



Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi
International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences
E-ISSN: 2602-4411, 7(2): 59 -79, 2023, www.ijtebs.org

ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SAHİP OLDUĞU ZENGİNLİĞİN MUTFAK TURİZMİ AÇISINDAN FARKINDA OLMAK

Erkan DENK

Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Erzurum, Türkiye.

erkan.denk@atauni.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2144-3316

Sorumlu Yazar

E-mail: erkan.denk@atauni.edu.tr

Geliş Tarihi: 07.10.2023

Kabul Tarihi: 24.10.2023

Özet

Türkiye'nin topraklarının büyük çoğunluğu birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Anadolu'da yer almaktadır. Bu ev sahipliğini, mutfağında kültürel zenginlik ve yöresel lezzet çeşitliliği olarak avantaja çevirerek mutfak turizminde ilerletme hedefindedir. Literatür, mutfak turizminde başarılı olabilmek ve olumlu bir imaj oluşturabilmek için öncelikle sahip olunan kaynakların belirlenmesi gerektiğini ve bunların etkin kullanılmasını önermektedir. Erzurum mutfağı da Türkiye'nin bu eşsiz kültürel mirasına birçok önemli sayılabilecek geleneksel ürünle katkı sunmaktadır. Dolayısıyla bu çalışma, Türk mutfak kültür ve karakteristiğini önemli ölçüde yansıtan Erzurum'un mutfak kültürüne odaklanmış olup geçmişini ve mevcut durumunu ortaya koyarak lezzet peşinde koşan gastro turistlerin ilgisini çekmeyi hedeflemiştir. Ayrıca Erzurum mutfak kültüründe önemli yeri olan gıda, yiyecek ve içeceklerin geleneksel üretiminde kullanılan araçları da kayıt altına alıp mutfak kültürünün çekiciliğini arttırmak da amaçlanmıştır. Bu doğrultuda öncelikli olarak yazılı kaynaklar detaylı ve dikkatli bir şekilde incelenmiş olup devamında nitel bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenen, Erzurum mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olan, çeşitli otoritelerce takdir edilen 9 farklı konumdaki katılımcıyla mülakatlar gerçekleştirilmiş ve kayıtlar oluşturulmuştur. Kayıtların incelenmesi betimsel analiz yöntemiyle gerçekleştirilmiş olup sonuç olarak; Erzurum mutfak kültüründe kullanılan araç ve gereçler, genel yemek grupları ve yemek çeşitleri ile özel günlerde yemek yeme alışkanlıkları olmak üzere 3 tema başlığı elde edilmiştir. Çalışma kapsamında sahip olunan kaynaklar ortaya çıkarılmış olup mutfak turizminde etkin kullanılması adına ilgili paydaşlara ve politika yapıcılara öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Erzurum, Mutfak Turizmi, Sürdürülebilir Turizm

TO BE AWARE OF THE RICHNESS OF ERZURUM CULINARY CULTURE IN TERMS OF CULINARY TOURISM

Abstract

The majority of Turkey's territory is located in Anatolia, which has hosted many civilizations. It aims to advance culinary tourism by turning this hosting into an advantage in terms of cultural richness and local flavor diversity in its cuisine. The literature suggests that in order to be successful in culinary tourism and create a positive image, the resources available should first be determined and they should be used effectively. Erzurum cuisine also contributes to Turkey's unique cultural heritage with many important traditional products. Therefore, this study focused on the culinary culture of Erzurum, which reflects Turkish culinary culture and characteristics to a significant extent, and aimed to attract the attention of gastro tourists seeking taste by revealing its past and current situation. It is also aimed to increase the attractiveness of culinary culture by recording the tools used in the traditional production of food, foods and beverages, which have an important place in Erzurum culinary culture. In this regard, first of all, written sources were examined in detail and carefully, and then a qualitative study was carried out. Interviews were conducted and records were created with 9 participants from different positions, who were determined using the snowball sampling method, had knowledge about Erzurum culinary culture, and were appreciated by various authorities. The examination of the records was carried out with the descriptive analysis method and as a result; Three themes were obtained: tools and equipment used in Erzurum culinary culture, general food groups and food types, and eating habits on special occasions. Within the scope of the study, the resources available were revealed and suggestions were developed for relevant stakeholders and policy makers in order to use them effectively in culinary tourism.

Keywords: Culinary Culture, Erzurum, Culinary Tourism, Sustainable Tourism

1. GİRİŞ

Yemek, günümüzde toplumun kendisini ve yaşam tarzını ifade şekli olarak belirtilebilir (Bucak ve Aracı, 2014: 315). Günlük yaşamda insanlar sadece açlık hislerini gidermek için değil aynı zamanda yemek yeme sürecinde farklı deneyimler elde etmek amacıyla evlerinin dışında yemek yemektedirler. Bir bölgeye veya yöreye ait yemekler ise bu merkezler için fark yaratan kültürel bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Yüncü, 2010: 28-32). İşte bu unsurların tamamı mutfak kültürü olarak ifade edilmektedir. Mutfak kültürü, destinasyonlara ait olan ulusal geçmişin izlerini yerel özellikler ile gösteren bir miras beğçisidir. Bu sebeple gelişim gösteren mutfak turizmi hem destinasyona hem de bağlantılı olduğu sektörlerin işletmelerine rekabet gücü kazandırıp önemli avantajlar sağlamaktadır (Horng ve Tsai, 2012:40). Ek olarak yiyecek ve içecekler turizm ile başarılı ve etkili bir şekilde eğer entegre edilebilirse yerel ekonomik kalkınma çok daha hızlı bir şekilde gerçekleşecektir (Hall vd., 2004). Dolayısıyla yiyecek ve içecekler ile birlikte mutfak kültürüne olan ilgi son zamanlarda gittikçe artmaya devam etmekte ve ülkeler kendi mutfak kültürlerini ortaya çıkararak yeni pazarlama stratejilerini geliştirmeye gayret göstermektedirler.

Teo ve Chang (2000)'in belirttikleri gibi destinasyon bir işletme gibidir. Ancak öncelikle kendisine özgü kaynakları tanımalı ve daha sonra bunları geliştirmeye odaklanmalıdır. Bu başarıldığında mutfak kültürü ve buna bağlı gerçekleştirilen faaliyetler turistleri ziyaret için kendisine çekebilir hatta birincil ziyaret sebebi mutfak kültürünü yerinde görmek ve deneyimlemek olabilir (Quan ve Wang, 2004: 300). Bu yüzden mutfak turizminde bazı stratejilerin geliştirilmesi için var olan potansiyelin öncelikle gözler önüne serilmesi gerekmektedir. Buradan hareketle gerçekleştirilen çalışma; Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan ve Türk mutfak kültürünün önemli izlerini taşıyan Erzurum mutfak kültürünü ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Literatürde Erzurum mutfak kültürünü inceleyen çalışmalar sınırlıdır. Bu çalışma zengin içeriği aracılığıyla Erzurum mutfak kültürü ile mutfak turizmi ilişkisini ortaya koyarak literatürde yer alan boşluğu dolduracak ve Erzurum mutfak kültürüne ait geleneksel ürünler ile üretimlerinde hem geçmişte hem de günümüzde kullanılan araçları kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarılmasına katkı sunacaktır. Ayrıca bu araştırma, öncelikle sahip olunan mutfak kültürünün farkına varılmasını sağlayacak olup tanıtımının yapılmasına katkı sunacak ve sonrasında ise kültürel mirası merak edip tanımak için gelen turistlere aktaracak olanlara ve yöre sakinlerine bir pusula gibi yol gösterecektir. Bununla birlikte Erzurum mutfak kültürüne ait yemekler gruplandırılacak olup özel günlerdeki yeme içme alışkanlıkları da tespit edilmeye çalışılacaktır. Bu sebeple çalışma, Erzurum'un zengin mutfak kültürünü derleyip bir arada sunacağından önemini açıkça ortaya koymaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yemek ile kültür birbirine bağlı hatta iç içe geçmiş kavramlardır. Bazı yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, servisi veya paylaşımı basit bir süreç gibi görülebilir ancak, çoğunlukla bu durum sosyal ve kültürel önem taşımaktadır. Çünkü yemekler bizi gıda sistemlerine, kültürel mirasa ve geleneklere hem bağlayan hem de ulaştıran önemli güçtür. Beslenmekten daha da öte ne yenildiğini, onun nasıl hazırlandığını, kimlerle nasıl sunum yaparak paylaşıldığını bize gösterir. Bu yüzden yemek kültürü, farklı toplum bireyleri ile bağlantı kurmanın ve onlarla iletişim ağı oluşturmanın önemli bir parçasıdır. Buradan hareketle yemek kültürü, yiyecek ve içeceklerin üretilmesi ve tüketilmesiyle ilgili inanç, tutum ve uygulamaları olarak açıklanabilir (Lush, 2022). Bu sürecin her aşamasındaki ayrıntıların tamamını içine alan faaliyetler ise toplumun veya yörenin mutfak kültürü olarak ifade edilebilir.

Dünya Gıda Turizm Birliği (2020), mutfak turizminin gelişim şeklini üç aşamalı olarak 2001 ve 2011 yılları arası, 2012 ve 2018 yılları arası ve 2018 yılından günümüze olacak şekilde sınıflandırmaktadır. İlk aşamada mutfak turizmi (2001–2011), benzersiz ve unutulmaz yiyecek ile içecek deneyimlerinin peşinde koşmak ve bunlardan keyif almak olarak ifade edilmiştir. İkinci aşamada mutfak turizmi (2012–2018), sosyal medya ve televizyondaki yemek programları aracılığıyla teşvik edilmiş ve ana akım turizme paralel olarak büyümeye devam etmiştir. Üçüncü aşamada mutfak turizmi (2018'den günümüze), yemek pişirme dersleri ve tarım alanlarını ziyaret etme de dahil olmak üzere tüm deneyim yelpazesini kapsayan karma bir endüstri olarak tanınmaya başlamıştır. Dolayısıyla böyle geniş bir yelpazeye ulaşan mutfak turizmi, önemli sosyo-kültürel ve ekonomik faydalar sağlamanın yanı sıra



Görsel 1. Erzurum mutfak kültürüne ait gıda, yiyecek ve yemeklerden örnekler (Yazarın fotoğraf arşivinden)

Araştırmalar, mutfak potansiyeli zayıf olan turizm merkezlerinin turizm pastasından aldıkları payın yıldan yıla azaldığını, turizmi mutfağı ile birlikte düşünen ve buna göre planlama yapan turistik destinasyonların ise daha fazla turist çekebildiğini göstermektedir ve bu istatistiklere pozitif olarak yansıyan bir realitedir (Arınç, 2020). Horng ve Tsai (2012) bir destinasyondaki mutfak kültürünün başarısı ve turizm ile birlikte değerlendirilebilmesi için dört temel faktörün önemli olduğunu belirtmişlerdir. Bunlar;

- Öncelikle mutfak turizmine yönelik sahip olunan kaynaklar belirlenmeli ve bu kaynaklar etkin bir şekilde kullanılmalı,
- Mutfak turizmini teşvik etmeye yönelik hükümet politikalarının değerlendirilmesi,
- Mutfak kültürü ile bağlantılı olan sektörleri teşvik ederek pazarlama stratejilerinin ortaya çıkarılması ve son olarak
- Mutfak kültürü ve mutfak turizmine yönelik eğitim programlarının oluşturulup aktif edilmesi gerekmektedir.

Bu yüzden bir destinasyonda mutfak turizmini geliştirmek için öncelikle mevcut mutfak kaynaklarını inceleyip öğrenmek ve potansiyel ile paralel yaşanacak gelişmeleri belirleyip rekabet gücü elde etmek oldukça önemlidir. Bu sebeple çalışma, var olan mutfak kültürünü öncelikle ortaya koymayı amaçlamış sonrasında ilgili paydaşlara öneriler geliştirmiştir.

3. LİTERATÜR

Araştırmada literatür taraması ulusal olarak öncelikle Erzurum mutfak kültürünü ele almış olup devamında farklı mutfak kültürlerini ele alan çalışmaları belirtmiştir. Sonrasında ise uluslararası literatürde konu kapsamında yer alan bazı çalışmalardan örnekler vermiştir.

Erzurum mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilen çalışmalar ulusal literatürde sınırlıdır. Akoğul (2019) Erzurum mutfak kültüründe Ramazan ayına özgü incelemelerde bulunmuştur. Ramazan ayında Erzurum'daki iftar sofralarında ayran aşı çorba, ıspanaklı yumurtalı kıyma, kadayıf dolması, patates kızartması bolca yer bulurken sahurda ise iftardan kalan yemeklerle birlikte kahvaltılık ürünler ve Erzurum ketesinin çayla tüketildiğini tespit etmiştir (Akoğul, 2019: 48-49). Farklı bir çalışmada Akoğul ve Aksakallı (2020) Erzurum mutfak kültüründe kış için yapılan hazırlıkları incelemişlerdir. Kış aylarında yörede sıkça tüketilen ayran aşı çorbası için Sonbaharda yarma dövüldüğü, bulgur kaynatıldığı belirlenmiştir. Yine aynı zaman diliminde yörede kışa hazırlık olarak lahana ve fasulye turşularının kurulduğu da tespit edilmiştir. Kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olarak değerlendirilen ve coğrafi işaret tescilli bulunan Erzurum küflü civil peynirinin (yörede göğermiş peynir olarak adlandırılmaktadır) Sonbaharda lor ile civil peynirinin bidonlara basılması ile elde edildiğini belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra sadeyağ ve kurut yine kış ayları için yapılan hazırlıklar arasında yer almaktadır. Sebzeler arasında ise patates ve soğanın kış ayları için çuvalarla satın alındığı ve kuru yerde saklandığı belirlenmiştir. Kırmızı etin yörede çok sevildiğini belirten araştırmacılar kavurma yapılarak kış hazırlığının yapıldığını ifade etmişlerdir. Hamur işlerinde ise tandır ekmeği, yufka ve kesme aşı çorbasının ana malzemesi olan kesme

yapımının kış ayları için gerçekleştirildiği araştırmada tespit edilmiştir. Elma, armut, ayva, kayısı, incir meyvelerinden ve gülden reçel yapıldığını, kızılıçık, kuşburnu, erik ve vişne gibi meyvelerin ise kurutulmuş kışın su ile kaynatılıp içildiğini ayrıca salamura edilerek aşotu ve çasının kış aylarında yoğun kullanıldığını ortaya çıkarmışlardır (Akoğul ve Aksakallı, 2020: 1337-1343).

Diğer bir çalışma, 18 yaşın üzerinde olup Erzurum'da ikamet eden yöre sakinleri ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların % 68'i evlerinde yöresel yemekleri pişirmekte ve sofralarında yer vermekte, % 56'sı Erzurum yöresel yemek çeşitliliğini yeterli olarak görmekte ve % 76'sı ise Erzurum mutfağına ait yöresel yemekleri lezzetli olarak değerlendirmiştir (Serçeoğlu, 2014). Polat Üzümcü ve arkadaşları (2017) Erzurum mutfak kültüründe spesifik olarak Karadeniz Bölgesine daha yakın ve iklim koşulları ile bitki çeşitliliği daha zengin olan Olur ilçesini ele almışlardır. Bu yörenin Erzurum mutfak kültürüne farklılık katan Kerkikli köyü gandırif peyniri, Kerkikli köyü çiçek balı gibi gastronomik ürünlerini kayıt altına alan araştırmacılar konu ile ilgili yetkililere belirlenen ürünlere coğrafi işaret tescili alınması noktasında öneriler sunmuşlardır. Çetinkaya ve Yıldız (2018) çalışmalarında Erzurum yöresindeki yenilebilir otları araştırmışlar ve yetmişten fazla ot türünün Erzurum mutfağında birçok yemekte kullanıldığını belirlemişlerdir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018: 499).

Turan ve Akoğul (2019) gastronomi turizmine arz kaynağı olabilecek Erzurum mutfağına özgü ürünleri belirlemek istemişlerdir. Araştırmacılar yemekler, çorbalar, tatlılar ve hamur işleri, otlar ve sebzeler, süt ve süt ürünleri şeklinde ürünleri gruplar altında toplayarak gastronomi turizmi arz kaynağı olarak belirtmişlerdir. Erzurum ile ilgili önemli bir sonucu ortaya çıkaran başka bir çalışmada ise Türkiye genelinde 3539 yerli turist ile gerçekleştirilmiştir. Yerli turistlerin mutfaklarına ilgi duyduğu ve merak ettiği şehirler sırasıyla Gaziantep, Trabzon ve Erzurum olarak belirlenmiştir (Şengül 2017). Dolayısıyla yerli turistlerden elde edilen bu sonuç Erzurum mutfağının merak edildiğini ve mutfak kültürüne ilgi duyulduğunu göstermektedir. Bu sebeple ilgiyi ve istekliliği artırıp ziyarete teşvik etmek ve literatürü bir bütün olarak sunmak adına çalışmanın gerekliliği ile önemi ortaya çıkmaktadır.

Ayrıca ulusal literatürde Türkiye genelinde farklı yörelere ait mutfak kültürlerinin araştırıldığı çalışmalara rastlamak da mümkündür. Bingöl mutfak kültürünü (Irmak, 2019), Edirne mutfak kültürünü (Kızıldemir, 2020), Afyonkarahisar mutfak kültürünü (2019), Edremit Körfezi mutfak kültürünü (Yalın, 2020), Düzce mutfak kültürünü (Ünüvar ve Cesur, 2023), Siirt mutfak kültürünü (Çıldem, 2021) spesifik olarak inceleyen araştırmalar örnek olarak gösterilebilir. Bunun yanı sıra Baran ve Batman (2022) destinasyon pazarlaması kapsamında Sakarya mutfak kültürünü, Kavak ve Pekerşen (2022) Karaman mutfak kültürüne karşı yerel halkın tutumlarını incelemişler, Örgün ve diğerleri (2022) Nevşehir mutfak kültürünü spesifik bir ürün ile sürdürülebilir turizm açısından değerlendirmişlerdir.

Uluslararası düzeyde mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilen çalışmalar da yaygın olarak literatürde mevcuttur. Yakın zamandaki bir çalışmada Endonezya mutfak kültürünün nasıl şekillendiği ortaya çıkarılmıştır (Wijaya, 2019). Farklı bir çalışma, Kanada mutfak kültürünün mutfak turizminde değerlendirilmesini ele almıştır (Hashimoto ve Telfer, 2006). Diğer bir çalışma ise Fransa, İtalya ve Tayland mutfak kültürlerinin imajları üzerine gerçekleştirilmiştir (Ab Karim ve Chi, 2010). Endonezya'daki diğer bir çalışma, Batı Sumatra Minangkabau mutfak kültürünün özgünlüğüne odaklanmış ve sonuç olarak Minangkabau mutfağının güçlü bir geçmişe ve yemek kültürüne sahip olduğu belirlenmiştir (Mardatillah, 2020).

Dolayısıyla literatürden verilen örnekler, mutfak kültürünün ve bağlantılı olarak mutfak turizm konusunun artık popüler bir çalışma alanı olduğunu göstermektedir. Beraberinde yapılan bazı çalışmalardaki bulgular, olumlu mutfak kültürü ile yiyecek imajının turistlerde o destinasyonu ziyaret etme isteklerini tetiklediğini (Ab Karim ve Chi, 2010), memnuniyetlerini arttırarak tekrar ziyaret niyetlerini pozitif yönde etkilediğini belirten sonuçlara sahiptir (López-Guzmán vd., 2017; Choe ve Kim, 2018; Ullah vd., 2022). Bu yüzden olumlu bir mutfak kültürü imajı oluşturabilmek için geçmiş iyi bilmeli, sahip olunan kaynakları iyi değerlendirmeli, kültürü iyi anlatmalı ve zengin çeşitliliğe sahip lezzetleri mutfak turizminde etkin kullanılmalıdır.

4. YÖNTEM

Çalışma, Erzurum mutfak kültürüne özgü geçmişte kullanılan araçları ortaya çıkarmak ve kayıt altına almak, yöre mutfağında sevilerek üretilen ve tüketilen yemekleri tasnif etmek, yörenin kırsal alanlarında sahip olduğu çiğ olarak yenilebildiği gibi yemeklere aroma vermek adına kullanılan çeşitli otları belirleyebilmek, spesifik olarak yöre mutfağına özgü ürünlerin geleneksel üretimlerinde kullanılan araçları gözler önüne sermek ve yörede özel günlerde gerçekleştirilen yemek geleneklerini resmetmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada Erzurum mutfak kültürü üzerine yazılmış olan dokümanlar (Tez, makale, kitap, kongre bildiri kitabı, yemek kitabı vb.) titizlikle incelenmiş, literatür detaylıca gözden geçirilmiş olup gezi, saha ziyaretleri, gözlem ve nitel araştırmalarda sık yararlanan yüz yüze mülakat tekniği kullanılmıştır.

Mülakatlarda kullanılan soru formu, Erzurum mutfak kültürünü ortaya çıkarmak adına 6 sorudan oluşturulmuştur. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 14.09.2023 tarihinde gerçekleştirilen 17. oturumda ve 231 karar sayı numarası ile alınmıştır. Veri miktarı ile verinin derinliği ve genişliği nitel araştırmalarda birbiriyle oldukça yakın ilişkilidir. Genelleme yapabilmek adına amaçlı örnekleme yöntemiyle kartopu örnekleme modelinde görüşülecek kişiler belirlenmiştir. Örnekleme dahil edilecek kişi sayısı veri miktarı artış gösterdikçe ve genişledikçe azalabilir. Bir kişi örnekleme oluşturabileceği gibi bu rakam 20-30 gibi sayılara da ulaşabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Bu kapsamda araştırma konusu ile ilgili olarak; Bakırcılar Çarşısı'nda bir esnaf (S.U.), tek çeşit coğrafi işaret tescilli bir ürün üretimi yapan işletmeci (S.K.), yerel gazetede Erzurum mutfak kültürü ile ilgili çeşitli köşe yazıları bulunan gazeteci (E.S.), şehirde önde gelen çağ kebab restoran sahiplerinden restoran işletmecisi (M.T.), işlettiği restoranın menüsünde yöresel ürünlere oldukça geniş yer veren bir diğer restoran işletmecisi (S.B.), Palandöken'de hizmet veren otel işletmesinin Erzurumlu olan mutfak şefi (O.U.), uzun yıllardır kadayıf dolması üretimi ve satışını yapan işletmeci (N.B.), önemli bir kadın kooperatifi kurucusu (I.Ç.) ve Erzurum mutfak kültürünün önde gelen hafızası araştırmacı yazar (Z.Ç.) ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler katılımcıların onamı alınarak aynı zamanda kayıt altına alınmıştır. Görüşmelerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz Yıldırım ve Şimşek (2013)'in belirttiği üzere, elde edilen verilerin temalara göre sınıflandırılıp yorumlanması olarak ifade edilebilir.

Gerçekleştirilen mülakatlar sırasında görüşülen kişilerin varsa Erzurum mutfak kültürü ile ilgili fotoğraf arşivleri incelenmiş, güncel üretimde kullanılan veya yok olma tehdidi ile karşı karşıya olan araçlar ve yemeklerin fotoğraf çekimleri gerçekleştirilmiş, ilgili konular hakkında notlar alınmış ve bu bilgiler ile bulguların kayıt altına alınması adına dikkatlice değerlendirmelerde bulunularak bulgular bölümü oluşturulmuştur. Bulgular bölümünde yer alan görsellerin hemen hemen tamamı mülakat yapılan kişilerin ve yazarın fotoğraf arşivinden oluşturulmuştur.

5. BULGULAR

Erzurum mutfak kültürünü derinlemesine incelemeyi amaçlayan çalışmada mülakatların gerçekleştirildiği katılımcıların 6'sı erkek (%66.7) 3 ise kadındır (%33.3). Yaşları 39 ile 67 yaş aralığındadır. Katılımcıların eğitim düzeyi lise ve yüksek lisans aralığında farklılık göstermektedir. Yöntem başlığının altında meslekleri detaylı bir şekilde açıklandığından okuyucuyu sıkımsamak adına tekrar belirtilmemektedir. Yapılan analizler sonucu 3 temel tema elde edilmiştir. Bunlar; Erzurum mutfak kültüründe yaygın olarak kullanılmış ve günümüzde kullanılan araç ve gereçler, Erzurum mutfak kültüründe yer alan yemek grupları ve yemekleri ile özel günlerdeki yörede yeme alışkanlıkları olarak sınıflandırılmıştır. İlk olarak detaylı bir şekilde Erzurum mutfağında geçmişte kullanılmış ve bugün yine yaygın olarak kullanılan araç ve gereçler hakkında detaylı bilgi verilmiştir. Hatta yörede ve ulusal pazarda yaygın olarak bilinen ve tanınan bazı spesifik ürünlerin üretiminde güncel kullanılan özel araçlar belirlenmiş olup görseller ile açıklanmıştır.

Tema 1: Erzurum Mutfak Kültüründe Yaygın Olarak Kullanılan Araç ve Gereçler

Tandır: Anadolu’da binlerce yıllık geçmişi bulunan ve Erzurum mutfak kültüründe eski önemini kaybetmeye başlasa da tandır ayrı bir yere sahiptir. Çünkü geçmişte evlerin iç mimarisini belirleyici özellikte olan tandır, yaygın olarak pişirme amaçlı evlerde konumlandırılrsa da ısınma amaçlı kullanıldığı da görülmüştür (Görsel 2). Özel olarak hazırlanan tandır ekmeği, kete, kavurma, kıyma gibi yiyeceklerin ve yemeklerin pişirilmesi ise şehirdeki Erzurum evlerinde gitgide azalmasına rağmen kırsal bölgelerdeki evlerde yaşatılan ve yöre ile özdeşleşen tandır kültürünün vazgeçilmezleri arasındadır (Sağlam ve Yurttaş, 2020; Köşklü ve Fındık, 2021).



Görsel 2. Erzurum mutfak kültüründe tandır

Kaynak: Belli, 2011; Web_2.

Erzurum mutfak kültüründe kullanılan kaplarda Osmanlı Sultanı Yavuz Sultan Selim döneminde yörede kurulan bakır ve bronz atölyelerinin izleri yer almaktadır. Geleneksel kap ve kacak üretiminin gerçekleştiği bu atölyeler Erzurum mutfağında yer alan eşsiz lezzetlere güzel sunum ve saklama imkanı da vermiştir. Aynı zamanda Erzurum etrafındaki şehirlere de bu noktada destek olmuştur. Geçmişte 326 adet bakır işleme atölyesinden söz edilirken günümüzde bu sayının 10’un altına kadar gerilediği belirtilmektedir (Web_3). Kazan, hamam taşı, lenger, kevgir, cezve, teşt gibi kapların günümüzde üretim sayıları azalmasına karşın bu atölyelerce hala devam ettirilmektedir (Başar vd., 2019). Aşağıda Erzurum mutfak kültüründe yaygın olarak kullanılan bakırdan yapılmış ve bununla birlikte bronz, çelik, gümüş ürün görsellerinin yer aldığı bir mutfak kültürü hafızası gözler önüne serilmektedir.

Kapaksız ve Kapaklı Kazanlar: Bakırdan dövme tekniği kullanılarak üretilen ve yörede “parha” olarak adlandırılan kazanlar Erzurum mutfak kültüründe önemli yere sahiptir ve farklı büyüklüklerde olup iç kısımları kalaylanarak kullanılmıştır (Görsel 3). Sanatsal açıdan türkülere de Erzurum kazanlarının konu olduğu belirtilebilir. Örnek vermek gerekirse; “*Erzurum’a ismarladım kazanı*”, “*Sıra sıra kazanlar, Karasu’da sazanlar*” türkü sözleri gösterilebilir. Bu kazanlar Erzurum mutfağında çok yönlü kullanılmıştır. Bulgur kaynatılması, pekmez yapımı (Günümüzde hala kullanılmakta), kavurma yapılması, düğün yemeklerinin pişirilmesi gibi birçok yemek yapımında yararlanılmıştır. Aynı zamanda evin ve mutfağın uğuru veya bereketi olarak da kazanın Erzurum mutfak kültüründe kabul edildiği kaynaklardan aktarılmaktadır (Belli, 2011; Çomaklı, 2011).



Görsel 3. Erzurum mutfak kültüründe kullanılan kapaksız ve kapaklı kazanlar

Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç.; S.U. ve yazarın fotoğraf arşivinden.

Siniler: Farklı büyüklüklerde kullanılan siniler, Erzurum mutfak kültüründe sofraların tamamlayıcısı olarak değerlendirilmiştir. Tek parça bakır levhadan tıpkı kazanlardaki gibi dövülerek dairesel şekilde üretilmiştir (Görsel 4). Yöresel olarak “peşgun” olarak isimlendirilmektedir. Sinilerin kenarları tabakların kayıp düşmemesi için 3-5cm yükseltiye/çıkıntıya sahiptir. Üzerlerine bitkisel ya da geometrik motifler işlenmiş siniler kalaylanarak, yer sofralarında, çorba ve yemeklerin yemek yenilen odaya veya tandır başına taşınmasında kullanılmıştır.



Görsel 4. Erzurum mutfak kültüründe siniler

Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç. ve yazarın fotoğraf arşivinden.

Tencereler ve Musluklu Tencere: Erzurum mutfak kültüründe farklı büyüklük ve boyutlarda bakırdan dövme tekniği kullanılarak yapılmış tencereleri görmek mümkündür. Ayrıca gövde kısımları çok yalın ve sadedir. Hemen hepsi kapaklı olan tencerelerin musluklu olan modelleri de üretilmiştir (Görsel 5). Silindirik gövdeli tencerelerde daha çok bulgur çorbası, kesme çorbası, ayran aşısı çorbası, haşıl, yahni yemekleri ile hoşaf ve kompostolar yapılmıştır. Yuvarlak gövdeli tencerelerde ise tereyağlı pilavlar, ayva dolması, ekşili dolma, evelik dolması, lor dolması gibi yemekler pişirilmiştir. Yapıldığı yemeğe kalaylanmış bakır tencerelerin ayrı bir lezzet verdiğini de belirtmek gerekir. Isı iletimini iyi bir şekilde sağlayan bakır tencereler pişirilen yiyeceklerin besin değerini koruyarak gerçek lezzet veya aromanın elde edilmesine yardımcı olmaktadır (Belli, 2011; Çomaklı 2011 ve S.U).

Musluklu tencere ise halk arasında yaygın olarak “musluklu soba kazanı” olarak isimlendirilmektedir. Silindirik bir gövdeye sahip olup basık kapaklı ve üstten tutamağı vardır. Soba üzerinde yemeklere su ısıtmak, çay demlemek için kullanılmıştır (S.U.).



Görsel 5. Erzurum mutfak kültüründe tencereler ve musluklu tencere
Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç.; S.U. ve I.Ç. fotoğraf arşivinden.

Tava ve Yamak: Bakırdan yapıpı kalaylanarak kullanılan tavalar, Erzurum mutfak kültüründe önemlidir. Tavanın uzun sapı vardır ve kenardan perçinlenmiştir. Yağ eritmede, kıymalı yumurta, kızartmalarda, helva ve kuymak yapımında kullanılmıştır. Hatta evlerde, kızartma tavası, helva tavası gibi ayrıldığı da söylenebilir. Yamaklar ise bakırdan veya pirinçten yapılarak kısa boyunlu ve geniş ağızlı bir yapıya sahiptir. Tek kulpu bulunan yamaklar çorbalara sos yapımında, tereyağı eritmede, yemeklere soğan kavurmada kullanılmıştır (Çomaklı, 2011; S.U ve I.Ç.). Görsel 6 tava ve yamaklara ait örnekler vermektedir.



Görsel 6. Erzurum mutfak kültüründe tava ve yamaklar
Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç. ve yazarın fotoğraf arşivinden.

Sahan ve Taslar: Erzurum mutfak kültüründe yaygın olarak kullanılan araçlar arasında kapaklı sahanlar ve taslar da sayılmalıdır (Görsel 7). Tek bakır levhanın dövülerek sahan ve kapağının üretiminde kullanıldığı söylenebilir. Sahanın içine konulan yemek türüne göre kapak yüksek, yayvan veya basık görünümde olabilir. Erzurum mutfaklarında yaygın olarak kullanılan kalaylanmış bakır taslar su, süt, şerbet, yoğurt, hoşaf, çorba ve ayran kabı olarak kullanılmıştır. Geniş ağızlı ve kaideli bir yapısı olan tasların gövdelerine kazıma-çizgi tekniği kullanılarak bitkisel motifler uygulanmıştır (Çomaklı, 2011 ve S.U.)



Görsel 7. Erzurum mutfak kültüründe sahan ve taslar

Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç.; I.Ç. ve yazarın fotoğraf arşivinden.

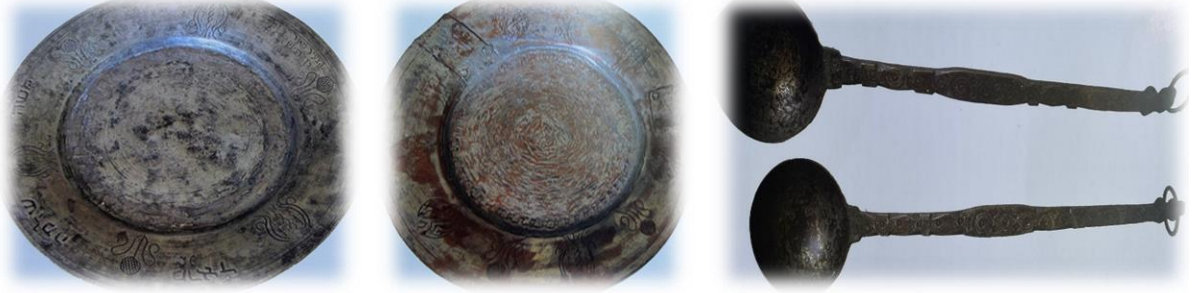
Bakraçlar: Erzurum mutfak kültüründe bakraçlar yörede “gezzik” olarak isimlendirilmektedir. Su ve süt taşınmasında, yoğurt yapımında yaygın olarak kullanılmıştır (Görsel 8). Bakraçların kulp ve menteşeleri pirinçten döküm tekniği ile veya demirden dövülerek yapılmıştır.



Görsel 8. Erzurum mutfak kültüründe çok amaçlı kullanılan bakraçlar

Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç.; S.U. ve yazarın fotoğraf arşivinden.

Lengerler ve Kepçeler: Lengerler, Erzurum mutfak kültüründe diğer kullanılan kapları aslında bir bakıma tamamlamaktadır. Tek parça bakır levhanın dövülmesiyle çukurlaştırılarak elde edilen lengerler, sahanlardan kenar kısımlarındaki genişlikle ayrılmaktadır. İçerisine tavuklu, etli veya sade pilavlar konulmuş ve servis edilmiştir (Görsel 9). Günümüzde dekoratif amaçlı evlerde yer almaktadır. Erzurumlu bakırcıların yaptığı mutfak eşyalarından diğeri de kepeçdir. Bakırdan dövme tekniği ile yarım ay biçimli gövdesi ve farklı boyutları ile üretilmiştir. Kazan ve tencerelerle birlikte kepeçler yaygın olarak Erzurum mutfağında kullanılmıştır (Çomaklı, 2011 ve S.U.).



Görsel 9. Erzurum mutfak kültüründe lengerler ve kepeçler
Kaynak: Belli, 2011; Z.Ç. ve I.Ç. fotoğraf arşivinden.

Yukarıda belirtilen bakır kapların tamamına yakını günümüz mutfaklarında kullanılmamaktadır. Ya evlerin bir köşesinde ya da gümüşlüklerin içinde görsel süs veya dekoratif amaçlı bazı örneklerine rastlamak mümkündür.

Erzurum Mutfak Kültüründe Kullanılan Diğer Araç ve Gereçler

Bakır mutfak araç ve gereçlerinin Erzurum mutfak kültüründe kullanımı yaygın olmasına karşın ahşaptan, topraktan yapıp kullanılan başka malzeme ve donanımlara da rastlamak mümkündür. Bugün günümüzde bunların bir kısmı kullanılıyor olsa da bir kısmı dekoratif amaçlı evlerde yer almaktadır (Görsel 10).





Görsel 10. Erzurum mutfak kültüründe diğer mutfak malzeme ve donanımlarından örnekler. **A**-Peynir ve yağ saklama kabı-Kurun, **B**-Peynir ve turşu saklama küpü, **C**-Güveç ve merdaneler, **D**-Gaz ocağı, **E**-Yağ saklama kapları, **F**-Su güğümü.

Kaynak: Z.Ç. ve yazarın fotoğraf arşivinden

Erzurum mutfak kültüründe daha birçok mutfak araç ve gereç ile donanımından bahsetmek mümkündür. Çalışmada yaygın olarak kullanılan ve araştırma sonucu ulaşılan görsellere yer verilmiştir.

Erzurum Geleneksel Civil Peyniri Üretiminde Kullanılan Araç ve Gereçler

Zengin ürün çeşitliliğine sahip olan Erzurum mutfağının spesifik olarak seçilmiş bazı ürünlerinin günümüzde üretiminde hala kullanılan araç ve gereçlerinin kayıt altına alınması da önemlidir ve çalışma amaçlarından birisi de budur. Kullanılan bu ekipmanlar ve geleneksel yöntemler ürünlere özgünlük kazandırmaktadır. İlk olarak Erzurum mutfağında önemli yeri olan civil peyniri üretiminde kullanılan mutfak malzemeleri hakkında bilgi verilecektir (Görsel 11).



Görsel 11. Erzurum mutfak kültüründe civil peyniri yapımında kullanılan araç gereçler

Kaynak: S.U ve yazarın fotoğraf arşivinden

Yörenin önemli ve ulusal düzeyde tanınan civil peyniri yapımında kullanılan araç ve gereçler Görsel 11’de belirtildiği üzere soldan sağa olacak şekilde sırasıyla açıklanmıştır.

Süt Makinesi: Erzurum civil peyniri yöreye özgü ve coğrafi işaret tescilli almış bir peynir türüdür. Sabah kahvaltıda severek tüketildiği gibi su böreği, peynir kuymağı, peynir helvası gibi yine yöre mutfağının diğer lezzetlerinin üretiminde yardımcı malzeme olarak kullanılmaktadır. Civil peyniri, inek sütünden yapılmaktadır ve sütün yağsız olması önemlidir. Dolayısıyla sütteki yağ ayrımını bu makine yapmaktadır.

Ocak: Genelde silindir şeklinde 50-70 cm genişlikte olup demirden yapılan soba, 50 cm ile 1 metre yüksekliğe sahip olabilir. Peynir üretiminde sütün ısıtılması ve pıhtının oluşumunda alttan ısı verilmesinde kullanılmaktadır.

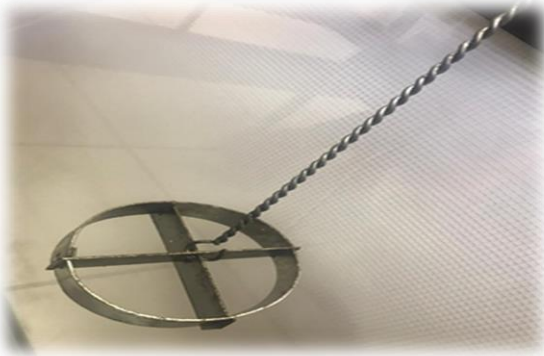
Kaynatma Kazanı: Daha öncede belirtildiği gibi bakır kazan kullanımı Erzurum mutfak kültüründe yaygındır. Bu kazanlardan civil peyniri üretiminde de yararlanılmaktadır. İçine yağsız süt ilave edilerek ocağın üzerine alınır ve burada peynir yapımında pıhtı oluşumu sağlanmaktadır.

Tahta Kaşık: Ahşaptan yapılan tahta kaşığın uzunluğu derin kazanların içine kolaylıkla girebilsin diye 50-60 cm olabilir. Peynir pıhtısı oluşturulurken mayalı süt sürekli karıştırılır. Tahta kaşık etrafında pıhtının toplanması istenmektedir. Bu sebepten dolayı sap kısmı uzundur.

Yoğurma Teşti: Peynir yapımında istenilen kıvam elde edilince yoğurma kabına alınır ve burada yoğrulur. Bu kap bakırdan veya paslanmaz kromdan yapılmakta olup 15-20 cm derinliğe sahiptir. Aynı zamanda peynir suyunun süzülmesi için asıldığında peynir altı suyu yine bu kap yardımıyla toplanmaktadır.

Erzurum Mutfak Kültüründe Demir Tatlısı Üretiminde Kullanılan Kalıp

Erzurum mutfak kültüründe yaygın olarak bilinen tatlı kadayıf dolmasıdır. Ancak sadece kadayıf dolması değil birçok tatlı türü yöre mutfağında üretilmektedir. Bunlardan birisi de demir tatlısıdır. Kendisine özgü özel bir kalıbı vardır ve bu kalıp sayesinde demir tatlısı şekil almaktadır (Görsel 12). Bu tatlının özgünlüğü de kalıbından gelmektedir ve bu kalıp yıkanmaz, kullanıldıktan sonra yağlı kağıda sarılarak saklanmaktadır.



Görsel 12. Erzurum mutfak kültüründe demir tatlısı kalıbı ve demir tatlısı görseli

Kaynak: I.Ç. ve yazarın fotoğraf arşivinden.

Kalıp, paslanmaz kromun kıvrılması ile elde edilmekte olup farklı motiflerde şekiller verilebilmektedir. 20-30 cm uzunluğunda bir sap kısmı da bulunmaktadır. Hazırlanan koyu akışkan kıvamlı hamurun içine bu kalıp batırılır, hamur kalıbın etrafını sarar ve sonrasında bu şekilde kızgın yağın içine sallanarak bırakılır. Bu şekilde pişirme çift taraflı gerçekleştirilir. İki yüzü de pişirilen hamur daha sonra ılık şerbete batırılarak servis edilmektedir (Denk, 2023).

Erzurum Mutfak Kültüründe Karnavas Dut Pekmezi Üretiminde Kullanılan Araç ve Gereçler

Erzurum mutfağında önemli lezzetlerden birisi de yine yörenin ilk coğrafi işaret tescilli alan ürünü olan Karnavas dut pekmezidir. Bu özel lezzetin üretiminde günümüzde aşağıda yer alan araç ve gereçler kullanılmaktadır.

Ocaklık: Karnavas dut pekmezi üretiminde dutların haşlandığı, şıranın kaynatıldığı yerdir. Görsel 13'de görüldüğü gibi taş veya betondan gözenekli şekilde yapılmaktadır. Alt kısımda yer alan bölmeye çıralı çam odunları yerleştirilerek tutuşturulur. Kazanlar doğrudan ateş ile temas halindedir (Görsel 13 A).

Kaynatma kazanı: Dutlar toplandıktan sonra kazanın içine su ilavesiyle haşlama işlemine tabi tutulmaktadır. Bu işlem bakırdan yapılmış çeşitli büyüklüklerdeki saplı kazanlarda gerçekleştirilmektedir. İçerisine dut miktarına göre farklı ölçülerde su ilave edilebilmektedir. (Görsel 13 B).



Görsel 13. A-Ocaklık, B- Kaynatma Kazanı, C- Kürek (Yazarın fotoğraf arşivinden)

Kürek: Ahşaptan yapılan ve yaklaşık 80cm veya 1 metre uzunluğunda olan bu kürek dutlar haşlama kazanında iken karıştırma işlemi için kullanılmaktadır. Sapının uzun olmasının sebebi sıcaktan veya çıkan buhardan karıştıran kişinin etkilenmemesi içindir (Görsel 13 C).

Sıkı kürünü: Kazanlarda kaynatılarak haşlanan dutlar bu bölüme getirilir ve beton ya da ahşaptan yapılmış düzenekler içinde üstten preslenerek sıkılır (Görsel 14). Belirtilen presleme işlemi sırasında sıkı kürününden faydalanılmaktadır. Burada sıkılan dutlar şıralarını baskı sonucu bırakırlar. Dikdörtgen şeklinde bir haznesi bulunan bu alette bir de ortaya çıkan şırayı kazana doğru yönlendiren aşağıya doğru meyilli bir oluk bulunmaktadır.



Görsel 14. Beton ve ahşaptan yapılmış sıkı kürünü (Yazarın fotoğraf arşivinden)

Şıra kazanı: Sıkı kürünü içinde preslenen dutlar şıralarını bu kazanın içine bırakmaktadır. Yine bakırdan yapılan modelleri olduğu gibi paslanmaz çelikten yapılan saplı şıra kazanları da bulunmaktadır. Çeşitli ölçülerde sıvı alacak şekilde üretilmektedir (Görsel 15 A).



Görsel 15. Şıra kazanı ve goş (Yazarın fotoğraf arşivinden)

Goş: Su kabağından kurutulmuş ve dutların kaynatma kazanından alınıp sıkı kürününe aktarılmasında veya şırası alınan dutların posasını (caca) sıkı kürününden almak için kullanılmaktadır. Sıcağı sap kısmında metal bir kepçe gibi kısa sürede hissettirmedeği için kullanılmaktadır. Ayrıca halk arasında şöyle bir deyişte vardır: “Allah yapmış yapısını, kullar açar kapısını, bil bakalım bu nedir?” şeklinde alet gösterilerek kişiye sorulur ve goş cevabını vermesi beklenilir (Görsel 15 B).

Teşt: Bakırdan veya paslanmaz çelikten yapılan kaynatma kazanları yörede “teşt” olarak isimlendirilmektedir. İçine dut şırası konulduktan sonra yüksek ateşin olduğu ocaklıktaki gözlerin içine göre ölçüleri olan teştler, pekmez üretiminde önemli bir araçtır. Pekmez istenilen kıvama geldikten sonra soğutma işlemi için yine benzer kazanlar kullanılmaktadır (Görsel 16 A).

Saplı: Paslanmaz çelikten veya bakırdan yapılan kepçe yöredeki ismi saplı, şırayı şıra kazanından alıp teştlere dökerken, teştlerde kaynarken karıştırmak için ve yine kaynama esnasında yüzeye çıkan keş veya köpükleri üzerinden almak için kullanılmaktadır. Yaklaşık 40-45 cm’lik bir sapı ve içine yaklaşık 1 litre sıvı alacak şekilde ağız kısmı bulunmaktadır. Sapın uzun olması yüksek ısıda karıştırma işlemi yapan kişinin elinin daha az sıcaktan veya buhardan etkilenmesi içindir (Görsel 16 B).



Görsel 16. Teşt, Saplı, Kaşık (Yazarın fotoğraf arşivinden)

Kaşık: Ahşaptan yapılan kaşıklar şıraların ocaklık üzerinde kaynaması esnasında veya pekmez istenilen kıvama ulaştıktan sonra soğutma işlemini gerçekleştirirken karıştırma aşamasında kullanılmaktadır. Yaklaşık 30 veya 50 cm uzunluğunda olabilirler (Görsel 16 C).

Tema 2: Erzurum Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek Grupları ve Yemekler

Erzurum mutfak kültüründe birçok yemek türünden bahsetmek mümkündür. Bu zengin çeşitlilik, Tablo 1’de yemek türlerini gruplandırarak sınıflandırılmış ve isimlerini belirtilmiştir.

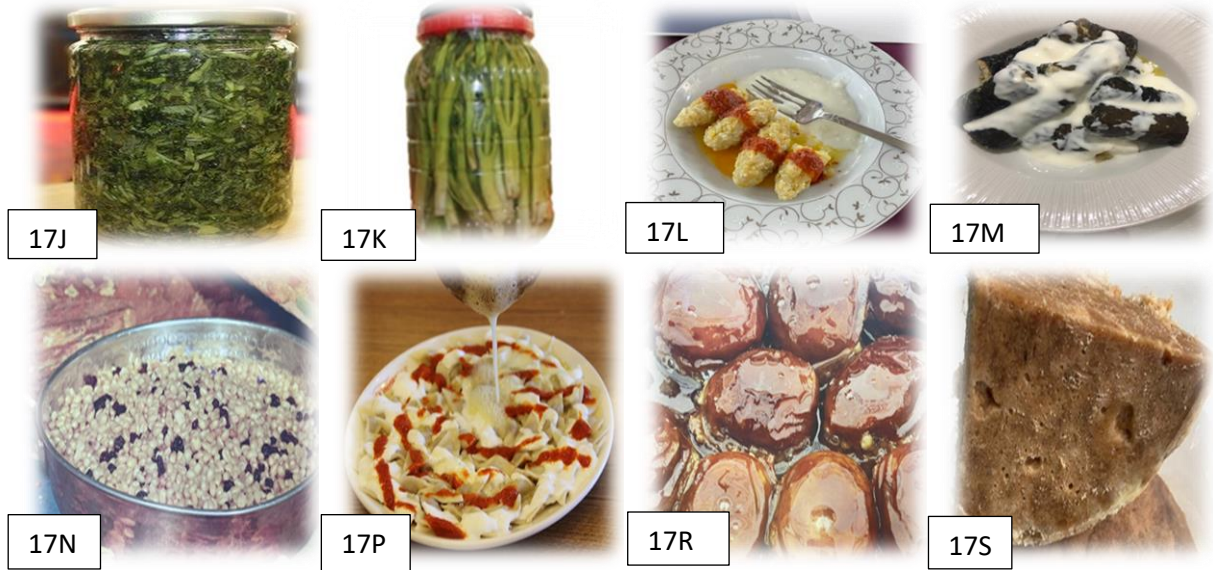
Tablo 1. Erzurum Mutfak Kültürüne Ait Ürün ve Yemekler

Yemek Grubu	Yemek Adı
Çorbalar	Ayran aşı, Kesme aşı, Karafatma, Herle aşı, Bulgur, Patates, Dügün, Tutmaç, Gendime, Kavurma herle, Löbiyeli ovmaç, Süt aşı, Tutmaç
Kahvaltılıklar	Peynir kuymağı, Pestil çullaması, Çaşır kavurması, Kavurma çullaması, Karnavas dut pekmezi, Dut çullaması
Et ürünleri ve Et yemekleri	Erzurum sucuğu, Erzurum pastırması, Erzurum et kavurması, Oltu cağ kebabı, Hınıs köftesi, Pasinler döneri
Süt ve Süt Ürünleri	Erzurum civil peyniri, Erzurum küflü civil peyniri (göğermiş peynir), İspir kurun peyniri, Kerti peyniri, Erzurum tereyağı, İspir kaymağı, Lor peyniri, Kandirif peyniri
Yenilebilir Otlar	Aşotu, Acıgıcı, Bağayapağı, Baldıran, Buğadiken, Yemlik, Yarpuz, Çaşır, Çiriş, Turp otu, Tere, Reyhan, Pazı pancarı, Kuzu kulağı, Medik, Kekik, Işkın, Kuş ekmeği, Isırgan, Evelik, Helliz, Haşhaş, Ebegümece, Kımı, Köbelek
Yemekler	Ekşili yaprak sarması, Şalgam dolması, Yumurtalı kıyma, Çeç pancarı, Gliko, Patates boranisi, İspir kuru fasulyesi, Ayva yahnisi, Cılbıra, Hınıs kuru fasulyesi, Çaşır kavurması, Aşmalı yahnı, Çiriş yemeği, Narman şeker fasulyesi, Çortutu pancarı, Fasulye kavurması, Şalgam çırtması, Pırpırım, Hink yemeği, Lor dolması, Yalancı lahana sarması, Ebem gömeci, Evelik kavurması, Keşkek, Kelecoş, Löbiye paçası, Pastırmalı Ramazan kıyması, Soğan dolması, Turşu pancarı, Ekşili lahana dolması, Etlı yaprak sarması
Pilavlar	Çaşırılı bulgur Pilavı, Etlı bulgur, Gendime pilavı, Hedik, Kavurmalı lahana pilavı, Löbiye pilavı, Pazı pilavı
Hamur İşleri	Erzurum ketesi, Tava ketesi, Bişi, Su böreği, Hingel, Tatar böreği, Acem ekmeği, Erzurum pastası, Erzurum erişte, Yumurta pilavı, Bişi, Lokum, Patile, Sini ketesi
Tatlılar	Tel helvası, Kadayıf dolması, Pekmez helvası, Demir tatlısı, Hasuta, Un helvası, Kaz lokması, Peynir helvası, Ekmek kadayıfı, Pekmezli baklava, İncir dolması, Hurma Tatlısı, Ceviz helvası, Hoşmeri, Erik dolması (Haris), Kayısı kaysefesi, Kavut haşılı, Yufka yağlaması

Kaynak: Çomaklı, 2011; Şengül vd., 2015: 168; Engin, 2017; Turan ve Akoğul, 2019: 377; Web_4; I.Ç; S.B ve O.U.

Tablo 1’de görüleceği gibi yöre mutfağında özellikle bulgur, buğday, kırmızı et ve yöreye özgü ot çeşitliliği yemeklerde yoğun şekilde kullanılmaktadır. Bununla birlikte süt ve süt ürünlerinde özellikle peynir çeşitliliği açısından da Erzurum mutfağı oldukça rekabetçi çeşitliliğe sahiptir. Yine Erzurum mutfağına özgü pilav çeşitleri, hamur işi türleri ve özellikle tatlılar zengin alternatif sunan lezzetler olarak dikkat çekicidir. Bu lezzetleri daha cazip hale getirebilmek adına Erzurum mutfak kültüründeki lezzetlerin sunum ve servis aşamalarına yönelik uygulamalardan bazılarını aşağıda yer alan Görsel 17’de yer verilmiştir.





Görsel 17. Erzurum Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemeklerden Örnekler

A-Ayran aşısı çorbası, **B-**Kesme aşısı çorbası, **C-**Peynir kuymağı, **D-**Dut çullaması, **E-**Oltu cağ kebabı, **F-**Ekşili lahana sarma, **G-**Erzurum civil peyniri, **H-**Kandirif peyniri, **J-**Aşotu, **K-**Çaşır, **L-**Gliko, **M-**Lor dolması, **N-**Hedik, **P-**Hingel, **R-**Haris, **S-**Peynir helvası.

Kaynak: Web_5 ve yazarın fotoğraf arşivinden derlenmiştir.

Görsel 17, Erzurum mutfağına ait yemeklerin göz alıcı güzellikte olduğunu ve bir birinden farklı lezzetler sunduğunu resmetmektedir. Buradaki amaç lezzet tutkunlarının ilgisini çekmek, iştahlarını kabartmak ve Erzurum mutfak kültürünü deneyimlemeye teşvik etmektir.

Tema 3: Erzurum Mutfak Kültüründe Özel Günlerde Sunulan Yemekler

Erzurum yöresinde özel günlerde sunulan ve mutfak kültürüne ait olan yemekler Tablo 2’de gösterilmektedir. Yöre mutfak kültürünün zenginliği özel günlerde yapılan ve sunulan yemek çeşitliliği ile de gün yüzüne çıkmaktadır.

Tablo 2. Erzurum Mutfak Kültüründe Özel Gün Yemekleri

Doğum	Yoklama (Su böreği, baklava ve keteden oluşur)
Diş Hediyi	Hedik (Buğdayın sade veya nohutla haşlanıp süzülerek hazırlanan yemek), hedikle birlikte fındık, fıstık, ceviz, kuru üzüm ile birlikte babaanne tarafından hazırlanan pasta, çörek, helva gibi ikramlar yapılır.
Nişan ve Düğün	Kız evinde; dolma, pilav, su böreği, kete hazırlanır. Dünür davetlerinde; ayran aşısı çorbası, kıyma, yaprak sarması, pilav, kuru fasulye, su böreği ve kadayıf dolması pişirilir. İftarlık; erkek tarafı geline et, kadayıf, ceviz içi, pirinç, bulgur, pastırma, yumurta gibi yiyecekler gönderir. Gelin hamamı; dolma, patates haşlama, su böreği, kete, yumurta haşlama, soğuk kompostolar ve çay ikram edilmektedir. Kına gecesi; kız tarafı çay ile kete ve Erzurum pastası ikram ederken erkek tarafı fındık, fıstık, badem gibi çerez türleri kız evine getirmektedir. Damat için ise kısır gecesi düzenlenir, burada kuzu kesilerek yemek, meşrubat ve çerezler ikram edilir.
Ramazan ve Kurban Bayramı	Arefe günü; çorba, kuru fasulye pilav pişirilir. Bayram günleri; su böreği, baklava, sütlaç, dolma pişirilmektedir. Kurban bayramında ise mutlaka kavurma ikram edilir, kuşburnu, elma, kayısı kompostoları sunulmaktadır.
Arafalık	Ramazan ve Kurban bayramları arefe günü ziyarete gelen çocuklara ikram etmek için şeker, kabuklu fıstık, fındık veya çerez alış veriş yapılmaktadır.
Kandil Günleri	Kandil simidi, bişi, un helvası (Evden koku çıkıp hayırna dağıtılması için) pişirilmektedir.
Asker Uğurlama	Askere uğurlama adında askere gidecek kişiye yöresel yemeklerin olduğu bir menü hazırlanır. Ayran aşısı çorba, su böreği, kıyma, kadayıf dolma gibi.
Hacca Gitme-Hacdan Gelme	Hacca gidecek kişi koyun keserek yakınlarına kavurma, pilav ve kadayıf dolma gibi bir menü ikram eder. Hacdan döndüğünde ise ziyarete gelenler börek, pasta ve kete gibi yiyecekleri ikram olarak getirirler.

Ölüm	Cenaze evlerine çorba, dolma, pilav, su böreği, tatlı getirildiği gibi kahvaltılık bal, zeytin, yağ, kete, Erzurum pastası da getirilmektedir. Bunlar da gelmiyorsa çay, şeker veya limon da cenaze evine götürülmektedir. Un helvası yeni alınan malzemelerle mutlaka kavrulur ve dağıtılır daha önce evde olan malzemeler un helvası yapımında kullanılmaz. Ayrıca “kırk yemeği” adetinde ise çorba, dolma, kavurma, etli kuru fasulye, pilav ve tatlıdan oluşan bir menü kırk duası ile verilmektedir.
-------------	---

Kaynak: Çomaklı, 2011; I.Ç; N.B. ve M.T.

Erzurum mutfak kültüründe özel günlerde de oldukça farklı türde yemekler pişirilmekte ve misafirlere ikram edilmektedir. Dokuz farklı başlıkta toplanan bu özel gün yemekleri Erzurum mutfak kültürünün tarihi ve kültürel zenginliğini de bir noktada desteklemektedir (Bakınız Tablo 1 ve Tablo 2).

6. SONUÇ ve ÖNERİLER

Ülkelerin kendilerine göre mutfak kültürleri olduğu gibi geniş bir coğrafyaya sahip olan Türkiye'nin, bölgeleri hatta şehirleri arasında bile kendilerine özgü farklı özelliklerle ayrılan zengin mutfak mirası bulunmaktadır. Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Erzurum mutfağının özgün yapısıyla Türk mutfak kültürüne önemli katkılar sağladığı ve bu mirasa sahip çıktığı araştırma bulgularından hareketle söylenebilir. Erzurum'un mutfak kültürünün şekillenmesinde, tarihi geçmişi, bulunduğu coğrafi konumu, sahip olduğu doğal alanlar ve ikliminin etkili olduğu belirtilebilir. Bu çalışma sahip olunan mutfak kültürünü geçmişte kullanılan araç ve gereçlerle ortaya çıkarmış, bazı ürünlerde güncel üretimde yararlanılan ekipmanları resmetmiş ve geleceğe aktarılması adına önemli bir kayıt oluşturmuştur. Çalışmada Erzurum mutfak kültüründe yer alan yemekler de çeşitli gruplara ayrılarak bu yemek grupları başlıkları altında incelenmiştir. Her yemek grubunda en az altı yemek türü ve üzeri örnek verilmiştir. Dolayısıyla bu tespit, Erzurum mutfağının kültürel anlamda zengin bir çeşitliliğe sahip olduğu görüşünü destekler niteliktedir.

Ortaya çıkan sonuçlarda Erzurum mutfağında bakır kullanımının oldukça yaygın olduğu görülmüştür. Bakırdan yapılmış kazanlar, siniler, bakraçlar, tencereler, tavalar, yamaklar, sahanlar, taslar, lengerler, kepeçler yemeklerin üretiminde sıkça kullanılarak mutfak kültüründe yer almıştır. Bu çeşitli araç kullanımı, geleneksel yemeklerin yanı sıra diğer yöresel lezzetlerin ortaya çıkmasında yardımcı olmuş ve ayrı bir lezzet katmıştır. Bunun yanı sıra, ahşaptan yapılma saklama kapları, merdaneler, topraktan yapılma küpler veya çanaklar, gaz ocakları yine Erzurum mutfak kültüründe oldukça önemli yere sahiptirler.

Bununla birlikte Erzurum mutfağında spesifik olarak bazı geleneksel ürünlerin günümüz üretiminde kullanılan araç, gereç veya donanımlardan bahsedilerek geleneksel üretim yöntemlerini donanımları ile kayıt altına almıştır. İlave olarak Erzurum mutfak kültüründe önemli günlerde misafirlere ikram edilen ürün ve yemekler de ortaya çıkarılmıştır. Bu özel günler, diğ hediği, nişan ve düğün etkinlikleri, Ramazan ve Kurban bayram günleri, kandil günleri ve ölüm gibi birçok başlık altında değerlendirilmiştir.

Türk mutfağı, kültürel zenginlik yelpazesi sunmaktadır ve bu yelpazenin önemli parçalarından birisi de Erzurum mutfağıdır. Erzurum mutfağı Türk mutfak kültürünün izlerini taşımakta ve bunu yöresinde kusursuzca sunmaktadır. Dolayısıyla iyi bir tanıtım ile ulusal ve uluslararası turistlerin destinasyonu ziyaret etmeleri teşvik edilmelidir. Erzurum mutfağında bu yüksek potansiyel lezzet meraklılarına önemli deneyimler yaşatabilir.

Erzurum destinasyonu her ne kadar kış turizmi ve etkinlikleri ile anılıyor olsa da zengin geleneksel ürün çeşitliliği ve eşsiz lezzetleri ile önemli bir mutfak turizm destinasyonu olma yolunda ilerlemektedir (Bakınız Tablo 1). Çalışma bu resmi açıkça ortaya koymuştur ancak bu önemli potansiyelin istenilen düzeyde destinasyona katkı sunmadığı görüşü de mevcuttur (Arınç, 2020). Bu sebeple ilgili paydaşlara, kamu kurum yöneticilerine şu öneriler sunulabilir;

- Erzurum mutfak kültürü önemli bir geçmişe sahiptir. Çalışma bunu ortaya koymaktadır. Öncelikle bu geçmişin farkına varılmalı, var olan kaynaklar ortaya çıkarılmalı ve mutlaka koruma altına alınmalıdır.

- Yapılan görüşmelerden ve saha gezilerinden elde edilen bilgiler ışığında geçmişte kullanılan Erzurum mutfak kültürüne ait bazı araç ve gereçlerin resmine dahi ulaşılammıştır. Bu durum kültürün kayıt altına alınması, geleceğe aktarılması ve turizm faaliyetine dönüştürülmesi adına oldukça üzücüdür. İvedi şekilde mutfak kültürüne ait araç ve gereçler için envanter çıkarılmalı ve bunların yaşatılması, sergilenmesi için bir “**Erzurum mutfak müzesi**” tahsis edilmelidir.
- Erzurum mutfak kültürünün tanıtımının ve pazarlamasının iyi yapılabilmesi için ilgili kamu paydaşlarının ve Atatürk Üniversitesi’nin öncülüğünde “**stratejik akıl birliği**” adı altında bir örgüt oluşturulabilir.
- Yeni yapılacak olan bu toplulukta, konu ile ilgili bireyler belirli sürelerle toplantılar düzenleyip mutfak turizminde şehre yön vermelidir. Erzurum yöresinde mutfak turizminin gelişim göstermesiyle birlikte bağlantılı olarak başta yiyecek içecek sektörü ve tarım sektörü olmak üzere diğer sektörlerde de gelir, istihdam, ürün kalitesi, üretim artışı gibi olumlu gelişmeler yaşanacaktır. Böylece çarpan etkisi yaratan mutfak turizmi bölge ekonomisini geliştirecektir. Literatür bu görüşü desteklemektedir (Wondirad vd., 2021).
- Erzurum mutfak kültürünün yaşatılması için mutlaka yıl bazında geleneksel olarak tekrarlanacak şekilde “**Mutfak Turizmi Festivali**” organize edilmeli, hatta spesifik ürünler seçilerek yılın diğer zaman dilimlerinde bu ürünlere (Civil peyniri, cağ kebab, dut pekezi vb.) yönelik festivaller düzenlenmelidir. Halkın farkındalığını arttırmak ve uluslararası-ulusal turistleri yöreye çekmek için bu uygulama da elzemdir.
- Fuarlara katılım mutlaka sağlanmalı bu noktada Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA) ortaklaşa kesintisiz iletişim sağlanmalıdır.

Bu çalışma Erzurum mutfak kültürü ile sınırlandırılmıştır. Erzurum yöresine ait mutfak kültürü, geçmişte mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler hakkında kayıtlar oluşturup günümüzdeki son uygulamalar hakkında bilgi vermiştir. Ayrıca Erzurum yöresine ait özel günlerde servis edilen yemekler ile Erzurum mutfağına ait geleneksel ürün ve yemeklerle sınırlıdır. Gelecekte yapılacak çalışmalar Erzurum yöresini ziyaret eden yerli veya yabancı ziyaretçi deneyimleri, memnuniyetleri üzerine şekillendirilebilir. Farklı bir çalışma ise bu kültürün yansıtılacağı yiyecek içecek işletmelerini menü içerikleri açısından değerlendirebilir.

TEŞEKKÜR

Araştırma kapsamında görüşmeyi kabul edip bilgilerini ve fotoğraf arşivlerini paylaşan Z.Ç., I.Ç., S.U., S.K., E.S., M.T., S.B., N.B. ve O.U.’ya katkılarından dolayı teşekkür ederim.

KAYNAKÇA

- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19(6), 531-555.
- Akoğul, E. (2019). Erzurum ramazan mutfak kültürünün incelenmesi. *Tourism and Recreation*, 1(2), 44-49.
- Akoğul, E., & Aksakallı, Z. (2020). Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarının incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.
- Arınç, K. (2020). Erzurum’un Gastronomi Potansiyelinin Kış Turizmi Açısından Değerlendirilme İmkânları ve Sürdürülebilir Turizme Katkısı. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (2), 795-815.
- Baran, Z., & Batman, O. (2022). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 456-475.
- Başar, F., Başar, B., & Boztoprak, F. (2019). Erzurum’un yöresel ürünlerinin turistik potansiyelinin belirlenmesi. *EKEV Akademi Dergisi*, (77), 147-160.

- Belli, O. (2011). Erzurum Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemeklerinde Kullanılan Bakırdan Yapılmış Mutfak Kapları. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, 19-21 Ekim, Erzurum. 92-126.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *International Journal of Social Science*, 28 (2):315-328.
- Choe, J. Y. J., & Kim, S. S. (2018). Effects of tourists' local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1-10.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 482-503.
- Çıldam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Çomaklı, Z. (2008). Karlar Ülkesinin Damak Tadı Erzurum Yöre Yemekleri, Aktif Yayınevi, Erzurum.
- Çomaklı, Z. (2011). Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, S.333-343, Erzurum.
- Denk, E. (2023). *Coğrafi İşaretler Standardizasyonu ve Uygulamalarına Yönelik Bir Model Önerisi*. Doktora Tezi. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Engin, S. (2017). Erzurum'un Turizm Potansiyeline Gastronomi Kültürü ile Katkı Sağlama Projesi, *Erzurum Büyükşehir Belediyesi Yayınları*, Yayın No:5, 1-323. ISBN: 978-605-82874-8-8.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2004). Consuming places: the role of food, wine and tourism on regional development. *Food tourism around the world*. Routledge. M Hall, L Sharples, R Mitchell, N Macionis, B Cambourne (eds). Butterworth-Heinemann: Oxford; 25-59.
- Hashimoto, A., & Telfer, D. J. (2006). Selling Canadian culinary tourism: Branding the global and the regional product. *Tourism Geographies*, 8(1), 31-55.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Hornig, J. S., & Tsai, C. T. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International journal of tourism research*, 14(1), 40-55.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- Kavak, S., & Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman İlinde bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 59-80.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663.
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(12), 100-113.
- Kim Y. H., Kim M., & Goh B. K., (2011). An examination of food tourist's behaviour: Using the modified theory of reasoned action. *Tourism management* 32(5): 1159-1165.
- Köşklü, Z., & Fındık, N. Ö. (2021). Erzurum Kırsalında Tandır Kültürü ve Tandır Ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132), 262-285.
- López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C., & Ríos Rivera, I. (2017). Gastronomic festivals: Attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119(2), 267-283.
- Lush, E. (2022). UNESCO Food Culture: 30 Amazing Culinary Traditions Around the World. <https://wander-lush.org/food-culture-unesco/> Erişim: 07.09.2023.
- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 34.
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Movahed, A., Ghasemi, M., & Gholamalifard, N. (2020). An analysis of the culinary tourism experience between gender groups in Iran. *Quaestiones Geographicae*, 39(1), 99-108.

- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2020). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 622-632.
- Sağlam, T., & Yurttaş, H. (2020). Geleneksel Erzurum evlerinin istatistiki veri analizi. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (67), 405-442.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). *Yöresel mutfaklar*. Beta Basım Yayın ve Dağıtım, Ankara.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396
- Turan, B., & Akoğul, E. (2019). Gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi: Erzurum mutfağı örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 7, Sayı: 92, s. 370-384.
- Ullah, N., Khan, J., Saeed, I., Zada, S., Xin, S., Kang, Z., & Hu, Y. (2022). Gastronomic tourism and tourist motivation: Exploring northern areas of Pakistan. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(13), 7734.
- Ünüvar, Ş., & Cesur, G. (2023). Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 4(1), 29-39.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. & Fereli, S. (2017). Gastronomik Ürünlerin Coğrafi İşaretleme Açısından Değerlendirilmesi: Erzurum-Olur Örneği. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, vol. 10, no. 2, pp. 44-53,
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305.
- Web_1: Erzurum ilinin Türkiye haritasındaki yeri. https://3.bp.blogspot.com/-TmVOcUwSYIw/U_uOZ2jVcTI/AAAAAAAAATHM/NtBk2m2dIu8/s1600/erzurum_turkiye_haritasinda_yeri_nerede.jpg Erişim: 05.09.2023.
- Web_2: Erzurum Uzundere Tandır Ekmek Üretimi. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/dort-cocuk-annesinin-ekmek-kavgasi/670556> Erişim: 05.09.2023.
- Web_3: 326 Bakırcıdan Geriye Kaçı Kaldı? <https://erzurumportali.com/shf/3601/Erzurum-Bakircilar-Carsisi-Bakir-Ve-Faydalar> Erişim: 05.09.2023.
- Web_4: Türkiye Coğrafi İşaretler Portalında Erzurum İli Coğrafi İşaret Tescilli ve Başvurusu Bulunan Ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> Erişim: 06.09.2023.
- Web_5: Türkiye Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> Erişim: 06.09.2023.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 100482.
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), ss. 101-113.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları*, 27-34. Ankara: Detay Yayıncılık.