

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN
GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ: GÖKÇEADA
ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MERYEM YAVUZ

GAZİANTEP
ARALIK 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN
GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ:
GÖKÇEADA ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MERYEM YAVUZ

Tez Danışmanı: Dr.Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
ARALIK 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI


YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE
ETKİLERİ; GÖKÇEADA ÖRNEĞİ
MERYEM YAVUZ

Tez Savunma Tarihi: 11.12.2019
Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı




Doç.Dr. Erol ERKAN
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylıyorum.



Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir
Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.



Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans
tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Dr. Öğr. Üyesi Hidayet SAĞLAM

İmza:



ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

11.12.2019
Meryem YAYUZ



ÖZET

YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ: GÖKÇEADA ÖRNEĞİ

YAVUZ, Meryem

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Aralık 2019, 159 sayfa

Yapılan çalışmada yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomi turizmine etkilerini belirlemek, bu lezzetlerin önemini ortaya çıkarmak ve unutulmasını önlemek için kayıt altına almak amaçlanmıştır. Gökçeada'nın araştırma sahası olarak tercih edilmesinin sebepleri; Türkiye'nin en büyük adası olma özelliğinin yanı sıra ana karadan kopuk olması ve çeşitli etnik kültürlerin bir arada yaşaması sonucu zengin bir mutfaka sahip olduğu varsayımdır. Yapılan araştırma nitel bir çalışma özelliğine sahiptir. Veri toplamak amacıyla yöresel reçeteleri kayıt altına almak için yerel halktan 35 kişi ile, yöresel lezzetlerin bölgenin gastronomi turizmine etkilerini belirleyebilmek için alandaki yiyecek-içecek ile ilişkili olan işletmelerden; işletme sahibi ve işletme personeli olmak üzere 24 kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Çalışma sonucunda 52 adet yöresel yiyecek ve içecek reçetesine ulaşılmıştır. Reçetelerin yöresel gastronomi turizmine yapmış olduğu katkılara ilişkin elde edilen bulgulara göre menülerde en çok tercih edilen yemeğin "Şaraplı Ahtapot" yemeği olduğu görülmüştür. Diğer yöresel reçetelere menülerde daha az yer verilmesinin sebebi olarak; işletme sahiplerinin yöre mutfak hakkında yeterince bilgi sahibi olmaması, mevsimine göre yiyecek ve içeceklerin hammaddelerine ulaşamaması, zaman ve işletme maliyetlerinin yetersiz olması gösterilmiştir. Gökçeada gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için bölgede yöresel mutfak çalışmalarına yönelik eğitim faaliyetleri düzenlenmesi, yöreye ait yemek ve içeceklerin tanıtımı amacıyla çeşitli gastronomi festivalleri ile etkinliklerinin düzenlenmesi ve yöresel mutfaka ait Ar-Ge çalışmalarının düzenlenmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yiyecek ve İçecek, Yöresel Mutfak, Gastronomi Turizmi, Gökçeada

ABSTRACT**THE EFFECTS OF LOCAL FOOD AND DRINKS ON
GASTRONOMIC TOURISM: EXAMPLE OF GÖKÇEADA**

YAVUZ, Meryem

Master Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Adviser: Asst. Prof. Dr. Oya ÖZKANLI

December 2019, 159 pages

The aim of this study is to determine the effects of local foods and drinks of Gökçeada on gastronomy tourism, to figure out the importance of these tastes and to record them not to be forgotten. Why Gökçeada has been preferred as a research area is that it is the biggest island of Turkey, it is separated from the mainland and it has a rich food culture because various ethnical cultures have lived together so far. The research performed has a qualitative characteristics. In order to collect data, 35 persons from the local residents have been interviewed to record the local recipes and 24 persons, business owners and workers, from the businesses related with food and drinks in the area have been interviewed to be able to determine the effects of local tastes on the gastronomy tourism of the region. 52 local food and drink recipes have been reached at the end of the research. It has been found that the most preferred meal in the menus is 'Octopus with Wine' according to the findings gained related with the contributions of the recipes on the gastronomy tourism of the region. Why the other recipes have taken place less on the menus is that business owners do not have enough knowledge about local foods, raw materials of the foods and drinks can not be reached in their seasons and insufficient time and business costs. In order to develop Gökçeada gastronomy tourism; it is suggested that educational activities related with local food studies should be arranged, various gastronomy festivals and activities should be arranged to familiarize the local foods and drinks and R&D studies related with local foods should be arranged.

Keywords: Local Food and Drink, Local Kitchen, Gastronomy Tourism, Gökçeada

ÖNSÖZ

Gastronomi turizmi içerisinde önem arz eden faktörlerden biriside kuşkusuz destinasyon olarak belirlenen yörenin özelliklerinin bir tür yansıması olarak ifade edilebilir yiyecek ve içecekleridir. Yöresel yiyecek ve içecekler olarak adlandırılabilen bu yansıma gerek yörede yaşayan kişiler gerekse yöreyi destinasyon olarak tercih eden bireyler için önem arz eden bir unsurdur. Bu bağlamda gastronomi turizmi yörede yaşayan kişiler için yörenin sunduğu imkanlar doğrultusunda oluşturdukları mutfak kültürlerini koruyup gelecek nesillere aktarabilmelerinde, yöreyi destinasyon olarak seçen kişiler için ise yöresel yiyecek ve içecekleri tanıma ve lezzet deneyiminde bulunabilmelerine olanak sağlamaktadır. Bu çalışma ile Gökçeada'nın kültürel mirasının oluşmasında önemli bir yere sahip olan yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi içerisindeki önemini ortaya çıkararak, yöresel reçetelerin bilimsel temel ışığında gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır.

Tez çalışmamda değerli görüş ve önerilerini benimle paylaşan, bilgi ve tecrübesi ile yol gösteren tez danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI'ya; desteğini hiç bir zaman esirgemeyen çok kıymetli Sayın Prof. Dr. Yücel ACER hocama; tecrübelerini benimle paylaşan, desteğini her zaman hissettiğim değerli hocam, arkadaşım Sayın Öğr. Gör. İsmail ERTOPCU'ya; bana her zaman inandığını ve güvendiğini hissettiren değerli Gökçeada Belediye Başkan'ı Sayın Ünal ÇETİN'e; çalışmam boyunca desteği ile yanımda olan çok değerli abim Sabri ŞAHİN'e; üzerimde emeği olan saymakla bitiremeyeceğim bana inanan ve güvenen tüm hocamalarıma ve ustalarıma; çalışmamda yardımcı olan tüm Gökçeada halkına; Bugünlere gelmemdeki en büyük şansım ve hayatımdaki her aşamada beni sonsuz destekleyen aileme; ayrıca hayatımda her konuda, yaptığım her işte örnek aldığım baş tacı canım babam Hüseyin YAVUZ'a teşekkürlerimi sunarım.

ARALIK 2019
MERYEM YAVUZ

İÇİNDEKİLER

ÖZET	İ
ABSTRACT	İİ
ÖNSÖZ	İİİ
İÇİNDEKİLER	İV
TABLolar LİSTESİ	Vİİİ
ŞEKİLLER LİSTESİ	İX
KISALTMALAR	X
1.GİRİŞ	1
1.1.GİRİŞ.....	1
1.2. GÖKÇEADA’NIN COĞRAFI DURUM ÖZELLİKLERİ	2
1.3. GÖKÇEADA’NIN İKLİM VE BİTKİ ÖRTÜSÜ ÖZELLİKLERİ	3
1.4. MİTOLOJİDE GÖKÇEADA	4
1.5. GÖKÇEADA’NIN TARİHSEL SÜRECİ.....	4
1.6. GÖKÇEADA’NIN NÜFUS ÖZELLİKLERİ VE KÖYLERİ.....	5
1.7. GÖKÇEADA’NIN EKONOMİK DURUM ÖZELLİKLERİ	8
1.8. GÖKÇEADA TURİZMİ VE ALTERNATİFLERİ	10
1.9. GÖKÇEADA ULAŞIMININ DURUM ÖZELLİKLERİ	12
1.10. GÖKÇEADA MUTFAK KÜLTÜRÜ	12
2.GASTRONOMİ TURİZMİ VE YÖRESEL YİYECEK-İÇECEKLER.15	
2.1. GASTRONOMİ.....	15
2.1.1. Gastronomi Kavramı	15
2.1.2. Gastronominin Kısaca Tarihsel Süreci	16
2.1.3. Gastronomi’nin Turizm İle İlişkisi	18
2.2. GASTRONOMİ TURİZMİ	19
2.2.1. Gastronomi Turizmi Kavramı ve Kapsamı.....	19
2.2.2. Gastronomi Turizminin Avantajları ve Katkıları	22
2.2.3. Gastronomi Turizminin Gelişim Çizgisi	26
2.2.4. Gastronomi Turizminin Uluslararası Boyutu	28
2.2.5. Gastronomi Turizminin Türk Turizmi Kapsamında Yeri ve Önemi30	
2.2.6. Gastronomi Turizminde Temel Çekicilik Faktörü Olarak Yöresel Yiyecek ve İçecekler.....	32
2.3. YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLER	34
2.3.1. Somut Olamayan Kültürel Mirasın Çekirdeği: Yöresel Mutfak.....	34
2.3.2. Yöresel Yiyecek-İçecekler ve Algılardaki Dinamikliği	39
2.3.2.1. “Yöresel” ve “Yerel” Kavramları Arasındaki Farklılıklar	43
2.3.3. Coğrafi İşaretler	45
2.3.3.1. Uluslararası ve Ulusal Alanda Coğrafi İşaretler İle Gastronomi Turizmi Bağı	47
2.3.4. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri	53
3.YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİNİ BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA:GÖKÇEADA ÖRNEĞİ.....	58
3.1. ARAŞTIRMANIN GENEL ANALİZİ	58

3.1.1. Araştırmanın Problemi.....	58
3.1.2. Araştırmanın Amacı.....	59
3.1.3. Araştırmanın Önemi	60
3.1.4. Araştırmanın Kapsamı	61
3.1.5. Araştırmanın Varsayımları ve Araştırma Sorularının Geliştirilmesi	61
3.1.6. Araştırmanın Yöntemi	62
3.1.6.1. Araştırma Yöntemi Kapsamında Kullanılan Veri Toplama Araçları	63
3.1.6.2. Araştırmanın Evren İle Örneklemi	65
3.1.6.3. Görüşme Formunun İçeriği ve Uygulanması	66
3.1.6.4. Araştırma Verilerinin Analizi	68
3.1.6.5. Araştırmanın Güvenilirlik ve Geçerlilik Kriterlerinin Sağlanması	70
3.1.7. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	71
4.BULGULAR VE TARTIŞMA	73
4.1. Yöresel Yiyecek ve İçecek Tariflerinin Sınıflandırılmasına İlişkin Bulgular	73
4.2. Birinci Örneklem Grubunun Değişkenlerine İlişkin Bulgular.....	74
4.3. Öğreticilerin Cinsiyetlerine İlişkin Bulgular	76
4.4. İşletmelerin Özelliklerine İlişkin Bulgular	76
4.5. İkinci Örneklem Grubunun Değişkenlerine İlişkin Bulgular	77
4.6. İşletmelerin Müşteri Potansiyeli Dağılımına İlişkin Bulgular.....	79
4.7. Yöresel Yiyecek Ve İçecek Potansiyeline Yönelik Bulgular.....	80
4.8. İşletme Menülerinde Yer Alan Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçeceklerine İlişkin Bulgular.....	82
4.9. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmelerin Tercih Edilmesindeki Rolüne İlişkin Bulgular.....	85
4.10. Yöresel Yiyecek ve İçecelere Verilen Öneme Yönelik Bulgular	87
4.11. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Katkılarına İlişkin Bulgular	89
4.12. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmelerde Uygulanma Oranlarına İlişkin Bulgular	90
4.13. İşletmelerde Yapılan Yöresel Yiyecek ve İçecek Reçetelerinde Yapılan Değişikliklere İlişkin Bulgular	91
4.14. Araştırma Sonucunda Elde Edilen Yöresel Yiyecek ve İçecek Tarifleri	92
4.14.1. Gökçeada Yöresel Et Yemekleri	92
4.14.1.1. Kuzu Dolma (Arni Yemisto)	92
4.14.1.2. Pırasa ve Domuz Eti Kavurması (Prasotiğania)	93
4.14.1.3. Hindi/Tavuk Kapama (Ėalopulo/Kotopulo Stin Katsarola) ..	94
4.14.1.4. Yabani Tavşan Yahnisi (Lagos Stifado).....	95
4.14.1.5. Bulgurlu Salyangoz (Salingaria Me Pliğuri)	95
4.14.1.6. Et Kavurma.....	96
4.14.1.7. Etlı Patates	96
4.14.2. Gökçeada Yöresel Süt ve Süt Ürünleri.....	96
4.14.2.1. Tereyağ Tortusu (Aksarmi)	96
4.14.2.2. Taze Keçi Peyniri (Katçikişio Fresko Tiri)	97
4.14.3. Gökçeada Yöresel Tatlıları	97
4.14.3.1. Baklava	98

4.14.3.2. Keçi Sütü Sütlaç (Rizogalo)	99
4.14.3.3. Alevria	99
4.14.3.4. Domates Tatlısı (Gliko Tu Kutaliu Domataki).....	99
4.14.3.5. Un Helvası (Ladohalvas)	100
4.14.3.6. Samsades.....	100
4.14.3.7. Koliva	101
4.14.4. Gökçeada Yöresel İçecekleri	101
4.14.4.1. Şarap (Krası).....	102
4.14.4.2. Böğürtlen Likörü (Liker Vatomura)	102
4.14.4.3. Rakı (Çipuro).....	103
4.14.5. Gökçeada Yöresel Deniz Ürünleri.....	103
4.14.5.1. Şaraplı Ahtapot (Htapodi Krasato)	103
4.14.5.2. Midyeli Pilav (Midia Me Rizi)	104
4.14.5.3. Midye Dolma (Midia Yemista)	104
4.14.5.4. Petalides	105
4.14.5.5. Pazılı Sarpa (Sarpes Me Seskula)	105
4.14.5.6. Balık Pilaki	106
4.14.5.7. Deniz Kestanesi (Axinos).....	106
4.14.5.8. Kalamar Dolması (Kalamaria Yemisto)	107
4.14.5.9. Balık Çorbası (Psarosupa)	107
4.14.6. Gökçeada Yöresel Çorbaları.....	108
4.14.6.1. Mayırça Çorbası	108
4.14.6.2. Un Çorbası (Pşiruki).....	108
4.14.6.3. Tarhana	109
4.14.7. Gökçeada Yöresel Sebze Yemekleri	109
4.14.7.1. Taze Bakla (Freska Kukia)	109
4.14.8. Gökçeada Yöresel Hamur İşleri.....	110
4.14.8.1. Badem Ezmesi (Amiğdalota).....	110
4.14.8.2. Pandispanya (Pandspani)	110
4.14.8.3. Arakismata	111
4.14.8.4. Islak Cevizli Kek (Karidopita).....	111
4.14.8.5. Bademli Kurabiye (Kurabiedes Amiğdalı).....	112
4.14.8.6. Melomakarona	112
4.14.9. Gökçeada Yöresel Hamurlu Ürünler	113
4.14.9.1. Peynirli Pide (Cicirudia).....	113
4.14.9.2. Manti.....	114
4.14.9.3. Sarma Kabak Böreği (Sarağli).....	114
4.14.9.4. Yılbaşı Çöreği (Vasilopita).....	115
4.14.9.5. Paskalya Çöreği (Pashalino Tsureki).....	116
4.14.9.6. Su Böreği (Zematisti)	116
4.14.9.7. Anevati.....	117
4.14.9.8. Kıymalı Börek (Kireatopita).....	118
4.14.9.9. Erişte (Yufka)	118
4.14.9.10. Eptazima Paksimadia.....	119
4.14.9.11. Papaz Ekmeği (Stavros).....	119
4.14.10. Gökçeada Yöresel Bakliyat Yemekleri	120
4.14.10.1. Korkuta	120
4.14.10.2. Sütü Keşkek (Korkuti Me Ğala).....	120
4.14.11. Diğer Yemekler	120
4.14.11.1. Kızartılmış Zeytin (Elies Tiğanites)	120

SONUÇ VE ÖNERİLER	122
KAYNAKLAR.....	130
EKLER.....	146
ÖZGEÇMİŞ	159
VITAE.....	159



TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1.2. Gökçeada’da Yer Alan Arazilerin Fiziksel Dağılımı	3
Tablo 1.6. 2007-2017 Yılları Arası Gökçeada Nüfusu Değişimi	6
Tablo 2.1. Gastronomi Turizminin Kaynak Tipolojisi	21
Tablo 2.2. Türkiye’de Coğrafi İşarete Sahip Ürün Grupları ve Oluşturdukları Pay Oranları	49
Tablo 4.1. Araştırma Kapsamında Elde Edilen Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Sınıflandırılması	73
Tablo 4.2. Yerel Halkı Temsilen Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri	74
Tablo 4.3. Öğreticilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımı	76
Tablo 4.4. İşletmelerin Özelliklerine Göre Dağılımı	77
Tablo 4.5. Yiyecek İçecek İşletmelerini Temsilen Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri	78
Tablo 4.6. İşletmelerin Müşteri Potansiyeli Dağılımı.....	80
Tablo 4.7. Katılımcıların Gökçeada’nın Yöresel Yiyecek ve İçecek Potansiyeli Hakkındaki Görüşleri.....	81
Tablo 4.8. İşletme Menülerinde Yer Alan Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçecekleri.....	82
Tablo 4.9. Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçeceklerinin İşletmelerin Tercih Edilmesindeki Rolü	86
Tablo 4.10. Katılımcıların Yöresel Yiyecek ve İçeceklere Verilen Önem Hakkındaki Görüşleri.....	87
Tablo 4.11. Katılımcıların Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Katkıları Hakkındaki Görüşleri.....	89
Tablo 4.12. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmelerde Uygulanma Oranı ve Yüzdeleri.....	91
Tablo 4.13. İşletmelerde Yapılan Yöresel Yiyecek ve İçecek Reçetelerindeki Değişiklikler	91

ŞEKİLLER LİSTESİ

- Şekil 2.1.** Avrupa Birliği Coğrafi İşaretleme Sisteminde Yer Alan Logolar .. 49
Şekil 2.2. Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Sisteminde Yer Alan Logolar 51



KISALTMALAR

%	:Yüzde
°C:	Santigrat Derece
AB	:Avrupa Birliği
AIEST	:Association Internationale D'experts Scientifiques Du Tourisme
ATO	:Ankara Ticaret Odası
Bkz.	:Bakınız
CAD	:Kanada Doları
Çev.	:Çeviren
Der.	:Derleyen
DTÖ	:Dünya Ticaret Örgütü
Ed.	:Editör
EUFIC	:Avrupa Gıda Bilgi Konseyi
ICTA	:Uluslararası Mutfak Turizmi Birliği
km.	:Kilometre
M.Ö.	:Milattan Önce
mm.	:Milimetre
n.	:Frekans
PDO	:Protected Designation of Origin(Korunmuş Köken Unvanı/ Adı)
PGI	:Protected Geographic Indication(Korunmuş Coğrafi Gösterge)
ss.	:Sayfa sayısı
T.C.	:Türkiye Cumhuriyeti
t.y.	:Tarih yok
TDK	:Türk Dil Kurumu
TSG	:Traditionals Pecialities Guaranteed(Geleneksel Özellik Garantisi)

TUIK	:Türkiye İstatistik Kurumu
TÜDAV	:Türk Deniz Araştırmaları Vakfı
UNESCO	:United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization(Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim Ve Kültür Kurumu)
UNWTO	:World Tourism Organization(Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü)
vb.	:Ve benzeri
vd.	:Ve diğerleri
WFTA	:World Food Travel Association
YÜCİTA	:Yöresel Ürünler Ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı
yy.	:Yüzyıl

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1.GİRİŞ

Son yıllarda gerçekleştirilen birçok araştırma sonucunda bir ülke, bölge veya yörenin tercih edilmesinde birden çok faktörün etkili olduğu görülmektedir. Yapılan çalışmalar destinasyon olarak seçilen bölge veya yörenin coğrafyası, tarihi gibi faktörlerinin yanında bir nevi yörenin aynası özelliğine sahip mutfaklarının da giderek büyük bir önem arz etmeye başladığı görülmektedir. Yeni yerler tanımak veya eğlenmek gibi amaçlar ile yapılan seyahatler; değişen yaşam koşulları, artan gelir düzeyleri ile içerisinde yeni tatlar arama, bulma ve keşfetme içgüdülerini dâhil etmeye başlamıştır. Bahsedilen bu durum ise insanların turizm anlayışında bir takım değişikliklere yol açmıştır. İfade edilen bu değişiklik ile beraber turizm kapsamında lezzet arayışı amacı ile yapılan seyahatler alternatif turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizminin ortaya çıkmasına ve ilerleyen zamanlarda gelişim gösterebilmesine imkân tanımıştır.

Yüncü(2010:29) tarafından “ana motivasyon kaynağı özel bir yiyecek veya içeceğin tadımını gerçekleştirmek ya da bir yiyecek veya içeceğin üretimi sırasında yakından izlenimde bulunmak amacıyla; yöresel veya kırsal alanlara, yiyecek üreticilerine, restoranlara, yemek festivallerine ve özel alanlara katılım sağlamak” olarak tanımlanan gastronomi turizminin günümüzde gelişim seviyesinin artmasında bir çok faktörün etkisi bulunmaktadır. Bahsedilen faktörlerden biriside kuşkusuz toplumların içerisinde yaşadığı yörenin yiyecek ve içecekleridir.

Söylenen tüm bu ifadelerden hareket ile yapılan çalışmanın temel amacını; yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomi turizmine olan etkilerini belirlemek, bu lezzetlerin önemini ortaya çıkarmak ve unutulmasını önlemek için kayıt altına almak oluşturmaktadır.

İfade edilen temel amaç ile birlikte çalışmanın birinci bölümünde saha araştırması için seçilen Gökçeada ile ilgili bilgilere ayrıntılı bir şekilde değinilmiştir.

İkinci bölümde araştırmanın hem bulgularını destekleyici hem de geçerlilik ve güvenilirliğini sağlamlaştırmak için gastronomi turizmi ile yöresel yiyecek ve içeceklerin arasındaki bağa anlam kazandırmak üzere literatür kısmına yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde yapılan araştırmanın genel analizi yapılmıştır. Bu sebep ile birlikte bahsedilen bölümde temel olarak araştırmanın problemi, amacı, önemi, kapsamı, varsayımları, yöntemi ve sınırlılıkları açıklanmıştır.

Dördüncü bölümde Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin bölgenin gastronomi turizmine etkilerini belirleyebilmek adına yörenin yerel halkı ve yöredeki yiyecek içecek ile ilişkili olan işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilerle yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucu elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

Son bölüm olan beşinci bölümde ise araştırma kapsamında elde edilen bulguların değerlendirilip özetlenmesi sağlanarak çalışmanın sonuç ve öneriler kısmına yer verilmiştir.

1.2. GÖKÇEADA’NIN COĞRAFİ DURUM ÖZELLİKLERİ

Kuzey Ege Denizi’nde 25° 40’ 06’’- 26° 01’ 05’’ doğu boylamları ile 40° 05’ 12’’- 40° 14’ 18’’ kuzey enlemleri arasında bulunan ve görünüm itibari ile yamuk bir dörtgeni andıran Gökçeada Türkiye’nin en büyük adasıdır(Tarkan vd.,2001:60). Çanakkale Boğazı’nın kuzeybatısında 289,5 km kare yüzölçümüne ve 95 km kıya şeridi uzunluğuna sahip olan Ada’nın kuzey-güney uzunluğu 13 km, doğu-batı uzunluğu 29.5 km’dir. Kuzeyinde Semadirek Adası, doğusunda Gelibolu Yarımadası, güneybatısında Limni Adası ve güneyinde Bozcaada yer almaktadır (Gökçeada, 2015:32). Gelibolu Yarımadasına 14 mil, Semadirek Adasına 12 mil, Limni Adasına ise 10 mil uzaklıktadır.

Engelibeli bir arazi yapısına sahip olan Gökçeada tepelerin ve ovaların birbirini izlediği, %77’si dağlık, %12’si engebeli ve %11’i ovalık alanlardan meydana gelmektedir. Ayrıca 673 metre ile en yüksek noktası Doruk Tepedir

(Atalay, 2008:14). Gökçeada Belediyesi tarafından yapılan araştırmaya göre Ada'da yer alan araziler Tablo 1.2'de belirtilmiştir.

Tablo 1.2.Gökçeada'da Yer Alan Arazilerin Fiziksel Dağılımı (Gökçeada Belediyesi 2016:3)

Arazi Çeşitleri	Dekar
Tarım Elverişli Arazi	22.365
Çayır – Mera Arazisi	33.439
Ormanlık ve Fundalık Arazi	68.690
Tarım Elverişli Olup Tarım Yapılmayan Arazi	13.311
Tarım Dışı Araziler	165.006
Toplam	289.500

Coğrafi yapısı ile çevre adalardan oldukça farklı olan Gökçeada, tek bir dağdan oluşan Semadirek ile tek bir oviden oluşan Limni'ye karşın, tepelerinin ve ovalarının birbiri ardınca sıralandığı bir yapıya sahiptir. Ünlü bir yazar olan Homeros Gökçeada'nın mevcut olan bu yapısından dolayı buradan "Pepaloessa"(Dalgalı) diye bahsetmektedir (Karpuzoğlu, 2010:144).Sukaynakları çokluğu bakımından dünyanın dördüncü adası olarak bilinen Gökçeada'da beşadet gölet bulunmakta ve Zeytinli Barajı ile adanın içme, kullanma ve tarım amaçlı su ihtiyacı büyük ölçüde karşılanmaktadır (Çanakkale Valiliği, t.y.:7).

1.3. GÖKÇEADA'NIN İKLİM VE BİTKİ ÖRTÜSÜ ÖZELLİKLERİ

Gökçeada'nın güney sahillerine Akdeniz iklimi, kuzey sahillerinde ise Marmara iklimi görülmektedir. Hâkim rüzgârları Lodos ve Poyraz olan Gökçeada da senenin büyük bir kısmında rüzgârlar süreklilik sağlamaktadır (Çanakkale, 1996:46). Yıllık ortalama sıcaklığı 15.2°C olan ada da deniz etkisi yaz sıcaklarını hafifletmekle birlikte yazlar çok sıcak ve kurak geçmemektedir. Sıcaklık değerleri kış aylarında düşüş göstermekte olup, bunun yanında bölgede kar ve don olayları nadir olarak görülmektedir. Yıllık yağış miktarının ise 758.7 mm olduğu Ada da yaz aylarında yağış miktarı oldukça azalmasına rağmen, adanın sahip olduğu iklim özellikleri birçok zirai ürünün yetişmesi için uygun olanak sağlamaktadır (Akova Balcı, 2005:41). Bununla beraber senenin ortalama 300 günü rüzgârlı geçen ada da rüzgârların etkisiyle sıcaklık kış aylarında ortalama 7 °C yaz aylarında ise 25 °C olarak seyretmektedir. Bu

durum yaz sıcaklarının bunaltıcı geçmesini engellemektedir (Uğurel vd., 2014:2).

Topraklarını ormanlar, zeytinlik, mera ve tarım alanları oluşturan Gökçeada'nın orta ve kuzey kısımlarında doğal bir yapı gözlenmekle birlikte bitki örtüsü olarak yüksek kesimlerde kızılcam ormanları, fundalıklar, meşe, zeytin, akçakesme, kocayemiş, böğürtlen, geven, kekik, ahlat, ılgın ve maki toplulukları bulunurken, alçak kesimlerinde çayır otlakları, dikenler ve çeşitli otsu bitkilerden oluşan mera alanları yayılım göstermektedir(Atabay ve Özügül, 2001:54).

1.4. MİTOLOJİDE GÖKÇEADA

Pre-Helenik tarım tanrısı Imbrassos'un bolluk diyarı olarak kabul edilen ve antik dönemde İmbros (İmroz) ismi ile bilinen Gökçeada'dan Troya Savaşını anlatan İlyada Destanı'nda kayalık olarak bahsedilmiştir. Ayrıca Homeros eserinde sırtlıklar ve düzlükler denizin neşesini ve coşkusunu anımsattığı için Gökçeada'yı vahşi ve dalgalı olarak tanımlamıştır (<http://visitgokceada.com/tr/ada-kulturu/02.08.2018>). Öte yandan bu destanda “*Tenedos'la kayalık İmbros arasında, Bir mağara vardır, geniş, kocaman.*” sözleriyle ilk kez İmbros'un (İmroz) ismi geçmiştir (Tansuğ, 2012:34). İlyada destanında bahsedilen bir başka mitolojik olay ise Achilles'in annesi olan Tanrıça Thetis'in sarayını güvende tutmak için Gökçeada ile Semadirek arasında kalan denizin sularının çok derin olduğudur. Bir başka mitolojik olayda ise Yunan mitolojisinde yer alan Poseidon'un kanatlı atlarının Gökçeada (İmbros) ile Bozcaada (Tenedos) arasındaki derinliklerde olduğundan bahsedilmekte ve bu yüzden deniz tanrısı olarak bilinen Poseidon'un şiddetinden korunmak sebebiyle Gökçeada Kefalou Körfezi ve Alykes'de iki adet doğal limana sahiptir (Yurtseven, 2006:2).

1.5. GÖKÇEADA'NIN TARİHSEL SÜRECİ

Avrupa ve Asya arasında köprü görevi gören Gökçeada birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve adeta geçit merkezi odağı olmuştur. Adanın geçmiş tarihinin ne kadar eskiye gittiğine ilişkin kesin bilgiler bulunmamakla birlikte ilk yerleşmelerin Pelasg'lar tarafından gerçekleştirildiği kabul edilmektedir. Pelasg'lardan sonra ise kısa bir süreliğine Persler'in hâkimiyetinde bulunmuş ardından MÖ.448 yılında Atinalılar ile Persler

arasında gerçekleştirilen barış sonucu Atina yönetimine geçmiştir. MÖ.215-168 yıllarında Atinalılar ile Romalılar'ın gerçekleştirdiği ve 47 yıl kadar süren Makedonya Savaşları sonunda ada yönetimi tekrar el değiştirip Roma İmparatorluğuna dahil olmuştur. Roma İmparatorluğunun doğu ve batı olarak ikiye ayrılmasıyla ise ada uzun bir süre boyunca Doğu Roma (Bizans) yönetimine dahil olup, sırasıyla Venedik ve Cenevizlilerin hakimiyetinde de bulunmuştur. Ardından 1262 yıllarında Palaeologos İmparatorluğu tarafından 15. yüzyılın ortalarına kadar yönetime tabi tutulmuştur. 1455 yıllarına gelindiğinde ise ada Osmanlı Devleti toprakları himayesi altına girmiş ve Osmanlı ile Venedik arasında yaşanan savaşlar boyunca sık sık el değiştirmiştir. 20 yüzyıla kadar Osmanlı İmparatorluğu himayesi altında kalan ada Kanuni Sultan Süleyman tarafından vakıf ilan edilmiş ve bu sayede mal varlıkları korunarak Gökçeada halkının refah düzeyi artırılmıştır.1800'lü yıllara gelindiğinde ise çoğu Ege adası Yunanistan'a bırakılmasına karşın bölge Osmanlı İmparatorluğu yönetiminde kalmaya devam etmiştir (Gökçeada İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Stratejik Planı, 2011-2014:7-8).

18 Ekim 1912 yılında ise Yunanlılar tarafından ele geçirilen Gökçeada, 17-30 Mayıs 1913 tarihinde gerçekleştiren Londra Anlaşması ile Girit dışında kalan adaların yönetimi büyük devletlerin ellerine geçmiştir. 1-14 Kasım 1913 tarihli Atina Antlaşması ile Gökçeada (İmbros), Bozcaada (Tenedos) ve Meis adalarının Osmanlı Devleti'ne, diğer Ege adalarının ise Yunan Devletine verilmesi kararlaştırılmasına rağmen I.Dünya Savaşı'nın etkisi nedeniyle söz konusu olan antlaşma geçerliliğini kaybetmiştir. 10 Ağustos 1920 yılına gelindiğinde gerçekleştiren Sevr Antlaşmasıyla Türkiye Bozcaada ile Gökçeada üzerinde sürdürdüğü hâkimiyetini kaybetmiştir. Fakat Kurtuluş Savaşı sonrasında 24 Temmuz 1923 yılında imzalanan Lozan Barış Antlaşması ile Gökçeada Türkiye topraklarına dahil edilmiştir(Kavukçuoğlu, 2013:251).

1.6. GÖKÇEADA'NIN NÜFUS ÖZELLİKLERİ VE KÖYLERİ

2017 yılında yapılan nüfus sayımına göre Gökçeada nüfusunun 8.769 olduğu bilinmekle beraber mevcut yapıyı 5.017 oranla erkek nüfusun, 3.752 oranla ise kadın nüfusu'nun meydana getirdiği tespit edilmiştir. Bu bağlamda ada genelinin %57,21 erkek bireylerden, %42,79 ise kadın bireylerden

meydana gelmektedir. TUİK tarafından tespit edilen Gökçeada Nüfus verileri Tablo 1.6'da belirtilmiştir.

Tablo 1.6.2007-2017 Yılları Arası Gökçeada Nüfusu Değişimi (Türkiye İstatistik Kurumu, 2017)

YILLAR	ERKEK NÜFUS	KADIN NÜFUS	TOPLAM NÜFUS
2007	5.447	3.225	8.672
2008	4.260	3.215	7.475
2009	3.822	3.235	7.057
2010	3.815	3.259	7.074
2011	4.907	3.303	8.210
2012	4.926	3.362	8.288
2013	5.181	3.649	8.830
2014	4.990	3.654	8.644
2015	5.324	3.582	8.906
2016	5.154	3.622	8.776
2017	5.017	3.752	8.769

Tablo 1.6'da görüldüğü üzere 2007 yılında 8.672 olan Gökçeada nüfusunun 2017 yılına kadar geçen sürede nüfus artış hızının çok fazla olmadığı görülmektedir (TUİK, 2017).

Gökçeada'da yaşam alanı olarak ilçe merkezi ile beraber dokuz köyden oluşmaktadır. Bu köyler, eski bir mimariye sahip olan Kaleköy(Kastro), Zeytinliköy(Aya Todori), Tepeköy(Agridia), Dereköy(Skinudi) ve Eski Bademli(Gliki) ile son yıllarda yapılaşma ile gelişimleri sağlanan Yeni Bademli, Şirinköy, Uğurlu ve Eşelek'dir(Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018:348). Gökçeada verimli ovalara sahip olmasına rağmen bütün yerleşim alanları tepelerde yer almaktadır. Daha önce yapılan araştırmalar yerleşim bölgelerinin geçmiş zamanlarda Gökçeada halkının korsan tehditlerinden korunmak ve bu saldırılardan daha az etkilenebilmek için yaşam alanı olarak yüksek ve dağlık yerleri seçtiklerini göstermektedir. Halk arasındaki söylencelere göre yerleşim alanlarının belirlenmesi için kuzular kesilip adanın farklı noktalarına asıldığı, en geç çürüyen hayvanın bulunduğu bölge yaşam alanı olarak en uygun bölge olduğunu gösterdiği ve yaşam alanı olarak belirlenen alanların tesadüfen yüksek noktalar olduğu belirtilmiştir (Bozcaada- Gökçeada, 2003:41).

Merkez (Panayia): Eski adının Panayia olduğu ilçe merkezi Çınarlı Mahallesi, Fatih Mahallesi ve Yeni Mahalle adında üç adet mahalleye sahiptir. Bölgede konut sayısının fazla olması ve büyük çoğunluğun tepelik alanlardan

oluşmasından dolayı, alanda sınırlı sayıda tarım arazileri mevcuttur. Bunun yanında bölgede marketler, bankalar, eczane, hastane ve kırtasiye bulunmakla birlikte kuzeydoğusunda toplu konut evleri ve üniversite yer almaktadır. 1990'lı yıllarda yapılanma çalışmaları uygulanan bölgede spor solunu, futbol sahası ve açık amfitiyatro gibi kültürel alanlarda yer almaktadır. Ayrıca bölgede birçok eski ve yeni yerleşim yerleri mevcuttur (Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, 2014:77).

Kaleköy (Kastro): Kaleköy (Kastro) antik dönemden kalma bir yerleşim alanı olup tepe üzerinde konumlanmış bir kentsel sit alanıdır. Mevcut yapıyı Doğu Anadolu Bölgesi'nden göç yoluyla gelmiş aileler ile son yıllarda farklı şehirlerden gelen ve yerleşim kuran şehirliler oluşturmaktadır. Merkeze uzaklığı 4 kilometre olan ve eski bir Rum köyü olarak bilinen Kaleköy'de birçok otel, pansiyon ve kafe gibi işletmeler yer almaktadır. Ayrıca adanın tek sabun atölyesi olan İmroza Sabun Atölyesi köyün en uç noktasında yer almaktadır. Aynı zamanda köyün eteklerinde hala kullanılmakta olan bir liman (Kaleköy Limanı) ve Kaleköy'ün en tepesinde yer alan Helen dönemi öncesi yıllara ait bir kale kalıntısı bulunmaktadır. Bizans döneminde duvarları tamir edilen kalenin çevresinde yine o dönemlere ait yazıtlar ile birçok heykellere rastlanılmaktadır(http://www.gokceadahberim.com/nmKalek%C3%B6y_Kastro-cp-101 25.07.2018).

Zeytinliköy (Aya Todorı): Bir dağın üzerinde 16. yüzyılda kurulan Zeytinliköy Gökçeada'nın en eski yerleşim alanlarından biridir. Köyün başlıca geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Köyde en eski kilise olan Ayios Yioryios Kilisesi yer almaktadır (Yurtseven, 2012:126).

Tepeköy (Agridia): Dağlık ve kayalık bir bölgede bulunan köyü, içerisinden geçen küçük vadiler üçe ayırmaktadır. Yerleşim yerinin adı ise agros (tarla) kelimesinden gelip 'küçük tarla' anlamını taşımaktadır. Diğer mevcut köylere göre toprak yapısı itibari ile kuru ve verimsizdir (Mustoksidis veBartholomeos, 2010:161).

Dereköy (Skinudi): Gökçeada'nın en büyük köyü olan eski ismi ile 'Skinudi' merkeze 14 kilometre uzaklıkta yer almaktadır. Adanın batı kısımda konumlanmış olması ve Pirgos adındaki Limanı nedeniyle mevcut diğer köylere göre ekonomik ve sosyal durumunun daha çok geliştiği ön görülmektedir. Ada da bulunan en büyük köy olmasına rağmen mübadele

dönemi sonrasında köyün büyük çoğunluğu terk edilmiştir. Taşlar (Halakas), Tepecik (Vumari) ve Aya Virini olmak üzere üç mahallesi bulunan köyde geçmişin izlerini taşıyan çamaşırhaneler, kiliseler ve zeytinyağı imalathaneleri bulunmaktadır(<https://www.gokceadaimroz.com/derekoy-shinoudi/> 03.08.2018).

Eski Bademli (Gliki): İlçe merkezine 4 kilometre mesafede bulunan köy, konumu itibari ile adanın balkonu olarak nitelendirilmektedir. Köy çamaşırhane ve onun önünde bulunan çınar ağacı ile dikkat çekmekle beraber iki adet otele sahiptir(<http://www.gokceadaliyiz.com/koyler#.W1h5p9IzbiU> 25.07.2018).

Yeni Bademli: İskân köylerinden biri olan Yeni Bademli 'yi Isparta ve Karadeniz'den getirilen balıkçı aileler oluşturmaktadır. Nüfus yoğunluğundan dolayı adanın en büyük köylerinden olup ilçe merkezine 4 kilometre mesafede yer almaktadır. Köyün geçim kaynakları arasında hayvancılık, ziraat ve balıkçılık yer almaktadır. Ayrıca ev pansiyonculuğa köyün ekonomik durumunu güçlendirmektedir (<http://www.gokceadaliyiz.com/koyler#.W1h5p9IzbiU> 25.07.2018).

Şirinköy: Bulgaristan'dan gelen Türkler için kurulmuş olup, 2000 yılında yerleşime açık hale getirilmiş bir iskân köyüdür. Başlıca geçim kaynağı hayvancılık olan köyde, yapıların hayvancılık yapılabilmesi için uygun olmaması sonucu evlere ahır mekanları ilave edilmiştir (Ağaryılmaz ve Polat 2002:113).

Uğurlu: 1984 yılında iskân suretiyle kurulmuş olan köy Muğla, Burdur ve Isparta'dan getirilen ailelerden oluşmaktadır. Köyün başlıca geçim kaynakları arasında ev pansiyonculuğu, tarım ve balıkçılık yer almaktadır (Ağaryılmaz ve Polat 2002:113).

Eşelek: Yapılan Bakacak Barajı'nın etki alanında kalması sebebiyle Çanakkale'nin Biga ilçesine bağlı Eşelek köyünün Gökçeada'ya iskânı sağlanmıştır. İlçe merkezine 10 kilometre uzaklıkta yer alan köyde ziraat ve hayvancılık başlıca geçim kaynaklarıdır (Saygı, 2012:35).

1.7. GÖKÇEADA'NIN EKONOMİK DURUM ÖZELLİKLERİ

Büyük bir kısmını kamu kurum ve kuruluşlarında çalışan işçi ve memurların oluşturduğu Gökçeada'nın ekonomik yapısını, hayvancılık (büyük

ve küçükbaş, arıcılık), balıkçılık, seracılık, zeytincilik, tarım ve turizm oluşturmaktadır. Bunların yanında büyük sanayi kuruluş ve işletmelerin yer almadığı Gökçeada'da küçük ve orta ölçekli esnaflar ekonomik yapının devamlılığını sağlamaktadırlar(Akgün, 2002:3).

Hayvancılıkta özellikle keçi ve koyun yetiştiriciliği Gökçeada ekonomisi için önemli bir gelir kaynağı olarak bilinmektedir. Aynı zamanda bu keçi ve koyunlar yıl boyunca başıboş olarak dışarıda kalmakta ve hiçbir ek müdahale söz konusu olmadan yetiştirilmektedir. Bu hayvanların yetiştiricileri tarafından yılda bir kez bakımları yapılmakta ve yine söz konusu olan yetiştiriciler tarafından kuzu işaretleme işlemi olarak bilenen "Madra" işlemi gerçekleştirilmektedir (Aktürk vd., 2005:229).

Çanakkale Boğazı ile Karadeniz'den gelen sularla beraber Meriç Nehri'nin sağlamış olduğu zengin besin maddeleri Gökçeada çevresindeki balık popülasyonunun artmasına katkı sağlamaktadır. Bu duruma ek olarak birçok balık türü için uygun üreme şartları sağlayan Saroz Körfezi'ne yakınlığıda bölgenin balık çeşitliliğindeki artışında önemli bir rol üstlenmektedir. Gökçeada ekonomisine katkı sağlayan balıkçılığının önem kazanmasında ise 1987 yıllarında Karadeniz bölgesinden adaya getirilen balıkçı ailelerin büyük bir etkisi olduğu bilinmektedir (Karakulak, 2002:179).

Gökçeada'nın bir diğer önemli geçim kaynağı da arıcılık olarak bilinmektedir. Katkı maddesi içermeyen çam ve kekik balı üretimine ada içerisinde devam edilmekte ve ihtiyaç fazlası üretilen balların ise Gökçeada'ya gelen yerli ve yabancı turistlere satışı yapılmaktadır (<https://www.efibadem.com/ada-ekonomisi-ve-uretim/> 26.07.2018).

Gökçeada'da yer alan tarımsal faaliyetler arasında tahıl yetiştiriciliği, zeytincilik ve bağcılık önemli bir yer edinmekte ve başlıca üretimi yapılan ürünler arasından buğday, arpa, fasulye, nohut, bakla ve susam yer almaktadır (Eren, 2004:100). Öte yandan 160.000 civarında zeytin ağacı bulunan Gökçeada'da, 300.000 hektar tarımsal faaliyetler için elverişli arazi bulunmakla beraber, bunun 21.000 hektarında tarımsal faaliyet gerçekleştirilebilmekte ve tarım faaliyeti gerçekleştirilen arazinin 8.500 hektarlık kısmı sulanabilmektedir(Aktürk vd., 2005:230).Özellikle son yıllarda organik tarım alanında önemi bir başarı simgesi olarak gösterilen Gökçeada'da Eşelek köyü çevresinde gerçekleştiren organik tarım faaliyetleri adaya önemli

miktarda gelir kazandıran sürdürülebilir bir kalkınma model örneği olarak odak noktası olmuştur(Çanakkale Gezi Rehberi, 2015:89).

Gün geçtikçe turizm açısından büyük atılımlar gerçekleştiren Gökçeada'da ev pansiyonculuğu da ekonomik yapının güçlenmesine önemli bir katkıda bulunmaktadır. Özellikle yaz ayları boyunca halkın temel gelir kaynağı konumuna geçen ev pansiyonculuğu adaya gelen yerli ve yabancı turistlerin konaklama sorununun tamamen ortadan kalkmasına yardımcı olmaktadır. Özellikle adanın mevcut köylerinden olan Yeni Bademli ve Uğurlu köyleri bölgenin konaklama ihtiyacını neredeyse tamamını karşılamakta ve ada ekonomisine büyük bir gelir sağlayan önemli iki köy olarak ön plana çıkmaktadırlar (<https://www.efibadem.com/ada-ekonomisi-ve-uretim/26.07.2018>).

Geçmiş yıllarda önemli bir gelir kaynağı olan süngerçilik 1986 yılında Akdeniz bölgesinden yayılan sünger hastalığının ada sularını etkilemesi sonucu büyük ölçüde kesintiye uğramış ve birçok sünger türü yok olma aşamasına gelmiştir. Günümüzde ekonomik önemi artan süngerlerden bahsetmek zor olsa da birçok sünger çeşidi özellikle adanın kuzey kıyı boylarında ve Yıldız Koy ile Yelken Kaya arasında yer alan Deniz Parkı'nda yaşamını sürdürmektedir (Topaloğlu, 2002:169-172).

1.8. GÖKÇEADA TURİZMİ VE ALTERNATİFLERİ

Türkiye'nin en büyük adası unvanını taşıyan Gökçeada, adalara ait çekicilikleri bünyesinde bulundurması nedeniyle son yıllarda yurt içinde ve yurt dışında bilinirliği artan bir destinasyon haline dönüşmüştür (Yurtseven, 2008:4). Bu durum sahip olduğu turizm çeşitliliğinin giderek artmasına bir sebep oluşturmaktadır. Bununla beraber ada "Organik Tarım Adası" olarak Avrupa Birliği destekli projelerle geliştirilmekte olup, devamlılığı istenen turizmüne devlet tarafından teşvik sağlanmaktadır. Bu sebepten dolayı adada yer alan tarıma elverişli yapıda olan alanlar işlemeye açılarak, agro-turizmin gelişmesine imkân verilmektedir. Ayrıca adayı oluşturan köyler ve köylerde bulunan kültürel değerler hem kültür hem de agro-turizm değerlerini taşımaları yönünden yüksek bir potansiyele sahiptirler (Duran, 2009:84).

Gökçeada'nın bakir yapıdaki doğal kaynakları ile kalkınma vaat eden sektörü turizmdir. Ada şartları ve olanakları dikkate alındığında ada turizmi;

- Deniz turizmi
- İnanç turizmi
- Doğa turizmi (eko-turizm) ve
- Kültür turizmi şeklinde gruplandırılmaktadır.

Gökçeada, sahip olduğu uzun kumsallarıyla, yeşili, temiz denizi ve kendine özgü özelliği ile deniz turizmi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Ayrıca uygun rüzgâr şartları; sörfçülük, yatçılık ve yelkenli yarışlar yönünden Gökçeada'nın önemli bir yat turizmi merkezi haline getirilmesine yardımcı olmaktadır (Bozcaada ve Gökçeada Değerlendirme Raporu, 2012:6). Büyük bir kısmını Bulgar ve Romanyalı turistlerin oluşturduğu ziyaretçilerinin özellikle rüzgâr sörfü için adayı tercih ettiği bilinmektedir. Sörf turizminin mevsimine bağlı olarak turistler özellikle ilkbahar aylarından sonbaharın sonuna kadar adayı ziyaret etmektedirler. Bu bağlamda rüzgâr sörfü verimliliği fazla olan Aydıncık sahili kumsalı ile önemli bir çekiciliğe sahip olmaktadır. Sahilin hemen yanında yer alan ve hem rüzgâr sörfü için hem de şifa amaçlı çamur banyosu yapmak amacıyla kullanılan tuz gölü de önemli bir turizm potansiyelini elinde bulundurmaktadır. Bölgede yer alan Laz koyu, Mavi Koy ve Gizli Liman ise yerli ve yabancı turistlerin ilgilerini çeken önemli koy ve kumsallardır(Doğan, 2010:93). Kaleköy ve Kuzu Limanı arasında kalan bölgenin Türk Deniz Araştırmaları Vakfı (TÜDAV) tarafından Türkiye'nin ilk ve tek sualtı 'Deniz Parkı' olarak ilan edilmesi ise Gökçeada'nın dalış turizmi potansiyelinin artmasında önemli bir paya sahiptir(Suner, 2012:83).

Bozcaada ve Gökçeada Değerlendirme Raporu (2012:6) sonuçlarına göre Gökçeada'nın mevcut doğal yapısı doğa yürüyüşü (trekking) sporuna da oldukça uygundur. Aynı zamanda adanın keklik, çulluk, yelve gibi kuşlara ilave olarak göçebe kuş türlerinin göç yolları üzerinde yer alması kuş gözlemciliği açısından da önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından örnek avlak bölgesi ilan edilen Gökçeada'da tilki, sansar gibi çeşitli av hayvanlarına zarar veren yırtıcı türler bulunmamaktadır. Bu bağlamda ada birçok av hayvanı için uygun üreme ve çoğalma olanağı sağlamaktadır. Av turizmi yönünden önemli bir değere sahip olan bölgede kınalı keklik, tavşan, bildircin ve ördek avı yapılabilmektedir (Yurtseven, 2009:143).

Gökçeada genelinde bulunan sivil mimari örnekleri olan konutlar, kiliseler, manastırlar, şapeller, çamaşırhaneler, eski zeytinyağı imalathaneleri ise kültürel turizm kapsamında ilgi çeken ve tarihi özelliklere sahip yapıtlardır. Ayrıca Gökçeada Belediyesi tarafından her yıl belirli günlerde düzenlenen kültür ve sanat şenlikleri, Gökçeada Film festivali ile 15 Ağustos Meryem Ana Şenlikleri Gökçeada'nın festival turizmini canlandıran önemli birer potansiyele sahiptirler(Yaşar, 2006:4).

1.9. GÖKÇEADA ULAŞIMININ DURUM ÖZELLİKLERİ

Gökçeada'ya sadece deniz yoluyla ulaşım sağlanabilmektedir. Ulaşım için deniz otobüsü veya arabalı feribot kullanılabilir (http://www.gokceada.gov.tr/nasil-gidilir (26.07.2018)).

Deniz yolu ile adaya ulaşımında iki farklı sistem yer almaktadır. Bunlardan birincisi Çanakkale Limanı'ndan belirli gün ve saatlerde kalkan ve direk olarak Gökçeada'ya giden bir deniz otobüsü ile ulaşım gerçekleştirilebilmektedir. İkincisi ise Çanakkale'den Eceabat'a feribot ile geçiş sağlandıktan sonra karayolu ile Kabatepe Limanına ulaşım tekrar bir feribot kullanmak şartıyla adaya ulaşım sağlanabilmektedir. Gökçeada'ya ulaşımında İstanbul'dan gelenler için Kabatepe Limanı, Anadolu'dan gelenler için ise Eceabat-Kabatepe Limanı güzergâh olarak kullanılmaktadır. Gemi seferleri saatleri için yaz ve kış olmak üzere farklı iki sefer tarife programı uygulanmaktadır. Gemi hareket saatleri yolcu ve araç yoğunluğu, olumsuz hava şartları gibi sebepler nedeniyle değişim gösterebilmektedir. Bununla beraber Gökçeada'da bir havaalanı bulunmasına rağmen 2015 yılı itibari ile tarifeli seferler geçici bir süreliğine durdurulmuştur (http://www.gokceada.bel.tr/altsayfa.php?sayfam=2431.07.2018).

1.10. GÖKÇEADA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bölgede yer alan diğer Ege adaları ile aynı özellikleri taşıyan Gökçeada'nın küçük ve ana karadan uzak olması mutfak kültürünü etkilemiştir. Bu iki özellikten biri olan küçük olma özelliği ada mutfağına sınırlı sayıda gıda sağlayan doğal bir çevre anlamına gelirken, ana karadan uzak olma özelliği ise kendi kendine yetebilme anlamı taşımaktadır. Bu iki önemli etken bölge gastronomisini diğer mevcut alanlardan ayırmaktadır. Her çeşit yiyeceğin

kendine has tadını koruduğu ve hiçbir gıdanın başka bir gıdaya ait tadı etkilemediği Gökçeada mutfağında denge her bir tabağa yansımaktadır (Yerel Ürün Rehberi, 2014:7). Geleneksel bir yaşam biçiminin hâkim olduğu, Türk ve Rum mutfaklarının uyumuna sofralarda yer veren, doğal, sade ve özgün farklı lezzetleri bünyesinde bulunduran Gökçeada'da peynir, ekmek, zeytinyağı ve şarap ise birer ritüeldirler (<http://www.canakkale.gov.tr/gokceada30.07.2018>).

Neredeyse hazırlanan her yemekte zeytinyağının kullanıldığı Gökçeada mutfağında sebze eşliğinde pişirilmiş balık, ahtapot, yengeç ve istakoz yemekleri mutfak klasikleri arasında yer almaktadır. Öte yandan kızarmış ekmekle birlikte tüketilen, zeytinyağı, sarımsak, limon, kekik, tuz ve karabiber ile karıştırılan deniz kestanesi, midyeli pilav mutfak yapısını oluşturan diğer unsurlar arasında yer almaktadır. Zeytinyağlı ahtapot ve karides salatası ise bölge mutfağının vazgeçilmez mezelerindendir. Gökçeada da yer alan balık lokantalarının menülerinde yer alan kalamar ya da gümüş tava, favayla birlikte sunumu yapılan zeytinyağlı ve dereotlu lakerda masaları süsleyen diğer tatlılardır. Beyaz şarap, kereviz yaprağı, karabiber, tuz, un ve yumurta sarısıyla lezzeti artırılan kılıç balığı dilimleri adaya özgü yöntem ile pişirilen bilindik lezzetler arasında yer almaktadır (Yurtseven ve Yurtseven, 2002:45).

Yabani koyun ve keçi potansiyeline sahip olan bölgede, Gökçeada'nın antik dönemdeki ismini taşıyan İmroz koyunu sadece ada genelinde yaşamakta ve mutfakta en yaygın tüketilen et çeşidi olma özelliğini taşımaktadır. Bu tür hayvanların etleri daima yeşillik, sebze ve bakliyat eşliğinde pişirilmektedir. Ayrıca yine adaya özgü yöntemlerle bahar aylarında pişirilen kuzu veya oğlak fırın bölge mutfağının önemini artırmaktadır. Koyun ve keçi etlerinin lezzet potansiyellerindeki artışın sebebi ise bu tür hayvanların hiçbir müdahale yapılmaksızın tamamen doğal yöntemlerle yetiştirilmesi ve yavru hayvanların gelişim evrelerinin tamamlanmasına kadar geçen sürede anne sütü ile beslenmeleri gösterilmektedir(<http://guby.comu.edu.tr/gokceada-ve-gastronomi.html> 30.07.2018).

Limonlu, sarımsaklı ve zeytinyağlı börülce, sarma, biber ve patlıcan dolması, fırında kabak, domatesli ve bol sirkeli semizotu salatası ise mevcut ada coğrafyasında sıkça rastlanan önemli diğer lezzetler arasında yer almaktadır. Gökçeada mutfağı lezzet payında peynirli, yumurtalı, sebzeli, otlu

ve kıymalı börekler de yerini korumaktadır. Kuşburnu kurabiyesi ile tamamlayıcısı olan vişnelaki, kekik balı ve ortasında ceviz veya badem bulunan incir reçeli de adaya özgü lezzetlerdendirler (Yurtseven ve Yurtseven, 2002:45).



İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ VE YÖRESEL YİYECEK-İÇECEKLER

2.1. GASTRONOMİ

2.1.1. Gastronomi Kavramı

Türk Dil Kurumu tarafından gastronomi kavramı; “yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” gibi birçok kelime ile tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Etimolojik köken olarak ise gastronomi; Yunanca “gastros” ile “nomos” sözcüklerinden meydana gelmiştir. Mevcut kavramı tanımlamak için kullanılan “gastros” sözcüğü mide ile ilgiliyken, “nomos” sözcüğü yasa, kural anlamlarını ifade etmektedir (Tez, 2012:9).

Günden güne gastronomi kavramının gelişim hızının arttığı görülmektedir. Söz konusu olan gastronomi kavramının “nerede ne yenir?” tavsiyeleriyle insanlar tarafından daha uygun şartlarda tüketimlerinin sağlanması için kılavuz olma özelliği ön planda tutulurken; günümüz gastronomi kavramı içerisinde çeşitlendirilen teknikler yardımıyla kılavuz olma özelliğinin yerini yenilikçilik konusunun almaya başladığı görülmektedir (Yılmaz, 2015:8). Bu bağlamda gastronomi kavramı ile ilgili birçok kaynakta farklı yazarlar tarafından farklı birçok tanımlamalar mevcuttur. Yapılan tanımlamalardan bazıları şu şekildedir:

Hegarty ve O’Mahony (2001:5) gastronomiyi; yiyeceklerin meydana getirilme aşamasında ihtiyaç duyulan malzeme ile tariflerini, yiyeceklerin hazırlanma aşamasından sunum süreçlerine kadar geçen sürede uygulanan yöntemler ile kullanılan ekipmanları, yiyeceklerin çeşitlilik miktarının yanında yiyeceklerin sunum aşamasındaki inanç olgusunuda içerisinde barındıran bir terim olarak ifade etmektedir. Santich (2004:18) tarafından gastronomi kavramının öneri ve yol göstericiliği ile farklı bir yaşam tarzı yaratabileceği,

bilginin uygulamada pratikliğe dönüştüğü bir süreçten meydana geldiği ve bu sürecin yapı taşlarını yiyeceğin hammaddesinin satın alınmasından sunumuna kadar geçen süre zarfının oluşturduğu ön görülmektedir. Freedman (2007:8) gastronominin sadece yiyecek ve içecekten ibaret olmadığını, bunun yanında gastronominin estetiksel bir bakış açısını da yansıttığını ifade etmektedir. Çakır (2017:6) gastronomiyi bir ülkenin veya mevcut bir bölgesinin bünyesinde barındırdığı mutfak kültürünü çekici ve lezzetli olarak hijyenik koşullarda, insan sağlığına zarar vermeyecek bir şekilde sunması şeklinde açıklamaktadır. Gillespie ve Cousins (2001:2) tarafından ise gastronomi yiyecek ve içecek zevki ile ilişkili olup buna bağlı olarak temasının insan olduğu, kavram olarak ise açıklamasının kolay olmadığı, yapılan tanımlamaların çoğunun eksik kaldığı ifade edilmiştir.

Yapılan tanımlamalardan fark edileceği üzere gastronomi kavramı birçok ifade ile açıklanmaktadır. Bu bağlamda her geçen gün daha da çok tanımlamaya tabi tutulacağı öngörülmektedir. Geniş bir anlam bütünlüğü içeren gastronomi terimi yiyecek içecek ile bağlantılı her bir bileşenin bilim, sanat ve kültür ile etkileşiminden meydana gelmektedir (Çalışkan, 2013:39). Oluşan etkileşim ile beraber gastronomi; kimya, biyoloji gibi fen bilimleri, psikoloji, sosyoloji, antropoloji gibi sosyal bilimlerin yanında edebiyat, jeoloji, tarih, tarım bilimi, müzik, felsefe gibi birçok bilim dalı ile yakın ilişki içerisinde bulunmaktadır (Kivela ve Crotts,2006:356).

Tüm bu tanımlamalar neticesinde gastronomi kavramı; yiyecek ve içeceklerin insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde hijyenik koşulların sağlanmasıyla başlayan üretim safhalarından itibaren mevcut tüm özelliklerinin kontrollü koşullarda düzenli ve sistematik bir şekilde takip edilmesi, anlaşılması ve gelişimi devam ettirilerek günümüz koşullarına adapte edilebilmesi çalışmalarını içeren bir disiplin olarak ifade edilebilir.

2.1.2. Gastronominin Kısaca Tarihsel Süreci

Gastronomi kavram bütünlüğü hakkında daha iyi tespitlerin sağlanabilmesi için tarihi süreç içerisindeki gelişiminin sistemli bir şekilde incelenmesi gerektiği öngörülmektedir. Gastronominin tarihsel süreçleri incelendiğinde ise ilk öncülerinin M.Ö. 5. yy itibari ile Çinliler ile ziyafet sofralarında ön plana çıkan aşırılık ve gösterişlilik özellikleri sebebiyle

Romalılar olduğunu ifade eden Öney (2013:160), günümüzde batı toplumlarında kabul görmüş gastronomi ilkelerinin temellerinin Rönesans dönemine kadar uzandığını aktarmıştır.

Gastronomi teriminin ilk olarak bahsedildiği yer konusunda literatürde bulunan mevcut kaynaklarda birçok bilginin varlığı söz konusudur. Santich (2007:53) gastronomi kelimesine M.Ö. 4.yy'da Antik Yunan döneminde yaşamış Yunanlı Archestratus tarafından yazıya geçirilen "Gastronomia" adlı eserde rastlanıldığını ve yazılan eserin Akdeniz bölgesindeki mevcut yiyecekler ile şarapları hakkında yol gösteren bir kaynak olma özelliğine sahip olduğunu ifade etmiştir. Scarpatto (2002:93) tarafından ise kelimenin 1800'lü yıllarda Fransız şair Jascues Berchoux'un yazdığı "La Gastronomie" adlı şiirinde başlık olarak yer aldığı aktarılmıştır. Buna karşın Santich (2004:17) gastronomi kavramının ilk olarak Antik Yunanda kullanımının söz konusu olduğunu, The Life of Luxury (Lüks Yaşam) adlı kitap haline getirilen eserin içerisinde yer alan başlıklardan birinin olabileceğini ifade etmiştir. Ardından gastronomi alanında mevcut ilk resmi çalışmanın mimarı olan, aynı zamanda avukat, yargıç ve gastronom olarak bilinen Fransız Jean Anthelme Brillant Savarin (1755-1826) gastronominin geleceğine yol gösterici niteliğindeki ilk resmi çalışması olan "La physiologie du Gout" (Tat Fizyolojisi) adlı kitabını yayınlamıştır. Savarin'in 1825 yılında yayınladığı resmi nitelik taşıyan bu eseri gastronomi alanındaki diğer araştırmacılar için örnek model olmuştur (Cousins vd., 2010:400).

Gastronomi tarihi hakkında yapılan mevcut çalışmaların birçoğunda avcılık, toplayıcılık, pişirme yöntemleri ve bunlar ile bağlantılı inanç şekillerinin varlığı söz konusudur. Daha sonraki çalışmalarda gastronomi; din, ritüeller, yaşam tarzları, çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerine olan etkileri, insanların yiyecek-içecek tercihleri ile bu gibi özelliklere bağlı inançlarını içerisine dahil edilebileceği bir şekilde genişlemiştir (Öney, 2013:163).

Gastronominin tüketim ihtiyacının yanı sıra tecrübe, özen ile zevkler kapsamında doğduğunu, söz konusu olan gelir düzeyi ve iyi bir iştaha sahip olmanın gastronominin gelişimi için yeterli olmadığını aktaran İlhan (2003)'a göre gelişimin ana prensibinin refah düzeyindeki artışın olduğu ifade edilmiştir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek deneyim sürecinin

gerçekleşebilmesi esasında gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin irdelenmesi gerekliliği ihtiyacı duyulmaktadır.

2.1.3. Gastronomi'nin Turizm İle İlişkisi

Farklı yiyecek ve içecek deneyiminde bulunmak için farklı ülke veya bölgelere seyahat eden kişiler gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin en somut örneklerinden biri olarak gösterilebilir. Söz konusu bu kişilerin gerçekleştirdiği turizm hareketinde gastronominin destinasyon özelliği taşıdığı kaçınılmaz. Bu bağlam doğrultusunda birçok ülke veya bölge sahip olduğu turizm potansiyelini artırma çalışmalarında gastronomik ürünleri temel faktör olarak kullanmaktadır. Frochot (2003:83) yaptığı içerik analizi çalışmasında Fransa'nın 19 bölgesine ait tanıtım materyallerini incelemiş, çalışma sonucunda Fransa'nın turizm potansiyelinde mutfağına ait gastronomik ürünlerini ön planda tuttuğu sonucuna ulaşmıştır.

Diğer taraftan farklı sebeplerden dolayı ikamet eden ve turist olarak adlandırılan kişilerin bir ülkeyi veya bölgeyi ziyaret etmelerinin sebepleri içerisinde yeni yerler görme deneyiminde bulunma ve eğlenmenin yanı sıra yeme içmeye eğilimleri de yer almaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nde turist profili incelemesi üzerine yapılan bir çalışmada, uluslararası bazda destinasyon özelliğine sahip yerlere ziyarette bulunan turistlerin, rekreasyonel aktivitelerden sonra en fazla ilgi gösterdikleri aktivitenin restoranlarda yemek yeme faaliyeti olduğu sonucuna varılmıştır (Bekar ve Kılıç, 2014:19). Bunun yanında Güzel(2009:28); Avrupa'da yeme içme faaliyetine gösterilen ilginin giderek daha çok rağbet gördüğünü, iyi bir yemek deneyiminde bulunmak, etnik bir yapıya sahip mutfak keşfi veya iyi bir şarap tadımı için İtalya'ya veya Fransa'ya turlar düzenlendiğini aktarmıştır. Ziyaret edilen ülke veya bölge mutfağındaki yiyecek içecek miktarının fazla olması ise ziyareti gerçekleştiren kişilerin aynı yeri yeniden ziyaret etmeyi isteme duygularının artmasına olumlu bir etken oluşturabileceği ifade edilebilir(Kart Gölgeli, 2016:60). Bu bağlamda Özmen(2007:9) turizm kavramını; gidilen ülke veya bölgeye yerleşme amacı taşımadan, insanların sosyal, kültürel, psikolojik ve fiziksel gereksinimlerini karşılamak koşuluyla seyahat ve konaklama ihtiyaçlarının yanında yeme ve içme ile eğlence aktivitelerini de kapsayan bir ürün ile hizmet endüstrisi olarak açıklanmaktadır. Seyahat eden kişiler farklı lezzetleri bulmak veya

deneyimlenen lezzeti tekrardan yaşamak için turizm hareketine katılırlar. Bu bağlamda tecrübe ile deneyimin turizm hareketinin ayrılmaz bir parçası olduğu olgusu yadsınamaz(Hall ve Sharples, 2003:3).

Sonuç olarak tüm bu tanımlamalardan ve yapılan araştırmalardan anlaşılacağı üzere gastronominin turizm ile olan ilişkisinin göz ardı edilemediği bir boyuta sahip olduğu görülebilmektedir. İç içe geçmiş bir yapıya sahip olan gastronomi ve turizm arasındaki bağın daha iyi anlaşılabilmesi açısından ise gastronomi turizmi kavramının irdelenmesinin yarar sağlayabileceği ön görülmektedir.

2.2. GASTRONOMİ TURİZMİ

2.2.1. Gastronomi Turizmi Kavramı ve Kapsamı

Gastronomi kavramının açıklanabilmesi için yapılan çeşitli tanımlamalardan anlaşılacağı üzere kesin ve net bir tanımlamanın olmaması durumu gastronomi turizmi kavramının açıklanmasında da aynı özelliği devam ettirmektedir. Gastronomi turizmi kapsamında yapılan birçok çalışma incelendiğinde mevcut kavramın açıklanması noktasında değişik birçok tanımlamanın varlığı söz konusudur. Mevcut literatür incelendiğinde “culinary tourism”, “gastronomy tourism”, “wine tourism”, “food tourism” ve “gourmet tourism” gibi birçok terimin mevcudiyeti söz konusu olmakla birlikte, yapılan çalışma kapsamında “gastronomi turizmi” terimine yer verilmektedir.

Günümüz gastronomi turizminde bir ülkeye eğlence veya iş amacı ile gelen kişilere yerel formda yemek hazırlanıp sunulması yemek tüketimi kapsamında küçümsenemeyecek bir alan teşkil ettiği ifade edilebilir(Gössling vd., 2011:535). Bu bağlamda gastronomi büyük çoğunlukla bir destinasyon ziyaretinin hedeflerinden olup önem arz etmektedir. Turistlerin yeni ve özgün deneyimlerle alternatif turizm biçimlerini arama istekleri gastronomiyi ziyaret nedenlerinden en önemlisi haline getirmektedir(Du Rand ve Heat, 2006:210). Bu bağlamda ise gastronominin bir tür gastronomik hareketliliği ifade ettiği söylenebilmektedir.

Son yıllarda turistlerin destinasyon seçimlerinde büyük ölçüde etken bir görev üstlenen ve turizm ile yiyecek ve içecek endüstrisinin kesiştiği bir noktada yer alan gastronomi turizmi kavramı ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından; farklı kültürleri ve medeniyetleri yiyecek veya içecek yolu ile

tanımaya çalışmak amacıyla alanyazına kazandırmış bir turizm çeşididir(Akgöl, 2012:24). Gastronomi turizmi literatürde çeşitli tanımlamalar ile yer almaktadır. Söz konusu tanımlamalardan bazıları şu şekildedir:

Harrington ve Ottenbacher(2010:14) tarafından gastronomi turizmi; daha öncede yaşanmamış bir yiyecek veya içecek deneyiminin yaşanabilmesi için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesi aşamasında önemli bir etkiye sebep olan bir çeşit turizm şekli olarak ifade edilmektedir. Karim ve Chi(2010:532) gastronomi turizmi olgusunu; genel anlamda insanların yiyecekler ve bu yiyeceklere ilişkin deneyimlerini tanımlayan bir kavram olarak açıklarken; Long(2003:21) gastronomi turizmini; yiyeceklerin hazırlanma, sunum ve tüketim basamaklarını kapsayan, farklı bölge veya ülkelerin mutfak özelliklerini veya yemek yeme biçimlerini keşfetmek amacı ile gerçekleştirilen seyahatler şeklinde ifade etmektedir. Yüncü(2010:29)'ye göre ise; ana motivasyon kaynağı özel bir yemeğin tadımını gerçekleştirmek ya da bir yemeğin üretimi sırasında yakından izlenimde bulunmak amacıyla, yöresel veya kırsal alanlara, yiyecek üreticilerine, restoranlara, yemek festivallerine ve özel alanlara katılım sağlamak olarak tanımlanmaktadır. Hall ve Mitchell(2005:74) tarafından gastronomi turizmi; birincil ve ikincil derece yiyecek ile ilgili üreticilerin, restoranların, festivallerin yanında özel yiyecek ve içecek üretiminde bulunulan destinasyon özelliği taşıyan yerlerin yiyecek ile içeceklerini keşfetmek ve deneyimlemek için yapılan seyahatler şeklinde tanımlanmıştır. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO)'de “gastronomik destinasyonlara yapılmış eğlenme amaçlı yiyecek ve içecek ile ilgili rekreasyonel deneyimsel aktivitelerin bütünü” diyerek gastronomi turizmi kavramını ifade etmiştir(Güzel Şahin ve Ünver, 2015:64).

Du Rand ve Heath(2006:209)'a göre gastronomi turizminin kökenini tarım, kültür ve turizm oluşturmaktadır. Mevcut bu üç unsur, gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasının yanında konumlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Tarım; ürünün sunulmasına imkan verirken, kültür; destinasyonun tarihi ve otantikliği hakkında bilgiyi, turizm ise; altyapı ile hizmetleri sağlamaktadır. Gerek duyulan altyapının oluşturulmasıyla ise mevcut tüm bu unsurlar gastronomi turizmi kapsamında yer almaktadır.

Gastronomi turizmi büyük bir hareketliliği teşkil etmektedir. Bununla birlikte Çağlı(2012:24) tarafından gastronomi turizmi endüstrisinin oluşmasında sadece yemek rehberlerinin ve restoranların etkisinin olmadığı, kavramı meydana getiren etmenlerin içerisinde; aşçılık okulları, yemek kitapları satan dükkânlar, gastronomi tur operatörleri ve bu turların rehberleri, gastronomiyle ilgili; medya, televizyon programları ile dergiler ve bu bağlamda mevcut aktiviteler, şarap üreticileri ve şarap bağları, bira fabrikaları, içki damıtma yerleri, tarla sahipleri ve üreticilerinin de yer aldığı aktarılmıştır. Ignatov ve Smith(2006:240) ise gastronomi turizmi kaynaklarını olanaklar, faaliyetler, etkinlikler ve organizasyonlar olmak üzere dört başlık halinde sınıflandırarak bir tipoloji oluşturmuşlardır.

Tablo 2.1.Gastronomi Turizminin Kaynak Tipolojisi (Ignatov ve Smith, 2006:240)

OLANAKLAR	FAALİYETLER
<p>Binalar/Yapılar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek İmalathaneleri, Şaraphaneler, Birahaneler, Çiftçi Pazarları, Yiyecek Müzeleri, Restoranlar <p>Araziler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çiftlikler, Meyve Bahçeleri, Üzüm Bağları, Şehirlerde Restoran Bölgeleri <p>Yollar/ Rotalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Şarap Yolları, Yiyecek Yolları, Gurme Rotaları 	<p>Tüketim:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restoranda Yemek Yeme, Yerel Yiyeceklerle Piknik, Perakende Yiyecek ve İçecek satışı, Kendin topla <p>Turlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Şarap Bölgeleri, Tarım Bölgeleri, Şehirlerde Yiyecek Bölgeleri <p>Eğitim/ Gözlem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yemek Okulları, Şarap Tadımı ve Eğitimi, Şaraphane Ziyaretleri, Aşçı Yarışmalarını İzlemek, Yiyecek ve İçecek İle İlgili Kitap ve Dergileri Okumak
ETKİNLİKLER	ORGANİZASYONLAR
<p>Tüketici Gösterileri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek ve Şarap Gösterileri, Pişirme Araç Gereç ve Mutfak Gösterileri, Ürün Tanıtımları <p>Festivaller:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek Festivalleri, Şarap Festivalleri, Hasat Festivalleri 	<ul style="list-style-type: none"> • Restoran Sınıflandırma ve Sertifika Sistemleri • Yiyecek ve Şarap Sınıflandırma Sistemleri • Dernekler

Literatürde yer alan bu tipoloji ve beraberindeki açıklamalar ile gastronomi turizmi için; bir ülkenin, bir bölgenin veya bir yörenin ziyaret edilmesinde etkili olan belli başlı etkileyici unsurlar içerisinde sayılabilecek bir tür turizm çeşidi olduğu söylenebilir.

2.2.2. Gastronomi Turizminin Avantajları ve Katkıları

Çalışkan (2013:41)'a göre gastronomi turizmi; bir ülke veya bölgenin kültürel kimliği ile mirasını koruyup yansıtarak, o ülke veya bölgeye rekabet avantajı sağlar. Kültürlerarası pozitif etkileşimin oluşmasına katkıda bulunur, ekonomik ve toplumsal kalkınmanın gerçekleşmesi sürecinde önemli bir pazardır. Bunun yanında kentler ile kırsal alanlarda gerçekleşip bütün yıl boyunca ziyaretçi çekme potansiyeline sahiptir(Ateş, 2014:15).

Lopez ve Martin(2006:171)'e göre gastronomi turizmi; ülke ya da bölge mutfaklarında yer alan yiyecek içecek ürünleri yardımıyla farklı kültürlerin birbirlerini yakından tanıma fırsatı sunmaktadır. Bununla beraber gastronomi turizmi; mevcut bir bölgenin ya da ülkenin turistik amaçlı kaynaklarının sayısının fazlalığı, daha iyi bir eğlence hizmeti vermesi, turistlerin tatmin düzeyi, nüfus, üretim kapasitesi ve ürün ticareti, refahı ve tüm bunların sürdürülebilirliği açısından kalkınmalarına pozitif bir etki yaratmaktadır. Yarış(2014:14) tarafından gastronomi turizminin; gastronomi deneyiminin yaşanabilmesi için yapılan seyahatler aracılığıyla destinasyon pazarlamasında büyük bir etkisinin varlığı söz konusu olduğu da aktarılmıştır.

Lopez-Guzman vd.(2014:96)'ne göre ise gastronomi turizmi; bir bölge veya ülkenin mevcut yemek kültürü ile bünyesinde barındırdığı doğal kaynakları arasında denge oluşturmaktadır. Aslan ve Aktaş(2011:363)'a göre gastronomi turizmi; turistlerin destinasyon seçimlerinde bölgede rakiplerine karşın farklılık yaratmakta, yöresel veya ulusal mutfağın marka haline dönüşmesinde avantaj sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi gelişme kaydettiği yörelerde, yöre ekonomisine ve yörenin kalkınmasına sağladığı avantajların yanı sıra yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin korunmasında ve bunun yanında yiyecek ve içeceklerin korunması sürecinde sürekliliğin sağlanmasında da avantaj sunmaktadır(Güzel Şahin ve Ünver, 2015:73). Üzümcü(2018:19)'de gastronomi turizminin; yerel üreticilerin gelir seviyelerinde artışa sebep olduğunu hem de yüksek kaliteli

yiyecek ve içeceklerin üretilmesinin sağlanmasında avantaj yarattığını aktarmıştır.

Görüldüğü üzere gastronomi turizminin ülke veya bölgelere sağlamış olduğu büyük bir avantaj varlığının mevcudiyetinden söz edilebilir. Bu bağlam doğrultusunda gastronomi turizminin ne kadar çok gelişim seviyesi artırılırsa, gastronomi turizminin gerçekleştirildiği mevcut alana sağlamış olduğu avantaj miktarının da o kadar fazla artış gösterebileceği söylenebilir.

Okumuş vd.(2007:254-255)'ne göre gastronomi turizmi; destinasyon özelliğine sahip bölgenin kendisinde bulundurduğu öz mutfak kültürünü turist sunan, bu sayede turistin sunulan yiyecek ve içeceği tüketerek yerinde ve gerçek bir kültürel deneyimi yaşamasına katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda Silkes, Cai ve Lehto(2008:67)'da yaptıkları çalışma doğrultusunda gastronomi turizminin; destinasyon olarak seçilen bölgede yaşayan yerel halk ile turist arasında duygusal bir bağ kurduğunu ve bu sayede bölgenin destinasyon imajının kuvvetlendirilmesine yarar sağladığını ifade etmişlerdir. WFTA 2013 (World Food Travel Association) gastronomi turizminin destinasyonlara sağladığı katkıları ise aşağıdaki gibi özetlemiştir:

- Ziyaretçi sayısında artış,
- Ziyaretçi sayısına paralel olarak satışlarda artış, (oda, yiyecek ve içecek, uçak koltuğu vb.)
- Medyada yer alan reklam sayılarında artış,
- Yeni bir rekabet avantajı ya da benzeri olmayan satış tekliflerinin gelişmesi, (mesela: bölgeye has yöresel yiyecek veya içecek)
- Vergi geliri sayılarında artış,
- Turizm kapsamında toplum bilincinin artması,
- Bölgede bulunan yiyecek ve içecek kaynaklarına ilişkin farkındalığın artması(Bayer, 1992:5).

Everett ve Aitchison(2008:150-167) yaptıkları çalışmada gastronomi turizminin; destinasyonda ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik adı altında üç ana etkinin sağlanması aşamasında önemli bir role sahip olduğunu, alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizminin yereldeki çiftçilerin, üreticilerin ve küçük çapta üretim yapan işletmelerin turizmden sağladıkları gelirlerinin artmasında pozitif etki yarattığı ve bu

sayede kırsal bölge ekonomisinin çeşitlenmesinde yarar sağladığını ortaya koymuşlardır. Bunun yanında Hjalager(2002:21-35) yaptığı çalışmada gastronomi turizminin destinasyona sağladığı ekonomik katkı açısından alanyazın için “gastronomi turizmi tipolojisi” adı altında seçilen bölgenin gastronomi ve turizm gelişim seviyelerini gösteren bir model örneklemini geliştirmiştir. Yapılan model hiyerarşik olarak dört aşamadan meydana gelip, en yüksek basamağın mevcut bölge için en iyi ekonomik performansı yansıttığını ifade etmiştir. Öney(2013:158-188) ise gastronomi turizminin katkılarını ulusal, bölgesel ve yerel olmak üzere üç başlık halinde gruplandırmıştır. Öney tarafından sınıflandırılan gastronomi turizminin sunmuş olduğu katkılar şu şekildedir:

Gastronomi turizminin ulusal katkıları:

- Ulusal gastronomi ve turizminin karşılıklı teşvikinin sağlanmasına aracı olur.
- Ulusal gastronomi ve turizm stratejilerinin belirlenmesine katkıda bulunur.
- Devlet desteği sağlar.
- Ulusal markaların gelişmesine ve bu bağlamda ekonomik açıkların giderilmesine yardımcı olur.
- Büyüme potansiyeli özelliği bulunan çeşitli piyasa örnekleri sunar.
- Olumlu ve ayırt edilebilen özellikli satış noktaları sunup artan satışlarla vergi gelirlerini artırır.

Gastronomi turizminin bölgesel katkıları:

- Bölgesel gastronomi ve turizminin karşılıklı teşvikinin sağlanmasına aracı olur.
- Bölgesel gastronomi ve turizm stratejilerinin belirlenmesine katkıda bulunur.
- Yerel yönetim desteği sağlar.
- Bölgesel markaların gelişmesine yardımcı olur
- Bölgede bulunan yiyecek içecek işletmeleri ile konaklama işletmelerinin doluluk payının artmasına yardımcı olur.
- Bölge sermayesinin korunmasına katkıda bulunur.

- Kalifiye iş gücü vb. gibi dış kaynakları koruyarak destinasyon pazarlanması sürecinde yeni ve farklı girişimler sağlar.

Gastronomi turizminin yerel katkıları:

- Yerel üretici ağlarının oluşturulmasını sağlar.
- Çiftçi ve üretici pazarlarının oluşturulup geliştirilmesini sağlar.
- Çiftlik, yol üstü tezgâhları gibi yerlerden doğrudan satış yapılmasına katkıda bulunur.
- Restoranlar ile üreticilere doğrudan satış yapma imkânı sağlar.
- Bölgesel kültür farklılıklarının ön plana çıktığı festivaller veya organizasyonların düzenlenmesine yardımcı olur.
- Müşteri ilişkilerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlar.
- Bölgesel farklılığının odak noktası haline gelmesine katkıda bulunur.
- Bölgeye ait yiyecek ve içeceklerin değer kazanmalarına ve değerlerinin korunmasına yardımcı olur.
- Bölgesel sermayenin meydana getirilmesine yardımcı olur.
- Üreticiler ile tüketiciler arasındaki alışverişin yüz yüze gerçekleşebilmesini sağlar.

Wolf(2006:23-27) gastronomi turizminin katkılarını sosyo-ekonomik, çevresel ve tedarikçiler açısından olmak üzere şu şekilde sınıflandırmıştır:

Gastronomi turizminin sosyo-ekonomik katkıları:

- Yerel halkın ekonomilerinin güçlenmesine ve bu sayede istihdamın sağlanmasına yardımcı olur.
- Kırsal alanların tekrardan gelişmesine ve bu sayede kentlerden kırsal bölgelere doğru ters bir göçün oluşmasına yardımcı olur.
- Kırsal bölge insanı ile kent insanının bir araya gelmesini sağlar.
- Yerel halkın yatırımlarının geri dönüş hızını artırır.
- Hükümet politikaları kapsamında yerel yönetimlerle ilişkili sürdürülebilir bir çerçevenin oluşmasını sağlar.

Gastronomi turizminin çevresel katkıları:

- Yiyeceklerin nakledilmesinde nakliye aracının oluşturduğu kirlilik, gürültü kirliliği ve yakıt kirliliği gibi çevreye zarar verici kirliliklerin azaltılmasına yardımcı olur.

- Ürünlerin paketlenmesinde kullanılan ambalaj atıklarının çevreye vereceği zararın önlenmesine yardımcı olur.
- Zirai ilaç vb. gibi zarar verici ilaçların kullanımının azaltılmasına yardımcı olur.
- Biyolojik çeşitliliğin korunup sürdürülmesine katkı sağlar.

Gastronomi turizminin tedarikçilere katkıları:

- Yeni pazar eğilimlerinin ortaya çıkmasında yarar sağlar.
- Yiyecek veya içeceklerin satışının gerçekleşmesi için mevcut bir alana götürme gereği ortadan kalkar. Bu bağlamda nakliye ücreti, nakliye arıcına verilen ücret, ambalajlama işlemi için ekstra makine ihtiyacı gereği ortadan kalkarken, ürünlerin satış ücretlerinin üretici tarafından belirlenebilmesini sağlar.
- Yiyecek veya içeceklerin hangi şartlar altında ve nasıl bir üretimin sonucu gerçekleştiği, üretimde kullanılan pişirme teknikleri veya tüketiminde uygulanması gereken pişirme tarzları ile üretilen ürünlerin tüketim şekillerine ilişkin bilgilerin sağlanmasına yarar sağlar.
- Bununla beraber üretici ile tüketici arasında bilgi alışverişinde hızlı bir iletişim sağlanmasını kolaylaştırır. Tüketicilerden gelen soru veya öneriler doğrultusunda üreticiler bilgilendirilirler. Tüketiciler ise daha sağlıklı beslenmeleri amacıyla ürün seçimlerinde hızlı davranışta bulunurken dikkat edilmesi gereken kurallara daha kolay ulaşım sağlayabilirler.

Yapılan çalışmalardan anlaşılacağı üzere gastronomi turizminin kültürel deneyimlerin yaşanmasının yanında kültürlerarası güçlü ilişkilere, destinasyon olarak seçilen bölgeye bunun yanında kırsal bölge ekonomisinin güçlendirilmesi gibi birçok alana katkıları bulunmaktadır. Geliştirilen doğru stratejilerin tespit edilip harekete geçirilmesiyle gastronomi turizminin benzersiz katkı ile avantaj sunma potansiyeli geçerli olabilir.

2.2.3. Gastronomi Turizminin Gelişim Çizgisi

Shenoy(2005:4), 21. yüzyılda insanların özel zamanlarını özel olarak değerlendirme isteklerinin giderek arttığını belirtmekte, buna paralel olarak turizm özel ilgi alanlarının da giderek çeşitlilik gösterdiğini ve genel turizm

anlayışının deniz ile güneş merkezli turizmden uzaklaştığını aktarmaktadır. Turizm algısındaki bu değişme ise insanları daha önce denenmemiş, farklı ve ilgi uyandıran turizm çeşitlerini aramaya yöneltmektedir. Söz konusu turizm çeşitlerinden biri de Brisson(2012) tarafından ilginç, farklı ve yeni bir endüstri olarak nitelendirilen ve son 10 yılda hızla gelişme gösteren(Hall ve Mitchell,2005) gastronomi turizmidir.

Xin(2007:4) hızlı bir gelişme kaydeden gastronomi turizminin 20. yüzyıla kadar geçen sürede ayrı bir endüstri olarak gelişmediğini aktarırken, Hall ve Mitchell (2005) ise gastronomi turizminin 1970'lerde önemli ölçüde büyüüp geliştiğini ifade etmektedir. Sharples(2003) gastronomi turizminin, insanların evde yemek yeme yerine dışarıda yemek yemeyi tercih etmeleri, gastronomi ile ilgili gösterileri izleme gibi eğilimlerinin artması sonucu gelişme kaydettiğini belirtmektedir. Hall ve Mitchell(2005) alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizminin gelişimini insanlarda farklı ve özel bir tat arama içgüdüsünün gelişmesine, yaşam tarzlarında meydana gelen değişim ve insanların beğeni konusunda arayışlarına, yiyecek ve içeceklerin ulaşımı kapsamında gelişen teknolojiye ve dünya çapında tarım reformlarının başlaması gibi etkenlere dayandırmaktadır. Boniface (2003:14) ise gastronomi turizminin günümüzdeki halini almasında kültürel ve teknolojik girdilerin yardımcı olduğunu aktarmış ve söz konusu girdileri şu şekilde sıralamıştır;

- Tarımın ortaya çıkmasının ardından gelişmesi, insanların ise buldukları çevreye uyum sağlayarak tarımı geliştirme çabaları,
- Kültürler arası etkileşimin ve kültür hâkimiyetinin önemli hale gelmesi,
- Bireysellikten küreselleşmeye geçişin başlaması,
- Gıda güvenliği konusunda endişelerin artması,
- Farklı kültürlerle karşı ilginin artması,
- Duygusal ve farklı deneyimler yaşamak için ortaya çıkan yeni arzular,
- Günlük yapılan standart aktivitelerden uzaklaşmak, kültürel farklılıkları öğrenmek ve deneyimleyebilmek için yiyecek ve içecek ile alakalı topluluklar kurmak,
- Gündelik hayat ile tatiller arasındaki zaman ve ihtiyaçtan doğan farklılıkları ortaya çıkarıp anlamaya çalışmak.

1986 yılında gerçekleşen 36. AIEST (Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme) kongresiyle birlikte turizm çatısı altında mutfak ile yiyecek içecek servisi konularının birlikte ele alınması gastronomi turizmi kapsamında yapılan çalışma ve içerik incelemelerine hız kazandırmıştır(Mohanty, 2014:45). Akkuş ve Erdem(2013:638) tarafından 2001 yılından önce dünya çapında akademisyenler öncülüğünde üzerinde çalışmalar yapılan bu konunun sektörde yeterince yer bulmadığı belirtilmiş ve Erik Wolf'un Uluslararası Mutfak Turizmi Birliğini(ICTA) kurmasından sonra söz konusu endüstrinin her yıl hız kazanarak büyümeye başladığı aktarılmıştır.

Tüm bu açıklamalar dikkate alındığında ise gastronomi turizminin gelişiminin temelinde insanların doğası gereği besin ihtiyacının varlığı ve zamanla değişen ve gelişen yaşam koşulları olduğu söylenebilir. Gastronomi turizminin gelişiminin devamlılığı ise ancak sahip olunan doğal kaynaklara ve bu kaynakların doğru şekilde kullanımına, sahip çıkılmasına, korunmasına ve takip edilerek geleceğe aktarılmasına bağlı olduğu ifade edilebilir. Bir ülke veya bölgenin gastronomi turizmi gelişimi için ise destinasyonda yer alan yönetici, yerel halk ve işletmelerin işbirliği yapması gerekliliği öngörülmektedir.

2.2.4. Gastronomi Turizminin Uluslararası Boyutu

Üretim kadar tüketimde gastronomi turizmini oluşturan en önemli parçalardan biridir. Yemek ise başka bir kültürü tanıyabilmenin en iyi yollarındandır. Bunun nedeni; yemeğin sadece karın doyurmak için tüketilmemesi duygulara da hitap etme fırsatı vermesidir. Böylece yiyecek veya içecek mevcut bölgenin özelliklerini bünyesinde barındırıp duyu geçiş sürecinde önemli hale gelirken aynı zamanda bölgenin tanınabilirliğine ve marka haline dönüşebilmesine imkân sağlamış olmaktadır. Bu bağlamda Amerikan Ticaret Bakanlığı tarafından 2001 yılında yapılan bir çalışmanın sonucuna göre yemek yemenin bir bölgeye ziyarette bulunan turistlerin en sevdikleri etkinlikleri arasında ikinci sırada yer aldığı bunun yanında aynı araştırmada Amerikalı turistlerin en sevdikleri etkinlik içerisinde yemek yemenin birinci sırada yer aldığı saptanmıştır(Shenoy, 2005:182).

Diğer yandan yiyecekler kadar içeceklerde bir bölgenin önemli bir destinasyon merkezi haline gelmesinde etkin rol oynamaktadır. İngiltere'nin

ale cinsi birası, İskoçya'nın viskisi veya Almanya'nın pilsener cinsi birası gibi içecekler turistlerin seyahat kararlarını etkileyebilecek ürünler olmasının yanında bölge için çekicilik unsuru özelliği taşıdığı söylenebilir(Hamlacıbaşı, 2008:10).

Verilen bu gibi örneklerden anlaşılacağı gibi dünya turizm pastasında pay oranını daha çok artırmak isteyen ülkeler, turizmi çeşitlendirmek ve sürekliliğini sağlamak için ülkelerinin turistik ürün bileşenlerinde cazibe-çekicilik unsurunu yeterli görmeyip kültürel öğelerden özellikle gastronomi kültürünü ön plana çıkarmak istemektedirler(Bucak ve Arıcı, 2013:207). Bu bağlamda gastronomik ürünlerin ülkelerin tanıtımında söz sahibi ve aracı rolü üstlendiği, tarihsel ve kültürel özelliklerin yanında tercih sebebi olduğu söylenebilir. Örneğin; İtalya turizm tanıtım politikasını oluşturmada strateji olarak sadece kültürel mirasını değil bunun yanında mutfağında bulundurduğu “pasta” değil makarnayı ve farklı farklı çeşitlendirdikleri pizzasını pazarlamaktadır. Fransa'nın Bordeaux ve İtalya'nın Toskana bölgeleri şarapları sayesinde ün kazanmış bölgelerdendir. Yine İspanyol mutfağı Valencia yöresi ünlü yemeği “paella” ile günün belli saatlerinde tüketilen “tapas” adı verilen meze ve kanepeleri sayesinde destinasyon olarak ön planda yer almaktadır(Kart Gölge, 2016:60).

Bahsedilen örnekler ile gastronomi olgusunun turizm sektörü içerisindeki önemi giderek artmasının yanında, doğru bir pazarlama stratejisiyle yatırım aracı olarak kullanıldığında gelecekte ekonomik gelir sağlayan bir kaynak olacağı söylenebilmektedir. Bu doğrultuda ise gastronomik faaliyetleriyle turistik imajlarını geliştirmiş olan İspanya, İtalya ve Fransa gibi Akdeniz ülkeleri örnek olarak gösterilebilir(Dilsiz, 2010:20). Bu ülkeler mutfakları içerisinde buldukları kültürlerinin sonuçlarını yaşayabilen ve sahip oldukları mutfaklarını turistik ürün haline getirmeyi başarabilen ülkelerdir(Hamlacıbaşı, 2008:32). Küçükaltan(2009) yaptığı çalışmada uluslararası gastronomi turizmi trendi incelendiğinde talebin artık Fransa, İtalya ve İspanya gibi klasik Akdeniz ülkelerinden, Türkiye, Yunanistan, Tunus, Mısır, Hırvatistan, İsrail gibi alternatif ülkelere doğru yönelme eğilimi gösterdiğini, bunun nedeninin ise Akdeniz ülkelerinin çoğunun kültürel potansiyellerinin elverişli olması olarak ifade etmiştir.

Çeşitli çalışmalar gastronomi turizminin uluslararası turizmde önemli bir paya sahip olduğunun altını çizmektedir. Örneğin; İtalya’da bulunan şarap turizmi gözlemevi gelen şarap turistlerinin 2010 yılında günde ortalama 200 Euro harcadığını belirtirken, 2009 yılında İrlanda’da ise yiyecek ve içecek için 2 milyar Euro harcadığı belirtilmektedir. Bunun yanında Barcelona üniversitesinin yaptığı çalışma sonucuna göre yapılan harcamaların yaklaşık %30’u kadarının bölge mutfağı için yapıldığı ifade edilmiştir. Kanada bulunan Orinto’da gerçekleştirilen çalışmaların sonuçları ise 2010 yılında yapılan turist harcamalarının yaklaşık 2 milyar CAD (Kanada Doları)’nın yiyecek ve içeceğe ilişkin yapıldığını belirtmektedir(Richards, 2012:22).

Yapılan çalışmaların incelendiğinde gastronomi turizminin uluslararası turizm faaliyetlerinde büyük bir pay sahibi olduğu görülmektedir. Festival, kongre, sempozyum gibi alanlarda gastronomi turizminden bahsedilmesi ise kavramın değerini uluslararası bir boyuta taşıyabileceği ve beraberinde gastronomik hareketliliğin turizm içindeki yerinin ve öneminin her geçen gün daha çok artacağı öngörülebilmektedir.

2.2.5. Gastronomi Turizminin Türk Turizmi Kapsamında Yeri ve Önemi

Gastronomi turizmi uluslararası boyuttaki yeri ve önemi kadar ulusal boyutta da büyük bir yere ve öneme sahiptir. Bir ülke veya bölge sahip olduğu yiyecek ve içecek kültürünün uluslararası tanıtımını yapmasının yanında, mutfağının oluşmasını sağlayan ve önemli bir faktör olarak göz önüne çıkan yiyecek ve içeceklerini kendi bölge sınırları içerisinde de tanınırlılığını sağlaması gerekir. Öte yandan kendi mutfak kültürü zenginliğinin farkında olan ülkelerin gastronomi turizmi kapsamında büyük bir ölçüde yol katettiği gerçeği yadsınamaz.

Şüphesiz ki gastronomi turizmi Türk turizmi içerisinde önemli bir yer teşkil etmektedir. Gastronomi turizminin giderek öneminin artması Türk turizmcilerinin dikkatini çektiğini aktaran Üzümcü(2018:27) Türkiye’nin gastronomi turizmi kapsamında kişi başı yeme içme harcamasını 250 dolara çıkardığını ifade etmektedir.

Köklü bir yemek kültürüne sahip olan Türkiye, her bir bölgesindeki coğrafi çeşitliliği nedeniyle birçok farklı lezzeti bünyesinde barındırma özelliğine sahiptir. Fakat yedi bölgesinde farklı tatlar bulundurduğu halde son

yıllarda artan Fast Food alışkanlığı ile diğer kültürlere gösterilen ilgi ve mevcut ilgiye karşın Fast Food üzerine çalışan işletme sayılarının artması Türk mutfak kültürünün tanıtımı aşamasında bir takım olumsuzluklara sebebiyet verdiğini aktaran Dilsiz(2010:21)'e göre, gastronomi ile ilgili seyahatlerdeki paket turlarda önem gösterilmeyen bir ülke durumunda olunması Türk yemek kültürünün ulusal ve uluslararası boyuttaki etkinliğinin azalmasına yol açmaktadır. Bu bağlamda Türk turizminin yaygınlaştırılıp bilinirliğinin artırılması aşamasında ülkenin gastronomi ile ilgili faaliyetlere önem verip, etkinlik sayısını artırması gerektiği öngörülmektedir. Türkiyede gastronomi turizminin kapsamında yapılan çalışmalardan birkaçı ise Kınalı(2014:46) tarafından şu şekilde sıralanmaktadır:

- T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türkiye Turizm Stratejisi 2023 yılı hedeflerinde turizmin çeşitlendirilmesi, sürdürülebilirliği ile 12 ay'a yayılması ve turistlerin oluşturdukları grupların ülkeye çekilmesi başlıklarında gastronomi turizminden bahsetmekte, bunun yanında bu konuda uzmanlaşmış kişilerle bir araya gelip faaliyetlerde bulunmaktadır.
- 14-16 Mart 2012'de yapılan "Zeytinyağı Çalıştayı" Türk mutfağı içerisinde zeytinyağının öneminin belirtilmesi ve gastronomi turizmi kapsamında turistik bir ürün olarak tanıtılması amacıyla gerçekleştirilmiştir.
- 2012 yılında Bakanlık tarafından Türkiye'nin tanıtımının yapılması amacıyla Türk kültürünü temsil eden gastronomik ürünler Türk Çayı, Türk Kahvesi ve Türk Lokumu gibi isimlerle tanıtım broşürlerinde ön plana çıkartılmıştır.
- 2011 yılında UNESCO'ya gastronomi kapsamında adım atılarak Antakya'nın gastronomi kentleri arasına girmesi için aday adaylıktan adaylık sürecine geçilmiştir.
- 2011 yılında Antalya'da Yiyecek İçecek Yöneticileri Derneği(YİYDER), Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi ve Alanya Meslek Yüksekokulu'nun birlikte düzenlendiği "Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikleri" adında beşincisi yapılan bir sempozyum gerçekleştirilmiştir. Yapılan sempozyum ile

birlikte gastronomi bilincinin Türk turizmdeki yeri ve önemi sunum yapılan çalışmalarla ifade edilmiştir ayrıca yemek kültürünün gelişimine katkıda bulunacak yeni ve farklı fikirler her yıl sempozyumda yer almaktadır.

İlgili alanyazın incelendiğinde yapılan çalışmalarda gastronomi turizminin Türk turizmi kapsamında önemli bir alan teşkil etmekte olduğu görülebilmektedir. Bu doğrultuda gastronomi turizminin Türk turizmdeki yerinin daha çok belirginleştirilmesi için proje, faaliyet ve etkinlik gibi gastronomik turizm hareketliliğini artırıcı güçlerin yerel yöneticiler tarafından daha fazla desteklenmesi gerekliliği öngörülmektedir. Bunun yanında gastronomi turizminin farkındalığının artmasındaki güçlü etkenlerden biriside kuşkusuz içinde barındırdığı çekicilik unsurlarıdır. Bu nedenle gastronomi turizmi çekicilik faktörünün irdelenmesine ihtiyaç duyulduğu söylenebilmektedir.

2.2.6. Gastronomi Turizminde Temel Çekicilik Faktörü Olarak Yöresel Yiyecek ve İçecekler

Turizm aktivitesinde yer alan bireyler, ziyarette buldukları yerlerde eğlence, yeme ve içme ile alışveriş gibi zorunlu olan ile zorunlu olmayan gereksinimlerini karşılayabilmek için çeşitli şekillerde mal ve hizmet tüketiminde bulunurlar. Gereksinimlerinin karşılanması aşamasında söz konusu olan tükettikleri mal ve hizmetler ise turizm faaliyetlerinin gerçekleşmesi aşamasında yer aldığından dolayı turistik ürün olarak isimlendirilmektedir. Bu bağlamda Kozak(2008:125) tarafından turistik ürün; yaşanan çağa uyum sağlamış insanların çeşitli boyutlardaki gereksinimlerinin karşılanması için turizm işletmeleri ile turizm bölgelerinde bir araya getirilerek yeniden düzenlenmiş olan doğal, toplumsal, siyasal ve psikolojik verilerden oluşmuş karmaşık bir halde bulunan mal ve hizmetlerin bütünü şeklinde ifade edilmektedir. Söz konusu olan turistik ürünün farkındalığının artırılması aşamasında ise destinasyon olarak seçilen bölgenin bazı çekicilik unsurlarına sahip olması gerekir. Pekyaman(2008:12) destinasyonun sahip olması gereken çekicilik unsurlarını; doğal çevre çekicilikleri(iklim, manzara, deniz, jeolojik oluşumlar, su kaynakları, arazi yapısı gibi), insan yapımı çekicilikler(önemli

sanatsal ve mimari yapıtlar, eğlence parkları, spor merkezleri, alışveriş merkezleri, marinalar gibi) ve sosyokültürel çekicilikler (tarih, folklor, sanat, eğlence, yemek kültürü gibi) olmak üzere üç başlık altında sınıflandırmıştır.

Sosyokültürel çekicilikler içerisinde yer alan yemek kültürü turistlerin bir ülke veya bölgeyi ziyaret etme sebepleri içerisinde yer alan en önemli faktörlerden birisidir. Yemek kültürü içinde bulunulan bölgenin tarihi, dini, yaşam tarzı, coğrafyası, toprak yapısı gibi unsurları hakkında bilgi veren bir tür aracı rolündedir. Varılan yemek kültürü noktasında ise gastronomi turizminin varlığı tekrar ortaya çıkmaktadır. Çünkü gastronomi turizmi, destinasyon olarak seçilen bölgenin yapısında bulundurduğu mutfak kültürünün tanıtılması yoluyla seçilen bölgeye ziyarette bulunan kişi sayısının artırılması ve bölgede yaşayan yerel halkın bilinçlendirilmesi şartıyla, yörenin sahip olduğu yiyecek içecek kültürünün korunup geleceğe taşınabilmesinde önem arz etmektedir(Acar, 2016:83).

Bir bölgenin destinasyon olarak seçilebilmesi için turizm ürününü meydana getiren özelliklere de sahip olması gerekmektedir. Şengül ve Türkay(2016:87) bu özellikleri; “Çekicilik”, “Ulaşılabilirlik”, “Turizm İşletmeleri”, “Etkinlikler” ve “İmaj” olmak üzere beş başlık altında gruplandırmışlardır. Çekicilik; bir yerin başka bir yere tercih edilmesindeki farklılıkları tanımlarken, ulaşılabilirlik; turizm bölgesindeki ürüne ulaşılabilirliğin zorluk veya kolaylık derecesini, turizm işletmeleri; ürünün üretilmesinde veya satışının gerçekleşmesine yardımcı olan konaklama veya yiyecek içecek işletmelerini, etkinlik; bölgede gerçekleşen fuar, festival, sergi gibi olayları, imaj ise; bölgenin insanlarda yaratmış olduğu algıyı ifade etmektedir.

Destinasyonun sahip olduğu çekicilik faktörleri içerisinde yer alan yörenin sahip olduğu mutfağı rekabet etme açısından büyük bir öneme sahiptir. Yöre mutfağını oluşturan yiyecek ve içeceklerin o yöreye özgü olması da mevcut sermayenin miktarını artırarak bölge ekonomisinin güçlenmesine katkıda bulunur(Kızılırmak vd., 2014:77). Bu bağlamda gastronomi turizmi ise genel anlamıyla insanların bir ülke veya bölgeye özgü yiyecek ve içecekler ile ilgili deneyim ve tecrübelerini ifade eden bir kavram olarak ön plana çıkmaktadır(Karim ve Chi, 2010:532). Bu doğrultuda gastronomi turizminin

yörede yer alan yiyecek ve içeceklerin bölgeye ziyarette bulunan kişilere bir çekicilik unsuru oluşturduğu söylenebilir.

Yukarıda görüldüğü üzere gastronomi turizmi kapsamındaki çekicilik faktörü içerisinde yer alan yöresel yiyecek ve içecekler büyük bir öneme sahiptir. Bunun yanında insanların bir yerden başka bir yere seyahat etmek istemeleri arasındaki nedenlerden birisi de kültürlere ait olan değerlerdir. Ülke veya bölgelerin mevcut bünyesinde bulundurduğu kültürel değerlerden biri kuşkusuz mutfak kültürleridir. Bu bağlamda ziyarette bulunulan yöreye özgü geleneklerin içerisinde yer alan ve yörede yaşayan insanların mutfak kültürü yapısını yansıtan yöresel yiyecek ve içeceklerin, bölgeye ziyarette bulunan kişilerde merak duygusunu uyandıran “temek çekicilik faktörü” olduğu söylenebilir.

2.3. YÖRESEL YIYECEK VE İÇECEKLER

2.3.1. Somut Olamayan Kültürel Mirasın Çekirdeği: Yöresel Mutfak

Kültür kelimesinin etimolojik kökeni incelendiğinde Latince “tarım” anlamı taşıyan “cultura” kelimesi göz önüne çıkmaktadır(Gülcan, 2010:101). Kültür, insanların düşündüğü (tavır, inanç, fikir ve değerler), yaptığı (davranış ve yaşayış biçimleri) ve oluşturduğu (sanata eserleri, el sanatları, diğer kültürel ürünler) unsurları içerisinde barındıran bir kavramdır. Dolayısıyla kültür, süreçler (insanların düşünceleri ve yaşama biçimleri) ve bu süreçler sonunda oluşan ürünleri (binalar, el sanatları, sanat ve gelenekler) kapsamaktadır(Aliagaoglu, 2004:51). Bu bağlamda kültür için; insanların nasıl konuştuklarını, yaradılış ve öteki dünya ile ilgili inanışlarını ve doğada bulduklarını nasıl değiştirerek kullandıklarını ifade eden bir kavram olduğu söylenebilir(Gürsoy, 2013:11). Kültür sayesinde insanlar kendilerinden önceki neslin yaşam süreci ile söz konusu olan sürecin içerisinde giydikleri ve yedikleri hakkında bilgi sahibi olabilmektedirler. Bu durum ise kültürün ayrılmaz bir parçası olarak “miras” kavramını göz önüne çıkarmaktadır.

Miras; tarihsel, sanatsal, etnolojik, sosyolojik, antropolojik ile dil kapsamında korunmak üzere üstün değere sahip mekân, varlık veya olaylar şeklinde tanımlanabilmektedir(Doğaner, 2003:1). Belirtilen bu tanımlama doğrultusunda ise miras kavramının; geçmişten geleceğe aktarılan değerler

bütünü olduğu ve “kültürel miras” olgusunun ortaya çıkmasına bir etken oluşturduğu söylenebilir.

Kültürel miras kavramı ise; insanların yaşadıkları süre boyunca edindikleri tecrübeler içerisinde biriktirip gelişimini sağladığı ve kuşaktan kuşağa aktarımın gerçekleşmesi sayesinde günümüze ulaştırdığı zenginliklerin bütünü şeklinde ifade edilebilir(Kart Gölge, 2016:42). Kültürel miras, uygarlıkların nasıl meydana geldiği ile farklı dönem aralıklarında yaşayan toplumların sosyal, kültürel, ekonomik ile siyasal yaşamlarına ait bilgileri yansıtır(Madran ve Özgönül, 2005:93). Bu bağlamda kültürlerin değerli taşlarından biri olan kültürel miras için; yenilenebilir bir özelliğe sahip olmadığından ve yok olması durumunda tekrarının mümkün olmamasından dolayı korunmasının gerektiği söylenebilir.

Kültürel mirasın korunması amacıyla yönelik ilk hareket “UNESCO” tarafından gerçekleştirilmiş olup söz konusu kuruluş “Dünya Kültürel Ve Doğal Mirasının Korunmasına İlişkin Bir Sözleşme” hazırlayarak sözleşmede yer alan ülkeleri kültürel mirası oluşturan unsurları koruma şartına tabi tutmuş ve kültürel miras unsurlarını somut olan ve somut olmayan kültürel miras şeklinde gruplandırmıştır(Ar, 2015:13). Somut olan kültürel mirası; anıtlar, tarihi binalar, çiftlikler, kaleler, evler, müzeler ile arkeolojik kalıntılar meydana getirirken, somut olmayan kültürel mirası; geçmişin izlerini taşıyan gelenekler, müzik ve müziğe eşlik eden danslar, dil, din, festivaller, yemek pişirme tarzları ile mutfak kültürleri oluşturmaktadır(Okuyucu, 2011:37).

Somut olmayan kültürel mirasın yansımalarından biri olan mutfak kültürü toplumların kendilerini tanıtmada önemli bir unsur olarak ön planda yer almaktadır. Bununla beraber mutfak kültürü; bölge veya yörede yaşayan insanların beslenme gereksiniminin giderilmesinde yardımcı olan yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması, işlemlerin gerçekleşmesi için gerekli araç, gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulama ve inanış biçimlerini ifade etmektedir(Kesici, 2012:34).

Mutfak kültürünün tarihsel süreç içerisinde gelişimi ele alındığında ekonomik ve kültürel unsurlardan farklı bir gelişme izlediği görülmektedir. Söz konusu gelişimde toplumların hayatlarını devam ettireceği yerleri belirlemesi sürecinde yaşadıkları göçler ya da teşebbüslerin yanında sahip olunan coğrafya

ve buna bağlı olarak iklim ve inanç gibi unsurların etkili olduğu bilinmektedir(Düzgün ve Özkaya, 2015:42). Bu bağlamda her toplumun kendisini ifade ettiği bir mutfak kültürüne sahip olduğu ve sahip olunan bu mutfak kültürünün toplumların geçmişleri hakkında bilgileri içerdiği söylenebilir.

Mutfak kültürü turizm kapsamında ele alındığında bir ülkenin veya bölgenin çekici bir özelliğe sahip olmasında önemli bir etken olduğu ifade edilebilir. Son yıllarda turizm talebindeki artışın sebeplerinden birisinin ülkelerin yapısında bulundurduğu farklı mutfak kültürleri olduğu alanyazın incelediğinde yapılan çalışmalar ışığında göz önüne çıkmaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürünün bir ülkeye veya bir bölgeye turist çeken önemli unsurlardan birisi olduğu gerçeği yadsınamaz. Söz konusu turizm aktivitesinin ana kaynağını oluşturan en önemli sebeplerin içerisinde merak duygusunun yer aldığı, bu duygunun farklı kültürleri tanıma isteğiyle ilişkisinin bulunduğu ve mutfak kültürünün de söz konusu merak duygusunun ortaya çıkmasında önemli bir pay sahibi olduğu ifade edilebilir.

İnsanlar bir ülkeden diğer bir ülkeye özellikle o bölgede bulunan ve bölgenin özelliklerini içerisinde barındıran yiyecek ve içecekleri asıl kaynağında öğrenmek, tanımak ve bununla beraber unutulmaz lezzet deneyiminde bulunmak için turizm aktivitesinde buldukları bilinmektedir. Bu bağlamda turizm hareketliliğinin yaşanmasında etkili olan unsurlardan birisi olan ve mutfak kültürleri içerisinde önemli bir paya sahip “yöresel mutfak” kavramına değinmek çalışmanın amacına yarar sağlayacağı düşünülmektedir. Yöresel mutfak kavramını derinlemesine anlayıp kavrayabilmek için öncelikle “yöre” unsurunun açıklanması gerekliliği araştırmacı tarafından öngörülmektedir.

Türk Dil Kurumu tarafından yöre kavramı; “bir bölgenin belli bir yer ve çevresini kapsayan sınırlı bölümü, havali, mahal, civar” olarak ifade edilmektedir(<http://www.tdk.gov.tr>). Yöre kavramı “tarıma elverişlilik açısından değerlendirilen geniş sınırlı toprak” anlamına gelen Fransızca “terroir” kelimesi ile birebir örtüşmekle beraber kelimenin diğer Avrupa ülkeleri dillerinde çok fazla bir karşılığı bulunmamaktadır. Fakat Türkçedeki yöre sözcüğünün anlamı ile birebir benzerlik göstermektedir(Demirer, 2010:36).

Her bir yöre birbirinden farklı bir takım özellikler barındırır ve sahip olunan özellikler herhangi bir yöreyi diğer yöreden farklı kılmada yarar sağlar. Yörelere birbirinden ayırt etmeye yarayan en önemli unsurlardan birisi kuşkusuz yörenin geçmişi ile geleceği arasında köprü görevi gören mutfaktır. Öte yandan seyahat aktivitesini gerçekleştiren turistlerin ortalama olarak %88,2'si için destinasyon olarak belirlenecek yerin tercihinde yiyecek ve içeceğin önemli unsurlardan biri olduğu düşünülmesi “yöresel mutfak” kavramının daha çok önemli hale gelmesine etken oluşturmaktadır(Toksöz ve Aras, 2016:174).

Yörelere kimliği sayılabilecek yöresel mutfakların tanımlanmasında literatürde birçok farklı yorumların varlığı söz konusudur. Horng ve Tsai(2012), çalışmalarında yöresel mutfak; bir ülke veya bölgenin kendisine has mutfak kültürünün oluşmasını sağlayan yörenin sahip olduğu gıda temelli ürünlerin, yöreye ait yemek ya da içeceklerin ve yemek pişirme tekniklerinin oluşturduğu bir bütün olarak tanımlarken; Toksöz ve Aras(2016:184)'da yöresel mutfak, herhangi bir bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içecekleri ile bunların hazırlanıp, sunulması ve tüketilmesi gibi aşamaları da kapsayan geniş bir yapı olarak ifade etmektedirler. Şengül ve Türkay(2015:600) ise yöresel mutfak; yörenin özelliklerini taşıyan ürünler ile yöre halkının inançlarının birleşimi sonucu ortaya çıkan, yöre insanı tarafından kendine has yöntemlerle pişirilip sunulan ve dini veya milli duyguların etkisiyle hazırlanan yiyecek ve içeceklerin bütünü olarak tanımlamaktadır.

Yöresel mutfak, halk kültürünün en önemli ögesidir ve mutfakın temelini, yöre coğrafyasının insana sunmuş olduğu gıda maddelerinin yemeklerde “olduğu” gibi yani doğal hali ile kullanılması oluşturmaktadır. Yöresel bir özelliğe sahip olan mutfakta her bir uygulama yaşamsal ihtiyaçların temelini oluşturan yeme içme ihtiyacının doğal bir şekilde karşılanabilmesine yöneliktir. Bunun sonucu olarak ortaya çıkan yöresel mutfakın girdilerinin belirlenmesinde; yörenin iklimi, hayvan yetiştiriciliğine uygunluk durumu, yörede var olan gıda maddeleri ve av imkânlarının varlığı büyük bir etken oluştururken; yemek tariflerinin, pişirme tekniklerinin ve yemeğin sunulmuş biçimlerinin belirlenmesinde yörede yaşamlarını ikame ettiren halkın kavmi ile inanç gibi kimlik özellikleri rol oynamaktadır(Gürsoy, 2013:12). Yöresel

mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan faktörleri ise şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Yörenin gıda maddesi teminindeki imkânlar(coğrafi koşullar, iklim koşulları vb.),
- Yörede var olan etnik grup farklılıkları,
- Yörede bulunan inanç farklılıkları ile buna bağlı olarak gelenek, görenek, örf ve adetler,
- Yöre mutfağında kullanılan pişirme usulleri ile mutfak teknikleri,
- Yöre halkının yeme-içme alışkanlıkları(Gürsoy, 2013:12).

Yöresel mutfakların turizm hareketliliği içerisinde rol oynamaya başlaması 1920'li yıllara denk gelmektedir. Yaşam standartlarının iyileşme göstermesiyle boş zamanı değerlendirmeye karşı gösterilen dikkatin artması, teknolojiadaki gelişim adımları sayesinde insanların civar bölgeleri merak edip keşfetmeye başlamasıyla ziyarette buldukları yerlerde temel ihtiyaçları olan yeme içme ihtiyacını karşıladıkları görülmektedir. Turizm kapsamında gerçekleştirilen bu hareketlilikte yöresel mutfakların önemli bir rol üstlendiği ve 1901 yılında Michelin lastik şirketinin sürücüler için hazırladığı rehberde çeşitli ülke ve bölgelerdeki yöresel yemeklerin tadılmasına yönelik olan ilk gurme tavsiyeleri içerisinde yer almaya başladığı görülmektedir(Kızılırmak vd., 2016:259).

Öte yandan çeşitli araştırmalar giderek önemi artan yöresel mutfakların turistlerin destinasyon seçimlerinde de büyük bir önem arz ettiğini göstermektedir. Bu bağlamda Demir(2011) destinasyon tercihlerinde yöresel mutfak unsurunun ne derece önemli olduğu üzerine yaptığı çalışmasında, yöresel mutfağın sosyal hayattan sonra ikinci sırada yer aldığını, Kınalı(2014)'nın turistlerin destinasyon seçimlerinde etkili olan faktörleri belirleme üzerine yaptığı çalışmasında ise yöresel mutfağın tarihi ve kültürel mekanların varlığı ile sosyal hayat unsurundan sonra üçüncü sırada yer aldığı belirtilmiştir. Bu doğrultuda turistlerin destinasyon olarak seçtikleri yerin yöresel mutfağı hakkında olumlu bir algı barındırmaları gelecek destinasyon seçimleri sırasında daha önce tercih ettikleri destinasyonu tekrar tercih etme isteklerinin güdülenmesinde pozitif bir etki yaratacağı söylenebilir. Bu

durumun ise yöre halkının kazanç seviyesinin artmasında olumlu bir etken oluşturacağı kaçınılmazdır.

Diğer taraftan yöresel mutfağın tanıtım ve pazarlanma aşamalarında gerekli çalışmalara dikkatli ve özenli bir şekilde ağırlık verilmesi gerektiği öngörülmektedir. Yöresel mutfakların devam ettirilirliklerinin korunması konusu noktasında sosyo-kültürel miras unsurlarına sahip çıkılması gerektiği, bu tür mutfaklarda yer alan yiyecek ve içeceklerin yapımına veya tadım denemelerine teşvik sağlanmasıyla tarihsel ve kültürel özelliğe sahip olan mirasın korunarak gelecek kuşaklara ulaştırılmasının kolaylıkla gerçekleşebileceği ifade edilebilir.

Yapılan tüm bu açıklamalar sonucunda yöresel mutfak unsuru için; temel alt yapısında bulundurduğu yöresel bir özelliğe sahip yiyecek ve içecekler aracılığıyla somut olamayan kültürel mirasın çekirdeğini oluşturduğu söylenebilir.

2.3.2. Yöresel Yiyecek-İçecekler ve Algılardaki Dinamikliği

Yöresel mutfakların varlıklarının korunmasında önemli bir unsur olan yiyecek ve içecekler; yerel hayat, tarih, kültür ve ekonomi ile birlikte toplumların bir sonucu olarak oluşmuş ve tarihsel süreç boyunca yörelerin yaşam tarzı tarafından şekillendirilmişlerdir(Yarış, 2014:15). Söz konusu olan süreç sonunda ise yörelerin bir nevi aynası özelliğine sahip “yöresel yiyecek ve içecekler” kavramı ortaya çıkmıştır. İlgili alanyazın incelendiğinde yöresel bir özelliğe sahip olan yiyecek ve içecekleri tanımlama noktasında farklı yazarlar tarafından farklı birçok yorumun mevcudiyeti söz konusudur. Sözü edilen tanımlamalardan bazıları ise şu şekildedir:

Hatipoğlu vd.(2013:7)’ne göre yöresel yiyecek ve içecek; genellikle bir olayın meydana gelmesi sonucu içerisinde bulunduğu kültüre empoze olarak yerleşmiş, bunun yanında bölgede yaşayan halk tarafından diğer yiyecek veya içeceklerden üstün tutulan, daha çok özel günlerde tüketimi artan ve bir bölge yada yörede bulunan insanların birlikte yaşaması sonucu geleneksel bir özelliğe sahip olmuş yiyecek veya içeceklerdir. Sharma vd.(2009)’nin yaptıkları çalışmaya göre yöresel yiyecek ve içecekler; bulunduğu bölgenin coğrafi özelliklerinin yanında kültürünü yansıtan, bununla birlikte bulunduğu bölgede yaşayan halk tarafından “özellik” unsuru barındıran yiyecek ve

ıceceklerdir ve söz konusu yiyecek ve ıcecekler bulunulan bölgede yetişen ürünler ile yapılacağı gibi bu ürünler dışarıdan da temin edilebilir. Duram ve Cawley(2012:16) ise yaptıkları çalışmada yöresel yiyecek ve ıcecekleri; bulunduğu kaynağından en çok 100 mil kadar uzaklıkta üretilen yiyecek ve ıcecekler olarak tanımlarken, Lang vd.(2014:1809) yaptıkları çalışmada asıl kaynağa uzaklığı 400 mili geçmeyecek şekilde belirtmişlerdir. Yapılan tanımlamalardan anlaşılacağı üzere yöresel yiyecek ve ıceceklerin özellikle bulunulan yörenin coğrafi yapısı ve asıl kaynağa olan mesafesi üzerinden ifade edildiği söylenebilir.

Soyut kültürel mirasın somut yansıması olarak karşılık bulan, geçmişten geleceğe içerisinde bulundurduğu toplulukların var ettiği yöresel yiyecek ve ıceceklerin son yıllarda gerçekleşen turizm faaliyetlerinden ayrı düşünülemeyecek bir şekilde kendisine yer bulduğu yapılan çalışmalar ışığında ortak bir sonuç olarak ortaya çıkmaktadır. Gerçekleşen turizm faaliyetlerinin amaçları arasında yer alan yöresel yiyecek ve ıceceklerin günümüz turist algısında da önemli bir yer teşkil etmekte olduğu görülmektedir. Bessiere ve Tibere(2013)'nin birlikte yaptıkları çalışmada seyahatlerin gerçekleştirilmesinde etkili olan amaçlar arasında yöresel yiyecek ve ıceceklerin keşfedilmesinin, doğal güzelliklerin çekiciliği ile gastronomi haricindeki kültürel mirasın arkasından üçüncü sırada en önemli öğe olarak yer alması, Enright ve Newton(2005)'nun yöresel yiyecek ve ıcecek unsurunun turistler açısından değerlendirilmesini yaptıkları çalışmalarında; yöresel yiyecek ıceceklerin Hong Kong için ikinci, Bang Kok için dördüncü ve Singapur için beşinci sırada yer alması, Everett ile Aitchison(2008)'nın İngiltere'nin güney batısında bulunan Cornwall'da yürüttükleri çalışmada araştırmanın gerçekleştirilmesinde rol oynayan katılımcıların yöresel mutfak ürünlerine diğer yiyecek veya ıceceklere kıyasla daha fazla miktarda ödeme yapabilecekleri sonucu söylenen ifadeleri destekler niteliktedir. Yöresel yiyecek ve ıceceklerin algılarda önemli bir yere sahip olmasındaki diğer sebepler içerisinde ise günümüz şartları altında beslenme alışkanlıklarında meydana gelen değişimler ve mevcut bu değişimle birlikte hızlı bir şekilde gerçekleştirilen tüketim çeşitlerine ilginin artması ile genetiği oynanmış gıdaların günümüzde büyük bir alanı kapsamaya başlaması gibi etkenler gösterilebilir.

Nitekim yeni bir lezzet deneyimi arayışı içinde bulunan turistlerin, bu deneyim isteklerini gerçekleştirmek için gittikleri yiyecek içecek işletmelerinde yer alan yiyecek ve içecekleri yöreye has hazırlama yöntemi ve yöreyi yansıtan bir sunum içerisinde görememeleri algılarının olumsuz yönde değişebilmesine neden olabileceğini de söylemekte yarar vardır. Öte yandan yiyecek ve içecek işletmeleri ile restoranların da yöresel yiyecek ve içeceklerin algılarda oluşturduğu dinamikliğin belirlenmesinde büyük bir etkiye sahip oldukları gerçeği unutulmamalıdır.

Algılarda olumlu veya olumsuz etkiler bırakabilen yöresel yiyecek ve içeceklerin turistler açısından tüketim düzeylerini etkileyen farklı birçok unsurun varlığı alanyazın incelendiğinde önemli bir nokta olarak göz önüne çıkmaktadır. Kim, Eves ve Scarles(2009:429)'in turistlerin destinasyon olarak seçtikleri yerlerde var olan yöresel yiyecek ve içecekleri tüketmelerini etkileyen unsurları ortaya koyan çalışmaları söylenen ifadeleri destekler yönde olduğu görülmektedir. Söz konusu araştırmacılar gerçekleştirdikleri ortak çalışma sonucunda turistlerin yöresel bazdaki yiyecek ve içecekleri tüketmelerinde etkili olan faktörleri; demografik faktörler, psikolojik faktörler ve motive edici faktörler olmak üzere üç başlık altında gruplandırmışlardır. Demografik faktörler içerisinde; yaş, cinsiyet ve eğitim, psikolojik faktörler içerisinde; yeni ve farklı yiyecek içecek merakı ile yeni ve farklı yiyecekleri deneyimleme korkusu yer alırken, motive edici faktörler içerisinde; heyecan duygusu, sıradanlıktan uzaklaşma isteği, sağlık konusunda oluşan endişeler, öğrenme ve bununla birlikte yeni bir çevre edinme isteği, saygınlık, fiziksel çevre ve algıda meydana gelen çekicilik unsurları yer almıştır. Bahsedilen çalışmanın yazarlarından olan Kim ve Eves(2012:1463) daha sonra yaptıkları bir başka çalışmada yöresel yiyecek ve içecek tüketiminde etkili olan faktörlerden motivasyon faktörünü; heyecan duygusu, kültürel deneyim, kişiler arasındaki ilişki, sağlık açısından oluşan endişeler ve algıda meydana gelen çekicilik olmak üzere beş adet unsura indirgemişlerdir.

Bölgenin sahip olduğu kimliği ile kültürünün sentezlenmesi sonucu oluşmuş yöresel yiyecek ve içecekler destinasyon olarak seçilen bölge veya yöre ile turistlere farklı bir çok alternatif olanak sunarak algılardaki yerini üst seviyelere çıkarabilmektedir. Türkay ve Genç (2017:223) destinasyonun

yöresel yiyecek ve içeceklerle elde edebileceği avantajları şu şekilde sıralamışlardır:

- Destinasyondaki yerel girişimci sayısında artış yaşanır.
- Destinasyonun istihdam olanaklarında artış yaşanır.
- Destinasyonda var olan yerel yönetimin vergi gelirlerinde artış yaşanır.
- Destinasyondaki tarımsal ekonomi genişler ve bu sayede önemi artar.
- Destinasyonun yöresel bazdaki kültürünün devamlılığı sağlanarak yok olması önlenir.
- Destinasyonun sahip olduğu diğer kültürel varlıklarının turizmde değerlendirilebilmesi algısının yaşayan halk tarafından oluşturulabilmesi sağlanır.
- Destinasyona ziyarette bulunan kişilerin ziyaretleri dönüşünde yanlarında götürdükleri yiyecek ya da içecekler sayesinde destinasyonun tanınırlılık oranında artış sağlanır.

Yöresel yiyecek ve içeceklerin genel olarak sağladığı yararları ise şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Yöresel yiyecek ve içecekler; içinde bulunduğu bölge ya da yörenin sahip olduğu çekicilik özelliğini artırarak söz konusu destinasyonun diğer destinasyonlara karşı avantaj sağlamasına yardımcı olur(Au ve Law, 2002:828).
- Yöresel yiyecek ve içecekler; turistlere ziyaretleri sırasında yeni ve farklı kültürleri ve bu kültürlerin gelenek ile göreneklerini anlama, tanıma ve öğrenme imkanı verir(Cook vd., 1999:127).
- Yöresel yiyecek ve içecekler; yöre turizminin devamlılığının sağlanmasında yardımcı olur(Sims, 2009:326).
- Yöresel yiyecek ve içecekler; insanlarda var olan tatma, anlama ve öğrenme duygusunu canlandırarak farklı yörelere seyahatlerin artmasına ve yeni lezzet keşiflerinin gerçekleşebilmesine katkıda bulunur(Deveci vd., 2013:29).
- Yöresel yiyecek ve içecekler; turist ile yöre halkını yakınlaştırarak, turistlerin bölgede var olan kültürü o coğrafyada yaşayan insanlarla birebir konuşarak daha detaylı bir şekilde tanıyıp anlamalarına imkân verir(Plummer vd., 2005:447).

- Yöresel yiyecek ve içecekler; bölge veya yöreyi destinasyon olarak seçen turistlerin özgün bir kültürel deneyim yaşamalarına yardımcı olur(Okumuş vd., 2007:253).
- Yöresel yiyecek ve içecekler; farklı milletlerin sosyokültürel açıdan yakınlaşmasına olanak sağlar ve buna bağlı olarak aralarında bir bağ oluşmasına yardımcı olur(Yüncü, 2010:27).

Yöresel yiyecek ve içecekler bölgeye ziyarette bulunan ve “turist” olarak adlandırılan kişilerin algılarında olumlu veya olumsuz birçok iz bırakabilmektedirler. Algıların etkilenmesinde diğer bir unsurun ise ilgili alanyazın incelendiğinde “yöresel” ile “yerel” kavramlarının birbirlerinin yerlerine kullanılması ile aralarındaki farkın anlaşılabilmesi olduğu söylenebilir. Bu bağlamda mevcut iki kavramın farklılıklarını ortaya çıkarmanın yapılan araştırmayı destekler nitelikte olacağı araştırmacı tarafından öngörülmektedir.

2.3.2.1. “Yöresel” ve “Yerel” Kavramları Arasındaki Farklılıklar

Literatür incelendiğinde “yöresel” ile “yerel” kavramları arasında meydana gelen bir karmaşanın varlığı söz konusu olduğu görülmektedir. Birçok bilim insanı bahsedilen bu iki kavrama aralarındaki farkı belirtmeden, bir nevi aynı içeriğe sahipmiş gibi düşünerek yaptıkları çalışmalarında yer vermektedirler(Demirer, 2010:38). Giovannucci vd.(2010:101)’ne göre “yerel” kavramının genel olarak kabul edilen bir tanımının bulunmaması yöresel ile yerel kavramlarının birbirlerinin yerine kullanılmasına zemin hazırlamaktadır.

Yerel ve yöresel kavramları yiyecek veya içeceğitemsilene ifade edildiğinde aralarındaki fark şu şekilde ifade edilebilir:

Martinez vd.(2010)’nin yaptıkları çalışmaya göre yerel yiyecek ve içecekler; toplumların kendi halkı tarafından belirli coğrafi sınırlar içerisinde yetiştirilen ürünlerin işlenmesiyle elde edilen yiyecek ve içecekleri ifade ederken, yöresel yiyecek ve içecekler; sadece belirli bir bölge ya da yörede üretilen yiyecek ve içecekler olarak değil, meydana gelme sürecinde gerekli olan malzemelerin bir kısmının ya da tümünün farklı diğer başka bölge veya yöreden karşılanmasına rağmen, destinasyon olarak seçilen yere özgü bir üretim sürecine tabi tutulmuş ve bu sayede yöresel bir kimliğe sahip olmuş olan yiyecek ve içeceklerin

tümünü ifade etmektedir(Kim vd.,2009:424).Yapılan ayırmadan yola çıkarak bir yiyecek veya içeceğin yerel olabilmesi için yapımında kullanılan ürünün üretim süreci dâhil olmak üzere yiyecek veya içeceğin meydana gelmesinde gerekli diğer tüm aşamaların bulunulan bölge sınırları çerçevesinde gerçekleşmesi gerektiği, yöresel bir özelliğe sahip olabilmesi için ise yapımında kullanılan ürünün üretim süreci bulunulan bölgede gerçekleşmese de yiyecek veya içeceğin yapım tekniğinin o bölgeye ait bir özellik taşıması gerektiği söylenebilir.

Öte yandan yerel ve yöresel kavramları ürünü temsilen ifade edildiğinde aralarındaki farklılık şu şekilde ifade edilebilir:

Bérard ve Marchenay(2008:10)'a göre: Yerel ürünler(local veya localized products)'de; ürünün tarihsel bir bilgi birikim süreci sonunda belli bir alana ait olması söz konusuyken yani menşe(köken) temeline dayanırken, yöresel ürünler(terroir products); ürünün yayılım gösterdiği yer yani mahreç temeli doğrultusunda yer almaktadır. Yöresel ürünler yerel kültür ile bir bağlantısının bulunup bulunulmadığına bakılmaksızın, belirli bir alanda yer aldığı için yerel ürünler ile eşdeğer tutulmaktadırlar (Demirer, 2010:38). Sözü edilen yerel ürün ise özellikle insanların yaşadıkları alanlarda yetişen ürünleri ifade etmek için kullanılmaktadır(Giovanucci vd., 2010:101). Bu bağlamda ise yöresel ürünlerin bir nevi içerisinde bulunduğu alanın tarihi derinliğini ve bünyesinde barındırdığı toplulukların birlikte oluşturdukları bilgi ve becerilerini ön plana çıkardığını, yerel ürünlerin ise toplulukların yaşadıkları yerlerde yetiştirdiği ürünlere bağlı olarak mekâna dikkat çektiği söylenebilir.

Alanyazın incelendiğinde yöresel ile yerel kavramları arasında ifade edilen bu gibi farklılıklar göz önünde tutulmayıp birbirlerinin yerlerine kullanılması, bahsedilen yerel ve yöresel kavramlarının aynı içeriğe sahipmiş gibi algılanmasına neden olabilmektedir. Bu bağlamda her iki kavramın oluşmasına katkıda bulunan yiyecek veya içecekleri birbirlerinden ayırt etmeye yardımcı olan ve bunun yanında taklit, haksız rekabet gibi olumsuz bir takım durumlara karşı koruyabilmek adına geliştirilen “Coğrafi İşaret” kavramının önemi ön plana çıkmaktadır.

2.3.3. Coğrafi İşaretler

İlgili literatürün incelenmesi sonucu coğrafi işaret olgusuna farklı bir takım yaklaşımların söz konusu olduğu görülmektedir. Literatürde yer alan mevcut tanımlamalardan bazıları şu şekildedir:

Erdek(2011:76) coğrafi işaretleri; belirgin bir niteliği, ünü ya da sahip olduğu diğer özellikleri ile kökeninin bulunduğu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olan bir yiyeceği ya da içeceği ifade eden işaretler olarak tanımlarken, Loureiro ve McCluskey(2000) yaptıkları çalışmada coğrafi işaretleri; belli bir bölge veya yörenin tarım ürününün tanımlanabilmesi gereği kullanılan ya da söz konusu bölgeye özgü bir yerin isminin temsil edilmesinde gerekli olan bir kavram olarak ifade etmiştir.

Şahin(2013:24)'e göre; belirli bir bölge veya yörede yapılan bir yiyecek veya içeceğin ya da üretilen bir ürünün kendisine ait en az bir ya da daha fazla özelliği ile yer aldığı saha yardımıyla marka oluşturabilmesinde gerekli olan bir dizi süreci ifade eden ad veya isimlerdir.

Menapace ve Moschini(2012) birlikte yaptıkları çalışmada coğrafi işaretleri; yiyecek veya içeceğin ait olduğu alan, bölge ya da yörenin ismi ile birlikte kullanılabilmesini sağlayan bir çeşit markalama şekli olarak ifade ederken, Ribbon(2014) çalışmasında coğrafi işaretleri; telif hakları ile ticari markalara oranla daha az bir tanınırlılığa sahip sınai bir mülkiyet hak olarak tanımlamıştır.

Coğrafi işaretler en kısa tanım ile; belirli bir alan veya yörede var olan yiyecek veya içeceklerin yasalar yardımıyla korunmasını sağlayan bir kavramdır(Şahin, 2013:23).

Bu gibi tanımlamalardan yola çıkarak coğrafi işaretlerin amacının ise; ürün ya da bu ürünlerden meydana getirilen yiyecek veya içeceklerin hangi koşullarda, nasıl ve nerede yapıldığını belirlemek, belirlenmesini takiben korumak, bunun yanında söz konusu ürün ile yiyecek veya içeceklerin mevcut kriterlere uygun olarak belli bir standart ölçekte üretimlerinde sürekliliği sağlamak olduğu söylenebilir.

Coğrafi işaret kavramının tarihine bakıldığında mevcut kavramın ilk olarak nasıl ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemekte ve çıkış noktası ile ilgili farklı birçok görüş bulunmaktadır. Coğrafi işaret kavramı içerdiği anlam bakımından tarihte ürünlerin kökenlerini birbirlerinden ayırt etmeye yarayan

bir özellik olarak işlev görmüştür. Bahsedilen kavramın 12. yy'da İngiltere ile Orta Doğu Avrupa'da baharat gibi ürünlerin ticari işlemleri sırasında, üretimlerinin gerçekleştiği alan ile arasındaki bağlantının belirlenmesi ya da etiketlenmesi sonucunda fark edilerek ortaya çıktığı söylenmektedir. Başka bir görüşe göre ise coğrafi işaretlerin ilk kez Mısır'da bulunan ürünlerin kalite işaretçisi olarak tanımlanması sırasında ortaya çıktığıdır.(Başaran, 2016:12). Diğer bir görüş; sanayi alanına gösterilen ilgi artmadan ve sanayi toplumlarının arasındaki ilişki gelişmeden önce, Avrupa'dan Amerika ile Avustralya kıtalarına göç hareketinde bulunanlar gittikleri yeni yerlerde de aynı ürünleri yetiştirmek isteyip aynı markayı kullanmayı yeğlemişlerdir. İlk zamanlarda coğrafi işaretlerin ürünün ait olduğu alanı ifade etmek yerine yalnız tüketici kesimine yönelik ürünün kalitesi hakkında bilgilendirme işlevi gördüğü, daha sonra sanayi toplumlarının aralarındaki ilişkinin gelişmeye başlamasıyla söz konusu ürünlerin ait oldukları yerlerin niteliklerini belirtmek ve ait oldukları yerlerin markası ile farkındalık oluşturabilmek için bahsedilen işaretlerin piyasalarda yer almaya başladığı yönündedir(Ilgaz, 1995:120).

Coğrafi işaretlerin bu kadar önemli bir konu haline gelmesinde kapsamında yer verdiği yiyecek ve içeceklerin alan, bölge veya yöreye ile kişilere sağladığı olumlu etkilerinin de katkısı oldu gerçeği yadsınamaz. Coşkun(2001:12-15) coğrafi işaretlerin sağladığı faydalarını tüketici, üretici ile tüccarlar ve genel kamu yararı açısından olmak üzere üç başlık altında gruplandırmıştır.

Tüketiciler açısından coğrafi işaretler:

- Tüketicinin aldatılması, yanıltılması gibi durumlardan korunmasını sağlar.
- Tüketicilerin ürün hakkında doğru ve yeterli bilgi sahibi olmasına katkıda bulunur.

Üreticiler ile tüccarlar açısından coğrafi işaretler:

- Coğrafi işaretler sayesinde bu kişiler ürünlerinin farklı nitelikleri ile geleneksel özelliklerinin tanınmasını sağlarlar.
- Ürünlerinin bünyesinde barındırdığı özgün özelliklerinin kaybolmasını engellerler.

- Ürünleri yer aldığı piyasalarda daha fazla ilgi görür, gördükleri bu ilgi ise kendilerine ekonomik alanda fayda sağlar.

Genel kamu yararı açısından ise coğrafi işaretler:

- Kamunun söz konusu ürünler arasında birbirinden farklı tercih olanağı elde etmesini sağlar.
- Ürünlerin birbirleri ile karşılaştırılarak bilgi edinebilmesine yardımcı olur.

Bowen ve Zapata(2009:109)'nın çalışmasına göre ise coğrafi işaretlerin faydalarını şu şekilde ifade etmek mümkündür:

- Coğrafi işarete sahip ürünler diğer ürünlere karşı fiyat avantajı sağlarlar.
- Coğrafi işaretler buldukları bölge veya yörede iş olanaklarını artırarak yöre ekonomisine katkıda bulunurlar.
- Coğrafi işaretler söz konusu ürün hakkında bilgi sağlayarak üretici ile tüketici arasındaki bağın güçlenmesine yardımcı olur.
- Coğrafi işaretler yer aldığı alan, bölge veya yörenin kültür ile tarihsel kimliğinin korunmasına yardımcı olup yok olmasına engel oluşturur.

Öte yandan coğrafi işaretler belli bir bölgeye veya yöreye ait ürünleri ve bu ürünlerin kalitelerini ifade ederken bölge veya yörenin ekonomik çıkarlarını da temsil etmektedirler. Coğrafi işaretler ürünlerin ün ve diğer özelliklerinin, ürüne ait olan coğrafi menşei kaynağından ileri geldiğini belirtmesinden dolayı tüketicilerin algılarında oluşabilecek herhangi bir olumsuz izlenimin oluşmasını da engellemektedirler(Stoll, 1999:1-2).

2.3.3.1. Uluslararası ve Ulusal Alanda Coğrafi İşaretler İle Gastronomi Turizmi Bağı

Coğrafi işaretler çok eski bir tarihe sahip olmasına karşın koruma altına alınması konusu çok eski bir geçmişe sahip değildir. Bu bağlamda uluslararası ve ulusal düzeyde yer alan coğrafi işaretler mevcudiyetinin değerlendirilmesini şu şekilde özetlemek mümkündür:

Uluslararası alanda coğrafi işaretler Dünya Ticaret Örgütü(DTÖ) çatısı altında imzalanan ve 1995 yılı itibari ile etkinlik kazanan “Ticaret Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Antlaşması” ile koruma altında

tutulmaktadır(Hatipoğlu, 2016:83). Avrupa Gıda Bilgi Konseyi(EUFIC,2018) tarafından verilen bilgilere göre Avrupa’da bulunan bazı tarım ürünleri ve gıda maddeleri, AB kökeni ve kalite logosuyla etiketlenmektedir. Bahsedilen bu logo, gıda maddelerinin üretildiği coğrafi bölgeden ya da geleneksel bileşim veya üretim yöntemlerinden kaynaklanan özel niteliklere sahip olduklarını ifade etmektedir. Ayrıca logo, söz konusu olan gıda maddesinin kalitesi, kökeni ve orijinalliği konularında tüketicinin bilgilendirilmesini sağlamaktadır. Ve tüm bunlardan yola çıkarak Avrupa’da işaretleme üç logo yardımıyla yapılmaktadır (EUFIC,2018).

1. Korunmuş Köken Unvanı/Adı(Protected Designation of Origin – PDO):

Bu program, bir coğrafi bölgede üretilen, işlenen veya hazırlanan ve o coğrafi bölgeye özgü özelliklere veya niteliklere sahip gıdaları kapsamaktadır. Örneğin Roquefort peyniri, koyunun Lacaune veya siyah cinsinden elde edilen sütlerle yapılmalı ve Fransa’da Aveyron’da bulunan Roquefort yakınlarındaki doğal mağaralarda yetişen *Penicillium roqueforti* sporları kullanılarak olgunlaştırılmalıdır.

2. Korunmuş Coğrafi Gösterge(Protected Geographic Indication – PGD):

Bu program PDO’ya benzemektedir fakat coğrafi unsuru o derecede güçlü değildir. Başka bir ifade ile üretim, işleme veya hazırlama safhalarının en az bir tanesinin o coğrafi bölgede gerçekleşmesi gerekmektedir. Öte yandan söz konusu olan gıda o coğrafi bölgeye atfedilebilecek belli bir özellik, itibar ya da nitelik sergilemelidir. Sözü edilen bu konuya örnek olarak Cremona salamı veya Edam peyniri verilebilir.

3. Geleneksel Özellik Garantisi(Traditionals Pecialities Guaranteed–

TSG): Bu program, geleneksel bir özelliğe sahip olan, diğer bir ifade ile AB pazarında en az 25 yıldır kullanıldığı kanıtlanabilecek ve onu benzer kategorilere ilave edebilecek, geleneksel yöntemlerle yapılan başka gıda maddelerinden ayırabilecek olan gıdalara uygulanır. Söz konusu konu bağlamında ise Mozzarella peyniri veya Serrano Jambonu örnek olarak gösterilebilir.



Şekil 2.1.Avrupa Birliği Coğrafi İşaretleme Sisteminde Yer Alan Logolar (EUFIC, 2018)

Türkiye’de ise coğrafi işaretler altında bulunan değerlerin korunması amaçlı ilk çalışma “27.06.1995” tarihi itibari ile yürürlükte yer alan “555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” aracılığıyla yapılmış olup düzenlemelerle devam ettirilmiştir(Orhan, 2010:246). Yasaya bağlı olarak coğrafi işaretlerin tescili konusundaki işlemlerden sorumlu merci Türk Patent Enstitüsü olarak belirtilmiş olup, yurt içinden ya da yurt dışından yapılacak tüm başvurular Türk Patent Enstitüsüne veya onun yetkili olarak belirlediği makama yapılmaktadır (Gülçubuk ve Kan, 2008:60).

Ülkemizde coğrafi işaret kavramı sadece tarım ürünleri ile ilgili olmayıp, tarım ürünlerinin yanında doğal ürünler, maden ürünleri, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerine de bünyesinde yer veren bir olgudur. (Oraman, 2015:78). 2015-2018 Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı(2014:11)’na göre coğrafi işaretlerin içerisinde yer alan grupların yüzdeler oranları şu şekildedir:

Tablo 2.2.Türkiye’de Coğrafi İşarete Sahip Ürün Grupları ve Oluşturdukları Pay Oranları (2015-2018 Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı, 2014:11)

Ürün Grubu	Adet Sayısı	Yüzdeler Payı (%)
Maden	4	%2
Halı	24	%13
Gıda(Yabancı Başvuru)	76	%43
Tarım	53	%30
El Sanatları	19	%11
Gıda	76	%43

Coğrafi işarete sahip ürün çeşitliliğine takriben coğrafi işaretler ülkemizde menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki başlık altında gruplandırılmaktadırlar(Oraman, 2015:76).

Menşe Adı:(designation of origin): Bir ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinin tamamı sınırları belirli bir coğrafi alanda gerçekleşmiş ise bu tür ürünlerin aldığı coğrafi işaretlere “menşe adı” tescili verilmektedir(Oraman, 2015:76). Bir ürünün menşe adına sahip olabilmesi için:

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge ya da çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürün olması,
- Tüm esas niteliği veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü coğrafi ve beşeri unsurlardan kaynaklanan bir ürün olması,
- Üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinin tamamıyla bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde gerçekleşen bir ürün olması gerekmektedir(Kan vd., 2012:97).

Bu tür işarete sahip ülkemizde yer alan yiyeceklere; Van Otlı Peyniri, Ezine Peyniri, Kayseri Pastırması, Anzer Balı ve Çerkez Peyniri örnek olarak verilebilir. Örnek olarak gösterilen bu yiyecekler ait olup buldukları bölge sınırları dışarısında üretilemezler. Nitekim söz konusu olan yiyecekler tüm ve esas niteliklerini sadece ait olup buldukları yöre sınırları içerisinde üretildikleri zaman kazanabilirler.

Mahreç İşareti:(geographical indication): Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerden az birinin sınırları belirli bir coğrafi alanda gerçekleşmiş ise bu tür ürünlerin aldığı coğrafi işaretlere “mahreç işareti” adı verilmektedir(Oraman, 2015:77). Söz konusu olan ürünün mahreç işaretine sahip olabilmesi için:

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürün olması,
- Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş bir ürün olması,
- Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde gerçekleşen bir ürün olması gerekmektedir(Kan vd., 2012:97).

Mahreç işaretine sahip ülkemizde bulunan yiyeceklere ise; Adana Kebabı, İnegöl Köftesi, Maraş Dondurması, Antakya Künefesi, Mersin Cezeryesi, Gaziantep Baklavası ve Trabzon Ekmeği örnek olarak gösterilebilir. Örnek olarak verilen bu gibi yiyecekler gibi diğer yiyecek veya içeceklerin mahreç işaretine sahip olabilmesi için bulundurduğu özelliklerinden en az birinin o yöreye veya bölgeye ait olması yeterli olmakla birlikte, bu tür yiyecekler veya içecekler buldukları yer dışında da üretilebilirler.

Yukarıdaki tanımlamalar doğrultusunda ise; menşe adı ve mahreç işaretine sahip ürünlerin “coğrafi bir kaynağının bulunması” ortak özelliklerini oluşturduğunu, ürünlerin üretimlerinin gerçekleştirildiği “yer” konusunun ise iki kavram arasında temel bir fark yarattığı söylenebilir.

Menşe adı ve mahreç işareti kapsamında yer almayan ve söz konusu olan piyasada yer alan bir ürünü tarif edebilmek için ise “geleneksel ürün adı” altında bir grubun varlığı daha söz konusudur. Bu ad en az 30 yıl süre ile kullanılmakta olup bazı şartlar gerektirmektedir. Nitekim bir ürünün “geleneksel ürün adı” tescili alabilmesi için gerekli olan şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir. Bahsedilen şartlar ise şu şekildedir:

- Geleneksel üretim veya işleme yöntemi ya da geleneksel bileşimden kaynaklanması,
- Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.

Geleneksel ürün adına örnek olarak; baklava, lokum, hoşmerim, pastırma gibi yiyecek isimleri verilebilir(Türk Patent Enstitüsü Kitapçığı, 2018:1).



Menşe Adı Geleneksel Ürün Adı Mahreç İşareti

Şekil 2.2.Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Sisteminde Yer Alan Logolar (YÜCİTA, 2018)

Yukarıda yapılan tanımlamalar ve açıklamalar neticesinde konuyu özetlemek gerekirse coğrafi işaretlerin hem uluslararası hem de ulusal boyutta

büyük bir değer ifade ettiği görülebilmektedir. Coğrafi işaretler için; yer aldığı bölgelerde üreticilere, üreticilerin üretimini sağladığı ürünlerin korunmasına, bu ürünlerin tüketim işlemini gerçekleştiren tüketicilere ve ülkelerin sahip olduğu milli ve kültürel değerlerinin korunmasına yaptığı katkı kadar, yer aldığı bölgenin geneline karşıda büyük bir etkide bulunduğunu söylemek mümkündür. Nitekim coğrafi işaretler geleneksel bir üretim şeklini ve buna bağlı olarak geleneksel yaşam kültürünü ve söz konusu kültüre ait yöresel yiyeceklerin, içeceklerin ve tatlarında korunup tanıtılmasını sağlayarak bölgenin sahip olduğu turizm potansiyelinin desteklenmesinde aracı rolü üstlenebilmekte ve buna bağlı olarak bölgeye ziyaretçi çekebilme konusunda en önemli etkenlerden biri haline gelebilmektedir. Bu açıdan bakıldığında ise coğrafi işaret olgusunun bölgenin mevcut gastronomi turizmi kapsamında önemli bir unsur olarak yer almakta olduğu gerçeği yadsınamaz bir durumdur(Durlu Özkaya vd., 2013:17-18).

Coğrafi işaretlerin ürün ile kökeni arasında sıkı bir bağlantı kurma özelliği kapsamında bahsedilen bu işaretlerin bulunduğu alan, bölge veya yörelerin alternatif turizm çeşitlerinden özellikle gastronomi turizmlerinin öneminin artmasına neden olabileceği ortaya çıkan en önemli sonuçlardan birisidir. Jay ve Taylor(2013)'ın yaptıkları çalışmada Fransa'nın Champagne bölgesinde üretimi gerçekleştirilen ve coğrafi bir işarete sahip olan Champagne köpüklü şarabını deneyimleyebilmek için turist olarak adlandırılan kişilerin bahsedilen bölgeye ziyarette bulunduğu ve adı geçen içecek sayesinde bölgede gastronomi turizmi hareketliliği yaşandığı sonucu ile Bowen ve Zapata(2009)'nın yaptıkları çalışmada Meksika'nın coğrafi işarete sahip tekila ürününün bölge turizminin gelişmesine önemli katkılar sağladığı neticesi söylenen ifadeleri destekler niteliktedir.

Bu gibi çalışmalar coğrafi işaretlerin gastronomi turizmi ile olan ilişkisini ortaya koyarken, diğer taraftan gastronomi turizmi ile gastronomi turizminin çekiciliğinin artmasına neden oluşturan yöresel yiyecek ve içeceklerin önem kazanmasına da yarar sağladığı düşünülmektedir. Bu bağlamda yöresel bir özelliğe sahip olan yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine olan etkilerinin ortaya çıkarılması, yapılmakta olan bu çalışmadan beklenen sonucun alınmasını sağlayabileceği araştırmacı tarafından ön görülmektedir.

2.3.4. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri

İnsanoğlunun doğası gereği hayatındaki en önemli ihtiyaçlarının başında yeme-içme faktörü gelmektedir. Öyle ki Maslow tarafından oluşturulan insan ihtiyaçları piramidinde yeme-içme faktörü fizyolojik ihtiyaçlardan olup bahsi geçen piramidin temelinde yer almaktadır. Yeme-içme faktörü gastronomi açısından ele alındığında ise piramidin en yüksek yerinde bulunmaktadır(Tikkanen, 2007:723).

Fizyolojik ihtiyaçlar içerisinde yer alan yeme-içme faktörünün tarih öncesi çağlardan beri birçok alan ile ilişkilendirildiği yapılan araştırmaların incelenmesi sonucunda görülebilmektedir. Bağ kurduğu alanlar arasında insanların ihtiyacı gereği yaptığı seyahatlerde yer almaktadır(Amira, 2009:23). Bahsedilen seyahat kavramının kendisini yeme-içme faktörünü ile sentezlemesi ise günümüzde gastronomi turizmi olarak nitelendirilebilir. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü(UNWTO) tarafından yapılan araştırmaya göre son yıllarda gastronomi kapsamında seyahatte bulunan turistlerin sayılarında artışlar yaşanmakta olduğu ve turist harcamalarında yiyecek ve içeceğin toplam harcanan miktarın yaklaşık olarak %30'nu oluşturduğu ifade edilmektedir(UNWTO, 2012).

Bazı çalışmalar ise her zaman yeme-içme ihtiyacının seyahati etkilemeyeceğini diğer bir ifade ile öncelik olarak seyahatin yeme-içmeyi etkileyebileceğinden bahsetmişlerdir. Smith ve Xiao(2008) yaptıkları çalışmada gastronomi turizmini seyahat ile yeme-içme ilişkisi üzerinden değerlendirmiş, herhangi bir destinasyonun çekicilik kazanmasında hem seyahatin hem de yeme-içme faktörünün önemli birer unsur olduklarını ifade etmişler ancak destinasyon olarak belirlenen yerin seçimi aşamasında yeme-içmenin seyahat faktöründen daha baskın bir unsur olamayabileceğini belirtmişlerdir. Benzer bir ifade ile Quan ve Wang(2004) turist olarak adlandırılan kişilerin seyahatlerinde yiyecek ve içeceğin ana çekim unsuru olabileceğinin yanında ikincil bir destek unsur olarak yer alabileceğini ya da günlük rutinin bir parçası rolünde tercih edilerek tüketilebileceklerini aktarmışlardır. Örnek olarak verilen bu gibi çalışmalar doğrultusunda yiyecek ve içecekler için; kapsamında gerçekleştirdikleri aktivitelerin bölge ile

etkileşim sağlamada bir aracı rolü üstlendiğinde etkili ve başarılı bir gastronomi turizminin oluşması için bir kriter oluşturabilecekleri söylenebilir.

Gastronomi turizminin gerçekleşebilmesini sağlayan ve turist olarak adlandırılan kişilerin algılarında meydana gelen bir takım değişimler gastronomi turizmine dikkat çekip ilgiyi artırabilir. Bu ilginin artmasına gastronomi turizminin her yıl her mevsim yapılabilme özelliğine sahip olmasının büyük bir etken oluşturduğu gerçeği yadsınamaz.

Günümüz açısından bakıldığında özellikle gastronomi turizmi hareketliliğinin yaşanmasında etkin rol alan turistlerin tercihlerinin yöresel değerlerini koruyup sahip çıkan ülkeler ile bölgelere doğru eğilim gösterdiği yapılan çalışmaların incelenmesi neticesinde ön plana çıkmaktadır. Adı geçen gastronomi turizmi hareketliliğinin yaşanmasında yer alan turistler ise gastro turist olarak adlandırılabilirler. Molz(2007:77) göre bu tür turistler yöresel lezzetleri ait oldukları yerlerde ve farklı destinasyonlarda deneyimleyebilmek için veya söz konusu olan bu yöresel yiyecek ve içecekleri satın alıp ikamet ettikleri yerlerde tüketebilmek için seyahatte bulunurlar. Bu kişiler tatilleri süresince ziyarette buldukları yerlerde yalnız konfor beklentisi içerisinde değildirler, rahat bir tatil geçirme beklentisinin yanında yöreye has kültürel değerler, yöre halkının günlük yaşam biçimi ve bunun yanında söz konusu halkın yöresel kıyafetleri, gelenek- görenekleri, el sanatları ile bölgede yer alan yöresel yiyecek-içecek kültürü gibi bir takım konularda bilgi edinmek isteyip, bölgenin mevcut florası ile faunası, özel ekosistemleri, doğal yaşamı ile bunların korunması konusunda daha bilinçli bir seyahat deneyimi yaşamak istemektedirler(Hatipoğlu vd., 2013:2). Bekar ve Belpınar(2015:6528) turistlerin yöresel yiyecek ve içeceklere yönelik tutum, algı, ve davranışlarını araştırdıkları çalışmalarında turistlerin yöresel yiyecek ve içecekleri deneyimlerken gürültü gibi rahatsız edici durumlardan uzaklaştıklarını hissettiklerini, lezzet deneyiminde buldukları yöresel yiyecek ve içeceklerin onları daha sağlıklı yapacağı ile yöresel yiyecek ve içeceklerin içerdiği bileşenler açısından diğer besinlere karşın daha besleyici olduğu düşüncelerini ortak sonuç olarak ortaya çıkarmışlardır.

Nitekim yöresel yiyecek ve içecek kültürü dünyadaki hemen her ülkenin mutfağında varlığını gösterebilmektedir. Neredeyse her ülke veya bölge yer aldığı coğrafya'ya, gelenek ile göreneklerine ve bu duruma bağlı

inanç şekillerine göre kendisini yansıtan yöresel bir mutfağa ve söz konusu bu özellikteki mutfağa ait yöresel olarak adlandırılabilir yiyecek ve içecekler sahiptirler. Konuya turizm açısından yaklaşıldığında turizmden aldığı pay oranını genişletmek isteyen ülkeler bünyesinde bulundukları yöresel yiyecek ve içecekler aracılığıyla gastronomi turizmi kapsamında bir takım çalışmalar geliştirip uyguladıkları bu duruma bağlı olarak ülkelerinin turizm gelirlerinden elde ettiği oranı artırdıkları ve dünyadaki sayılı mutfakların arasında yer alabildikleri söylenebilir.

Dünya'daki ender mutfaklar arasında yer alan ve zengin bir çeşitliliğe sahip olan mutfaklardan biriside kuşkusuz Türk mutfağıdır. Var olan her mutfak birbirlerinden bir takım özellikler yardımıyla ayrılabilen ve bu sayede farklılıklar sergilemektedirler. Gerek köklü bir tarihi ile gerekse coğrafi konumuyla diğer ülke mutfaklarından farklılık arz eden Türk mutfağı dünyadaki eşsiz ve birbirinden farklı çeşitlilikteki yiyecek ve içecekler sahip olan bir mutfaktır. Türk mutfağını bu derece değerli kılan özelliklerden biri yörelerinde yaşayan insanların meydana getirdiği ve kendi özelliklerinin yansımalarının sonucu olan yöresel mutfaklarıdır. Türk mutfağı sahip olduğu yöresel mutfaklarıyla zengin bir kültürel yemek çeşitliliği sunmaktadır. Bu konuya ilişkin olarak Ankara Ticaret Odası(ATO) ile Ankara Patent Odasının birlikte yürüttükleri çalışma ile Türkiye'nin 81 ilini kapsayan lezzet haritası oluşturulmuştur. Meydana getirilen harita yardımıyla Türkiye'nin zengin bir mutfağa sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Lezzet haritasına göre Türkiye'nin toplamda 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içeceğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen lezzet haritasınınortaya çıkardığı diğer sonuçlar ise şöyledir:

- Çeşitlilik bakımından Türkiye'nin en zengin yöresel mutfağını bünyesinde bulunduran il "Gaziantep" olarak belirlenmiştir. Gaziantep mutfağı 291 çeşit yiyecek ve içecek ile Türkiye'deki iller arasında ilk sırada yer almıştır. İkinci sırada 154 çeşit yiyecek ve içecek ile Elazığ yer alırken, 93 çeşit yiyecek ve içecek ile Ankara üçüncü sırada yer almıştır.
- Bölgeler arası tespit edilen istatistiklere göre ise; İç Anadolu Bölgesi 455 çeşit yiyecek ve içecek çeşidi ile ilk sırada yer alırken, bölgeyi sırasıyla 425 çeşit ile Doğu Anadolu Bölgesi, 398 çeşit ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 397 çeşit ile Karadeniz Bölgesi, 184 çeşit ile Akdeniz ve Marmara Bölgeleri, 162 çeşit ile ise Ege Bölgesi takip etmiştir(Milliyet, 2008).

Tüm bu açıklamalar ve yapılan araştırmalar ışığında yöresel yiyecek ve içeceklerin dünyadaki neredeyse her ülke veya bölge için önemli birer somut kültürel miras oldukları ve turizm çeşitleri arasında özellikle gastronomi turizminin gelişmesi ve sürdürülebilirliği için gerekli birer unsur durumunda oldukları ifade edilebilir. Westering(1999:81) bölgede bulunan yöresel yiyecek ve içeceklerin mevcut bölgedeki diğer unsurlardan destek almadan bölgedeki gastronomi turizmini geliştirmede, bölgeye yönelik turist sayısını artırmada ve dolayısıyla bölgenin kalkınmasına ve alandaki sürdürülebilirliğin devam ettirilmesi ile somut olmayan kültürel mirasın oluşup devamlılığının sağlanmasında tek başına yönlendirici bir güç olma özelliğine sahip olduğunu aktarmaktadır.

Yöresel özelliğe sahip yiyecek ve içeceklerin buldukları bölge veya yörelere bağılı olarak birbirlerinden farklı özellikler sergilemelerinin sonucu olarak bu yiyecek ve içeceklerin yerli ve yabancı turistlerin dikkatlerini çekerek odak noktası haline gelebildikleri gerçeği yadsınamaz. Bu bağlamda yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine olan etkilerini şu şekilde özetlemek mümkündür:

- Yöresel yiyecek ve içecekler toplumların geçmişinden izler taşıması sayesinde herhangi bir bölge veya yörede gastronomi turizminin oluşmasına katkıda bulunabilir.
- Yöresel yiyecek ve içecekler merak duygusunu uyandırıp dikkat çekerek yer aldığı bölge veya yörenin gastronomi turizminin her mevsim yıl boyu yaşanabilmesine ve gelişim sağlayabilmesine imkân verebilir.
- Yöresel yiyecek ve içecekler bölge veya yörenin gastronomi turizmi açısından hareketlilik kazanmasına katkı sağlayabilir. Bu sayede canlılık kazanan bölge veya yöre ise bu durumdan ekonomik kazanç sağlayabilir. Alanda yaşamlarını ikame ettiren halk ise refah düzeylerini artırma olanağına sahip olabilir.
- Bölgeye veya yöreye çekicilik özelliği kazandıran yöresel yiyecek ve içecekler gastronomi turizminin yaşanabilmesinde ve işlerlik kazanmasında rol oynayan gastronomi konseptli işletme sayılarının giderek çoğalabilmesine katkıda bulunabilir. İşletme sayılarının çoğalması ise bölge veya yörede yaşanan işsizlik sorunun azalmasına bir etken oluşturabilir.

- Yöresel yiyecek ve içecekler bölge veya yörelerin uluslararası ve ulusal boyutta tanınırlılıklarının artmasına ve söz sahibi olabilmelerine olumlu bir etki yapabilir. Bu sayede her bölge veya yörenin tanınırlılığı sağlanarak unutulması engellenebilir.
- Yöresel yiyecek ve içecekler gastronomi turizmi kapsamında gerçekleşen faaliyetlerin çeşitlenerek sayılarının artmasına katkı sağlayabilirler.
- Yöresel yiyecek ve içecekler bölge veya yörelerin gastronomi turizmlerinin evrensel bir nitelik kazanmasına yarar sağlayabilir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİNİ BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: GÖKÇEADA ÖRNEĞİ

3.1. ARAŞTIRMANIN GENEL ANALİZİ

Bu bölümde ilk olarak araştırmanın problemi, amacı, önemi, kapsamı, varsayımları, yöntemi ve sınırlılıkları hakkında ayrıntılı bilgiler verilir, bölümün devamında çalışma kapsamında elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Daha sonra elde edilen bulgulardan yola çıkarak sonuç bölümü oluşturulmuş olup, önerilerle çalışmaya son verilmiştir.

3.1.1. Araştırmanın Problemi

Mutfak kültürü kavramı incelendiğinde, ulusların sahip oldukları kimliklerinin birbirleri tarafından tanınabilmesinde önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Öte yandan literatür incelemesinde mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan toplumun son zamanlarda değişen yaşam koşullarına bağlı olarak algılarındaki bir takım değişiklikler, yöresel yiyecek ve içeceklerle karşı olan ilgilerinin oranında da artış meydana getirdiği gözlemlenmektedir. Bu durum değerlendirildiğinde yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizminin gelişmesinde önemli bir pay sahibi olduğu ifade edilebilir.

Araştırmanın ana problemini “Gökçeada’da var olan mevcut yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmine etki düzeyinin tespiti” oluşturmaktadır. Bununla beraber mevcut yöreselyiyecek ve içeceklerin Gökçeada’da var olan restoran, kafe, otel gibi yiyecek ve içecek konseptine sahip işletmeler ile bu ürünlerin satışının gerçekleştirildiği yerler(yiyecek ve içecek bulunan dükkânlar) tarafından reçetelerine uygun olarak yapılıp devamlılığının sağlanma düzeylerinin tespiti ile devamlılığı korunan yiyecek ve içeceklerin yapım aşamalarında birbiri yerine alternatif olarak değerlendirilebilen malzemeleri de ortaya çıkarmak bu tür araştırmanın yapılması gerekliliğini meydana getirmektedir. Öte yandan yöresel yiyecek ve içecek reçetelerinin yeterli seviyede kayıt altında tutulamaması durumu gelecekte nesillere aktarımı aşamasında meydana gelen duraksamalar ya da bir takım aksamalar ana probleme ait bir diğer alt problem olarak kendini göstermektedir.

Yapılan bu araştırma ile doğal bir yapıyı bünyesinde barındıran Gökçeada'nın sahip olduğu yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmine ne gibi etkileri olduğu araştırılıp incelenecek ve örnek model olarak değerlendirilmesi yapılacaktır. Araştırmanın konusu olan yöresel yiyecek ve içecek mevcudiyetinin farkındalığını artırmak, bilinçlenme seviyesini artırmak ve tüm bunları Gökçeada örneği üzerinden ortaya çıkarmanın da problem çözümüne yol gösterebileceği ön görülmektedir. Bu bağlamda Gökçeada'nın kendine has doğal yapısını koruyabilmesi diğer bölgelerden daha fazla önem teşkil edip ifade edilen mevcudiyetinin sürdürülmesine katkı sunacağı ve sürdürülmenin sağlanmasıyla ise Gökçeada'nın mevcut kültürel mutfak mirasının nesiller boyu korunup aktarılmasında önem arz edeceği söylenebilir.

3.1.2. Araştırmanın Amacı

Yapılan çalışmanın temel amacını; yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomi turizmine olan etkilerini belirlemek, bu lezzetlerin önemini ortaya çıkarmak ve unutulmasını önlemek için kayıt altına almak oluşturmaktadır. İfade edilen temel amaç doğrultusunda yapılan çalışma ile ulaşılmak istenen diğer alt amaçlar ise şu şekildedir:

- Gökçeada mutfağında yer alan özellikle unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içecekleri tespit etmek,
- Tespit edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin geleneksel yapılarını bozmadan reçetelerini oluşturmak,
- Elde edilen reçeteler sayesinde Gökçeada'nın kültürel mirasının oluşmasında önemli bir yere sahip olan yöresel yiyecek ve içeceklerinin bilimsel temeller ışığında gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak,
- Kayıt altına alınan Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin türlerine göre sınıflandırılmasını yapmak,
- Elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada da bulunan günümüz yiyecek ve içecek ile ilişkili işletme menülerinde yer alma düzeylerini belirlemek,
- İşletme menülerinde yer almayan ve hala yapılmakta olan yiyecek ile içecekleri tespit etmek, yapılmakta olan yiyecek veya içeceklerin elde edilen

reçeteleri ile karşılaştırılmasını yaparak benzer ve farklı yönlerini ortaya çıkarmak,

- Yörenin ulusal ve uluslararası alanda tanınırlılık seviyesini artırmak ve bu sayede Gökçeada gastronomi turizmi potansiyelinin gelişmesine olanak sağlamak,
- Kayıt altına alınan yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomisine etkilerini belirlemek,
- Yörede faaliyet göstermek isteyen diğer araştırmacıların çalışmalarına ışık tutmak.

3.1.3. Araştırmanın Önemi

Bu çalışma, Gökçeada mutfak kültürünü meydana getiren yöresel yiyecek ve içecek reçetelerinin kayıt altına alınması ve mevcut bölge mutfağının korunması ile gelecek nesillere aktarılması için kaynak gösterilebilme yönünden önem taşımaktadır. Nitekim Gökçeada'nın var olan doğal yaşantısı, bölgede uygulanan projeler, doğanın insana sunduğu imkân ve şartlar Gökçeada'nın kendine özgü bir mutfak yapısı olduğunu ortaya koymaktadır.

Bölge veya yöre mutfaklarının tanıtımlarının yetersiz kalması ve yöreye özgü gıdaların tanınırlığının sadece meydana geldiği alan sınırları içerisinde hapsolmesi gibi nedenler yöresel yiyecek ve içeceklerin sahip oldukları önemlerinin azalmasına sebep olabilmektedir. Bu bağlamda yapılan çalışma ile Gökçeada'nın sahip olduğu yöreselliğinin ön plana çıkartılması büyük bir önem arz etmektedir. Öte yandan Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin tanınırlılığının artırılması ile kayıt altına alınmış yöresel mutfak miraslarının ilgili çalışma ile bir arada toplanıp bilimsel alanyazına kazandırılması çalışma yapılacak yörenin özelliklerine sahip ürünlerin dünya mutfaklarında yer alabilmesine imkân sağlayabileceği noktası çalışmanın önemine vurgu yapmaktadır.

Yapılan çalışma ile unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ile içeceklerin önem değerleri artırılacak ve Gökçeada genelinde mevcut yiyecek içecek işletmelerinde yapılmakta olan yiyecek ile içeceklerin asıl reçetelerine sadık kalınıp kalınmadığı tespit edilecektir. Yapılmakta olan yiyecek ve içecek tarifleri ile asıl reçetelerinin karşılaştırılması ile yapım

aşamasında birbiri yerine alternatif olarak kullanılan malzemeler ortaya çıkarılacaktır. Belirtilen tespitlerin araştırmanın değerini artıracakı ön görülmektedir.

Yöre mutfağının miras değerlerinden biri olan yiyecek ile içeceklerinin ortaya çıkartılması bölgenin kalkınmasında önem teşkil edebileceği ve araştırma sonucunda elde edilen notlar ve tavsiyeler buna benzer araştırma faaliyetinde bulunmak isteyen araştırmacılara yol gösteren bir kaynak olma özelliğine sahip olabileceği ön görülmektedir. Çalışmanın tamamlanması ile Gökçeada kültür mirasının yaşatılmasına katkıda bulunulması beklenmektedir.

3.1.4. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın kapsamını; Çanakkale iline bağlı Gökçeada ilçesinin merkezi ile birlikte merkeze bağlı olan 9 adet köyü oluşturmaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine olan etki düzeyini araştırmak ve buna bağlı olarak belirleyip ortaya çıkarmak için söz konusu olan Gökçeada ilçesi araştırma kapsamı olarak belirlenmiştir. Bahsedilen ilçenin araştırmacı tarafından inceleme alanı olarak seçilme nedenleri:

- Türkiye'nin en batı noktasında yer alması,
- Türkiye'nin en büyük adası olma özelliğine sahip olması,
- 2011 yılında almış olduğu Cittaslow unvanı ile dünyanın ilk ve tek sakin adası olma prestijini elinde bulundurması,
- Bozulmamış doğal yapısının, tarihinin ve kültürünün yanında mutfağında da kendini gösteriyor olması gibi özellikleri gösterilebilir.

3.1.5. Araştırmanın Varsayımları ve Araştırma Sorularının Geliştirilmesi

Yapılan çalışmada araştırmanın problemlerine, problemlerin yanıt bulabilmesi için oluşturulan görüşme formunda yer alan sorulara ve hedeflenen amaçlara uygun olarak bir dizi varsayım oluşturulmuştur. Varsayımların; yapılan çalışmanın problemleri ile amaçlarına uygun olarak toplanan verilerin neler sunabileceğine yönelik, doğrulanmamış fakat doğrulanabileceği umut edilen bilimsel tahminler, önermeler veya hipotezler olduğu söylenebilir.

Literatürde yer alan ve yapılan çalışmaya benzer özellikler gösteren örneklerin incelenmesi sonucu oluşturulan varsayımları şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Gökçeada, yöresel mutfak yapısı bakımından kendine has birçok özelliğe sahiptir.
- Gökçeada'nın coğrafi konumu, iklim ve bitki örtüsü, tarihsel süreci, toplumsal yapısında bulunan çeşitli kültürlerden insanlar ile ulaşılabilirliği gibi özellikleri Gökçeada yöresel mutfağının şekillenmesinde rol oynamıştır.
- Gökçeada yöresel mutfağı soyut kültürel mirasın somut yansıması olarak nitelendirilebilecek unutulmaya yüz tutmuş gastronomik birer değer niteliğine sahip birçok yöresel yiyecek ve içeceğe sahiptir.
- Gökçeada yerel halkından kaynak olarak seçilen kişiler ile Gökçeada genelinde bulunan yiyecek-içecek ile ilişkili işletmeleri temsilen görüşülen kişiler tarafından “yöresel yiyecek ve içecek” kavramının ne ifade ettiği bilinmektedir.
- Gökçeada mutfağında bulunan yöresel yiyecek ve içecekler farklı hazırlama, pişirme ve sunum özelliklerine sahiptir.
- Gökçeada genelinde yöresel yiyecek ve içecekleri menülerinde bulduran birçok yiyecek- içecek hizmeti veren işletme bulunmaktadır.
- Gökçeada da yer alan yiyecek-içecek ile ilişkili (otel, restoran, kafe, yiyecek-içecek ürünlerinin yer aldığı dükkânlar) işletmeler bölgenin gastronomi turizminin hareketlenmesinde yarar sağlayacak birer çeşitliliğe sahiptirler.
- Gökçeada gastronomi turizmi kapsamında dikkat çekici bir destinasyondur.

Bahsedilen varsayımlar görüşme formunda yer alan soruların oluşturulabilmesine zemin hazırlamıştır.

3.1.6. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın temel problemine ve belirlenen amaçlarına uygun olarak yapılan çalışmada tümevarım yaklaşımı benimsenerek, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir.

Nitel araştırma yöntemi araştırmanın temel problemine ilişkin elde edilen bilgi ve bulguların derinlemesine incelenmesini gerektirir. Bu yöntem ile elde edilen bilgi parçacıklarıyla bütüne ulaşmak hedeflenmiştir.

Nitel araştırma yöntemi sayesinde ulaşılan verilerin yapısı, kaynak olarak belirlenen kişilerden sözlü, yazılı veya beden dili gibi araçlarla elde edilen verilerin betimsel ya da metinsel analiz edilmesi üzerine kuruludur(Kozak, 2017:33). Belirtilen araçlara örnek olarak araştırmacının görüşme sırasında tuttuğu notlar, izin verilmesi sonucu çektiği fotoğraflar ve yaptığı röportajlar verilebilir. Nitekim nitel yöntemler üç temel özelliğe sahiptir. Sahip olduğu bu özellikler yöntemin tercih edilmesinde etkin rol oynamakla birlikte şu şekilde sıralanabilir:

- Nitel araştırma kullanılarak elde edilen sonuçlar yönlendirilmemiş kanıt niteliğinde değerlendirilirler.
- Nitel araştırmalardaki amaç konu ile ilgili genelleme yapmak değil, bahsedilen yöntem sayesinde elde edilen verileri yorumlayabilmektir.
- Nitel araştırma yönteminde nicel verilere ait sayılara yer verilmez(Toloie-Eshlaghy vd., 2011:106-107).

Çalışmada nitel araştırma yönteminin kullanılmasının nedeni ise; yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkilerini inceleme için nicel yöntemlerin Gökçeada'da bulunan bilgi kaynağı yaşayan insanlardan ve Gökçeada sınırları içerisinde yer alan yiyecek-içecek ile ilişkili işletmeleri temsilen görüşülen kişilerden bilgi akışının sağlanması aşamasında sınırlamalar getirerek, kaynak olarak seçilen kişilerin ifadelerini sınırlandıracağına düşünülmesidir.

3.1.6.1. Araştırma Yöntemi Kapsamında Kullanılan Veri Toplama Araçları

Nitel bir araştırma gerektiren çalışmalarda, araştırma konusuna bağlı olarak gereken verilerin toplanmasında farklı birçok veri toplama tekniğinden yararlanılmaktadır. Literatür incelemesi sonucu veri toplama tekniklerden en yaygın şekilde kullanılanlarının görüşme, gözlem ve doküman incelemesi olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda yapılan araştırmada veri toplamak için görüşme tekniğinden yararlanılmıştır.

Görüşme tekniği ile araştırmanın konusu hakkında derinlemesine bilgi edinilebilmesi amaçlanmıştır. Görüşme tekniği ile elde edilen küçük veri parçalarının analiz edilip bir araya getirilmelerinin ardından çalışmanın ana probleminin yanıt bulabilmesine zemin hazırlayabileceği öngörülmektedir. Yapılan çalışmada görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiş olup soru-yanıt döngüsünde meydana getirilmiştir. Görüşmeler kaynak kişilerin müsait oldukları tarih ve saatte gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında verilen yanıtlar araştırmacı tarafından not alınmış görüşmelerin sona ermesiyle her bir yanıt bilgisayar aracılığıyla dijital ortama aktarılmıştır.

Nitel yöntemlerden biri olan görüşmenin yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış veya yapılandırılmamış şekillerde gerçekleştirilebildiği yer almaktadır. Yapılan çalışmada kullanılan görüşme tekniği yarı yapılandırılmış bir ölçeğe sahip görüşme çeşidi ile gerçekleştirilmiş olup bu ölçeğe uygun olarak hazırlanan bir görüşme formuyla etkin hale getirilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde kaynak kişilere sorulacak olan sorular araştırmacı tarafından belli bir plana göre önceden hazırlanır. Bu tür görüşme yapılandırılmış görüşme çeşidine karşın daha esnek olup, soru sayısı veya sırası içinde bulunulan zorlayıcı bir durumda değiştirilebilir. Araştırmacı görüşmenin seyrine etkide bulunabilir ve kaynak kişinin yanıtlarında daha detaycı bir yaklaşımda bulunabilmesini talep edebilir. Burada önemli olan noktanın araştırmayı yapan kişinin konuya hâkim olma durumu olduğu söylenebilir(Kozak, 2017:90). Yarı yapılandırılmış görüşmelerde araştırmacı görüşme sırasında meydana gelen veya gelebilecek değişkenlere yönelik gözlem tekniğinden yararlanarak incelemelerde bulunabilir ve elde ettiği verilerin dikkat mekanizması altında analizlerinin sağlanmasında rol oynayabilir.

Araştırmada ihtiyaç duyulan görüşme formu yarı yapılandırılmış bir özelliğe sahip olmak üzere toplam 10 adet açık uçlu görüşme sorusundan meydana getirilmiştir. Görüşme süreci içerisinde kullanılan görüşme formu yöresel yiyecek ve içecekler ile gastronomi turizmi üzerine alanyazında yer alan bilgilerin incelenmesi sonucu meydana getirilen sorulardan oluşmaktadır. Görüşme formunda yer alan soruların uygulamaya geçilmeden önce anlaşılabilir düzeylerini kontrol etmek amacıyla bir ön deneme gerçekleştirilmiştir. Soruların hazırlanması için alanyazında yer alan çalışmalar

incelenmiş olup ayrıntılı bir literatür taraması yapılmıştır. Danışman kişinin görüşleri de alınarak araştırma soruları hazırlanmıştır. Tüm bu açıklamalar ve tanımlamalar doğrultusunda yapılan araştırma, problem ve belirlenen amaçları açısından derinlemesine betimlemelere ihtiyaç duyduğundan nitel bir araştırma özelliğine tabi tutulmuştur.

3.1.6.2. Araştırmanın Evren İle Örneklemi

Araştırmanın evrenini; Gökçeada ilçesinin merkezi ile merkeze bağlı olan 9 köyünde yer alan yiyecek-içecek ile ilişkili işletmelerin işletme sahipleri ve işletme personelleri ile bölgenin yerel halkı oluşturmaktadır.

Araştırmanın örneklemini ise yerel halktan ulaşılabilen 35 kişi ve bölgede yiyecek-içecek ile ilişkili olan işletmelerden işletme sahibi ve işletme personeli görevine sahip 24 kişi oluşturmaktadır.

Örneklem grubunda yer alan yerel halktan kişileri belirleyebilmek ve bu kişilere ulaşılabilmek için nitel araştırma yöntemi örnekleme tekniklerinden olasılığa dayalı olmayan teknikler içerisinde yer alan “kartopu örnekleme tekniği” kullanılmıştır. İlgili literatürde “Snowball Sampling” ismi ile yer alan kartopu örnekleme tekniği; araştırmada evren olarak belirlenen yerin sınırlarının ve söz konusu olan bu evrenin içerisinde yer alan bilgi kaynağı olabilecek kişilerin kesin olarak bilinemediği durumlarda kullanılabilen bir tekniktir. Kartopu örnekleme tekniğini uygulayabilmek için herhangi bir şekilde evren olarak belirlenen alan içerisinde yaşayan birisi ile iletişim sağlanır. Daha sonra iletişimin aktif halinin sağlandığı kişinin yardımıyla bir başkasıyla daha iletişim kurulması sağlanır. Tekrar iletişim kurulan kişinin tavsiyesi üzerine bir başkası ile aynı yollarla iletişim sağlama yoluna gidilir. Bu sayede kartopu etkisi şeklinde zincirleme olarak örneklem büyüklüğüne dâhil edilebilecek kişi sayısı çoğaltılır. Kartopu örnekleme tekniğinde önemli olan nokta ilk teması gerçekleştirmektir. Alan hakkında daha önceden bilgi sahibi olan birinci kişiyle görüşüldükten sonra kartopu etkisi şeklinde örneklem olarak seçilen kütleyi büyütebilmek mümkündür(Altunışık vd., 2007:133). Bu doğrultuda yapılan araştırmaya göre ilk temas kişilerinin köy muhtarları olduğu söylenebilir.

Örneklem grubunda yer alan yiyecek-içecek ile ilişkili işletmeler belirleyebilmek ve bu kişilere ulaşılabilmek için ise nitel araştırma yöntemi

örnekleme tekniklerinden olasılığa dayalı olmayan teknikler içerisinde yer alan “kasıtlı örnekleme” modelinden yararlanılmıştır. Kasıtlı örnekleme çeşidinde örnekleme oluşturan kişiler araştırmayı yürüten kişi tarafından yaptığı araştırmaya yönelik problemlerin yanıt bulabileceğine inandığı kişilerden meydana getirilir. Grubu oluşturan kişilerin belirlenmesinde temel ölçüt araştırmacının kendi yargısıdır. Kasıtlı örnekleme modelinde kişiler rastgele seçilmezler(Altunışık vd., 2007:132).

3.1.6.3. Görüşme Formunun İçeriği ve Uygulanması

Araştırmanın problem ve amacına uygun olarak hem Gökçeada yerel halkından belirlenen kaynak kişilere yönelik hem de Gökçeada da faaliyet gösteren yiyecek-icecek ile ilişkili işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilere yönelik iki aşamadan meydana gelen bir görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunun iki aşamadan meydana gelmesinin sebebi araştırmanın ana probleminin yanıt bulabilmesi aşamasında elde edilen bulguların birbirini tamamlayıcı bir özelliğe sahip olma durumudur. (EK-1).

Görüşme formunun ilk aşamasında Gökçeada yerel halkından belirlenen kişilere yönelik soruların yer almasının sebebini; ada mutfağında yer alan yöresel yiyecek ve içecekler hakkında ayrıntılı bir şekilde bilgi edinebilme amacı oluşturmaktadır. Gökçeada genelinde bulunan yiyecek-icecek ile ilişkili işletmeleri temsilen görüşülen kişilere yönelik başka bir takım soruların hazırlanmasının ve bu soruların formun ikinci aşamasında yer alma sebebini ise; elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilme durumunu tespit edebilmek, sürdürülebilirliği sağlanmış olan yöresel yiyecek ve içeceklerin daha önceden elde edilmiş reçetelerle karşılaştırılmasını yaparak aralarındaki benzer ve farklı yönleri ortaya çıkarabilme amacı oluşturmaktadır.

Belirlenen bu amaçlar doğrultusunda yerel halk ile görüşmelerin sağlıklı ve amacına uygun bir şekilde gerçekleşebilmesi için hazırlanan toplam soru sayısı 4 adet olmakla birlikte yiyecek-icecek ile ilişkili işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilerle sağlıklı ve amaca uygun bir görüşmenin sağlanabilmesi için ise toplam 6 adet soru hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular açık uçlu sorulardan meydana getirilmiştir. Bunun sebebi görüşmeler sırasında yer, zaman veya anlaşılama gibi olası bir durumdan oluşabilecek bir takım olumsuzluklara karşı önlem alınması

gerekliliğidir. Açık uçlu sorular yardımıyla yarı yapılandırılmış görüşmelerin gerçekleştirilmesi sayesinde konu hakkında bilgi sahibi olan kaynak kişilerden ilave sorular yardımıyla bilgilerin derinlemesine incelenebilmesinin önü açılması sağlanacak ve görüşmelerin kesintiye uğrayabilme durumları engellenebilecektir.

Görüşme formunda yerel halka yönelik hazırlanan sorular şu şekildedir:

- Gökçeada'ya özgü bildiğiniz özellikle unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek/ içecek var mıdır? Var ise bahsettiğiniz yiyecek/içecek için gerekli olan malzemeler nelerdir ve yapılışı nasıldır?
- Bahsettiğiniz yiyecek/içeceği kimden öğrendiniz?
- Bahsettiğiniz yiyecek/içeceğin özellikle yapılmakta ve tüketilmekte olduğu özel bir zaman aralığı veya sahip olduğu bir hikâyesi var mıdır? Var ise açıklayabilir misiniz?(doğum, ölüm, düğün, inanca bağlı olarak bayramlar, kutlamalar gibi etkinlikler vb.)
- Bahsettiğiniz yiyecek/içeceğin hazırlama, pişirme ve sunum aşamalarında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları ve yapım aşamasında özellikle kullanılması gereken mutfak araç-gereçleri var mıdır? Var ise açıklayabilir misiniz?

Görüşme formunda yiyecek ve içecek ile ilişkili olan işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilere yönelik hazırlanan sorular ise şu şekildedir:

- İşletmenizin müşteri potansiyeli ne tür kişiler tarafından oluşmaktadır?(yerli turist, yabancı turist vb.)
- Gökçeada'nın yöresel yiyecek ve içecek potansiyeli hakkında ne düşünüyorsunuz, size ne ifade ediyor?
- İşletmenizdeki menüde Gökçeada'ya özgü hangi yöresel yiyecek ve içeceklere yer veriyorsunuz?
- Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmenizin tercih edilmesindeki rolü nedir? İşletmenize gelen kişiler adanın yöresel yiyecek ve içeceklerini soruyor ve talep ediyor mu?

- Gökçeada genelinde yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmeler bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içeceklerine gereken önemi veriyor mu?
- Gökçeada mutfağında yer alan yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline sağlamış olduğu katkılar hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

Görüşme formunun uygulanması aşamasında daha önceden kaynak kişi olarak belirlenen her bir kişiyle görüşme tekniği gerçekleştirilmeden önce araştırılan konu kapsamında her birinin izni alınmış olup, görüşmeler kişilerin istedikleri yerlerde uygun oldukları bir tarihte ve saatte gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler kaynak kişilerin verdikleri zaman aralıklarında gerçekleştirilmiş olup, görüşmeler kişilerin soruları rahat ve açık bir şekilde yanıtlayabilecekleri bir görüşme havasında gerçekleştirilmiştir. Bu sayede verilen net ve doğru bilgilerin çalışmanın geçerliliğini artırabileceği öngörülmektedir. Yapılan her görüşmede ortamın uygunluk durumu görüşmeye başlamadan önce gözden geçirilmiş, dışarıdan herhangi bir etmeden kaynaklanıp gürültü oluşturarak kaynak kişinin dikkatini dağıtabilecek durumlar kontrol edildikten sonra görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelere başlamadan önce kaynak kişilere ilk olarak yapılan çalışma ve verecek oldukları bilgilerin ne derece önemli olduklarından bahsedilmiş daha sonra görüşme formunda yer alan sorular katılımcılara yöneltilerek bilgi alınmaya çalışılmıştır. Görüşmeler farklı zaman dilimlerinde ve sürelerde gerçekleştirilmiştir.

3.1.6.4. Araştırma Verilerinin Analizi

Alanyazın incelendiğinde nitel bir araştırma özelliği taşıyan çalışmalarda elde edilen verilerin analiz edilmesinde farklı birçok veri analiz yaklaşımlarının benimsendiği görülmektedir. Konu ile alakalı olarak farklı yazarlar tarafından benimsenen bazı nitel veri analiz çeşitleri ve süreçleri şu şekildedir:

Wolcott(1994), nitel çalışmaların veri analizinde üç farklı yol önermektedir. Birinci yol; elde edilen verilerin orijinal formlarına sadık kalınarak gerektiği aşamada kaynak olarak görüşülen kişilerin ifadelerini doğrudan yazıya geçirerek betimsel bir yaklaşım altında toplanan verileri

okuyucu kitlesine sunmayı, ikinci yol; bahsedilen birinci yaklaşımı da kapsayacak bir şekilde konuyla alakalı nedensel ve açıklayıcı sonuçlara ulaşmak gayesiyle sistematik analiz yapmayı, yani betimsel bir yaklaşım ile sunulan verileri konu ile ilgili bazı temalar altında ifade etmeyi ve bahsedilen bu temalar arasında ilişki kurmayı, üçüncü yol ise; birinci ve ikinci yaklaşımı temel alarak araştırmacının ek olarak kendi yorumlarını da dâhil etmesi sürecini kapsamaktadır(Wolcott 1994 aktaran Yıldırım ve Şimşek, 2016:237).

Miles ve Huberman(1994) nitel çalışmaların veri analiz sürecini “verinin işlenmesi(data reduction)”, “verinin görsel hale getirilmesi(data display)” ve “sonuç çıkarma ve teyit etme(drawing conclusion and verification)” olmak üzere üç farklı bölümde incelemektedir. Verinin işlenmesi aşamasında; elde edilen veriler araştırmacı tarafından incelenir ve araştırmanın problemine göre önem arz eden kavram ve temalar kodlanır, bu sayede verinin özetlenmesi sağlanmış olur. Daha sonra sade ve araştırma problemi ile uyumlu hale getirilen verinin görsel hale getirilmesi aşamasında elde edilen veriler çeşitli grafik, tablo ve şekiller yoluyla görsel bir hale dönüştürülür. Ardından sonuç çıkarma ve teyit etme aşamasına gelindiğinde ise ortaya çıkarılan kavram, tema ve ilişkiler yorumlanarak karşılaştırılır ve teyit edilir(Miles ve Huberman 1994 aktaran Yıldırım ve Şimşek, 2016:238-239).

Dey(1993)’e göre nitel veri analiz süreci “betimleme”, “sınıflama” ve “ilişkilendirme” olmak üzere üç aşamadan meydana gelmektedir. Betimleme aşamasında araştırmacı tarafından toplanan veriler kapsamlı bir biçimde tanımlanır ve bu yol ile okuyucunun sürece ilişkin tüm bilgileri ilk elden edinmesi sağlanır, sınıflama aşamasında veriler kodlanarak sınıflandırılır ve ilişkilendirme aşamasında ise belirli temalar kapsamında sınıflandırılan veriler birbiri ile ilişkilendirilip yorumlanır(Dey 1993 aktaran Yıldırım ve Şimşek, 2016:239).

Çalışma kapsamında yapılan görüşmeler sonucu elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilip yorumlanmıştır. Betimsel analiz elde edilen verilerin daha önceden belirlenmiş olan temalara göre özetlemesine ve yorumlanmasına dayanan analiz çeşididir. Betimsel analiz yöntemiyle elde edilen veriler araştırmaya uygun olarak hazırlanan soruların ortaya koyduğu temalara yönelik düzenlenebileceği gibi, görüşme ve gözlem süreçlerinin sistematik olarak ilerlemesi için oluşturulan soruların dikkate alınmasıyla da

sunulabilir. Betimsel analiz çeşidinde görüşmeler sırasında konu ile alakalı bilgisi alınan kaynak kişilerin görüşleri çalışma içerisine doğrudan alıntı yapılarak orijinal halleriyle eklenir(Yıldırım ve Şimşek, 2016:239).

Çalışma kapsamında elde edilen veriler görüşme formunda yer alan sorulara göre sınıflandırılmış daha sonra veri toplama süreci sırasında elde edilen ek bilgilerin de içerisine ilave edilmesi sağlanarak değerlendirilip yorumlanmıştır. Daha sonra görüşmeler sırasında gözlenen durumlar ve bulgular bölümünde açığa çıkarılan veriler arasında ilişki kurularak araştırmanın sonuç ve öneriler bölümü meydana getirilmiştir.

3.1.6.5. Araştırmanın Güvenilirlik ve Geçerlilik Kriterlerinin Sağlanması

Bilimsel çalışmalarda büyük bir önem arz eden konulardan biri çalışmaların güvenilirlik ve geçerlilik kriterleridir. Bir çalışmanın sağlıklı bir şekilde ortaya konmasında bahsedilen bu iki kriterin çalışmanın ana probleminin oluşumundan elde edilen verilerin yorumlanmasına kadar geçen her süreçte önemli birer kavram oldukları gerçeği yadsınamaz. Yapılan çalışma kapsamında bu iki kavram araştırmanın başlangıç noktasından bitiş noktasına kadar geçen her süreçte göz ardı edilmeyip en iyi şekilde korunarak sürdürülmüştür.

Konu hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olduğuna inanılan ve kaynak olarak belirtilen kişilerin söylemlerine araştırmanın bulgular kısmında doğrudan yer verilerek çalışmanın geçerliliğin sağlanması amaçlanmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeklerin araştırmanın amaçlarına hizmet etmeside çalışmanın geçerliliğini destekleyici yöndedir. Çalışmanın geçerlilik seviyesini yükselten bir diğer unsurunda araştırmacının iyi bir dinleyici özelliğine sahip olup olmaması durumunun olduğu da unutulmamalıdır. Nitekim verilerin doğru bir şekilde kayıt altına alınması önemli hususlardan biridir.

Araştırmanın güvenilirlik konusunu ise yapılan çalışmanın başka bir zamanda, aynı alan sınırları içerisinde ve aynı yolların yeniden izlenmesi sonucu elde edilen verilerin belirleyeceği ifade edilebilir. Fakat bu noktada her geçen gün değişime uğrayan çevre faktörü unutulmamalıdır. Kaynak kişilerin görüşme formunda yer alan sorulara vermiş oldukları bilgilere çalışma içerisinde yer verip daha sonrasında yorumlamalarda bulunmak çalışmanın güvenilirliğini artırabileceği düşünülmektedir. Nitekim bu noktada

araştırmacının büyük bir dikkat ile yapacağı yorumlar büyük bir önem arz etmektedir. Araştırmacı bu süreçte ön yargılarından ve öznel bir düşünme yapısından uzak durarak yorumlar geliştirmelidir. Söylenen bu ifadeleri destekler nitelikte yapılan çalışmadaki güvenilirliği artırmak için görüşmeler kaynak kişilerin kendilerini rahat hissettikleri yerlerde gerçekleştirilmiştir.

Güvenirlilik ve geçerlilik kavramlarının bir arada sağlanabilmesinde yapılan çalışmanın tamamının dikkatlice okunup incelenmesi sonucunda öğrenilebileceği gibi, araştırmanın birden çok tekniğin bir araya getirilmesinden oluşması durumu, görüşmelerden elde edilen verilere olduğu gibi çalışma içerisinde yer verilmesi ve konu ile ilgili yapılan kavramsal çerçevenin belirlenmesine katkı sağlayan literatür bölümünün incelenmesinin büyük bir önem teşkil ettiği söylenebilir.

3.1.7. Araştırmanın Sınırlılıkları

Söz konusu çalışma diğer çalışmalar gibi bir takım sınırlılıklara sahiptir. Bu çalışmaya yönelik ortaya çıkan sınırlılıklar ise şöyledir:

- Çalışma 16.01.2019 ile 15.06.2019 tarihleri arasında sadece Gökçeada ilçesi sınırları içerisinde gerçekleştirilmiştir.
- Çalışma görüşme formunda yer alan sorular ile sorulara yanıt veren Gökçeada yerel halkından kaynak olarak belirlenen kişiler ve Gökçeada genelindeki yiyecek-içecek ile ilişkili işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilerin vermiş oldukları yanıtlar ile sınırlıdır.

Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin tespiti aşamasında ve yiyecek-içecek ile ilişkili işletmelerden temsilen görüşülen kişilerle görüşmeler sırasında yaşanan bir takım problemler sonucu meydana gelen sınırlılıklar ise şu şekilde ifade edilebilir:

- Yöresel yiyecek ve içeceklerin tespit edip reçetelerinin kayıt altına alınması aşamasında ihtiyaç duyulan yerel halktan günümüzde hala yaşamlarını devam ettiren kişilerle görüşmeler sonucu elde edilen yöresel yiyecek ve içecekler sayıca sınırlılık gösterebilir.
- Elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin günümüz Gökçeada sınırları içerisinde bulunan işletmelerdeki devamlılık durumunun tespit edilebilmesi aşamasında ihtiyaç duyulan yiyecek-içecek ile ilişkili

işletmelerin değişiklik gösteren sayısı çalışmada önemli bir sınırlılık oluşturmaktadır. Bahsedilen işletmelerin sayılarında farklılık oluşmasının sebeplerinden en önemlisi mevsimseliktir. Gökçeada da bulunan işletme sayılarında kış ve yaz aylarında önemli değişiklikler olmakla birlikte bazı işletmeler sadece yaz aylarında faaliyette bulunmaktadırlar.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Yöresel Yiyecek ve İçecek Tariflerinin Sınıflandırılmasına İlişkin Bulgular

Tablo 4.1’de yapılan araştırma kapsamında elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklere yer verilmiş ve elde edilen veriler incelenerek sınıflandırılmıştır.

Tablo 4.1. Araştırma Kapsamında Elde Edilen Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Sınıflandırılması

KATEGORİ	YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLER
Et Yemekleri	Kuzu Dolma (Arni Yemisto), Pırasa Ve Domuz Eti Kavurması (Prasotiġania), Hindi/Tavuk Kapama (Ėalopulo/Kotopulo Stin Katsarola), Yabani Tavşan Yahnisi(Lagos Stifado), Bulgurlu Salyangoz (Salingaria Me Pliġuri), Et Kavurma, Etli Patates
Süt ve Süt Ürünleri	Tereyaġı Tortusu (Aksarmi), Taze Keçi Peyniri(Katçıkışio Fresko Tiri)
Tatlılar	Baklava, Keçi Sütü Sütlaç (Rizogalo), Alevria, Domates Tatlısı (Gliko Tu Kutaliu Domataki), Un Helvası (Ladohalvas), Samsades, Koliva
İçecekler	Şarap (Krasi), Böġürtlen Likörü (Liker Vatamura), Rakı (Çipuro)
Deniz Ürünleri	Şaraplı Ahtapot (Htapodi Krasato), Midyeli Pilav (Midia Me Rizı), Midye Dolma (Midia Yemista), Petalides, Pazılı Sarpa (Sarpes Me Seskula), Balık Pilaki, Deniz Kestanesi (Axinos), Kalamar Dolması (Kalamaria Yemisto), Balık Çorbası (Psarosupa)
Çorbalar	Mayırıça Çorbası, Un Çorbası (Pşiruki), Tarhana
Sebze Yemekleri	Taze Bakla (Freska Kukia)
Hamur İşleri	Badem Ezmesi (Amiġdalota), Pandispanya (Pandespani), Arakismata, Islak Cevizli Kek(Karidopita), Bademli Kurabiye (Kurabiedes Amiġdalı), Melomakarona
Hamurlu Ürünler	Peynirli Pide (Cicirudia), Mantı, Sarma Kabak Böreġi (Saraġli), Yılbaşı Çöreġi (Vasilopita), Paskalya Çöreġi (Pashalino Tsureki), Su Böreġi (Zematisti), Anevati, Kıymalı Börek (Kıreatopita), Erişte (Yufka), Eptazima Paksimadia, Papaz Ekmeġi (Stavros)
Bakliyatlar	Korkuta, Sütü Keşkek (Korkuti Me Ėala)
Diġer	Kızartılmış Zeytin (Elies Tiġanites)

Araştırma kapsamında Tablo 4.1’de görüldüğü üzere 7 adet et yemeği, 2 adet süt ve süt ürünleri, 7 adet tatlı, 3 adet içecek, 9 adet deniz ürünü, 3 adet

çorba, 1 adet sebze yemeği, 6 adet hamur işleri, 11 adet hamurlu ürünler, 2 adet bakliyat yemeği ve 1 adet kızartılmış zeytin tarifine ulaşılmıştır.

4.2. Birinci Örneklem Grubunun Değişkenlerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yerel halkı temsilen görüşülen kişiler ile ilgili bilgiler oran ve yüzde dağılımlarıyla Tablo 4.2’de verilmiştir. Katılımcılar ile ilgili verilen bilgilerde sırasıyla görüşülen her bir kişinin cinsiyeti, yaşı, medeni durumu, eğitim düzeyi, mesleği, doğum yeri ve ikamet yeri belirtilmektedir (EK-7).

Tablo 4.2. Yerel Halkı Temsilen Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri

Değişkenler	Gruplar	Frekans(n)	Yüzde(%)
Cinsiyet	Kadın	25	71,5
	Erkek	10	28,5
	Toplam	35	100
Yaş	30-39 Yaş	3	8,6
	40-49 Yaş	4	11,5
	50-59 Yaş	7	20
	60-69 Yaş	6	17,1
	70 Yaş ve Üzeri	15	42,8
	Toplam	35	100
Medeni Durum	Evli	25	71,5
	Bekâr	10	28,5
	Toplam	35	100
Eğitim Düzeyi	Okur Yazar	3	8,6
	İlkokul	15	42,8
	Ortaokul	3	8,6
	Lise	10	28,5
	Üniversite	3	8,6
	Yüksek Lisans	1	2,9
	Toplam	35	100
Meslek	Ev Hanımı	17	48,4
	Emekli	7	20
	Öğretmen	1	2,9
	Emlakçı	1	2,9
	İşletme Sahibi	3	8,6
	Kütüphaneci	1	2,9
	Köy Muhtarı	2	5,7
	Serbest Meslek	2	5,7
	Hayvancılık	1	2,9
	Toplam	35	100
Doğum Yeri	Merkez	12	34,3
	Zeytinliköy	6	17,1
	Eski Bademli	3	8,6
	Tepeköy	5	14,3
	Dereköy	6	17,1
	İstanbul	2	5,7
	Serez	1	2,9

	Toplam	35	100
İkamet Yeri	Merkez	13	37,1
	Zeytinliköy	6	17,1
	Eski Bademli	4	11,4
	Yeni Bademli	1	2,9
	Tepeköy	5	14,3
	Dereköy	5	14,3
	Atina	1	2,9
	Toplam	35	100

Tablo 4.2'de görüldüğü üzere katılımcıların %71,5'i kadın, %28,5'i erkektir. Katılımcıların %8,6'sı 30-39 yaş arasında, %11,5'i 40-49 yaş arasında, %20'si 50-59 yaş arasında, %17,1'i 60-69 yaş arasında ve %42,8'i 70 yaş ve üzeri yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Buna göre yapılan araştırma kapsamında yer alan katılımcıların çoğunluğunun kadın olduğu ve katılımcıların ağırlıklı olarak %42,8'lik bir oran ile 70 yaş ve üzeri yaş aralığına sahip kişilerden oluştuğu ifade edilebilir.

Katılımcıların medeni durumu ile ilgili bilgilere bakıldığında %71,5'i evli, %28,5'i ise bekâr olduğu saptanmıştır. Bu bağlamda katılımcı grubunun ağırlıklı olarak evli kişilerden oluştuğu söylenebilir.

Katılımcıların eğitim düzeyi ile ilgili veriler incelendiğinde %8,6'si okur-yazar, %42,8'i ilkokul mezunu, %8,6'si ortaokul mezunu, %28,5'i lise mezunu, %8,6'sı üniversite mezunu ve %2,9'u yüksek lisans mezunu olduğu belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre katılımcıların çoğunluğunun %42,8'lik bir oran ile ilkokul mezunu olduğu söylenebilir.

Katılımcıların mesleği ile ilgili bilgiler incelendiğinde %48,4'ünün ev hanımı, %20'sinin emekli, %2,9'unun öğretmen, %2,9'unun emlakçı, %8,6'sının işletme sahibi, %2,9'unun kütüphane sorumlusu, %5,7'sinin köy muhtarı, %5,7'sinin serbest meslek sahibi olduğu ve %2,9'unun hayvancılık yapmakta olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda katılımcı grubunun ağırlıklı olarak %48,4'lük bir oran ile ev hanımlarından meydana geldiği ifade edilebilir.

Katılımcıların doğum yeri ile ilgili bilgilere bakıldığında %34,3'ü Merkez, %17,1'i Zeytinliköy, %8,6'sı Eski Bademli, %14,3'ü Tepeköy, %17,1'i Dereköy, %5,7'si İstanbul ve %2,9'nun Serez(Yunanistan) doğumlu olduğu saptanmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda katılımcıların ağırlıklı olarak %34,3'lük bir oran ile Merkez(Gökçeada) doğumlu olduğu söylenebilir.

Katılımcıların ikamet yeri ile ilgili veriler incelendiğinde %37,1'nin Merkez, %17,1'inin Zeytinliköy, %11,4'ünün Eski Bademli, %2,9'nun Yeni Bademli, %14,3'ünün Tepeköy, %14,3'ünün Dereköy ve %2,9'nun Atina(Yunanistan)'da ikamet ettiği belirlenmiştir. Bu bağlamda katılımcı grubunun ağırlıklı olarak %37,1'lik oran ile Merkez(Gökçeada)'de ikamet eden kişilerden oluştuğu söylenebilir.

4.3. Öğreticilerin Cinsiyetlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.3'de araştırma kapsamında elde edilen yöresel yiyecek ve içecek tariflerini katılımcılara öğreten kişilerin cinsiyetlerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 4.3.Öğreticilerin Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

Değişken	Grup	Frekans(n)	Yüzde(%)
Öğretici	Kadın	31	88,5
	Erkek	4	11,5
	Toplam	35	100

Tablo 4.3'de görüldüğü üzere yöresel yiyecek ve içeceklerin araştırma kapsamındaki katılımcılara %88,5'lik bir oran ile kadın öğretmenlerden, %11,5'lik bir oran ile ise erkek öğretmenler tarafından aktarıldığı saptanmıştır. Buna göre elde edilen yöresel yiyecek ve içecekleri araştırma kapsamındaki katılımcılara öğreten kişilerin ağırlıklı olarak kadınlardan oluştuğu ifade edilebilir.

4.4. İşletmelerin Özelliklerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.4'de araştırma kapsamında yer alan işletmelerin türü, faaliyet durumu ve faaliyette bulunduğu bölge özelliklerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 4.4. İşletmelerin Özelliklerine Göre Dağılımı

Değişkenler	Gruplar	Frekans(n)	Yüzde(%)
İşletme Türü	Restoran	5	20,9
	Kafe	3	12,5
	Kafe/Restoran	3	12,5
	Otel/Restoran	2	8,3
	Motel/Restoran	3	12,5
	Hotel/Restoran	2	8,3
	Lokanta	3	12,5
	Pastane	1	4,2
	Dükkan/Mağaza	2	8,3
	Toplam	24	100
İşletmenin Faaliyet Durumu	Sürekli	24	100
	Toplam	24	100
Faaliyet Gösterilen Bölge	Merkez	17	70,7
	Zeytinliköy	1	4,2
	Tepeköy	1	4,2
	Kaleköy	5	20,9
	Toplam	24	100

Tablo 4.4’de görüldüğü üzere araştırma kapsamında yer alan işletmelerin %20,9’u restaurant, %12,5’i cafe, %12,5’i cafe/restaurant, %8,3’ü otel/restaurant, %12,5’i motel/restaurant, %8,3’ü hotel/restaurant, %12,5’i lokanta, %4,2’si pastane ve %8,3’ü dükkân/mağaza özelliği taşıdığı tespit edilmiştir. Buna göre yapılan araştırma kapsamında yer alan işletmelerin %20,9’luk bir oran ile çoğunluğunun restaurant özelliği gösterdiği söylenebilir.

İşletmelerin faaliyet durumu ile ilişkili bilgiler incelendiğinde araştırma kapsamında yer alan işletmelerin tümünün yılın tüm aylarında faaliyette bulunup süreklilik özelliği taşıdığı belirlenmiştir.

İşletmelerin faaliyette bulunduğu bölgelere ilişkin elde edilen verilere bakıldığında araştırma kapsamında yer alan işletmelerin %70,7’si Merkez, %4,2’si Zeytinliköy, %4,2’si Tepeköy ve %20,9’u Kaleköy bölgelerinde yer aldığı saptanmıştır. Buna göre araştırma dâhilinde bulunan işletmelerin ağırlıklı olarak Merkez bölgesinde yer aldığı ifade edilebilir.

4.5. İkinci Örneklem Grubunun Değişkenlerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında her bir işletmeden temsilen görüşülen kişiler ile ilgili bilgiler oran ve yüzde dağılımlarıyla Tablo 4.5’de verilmiştir. Katılımcılar ile ilgili verilen bu bilgilerde sırasıyla görüşülen her bir kişinin cinsiyeti, yaşı, eğitim düzeyi, sektördeki (yiyecek içecek sektörü) deneyim süresi, bulunduğu işletmedeki pozisyonu ve bulunduğu pozisyonu devam ettirme süresi

belirtilmektedir. Bununla birlikte araştırma etiğine uygun olarak katılımcıların kimliklerini açık bir şekilde belirtmemek amacıyla metot kısmında her bir işletmeden temsilen görüşülen kişiler K1, K2,K3... şeklinde kodlanmış olup, belirtilen bu sıra görüşme sırasını temsil etmemektedir.

Tablo 4.5. Yiyecek İçecek İşletmelerini Temsilen Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri

Değişkenler	Gruplar	Frekans(n)	Yüzde(%)
Cinsiyet	Kadın	8	33,3
	Erkek	16	66,7
	Toplam	24	100
Yaş	20-29 Yaş	2	8,3
	30-39 Yaş	4	16,7
	40-49 Yaş	6	25
	50-59 Yaş	8	33,3
	60-69 Yaş	3	12,5
	70 Yaş ve Üzeri	1	4,2
	Toplam	24	100
Eğitim Düzeyi	İlkokul	4	16,7
	Ortaokul	5	20,9
	Lise	7	29
	Üniversite	6	25
	Yüksek Lisans	1	4,2
	Doktora	1	4,2
	Toplam	24	100
Sektör Deneyim Süresi	5 yıldan az	1	4,2
	5-10 Yıl	9	37,4
	11-20 Yıl	5	20,9
	21-30 Yıl	6	25
	31-40 Yıl	2	8,3
	41-49 Yıl	1	4,2
	Toplam	24	100
Çalışılan Pozisyon	Mutfak Elemanı	2	8,3
	İşletme Sahibi	18	75
	Mutfak Şefi	1	4,2
	İşletme Üyesi	2	8,3
	İşletme Personeli	1	4,2
	Toplam	24	100
İlgili Görevini Yürütme Süresi	1 yıldan az	3	12,5
	1-10 Yıl	11	45,7
	11-20 Yıl	5	20,9
	21-30 Yıl	4	16,7
	31-40 Yıl	1	4,2
	Toplam	24	100

Tablo 4.5'de görüldüğü üzere katılımcıların %33,3'ü kadın, %66,7'si erkektir. Katılımcıların %8,3'ü 20-29 yaş arasında, %16,7'si 30-39 yaş arası, %25'i 40-49 yaş arası, %33,3'ü 50-59 yaş arası, %12,5'i 60-69 yaş arası ve %4,2'si 70 yaş ve üzeri yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Buna göre

yapılan araştırma kapsamında yer alan katılımcıların çoğunluğunun erkek olduğu ve katılımcıların ağırlıklı olarak %33,3'lük bir oran ile 50-59 yaş arasında bulunan kişilerden oluştuğu ifade edilebilir.

Katılımcıların eğitim düzeyi ile ilgili bilgilere bakıldığında %16,7'si ilkokul mezunu, %20,9'u ortaokul mezunu, %29'u lise mezunu, %25'i üniversite mezunu, %4,2'si yüksek lisans mezunu ve %4,2'sinin ise doktora mezunu olduğu belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre katılımcıların çoğunluğunun %29'luk bir oran ile lise mezunu olduğu söylenebilir.

Katılımcıların sektör deneyim süresi ile ilgili bilgileri incelendiğinde %4,2'si 5 yıldan az, %37,4'ü 5-10 yıl arası, %20,9'u 11-20 yıl arası, %25'i 21-30 yıl arası, %8,3'u 31-40 yıl arası ve %4,2'si 41-49 yıl arası yiyecek ve içecek sektöründe çalışmakta olduğu saptanmıştır. Buna göre katılımcıların çoğunun ağırlıklı olarak %37,4'lük bir oran ile 5-10 yıl arası yiyecek ve içecek sektöründe çalışmakta olan kişiler tarafından oluştuğu söylenebilir.

Katılımcıların çalışmakta oldukları işletmedeki pozisyonları ile ilgili veriler incelendiğinde %8,3'ünün mutfak elamanı olduğu, %75'inin işletme sahibi olduğu, %4,2'sinin mutfak şefi olduğu, %8,3'ünün işletme kurucu üyesi(ortağı) olduğu ve %4,2'sinin işletme personeli olduğu görülmüştür. Elde edilen verilere göre katılımcıların %75'lik bir oran ile çoğunluğunun işletme sahibi olduğu ifade edilebilir.

Katılımcıların bahsedilen görevlerini yürütme süresi ile ilgili bilgilere bakıldığında %12,5'inin 1 yıldan az, %45,7'sinin 1-10 yıl arası, %20,9'unun 11-20 yıl arası, %16,7'sinin 21-30 yıl arası ve %4,2'sinin 31-40 yıl arası görevlerini sürdürmekte olduğu saptanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre katılımcıların çoğunun çalışmakta olduğu işletmedeki görevini %45,7'lik bir oran ile 1-10 yıl arası yürütmekte olduğu söylenebilir.

4.6. İşletmelerin Müşteri Potansiyeli Dağılımına İlişkin Bulgular

Yapılan araştırma kapsamında her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere ilk olarak işletmelerinin müşteri potansiyelinin ne tür kişiler tarafından oluştuğu sorulmuştur. Yöneltilen birinci soruya verilen yanıtlar incelenmiş ve görüşülen işletmelerin müşteri potansiyeli dağılımı Tablo 4.6'da belirtilmiştir.

Tablo 4.6. İşletmelerin Müşteri Potansiyeli Dağılımı

İşletmelerin müşteri kitlesi	Frekans(n)	Yüzde(%)
Hem yerli turist hem yabancı turist	16	66,7
Yerli turist ağırlıklı	8	33,3
Toplam	24	100

Tablo 4.6’da görüldüğü üzere her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere yöneltilen işletmenizin müşteri potansiyeli ne tür kişiler tarafından oluşmaktadır? sorusu kapsamında verdikleri yanıtlarda hem yerli turist hem yabancı turist cevabı %66,7’lik oranla 16 işletmeye ait olurken, yerli turist ağırlıklı cevabı %33,3’lük oranla 8 işletmeye ait olduğu belirlenmiştir. Her bir işletmeden temsilen görüşülen kişiler tabloda belirttikleri ölçütlerinin beraberinde müşteri potansiyeli durumlarını etkileyen bazı faktörlerinde olduğunu aktarmışlardır. Bununla ilgili olarak görüşülen kişilerin bazı ifadeleri şu şekildedir:

Hem yerli turist hem yabancı turist ölçütü için:

İşletmemizin yıl boyunca müşteri potansiyelini hem yerli hem yabancı turistler oluşturmaktadır. Fakat bu oran çoğu zaman mevsimsellikten dolayı değişiklik gösterebilmektedir. Örneğin 2018 yılında işletmemize kış mevsimi boyunca daha çok yerli turistler gelirken, yaz mevsiminde bu oran eşitlenerek işletmemizi hem yerli hem yabancı turistler tercih etmiştir(K7).

Yerli turist ağırlıklı ölçütü için:

İşletmemizin müşteri potansiyelini ağırlıklı olarak son 6-7 yıldır yerli turistler oluşturmaktadır. Fakat bu durum işletmemizin yabancı turistler tarafından tercih edilmediği anlamını taşımaktadır. Yabancı turist müşteri potansiyelimizin azlığının sebeplerinden birinin işletmemizin konseptinde yaptığımız değişiklik sebebiyle menümüzde yer vermediğimiz içki servisimizin olmama durumu olabilmektedir (K12).

4.7. Yöresel Yiyecek Ve İçecek Potansiyeline Yönelik Bulgular

Her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere ikinci soru olarak Gökçeada’nın yöresel yiyecek ve içecek potansiyeli hakkındaki düşünceleri sorulmuştur. Aynı soru doğrultusunda bahsedilen yöresel yiyecek ve içeceklerin kendilerine ne ifade ettiği sorusu yöneltilmiştir. İkinci soruya

verilen yanıtlar incelenmiş ardından ortaya çıkan ifadeler Tablo 4.7’de gruplandırılmıştır.

Tablo 4.7.Katılımcıların Gökçeada’nın Yöresel Yiyecek ve İçecek Potansiyeli Hakkındaki Görüşleri

Gökçeada yöresel yiyecek ve içecek potansiyeli	Frekans(n)	Yüzde(%)
Çok iyi	8	33,3
İyi	14	58,3
Zayıf	1	4,2
Bilmiyorum	1	4,2
Toplam	24	100
Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin ne ifade ettiği		
Doğallık ve Tazelik	12	50
Organiklik ve Tazelik	2	8,3
Doğallık ve Sağlık	4	16,7
Doğallık ve Ekoloji	2	8,3
Doğallık ve Çeşitlilik	3	12,5
İfade etmiyor	1	4,2
Toplam	24	100

Tablo 4.7’de görüldüğü üzere her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere Gökçeada’nın yöresel yiyecek ve içecek potansiyeli hakkında ne düşünüyorsunuz, size ne ifade ediyor? sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlarda Gökçeada’nın yöresel yiyecek ve içecek potansiyelinin 8 kişi tarafından %33,3’lük oran ile çok iyi olduğu, 14 kişi tarafından %58,3’lük oran ile iyi olduğu ve 1 kişi tarafından 4,2’lik oran ile zayıf olduğu ifade edilmiştir. Diğer 1 kişi ise %4,2’lik oran ile adanın yöresel yiyecek ve içecekleri hakkında herhangi bir bilgiye sahip olmadığını aktarmıştır. Bununla ilgili olarak yalnızca bir katılımcının ifadesi şu şekildedir:

Adanın yöresel yiyecek ve içecek potansiyelini kendimce zayıf buluyorum. Fikrice burada yeterince yöresel yiyecek ve içecek yok. Tabii bunun birçok nedeni var. Bunun yanında var olan ve geçmişten günümüze çeşitli sebeplerle devam ettirilerek taşınmış yöresel yiyecek ve içeceklerinde yapımında gerekli olan hammaddelere şimdilerde ulaşmak çok daha zor. Bunun gibi bazı müdahale edilemeyen durumlar yörenin yiyecek ve

içeceklerinin bilen kesim tarafından bilmeyen kesime aktarılıp öğretilmesinde büyük bir engel oluşturmaktadır.(K4).

Yöresel yiyecek ve içeceklerin kendilerine ne ifade ettiği sorusuna ise 12 kişi %50'lik oran ile hem doğallığı hemde tazeliği, 2 kişi %8,3'lük oran ile hem organikliği hemde tazeliği, 4 kişi 16,7'lik oran ile hem doğallığı hemde sağlığı, 2 kişi %8,3'lük oran ile hem doğallığı hemde ekolojiyi ve 3 kişi ise %12,5'lik oran ile hem doğallığı hemde çeşitliliği ifade ettiğini aktarmıştır. Diğer 1 kişi ise %4,2'lik oran ile Gökçeada'nın yöresel yiyecek ve içecekleri hakkında bir bilgiye sahip olmadığından dolayı herhangi bir şey ifade etmediğini aktarmıştır. Bununla ilgili olarak ise yalnızca bir katılımcının ifadesi şu şekildedir:

Gökçeada'nın yöresel yiyecek ve içecek potansiyeli hakkında tam bir bilgim yok. Bunun sebebi burada kısa bir süredir ikamet etmemdir. Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin neler olduğu ve nasıl yapıldığını bilemediğim için açıkçası bana herhangi bir şey ifade etmiyor(K21).

4.8. İşletme Menülerinde Yer Alan Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçeceklerine İlişkin Bulgular

Araştırmada her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere üçüncü soru olarak işletmelerinin menülerinde Gökçeada'ya özgü hangi yöresel yiyecek ve içeceklere yer verdikleri sorulmuştur. Üçüncü soruya verilen yanıtlar incelenmiş ardından Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmelerin menülerinde yer alma düzeyleri Tablo 4.8'de belirtilmiştir.

Tablo 4.8. İşletme Menülerinde Yer Alan Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçecekleri

Yer verilen yöresel yiyecek ve içecekler	Toplam işletme sayısı	Yer veren işletme sayısı (Frekans(n))	Yüzde(%)
Et Yemekleri			
Et Kavurma	24	5	20,9
Kuzu Dolma	24	4	16,7
Hindi/Tavuk Kapama	24	1	4,2
Etlı Patates	24	1	4,2
Süt ve Süt Ürünleri			
Taze Keçi Peyniri	24	5	20,9
Tatlılar			
Keçi Sütü Sütlaç	24	3	12,5

Un helvası	24	1	4,2
Baklava	24	1	4,2
Koliva	24	1	4,2
İçecekler			
Şarap	24	3	12,5
Karadut Likörü	24	3	12,5
Deniz Ürünleri			
Şaraplı Ahtapot	24	7	29,1
Kalamar Dolması	24	5	20,9
Balık Pilaki	24	3	12,5
Midye Dolma	24	2	8,3
Midyeli Pilav	24	2	8,3
Balık Çorbası	24	2	8,3
Deniz Kestanesi	24	1	4,2
Çorbalar			
Mayiriça Çorbası	24	1	4,2
Sebze Yemekleri			
Taze Bakla	24	2	8,3
Hamur İşleri			
Bademli Kurabiye	24	3	12,5
Islak Cevizli Kek	24	1	4,2
Pandispanya	24	1	4,2
Hamurlu Ürünler			
Sarma Kabak Böreği	24	4	16,7
Su Böreği	24	3	12,5
Anevati	24	2	8,3
Paskalya Çöreği	24	2	8,3
Peynirli Pide	24	1	4,2
Kıymalı Börek	24	1	4,2
Yılbaşı Çöreği	24	1	4,2
Erişte	24	1	4,2
Baklyatlar			
Korkuta	24	1	4,2

Tablo 4.8’de görüldüğü üzere her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere işletmenizdeki menüde Gökçeada’ya özgü hangi yöresel yiyecek ve içeceklere yer veriyorsunuz? sorusu yöneltmiştir. Verilen yanıtlar sonucunda işletme menülerinde et yemeklerinden en fazla %20,9’luk oran ile “Et Kavurma” yemeğine %4,2’lik oran ile en az “Hindi/Tavuk Kapama” ve “Etli Patates” yemekleri yer alırken; %20,9’luk oran ile menülerde süt ve süt ürünlerinden “Taze Keçi Peyniri”; tatlılardan en fazla %12,5’lik oran ile “Keçi Sütü Sütlaç”ve %4,2’lik oran ile en az “Un Helvası”, “Baklava” ve “Koliva”; içeceklerden %12,5’lik oran ile “Şarap” ve “Karadut Likörü”; deniz ürünlerinden %29,1’lik oran ile en fazla “Şaraplı Ahtapot”ve %4,2’lik oran ile en az “Deniz Kestanesi”; çorbalarından %4,2’lik oran ile “Mayiriça Çorbası”; sebze yemeklerinden %8,3’lük oran ile “Taze Bakla”; hamur işlerinden %12,5’lik oran ile en fazla “Bademli Kurabiye” ve en az %4.2’lik oran ile

“Islak Cevizli Kek” ve “Pandispanya”; hamurlu ürünlerden %16,7’lik oran ile en fazla “Sarma Kabak Böreği” ve %4,2’lik oran ile en az “Peynirli Pide”, “Kıymalı Börek”, “Yılbaşı Çöreği” ve “Erişte”; bakliyat yemeklerinden ise %4,2’lik oran ile en fazla “Korkuta” yemeklerine yer verildiği tespit edilmiştir. Tabloda’da görüldüğü üzere baz alınan her bir işletme menülerinde Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin yer alma oranları birbirlerinden farklılık arz etmektedir. Görüşmeler sırasında menülerde yer verilen yöresel yiyecek ve içeceklerin bazılarının yapım aşamasında bir takım farklılığa yer verildiği de aktarılmıştır. Konuyla ilgili bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

İşletmemizin menüsünde yer verdiğimiz Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinden bazılarında bazen bir takım değişiklikler yapmamız gerekiyor. Bunun en önemli sebebi müşteri talebidir. Mesela keçi sütü sütlaç yapımında bazen limon kabuğu rendesi kullanıyoruz. Çünkü şeker hastalığı bulunan müşterilerimizin talebi bu doğrultudadır. Ya da sarma kabak böreğinde yine müşteri talebine göre bazen bulgur yerine kuru soğan kullanıyoruz(K10).

İşletmemiz menüsünde aynı işlem basamaklarına göre ahtapota yer veriyoruz. Fakat ahtapot yapımında şarap yerine üzüm sirkesi kullanıyoruz. Bunun sebebi işletmemizde konsept gereği içki servisimizin bulunmamasıdır(K12).

Bazen menümüzde yer alan Gökçeada yöresel yiyecek ve içecekleri için gerekli malzemeler müşteri talebine ve damak tadına göre değişiklik gösterebiliyor. Örneğin şaraplı ahtapot yapımında farklı olarak biz kuru soğan, sarımsak ve kapyra biber; balık pilaki’de balık çeşidi olarak levrek, sinarit, lipsos, iskorpit veya kırlangıç; sarma kabak böreğinde ise bulgur yerine taze keçi peyniri veya lor kullanabiliyoruz(K13).

...müşteri talebine göre çoğu zaman menümüzde yer verdiğimiz midyeli pilav yapımında safran kullanıyoruz...(K16)

İşletmemizin menüsünde yer alan Gökçeada yöresel yiyecek ve içecekleri müşteri talebine göre sayıca farklılık gösterebiliyor. Biz işletme olarak bulunulan talebe, hammadde teminine göre ve müşteri kesimimizin damak tadına uygun olarak yöresel yiyecek ve içecek sunuyoruz. Örneğin et kavurmada kuzu eti; keçi sütü sütlaçta keçi sütüne ilave olarak biraz inek sütü kullanıyoruz. Su böreğinde pirinç, sarma kabak böreği ve kıymalı börek

yapımında bulgur kullanmıyoruz. Şaraplı ahtapot yapımında ilave olarak defneyaprağı kullanırken yeri geliyor şarap kullanmıyoruz. Çünkü bizi tercih eden müşterimiz şarap ilave edilmesini istemiyorlar(K22).

Bizim menümüz sabit bir menü özelliği göstermiyor. Her hafta değişim gösterebiliyor. Bunun birçok nedeni var. Mesela menümüzde yer verdiğimiz koliva'ya çoğu zaman ceviz kullanmıyoruz. Korkuta yapımında kuzu etine ilave olarak biraz da oğlak eti kullanıyoruz. Bu duruma bir yandan müşteri talebi, zaman, bir yandan da hammaddeye ulaşımında yaşanan bir takım aksaklıklar sebebiyet verebiliyor(K23).

Diğer taraftan Tablo 4.8 incelendiğinde çoğu yiyeceğin 4,2'lik oran ile sadece birer işletmede yapılmakta oldukları görülmektedir. Bunun yanında araştırma sonucunda Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinden herhangi birine dahi yer vermeyen işletme sayısı 4 olup 16,7'lik bir orana sahip olduğu tespit edilmiştir. Konuyla ilgili ortak yargılar bulunmakla birlikte bazı katılımcının ifadeleri şu şekildedir:

İşletmemizin menüsünde yöresel yiyecek ve içeceklere daha çok yer vermek isterdik fakat maliyet(pazarlama maliyeti), zaman, işletme alanı, damak tadı farklılığı ile birçok yiyecek ve içeceğin hazırlama süreçlerinin zahmetli olması gibi bir takım etkenler bu duruma her zaman imkân veremiyor (K9, K10, K11, K12).

Menümüzde işletmemizin konsepti gereği yöresel yiyecek ve içeceklere yer veremiyoruz(K8, K14, K19).

Biz işletmemizde sadece oda kahvaltı servisi veriyoruz. Kendimizce bu durumun birçok sebebi var. İşletmemizi tercih eden müşteriler çoğu kez burada kaldıkları süre zarfında farklı yerleri gezip görmek için her zaman otelimizde yemek yemek istemiyorlar. Neredeyse her gün birbirinden farklı yerlerde yemek yemeyi tercih ediyorlar. Bu durum işletmemiz menüsünde yöresel yiyecek ve içeceklere yer vermeme sebebimizin en önemlisi diyebilirim (K21).

4.9. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmelerin Tercih Edilmesindeki Rolüne İlişkin Bulgular

Her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere yöneltilen dördüncü soruda Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmelerinin tercih edilmesinde herhangi bir rolünün olup olmadığı sorulmuştur. Aynı soru

maddesi içerisinde işletmelerine gelen kişilerin bölgenin yöresel yiyecek ve içeceklerini talep edip etmediği sorusu yöneltilmiştir. Dördüncü soruya verilen yanıtlar incelenmiş ve yöresel yiyecek ile içeceklerin işletmelerin tercih edilmesindeki rolü Tablo 4.9'da gösterilmiştir.

Tablo 4.9.Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçeceklerinin İşletmelerin Tercih Edilmesindeki Rolü

Yöresel yiyecek ve içeceklerin işletmelerdeki rolü	Frekans(n)	Yüzde(%)
Rolü var	18	75
Rolü yok	6	25
Toplam	24	100
Yöresel yiyecek ve içeceklerin talep edilme durumu		
Soruluyor/talep ediliyor	19	79,1
Sorulmuyor/talep edilmiyor	5	20,9
Toplam	24	100

Tablo 4.9'da görüldüğü üzere her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmelerin tercih edilmesindeki rolü nedir? İşletmenize gelen kişiler adanın yöresel yiyecek ve içeceklerini soruyor ve talep ediyor mu? soruları yöneltilmiştir. Verilen yanıtların incelenmesi sonucu yöresel yiyecek ve içeceklerin %75'lik bir oran ile işletmelerin tercih edilmesinde rolünün olduğu, %25'lik bir oran ile ise işletmelerin tercih edilmesinde herhangi bir rolünün olmadığı tespit edilmiştir. Konuyla ilgili verilen yanıtlarda ortak cevaplar bulunmakla birlikte katılımcıların bazı ifadeler şu şekildedir:

Gökçeada'nın yöresel mutfağına ait tatlara işletme menümüzde yer vermemiz müşteri potansiyelimizi her yıl daha çok artırıyor. Gelen müşterilerimiz yaptığımız yöresel lezzetleri çok beğendiklerini sıkça dile getiriyorlar. Bu durumu çoğu kişi sosyal medya gibi her kitleye ulaşabilecek yerlerde yayınlıyor. Bu şekilde daha da çok müşteri kazanıyoruz. Müşteri memnuniyeti bizim için her zaman çok önemli bir konu olmuştur(K1).

İşletmemizde Gökçeada adına yöresel lezzetlere yer vermemiz tercih edilmemizi sağlıyor. Çoğu insan bu eşsiz tatlara ulaşmak için ya uzak yollardan işletmemize geliyor ya da bize internet üzerinden sipariş veriyorlar. Bu şekilde müşterilerimizle unutulmaz tatları buluşturuyoruz. Ayrıca

bulundurduğumuz yöresel lezzetler müşteri sadakatini sağlarken müşteri memnuniyet düzeyini de arttırmış oluyor(K6).

Menümüzde yöresel mutfağa ait lezzetler bulunmadığı için ve gelen müşterilerimizde daha önceden konseptimizi bilerek geldiği için yöresel yiyecek ve içeceklerin işletmemizin tercih edilmesinde herhangi bir rolü yoktur(K8,K14,K19).

İşletmenize gelen kişiler adanın yöresel yiyecek ve içeceklerini soruyor ve talep ediyor mu? sorusuna ise 19 işletme %79,1'lik oran ile sorduklarını ve talep ettiklerini, 5 işletme ise %20,9'luk bir oran ile sormadıklarını ve talep etmediklerini ifade etmişlerdir. Yöneltilen soruya katılımcılar tarafından kısa yanıtlar verildiği için herhangi bir katılımcının sözüne yer verilmemiştir.

4.10. Yöresel Yiyecek ve İçeceklere Verilen Öneme Yönelik Bulgular

Her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere beşinci soru olarak Gökçeada genelinde yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerin bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içeceklerine gereken önemi verip vermedikleri sorulmuştur. Beşinci soruya verilen yanıtlar incelenmiş ve katılımcıların konu ile ilgili görüşleri Tablo 4.10'da belirtilmiştir.

Tablo 4.10.Katılımcıların Yöresel Yiyecek ve İçeceklere Verilen Öneme Hakkındaki Görüşleri

Yöresel yiyecek ve içeceklere verilen önem	Frekans(n)	Yüzde(%)
Gereken önem veriliyor	5	20,9
Gereken önem verilemiyor	18	75
Bilmiyorum	1	4,2
Toplam	24	100

Tablo 4.10'da görüldüğü üzere her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere Gökçeada genelinde yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerin bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içeceklerine gereken önemi veriyor mu? sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar incelendiğinde %20,9'luk bir oran ile bölgenin yöresel yiyecek ve içeceklerine işletmeler tarafından gereken önemin verildiği ifade edilirken, %75'lik oran ile gereken önemin verilemediği bazı nedenler ve önerilerle aktarılmıştır. % 4,2'lik bir oran ile ise 1 kişi konu

hakkında herhangi bir bilgiye sahip olmadığını ifade etmiştir. Konu ile ilişkili olarak bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

İşletmelerin bölgenin yöresel yiyecek ve içeceklerine gereken önemi verdiklerini düşünüyorum. Yöresel lezzetlerin hammaddelerinin dışarıdan tedarik edilmesi zor ve zahmetlidir. Gerek maliyet gerekse zaman ve ulaşım bu duruma çoğu zaman büyük bir engel oluşturmaktadır. Bölgede yer alan çoğu işletme gerekli hammadde olarak bölge sınırları içerisindeki mevcut ürünleri kullanmaktadır. Bu durum verilen değerlerin bir göstergesidir (K1,K5).

Bölgede yer alan işletmeler tarafından yöresel tatlılara gereken önem verilemiyor. Çünkü her aşamasında uğraş gerektiren lezzetler var. İşletmelerin yiyecek veya içecekleri müşteriye en kısa zamanda ulaştırması gerekiyor. Zaman faktörü gereken önemin verilememesinde önemli bir etkidir. Bu işin içerisinde her aşamada hızlı ve pratik hareket edebilecek, yöresel yiyecek ile içecekleri sürdürebilmek ve koruyabilmek için orijinalliğine sadık kalabilecek kişiler yer almalıdır (K2, K13, K16).

Bana göre alandaki çoğu işletme sahibinin buralı olmaması gereken önemin verilmesine bir engel oluşturmaktadır. Bu işin içerisinde özellikle yerel halk yer almalıdır. Çünkü yerel halk adanın hangi bölgesinde ne yetiştiğini ve yöresel yiyecek ile içeceklerin orijinal reçetelerini daha iyi bilmektedir (K3, K4,K15).

Alandaki çoğu işletme sahibinin yöresel mutfak hakkında bir bilgiye sahip olmaması bununla birlikte bahsedilen konu ile ilgili bilinçlendirilmedikleri için gereken önemi veremiyorlar diye düşünüyorum. Tabi öte yandan müşteri talebi de burada önemli bir husustur. Bu işin içerisinde bölgenin kalitesini daha da arttırmak için yerel halk ve konu hakkında bilgi sahibi olan, tecrübeli, eğitilmiş kişiler yer almalıdır(K6, K7, K8, K11, K18).

Gereken önemin verilememesinin birçok nedeni var. Günümüz trend yiyecek ve içeceklerinin işletmeler açısından ucuz ve karlı olarak görülmesi, geçmişe ait tariflerin yeni jenerasyona yansımalarının zaman alması, adanın sahip olduğu demografik yapısı gibi durumlar aklıma ilk gelen nedenler diyebilirim. Bu işin içerisinde doğallığı ve lezzeti yakalayabilmek adına yerel halkın yanında konu hakkında detaylı bir araştırma yaparak bilgi sahibi olan her bir kişi yer alabilir(K23,K24).

4.11. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Katkılarına İlişkin Bulgular

Her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere altıncı ve son soru olarak Gökçeada mutfağında yer alan yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline sağlamış olduğu katkılar hakkındaki düşünceleri sorulmuştur. Altıncı soruya verilen yanıtlar incelenmiş ve katılımcıların konu ile ilgili görüşleri Tablo 4.11’de belirtilmiştir.

Tablo 4.11.Katılımcıların Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Katkıları Hakkındaki Görüşleri

Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine katkısı	Frekans(n)	Yüzde(%)
Katkısı az	11	45,7
Katkısı çok	13	54,3
Toplam	24	100

Tablo 4.11’de görüldüğü üzere her bir işletmeden temsilen görüşülen kişilere Gökçeada mutfağında yer alan yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline sağlamış olduğu katkılar hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar incelendiğinde %45.7’lik oran ile yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmine katkısının az, %54.3’lük oran ile ise katkısının çok olduğu aktarılmıştır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmine katkısının çok olduğunu ifade eden katılımcılar kısa yanıtlar verdikleri için herhangi bir katılımcının sözüne yer verilemezken, katkısının az olduğunu belirten katılımcılar fikirlerini bir takım öneriler ile birlikte belirtmişlerdir. Konu ile ilişkili olarak bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

Adanın yöresel lezzetlerinin bölgenin gastronomi turizmine katkısının oldukça fazla olduğunu düşünüyorum. Yöresel tarzdaki yiyecek ve içecekler buraya her yıl müşteri kazandırmaktadır. Bu durum işletmemizin ayakta kalmasının en önemli sebeplerinden biridir (K4, K13,K15,K16).

Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin bölgenin gastronomi turizmine çok fazla bir etkisinin olduğunu düşünmüyorum. Bana göre katkı oranı azdır. Bunun için ada mutfağına ait dergi, kitap gibi yazılı kaynaklar

sayıca artırılabilir, burada yer alan üniversitedeki ders programlarına adanın yöresel mutfağına ait dersler eklenebilir, yılın belli zamanlarında ada mutfağı konseptli tadım günleri, festivaller, etkinlikler düzenlenebilir bunun yanında yine ayın belli dönemlerinde ada mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin satışa sunulabileceği yöresel bir pazar kurulabilir(K1, K2, K5, K24).

Bana göre yöresel tatlar gastronomi turizmimize büyük bir katkı sağlayamamaktadır. Fakat bu durum faaliyete geçirilebilecek bir takım fikirlerle düzeltilebilir. Mesela adaya ulaşımın daha sık olması için hava ve deniz yolu daha etkin bir hale getirilebilir, hatta işlerliği hala devam eden deniz yolunda kullanılan gemide adanın yöresel yiyecek ve içecekleri satışa sunulabilir(K7,K22).

Katkının oldukça az olduğunu düşünüyorum. Yöresel lezzetlerin gastronomi turizminde daha fazla söz sahibi olması için öncelikle konaklama hizmetlerinin kalitesi artırılmalıdır. Çünkü rahat eden insan adada daha fazla vakit geçirmeyi istemektedir. Öte yandan alandaki işletmelere devlet desteğe sağlanabilir bu sayede işletmeler adanın yöresel yiyecek ve içeceklerini üretip satabilirler(K8, K21).

Bana göre katkı oranı az. Bunun için yılın belli dönemlerinde adanın yöresel mutfağı hakkında bilgilendirici turizm toplantıları gerçekleştirilebilir, adanın yöresel yiyecek ve içecekleri buraya bir takım sebepler sonucu gelip yerleşmiş insanların kendi kültürlerine ait yiyecek ve içecekler ile beraber sentez edilerek gelen müşterilere servis edilebilir, yöresel yiyecek ve içecekler geçmiş zamanlardaki hikâyeleri ile birlikte servisi sırasında personel tarafından müşteriye aktarılması sağlanabilir(K3, K20, K23).

4.12. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmelerde Uygulanma Oranlarına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yerel halkı temsilen görüşülen kişilerden ulaşılabilen yöresel yiyecek ve içeceklerden işletmelerde uygulanan reçete oran ve yüzdelik dağılımlarıyla Tablo 4.12’de verilmiştir.

Tablo 4.12.Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmelerde Uygulanma Oranı ve Yüzdeleri

Kategori	Yerel Halk Tarafından Uygulanan Reçete Frekansı(n)	İşletmelerde Uygulanan Reçete Frekansı(n)	Yüzde (%)
Et Yemekleri	7	4	57,1
Süt ve Süt Ürünleri	2	1	50
Tatlılar	7	4	57,1
İçecekler	3	2	66,6
Deniz Ürünleri	9	7	77,7
Çorbalar	3	1	33,3
Sebze Yemekleri	1	1	100
Hamur İşleri	6	3	50
Hamurlu Ürünler	11	8	72,7
Bakliyatlar	2	1	50
Diğer	1	0	0
Toplam	52	32	61,5

Tablo 4.12’de görüldüğü üzere yerel halk ile görüşmeler sonucu ulaşılan 7 çeşit et yemeğinden 4’nün; 2 çeşit süt ve süt ürününden 1’inin; 7 çeşit tatlıdan 4’nün; 3 adet içecek çeşidinden 2’sinin; 9 çeşit deniz ürününden 7’sinin; 3 çeşit çorbadan 1’nin; 1 çeşit sebze yemeğinden 1’nin; 6 çeşit hamur işinden 3’nün; 11 çeşit hamurlu üründen 8’nin; 2 çeşit bakliyat yemeğinden 1’nin ve diğer reçetelerden ise hiç birinin işletmelerde yapılmadığı saptanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre 52 çeşit yöresel yiyecek ve içecek reçetesinden % 61,5’lik bir oranla 32 çeşidinin işletmelerde yapılmakta olduğu belirlenmiştir.

4.13. İşletmelerde Yapılan Yöresel Yiyecek ve İçecek Reçetelerinde Yapılan Değişikliklere İlişkin Bulgular

Elde edilen bulgular sonucunda işletmelerde yöresel yiyecek ve içecek reçetelerinin uygulanma aşamasında meydana gelen değişiklikler Tablo 4.13’de verilmiştir.

Tablo 4.13.İşletmelerde Yapılan Yöresel Yiyecek ve İçecek Reçetelerindeki Değişiklikler

Yöresel Yiyecek ve İçecek	Yapılan Değişiklikler
Keçi Sütü Sütlaç	Limon Kabuğu Rendes, İnek Sütü
Sarma Kabak Böreği	Kuru Soğan, Taze Keçi Peyniri, Lor
Şaraplı Ahtapot	Üzüm Sirkesi, Kuru Soğan, Sarımsak, Kapyra Biber, Defne Yaprağı
Balık Pilaki	Levrek, Sinarit, Lipsos, İskorpit, Kırlangıç Balık Çeşitleri

Midyeli Pilav	Safran
Et Kavurma	Kuzu Eti
Su Böreği	Pirinç
Kıymalı Börek	Bulgur
Koliva	Ceviz
Korkuta	Oğlak Eti

Tablo 4.13’de verilen bilgilere göre işletmelerde, yerel halk ile yapılan görüşmeler sonucu ulaşılan yiyecek ve içeceklerin reçetelerine bağlı kalınarakkeçi sütlü sütlaç yapımında ilave olarak limon kabuğu rendesi veya inek sütü kullanıldığı; sarma kabak böreğinde bulgur yerine kuru soğan, taze keçi peyniri veya lor kullanıldığı; şaraplı ahtapot yapımında şarap yerine üzüm sirkesi (şarap kullanılmıyor) veya ilave olarak kuru soğan, sarımsak, kapy biber ve defne yaprağı kullanıldığı; balık pilakide ilave olarak levrek, sinarit, lipsos, iskorpit, kırlangıç balığı çeşitleri kullanıldığı; midyeli pilav yapımında ilave olarak safran; et kavurmada ilave olarak kuzu eti; su böreğinde pirinç; kıymalı börekte bulgur kullanıldığı; kolivada sadece ceviz kullanılmadığı ve korkuta yapımında ilave olarak oğlak eti kullanıldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte işletmelerde uygulanan yöresel içecek reçetelerinin yapım aşamasında hiç bir farklılığın yapılmadığı belirlenmiştir.

4.14. Araştırma Sonucunda Elde Edilen Yöresel Yiyecek ve İçecek Tarifleri

Gökçeada yöresel mutfağına ait 52 adet yiyecek ve içecek reçetesi çeşitlerine göre 11 bölümde sınıflandırılmıştır (EK-2, EK-3, EK-4, EK-5, EK-6).

4.14.1. Gökçeada Yöresel Et Yemekleri

Araştırma kapsamında 7 adet Gökçeada yöresel et yemeği reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.1.1. Kuzu Dolma (Arni Yemisto)

Adalı Rumların paskalya bayramında tükettikleri bir yiyecektir. Bayram öncesinde tutulan oruç sırasında et ürünleri tüketilmediği için paskalya günü kuzu dolma tüketilir.

Malzemeler: 1 adet kuzu (küçük boy), tuz (miktarı isteğe bağlı), toz karabiber (miktarı isteğe bağlı)

İç harcı için: 10 adet taze soğan, 3 su bardağı pirinç, kuzunun kendi ciğeri, 1 demet yabani rezene, 2 adet büyük boy kuru soğan , ½ su bardağı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı tuz, 2 çay kaşığı toz karabiber

Büyük bir fırın tepsisi alınır. İçerisine üzüm asmalarından çubuk şeklinde dallar kesilir. Kesilen asma dalları kuzunun tepsiye yapışmaması için tepsinin enine doğru yerleştirilip yan yana dizilir. Derisinden ayrılmış ve temizlenmiş kuzu bir kenara alınarak içi ve dışı tuz ve karabiber ile ovulur. Tatlandırma işlemi bittiğinde iç harcının yapımına başlanır. Bunun için bir tencereye yağ alınır ve ısıtılır. İçerisine orta büyüklükte kesilen kuru ve yeşil soğan ilave edilerek kavrulur. Kavrulma işlemi tamamlandığında ise daha önceden 15 dakika kadar haşlanan kuzunun ciğerleri orta büyüklükte kesilerek eklenir ve kavrulma işlemine devam edilir. Sırasıyla orta büyüklükte kesilen rezene, yıkanan ve suyundan arındırılmış pirinç, tuz ve karabiber eklenir. Karıştırılarak tencerede oluşan su çektirilir. Harcın kendi suyu yok olduğunda ateşten alınır ve dinlendirilir. Daha sonra soğuyan harç kuzunun içerisine doldurulur. Doldurma işlemi tamamlandığında ise orta kalınlıktaki bir ip yardımıyla kesik alan dikilir. Hazırlanan kuzu önce yağlı kâğıt ile daha sonra ise alüminyum folyo ile kaplanır ve fırın tepsisine yerleştirilir. Tepsinin tabanını kaplayacak kadar su ilavesinden sonra evin önünde yer alan ve daha önceden yakılan ekmek fırınlarının içerisindeki küller fırının kenarlarına itilir. Tepsi küllerin arasına gelecek şekilde fırına yerleştirilir. Daha sonra fırının kapağı kapatılır, toprak ve su ile hazırlanan koyu kıvamlı çamur ile (pişerken hiç hava almaması için) kaplanır. Bu şekilde kuzu dolmanın 20-24 saat pişmesi sağlanır. Pişme tamamlandıktan sonra fırının kapağında sertleşen çamur kırılır ve fırının içerisindeki kuzu çıkartılır. Dilimlenerek servis edilir.

4.14.1.2. Pırasa ve Domuz Eti Kavurması (Prasotiğania)

Adalı Rumların Noel bayramında (christmas) tükettikleri bir yiyecektir. Önceleri domuz etinden yapılan bu yiyecek günümüzde dana etinden de yapılmaktadır.

Malzemeler: 1 kg domuz but (Gökçeada'da domuz yetiştirildiği zamanlarda), 8 adet pırasa, 3 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı toz karabiber, 2 adet limon, 2 çay kaşığı kırmızı tatlı pul biber, ½ çay bardağı zeytinyağı, 1 su bardağı su

Bir tencereye yağ eklenir ve ardından orta büyüklükte kesilen et ilave edilerek kavrulur. Kavrulma işlemi tamamlanmaya yakın etin üzerine karabiber, pul biber, tuz ve limon suyu ilave edilir. Ardından tencerede oluşan su çektirilir. Etin sert olmaması için çok iyi pişirilmesi gerekir. Yemeğin kendi suyunun yok olmasından sonra su ilave edilerek pişirme işlemi devam ettirilir. Ardından yarım ay şeklinde kesilen pırasalar eklenerek karıştırılır. Tüm malzemeler iyice piştiğinde tencere ateşten alınır.

4.14.1.3. Hindi/Tavuk Kapama (Ġalopulo/Kotopulo Stin Katsarola)

Bu yemek genellikle bayramlarda yapılmakla birlikte kışın ailelerin bir araya geldiği zamanlarda da yapılır.

Malzemeler: 1 adet orta boy hindi veya tavuk, 2 su bardağı pirinç, 1 orta boy kuru soğan, 2 adet taze soğan, hindi veya tavuğun kendi ciğeri, yabani rezene (miktarı isteğe bağlı), toz karabiber (miktarı isteğe bağlı), tuz (miktarı isteğe bağlı), zeytinyağı (miktarı isteğe bağlı), su

Kaplamak için: un ve su

Hindi veya tavuk temizlenir ve yıkanır. Ciğerleri ince ince kesilerek az miktarda zeytinyağında bir tavada kavrulur. Başka bir tencerede zeytinyağında yemeklik doğranan(küçük küçük) soğanlar kavrulur. Ardından yıkanan ve sıcak su da bekletilen pirinçler başka bir kabın içerisine alınır. Kavrulan ciğer ve soğanlar pirinçlerin üzerine ilave edilir. Daha sonra aynı kabın içerisine sırasıyla ince kıyılmış rezene, karabiber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan harç hindi veya tavuğun orta kısmında açılan boşluğa bir kaşık yardımıyla doldurulur. Doldurma işlemi sonucunda açık kısım bir ip yardımıyla dikilir. Geniş bir tencerenin tabanına üzüm asmalarından dallar kesilip etin tencerenin tabanına yapışmaması için sıra sıra dizilir. Ardından tencerenin tabanını kaplayacak şekilde su ilave edilir ve doldurulan hindi veya tavuk tencerenin içerisine yerleştirilir. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılarak ayrı bir kaptaki su ve un ile hamur hazırlanır. Bu hamur yemeğin hava almaması için tencerenin ağız kısmı ile kapağının birleştiği kısma bir çizgi şeklinde sıvanır. Çok yavaş ateşte yaklaşık olarak 3-4 saat pişirilir (Hindi veya tavuğun büyüklüğüne göre pişirme süresi değişmekle birlikte baz alınan ölçü 1 kg hindi veya tavuğa 1 saattir).

4.14.1.4. Yabani Tavşan Yahnisi (Lagos Stifado)

Malzemeler: 1 adet orta boy yabani tavşan, 1 kg arpacık soğan, 1 su bardağı zeytinyağı, 2 adet defneyaprağı, 1 su bardağı şarap (kullanılan şarap çeşidi isteğe göre değişebilir), 1 baş sarımsak, 1 yemek kaşığı top karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, üzüm sirkesi (miktarı tavşanın ağırlığına göre değişebilir), su

İlk olarak tavşan temizlenerek parçalara ayrılır ve 3-4 saat kadar bir kap içerisinde üzüm sirkesinde bekletilir. Daha sonra bir tencereye zeytinyağı ilave edilerek ısıtılır. Ardından soyulmuş bütün haldeki arpacık soğanlar eklenerek kavrulur. Kavrulmuş soğanlar ayrı bir kabın içerisine çıkarılır. Hemen sonra üzerine dağılmamaları için kabuklarıyla birlikte sarımsaklar ve biraz tuz eklenip karıştırılır ve bir kenarda bekletilir. Daha sonra soğanların kavrulduğu yağın içerisine bu kez büyük parçalar halinde olan tavşan etleri eklenir. Etlerin üzerine ise karabiber ve defneyaprağı ilave edilerek karıştırılır. Kavrulma işlemi bittikten sonra etler şarap ile marine edilip biraz su ilave edilerek pişirilir. Etler yumuşayınca önceden hazırlanan soğan ile sarımsak karışımı ilave edilerek karıştırmadan pişirmeye devam edilir. Etler iyice piştikten sonra ise ateşten alınarak servis edilir.

4.14.1.5. Bulgurlu Salyangoz (Salingaria Me Pliğuri)

Bu yemekte eylül ayında ve ilk yağmurlarda küçük boy salyangozlar, mart ve nisan yağmurlarında büyük boy salyangozlar kullanılır. Yabani otlarla yapılabileceği gibi yahnisinde yapılır.

Malzemeler: 40 tane küçük boy salyangoz, 1,5 su bardağı pilavlık bulgur, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 adet orta boy kuru soğan, 1 su bardağı zeytinyağı, 5 su bardağı su, kırmızı pul biber (miktarı isteğe bağlı), tuz (miktarı isteğe bağlı)

Toplanan salyangozlar ortalama iki veya üç gün kendi kendini temizleyebilmesi için ağzı bez bir örtü ile kapalı halde bir süzgeç veya sepette bekletilir. Bekletilen salyangozlar daha sonra salyalarından arındırılmak için bol tuzlu suda yıkanır. Yıkama işlemi sona erdikten sonra bir tencere de su kaynatılır ve salyangozlar kaynar suya bırakılarak haşlanır. Tüm salyangozlar haşlandıktan sonra bir süzgeç yardımıyla başka bir kabın içerisine alınır. Kalan su ise tencerede bekletilir. Daha sonra ayrı bir tencerede zeytinyağında orta büyüklükte doğranan soğanlar kavrulur. Bu sırada üzerine bulgur, domates

salçası, salyangozlar, tuz ve kırmızı pul biber eklenerek karıştırılır. Tüm malzeme kavrulduktan sonra salyangozların haşlanmasından sonra tencerede kalan haşlama suyu da süzülüp ilave edilerek tüm malzeme pişmeye bırakılır. Tencerede su kalmayıp bütün malzeme piştiğinde ateşten alınır. Kısa bir süre demlenme (dinlendirme) aşamasından sonra servis edilir.

4.14.1.6. Et Kavurma

Bu yiyecek tek başına tüketildiği gibi diğer ürünlerle de birleştirilerek kullanılabilir. Kavurmalı börek, kavurmalı yumurta, kavurmalı ot ve kavurmalı patates gibi çeşitlendirilir.

Malzemeler: 1 adet burma teke (erkek keçi) veya domuz, tuz

Kesilen hayvan eti bir gün dinlendirilir, sonra eti kemiğinden ayrılır. Parçalanan etler bir sepet içerisinde aralarına tuz serpilerek bir gün boyunca bekletilir. Daha sonra etler küp şeklinde doğrayıp odun ateşinde kavrulur. Ardından kavruan etler çömlöklere alınıp saklanarak muhafaza edilir.

4.14.1.7. Etli Patates

Malzemeler: 2 su bardağı su, 1 kg oğlak veya kuzu eti, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy kuru soğan

Bir tencere içerisinde et ile su kaynatılır. Daha sonra üzerine domates salçası, zeytinyağı, tuz, karabiber ilave edilir. Ardından soyulup dört eşit parçaya bölünmüş patates ve soğanla su ilave edilerek pişirilir.

4.14.2. Gökçeada Yöresel Süt ve Süt Ürünleri

Araştırma kapsamında 2 adet Gökçeada yöresel süt ve süt ürünleri reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.2.1. Tereyağ Tortusu (Aksarmi)

Bu yiyecek taze keçi veya koyun sütünün bulunduğu zamanlarda yapılmakla birlikte sadece kahvaltılarda tüketilir. Uzun süre dayanma özelliği (2 seneye kadar) yiyeceğin yapıma oranını artırır.

Malzemeler: taze keçi veya koyun sütü (miktarı isteğe bağlı), tuz (miktarı kullanılan süte bağlı, ortalama olarak 1 kg süte 1 yemek kaşığı tuz)

Bir tencereye alınan süt bir gün boyunca bekletilir. Bekleme sırasında üzerinde oluşan kaymak ayrı bir kabın içerisinde biriktirilir. Biriktirme süresince kaymağın bozulmaması için içerisine çok az miktarda tuz atılır. Daha sonra birikimi sağlanan kaymak yaklaşık bir veya iki kilo kadar olunca bakır bir tencereye aktarılıp orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Bir süre sonra üst yüzeyine çıkan yağ ayrı bir kabın içerisine biriktirilir. Böylece tereyağı elde edilir. Tencerenin alt tabanında kalan tortunun üzerine ise biraz daha tuz ilave edilip karıştırılır ve ateşten alınarak kavanozların içerisine doldurulur. Bahsedilen bu işlem sonunda ise aksarmi elde edilir.

4.14.2.2. Taze Keçi Peyniri (Katçikişio Fresko Tiri)

Peynir mayası yapımı için süt oğlağı kesilerek midesinin en ucunda yer alan “gasteri” denilen parça alınır. İçerisine ağız sütü doldurulup ağzı bağlanarak güneşte kurutulur. İyice kurutulduktan sonra ince ince kesilip kaynatılır. Kaynadıktan sonra süzüp mayalanma işleminde az miktarda (kuvvetli olduğundan) kullanılır.

Malzemeler: 10 litre keçi sütü, 2 tatlı kaşığı peynir mayası, ½ su bardağı salamura tuzu, 1 litre sıcak su

Taze süt bir tülbent yardımı ile bakır kap içerisine süzülür. Ardından peynir mayası ve sıcak su ilave edilerek karışım iki saat kadar mayalandırılır. Tekrar karıştırılıp 20 dakika kadar bekletilir. Tülbenttin içerisine bekletilen karışım aktarılarak tortusu ve suyu birbirinden ayrılır. Suyu ayrı bir kabın içerisine ayrılır ve bekletilir. Tülbenttin içerisinde kalan tortu yüksek bir yere asılıp dört saat bekletilir. Ardından bir tepsiye alınarak kalıplar halinde kesilerek üzerine tuz serpilir ve üzeri bir kapakla kapatılır. Bu şekilde iki-üç gün bekletilir. Daha sonra peynirler bir bidon içerisine alınır, önceden süzülen peynir suyu üzerine doldurulur. İstenildiği zaman kullanılmak için ağzı kapalı bir şekilde güneş görmeyen bir yerde bekletilir.

4.14.3. Gökçeada Yöresel Tatlıları

Araştırma kapsamında 7 adet Gökçeada yöresel tatlı reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.3.1. Baklava

Özel günlerde yapıp ikramlık olarak servis edilir.

Malzemeler: Hamuru için: 1 kg un, ½ su bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi, su

İç harcı için: toz badem (miktarı isteğe bağlı), toz ceviz (miktarı isteğe bağlı), toz yer fıstığı (miktarı isteğe bağlı), 1 adet limon veya portakal

Şerbeti için: ½ limon, 1 kg şeker, 500 ml su

Üzeri için: tane karanfil

Hamurların arasına: tereyağı ve zeytinyağı karışımı

Hamuru için bir kaba sırasıyla un, zeytinyağı ve sirke konulur. Ardından yavaş yavaş su ilave edilerek orta sertlikte bir hamur elde edilir. Daha sonra elde edilen hamur tenis topu büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler elde edildiğinde üzerleri bir bez ile örtülerek 30 dakika dindirilmeye bırakılırlar. Dinlendirme işlemi tamamlandıktan sonra biraz buğday nişastası ve bir oklava yardımıyla bezeler tek tek ince bir şekilde yuvarlak olarak açılır. Ardından bir fırın tepsisi zeytinyağı ile hafifçe yağlanır. Açılan bir hamur tepsinin tabanına yerleştirir ve üzerine hafif ateşte eritilmiş tereyağı ve zeytinyağı karışımı sürülür (Bu işlem tepsiye yerleştirilen her hamurdan sonra tekrarlanır). Ardından üzerine ayrı bir kapta hazırlanmış ve ağza gelecek şekilde dövülüp karıştırılmış badem, ceviz, yer fıstığı ve rendelenmiş limon ya da portakal kabuğu karışımı dağıtılır (Bu işlem tepsiye yerleştirilen hamur karışımına sürülen tereyağı ve zeytinyağı karışımından sonra tekrarlanır). Bahsedilen işlemler tepsi dolana kadar gerçekleştirilir. Tepsinin en üstüne açılan bir hamur geldiğinde işlem sonlandırılır. Ardından istenilen şekilde dilimlere ayrılır. Son olarak her dilimin üzerine bir tane karanfil batırılır. Hemen ardından evin önünde yer alan ve önceden ısıtılmış ekmek fırınının içerisinden oluşan küller çıkarılarak hazırlanan baklava tepsisi fırına yerleştirilir. Ve fırının kapağı kapatılır. Ara sıra kontrol edilerek üzeri kızarana kadar pişirilir. Bu sırada bir tencerede şerbeti için su ile toz şeker kaynatılır. Ateşten almaya yakın içerisine yarım bir limon atılır ve şerbet kaynayınca ocaktan alınır. Soğutulur ve içerisinden limon çıkarılır. Baklavaların üzeri kızarıncaya tepsi fırından çıkarılır ve üzerine ılık şerbet eşit miktarda dökülür. Son olarak baklava dilimleri şerbeti iyice içine çektiğinde servis edilirler.

4.14.3.2. Keçi Sütü Sütlaç (Rizogalo)

Bu yiyecek önceleri taze sütün bulunma durumuna göre özellikle hayvanların kırkım zamanında yapılırdı. Fakat günümüzle birlikte her zaman yapılabilecek bir ürün haline gelmiştir.

Malzemeler: 1 litre keçi sütü, ½ su bardağı pirinç, 1 su bardağı toz şeker, 1 paket vanilya, 3 su bardağı su, 1 gr tuz

Üzeri için: toz tarçın

Bir kap içerisinde pirinçler yıkanır ve suyu süzülür. Daha sonra pirinçler bir tencerede su ve tuz ile birlikte haşlanır. İyice haşlanan pirinçlerin üzerine süt, daha sonra toz şeker ilave edilerek kaynatılır. Son olarak vanilya eklenerek ocaktan alınır. Elde edilen karışım kâselere alınıp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine tarçın serpilerek servis edilir.

4.14.3.3. Alevria

Malzemeler: Pekmez için: üzüm suyu (miktarı isteğe bağlı), pekmez toprağı (yenilebilir) veya odun külü (miktarı isteğe bağlı)

Alevria yapmak için: 1 su bardağı pekmez, 2 su bardağı su, 3 yemek kaşığı un

Üzeri için: susam (miktarı isteğe bağlı), ceviz veya badem (ezilmiş- miktarı isteğe bağlı)

Pekmez için şarap yapımında kullanılan ezilmiş üzümün sularının bir kısmı başka bir tencereye aktarılır. İçerisine direkt olarak pekmez toprağı veya bir beze sarılmış odun külü ilave edilip karıştırarak bir gün boyu orta ateşte kaynatılır. Daha sonra ateşten alınıp ertesi günü sabahına kadar dinlendirilir. Üzerinde kalan suyu tortusundan ayrılıp tekrar ateşte alınıp koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır. Böylece pekmez elde edilir.

Alevria için bir tencerede su ile birlikte un karıştırılır. Daha sonra orta ateşe alınıp üzerine pekmez ilave edilir, koyulaşmaya kadar pişirilir. Muhallebi kıvamına geldiğinde kâselere doldurulur. Üzerine susam, ezilmiş ceviz veya badem ilave edilir.

4.14.3.4. Domates Tatlısı (Gliko Tu Kutaliu Domataki)

Özellikle yaz aylarında yapılıp kışın tüketilmek üzere eve gelen misafirlere ikram etmek için muhafaza edilir.

Malzemeler: 20 adet erik domates, 1 kg söndürülmüş kireç, 40 adet bütün kabuksuz badem (fırınlanmış), 1 kg toz şeker, 1 tatlı kaşığı limon tozu, 1 paket vanilya veya 1-2 adet mastika (damla sakızı), 2 litre su (bekletme suyu)

Bir kap içerisine ılık suya domatesler alınıp kabukları çıkıncaya kadar bekletilir. Ardından kabukları soyulan domateslerin tepe noktasının kenarlarına bıçakla ikişer adet çizgi yapılır. Domates çekirdekleri kürdanla alınıp bol suda yıkanır. Bir kap içerisinde su ile kireç karıştırılarak domatesler ilave edilip bir saat kadar sertleşmeleri beklenir. Sertleşen domatesler çıkarılıp temiz suda yıkanıp ardından her domates içerisine açılan deliklerden bütün badem doldurulur. Doldurma işlemi tamamlandıktan sonra bir tencerenin içerisine domatesler dizilip üzerlerini kapatacak kadar toz şeker ilave edilir. Devamında vanilya veya mastika eklenip yüksek ateşte yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ardından kıvam alana kadar kısık ateşe alınıp ateşten indirilmeden önce limon tuzu ilave edilip soğuduktan sonra servis edilir.

4.14.3.5. Un Helvasi (Ladohalvas)

Malzemeler: Helva için: 1 su bardağı zeytinyağı, 2 su bardağı buğday unu
Şurubu için: 4 su bardağı su, 3 su bardağı toz şeker, 1 adet çubuk tarçın, 3 adet karanfil, 1 tane limon kabuğu veya portakal kabuğu

Üzeri için: toz tarçın

Şerbet için tüm malzeme bir tencerede kaynatılır. Bu sırada başka bir tencereye zeytinyağı alınıp ateşte ısıtılır, ısıtılan zeytinyağının üzerine buğday unu ilave edilerek kavrulur. Ardından kaynayan şerbet helvanın üzerine yağının çıkmaması için yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Sertleşen karışım kaşık şekli verilip üzerine tarçın serpilerek servis edilir.

4.14.3.6. Samsades

Bu tatlı özellikle özel günlerde yapılır, uzun süre dayanabilme özelliğine sahiptir.

Malzemeler: Hamuru için: 1 kg un, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi, 1 çay kaşığı yarısı karbonat, 1 adet yumurta, su, buğday nişastası

İç harcı için: 500 gr ceviz (dövülmüş), 1 su bardağı toz şeker, 1 tatlı kaşığı toz tarçın

Üzeri için: 2 yemek kaşığı tereyağı, tane karanfil

Şerbeti için: 500 gr toz şeker, 2,5 su bardağı su, 1 çay kaşığı limon tozu

Bir kabın içerisine sırası ile un, zeytinyağı, yumurta, sirke ve karbonat eklenip karıştırılıp su ilavesi ile birlikte orta setlikte hamur elde edilir (soda kokusunu engellemek için karbonat sirkenin içerisinde eritilerek eklenir). Tenis topu büyüklüğünde bezelere ayrılarak buğday nişastası yardımı ile orta büyüklükte yuvarlak olarak açılır. Sonra fırın tepsisi zeytinyağı ile hafif bir şekilde yağlanır. Bir yufka alınır içerisine sırası ile ceviz, şeker ve tarçın serpilir. Oklava ile rulo halinde sarılıp hamur büzülür. Her yufkaya aynı işlem uygulanır ve her biri tepsiye dizilir. Orta büyüklükte dilimlenerek her bir parçanın üzerine birer adet karanfil batırılır. Ayrı bir kenarda hafif şekilde tereyağı eritilip dilimlenen parçaların üzerlerine dökülür. Ardından önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişirilir. Bu sırada ayrı bir tencerede şerbeti için gereken tüm malzemeler kaynatılır. Pişirilen tatlı fırından çıkarılıp hafif soğuduktan sonra üzerine sıcak şerbet ilave edilip soğuduktan sonra servis edilir.

4.14.3.7. Koliva

Ölümlerde ve ölüm yıl dönümlerinde kiliselere götürülerek gelen kişilere dağıtılmak için yapılan bir yiyecektir.

Malzemeler: 1 kg buğday (aşurelik), 2 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı ceviz (dövülmüş), 1 su bardağı badem (kırılmış), 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tarçın, 1 su bardağı un, ½ çay bardağı kuru üzüm, 2 litre su (buğdayın durumuna göre biraz artış gösterebilir), 1 tatlı kaşığı susam

Üzeri için: Pudra şekeri

Bir tencere içerisinde buğday haşlanır, daha sonra süzgeçten geçirilip buğday ve suyu ayrı bir kaba alınarak buğdayın iyice süzülmesi sağlanır. Kuruyan buğday bir kabın içerisine alınıp geriye kalan tüm malzemeler üzerine ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen karışım kaplara paylaştırılarak üzerine pudra şekeri serpilip servis edilir.

4.14.4. Gökçeada Yöresel İçecekleri

Araştırma kapsamında 3 adet Gökçeada yöresel içecek reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.4.1. Şarap (Krası)

Şarap her evde bulundurulup gelen misafirlere ikram edilirdi. Geçmiş yıllarda da doğan her kız çocuğu için bir küp şarap düğününde kullanılmak üzere mühürlenirdi.

Bağlardan toplanan üzümler salkımlarından ayrılır ve temizlenir. Ardından geniş bir kabın içerisine konularak sadece üzümleri ezme işleminde kullanılan temiz çizmeler giyilerek ezilir. İyice çiğnenen üzümler direkt olarak küplerin içerisine aktarılır. Ardından ağzı kapatılan küpler serin ve ışık almayan bir yerde 15 gün kadar bekletilir. Bekleme işlemi bittikten sonra küpler içerisindeki karışım sıkma presesi yardımıyla sıkılır. Çıkan su ayrı bir kaptaki biriktirilir. Elde edilen sıvı tekrar süzülerek 40 gün kadar tekrar bir küpün içerisinde aynı koşullarda bekletilir (Bu süre şarap yapımında kullanılan üzüm çeşidine göre daha da uzayabilir). Yine bekleme işlemi tamamlandığında şarap olarak tüketilir.

4.14.4.2. Böğürtlen Likörü (Liker Vatomura)

Likör yapımında yabani böğürtlenin yerine isteğe göre yabani karadut veya vişne de kullanılabilir.

Malzemeler: 1 kg yabani böğürtlen, 2 adet 2 kiloluk cam kavanoz, toz şeker (miktarı isteğe bağlı), çipuro (rakı) veya konyak (miktarı isteğe bağlı)

Toplanan böğürtlenler bol suda tadının bozulmaması için kısa sürede iyice yıkanır. Daha sonra yıkanan böğürtlenler cam kavanozların yarısına gelecek şekilde doldurulur ve üzerleri toz şeker ile karıştırılmadan kaplanır. Hemen sonra kavanozların ağızları hava alacak bir bez ile kapatılarak kenarları ip ile bağlanır. Hazırlanan kavanozlar güneş alacak bir yere konur ve yapılan işlem takip edilmeye başlanır. Kavanozlardaki şeker eridikçe az miktarda şeker ilavesi yapılır ve bu işlem kavanozlar dolana kadar aralıklarla gerçekleştirilir. Kavanoz dolunca içerisinde yer alan sıvı süzülür (Bu süzme işlemi kişiye bağlıdır, bazı kişiler böğürtlen tortularının içerken ağza gelmesini isteyebilir). Süzülen sıvıyı tekrar iki kavanoza paylaştırıp üzerlerine çipuro (rakı) veya konyak eklenir ve böylece kavanozların dolması sağlanır ve ağızları kapaklar yardımıyla kapatılır. Doldurulan kavanozlar hava almayan, güneş görmeyen serin bir yerde bekletilir (Bu sayede kavanozların içerisinde yer alan karışımın

birbiri ile özdeşleşmesi sağlanır). Daha sonra elde edilen karışım su katılmadan tüketilir.

4.14.4.3. Rakı (Çipuro)

Siyah ya da beyaz üzüm (Gökçeada'da şarap yapımında kullanılan üzümlerden, miktarı isteğe bağlı)

Toplanan üzümler ayıklanarak geniş bir leğen içerisinde sadece bu işlem için kullanılan çizmelerle ezilir. Ezilen üzümler toprak küplere alınıp 20-25 gün ağızları kapalı bir şekilde bekletilir. Ardından tortu ve suyu birbirlerinden ayrılıp küplere ayrı ayrı doldurulur. Üzümün suyundan şarap elde edilir. Tortulu kısım ise ekşiyene kadar bekletilip bir çuval içerisinde alınır. Ardından bu iş için kullanılan bir kazan içerisinde aktarılır. Kapağı kapatılarak yavaş yavaş yanan odun ateşi üzerine kaynamaya bırakılır. Kurulan düzeneğin üzümlerinin buharı damıtılarak bir kap içerisinde biriktirilir. İlk damıtılan sıvı sert bir tada sahip olduğundan tekrar kazan içerisinde alınarak damıtılması sağlanır. Böylece çipuro elde edilir, daha sonra şişelenerek muhafaza edilir.

4.14.5. Gökçeada Yöresel Deniz Ürünleri

Araştırma kapsamında 9 adet Gökçeada yöresel deniz ürünleri reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.5.1. Şaraplı Ahtapot (Htapodi Krasato)

Ahtapotun şaraplısı yapılabileceği gibi yahnisi ve kızartması da yapılabilir.

Ahtapot taze ise direkt temizlenip yıkandıktan sonra kullanılır. Fakat daha sonra kullanılacak ise derin dondurucuda bekletilir. Daha sonra donmuş haldeki ahtapot çıkartılarak oda sıcaklığına gelmesi sağlanır. Buzlarından arındırılan ahtapot bir tencereye yerleştirilir. Ahtapotun üzerini kapatacak kadar tencereye $\frac{3}{4}$ 'ü kadar sirke ve geri kalan kısım için su eklenir. Son olarak tencerenin içine ahtapotun büyüklüğüne göre bir tane kabuklu patates ilave edilir (Patates ile ahtapotun daha çabuk pişmesini sağlanır). Bu şekilde tencerenin içerisindeki sıvı bitene kadar pişirilir.

Malzemeler: 1 tane ahtapot (2 kg civarı), 1 çay fincanı zeytinyağı, 2 çay fincanı kırmızı şarap, 1 çay kaşığı top karabiber, 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

Ahtapot temizlenip yıkanır. İsteğe göre ya bütün bir şekilde ya da kolları tek tek kesilerek bir tencereye yerleştirilir. Üzerine zeytinyağı, şarap, sirke ve karabiber ilave edilip tencerenin kapağı kapatılarak çok yavaş ateşte ara sıra tencere hareket ettirilerek pişirilir (Şaraplı ahtapot yapımında ahtapotun kendi suyu yeterli olduğundan su ilave edilmez ve tuz ahtapotun tadını bozacağından kullanılmaz).

4.14.5.2. Midyeli Pilav (Midia Me Rizì)

500 gr kabuksuz midye (Gökçeada'nın sadece belli bir bölgesinde bulunduğu zamanlar)

Malzemeler: 1 tane orta boy kapyra biber (tatlı), 2 tane orta boy çarliston biber (tatlı), ½ demet dereotu, ½ demet maydanoz, 2 orta boy kuru soğan, 3 diş sarımsak, tuz (miktarı isteğe bağlı), toz karabiber (miktarı isteğe bağlı), 1 kahve fincanı zeytinyağı, 2 su bardağı su, 1 su bardağı pirinç

Geniş bir tavada zeytinyağında yemeklik doğranan (küçük küçük) soğanlar ve sarımsak kavrulur. Ardından orta boy doğranan biberler ve ince ince kesilen dereotu eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Hemen sonra temizlenip yıkanan midyelerde ilave edilerek işlem sürdürülür. Midyeler yeterince kavrulduktan sonra yıkanan pirinç ve daha sonra su ilave edilerek tavanın ağzı kapatılır. Tavanın içinde hiç su kalmadığında ince ince kesilen maydanoz, tuz ve karabiber eklenir. Son olarak karıştırılarak ateşten alınır.

4.14.5.3. Midye Dolma (Midia Yemista)

Malzemeler: 1 kg midye (Gökçeada'nın sadece belli bir bölgesinde bulunduğu zamanlar)

İç harcı için: 500 gr pirinç, siyah kuru üzüm (miktarı isteğe göre), 2 orta boy kuru soğan, zeytinyağı (miktarı isteğe göre), çam fıstığı (miktarı isteğe göre), tuz (miktarı isteğe göre), su

Midyeler bol su da iyice yıkanır. Ardından bir tencereye alınır ve tencerenin altı kaplanacak kadar yaklaşık bir fincan kadar su ilave edilerek kapağı kapatılır. Orta ateşte 3-4 dakika kaynatılır (Bu işlem midyeleri açmak için yapılır, açılmayan midyelerin ise bir bıçak yardımıyla açılmaları sağlanır). Daha sonra midyeler ateşten alınır ve kayalara tutunma sırasında oluşturdukları

tüye benzer” bıyık” denen kısımları herhangi bir nedenle zehirlenmelere sebebiyet vermemesi için temizlenir. Ardından temizlenen midyeler yine aynı tencereye dizilir. Başka bir tencerede zeytinyağında ince kıyılmış soğanlar kavrulur ve ateşten alınarak üzerine yıkanan pirinçler, yeteri kadar su, kuru üzüm, çam fıstığı ve tuz ilave edilir. Tüm malzemeler karıştırılarak midyelerin bulunduğu tencereye boşaltılır. Üzerine biraz zeytinyağı ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır (Bu sayede pilavın midyelerin içerisine girmesi sağlanır). Pirinçler pişip su kalmadığı zaman tencere ateşten alınır.

4.14.5.4. Petalides

İsteğe göre pirinçli olarak da yapılabilir.

Malzemeler: 1 kg petalides (deniz kabuklusu), 6 adet orta boy kuru soğan, 2 adet orta boy domates , yabani rezene (miktarı isteğe bağlı), toz karabiber (miktarı isteğe bağlı), tuz (miktarı isteğe bağlı), ½ su bardağı zeytinyağı, su

Toplanan petalideslerin üzerleri temizlenip yıkandıktan sonra bir tencereye konur. Daha sonra petalideslerin üzerlerini örtecek kadar tencereye su ilave edilerek yaklaşık yarım saat kadar haşlama işlemi gerçekleştirilir. Haşlanan petalidesler süzgeçten geçirilip kabuklarından ayrıştırıldıktan sonra bir kaba alınır (Görünüm ve lezzet için içerisinde birkaç adet bırakılabilir). Haşlama suyu ise başka bir kapta bekletilir. Ayrı bir tencerede zeytinyağında sırasıyla hafif kalınlıkta doğranmış soğanlar ardından kabukları soyulmuş küçük küçük doğranmış domatesler kavrulur. Daha sonra yine sırası ile birlikte tuz, karabiber, ince ince doğranan yabani rezeneler ve petalideslerin haşlama suyu ilave edilir. Hafif ateşte yaklaşık 30-45 dakika pişirilerek servis edilir.

4.14.5.5. Pazılı Sarpa (Sarpes Me Seskula)

Malzemeler: 3 adet sarpa, 1 demet pazı, 2 adet orta boy kuru soğan, 1 çay kaşığı kuru nane veya 4-5 dal taze nane, tuz (miktarı isteğe bağlı), toz karabiber (miktarı isteğe bağlı), 1 adet limon, ½ çay bardağı zeytinyağı

Bir tencerenin içerisine ilave edilen zeytinyağında orta kalınlıkta dilim dilim kesilmiş soğanlar kavrulur. Daha sonra kavrulmuş soğanların üzerine sırasıyla yıkanarak orta büyüklükte doğranmış pazılar, tuz, karabiber ve nane ilave edilerek karıştırılır. Oluşan karışım yarı piştiğinde ateşten alınır ve

içerisine yarım limon suyu ilave edilir. Ardından balıklar temizlenerek yıkanır ve iç ile dış yüzeyi diğer kalan yarım limon ile birlikte ovulur. Ovma işlemi tamamlandıktan sonra daha önceden hazırlanan harç balıkların içerisine doldurulur. Ardından balıklar hafif zeytinyağı ile yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir. Harcın tamamı ile birlikte balıklar doldurulduğunda önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzerleri kızarana kadar pişirilerek servis edilir.

4.14.5.6. Balık Pilaki

İsteğe göre orfoz balığından da yapılabilir.

Malzemeler: 2 adet karagöz (balık), 2 adet eşkina (balık), 2 adet orta boy domates, 4 adet orta boy kuru soğan, 4 adet orta boy patates, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, tuz (miktarı isteğe bağlı), ½ su bardağı zeytinyağı, 2 su bardağı su

Bir tencereye zeytinyağı konur ve ısıtılır. Daha sonra orta büyüklükte kesilen soğanlar ve patatesler ilave edilip kavurma işlemi gerçekleştirilir. Son olarak kabukları soyulmuş yemeklik doğranmış domatesler ilave edilir ve kavrulur. Tüm malzemeler kavrulduğunda ise elde edilen harç ateşten alınır. Bu sırada balıklar pullarından arındırılıp temizlenerek yıkanır. Temizlenen her bir balık kullanılacak tencereye göre iki veya üç parçaya ayrılır. Ardından daha önceden hazırlanan harç bir tencerenin alt tabanına yayılır ve üzerine balık parçaları dizilir. Balık ve hazırlanan harç kat kat olacak şekilde tencereye yerleştirilir. En üst kat'a harç geldiğinde işlem sonlandırılır. Üzerine su yardımıyla inceltilmiş domates salçası, tuz, kırmızı pul biber eklenir ve tencerenin kapağı kapatılarak orta ateşte karıştırılmadan pişirilir. Ara ara kontrol edilir ve balıklar piştiğinde tencere ateşten alınır.

4.14.5.7. Deniz Kestanesi (Axinos)

Deniz kestanesinin içerisinin ay'ın dolunay olduğunda dolu olduğuna, ay'ın diğer hallerinde ise içinin az olduğuna inanılır.

Malzemeler: 1 adet deniz kestanesi, 1 çay kaşığı üzüm sirkesi, 1 çay kaşığı zeytinyağı, 1 dilim ekmek

Deniz kestanesi bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye ayrılır. Ardından içerisine üzüm sirkesi ve zeytinyağı ilave edilerek ekmek ile birlikte tüketilir.

4.14.5.8. Kalamar Dolması (Kalamaria Yemisto)

Bu yemek paskalya bayramının perhizinin ilk günü tüketilir. Halka halka kesilip unlanarak da her zaman tüketilebilir.

Malzemeler: 10 adet orta boy kalamar

İç harcı için: 2 adet orta boy kuru soğan, ½ su bardağı pirinç, ½ demet maydanoz, ½ demet dereotu, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı toz karabiber, 1-1,5 su bardağı su, 1 çay bardağı zeytinyağı

Kalamarlar yıkanarak temizlenir ve bir süzgeç yardımı ile suyundan arındırılır. Ardından her bir kalamarın ayakları küçük küçük kesilerek bir kaba alınır. İç harcı için bir tencere içerisinde zeytinyağında rendelenmiş soğanlar ve daha sonra yıkanmış pirinçler kavrulur. Üzerine doğranmış kalamarlar ince ince kıyılmış maydanoz ile dereotu, tuz, karabiber ve su ilave edilip pişirilir. Sonra hazırlanan harç kalamarların içerlerine doldurulup ağız kısımları kürdan yardımı ile kapatılır. Doldurulan kalamarlar başka bir tencereye dizilerek yaralarına gelecek kadar su ilave edilip üzerine zeytinyağı eklenir. Orta ateşte pişirilip servis edilir.

4.14.5.9. Balık Çorbası (Psarosupa)

Çorba yapımında orfoz, iskorpit veya kırlangıç balıkları kullanılır.

Malzemeler: 2 kg orfoz balığı (temizlenmiş), 2 adet kuru soğan, 3 adet havuç, 3 adet patates, 4 adet kereviz yaprağı, 2 adet defneyaprağı, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 1 adet limon, 1 kahve fincanı zeytinyağı, su

Balıklar temizlenerek yıkanır, ardından temiz bir tülbenttin içerisine konulup ağzı bağlanır. Ayrı bir tencereye tüm sebzeler bütün halde konulup üzerine su, zeytinyağı, tuz ve karabiber eklenip kaynatılır. Sebzeler yarı haşlanmış iken tülbenttin içerisindeki balıklar bu karışımın içerisine ilave edilir. 15-20 dakika haşlanan balıklar bir tabak içerisinde kılçıklarından ayıklanır. Ardından sebzeler haşlanınca sebzeler ve suyu ayrı ayrı kaplara alınır. Sonra ayrılan suyu aynı tencereye ilave edilip üzerine püre haline getirilen sebzeler ve ayıklanan balıklar eklenir. Kısık ateşte tüm malzemeler tekrar kaynatılarak servis edilir.

4.14.6. Gökçeada Yöresel Çorbaları

Araştırma kapsamında 3 adet Gökçeada yöresel çorba reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.6.1. Mayiriça Çorbası

Paskalya bayramının arife gecesi oruç açmak için ilk olarak bu çorba tüketilir. Kullanılan kuzunun ciğerlerinin toplam ağırlığına göre içerisine eklenen ek malzemelerin miktarları değişiklik gösterebilir. Önemli olan nokta eklenen ek malzemelerin ciğerlerin tadından baskın gelmemesidir. Bu çorba içerisinde meyane (kıvam verici karışım) bulunmamaktadır.

Malzemeler: kuzunun bütün ciğerleri (karaciğer, akciğer, böbrek, kalp olmak üzere sakatları), 1 kahve fincanı pirinç, ½ demet ıspanak, ½ demet marul, ¾ demet taze nane, ¾ tere otu, pul biber (tatlı ve miktarı isteğe göre), tuz (miktarı isteğe göre), 1 orta boy kuru soğan, ½ çay bardağı zeytinyağı, su

Bir tencerede ciğerler toplam miktarlarının iki katı kadar su da haşlanır. Daha sonra haşlama işlemi bittiğinde haşlama suyu bir kenara ayrılarak tüm ciğerler ince ince (çorbalık) doğranır ve bir kaba alınır. Ardından ciğerlerin haşlanmasında kullanılan suyun içerisine yıkanan pirinçler eklenir. Haşlanmaya bırakılır. Bu sırada ayrı bir kaba kuru soğan rendelenir, üzerine sırasıyla zeytinyağı, ince ince doğranan (çorbalık) ıspanak, marul, taze nane, tere otu ve daha önceden haşlanan ciğerler eklenir. Tüm malzemenin karışımı sağlandıktan sonra elde edilen karışım haşlanan pirinçlerin üzerine ilave edilir ve tamamen pişmeye bırakılır. Tüm malzeme piştiğinde ise pul biber ve tuz eklenerek tencere ateşten alınır.

4.14.6.2. Un Çorbası (Pşiruki)

Bu çorba oruç zamanlarında veya tatlı olarak tüketilmek istendiğinde içerisine tuz ve tereyağı yerine tahin, pekmez veya toz şeker ilave edilebilir.

Malzemeler: 6 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı tuz, 1-1,5 litre su (miktarı isteğe bağlı)

Bir kabın içerisine alınan un parmak uçları ile birlikte hafif olarak ıslatıldıktan sonra avuç içleriyle birlikte ovalanır. Bu sayede un topak topak şekil alır. Daha sonra tüm karışım elekten geçirilerek topak haldeki un parçaları ayrı bir tencerenin içerisine alınır. Üzerine su ilave edilerek haşlanır. Haşlama

işlemi bittikten sonra ateşten hemen alınarak içerisine tereyağı eklenip tuz ilave edilir. Karıştırılarak sıcak olarak servise sunulur.

4.14.6.3. Tarhana

Malzemeler: 5 kg süt (koyun veya keçi sütü fakat koyun sütü daha iyi), 500 gr tereyağı, 3 yemek kaşığı tuz, 5 kg buğday (el değirmeninde iri parçalar halinde kırılmış)

Tarhana çorbası için: 3 su bardağı su, 1 su bardağı tarhana, ½ çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı tereyağı

Bir bakır kazanı içerisine süt boşaltılıp odun ateşinde kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra tuz, tereyağı ve buğday ilave edilerek tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelen karışım ateşten alınıp yarım saat dinlendirilir. Daha sonra bakır tepsiler tereyağı ile yağlanır. Dinlendirilen karışım tepsilerin azgına kadar doldurulur. Ardından tepsiler önceden ısıtılmış ekmek fırınının içerisine yerleştirilip fırın kapağı kapatılıp yaklaşık bir saat kadar pişirilir. Pişirme işleminden sonra tepsiler fırından alınıp temiz bir örtü üzerine ters çevrilip çıkartılır. Dış kısımları “kapirada” denilen bir tür ekmek olarak tüketilir. İç kısımları elde ufalanarak bez üzerinde kurumaya bırakılır. Ufalanmış karışım sabah akşam saatleri arasında 3-4 günde kurutulur. Kuruyan tarhana toplanıp kavanozlara doldurulur.

Tarhana çorbası yapılacağı zaman tencere içerisine su, tarhana, tuz ve tereyağı konulup pişirilip, isteğe göre peynir ile sıcak olarak servis edilir.

4.14.7. Gökçeada Yöresel Sebze Yemekleri

Araştırma kapsamında 1 adet Gökçeada yöresel sebze yemeği reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.7.1. Taze Bakla (Freska Kukia)

Malzemeler: 1 kg taze bakla, 2 demet taze soğan, ¾ su bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 adet limon, tuz (miktarı isteğe bağlı), 2 çorba kaşığı un, dereotu (miktarı isteğe bağlı), su

Üzeri için: yoğurt

Baklalar bol miktarda tuzlu su ile ovalanarak yıkanır ve daha sonra birer birer ayıklanır. Ardından başka bir kaptaki un ve limon suyu karışımı yapılır ve elde edilen karışımın içine temizlenen baklalar kararmaması için

ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra bir tencereye sırasıyla zeytinyağı, yemeklik doğranan soğanlar, un ve limon karışımında bekletilen baklalar karışım ile birlikte, şeker, tuz ve su ilave edilip tencerenin ağzı kapatılarak pişmeye bırakılır. Ateşten indirmeye yakın 1 çay kaşığı limon suyu ve ince ince kıyılmış dereotu eklenir. Ardından tüm malzeme piştiğinde tencere ateşten alınır. İlk sıcaklık uzaklaştıktan sonra yoğurt ile birlikte servis edilir.

4.14.8. Gökçeada Yöresel Hamur İşleri

Araştırma kapsamında 6 adet Gökçeada yöresel hamur işleri reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.8.1. Badem Ezmesi (Amiğdalota)

Adalı Rumların tüm bayramlarında yaptıkları bir yiyecektir. Eve gelen misafirlere ikramlık olarak sunulur.

Malzemeler: 1 kg kabuksuz badem, 400 gr pudra şekeri, 4 paket vanilya veya 1-2 adet mastika (damla sakızı), 4 adet yumurta beyazı, 1 adet limon, 1 yemek kaşığı un

Bir kaba sırasıyla pudra şekeri, vanilya veya küçük parçalara ayrılmış mastika (damla sakızı), rendelenmiş limon kabuğu, sıcak suyun içerisinde kabukları çıkarılan daha sonra nemini uzaklaştırmak için fırınlanan ağza gelecek büyüklükte dövülmüş bademler ve un eklenir. Tüm malzemeler karıştırılır. Ardından ayrı bir kapta yumurtaların beyazı çırpılarak “marenga” denilen beyaz köpük elde edilir. Elde edilen köpük diğer malzemelerin içerisine eklenir ve karıştırılır. Oluşan hamur tereyağı ile hafifçe yağlanan tepsiye parmak şeklinde ve tırtıl görünümünü andıran bir yapı ile özel aparatı sayesinde sıkılır. Önceden ısıtılmış fırında sertleşmemesi için çok kısa bir süre renk almamasına dikkat edilerek pişirilir.

4.14.8.2. Pandispanya (Pandespani)

Bu yiyecek isim günleri ve panayır gibi özel günlerde tüketilir.

Malzemeler: 10 adet yumurta, 10 çorba kaşığı toz şeker, 10 çorba kaşığı un, ½ adet limon

Bir kabın içerisinde yumurta ve şeker orta kıvamda bir köpük halini alana kadar aynı yöne doğru çırpılır. Daha sonra karışımın üzerine yavaş yavaş un ilave edilerek çırpma işlemine devam edilir. Son olarak limon rendesi de

ilave edilerek çırpma işlemi sonlandırılır. Daha sonra bir fırın tepsisi hafifçe tereyağı ile yağlanır. Hemen ardından hazırlanan karışım tepsiye eşit miktarda dağılacak şekilde dökülür. Neredeyse her evin önünde yer alan ve önceden ısıtılmış ekmeğ fırınında üzeri renk alana kadar kabarması için fırının kapağı hiç açılmadan pişirilir. Son olarak pişen kek soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

4.14.8.3. Arakismata

Bu yiyecek isim günleri ve kilise günleri gibi özel günlerde yapılıp ikram edilir.

Malzemeler: 5 adet yumurta, 1 çorba kaşığı şeker, 2 gr tuz, 50 ml ıpuo (rakı), ½ paket kabartma tozu, un

Üzeri için: pudra şekeri (miktarı isteğe bağlı)

Kızartmak için: zeytinyağı

Bir kapta yumurtalar aynı yöne doğru köpük köpük olana kadar çırpılır. Daha sonra sırasıyla şeker, tuz, ıpuo (rakı) ve kabartma tozu eklenerek çırpma işlemine devam edilir. Son olarak orta sertlikte bir hamur kıvamına gelene kadar un eklenir. Hemen ardından hamurdan tenis topu büyüklüğünde bezeler kopartılarak her bir beze un ve oklava yardımıyla yuvarlak şekilde açılır. Açılan hamurlar orta incelikte şeritler halinde kesilir. Ardından istenilen şekil verilir (Genelde örgü şekli veya iek şekli verilir). Tüm hamura şekil verildiğinde her bir hamur parçası bir tavada yer alan bol zeytinyağında her yönü eşit pişecek şekilde kızartılır. Son olarak kızartılan hamur parçaları bir tabağa dizilir ve soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis edilirler.

4.14.8.4. Islak Cevizli Kek (Karidopita)

Bu yiyecek özel günlerde yapılmakla birlikte eve gelen misafirlere ikram etmek için de yapılır.

Malzemeler: Hamur için: 8 adet yumurta, 8 çorba kaşığı un, 8 çorba kaşığı şeker, 8 çorba kaşığı ceviz içi (kırılmış), 8 çorba kaşığı irmik, 1 paket kabartma tozu, 2 çay kaşığı tarçın

şurup için: 3 su bardağı şeker, 3.5 su bardağı su, ½ adet limon

Bir kap içerisinde şeker ve yumurtalar koyu bir kıvam elde edilene kadar çırpılır. Ardından ayrı bir kap içerisinde ceviz içi, un, irmik, tarçın ve kabartma tozu karıştırılır. Elde edilen bu karışım şeker ve yumurta karışımının içerisine yavaş yavaş ilave edilerek aynı yöne doğru karıştırılır. Ardından bir fırın tepsisi hafif zeytinyağı ile yağlanır. Elde edilen karışım tepsiye eşit kalınlıkta dökülür. Daha sonra evin önünde yer alan önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişmeye bırakılır. Bu sırada şerbeti için bir tencerede su ve şeker kaynamaya bırakılır, kaynamaya yakın yarım limon ilave edilir. Kaynama işlemi gerçekleştikten sonra şerbet soğumaya bırakılır. Son olarak pişen kek fırından çıkarılıp üzerine ılık şerbet dökülür. Şerbetlenen kek soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

4.14.8.5. Bademli Kurabiye (Kurabiedes Amıgdalu)

Malzemeler: 1 kg tereyağı, 750 gr kabuksuz badem (iri parçalanmış ve fırınlanmış), 1 kahve fincanı rakı (uzo) veya konyak, 1 tatlı kaşığı karbonat, 4 paket vanilya, 1 kahve fincanı pudra şekeri, 1-1,5 kg un

Üzeri için: gül suyu (miktarı isteğe bağlı), pudra şekeri (miktarı isteğe bağlı)

Bir kap içerisinde oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekeri beyaz bir köpük oluşuncaya kadar çırpılır. Ardından vanilya, rakı veya konyanın içerisine karıştırılan karbonat ilave edilir. İri parçalanmış bademler eklenip un ile birlikte orta sertlikte bir hamur elde edilir. Ardından ceviz büyüklüğünde hamurdan parçalar koparılıp yuvarlanır ve ortalarına parmak basılarak şekil verilip tepsiye dizilir. Önceden ısıtılan ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır, gülsuyu ve pudra şekeri serpilerek servis edilir.

4.14.8.6. Melomakarona

Bu yiyecek sadece Noel zamanında tüketilir.

Malzemeler: Hamuru için: 2 kg un, 3 su bardağı zeytinyağı, 1 su bardağı portakal suyu ve kabuğu, 1 su bardağı toz şeker, 1 kahve fincanı konyak, 1 tatlı kaşığı karbonat, 1 tatlı kaşığı toz tarçın, ½ çay kaşığı toz karanfil

Şerbeti için: 1,5 su bardağı bal, 1,5 su bardağı toz şeker, 1,5 su bardağı su, 1 adet çubuk tarçın

Üzeri için: dövülmüş ceviz (miktarı isteğe bağlı)

Bütün malzemeler bir kap içerisinde karıştırılarak hamur haline getirilip orta büyüklükte yuvarlanır. Ardından hamur parçaları tepsi içerisine aralıklarla dizilip hamur üstleri rende veya çatal ile şekillendirilir. Daha sonra önceden ısıtılan ekmek fırınında pişirilip soğumaya alınır. Bu sırada şerbet için tüm malzemeler bir tencerede kaynatılır. Soğuyan hamur parçaları hazırlanmış olan şerbetin içerisinde 1 dakika bekletilip tepsiye dizilir. Üzerine dövülmüş ceviz serpilip servis edilir.

4.14.9. Gökçeada Yöresel Hamurlu Ürünler

Araştırma kapsamında 11 adet Gökçeada yöresel hamurlu ürünler reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.9.1. Peynirli Pide (Cicirudia)

Adalı Rumların ilkbahar ile sonbahar mevsimleri arasında yaptıkları bir yiyecektir. Bunun nedeni ise bahsedilen süre boyunca yiyeceğin hammaddeleri arasında önem arz eden yabancı rezenelerin kullanılabilir durumda olması ve günlük taze keçi ile koyun peynirinin bulunabilme durumudur.

Malzemeler: Hamuru: 1 kg un, 2 gr toz yemek sodası, $\frac{3}{4}$ çay bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, $\frac{3}{4}$ çay bardağı üzüm sirkesi, su

Harcı için: 2 kg beyaz peynir (taze ve tuzsuz), 1 kg lor (taze ve tuzsuz), 6 adet yumurta, yabancı rezene (miktarı isteğe bağlı), taze nane (miktarı isteğe bağlı)

Üzeri için: 5 yumurta

Bir kaba sırasıyla un, yemek sodası, zeytinyağı, tuz ve sirke eklenir ve karıştırılır. Daha sonra yavaş yavaş su eklenir ve orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamur oluşturulduktan sonra üzeri kapatılarak 2 saat kadar bekletilir. İç harcı için bir kaba sırasıyla peynirler, yumurta, nane, rezene ilave edilir. Tüm malzemeler karıştırılır(Harç katı olursa yumurta eklenebilir). Tenis topu büyüklüğünde hamurdan bezeler oluşturulur. Ardından hazırlanan bezeler yarım santim kalınlığında yuvarlak şekilde bir oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurların üzerine hazırlanan harçtan eklenir ve hamurun kenarları harcın dışarı taşmasını engellemek için hafifçe bükülür. Daha sonra ayrı bir kenarda üzeri için çırpılan yumurtalar harcın üzerine sürülür. Bir fırın tepsi hafifçe yağlanır ve hazırlanan pideler bu tepsiye sıra sıra dizilir. Daha sonra hazırlanan pideler önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

4.14.9.2. Manti

Malzemeler: Hamuru için: 500 gr un, 1 tatlı kaşığı tuz, ½ çay bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı üzüm sirkesi, 1 adet yumurta, su

İç harcı için: 400 gr yağlı kıyma (sadece kuzu eti veya kuzu ve dana karışıkta olabilir), 1 su bardağı ince bulgur (bulgur yerine pirinç veya tarhana da kullanılabilir), tuz (miktarı isteğe bağlı), toz karabiber (miktarı isteğe bağlı), kuru nane (miktarı isteğe bağlı), 2 adet orta boy kuru soğan, 1 çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için: kemik (sadece kuzu eti veya kuzu ve dana karışıkta olabilir), su

Hamur için bir geniş bir kabın içerisine un ilave edilir ve orta kısmı açılarak sırasıyla tuz, zeytinyağı, üzüm sirkesi, yumurta eklenir ve karıştırılır. Yavaş yavaş su ilavesiyle karışım orta sertlikte bir hamur haline getirilir. Daha sonra iç harç hazırlanana kadar hamur orta büyüklükte bezelere ayrılarak bir bez yardımıyla örtülerek dinlendirilir. İç harç için bir tencereye kıyma alınır. Üzerine rendelenen soğanlar ilave edilerek tencerede hiç su kalmayana kadar pişirilir. Et ve soğanlar iyice kavrulduğunda ise sırasıyla zeytinyağı, yıkanan bulgur(tarhana veya pirinç olabilir), tuz, karabiber ve nane eklenerek karıştırılır. Hemen sonra hazırlanan harç ateşten alınır. Öte yandan dinlenen hamur bezeleri tek tek un ve oklava yardımıyla açılır (Açılan hamurlar ne çok ince ne çok kalın olacak). Ardından orta büyüklükte kareler halinde kesilir ve içine soğuyan harçtan ilave edilerek kare hamurların çapraz uçları birleştirilerek bohça şekli verilir. Her hamur parçası hafif zeytinyağı ile yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir. Her bir beze bu işlem ile işlendikten sonra önceden ısıtılmış ekmek fırının da çok pişmemek şartı ile fırınlanır. Bu sırada ayrı bir tencerede üzeri için kemik suyu hazırlanır. Bunun için kemikler ve kemiklerin iki katı kadar su bir tencerede kaynatılır. Son olarak fırınlanan mantılar fırından çıkarılır ve hemen üzerine hazırlanan sıcak haldeki kemik suyu dökülür. Mantılar kemik suyunu iyice çekmesi için tepsinin ağzı başka bir tepsi ile kapatılır. Mantılar tepsideki suyu çektiğinde servis edilir.

4.14.9.3. Sarma Kabak Böreği (Sarağlı)

İsteğe göre yeşil kabaktan da yapılabilir.

Malzemeler: Hamur için: 500 gr un, 1 çay kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz, su

İç harcı için: 1 kg bal kabağı, 3 yemek kaşığı kuru nane veya 4 dal taze nane, 100 gr pilavlık bulgur, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz

Bir kabın içerisine un alınır ve ortası açılarak zeytinyağı ile tuz eklenip karıştırılır. Yavaş yavaş su ilave edilerek orta setlikte bir hamur elde edilir. Daha sonra elde edilen hamur bezelere ayrılarak bir bez ile örtülüp oda sıcaklığında bir saat kadar bekletilir. Öte yandan harcı için bulgur bir tencerede üzerini kaplayacak kadar suda haşlanır. Bal kabağı soyularak rendelenir. Ardından bir kabın içerisine suyundan arındırılarak alınır. Üzerine haşlanmış bulgur, toz şeker, tuz ve nane ilave edilip karıştırılır. Daha sonra dinlendirilen bezeler tek tek nişasta ve oklava yardımıyla tepsi boyutunda yuvarlak olarak açılır. Bu sırada ayrı bir kabın içerisinde yufkalara sürmek için yumurta ve zeytinyağı karıştırılır. Elde edilen bu karışım yuvarlak olarak açılan hamurların üzerine sürülür. Ardından yuvarlak olarak açılan hamurların bir kenarına hazırlanan harçtan konularak rulo şeklinde sarılır. Hemen sonra rulo haldeki her bir yuvarlak şeklindeki hamur içe doğru kıvrılarak gül şeklinde sarılır. Ardından bir fırın tepsisi hafif zeytinyağı ile yağlanır ve şekil verilen hamurlar tek tek tepsiye aralıklarla dizilir. Daha önceden hazırlanan yumurta ve zeytinyağı karışımından kalan sıvı üzerlerine sürülür. Hazırlanan gül şeklindeki hamurlar önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzerleri kızarana kadar pişirilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra ise tuzlu keçi peyniri ile birlikte servis edilir.

4.14.9.4. Yılbaşı Çöreği (Vasilopita)

Yılbaşı arifesinde yapılan bu çöreğin fırından çıkarıldıktan sonra içerisine ufak bir madeni para konulur. Ardından yılbaşı gecesi saat 12 de aile büyüğü tarafından kesilir. Bir parça ev için, bir parça Meryem ana için, bir parça Noel Baba için ayrılıp geri kalan parçalar evin büyüğü tarafından herkese dağıtılır. İçerisine yerleştirilen madeni para kimin parçasında çıkarsa o kişinin o yılın en şanslı kişisi olduğuna inanılır ve orada bulunan kişiler tarafından o kişiye bahşiş verilir.

Malzemeler: 1 kg un, 350 gr toz şeker, 1 çay kaşığı mastika (damla sakızı), 1 tatlı kaşığı mahlep, 250 gr tereyağı, 4 adet yumurta, 100 gr kuru maya, 1 su bardağı süt (çeşidi mevsime bağlı)

Bir kap içerisinde sırası ile yumurtalar, az eritilmiş tereyağı, süt ve şeker karıştırılır. Daha sonra üzerine maya, mahlep ve mastika ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Karışıma un ilave edilip hamur haline getirilir ve yaklaşık 2 saat kadar üzeri bir bez ile örtülüp bekletilir. Hamur mayalandıktan sonra hafif tereyağı ile yağlanmış tepsi içerisine eşit miktarda yayılır. Tekrar mayalanmaya bırakılır. Ardından önceden ısıtılmış ekme fırınında pişirilir. Dilimlenip servis edilir.

4.14.9.5. Paskalya Çöreği (Pashalino Tsureki)

Paskalya bayramı arifesinde vaftiz anneler vaftiz ettiği çocuklara paskalya hediyesi ile birlikte bu çöreği götürürler. Çöreğin ortasına pişirmeden önce kırmızıya boyanmış yumurta yerleştirilip pişirilir. Bu çöreği yılbaşı çöreğinden ayıran özellik; paskalya çöreğinde tereyağının hamur içerisine en sonunda eklenmesi ve katlanarak yoğrulmasıdır. Hamurun bu şekilde lif lif olması sağlanır.

Malzemeler: 1 kg un, 250 gr tereyağı, 300 gr toz şeker, 300 ml süt (çeşidi mevsime bağlı), 4 adet yumurta, 100 gr kuru maya, 1 tatlı kaşığı mahlep, 1 çay kaşığı mastika (damla sakızı)

Üzeri için: 1 adet yumurta

Bir kap içerisinde yumurta ile şeker çırpılır. Ardından üzerine mahlep, mastika ve süt içerisinde eritilen maya ilave edilerek karıştırılır. Karışıma un ilave edilip hamur haline getirilir. Elde edilen hamur tezgâha alınarak oda sıcaklığındaki tereyağı ile yoğrulur. Sonra hamur yaklaşık 2 saat kadar bir kap içerisinde mayalanmaya bırakılır. Mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra hamur tezgâha alınıp 3 parçaya ayrılır. Her bir parça rulo haline getirilip saç örgüsü şeklinde örülüp hafif zeytinyağı ile yağlanmış tepsiye alınır. Tekrar mayalandırılıp üzerine az miktarda su ile çırpılmış yumurta sürülür. Sonra önceden ısıtılmış ekme fırınında pişirilip soğuduktan sonra servis edilir.

4.14.9.6. Su Böreği (Zematisti)

Malzemeler: Hamuru için: 10 adet yumurta, 500 gr un, 1 çay kaşığı tuz, su

İç harcı için: 500 gr peynir (keçi veya koyun), ½ su bardağı pirinç, ½ çay kaşığı tarçın, kuru nane (miktarı isteğe bağlı), sıcak su (kapları ıslatmak için)
 Üzeri için: 3 adet yumurta

Bir kabın içerisine peynir rendelenip nane ile karıştırılır. Ardından ayrı bir tencere içerisinde pirinçler haşlanır. Ardından başka bir kabın içerisine sırasıyla yumurtalar, un ve tuz eklenerek su ile karıştırılıp orta sertlikte bir hamur elde edilir. Daha sonra hamur bezelere ayrılarak her bir beze yuvarlak bir şekilde tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan her bir yufka dört eşit parçaya bölünür. Bu sırada bazı yufkalar bütün bırakılıp ara katlarda kullanılmak için ayrılır. Fırın tepsisi hafif zeytinyağı ile yağlanır, ayrı bir tencerede su ve tuz kaynatılır. Fırın tepsisinin tabanına bir bütün yufka serilir. Her bir yufka parçası sırası ile önce bir dakika kaynamakta olan suya daha sonra ayrı bir kap içerisindeki soğuk suya tekrar bir dakika batırılıp, yufkalar tepsi içerisine yuvarlak şekilde yerleştirilir. Üzerine önceden hazırlanmış naneli peynir, yufkaların ıslaklığını alması için yarı haşlanmış pirinç ve ayrı bir kapta çırpılmış yumurtadan oluşan karışım ilave edilir. Her iki kat arasında bir kuru kap serilir. Aynı işlemler tepsi dolana kadar tekrarlanır. Tepsi dolduğunda en üste haşlanmamış bir kap yerleştirilip zeytinyağında çırpılmış yumurta sürülüp önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişirilir.

4.14.9.7. Anevati

Malzemeler: Hamuru için: 1 çay fincanı zeytinyağı, Ilık su, ½ çay fincanı süt (çeşidi mevsime bağlı), 9 gr kuru maya, 900 gr un, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için: 600 gr ot (ıspanak, pazı veya isteğe bağlı diğer yabani otlar), 500 gr peynir (keçi veya koyun), 4 adet taze soğan, 2 dal yabani rezene, 6 dal taze nane, 3 yumurta, 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Bir kabın içerisine sırası ile un, maya, şeker, zeytinyağı ve süt eklenip karıştırılır. Ardından ılık su katılarak yumuşak bir hamur haline getirilir. Üzeri örtülerek 2 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Bu sırada iç harcı için tüm yeşillikler yıkanıp ince ince doğranır ve içerisine peynir rendelenir. Yumurta ve zeytinyağı eklenerek harç haline getirilir. Daha sonra bir fırın tepsisi hafif zeytinyağı ile yağlanır. Mayalanmış hamurun yarısı yağlı tepsinin tabanına serilir. Hazırlanan tüm iç hamur üzerine serpilip geriye kalan diğer hamurla

kapatılır. Hamurun üzeri hafif şekilde su ile ıslatılır. Önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişirilir.

4.14.9.8. Kıymalı Börek (Kireatopita)

Börek içerisinde hayvanın kendi yağı kullanıldığından ve sıcak tüketildiğinden dolayı kış aylarında tercih edilir.

Malzemeler: Hamuru için: 1 kg un, 2 çay kaşığı tuz, su

İç harcı için: 500 gr yağlı kuzu kıyma, 2 su bardağı pilavlık bulgur, 1 adet büyük boy soğan, 1 çay kaşığı toz karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı kuzunun kendi yağı

Üzeri için: Kuzu kemiği, su, tuz

İç harcı için bir tavada kuzunun kendi yağında küçük küpler halinde soğanlar doğranıp kavrulur. Kavrulan soğanlar ayrı bir kaba alınır. Aynı tavada kıyma kavrulur, ayrı bir kaba alınır. Yine aynı tavada bulgur biraz diri kalacak şekilde haşlanır ve ateşten alınır. Kavrulan soğan ve kıyma bulgur ile karıştırılıp karabiber, tuz ile harmanlanır. Bir kap içerisine un ve tuz alınarak su ile birlikte orta setlikte bir hamur elde edilir. Oluşan hamur tenis topu büyüklüğünde bezelere ayrılır. Ayrılan her bir beze un ile birlikte oklavayla açılır. Daha sonra kuzunun kendi yağı ile tepsi tabanı yağlanır ardından bir yufka tabana serilerek iç harç eklenir. En üstte yufka kalacak şekilde işlem tekrarlanır. Yufkanın üzerine kuzunun kendi yağından sürülüp önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişirilir. Bu sırada ayrı bir tencerede kemikler su ve tuz ile kaynatılır. Pişen börek fırından alınıp üzerine kemik suyu ilave edilir. Börek içerisini çekince servis edilir.

4.14.9.9. Erişte (Yufka)

Daha çok kış aylarında tüketilmek üzere yaz aylarında hazırlanır.

Malzemeler: Hamur için: 15 kg un, 30 adet yumurta, 1 çay bardağı tuz, su

Erişte için: 3 su bardağı su, 1,5 su bardağı erişte, tuz (miktarı isteğe bağlı)

Bir kap içerisine un alınıp üzerine yumurtalar ve tuz ilave edilir, su ile birlikte orta sertlikte hamur kıvamına getirilir. Ardından hamur yaklaşık 28-30 bezeye ayrılarak oklava ile tepsi büyüklüğünde yuvarlak bir şekilde açılır. Orta kalınlıkta açılan her bir beze temiz bir bez üzerinde yufkaların nemi gidene kadar kurutulur. Sonra yufkalar ikiye katlanarak iki parmak genişliğinde kesilip

enine doğru küçük parçalar halinde kesilir. Kesilen parçalar temiz bir bez üzerine alınıp aralıklarla karıştırılıp 3-4 günde kurutulur. Daha sonra önceden ısıtılan ekmek fırınında hiç nem kalmayacak şekilde fırınlanır. İyice soğuyan erişteler kavanozlara doldurulur.

Erişte için bir tencereye su, erişte ve tuz ilave edilip pişirilir. Ardından süzülüp keçi peyniri ile servis edilir.

4.14.9.10. Eptazima Paksimadia

Bu yiyecek maya elde edilme aşamasında hem de hamur elde edilme aşamasında 7 defa aynı işlemden geçirilir.

Malzemeler: Mayası için: 1 su bardağı nohut, 5 adet defneyaprağı, 3 adet kırmızı acı biber, 1 litre su, 1 çorba kaşığı anason, 1 adet çubuk tarçın

Hamuru için: 1 kg un, 1 çay kaşığı şeker, su, hazırlanan maya

Bir tencerenin içerisine sırasıyla su, bir taş ile ezilen nohutlar, biber, tarçın, anason ve defneyaprağı eklenerek kaynatılır. Ardından 44 saat bir bezle örtülerek bekletilir. Üzerinde oluşan köpük bir kaba biriktirilir. Bahsedilen işlem 7 kez tekrarlanır, üzerine az miktarda 7 defa un serpilip hamur elde edilir. Aynı bir tencere içerisinde hamur elde etmek için aynı malzemeler kullanılarak su kaynatılır. Daha sonra ayrı bir kap içerisinde hamur için un, şeker ve oluşturulan maya karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur rulo yapılarak fırın tepsisine yerleştirilir, önceden ısıtılmış ekmek fırınında pişirilir. Hafif soğuduktan sonra dilimlenip tekrar fırınlanıp iyice kurutulur. Soğuduktan sonra tüketilir.

4.14.9.11. Papaz Ekmeği (Stavros)

Bu yiyecek kilise günleri kiliselere götürülüp gelen misafirlere dağıtılır.

Malzemeler: 1 kg un, 1 beze büyüklüğünde ekşi maya, 1 çay kaşığı tuz, su (ılık)

Bir kap içerisine un, ekşi maya ve tuz eklenerek su ilave edilip orta sertlikte bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur mayalanmaya bırakılır. Bu sırada önceden ısıtılan fırın içerisi temizlenir. Hamur kürek üzerine alınıp yuvarlak şekil verilerek üzerine “sfracisto” denen damga basılıp pişirilir.

4.14.10. Gökçeada Yöresel Bakliyat Yemekleri

Araştırma kapsamında 2 adet Gökçeada yöresel bakliyat reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.10.1. Korkuta

15 ağustos Meryem anayı anma etkinliklerinde yerleşim yerlerinin ortak alanında yapılır. Bir gün önce kilisede yapılan törenden sonra kurban olarak kesilen hayvanın eti yemeğin içerisinde kullanılır.

Malzemeler: 10 kilo koyun eti (iri parçalanmış), 7 kg su, 1 su bardağı tuz, 1,5 kg buğday (az kırılmış)

Bir kazanın içerisine iri parçalanmış et yerleştirilir. Üzerine su ve tuz ilave edilerek odun ateşinde yaklaşık üç saat kadar pişirilir. Bekleme süresince kazanın üst yüzeyinde meydana gelen köpükler ayrı bir kaba alınır. Ardından pişen et ayrı bir kabın içerisine alınır. Kalan su ise süzülerek tekrar aynı kazanın içerisine ilave edilir. Üzerine yıkanmış ve el değirmeninde hafif kırılmış buğday eklenir. Sürekli karıştırılarak hafif ateşte bir saat kadar pişirilir. Buğdaylar şişip lapa hale geldiğinde kazan ateşten alınarak ağzı kapalı olarak dinlendirilmeye bırakılır. Ardından daha önceden haşlanmış et ile birlikte servis edilir.

4.14.10.2. Sütli Keşkek (Korkuti Me Ğala)

Bu yiyecek hayvanların kırım zamanında yapılır.

Malzemeler: 1 kg keçi sütü, 1 su bardağı buğday (kırılmış), 1 çay kaşığı tuz

Bir tencere içerisinde süt kaynatılıp üzerine buğday ilave edilip karıştırılarak pişirilir. Daha sonra ateşten alınarak tuz ilave edilip servis edilir.

4.14.11. Diğer Yemekler

Araştırma kapsamında 1 adet kızartılmış zeytin reçetesine ulaşılmıştır.

4.14.11.1. Kızartılmış Zeytin (Elies Tiğanites)

Oruç zamanlarında kuru bakliyatların veya haşlanmış yabani otların yanında servis edilir.

Malzemeler: 250 gr siyah zeytin, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi, kuru kekik (miktarı isteğe bağlı)

Bir tavaya zeytinyağı alınır ve ısıtılır. Daha sonra bütün haldeki zeytinler ilave edilerek yaklaşık 2-3 dakika kadar kavrulur. Hemen sonra kavru lan zeytinler üzüm sirkesi ile marine edilip ateşten alınır. Kekik ile birlikte servis edilir.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkilerinin Gökçeada örneği üzerinden incelendiği bu çalışmada yapılan görüşmeler ile aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

- Yöresel yiyecek ve içecek reçetelerinin kayıt altına alınabilmesi için %71,5'i kadın ve %28,5'i erkek olmak üzere toplam 35 kişi ile görüşülmüştür. Bu doğrultuda genellikle kadın katılımcıların yöresel yiyecek ve içecek tariflerine hâkim olduğunu söylemek mümkündür.
- Katılımcıların %42,8'inin 70 yaş ve üzeri yaş aralığına sahip oldukları görülmüştür. Bu bağlamda yöresel yiyecek ve içecek tariflerini genellikle yaşlı grubun bildiği ifade edilebilir.
- Katılımcıların %42,8'inin ilkokul mezunu oldukları saptanmıştır. Buna göre yöresel yiyecek ve içecek tariflerini aktaran kişilerin eğitim seviyelerinin düşük olduğu ifade edilebilir.
- Katılımcıların %48,4'lük bir oran ile ev hanımı oldukları, %71,5'lik bir oran ile evli oldukları, %34,3'lük bir oran ile Gökçeada/Merkez doğumlu oldukları ve %37,1'lik oran ile Gökçeada ilçe merkezinde ikamet etmekte oldukları belirlenmiştir.
- Yapılan çalışma sonucu elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin katılımcılara %88,5'lik bir oran ile kadın öğretmenlerden, %11,5'lik bir oran ile ise erkek öğretmenler tarafından aktarıldığı saptanmıştır. Buna göre elde edilen yöresel yiyecek ve içecekleri araştırma kapsamındaki katılımcılara öğreten kişilerin ağırlıklı olarak kadınlardan oluştuğu söylenebilir.
- Elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin yörenin gastronomi turizmine etki düzeyini belirleyebilmek adına araştırma sırasında faaliyet gösteren yiyecek ve içeceklerin satış, sunum gibi işlemlerinden

sorumlu olan restoran, kafe, lokanta, pastane ve otel gibi özelliklere sahip işletmelerden temsilen %33,3'ü kadın ve %66,7'si erkek olmak üzere toplam 24 kişi ile görüşülmüştür. Bu doğrultuda işletmelerde erkek işgücü oranının kadın işgücü oranından daha fazla olduğu söylenebilir.

- Katılımcıların %33,3'ü 50-59 yaş aralığına sahip oldukları görülmüştür. Bu bağlamda bölgede yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerde ağırlıklı olarak yaşlı kesimin yer aldığı ifade edilebilir.
- Katılımcıların %29'unun lise mezunu olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen sonuca göre çalışma kapsamındaki her bir işletmeyi temsilen görüşülen kişilerin eğitim seviyelerinin orta seviyede olduğunu söylemek mümkündür.
- Katılımcıların %37,4'ünün yiyecek ve içecek sektöründeki deneyim süresinin 5-10 yıl arasında olduğu tespit edilmiştir. Buradan hareketle bölgedeki işletmelerin çoğunun sektör içerisinde daha yeni yer almakta oldukları söylenebilir.
- Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların %75'inin işletme sahibi oldukları ve %45,7'sinin ilgili görevini 1-10 yıl arasında yürütmekte oldukları belirlenmiştir.
- Yapılan araştırma kapsamındaki işletmelerin %20,9'unun restoran özelliğine sahip olduğu, yılın her ayında hizmet vererek süreklilik özelliği gösterdiklerine ve %70,7'sinin Gökçeada'nın merkez bölgesinde faaliyette buldukları belirlenmiştir.
- Örneklem grubunu oluşturan işletmelerin %66,7'sinin müşteri kitlesinin hem yerli turistler hem yabancı turistler tarafından meydana geldiği ortaya çıkarılmıştır. Bu doğrultuda görüşmeler sonucu katılımcıların aktardıkları bilgilere göre ortak yargıları kış aylarında ağırlıklı olarak yerli turistlerin yaz aylarında ise her iki turist türünün de işletmelerini tercih ettiği yönündedir.
- Araştırmada yer alan işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilerden %33,3'ü Gökçeada yöresel yiyecek ve içecek potansiyelinin yüksek olduğunu aktarmıştır. Bu durumun ise katılımcılar tarafından ortak düşünce olarak Gökçeada'nın doğal yapısına, tarihi geçmişinde

birçok kültüre ev sahipliği yapmış olmasına ve bulundurduğu doğal kaynaklarına bağlı olduğu ifade edilmiştir.

- Katılımcıların %50'sinin Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin onlara hem doğallığı hemde tazeliği ifade ettiği yönündedir. Verilen yanıtlar neticesinde bu durumu Gökçeada'nın verimli toprakları, kendisine has bitki örtüsü ve iklimi ile bağdaştırdıkları saptanmıştır.
- Elde edilen bulgular temel alındığında her bir işletmeyi temsilen görüşülen kişiler %75'lik bir oran ile Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmelerinin tercih edilmesinde önemli bir rolü olduğunu aktarmışlardır. Bu durumu işletmelerini tercih eden müşterilerin memnuniyetine, yiyecek ve içeceklerin yapımında kullandıkları doğal ürünler ile yöresel reçetelerine bağlı kalmaları sonucu müşterilerinde oluşturdukları sadakat ile ilişkilendirmekte oldukları belirlenmiştir. Öte yandan yöresel tatların işletmelerinin tercih edilmesinde herhangi bir durumunun olmadığını aktaran katılımcılar ise bu durumu işletmelerinin konseptleri ile bağdaştırdığı görülmüştür. Bahsedilen bu duruma bağlı kalınarak katılımcılar %79,1'lik bir oran ile gelen müşterilerinin Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerini sorup talep ettiklerini, %20,9'luk bir oran ile ise sormadıklarını ve talep etmediklerini ifade etmişlerdir.
- Örneklem grubunu oluşturan işletmeler bölgede yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerin Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerine %75'lik bir oran ile gereken önemi veremediklerini ifade etmişlerdir. Bu durumu yiyecek ve içeceklerin yapım aşamasında uğraş gerektirmeleri sonucu müşteri servisini olumsuz etkilemesine, bölgenin sahip olduğu demografik yapısına, işletme sahiplerinin konu hakkında herhangi bir bilgiye sahip olmamasına ile çağın trend yiyecek ve içeceklerinin işletmeler açısından ucuz ve karlı görülmesi gibi durumlar ile bağdaştırdıkları tespit edilmiştir. Bahsedilen düşünceleri savunan kişilerin ortak düşüncesi bu işin içerisinde yerel halk ile konu hakkında bilgi sahibi olan tecrübeli, eğitilmiş ve yöresel reçetelere sadık kalabilecek kişilerin yer alması şeklindedir. %20,9'luk bir oran ile ise gereken önemin verildiğini ifade eden kişiler bahsedilen bu durumu

yiyecek ve içeceklerin hammaddelerinin bölge içerisinden temin edilmesi ile ilişkilendirmekte oldukları saptanmıştır.

- Yapılan çalışmada ortaya çıkan bir diğer sonuca göre yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmine katkısının %54,3'lük bir oran ile yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu durumu yörede her yıl daha fazla kişinin bulunması ile ilişkilendirmekte oldukları gözlemlenmiştir. %45,7'lik bir oran ile ise yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmine katkısının az olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcılar tarafından bahsedilen bu duruma tanıtım yetersizliği, bölgenin anakaradan kopuk olması, bölgede verilen hizmet kalitesinin yüksek olamaması ile yöresel yiyecek ve içeceklerin servisinde personel eğitiminin yetersizliği gibi bir takım faktörlerin olumsuz etki yaptığı aktarılmıştır.
- Çalışma sonucuna göre işletmelerde Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinden %29,1'lik bir oran ile en çok şaraplı ahtapot'un yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar sonucu işletmelerde yer alan yöresel yiyecek ve içeceklerin müşteri talebi, işletmelerin konseptleri ile yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanılan hammaddelerin mevsimselliğe göre ulaşımı gibi bir takım durumlara bağlı kalınarak içerisinde kullanılan malzemelerin farklılık arz etmekte oldukları tespit edilmiştir. Bu nedenlerden dolayı yöresel yiyecek ve içeceklerin %61,5 oranında işletmelerde uygulanmakta olduğu saptanmıştır. Oranın yükseltilmemesinin sebepleri katılımcılar tarafından alanda yer alan işletme sahiplerinin yöre mutfağı hakkındaki yeterli bilgiye sahip olamamalarına, mevsimsellikten dolayı yiyecek veya içeceklerin hammaddelerine ulaşamamasına, işletme maliyetlerinin yetersizliğine, işletmenin alan büyüklüğüne, damak tadı farklılığına, yiyecek veya içeceklerin hazırlama süreçlerinin zahmetli olmasına, işletmelerin konseptleri ve müşterilerin konakladıkları süre zarfında farklı yerlerde yemek yemeyi istemeleri gibi bir takım faktörlere dayandırılmıştır.
- Araştırma kapsamında görüşme sağlanan 35 kişiden aktarılan bilgiler ışığında 52 adet yöresel yiyecek ve içecek tarifine ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda Gökçeada yöresel mutfağının coğrafi

konum ve iklim ile bitki örtüsü gibi etkenlere bağlı olarak başta deniz ürünleri olmak üzere yoğun bir şekilde et yemeklerinden meydana geldiği tespit edilmiştir.

Et yemeklerinin oluşumunda Gökçeada ilçesinde hiç bir ek müdahale yapılmadan doğada serbestçe yetiştirilen özellikle kuzu ve keçi gibi küçükbaş hayvanların yanı sıra bölgede doğal olarak bulunan tavşan ve salyangoz gibi yiyeceklerin de etkisinin olduğu belirlenmiştir. Küçükbaş hayvancılık faaliyetleri sonucu elde edilen gıdaların, süt ve süt ürünlerinin Gökçeada yöresel mutfağında yer almasına imkân sağladığı tespit edilmiştir. Gökçeada'nın geçmişten beri doğal yapısı sonucu yörede yetişen yabani meyveler ve verimli bağlarında yetiştirilen Kalabaki, Mavropali ve İngiliz kokulu gibi üzüm çeşitlerinin mutfağının içerisine şarap ve likör gibi içecekleri dâhil ettiği saptanmıştır. Gökçeada'nın dört tarafının denizler ile çevrili olması nedeniyle ahtapot, kalamar ve birçok balık çeşidi gibi deniz ürünlerinin yöre mutfağında kullanımına olanak sağladığı görülmüştür. Sahip olduğu verimli topraklarından elde edilen birçok sebze, buğday ve bulgur gibi tahıl ürünleri ile badem, ceviz gibi kuruyemişlerin işlenerek çorba, sebze yemekleri ve hamur işlerinin yapımında yer aldığı saptanmıştır. Bitki örtüsüne dayalı olarak yabani yetişen yenilebilir otların yöre mutfağında birçok yemeğin içerisinde kullanıldığı tespit edilmiştir. Gökçeada yöresel mutfağı incelendiğinde ada'nın zeytinlerinden elde edilen zeytinyağının ve hiçbir müdahale edilmeden doğada serbestçe yetiştirilen kuzu ve keçi gibi küçükbaş hayvanlarından elde edilen sadeyağın sıklıkla her yemeğin temel malzemeleri içerisinde yer aldığı belirlenmiştir.

Ulaşılan tüm bu veriler incelendiğinde Gökçeada ilçesinin gastronomi turizm potansiyelinin yüksek olduğu fakat bu durumun yeterince ön plana çıkarılmadığı tespit edilmiştir. Fakat bu durumun yapılacak inceleme ve girişimlerle giderilebileceği ön görülmektedir. Öte yandan Gökçeada gastronomi turizmine etkisi olan yöresel yiyecek ve içecek reçetelerinden işletmecilerin ön gördüğü reçetelerin uygulanarak menülerde sunulduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle yöresel yiyecek ve içeceklerin arz ve pazarlama açısından gastronomi turizmine etkileri olduğu belirlenmiştir.

Gökçeada gastronomisinin turizm ile bir araya getirilerek alternatif turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizm potansiyelinin yükseltilmesi için ulaşılan veriler doğrultusunda geliştirilen önerileri şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Yapılan çalışmada elde edilen bulgularda da görüldüğü üzere Gökçeada mutfağının özellikle tanıtım yetersizliği gastronomi turizminin daha az seviyede gelişme göstermesinde en önemli faktör olarak ortaya çıkmaktadır. Bahsedilen bu olumsuz durumun giderilmesi için Gökçeada'da yer alan eğitim kurumlarında teorik ve uygulamalı olarak Ada'nın yöresel mutfağı hakkında ders programları oluşturulup müfredatlara eklenebilir. Böylece genç nesil ile yörenin tanıtımı daha geniş kitlelere ulaştırılabilir.
- Gökçeada yöresel yiyecek- içecek reçeteleri ile fotoğraflarının ve bilgi kaynağı yaşayan insanların geçmiş yıllardan beri var olan bu yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili sohbetlerinin yer aldığı bir internet sitesi oluşturulabilir. Oluşturulan internet sitesi ayrıntılı bir bilgi içeriği ile zenginleştirilip, her yıl ilave edilen doğru bilgilerle güncellenerek ulusal ve uluslararası yayın organlarında yer verilebilecek bir hale getirilebilir.
- Öte yandan yapılan bu çalışma sırasında Gökçeada yöresel otlarının tanıtımının sağlanması kapsamında bir gelişme meydana gelmiştir. 13-14 Nisan 2019 tarihlerinde her ülke, bölge veya yöreden kişilerin katılabildiği ve bu sene ikincisi düzenlenen Gökçeada Ot Festivali gerçekleştirilmiştir. Bahsedilen festivalde Gökçeada'nın çeşitli otları ile hazırlanan yemekleri ve hamur işleri yerel halk ile bir takım sebepler neticesinde Gökçeada'ya gelen kişilerin yer aldığı jüriler tarafından değerlendirilip dereceye giren kişiler ödüllendirilmiştir. İçerisinde yemek yarışması özelliği taşıyan bu festival hem Gökçeada yöresel mutfağının hem de yörenin gastronomi turizminin canlandırılmasında önemli bir gelişmedir. Ayrıca çalışmayı yapan araştırmacı bahsedilen bu festivale jüri olarak katılım sağlamıştır. Sonuç olarak Gökçeada Ot Festivali gibi her yıl yörede belli dönemlerde gastronomi turizmine

katkı sağlamak adına ulusal ve uluslararası gastronomi festivalleri, etkinlikleri ve tadım günleri düzenlenip çeşitlendirilebilir.

- Çalışma kapsamında yörenin konaklama hizmetlerinin yetersizliği durumu da gastronomi turizmini olumsuz yönde etkileyen bir diğer faktör olarak tespit edilmiştir. Bu bağlamda yörede yer alan yapılar adanın yöresel dokusuna uygun olarak yeniden yapılandırılıp geliştirilebilir ve bu sayede farkındalık yaratılabilir. Ayrıca konaklama hizmeti veren her bir işletmede çalışan personele yılın belli dönemlerinde hizmet kalitesini artırıcı durum ve davranışlar hakkında hizmet içi eğitim verilebilir.
- Yörede yer alan tüm kurumlar işbirliği içerisinde ilerleyip yılın belli dönemlerinde bir araya gelerek bir sonraki yıl için araştırma-geliştirme çalışmaları gerçekleştirebilir. Turizm toplantısı adı altında bahsedilen bu toplantıda bir sonraki yıl için bir rapor hazırlanabilir ve daha sonra hazırlanan rapor ait olduğu yılın başlangıcında uygulamaya konulabilir.
- Yörede var olan işletmelerin menülerinde daha fazla yöresel lezzetlere yer verilebilmesi için yılın belli dönemlerinde işletme sahipleri ve çalışanlarının katılabileceği Gökçeada yöresel mutfağı hakkında bilgilendirici toplantılar düzenlenebilir. Bununla beraber her toplantıya yöresel reçetelere hâkim kişiler davet edilerek, bu kişilerin toplantıya katılan kişileri bilgilendirebilmeleri açısından uygulama yapabilmelerine olanak sağlanabilir.
- Gökçeada'da var olan işletmelerin menülerinde veya yörede yeni açılacak işletmelerin menülerinde yöresel yiyecek veya içeceklerin içeriğinde kullanılan malzemeler, hikâyeleri ve geçmiş dönemlerde tüketildikleri zaman aralığına ait bazı fotoğraflara yer verilebilir.
- Kültür barışı ve dostluğuna katkı sunmak için yöre genelindeki işletmelerde Gökçeada yöresel yiyecek ve içecekleri, belirtilen alana bir takım sebepler sonucu gelip yerleşmiş insanların kendi kültürlerine ait yiyecekler veya içecekler ile birlikte sentez edilerek gelen müşterilere servis edilebilir.
- Yapılan araştırmada yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi ile ilişkisi işletmeler açısından incelenmiştir. Yörede yapılacak benzer

bir başka çalışmada bu durum Gökçeada'ya gelen yerli ve yabancı turistlerin görüşleri üzerinden araştırılabilir.

- Bu çalışmada yer alan işletmeler süreklilik özelliği göstererek yılın her ayında faaliyet gösteren işletmelerdir. Fakat sezonluk özelliği gösteren işletmelerde yapılacak çalışmalar ile farklı sonuçlar elde edilebilir. Bu nedenle yapılacak diğer benzer çalışmaların sezonluk faaliyet gösteren işletmelerle de yapılması önerilebilir.



KAYNAKLAR

- Acar, Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):81-86.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, ss.24.
- Akkuş, G. ve Erdem, O. (2013). Yemek Turizmine Katılma Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Bir Uygulama, Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yayınları, 14.Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, Kayseri, ss.636-654.
- Akova Balcı, S. (2005). Gökçeada'da Tarımsal Faaliyetler, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Ulusal Coğrafya Kongresi 2005 Bildiri Kitabı, İstanbul, ss.41-49.
- Aktürk, D., Savran, F., Hakyemez, H., Daş, G. ve Savaş, T. (2005). Gökçeada'da Ekstansif Koşullarda Hayvancılık Yapan İşletmelerin Sosyo-Ekonomik Açından İncelenmesi. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 11(3):229-235.
- Aliağaoğlu, A. (2004). Sosyo-Kültürel Miras Turizmi ve Türkiye'den Örnekler. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 2(2): 50-64.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı. 5.Baskı, Sakarya Yayıncılık, No:17-18, Sakarya, ss. 132-133.
- Amira, F. (2009). The Role of Local Food in Maldives Tourism: A Focus on Promotion and Economic Development. Master's Thesis, Auckland University of Technology New Zealand Tourism Research Institute, Auckland, pp.23

- Ar, H. (2015). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Turist Rehberlerinin Rolü. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, ss.13.
- Aslan, H. ve Aktaş, N. (2011). Turizm Ön Lisans Öğrencilerinin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları ve Gastronomi Davranışlarının Belirlenmesi. E-Journal of New World Sciences Academy, 6(3):363-373.
- Atabay, S. ve Özügül, M.D. (2001). Gökçeada Örneği Özelinde Ekolojik Temelli Mekan Organizasyonu, Turkish Marine Research Foundation (TÜDAV), Ulusal Ege Adaları 2001 Toplantısı Bildiriler Kitabı, İstanbul, ss.48-58.
- Atalay, A. (2008). Gökçeada'nın Sürdürülebilir Kalkınmasında Sektörel Önceliklendirmenin Önemi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları, Gökçeada Değerleri Sempozyumu, Çanakkale, ss.13-24.
- Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale, ss.15.
- Au, N. and Law, R. (2002). Categorical Classification of Tourism Dining. Annals of Tourism Research, 29(3):819-833.
- Başaran, D. (2016). Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Etkisi: Gaziantep ve Siirt İlleri Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, ss.12.
- Bayer, M.Z. (1992). Turizme Giriş. İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayını, İstanbul, ss.5.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. Journal of Yasar University, 10(38):6519-6530.
- Bekar, A. ve Kılıç, B. (2014). Turistlerin Gelir Düzeylerine Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences, 4(1):19-26.
- Bérard, L. and Marchenay P. (2008). From Localized Products to Geographical Indications: Awareness and Action. Ressources des terroirs – Cultures,

- usages, sociétés UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie Centre national de la recherche scientifique Alimentec - 01000 Bourg-en-Bresse, pp.10.
- Bessiere, J. and Tibere, L. (2013). Traditional Food and Tourism: French Tourist Experience and Food Heritage in Rural Spaces. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14):3420-3425.
- Boniface, P. (2003). *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink*. Ashgate Publishing Ltd, Aldershot, pp.14.
- Bowen, S. and Zapata, A.V. (2009). Geographical Indications, Terroir, and Socioeconomic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1):108-119.
- Bozcaada&Gökçeada Değerlendirme Raporu. Güney Marmara Kalkınma Ajansı. Çanakkale 2012, ss.6.
- Brisson, G. (2012). *Branding Prince Edward County As A Gastronomic Niche Tourism Destination: A Case Study*. Unpublished Master's Thesis, University of Ottawa, Canada.
- Bucak, T. ve Arıcı, Ü.E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30):203-216.
- Burçin Hatipoğlu. (2016). Bölgesel Turizm. Bölgesel Turizmde Coğrafi İşaretli Yiyecek İçeceklerin Yeri: Tramep Proje Örneği, Bardakoğlu, Ö. ve Tecim, V. (Ed.). DEUZEM, İzmir, ss. 80-91.
- Bülent Topaloğlu. (2002). Gökçeada Yeşil ve Mavinin Özgür Dünyası. Gökçeada Süngerleri, Öztürk, B. (Ed.). Ser Ofset, İstanbul, ss.167-176.
- Cook, R.A., Yale, L.J. and Marqua, J.J. (1999). *Tourism: The Business of Travel*. Prentice Hall, Upper Saddle River N.J, pp.127.
- Coşkun, A.Y. (2001). Coğrafi İşaretler. Uzmanlık Tezi, Türk Patent Enstitüsü, Ankara, ss.12-15.
- Cousins, J., O'Gorman, K. and Stierand, M. (2010). Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation or Modern Day Alchemy?. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22(3):399-415.
- Çağlı, I.B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, ss.24.

- Çakır, T. (2017). Şehir Markalamasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.6.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2):39-51.
- Çanakkale Gezi Rehberi. Atlas Dergisi. Nisan 2015, ss.89.
- Çanakkale. (1996). Artı Yayıncılık, ss.46.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1):347-359.
- Demir, C. (2011). Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Demirer, H.R. (2010). Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme. Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, ss.36,38.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2):29-34.
- Dey, I. (1993). *Qualitative Data Analysis: A User-Friendly Guide for Social Scientists*. Routledge, London.
- Dilsiz, B.(2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm(İstanbul Örneği). Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.20,21.
- Doğan, M. (2010). Ekomüze Odaklı Sürdürülebilir Destinasyon ve Gökçeada Üzerine Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale, ss.93.
- Doğaner, S. (2003). Miras Turizminin Coğrafi Kaynakları ve Korunması, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, Coğrafi Çevre Koruma Turizm Sempozyumu (16-18 Nisan 2003) Bildiri Kitabı, İzmir, ss.1-8.
- Du Rand G.E. and Heath E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3):206-234.

- Duram, L. and Cawley, M. (2012). Irish Chefs And Restaurants in The Geography of “Local” Food Value Chains. *The Open Geography Journal*, 5:16-25.
- Duran, E. (2009). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal Ve Kültürel Kimliğin Korunması: Gökçeada Örneği. Doktora tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, ss.84.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1):13-20.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1):41-47.
- Enright, M.J. and Newton, J. (2005). Determinants of Tourism Destination Competitiveness in Asia Pacific: Comprehensiveness and Universality. *Journal of Travel Research*, 43(4):339-350.
- Erdek, F. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne, ss.76.
- Eren, R. (2004). Çanakkale Turizm Rehberi. Nesil Matbaacılık, İstanbul. ss.100.
- Everett, S. and Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity:A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2):150-167.
- Freedman, P. (2007). Yemek Damak Tadının Tarihi. Elhüseyni, N. (Çev.), Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.8.
- Frochot, I. (2003). An Analysis of Regional Positioning and Its Associated Food Images in French Tourism Regional Brochures. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4):77-96.
- Gillespie, C., and Cousins J.A. (2001). European Gastronomy into the 21st Century. Butterworth-Heinemann, Oxford, pp.2.
- Giovannucci, D., Barham, E. and Pirog, R. (2010). Defining and Marketing ‘Local’ Foods: Geographical Indications for U.S. Products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2):94-120.
- Gökçeada Belediyesi. Arşiv Kayıtları. (18.11.2016:3)
- Gökçeada İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Stratejik Planı. (2011-2014:7-8)

- Gökçeada. Atay Anadolu Tanıtım Ajansı. Temmuz 2015, İzmir, ss.32.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., and Peeters, P. (2011). Food Management in Tourism Reducing Tourism's Carbon 'Foodprint. *Tourism Management*, 32(3):534-543.
- Gülcan, B. (2010). Türkiye'de Kültür Turizminin Ürün Yapısı ve Somut Kültür Varlıklarına Dayalı Ürün Farklılaşma İhtiyacı. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(1):99-120.
- Gülçubuk, B. ve Kan, M. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2):57-66.
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız. *Oğlak Yayınları*, İstanbul, ss.11-12.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G.(2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak" Gastronomi Turizmi" İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2):63-73.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve İnovasyon . *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8:28-29.
- Halil Rüştü Akgün. (2002). Gökçeada Yeşil ve Mavinin Özgür Dünyası. *Gökçeada'da Yaşam*, Öztürk, B. (Ed.). Ser Ofset, İstanbul, ss.1-40.
- Hall, C.M. and Mitchell, R. (2005). Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experiences. *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*, Novelli, M.(Ed.). Wallington: Butterworth-Heinemann, pp.73-88.
- Hall, C.M. and Sharples, L. (2003). The Consumption of Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. and Cambourne, B. (Ed.). Butterworth-Heinemann., Oxford, pp.1-24.
- Hamlacıbaşı, F. (2008). Yiyecek turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale, ss.10,32.

- Harrington, R.J. and Ottenbacher, M.C. (2010). Culinary Tourism- A Case Study of the Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1):14-32.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1):6-11.
- Hegarty, J.A. and O'Mahony, G.B. (2001). Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and An Aesthetic for Living. *Hospitality Management*, 20:3-13.
- Hjalager, A.M. (2002). A Typology of Gastronomy Tourism. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A.M. and Richards, G.(Ed.). Routledge, Londra, pp.21-35.
- Horn, J.S. and Tsai, C.T. (2012). Exploring Marketing Strategies for Culinary Tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3):277-300.
- Hüseyin Öney. (2013). Gastronomi Turizmi. *Alternatif Turizm*, Bahçe, S.(Ed.). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.158-188.
- Hüseyin Rıdvan Yurtseven ve Ebru Yurtseven. (2002). Gökçeada Yeşil ve Mavinin Özgür Dünyası. *Gökçeada'da Yaşam*, Öztürk, B. (Ed.). Ser Ofset, İstanbul, ss.41-52.
- Hüseyin Rıdvan Yurtseven. (2009). Çanakkale İli Değerleri Envanteri, Akdemir, A., Demircan O., Yılmaz, S., Takaoğlu, T. ve Akbulak, C. (Ed.). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları, Çanakkale, ss.143.
- Ignatov, E. and Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism*, 9(3):235-255.
- Ilgaz, D. (1995). Coğrafi İşaretlerin Korunması: Dünya ve Türkiye'de Durum. *Marmara Üniversitesi Avrupa Topluluğu Enstitüsü Avrupa Araştırmaları Dergisi*, 4(1/2):117-142.
- İlhan, İ. Gastronomi: Yeme İçme Bilimi ve Sanatı. *Hürriyet Agora*. (24 Şubat, 2003).
- İsmet Ağaryılmaz ve Ebru Omay Polat. (2002). Gökçeada Yeşil ve Mavinin Özgür Dünyası. *Gökçeada Yerleşim Yerleri Ve Mimarisi*, Öztürk, B. (Ed.). Ser Ofset, İstanbul, ss.93-126.

- Jay, T. and Taylor, M. (2013). A Case of Champagne: A Study of Geographical Indications. *Corporate Governance eJournal*, 7(15):1-32.
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22):93-101.
- Karim, S.A. and Chi, C.G.Q. (2010). Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6):531-555.
- Karpuzoğlu, M. (2010). Çanakkale Turizm Ve Savaş Alanları Gezi Rehberi. *Çanakkale Kitaplığı*, İstanbul, ss.144.
- Kart Gölgeci, Ü. (2016). Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi: Anamur Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, ss.42,60.
- Kavukçuoğlu, D. (2013). Hüzün Adasında Bir Köy Gökçeada- Bademli. *Can Yayınları*, İstanbul, ss.251.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23):33-37.
- Kınalı, N. (2014). Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi ve Erzurum Mutfağı Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, ss.46.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1):75-83.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiyede'de Uygulanana Gastronomi Turları Rotolarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue):258-269.
- Kim, Y.G. and Eves, A. (2012). Construction And Validation of A Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food. *Tourism Management*, 33(6):1458-1467.
- Kim, Y.G., Eves, A. and Scarles, C. (2009). Building A Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28:423-431.

- Kivela, J. and Crofts J.C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3):354-377.
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. 3.Baskı, Detay Yayıncılık, No: 14/1, Ankara, ss.33,90.
- Kozak, N. (2008). *Turizm Pazarlaması*. Detay Yayıncılık, Ankara, ss.125.
- Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri. *Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri*, Antalya.
- Lang, M., Stanton, J. and Qu, Y. (2014). Consumers' Evolving Definition and Expectations for Local Foods. *British Food Journal*, 116(11):1808-1820.
- Long, L. (2003). *Culinary Tourism*. ABD:The University Press of Kentucky, Lexington, pp.21.
- Lopez, X.A.A. and Martin, B.G. (2006). Tourism and Quality Agro-Food Products: An Opportunity for The Spanish Countryside. *Journal of Economic & Social Geography*, 97(2):166-177.
- Lopez-Guzman, T., Hernandez-Mogollon, J.M. and Di-Clemente, E. (2014). Gastronomic Tourism As An Engine for Local and Regional Development. *Regional and Sectoral Economic Studies*, 14(1):95-104.
- Loureiro, M.L. and McCluskey, J.J. (2000). Assessing Consumer Response to Protected Geographical Identification Labeling. *Agribusiness An International Journal*, 16(3), 309-320.
- Madran, E. ve Özgönül, N. (2005). *Kültürel ve Doğal Değerlerin Korunması*. TMMOB Mimarlar Odası Yayınları, Ankara, ss.93.
- Martinez, S., Hand, M., Pra., M.D., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., Vogel, S., Clark, S., Lohr, L., Low, S. and Newman, C. (2010). *Local Food Systems Concepts, Impacts, and Issues*. United States Department of Agriculture, Economic Research Service, 97.
- Menapace, L. and Moschini, G. (2012). Quality Certification by Geographical Indications, Trademarks and Firm Reputation. *European Review of Agricultural Economics*, 39(4):539-566.

- Miles, M.B. and Huberman, A.M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. 2nd edition, Sage Publications, Thousand Oaks.
- Mohanty, P.P. (2014). *Culinary Tourism In India: An Emerging Concept*. *Abhinav International Monthly Refereed Journal of Research in Management & Technology*, 3(5):44-53.
- Molz, J.G. (2007). *Eating Difference: The Cosmopolitan Mobilities of Culinary Tourism*. *Space and Culture*, 10(1):77-93.
- Mustoksidis, A. ve Bartholomeos, K. (2010). *İmroz Tarihi Üzerine Bir İnceleme*, Şerifoğlu, F.Ö. (Ed.). *Gökçeada-İmroz Koruma Yardımlaşma, Geliştirme ve Yaşatma Derneği*, Gökçeada, ss.161.
- Oğuz Türkay ve Koray Genç. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. *Gastronomi Turizmi*, Sarıışık, M. (Ed.). Detay Yayıncılık, Ankara, ss.223.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve Mckercher, B. (2007). *Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey*. *Tourism Management*, 28(1):253-261.
- Okuyucu, A. (2011). *Osmaneli İlçe Merkezinde Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanımına Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss.37.
- Oraman, Y. (2015). *Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler*. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1):76-85.
- Orhan, A. (2010). *Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği*. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2):243-254.
- Özmen, M. (2007). *Turizmin Sosyo-Kültürel Etkileri: Akçakoca Örneği*, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Akçakoca, ss.9.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik Satın Alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, ss.12.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. and Summers, R. (2005). *Beer Tourism in Canada Along the Waterloo-Wellington Ale Trail*. *Tourism Management*, 26(3):447-458.

- Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism. *Tourism Management*, 25(3): 297-305.
- Richards, G. (2012). An Overview of Food and Tourism Trend and Policies. Food and The Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop, In OECD(Ed.). OECD Publishing., Güney Kore, pp.13-46.
- Rippon, M.J. (2014). What is the geography of geographical indications? Place, production methods and protected food names. *Area*, 46(2):154-162.
- Saadet Karakulak. (2002). Gökçeada Yeşil ve Mavinin Özgür Dünyası. Gökçeada Balıkçığı, Öztürk, B. (Ed.). Ser Ofset, İstanbul, ss.177-186.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23:15-24.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *The International Journal of The Humanities*, 5(6):53-58.
- Saygı, E. (2012). Gökçeada. Gülermat Matbaa ve Yayıncılık, İzmir, ss.35.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A-M ve Richards, G. (Ed.). Routledge, London, pp.93.
- Sharma, A., Gregoire, M.B. and Strohbehn, C. (2009). Assessing Costs of Using Local Foods in Independent Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, 12(1):55-71.
- Sharples, L. (2003). The World of Cookery-School Holidays. *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. and Cambourne, B. (Ed.). Butterworth- Heinemann., Oxford, pp.102-120.
- Shenoy, S.S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist. Unpublished Doctorate Thesis, Clemson University, America, pp.4,182.
- Silkes, C.A.K., Cai, L.A. and Lehto, X.Y.(2008). Conceptualizing Festival-Based Culinary Tourism in Rural Destinations. *Food and Wine Festivals and Events Around the World* , Hall, C.M. and Sharples, L.(Ed.). Hungary:Elsevier, pp.63-77.

- Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and The Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3):321-336.
- Smith, S.L.J. and Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.
- Stoll, R.L. (1999). TRIPs Implementation on Geographical Indications. APEC IPR International Symposium, Taejon, Korea, p.1-2.
- Suner, M. (2012). *Sessiz Deniz (Saros- Gökçeada- Bozcaada)*. Kaptan Yayıncılık, İstanbul, ss.83.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize Kırklareli'nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15:23-37.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Gümüşhane, ss.599-606.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special Issue:86-99.
- Tansuğ, F. (2012). İmroz Rumları Gökçeada Üzerine. (Der.). İlhan, S. (Ed.), *Heyamola Yayınları*, No:274, İstanbul, ss.34.
- Tarkan, A.N., İşinibilir, M. ve Erk, M.H. (2001). Gökçeada Kuzey Sularında Zooplanktonda Baskın Türler, *Turkish Marine Research Foundation (TÜDAV), Ulusal Ege Adaları 2001 Toplantısı Bildiriler Kitabı*, İstanbul, ss.59-70.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi, Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. Hayykitap, İstanbul, ss.9.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland:Five Cases. *British Food Journal*, 109(9):721-734.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue):174-189.

- Toloie-Eshlaghy, A., Chitsaz, S., Karimian, L. and Charkhchi, R. (2011). A Classification of Qualitative Research Methods. *Research Journal of International Studies*, 20:106-123.
- Uğurel, A., Yılmaz, S., ve Alçın K. (2014). Gökçeada-Dereköy Civarının Jeolojisi Ve Andezit Kayacının Yapıtışı Olarak Kullanımının Araştırılması. Bitirme Tasarım Projesi, İstanbul Teknik Üniversitesi Maden Fakültesi, İstanbul, ss.2.
- Üzümcü, O.O. (2018). Gastronomi Kültürü ve Gastronomi Turizmi Açısından Likya Bölgesini Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss.19,27.
- Westering, J.V. (1999). Heritage and Gastronomy: The Pursuits of The “New Tourists”. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2):75-81.
- Wolcott, H.F. (1994). *Transforming Qualitative Data: Description, Analysis And Interpretation*. Sage Publications, Newbury Park.
- Wolf, E.(2006). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. Hunt Publishing, Iowa, pp.23-27.
- Xin, A.M. (2007). *We Are Where We Eat: A History of Twentieth-Century Gastronomic Tourism in France*. Unpublished Master’s Thesis, Amherst College, pp.4.
- Yarış, A. (2014). Mardin’de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin, ss.14-15.
- Yaşar, O. (2006). *Turizm Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Gökçeada (İmroz)*. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 16(1):1-32.
- Yerel Ürün Rehberi. (2014). Gökçeada Belediyesi, ss.7.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. 10.Baskı, Seçkin Yayıncılık, No:105, Ankara, ss.237-239.
- Yılmaz, G. (2015). *Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Kapadokya Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, ss.8.
- Yurtseven, H. R. (2008). *Destinasyon Yönetimi ve Turizm Çekiciliklerinin İmajı: Gökçeada Üzerine Bir Araştırma*, Çanakkale Onsekiz Mart

Üniversitesi Yayınları, Gökçeada Değerleri Sempozyumu, Çanakkale, ss.1-12.

Yurtseven, H. R. (2012). Gökçeada: Sıradan İnsanların Öyküleri. 2.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.126.

Yurtseven, H.R. (2006). Gökçeada: Sıradan İnsanların Öyküleri. 1.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.2.

Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10.Aybastı-Kabataş Kurultayı: Yerel Değerler ve Yayla Turizmi, Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, No:11, Ankara, ss.27-34.

Yüzbaşıoğlu, N. ve Ünlü B. (Ed.), (2003). Bozcaada- Gökçeada, Boyut Kitapları, İstanbul, ss.41.

İnternet Kaynakları

2015-2018 Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı (2014). İçin Bkz:

<http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/0E4AD197-B9BF-4065-B548-9FEBBD47BDCF.pdf> Erişim Tarihi 30.11.2018

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi. Gökçeada Gastronomisi İçin Bkz: <http://guby.comu.edu.tr/gokceada-ve-gastronomi.html> Erişim Tarihi 30.07.2018

Dereköy İçin Bkz: <https://www.gokceadaimroz.com/derekoy-shinouidi/> Erişim Tarihi 03.08.2018

Eski Bademli ve Yeni Bademli İçin Bkz: <http://www.gokceadaliyiz.com/koyler#.W1h5p9IzbIU> Erişim Tarihi 25.07.2018

EUFIC (2018). Avrupa Birliği Coğrafi İşaretleme Sistemi ve Sistemde Yer Alan Kalite Logoları İçin Bkz: <https://www.eufic.org/tr/healthy-living/article/quality-logos-in-the-european-union> Erişim Tarihi 27.11.2018

Gökçeada Belediyesi. Gökçeada Ulaşımı İçin Bkz:
<http://www.gokceada.bel.tr/altsayfa.php?sayfam=24>Erişim Tarihi 31.07.2018

Gökçeada Rehberi. Eylem Aktepe. Kaleköy İçin Bkz:
http://www.gokceadarehberim.com/nm-Kalek%C3%B6y_Kastro-cp-101
 Erişim Tarihi 25.07.2018

Gökçeada'da Arıcılık ve Ev Pansiyonculuğu İçin Bkz:
<https://www.efibadem.com/ada-ekonomisi-ve-uretim/> Erişim Tarihi
 26.07.2018

Imroz Gökçeada. Gökçeada Mitolojisi İçin Bkz:
<http://visitgokceada.com/tr/ada-kulturu/>Erişim Tarihi 02.08.2018 Milliyet
 (2008). Türkiye'nin Lezzet Haritası. <http://www.milliyet.com.tr/turkiye-nin-lezzet-haritasi-pembenar-detay-yemek-1587565/> Erişim Tarihi 7.12.2018

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi.Gökçeada Kitabı İçin
 Bkz:http://www.academia.edu/12221550/IMROZ_IMBROS_G%C3%96K%C3%87EADA_KITABIErişim Tarihi 26.07.2018

T.C. Çanakkale Valiliği. Gökçeada Mutfak Kültürü İçin Bkz:
<http://www.canakkale.gov.tr/gokceada> Erişim Tarihi 30.07.2018

T.C. Çanakkale Valiliği. Sakin Ada(Citta Slow) Gökçeada İçin Bkz:
<http://www.canakkale.gov.tr/kurumlar/canakkale.gov.tr/ValilikYayinlari/KentRehberleri/gokceada-rehberi.pdf> Erişim Tarihi 24.07.2018

T.C. Gökçeada Kaymakamlığı. Gökçeada Ulaşımı İçin Bkz:
<http://www.gokceada.gov.tr/nasil-gidilir>Erişim Tarihi 26.07.2018

TUIK (Türkiye İstatistik Kurumu Kayıtları). 2017 Gökçeada Nüfus Verileri İçin Bkz: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> Erişim Tarihi 03.08.2018

Türk Dil Kurumu Büyük Türkçe Sözlük. Gastronomi Kavramı İçin Bkz:
<http://www.tdk.gov.tr> Erişim Tarihi 15.10.2018

Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlük. Yöre Kavramı İçin Bkz:
<http://www.tdk.gov.tr> Erişim Tarihi: 13.11.2018

Türk Patent Enstitüsü Kitapçığı (2018). Geleneksel Ürün Adı İçin Bkz:
<http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf>Erişim Tarihi 30.11.2018

UNWTO (2012). Global Report on Food Tourism.
<http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>
Erişim Tarihi 6.12.2018

YÜCİTA (Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı) 2018.
Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Sisteminde Yer Alan Logolar İçin Bkz:
<http://yucita.org/cograf-i-isaret> Erişim Tarihi 30.11.2018



EKLER

EK A. GÖRÜŞME FORMU VE GÖKÇEADA

EK A.1 GÖRÜŞME FORMU



Sayın Katılımcı,

Bu görüşme, Gökçeada mutfak kültüründe yer alan yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmine etki düzeyini belirlemeye yönelik bilgi edinebilme amaçlı yüksek lisans tez çalışması için yapılmaktadır. Bu doğrultuda söz konusu çalışmanın sahip olduğu probleminin ve amaçlarının yanıt bulabilmesi için, ada mutfağında yer alan yöresel yiyecek ve içecekler hakkında ayrıntılı bir şekilde bilgi edinebilmek amacıyla ada genelinde konu ile ilgili bilgi sahibi olduğuna inanılan ve bu yüzden kaynak kişi olarak belirlenen yerel halkına mensup kişilerin bahsedilen konu ile ilgili olan bilgilerinin alınması ve elde edilen verilerin bölgenin gastronomi turizm potansiyeline etki düzeyini belirleyebilmek amacıyla yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerin her birini temsilen görüşülen kişiler ile bilgi alışverişinin sağlanması amaçlanmaktadır. Bahsedilen bu amaçlar doğrultusunda izniniz neticesinde tarafınıza aşağıda yer alan sorular yöneltilecek olup, vereceğiniz yanıtlar çalışmanın belirlenen probleminin yanıt bulabilmesi ve hedeflediği amaçlarına ulaşabilmesi bakımından son derece büyük bir öneme arz etmektedir.

Göstermiş olduğunuz ilgi ve değerli katkılarınız için teşekkür eder, saygılarımızı sunarız.

Araştırmacı;

Danışman;

Meryem YAVUZ

Dr.Öğr.Üyesi Oya ÖZKANLI

Gaziantep Üniversitesi

Gaziantep Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi Ve Mutfak Sanatları

Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Anabilim Dalı

ozbayram27@hotmail.com

mrym_mrv17@hotmail.com

yavuzmeryem4747@gmail.com

Görüşme Soruları

1. Yerel Halka Yönelik Görüşme Soruları

- Kaynak kişinin demografik özellikleri(Cinsiyet, Adı-Soyadı, Yaşı, Doğum Yeri, İkamet Yeri, Medeni Durumu, Eğitim Durumu, Mesleği)
- Gökçeada'ya özgü bildiğiniz özellikle unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek/ içecek var mıdır? Var ise bahsettiğiniz yiyecek/içecek için gerekli olan malzemeler nelerdir ve yapılışı nasıldır?
- Bahsettiğiniz yiyecek/içeceği kimden öğrendiniz?
- Bahsettiğiniz yiyecek/içeceğin özellikle yapılmakta ve tüketilmekte olduğu özel bir zaman aralığı veya sahip olduğu bir hikâyesi var mıdır? Var ise açıklayabilir

misiniz?(doğum, ölüm, düğün, inanca bağlı olarak bayramlar, kutlamalar gibi etkinlikler vb.)

- Bahsettiğiniz yiyecek/içeceğin hazırlama, pişirme ve sunum aşamalarında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları ve yapım aşamasında özellikle kullanılması gereken mutfak araç-gereçleri var mıdır? Var ise açıklayabilir misiniz?
2. Yiyecek Ve İçecek İle İlişkili Olan İşletmelerin Her Birinden Temsilen Görüşülen Kişilere Yönelik Görüşme Soruları
- Kaynak kişinin demografik özellikleri(Cinsiyet, Adı-Soyadı, Yaşı, Eğitim Durumu, Sektör Deneyim Süresi, Çalıştığı İşletmenin Adı, Çalıştığı İşletmenin Türü, Çalışılan Pozisyon, İlgili Görevini Yürütme Süresi, İşletmenin Faaliyet Durumu, Faaliyet Gösterilen Bölge)
 - İşletmenizin müşteri potansiyeli ne tür kişiler tarafından oluşmaktadır?(yerli turist, yabancı turist vb.)
 - Gökçeada'nın yöresel yiyecek ve içecek potansiyeli hakkında ne düşünüyorsunuz, size ne ifade ediyor?
 - İşletmenizdeki menüde Gökçeada'ya özgü hangi yöresel yiyecek ve içeceklere yer veriyorsunuz?
 - Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmenizin tercih edilmesindeki rolü nedir? İşletmenize gelen kişiler adanın yöresel yiyecek ve içeceklerini soruyor ve talep ediyor mu?
 - Gökçeada genelinde yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmeler bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içeceklerine gereken önemi veriyor mu?
 - Gökçeada mutfağında yer alan yöresel yiyecek ve içeceklerin bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline sağlamış olduğu katkılar hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

EK A.2 BAZI YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN FOTOĞRAFLARI



Deniz Kestanesi
(Axinos)



Bademli Kurabiye
(Kurabiedes Amiğdalı)



Islak Cevizli Kek
(Karidopita)



Koliva



Kalamar Dolması
(Kalamaria Yemisto)



Melomakarona



Kuzu Dolma
(Arni Yemisto)



Yılbaşı Çöreği
(Vasilopita)



Petalides



Paskalya Çöreği
(Pashalino Tsureki)



Taze Keçi Peyniri
(Katçikişio Fresko Tiri)



Papaz Ekmeği
(Stavros)



Şaraplı Ahtapot
(Htapodi Krasato)



Sarma Kabak Böreği
(Sarağli)



Et Kavurma



BademEzmesi
(Amiğdalota)



Tereyağı Tortusu
(Aksarmi)



Şarap
(Krası)



Rakı
(Çipuro)



Böğürtlen Likörü
(Liker Vatomura)

EK A.3 YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN YAPIMINDA KULLANILAN BAZI ARAÇ-GEREÇLER



Taş Fırın



Badem Ezmesi Aparatı



Yağ ve Şarap Küpleri



Üzüm Sıkma Presesi



Et Kıyma Makinesi



Şarap Küpü(55 kg)



Şarap Küpü(25 kg)



Şarap küpü (5 kg)



Papaz Ekmeği Mühürü(1)



Papaz Ekmeği Mühürü(2)

EK A.4 GÖKÇEADA İLE İLGİLİ ALBÜM FOTOĞRAFLARI



Taş Fırın ve Kuzu Dolma



Hayvancılık



Yer Ocağında Yemek



Köy Kadınları



Yağ ve Şarap Küpleri



Badem Tezmizleme



Korkuta Yapımı



Değirmen Kalıntıları(1)



Değirmen Kalıntıları(2)



Kurban Kesimi



Kuzu Dolma Yapımı



Manastırda Sarma Kabak
Böreği İkrarı



Hayvan Kırkım Zamanı Keçi Sütü Sütlaç(Rizogalo)

EK A.5 YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLER İÇİN GEREKLİ OLAN BAZI HAMMADELER



Ada Keçisi



Keçi Sütü



Koyun Eti



Zeytin



Petalides(1)



Petalides(2)



Salyangoz



Ada Kuzusu



Dondurulmuş Ahtapot



Kurutulmuş Ahtapot



Petalides(3)



Tarhana

EK A.6 GÖKÇEADA'DA YETİŞEN BAZI YABANI OTLAR



Moloha(Ebegümece)

Lapsanes(Hardal Otu)

Agriokaroto(Yaban Havucu)



Astarida

Galatangatho(Şevketibostan)

Kafkalithra



Kardamida(Dede Sakalı)

Malathro(Yabani Rezene)

Mbaskalouda(Gelincik Otu)



Meli

Miala

Petinos



Radika

Radika (Hindibağ)

Radika



Ruva

Sefkla(Yaban Pazısı)

Vodoglosa(Dana Dili)



Vsuda

Zohia(Sütlü Diken)

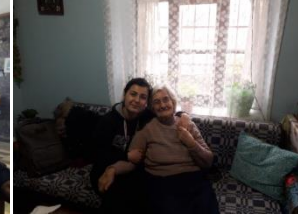
EK A.7 YEREL HALK İLE GÖRÜŞMELER SIRASINDA BAZI KATILIMCILARLA FOTOĞRAFLAR



Eleni Mavriano



Efstratios Zuni



Eleni Toma



Kostandino Mavriano



Katina Karanikola



Eleni Bedeli



Kiryakula Popa

Maria Kaymeno
İstelyo Kaymeno

Niki Sakulya



Panayot Nikolaidis



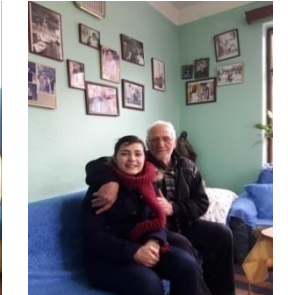
Stavrula Tsiara



Zafira Graşi



Vasiliki Katraci



Sotiri Popa



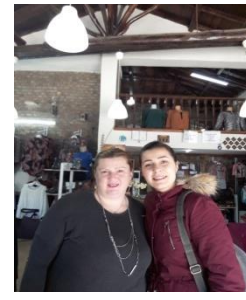
Panayot Muço



Panayota Konyari



Kiça Karvonari



Anastasia Kikidel



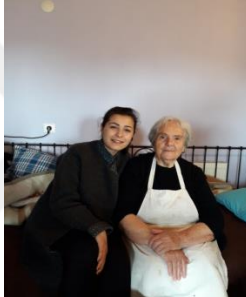
Andon Fermeli



Kostantinya Kambur



Angeliki Muhalli



Vasiliki Kamburopulos



Kosta Guçuko



Apostolya Kambur



Maria Karanikola



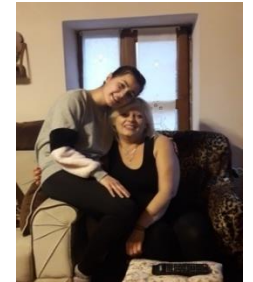
Areti Sozo



Argir Bahçivan



Hrisostomo Banu



Mina Damda



Vasiliki Banago -Stella Fintani

ÖZGEÇMİŞ

MERYEM YAVUZ, 6 Ağustos 1995’de Çanakkale’de doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini Çanakkale’de tamamladı. Lise öğrenimini okul birincisi olarak bitirip 2013 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi Bölümünü kazandı. 2017 yılında lisans dönemini de okul birincisi olarak bitirip, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi’nin yüksekokullar birinciliğini de kazandıktan sonra mezun oldu. Mezun olduğu yıl Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimi almaya başladı. 2019 yılında ise Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Öğretim Görevlisi olarak görev yaptı. MERYEM YAVUZ, yiyecek ve içecek alanında farklı otellerde ve farklı mutfak bölümlerinde çalışmış, bölümü ile ilgili düzenlenen birçok yemek yarışmasına katılmış ve ödül sahibi olmuştur.

VITAE

MERYEM YAVUZ was born in Çanakkale on August 6, 1995. She completed her primary, secondary and high school education in Çanakkale. He completed his high school education at the top of his class and in 2013, she was accepted to Canakkale Onsekiz Mart University Gokceada School of Applied Sciences Gastronomy Department. In 2017, she completed her undergraduate studies as the top student in the school and graduated from Çanakkale Onsekiz Mart University. In the year she graduated, she started her master's degree in Gaziantep University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts. In 2019, she worked as an Instructor in the Gastronomy and Culinary Arts Department of Gökçeada School of Applied Sciences, Çanakkale Onsekiz Mart University. MERYEM YAVUZ has worked in different hotels and different kitchen departments in the food and beverage sector, has participated in many food competitions related to the department and won many awards.