



ROTA Journal

Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

Doi: 10.5281/zenodo.8071780

ISSN: 2757-6205

GASTRONOMİK LEZZETLERE YÖNELİK ÇEVİRİMİÇİ TURİST DENEYİMLERİNİN İNCELENMESİ: SİNOP MANTISI ÖRNEĞİ

Handan ÖZÇELİK BOZKURT^a 

^aSinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Sinop, Türkiye (hozcelikbozkurt@sinop.edu.tr)

MAKALE GEÇMİŞİ

ÖZ

Gönderim Tarihi:

04.02.2023

Kabul Tarihi:

03.05.2023

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi turizmi
Gastronomik lezzetler
Sinop mantısı
Trip Advisor

Bu araştırmanın amacı, Sinop'un yöresel lezzetlerinden biri olan Sinop Mantısı'na yönelik çevrimiçi turist deneyimlerini incelemektir. Coğrafi işaret tesciline sahip olan Sinop Mantısı'nın diğer mantılardan farkını ortaya koymak amacıyla üretim süreci hakkında bilgilere de yer verilmiştir. İçerik analiz yöntemi kullanılan bu araştırmada Sinop şehir merkezinde faaliyet gösteren ve TripAdvisor platformunda yer alan Sinop Mantısı restoranlarına yönelik çevrim içi turist deneyimleri incelenmiştir. İncelemenin ardından en fazla turist yorumu ve beğenisi alan üç restoran seçilmiştir. Bu restoranlara ait olumlu ve olumsuz yorumlar kelime bulutu tekniği ile iki farklı görsel tespit halinde sunulmuştur. Olumlu kelime bulutunda "doyurucu", "lezzetli", "büyük", "cevizli", "temiz", "tavsiye ederim" kelimelerinin ön plana çıktığı görülmüştür. Elde edilen kelime yoğunluğu doğrultusunda olumlu yorumlar incelenen restoranların güçlü yönleri olarak sunulmuştur. Olumsuz kelime bulutunda ise özellikle "pahalı", "değmez", "74", "TL" ifadelerinin ön planda olduğu gözlenmiştir. Elde edilen bu veriler doğrultusunda Sinop Mantısı restoranlarının zayıf yönleri ortaya konulmuş ve bu yönlerin iyileştirilmesi amacıyla önerilerde bulunulmuştur.

*Sorumlu Yazar: Handan ÖZÇELİK BOZKURT

E posta: hozcelikbozkurt@sinop.edu.tr

**Bu çalışma Sinop Lezzetleri Sempozyumunda (2022) sunulan bildiriden geliştirilmiştir.

Önerilen atf

Özçelik Bozkurt, H. (2023). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Sinop mantısı örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 4 (1), 1-11.



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

A REVIEW OF ONLINE TOURIST EXPERIENCES REGARDING GASTRONOMIC FLAVORS: THE SAMPLE OF SİNOP MANTISI

Handan ÖZÇELİK BOZKURT^a 

^a Sinop University, School of Tourism and Hotel Management, Sinop, Türkiye (hozcelikbozkurt@sinop.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

04.02.2023

Accepted:

03.05.2023

Keywords:

Gastronomy tourism
Gastronomic tastes
Sinop mantısı
Trip Advisor

ABSTRACT

The purpose of this research is to examine the online tourist experiences of Sinop Mantısı, one of the local delicacies of Sinop. In order to reveal the difference between Sinop Mantısı, which has a geographical indication registration, and other ravioli, information about the production process is also included. In this research using the content analysis method, online tourist experiences of Sinop Mantısı restaurants operating in the city center of Sinop and located on the TripAdvisor platform were examined. After the review, the three restaurants with the most tourist comments and likes were selected. Positive and negative comments about these restaurants were presented in two different visual determinations with the word cloud technique. In the positive word cloud, it has been seen that the words "hearty", "delicious", "big", "with walnuts", "clean" and "I recommend" come to the fore. In line with the obtained word density, positive comments were presented as the strengths of the restaurants examined. In the negative word cloud, it was observed that the expressions "expensive", "not worth it", "74", "TL" were in the foreground. In line with the obtained data, the weaknesses of Sinop Mantısı restaurants were revealed, and suggestions were made to improve these aspects.

***Corresponding author:** Handan ÖZÇELİK BOZKURT

E posta: hozcelikbozkurt@sinop.edu.tr

Suggested citation

Özçelik Bozkurt, H. (2023). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Sinop mantısı örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 4 (1), 1-11.

GİRİŞ

Turizm işletmecileri ve turistler 1990'lı yılların başından itibaren geleneksel turizm ürünü olarak da bilinen deniz, kum ve güneş üçlüsünden farklı ve özel ilgi gerektiren turistik ürünlere yönelmektedirler (Kılıç & Kurnaz). Mevsimsellikten kaçınmak, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı sağlamak ve yeni turistik ürünler yaratmak için özellikle son 20 yıldır alternatif turizm türlerine ağırlık verilmektedir. Gastronomi turizmi de özellikle son yıllarda revaçta olan bir alternatif turizm çeşididir.

Gastronomi turizmi, modern turizm yönetiminde son derece önemlidir ve birçok proje ve iş birliği bu alternatif turizm çeşidi üzerine yoğunlaşmaktadır. Çünkü bir destinasyona ilişkin gastronomik değerler o destinasyonun pazarlanması için önemli bir araçtır. Karadeniz bölgesinde önemli bir turistik cazibe merkezi olan Sinop'a gelen ziyaretçiler, muhtemelen kentin gastronomik ürünlerini de merak etmektedirler.

Türk Mutfağı geleneksel ve yöresel gastronomik ürünler bakımından oldukça zengindir. İklim özelliklerinin, kültürel dokunun ve yaşam şekillerinin yemeklere yön verdiği Türk Mutfak Kültürü'nde pek çok yemeği hikayesi ile tatmak mümkündür. Unutulmaya yüz tutmuş pek çok yöresel yemeği olan Sinop ili de özellikle Sinop Mantısı ile tanınmaktadır. Sosyal medyada da ünlülerin yorumlarına konu olan Sinop Mantısı, coğrafi işarete sahip bir yöresel lezzettir. Sinop'a özgü diğer gastronomik ürünlere göre pazara daha uygun yiyecekler arasında yer alan Sinop Mantısı'nın turistlerin beğenisini kazanması ve tavsiye edilmesi destinasyon imajı açısından son derece önemlidir.

Coğrafi işaret, belirli bir bölge, alan veya ülke ile ilişkilendirilen bir ürünün kalite, üretim yöntemleri, özellikler veya itibarını ifade eden bir tür ticari marka veya işarettir. Bu işaretler, coğrafi kökeni itibarıyla ün kazanmış ürünlerin benzersizliğini ve kalitesini vurgulamak için kullanılır. Bir bölgede uzun süredir üretilen veya işlenen geleneksel bir ürünü tanımlar. Bu ürünler, belirli bir coğrafi alanın iklim, toprak, coğrafi konum, yerel bilgi ve tecrübe gibi faktörlerinin birleşimiyle karakteristik özelliklere sahip olabilir. Coğrafi işaretler, nihai tüketicilere bir ürünün menşei ve nitelikleri hakkında detaylı bilgiler sağlamaktadır. Coğrafi işaret aynı zamanda, dar bir bölgeye ait fikri mülkiyet hakkıdır. Bir yöreye özgü belirli bir ürünün, bölgesel farklılığını ve üretim tekniklerini korumayı teşvik eder. Bununla beraber coğrafi işaretler, yöresel ürünleri patent altına alarak yerel topluma kanuni bir hak tanımaktadır (Rangnekar, 2011). Coğrafi işaret tesciline sahip olan Sinop Mantısı'nı diğer mantı çeşitlerinden ayıran şekil ve kültürel özellikler mevcuttur. Bu özellikleri ortaya koymak amacıyla bu araştırmada Sinop Mantısı'nın yapım aşamalarına ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Alternatif turizmin en popüler çeşitlerinde biri olan gastronomi turizmi, tamamlayıcı bir turistik ürün olmanın yanı sıra bazen sadece tek başına destinasyonu ziyaret etme amacı haline de dönüşebilmektedir. Bu yönüyle değerlendirildiğinde Sinop'un en bilinen gastronomik lezzetlerinden biri olan Sinop Mantısı'nın ve bu ürün ve hizmeti sunan restoranların turistlerde yarattığı imajı incelemek ve değerlendirmek son derece önemlidir. Çünkü ziyaretçilerin başlıca kılavuzu haline gelen çevrimiçi yorumlar aynı zamanda destinasyonun imajını da temsil etmektedir. Bu bağlamda mevcut çalışmada, TripAdvisor platformundaki olumlu ve olumsuz ziyaretçi yorumlarını iki ayrı kümede gruplamak amacıyla kelime bulutu tekniği kullanılmıştır. Bu sayede Sinop Mantısı restoranlarının olumlu ve olumsuz özelliklerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Ayrıca yetersizlikler ve düzeltilmesi gereken yönler konusunda önerilerde bulunulmuştur.

Sinop ve Turizm

Sinop, Türkiye'nin en kuzeyinde, Sinop Yarımadası'nın doğusunda, Boztepe Yarımadası ve anakaraya yakın bir şehirdir. Sinop, 300 metre genişliğinde ve en dar yeri 1.5 kilometre uzunluğunda olup, deniz seviyesinden 15-20 metre yükseklikte bir tombolo (berzah) üzerine inşa edilmiştir (Akkan, 1975). Biri merkez ilçe olmak üzere toplam dokuz belediyeden oluşan Sinop'un merkez nüfusu 68,012'dir. Sinop ilçeleri ile birlikte toplam nüfusu 218,408'dir (T.C. Sinop Valiliği, 2020).

Sinop, güçlü kalesi ve doğal limanı ile tarih boyunca önemli bir şehir olmuştur (Yılmaz, 2009). Sinop kent tarihinin M.Ö. 756 yılında Milet'ten gelen göçmenlerin bölgeye yerleşmesiyle başladığı tahmin edilmektedir. Hellenistik dönem Sinop'un en parlak çağını yaşadığı dönem olmuştur. Anadolu'nun kadim uygarlıkların izlerini taşıyan en eski şehirlerinden biri olan Sinop, tarih boyunca Karadeniz'e hükmetmeye çalışan birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Sinop Tarihi Cezaevi, Hamsilos Koyu, Akliman, Erfelek Şelaleleri, arkeoloji ve etnografya müzeleri Sinop'u görülmeye değer kılan turistik cazibelerden sadece birkaçıdır. Sinop'ta tarihi ve arkeolojik öneme sahip 462 sivil mimari ve anıtsal yapının yanı sıra 69 arkeolojik sit alanı bulunmaktadır (Yılmaz ve Zorlu, 2018). Bunun yanı sıra özellikle deniz- kum -güneş turizmi için oldukça cazip bir destinasyon olan Sinop, otellerin yanı sıra ev pansiyonculuğunun da çok yapıldığı bir turistik kenttir.

Met (2012)'e göre Sinop'un bazı plajları Ege ve Akdeniz'deki plajlarla benzerlik göstermektedir. Sinop'un doğal güzellikleri; mağara turizmi, kamp ve karavan turizmi, doğa yürüyüşü ve bisiklet turizmi su sporları vb., alternatif turizm çeşitleri için olanak tanımaktadır. Doğal, tarihi ve kültürel özellikleriyle Sinop, kültürel turizm bakımından büyük bir potansiyele sahiptir. Keten dokuma, çemberler, mahrama, Durağan kumaşları, gemi maketleri ve el yapımı bıçaklar Sinop'un tamamlayıcı turistik ürünleridir.

2021 yılında 1,5 milyon turist ağırlayan Sinop, 2022 yılında 2 milyon turist sayısına ulaşmayı hedeflemektedir (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Covid-19 pandemisinin ardından toparlanma evresinde olan destinasyon, beş yıl aradan sonra 2022 yılında yeniden kurvaziyer gemi misafirlerinin uğrak limanı olmuştur.

Gastronomi Turizmi ve Sinop İlinin Gastronomi Potansiyeli

Yiyecek ve içecekler, turizm deneyiminin temel unsurlarıdır (Hall & Sharples, 2003). Bir turist için bir destinasyonu nasıl algıladığı konusunda yemek ve yemenin kilit bir role sahip olduğunun altını çizmek oldukça önemlidir (Hjalager & Corigliano, 2000). Böylece yemek, gelişen bir turizm destinasyonunda ayırt edici bir enstrüman haline gelmiştir (Quan & Wang, 2004). Birçok ülke ve şehir gastronomi turizmi arzı konusunda zenginleşmeyi hedef edinmiştir (Cohen ve Avieli, 2004). Çünkü gastronomi turizmi yerel ekonomiyi kaldırmak, farklı profesyonel paydaşları (üreticiler, şefler, marketler, zanaatkarlar vb.) sektöre dahil etmek ve birincil sektöre yeni kullanım alanları sunmak için iyi bir fırsattır (De Albuquerque Meneguel, Mundet & Aulet, 2019).

Turist deneyimleri, turistik destinasyonlarda turistlerin o destinasyondan keyif almalarını sağlayan sürekli bir etkinlik veya aktivite sürecidir (Walker & Moscardo, 2014). Unutulmaz turizm deneyimleri, olay meydana geldikten çok sonra hatırlanan ve hatırlanması mümkün olan en iyi deneyimdir (Kim vd., 2012). Turistler, somutlaştırılmış tatil deneyimleri arayışı içerisinde seyahat ederler ve destinasyonların yerel mutfakları bu tür deneyimlerin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır (Everett, 2012). Bir destinasyonun mutfağı, tatil deneyiminin kalitesinin önemli bir belirleyicisidir (UNWTO, 2012). Gastronomi, turistlerin otantik kültürü deneyimleme ihtiyacını

karşılar (Walter, 2017) ve boş zaman etkinliklerine katılmanın önemli bir yoludur (Prayag vd., 2020). Gastronomi turizmi, yerel restoranlarda yeme ve içme, çiftlikleri ve gıda üretim merkezlerini ziyaret etme, çiftçi pazarlarını, mutfak kursları ve workshoplara katılma, aile yanında konaklama, evde yemek kursları ve yerel hanelerde yemek yeme dahil olmak üzere birçok şekilde yapılmaktadır (Karim & Chi, 2010).

Sinop'un yemek kültürüne bakıldığında özellikle karbonhidrat ağırlıklı yiyeceklerin ağırlıkta olduğu dikkat çekmektedir. Sinop Mantısı, nokul, lakerda, sırik kebabı, sarı burma, mamalika (kaşık çıkartması), mısır pastası, kestane yemeği, kestaneli pilav, mısır tarhanası, para çorbası, oğmaç çorbası, balık bileke, yoğurtlu dildan köftesi, palamut pilaki, ıslama, kula çiçeği çorbası, kestane böreği, sirkeli pırasa, pancar kavurması, silor, kırtıl, Çerkez tavuğu, incir uyuşturması, nişasta helvası, pekmezli un helvası, hasuda Sinop'un yemek kültürü yansıtan güncel ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinden bazılarıdır. Bölgede kış aylarında özellikle palamut ve hamsi çok miktarda avlansa da turistlerin en yoğun olduğu yaz aylarında diğer alternatif restoranların ön plana çıktığı söylenebilir. Turistlerin en çok ilgisini çeken Sinop'a özgü başlıca yemeklerden biri de Sinop Mantısı'dır.

Sinop Mantısı

Sinop mantısı, Sinop ilinin geleneksel yemeklerinden biridir ve genellikle evlerde hazırlanır. Ancak son yıllarda Türkiye genelinde popülerlik kazanmış ve restoranlarda da sıkça sunulmaya başlanmıştır. Bu bakımdan gastronomi turizmi bakımından da piyasa değeri olan bir ürün haline gelmiştir. Sinop Mantısı, Kayseri Mantısı'na göre daha büyük ebatla olmakla birlikte mantı hamurunun kapatılışı da kendine özgüdür. Sunum şekliyle de diğer mantı çeşitlerinden ayrılan Sinop Mantısı ceviz, yoğurt ve tereyağı eşliğinde servis edilmektedir. Sinop Mantısı, 2021 yılında coğrafi işaretli ürünler listesinde yer almıştır. Sinirsiz dana kıyma, soğan, karabiber ve tuz ile ince açılan hamurun içine konulur ve hamur uç kısımlarından bükülerek kapatılır. Hamurun kulak şeklini alması nedeniyle bazı yörelerde kulak hamuru olarak da ifade edildiği görülmektedir.

Aşağıda Sinop Mantısı yapım hazırlama süreci malzeme ve yapım aşamaları ile birlikte verilmiştir (turkpatent.gov.tr, 2021);

Dört kişilik Sinop Mantısı'nın üretim süreci;

Hamur için malzemeler:

300 gram özel buğday unu

2 yumurta

Tuz (6 gram)

Ilık su, 150 ml

İç Harcı:

200 gram yağsız dana eti

1 soğan (100 gr)

Karabiber (5 gr)

Tuz (6 gram)

Yumurta ve su bir karıştırma kabında iyice çırıldıktan sonra un ve tuz ilave edilerek çok sert olmayan ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri örtülerek 15-20 dakika dinlenmesi sağlanmalıdır.



Şekil1. Sinop Mantısı üretim süreci (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021)

İnce kıyılmış, suyu sıkılmış kıymaya soğan, tuz ve karabiber eklenir ve homojen hale gelinceye kadar yoğrulur. Kare şeklindeki hamurun üzeri 1 tatlı kaşığı iç harç ile kaplanır. Kareler daha sonra üçgenler halinde katlanır ve üçgenin en alttaki iki köşesi bağlanır. Bağlantılı köşelerin dışındaki köşe yukarıya doğru kaldırılarak hamura Şekil 1'deki gibi kulak şekli verilir Hamurun kulak şeklini alması nedeniyle bazı yörelerde kulak hamuru olarak da ifade edildiği görülmektedir (turkpatent.gov.tr, 2021).

Sinop halkı Sinop Mantısı'nı doyurucu olması bakımından daha kalın hamur ile yapmaktadır. Piyasada satılan mantıların ise özellikle kısa sürede pişme avantajından dolayı hamurlarının daha ince açıldığı halk tarafından sıklıkla belirtilmektedir.

Sinop Mantısı hamurun kapatılma şeklinin yanı sıra sunum şekliyle de diğer mantı çeşitlerinden farklılaşmaktadır. İsteğe bağlı sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt, ceviz ve kızdırılmış tereyağı eşliğinde servis edilmektedir. Sinop Mantısı'nın sunum şekli Şekil 2'de yer almaktadır.



Şekil 2. Sinop Mantısı (TripAdvisor.com, 2021)

Sinop mantısı, bölgeye gelen turistler için önemli bir çekicilik unsuru olabilir. Yöresel ve otantik bir lezzet olması, turistlere bölgenin kültürel ve gastronomik deneyimini sunma fırsatı vermektedir. Sinop Mantısı'nı tatmak için gelen turist grupları özellikle yaz aylarında restoranların doluluk oranlarını artırmaktadır. Bunun yanı sıra işletmeler gideceği yere mantı götürmek isteyen turistlere de pişirilmeye hazır dondurulmuş mantı satışı yaparak bu lezzetin farklı destinasyonlarda da tadılmasını ve tanınmasını sağlamaktadırlar. Ayrıca bazı restoranlarda mantının yapımı açık mutfak usulü gerçekleştirilmektedir. Bu sayede özellikle hamurun oklava ile açılmasını oldukça ilginç bulan yabancı turistler Türk Mutfak Kültürü'nün önemli temalarından birine şahitlik etme şansı bulmaktadırlar.

YÖNTEM

Bu çalışmada, TripAdvisor platformundaki turist yorumlarını incelemek için betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Eldeki verilerin içeriğine ilişkin güvenilir ve geçerli sonuçlar üretebilecek bir araştırma yaklaşımı olması nedeniyle çalışmanın tercih edilen yöntemi içerik analizi olmuştur (Krippendorff, 1980). Araştırmada TripAdvisor'ın tercih edilme nedeni alternatifleri arasında en fazla tıklanmaya sahip olmasıdır (Alexa, 2020). TripAdvisor, dünyanın dört bir yanındaki gezginler tarafından ziyaret edilen 8,6 milyon konaklama işletmesi, restoran, etkinlik, hava yolu ve gemi seyahati hakkında 859 milyondan fazla yorum ve beğeniye sahip bir web sitesidir (TripAdvisor.com, 2022).

Araştırma evreni, TripAdvisor platformunda listelenen Sinop Mantısı restoranlarından oluşmaktadır. Araştırmada "küme örnekleme modeli" kullanılmıştır. Bu model doğrultusunda en fazla yorum alan üç farklı restoran seçilmiştir. Ardından söz konusu üç restorana ilişkin yorumlar WordArt programına aktarılarak olumlu ve olumsuz kelime bulutları oluşturulmuştur.

BULGULAR

Tablo 1'e göre TripAdvisor platformunda yer alan ve Sinop il merkezinde faaliyet gösteren Sinop Mantısı Temalı restoranların sayısı dört, sadece menüsünde Sinop Mantısı bulunan restoranların sayısı ise altıdır.

Tablo1. TripAdvisor'da Yer Alan Sinop Mantısı Restoranları

Sinop Mantısı Temalı Restoranlar	Sadece Menüsünde Sinop Mantısı Yer Alan Restoranlar
4	6

Tablo 2'de, TripAdvisor platformunda en çok yorum alan Sinop merkezdeki Sinop Mantısı restoranları listelenmektedir. TripAdvisor'da işletmelerin derecelendirmesi 5.0 puan üzerinden yapılmaktadır. Tablo 2'deki puan ortalamalarına bakıldığında dört restoranın 4,33 puan ortalamasına sahip olduğu görülmektedir. Buna göre restoranlara ilişkin puan ortalamasının orta düzeyin üstünde olduğu söylenebilir.

Tablo 2. TripAdvisor’da En Çok Yorum Alan ve Puanlanan Sinop Mantısı Restoranları

Restoranlar	Yorum Sayısı	Puan
A	574	4,0
B	165	4,5
C	38	4,5
D	10	3,5
Toplam	777	4,33 (ort).

Araştırmada her bir restoranın 20 adet olumlu (mükemmel), 20 adet olumsuz (berbat) yorumu değerlendirmeye alınmıştır. Ancak D kodlu restoranın yorum sayısı yetersiz olduğundan bu restoran değerlendirmeye alınmamıştır. Bunun yanı sıra B ve C restoranlarının olumsuz (berbat) yorum sayısı da yetersiz olduğu için yorumların bir kısmı sırasıyla olumsuz (kötü) kategorisinden alınmıştır.



Şekil 3. Sinop Mantısı Restoranları’na Yönelik Olumlu Yorumların Kelime Bulutu

Şekil 3’de TripAdvisor platformunda en fazla yorum almış olan üç farklı Sinop Mantısı restoranına ilişkin olumlu kelime bulutu yer almaktadır. Kelime bulutu, metinlerde en sık kullanılan kelimeleri ön plana çıkarmakta ve böylelikle en sık kullanılan kelimelerin bir özetini sunmaktadır. Bu yöntemle görsel hafıza devreye girmekte ve elde edilen bulgular daha akılda kalıcı olmaktadır (Williams vd., 2013). Şekil 3’de yer alan kelimeler incelendiğinde; doyurucu, lezzetli, büyük, cevizli, temiz, tavsiye ederim kelimelerinin ön plana çıktığı görülmektedir.

Bu sonuca göre ziyaretçiler, söz konusu restoranlarda sunulan Sinop Mantısını doyurucu, lezzetli, cevizle sunulması yönüyle belki farklı bulmaktadır. Bunun yanı sıra yorumlarda mantının ebat olarak benzerlerinden büyü olması yorumlarda vurgulanmış olabilir. “Tavsiye” ve “ederim” kelimeleri punto büyüklüklerinin benzer olması nedeniyle Sinop Mantısı restoranlarının tavsiye edilebilir nitelikte olduğu yorumlardan anlaşılmaktadır.



Şekil 4. Sinop Mantısı Restoranları'na Yönelik Olumsuz Yorumların Kelime Bulutu

Şekil 4'teki olumsuz kelime bulutuna bakıldığında özellikle pahalı, değmez, 74, TL ifadelerinin ön planda olduğu gözlenmektedir. Olumsuz kelime bulutu incelendiğinde özellikle "pahalı" kelimesinin vurgulandığı anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 74 ve TL ifadelerinin eşit puntoda olması dikkat çekmektedir. Yorumlar bir bütün olarak incelendiğinde bu ifadenin mantı fiyatlarına yapılan vurgu sonucunda ortaya çıktığı belirlenmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Coğrafi İşaret Tescili'ne sahip olan Sinop Mantısı'nın diğer mantılardan farkının ortaya konulmaya çalışılması bu araştırmanın amaçlarından biridir. Elde edilen bulgular doğrultusunda Sinop Mantısı'nın özellikle hamur katlama ve sunum yönünden diğer mantı türlerinden farklılaştığı gözlemlenmiştir. Bu bakımdan gastronomi turistlerinde farklı bir ürün imajı yaratma potansiyelinin de olduğu söylenebilir.

İçerik analizi yönteminin kullanıldığı bu çalışmada en çok yorum alan Sinop Mantısı restoranlarının TripAdvisor yorum metinlerinde yer alan kelime bulutları incelenmiştir. Kelime bulutu oluşturulurken olumlu ve olumsuz yorumlar iki farklı kategoride sınıflandırılmıştır. Olumlu kelime bulutunda ön plana çıkan kelimeler porsiyonların doyurucu olduğu yönünde vurgu yapmaktadır. Bunun yanı sıra Sinop Mantısı ziyaretçiler tarafından lezzetli bulunmuştur. Ceviz eşliğinde sunumuyla ziyaretçilerin dikkatini çeken Sinop Mantısı, olumlu yorum yapanların tavsiye ettiği bir yöresel lezzet olarak nitelendirilebilir. Çeşitli evren ve örneklemelerde çeşitli gastronomik ürünler üzerine yapılan benzer çalışmalar, turistlerin olumlu yorumlarında "lezzetli" kelimesinin sıklıkla kullanıldığını göstermiştir (Aksoy & Sezgi, 2015; Arslan, 2020; Kendir, 2020).

Sinop Mantısı restoranlarına ilişkin olumsuz kelime bulutunda ise ürünün pahalı olduğuna ilişkin vurgular dikkat çekmektedir. "Pahalı" kelimesinin beraberinde "değmez", "74" ve "TL" kelimelerinin baskın olması Sinop Mantısı'nın pahalı olduğu görüşünü destekler niteliktedir. Bu durum 2022 yılında yaşanan ekonomik kriz ve yüksek enflasyonun bir sonucu olarak değerlendirilebilir. Bunun

yanı sıra dünya genelinde yaşanan gıda ve tahıl krizi de ürün fiyatlarını büyük ölçüde etkilemektedir. Bu noktada söz konusu durumun tüketici ve turistleri büyük ölçüde etkilediği ortadadır. Mevcut durumda tedarikçilerin ve işletme sahiplerinin maliyet-kar dengesini tekrar gözden geçirerek mümkün görüldüğü taktirde yeni fiyat düzenlemesine gitmeleri önerilebilir. Bunun yanı sıra hem ekonomik dengeler hem de gıda tedarigi konusunda ilgili üst düzey mercilerin gerekli ve yeni önlem, düzenleme ve denetlemeleri devreye koymaları öneri olarak sunulabilir.

Sinop Mantısı'nın gastronomi turizmindeki rolü, yerel ekonomiye olumlu katkı sağlar niteliktedir. Üretimi ve satışı istihdam yaratmakla birlikte yerel üreticilerin ve restoranların gelirlerini artırır ve bölgedeki diğer işletmelerin de faydalanmasını sağlar. Sinop Mantısı, bölgenin zengin kültürel mirasının bir parçasıdır. Yıllardır Sinop'ta üretilen ve tüketilen bu lezzet, geçmişin ve geleneklerin bugüne taşınmasını simgeler. Bu bağlamda böyle bir gastronomik değere sahip çıkmak ve pazar imajını uygun stratejilerle ayakta tutmak son derece önemlidir.

Araştırmada sadece TripAdvisor platformunda yer alan, teması yalnızca Sinop Mantısı olan, en fazla yoruma sahip ve Sinop şehir merkezinde bulunan restoranlar değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Bu durum çalışmanın kısıtlılığını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra araştırmada kelime bulutu tekniğinin kullanılmış olması da bir başka kısıtı teşkil etmektedir. Bu nedenle benzer konuda araştırma yapmayı planlayan araştırmacıların turistlere yönelik algı ölçme yöntemini kullanarak nicel bir çalışma yapmaları önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Akkan, E. (1975). *Sinop Yarımadasının Jeomorfolojisi*, Ankara Üniversitesi, DTCF Yayıncılık, Ankara.
- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alexa (2020). Competitive Analysis, Marketing Mix and Traffic. <https://www.alexacom/siteinfo/tripadvisor.com> (Erişim Tarihi: 24.08.2022).
- Arslan, E. (2020). Çevrimiçi gastronomik turist deneyimlerinin içerik analiziyle incelenmesi. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 442-460.
- Cohen, E. & Avieli, N., (2004). Food in tourism: attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31 (4),755-778.
- De Albuquerque Meneguel, C. R., Mundet, L., & Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83 (1), 220-228.
- Everett, S. (2012). Production places or consumption places? The place-making agency of food tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies*, 14(4), 535-554.
- Hall, M. & Sharples, L. (2003). The consumption experiences or the experience of consumption: an introduction to the tourism of taste. In: Hall CM, Sharples L, Mitchell R, Macionis N, Cambourne B, editors. Food tourism around the world: development, management and markets. Oxford: Butterworth-Heinemann, 1-24.
- Hjalager, A.-M. & Corigliano, M.A., (2000). Food for tourists: determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, 1 (2), 281-293.

- Karim, M. A., & Chi, C. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Kendir, H. (2020). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Edirne tava ciğeri örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (3), 408-423.
- Kılıç, B., & Kurnaz, A. (2010). Alternatif turizm ve ürün çeşitliliği oluşturmada ekolojik çiftlikler: Pastoral Vadi örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(4), 39-56.
- Kim, J., Ritchie, J. R. B., & McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12-25.
- Krippendorff, K. (1980). *Content analysis: an introduction to its methodology*. Beverly Hills: Sage.
- Met, Ö. (2012). Turizm ile yöresel gelişme: Sinop için bir turizm gelişim önerisi. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 34(1), 163-179.
- Prayag, G., Gannon, M. J., Muskat, B., & Taheri, B. (2020). A serious leisure perspective of culinary tourism co-creation: The influence of prior knowledge, the physical environment and service quality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(6), 2453-2472.
- Rangnekar, D. (2011). Remaking place: the social construction of a geographical indication for Feni. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 43(9), 2043-2059.
- Quan, S. & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25 (3), 297-305.
- TripAdvisor (2022). https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g652366-d2679369-i405471018-Teyze_nin_Yeri-Sinop_Sinop_Province_Turkish_Black_Sea_Coast.html (Erişim Tarihi: 03.05.2023).
- TripAdvisor (2022). <https://tripadvisor.mediaroom.com/tr-about-us> (Erişim Tarihi: 24.08.2022).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/16a6ba4c-73d5-4179-a21f-d469403169e5.pdf> (Erişim Tarihi: 03.05.2023).
- United Nation World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism*. World Tourism Organization (UNWTO), Madrid.
- Walker, K., & Moscardo, M. (2014). Encouraging sustainability beyond the tourist experience: Ecotourism, interpretation and values. *Journal of Sustainable Tourism*, 22(8), 1175-1196.
- Williams, W., Parkes, E.L. & Davies, P. (2013). Wordle: A Method for Analysing MBA Student Induction Experience. *The International Journal of Management Education*, 11(1), 44-53.
- Yılmaz, C. (2009). Tarihi Sinop Kalesi Cezaevi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22, 1-16.
- Yılmaz, A. & Zorlu, K. (2018). Swot-Ahs Analizi Kullanarak Sinop'ta Sürdürülebilir Turizm Stratejilerinin Önceliklendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmacılar Dergisi*, 11, 390-403.