



Araştırma Makalesi (Research Article)

ÇANAKKALE MUTFAĞI HAKKINDA RESTORAN YÖNETİCİLERİNİN GÖRÜŞLERİNİN İNCELENMESİ (EXAMINATION OF RESTAURANT MANAGERS' OPINIONS ABOUT ÇANAKKALE CUISINE)

Özge GÜDÜ DEMİRBULAT^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-7652-7966)

Gencay SAATCI² (orcid.org/ 0000-0002-7842-989X)

Büşra TOZAN³ (orcid.org/ 0000-0002-1695-7646)

¹Balıkesir Üniversitesi, Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Burhaniye-Balıkesir, Türkiye

²Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Çanakkale, Türkiye

³Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale, Türkiye

Özet

Bu çalışmada, Çanakkale’de faaliyet gösteren restoran işletmelerinin yöneticilerinin, Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşlerinin tespit edilmesi ile Çanakkale mutfağının yaşatılmasının yöre ve yöre insanına ne gibi katkıların olduğunu incelemek amaçlanmıştır. Ayrıca, restoran yöneticilerinin, Çanakkale mutfağının yaşatılması ve sürdürülebilir olması için neler yaptıklarını, ne gibi öneriler geliştirdiklerinin belirlenmesi çalışmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın örneklemini Çanakkale’de faaliyet gösteren restoran işletmelerinde görev yapan 25 restoran yöneticisinden oluşmaktadır. Çalışma sonucunda, restoran yöneticilerinin Çanakkale mutfağına ilişkin yeterli bilgiye sahip oldukları, Çanakkale yöresine hâkim oldukları, doğal ve tarihi yönden zengin bir mutfağına sahip olan Çanakkale’nin sürdürülebilir olabilmesi için önerilerde buldukları ve aynı zamanda yöre ve yöre insanına da büyük katkılar sağladığına yönelik görüşlerinin olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yemek, Yöresel mutfak, Çanakkale mutfağı, Sürdürülebilirlik, Çanakkale.

Abstract

In this study, it is aimed to determine the opinions of the managers of the restaurant businesses operating in Çanakkale about Çanakkale cuisine and to examine what kind of contributions the keeping of Çanakkale cuisine makes to the local and local people. In addition, it is among the other aims of the research to determine what restaurant managers do and what kind of suggestions they develop for the survival and sustainability of Çanakkale cuisine. In this study, the interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used as a data collection technique. The sample of the research consists of 25 restaurant managers working in restaurant businesses operating in Çanakkale. As a result of the study, it has been determined that the restaurant managers have sufficient knowledge about Çanakkale cuisine, they have a command of the Çanakkale region, they make suggestions for the sustainability of Çanakkale, which has a rich natural and historical cuisine and at the same time they have opinions that great contributions are made to the local and local people.

Keywords: Local food, Local cuisine, Çanakkale cuisine, Sustainability, Çanakkale.

* Sorumlu yazar: ozgegudu@hotmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2022.191

Giriş

Bir yörenin kültürünü ve kimliğini diğerlerinden farklı kılan en önemli faktörlerden birisi, ilgili yörenin yöresel mutfağıdır (Altunsaban vd., 2016). Yöresel mutfağın temel belirleyicileri arasında, yemeklerin ilgili yörede yaşayan insanlar tarafından, yöreye ve bölgeye özgü hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasıdır (Güler, 2010: 24). Nitekim bir yöreye ait olan mutfak içerisinde bulunan yöresel yemeklerin, bulunduğu yöreye ait gelenek, görenek ve alışkanlıkları, ekonomik ve sosyal imkânları, kendisine has yemek hazırlama ve sunum biçimlerini içerdiği aşikârdır (Kaymaz, 2018).

Çanakkale; eşsiz konumu, dört mevsimin aynı anda yaşandığı iklimi, oldukça zengin doğal güzellikleri ve yüzlerce yıldır pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış tarihi ve kültürel değerleriyle her anlamda kendine özgü bir coğrafyaya sahiptir. Kendi adını vermiş olduğu boğazıyla ikiye ayrılmış olan Çanakkale'nin, Asya ve Avrupa kıtalarına ait toprakları bulunmaktadır. Bu sebeple Çanakkale, tüm değerleriyle zengin bir turizm destinasyonu olma potansiyeli taşımaktadır. Bununla birlikte Çanakkale, geçmişten günümüze birçok farklı kültüre ev sahipliği yapmasından dolayı, tarihi ve doğal güzellikleriyle yoğun bir şekilde ziyaretçi kabul eden bir destinasyon olarak bilinmektedir. Bu bağlamda, çeşitli renk ve tatlar aramakta olan turist profiline arzu ettiği bütün özellikleri barındıran Çanakkale, gastronomik değerlere de sahip olan bir ildir (Bucak & Ateş, 2014: 315).

Genelde turizm destinasyonlarında özelde ise Çanakkale ilinde yöresel yemeklerin turistik deneyim oluşturma noktasında sahip olduğu potansiyel değerlendirildiğinde, turistlerin ilgisini destinasyona çekmek için yöresel yemekleri tatma/sunma imkânının yaratılması gerekmektedir. Bunun en etkili yollarından biri de öncelikle yöresel yiyeceklerin destinasyonda bulunan işletmeler tarafından bilinmesidir (İlhan & Mesci, 2018). Buradan hareketle bu araştırmada, Çanakkale ilinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinin yöneticilerinin, Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Öte yandan; Çanakkale mutfağının yaşatılmasının yöre ve yöre insanına ne gibi katkılarının olduğunun belirlenmesi çerçevesinde, restoran yöneticilerinin Çanakkale mutfağının yaşatılması ve sürdürülebilir olması için neler yaptıkları, ne gibi önerilerinin olduğunun tespit edilmesi, araştırmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Yöresel Mutfak Kavramı

Yöresel mutfak kavramı, yöresel yiyecek/gıda ve yöresel yemek kavramlarını içerisinde barındırmaktadır (Altunsaban vd., 2016). Inwood vd. (2009) yöresel yiyecek/gıda kavramını, bir bölgede ya da yörede yetiştirilmekte olan ürünler olarak tanımlamışlardır. Kart Gölgeli (2016) ise yöresel yiyecekleri; belirli bir bölge ya da yöreye ait olan, üretimi, pişirilmesi, tüketilmesi, sunumu ile farklı lezzetlere sahip olan yiyecekler olarak ifade etmektedir. Bu bağlamda yöresel yiyecekler, belli bir bölgede ya da yörede yetiştirilmiş ürünlerle hazırlanan, bir turizm bölgesine has kültürel özellikleri içerisinde bulunduran yiyecekler olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca yöresel yiyecekler, bir turizm bölgesine özgü kültürel özelliklerin ana unsurlarından biri olmasının yanı sıra o bölgeye gelen turistlerin yaşayacakları deneyimlere, çeşitlilik ve çekicilik katma konusunda da çok büyük role sahiptir (Kaya, 2015: 638). Tüketicilere göre, yöresel gıdaların/yiyeceklerin coğrafi olarak uzak olmalarının yanında taze olmaları ve ekonomiye destek vermeleri de oldukça önemlidir (Giovannucci vd., 2014: 95-96).

Yiyecek içecek deneyiminin en önemli faktörlerinden birisi olan yöresel mutfak kavramı, hem yetiştirildiği yörenin ya da bölgenin özelliklerini taşıyan hem de sadece o yöre ya da bölgeye ait olan yemeklerin tümünü ifade etmektedir (Cömert, 2014). Yöresel mutfak; söz konusu yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesinde kullanılan araç ve gereçler, ürün hazırlığının yapıldığı mutfağın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu alanda oluşturulan inanç ve uygulamalardan meydana gelen kendine özgü kültürel yapıyı barındırmaktadır (Toksöz & Aras, 2016). Ayrıca bir ülkenin veya bölgenin kendine has mutfak kültürünün oluşmasına yardımcı olan gıda ürünlerinin, yemeklerinin ve pişirme tekniklerinin tümü yöresel mutfak içerisinde değerlendirilmektedir (Hornig & Tsai, 2011).

Yöresel yiyecek ve içecekler, bir yöreye ait olan kültürün, turistler tarafından algılanabilmesi için oldukça önemlidir (Kim & Eves, 2012: 1459). Yöresel mutfak unsurlarının kültürel öğeleri, turizm destinasyonlarına yönelik çekicilik ve rekabet avantajı sağlayabilmektedir. Zira turistlerin ziyaret ettikleri turizm destinasyonlarında deneyimlemiş oldukları yiyecek ve içeceklere tatil deneyimlerinin arasında yer vermesi, ilgili destinasyon için önemli bir imaj yaratmaktadır (Şengül & Türkay, 2016: 66). Ayrıca yöresel yemekler, pek çok ülke ve bölgenin turizm pazarına hitap etmesi özelliğinden dolayı turistik bölgeler ile o bölgelerdeki girişimciler için önemli bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Bu anlamda yöresel yemekler, turizm

destinasyonlarının ana ürünlerinin yanında destinasyondaki diğer turizm faaliyetlerini de ortaya çıkararak, turistleri o bölgeye çekme konusunda önemli bir rolü üstelenmektedir (Saatçı & GÜdü Demirebulat, 2016: 2000).

Çanakkale Mutfağı ve Yöresel Yemekleri

Türkiye'nin sahip olduğu tarihi, coğrafi ve kültürel çeşitlilik, mutfak kültürüne de yansımıştır. Bu anlamda Dünya'nın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağı, yemek kültürünün yanı sıra bölgesel olarak farklı yemek kültürlerini ve lezzetlerini de içermektedir (Özdemir & Dülger Altın, 2019). Yöresel mutfaklar, bir yöreyi diğerlerinden farklı kılan en önemli cezbedici unsurlardan biri olma niteliğini taşımaktadır. Aynı zamanda bir yörenin soyut mirasını da yansıtan yöresel mutfaklar (İlhan & Mesci, 2018) içerisinde eşsiz doğa güzellikleri ve tarihiyle Çanakkale ilinden bahsetmemek mümkün değildir. Zira Çanakkale, geçmişten günümüze pek çok farklı medeniyete ev sahipliği yapmasından dolayı, tarihi ve doğal güzellikleriyle yoğun bir şekilde ziyaretçi kabul eden bir ildir. Bu bağlamda, çeşitli renk ve tatlar aramakta olan turist profilinin arzu ettiği bütün özellikleri barındıran Çanakkale, gastronomik değerleriyle de öne plana çıkmaktadır (Bucak & Ateş, 2014: 315).

Çanakkale mutfağı, Rumların ve Yahudilerin etkisinin olduğu deniz mutfağı ve Yörüklerin etkisini taşıdığı dağ mutfağı olarak iki farklı yemek kültürünü barındırmaktadır (Bucak & Ateş, 2014: 317). Bu bağlamda, Çanakkale mutfağı denilince ilk olarak akla gelen, zeytinyağlı yemekler ve balık yemeklerinden oluşan zengin bir mutfaktır. Çanakkale ilinde genellikle lüfer, levrek, palamut ve sardalye balıkları avlanmakta ve ahtapot, çipura ve karides gibi deniz ürünleri de diğer şehirlerden tedarik edilmektedir. Çanakkale'de zeytin üretiminin yoğun olmasından dolayı zeytinyağının pek çok sebze yemeklerinde ve salatalarda kullanıldığını da söylemek mümkündür (Bucak & Taşpınar, 2014: 564). Çanakkale mutfağı, süt ve süt ürünleri açısından da oldukça verimli ve zengindir. Çanakkale mutfağına özgü süt ve süt ürünlerinin en başında coğrafi işaret tesciline sahip olan Ezine peyniri yer almaktadır. Ezine peyniri, gastronomi turizmi bakımından bölgeye oldukça ciddi turizm geliri sağlamak ve turistik ürün olarak geleneksel peynirlerin önemini de arttırmaktadır (Karaca, 2016: 28). Çanakkale ilinin yöresel olarak kendine özgü mantar çeşitleri de bulunmaktadır. Çanakkale yöresine ait olan mantar türleri; melki, göbek (kuzugöbeği), gelin mantarı (imparator), mor cincile, ayı mantarı, karakulak mantarı, büberli, kavak mantarı, tirit mantarı, pıynar melkisi, kulacık mantarı ve mantıkadır. Bu mantarlar çeşitli pişirme teknikleriyle hazırlanmakta ve yemeklere lezzet katmaktadır (Yolcu, 2018: 73).

Tablo 1'de Çanakkale'nin yöresel yemekleri çorbalar, ana yemekler, pilavlar, salatalar, deniz ürünleri ve tatlılar şeklinde listelenmiştir.

Tablo 1. Çanakkale'nin Yöresel Yemekleri

Çorbalar	Ana Yemekler	Pilavlar	Salatalar	Deniz Ürünleri	Tatlılar
Ovmaç Çorbası	Tumbi	Lüfer Pilavı	Biber Parpullaması	Papaz Yahni	Peynir Helvası
Domatesli Tarhana Çorbası	Ispanak Sarması	Patlıcan Kapama	Deniz Börülcesi	Mıdye Dolma	Yumurta Helvası
İskorpit Çorbası	Çırpma	Zeytinyağlı Yaprak Sarması	Ahtapot Salatası	Tuzlu Sardalye	Halle Şeftali Reçeli
Ispanak Çorbası	Melki Yemeği	Pazı Dolması	Patlıcan Turşusu		Mafış
	Metez		Yağlı Turşu		Üzüm Reçeli
	Melki Köftesi		Ahlat Turşusu (Deli Armut Turşusu)		Samsa (Oturtma)
	Tarhanalı Patlıcan				Kiraz Reçeli
	Börülce Köftesi				Kabak Reçeli
					İncir Dolması
					Basma Helva

Kaynak: Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021

İlgili Araştırmalar

Aslan, Güneren & Çoban (2014) tarafından gerçekleştirilen bir araştırmada, Nevşehir mutfağının otellerde ve restoranlarda bir çekicilik faktörü olarak kullanımı, Nevşehir'in yöresel mutfak kültürü ve bölgenin markalaşması için ne gibi katkılar sağlayacağını belirlemek amaçlanmıştır. Araştırmada, Nevşehir ilinde yöresel yemek sunan restoran işletmeleri, dört ve beş yıldızlı otel işletmeleri, seyahat acentaları ve kamu

kuruluşlarında görev yapan orta ve üst kademe yöneticilerle görüşmeler gerçekleştirmişlerdir. Yapılan görüşmeler sonucunda, Nevşehir ilinde yöresel yemeklere daha fazla yer verilmesi, tanıtımının daha fazla yapılması, gastronomi ile ilgisi olan turistlere kurslar verilmesi ve reklamların daha fazla yapılması gerektiği şeklinde önemli sonuçlar ortaya çıkmıştır.

Altunsaban, Yay & Erdem (2016), yapmış oldukları bir araştırmada, Antalya ilindeki beş yıldızlı otel işletmelerinde görev yapan şeflerin, yöresel mutfak kavramı hakkındaki görüşlerini incelemişlerdir. Araştırma bulgularına göre, otellerde görev yapan şeflerin işletmelerinde az da olsa yöresel yemekleri sundukları tespit edilmiştir. Aynı zamanda, sunulan yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumunu yapan kişilerin yerel halktan olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Tuna & Özyurt (2018) tarafından yapılan bir araştırmada ise Ankara'ya özgü yöresel yemeklerin Ankara'nın tanıtımı ve pazarlanması üzerindeki rolleri belirlenmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda, gastronomi ile ilgili olan özel sektör çalışanları, Kültür ve Turizm Bakanlığı çalışanları, akademisyenler ve gurme yazarlar ile görüşmeler gerçekleştiren araştırmacılar, Ankara ilinin yöresel yemeklerinin tanıtımının yetersiz olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca Ankara'nın köylerinde artık pişirilmeyen/hazırlanmayan yemek çeşitlerinin envanterinin çıkarılarak, son yılların piyasası ile özleşmesi için çalışmalara ihtiyaç duyulduğu tespit edilmiştir.

Şen & Silahşör (2018), Erzincan ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde, Erzincan'ın yerel yemeklerinin ve ürünlerinin menülere yansımalarını inceledikleri bir araştırmada; restoran yöneticilerinin Erzincan'ın yöresel yemekleri hakkında bilgi sahibi oldukları sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca araştırmada Erzincan'ın yöresel yemeklerinin bir envanteri de çıkarılmıştır.

Demircan, Dalgın & Coşkun (2021), gerçekleştirmiş oldukları bir araştırmada, Mardin ilinde faaliyet gösteren otel işletmelerinin menülerindeki yöresel yemeklerin, Mardin yöresini ne kadar yansıttığını belirlemeyi amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda, otel menülerinde yöresel yiyecek ve içeceklerin sadece bir kısmının yer aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin bazılarının hazırlanmasının çok uğraştırıcı olması ve uzun zaman alması sebebiyle söz konusu yemeklerin, sadece tarihi önceden belirlenmiş olan organizasyonlar için hazırlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra menülerde yöresel yemekler yer alsa bile bu yemeklerin tanıtımı ve markalaştırılması konusunda yeterli çabanın olmadığı da belirlenmiştir.

Yöntem

Araştırmanın Amacı

Bu araştırmada, Çanakkale ilinde faaliyet gösteren restoran işletmeleri yöneticilerinin, Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşlerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca Çanakkale mutfağının yaşatılmasının yöre ve yöre insanına ne gibi katkılarının olduğunun incelenmesi ile restoran yöneticilerinin, Çanakkale mutfağının yaşatılması ve sürdürülebilir olması için neler yaptıklarının, ne gibi öneriler geliştirdiklerinin belirlenmesi, araştırmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Bu araştırmanın evrenini, Çanakkale'de faaliyet gösteren restoran işletmelerinin yöneticileri oluşturmaktadır. Bu araştırmada tercih edilen araştırma yöntemine uygun olarak, nitel araştırma yöntemlerinin genellikle olasılığa bağlı olmayan örneklem yöntemini kullanmaya eğilimli olması gerçeğinden hareketle (Karataş, 2015: 71), olasılığa bağlı olmayan örneklem yöntemlerinden kasıtlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kasıtlı örnekleme yöntemi; araştırmacının kendi bilgi ve tecrübeleri dâhilinde, ana kütleden, araştırmasında yer alan amaçlara, kendisini en kolay ve hızlı bir biçimde ulaştıracak katılımcıları tercih ettiği örnekleme yöntemidir (Kozak, 2018: 107). Bu bağlamda, bu araştırmanın örnekleme, Çanakkale'de faaliyet gösteren restoran işletmelerinde görev yapan 25 restoran yöneticisinden oluşmaktadır.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada, tümevarım yaklaşımı benimsenerek, bir veya birkaç olayın derinlemesine incelenmesine olanak sağlayan nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi, disiplinlerarası bütüncül ve gerçekçi bir bakış açısını esas alıp, araştırmanın problemini yorumlayıcı yaklaşımla değerlendirip, incelemeyi benimseyen bir araştırma yöntemidir (Gürbüz & Şahin, 2018: 418). Araştırmada veri toplama tekniği olarak, görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme; sözlü iletişim yoluyla kişileri ve onlarla ilişkili durumları anlamaya çalışan bir veri toplama tekniği olarak adlandırılmaktadır. Görüşmedeki en temel amaç, araştırma sorularına yönelik verileri toplamaktır (Akkuş & Özkoç, 2018). Araştırmada veri toplama aracı olarak yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Görüşme formunun içeriğinde, Çanakkale ilinde

faaliyet gösteren restoran işletmelerinin, Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşlerinin neler olduğunu incelemek amacıyla, ilgili yazının taranması ve alanında uzman üç öğretim üyesinden uzman görüşü alınması neticesinde oluşturulan, aşağıdaki araştırma soruları yer almaktadır.

- Çanakkale mutfağı hakkında bilgi veriniz?
- Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
- Çanakkale mutfağının yaşatılması ve sürdürülebilir olması için önerileriniz nelerdir?
- Çanakkale mutfağının yaşatılmasının yöre ve yöre insanına katkıları nelerdir?

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler, içerik analizi ve betimsel analize tabii tutularak analiz edilmiştir. İçerik analizi; yazılı, sözlü ya da görsel iletişim mesajlarını analiz etme yöntemidir (Elo & Kyngas, 2008: 107-108). İçerik analizindeki temel amaç, elde edilen verilerin açıklanabilmesi için kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır. Betimsel analiz ise daha önceden belirlenmiş olan bir çerçeveye göre toplanan nitel verilerin işlenmesi, elde edilen bulguların tanımlanması ve tanımlanmış olan bu bulguların yorumlanması işlemlerini kapsayan analiz yöntemidir (Yıldırım & Şimşek, 2016). Dolayısıyla bu çalışmada, Çanakkale’de bulunan 25 restoran işletmesi yöneticisi ile yapılan görüşmelerden elde edilen yanıtların açıklanması hususunda içerik analizi yönteminden; söz konusu araştırma bulgularının yorumlanması noktasında ise betimsel analiz yönteminden faydalanılmıştır.

Bu araştırmanın amaç ve kapsamı doğrultusunda, çalışmaya ait etik kurul onay raporu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bilimsel Araştırma Etik Kurulu tarafından 09.12.2021 tarih ve 21/24 sayılı kararı ile alınmıştır.

Bulgular

Çanakkale ilinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinde görev yapan restoran yöneticilerine ait demografik bulgular Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet		Medeni Durum	
Kadın	4	Evli	18
Erkek	21	Bekâr	7
Yaş		Eğitim	
30-35 arası	4	İlköğretim	2
36-41 arası	8	Ortaöğretim	14
42-47 arası	6	Ön lisans	3
48 ve üstü	7	Lisans	6

Tablo 2’de görüldüğü üzere, bu çalışmaya, Çanakkale ilinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinde görev yapan 4’ü kadın ve 21’i erkek olmak üzere toplamda 25 restoran yöneticisi katılım göstermiştir. Bulgulara göre, katılımcıların büyük çoğunluğunun evli (18 kişi), 36-41 yaş aralığında (8 kişi) ve ortaöğretim düzeyinde eğitime (14 kişi) sahip olduğunu söylemek mümkündür.

Tablo 3’te, Çanakkale’deki restoran işletmeleri yöneticilerinin Çanakkale mutfağı hakkındaki bilgileri (2 alt tema ve 5 kod) , Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşleri (1 alt tema ve 7 kod), Çanakkale mutfağının sürdürülebilirliği (1 alt tema ve 10 kod) ve Çanakkale mutfağının yöre ve yöre insanına katkıları hakkındaki görüşleri (1 alt tema ve 7 kod) yer almaktadır.

Tablo 3. Çanakkale Mutfağı Hakkındaki Görüşler

Tema	Alt Tema	Kod
Çanakkale Mutfağı Hakkında Bilgi	Diğer mutfaklardan ayıran yönleri	-Doğal ürünler -Deniz ürünleri -Mutfak kültürlerinin birleşimi -Zengin ve farklı tatlar - Özgünlük
	Diğer mutfaklar ile benzer özellikleri	-Şarap kullanımı, -Deniz ürünleri, -Zeytinyağı kullanımı, -Pişirme teknikleri, -Mutfak kültürlerinin birleşmesi, -Farklı yörelere yakınlık
Çanakkale Mutfağı Hakkında Görüşler	Çanakkale Mutfağı	-Yaygın sebze tercihi -Sağlıklı beslenme -Zeytinyağı kullanımı -Damak zevki -Sürdürülebilir kültür -Deniz ürünleri -Zengin mutfak kültürü
		-Tanıtım -Gelecek nesillere aktarım -Farklı yörelerle etkileşim -Maddi destek -Orijinallik -Turizme destek -Zengin ve sağlıklı tatlar -Çanakkale tarihine uygunluk -Yeterli bilgi ve donanım -Kültürel tatlar
Sürdürülebilir Çanakkale Mutfağı	Sürdürülebilirlik	-Ekonomik ve sosyal destek -Yöreye ve kültüre sahiplik -Bilinmeyen tatların keşfi -İlgi çekicilik -Lezzet tanıtımı -Kültürel kaynaşma -İstihdam kaynağı yaratma
Çanakkale Mutfağının Yöreye Katkısı	Yöreye ve Yöre İnsanına Katkı	

Tablo 3'e göre; katılımcıların Çanakkale mutfağı hakkında bilgiler verirken, Çanakkale mutfağını diğer mutfaklardan ayıran yönler ile diğer mutfaklarla benzer olan özellikler olmak üzere iki farklı kategoride bilgiler verdikleri görülmektedir. Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşlerinde, Çanakkale mutfağına ait yöresel lezzetlerin, zeytinyağı kullanımının öneminin, sağlıklı beslenmeye uygun bir mutfak olmasının, zengin mutfak kültüre sahip olmasının, damak zevkinin, sebze kullanımının çok yaygın olduğu bir mutfak olmasının, deniz ürünlerine verilerin önemin vurgulandığı görülmektedir. Sürdürülebilirlik kategorisi incelendiğinde, restoran yöneticilerinin, Çanakkale mutfağının sürdürülebilir olabilmesi için vermiş oldukları bilgi ve önerilerin ağırlıklı olduğu belirlenmiştir. Restoran yöneticileri, Çanakkale mutfağının sürdürülebilir olabilmesi için en fazla yöre lezzetlerinin tanıtımının yapılması ve turizme destek konusunda önerilere sahiptirler. Yöreye ve yöre insanına katkı kategorisi incelendiğinde ise, restoran yöneticilerinin daha çok ekonomik ve sosyal destek, yöreye ve kültüre sahip çıkılması, bilinmeyen tatların keşfedilmesi, tarihe sahip çıkılması, lezzet tanıtımının yapılması, farklı kültürlerle kaynaşma, istihdam kaynağı yaratma gibi konuların üzerinde durdukları tespit edilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Bir yöreye ait yöresel yemeklerin, turizme uygun şekilde hazırlanması konusu destinasyonlar özelinde önemli bir çekicilik unsuru olarak görülmektedir. Bu kapsamda yöresel lezzetler, yörenin diğer ürünleri gibi tanınmış ve etkileyici bir hale getirilerek, turistlerin tercihlerine uygun bir duruma dönüştürülebilmektedir (Cohen & Avieli, 2004). Aynı zamanda, bir yöreye ait olan mutfak, o yörenin kimliğini ve kültürünü yansıtmışından dolayı, o yöre ya da bölgede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde de sunulmaktadır. Dolayısıyla bu noktada, ilgili işletmelerin yöneticilerinin yöre mutfağı hakkında bilgi sahibi olması gerektiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bu sebeple bu araştırmada, Çanakkale ilinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinde görev

yapmakta olan yöneticilerin, Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşlerinin neler olduğu, Çanakkale mutfağının yaşatılmasının yöre ve yöre insanına ne gibi katkılarının olduğunu incelenmiştir. Araştırma sonucunda; Çanakkale mutfağına ilişkin yeterli bilgiye sahip oldukları, Çanakkale yöresine hâkim oldukları, doğal ve tarihi yönden zengin bir mutfağa sahip olan Çanakkale'nin sürdürülebilir olabilmesi için önerilerde buldukları ve yöre ve yöre insanına da büyük katkılar sağlandığına yönelik görüşlerinin olduğu tespit edilmiştir. Tüm bu bilgiler ışığında restoran yöneticileriyle yapılan görüşmeler ile edilen sonuçlar aşağıda detaylandırılmıştır.

Çanakkale Mutfağı Hakkında Bilgi

Katılımcılar, Çanakkale mutfağının ön plana çıkan yemekleri arasında; pitanlita teneke üstü, zeytinyağlı dolma, mafiş, kuzu kapama, sini mantısı, kuzu eti, salyangoz, farklı reçeller, keşkek yemeği, Troya tatlısı, ceviz baklavası, efibadem kurabiyesi, ada kahvesi, ada lokumu, yöresel mantı, denizkestanesi, kalamar, ahtapot çeşitleri, tavşan yahni, şarap, balık ürünleri, ot çeşitleri, tahıl ürünleri, kabak çiçeği dolması ve mezelerden bahsetmişlerdir. Çanakkale mutfağını, diğer mutfaklardan ayıran yönler arasında tavşan eti ve deniz ağırlıklı ürünlerin kullanımının olduğunu, adaya has ürünlerin olmasını, doğal ve hafif ürünlerin olmasını, salçalı çok fazla yemeğin olmamasını, daha az baharat kullanımını, zengin ve farklı tatların olduğunu, yöresel bitkilerin aromasının olduğunu, tereyağı kullanımının az olduğunu vurgulamışlardır. Diğer mutfaklar ile benzer özellikler açısından ise zeytinyağlı yaprak sarmasının, şarap, balık ve et kullanımının, ara sıcakları ve salatalarının, zeytinyağlı yemeklerinin, otlarının, sulu yemek ve balığın, et ürünlerinin, sebze yemeklerinde ve mezelerde zeytinyağı kullanımının, pişirilme özelliklerinin ve tekniklerinin, hamur işlerinin, yeşillik kullanımının fazlalığının, Akdeniz, Ege yöresine ve Yunan mutfağına yakın yemeklerinin olduğunu belirtmişlerdir.

Çanakkale Mutfağı Hakkında Görüşler

Bu araştırmanın katılımcılarına göre, Çanakkale mutfağında, salyangoz ve tavşan ürünleri tercih edilmekte ve yeşil sebzelerden yapılmış salatalar ağırlıklı olarak yer almaktadır. Ayrıca Çanakkale mutfağının sağlıklı beslenme için uygun bir anlayışa sahip olduğunun altını çizmişlerdir. Bu bağlamda; deniz ürünleri ve zeytinyağlı yemek çeşitlerinin fazla olduğunu belirtmişlerdir.

Sürdürülebilir Çanakkale Mutfağı

Araştırmanın katılımcıları, Çanakkale mutfağının sürdürülebilir olması için; sosyal etkinlikler aracılığıyla tanıtım faaliyetlerinin yapılması gerektiği noktasında hemfikirdirler. Ayrıca Çanakkale yöresinin mutfak kültürü anlamında gelişmesi ve gelecek nesillere aktarılması için diğer yöre insanlarıyla etkileşimde olunması gerektiğini vurgulamışlardır. Bu bağlamda, Osmanlı döneminden günümüze gelen değişik lezzetlerin ve tatların tanıtılması ile yöresel yemek kültürüne yabancılaşmanın önüne geçilmesi gerektiğinin önemi üzerinde durmuşlardır. Ayrıca katılımcılar, Çanakkale ilinin tanıtılması, kültürel lezzetlerin ön plana çıkarılması, turizme destek sağlaması, Anadolu medeniyetinin izlerinin yaşatılması noktasında, Çanakkale mutfağının önemli katkıları olduğunun altını çizmişlerdir.

Çanakkale Mutfağının Yöreye Katkısı

Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara göre, Çanakkale mutfak kültürünün, yöreye, ekonomik ve sosyal anlamda katkı sağladığını söylemek mümkündür. Bu kapsamda, Çanakkale mutfağı, üreticiyi de tatmin edici özelliktedir. Çanakkale'de yaşayan yöre insanı, bilgili, kültürlü ve tarihe sahip çıkan nitelikleri ile yöresel lezzetlerin sürdürülebilir bir anlayışla tanıtılmasına ve turizme kazandırılmasına katkı sağlayacak düzeydedir. Bu sebeple yörede, bilinmeyen tatların keşfedilerek, özellikle istihdam kaynağı olarak kullanılması, sürdürülebilir turizmin etkisiyle önemli çıktılar sağlayacak niteliktedir. Bu açıdan geliştirilen görüşler, maddi ve manevi boyutuyla incelenip, bölgenin de gelişmesi çerçevesinde değerlendirilmiştir. Bu doğrultuda Çanakkale mutfak kültürünün bilinmesi, tanıtılması, gelecek nesillere aktarılması hususunda geliştirilen öneriler şu şekilde sıralanabilmektedir:

- Çanakkale mutfak kültürünün ön plana çıkarılması noktasında, özellikle yöresel yemeklerin yerel restoran işletmelerin menülerinde yer alması gerekmektedir.
- Yöresel yemeklerin, fuar vb. organizasyonlarda tanıtımının yapılması da aynı derecede önemli görülmektedir.
- Yöredeki bir işletmeye müşterilerin yöresel yemekler hakkında bilgilendirilmesi adına menülerin açık ve anlaşılır bir şekilde hazırlanması gerekmektedir.

- Gastronomi alanında çalışmalar yapan kurum ve kuruluşlar, Çanakkale mutfağının sürdürülebilir ve daha tanındık hale gelmesi için yeni destekleyici projeler geliştirmelidirler.
- Çanakkale mutfak kültürünün akademik yönde daha çok anlatılması, ulusal kanallarda programlar düzenlenmesi, yarışmaların düzenlenmesi/yarışmalara katılım sağlanması gerekmektedir.
- Şehir ve bölge genelinde açılacak yöresel stantlarda, yöresel ürünlerin satışın yapılması ve bu yolla tanıtımlarının daha hızlı gerçekleştirilmesi mümkündür.
- Çanakkale mutfak kültürüne ilişkin, geçmiş kuşakların bilgi ve tecrübelerinin dikkate alınması ve Çanakkale'nin tarihiyle uyumlu çalışmaların artırılması, turistlerle iletişime geçme sırasında yeterli bilgi ve donanımların karşılanması, turizmin geliştirilmesinin hedeflenmesi, yerel kültürel restoranlarının açılması hususlarında adımlar atılması gerekmektedir.

Yapılan bu araştırma ile Çanakkale ilinde faaliyet gösteren restoran işletmeleri yöneticilerinin, Çanakkale mutfağı hakkındaki görüşleri, Çanakkale mutfağının yaşatılmasının yöre ve yöre insanına ne gibi katkılarının olduğu ve Çanakkale mutfağının yaşatılması ile sürdürülebilir olması için ne gibi öneriler geliştirdikleri belirlenmiştir. Gelecekte yapılacak olan akademik çalışmalarda konuya ilişkin olarak Çanakkale'de yaşayan yerel halkın/tüketicilerin görüşlerinin ölçülmesine odaklanılması önerilmektedir. Ayrıca farklı bölge veya illerde, farklı ölçme yöntemleri kullanılarak yapılacak olan araştırmaların ilgili yazına katkı sağlayacağı ve konuyla ilgili gerçekleştirilecek projeleri destekleyeceği düşünülmektedir.

Kaynakça

- Akkuş, Ö. & Özkoç, H. (2018). *Nitel veri analizi*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Altunsaban, S., Yay, Ö. & Erdem, Ö. (2016). Yöresel mutfak kavramına ilişkin şeflerin bakış açılarının değerlendirilmesi. *II. Rize Turizm Sempozyumu* (ss.237-231), 4-6 Kasım 2016. Rize, Türkiye.
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28(2), 315-328.
- Bucak, T. & Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağı tarihinde deniz kültürünün yeri ve önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021). Yöresel Yemekler, <https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70471/yoresel-yemekler.html> (Erişim Tarihi: 01.12.2021).
- Demircan, Ş., Dalgın, T. & Coşkun, G.N. (2021). Otel işletmelerinde yerel mutfak kültürü: Mardin örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 365-378.
- Elo, S. & Kyngas, H. (2008). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*, 62(1), 107-115.
- Giovannucci, D., Barham, E. & Pirog, R. (2014). Defining and marketing "local" foods: Geographical indications for US products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2), 94-120.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26) 24-30.
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Hong, J.-S. & Tsai, C.-T. (2011). Exploring marketing strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 277- 300.

- Inwood, S.M., Sharp, J.S., Moore, R.H. & Stinner, D.H. (2009). Restaurants, chefs and local foods: insights drawn from application of a diffusion of innovation framework. *Agriculture and Human Values*, 26, 177-191.
- İlhan, R. & Mesci, M. (2018). Gastronomi turizmi çerçevesinde Çerkez mutfağının incelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi* 3(2), 293-315.
- Karaca, O.B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kart Gölgeci, Ü. (2016). *Yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Kaya, O. (2015). Yöresel yiyecekler, turizm ve sürdürülebilirlik. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi* (ss.636-644), 14- 16 Mayıs 2015. Gümüşhane, Türkiye.
- Kaymaz, Ş. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel öğelerin kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Denizli ilinin kültür öğeleri örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 134-149.
- Kim, Y.G. & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yazım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G. & Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Saatçı, G. & Gülü Demirbulat, Ö. (2016). Yöresel yemeklerin broşürlerde tanıtım unsuru olarak kullanılmasının analizine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1999-2006.
- Şen, N. & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 414-429.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü: Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Toksöz, D. & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı), 174-189.
- Tuna, M. & Özyurt, B. (2018). Ankara'da gastronomi turizminin değerlendirilmesi: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 73-87.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yolcu, M.A. (2018). Geleneksel ekolojik bilgi bağlamında Çanakkale halk botaniği. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı Dergisi*, 16(24), 63-77.