: 13). Dolayısıyla git gide azalan ve bozulmuş toprakta yapılan tarımın ne kadar organik tarım olduğu ve Slow Food yaklaşımına ne kadar hizmet ettiği soru işareti oluşturmaktadır. Bu noktada anlayış olarak uymakla birlikte uygulamada Slow Food yaklaşımının kaynakların gelecek nesillere bozulmadan iletmesini hedef alan sürdürülebilirlik kavramını karşılamada yetersiz kaldığı düşünülmektedir.

Slow Food ile sürdürülebilir gastronominin amaçları açısından değerlendirildiğinde her ikisi de yerel gıdaları, mevsimsel ürünleri, geleneksel ve yerel üretim uygulamalarını, atalık tohumları ve yöresel pazarları kullanmaya gayret ederek yiyeceklerin kalitesini artırmak, yemek tüketimine daha çok zaman ayırarak yaşamdan haz alma yer almaktadır (Işıldar, 2016). Aynı zamanda yerel ürünlerin ve kırsal çalışmaların yerel toplulukların ayakta kalabilmesini sağlayacağı inancı yaygındır (Kyriakaki vd., 2016: 236). Konu uygulama açısından

değerlendirildiğinde ise özellikle ekilebilir arazilerin gittikçe azalması standart ürünlerle standart lezzetlerin üretim ve sunumunu gün geçtikçe arttırmakta hatta bu durum özellikle son yirmi yılda franchising sisteminin de bu nedenle dünya genelinde yaygınlaşmasına neden olmaktadır. Bununla birlikte Slow Food yaklaşımının felsefesinde, ekonomik büyümenin çevresel ve sosyal çevre üzerinde yarattığı tahribat göz önünde bulundurulduğunda geleneksel, yerel ve mevsimsel ürünlere ulaşmanın imkansızlığı da artmaktadır. Dünya Bankası 2020-2021 yılı Dünya Gelişme Raporuna göre dünya nüfusunun yaklaşık %35'inin açlıkla savaştığı, oldukça önemli bir kısmının yoksulluk sınırlarında yaşadığı, yine dünya nüfusunun yaklaşık ¼'ünün temiz su bulamadığı bir dünyada sadece Slow Food akımının bir akım olarak geniş kitleler tarafından benimsenmesi ve uygulanması imkânsız hale gelmektedir.

Slow Food hareketinde gıda kalitesi kavramı üç ana prensiple (iyi, temiz, adil) açıklanmaktadır. Bunlardan birincisi olan “İyi Gıda” ilkesi sayesinde yerel ürünlerin tüketilmesiyle o kültüre karşı oluşan aidiyet hissiyle bireysel duygu tatmini oluşmaktadır. İkinci olarak “Temiz Gıda” ilkesi sayesinde çevreyi, hayvanları ve insanların sağlığını bozmadan gıda üretimi ve tüketimi gerçekleşmesini sağlamaktır. Üçüncü ve son ilke olan “Adil Gıda” ilkesi sayesinde de tüketiciler açısından ulaşılabilir fiyat ve üreticiler açısından da adil şart ve ücretler sağlanmaktadır (Paksoy ve Özdemir, 2014; Petrini ve Padovani, 2011). Slow food akımına ilişkin en önemli eleştirinin bu unsurlar açısından ortaya çıktığı söylenebilir. Nitekim dünyada yaşanan iklim değişikliğinin olumsuz etkileri, ülkelerin gelişmişlik düzeylerine paralel olarak tüketim kalıplarının değişmesi, nüfusun artması, ekilebilir tarım alanlarının azalması, tarım arazilerinin biyoyakıt ve madencilik gibi tarım dışı amaçlarla kullanılması (Gönül ve Akiş, 2020: 531) mevcut tarım alanlarını yok etmesinden dolayı doğal tarıma yönelimi ve dolayısıyla iyi gıda uygulamalarını imkansızlaştırmaktadır. Tüm dünyada yaygınlaşan genetiği değiştirilmiş gıdalar gibi uygulamaların açlık sorununa bir çare olarak görülmesi tarımda daha iyi verim için kullanılan pestisit kullanımı gibi uygulamalar ile temiz su kaynaklarının gittikçe azalması temiz gıdaya ulaşımı zorlaştırmaktadır. Diğer taraftan dünya nüfusunun önemli bir kısmının açlık ve temiz su kaynaklarına ulaşamama problemi göz önünde bulundurulduğunda adil gıdaya ulaşmak mümkün olmamaktadır.

Sürdürülebilirlik kavramının en önemli hedeflerinden biri toplum içindeki ekonomik, siyasi ve hukuki ayrımcılıklar ve eşitsizliklerin giderilmesinin sağlanmasıdır (Marcuse, 1998: 106). Bununla birlikte sürdürülebilirlik kavramı gelecek kuşakların ihtiyaçlarının göz önünde bulundurulması temel ilkesine de dayanmaktadır. Ancak farklı kuşaklar arasında denge yaratmak bir yana, mevcut uygulamalar günümüzde aynı kuşağın üyeleri arasında denge yaratmayı dahi mümkün kılmamaktadır. Ayrıca turizmin gelişmesine paralel olarak yükselen hayat pahalılığı en çok yerel halkı etkilemektedir (Liu, 2003). Ancak Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü (FAO, 2017: 138) verilerine göre, 2017 yılı itibarıyla 2,1 milyar insan yoksulluk koşullarında yaşamaktadır. Dünya Bankası (WB) verilerine göre ise aşırı yoksulların %78.0'i kırsal bölgelerde yaşamaktadır (FAO, 2017: 71). Bu nokta, aşırı yoksulluğun öncelikli olarak kırsal bir sorun olduğunu göstermesi bakımından çarpıcıdır. Dünya Tarım Örgütü hesaplamaları, 2017 yılı itibarıyla her dokuz kişiden birinin, açlık sorunuyla karşı karşıya olduğunu belirtmektedir. Yetersiz beslenme ve açlık sorunu yaşayanların %98.0'inin gelişmekte olan ülkeler kategorisinde bulunduğu ve aç insanların %50.0'sinin tarımla uğraşan aileler olduğuna yönelik veriler ayrıca dikkat çekicidir (The Hunger Project, 2017). Slow food yaklaşımının özellikle kırsal yereli korumayı hedefleyen bir yaklaşım olduğu düşünüldüğünde kendi açlık sorunu ile uğraşan bu kesim tarafından Slow Food yaklaşımının nasıl uygulamaya dönüştürüleceği konusunda endişeler oluşmaktadır. Her ne kadar Slow Food yaklaşımı tam da bu noktada kalkınmayı hedef alan bir anlayışı savunuyor olsa da yapılan pek çok çalışmada bunun uygulamaya dönüştürülemediği görülmektedir. Örneğin Şeyhanlıoğlu (2021) tarafından Türkiye'deki sakin şehirlerden biri olan Akyaka'da yapılan bir çalışmada

katılımcıların kahvaltıyla ilgili içerik ve fiyat açısından sorun yaşadıkları, yemekleri kalitesiz buldukları, servis personelinin memnun kalmadıkları ve restoran temizliği ile ilgili memnun olmadıkları sonucuna varılmıştır. Levent (2019) tarafından Akyaka’da yapılan çalışmada ise yalnızca pazarda köylerden ve mahalleden toplanan az sayıda yerel bitkilerin ve ürünlerin satışının yapıldığı, turistler tarafından cafe, bar gibi mekânların daha fazla tercih edildiği, turistlerin yeni, farklı ve varsa yerel bir yiyecek tatma konusunda isteksiz oldukları, yerel lezzetlerin tadılabileceği mekânların az olduğu ve kurulan büyük restoranların bölgeyi yavaş şehir ve yavaş yemek kavramından uzaklaştırdığı ifade edilmiştir.

Slow Food akımının sürdürülebilirlik karşısındaki diğer bir olumsuzluğu ise otantikliği ortadan kaldırmasıdır. Özellikle Slow Food yaklaşımının görece yoğun olarak gerçekleştirildiği bölgelerde iyi planlama yapılmaması doğal ve kültürel kaynaklara zarar vererek, yerel halkın kendi ürünlerini ve yiyeceklerini satmaya çalıştığı yerlere dönüşmesine neden olmaktadır. Bir başka ifadeyle bu yerlerin ulusal ve uluslararası sermayenin bir parçası haline gelmesine ve sadece gelir sağlayan mekânlar olmasına yol açabilecektir (Balaban, 2017: 432).

Sürdürülebilir gıda uygulamaları içerisinde yer aldığı ifade edilen Yaşayan Mutfak uygulamalarıyla ilgili üzerinde durulması gereken en önemli unsur Yaşayan Mutfak kavramının sürdürülebilirlikle ilişkisi ve bunun bir akım mı, sürdürülebilirliğe hizmet eden bir uygulama mı yoksa rekreatif bir etkinlik mi olduğu konusundadır. Öncelikle Yaşayan Mutfak bir seyahat motivasyonu olarak gören ve bu amaçla seyahate çıkan pazar bu uygulamayı akım yapacak büyüklükte, tepkisellikte, ulaşılabilirlikte ve süreklilikte değildir. Yaşayan Mutfak uygulamaları yöresellik ve otantikliği ön plana çıkarmak isteğiyle bunu sürekli görsel bir show şeklinde sunmaktadır. Küreselleşen dünya ile beraber artık manevi değerler (yöresel ve otantik olan) de satılabilir mal ya da hizmet bağlamında tüketicinin beğenisine sunulmaktadır. Dolayısıyla artık yerel halklar da bölgesel çekicilik yaratmak için kendi özgün kültürlerini satma eğilimindedir (İlsay vd., 2017). Bu davranışın sonucunda da Yaşayan Mutfak kavramının kullanımı yayıldığında yerel olanların doğası da bozularak değişecektir. Bu durum sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin de olumsuz olarak etkilenmesine neden olacaktır. Diğer taraftan yaşayan mutfak geneli itibarıyla katılımcılarına deneme, tecrübe etme, farklı bir deneyim sunması açısından değerlendirildiğinde turistlerin seyahat deneyimlerinin bir parçası, yani rekreatif bir faaliyet olarak değerlendirilebilir.

Temelinde kültürel değerler ile sürdürülebilirliği ve sıfır atığı sağlamaya çalışan bu yaklaşım turistlerin otel mutfaklarından beklentilerinin karın doyurmaktan öte olarak, hoş vakit geçirme, eğlenme, yeni tecrübeler edinmesini amaçlamaktadır. Diğer taraftan sürdürülebilirlik kavramının en temel dayanaklarından biri ‘mevcut ve gelecekteki insan ihtiyaçlarının karşılanması’dır (Harding, 2006: 234). Ancak misafirlere seyahatleri süresince arzu ettikleri yemekleri kendilerinin yapmasını sağlama, yemek yarışmaları düzenleme, çocuklarla yemek yapma gibi çeşitli faaliyetleri kapsadığı belirtilen bu akımın sürdürülebilirlikten ziyade bir rekreatif faaliyet olduğu düşünülebilir. Nitekim profesyonel anlamda hiç yemek yapmayı bilmeyen misafirlerin sadece denemek için şeflerle birlikte yemek yapmaları, misafirlerle birlikte yarışmalar yapılması ve/veya çocuklara yemek yaptırma gibi yaşayan mutfak uygulamaları ‘kaynakları bozulmadan koruyarak gelecek nesillere aktarmayı, israfı önlemeyi’ hedefleyen sürdürülebilirlik kavramına tamamen ters düşmektedir. Çünkü sadece eğlenmek ve denemek için profesyonel olmayan misafirler tarafından gerçekleştirilecek mutfak faaliyetleri ile mutfak konusunda yetkinliğe sahip olmayan çocuklar tarafından yapılacak yemeklerde ciddi şekilde enerji ve malzeme gibi kaynakların israf olacağı aşikardır.

5. Sonuç ve Öneriler

Yıllar boyunca ülkeler tarafından doğa ve çevre sonsuz bir kaynakmışçasına tüketilerek kullanılmıştır. Doğal çevrenin kendini yenileme yeteneğinin bir sınırı olduğu ve doğal dengenin bozulduğu zaman bir daha düzelmeyeceği anlaşıldığında bu tahribatların geri dönülemez boyutlara varmak üzere olduğu bir gerçektir. Sürdürülebilirlik teorikte çok yararlı bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Fakat gittikçe küreselleşen ve tüketim üzerine şekillenen günümüz şartlarında pratikte bunu tam anlamıyla uygulayabilmek oldukça zordur. Nitekim sürdürülebilirlik kavramı uygulama açısından değerlendirildiğinde Brundtland Raporu, Gündem 21 Raporu, Stockholm Konferansı ve Avrupa Birliği Sürdürülebilir Kalkınma Hedefinde belirtilen sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmada önemli sorunlar yaşandığı, bu hedeflerin kağıt üzerinde kaldığı görülmektedir.

Sürdürülebilirlik konusunda ele alınan önemli konulardan biri de genelde turizmin, özelde ise gastronominin sürdürülebilirliği konularıdır. Sıklıkla ele alınan ve incelenen sürdürülebilir gastronomi kavramıyla ilgili önderler tarafından bazı yaklaşımlar da ortaya atılmış ve bu yaklaşımlar birer akım olarak ifade edilmiştir. Bu yaklaşımlardan ikisi Slow Food ve Yaşayan Mutfak Akımları'dır. Söz konusu yaklaşımlar gastronominin sürdürülebilirliğini hedef almakla birlikte yapılan çalışmalarda özellikle Slow Food hareketinin uygulamada çok da mümkün olmadığını göstermiştir. Özellikle değişen ve bozulan çevre koşulları, tüketici bilinçsizliği, yerel halkın konuyla ilgili bilgisizliği ve imkanlarının yetersizliği gibi birçok faktör söz konusu hareketin uygulanması önünde büyük engel oluşturmaktadır. Hareket bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirildiğinde yerel ve sürdürülebilir üretim, tüketim ve adil dağılım günümüz koşullarında imkansız gibi görünmektedir. Slow Food hareketinin ortaya çıkışı her ne kadar ülke ve bölgelere önemli katkılar sağlayacak bir hareket olarak ortaya çıkmış olsa da öncelikle hareketin araştırmacılar tarafından iyi anlaşılması, hareketin uygulanışına ilişkin eksik kalınan noktaların analiz edilmesi gerektiği düşünülmektedir. Diğer taraftan Slow Food hareketine ilişkin faaliyetlerin gerçekleştirildiği ifade edilen bölgelerle ilgili yapılan çalışmalarda öncelikle bu bölgelerin ekonomik, sosyal ve çevresel kaynakların sürdürülebilirliği üzerinde çalışılmasının bu bölgelerde sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerini gerçekleştirme konusunda bir ön koşul olduğu sonucuna varılmıştır.

Sürdürülebilirlik temeli üzerinde kurulu olduğu ifade edilen Yaşayan Mutfak uygulamaları ise bir akım ya da sürdürülebilir faaliyet olmaktan çok öte otel işletmelerinde gerçekleştirilen bir rekreatif faaliyet olmakla birlikte akım ve sürdürülebilir gastronomi faaliyeti olarak ifade edilmektedir. Ancak uygulama içeriği açısından değerlendirildiğinde bilinçsiz tüketim ve/veya yerel kaynakların israf edilmemesinden ziyade israfa neden olabilecek unsurlar içermektedir. Dolayısıyla bu noktada hem önderlerin hem de akademik çalışma yapanların bir olay, durum ya da etkinliği kavramsallaştırılma noktasında bilimsel dayanaklardan yararlanmaları gerektiği düşünülmektedir.

Kaynakça

- ARIKAN, D. (2017), Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri, *Journal of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- BALABAN, Y., A. (2017), Ekoturizm açısından Türkiye'de yavaş kent hareketi: Seferihisar Belediyesi üzerine bir değerlendirme, *International Conference on "Scientific Cooperation for the Future in Economics and Administrative Sciences"*, Thessaloniki, ss. 420-426.
- BİRDER, C., ÖZBEK, T. ve TAN, T. (2008), *Slow food ve Türkiye'deki gelişimi*, 10 Mayıs 2021 tarihinde <http://ztbb.org/festival/geleneksel-tip-festivali-2008/slow-food/> adresinden erişildi.
- BUCAK, T. (2014), *Slow Food akımı*, O. N. Özdoğan İçinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* (s. 21-46) Ankara: Detay Yayıncılık.
- CORBİN, J. ve STRAUSS, A. (2008), *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*, Thousand Oaks: Sage
- ÇAVUŞ, Ş., KAYA, B. ve DEMİRTAŞ, B. (2019), Sürdürülebilir turizm açısından slow food hareketine bakış ve türkiye uygulamaları, *International Black Sea Coastline Countries Symposium*, ss. 364-375.
- DARICI, B. (2015), Sürdürülebilir kalkınma, yavaş şehir (cittaslow) anlayışı; rasyonel insan'ın (homo economicus) yeniden sorgulanması, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(40), 641-648.
- Dünya Bankası (World Bank) (2000), *World Bank Development Report 2000/2001: Attacking Poverty*.
- DYLLICK, T. ve HOCKERTS, K. (2002), Beyond the business case for corporate sustainability, *Business Strategy and The Environment*, 11, 130-141.
- ERDEM, B. ve AKYÜREK, S. (2017), Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-126.
- EREN, S. (2017), The consumption of local food in restaurants: A study in Kaş, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2, 55-64.
- EVREN, S., ŞİMŞEK EVREN, E., ÇAKICI, A.C. ve ÇAKIR, O. (2019), Sürdürülebilir turizm gerçekten sürdürülebilir mi?: sürdürülebilir turizme yönelik eleştirel değerlendirmeler, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 10(EkSayı), 211-220.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2017), *The future of food and agriculture: Trends and challenges*, Rome: FAO.
- FOSTER, J. B. ve MAGDOFF, F. (2014), *Her çevrecinin kapitalizm hakkında bilmesi gerekenler: kapitalizm ve çevre üzerine bir rehber*, çev. Ö. AKSAKAL, İstanbul: Patika.
- GÖNÜL, A. ve AKIŞ, E. (2020), Sınır ötesi tarım yatırımlarının geleceği ve ülkelerin sınır ötesi tarım yatırımı ihtiyacının tespiti için bir yaklaşım, *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 34(2), 531-553.
- HARDING, R. (2006), Ecologically sustainable development: origins, implementation and challenges, *Desalination*, 187(1), 229-239.

- HARRIS, J. M. (2000), Basic principles of sustainable development. *Dimensions of Sustainable Developmnet*, 21-41.
- HEITMANN, S., ROBINSON, P. ve POVEY, G. (2011), *Slow food, slow citiesand slow tourism*, İçinde P. ROBINSON, S. HEITMANN ve P. U. C. DIEKE (Editörler) Research Themes for Tourism, (s. 114-127), London: CAB International.
- <http://www.cittaslow.org> 10 Mayıs 2021 tarihinde erişildi
- <https://www.foodtime.com.tr/makale/yeni-duzende-yasamak-istiyorsan-care-yasayan-mutfak-m393.html> 10 Mayıs 2021 tarihinde erişildi.
- İŞILDAR, P. (2016), *Sürdürülebilirlik ve gastronomi*, H. KURGUN ve D. B. ÖZŞEKER içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 45-63), Ankara: Detay Yayıncılık.
- İLSAY, S., ŞAHİM, N. N. ve DOĞDUBAY, M. (2017), Turizm ve yiyecek ve içecek endüstrisinde sahnelenen otantiklik (Eleştirel bir bakış), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue2), 169-181.
- KESİCİ, M. (2012), Kırsal Turizme yönelik olan yöresel talepte yiyecek ve içecek kültürünün rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33- 37.
- KURNAZ, A. (2017), Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalite algısının grserv ile ölçümü: İstanbul örneği, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Aydın.
- KYRIAKAKI, A., ZAGKOTSI, S. ve TRIHAS, N. (2016), *Gastronomy, tourist experience and location: The case of the Greek breakfast*, *Tourismos*, 11(3), 227-261.
- LEVENT, F. (2019), Yerel halkın yavaş şehir hareketine ilişkin algıları: Akyaka örneği, Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- LIU, Z. (2003), Sustainable tourism development: A critique. *Journal of Sustainable Tourism*, 11(6), 459-475.
- MARCUSE, P. (1998), Sustainability is not enough”, *Environment and Urbanization*, 10(2), 103-111.
- MAYER, H. ve KNOX, P. (2010), Small-town sustainability: Prospects in the second modernity, *European Planning Studies*, 18(10), 1545-1565.
- ÖZGEN, Ö. (2012), Seferihisar: A sustainable place in a fast world, *Milli Folklor Dergisi*, 24(95), 135-146.
- PAKSOY, M. ve ÖZDEMİR, B. (2014), Yeni bir gıda tüketim alışkanlığı olarak slow food (yavaş yemek) hareketi, *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, Samsun. ss. 1510-1519.
- PETRINI, C. ve PADOVANI, G. (2011), *Slow food devrimi Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni bir yaşam ve yemek kültürü*. Çev: Ç. EKİZ. Ankara: Sinek Sekiz Yayınevi.
- PINK, S. (2008), Sense and sustainability: The case of the Slow City movement, *Local Environment*, 13(2), 95-106.
- RONCA, D. (2019), *Everything you ever wanted to know about the slow food movement.*, 08 Mayıs 2021 tarihinde <https://recipes.howstuffworks.com/slow-food-movement.htm> adresinden erişildi.
- Slow-Food (2005), An overview of the slow food movement, 08 Mayıs 2021 tarihinde <http://www.slowfood.com> adresinden erişildi.

- SNEDDON, C., HOWARTH, R. B. ve NORGAARD, R. B. (2006), Sustainable development in a post-Brundtland world”, *Ecological Economics*, 57, 253-268.
- SOUBBOTINA, T. P. (2004), *Beyond economic growth: An introduction to sustainable development*. The World Bank.
- SWARBROOKE, J. (1999), *Sustainable tourism management*, UK: CABI Publishing.
- ŞEYHANLIOĞLU, H. Ö. (2021), Butik otellerin yiyecek ve içecek departmanlarına yönelik e-şikâyetlerin analizi: Akyaka yavaş şehir (cittaslow) örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 2021, 5(1), 558-570.
- ŞİMŞEK, A. (2020), *Slow food-fast food*, A. AKBABA ve N. ÇETİNKAYA içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 296-309), Ankara: Detay Yayıncılık.
- ŞİMŞEK, N. ve AKDAĞ, G. (2017), Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yeşil nesil restoranların incelenmesi, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 60, 352-353.
- The Hunger Project (2017), *Know your world: Facts about hunger and poverty*, 02 Mayıs 2021 tarihinde [http:// www.thp.org/knowledge-center/know-your-world-facts-about-hunger-poverty/](http://www.thp.org/knowledge-center/know-your-world-facts-about-hunger-poverty/) adresinden erişildi.
- TIRAŞ, H. H. (2012), Sürdürülebilir kalkınma ve çevre: Teorik bir inceleme, *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(2), 57-73.
- TUTAR, F. (2011), Türkiye’de Sürdürülebilir Kalkınma Bağlamında Çevre, Kalkınma ve Ticaret, *Mevzuat Dergisi*, 166, 1-16.
- World Commission on Environment and Development (1987), *Report of the world commission on environment and development: Our common future*, 07.05.2021 tarihinde https://sswm.info/sites/default/files/reference_attachments/UN%20WCED%201987%20Brundtland%20Report.pdf.
- YAVUZ, V. A. (2010), Sürdürülebilirlik kavramı ve işletmeler açısından sürdürülebilir üretim stratejileri, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14), 63-86.
- YILMAZ, S. (2015). *Sürdürülebilir tarım mümkün mü?*. İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.
- YURTSEVEN, H. R. (2007), *Slow food ve Gökçeada: Yönetmelik bir yaklaşım*, Ankara: Detay Yayıncılık.

