

Gastronomi Kültürü ve Son Şans Turizmi: Psikolojik Tepkisellik Teorisi Işığında Nitel Bir Araştırma 8

Anıl Örnek¹

Mert Gürlek²

Özet

Son şans turizmi araştırmaları genellikle doğal ortamlara odaklanırken, kültürel ve gastronomik unsurlar hakkında sınırlı bir anlayış sunmaktadır. Bu boşluktan hareketle, bu araştırma Psikolojik Tepkisellik Teorisini kullanarak, gastronomi kültürünü son şans turizmi açısından incelemeyi amaçlamaktadır. Veriler Burdur İlinde hem yerel halkla hem de turistlerle yapılan görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Verilerin analizinde tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Bulgular kaybolma tehlikesi; kaybolmanın nedenleri; kaybolma riski ve değer artışı; ziyaret motivasyonunda gastronomi kültürünün ikincil rolü; son şans turizmi ve Burdur gastronomi kültürü; son şans turizmi ve gastronomi kültürü temalarını ortaya çıkarmıştır. Bulgular, genel olarak gastronomi kültürünün son şans turizmi kapsamında değerlendirilebileceğini göstermektedir. Bununla birlikte, bulgular Burdur gastronomi kültürünün bazı yönlerinin yok olma tehlikesi altında olduğunu, ancak bu tehdidin turistler arasında önemli bir farkındalık veya deneyimleme motivasyonu yaratmadığını göstermektedir. Dolayısıyla, Burdur gastronomi kültürünü son şans turizmi kapsamında değerlendirmek için henüz erken görünmektedir. Sonuç olarak bu çalışmanın, gastronomi kültürünü son şans turizmi araştırmalarına dahil ederek literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

- 1 Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Burdur, Türkiye, Mail Adresi: aornek@mehmetakif.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-9401-5622
- 2 Doç. Dr., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Burdur, Türkiye, Mail Adresi: mertgurlek89@hotmail.com, ORCID ID: 0000-0002-0024-7746

1. Giriş

İklim değişikliğinin dünyamız üzerindeki etkileri giderek görünür hale geldikçe, turistler tehlike altındaki doğal güzellikleri deneyimlemek için son şans turizmi adı verilen yeni bir motivasyonla bölgelere akın etmektedir (Grafton vd., 2025; Lamphere vd., 2025). Son şans turizmi kapsamında bir cazibe merkezini ziyaret etmek, aynı cazibe merkezindeki çevrenin de daha fazla bozulmasına neden olabilmektedir. Bu durum literatürde son şans turizm paradoksu olarak adlandırılmaktadır (Dawson vd., 2010; Kucukergin ve Gürlek, 2020). Son şans turizmi araştırmaları, başlangıçta turistlerin kutup bölgeleri ve Antarktika gibi iklim değişikliğine duyarlı bölgelere ziyaret etme algılarına odaklanmış ve bu seyahatlerin sera gazı emisyonları gibi çevresel etkilerini vurgulamıştır (Barton ve Goh, 2025). Fakat son zamanlarda yavaş da olsa araştırma akışı doğal çevreden kültürel çevreye doğru genişleme eğilimi göstermektedir.

Turistler sadece tehdit altında gördükleri doğal cazibe merkezlerini değil aynı zamanda kültürel cazibe merkezlerini de ziyaret etmektedir. Son şans turizmi farklı açılardan kırılgan olan turizm destinasyonlarının çoğunda görülebilmektedir (Schweinsberg vd., 2021). Son araştırmalar son şans turizminin odağının genişletilmesi gerektiğini işaret etmektedir. Örneğin, Finastii vd. (2019) İsfahan'daki geleneksel dokuma evini, dokuma tezgâhları ve geleneksel tekstil ürünlerini sergileyen bir müze olarak, kaybolma riski taşıyan kültürel mirası deneyimleme imkânı sunduğu için son şans turizmi açısından ele almıştır. Çakar ve Seyitoğlu (2023) Batman ilinin tarihi ilçesi Hasankeyf'i son şans turizmi açısından ele almıştır. Bu araştırmalar yerel bağlamda, ilgi gören kültürel mirasın yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olması durumunda, son şans turizmi kapsamında ele alınabileceği fikrini doğurmaktadır. Görüldüğü gibi son şans turizminin kapsamını kültürel mirasa doğru genişletme çabaları bulunmaktadır.

Mevcut literatür son şans turizmi çalışmalarının ağırlıklı olarak kaybolmakta olan çevresel değerlere, yaban hayatına, kutup ayısı gözlem destinasyonlarına ve buzulların erimesine odaklandığını ortaya koymaktadır (Küçükergin, 2021). Fakat son şans turizminin sosyal ve kültürel boyutları yeterince incelenmemiştir. Tarihî olarak, eski kültürlerin sergilendiği müzeler ve sergiler bile turistlerin kaybolan kültürlere duyduğu ilgiyi yansıtmaktadır. Oysa bu kültürler yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olsalar da hâlen varlıklarını sürdürmekte ve birçok turizm faaliyetinin merkezinde yer almaktadırlar (Lemelin ve Baikie, 2013). Bu nedenle, son şans turizminin yalnızca doğal çevre açısından değil, kültürel miras açısından ele almak önem taşımaktadır.

Bu araştırma gastronomi kültürünü son şans turizmi açısından incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaca yönelik şu araştırma sorusuna cevap aranmaktadır: Gastronomi kültürü, son şans turizmi bağlamında değerlendirilebilir mi? Araştırma bağlamı olarak Burdur İli tercih edilmiştir. Burdur hem halk kültürü hem de gastronomi kültürü açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir (Yıldız ve Kazan, 2009; Pulluk ve Örnek, 2022). Gastronomi kültürünü son şans turizmi açısından değerlendirmek için hem yerel halk ile hem de turistlerle görüşmeler yapılmıştır.

Bu kitap bölümü şu şekilde yapılandırılmıştır. Bölüm, kavramsal çerçeve ve teorik perspektif ile başlamakta; sonrasında sırasıyla araştırma yöntemi açıklanmakta, bulgular sunulmakta ve sonuçlar tartışılmaktadır .

2. Kavramsal Çerçeve ve Teorik Perspektif

2.1. Son Şans Turizmi ve Psikolojik Tepkisellik teorisi

Son şans turizmi gelecekte kaybolma riski taşıyan yerlere yapılan ziyaretler veya bu yerlere yönelik deneyimlere katılım olarak tanımlanmaktadır (Prideaux ve McNamara, 2013). Psikolojik Tepkisellik Teorisi (Psychological Reactance Theory) insanların özgürlüklerinin tehdit edildiğini hissettiklerinde buna karşı motivasyonel bir tepki gösterdiğini ileri sürmektedir. Bu tepki “reactance” yani psikolojik tepkisellik olarak adlandırılmaktadır (Brehm, 1966). Son şans turizmi açısından, turistik bölgelerin yok olma riskiyle karşı karşıya kalması bireyler tarafından özgürlüklerinin kısıtlanması olarak algılanmaktadır ve bu durum söz konusu bölgelere yönelik ziyaret arzusunu artırmaktadır. Bireyler özgürlüklerini yeniden kazanmak veya telafi etmek amacıyla motive olmaktadır ve bu da sınırlanan deneyimi daha yoğun şekilde istemelerine yol açmaktadır. Bu bağlamda iklim değişikliği gibi dışsal faktörlerin turistik deneyimlere erişimi kısıtlaması turistlerin bu yerlere olan ilgisini ve talebini artırmaktadır (Font ve Hindley, 2017). Diğer bir ifadeyle, erişimin kısıtlı olduğu algılandığında, algılanan kaybı telafi etme çabasıyla, söz konusu öge eskisinden daha fazla arzulanmaktadır. Bu durum turizm bağlamında nadir veya kaybolmakta olan destinasyonlara olan talebin artmasına yol açmaktadır. Pazarlamacılar ve çeşitli çıkar grupları, nadirlik algısını artırarak turistlerin ilgisini yönlendirebilirler ve böylece kaybolan destinasyonlara yönelik yoğun ziyaretleri tetikleyebilirler (Hindley ve Font, 2018).

Bu araştırma gastronomi kültürünü son şans turizmi açısından ele almaktadır. Psikolojik Tepkisellik Teorisi hakkındaki araştırmalara dayanarak (Brehm, 1966; Font ve Hindley, 2017), gastronomi merkezli son şans turizminin aşağıdaki gibi oluştuğu ileri sürülebilir: Turistin, belirli bir

kültürel değerin kaybolmakta olduğunu fark etmesi (örn: bir geleneksel yemeğin yok olma riski) tehdit algısı oluşturur. Kaybolma tehdidi, söz konusu kültürün algılanan değerini artırır. Bir daha görememe veya bir daha deneyimleyememe kaygısı, turistin ilgisini güçlendirir. Böylece, turistin o yere seyahat etmesi ve kültürü deneyimlemesi davranışsal bir tepki olarak ortaya çıkar. Bu nedenle, son şans turizmi Tepkisellik Teorisinin öngördüğü gibi kısıtlanan özgürlüğü telafi etme davranışı olarak görülebilir.

2.2. Gastronomi Kültürü

Gastronomi, insanoğlunun yemekle ilişkisini sosyal, kültürel, duyuşsal ve teknik boyutlarıyla bir bütün olarak ele alan çok katmanlı bir bilgi ve deneyim alanıdır (Rojas-Rivas vd., 2020). Bir başka yönüyle gastronomi, bir halkın kültürel ve sosyal mirasının bir parçası olarak da bilinmektedir. Çünkü gastronomi coğrafi alanların kültürel dokusu ve geleneği içinde kök salmış belirli bir yaşam tarzını da yansıtmaktadır (Brulotte ve Di Giovine, 2014; Jiménez-Beltrán vd., 2016).

Gastronomi kültürü, sadece bir toplumun yiyecek ve içeceklerle ilgili mutfak geleneklerini, malzeme kullanımını, alışkanlıklarını, pişirme tekniklerini değil aynı zamanda yemeğin tarihsel, sosyal ve kültürel anlamlarını içeren, toplumsal değerler, normlar, varsayımlar, ritüeller ve kimlik unsurlarıyla şekillenen kültürel bir sistemdir (Scarpato, 2002; Oktay ve İkinci, 2019). Örneğin; Türkiye’de bayramlarda yapılan baklava veya sarma sadece bir yiyecek değil, misafirperverliğin ve misafir ağırlamanın bir sembolü haline gelmiş bir mutfak geleneğidir (Toprak, 2019; Irmak, 2024; Başol ve Başol, 2025). Yiyecekler, biyolojik ihtiyaçları temsil etmenin yanı sıra, farklı anlamlar ve bilgiler aktarmaktadır. Bu sebeple, sosyal ve kültürel bir çerçeveden bağımsız olarak doğru bir şekilde incelenmeleri pek de mümkün değildir (Counihan, 2000; Koerich ve Müller, 2022).

Yerel gastronomi, bazen bir şehri ziyaret etmenin tamamlayıcı bir motivasyonu değil asıl çekiciliği olarak da değerlendirilmektedir (Gálvez vd., 2017). Çünkü seyahat edenler için geleneksel yiyecekler, yerel kültürü anlamının en hızlı ve en doğrudan yoludur (Lin vd., 2021). Turistler, yeni lezzet deneyimleri aradığı için gastronomi bir turistik cazibe olarak öne çıkmaktadır (Bukharov ve Berezka, 2018; Pérez-Priego vd., 2023). Gastronomik deneyimler, bir turistik destinasyondaki gezginlerin motivasyonlarının, sonraki memnuniyetlerinin ve sadakatlerinin omurgasını oluşturmaktadır (Mora vd., 2021). Ayrıca Dünya Turizm Örgütü, turistlerin destinasyon seçiminde gastronominin kültür ve doğadan sonra üçüncü sırada olduğunu vurgulamaktadır (WTO, 2017).

Burdur ili gastronomi kültürü açısından değerlendirildiğinde, gastronomi ilin kültürel turizmini destekleyen önemli çekicilik unsurlarından bir tanesi olarak öne plana çıkmaktadır. İlin geleneksel gastronomi kültürü oldukça köklü ve çeşitlidir. Burdur şiş, topça, yaprak kavurma, yusufla dolması, Karamanlı kişnişi, çörek-otu kahvesi, oğlak-kuyu kebabı, ceviz ezmesi ve testi kebabı başlıca lezzetlerdendir. Burdur şiş ve ceviz ezmesi, Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanterinde yer almakta olup, otantik sunumları kentin gastronomik destinasyon olarak önemini artırmaktadır (Tozkoparan ve Temurçin, 2024; Tozkoparan, 2024). Burdur ve çevresinde gastronomi kültürü, yalnızca mutfak pratiği değil aynı zamanda toplumsal ve kültürel ritüellerle iç içe geçmiştir. Örneğin düğünler, bayramlar ve cenaze törenleri gibi etkinliklerde yemekler önemli yer tutmaktadır. Ayrıca halk müziği etkinlikleri, şenlikler ve düğünler de gastronomi kültürüyle iç içedir. Yemekler ve müzik, toplumsal birlikteliği ve kültürel ritüelleri destekleyen unsurlar olarak birbirini tamamlamaktadır (Yıldız ve Kazan, 2009).

Mutfak geleneklerinin büyük bir kısmının önümüzdeki yüzyıl içinde yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalacağı yönünde tahminler bulunmaktadır (FutureBridge, 2024). Birçok geleneksel yiyecek, yöresel malzeme ve kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak uygulamaları, sanayileşmiş gıda üretimi, küreselleşme ve değişen beslenme alışkanlıkları nedeniyle kaybolma riski taşımaktadır. Bu nedenle, kültürel açıdan değerli bu uygulamaların belgelenmesi, korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir (Lohman, 2023; Zocchi vd., 2021).

Türkiye'de yerel gastronomi kültürünün yok olması konusu giderek daha fazla gündeme gelmektedir. Yerel yemekler, kültürel kimliğin şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ancak küreselleşme, artan çalışma saatleri ve genç nesillerin geleneksel uygulamalara olan ilgisinin azalması, bu mutfak geleneklerinin korunması noktasında tehdit oluşturmaktadır (Kayış ve Güvenç, 2025). Özellikle ilçe ve köy düzeyindeki tarifler ile yöntemler yok olma riskiyle karşı karşıyadır (Yalın, 2020).

Bu bağlamda, gastronomi kültürünü son şans turizmi perspektifinden değerlendirmek anlamlıdır. Turistler, yok olma tehlikesi altındaki geleneksel yemekleri deneyimleyebilmek için, henüz kaybolmadan bu kültürel değerleri görme ve tatma motivasyonu hareket edebilirler.

3. Yöntem

Bu araştırma, gastronomi kültürünü son şans turizmi bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amacı gerçekleştirmek için nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Nitel araştırmalar, olguları derinlemesine

anlamayı ve katılımcıların deneyimlerini ortaya koymayı sağlayan esnek bir veri toplama ve analiz süreci sunmaktadır (Creswell, 2013). Bu yaklaşım, özellikle kültürel değerler ve turist motivasyonları gibi karmaşık ve çok boyutlu konuların anlaşılmasında yararlıdır (Mangal ve Mangal, 2013). Örneklem, Burdur’u ziyaret etmiş altı turist ve ilde ikamet eden dört yerel katılımcıdan oluşmaktadır. Veri toplama sürecindeki zamansal ve mali kısıtlamalar nedeniyle kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntem, araştırmacının erişilebilir katılımcılardan hızlı ve pratik bir şekilde veri toplamasını sağlayarak çalışmanın uygulanabilirliğini kolaylaştırmaktadır (Creswell ve Creswell, 2018; Saunders vd., 2023). Çalışmaya hem turistlerin hem de yerel halkın görüşleri dâhil edilmiştir. Bu yaklaşım, son şans turizmi bağlamında gastronomi kültürünün, turizmin iki temel aktörünün bakış açılarıyla birlikte bütüncül bir şekilde değerlendirilmesini sağlamaktadır. Demografik bilgiler Tablo 1’de sunulmaktadır.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyeti	Yaşı	Mesleği
Turist 1	Kadın	36	Öğretmen
Turist 2	Erkek	34	Öğretim Üyesi
Turist 3	Erkek	38	Öğretim Üyesi
Turist 4	Erkek	35	Öğretim Üyesi
Turist 5	Kadın	36	Öğretim Üyesi
Turist 6	Erkek	37	Öğretmen
Yerel Halk 1	Erkek	40	Öğretim Üyesi
Yerel Halk 2	Erkek	50	Öğretim Görevlisi
Yerel Halk 3	Erkek	52	Öğretim Görevlisi
Yerel Halk 4	Erkek	65	Emekli Memur

Araştırmanın verileri, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir. Bu kapsamda önceden belirlenmiş sorular çerçevesinde görüşmeler yapılmış, ancak katılımcıların görüşlerini ve deneyimlerini serbestçe ifade etmelerine de olanak tanınmıştır. Görüşmeler, katılımcıların onayıyla ses kaydına alınmış ve yazılı metne dönüştürülmüştür. Görüşme formunda yer alan sorular hem yerel halka hem de turistlere yönelik olarak hazırlanmıştır. Görüşmeden önce kavramsal netlik sağlamak için gastronomi kültürü hakkında bilgi verilmiştir. Detaylı sorular Ek A’da verilmiştir. Görüşme sorularının hazırlanmasında Psikolojik Tepkisellik Teorisinin (Brehm, 1966; Font ve Hindley, 2017) yönlendirdiği bakış açısı kullanılmıştır: kaybolma tehlikesi, değer algısı ve davranışsal tepki.

Verilerin analiz edilmesinde tematik analiz yöntemi takip edilmiştir. Analiz sürecinde Braun ve Clarke'ın (2006) önerdiği aşamalar izlenmiştir. İlk olarak, elde edilen verilere aşinalık kazanmak amacıyla, metin hâline getirilen görüşme dökümleri birkaç kez okunmuştur. İkinci olarak, metinler incelenerek anlamlı ifadeler belirlenmiş ve ilk kodlar oluşturulmuştur. Üçüncü olarak, benzer kodlar bir araya getirilerek ön temalar belirlenmiştir. İki araştırmacı birbirinden bağımsız olarak ön temaları, verilerle karşılaştırılarak gözden geçirmiştir. Dördüncü olarak, veriler ışığında nihai temalar oluşturulmuş ve adlandırılmıştır. Altıncı olarak, nihai temalar, araştırmanın amacı doğrultusunda değerlendirilerek rapor hâline getirilmiştir.

Bu çalışmanın güvenilirliğini sağlamak için literatür tarafından önerilen kriterler takip edilmiştir (Lincoln ve Guba, 1985; Lincoln ve Guba, 1986): Katılımcılardan elde edilen görüşler doğrudan alıntılarla desteklenerek ve analiz süreci boyunca görüşme kayıtları incelenerek güvenilirlik tesis edilmiştir. Katılımcıların demografik özellikleri hakkında bilgi sunularak aktarılabilirlik sağlanmıştır. Araştırma sürecinin tüm aşamalarının açık ve şeffaf bir şekilde açıklanmasıyla tutarlılık sağlanmıştır. Son olarak, bulgular araştırmacıların önyargısından bağımsız bir biçimde katılımcı ifadelerine dayalı olarak sunularak doğrulanabilirlik sağlanmıştır.

4. Bulgular

Veri analizi neticesinde kaybolma tehlikesi, kaybolmanın nedenleri, kaybolma riski ve değer artışı, ziyaret motivasyonunda gastronomi kültürünün ikincil rolü, son şans turizmi ve Burdur gastronomi kültürü, son şans turizmi ve gastronomi kültürü ana temaları ortaya çıkarılmıştır. Bulgular aşağıda sunulmuştur.

4.1. Kaybolma Tehlikesi

Katılımcılar Burdur gastronomi kültürünün kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu vurgulamıştır. Katılımcılar, kentin sadece sınırlı sayıda geleneksel yemeğiyle tanındığını ve bu lezzetlerin korunmasında ciddi riskler bulunduğunu belirtmişlerdir. Örneğin bazı katılımcılar aşağıdaki hususları vurgulamışlardır:

“Gittiğimde Burdur yemek kültürünü yansıtan işletmelere rastlamadım. Sadece Burdur şış ve ceviz ezmesi vardı.” (Turist 2)

“Burdur şış zamanla evrim geçirdi. Keçi eti azalıyor, lezzet farklılaşıyor. Bu nedenle kaybolacağımı düşünüyorum.” (Turist 4)

“Bu işi yapan insanlar vefat ettiğinde geleneksel yemek kültürünün devam etmeyeceğini düşünüyorum.” (Yerel Halk 1)

“Bölgedeki geleneksel yemekler ve tarifler unutulmaya yüz tutmuş durumda. Yaşı 50-60’ın üstünde olanlar hala evlerinde yapıyor ama kaybolma riski çok yüksek.” (Yerel Halk 4)

4.2. Kaybolmanın Nedenleri

Katılımcılar, Burdur gastronomi kültürünün kaybolmasının nedenlerini çeşitli açılardan değerlendirmişlerdir. Ortaya çıkan alt temalar arasında usta eksikliği, kırsal göç ve üretimin azalması, tanıtım ve farkındalık yetersizliği, çeşitlilik eksikliği, modernleşme ve küreselleşmenin etkisi, hazır gıda ve nesiller arası bilgi kaybı, ticari üretim ile orijinalliğin kaybolması yer almaktadır. Alt temalar aşağıda sunulmuştur.

4.2.1. Usta Eksikliği

Katılımcı görüşlerinden geleneksel yemeklerin sürekliliğinin ustalara bağlı olduğunu anlaşılmaktadır. Yeni ustalar yetişmediğinde tariflerin uygulanması ve özgün lezzetlerin korunması zorlaşmaktadır. Bu alt tema, gastronomi kültürünün bireysel bilgi ve beceriye dayandığını ve usta eksikliğinin kültürün devamını doğrudan tehdit ettiğini göstermektedir: Örneğin bir katılımcı aşağıdaki hususu dile getirmiştir.

“Ustalar kayboldukça ürünün yapılışı değişiyor, lezzet bozuluyor.” (Turist 4)

4.2.2. Kırsal Göç ve Üretimin Azalması

Katılımcı görüşlerine göre kırsaldan şehre göç, tarım ve hayvancılığın azalmasına yol açmaktadır. Bu durum, geleneksel üretim pratiğinin kaybını beraberinde getirmektedir. Yani sadece yemek tarifleri değil, o yemeklerin üretim koşulları ve malzemeleri de kaybolmaktadır. Bu alt tema, demografik ve ekonomik değişimlerin kültürel miras üzerindeki etkisini vurgulamaktadır:

“Kırsaldan şehir merkezine yoğun göç yaşanıyor. Tarım ve hayvancılığın azalması mutfak kültürünü doğrudan etkiliyor.” (Turist 5)

“Kırsal yaşam terk edildi, küçükbaş hayvancılık bırakıldı. Bu nedenle geleneksel et yemeklerinin yapılışı ortadan kalkıyor.” (Yerel Halk 1)

4.2.3. Tanıtım ve Farkındalık Yetersizliği

Katılımcı ifadelerine göre gastronomi kültürünün korunması ve yayılması için etkin tanıtım önemlidir. Burdur’un diğer şehirler gibi (Gaziantep, Hatay) yeterince tanıtım yapamaması, farkındalık yaratamaması, kültürün

bilinmemesini ve değerinin anlaşılmamasını beraberinde getirmektedir. Bu kapsamda, katılımcılar aşağıdaki hususları dile getirmişlerdir.

“Gaziantep veya Hatay gibi şehirlerde etkin tanıtım çalışmaları, belgeseller, kitaplar var. Ancak Burdur’da bu tür girişimler yok.” (Turist 5)

“Ben bir yiyecek hizmetleri öğretmeni olarak Burdur yemek kültürünün, Türkiye’nin geniş gastronomi kültürü içerisinde henüz hak ettiği değeri almadığını düşünüyorum. Özellikle Yörük kültüründen gelen yemeklerin daha iyi bir şekilde tanıtılması gerektiğine inanıyorum.” (Turist 6)

“Gastronomi turizminde lezzetleri yaşatmak potansiyel oluşturur ama tanıtım için kayıt altına alınması gerekiyor. Kayıt altına alınamayan şeyler yok olur.” (Yerel Halk 2)

4.2.4. Çeşitlilik Eksikliği

Katılımcılara göre Burdur mutfağı, özellikle Burdur şiş ile özdeşleşmiştir. Diğer yöresel yemeklerin eksikliği, mutfakın dar bir perspektifle algılanmasına ve gastronomi kültürünün zayıflamasına neden olmaktadır. Bu alt tema, mutfakın çeşitlilik ve zenginlik eksikliğini ifade etmektedir. Örneğin bir katılımcı aşağıdaki hususu dile getirmiştir.

“Burdur’a ait olan sadece Burdur şişi biliyorum. Ziyaret ettiğim lokantalarda Burdur’a özgü daha fazla çeşit bulunmuyor.” (Turist 1)

4.2.5. Modernleşme ve Küreselleşmenin etkisi

Bulgulara göre küreselleşme ve modernleşme, başka kültürlerden gelen yemeklerin yaygınlaşmasına ve geleneksel yemeklere olan talebin azalmasına yol açmaktadır. Ayrıca teknolojik gelişmeler ve ekonomik faktörler, geleneksel üretim yöntemlerini sürdürmeyi zorlaştırmaktadır. Bu alt tema, sosyo-ekonomik dönüşümlerin yemek kültürü üzerindeki baskısını temsil etmektedir:

“Modernite ve küreselleşme başka kültürlerden gelen yemekleri yaygınlaştırdı ve talebi azalttı. Teknolojik yöntemler ve ekonomik maliyetler de etkili.” (Yerel Halk 1)

4.2.6. Hazır Gıda ve Nesiller Arası Bilgi Kaybı:

Bulgulara göre marketlerden hazır ürünlerin alınması ve evlerde tariflerin aktarılmaması nesiller arası bilgi kaybına yol açmaktadır. Gençlerin geleneksel yemeklere ilgisi son derece azdır. Bu alt tema, mutfak kültürünün sürekliliği için kritik olan nesiller arası aktarımın zayıfladığını göstermektedir:

“Gıda artık marketlerden hazır alınabiliyor. Evlerde tarifler ve lezzetler kayboluyor. Gençler artık eski yemekleri bilmez ve tüketmez.” (Yerel Halk 2)

4.2.7. Ticari Üretim ile Orijinallığın Kaybolması

Katılımcılara göre bazı ürünlerin ticarileştirilmesi süreci, tariflerin orijinallliğini ve özgün lezzetini bozmaktadır. Yani gastronomi kültürü, çeşitli üretim biçimleri yerine standartlaşmış ve ticari bir form almaktadır. Bu alt tema, geleneksel yemeklerin ticari baskı altında değer kaybını ön plana çıkarmaktadır:

“Ceviz ezmesi gibi bazı ürünler ticari olarak yapılabilir ama orijinal tarifler kayboluyor.” (Yerel Halk 3)

4.3. Kaybolma Riski ve Değer Artışı

Katılımcıların bir kısmı, kaybolma riskinin farkındalık yaratması durumunda kültürel ürünlerin algılanan değerini artırabileceğini belirtmiştir. Ancak genel kanı, Burdur’da bu farkındalığın henüz yeterince oluşmadığı ve riskin değer artırıcı bir etkiye dönüşmediğidir. Örneğin katılımcılar aşağıdaki hususları dile getirmişlerdir.

“Kaybolma riski, tüketicide deneyimleme isteğini tetikleyebilir ama önce neyin kaybolduğunu bilmek gerekir. İşte Burdur yemekleri hakkında pek bir şey bilindiğini düşünmüyorum.” (Turist 5)

“Bir ürünün kaybolma tehlikesi, değerini artırır. İnsanlar bir daha bulamayacakları korkusuyla denemek ister. Tabi önce farkında olmak lazım. Farkında olursa tatmak ister.” (Turist 4)

4.4. Ziyaret Motivasyonunda Gastronomi Kültürünün İkincil Rolü

Katılımcıların çoğu Burdur’a gelme nedenlerinin gastronomi kültürüyle ilgili olmadığını; tarihi ve doğal çekiciliklerin (Salda Gölü, Sagalassos ve Kibyra Antik Kentleri) daha belirleyici olduğunu belirtmiştir. Bu bulgu, Burdur’un gastronomi kültürünün henüz ziyaretçiler için birincil bir motivasyon olmadığını göstermektedir. Aksine, turistlerin motivasyonu esas olarak bölgenin tarihi mirası ve doğal güzelliklerinden kaynaklanmaktadır. Diğer bir deyişle, Burdur gastronomi kültürü şu anda önemli bir seyahat motivasyonu olarak işlev görmemektedir. Aksine, gastronomi genel turizm deneyiminde ikincil veya tamamlayıcı bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, katılımcılar aşağıdaki hususları dile getirmişlerdir.

“Salda Gölü, Sagalassos, Kibyra antik kentlerini görmek için Burdur’u ziyaret ettim. Yemek kültürüyle ilgili hiçbir tavsiye ya da duyum almadım.” (Turist 1)

“Burdur ilini ziyaret etme kararım tamamen farklıydı, yemek kültürü birincil amacım değildi.” (Turist 2)

“Burdur’a birkaç kez geldim ama hiçbirinde gastronomi kültürünü deneyimlemek temel motivasyonum değildi.” (Turist 5)

“Yerel mutfağı tatmak tabi ki ilgimi çekiyor. Ziyaret etmemin sebeplerinden biri de bu. Ancak, asıl önceliğim bu değildi.” (Turist 6)

4.5. Son Şans Turizmi ve Burdur Gastronomi Kültürü

Çok az katılımcı, özellikle Burdur şiş örneği üzerinden son şans turizmi kavramını destekleyen ifadeler kullanmıştır. Kaybolma riskinin fark edilmesiyle birlikte, ürünü son kez deneyimleme motivasyonunun ortaya çıkabilir. Fakat bu farkındalık yalnızca sınırlı sayıda bireyde gözlemlenmiştir. Örneğin bir katılımcı aşağıdaki hususları dile getirmiştir:

“Bu lezzet kaybolmadan önce son kez yemek istiyorum. Özellikle Burdur şiş için yolumu değiştiriyorum.” (Turist 4)

4.6. Son Şans Turizmi ve Gastronomi Kültürü

Bulgular, gastronomi kültürünün son şans turizmi perspektifinden değerlendirilebileceğini ortaya koymaktadır. Ancak Burdur gastronomi kültürünün bu kapsamda ele alınması için henüz erken olduğu görülmektedir. Katılımcı ifadeleri, Burdur mutfağının kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya olmasına rağmen, bu tehlikenin turistlerde güçlü bir farkındalık veya deneyimleme motivasyonu oluşturmadığını göstermektedir. Çok az katılımcı, Burdur gastronomi kültürünün yok olma tehlikesini fark ederek bu kültürü “kaybolmadan önce deneyimleme” arzusuyla hareket ettiğini açık biçimde ifade etmiştir:

“Ben son bir şansım olsa, oradan geçmeye yakın bir zaman da olsa, az bir zamanım da olsa o yemeği yemek için zaman ayırıyorum. Neden? Yarın gittiğimde belki de bulamayacağım. Ben onu aradığım için eğer imkânım olduğu sürece onu yemek istiyorum.” (Turist 4)

Buna karşın bazı katılımcılar, turistlerin Burdur’a geliş kararlarını gastronomi kültürünün şekillendirmediğini, ancak başka destinasyonlarda yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan gastronomi ürünlerinin turistleri motive ettiğini belirtmişlerdir:

“Farklı şehirlerden insanlar, Denizli kebabını tatmak için geliyor. Ancak bu kebab yalnızca günün belirli saatlerinde, 2–3 saatlik süreyle sunuluyor. Bu nedenle insanlar, o saatleri yakalamaya çalışıyor ve bazıları bir ay öncesinden rezervasyon yapıyor. Onlar için bu yemek çok kıymetli çünkü belki de Denizli’de kalan son

10 restoran tarafından sunuluyor. 10 yıl sonra bu işletmeler kapandığında, Denizli kebabını bir daha deneyimleyemeyebileceklerini biliyorlar. Katılımcılar bu durumun farkında ve bu yemeğin kültürel değerini önemsiyorlar.” (Turist 5)

“Turistler aslında yemek kültürüne, yani bir yörenin gastronomik değerlerine çok ilgililer. Bunu kesinlikle görmek, tatmak, hatta nasıl yapıldığını öğrenmek istiyorlar. Ama Burdur’da bu kültürün tanıtımı ve turistik ürüne dönüştürülmesi çok zayıf. Turistler hangi yemeği, hangi restoranın geleneksel yemeği yaptığını bile bilmiyor.” (Yerel Halk 1)

“Turistlerin sırf yemek yemek için Burdur’a gastronomi turizmi kapsamında geldiklerini düşünmüyorum. Burdur şişin orijinali zaten şu anda Burdur’da bile tam anlamıyla yapılmıyor. %60 davar eti, %40 dana eti karışımıyla yapılan bir şiş türü. Orijinalindeki gibi davar etiyle yapılmadığı için diğer kebab çeşitlerinden çok da farklı değil.” (Yerel Halk 3)

“Burdur değil ama başka bir ilde mesela Urfa, Gaziantep, belki 10 yıl sonra bu yemeği bulamayacağım korkusu, onu yerinde tatma isteği oluşturuyor.” (Turist 3)

Bulgular, genel olarak gastronomi kültürünün son şans turizmi kapsamında değerlendirilebileceğini göstermektedir. Çünkü bu turizm türü, kaybolma tehlikesi altındaki unsurları yok olmadan önce deneyimleme motivasyonuna dayanmaktadır (Finastian vd., 2019). Ancak Burdur özelinde, bu farkındalık turistlerde henüz oluşmamış olup, gastronomi kültürünün son şans turizmi bağlamında değerlendirilmesi için erken olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu durum, Burdur’da gastronomi kültürünün tanıtımı, miras bilinci ve sürdürülebilirliği için çalışmaların artırılması gerekliliğine işaret etmektedir.

Sonuç ve Tartışma

Bu araştırma, gastronomi kültürünün son şans turizmi açısından incelemeyi amaçlamıştır. Bulgular gastronomi kültürünün yerel yemekler, mutfak gelenekleri ve malzeme kullanımı boyutlarını yansıtırken, ritüel, normlar ve toplumsal değerler boyutu hakkında yeterli bilgi sunmamaktadır. Örneğin, bulgular yemeklerin hangi özel günlerde tüketildiği, hazırlama ritüelleri veya aile ve toplum içindeki rolleri gibi detayları içermemektedir. Bu nedenle, Burdur gastronomi kültürünün toplumsal ve kültürel bağlamlarını anlamak için daha kapsamlı çalışmaların yapılması gerekmektedir.

Araştırmanın teorik çerçevesi olan Psikolojik Tepkisellik Teorisi (Brehm, 1966), bireylerin özgürlüklerinin tehdit edilmesi durumunda sınırlanan deneyimi telafi etme eğilimi gösterdiğini öne sürmektedir. Bu bağlamda, gastronomi merkezli son şans turizmi, kaybolma tehdidi algısı oluşturarak

turistlerin ilgili destinasyonu ziyaret etme motivasyonunu tetikleyebilir. Bulgular, Burdur gastronomi kültürünün kaybolma tehlikesi bakımından turistlerde yaygın bir farkındalık oluşturmadığını göstermektedir. Bu durum, Burdur ili için gastronomi kültürünün son şans turizmi kapsamında değerlendirilmesi için erken olduğunu ortaya koymaktadır.

Psikolojik Tepkisellik Teorisi (Brehm, 1966), bireylerin özgürlüklerinin kısıtlandığını hissettiklerinde buna tepki olarak davranışsal bir karşılık verdiklerini öne sürmektedir. Turizm bağlamında bu teori, turistlerin belirli bir kültürel değer yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu fark ettiklerinde nasıl motive olduklarını açıklamak için kullanılabilir. Bulgular bu teori açısından aşağıdaki gibi yorumlanabilir (Brehm, 1966; Font ve Hindley, 2017):

Kaybolma tehlikesinin fark edilmesi ve tehdit algısı: Katılımcılar, Burdur şif ve ceviz ezmesi gibi geleneksel birkaç ürünün kaybolma riskine dikkat çekmişlerdir. Buradaki “kaybolma riski” farkındalığı, turistlerde kültürel değer azalacağı algısını oluşturabilir ve bu bir tehdit olarak algılanabilir. Fakat bu algının katılımcılar arasında çok nadir olduğu görülmektedir.

Tehdit algısı ve algılanan değer artışı: Yukarıda vurgulandığı gibi Tepkisellik teorisine göre, özgürlüğün kısıtlanması veya bir kaynağın kaybolma tehdidi, o kaynağın değerini artırır. Benzer şekilde turistler, kaybolma riski altındaki yemekleri daha değerli görmektedir. Yani “bir daha deneyimleyememe” kaygısı, turistlerin yemeği tatma motivasyonunu yükseltmektedir. Örneğin katılımcılar bu bakımdan Denizli, Şanlıurfa, Gaziantep gibi illerin gastronomi kültürüne dikkat çekmişlerdir.

Algılanan değer artışı ve davranışsal tepki (son şans turizmi): Tepkisellik, yalnızca farkındalık yaratmakla kalmaz, aynı zamanda davranışsal bir tepkiye yol açar. Bu bağlamda turistler, kaybolma riski altındaki yemekleri tatmak için özel çaba gösterir. Buradaki davranış, son şans turizminin klasik örneğidir: turist, kısıtlanan veya yok olma tehdidi altındaki bir kültürel öğeyi deneyimlemek için seyahat eder. Fakat bu davranışsal tepki henüz Burdur özelinde ortaya çıkmamıştır.

Farkındalığın yetersizliği ve tepkinin zayıf kalması: Bulgulardan görüldüğü üzere, birkaç katılımcı dışında Burdur özelinde turistlerin çoğu gastronomi kültürünün yok olma riskinin farkında değildir veya bu risk onların seyahat kararını etkilememektedir. Tepkisellik Teorisi bağlamında, tehdit algısı oluşmadığı sürece davranışsal tepki (son şans turizmi) de sınırlı kalmaktadır. Sonuç olarak bu bulgular ışığında, başka destinasyonların gastronomi kültürünü son şans turizmi açısından değerlendirilebilir. Fakat

farkındalık eksikliği nedeniyle Burdur İlinin gastronomi kültürünü son şans turizm açısından değerlendirmek oldukça zordur. Burdur özelinde turistlerin gastronomi motivasyonunun zayıf olması, destinasyon yönetimi, tanıtım ve farkındalık artırıcı çalışmalara önem verilmesini gerektiğini göstermektedir.

Bulgular Burdur gastronomi kültürünün kaybolma nedenlerinin çok faktörlü olduğunu göstermiştir. Usta eksikliği, kırsal göç, modernleşme, tanıtım ve farkındalık eksikliği, nesiller arası bilgi kaybı ve ticari üretimde orijinalliğin kaybolması gastronomi kültürünün sürekliliğini tehdit eden başlıca temalar olarak belirlenmiştir. Bu bulgular, gastronomi kültürünün sürdürülebilirliği ve kaybolma riskinin yönetilmesi açısından kritik öneme sahiptir.

Bulgular, literatürdeki doğal çevre odaklı son şans turizmi çalışmalarının kültürel miras boyutuna doğru genişletilebileceği fikrini desteklemektedir (Finastiiian vd., 2019; Çakar ve Seyitoğlu, 2023). Yani son şans turizmi açısından sadece kaybolma tehdidi altındaki doğal güzellikler değil aynı zamanda kültürel unsurlarda ele alınabilir.

Bu çalışma kapsamında şu öneriler sunulmaktadır. Birincisi, Burdur'un geleneksel yemekleri ve mutfak kültürü, yerli ve yabancı turistlere daha etkin biçimde tanıtılmalıdır. Sosyal medya kampanyaları, belgeseller, gastronomi turları ve gastronomi festivalleri düzenlenebilir. İkincisi, kaybolma tehlikesi altındaki yemekler ve tarifler belgelenmeli, tarif kitapları ve dijital arşivler oluşturulmalıdır. Üçüncüsü, geleneksel yemeklerin üretiminde uzmanlaşmış ustaların desteklenmesi ve yetiştirilmesi gastronomi kültürünün sürekliliğini sağlayacaktır. Ayrıca yerel malzeme kullanımının teşvik edilmesi de önemlidir. Dördüncüsü, turistik destinasyonların kaybolma tehlikesi altındaki kültürel değerleri ön plana çıkaracak şekilde pazarlanması, turistlerin deneyimleme motivasyonunu artırabilir. Sonuç olarak, bazı açılardan Burdur gastronomi kültürü, kaybolma tehlikesi altında olmasına rağmen, son şans turizmi perspektifinden henüz yeterince farkındalık yaratamamaktadır. Bu durum, gastronomi kültürünün korunması, tanıtımı ve deneyimlenmesi için adımların atılmasının önemini ortaya koymaktadır.

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Çalışma yalnızca Burdur ili ile sınırlı olup, bulguların diğer illere veya farklı kültürel bağlamlara genellenmesi sınırlıdır. Gelecek araştırmalarda farklı şehir ve kültürel bağlamlarda çalışmalar yapılması önerilmektedir. Katılımcı sayısı ve dağılımı sınırlı olduğundan, turist ve yerel halkın görüşleri tam olarak temsil edilmeyecektir. Gelecek araştırmalar daha büyük örneklemeler üzerinde yapılmalıdır. Ayrıca veri toplama süreci ağırlıklı olarak bireysel öz bildirimle dayanmaktadır. Gelecek araştırmalar farklı veri kaynakları ile desteklenebilir.

Araştırma belirli bir dönemde yürütüldüğü için zaman içinde gastronomi kültürünün kaybolma riski algısının ve turist farkındalığının değişebileceği akılda tutulmalıdır. Gelecek araştırmalar boylamsal veri toplayabilirler. Bu çalışmada kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem katılımcıların rastgele seçim yerine erişilebilirlik temelinde seçilmesine olanak tanıdığından metodolojik bir sınırlama oluşturmaktadır (Creswell ve Creswell, 2018; Saunders vd., 2023). Bu araştırma belirli sınırlılıklara sahip olsa da gastronomi kültürünü son şans turizmi araştırmalarına dahil ederek literatüre katkı sunmaktadır.

Kaynakça

- Barton, B., & Goh, E. (2025). Last chance tourism: A systematic literature review and future research directions. *Tourism Management Perspectives*, 57, 101361.
- Başol, F. S., & Başol, C. (2025). Bayram Yemeği Geleneği: Konat ve Sosyo-Kültürel Yansımaları (The Festive Meal Tradition: Konat and Its Social-Cultural Reflections). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(2), 1676-1703.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, 3(2), 77-101.
- Brehm J (1966) *Theory of Psychological Reactance*, New York: Academic Press Inc.
- Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (2014). Introduction: Food and foodways as cultural heritage. In R. L. Brulotte & M. A. Di Giovine (Eds.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (pp. 1–28). Farnham: Ashgate.
- Bukharov, I., & Berezka, S. (2018). The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(4), 449-457.
- Counihan, C. M. (2000). The social and cultural uses of food. In K. F. Kiple & K. C. Ornelas (Eds.), *The Cambridge world history of food* (pp. 1513–1523). Cambridge University Press.
- Creswell, J. W. (2013). *Steps in conducting a scholarly mixed methods study*. DBER Speaker Series.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th ed.). Sage.
- Çakar, K., & Seyitoğlu, F. (2023). Motivations and experiences of tourists visiting Hasankeyf as a last chance tourism destination. *Journal of Ecotourism*, 22(2), 237-259.
- Dawson, J., Stewart, E. J., Lemelin, H., & Scott, D. (2010). The carbon cost of polar bear viewing tourism in Churchill, Canada. *Journal of Sustainable Tourism*, 18(3), 319-336.
- Finastiiian, M., Torabi Farsani, N., & Mortazavi, M. (2019). Traditional Weaving House in Isfahan as a museum for promoting last-chance tourism. *Museum Management and Curatorship*, 34(4), 448-461.
- Font, X., & Hindley, A. (2017). Understanding tourists' reactance to the threat of a loss of freedom to travel due to climate change: A new alternative approach to encouraging nuanced behavioural change. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(1), 26-42.

- FutureBridge. (2024, September). Future of Food Scenario: Gastronomic Heritage. Food Industry Executive. Retrieved from <https://foodindustryexecutive.com/2024/09/future-of-food-scenario-gastronomic-heritage/>
- Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable cities and society*, 32, 604-612.
- Grafton, D., Quandt, A., & Chu, V. (2025). Last chance tourism? Revealing true tourist motivations for visiting northernmost Alaska. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 6(2), 100183.
- Hindley, A., & Font, X. (2018). Values and motivations in tourist perceptions of last-chance tourism. *Tourism and Hospitality Research*, 18(1), 3-14.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.
- Jiménez-Beltrán, F. J., López-Guzmán, T., & González Santa Cruz, F. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability*, 8(5), 418.
- Kayış, Ö. F., & Güvenç, N. Y. (2025). Kültür aktarımında yöresel mutfakların kullanımı: Zonguldak Örneği. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(3), 1481-1505.
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581.
- Kucukergin, K. G., & Gürlek, M. (2020). 'What if this is my last chance?': Developing a last-chance tourism motivation model. *Journal of Destination Marketing & Management*, 18, 100491.
- Küçükergin, K. G. (2021). Son şans turizmi: Bir literatür incelemesi ve araştırma gündemi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(1), 151-165.
- Lamphere, J. A., Nyman, E., & Palmer, M. (2025). Antarctic tourism: regional ambassadors or last-chance tourists?. *Polar Geography*, 48(1), 60-72.
- Lemelin, R., & Baikie, G. (2013). Bringing the gaze to the masses, taking the gaze to the people. In R. Lemelin, J. Dawson, & E. Stewart (Eds.), *Last Chance Tourism: Adapting Tourism Opportunities in a Changing World* (pp. 168-181). London: Routledge.
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001-2020. *Sustainability*, 13(22), 12531.
- Lincoln, Y. S. & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic Inquiry*. Sage Publications
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1986). But is it rigorous? Trustworthiness and authenticity in naturalistic evaluation. *New directions for program evaluation*, Summer 1986(30), 73-84.

- Lohman, S. (2023). *Endangered Eating: America's Vanishing Foods*. WW Norton & Company.
- Mangal, S. K., & Mangal, S. (2013). *Research methodology in behavioural sciences*. PHI Learning Pvt. Ltd.
- Mora, D., Solano-Sanchez, M. A., López-Guzmán, T., & Moral-Cuadra, S. (2021). Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100405.
- Oktay, S., & Ekinçi, E. K. (2019). Medicinal food understanding in Korean gastronomic culture. *Journal of Ethnic Foods*, 6(4), 1-11.
- Pérez-Priego, M. A., de los Baños García-Moreno, M., Jara-Alba, C., & Caro-Barrera, J. R. (2023). Local gastronomy as a destination tourist attraction: The case of the 'Chiringuitos' on the Costa del Sol (Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100822.
- Prideaux, B., & McNamara, K. E. (2013). Turning a global crisis into a tourism opportunity: The perspective from Tuvalu. *International Journal of Tourism Research*, 15(6), 583-594.
- Pulluk, E., & Örnek, A. (2022). Burdur Mutfak Kültürü. Y. Oğan (ed.) *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, (s. 93-101), Konya: Çizgi Kitabevi
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930.
- Saunders, M., Lewis, P. & Thornhill, A. (2023). *Research Methods for Business Students* (9th ed.). Pearson.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70). London: Routledge.
- Schweinsberg, S., Wearing, S., & Lai, P. H. (2021). Host communities and last chance tourism. *Tourism Geographies*, 23(5-6), 945-962.
- Toprak, A. (2019). Türk kültüründe misafirperverlik ve sofrâ açmak/sofrâ çekmek (Samsun örneği). *Mecmua*, (7), 74-81.
- Tozkoparan, U. (2024). Burdur İlinde Kültürel Turizmin Mekânsal Örüntüsü. *Aktif Yayınevi*.
- Tozkoparan, U., & Temurçin, K. (2024). Kültür turizminin geliştirilmesi açısından Burdur ilini çekici kılan faktörler: Nitel bir araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 11(1), 35-60.

- World Tourism Organization (WTO) (2017), Affiliate Members Global Report, Volume 16 – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284418701>
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit körfezi örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101-113.
- Yıldız, G., & Kazan, Ş. (2009). Teke yöresinin merkezi Burdur halk kültürü ile müziğinden esintiler. *Turkish Studies*, 4(8), 1691-1733.
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability*, 13(17), 9510.

Ek A. Görüşme Soruları

Yerel halka yönelik görüşme soruları:

1. Bölgedeki geleneksel yemekler, tarifler ve bunlara bağı kùltürel öğeler ne kadar yaygın? Gastronomi kùltürünün kaybolma riski var mı?
2. Sizce neden kaybolma riski var?
3. Kaybolma riskinin olması gastronomi kùltürünün değerini artırıyor mu?
4. Turistler, bu kaybolma riski taşıyan geleneksel deneyimleri yaşamak için ne kadar ilgili? Bu amaçla ziyaret ediyorlar mı?

Turistlere yönelik görüşme soruları:

1. Sizce Burdur gastronomi kùltürü kaybolma riski taşıyor mu?
2. Sizce neden kaybolma riski var?
3. Kaybolma riskinin olması gastronomi kùltürünün değerini artırıyor mu?
4. Burdur İlini ziyaret etme kararınız, yok olma tehlikesi altındaki gastronomi kùltürünü deneyimleme arzusundan kaynaklandı mı?