



International JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 25.07.2023
Published /Yayınlanma 30.09.2023
Volume/Issue (Cilt/Sayı)-ss/pp 10(99), 2456-2463

10.5281/zenodo.8408726
Araştırma Makalesi
ISSN: 2459-1149

Gıda Yüksek Mühendisi Semia Betül Avcıca
<https://orcid.org/0009-0009-6903-9740>
Kars / TÜRKİYE

Ardahan-Posof Yöresi Mısır ile Yapılan Unutulmaya Başlanmış Yöresel Yemeklerin Araştırılması

Research on Forgotten Local Dishes Made with Corn from Ardahan-Posof Region

ÖZET

Bu çalışmada, Ardahan'ın ilçesi Posof'ta yöresel lezzetlerle alakalı bilgiler verilmiştir. Özellikle mısırın, yardımcı diğer malzemeler ve çeşitli pişirme yöntemi ile pişirildiğinde farklı lezzetlerin ortaya çıktığı görülmüştür. Çalışma, nitel araştırmalarda tercih edilen veri toplama yöntemi olan görüşme ve doküman inceleme tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Literatürdeki pek çok çalışma, farklı yöredeki yemeklerin tanıtımının da yetersiz olduğu belirtmiştir. Çalışmaların çoğu turizmin gelişmesinde ve markalaşma da yöresel yemek coğrafik işaretin alınmasının ve yöreye ait yemeklerin daha iyi tanıtılmasının gerektiği önerilmektedir. Bu çalışmada Ardahan ve Posof'un pek çok yöresel yemeğinin olduğu, özellikle mısır ile yapılan ve pek çok farklı tat ve görünüme sahip yemekten bahsedilmiştir. Gürcistan ile sınır komşuluğu olan Posof'un ticaret ve turizm alanında gelişme potansiyeli yüksektir. Bu yüzden yöresel değerlere, öncelikli olarak yöresel yemekleri önemsenmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Mutfak, Yöresel yemek, Mısır.

ABSTRACT

In this study, information about local flavors in Posof, the district of Ardahan, is given. It has been observed that different flavors emerge especially when corn is cooked with other ingredients and various cooking methods. The study was carried out using interview and document review techniques, which are the preferred data collection methods in qualitative research.

Many studies in the literature have stated that the promotion of dishes from different regions is inadequate. Most of the studies suggest that local food geographical indication should be taken and local dishes should be better promoted in the development of tourism and branding. In this study, many local dishes of Ardahan and Posof, especially dishes made with corn and with many different tastes and appearances, are mentioned. Posof, which borders Georgia, has a high development potential in the field of trade and tourism. Therefore, it is emphasized that local values should be given priority to local foods.

Keywords: Local Cuisine, Local food, corn.

1. GİRİŞ

Yeme-içme, her insanın temel ihtiyacı ve doğal hakkıdır. Yenilen gıdalar yörenin şartlarına göre çeşit göstererek farklı lezzetleri keşfetmeyi sağlamıştır. Yemek, çeşitli gıdaların baharatlarla birlikte belirli bir yöntemle hazırlanıp pişirilmesi sonucu ortaya çıkan üründür. Yemeklerin temel bileşimlerini oluşturan gıdaların tür ve miktarları, iklim, tarım ve hayvancılık, satın alma gücü, gıda dağıtım ve teknolojisinin durumuna bağlıdır (Baysal, 2012). Bu durumda her bölgenin özelliklerine göre yöresel yemekler ortaya çıkmaktadır. Yöresel yemekler, uzun yıllar birlikte yaşayan insan topluluğunun, gelenek haline getirdiği, adet ve ananeler doğrultusunda uygun pişirme yöntemleri ile servis edilen yiyeceklerdir. Bu yemekler genellikle bir olayın sonucu olarak kültüre yerleşmiş olup, önemli ve özel günlerde yapılan, toplum tarafından üstün ve özel bir yere sahip olan yemeklerdir.

Yöresel yiyecek-içecek kültürünün zengin olması, yöresel kültürün devamlılığı için yeterli değildir. Devamlılığı sağlayabilmek ve gelecek nesile aktarabilmek için kültürün korunması ve yazılı kayıt altına alınması gerekmektedir.

1.1. Ardahan İli

Ardahan, Doğu Anadolu Bölgesi'nde Türkiye'nin kuzeydoğusunda, Gürcistan ile sınırı olan ilimizdir. Komşu illeri Artvin, Erzurum ve Kars'tır. Ardahan'ın sınırı olan Gürcistan ile Türkgözü ve Çıldır Aktaş Sınır Kapısı olmak üzere toplam iki adet sınır kapısı bulunmaktadır (Wikipedia, t.y.).

Coğrafi özellikler bir bölgenin mutfak kültürünün şekillenmesinde büyük rol oynamaktadır (Çimen, 2016). Ardahan bölgesinde çoğunlukla hayvansal ürünleri, tahıl ürünleri ve hamur ile yemekler yapılmaktadır. Bölgeye has özel bitkiler bulunmaktadır ve bu bitkiler yemeklere çok güzel tat ve aroma vererek Ardahan yöresi mutfağına özgünlük ve güç kazandırmaktadır. Hayvansal ürünler ve hamur işlerinin çoğunlukta olduğu yöre mutfağında kaz etinin ve tereyağının da özel bir önemi vardır (Keskin & Çontu, 2019).

Ardahan yöresinde gastronomi ile alakalı festivaller düzenlenerek hem yöresel ürünler tanıtılır hem de turizme katkı sağlanır. Yaz aylarında bal ve kaşar festivalleri yapılmaktadır (Gezimanya, 2023). Bu şekilde yöresel ürünlerin tanıtımları yapılmaktadır. Ardahanlılar yöresel yemeklerini İstanbul, Ankara, İzmir ve Bursa gibi farklı şehirlerde de festivaller aracılığıyla tanıtılmaktadır. Bu illerde yaşayan yöre insanları tarafında şenlik içinde kutlamalarla festivaller yaşanır (Ardahan Haber, 2023).

1.2. Posof

Posof, Doğu Anadolu Bölgesi'nin en kuzeyinde yer alan, Kuzeyinde ve doğusunda Gürcistan, batısında Şavşat (Artvin) ilçesi, güneyinde ise Hanak ve Damal ilçeleri ile çevrelenmiş olup, ormanlık alanın tam ortasına yerleşmiş Ardahan'ın ilçesidir. Geçmişten günümüze pek çok isim kullanılmasına rağmen Posof insanları tarafından "Duğur" ismi ile de bilinir (Wikipedia t.y.).

İlçe genelinde 12.082 hektar arazide ekim yapılabilmektedir. Sonuçta %25'i tarım alanı olup bu arazinin %15,5'i sulanabilmektedir. Yeterli sulama ilkel olarak yapılmaktadır. İlçe genelinde yıllık ürün olarak 840 ton elma, 460 ton arpa, 300 ton patates, 202 ton buğday, 135 ton mısır, 84 ton armut, 15 ton fasulye, 4 ton ceviz, 4 ton erik, 2 ton vişne üretilmektedir. Ayrıca 5 ton da baklagiller üretimi yapılmaktadır. İlçede son yıllarda seracılık yapılmaya başlanmış ve geçim kaynağı olmuştur (Wikipedia t.y.).

2. ÇALIŞMANIN AMACI

Çalışmanın amacı, Ardahan- Posof yöresinin mısır ile yapılan yöresel yemeklerini araştırarak, pek çok kültürü içinde bulunduran, unutulmuş Posof yöresel yemeklerini yeniden gündeme getirmek ve mısır ile yapılan çok çeşitli ve lezzetli yöresel yemekleri tanıtmaktır.

Bu amaçla, Posof yöre halkı ile yapılan görüşmede şu sorulara cevap aranmıştır.

1. Ardahan'a ait yöresel yemekler nelerdir?
2. Ardahan'ın ilçesi Posof'un en eski yöresel yemekleri nelerdir?
3. Mısır ile yapılan yöresel yemekler nelerdir?
4. Mısır yöresel yemeklerde çok fazla kullanılmasının sebebi nedir?
5. Mısır ile yapılan bu yöresel yemekler Posof lokanta menülerinde yer alır mı?
6. Yöresel yemeklerin tanıtımı yapılır mı?
7. Festivallerde, panayırarda Posof'a özel bu yemekler stantlara çıkar mı?
8. Günümüzde mısır ile yapılan bu yemeklerin unutulma sebepleri nelerdir?

3. ÇALIŞMANIN KAPSAMI

Çalışmada, Ardahan yöresinin yöresel yemekleri ve özellikle Posof ilçesinde mısırla yapılan yöresel yemekler araştırılmıştır. Farklı bölgelere ait yöresel yemekler ile alakalı bazı çalışmalar incelenmiştir.

4. ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ

Çalışma, nitel araştırmalarda kullanılan veri toplama yöntemi olan görüşme ve doküman inceleme teknikleri ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme tekniği, araştırma katılımcılarının araştırma konusu hakkında bilgi birikimlerini, duygu ve düşüncelerinin doğal olarak açıkladığı, yaşam öyküsünü anlattığı veri toplama tekniğidir (Bengtsson, 2016). Doküman veya metin analizi, incelenen araştırmada konu ile ilgili olan bilgileri içeren yazılı belgelerin ayrıntılı olarak taranarak konu ile bütünlüğün sağlanmasıdır (Creswell J. W., 2002).

5. ÇALIŞMANIN BULGULARI

Çalışmada Ardahan'ın Posof ilçesinde mısırdan yapılan yöresel yemekler araştırılmıştır. Bu çalışma kapsamında, Ardahan'ın ait yöresel yemekler, mısıra ait Türkiye ve dünyadaki veriler ve farklı yörelerle alakalı çalışmalar incelenip irdelenmiştir.

Ardahan'ın kaşar peyniri ve balı coğrafik işaret almış yöresel ürünlerdir. Elma dolması, evelik aşı, pişi, bozbaş, kuymak, ekmek aşı ve helvası en ünlü yemek (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı)

Tablo 1. Ardahan Yöresine Ait Yöresel Yemekler

ARDAHAN YÖRESEL YEMEKLERİ	
Un çorbası	Puşruk Aşı
Kesma Aşı	Ayran Çorbası
Höre Aşı	Süt Çorbası
Keleş	Evelik Çorbası
Cinar çorbası	Pışırık Aşı
Kelemkeşir çorbası	İşkembe Çorbası

Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Tablo 2. Ardahan Yöresine Ait Yemek, Tatlı, Hamur işi ve Kebablar

Yemekler	Tatlılar	Hamur İşi	Kebablar
Kaygana	Lokma	Etli Hengel	Tandır kebab
Peynir Eritme	Un helvası	Kayıtma	Kaçguç
Mısır Papası	Sütlaç	Gevrek	Sac altı kebab
Haşıl	Şekerleme	Lokum	Tandırd Kaz
Gašo		Bişi	Köz kebab
Könbe		Feselli	Sac kebab
Sinor		Kete	Dolma kebab
Bozbaş		Mafiş	Dal kebab
Lalanga		Kül pağaç	Dil kebab
Evelik Sarması		Karnı çınk	Mumbar kebab
Buglama		Pileki ekmek	
Kelle paça		Gaçabur	
Kuymak		Erişte	
Hasuda		Kesme makarna	
Kurut		Gagala	
		Katmer	

Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Mısır hem insan hem de hayvan tüketimi için en önemli bitkilerden biri olup, tahıl ve yem amaçlı yetiştirilmektedir (FAOSTAT, 2023). 100 gr mısır, 351 kcal enerji, 72 g karbonhidrat, 9.4 g protein, 4.2 g yağ, 9 g kalsiyum, 2.5 g demir, 200IU A vitamini, 0.43 mg B1 vitamini, 0.10 mg B2 vitamini, 1.9 mg nisin bulundururken C vitamini yoktur (Erdoğan, 2009). Mısır riboflavin, fosfor, potasyum, demir, kalsiyum, çinko ve B vitamini bakımından zengindir. Sarı mısırdaki yüksek miktarda A vitamini (karotenoidler) bulunurken, mavi, mor ve kırmızı çeşitleri antioksidanlar ve fenolik bileşikler bakımından zengindir

Mısır, yüzyıllardır ekimi yapılan özel ve önemli bir bitkidir. İlk olarak Amerika kıtasında görülmüş, dünya geneline daha sonra yayılmıştır. Ülkemize Kuzey Afrika tarafından gelmiştir. Mısır, dünyanın ılıman, tropik ve subtropik iklim kuşağında olan neredeyse tüm ülkelerde yetiştirilmektedir (FAOSTAT, 2023)

Ülkemizde tahıllar içerisinde buğday ve arpadan sonra en geniş ekim alanına sahip olan mısır, ikinci sırada olarak üretilmektedir (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı). Ardahan'ın Posof ilçesinde ise mısır daha çok geleneksel yöntemlerle ekimi yapılarak günümüze kadar gelen, insanların yemek, çorba, tatlı yapımında ana ve yardımcı malzeme olarak kullandıkları bir tahıl ürünü olmuştur. Geçmişten günümüze düğünlerde keş (keşkek) yemeği özel olarak yapılmıştır.

Yöre halkının gerek ekmek gerek yemek gerekse tatlı olarak yaptığı özel tarifler bulunmaktadır. Ne yazık ki pek çoğu unutulmaya yüz tutmuş olup hem besin değeri yüksek hem de kültürel mirasımız olarak yapılan yöresel ürünlerin artık yapımı azalmıştır.

Posof'un mısır ve mısır unundan yapılan yöresel yemekler;

1. Keş (keşkek),
2. Cadi
3. Süt Çorbası
4. Mısır Unu Çorbası
5. Papa
6. Gašo

7. Hasuta

8. Mısır unu keki

şeklinde sıralanmaktadır.

Çalışmada, mısırdan yapılan Posof'un yöresel yemekleri yüz yüze görüşme ile alınan tarifler, aşağıdaki tablolarda detaylı olarak verilmiştir.

Tablo 3. Keş (Keşkek) Yemeği Malzeme ve Hazırlanışı

KEŞ (KEŞKEK)	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır yarması Tuz Su	Su kaynatılıp içine gerekli tuz atılarak mısır yarması eklenir ve kontrollü karıştırılarak tadım yapıp mısırın diriliği gidinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra servis tabağına alınıp. Ortası havuz şeklinde açılarak tereyağı konullur süt veya yoğurtla birlikte yenilir.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 4. Cadi (Mısır Unu Ekmeği) Malzeme ve Hazırlanışı

CADI	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır unu Kaymak Tuz Su	Mısır unu, kaymak, tuz harmanlanır. Yavaş yavaş su ilave edilerek hamur haline getirilir. Kıvamı katı olan bir hamur hazırlanır. Tıka denilen topraktan pileki isimli taş havuzlar odun ile ısıtılıp, hamurdan alınıp yuvarlak künde haline getirilen hamur parçaları pilekilere yerleştirilir. Aynı malzemeden yapıp ısıtılan pileki kapak kapatılır. Üzerine ve etrafına sıcak odun külleri dökülür. 45 dk bekledikten sonra pişmiş olan cadiler servis tabağına alınarak süt veya yoğurtla yenilir.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 5. Süt Çorbası Malzeme ve Hazırlanışı

SÜT ÇORBASI	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır yarması Tuz Süt	Mısır yarması az oranda bi su ile pişirilir. Süt ilave edilerek kaynatılıp tuz eklenerek servis edilir.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 6. Mısır Unu Çorbası Malzeme ve Hazırlanışı

MISIR UNU ÇORBASI	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır unu Su Tuz Tere yağı	Tereyağı eritilir, üzerine su eklenir, su kaynayınca mısır unda eklenerek bir süre pişirilir tuzu atılır servise sunulur.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 7. Papa Yemeği Malzeme ve Hazırlanışı

PAPA	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır unu Su Tuz Yoğurt Tereyağı	Mısır unu kaynamış tuzlu su içine dökülür ve dibi tutmasın diye sürekli karıştırılarak hem kaynaması hem de katılaşması beklenir. Kıvama geldiği zaman servis edilir. Servis tabağında ortaya havuz açılıp tereyağı konulur. Sıcak süt veya yoğurt ile tüketilebilir.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 8. Gaşo Yemeği Malzeme ve Hazırlanışı

GAŞO	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır unu Su Tuz Tereyağı	Fazla oranda yağ eritilir üzerine su, tuz eklenerek kaynatılır. Mısır unu eklenerek karıştırılıp piştikçe yağını bırakacak ve servise hazır olacaktır. Özelliği yağının fazla olmasıdır.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 9. Hasuta Tatlısı Malzeme ve Hazırlanışı

HASUTA	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır unu Su Tereyağı Şeker tozu	Fazla oranda yağ eritilir, su, şeker tozu kaynayınca kadar karıştırılır, kaynadığında mısır unu eklenir. Piştikçe yağını bırakır ve katlaşır. Servis edilmeye hazır duruma gelir.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 10. Kuymak Malzeme ve Hazırlanışı

KUYMAK	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Mısır unu Kaymak Tuz	Kaymak kaynatılır. Tuz ve mısır unu eklenerek karıştırılır, yağını iyice bıraktığında servise hazırdır.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Tablo 11. Mısır unu keki Malzeme ve Hazırlanışı

MISIR UNU KEKİ	
MALZEMELER	HAZIRLANIŞI
Yumurta Toz şeker Yoğurt/Süt Sıvı yağ Karbonat Mısır unu	Yumurta, toz şeker, yoğurt/süt ve sıvıyağ karıştırılır. Karbonat ve mısır unu eklenerek çok sıvı veya katı olmayacak şekilde hazırlanır. Tepsie dökülerek fırında pişirilerek servise hazır hale gelecek.

Kaynak: (N.Mert, kişisel görüşme, 02 Mart 2023)

Yapılan bu yemeklere bakıldığında mısırın yanında mutlaka tereyağı, yoğurt veya süt bulundurulmaktadır. Bu şekilde kendi ürettikleri organik gıdalar ile daha sağlıklı yaşam sürdürüldüğü söylenebilmektedir.

Yöresel yemekler hakkında literatür incelemeleri aşağıda belirtilmiştir.

Uzungöl'deki restoranlarda turistlere sunulan yemekler arasında yöresel ürünlerin varlığının ve bulunma oranlarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada elde edilen sonuçlarda, bu restoranların oldukça önemli bir bölümünde menülerinde yöresel yemeklerin gösterildiği bölümlerin bulunmadığı tespit edilmiştir (Kızılırmak, Albayrak, & Küçükali, 2014).

Saatçi (2019), yaptığı çalışma kapsamında olan illerin toplamda 91 adet coğrafi işaretli yiyeceği bulunduğunu, tanıtım broşürlerinde ise toplam 197 adet yöresel yiyeceğe yer verildiği sonucuna ulaşmıştır. Araştırma neticesinde ise coğrafi işaretli ürün olabilecek yöresel yiyeceklerin bir listesini sunmuştur.

Nevşehir yöresel mutfağının markalaşması sürecindeki rolünün belirlenmesi amacıyla yapılan bir çalışmada, bazı otel ve restoran işletme sahipleri ile görüşmeler yapılmıştır. Görüşme sonucunda mönülerde yöresel yemeklerin olmama sebeplerinin, riskli olması, maliyetli olması, saklanamaması ve yöresel yemekler konusuna hakim aşçıları bulma konusunda sıkıntılar olduğu sonucuna varmıştır. Fakat yörede yöresel yemeklerin yapıldığı işletmelerin var olduğu, yöre kadınlarının yöresel yemekler yaptığı ve çalışma hayatında da kadınların yer aldığını tespit etmiştir (Aslan, Ebru, & Çoban, 2014).

Bir başka çalışmada, Mengen mutfağına ait yöresel yemeklerin bu yörede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde çok fazla yer verilmediği ve yöresel yemeklerin unutulmaya başlandığı tespit etmiştir. Bu durumun sebebi ise yeterince tanıtılmaması sonucu elde edilmiştir (Erdem, Mızrak, & Kemer, 2018).

Yapılan başka bir çalışmada, Mersin'nin mutfak kültürü incelenerek yöresel yemeklerle ilgili örneklere yer verilmiş ve yörenin mutfak kültürü detaylandırılarak devamlılığının sağlanmasına hakkında öneriler sunulmuş; Mersin mutfağında yer alan cezerye, kerebiç, tantuni, batırık, içli köfte ve sıkma gibi yöresel lezzetlerin fotoğrafları, hazırlanışları ve sunum şekilleri hakkında bilgi verilmiştir (Yönet Eren & Ceyhun Sezgin, 2017).

Bir başka çalışmada, Sakarya iline bağlı Taraklı'nın mutfak kültürünün devamlılığı bakımından yöresel yiyecek ve içeceklerinin neler olduğu araştırılmış, bu yöresel ürünleri menülerde yer aldığı özellikle "keşkek" ürününün ön planda olduğu belirtilmiştir (Zengin, Türkeven, & Kahveci, 2017).

Diğer bir çalışmada Hatay'da sürdürülebilirlik çalışmalarının pek çok faktörle desteklenmesi gerektiği, aksi takdirde yöresel yemek kültürüne ait pek çok değerun unutulma hatta yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olduğu tespit edilmiştir (Babat, Gökçe, & Varışlı, 2017).

Balıkesir yöresinde yapılan çalışmada ise yöresel birçok yiyecek-içeceğin korunması amacıyla yazılı kayıt altına alınmadığı için orijinalliğini yitirmiş, bazıları unutulmuş veya kaybolmaya yüz tutmuş olduğu belirtilmiştir (Bozok & Kahraman, 2015).

Kartepe yöresinde yapılan bir çalışmada da işletmelerde yapılan yöresel yemeklerin kültürel sürdürülebilirliğe destek olduğu ve korunmasına katkı sağladığı ortaya koyulmuştur (Uğurkan & Alyakut, 2020)

Bayburt ilinde yapılan çalışma kapsamında, yöresel yemek olan Bayburt tavanın restoranlarda en çok sunulan yemek olduğu, diğer yöresel yemeklerin yer almadığı belirtilmiş, yöre restoranlarında yöresel kültürün tam olarak gösterilmediği şeklinde yorumlanmıştır (Yılmaz, 2019)

Kahramanmaraş yöresinde yapılan araştırmadan elde edilen verilere göre de yöresel yemek izleniminin destinasyon tercihi üzerinde olumlu ve özel bir etkisi bulunmaktadır (Polat, 2020).

Marmaris yöresinde yapılan çalışma da çeşitli restoran ve işletmelerdeki menüler incelenmiş ve yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoranların menülerinde çok fazla yer verilmediği tespit edilmiştir (Kurnaz & İşlek, 2018)

Telbalkan'ın (2017) yaptığı çalışma Samsun yöresine ait kaz tiridinin bölge turizmine olan katkısını belirlemeyi ve yöresel olan bu yemeği tanıtımını sağlamıştır. Kaz tiridi yemeği, bölgenin en önemli lezzetleri arasında yer almasına rağmen yeterince tanınmadığı belirtilmiştir.

Konya'ya ait yöresel yemeklerin yörede bulunan turizm işletmelerinde yer alma oranını ve yöresel yemeklerinin unutulma durumlarını tespit ederek, yeniden gündeme gelmesini sağlamak amacıyla yapılan çalışmada, belli başlı yöresel yemekler dışında birçok yöresel yemeğe yer verilmediği tespit edilmiştir. Bunun sebebi olarak ise işletmelerin ticari kaygıları başta olmak üzere Konya yöresine ait yemekleri yapabilecek ustaların az oluşu ve genellikle yöre halkının evlerinde bu yemekleri yapmalarından dolayı restoranlarda çok tercih etmemeleri olduğu belirtilmiştir (Büyüksalvarcı, Şapcılar, & Yılmaz, 2016)

Yurtdışı çalışmalarına bakıldığında, İsveç'te yerel ve bölgesel olarak ifade edilen yemek kültürünün kırsal kalkınma için ticari faydalarına yönelik artan ilgi dikkat çekicidir. Yerel ve bölgesel yemek kültürü hem kırsal ekonomiyi teşvik etmek hem de kent sakinlerinin otantik kırsal cennet hayallerini gerçekleştirmek için bir araç olarak kullanıldığı belirlenmiştir (Tellstrom, Gustafsson, & Mossberg, 2005).

Yapılan diğer bir yurtdışı çalışmasında, Endonezya mutfak turizmini teşvik etmek, yalnızca Endonezya'nın sahip olduğu geleneksel yemek çeşitlerini ortaya çıkarmak değil, daha da önemlisi, gıdanın ardındaki sosyo-kültürel değerlerin pazara anlatılması gerektiği ve Endonezya yemek kültürünün nasıl şekillendiğini anlatılmıştır (Wijaya, 2019).

6. SONUÇ

Bu çalışma ve diğer yapılan çalışmalar incelendiği zaman, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin olması için kayıt altına alınması, yöreye ait restoran ve işletme menülerinde yer verilmesi ve tanıtımlarının iyi yapılması gerektiği sonucuna varılmaktadır

Gürcistan ile sınır komşuluğu olan Posof'un, turizm yönünden gelişme potansiyeli vardır. Yapılan festivallerle, yöresel yemeklerin restoran menülerinde daha çok yer almasıyla ve diğer yöresel ürünlerin ön planda tutulmasıyla yöresellik kavramının kaybolmaması ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Ardahan Belediyesi. (t.y.). <https://www.ardahan.bel.tr/haberler/19-ardahan-kultur-ve-bal-festivali-basladi-481>
- Aslan, Z., Ebru, G., & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği (The. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Babat, D., Gökçe, F. & Varışlı, A. (2017). Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Yiyecek Üreticilerinin Rolü. *1. International Sustainable Tourism Congress* (s. 816-830). Katamonu: Kastamonu Üniversitesi.
- Baysal, A. (2012). Türk Mutfağı, Özellikleri,Etkileşimleri. T. K. Merdol içinde, *Beslenme Antropolojisi-I* (s. 123-150). Hatiboğlu Yayınları.
- Bengtsson, M. (2016). How to plan and perform a qualitative study using content analysis. *NursingPlus Open*, 2, 8-14.
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(1), 85-90.
- Büyüksalvarcı, A., Şapcılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4),165-181.
- Creswell, J. W. (2002). *Educational research planning conducting and evaluating quantitative and qualitative research*. Pearson.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 307-315.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18-33.
- Erdoğan, S. (2009). *Beslenme ve Besin Teknolojisi*. Detay yayıncılık.
- FAOSTAT. (2023). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. FAO: <https://www.fao.org/>
- Gezimanya. (2023, 03 09). *Ardahan*. <https://gezimanya.com/ardahan>
- Keskin, E., & Çontu, M. (2019). Doğu Anadolu Mutfağı. M. Sarıışık, & G. Özbay içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 149-153). Detay yayıncılık.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 75-83.
- Kurnaz, A., & İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 50-59.
- Mert, N. (2023, 02 03). Posof Yöresel Yemekleri. (S. B. Avınca, Röportaj Yapan)
- Polat, M. (2020). Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi: Kahramanmaraş Örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 183-194.
- Saatçı, G. (2019). Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 358-374.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (tarih yok). *Yöre Mutfağı Gasronomi*. <https://ardahan.ktb.gov.tr/TR-55769/yore-mutfagi-gastronomi.html> adresinden alındı
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021). *Tarım Ürünleri Piyasa Raporu*. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepege/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2021-Ocak%20Tar%C4%B1m%20C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu/M%C4%B1s%C4%B1r,Ocak-2021,%20Tar%C4%B1m%20C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasa%20Raporu.pdf>
- Telbalkan, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi Örneğ. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 155-169.
- Tellstrom, R., Gustafsson, I.-B. & Mossberg, L. (2005). Local Food Cultures in the Swedish Rural Economy. *journal of the european society for rural sociology*, 346-359.

- Uğurkan, E., & Alyakut, Ö. (2020). Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi:Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimliksel Dönüşümü. *Folk/Ed. Derg.*, 5572.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*.
- Yılmaz, Ö. (2019). Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 225-230.
- Yönet Eren, F., & Ceyhun Sezgin, A. (2017). Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği. 1. *International Sustainable Tourism Congress* (s. 161-170). Kastamonu Üniversitesi.
- Zengin, B., Türkeven, E., & Kahveci, A. (2017). Turistik Destinasyonların Erişilebilirlik Potansiyelinin Belirlenmesi;Taraklı Örneği. 1. *International Sustainable Tourism Congress November 23-25* (s. 793-801). Kastamonu Üniversitesi.
- Wikipedia (t.y.). *Ardahan*. [https://tr.wikipedia.org/wiki/Ardahan_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Ardahan_(il))
- Wikipedia (t.y.). *Ardahan Haber*. <https://www.ardahanhaber.com.tr/kasar-festivalinin-tarihi-belli-oldu/14166/>
- Wikipedia (t.y.). *Posof*. [https://tr.wikipedia.org/wiki/Ardahan_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Ardahan_(il))