



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2022, 6(1): 184-201.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.947](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.947)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAşTIRMA MAKALESİ

Yerel Etkinliklerde Gastronomi Mirasının Yaşatılması Üzerine Bir Araştırma: Çanakkale Örneği*

Ecem KÜÇÜK, Yüksek Lisans Öğrencisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale, e-posta: ecemkucuk17@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7223-2076>

Doç. Dr. Gencay SAATCI, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale, e-posta: gencaysaatci@comu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7842-989X>

Öz

Araştırma kapsamında Bozcaada Yerel Tatlar Festivali'nde Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılmasının önemi değerlendirilmiştir. Araştırmanın amacı Bozcaada Yerel Tatlar Festivali'nde Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılması üzerine yerel halkın görüşlerini incelemektir. Araştırma verileri 25 Kasım-30 Kasım 2021 tarihleri arasında bölgede yaşayan yerel halk ile doğrudan görüşülerek toplanmıştır. Yerel halktan elde edilen veriler nitel araştırma yöntemiyle analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda yerel halkın sıklıkla değindiği temel konular; yerel etkinliğin yöre için önemli olduğu, etkinliğin stratejik olarak planlanarak yapılması gerekliliği, etkinliğin hem turistik hem de ekonomik yönden yöreye katkısının ön planda olduğu ve böylece dezavantajlarından ziyade avantajlarıyla dikkat çeken bir etkinlik olarak gerçeleştirildiğidir. Ancak dezavantajlarına yönelik görüşler dikkate alındığında, festival esnasında dikkat edilmesi gereken konular arasında çevre kirliliği ve gelecek nesillere yanlış bilgi aktarımı gibi konuların da olduğu tespit edilmiştir.

*Bu çalışma ilk yazarın yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yerel Etkinlik, Gastronomi Mirası, Çanakkale.

Makale Gönderme Tarihi: 10.01.2022

Makale Kabul Tarihi: 04.03.2022

Önerilen Atıf:

Küçük, E. ve Saatçı, G. (2022). Yerel Etkinliklerde Gastronomi Mirasının Yaşatılması Üzerine Bir Araştırma: Çanakkale Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 184-201.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2022, 6(1): 184-201.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.947](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.947)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

A Research on Surviving the Heritage of Gastronomy at Local Events: The Case of Çanakkale

Ecem KÜÇÜK, MSc. Student, Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Graduate Programs, Çanakkale, e-mail: ecemkucuk17@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7223-2076>

Associate Prof. Dr. Gencay SAATCI, Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Çanakkale, e-mail: gencaysaatci@comu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7842-989X>

Abstract

Within the scope of the research, the importance of keeping the Çanakkale culinary culture alive in the Bozcaada Local Tastes Festival was evaluated. The aim of the research is to examine the views of the local people on the survival of Çanakkale culinary culture at the Bozcaada Local Tastes Festival. The research data were collected by direct interviews with the local people living in the region between 25 November-30 November 2021. The data obtained from the local people were analyzed with the qualitative research method. As a result of the research, the main issues that the local people frequently mentioned; local event is important for the region, the event should be planned strategically, the contribution of the event to the region both touristically and economically is at the forefront, and thus it is realized as an event that draws attention with its advantages rather than its disadvantages. However, considering the opinions about its disadvantages, it has been determined that there are issues such as environmental pollution and misinformation transfer to next generations among the issues to be considered during the festival.

Keywords: Local Event, Gastronomy Heritage, Çanakkale.

Received: 10.01.2022

Accepted: 04.03.2022

Suggested Citation:

Küçük, E. and Saatçı, G. (2022). A Research on Surviving the Heritage of Gastronomy at Local Events: The Case of Çanakkale, *Journal of Turkish Tourism Research*, 6(1): 184-201.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Gastronomi faaliyetleri, yiyeceklerin, içeceklerin ve yöre mutfaklarının organize edildiği festivalleri, turizmin önemli bir parçası yapmaktadır. Gastronomi mirasını koruma ve yaşatma düşüncesinden yola çıkılarak yapılan etkinlikler hem turizm faaliyetlerinin hem de kültürel değerlerin korunmasına fırsat tanımaktadır. Turistlerin destinasyonları ziyaret amaçları incelendiğinde, destinasyona yönelik değerlerin, kültürel birikimlerin hissedilmesi açısından bizzat deneyimlenmesi durumu dikkat çekmektedir. Turizm stratejileri için bu konular, destinasyona ait olan kültürel öğelerin merkezinde yer almakla birlikte, festivaller ile etkinlikleri artıran unsurlara dönüşmektedir. Bu nedenle festivallerin, gastronomi mirası açısından önemli olduğundan bahsedilebilmektedir (Çetin vd., 2019: 882-885). Festivallerin yapılması ve gastronomi mirasının yaşatılması odaklı çalışmalar içinde bu konular değerlendirildiğinde, temelde etkinliklerin önemi üzerinde durulmaktadır. Bu durum özellikle etkinliklerin yerel bir nitelik taşımasıyla beraber daha çok kültürel değerlerin de yansıtılabileceği ve gastronomi mirasına katkı sunabilecek özellik olarak görülmektedir. Başka bir ifadeyle gastronomi mirasının korunmasında ve yaşatılmasında yerel etkinliklerin önemi oldukça fazladır. Bununla birlikte gastronomi mirasının yaşatılabilmesi konusu, sürdürülebilir gastronomi bağlamında da önemlidir.

Yerel etkinlikler ve gastronomi mirası arasında kurulabilecek diğer bir önem taşıyan ilişkilendirme, Türk kültürlerinin ve geleneklerinin tanıtılması odaklıdır. Öte yandan Türk turizmi açısından ortaya çıkabilecek katkıların ekonomik odaklı olmasına ilişkin de değerlendirilebilmektedir. Örneğin uluslararası turizm pazarları, gelirleri, bölgesel kalkınmalar gibi çeşitli düzeylerdeki faktörler ile katkı sağlamaktadır. Burada özellikle festivallerin turizm odağı içinde ifade edilenlere yönelik bir katkının elde edildiği de desteklenmektedir (Kızılırmak, 2006: 183-185; Atak 2009: 1). Bu gibi değerlendirmeler, Türkiye'nin özellikle bazı bölgelerinde kültürel çeşitliliğin fazla olması ile ilişkilendirildiğinde önemli bir konu haline gelmektedir. Diğer bir deyişle konu ve araştırma kapsamı gereğince bu anlamda Çanakkale önemli bir yer tutmaktadır. Yerel etkinliklerin geliştirilmesinde ve gastronomi mirasının yaşatılmasında Çanakkale açısından en önemli değerlendirme, turizme bağlı ifade edilmektedir. Öte yandan yerel kalkınma ve turizmde sürdürülebilirlik çalışmaları ile önemli bir katkının halkın geçim kaynağı olabileceğini de vurgulamaktadır. Bu yönden turizm faaliyetlerinin geliştirilmesi ve desteklenmesi açısından Çanakkale'de yerel etkinliklerin yapılması ve olası sonuçlarının değerlendirilmesi gerekmektedir. Yerel etkinliklerin gastronomi mirasını yaşatabilme etkisi fazla olmakla birlikte, festival gibi etkinliklerle gelecek nesillere aktarılma potansiyelinin artırılması, önemli bir konu olarak değerlendirilebilmektedir. Gastronomi mirası olarak yerel tatlar ve yemeklerin sunumu açısından önemli unsurlardan birisi, o yöreye ait gelenek ve göreneklere uygun pişirme yöntemlerinin kullanılması ve o yörenin ürün tatları ile bunların geliştirilmesidir. Turistlerin bölgeyi ziyaret etme amaçları açısından festivallerin yapılması da aynı şekilde önem taşımaktadır. Ziyaretçilerin Bozcaada'yı ziyaret etme nedenleri açısından değerlendirme yapılan bir çalışmada (Aksu vd., 2017: 125); Bozcaada'yı ziyaret eden turistlerin genelde, mutfak kültürüne yönelik ziyaret amacı taşıdıkları belirlenmiştir. Bu doğrultuda Bozcaada Yerel Tatlar Festivali'nin, turistlerin bölge geneline çekilmesini sağlamak için kullanılma düşüncesi önemli bir unsur şeklinde de belirtilebilmektedir. Kalkınmada etkin bir araç olduğu ve doğrudan halk ile etkileşimli bir festival olmasından dolayı da yöre için önemli bir yer tutmaktadır.

LİTERATÜR

Etkinlik Turizmi ve Bozcaada Yerel Tatlar Festivali

Etkinlik kavramı, temelde insanlarla etkileşimin artırıldığı ve genelde bilgi amaçlı, eğlence odaklı gibi özellikleriyle ifade edilebilmektedir (Atak, 2009; Çelik, 2009). Buna göre etkinlik kavramı, insanlar ve insan yapımı nesnelere arasındaki etkileşimi belirtmektedir. Temelde uğraş alanları açısından değerlendirme yapıldığında ise, etkinliğin boyutuna değinilebilmektedir. Buna göre etkinliğin ilk olarak bireysel eylemlerle ilişkisinin olduğundan bahsedilmektedir. Diğer etkilerinin ise, kişiler ve sosyal ilişkiler yöneliminde olduğu belirtilebilmektedir (Koçak Usluel ve Demiraslan, 2005: 135). Bu açıdan bakıldığında etkinlik kavramının önemi, öncelikle kişiye göre daha sonra ise çevresel bir etkiye bağlı şekillenen özelliklerdir. Etkinlik kavramının sosyal ilişkileri artırması ise bireysel ihtiyaçlarla eşgüdümelenen konular olarak dikkate alınabilmektedir. Etkinlik kapsamlı faaliyetlerin geliştirilmesini önemli bir boyuta taşıyan konu, sosyal ilişkileri kuvvetlendirmesi üzerinden açıklanabilmektedir. Bu gibi konular ise, etkinliklerin sadece görünen ve insan odaklı varsayımlarına dayanmaktadır. Aynı zamanda etkinliklerin ikincil etkenlerinden de bahsedilebilmektedir. Örneğin Timur ve diğerleri (2014: 57) tarafından belirtildiği üzere etkinlik turizminin, destinasyonlara sağladığı faydalardan kaynaklı olarak önemi gün geçtikçe artmaktadır. Kültürel etkinliklerle beraber desteklenen çalışmaların mahiyeti de oldukça fazladır. Özellikle etkinlik kavramı içerisinde yer edinen bu anlamlar, organizasyonların niteliklerine ve boyutlarına göre sonuçların da ilgili ölçüde değişim gösterdiği bir konudur. Etkinliklerin niteliksel düzeyde başarısını artıran unsurlardan birisi, etkinliklerin yönetimidir. Etkinlikler temelde bir proje olarak dikkate alınmaktadır. Bu nedenle etkinlik öncesinde, sırasında ve sonrasında yönetimin başarılı olması, verimliliği de aynı oranda artırmaktadır. Etkinliklerin yönetiminde özellikle stratejik esasları kapsayıcı, belirlenen hedeflere yönelik planlı şekilde etkinliklerin yapılmasını destekleyici unsurların olduğundan bahsedilebilmektedir. Etkinliklerin yönetiminde bu tür konular, planlı düzeyde yönetimin de olmasını gerektiren yönüyle ortaya çıkmaktadır (Görkemli vd., 2014: 178).

Etkinlik turizminin gelişimi ve uluslararası turizmdeki yeri, insanların katılımları ile önemli artış göstermektedir. İnsanların tercihlerinde bu kadar etkin bir yer almasına bağlı temel nedenler arasında, Getz (2008: 403) tarafından da ifade edildiği üzere, turizmi teşvik eden uygulamaların, destinasyonların pazarlanmasında ve gelişimlerinde önemli bir rol oynamasına istinaden artış göstermesidir. Diğer bir ifadeyle etkinlik turizmine yönelik faaliyetlerin özellikleri ve nitelikleri, tercihleri de yönlendirici etkidedir. Alternatif turistik alanların geliştirilmesi, etkinlikler ile bütünleştirilmesi ve yerel etkinlikler ile potansiyelinin artırılması gibi konular, etkinlik turizminin de önemini vurgulamaktadır. Öte yandan etkinlik turizminin özellikleri Eryılmaz ve Cengiz (2012: 82) tarafından da ifade edildiği üzere hem ekonomik hem turizm hem de ticaret üzerindeki etkilerine yönelik incelenmektedir. Daha yüksek bir yaşam standardı sunmasından dolayı etkinlik turizmine yönelimler de fazla olmaktadır. Kişi üzerindeki etkileri, etkinliklerin başarısını göstermekle birlikte, kişiyi memnun edebilecek düzeydeki potansiyeller için de iyi ölçekte verim alınabilmektedir. Bu nedenle etkinlik programlarının ve stratejilerin geliştirilmesi önemlidir. Etkinlik turizminin, turistik faaliyetler içerisindeki yeri ve önemi, destinasyon seçim şekline göre farklılaşmaktadır. Burada özellikle de destinasyon seçim durumları arasında bir değerlendirme yapıldığında, Haddadzadehendou (2013: 79-80) tarafından geliştirilen çalışmada insanlar tarafından tercih edilme düzeyleri belirlenmiştir. Buna göre destinasyon tercihlerinde etkin faktörler arasında görülecek eşsiz yerlerin çok olması, manzaranın olması, tarihi mirasın korunması, müzeler ve kültürel çekiciliklerin fazla olması, festivallerin ve etkinlik çalışmalarının fazla olması gibi özellikler, turistlerin destinasyon seçimleri olarak belirlenmiştir. Örneğin bölge etkisi güvenli, manzaralı, ilgi çekici, insanlar tarafından beğenilerin çok fazla olduğu bölge potansiyelinde, etkinlik turizminin de daha başarılı olduğu ifade edilebilmektedir.

Bu yönde başarılı sonuçların alınması için etkinlik turizmi ve özellikleri, bölge özellikleriyle de değerlendirilerek artırılabilir.

Türkiye'nin tarihi, kültürel ve doğal güzellikleri, turizm açısından güçlü bir potansiyel olarak görülmektedir. Türk turizmi belirli bir sezona bağlı kalmaksızın tüm yıla ve ülkeye yayılabilmektedir. Gastronomi bu açıdan turizm sezonunun tüm yıla yayılması bakımından önemli bir yere sahiptir. Gastronomi turizmi ve etkinlikleri açısından birtakım değerlendirmeler arasında, coğrafi özelliklerin ön plana çıkardığı yiyecek ve içecekler önemli bir yer tutmaktadır (Seçilmiş ve Soydan, 2020: 73). Coğrafi özellikler açısından gastronomi ve mutfak kültürü ilişkisi, bölgesel yönden ön planda olan yiyecek ve içecek çeşitleri kapsamında incelenebilmektedir. Buna yönelik Türkiye'de gastronomi turizmi etkinlikleri arasında; Mersin Silifke Çağla Festivali ve Kültür Şenlikleri, İzmir Urla Ot Festivali, İzmir Menemen Emiralem Çilek Festivali, Geleneksel Iğdır Kayısı Festivali, Mersin Anamur Uluslararası Kültür ve Muz Festivali, Kahramanmaraş Dondurma Festivali ve Adana Karpuz Festivali sayılabilmektedir. Festivaller, etkinlikler ve şenlikler aracılığıyla gastronomi turizmini canlandıran konu ve kapsamın temelinde bu yönde uygulamalar olabileceğinden bahsedilebilmektedir. Ulusal/uluslararası düzeyde örnekler bu kapsamda çoğaltılabilmekle birlikte, yaygınlaşması için stratejilerin geliştirilmesi de önemlidir. Araştırmaya konu olan Yerel Tatlar Festivali, Bozcaada Turizm İşletmeleri Derneği (BOZTİD) tarafından her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen bir festivaldir. Yörede yaşayan kadınların yapmış olduğu yemekler, festival kapsamında ziyaretçilere tattırılmaktadır. Aynı şekilde konserler de düzenlenmektedir (Atay vd., 2019: 31). Festival iki gün sürmektedir. Festivalde sunulan lezzetlerin kimliği, geçmişten günümüze kadar birçok iz taşımaktadır (Akşit vd., 2020: 44). 2010 yılında ilk kez düzenlenen "Yerel Tatlar Festivali", günümüze dek her yıl Eylül ayının ikinci hafta sonu düzenlenerek süregelmektedir (Aksu, Gezen ve Özcan, 2017). Yerel tatların turizm amaçlı kullanımları ve festivaller aracılığıyla insanlara sunumu dikkate alındığında, Bozcaada'da yapılan festivaller yöre için önem arz etmektedir. Bölge turizminin gelişimi açısından önemli bir yer tutan Yerel Tatlar Festivali'nde genel olarak yöreye özgü olan tatlar ön planda tutulmaktadır. Bunlar arasında, kuzu-kuskus, ada otları ile yapılan saganaki, badem asması, mafiş, çiğ dolma ürünleri bulunmaktadır. Ayrıca Bozcaada'da kadınlar tarafından kurabiyeler yapılarak festival alanında sunulmaktadır. Etkinliğin genel amacı ise, Bozcaada'nın yerel mutfak ve kültürünü herkese tanıtmaktır. Aynı zamanda doğal bir cennet olarak imajına cazibe de kazandırabilme amacı bulunmaktadır. Festival etkinlikleri ilk olarak yemek tadımlarıyla başlanmaktadır. Akşam saatlerinde ise kasaba meydanlarında ve kalede bir konser düzenlenmektedir. Turizme etkisi ve niteliği açısından bu festivalin sonucunda, destinasyonların sürdürülebilirliğine yardımcı olan gelişmelerden bahsedilebilmektedir (Beyaz Kömürü vd., 2014: 224-226).

Gastronomi Mirası ve Çanakkale Mutfak Kültürü

Gastronomi anlayışının turizm sektöründe devamlılığı, destinasyonların ekonomik hareketliliği ve yerel kültürün de sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Ekonomik kalkınmada da en güçlü unsurlar arasında yer almaktadır. Özellikle destinasyonların çekiciliğine ve pazarlanabilmesine de katkı sağlamaktadır (Seçilmiş ve Soydan, 2020: 71). Seyahat deneyiminde mutfak kültürü etkisinin sonuçları, destinasyon pazarlamasının tur operatörlerine, seyahat acentelerine, gastronomiyi turizm ürünü olarak sunan her türlü faaliyete bağlı pazarlama girişimlerinin olmasını gerekli kılmaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 63-65). Gastronomi ve turizm ilişkisi, mutfak kültürünün kültürel miras içerisindeki yerine değinmekle birlikte, Anadolu topraklarında yaşanan gelişim serüvenlerine de ışık tuttuğu bilinmektedir. Turizm sektörüne ilişkin çalışmalar ve geliştirilen öneriler, mutfak kültürüne yönelik incelenmektedir. Kültürel

değerlerin korunmasının gastronomi ve turizm ilişkisi ile sağlanmak istenmesi, hatta devamlılık kazanması çabaları, çeşitli uygarlıklardan günümüze kadar gelen mirasın korunması yönündeki tedbirlerin artırılmasına neden olmaktadır. Kültürel değerlerin kaybedilmesi, süregelen kültürel gelişmelerini yitirmesinin önlenmesi gibi çalışmalar, turizm sektörü içerisinde de olduğunun bilinmesini önemli kılmaktadır. Bu açıdan gastronomi ve turizm ilişkisinden yola çıkılarak, turizm sektörü çerçevesinde de korunması gereken konu ve özelliklerin, yeme ve içme açısından incelenmesinin önemli bir unsur olduğu belirtilebilmektedir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 41-45).

Yöresel lezzet anlayışı ve yemeklerin ilgi görmeye başlaması gibi konuların önemi, kırsal kesim alanlarına ilişkin yaşanan rağbet ve gelişmelerdir. Ayrıca bu gelişmelerin, gastronomi etkisiyle daha çok geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması, turizm etkinliğine de aynı şekilde yön verildiğini göstermektedir. Gastronominin bu açıdan refah sağlayan bir yaşam tarzına yönelik olması, özgünlüğü hissettirmesi, yüksek kaliteli deneyimlere aracı olması ve çevreyi koruma alışkanlıklarının bir sonucu olmasına istinaden şekillenmesi, miras ve kültür turizmi içerisinde de yön kazanmasına yardımcı olmaktadır. Turistlerin, turizm faaliyetlerini genel olarak bir yerin mirasını ve kültürünü temel alarak gerçekleştirmesi, yemek kültürünün de bu açıdan yaygınlık kazanmasına aracı bir faktör olmuştur. Gastronominin tüm bu etkenlerine dayanılarak gerçekleştirilen çalışmalar, kırsal gelir kaynaklarını artırmada, gelir düzeylerini iyileştirmede ve yerel işgücü istihdamlarını sağlamadaki aracılıklarını desteklemesinde etki ve niteliği destekleyen kapsamların, turizm ile yaygınlaşabileceğini göstermektedir (Şalvarcı ve Sarı Gök, 2020: 1003-1005).

Yöresel mutfak kavramının gelişmesine zemin hazırlayan faktörler, bir bölgede yaşayan insanların, en temel kültürel özelliklerinden birisinin yemek kültürü ve mutfağı olması, bölgenin mutfak kültürünü ve çeşitli zenginliğini dikkate almayı gerekli kılmaktadır. Bölge iklimi, coğrafi yapı, bölge genelinde yetişen tarım ürünleri gibi unsurlar, yöresel mutfak kültürünü de şekillendirmektedir. Yöresel mutfak kavramı da bu çerçevede gelişmektedir. Yöresel yemekler, yerel ve otantik gıda maddeleriyle evlerde hazırlanan ya da bir restoran veya bir şehre özgü olan yemekler şeklinde belirtilmektedir. Yöresel yemek gelişimi, tarihsel süreç içerisinde zamanla gelişmektedir. Nesilden nesile aktarılması, korunması ve yayılması gibi faktörler, yöresel mutfak bilincinin geliştirilmesi ve insanlara da ulaştırılması ile gerçekleşmektedir. Bölgeye ait olan gıdaların kullanımının verdiği bir avantaj ile bölgesel düzeyde değerlendirilmesi, yöresel mutfağın da aynı şekilde gelişmesine bir araçtır. Diğer bir ifadeyle ise yöresel mutfağın, farklı bölgelerdeki insanların da bilgisine sunulması, bölgenin çekiciliğinin artırılmasında aracı faktördür. Geçmişten gelen gelenek ve göreneklerin yaygınlaştırılmasında, o yörenin malzemeleri ile başlayan, pişirmeye özgün bilgiler ile niteliksel şekil kazanan unsurlar, kültürel mirasın devamlılığına ve aynı zamanda bölgenin ekonomik olarak da kalkınmasında önemli bir avantaj kazandırmaktadır. Yöresel mutfak ve etkisi bu nedenle, önemi ve niteliği açısından dikkate alınabilecek özelliklere sahiptir (Çuhadar vd., 2018: 125-127).

Yöresel mutfak, temelde kültür ve yemek ilişkisinin bir yansımasıdır. Burada kültürün etkisi, bir yörenin belirleyici faktörü olarak yiyeceklerin ön planda tutulmasından yola çıkılarak yöreye belirleyicilik kazandırmaktadır. Bir yiyecek ile yörenin tanıtılmasına etki eden bu faktör, yöresel mutfak kimliğinin de gelişmesine zemin hazırlamaktadır. Buna göre kimlik, yöreye ilişkin birçok yönden bilgi veren kültürel unsurları yansıtmaktadır. Örneğin hamur ve et işleri ile ilgili yöresel mutfağın yaygınlık kazandığı kültür, Kafkasya kökenli halklara yöneliktir. Buna göre bir yöre ismi, aynı şekilde oraya özgü olan yiyecekleri akla getirmektedir. Bölgeye özgü yemekler, insanların da o bölgeyi tercih etmelerine ortam hazırlamaktadır (Kaya, 2016: 23-24). Yöresel mutfak etkisi, özellikle de mutfakların pazarlanması açısından önemli bir yer tutmaktadır. Restoranlar ve restoranlarda sunulan yiyecek-içecekler, bölgeye yönelik yöresel mutfağın

özelliklerini taşımaktadır. Ayrıca restoranlarda sunulan yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği, mevsimsel özelliği, sunumu, kültürel yapısı gibi faktörler, insanların beğenisi açısından önemli düzeyde yer tutmaktadır. Aksi halde yöresel mutfağı bilinmeyen bölgelere yönelimler az olmaktadır. Dolayısıyla yöresel mutfakların tanıtımı ve bu amaçla geliştirilen uygulama ve stratejiler, yöresel mutfakların çeşitliliğinin tanıtılması ve sunulması açısından bölgeye sorumluluklar da getirmektedir. Bu yönde çalışmaların yapılması da yine bölgesel stratejilerin belirlenmesini gerektiren bir konudur (Sormaz, 2017: 160-162).

Çanakkale gastronomi turizmi ve özelde yerel mutfak kültürünün gelişimi, oldukça eski dönemlere dayanmaktadır. Bucak ve Ateş (2014: 317-318) çalışmalarında gastronomik değer açısından Çanakkale'yi, 5000 yıllık geçmişi temel alarak yorumlamışlardır. Trakya ve Ege bölgelerinin topraklarına ev sahipliği yapan ve lezzet açısından da yine aynı şekilde etkileyici bir yere sahip olan Çanakkale, farklı dinler ve kültürler zemininde önemlidir. Örneğin deniz mutfağında Yahudilerden etkilenmişlerdir. Aynı şekilde dağ mutfağı da Yörüklerin etkisiyle gelişmiştir. Bu tür gelişmeler de kültürel mutfak ve yemek anlayışına yön vermiştir. Ayrıca Çanakkale'nin Ezine'ye kadar uzanan kıyı bölgelerinde de gastronomi açısından zenginliğin, Ezine peyniri, meyve olarak nektarinin olduğunu belirtmektedir. Diğer yandan Zeytinyağı Müzesi de aynı şekilde Çanakkale için destinasyon özelliğini artırıcı ve gastronomi turizmini canlandırıcı faktörler içinde önemli bir yer tutmaktadır. Zengin mutfak kültür mirası, Çanakkale'nin ilçelerine yönelik incelendiği takdirde, özellikle de belirleyici özelliklerinin olduğundan bahsedilebilmektedir. Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018: 347) çalışmasında incelendiği üzere, Türkiye'nin en büyük adası olarak bilinen Gökçeada, M.Ö. 6500 yıllık bir tarihe sahip olmakla birlikte, yerel mutfak anlayışı oldukça eski tarihlere dayanmaktadır. Örneğin kılıç balığı avcılığı olarak yapılan kılıç şiş, bir Yunan tatlısı olan galaktobureko tatlısı, yerel üzümlerden yapılan şaraplar, ahtapot yahnisı gibi kültürel yiyeceklerinin olduğunu belirtmişlerdir. Yerel mutfak yaklaşımı, bir kültürel gelişmişlik ve kültürel değer göstermektedir. Bu durum özelde gastronomi turizminin gelişmesine yardımcı olmaktadır. Örneğin Yavuz ve Özkanlı (2019: 286) tarafından yapılan bir çalışmada, Çanakkale iline bağlı Gökçeada ilçesinde, yöresel mutfakların çeşitliliklerinin ve özelliklerinin fazla olduğu belirtilmiştir. Türk mutfağını özel kılan bu değerlendirme, insanların geliştirdiği ve kendi özelliklerinde de belirleyici olan unsurların tanıtımının tam ve başarılı şekilde yapılmasını önemli bir potansiyele ulaştırmıştır. Bölgenin yemek kültürünü koruma ve gastronomi mirasının sonraki nesillere aktarılmasını sağlama düşüncesi, Çanakkale gastronomi mirasına ilişkin önemli bir değerlendirmedir. Gastronomi imajında belirleyici konular arasında doğal, kültürel ve tarihi güzellikler, Çanakkale için de belirgindir. Dolayısıyla da coğrafi faktörler açısından üzümü, elması, peyniri, domatesi gibi birçok özelliği yöreye özgü şekliyle önemli bir yer tutmaktadır. Bu kapsamda Çanakkale imajında gastronomi çeşitliliğinin tanıtılmasında ve insanlara sunulmasında çalışmaların artırılması gerekmektedir.

Troya Tarihi Milli Parkı ve Gelibolu Yarımadası Milli Parkı'na yönelik turizm faaliyetlerinin fazla olması alternatiflerin de bu doğrultuda geliştirilmesini gerektirmektedir. Örneğin bu amaçla milli parkların içerisine, eğlence imkânı, yeme-içme ya da alışveriş alanlarının da kurulması talep edilmektedir. Yeme-içme açısından ise Ezine peyniri, Gökçeada balı, domates reçeli, Bayramiç helvası gibi yerel ürünlerin yapılması ve satışa sunulması sağlanabilir. Yöresel mutfağı ön plana çıkaran uygulamalar ve değerlendirmeler, Çanakkale bölgesi için ciddi anlamda önemli bir yere sahiptir. Ayrıca yöresel ürünlerin yapılması durumunun yanı sıra, menülerde bölgenin zengin aromasına sahip olan süt, yoğurt, tereyağı, ayran gibi ürünlerin de bulunması ve dolayısıyla sunulması önemlidir (Bucak ve Ateş, 2014: 325). Çanakkale yöresel mutfağına ait bazı yemekler ve grupları şu şekilde sıralanmaktadır (Taştan, 2018):

- Çorba lezzetleri: Sütlü çorba, düğün çorbası, yoğurt çorbası, iskorpit çorba, balık çorbası, ovmaç çorba, paça çorbası, işkembe çorbası, lahana çorbası, ıspanak çorbası, balkabak çorbası, kesmeli domates çorbası, kesme/hamur çorbası.
- Salata ve meze lezzetleri: Tiken salatası, yoğurtlu salata, deniz börülcesi, manca, bakla favası.
- Sarma ve dolma lezzetleri: Enginar dolma, pazı sarması, midye dolma.
- Yemek lezzetleri: Ot banağı, fırında yoğurtlu kuzu, keşkek, tumbi, metez, misafir yumurtası, rakı otu, pirinçli labada, tarhanalı patlıcan, kaçamak, soğan yahnisi, çilbir, melki yemeğı, rezeneli oğlak.
- Pilav lezzetleri: Kapama, Ahtapotlu bulgur pilavı, lüfer pilavı, hindili pilav.
- Hamur lezzetleri: Mafiş, simit lokumu, melki böreğı, silkme mantı, gül mantı, patlıcanlı gül böreğı, pırasa böreğı, ay çöreğı, kaşık lokması.
- Köfte lezzetleri: Börülce köftesi, melki köftesi, kabak köftesi.
- Turşu lezzetleri: Kır turşusu, deli armut turşusu, yağlı turşu.
- Tatlı lezzetleri: Basma helva, mafiş, efibadem, hoşmerim, hamursuz, oklavadan çekme, içiboş.

Yukarıda maddeler halinde sıralanan lezzetler, Çanakkale'nin yemek kültürü üzerinde önemli bir yer tutmakla birlikte, gastronomi turizmi açısından çekici ürünleri ifade etmektedir. Burada özellikle de bu lezzetlerin tanıtımında çekicilik faktörü üzerinde durulmalıdır. Böylece turizm faaliyeti gastronomi turizmi açısından etkin bir konuma ulaşabilecektir. Çanakkale'nin zengin kültürü ve coğrafi gelişmişliği, birçok yönden ürün yetiştirme koşullarını etkilemektedir. Üretim odaklılığında ön planda yer alan unsurlar, Çanakkale için de olumlu düzeydedir. Çanakkale'nin, destinasyon çekiciliğı açısından edindiğı konum, sadece yemek kültürü ile kısıtlı değildir. Gastronomi turizminin niteliğini artıran birçok özelliğı ile de insanların gezip görme ihtiyaçlarının giderilmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Alternatif turizm çeşitlerinin gün geçtikçe yaygınlaşması, gastronomi turizminin de tercih edilmesine zemin hazırlamıştır. Yerel yiyecek ve içecekler, turistlerin destinasyon tercihlerinde birincil unsur olmasa da etkisi ve niteliğı, diğer destinasyonlara yönelimler açısından önemlidir. Yerel mutfakların etkisine yönelik artan motivasyonda tetikleyici faktör olarak belirtilebilmektedir. Ayrıca Çetinsöz ve Polat (2018: 62) çalışmalarında, turistik kaynaklar için yerel mutfakların ziyaretçilere sunulmasına, bu şekilde yerel mutfaklar hakkında insanların bilgilendirilmesine ve daha sonraki süreçte bu mutfakların tercih edilmesine katkı sunmaktadırlar. Dolayısıyla turistlerin bölgesel düzeyde ziyaretleri ve yerel mutfak ziyaretleri devamlılık kazanmaktadır.

Son olarak yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması, kültürel mirasın hem gelecek nesillere aktarılması hem de tanıtılmasına imkân sağlamaktadır. Ayrıca turizmin ekonomik katkılarının ortaya çıkmasını kolaylaştıran bir etmen olarak da ifade edilebilmektedir. Çanakkale gibi kültürel çeşitliliğın fazla olduğı yerlerde, yerel kalkınma ve sürdürülebilir turizm çalışmaları ile halkın geçim kaynağı olabilecektir. Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının varlığı kalkınmada etkin ve etkili bir araç olduğundan yöre halkı için önemli bir yer tutmaktadır. Bu doğrultuda yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması, geliştirilmesi ve desteklenmesi açısından Çanakkale'de yerel etkinliklerin yapılması ve olası sonuçlarının değerlendirilmesi gerekmektedir.

YÖNTEM

Soru Formu Geliştirme, Örneklem ve Veri Toplama Süreci

Araştırma soru formunun geliştirilmesi sürecinde ilgili yazın taranmış ve bu yönde araştırmalar yapılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda toplam 22 sorudan oluşan bir soru havuzu oluşturulmuştur. Sorular alanında uzman üç öğretim üyesi ile paylaşılmıştır. Öğretim

üyelerinden alınan uzman görüşleri sonrasında uygun bulunan sorulara son şekli verilerek görüşme formu için 10 tane soru oluşturulmuştur. Hazırlanan sorular ile ilgili olarak, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörlüğü, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bilimsel Araştırma Etik Kurulu tarafından 25.11.2021 tarih ve 20/42 sayılı karar doğrultusunda verilen etik kurul ilkelerine uygunluğu kararı ile görüşmelere başlanmıştır. Görüşme formu aracılığıyla öncelikle katılımcıların demografik özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Daha sonra katılımcılara, Çanakkale yöresel mutfağının öne çıkan özellikleri gibi birtakım unsurlar ile Çanakkale mutfak kültürünün yerel festivalde yaşatılmasının avantajları, dezavantajları ve temel kavramlarla bağlantılı olarak sorular yöneltilmiştir. Son olarak da Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılması ile ilgili öneriler ve festivalde mutfak kültürünün yaşatılmasının yöreye ve yöre insanına sağlayacağı katkılar öğrenilmiştir.

Araştırmanın örneklemini, araştırmanın sınırlılığı olan Çanakkale ilinin Bozcaada ilçesinde yaşayan 26 katılımcı oluşturmaktadır. Nitel araştırmalarla ilgili yazın incelendiğinde, örneklem büyüklüğü belirlemeye yönelik genel bir kuralın olmadığı görülmekte, örnekleme dâhil edilecek katılımcı sayısına araştırmanın amaçları doğrultusunda karar verilmektedir. Örneklem grubu ile derinlemesine mülakat yapıldığı için bu sayının yeterli olduğuna karar verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

Verilerin toplanması ve kaydedilmesi sırasında ise bilgileri işleme ve en uygun şekilde değerlendirme amacı hedeflenmiştir. Veriler, araştırmacı tarafından araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla 25 Kasım-30 Kasım 2021 tarihleri arasında toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda araştırmada ele alınan konularla ilgili sorular sıralanmıştır. Görüşmelere başlamadan önce araştırmacı katılımcıları araştırmanın gönüllülük esasına dayandığı konusunda bilgilendirmiş ve kendi rızaları doğrultusunda soruları yöneltmiştir. Araştırmanın konusu ve amacı hakkında bilgilendirmiş ve görüşme esnasında kendilerinden edinilen bilgilerin araştırma kapsamı dışında kullanılmayacağını ifade etmiştir.

Araştırma Yöntemi

Bu araştırma nitel araştırma modelinde hazırlanmıştır. Nitel araştırma; gözlem, görüşme ve belge analizi gibi yöntemlerin kullanıldığı, olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde anlaşılmasına yönelik bir araştırma yöntemidir. Nitel araştırma yöntemlerinin tercih edilmesi problemlerin daha iyi anlaşılmasına ve daha isabetli çözümlerin ortaya konulmasına katkı sağlayabilmektedir. Nitel anket formunun geliştirilme sürecinde birtakım unsurlar önemli bir yere sahiptir. Bu unsurlar ise insana yönelik her olgunun ele alınması gerekliliğidir. Yeni ve bütüncül yaklaşımlar açısından nitel görüşme formunun oluşturulması nicel anket formuna oranla, insanların düşünceleri etrafında farklı ve derin noktaların gözlemlenmesinde yardımcı bir faktör olarak kabul edilmektedir. Bilginin derinliği ve özgünlüğü, nitel görüşme formunu ön plana alan araştırma özellikleri ile incelenmektedir (Baltacı, 2019: 369). Kırıl (2020: 172-173) çalışmasında nitel görüşme formunu, insanların davranışlarını, tutumlarını, görüşlerini, deneyimlerini detaylı bir şekilde inceleme ve yorumlamada önemli bir araştırma ölçeği olarak kabul etmektedir. Dolayısıyla nitel görüşme formunun önemi, araştırmaya yönelik daha detaylı bilgileri elde etmede yardımcı olmasıyla açıklanabilmektedir.

Bu araştırmada nitel veri toplama tekniklerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde; araştırmacı görüşme öncesinde katılımcılara sormayı planladığı konu ile ilgili soruları içeren bir görüşme formu hazırlamaktadır. Görüşme sırasında konunun akışına bağlı kalmak şartı ile farklı sorular ile konuyu genişletilebilmekte ve detaylandırılabilir. Bu yöntemde, katılımcıların çalışma üzerinde

kontrolleri söz konusu olabilmektedir (Ekiz, 2017). Bu araştırmanın amacı doğrultusunda katılımcıların bakış açılarını yansıtmak ve analiz etmek için nitel bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmada da araştırma verileri yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla mülakat tekniği ile toplanmıştır. Öncelikle veriler toplanmış ve metin haline getirilmiştir. Metin haline getirilen verilerin araştırmacı tarafından kontrolü yapılmıştır. Kontrolü yapılan verilerden katılımcılara ait veriler için K1...K26 şeklinde kısaltmalar kullanılmıştır. Katılımcıların her bir soruya verdikleri yanıtlar benzerlikleri yönünden gruplandırılmış ve yorumlanmıştır. Örneklendirme amacıyla kullanılan veriler bu kodlarla birlikte sunulmuştur. Veriler detaylı bir şekilde irdelenerek, çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliğini artırmak amacıyla, görüşmelerde yer alan ifadelerle doğrudan yer verilerek yorumlanmıştır.

BULGULAR

Katılımcılara yöneltilen cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim düzeyi ile ilgili sorulara ilişkin alınan cevapların değerlendirilmesi ile Çanakkale mutfağının yerel halk için ne anlama geldiği, festivalde Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılmasının avantajlarının ve dezavantajlarının neler olduğunun ve Çanakkale yöresel mutfağına ilişkin görüşlerinin ve önerilerinin incelenmesi aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

| Katılımcı | Cinsiyet | Medeni Durum | Yaş | Eğitim | Katılımcı | Cinsiyet | Medeni Durum | Yaş | Eğitim |
|-----------|----------|--------------|-----|-------------|-----------|----------|--------------|-----|-------------|
| K1 | Kadın | Bekâr | 29 | Lisans | K14 | Kadın | Evli | 72 | Ortaöğretim |
| K2 | Erkek | Evli | 45 | Ortaöğretim | K15 | Erkek | Bekâr | 22 | Lisans |
| K3 | Erkek | Evli | 34 | Ortaöğretim | K16 | Erkek | Evli | 34 | Ortaöğretim |
| K4 | Kadın | Bekâr | 36 | Lisans | K17 | Erkek | Bekâr | 28 | Lisans |
| K5 | Kadın | Bekâr | 25 | Öğrenci | K18 | Erkek | Bekâr | 25 | Önlisans |
| K6 | Kadın | Bekâr | 23 | Lisans | K19 | Kadın | Bekâr | 35 | Lisans |
| K7 | Kadın | Evli | 39 | Lisans | K20 | Kadın | Bekâr | 53 | Ortaöğretim |
| K8 | Kadın | Bekâr | 50 | Ortaöğretim | K21 | Erkek | Bekâr | 36 | Ortaöğretim |
| K9 | Erkek | Evli | 42 | Ortaöğretim | K22 | Erkek | Evli | 49 | Ortaöğretim |
| K10 | Kadın | Bekâr | 23 | Lisans | K23 | Erkek | Bekâr | 32 | İlköğretim |
| K11 | Kadın | Evli | 29 | Önlisans | K24 | Erkek | Evli | 36 | Ortaöğretim |
| K12 | Kadın | Bekâr | 36 | Önlisans | K25 | Erkek | Bekâr | 30 | Lisans |
| K13 | Erkek | Bekâr | 20 | Ortaöğretim | K26 | Erkek | Bekâr | 56 | Lisans |

Yukarıdaki tabloda yer alan veriler incelendiğinde 26 yerel halkın genel cevaplarına göre katılımcıların cinsiyetleri 12'si kadın, 14'ü erkektir; medeni durumları 9'u evli, 17'si bekârdır; yaş aralığı 20-72 arasındadır; eğitim düzeyi 1'i ilköğretim, 11'i ortaöğretim, 1'i öğrenci, 3'ü önlisans, 10'u lisanslıdır.

Çanakkale Yöresel Mutfağı ile İlgili Bilgiler

Görüşme formunda yerel halkın genel cevaplarına göre; ön plana çıkan yemekler için balık, kırmızı et, mafiş, sebze, çorba, yaprak sarma, etli dolma, melicanez, yağmur damlası, zeytinyağlı fasulye, ada mantısı, kabak çiçeği dolması, globi tatlısı, ada üzümü, peynir helva, koruk (bir sarma çeşidi), şarap ile yapılan tüm yemekler, ahtapot ve tavşan yahni, domates reçeli, ada salata, peynir ezme, kabuklu yemekler olarak belirtmişlerdir. Örneğin K5, K6 ve K26 konu hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmişlerdir.

K5= "...Bozcaada'da doğup yaşayan biri olarak zeytinyağlı sebze ve sulu et yemeklerini beğeniyorum, özellikle tavşan eti, ayrıca fırınlanmış peynir helvası da harika."

K6= "Yaprak sarmayı ayrı tutuyorum, vazgeçilmezimiz. Kalamarın da bir sürü çeşidini yapıp satışını gerçekleştiriyorlar. Ama genel olarak şarap ve şarap ile yapılan yemeklerimiz mevcut."

K26= "...bir de Globi tatlısı (savaş dönemlerinde askerlerin enerji olsun diye tükettikleri bir tatlı çeşidi), ada üzümü, kekik, domates ve domates reçelimiz tabii ki."

Diğer mutfaklardan ayıran yönlerini zeytinyağını, doğallığı, uygun beslenmesini, hamur işlerini, baharat kullanım azlığını, sağlık açısından daha besleyici ürünlerin olmasını, organik ürünlerin kullanımını, hafif ve sağlıklı olduğunu, lezzet açısından farklı olduğunu, kızartmanın az olmasını, genel bir Ege mutfağı yemekleriyle benzerliğini ifade etmişlerdir. Örneğin K7 ve K11 söz konusu durum ile ilgili düşüncelerini aşağıdaki şekilde ifade etmişlerdir.

K7= "...kesinlikle lezzetli oluşu ve yapım aşamasında organik ürünlerinin kullanılması diyebiliriz. Organik ürünlerin içinde de en fazla kullandığımız ve elimizden geldiği kadar her yemekte kullandığımız zeytinyağından bahsetmeden geçemem."

K11= "...Baharat çeşitlerini çok fazla kullanmayız biz. Örneğin bir doğu ilinin mutfağına göre daha hafiftir yemeklerimiz."

Diğer mutfaklar ile benzer özellikler açısından ise etli yemeklerin, mezelerin, sebze yemeklerinin, kalamarın, zeytinyağlıların, reçellerin, şarabın, balık çeşitlerinin, yoğurdun, Akdeniz ve Ege lezzetleriyle benzerliğin olduğunu belirtmişlerdir. Meze çeşitlerinin ortak olarak diğer mutfaklarda da görülebildiği K15 tarafından aşağıdaki şekilde ifade edilmiştir.

K15= "...mezelerin varlığından bahsetmemiz lazım aslında burada. Çünkü meze dediğimiz her mutfakta bulunur. Şöyle ki bazı mutfakların mezeleri acı ve yoğun baharat ağırlıklı olur bazılarının ki de zeytinyağlı. Birbirinden ayrılan yönleri bunlardır ama hepsinde vardır. Ekmek de bulunmaz mı her mutfakta?"

Çanakkale Mutfak Kültürüne İlişkin Görüşler

Katılımcılar Çanakkale mutfağı için, eski dönemleri yansıttığını, farklı lezzetleri içinde bulundurduğunu, deniz ürünlerini en geniş yelpazede kullandığını ve şarabın ön planda olduğunu ifade etmişlerdir. Bununla birlikte üzümün ürünlerde fazla tercih edilen mutfak olmasını, kentin renkli mutfağını yansıtmamasını, sağlıklı ve hafif olmasını, Akdeniz mutfağına hâkimiyeti, bol tuzlu ve zeytinyağlı olmasını, daha önce duyulmamış mutfak çeşitliliğinin varlığını, Türk ve Rumların ortak damak zevklerinden oluşmasını belirtmektedirler. Çanakkale mutfağına ilişkin özellikle köklü bir geçmişi olduğunu ifade eden K14 bu durumu şöyle belirtmiştir.

K14= "...çocukluğum geliyor aklıma. Şurada hemen ileriki sokak Rum Mahallesi. Hep birlikte yer içerdik, dedelerimizden gelen sağlam bir mutfak kültürü var buranın. Evlerimizde de pişer o yemekler."

Bozcaada Yerel Tatlar Festivalinde Çanakkale Mutfak Kültürünün Yaşatılmasının Avantajları

Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılmasının Türk kültürü için önemi, yeni lezzetlerin ortaya çıkmasına katkısı, gelecek nesillere aktarılması, insanların birbirleriyle sosyalleşme fırsatını yaratması, farklı deneyimlerin yaşatılması imkânından dolayı turizmin canlanması, gençlerin hazır gıda alışkanlıklarının önüne geçilmesi ve yöresel tatların geliştirilerek günümüzdeki tatlara

uyarlanması olarak sıralanmıştır. Bu durum K12 ve K17 tarafından aşağıdaki şekilde ifade edilmiştir.

K12= *“Geçmişten günümüze gelen her kültürün geçmişimizi bilmek açısından önemli olduğunu düşünüyorum. Geçmişini bilen bir toplum her zaman gelişir. Eğer ki kültürümüz yaşarsa daha güzel yönlerde geliştirilerek günümüz damak tatlarına da uyarlanabilir diye düşünüyorum.”*

K17= *“Eski tatların hatırlatılması açısından avantajdır. Gençlerin hazır gıdalar kadar eski tatlarımızın da güzel olduğunu bilmesi gereklidir.”*

Yöresel bir festivalde mutfak kültürünün yaşatılmasının yerel halkın ekonomisine katkısı, yerel tatların tanıtılması, turizme katkısı, kültürel ayrıntıların daha çok insana ulaştırılmasında önemli bir unsur olduğu belirtilmiştir. Festival aracılığıyla bölgeye daha çok insanın çekilmesi, ülkenin tanıtılmasında adaya faydalı bir etkinlik olması, lezzetli yemeklerin yenmesi ve tanıtımının yapılması, kültürel kaynaşmada etkin bir etken olması, festivalin avantajları olarak görülmüştür.

Bozcaada Yerel Tatlar Festivalinde Çanakkale Mutfak Kültürünün Yaşatılmasının Dezavantajları

Görüşme formunda katılımcıların cevaplarına göre, herhangi bir dezavantajının olmadığı ve hem çok önemli hem de gerekli olduğu, tarihe ve kültürel sahip çıkılması için önemi olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte, festival sonrasında çevre kirliliğine neden olabilen kirlilik etkisi, feribot sıralarının yoğunluktan dolayı uzayabilmesi, daha profesyonel ve denetimle yapılmadığı takdirde festivalden gerekli verimin yeterince alınamayacağı, amatörce yapılması halinde nesillere yanlış bilgi ve tatların aktarılabilmesi, tanıtım sırasında bu mutfaka ait olmayan tatların da tanıtılmasının söz konusu olabileceği üzerinde durulmuştur. Ayrıca festivalin profesyonel yönetilmediği takdirde yöre yemeklerinin beğenilmeme durumunun olabileceği ve yemekleri yapan kişilere göre farklı lezzetlerin ortaya çıkmasının sonucu olarak olumsuz bir imajın sergilenebileceği konuları birer dezavantaj olarak aktarılmıştır. K3, K9 ve K23 durum hakkındaki düşüncelerini şu şekilde belirtmişlerdir.

K3= *“Tarihimizi bilmeden amatörce yapılması gelecek nesillere yanlış bilgilerin ve tatların aktarılmasına neden olabilir. Bu yüzden profesyonellik ve sıkı denetim önemlidir.”*

K9= *“...festival sonrasında insanların çevreye bıraktıkları çöpler her seferinde üzüyor. Sadece bu durum özelinde söylemiyorum her anlamda duyarlılık şart.”*

K23= *“Kesinlikle dezavantajı yoktur. Tarihimize ve kültürümüze sahip çıkma ve tanıma fırsatı yaratıyor.”*

Çanakkale Mutfak Kültürünün Yaşatılması ile İlgili Öneriler

Görüşme sırasında katılımcıların soruya ilişkin cevaplarına göre öneriler arasında daha çok festivalin yapılması, etkinlik sayılarının artırılması, yarışma düzenlenmesi, daha çok bütçenin ayrılması, P&R çalışmalarının artırılması, Çanakkale içi ve dışında festivallerin Çanakkale mutfak kültürü için yaygınlaştırılması gerektiği yönünde öneriler sunulmuştur. Bununla birlikte reklam, tanıtım ile bu etkinliklerin sosyal medya uygulamalarında da yaygınlaştırılması, farklı mutfak kültürleriyle etkinliklerin tanıtılması, yetkili kurumların denetim sırasında yerel halkla doğrudan bağlantı kurması, mirasa sahip çıkılması olarak da öneriler mevcuttur. Çanakkale mutfağı için yemek kurslarının açılarak öğrencilerin yetiştirilmesi de gerektiğini K18 şu şekilde ifade etmiştir.

K18= “Çanakkale mutfağının yaşatılması için aşçılık okulları, kurslar açılarak daha fazla öğrenci yetiştirerek mutfağın geliştirilmesi sağlanabilir. Genç beyinler teknolojiyi daha etkili kullandığından tanıtımı da daha iyi yapılabilir.”

Çanakkale mutfağının geliştirilmesi, gastronomi festivallerinin Çanakkale'nin birçok yerinde yapılması ve kültürün geliştirilerek devam etmesi, tanıtım için daha özverili çalışılması, yemek kültürünün artırılması, festival sırasında bazı ürünlerin fiyatlarının daha uygun olması, ciddi denetimlerin yapılması ve festivallerin sayısının artırılması gerektiği de ifade edilmiştir. Ayrıca reçetelerin kitap içerisinde toplanması, yemek yaparken bilinenlerin paylaşılması, eski tariflerin sentezinin yapılması ve fiyat politikası konusunda festival sırasında daha esnek olunması K19, K24 ve K25 tarafından şu şekilde belirtilmiştir.

K19= “...mutfak çalışanlarının özellikle ustaların paylaşımcı olması gerekir ve eleman yetiştirme konusunda teşvik edici olmalıdırlar.”

K24= “Unutulan veya unutulması olası olan tatlarımızın yemeklerimizin bir kitapta toplanması ve yenilik katması için de eski tariflerin sentezinin yapılması iyi olur.”

K25= “Festivalin uygulama aşamasında bazı sorunlar yaşandığını biliyorum. İnsanlar yemek atölyelerine çok fazla katılım sağlamıyorlar. Buralarda yapılan yemek ve mezelerin tarifleri ustalardan öğrenilebilir. Bir arkadaşımın eleştirisiydi bu; satılan ahtapot gibi ürünlerin çok pahalı olduğunu duymuştum. En azından yerel bir festival olduğu için fiyatlar daha uygun tutulup insanlara kendi yaptıkları ürünleri tatmaları için imkân verilebilir.”

Bozcaada Yerel Tatlar Festivalinde Çanakkale Mutfak Kültürünün Yaşatılmasının Yöre ve Yöre İnsanına Katkıları

Görüşmede katılımcıların yanıtlarına göre Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılması yöreye ve yöre insanına katkılarının yüksek olduğu yönünde görüş bildirdikleri tespit edilmiştir. Daha çok insanın bölgeye gelmesine, ekonomik yönden faydalarının olmasına, kültürel katkı sağlamasına, insanların birbirleriyle etkileşimde bulunmasına ve sosyalleşmesine, turizm faaliyetleri açısından katkı sunmasına, nesilden nesle aktarılmasına, kendi ürettikleri lezzetlerin başka yöreden gelen insanlara sunmasına da olanak tanımaktadır. Çanakkale tarihini ve kültürünü yaşatmasına, sivil toplum örgütleriyle yapıldığı takdirde ise yörenin daha çok tanıtılmasına, Bozcaada'nın bölgesel olarak da tanıtılmasına, sadece yöreye özgü tatların oluşturulmasıyla birlikte daha çok verim sağlanacağına yönelik bildirilen görüş K16 tarafından şu şekilde ifade edilmiştir.

K16= “...yöreye sağlayacağı katkılar yanında yöre insanına da ciddi katkılar sağlayacağını düşünüyorum. Buna örnek göstermek gerekirse bizim yöremizde yetişen ürünlerle yapılan şaraplar olsun, keçi peyniri ve kekik balı olsun, reçeller ve bunun gibi ürünler olsun [şu anda kadın kooperatifi gerçekten çok güzel işler yapıyor] tanıtıma katkıları çok yüksek ürünlerdir. Mesela buraya gelen misafirlere gönül rahatlığıyla önerebiliyoruz çünkü biliyoruz ki bunu biz yaptık, bizim insanımız yaptı. Bu aşamada katkısı ve getirisi de yüksek oluyor.”

Festival ürünlerinin hazırlanması sırasında malzeme tedarikinin sağlanmasında yöreden faydalanılmasına, festivalin eğlenceli alanlar olması ile birlikte daha çok verim alınacağına, restoranlara olan yönelimin yöresel yiyeceklerin tanıtılması ile birlikte sağlanacağına, yemek kültürünün böylelikle daha iyi şekilde anlaşılmasına yönelik görüşler geliştirilmiştir. Buna göre festivalin katkıları genel olarak turizm, gelir, tanıtım ve manevi ölçekte etkileriyle değerlendirilmiştir.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Gastronomi, yiyeceklerin ve içeceklerin sistematik düzeyde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde hazırlanmasıyla birlikte damak tadına hitap edecek ölçüde yemek kültürünü ve sanatını sunma şeklidir. Buna göre gastronomiyi, mutfak kültürünü ve sanatını gösterme anlayışı olarak ifade etmek mümkündür. Yöresel yemeklerin, yöreye özgü pişirme ve hazırlama teknikleriyle hazırlanıp festivaller aracılığıyla sunulması, yörenin tarihi önemini ve mutfak kültürünü gelecek kuşaklara aktarması açısından önemli görülmektedir. Bu çalışmada da yerel etkinliklerin gastronomi mirasının yaşatması açısından önemi, Çanakkale örneği üzerinden incelenmiştir. Çalışmanın amacı kapsamında gastronomi mirası, mutfak kültürü, festival ve etkinliklerin önemi, yöre halkı ve turizm açısından önemi gibi birtakım unsurlar doğrultusunda incelenmiştir. Çalışma sonucunda yerel halkın Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşleri incelendiğinde, genel olarak ortak özelliklerin zeytinyağlı olmaları, ürünlerin sağlıklı ve hafif gıdalardan oluşması, Rum, Yunan, Ege ve Akdeniz kültürleri ile benzer özellik taşımaları, ancak çeşitliliğin bu kültürlerden daha fazla olması gibi konular ortaya çıkmıştır. Çanakkale mutfak kültürünün yaygınlaştırılması ve restoranlarda yerel mutfak ürünlerinin sunulması, yörede yaşayan ancak yöre mutfağı hakkında herhangi bir bilgisi olmayan kişilerin de Çanakkale yöresel yemeklerini deneyimleyip öğrenebilmesi için de önemli görülmektedir. Çanakkale yöresel mutfağında ön plana çıkan yemekler hakkındaki bilgiler, diğer mutfaklardan ayrılan yönler ve benzer yönler hakkındaki değerlendirmelerden yola çıkılarak ön plandaki yemeklere ilişkin yerel halkın bilgi eksiklikleri ciddi sorun yaratmaktadır. Bu nedenle mutfak kültürünün yaygınlaştırılması, festivallerin daha etkin olmasıyla birlikte karşılanabilecektir. Çanakkale yöresel mutfağı açısından ifade edilen yöresel yemeklere ilişkin bilgilerin de çeşitli olduğu görülmektedir. Çanakkale mutfağının sağlıklı ve hafif olması, tarihi önemi, farklı lezzetleri yansıtması, daha önce duyulmamış mutfak çeşitliliğinin olması ve böylece adanın renkli mutfağını yansıtması sıralanan özellikler arasındadır.

Yerel halkın genel görüşleri içinde yörede düzenlenen gastronomi festivallerinin gelecek nesillere aktarmada bir araç olabileceği, festivallerde eğlenceli vakit geçirme açısından daha çok kişinin katılımının sağlanması gerektiği, farklı deneyimlerin katılım oranını artıracığı, turizm ve yöre halkının gelirlerine katkı sunabileceği gibi konular bulunmaktadır. Festivalin avantajları için geliştirilen görüşler arasında da faydalı bir etkinlik olması, uluslararası ölçekte de olumlu getirileri olabileceği, kültürel kaynaşmada etkili olabileceği ve dolayısıyla sosyalleşmeye ilişkin katkı sağlayabileceği gibi yorumlar bulunmaktadır. Benzer olarak Tanford ve Shinyong (2017) de, festivallerde katılımcı memnuniyeti ve sadakatının sağlanmasında çevrenin en önemli belirleyiciler olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Aynı zamanda Akkaya ve Özcan (2019: 254) tarafından da aktarıldığı üzere İtalya, Fransa, İspanya gibi ülkelerin, gastronomi festivalleri ve etkileri ile turistik imajın her geçen gün yeniden arttığı gözlemlenmektedir. Dolayısıyla da gastronomi turizmi ve etkileri, dünya genelinde de önemli gelişmeleri beraberinde getirmektedir. Destinasyonlar ve bu destinasyonların pazarlanması, bölgenin bütün özelliklerinin gastronomik miras olarak bilinmesi ve bu yönde sunulması ekseninde gerçekleştirilmelidir.

Gastronomi turizmi kapsamında etkinliğin avantajları olarak; Çanakkale'nin tanıtılmasına katkıları, kültürün orijinalliğini yitirmeden aktarılması, Anadolu medeniyetinin izlerinin gelecek nesillere aktarılması, farklı yöredeki insanların Çanakkale lezzetlerini tanınması, kültürel lezzetlerin ön plana alınması ve yörenin gelişmesine olan yüksek katkısı şeklinde belirtilmiştir. Festivalin dezavantajları olarak da yerel halk konuyla ilgili görüşlerini belirtirken profesyonel ve koordineli şekilde yapılmadığı takdirde etkinlikten verimin alınamayacağı, kültürel ve tarihsel bilgilerin aktarımında hataların olabileceği, çevre kirliliğinin festival sonrasında yaşanabileceği, yemekleri yapan kişilere göre lezzet farkının olabileceği gibi sorunlara değinmişlerdir. Örneğin Fredline ve Faulkner (2000) tarafından da belirtildiği gibi, ses/gürültü turizm olaylarının ve

yörede düzenlenen etkinliklerin başarısını ve etkisini yönlendiren bir konudur. Ayrıca yoğunluk olabileceği için feribot sıralarının özel takip edilmesinin gerekliliğinden de bahsedilmiştir.

Katılımcıların görüşlerine göre; Çanakkale mutfak kültürünün yaşatılması için yöredeki gastronomiye yönelik etkinlik sayısının artırılması, yarışmaların düzenlenmesi, diğer yöre insanlarını da bölgeye çekebilecek stratejilerin geliştirilmesi ve özellikle sosyal medyadan bu konuda yararlanılması, ürünlerin festivallerde daha uygun fiyatlarda sunulması, Çanakkale mutfağı ile ilgili kurslar açılarak profesyonel eğitim verilmesi, yetkili kurumların yerel halkı doğrudan denetlemesi ve iletişimde bulunması gibi sonuçlar ortaya çıkmıştır. Çanakkale'nin sadece savaş tarihiyle sınırlı kalmaması ve yerel mutfak kültürü ile de bilinmesi gerektiği ve bu yönde çalışmaların artırılması gerekliliği vurgulanmıştır. Çanakkale mutfağının sürdürülebilir bir politikayla yaklaşımla yaşatılması Çanakkale halkına ekonomik yönden katkı sağlayacaktır. Yöresel ürünlerin değerlendirilmesi, nesilden nesile aktarılmasında aracı olması, istihdam kaynağı yaratması, doğal güzelliklerin festivalde aktarılması gibi konular festivalin önemine vurgu yapmaktadır. Benzer olarak Zağralı (2014) ile Kim, Choe ve Petrick (2018) de, festivallerin, ev sahibi destinasyonun, doğal yaşamın, yerel ürün ve lezzetlerin ve yerel değerlerin koruma altına alınmasının önemine değinmekle birlikte pozitif imaj ve toplumun yaşam kalitesini artırma gibi faydalara yol açabildiğini ifade etmektedirler.

Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması ve Çanakkale mutfak kültürüne katkısı bağlamında, katılımcıların geliştirdikleri görüşler ekseninde birtakım eksikliklerin olduğu ve sorun yaşandığı gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda yerel etkinliklerde Çanakkale gastronomi mirasının yaşatılmasına ilişkin geliştirilen öneriler şu şekilde sıralanabilmektedir:

- Festival alanında sunulan lezzetlerin fiyatlarının çok yüksek olmaması, insanların bu ürünleri tatmalarını teşvik etmesi açısından önemlidir. Bu nedenle festival alanı için teşviklerin artırılması tavsiye edilebilmektedir.
- Mutfak kültürünün tanıtılmasında farklı şekillerde yemek yapanlar arasında birliğin oluşturulması ve bunun için tarihsel süreçte nasıl bir uygulamada bulunduğu bilinmesi gerekmektedir. Bu nedenle festival alanında tatların doğru bir şekilde aktarılması için önlemler alınmalıdır.
- Yöresel mutfağa yönelik kursların açılması ve kültürün sonraki kuşaklara aktarılmasında bu lezzetler hakkında bilgilerin verilmesi sağlanmalıdır.
- Yerel halka ekonomik açıdan katkı sağlanması için turistlerin bölgeye çekilmesi ve bu nedenle festivallerin de artırılması tavsiye edilmektedir.
- Katılımcıların talepleri ve istekleri değerlendirilerek sonraki çalışmaların bu yönde olmasına özen gösterilmelidir.
- Festival zamanlarında ulaşımdan kaynaklı sorunların yaşanması önlenmelidir. Buna yönelik olarak bölgenin taşıma kapasitesi aşılmadan ek seferlerin düzenlenmesine özen gösterilmelidir.
- Festivalden sonra çevre kirliliğinin önlenmesi için stratejik adımlar atılmalı ve buna yönelik çalışmalar geliştirilmelidir.
- Çanakkale mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması sırasında oluşabilecek yanlışlıklar önlenmelidir. Bunun için yöresel mutfağa ait yemeklerin reçetelerinin kayıt altına alınarak saklanması ve korunması önem arz etmektedir.
- Festivallerin il genelinde yaygınlaştırılarak Biga, Yenice, Kazdağları gibi konumlarda da yapılmasına özen gösterilmelidir. Etkinliklere katılımın artırılması için etkinliğin sadece yakın çevreler ile sınırlı kalmaması ve reklamların yapılması, daha çok kişiye ulaşılabilmesi için gerekmektedir.
- Festivalden en iyi şekilde verimin alınabilmesi için çok yönlü stratejik planların da ekonomik, sosyal ve çevresel yönden geliştirilmesi sağlanmalıdır.

- Diğer bölgelerden gelen insanların misafir edilmesi ve bölgenin hem tarihi hem de kültürel varlıklarıyla ilgili bilgilerin verilmesinin festival sürecinde ve sonrasında bölgeye önemli katkıları olabileceğine dikkat edilmelidir.
- Ulusal ve uluslararası turizm dergilerinde bölgenin mutfak kültürüne yer verilmesi festivale yönelimi artırmada önemli bir araçtır. Bu konuda girişimlerde bulunulması için kamu kurum ve kuruluşları ile özel sektöründe desteği alınmalıdır.
- Etkinliğe dair olumsuz yönlerin meydana gelmesinin önlenmesi için planlama çalışmalarına ağırlık verilmeli ve bu yönde iyileştirilmelerin yapılması gerekmektedir.
- Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılmasında ve gelecek “nesillere aktarılmasında daha stratejik, sistemli ve koordineli çalışmaların yapılması gerekmektedir.

Son olarak destinasyon pazarlaması ve turizm ilişkisinin bir sonucu olarak başarı dinamiklerini ölçme ve geliştirme stratejileri, destinasyonların başarıyla pazarlanabilmesi açısından turizm paydaşlarının tamamının ortak çabasını gerektirmektedir. Şengül ve Genç (2016)'in de belirttiği gibi festivalin organizasyon aşamasından uygulanacak son faaliyete kadar amaç ve fikir birliğiyle çalışılması gerekmektedir. Başta yerel halk olmak üzere ilgili tüm paydaşların destinasyonda turizm gelişimi ve yerel etkinliklerinin bu amaçla bir araç olarak kullanımında olumlu görüşlerinin ve maddi manevi desteklerinin alınması önem arz etmektedir. Destinasyon bölgesinde yaşamakta olan insanların, yerel girişimcilerin, bölgeyi ziyaret eden kişilerin sosyokültürel ve çevresel maliyetlerle ilişkili sonuçların olumlu kazanımları, destinasyon pazarlamasını da aynı yönde etkilemektedir. Sürdürülebilir dengenin sağlanması, pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi, ekonomik faydaların gözetilmesi gibi konular, destinasyon pazarlamasının turizm açısından da dikkate alınabileceği önemli unsurlarıdır. Başarılı bir destinasyon konumlandırmasından doğan sonuçların etkileri, pazarlama başarısının da göstergesidir. Ayrıca destinasyon bölgesi ve bu bölgenin özelliklerinin iyileştirilmesi temelli çalışmalar, turizm ürünlerinin sunumunu pazarlama dinamikleri arasında da göstermelidir.

Turizm etkisini optimize etmek ve sürdürülebilir dengeyi sağlamak, ayrıca maliyetler arası dengeyi sağlamak gibi temel konular, stratejik çalışmalar içinde turizm paydaşlarını harekete geçirmeyi hedeflemektedir. Turizm girişimcilerinin destinasyon pazarlamasındaki etkinliği de ayrıca, daha başarılı turizm sonuçlarını almaya yöneliktir (Karabıyık ve Sümer İnci, 2012: 1-2). Destinasyonun tanıtımı hedefinde imajın yaratılması ve yaratılan imaj ile destinasyona yeni turistlerin çekilmesi, turizm talebinin gerçekleşmesini sağlamak açısından önemlidir. Çünkü bir festivalin amacına ulaşması ve devamlılık kazanması ziyaretçilerin tatmin olmasına, festivale daha sonraki yıllarda da katılım göstermelerine ve festival hakkındaki olumlu görüşlerini paylaşmalarına bağlıdır (Kim vd., 2010). Turizmde istenen hedeflere ulaşma başarısı bu doğrultuda özellikle internetin de aynı şekilde pazarlama dinamikleri içinde yer edinmesi, teknolojik gelişmelerden de daha hızlı şekilde sonuç alınması ve destinasyon pazarlamasının başarıya ulaşması konuları, önemli bir yer tutmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akkaya, A. ve Özcan, C.C. (2019). Türkiye’de Gastronomi Turizminin Ekonomik Etkilerinin İndeks Değerlendirmesi. *International Journal of Social Humanities Sciences Research*, 32, 251-267.
- Aksu, M., Gezen, A. ve Özcan, S. (2017). Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir İnceleme: Bozcaada Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 125-137.
- Akşit, İ., Tolun, V., Özkök, F. ve Kaşıkçı, A. (2020). *Bozcaada Rehberi*. Ankara: Ütopya Grafik.

- Atak, O. (2009). *Türk Turizminin Tanıtımında Festivallerin Yeri ve Önemi: Antalya Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Atay, L., Aksu, M., Yıldırım, H.M. ve Korkmaz, H. (2019). *Çanakkale Destinasyonu. Turizm Envanteri ve Strateji Çalışması*. (<https://www.gmka.gov.tr/dokumanlar/yayinlar/Canakkale-Turizm-Envanteri-Strateji-Calismasi.pdf>).
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Beyaz Kömürcü, G., Boz, M. ve Aydın Tükeltürk, Ş. (2014). Festivals As a Type of Event Tourism Tenedos Local Flavors Festival Sample Scale. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25, 221-237.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *International Journal of Social Science*, 28, 315-328.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Çelik, A. (2009). *Destinasyon Pazarlama Unsuru Olarak Etkinlik Turizmi ve Etkileri-İstanbul Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Çetin, M., Demirel, H. ve Çetin, K. (2019). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. VIII. National IV. *International Eastern Mediterranean Tourism Symposium*, 19-20 Nisan, Mersin.
- Çetinsöz, B.C. ve Polat, A.S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-77.
- Çuhadar, M., Küçükyaman, M.A. ve Şaşmaz, M.A. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 125-142.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ekiz, D. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Anı Yayıncılık.
- Eryılmaz, S.S. ve Cengiz, H. (2012). Mega Etkinliklerin Kent Mekânına Ekonomik Yansımaları, Formula 1 Örneği. *Sigma*, 4, 77-96.
- Fredline, E. and Faulkner, B. (2000). Host Community Reactions: A Cluster Analysis. *Annals of Tourism Research*, 27(3), 763-784.
- Getz, G. (2008). Event Tourism: Definition, Evolution and Research. *Tourism Management*, 29(3), 403-428.
- Görkemli, N., Matır, L., Çelik, C. ve Seki, Ö. (2014). Kent İmajı Açısından Olimpiyatlar-Selçuk Üniversitesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 2(3), 178-196.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Haddadzadehendou, F. (2013). *Turizm Destinasyonlarının Etkin Yönetimi ve Etkileyen Faktörler: Turizm Sektöründe Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniversitesi, Erzurum.

- Karabıyık, N. ve Sümer İnci, B. (2012). Destinasyon Pazarlamasında Pazarlama Stratejisi Ve Konumlandırma Çalışmalarına Kavramsal Yaklaşım. *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi, 1, 1-19.*
- Kaya, Ş. (2016). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamalar: Gaziantep Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15, 170-189.*
- Kızıllırmak, İ. (2006). Türkiye’de Düzenlenen Yerel Etkinliklerin Turistik Çekicilik Olarak Kullanılmasına Yönelik Bir İnceleme. *Sosyal Bilimler Dergisi, 15, 181-196.*
- Kim, S. S., Choe, J. Y. J. and Petrick, J. F. (2018). The Effect of Celebrity on Brand Awareness, Perceived Quality, Brand Image, Brand Loyalty and Destination Attachment to a Literary Festival. *Journal of Destination Marketing & Management, 9, 320-329.*
- Kim, S.S., Choi, S., Agrusa, J., Wang, K.C. and Kim, Y. (2010). The Role of Family Decision Makers in Festival Tourism. *International Journal of Hospitality Management, 29, 308-318.*
- Koçak Usluel, Y. ve Demiraslan, Y. (2005). Bilgi Ve İletişim Teknolojilerinin Öğrenme-Öğretme Sürecine Entegrasyonunu İncelemede Bir Çerçeve: Etkinlik Kuramı. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 28, 134-142.*
- Seçilmiş, C. ve Soydan, E. (2020). Türkiye’de Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Paydaş Görüşleri Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 17, 69-96.*
- Sormaz, Ü. (2017). Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2), 160-173.*
- Şalvarcı, S. ve Sarı Gök, H. (2020). Turizmde Kırsal Kalkınma Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: Samandağ Gastronomi Köyü Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 13(73), 1003-1010.*
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23, 79-89.*
- Tanford, S. and Shinyong, J. (2017). Festival Attributes and Perceptions: A Meta-Analysis of Relationships with Satisfaction and Loyalty. *Tourism Management, 2017(61), 209-220.*
- Taştan, E. (2018). *Çanakkale Sofrası*. İstanbul: Vizyon Basımevi.
- Timur, N., Çevik, S. ve Kıyık Kıcı, G. (2014). Etkinlik Turizmi: Kültür Başkenti Etkinliklerinin Başarı Unsurları Üzerine Bir Değerlendirme. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2(1), 56-83.*
- Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2), 279-301.*
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Zağralı, E. (2014). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Mutfak Turizmi (İzmir Yarımadası Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İzmir.