

Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği

Burak MİL^{1*}

Erkan DENK²

¹ İstanbul Arel Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İstanbul

² Atatürk Üniversitesi Erzurum Meslek Yüksekokulu, Erzurum

* Sorumlu Yazar:
Email: burakmil@arel.edu.tr

Geliş Tarihi: 25 Ekim 2015
Kabul Tarihi: 10 Aralık 2015

ÖZET

Kültürel çekicilikler arasında, ziyaret edilen yerin geçmişten günümüze ulaşan ve yaşatılan, gelenek ve görenekleri, folkloru, kutlamaları, doğal ve tarihsel yapıları ve yöresel mutfağı bulunmaktadır. Yöresel yemekler, o bölgede gelenek haline gelmiş, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir. Bunların oluşumunda coğrafi konum, üretim şekli, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç ve etnik durum gibi faktörler etkili olabilmektedir. Ayrıca özellikle son yıllarda turizm çeşitleri arasında yer alan gastronomi turizmi açısından bakıldığında, yöresel mutfak ürünlerinin uluslararası ölçekte misafir kabul eden turizm işletmelerinde kullanımı, o kültürün daha geniş bir kesim tarafından tanınmasına ve çekim merkezi haline gelmesine neden olabilmektedir. Bu çalışmada, Erzurum Palandöken’de hizmet veren turizm işletmelerinde yöresel mutfak ürünlerinin kullanım sıklığı ve niteliği araştırılmıştır. Yapılandırılmış görüşme tekniğinin kullanıldığı araştırmada ulaşılan sonuçlarına göre değerlendirmeler yapılmış ve kullanılan ürün veya ürün grupları tasnif edilip, raporlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel mutfak, Menü, Palandöken, Erzurum.

ABSTRACT

Customs and traditions, ethnology, celebrations, natural and historical assets and local cuisine are cultural attractions that are aspects from past to present. Local foods that become tradition and situated in culture and preferred by the local community more than other types of food. Such as geographical position, mode of production, historical development, economic and cultural relations, beliefs and ethnic origin play an important role with their formation. In addition, gastronomy tourism came forward among other types of tourism on a global scale. Utilization of local products in worldwide known hotel chains enhance regional popularity and make them a center of attraction. In this study, by using in-depth interview, utilization of local cuisine products investigated and findings are evaluated, classified and reported.

Keywords: Local cuisine, Menu, Palandöken, Erzurum.

GİRİŞ

İnsanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için yemek yemesi kaçınılmaz bir ihtiyaçtır. Geçmişten günümüze iyileşen çalışma koşulları, kişilerin boş zamanlarını arttırmış, seyahat özgürlüğünün genişlemesi farklı yerler için merak uyandırmış, gelişen ulaşım sektörü de turizm faaliyetine katılımı kolaylaştırmıştır. Şöyle ki, geçmişte turizm genelde dinlenme amaçlı deniz-kum-güneş üçlüsü ile birlikte düşünülürken günümüzde yaşanan gelişmelerle sağlık turizmi, kış turizmi, av turizmi, yayla turizmi, gastronomi turizmi vb. başlıklarının altında çeşitlenebilmektedir.

Turizm gelirlerini artırmak amacıyla olan ülkeler ve şehirleri, turizm faaliyetlerini çeşitlendirmede kültürel özelliklerine ve gastronomi kültürlerine önem vererek faaliyetlerini on iki aya yayabilmektedirler. Çin ve Fransız mutfağı ile dünyanın sayılı mutfaklarından birisi olarak gösterilen Türk Mutfağı, Türkiye’de turizm faaliyetlerinin içine daha fazla çekilerek, çeşitli alternatiflerle sezon süresini daha geniş zamana yayabilir, yiyecek ve içecek kültürü ön plana çıkarılarak alternatif yaratılabilir. Geçmişte uzun yıllar farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan, coğrafi konumuyla ve mevsimleriyle farklılıklar gösteren, verimli arazileri ile çok

çeşitli ürünler yetiştirebilen ve bunları yöreden yöreye değişik lezzetlere dönüştürebilen potansiyelin değerlendirilmesi gerekmektedir. Erzurum mutfağı her ne kadar çağ kebabı ve kadayıf dolması ile özdeşleşmiş olsa da farklı birçok yöresel lezzeti barındırmaktadır.

Yöresel mutfağın turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyinin belirlenmeye çalışıldığı bu çalışmada, öncelikle gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları açıklanmaya çalışılmış, yöresel yemek kültürüne değinilmiş daha sonra Erzurum mutfağı yöresel yemek örnekleri ile anlatılmaya çalışılmıştır. Bugüne kadar kış turizmi ile ön plana çıkmış olan Palandöken kayak merkezinde bulunan işletmelerde yöresel yemeklerin kullanım durumu tespit edilmeye çalışılmıştır.

Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi en genel anlamıyla, “iyi yemek yeme sanatı” ve “belirli bir bölgede görülen özel pişirme usul ve gelenekleri” olarak tanımlanmaktadır [7]. Hatipoğlu [12] gastronomiyi yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal

unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır. Bucak ve Aracı [2] araştırmalarında gastronomiyi kavram olarak tanımlamakta “yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak nitelendirmektedir.

Birçok yazar tarafından gastronomi kavramının farklı tanımlamaları yapılmıştır. Yapılan gastronomi tanımlarının çoğu eksik olarak değerlendirilebilir. Gastronomi yiyecek ve içecek zevki veya hazzı ile ilgilidir. Böylelikle gastronominin konusunun insan olduğunu söyleyebiliriz. İnsanoğlu, yemek ve içmekten doğası gereği hoşlanmaktadır [8].

Turizm işletmeleri arasında yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetin artan turist sayısı ile doğru orantıda artan talepler görmesi hem turizm sektörüne, hem ülke ekonomisine hem de istihdama yüksek derecede katkı sağlamaktadır.

Ülkeler turizm potansiyellerini tanıtırken sadece tarihi değerlerini, ören yerlerini, denizini, güneşini, kumsalı pazarlamakla kalmaz aynı zamanda mutfak kültürlerini de ön plana çıkarmaktadırlar. Günümüzde gastronomi, turistlerin tatil yerlerini seçme sebeplerinin en önemlilerinden biri haline gelmiştir.

Dünya turizmindeki payını artırmak isteyen ülkeler, turizmin çeşitlendirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması için ülkelerin turistik ürün bileşenlerinden cazibe-çekicilik unsurunu yeterli bulmayıp kültürel öğeleri, özellikle de gastronomi unsurlarını ön plana çıkarmak istemektedirler. Böylece gastronomi turizmle bütünleşerek gerek iç, gerekse dış turizmde önemini artırarak, ülke ekonomisine de artı gelir olarak katkıda bulunmaktadır [17]. Gastronomi olgusu, turistlerin destinasyon seçiminde de etkili olabilmektedir [2]. Yüncü [18], gastronomi turizmini, motivasyon kaynağı özel bir yemeğin tadımını veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmek olarak tanımlamaktadır.

Son yıllarda, pek çok turistin seyahat nedenleri arasında, destinasyonların sahip olduğu mutfak kültürünü keşfetmek yer almaktadır. Pek çok destinasyon da sahip oldukları mutfak, turist çekim gücü olarak kullanmakta ve bu alanla ilgili niş pazar olarak faaliyet göstermektedirler. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, toplumsal, coğrafik, ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalı olabilmektedir [11]. Turizm bölgelerindeki mutfak kültürü, bölgenin kültürel karakterini ve özelliklerini barındıran soyut bir miras olarak, bölgeleri uluslararası alanda geliştirebilmektedir. Bu sebeple gastronomi turizmi, bölgesel açıdan turizm pazarını temsil etmekte ve bölgelere rekabetçi üstünlük sağlamaktadır [14]. Destinasyon temelli turizmin çeşitlendirilmesine dönük “yeni turizm” çalışmaları yeni dünya düzeninde varlığını daha çok hissettirmeye başlamıştır. Yerel kültürün ilgi çeken yeme-içme alışkanlıkları, tatil konseptlerinde pazarlanmanın parçası haline gelmiştir. Öte yandan mutfak kültürleri ülkelerin turizm pazarlamasında en önemli enstrümanlardan biri konumundadır [17]. Yemeklerin sunumundan hazırlanışına kadar her şey turizmin bir parçası olarak görülmekte ve tanıtımı da bu şekilde yapılmaktadır [2]. Günümüzde gastronomi turizminin küresel olarak artış göstermesindeki nedenler bu şekilde sıralanabilir.

Turizm pazarında yaşanan değişim yerel değerleri ön plana çıkartma eğilimindedir. Günümüz turisti gittiği bölge kültürüne uyum sağlamayı seven, kültürün tüm öğelerini görmek ve yaşamak isteyen bir yapıya sahiptir. Bu nedenle bölgeler yerel değerleri ön plana çıkartarak diğer bölgelerden farklılıklarını ortaya koyma çabası içerisinde [18]. Yapılan araştırmalarda gastronominin turizm faaliyetiyle bir

bütünlük içinde olduğu hatta bazen temel destinasyon belirleyicisi olduğu vurgulanmaktadır.

Gastronomi turizminin önemli unsurlarından birisi, yerel ve bölgesel gastronomi turizminin gelişmesi ile tatil mekânının pazarlanmasında uzun soluklu rekabetçiliğe katkı sağlayabilmek için önemli bir potansiyele sahip olmasıdır [2]. Yemek pişirme mirasını koruyarak ve tatil mekânının otantikliğine değer katarak, yerel ve bölgesel turizm kaynaklarını genişleterek ve geliştirerek, tarımsal üretimi teşvik ederek, yerel ve bölgesel yiyeceğin reklamını yapmak, turizm ve yerel ekonomilerin tarım sektörünü desteklemesinin ve güçlendirmesinin etkili bir yoldur. Gastronomi turizmini gerçekleştirmek için bir taslak ve kılavuzun geliştirilmesi, mevcut ve muhtemel girişimcileri yerel ve bölgesel yiyeceğin turizm potansiyelini en iyi şekilde kullanmaları için fırsat yaratmaktadır [9]. Gastronomi turizmi deneyimini tüm yönleriyle destinasyon deneyimiyle bütünleştirmenin en iyi yolu, yerel ürünlerin, yiyeceklerin ya da şarap gibi içeceklerin destinasyondaki oteller ya da restoranların menülerinde yer almasından ziyade bu kapsamda etkinlikler düzenleyip, destinasyona gelen turistlere bölgeye ait yöresel yemekleri ve içecekleri tatma imkanı sağlamaktır [4].

Yöresel Yemek Kültürü

Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir [3]. Kültürün en önemli unsurlarından biri yemektir. Bir bölgeye özgü yemekler, o bölge için bir fark yaratmaktadır. Günümüzde insanlar sadece açlık duygusunu gidermek için değil, aynı zamanda o yemek sürecinde farklı deneyimleri yaşamak amacıyla evlerinden dışarıda yemek yemektirler [18]. Beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanları fizyolojik ihtiyacının yani karnını doyurma ve yaşamını devam ettirme amacının ötesinde, tat ve haz almaya yöneltmiştir. Bu nedenle farklı ülkelerden tedarik edilen değişik besin maddeleri ile yerli besin maddeleri bir araya getirilerek yeni pişirme yöntemleri arayışı ortaya çıkmıştır. Hazırlıkları tamamlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkenler özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel “mutfaklar” ortaya çıkmıştır [8].

Kültürel çekicilikler arasında, ziyaret edilen yerin geçmişten günümüze ulaşan ve yaşatılan, gelenek ve görenekleri, folkloru, kutlamaları, doğal ve tarihsel yapıları ve yöresel mutfakları bulunmaktadır [15]. Yöresel yemekler, o bölgede gelenek haline gelmiş, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir. Bunların oluşumunda coğrafi konum, üretim şekli, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç ve etnik durum gibi faktörler etkili olabilmektedir [13]. TÜRSAB Gastronomi Turizm Raporu’nda belirtildiği üzere, dünyada turist sayısı 1 milyarı aşmış olup, bu turistlerin % 88,2’si “destinasyon tercih etmede yemek çok önemli” demektedir. Ayrıca Türkiye’ye 2014 yılında gelen 41.4 milyon turistlerin kişi başı harcaması 828 dolar düzeyinde ve bu harcamanın yaklaşık beşte biri olan 157.5 dolarlık kısmı yeme-içme için gerçekleşmektedir. Yine aynı raporda Türk mutfaklarına özgü tescillenmiş ürün çalışmalarına değinilmiş ve bu kategoride en fazla coğrafi işaret almış yemek Erzurum mutfaklarına özgü olan, civil peyniri, kadayıf dolması, küflü civil peyniri, karnayas dut pekmezi, Oltu cağ kebabı ve İspir kuru fasulyesi olduğu belirtilmiştir. Erzurum mutfaklarını sırasıyla Kayseri, Manisa, Mersin, Mardin, Afyon, Bursa ve İzmir yemekleri takip etmektedir [21].

Erzurum Mutfakları ve Yöresel Yemekleri

İki coğrafi bölgede toprakları bulunan Erzurum ilinin arazi büyüklüğü yaklaşık 25.066 km² kadar olup, Türki-

ye'nin sırasıyla Konya, Sivas ve Ankara illerinden sonra dördüncü, Doğu Anadolu Bölgesi'nin ise en büyük yüzölçümüne sahip ilidir [19].

Doğal koşullarının ve coğrafi konumunun elverişliliği, önemli uygarlık merkezlerine yakınlığı, Erzurum'un Anadolu'daki en eski yerleşim merkezlerinden biri olmasını sağlamış, Asya ve Avrupa'yı bir köprü gibi birbirine bağlayan İpek Yolu üzerindeki en önemli kavşaklarından yapmıştır. Bu sebeple etrafındaki Erzincan, Gümüşhane, Bayburt illerinin yanı sıra, Kafkaslardan, Rusya'dan ve İran mutfak kültüründen de etkilenmiştir [6].

Erzurum ilinin ikliminin sert oluşu ve kar örtüsünün uzun süre kalkmadığı düşünülünce geleneksel mutfak kültüründe et, bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar, kurutulmuş sebze ve meyveler önem kazanmış ayrıca Ramazan ayında da "çorba-kıyma-kadayıf" üçlemesi dadaşların sofrasında vazgeçilmez olmuştur. Özellikle bölgede hayvancılığın yaygın olması ve kış koşulları yemeklerin etle pişirilmesine, hayvansal ürünlerin çeşitlenmesine sebep olmuştur. Ayrıca yüksek dağlardaki meralarda çok farklı otlar yetişmekte olup, bunlar da yöresel yemeklere değişik tatlar katmaktadır.

Erzurum yöre mutfağını oluşturan yemekleri genel başlıklar altında inceleyecek olursak;

Otlar ve Sebzeler

Erzurum yöresinde hem çiğ olarak yenilen hem de pişirilerek yenilen, salatası yapılan, yemeklere katılan, kurutulan ve turşusu yapılan birçok ot ve sebze rastlamak mümkündür. Bunlar;

Acıgıcı: Çeşme başlarında yetişir. Rokaya benzer, bir çeşit yabani tere, tadı acıdır. Ekmek, peynirle salata olarak yenir.

Adol: Yerelmesine benzer. İlkbaharda tarlalar sürülürken, topraktan çıkan bir çeşit beyaz, etli köktür. Yıkayıp çiğ olarak yenir.

Aşotu: Toprak üstünde bulunan genç kısımları, çiğ olarak yenilir. Peynirle, çorbalara, özellikle yoğurt çorbasına (ayran aş) baharat olarak katılır. Olgunlaşınca toplanıp kurutulur. Sair zamanlarda yemek ve çorbalara katılır.

Bağayaprağı: Çeşme başlarında ve dere kenarlarında yetişen bu bitki her ne kadar iltihap söktürücü olarak bilinirse de, çiğ olarak yendiği gibi, pişirilerek yemeği ve sıcak suya bastırılıp sarması da yapılır.

Baldıran / baldırğan (Tirehaş): Su gözelerinde, akarsu kenarlarında, özellikle taşlı su yatağı kenarlarında biten bu bitki, bölgenin en geniş yapraklı bitkisidir. Gövdesi soyularak çiğ yenir. Keskin kokusuna rağmen, yapraklarından yemek ve etli sarma yapılır. Emziren kadınların sütünü arttırdığı söylenir. Kurutulmuş gövdesinden çay demlenir.

Buğadikeni (boğadikeni): Yaygın olarak yetişen, boyu en fazla 40-60 cm. olan bir çeşit dikendir. Sürgünü, yaklaşık bir karış uzadığında (herik zamanı) olgunken toplanarak yenir. Kurutulmaz, yemeğe katılmaz ve yemeği yapılmaz. Başka bölgelerde eşek diken, çakır diken gibi adlarla anılır.

Buralak (purçalık): Kıraç yerlerde olur. Yemliğe benzer. Yaprakları ve kökü çiğ olarak yenir.

Camışkulağı: Taş, kaya aralarında yatay olarak çıkar. Etli yaprakları ekşidir. Taze ve çiğ yenir.

Çaşır (çaşur): Kırılarda ve yamaç çayırlarda yetişir. İki çeşittir. İri olan ve yenilmeyen cinsine "deli çaşır", boyca küçük ve yenilene "akıllı çaşır" denir. Genç sürgünleri olgunken, yani sertleşmeden toplanarak birkaç şekilde değerlendirilir. Yaprakları ve gövdesi suda haşlandıktan (acı çıkarılıp terbiye edildikten) sonra hafif tuza bandırılarak yenildiği gibi, yağda kavrulup yemeği de yapılır. Gövdesi

soyularak çiğ de yenilebilir.

Çiriş (çirişotu): Zambak türünden çiçekli bir bitki olup, belli yükseklikte ve yerlerde yetişmektedir. Boyu bir karış kadardır. Olgunlaşınca, dipten bıçakla kesilerek toplanır. Çorbası yapılır ve bazı çorbalara katılır. Haşlanarak, yağda kızartılarak, sütle veya yumurtayla kavrulup yemekleri yapılır, bulgur pilavına katılır. Ketelere iç olarak konulduğunda "çiriş ketesi" adını alır.

Ebegümeçi (ebemgümeçi): Birkaç çeşidi olan bu bitki, pişirilerek yenilir. Yağda kızartılıp yumurtalı yapılır, haşlanıp üzerine yoğurt ilave edilir, haşlamanın suyu ayrıca içilir. "Düğme" denilen tohumu çiğ yenir. Bazı yerlerde içine madımak, evelik vs. katarak da yemeği yapılır.

Evelik: Geniş yaprakları çorba ve bulgura katılır, yumurtalı yemeği, sarma ve dolması yapılır. Yaprakları saç örgüsü şeklinde örülerek kurutulup kışa hazırlanır. Salamurası kışın çıkartılıp sarması yapılır.

Gülül (külül): Gülgüller grubundan olup, daha çok çayır ve tarlalarda yetişir. Çiçeklerinin rengi, kırmızı, pembe ve beyaz olur. Taze iken çiçeği ve yaprakları birlikte çiğ yenir, olgunlaşmış çiçeklerini döktükten sonra, fasulyeye benzeyen meyvesi toplanarak içindeki tohumu yenir.

Haşhaş: İki ayrı zamanda yetişir. Birincisi olgunlaşmadan çiçeği ve tohumu ile birlikte, ikincisi kuruduktan sonra kozanın içindeki tohumu çiğ olarak yenir.

Helliz: Çaşırın bir türüdür. Turşusu, yemeği yapılır, pilava ve çorbaya katılır.

Isırgan (gicirgan, cincar): Çorbalara katılır, tuza bandırılarak çiğ de yenir, haşlanır, yumurta ve soğan gibi malzemelerle kavrulup, yoğurt sosuyla yenir.

İşkın: Olgunlaşınca sürgünün (özgeği) kabuğu soyularak çiğ yenir. Ekşimsi tadından ötürü tuza bandırılıp yenilmesi daha hoş olur.

Karçiçeği: Karlar erir erimez ilk açan bu çiçeğin, çiçeği ve toprak altındaki fındık büyüklüğünde olan ve "mollabaşı" denilen kökü çıkarılıp çiğ olarak yenir.

Kekik (kekikotu / kekotu, çayotu): Köfte ve et yemeklerine, çorbalara katılır. Köfteye katıldığında güzel bir koku ve tat verir (Bundan dolayı bazı yerlerde "köfte otu" da denir). Hem taze iken, hem de kurutulup çay yapılır, yemeklere katılır.

Kımı (gımı / gımigımı): Genç sürgünleri ve yaprakları, gövdesi soyulup çiğ olarak yenir. Yoğurt aşına ve peynire katılır. Turşusu kurularak kışa saklanır.

Köbelek / kövelek: Mantarın halk arasındaki adıdır. Kök, sap ve yaprakları bulunmayan bu bitki, çayır ve meylli arazilerde bulunur. Birkaç çeşidi vardır. Kuzu köbeleği, çayır köbeleği, eşek köbeleği gibi. En makul olanı kuzu köbeleğidir. Eşek köbeleği zehirli, yenilmez; zaten şekli ve kokusu hoş gitmez. Yenilen lezzetli mantarın kendisine has kokusu vardır. Karların erimesi ve yağmur sonrası topraktan çıkıp bir, iki gün içinde şemsiye gibi açılır. Havaya bakan kısımları beyaz ve parlak, yere bakan kısımları kahverengi ya da beyaz olur. İçi beyaz olanlar daha değerlidir ve güneş görünce çabuk kurtlanır. Toprakтан alındığı şekilde çiğ olarak, korlu ateşte közlenerek, temizlendikten sonra tava veya tencerede tereyağı ya da sütle pişirilerek, bulgur veya pirinç pilavının içine katılarak, kuşbaşı et büyüklüğünde doğranıp gölgede kurutulup kışın yemeklerin içine konularak yenilebilir.

Kuşekmeği (madımak): Çayır ve tarlalarda, yol kenarlarında, dere yamaçlarında, hemen hemen her yerde biten, uzun süre yeşil kalabilen, iki-üç yapraklı bir bitkidir. Gençken koyu yeşilleri toplanır, çiğ yenildiği gibi, cacığa, bulgur pilavına katılır, çorbası yapılır. Haşlanıp pancar gibi kav-

rulur, tereyağlı, yumurtalı, yoğurtlu yemekleri olur. Ayrıca kurutulup kışa saklanır.

Kuzukulağı: Karabuğdaygillerden, nemli yerlerde yetişen, iki evcikli, geniş yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitkidir. Yaprakları taze iken çiğ yenilebilir. Ekşi olduğundan tuzlanarak yenildiğinde daha lezzetli olur. Sürgünü sertleşmeden toplanıp soyularak yenir.

Liplar: Su kaynaklarında ve dere kenarlarında yetişen, çiçekleri sarı renkte, yaprakları geniş bir bitkidir. Yapraklarının acısı ılık suda alındıktan sonra yumurta ile kavularak yemek yapılır, sarması sarılır.

Medik: Çayırılık alanlarda olur, dikenli yaprakları fazla yükselmez. Ucu sivri çubukla iki-üç çatalı kökleri yerden çıkarılıp yıkanarak çiğ yenir.

Pazı pancarı (pazı, pazıotu): Yabani pancar olup, pişirilerek yenilen sebzelerdendir. Yaprığı haşlanarak, kavularak değişik yemekler yapılır. Çorbaya, bulgura katılır.

Reyhan: Ballıbabagillerden, yeşil renkli, güzel bir bitki olduğundan, çiğ olarak yenir, salataya katılır. Köftenin içine katılarak özel bir tat ve koku vermesi sağlanır.

Silim soğanı (çayır soğanı, soğanağ): Çayırılarda biten yabani soğandır. Kartlaşmadan toplanıp doğranarak yoğurt, cacık ve salataya katılıp değerlendirilir, ekmele çiğ olarak yenir. Otlu peynire katılan bitkilerden biri de budur.

Tere (tere otu): Turpgillerden, baharatlı yaprakları yenilen bitki olup, sulak çayırılarda ve su kenarlarında yani yarpuzun bittiği her yerde yabani tere de bulunur. Yaprakları, bahçelerde yetiştirilenlerden daha enlidir. Tadı ekşidir. Baharat olarak kullanıldığı gibi, çorba ve salatalarda da kullanılır, ayrıca çökeleğe karıştırılıp lavaş arasında dürüm yapılır.

Topuz: Dikenli bir yapıya sahip olup, gövdesinin ucunda yetişen, sonbahara doğru olgunlaşan meyvesi çiğ olarak yenilen bir bitkidir.

Turp otu (turpek, eşek turpu): Kırlarda çayırılık alanlarda ve tarla kenarlarında en yaygın biçimde yetişen turpgillerden, özeği ve yaprakları yenilen yabani turptur. Çiğ olarak yada yoğurda, cacığa ve salataya katılarak yenir.

Yarpuz: Ballıbabagillerden, naneye benzeyen, güzel kokulu bir bitkidir. Hayvanların uğramadığı dere kenarlarında, su gözlerine yakın sulu yerlerde çokça bulunur. Tadı ekşidir. Genelde çiğ olarak ve salataya katılarak yenir. Çorba ve et yemeklerine baharat niyetiyle kullanılır. Ayrıca çökelek dürümü ile de yenir. Kurutulurken kışa saklanır.

Yemlik (yemlik): Çayırılarda, tarlalarda ve kırsal arazide bittiğinden türleri çoktur. Yetiştigi yere, fiziki yapısına ve tadına göre adlar almaktadır. Çayır yemliği, kıraç yemliği, hozan yemliği, düz yemlik, at yemliği, yılan yemliği, yonca yemliği, teke sakalı gibi. Yemlik genelde çiğ yenir, taze iken tüketilir, ama kuş ekmeği (madımak), bulgur ve çorba içine de katılır. Yaprakları dik duran, koyu yeşil, kalın, enli ve yumuşak olanı lezzetlidir. Bu da nemli çayır, yonca ve düz tarlalarda olur. Yemlik yıkanıp temizlendikten sonra ıslakken tuza bandırılarak yenilir [1].

Çağ Kebabı ve Et Yemekleri

Çağ Kebabı: Çağ kebabı veya yatık döner keçi ve kuzu etinden yapılan bir çeşit kebaptır. Erzurum'un Tortum, Uzundere, Oltu, Olur ilçeleri ile Artvin'in Yusufeli ilçesine ait olan çağ kebabı, önceden terbiye edilmiş etin yatık bir şiş üzerinde odun ateşi eşliğinde pişirilmesiyle hazırlanır. Çağ adı verilen şişler kullanılarak servis yapıldığından bu adı almıştır. Servisi, yine yöreye özgü lavaş ekmeği ile beraber yapılır. Et sinir, damar ve zarlardan ayıklanır, yağ oranı %25 - %30 arasında hazırlanır. Et tuzlanarak bir gün dinlendirilir. Dinlendirilen et,

çok ince kıyılmış kuru soğanın karabiber ile yoğrulup macun haline getirilmesi ile elde edilen özel harç ile iyice yoğrulup hazır hale getirilir. Hazırlanan et şişe takılır ve hafifçe sıkıştırılır. Hazırlanan şiş, meyve veya meşe ağacı odunu kullanılarak yakılan ocakta pişirilir. Şiş ateşe konulmadan yarım saat önce ateş yakılmalı ve ocağın tamamen kızması sağlanmalıdır. Şiş durgun ateşe tabladan 15cm yükseklikte ve ateşin durumuna göre uygun bir mesafede özel düzeneğe yatay olarak konularak pişirilir. Pişen Erzurum Çağ Kebabı geleneksel olarak Çağ adı verilen küçük şişle ya da talebe göre çagsız kesilerek tabakta servis edilir [20].

Kadayıf Dolması ve Hamur İşleri

Kadayıf Dolması: Erzurum mutfağının hamur işlerine giren kadayıf dolmasının malzemesi evlerde üretilmemekte, ev dışında ticari olarak özel üretilen yerlerden temin edilmektedir. Normal tepsi kadayıfından biraz daha nemli olacak şekilde hazırlanır, içine dövülmüş ceviz içi konularak sarma gibi sarılıp yumurtaya batırıldıktan sonra kızartılarak şerbete atılıp ikram edilir [6].

Su Böreği: Bir tepsiye yedi yumurta hesabıyla yoğrulan hamur, 12 bezeye ayrılır, açılan yufkalar tuzlu kaynar suda haşlanarak tepsiye dizilir. İlk yufka ile son yufka haşlanmadan serilir. Altıncı yufkanın arasına civil peynir ve maydanoz konular, diğer yufkalarla tepsi hazırlanır, yufkaların arası bol tereyağı ile yağlanır. Fırında veya ocak üzerinde kızartılır. Böreğin arasına kıyma veya haşlanmış pirinç konular da vardır [5].

Tandır Ketesi: Süt ve tereyağı ile hazırlanan hamur ekşidikten sonra arasına tereyağı ve un ile yoğrularak hazırlanan iç konular, kapatılıp elle düzeltilerek gerekli büyüklük verilir, üzerine yumurta sürülerek tandırda kızartılır. Tandır ketesinin hamurundan içsiz olarak "gugul" denilen çörek de yapılır [5].

Siron: Normal baklava hamuru gibi hazırlanan hamurdan yufkalar açılır, dürülerek ikişer parmak kalınlığında kesilir. Kesildiği yönde dikey olarak tepsiye dizilir, üzerine tereyağı gezdirilerek kızartılır. Kızaran sironun üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenildiği gibi tatlı dökerek yiyenler de vardır [5].

Erzurum Mutfağında Süt ve Süt Ürünleri

Tereyağı: Birkaç gün önceden toplanmış süt yayığa konular, gecenin serinliği geçmeden sabahın ilk ışıkları ile çeşmeden su getirilip yayığa eklenir. O yayıkta çalkalanarak yapılan tereyağı Erzurum mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Evde yaşayan nüfus oranına göre sonbaharda tenekelerle gelen tereyağı, tandır yakılarak büyük bakır kazanlarda eritilip, çinko kovalarda uzun sürecek kış mevsiminde kullanılmak üzere kilerdeki yerini alır. Yirmi tenekeye yağ eriten evler vardır [6].

Kuru Kaymak: En az 50 kg. süt tandırın üzerinde saatlerce kaynar ve koyulaşır. Koyulaşan ve en fazla 5-6 kg. kalan kaymak kalın ve kenarları olan bir bakır sinilere dökülür. Bu bakır sini kor ateşin üzerine yerleştirilir. Sabaha kadar bu ateş kontrol edilerek kaymağın üzeri göz göz olana kadar pişirilir. Tepsidede pişen kaymağın altında yalnızca krem gibi koyu bir süt tabakası kalır. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilen kaymak içi sırlı ağzı dar küplere konular. Yaza kadar bozulmadan kalabilmesi için bu yöntem uygulanır [6].

Civil Peyniri: Erzurum ilinin yüksek dağları arasında kalan meralarda yetişen çeşitli otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütün, yağından arındırılarak belirli düzeyde asitlendirme işleminden sonra sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması sonucu oluşan pıhtının karıştırılıp

yoğrularak askılara asılıp, kütle içerisinde tel oluşturması ile elde edilen ve yağsız ya da az yağlı olarak sınıflandırılan yöresel bir peynirdir [22].

Yerel konaklama hizmetlerinden yararlanmayı tercih eden turistlerin, yöresel yemek kültürü ile tanışmaları daha çok imkan dahilinde olmaktadır. Diğer otel ve konaklama birimlerini tercih ettiklerinde ise, buralarda sunulan yiyecek ve içecek hizmetlerinde yöresel yemek kültürünü yansıtan ürünlere öncelik verilmesi oldukça önemlidir. Yerel halk tarafından sunulan bu ürünlerin ayrıca kalite, hijyen, makul fiyatlandırma ve potansiyeli karşılama gibi unsurlar bakımından tercih edilir hale gelebilmesi için gerekli olan sürdürülebilir yaklaşımların ve pazarlama tekniklerinin dikkatli ve özenli bir şekilde ortaya konması ve uygulanması gerekmektedir [10].

MATERYAL VE METOD

Erzurum'un Palandöken ilçesinde bulunun otellerin menülerinde kullanılan yöresel ürünleri belirlemek amacıyla bölgede bulunan beş adet konaklama işletmesinden faaliyet gösteren dördü ile "Yapılandırılmış Görüşme Tekniği" uygulanmıştır. Yapılandırılmış Görüşme Tekniğinin temel amacı, görüşülen kişilerden elde edilen bilgiler arasındaki farklılıklar ve benzerliklerin ortaya konmasıdır [16]. Bu amaca yönelik olarak Palandöken bölgesinde bulunan Xanadu (Sway) Otel, Renaissance Polat Erzurum Otel, Palan Otel ve Dedeman Ski Lodge Otel açışbaşlıları ile yüz yüze görüşmeler düzenlenerek, önceden hazırlanmış sorular yönlendirilmiş, alınan cevaplar kaydedilerek dokümanite edilmiştir.

Görüşme esnasında, konaklama işletmesiyle ilgili genel sorulardan, sunulan menüler ve menülerde kullanılan yöresel ürünlerin öğrenilmesi amacıyla geliştirilen daha özel sorulara doğru şekillenen bir format (ters huni tekniği) izlenmiştir. Elde edilen bilgilerin benzerlik ve farklılıklarını ortaya çıkarmak adına raporlanan görüşme notları, daha sonra tablolar haline getirilerek yorumlanmıştır.

BULGULAR

Erzurum ili Palandöken ilçesinde 5 adet Turizm İşletme Belgeli konaklama işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmeler içerisinde 230 oda ve 697 yatak sayısı ile en büyüğü Renaissance Polat Otel'dir. Palan Otel işletmesi 158 oda ve 495 yatak sayısı ile ikinci, Dedeman Palandöken Otel işletmesi ise 187 oda 490 yatak kapasitesiyle üçüncü, eski ismi Xanadu yeni ismiyle Sway Otel işletmesi 181 oda ve 450 yatak sayısı ile dördüncü, Dedeman Ski Lodge Otel ise 66 oda ve 174 yatak kapasiteyle beşinci işletmedir. Palandöken'deki konaklama işletmelerinin toplam oda sayısı 822 ve toplam yatak sayısı 2 bin 306'dır (Tablo 1).

Tablo. 1: Palandöken Konaklama İşletmeleri Oda ve Yatak Kapasitesi

KONAKLAMA İŞLETMESİNİN ADI	ODA SAYISI	YATAK SAYISI
XANADU OTEL (SWAY)	181	450
RENAISSANCE POLAT OTEL	230	697
PALAN OTEL	158	495
DEDEMAN SKİ LODGE	66	174
DEDEMAN PALANDÖKEN	187	490
TOPLAM	822	2.306

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Erzurum Turizm İl Müdürlüğü verilerinden derlenmiştir.

Palandöken'de bulunan en genç konaklama işletmesi 4 yıldır hizmet veren eski adı Xanadu yeni ismi Sway Otel'dir. Dedeman Ski Lodge oteli 8 yıldır, Renaissance Polat Otel 15 yıldır, Palan Otel 18 yıldır ve Dedeman Palandöken Otel ise 22 yıldır hizmet vermektedir (Tablo 2).

Tablo. 2: Palandöken Konaklama İşletmeleri Hizmet Yılları

KONAKLAMA İŞLETMESİNİN ADI	HİZMET YILI
XANADU OTEL (SWAY)	4. yıl
RENAISSANCE POLAT OTEL	15. yıl
PALAN OTEL	18. yıl
DEDEMAN SKİ LODGE	8. yıl
DEDEMAN PALANDÖKEN	22.yıl

Palandöken her ne kadar kış turizmi ve kayak sporları ile ön plana çıkmış olsa da Temmuz ayında yapılan ziyaretler sonucunda dört konaklama işletmesinin de aktif olarak faaliyette olduğu görülmüş, sadece Dedeman Palandöken Otel'in kapalı olduğu tespit edilmiştir. Açık olan bu dört konaklama işletmesine "Yaz ve kış sezonlarındaki konaklama tipiniz nedir?" sorusu sorulduğunda tüm işletmeler aynı cevapları vermiştir. Yaz sezonunda uygulanan konaklama tipi "Oda Kahvaltı (BB)" konaklama tipi, kış sezonunda ise; "Tam Pansiyon (FB)" konaklama tipi şeklinde hizmet verilmektedir (Tablo 3).

Tablo. 3: Palandöken Konaklama İşletmeleri Yaz ve Kış Sezonları Konaklama Tipleri

KONAKLAMA İŞLETMESİNİN ADI	YAZ SEZONU	KIŞ SEZONU
XANADU OTEL (SWAY)	BB	FB
RENAISSANCE POLAT OTEL	BB	FB
PALAN OTEL	BB	FB
DEDEMAN SKİ LODGE	BB	FB
DEDEMAN PALANDÖKEN	-	-

Palandöken'deki konaklama işletmelerinin yaz ve kış sezonunda gerçekleşen ortalama geceleme sonuçlarına baktığında Xanadu (Sway) Otel ve Palan Otel yaz sezonunda misafirlerinin ortalama 1-2 gece konakladığını, Renaissance Polat Otel ve Dedeman Ski Lodge Otel ise konaklama ortalamasının 1 gece olduğunu belirtmiştir. Kış sezonunda ise Renaissance Polat ve Dedeman Ski Lodge Otel'de misafirler ortalama 5-7 geceleme, Xanadu (Sway) Otel ve Palan Otel'de ortalama 3-5 geceleme gerçekleştirmektedirler (Tablo 4).

Tablo. 4: Palandöken Konaklama İşletmeleri Yaz ve Kış Sezonları Ortalama Geceleme Sayıları

KONAKLAMA İŞLETMESİNİN ADI	YAZ SEZONU	KIŞ SEZONU
XANADU OTEL (SWAY)	1-2 gece	3-5 gece
RENAISSANCE POLAT OTEL	1 gece	5-7 gece
PALAN OTEL	1-2 gece	3-5 gece
DEDEMAN SKİ LODGE	1 gece	5-7 gece
DEDEMAN PALANDÖKEN	-	-

Tablo. 5: Palandöken Konaklama İşletmeleri Öğün Bazında Yöresel Ürünlerin Kullanım Düzeyi

	YEMEK ADI	XANADU (SWAY)	RENAISSANCE POLAT	PALAN	DEDEMAN SKİ LODGE
KAHVALTI MENÜ	Civil Peyniri	X	X	X	X
	Yöresel Dut Pekmezi	X	X	X	X
	Yöresel Tereyağı	X	X	X	X
	Yöresel Petek Bal	X	X	X	X
	Yöresel Süzme Bal	X	X	X	X
	Kete	X	X	X	X
	Su Böreği (Civil Peynirli)	X	X	X	X
	Kuru Kaymak	X	X		X
	Toplam	8	8	7	8
ÖĞLE MENÜ	Ayran Aşı Çorba	X	X	X	X
	Kesme Aşı Çorba	X	X	X	X
	Ekşili Dolma			X	X
	Lor Dolması			X	
	Toplam	2	2	4	3
AKŞAM MENÜ	Ayran Aşı Çorba	X	X	X	X
	Kesme Aşı Çorba	X	X	X	X
	Herle Çorba		X		X
	Isırgan Çorbası				
	Çağ Kebabı	X	X	X	X
	Lor Dolması			X	
	Şalgam Dolması				X
	Kadayıf Dolması	X	X	X	X
Toplam	4	5	5	6	

Yerel halkın Palandöken konaklama işletmelerinde yüksek düzeyde istihdam edildiği söylenebilir. İşletmelerin dördünde de %85-95 arası değişebilen oranlarda yerel halktan işgücü sağlanmaktadır.

Malzeme tedariki ile ilgili sorulara işletmelerin verdiği cevaplarda ise; %70-80 oranında Akdağ (Kadayıf, yufka), Leben, Erhas, Kars Bakkaliyesi ve Kafkas Ticaret (Süt ve ürünleri, reçel-bal çeşitleri vb), Meram Kasabı, Özlem Tavukçuluk ve Oral Et (Kırmızı ve beyaz et ürünleri) isimli yerel markalardan tedarik yapıldığı, özellikle catering, donmuş ve deniz ürünlerini şehir dışındaki firmalardan sağlandığı belirtilmiştir.

Palandöken’de bulunan dört konaklama işletmesinin, sabah kahvaltı menülerinde yöresel yemeklerden, civil peyniri, dut pekmezi, tereyağı, petek bal, süzme bal, kete ve civil peynirli su böreğine yer vermektedirler. Kuru kaymak ise Xanadu (Sway) Otel, Renaissance Polat Otel ve Dedeman Ski Lodge Otel kahvaltı menülerinde yer almakta, Palan Otel kahvaltı menüsünde müşteriden talep gelirse yer verilmektedir. Bunun sebebini ise *“Kuru kaymağı misafir isterse veriyoruz, elde bekletme süresi kısa ve pahalı olduğu için, beklerse küflenerek bu da işletme açısından zarara sebep olacağı için bu yöntemi uyguluyoruz.”* şeklinde belirtmektedir.

Yöresel yemeklerin Palandöken konaklama işletmelerinin öğle menülerinde yer alma düzeyine bakıldığında özellikle çorbalardan, ayran aşı çorba ve kesme aşı çorbanın dört işletme menülerinde yer verildiği görülmektedir. Ayrıca Palan Otel öğle menülerinde, ekşili dolma ve lor dolmasına yer vermekte olup Dedeman Ski Lodge Otel ise ekşili dolma yemeğine yer vermekte fakat lor dolmasına yer vermektedir. Bunun sebebini ise *“Öğle yemeğinde ekşili dolma yapıyoruz, bir tane çorba yapıyoruz, yöresel yapıyoruz ya kesme aşı ya ayran aşı, genelde öğle yemeklerine iki tane koyuyoruz.”* şeklinde belirtmektedir.

Yöresel yemeklerin Palandöken konaklama işletmelerinin akşam yemek menülerinde yer alma düzeyine bakıldığında ayran aşı çorba, kesme aşı çorba, çağ kebabı ve kadayıf dolmasının dört işletme menülerinde de akşam yer almaktadır. Bu yöresel yemeklere ilave olarak herle çorbası iki konaklama işletmesi, lor dolması ve şalgam dolması bir konaklama işletmesi tarafından akşam menülerinde yer bulabilmektedir. Isırgan çorbası ise hiçbir işletmenin menüsünde yer almamaktadır. Bununla ilgili ise Dedeman Ski Lodge aşçıbaşısı, *“Isırgana yer vermiyoruz, yapıldı ama talep görmedi.”* cevabını vermiştir.

Her üç öğün toplamında yöresel yemeklerin konaklama işletmeleri menülerinde yer bulma düzeyine bakıldığında Dedeman Ski Lodge Otel’in, Renaissance Polat Otel’de diğer işletmelerden farklı olarak yöresel yemek büfesinin (stand) bulunmasına rağmen önünde yer alması ilgi çekicidir (Tablo 5).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Erzurum’un Palandöken İlçesinde yer alan turistik işletmeler, yöresel ürünleri menülerinde kullanmalarına rağmen çoğunlukla ya tedarikte yaşanan sıkıntılar nedeniyle ya da maliyet kaygılarıyla ağırlığı daha çok ulusal ve/veya uluslararası ürünlere vermektedirler.

Yöresel ürünlerin otel restoranları menülerinde kullanımı, o bölgenin diğer turistik destinasyonlarla kıyaslandığında, farklılıklarını ortaya koymada önemli bir avantajı olarak göze çarpmaktadır. Özellikle kış turizmi alanında hizmet gösteren Palandöken Bölgesinin gerek turist talebini yıl boyunca yayma, gerekse ürün farklılaştırma öngörüsüyle yöresel mutfak ürünlerinin menülerde yer almasının sağlanması ve ulusal/uluslararası planda bilinirliğinin artırılmasıyla gelirden anlamlı bir katkı sağlayacağı düşünülebilir. Ana akım olarak kış turizmine alternatif turizm olan gastronomi turizmin desteklenmesi amacıyla yöresel mutfak ürünlerinin

menülerde kullanımının yaygınlaştırılması, yatırımcılara rasyonel bir yatırım sunma adına yerel ürünlerin ön plana çıkarılarak bölge insanının yalnızca kısıtlı süreli kış turizmine dayalı tedarik oluşturma yerine, sezonu daha uzun süreye yayılabilmesi amacıyla önerilebilir.

Yöresel ürünlerin üretilmesi, depolanması, kullanımı ve tanıtılması, yalnızca menülerde kullanılabilecek birer gıda ürünü olmaları nedeniyle değil, aynı zamanda gastronomi turizm bağlamında değerlendirildiğinde, yöre halkına ek gelir sağlaması ve bölgede yaşayan halkın istihdam düzeyini artırması bakımından büyük önem arz etmektedir. Türkiye’de yöresel mutfak ürünlerine sahiplik sıralamasında en üstlerde yer alan Erzurum’un tarihi, coğrafi, kültürel ve etnik özelliklerinden süzülüp günümüze gelen mutfak ürünleri, hem hammaddenin, hem de nihai ürün olarak ülke coğrafyasının tamamında tanınması ve tercih edilmesinin sağlanması için, özellikle bölgede bulunan işletmelerin menülerinde yer almaları, en azından başlangıç için umut verici bir fırsat olarak değerlendirilebilir.

KAYNAKÇA

[1] Alpaslan, İ. 2011. Kuzeydoğu Anadolu’da Doğal Bitkilerden Yenilen ve Yemeklerde Kullanılanlar, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu.

[2] Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. 2013. Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16 (30):203-216.

[3] Bucak, T. ve Ateş, U. 2014. Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği, International Journal of Social Science, 28 (2):315-328.

[4] Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. 2011. Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği, 12. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 503-515.

[5] Çomaklı, Z. 2008. Karlar Ülkesinin Damak Tadı Erzurum Yöre Yemekleri, Ajans Mega Grafik& Tasarım, 3. Baskı, Erzurum.

[6] Çomaklı, Z. 2011. Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu.

[7] De Silva, G. G. 2003. International dictionary of gastronomy, New York: Hippocrene Books, Inc.

[8] Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. 2013. Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3 (2):29-34.

[9] Eren, D. 2012. Alternatif bir turizm çeşidi olarak mutfak turizminin değerlendirilmesine ilişkin sektör temsilcilerinin görüşlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

[10] Güneş, G., Ülker, H. İ., & Karakoç, G. 2008. Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi, 2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu’nda Sunuldu, Antalya.

[11] Gillespie, C. ve Cousins, J. A. 2001. European gastronomy into the 21st century, Butterworth-Heinemann.

[12] Hatipoğlu, A. 2010. İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma, Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

[13] Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. 2013. Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mö-

nülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(1):6-11.

[14] Horng, J.S. ve Tsai, C. T. 2012. Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective, International Tourism of Journal Research, 14:40-55.

[15] Kızıllırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. 2014. Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulaması: Uzungöl Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 4 (1):75-83.

[16] Mil, B. 2007. Nitel Araştırma tekniği olarak görüşme, Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin? Detay Yayıncılık, Ankara.

[17] Mil, B. Ve Küçükaltan, D. 2015. Aynı Sofrada İki Ülke (mi?) Türk ve Yunan Mutfaklarının Karşılaştırmalı Analizi, I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi, Selçuk Üniversitesi: Konya

[18] Yüncü, H. R. 2010. Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, Ankara: Detay Yayıncılık

[19] <http://www.erkurum.gov.tr/cografasi.asp> (Erişim:08.06.2015)

[20]<http://www.kadayifcimammerusta.com.tr/cag-kebabi> (Erişim:06.06.2015).

[21]http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf (Erişim:08.06.2015)

[22]<http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/dosyalar/cografitescil/116.pdf> (Erişim: 10.06.2015).