



Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği (Determine The Recognition Status of the Culture of Cuisine of the Local People: The Sample of Erzurum City)

Neslihan SERÇEOĞLU^a

^aAtatürk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 25240, Erzurum/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:26.09.2014

Kabul Tarihi:05.11.2014

Anahtar Kelimeler

Hizmet alanı
Otel yönetimi
MANOVA
Ölçek değişmezliği
Kültürler arası farklılık

Keywords

Culinary
Food Culture
Case of Erzurum

Öz

Türk Mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almakta ancak buna rağmen bu potansiyeli değerlendirememektedir. Yöre halkının kendi mutfak kültürü hakkında yeterince bilgi sahibi olamaması, bölgesine gelen turistlere köklü ve çok yönlü mutfak kültürünü tanıtamamasına neden olmaktadır. Oysa Türk yerel mutfağı, yemek çeşitleri, yemeklerinin tadı ve özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir. Bu bağlamda araştırmanın amacı Erzurum yöre halkının kendilerine ait mutfak kültürlerini tanıyıp tanımadıklarını belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda yöresel yemeklere ilişkin envanter çalışması yapılmış ve bir anket formu hazırlanmıştır. Anket toplamda Erzurum il sınırları içinde yaşayan 390 kişiye uygulanmıştır. Anket formunda Erzurum mutfağında yer alan yemeklerin bilinirliği ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin nasıl kurtarılacağına ilişkin sorular sorulmuş ve Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin öneriler alınmıştır. Son olarak örnekleme yöntemiyle her bir soru için alınan cevapların kategorize edildiği ayrıntılı hazırlanan grafikler yorumlanmış, yöre halkının mutfak kültürünü yaşatması ve gelecek kuşaklara aktarabilmesi konusunda birtakım öneriler geliştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına ilişkin verilerde araştırmaya katılanların çoğunluğunun evlerinde yöresel yemekler yaptıkları, Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılara göre Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için halka yöresel mutfak hakkında eğitim verilmesi ve yazılı-görsel basından tanıtım için yararlanılması gerektiği belirtilmiştir.

Abstract

Turkish cuisine culture takes place among the world's most important cuisines but it can not evaluate its potential. Local people do not have enough information about culinary culture. Therefore this cause that local people can not introduce own rooted and multifaceted culinary culture to the tourists visiting the this area. However, local Turkish cuisine is different from others in terms of the variety of food, food tastes and features. In this context, the purpose of this research is to determine whether local people in Erzurum know their own culinary culture or not. For this purpose, inventory study has been made about local food and a questionnaire form has been prepared. The questionnaire was applied totally to 390 people in the city centre of Erzurum. In the questionnaire form, some questions have been asked about awareness level of food located in Erzurum cuisine and how the food that begin to be forgotten can be recovered and some recommendations have been taken about what should be done to eternize Erzurum culinary culture. Finally, the detailed charts categorized according to the answer for each question directed to the sample have been interpreted and some recommendations have been developed to allow local people to eternize the culinary culture and to be able to transfer the culinary culture to the future generations. Concerning the data on the results of research, the majority of participant have stated that they make regional dishes at home, they find delicious local dishes of Erzurum and they do not forget the culture of Erzurum cuisine. According to participants; Local people should be educated about the local cuisine to improve the culture of Erzurum cuisine and it is expressed that the written and visual media should be used for advertise.

*Sorumlu yazar

nserceoglu@atauni.edu.tr (N. Serçeoğlu)

GİRİŞ

Turizm, yerel kimliğin öne çıkarılmasını mümkün kılan aynı zamanda kültürel çeşitlilik ve özgünlüğün korunması için kullanılan en önemli araçtır. Bir bölgenin cazibe merkezi olmasında, yerel ekonomiye katkı sağlayacak şekilde tanıtımında turizm oldukça etkili bir pazarlama aracı konumundadır. Bu pazarlama araçları içerisinde de yeme-içme kültürünün önemi giderek artmaktadır. Bu anlamda turizmde alanında son yıllarda yükselen bir değer olan kültür turizmi; yerel ve bölgesel ekonomiye katkıda bulunmada, doğal, tarihsel ve kültürel mirası sürdürülebilir kılmada önemli bir araçtır. Ülkemizde yöresel yemek kültürü bölgelere özgü oldukça farklı ve zengin seçenekler sunduğundan, yerli turistlerin yanı sıra yabancı turistler için de bu otantik lezzetler önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır (Soner, 2013).

Turizm sektörünün en önemli kolunu yiyecek ve içecek faaliyetlerinin oluşturduğu genel bir yargıdır. Son yıllarda insanlar yöresel yemekleri tatmak, üretim biçimlerini görmek amacı ile kültürel turizm aktivitelerinde aktif bir şekilde yer almaktadırlar. Bu nedenle işletmelerde özgün mutfak yapılarını, yerel özelliklerini korumuş aynı zamanda ticarileşmenin etkisiyle farklılaşmaya başlamışlardır. İnsanların en iyi vakit geçirdikleri ve harcama oranlarını en düşük seviyede katabilecekleri hizmeti oluşturan yiyecek-içecek alışkanlıkları yöresel yemeklerin turistik çekiciliklerini artırmaktadır.

Son yıllarda gelişen yeni tatlar ve yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir. Özellikle son yıllarda gastronomi, birçok ülkede her turizm şekliyle kolaylıkla entegre edilebilen bir turizm şekli olarak dikkat çekmeye başlamıştır. Yiyecek-içecek kültürü açısından önemli avantajlara sahip olan Türkiye bu avantajı birçok alanda değerlendirilecek potansiyele sahiptir. Ancak birçok ülkede gastronomi; turizm acentelerinin kataloglarında yerini almaya başlamışken, Türkiye hak ettiği yerin çok uzağında kalmıştır. Oysa Türk mutfağı, dünyanın sayılı zengin mutfakları arasında yer alan hem çok köklü bir tarihe hem de çok zengin kültürel bir yapıya sahiptir. Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağının iki önemli sebepten dolayı üstünlüğü vardır. Bunlardan birisi dünyanın en önemli coğrafyasına yerleşmiş olmaları, diğeri ise dünyadaki pek çok kültürle etkileşim halinde olmalarını sağlayan göçebe kültürüne sahip olmalarıdır (Arman, 2011). Bu noktadan hareketle gerçekleştirilen çalışmanın amacı yöre halkının zengin bir çeşitliliğe sahip olan Erzurum yöresel mutfağına bakış açılarını ve bilme/tanım durumlarını tespit etmektir. Araştırmada öncelikle Türk mutfağının tarihsel gelişimi üzerinde durularak Erzurum mutfak kültürü hakkında detaylı bilgiler sunulmuştur. Daha sonra Erzurum yöre halkının kendilerine ait mutfak kültürlerini tanıyıp tanımadıkları tespit edilmiş bu kapsamda gerçekleştirilen araştırmadan elde edilen bulgular değerlendirilmiş, son olarak Erzurum mutfak kültürünün yaşatılabilmesi ve gelecek kuşaklara aktarabilmesi konusunda birtakım öneriler geliştirilmiştir.

Türklerde Mutfak Kültürü Ve Tarihi Gelişimi

Dünyadaki bütün toplumlar kendilerine ait bir mutfak kültürüne ve beslenme biçimlerine sahiptir. Bu beslenme biçimleri ise içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin de uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle çok zengin mutfak kültürleri vardır. Yapılan araştırmalar Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiği ve aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğunu ortaya çıkarmıştır (Arlı, 1982;19).

Türk mutfak kültürünün önem kazanmasında Selçuklulara has mutfak kültürünün büyük bir payı vardır. Selçuklular, yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ Selçuklular döneminde yemek alışkanlıklarının simgesi olarak görülmüştür. Gıda maddelerinin diğer gıda maddeleri ile veya birbirleriyle karıştırılması ve çeşitli pişirme tekniklerinin kullanılması ile nefis tatlar ortaya çıkarmışlardır (Gülal ve Korzay, 1987;103). Selçuklular döneminde, Türk mutfağında yiyeceklerin muhafaza edilmesine ilişkin önemli gelişmeler yaşanmıştır. Selçuklular, hayvansal gıda maddelerini bozulmadan uzun süre saklayabilecek şekilde soktukları gibi, tarla ve bahçe mahsullerini de aynı muhafaza teknolojisi ile birkaç mevsim sonrasına kadar saklayabilmişlerdir. Hatta bu işlemin yoğurda bile uygulandığı kaynaklarda ifade edilmiştir (Köymen, 1981;43). Tuzla et saklamanın da ilk kez geliştirildiği bu dönemde şarapların muhafaza edilmesi de büyük önem taşımıştır. Kaynatılarak yapılan şaraplar daha sonra soğuması için soğuk bir yere konmuş, tulumlarda veya havana benzer kaplarda muhafaza edilerek soğuk içilmiştir (Toygar ve Toygar, 2005;37-38). Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği olmak üzere iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmış ve bu öğünde özellikle tok tutan yiyecekler tercih edilmiştir. Akşam (zevale) yemeği ise hava kararmadan ve bol çeşitlerin yer aldığı sofralardan oluşmaktadır. Günümüzde büyük bir moda haline gelen "brunch" aslında Türklerin yıllar önce uyguladıkları kuşluk öğünüdür. Bu dönemin yemek malzemelerinin başında et gelmektedir. Kuzu, keçi, at, tavuk, kuş ve balık en çok yenen hayvanlar arasındadır. Kesilen hayvanların sakatatlarının da tüketildiği bu dönemde sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir. Ayrıca Selçukluların döneminde yapılan birçok yemeğin ismi de değişmeden günümüze ulaşabilmiştir. Bunlardan birkaçı paça yemeği, etli pide tutmaç, hoşmerim, pekmez, boza, sucuk ve pastırmadır (Yılmaz, 2002;53).

Selçuklu kültüründe ayrı bir önemi olan misafirlere verilen ziyafetlerde, yemekten sonra mutlaka tatlı ikram edilmiştir. Dönemin mutfağında, en yaygın şalgam olan turşuların da fazlaca tüketildiği anlaşılmaktadır. Anadolu Selçukluları, meyvelere de mutfaklarında yer vermiş özellikle en çok tüketilen kayısıyı Mısır ve Suriye'ye ihraç etmiştir. Elma, armut, incir, nar, şeftali ve karpuz sıkça

tüketilmiştir. Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde en yaygın içecek türü olan ve çeşitli meyve, bal veya şekerden elde edilen şerbetler, aynı zamanda bir geçim kaynağıydı. Bu dönemlerde yaygın olarak tüketilen, arpa veya buğdaydan üretilen boza, sirkenin bal ile karıştırılmasıyla elde edilen ve Mevlânâ'nın en beğendiği karışım olarak bilinen "sirkencubin" ve her ne kadar dinen yasaklansa da tüketilen şarap (özellikle üzüm, nar ve hurmadan yapılıyordu) başlıca içecekler arasındaydı (Şahin, 2008;41-52).

Saray çevresinin daha gösterişli, halkın ise daha mütevazı olduğu bu dönem mutfakları, ayrıca önemli bir geleneğe de sahiptir. Anadolu Selçuklularının döneminde özellikle Cuma sabahları ziyafet sofraları düzenlenmekle birlikte, hem bu dönemde hem de Beylikler döneminde misafire büyük önem verilmiş, onların konaklaması için han ve kervansaraylar inşa edilmiş, gelip geçen yolculara hizmet etmeyi amaçlayan tekke ve zaviyeler kurulmuştur (Un, 2009;15).

Osmanlı imparatorluğu döneminde, Osmanlı yemek kültürü dünyanın üç büyük mutfaklarından biri haline gelmiş ve Türk mutfakları da bu dönemde gelişerek en görkemli çağını yaşamıştır. Osmanlı devrinde sultan ve padişahların devlet büyükleri ve yabancı misafirleri doyurması amacıyla değişik yiyecekler hazırlanıp yeni yemek tarifleri geliştirmesiyle Türk mutfak kültürü tanınmıştır. Padişahı ziyarete gelen yabancı devlet adamları yedikleri Türk yemeklerinden çok etkilenerek kendi aşçılarının yetiştirilmesi için Türk aşçıların yanına göndermişlerdir. İmparatorluğun yükselmesiyle fethedilen her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katan aşçılar, bütün yaratıcılıklarını gösteren yeni yemek türleri geliştirmişlerdir. Ayrıca Osmanlı imparatorluğunun çok geniş bir coğrafi alana hakim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması bu dönemde Türk mutfaklarının daha da gelişmesine neden olmuştur (Tuncel, 2000;50).

Osmanlı mutfaklarıyla ilgili olarak ilk yazılı eser olduğu kabul edilen yemek kitabı "*Ağdiye Risalisi*"dir. Bu kitap 18.yüzyılda yazılmıştır. Osmanlı mutfaklarının ilk basılı yemek kitabı ise "*Melce'üt Tabbahin*" (Aşçıların Sığınağı) dir. Melce'üt Tabbahin, Mektep-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından Mehmet Kamil Efendi tarafından hazırlanmış ve 1844 yılında basılmıştır. Tanzimat'tan beş yıl sonra yayınlanan eserde, geleneksel yemek tariflerin yanı sıra "Batı Mutfak" sanatından da örneklerin yer aldığı 235 yemek tarifi bulunmaktadır (Denizer, 2008;12). Osmanlı döneminde özellikle kız okullarında okutulmak üzere Ahmet Şevket efendinin "Aşçılık Mektebi" adlı kitabı da o dönemden kalan eserlerdendir (Gökdemir, 2009;4).

Yabancı dilde yazılan ilk Osmanlıca yemek kitabı ise, 1862 tarihinde Turabi Efendi tarafından yayınlanan "Turkish Cookery Book A Collection of Receipts" tir. Batı dünyasında büyük ilgi uyandıran bu kitap, aslında Mehmet Kamil Efendi tarafından hazırlanan kitabın bir çevirisi niteliğindedir. Osmanlıca yemek kitaplarının sonuncusu Mahmud Nedim bin Tosun'un 1898 yılında yayınlanan "Aşçıbaşı" adlı kitabıdır. Mahmud Nedim yemeğe meraklı genç bir subay olduğunu, annesinin güzel yemeklerini özlediğini ve subay arkadaşlarına yemek konusunda yardımcı olmak istediğini 315

yemek tarifi içeren, bir yemek kitabı yazdığını kitabının önsözünde belirtmiştir (Kamil,1997;10).

Osmanlıların 19.y.y.da Batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır. İlk önceleri sofrada adabında yenilikler başlamış, daha sonraları sını yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tabak yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır (Güler, 2010;6).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde halk mutfakları da Türk mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır. Daha çok yöresel özellikler taşıyan halk mutfaklarının yemekleri daha çok et ve tahıldan oluşmuştur. Et ve sebzeler, taze tüketildikleri gibi kurutulmuş ve kavrularak saklanmıştır. Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırladıkları tüm yemekleri beğendirmeye çabalayarak ve yeni lezzetler ortaya çıkararak Türk mutfak kültürüne katkıda bulunmuşlardır (Yar, 2008).

Günümüz Türk mutfaklarında ise tüketimde keskin ayrımlar bulunmaktadır. Kırsal ve gecekondu bölgelerinde hala köyden hazırlanıp getirilen tarhana, pekmez, erişte, peynir, turşu, kuru sebze ve meyveler, bulgur gibi yiyeceklerin tüketildiği görülmektedir. Bunun yanında, şehirlerde ise, kentleşmenin beraberinde getirdiği büyük marketlerle satılan, özellikle kadınların da iş hayatına girmesiyle birlikte üretilen hazır yiyeceklerin tüketilmesi dikkat çekmektedir. Gıda endüstrisinde gelişmeler yaşanmış ve gıda maddelerinin her yerde ve her zaman bulunması sağlanmış, mutfak yaşamı daha da kolaylaşmıştır. Çok fazla saklama ve depolama teknikleri gelişmiş ancak ürünün uzun süre saklanmasının sağlanabilmesi için yeni katkı maddeleri eklenmiş, bu durum da insan sağlığını olumsuz etkilemeye başlamıştır (Un, 2009;29-30). Günümüzde ayrıca sık tüketilen ürünler arasında "fast food" olarak adlandırılan yeni bir yemek kültürü başta gelmektedir. 1980'li yıllarda yaşanan ekonomik reformlar, sosyal, ekonomik ve kültürel değişimlerin etkisi ile özellikle büyük kentlerde Fast food türü yemek kültürüne olan talep artmıştır. Fast food ürünlerin kolay tüketilebilir ve pratik olması kişileri etkilerken, besin değeri yüksek ve lezzetli geleneksel Türk yemeklerinin unutulmasına ve ihmal edilmesine de neden olmaktadır (Güler, 2007;25).

Erzurum İli Mutfak Kültürü

Erzurum, yemek kültürünün çok zengin olduğu bir ilimizdir. Erzurum mutfaklarını farklı kılan özelliklerin başında coğrafi yönden İpek yolu üzerinde bir kavşak oluşunun ve başta Osmanlı Devleti olmak üzere pek çok medeniyete ev sahipliği yapmasının çok büyük bir önemi vardır. Erzurum Avrupa'ya, Karadeniz'e, İran'a, Rusya'ya uzanan yolların kesişme noktasında bulunmaktadır. Bu yüzden etrafındaki Erzincan, Gümüşhane, Bayburt illerinin yanı sıra Kafkaslardan, Rusya'dan ve İran mutfak kültüründen de etkilenmiştir. Ne kadar çok tat ve koku birbiriyle kaynaşırsa ortaya çıkan yemeğin o kadar lezzetli olması kaçınılmazdır. İlin coğrafi özellikleri ile yemeklik malzemelerin doğal ve organik olması da lezzet farkının nedenleri arasındadır.

Hayvancılığın da çok önemli olduğu Erzurum, başta et ve süt ürünleri olmak üzere, hayvansal ürünler konusunda

Türkiye'nin en iddialı yörelerinden biridir. Erzurum'a özgü civil peyniri ve lor peyniri ülke çapında ün kazanmıştır. Erzurum lorunu diğer lorldan ayıran özellikler bulunmaktadır. İnek sütünden yapılan civil peynir ile birlikte tuzlanmış karışım küp, teneke, kutu vb. gibi kaplara konarak, kabın ağzı hava almayacak şekilde özellikle kül üzerine ters şekilde kapatılmakta en az bir ay süreyle suyunun süzülmesi sağlanmaktadır ve birkaç hafta sonra açılıp tüketilmektedir. Beklenen süreçte oluşan küflenme lorun kendine özgü göğermiş (kerti) lora dönüşmüş halidir. Erzurum dışında Bayburt'ta da lor bu haliyle tüketilmektedir. Özellikle her yemekten sonra bir dürüm yenmektedir. Büyüklere göre bu peynirin bağırsak ve mide düzenleyici olarak faydaları olduğu da söylenmektedir.

Şifa kaynağı olarak nitelendirilen dut pekmezi Tortum, Uzundere, Olur ve İspir ilçelerinde üretilmektedir. Kır çiçeklerinden yapılmış Erzurum yayla balı da yörenin şifa kaynaklarından bir diğeridir. Erzurum'da kuşburnu, elma, ayva, vişne, kiraz, kayısı gibi meyvelerden evde yapılan reçel ve marmelatlar ve ayrıca tandır ekmeği Erzurum mutfağının vazgeçilmez ürünlerindedir (Erzurum Tanıtım Serisi-3).

Hayvancılığın bu bölgede gelişmiş olması dolayısıyla yoğurt, tereyağı, kaymak ve peynir gibi süt ve süt ürünleri Erzurum'da oldukça fazla tüketilen yiyeceklerdir. Günümüzde nadiren görülen güveçte yoğurt, geçmişte Erzurum kültürüne has uygulamalarla yapılmakta ve saklanmaktaydı. Yoğurtlar Gümüşhane'den getirilen ve "Killi Kav" denilen topraktan yapılmış ağzı dar, içi sırlı güveç kapta mayalanmakta ve kışın ılık, yazın soğuk olarak tasarlanıp yapılan kilerlerde depolanmaktaydı. Yaz mevsiminde Erzurum evlerine misafir geldiğinde evin büyüğü tarafından evin kızına ya da gelinine ayran yaptırılarak ikram edilmekteydi. Taze yoğurttan bembeyaz çinko tas içerisinde tahta kaşıkla çırpılarak üzeri köpük köpük olan ayran, bakır maşrapada ya da su bardağında dantel örtü serilmiş tepsi içerisinde servis edilmekteydi (Çomaklı, 2011;333).

Erzurum'da önemli bir yeri olan tereyağı, tandır yakılarak büyük bakır kazanlarda eritilip çinko kovalarda dokuz ay süren kış mevsiminde kullanılmak üzere hazırlanıp kilerlerde saklanmaktadır. Tereyağının yanı sıra tereyağından daha değerli bir ürün olan kuru kaymağı ise günümüzde hemen hemen hiçbir köy yapmamaktadır. Erzurum'da yalnızca İspir'de ve şimdilerde çok özel süt ürünleri satan bakkaliyelerde bulunmaktadır (Çomaklı, 2011;339).

Yörede hayvancılığın ileri derecede geçim kaynağı olmasından dolayı süttten yapılan peynirler hem ekonomik yönden hem de evde yiyecek olarak kullanılmasından dolayı büyük önem taşır. Koyun sütü kaynatılmadan yapılan beyaz peynir ya da yöredeki adı ile "meme peyniri" (büyük bir ihtimalle koyundan sağılır sağılmaz kendi sıcaklığı ile mayalanmasından dolayı bu adı taşır) çok değerlidir. Meme peynirinin çok delikli olması makbul değildir. Ne kadar deliksiz olursa o kadar değerlidir.

Erzurum'un yüksek dağları arasında kalan meralarda çeşit çeşit otlar beslenen hayvanlardan elde edilen süttten yapılan civil (tel) peynir, hem lezzet yönünden hem de ekonomik yönden oldukça fazla tüketilen bir peynir türüdür. Yağı alınmış süttten üretildiği için yağsızdır. Yapıldığı kazanın altına çöken, bazı yerlerde çökelek Erzurum'da ise lor adı verilen peynir de civil peynirin üretimi aşamasında elde edilmektedir. Yalnızca o haliyle yenileceği gibi küflenmesi beklenerek göğermiş olarak da tüketilmektedir.

Erzurum mutfağında balık kültürü ise pek çok köyde alabalığın yaşadığı dereler olmasına ve Karadeniz'e yakın olmasına rağmen yerleşmemiştir. Ancak son yıllarda Tortum, İspir ve Pasinler yöresinde yapılan Alabalık tesisleriyle balık kültürü geliştirilmeye çalışılmaktadır (<http://evvelzamanda.blogspot.com/2009/08/geleneksel-erzurum-mutfak-kulturu-ve.html>).

Erzurum kültürünün karakteristik özelliklerinden biri de çay içme geleneğidir. Erzurum, ülkemizin en çok çay içilen ve çayı seven illerinden birisidir ve çay şekeri de diğer illere göre farklıdır. Erzurum şeker fabrikasında yapılan ve çuvallarla satılan sert kelle şeker, özel bir çekiçle, "Taka Tuka" denilen özel bir kabın içinde kırılır. Bu şekerin bir parçası çaya batırılıp dilin altına konur ve çay yudum yudum içilir. "Kıtlama" olarak adlandırılan bu uygulamada dilaltındaki şeker de bardaktaki çay bitince erimektedir. Çay koymak anlamında "Çay dökmek" ya da "Çay tazelemek" deyimleri kullanılmaktadır. Ayrıca Erzurum'da çay ikramını kabul etmemek te ayıp sayılmaktadır (Tezcan, 2013).

Geleneksel Erzurum evlerinde yer alan mutfak ve tandırlar, diğer illerdeki tarihi evlerden mimari olarak ayrılmaktadır. Erzurum evlerinin zemin katında yer alan tandır evi kare veya dikdörtgen plan düzenlemesine sahiptir. Evin büyüklüğüne göre tandır evi iki mekandan oluşabilir. Tandır evi, ambar ve kiler çoğu zaman bitişik inşa edilen ahır ile doğrudan ilişkilidir.

Büyük evlerde her gün yemek yapmak ve sıcak su bulundurmak için her gün yakılan "küçük tandır", on beş günde bir ekmek yapmak, çamaşır yıkamak, belli dönemlerde kavurma yapmak, yağ eritmek için ise "büyük tandır" bulunmaktadır. Bu tandırlarda birçok ekmek çeşidi yapılır. Günlük ekmekler lavaş, değirmi ekmek, el ekmeği, gılık, loğlık olarak adlandırılmaktadır. Gılık ve loğlık çabuk bayatladığı için fazla yapılmayan ve tüketilmeyen ekmeklerdir. Ancak lavaş ve değirmi ekmekler 15-20 günlük hazırlanmakta ve bayatladıkları zaman sofraya bezinin arasına su çilenerek üst üste konulup üstleri kapatılarak 20-25 dakika bekletildikten sonra taze pişmiş gibi yumuşacık olarak yenmektedir (Çomaklı, 2011;333).

Evliya Çelebi geleneksel tandır odasını şu şekilde anlatmaktadır: "...Halkın sığır ve koyun sürüsü fazla olduğundan, fakirler sığır tezeği yakar. Fakir halkın bütün ocakları evlerinin ortasındadır. Ev damının ortasında baca açıklığından hava ve ışık gelir. Dört taraflarında hayvanları durur, evleri hamam gibi olur. Tandırda kete, kalın sac ekmeği (bazlama veya etli börek) ve herise (keşkek) pişirilmektedir..." Kendi içerisinde başlı başına bir kültür olan tandır evi Erzurum evlerini özelleştirerek Anadolu'nun

en zengin mutfak mimarisinin oluşmasına sebep olmuştur (Öztürk ve Belli, 2011;142-153).

Doğu Anadolu Bölgesinin en büyük ticaret ve kültür şehri olan Erzurum'da bakır ve bronzdan çeşitli mutfak kaplarının yapımına Ortaçağ'da başlanmıştır. Bakır ve bronz atölyelerinde üretilen eşyalar Erzurum geleneksel evlerinin mutfak ve tandır odalarında terek olarak adlandırılan raflar üzerine yerleştirilerek kullanılmıştır. Güğümler, musluklu soba kazanları (musluklu tencere), ibrikler, bakraçlar (gezzik), küresel gövdeli küpler, kazanlar, kepeçler, yamaklar (kazanın küçük bir örneği), siniler, tepsiler, leğenler, kevgirler, tavalalar, tencereler, kapaklı sahanlar, sefertasları, taslar, maşrapalar, lengerler, havanlar, kuru kahve değirmenleri ve tütsülükler Erzurum yemeklerine özgü örnekleri yansıtabilecek şekilde bu atölyelerde üretilmiştir (Belli, 2011;92-126).

ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ ve AMACI

Turizm, yirminci yüzyılın sonlarından itibaren hızla gelişen ve büyüyen sektörlerin başında gelmektedir. Günümüzde bazı ülkelerin, bazı kentlerin ya da bazı bölgelerin yaşam kaynağı yalnızca turizme dayanmaktadır. Bu nedenle turizmin tüm olumlu etkilerinden yararlanabilmek için sahip olunan kaynakların doğru bir şekilde kullanılabilmesi gerekmektedir. Gülçubuk (2001)'a göre ülkemizin içinde bulunduğu süreçte sahip olduğumuz bütün kaynakların korumacı bir yaklaşımla, planlı ve rasyonel bir şekilde kullanılmasını ve dengeli bir gelişmeyi gerektirmektedir.

Türkiye turizm açısından çok zengin bir çeşitliliğe sahip olan bir ülkedir. Bu zenginliklerin farkında olan ülkeler doğru stratejilerle turizmden faydalar elde ederken sahip oldukları kaynakların farkında olmayan veya bu kaynakları yeterince değerlendiremeyen ülkeler başarısız olmaktadır.

Türkiye'nin dünyanın ilk üç mutfağı arasında yer alıyor olmasına rağmen Türk mutfağını değerlendirememesi, yöre halkının ve özellikle o yörede yaşayan genç kesimin yöresel yemekleri tanıyamamasından kaynaklanmaktadır. Şanlıer vd. (2012) tarafından gençlerin Türk mutfağına bakış açısını ve Türk mutfaklarını bilme durumlarını belirlemek amacıyla yapılan araştırmaya göre gençlerin % 64'ü Türk mutfağının unutulduğuna, % 53'ü Türk mutfağının dünyada tanındığına, % 32'si bu konu ile ilgili bilgisi olmadığına ve % 15'i ise Türk mutfağının dünyada tanınmadığına dair fikirler beyan etmişlerdir.

Günümüzde özellikle genç kesimin yöresel tatları kaybedip hazır gıdaları tercih etmeleri Türkiye'nin sahip olduğu zengin yemek kültürünü kaybetmesine neden olmaktadır. Bu nedenle uluslararası tanıtımın gerekliliğinden ziyade gençlerin kendi kültürlerini tanıyabilmesi için etkin bir tanıtım çalışması yapılması gerekmektedir.

Araştırmadaki temel amaç, Erzurum ilinde ikamet eden 18 yaş üstü kişilerin Erzurum'a ait yöresel yemekleri tanıyıp tanımadıklarının belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda hazırlanan ankette Erzurum mutfağında yer alan yemeklerin bilinme durumuna yönelik ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri kurtarmak, Erzurum mutfak kültürünü

yaşatabilmek ve sürdürülebilirliğini sağlayabilmek için nelerin yapılması gerektiği ile ilgili sorular sorulmuştur.

ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Araştırma yalnızca Erzurum il merkezinde ikamet eden 18 yaş üstü kişilerle sınırlandırılmıştır. Örneklem büyüklüğü il merkezi nüfus verileri ile hesaplanarak anket sadece Erzurum'da yaşayan yerel halka uygulanmıştır.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Örnekleme Süreci

Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunu tespit etmeyi amaçlayan bu çalışmada Erzurum il merkezinde ikamet eden 18 yaş üstü kişiler örneklem olarak alınmıştır. Ana popülasyonu temsil edecek sayıda örnek çekilebilmesi için aşağıdaki formül kullanılmıştır (Serçeoğlu, 2011: 84): Örneklem Büyüklüğü;

$$\frac{2500 \times N \times (1,96)^2}{(25 (N-1) + (2500 \times 1,96^2))}$$

N: 361.235 (2011 yılı merkez nüfus verisi)

$$\frac{2500 \times 361.235 \times (1,96)^2}{(25 (361.235-1) + (2500 \times 1,96^2))}$$

Minimum örneklem büyüklüğünde 383 kişiye anket uygulanması gerektiği sonucu çıkmasına rağmen bazı anketlerin tutarsız ve eksik cevaplanabileceği dikkate alınarak çalışmada 390 anket uygulanmıştır. Araştırmada yapılan 390 anketin 184'ü erkek, 206'sı kadın katılımcıdır.

Veri Toplama Yöntem ve Aracı

Kuramsal ve saha araştırmasına dayalı olarak hazırlanan çalışmada birincil veriler anket yöntemi ile elde edilmiştir. Erzurum'da ikamet eden kişilere uygulanan ve veri toplama aracı olarak hazırlanan anket formunda yöre halkının demografik özelliklerine yönelik sorular, Erzurum yöresel mutfağında yer alan yemeklerin bilinme ve tadılma durumlarına yönelik sorular, Erzurum mutfak kültürüne yönelik sorular ve Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için yapılması gerekenlerle ilgili sorulara yer verilmiştir.

Ankette yer alan soruların cevaplandırılmasında demografik özelliklerle ilgili sorularda muhtelif seçenekler sunulmuş, yöresel yemeklerin tadılma ve bilinme durumlarına yönelik sorularda "Biliyorum Tattım", "Biliyorum Ama Hiç Tatmadım" ve "Bilmiyorum" seçenekleri sunulmuş, Erzurum mutfak kültürüne yönelik sorularda ise "Evet", "Hayır" ve "Bilgim Yok" seçeneklerine yer verilmiştir. Anket formu ise Şanlıer (2010) yöneticiliğinde gerçekleştirilen proje için hazırlanan anket sorularından oluşmaktadır. Bu sorular Erzurum iline göre uyarlanarak uygulanan pilot çalışmayla test edilmiş, anlaşılmayan sorular ve yemekler tekrar gözden geçirilip gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Anket formunda yer alan Erzurum yemekleri için ise Zekiye Çomaklı (2008)'nin Erzurum yöre yemekleri üzerine yazmış olduğu "Karlar Ülkesinin Damak Tadı" adlı kitabından yararlanılmıştır.

Veriler, SPSS 11.5 programı ile analiz edilmiş ve araştırma amacına uygun olarak yorumlanmıştır. Elde edilen veriler frekans analizine tabi tutularak frekans dağılımları ve yüzdeleri tablolaştırılmıştır.

VERİLERİN ANALİZİ

Cevaplayıcıların Demografik Özellikleri

Ankette, yöre halkının cinsiyetleri, yaşları, aylık gelirleri, eğitim durumları, meslekleri ile ilgili sorular sorulmuştur. Ayrıca evlerinde yöresel yemekler yapıp yapmadıkları, Erzurum yöresel yemeklerinin çeşitliliğini yeterli bulup bulmadıkları ve Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli bulup bulmadıkları hakkında da bilgi alınmıştır. Aşağıda örneklem kitleye yöneltilen her bir soru için, alınan cevapların kategorize edildiği ayrıntılı grafikler verilmiştir. Bu yolla araştırmanın daha ayrıntılı bilgi vermesi hedeflenmiştir.

Tablo 1. Cevaplayıcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Erkek	184	47,2
Kadın	206	52,8
Yaş	Frekans	Yüzde
18-24	26	6,6
25-31	49	12,5
32-38	137	35,1
39-45	82	21,2
46 +	96	24,6
Aylık Gelir	Frekans	Yüzde
750 TL'den az	128	32,8
751-1500 TL	133	34,2
1501-2250 TL	89	22,8
2251 TL ve üzeri	40	10,2
Eğitim Düzeyi	Frekans	Yüzde
İlköğretim	77	19,7
Lise	186	47,7
Ön Lisans	45	11,5
Lisans	73	18,7
Lisansüstü	9	2,4
Meslek	Frekans	Yüzde
İşsiz	14	3,6
Öğrenci	21	5,3
Memur	23	5,8
İşçi	50	12,8
Esnaf	102	26,2
Tüccar	46	11,7
Ev Hanımı	72	18,5
Serbest Meslek	9	2,4
Emekli	48	12,3
Diğer	5	1,4
Toplam		390

Tablo 1'e bakıldığında araştırmaya katılan yöre halkının % 52,8'i kadınlardan % 47,2'si erkeklerden oluşmaktadır. Cevaplayıcıların yaş ortalaması % 35,1'lik bir oranla 32-38 yaş arasında değişirken, % 24,6'lık kısmı ise 46 ve üzeri yaş grubunda yer almaktadır. Ancak 18-24 yaş aralığındaki

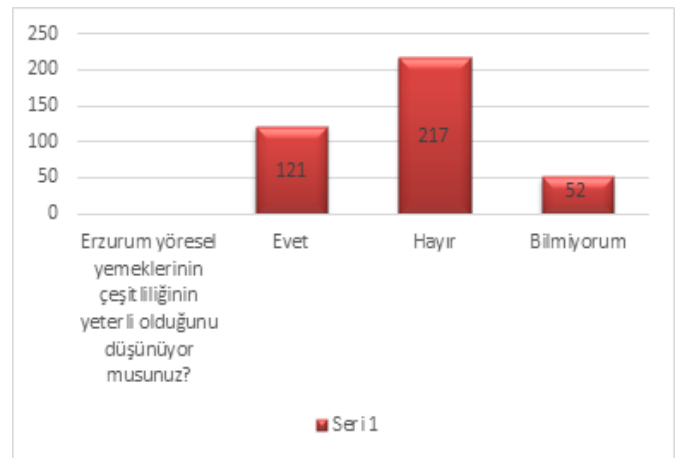
katılımcıların oldukça az bir orana (% 6,6) sahip olduğu görülmektedir. Gelir düzeyi açısından bakıldığında cevaplayıcıların % 34,2'si 751-1500 TL arasında bir aylık gelire sahipken yalnızca % 10'luk bir kısım 2251 TL ve üzeri gelire sahiptir. Ankete katılan cevaplayıcıların % 47,7'si lise mezunudur. Bu oranı sırasıyla ilköğretim, lisans, ön lisans ve lisansüstü eğitim düzeyi oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan yerel halkın % 26,2'si esnafken % 18,5'i ev hanımıdır. Ev hanımlarının fazlalığı bayan katılımcıların daha fazla olmasının nedenini açıklamaktadır.

Şekil 1. Evlerinde Yöresel Yemeklere Yer Verip Vermeme Durumu



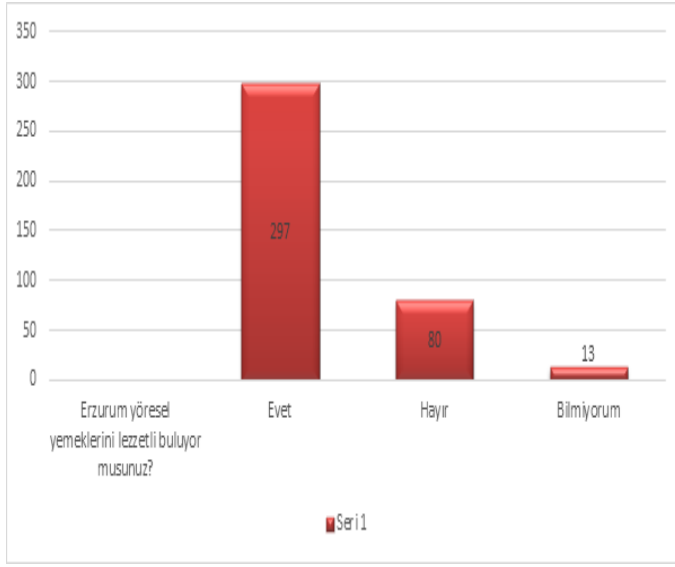
Şekil 1'de de görüleceği üzere cevaplayıcılara yönelik sorulan "Evinizde yöresel yemeklere yer verir misiniz?" ifadesine % 68 oranında evet cevabı verilmiştir. Erzurum yöre halkının günümüz yemekleri haricinde yöresel yemekler yapması ve tüketmesi Erzurum yemeklerinin unutulmasını zorlaştırmakta ve bu sayede çocuklar/gençler aracılığıyla yemekler gelecek kuşaklara da aktarılmaktadır.

Şekil 2. Erzurum Yöresel Yemeklerinin Çeşitliliğinin Yeterli Olup Olmaması Durumu



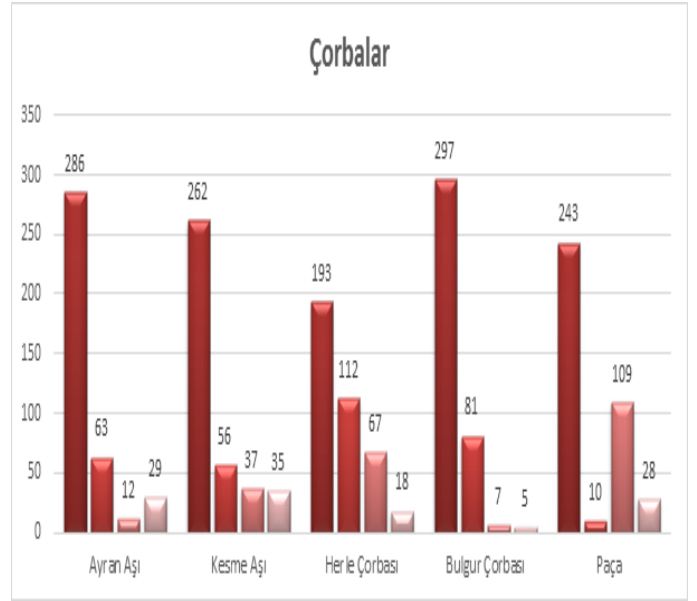
Şekil 2’de cevaplayıcıların Erzurum yöresel yemeklerinin çeşitliliği konusunda vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde % 55,6’sı yemeklerin çeşitli olmadığını ifade etmişlerdir. Ancak bu durumun sebebinin her evde her yöresel yemeğin bilinmemesi veya Erzurum’un bazı köylerinde yapılan yemeklerin duyulmamış olmasıdır. Bu nedenle cevaplayıcılar Erzurum yöresel yemeklerinin çeşitliliği konusunda bilgi sahibi olamamakta ve yeterli olmadığını düşünmektedirler.

Şekil 3. Erzurum Yöresel Yemeklerini Lezzetli Bulup Bulmama Durumu



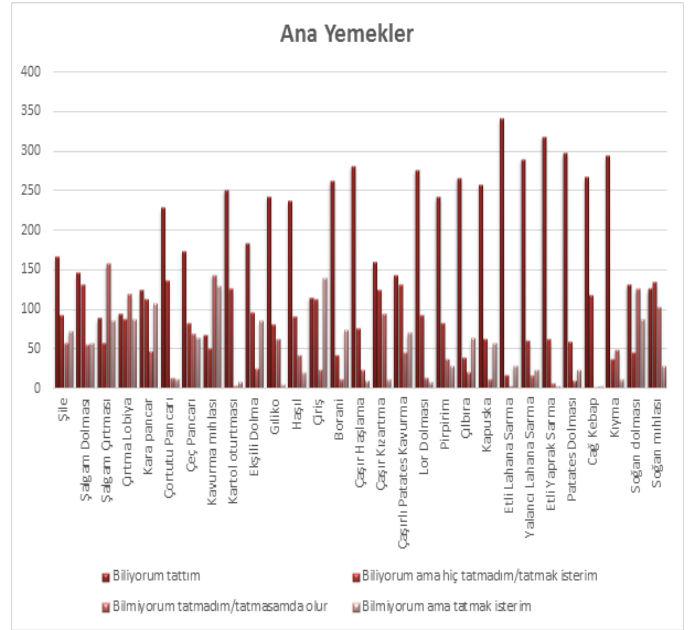
Şekil 3’te ise katılımcılara Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli bulup bulmadıkları sorulmuş ve % 76,1’lik oranla yemeklerin lezzetli olduğunu belirtmişlerdir. Bu oranın oldukça yüksek olması araştırmaya katılan cevaplayıcıların çoğunluğunun aynı fikirde olmasını sağlamıştır.

Şekil 4. Cevaplayıcıların Erzurum Mutfağında Yer Alan Çorbaları Bilme ve Tatma Durumları



Şekil 4’e göre araştırmaya katılan cevaplayıcılar sırasıyla bulgur çorbası (%76,2), ayran aşısı (% 73,3), kesme aşısı (% 67,3), paça (% 62,4) ve herle çorbasını (% 49,5) bilip tattıklarını ifade etmişlerdir. Ancak araştırma verilerinde dikkat çeken en önemli nokta paça çorbasının hem yüksek oranda bilinip tadılması hem de bilinmesine rağmen tadılmak istenmemesidir. Çünkü paça çorbasına ön yargı ile yaklaşılmakta ve bu nedenle henüz hiç yemeyen insanlar tarafından tüketilmemektedir.

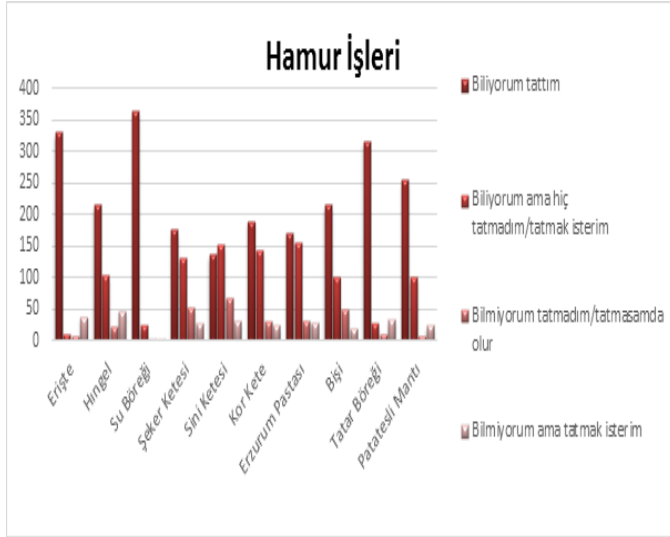
Şekil 5. Cevaplayıcıların Erzurum Mutfağında Yer Alan Ana Yemekleri Bilme ve Tatma Durumları



Şekil 5’e göre araştırmaya katılan yöre halkı tarafından bilinip tadılan ana yemekler sırasıyla etli lahana sarma (%87,4), etli yaprak sarma (%81,6), patates dolması (%76,1), kıyma (%75,3), yalancı lahana sarma (%74,3), çaişir haşlama (%72,1), lor dolması (%70,7), çağ kebab (%68,4), çılıbra (%68,2), borani (%67,5), kapuska (%66,1), kartol oturtması

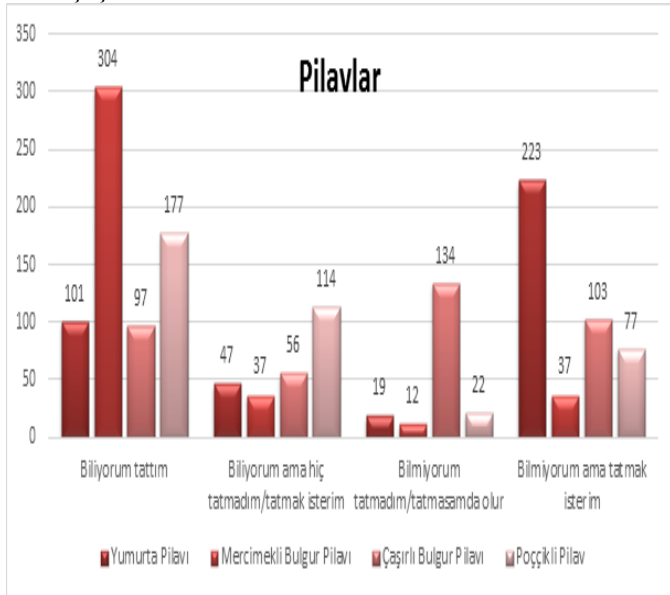
(%64,3), gıliko (%62,3), pırpırım (%62,1), haşıl (%60,7), çortutu pancarı (%58,4), ekşili dolma (%47,2), çeç pancarı (%44,6), şile (%42,8), çasırlı kızartma (%40,7), şalgam dolması (%37,4), çasırlı patates kavurma (%36,7), soğan dolması (%33,8), soğan mıhlası (%32,3), kara pancar (%31,7), çiriş (%29,5), çırtma lobya (%24,5), şalgam çırtması (%22,8) ve kavurma mıhlası (%17,4)'dır. Yöre halkı tarafından daha önce duyulmayan yemekler ise çiriş (%35,8) ve kavurma mıhlası (%33,1)'dir.

Şekil 6. Cevaplayıcıların Erzurum Mutfağında Yer Alan Hamur İşlerini Bilme ve Tatma Durumları



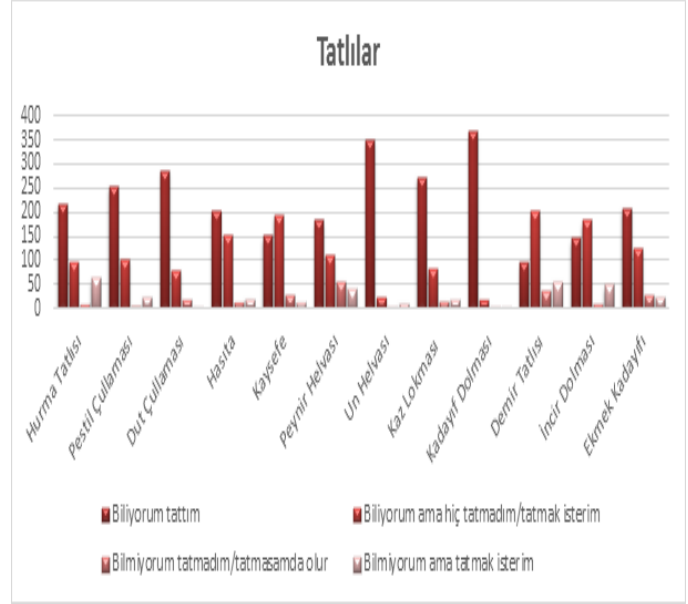
Yöre halkının Erzurum mutfağında yer alan hamur işi yemeklerini bilme ve tatma durumlarının dağılımları incelendiğinde su böreği (%93,1), erişte (%84,8) ve tatar böreği (%81,1) çok büyük bir oranda bilinmekte iken, sini ketesi (%17,5), şeker ketesi (%13,9) ve bişi (%13,2) nin tadılmadığı ve tatmaya da gerek duyulmadığı ifade edilmiştir.

Şekil 7. Cevaplayıcıların Erzurum Mutfağında Yer Alan Pilav Çeşitlerini Bilme ve Tatma Durumları



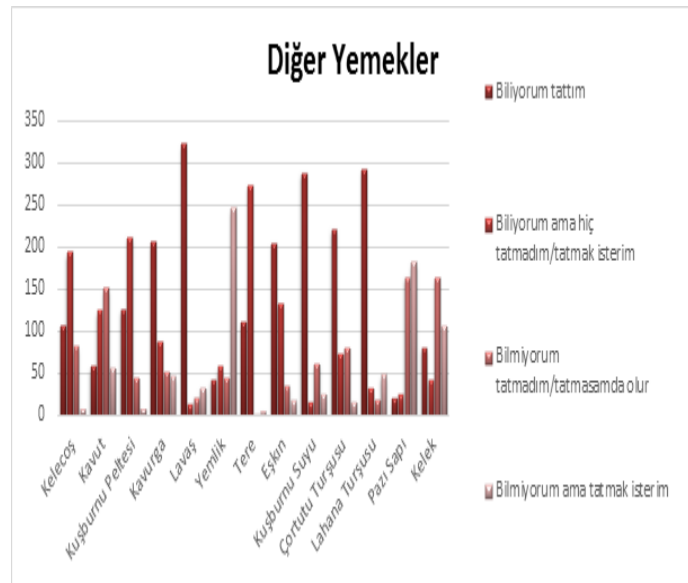
Cevaplayıcıların Erzurum mutfağında yer alan pilav çeşitlerini bilme ve tatma durumlarının dağılımı Şekil 7'de verilmiştir. Tabloya göre mercimekli bulgur pilavı (%77,9) en çok bilinen pilav çeşidi iken yumurta pilavı (%57,2) en az bilinen pilav çeşidi olarak ifade edilmiştir.

Şekil 8. Cevaplayıcıların Erzurum Mutfağında Yer Alan Tatlı Çeşitlerini Bilme ve Tatma Durumları



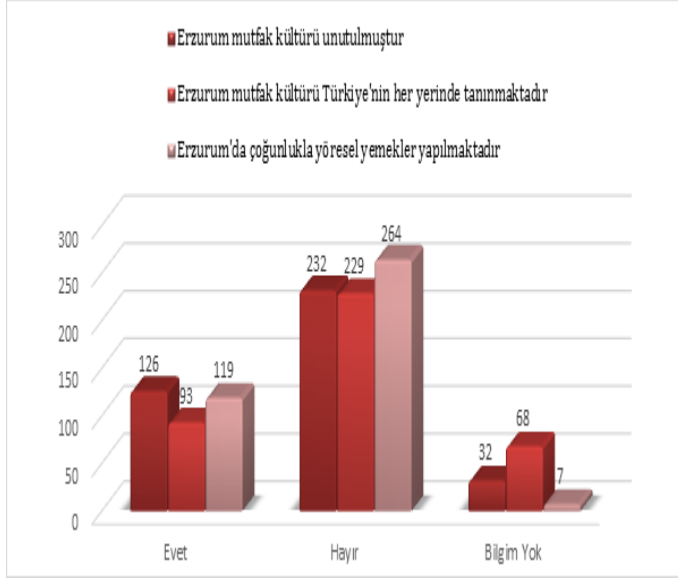
Şekil 8'de yöre halkının Erzurum mutfağında yer alan tatlı çeşitlerini bilme ve tatma durumlarına yönelik veriler sunulmuştur. Buna göre kadayıf dolması (%94,1) ve un helvası (%90,2) bilinen ve tadılan tatlılar iken, hurma tatlısı (%16,7), demir tatlısı (%14,4) ve incir dolması (%13,2) bilinmeyen tatlılar olarak belirtilmiştir.

Şekil 9. Cevaplayıcıların Erzurum Mutfağında Yer Alan Diğer Yemekleri Bilme ve Tatma Durumları



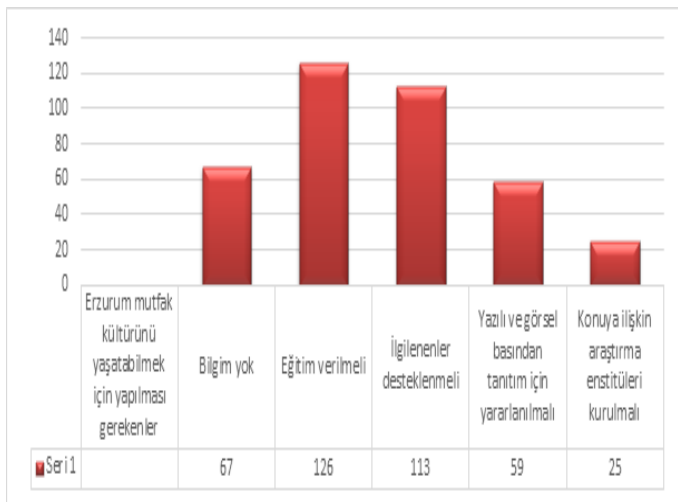
Şekil 9'a bakıldığında ise yöre halkının Erzurum mutfağında yer alan diğer yemekleri bilme ve tatma durumlarının dağılımı görülmektedir. Tabloya göre yöre halkı lavaş ekmeğini (%82,5), lahana turşusunu (%74,9) ve kuşburnu suyunu (%73,7) tattıklarını ancak yemlik (%63,1) ve pazı sapını (%46,6) bilmediklerini ifade etmişlerdir.

Şekil 10. Erzurum Mutfak Kültürüne Yönelik Sorular



Şekil 10'da katılımcılara Erzurum mutfak kültürü hakkında sorulan sorular ve bu sorulara verilen cevapların dağılımları yer almaktadır. Buna göre katılımcıların % 59,4'ü Erzurum mutfak kültürünün unutulmadığını, % 58,7'si Erzurum mutfak kültürünün Türkiye'de tanınmadığını ve % 67,6'sı ise Erzurum'da çoğunlukla yöresel yemeklerin yapılmadığını ifade etmişlerdir.

Şekil 11. Erzurum Mutfak Kültürünü Yaşatabilmek İçin Yapılması Gerekenler



Şekil 11'de Erzurum yöre halkına Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin sorulan sorular ve dağılımları yer almaktadır. Buna

göre katılımcılar % 32,3 oranında eğitim verilmesi gerektiğini, % 28,9'u da bu konuyla ilgilenenlerin desteklenmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Bu ifadeleri sırasıyla bilginin yok (%17,1), yazılı ve görsel basından tanıtım için yararlanılmalı (%15,1) ve konuya ilişkin araştırma enstitüleri kurulmalı (%6,4) önerileri takip etmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm, farklı kültürlerin ve yöresel lezzetlerin tanıtılması için önemli bir araçtır. Türk mutfağı, zengin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültür özellikleri ile turizm endüstrisi için önemli bir çekicilik arz etmektedir. Zengin yiyecek ve içecek kültürüyle tarihi öneme sahip olan Erzurum ilinin yöresel yemekleri, Türk mutfak kültürü içinde, coğrafi konumu, tarihsel gelişim ve beslenme anlayışı çerçevesinde şekillenmiştir. Tam bir yöresel ürün cennetine sahip olan Erzurum, turistlere sunulan öğelerin çeşitlendirilmesinde ve tanıtım çalışmalarında diğer olanakların yanında zengin mutfak kültürünü de bir araç olarak kullanma potansiyeline sahiptir. Erzurum mutfak kültürü hem çok köklü bir tarihe hem de çok zengin bir kültürel yapıya sahiptir. Zengin olan kültürün bir alt unsuru olan beslenme kültürü açısından Erzurum ilinde zenginlikler iyi yönetildiğinde her turistte aradığı benzersiz yemek tecrübesini yaşatacaktır.

Erzurum gerek sahip olduğu turistik çekicilikleriyle, gerekse tarih boyunca köklü ve zengin bir mutfağa sahip olmasıyla turistik destinasyon olarak tercih edilebilecek önemli cazibe merkezleri arasında yer almaktadır. Kültürel ve ticari alışverişler bakımından en ayrıcalıklı illerden biri olan Erzurum'da Türk mutfağının özelliklerini yansıtan örneklerin derlenip uygulama alanı bulması sağlanmalı, farklı niteliklere sahip Erzurum mutfağının özellikleri saptanarak tanıtımı gerçekleştirilmelidir. Ayrıca Erzurum mutfağının geleneksel yönü ile olduğu kadar sağlıklı beslenme yönünden de geliştirilmesi gerekmektedir.

Erzurum yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edildiği bu çalışmada yerel halka yönelik saha araştırması yapılmıştır. Araştırmada elde edilen bulgularda cevaplayıcıların % 68'inin evlerinde yöresel yemeklere yer verdikleri, % 56'sının Erzurum yöresel yemeklerinin çeşitliliğinin yeterli olduğunu düşünmedikleri, % 76'sının Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları görüşleri belirtilmiştir. Anketin Erzurum yöresel mutfağında yer alan yemeklerin bilinme ve tadılma durumlarını oluşturan bölümden alınan cevaplarda ise çorbaların en çok bulgur çorbası, ayran aşısı ve kesme aşının bilinip tadıldığı, ana yemeklerden etli lahana sarma, etli yaprak sarma, patates dolması, kıyama, yalancı lahana sarma, çarşır haşlama ve lor dolmasının bilinip tadıldığı ifade edilmiştir. Etli yemeklerin ilk sıralarda olması Erzurum ilinde yapılan hemen hemen bütün yemeklere et konulmasından ve bu alışkanlığın süregelmesinden kaynaklanmaktadır. Verilen cevaplara bakıldığında en az çiriş ve kavurma mihlasının duyulduğu da belirtilmiştir. Hamur işlerinden en fazla bilineni tüm Türkiye'de de tanınan ve yapılan su böreğidir. En az tanınan hamur işleri ise sini ketesi, şeker ketesi ve aslında hamur

kızırtması olarak da bilinen bişidir. Pilavlarda yaygın olarak tüketilen mercimekli bulgur pilavı tanınırılık açısından ilk sırada yer alırken en az ise yumurta pilavı bilinmektedir. Erzurum ilinin tatlılarının bilinirliğine ilişkin cevaplara bakıldığında ise coğrafi işaret tescil belgesine sahip kadayıf dolması ilk sırada yer alırken yalnızca kendine özgü demiriyle pişirilen demir tatlısı en az bilinen tatlılar arasında yer almaktadır. Demir tatlısını ise incir dolması takip etmektedir. Kategorize edilmemiş diğer yemeklere bakıldığında ise lavaş ekmek, lahana turşusu ve kuşburnu suyu bilinmekte ve tadılmakta ancak yemlik ve pazı sapı bilinmemektedir. Anketin başka bir bölümünü oluşturan Erzurum mutfak kültürüne yönelik sorulara verilen cevaplara bakıldığında ise % 59,4 katılımcının Erzurum mutfak kültürünü unutmadığını, % 58,7 katılımcının Erzurum mutfak kültürünün Türkiye'nin her yerinde tanındığını ve % 67,6 katılımcının ise Erzurum'da çoğunlukla yöresel yemekler yapılmadığını ifade etmişlerdir. Belirlenen tespitlerden sonra katılımcılardan Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için yapılması gerekenlere yönelik öneriler alınmıştır. Bu önerilere verilen cevaplar ise % 32,3 oranında eğitim verilmesi gerektiği, % 28,9'u da bu konuyla ilgilenenlerin desteklenmesi gerektiği yönündedir.

Bu doğrultuda çalışma sonuçları da göz önünde bulundurulduğunda öncelikle yapılması gerekenler şöyle sıralanabilir;

Erzurum ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin bilinçlendirilmesi için gerekli çalışmalar yapılmalı ve yöreye has yiyeceklerin tanıtımı en iyi şekilde gerçekleştirilmelidir. İşletmelerde menü planlaması sırasında yöresel yiyecek ve içeceklerin de mutlaka menüde yer almasına özen gösterilmelidir. Ayrıca Erzurum mutfağı üzerine yazılmış kitaplar, hazırlanmış broşürler ile Türkiye'nin turizm pazarını oluşturan yerli ve yabancı turistlere hitap etmelidir. Erzurum, yemeklerini tanıtıcı yarışmalara ve toplantılara katılmalı, yöresel yemeklerin sunumunda kullanılan araç ve gereçler ile Erzurum yemek kültürünün yansıtılmasına özen gösterilmelidir. Erzurum mutfağının gelenek görenekleri ve mutfak kültürü araştırılarak yöresel yemeklerin etkin tanıtımı yapılmalı, bu alanda faaliyet gösterenler desteklenmeli, yazılı ve görsel basında tanıtım çalışmalarına öncelik verilmelidir. Konuyla ilgili araştırma enstitüleri kurulmalı yani bölgenin önemli çekiciliklerinden biri olarak yerel ürünlerin değerinin artırılmasına katkı sağlayacak çalışmalar artırılmalıdır. Yöresel olarak yaşatılan ancak unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin yaygınlaştırılması için gerekli çalışmalar yapılmalı, turistlerin değişen yemek zevkleri ve alışkanlıkları sürekli takip edilmeli, yabancı turistlerin damak tatları ve bu tatlara uygun menüler oluşturulmalıdır. Bu açıdan Erzurum'un mutfak kültürünün tanıtılması ve geliştirilmesinde hem özel hem de kamu kurum ve kuruluşlarına önemli görevler düşmektedir.

Her kasabanın kendine özgü yemek kültürünün olması, vb. birçok avantaja sahip olan Erzurum'un bu değerli hazinesinin bazı nüansları kaybolmakla karşı karşıyadır. Oysa Erzurum'un mutfak kültürü, destinasyon imajı sağlamada önemli roller oynayabilir. Bu açıdan turizm

sektöründe, yerel ekonomiye katkı sağlama ve turizme konu olan doğal ve kültürel mirasın korunması açısından yerel özelliklere ve turizmin kaynak değerlerine gereken önem verilmelidir. Türk mutfağının dünya çapında tanıtılmasında, dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri almasında geçmişten günümüze Türk toplum yapısının yansımaları olan mutfak kültürünün tanıtımının yapılması yiyecek-içecek sektöründe de önemli değişikliklerin yaşanmasını sağlayacaktır. Zira mutfak kültürü ve yerel ürünler, kültürel mirasın bir parçası olup, ziyaret edilen alanın özgün niteliğine katkıda bulunan önemli unsurlardandır. Bu açıdan mutfak kültürünün her bölgede tanıtımı etkin şekilde gerçekleştirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 41, 1982, S.19-33.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Düzce.
- 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, S.92-126, Erzurum.
- 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.
- Denizer, D. (2008). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler, II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Erzurum Tanıtım Serisi-3, Erzurum Evleri ve Mutfağı, Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011.
- Gökdemir, A. (2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). Yemek Pişirme, Milli Eğitim Basımevi.
- Gülçubuk, B. (2001). Kırsal Kalkınmada Katılımcılık ve Katılımcı Değerlendirme Yaklaşımı, Eğriova Yaylasında Ekoturizm, Arazi Gezisi ve Halk Katılımı Toplantısı, Yayına Hazırlayan: Gül Güneş, Ankara.
- Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, http://www.kompedan.info/TC_AKADEMI/index.php?option=com_content&task=view&id=54&Itemid=41.

- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme-İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı 26.
- Kamil, M. (1997). Melceüt Tabbahin (Aşçıların Sığınağı), Hazırlayan: Cüneyt Kut, Duran Ofset Matbaacılık, İstanbul.
- Köymen, M. A. (1981). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri Dizisi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, No:41, Ankara.
- Öztürk, Ş. ve Belli, V.E. (2011). Erzurum Geleneksel Evlerinde Mutfak ve Tandır Evi, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, Erzurum.
- Soner, F. (2013). Gastronomy Tourism: A Solution for Small Cities Marketing and Regional Development, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı, Bilgin, A. Ve Samancı, Ö. (Ed.) Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Sanat Eserleri Dizisi 476, Ankara.
- Şanlıer, N. (2010). Türk Mutfağı ve Kültürünün Gençler Tarafından Bilinme Durumunun Tespiti ve Yöresel Yemeklerle İlgili Standart Tarife Geliştirme, Gazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Ankara.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakışı, Milli Folklor, Yıl 24, Sayı 94.
- Serçeoğlu, N. (2011). Üniversite Oyunlarının Sosyal Kültürel ve Ekonomik Etkileri: Erzurum 2011 Üniversitelerarası Kış Oyunlarına Yönelik Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Tezcan, M. (2013). Erzurum Kültürü ve Kişiliği, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/40/518/6487.pdf>, Erişim Tarihi: 14.01.2013.
- Toygar, K. ve Toygar, N.B. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Cilt:12, Ankara.
- Tuncel, M. (2000). Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Un, H. (2009). Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Uzmanlık Tezi, Ankara.
- Yar, H.S. (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Yılmaz, A. (2002). İş Yerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, Boyut Yayınevi, İstanbul
- <http://evvelzamanda.blogspot.com/2009/08/geleneksel-erzurum-mutfak-kulturu-ve.html>. Erişim Tarihi: 16.12.2013.