ISSN: 2632-1734
CUDES
JOURNAL OF CURRENT DEBATES IN SOCIAL SCIENCES

UNESCO SOKÜM ve Yaratıcı Şehirler Ağı Bağlamında Gökçeada Geleneksel Rum Mutfağı ve Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Özge BÜYÜK[1]
Damla GÜLEÇ[2]

MAKALE BİLGİSİ:

Beyan (Tez/ Bildiri): Bu çalışmanın ilk bulguları, 21-23 Mart 2025 tarihlerinde KKTC Yakın Doğu Üniversitesi ev sahipliğinde düzenlenen 1. Uluslararası Kıbrıs Bilimsel Araştırmalar Kongresi'nde (1st International Cyprus Congress of Scientific Research) "Kültürel Mirasın Lezzeti ve Gastronomi Turizmi: Gökçeada Rum Mutfağı" başlığıyla sözlü bildiri olarak sunulmuş ve kongre özet kitapçığında basılmıştır.

Telif Hakkı & Lisans: Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.

Benzerlik Raporu: Alındı

Makale Türü: Araştırma makalesi

Makale Kayıt Tarihi: 14.09.2026

Onay Tarihi: 29.09.2026

Atıf: Büyük, Ö. & Güleç, D. (2026). UNESCO SOKÜM ve Yaratıcı Şehirler Ağı Bağlamında Gökçeada Geleneksel Rum Mutfağı ve Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Journal of Current Debates in Social Sciences,* 9(2), 89-107.
DOI: 10.29228/cudes.96604

Özet

Bu araştırma, demografik göçler ve turistik ticarileşme baskısı altındaki Gökçeada geleneksel Rum mutfağının UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) ve Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) kriterleri bağlamında incelenmesini amaçlamaktadır. Nitel araştırma paradigmasına dayanan çalışmanın verileri, Rum asıllı yerel katılımcılardan yarı yapılandırılmış mülakatlarla derlenmiş ve tematik analize tabi tutulmuştur. Bulgular, ritüelistik şölen yemeklerinin, imece pratiklerinin ve geleneksel taş fırın zanaatkârlığının UNESCO standartlarıyla örtüştüğünü ve ada mutfağının UCCN hedefleri doğrultusunda güçlü bir kalkınma potansiyeline sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda Gökçeada'da kültürel erozyonu durdurmak ve UCCN'ye entegrasyonu sağlamak amacıyla; kamu idaresi koordinasyonunda dijital arşivleme, "Yaşayan Gastronomi Müzesi", "Akıllı Yöresel Restoranlar", imece atölyeleri ve diaspora iş birliklerini içeren stratejik bir ekosistem modeli geliştirilmiştir. Elde edilen sonuçların, sürdürülebilir gastronomi turizmi aracılığıyla destinasyonun kırsal kalkınmasına ve sosyokültürel hafızanın korunmasına yönelik akademik bir yol haritası sunması öngörülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada Rum Mutfağı, Gastronomi Turizmi, Somut Olmayan Kültürel Miras, Kültürel Koruma, Gastro-Etnografi

Gökçeada Traditional Greek Cuisine and Gastronomy Tourism Potential in the Context of UNESCO ICH and Creative Cities Network

Abstract

This research aims to examine Gökçeada Greek cuisine—under pressure from demographic migrations and touristic commercialization—within the context of UNESCO Intangible Cultural Heritage (ICH) and Creative Cities Network (UCCN) criteria. Based on the qualitative research paradigm, data were collected through semi-structured interviews with local Greek-origin participants and subjected to thematic analysis. Findings demonstrate that ritualistic feast dishes, collective labor practices, and traditional stone oven craftsmanship align with UNESCO standards, and that island cuisine possesses a strong development potential in line with UCCN objectives. To halt cultural erosion and ensure UCCN integration, a strategic ecosystem model comprising digital archiving, a "Living Gastronomy Museum," "Smart Local Restaurants," collective labor workshops, and diaspora collaborations under public administration coordination has been developed. The results are anticipated to provide an academic roadmap for the destination's rural development and the preservation of socio-cultural memory through sustainable gastronomy tourism.

Keywords: Gökçeada Greek Cuisine, Gastronomy Tourism, Intangible Cultural Heritage, Cultural Preservation, Gastro-Ethnography

[1] Öğr. Gör. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-2058-8510, ozgebuyuk@comu.edu.tr
[2] Öğr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, ORCID: 0009-0003-6587-338X, damlaqulec.dg@gmail.com

Independent editorial handling: Assoc. Prof. Dr. Hasan Gül (Çanakkale Onsekiz Mart University) conducted the review. The guest editor, who is an author of this article, was not involved in the editorial decision.
Bağımsız editöryal yürütme: Değerlendirmeyi Doç. Dr. Hasan Gül (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi) yürütmüştür. Bu makalenin yazarı olan konuk editör, editoryal karara katılmamıştır.

1. GİRİŞ

Mutfak kültürü, beslenme ihtiyacını karşılamanın ötesinde anlamlar taşımaktadır. Bu kültür, hem toplumların ortak bellek ve kimliklerini inşa etmekte hem de kuşaklararası aktarımı şekillendiren somut olmayan kültürel miras unsurları arasında yer almaktadır (Crowther, 2013; Dikmen Boyraz & Sandıkcı, 2023). UNESCO, kültürel mirası korumak ve yerel kalkınmayı desteklemek amacıyla iki farklı ancak birbirini tamamlayan küresel çerçeve sunmaktadır. Bunlardan ilki, mutfak pratikleri ve ritüelleri gibi spesifik kültürel unsurları tescilleyerek koruma altına almayı hedefleyen 2003 tarihli Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Sözleşmesi'dir. Diğeri ise, bir destinasyonun bu kültürel birikimi yaratıcı endüstriler ve gastronomi turizmi vasıtasıyla sosyoekonomik kalkınmaya entegre etme potansiyelini değerlendiren Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) programıdır. Türkiye, 2006 yılında ilgili sözleşmeye taraf olmuştur (Akdu & Akdu, 2018; Keskin & Girgin, 2021; Çalışkan, 2025). Gökçeada (İmroz); zeytinyağıyla, yabani otlarıyla, doğal flora ile beslenen küçükbaş hayvanlarıyla, deniz ürünleriyle ve asırlık pişirme tekniklerine dayalı Rum mutfağıyla özgün bir kültürel mozaiğe sahiptir (Güler, 2018; Çavuşoğlu & Altun, 2023). Ancak 1960'lı yıllardan itibaren kitlesel göçlerin yaşandığı adadaki demografik yapı değişmiştir. Kültürel belleği taşıyan ustaların adadan ayrılması, göç etmeyip kalan nüfusun ise hızla yaşlanması, yerel gastronomik mirasın kuşaklararası aktarımını kesintiye uğratmış ve bu birikimi yok olma tehdidiyle karşı karşıya bırakmıştır (Çavlin Bozbeyoğlu, 2001; Karakasidou, 2002; Özözen Kahraman, 2005; Çapa, 2017; Münüsoğlu, 2017; Diker, 2022).

Bu bağlamda araştırmanın temel problemi; Gökçeada geleneksel Rum mutfağının geri dönülemez biçimde yok olma riskiyle karşı karşıya kalmasıdır. Bu riskin temelinde; yaşlı taşıyıcıların azalması, genç kuşağın yerel mutfağa ilgisizliği, yazılı kaynak yetersizliği, kurumsal eğitim eksikliği ve artan endüstriyel/ticari baskılar nedeniyle kuşaklararası aktarım döngüsünün kırılması yatmaktadır. İlgili sorunsaldan hareketle, bu çalışmanın temel amacı; unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Gökçeada geleneksel Rum mutfağının UNESCO SOKÜM ve Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) kriterleri açısından uygunluğunu değerlendirmek ve bu mirasın korunarak gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik stratejik modeller geliştirmektir. Araştırmanın özgün değeri; ritüelistik niteliği yüksek olan ancak genç nüfus azlığı nedeniyle kaybolma riski taşıyan yerel tariflerinin doğrudan adanın Rum sakinlerden derlenerek kayıt altına alınmasında ve uluslararası tescil standartları ile yerel kalkınma politikalarını bütünleştiren özgün bir koruma stratejisi sunmasında yatmaktadır.

2. KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

Kültürel miras, genel olarak somut ve somut olmayan olmak üzere iki temel kategoriye ayrılmaktadır. Somut kültürel miras; mimari yapılar, anıtlar, arkeolojik sit alanları, sanat eserleri gibi fiziksel unsurları içermektedir. Toplulukların tarihsel süreçte ürettiği, doğayla ve tarihle ilişkili yaşayan değerler bütünü (Keskin & Girgin, 2021) olarak da tanımlanan somut olmayan kültürel miras ise sözlü anlatımları, toplumsal ritüelleri, inanç sistemlerini, müzik geleneklerini, geleneksel el sanatlarını, topluluklara özgü mutfak pratikleri ve geleneksel doğa/tıp bilgilerini kapsamaktadır (Dikmen Boyraz & Sandıkcı, 2023). Bunlar arasında yer alan mutfak pratikleri, antropolojik ve sosyolojik düzlemde bireylerin yaşadıkları coğrafyayla ve ait oldukları toplulukla kurdukları duygusal aidiyet bağının sembolleri arasında yer almaktadır (Bell & Valentine, 1997; Macit & Kıran, 2024). Besinlerin hazırlanışı, sunumu ve ortak sofralarda paylaşımı (commensality); duyusal belleği harekete geçirerek kimliği inşa etmekte ve kolektif hafızayı ayakta tutmaktadır (Sutton, 2010; Fischler, 2011). Bir diğer deyişle, gastronomi pratiklerinin korunması, toplulukların kültürel sürekliliğinin ve kültürel mirasının güvence altına alınmasına fayda sağlamaktadır (Crowther, 2013).

UNESCO tarafından 2003 yılında kabul edilerek yürürlüğe girmiş olan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin 2. maddesi; kültürel mirası toplulukların kimlik ve süreklilik duygusunu pekiştiren, kuşaktan kuşağa aktarılan dinamik bir pratikler bütünü olarak tanımlamaktadır. Sözleşme, somut olmayan kültürel mirası beş temel alanda ele almaktadır: (1) dili bir aktarım aracı olarak kullanan sözlü gelenekler ve anlatımlar, (2) gösteri sanatları, (3) toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler, (4) doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ve (5) geleneksel zanaatkârlık. Sözleşmede mutfak kültürü, yalnızca bir tüketim eylemi olarak değil; insanlığın ortak mirasını ve kültürel çeşitliliğini yansıtan bir öge olarak tanımlanmaktadır. Bu kültür, ilgili beş alanın kesiştiği çok katmanlı bir yapıya sahiptir ve toplumsal hafızanın, doğayla uyumlu ekolojik bilginin ve zanaatkârlığa dayalı pişirme pratiklerinin ortak taşıyıcısı

konumundadır. Buna göre toplulukların ortak sofralarda bir araya gelerek icra ettikleri törensel yemek pratiklerinin, yortu ve bayram şölenlerinin, mevsimselliğe dayalı flora bilgisinin ve geleneksel pişirme aracı kullanımının tescil edilmesi kültürel çeşitliliğin ve insan yaratıcılığının korunmasında önemli yer teşkil etmektedir (UNESCO, 2003; Keskin & Girgin, 2021; Çalışkan, 2025). UNESCO, kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik ve toplumsal potansiyelini teşvik etmek amacıyla 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) programını da başlatmıştır. Programın temel hedefleri; kültürel çeşitliliği ve yaratıcılığı sürdürülebilir kalkınmanın itici gücü haline getirmek, yerel ekonomiyi canlandırmak, kültürel endüstrilerin ulusal ve uluslararası platformlarda görünürlüğünü artırmak ve toplumsal aidiyeti güçlendirmektir. UCCN; tasarım, edebiyat, zanaat ve halk sanatları, müzik, gastronomi, medya sanatları ve sinema olmak üzere yedi ana tema etrafında şekillenmektedir. Ağa dâhil olmak isteyen kentlerin bu temalardan en az biri üzerine yoğunlaşmaları ve bu doğrultuda yaratıcı, ekonomiyle ilişkili faaliyetler yürütmeleri beklenmektedir. Gastronomi, kentsel kalkınma ve kültürel kimlik açısından önemli bir yaratıcı sektör olarak değerlendirildiğinden, pek çok şehrin ağ içerisinde temsil edilmesine olanak tanınmıştır (Akdu & Akdu, 2018). Bu noktada, SOKÜM ile UCCN'nin değerlendirme düzeylerindeki temel farkı vurgulamak gerekmektedir: SOKÜM süreci doğrudan bir kültürel miras unsurunun (örneğin geleneksel bir reçetenin veya pişirme ritüelinin) yaşatılmasını ve antropolojik tescilini merkeze alırken; UCCN süreci, bir destinasyonun (şehrin) bu ve benzeri kültürel unsurları bir araya getirerek sürdürülebilir bir kentsel kalkınma ve turizm stratejisine dönüştürebilme kapasitesini değerlendirmektedir. UNESCO'nun Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile de entegre olan bu vizyon; (1) agro-gastronomi ve sürdürülebilir tarım/gıda zincirlerinin korunması, (2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri, (3) kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma, (4) ekoturizm ve tematik rotalar, (5) kültürel hafızanın ve sosyal bellek ile inanç turizminin yaşatılması, (6) gastronomi müzeleri ve deneyim altyapısının oluşturulması, (7) sosyal eşitlik ve topluluk ağları ile (8) kültürel diplomasi ve diaspora iş birlikleri olmak üzere sekiz temel stratejik hedefe dayanmaktadır. Türkiye, söz konusu sözleşmeye 2006 yılında taraf olmuş ve bu doğrultuda gerçekleştirilen çalışmalara katkı sunmaya başlamıştır (Can & Ağcakaya, 2019). Bu bağlamda, yürütülen projeler, özellikle gıda kültürü gibi somut olmayan kültürel miras kapsamına giren unsurlar üzerine odaklanmaktadır. "Geleneksel Türk Kahvesi Kültürü ve Sosyal Yaşamdaki Yeri" 2013 yılında, "Mesir Macunu Festivali" ise 2012 yılında UNESCO'nun Temsili Listesi'ne dahil edilmiştir. Bununla birlikte, "Antep Baklavası" gibi gastronomik örnekler de bu çerçevede değerlendirilmekte ve kültürel miras olarak kabul edilmektedir (Çalışkan, 2025).

Özgün yerel kaynakların ve kimliğin turizme entegrasyonu, küreselleşen dünyada destinasyonların farklılaşmasında belirleyici olmaktadır (Deniz, 2024). Geleneksel Gökçeada Rum mutfağı; Ege adalarının ekolojik zenginliğini, Rum Ortodoks inanç sisteminin ritüellerini ve Anadolu imece kültürünü harmanlayan çok katmanlı bir yapıya sahiptir (Büyük & Köseoğlu, 2025). Bu mutfak kültürü; Paskalya, Noel, Meryem Ana Yortusu, vaftiz, düğün ve cenaze törenleri etrafında biçimlenen törensel yemek pratikleri üzerine kuruludur. Bahçelerdeki geleneksel taş fırınlarda odun ateşinde pişirilen kuzu dolması (*Furnisto Arnaki*), oğlak dolması (*Gemisto*), kurban eti suyuyla yapılan keşkek (*Kurkuta*), diriliş ve yası simgeleyen tatlı (*Koliva*), Paskalya'da dağıtılan kırmızı yumurta (*Kokkina Avga*), Paskalya çöreği (*Tsoureki*), Noel günlerinin vazgeçilmezi şans çöreği (*Vasilopita*), keçi peynirli pide (*Cicirya*), tarhanalı börek (*Tarhanopita)* vb. yemekler adanın yaşayan antropolojik envanterini oluşturmaktadır (Çakıcı vd., 2021; Büyük & Güleç, 2025). Düğün davetiyesi olarak hazırlanan kuşlu ekmek (*Prosklitini*) ile badem ve karanfille hazırlanan Bademli Beyaz Rum Baklavası (*Baklavas*), aynı zamanda mutfağın sembolik kodları ile toplumsal cinsiyet rollerini de yansıtmaktadır (Büyük, 2025a; 2025b). Kuşaklararası aktarımın taşıyıcısı olan bu pratiklerin bilimsel olarak belgelenmesi, adanın gastronomik kimliğinin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır.

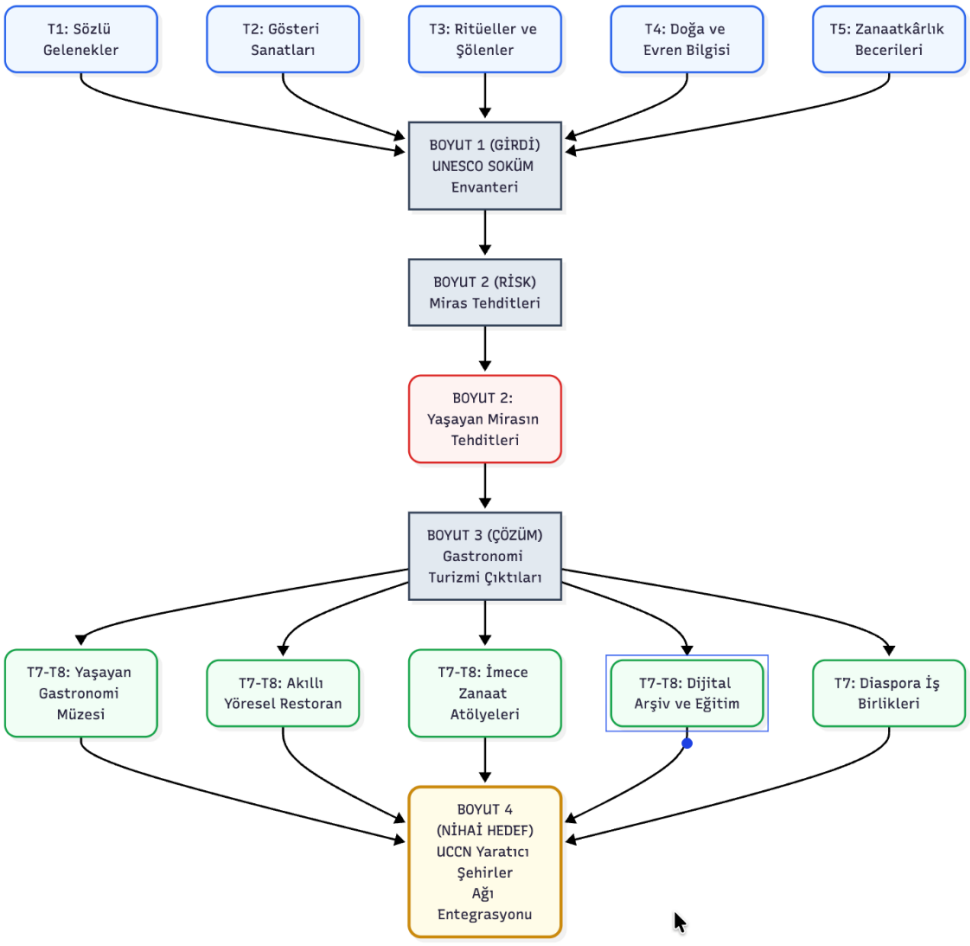
Türkiye'nin ilk sakin şehri unvanına sahip olan Gökçeada, benimsemiş olduğu Cittaslow felsefesi, yavaş gıda (Slow Food) ilkeleri ve Yeryüzü Pazarı (Earth Market) uygulamaları ile sürdürülebilir agro-gastronomi turizmi için ideal bir ekosistem sunmaktadır (Eşitti & Harputluoğlu, 2015; Özdemir & Kaptan Ayhan, 2019; Yurtseven, 2014). Sürdürülebilir turizm çerçevesinde tematik lezzet güzergâhları, şarap rotaları, yerel üretici pazarları ve coğrafi işaret tescilleri adanın rekabet gücünü artırma özelliğine sahiptir (Yazıcıoğlu vd., 2019; Belber & Kamış, 2022; Girgin & Korkmaz, 2023). Literatürde Gökçeada odaklı yürütülen mutfak kültürü ve gastronomi turizmi araştırmaları Tablo 1'de alfabetik olarak özetlenmektedir.

Tablo 1. Gökçeada Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmine İlişkin Literatür Özeti

Yazar - Yıl	**Araştırmanın Konusu**
Yurtseven (2007)	Slow Food hareketinin Gökçeada yerel değerleri ve turizmiyle bütünleşmesine yönelik yönetsel yaklaşım.
Çavuşoğlu (2012)	Gökçeada E-Koagro turizm projesi; adanın tarım geçmişine dayalı gastronomi kursları ve yerel yemek atölyeleri önerisi.
Yurtseven & Karakaş (2013)	Gökçeada'nın sürdürülebilir bir sakin şehir gastronomi destinasyonu haline gelme süreci ve paydaş dinamikleri.
Bucak & Ateş (2014)	Gökçeada'ya özgü İmroz koyunu ve zeytinyağı gibi coğrafi işaretlerin destinasyon çekiciliğine katkısı.
Erkul, vd. (2014)	Gökçeada'nın yerel gastronomik markası olan Efi Badem kurabiyesinin ada tanıtımı ve marka değerine katkısı.
Yurtseven (2014)	Cittaslow Gökçeada eko-gastronomi kültürünün ulusal ve uluslararası turizm pazarlarında tanıtım stratejisi.
Eşitti & Harputluoğlu (2015)	Gökçeada'da yerel halk ve üreticilerin Earth Market uygulamasına ve sürdürülebilir pazarlara yaklaşımı.
Bucak & Turan (2016)	Gökçeada'da Slow Food hareketinin turizme etkisi ve eko-gastronomi kongrelerinin sürdürülebilirliği.
Çavuşoğlu & Çavuşoğlu (2018)	Gökçeada genelinde gastro turistlere rehberlik edecek kapsamlı "Lezzet Rotası" önerisi ve turizm arzı.
Özdemir & Kaptan Ayhan (2019)	Sakin şehir hareketinin Gökçeada kırsal ve kültürel peyzajına, yerel tarıma ve gastronomi sürdürülebilirliğine katkısı.
Yavuz & Özkanlı (2019)	Yöresel yiyecek ve içeceklerin Gökçeada gastronomi turizmine etkileri; ot ve yöresel lezzet festivalleri önerisi.
Yazar (2019)	Yavaş şehir ilkeleriyle uyumlu Slow Food akımının Gökçeada gastronomi rotaları ve rota yönetimine entegrasyonu.
Korkmaz & Ayduğ (2020)	Gökçeada gastronomik kimliğinin kadın işletmeciler gözünden incelenmesi ve geleneksel tariflerin yaşatılması.
Çakıcı vd. (2021)	Gökçeada mutfak mirasını, asırlık taş fırın kültürünü korumak ve sergilemek amacıyla "Gastronomi Müzesi" model önerisi.
Köseler vd. (2021)	Gökçeada geleneksel oğlak çevirme ritüelinin deneyim odaklı gastronomi rotasına ve turuna eklenmesi önerisi.
Albayrak & Korkmaz (2022)	Gökçeada yiyecek-içecek işletmelerinin gıda alerjisi olan misafirlere yönelik menü ve servis hazırlık düzeyleri.
Belber & Kamış (2022)	Gökçeada'ya özgü yiyecek-içecek envanterine dayalı örnek gastronomi rotası tasarımı.
Gülcan (2022)	Çanakkale ve Gökçeada hattında geleneksel törensel yiyecek ve içeceklerin kültürel miras değeri.
Çavuşoğlu (2023)	Cittaslow Gökçeada'da gastronomi turizmine inovatif model: Dijitalleşme ve "Akıllı Yöresel Restoran" konsepti.
Çavuşoğlu & Altun (2023)	Sakin şehir restoranlarında Türk ve Rum mutfak sentezi; yerel tarım ve gıda ürünlerinin menülerde kullanım düzeyi.
Çavuşoğlu & Çavuşoğlu (2023)	Gökçeada mutfağında yabani ot yemekleri ile geleneksel tatlı ve içeceklerin gastronomi turizmindeki çekim gücü.
Çelik (2023)	Gökçeada yiyecek-içecek işletmelerinde yerel organik tarım ürünlerinin kullanımı ve agro-gastronomi olanakları.
Girgin & Korkmaz (2023)	Gökçeada'nın köklü bağcılık geçmişi, şarap üretim mirası ve tematik şarap rotasının destinasyon kimliğine katkısı.
Mısır & Koç (2023)	Cittaslow Gökçeada halkının Slow Food algısı; ada gastronomi değerlerinin ve ada mutfağının korunması gerekliliği.
Öztürk (2023)	Gökçeada özgün mutfak imajının turistlerin algıladıkları destinasyon kişiliği ve memnuniyeti üzerindeki etkisi.
Gazelci & Aksoy (2024)	Bölgesel/ulusal tematik gastronomi rotaları kapsamında Gökçeada için beyaz peynir rotasının geliştirilmesi önerisi.
Büyük (2025a)	Gökçeada Rum halkına özgü düğün ritüeli Prosklitini (kuşlu davetiye ekmeği), taş fırın kullanımı ve imece geleneği.
Büyük (2025b)	Gökçeada Bademli Beyaz Rum Baklavası, reçete standardizasyonu, sembolizmi ve gastromilliyetçilik tartışmaları.
Büyük & Güleç (2025)	Gökçeada Rum mutfağının yerel malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri ve kültürel miras kimliği envanteri.
Büyük & Köseoğlu (2025)	Gökçeada Rum halkının dini bayram, yortu, düğün ve cenazelerde pişirdikleri geleneksel törensel yemekler.
Savsa & Aksu (2025)	Gökçeada Rum toplumunun geleneksel beslenme alışkanlıkları, oruç ve dini bayram yemeklerinin kültürel değerleri.

Tablo 1'de sunulan bulgular; Gökçeada'da sürdürülebilir gastronomi turizminin geliştirilmesinde sakin şehir (Cittaslow) felsefesi, yerel üretici pazarları, tematik lezzet rotaları ve coğrafi işaret tescillerinin stratejik bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte literatürdeki araştırmalar, ada mutfağının en köklü bileşenlerinden biri olan Rum Ortodoks topluluğuna ait tariflerin, imece pratiklerinin ve pişirme kültürünün somut olmayan kültürel miras boyutuna dikkat çekmektedir (Büyük, 2025a, 2025b; Savsa & Aksu, 2025). Mevcut çalışmaların ada mutfağını koruma ve tanıtma yönündeki önerileri UNESCO koruma kriterleri doğrultusunda

geliştirilecek turizm stratejilerine kuramsal zemin teşkil etmektedir. Nitekim Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018) çalışmalarında, ada geneli için tasarlanan lezzet rotalarının kırsal kalkınmadaki rolünü vurgulamış; Köseler ve arkadaşları (2021), geleneksel oğlak çevirme gibi ritüellerin deneyimsel gastronomi turlarına entegre edilmesini önermiştir. Diğer yandan İmroz koyunu, adaya özel zeytinden üretilen zeytinyağı ve yöresel ot çeşitliliği, destinasyonun otantikliğini tescilleyerek destinasyona rekabet üstünlüğü sağlamaktadır (Bucak & Ateş, 2014; Yazıcıoğlu vd., 2019; Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2023). Literatürde mevcut araştırmalar, Gökçeada mutfağını koruma yönünde önemli perspektifler sunsa da kültürel mirasın yok olma tehditlerine karşı sürdürülebilir gastronomi turizmi çıktılarına nasıl dönüştürüleceğine dair oluşturulmuş bütüncül stratejik modellemeler sınırlıdır. Bu bağlamda, gastronomik mirasın korunması adına Gastronomi Müzesi (Çakıcı vd., 2021), Akıllı Yöresel Restoran (Çavuşoğlu, 2023) ve İmece Temelli Zanaat Atölyeleri (Çavuşoğlu, 2012; Büyük, 2025a) gibi birbirinden bağımsız çeşitli konseptler önerilmiştir. Ancak UNESCO SOKÜM koruma ilkeleri, mirasın sadece kayıt altına alınmasını veya tekil projelerle desteklenmesini değil, birbirine entegre yaşayan bir pratik olarak kentsel ekosisteme dâhil edilmesini öngörmektedir. Dolayısıyla literatürdeki bu bağımsız önerilerin, Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) hedefleriyle uyumlu bir çatı model altında birleştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Sonuç olarak, bu araştırmanın kavramsal ve kuramsal çerçevesi birbirini tamamlayan dört temel boyut üzerine inşa edilmiştir: Birincisi, UNESCO'nun 2003 Sözleşmesi'nde belirlediği ve geleneksel Gökçeada Rum mutfağının antropolojik envanterini oluşturan beş temel SOKÜM alanı (Boyut 1: T1-T5); ikincisi, yaşayan mirasın karşı karşıya olduğu tehditler (Boyut 2: T6); üçüncüsü bu tehditleri bertaraf etmeye yönelik gelecek stratejileri ve gastronomi turizmi çıktıları (Boyut 3: T7-T8); dördüncüsü ise Yaratıcı Şehirler Ağı'na entegrasyon dinamikleridir (Boyut 4: UCCN Hedefleri). Literatür taraması sonucunda şekillenen bu dört ana boyut, çalışmanın yöntem bölümünde uygulanmış olan tematik kodlama sisteminin ve gerçekleştirilen analizlerin kuramsal temelini oluşturmaktadır. Bu doğrultuda oluşturulan araştırma modeli aşağıda verilen Şekil 1'de gösterilmektedir.



Şekil 1. Araştırmanın Kavramsal Modeli

3. YÖNTEM

Bu araştırmanın temel amacı; unutulmaya yüz tutmuş Gökçeada geleneksel Rum mutfağı pratiklerini (geleneksel tarifler, yerel malzemeler, pişirme teknikleri ve kültürel ritüeller) belgeleyerek bu mirasın UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) ve Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) kriterlerine uygunluğunu değerlendirmek ve sürdürülebilir gastronomi turizmi odaklı stratejik koruma modelleri geliştirmektir. Bu doğrultuda araştırmanın temel problemi, "Gökçeada geleneksel Rum mutfağının UNESCO SOKÜM ve UCCN listelerine kabul edilme potansiyeli nedir ve bu tanınmanın sürdürülebilir gastronomi turizmine etkileri nelerdir?" şeklinde belirlenmiş ve aşağıdaki alt sorulara yanıt aranmıştır:

> AS1: Gökçeada geleneksel Rum mutfağını oluşturan geleneksel özel gün yemekleri, kullanılan yerel malzemeler, pişirme teknikleri ve bunlara eşlik eden kültürel ritüeller nelerdir?
>
> AS2: Gökçeada geleneksel Rum mutfağı, UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde yer alan tescil ve koruma kriterlerine hangi ölçüde uygundur ve bu mirasın turizme entegrasyonu adına ne tür stratejik modeller geliştirilebilir?
>
> AS3: "Gökçeada geleneksel Rum mutfağının sürdürülebilir gastronomi turizmi potansiyeli ve mevcut kültürel envanteri, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın (UCCN) küresel kalkınma ve stratejik hedefleriyle hangi ölçüde örtüşmektedir?"

Bu çalışma, nitel araştırma paradigması içerisinde epistemolojik olarak yorumsamacı (interpretive) yaklaşıma dayandırılmıştır. Yorumsamacı paradigma; toplumsal gerçekliğin tekil bir nicel göstergeden ibaret olamayacağını, bireylerin eylemlerine ve kültürel miras pratiklerine yükledikleri öznel anlamların derinlemesine kavranması gerektiğini savunmaktadır (Seale, 1999; Karataş, 2015; Kozak, 2015). Araştırma deseni, adaya özgü kültürel ve gastronomik olguyu kendi gerçek yaşam bağlamı içerisinde derinlemesine incelemeye olanak tanıyan durum çalışması olarak kurgulanmıştır (Creswell, 2016; Yin, 2018). Bu desen; Gökçeada'da yaşayan Rum nüfusun azalan ve yaşlanan demografik yapısı karşısında unutulma riski taşıyan mutfak mirasını, dini törenleri ve kültürel sembolizmi bütüncül bir bakış açısıyla ele almayı sağlamaktadır.

Araştırmanın evrenini, Çanakkale'ye bağlı Gökçeada ilçesinde ikamet eden ve geleneksel ada mutfağı mirasına hâkim olan Rum asıllı Türk vatandaşları oluşturmaktadır. Gökçeada'nın genel nüfusu TÜİK (2023) verilerine göre 10.721 olmakla birlikte, Türkiye'deki genel nüfus sayımlarında ilçe düzeyinde etnik kökene veya ana dile ilişkin veriler yalnızca 1927 sayımında yayımlanmış; bu sayımda adada 6.555 Rumca, 157 Türkçe konuşan nüfus kaydedilmiştir. 1960 yılı nüfus sayımında adada yaşayan 5.776 kişilik toplam nüfusun 5.487'sini (%95) Rumlar oluştururken, 1964 sonrası hızlanan göç dalgaları, açık cezaevi ve kamulaştırma politikaları neticesinde Rum nüfusu 2000'li yılların başında 200-300 kişi bandına kadar gerilemiştir (Dündar, 2000; Çavlin Bozbeyoğlu, 2001; Özözen Kahraman, 2005). Örneklem seçiminde, olasılık temelli olmayan kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Kartopu örnekleme; ulaşılması güç, nüfusu yüksek oranda daralmış ve kültürel olarak kapalı topluluklarda başlangıçta temas kurulan az sayıdaki kilit kaynaktan hareketle güven ilişkisi üzerinden örneklemin genişletilmesine imkân tanıyan bir yöntemdir (Goodman, 1961; Büyüköztürk, 2017). Nitel araştırmalarda veri doygunluğunun esas alınması ilkesi doğrultusunda (Yıldırım & Şimşek, 2018), sahada tekrarlayan verilerin ötesine geçilene dek mülakatlar sürdürülmüş ve nihai olarak 30 katılımcı ile görüşmeler tamamlanmıştır. Katılımcılar; adada köklü Rum Ortodoks nüfusun tarihsel olarak yerleştiği eski köyler olan Dereköy (*İskinik*), Tepeköy (*Agritya*), Zeytinliköy (*Ayatodori*), Bademli (*Gliki*) ve ilçe merkezinde ikamet eden, ada mutfak hafızasını kuşaklararası aktarımla yaşatan gönüllü Rum Ortodoks ada sakinlerinden oluşmaktadır. Araştırmaya katılan görüşmecilere dair demografik veriler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Araştırma Katılımcılarının Demografik Özellikleri

Demografik Özellik	Kategori	(f)	(%)	Demografik Özellik	Kategori	(f)	(%)
Cinsiyet	Kadın	21	70,0	**İkamet Edilen Köy / Bölge**	Zeytinliköy (*Ayatodori*)	12	40,0
	Erkek	9	30,0		Dereköy (*İskinik*)	8	26,7
Yaş Dağılımı	35 Yaş	1	3,3		Tepeköy (*Agritya*)	5	16,7
	50 - 59 Yaş	10	33,4		Bademli (*Gliki*)	3	10,0
	60 - 69 Yaş	13	43,3		İlçe Merkezi	2	6,6
	70 - 72 Yaş	6	20,0	**Toplam**		30	100,0
Toplam		30	100,0				

Tablo 2'de sunulan demografik veriler incelendiğinde, araştırmaya katılan 30 bireyin büyük çoğunluğunun kadınlardan (%70, $f = 21$) oluşmaktadır. Geleneksel Gökçeada Rum mutfağında reçetelerin korunması, imece kültürü ve kuşaklararası aktarımın tarihsel olarak kadın belleği ve emeği üzerinden yürütüldüğü göz önüne alındığında araştırmaya katılan kadın sayısının daha fazla olması normal kabul edilebilir. Katılımcıların yaş dağılımına bakıldığında, yalnızca bir görüşmecinin genç kuşağı (35 yaş) temsil ettiği; geri kalan %96,7'lik kesimin ise 50-72 yaş aralığında yoğunlaştığı dikkat çekmektedir. Yaşlı nüfusun örneklemdeki bu ağırlıklı temsil oranı, çalışmanın temel problemi olan 'yaşlı taşıyıcıların azalması ve genç kuşağın yerel mutfağa ilgisizliği nedeniyle mirasın kaybolma riski taşıdığı' argümanıyla büyük ölçüde örtüşmektedir. İkamet yerleri açısından bakıldığında; katılımcıların adanın köklü Rum Ortodoks hafızasını barındıran Zeytinliköy (%40), Dereköy (%26,7), Tepeköy (%16,7) ve Bademli (%10) köylerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bulgu, araştırmanın verilerinin birincil kaynaklardan ve kendi doğal ortamından derlenmesi hedefine ulaşıldığını göstermektedir. Çalışmada veri toplama aracı olarak araştırmacılar tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakat formu ve gözlem tekniği kullanılmıştır (Creswell, 2016; Baltacı, 2019; Sert vd., 2023). Tablo 3, araştırmada kullanılan soru setini göstermektedir.

Tablo 3. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu Soru Seti

No	Konu	Görüşme Soruları	İlgili Boyut ve Tema
S1	**Mutfak Envanteri ve Tarifler**	Gökçeada Rum mutfağını diğer mutfaklardan ayıran temel gastronomik ögeler, yöreye özgü malzemeler ve pişirme teknikleri nelerdir?	**BOYUT 1** **T4** (Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi) **T5** (Geleneksel Zanaatkârlık)
S2	**Özel Günler ve Törensel Yemekler**	Dini bayramlar (Paskalya, Noel), yortular (Meryem Ana), düğün ve cenaze gibi özel günlerde hangi geleneksel yemekler, hamur işleri ve tatlılar hazırlanmaktadır?	**BOYUT 1** **T3** (Toplumsal Uygulamalar ve Ritüeller)
S3	**Hazırlık, Sunum ve İmece Ritüelleri**	Bu yemeklerin hazırlanışı, pişirilmesi ve sunumu esnasında hangi toplumsal ritüeller, imece pratikleri ve geleneksel kurallar uygulanmaktadır?	**T1** (Sözlü Gelenekler ve Anlatımlar) **T3** (Toplumsal Uygulamalar ve Ritüeller)
S4	**Kuşaklararası Aktarım & Kaybolma Riski**	Adadaki genç nüfusun azalması ve göçler geleneksel yemek kültürünü nasıl etkilemiştir? Tariflerin kültürel aktarımı ve unutulma riski için ne düşünüyorsunuz?	**BOYUT2** **T6** (Yaşayan Mirasın Tehditleri)
S5	**UNESCO Kriterleri & Temsiliyet**	Gökçeada Rum mutfağının UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dâhil edilme potansiyelini nasıl görüyorsunuz?	**BOYUT 1** **T1, T2, T3, T4, T5** (SOKÜM Sentezi)
S6	**Gastronomi Turizmi & Gelecek Stratejileri**	Mutfak mirasınızın korunarak gastronomi turizmine (lezzet rotaları, atölyeler, müzeler vb.) kazandırılması adanın geleceği için bir umut olabilir mi? Sürdürülebilir kalkınma adına bu süreçte ne tür strateji modeller geliştirilmelidir?	**BOYUT3** **T7-T8** (Koruma Stratejileri ve Gastronomi Turizmi Çıktıları) **BOYUT 4** (UCCN Entegrasyonu)

Tablo 3'te yer alan sorular; UNESCO'nun (2003) Somut Olmayan Kültürel Miras tescil kriterleri temel alınarak yapılandırılmış olup, araştırmanın MAXQDA 2024 ortamındaki kodlama havuzunu oluşturacak beş temel SOKÜM temasını (T1-T5), mirasın karşı karşıya olduğu riskleri ölçen tehditler boyutunu (T6) ve turizm entegrasyonunu hedefleyen gelecek stratejileri ile gastronomi turizmi çıktılarını (T7-T8) ortaya koyacak biçimde açık uçlu, yansız ve yönlendirici olmayan bir şekilde (Çelik vd., 2020) hazırlanmıştır. Mülakatlar sırasında ifadelerinin yanı sıra duygusal tepkileri, jest ve mimikleri de gözlemlenmiş ve kayıt altına alınmıştır. Veri toplama süreci, etik kurul izni sonrasında 01.01.2025-11.01.2026 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, katılımcıların ev ortamlarında veya sosyal alanlarında yüz yüze yapılmış; bilgilendirilmiş yazılı ve sözlü onamları alınarak dijital ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş (Edwards & Skinner, 2009); ardından deşifre edilerek, yazılı metne dönüştürülmüştür. Toplanan verilerin çözümlenmesinde MAXQDA 2024 nitel veri analizi yazılımı (VERBI Software, 2023) kullanılmıştır. Analiz sürecinde, UNESCO SOKÜM ve UCCN kriterlerinin önceden belirlenmiş ana kavramsal çerçeveyi oluşturduğu tümdengelimsel içerik analizi ile alt kodların sahadan elde edilen veriler ışığında şekillendirildiği tematik analiz yaklaşımları bir arada uygulanmıştır (Braun & Clarke, 2006; Bilgin, 2014). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin 2. maddesinde 'Gösteri Sanatları' bağımsız bir bileşen olarak ele alınmaktadır. Gökçeada Rum kültürel belleğinde ise müzik, ilahi ve dans pratikleri birer sahne gösterisinden ziyade yaşamsal ritüellerin birer parçasıdır. Geleneksel tariflerin hazırlandığı, paylaşıldığı ortak alanlarda, törensel sofralarda, düğün imecelerinde çalınan müzikler, söylenen türküler, icra edilen geleneksel danslar (*horos*) veya ilahiler, yemek eylemine eşlik eden bir bütünlük arz etmektedir. Adanın bu antropolojik saha gerçekliği doğrultusunda ilgili ritüeller için "Gösteri Sanatları" yerine "Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler" (T3) ana teması oluşturulmuştur. Bunun yanı sıra araştırmanın kavramsal çerçevesine, ikinci (AS2) ve

üçüncü (AS3) alt sorularına yanıt oluşturmak üzere; mutfak mirasının karşı karşıya olduğu tehditleri kapsayan "Boyut 2 (T6-Yaşayan Mirasın Tehditleri)", çözüm önerileri ile turizm çıktılarını içeren "Boyut 3 (T7-Gelecek Stratejileri ve T8-Gastronomi Turizmi Çıktıları)" ile küresel kalkınma hedeflerini değerlendiren "Boyut 4 (UCCN Entegrasyonu)" eklenerek analiz yapısı bütünleştirilmiştir.

Araştırmanın bilimsel geçerlik ve güvenirliğini sağlamak amacıyla nitel araştırmalara özgü inandırıcılık (iç geçerlik), aktarılabilirlik (dış geçerlik), tutarlılık (iç güvenirlik) ve teyit edilebilirlik (dış güvenirlik) ölçütleri işletilmiştir (Uzun vd., 2021; Arslan, 2022). Veri toplama ve analiz sürecinde araştırmacı yönlendirmesinden kaçınılmış; katılımcı teyidi, uzman denetimi ve ayrıntılı betimleme stratejilerine başvurulmuştur (Seale, 1999; Miller vd., 2014; Başkale, 2016; Yıldırım & Şimşek, 2018). Kodlama güvenirliğini ve araştırmacı nesnelliğini doğrulamak amacıyla kodlamalar, birbirinden bağımsız biçimde iki araştırmacı tarafından ayrı ayrı gerçekleştirilmiştir. Demografik ve ikamete dair tanımlayıcı kodlar söz konusu analize dâhil edilmemiş; bağımsız kodlama dosyaları MAXQDA 2024 ortamında birleştirilerek "Kodlayıcılar Arası Uzlaşma Testi" uygulanmıştır. Her iki araştırmacının kodlama kararları karşılaştırıldığında; 2788 aynı kodlamanın yapılarak tam bir görüş birliğine (G) varıldığı, 508 farklı kodlama yapılarak görüş ayrılığına (D) düşüldüğü saptanmıştır. Kodlayıcılar arasındaki genel uzlaşma düzeyi Miles ve Huberman'ın (1994) güvenirlik formülüyle hesaplanmış ve Tablo 4'te ayrıntılı olarak gösterilmiştir. Nitel veri analizi literatüründe benimsenen temel ilke doğrultusunda (Miles & Huberman, 1994; Yıldırım & Şimşek, 2018), kodlayıcılar arası güvenirlik testinde tespit edilen görüş ayrılıkları (D) uzman konsensüsüyle giderilmiştir. Çalışmanın sonraki aşamasındaki tüm frekans, çakışma ve ağ modelleri, arıtılmış bu nihai kod havuzunu temsil eden toplam kod frekansları (n=3296) üzerinden yapılandırılmıştır. Kodlayıcılar arasındaki genel uzlaşma düzeyi Miles ve Huberman'ın (1994) güvenirlik formülüyle hesaplanmış ve Tablo 4'te ayrıntılı olarak gösterilmiştir:

$$\text{Güvenirlik} = \frac{\text{Görüş Birliği (G)}}{\text{Görüş Birliği (G)} + \text{Görüş Ayrılığı (D)}} \times 100 \qquad \text{Güvenirlik} = \frac{2788}{2788 + 508} \times 100 = \frac{2788}{3296} \times 100 = \%84{,}58$$

Tablo 4. Araştırma Veri Setinin UNESCO SOKÜM Tematik Çerçevesine ve UCCN Hedeflerine Göre Bütünsel Kodlama ve Frekans Dağılımı ve Kodlayıcılar Arası Güvenirlik Analizi Sonuçları

SOKÜM TEMASI/UCCN HEDEFİ KODLAMA KATEGORİSİ	n*	G	D	GÜVENİRLİK %
T1-Sözlü Gelenekler ve Anlatımlar	102	86	16	84,31
T2-Gösteri Sanatları ve Müzik (T3 altında modellenmiştir)	-	-	-	-
T3-Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler	298	253	45	84,90
T4-Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi ve Uygulamalar	335	284	51	84,77
T5-Geleneksel Zanaatkârlık ve Pişirme Becerileri	650	551	99	84,77
T6-Yaşayan Mirasın Tehditleri ve Acil Koruma İhtiyacı	857	720	137	83,98
- Turistik ticarileşme ve yabancılaşma	320	269	51	-
- Endüstriyel ürün baskısı	144	121	23	-
- Göçler	82	69	13	-
- Genç kuşağın ilgisizliği	70	59	11	-
- Yazılı kaynak eksikliği	60	50	10	-
- Yaşlı taşıyıcıların azalması	55	46	9	-
- Taş fırın kültürünün terk edilmesi	36	30	6	-
- Geleneksel tarım ve üretimden kopuş	33	28	5	-
- Yerel malzemeye erişim güçlüğü	30	25	5	-
- Kurumsal eğitim ve destek eksikliği	27	23	4	-
T7-Gelecek Stratejileri Alt Boyutları (Alt Boyutları ile birlikte)	124	105	19	84,68
- Yazılı Arşiv Oluşturma	38	32	6	-
- Ders Kitabı ve Akademik Müfredat	28	24	4	-
- Dijital Aktarım	20	17	3	-
- Geleneksel Atölye & Uygulama Kursları	18	15	3	-
- Sivil Toplum İş Birlikleri	20	17	3	-
T8-Gastronomi Turizmi Çıktıları (Alt Boyutları ile birlikte)	174	148	26	85,06
- Mutfak Müzesi Önerisi	72	61	11	-
- Akıllı Yöresel Restoran Modeli	54	46	8	-
- İmece Temelli Atölye ve Kurslar	48	41	7	-
Ara Toplam	**2.540**	**2147**	**393**	**84,53**
UCCN Hedef 1: Agro-gastronomi ve sürdürülebilir tarım/gıda zincirleri	120	102	18	85,00
UCCN Hedef 2: Geleneksel usta-çırak bilgisi ve zanaat atölyeleri	145	123	22	84,83
UCCN Hedef 3: Kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma	95	81	14	85,26
UCCN Hedef 4: Ekoturizm ve tematik rotalar	135	114	21	84,44
UCCN Hedef 5: Kültürel hafıza, sosyal bellek ve inanç turizmi	75	64	11	85,33
UCCN Hedef 6: Gastronomi müzeleri ve deneyim altyapısı	110	93	17	84,55

UCCN Hedef 7: Sosyal eşitlik ve topluluk ağları	56	47	9	83,93
UCCN Hedef 8: Kültürel diplomasi ve diaspora iş birlikleri	20	17	3	85,00
Ara Toplam	**756**	**641**	**115**	**84,79**
GENEL TOPLAM	**3296**	**2.788**	**508**	**84,58**

**n: nihai kod havuzunu temsil eden toplam kod sayısı*

Tablo 4'te yer yer alan %84,58 oranındaki genel uzlaşma katsayısı, nitel araştırmalar literatüründe kabul gören %80 sınır değerinin üzerinde yer aldığından (Miles & Huberman, 1994; Yıldırım & Şimşek, 2018), veri setinin ve MAXQDA 2024 ortamında (İlgar & İlgar, 2014) yapılandırılan tematik çerçevenin yüksek düzeyde kodlama güvenirliğine ve iç tutarlılığa sahip olduğu ifade edilebilir. Çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ) Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 05.12.2024 tarih ve 17/50 sayılı etik kurul onayı çerçevesinde yürütülmüştür. 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK, 2024) hükümleri ile aydınlatılmış onam ilkelerine tam uyum sağlanmış katılımcıların mahremiyetini korumak amacıyla tüm kişisel kimlik bilgileri gizli tutularak analizlerde katılımcı kodları kullanılmıştır.

4. BULGULAR

Sahadan derlenen veriler doğrultusunda elde edilen bulgular aşağıda ayrıntılı olarak tartışılmaktadır. Araştırmanın, *"AS1: Gökçeada geleneksel Rum mutfağını oluşturan geleneksel özel gün yemekleri, kullanılan yerel malzemeler, pişirme teknikleri ve bunlara eşlik eden kültürel ritüeller nelerdir?"* şeklindeki ilk alt sorusunu yanıtlamak amacıyla, 30 mülakat deşifresinden elde edilen kod frekansları ve oransal dağılımlar UNESCO SOKÜM tematik çerçevesinde ele alınmıştır. Yapılan tematik analiz sonuçları aşağıdaki Tablo 5'te gösterilmektedir.

Tablo 5. Gökçeada Rum Mutfağının UNESCO SOKÜM Çerçevesindeki Tematik Analizi: Yerel Malzemeler, Pişirme Zanaatı, Araç-Gereçler, Özel Gün Yemekleri ve Ritüel Envanteri

T4-DOĞA VE EVRENLE İLGİLİ BİLGİ VE UYGULAMALAR (335)			**T3-TOPLUMSAL UYGULAMALAR, RİTÜELLER VE ŞÖLENLER (298)**			
Yerel Malzemeler			**Özel Gün Yemekleri**			
Kod	**n**	**%**	**Kod**	**n**	**%**	**Ritüeller**
Keçi-oğlak eti	29	8,66	*Furnisto Arnakí / Gemisto*	46	15,44	Paskalya: Taş fırında uzun süre pişirilen kuzu/oğlak dolması.
Keçi sütü	29	8,66				
Badem	25	7,46	*Baklavas / Samsades*	39	13,09	Düğün: İmece usulü pişirilen 30 kat yufkalı bademli beyaz baklava ve düğün tatlısı
Koyun-kuzu eti	24	7,16				
Zeytinyağı	24	7,16	*Prosfora / Antidoro*	38	12,75	Ayinler: Mühürlü papaz ekmeği ve cemaate dağıtılan kutsanmış ekmek
Keçi tereyağı	24	7,16				
Kekik	18	5,37	*Tarhanopita/ Amygdalato*	18	6,04	Düğün-Davet: İlikli kemik suyu ve tarhana ile hazırlanan tepsi böreği/ Bademli kurabiye
Yumurta	17	5,07				
Üzüm	9	2,69	*Koliva/ olyvozyma*	16	5,37	Anma Törenleri: Cenaze ve 40. gün anmasında yapılıp üzerine haç çizilen tatlı-aşure
Bal	9	2,69				
Rezene	8	2,39	*Mageritsa / Skoti*	15	5,03	Paskalya: Ayin dönüşü oruç sonu içilen işkembe ve ciğer çorbası.
Dere otu	7	2,09				
Nane	7	2,09	*Kurkuta*	14	4,70	Panagia /Kurban: Kazanlarda odun ateşinde et suyu ve buğdayın tokmakla dövülmesi-keşkek
Kabak	6	1,79				
Karabiber	5	1,49	*Tsoureki*	11	3,69	Paskalya: Örgü şeklinde hazırlanan ve kırmızı yumurtalarla paylaşılan çörek
Sarımsak	5	1,49				
T5-GELENEKSEL ZANAATKÂRLIK & PİŞİRME (650)			*Pandispanya*	10	3,36	Düğün: Sırf yumurta, un ve şekerle çırpılarak hazırlanan geleneksel beyaz düğün keki.
Pişirme Teknikleri			*Melomakarona*	9	3,02	Noel: Zeytinyağı ve portakal suyuyla yoğrulup bal şerbetine batırılan kurabiye.
Hamur işi ustalığı	68	10,46	*Fakes (Meryem'in gözyaşları*	8	2,68	Büyük Perşembe günü yağsız pişirilen yas yemeği (Mercimek çorbası/yemeği)
Dolma-doldurma	67	10,31				
El açması	43	6,62	*Galopoula Gemisti*	7	2,35	Yılbaşı: Kestane ve iç pilavla doldurularak fırında pişirilen hindi dolması.
Odun Ateşi	43	6,62				
Araç-Gereç			*Krasi*	7	2,35	Ayinler & Şölen: Kilise komünyonunda ve ortak sofralarda tüketilen bağ şarabı.
Taş fırın	26	4,00	*Fakes*	7	2,35	Meryem'in Gözyaşları: Büyük Perşembe günü yağsız pişirilen yas yemeği
Kazan	23	3,54				
Tepsi	22	3,38	*Kokkina Avga*	7	2,35	Paskalya: İsa'nın doğuşunu simgeleyen ve tokuşturulan kırmızı boyalı yumurta
Elek	20	3,08				
Süzgeç	10	1,54	*Prosklitini*	5	1,68	Düğün: Kız evi imecesi; hamura iki kuş motifi işlenmesi ve fırından çıkınca bal sürülmesi.
Cezve	10	1,54				
Sahan	10	1,54	*Vasilopita*	5	1,68	Yılbaşı Ritüeli: 1 Ocak gecesi içine madeni para gizlenerek kesilen bereket -şans keki.
Havan	10	1,54				
Kevgir	5	0,77				

**Yüzde değerleri kendi alt kategori toplamı üzerinden hesaplanmıştır. Analizlerde 5 ve üzeri kodlama sıklığı değerlendirmeye tabi tutulmuştur*

Tablo 5, ada mutfağının hammadde temelini oluşturan yerel malzemeleri, zanaat icrasını sağlayan pişirme teknikleri ve araç-gereçleri ile bu zanaatların yaşam bulduğu törensel özel gün yemekleri ile bağlantılı ritüelistik eylemleri ortaya koymaktadır. Buna göre: Gökçeada geleneksel Rum mutfağına dair listelenen malzeme, pişirme tekniği ve araç-gereçlerin adanın ekolojik döngüsü (T4) ve zanaatkârlık becerilerini ortaya koyduğu (T5) ve bu vesile ile yerel halkın toplumsal inanç ve ritüellerini (T3) yansıttığı görülmektedir. Örneğin; en yüksek frekansa sahip olan keçi-oğlak eti (n=29; %8,66), keçi sütü (n=29; %8,66), keçi tereyağı (n=24; %7,16) ve adanın florasında son derece yaygın olan kekik (n=18; %5,37), rezene (n=8; %2,39), nane (n=7; %2,09), dere otu (n=7; %2,09), sarımsak (n=5; %1,49) bileşenleri; taş fırınlarda (n=26; %4,00) ve geleneksel odun ateşinde (n=43; %6,62) dolma-doldurma tekniğiyle (n=120; %19,61) birleşerek *Paskalya'da* pişirilen kuzu dolmasına (*Furnisto Arnaki*) dönüşmektedir.

Benzer şekilde, ada mutfağının temel simge bileşenlerinden biri olan badem (n=25; %7,46); zanaatkârlık ve hamur işi ustalığı (n=68; %10,46) ile el açması becerileri (n=43; %6,62) ile bir araya gelerek, düğünlerde 30 kat yufkayla açılan beyaz bademli baklavaya (*Baklavas*), vaftiz ve özel davetlerde hazırlanan bademli kurabiyelere (*Amygdalato*) dönüşmektedir.

Ada mutfağının bir diğer yaygın kullanılan malzemesi olan yumurta (n=17; %5,07) hem düğünlerin geleneksel keki olan *Pandispanya'nın* (n=10; %3,36) temel harcını oluşturmakta hem de *Paskalya* ritüellerinde simgesel anlam taşıyan kırmızı boyalı yumurtalar ile (*Kokkina Avga*, n=7; %2,35) inanç ve mutfak pratiğini bir araya getirmektedir.

Gökçeada'nın köklü bağcılık geleneğinin bir yansıması olan üzüm (n=9; %2,69), kilise ayinlerinde (*Komünyon*) ve ortak şölen sofralarında tüketilen şarap (*Krasi*, n=7; %2,35) ile ev yapımı rakı (*Sumbul*) üretiminin ana hammaddesi olarak yerel ekolojiyi ve törensel içecek kültürünü birleştirmektedir.

Araç-gereç envanterinde önemli bir yere sahip olan kazanlar (n=23; %3,54), *Panagia yortuları* ve kurban törenlerinde adak etleriyle karakılçık buğdayının odun ateşinde dövülerek pişirildiği keşkek (*Kurkuta*, n=14; %4,70) veya cenaze/anma törenlerinde tüm köye dağıtılan aşure formundaki *Kollyvozyma* gibi şölen yemeklerinde önemli bir rol oynamaktadır. Öte yandan, geleneksel pişirme gereçlerinden tepsi (n=22; %3,38), düğün ve kış aylarının yaygın yemeği olan ilikli kemik suyu katılan tarhanalı tepsi böreğinde (*Tarhanopita*, n=18; %6,04) ve ada florasında sıklıkla rastlanan yabani otların da katıldığı çeşitli hamur işlerinde, farklı tatlılarda araç-gereç ve yemek bütünleşmesi olarak ortaya çıkmaktadır. Bulgulara dair verilebilecek görüşmeci ifadelerinden bazıları Tablo 6'da verilmektedir.

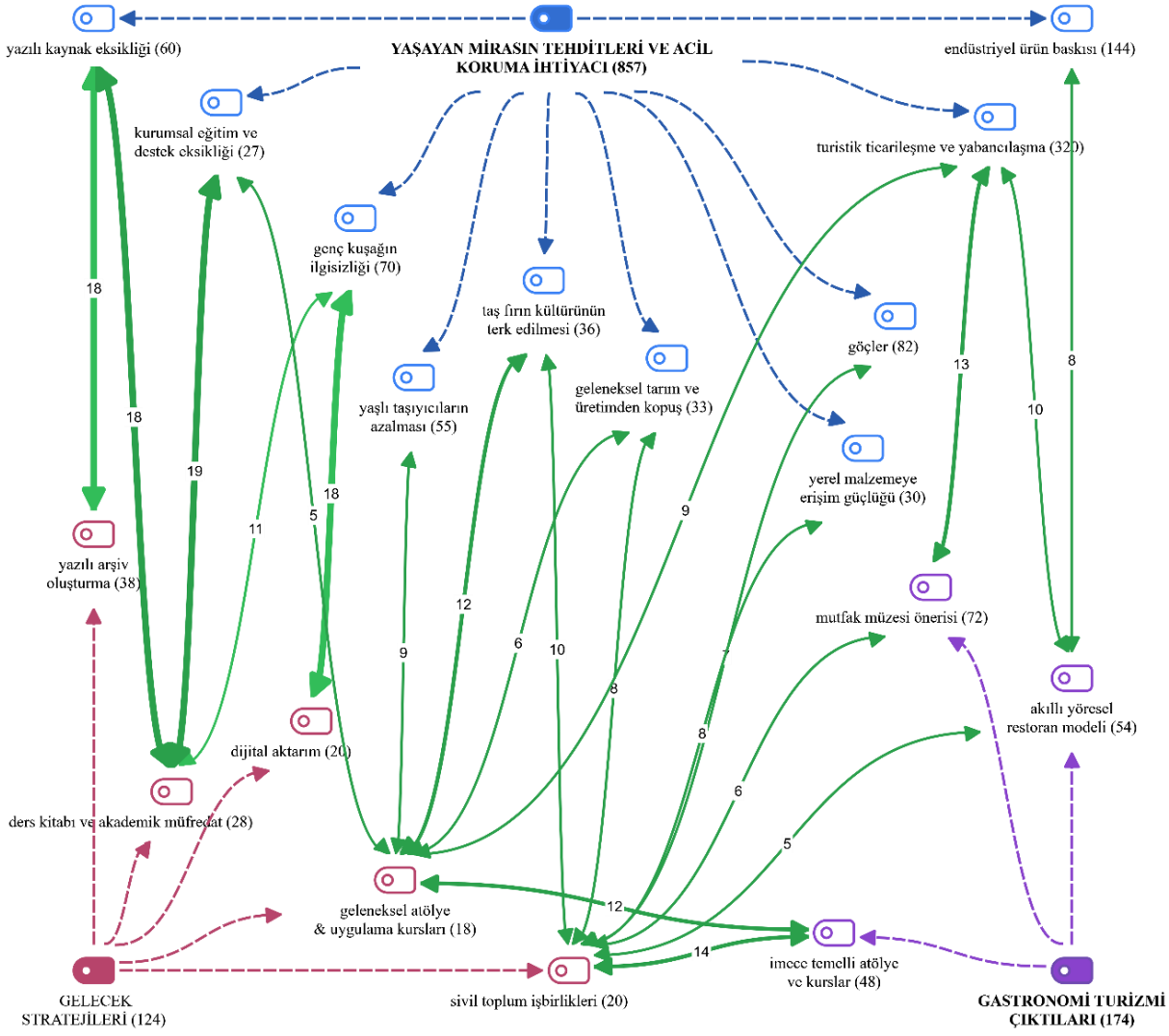
Tablo 6. Gökçeada Geleneksel Rum Mutfağı Nitel Kanıtlar ve Görüşmeci Alıntıları Matrisi

Tema / Kültürel Pratik	**Görüşmeci İfadeleri**
Taş Fırın & Hamurla Mühürleme	*G5: " Mamam da börekler, ekmekler yapıyordu, oğlağı kiliseye gitmeden önce taş fırına koyup fırının kapağını hamurla kapatıyordu; bir gece pişen oğlak kiliseden dönünce açılıyordu."*
	G11: "... fırınlarda yapıyorlardı... fırın hazır olduğunda fırının üstünün kızarıp altının beyaz olduğu zaman anlaşılırdı... hemen hızlıca yemeği koyar fırın kapağını çamurla veya hamurla kapatırlardı."
	G19: "Paskalya'da Paskalya Çöreği yapılıyor Tsoureki... bir de Kuzu Dolma Furnisto Arnaki. Bütün olarak yapılıyor içinde pirinç oluyor... bahçelerdeki odun fırınlarında pişiyor tabi bu yemekler."
	G13: "Odun fırının yakıyorlardı, fırını ateşlendiriyorlardı. Sonra kömürleri koyuyordu. Sonra da yavaş yavaş pişiriyordu, çeviriyordu... Üzerini yağlı kağıtla kapatıyordu..."
Badem Kullanımı	*G23: "Biz ne zaman baklavas yaparsak, 30 yaprak yapardık... Bir buçuk kilo bademle yapardık. Ve biraz da acı badem koyuyorduk içine... Her yaprakta tereyağı ve soyulmuş badem olacak. Bembeyaz böyle..."*
	G27: "Düğünlerde kek yapıyorduk bir de badem ile Amygdalato. Onları ince ince çekiyoruz, pudra şekeri koyuyoruz ve yumurta akı ile hamur yapıyoruz. Sonra şekil veriyoruz. İçine rakı koyarsan yumurta kokmaz"
Kazan - Tepsi Kullanımı &Toplumsal Şölenler	*G10: "Meryem Ana gününe özel buğdaydan yapılan Kurkuta hazırlanır. Et sularıyla buğday tokmakla dövülür keşkek olur... Mamam tarhanalı börekler yapardı bir de. Tarhanopita...tepsi tepsi ...Bizim tarhanamız farklı olur sizinkinden... beyazdır..."*
	G14: "Mesela birisi öldüğünde, 40. gününde... Kazanlarda yapıyoruz ve bütün köye dağıtıyoruz... Aşure gibi Kollyvozyma... zaten Koliva'nın sulusu o."
Hamur İşi Ustalığı & İmece Ritüelleri	*G6: "Büyük bir ahırda düğün yapmaya karar verdiler. Davetiyeleri kendileri hazırladılar. Küçük ekmeklerin üzerine kuş deseni yapıp balla süslediler kadınlar hep birlikte ama... Adı Prosklitini, Rumcası."*
	G30: "Mesela biz Rumlar mevlit veya cenazelerden sonra Koliva veriyoruz. Sonra yemek ikramı... bir evde toplanıp... ama yardımlaşarak hep...

Keçi Tereyağının Üretimi ve Kullanımı	*G21:" Yayamın kurabiyeleri güzel oluyordu çünkü keçilerden ve koyunlardan kaymak alıyordu, kaynatıyordu. Ondan çıkarıyordu tereyağını... Daha lezzetli oluyordu."*
	G23: "Sonra 700 gram kadar keçi tereyağı, biraz da zeytinyağı. Ama en çok kokulu tereyağı. Ondan sonra tepsiyi yağlıyordu ve başlıyordu. Her yaprakta tereyağı ve badem."
	G24:"Yine taze keçi tereyağı ister. İnek de olur ama keçinin kokusu ayrı. Annelerimizin tarifi öyle yani, 1 kilo tereyağı, akşamdan çıkartacaksın onu...Ahh Mama mu..."

Tablo 6'da yer alan görüşmeci ifadeleri, analiz sonuçlarını doğrular niteliktedir. İfadelerde görüleceği üzere: hamur işi ustalığı, fırını hamurla mühürleme, taş fırın, tepsi kullanımı, odun ateşi el açması becerileri, imece kültürü ve adaya has malzemeleri ön plana çıkmaktadır.

Çalışmanın: *"AS2: Gökçeada geleneksel Rum mutfağı, UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde yer alan tescil ve koruma kriterlerine hangi ölçüde uygundur ve bu mirasın turizme entegrasyonu adına ne tür stratejik modeller geliştirilebilir?"* şeklindeki ikinci alt sorusunun yanıtını aramak için çakışma- birlikte oluşum analizi gerçekleştirilmiş ve sonuçları Şekil 2'de gösterilmiştir.



Şekil 2. Gökçeada geleneksel Rum Mutfağının Tehditler, Stratejik Gelecek ve Gastronomi Turizmi Çıktıları Çakışma Analizi

Şekil 2'de gösterilen analitik ağ modeli; yaşayan bir miras olan Gökçeada geleneksel Rum mutfağının karşı karşıya olduğu yapısal tehditler ve acil korunma ihtiyacı gerektiren konular (n=857) ile bu mirasın geleceğini güvence altına almayı hedefleyen koruma-gelecek stratejileri (n=124) ve gastronomi turizmi çıktıları (n=174) ana teması altındaki alt boyutlar arasındaki çakışmaları, birlikte oluşum (co-occurrence) frekans değerleri ile ortaya koymaktadır. Model üzerinde gösterilen yeşil renkli çakışmalar, adadaki kültürel bozulma ve yitme riskine karşı turizm

eksenli geliştirilen müdahale modellerinin sahadaki mülakat deşifreleriyle nasıl ve hangi sıklıkla örtüştüğünü ortaya koymaktadır.

Modelde en güçlü eşleşmeler, mirası *"kayıt altına alma ve belgeleme*" stratejilerinde görülmektedir. Örneğin, adadaki en büyük sorunlardan biri olan *"yazılı kaynak eksikliği*" (n=60) tehdidi, çözüm olarak sunulan "*yazılı arşiv oluşturma"* (n=38) stratejisiyle %30 oranında (n=18) çakışmaktadır. Benzer şekilde, "*kurumsal eğitim eksikliği"* (n=27) tehdidine karşı katılımcılar %70,37 oranında "*ders kitabı ve akademik müfredat*" (n=19) çözümünü önermektedir. Ayrıca *"genç kuşağın ilgisizliği"* (n=70) sorununa karşı %25,71 oranında (n=18) *"dijital aktarım"* (n=20) önerisinin öne çıkması, kültürü yaşatmak için yeni neslin kullandığı teknolojik iletişim kanallarına ihtiyaç olduğunu açıkça göstermektedir. Buna dair görüşmeci ifadelerinin bazıları aşağıda verilmektedir:

> *G8: "Yoktu bizim annelerimizin defteri kalemi, her bir şey akıllarındaydı onların. Göz kararı, el kararı korlardı her şeyi. Onlar gitti, tarifler de girdi onlarla toprağa. Şimdiki çocuklar hep telefonda... Çekeceksin bunları videoya, yazacaksın, mekteplerde öğreteceksin. Yoksa kalmayacak bizim mutfak, unutulup gidecek hepsi."*

> *G11: "Nereye yazardık vre yavrum? Kafadaydı hepsi. Şimdi torun soruyor 'Pappu nasıl yaptın bu ciciryayı?' diye. Diyorum bakarak yapacaksın, yanında duracaksın. E ama çocuklar uzakta... Yazılsın bunlar kitaba, bilgisayara koysunlar ki kaybolmasın hiçbiri."*

Analiz sonuçlarına göre: *"yaşlı taşıyıcıların azalması"* (n=55) riski, katılımcılar tarafından %16,36 oranında (n=9) *"geleneksel atölye ve uygulama kursları"* (n=18) stratejisiyle eşleştirilmiştir. Aynı atölye fikri, "*taş fırın kültürünün terk edilmesi"* (n=36) sorununa da %33,33'lük oranda (n=12) çare olarak görülmüştür. Bu bulgular, adadaki geleneksel zanaatların (fırıncılık, hamur ustalığı vb.) yok olmaması için, ustadan çırağa geçişi sağlayacak uygulamalı eğitim alanlarının şart olduğunu ortaya koymaktadır. İlgili önerilere dair görüşmeci ifadeleri:

> *G14: "Tüterdi eskiden her evin bahçesinde taş fırınlar, mis gibi odun kokusuynan. Şimdi kim kaldı o fırınları doğru odunla yakacak, o yufkayı otuz kat zar gibi açacak? Bakarak öğrenilmez vre bu işler. Sokacaksın ellerini o hamura. Kuracaksın köyde bir yer, atölye mi dersin ne dersin... Gelecekler gençler yanımıza yapacaklar ki yaşasın bu zanaat, bitmesin."*

> *G27: "Oğlağı fırına atmak kolay değil ki, çamurla sıvayacaksın kapağı hiç hava almasın... Şimdikiler atıyor elektrikli fırına, eh... Aynı tat olur mu hiç? Bir yer açsalar da biz yaşlılar göstersek asıl usulü..."*

Adanın en fazla maruz kaldığı tehdit olan "*turistik ticarileşme ve yabancılaşma*" (n=320), katılımcılar tarafından iki önemli turizm projesiyle eşleştirilmiştir. Kültürel dokunun bozulması riskine karşı %4,06 oranında (n=13) "*Gastronomi Müzesi*" (n=72) ve %3,13 oranında (n=10) "*Akıllı Yöresel Restoran*" (n=54) modelleri önerilmiştir. Bu sonuç, adadaki ticari yozlaşmayı durdurmak ve gerçek (otantik) kültürü korumak için; mirası doğru biçimde sergileyecek müzelere ve menülerinde sadece yerel ürünler kullanan bilinçli restoranlara ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. Buna dair ifadelerden bazıları:

> *G3: "Turizm geldi adaya iyi güzel ama bizim yemekler bozuldu ya. Gelen turiste ucuza çıksın diye basıyorlar margarini, satıyorlar Rum tatlısı diye. Keçi tereyağı kullanacaksın... Şart... Olmaz böyle! Bizim asıl kültürümüzü, o eski mutfak eşyalarını gösterecek bir müze gibi bir şey de lazım bize. Bir de kim hakiki bizim adanın keçi tereyağını, kekiğini kullanıyor, vereceksin ona bir belge. Bilsin gelen turist hangisi gerçektir, hangisi uydurma."*

> *G19: "Gidiyorum bakıyorum, bizim bademli baklava olmuş bambaşka bir şey, şerbeti bile kaynamamış. Bizim eski bakır kazanları, taş dibekleri koysunlar bir müzeye görsün herkes nasıl emek verir idik. Lokantalar da bizim kendi otumuzu, yemeğimizi satsın, bozmasınlar kültürümüzü yabancılara yaranacağız diye...ahh ahhh her yerde lahmacun, kebap..."*

Görüşmelerde *"sivil toplum iş birlikleri"* (n=20), adadaki insan gücü kaybına ve göçlere karşı en önemli kurtarıcı ağ olarak görülmüştür. *"Göçler"* (n=82) nedeniyle adadan ayrılan diaspora ile adada kalanlar arasındaki bağı koparmamak için sivil toplum kuruluşlarına kritik bir görev düştüğü

%17,07 oranında (n=14) vurgulanmıştır. Ayrıca, *"geleneksel tarım ve üretimden kopuş"* (n=33) sorununun %24,24 oranında (n=8) ve *"yerel malzemeye erişim güçlüğü"* (n=30) probleminin ise %40 oranında (n=12) ancak dernekler, kooperatifler ve yerel üretici dayanışması sayesinde aşılabileceği anlaşılmaktadır. Bu durumu vurgulayan görüşmeci ifadelerinden bazıları:

> *G22: "Gittiler zamanında gençler hep Atina'ya, Avustralya'ya... Kaldık biz köylerde bir avuç ihtiyar. Eskiden beraber ekerdik tarlayı, düğün ekmeğini hep kadınlar toplanır yapardık... cümbüşlü olurdu... Şimdi anca yortularda, bayramlarda toplaşırız. O zaman dönüyor bizim çocuklar adaya. Kendi unumuzu, peynirimizi yapmak, o eski beraberliği görmek hayal oldu..."*

> *G5: "Tek başına yapılmaz ki vre o koca kazanlarda kaynayan keşkekler, kurkutalar. İşbölümü, yardımlaşma lazımdır bize. Boş kaldı koca sofralar, tarlalar, bağlar, bahçeler... Eskidendi beraberce ekmek, dikmek, yemek, söylemek... Şimdilerde hiç kalmadı."*

Elde edilen tüm bu bulgular literatürle karşılaştırıldığında, Gökçeada geleneksel Rum mutfağındaki SOKÜM unsurlarının asıl taşıyıcılarının ve koruyucularının kadınlar olduğu da açıkça görülmektedir. Nitekim araştırmaya katılanların büyük çoğunluğunun (%70) kadın olması ve özellikle 30 kat yufka açma, taş fırını mühürleme ve imece usulü hazırlama gibi zanaatların doğrudan kadın dayanışması etrafında şekillenmesi, yerel mutfak mirasının korunmasının kırsal kadın emeğinin görünür olduğunu göstermektedir.

Araştırmanın üçüncü alt sorusu olan *"AS3: Gökçeada geleneksel Rum mutfağının sürdürülebilir gastronomi turizmi potansiyeli ve mevcut kültürel envanteri, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın (UCCN) küresel kalkınma ve stratejik hedefleriyle hangi ölçüde örtüşmektedir?"* doğrultusunda; Gökçeada geleneksel Rum mutfağının yalnızca SOKÜM kriterleriyle sınırlı kalmayıp, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) gastronomik kalkınma hedefleriyle de örtüşüp örtüşmediğini belirlemek amacı ile tematik ve tümevarımsal içerik analizleri gerçekleştirilmiştir. Sonuçlar Tablo 7'de bir araya getirilerek sunulmuştur.

Tablo 7. Gökçeada Geleneksel Rum Gastronomi Mirasının UNESCO SOKÜM ve UCCN Çerçevesinde Değerlendirilmesi

Mutfak Kültürü Kategorisi & Envanter Unsuru	**Geleneksel Tarif/ Ürün /Malzeme /Pratik**	**n***	**Yerel Envanter Payı (%) (n_5=650)**	**UNESCO SOKÜM KRİTERİ (n_{T1-5}=1386)**	**UCCN YARATICI ŞEHİRLER AĞI HEDEFİ ($n_{UCCN\ Hedef\ 1-6}$= 756)**
Temel Hamur İşi & Unlu Mamuller	***Geleneksel Tarif***				**(2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri (145)** *(n=113; %77,93)* **(3) kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma (95)** (n=*18*; %18,95)
	Sarandakulika, Dimples, Saragli, Samsades, Kuskus, Anevati, Antidoro, Yufkades, Paximadia, Zematisti vs.	93	14,31	**T4** (n=335; %24,17)	
	Pratik				
	Hamur İşi Ustalığı , El Açması	20	3,07	**T5** (n=650; %46,89)	
	Toplam		17,38		
Börek ve Dolma Çeşitleri	***Geleneksel Tarif***				**(1) agro-gastronomi ve sürdürülebilir tarım/gıda zincirlerinin korunması (120)** *(n=88 %73,33)* **(2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri (145)** *(n=20; %13,79)*
	Tarhanopita, Kolokithopita, , Hortopita,Tiropita,Kreatopita Galaktoboureko, Spanakopita, vs.	61	9,38	**T4** (n=335; %24,17)	
	Pratik				
	Dolma Teknikleri	27	4,15	**T5** (n=650; %46,89)	
	Toplam		13,53		
Temel Tarım, Hayvancılık Girdileri	***Malzeme***				**(1) agro-gastronomi ve sürdürülebilir tarım/gıda zincirlerinin korunması (120)** *(n=111; %92,50)* **(3) kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma(95)** *(n=19; %20,00)*
	Keçi-Oğlak Eti, Keçi Sütü, Badem, Zeytinyağı, Kekik, Üzüm, buğday, karadut	92	14,15	**T4** (n=335; %24,17)	
	Pratik				
	Tarım, Sütçülük, Hasat	19	2,92	**T5** (n=650; %46,89)	
	Toplam		17,07		
Geleneksel Tatlılar, Kurabiyeler & Likör/Reçeller	***Geleneksel Tarif***				**(2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri (145)** *(n=103; %71,03)* **(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=22; %16,30)*
	Samsades, Amygdalota, Baklavas, Reçeller, Likörler	77	11,85	**T3** (n=298; %21,50)	
	Pratik			**T4** (n=335; %24,17)	
	Şerbet, Kurabiye & Likör Yapımı	26	4,00	**T5** (n=650; %46,89)	
	Toplam		15,85		
	Geleneksel Tarif	22	3,38	**T4**	

Deniz Ürünleri ve Kıyı Ekolojisi	*Sarapis Meseskol, Htapodi, , Psari me Horta, Sübye Yahnisi Psarosoupai, Petalides Kalamar Dolması, Midye, Karides, Istakoz, vs.*			(n=335; %24,17) **T5** (n=650; %46,89)	**(1) agro-gastronomi ve sürdürülebilir tarım/gıda zincirlerinin korunması (120)** *(n=40; %33,33)* **(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=35; %25,93)*
	Pratik	18	2,76		
	Kıyı Avcılığı & Deniz Ürünleri İşleme				
	Toplam		6,14		
Dini, Teolojik ve Ritüel Gıdaları	**Geleneksel Tarif**	72	11,08	**T1** (n=102; %7,35) **T3** (n=298; %21,50)	**(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=90; %66,67)* **(5) kültürel hafızanın ve sosyal bellek ile inanç turizminin yaşatılması(75)** *(n=60; %80,00)*
	Prosfora, Tsoureki, Koliva, Antidoro, Mageritsa, Fakes, Vasilopita vs.				
	Pratik	18	2,76		
	Ayin, Adak, Anma				
	Toplam		13,84		
Geleneksel İçkiler	**Geleneksel Tarif**	67	10,31	**T4** (n=335; %24,17) **T5** (n=650; %46,89)	**(3) kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma (95)** *(n=77; %81,05)* **(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=52; %38,52)*
	Sumbul Sûma-Rakı, Şarap, Likörler				
	Pratik	10	1,53		
	Bağcılık, Fermentasyon & Damıtma				
	Toplam		11,84		
Yabani Ot ve Flora Bazlı Tarifler	**Geleneksel Tarif**	30	4,62	**T4** (n=335; %24,17) **T5** (n=650; %46,89)	**(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=40; %29,63)* **(6) gastronomi müzeleri ve deneyim altyapısının oluşturulması (110)** *(n=35; %31,82)*
	Hortopita, Anevati, Sfougato, Psari me Horta, Horta, Hortapita, vs.				
	Pratik	48	7,38		
	Ot Toplama, Ayıklama & Halk Hekimliği				
	Toplam		12,00		
Geleneksel Araç-Gereç & Odun Ateşi	**Geleneksel Araç-Gereç**	63	9,69	**T3** (n=298; %21,50) **T5** (n=650; %46,89)	**(2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri (145)** *(n=90; %62,07)* **(6) gastronomi müzeleri ve deneyim altyapısının oluşturulması (110)** *(n=30; %27,27)*
	Taş Fırın, Tepsi, Elek, Kazan, Süzgeç, Değirmen				
	Pratik	27	4,15		
	Isı Yönetimi, Mühürleme & Eleme,				
	Toplam		13,84		
Geleneksel Sokak/Hane Lezzeti	**Geleneksel Tarif**	24	3,69	**T4** (n=335; %24,17) **T5** (n=650; %46,89)	**(2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri (145)** *(n=60; %41,38)* **(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=42; %31,11)*
	Cicirya (Keçi Peynirli/Naneli Pide)				
	Pratik	36	5,53		
	Taş Fırında Pide Pişirme				
	Toplam		9,22		
Törensel & Şölen Et Yemekleri	**Geleneksel Tarif**	56	8,62	**T3** (n=298; %21,50) **T4** (n=335; %24,17) **T5** (n=650; %46,89)	**(1) agro-gastronomi ve sürdürülebilir tarım/gıda zincirlerinin korunması(120)** *(n=101; %84,17)* **(4) ekoturizm ve tematik rotalar(135)** *(n=47; %34,81)*
	Kleftiko, Furnisto Arnakí, Gemisto vs.				
	Pratik	45	6,92		
	Odun Ateşinde Mühürleme & Fırınlama				
Toplam			15,54		
Kolektif Şölen Yemekleri	**Geleneksel Tarif**	160	24,62	**T1** (n=102; %7,35) **T3** (n=298; %21,50)	**(7) sosyal eşitlik ve topluluk ağları (56)** *(n=16; %28,57)* **(8) kültürel diplomasi ve diaspora iş birlikleri (20)** *(n=15; %75,00)*
	Kurkuta, Furnisto Arnakí Gemisto, Tarhanopita, Amygdalato, Baklavas, Samsades, vs.				
	Pratik	16	2,46		
	Kazan Başında Tokmak Sallama				
	Toplam		27,08		
İmece Pratiği & Kadın Emeği	**Geleneksel Tarif**	43	6,62	**T3** (n=298; %21,50) **T5** (n=650; %46,89)	**(3) kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma(95)** *(n=18; %18,95)* **(7) sosyal eşitlik ve topluluk ağları (56)** *(n=15; %26,79)*
	Kurkuta, Baklavas, Proskitilini, Tarhana vs.				
	Pratik	14	2,15-		
	Komşuluk Hukuku & Ortak Üretim				
	Toplam		8,77		
Özel İletişim Ritüeli	**Geleneksel Tarif**	5	0,77	**T1** (n=102; %7,35) **T3** (n=298; %21,50)	**(2) geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ile zanaat atölyeleri (145)** *(n=2; %1,38)* **(5) kültürel hafızanın ve sosyal bellek ile inanç turizminin yaşatılması (75)** *(n=1; %1,33)*
	Prosklitini				
	Pratik	5	0,77		
	Bal ve Kuş Motifiyle Şekillendirme				
	Toplam		1,54		

* n=bir madde uyum durumuna göre birden çok kategoride değerlendirilmiştir

Tablo 7'den elde edilen veriler; Gökçeada geleneksel Rum mutfağının sahip olduğu kültürel mirasın, UNESCO SÖKÜM Kriterlerinin yanı sıra Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) küresel kalkınma hedefleriyle yüksek düzeyde örtüştüğü görülmektedir.
Veriler, adanın yerel gastronomi kültürünün yalnızca geçmişe miras olmadığını, aksine kırsal kalkınmayı destekleyen ve yerel ekonomiyi canlandırabilecek yaşayan bir ekosistem potansiyeli taşıdığını ortaya koymaktadır. Ayrıntılı olarak incelenecek olursa: Gökçeada'nın ekolojik döngüsünden elde edilen temel tarım ve hayvancılık girdileri (n=111; %92,50) ile kıyı avcılığına dayalı deniz ürünleri (n=40; %33,33), UCCN'nin *"agro-gastronomi ve sürdürülebilir gıda zincirlerinin korunması"* vizyonuyla (Hedef 1; Toplam n=120) doğrudan eşleşmektedir. Ada zeytini, keçi sütü, badem ve yabani otlar gibi yerel malzemeler bu sürdürülebilir yapının temelini oluşturmaktadır.
El açması hamur işi ustalığı (n=113; %77,93), taş fırın kullanımı (n=90; %62,07) ve *Samsades* ile *Baklavas* gibi tatlıların yapım teknikleri (n=103; %71,03), *"geleneksel usta-çırak bilgisinin aktarımı ve zanaat atölyeleri*" stratejisiyle (Hedef 2; Toplam n=145) kuramsal uyum içindedir. Kadınların bir araya gelerek yürüttüğü imece pratikleri (n=18; %18,95) ile tarımsal ürünlerin ortaklaşa işlenmesi (n=19; %20,00); *"kooperatifleşme yoluyla kırsal kalkınma"* (Hedef 3; Toplam n=95) ve *"sosyal eşitlik ve topluluk ağları"* (Hedef 7; Toplam n=56) hedeflerine sosyolojik zemin sunmaktadır.
Koliva, *Prosfora*, *Fakes* ve *Furnisto Arnaki*, *Gemisto* gibi dini ritüel gıdaları (n=90; %66,67) ile şölen yemekleri, *"kültürel hafızanın ve inanç turizminin yaşatılması"* hedefini (Hedef 5; Toplam n=75) karşılamaktadır. Ayrıca adanın şarap ve *Sûma* kültürü ile flora bazlı yabani ot tarifleri *"ekoturizm ve tematik rotaların oluşturulması"* stratejisini (Hedef 4; Toplam n=135) desteklemektedir.
Kurkuta (keşkek) dövmek ve oğlak çevirmek gibi kolektif şölen pratikleri (n=15; %75,00), adadan göç etmiş Rum topluluklarını (*diasporayı*) ortak sofralarda buluşturma işleviyle *"kültürel diplomasi ve diaspora iş birlikleri"* hedefini (Hedef 8; Toplam n=20) karşılamaktadır.
Sonuç olarak Tablo 7 verileri; Gökçeada geleneksel Rum mutfağının sadece korunması gereken somut olmayan kültürel bir miras (SOKÜM) olmadığını göstermektedir. Bu miras, *"Yaşayan Gastronomi Müzesi"* (n=30; %27,27) gibi yenilikçi modeller aracılığıyla (Hedef 6; Toplam n=110) adanın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na (UCCN) entegrasyonunu sağlayacak stratejik bir kapasite barındırmaktadır.

5. SONUÇ ve TARTIŞMA

Bu araştırma, Gökçeada geleneksel Rum mutfağının yalnızca bir beslenme pratiği olmanın ötesinde, adanın ekolojik döngüsüyle, toplumsal hafızasıyla ve inanç sistemiyle bütünleşik çok katmanlı bir somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) unsuru olduğunu sahadan elde edilen bulgularla ortaya koymaktadır. Mülakatlar sonucunda elde edilen veriler; *Furnisto Arnakí, Prosklitini, Gemisto*, *Tarhanopita*, *Samsades*, *Aksarim*, *Kurkuta*, *Koliva* vb. geleneksel lezzetlerin, UNESCO'nun 2003 SOKÜM Sözleşmesi'nde vurgulanan "geleneksel zanaatkârlık", "doğa ve evrenle ilgili uygulamalar" ve "toplumsal ritüeller" alanlarıyla güçlü bir örtüşme gösterdiğine işaret etmektedir. Bu bağlamda Gökçeada geleneksel mutfağının, uluslararası düzeyde tescil edilebilme potansiyeli barındıran yaşayan bir antropolojik envanter niteliği taşıdığı ifade edilebilir.

Diğer yandan araştırma bulguları, bu köklü mirasın demografik göçler, yaşlı taşıyıcıların azalması, genç kuşağın ilgisizliği ve endüstriyel ürün baskısı gibi ciddi yapısal tehditler altında olduğunu da ortaya koymaktadır. Kültürel erozyonun durdurulması, bu mirasın UNESCO Temsili Listesi'ne alınması ve eşzamanlı olarak Gökçeada'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na (UCCN) "Gastronomi" temasıyla dâhil edilebilmesi için stratejiler geliştirilmelidir.

UCCN'ye dâhil olmak isteyen kentlerin temel yükümlülüğü; yerel gastronomi kültürlerini yalnızca pasif bir miras olarak korumaları değil, aynı zamanda bu mirası yenilikçi uygulamalarla yaratıcı ekonominin, istihdamın ve sürdürülebilir kentsel/kırsal kalkınmanın itici gücü haline getirmeleridir. Geçmişte elde edilen Cittaslow kimliği ve Yeryüzü Pazarı altyapısı Gökçeada için önemli bir zemin oluştursa da günümüzde gerileme eğilimi gösteren bu yapıların acilen canlandırılması ve kapasitelerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Özellikle destinasyonda faaliyet gösteren küçük ve orta boy yiyecek-içecek işletmelerinin yerel mirası örgütsel öğrenme ve yenilikçi uygulamalarla birleştirmesi hem turizm ekosistemine hem de işletmelerin kendi yenilik

performanslarına olumlu yönde etki edecektir (Eren vd., 2013). Adanın bu uluslararası ağa kabul edilebilmesi için; yerel halkın, üreticilerin, akademinin, kamu kurumlarının ve turizm paydaşlarının aktif rol aldığı dinamik bir ekosistemin inşa edilmesi gerekmektedir.

Bu doğrultuda kamu idaresi ve yerel yönetimlerin sorumluluklarını da kapsayan stratejik eylem planlarının bütüncül bir yaklaşımla hayata geçirilmesi gerekmektedir. Başvuru süreçlerinin profesyonelce yürütülebilmesi için öncelikle yerel idarelerin bünyesinde, akademi ve sivil toplum temsilcilerinin de dâhil edildiği özerk bir "UNESCO SOKÜM ve Yaratıcı Şehirler Koordinasyon Ofisi" kurulmalıdır. Adaylık dosyasının ve kültürel envanterin takibini yapacak olan bu ofis, UCCN'nin kültürel bilgi paylaşımı prensibi doğrultusunda, yaşlı taşıyıcılardan derlenen orijinal reçeteleri ve ritüel hikâyelerini ivedilikle dijital platformlara aktarmalıdır. Eş zamanlı olarak, ilgili eğitim kurumları ve üniversitelerin koordinasyonuyla geleneksel mutfak zanaatları mesleki müfredata entegre edilerek genç kuşaklara aktarılmalı; ayrıca göçlerle adadan ayrılan Rum diasporasıyla sivil toplum düzeyinde güçlü bağlar kurularak, ortaklaşa düzenlenecek uluslararası gastronomi festivalleri aracılığıyla kültürel diplomasi geliştirilmelidir.

Sahadaki kültürel erozyonu durdurmak ve yaratıcı ekonomiyi canlandırmak adına mekânsal ve ekonomik destekleyici adımların atılması da elzemdir. Turistik ticarileşmeye karşı otantikliği korumak amacıyla; tarihi taş binaların veya atıl kamu arazilerinin tahsisiyle, turistlerin geleneksel zanaatlara (odun ateşinde pişirme, yufka açma, keşkek dövme vb.) bizzat katılabileceği deneyim odaklı bir "Gastronomi Müzesi" ile yerel işbirliklerini yaşatacak kooperatif/imece atölyeleri hayata geçirilmelidir. Bu yapıların sürdürülebilirliği kamu hibeleri ve mikro kredilerle desteklenmelidir. Son olarak, endüstriyel gıda baskısına direnmek ve agro-gastronomiyi canlandırmak için, menülerinde coğrafi işaret potansiyeli taşıyan yerel ürünleri kullanan işletmeler teşvik edilmeli; bu işletmeler kamu eliyle denetlenen "Gökçeada Otantik Gastronomi Sertifikasyonu" sistemine dâhil edilerek "Akıllı Yöresel Restoran" modelinin adada yaygınlaşması sağlanmalıdır.

Bununla birlikte araştırmanın sonuçları değerlendirilirken göz önünde bulundurulması gereken sınırlılıklar mevcuttur. Çalışmada elde edilen veriler, Gökçeada'da ikamet eden ve büyük çoğunluğu 50 yaş üzerindeki Rum asıllı katılımcıların görüşleriyle sınırlıdır. Bu bulgular evrene yönelik istatistiksel bir genelleme iddiası taşımamakta; yalnızca incelenen spesifik destinasyonun kültürel dinamiklerine dair bir çerçeve sunmaktadır. Araştırmanın sınırlılıkları ve literatürdeki boşluklar temel alındığında; diğer araştırmacılar için Gökçeada geleneksel Rum mutfağının turistik çekiciliğini, ziyaretçilerin otantiklik algısını ve destinasyondaki yiyecek-içecek işletmelerinin yerel ürün kullanım düzeylerini ölçmeye odaklanan nicel veya karma desenli araştırmaların sayısının arttırılması önerilmektedir. Bunun yanı sıra, gastronomi bilimi ve gıda mühendisliği disiplinlerinin iş birliğiyle geleneksel reçetelerin standartlaştırılması, besin değeri analizlerinin yapılması ve coğrafi işaret tescil süreçlerinin başlatılmasına yönelik tasarlanacak multidisipliner projeler, yerel mutfak mirasının uluslararası platformlarda korunmasına ve sürdürülebilirliğine güçlü bir akademik zemin oluşturacaktır. Ek olarak, Gökçeada mutfağındaki spesifik yöresel ürünlerin uluslararası platformlarda tescillenmesi, literatürde sıklıkla karşılaşılan 'gastromilliyetçilik' (Büyük, 2025b) ve aidiyet konusunda yaşanan çatışmaları azaltacaktır. UNESCO koruması sayesinde bu lezzetlerin bir ayrışma unsuru olmaktan çıkarak, bölgedeki çok kültürlülüğün ve ortak yaşam (co-existence) kültürünün sembolü haline gelmesi öngörülmektedir.

Sonuç olarak bu araştırmanın en önemli özgün katkısı; demografik değişimler ve yaşlanan nüfus nedeniyle geri dönülemez biçimde kaybolma riski taşıyan geleneksel mutfak bilgisinin ve ritüellerin, doğrudan bu kültürel mirasın asıl taşıyıcılarından derlenerek bilimsel literatüre kazandırılmasıdır. Kayıt altına alınan bu envanterin UNESCO SOKÜM Temsilî Listesi'ne ve Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesi süreci ise; adanın ekolojik döngüsünü koruyan, kırsal kalkınmayı tetikleyen ve toplumsal hafızayı sürdürülebilir gastronomi turizmi üzerinden onaran stratejik bir vizyon sunmaktadır. Bu çalışmada ortaya konan analitik modelin ve çözüm önerilerinin, turizm planlamacılarına, yerel idarecilere ve kültür politikası yapıcılara akademik bir yol haritası sunması öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

Akdu, U., & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO gastronomi şehirleri örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 933-952.

Albayrak, R., & Korkmaz, M. (2022). Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin gıda alerjileri uygulamaları kapsamında incelenmesi. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5(1), 118-132.

Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlik. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (51), 395-407.

Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.

Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğü. Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi, 9(1), 23-28.

Belber, B. G., Kamış, M. D. (2022). Gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde gastronomi rotalarının önemi. Cukurova 8th International Scientific Researches Conference, 987-999.

Bell, D., & Valentine, G. (1997). Consuming geographies: We are where we eat. Routledge.

Bilgin, N. (2014). Sosyal bilimlerde içerik analizi: Teknikler ve örnek çalışmalar. Siyasal Kitabevi.

Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. Qualitative Research in Psychology, 3(2), 77-101.

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., & Turan, Ö. (2016). Bölge turizmine yeni akımların etkisi: Gökçeada Slow Food örneği. Yaşar Üniversitesi E-Dergisi, 11(44), 221-230.

Büyük, Ö. (2025a). Gastro-etnografik bir inceleme: Gökçeada Rum halkına özgü düğün ritüeli Prosklitini (Kuşlu davetiye ekmeği). Karadeniz 19th International Conference on Social Sciences Proceeding Book, 74-88.

Büyük, Ö. (2025b). Yerel reçetelerin küresel çatışmadaki yeri: Gökçeada bademli beyaz Rum baklavası üzerinden gastromilliyetçilik tartışmaları ve gastronomi turizmi. Karadeniz 19th International Conference on Social Sciences Proceeding Book, 89-100.

Büyük, Ö., & Güleç, D. (2025). Kültürel mirasın lezzeti ve gastronomi turizmi: Gökçeada Rum mutfağı. 1st International Cyprus Congress of Scientific Research Proceedings Book, 584-595.

Büyük, Ö., & Köseoğlu, A. (2025). Gökçeada özel gün sofraları: Yerel yemeklerin kültürel mirası. 1st International Cyprus Congress of Scientific Research Proceedings Book, 567-583.

Büyüköztürk, Ş. (2017). Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı (23. baskı). Pegem Akademi.

Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 3(4), 788-804.

Creswell, J. W. (2016). Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni (M. Bütün & S. B. Demir, Çev. Ed.). Ankara: Siyasal Kitabevi.

Crowther, G. (2013). Eating culture: An anthropological guide to food. University of Toronto Press.

Çakıcı, S., Sırtlı, A., & Korkmaz, M. (2021). Gökçeada'ya ait gastronomik değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik bir araştırma: Gastronomi müzesi önerisi. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 5(2), 302-335.

Çalışkan, S. (2025). Somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçları açısından değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 13(1), 935-956.

Çapa, M. (2017). Lozan Antlaşması'ndan sonra (1923-1928) İmroz (Gökçeada) ve Bozcaada'da Türk egemenliğinin yeniden kurulması: Adalar hakkında bir rapor. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 11(22), 91-108.

Çavlin Bozbeyoğlu, A. (2001). Differentiation in the Demographic Structure of Gökçeada Since 1923 (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etütleri Enstitüsü, Ankara.

Çavuşoğlu, M. (2012). Gökçeada E-Koagro Turizm Projesi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2012(2), 123-128.

Çavuşoğlu, M. (2023). Gastronomi turizmine inovatif bir model önerisi: Yavaş şehir Gökçeada'da akıllı yöresel restoranlar. Girişimcilik İnovasyon ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, 7(14), 91-108.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek1), 347-359.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2023). Yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi açısından önemi: Gökçeada yöresel ot yemekleri üzerine bir araştırma. Karadeniz Sosyal Bilimler Kongresi Bildiri Kitabı, 312-324.

Çavuşoğlu, O., & Altun, Ö. (2023). Cittaslow şehir restoranlarında yöresel gastronomik ürün kullanımı: Gökçeada (İmroz) örneği. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), 49-65.

Çelik, H., Baykal, N. B., & Memur, H. N. K. (2020). Nitel veri analizi ve temel ilkeleri. Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi, 8(1), 379-406.

Çelik, S. (2023). Organik tarım ürünlerinin gastronomi turizmine etkisi: Gökçeada yiyecek-içecek işletmeleri üzerine bir araştırma (Yüksek lisans tezi). Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.

Deniz, T. (2024). Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), 18-28.

Diker, İ. (2022). Nüfusunu yitiren kırsal miras alanlarının korunmasına yönelik ilkeler: Dereköy, Gökçeada (Imbros) örneği (Yüksek lisans tezi). Orta Doğu Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Dikmen Boyraz, H., & Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. Tourism and Recreation, 5(2), 172-185.

Dündar, F. (2000). Türkiye nüfus sayımlarında azınlıklar. İstanbul: Çiviyazıları.

Edwards, A., & Skinner, J. (2009). Qualitative research in sport management. Elsevier.

Eren, S. S., Gül, H., & Tokgöz, E. (2013). Küçük ve orta boy işletmelerde (KOBİ) örgütsel öğrenme ve yenilik performansı ilişkisinin genel performansa etkileri. Journal of Yasar University, 8(29), 4872-4895.

Erkul, H., Genç, H., Varlı, R., & Çelik, E. (2014). Yerel ürünlerin yöresel tanıtıma katkıları: Gökçeada Efi Badem örneği. Eko-Gastronomi Dergisi, 1(1), 123-142.

Eşitti, B., & Harputluoğlu, D. D. (2015). Citta Slow şehirlerde yerel halkın Earth markete yaklaşımı: Gökçeada destinasyonu örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(1), 64-71.

Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. Social Science Information, 50(3-4), 528-548.

Gazelci, S. C., & Aksoy, M. (2024). Türkiye'de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 21(1), 149-167.

Girgin, C. A., & Korkmaz, M. (2023). Gastronomi turizmi bağlamında Gökçeada'nın şarap rotasının belirlenmesine yönelik bir çalışma. ASES II. International Applied Sciences Conference, 14-31.

Goodman, L. A. (1961). Snowball sampling. The Annals of Mathematical Statistics, 32, 148-170.

Gülcan, D. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında gastronomik miras unsuru tören yiyecek içeceklerinin rolü ve önemi: Çanakkale mutfağı üzerine bir araştırma (Yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.

Güler, A. C. (2018). Gökçeada'nın kültürel peyzaj değerlerinin belirlenmesi ve korunmasına yönelik ilkeler (Doktora tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

İlgar, L., & İlgar, A. (2014). Nitel veri analizinde bilgisayar programları kullanılması. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (Bahar), 31-78.

Karakasidou, A. N. (2002). Fields of wheat, hills of blood: Passages to nationhood in Greek Macedonia, 1870-1990. University of Chicago Press.

Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi, 1(1), 62-80.

Keskin, H., & Girgin, G. K. (2021). Unesco somut olmayan kültürel miras insanlığın temsili listesi gruplandırılması ve Türk mutfak kültürü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(Özel Sayı 5), 214-231.

Korkmaz, M., & Ayduğ, İ. (2020). Gökçeada'nın gastronomik kimliğinin Ada'da faaliyet gösteren kadın işletmeciler perspektifinden değerlendirilmesi. Tourism and Recreation, 2(2), 84-96.

Kozak, M. (2015). Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri (2. baskı). Detay Yayıncılık.

Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N., & Sünnetçioğlu, S. (2021). Çanakkale'de Alternatif Gastronomi Rotaları Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(4), 1533-1551.

KVKK. (2024). Kişisel Verileri Koruma Kurulunun 12/03/2020 tarihli ve 2020/212 sayılı Karar Özeti. Kişisel Verileri Koruma Kurumu. https://www.mevzuat.gov.tr/Metin1.Aspx?MevzuatKod=1.5.6698&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=6698&Tur=1&Tertip=5&No=6698 (Erişim tarihi: 08.06.2026).

Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. Olgu Sosyoloji Dergisi, (3), 97-106.

Mısır, S., & Koç, B. (2023). Determining the Slow Food Perception Level of the People Living in Cittaslow Cities. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 11(1), 51-58.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). Qualitative data analysis: An expanded sourcebook (2nd ed.). SAGE Publications.

Miller, K., Willson, S., Chepp, V., & Padilla, J. L. (Eds.). (2014). Cognitive interviewing methodology. John Wiley & Sons.

Münüsoğlu, H. (2017). Kültürel Bellek Bağlamında İmrozlu Kimliği Üzerine Etnografik Bir İnceleme (Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Özdemir, E., & Kaptan Ayhan, Ç. (2019). Gökçeada örneğinde kültürel peyzajın korunması açısından sakin şehir hareketinin önemi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 291-310.

Özözen Kahraman, S. (2005). Gökçeada'da göçlerin nüfus gelişimi ve değişimi üzerine etkileri. Coğrafi Bilimler Dergisi, 3(2), 39-54.

Öztürk, S. S. (2023). Mutfak imajının destinasyon kişiliğine etkisi: Gökçeada örneği (Yüksek lisans tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.

Saatçi Savsa, G., & Aksu, M. (2025). Eating Habits in Rum Culture: The Case of Gökçeada. TWIST, 20(1), 121-126.

Seale, C. (1999). Quality in qualitative research. Qualitative Inquiry, 5, 465-478.

Sert, H., Demirkıran, S. Ö., Göz, P. A., & Beler, H. (2023). Bir nitel araştırma yöntemi: Görüşme. Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences, 9(71), 4071-4075.

Sutton, D. E. (2010). Food and the senses. Annual Review of Anthropology, 39, 209-223.

TÜİK. (2023). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçları 2023. Türkiye İstatistik Kurumu Haber Bülteni (Bülten No: 49684). https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2023-49684 (Erişim tarihi: 06.11.2025).

UNESCO. (2003). Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. UNESCO. https://ich.unesco.org/doc/src/15164-EN.pdf (Erişim tarihi: 03.03.2026).

Uzun, P., Avcı, E., İğrek, S., & Yıldız, B. (2021). Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik stratejileri değerlendirme çerçevesi. A. Namlı Kızılkaya (Ed.), Eğitim ve bilim içinde (7-24). Efe Akademi Yayınları.

VERBI Software. (2023). MAXQDA 2024 [Bilgisayar yazılımı]. VERBI Software GmbH. https://www.maxqda.com

Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2), 279-301.

Yazar, Ö. (2019). Gökçeada'nın gastronomi rotalarında Slow Food ve gastronomi turizmi (Yüksek lisans tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 3(4), 861-871

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri (11. baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yin, R. K. (2018). Case Study Research and Applications: Design and Methods (6th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.

Yurtseven, H. (2014). Cittaslow Gökçeada ve eko-gastronomi kültürünün ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması projesi. Eko-Gastronomi Dergisi, 1(1), 7-8.

Yurtseven, H. R. (2007). Slow Food ve Gökçeada: Yönetsel bir yaklaşım. Detay Yayıncılık.

Yurtseven, R., & Karakaş, N. (2013). Creating a sustainable gastronomic destination: The case of Cittaslow Gokceada-Turkey. American International Journal of Contemporary Research, 3(3), 91-100.