

# YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ: GÖKÇEADA ÖRNEĞİ

## THE EFFECT OF LOCAL FOOD AND BEVERAGES ON GASTRONOMY TOURISM: CASE OF GÖKÇEADA

Meryem YAVUZ

Gaziantep Üniversitesi

yavuzmeryem4747@gmail.com

ORCID: 0000-0001-9746-5573

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Gaziantep Üniversitesi

ozbayram@gantep.edu.tr

ORCID: 0000-0002-0960-2425

### ÖZ

Yapılan çalışmada yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomi turizmine etkilerini belirlemek, bu lezzetlerin önemini ortaya çıkarmak ve unutulmasını önlemek için kayıt altına almak amaçlanmıştır. 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. Diğer yöresel reçetelere menülerde daha az yer verilmesinin sebebi olarak; işletme sahiplerinin yöre mutfağı hakkında yeterince bilgi sahibi olmaması, mevsimine göre yiyecek ve içeceklerin hammaddelerine ulaşılamaması, 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 mutfağa ait Ar-Ge çalışmalarının düzenlenmesi önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: Yöresel Yiyecek ve İçecek, Yöresel Mutfak, Gastronomi Turizmi, Gökçeada.

\*Bu çalışma Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Dr. Öğr. Üyesi Oya Özkanlı'nın danışmanlığında yürütülen, "Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği" isimli yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

**Atıf için:** Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2), 279-301.



### MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Geliş

28. 06. 2019

Düzeltilme

04. 08. 2019

22.08.2019

Kabul Tarihi

01. 09. 2019

### ABSTRACT

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. 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 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 cannot 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.

Key words: Local Food and Beverages, Local Cuisine, Gastronomy Tourism, Gökçeada.

## GİRİŞ

Yeni yerler görme veya eğlence gibi amaçlar doğrultusunda gerçekleştirilen seyahatlerde, değişen yaşam koşullarıyla artan gelir düzeyleri sebebi ile bir takım farklılar gerçekleşmektedir. Algılarda meydana gelen değişimin içerisine yeni tatlar arama, bulma ve keşfetme içgüdülerinin de dâhil edilmeye başlandığı görülmektedir. Bahsedilen bu duruma ilişkin yapılan seyahatlerin giderek anlam ve önem kazanarak alternatif turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizminin ortaya çıkmasına ve ilerleyen zamanlarda gelişim gösterebilmesine imkân tanıdığı söylenebilir.

Yüncü (2010:29) tarafından bir yiyecek veya içeceğin tadımını gerçekleştirebilmek için; yöresel ve kırsal alanlardaki yiyecek üreticilerine, restoranlara, yemek festivallerine katılım sağlamak olarak ifade edilen gastronomi turizminin günümüzde gelişim seviyesinin artmasında birçok faktörün etkisi bulunmaktadır. Bahsedilen faktörlerden birisi de kuşkusuz toplumların içerisinde yaşadığı yörenin yiyecek ve içecekleridir.

Çalışmanın temel amacı; yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomi turizmine olan etkilerini belirlemek, bu lezzetlerin önemini ortaya çıkarmak ve unutulmasını önlemek için kayıt altına almaktır. İfade edilen temel amacı destekler nitelikte yapılan görüşmeler ile Gökçeada'nın yöresel olarak adlandırılan yiyecek ve içecekleri belirlenerek sınıflandırılmış, ardından elde edilen reçetelerin yörenin gastronomi turizmine etkilerinin ne derece oldukları tespit edilmeye çalışılmıştır. Gökçeada gastronomi turizmine etkisi olan yöresel yiyecek ve içecek reçetelerinden işletmecilerin ön gördüğü reçetelerin uygulanarak sunulduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle yöresel yiyecek ve içeceklerin arz ve pazarlama açısından gastronomi turizmine etkileri olduğu belirlenmiştir.

Yapılan bu çalışma Gökçeada mutfağının korunarak gelecek nesillere aktarılabilmesi ve yörenin gastronomi turizminin sürdürülebilmesi yönünden önem taşımaktadır.

## LİTERATÜR TARAMASI

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 (tdk.gov.tr). Gastronominin tarihsel süreç içerisinde ilk öncülerinin M.Ö. 5. yy itibariyle Çinliler ile ziyafet sofralarında ön plana çıkan aşırılık ve gösterişlilik özellikleri sebebiyle Romalılar olduğunu ifade eden Öney (2013:160), günümüzde batı topluluklarında kabul görmüş gastronomi ilkelerinin temellerinin Rönesans dönemine kadar uzandığını aktarmıştır. Yiyecek ve içecek zevki ile ilişkili

olan kavramın temasının ise Gillespie (2001:2) tarafından insan olduğu ifade edilmiştir.

Son yıllarda yapılan çalışmalar bir ülkeyi veya bölgeyi ziyaret etme sebeplerinden biri olan yeni yerler görme isteği ve eğlence gibi faktörlerin yanına yiyecek ve içecek zevkinin dâhil edilmeye başlandığını ortaya çıkarmaktadır. Dolayısıyla gastronomi kavramının teması olarak ifade edilen insanın farklı yiyecek ve içecek deneyiminde bulunmak için değişik ülke veya bölgelere seyahat ederek gastronomiyi turizm ile ilişkilendirdiği söylenebilir. Turizm kavramının gastronomi ile oluşturduğu bağın ise günümüzde alternatif turizm çeşitlerinden biri olarak bilenen gastronomi turizmi kavramının ilgili literatürde yer alabilmesine zemin hazırladığını söylemek mümkündür.

Nebioğlu (2016:7) tarafından yiyecek veya içecekler yoluyla ziyarette bulunulan ülke, bölge veya yörenin var olan kültürünün daha yakından tanınabilmesi için gerçekleştirilen turistik etkinlikler olarak tanımlanan gastronomi turizmi; Long (2003:21) tarafından yiyeceklerin hazırlanma, sunum ve tüketim basamaklarını kapsayan, farklı bölge veya ülkelerin mutfak özelliklerini veya yemek yeme biçimlerini keşfetmek amacı ile gerçekleştirilen seyahatler şeklinde ifade edilmiştir. Gastronomi turizminin gelişim noktası ise Hall ve Mitchell (2005) tarafından 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 dayandırılmaktadır. Amerikan Ticaret Bakanlığı tarafından 2001 yılında yapılan çalışma sonucunda yemek yeme faaliyetinin bir bölgeye ziyarette bulunan turistlerin en sevdikleri etkinlikler arasında ikinci sırada, Amerikalı turistler için ise birinci sırada yer aldığı belirtilmesi gastronomi turizmi gelişim çizgisinin uluslararası bir boyutunun bulunduğunu gösterirken (Shenoy,2005:182), söylenen ifadeleri destekler niteliktedir.

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. 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.

Turizm açısından yaklaşıldığında destinasyonun çekicilik faktörleri içerisinde yer alan yörenin sahip olduğu mutfağı rekabet etme açısından kuşkusuz büyük bir öneme sahiptir. Bu bağlam doğrultusunda Şengül ve Türkay (2015:600) tarafından yöresel mutfak kavramı; 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 tanımlanmaktadır. Yöresel mutfak kavramının yapı taşlarından biri olan yöresel yiyecek ve içecekler ise Hatipoğlu vd. (2013:7) tarafından; 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 ya da yörede bulunan insanların birlikte yaşaması sonucu geleneksel bir özelliğe sahip olmuş yiyecek veya içecekler şeklinde ifade edilmiştir.

Meryem YAVUZ ve  
Oya ÖZKANLI,  
3 (2) 2019

• 282

Konuya turizm açısından bakıldığında turizmden aldığı pay oranını genişletmek isteyen ülkeler yöresel olarak adlandırılabilir yiyecek ve içeceklerini gastronomi turizmi kapsamında değerlendirerek ülkelerinin turizm gelirini artırabildikleri ve dünya mutfakları arasında yer alabildikleri söylenebilir. Gastronomi turizmi ile yöresel yiyecek ve içecekleri kesiştiren bu durum sonucunda ise yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine yapmış olduğu etkileri tüm bu ifadeler neticesinde şu şekilde özetlemek mümkündür:

- Yöresel yiyecek ve içecekler toplumların geçmişinden izler taşıması sayesinde herhangi bir bölge veya yörede gastronomi turizminin oluşabilmesine 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 sağlayabilir.

• Yöresel yiyecek ve içecekler bölge veya yörelerin gastronomi turizmlerinin evrensel bir nitelik kazanmasına yarar sağlayabilir.

Yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili çalışmalar incelendiğinde daha çok yöresel yiyecek ve içeceklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin incelendiği, bölge veya yörenin turizmine bir etkide bulunup bulunmadığı ile bölge veya yörenin gastronomi turizmi açısından incelenmesi gibi birçok konu ile birlikte ele alındığı görülmektedir. Üzerinde durulan en önemli konulardan biri yöresel yiyecek ve içeceklerin giderek kaybolmaya başladığı ve bu yüzden bölge veya yörenin gastronomi turizminde söz sahibi olamaması durumudur.

Cömert (2014), yaptığı çalışmada Hatay mutfağına ait yöresel yemekleri turizm pazarlaması açısından incelemiştir. Araştırmada Hatay mutfağından yoğurt aşısı çorbası, oruk ve börek çeşitlerinden; oruk (içli köfte), kaymaz böreği, ıspanaklı börek, semirsek, Hatay'ın soğuk mezelerinden; humus, zahter ve abugannuş; tepsi kebabı ve künefe gibi yöresel yiyeceklerin hazırlanışı ve sunum şekilleri hakkında bilgilere yer verilmiştir. Çalışma ile yöresel yemeklere dikkat çekerek bölge turizmine katkı sağlanacağı düşünülmüştür.

Aksoy ve Sezgi (2015), Güneydoğu Anadolu bölgesinin gastronomik potansiyelini akademik olarak gösterebilmek ve tanıtımına katkıda bulunabilmek amacıyla "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları" adlı bir envanter çalışması yapmışlardır. Çalışmada Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin gastronomik unsurlarını ele alarak gruplandırmışlardır. Çalışma sonucunda bölgenin coğrafi konumundan dolayı dışa kapalı yaşadığını, Batı'dan çok fazla etkilenmediğini ve bölgede Batı'ya özgü fast-food kültürünün izlerinin bulunmadığını gözlemlemişlerdir.

Acar (2016), Aksaray iline bağlı Güzelyurt (Gelveri) ilçesinin yöresel mutfağını gastronomi turizmi kapsamında değerlendirmiştir. Çalışma kapsamında yörenin mutfak kültürü incelenmiş ve ilçe halkından yaşlı ilerlemiş kişilerle yüz yüze görüşülerek yöresel yiyeceklerin nasıl hazırlandığına dair veriler elde edilmiştir. Unutulmaya yüz tutmuş tatlardan olan Güzelyurt (Gelveri) Tava, Güzelyurt (Gelveri) Ekmeği, Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi örnekleri gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda kültürel etkileşim ve zenginliğin doğrudan yöre mutfağına yansıdığı tespit edilmiştir. Çalışmada yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında gelecek kuşaklara aktarılmasının önemi yöreye has gastronomik öğeler yardımıyla vurgulanmıştır.

Meryem YAVUZ ve  
Oya ÖZKANLI,  
3 (2) 2019

Büyükşalvarcı vd. (2016), çalışmalarında Konya iline ait yöresel yemeklerin Konya'da faaliyet gösteren turizm işletmelerinde ne oranda yer verildiğini incelemişlerdir. Araştırma Konya ilinde Mevlana çevresinde, Meram Bağlarında, Sille ve Akyokuş bölgelerinde bulunan 29 adet yiyecek ve içecek işletmesinde gerçekleştirilmiştir. Anket tekniği kullanılarak yapılan çalışma sonucunda belli başlı yöresel yemekler dışında birçok yöresel yemeğe turizm işletmelerinde yer verilmediği tespit edilmiştir. Bunun nedeninin ise işletmelerin ticari kaygıları, yöresel yemekleri yapabilecek ustaların az oluşu ve genel olarak yöre halkının evlerinde bu yemekleri yapmalarından dolayı restoranlarda çok tercih etmedikleri olduğu saptanmıştır.

• 284

Eren (2016), çalışmasında Türkiye'nin gastronomi imajını, ziyaretçilerin kullandıkları bilgi kaynaklarını ve yiyecek ile içecek harcamalarını incelemiştir. Çalışma sonucunda algılanan gastronomi imajının mutfak kültürü ve yiyecekler, gastronomi aktiviteleri ile yiyecek içecek işletmeleri olmak üzere üç alt boyutunun olduğu saptanmıştır. Türkiye ile ilgili ziyaretçilerin en çok aklına gelen yiyecek ve içeceklerin kebab, rakı, döner, patlıcan ve baklavanın olduğu tespit edilmiştir. Destinasyonun gastronomi imajının ve ziyaretçilerin kullandığı bilgi kaynaklarının, ziyaretçilerin Türkiye destinasyonunu tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde etkisi olduğu belirlenmiştir. Ziyaretçilerin Türkiye'deki seyahatleri boyunca yiyecek ve içecek için yaptıkları harcamaların ortalamasının 575\$ olduğu ve söz konusu harcamanın seyahat bütçelerinin %18,9'unu oluşturduğu tespit edilmiştir. Türkiye destinasyonunun gastronomi imajı, gastronomi turizmi gelişmemiş olmasına rağmen gelişebilme potansiyelinin olduğunu göstermiştir.

Özel vd. (2017) yaptıkları çalışmada gastronomi turizminin temel yapı taşlarından olan yerellik veya yöresellik olma özelliğinin Kilis ilinde faaliyet gösteren yöresel restoran menülerinde yer alma düzeylerini araştırmışlardır. Seçilen 11 restoran işletme yöneticisi ile görüşmeler

yapılarak menülerde kullanılan ürün veya ürün grupları tasnif edilip raporlaştırılmıştır. Araştırma sonucunda Kilis ilinde bulunan yöresel restoranlarda kilise övgü az sayıda yöresel yemeğin sunulduğu belirlenmiştir. Bununla beraber zengin yemek kültürüne sahip Kilis mutfağının gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğu saptanmıştır.

Başaran (2017), çalışmasında Rize ilinin yöresel lezzetlerini gastronomi turizmi kapsamında incelemiştir. Bu doğrultuda Rize ili ve ilçelerindeki yöresel lezzetlere ait bilgiler katılımcılarla yüz yüze görüşülerek, yerel lokantaların menü kartları ve literatür taranarak elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Rize'ye özgü 64 yöresel lezzet kayıt altına alınmıştır. Yörede en çok tüketilen yöresel lezzetlerin karalahana sarması, karalahana aşlaması, fasulye turşusu tavalisi, hamsi tavalisi, hamsikoli, hamsili pilav, mısır unu ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, Laz böreği, pepeçura, Rize Simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, minci, enişte lokumu ve koliva olduğu belirlenmiştir. Rize'nin gastronomi turizmi kapsamında önemli bir potansiyele sahip olduğu saptanmıştır.

Eren ve Çelik (2017) sosyal medya ve gastronomi imajını birlikte ele alan çalışmalarında, Türkiye destinasyonunun çevrimiçi gastronomi imajını ve özellikle çevrimiçi gastronomi imajı içinde en belirgin şekilde yer alan yiyecek ve içecekleri belirlemeyi amaçlamışlardır. Araştırmada Türkiye'de bulunan 100 restoran işletmesi ve bu işletmelere ait toplam 1.000 yorum incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre incelenen yorumların neredeyse yarısında bir yemek veya içecek adı bulunmadığı tespit edilmiştir. Restoranların en çok Deniz mahsulleri, Akdeniz, Türk mutfağı ve Avrupa mutfağı menüleri sunduğu belirlenmiştir. Restoran işletmelerinin sayfalarında yer alan fotoğraflarda en çok restoran, müşteri ve deniz ürünleri görüntülerinin yer aldığı saptanmıştır. Yorumların içinde en çok adı geçen yiyeceklerin ise kebab, biftek, tavuk, tatlı ve meze olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Akyürek ve Zeybek (2018), yaptıkları çalışmada Gümüşhane ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesini ele almışlardır. Gümüşhane ilinin gastronomik unsurlarına ilişkin yazılı ve görsel kaynaklar taranarak ve ilgili kişilerle görüşülerek gastronomik potansiyeli ortaya çıkarılmıştır. Çalışmada elde edilen bilgilere göre Gümüşhane iline özgü birçok yiyecek ve içeceğin bulunduğu ancak bu yiyecek ve içeceklerin turistik ürün olarak sunumunun yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte Gümüşhane iline yönelik turizm talebinin artırılmasında gastronomi turizminin diğer turizm türleri ile birlikte destekleyici ve tamamlayıcı bir

**Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği**

turizm türü olabileceği ve şehrin markalaşmasında önemli roller üstlenebileceği belirlenmiştir.

Kurnaz ve İşlek (2018), çalışmalarında Marmaris yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoran menülerinde kullanım düzeylerini araştırmıştır. Çalışma kapsamında restoranlara ait menülerden yararlanılmış ve elde edilen bilgiler değerlendirilmeye alınmıştır. Çalışma sonucunda Marmaris yöresel yemeklerine yörede yer alan restoranların menülerinde çok fazla yer verilemediği sonucuna ulaşılmıştır. Marmaris restoran menülerinde çorbaların, tatlıların ve reçellerin menülerde en az yer alan kategoriler olduğu, bunun yanında menülerde en çok deniz ürünleri yemeklerinin yer aldığı saptanmıştır.

Görüldüğü üzere yöresel yiyecek ve içecek kültürü dünyadaki hemen her ülkenin mutfağında varlığını gösterebilmektedir. Neredeyse her ülke veya bölge yer aldığı coğrafyaya, gelenek ile göreneklerine ve inanç şekillerine göre kendisini yansıtan yöresel bir mutfağa sahiptir. Dünyadaki ender mutfaklar arasında yer alan ve zengin bir çeşitliliğe sahip olan mutfaklardan biriside kuşkusuz Türk mutfağıdır. Türk mutfağını bu derece değerli kılan özelliklerden biri de yörelerinde yaşayan insanların meydana getirdiği ve kendi özelliklerinin yansımalarının sonucu oluşturdukları yöresel mutfaklarıdır. Her biri farklı bir özelliğe ve çeşitliliğe sahip yörelerinden biri de Çanakkale iline bağlı Gökçeada ilçesidir.

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 gelmiştir (Yurtseven, 2008:4). Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan ve bölgede yer alan diğer Ege adaları ile aynı özellikleri taşıyan Gökçeada beraberinde küçük ve ana karadan uzak olma gibi özelliklere sahip olması mutfak kültürünü etkilemiştir. El değmemiş doğasının mutfağına ne derece ve ne şekilde yansımış olduğu düşünceleri yörenin özelliklerini taşıyan yiyecek ve içecek reçetelerinin araştırılarak bilimsel temeller ışığında kayıt altına alınmasını ve bu sayede gelecek nesillere aktarılmasını, öte yandan ise bölgenin gastronomi turizminde ne derece etkili olduğunun araştırılmasını gerekli kılmıştır.

## YÖNTEM

Yapılan bu 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. Belirlenen amaca uygun olarak çalışmada tümevarım yaklaşımı benimsenerek, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel



araştırma yöntemleri, farklı bilgi parçacıklarından yola çıkarak bütünü ya da kuramı kendisi oluşturması için gerekli olan birincil ya da ikincil verilerin toplanmasına aracılık etmektedir (Kozak, 2017:29). Bu doğrultuda yapılan çalışmada veri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır.

Gökçeada ilçesinin yöresel yiyecek ve içeceklerinin neler olduğunu ve Gökçeada'nın gastronomi turizmine hangi açıdan etkide bulduklarını ortaya çıkarabilmek için iki aşamadan meydana gelen bir görüşme formu hazırlanmıştır. Soruların hazırlanması için alanyazında yer alan çalışmalar incelenmiş olup ayrıntılı bir literatür taraması yapılmıştır. Danışman kişinin görüşleri de alınarak araştırma soruları hazırlanmıştır.

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 yerel halktan ulaşılabilen 35 kişi ve bölgede yiyecek-içecek ile ilişkili olan işletmelerden işletme sahibi ve işletme personeli görevine sahip 24 kişi oluşturmaktadır. Örneklem gurubunda yer alan yerel halk olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yaklaşımı ile belirlenmiştir. Yiyecek-içecek ile ilişkili işletmeler ise olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemlerinden kasıtlı örnekleme yaklaşımı ile belirlenmiştir. Kartopu örnekleme, evrenin kesin sınırlarının bilinemediği veya verinin nereden toplanacağı kestirilmediği durumlarda kullanılan bir yöntemdir (Kozak, 2017:119). Kasıtlı örnekleme ise araştırmacının örnekleminin araştırma evrenini hangi oranda temsil etme gücüne sahip olduğu konusunda nesnel bir ölçüte sahip olmadığı, yürütmekte olduğu çalışmada yer alan amaçlara kendisini en kolay ve en hızlı şekilde ulaştırarak katılımcıları tercih etmesi durumunda yararlanan bir yöntemdir (Kozak, 2017:118).

Görüşmeler katılımcıların uygun gördükleri zamanda ve mekânda yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler katılımcıların izni alınarak araştırmacı tarafından görüşmeler sırasında not edilmiştir. Görüşmelerde kullanılan yarı yapılandırılmış soru formu iki aşamadan meydana getirilmiş olup, formda yer alan soruların bir kısmı aşağıda verilmiştir.

Yerel halka yönelik sorular:

- 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?

Yiyecek ve içecek ile ilişkili olan işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilere yönelik sorular:

- 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)
- İşletmenizdeki menüde Gökçeada'ya özgü hangi yöresel yiyecek ve içeceklere yer veriyorsunuz?

Belirtilen soruların yanında, görüşmeler sırasında katılımcılara verdikleri cevaplar karşısında ek sorularda sorulmuştur. Yapılan görüşmeler sonucu elde edilen veriler ise görüşme formunda yer alan sorulara göre sınıflandırılmış ardından betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilip yorumlanmıştır.

Meryem YAVUZ ve  
Oya ÖZKANLI,  
3 (2) 2019

## BULGULAR VE TARTIŞMA

### Birinci Örneklem Grubunun (Yerel Halk) Değişkenlerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yöresel yiyecek ve içecek tariflerini aktaran kişilere ait demografik özellikler Tablo 1'de gösterilmiştir.

• 288

**Tablo 1.** Yerel Halkı Temsilen Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri

Değişkenler	Gruplar	Frekans(n)	Yüzde(%)
Cinsiyet	Kadın	25	71,5
	Erkek	10	28,5
	<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
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
	<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
Medeni Durum	Evli	25	71,5
	Bekâr	10	28,5
	<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
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
	<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

<b>Meslek</b>	Ev Hanımı	17	48,4
	Emekli	7	20
	Öğretmen	1	2,9
	Emlakçı	1	2,9
	İşletme Sahibi	3	8,6
	Kütüphane Sorumlusu	1	2,9
	Köy Muhtarı	2	5,7
	Serbest Meslek	2	5,7
	Hayvancılık	1	2,9
	<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
	<b>Doğum Yeri</b>	Merkez	12
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
<b>Toplam</b>		<b>35</b>	<b>100</b>
<b>İkamet Yeri</b>	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
	<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

Yöresel Yiyecek Ve  
İçeceklerin  
Gastronomi  
Turizmine Etkileri:  
Gökçeada Örneği

• 289

Çalışmaya katılan yerel halkı temsilen görüşülen kişilerden oluşan 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. Katılımcıların medeni durumu ile ilgili bilgilere bakıldığında %71,5'i evli, %28,5'i ise bekâr olduğu saptanmıştır. 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. 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. 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. 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.

### Yöresel Yiyecek Ve İçecek Tariflerinin Sınıflandırılmasına İlişkin Bulgular

Tablo 2'de yapılan araştırma kapsamında elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklere yer verilmiştir. Tabloda da görüldüğü üzere elde edilen veriler incelenerek sınıflandırılmıştır.

**Tablo 2.** Araştırma Kapsamında Elde Edilen Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Sınıflandırılması

Meryem YAVUZ ve  
Oya ÖZKANLI,  
3 (2) 2019

• 290

KATEGORİ	YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLER
Et Yemekleri	Kuzu Dolma (Arni Yemisto), Pırasa Ve Domuz Eti Kavurması(Prasotiğania), Hindi/Tavuk Kapama (Ğalopulo/Kotopulo Stin Katsarola), Yabani Tavşan Yahnisi (Lagos Stifado), Bulgurlu Salyangoz (Salingaria Me Pliğuri), Et Kavurma, Etli Patates
Süt ve Süt Ürünleri	Tereyağı 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), Böğürtlen Likörü(Liker Vatomura), Rakı(Çipuro)
Deniz Ürünleri	Şaraplı Ahtapot(Htapodi Krasato), Midyeli Pilav(Midia Me Rizi), Midye Dolma(Midia Yemista), Petalides, Pazılı Sarpa(Sarpes Me Seskula), Balık Pilaki, Deniz Kestanesi(Axinos), Kalamar Dolması(Kalamaria Yemisto), Balık Çorbası(Psarosupa)
Çorbalar	Mayiriça Çorbası, Un Çorbası(Pşiruki), Tarhana
Sebze Yemekleri	Taze Bakla(Freska Kukia)
Hamur İşleri	Badem Ezmesi (Amiğdalota), Pandispanya (Pandespani), Arakismata, Islak Cevizli Kek (Karidopita), Bademli Kurabiye (Kurabiedes Amiğdalota), Melomakarona
Hamurlu Ürünler	Peynirli Pide (Cicirudia), Manti, Sarma Kabak Böreği (Sarağli), Yılbaşı Çöreği (Vasilopita), Paskalya Çöreği (Pashalino Tsureki), Su Böreği (Zematisti), Anevati, Kıymalı Börek (Kireatopita), Erişte (Yufka), Eptazima Paksimadia, Papaz Ekmeği (Stavros)
Bakliyatlar	Korkuta, Sütü Keşkek (Korkuti Me Ğala)
Diğer	Kızartılmış Zeytin (Elies Tiğanites)

Araştırma kapsamında yapılan görüşmeler sonucu ulaşılan bazı yöresel yiyecek ve içecek tarifleri aşağıda verilmiş olup, her bir görüşmeci

G1,G2,G3, vb. şeklinde kodlanmıştır.

**Yabani Tavşan Yahnisi (Lagos Stifado):** Malzemeler: 1 adet yabani tavşan, 1 kg arpacık soğan, 1 su bardağı zeytinyağı, 2 adet defneyaprağı, 1 su bardağı şarap, 1 baş sarımsak, 1 yemek kaşığı top karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, Üzüm sirkesi, Su. Tavşan temizlenerek parçalara ayrılır ve 3-4 saat kadar 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 kabuklu sarımsaklar ve tuz eklenip karıştırılır ve bir kenarda bekletilir. Daha sonra soğanların kavrulduğu yağın içerisine büyük parçalı tavşan etleri eklenir. Üzerine karabiber ve defneyaprağı ilave edilerek karıştırılır. Kavrulma işlemi bittikten sonra şarap ile etler söndürülür ve biraz su ilave edilerek pişirilir. Etler yumuşayınca önceden hazırlanan soğan ile sarımsak karışımı ilave edilerek karıştırmadan pişirilir(G19).

**Tereyağ Tortusu (Aksarmi):** Malzemeler: Taze keçi veya koyun sütü, Tuz. Bir tencereye alınan süt bir gün boyunca üzerinde oluşan kaymak ayrı bir kabın içerisinde biriktirmek şartı ile bekletilir.(Biriktirme süresince tuz eklenerek.) Daha sonra birikimi sağlanan kaymak bir veya iki kilogram kadar olunca bakır bir tencereye aktarılıp orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Bir süre sonra üst yüzeyine çıkan yağ ayrı bir kabın içerisine biriktirilerek tereyağı elde edilir. Tencerenin alt tabanında kalan tortunun üzerine ise biraz daha tuz ilave edilip karıştırılarak ateşten alınır ve kavanozların içerisine doldurulur. Böylece aksarmi elde edilir(G19).

**Alevria:** Pekmez için: Üzüm suyu, Pekmez toprağı(yenilebilir) veya odun külü. Alevria için:1 su bardağı pekmez, 2 su bardağı su, 3 yemek kaşığı un, Susam, Ceviz veya badem. Pekmez için şarap yapımında kullanılan ezilmiş üzümlerin sularının bir kısmı başka bir tencereye aktarılır. İçerisine pekmez toprağı veya bir beze sarılmış odun külü ilave edilip karıştırılarak 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 kaynatılarak pekmez elde edilir. Alevria için bir tencerede su ile un karıştırılarak orta ateşe alınıp üzerine pekmez ilave edilir, koyulaşmaya kadar pişirilir. Üzerine susam, ceviz veya badem ilave edilerek servis edilir(G23).

**Çipuro:** Malzemeler: Siyah ya da beyaz üzüm.Toplanan üzümler ayıklanarak geniş bir leğen içerisinde sadece bu işlem için kullanılan çizmelerle ezilerek toprak küplere alınıp 20-25 gün ağızları kapalı bir şekilde bekletilir. Bekleme sonrası tortu ve suyu birbirlerinden ayrılıp küplere doldurularak üzümün suyundan şarap elde edilir. Tortulu kısım ise ekşiyene kadar bekletilip bir çuval içerisine alınır. Ardından bu iş için kullanılan bir kazan içerisine

aktarılır. Kapağı kapatılarak yavaş yavaş yanan odun ateşi üzerine kaynamaya bırakılır. Kurulan düzenekten üzüm tortularının buharı damıtılarak bir kap içerisinde biriktirilir. İlk damıtılan sıvı tekrar kazan içerisine alınarak damıtılması sağlanarak çipuro elde edilir(G33).

Petalides: Malzemeler:1 kg Petalides, 6 adet orta boy kuru soğan, 2 adet orta boy domates, Yabani rezene, Toz karabiber, Tuz, ½ su bardağı zeytinyağı, Su.Toplanan petalideslerin üzerleri temizlenip yıkandıktan sonra bir tencereye konur. Petalideslerin üzerlerini örtecek kadar su ilave edilerek haşlanır. Daha sonra süzgeçten geçirilip kabuklarından ayrıştırıldıktan sonra bir kaba alınır. Haşlama suyu ise başka bir kaptaki bekletilir. Aynı bir tencerede zeytinyağında sırasıyla hafif kalınlıkta doğranmış soğanlar ve küçük küpler halinde doğranmış kabuksuz domatesler kavrulur. Ardından tuz, karabiber, ince doğranmış yabani rezene ve petalideslerin haşlama suyu ilave edilir. Hafif ateşte yaklaşık 30-45 dakika pişirilir(G5).

Mayiriça Çorbası: Malzemeler: Kuzunun 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, Tuz, 1 orta boy kuru soğan , ½ çay bardağı zeytinyağı, Su. Bir tencerede ciğerler toplam miktarlarının iki katı kadar su da haşlanır. Daha sonra haşlama suyu bir kenara ayrılarak tüm ciğerler ince ince doğranır ve bir kaba alınır. Ardından ciğerlerin haşlanmasında kullanılan suyun içerisine yıkanan pirinçler eklenerek haşlanmaya bırakılır. Bu sırada ayrı bir kaba kuru soğan rendelenir, üzerine sırasıyla zeytinyağı, ince ince doğranan ıspanak, marul, taze nane, tere otu ve daha önceden haşlanan ciğerler eklenir. Tüm malzemenin karışımı sağlandıktan sonra elde edilen karışım haşlanan pirinçlerin üzerine ilave edilerek pişirilir. Son olarak pul biber ve tuz eklenerek karıştırılarak ateşten alınır(G10).

• 292

Arakismata: Malzemeler: 5 adet yumurta, 1 çorba kaşığı şeker, 2 gr tuz, 50 ml çipuro, ½ paket kabartma tozu, Un, Pudra şekeri, Zeytinyağı. Bir kaptaki yumurtalar köpük kıvamına alana kadar çırpılır. Ardından şeker, tuz, çipuro 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 yardımıyla yuvarlak şekilde açılarak orta incelikte şeritler halinde kesilir. Ardından örgü şekli veya çiçek şekli verilerek hamur parçaları bol zeytinyağında kızartılır. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis edilirler(G12).

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 isteğe bağlı yabani otlar, 500

gr peynir(keçi/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 ve mayalanmaya bırakılır. Bu sırada iç harcı için tüm yeşillikler yıkanıp ince ince doğranır ve içerisine sırası ile rendelenmiş peynir, yumurta ve zeytinyağı eklenerek harç haline getirilir. Daha sonra bir fırın tepsisi zeytinyağı ile yağlanarak mayalanmış hamurun yarısı yağlı tepsinin tabanına serilir. Hazırlanan tüm iç harç hamur üzerine serpilip geriye kalan diğer hamurla kapatılır. Üzeri hafif şekilde su ile ıslatıldıktan sonra önceden ısıtılmış ekmek fırınında üzeri kızarana kadar pişirilir(G23).

Korkuta: Malzemeler:10 kilo koyun eti, 7 kg su, 1 su bardağı tuz, 1,5 kg az kırılmış buğday. Bir kazanın içerisine iri parçalanmış et yerleştirilir. Üzerine su ve tuz ilave edilerek odun ateşinde üzerinde oluşan köpükler alınarak pişirilir. Ardından pişen et ayrı bir kabın içerisine alınır. Kalan su ise süzülerek tekrar aynı kazanın içerisine ilave edilerek üzerine yıkanmış kırılmış buğday eklenir. Karıştırılarak hafif ateşte lapa kıvamı alana kadar pişirilerek ateşten alınır ve dinlendirilmeye bırakılır. Ardından daha önceden haşlanmış et ile birlikte servis edilir(G21).

### İşletmelerin Özelliklerine İlişkin Bulgular

Tablo 3’de araştırma kapsamında yer alan işletmelerin türü, faaliyet durumu ve faaliyette bulunduğu bölge özelliklerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

**Tablo 3.** 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
	Dükkân/Mağaza	2	8,3
	<b>Toplam</b>		<b>24</b>

<b>İşletmenin Faaliyet Durumu</b>	Sürekli	24	100
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>
<b>Faaliyet Gösterilen Bölge</b>	Merkez	17	70,7
	Zeytinliköy	1	4,2
	Tepeköy	1	4,2
	Kaleköy	5	20,9
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

Meryem YAVUZ ve  
Oya ÖZKANLI,  
3 (2) 2019

• 294

Tablo 3’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. 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.

### İkinci Örneklem Grubunun (İşletmeler) Değişkenlerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilerin demografik özelliklerine Tablo 4’de yer verilmiştir.

Tablo 4’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. 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. 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’ü 31-40 yıl arası ve %4,2’si 41-49 yıl arası yiyecek ve içecek sektöründe çalışmakta olduğu saptanmıştır. 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. 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.

**Tablo 4.** Yiyecek İçecek İşletmelerini Temsilen Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri,

Değişkenler	Gruplar	Frekans(n)	Yüzde(%)
Cinsiyet	Kadın	8	33,3
	Erkek	16	66,7
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>
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
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>
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
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>
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
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği

• 295

Meryem YAVUZ ve  
Oya ÖZKANLI,  
3 (2) 2019

<b>Çalışılan Pozisyon</b>	Mutfak Elemanı	2	8,3
	İşletme Sahibi	18	75
	Mutfak Şefi	1	4,2
	İşletme Kurucu Üyesi	2	8,3
	İşletme Personeli	1	4,2
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>
<b>İlgili Görevini Yürütme Süresi</b>	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
	<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### İşletme Menülerinde Yer Alan Gökçeada Yöresel Yiyecek ve İçeceklerine İlişkin Bulgular

• 296

Tablo 5'te Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin işletmelerin menülerinde yer alma düzeyleri tespit edilmiştir.

**Tablo 5.** 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(%)
Şaraplı Ahtapot	24	7	29,1
Et Kavurma	24	5	20,9
Taze Keçi Peyniri	24	5	20,9
Kalamar Dolması	24	5	20,9
Kuzu Dolma	24	4	16,7
Sarma Kabak Böreği	24	4	16,7
Su Böreği	24	3	12,5
Karadut Likörü	24	3	12,5

Yer verilen yöresel yiyecek ve içecekler	Toplam işletme sayısı	Yer veren işletme sayısı (Frekans=n)	Yüzde(%)
Bademli Kurabiye	24	3	12,5
Şarap	24	3	12,5
Keçi Sütü Sütlaç	24	3	12,5
Balık Pilaki	24	3	12,5
Anevati	24	2	8,3
Midyeli Pilav	24	2	8,3
Balık Çorbası	24	2	8,3
Midye Dolma	24	2	8,3
Taze Bakla	24	2	8,3
Paskalya çöreği	24	2	8,3
Deniz Kestanesi	24	1	4,2
Peynirli Pide	24	1	4,2
Mayırığa Çorbası	24	1	4,2
Etli Patates	24	1	4,2
Hindi/Tavuk Kapama	24	1	4,2
Pandispanya	24	1	4,2
Islak Cevizli Kek	24	1	4,2
Kıymalı Börek	24	1	4,2
Yılbaşı Çöreği	24	1	4,2
Un helvası	24	1	4,2
Baklava	24	1	4,2
Erişte	24	1	4,2
Koliva	24	1	4,2
Korkuta	24	1	4,2

Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği

• 297

Tablo 5'te belirtildiği gibi alanda yer alan yiyecek ve içecek ile ilişkili işletmelerin menülerinde %29,1'lik oran ile en fazla Şaraplı Ahtapot'un yer aldığı tespit edilmiştir. Belirtilen oranı %20,9'luk bir oran ile Et Kavurma, Taze Keçi Peyniri ve Kalamar Dolması yiyecekleri takip etmiştir. Menülerde sırası ile %16,7'lik oran ile Kuzu Dolma ve Sarma Kabak Böreği yer alırken; %12,5'lik oran ile Su Böreği, Karadut Likörü, Bademli Kurabiye, Şarap, Keçi Sütü Sütlaç ve Balık Pilaki; %8,3'lük oran ile Anevati, Midyeli Pilav, Balık Çorbası, Midye Dolma, Taze Bakla ve Paskalya Çöreği; %4,2'lik oran ile ise Deniz Kestanesi, Peynirli Pide, Mayırığa Çorbası, Etli Patates, Hindi/Tavuk Kapama, Pandispanya, Islak Cevizli Kek, Kıymalı Börek, Yılbaşı Çöreği, Un Helvası, Baklava, Erişte, Koliva ve Korkuta yer almıştır.

Sonuç olarak işletme menülerinde Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerinin yer alma oranları birbirlerinden farklılık arz etmektedir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan bu çalışma ile birlikte Gökçeada yöresel mutfağının yer aldığı coğrafi konumdan, sahip olduğu bitki örtüsü ve ikliminden ve geçmişte ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin kültürlerinden etkilendiği tespit edilmiştir. Bu etkileşim ile beraber mevcut yemekler geleneksel bir yapı kazanmış, Türk ve Rum mutfaklarının uyumunun sofralara taşınması söz konusu olmuştur. Ada genelinde yabancı olarak yetişen otlar ile meyvelerin mutfakta ağırlıklı olarak kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında görüşme sağlanan 35 kişiden aktarılan bilgiler ışığında 52 adet yöresel yiyecek ve içecek tarifine ulaşılmıştır.

Elde edilen tarifler sonucu; et yemeklerinde hiç bir ek müdahale yapılmadan yetiştirilen kuzu, keçi, gibi küçükbaş hayvanlar ile tavşan ve salyangoz gibi yiyeceklerin; süt ve süt ürünlerinde küçükbaş hayvancılık faaliyetlerinden elde edilen ürünlerin; içeceklerinde verimli bağlarında yetişen üzümün; deniz ürünlerinde coğrafi konumunun sağladığı avantaj ile ahtapot, kalamar ve birçok balık çeşitlerinin; tatlılarında badem, ceviz gibi kuruyemişlerin; çorbalarında ve bakliyat yemeklerinde verimli topraklarında yetişen buğdayın; sebze yemeklerinde bölgede yetiştirilen sebzelerin; hamur işlerinde ise yabancı otların ağırlıklı olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Öte yandan ortaya çıkarılan mutfağa ait yöresel lezzetlerde ada genelindeki zeytin ağaçlarından elde edilen zeytinyağının sıklıkla kullanıldığı gözlenmiştir.

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen yöresel yiyecek ve içeceklerin yörenin gastronomi turizmine etki düzeyini belirleyebilmek adına ise araştırma sırasında faaliyet gösteren yiyecek ve içeceklerin satış, sunum gibi işlemlerinden sorumlu olan restoran, kafe, lokanta, pastane ve otel gibi özelliklere sahip işletmelerden 24 kişi ile görüşülmüştür. Görüşmeler sonucu işletme menülerinde en fazla “şaraplı ahtapot” yemeğinin yer aldığı tespit edilmiştir. Öte yandan işletme menülerinde Gökçeada yöresel yiyecek ve içeceklerine çok fazla yer verilemediği gözlemlenmiştir. Bu durum katılımcılar tarafından alanda yer alan işletme sahiplerinin yöre mutfağı hakkındaki yeterli bilgiye sahip olamamalarına, mevsimsellikten dolayı yiyecek veya içeceklerin hammaddelerine ulaşamamasına, zamana ve işletme maliyetlerinin yetersizliği gibi bir takım nedenlere dayandırılmıştır.

Ulaşılan veriler incelendiğinde Gökçeada yöresinin gastronomi turizm potansiyelinin yüksek olduğu fakat bu durumun yeterince ön plana çıkarılmadığı tespit edilmiştir. Gökçeada gastronomisi turizm açısından değerlendirildiğinde tanıtım yetersizliği, bölgenin anakaradan kopuk olması, bölgede verilen hizmet kalitesinin yüksek olamaması ile yöresel yiyecek ve

içeceklerin servisinde personel eğitiminin yetersizliği gibi bir takım faktörlerinden kaynaklı olarak henüz başlangıç safhasında olduğu söylenebilir. Fakat bu durumun yapılacak inceleme ve girişimlerle giderilebileceği ön görülmektedir. Gökçeada gastronomisinin turizm ile bir araya getirilerek alternatif turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizm potansiyelinin yükseltilmesi için ulaşılan veriler doğrultusunda geliştirilen öneriler ise şunlardır;

- Tanıtım yetersizliğini ortadan kaldırmak adına Gökçeada da yer alan eğitim kurumlarında teorik ve uygulamalı olarak adanın yöresel mutfağı hakkında ders programları oluşturulup müfredata eklenebilir.

- 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.

- Gökçeada Ot Festivali gibi her yıl yörede belli dönemlerde gastronomi turizmüne katkı sağlamak adına ulusal ve uluslararası gastronomi festivalleri ve tadım günleri düzenlenip çeşitlendirilebilir.

- Hizmet kalitesinin artırılması için her bir işletmede çalışan personele yılın belli dönemlerinde hizmet kalitesini artırıcı durum ve davranışlar hakkında hizmet içi eğitim verilebilir.

- İşletme menülerinde daha fazla yöresel lezzetlere yer verilebilmesi için yılın belli dönemlerinde işletme sahipleri ve çalışanlarının katılabileceği Gökçeada yöresel mutfağı hakkında bilgilendirici toplantılar düzenlenebilir. Bahsedilen bu toplantılara Gökçeada mutfağına hâkim olan kişiler davet edilerek gelen katılımcıların karşında uygulama yapabilmelerine olanak sağlanabilir.

- İşletmelerin menülerinde yöresel yiyecek veya içeceklerin içeriğinde kullanılan malzemelerine, hikâyelerine ve geçmiş dönemlerde tüketildikleri zaman aralığına ait bazı fotoğraflara yer verilebilir.

Yapılan araştırmada yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi ile bağı işletmeler açısından incelenmiştir. Yörede yapılacak benzer bir başka çalışmada bu durum Gökçeada'ya gelen yerli ve yabancı turistlerin görüşleri üzerinden araştırılabilir. Öte yandan gerçekleştirilen bu çalışmada yer alan işletmelerin süreklilik özelliği göstererek yılın her ayında faaliyette buldukları gözlemlenmiştir. Fakat sezonluk özelliği gösteren işletmelerde yapılan bu çalışma ile ortaya çıkarılan sonuçlar değişiklik arz edebilir. Bahsedilen bu neden ile birlikte yapılacak diğer benzer çalışmaların sezonluk faaliyet gösteren işletmelerle de yapılması önerilebilir.

**Yöresel Yiyecek Ve  
İçeceklerin  
Gastronomi  
Turizmüne Etkileri:  
Gökçeada Örneği**

## KAYNAKÇA

- 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.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3):79-89.
- Akyürek, S. ve Zeybek, H.İ. (2018). Gümüşhane ilinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal*, 4(15):869-882.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3):135-149.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M.C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4):165-181.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1):64-70.
- Eren, R. (2016). Türkiye'nin Gastronomi İmajı, Ziyaretçilerin Bilgi Kaynakları ve Harcamaları. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Eren, R. ve Çelik, M. (2017). Çevrimiçi Gastronomi İmajı: Türkiye Restoranlarının Tripadvisor Yorumlarının İçerik Analizi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2):121-138.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann, Oxford, s.2.
- Hall, C.M. ve 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.
- 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.

- Kozak, M. (2017). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kozak, N. (2008). Turizm Pazarlaması. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kurnaz, A. ve İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Restoranlar tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği. International Journal of Social and Economic Sciences, 8(1):50-59.
- Long, L. (2003). Culinary Tourism. The University Press of Kentucky, Lexington.
- Nebioğlu, O. (2016). Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler. Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Öney, H. (2013). Gastronomi Turizmi. Alternatif Turizm, Bahçe, S.(Ed.). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.158-188.
- Özel, G., Yıldız, F. ve Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. Kesit Akademi Dergisi, 3(11):351-364.
- Shenoy, S.S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Clemson University, America.
- 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: 599-606.
- Türk Dil Kurumu Büyük Türkçe Sözlük. Gastronomi Kavramı İçin Bkz: <http://www.tdk.gov.tr> Erişim Tarihi 15.10.2018
- 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.
- 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.