



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2023, 7(1): 49-65.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1196](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1196)

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



ARAşTIRMA MAKALESİ

Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği*

Olena ÇAVUŞOĞLU, Yüksek Lisans Öğrencisi, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, Gazimağusa, KKTC., e-posta: lunnacik@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1865-3339>

Yrd. Doç. Dr. Özlem ALTUN, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gazimağusa, KKTC., e-posta: ozlem.altun@emu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

Öz

Gökçeada (İmroz), varlığını orijinal haliyle sürdürmeyi başaran şehirlere verilen Cittaslow unvanı, bozulmamış doğası, zengin tarihi geçmişı ve günümüze kadar korumayı başardığı yiyecek içecek kültürü ile günümüzde oldukça popüler bir turizm merkezi olma özelliği taşımaktadır. Bu çalışmada, Gökçeada'da (İmroz) ticarileşme, markalaşma ve coğrafi işaret tescili alabilme potansiyeli yüksek olan yöresel gastronomik ürünleri tespit ederek kayıt altına almak, bu konuda "Yöresel Gastronomik Ürün Referans Kaynak Listesi" oluşturmak ve tespit edilen yöresel ürünlerin Gökçeada'da faaliyet gösteren Cittaslow temalı restoranlarda sunum düzeyini belirlemek amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında yapılan araştırmalar Nitel araştırma özelliğine sahiptir. Yapılan araştırma kapsamında, Gökçeada'da Cittaslow felsefesine uygun olarak faaliyet gösteren 29 adet restoran işletme yöneticisi ile görüşmeler yapılmıştır. Çalışma sonucunda, Gökçeada yiyecek içecek kültürüne ait 14 adet ticarileşme, markalaşma ve coğrafi tescil potansiyeli yüksek yöresel ürün tespit edilmiştir. Ayrıca, Gökçeada'da (İmroz) faaliyet gösteren restoranlarda sunumu yapılan yöresel gastronomik ürünlerin adaya gelen turistlerin tamamı tarafından tercih edilmesine rağmen üretim ve satışının yeterince desteklenmediği, bu ürünlerin bilimsel anlamda kayıt altına alınması konusunda yeterli çaba sarf edilmediği ve restoranlarda sunum düzeyinin düşük seviyede olduğu belirlenmiştir.

* Bu çalışma Doğu Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Yüksek Lisans programı bünyesinde Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun'nun danışmanlığında yürütülmüş olan, "Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği" isimli yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada, İmroz, Cittaslow, Gastronomi, Yöresel Ürün.

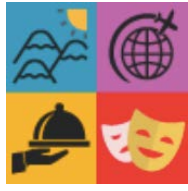
Makale Gönderme Tarihi: 14.12.2022

Makale Kabul Tarihi: 12.03.2023

Önerilen Atf:

Çavuşoğlu, O. ve Altun, Ö. (2023). Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 49-65.

© 2023 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2023, 7(1): 49-65.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1196](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1196)

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



RESEARCH PAPER

Use of Local Gastronomic Products in Cittaslow City Restaurants the Case of Gökçeada: (Imroz)

Olena ÇAVUŞOĞLU, MSc. Student, Eastern Mediterranean University, Graduate School of Education and Research, Gazimağusa, TRNC., e-mail: lunnacik@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1865-3339>

Assistant Prof. Dr. Özlem ALTUN, Eastern Mediterranean University, Faculty of Tourism, Gazimağusa, TRNC., e-mail: ozlem.altun@emu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

Abstract

Gökçeada (Imbros) is a very popular tourism center today with the title of Cittaslow given to cities that have managed to maintain their existence in its original form, its unspoiled nature, rich historical past and the food and beverage culture it has managed to preserve until today. This study aims to identify and record the local gastronomic products that have a high potential for commercialization, branding and geographical indication registration in Gökçeada (Imbros), to create a "Regional Gastronomic Product Reference Source List" in this regard, and to determine the local products operating in Gökçeada. It is aimed to determine the level of presentation in Cittaslow themed restaurants. The research conducted within the scope of the study has the feature of qualitative research. Within the scope of the research, interviews were conducted with 29 restaurant business managers operating in Gökçeada in accordance with the Cittaslow philosophy. As a result of the study, 14 regional products of Gökçeada food and beverage culture with high commercialization, branding and geographical registration potential were determined. In addition, although the local gastronomic products served in the restaurants operating in Gökçeada (Imbros) are preferred by all the tourists coming to the island, their production and sales are not adequately supported, sufficient effort is not made to record these products scientifically, and the level of presentation in the restaurants is low.

Keywords: Gökçeada, Imroz, Cittaslow, Gastronomy, Local Products.

Received: 14.12.2022

Accepted: 12.03.2023

Suggested Citation:

Çavuşoğlu, O. and Altun, Ö. (2023). Use of Local Gastronomic Products in Cittaslow City Restaurants the Case of Gökçeada: (Imroz), *Journal of Turkish Tourism Research*, 7(1): 49-65.

© 2023 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Tarih boyunca onlarca medeniyete ev sahipliği yapmış, dünyanın ilk ve tek Cittaslow unvanlı adası olan Gökçeada (İmroz), bozulmamış doğası, zengin tarihi, arkeolojik, mitolojik ve kültürel değerleri ile günümüzde hem kitle turizmi hem de alternatif turizm çalışmalarında popüler bir turistik destinasyon haline gelmiştir. Gökçeada (İmroz), günümüze kadar korumayı başardığı köklü ve zengin yöresel yiyecek içecek kültürü ve gastronomik değerleri ile de son yıllarda Türkiye'nin önemli bir gastronomi turizmi merkezi olarak da bilinirliğini artırmıştır.

Çalışmanın temel amacı, sakin, rahat ve özgün bir şehir hayatı inşa etmek ve geleneksel yöntemlerle üretimi destekleyen, yöresel ürün çeşitliliğini koruyan Cittaslow Gökçeada'da (İmroz) öncelikle ticarileşme, markalaşma ve coğrafi işaret tescili alabilme potansiyeli yüksek olan yöresel yiyecek ve içecekleri tespit ederek kayıt altına almaktır. Çalışmada daha sonra, bu konuda bir yöresel gastronomik ürün referans listesi oluşturmak ve çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma ile tespit edilen yöresel gastronomik ürünlerin Gökçeada'da faaliyet gösteren Cittaslow temalı restoran işletmelerinde sunum düzeyini belirlemek amaçlanmıştır. Bu çalışma, bir yöreye ait gastronomi kültürü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin bilimsel anlamda kayıt altına alınıp coğrafi anlamda tescil edilmeden bu ürünlerin yöreye yeterince ekonomik bir katkısının olamayacağı gerçeğinden hareketle gerçekleştirilmiş olan bir çalışmadır. Yapılan çalışmanın, Gökçeada (İmroz) mutfağının korunmasına, yöresel kültür envavteri içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin orijinal üretim teknikleri ve reçetelerine sadık kalarak üretilmesine dikkat çekmek, bu konuda yerel paydaş kurumların konuya daha duyarlı olmaları konusunda farkındalık yaratmak ve bu değerlerin korunması ve sürdürülebilirliği yönünden önem taşımaktadır.

Çalışma kapsamında hedeflenen amaçları tespit etmek için yapılan araştırma neticesinde, Gökçeada'ya (İmroz) ait ticari anlamda üretilip satılabilecek 14 adet yöresel gastronomik ürün tespit edilerek kayıt altına alınmış, ardından tespit edilmiş olan bu ürünlerin adada faaliyet gösteren Cittaslow temalı restoran işletmelerinde sunum düzeyi tespit edilmeye çalışılmıştır. Yapılmış araştırma neticesinde adada faaliyet gösteren restoran işletme yöneticileri, yöresel ürün sunumunu önemsediklerini, yöresel gastronomik ürünlerin iş potansiyellerine pozitif etkisinin olduğunu, adayı ziyaret eden turistlerin tamamı tarafından talep gördüğünü fakat bu ürünlerin restoran mönülerinde yeterince yer almadığını belirtmişlerdir. Çalışmanın sonunda Gökçeada'ya (İmroz) ait yöresel gastronomik ürünlerin bilimsel anlamda kayıt altına alınması, yerel paydaş kurum ve kuruluşlar tarafından daha çok desteklenmesi, tanıtımı konusunda daha çok çaba sarf edilmesi, orijinal reçetelerin korunması, Cittaslow felsefesine bağlı olarak faaliyet gösteren restoran işletmelerinde daha çok sunumunun yapılması ile ilgili öneriler geliştirilmeye çalışılmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde öncelikle Gastronomi, Gastronomik Kimlik, Yöresel Gastronomik Ürün kavramları, Cittaslow Hareketi ve Slow Food Hareketi açıklanmıştır. Daha sonra Gökçeada'nın genel özellikleri, Cittaslow Gökçeada ve Gökçeada'nın mutfak kültürü hakkında bilgilere yer verilmiştir.

Gastronomi, Gastronomik Kimlik ve Yöresel Ürün Kavramları

Fransızca "gastronomie" kelimesinden gelen Gastronomi kelimesi etimolojik olarak, Yunanca mide anlamına gelen ile "Gaster" ve bilgi veya kanun anlamına gelen "Nomos" kelimelerinin

birleştirilmesinden meydana gelmiş bir kelimedir (Gray, 2014: 10). Gastronomi kelimesinin ilk olarak milattan önce dördüncü yüzyılda yaşamış bir şair olan Arcestratus'a bir şiirde geçtiği kabul edilmektedir (Samancı, 2020:93). Gastronominin esas amacı, mümkün olan en iyi beslenme yolu ile öncelikle insan sağlığını korumak daha sonar da hayattan zevk almayı sağlamaktır. Gastronomi aynı zamanda, yiyecek ve içeceklerin hijyenik ortamlarda üretilmesi, damak ve göz zevkine hitap edecek şekilde tüketime hazır hale getirilmesi ve insanların beğenisine sunulması çalışmalarını da kapsayan çok disiplinli bir bilim dalıdır (Sormaz vd., 2016:726). Ana hedefi insanların sağlıklı bir biçimde beslenmesi, hayattan ve yiyeceklerden zevk ve keyif alması olan gastronomi bünyesinde, kimya, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, edebiyat, psikoloji, sosyoloji, tıp ve tarım gibi birçok bilimsel çalışmayı barındıran bilim ve sanat dalı olarak da tanımlanmaktadır (Pavlidis ve Markantonatou, 2020:2). Gastronomi, sadece mutfak sanatları veya pişirme yöntemlerine odaklanmakla kalmayıp, aynı zamanda her toplum ve ülkeye ait yemeklerin hazırlanmasında; hammadde seçimi, yemeklerin servisi, yemeklerin deneyimlenmesi, yemekle alakalı etik ve görgü kuralları ile ilgili tüm konuları kapsayan oldukça geniş bir kavramdır (Turgarini ve Pratiwi, 2021: 465).

Gastronomik Kimlik, bir toplumun yiyecek-içecek ve beslenme kültürüne ait özgün gıda ürünleri, bunların hazırlanma ve sunum yöntemleri, kullanılan hammaddelerin üretilmesi veya toplanması çalışmaları ile yiyecek içecek kültürüne ait şenlikler ve festivalleri anlatmak için kullanılan bir olgudur (Köşker ve Albuz, 2018: 1243). Gastronomik kimlik, bir bölgenin sahip olduğu çevresel faktörler olan iklim ve coğrafya ile kültürel değerler olan din, tarih, etnik çeşitlilik, gelenekler ve inançları temelinde şekillenen yiyecek içecek kültürü, bunların yapım tariflerini, üretiminde kullanılan malzemeleri ve sunum teknikleri ile görgü kurallarını kapsayan değerler bütünüdür (Seyitoğlu ve Ivanov, 2020:4). Bir yörenin gastronomik kimliği, o bölgeye ait lezzetlerin tariflerinde baskın olan tatlar, yapım teknikleri ve sunum yöntemleri ile belirlenmektedir (Suna ve Alvarez, 2019: 172). Gastronomik kimlik aynı zamanda bölgenin yiyecek içecek kültürünü yansıtan özellikleri de ön plana çıkararak bölgeyi turistik, ekonomik, gastronomik ve kültürel yönden tanıtmada çok önemli rekabet avantajları da sağlamaktadır (Başat ve Çelik, 2017:65). Küreselleşmenin etkisi altında gelişen ve değişen günümüz Postmodern dünyasında gastronomik değerleri daha çok göz alıcı hale getirmek, onları ticari anlamda değerli hale getirmek için ait oldukları coğrafi ve kültürel bölge ile kimliklendirmek büyük önem taşımaktadır.

Bir bölge gastronomi kültürü içerisinde yer alan lezzetlere bir kimlik kazandırmak için öncelikle benzerlerinden farklarını ortaya koymak, ekonomik anlamda değer kazanabilmeleri için insanların damak ve göz zevkine ne kadar uygun olduklarını tanıtımla öne çıkarmak, özgün olduklarını açık bir şekilde ortaya koymak gerekmektedir. Ayrıca bu ürünleri üretildikleri veya sunuldukları bölgenin gastronomik simgesi haline getirmek için de geleneksel üretim yöntemlerine sadık kalarak üretilmeleri sağlamak da bir bölgede üretilen yiyecek ve içeceklerin gastronomik kimliğinin oluşması ve korunmasında çok büyük önem arz etmektedir (Chang ve Mak, 2018:91). Küreselleşmenin ve bilişim teknolojilerinin etkisi altında oldukça hızlı değişkenlik gösteren dinamik bir yapıya sahip gastronomik kimlik olgusu, insanların en önemli hayati ihtiyaçlarından olan yiyecek içecekleri de günümüz şartlarına uyum sağlamaya zorlamaktadır. Örneğin günümüzün hızlı yaşam temposu içerisinde beslenme de şartlara uyum sağlayarak hızlı yemek (fast food) kültürünü hayatımızın vazgeçilmez bir parçası haline getirmiştir. Bu durum bölgesel ve yöresel gastronomik değerler çerçevesinde şekillenen gastronomik kimliklerde de değişimi zorlamaktadır (Ma ve Ma, 2022:2).

Yöresel gastronomik ürün, bir bölge gastronomik kimliği içerisinde yer alan, o bölgede üretimi yapılan tarım ürünleri, doğadan toplanan sebze, ot, meyve ve mantarlar, bölgeyle özdeşleşmiş yetiştiriciliği yapılan evcil hayvanlarla doğadan avcılık yolu ile elde edilen hayvanları kapsamaktadır. Yöresel gastronomik ürün ayrıca yine aynı bölgede üretilen veya doğadan toplanan hammadde veya malzemelerle yapılan yöresel yiyecek ve içecekleri, üretim yöntemlerini ve bölgenin mutfak kültürünü de tanımlanmaktadır. “Yöresel gastronomik ürünler, bir yörenin kitle turizm ve alternatif turizm potansiyelini artıran ve bölgeyi rakip destinasyonlar karşısında daha farklı, rekabetçi ve güçlü olmasına katkı sağlayan önemli unsurlardan biridir” (Nebioğlu, 2021:1034). Yöresel gastronomik ürünler benzersiz ve kaliteli gıda üretimi yapan üreticiler tarafından üretilen, özel bir müşteri kitlesi tarafından benzerlerine göre daha yüksek fiyatlarla satın alınan ve gıda sektörü içerisinde sinerji yaratan ürünler olarak da tanımlanmaktadır (Junca vd., 2021:5).

Cittaslow ve Slowfood Hareketi

Cittaslow fikri, 1999 yılında İtalya'nın Toskana bölgesine bağlı Floransa ilinde yer alan Greve in Chianti kasabasının eski belediye başkanı Paola Saturnini, vizyonu doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Daha sonra ortaya konulan bu fikir, Bra şehri belediye başkanı Francesca Guida, Orvieto şehri belediye başkanı Stefano Cimicchi, Positano şehri belediye başkanı Domenico Marrone ve Slow Food hareketi kurucusu olan Carlo Petrini tarafından benimsenmiş ve *yeni sürdürülebilir bir şehir kalkınma konsepti* fikriyle kurulmuş ve ulusal boyuta taşınmıştır (Arkan ve Edlinger, 2015:5). Cittaslow kelimesi, İtalyanca şehir anlamına gelen Citta kelimesi ile İngilizce yavaş anlamına gelen Slow kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiş bir kelimedir. Bir sosyal farkındalık yaratma hareketi olan Cittaslow'un amacı küreselleşmenin insanlara dayattığı standart ve tek tip yaşam biçimini önlemek ve yöresel yaşam biçiminin ortadan kalkmaması için mücadele etmek ve bu konuda farkındalık yaratmak için başlatılmış olan bir harekettir (Demirkol ve Taşkıran, 2019:61). Yavaş ama kararlı bir şekilde hareket ederek büyümeyi sembolize eden Cittaslow logosu Şekil 1'de görülmektedir.



Şekil 1. Cittaslow Logosu

Kaynak: (Korkmaz ve Atay, 2014:8)

Sürdürülebilir kalkınma hedefi doğrultusunda gelişmeyi ve yaşam kalitesini artırmayı teşvik eden Cittaslow hareketi, yaşanan çevreyi, bölgesel mimari özellikleri ve kültürel mirası koruyarak büyümeyi, misafirperverliği, geleneksel zanaatları desteklemeyi ve yöresel mutfağı korumayı teşvik eden bir felsefeyi benimsemektedir. Bu hareket benimsediği ilkeler doğrultusunda gelecek nesillere de yaşanılabilir bir çevre, gelenekleri koruyarak büyüyen bir toplum, sürdürülebilir bir ekonomi, bozulmamış bir çevre ve sosyal denge kurmayı da ayrıca hedefleyen bir hareket olma özelliği de taşımaktadır (Senetra ve Iwaniuk, 2020:3). Cittaslow

hareketinin bir diğer amacı da sertifikalı şehirler yaratarak özellikle kırsal bölge yerleşim yerlerini dünya çapında tanıtımına katkı sağlamayı, harekete üye şehirler arasında uluslararası işbirlikleri kurmayı ve bölgede faaliyet gösteren küçük çaplı işletmelerin refah seviyesini artırarak bölgedeki mevcut ekonomik ve çevresel kaynakların sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktır (Peranov vd., 2019:196).

Türkiye’de Cittaslow hareketine ilk üye olarak kabul edilen şehir Seferihisar’dır. 2009 yılında Seferihisar şehri belediyesinin Cittaslow’a yaptığı başvuru kabul edilmiş ve İzmir bölgesinde yer alan Seferihisar, Türkiye’deki ilk yavaş şehir olmuştur. Türkiye’de Cittaslow birliğine üye şehir sayısı yirmibirdir. “Türkiye’deki Cittaslow destinasyon şehirler, genellikle yerel halkın doğayla bütünleştiği, doğaya saygılı, biyoçeşitliliğe önem veren tarım yapan, yöresel mutfak temelli beslenme alışkanlığı olduğu ve sürdürülebilir turizm ürünlerinin ziyaretçilere sunulduğu şehirler olma özelliği taşımaktadırlar. Türkiye’de Cittaslow ünvanı taşıyan şehirlerde, hareketin politikaları ve manifestosu doğrultusunda desteklenen şehirlerin altyapısı, mimari kültürünün sürdürülmesi, yerel halkın kalkınması, çevrenin korunması adına birçok proje, etkinlik ve faaliyet yürütülmektedir” (Baldemir ve Şahin, 2013:77).

Slow Food hareketi, fast food yiyecek içecek kültürü ile dünya çapında standart bir şekle dönüşmeye başlayan ve yöresel yemek kültüründen uzaklaşmış beslenme kültürüne karşı bir protesto hareketi olarak ortaya çıkmıştır. İlerleyen zaman içerisinde Slow Food hareketi, “İyi, Temiz ve Adil” beslenme sloganı ile geleneksel ve yöresel yemek kültürlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için kapsamlı çalışmalar yapmaya başlamıştır (Demir, 2018:204). Belirlenen slogan çerçevesinde çalışmaya başlayan Slow Food hareketi, öncelikle tarımsal faaliyetlerde insan sağlığına zararlı yöntemler kullanılmaması, insanların yedikleri içerisinde nelerin olduğu bilmesini, çevreyi koruyan bir hayat tarzını ve en önemlisi yeme içmeye gereken zamanı ayıran, mutlu aile ve arkadaş ortamında yemek yeme alışkanlığına dönüş yapmayı misyon edinmiş bir sivil toplum hareketine dönüşmüştür.

Slow Food, yemek geleneklerine saygı ve merak, sürdürülebilir yetiştirme ve hasat yöntemlerinin korunması, adil çalışma koşullarının desteklenmesi, yerel olarak yetiştirilen veya hasat edilen malzemelerle özenli yemek hazırlama ve başkalarıyla birlikte keyifli tüketime dayalı bir dizi ilkeyi benimseyen bir harekettir (Fader vd., 2022:54). Slow food hareketine göre yavaşlığın temel felsefesi, gıda üretiminde yerel tohumlar ve geleneksel üretim yöntemleri ile üretilmiş, mevsimlik ve günlük taze malzemeler ve geleneksel pişirme teknikleri kullanarak yiyecek ve içecek hazırlamak ve bunları keyifli bir mekanda tüketerek hayatın tadını çıkarmaktır (Türker ve Süzer, 2022:2).

Cittaslow Gökçeada (İmroz) Mutfak Kültürü

Antik çağda İmbros olarak bilinen Gökçeada’nın isimi Luwi dilinde “Yüce Ana Tanrıça” anlamına gelen “İmaura” kelimesinin Helen dilinde önce İmuros daha sonra da İmbros’a dönüştürülmesinden geldiği düşünülmektedir (Güler, 2018:21). Gökçeada’da ilk insan yerleşimi ile ilgili bilgilere adanın Güneybatısında yer alan Uğurlu Köyünde bulunan ve Zeytinlik Höyüğü olarak adlandırılan bölgede yapılan arkeolojik kazılarda ulaşılmıştır. Kazılardan elde edilen bulgulara göre Gökçeada’daki ilk insan yerleşiminin M.Ö 6500 yıllarına kadar gittiği tespit edilmiştir. Yapılmış olan bu çalışmalar neticesinde, adada yerleşik hayatın günümüzden 8500 yıl öncesinde var olduğu kanıtlanmıştır (Öner ve Vardar, 2017:204).

Gökçeada, Semadirek, Limni, Bozbaba, Bozcaada ve Tavşan Adaları'nın da içinde bulunduğu Boğazönü adaları olarak bilinen bölge içerisinde yer almaktadır. Çanakale iline bağlı bir ilçe olan Gökçeada 279,2 kilometre karelik yüzölçümü ile Türkiye'nin en büyük adasıdır (Emeç, 2018:4). Gökçeada, jeolojik olarak 2-2,5 milyon yıl önce ana kıtadan ayrılmıştır. Adanın jeolojik yapısı, Gelibolu Yarımadası ile yakın bağlantı göstermektedir. Genel olarak yükseltisi fazla olmayan Gökçeada'nın en yüksek noktası 678 metre yüksekliği ile Tepeköy'dedir. Ada konumu nedeniyle geçiş iklim özelliklerinin hakim olduğu bir bölgedir. Adadaki iklim karakteristiği Akdeniz iklimidir. Rüzgarlı ada olarak da bilinen Gökçeada, her mevsim genellikle Kuzeyden esen sert rüzgarların etkisi altındadır (Kılıç, 1987:2). Gökçeada'nın hakim vejetasyonu Orman ve Makidir. Adadaki ormanlarda bulunan ağaç türleri olarak; Karaçam, Kızılçam, Meşe, Ardıç, Ahlat, Yabani Armut ve Kocayemiş ağaçları vardır. Adadaki ormanlarda ayrıca Akdeniz bitki örtüsü olarak bilinen Maki türü bitki ve bodur ağaçlara da sıklıkla rastlanmaktadır. Gökçeada'da yaygın olarak bulunan Maki türleri; Yabani Böğürtlen, Kuşburnu, Katırtırnağı, Ilgın, Zakkum, Hayıt, değişik türde Kekikler, Karaçalı, Geven, Yabani Zeytin, Sandal Ağacı, Laden, Menegiç gibi bazı bodur ve dikenli ağaçlarla fundalıklardır (Özdemir ve Ayhan, 2020:88).

Gökçeada'da geleneksel taş mimari ile yapılmış evlerin bulunduğu yüzlerce yıllık tarihi bir geçmişe sahip Rum köyleri ile adanın Merkezi olarak bilinen bir yerleşim yeri vardır. Ayrıca adaya sonradan iskan yolu ile gelmiş insanlar için yapılmış modern betonarme evlerin bulunduğu köyler vardır. Türkiye'nin en büyük adası olan Gökçeada'da binlerce yıllık insanlık tarihi geçmişine, bozulmamış doğası, bölgeye özgü taş mimari ile inşa edilmiş köyleri, günümüze kadar korumayı başardığı mutfak kültürü mevcuttur. Cittaslow ve Slow Food hareketlerinin kurucusu Carlo Petrini'nin Gökçeada'yı ziyaretinden sonra ada 2011 yılında dünyanın ilk ve tek Cittaslow adası unvanı almıştır. Gökçeada'nın tarihi geçmişinden kaynaklanan zengin bir gastronomi kültürü mevcuttur. Adada coğrafyasının sağladığı malzemelerle yüzyıllardır yapılmakta olan birçok yöresel gastronomik ürün bulunmaktadır. Gökçeada'nın Cittaslow olmasından sonra uluslararası tanınırlığı artmış ve adanın sahip olduğu yöresel lezzetleri üretim ve sunumuna daha çok önem verilmeye başlanmıştır. Gökçeada'nın Cittaslow unvanını aldıktan sonra, Slow Food hareketi ile ortak çalışmalar yapma şartı çerçevesinde çeşitli çalışmalar yürütülmeye başlanmıştır. Adada Slow Food hareketinin sloganı olan "*İyi, Temiz ve Adil*" beslenme ilkesi doğrultusunda, adanın sahip olduğu yöresel yemek kültürlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için çalışmalar yürütülmektedir.

Gökçeada, binlerce yıldan beri misafir ettiği farklı medeniyet, kültür ve inançtan gelmiş insanları barındırmış bir Kuzey Ege adasıdır. Gökçeada mutfak kültürü doğal olarak yer aldığı Ege bölgesi mutfak kültürü etkisi altındadır. Adanın anakaradan uzak olması, diğer bölgelerle olan iletişim ve etkileşimi de etkilemiş ve bundan dolayı Gökçeada (İmroz) sakinleri adada var olan malzemelerle hazırlanan yiyecek ve içecekleri ile kendine özgü eşsiz bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Adanın sahip olduğu bu zengin yiyecek içecek kültürü hemen hemen hiçbir değişikliğe uğramadan günümüze kadar gelmeyi başarmıştır. Gökçeada yiyecek içecek kültürü doğal olarak yer aldığı Ege bölgesi mutfak kültürü etkisi altındadır. Adada yetişen yabancı otlarla börekler, yemekler, turşular ve mezeler yapılmaktadır. Türkiye'de sadece Gökçeada'ya mahsus *Serbest Hayvancılık* yöntemiyle yetiştirilen ve nerdeyse yabancı olarak tanımlanabilecek İmroz Keçisi ve İmroz Koyun cinsi hayvanlardan elde edilen etler ile yapılan birçok yemek yapılmaktadır. Ayrıca özellikle keçi sütünden yapılan Beyaz peynirler de oldukça rağbet gören yiyeceklerdendir. Mayıs-Haziran aylarında geleneksel yöntem olan Zıpkınla avı yapılan Kılıç Balığı, ahtapot, kalamar ve birçok balık türü ile yapılan yemek ve birçok meze yapılmaktadır. Organik zeytin ve zeytinyağlı yemekler, soğuk ve sıcak mezeler de ada mutfağının vazgeçilmezleridir. Adada teşvik edilen organik arıcılık ile üretilen bal, polen ve diğer arı

ürünleri de kahvaltı sofralarının vazgeçilmezleridir. Adada antik çağlarından beri bağcılık yapılmaktadır. Gökçeada'nın sahip olduğu yöresel üzüm çeşitleri ile çoğu geleneksel yöntemlerle yapılan ve toprak küplerde muhafaza edilen ev şarapları yanında son yirmi yılda endüstriyel anlamda şarap üretimi de yapılmaktadır. Ada mutfak kültürü içerisinde yer alan tatlılar arasında sakızlı muhallebiler, bademli kurabiyeler öne çıkmaktadır. Özellikle Zeytinliköy bölgesinde geleneksel yöntemlerle kavrulup taş dibeklerde dövülen Dibek Kahvesi de adaya gelen turistlerin ağırlıklı olarak tercih ettiği içecekler arasında yer almaktadır.

ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma iki bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın birinci bölümünde Nitel araştırma yöntemlerinden olan Döküman Analizi tekniği kullanılarak Gökçeada'ya (İmroz) ait yöresel gastronomik ürünlerin tespit edilmesi için ilgili alanyazın taraması yapılmıştır. Bu araştırma sonucunda Gökçeada'ya ait ticarileşme ve markalaşma potansiyeli yüksek olan yöresel yiyecek ve içeceklerin bir listesi çıkarılmıştır. Araştırmanın ikinci bölümünde, öncelikle Gökçeada yöresel gastronomik ürünlerinin adada faaliyet gösteren Cittaslow temalı restoranlarda kullanım düzeyinin belirlemek amaçlanmıştır.

Araştırmanın Amacı, Problemi ve Önemi

Araştırmanın amacı Gökçeada (İmroz) yiyecek içecek kültürüne ait ticarileşme ve markalaşma potansiyeli yüksek olan yöresel gastronomik ürünlerini tespit etmek öncelikle amaçlanmaktadır. Daha sonra ticari anlamda üretilip satılan yöresel gastronomik ürünler konusunda bilgi sahibi olduğu düşünülen paydaşlar olan Gökçeada'da Cittaslow felsefesine uygun faaliyet gösteren restoran işletmeleri yöneticileri ile yapılacak olan görüşmeler ile adaya özgü yöresel gastronomik ürünlerin restoranlarda kullanım düzeyini tespit etmek de ayrıca amaçlanmıştır. Araştırmanın problemi, Gökçeada'da ticarileşme ve markalaşma potansiyeli yüksek olan yöresel gastronomik ürünlerin adada Cittaslow şehir felsefesine uygun olarak faaliyet gösteren restoran işletmelerinde kullanım düzeyini tespit etmektir. Bu araştırmanın bir diğer problemi de Cittaslow Şehir Gökçeada (İmroz) gastronomi kültüründe yer alan ve ticarileşme ve markalaşma potansiyeli olan yiyecek ve içeceklerin de tespit ederek bunların bir listesini oluşturmaktır.

Araştırma, dünyanın ilk ve tek Cittaslow unvanlı adası olan Gökçeada'da Cittaslow felsefesine uygun faaliyet gösteren restoran işletmelerinde yöresel gastronomik ürünlerin kullanımı konusunda bir farkındalık yaratma açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu çalışmada, adı Gökçeada (İmroz) ile özdeşleşmiş olan gastronomik ürünlerin bir listesinin çıkarılması, bunların ticari olarak üretilmesini ve markalaşması açısından önem arz etmektedir. Çalışma sonuçları, ada yiyecek içecek kültüründe mevcut olan ve ticari anlamda üretilebilecek yöresel gastronomik ürünlerin gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülebilirliğine katkı sağlaması açısından da önemsenmektedir. Ayrıca Gökçeada'da yiyecek içecek sektörüne yatırım yapacak olanlara, çalışma kapsamında oluşturulacak olan ticarileşme ve markalaşma değeri yüksek *Yöresel Gastronomik Ürün Referans Kaynak Listesi* ile katkı sağlama açısından da önemli bir çalışma olma özelliği de taşımaktadır.

Araştırmanın Kapsamı

Gökçeada'da (İmroz) Cittaslow hareketi ilkelerine ve felsefesine uygun olarak faaliyet gösteren tüm restoranlar olan 29 adet işletme yöneticisini kapsamaktadır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmanın birinci bölümünde nitel araştırma yöntemlerinden olan Doküman Analizi tekniği ile ilgili Alanyazın taraması yapılmış ve ticarileşme ve markalaşma potansiyeli yüksek olan Gökçeada yöresel gastronomik ürünlerinin listesi çıkarılmıştır. Yapılan doküman analizi sonuçlarına göre Cittaslow Şehir konseptine uygun, ticarileşme ve markalaşma potansiyeli yüksek olan gastronomik ürünlerin varlığından söz edilebilmektedir. Gökçeada'da (İmroz) yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösterenlere ve bu sektöre yatırım yapacak olanlara ve adanın sahip olduğu zengin yöresel yiyecek içecek kültürü hakkında bilimsel çalışma yapmayı düşünenlere katkı sağlayacak olan "Gökçeada (İmroz) Yöresel Gastronomik Ürünler; Ladolies Zeytin ve Zeytinyağı, Şarap ve Yerli Üzüm Çeşitleri, Ada Kekiği, Süt Ürünleri (Peynir/Yoğurt) Oğlak ve Kuzu Eti, Yabani Ot Yemekleri, Dibek Kahvesi, Sakızlı Muhallebi, Keçi Sütü Dondurma, Badem ve Bademli Kurabiye, Kılıç Balığı, Ada Balı, Pembe Domates, Karadut Şurubu, Reçeli ve Dondurmasıdır.

Gökçeada'da (İmroz) Faaliyet Gösteren Restoran İşletmelerine Ait Bulgular

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelere katılan paydaşlar olan restoran işletme yöneticilerine sorular iki bölüm halinde yönlendirilmiştir. Katılımcılara yönlendirilen sorulara verilmiş olan cevapların yer aldığı görüşme forumlarından elde edilmiş verilere yapılmış içerik analizi sonuçları aşağıdaki gibidir.

Demografik Bulgular

Gökçeada'da (İmroz) faaliyet gösteren 29 adet Cittaslow temalı restoran işletme yöneticisi ile yapılmış olan araştırma kapsamında katılımcılara yönlendirilen demografik bilgilerle ilgili sorulara verilmiş olan cevapların yer aldığı görüşme forumlarından elde edilmiş verilere yapılmış içerik analizi sonuçları Tablo 1'deki gibidir.

Tablo 1' de görüldüğü gibi, Gökçeada'da (İmroz) faaliyet gösteren Cittaslow şehir temalı restoran işletme yöneticileri ile yapılmış görüşmeler sonucu elde edilmiş olan demografik bulguların analiz sonuçlarına göre, Katılımcılarının %20.69'u Kadın ve %79.31'i ise Erkek olduğu ve %6.90'nun 18-30 yaş aralığında, %58.62'si 31-50 yaş aralığında, %31.03'ü 51-70 yaş aralığında ve %3.45 ise 71 yaş üzerinde oldukları tespit edilmiştir. Tablo 2'ye bakıldığında, araştırma katılımcısı restoran işletme yöneticilerinin büyük bir çoğunluğunun üniversite eğitimi almış fakat gastronomi konusunda eğitim almamış kişiler oldukları görülmektedir. Araştırma katılımcılarının, adada sürekli olarak ikamet ettikleri ve 1-5 yıl gibi kısa bir süredir restoran işletme yöneticiliği yaptıkları da ayrıca tespit edilmiştir. Restoran işletmelerinin çoğunluğunun ada Merkezinde yer aldığı ve yıl boyunca sürekli olarak faaliyet gösterdiği sonuçlarına ulaşılmıştır.

Tablo 1. Restoran İşletme Yöneticilerine İlişkin Demografik Bulgular

Değişkenler	Gruplar	n	%
Cinsiyet	Kadın	6	20.69
	Erkek	23	79.31
	31-50	17	58.62
	51-70	9	31.03
	71 Üzeri	1	3.45
Gastronomi Eğitimi	Var	10	34.48
	Yok	19	65.52
Gökçeada İkamet Süresi (Yıl)	1-5	1	3.45
	6-10	2	6.90
	11-15	4	13.79
	15 Üzeri	5	17.24
	Sürekli	17	58.62
Eğitim Düzeyi	İlköğretim	3	10.34
	Ortaöğretim	11	37.93
	Üniversite	13	44.83
	Lisansüstü	2	6.90
Restoran Faaliyet Yeri	Merkez	16	55.17
	Kaleköy	10	34.48
	Zeytinliköy	1	3.45
	Tepeköy	1	3.45
	Yeni Bademli	1	3.45
Restoranda Çalışma Süresi (Yıl)	1-5	11	37.93
	6-10	5	17.24
	11-15	3	10.34
	16-20	2	6.90
	21 Yıl Üzeri	6	20.39
Restoran Faaliyet Dönemi	Yaz Sezonunda	9	31.03
	Tüm Yıl Boyunca	20	68.97

Cittaslow Şehir Gökçeada'da Genelinde Üretim ve Satışı Yapılan Yöresel Gastronomik Ürünlerin Kullanımına İlişkin Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde, Cittaslow şehir Gökçeada'da faaliyet gösteren restoran işletme yöneticileri ile "adada üretim ve satışı yapılan yöresel gastronomik ürünlerin üretim, satış, kullanım, kayıt altına alınma ve tanıtım" konuları ile alakalı sorular yöneltilmiştir. Bu sorulara verilen cevaplara yapılan içerik analizi sonuçları aşağıdaki gibidir.

Araştırma katılımcılarının çoğunluğu Gökçeada'da (İmroz) ticarilişme potansiyeli yüksek olan yöresel gastronomik ürünlerin mevcut olduğunu fakat bu ürünlerin restoran işletmelerinde sunumunun yeterince desteklenmediğini belirtmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu ayrıca işletmelerinde yöresel ürün satışı yaptıklarını ve bu ürünlerin iş potansiyellerine olumlu etki yaptığını da belirtmişlerdir.

Tablo 2. Ticarileşme Potansiyeli Yüksek Olan Yöresel Gastronomik Ürünlerin Mevcudiyeti, Kullanımının Desteklenmesi, İş Potansiyeline Etkisi ve İşletmelerde Ürünlerin Satışının Yapılması İle İlgili Bulgular

Ticarileşme Potansiyeli Yüksek Olan Yöresel Gastronomik Ürünlerin Mevcudiyeti	n	%
Var	17	58.62
Yok	12	41.38
Toplam	29	100
Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımının Desteklenmesi Konusundan		
Haberdarım	13	42.83
Haberdar Değilim	16	55.17
Toplam	29	100
İşletmelerde Yöresel Gastronomik Ürün Satışı		
Var	29	100
Yok	0	0
Toplam	29	100
Yöresel Gastronomik Ürünlerin İş Potansiyeline Etkisi		
Var	28	96.55
Yok	1	3.45
Toplam	29	100

Tablo 3. Markalaşma ve Coğrafi İşaret Potansiyeli Olan Yöresel Ürünlerle İlgili Bulgular

Markalaşma ve Coğrafi İşaret Tescil Potansiyeli Olan Gastronomik Ürünler	Toplam İşletme Sayısı	n	%
Ladolia Zeytin ve Zeytinyağı	29	22	75.86
Ada Şarabı	29	11	37.93
Ada Kekliği	29	12	41.38
Süt Ürünleri (Yoğurt/Peynir)	29	21	72.41
Ada Kuzu ve Oğlak Eti	29	22	75.86
Yabani Otlar	29	10	34.48
Dibek Kahvesi	29	2	6.90
Sakızlı Muhallebi	29	0	0
Keçi Sütü Dondurma	29	1	3.45
Badem ve Bademli Kurabiye	29	5	17.24
Kılıç Balığı	29	6	20.69
Ada Balı	29	9	31.03
Pembe Domates	29	3	10.34
Yerli Üzüm Çeşitleri	29	3	10.34
Karadut Şerbeti, Şurup ve Reçeli	29	21	72.41

Araştırma katılımcıları restoranlarda en çok tercih edilen yöresel gastronomik ürünlerin Oğlak/Kuzu Tandır (%55.17), Zeytin ve Zeytinyağı (%27.59), Yabani Ot Mezeleri (%24.14), Karadut Şerbeti/Reçeli (%20.69), Keçi Peyniri (%17.24), Yerli Şaraplar (%17.24), Kılıç Şiş (%13.79) ve Kalamar Tava (%10.34) olduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 4. Cittaslow Şehir Gökçeada'da Faaliyet Gösteren Restoranlarda En Çok Tercih Edilen Yöresel Gastronomik Ürünlerin Satışıyla İlgili Bulgular

En Çok Tercih Edilen Gastronomik Ürünler	Toplam İşletme Sayısı	n	%
Oğlak / Kuzu Tandır	29	16	55.17
Kuzu Dolması	29	2	6.90
Oğlak Güveç	29	1	3.45
Kuzu Kavurma	29	1	3.45
Yabani Ot Mezeleri	29	7	24.14
Kokoreç	29	1	3.45
Midye Tava ve Midye Dolma	29	1	3.45
Karadut Şerbeti/Reçeli	29	6	20.69
Ada Balı	29	1	3.45
Dibek Kahvesi	29	2	6.90
Sucukaki	29	1	3.45
Keçi Sütü Dondurma	29	1	3.45
Damla Sakızlı Muhallebi	29	1	3.45
Keçi Sütünden Sakızlı Sütlaç	29	2	6.90
Bademli Kurabiye	29	1	3.45
Domates Reçeli	29	1	3.45
Keçi Peyniri	29	5	17.24
Koyun Yoğurdu	29	2	6.90
Zeytin ve Zeytinyağı	29	8	27.59
Otlı Poğaç	29	1	3.45
Otlı Gözleme	29	1	3.45
Karides Mantısı	29	1	3.45
Mantı	29	1	3.45
Kalamar Tava	29	3	10.34
Sübye Dolması	29	1	3.45
Kılıç Şiş	29	4	13.79
Orkinos Şiş	29	2	6.90
Saganaki	29	1	3.45
Yerli Şaraplar	29	5	17.24
Karadut Reçeli	29	2	6.90
Ada Kekliği	29	1	3.45

Araştırma katılımcıları restoranlarında sunumunu yaptıkları yöresel yiyecek ve içeceklerin reçetelerinin kaynağının daha çok ada yerlisi insanlardan aldıklarını, genellikle reçeteleri orijinal haliyle kullanıp herhangi bir değişiklik yapmadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılar yaklaşık tamamı Gökçeada (İmroz) yöresel yiyecek içecek kültürünün yazılı bir kaynağın olmadığını da söylemişlerdir.

Öte yandan, Gökçeada (İmroz) yöresel gastronomik ürünlerin üretiminde kullanılan malzemeleri tedarik ettikleri işletmelerin olup olmadığı sorusuna katılımcılarının %96,55'i var olduğunu %3,45'i ise olmadığını belirtmişlerdir. Ayrıca, Yöresel Gastronomik Ürünleri Üretmekte Kullanılan Malzemelerin Her Mevsim Olup Olmadığı sorusuna ise % 6,89 var olduğu cevabını verirken, %37,93'lük kısım kısmen var olduğu cevabı vermiştir. Öte yandan %55,18 oranında

katılımcı Yöresel Gastronomik Ürünleri Üretmekte Kullanılan Malzemelerin Her Mevsim Olmadığı belirtmiştir.

Tablo 5. Yöresel Gastronomik Ürünlerin Reçetesinin Kaynağı, Reçetede Değişiklik Yapılıp Yapılmadığı ve Reçetelerin Bulunabilirliği İle İlgili Bulgular

Yöresel Gastronomik Ürünlerin Reçetesinin Kaynağı	n	%
Aileden	5	17.24
Yerli İnsanlardan	10	34.48
Kendi Reçetemi Yazdım	6	20.69
Aileden + Yerli İnsanlardan + Kendi Reçetemi Yazdım	8	27.59
Toplam	29	100
Yöresel Gastronomik Ürün Reçetesinde Değişiklik		
Yapılıyor	4	13.79
Yapılmıyor	14	48.28
Bazı Reçetelerde Değişiklik Yapılıyor	11	37.93
Toplam	29	100
Yöresel Gastronomik Ürünlerlere Ait Reçetelerin Yazılı Olduğu Kaynak		
Var	1	3.45
Yok	28	96.55
Toplam	29	100

Tablo 6. Yöresel Gastronomik Ürünleri Üretmek İçin Gerekli Hangi Malzemelerin Saklandığıyla İlgili Bulgular

Yöresel Gastronomik Ürünleri Üretmek İçin Saklanan Malzemeler	Toplam İşletme Sayısı	n	%
Deniz Ürünleri			
Kalamar	29	10	34.48
Sübye	29	1	3.45
Ahtapot	29	11	37.93
Karides	29	8	27.59
Kılıç Balığı	29	3	10.34
Balık Çeşitleri	29	3	10.34
Lakerda	29	1	3.45
Balık Pastırması	29	1	3.45
Zeytin Ürünleri			
Zeytinyağı	29	15	51.72
Doğadan Toplanan Bitkiler			
Ada Kekiği	29	8	27.59
Karışık Yabani Otlar	29	13	44.83
Gelincik	29	1	3.45
Kaya Kuruğu	29	1	3.45
Mantarlar	29	1	3.45
Hayvansal Ürünler			
Keçi Peyniri	29	4	13.79
Koyun Sütü	29	2	6.90
Oğlak Eti	29	6	20.69
Kokoreç	29	1	3.45
Bal	29	4	13.79
Reçel, Şerbet ve Şaraplar			
Şarap	29	2	6.90
Reçel	29	3	10.34
Şerbetler	29	1	3.45
Sirke, Turşu ve Konserveler			
Salça	29	2	6.90
Biber Turşusu	29	1	3.45
Sirke	29	1	3.45
Meyveler			
Badem	29	1	3.45
Karadut	29	5	17.24

Araştırma katılımcıları, Gökçeada (İmroz) yöresel gastronomik ürünlerin üretiminde kullanılan malzemelerden en çok deniz ürünlerini mevsiminde satın alıp yıl boyunca kullanmak için sakladıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 7. Yöresel Gastronomik Ürünleri Tercih Eden Müşteriler İle İlgili Bulgular

Yöresel Gastronomik Ürünleri Tercih Eden	n	%
Yerli Müşteriler	5	17.24
Yabancı Müşteriler	7	24.14
Tüm Müşteriler	17	58.62
Toplam	29	100

Araştırma katılımcıları, Gökçeada (İmroz) yöresel gastronomik ürünlerinin işletmelerine gelen tüm müşteriler tarafından talep gördüğünü belirtirken\ büyük bir çoğunluğu Gökçeada'ya (İmroz) ait yöresel gastronomik ürünlerinin tanıtımının iyi yapılmadığını belirtmişlerdir. Katılımcılar tanıtım yöntemi olarak Sosyal Medya (%65.52) üzerinden ve işletmelerine ait web siteleri üzerinden (%24.14) dijital ortamda tanıtım yaptıklarını ifade etmiştir. Ayrıca katılımcıların %34.48'i müşterilerin çevrelerindeki insanlara konuşarak yani ağızdan ağıza tanıtım yönteminden yararlandıklarını ifade etmiştir.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Yapılmış olan bu çalışma, bir yöreye ait gastronomi kültüründe mevcut olan yiyecek ve içeceklerin o yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde sunumu gerçekleştirilmeden, bilimsel anlamda kayıt altına alınmadan ve coğrafi anlamda tescil edilmeden bu ürünlerin yöreye yeterince ekonomik bir katkısının olamayacağı düşüncesinden hareketle gerçekleştirilmiş olan bir çalışmadır. Çalışma aynı zamanda, Gökçeada (İmroz) gastronomi kültürüne ait yöresel gastronomik ürünler konusunda farkındalık yaratmak, bu ürünlere ekonomik değer kazandırma çalışmalarına destek olmak, bu ürünlerin geleneksel yapım ve sunum tekniklerine sadık kalarak restoranlarda sunulmasına dikkat çekmek ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamak amaçlı yapılmış bir çalışma olma özelliği taşımaktadır.

Çalışmada daha sonra, adada faaliyet gösteren Cittaslow temalı restoran yöneticileri ile yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak bir araştırma yapılmıştır. Bu araştırmadan elde edilen sonuçlara göre; yöneticilerin tamamı yöresel gastronomik ürünlerinin üretim ve satışına önem verdiklerini, bu ürünlerin iş potansiyeline olumlu etkisinin olduğunu ve adayı ziyaret eden turistlerin tamamı tarafından tercih edildiği söylemelerine rağmen işletmelerinde yöresel gastronomik ürünlerin kullanımının yeterli düzeyde olmadığı ortaya çıkmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, Gökçeada'da (İmroz) var olan gastronomi kültürünün nesilden nesle geçerek korunmakta olduğu belirlenmiş fakat adada mevcut yöresel gastronomik ürünlerin bilimsel anlamda kayıt altına alınması konusunda yeterli derecede çaba sarf edilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma katılımcıları Gökçeada'da (İmroz) mevcut olan yöresel gastronomik ürünlerin tanıtılması konusunda yeterli gayretin gösterilmediği, tanıtım çalışmalarının bireysel girişimlerle sınırlı kaldığı, devlet kurumları tarafından desteklenmediği tespit edilmiştir. Katılımcıların tamamı, bu konuda çalışmalarının yapılmasının adaya yararlı olacağı kanaatlerini belirtmişlerdir. Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre Gökçeada'da (İmroz) ticari anlamda üretim ve satış potansiyeline sahip yöresel gastronomik ürünlerin Cittaslow temalı restoranlarda sunum düzeyinin düşük seviyede olduğu kanaatine ulaşılmıştır.

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular temelinde, Gökçeada'da (İmroz) yöresel gastronomik ürün kullanımını geliştirmek, bu ürünlerin Cittaslow temalı restoran işletmelerinde kullanılmasını teşvik etmek ve yöresel ürün bilgilerinin gelecek nesillere aktarılmasını temin etmek için yapılması gerekenler hakkında geliştirilmiş olan öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Gökçeada (İmroz) gastronomi kültürüne ait yöresel gastronomik ürünler konusunda farkındalık yaratmak, gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak ve yiyecek içecek sektöründe kullanımını desteklemek için yoğun tanıtım çalışmalarının yapılması gerekmektedir.
- Çalışmada "Referans Kaynak Listesi" oluşturulmuş olan yöresel gastronomik ürünlere ekonomik değer kazandırma, Coğrafi İşaret tescili yapma ve markalaşma çalışmalarının hızlandırılmalı ve bu ürünlerinin sahte üretimi veya dışarıda üretilip adaya getirilmesi çok sıkı denetlenmelidir.
- Gökçeada (İmroz) gastronomi kültürü envanteri içerisinde yer alan yöresel gastronomik ürünlerin yapım ve sunum tekniklerine sadık kalarak restoranlarda sunulmasına dikkat çekmek için konuyla ilgili devlet kurumları tarafından bilgilendirme çalışmalarının yapılması gerekmektedir.
- Bu çalışma kapsamında yapılmış olan araştırma sonuçlarına göre adada faaliyet gösteren yiyecek içecek sektörüne bilimsel kaynak anlamında destek sağlayacak Yöresel Yiyecek İçecek reçetelerinin ve üretim yöntemlerinin yer alacağı bilimsel kitap çalışmaları teşvik edilmelidir.
- Cittaslow unvanlı bir şehri ziyaret eden turistlerin büyük oranda talep ettikleri bölge kültürüne ait yiyecek ve içeceklerin sunumunu yapan Cittaslow temalı restoran işletme sayısının Gökçeada da artırılması gerekmektedir.
- Gökçeada'da (İmroz) faaliyet gösteren yüksekokulda bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde adaya ait yiyecek içecek bilgilerini öğrencilere uygulamalı derslerle öğretilmesi için okul yönetimi ile ada yerel yönetimleri işbirliği yapılmalıdır.
- Çalışmada yer alan araştırma kapsamında tespit edilmiş olan sonuçlara göre; yiyecek içecek sektöründe oldukça rağbet gören ada kuzusu ve oğlağı, keçi sütünden yapılan dondurmalar ve keçi peyniri üretimi için gerekli "Serbest Hayvancılık" sistemiyle hayvancılık yapılması teşvik edilip devlet tarafından desteklenmelidir.
- Ada yerel yönetimleri, son yıllarda dünyada oldukça rağbet gören gastronomi festival ve şenlikleri ile yöresel yemek yarışmaları organize ederek Gökçeada'nın (İmroz) turistik bir gastronomi destinasyonu olduğunu öne çıkaran tanıtım çalışmalarına destek sağlamalıdır.
- Gökçeada (İmroz) yiyecek içecek kültüründe yoğun olarak kullanılan, yerel üzüm çeşitleri, Ladolia cinsi zeytin ağaçları ve karadut ağaçları koruma altına alınarak üretimleri artırılmalıdır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Doğu Akdeniz Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 02.12.2021 tarih ve 39 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Arikan, İ., Dündar, A and Edlinger, L.S. (2015). *Is Cittaslow an Effective Model in Destination Development for Sustainable Tourism? A Case Study in Austria, International Conference Science in Technology –SCinTE*, 5-7 November 2015, Athens, Greece.

Baldemir, E., Kaya, F. and Şahin, T.K. (2013). *A Management Strategy Within Sustainable City Context: Cittaslow, 9th International Strategic Management Conference*, 27-29 June 2013, Riga, Latvia.

Başat, H.T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.

Chang, R.C.Y. and Mak, A.H.N. (2018). *Understanding Gastronomic Image From Tourists Perspective: A Repertory Grid Approach*, *Tourism Management*, 68 (2018), 89-100.

Demir, M.G. (2018). *Yavaş Hareketin Kentsel Ölçekteki Yeni Yansıması: Cittaslow*, *Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi*, 1(4), 203-210.

Demirkol, Ş. ve Taşkiran, Ö. (2019). *Turizmde Destinasyon Markalaşma Süreci: Cittaslow Taraklı Örneği*, *Uygulamalı Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 56-69.

Fader, B., Mesmain, M. and Desjardins, E. (2022). *Critical Food Guidance From The Slow Food Movement: The Relationship Barometer*, *Canadian Food Studies*, 9(1), 53-68.

Emeç, G. (2018). *İstanköy- Yunanistan Türklerinin Geçiş Ritüelleri*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Gray, N. (2014). *Gastronomic Intervention Food as Vernacular Catalyst*, *Master thesis in Architecture and Interior Design*, University of Cincinnati, Cincinnati.

Güler, A.C. (2018). *Gökçeada'nın Kültürel Peyzaj Değerlerinin Belirlenmesi ve Korunmasına Yönelik İlkeler*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Junca, E.N., Vallbona, M.C. and Forne, F.F. (2021). *Sociocultural and Gastronomic Reevaluation of Local Products: Trumfa in The Vall de Camprodon (Catalonia, Spain)*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(2021), 1-8.

Karatepe (2021). *Cittaslow Hareketi ve Yöresel Gastronomik Ürünlerin Sürdürülebilirliği: Seferihisar Örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.

Kılıç, Y. (1987). *Gökçeada (İmroz) Lepidoptera Faunasının Tespiti*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.

- Korkmaz, H., Mercan, O. and Atay, L. (2014). *The Role of Cittaslow in Destination Branding: The Case of Seferihisar*, *Current Issues of Tourism Research*, 4(1), 5-11.
- Köşker, H., Ercan, F. ve Albuz, N. (2018). *Osmanlı Çileğinin Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Değerlendirilmesi*, *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (30), 1236-1269.
- Ma, C.D.P.A and Ma, E.M.Z. (2022). *How To Define Gastronomic Identity From Cultural Studies: The Peruvian Case*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27(2022), 1-8.
- Nebioğlu, O. (2021). *Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması*, *Alanya Akademik Bakış*, 5(2), 1031-1047.
- Öner, E. ve Vardar, S. (2017). *Gökçeada'nın (Çanakkale) Paleocoğrafya Özellikleri ve Jeoarkeolojisi*, *Journal Awareness*, 2(38), 203-220.
- Özdemir, E. ve Ayhan, K.Ç. (2020). *Küreselleşen Yüzyılda Bir Sürdürülebilir Kalkınma ve Nitelikli Yaşam Modeli Olarak Sakin Şehir Kavramı: Gökçeada Örneği*, *Journal of Awareness*, 5(2), 85-102.
- Pavlidis, G and Markantonatou, S. (2020). *Gastronomic Tourism in Greece and Beyond: A Thorough Review*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21(2020), 1-10.
- Perano, M., Abbate, T., Rocca, E.T.L. and Casali, G.L. (2019). *Cittaslow & Fast-Growing SMEs: Evidence From Europe*, *Land Use Policy*, 82(2019), 195-203.
- Samancı, Ö. (2020). *Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma*, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Senetra, A and Iwaniuk, P.S. (2020). *Socio-Economic Development of Small Towns In The Polish Cittaslow Network-A Case Study*, *Cities, The International Journal of Urban Policy and Planning*, 103(2020), 1-15.
- Seyitoğlu, F and Ivanov, S. (2020). *A Conceptual Study Of The Strategic Role Of Gastronomy In Tourism Destinations*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 91(2020), 1-10.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E. and Aras, S. (2016). *Gastronomy in Tourism*, *Procedia Economics and Finance*, 39(2016), 725-730.
- Suna, B. and Alvarez, M.D. (2019). *Gastronomic Identity of Gaziantep: Perceptions of Tourists and Residents*, *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187.
- Turgarini, D. and Pratiwi, I.I. (2021). *Digitalization Activities in Gastronomy Tourism, Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research Book*, London, Taylor & Francis Group Print.
- Türker, N and Süzer, Ö. (2022). *Tourists Food and Beverage Consumption Trends in The Context of Culinary Movements: The Case of Safranbolu*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27(2022), 1-12.