

GASTRONOMİ TURİZMİ VE GÖKÇEADA LEZZET ROTASI *GASTRONOMY TOURISM and GÖKÇEADA TASTE ROUTE*



Dr. Öğr. Üyesi MEHMET ÇAVUŞOĞLU
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
mcavusoglu@comu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-0395-5382

OLENA ÇAVUŞOĞLU
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
lunnacik@gmail.com
ORCID: 0000-0002-1865-3339

ABSTRACT

Turkey's largest island developing local culture independent from the present 6500 years BC Gökçeada is available. Gokceada, a popular holiday paradise of recent years with its 8500 year old human settlement history, aims to be in the fore front with gastronomic Tourism and agro turism which is a popular alternative Tourism type with its rich culinary culture heritage. The aim of this study is to give information about what region of Gökçeada is tasted by establishing a reference source that guides Gastro Tourists visiting Gökçeada with the existing gastronomic potential, making the island a center of attraction and visiting the island for gastronomic Tourism purposes.

Keywords: Gokceada, Gastronomy, Tourism, Lezzet Route.

Öz

Türkiye'nin en büyük adası Gökçeada'da M.Ö 6500 yıllarından günümüzebağımsız gelişen yerel bir kültür mevcuttur. 8500 yıllık bir insan yerleşimi geçmişi ile son yılların gözde tatil cenneti Gökçeada, sahip olduğu zengin mutfak kültür mirası ile günümüzde oldukça popüler alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi ve agroturizm ile de ön plana çıkmayı hedeflemektedir. Bu çalışma, Gökçeada'nın sahip olduğu mevcut gastronomik potansiyeli harekete geçirmek, bu konuda adayı bir cazibe merkezi haline getirmek ve adayı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek Gastro Turistlere yol gösteren bir referans kaynak oluşturarak Gökçeada'nın hangi bölgesinde ne tadılmalı konusunda bilgiler vermeyi amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada, Gastronomi, Turizm, Lezzet Rotası.

GİRİŞ

M.Ö 6500 yıllarından günümüze ana karadan bağımsız gelişen yerel bir kültürü olduğu bilinen Gökçeada (Erdoğan, 2012) Türkiye'nin en batısında yer alan bir adadır. Tarihi, arkeolojik, turistik, gastronomik ve ekolojik potansiyeli yüksek Gökçeada, son yıllarda kitle turizmi yanında alternatif turizm alanında da büyük gelişme kaydetmiştir. Yapılan bu çalışma ile Gökçeada'nın sahip olduğu zengin turistik ve tarım potansiyelini kullanarak, adayı son yıllarda dünyada oldukça rağbet gören alternatif turizm çeşitlerinden olan gastronomi turizm alanında bir cazibe merkezi yapma çalışmalarına katkı sağlamak ve adayı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek turistlere yol gösterilmesi amaçlanmaktadır.

Mehmet Çavuşoğlu,
Olga Çavuşoğlu
2 (Ek.1) 2018

• 348

Gökçeada; ülkemizin en büyük adası ve Çanakkale İli'nin bir ilçesidir. Çanakkale'ye 60 km (32 deniz mili), Kabatepe'ye 26 km (14 deniz mili) ve Yunan adalarından Limni adasına 30 km (16 deniz mili) ve Semadirek adasına 26 km (14 deniz mili) mesafede bulunmaktadır. Gökçeada 289 km² yüz ölçümüne ve 92 km. kıyı uzunluğuna sahiptir. Doğuda Aydıncık Burnu (Kefalos Burnu) ile Batıda İnce Burnu (Avlak Burnu) arasında uzunluğu 30 km. iken, kuzeyden güneye eni 13 km. civarındadır. İnce Burun Türkiye'nin batıdaki en uç noktasını teşkil eder. Eski adı İmroz olan Gökçeada, alçak tepe ve sırtlardan oluşmaktadır. Ada'nın en yüksek noktalarını 673 m. ile Doruktepe ve 638 m'yi bulan Ulukaya Tepesi teşkil eder. Türkiye'nin su kaynakları bakımından en zengin adası olan Gökçeada, halen kalkınmada öncelikli yöreler kapsamındadır (Yaşar, 2006).

Gökçeada'da, ilçe merkezi ve dokuz adet köy bulunmaktadır. Bu köyler genellikle ada taş mimari tarzında evlerden oluşan Kaleköy, Zeytinliköy, Tepeköy, Dereköy ve Eski Bademli köyleridir. Adada son yirmi yılda yapılmış betonarme mimariyle yapılmış yapılardan oluşmuş köyler olan Yeni Bademli, Şirinköy, Uğurlu ve Eşelek'dir.

Gökçeada'nın tarım ve hayvancılık alanındaki potansiyeli ise şu şekildedir; Tarımsal sulamada kullanılan bir baraj ve 4 gölet bulunmaktadır. İlçe ekonomisi Turizm, Tarım, Hayvancılık ve Balıkçılığa dayanmaktadır. 33.500 dekar tarım alanı bulunmaktadır. Bu alanların 8300 dekarında organik tarım yapılmaktadır. 200 üretici organik tarımla uğraşmaktadır. 100.000 dekar mera alanı bulunmaktadır. 1310 büyükbaş hayvanın 842 si organik olarak yetiştirilmektedir. 94.915 küçükbaş hayvanın 3.258 organik olarak yetiştirilmektedir. 3.857 kovan arınının 2049 kovanında organik arıcılık yapılmaktadır. Gökçeada da konum ve yer olarak eksileri artıları olmasına rağmen organik tarım yapılması için uygun bir ortam bulunmakta şu anda

tarım alanlarını % 25 inde organik tarım yapılmaktadır (canakkale.tarim.gov.tr, 2017).

GASTRONOMİ KAVRAMI

İnsanların fizyolojik olarak hayatta kalmaları için yemek yemeleri bir mecburiyettir. Bu yüzden beslenme biçimlerinin tarihi aynı zamanda insanlık tarihinin başladığı noktadır ve dolayısıyla yemek ve mutfak kültürü toplumsal tarihle iç içedir. Toplumların beslenme biçimleri o toplumun kültürel, tarihsel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapısına göre şekillenmektedir. Geleneksel mutfakların çağlar boyunca gelişip oluşmasında o ulusun yaşadığı coğrafyanın, iklimin, siyasi olayların, kurdukları devletlerin, ticari ilişkilerin, dinsel inanışların ve folklorik yapının etkisi vardır (Karaca ve Altun, 2017).

Gastronomi kavramını, yeme-içme ile ilgili kural ve düzenlemeler olarak değerlendirmekte ve gastronomiyi tarihi, kültürel ve çevresel etkilere bağlı olarak neyin, nerede, ne zaman, ne şekilde ve hangi bileşimlerle yenileceği veya içileceğine ilişkin öneriler sunma ve rehberlik etme şeklinde tanımlamaktadır. Gastronomi aynı zamanda, yeme içme kültürü çerçevesinde yiyeceğin hazırlanmasında kullanılan malzeme ve reçetelerini, yiyeceğin hazırlanma, pişirilme ve sunulma yöntemlerini, yiyeceğin çeşitliliği ve miktarını, hoşlanılan ve hoşlanılmayan lezzetleri, yiyeceğin sunumu ile ilgili gelenek, görenek ve inanışları, kullanılan araç ve gereçleri içeren bir kavram olarak da tanımlanabilir (Yılmaz, 2017).

Gastronomi; yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak ifade edilmektedir. Gastronomi aynı zamanda yemeği ana eksenine alarak güzel sanatlar, sosyal bilimler ve doğa bilimlerini kapsayan çok sayıda kültürel bileşeni inceleyen disiplinler arası bir faaliyet olarak da ele almaktadır (Gülen, 2017).

GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi turizmi, insanların bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri tecrübe etmesi ve o kültürü yaşamasıdır. Bir başka ifadeyle turistlerin özellikle bir destinasyon merkezinin yemek kültürünü tanımak, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini ve özel alanlarını ziyaret etmesi olarak ta tanımlanabilir. Gastronomi turizmi tarım, kültür ve turizm üzerine inşa edilmiştir. Tarım ürünü, kültür tarihi ve otantikliği sunmakta, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Bu üç unsur, bölgesel çekicilik sağlayarak turistlere farklı deneyimleri kazandırmakta ve o bölgenin

gastronomi turizmi geleceği için konumlandırmasında fırsatlar sunmaktadır (Başaran, 2017).

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun yemek ve içeceklerini keşfetme ve tatma amacıyla seyahat etmek, kalıcı ve ender gastronomi tecrübelerinin tadını çıkarmak olarak da tanımlanmaktadır. Gastronomi turizminin, turistlerin yedikleri yemeklerden edindikleri tecrübeler, yerel gıda ürünlerinin üretimi ve çiftçilik ile kırsal alanların kalkınmasına fayda sağladığı görülmektedir (Kargiglioğlu ve Karabacak, 2017).

Mutfağımızın ülke ekonomisine ve turizme katkısı yadsınmaz bir gerçektir. Kendi kültürümüze değerlerimize, lezzetli yemeklerimize sahip çıkarak yerinde pazarlama, doğru yapılandırma, reklam, tanıtım, organizasyon fuarlarla ulus ve uluslararası 12 ay turizmimizi aktif hale getirmeliyiz. Ülkemizin gastronomik haritasına bakıldığında Anadolu'nun eşsiz nimetler sunduğu bu topraklar paha biçilmez konumdadır. Dünya mutfaklarında hayranlıkla karşılanan ve yeniymiş gibi sunulan tekniklerin yüzyıllar önce kullanıldığı dillere destan Osmanlı mutfağının pürhisi, yahnileri, baharatlarla ve doğal şeker kaynaklarıyla lezzetlendirilen tatlıları, günümüzde aslına uygun şekilde yapılmaktadır (Tekbaş, 2016).

Mehmet Çavuşoğlu,
Olga Çavuşoğlu
2 (Ek.1) 2018

• 350

Gastronomi amaçlı yapılacak seyahatlerde turistlere ve seyahat acentelerine yol göstermek amacıyla ziyaret edilecek olan bölgede yapılacak olan aktiviteleri ve ziyaret edilecek olan yerleri tanımlamak amacıyla bölgede var olan gastro turizm ürünlerini sınıflandırmak gerekmektedir. Bu gereklilikten yola çıkarak gastronomik turizm ürünlerini aşağıdaki şekilde sınıflandırabiliriz (Nebioğlu, 2017);

- Bölgeye özgü yiyecek ve içecek ürünleri,
- Bu ürünlerin sunulduğu restoran işletmesi gibi tesisler,
- Bu ürünlerin sunulduğu festival gibi etkinlikler
- Bu ürünlerin üretildiği yerlere yapılan ziyaretler (turlar)

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı

Bu çalışma, Gökçeada'nın sahip olduğu mevcut gastronomik potansiyeli harekete geçirmek ve adayı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek Gastro Turistlere yol gösteren bir referans kaynak oluşturmak ve Gökçeada'nın hangi bölgesinde ne tadılabilir konusunda bilgi vermek amacıyla yapılmıştır.

Araştırmanın Yöntemi

Yapılan bu çalışma nitel bir çalışmadır. Nitel araştırma, çalışma amacı bağlamında ayrıntılı bir biçimde bilgi sağlamak için tercih edilebilir. Nitel araştırma yolu ile olaylara daha geniş açıdan yaklaşmak mümkün olmaktadır (Öztürk ve Güral, 2014). Nitel araştırma; gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda, gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik, nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlanabilir (Şimşek, 2009).

Veri Toplama Aracı ve Örneklem

Bu çalışmada kullanılan veriler, nitel araştırma tekniklerinden olan Doküman Analizi ve gözlem yöntemiyle toplanmıştır. Araştırmada toplanan bulgular, Gökçeada'da yapılan seyahatler sırasındaki gözlemlerden (Collecting Primary Data Through Observation) ve yazılı bilimsel kaynakların (Written Documentation) taranmasından elde edilmiştir. Çalışmada, durum saptayıcı / betimleyici (Descriptive) araştırma modelinden yararlanılmıştır. Çalışma Gökçeada genelinde yapılmış bir çalışmadır.

Gastronomi Turizmi
ve Gökçeada Lezzet
Rotası

BULGULAR

Yapılan doküman incelemesinde, adanın muhtelif yerlerinde üretilip satışa sunulan, Gökçeada'ya özgü yiyecek ve içeceklerin listesi belirlenmiş ve bu liste Tablo 1'de yer almaktadır. Gökçeada Lezzet Rotası çalışmasında, Gökçeada merkezi ve köyler ayrı ayrı ele alınmış ve elde edilen bulgular aşağıdaki bölümde yer almaktadır.

Tablo 1: Gökçeada Lezzet Rotasında Yer Alan Yöresel Yemekler

Merkez	Zeytinli Köyü	Tepeköy	Kaleköy
Bademli Kurabiye	Cicirya	Ahtapot Yahnisi	Kılıç Balığı Şiş
Keçi Dondurma	Sütlü Sakızlı Muhallebi	Şarap	Karides Güveç
Karadut Dondurması	Krem Karamel	Fırında Dolması	Oğlak Oğlak Çevirme
Bal	Domates Reçeli	Bomba Pilaki	Fasulye
Keçi Peyniri	İncir Reçeli	Kalamar Dolması	
Zeytinyağı	Dibek Kahvesi	Supya Yahnisi	
Şarap		Galaktobureko	
Mantı		Kahve	

GÖKÇEADA MERKEZ

Bu bölümde Gökçeada'yı gastronomi turizmi kapsamında ziyaret edecek turistlerin adanın Merkezinde tadıp inceleyebilecekleri lezzetler yer almaktadır. Bu lezzetlerin bazılarında adanın köylerinde de rastlanmaktadır.

Bademli Kurabiye

Bademli kurabiyeler, Gökçeada yetişen bademlerden elde edilen badem içi, un, tereyağı ve şekerden imal edilen bir çeşit un kurabiyesidir. Bu kurabiyeler Glikı, Efıbadem markaları adı altında ve markasız olarak da adadaki diğer pastanelerde üretilip satışa sunulmaktadır.

Bir çeşit un kurabiyesi olan bu geleneksel ürün Efıbadem, tadı, kokusu ve kıvamı diğer kurabiyelerden çok farklı olup; en kaliteli unların, kendine has tereyağının ve ona yoğun bir tat kazandıran bademlerin karışımıyla yaratılmıştır. Gökçeada'ya has bir ürün olan Efıbadem benzerlerinden ayrı olmasının, daha farklı bir kurabiye olarak anılmasının sırrı ise içindeki karışımlarda saklıdır (Erkul, Genç, Varlı ve Çelik, 2014).

Mehmet Çavuşoğlu,
Olana Çavuşoğlu
2 (Ek.1) 2018

• 352

Keçi Sütü Dondurma

Gökçeada'nın dünyaca ünlü doğada serbest yetiştirilen İmroz Keçilerinden elde edilen sütlerden imal edilen "Keçi Sütü Dondurması", adanın merkezinde faaliyet gösteren pastanelerde üretilip satılmaktadır.

Karadut Dondurması

Gökçeada'nın dağlarında ve bahçelerinde yetişen karadutlarından yapılan bu dondurma adanın merkezinde faaliyet gösteren pastanelerde üretilip satılmaktadır. Karadutlar, genellikle herhangi bir zirai bakım yapılmadan kendiliğinden doğada organik olarak yetişen karadut ağaçlarından elde edilmektedir.

Bal

Gökçeada'nın dağlarında genellikle organik sertifikalı olarak üretilen ada balları, son yıllarda organik olarak tescillenip satılmaya başlamıştır.

Keçi Peyniri

Gökçeada'nın dünyaca ünlü doğada serbest yetiştirilen İmroz Keçilerinden elde edilen sütlerden imal edilen bir beyaz peynir çeşididir.

Zeytinyağı

Gökçeada'da özel bir zeytin olan ve "Gökçeada Zeytini" olarak adlandırılan yerli bir tip mevcuttur (İlgar, 2016). Ladolia Zeytin Ağacı, Türkiye'de sadece Gökçeada'da yetişmektedir. Bu ağaç, zengin aroma ve lezzet içeren yağlık

zeytinler vermektedir. Organik zeytincilik ve zeytinyağcılık, adanın en önemli geçim kaynağıdır (www.guby.comu.edu.tr, 2017).

Şarap

Günümüzden yaklaşık beş bin yıl öncesinden beri Imroz yani Gökçeada'da bağcılık dolayısıyla şarapçılık yapılmaktadır. Gökçeada da, M.Ö. 2900 yıllarında bağcılık yapıldığı bilgisi Hacettepe Üniversitesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümünce yapılan Yeni Bademli Höyüğündeki kazıda rastlanılan üzüm çekirdeği ile kesinlik kazanmıştır (nusretbey.com, 2017). Ada genelinde yerel ve Fransız üzüm çeşitlerinden (Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Kalabaki) şaraplar üretilmektedir. Bu şaraplar ada genelinde faaliyet gösteren restoranlarda ve marketlerde satılmaktadır.

Mantı

Gökçeada merkezde yer alan restoranlarda yaygın şekilde satılan klasik kıymalı mantıdır.

ZEYTİNLİ KÖYÜ

Bu bölümde adayı ziyaret edecek turistlerin Zeytinli Köyde tadıp inceleyebilecekleri lezzetler yer almaktadır.

Cicirya

Cicirya, peynirli özel bir pizza çeşididir (Cengiz, Ayhan, Tutku ve Timur, 2017). Cicirya, keçi peynirli ve taze naneli bir yuvarlak bir pidedir. Rumlarn özel günlerinde pişirdiği bir hamur işidir (www.rotapinta.com, 2017). Görünümü pizzaya benzeyen ama pizzadan daha kalın hamurlu bir pide çeşidi olan Cicirya'yı öğle yemeği olarak tercih edilmektedir (www.kazdagitur.com, 2017).

Sakızlı Muhallebi

İçerisinde damla sakızı, keçi süt ve nişasta bulunan bir muhallebi çeşididir.

Krem Karamel

Süt, yumurta, şeker, vanilya ve limon suyu ile yapılanve Gökçeada'da yaz aylarında oldukça rağbet gören bir tatlıdır.

Domates Reçeli

Armut domateslerden yapılan bir reçeldir. Her domatesin içerisine kabukları soyulup kavrulmuş bir badem konulmaktadır.

İncir Reçeli

Mayıs ayında toplanan erkek incirlerden yapışan bir reçeldir.

Dibek Kahvesi

Kavrulmuş kahve çekirdeklerinin taş dibekte dövülmesi ile elde edilen kahve ile yapılan içerisinde iri danelerin olduğu tam toz haline gelmemiş bir kahvedir.

TEPEKÖY

Bu bölümde adayı ziyaret edecek turistlerin Tepeköy'de tadıp inceleyebilecekleri lezzetler yer almaktadır.

Ahtapot Yahnisi

Haşlanmış ahtapot, yeşilbiber, domates, sirke, soğan, sarımsak, salça, zeytinyağı ve baharatlarla yapılan bir deniz mahsulleri yemeği olan Ahtapot Yahnisi, adada oldukça popüler bir yemektir.

Mehmet Çavuşoğlu,
Olana Çavuşoğlu
2 (Ek.1) 2018

Şarap

Tepeköy'de, Gökçeada'nın yerel üzümleri (Ayiorgitiko, Savatyano, Kalabaki, İngiliz Çavuşu veya İskenderiye Çavuşu ile Fransız üzüm çeşitlerinden (Cabernet Savinion) şarap üretilmektedir. Bu şaraplar ada genelinde faaliyet gösteren restoranlarda ve marketlerde satılmaktadır (www.barbayorgo.com, 2017).

- 354

Fırında Oğlak Dolması

Fırında oğlak dolması, dünyada pek benzeri olmayan bir yöntem olan serbest hayvancılık yöntemiyle tamamıyla organik olarak üretilen oğlaklarından yapılmaktadır. Oğlak dolması içerisinde özel otlar, baharatlar ve pirinçle yapılan bir iç pilavı ile müşteriye sunulmaktadır.

Bomba Fasulye Pilaki

Kuru fasulye, soğan ve domates ile yapılan bir meze çeşididir.

Kalamar Dolması

Haşlanmış kalamarların içine, pirinç, soğan, domates, beyaz peynir ve çeşitli baharatlarla doldurulup haşlayarak pişirilip daha sonra zeytinyağında kızartılmasıyla yapılan bir yemektir.

Süpye Yahnisi

Süpye (Mürekkap Balığı) yeşilbiber, domates, şarap, soğan, sarımsak, salça, zeytinyağı ve baharatlarla yapılan bir deniz mahsulleri mezesidir.

Galaktobureko

Geleneksel bir Yunan tatlısı olan Galaktobureko, altın renginde pişmiş çıtır tereyağlı baklava yufkası arasına doldurulan krem kıvamında irmikli muhallebi ile yapılan şerbetli bir tatlıdır (Abraham, 2017).

Kahve

Klasik Türk kahvesidir.

KALEKÖY

Bu bölümde adayı ziyaret edecek turistlerin Kaleköy'de tadıp inceleyebilecekleri lezzetler yer almaktadır.

Kılıç Şiş

Gökçeada, Türkiye'de kılıç balığı avcılığının en yoğun yapıldığı bölgelerinden biridir. Bu av üzerinde özel aparatlar takılan teknelerle zıpkın avcılığı ile yapılmaktadır. Kılıç avı Gökçeada'da Mayıs ayı içerisinde yapılmaktadır. Kılıç şiş, özel soslarda bekletilmiş kuşbaşı kılıç balığı etinin mangalda pişirilmesiyle yapılmaktadır.

Karides Güveç

Karides güveç, haşlanmış karides, domates, yeşilbiber ve çeşitli baharatlar toprak güvece konulup fırında pişirildikten sonra üzerine kaşar peyniri rendelenip bir süre daha fırında pişirilen oldukça lezzetli bir deniz mahsulleri yemeğidir.

Oğlak Çevirme

Oğlak çevirme, Gökçeada'da serbest hayvancılık yöntemiyle, tamamıyla organik olarak yetiştirilen oğlakların, büyük şişlere takılarak odun ateşinde çevirme yöntemiyle pişirilen oldukça lezzetli bir yemektir.

Lezzet Rotasına Eklenebilecek Diğer Gastronomik Etkinlikler

Lezzet rotasında gastronomi turizmi anlamında yer alabilecek diğer ürünleri aşağıdaki şekilde sıralanabilir.

- Yerel yiyecek içecek dışında üretilen diğer ürünlerin (Sepet yapımı, Güveç yapımı, Çömlek yapımı v.b) üretim etkinlikleri düzenlemek,
- İmroz koyun ve keçisi üretim yerlerini ziyaret, buralarda çalışma ve bu tesislerde düzenlenecek etkinliklere katılmak, (Örneğin İmroz Koyunu kırkım yarışması yapılabilir)
- Festival, yemek yarışması, kongre ve sempozyumlar düzenlemek,

- Gökçeada'daki göletler ve denizde "Olta Balıkçılığı Yarışması" düzenlemek,
- Gastronomi turizmi için üretim yapan çiftliklerde üretim aktivitelerine katılmak,
- Av etinden yöresel yemekler üretmek. Gökçeada avcılık bakımından da zengin bir yerdir. Ada'da yoğun olarak, keklik, tavşan, bıldırcın, yaban ördeği ve kaz bulunmaktadır (Çakıcı ve Aksu, 2006). Adanın bu potansiyelini kullanarak, yasal olarak yapılacak avlardan sağlanacak av etleriyle yapılacak çok özel yöresel yemekler, gelecek olan turistlerin beğenisine sunulabilir.

Mehmet Çavuşoğlu,
Olana Çavuşoğlu
2 (Ek.1) 2018

SONUÇ ve ÖNERİLER

Gastronomi turizmi rotalarının amacı, turistik bölgeyi ziyaret edecek turistlerin bu bölgede bulabilecekleri yiyecek ve içecekler, gastronomik diğer ürünler ve gastronomik etkinlikler hakkındaki bilgileri toplu olarak bir kaynaktan bulabilmelerini sağlamaktır. Alternatif bir turizm faaliyeti olan gastronomi turizmi yapıldığı bölgelerde on iki ay turizm yapılmasına katkı sağlamaktadır. Sonuç bölümünde Gastronomi turizmi kapsamında hazırlanan bu çalışma ile Gökçeada Lezzetleri Rotası yerel yönetimler ve yerel halk için aşağıdaki önerilerin yararlı olacağı düşünülmektedir. Bunlar;

• 356

- Gökçeada'ya özgü lezzetlerin adanın en iyi neresinde yenebileceği bir broşür haline getirilip turizm sezonunda dağıtılabilir,
- Gastroturistlerin yöresel lezzetlerin üretiminde bir senaryoya bağlı olarak adadaki agroturizm tesislerde çalışması sağlanabilir,
- Turistlere yöresel ürün alışverişi yapabileceği yer seçenekleri artırılabilir,
- Araştırma kapsamında, Gökçeada'ya özgü ve sadece Gökçeada'da tadılabilecek yiyecek ve içecek ürün çeşidinin çok az olduğu görülmektedir. Bu nedenle ürün çeşidi çoğaltılmalıdır.
- Lezzet Rotasında yer alacak yöresel ürün satıcılarının ürünlerini, sadece Gökçeada'ya özgü bir ambalaj içinde satış yapılabilir,
- Sahte üretim engellenmeli ve yerli üretici kayıt altına alınarak ürünleri tescil edilebilir,
- Gökçeada Lezzet Rotası üzerinde yer alan köylerde lezzet festivalleri düzenlenebilir,
- Gökçeada Lezzet Rotası yol haritası basılı bir broşürle tanıtılabilir,
- Turistlerin en çok şikayet ettiği farklı fiyat uygulamalarının önüne geçmek için üreticilere ortak fiyat politikası tavsiye edilebilir,

- Gökçeada Lezzet Rotasında yer alan ürünlerin hangi mevsimde en iyi üretildiği bilgisi kurulacak web sitesi üzerinden potansiyel turistlere duyurulabilir,
- Gökçeada'da hakim koyun ırkı olan İmroz ırkının "organik hayvancılık" sıfatı ile yetiştirilebilmesi ve hayvansal ürünlerin markalaşabilmesi için, mera ıslah çalışmalarının organik ortamı bozmayacak şekilde yapılmalıdır (Aktürk, Savran, Hakyemez, Daş ve Savaş, 2005). Bu durum adada yapılan organik tarım ve hayvancılığa önemli destek sağlayabilir,
- Şekil 1'de yer alan örnek haritaya benzer farklı dillerde de yayın yapacak bir "Gökçeada Lezzet Rotası Haritası" web sitesi yapılmalıdır. Bu siteyi kullanacak turistler, haritadaki rotayı takip ederek Gökçeada'da üretilen yöresel lezzetleri tatma ve adada yıl boyunca yapılan birçok gastronomi turizmi etkinliğine katılma olanağı bulacaklardır. Bu kapsamda yapılacak olan web sitesinin sürekli güncellenmesi gerekmektedir.

Gastronomi Turizmi
ve Gökçeada Lezzet
Rotası



Şekil 1: Örnek Gökçeada Lezzet Rotası Haritası

Kaynak: www.gokceada.gov.tr/harita

KAYNAKÇA

Abraham, L. (2017). Opa! It's Greek Pastry Time, <https://www.ohio.com/akron/lifestyle/opa-it-s-greek-pastry-time>, Erişim Tarihi: 12 Kasım 2017

Aktürk, D., Savran, F., Hakyemez, H., Daş, G., Savaş T. (2005). Gökçeada'da Ekstansif Koşullarda Hayvancılık Yapan İşletmelerin Sosyo-Ekonomik Açından İncelenmesi, *Tarım Bilimleri Dergisi* 2005, 11 (3) 229-235, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/15/167/1278.pdf>, Erişim Tarihi: 19

Aralık 2017

- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/3 (2017) 135-149, s:136, http://www.jotags.org/2017/vol5_issue3_article8.pdf, Erişim Tarihi: 11 Aralık 2017
- Barba Yorgo (2017). Bağlarımız, <http://www.barbayorgo.com/tr/baglarimiz.html>, Erişim Tarihi: 04 Ocak 2018
- Çakıcı, A. C., Aksu M. (2006). Gökçeada'ya Gelen Turistlerin Beklenti ve Tatmin Düzeylerinin Karşılaştırılması, *İşletme Fakültesi Dergisi*, Cilt 7, Sayı 1, 2006, 1-17, <http://acikerisim.deu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/12345/2354/71117.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, Erişim Tarihi: 04 Ocak 2018
- Cengiz, A. E., Ayhan, Ç. K., Ak, T., Timur, U. P. (2017). Cittaslow As A Model For Sustainable Development: A Review Of Slow Cities In Turkey, s:71, http://www.academia.edu/35482990/Current_Trends_in_Science_and_Landscape_Management, Erişim Tarihi: 21 Aralık 2017
- Cicirya (2017). <https://www.rotapinta.com/rum-koyu-zeytinlikoy>, Erişim Tarihi: 10 Temmuz 2017
- Erdoğru, B. (2012). Uğurlu-Zeytinlik: Gökçeada'da Tarih Öncesi Dönemlere Ait Yeni Bir Yerleşme, *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt: 2, Sayı: 4, Temmuz-2012, s. 1-16, s:2, <http://www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423931392.pdf>, Erişim Tarihi: 14 Ocak 2018
- Erkul, H., Genç, H., Varlı, R., Çelik, E. (2014). Yerel Ürünlerin Yöresel Tanıtıma Katkıları: Gökçeada Efi Badem Örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, Yıl 1, Sayı 1 2014, ss.123-142, <http://docplayer.biz.tr/2210952-Eko-gastronomi-dergisi-issn-2148-404x-yil-1-sayi-1-2014-ss-eko-gastronomi-issn-2148-404x-dergisi.html>, Erişim Tarihi: 16 Kasım 2017
- Gökçeada Haritası, <http://www.gokceada.gov.tr/harita>, Erişim Tarihi: 16 Ocak 2017
- Gökçeada'da Ne Yenir? (2017). <https://www.kazdagitur.com/blog/gokceadada-ne-yenir/>, Erişim Tarihi: 16 Ocak 2017
- Gökçeada ve Gastronomi (2017). <http://guby.comu.edu.tr/gokceada/gokceada-ve-gastronomi.html>, Erişim Tarihi: 16 Aralık 2017
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31-42, s:33, <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/318814>, Erişim Tarihi: 01 Aralık 2017
- İlgar, R. (2016). Çanakkale İlinde Zeytin Yetiştiriciliği ve Yaşanan Sorunlar, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Dergisi* 32 (2016), s:26,

<http://dergipark.gov.tr/download/article-file/365520>, Erişim Tarihi: 10 Ocak 2018

Karaca, E., Altun, I. (2017). Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması, Motif Akademi Halkbilimi Dergisi / Cilt:10, Sayı:20 / 2017 / Aralık, s. 335-342, s:336, <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/398140>, Erişim Tarihi: 04 Ocak 2018

Kargigioğlu Ş., Kabacık, M. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/3 (2017) 409-421, s: 411, http://www.jotags.org/2017/vol5_issue3_abstract23.pdf, Erişim Tarihi: 20 Aralık 2017

Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/2 (2017) 39-60, s:42, http://www.jotags.org/2017/vol5_issue2_article3.pdf, Erişim Tarihi: 27 Aralık 2017

Nusretbey Şarapları (2017). Bağlarımız, http://nusretbey.com/kabya_baglari.php, Erişim Tarihi: 10 Temmuz 2017

Organik Ada Gökçeada (2017). <https://canakkale.tarim.gov.tr/Haber/249/Gokceada>, Erişim Tarihi: 28 Ocak 2018

Öztürk, Y., Güral, F. N. (2014). Yavaş Şehir Olma Sürecinde Yerel Yönetimlerin Karşılaştığı Problemler: Vize İlçesi Örneği, Eko-Gastronomi Dergisi, Yıl1 • Sayı 1 • 2014 • ss.87-101, <http://docplayer.biz.tr/2210952-Eko-gastronomi-dergisi-issn-2148-404x-yil-1-sayi-1-2014-ss-eko-gastronomi-issn-2148-404x-dergisi.html>, Erişim Tarihi: 27 Ocak 2018

Şimşek, H. (2009). Eğitim Tarihi Araştırmalarında Yöntem Sorunu, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi, yıl: 2009, cilt: 42, sayı: 1, 33-51, s:40, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/40/1147/13450.pdf>, Erişim Tarihi: 10 Aralık 2017

Tekbaş, A. (2016). Türk Mutfağının Lezzet Haritası, <http://www.star.com.tr/yazar/turk-mutfaginin-lezzet-haritasi-yazi-1085952/>, Erişim Tarihi: 09 Ocak 2018

Yaşar, O. (2006). Turizm Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Gökçeada (İmroz), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 16, Sayı: 1 Sayfa: 1-32, s:2, <http://web.firat.edu.tr/sosyalbil/dergi/arsiv/cilt16/sayi1/1-32.pdf>, Erişim Tarihi: 18 Aralık 2017

Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 14 (2), 2017, 171-191, s:172, <http://dergipark.gov.tr/uploads/issuefiles/969f/0f25/c034/59c232bc94b4c.pdf#page=172>, Erişim Tarihi: 08 Ocak 2018.