

Çanakkale Yöresel Yemek Haritası

Çanakkale Local Food Map

Ayşe Nur Özer^a, Emre Önel^b, Betül Taban^c, İlker Türkeri^d

^a Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 23414918001@ogr.comu.edu.tr, ORCID: 0009-0009-0420-109X

^b Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 23414918002@ogr.comu.edu.tr, ORCID: 0009-0001-0533-2544

^c Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 23414918004@ogr.comu.edu.tr, ORCID: 0009-0000-0498-8261

^d Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ilker.turkeri@comu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2245-8499

Öz

Ziyaretçilerin seyahatleri sırasında yöresel yemeklerin destinasyona yönelik çekim unsuru oluşturduğu bilinmektedir. Çekim unsuru olarak görülen yöresel yemekleri işlevsel hale getirerek amacına hizmet etmesini sağlamanın yollarından birisi de lezzet rotalarını kapsayan bir yemek haritasını ziyaretçilere sunmaktan geçmektedir. Yemek haritaları yöresel ürünleri ve lezzetleri bölgesel olarak işaret eden bir çeşit yol gösterici kılavuздur. Bu çalışmanın amacı Çanakkale'nin yöresel lezzetlerini içinde bulunduran, ziyaretçilere kılavuz olacak bir yemek haritası oluşturmaktır. Çalışmada ayrıca Çanakkale zihin haritası da oluşturulmuştur. Çalışma sonucunda oluşturulan yemek haritasında Çanakkale'nin ilçeleri ile özdeşleşmiş 37 yöresel yemeğe yer verilmiştir. Oluşturulan yemek haritasının Çanakkale ilinin yöresel yemeklerinin tanınırlığının artmasında rol oynayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda Çanakkale mutfak mirasının gelecek nesillere korunarak devam etmesi için bir kaynak olması hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Çanakkale, yemek haritası, zihin haritası, yöresel mutfak

ABSTRACT

It is known that local dishes create an attraction for visitors during their travels. One of the ways to make local dishes, which are seen as an element of attraction, functional and serve their purpose is to present a food map covering flavor routes to visitors. Food maps are a kind of guiding guide that points out local products and flavors regionally. The aim of this study is to create a food map that includes the local flavors of Çanakkale and will guide visitors. In the study, a Çanakkale mind map was also created. In the food map created as a result of the study, 37 local dishes identified with the districts of Çanakkale were included. It is thought that the food map created will play a role in increasing the recognition of the local dishes of Çanakkale province. At the same time, it is aimed to be a resource for the preservation and continuation of Çanakkale culinary heritage for future generations.

Keywords: Çanakkale, food map, mind map, traditional cuisine

GİRİŞ

Yemek kültürü, beslenme alışkanlıkları, sofrada adabı ve düzeni, hayvancılık, tarım, din, eğitim, nüfus gibi çeşitli faktörler bölgenin ve yörenin coğrafyasının etkisi ile şekillenmektedir. Tarım, hayvancılık, balıkçılık gibi ekonomiye dayalı faaliyetler bölgenin yemek kültürüne yansımakta ve nesiller boyunca aktarılmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda yöreye, bölgeye ait her türlü bilginin kayda alınması ve korunması büyük önem taşımaktadır (Akçaözöğlü ve Koday, 2019). Turizm hareketine dâhil olan ya da dâhil olacak olan turistler için yerel ürünler, coğrafi işaretli ürünler, gastronomik öğeler önem taşımaktadır. Bahsedilen gastronomik öğelerin ve yerel ürünlerin destinasyon seçimine büyük katkısı olduğu ve memnuniyet, tekrar ziyaret etme isteğini beraberinde getirmektedir (Bessière, 1998; Kivela ve Crofts, 2006).

Çanakkale sahip olduğu çeşitli ekonomik geçim kaynakları, verimli toprakları, coğrafyası, iklimi ve köklü tarihi geçmişi mutfak kültürüne yansımaktadır. Bu kapsamda yerel lezzetlerin coğrafi işaretler ile tescillenmesi yereli korumak ve tanıtmak konusunda önemli bir noktada olduğu söylenmektedir. Bir bölgenin yerel yemeklerini bir rota üzerinde birleştirmek bölgeyi ziyaret edecek insanlar için erişilebilirliği kolay bir toplu bilgi kaynağı olabileceği ön görülmektedir. Lezzet rotaları hakkında Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO)'nün dünyanın çeşitli sektörlerinde çalışan insanlar üzerinde yaptığı araştırmada bireylerin %62'sinin lezzet rotalarının ve yemek haritalarının ziyaretçiler için önemli bir turizm ürünü olduğu söylenmektedir (UNWTO, 2012; Yenipınar vd., 2014; Çakır vd., 2017; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Üzülmüş ve Akdağ, 2020; Onur, 2021).

Lezzet rotası, destinasyonu ziyaret edecek olan turistlerin bu destinasyonda bulunan yeme- içme, yöresel ürün, işletme, ürün üretim tesisi gibi bilgilerin toplu bir kaynaktan yer almasıdır. Lezzet rotaları, turistlerin seyahatlerini kolaylaştırmakta ve toplu bir kaynaktan istenilen bilgilere yer vermektedir. Alanyazında Çanakkale ili için oluşturulmuş lezzet rotası çalışmaları bulunmaktadır. Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018) çalışmada Gökçeada da yenilmesi gerekli gastronomi ürünleri için lezzet rotası oluşturulmuştur. Köşeler vd., (2019) çalışmasında ziyaretçiler için Çanakkale ilinde alternatif gastronomi rotaları oluşturmuştur. Duran, Eryücel ve Özcan (2019) çalışmasında Çanakkale ilinden başlayan bağ rotası oluşturmuştur.

Bu çalışmada ise yapılan gastronomi rotalarından ve literatürdeki bilgilerden yola çıkarak Çanakkale ilinde bir yemek haritası oluşturmak amaçlanmaktadır. Yemek haritası turistlerin seyahatleri boyunca yol gösterici olan ve önceden planlanmış bir kılavuzdur. Destinasyondaki yemeklerin nerede yenileceği hakkında bilgi vermektedir. Bu amaç kapsamında Çanakkale iline gelen ziyaretçiler için kılavuz oluşturması amacıyla yemek haritası oluşturulmuştur. Çalışmada Çanakkale köklü mutfak geçmişini ve mutfak mirasının canlandırılması hedeflenmektedir. Çanakkale de bulunan unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş gastronomik ürünlerinin nesiller boyu devam etmesi ve hatırlanması konusunu vurgulanmıştır. Çalışmada ayrıca Çanakkale ilinin gastronomik unsurlarını, coğrafi işaretlerini, tarihi alanlarını, müzelerini, turizm destinasyonları, gıda üreticilerini ve sosyal yaşamı kapsayan zihin haritası oluşturulmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi ve Turizm

Gastronomi, bireyin beslenmesi ile ilgili her türlü aşamayı içine aldığı bilgilerin toplandığı bir alandır. Gastronomiyi sadece yemek yapmak ya da yemek yeme olarak görmek doğru değildir aynı zamanda ne yediğinin farkında olmayı da işaret etmektedir (Brillat-Savarin, 2016). İnsanları, kültürleri ve toplumları bir sofrada birleştiren gastronomi, yemek yemenin yanı sıra ürünlerin tarlada başlayan üretim sürecini, ürünlerin işlenmesini, diğer ürünler ile birleşerek insanlar ile buluşmasını sağlayan bir bilim dalıdır. Gastronomi yemek, kültür ve gelenek arasındaki güçlü ilişkilere dayanmaktadır. Yüzyıllar boyunca gastronominin dünya toplulukları arasında dilsel ve diğer iletişim şekillerinden daha güçlü bir kültürel güç olduğu görülmektedir (Yüksel, 2019). Farklı yörelerin kültürünü, geleneklerini, mirasını ve topluluk duygusunu yansıtanın yanı sıra gastronomi farklı kültürler arasında anlayışlı olmayı, farklı kültürler arasında iletişimi sağlamayı, insanları ve gelenekleri birbirine yaklaştırmayı işlevine de sahiptir. Aynı zamanda da insanların bir yemek için farklı destinasyonlara yönelmesinde önemli bir itici unsurdur (Dols ve Pernia, 2020).

Gastronomi farklı kültürlerin bir araya geldiği ve etkileşim içinde bulunduğu, insanların sosyalleşmesine olanak sağladığı görülmektedir. Farklı deneyim sunan mutfak kültürleri turizm hareketliliği için önemli hale gelmektedir. Günümüzde gastronominin gelişmesi ve popülerleşmesi ile turizm hareketinin başında yer almaktadır. Turistlerin destinasyon ve tatil yeri seçerken istekleri ve beklentileri arasında mutfak kültürünün ilk sıralarda yer aldığı söylenmektedir. Gastronomi turizm deneyiminde yeni yerler görmenin yanı sıra yeni yerlere ait yeni tatlar keşfetmek, yöreye özgü mutfak kültürlerini deneyimlemek yer almaktadır (Narin ve İnanöz, 2016). Gastronomi turizmi kültürel mirasın devamının sağlanmasında önemli rol oynarken aynı zamanda da farklı yörelere ve sektöre istihdam da dâhil olmak üzere fırsatlar sunmaktadır (Jong vd., 2018).

Gastronomi turizminden bahsedebilmek için turizm hareketi sırasında herhangi bir yiyecek-içecek işletmesinde bulunmak ve yemek ihtiyacını gidermek yeterli değildir. Gastronomi turizminin birincil seyahat amacı ya da ikincil seyahat amacı arasında yer alması gerekmektedir. Gastronomi turizminin sağlanması için bölgeyi ziyaret eden turistlerin, gastronomi etkinliklerine katılım sağlaması, yeni lezzetlere açık olması ve destinasyonun yöresel ürünlerini denemesi gerekmektedir. Turistlerin katılabileceği gastronomi etkinliklerine bağlılık faaliyetleri, şarap turları, zeytinyağı tadımı, yöresel lezzet festivalleri, workshoplar, tadım günleri ve gastro turlar örnek gösterilmektedir. Bu festival ve etkinliklerde amaç turistlerin yiyecek ve içeceklerin üretiminden sofraya gelene kadar olan sürecin içinde bulunmaları ve yiyecek ve içecekleri deneyimlemeleri gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Birdir ve Akgül (2015) yaptığı çalışmada yabancı turistlerin gastronomi turizmi kapsamında Türkiye'ye seyahat etme amaçları araştırılmaktadır. Çalışma sonucunda turistlerin Türkiye'yi ziyaret etme amaçlarının başında Türk mutfağına ait yöresel yemekleri deneyimleme isteğinin olduğu görülmüştür. Göker (2011) turizm bölgelerinin çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmini kullandıkları belirtmiştir. Ayrıca destinasyonların popülerleşmesinde reklam ve tanıtım faaliyetlerinde gastronomik ürünlere yer verildiği görülmüştür.

Çanakkale'nin Sosyodemografik ve Ekonomik Yapısı

Çanakkale, konum olarak Avrupa ve Asya kıtalarını birbirinden ayıran boğazın kenarında kurulmuş bir şehirdir. Çanakkale ili Türkiye'nin en batısında olmasının yanı sıra Asya kıtasının da batı noktasında bulunmaktadır. İki tane adası bulunan Çanakkale ili Kaz Dağlarını da coğrafyasında bulundurmaktadır. Akdeniz iklimi ve Karadeniz iklim ile benzerlik gösteren Çanakkale iklimi yılın büyük bir çoğunluğunda rüzgârlı olmaktadır (Gözüm vd., 2015).

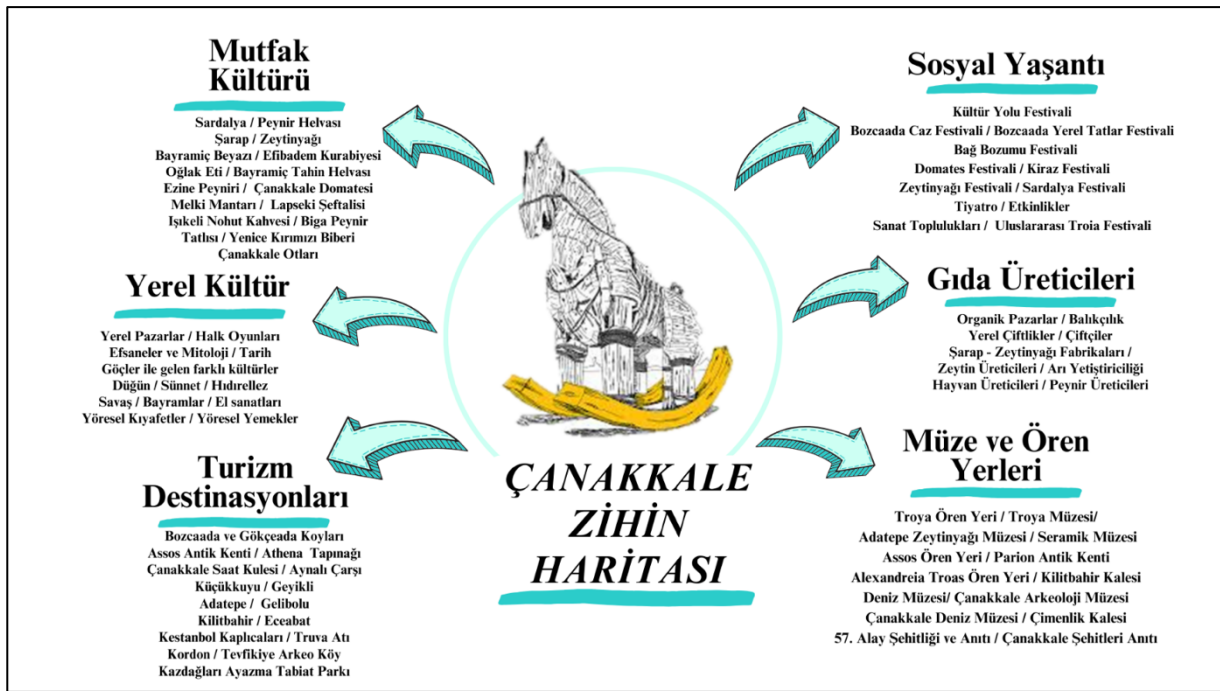
İki kıta arasında köprü görevinde bulunan Çanakkale, köklü geçmişinden, tarihinden, yaşanan savaşlardan oldukça etkilenmiştir. Bu durum Çanakkale'nin farklı kültürleri ve farklı etnik kökenden insanları bünyesinde bulundurmaktadır. Çanakkale yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin egemenliğinde, zaman zaman diğer kültürlere egemen olarak kültürlerin birçok yönünden etkilenmiş ve etkilemiştir. Bu etkilenmelerin mimariye, geleneklere, yiyecek içecekler, inançlara ve değerlere yansıdığı görülmektedir (Gözüm vd., 2015). Günümüze yaklaştıkça Çanakkale'nin köylerinden Çanakkale'nin merkezine göçlerin başlaması, başka illerden ve meslek gruplarından insanların göç etmesi ile şehrin farklı kültürleri buldurmaya devam ettiği görülmektedir. Farklı kültürlerin birbiri ile uyum sağlaması konusunda zorlukların yaşandığı belirtilirken bu duruma rağmen Çanakkale ili barış içinde bir toplum olarak günümüze kadar gelebilmiştir. Bu sebeple Çanakkale iline "Barışın Kenti" de denilmektedir (Tolun, 2007). Çanakkale'nin sosyal yapısını, bireylerin kişilik özellikleri belirlemektedir. Bu bağlamda toplumun yapısını; bireylerin huzurlu, sakin, özgür ruhlu, neşeli, miskin, barışçıl ve keyfine düşkün özellikleri oluşturmaktadır (Sağlık, 2019).

Çanakkale ilinin ekonomisinin temelinde tarım yer almaktadır. Çanakkale'nin tarıma elverişli olması sanayisinin çok gelişmemesine neden olmuş ve var olan sanayinin büyük bir kısmının da tarıma yönelmesini sağlamıştır. Tarım faaliyeti olarak, meyve, sebze, zeytincilik ve bağcılık, organik tarım ve iyi tarım uygulamaları yapılmaktadır. Çanakkale ili tarımda önde gelen şehirlerden bir tanesidir ve tarım ürünleri ile marka oluşturmaktadır. Organik tarım ürünlerine özellikle marka değeri taşıyan, üzüm, zeytin, yulaf ve mısır gibi çeşitli ürünler örnek gösterilmektedir. Bu kadar çeşitli ürünün yetişmesi Çanakkale ilinin iklim, coğrafya ve toprak yapısından kaynaklandığı söylenmektedir (İlgar, 2017). Çanakkale'nin ekonomisini etkileyen, halkın bir diğer geçim kaynağı ise hayvancılıktır. Çanakkale ilinde tarıma uygun olmayan topraklarda hayvancılık yapılmaktadır. Çanakkale Boğazının en önemli getirisi olarak balıkçılık faaliyetleri Çanakkale ekonomisi içerisinde gösterilmektedir. Sardalya, midye, palamut, lüfer, kefal, levrek, karides, ahtapot gibi birçok deniz ürünü Çanakkale'nin balıkçılık faaliyetleri arasında yer almaktadır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Yavuz ve Özkanlı, 2019). Çanakkale ilinin turizm etkinlikleri, çeşitli destinasyonları ile Çanakkale halkının ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır (Gürdal, 1997; Anon., 1998; Kelkit, 2003).

Çanakkale doğal güzelliklere, ormanlara, tarihi, kültürel ve gastronomik değerlere sahip bir şehirdir. Çanakkale'nin bu zenginlikleri Çanakkale'yi Türkiye'nin önemli turizm destinasyonu haline gelmesinde büyük önem taşımaktadır. Çanakkale'nin turizm potansiyeli oldukça yüksek olup turizm destinasyonları da çeşitlilik göstermektedir. Çanakkale turizm potansiyeli olarak Gelibolu Tarihi Alanı, Truva atı, Troya Antik kenti, antik Assos, Alexandra - Troas ve Neandria kentleri, Aynalı Çarşı, Saat Kulesi, Deniz Müzesi, tabyalar, Bozcaada, Gökçeada, Yeşilyurt köyü, Adatepe köyü, yat, dalış, trekking, kuş ve yaban hayatı gözlemciliği, Saroz Körfezi ve Kazdağları sayılmaktadır. Çanakkale'nin Yeşilyurt, Adatepe köylerinde dokunun ve yerel mimarinin korunduğu görülmektedir (Boz ve Karakaş, 2017). Çanakkale'nin turizm çekicilikleri ile Çanakkale'ye gelen turistlerin; yerli turistler, yabancı turistler ve günübirlikçi olarak yakın şehirlerden gelen turistler olduğu görülmektedir. 2020 yılının Çanakkale turizm istatistiklerine göre Çanakkale'ye gelen yabancı turistlerin ülkelerinin sırasıyla Romanya, Tayvan, Bulgaristan, Hong Kong ve Sırbistan olduğu tespit edilmiştir (Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024).

Çanakkale ilinin yerel ürünlerini tanıtmaya ve bilinirliğini artırma kapsamında birçok festival düzenlemektedir. Gastronomi festivalleri bölgenin turist hareketliliğine de katkı sağlamaktadır. Çanakkale ilinde yapılan yöresel ürün festivallerine; Bozcaada düzenlenen bağbozumu festivali, Eceabat ilçesinde düzenlenen domates festivali, Geyikli beldesinde yapılan kültür ve zeytin festivali, Çanakkale Belediyesi tarafından yapılan domates, sardalya, kiraz, kayısı ve şeftali festivalleri örnekleridir (Özmen, 2019).

Temiz vd. (2019) yaptıkları çalışmanın amacı Çanakkale turizminin Swot analizini yapmaktır. Çalışma sonucunda Çanakkale bölge turizminin güçlü yanları; doğal kaynaklarının zenginliği, coğrafi konumu, ürün çeşitliliği, birçok medeniyete ev sahipliği yapması, tarihsel ve kültürel varlığının devam ettirmesi, çok sayıda coğrafi işaretli ürüne sahip olması, Gökçeada-Bozada gibi turistik adalarının varlığı, farklı özelliklerde birçok etkinlik ve festival yapılması olarak belirlenmiştir. Zayıf yanları ise; liman eksikliği, ulaşım sorunları, alt yapının yetersiz kalması, konaklama yerlerinin kısıtlı olması, betonlaşmanın artması, yetersiz ve eksik tanıtım faaliyetleri olarak belirlenmiştir. Çalışmada ayrıca Truva atı, Aynalı Çarşı ve Troya Antik kenti gibi zenginliklerin turizmin hareketliliğinin artmasını etkileyen faktörler olduğunu vurgulamışlardır. Çizelge 1’de literatürde incelenen çalışmalar sonucunda araştırmacılar tarafından Çanakkale Zihin Haritası oluşturulmuştur. Ayrıca Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Çanakkale Belediyesi internet sitesinden faydalanılmıştır (Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024; Çanakkale Belediyesi, 2024). Çizelge 1’de kullanılan Truva Atı çizim Aytaç Ateş tarafından tasarlanan internet sitesinden alınmıştır (<https://www.behance.net/>).



Şekil 1. Çanakkale zihin haritası

Çanakkale'nin Mutfak Kültürü

Çanakkale'nin kendine özgü mutfak kültürü geçmişte çok eski dönemlere dayanmaktadır (Küçük, 2021). Çanakkale'nin köklü tarih ve kültür kenti olması mutfak kültürüne de yansımaktadır. Çanakkale'nin mutfak kültürü 5000 yıl öncesine dayanmaktadır. İki kıta arasında bulunan Çanakkale bu özelliği ile turizm faaliyetlerinde ön plana çıkmaktadır. Çanakkale'nin stratejik noktada olması ve bu stratejinin geçmişine yansması Çanakkale'nin gastronomi ve turizm kenti olmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda Çanakkale boğazından kaynaklanan zengin deniz ürünleri ve Bozcaada, Gökçeada gibi iki önemli adanın bulunması Çanakkale'ye büyük avantajlar sağlamaktadır. Bozcaada ve Gökçeada'da Rum kültürünün geçmişten beri var olması Çanakkale gastronomisine büyük katkılar sağladığı görülmektedir (Özmen, 2019). Çanakkale mutfağı, tarihinden beri topraklarında; Rumlar ve Yahudilerin mutfak kültürü olan deniz mutfağı ile Yörüklerin mutfak kültüründen etkilenecek dağ mutfağını kendi mutfak kültüründe bulundurmaktadır. Aynı zamanda

Çanakkale'nin coğrafyası ve ikliminin benzediği Akdeniz ve Ege mutfağı da Çanakkale mutfağına dâhil olduğu görülmektedir (Bucak ve Ateş, 2014; www.bogazgazetesi.com, 2024).

Çanakkale, üzüm bağlarına ve üzümde elde edilen şaraplara, gelişmiş hayvancılık özelliğinden dolayı süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, deniz ürünleri dâhil olmak üzere birden fazla gastronomik ürüne sahiptir. Çanakkale'nin Bayramiç, Geyikli, Ayvacık, Ezine ilçeleri başta olmak üzere birçok bölgesinde kaliteli zeytin ağaçları bulunmaktadır. Bolca ot ve zeytinyağının bulunduğu Çanakkale yerel mutfağında oğlak eti, zeytin, zeytinyağı, peynir ve şarap sıkça tüketildiği görülmektedir (Bucak ve Ateş, 2014; Özmen, 2019).

Bölgede yetişen ve bulunan ürünlere coğrafi işaret tescili alınması destinasyona bölgesel kalkınmanın yanı sıra turizm çekiciliği de oluşturmaktadır. Coğrafi işaret bulunduğu yer ile eşleştirilerek bölgenin tanınır hale gelmesine yardımcı olmaktadır (Doğanlı, 2020). Çanakkale, coğrafi işaretli ürün yönünden zengin bir il olarak bilinmektedir. Türk Patent Kurumu tarafından 14 ürüne coğrafi işaret tescili verilmiştir. Çanakkale ilinin coğrafi işaret verilen ürünleri yıllara göre sırasıyla; Çanakkale El Halısı (1997), Ezine Peyniri (2007), Bayramiç Beyazı (2012), Bayramiç Elması (2016), Bozcaada Çavuş Üzümü (2020), Bayramiç Tahin Helvası (2021), Geyikli Zeytinyağı (2021), Yenice Kırmızı Biberi (2021), Lâpseki Şeftalisi (2022), Bayramiç Zeytinyağı (2022), Biga Peynir Tatlısı (2023), Biga Pirinci (2023), Işıklı Nohut Kahvesi (2023) ve Çanakkale Domatesidir (2023) (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Avrupa Birliği tarafından ise 2021 yılında Bayramiç Beyazına ve 2023 yılında Ezine peynirine coğrafi işaret tescili verilmiştir (European Union, 2024).

Çanakkale çok çeşitli bitki türüne ev sahipliği yapmaktadır. Bitki örtüsünde yer alan ebegümeci, tiken, pazı, filiz, eşek turpu yöreye özgü otlar olup yöreye özgü yemeklerin yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. Çanakkale'ye özgü aromatik bitkilere ise adaçayı, defneyaprağı, mercanköşk, oğul otu, ısırgan otu, kekik gibi kokulu otlar örnek verilmektedir. Çanakkale halkı tarafından kokulu aromatik bitkiler peynir gibi yöresel lezzetlerin tatlandırılmasında kullanılmaktadır (Kılınççeker, 2014; Orman Genel Müdürlüğü, 2024).

Çanakkale'nin Gastronomik Öğeleri

Çanakkale seramikleri; kültürün, tarihin, coğrafyanın, mitolojinin ve antik dönemlerin yansıtıldığı Çanakkale bölgesi ile özdeşleşmiş el sanatlarıdır. Çanakkale seramiğine yansıtılan hikâyeye aktarımı ve renkli yapısal özellikleri Türk seramiğine eşsiz bir yenilik kazandırmaktadır. Çanakkale seramiklerinin yerli ve yabancı turizm hareketliliği bakımından bölgeye değer kazandırmasının yanı sıra seramikten yapılan tabak ve türevlerinin yöresel veya ulusal yemek sunumlarında da kullanıldığı görülmektedir (Işık, 2024).

Yerel ve yöresel ürünlerin bilinmesi, turistler tarafından deneyimlenmesi, mutfak kültürünün korunmasını ve gelecek nesillere aktarılması yöre ve bölge için büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda en büyük görev yiyecek içecek işletmelerine düşmektedir. Bölgede yöresel mutfak kültürünü yansıtan restoranların oluşması ve çeşitlenmesi gerekmektedir (İlhan ve Mesci, 2018). Çanakkale ilinde zeytinin birçok ilçede yetişmesi ve dolayısıyla zeytinyağının sofralarda çokça yer aldığı görülmektedir. Zeytinyağı ile aromatik ot ve bitkiler bir arada kullanılarak hazırlanan meze ve yemekler restoran menülerinde yer almaktadır. Bu bağlamda Çanakkale mutfak kültürünün büyük bir kısmını Akdeniz Mutfağında bulunan zeytinyağlıların oluşturduğu görülmektedir. Çanakkale ili sahip olduğu deniz ve boğazın etkisiyle deniz ürünleri çeşitliliği bakımından da oldukça zengindir. Çanakkale'de sardalye, palamut, lüfer gibi balıklar avlanmakta ve balık ile uyum sağlayan ilçe ve yörelerde yetiştirilen ürünler ile pişirilmektedir. Çanakkale şehir merkezinde ve kıyı kesimlerinde bulunan yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere, zeytinyağlılara ve deniz ürünlerine yer verdiği görülmektedir (Bucak ve Ateş, 2014; Bucak ve Taşpınar, 2014). Demirbulat, Saatçi ve Tozan (2022) çalışmasında Çanakkale restoran kültürü için Çanakkale mutfak kültürünün tanınması için yöresel ürün ve yemeklerin restoran menülerinde daha çok yer verilmesi gerektiğini, yabancı müşteriler için yöresel yemeklerin daha açıklayıcı bir şekilde anlatılması ve menülere dâhil edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Çanakkale'nin köklü mutfak kültürü ilçelerine göre incelendiğinde, belirleyici ve özgün özelliklerinin olduğunu söylemek mümkündür (Küçük ve Saatçi, 2022).

Çanakkale ili, köklü tarihi ve geçmişiyle beraber aynı zamanda verimli topraklarıyla özgün bir alana sahiptir. Çeşitli kültürleri içinde barındıran Çanakkale mutfak kültürüyle de farklı ve zengin bir yapıya sahiptir. Melki mantarından yapılan melki yemeği, şevketi bostandan yapılan yumurtalı tiken yemeği, bir çeşit mantı olan metez, kaliteli sardalyaları ve coğrafi işaret almış Peynir helvası Çanakkale mutfak kültürünün zengin yapısına örnek olarak verilmektedir. Ayrıca üreticiler tarafından yetiştirilen Çanakkale domatesi kalitesi ile oldukça fazla ön plana çıktığı ve tercih edildiği söylenmektedir (Kaya, Er ve Kaynaş, 2021; Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024).

Biga Çanakkale'nin merkezinden sonra en kalabalık nüfusa sahip ilçesidir. Biga'nın mutfak kültürü Çanakkale için önem taşımaktadır. Coğrafi işaret almış Biga Peynir Tatlısı günlük olarak tüketilmesinin yanı sıra düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de oldukça fazla tüketilmektedir. Aynı zamanda coğrafi işaret almış bir diğer ürün ise Işıkeli Nohut Kahvesidir. Biga'nın öne çıkan diğer yöresel ürünleri arasında, Biga köftesi, cevzli lokumu, keşkek ve gödek bulunmaktadır (Ulu, 2019; Savgın ve Zengin, 2019).

Çanakkale Eceabat ilçesinin denize kıyısı olduğundan dolayı balık ve diğer deniz ürünlerinin yöresel yemeklere yansdığı görülmektedir. Zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretiminde Çanakkale ilinin önde gelen ilçelerinden bir tanesi olduğu söylenmektedir (Şahin ve Şeker, 2022). Eceabat bölgesindeki bağlarda yetişen üzümlerden üretilen şarapların gastronomik bir ürün olduğu bilinmektedir (Denizeri, 2023). Bölgenin yöresel yemeklerine bakıldığında lüfer pilavı, papaz yahnisi, simit lokumu, tarhanalı patlıcan, peynirli patlıcan kızartması ve katmer göze çarpmaktadır.

Türkiye'nin en batısında yer alan Gökçeada Türkiye'nin en büyük adası olma özelliğini taşımaktadır. Gökçeada'nın M.Ö 6500'lü yıllara dayanan geçmişi ile farklı kültürlerle ev sahibi yaptığı görülmektedir. Tarihi geçmişin etkileri köklü bir mutfaka sahip olmasında rol oynamaktadır. Günümüzde de tatil için tercih edilmesinin yanı sıra gastronomi turizmi ile de ön plana çıkmaktadır. Gökçeada yerel lezzetleri arasında serbest hayvancılık yöntemiyle bahar aylarında üretilen ve adanın otlarıyla beslenen oğlak ve kuzu yemeği karşımıza çıkmaktadır. Bamya ile yapılan sarpa balığı, adanın mevsimlik otlarıyla beraber sunulan gözde yemeklerindedir. Bozcaada'nın organik sertifikalı bağlardan toplanmış şarapları da dünyaca tanınmaktadır. Ayrıca Gökçeada'ya özgü kekikler ile beslenen arıların yılda sadece 40 kavanoz çıkardığı kekik balı karşımıza çıkmaktadır. Adada yaşayan Rum ve Müslümanların birbirlerinden etkilenmesi sonucu ortaya çıkan, ciciya, vişinada ve efibadem kurbiyesi de oldukça meşhurdur (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Yavuz ve Özkanlı, 2019; Öztürk, 2023).

Bozcaada zengin doğal güzelliklere sahip olmasının yanı sıra kültürel açıdan zengin oluşu mutfak kültürünün geniş ve çeşitli olmasını sağlamıştır (Aydoğdu, Okay ve Köse, 2016). Bozcaada'nın iklimi, coğrafyası, insan ilişkileri, Rum ve Müslümanların beraber paylaştığı ortak yaşam mutfak kültürünü, yeme alışkanlıklarını, yemek pişirme yöntemlerini etkileyen ve değiştiren unsurlar olarak söylenmektedir. Bozcaada yemeklerinin başında asma yaprağında sardalya, domates reçeli, tavşan yahnisi, bal kabaklı börek ve bademli kurabiye gelmektedir. Bademli kurabiye bir çeşit un kurbiyesi olup kıvamı, kokusu ile diğer kurabiyelerden ayrılmaktadır. Kurabiye için kullanılan bademler Gökçeada'da yetişmekte, en kaliteli un ve özel tereyağı ile birleşerek yapılmaktadır (Hamlacıbaşı, 2008). Bozcaada'nın bir diğer ürünü coğrafi işaret almış Bozcaada Çavuş Üzümü ile yapılan şaraplardır. Bozcaada Çavuş Üzümünün tarihi çok eskiye dayanmakta ve aroması, tadı, kokusu ve kabuk kalınlığı ile çok özellikli bir üzüm olarak adayı temsil etmektedir (Durmuş, Yüceer ve Tan, 2022).

Bayramiç, Çanakkale'nin güneyinde aynı zamanda kaz dağlarının eteklerinde yer alan ilçesidir (<https://www.investincanakkale.com>). Bölgede üretilen Bayramiç beyazı, Bayramiç tahin helvası, Bayramiç elması ve Zeytinyağı coğrafi işaret tescilli ürünlerindedir (<https://ci.turkpatent.gov.tr/>). Bayramiç beyazı bir nektarin çeşidi olup ve kendine özgü aromaya sahip, sağlıklı, depolaması kolay, uzun süre dayanan bir meyvedir (<http://www.kemalcifci.com>). Bölgenin yöresel yemekleri; keşkek, kabak böreği, bulgurlu mantı, nohut ekmeği, tarhana çorbası, çırpma, üzüm hoşafı ve hoşmerim tatlısıdır (Bulut, 2008; Atmaca ve Toygur, 2021).

Yenice, denize kıyısı olmayan yüz ölçümü bakımından Çanakkale ilinin en büyük ilçesidir. Yenice ilçesinde birçok farklı bitki türünün yetişmesi, hayvancılık yapılması, süt ve süt ürünü çeşitliliği bakımından zengin bir yöre olarak bilinmektedir.

Bölgede yetişen kırmızıbiber coğrafi işaret tescili almıştır. Bölgede yetiştirilen bakla ile yapılan keşkek yöresel yemek olarak tanınmıştır (Gülcan, 2022).

Ezine, Çanakkale ilinin zeytinyağı ve süt ürünleri bakımından özgünlüğü, kalitesi ile dikkat çeken ilçelerinden birisidir. Kaz dağlarındaki otlarla beslenen koyun, keçi ve az miktarda inek sütünden yapılan peyniri ile Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaret tescili almıştır. Bölgede yetişen ve üretilen ürünlerle yapılan peynirli fesleğenli domates dolması yöresel yemeği olarak bilinmektedir (Yüceer, İşleten ve Pala, 2007; Savsa, 2023).

Lâpseki Çanakkale Boğazı ile Marmara Denizi'nin birleştiği noktada, Anadolu yakasında yer almaktadır. Lâpseki mutfağında öne çıkan yemeklerden birisi Hıdırellez de oğlak eti ile yapılan bahar pilavıdır. Lâpseki mutfağında yer alan diğer yemeklere sini basması, kabaklı börek, sütlü göce ile yapılan tumbi, sütlü göce, kuşburnu kurabiyesi, tavuklu mantı örnek gösterilmektedir. Lâpseki ilçesinde yetiştirilen Lâpseki kirazı ve şeftalisi de ön plana çıkmaktadır (Çanakkale Valiliği, 2024).

Çanakkale iline bağlı olup Çanakkale Boğazı'nın Avrupa yakasında yer alan Gelibolu bir liman kenti özelliği taşımaktadır. Gelibolu tarih boyunca birçok farklı milleti içinde bulundurmaktadır. Çeşitli kültürlerin yaşantıları birleşerek mutfak kültürüne yansımış ve farklı lezzetlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Gelibolu lezzetlerine; tavuklu mantı, Mevlevi tatlısı, Hıdırellez böreği ve liman kenti olmasından dolayı taze sardalyaları örnek verilmektedir (Girgin: 2024; Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024).

Çan, Çanakkale'nin diğer ilçelerinden farklı olarak günümüzde sanayisi ile ön plandadır. Bunun nedeni de ilçede bulunan büyük ve köklü seramik fabrikalarıdır. Seramik sanayisinin en önemli hammaddelerinin sahibi olan ilçe en önemli kömür yataklarına sahiptir. Çan ilçesinin mutfak kültürü muhacir köylerdeki yemek kültüründen etkilenmektedir. Çan ilçesinde sıklıkla karşılan lezzetler; etli-sütlü çorba, çeşitli sebze ve meyve turşularıdır. Olgunlaşmamış ahlattan yapılan ahlak turşusu meşhur lezzetlerinden bir tanesidir (Çanakkale Belediyesi, 2024; Çanakkale Valiliği, 2024).

Çanakkale'nin en uzun sahil kesimlerinden birine sahip olan Ayvacık, koyları sayesinde Çanakkale turizmi açısından önemli noktalarındandır. Turizme ek olarak bölgede yetişen kaliteli zeytinlere sahip olan Ayvacık ilçesi zeytincilik ve zeytinyağı üretimi, peynir ve hayvancılıkta ve halı dokumacılığında da önemli bir yere sahiptir. Özellikle Küçükuyu beldesi zeytin ve zeytinyağı üretimi ile önemli bir noktadadır. Bunlara ek olarak Ayvacık'ın mutfak kültüründe çadır otu ile yapılan irezene, et mantarı ile yapılan gardala, bulgurlu mantı, lokum (nohut ekmeği), tepme peyniri, dünür helvası, Hıdırellez pilavı gibi ürünler bulunmaktadır (Özkan ve Aydın, 2018; Özkan, 2021; Çanakkale Valiliği, 2024).



Şekil 2. Çanakkale yemek haritası

Merkez

- 1- Peynir Helvası
- 2- Melki Yemeği
- 3- Yumurtalı Tiken
- 4- Metez

Lâpseki

- 5- Kuşburnu Kurabiyesi
- 6- Tumbi
- 7- Sini Basması
- 8- Sütü Göce Tatlısı

Biga

- 9- Kadayıflı Cevizli Lokum
- 10- Biga Köftesi
- 11- Işıklı Nohut Kahvesi
- 12- Biga Peynir Tatlısı

Bayramiç

- 13- Nohut Ekmeği
- 14- Bulgurlu Manti
- 15- Balkabağı Böreği

Eceabat

- 27- Lüfer Pilavı
- 28- Peynirli Patlıcan Kızartması
- 29- Tarhanalı Patlıcan

Çan

16- Ahlat Turşusu

17- Etli Sütü Çorba

Yenice

18- Bakla Keşkeği

Ezine

19- Peynirli Fesleğenli Domates Dolması

Ayvacık

20- Dünür Helvası

21- Gardala

22- İrezene

Gelibolu

23- Sardalya

24- Hıdırellez Böreği

25- Tavuklu Manti

26- Mevlevi Tatlısı

30- Papaz Yahni

Gökçeada

31- Cikirya

32- Gökçeada Şarabı

33- Efibadem Kurabiyesi

Bozcaada

34- Bozcaada Şarabı

35- Tavşan Yahnisi

36- Bademli Kurabiye

37- Asma Yaprağında Sardalya

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çanakkale'nin köklü geçmişine, mutfak mirasına bakıldığında birçok lezzete ve ürüne ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Verimli toprakları, geniş coğrafyası ve kültür çeşitliliği Çanakkale'nin bütün ilçelerinde kendisini göstermektedir. Bu durum Çanakkale'nin mutfak kültürünün tüm bölgelerinde yöresel lezzetlerin çeşitlenerek çoğalmasında etkili olmuştur. Bu çalışmada Çanakkale gastronomisi ve yerel mutfak kültürüne odaklanılmıştır. Çanakkale'nin gastronomi mirasını devam ettirme, devam ettirme sürecinde gastronomi mirasının canlı tutulması ve mutfak kültürünün güvence altına alınması vurgulanmıştır. Özellikle Çanakkale mutfak kültürünün geleceği için genç neslin dâhil edilmesi büyük önem taşımaktadır. Çalışma sonucunda Çanakkale mutfak kültüründe yer alan 37 yöresel yemek yapıldıkları ilçelere göre konumlandırılarak yemek haritası oluşturulmuştur. Lezzet haritaları yeni yerlere gitmeyi düşünen, farklı lezzetler arayışında olan insanlar için detaylı bir şekilde gösteren, kolaylık sağlayan bir kılavuz veya plandır. İnsanlar seyahatleri boyunca yiyecekleri lezzetleri bu plan doğrultusunda belirlemektedirler. Aynı zamanda çalışmada yapılan zihin haritası ve yemek haritası ile Çanakkale halkının var olan köklü mutfak kültürünü ön plana çıkarmasına yardımcı olacağı düşünülmektedir. İnsanların Çanakkale'ye gelmeden önce bir fikir sahibi olmaları ve Çanakkale'den ayrılırken zihinlerinde haritadan birkaç maddenin tamamlanmış ve hatırlanıyor olması zihin haritasının oluşturulma amaçları arasındadır. Çalışma sonucunda Çanakkale yöresel lezzetlerinin korunması gereken çok çeşitli lezzetlere sahip olduğu görülmüştür. Bu bağlamda Çanakkale lezzet haritasının uygulanmasının gerekli olduğu sonucuna varılmıştır.

Çanakkale gastronomisinin ekonomik kalkınmayı desteklediği görülmektedir. Çanakkale gastronomisine turizm açısından bakıldığında yerel yiyecek-içecek işletmeleri ve kültürel işletmeler için geçim kaynağı olduğu görülmektedir. Turistler, ziyaretçiler ve yerli halkın dikkatini müzeler, anıtlar, tarihi yapılar ve çarşıların çekmesinin yanı sıra mutlaka denenmesi gereken lezzetler ifadesinin de oldukça yaygınlaştığı görülmektedir. Bu ifade gastronominin kültürün ayrılmaz bir parçası olduğunu ve gastronominin giderek önemli cazibe merkezi haline geldiğini göstermektedir. Çanakkale lezzet haritası uygulaması ile yöresel lezzetlerin korunması ve ön plana çıkarılarak tanıtılması sağlanmış olacaktır.

Çanakkale gastronomik kimliğini oluşturan yöresel yemeklerin tanınmasında lezzet haritası oluşturulan görseller ile Çanakkale gastronomik kimliğinin bilinirliği artırılarak, turistler ve potansiyel turistler için yardımcı bir kaynak olacağı düşünülmektedir. Yapılan Çanakkale lezzet haritası dergi, broşür ve afişlerde, seyahat acentalarında, turizm danışma ofislerinde yer verilerek, internet sitelerinde paylaşarak turistlerin yöresel yemeklere bir kaynaktan ulaşmasının sağlanabileceği düşünülmektedir. Oluşturulan Çanakkale lezzet haritası aynı zamanda ziyaretçiler ve turistler için Çanakkale yöresel yemeklerini etkili ve güvenilir bir kaynaktan toplayarak sunmaktadır. Çanakkale lezzet haritasında yer alan yemeklerin Çanakkale’de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin menülerine dâhil edilmesi önerilmektedir. Bu sayede yerel yemek deneyimi elde etmek isteyen turistler ve ziyaretçiler daha çeşitli yerel yemeklere kolay ulaşabileceği düşünülmektedir. Türkiye’nin yöresel lezzetlerini ön plana çıkartmak için Türkiye'deki diğer şehirler için de lezzet haritaları oluşturulabilir.

Çanakkale yöresel yemeklerin profesyonel mutfaklarda yer almadığı dolayısıyla belirli bir sunum şeklinin, standart reçetesinin ve yemek fotoğraflarının olmadığı görülmüştür. Bu kapsamda belirtilen sorunların giderilmesi amacıyla Çanakkale yöresel yemekler standart reçeteleri ile profesyonel mutfaklarda yeniden yorumlanması gerektiği sonucuna varılmıştır. Yöresellikten esinlenerek modern hale getirilen yöresel yemeklerin fotoğraflanması ve topluma kazandırılması önerilmektedir. Çanakkale bölgesinde yetişen ürünlerin ve yöresel yemeklerin gastronomi bölümleri ve aşçılık okullarında ders içeriklerine eklenerek uygulanması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akçaözöğlü, E. Y. & Koday, S. (2019). Kültürel coğrafya bakımından Osmaniye ilinin mutfak kültürü. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23(2), 537-552.

Anonim, (1998). Çanakkale. T.C. Çanakkale Valiliği, Örs Matbaacılık: İzmir.

Atmaca, D. & Toygur, H. (2021). Çanakkale’nin kültür coğrafyasına Bayramiç ilçesi’nden bakabilmek. Türk Ekini, 3, 61-85.

Aydoğdu, A., Okay, E. Ö. & Köse, Z. C. (2016). Destinasyon tercihinde gastronomi turizmi’nin önemi: Bozcaada örneği. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 120-132.

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. Journal of European Society for Rural Sociology Sociologia Ruralis, (38), 21- 34.

Birdir, K. & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. İşletme Ve İktisat Çalışmaları Dergisi, 3(2), 57-68.

Boz, M. & Karakaş, E. (2017). Çanakkale’de uygulanması gereken öncelikli destinasyon stratejilerinin belirlenmesi: a’wot uygulaması. International Journal of Social Science, 337-350.

Brillat- Savarin, J. A. (2016). Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler. (H., Bucak, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. The Journal of Academic Social Science Studies, 28(2), 315-328.

Bucak, T. & Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağı tarihinde deniz kültürünün yeri ve önemi. International Journal of Human Sciences, 11(1), 551-568.

Bulut, G. E. (2008). Bayramiç (Çanakkale) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar (Yayınlanmış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Çakır, A., Çiftçi, G. & Çakır, G. (2023). Thrace tourism route project: an evaluation on the taste route. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2), 194-205.

Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1), 347-359.

Demirbulat, Ö. G., Saatçi, G. & Tozan, B. (2022). Çanakkale mutfağı hakkında restoran yöneticilerinin görüşlerinin incelenmesi. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5(3), 1159-1167.

- Denizeri, K. (2023). Eceabat yöresinde yetişen Chardonnay, Cabernet Sauvignon ve Kalecik Karası üzümlerinin doğal tatlı şarap üretimine uygunluğunun belirlenmesi (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *Journal of Human and Social Sciences*, 3(2), 525-541.
- Dols, C. N. & Pernia, J. L. G. (2020). Gastronomy as a real agent of social change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-7.
- Duran, E., Eryücel, Ö. & Özcan, Z. (2019). Şarap üretimi ve tüketiminin Türkiye turizmindeki yeri: kadim anadolu bağ rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1), 70-83.
- Durmuş, E., Yüceer, S. E. & Tan, S. (2022). Coğrafi işaret tescilinin yaratacağı sosyo-ekonomik etkilerin incelenmesi: Bozcaada Çavuş Üzümü örneği, *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 28(1), 21-29.
- Girgin, C. A. (2024). Gastronomik kimlik çerçevesinde Gelibolu'nun mutfak kültürüne ait değerlerin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gözüm, Ü. Y., Akşit, İ., Tolun, V., Özkök, F. & Kaşıkçı, A. (2015). Çanakkale rehberi. Ü. Gözüm (Ed). Çanakkale Valiliği, Mas Matbaacılık: İstanbul.
- Gülcan, D. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında gastronomik miras unsuru tören yiyecek içeceklerinin rolü ve önemi: Çanakkale mutfağı üzerine bir araştırma (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Gürdal, M. (1997). Çanakkale ilinin 2000'li yıllarda Türkiye'de sürdürülebilir turizm ve kalkınma olgusu içindeki yeri ve önemi. yerleşim ve çevre sorunları: Çanakkale ili, İzmir.
- Hamlacıbaşı, F. Ü. (2008). Yiyecek turizmi ve yiyecek turizmi açısından Bozcaada'nın kaynakları (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Ilgar, R. (2017). Çanakkale ilinde tarımda sürdürülebilirlik ve organik tarım. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37), 159-178.
- Işık, N. (2024). Geleneksel seramikçiliğin geliştirilerek yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında kurumsal bir model örneği: ÇASEM (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.
- İlhan, R. & Mesci, M. (2018). Gastronomi turizmi çerçevesinde Çerkez mutfağının incelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315.
- Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., Skoglund, W., Varley, P., Marcianò, C., Laven, D. & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: an interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and Dynamics. *Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131-146.
- Kaya, S., Er, S. & Kaynaş, P. D. K. (2021). Farklı domates çeşitlerinin güney Marmara lokasyonlarındaki kalite özelliklerinin belirlenmesi: Çanakkale domatesi coğrafi işaret tescili. *Lapseki Meslek Yüksekokulu Uygulamalı Araştırmalar Dergisi*, 2(4), 136-147.
- Kelkit, A. (2003). Çanakkale ilinde sanayi ve çevre ilişkisi üzerinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34 (2), 179-186.
- Kılınççeker, O. (2014). Ada çayı ve ısırgan otu ekstraktlarının balık köfte kaplamalarında kullanımı. *Adıyaman Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4(2), 47-56.
- Kivela, J. & 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.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N. & Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale'de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.

Küçük, E. (2021). Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması üzerine bir araştırma: Çanakkale örneği (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: Çanakkale.

Küçük, E. & Saatçi, G. (2022). Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması üzerine bir araştırma: Çanakkale örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 184-201.

Narin, M. & İnanöz N. (2016). Yöresel gıda ürünlerinin kırsal kalkınmaya etkisi: Savaştepe/Sarıbeyler üzerinde bir pilot çalışma. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(2), 81-88.

Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi Ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.

Orman Genel Müdürlüğü (2019). Çanakkale'nin Florası. https://www.ogm.gov.tr/sertifikasyon/Canakkale/%C3%87anakkale_Floras%C4%B1_Haziran_2019.pdf

Özkan, Ç. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında somut olmayan kültürel miras unsuru: hıdırellez pilavı üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 361-373.

Özkan, Ç. & Aydın, Ş. (2018). Yerel yiyecekler aracılığı ile sürdürülebilir destinasyonlar: Ayvacık örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 335-349.

Özmen, R. (2019). Destinasyon çekiciliği olarak gastronomi turizmi: Çanakkale örneği (Yayınlanmış Doktora Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

Öztürk, S. S. (2023). Mutfak imajının destinasyon kişiliğine etkisi: Gökçeada örneği, (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.

Sağlık, E. (2019). Kentsel tasarım kalitesi ile kentsel kimlik ilişkisi: Çanakkale kenti örneği (Yayınlanmış Doktora Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.

Sarışık, M. & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Savgın, E. C., Zengin, B. (2019). Çiftlik turizmi faaliyetlerinin geleneksel mutfak kültürü sürdürülebilirliği açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 484-504.

Savsas, G. S. (2023). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yemeklerin metaforik incelenmesi: Çanakkale örneği. *Turcology Research*, 76, 32-38.

Şahin, U. & Şeker, M. (2022). Çanakkale'nin Eceabat yöresinde yetiştiriciliği yapılan zeytin çeşitlerinin pomolojik özellikleri. *Uluslararası Fen Araştırmalarında Yenilikçi Yaklaşımlar Dergisi*, 6(2), 94-106.

Temiz, M., Sağlık, A., Sağlık, E., Kelkit, A. & Bayrak, M. İ. (2019). Kent turizminin marka kent oluşumundaki etkisi: Çanakkale kent turizminin swot analizi, *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 257-273.

Tolun, V. (2007). Çanakkale City Guide. Çanakkale Belediyesi: Çanakkale.

Ulu, E. K. (2019). Türk mutfak kültüründe peynir tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.

UNWTO (2012). Global report on food tourism. published by the world tourism organization (UNWTO), Madrid, Spain.

Üzülmez, M. & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 a (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 51-63.

Yavuz, M. & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.

Yenipınar, U., Köşker, H. & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.

Yüceer, Y. K., İşleten, M. & Pala, Ç. U. (2007). Sensory characteristics of Ezine cheese. *Journal of Sensory Studies*, 22(1), 49-65.

Yüksel, A. (2019). Gastronomi ne değildir?. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 186-190.

İnternet Kaynakları

<http://www.bogazgazetesi.com.tr/canakkale-deniz-ve-dag-mutfeginin-bulusma-yeri> 17.04 / 03.05.2024 / tarihinde erişildi.

<http://www.canakkale.gov.tr/ayvacik> 16.55 / 05.05.2024 tarihinde erişildi.

<http://www.canakkale.gov.tr/can/> 15.30 / 04.05.2024 tarihinde erişildi.

<http://www.canakkale.gov.tr/lapseki> 12.24/ 05.05.2024 tarihinde erişildi.

<http://www.kemalcifci.com/icerik/bayramic-beyazi-ve-cografi-isaretli-urunlerde-markalama-92.aspx> 15.59 / 15.04.2024 tarihinde erişildi.

<https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70471/yoresel-yemekler.html> 14.34 / 05.05.2024 tarihinde erişildi.

<https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70471/yoresel-yemekler.html> 22.10 / 04.05.2024 tarihinde erişildi.

<https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70486/turizm-aktiviteleri.html> 14.26 / 04.05.2024 tarihinde erişilmiştir.

<https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70504/turizm-istatistikleri.html> 10.25 / 04.05.204 tarihinde erişildi.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=17> 18.33 / 04.05.2024 tarihinde erişildi.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=17&tur=&urunGrubu=&adi=> 15.44 / 15.04.2024 tarihinde erişildi.

<https://www.behance.net/gallery/29979639/TROJAN> 14.32 / 05.05.2024 tarihinde erişildi.

<https://www.can.bel.tr/ilcemiz-can/> 15.31 / 05.05.2024 tarihinde erişildi.

<https://www.canakkale.bel.tr/tr/sayfa/1133-kulturel-yayinlar> 14.26 / 05.05.2024 tarihinde erişilmiştir.

https://www.eeas.europa.eu/delegations/t%C3%BCrkiye/co%C4%9Frafii%CC%87%C5%9Faretlig%C4%B1dalar_tr?s=230 18.46 / 04.05.2024 / tarihinde erişildi.

<https://www.investincanakkale.com/canakkale/ilceler> 16.16 / 15.04.2024 tarihinde erişildi.

Fotoğraf Kaynakları

<https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70471/yoresel-yemekler.html>

<https://degustasyon.net/talay-cabernet-sauvignon-2012-bozcaada/>

<https://lezzetler.com/cicirya-gokceada-canakkale-vt104952>

<https://ozgelokmanhekim.com/yine-yine-yeniden-gokceada-bolum-3/>

<https://tr.foursquare.com/v/i%C5%9F%C4%B1keli-nohut-kahvesi/56bccfd8498ef1c1d741ba6f>

<https://tr.pinterest.com/pin/501025527278040968/>

<https://www.canakkalekalem.com/canakkale-de-sakli-lezzet-biga-koftesi/118948/>

<https://www.elele.com.tr/yemek/turk-mutfagi/ezine-peynirli-ve-feslegenli-domates-dolmasi-10-20-14>

<https://www.endogaltatlar.com/mevlevi-tatlisi-25-gr>

<https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/casir-kavurmasi-tarifi-41393334>

<https://www.kazancisuturunleri.com/meshur-canakkale-peynir-helvasi-500g>

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/tavsan-yahnisi>

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/hamurisi-tarifleri/borek-tarifleri/balkabakli-citir-borek>

<https://www.mutfaktansofraya.com/tarif/gokceada-badem-kurabiyesi/>

<https://www.nefisyemektarifleri.com/kusburnu-sekilli-kurabiye/>

<https://www.nefisyemektarifleri.com/soganli-pidecanakkale/>

<https://www.pratikyemektarifi.net/bakliyat-yemekleri/bakla-keskegi/>

<https://www.trakyagezi.com/hidirellez-pidesi-sut-pidesi/>

<https://www.velidede.com.tr/products/bademli-damla-sakizli-kurabiye>

<https://www.yenisoz.com.tr/haber/biga-peynir-tatlisi-cografi-isaret-tescilini-aldi-7854/>

<https://yemek.com/tarif/asma-yapraginda-sardalya/>

<https://yemek.com/tarif/sardalya/>

<https://yemek.com/tarif/tandir-corbasi/>

<https://ye-mek.net/tarif/italyan-pita-ekmegi>

<https://zavrak.com.tr/tr/detay/ahlat-dag-armutu-tursusu-49>