

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-561-1

1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

89 s., 210x297 mm

Kaynakça var, dizin yok.

E-ISBN:978-625-385-561-1

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah.
Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok,
No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah.
10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ
GRUBU

EĞİTİM
yayınevi

SALON
yayınları

Kitapmatik®
yayınları

kitapmatik
İnternetteki kitaplarınız

EĞİTİM
kitabevi

YÖRESEL TÜRK MUTFALARI

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	1
Ağrı İli Yemek Kültürü.....	2-8
Ardahan İli Yemek Kültürü.....	9-13
Bingöl İli Yemek Kültürü.....	14-17
Bitlis İli Yemek Kültürü.....	18-24
Elazığ Yemek Kültürü.....	25-29
Erzincan İli Yemek Kültürü.....	30-34
Erzurum Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme.....	35-40
Hakkari İli Yemek Kültürü.....	41-46
Iğdır İli Mutfak Kültürü.....	47-52
Kars İli Yemek Kültürü.....	53-63
Malatya İli Yemek Kültürü.....	64-67
Muş İli Yemek Kültürü.....	68-73
Tunceli İli Yemek Kültürü.....	74-76
Van İli Mutfak Kültürü.....	77-86

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Doğu Anadolu bölgesi, Türkiye'nin doğusunda yer alan ve tarihsel süreçte Urartular, Hititler, Ermeni Krallığı gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir bölgemizdir. Doğu Anadolu, doğal güzellikleriyle dağ, ova, göl ve tarihi mirasıyla turizm açısından önemli bir destinasyondur. Özellikle spor turizmi, kış turizmi açısından ön plana çıkan bir bölgedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nin gelir kaynağı tarım, hayvancılık ve madenciliktir. Bölgede tahıl, patates ve şekerpancarı gibi ürünler yetiştirilmektedir. Süt ve süt ürünleri özellikle peynir çeşitleri açısından zengin bir bölgedir. Coğrafi işaretli çok sayıda peyniri bulunmaktadır. Örneğin Kars kaşarı, Van otlu Peyniri, Erzincan tulumu, Erzurum Çivil peyniri, Artvin Çürük peyniri coğrafi işaretli peynirlerdendir. Türkiye'de ilk peynir müzesi Kars'ta kurulmuştur. Erzurum'daki Erzurum Evleri Restoran Müzesi yeme içme geleneğini en güzel şekilde sergilemektedir. Bölgede coğrafi özelliklerin de etkisiyle oluşan mutfakta daha çok et ve tahıl ağırlıklı yemekler bulunmaktadır. Yaz aylarında kışa hazırlık amacıyla hazırlanan besinlerden bazıları; tarhana, pekmez, kurut, orcik (cevizli sucuk), pestil'dir. Doğu Anadolu Bölgesinde on dört tane il bulunmaktadır. Bu iller; Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Hakkari, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Tunceli, Van'dır. Bu bölümde Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü iller dikkate alınarak incelenmiştir.

Prof.Dr.Nurten ÇEKAL

AĞRI İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Erva ŞAHİN¹

GİRİŞ

Türk mutfağı, yedi coğrafi bölgenin sunduğu zenginlikleri harmanlayarak farklı tatların buluştuğu benzersiz bir sofraya kültürü ortaya koyar. Türkiye'nin farklı iklim ve coğrafi özelliklere sahip bölgeleri, mutfak kültürünü doğrudan şekillendirmiştir; böylece yöresel farklılıkların bütünleşmesiyle evrensel ölçekte dikkat çeken bir lezzet mozaığı ortaya çıkmıştır (Yaşar ve Tekeler, 2023)

Türkiye'de yemek kültürünün bölgesel farklılıklar göstermesi doğal bir durumdur. Bu çeşitliliğin temelinde iklim koşulları ve tarımsal ürünlerdeki farklılıklar yer almaktadır. Coğrafi ve ekolojik unsurların etkisiyle şekillenen bu mutfaklar Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Zengin ve Gürkan,2019)

Toplumların kimliklerinin ifade edilmesi ve tanıtılmasında mutfak kültürünün rolü yadsınamaz bir gerçektir. (Şeyhanlıoğlu,2023).

Bu çalışma, Ağrı ilinin tarihsel gelişim süreciyle şekillenen geleneksel mutfak kültürü ele alınarak, yöreye özgü yemeklerin içerik, hazırlanış biçimi ve kültürel işlevleri değerlendirilmiştir; böylece bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline ışık tutulması amaçlanmıştır.

AĞRI İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi ve Demografik Yapı

Ağrı yöresini Anadolu'nun diğer bölgelerinden ayıran en önemli özelliklerden biri, mutfak kültürünün ova, Aras Vadisi ve yaylalarda gelişen çeşitliliği bir arada barındırmasıdır. Ova ve vadilerde yetişen meyve, sebze ve bakliyatlarla hazırlanan yemekler ile dağ etekleri, plato ve yaylalarda bulunan yabani bitkiler ve tarımsal ürünlerden yapılan yemekler arasında belirgin bir farklılık göze çarpmaktadır (Belli ve Belli, 2018).

Ağrı, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Murat-Van bölümünde konumlanan bir ildir. İdari yapısı itibarıyla Taşlıçay, Eleşkirt, Tutak, Patnos, Doğubayazıt, Diyadin ve Hamur ilçelerinden oluşmaktadır. Coğrafi olarak batısında Erzurum ve Muş, doğusunda İran, güneyinde Bitlis, Van ve yine İran, kuzeyinde ise Iğdır ve Kars illeri yer almaktadır. (Cam ve Çilginoğlu,2024)

Ağrı ili, Türkiye yüzölçümünün yaklaşık %1,4'ünü kapsamakta olup, bu özelliğiyle ülke genelinde büyüklük bakımından 26. sırada yer almaktadır. Şehrin yüzölçümü 11376 km²'dir (Kocaman vd., 2015; Cam ve Çilginoğlu,2024).

Ağrı ili, coğrafi konumunun etkisiyle yerel düzeyde bazı küçük farklılıklar gösterse de genel hatlarıyla Doğu Anadolu Bölgesi'nin karakteristik iklim özelliklerini yansıtmaktadır (Kocaman vd., 2015).

Ağrı'da bitki örtüsü, çoğunlukla zengin otsu türlerin egemenliğindedir. İlkbaharda canlanan bu bitkiler, sonbaharda havaların soğumasıyla birlikte yok olur. Bölgede kışlar soğuk ve sert, yazlar ise sıcak ve kuraktır. Sert karasal iklimin etkili olduğu ilde doğal çevre koşulları, sosyoekonomik gelişmişliği ve beşerî faaliyetleri önemli ölçüde şekillendirmektedir (Ağrı Belediyesi, 2025; Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi,2025)

Ağrı ili topraklarının yaklaşık %46'sını dağlık alanlar, %29'unu ovalar, %18'ini platolar ve %7'sini yaylalar oluşturmaktadır. İl sınırları içerisinde, 5137 metre yüksekliğiyle Türkiye'nin en yüksek noktası olan Büyük Ağrı Dağı ve onun güneyinde yer alan 3896 metre yüksekliğindeki Küçük Ağrı Dağı başta olmak üzere, 3000 metreyi aşan birçok zirve bulunmaktadır (Yazgan ve Kadanalı,2012)

Nuh Tufanı ile ilişkilendirilen ve Tevrat'ta "Ararat" adıyla anılan dağın, günümüzdeki Ağrı Dağı olduğuna inanılması nedeniyle, Batılılar tarafından Ağrı bölgesi "Ararat" olarak da adlandırılmıştır (Yayla,2007).

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0008-6148-7605, Ervasahin2058@gmail.com

İl, aynı zamanda termal kaynaklar açısından zengindir. Diyadin'deki 75°C'ye kadar ulaşan sıcak su kaynakları, sağlık turizmi açısından önemli bir potansiyel sunmaktadır. Volkanik yapısı, düşük sıcaklıklar ve sınırlı yağış nedeniyle il genelinde orman örtüsü bulunmazken, doğal bitki örtüsü yüksek plato stepleri ve geniş bozkır alanlarıyla karakterizedir (Serhat Kalkınma Ajansı [SERKA], 2025)

Doğu Anadolu Bölgesi genelinde olduğu gibi Ağrı'da da kırsal nüfusun temel geçim kaynağını hayvancılık ve ekip-biçme esasına dayalı tarım faaliyetleri oluşturmaktadır. İstihdam oranları incelendiğinde, kentsel nüfusun yoğun olduğu Ağrı Merkez, Doğubayazıt ve Patnos'ta tarımsal istihdam %65,9 iken, kırsal nüfusun baskın olduğu ilçelerde bu oran %85,93'e ulaşmaktadır. Tarımsal üretim büyük ölçüde tahıl ekimine dayalıdır (Kocaman vd., 2015; Çimen, Çınar ve Kaya, 2010)

Ağrı yöresi, suyu ve bitki örtüsüyle zengin yaylalara sahiptir. Halkın bir kısmı, geleneksel bir yaşam biçimi olan yaylacılığı sürdürmekte; geçimini ise ağırlıklı olarak büyükbaş ve küçükbaş hayvancılıktan sağlamaktadır (Belli ve Belli, 2018).

Ağrı İli toplamda 499.801 nüfusa sahip olup, nüfus bakımından da Türkiye'deki 81 il içinde 43. sırada yer almaktadır (TÜİK, 2024).

Hem il merkezi hem de bazı ilçe merkezleri kırsal alanlardan göç almasına karşın, sınırlı istihdam ve yüksek işsizlik nedeniyle yoğun bir kademeli dış göç vermektedir (Kaya, Yalçınkaya ve Yazgan, 2018).

Ağrı ili, etnik ve dil çeşitliliği ile çok dilli bir yapıya sahiptir. Bölgede Türkiye Türkçesi'nin yanı sıra Kürtçe, Ermenice, Azerbaycan Türkçesi ve Farsça da konuşulmaktadır. Nüfusun büyük çoğunluğu Müslümandır. Kırsalda geleneksel değerlere bağlılık belirgin, coğrafi uzaklık ve içe dönük toplumsal yapı ise ilin Türkiye'de en az göç alan illerden biri olmasına neden olmaktadır (Serhat Kalkınma Ajansı [SERKA], 2025).

Tarihi

Ağrı'nın mutfak kültürü ve yemeklerinin, bölgede tespit edilen höyük, kale ve yerleşim alanlarına dayanarak günümüzden yaklaşık 5500 yıl öncesine uzandığı anlaşılmaktadır (Belli ve Belli, 2018).

Ağrı ili, tarih boyunca Orta Asya'dan Anadolu'ya yönelen kavimler için önemli bir geçiş güzergâhı olmuştur. Bu durum, bölgenin çeşitli medeniyetler için stratejik giriş noktası olmasını sağlamış; ancak bölgede kalıcı ve derinlemesine bir uygarlık inşa edememişlerdir. En köklü yerleşik uygarlığın Urartular tarafından kurulduğu kabul edilmektedir (Serhat Kalkınma Ajansı [SERKA], 2025)

Doğu Anadolu Bölgesi'ne yerleşen ilk Türk topluluğu, M.Ö. 680 yılında bölgeye gelen Sakalar olarak kabul edilmektedir. Sakalar, kısa sürede Murat Nehri havzası ve Doğubayazıt çevresine yerleşerek bölgede varlık göstermiştir (Serhat Kalkınma Ajansı [SERKA], 2025)

Eski adı Karaköse olan Ağrı, 11. yüzyılın ikinci yarısında Selçuklular tarafından Türk hâkimiyetine alınan bölgedeki Selçuklu egemenliği, Moğol akınlarıyla kesintiye uğramıştır. Ardından İlhanlılar, Celayirliler, Karakoyunlular, Akkoyunlular, Safeviler ve nihayetinde Osmanlı İmparatorluğu bölgede hâkimiyet kurmuştur. Yavuz Sultan Selim'in 1514'teki Çaldıran Zaferi sonrasında gerçekleştirilen İran seferleri sonunda, Ağrı ve çevresi 16. yüzyılın ikinci yarısında tamamen Osmanlı topraklarına katılmıştır. (Ağrı Belediyesi, 2025; SERKA, Serhat Kalkınma Ajansı, 2025).

1877–1878 Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında Rusya'nın baskısı ve göç politikaları nedeniyle Güney Kafkasya'da yaşayan Karapapak (Terekeme) toplulukları, Ağrı'nın Karaköse, Eleşkirt, Diyadin, Taşlıçay ve Tutak gibi ilçe ve köylerine yerleşmiştir. Beraberlerinde getirdikleri kültürel miras, özellikle geleneksel mutfak anlayışlarıyla bölgenin gastronomik yapısına önemli katkılar sağlamıştır. Yaklaşık 140 yıldır bu coğrafyada yaşayan Karapapaklar, yerel malzemeleri kendi yemek gelenekleriyle harmanlayarak Ağrı mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine öncülük etmişlerdir. (Belli ve Belli, 2018).

1921 Kars Antlaşması ile Türkiye Cumhuriyeti sınırlarına dâhil edilmiştir. 1938 yılında da kente Ağrı adı verilmiştir (Ağrı Belediyesi, 2025).

Ağrı Yemek Kültürü

Yeme Alışkanlıkları

Ağrı mutfağı, ova, vadi ve yaylalarda gelişen farklı geleneklerin birleşimiyle şekillenmiş olup, Iğdır Ovası ve Aras Havzası'nda tahıl, sebze ve meyve; Tutak, Patnos, Diyadin, Doğubayazıt gibi yüksek bölgelerde et, süt ürünleri ve tahıl ağırlıklı yemekler öne çıkmaktadır (Belli ve Belli, 2018).

Iğdır, Kars, Kafkasya, Nahçıvan, Azerbaycan ve Kuzeybatı İran mutfaklarıyla benzerlikler taşısa da malzeme kullanımı, pişirme teknikleri ve damak zevki açısından kendine özgü bir kimliğe sahiptir. Orta Çağ Ermeni kayıtları ve yabancı seyyahların gözlemleri, bölgenin köklü mutfak geleneğini ve üretim-tüketim alışkanlıklarını doğrulamakta; dağ ve yayla yaşamına dayalı bu kültür, bulgur temelli pilavlar gibi Anadolu'ya özgü öğelerle özgün gastronomik kimliğini korumaktadır (Köksal vd., 2023; Belli ve Belli, 2018).

Ağrı bölgesinde kara ikliminin hüküm sürmesi ve yüksek yaylalarda kar örtüsünün yılın üç ila dört ayı boyunca toprak üzerinde kalması, yöre halkının beslenme alışkanlıklarını doğrudan etkilemiştir. Bu iklimsel koşullar, bölgenin geleneksel mutfak kültüründe tahıl, bakliyat, et ve hayvansal yağların yemeklerde yoğun biçimde kullanılmasına zemin hazırlamıştır. Uzun ve sert geçen kış mevsimi, gıdaların kurutularak saklanması geleneğini de beraberinde getirmiştir. Bu nedenle, et çeşitleri, sebzeler, yabani bitkiler ve meyveler çoğunlukla kurutularak uzun süreli tüketim için hazırlanır (Belli ve Belli, 2018).

Ağrı yöresinde hayvancılığın geniş ölçekte yapılması, mutfak kültürünün büyük ölçüde hayvansal ürünlere dayanmasına neden olmuştur. Et, süt, yoğurt, ayran, tereyağı ve peynir gibi ürünler, günlük beslenmede temel yer tutar. Tendürek, Aladağ ve Sinek yaylalarında yetiştirilen hayvanlardan elde edilen süt, halkın başlıca besin kaynağını oluştururken, özellikle kış aylarında kurut gibi uzun ömürlü süt ürünleri sıkça tüketilmektedir. Beyaz peynir ve tulum peyniri ise bölgenin en yaygın peynir çeşitleri olup, tulum peyniri kendine özgü aromasıyla öne çıkar. (Ağrı Belediyesi, 2025; Belli ve Belli, 2018).

Bununla birlikte, yüzyıllardır doğadan toplanan yabani meyve, sebze ve bitkiler de Ağrı mutfağının vazgeçilmez unsurlarındandır. Dağ ve ırmak çevrelerinde yetişen çilek, kızamuk, kuşburnu, yaban elması gibi meyveler taze ya da kurutularak tüketilirken; evelik, uşkun, labada, semizotu ve ısırgan otu gibi yabani bitkiler ise yöresel yemeklerin özgün lezzetini oluşturmaktadır. Özellikle kırsal kesimlerde, bu otlarla yapılan çorbalar oldukça yaygındır. Bu çorbalar, kullanılan bitkilerden adlarını alarak yöreye özgü çeşitlilik oluştururlar. Belli ve Belli, 2018).

Yöreye Özgü Yemekler

Ağrı'nın çok zengin bir mutfak kültürü vardır. Ağrı'nın gastronomik ürünlerinden bazıları şu şekildedir: (Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025; Belli ve Belli, 2018; Cam ve Çılınçoğlu, 2024)

Doğubayazıt Abdigör Köftesi: Anadolu, Kafkasya, Nahçıvan, Azerbaycan ve Kuzeybatı İran coğrafyalarında gelişen geleneksel mutfak kültürünün en eski diyet yemeği olarak kabul edilmektedir. Doğubayazıt Sancakbeyi Çolak Abdi Paşa'nın mide rahatsızlığı nedeniyle geliştirildiği rivayet edilen bu köfte hem hafifliği hem de besleyici özelliğiyle öne çıkar. 2017 yılında coğrafi işaret tescili alan Doğubayazıt Abdigör Köftesi, yapımı zahmetli ve uzun bir hazırlık süreci gerektirir.

Abdigör Köftesi'ni diğer köftelerden ayıran temel özellik, sinirlerinden arındırılmış yağsız sığır etinin taş tezgâhlarda aşıp tokmakla uzun süre dövülerek macun kıvamına getirilmesidir. Rendelenmiş soğan ve çeşitli malzemelerle yoğrulan et, küre biçiminde şekillendirilip kaynar tuzlu suda pişirilir ve genellikle sade pilavla sunulur. Tarihsel kökeni ve özgün yapım tekniğiyle Abdigör Köftesi, Ağrı'nın en önemli gastronomik değerlerinden biri olarak kabul edilmektedir.

Doğubeyazıt Aşure Tatlısı: Kuru fasulye, aşurelik buğday, incir, nohut, pirinç, kuş üzümü, kayısı, süt, Ağrı geven balı, nişasta, fındık, ceviz, elma, tarçın, karanfil, nar ve su gibi çeşitli malzemelerle hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Doğubayazıt'ta, bu tatlının geçmişinin Hz. Nuh (A.S.) dönemine kadar uzandığına inanıldığından, halk arasında "Aşure-i Nuh" adıyla da anılmaktadır

Ayranaşı: Kabuğu soyulmuş buğdayın suda haşlanması ardından, içerisine ayran, nane ve doğranmış kabak eklenip yeniden kaynatılmasıyla hazırlanan geleneksel bir yemektir

Çiriş Ketesi: Buğday unundan yoğrulan hamur dinlendirildikten sonra ince yufkalar halinde açılır, içine yörede yetişen çiriş otu yerleştirilir ve sac üzerinde pişirilir. Piştikten sonra dinlendirilip üzerine tereyağı ile servis edilir.

Goşteberg Et: Kuzu veya oğlak eti doğranıp ayıklanır; salça, tereyağı ve goşteberg otu ile harmanlanır. Hazırlanan karışım, hayvan postunun içine doldurularak ağız dikilir. Post, nemli toprak altına yerleştirilip üzerine ateş yakılarak pişirilir. "Buğulama" olarak da bilinen bu yöntem hem etin kendi yağıyla pişmesini hem de özgün bir aroma kazanmasını sağlar.

Halise: Anadolu'nun en eski geleneksel yemeklerinden biri olan halise, Ağrı mutfak kültüründe kendine özgü bir biçimde hazırlanarak diğer yörelerden ayrılmaktadır. Yüzyıllardır sürdürülen bu pişirme geleneğinde, kabuğu alınmış buğday ve tavşan eti, tandırda kiremit kaplarda uzun süre tuz eklenmeden kaynatılır. Pişirme sürecinin tamamlanmasının ardından yemeğin üzerine tereyağı eklenerek servis edilir.

Hasude: Pekmezle hazırlanan şerbetin unla karıştırılıp çırılmasıyla elde edilen karışım, eritilmiş tereyağı ya da sarı yağa eklenerek kısa süreli pişirme işlemiyle hazırlanır. Pişirme süreci sonunda yağı üzerine çıkan Hasude, genellikle tarçın serpilerek lavaş veya saç ekmeğiyle birlikte servis edilir. Geleneksel olarak doğum yapan kadınlara güç, enerji vermesi amacıyla yedirilir.

Haşıl: Ağrı yöresinin en eski ve besleyici yemeklerinden biridir. İnce yarma, tuz ve suyla kaynatılarak bulamaç kıvamına getirilir; pişirme sürecinin ilerleyen aşamalarında un eklenerek karıştırılır ve kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirilir. Hazırlanan karışım geniş bir kaba alınarak ortası çukurlaştırılır, çukur kısmına kızdırılmış tereyağı veya sarı yağ dökülür, kenarlarına ise süzme yoğurt eklenir. Genellikle tandır ya da saç ekmeğiyle birlikte tüketilir. Yarma yerine bulgurla pişirilen varyasyonu ise “un haşılı” olarak adlandırılmaktadır.

Murtuğa: Tencerede eritilen tereyağı veya sarı yağa un eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kapta çırılan yumurtalar un karışımına ilave edilip kısık ateşte pişirilir. Yumurtalar kabardığında ocaktan alınarak servise hazır hale getirilir. Genellikle tandır, saç ekmeği veya lavaşla servis edilir.

Pestil kavurması: Dut pestili doğranarak bir kaba alınır ve üzerine süt eklenir. Pestil süt içerisinde yumuşatılıp karıştırıldıktan sonra süzülür. Ardından tavada kızdırılan sarı yağın üzerine pestil ilave edilip karıştırılır. Bu karışımın üzerine çırılmış yumurta dökülerek pişirilir. Yumurta piştikten sonra yemek sıcak olarak servis edilir. Yemeğin en önemli özelliği sıcak servis edilmesidir; zira soğuduğunda sertleşerek tüketim açısından güçleşmektedir.

Çiriş yemeği: Ağrı mutfağında en sık kullanılan yabani bitkilerden biri olup, baharın gelişini simgeleyen geleneksel bir besindir. Pirinç bir süre kaynatıldıktan sonra doğranmış çiriş otu eklenir; birlikte pişirildikten sonra süt eklenir ve yemeğin kıvamı tutturulana kadar kısık ateşte kaynatılır, dinlendirilerek servis edilir. Yaz aylarında toplanan çirişin kurutulularak kışın da tüketilmesi, yöre halkının iklim koşullarına uyumlu bir gıda saklama geleneğini yansıtır.

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram vb.)

Aşağıda, özel günlerde hazırlanan yemeklerin bazılarının hazırlanışı ve özellikleri aşağıda ayrıntılı olarak sunulmaktadır: (Belli ve Belli, 2018).

Hengel: Kuru soğan tereyağında kavrulduktan sonra, unla yoğrulan hamur açılıp kareler hâlinde kesilir ve kaynar suda haşlanır. Süzülen hamurun üzerine yoğurt veya kurut ayrıncı ile kavrulmuş soğan eklenir. Genellikle tepside servis edilen Hengel, ailece akşam sofralarında bir arada paylaşarak tüketilen geleneksel bir yemektir.

Hedik: Ağrı yöresinin geleneksel tahıl bazlı yiyeceklerinden olup harman döneminin sonunda hazırlanır. İri taneli buğdayın uzun süre kaynatılmasıyla elde edilir “yarma” olarak da adlandırılır. Genellikle diş çıkarma kutlamasında yapılır, bebeklere dişlerinin beyaz ve sağlam olması dileğiyle yedirilir.

Küküllü Pilavı: Nevruz Bayramı'ndan önceki hafta, “Ahir Çarşamba” olarak adlandırılan haftada yapılan bu yemek, baharın gelişini kutlamak amacıyla hazırlanır. Küküllü Pilavı'nın hazırlanışı oldukça zahmetli ve özen gerektirir. Tereyağı veya sarı yağda pişirilen pirinç ya da bulgur pilavının üzerine, doğranmış maydanoz, taze soğan, ıspanak, yarpuz, un, yumurta ve baharatlarla hazırlanan otlu karışımın kızartılarak eklenmesiyle hazırlanır.

Zibilli Pilavı: Yalnızca 21 Mart Nevruz Bayramı'nda yapılan özel bir yemektir. Anadolu'da bolluk, bereketin artması dileğiyle hazırlanır. Yeşil mercimek haşlanarak süzülür; ayrı bir kapta pirinç ve erişte kaynatılır. Ardından mercimek eklenerek suyu çekilene kadar pişirilir. Bir kapta birkaç yumurta çırılır ve pişmiş karışımdan birkaç kaşık eklenerek harmanlanır. Bu karışım tereyağı ya da sarı yağda pişirilir ve üzerine pilav dökülür. Kızdırılmış tereyağının pilavın üzerine gezdirilmesiyle yemek servise hazır hale gelir. Benzer pilav türleri Nahçıvan, Azerbaycan ve İran mutfaklarında da farklı isimlerle yapılmaktadır.

Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi işaretler (Cİ), belirli bir bölgeden kaynaklanan ve kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleriyle o bölgeye atfedilen ürünlere verilen sınai mülkiyet haklarıdır. Ülkemize özgü bu ürünler,

yüzlerce yıllık emek, yöresel birikim ve tecrübelerin sonucu olarak ortaya çıkmakta ve bulundukları yöre ile ülke kalkınmasında önemli bir rol oynamaktadır (Oraman, 2015; Alyakut, 2016). Coğrafi işaretler, belirli bir coğrafi bölgeden kaynaklanan ve kalitesi, ünü ya da özgün nitelikleri itibarıyla kökenine atfedilen ürünlerdir. Bu ürünlerin coğrafi işaret kapsamında değerlendirilebilmesi için, belirli bir coğrafya ile doğrudan ilişkilendirilmesi, ayırt edici karakteristik özellikler taşıması ve bu niteliklerin söz konusu bölgeyle bağlantılı olması temel kriterlerdir. (Kan ve Gülçubuk,2012; Gökovalı,2007; Polat, Üzümcü vd,2017)

Türkiye’de pek çok yöresel ürün, coğrafi işaret tescili olarak hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel kalkınmanın desteklenmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Bu bağlamda, Ağrı ili, sahip olduğu özgün mutfak kültürü ve tarımsal çeşitlilik ile öne çıkmaktadır. Ağrı’da coğrafi tescil kapsamında korunan başlıca ürünler ise şu şekilde sıralanmaktadır: (Cam ve Çılgınoğlu,2024; Belli ve Belli, 2018; Türk Patent ve Marka Kurumu [TPMK], 2025)

Abdigör Köftesi: 2017’de coğrafi işaret tescili alan Doğubayazıt Abdigör Köftesi, et rendelenmiş soğan ve diğer malzemelerle yoğrulduktan sonra küre biçiminde şekillendirilmekte, tuzlu suda pişirilip pirinç pilavı ile servis edilmektedir.

Ağrı Geven Balı: 2022’de coğrafi işaret tescili alan Ağrı Geven Balı, Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından korunmaya alınmıştır. Bu bal, coğrafi sınırlar içinde yetişen geven bitkisinden elde edilen bir süzme bal olup, açık sarıdan turuncuya değişen rengi, koyu kıvamı ve hafif rayıhasıyla öne çıkmaktadır.

Haşıl Yemeği: 2022’de coğrafi işaret tescili alan Haşıl Yemeği, bulgur veya yarma, tuz, tereyağı, su kullanılarak hazırlanmaktadır. Bulgur veya yarma sıcak suda yumuşatıldıktan sonra yaklaşık 15-20 dakika pişirilmekte, tereyağı eklenerek kıvamı ayarlanmaktadır.

Ağrı Yaprak Döneri: 2022’de coğrafi işaret alan ve bölge mutfağının en bilinen et yemeklerinden biridir. Yalnızca yörede yetişen sığırlardan elde edilen etlerle hazırlanır. İnce yapraklar hâlinde kesilen but eti, süt veya yoğurt ve baharatlarla üç gün marine edildikten sonra kuyruk yağı şişe dizilmekte ve dikey ocakta pişirilmektedir.

Ağrı Tulum Peyniri: 29 Mart 2024’te coğrafi işaret alan ve geleneksel üretim yöntemleriyle hazırlanan bu peynir, ilin hayvancılık kültürünün önemli bir ürünü olup, yöresel gastronomik kimliğin korunmasına ve kırsal kalkınmaya katkı sağlamaktadır.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Orta Asya’dan gelen kavimlerin Anadolu’ya geçiş güzergâhında yer alan Ağrı ili, tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış ve günümüzde farklı turizm çeşitlerine olanak sağlayan zengin bir potansiyel geliştirmiştir (Yazgan ve Kadanalı,2012).

Bölgenin en önemli mimari yapılarından biri olan İshak Paşa Sarayı; Osmanlı döneminin en kapsamlı mimari eserlerinden biridir. Aynı zamanda gastronomi turizmi açısından da önem arz etmektedir. Sarayın bulunduğu Doğubayazıt, coğrafi işaretli ürünleri ve özgün mutfak kültürü ile ziyaretçilere zengin bir deneyim sunmaktadır. Tarihî atmosferiyle bütünleşen Abdigör köftesi, Ağrı haşıl yemeği ve tulum peyniri gibi yöresel tatlar, bölgeyi ziyaret eden turistler için çekim unsuru oluşturmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

Ağrı ili, Doğu Anadolu’nun köklü yaylacılık geleneği ile önemli bir turizm merkezidir. Yaylacılık sayesinde kaliteli süt ürünleri üretilmekte ve yöresel mutfak zenginleşmektedir (Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2025).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Ağrı ili, coğrafi konumu, iklim koşulları, tarihsel birikimi ve etnik çeşitliliği sayesinde kendine özgü bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu kültür, yüzyıllar boyunca şekillenerek yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı, paylaşımı ve kültürel kimliği de yansıtan bir değer haline gelmiştir. Yaylalarda sürdürülen hayvancılık, süt ve süt ürünlerinin üretimini belirleyici kılmış; tarımsal faaliyetler ve doğadan toplanan bitkiler, yemek çeşitliliğini artırmıştır

Ağrı mutfağı, geçmişten günümüze taşınan geleneksel pişirme teknikleri, özel günlerde hazırlanan yemek çeşitliliği ve coğrafi işaretli ürünleriyle hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Doğubayazıt Abdigör Köftesi, Ağrı Tulum Peyniri, Haşıl Yemeği ve Geven Balı gibi tescilli ürünler, ilin gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyelin somut örnekleridir.

Gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde, Ağrı mutfağının tanıtımı yalnızca yöresel yemeklerin sunulmasıyla sınırlı kalmamalı; bu yemeklerin ardındaki tarihsel, kültürel ve sosyoekonomik bağlam da öne çıkarılmalıdır. Böylelikle, yerel halkın geleneksel bilgi birikimi korunurken, bölgeye özgü gastronomik değerler sürdürülebilir bir biçimde geleceğe aktarılabilir.

Ağrı mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için yöreye özgü yemeklerin, pişirme yöntemlerinin ve halk anlatılarının yazılı ve görsel kaynaklarla belgelenmesi önemlidir. Bununla birlikte, Ağrı'nın sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ve geleneksel yemek çeşitliliği temel alınarak gastronomi turizmi rotaları oluşturulmalı; yayla mutfağı, yerel lokantalar ve üretim alanları bu rotaya dâhil edilmelidir. Ayrıca üniversiteler, yerel yönetimler ve turizm sektörü iş birliğiyle düzenlenecek gastronomi temalı festivaller ve etkinlikler, yöresel mutfağın tanıtımına katkı sağlayacaktır. Dijital platformlar ve sosyal medya aracılığıyla yapılacak tanıtımlar ise Ağrı mutfağının ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirliğini artırarak gastronomi turizmine hız kazandıracaktır.

KAYNAKÇA

Web

URL-1: Ağrı Belediyesi (2025). *Coğrafi konum*. (E.T.: 25.09.2025). <https://www.agri.bel.tr/sayfa/cografikonum/>

URL-2: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi. (2025). Ağrı'nın coğrafi yapısı. (E.T.: 25.09.2025). <https://www.agri.edu.tr/detail.aspx?id=278&bid=1&tid=7>

URL-3: Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). Yayla turizmi. (E.T.: 25.09.2025). <https://agri.ktb.gov.tr/TR-122240/yayla-turizmi.html>

URL-4: SERKA, Serhat Kalkınma Ajansı (2025), <http://www.serka.gov.tr/bolgemiz/agri/agri-cografya-33.html> (E.T.: 23.09.2025).

URL-5: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). *İshak Paşa Sarayı*. (E.T.: 25.09.2025)., <https://agri.ktb.gov.tr/TR-122247/ishak-pasa-sarayi.html>

URL-6: Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Coğrafi İşaretler Portalı: İl Bazında Coğrafi İşaretler — Ağrı (04). (E.T.: 23.09.2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/liste?il=04>

URL-7: Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçları, 2024: İl ve ilçe nüfusları*. TÜİK.

Dergi, Makale, Tez, Kitap vb.

Alyakut, Ö. (2016). Kültürel Ürünlerde Coğrafi İşaretleme Konusunun Medyaya Yansıması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(45).

Belli, G. S. ve Belli, O. (2018). *Ağrı geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. Ağrı: Ağrı Valliği Yayıncılık.

Cam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi: Ağrı Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.

Çimen, A., Çınar, O. ve Kaya, F. (2010). Ağrı İlinin Sosyo-ekonomik Yapısı ve Yaşam Memnuniyeti Araştırması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(2), 49-68.

Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.

Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.

Kaya, F., Yalçınkaya, Ö. ve Yazgan, Ş. (2018). Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesinin Ağrı'nın Sosyo-ekonomik Yapısına Etkileri ve Kentin Üniversite Algısı. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 1-20. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.457855>

Kocaman, S., Kaya, F. ve Korkusuz, T. (2015). Ağrı İlinin İdari Coğrafya Analizi. S. Zaman ve O. Coşkun (Ed.), *Coğrafya'ya adanmış bir ömür (pp.22)* içinde (s. 599-620). Pegem Yayınları.

- Köksal, Y., Şeyhanlioğlu, H. Ö. ve Oğuz, O. (2023). Yöresel Mutfak Kültürünün Bölgesel Kalkınmadaki Rolü ve Yerel Halkın Algılarının Belirlenmesi: Ağrı örneği. *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö. ve N. A. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında kocaali gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Kmü Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Journal of tourism and gastronomy studies*, 6(3), 100-118
- Şeyhanlioğlu, H. Ö. (2023). Gastronomi Turizmine Karşı Yerel Halkın Bilgi ve Tutum Düzeyinin Belirlenmesine Yönelik Araştırma: Ağrı İli Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 34-45.
- Yaşar, İ. ve Tekeler, M. C. (2023). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: Bir Literatür İncelemesi. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(3), 812-826. <https://doi.org/10.47525/ulasbid.1327953>
- Yayla, E. (2007). *Aşiretlerde sosyal hayat Ağrı ili aşiretleri örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi].; Sakarya, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yazgan, Ş. ve Kadanalı, E. (2012). Ağrı İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 5-10.
- Yılmaz, M. (2024). 21. Yüzyılda Ağrı İlinde Demografik Yapının Değişimi. *Firat University Journal of Social Sciences*, 34(3), 1131-1148. <https://doi.org/10.18069/firatsbed.1483998>
- Zengin, B. ve Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.

ARDAHAN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Arş. Gör. Dr. Ümit Can KAYA¹

GİRİŞ

Ardahan Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Türkiye'nin sınır illerindendir. Sahip olduğu konum ilin farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasına sebep olmuştur. Bir diğer taraftan sınır ili olması kültürel alışverişin yoğun olduğunu göstermektedir. Hem köklü hem de renkli bir tarihe sahip olması; özgün bir kültürel zenginliğe sahip olmasını beraberinde getirmiştir.

Kültürel zenginliğin hissedildiği yemek kültürü, bir ilin coğrafyası, demografisi, sosyolojisi gibi alanlarda fikir sağlamaktadır. Dolayısıyla ilin yemek kültürünün detaylıca aktarılabilmesi için ilin coğrafi yapısı, tarihi, demografik yapısı gibi başlıklara değinilecektir. Ardından ilin yemek kültürüne ve bileşenleri aktarılacaktır.

ARDAHAN İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Ardahan'a ilişkin genel bilgiler aktarılırken özellikle yemek kültürü ile ilgili olan başlıklara değinilecektir. Bu başlıklar coğrafi yapı, demografik yapı ve tarihi şeklinde belirlenmiştir.

Coğrafi Yapı

Ardahan ilinin coğrafi yapısı, yüksek plato ve engebeli arazilerden oluşmaktadır. İl, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Karadeniz Bölgesi'ne komşu olduğu kuzeydoğu kesiminde yer alır ve ortalama yükseltisi 1800-2000 metre arasında değişen geniş bir platodan oluşur. Bu platonun bazı kesimlerinde volkanik hareketlenmeler sonucu oluşan ve 3000 metreyi aşan birçok zirve noktası bulunmaktadır. Başlıca dağlar arasında Kısır Dağı (3197 m), Akbaba Dağı (3126 m), Arsıyan Dağı (3160 m) ve Allahuekber Dağı (2919 m) yer almaktadır (Bilgili, 2023; Ardahan Valiliği, Erişim tarihi: 20.08.2025).

İlin orta kesimindeki ve ilin en önemli düzlüğü "Ardahan Ovası" olarak adlandırılmaktadır. Diğer önemli düzlükler Kısır Dağı'nın batısındaki Hasköy Ovası ve güneybatı kesimindeki Göle Ovası'dır. Özellikle Göle Havzası, volkanik kökenli Allahuekber Dağı ile Uğurludağ arasında yer alan ve tamamen tektonik bir çöküntü olan alüvyal toprak ile kaplı bir alandır. Bu yüksek ve engebeli topografya, Ardahan'ın iklimini ve ekonomik yapısını doğrudan şekillendiren temel faktördür (Ardahan Valiliği, 2025).

Ardahan'da sert ve karasal iklim özellikleri hâkimdir. Kış mevsimi uzun, çok soğuk ve kar yağışlı geçerken, yıllık ortalama sıcaklık 5°C'nin altında seyretmektedir. Özellikle kış aylarında sıcaklık zaman zaman -30°C'nin altına kadar düşebilmektedir. Çanak yapısına sahip Göle Ovası gibi bölgelerde kış şartları daha ağır hissedilirken, batı ve kuzey kesimlerde (örneğin Posof'ta) Karadeniz ikliminin etkileri görülmektedir. İlde yıllık ortalama yağış miktarı yaklaşık 555,8 mm'dir (Aykır, Şensoy ve Fural, 2021).

Ardahan'ın topoğrafik yapısı ve yükselti farklılıkları, ilin iki alt bölgeye ayrılmasına yol açmaktadır. Merkez, Göle, Hanak, Damal ve Çıldır ilçelerini kapsayan birinci alt bölge, 1800–2100 m rakım aralığında yer almakta olup sert iklim koşullarından dolayı yalnızca 123 günlük kısa bir yetiştirme periyoduna sahiptir. Buna karşılık Posof alt bölgesi, 900–1700 m rakımları ve mikroklima özelliği sayesinde 214 günlük daha uzun bir yetiştirme dönemine sahiptir. Bu bölge, yılın büyük bölümünde yeşil kalan bitki örtüsü, meşe, çam, köknar, ladin, huş, kızılğaç, gürgen ve fındık gibi türlerden oluşan doğal orman varlığı ile dikkat çekmektedir. Ayrıca tarımsal çeşitlilik açısından arpa, buğday, çavdar, fasulye, mısır gibi tahıllar ve baklagillerin yanı sıra elma, erik, kiraz, vişne, ceviz gibi meyveler ile patates, lahanalar, salatalık, marul ve soğan gibi sebzelerin üretimine imkân tanımaktadır (Tutar, Elyıldırım, Sever ve Sarışen, 2013).

Demografik Yapı

Ardahan, Türkiye'nin en az nüfusa sahip illerinden biri konumundadır. 2024 yılı TÜİK verilerine göre, 91.354 kişilik nüfusuyla Bayburt ve Tunceli'den sonra en az nüfusa sahip üçüncü il olmuştur. Nüfus verileri, ilde sürekli bir azalma eğilimi olduğunu ortaya koymaktadır. 2020 yılında 96,161 olan il nüfusu, 2024 itibarıyla 91,354'e gerilemiştir, bu da yıllık nüfus oranında ciddi bir azalışa işaret etmektedir. Özellikle il

¹ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara, ORCID: 0000-0001-6451-9766, umit.kaya@hbv.edu.tr,

merkezinin nüfusu, 2018 yılında 22,169 kişi olarak tespit edilmiştir. Bu değer Ardahan'ı 81 il içerisinde merkez ilçe nüfusu en az olan yerleşim yeri yapmaktadır (TÜİK, 2020; TÜİK 2024).

Ardahan'da nüfusun büyük bir kısmı (%65) kırsal alanlarda yaşamaktadır. Coğrafi koşullar ve önemli ticaret merkezlerine olan uzaklık nedeniyle tarım ve hayvancılık, il ekonomisinin temelini oluşturmaktadır. İlde büyük ölçekli sanayi işletmeleri bulunmamakta; üretim daha çok küçük ölçekli imalathanelerde ve geleneksel ticaret anlayışı çerçevesinde sürdürülmektedir. Ekonomik faaliyetlerin tarım ve hayvancılığa dayanması, küçük ölçekli üretim yapısıyla paralellik göstermektedir. Ticari yapı büyük ölçüde süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ile organik bal üretimine dayalıdır. Özellikle büyükbaş hayvancılık, arıcılık ve kaşar peyniri üretimi, ilin başlıca geçim kaynakları arasında yer almaktadır (Topcuoğlu, Oral ve Demir, 2016).

Tarihi

Ardahan, Kuzeydoğu Anadolu'nun Erzurum-Kars bölgesinde yer almaktadır. İlin tarihi M.Ö. 4. bine kadar uzanmaktadır (Gündoğdu, 1992; Patacı, 2016). Erken dönemlerde Gürcü kültürünün etkisi altında kalan bölge, Roma ve Pers hâkimiyetlerinde varlığını sürdürmüştür. 5. yüzyılda Gürcülerce piskoposluk kurulmuş, 7. yüzyıldan itibaren Arap akınlarına maruz kalmış ve 9. yüzyılda Bagratlı Gürcü Krallığı'nın yönetimine girmiştir (Grousset, 2005).

Türkler 11. yüzyılda bölgeye gelince il Saltukoğulları Beyliği'ne bağlanmıştır. 12. yüzyıldan itibaren Kıpçak yerleşmeleri ve sonraki dönemlerde İlhanlı, Karakoyunlu, Akkoyunlu ve kısa süreli Safevî hâkimiyetleri bölgeyi şekillendirmiştir. 1578'de Osmanlı topraklarına katılmıştır (Konukçu, 1999).

19. yüzyılda Ardahan, Rus işgalleri ve Berlin Antlaşması ile Çarlık Rusya'sının kontrolüne girmiş; 1918'de Osmanlı yönetimine dönmüş ve 1921'de TBMM tarafından kesin olarak alınmıştır (Kırzioğlu, 1970; Tuğlacı, 1985). Ardahan, 1921'de mutasarrıflık, 1926'da Kars'a bağlı ilçe ve 1992'de müstakil il olmuştur (Ababay, 1987; Öztürk, 1992). Sonuç olarak Ardahan, farklı uygarlıkların hâkimiyeti altında çok katmanlı bir tarihi geçmişe sahip olup bu durum kentin kimliğini belirlemiştir.

ARDAHAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Bu bölümde Ardahan ili yemek kültüründe yeme-içme alışkanlıkları, yöreye özgü yemekleri, özel gün yemekleri, coğrafi işaretli gastronomik ürünleri ve şehrin gastronomi turizmi açısından önemine yer verilecektir.

Yeme-İçme Alışkanlıkları

Ardahan'da yeme-içme alışkanlıkları, yörenin iklimsel ve sosyo-ekonomik koşullarıyla yakından ilişkilidir. Yaşamın hayvancılık ve tarıma dayanması, beslenme kültürünün de bu yönde şekillenmesini sağlamıştır. Aile bağlarını güçlendirmek ve kültürel değerleri gelecek nesillere aktarmak amacıyla aile fertlerinin bir araya gelerek sofraya kurması önemli bir gelenektir. Yeme-içme alışkanlıklarını Yıldız (2023) çalışmasında şu şekilde aktarmıştır:

Günlük Yemek Kültürü: Ardahan'da güne genellikle hayvansal ürünlerden oluşan zengin bir kahvaltıyla başlanır. Bu kahvaltıda süt, çeşitli peynirler, tereyağı, kaymak, yumurta ve bal gibi ürünler bulunur. Öğle ve akşam yemeklerinde de genellikle et tüketilir. Gün içerisinde tok tutan ve enerji veren hamur işleri de sıkça tercih edilir.

Sofra Adabı: Köylerde genellikle yere serilen bezlerin üzerinde büyük tepsiler veya siniler kullanılarak sofraya kurulur. Aile bireyleri, kadınlar bir yanda erkekler bir yanda olmak üzere bir araya gelerek yemeklerini bu siniden yerler. Bu durum aile bağlarını pekiştirir ve sofraya kültürünün aktarılmasına yardımcı olur.

Yemekleri Saklama Yöntemleri: Kışın uzun ve sert geçmesi nedeniyle Ardahan mutfağında gıdaların saklanması büyük önem taşır. Kaz eti kurutma, sebzeleri toprakta veya kilerde saklama ve peynir gibi ürünleri bidonlara basma gibi yöntemler kullanılır.

Yöreye Özgü Yemekler

Ardahan mutfağı, iklimin etkisiyle oluşan hayvancılık ve bitkisel ürünlerin zengin çeşitliliğine dayanmaktadır. Ardahan'da hayvansal gıdalar mutfağın temelini oluşturur. Süt ürünleri arasında çeçil peyniri, göğmiş peynir ve gravyer peyniri gibi yöreye özgü çeşitler öne çıkar. Ayrıca kaz eti Ardahan mutfağının en önemli lezzetlerinden biridir. Bölgenin iklimi ve coğrafi yapısı, yetişen bitkileri şekillendirir.

Yöreye özgü lezzetler arasında Posof'a özgü renkli fasulyeler ve evelik otu gibi bitkiler yer alır. Yöre mutfağında doyurucu hamur işleri ön plandadır. Önemli hamur işleri arasında Velibağ ve Erişte bulunur. Pancar aşısı, ise hem çorba hem de ana yemek olarak tüketilebilen yöreye özgü bir yemektir. Ardahan'a özgü yemekler Tablo 1. de verilmiştir (Yıldız, 2023).

Tablo 1. Ardahan Yöresel Yemekleri

Kategori	Yemekler
Hamur işleri	İnce Sac Ekmeği, Kalın Sac, Fırın Ekmeği, İnce Yufka, Fetir Ekmeği, Haçapur, Kaşarlı Haçapuri, Sarartılmış Peynir Haçapurisi, Nezik, Kete, Bişi, Mafış, Feselli, Yağlı Ekmek, Cadı Gevreği, Perveldeli Sinor, Lokum, Gıllor, Pelverdeli Kelecoş, Pağaç, Tava Hingali, Tava Katmeri, Isırgan Otu Böreği, Erişte, Patatesli Velibağ, Posof Tepsi Katmeri
Çorbalar	Aş Otlı Çorba, Evelik Çorbası, Bulgurlu Isırgan Otu Çorbası, Isırgan Otu Çorbası, Salçalı Ve Yoğurtlu Kesme Aşısı, Yarpuz Çorbası, Ebegümece Çorbası, Kesme Aşısı Çorbası, Un Çorbası, Kımı Çorbası, Tırta Aşısı, Keş Çorbası, Tamas Çorbası, Süt Çorbası, Gartopu Aşısı, Pancar Aşısı
Ana Yemekler	Kaz Mantısı, Etli Hangel, Yaprak Mantı, Posof Hingali, Karnıcırık, Erişte Makarnası, Patatesli Erişte, Haşıl, Posof Kuru Fasulyesi, Piti, Evelik Sarması, Lahana Sarması, Kaz Etli Bulgur Pilavı, Gacguçlu Bulgur Pilavı, Kavılca Bulgur Pilavı, Kaz Yemeği, Bozbaş, Paça, İftar, Tavuk Taşlığı, Soğanlı Yumurta Kavurması, Papa, Posof Kuymağı
Tatlılar	Un Helvası, Umaç Helvası, Gavut Helvası, Zülbiyet, Lokum Tatlısı, Fırında Sütlaç, Haside, Kaysefe Tatlısı, Bal Helvası, Köy Pastası, Elma Tatlısı, Bal Kabağı Tatlısı
İçecekler	Süt, Ayran, Çay, Kahve, Kekik Çayı, Kuşburnu Çayı, Kiraz Hoşafı, Tamas Eriği Hoşafı, Elma Kompostosu, Turşu Suyu

Kaynak: Yıldız, 2023

Özel Gün Yemekleri

Ardahan'da kutlanmakta olan birçok özel gün bulunmaktadır. Dini bayramlar, törenler, kutlamalar yemek kültüründen yansımaların bulunduğu önemli günlerdir. Bu günler ve özellikle o gün yapılan yemekler Tablo 2.'de gösterilmiştir.

Tablo 2. Ardahan Özel Gün Yemekleri

Özel Gün / Tören	Yapılan Yemekler
Ramazan Bayramı	Katmer, Pişi, Etli Patates, Pirinç Pilavı, Üzüm Hoşafı Ve Erikten Hoşaf, Erişte, Yufka, Kete, Haşıl, Güveç Yemeği Ve Pide, Kıymalı Pide, Kaz, Bulgur Pilavı
Kurban Bayramı	Helva, Kete, Kavurma, Köy Pastası, Lokma, İnce Sac Ekmeği
Kandiller	Helva, Lokma, Pişi
Muharrem Ayı	Aşure
Yılbaşı	Kaz veya Hindi, Börek, Pağaç, Hingal, Nar, Pişi, Hamur İşleri
Törenler (Düğün, Hac, Asker Uğurlama gibi)	Et, Pilav, Salata, Ayran, Üzümlü Pilav, Helva

Özel Gün / Tören	Yapılan Yemekler
Nevruz/Hıdırellez	Etlı Pilav, Tuzlu Ekmek, Kaz veya Hindi, Helva, Köy Pastası, Sır, Zerefet, Kavut, Gılık, Kavurga, Katmer

Kaynak: Biber, 2023

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Ardahan ilinin 2025 yılı itibarıyla altı adet coğrafi işaretli gastronomik ürünü bulunmaktadır. Bu ürünler Ardahan Kavılca Buğdayı, Ardahan Kaz Eti, Ardahan Çiçek Balı, Hanak Tel Peyniri, Posof Elması/Badele Elması ve Posof Fasulyesidir. Ürünlerin hepsi menşe adı işaretiyle işaretlenmiştir. Menşe adı işareti ürünlerin yalnızca sınırları belli olan bir coğrafyada yetişmesi zorunluluğunu ortaya çıkartmaktadır. Dolayısıyla ismi geçen ürünler yalnızca Ardahan'da üretilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, günümüzde turistik ürün çeşitlendirmesi ve destinasyonların marka değerinin artırılması açısından önemli bir alan olarak öne çıkmaktadır. Yerel mutfak kültürlerinin tanıtılması hem kültürel mirasın korunmasına hem de ekonomik gelişime katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda Ardahan mutfağı, sahip olduğu özgün özellikler nedeniyle gastronomi turizmi açısından dikkate değer bir potansiyel taşımaktadır.

Ardahan mutfağını farklı kılan başlıca unsurlar, doğal ve organik ürünlerin yaygın kullanımı ile doğada kendiliğinden yetişen bitkilere dayalı yemeklerin çeşitliliğidir. Evelik, ısırgan (cincar), körmən (yaban sarımsağı) ve anık (dağ reyhanı) gibi bitkilerden hazırlanan çorbalar ve yemekler, yöreye özgün bir nitelik kazandırmaktadır. Ayrıca hayvancılığın yaygın olması nedeniyle et, süt, peynir ve tereyağı gibi hayvansal ürünler mutfakın temelini oluşturmaktadır. Bu çerçevede, ülke genelinde tanınan Ardahan kaşarı ve kaz etiyle yapılan yemekler, kentin gastronomik kimliğini yansıtan önemli unsurlardır (Çimen, 2016).

Coğrafi ve iklimsel koşullar da Ardahan mutfağının özgünlüğünü desteklemektedir. Yüksek rakım, sert karasal iklim ve mikroklima alanları, bölgedeki ürünlerin farklı karakteristik özelliklere sahip olmasını sağlamaktadır. Bu özellikler, Ardahan'ı sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından öne çıkaran temel faktörlerdir.

Sonuç olarak Ardahan mutfağı, özgün yemek çeşitleri, üretim biçimleri ve kültürel miras değerleriyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin tanıtım ve pazarlama faaliyetleriyle desteklenmesi, kentin turistik cazibesini artıracak ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacaktır.

SONUÇ

Ardahan ili, tarihsel birikimi, coğrafi özellikleri ve sosyo-ekonomik yapısıyla şekillenen özgün bir mutfak kültürüne sahiptir. Sert iklim koşullarına rağmen yörede sürdürülen tarım ve hayvancılık faaliyetleri, beslenme kültürünün temelini oluşturmuştur. Özellikle et ürünleri, süt ürünleri, tahıllar ve doğada kendiliğinden yetişen otlar mutfak kültürünün önemli unsurları haline gelmiştir. Yöredeki yemek çeşitliliği bu birikimin bir yansımasını oluşturmaktadır.

Ardahan mutfağı yalnızca doyurucu ve besleyici yönüyle değil, aynı zamanda kültürel ritüeller ve özel günlerdeki toplumsal birlikteliği pekiştirici işleviyle de dikkat çekmektedir. Bayram, düğün, tören ve mevsimsel kutlamalarda hazırlanan yemekler, toplumsal dayanışmanın ve paylaşımın simgesi olmuştur. Bu yönüyle Ardahan yemek kültürü hem bir beslenme biçimini hem de sosyo-kültürel hafızayı temsil etmektedir.

Gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde Ardahan mutfağı, coğrafi işaretli ürünleri, özgün yemekleri ve üretim teknikleri ile önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin, sistemli tanıtım ve sürdürülebilir turizm politikaları ile desteklenmesi durumunda, Ardahan hem yerel ekonomisini güçlendirebilecek hem de kültürel mirasını ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtabilecektir.

Sonuç olarak, Ardahan yemek kültürü; köklü geçmişi, çeşitliliği ve özgünlüğü ile yalnızca yöre halkı için değil, aynı zamanda Türk mutfağı ve dünya gastronomisi için de değerli bir mirastır. Bu mirasın korunması,

belgelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması, bölgesel kimliğin güçlenmesine ve kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Ababay, F. (1987). Çıldır Tarihi. Ankara: Kadıoğlu Matbaası.

Ardahan Valiliği (2025), <http://ardahan.gov.tr/ardahan-in-cografi-konumu> (E.T.: 20.08.2025).

Aykır, D., Şensoy, S. ve Fural, Ş. (2021). Ardahan'ın Klimatik Özelliklerinin Sektörel İklim İndisleri ve Gelecek Yıllara Yönelik Projeksiyonlar ile Değerlendirilmesi. İ. Kurtbaş (Ed.). Ardahan Değerlendirmeleri 3 Değerler, Potansiyeller ve Yaklaşımlar içinde (ss. 435-462). Ankara: Nobel Yayıncılık.

Biber, K. (2023). Ardahan İli Halk Kültüründe Kutlamalar. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ardahan Üniversitesi/Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ardahan.

Bilgili, U (2023). Kadim Bir Türk Yurdu: Ardahan. Eğitim Dergisi, 20(80), 62-69.

Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, (32), 307-315.

Grousset, R. (2005). Başlangıcından 1071'e Ermenilerin Tarihi. İstanbul: Aras.

Gündoğdu, H. (1992). Erzurum Lala Paşa Külliyesi. Ankara: Kültür Bakanlığı.

Kırzioğlu, F. (1970). Kars İli ve Çevresinde Ermeni Mezalimi 1918-1920. Ankara: Kardeş Matbaası.

Konukçu, E. (1999). Ardahan Tarihi. Ankara: Ardahan Valiliği.

Öztürk, Y. (1992). 527 Numaralı Küçük Ardahan ve Kars Livaları Tımar İcmal Defteri (II. Selim Dönemi). (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Fırat Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elâzığ.

Patacı, S. (2016). Ardahan İli 2014 Yılı Arkeolojik Yüzey Araştırması, 33. Araştırma Sonuçları Toplantısı içinde (1), 81-100.

Topcuoğlu, A., Oral, İ.O. ve Demir, M. (2016). Ardahan İlinin Sosyo-Ekonomik Yapısının Görünümü. Ardahan Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 3, 131-142.

Tuğlacı, P. (1985). Osmanlı Şehirleri. İstanbul: Milliyet.

Tutar, H., G. Elyıldırım, M. F. Sever, M. Sarışen. 2013. Ardahan'ın Sosyo-Ekonomik Durumu ve Uygun Yatırım Alanları. T.C. Serhat Kalkınma Ajansı Ardahan Yatırım Destek Ofisi.

TÜİK, 2020. Türkiye İstatistik Kurumu Nüfus Verileri.

TÜİK, 2024. Türkiye İstatistik Kurumu Nüfus Verileri.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=75&tur=&urunGrubu=&adi=> (E.T.: 01.09.2025).

Yıldız, D. (2023). Ardahan Yöresi Mutfak Kültürü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ardahan Üniversitesi/Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ardahan.

BİNGÖL İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Eren BALCI¹

GİRİŞ

Bingöl mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi'nin zengin coğrafi çeşitliliği ve kadim kültürel birikimiyle şekillenmiş özgün bir mutfak kültürüdür. Bölgenin iklim koşulları, doğal bitki örtüsü ve ekonomik faaliyetleri, özellikle tarım ve hayvancılık, yemek çeşitliliğinin belirleyici unsurlarını oluşturur. Bu nedenle, et ve süt ürünleri Bingöl mutfağında önemli bir yer tutar; tandırda pişirilen et yemekleri, tereyağı ve yoğurtla hazırlanan yöresel tarifler, bölgenin beslenme alışkanlıklarının temelini meydana getirir. Bunun yanı sıra, buğday ve unlu mamullerden elde edilen ürünler, günlük yaşamın vazgeçilmez bileşenleridir.

Yörede, yemek toplumsal birlikteliğin, misafirperverliğin ve paylaşım kültürünün bir göstergesi olarak kabul edilir. Geleneksel yemeklerin hazırlanışında ve sunumunda topluluk bilinci ön plandadır; bayramlar, düğünler ve dini törenlerde yapılan özel yemekler bu kültürel dayanışmayı güçlendirir. Bingöl mutfağı, yüzyıllar boyunca Kürt, Türk ve diğer yerel halkların etkileşimiyle gelişmiş; bu süreçte hem yerel malzemelerin hem de kültürel değerlerin harmanlandığı özgün bir gastronomik kimlik ortaya çıkmıştır.

Günümüzde küreselleşme ve modern yaşam biçimlerinin etkisiyle geleneksel yemeklerin üretim ve tüketim biçimleri dönüşüme uğrasa da Bingöl mutfağı hâlâ yerel kimliğin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu mutfak, yalnızca yöre halkının beslenme biçimini değil, aynı zamanda tarihsel sürekliliğini ve kültürel belleğini de yansıtan bir değer olarak varlığını sürdürmektedir.

BİNGÖL İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapısı

Bingöl, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat bölümünde yer almakta olup doğuda Muş, kuzeyde Erzurum ve Erzincan, batıda Tunceli ve Elâzığ, güneyde ise Diyarbakır ile çevrilidir. Merkez ilçeye ek olarak Adaklı, Genç, Karlıova, Kiğı, Solhan, Yayladere ve Yedisu olmak üzere yedi ilçeden oluşur. Elâzığ–Tatvan karayolu üzerinde yer alan şehir, geçmişte vadide konumlanırken, 1950'li yıllardan itibaren gelişen yerleşim alanlarıyla birlikte bugünkü düzlüğe taşınmıştır (Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Demografik Yapısı

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2023 verilerine göre, Bingöl ilinin nüfusu 285.655 kişidir. Nüfusun önemli bir kısmı il ve ilçe merkezlerinde yaşamakta, kırsal kesimlerde yaşayanların oranı ise her geçen yıl azalmaktadır. TÜİK 2024 verilerine göre, Bingöl Türkiye'de nüfusu azalan iller arasında yer almakta ve toplam nüfus 283.276 kişiye düşmüştür (Bingöl Kent Haber, 2024).

Tarihi

Bingöl ve çevresi, tarih boyunca birçok uygarlığın yerleşim alanı olmuştur. Bölge, Yukarı Fırat havzasında yer alması nedeniyle tarih öncesi dönemlerden itibaren çeşitli toplulukların yaşam alanı hâline gelmiştir. Bingöl'de ilk yerleşimlerin Kalkolitik Çağ'a (M.Ö. 5500–3200) kadar uzandığı, yapılan arkeolojik araştırmalar sonucunda ortaya konulmuştur. Antik çağda bölge, Urartuların egemenliği altına girmiş; bu dönemde kaleler, sulama kanalları ve yerleşim alanları inşa edilmiştir. Urartu Krallığı'nın zayıflamasından sonra bölge, sırasıyla Med, Pers ve Makedonya hâkimiyetine girmiştir. M.Ö. 1. yüzyılda Roma hâkimiyetine giren Bingöl, Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasından sonra Bizans sınırları içerisinde kalmıştır. 7. yüzyılda Arap akınlarına uğrayan bölge, Abbasiler döneminde İslam etkisine girmiştir. 11. yüzyılda Selçukluların Anadolu'ya girmesiyle Bingöl ve çevresi Türk hâkimiyetine katılmıştır. 13. yüzyılda Moğol istilaları sonrası bölge, sırasıyla İlhanlılar, Karakoyunlular ve Akkoyunluların yönetimine geçmiştir. Otlukbeli Savaşı sonrasında Osmanlı topraklarına katılan Bingöl, Osmanlı döneminde genellikle "Çapakçur" adıyla anılmıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra 1926 yılında "Çapakçur" kazası adıyla Elâzığ iline bağlanmış, 1936'da yapılan idari düzenleme ile "Bingöl" adını alarak il statüsüne kavuşmuştur. "Bingöl" adı, bölgedeki çok sayıdaki göl ve krater göllerinden esinlenilerek verilmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0000-2784-4711, erenbalci329@gmail.com

BİNGÖL YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları ve Yöreye Özgü Yemekler

Bingöl Mutfağına özgü yemekler aşağıda yer almaktadır (Irmak, 2019)

Bingöl tava, et, biber, domates ve patatesin birlikte fırında pişirilmesiyle hazırlanır; bölge sofralarının en bilinen ana yemeklerinden biridir.

Keldoş, yufka ekmeğinin et suyu ve sarımsaklı yoğurtla harmanlanmasıyla yapılan yöresel bir yemektir

Klorik (veya Gıllorik), ince bulgur ve yoğurt karışımıyla hazırlanarak tereyağında kavruan bir yemektir

Lopik, bulgur ve un karışımından yapılan, yoğurt veya tereyağı ile servis edilen geleneksel bir hamur yemeğidir.

Mastuva, yoğurt, pirinç ve unun birlikte kaynatılmasıyla elde edilen, çorba kıvamında besleyici bir yemektir

Soğuk Çeşme kavurması, dana etiyle yapılan, yaz aylarında soğuk olarak tüketilen özel bir kavurma türüdür

Sörina pel, bulgur ve soğanın kavrulmasıyla yapılan bir tür sıcak yemektir.

Kıjı çorbası, un, yoğurt ve nohutla yapılan koyu kıvamlı bir çorbadır.

Tutmaç çorbası, erişte ve yeşil mercimeğin yoğurtla birleştirildiği geleneksel bir çorbadır. Yeling (veya Guluk) çorbası, bölgeye özgü yabancı otlarla hazırlanan, yoğurtlu bir çorba çeşididir .

Turakin, ince bulgurla yapılan, genellikle tereyağı ve baharatla lezzetlendirilen bir pilav türüdür.

Kılç, un ve yoğurttan yapılan, üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servis edilen sade bir yemektir.

Löl, kavrulmuş unun pekmez veya tereyağı ile karıştırılmasıyla hazırlanan tatlımsı bir hamur yemeğidir.

Şilki, un ve yoğurtla yapılan, genellikle sabah kahvaltılarında tüketilen bir hamur çeşididir. Hesida (veya Maliyez) ise un, tereyağı ve dut pekmezinin karıştırılıp pişirilmesiyle elde edilen yöresel bir tatlıdır hem enerji verici hem de kış aylarında sıkça tüketilen bir yiyecektir.

Bingöl mutfağı, sade malzemelerle zengin lezzetler yaratması, tarımsal üretimle doğrudan bağlantılı olması ve kültürel aktarım yoluyla korunması bakımından Doğu Anadolu'nun karakteristik mutfak kültürlerinden biridir. Geleneksel yemeklerin hazırlanışındaki doğallık, bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini de artırmaktadır (Irmak, 2019).

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ

Bingöl İline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler aşağıda yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

Bingöl Balı – Bingöl yaylalarında doğal flora çeşitliliğiyle üretilen, düşük nemli, yoğun aromalı ve yüksek mineral içeriğine sahip bir balıdır. Bölgedeki kovanların rakımı ve bitki örtüsü ürünün tadını ve rengini etkiler.

Bingöl Çobantaşı Kavurması – Dana etinin kendi yağıyla kısık ateşte kavrulmasıyla hazırlanan yöresel bir et yemeğidir. Uzun süre dayanıklıdır ve geleneksel yöntemlerle yapılır.

Guldar Domatesi – İnce kabuklu, çekirdeği az, sulu ve aromatik bir domates türüdür. Guldar köyü ikliminde yetişir.

Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi – Büyük taneli, kabuğu ince, pişme süresi kısa bir kuru fasulyedir. Dağlık Yedisu bölgesinin suyu ve toprağı nedeniyle kendine özgü tat ve dokuya sahiptir.

Sivan Dut Pekmezi – Sivan yöresinde yetişen beyaz dutlardan kaynatılarak yapılan, koyu renkli ve yüksek şeker oranına sahip doğal bir pekmezdır. Geleneksel taş fırınlarda hazırlanır.

Bingöl'ün Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Bingöl, zengin doğal kaynakları, geniş yaylaları, endemik bitki türleri ve otantik mutfak kültürüyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. İlin yüzölçümü 8.253 km² olup, coğrafi yapısı dağlık ve engebelidir (Bingöl Valiliği, 2023). Bu dağlık yapı, yörede hem arıcılığın hem de hayvancılığın gelişmesine zemin hazırlamıştır. Özellikle yüksek rakımlı yaylalarda

yetişen bitkiler ve ot çeşitleri, Bingöl mutfağındaki ürünlerin doğal ve aromatik karakterini belirleyen temel unsurlardandır (T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2022).

Bingöl mutfağı, sade ama özgün tatlardan oluşur; yerel üretime dayalı bir mutfak anlayışı hâkimdir. Hayvancılığın yaygın olduğu bölgede et ve süt ürünleri temel besin kaynaklarını oluşturur. Yöredeki Bingöl Çobantaşı Kavurması, geleneksel yöntemlerle hazırlanan, uzun süre saklanabilen bir et ürünüdür. Bingöl Balı, ilin florasına özgü bitkilerden elde edilen, düşük nemli ve yoğun aromalı bir bal türüdür. Ayrıca Sivan Dut Pekmezi, bölgedeki beyaz dutlardan taş fırınlarda geleneksel olarak üretilir. Bu ürünlerin her biri, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tesciliyle korunmaktadır Tarım ve hayvancılığın yanında, Bingöl’de küçük ölçekli yerel üretim ve el işçiliğine dayalı gıda üretimi de görülmektedir. Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi ve Guldar domatesi, ilin mikroklima özelliğine sahip bölgelerinde yetişmekte ve yerel pazarlarda değer görmektedir. Bu ürünlerin kalitesi, bölgedeki su kaynaklarının ve toprak yapısının özgün özelliklerinden kaynaklanır. Ayrıca coğrafi işaret tescili, bu ürünlerin ulusal düzeyde bilinirliğini artırarak ekonomik getirilerini yükseltmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, n.d.).

Bingöl’ün gastronomi turizmi açısından gelişimi, doğa turizmi ve yayla turizmiyle bütünleşik bir yapıdadır. İl, yüksek rakımlı yaylaları, temiz havası, doğal kaynak suları ve organik ürünleriyle gastronomi meraklılarına doğa içinde otantik tatlar sunmaktadır. Özellikle yaz aylarında düzenlenen yerel festivallerde bal, pekmez ve süt ürünlerinin tanıtımı yapılmakta; bu etkinlikler hem yerel üreticiyi desteklemekte hem de ziyaretçilerin yöresel tatlarla tanışmasını sağlamaktadır. Bingöl’ün konumu, Doğu Anadolu’nun kuzeybatısında Elâzığ, Erzurum, Muş ve Diyarbakır illerine yakınlığı sayesinde bölgesel turizm ağlarıyla entegre olmaya elverişlidir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Bu durum, gastronomi turizminin yalnızca yerel değil, bölgesel düzeyde de geliştirilmesine katkı sağlayabilir. Özellikle Bingöl’ün balı, kavurması ve dut pekmezi gibi ürünlerin tanıtımı, şehirde gastronomi merkezli turizm rotalarının oluşturulmasıyla desteklenmelidir.

SONUÇ

Bingöl, doğal yapısı, zengin florası, yüksek rakımlı yaylaları, endemik bitki türleri ve özgün mutfak kültürüyle Türkiye’nin gastronomik açıdan en dikkat çekici illerinden biridir. Coğrafi konumu itibarıyla hem Doğu Anadolu’nun geleneksel üretim özelliklerini hem de yerel kültürün kendine özgü lezzet anlayışını bünyesinde barındırmaktadır. Bu durum, ilin gastronomi turizmi açısından güçlü bir potansiyel taşımasını sağlamaktadır.

Bingöl mutfağı, yerel malzemelere dayalı sade ama derin lezzetleriyle Anadolu’nun köklü mutfak geleneklerinden biridir. Geleneksel yemeklerin hazırlanışında doğallığın korunması, aile içi üretim ve el emeği temelli gıda kültürünün yaşatılması, ilin gastronomik kimliğinin temelini oluşturmaktadır. Keldoş, Bingöl tava, Mastuva, Klorik gibi yöresel yemeklerin günümüzde de yaygın olarak tüketilmesi, kültürel sürekliliğin korunduğunu göstermektedir.

Bingöl’ün coğrafi işaretli ürünleri Bingöl Balı, Sivan Dut Pekmezi, Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi, Bingöl Çobantaşı Kavurması ve Guldar Domatesi yalnızca yöresel mutfağın özgünlüğünü değil, aynı zamanda bölge ekonomisinin sürdürülebilir gelişimini de desteklemektedir. Bu ürünlerin tescillenmesi hem üreticilerin emeğinin korunması hem de ilin marka değerinin artması açısından önemli bir adım olmuştur. Coğrafi işaretli ürünlerin doğru tanıtımı, paketleme ve markalaşma stratejileriyle desteklenmesi halinde Bingöl, bölgesel gastronomi destinasyonu olma potansiyeline sahiptir.

Ayrıca, doğa, kültür ve gastronomi turizminin birlikte ele alınması, Bingöl’de kırsal kalkınmayı teşvik edecek önemli bir fırsattır. Yayla turizmi, ekoturizm ve yöresel ürün festivalleriyle desteklenen bir gastronomi yaklaşımı, ilin ekonomik yapısına doğrudan katkı sağlayabilir. Bununla birlikte, yerel halkın üretim süreçlerine aktif katılımı, gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini güçlendirecek hem kültürel mirasın korunmasına hem de toplumsal refahın artmasına yardımcı olacaktır.

Sonuç olarak, Bingöl mutfağı Anadolu’nun tarihsel, toplumsal ve doğal çeşitliliğini yansıtan bir kültürel mirastır. Bu mirasın korunması, tanıtılması ve turizmle bütünleştirilmesi; ilin ekonomik gelişimi, kültürel kimliğinin güçlenmesi ve Türkiye’nin gastronomi turizmi potansiyelinin genişletilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bingöl, sahip olduğu doğal ve kültürel zenginlikleriyle gelecekte gastronomi odaklı turizm destinasyonları arasında hak ettiği yeri alabilecek niteliktedir.

KAYNAKÇA

- Bingöl Valiliği. (2023). *Bingöl'ün coğrafi konumu ve doğal özellikleri*. Erişim adresi: <https://www.bingol.gov.tr>
- Bingöl Kent Haber. (2025, Şubat 6). 2024 yılı nüfus verileri açıklandı, Bingöl'ün nüfusu azaldı. <https://www.bingolkenthaber.com/2024-yili-nufus-verileri-aciklandi-bingolun-nufusu-azaldi>
- Irmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Bilgi Sitesi. (E.T.: 11.10.2025). <https://bingol.ktb.gov.tr/tr-56989/ilin-cografi-konumu.html>
- T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. (2022). *Bingöl ili çevre durum raporu 2022*. Ankara: T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. Erişim adresi: https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/editordosya/Bingol_icdr_2022.pdf
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). *Bingöl'ün tarihi*. Erişim adresi <https://bingol.ktb.gov.tr/TR-56984/ilin-tarihcesi.html>
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2024). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) Sonuçları, 2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (n.d.). Bingöl İli Coğrafi İşaretli Ürünler Listesi. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=12> (E.T.: 16.10.2025).

BİTLİS İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah KÖSEOĞLU¹

GİRİŞ

Gastronomi, son dönemde destinasyon tercihinde turistler açısından önemli hale gelmiştir. Kıyı turizmi sunan destinasyonlarda alternatif bir ürün olarak sunulmasının yanı sıra farklı turizm türlerine ev sahipliği yapan destinasyonlarda da destekleyici alternatif turizm ürünü olarak karşımıza çıkar (Kivela ve Crofts 2006; Köseoğlu ve Korkmaz, 2024; Shenoy, 2005; Sormaz vd., 2016). Geçmiş oldukça eski medeniyetlere dayanan gastronomi, gıdaların hazırlanışı, işlenmesi ve tüketim şekilleriyle ilgilenmesinin yanı sıra yemek kültürüyle ilgili de geniş bir bilgi birikimi ve çalışma alanı sunar (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Kivela ve Crofts, 2006).

Gastronomi turizminin temel bileşenlerinden olan yemek, destinasyonların turistler tarafından deneyimlenmesi konusunda önemli bir unsur haline gelmesinin yanı sıra insanlar içinde fizyolojik açıdan temel bir ihtiyaçtır (İdikut Şahin, 2023). Bu bağlamda insanlar temel ihtiyaçlarını karşılamalarının yanında sıradanlaşmanın da dışına çıkıp gastronomik değer taşıyan tatları ve yerleri deneyimlemek üzere seyahat etmeye başlamışlardır (World Food Travel Association, 2021). Günümüzde yemek ve gastronomi turizmine olan ilgi ve bu ilgidaki artış turizm harcamalarının neredeyse üçte birini oluşturan bir düzeye ulaşmıştır (Jeaheng ve Han, 2020; Henderson vd., 2012).

Açıklandığı üzere yemek, son dönemde turistlerin seyahat motivasyonları ve harcama kalıpları açısından gastronomi turizminin önemli unsurlarından biri haline gelmiştir. Bu bölümde yemek unsuru Bitlis ili özelinde ele alınacaktır. Konunun detaylandırılması ve anlamsal bütünlüğün sağlanması açısından bölümde sırasıyla Bitlis iline ilişkin genel bilgiler (coğrafi yapı, demografik yapı, tarihi) ile yemek kültürü (yeme alışkanlıkları, yöresel yemekler, özel günlere özgü yemekler, coğrafi işaretli gastronomik ürünler ve gastronomi turizmi açısından şehrin önemi) konularına değinilecektir.

BİTLİS İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Bitlis, Türkiye'nin doğu anadolu (yukarı fırat-yukarı murat) bölgesi sınırları içerisinde yer alan ve 7 ilçesi (Tatvan-Ahlat-Güroymak-Adilcevaz-Hizan-Mutki) bulunan bir şehirdir (Elmastaş, 2011). Van gölünün batı kıyısında yer alan şehir deniz seviyesinden 1.550 m yüksekliktedir ve coğrafi sınırlarının %71'lik kısmı dağlık, %19'u plato ve %10'u da ovalardan oluşmaktadır. Ahlat ve Rahva ovaları haricinde düzlük alanı bulunmayan şehrin en yüksek noktası ise Adilcevaz bölgesindedir (Ekinci vd., 2020). Doğu Anadolu bölgesinde konumlanan Bitlis, güneyden Siirt, batıdan Muş, kuzeyden Ağrı ve doğudan Van illeriyle komşudur (Yılmaz, 2019).

Demografik Yapı

Osmanlı İmparatorluğu hakimiyeti sonrası 1540 yılı kayıtlarına göre Bitlis'in şehir merkezindeki nüfusu 7.030'dur. Bu nüfusun 1.410'unun Müslüman 5.620'sinin ise gayrimüslim olduğu ve gayrimüslimlerden birkaçının Yakubi geriye kalanların ise Ermeni olduğu; bu bağlamda şehrin nüfusunun %80'nin Ermenilerden oluştuğu ifade edilmektedir. 1655 yılında Bitlis'i ziyaret eden Evliya Çelebi ise şehir merkezinde 43.000 Ermeni nüfusunun bulunduğunu ifade etmiştir (Ertaş, 2017). Çelebi'nin Bitlis'e geldiği dönem Osmanlı yönetiminin bulunduğu döneme denk gelmektedir ve 1831 yılı itibarıyla nüfus sayımı

¹ Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ORCID: 0000-0002-6885-7225, a.koseoglu@msn.com

yapmaya başlayan Osmanlı devletinin 1872 yılı kayıtlarına göre Bitlis nüfusu, 13.000 hane (Bitlis Kasabası, Etraf ve Nahiyeleri, Mutki Aşiretleri, Ahlat Kazası ve İskanlı Aşirtler) ve 75.670 kişidir. Yapılmış olan bu sayımda nüfusun, 44.467'si Müslüman, 26'sı Katolik, 30.455'i Ermeni, 261'i Süryani, 561'i Protestan olduğu bilgisi yer almaktadır. 1 Aralık 1878 yılında merkez vilayet olan Bitlis cumhuriyet döneminde de 1924 anayasası ile il olmuştur. Ancak, 1926 yılına kadar geline süreçte herhangi bir nüfus sayımı yapılmamıştır (Sertel, 2014). Yukarıda da bahsedilmiş olduğu üzere farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan Bitlis'in bugün ki nüfusu aşağıda yer almakta olan tabloda 2015 yılı itibariyle verilmiştir.

Tablo 1. Yıllara Göre Bitlis Nüfusu

Yıl	Erkek Nüfus (Bin)	Kadın Nüfus (Bin)	Toplam Nüfus (Bin)
2015	176.929	163.520	340.449
2016	177.088	164.137	341.225
2017	176.501	164.973	341.474
2018	181.970	167.426	349.396
2019	179.823	168.292	348.115
2020	180.982	170.012	350.994
2021	181.813	170.464	352.277
2022	182.927	171.061	353.988
2023	186.038	173.709	359.747
2024	186.114	173.694	359.808

Kaynak: URL-1

Tablo 1'de de görüleceği üzere 2024 yılı itibariyle Bitlis'in nüfusu 359.808 kişidir ve nüfusun 186.114'ü erkek 173.694'ü kadındır. 2024 yılı nüfusu ilçeler bazında incelendiğinde ise en kalabalık ilçenin 103.752 kişi ile Tatvan olduğu, Tatvan ilçesini sırasıyla Merkez (73.678 kişi), Güroymak (49.090 kişi), Ahlat (45.096 kişi), Hizan (31.030 kişi), Adilcevaz (29.290 kişi) ve Mutki (27.872 kişi) ilçelerinin takip etmektedir (URL-1).

Tarihi

Bitlis tarihinin başlangıcı ile ilgili farklı rivayetler bulunmaktadır. İfade edildiği kadarıyla Bitlis'in tarihinin Neolitik Çağ (Yenitaş) dönemine kadar uzanmaktadır. Cilalı taş devri olarak adlandırılan bu dönem M.Ö. 3000-9000 yılları arasını kapsamaktadır (Şengel, 2015). Geçmişte ticaret için en çok tercih edilen güzergahlardan biri olan Bitlis (Yücel vd., 2023) Anadolu ile Mezopotamya kavşağında stratejik bir konuma ve köklü bir geçmişe sahiptir. Asurlular döneminden itibaren farklı adlarla anılan şehir tarih boyunca Med, Pers, Urartu, Roma, Selçuklu ve Osmanlı gibi birçok uygarlığın hakimiyetinde kalmıştır. 17. yüzyılda Evliya Çelebi'nin aktardığı üzere Bitlis, Osmanlı-Safevi mücadelesiyle önem kazanmış; İdris-i Bitlis'in girişimiyle 1515 yılından itibaren özerk olarak Osmanlıya bağlanmıştır (Alay, 2018). Günümüzde kullanılan ismin kökenini tam olarak bilinmemekle birlikte tarih boyu farklı isimlerle anılarak bugünkü ismine kavuştuğu bilinmektedir. Asurluların Bit-Liz, Persler ve Yunanlıların Bad-Lis/Bad-Lais, Biaznslıların Bal-Lais-on-Babaleison-Baleş, Arapların Bad-Lis, Ermenilerin Pageş/Pagişi olarak isimlendirdiği şehrin (Sertel, 2014; Şengel, 2015) geçmişi oldukça eski dönemlere dayanmasına ve önemli ticaret yollarından olmasına rağmen yakın dönem tarihi incelendiğinde meydana gelen bazı olayların etkisiyle önemini yitirmiştir. Bundan dolayıdır ki cumhuriyetin kuruluşundan sonraki süreçte küçük bir kasaba görünümünde varlığını sürdürmüş ve modern manada şehirleşme ile geç tanışmıştır (Alkan, 2015).

YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Yemeğe "aş" sofraya ise "sıfre" denilen Bitlis'te sofraya hazırlığı ise "sofra bezi-tahta ve sini" üçlemesinden oluşur. Yeme eylemini gerçekleştirmek üzere sofraya hazırlığı ise "siniyi getir-siniyi kur-sini kuruldu-sıfreyi getir-sıfreyi ser- sıfreyi kur-sıfre kuruldu-yemek hazır" şeklinde ifade edilir. Ev ortamında 1970'li yıllar öncesi kahvaltıda helim aşı, çorti aşı, umanç aşı, gebol, keledoş, haşıl (kuymak), murtoğa ve çeşitli çorbalar tercih edilmekteyken günümüzde çayla kahvaltı şeklini almıştır. Öğle yemekleri çeşitli olmasının yanı sıra etsiz yemek ağırlıklıdır. Yalancı dolma, yalancı köfte, ayran aşı, çorti aşı vb. tencere yemekleri en sık tercih edilen yemeklerdir. Yemek sonrası semaver/mangallı çay sohbetleri ise günümüzde de yaşayan yemek sonrası alışkanlıklardandır. Günün sonunda aile fertlerinin bir araya geldikleri akşam yemeklerinde ise Bitlis köftesi, katıklı dolma, sebze dolması, pilav, güveç, ayran aşı, turşu aşı vb. yemekler tercih edilir. Akşam yemeği sonrasında kılama (kesme) şeker ile çay içilir kış aylarında ise akşam yemeği sonrası çaya kuru üzüm, dut kurusu, ceviz, fındık, bastık (bestil) eşlik eder ve kuruyemiş tüketimi bu şekilde sağlanmış olur (Çelebi, 2021).

Yöreye Özgü Yemekler

Tarihsel olarak geçmişi oldukça eskilere dayanan Bitlis'in yemek çeşitliliği de tarihiyle benzer şekilde çeşitlilik gösterir (Yeşil ve Yeşil, 2022). Bu bağlamda çeşitliliğin anlamlandırılması adına Bitlis'e özgü bazı yemekleri aşağıdaki şekilde sınıflandırıp sıralayabiliriz.

<u>Çorbalar</u>	<u>Et ve Balık Yemekleri</u>	<u>Pilavlar</u>
Avşor Ayran Aşı Reyhan Çorbası Gebol Pıçoç -Sütlü Aş Erişte Aşı Kurut Aşı Bezirgân Çorbası Mışeviş	Büryan (Bıryan) Kebabı İncik Kebabı Kükü Tandır Balık Şor Balık Yumurtalı Balık	Büryan Pilavı Baklalı Pilav Mukeşerli Pilav Zerde Pilavı Kartollu Pilav Kaklı Pilav Keklikli Pilav Kışmışlı Pilav Çireşli Pilav Keşkek
<u>Köfteler</u>	<u>Dolmalar</u>	<u>Tahıl ve Et Yemekleri</u>
Bitlis Köftesi Glorik Ciğer Taplaması Çorti Taplaması Et Taplaması Er Görmez	Hes Dolması Turşlu (Ekşili) Dolma Katıklı Dolma Fındık Dolma Kurut Dolması Salatalık Dolması Ayran Dolması Karın Dolması	Helise Turşu Aşı Çorti Aşı Şekalok Helim Aşı Belikırık Gari Aşı Şalgam Aşı Domatesli Çılbır

		Tutman Aşı
<u>Endemik Bitki ve Sebze Yemekleri</u>	<u>Hamur İşleri ve Tatlılar</u>	<u>Salata ve Turşular</u>
Erik Aşı Borani Umanç Aşı (Pişirik) Kelecoş Şille Parpar Aşı Parpar Kavurması Jağlı Yumurta Bıttımlı Yumurta Çireş Kavurması Çırtma	Kade (Çörek) Gılgıl Ekmeği (Köz Ekmek) Yağlı Ekmek Fetir Pitik (Toy) Ekmeği Kıymalı Ekmek Jajaro (Sütlü Kuymak) Metes Şemşemok Çatçingir Murtoğa Ayvanet	Parpar Salatası Yığınç Salatası Bitlis Salatası Kartol Salatası Kelem Pancarı Fasülye Salatası Mercimek Salatası Bıttım Turşusu Çorti (Lahana) Turşusu Jağ Turşusu Helis Turşusu Kenger Turşusu

Kaynak: Çelebi, 2021

Bahsedilmiş olduğu üzere Bitlis'in geçmişe uzanan kökleriyle ilişkili olarak yemek ve mutfak kültürü oldukça geniş ve zengindir. Açıklamasıyla ilişkili olarak yukarı da verilen yemek çeşitleri Bitlis'in yemeklerinden bazılarıdır.

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

-Düğün yemekleri: Helise, ufak köfte, dolma, etli pilav, türlü, güveç vb.'dir. Bahçeye kurulan kazanlarda pişirilen düğün yemeklerinin kapakları toy beyi/sağdıçtan bahşiş alınarak açılır. Düğün öncesindeki akşamda "toy pitiği" (düğün ekmeği) hazırlanır.

-Cenaze (Ölüm) yemekleri: Üç gün süren taziye sürecinde cenaze evinde yemek kaynatılmaz. Komşu ve akrabaları tarafından yemekler götürülür. Genellikle cenazelerde, kıymalı ekmek, büryan, pilav, dolma vb. yemekler hazırlanır.

-Dini gün ve bayram yemekleri: Ramazan öncesi "Ramazan Hamuru" hazırlanır ve ay boyu tüketilecek ekmekler yapılır. İftarda, çorba, sulu yemek, içli köfte, dolma, pilav, sulu köfte vb. yemekler hazırlanır. Sahurda ise, çörek ve kahvaltılık türü yiyecekler hazırlanır. Bayramlarda, bayram çöreği yapılır. Ramazan Bayramı'nda genelde, içli köfte, katıklı dolma, lahana sarması, helise Kurban Bayramı'nda ise bunlara ek olarak kurban etinden çeşitli yemekler hazırlanır (Çelebi, 2021).

Coğrafi işaretli gastronomik ürünler

Coğrafi işaret (Cİ), bir ürünün kökenini, taşıdığı özelliklerini, bahsi geçen bölgeyle olan bağlantısını gösterir ve tüketici açısından garanti sağlayan kalite işaretidir. Cİ kalite işareti aynı zamanda bölge nezdinde itibar kazanmış ürünlerin korunmasına yönelik bir programdır (Ercelep ve Akdemir, 2022; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Coğrafi işaret programıyla ilişkili olarak Bitlis'e özgü coğrafi işaret alan gastronomik ürünler şu şekildedir:

Şekil 1. Coğrafi İşaretli Bitlis Gastronomi Ürünleri



Kaynak: URL-(3-9)

Şekil 1’de görüleceği üzere gastronomi alanında ilk coğrafi işaret 2021 yılında Bitlis Büryan Kebabı için alınmıştır. 2021’den bu yana coğrafi işaret alınan ürün sayısı Büryan’da dahil olmak üzere 7’dir.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Bitlis ili, sahip olduğu zengin mutfak kültürüyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Çelebi (2021), yapmış olduğu kitap çalışmasında çorbadan hamur işlerine, et yemeklerinden tatlılara kadar geniş bir yelpazede sunulan yöresel yemekleri detaylandırmış ve Bitlis’in gastronomik çeşitliliğini ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda Bitlis’in yemek çeşitliliğine dayanarak gastronomi turizminde güçlü bir potansiyele sahip olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır. Yeşil ve Yeşil (2022), yapmış oldukları çalışmada Bitlis yemeklerini farklı bir açıdan ele almış; gastronomi turizmi açısından potansiyelini ve yenilenebilirliğini ortaya koymuşlardır. Köseoğlu ve Korkmaz (2024) ise yapmış oldukları çalışmada, Bitlis yemeklerinin hem kültürel hem de sosyal açıdan değerli özel misafirlere ikram edilmesiyle de toplumsal hafızada ayrıcalıklı bir yere sahip olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca Bitlis mutfağının gastronomi turizmi kapsamında güçlü bir potansiyeli olduğunu ancak yeterince değerlendirilmediğini de vurgulamışlardır.

Bu bağlamda, Bitlis’in mutfak mirası, çeşitlilik, özgünlük ve kültürel derinliğiyle gastronomi turizmi için güçlü bir temel sunmakta olup, etkin tanıtım ve sürdürülebilir turizm stratejileriyle daha görünür ve cazip hale getirilebilir.

BÖLÜM DEĞERLEDİRMESİ

Bu bölümde Bitlis’in yemek kültürü tarihsel gelişimi, toplumsal yaşamdaki yeri, özel günlerde hazırlanan geleneksel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomi turizmine katkı potansiyeli çerçevesinde incelenmiştir. Bitlis mutfağı, yalnızca bir beslenme pratiği değil; aynı zamanda kimlik, aidiyet ve kültürel hafızanın güçlü bir yansımasıdır. Özellikle düğün, cenaze, dini bayram gibi özel günlerde hazırlanan yemekler, toplumsal dayanışmayı güçlendirmekte ve kültürel aktarımın sürekliliğini sağlamaktadır. Bu bağlamda Bitlis mutfak kültürü, sosyal sermayenin önemli bir parçası olarak değerlendirilebilir.

Bitlis’in zengin yemek çeşitliliği, coğrafi ve tarihi konumunun sağladığı kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak dikkat çekmektedir. Doğu Anadolu mutfağının genel karakteristiği olan et ve tahıl ağırlıklı yemeklerin yanı sıra, Bitlis’e özgü ot yemekleri ve endemik bitkilerin mutfakta kullanımı bölgenin mutfak kültürünü farklılaştırmaktadır. Bu yönüyle Bitlis mutfağı, bölgesel çeşitlilik içinde farklı bir yere konumlanmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünlerin varlığı, mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilir biçimde geleceğe aktarılması için önemli bir fırsattır. Büryan kebabı başta olmak üzere coğrafi işaret tescilli alan ürünler, hem gastronomi turizmi için cazibe unsuru yaratmakta hem de yerel ekonomiye katma değer sağlamaktadır. Bu noktada, coğrafi işaretli ürünlerin etkin tanıtımı ve gastronomi turizmiyle entegrasyonu, Bitlis'in ulusal ve uluslararası düzeyde daha görünür hale gelmesine katkı sağlayacaktır.

Genel olarak Bitlis mutfak kültürü; kültürel mirasın korunması, toplumsal kimliğin güçlenmesi ve turizm alanında farklılaşma potansiyeli sunmaktadır. Literatürde gastronomi turizminin turizm gelirleri içerisindeki yerine değinilmiştir ve bölgesel kalkınmaya katkısı göz ardı edilemeyecek kadar etkilidir, Bitlis özelinde değerlendirildiğinde bu potansiyelin henüz yeterince değerlendirilemediği görülmektedir. Dolayısıyla, sürdürülebilir turizm politikaları, yerel halkın katılımı ve dijitalleşme temelli tanıtım stratejileri ile Bitlis'in mutfak mirası daha etkin biçimde kullanılabilir.

Sonuç olarak bu bölümde, Bitlis'in yemek kültürü yalnızca tarihsel ve kültürel birikim açısından değil, aynı zamanda ekonomik ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmeye çalışılmıştır. Gelecek çalışmalarda, Bitlis mutfağının uluslararası gastronomi literatürüne entegrasyonu, mutfak kültürü ile göç ve kimlik arasındaki ilişki, dijital platformlarda tanıtım olanakları ve gastronomi temelli turizm rotalarının geliştirilmesi gibi konular kapsamında ele alınarak geliştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Alay, O. (2018). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Bitlis Halk Kültürü. *Turkish Academic Research Review*, 3(2), 11-26. <https://doi.org/10.30622/tarr.453087>
- Alkan, A. (2015). Bitlis Şehrinin Çevre Sorunları ve Alınması Gereken Önlemler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 20(33), 11. <https://doi.org/10.17295/dcd.07140>
- Çavuşoğlu, M., ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 347-359.
- Çelebi, C. (2021). *Geçmişten Günümüze Bitlis Mutfağı*. Ankara: Bitlis Eğitim ve Tanıtma Vakfı.
- Ekinci, R., Büyüksaraç, A., Ekinci, Y. L., ve Işık, E. (2020). Bitlis İlinin Doğal Afet Çeşitliliğinin Değerlendirilmesi. *Doğal Afetler ve Çevre Dergisi*, 6(1), 1-11. <https://doi.org/10.21324/dacd.535189>
- Elmastaş, N. (2011). Bitlis ili jeotermal su kaynakları. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 13(19), 89-104.
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(3 (Special Issue: ICTEBS), 550-563. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1205823>
- Ertaş, K. (2017). 19. Yüzyılda Bitlis'te Ermeniler ve Toplumsal Hayattaki Konumları. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(60), 217-233. <https://doi.org/10.17755/esosder.289662>
- Henderson, J. C., Yun, O. S., Poon, P., & Biwei, X. (2012). Hawker centres as tourist attractions: The case of Singapore. *International Journal of Hospitality Management*, 31 (3), 849-855.
- İdikut Şahin, S. (2023). Gastronomik Kimlik ve Destinasyon İmajı Arasındaki İlişkide Yöresel Yemek Tüketimi Motivasyonunun Rolü. Doktora Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Jeaheng, Y. ve Han, H. (2020). Thai street food in the fast growing global food tourism industry: Preference and behaviors of food tourists, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 641-655.
- Kivela, J., ve Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377.
- Köseoğlu, A., ve Korkmaz, Ö. (2024). Bitlis İli Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. İçinde N. Elmastaş (Editör), *Bitlis Turizm Araştırmaları* (42-45). Ankara: Akademisyen Yayınevi. <https://doi.org/10.37609/akya.3383>
- Sertel, S. (2014). 1927 Genel Nüfus Sayımı Sonuçlarına Göre Bitlis'in Nüfus Fonksiyonları. *Journal of Turkish Studies*, 9(Volume 9 Issue 4), 1015-1015. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.6687>
- Shenoy, S. (2005). Food Tourism and the Culinary Tourist. PhD Thesis. Clemson: Clemson University, Department of Parks, Recreation, and Tourism Management.

Sormaz, U., Akmesre, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)

Şengel, Ü. (2015). Bitlis İlinin Kalkınmasında Turizmin Rolü: Yerel Paydaşlar Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaret> (E.T.: 10.09.2025)

World Food Travel Association. (2021). What is food tourism?, <https://www.worldfoodtravel.org/food-tourism> (E.T.: 08.09.2025)

Yeşil, D. ve Çelik Yeşil, S. (2022). Yemek Kültüründe Modernize Çalışmalar: Bitlis örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 10(3), 1641-1657. 10.21325/jotags.2022.1060 37.

Yılmaz, V. (2019). İç Göçün Nedenleri ve Değerlendirilmesi: Bitlis İli Örneği. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*. <https://doi.org/10.26466/opus.562603>

Yücel, Ç., Kaçar, B., & Çerioğlu, B. (2023). Bitlis ve Çevresinde Yer Alan Urartu Dönemine Ait Kale ve Kaya Mezarları. *EREN*, 2(3), 10-22.

İnternet Kaynakları

URL-1: <https://www.nufusu.com/il/bitlis-nufusu> (E.T.: 10.09.2025)

URL-2: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=13> (E.T.: 10.09.2025)

URL-3: Bitlis Avşor-<https://www.beu.edu.tr/Haberler/bitlis-in-yoresel-lezzeti-avsor-corbasi-na-cograf-i-isaret#gallery-1> (E.T.: 10.09.2025)

URL-4: Bitlis Balı- <https://www.beu.edu.tr/Haberler/bitlis-eren-universitesi-aricilik-tesislerinde-yuksek-kaliteli-bal-hasadi-gerceklestirildi> (E.T.: 10.09.2025)

URL-5: Bitlis Çorti Taplaması - <https://www.beu.edu.tr/Haberler/bitlis-in-yoresel-lezzeti-corti-taplamasi-cograf-i-isaret-tescili-aldi#gallery-2> (E.T.: 10.09.2025)

URL-6: Bitlis Ciğer taplaması- <https://www.tgrthaber.com/mavikadin/masterchefte-ozguveni-yuksek-tabak-bitlisin-meshur-ciger-taplamasinin-lezzeti-bayiltiyor/> (E.T.: 10.09.2025)

URL-7: Bitlis Katıklı Dolma- <https://www.bitlishaber13.net/bitlis-usulu-kabak-dolmasi-nasil-yapilir-tarifi> (E.T.: 10.09.2025)

URL-8: Bitlis İçli Köfte – <https://www.bitlishaber13.net/bitlis-usulu-icli-kofte-nasil-yapilir-tarifi> (E.T.: 10.09.2025)

URL-9: Bitlis Büryan Kebabı- <https://www.trthaber.com/foto-galeri/bitlis-buryan-kebabi-cograf-i-isaret-olarak-tescillendi/33584/sayfa-2.html> (E.T.: 10.09.2025)

ELÂZİĞ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dilek ÜNLÜ¹, Öğr. Gör. Dr. Mutlu DOĞAN²

GİRİŞ

Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat havzasında yer alan Elâzığ, tarihsel geçmişi, doğal kaynakları ve kültürel çeşitliliği ile öne çıkan önemli bir yerleşim merkezidir. Harput medeniyetinin mirasını günümüze taşıyan kent, sahip olduğu coğrafi özellikler ve tarih boyunca farklı kültürlerle kurduğu etkileşimler sonucunda özgün bir mutfak kültürü geliştirmiştir (Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Ankara Patent Bürosu ve Ankara Ticaret Odası tarafından hazırlanan *Türkiye Lezzet Haritası*'nda Elâzığ mutfağı, 150'nin üzerinde yemek çeşidiyle Gaziantep'in ardından en zengin mutfaklardan biri olarak tanımlanmıştır (Çolakoğlu & Sarıışık, 2023). Bu tespit, Elâzığ yemek kültürünün yalnızca bölgesel değil, aynı zamanda ulusal ölçekte de önemli bir konuma sahip olduğunu göstermektedir. Geleneksel mutfak yapısı, Anadolu'nun köklü gastronomik mirasını yansıtırken, aynı zamanda Türk mutfak kültürünün ortak özelliklerini de bünyesinde barındırmaktadır.

Elâzığ mutfağında öne çıkan unsurlar arasında et yemekleri ve hamur işleri ilk sırada yer almaktadır. Bunun yanı sıra tahıl ürünleri, özellikle bulgur, çok sayıda yemeğin temel bileşenini oluşturmaktadır (Ural, 2023). Yaklaşık iki yüze yakın tarife sahip olan bu mutfak; çorbalar, pilavlar, etli yemekler ve tatlılar gibi geniş bir yelpazede zengin çeşitlilik sunmaktadır.

Kentin gastronomik kimliği yalnızca yemeklerden ibaret değildir; aynı zamanda çeşitli yöresel ürünler de bu kimliği desteklemektedir. Ağın leblebisi, orcık şekeri, pestil, dut unu, cevizli şeker ve Buzbağı şarabı, Elâzığ'ın coğrafi işaret potansiyeli taşıyan önemli ürünleri arasında sayılabilir. Yemek kültürü açısından ise Harput köftesi, içli köfte, farklı patıla türleri, sırın, gömme, kelleçoş, ışınlı yumurta ve kofık dolmaları, bölgenin karakteristik lezzetleri olarak öne çıkmaktadır (Ural, 2023).

Elâzığ Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Doğu Anadolu Bölgesi'nin öne çıkan kentlerinden biri olan Elâzığ, mutfak kültürü bakımından Anadolu'nun en zengin yörelerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu zenginliğin temelinde, kentin tarih boyunca farklı medeniyetlerin ve kültürlerin etkisi altında kalmış olması yatmaktadır. Elâzığ ve çevresi, eski uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması nedeniyle yalnızca tarihsel değil, aynı zamanda gastronomik açıdan da önemli bir mirasa sahiptir. Bu tarihsel birikim, Elâzığ mutfağının çeşitliliğini artırmış ve onu Anadolu mutfak kültürünün köklü örneklerinden biri haline getirmiştir. (Delil, Kardeş vd., 2022).

Elâzığ mutfağı, Urartu Krallığı'ndan Osmanlı İmparatorluğu'na, Cumhuriyet'in modernleşme sürecinden günümüz küreselleşme koşullarına kadar her dönem özgün katkılar sunmuştur. (Çilingiroğlu, 1997).

Elâzığ Mutfak Kültürü

Elâzığ ili mutfak çeşitliliği açısından oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Elâzığ mutfak kültürü, Anadolu'nun tarihsel ve kültürel çeşitliliğini yansıtan önemli bir gastronomik mirastır. Urartu, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi farklı uygarlıkların etkisiyle şekillenen bu mutfak hem tarihsel sürekliliği hem de yerel özgünlüğü bünyesinde barındırmaktadır. Çorbasından ekmeğine, pilavından, yemeğine kadar pek çok yemek çeşidine sahip olan Elâzığ, Anadolu'nun zengin halk mutfağında ilk sıraları almaktadır (Şenocak, 2014).

Elâzığ yemek kültüründe yaklaşık 150-200 yemek çeşidi bulunan zengin bir mutfaktır. Bu yemek kültüründe, Harput başta olmak üzere bazı yerlerde iki öğün yemek tüketilmektedir. Bunlar; birisi kuşluk vakti dediğimiz (sabah ile öğlen arası) yemekler diğeri de akşam vakti dediğimiz (ikinci ve akşam arası) yenilen yemeklerdir. Bu yemeklere ek olarak gece yenilen ve adına yatsılık denilen bir öğün vardır. (Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018). Bu öğünde ise ceviz, pestil, meyve ve orcık gibi yiyecekler tüketilmektedir. Elâzığ sofrası yalnızca yemeklerle sınırlı olmayıp, aynı zamanda toplumsal

¹Anadolu Üniversitesi-Eskişehir Meslek Yüksekokulu, ORCID:0000-0001-8850-8738, dunlu@anadolu.edu.tr

²Anadolu Üniversitesi-Eskişehir Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0001-7778-6433, mdonmez@anadolu.edu.tr

hijyerarşiyi, misafirperverliği ve sosyal dayanışmayı da yansıtmaktadır. Düşünlerde kurulan uzun sofralar, yörede “somat” adıyla bilinmekte ve bu sofralar etrafında paylaşılan yemekler toplumsal birlikteliğin güçlü bir sembolü olarak öne çıkmaktadır.

Elâzığ’da geleneksel evlerde mutfaklar, işlevsellik ve hijyen göz önünde bulundurularak düzenlenmiş, genellikle yemek pişirmeye uygun, ferah ve düzenli alanlardan oluşmuştur (Elâzığ Valiliği, 2023). Ocaklar çoğunlukla evin iç kısmında yer almakla birlikte, bazı kırsal yerleşimlerde bahçede konumlandırıldığı da görülmektedir.

Yemek kültüründe ekmek yapımı da özel bir yere sahiptir. Bölgede ekmekler çoğunlukla sac üzerinde veya tandırda pişirilmekte, kimi zaman ise soba şeklinde olan kuzine de tercih edilmektedir (Ural, 2023). Özellikle tandır ekmeği, titizlikle hazırlanarak “hasavan” adı verilen temiz bezlerle örtülmekte ve böylece uzun süre dayanması sağlanarak kışlık ekmek ihtiyacı karşılanmaktadır.

Kırsal kesimlerde bu geleneği destekleyen kiler kültürü günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Zahire küpleri, petekler ve tandır ekmeğinin muhafazası için özel olarak hazırlanmış iskeleler hem gıda saklama alışkanlıklarının hem de kültürel sürekliliğin somut örnekleri olarak değerlendirilmektedir (Elâzığ Valiliği, 2023).

Elâzığ Yemekleri

Elâzığ mutfağında yer alan pek çok yiyeceğin tarihi Oğuzlara kadar dayanmakta olup, varlıklarını halen günümüzde de sürdürmektedir. Doğu Anadolu’nun en önemli yemek kültürüne sahip şehirlerinden biri olan Elâzığ, “**Harput**” yemekleri ile ünlüdür.

İklima ve üretilen ürünlere göre de yemek çeşitleri şekillenmektedir. Sahip olunan bu özelliklerle; Elâzığ yöresine ait birçok yemek yalnızca Elâzığ’a özgüdür. (https://elazigvakfi.org.tr/TR/news_154_elazig-mutfagi)

Çorbalar:

Elâzığ mutfağı, çorba çeşitliliği bakımından oldukça zengindir. Analı kızlı çorba, içli köftenin küçük versiyonlarının eklenmesiyle yapılan, besleyici ve doyurucu bir yemektir. Kesme çorbası, ev yapımı eriştelere hazırlanır ve genellikle yoğurtlu ya da salçalı şekilde tüketilir. Ayrıca un çorbası ve tarhana çorbası, halk arasında özellikle kış aylarında tercih edilen geleneksel çorbalar (Güllü ve Yaşar, 2019). Tarhana çorbası, erişte çorbası, dövme çorbası, ayranlı çorbalar, kurutlu (çökeleğin kurutulmuş hali) çorba, pirinç çorbası, un çorbası, anamaşı, lobik çorbası, bulgur çorbası, mercimek çorbası, şehriye çorbası, kabaklı çorba, tutmaçlı çorba, fasulye çorbası Elâzığ da en çok pişirilen çorbalar (Güllü ve Yaşar, 2019).

Köfte, Et Yemekleri, Dolma ve Sarmalar:

Elâzığ mutfağında köfte türleri ayrı bir önem taşır. Harput köftesi, ince bulgur, kıyma, soğan ve baharatlarla yoğrularak yapılan yöresel bir yemektir. İçli köfte (oruk), dışı ince bulgurdan yapılan, içi kıyma, soğan ve cevizle doldurulan köfte türüdür (Güllü ve Yaşar, 2019). Bunun yanı sıra patlıcanlı köfte, sebze ve etin birleşimiyle hazırlanan zengin bir yemektir. Bulgur köftesi, içli köfte, kındık köfte, yalancı köfte, ekşili köfte, ayar köftesi ile kebabı, ayranlı köfte, harput köfte (iri köfte), mercimek köfte, ocak köftesi, lüle kebabı, küncülü köfte, muhaşerli köfte, keklik köftesi gibi çeşitleri vardır. Et yemeklerinde ise tandırda pişirilen kuzu etleri ve kavurma çeşitleri öne çıkar. Kaburga, kavra kavurma, kızartma, tas kebabı, kaplama, güveç, tava, kuzu kızartması, ciğer kebabı, paça, işkembe, taraklık, çoban kebabı, tandır kebabı vs. Dolmalarda genellikle bulgur ve kıyma karışımı kullanılır. Lahana sarması, yaprak sarması, bumbur dolması, dilim dolma, domates dolması, sapan dolması, biber dolması, kabak dolması, kofik dolması (kurutulmuş biber dolması), kibe dolması gibi örnekler verilebilir (Elâzığ Belediyesi, 2020).

Sebze Yemekleri ve Salatalar:

Elâzığ mutfağı hem yörede bizzat yetiştirilen hem de doğal olarak derelerde ve su kenarlarında kendiliğinden büyüyen sebzelerle şekillenmektedir. Bunun yanı sıra, bölgede yetişmeyen sebzeler de il dışından temin edilerek yemeklerde kullanılmaktadır (Elâzığ Valiliği, 2023). Doğal ortamda yetişen ıspanak, pırpırım (semizotu), tahtık, yemlik kuzukulağı, dağ pancarı ve kenger gibi sebzeler, yemeklerde sıklıkla tercih edilmekte ve bu sebzelerle yapılan yemekler isimleriyle anılmaktadır. Sebze yemeklerinin temel malzemeleri arasında fasulye, kabak, domates, patlıcan, patates, biber, soğan ve ıspanak yer almaktadır. Yöresel mutfakta öne çıkan yemekler arasında patlıcanla hazırlanan karnıyarık, imambayıldı ve söğürtme; taze fasulye, kabak kızartma ve kabak oturtma; soğanlı yahnisi ve nohut yahnisi, türlü, güveç, bamya ve

musakka sayılabilir. Ayrıca badem, çaypalası, ışıklı yumurta, pırpırım, boranı, kengerli ve yemlikli yemekler ile pancarlı pilav da sebze yemeklerinin başlıca örneklerini oluşturmaktadır (Elâzığ Valiliği, 2023).

Elâzığ mutfağında salatalar da çeşitlilik göstermektedir. Özellikle doğal bitkilerden hazırlanan kereviz ve acice pırpırım salataları, sirke ve zeytinyağı ile tatlandırılarak sunulmaktadır. Bunun yanı sıra çoban salata ve patates salatası gibi klasik salata türleri de sıkça tüketilmektedir. Bu uygulamalar, Elâzığ mutfağının hem doğal ve yerel ürünleri değerlendirme hem de sebze kullanımını çeşitlendirme açısından zengin bir kültürel mirasa sahip olduğunu göstermektedir. Yine **bostana** adı verilen yöresel salata, domates, biber, soğan ve baharatın ezilerek harmanlanmasıyla yapılır. Bu yemekler, et ve tahıl ağırlıklı mutfağın sebzelerle dengelendiğini göstermektedir (Elâzığ Belediyesi,2020).

Ekmek ve Ekmekle Yapılan Yemekler:

Elâzığ mutfağında ekmeğin çok önemli bir yeri vardır. Elazığlılara sorulduğunda ekmezsiz pilav bile yenilmez derler. Gerek ekonomik şartlar gerekse damak zevki Elâzığ mutfağında ekmeğe büyük önem verilmesine neden olmuştur. Tandır ekmeği, saç ekmeği, fetir ekmeği (yufka), top ekmeği, nohut ekmeği şehire has ekmeklerin başında gelir.Yağlı ekmeğin (yufka ve saç ekmeği ile yapılır) fodula, zarafat, sırın, patila, gömme, taş ekmeği, peynirli ekmeğin ise ekmekle yapılan yemeklerin başında gelir.Aynı zamanda bayat ekmeklerin değerlendirilmesi için et suyu ile ıslatılıp yoğurt ve kavrulmuş kıyma ile yapılan “Kelecoş” adında bir yemek yapılmaktadır. (Elâzığ Belediyesi,2020)

Börekler:

Elâzığ mutfak kültüründe börekler, geleneksel hamur işi ürünler arasında önemli bir yere sahiptir. Börekler hem gündelik tüketimde hem de bayram, düğün ve misafir ağırlama gibi özel günlerde hazırlanarak toplumsal sofralarda yer bulur. Yörede börekler genellikle el açması yufka ile yapılmaktadır. Börekler arasında en çok sevileni su böreğidir. Yapımı çok zahmetli ancak son derece zevkli ve güzel olan su böreği yörenin damak zevkini yansıtır. (Elâzığ Belediyesi,2020)

Helvalar ve Tatlılar:

Elâzığ da yaygın olarak yapılan helvaların başında un helvası gelir. Peynirli helva, ırmık helvası, heside, tel helvası, künefe, ceviz helvası, kabak tatlısı, baklava, dolanger, dilber dudağı, kargaburnu, çullama, bişi, şeker böreği, kalbur hurması, hurma tatlısı, revani, sütlaç, muhallebi, hürriyet kadayıfı, zerde, aşure, gül tatlısı belli başlı helva ve tatlı çeşitleridir. (Elâzığ Belediyesi,2020)

Hoşaf, Şerbet ve Diğer İçecekler:

Üzüm, vişne, erik hoşafı, bal, pekmez, koruk ve nar şerbetleri ve halen yaygın olarak yapılan hoşaf ve şerbetlerdir. Eskiden bilan ve demir hindi şerbetleri de yapılırdı. (Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018)

Geleneksel Kuru Tatlılar:

İlimiz ve çevresinde çok yaygın olan pestil; dut, ceviz ve erik ile yapılır. Üzüm ile yapılan bağ bastuğu, dut ile yapılan dut bastuğu , erik ile yapılan ise eşgili bastuk adı verilir.Ayrıca Elazığ’a ait Orcik (ceviz içlerinin ipe dizilip pekmezli karışıma batırılarak kurutulması ile elde edilir.) yapılmaktadır. (Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Kış Hazırlıkları:

Elâzığ mutfağında geçmişte tarımsal üretimin sınırlı olduğu kış aylarında beslenmeyi güvence altına alan hazırlıklar, kültürel bir gelenek olarak günümüzde de yaşatılmaktadır. Yemeklerin çoğunda, malzeme israfını önleme ve uzun süre saklama teknikleri ön plandadır. Kurutma, salamura ve pekmezleme gibi yöntemler, kış aylarında gıda teminini kolaylaştırır.Yaz aylarında sebzeler kurutularak kış için saklanır; patlıcan kurusu, biber kurusu ve kabak kurusu bunların başında gelir. Ayrıca tarhana, erişte ve çeşitli turşular da evlerde kış için hazırlanan yiyeceklerdendir. (Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Elazığ’da Sofra Düzeni ve Misafirperverlik

Elazığ’da yemek yalnızca beslenme ihtiyacı değil, aynı zamanda toplumsal bir ritüeldir. Sofralar geniş, ikramlar bol ve çeşitlidir. Özellikle düğün, bayram ve cenaze gibi toplu etkinliklerde yemek, sosyal bağları güçlendiren önemli bir unsurdur.

Misafire “baş köşe” verilmesi, ikramların en kaliteli yemeklerden seçilmesi gelenektir. Sofrada hiyerarşi gözetilmez; yaş ve statü fark etmeksizin herkes eşit kabul edilir. Ancak ev sahibi, misafirin tabağını sürekli doldurur; bu durum saygı ve misafirperverliğin göstergesidir.

Yemek sofraları, yemek yiyen kişilerin sayısına ve tercihe göre değişmektedir. Fakat bir genelleme yapılacak olursa dört çeşit sofradan söz edilebilir. Bunlar; yer sofraları, yerde iskemle ve sinili sofralar, somatlar ve masalarda yemek yemek (Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Köylerde ve şehirde bazı ailelerde yer sofraları tercih edilmektedir. Sofra kurulurken en alta yörede üretilen kumaştan yapılmış değişik desenli çit baskılı (özel baskı ustalarının yaptığı) sufra (sofra) bezleri kullanılmaktadır. Bunun üzerine metal büyük tepsi olan sini konulmaktadır. Sininin üzerine ise çatal, kaşık, yemekler ve ekmek konulur ayrıca etrafına yer minderleri yerleştirilerek sofranın kurma işlemi bitirilir.

Elâzığ ve çevresinde geleneksel sofralarda, masayı yerden yükseltmek amacıyla özel olarak yapılmış küçük masalar kullanılmaktadır. Üzerine serilen masa örtüsünün ardından, yaklaşık 50x50 cm yüksekliğinde bir sini yerleştirilmekte ve tekrar örtü ile kaplanmaktadır. Günümüzde ise zemin masaları yaygın olmakla birlikte, özellikle şehir merkezindeki evlerde yemek masaları da bulunmaktadır; ancak yemek masalarının kullanımı çoğunlukla misafirlik durumlarıyla sınırlıdır (Güllü ve Yaşar, 2019). Harput ve Elâzığ yöresinde düğünlerde 3-4 metre uzunluğunda sofralar kurulmakta ve bu sofralar “somat” olarak adlandırılmaktadır. Somatlarda ikram edilen düğün yemekleri ise “somatos” adıyla anılmaktadır.

Elâzığ sofrası kültüründe oturma düzeni ve yemeğe başlama adabı da belirli kurallara tabidir. Sofraya önce yaşlılar oturur; evde misafir bulunuyorsa, ev sahibinin yemeğe başlaması beklenir. Geleneksel olarak kalabalık ailelerde önce erkekler ve yaşlılar, ardından kadınlar ve çocuklar yemek yerler. Bazı durumlarda ise erkekler ve yetişkinler için ayrı, kadınlar ve çocuklar için ayrı sofralar hazırlanır. Ev sahibi kadın, genellikle sofranın servis ve ikram görevini üstlenir. Köylerde kurulan sofralarda tüm bireyler yemekleri ortak kaplardan tüketir. Masada konuşmak ayıp veya günah sayıldığı için sessizlik esas kabul edilir; ancak büyük ziyafet sofralarında sohbet ve muhabbetin daha yaygın olduğu görülmektedir (Delil, Kardeş ve diğerleri, 2022).

Bayram ve Özel Gün Yemekleri

Elâzığ mutfak kültürü, gündelik beslenmenin ötesinde, bayramlar, düğünler ve çeşitli toplumsal ritüellerle zenginleşmiş bir yapıya sahiptir. Bu bağlamda, özel günlerde hazırlanan yemekler yalnızca karın doyurmak için değil, aynı zamanda toplumsal dayanışma, kimlik inşası ve kültürel sürekliliğin somut göstergelerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Dini bayramlarda ve özel günlerde yapılan yemekler, Elâzığ kültüründe ayrı bir öneme sahiptir. Kurban Bayramı’nda taze etten yapılan kavurma ve ciğer kebabı yaygındır. Ramazan ayında iftar sofralarında “gömmе” ekmeği, zeytinyağlılar ve hoşaf sıkça yer alır (Sanaç, 2018).

Dini bayramlarda Elâzığ sofraları, bolluk ve paylaşımın sembolü olarak dikkat çekmektedir. Kurban Bayramı’nda kesilen kurban etinin kavurma şeklinde hazırlanması, bayramın ilk gününde aile bireyleri ve misafirlerle paylaşarak toplumsal dayanışmayı görünür kılmaktadır. Bunun yanı sıra ciğer ve kebab türleri de sıkça tüketilen et yemekleri arasında yer almaktadır (Güllü ve Yaşar, 2019). Ramazan Bayramı’nda ise tatlı kültürü ön plana çıkar. Özellikle ince yufkanın cevizle sarılıp şerbetle buluşturulmasıyla yapılan Dolanger Tatlısı, bayram sofralarının simgesel lezzetlerinden biridir. Ayrıca baklava, burma, pestil ve orçik gibi yöresel tatlıların bayram misafirlerine ikram edilmesi, misafirperverliğin ve bayram neşesinin kültürel ifadesidir.

Geleneksel Mutfak Araç-Gereçleri

Elâzığ mutfak kültürü, yalnızca yemek çeşitleriyle değil, bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan araç-gereçlerle de özgün bir nitelik taşımaktadır. Geleneksel mutfak eşyaları hem bölgenin coğrafi koşulları hem de tarihsel üretim biçimleriyle uyumlu olarak şekillenmiştir. Özellikle bakır kaplar, taş değirmenler, sini ve tandır gibi araçlar, Elâzığ mutfak kültürünün somut mirasları arasında değerlendirilmektedir (Güllü ve Yaşar, 2019). Elâzığ’da geleneksel evlerde mutfaklar, genellikle yemek pişirmeye elverişli, ferah ve düzenli alanlar olarak tasarlanmıştır. Ocağın çoğu zaman evin içinde yer aldığı görülmekle birlikte, bazı köy evlerinde ocakların bahçeye konumlandırıldığı da dikkat çekmektedir. Ekmek yapımı yörede önemli bir yere sahiptir; çoğunlukla sacda veya tandırda pişirilir, kimi zaman da kuzine tercih edilir. Özellikle tandır ekmeği titizlikle hazırlanır, temiz “hasavan” bezleriyle örtülerek uzun süre tüketilmek üzere saklanır ve böylece kışlık ekmek ihtiyacı karşılanır. Bazı köylerde ise bu geleneği destekleyen kiler kültürü günümüzde

de yaşamaktadır. Zahire küpleri, petekler ve tandır ekmeği için yapılan özel iskeleler hem gıda depolama pratiklerinin hem de kültürel sürekliliğin somut göstergeleri olarak varlığını sürdürmektedir (Ural ,2023).

SONUÇ

Elâzığ mutfağı, tarih boyunca farklı uygarlıkların katkısıyla çeşitlenmiş ve zamanla bir kimlik kazanmıştır. Elâzığ yöresinin de kendine has özel yemek çeşitleri, pişirme adetleri, damak lezzeti, sofrada adetleri bulunmaktadır. Yemek çeşitlerinde şüphesiz en büyük etken, yaşanan coğrafyada yetişen ürünlerdir. Geleneksel Türk mutfağının bir halkası olan Elâzığ yöresel yemekleri hem çeşit bakımından zengin oluşu hem de her damak zevkine hitap etmesi ile kültürümüzün önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Yemek çeşitleri bakımından o kadar zengindir ki, bu çeşitlilik günümüze kadar değişmeden muhafaza edilebilmiştir. (<https://www.turkish-cuisine.org/bolgesel-mutfaklar-4/dogu-anadolu-bolgesi-126/elazig-162.html?PagingIndex=5>)

Ayrıca, bu yemeklerin herkese aslını bozmadan ulaştırmak gerekmektedir. Bunun için Gastronomi turizmine önem ve destek vermek gereklidir. Gastronomi turizmi, değişik bir kültüründeki yiyeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi; öğün sistemlerini, yeme tarzlarını tespit etmek amacıyla gerçekleştirilen turizm türüdür. Gastronomi turizmi, yeni bir kültürel miras ve kültür turizmi konseptine dâhil edilen unsurlardan biridir. Gastronomi turizmi tüm dünyada ve Türkiye’de turizm türleri arasında önemi her geçen gün artmaya devam eden bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi turizmi ile yerel lezzetlerin önemi daha da artmıştır (Arpacı,2023). Destinasyonun kültürel anlamda tanıtımının yapılması yöresel yiyecekler gibi unsurlarla bölge ekonomisine de önemli bir katkı sunmaktadır (Temizkan ve Yıldız, 2023).

KAYNAKÇA

- Arpacı, S. (2023). Elâzığ’da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 1857–1872.
- Çilingiroğlu, A. (1997). *Urartu Krallığı ve kültürel mirası*. Arkeoloji Yayınları.
- Delil, B., Kardeş, B., Beyter, N., & Yılmaz, İ. (2022). Culinary culture and special day meals of Elâzığ. *Journal of Art and Design*, 2(2), 110–129.
- Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Mutfak kültürü ve yöresel yemekler* (Cilt 1-2). Elâzığ: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Elâzığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). *Elâzığ Mutfağı*. Elâzığ: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Elâzığ Kültür ve Tanıtma Vakfı, https://elazigvakfi.org.tr/TR/news_154_elazig-mutfagi
- Elâzığ Valiliği. (2023). Elâzığ Harput Mutfağı- Yöresel Yemekler, <http://www.elazig.gov.tr/elazig-harput-mutfagi---yoresel-yemekler>
- Güllü, K., & Yaşar, M. (2019). Yerel halkın alternatif turizm potansiyeli algılaması: Elâzığ örneği. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33(47), 107–126.
- Sanaç Bulanıklı, N. (2018). *Elâzığ Mutfağı*. Elâzığ Valiliği.
- Şenocak, E. (2014, Mayıs). *Akra Kültür, Sanat ve Edebiyat Dergisi*, 3,
- Temizkan, S. P. ve Yıldız, E. (2023). Yöresel ne kadar yöresel? Cumalıkızık örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2541–2564.
- Ural, E. (2023). *Geleneksel Elâzığ mutfağı yemeklerinin besin değerlerinin incelenmesi ve karbon ayak izinin tespit edilmesi* [Yüksek lisans tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü].
- Elâzığ Belediyesi (2020). [https://www.elazig.bel.tr/\(2020\)kent-rehberi/mutfak-kulturu--yemekler/233/](https://www.elazig.bel.tr/(2020)kent-rehberi/mutfak-kulturu--yemekler/233/)
<https://www.elazig.bel.tr/kent-rehberi/mutfak-kulturu--yemekler/233/>
- <https://www.turkish-cuisine.org/bolgesel-mutfaklar-4/dogu-anadolu-bolgesi-126/elazig-162.html>

ERZİNCAN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Uzman Diyetisyen Feyza BAYSAL¹

GİRİŞ

Gastronomi, Yunancada “gasto (mide)” ve “nomos (kural, yasa, düzenleme)” sözcüklerin birleşiminden türeyerek yeme-içme kültürünü bilimsel bir bağlamda inceleyen disiplinler arası bir alan haline gelmiştir. Günümüzde gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevre-bilim ve tıp bilimleri gibi birçok bilim dalıyla etkileşim içinde değerlendirilmektedir (Göker, 2011).

Alan yazın incelendiğinde gastronomi çalışmalarının çoğunlukla coğrafi işaretleme, gastronomi turizmi, gastronomik kimlik, turist davranışları, kırsal turizm ilişkisi, destinasyon ve yerel mutfak etkileşimi ile yöresel mutfak kültürleri gibi konular üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir (Özdemir ve Altınar, 2019).

Beslenme alışkanlıklarının standart olması, genetiği değiştirilmiş besinlerin yaygınlaşması, beslenmede yapılan yanlışlar sonrasında hastalıkların artması gibi nedenler sonucunda tüketiciler beslenme konusunda daha bilinçli davranmaya yönelmiştir. Bu ve benzer nedenler doğrultusunda yerel ürünlerin özgün niteliklerinin korunması, varlıklarının devam ettirilme amacını doğurmuştur. Bu ihtiyaç kaynaklı koruma etkenlerinden biri coğrafi işaretlemedir. Yörelere ait ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesi gastronomi turizminde önemlidir (Küçükkömürler ve ark., 2018).

Erzincan İline İlişkin Genel Bilgiler

Doğu Anadolu Bölgesi’nin Yukarı Fırat Havzası’nda yer alan Erzincan; 11.903 km² yüz ölçümü, 8 ilçesi (Çayırlı, İliç, Kemah, Kemaliye, Otlukbeli, Refahiye, Tercan, Üzümlü) ve 241 bini aşan nüfusu ile bölgenin önemli yerlerinden biridir (Erzincan Valiliği).

Kentin tarihsel süreçte “Eriza” ya da “Aziriz” adlarıyla anıldığı zaman içerisinde “Erzuricin” biçimini aldığı ve günümüzde Erzincan adına dönüştüğü düşünülmektedir (Yalçınyavuz, 2015). 1939 Erzincan Depremi şehri büyük ölçüde tahrip etmiş; deprem sonrası demiryolunun kuzeyinde yeni yerleşim alanı oluşturularak bugünkü şehir planı uygulanmıştır (Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası, 2023).

Erzincan’ın iklimi karasal özellik taşımakla birlikte çevre illere kıyasla daha ılımandır. Bu nedenle narenciye dışındaki pek çok meyve kolaylıkla yetiştirilmekte; meyvecilik, tarımsal gelirin önemli bir kısmını oluşturmaktadır (Erzincan Belediyesi). Şeker pancarı, buğday, arpa ve kuru fasulye en çok üretilen tarımsal ürünlerdir. Koyun ve sığır yetiştiriciliği ile süt koyunculuğu hayvancılıkta öne çıkmaktadır (Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası, 2023).

Ayrıca şehir, köklü bir bakırcılık geleneğine sahiptir. Günümüzde geleneksel dövme bakırcılık yerini daha çok semaver, tepsisi, şekerlik gibi hediyelik eşya üretimine bırakmıştır (Alagöz ve ark., 2018).

Coğrafi konumu itibarıyla Erzincan, Doğu Anadolu’nun İç Anadolu’ya açılan kapısı niteliğindedir ve tarih boyunca İpek Yolu üzerinde yer alması sebebiyle birçok kültürle etkileşim içinde olmuştur (Başar ve Silahşör, 2019).

Erzincan Yemek Kültürü

Geleneksel Mutfak Yapısı

Geçmişte Erzincan evlerinde günümüzdeki anlamıyla belirgin bir mutfak bölümü bulunmamaktaydı. Yemek pişirme ve tüketim süreçleri mevsimlere göre değişiklik gösterir; yaz aylarında evlerin yanında yer alan üç tarafı açık “ayvan” adı verilen alanlar kullanılırken, kışın bu işlev evin içindeki bir odada yürütülürdü. Kırsal alanlarda “tandırılık”, “ocaklık”, “fırın damı”, “aşhana” ya da “içeri evi” gibi bölümler mutfakın temel alanlarıydı (Başar ve Silahşör, 2019).

¹ Feyza Baysal Özel Sağlık Meslek Hizmet Birimi, ORCID: 0000-0001-8098-1328, feyzabaysal33@gmail.com

Eski Erzincan evlerinde iç mutfak (iç mutbah) ve dış mutfak (dış mutbah) olmak üzere iki mutfak türü bulunur; dış mutfak daha çok yaz aylarında ve ekmek yapımında, iç mutfak ise günlük yemek pişirmede kullanılırdı (Özdokur, 2022).

Mutfaklarda kullanılan ekipmanların birçoğu dış mutfak olarak tabir edilen “kiler” olarak bilinen odalarda bulunmaktadır. Bazı ev tiplerinde ise “ocak ambarı” ve “zahire ambarı” olarak kullanılan büyük bölümde ambar, kiler, terekler, bulaşık yıkama leğeni, makgat, ocak ve bunların karşısında sofa ile birbirine bağlanan iki gözlü ev şeklinde olmaktadır (Başar ve Silahşör, 2019).

Temel Beslenme Alışkanlıkları

Erzincan’da geleneksel beslenmenin temelini hayvansal ürünler ile buğday ve buğdaydan elde edilen ürünler oluşturmaktadır. Bulgur, tarhana, yarma ve erişte günlük beslenmede önemli yer tutmaktadır. Ayrıca kış hazırlıkları (kışlık yiyecekler) Erzincan mutfak kültüründe ayrı bir öneme sahiptir (Şen ve Silahşör, 2018).

“Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri” kitap yazarı Sara Yelegen’e göre Erzincan mutfağının önde gelen yemek ve içecekleri arasında şunlar bulunmaktadır:

- Un çorbası (Erzincan çorbası)
- Bamya çorbası
- Ekşili (eşgili),
- Badişli çorba,
- Kör dolma,
- Tarhana çorbası,
- Erikli yaprak dolması (diğer bölgelere göre çok küçük sarılır),
- Kara kabak dolması-sarması,
- Lövlez (güveçte barbunya fasulye yemeği),
- Kızartma (et),
- Gendime pilavı, erişte pilavı, üzümlü pilav,
- Kıymalı su böreği, kete, üzümlü börek,
- Kaplama çeşitleri,
- Dut hoşafı,
- Kayısı kasefesi,
- Çökelik piyazı,
- Elma dolması,
- Lüke baklava,
- Reyhan şerbeti ve gül şerbeti (Şen ve Silahşör, 2018).

Ayrıca bölgede yaygın tüketilen yenilebilir yabani otlar arasında çadır otu, evelik otu ve çiriş otu bulunmaktadır (Başar ve Silahşör, 2019).

Erzincan’ın en bilinen ürünü ise ketedir. Artan popülerliği ile birlikte kete, endüstriyel üretim alanında da yer almaya başlamıştır (Erzincan Valiliği).

Erzincan Mutfağında Ritüeller

Türk mutfak kültüründe yemek sadece beslenme aracı değildir. Sosyal düzeni sağlamada, resmî törenlerde, komşuluk ilişkilerinde ve misafir ağırlamasında oldukça önemlidir (Özdemir, 2018). Erzincan’da düğün yemekleri iki farklı kombinasyon ile olmaktadır.

Birinci menü: Yarma çorbası, babukko ve hoşaf

İkinci menü: Bamya, yaprak dolması, üzüm kasefesi, börek, pilav ve hoşaf

Bazı düğünlerde sarıgıburma, baklava, zerde, kuzu dolması ve kaburga ile hazırlanan daha zengin bir menü tercih edilir. Babukko verildiğinde “ufak yemek” olarak bilinen diğer yemekler sunulmaz (Sezgin ve Onur, 2017).

Erzincan’da bayram sabahları özel ve geleneksel olan lezzetler ile bayram sofrası hazırlanır. Tandır ketesi, gaygana, kuzu içi (ciğerin kıyma haline getirilerek kavrulması), tulum peyniri, tandır ekmeği, kaymak ve su böreği bayram sofralarının olmazsa olmaz yiyecekleridir (Sezgin, 2024).

Erzincan kültürel yapısında yer alan Alevi-Bektaşî geleneği sofralarda da etkisini göstermektedir. Alevi-Bektaşî geleneğinde toplumun genelde yemeğe, özelde ise lokmaya verdikleri değer oldukça önemlidir. Alevi geleneğinde beslenme kültürü-dini algı anlamında en çok karşılaşılan kavram “lokma” adıyla anılması gereken besinlerin günümüzde, ön şartlarından arındırılarak Arapça “lokma” sözü tasavvuf ehli arasında yemek anlamında kullanılmaktadır (Özdemir, 2018).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretlerin bölgesel kalkınma ve yerel çapta üretimi teşvik etmesi, kültürel gelişmeye katkı sağlaması, taklitçi ve emek hırsızlığının önüne geçmesi, çevre ve biyolojik çeşitliliği koruması açısından dolaylı olarak görevleri bulunmaktadır (Gündoğdu, 2006). Erzincan mutfağına ait Türk Patent ve Marka Kurumu 2025 verilerine göre 5 Menşe Adı ve 4 Mahreç İşaretli toplam 9 adet coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır.

Coğrafi İşaretli Ürün	Tescil Yılı	Türü
Cimin Üzümlü	2002	Menşe Adı
Erzincan Kesme Kadayıfı	2021	Mahreç İşareti
Erzincan Tulum Peyniri	2001	Menşe Adı
Erzincan Üzümlü Sarucu	2022	Mahreç İşareti
Kemah Doğal Kaynak Tuzu	2021	Menşe Adı
Kemaliye Dutu/ Eğin Dutu	2021	Menşe Adı
Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı	2025	Mahreç İşareti
Kemaliye Lök Tatlısı/ Eğin Lök Tatlısı	2023	Mahreç İşareti
Refahiye Balı	2019	Menşe Adı

Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Erzincan mutfağına ait en bilinen lezzet Erzincan tulumudur. Yapımı beşinci-altıncı aylarda başlanan, dokuzuncu aylarda biten Erzincan’da beslenen beyaz koyundan (Karaman koyun) alınan sütten yapılan peynire Erzincan Tulum Peynir denilmektedir.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Erzincan, doğal bir geçiş güzergahında yer alması sebebiyle tarih boyunca farklı kültürlerin izlerini taşıyan zengin bir mutfak mirası geliştirmiştir. Bu rağmen mevcut gastronomik potansiyel henüz turizm sektörüne yeterince entegre edilememiştir (Orhan, 2021).

Coğrafi işaretli ürünlerin çeşitliliği; kentin yöresel üretim kapasitesinin, bilgi birikiminin ve kültürel sürdürülebilirliğinin güçlü bir göstergesidir. Erzincan’da günlük yaşam ve ritüellere bağlı pek çok yemek uygulamasının korunuyor olması, ziyaretçilere özgün kültürel deneyimler sunmaktadır.

Doğa sporları ve doğa turizmi açısından önemli bir destinasyon olan Erzincan’da gastronominin turizm ürünleri ile bütünleştirilmesi; şehrin çekiciliğini artırabilecek önemli fırsatlar barındırmaktadır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Erzincan’ın mutfak kültürü, tarihsel birikimi, coğrafi özellikleri ve tescilli yerel ürünleri ile bölgesel gastronomi içerisinde önemli bir yere sahiptir. Geleneksel yemeklerin günümüze aktarılıyor olması, kentin kültürel hafızasının korunmasını sağlamakta ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilir bir zemin oluşturmaktadır. Buna karşın, yerel mutfak kültürünün turizm sektörüyle bütünleşme düzeyi henüz istenen seviyeye ulaşamamıştır.

Gastronomi turizmine yönelik tanıtım, eğitim ve pazarlama çalışmalarının geliştirilmesi hem yerel halkın ekonomik katkısını artıracak hem de şehrin gastronomik kimliğinin daha görünür hale gelmesine yardımcı olacaktır. Bu sebeple Erzincan'ın mutfak mirasının sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda korunarak turizm alanında daha etkin bir şekilde kullanılmasının bölgenin kültürel ve ekonomik gelişimine önemli katkı sağlayacağı söylenebilir.

Öneriler;

- Gastronomi tanıtım stratejileri oluşturulması; Coğrafi işaretli ürünleri ulusal ve uluslararası düzeyde daha görünür kılınması, festival, fuar ve gastronomi etkinliklerinin aktif yapılması,
- Gastronomi rotalarının hazırlanması; Erzincan Gastronomi Rotası, Tulum Peyniri Üretim Rotası, Kemaliye Lezzet Yolu gibi tematik turizm rotaları geliştirilerek sürdürülebilir turizme katkı sağlanması,
- Yöresel yemeklerin standart reçetelerinin hazırlanması; Erzincan'a özgü yemekler için akademik ve uygulamalı reçeteler oluşturularak gastronomi alanında sürdürülebilirlik sağlanması,
- Gastronomi turizmine yönelik akademik çalışmalar araştırmaların artırılması; bölgenin yemek kültürü üzerine nitel ve nicel araştırmalar yürütülmesi,
- Alevi-Bektaşî kültürünün mutfak ritüelleri turizmde değerlendirilmesi; lokma geleneği, cem sofrası kültürü, paylaşım ritüelleri gibi unsurlar kültürel hassasiyet gözeterek kültür turizmi kapsamında tanıtılması,
- Yerel ürün satış noktalarının çoğaltılması; havalimanı, otogar turistik bölgelerde coğrafi işaretli ürünlerin satışına yönelik modern ve güvenilir satış alanlarının oluşturulması öneriler arasındadır.

KAYNAKÇA

- Alagöz, G., Çalık, İ., ve Güneş, E. (2018). Kültürel Miras Turizmi Bağlamında Geleneksel El Sanatları: Erzincan Bakır İşlemeciliği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (55), 174-191.
- Başar, B. ve Silaşör, Y. (2019). Erzincan yemek kültürü.
- Erzincan Belediyesi (t.y.). *Şehir rehberi*. Erişim adresi: <https://www.erzincan.bel.tr>
- Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası (2023). *Erzincan ekonomisi raporu 2023*. Erişim adresi: <https://www.etsso.org.tr>
- Erzincan Valiliği (t.y.). *İlimiz hakkında*. Erişim adresi: <https://www.erzincan.gov.tr>
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Gündoğdu, G. (2006). *Türk hukukunda coğrafi işaret kavramı ve korunması*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılmasının Bölge Kalkınması Açısından Önemi. *Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(1), 45-58.
- Özdemir, C. (2018). *Alevi-Bektaşî kültüründe "lokma" geleneği. IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı*, 247-264.
- Özdemir, G., ve Altınar, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdokur, S. (2022). Erzincan yöre mutfağının vejetaryen mutfağı kapsamında incelenmesi. *Tourism and Recreation*, 4(2), 72-80.
- Sezgin, A. C., ve Onur, M. (2021). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 203-214.
- Sezgin, A. C. ve Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.

Sezgin, M. N., (2024). Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Türk Turizminin Hafızası, Erzincan Mutfağı. *Türk Turizm Ansiklopedisi*, 5, 112-125

Şen, N., ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Resmî Web Sitesi.

Yalçinyavuz, A. Ü. (2015). *Erzincan kenti rekreasyon alanları kullanıcı tercihlerinin anketle analizi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR İNCELEME

Öğr. Gör. Dr. Mutlu DOĞAN¹, Öğr. Gr. Dilek ÜNLÜ²

GİRİŞ

Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinde konumlanan Erzurum, Türk mutfağının karakteristik özelliklerini temsil ederek bölgenin önemli gastronomi turizmi potansiyeline sahip bir turizm merkezidir. Tarihi İpek Yolu üzerinde konumlanan Erzurum, sahip olduğu coğrafi yapı ve iklim özelliklerinin etkisiyle de şekillenen güçlü mutfağı ve birbirinden farklı yöresel lezzetleriyle yerli ve yabancı turistlerin dikkatini çeken bölgenin önde gelen turizm merkezidir. (Oğan ve Denk, 2025). Erzurum, başta Selçuklu ve Osmanlı Devleti olmak üzere birçok medeniyete ev sahipliği yapmış; bu durum farklı kültürlerin mutfak geleneklerinden etkilenerek zengin bir gastronomik mirasın oluşmasına katkı sağlamıştır (Akoğul ve Aksakallı Bayraktar, 2020). Ayrıca, Erzurum mutfak kültürünün şekillenmesinde tarihi unsurların yanı sıra ekonomik şartlar, geçim kaynakları, beslenme alışkanlıkları, doğal çevre özellikleri ve kullanılan yemeklik malzemeler gibi pek çok etken rol oynamaktadır (Turan ve Akoğul, 2019). Erzurum, Türkiye'nin en soğuk illerinden birisi olması nedeniyle yerel halk çabuk bozulmayan ve uzun süre de tüketilebilen yiyecekler hazırlamaya özen göstermiş, bunun için de daha çok kışlık hazırlıklar yapmaya önem vermiştir. Böylece farklı saklama yöntemleri de gelişmiştir. Erzurum yemek kültürü genellikle et ve et ürünleri, tahıl ve bakliyatlar ile hayvansal yağlardan oluşmaktadır (Çetinkaya ve Aslan, 2021). Yörenin yemek kültürü, beslenme ihtiyacını karşılarken; aynı zamanda bölgenin kimliğini yansıtan ve kültürün nesilden nesile aktarılmasını sağlayan önemli bir toplumsal değer olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi turizmi açısından bakıldığında "Erzurum, bölgenin en önemli kentlerinden biri olmasının yanında temiz havası ve yaşam alanlarıyla tercih edilen şehirlerden biridir. Turizm bağlamında Erzurum'da Palandöken Kayak Merkezi'nin varlığı, kenti kış turizmi açısından ön plana çıkarmaktadır (Şeyhanlioğlu ve Doğan, 2025). Erzurum'un, bu yönüyle uluslararası ölçekte marka değeri taşıyan bir turizm merkezi konumuna gelmiş olması dikkat çekicidir. Bu çerçevede kente, kış turizminin yanı sıra "gastronomi kenti" unvanının da kazandırılması, turizm çeşitliliği ve sürdürülebilirliği açısından önemli bir katkı sağlayacaktır. Zengin mutfak kültürüyle Erzurum mutfağı, sadece kültürel bir miras olarak değil, aynı zamanda turizm ekonomisine doğrudan katkı sağlayan stratejik bir değer olarak değerlendirilmektedir. (Arıncı, 2020)

ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mutfak kültürü, toplumların inanç sistemleri, kültürel pratikleri, yaşam biçimleri ve coğrafi koşulları doğrultusunda şekillenmektedir. Bu bağlamda, mutfak kültürü bir toplumun yeme-içme alışkanlıklarının bütünü olarak tanımlanmakta ve o topluma özgü gastronomik kimliğin oluşumuna katkı sağlamaktadır (Akoğul, 2019). Önemli bir kültür kavşağı üzerinde bulunan Erzurum, hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı Erzurum, kırmızı et yemekleriyle ön plana çıkmaktadır. Özellikle cağ kebabı, tahıl ve bakliyat kullanılarak hazırlanan İspir kuru fasulyesi gibi yöresel yemekler ile kadayıf dolması gibi tatlılar, ulusal düzeyde tanınırlık kazanmış önemli lezzetler arasında yer almaktadır (Denk, 2023). Süt ürünleri Erzurum mutfağında önemli bir yer tutmakta olup, özellikle peynir çeşitleri zenginlik göstermektedir. Erzurum'da civil peyniri ve lor peyniri ülke genelinde büyük bir ün kazanmıştır. Bölgede hayvancılık oldukça gelişmiş olduğundan, yoğurt, tereyağı, kaymak ve peynir gibi süt ürünlerinin halk tarafından çok fazla tüketilmesine olanak sağlamıştır. Günümüzde nadiren rastlanan güveçte yoğurt ise geçmişte Erzurum'a özgü yöntemlerle hazırlanmakta ve uzun süre saklanabilmekteydi. Yörede yoğurt, katık olarak da adlandırılmakta ve temel gıda olarak yer almaktadır. Ayrıca kuşburnu, elma, ayva, vişne, kiraz ve kayısı gibi meyvelerden yapılan reçel ve marmelatlar ile tandır ekmeği Erzurum mutfağının en önemli lezzetleri arasında yer almaktadır. Dut pekmezi, özellikle Tortum, Uzundere, Olur ve İspir ilçelerinde üretilmekte olup, kır çiçeklerinden elde edilen Erzurum yayla balı şifa amacıyla tüketilmektedir (Polat Üzümcü, Alyakut ve Fereli, 2017). Zorlu

¹ Anadolu Üniversitesi-Eskişehir Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0001-7778-6433,mdonmez@anadolu.edu.tr

² Anadolu Üniversitesi-Eskişehir Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0001-8850-8738,dunlu@anadolu.edu.tr

kış şartları, yörede saklama yöntemlerinin gelişmesine katkı sağlamış ve farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır (Şengül, 2017). Erzurum'un zengin mutfak kültürünü tanıtmak ve yöresel lezzetleri ziyaretçilere sunmak amacıyla, Erzurum evlerinin bir araya getirilmesi sonucunda Erzurum Evleri Restoran ve Müzesi kurulmuştur. Bu müze, hem restoran işleviyle ziyaretçilerin yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamakta hem de Erzurum'un kültürel mirasını yaşatmaktadır. Yer sofraları, tahta kaşıklar ve benzeri folklorik mutfak eşyalarıyla birlikte yöresel yemeklerin sergilendiği bu mekân, geçmiş ile günümüz arasında bir köprü kurarak, yerli ve yabancı turistlerin yoğun ilgisini çekmektedir. (Şengül, 2016). Erzurum mutfağındaki zengin ürün çeşitliliği, kentin tarihsel süreç içinde kazandığı kültürel birikim ve farklı etkileşimlerin bir sonucudur. Bu kültürel zenginlik, yöre mutfağında özgün ve çeşitli lezzetlerin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (Denk, 2023).

ERZURUMUN YÖRESEL YEMEKLERİ

Bölgesel kültür ve kimliği ön plana çıkaran en önemli unsurlardan biri yöresel mutfak kültürüdür. Yöresel mutfağa ait ürünlerin özgün niteliği; tarihsel birikim, geleneksel beceriler ve toplumun yeme-içme alışkanlıklarının belirli bir coğrafya ve kültürel bağlamda şekillenmesiyle ortaya çıkmaktadır. Bu unsurlar, geçmişten günümüze değişim ve dönüşümlere uğrayarak günümüze ulaşabildiği gibi, bölgede bir arada yaşayan farklı kültürlerin katkı ve yorumlarıyla yeni biçimler de kazanabilmektedir. Özellikle yöreye özgü gelenek, görenek ve adetler içerisinde önemli bir yere sahip olan; halkın günlük yaşamda hazırladığı ya da mevsimsel olarak ürettiği yiyecek ve içecekler, bölgeyi ziyaret eden turistlerde merak uyandırmakta ve tatma isteği oluşturmaktadır (Şengül, 2016). Yerel mutfakların tanıtımı, destinasyonlar açısından sürdürülebilir turizmin geliştirilmesinde önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, yöresel yemeklerin uluslararası ölçekte misafir ağırlayan turizm işletmelerinde sunulması hem bölge kültürünün tanıtılmasına hem de turizm bölgesinin daha geniş kitleler tarafından ilgi odağı hâline gelmesine yardımcı olmaktadır. (Turan ve Akoğul, 2019). Aynı zamanda yöresel yiyecekler, kültürel kimliği güçlendirmenin yanı sıra bölgesel üretimin sürekliliğine, yerel ekonomi ve istihdama katkı sağlamaktadır (Temizkan ve Yıldız, 2023). Erzurum mutfak kültürüne özgü yemeklerin tanıtılması da bu bağlamda bölgedeki gastronomi turizminin gelişimi açısından önem taşımaktadır (Turan ve Akoğul, 2019).

Erzurum Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Lezzetler:

Çorbalar

- Ayran Aşı Çorbası: Erzurum'da en fazla tüketilen çorba, Ayran aşı çorbasıdır. Yörede yetişen aş otu denilen bazı bölgelerde kişniş adıyla da anılan bir bitkinin temel malzemesi olduğu yoğurtlu, buğdaylı ve nohutlu bir çorbadır. Zengin bir besin değerine sahiptir (Esenbuğa ve Sağlık, 2012).
- Kesme Aşı çorbası: Erzurum mutfağının önemli yöresel çorbalarından biridir. Ana malzemesi erişte ve yeşil mercimekle hazırlanan bir çorbadır. İçine güzel kokması için tarhun otu atılarak tatlandırılmaktadır (Esenbuğa ve Sağlık, 2012).
- Hokkiri çorbası: Un, tuz, yumurta ve suyla hamur yapılır. Elde küçük köfteler kadar yuvarlanan hamurlara parmak ile basılarak şekil verilir. Tereyağ, soğan, salça kavrulunca içerisine pastırma, tavuk eti yahut parça et konur. Daha sonra top haline getirilmiş küçük hamur parçaları katılarak pişirilir (KTB, 2017)

Bunun yanı sıra Erzurum'da tüketilen diğer geleneksel çorba çeşitleri arasında; Herle Aşı, Bulgur Çorbası, Patates Çorbası, Gendime çorbası gibi farklı lezzette çorbalar yer almaktadır (KTB, 2017)

Et Yemekleri

Erzurum mutfak kültürünün temelini oluşturan et yemeklerinde koyun, sığır ve kuzu etleri kullanılmaktadır (Çetinkaya ve Aslan, 2021). Erzurum'da yaz kış tüm sebzeler etle pişirilmektedir. Koyun eti kuşbaşı ve kemikli et olarak, sığır eti ise kıyma olarak kullanılmaktadır (Boztoprak vd., 2017). Eski zamanlarda kırmızı etler önceden pişirilir ve kavurması yapılarak saklanırdı. Günümüzde de yapılarak sabah kahvaltılarında da tüketilmektedir (Çetinkaya ve Aslan, 2021). Erzurum yöresinde önemli bir turistik ürün olan çağ kebabı et yemekleri içerisinde en bilinen yöresel yiyecektir (Başar vd., 2019).

- Çağ Kebabı: Erzurum'un en bilinen et yemeği olan çağ kebabı, lezzetli bir şekilde hazırlanabilmesi için yörede yetişen genç kuzu eti kullanılır. Etin kol veya but kısmı daha lezzetli olduğu için, pişirilmeden önce sinirlerinden arındırılması gerekir. Marinasyon için tuz, karabiber ve soğan suyu kullanılarak et en az bir gün dinlendirilir; ardından şişlere dizilir ve yatık şekilde odun ateşinde pişirilir. Pişirilen et, çağ adı verilen şişlerden kesilerek sıcak olarak servis edilir. Yanında genellikle lavaş, süzme yoğurt, acılı ezme, közde domates ve biber ile söğüş soğan veya salata sunulmaktadır (Denk ve Sanalan Bilici, 2021).

- Pastırmalı Ramazan Kıyması: Erzurum’a özgü, özellikle Ramazan aylarında yapılan geleneksel ve lezzetli bir yemektir. Daha çok kavrulmuş bir iç harç gibidir. Kıyma harcı içine pastırma da ilave edilerek yapılır. Erzurum sofralarında pideyle ya da ekmeğe üstünde tüketilir. (Denk, 2023).

Ayrıca Erzurum mutfağının öne çıkan yerel lezzetleri arasında Tandır Kebabı, Erzurum sucuğu, Erzurum pastırması, et kavurması, Hınıs köftesi ve Pasinler döneri gibi özgün tatlar da yer almaktadır (Denk, 2023).

Süt ve Süt Ürünleri:

Erzurum’da hayvanların etlerinin yanı sıra sütünden de yararlanılmaktadır. Sütten yapılan çok sayıda peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu peynirlerden en bilineni küflü civil peyniridir. Bu peynirin yanı sıra Erzurum’da İspir kuru peyniri, Kerti peyniri, Erzurum tereyağı, İspir kaymağı, lor peyniri ve kandirif / kendirif peyniri bulunmaktadır (Denk, 2023).

- Erzurum Civil Peyniri: Erzurum yöresinin önde gelen peynir türlerinden biri olan civil peyniri, yağı alınmış sütten üretilen tel şeklinde bir peynirdir. Bazı yörelerde bu peynir, tel peynir, çeçil peynir veya saçak peyniri olarak farklı isimlerle anılmaktadır. Çiğ inek sütü belirli bir süre bekletilerek hafifçe ekşimesi sağlanır; bu ekşilik, civil peynirinin karakteristik tadını ön plana çıkarmaktadır. Tuzlu ve hafif ekşimsi bir lezzete sahip olan peynir, yumuşak kıvamıyla el ile kolaylıkla tel tel ayrılabilir (Denk ve Sanalan Bilici, 2021).

- Küflü Civil Peyniri: Yörede herkes tarafından sevilerek tüketilen ve halk arasında “*göğermiş peynir*” olarak da bilinen bir peynir türüdür. (Çetinkaya ve Aslan, 2021). Erzurum yöresinde aromatik otlarla beslenen ineklerin sütünden üretilen küflü civil peyniri, Erzurum civil peynirinin didilerek lor peyniri veya sadece didilmiş olarak gıdalar için uygun bidonlara basılıp suyunun uzaklaştırılarak doğal olarak küflendirilmesiyle elde edilen yöresel bir peynir türüdür (Denk ve Sanalan Bilici, 2021)

- Kuru Kaymak: En az 50 kg. süt tandırın üzerinde saatlerce kaynatılarak koyulaştırılır. Koyulaşan ve en fazla 5-6 kg. kalan kaymak kalın , kenarları olan bakır sinilere dökülür. Sini kor ateşin üzerine yerleştirilir. Sabaha kadar ateş kontrol edilerek kaymak koyulaşınca kadar pişirilir. Soğuduktan sonra dilimlenen kaymak içi sırlı ağzı dar küplere konulur. Uzun süre bozulmadan kalabilmesi için bu yöntem uygulanmaktadır (Mil ve Denk 2015).

Hamur İşleri ve Börekler

- Erzurum Su Böreği: Yedi yumurta ile yoğrulan hamurdan hazırlanan börek, her tepsi için 12 yufka kullanılarak yapılmaktadır. Yufkalar tepsiye yerleştirilirken ilk altı yufkanın arasına tereyağı sürülür. Altıncı yufkadan sonra ise her kat arasına civil peyniri ve ince doğranmış maydanoz eklenir. Son kat yerleştirildikten sonra börek fırında ya da ocakta kızartılarak pişirilir (Akoğul, 2019).

- Erzurum Ketesi: Un, tuz, maya, sıvıyağ ve sütle yapılan hamur bezelere ayrılıp tek tek açılır. Açılan yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve daha önceden tereyağı ile kavrulmuş un, iç harç olarak konularak pişirilir (KTB, 2017)

- Hingel: Mantıya benzeyen bu yemek, eriştelik hamurdan açılan yufkaların yaklaşık 6 cm’lik kareler şeklinde kesilmesiyle hazırlanır. Kare parçalar sıcak suda haşlandıktan sonra süzülerek tepsiye alınır ve üzerine tereyağı ile taze çökelek serpilerek ikram edilir (Esenbuğa ve Sağlık, 2012).

Hingel’in yanı sıra Erzurum mutfağında; tava ketesi, bişi, Tatar böreği, Acem ekmeği, Erzurum pastası, Erzurum eriştesi, yumurta pilavı, lokum, patile ve sini ketesi gibi pek çok özgün ve geleneksel tat da bulunmaktadır (Denk, 2023).

Sebze ve Meyveler

Erzurum’da genellikle İspir ilçesinde bazı sebze ve meyveler yetişmektedir. Sebzeler taze tüketildiği gibi kurutularak da tüketilmektedir. En çok kurutulan sebze etle birlikte pişirilen taze fasulyedir. Aynı zamanda şalgam yetiştiriciliği de yaygındır. İlin sebze yemeği olarak bilinen en önemli yemeği çaşır kavurmasıdır. (Başar vd., 2019)

- Çaşır: İlkbaharda karların erimesinden hemen sonra dağlık alanlarda kendiliğinden yetişen yabani ve aromatik bir bitkidir. Toplanan çaşır, haşlandıktan sonra genellikle soğan ve tereyağı ile kavularak tüketilmekte, kimi zaman yumurta eklenerek daha besleyici hâle getirilmektedir. Bu yemek, Erzurum’da özellikle ilkbahar sofralarında sıklıkla yer almakta ve bölgenin doğaya dayalı beslenme kültürünü yansıtan önemli bir örnek olarak değerlendirilmektedir (Başar vd., 2019).

Bunun yanı sıra ekşili yaprak sarması, şalgam dolması, çeç pancarı, patates- ayva yahnisi, asmalı yahni, çortutu pancarı, şalgam çırtması, lor dolması, yalancı lahana sarması, ebegömeçi, evelik kavurması, soğan dolması, turşu pancarı, ekşili lahana dolması ve etli yaprak sarması gibi birçok yöresel yemek de yapılmaktadır (Denk, 2023). Erzurum mutfak kültüründe yer alan hem çiğ hem de pişirilerek tüketilen birçok ottan bahsetmek mümkündür. Bu otlar aşotu, çiriş, ıskın, evelik, acıgıcı, adol, bağ yaprağı, baldıran, ısırgan, burçalak, köbelek, çasır, camışkulağı, haşhaş, kımı vb. birçok ot çeşidi bulunur. . Bu otlar genellikle salatalarda ve yemeklerin içinde kullanılmaktadır. Kışa hazırlık açısından kurutulduğu ve bazılarının da turşularda kullanıldığı bilinmektedir (Akoğul, 2019).

Tahıl ve Bakliyatlar

Soğuk iklim koşullarının hüküm sürdüğü Erzurum'da, tahıl ve bakliyat temelli yemekler de önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle İspir ilçesinde yetiştirilen İspir fasulyesi öne çıkmaktadır.

- **İspir Fasulyesi:** Hem bölge mutfağında hem de yerel halkın beslenme alışkanlıklarında geniş bir kullanım alanına sahiptir. Çabuk pişme özelliğiyle bilinen bu fasulye, genellikle kuşbaşı et, sucuk, pastırma ve kavurma gibi çeşitli et ürünleriyle birlikte pişirilerek zenginleştirilir. (Çetinkaya ve Aslan, 2021). Ayrıca tahıl ve baklagiller yapılan et yemeklerine ve çorbalara da katılarak tüketilmektedir
- **Hınıs Fasulyesi:** Hınıs ilçesi ve köylerinde yetiştirilen yuvarlak veya oval şekilli, beyaz renkli bir fasulye çeşididir. Uzun ve dolgundur. Hem lezzeti hem de aroması ile dikkat çeken bu fasulye, çabuk pişmekte ve pişirildiğinde kabuk salmamaktadır. Yöre toprağının özellikleri sayesinde farklılık kazanan fasulye, düşük gaz oranı nedeniyle tüketildiğinde midede şişlik ve hazımsızlık yaratmamaktadır (Denk ve Sanalan Bilici, 2021).

Tatlılar

- **Kadayıf Dolması:** Ramazan ayı boyunca Erzurum sofralarında sıkça tüketilen kadayıf dolması, yumuşak tel kadayıfın içine öğütülmüş ceviz konularak hazırlanır. Hazırlanan dolmalar yumurtaya batırılıp kızgın yağda pişirilir ve ardından şerbete alınarak bir süre bekletilir, böylece tatlı şerbeti tamamen çeker. Servis aşamasında sıcak olarak sunulur (Kayserili, 2011).
- **Gaysefe (Keysefe /Geysefe):** Kurutulmuş kayısıların tereyağı ile pişirilerek hoşaf hâline getirilmesiyle hazırlanır. Kayısılar suyunu çekene kadar kaynatılır ve üzerine tereyağı eklenerek sıcak servis edilir (Kayserili, 2011).

Kadayıf dolmasını ardından Erzurum mutfağında tel helvası, pekmez helvası, demir tatlısı, hasuta, un helvası, kaz lokması, peynir helvası, ekmek kadayıfı, pekmezli baklava, incir dolması, hurma tatlısı, ceviz helvası, hoşmeri, erik dolması (haris), kavut haşılı ve yufka yağlaması gibi birçok tatlı çeşidi de hazırlanmakta ve tüketilmektedir. (Denk, 2023).

PİŞİRME TEKNİKLERİ

Erzurum mutfağında pişirme teknikleri arasında tandır, odun fırını, ağır ateşte haşlama ve kavurma yöntemleri öne çıkmaktadır:

- **Tandırda pişirme,** Geçmişte evlerin iç mimarisini belirleyici özellikte olan tandır, yaygın olarak pişirme amaçlı evlerde konumlandırılrsa da ısınma amaçlı kullanıldığı da görülmüştür. Özel olarak hazırlanan tandır ekmeği, kete, kavurma, kıyma gibi yiyeceklerin ve yemeklerin pişirilmesi ise şehirdeki Erzurum evlerinde giderek azalsa da kırsal bölgelerde hala yaşatılmakta ve vazgeçilmez bir parça olarak kabul edilmektedir (Denk, 2023)
- **Odun fırınları,** ekmek, börek ve bazı tatlıların pişirilmesinde yaygın olarak kullanılır (Mil ve Denk, 2015).
- **Ağır ateşte pişirme,** et ve bakliyat yemeklerinde malzemelerin özdeşleşmesini sağlayan bir yöntemdir (Akoğul ve Aksakallı, 2020).

Kış mevsiminin uzun olması, gıda saklama tekniklerinin gelişmesine neden olmuş; tuzlama ve kurutma gibi yöntemler de yaygınlaşmıştır (Akoğul ve Aksakallı, 2020)

ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

Erzurum mutfak kültüründe özel günlerde de oldukça farklı türde yemekler pişirilmekte ve misafirlere ikram edilmektedir. Bu özel gün yemekleri Erzurum mutfak kültürünün tarihi ve kültürel zenginliğini destekleyen önemli unsurlardan biridir (Denk, 2023).

Erzurum Mutfağında Özel Günlerde Öne Çıkan Yemekler Şunlardır:

- **Doğum:** Doğum sonrası kutlamalarda su böreği, baklava ve kete ikram edilir.
- **Ramazan ve Kurban Bayramı:** Bayram arefesinde çorba, kuru fasulye ve pilav hazırlanmakta; bayram günlerinde su böreği, baklava, sütlaç ve dolma gibi geleneksel tatlar öne çıkmaktadır. Kurban Bayramı'na özgü kavurma da yaygındır. Kuşburnu, elma ve kayısı kompostoları da misafir sofralarında yer alır.
- **Kandiller:** Kandil günlerinde kandil simidi, bişi ve un helvası pişirilir.
- **Asker uğurlamaları:** Ayran aşı çorbası, su böreği, kıyma ve kadayıf dolması gibi yemekler hazırlanır.
- **Hac:** Hacca gidecek kişilere kavurma, pilav ve kadayıf dolma ikram edilir; hacdan dönüşte ziyaretçilere börek, pasta ve kete sunulur.
- **Cenazeler:** Çorba, dolma, pilav, su böreği ve tatlı götürülür; un helvası yeni malzemelerle kavrulur ve dağıtılır. "Kırk yemeği" geleneğinde ise çorba, dolma, kavurma, etli kuru fasulye, pilav ve tatlı kırk duası eşliğinde sunulur (Denk, 2023).

ERZURUMDA COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

Erzurum, Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünler açısından zengin şehirlerinden biridir. Tarihsel geçmişi, doğal yapısı, iklimi ve somut olmayan kültürel mirası sayesinde bugün coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda kültürel ve gastronomik ürüne sahiptir (Polat Üzümcü, Alyakut ve Fereli, 2017). Coğrafi işaret tescili, yalnızca ürünlerin kalitesini ve özgünlüğünü garanti altına almakla kalmaz; aynı zamanda kültürel mirasın korunmasını da sağlar (Akoğul ve Aksakallı, 2020). Erzurum'da günümüze kadar 61 ürünün coğrafi işaret aldığı bilinmektedir.

Coğrafi İşaret Almış Ürünlere Örnek Olarak;

Coğrafi işaret almış Erzurum ürünlerine örnek olarak şunlar verilebilir:

Civil Peyniri, Erzurum Aşmalı Yahni, Erzurum Aşotu, Erzurum Ayran Aşı Çorbası, Erzurum Ayva Yahnisi, Erzurum Babaanne Pastası, Erzurum Burması, Erzurum Cılbır Yemeği, Erzurum Çadır Kavurması, Erzurum Çadır Salamurası, Erzurum Çeç Pancarı, Erzurum Çiriş Yemeği, Erzurum Çortutu Pancarı, Erzurum Demir Tatlısı, Erzurum Dut Çullaması, Erzurum Acem Lavaş Ekmeği, Erzurum Ehram/İhram Dokuma Kumaşı, Erzurum Ekşili Dolma, Erzurum Eriştesi, Erzurum Et Kavurması, Erzurum Su Böreği, İspir Fasulyesi, Kadayıf Dolması, Karnavas Dut Pekmezi, Küflü Civil Peynir (Göğermiş Peynir), Oltu Cağ Kebabı ve Tortum Ekşi Pestili.

Bu ürünler, yöresel yöntemlerle üretilmekte ve günlük yaşamda yaygın olarak tüketilmektedir (KTB, 2017)

SONUÇ

Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Erzurum mutfağı, özgün yapısıyla Türk mutfak kültürüne önemli katkılar sağlamaktadır ve bu mirasa sahip çıkmaktadır. Erzurum mutfak kültürünün şekillenmesinde tarihi geçmişi, bulunduğu coğrafi konum, sahip olduğu doğal alanlar ve ikliminin etkili olduğu söylenebilir. Zengin geleneksel ürün çeşitliliği ve eşsiz yöresel lezzetleriyle Erzurum, gastronomi turizmi açısından önemli bir merkez olma yolunda ilerlemektedir (Denk, 2023). Et ve et ürünleri, tahıl ve bakliyatlar, süt ürünleri ve yöresel sebzelerin dengeli kullanımı, Erzurum mutfağını hem besleyici hem de lezzetli kılmıştır (Çetinkaya ve Aslan, 2021). Erzurum mutfağı, sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp sosyal ve kültürel bağların güçlendiği, toplumsal dayanışmanın pekiştiği önemli bir alan olarak işlev görmektedir (Akoğul & Aksakallı, 2020). Özel günlerde hazırlanan yöresel yemekler, kültürün kuşaklar arası aktarımını sağlamaktadır (Serçoğlu, 2014). Erzurum mutfağıyla özdeşleşen gastronomik ürünler, coğrafi işaretleme yoluyla ön plana çıkarılmakta ve kentin ekonomik ile sosyal gelişimine önemli katkılar sunmaktadır. Coğrafi işaretleme, yalnızca bölgesel kalkınmayı desteklemekle kalmayıp ülkenin milli ve kültürel değerlerinin korunarak tanıtılmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına da hizmet etmektedir (Polat Üzümcü, Alyakut ve Fereli, 2017). Bu doğrultuda, Erzurum mutfak kültürünün incelenmesi ve yöresel

yemeklerin tanıtılması, bölgedeki gastronomi turizminin gelişimi açısından büyük önem taşımaktadır (Turan ve Akoğul, 2019).

KAYNAKÇA

- Akoğul, E. (2019). Erzurum ilinin ramazan ayına özgü mutfak kültürünün incelenmesi. *Tourism and Recreation*, 1(2), 44–49. <https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>
- Akoğul, E., Aksakallı Bayraktar, Z. (2020). Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarının incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331–1345.
- Arınç, K. (2020). Erzurum'un gastronomi potansiyelinin kış turizmi açısından değerlendirilme imkânları ve sürdürülebilir turizme katkısı. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 795–815.
- Başar, F., Başar, B., ve Boztoprak, F. (2019). Erzurum'un yöresel ürünlerinin turistik potansiyelinin belirlenmesi. *EKEV Akademi Dergisi*, 23(77), 147–159.
- Boztoprak, F., Kurnuç, M., ve Çetinkaya, N. (2017). Erzurum yöresel yemeklerinin restoran tercihine etkileri ve tekrar ziyaret etme niyetleri üzerine bir araştırma. *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(4), Özel Sayı: Türk Dünyasında Afro-Avrasya Çalışmaları Kongresi.
- Çetinkaya, A., ve Aslan, Z. (2021). Erzurum. İ. İrfan, S. Ümit, & C. Cihan (Ed.), *Türkiye lezzet rotaları* (s. 167–180). Detay Yayıncılık.
- Denk, E. (2023). Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu zenginliğin mutfak turizmi açısından farkında olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 7(2), 59–79. <https://www.ijtebs.org>
- Denk, E., ve Sanalan Bilici, N. (2021). Erzurum ilinin coğrafi işaret (CI) almış ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 102–122.
- Esenbuğa, Ö., ve Sağlık, S. (2012). *Erzurum yöresel yemekleri (Erzurum-Erzincan ve Bayburt illerinin yöresel yemek envanteri)*. Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Kayserili, A. (2011). *Erzurum şehrinin kültürel coğrafyası (Maddi kültür öğelerine göre)* (Doktora tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Mil, D., ve Denk, A. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi (International Journal of Social and Economic Sciences)*, 5(2), 1–7.
- Oğan, Y., Denk, E. (2025). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzet algıları üzerine bir araştırma. *Aydın Gastronomy*, 9(2), 429–443.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö., ve Fereli, S. (2017). Gastronomik ürünlerin coğrafi işaretleme açısından değerlendirilmesi: Erzurum-Olur örneği. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi (TABAD)*, 10(2), 44–53.
- Serçoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36–46.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi* (Doktora tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 1–20.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., ve Doğan, Y. E. (2025). Dijital tanıtımında gastronomik unsurların yeri: Erzurum ili. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 48–67.
- KTB - T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2017). *Ne yenir? Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. <https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56088/ne-yenir.html> (E.T.: 02.08.2025).
- Temizkan, S. P. ve Yıldız, E. (2023). Yöresel ne kadar yöresel? Cumalıkızık örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2541–2564.
- Turan, B., ve Akoğul, E. (2019). Gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi: Erzurum mutfağı örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(92), 370–384. <https://doi.org/10.16992/ASOS.14923>

HAKKÂRİ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Ufuk SAMAV¹

GİRİŞ

Yöresel mutfaklar, belirli bir bölgeye özgü yemeklerin hazırlanma, pişirilme ve sunulma biçimlerini, tarifleri ve yörede yetişen yerel malzemeleri içeren somut olmayan kültürel mirasın önemli bir bileşenidir (Şengül ve Türkay, 2017). Bu mutfak kültürü, bölgenin coğrafi konumu, iklim özellikleri, tarımsal ve hayvansal üretim faaliyetleri, yerel flora ve fauna çeşitliliği ile tarihsel süreçteki sosyo-kültürel etkileşimlerin kesişiminde şekillenmektedir. Sahip oldukları zengin içerik ve özgün gastronomik değerler, yöresel mutfakları turizm sektöründe önemli bir çekim unsuru hâline getirmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014). Türkiye'nin her bölgesinde, bölgesel koşullar ve tarihsel süreçlerin etkisiyle özgün mutfak kültürleri oluşmuş ve bu kültürler, yerel kimliği yansıtan özgün lezzetler ortaya çıkarmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan Hakkâri ili, ülkenin Doğu Anadolu Bölgesi'nde konumlanmaktadır. Tarihsel süreçte Hurri, Urartu, Pers, Arap, Selçuklu ve Osmanlı gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu zengin tarihsel geçmiş, Hakkâri'nin kültürel mirasını zenginleştirmiş ve gastronomik çeşitliliğine önemli ölçüde katkıda bulunmuştur (Elmas, 2021). Yüksek rakımlı dağlık alanlar, sert kış koşulları, sınırlı tarımsal üretim imkânları ve yaylacılık geleneği, bölge mutfağının karakteristik özelliklerini belirleyen temel unsurlar olmuştur. Bu bağlamda Hakkâri mutfağı hem Anadolu hem de Mezopotamya mutfak kültürleriyle etkileşim hâlinde gelişmiş, aynı zamanda coğrafi izolasyon nedeniyle özgün yapısını koruyabilmiştir (Top, 2010). Türkiye mutfak kültürü literatüründe Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri üzerine yapılan çalışmaların sayısı sınırlıdır. Özellikle Hakkâri gibi gastronomik açıdan zengin ancak akademik olarak yeterince incelenmemiş bölgeler, mutfak mirasının korunması açısından kritik öneme sahiptir. Küreselleşme ve hızlı yaşam tarzı değişimleri, geleneksel yemeklerin unutulmasına, tariflerin kaybolmasına ve yerel gıda çeşitliliğinin azalmasına neden olmaktadır. Bu durum, Hakkâri mutfağının kayıt altına alınmasını ve tanıtımının yapılmasını gerekli kılmaktadır. Bu çalışma, Hakkâri mutfağının tarihsel kökenlerini, coğrafi ve kültürel belirleyicilerini, yemek çeşitlerini, pişirme tekniklerini ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyeli ortaya koymayı amaçlamaktadır. Böylece hem yerel gastronomi mirasının korunmasına katkı sağlamak hem de bölgenin turizm sektöründe daha görünür hâle gelmesine zemin hazırlamak hedeflenmektedir.

HAKKÂRİ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Hakkâri mutfağı, sahip olduğu özgün yemek çeşitliliği ve zengin gastronomik unsurlarıyla dikkat çekmektedir. Bu kültürel birikim yalnızca Hakkâri ili sınırlarıyla sınırlı kalmayarak daha geniş bir coğrafyada etkisini göstermektedir. Bölgenin mutfak kültürü; kuzeyde Van, batıda Şırnak, doğuda Kuzey İran ve güneyde Kuzey Irak mutfak gelenekleriyle karşılıklı etkileşim içerisinde şekillenmiştir. Yoğun kültürel etkileşim, söz konusu mutfaklar arasındaki sınırların belirgin biçimde çizilmesini güçleştirmekte, hatta çoğu zaman imkânsız hâle getirmektedir (Top, 2010). Türkiye'nin güneydoğu ucunda konumlanan Hakkâri ili; Şemdinli, Derecik, Çukurca, Yüksekova ve Merkez ilçesi olmak üzere toplam beş ilçeden oluşmaktadır. İl genelinde ekolojik özellikler, ilçeler arasında belirgin farklılıklar göstermektedir. Yüksekova ve Merkez ilçeler, geniş çayır ve mera alanlarıyla öne çıkarken; Şemdinli, Derecik ve Çukurca ilçelerinde yoğun fundalık ve ormanlık alanlar yer almaktadır (Ertuş, 2019).

Hakkâri ili topraklarının yaklaşık %88'i dağlık alanlardan, %10'u plato yüzeylerinden ve yalnızca %2'si ovalardan oluşmaktadır. Dağlık bölgelerin önemli bir kısmı taşlı ve bitki örtüsü açısından sınırlı özellikler gösterse de Zap Vadisi ve kolları boyunca yer alan su kaynakları, bölgeye daha ılıman bir iklim ve zengin bir bitki çeşitliliği kazandırmaktadır (Alaeddinoğlu, 2011). Bölgedeki sınırlı alanlarda iklim koşullarının daha elverişli olması, sebze ve meyve üretimine imkân tanımakla birlikte, Hakkâri mutfağında sebze kullanımının genel olarak düşük düzeyde olduğu görülmektedir. Mutfağın bitkisel içerikli bileşenleri incelendiğinde, kök sebzeler ile dağ otlarının yaygın biçimde tüketildiği, buna karşın yapraklı sebzelere oldukça sınırlı ölçüde yer verildiği görülmektedir (Muslu ve Şensoy, 2022). Hakkâri mutfağının en belirgin bileşenleri, bölgenin doğal koşullarının şekillendirdiği malzemelerdir. Hayvancılığa son derece elverişli

¹ Sinop Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-2055-6378, ufuksamav@sinop.edu.tr

coğrafi yapısı, etin yemeklerde temel unsur olarak yer almasına zemin hazırlamaktadır. Ayrıca, dağlar ve yüksek yaylalar, zengin bitki örtüsüyle bölge halkına çeşitli doğal otlar sunmakta; bu otlar, yöresel lezzetlerin oluşumunda önemli bir rol üstlenmektedir (Top, 2010). Ekonomik faaliyetler bakımından Hakkâri’de geçim kaynağı büyük ölçüde hayvancılığa dayalıdır. Tarım ve ticaretin sınırlı düzeyde gelişmiş olması, ilin göç alan bir yerleşim merkezi haline gelmesini engellemiştir. Bu durum, Hakkâri mutfağının özgün yöresel karakterini büyük ölçüde koruyarak günümüze ulaşmasına olanak sağlamaktadır (Şahin ve Kahraman, 2017).

HAKKÂRİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Hakkâri’nin yemek kültürü, bölgenin zorlu coğrafi ve iklim koşullarında çalışmaya uyum sağlayacak şekilde besleyici ve yüksek enerji sağlayan gıdalardan oluşmaktadır. Protein açısından zengin yoğurt, tereyağı ve peynir gibi süt ürünleri, yalnızca doğrudan tüketim amacıyla değil, aynı zamanda çeşitli yöresel yemeklerin temel bileşenleri olarak da önemli bir yer tutmaktadır (Önçel, 2016). Bölgedeki yüksek rakımlı yaylalar ve zengin doğal bitki örtüsü, yemeklerde çeşitli yabani otların ve dağ bitkilerinin kullanımına olanak tanımaktadır. Bu otlar, ilkbahar ve yaz aylarında taze olarak tüketilmekte, kış aylarında kullanılmak üzere ise kurutulularak ya da salamura edilerek muhafaza edilmektedir (Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Sebze üretimi sınırlı olmakla birlikte, mercimek, nohut ve kuru fasulye gibi bakliyatlar hem günlük hem de kışlık beslenmede önemli bir yere sahiptir. Kış mevsiminin uzun ve sert geçmesi, Hakkâri mutfağında gıda muhafaza yöntemlerinin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Etlerin kurutulması (kavurma), süt ürünlerinin fermente edilmesi (yoğurt, çökelek) ve unlu mamullerin (yufka, tandır ekmeği) hazırlanarak stoklanması bu bağlamda öne çıkan uygulamalardır (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Hakkâri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2014).

Yeme Alışkanlıkları

Hakkâri’de beslenme kültürü, günün öğünlerine özgü belirgin yemek tercihleriyle şekillenmektedir. Sabah kahvaltılarının temel besini, dağlardan toplanan çeşitli bitkilerle (siyabo, mende, so, sirik vb.) hazırlanan ve hem besleyici hem de aromatik özellikleriyle öne çıkan otlu peynirdir. Peynirin yanında sıklıkla tüketilen jajik (yabani sarımsak, taze soğan, yoğurt ve tereyağı ile hazırlanan, çökelek benzeri yöresel bir ürün) yörede önemli bir gıda olarak değerlendirilmektedir (Top, 2010). Öğle öğünlerinde tok tutucu özelliği nedeniyle yumurta, et ve bulgur esaslı yemekler tercih edilirken; akşam yemekleri, hem aile bireylerinin bir araya geldiği hem de günün en zengin öğünü olma özelliğini taşır. Akşam sofralarında, aile büyüklüğüne bağlı olarak birden fazla sofraya kurulabilir ve genellikle çorba ile başlanır. Hakkâri mutfağına özgü çorbalar, çoğunlukla dövme buğday, yoğurt ve yöresel otlarla hazırlanır. Ana yemekler çoğunlukla et içerikli olup Kırıs, Doğaba, Keledoş ve Doleme gibi yöresel örnekler öne çıkar. Bunun yanı sıra, doğal otlar ve fasulye gibi tanıdık sebzelerle hazırlanan yemekler de yer alır (Yalçın ve Koparan, 2015). Sofraların vazgeçilmez unsurlarından biri olan pilav, genellikle pirinçle, zaman zaman ise bulgurla hazırlanır; etli olması ve içerisine yöresel otların katılması yaygın bir uygulamadır. Ana yemeklere eşlik eden yardımcı yemekler arasında kök sebzeleri olan pancar, patates ve soğan kullanılırken yeşil yapraklı sebzeler sınırlıdır. Yemeklerde deniz ürünleri genellikle kullanılmamıştır (Muslu ve Şensoy, 2022). Ancak kurutulmuş meyvelerden hazırlanan kompostolar ile yoğurt, soğan ve taze otlardan oluşan cacık çeşitleri bulunur. Tatlılarda ise sütün bolluğuna bağlı olarak en çok sütlaç tercih edilmektedir. Ayrıca kirece yatırılarak hazırlanan kabak tatlısı, yörede öne çıkan lezzetler arasında yer almaktadır (Top, 2010).

Hakkâri Mutfağına Özgü Yemekler ve Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Dağlık bir coğrafyada konumlanan Hakkâri’de, yüksek rakımlı bölgelerde doğal olarak yetişen her türlü bitki ve ürün, yöre halkının temel besin kaynaklarını oluşturmaktadır. Bu zengin doğal flora, bölgenin mutfak kültürüne önemli ölçüde yansımakta ve Hakkâri’yi yöresel yemek çeşitliliği bakımından öne çıkan illerden biri haline getirmektedir. İlde yetiştirilen yerel ürünler ve özellikle dağlık alanlardan toplanan otlar, farklı tatların bir araya gelerek kendine özgü lezzetlerin oluşmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda, Devın (ayran aşı çorbası), Tırşık (ekşili çorba), Otlı Buğday Çorbası, Kenger cacığı, Alo otu yemeği, Kotildevk, Lüşeli pilav, Keledoş gibi yemekler, bölgenin mutfak kültüründe öne çıkan başlıca geleneksel lezzetler arasında yer almaktadır (Kamacı, 2015; Şahin ve Karaman, 2017; İpar ve Samav, 2021).

- **Devın (Ayran Aşı Çorbası):** Hakkâri mutfağında önemli bir yere sahip geleneksel çorbalardandır. Yörede “çatı” olarak adlandırılan yabani kekik, yoğurt, pirinç ve sıvı yağ ile hazırlanır. İçeriğinde kullanılan yerel otlar, çorbaya kendine özgü bir aroma kazandırarak bölgenin mutfak kültürünü yansıtır (Top, 2010).

- **Tırşik (Eksili Çorba):** Hakkâri mutfağında yer alan bir diğer geleneksel çorba olan Tırşik, içerdiği malzemeler nedeniyle kendine özgü ekşi bir tada sahiptir. Hazırlanışında buğday, nohut, soğan, salça, sıvı yağ, yörede “kariye” olarak adlandırılan bir pancar türü ve sumak bulunur. Pişirme süreci, öncelikle buğdayın kaynatılmasıyla başlar; ardından diğer malzemeler eklenerek tümünün birlikte pişmesiyle çorba tamamlanır (Türkiye Kültür Portalı, 2025a).
- **Otlı Buğday Çorbası:** Yerel adı “Dewina Ba Bi Giyaa” olan otlı buğday çorbası, özellikle bahar aylarında toplanan yöresel otlarla hazırlanan geleneksel bir lezzettir. Yapımında dövülmüş buğday, yoğurt ve sıvı yağın yanı sıra, bölgeye özgü kenger veya mende gibi otlar kullanılarak özgün bir aroma elde edilir (Türkiye Kültür Portalı, 2025b).
- **Kenger cacığı:** Adını yörede yetişen kenger (pancar otu) bitkisinden alan bu cacık türü, Hakkâri mutfağının özgün lezzetleri arasında yer almaktadır. Hazırlanışında genellikle yeşil taze biber, maydanoz, süzme yoğurt ve haşlanmış kenger kullanılmaktadır. Süzme yoğurdun diğer malzemelerle karıştırılmasıyla yoğun kıvamlı bir cacık elde edilmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2025c).
- **Milxa Aloye (Alo otu yemeği):** Adını yapımında kullanılan yöresel bir bitki olan alo otundan alan geleneksel bir yemektir. Bölge halkı tarafından “Yarsıl ot” adıyla da bilinen bu bitki, sarımsak, yoğurt, un ve sıvı yağ ile bir araya getirilerek hazırlanır. Ayrıca, isteğe bağlı olarak hazırlık aşamasında yumurta eklenmesiyle farklı çeşitleri de yapılabilmektedir (Top, 2010).
- **Kotildevk:** Hakkâri mutfağına özgü sulu köfte çeşitlerinden biridir. Kıyma, kırık pirinç, nohut, yoğurt, sıvı yağ ve kekik ile hazırlanır. Tahıl, baklagil, et ve süt ürünlerinin bir araya gelmesi sayesinde hem besleyici hem de yöreye özgü bir lezzet ortaya çıkmaktadır (Top, 2010).
- **Lüşeli Pilav:** Hakkâri mutfağında öne çıkan geleneksel yemeklerden biridir. Karların erimesiyle birlikte dağ eteklerinden toplanan yöresel bir pancar otu olan lüş, ayıklanıp haşlandıktan sonra süzülür ve pirinç ile birlikte pişirilerek hazırlanmaktadır. (Türkiye Kültür Portalı, 2025d).
- **Keledoş:** Hakkâri mutfağının en özgün ve zengin içerikli yemeklerinden biridir. Yapımında dövülmüş buğday, kemikli et, şeker pancarı, patates, sarımsak, yoğurt, nohut, kuru fasulye ve çiring, mende, lüş gibi yöresel otlar kullanılmaktadır. Bu çeşitli malzemelerin birleşimi, Keledoş’a hem yüksek besin değeri kazandırmakta hem de yöre mutfağının karakteristik lezzetlerini yansıtmaktadır (Top, 2010).

Hakkâri’nin coğrafi işaretli ürünleri değerlendirildiğinde, mahreç işaretiyle tescillenmiş toplam on bir farklı ürünün bulunduğu görülmektedir. Bu durum, ilin mutfak kültürünün sahip olduğu özgünlüğü ve geleneksel lezzetlerin coğrafi işaretleme yoluyla koruma altına alınarak sürdürülebilirliğinin sağlandığını göstermektedir. Tescillenen ürünler arasında Gayle Zengil, Hakkâri Girara Huluga, Hakkâri Gulol, Hakkâri Kadesi, Hakkâri Kepaye, Hakkâri Lalaped Tatlısı, Hakkâri Doleme, Hakkâri Doğaba, Hakkâri Kırıs, Yüksekova Çirek Peyniri ve Çukurca Tahini yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Hakkâri İline İlişkin Özel Gün Yemekleri

Anadolu’nun birçok bölgesinde olduğu gibi Hakkâri’de de misafirlik kavramı büyük bir öneme sahiptir. Misafirler, özenle hazırlanmış sofralarda en iyi yemeklerle ağırlanır ve sunulan yemekler tabaklarla sofraya getirilerek servis edilir. Her yeni gelen misafir için yemekler tazelenir ve ev sahibi, konuk sofradan kalkmadıkça masadan ayrılmaz (Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Sofralarda daima yer alan peynir, geleneksel olarak yemek bitiminde son lokma olarak tüketilir. Bunun nedeni, peynirin damak tadını dengeleyerek yemek sonrasında içilen çaya hazırlık sağlamasıdır. Çay ikramı çoğunlukla semaverle yapılır ve misafirin bardağını yan çevirmesi, Hakkâri kültüründe yeterli miktarda çay içildiğinin bir göstergesi olarak kabul edilir (Top, 2010).

Hakkâri’de evlilik gelenekleri, “şeker kırma” töreni ile başlamaktadır. Bu tören, aileler arasında başlık parası konusunda mutabakata varıldığını gösteren kültürel bir uygulamadır. Damat tarafı, şeker, bisküvi ve lokum gibi ikramlıkları kız tarafına götürerek dağıtır. Görüşmenin sonunda, aileler başlık parası konusunda uzlaşmaya vardıldıktan sonra sürecin tamamlandığını simgeleyen “şirinahi” (tatlılık) tüketilir. Törenin bir diğer önemli unsuru ise damadın sağdıcının belirlenmesidir, mendile sarılan şekerin bir kişi tarafından alınması, sağdıcının kim olduğunun belirlenmesini sağlar (Buğrul, 2017).

Hakkâri’de düğün törenlerinde sunulan yemekler, genellikle iki gün süren bir gelenek çerçevesinde gerçekleştirilir. Kına günü olarak adlandırılan ilk günde, mevsim sebzeleri, etli kebaplar, pilavlar ve cacık gibi çeşitli yemekler konuklara sunulmaktadır. İkinci gün ise “Şivadawetê” olarak bilinen yemekler ikram

edilir; bu yemekler arasında Hakkâri mutfağının özgün lezzetleri olan Doğaba ve Kırıs yer almaktadır. Cenazelerde yemek ikramı yaygın olmasa da vefat edenin ölümünün ilk haftasından sonra, maddi durumu sınırlı olan kişiler için evde hazırlanan yemekler bir yıl boyunca dağıtılmaktadır. Bu geleneğe “Şıva Miri” (ölünün yemeği) denilmektedir (Top, 2010).

Doleme, Doğaba ve Kırıs, Hakkâri halkının özel günlerde hazırladığı geleneksel yemekler arasında öne çıkmaktadır. Yaklaşık 150 yıllık bir geçmişe sahip olan Doleme, bulgur, kıyma, soğan ve reyhan kullanılarak yapılan özgün bir köfte çeşididir. Zaman içerisinde, Hakkâri bölgesinde bazı ailelerin kalabalık yapısı ve ekonomik koşullar nedeniyle bu yemek çeşitli değişikliklere uğramıştır. Kalabalık ailelerin ihtiyaçlarına cevap vermek amacıyla yemeğe balkabağı eklenmiş ve balkabaklı Doleme olarak yaygınlaşmıştır. Genellikle aile fertleri tarafından tüketilmekte ve ziyaretçi konuklara ikram edilmektedir. Yörenin koyun etinden elde edilen kıyma, reyhan ve balkabağı ise yemeğe karakteristik lezzetini kazandırmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Doğaba, yörede Doxeba adıyla bilinmekte ve özellikle mevlitlerde, başsağlığı törenlerinde ve düğünlerde konuklara ikram edilmektedir. Geçmişte ihtiyaç doğrultusunda ortaya çıkmış ve zamanla Hakkâri halkı tarafından benimsenerek geleneksel bir uygulama hâline gelmiştir. Düğünlerde sunulmasının nedeni, ailelerin ekonomik koşullarına göre farklı biçimlerde hazırlayabilmesidir. Durumu iyi olan aileler Doğaba yemeğini kavurma etiyle hazırlayarak ikram ederken, ekonomik imkânları kısıtlı olanlar etsiz bir çeşit ayran aşısı olarak bilinen Devın’ı tercih etmektedir. Orta gelirli aileler ise kavurma ve Devın arasında bir yöntemle yemeği hazırlamaktadır. Yağsız kıyma ve kemikli et ile hazırlanan Doğaba, koyun yoğurdu ve yörede yetişen yabani naneler (çatır ve pünge) eklenerek tat zenginliği sağlanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Hakkâri mutfağına ait coğrafi işaretli yemeklerden biri olan Kırıs, farklı bölgelerde çeşitli dillerde farklı isimlerle anılmaktadır. Özel günlerde hazırlanan Kırıs, Hakkâri’nin çeşitli bölgelerinde yetiştirilen kuru üzüm, ceviz ve pirincin etle birlikte pişirilmesiyle elde edilmektedir. Halk arasında anlatılan bir rivayete göre Kırıs, kıtlık dönemlerinde eldeki sınırlı malzemelerle yapılan bir yemek olarak ortaya çıkmıştır. Kırıs, sumaktan gelen ekşi tat ile üzümden kaynaklanan tatlılığı bir araya getirerek aynı tabakta farklı lezzetlerin dengeli biçimde sunulmasına imkân sağlamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Hakkâri Mutfağının Gastronomi Turizmine Katkısı

Gastro-turizm, özel ilgi turizminin önemli bir boyutunu oluşturarak son yıllarda küresel ölçekte dikkat çekici bir gelişim kaydetmiş, gastronomi alanında uzman kişiler ile yerel lezzetlere merak duyan ziyaretçilerin tercih ettiği bir turizm türü haline gelmiştir. Bu bağlamda, Hakkâri mutfak kültürünü incelediğimizde yemeklerin biçimlenmesinde en güçlü etkenin coğrafi koşullar olduğu görülmektedir. Bölgenin dışarıdan göç almaması, geleneksel mutfak yapısının korunmasına katkı sağlarken, farklı aşiretlerin uyguladığı çeşitlendirilmiş pişirme ve sunum yöntemleri Hakkâri mutfağına özgün bir zenginlik kazandırmıştır (Şahin ve Kahraman, 2017).

Hakkâri’nin zengin doğal yapısı ve köklü kültürel mirası, son dönemlerde özellikle doğa, macera ve gastronomi turizmi bağlamında belirgin bir gelişim sergilemiştir. Bölgede gerçekleştirilen tanıtım çalışmaları, bölgeye gelen ziyaretçilerin yöresel mutfak kültürüne yönelik ilgisinin artmasına zemin hazırlamıştır (Şevval vd., 2025). Bu durum, hem kültürel mirasın korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına hem de bölge ekonomisine katkı sağlanmasına imkân tanımaktadır. Misafirperverlik anlayışı ve ikram kültürü gibi toplumsal unsurların birleşimi, turistlere sunulan gastronomik deneyimleri zenginleştirerek Hakkâri mutfağının sürdürülebilirliğini güçlendirmiştir (Top, 2010).

Hakkâri’de turistlere sunulan misafirperverlik anlayışı, yerel mutfağın tanıtımını destekleyen önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Kente gelen ziyaretçiler, bölgenin doğal güzelliklerinin yanı sıra özgün mutfak kültürünü deneyimleme isteğiyle de bölgeyi tercih etmekte; böylece destinasyon yalnızca doğa turizmi kapsamında değil, aynı zamanda gastronomi turizmine de katkı sağlamaktadır. Yöresel tatlara yönelik artan ilgi, ev kadınları ile küçük ölçekli işletmeler açısından yeni ekonomik fırsatlar doğurmakta ve dolayısıyla bölgesel kalkınmayı destekleyen bir unsur olarak önem kazanmaktadır (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017). Ayrıca kadınların turizm sektöründe daha etkin rol üstlenmesi, kırsal bölgelerde yoksulluğun azaltılmasına ve ekonomik kalkınmanın ivme kazanmasına katkı sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, kadınların üretim ve hizmet süreçlerinde görünür hale gelmeleri, toplumsal statülerini güçlendirmekte ve yerel toplum içerisinde saygınlıklarını artırmaktadır (Alsawafi, 2016).

SONUÇ

Hakkâri mutfağı, sahip olduğu tarihsel geçmiş, coğrafi özellikler ve kültürel etkileşimler sonucunda şekillenmiş özgün bir gastronomik miras niteliğindedir. Yüksek rakımlı dağlık coğrafya, sert iklim koşulları ve yaylacılık geleneği, bölgenin mutfak kültürünü belirleyen temel unsurlar arasında yer almakta; et ve süt ürünleri ile yabani otlar, yöresel yemeklerin karakteristik bileşenlerini oluşturmaktadır. Devin, Keledoş, Doğaba ve Doleme gibi yemekler hem besleyici nitelikleri hem de kültürel anlamlarıyla Hakkâri mutfağının zenginliğini ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra, coğrafi işaretleme yoluyla tescillenen ürünler hem yöresel lezzetlerin korunmasına hem de gastronomi turizmi bağlamında görünürlük kazanmasına katkı sağlamaktadır. Misafirperverlik anlayışı ve özel günlere özgü yemek kültürü, bölgenin toplumsal yaşamında yemeklerin taşıdığı anlamı yansıtırken, küreselleşme sürecinde bu mirasın kayıt altına alınarak tanıtılması, gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük önem arz etmektedir. Dolayısıyla Hakkâri mutfağı, yalnızca yerel halkın beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda kültürel kimliğini de yansıtan bir değer olarak gastronomi literatüründe daha fazla araştırmaya konu edilmesi gereken bir potansiyele sahiptir.

KAYNAKÇA

- Alaeddinoğlu, F. (2011). Hakkâri ilinde turizm. *Hakkâri*. T.C Hakkâri Valiliği Yayınları, (6), 139-156.
- Alsawafi, A. M. (2016). Exploring the challenges and perceptions of Al Rustaq College of Applied Sciences students towards Omani women's empowerment in the tourism sector. *Tourism Management Perspectives*, 20, 246-250.
- Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.
- Buğrul, H. (2017). Evaluating Cultural Wedding Traditions of Hakkâri From Past to Today. *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 7(2), 125-146.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Elmas, B. (2021). Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürü. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1), 49-59.
- Ertuş, M. M. (2019). Hakkâri’de sürdürülebilir mera kullanımı ve yem bitkileri üretimi. *Doğu Fen Bilimleri Dergisi*, 2(1), 47-53.
- Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). <https://hakkari.ktb.gov.tr/> (E.T.: 25.07.2025).
- İpar, M.S. ve Samav, U. (2021). Hakkâri. İçinde İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz, C. Canbolat (Editör), *Türkiye Lezzet Rotaları* (ss.181-188). Ankara: Detay Yayıncılık
- Kamacı, S. (2015). Hakkâri İlinde Ekoturizm Olanaklarının Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- Muslu, M. ve Şensoy, F. (2022). Beslenme, Çevre ve Kültür Çerçevesinde Yerel Mutfak İncelemesi: Hakkâri İli Örneği. İçinde N. Koçyiğit (Editör) International Black Sea Modern Scientific Research Congress, (ss.217-219). Rize: 21-22 Nisan 2022.
- Önçel, S., (2016). Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfacı. İçinde E. Zencir (Editör), *Yöresel Mutfaklar* (ss.45-62), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şahin, G. ve Kahraman, M. (2017). Hakkâri’nin turizme yönelik potansiyelleri hakkında bir değerlendirme. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Dergisi*, 34, 1-21.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık. Ankara
- Şevval, E., Geçgin, M. ve Geçgin, E. (2025). Hakkâri ilindeki Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açısı. *Journal of Academic Tourism Studies*, 6(1), 55-70.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Hakkâri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü (2014). Tarımsal Faaliyet Raporu. <https://hakkari.tarimorman.gov.tr/Link/13/Tarimsal-Faaliyet-Raporu>
- Top, M. (2010). Hakkâri. T.C. Hakkâri Valiliği, Ankara.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025). Coğrafi İşaretler Portalı Veri Tabanı. (E.T.: 12.06.2025).

- Türkiye Kültür Portalı. (2025a). Ekşili Çorba/ Tirşik.
www.kulturportali.gov.tr/turkiye/hakkari/neyenir/eksili-corba-tirsik (E.T.: 10.06.2025).
- Türkiye Kültür Portalı. (2025b). Otlı Buğday Çorbası.
www.kulturportali.gov.tr/turkiye/hakkari/neyenir/otlu-bugday-corbasi (E.T.: 10.06.2025).
- Türkiye Kültür Portalı. (2025c). Kenger Cacığı/Jajiye Kengire
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/hakkari/neyenir/kenger-cacigi-2> (E.T.: 10.06.2025).
- Türkiye Kültür Portalı. (2025d). Lüşeli Pilav
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/hakkari/neyenir/luseli-pilav> (E.T.: 10.06.2025).
- Yalçın H. ve Koparan A. (2015). Hakkâri Mutfağı, Hakkâri Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Van: Vamedia Ofset Matbaacılık.

İĞDIR İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Cihan CANBOLAT¹

GİRİŞ

İĞDIR İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı: Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nin en uç doğusunda konumlanan Iğdır ili, Kafkasya ile Anadolu arasında stratejik bir geçiş noktası olarak öne çıkmaktadır (Cam ve Çelik, 2025). Bu coğrafi konum, Iğdır'ı İran, Azerbaycan ve Ermenistan ile sınır paylaşan önemli bir il haline getirmektedir (Bayat, 2018).

Iğdır'ın Kafkasya ve Anadolu arasındaki köprü konumunda bulunması, tarihsel süreç içerisinde farklı etnik grupların etkileşimde bulunduğu kültürel açıdan zengin ve çeşitlilik arz eden bir yapının oluşmasına zemin hazırlamıştır (Cam ve Çelik, 2025).

Demografik Yapı: Kültür, bireylerin toplumla bütünleşmelerini sağlayan bir sistem olarak değerlendirilebilir. Bu sistem; yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları ve sosyal davranış kalıpları gibi bireysel ve toplumsal yaşamı şekillendiren birçok unsuru bünyesinde barındırmaktadır (Şahin ve Özdemir, 2018). Iğdır ilinin demografik yapısına etki eden unsurlar coğrafi şartlar, ekonomi, nüfus, kültür ve iklim koşulları olmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin Erzurum-Kars bölümünde yer alan Iğdır ili, doğrudan Kars ve Ağrı illeriyle, uluslararası ölçekte ise Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti (Azerbaycan), Ermenistan ve İran İslam Cumhuriyeti ile sınır komşuluğu yapmaktadır. Bu özellik, Iğdır'a jeopolitik açıdan stratejik bir konum kazandırmaktadır. İlin iklimi, genel olarak Doğu Anadolu Bölgesi'nin karasal iklim özelliklerini taşımasına rağmen, özellikle ovalık kesimlerinde bu iklimin sert etkileri belirgin bir biçimde hissedilmemektedir. Bu farklılığın başlıca nedeni, Iğdır ilinin batıdan doğuya doğru sıralanan Durak Dağı (2811 m), Zor Dağı (3196 m), Pamuk Dağı (2639 m), Büyük Ağrı Dağı (5137 m) ve Küçük Ağrı Dağı (3896 m) gibi yüksek dağların arasında, alçak bir rakımda (yaklaşık 895 m) yer almasıdır. Karşılaştırmalı olarak, komşu illerden Kars 1768 m, Ağrı ise 1640 m yükseklikte bulunmakta; bu da Iğdır'ı daha ılıman iklim koşullarına ve daha uzun tarım sezonlarına sahip bir il haline getirmektedir (Kavrut, 2023).

Şehrin ekonomik unsurlarında ise ilde tarım kadar hayvancılık da önemli bir geçim kaynağıdır. Özellikle yaylacılık faaliyetlerinin yaygınlığı, küçükbaş ve büyükbaş hayvancılığın gelişimine katkı sunmuştur (Savaş vd., 2019: 559-560). Bölgede tüketilen başlıca hayvansal ürünler arasında süt, et, yumurta, tereyağı, bal ve özellikle peynir yer almaktadır. Bu ürünler, sadece beslenme kültürünün bir parçası değil, aynı zamanda yerel mutfakın temel taşları arasında yer almaktadır.

İlin ekonomik yapısı, ağırlıklı olarak tarım, hayvancılık ve ticaret faaliyetlerine dayanmaktadır. Aras Nehri'nin sağladığı su kaynakları, verimli alüvyonlu toprak yapısı ve iklimsel elverişlilik, Iğdır'ı bölge içinde tarımsal üretim açısından avantajlı konuma getirmektedir (Sürmeli, 2012: 56). Sıcaklık değerleri, yeryüzü şekilleri ve doğal kaynak koşulları, ilde tarımsal çeşitliliğin artmasına olanak tanımaktadır. Bu çerçevede, domates, karpuz, salatalık, pamuk gibi birçok ürün Iğdır Ovası'nda başarıyla yetiştirilmektedir (Kaya, 2015: 705-706). Kültürel olarak şehrin zenginliği bu kaynaklar gibi farklı renkler ve folklorler ile bezenmiştir.

İĞDIR YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları: Beslenme alışkanlıkları açısından yerel ürünlerin kullanımıyla şekillenen yöresel mutfak kültürünün tanınırlığı, bölgesel kimliğin korunması ve gastronomi turizminin gelişimi açısından büyük önem

¹ Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Turizm Fakültesi, Orcid No: 0000-0002-1705-7025, cihan.canbolat@istiklal.edu.tr

taşımaktadır. Bu bağlamda Iğdır halk mutfağı hem yerel hammaddelere dayalı hem de geleneksel pişirme ve sunum tekniklerinin kullanıldığı çok sayıda özgün lezzet barındırmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış olan Iğdır Taş Köftesi ve başvuru süreci devam eden Bozbaş yemeği bu lezzetlerin başında gelmektedir (Iğdır Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Projesi Fizibilite Raporu, 2021).

Iğdır mutfağını bölgedeki diğer gastronomik kültürlerden ve Türkiye'nin diğer şehirlerinden ayıran özgün bir özellik, ovada ve dağlık (yayla) alanlarda gelişen alt mutfak unsurlarının bütünleşik bir şekilde kullanılmasıdır. Bölgenin yılın önemli bir bölümünde karla kaplı olması, bakliyat, hayvansal yağlar, tahıllar ve et gibi uzun süre muhafaza edilebilen gıdaların mutfakta ağırlıklı olarak tercih edilmesine neden olmuştur. Ayrıca, ilde peynir kültürü oldukça gelişmiştir; bu bağlamda, peynirin tatlı yerine tüketilmesi, geleneksel bir alışkanlık olarak yerleşmiştir. Bitki çeşitliliği bakımından zengin olan yörede, yerel floradan elde edilen yabani otlar hem doğrudan yemek olarak hem de çeşitli yemeklerin içinde sıkça kullanılmaktadır (Cam ve Çelik, 2025).

Bölgede bal üretimi de yaygın bir faaliyet olarak görülmektedir. Ancak, kışlatma işlemi yalnızca coğrafi koşulların uygun olduğu durumlarda, özellikle Iğdır Ovası'nda gerçekleştirilebilmektedir. Arıların kış döneminde beslenmesi ve sağlıklı bir şekilde kışı geçirebilmesi için, kovanların alt kısmına bal hasadından yeterli miktarda Ağrı geven balı bırakılmaktadır (Çam ve Çilginoğlu, 2022).

İşletmecilik olarak şehre ticari bir perspektif ile bakıldığında menülerde yöresel çorba kullanımı düşük seviyededir ve birçok işletmenin menüsünde yöresel çorbalar yer almamaktadır. Menülerde yer alan yöresel çorbalar ise “Sabah Aşı”, “Umaç Aşı”, “Evelik Aşı”, “Yoğurt Aşı” ve “Isırgan Çorbası” olarak kaydedilmiştir. Benzer şekilde, yöresel yemeklerin menülerde yer alma oranı da oldukça düşüktür; çoğu yiyecek işletmesinde yöresel yemek bulunmamaktadır. Yöresel yemekler arasında ise “Bozbaş”, “Taş Köfte” ve “Ekşili Pilav” öne çıkmaktadır. Yöresel tatlıların menülerde yer alması ise neredeyse yok denecek kadar az olup, sadece bazı işletmelerde “Kaysafa” adlı yöresel tatlıya rastlanmıştır. Sonuç olarak, Iğdır'daki yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde yöresel mutfak ürünlerine yeterli oranda yer verilmediği belirlenmiştir.

Iğdır, tarım ve hayvancılık ürünleri açısından zengin bir potansiyele sahip olmasına karşın, deniz ürünlerinin üretimi ve tüketimi bakımından sınırlı bir kapasiteye sahiptir (Şahin ve Mankan, 2021). Bölgenin coğrafi konumu itibarıyla deniz ya da göl sınırına sahip olmaması bu durumu açıklamaktadır. Ancak, Aras Nehri ile bölge sınırları içindeki Aşağı ve Orta Karasu Çayları, yöre halkının balık ihtiyacını karşılayan önemli su kaynaklarıdır (Sığırcı, 2015: 11). Ayrıca, bölgedeki gökkuşağı alabalığı yetiştiriciliğinin varlığı da tespit edilmiştir. Iğdır mutfağı incelendiğinde, su ürünlerine dayalı bilinen belirgin bir yemeğe rastlanmamıştır (Şahin ve Mankan, 2021).

Kanatlı hayvan üretimi açısından ise (tavuk, hindi, kaz vb.), 1990'lı yıllardan itibaren tür bakımından yeterli düzeye ulaşamadığı belirtilmektedir. TÜİK verilerine göre 2017–2021 yılları arasında yaklaşık 741 bin kümes hayvanı üretimi yapılmıştır. Bununla birlikte bu üretim, çoğunlukla çiftçilerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla sürdürülmektedir. Örneğin, yöre mutfağında yaygın olarak yer alan “Toyuk Şorva” gibi yemeklerde canlı tavuk kullanımı gözlemlenmektedir (Şahin ve Mankan, 2021).

Yılmaz ve Karadaş'ın (2018: 36–40) araştırmasına göre, 2017–2021 döneminde Iğdır'da yaklaşık 480 bin ton inek sütü, 140 bin ton koyun sütü ve 7,7 bin ton keçi sütü üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu süre zarfında hayvancılığın yaygın olduğu bölgelerde et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri beslenmenin temel kaynaklarını oluşturmaktadır. İklim koşullarının elverişli olması ve yaylacılık faaliyetlerinin yoğunluğu, kırsal kesimde yaşayan nüfusun et, yoğurt, peynir ve tereyağı gibi ürünleri tüketme düzeyini yükseltmektedir. Gerçekten de yöre mutfağında hazırlanan yemeklerin büyük bir kısmında et ve süt ürünlerinin kullanılması ve etsiz yemek sayısının oldukça düşük olması bu durumu doğrulamaktadır (Şahin ve Mankan, 2021).

Yöreye Özgü Yemekler

Iğdır mutfağı, sahip olduğu zengin gastronomik çeşitliliği ile dikkat çekmektedir. Bölgeye özgü çorbalar arasında perzana, helise, sabah aşı, süt hürresi, hürre, ayran aşı, keleş ve katık aşı yer alırken (Iğdır İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023); et yemekleri kapsamında tandır şiş, tavuk şorva, taş köfte ve ekşili öne çıkmaktadır. İşkembe kavurma, paça ve cızdık gibi sakatat yemekleri ile bozbaş gibi kuru baklagil yemekleri mutfağın önemli bileşenlerindendir (Cam ve Çelik, 2025). Sebze yemeklerinden etli sarma, omaç aşı, yağ şorvası, salmanca ve cıvır, tahıl bazlı yemeklerden ise keklik etli lepeli pilav, kuru üzümlü pilav, ekşili pilav,

sütlü pilav, evelikli bulgur ve börülceli bulgur gibi çeşitler bulunmaktadır. Ayrıca, tereyağlı erişte gibi ev yapımı erişteler; tapan adlı yöresel ekmek, tatlı grubunda fetir, kuymak, omaç helvası, kavut ve kaysafa gibi ürünler; reçel grubunda ise patlıcan reçeli bölge mutfağının önemli unsurları arasında yer almaktadır (İğdir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

İğdir yöresine özgü geleneksel lezzetlere bakıldığında en bilinenlerden olan ekşili pilav, hazırlanış sürecinde iki farklı pişirme tekniğiyle uygulanmaktadır. İlk yöntem olan kavurma tekniğinde, pirinçler önceden ısıtılmış kuru kuma eklenerek kavrulur. Ardından üzerine kaynar ya da soğuk su ilave edilip, tuz eklenir ve düşük ısıda pişirilir. İkinci yöntem ise süzme tekniğidir. Bu yöntemde pirinçler tuzla birlikte kaynayan suya atılarak belirli bir süre haşlanır. Tam olarak pişmeden süzülerek ocaktan alınır (Cam ve Çelik, 2025). Aynı bir tavada eritilen tereyağı ile bu pirinçler birleştirilir, tekrar su eklenerek tencereye aktarılır ve üzerine temiz bir kâğıt kapatılarak demlenmeye bırakılır. Geleneksel olarak, bu pilavın demlenme işlemi köz üzerinde gerçekleştirilir (Kültür Portalı, 2023).

Bölgenin kültürel zenginliklerinden biri de ayran aşısı gibi yöresel yemeklerdir. Anadolu mutfağında önemli bir yeri olan ayran aşısı, Van mutfağında yapılan bir çalışmaya göre gastronomi turizmi açısından henüz yeterince değerlendirilmemiştir. İğdir’da da sıkça tüketilen bu geleneksel çorbaya, hoş koku verici unsurlar eklenerek yöresel yenilikler kazandırılmıştır. Örneğin, leblebi aromalı yoğurt içinde pembe, yeşil ve turuncu renklerle temsil edilen pancar, salatalık ve havuç, ayran aşısına topraktan sofraya uzanan bir anlatım kazandırmaktadır (Kavrut, 2023).

İğdir mutfağı, özellikle çorba, pilav ve et yemekleri açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Çorba grubunda; Katık Aşısı (Soğuk Çorba), Kelecoş, Ayran Aşısı, Gıraradev, Hösre, Süt Hösresi, Helise, Sabah Aşısı, Perzane, Kurut Çorbası, Avjaj, Omaç Aşısı, Culcul Aşısı, Süt Aşısı, Bozpört, Kelem Çorbası, Borç Çorbası, Maş Çorbası, Şile Aşısı ve Pışruk gibi çeşitler öne çıkmaktadır. Pilav grubu ise Hedik Pilavı, Sütlü Çekme Pilav, Cızda Pilav, Erişteli Pilav, Kükülü Pilav, Müsembeli Pilav, Domatesli Çeyme, Keşmişli Pilav, Süzme Pirinç Pilav, Mercimekli Pilav, Ekşili Pilav, Keklikli/Tavuklu Pilav, Kayısılu Pilav, Evelikli Pilav, Yumurtalı Kazmak, Yufkalı Kazmak, Patatesli Kazmak, Zibilli Pilav ve Maşlı Bulgur Pilavı gibi örneklerle temsil edilmektedir. Et ve sebze yemekleri grubunda ise Et Kavurma, İşkembe Kavurması, Toyuk Şorva, Saç Kavurma, Cızdık, Kürt Köftesi, Arzuman Köfte, Kuru Köfte, Yağ Bozbaş, Göymaş, Pazı Başı Kavurma, Salmanca Kavurma, Çoban Kirpiğı Kavurma, Bal Kabağı, Şeker Pancarı Haşlaması, Şeker Pancarı Kavurması, Şeker Pancarı Yaprağı Sarması, Dut Yaprağı Sarması, Üzüm Yaprağı Sarması, Sebze Dolması, Kara Patlıcan Dolması ve Evelik Sarması yer almaktadır (Şahin ve Mankan, 2021).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Şehirde özel gün yemeklerinin misafire kültürde verilen değeri temsil ettiğinden dolayı kırmızı et ve tatlıların şeker ile yapıldığı gözlemlenmektedir. Yöre yemeklerinde çeşitli baharatların kullanımı yaygındır; bunlar arasında en dikkat çeken zerdeçaldır. Pilav türlerinde (örneğin Cızda Pilav, Kükülü Pilav, Ekşili Pilav, Kayısılu Pilav) ve et yemeklerinde (Bozbaş, Taş Köfte, İşkembe Kavurması, çeşitli köfteler vb.) zerdeçala sıkça rastlanmaktadır. Zerdeçalın antioksidan özellik taşıdığı ve çeşitli hastalıklarda (kanser, Parkinson, Alzheimer gibi) tedaviye destek amaçlı kullanımının bulunduğunu ileri sürülmüştür (Şahin ve Mankan, 2021).

Bunun yanında, İğdir’in ilçesi Tuzluca’da kaya tuzu üretim faaliyetleri de bulunmaktadır. Bölgede üretilen tuz, ağır metal içermemesi ve sağlık açısından sağladığı mineral değeri dolayısıyla hem sofralık ihtiyaçları karşılamakta hem de hayvansal ürünlerde tuz ihtiyacını gidermede kullanılmaktadır. Yapılan bir araştırmada, bu tuzun yalnızca sodyum ve klor değil; kalsiyum, magnezyum, lityum, çinko, demir gibi çeşitli eser elementleri de içerdiği tespit edilmiştir (Bengü vd., 2020). Tuzun bu mineraller yönünden zengin oluşu hem lezzet hem de aromanın zenginleşmesi açısından yerel mutfakta değerli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Şahin ve Mankan, 2021).

İğdir’in sınır konumu, bölgeye ticari açıdan önemli fırsatlar sunmaktadır. Özellikle bakliyat, şeker, pirinç, baharat gibi temel mutfak girdileri, sınır ticareti yoluyla bölgeye giriş yapmakta; bunlar yerel mutfakta et dışında sıkça kullanılan besin kaynakları arasında yer almaktadır. Mutfakta sadece normal pirinç değil, basmati (sedir) pirinci gibi ithal pirinç türleri de tercih edilmektedir. Basmati pirincinin glisemik indeksinin düşük (< 55) olması, sağlıklı beslenme yönünden tercih edilmesinin uygunluğunu arttırmaktadır (Srinivasa vd., 2013). Ayrıca yörede çokça kullanılan bakliyatlardan biri olan, halk arasında lepe olarak adlandırılan kırık

nohut/leblebi, protein açısından zengin olmasıyla diğer bakliyalara kıyasla besin değerinde öne çıkmaktadır. Bozbaş, Taş Köfte, Toyuk Şorva, Sebze Dolması, Üzüm ve Dut Yaprağı Sarması, Katık Aşı gibi yemeklerde bu tür bakliyatların yaygın biçimde kullanıldığını görmek mümkündür (Şahin ve Mankan, 2021). Özel gün yemekleri tüm Türkiye’de olduğu gibi Iğdır’da da tarihte olandan farklı bir şekilde kültürün değişmesi ile imece usulünden çıkmış, toplu yemek organizasyonlarına yönelmektedir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Iğdır ilinin gastronomik mirası, coğrafi işaret tescilleri ile de korunmaktadır. Toplamda altı adet coğrafi işaretli ürüne sahip olan ilin, bu ürünlerinden dört tanesi için 2020, iki tanesi için ise 2017 yılında başvuru yapılmış; tescil işlemleri ise sırasıyla 2021 (dört ürün), 2018 (bir ürün) ve 2017 (bir ürün) yıllarında tamamlanmıştır. Tescil türlerine göre değerlendirildiğinde iki ürünün menşe adı, dört ürünün ise mahreç işareti kapsamında koruma altına alındığı görülmektedir. Ürünlerin üçü işlenmiş/işlenmemiş meyve, sebze ve mantar grubuna; diğer üçü ise yemek ve çorba kategorisine aittir (Cam ve Çelik, 2025). 2021 yılında Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası ile Serhat Kalkınma Ajansı (SERKA) iş birliğinde hazırlanan Iğdır İli Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Raporu kapsamında, ilin potansiyel taşıyan coğrafi işaretli ürünleri analiz edilmiştir. Raporda söz konusu ürünler, tarım ürünleri ve yöresel yemekler olmak üzere iki ana kategoriye ayrılmıştır. Tarım ürünleri kategorisinde; Iğdır şalak kavunu, kızıl gül, al alma ve süper domates yer alırken, yöresel yemekler kategorisinde ise Iğdır’a özgü çeşitli yemek ve çorba türleri bulunmaktadır. Bu gastronomik ürünler arasında zibilli pilav, Iğdır katlet, Iğdır cıvır, evelikli bulgur, salmanca, tavuk şorva, katık aşı çorbası, kelocoş çorbası, süt hórresi ve perzana yer almaktadır (Iğdır İli Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Projesi Fizibilite Raporu, 2021: 26).

Bu bağlamda tescil edilen ürünlerden biri olan Iğdır beyaz üzümü (miskalı), *Vitis vinifera* L. türüne ait olup, tescil işlemi Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından gerçekleştirilmiştir. İlin sahip olduğu bağıl yükseklik, iklimsel özellikler, bitki örtüsü ve toprak yapısı, bu üzümün daha sulu bir yapıya sahip olmasına olanak tanımaktadır (TPMK, 2023).

Bir diğer tescilli ürün olan Iğdır bozbaş yemeği de yine Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmiştir. Etlî ve kuru baklagil esaslı bu geleneksel yemek; soğan, nohut, domates, koyun incik eti ve sarıkök (zerdeçal) ile hazırlanmakta, özgün sunumu ve tüketim biçimi ile dikkat çekmektedir. Bozbaş yemeğini özgün kılan unsurlar arasında, bölgede tarihsel olarak sınırlı üretimi yapılan azkan türü nohut, doğal meralarda beslenen morkaraman koyunlarının incik eti ve yemeğin taş fırında yaklaşık altı saat süreyle pişirilmesi yer almaktadır. Bu faktörler, yemeğe ayırt edici bir nitelik kazandırmaktadır (Cam ve Çelik, 2025).

Iğdır’ın tescilli çorbalarından biri olan omaç aşı çorbası da yine Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmiştir. Bu yöresel çorba, bölgeye özgü kültürel bir miras niteliği taşımaktadır (Cam ve Çelik, 2025). Çorbanın hazırlanmasında kullanılan başlıca bileşenler arasında alça (yeşil kuru erik, *Prunus domestica*), evelik otu (*Rumex patientia*), karnıkara börülcesi ve omaç adı verilen küçük hamur parçaları yer almaktadır (TPMK, 2023).

Iğdır’a özgü kayısı çeşidinin coğrafi işaret tescili, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından gerçekleştirilmiştir. Eliptik formdaki bu meyvenin kabuğu ve et rengi sarı olup, yanak kısmı simetrik ve belirgin bir yapıdadır. Tat profili açısından oldukça sulu ve tatlı olan meyvenin eti orta sertlikte bulunmakta; çekirdeği ise meyve etine serbest biçimde bağlıdır (Cam ve Çelik, 2025). Çekirdeğin kendisi de eliptik yapıda ve tatlıdır. Iğdır kayısısını benzerlerinden ayıran en önemli özelliklerden biri ise meyve iriliğidir (TPMK, 2023).

Mevcut coğrafi işaretli ürünlerin yanı sıra, Iğdır mutfağında yer alan diğer özgün tatların da bu kapsamda değerlendirilmesi önerilmektedir. Perzana, fetir ve kaysafa gibi ürünler, yöreye özgü gastronomik mirasın korunması ve ekonomik değerinin artırılması açısından coğrafi işaret başvurusu yapılabilecek potansiyel ürünler arasında yer almaktadır. Bu ürünlerin gerek ulusal gerekse uluslararası pazarda yeterince temsil edilmediği ve bu bağlamda tanıtım, pazarlama ve markalaşma faaliyetlerinin artırılması gerektiği değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, devlet destekli ve özel sektör iş birlikleriyle, Iğdır’a özgü gastronomik ürünlerin daha geniş kitlelere ulaştırılması amacıyla tanıtım kampanyaları, gastronomi festivalleri, yöresel ürün pazarları ve turizm odaklı etkinliklerin düzenlenmesi önemli bir stratejik adım olarak görülmektedir (Cam ve Çelik, 2025).

Bir diğ er tescilli ürün olan Iğdır patlıcan reçeli, Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nün girişimiyle coğrafi işaret koruması altına alınmıştır (Cam ve  elik, 2025). Bu reçel, coğrafi sınırlar içinde yetiştirilen, fiziksel bütünlüğünü koruyan ve boyutları 6–12,5 cm arasında değişen patlıcanların kullanımıyla üretilmektedir. Re elin ayırt edici özellikleri arasında bal sarısı ya da altın sarısı renkte olması, düşük şeker oranına sahip şerbeti ve yoğun kıvamı yer almaktadır (TPMK, 2023).

şehrin Gastronomi Turizmi Açısından  nemi

Iğdır, yalnızca doğal kaynakları ve ürün çeşitliliğiyle değil, aynı zamanda farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması sayesinde kültürel miras açısından da zengin bir yapıya sahiptir. Bu çok katmanlı miras, ilin hem gastronomi turizmi potansiyelini hem de kültürel sürdürülebilirliğini destekleyen önemli bir unsurdur. Bu açıdan farklı yükseltilere ve kültüre sahip şehrin gastronomi turizmi açısından ziyaret sebepleri arasında zengin bitki florası ve mutfak kültürü çeşitliliği yer almaktadır.

Iğdır, bitki florası bakımından da oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Yöre mutfağında yaygın olarak kullanılan otlar arasında acıgıcık, aşotu,  aşur,  iriş, ebegümeci, evelik, kekik, pazı pancarı, reyhan, tere ve yarpuz gibi türler bulunmaktadır. Bu bitkiler özellikle Katık Aşı, Ayran Aşı, Omaç Aşı, Ekşili Pilav, Evelikli Pilav, Taş Köfte ve sarma  eşitleri gibi yemeklerde temel bileşenler arasında yer almaktadır. Bölgenin mikro klima özellikleri sayesinde hem çeşitli sebzelerin hem de endemik bitkilerin yetişmesine uygun bir yapıya sahip olduğunu belirtmektedir. Altundağ’ın (2009)  alışmasına göre ise Iğdır’da yetişen 247 bitki türünden 8’inin endemik, 154’ünün ise gıda, çay ve baharat olarak kullanılabildiği tespit edilmiştir (şahin & Mankan, 2021).

Iğdır mutfağı yalnızca bitkisel ürünler açısından değil, aynı zamanda et temelli yemek çeşitliliğiyle de dikkat çeker. Bölgenin dağlık yapısı (Ağrı Dağı, Pamuk Dağı, Zor Dağı) sayesinde yaylacılık faaliyetleri gelişmiş, bu da hayvancılığın önemli bir geçim kaynağı haline gelmesine olanak tanımıştır. Ayrıca, bölgede yetiştirilen silajlık mısır, yonca ve fiğ gibi yem bitkileri, hayvancılığın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Iğdır’da büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın yanı sıra manda yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Özellikle koyun yetiştiriciliği bakımından, Türkiye genelinde 8. sırada yer almaktadır. T   K’in 2022 verilerine göre, 2017–2021 yılları arasında Iğdır’da toplam 710 bin büyükbaş ve 5,8 milyon küçükbaş hayvan bulunmuştur. Büyükbaş hayvanların büyük bölümünü 302 bin başlık inek popülasyonu, k   kbaşların ise 5,5 milyon başlık koyun varlığı oluşturmaktadır. Ayrıca, bölgede 11,800 manda da yetiştirilmektedir. Bu hayvanlardan elde edilen süt  retimi, Türkiye ortalamasının üzerinde seyretmekte ve yerli ırkların verimliliğini ortaya koymaktadır (şahin ve Mankan, 2021)

SONUÇ

Iğdır mutfağının temelini, Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki diğer illerin mutfaklarında da yaygın olarak görülen kırmızı et, tahıl ürünleri, tereyağı gibi hayvansal kaynaklı yağlar ve çeşitli yabani otlar oluşturmaktadır. Kullanılan bitkisel ürünler, ilin kendine özgü bitki örtüsüne bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. Bu zenginlikler şehrin tarihi birikimi ve dikkat çeken kültürel zenginliği ile birleştiğinde Türkiye’de mutfak kültürü açısından vazgeçilmez bir parça olarak ortaya çıkmaktadır. İklim ve coğrafi şartların yarattığı zorluklar mutfak kültürünü güçlendirmiş ve tarihi yelpazenin genişliği ile kıymetli lezzetler sunan bir mutfak  zelliliği taşımaktadır (Cam ve  elik, 2025, şahin ve Mankan, 2021).

KAYNAKÇA

Altundağ, E. (2009). Iğdır ilinin (Doğu Anadolu Bölgesi) doğal bitkilerinin halk tarafından kullanımı. PhD, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.

Bayat, G. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yiyecek İçecek Menülerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı: Iğdır İli  rneği. *TURAN-SAM*, 10(40), 757-762.

Bengü, A.ř.,  stek, A. ve İzol, E. (2020), Piyasadan Temin Edilen Kaya Tuzlarının Mineral İçeriklerinin ICP-MS

Tekniği ile Tespit Edilmesi. *Bingöl Üniversitesi Sağlık Dergisi*, 1(2), 42.

Cam, O., &  elik, C. (2025). Iğdır’ın Coğrafi İşaretili  r nlerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 14(1), 136-168.

- Cam, O., & Çılgınoğlu, H. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi: Ağrı Örneği. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.
- Domaç Yaşar, Y. (2022). Türkiye'de Coğrafi İşaret Sistemi: Iğdır Kayısı Örneği. *Iğdır University Journal of Social Sciences/Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (31).
- Kavrut, E. (2023). Iğdır halk mutfak kültüründe yer alan lezzetlerin değerlendirilmesi. *Gastro-World*, 1(2), 1-14.
- Kaya, F. (2015), Iğdır İli'nin İdari Coğrafya Analizi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 41(8), 705-706
- Keskin, E., Çontu, M. (2019). Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Detay Yayıncılık.
- Şahin, M., & Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi ve Hikayesi Olan Yemekler Yaratma. *International Journal Of Arts and Social Studies*, 4(7), 228-250.
- Şahin, S., Özdemir, Ö. (2018). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Tanıtılmasında Turist Rehberinin Önemi. N. Hacıoğlu vd. (Yay. Haz.) *Turist Rehberliği Üzerine Güncel Araştırmalar*. Detay Yayıncılık: Ankara.
- Savaş, İ., Yılmaz, İ. ve Yanar, M. (2019), Iğdır İlinde Göçer Hayvancılık ve Bazı Yapısal Özellikleri. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1): 559-560.
- Sığırcı, U. (2015), Aras Havzası Noktalı İni Balığının, *Alburnoides eichwaldii* (De Filippi, 1863), Populasyon Parametrelerinin Belirlenmesi. (Yüksek lisans tezi). Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinden edinilmiştir. (Tez No. 382908).
- Srinivasa, D., Raman, A., Meena, P., Chitale, G., Marwaha, A. ve Jainani, K.J. (2013), Glycaemic Index (GI) of an Indian Branded Thermally Treated Basmati Rice Variety: A Multi Centric Study. *The Journal of Association Physicians of India*, 61(10), 32
- Sürmeli, N. (2012), Iğdır Mutfak Kültürü. İstanbul: Renk Matbaacılık. ISBN: 978-605-359-525-0.
- Yaşar, Y. D. (2022). Türkiye'de Coğrafi İşaret Sistemi: Iğdır Kayısı Örneği. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (31), 220-242.
- Yılmaz, İ. ve Karadaş, K. (2018). Iğdır İli Hayvancılık Potansiyeli ve İl Ekonomisine Katkısı. Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi Tam Metin Kitabı, 25-26 Ağustos. Van: 36-40
- Kültür Portalı (2023). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/igdir/neyenir/eksl-plav>.
- Iğdır İli Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Projesi Fizibilite Raporu, (2021), <https://www.igdirtso.org.tr/>
- Iğdır İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2013). Yemekleri. <https://igdir.ktb.gov.tr/TR-55677/yemekleri.html>
- Iğdır İl Tarım Müdürlüğü (2022), Iğdır İlimiz. (E.T.: 24.06.2022). <https://igdir.tarimorman.gov.tr/Menu/20/Ilimiz>.
- TÜİK (2022), Türkiye İstatistik Kurumu. (E.T.: 24.06.2022). <https://www.tuik.gov.tr>.
- TPMK (2023). <https://www.turkpatent.gov.tr/arastirma-yap>
- <https://www.igdirtso.org.tr/raporlar/cografirapor2021/index.html>

KARS İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Yavuz ÇETİNKAYA¹

GİRİŞ

Doğu Anadolu Bölgesi'nin kuzeydoğusunda yer alan Kars ili, coğrafi konumu, iklim özellikleri ve tarihsel süreçleriyle Türkiye'nin gastronomik mirasında özgün bir yer teşkil etmektedir. Bu çalışma, Kars'ın zorlu doğal koşullarına karşı şekillenen ve tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisiyle zenginleşen yemek kültürünü derinlemesine incelemektedir. Kars'ın yüksek rakımlı platoları, sert kış iklimi ve geniş mera alanları, yöresel mutfakta et ve süt ürünlerinin baskın rolünü beraberinde getirmiştir. Ayrıca, bölgenin çok katmanlı demografik yapısı, kültürel çeşitliliği ve sosyo-ekonomik dinamikleri, mutfak geleneklerinin şekillenmesinde belirleyici olmuştur. Kars'ın coğrafi işaret tesciliyle korunmuş yöresel ürünleri, gastronomi turizmine olan katkısı ve eko-müze gibi sürdürülebilir turizm uygulamaları, bu gastronomik mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, çalışmada Kars'ın yemek kültürünün tarihsel kökenleri, yöresel ürünleri, geleneksel pişirme teknikleri ve gastronomi turizmi potansiyeli bütüncül bir yaklaşımla ele alınmaktadır.

KARS İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Kars ili, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nin kuzeydoğusunda yer almakta olup, batıda Erzurum, kuzeyde Ardahan, güneyde Iğdır ve Ağrı illeri ile doğuda Ermenistan sınırlarıyla çevrilidir. İl, doğusunda Hazar Denizi havzası içerisinde konumlanmakta ve yaklaşık 1600-2000 metre arasında değişen rakımlara sahip, 300 kilometre çapında dairesel bir volkanik plato üzerinde yer almaktadır. Ağrı Dağı ve çevresindeki volkanik sıradağlarla çevrili Kars, karasal ikliminin etkili olduğu bir bölge olup, uzun ve sert geçen kışları ile serin ve yağışlı yaz dönemleriyle karakterize edilmektedir (Demir, 2014).

Erzurum-Kars platosu üzerinde bulunan Kars, idari olarak Merkez, Sarıkamış, Kağızman, Akyaka, Selim, Arpaçay, Dığor ve Susuz olmak üzere sekiz ilçeye ayrılmıştır. Yaklaşık 9.939 km² yüzölçümüne sahip olan il, 383 köyü ve il merkezi ile Doğu Anadolu Bölgesi'nde önemli bir yerleşim alanı teşkil etmektedir (Demir, 2015). Bölge, Türkiye ortalamasının üzerinde bir yükseltiye sahip olması nedeniyle yayla niteliği taşımakta ve son yıllarda gelişmekte olan turizm faaliyetleri açısından da potansiyel göstermektedir. Erzurum-Kars platosunun yüksek rakımı ve çevresindeki dağlar, farklı iklim tipleri, zengin bitki örtüsü ve çeşitli topoğrafik yapıların oluşumuna zemin hazırlamıştır. Ayrıca, bu plato İran-Kars-Ağrı-Erzurum-Erzincan karayollarının kesişim noktası olması ve Kafkaslar ile Anadolu arasındaki stratejik bağlantıyı sağlamakla tarihi ticaret yollarına ev sahipliği yapmıştır (Yurtlu, 2021).

Bölge, Türkiye'nin en soğuk illerinden biri olarak karasal iklimin belirgin etkisini taşımakta ve önemli su kaynakları arasında Kars Çayı, Aras Irmağı ve Arpaçay bulunmaktadır (Atalay ve Mortan, 2011). İl sınırları içindeki tektonik kökenli Çıldır Gölü, en büyük doğal göl olup kışın tamamen buzla kaplanmasıyla turistik cazibe kazanmıştır. Kars topraklarının büyük kısmını çayır ve meralar kaplamaktadır. Anadolu'yu Kafkasya ve Orta Asya'ya bağlayan kritik coğrafi konumu, ilin biyolojik çeşitlilik açısından zengin bir potansiyel taşımasına olanak sağlamaktadır (Gelibolu vd., 2014).

Kars, doğu-batı ve kuzey-güney yönlü önemli yol ağlarının kesişme noktasında yer alması nedeniyle tarih boyunca hem askeri hem de ticari yolların kavşağı olmuştur. Bu özelliğiyle Anadolu, Kafkaslar ve İran yaylası arasında köprü işlevi gören ilin ulaşım açısından stratejik önemi devam etmektedir. İlin coğrafi sınırlarını doğuda Arpaçay Irmağı'nın kuzey-güney ekseninde Türkiye-Ermenistan sınırı, batıda Allahuekber Dağları², güneyde Aras Dağları ve kuzeyde Ardahan Yaylası belirlemektedir. Arazisinin

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-4561-1310, mehmetyavuzcetinkaya@hotmail.com

² Allahuekber Dağları, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde, Erzurum, Kars ve Ardahan illerini kapsayan tektonik yapıya sahip bir dağ silsilesi olarak konumlanmaktadır. 2004 yılında, 1914-1915 yıllarında gerçekleşen ve Sarıkamış

büyük bir kısmını ortalama 2000 metre yükseltiye sahip Erzurum-Kars platosunun geniş düzlükleri oluşturur (Arınç, 2011). Günümüzde Kars ve çevresi geniş otlaklar ve meralarla kaplıdır; ancak bazı araştırmalar bölgenin geçmişte yoğun orman örtüsüne sahip olduğunu göstermektedir. Ekonomik yapıda tarım, hayvancılık, ormancılık ve turizm önemli yer tutmakla birlikte, engebeli arazi yapısı nedeniyle tarım alanları sınırlıdır. Büyükbaş hayvancılık alanında gözlenen artışlar ve bölgedeki madencilik faaliyetleri, özellikle Sarıkamış civarında antik çağlardan beri kullanılan volkanik kökenli obsidyen madenleri, önemli ekonomik alanları temsil etmektedir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Jeomorfolojik açıdan Kars, ova, vadi, plato, dağ, akarsu, göl ve şelale gibi çeşitli doğal yapıları bünyesinde barındırmakta ve bu çeşitlilik, dağcılık, trekking, yürüyüş ve kayak gibi doğa temelli turizm faaliyetleri için önemli bir potansiyel sunmaktadır (Yurtlu, 2021). İlin %50,7'sini oluşturan platolar, akarsu vadileri boyunca sıralı ovaların arasına yayılmış olup, Sarıkamış güneyinden başlayarak doğuda Arpaçay Vadisi ve kuzeyde Başgedikler Düzlüğü'ne kadar uzanmaktadır. Bu platoların bazı alanları, küçük düzlükler ve çöküntü göllerini içermekte, özellikle Sarıkamış'ın güney ve doğusunda ormanlık alanlar bulunmaktadır (Şeker, 2001).

Bitki örtüsü açısından oldukça zengin olan Kars'ta tarımsal üretim buğday ve arpa gibi tahıllarla birlikte patates, soğan, beyaz lahana ve fasulye gibi sebzeleri ile kayısı, ceviz ve elma gibi meyveleri içermektedir (Diker ve Deniz, 2017). İlin en önemli ekonomik faaliyeti olan hayvancılık, geniş çayır ve mera alanlarının toplam kullanılabilir arazinin büyük bir bölümünü oluşturmasıyla desteklenmektedir. Bölgenin iklim koşulları, çayır ve meralarda kaliteli doğal bitki örtüsünün gelişimine olanak sağlamakta ve böylece hayvancılığın gelişmesini teşvik etmektedir. Kars, özellikle büyükbaş sığır yetiştiriciliğinde Türkiye genelinde öncü konumda olup, küçükbaş hayvancılıkta koyun üretimi önemli bir ekonomik faaliyet olarak öne çıkmaktadır. İlde ayrıca arıcılık da ekonomide dikkate değer bir yer tutmaktadır (Şeker, 2001). Tarihsel süreçte önemli ticaret yollarının kavşağında yer alan Kars, coğrafi ve iklimsel özellikleriyle şekillenmiş zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu özellikleriyle beraber turizm açısından cazip bir destinasyon potansiyeli sunmaktadır (Çerkez vd., 2021).

Demografik Yapı

Kars, Türkiye'nin kuzeydoğusunda yer alıp tarih boyunca çok kültürlü bir yapıya sahip olmuştur. Bölgenin demografisi, göçler, savaşlar ve siyasi gelişmeler nedeniyle sürekli değişmiştir. Osmanlı döneminde Türkler, Kürtler, Ermeniler ve Rumlar yoğunlukta iken, I. Dünya Savaşı ve sonrasında Ermeni nüfusunun göçü demografiyi önemli ölçüde dönüştürmüştür. Cumhuriyetin ilk yıllarında ise Sovyetler Birliği'nden ve iç göçlerle gelen nüfus, Kars'ın güncel demografik yapısının oluşmasında etkili olmuştur.

Kars'ın nüfusu, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre yaklaşık 272.300'dür ve bu nüfusun %51,47'si erkek, %48,53'ü kadındır. Nüfusun büyük bölümü şehir merkezinde yaşarken, geri kalanı kırsal alanlara dağılmıştır. İlin nüfus yoğunluğu düşüktür. Etnik olarak çoğunluk Türk ve Kürtlerden oluşmakla birlikte, Azerbaycan Türkleri, Terekeme ve Karapapaklar gibi Kafkas kökenli gruplar da Kars'ın kültürel çeşitliliğini oluşturmaktadır (TÜİK, 2024). Kars, Türkiye'de en fazla göç veren iller arasında yer almaktadır. Nüfustaki azalmada göçün etkisi büyüktür. Net göç oranlarında yıllar içinde azalma yaşansa da göç Kars için önemli bir sorun olmaya devam etmektedir. Göçün temel nedenleri arasında ekonomi, sağlık ve eğitim ön plandadır. Tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomik yapının yanı sıra, sanayinin gelişmemesi nedeniyle işsizlik ve yoksulluk gibi sorunlar görülmektedir. Ayrıca eğitim, sağlık, ulaşım ve altyapı alanındaki eksiklikler nüfusun azalmasını hızlandırmıştır (Özyakışır, 2022).

Tarihi

Kars adının kökenine ilişkin tarihsel süreçte çeşitli görüşler bulunmaktadır. Birinci görüşe göre, ismin kaynağı Gürcüce'de "kapı" anlamına gelen "kari" kelimesidir ve bölgenin stratejik konumu dolayısıyla "kapıdaki şehir" anlamına gelen "Kariskalaki" ifadesinden türemiştir. Diğer bir tez ise, adın M.Ö. 2. yüzyılda bölgede egemenlik kuran Bulgar Türklerinin Karsak boyundan geldiğini ileri sürmektedir. Bu teori, şehrin adının doğrudan bölgeye yerleşen etnik bir grupla ilişkilendirildiğini belirtmektedir. Kars adına yönelik en eski kayıtlara Bizans kaynaklarında, özellikle Konstantinos Porfirogenetos'un eserinde "Karuts" veya "Karuc" biçiminde rastlanmaktadır. Bu isimlendirme Arap kaynaklarında da benzer

Harekatı'nın kritik safhalarının yaşandığı bu bölge, anısına Sarıkamış-Allahuekber Dağları Millî Parkı olarak tescil edilmiştir (Yurttaş Çelik, 2019).

şekillerde yer alırken, Osmanlı döneminde "Kars" imlası kullanılmaya başlanmıştır. Osmanlı coğrafyacılarının eserlerinde Kars, "Türkmen ülkesi sınırlarında bulunan güçlü bir kale olarak tanımlanmıştır (Gündüz, 2001). Ayrıca, Kaşgarlı Mahmut³ eserlerinde "kars" kelimesini deve ve koyun yününden yapılmış bir giysi, "karsak" adını ise bozkır tilkisi anlamında kullanmıştır. Kars, Türkiye'deki en eski Türkçe il adı olma özelliği taşımaktadır (Serhat Kalkınma Ajansı, t.y.).

Paleolitik Çağ (Eski Taş Çağı) döneminden itibaren yerleşim izleri barındıran Kars, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Ekici ve Şahin Güçhan, 2022). İlk çağda Hititler, Urartular, İskitler ve Sâsânîler'in egemenliğinde kalan bölge, sonrasında Selçuklular, Gürcüler, Bizans İmparatorluğu, Moğollar, Karakoyunlular, Akkoyunlular, Ruslar, Ermeniler ve Osmanlı İmparatorluğu gibi çeşitli devletler ve etnik gruplar arasında el değiştirmiştir (Topbaşlı ve Pajo, 2017). İslam fetihlerinin başlayışıyla Kars kısa bir süre Arapların kontrolüne girmiş, ancak kalıcı hâkimiyet 8. yüzyılda sağlanabilmiştir. Bu dönemde bölge, Arap desteğiyle Bagratlılar'a dahil olmuştur. Bagratlı prensi III. Aşot, 962 yılında başkenti Ani'ye taşıdıktan sonra, Kars merkezli Vanand bölgesini kardeşi Muşeg'e bırakarak şehrin idari önemini artırmıştır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Selçukluların Kars'ı kontrol altına alma girişimleri 11. yüzyıl ortalarında başlamıştır. Arslan b. Selçuk'un oğlu Kutalmış, 1049 ve 1053 yıllarında Kars'a iki sefer düzenlemiş, ancak şehri ele geçirememiştir. 1058'de Çağrı Bey'in oğlu Yâkûtî komutasındaki Selçuklu birlikleri, Kars'ın dış mahallelerini yağmalamış fakat şehri zapt edemeyerek Ani'ye yönelmiştir. Kars'ın Selçuklu topraklarına katılması ise askeri operasyonlar yerine diplomatik yollarla gerçekleşmiştir. 1064'te Sultan Alparslan'ın Ani seferi sırasında, Kars yöneticisi Vanand Prensî Gagik Selçuklu hanedanına bağlılık bildirmiş ve böylece şehir çatışmasız Selçuklu egemenliğine geçmiştir (Gündüz, 2001). Ancak Alparslan'ın çekilmesinin ardından Gagik, Bizans'la anlaşarak bölgesini onlara katmıştır. Kars, 1074'e kadar Gürcü Krallığı'nın kontrolünde kalmış, 1080 yılında Sultan Melikşah döneminde kesin olarak Selçuklu hakimiyetine girmiştir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Selçuklu İmparatorluğu'nun zayıflamasıyla Kars ve çevresi Gürcüler ile Türk beylikleri arasında rekabet alanı haline gelmiştir. 1153 tarihli bir kale kitabesi, şehrin bir süre Saltuklular'ın egemenliğinde olduğunu ve İzzeddin Saltuk'un veziri Firûz tarafından kalenin tamir edildiğini göstermektedir. İbnü'l-Ezrak da İzzeddin Saltuk'u "Kars hâkimi" olarak tanımlamıştır. 12. yüzyıl ortalarında şehir kısa süreliğine Ani emirleri Şeddâdîler'in yönetimine geçmiş, Ahlatşahlar döneminde ise Gürcülerin kontrolüne tekrar girmiştir. 1226'da Celaleddin Harezmsâh bölgeyi Gürcülerden geri almış ancak ölümünden sonra Kars yeniden Gürcü hâkimiyetine geçmiştir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). 1239 yılında Moğol ordusu şehri ele geçirip tahrip etmiş, sonrasında 1336 yılına kadar İlhanlılar ve yerel hanedanlar tarafından yönetilmiştir. Kars, sırasıyla Altın Orda (1356), Celâyirîliler (1358) ve Karakoyunlular (1380) kontrolüne geçmiştir. 1386 senesinde Timur tarafından fethedilen şehir, Timur'un ölümünden sonra Karakoyunluların yönetimine geri dönmüştür. 1467 yılında Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan tarafından tekrar ele geçirilen Kars, Akkoyunlu Devleti'nin yıkılmasıyla (1501) Avşar Türkmenlerinin egemenliğine geçmiştir. Kanûnî Sultan Süleyman'ın İrakeyn Seferi sırasında (1534) muhtemelen Osmanlı topraklarına katılan şehir, kesin olarak 1537'de Dulkadirli Mehmed tarafından Osmanlı hakimiyetine dahil edilmiştir. Osmanlı döneminde onarılan şehir, 1548'de Safevîler'in saldırısı sonucu kale yeniden tahrip olmuştur (Gündüz, 2001).

Kars, Anadolu'dan İran, Azerbaycan ve Gürcistan'a yönelik seferlerde ve bu bölgelerden Anadolu'ya yapılacak saldırılarda stratejik önemi nedeniyle sıkça saldırı ve tahribata maruz kalmıştır (Gündüz, 2001; Ekici ve Şahin Güçhan, 2022). 19. yüzyılda da bu stratejik konumu nedeniyle Rus İmparatorluğu'nun hedefi olmuş; 1828, 1855 ve 1877 yıllarındaki Rus işgallerinin ardından, 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı⁴

³ Kaşgarlı Mahmud (1008-1090), Karahanlı hanedanına mensup soylu bir aileden gelmiş, Türk dilinin ilk sözlüğü sayılan *Dîvânü Lugâti't-Türk*'ü yazan önemli bir Türk dilbilimcisidir. İlk öğrenimini Kaşgar yakınlarındaki Opal köyünde, Hamidiye ve Sâciyye medreselerinde görmüştür. 1057'de ailesinin yaşadığı kanlı bir darbe sonrası ülkesini terk ederek Orta Asya, İran ve Irak'ta Türk toplulukları arasında dolaşmış, Türk dilinin lehçe ve ağızlarını derlemiştir. 1072'de Bağdat'ta yazmaya başladığı eserini, 1077'de tamamlayarak Abbâsi Halifesi Muktedî Biemrillah'a sunmuştur. Eser, Türk dilinin geniş coğrafi yayılımını ve dil özelliklerini içermektedir. Kaşgarlı Mahmud, 1080 yılında Kaşgar'a dönmüş, Opal köyünde Mahmudiye Medresesi'nde müderrislik yapmış ve 1090'da orada vefat etmiştir. Eserleriyle Türk dili tarihinin önemli bir kurucusudur (Akün, 2022; Türk Dil Kurumu, 2019).

⁴ 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı, Rumi takvime göre 1293 yılına tekabül ettiğinden Osmanlı tarihinde 93 Harbi olarak anılmaktadır. Savaşın temel sebepleri Osmanlı topraklarındaki azınlık isyanları, Rusya'nın Balkanlar'daki nüfuz genişletme politikası, Romanya ve Bulgaristan'ın bağımsızlık talepleri ile Rusya'nın Pan-Slavist siyasetlerinin etkisiyle şekillenmiştir. Savaş sürecinde Osmanlı Devleti hem Balkanlar hem de Doğu Anadolu bölgelerinde

sonrasında imzalanan 1878 Berlin Antlaşması ile şehir Rusya'ya bırakılmış ve Osmanlı'nın Kafkasya'daki önemli mevzilerinden biri kaybedilmiştir (Kırzioğlu, 1953). Rus işgali sonrasında Kars'ın idari yapısı değiştirilmiş; Kafkasya Genel Valiliği'ne bağlı askeri yönetime sahip bir oblast haline getirilmiştir (Badem, 2010). Bu dönemde şehir, askeri, idari, demografik ve kültürel alanlarda önemli dönüşümler yaşamış, özellikle Rus hakimiyeti sürecinde kentsel doku ve mimari yapıda kayda değer gelişmeler gerçekleşmiştir (Türkan, 2017). Kars, Rus egemenliği altında Tiflis merkezli Transkafkasya Genel Valiliği'ne bağlı kalmış ve demiryolu ağına entegre edilmiştir. Kırk yıl süren Rus işgali 1918'de sona ermiş; şehir önce Ermeni kontrolüne geçmiş, ardından 23 Nisan 1918'de Osmanlı ordusu tarafından geri alınmıştır (Kırzioğlu, 1953; Ortaylı, 1978). 1855'te Rus ordularına karşı gösterilen kahramanca savunma sonucu kazanılan Kars Zaferi, Anadolu'da bir şehre verilen ilk gazilik ünvanı olan Kars Zafer Madalyası ile anılmıştır. 1918 yılında kurulan Cenûb-i Garbi Kafkas Hükümeti, 1919'daki İngiliz işgali ile sona ermiş ve şehir yeniden Ermeni kontrolüne geçmiştir. Nihayetinde, 15. Kolordu Komutanı Kazım Karabekir Paşa öncülüğündeki askerî harekâtlar sonucu 30 Ekim 1920'de Kars Türkiye topraklarına dahil olmuş ve günümüzdeki statüsü 1920 Gümrü, 1921 Moskova ve Kars Antlaşmaları ile kesinlik kazanmıştır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

KARS YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Kars mutfağı, bölgenin kendine özgü coğrafi yapısı, zorlu iklim koşulları ve zengin tarihsel birikimlerin etkileşimi sonucunda özgün bir nitelik kazanmıştır. Doğu Anadolu'nun yüksek rakımlı ve uzun kışlara sahip coğrafyası, yöresel mutfağı enerji ve besin değeri yüksek, dayanıklı ve doyurucu gıdaların üretimine yönlendirmiştir (Şengül ve Türkay, 2017). Geniş otlakları ve gelişmiş hayvancılığı sayesinde Kars, et ve süt ürünleri bakımından zengin bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapar. Tarım çeşitliliğinin sınırlı olduğu bu iklimde mera hayvancılığı ve süt ürünleri üretimi, ekonominin temelini oluşturmaktadır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Bu doğal zorunluluk, özellikle kış aylarında tüketilen kaz yemekleri ve diğer et ağırlıklı yiyeceklerin Kars mutfağında merkezi bir yer tutmasına neden olmuştur. Kış mevsimine hazırlık amacıyla kurutulularak saklanan kaz etinin yanı sıra, Kars kaşarı, Kars gravyeri ve Kars balı gibi ürünler hem temel besin kaynağı hem de ekonomik bir geçim aracı olarak önemini korumaktadır (Bayat, 2020; Derinalp Çanakçı, 2019).

Kars'ın gastronomik mirası, tarih boyunca bölgede egemenlik kurmuş farklı uygarlıkların etkisi altında şekillenmiştir (Çerkez vd., 2021). Özellikle 1878 yılında Rus hakimiyetine giren bölgeye yerleşen Malakanlar⁵, peynircilik, değirmencilik, arıcılık ve bahçe tarımı gibi alanlarda yerel halka önemli katkılarda bulunmuştur. Patates, ayçiçeği ve lahana gibi ürünleri Kars'ta ilk kez yetiştiren Malakanlar, bölge mutfağının çeşitliliğini artırmıştır (Şen, 2019). Bu etkileşimler, Kars mutfağının sadece doğal koşulların değil, aynı zamanda kültürel ve tarihsel değişimlerin de bir yansıması olduğunu göstermektedir. Kars mutfak kültüründe peynir, önemli bir ekonomik gelir kaynağıdır (Turan, 2023). Bölgedeki peynircilik tarihini ve üretim süreçlerini belgelemek amacıyla, Türkiye'nin ilk ve tek peynir müzesi olan Ekomüze Zavot⁶, Kars'ın Boğatepe köyünde kurulmuştur. Bölge ekonomisine katkı sağlayan bir diğer ürün de Kafkas

önemli toprak kayıpları yaşamıştır. 1878'de imzalanan Ayastefanos Antlaşması ile Balkan devletlerinin bağımsızlıkları tanınmış, Doğu Anadolu'nun stratejik öneme sahip bazı toprakları Rusya'ya bırakılmış ve Osmanlı Devleti savaş tazminatı ödemeyi kabul etmiştir. Ancak Batı Avrupa devletlerinin müdahalesi sonucu bu antlaşma geçerliliğini yitirmiş, yerine Berlin Antlaşması yürürlüğe girmiştir. Savaş, Osmanlı'nın siyasi, ekonomik ve sosyal yapısı üzerinde derin etkiler bırakmıştır (Tuna, 2019).

⁵ Malakanlar, Çarlık Rusya'da ortaya çıkan ve Rus Ortodoks Kilisesi'nin baskı ve dogmalarına karşı muhalefet eden dini bir hareket olarak tanımlanır. İnançlarını İncil ve Tevrat'a dayandıran Malakanizm adlı özgün bir dini sistem geliştirmişlerdir. Bu nedenle Çarlık Rusya tarafından sürdürülen sürgün politikaları kapsamında, Kafkasya ve diğer uzak bölgelere yerleştirilmişlerdir. 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı (93 Harbi) sonrası Kars'ın Rus egemenliğine geçmesiyle, Kafkaslar'dan Anadolu'ya göç eden Malakanlar, burada Müslüman nüfusla uzun süre iç içe yaşamış ve bölgede tarım ile hayvancılığa önemli katkılar sağlamışlardır. Bu birliktelik 1960'lara kadar sürmüştür, Malakanlar'ın Anadolu'daki yerleşimleri daha sonra sona ermiştir. Malakanların tarihsel süreci, dinsel baskı, sürgün ve göçlerle şekillenmiş, inançlarını koruyarak pasif direnişçi bir yapı sergilemişlerdir (Akça ve Kıyanç, 2017).

⁶ Türkiye'nin peynircilik temalı ilk ve tek müzesi olan Zavot Ekomüze, 2005 yılında Boğatepe Köyü'nde yerli girişimcilerce kurulmuş ve geleneksel peynirciliğin sürdürülebilirliğine odaklanmıştır. Müzede, bölgenin peynir üretim süreçleri, kullanılan bitkiler, süt veren inek ırkları ile köyün tarihî yaşantısı detaylı şekilde anlatılmaktadır. Ekomüzenin adı, köyün eski adı olan ve Rusçada "fabrika" anlamına gelen Zavot'tan gelmekte olup, aynı zamanda peynir yapımında kullanılan bir inek türünü de temsil etmektedir. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı desteğiyle restore edilen yapı, Kars gravyer peynirinin ilk kez yapıldığı mandıra olarak önem taşımaktadır (Mankan, 2017).

arilarından elde edilen ballardır (Şengül ve Türkay, 2017). Kars'ta yemek, sosyal etkileşimlerin, kültürel paylaşımların ve dayanışmanın merkezinde yer almaktadır. Geleneksel yemekler, nesilden nesile aktarılan tarifler ve pişirme teknikleri sayesinde bölgenin kimliğinin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Kars'a özgü yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili alması, bölgenin gastronomik mirasının hem ulusal hem de uluslararası platformlarda tanıtılmasına ve ekonomik olarak değerlendirilmesine katkı sağlamaktadır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Kars mutfağında yemek pişirme geleneği, özellikle evlerde yaygın olarak kullanılan tandır etrafında şekillenmektedir. Tandır, özellikle Kars kazı ve pilavının pişirilmesinde önemli bir rol oynar; tandırın sıcaklığında eriyen kaz yağı, pilava lezzet katarak benzersiz bir aroma oluşturur. Tandır, aynı zamanda lavaş ve kete gibi yöresel hamur işlerinin pişirilmesi için de vazgeçilmez bir yöntemdir (Şen, 2019). Karşılıkların beslenme alışkanlıklarında kahvaltı önemli bir yer tutar ve zengin bir içeriğe sahiptir. Bu öğün, doğal tereyağı, Kars kaşarı, gravyer peyniri, bal, reçel ile katmer ve kete gibi yöresel hamur işlerini içerir. Kahvaltı, sadece yüksek besin değeri sağlamakla kalmaz, aynı zamanda sosyal etkileşimler için de bir fırsat sunar. Günlük beslenmede ise, hazırlaması zaman alsa da yüksek besin değerine sahip yemekler tercih edilir. Bu yemekler arasında, sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı soğan sosuyla servis edilen "Hangel" adı verilen Kars mantısı, bölge mutfağının sembolik lezzetlerinden biridir. Kars'ta kahvaltı, öğle ve akşam yemeği olmak üzere günde üç öğün tüketilirken, ekin biçme döneminde iş verimliliğini korumak amacıyla kuşluk ve ikinci vakitlerinde çeçil peynir ve kete içeren ara öğünler de uygulanmaktadır (Şen, 2019).

Kars'ta yemek geleneği, genellikle yer sofrası etrafında şekillenen sosyal bir ritüeldir. Bu sofralar, yere serilen sofa bezlerinin üzerine yerleştirilen sinilerde kurulur. Aile büyüklerinin başköşeye oturmasıyla başlayan bu yemekler, "Besmele" çekilerek büyüklerin yemeğe başlamasının ardından devam eder. Yemek sırasında sessizlik ve saygı önemlidir; konuşmak veya ağız şapırdatmak gibi davranışlar hoş karşılanmaz. Misafir ağırlama sırasında ev sahibi kadın ya da ailenin en büyük kızı, misafirlere hizmet etmek amacıyla sofraya oturmaz. Sofrada misafirlere uzanamadıkları yemekler ikram edilir ve misafirin doyduğundan emin olmak için ısrar edilir. Kalabalık ailelerde, erkekler ve kadınlar için ayrı sofralar kurulması, herkesin rahat etmesine imkân tanır. Yemek sona erdiğinde, sofradan kalkmadan önce "sofra duası" okunması, bu geleneğin manevi boyutunu ortaya koyar. Bu gelenekler, yemek yeme eyleminin Kars kültüründe sadece beslenmeyle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda saygı, dayanışma ve sosyal hiyerarşi gibi değerleri yansıtan bir etkinlik olduğunu göstermektedir. Sonuç olarak, Kars'ın yemek kültürü, zorlu doğal koşullara karşı dayanıklı, aynı zamanda lezzet ve besin değeri yüksek yemeklerle şekillenmiş; sosyal birlikteliği destekleyen, kendine özgü hamur işleri ve et yemekleriyle zenginleşmiş köklü bir mutfak geleneğidir. Bu kültür, Kars halkının yaşam tarzının ve kimliğinin temel taşlarından biridir.

Yöreye Özgü Yemekler

Kars mutfak kültürü, tahıl ve et ürünleri üzerine kurulu, kendine özgü bir yapıya sahiptir. Türkiye'nin en doğusunda yer alan Kars, güçlü tarımsal faaliyetleri ve hayvancılığı sayesinde buğday, et ve süt ürünlerini mutfağının temel hammaddeleri olarak kullanmaktadır. Süt ürünleri arasında Kars kaşarı, Kars gravyeri, çeçil peyniri, göğermiş peynir ve sadeyağ gibi ürünler öne çıkmaktadır. Buğdaydan elde edilen ekmek, hamur işleri, kesme makarna ve bulgur gibi ürünler de yöre halkının beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tutar. Kars mutfağı, coğrafi ve iklim koşullarının getirdiği zengin hayvansal ve tarımsal üretimle desteklenen, köklü bir geleneksel yapıya sahiptir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.; Derinalp Çanakçı, 2019; Şen, 2019; Yurtlu, 2021).

Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürü, büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin yanı sıra kümes hayvanlarını da içermektedir. Bununla birlikte, bölgedeki çay, dere, ırmak ve göllerden elde edilen balıklar ve bunlarla hazırlanan yemekler, yöre halkının beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tutmaktadır. Günümüzde de temiz su kaynaklarına sahip olan Çıldır Gölü'nde yetişen balıklar, geçmişten günümüze aynı özgün lezzetini korumaya devam etmektedir (Belli ve Belli, 2012). Bal ve kaşar gibi ürünlerle zenginleşen Kars mutfağı, sebze, süt, et ve tahıl bazlı beslenmenin yanı sıra çeşitli börek, tatlı ve ekmeklerle de özgün nitelikler taşır. Et ve sebzeler hem taze olarak tüketilir hem de kurutma ve kavurma gibi yöntemlerle kış ayları için saklanmaktadır. Yörede yetişen veya doğadan toplanan sebzeler, salamura, dondurma, turşu ve konserve gibi farklı saklama teknikleriyle uzun süre muhafaza edilmektedir (Güllüdağ, 2011; Kadioğlu vd., 2020).

Yapılan araştırmalar, Kars'ta sebze olarak kullanılan 19 familyaya ait 87 bitki türü olduğunu ortaya koymuştur. Bu bitkiler; salata, yemek, börek içi, turşu, sarma, reçel, çorba, baharat ve tedavi gibi çeşitli amaçlarla kullanılır. Bölgede arpa, yulaf, çavdar gibi tahılların yanı sıra soğan, patates, kabak, lahana, fasulye ve çeşitli meyveler yetiştirilir. Mutfakta kullanılan temel ürünler arasında süt ve süt ürünleri yer alırken, et ihtiyacı kaz, ördek, keçi, koyun, inek, tavuk ve hindi gibi hayvanlardan karşılanmaktadır. Kars mutfağının zenginliği; özel pişirme teknikleri, çeşitli yemek türleri, özel gün ve loğusa yemekleri ile kışlık yiyecek hazırlama gelenekleriyle de pekiştirilir (Güllüdağ, 2011; Kadioğlu vd., 2020).

Kars yöresel mutfağında kaz ve kurutulmuş kaz eti merkezi bir rol oynar. Kaz eti, sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, halk edebiyatından türkölere, atasözlerinden halk oyunlarına kadar bölgenin kültürel kimliğine işlemiştir (Belli ve Belli, 2011). Kars kazı, bölgenin iklim, coğrafya ve bitki örtüsüyle uyumlu olması sebebiyle en yaygın beslenen kümes hayvanıdır (Bayat, 2020). Kars'ta yüzyıllardır devam eden kaz yemekleri geleneğinde en yaygın pişirme yöntemleri, tandırda kaz çekmesi ve fırında kazdır. Yöresel iklimin etkisiyle, Kars kazı diğer bölgelerdeki kazlara kıyasla daha lezzetlidir (Belli ve Belli, 2012). Bölge halkının inancına göre, kar yağmadan kesilmeyen kazların eti daha lezzetli kabul edilmektedir. Kar yağdıktan sonra kesilen kazlar, karla ovulup tuzlandıktan sonra ayazda kurutulur ve kuruyan etler sandıklarda muhafaza edilmektedir (Şen ve Ekinci, 2020). Tandırda kaz çekmesi ise kendine özgü bir hazırlık süreci içerir. Bütün olarak haşlanan kaz, boynuna tel bağlanarak sönmüş tandıra asılır. Tandırın altına yerleştirilen tenceredeki bulgur, haşlama suyuyla birlikte kazdan eriyen yağların üzerine damlamasıyla pişer. Bu işlem, kaz eti kızarana kadar sürdürülür (Bayat, 2020). Kaz eti, yüksek protein içeriği ve düşük yağ ile kolesterol oranları sayesinde sağlıklı bir besin kaynağı olarak değerlendirilir (Diker ve Deniz, 2017). Kaz etinin yanı sıra, bölgedeki yaygın tarım ve hayvancılık faaliyetleri nedeniyle kırmızı et de Kars mutfağında önemli bir yere sahiptir (Turan ve Arslan, 2024). Yapılan araştırmalar (Bayat, 2020; Çerkez vd., 2021; Diker ve Deniz, 2017), Kars kazı, tiritli kaz ve tandırda kaz gibi yemeklerin bölge halkı tarafından en çok tercih edilen ve yerel mutfak ürünleri arasında önemli bir gastronomik değere sahip olduğunu göstermektedir. Ayrıca, Kaz Ketesi, Nohutlu Kaz Yahni, Patatesli Kaz Yahni, Kaz Dolması, Kaz Buğulama gibi diğer kaz etli yemek çeşitleri de Kars mutfağındaki kaz etinin önemini pekiştirmektedir (Belli ve Belli, 2011).

Kars mutfağı, tahıl ve hamur işlerinin zengin çeşitliliği ile de öne çıkmaktadır. Hörre aşısı olarak da bilinen un çorbası, üzerine kızdırılmış yağ gezdirilerek hazırlanır. Kadınların el emeğiyle açtığı erişteden yapılan ve yeşil mercimek eklenen erişte pilavı, bulgurdan yapılan ve sarımsaklı yoğurtla servis edilen haşıl gibi yemekler bu zenginliğin örnekleridir. Günün her öğününde tüketilen kete, mayalı hamurdan yapılan feselli ve buğday unu ile kaymak kullanılarak hazırlanan kuymak da bölge mutfağının vazgeçilmez ürünleridir. Ayrıca, hamurun dörde bölünerek yağda kızartılmasıyla elde edilen ve çeçil peyniri ile tüketilen mafış de yöresel lezzetler arasındadır (Şen, 2019). Kars mutfağı, hayvansal ürünlerin yanı sıra bölgede yetişen çeşitli yabani otları da etkin bir şekilde kullanmaktadır. Aş otu, nane, evelik, kuşekmeği, çasır ve madımak gibi otlar, mevsiminde taze olarak tüketildiği gibi, kurutulularak yılın diğer zamanlarında da kullanılmaktadır. Bu bitkiler, çorbalarda, ana yemeklerde ve börek içlerinde yaygın olarak yer alır. Aynı zamanda, bu yabani otlardan çay yapılmakta veya turşu kurularak farklı tüketim şekilleri oluşturulmaktadır (Güllüdağ, 2011). Bu durum, bölge halkının doğal kaynaklardan maksimum düzeyde faydalanma becerisini ve mutfak kültürünün zenginliğini göstermektedir. Kars'a ait yöresel yemekler belli kategoriler altında aşağıda Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Kars'ın Yöresel Yemekleri

Aşlar	Katığ Aşısı, Bulgurlu Kazayağı Aşısı, Bulgurlu Kaz Aşısı, Kaz Paça (Şil Aşısı), Kesme Aşısı, Hörre, Süt Hörresi, Evelik Aşısı, Kelecoş, Bulgur Aşısı, Ayran Aşısı, Kuş Ekmeği Aşısı, Sabah Aşısı, Perzana, Paça, İşkembe
Un Yemekleri	Pişi- Mafış, Hangel, Feselli, Kaz Börek, Kaz Yağlı Gözleme, Kaz Ketesi, Kete
Etsiz Yapılan Yemekler	Çasır Kavurması, Kazayağı Kavurması, Cılbır, Haşıl, Kayganak
Etli Yapılan Yemekler	Sac Kavurma, Et Kavurma, Kartol Yahni, Kaz Etli Helise Yemeği, Poç Yemeği, Kaz Buğulama, Kaz Ciğeri, Tandırda Kaz Çekmesi, Kaz Hangel, Cızdık, Piti, Kaz Etli Kelecoş, Taş Köfte, Etli Nohut, Pörtletme, Çoban Buğulama, Kelem Sarma, Evelik Sarma, Dut Yaprığı Sarması, Yumurtalı Kavurma
Pilavlar	Bulgur Pilavı, Mercimekli Bulgur Pilavı, Tavuklu Pilav, Keklik Etli, Kaklı Pilav, Kuzu Etli Pilav, Sirmo Pilav, Karınlı Pilav, Cızdıklı Pilav, Yarma Pilav, Köy Pilavı, Kengerli Pilav, Mantarlı Pilav, Çirişli Pilav, Evelikli Pilav, Kükü Pilav, Yağlıcalı Pilav, Salmançalı Pilav, Erişteli Pilav, Dutlu Pilav, Kuru Üzümlü Pilav

Turşular	Çaşır Turşusu, Çiriş Turşusu, Kazayağı Turşusu, Kekire Turşusu, Kenger Turşusu, Kocabaş Turşusu, Lahana Turşusu
Tatlılar	Aşure, Pestil Kavurması, Pekmezli Helva, Umaç Helvası, Hasude, Ağuz, Kalburabastı

Kaynak: (Çerkez vd., 2021)

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Türk kültüründe düğün, doğum, sünnet ve ölüm gibi önemli yaşam olaylarında toplu yemekler ikram edilmesi yaygın bir gelenektir. Kars'ta bu tür toplu yemeklerin hazırlanması genellikle köy kadınlarının sorumluluğundadır. Ancak, bazı durumlarda bu hizmet için profesyonel aşçılar da çağrılabilir. Bu aşçılara ödenen ücrete yörede "gazan aşma" adı verilirken, bu kişiler imeci, kevani, kervani, mevlitçi, aşpaz veya yemekçi gibi isimlerle anılmaktadır (Güllüdağ, 2011).

Kars mutfak kültürü, yaşamın önemli dönüm noktaları ve özel günler için hazırlanan geleneksel yemeklerle derin bir bağ kurmaktadır. Düğünler gibi şenlikli törenlerde, büyük kazanlarda hazırlanan koyun eti kavurması, kuru üzümlü pilav ve kayısı hoşafı üçlüsü misafirlere sunulan vazgeçilmez bir ziyafet menüsüdür. Bayramlarda ise ekşili et yemeği, erişteli pilav ve elma dolması gibi yöresel lezzetler her evde misafirlere ikram edilmektedir (Şen, 2019). Özel bir gelenek olan koç katımı döneminde (ekim sonu veya kasım başı), kadınlar koç helvası ve çeşitli yemekler hazırlarken, erkekler kesilen koç etini komşulara dağıtarak toplumsal dayanışmayı pekiştirmektedir (Şen, 2019). Düğün ve sünnet gibi kutlamalarda et ve pilavın yanı sıra ayran çorbası da ikram edilmektedir. Öte yandan, cenaze gibi hüznünlü durumlarda bu menülere ek olarak helva dağıtılması âdettendir. Mevsimlik ritüeller de mutfak kültürüne yansır; Nevruz'da semeni ve Aşure Günü'nde aşure tatlısı yapılarak paylaşılmaktadır (Güllüdağ, 2011).

Kars yöresel mutfağında kurutulmuş kaz eti, özellikle kış aylarındaki özel davetlerde ve misafir ağırlamalarında önemli bir yer tutmaktadır. Kaz eti, sadece bir yiyecek olmanın ötesinde, bölge halkının sosyal ve kültürel yaşamında merkezi bir role sahiptir. Halk edebiyatında ve sanatında sıkça rastlanan kaz, Karapapak Terekeme halkının kültüründe "*Karapapağın babasını öldür sana düşmanlık beslemez, kazını öldür sana kan davası güder*" gibi ifadelerle sembolik bir anlam kazanmıştır. Kaz, kültürel ve ekonomik açıdan yöre halkı için belirleyici bir unsurdur. El sanatlarındaki motiflerde sıklıkla kullanılan kaz, aynı zamanda ekonomik olarak da değerlidir. Kazın tüyleri yastık yapımında değerlendirilirken, yağı çeşitli yemeklerde ve kızartmalarda kullanılır. Ek olarak, kazın iç organları ve sakatatları da yörede yoğun olarak tüketilmektedir (Bayat, 2020).

Kars'ın çeşitli köylerindeki gelenekler, toplumsal olayların mutfak pratikleriyle iç içe geçtiğini göstermektedir. Kız isteme törenlerinde, olumlu yanıt alındığında yüzük takılmadan önce "şirnlık" adı verilen bir şerbet içilmesi adettir. Nişan törenleri ise kız evinde yemek eşliğinde gerçekleştirilir; bu yemek için kesilen küçükbaş veya büyükbaş hayvanın eti davetlilere dağıtılır. Aynı şekilde, düğünlerde de kesilen hayvana bazı yörelerde "çonge" adı verilir ve et, pilav üzerinde servis edilir. Günümüzde azalmış olsa da düğün öncesinde düğün ekmeği yapma geleneği hala devam etmektedir (Güllüdağ, 2011). Kars halkının beslenme alışkanlıkları, sağlık ve yaşam döngüsü ritüelleriyle de yakından ilişkilidir. Çocuk sahibi olamayan kadınlara sandal, uşak otu veya dolık otu kaynatılarak içirilir; soğan ve sütle pişirilerek yedirilir veya doğal otlardan hazırlanan "zegerek" isimli bir ilaç verilir. Yeni doğum yapan kadınlara ise ilk olarak un ve yağdan yapılan, pestil veya şekerle tatlandırılan heside ya da hasta adı verilen bir yemek ile yumurtalı kaygana yedirilir. Ayrıca, çocukların ilk dişlerinin çıkışını kutlamak amacıyla diş hediyesi hazırlamak da yörenin gelenekleri arasındadır. Bu uygulamalar, Kars'ta yemeğin yalnızca bir beslenme eylemi olmadığını, aynı zamanda toplumsal olayları, kültürel ritüelleri ve sosyal bağları simgeleyen bir etkinlik olduğunu göstermektedir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Kafkasya'dan Anadolu'ya bir geçiş kapısı işlevi gören Kars, birçok medeniyetin kültürel birikiminden etkilenecek zengin bir gastronomi mirası oluşturmuştur. Doğu Anadolu'nun bu değerli şehri, sahip olduğu geniş yelpazede coğrafi işaretli ürünler ile ön plana çıkmaktadır. Bu ürünlerin büyük bir kısmı, yöresel peynir çeşitleri, doğal tarım ve hayvansal ürünlerden oluşmaktadır. Kars'ın coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri arasında; Kars Kaşarı, Kars Balı, Kars Gravyer Peyniri, Kars Kaz Eti, Kars Ketesi ve Kağızman Uzun Elması yer almaktadır. Bu ürünlerin özgünlüğü, bölgenin benzersiz doğal koşulları, iklimsel özellikleri ve nesiller boyu aktarılan geleneksel üretim tekniklerinin birleşimiyle sağlanmaktadır. Bu durum, Kars'ın sadece coğrafi bir konum değil, aynı zamanda kültürel ve ekonomik bir kimlik taşıdığını

göstermektedir. Sonuç olarak, Kars ilinin coğrafi işaretli ürünleri, hem bölgeye özgü doğal ve kültürel unsurların bir sonucu olarak ortaya çıkmış hem de coğrafi işaret sayesinde korunup değer kazanmaktadır. Bu tescil hem yöre halkının ekonomik refahını artırmakta hem de bölgesel ürünlerin sürdürülebilirliğini teminat altına almaktadır.

Tablo 2: Kars'ın Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Coğrafi İşaret Türü	Ürün Gurubu	Tescil Tarihi	Başvuru Sahibi
Kars Kaşarı	Menşe Adı	Peynirler	2015	Kafkas Üniversitesi
Kağızman Uzun Elması	Menşe Adı	Elma	2017	Kars İl Özel İdaresi
Kars Balı	Menşe Adı	Bal	2018	Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Kars Kaz Eti	Menşe Adı	Et Ürünleri	2021	Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Kars Ketesi	Mahreç İşareti	Hamur İşleri	2023	Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Kars Gravyer Peyniri	Mahreç İşareti	Peynirler	2024	Kars Ticaret ve Sanayi Odası

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, t.y.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Kafkasya'dan Anadolu'ya açılan bir geçiş noktası konumunda bulunan Kars, tarih boyunca çeşitli medeniyetlerin etkileşimine sahne olmuş ve bu etkileşim sonucunda zengin bir kültürel birikim geliştirmiştir. Söz konusu özellikleriyle şehir, Doğu Anadolu Bölgesi'nin en dikkat çekici ve özgün yerleşimlerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Türkiye, zengin mutfak kültürüyle farklı bölgeler arasında çeşitlilik gösteren özellikler taşımaktadır. Bu bağlamda Kars, sahip olduğu yöresel yemekleriyle gastronomi turizmi açısından öncelikli şehirlerden biri olarak değerlendirilmektedir. Soğuk iklimi, zengin florası ve gelişmiş hayvancılık faaliyetleri, kış aylarında yoğunlukla tüketilen kaz yemekleri ile et temelli beslenme kültürünün şekillenmesinde belirleyici olmuştur (Derinalp Çanakçı, 2019).

Kars, zengin doğal kaynakları, kendine özgü iklim koşulları ve çok katmanlı kültürel yapısıyla gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bölgenin zengin florası, hayvancılığı ve Kars'ın adını taşıyan ve pazarlanabilir nitelikteki yöresel gıda ürünleri; özellikle coğrafi işaretli Kars kaşarı, Kars gravyeri, Kars çiçek balı, Kars kazı ve Kağızman meyveleri, yerel mutfağın temel taşlarını oluşturmakta ve şehre özgü ayırt edici gastronomik değerler olarak öne çıkmaktadır (Derinalp Çanakçı, 2019; Yurtlu, 2021). Kars, zengin kültürel ve tarihi mirasının yanı sıra, kendine özgü mutfak kültürüyle de dikkat çeken bir destinasyondur. Bölgenin coğrafi konumu, iklimi ve hayvancılığa dayalı ekonomisi, Kars mutfağının temelini oluşturan ürünlerin çeşitliliğini ve kalitesini doğrudan etkilemiştir. Bu bağlamda, Kars'ın gastronomi turizmi potansiyeli, yerel lezzetlerin turizm faaliyetlerine entegrasyonu ile şekillenen önemli bir gelişim alanıdır. Kars mutfağı, hayvansal ürünler ve özgün yöresel lezzetlerle, özellikle kaz eti ve Kars gravyeri gibi ürünlerle dikkat çekmekte, bu da bölgenin gastronomik çeşitliliğini ve turistik çekiciliğini artırmaktadır. Kars'ın gastronomi turizmi, bölgedeki kültürel ve tarihi mirasla entegre olup, yöresel yemekler turistlere özgün deneyimler sunmaktadır. Ayrıca, kış turizmi ve Doğu Ekspresi gibi turistik hareketlilikler, gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamaktadır.

Türkiye'nin ilk ve tek peynir müzesi de Kars ili Boğaztepe köyünde bulunmaktadır. Kars'taki Zavot Peynir Müzesi, bölgenin gastronomi turizmine önemli katkılar sağlamaktadır. Türkiye'nin ilk ve tek peynir müzesi olan Zavot, yöresel peynir kültürünü yaşatmak, üretim süreçlerini belgelemek ve tanıtmak amacıyla kurulmuş bir eko-müzedir. Müze, Boğatepe Köyü'nde yer alır ve geleneksel peynir yapım tekniklerini, yöresel ürünleri ve tarihini ziyaretçilere sunmaktadır. Bu müze sayesinde Kars peynirleri ve özellikle gravyer peyniri gibi coğrafi işaretli ürünler, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmakta, bu da bölgenin markalaşmasına ve turistik cazibesine katkı sağlamaktadır. Akademik araştırmalar, müzenin açılışından sonra unutulmuş yerel ürünlerin yeniden üretildiğini, ürün çeşitliliğinin arttığını, satışların yükseldiğini ve sürdürülebilir gastronomi turizmine olumlu etki yaptığını göstermektedir. Ayrıca müze, sosyal medya ve devlet destekli tanıtım faaliyetleriyle gastronomi turizminin sürekliliğine destek vermekte, bölgenin ekonomik ve kültürel kalkınmasına katkı sunmaktadır. Zavot Peynir Müzesi, yerel kültürün ve gastronomi mirasının korunmasında merkezi bir rol oynayarak Kars'ın gastronomi turizm potansiyelini güçlendirmektedir (Atış ve Çelikoğlu, 2017; Bahçeci, 2019; Kireklo, 2013; Mankan, 2017; Kırbac ve Bucak, 2022).

Sonuç olarak, Kars'ın iklimsel, coğrafi ve kültürel koşulları, zengin gastronomi mirasıyla birleştğinde bölgeyi Türkiye'nin önde gelen gastronomi turizmi destinasyonlarından biri konumuna getirmektedir. Bu potansiyelin sürdürülebilir turizm politikaları ve tanıtım stratejileri ile desteklenmesi bölgenin turizm çeşitliliğine ve ekonomik kalkınmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

SONUÇ

Kars ilinin zengin yemek kültürü, coğrafi ve iklimsel zorluklara karşı sosyal dayanışma ve kültürel aktarım yoluyla sürekliliğini sağlamış özgün bir mutfak mirasıdır. Tarih boyunca farklı uygarlıkların ve etnik grupların etkileşimiyle şekillenen Kars mutfağı, özellikle kaz eti ve peynir çeşitleri gibi coğrafi işaretli ürünlerle ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan bir gastronomi kaynağı haline gelmiştir. Bölgenin en belirgin ekonomik ve kültürel değerlerinden biri olan bu miras, sürdürülebilir turizm politikaları ve yenilikçi tanıtım stratejileriyle desteklenerek gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamaktadır. Kars'ta geleneksel yemeklerin yaşatılması sadece kültürel bir faaliyet olmayıp, aynı zamanda bölge halkının ekonomik refahına ve sosyal kimliğine de önemli katkılar sunmaktadır. Bu perspektiften bakıldığında, Kars yemek kültürünün korunması ve gastronomi turizmi çerçevesinde geliştirilmesi, bölgenin kültürel ve ekonomik kalkınma stratejilerinde öncelikli bir yer tutmalıdır. Böylece, Kars gastronomi mirası, yerel değerlerin küresel zeminde özgün bir ses olarak duyulmasına olanak tanıyacaktır.

KAYNAKÇA

- Akça, B. ve Kıyanç, S. (2017). Malakanlar'ın Anadolu'daki İzleri. *Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 18 (39), 22-43.
- Akün, Ö.F. (2022). Kaşgarlı Mahmud. İçinde Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/kasgarli-mahmud> (E.T.:11.11.2025).
- Arınç, K. (2011). *Doğal, İktisadi, Sosyal ve Siyasal Yönleriyle Türkiye'nin Bölgeleri*. Erzurum: Biyosfer Araştırmaları Merkezi.
- Atalay, İ. ve Mortan, K. (2011). *Türkiye Bölgesel Coğrafyası*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Atış, E. ve Çelikoğlu, Ş. (2017). Boğatepe Köyünde Geleneksel Kars Gravyer ve Kaşar Peyniri Üretiminin Yöre Ekonomisi ve Tanıtımına Katkısı. İçinde A. Ertek, İ. Çiçek, N. Türkoğlu, E. Yılmaz ve M. Süzer (Editörler). *Türk Coğrafya Kurumu 75. Kuruluş Yılı Uluslararası Kongresi*, (ss. 310-324). Ankara: 8-10 Kasım 2017.
- Badem, C. (2010). *Çarlık Rusyası Yönetiminde Kars Vilayeti*. İstanbul: Birzamanlar Yayıncılık.
- Bahçeci, V. (2019). Boğatepe (Zavot) Peynir Müzesi, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/bogatepe-zavot-peynir-muzesi> (E.T.:19.09.2025).
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2011). Kars Bölgesi'nde Kaz Etinden Yapılan Yemekler. *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu* (ss. 128-138). Erzurum: 19-21 Ekim 2011.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2012). Kars Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü Konusunda Bilgi Veren Tarihsel Kaynaklar. İçinde G.S. Belli, & O. Belli (Editörler), *Kars Bölgesi'nde Kaz Kültürü ve Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler*, (ss. 41-56). İstanbul: Belli Eğitim Kültür Tarih ve Arkeoloji Araştırma Merkezi.
- Çerkez, M., Erden, A.E. ve Kızıldemir, O. (2021). Tarihi ve Kültürel Özellikleri ile Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(50), 43-63.
- Demir, M. (2014). Kars İlının Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19 (32), 209-230.
- Demir, M. (2015). Kars İlının Nüfus Gelişimi ve Başlıca Demografik Özellikleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 20 (34), 127-156.
- Derinalp Çanakçı, S. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak Kültürünün Önemi: Kars İli Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 886-894.

- Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz.*Doğu Coğrafya Dergisi*, 22 (38),189-204.
- Ekici, S. C. ve Şahin Güçhan, N. (2022). Kent Dokusunda Tarihin İzlerini Aramak: Bir Osmanlı Kenti Olarak Kars.*Türkiye Kentsel Morfoloji Araştırma Ağı III.Kentsel Morfoloji Sempozyumu*. (ss. 231-251). Ankara: 3-5 Mayıs 2021.
- Gelibolu, L., Kamibir, H., Saydan, R., Tutar, H. ve Yavuz, M. C. (2014). *Kars Algısı İmajı ve Marka Kimliği Araştırması*. Kars: Serhat Kalkınma Ajansı.
- Güllüdağ, N. (2011). Doğa ve Evrenle İlgili Uygulamalar. *Kars İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirasının Haritalandırılması* (ss. 91-139). Kars: Kafkas Üniversitesi.
- Gündüz, T. (2001). Kars. İçinde Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/kars> (E.T.: 05.09.2025).
- Kadioğlu, Z., Çukadar, K., Kandemir, A., Kalkan, N. N., Vurgun, H. ve Döneralp, V. (2020). Kars İlinde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Bitki Türlerinin Tespiti ve Kullanım Şekilleri. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 30 (1), 11-32.
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.). ‘‘Kars Yöresi Yemek Kültürü’’<https://kars.ktb.gov.tr/TR-54860/kars-yoresi-yemek-kulturu.html> (E.T.: 08.09.2025).
- Kılıç, S. (2018). Fındık Veresiye Filmi Bağlamında Yaşayan Kültürel Mirasın Aktarımı ve Medya İlişkisi. Doktora Tezi. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Kırbaç, K. ve Bucak, T. (2022). Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Önemi: Kars Zavot Ekomüze Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 581-603.
- Kırzioğlu, M. F. (1953). *Kars Tarihi*. İstanbul: Işıl Matbaası.
- Kireklo, G. (2013). İsviçre'den Kars'a Bir Gravyer Öyküsü, <https://www.sabah.com.tr/yasam/2013/12/15/ismicreden-karsa-bir-gravyer-oykusu> (E.T.:08.09.2025).
- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 12 (4), 641-654.
- Ortaylı, İ.(1978). Çarlık Rusya'sı Yönetiminde Kars. *İstanbul Üniversitesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 19, 343-363.
- Özyakışır, D. (2022). Kars'ta Nüfuz ve Demografik Yapı. İçinde D. Özyakışır (Editör) *Kars: Sosyo-Ekonomik Analiz* (ss. 21-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Serhat Kalkınma Ajansı (t.y.). ‘‘Kars’’<https://www.serka.gov.tr/bolgemiz/kars/>(E.T.: 08.09.2025).
- Şeker, S. (2001). Kars İl Merkezinin İklim Analizi ve İlkim Özelliklerinin Sosyo-Ekonomik Etkileri. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Şen, M. A. (2019). Kars Mutfağı. İçinde Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/kars-mutfagi> (E.T.:05.09.2025).
- Şen, M. A. ve Ekinci, E. (2020). Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 1(1), 32-41.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Topbaşlı, B.ve Pajo, A. (2017). Mimarisi ve Tarihi Yerleriyle Kars. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi (ss. 43-51). Antalya: 25-26 Kasım 2017.
- Tuna, Y. (2019). Osmanlı-Rus Savaşı (93 Harbi). *Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 1-10.
- Turan, B. (2023). Potansiyel Bir Gastronomi Turizmi Destinasyonu: Kars. İçinde A. Ünal, O. Çelen, E. Çilesiz ve E. Karacar (Editörler) *Turizm ve Destinasyon Araştırmaları V* (ss.339-362). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Turan, B. ve Arslan, T. (2024). Kars Mutfağında Kırmızı Et Tüketiminin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(2), 286-293.

- Türk Dil Kurumu. (2019). “Kâşgarlı Mahmud”<https://tdk.gov.tr/divanu-lugatit-turk/kasgarli-mahmud/> (E.T.: 09.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (t.y.). “Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri”<https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=36> (E.T.: 09.09.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu (2024). “Kars Nüfus İstatistikleri” <https://www.tuik.gov.tr/> (E.T.: 10.09.2025).
- Türkan, S. (2017). Kars'ta Rus Dönemi'nde (1878-1918) İnşa Edilen Yapıların Cephe Özelliklerinin Analizi. Yüksek Lisans Tezi. Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- Yurtlu, M. (2021). Kars. İçinde Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/kars> (E.T.: 04.09.2025).
- Yurttaş Çelik, H. (2019). Sarıkamış Allahuekber Dağları Milli Parkı. İçinde Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/sarikamis-allahuekber-daglarimilli-parki> (E.T.: 04.09.2025).

MALATYA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Uzman Diyetisyen Feyza BAYSAL¹

GİRİŞ

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler toplumların yaşam şeklini, yeme-içme alışkanlıklarını etkilemektedir. Farklı toplumlar, farklı kültürlere sahiptir. Türk toplumu da yemek çeşitleri, tadı, özellikleri açısından diğer toplumlardan farklılık göstermektedir (Güler, 2010).

Mutfak kültürü; beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi, tüketilmesi ve buna bağlı olarak mekân, kullanılan araç gereçler ve yemek gelenekleri ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, geçmişten bugüne tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarımsal üretime göre şekillenen mutfak da içine alan kendine özgü bir değer olarak tanımlanmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018).

Türk mutfak kültürünün gelişmesinde göçebe yaşam tarzında yapılan yemek ve mutfak alışkanlıkları, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yapılan yemekler ve günümüz modern Türk mutfaklarının oluşmasında en önemli katkıyı sağlamaktadır (Kasar, 2021).

Bu çalışmanın amacı, Malatya ilinin kendine özgü mutfak kültürünü tarihsel, coğrafi ve toplumsal yönleriyle inceleyerek bölgenin gastronomik değerlerini tanımlamaktır. Araştırmada, Malatya mutfaklarını karakterize eden unsurlar, yöredeki yemek çeşitliliği, coğrafi işaretli ürünler, yerel üretim yapısı ve bu unsurların bölge kimliğine katkısı ele alınmıştır. Ayrıca, çalışmada Malatya mutfaklarının kültürel sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyel de değerlendirilmiştir.

Malatya İline İlişkin Genel Bilgiler

Malatya; Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Fırat Havzasında bulunmaktadır. İl toprak yüzölçümü 12.313 km² olup nüfusu 31 Aralık 2024 itibarıyla 750.491 olarak kayıtlara geçmiştir. İl sınırları içerisinde 13 ilçe belediyesi bulunmakta ve en büyük nüfus Yeşilyurt ilçesine aittir.

Tarihsel süreç içerisinde “doğunun batısı batının doğusu” olarak tanımlanan Malatya ekonomik gelişmesinin temelinde kayısı yetiştiriciliği önemli yer tutmaktadır. Ülkenin pek çok şehrinde ve dünyanın birçok ülkesinde kayısı yetiştirilmekte olup Malatya kayısı kendine has tadı ve aroması ile kuru kayısı üretimine son derece elverişlidir. Bu durum ise Malatya gün kuru kayısı üretiminde ilk sıraya oturmuş ve markalaşmıştır.

Malatya tarihine bakıldığında kuruluş ve isim itibarıyla başlangıçtan günümüze kadar büyük değişikliğe uğramadan gelen Anadolu şehirlerinden birisidir. Kültepe resmi kaynaklarında “Melita” olarak geçen Malatya’dan Hitit kaynaklarında ise “Maldia” olarak bahsedilmektedir. Malatya kelimesinin Hititçe “bal” manasına gelen “Melid”den türediği görülmektedir (Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü). Çok sayıda tarihi yapıların günümüze kadar gelmesi, şehirleşme açısından gün geçtikçe ilerlemesi Doğu Anadolu Bölgesi için önemli bir yer olmasını sağlamaktadır. Bu durum da Malatya’yı turizm açısından dikkat çekici bir hale getirmektedir.

Malatya, tarih boyunca birçok kültür ve medeniyetlere ev sahipliği yapmış, zengin arkeolojik mirasıyla da öne çıkmıştır. 2021 yılında, UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) Dünya Mirası Listesi’ne giren Arslantepe Höyüğü, Anadolu’nun en eski şehir devletinin kurulduğu alan olarak kentin turizm ve tanıtımı açısından önem taşımaktadır (Malatya Valiliği). Malatya Arslantepe Höyüğü İlave Koruma Çatısı ve Mevcutların Bakım Onarım Restorasyonu Uygulama İşleri kapsamında yürüyüş yolu bakım çalışması nedeniyle 01.09.2025 tarihinden itibaren geçici olarak ziyaretlere kapatılmıştır.

2012 yılında çıkarılan 6360 sayılı kanun ile Malatya “büyükşehir” statüsü kazanmış ve günümüzde 13 ilçeden oluşmaktadır. Arapgir, Kuluncak, Hekimhan, Arguvan, Yazıhan, Darende, Akçadağ, Doğanşehir, Yeşilyurt, Battalgazi, Kale, Pütürge ve Doğanlı (Tapan, 2021).

¹ Feyza Baysal Özel Sağlık Meslek Hizmet Birimi, ORCID: 0000-0001-8098-1328, feyzabaysal33@gmail.com

Sultansuyu Harası, Karakaya Barajı, Darende Somuncu Baba Kanyonu, Akçadağ ilçesinde bulunan Levent Vadisi ve Kozluca Vadisi gibi doğal güzellikler ile sağlık turizmi açısından değerli olan İspendere, Balaban ve Harap Şehir İçmeleri kentin turizm potansiyelini arttırmaktadır (Malatya Belediyesi Stratejik Planı, 2011: 6).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Malatya, gastronomik ürün çeşitliliği açısından Türkiye'nin önde gelen illerinden biridir. İl genelinde tescil edilmiş çok sayıda coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu ürünler Malatya'nın gastronomik kimliğine katkı sağlamaktadır.

Malatya ili coğrafi işaretli ürünler

Coğrafi işaretli ürün	Tescil yılı	Türü
Malatya kayısı	2002	Menşe Adı
Arapkir Köhnü Üzümlü	2008	Menşe Adı
Dalbastı Kirazı	2017	Menşe Adı
Arapkir Mor Reyhanı	2017	Menşe Adı
Hekimhan Cevizi	2019	Menşe Adı
Akçadağ Halısı	2019	Mahreç İşareti
Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Sarması	2020	Mahreç İşareti
B. Haşhaşlı Dut Pestili	2020	Mahreç İşareti
Malatya Kayısı Çekirdeği	2020	Menşe Adı
Malatya Tandır Ekmeği	2021	Mahreç İşareti
Malatya Kurabiyesi	2021	Mahreç İşareti
Malatya Kağıt Kebabı	2021	Mahreç İşareti
Analı Kızıl/Tiritli Köfte	2021	Mahreç İşareti
Banazı Karası Üzümlü	2021	Menşe Adı
Malatya İçli Köfte	2021	Mahreç İşareti
Akçadağ Kömbesi	2021	Mahreç İşareti
Arapkir Dolması	2021	Mahreç İşareti
Arapkir Tandır Kebabı	2021	Mahreç İşareti
Malatya Köpük Pestili	2022	Mahreç İşareti
A.Manusa Dokuması	2022	Mahreç İşareti
Arapkir Pohmutu	2022	Mahreç İşareti

(Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Malatya'da Düzenlenen Yerel Gastronomi Etkinlikleri

Malatya'da düzenlenen gastronomi odaklı etkinlikler hem kentin mutfak kültürünün tanıtımını hem de turizm hareketliliğini desteklemektedir. Başlıca festivaller şunlardır:

- Yeşilyurt Kiraz Kültür ve Spor Şenliği
- Malatya Fuarı ve Uluslararası Kültür, Sanat ve Kayısı Festivali
- Arapgir Bağbozumu
- Akçadağ Belediyesi Bal, Armut, Kültür ve Sanat Festivali
- Doğanşehir Elma ve Kültür Şenliği
- Hekimhan Ceviz ve Kültür Şenliği
- Uluslararası Melitadan Malatya'ya Kültür Sanat ve Gastronomi Günleri
- Kale Çilek Festivali (Çağlı, 2012)

<https://malatya.ktb.gov.tr/TR-58350/yerel-etkinlikler.html> (Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Malatya Mutfak Kültürü

Malatya geleneksel evlerinde mutfak ve kiler bulunmakta ve mutfak evin kuzeye bakan yönündedir. Mutfakta “kaplık” veya “terek” adı verilen raflar içerisinde kaplar bulunur. Kilerde fazla eşya, buğday ve bunların elenmesinde kullanılan kalbur ve elek bulunur.

Köfte çeşitleri: Malatya mutfağının en belirgin özelliklerinden biri köfte çeşitliliğidir. Bulguru temel malzeme olarak kullanan mutfakta 70’in üzerinde köfte çeşidinin bulunduğu bilinmektedir (Gök ve Tuna, 2013).

Ritüeller ve Özel Gün Yemekleri

Özel günlerde yapılan kutlama, tören, çocuk görme, adak adama gibi günlerde yemeklerin çeşitliliği mevcuttur.

Doğum: Doğum yapan lohusa kadını görmeye gidildiğinde “kuymak (herle)” adı verilen un, su ve tereyağından yapılan yemek götürülür.

Hıdırellez: “Hızır kömbesi” ve “sehen kesmesi” gibi yemekler yapılarak en az yedi komşuya dağıtılır.

Düğünler: Düğünlerde üç ana çeşit üzerinde (etli bulgur pilavı, tiritli yemek ve mevsimine göre meyve, cacık ve salatadan) yemekler yoğunlaşmaktadır.

Cenazeler: Düğün yemeklerine benzer menüler “can aşı” ya da “kırk yemeği” adıyla hazırlanır.

Yeni işe başlama, eve yeni bir şey alma, kemer atma: Bu gibi durumlarda kömbe yapma ve kurban keserek komşulara dağıtılarak gelenek sürdürülmektedir.

Kayısı Kültürü: Malatya denilince akla gelen ilk ürün kayısı, ilk yer ise Şire (kayısı) Pazarı’dır. Kendine has tat ve aroması, sarı ve turuncu rengi ve kadifemsi bir yapıya sahiptir. Yaş ve kuru olarak tüketilen kayısıdan reçel, pestil, nektar, pekmez ve tatlı çeşitleri yapılmakta; irin Türkiye’nin yaş kayısı üretiminin %50’sini ve kuru kayısı üretiminin %85-90’ını karşılamaktadır. Yaklaşık 60 ülkede tüketilen kayısı, Malatya kayısı dünya kayısının başkentidir. 6 Şubat 2023 depreminde Şire Pazarı tamamen yıkılmış olsa da kayısı hala Malatya’nın ulusal ve uluslararası gastronomik simgesi konumundadır <https://malatya.ktb.gov.tr/TR-378938/gezilecek-yerler.html>

FAO verilerine göre 2022 yılında dünya kayısı üretiminin %60,6’sı altı ülke tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu üretimin %22,4’ü Türkiye, %12,6’sı Özbekistan ve %8,6’sı İran tarafından karşılanmıştır. Türkiye kuru kayısı üretiminde dünyada ilk sırada yer almaktadır. Türkiye’de kayısı alanı, üretimi ve verimi açısından Malatya ilk sırada yer almaktadır. “Malatya kayısı”nın AB tarafından coğrafi işaret olarak tescilinin olması işlenmiş ve özel nitelikli (niş) kayısının pazarlanmasında ürünün farklılaştırıcı bir araç olacağı öngörülmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, Kayısı Ürün Raporu, 2024)

Ekmek Kültürü: Ekmek, Malatya mutfağında özel bir yere sahiptir. Tandır ekmeği, yufka ekmek, kınalı ekmek, taplama ekmeği, bazlama, ekşili ekmek, ballı ekmek, otlu ekmek, pileke, dönderme, taş küllüğü, tutmaç, saç yüzü, yağlı ekmek, saç üstü gibi çok sayıda çeşit günlük yaşamda tüketilmektedir. (Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, <https://malatya.ktb.gov.tr/TR-58289/mutfak-kulturu.html>).

Yeme Alışkanlıkları

Malatya mutfağı, tarımsal üretimle şekillenen; bulgur, kayısı, üzüm ve ceviz gibi yerel ürünlerin öne çıktığı bir yapıya sahiptir. Günlük beslenmede bulgurlu yemekler ve ekmek çeşitleri önemli bir yer tutarken, özel günlerde köfte çeşitleri, etli yemekler ve tatlılar tercih edilmektedir.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Malatya’nın zengin mutfak kültürü, coğrafi işaretli ürünleri ve festivalleri, gastronomi turizmi için dikkat çekicidir. Kent, aynı zamanda tarihi ve doğal değerleriyle de gastronomi turizmini kültürel ve sağlık turizmi ile bütünleştirme potansiyeline sahiptir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Malatya mutfağı üzerine yapılan bu inceleme, kentin gastronomik zenginliklerini ve kültürel mirasını ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular, Malatya’nın yalnızca tarımsal üretimiyle değil aynı zamanda yemek kültürü, ritüelleri ve coğrafi işaretli ürünleriyle de dikkat çeken bir gastronomi merkezi olduğunu göstermektedir.

Kayısı üretimi ile uluslararası düzeyde tanınan Malatya, yalnızca tarımsal üretimiyle değil; köfte çeşitleri, sarmaları, et yemekleri ve yöresel ekmek türleriyle de özgün bir mutfak kültürüne sahiptir. Yöresel yemeklerin özel günler, ritüeller ve toplumsal yaşamda önemli bir yere sahip olması, Malatya mutfağını yalnızca beslenme alışkanlıkları açısından değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel bağlamda da değerli ve önemli kılmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünlerin çeşitliliği, gastronomi festivalleri ve kültürel etkinlikler, şehrin turizm potansiyelini güçlendirmekte ve Malatya'yı bölgesel gastronomi turizminin merkezlerinden biri haline getirmektedir. Ayrıca UNESCO Dünya Miras Listesi'ne gire Arslantepe Höyüğü gibi tarihi değerler ile doğal şifa kaynaklarının varlığı, gastronomi turizmini kültürel ve sağlık turizmiyle bütünleştiren önemli bir fırsat sunmaktadır.

Sonuç olarak Malatya, otantik mutfak kültürü, coğrafi işaretli ürünleri, güçlü tarımsal altyapısı ve tarihsel birikimi sayesinde yalnızca Türkiye gastronomisi içinde değil, uluslararası gastronomi sahnesinde de önemli bir potansiyele sahiptir. Bu nedenle Malatya mutfak kültürünün korunması, belgelenmesi ve sürdürülebilir gastronomi politikaları kapsamında desteklenmesi hem bölge ekonomisinin gelişmesi hem de kültürel mirasın yaşatılması açısından büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

Çağlı, I. B. (2012). Türkiye'deki Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi.

Gök, A. ve Tuna, H. (2013). Turizm Pazarlaması Açısından Malatya İlinin Potansiyelinin Belirlenmesi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2013(1), 1–11.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(1), 24–30.

Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. Journal of Humanities and Tourism Research, 11(2), 359–378.

Malatya Belediyesi (2011). Malatya Belediyesi Stratejik Planı 2010–2014. <http://www.sp.gov.tr/documents/planlar/MalatyaBelediyesiSP1014.pdf> (E.T.: 03.05.2011).

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2011). Resmî Web Sitesi. www.malatyakulturturizm.gov.tr (E.T.: 03.05.2011).

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.). Mutfak Kültürü. <https://malatya.ktb.gov.tr/TR-58289/mutfak-kulturu.html> (E.T.: 03.05.2011).

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.). Yerel Etkinlikler. <https://malatya.ktb.gov.tr/TR-58350/yerel-etkinlikler.html> (E.T.: 03.05.2011).

Malatya Valiliği (t.y.). Malatya İli Tanıtım Bilgileri.

Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108–124.

Tapan, İ. (2021). Malatya İlinde Nüfusun Gelişimi ve Dağılışı: 1927–2019. Fikriyat, 1(1), 27–53.

Tarım ve Orman Bakanlığı (2024). Kayısı Ürün Raporu 2024. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20%20C3%9Cr%20%20BCn%20Raporlar%20C4%B1/2024%20%20C3%9Cr%20%20BCn%20Raporlar%20C4%B1/Kay%20%20C4%B1s%20%20C3%9Cr%20%20Cn%20Raporu%202024-401%20TEPGE.pdf> (E.T.: 10.10.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Resmî Web Sitesi.

MUŞ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Erva ŞAHİN¹

GİRİŞ

Dünyadaki toplumlar kendine has mutfak kültürüne ve beslenme alışkanlığına sahiptir. Bu beslenme alışkanlıkları o toplumun içinde bulunduğu kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapı ve tarihsel sürece göre şekil almaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin tarihsel geçmişleri olması çok mutfak kültüründe etkilidir (Serçeoğlu, 2014). Türkiye'de yemek kültürünün bölgesel farklılıklar göstermesi doğal bir durumdur. Bu çeşitliliğin temelinde iklim koşulları ve tarımsal ürünlerdeki farklılıklar yer almaktadır. Coğrafi ve ekolojik unsurların etkisiyle şekillenen bu mutfaklar Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Zengin ve Gürkan, 2019)

Bu çalışma, Doğu Anadolu'nun önemli yerleşim alanlarından biri olan Muş ilinin tarihsel gelişim süreciyle şekillenen geleneksel mutfak kültürü ele alınarak, yöreye özgü yemeklerin içerik, hazırlanış biçimi ve kültürel işlevleri değerlendirilmiş; böylece bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline ışık tutulması amaçlanmıştır. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin Muş mutfağında kültürel ve ekonomik açıdan taşıdığı önem ortaya konmuştur.

MUŞ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi ve Demografik Yapı

Muş, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Murat Bölümü'nde konumlanır. İl coğrafi yapısı itibarıyla, doğusunda Ağrı ve Bitlis, batısında Bingöl, kuzeyinde Erzurum, güney ve güneybatısında da Bitlis, Diyarbakır ve Batman illeri yer almaktadır (Durmuş, Dölek 2019).

Muş ili Türkiye yüzölçümünün yaklaşık %1,1'ünü kapsamaktadır. Şehrin yüzölçümü 8196 km²'dir (Muş Valiliği, 2025; Şeker, 2022)

Muş ili topraklarının yaklaşık %34 'ünü dağlık alanlar oluşturmaktadır. Bu dağlar Güneydoğu Toroslar dağlarının uzantılarıdır. Şeker, 2022)

Muş topraklarının %53'ü çayır ve meralarla, %11'i ormanlarla %33'ü ekili alanlarla kaplıdır %3'de tarıma elverişsiz arazi mevcuttur (Türk ve Eren, 2023)

Muş ilinde iklim karasal olup, kışları soğuk ve kar yağışlı, yazları ise genellikle kısa ve serin geçmektedir. Buna ek olarak Doğu Anadolu Bölgesindeki birçok bölgeye göre daha fazla yağış almaktadır (Durmuş ve Dölek, 2019; Şeker, 2022)

Muş halkının büyük bir kısmı geçimini tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Kış mevsiminin uzun ve sert geçmesinden dolayı ekimin fazla yapılmamasına ve tarım ürünü çeşitliliğini azalmasına sebep olmaktadır (Türk ve Eren, 2023)

Muş İli toplamda 392.301 nüfusa sahip olup, nüfus bakımından da Türkiye'deki 81 il içinde 75. sırada yer almaktadır. Muş iline bağlı merkez dâhil 6 ilçesi, 23 belediyesi vardır (TÜİK, 2024).

Sosyo-ekonomik şartlar bakımından Türkiye'nin geri kalmış illerinden biri olan Muş; ekonomik olarak tarım ve hayvancılığın ön plana çıkmıştır, turizm gelirinde ise Türkiye ortalamasının altındadır (Şeker, 2022)

Tarihi

Muş'un ilk çağ tarihi Urartu'lara dayanır, Muş'un ve Doğu Anadolu'daki M.Ö. 2000'e ait yerleşmeleri, net olarak bulunamadığı için, Urartu'ların ataları kesin olarak bilinmemektedir. (Türkiye Kültür Portalı, 2025).

Muş'un kuruluş tarihi ve isminin kaynağı tam olarak bilinmemektedir. Muş'un isim kökenine ait birçok rivayet vardır. Bir rivayete göre, Muş ismi, Muş bölgesine Asurlulardan kaçıp gelen İbrani kabilelerinden biri tarafından verilmiştir. Ayrıca 1914 Bitlis Vilayet Salnamesinde Muş isminin İbranice 'de "Sulak verimli

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0008-6148-7605, Ervasahin2058@gmail.com

ve otlak” anlamına karşılık gelen “Muşa” kelimesinden geldiği iddia edilmiştir. (Türkiye Kültür Portalı, 2025).

Muşun, geçmişten günümüze yeşil, verimli ve sulak bir araziye sahip olması, bu rivayetin gerçeklik payının olduğunu gösterir. Muş’a dair bir diğer rivayet ise dini kaynaklıdır. Bu rivayete göre, Muş’un Hz. Nuh’un oğlu Yasef’in (Yusuf) torunu Muş oğulları tarafından kurulduğu rivayet edilmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2025).

Muş, Anadolu Türk tarihi açısından değerli bir yere sahiptir. Muş ili kültürel açıdan birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır bu da bu bölgenin kendi kültürünü oluşturmamasına sebep olmuştur. Bölgede yaşam süren kavimlerin etkisinde kalmış, özellikle de Pers kültürünün etkisinde kalmıştır. Ancak bu durum Hristiyanlığın yayılım göstermesiyle son bulmuştur. İlerleyen Osmanlı döneminde ise bölgede Ermenilerin azalmasıyla Hristiyanlığa ait kültürel özelliklerde zaman ile yok olmuştur (Kasar vd., 2024).

1071’de Malazgirt Meydan Muharebesinin kazanılmasından sonra Selçukluların egemenliği altına giren Muş ve çevresinde yoğun Türkmenler yaşamıştır (Dölek vd.,2018; Muş Valiliği,2025).

13. yüzyılın ilk yarısında ise Moğol istilasından sonra Karakoyunlu topraklarını ele geçiren Timur’un egemenliğine alınmıştır. Daha sonra 1514 Çaldıran zaferi sonrası Muş Osmanlı toprağı haline gelmiştir. Osmanlı’nın son dönemlerinden Cumhuriyet Dönemi boyunca Muş, Bitlis vilayetinin sancak idaresine bağlı olmuş; 1935’te Muş ve Bitlis iki ayrı il hâline getirilmiştir (Dölek vd.,2018; Muş Valiliği,2025).

Muş Yemek Kültürü

Yeme Alışkanlıkları

Coğrafi şartlar nedeniyle Muş halkı çoğunlukla tahıl ürünlerine yönelmişlerdir. En çok tüketilen tahıllardan arasında bulgur ve pilav çeşitleri yer almaktadır. Muş mutfağının önemli malzemelerinden biri olan öğütülmüş buğday ve öğütülmüş bulgur da çok eskilere dayanmaktadır. Muş yemekleri arasında ekmek ve çörek türleri önemli bir yere sahiptir Doğu Anadolu Bölgesi’ne benzer şekilde, Muş mutfağının geleneksel yemeklerinin temelinde hamurdan hazırlanan yemekler gelir (Şeker,2022; Türk ve Toprak,2019)

Ağırlıklı olarak hayvancılık üzerine yoğunlaşmış olan bölge Türkiye’nin önemli hayvancılık merkezlerinden biri haline gelmiştir. Bu nedenle hayvansal besinlerinin yoğun olarak tüketildiği ve mutfağına da bu ürünlerin yansdığı görülmektedir (Türk ve Toprak,2019). Genellikle tavuk, hindi, kaz koyun ve dana etleri tüketilmektedir (Şeker,2022; Muş Valiliği, 2025)

Hayvanlardan elde edilen ürünlerden çeşitli ürünler de elde edilmektedir. Peynir, yoğurt, çökelek, tereyağı, kaymak buna örnek gösterilebilir (Şeker,2022)

Hayvansal gıdalar dışında Muş’ta yetişen otlar da Muş mutfağında önemli bir yer tutar. Muş halkı tarafından kullanılan bitkiler arasında; çiriş otu, ikiz otu, semizotu, yayla sarımsağıdır yer alır. Toplanan bitkilerin kurutma ve salamura yöntemiyle farklı mevsimlerde de tüketilmesi sağlanmaktadır (Şeker,2022)

Karasal iklimin hâkim olduğu Doğu Anadolu bölgesinin mutfak yapımında iklimin ve yapılan malzemenin etkisi çok fazladır. Bu yüzden Muş halkı yaz ve sonbaharda kışa hazırlık yapmaktadır. Bölgede kışlık yiyecek hazırlığı çok eskiye dayanmaktadır. Selçuklular döneminde başlayan bu gelenek benzer tekniklerle günümüzde de sürdürülmektedir. Sebze meyve çeşitleri çok olduğundan bu dönemde kurutma tekniklerini kullanarak kışa hazırlık yapılmaktadır. Domates, biber, kabak, yeşil fasulye gibi sebzeler kurutulur (Şeker,2022)

Aynı zamanda kış aylarında içmek için pekmez kaynatılarak bidonlara doldurularak muhafaza edilir. Hayvansal ürünlerden bazıları da kışlık olarak kurutma yöntemi yapılmaktadır. Geçmişte çoğunlukla yapılan fakat günümüzde nadir olan hayvan bağırsağı kurutma yöntemi de vardır (Şeker,2022)

Muş’ta sofralar genelde yer sofrası olarak kurulmaktadır. Tahta masa ya da sini üzerinde yemek yenmektedir. Günümüzde ise çoğunlukla masada yenilmektedir (Şeker,2022)

Muş bölgesinde sofrada misafir varsa yemeğe önce misafir ve evin en büyüğü başlar. Sonrasında sırasıyla erkekler, kadınlar ve çocuklar yemektedir. Eğer misafir varsa sofrada kadın erkek ayrı kurulmakta ve yenilmektedir. Günümüzde ise aileler arasında ve bölgelere göre değişiklik göstererek beraber tek sofrada da yenilmektedir (Kasar vd., 2024)

Muş’ta sabah altılığı (xuruni), kahvaltı (nav roj), öğle (firavini) ve akşam (nane şiv) olarak 4 öğün yemek yenmektedir. Ayrıca yatmadan önce yenilen ‘yatılık’ adı verilen bir öğün vardır. Bu öğünler misafir

gelmesine ve hanenin gelir durumuna göre değişmektedir. Bu öğünlerde tüketilen yiyeceklerden bazıları şu şekildedir: (Kasar vd., 2024; Şeker,2022)

Sabah altlığında; yaz döneminde süt ve yoğurt, kış döneminde ise havanın soğuk olması nedeniyle akşamdan çorba gibi sıcak yiyecekler hazırlanır.

Kahvaltıda; çoğunlukla tereyağı, peynir, bal, zeytin, yağlı ekmek, çörek, reçel, domates, salatalık, biber, maydanoz, pekmez, cevizli ekmek, kaymak, helva vb. yiyecekler tüketilir. Bunlara ek olarak yazdan yapılan çökelek (torax), çiriş kavurması, yağlı ekmek, kurutulmuş sebzeler de tüketilir. İçecek olarak ise çay veya süt içilir.

Öğle yemeğinde hazırlanan özel bir yemek yoktur. Bir gün önceden kalan yemekler varsa tüketilir, yok ise pratik hazırlanan yemekler yapılır. Semizotu, makarna, sebze yemekleri, sebzeli bulgur gibi yemekler tüketilir.

Akşam yemeği yemek çeşitliğinin en çok olduğu öğündür. Bu yemekler özel yapılır; köfte, hez dolması, kavurma, kaburga dolması, pilav, salata, soğan çorbası (pivaz çorbası), yoğurt çorbası, fellah köftesi, içli köfte, çiriş kavurması örnek gösterilebilir.

Yatılık Yemeği kışın geceleri uzun olduğundan kış mevsiminde ve misafir geldiğinde yenir. Kahvaltılık ya da akşamdan kalan yemekler tüketilir.

Yöreye Özgü Yemekler

Muş mutfağı hayvansal ürünlerin beslenme kültüründe merkezî bir konuma sahip olduğu zengin bir gastronomik yapısı vardır. Bununla beraber sadece Muş bölgesinde yapılan, oldukça lezzetli çok sayıda yemek çeşidi vardır. Muş'un gastronomik yemeklerinden bazıları şu şekildedir: (Muş Valiliği, 2025; GoTürkiye, 2020; Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2019)

Grar: Grar Buğday, yoğurt, nane ve sakız otundan yapılan bir çorbadır. Muş halkının severek tükettiği misafirlere de yapılan bir çorbadır.

Hez Dolması: Muş'un yöresel yemeklerinden biri olan hez dolması, kuşbaşı et ve pirinçle hazırlanan harç, lahanaların içine doldurulup sarılır ve kısık ateşte ağır ağır pişirilmesiyle hazırlanır.

Muş Böreği: Muş kahvaltılarda ve akşam yemeklerine her öğünde sevilerek tüketilen bir börek türüdür. Elde incecik açılan hamurun içerisine soğanlı ve kıymalı harç konulmasıyla hazırlanır. Hazırlanan böreğin üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek fırında pişirilir.

Teter Helvası: Pekmez ve tereyağı ile ıslatılan köy ekmeğinin fırında pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine kaymak ve fındık serpilip servis edilir.

Herse: Kemiksiz etlerin suda haşlanıp haşlanmış buğdayla karıştırılmasıyla hazırlanır. Üzerine kızdırılmış tereyağ dökülerek servis edilir.

Cağ Salamurası: Muş'un dağlarında yabani olarak yetişen bir bitkidir. Teneke benzeri kapalı kaplarda muhafaza edilir. Tavaya biraz yağ ve cağ salamurası eklenerek pişirilir, birkaç yumurta kırılıp un eklenip karıştırılır. Piştikten sonra kaplara konup servis edilir.

Domatesli Lahana Dolması (Kırkçikli Kelem Dolması): Yağlı kıyma, bulgurla iyice yoğrulup harç haine getirilir. Haşlanmış lahana yapraklarının içine sarılır. Tencereye, sıra sıra dolma domates ve biber karışımı serilir ve pişirilir. Hazırlanan dolmanın üzerine kızdırılmış tereyağ dökülerek servis edilir.

Zerfed: İsteğe göre şerbetle servis edilir. Muş'un Varto ilçesine ait olan Zerfed, Muş genelinde de yapılmaktadır. Etsiz tandır yemeğidir. Ekmek pişirilir ve sıcakken içi oyulur. Oyulan ekmekler minik parçalara ayrılıp içine eklenir. Ekmek parçaları sulandırılmış yoğurtla yumuşatılır ve üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek servis edilir. Zerfed ekmeği, kişi sayısına bağlı farklı büyüklüklerde yapılabilir.

Bulanık Kazı: Zenginin sefası, fakirin gıdası olarak söylenen kaz kızartması Muş'ta özel bir yemektir. Muş, Kars'tan sonra Türkiye'de kaz sayısı en fazla olan şehirdir. Kars'ta tüketilen kazın büyük bir kısmı da Muş'tan gitmektedir. Muş'ta sulak arazilerin çokluğu kaz yetiştiriciliğine tanınmaktadır. Muş'un tanınmaktadır. Muş'un Bulanık ilçesinde çok sayıda kaz yetiştirilmektedir. Kaz eti, sağlığa yararlı bir ettir. Besleyici değeri yüksek olmasına karşın düşük yağ ve kolesterole sahiptir.

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram vb.)

Muş'ta özel günler için yapılan yemekler komşularla beraber hazırlanır. Bu yemekler arasında Muş köftesi, kılçıklı dolma, çorti örnek gösterebiliriz. Hazırlanan yemekler etli, zor ve emek isteyen yemeklerdir (Şeker,2022)

Şerbet içme; Muş ilinde nişan törenlerine 'Şerbet İçme' denilmektedir. Bu tören pazar günleri yapılır ve koçurgan (davet edici) aracılığıyla tören duyurulur. Şerbet İçme kız evinde yapılır. Erkek evinden 2 kadın şerbet ezmek ve dağıtmak için tören sabahı kız evine gider. Erkek evinden getirilen şeker, suda eritilir ve şerbetin renklenmesi için kızcılık şekeri eklenir. Şerbet, gümüş bardaklarda ikram edilir. Tören gece yarısına kadar devam eder. Kız evinde önce eğlence faslı başlar; kadınlar oyun havaları söyleyip def çalarlar. Takılar geline takılır. Tören böylece sürer gider (Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025)

Diş Hediği; Doğu Anadolu yöresinde varlığını devam ettiren diş hediği geleneği Muş'ta "danuk, dani" diye adlandırılır. Çocuk ilk dişi çıkardığında iri taneli buğday kaynatılır. Buğday piştikten sonra süzülerek bir leğene alınır. Üzerine ceviz, fındık, şeker, pişmiş nohut ilave edilir. Çocuk ilk dişini çıkardığında akrabaların katılımıyla 'Diş Hediği' adı verilen kutlamalarda da yapılır (Belli ve Belli, 2018; Muş Valiliği, 2025).

Zeyide gitme; Muş'ta yeni doğum yapmış kadına ziyaret etmeye "zeydine gitme" denir. Anneyi ve bebeği görmek isteyen yakın akrabalar ve komşular hediyelerle ve pasta, çörek, mırtoğe, hangerun, herun gibi yiyecekler getirerek bebeği ziyaret ederler (Şeker,2022).

Kına gecesi; Erkek tarafının kadınları kız evine gelmesiyle kına gecesi başlar. Gelen konuklara etli yemekler, çorti, yeşil mercimekli pilav gibi yemekler servis edilir. Yemek faslı ve eğlence sonrası gelin sandalyeye oturtulur şarkı veya türkü eşliğinde gelinin çevresinde dönülerek gelinin eline kına yakılması ile kına gecesi sona erer (Şeker,2022)

Bayram; Muş'ta bayramın birinci günü diğer günlere göre daha yoğun geçer. Bayrama bir gün kala yöre halkı büyük bir heyecanla hazırlık yapılır Muş'a bayramlar yoğun geçer. Bir gün önceden misafirlere büyük bir hazırlık yapılır. Sütlaç, köfte, dolma, kadayıf tatlısı, baklava, börek yapılır. Gelen misafirlere önce yemek ikram edilir, daha sonra içecek, tatlı çeşitleri ikram edilmektedir (Şeker,2022).

Coğrafi İşaretli Ürünler

Türkiye'de birçok yerel ürün, coğrafi işaret tescili olarak hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel gelişimin desteklenmesine önemli katkılarda bulunmaktadır. Bu çerçevede, Muş ili, kendine has mutfak kültürü ve tarımsal çeşitliliği ile dikkat çekmektedir. Muş'ta coğrafi tescil ile koruma altında olan önemli ürünler aşağıda belirtilmiştir: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025; Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025; Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2019)

Çorti Turşusu: Kelem olarak adlandırılan lahanaların baharatla harmanlanıp küplere yerleştirilmesiyle yapılır. Bu turşu sirke kullanılmadan hazırlanır. Yaz aylarında kurulan Çorti, kışın tüketilmek üzere ekşimeye bırakılır ve özellikle Muş'ta yetişen yerel lahanalarla hazırlandığında kendine özgü yoğun bir aroma kazanır. Coğrafi işaret tescilini Muş İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü öncülüğünde 2017 yılında almıştır.

Çorti Aşı: Coğrafi işaret tescilini Muş İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü desteğiyle 2019 yılında almıştır. Çorti turşu olarak tüketilmesinin yanı sıra yemek olarak da tüketilen geleneksel bir lezzettir. Lahananın fermente edilmesiyle elde edilen çorti, et ve yarma buğday eklenerek "Çorti Aşı" adıyla sıcak yemek haline getirilir. Kemikli kuzu etinin tereyağında kavrulup salça, çorti turşusu ve yarma buğdayla birlikte pişirilmesiyle hazırlanan bu yemek, bölgeyle özdeşleşmiş bir tattır. Üzerine soğan ve pul biberle hazırlanan sos gezdirilerek servis edilir. Çorti, köftelik, içmelik ve tandırda pişirme gibi farklı yöntemlerle hazırlanabilir

Muş Köftesi (Hafta Direği): Coğrafi işaret tescilini Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü öncülüğünde 2021 yılında almıştır. Muş köftesi, yağsız etin birkaç kez çekilip köftelik bulgurla yoğrulmasıyla hazırlanan, iç harcında kıyma, soğan, ceviz ve pirinç bulunan yöresel bir yemektir. Tuzlu suda haşlanarak pişirilir ve tereyağı gezdirilerek servis edilir. Hamurunun da etli olması ve kızartılmadan haşlanması, onu diğer içli köftelerden ayırır. Muş'a özgü bu lezzette böbrek yağı yerine soğan kavurması kullanılması, kendine has aromasını oluşturur.

Muş Kaşarı: Coğrafi işaret tescilini DAKA ve Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü öncülüğünde 2023 yılında almıştır. Bölgenin zengin aromalı bitkileriyle beslenen koyun ve inek sütlerinin harmanlanmasıyla üretilen geleneksel bir peynir türüdür. Yüzde 40 koyun sütü içeriği ile Türkiye'nin en kaliteli kaşar

peynirlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Eşsiz lezzetini elde edebilmesi için en az altı ay boyunca olgunlaştırılması gerekmektedir. (Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2019)

Muş Balı: Muş Ovası ve çevresindeki dağlarda doğal olarak yetişen endemik ile kültür bitkilerinin polenlerinden üretilen, açık renkli, keskin kokulu ve uzun ömürlü bir bal türüdür. Yörede arıcılık, 1.350–2.600 metre rakımlı alanlarda, kimyasal etkilere uzak doğal koşullarda yürütülmektedir. Son yıllarda verilen teşvikler ve eğitimlerle arıcılık faaliyetleri bilinçli bir biçimde gelişmiş, buna paralel olarak balın kalitesi artmıştır. Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı (DAKA) öncülüğünde Muş Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından 2024 yılında başlatılan coğrafi işaret tescil süreci ise tamamlanma aşamasına gelmiştir.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Muş Kalesi, Şehir merkezinde yer alan kale şehrin en eski yapılarından biridir. Kalenin yapımı ve tamamlanma yılları net olarak bilinmemektedir. Buna ilişkin kalenin Moğol İstilasası sonrası 7. yüzyıl ortalarında, Hz. Osman döneminde birçok savaşa şahit olduğu bilinmektedir. Kalenin batı tarafında tahribe uğramış mezarlıklar bulunmaktadır. Bu alan günümüzde park olarak düzenlenmiş ve mesire alanı olarak kullanılmaktadır (GoTürkiye,2020)

Varto ilçesine 20 km uzaklıkta, Kayalıkaya Köyü'nde yer alan Varto Kayalidere Ören Yeri (Kale Şehri Bölge 1965 yılında kale, tapınak, şarap mahzeni, mezar ve küçük buluntular ortaya çıkarılmış. Bu kale Urartu Kralı II. Sarduri devrine (MÖ764-735) tarihlene dayanmaktadır. (GoTürkiye, 2020) Bölgedeki kazılarda şarap üretim ve depolama yapılarının ortaya çıkarılması, Muş yöresinin tarihsel gastronomik sürecini anlamak açısından büyük önem taşımaktadır.

Muş'ta bağcılık çok eski zamana uzanan tarımsal bir faaliyettir. İnce kabuklu, sulu, şekerli ve hafif ekşi bir üzümdür. Kaşmer, güzbeyazı, yazbeyazı, sinciri gibi üzüm çeşitleri, Muş'un tarımsal zenginliğini yansıtmaktadır. Özellikle Haspet Kalesi'nin güneyinde bulunan Mongok Bağlarında yetiştirilen üzümlerle dikkat çeker. Birinci Dünya Savaşı'na kadar bölgede yaşam süren Ermenilerin nitelikli şaraplar ürettiğine dair bilgiler Muş'un bağcılık ve içecek kültürü açısından köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir. (Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2019)

Muş'a has olan Muş lalesi şehrin kültürel sembollerinden biridir. Zambakgiller ailesindendir. Uzun yapraklı ve mızraksızdır. Sapında tek bir çiçek bulunur. Yetiştirilmesi 3-6 sene arası sürmektedir. Bu nedenle, lale alanları koruma altına alınmıştır. İlk Lale Festivali 2000 yılında organize edilmiştir. Her yıl Nisan ayının son haftasında düzenlenen Lale Festivali'yle çok sayıda ziyaretçiyi kente çekmektedir (Muş Valiliği, 2025).

Muş'ta doğal koşullarda üretilen kahvaltılık ürünler, kenti gastronomi turizmi açısından öne çıkaran en önemli unsurlardan biridir. Muş merkezde satın alabileceğiniz kahvaltılık ürünler arasında tuzsuz tereyağı, otlu tulum peyniri, Muş balı, göğermiş peyniri, keçi peyniri, orcik gibi çeşitler yer almaktadır (Muş Valiliği, 2025).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Muş ili, tarihsel birikimi, coğrafi yapısı ve sosyo-kültürel özellikleriyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yörede tahıl ve hayvansal ürünlere dayalı beslenme geleneği hem iklim koşullarının hem de ekonomik yapının bir sonucudur. Bununla birlikte, yörede yetişen yerel bitkiler, belirli hazırlama teknikleriyle mutfak kültürüne hem mevsimsel hem işlevsel bir çeşitlilik kazandırmaktadır.

Çorti Aşı, Muş köftesi, hez dolması, grar çorbası ve Muş böreği gibi yöreye özgün yemekler, sadece beslenmenin değil aynı zamanda misafirperverliğin ve özel gün törenlerinin önemli bir parçasıdır. Coğrafi işaretli ürünlerin artması, yöresel yemeklerin tescillenmesi ve Muş'un doğal ürün çeşitliliği (bal, kaşar peyniri, üzüm çeşitleri vb.) bölgenin gastronomik değerinin tanıtılmasında önemli bir fırsat sunmaktadır.

Ayrıca bölgedeki tarihsel üretim izleri (özellikle Kayalidere yerleşiminde ortaya çıkarılan şarap üretim alanları) Muş'un gastronomi tarihine ilişkin önemli veriler sunmakta ve bölgenin mutfak kültürünün yalnızca güncel değil, tarihsel bir değer taşıdığını ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak, Muş mutfak kültürünün korunması, belgelenmesi ve gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilir şekilde tanıtılması; hem bölgenin ekonomik gelişimine katkı sağlayacak hem de yerel kültürün gelecek nesillere aktarılmasında önemli rol oynayacaktır. Ayrıca üniversiteler, yerel yönetimler ve turizm sektörü iş birliğiyle düzenlenecek gastronomi temalı festivaller ve etkinlikler, yöresel mutfağın tanıtımına katkı sağlayacaktır. Dijital platformlar ve sosyal medya aracılığıyla yapılacak tanıtımlar ise Muş mutfağının bilinirliğini artırarak gastronomi turizmine ilerlemesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Web

- URL1: GoTürkiye. (2020). *Muş GoTürkiye*. (E.T.: 25.10.2025), <https://mus.goturkiye.com/tr-tr>
- URL2: Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (E.T.: 14.10.2025) <https://mus.ktb.gov.tr/>
- URL3: Muş Valiliği. (2025). *Mahalli yemekler*. (E.T.: 14.10.2025). <http://mus.gov.tr/mahalli-yemekler-mus>
- URL4: Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçları, 2024: İl ve ilçe nüfusları*. TÜİK.
- URL5: Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025) Coğrafi İşaretler Portalı: *İl bazında coğrafi işaretler- Muş (49)* [E.T.:19.10.2025]. <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI-isaretler/liste?il=49>
- URL6: Türkiye Kültür Portalı (2025) Genel Bilgiler. Kültür Portalı [E.T.:25.10.2025]. [Muş - Türkiye Kültür Portalı](#)

Dergi, Makale, Tez, Kitap vb.

- Belli, G. S. ve Belli, O. (2018). *Ağrı geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. Ağrı: Ağrı Valliği Yayıncılık.
- Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı. (2019). *Muş yöresel ürünler ve coğrafi işaretler* (Haz. M. A. Yıldırım & E. Alpaslan; Tasarım: B. B. Gülcü). Hat Baskı Sanatları. ISBN 978-605-7887-14-6
- Dölek, İ., Avcı, V., & Harunoğulları, M. (2018). Nüfusun ve Yerleşmelerin Yükseltiye Göre Değişimi: Muş İli Örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(6), 1011-1022. <https://doi.org/10.18506/anemon.414799>
- Durmuş, E., & Dölek, İ. (2019). Muş İl'inde Yerleşme Tiplerinin Coğrafi Dağılışı. *International Journal of Geography and Geography Education* (39), 256-278. <https://doi.org/10.32003/iggei.491876>
- Kasar, H., Seçim, Y., & Şen, Z. (2024). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Muş Kırçıklı Kelem Dolmasının Hazırlanışına Yönelik Bir Araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 227-238. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1491526>
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: erzurum ili örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şeker, Z. (2022). *Muş mutfak kültürü* (Yüksek lisans tezi, Fırat Üniversitesi). Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Türk, O. ve Eren, A. K. (2023, Ocak). *Muş yöresinde yetişen bitkilerin gastronomi turizmi ve kırsal turizm potansiyeli açısından değerlendirilmesi* [Bildiri sunumu]. 5. international ankara multidisciplinary studies congress, Ankara
- Türk, O., & Toprak, L. S. (2019). Kırsal Kalkınmada Kırsal Turizmin Rolü: Muş İlının Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 185-192.
- Zengin, B. ve Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.

TUNCELİ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Şeyda Rana UÇMA¹

GİRİŞ

Tunceli ili, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat bölümünde, Munzur Dağları'nın heybetli silueti altında konumlanmış, kendine özgü coğrafyası, zengin biyoçeşitliliği ve köklü kültürel tarihi ile öne çıkan bir kenttir. Türkiye'nin en az nüfuslu illerinden biri olmasına rağmen, sahip olduğu doğal güzellikler ve kadim inanç sistemleri ile şekillenen sosyo-kültürel doku, Tunceli'yi akademik çalışmalar için ilgi çekici bir merkez haline getirmektedir. Bu benzersiz yapı, şüphesiz ki, ilin mutfak pratiklerine ve damak zevkine de derinlemesine yansımıştır.

Tunceli mutfağı, bölgenin sert kış koşulları ve yüksek rakımın getirdiği zorlu coğrafi yapının bir sonucu olarak, temel besin kaynaklarını buğday, arpa, mısır, bakliyat ve hayvancılık ürünlerinden sağlamıştır. Coğrafi yapı ve sosyo-kültürel doku, yemek kültürünü şekillendiren en temel unsurlardır. Yörenin temel geçim kaynağı olan hayvancılık, et ve süt ürünlerinin zenginliğini beraberinde getirirken; dağlık alanlarda yetişen endemik otlar ve doğadan toplanan ürünler (mantar, yabani meyveler, dağ sarımsağı vb.) mutfağa otantik bir tat katmaktadır. Ayrıca, Alevi-Kızılbaz inancının şekillendirdiği kültürel pratikler, oruçlar ve kutsal günler, yemeklerin hazırlanma ve paylaşılma biçimlerini doğrudan etkilemektedir.

Bu çalışma, Tunceli'nin sadece bir beslenme aracı olmanın ötesine geçen yemek kültürünü çeşitli boyutlarıyla incelemeyi amaçlamaktadır. Bu sayede Tunceli yemek kültürü, bir gastronomi konusunun ötesinde, ilin tarihsel, coğrafi ve sosyolojik kimliğinin bir aynası olarak değerlendirilecektir.

TUNCELİ İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı Tunceli, genel olarak dağlık ve engebeli bir topografyaya sahiptir. Munzur Dağları ve bu dağların oluşturduğu derin vadiler, ilin coğrafi kimliğini belirleyen başlıca unsurlardır. Bu doğal yapı, tarımsal faaliyetin sınırlı kalmasına neden olmuş; buna bağlı olarak hayvancılığın ve doğadan toplanan bitkisel ürünlere dayanan bir mutfak kültürünün gelişmesine imkân tanımıştır. Tarıma elverişli arazilerin kısıtlılığı, yörede hayvancılığı öne çıkarırken yaz aylarında yaylalara çıkıp kışın köylere geri dönme şeklinde sürdürülen yarı-göçer yaşam biçiminin ortaya çıkmasında etkili olmuştur (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

Demografik Yapı: TÜİK'in 2023 yılı verileri incelendiğinde, Tunceli'nin Türkiye'nin en düşük nüfuslu illerinden biri olduğu görülmektedir. Nüfusun büyük bölümü il ve ilçe merkezlerinde yoğunlaşmaktadır. 1960'lı yıllarla birlikte ekonomik ve sosyal koşulların etkisiyle hız kazanan göç hareketi, yöredeki geleneksel değerlerin dönüşümünde önemli bir rol oynamıştır. Bu dönemde il merkezine ve diğer şehirlere yönelen göç artarken, güçlü aile bağları sürdürülebilmiş ancak aşiret yapısında belirgin bir çözülme yaşanmıştır. Bunun yanında, eğitim olanaklarının genişlemesiyle genç kuşaklar sosyal yapının modernleşmesine katkıda bulunmuş ve töreye dayalı yapı zamanla zayıflamıştır. Tunceli'de toplumsal yardımlaşmanın önemli unsurlarından biri olan kirvelik kurumu, geleneksel yaşam biçiminin günümüzde hâlâ varlığını sürdüren yönlerinden biridir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Tüm bu göç süreçlerinin bir sonucu olarak, Tunceli günümüzde Türkiye'nin nüfusu en az olan ikinci ili konumuna gelmiştir.

Tarihi: Tunceli, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu durum bölgenin kültürel ve mutfak geleneğinin zenginleşmesine önemli katkı sağlamıştır. Çemişgezek ilçesinin güneyinde yer alan Pulur (Sakyol) Höyüğünde 1968-1970 yıllarında yapılan kazılar, bölgeye Kalkolitik Çağ'da (M.Ö. 5500-3500) yerleşildiğini göstermektedir. İşuva (Hurri-Mitanni) adıyla anılan yörede yazılı tarih M.Ö. 2200'lerde Subarrularla başlamış, ardından Hurriiler, Hititler, Urartular, Medler, Persler ve Makedonyalıların hâkimiyeti görülmüştür. M.Ö. 17'de Romalıların kontrolüne giren bölge, Roma'nın ikiye ayrılmasından sonra Doğu Roma sınırları içinde kalmıştır. M.S. 639'da Halife Ömer döneminde Arapların yönetimine geçen Tunceli, uzun mücadelelerin ardından 972'de tekrar Bizans hâkimiyetine

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0000-0840-047X, seydaranaucmaa@gmail.com

dahil edilmiştir. 1071 Malazgirt Savaşı sonrası 1087’de Türklerin egemenliğine giren bölge, 1243 Köseadağ Savaşı’ndan sonra Moğolların, ardından Mengücekler ve Akkoyunluların yönetimine geçmiştir. 1473 Otlukbeli Savaşı ile Osmanlı hâkimiyetine giren Tunceli, kısa süreliğine Safevilerin eline geçmiş, 1514 Çaldıran Savaşı ile tekrar Osmanlı yönetimine bağlanmıştır. 1847’de “Dersim Livası” olarak sancak hâline getirilen bölge, 1879’da il, 1886’da mutasarrıflık, 1892’de ise tekrar sancak olarak Mamurat-ül Aziz’e bağlanmıştır. Cumhuriyet döneminde Hozat mutasarrıflığından “Dersim Vilayeti”ne dönüşen bölge, 25 Aralık 1935’te Tunceli Vilayeti olarak kurulmuş ve merkezi geçici olarak Elâzığ’da belirlenmiş, 30 Aralık 1946’da ise bugünkü Kalan Kasabası’na taşınmış ve ilin adı Mustafa Kemal Atatürk tarafından “Tunceli” olarak değiştirilmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

TUNCELİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları ve Yöreye Özgü Yemekler

Oldukça zengin yemek kültürüne sahip olan Tunceli’nin yöresel yemekleri arasında zerefet (babiko), sirekurt, sirepati, keşkek, kavut, patile unlu yemeklerine örnek verilebilir. yöreye özgü bitki ve sebze yemeklerinden, gulik yemeği, mantar yemeği, döğme çorbası, döğme pilavı, gulik çorbası, guriz yemeği ile kurutulmuş sebze yemekleri sayılabilir. geleneksel yöresel tatlılar arasında helva, dut tatlısı, aşure, pancar tatlısı, kabak tatlısı, heside (sulandırılmış dut pekmezi, un ve tereyağı) ile baklava yer almaktadır. Balık ürünleri arasında kırmızı benekli alabalığı da öncelikli tercihler arasında yer almaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

Babuko, Zerefet hamurdan yapılan, Doğu Anadolu Bölgesi, Doğu Karadeniz’in bazı bölgeleri ve İç Anadolu’nun doğu kesimlerine ait sarımsaklı, etsiz bir tür mantıdır (Üçer, 2006). Patile bir çeşit gözlemedir, Ayranlı Aş (Germiye Dew), sıcak yenildiği gibi yaz aylarında soğuk da yenilir (Türkiye Kültür Portalı, 2020).

Şire”nin hem tatlı hem de katık olarak kullanımı yaygındır. Pekmez, pestil ve orcik (cevizli sucuk), şireden yapılan besin türleridir. Ayrıca döğme denilen bulgurla ‘şireli’ tarhana yapılır. Buğdaydan elde edilen döğmeden yapılan ‘döğme pilavı’ ve ‘keşkek, yarmadan yapılan ‘malhuta çorbası’, tarhana, erişte ve un pilavı yörenin yaygın yemeklerindendir. Sütten yağ, yoğurt, ayran ve çökelek yapılır. Yörenin en bilinen yemeklerinden biri olan ‘hazırlap köftesi’dir. Ekmekler genellikle tandırda ya da sacda pişirilir. Mayalı hamurdan yapılan ekşili ekmek, bazlama; mayasız hamurdan yapılan yufka, kumbik, kül (ocak) gömmesi ve değirmen poğaçası yaygın ekmek türleridir. Yumurtalı tepsi kumbiği, su böreği, bişi ve hırınç gibi börek türü hamurlu yiyecekler, sacda ya da ocakta pişirilir. Kalbur hurması ve baklava, yaygın türleridir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Özel Gün Yemekleri: Düğün, cenaze ve bayram gibi özel günlerde toplu yemekler pişirilir. Düğünlerde keşkek, etli pilav ve babuko gibi yemekler öne çıkar. Cenaze evlerine komşular tarafından yemek götürme (taziye yemeği) geleneği yaygındır.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Tunceli sarımsağı (*Allium tuncelianum*), Tunceli il sınırlarında, 1000-2500 metre rakımlarda, kuru ve kayalık topraklarda tarla şartlarında yetiştirilen endemik bir türdür. Tunceli’nin en bilinen yöresel lezzetlerinden biri olan Şorbik Çorbası, Tunceli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığı tarafından tescil ettirilmiştir. Özellikle düğün gibi özel günlerde sunulan bu çorba, nohut, dana eti ve süt ya da ayran kullanılarak hazırlanır ve Tunceli ili mutfağıyla özdeşleşmiştir. Uzun yıllardır bilinen ve yöre halkının kültürel deneyimiyle günümüze ulaşan Şorbik, tanımlanan tarife ve üretim yöntemine uygun olarak her yerde hazırlanabilir. Çemişgezek Ulukale dutunun tescilini gerçekleştiren kurum TİTOM’dur. Çemişgezek Ulukale dutunun meyveleri, diğer bölgelerdeki dutlara kıyasla fiziksel olarak daha küçüktür, meyve sapları daha uzun olup, suda çözünür kuru madde miktarı ve kurutma verimi daha yüksektir (TPMK, 2025).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Tunceli’de 2004 yılına gelindiğinde, şehirdeki yeme-içme ve eğlence mekânlarının sınırlı fakat temel ihtiyaçları karşılayacak bir çeşitlilik sunduğu görülmektedir. Kentte toplam 21 tesis bulunmakta olup bunların önemli bir bölümünü lokanta ve restoranlar oluşturmaktadır. Birahaneler de şehirde sosyal

yaşamın belirgin bir parçası hâline gelirken, kafeterya ve pastane türü işletmeler ise daha sınırlı bir sayıyla temsil edilmektedir. Bu dönemde lokantaların yaklaşık 820 kişiyi ağırlayabilecek kapasiteye sahip olması, Tunceli'nin küçük ölçekli yapısına rağmen dışarıda yemek yeme kültürünün belirli bir canlılık taşıdığını göstermektedir. Geçmişte şehirlerarası ulaşımında yoğun olarak kullanılan Elâzığ-Erzincan karayolunun Tunceli-Pülümür kesimi, yol üstü yeme-içme tesislerinin en yoğun bulunduğu bölgeyi oluşturmaktadır ve bu tesisler, Tunceli halkı tarafından özellikle rekreasyon amaçlı tercih edilmektedir. Son yıllarda bazı tarımsal ürünlerin turizm ve ekonomiye katkısını artırmak amacıyla tanıtım çalışmaları yoğunlaştırılmıştır. Bu bağlamda Pülümür ilçesinde her yıl düzenlenen 'Bal Festivali' bal üretiminin tanıtımını sağlamaktadır. Ayrıca, Çemişgezek, Hozat ve Pertek ilçelerinde hayvancılığa dayalı şavak ve tulum peyniri ile meyveciliğe dayalı kurutulmuş çekirdeksiz dut, pestil ve orcik gibi ürünler, bölgesel festivallerde tanıtılmakta ve düzenlenen ödüllü yarışmalarla üreticiler teşvik edilmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Bu ürünlerin il dışında ve ülke genelinde tanıtımını artıracak etkinliklerin düzenlenmesi ve paketlemenin malzeme ve tasarım açısından geliştirilmesi, geleneksel ürünlerin Tunceli gastronomi turizmine önemli katkılar sağlamasını mümkün kılacaktır.

SONUÇ

Tunceli mutfağı, doğanın sunduğu ürünlerle şekillenmiş, tarihsel süreçte farklı kültürlerin etkisini taşımış özgün bir yapıya sahiptir. Göçebe yaşam biçiminden tarımsal kısıtlılıklara, toplumsal geleneklerden festivallere kadar birçok unsur, bu mutfağın zenginliğini belirlemiştir. Geleneksel ürünlerin tanıtımının artması, coğrafi işaretleme süreçlerinin başlatılması ve gastronomi turizmiyle bütünleştirilmesi, Tunceli'nin kültürel mirasının korunması ve ekonomisine katkı sağlanması açısından önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

Patent ve Marka Kurumu (TPMK) (2025). Tunceli <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/007fdeda-fbe4-4c83-ba83-0f4db91c2334.pdf>, (E.T.: 06.10.2025).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2023). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları. <https://data.tuik.gov.tr/>

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (t.y.). Tunceli Turizm Bilgi Sitesi. (E.T.: 28.06.2025). <https://tunceli.ktb.gov.tr/>

Türkiye Kültür Portalı (2020). Tunceli. (E.T.: 06.10.2025) <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tunceli/genelbilgiler>

Üçer, Müjgân (2006). Anamın aşısı tandırın başı: Sivas mutfağı: il merkezi ve ilçe yemekleri: gelenek, görenek, inançlar ve sözlü kültür. Kitabevi. ISBN 978-975-6403-84-6. (E.T.: 30.06.2025).

VAN İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Melih İÇİGEN¹

GİRİŞ

İnsanın hayatta kalma ihtiyaçlarını karşılamak üzere oluşturduğu dinamikler, kültür kavramını oluşturmaktadır (Uhri, 2016). Kültür kavramı, toplumların birbirinden ayrıştığı ve farklılıklarının açıklanmasında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Ulusoy & Köroğlu, 2017). Yemek ve mutfak kültürü, belirli bir coğrafi bölgede yaşayan bireylerin yerel bitkileri ve hayvanları işleyerek kullanma yöntemlerini ifade eder (Noni, Orsi, & Zanderighi, 2014). Toplumlar arasındaki kimlik farklılıkları ile kimliğe anlam katan ulusal ve dini unsurlar, mutfak kültürünü şekillendirmiştir (Bober, 2003). Mutfak kültürü; coğrafi özelliklerden, bölgenin bitki örtüsüne, gelenek-göreneklerden, dönemin olanaklarına kadar çok çeşitli etkenlerin etkisiyle gelişmiştir. Bu kavram, yalnızca yemeği değil; yemeğin malzemelerini, toplanması, hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi süreçlerini de kapsamaktadır (Cömert & Özata, 2016; Öğüt Eker, 2017). Mutfak kültürünü, yerel yemekleri ve bu yemeklerin kendine has pişirme teknikleri ile hazırlanma yöntemlerinin korunması, geleneklere bağlı, ritüelleriyle yaşatılması, kültürel ve gastronomik mirasın devamlılığını sağlamaktadır (Akdağ & Üzülmaz, 2017; Samancı, 2018).

Özel günler için hazırlanan yemekler ile günlük hayatın içinde tüketilen yemekler, taşıdıkları anlamlar ve ilettikleri mesajlar bakımından farklılık gösterir. Aile yemekleri, geleneksel aile yapısının sürdürülmesi ve ritüellerin korunması açısından büyük önem taşır. Atalardan miras kalan tarifler hem günlük yaşamda hem de özel zamanlarda kullanılarak geleneklerin yaşatılmasına ve kuşaktan kuşağa aktarılmasına katkı sağlar. Bu bağlamda, toplumlarda kültürel çeşitliliğin korunması önemli bir unsur olarak kabul edilmektedir (Doğdubay & Temizkan, 2019).

Van, geçmişten günümüze Urartu, Pers, Makedonya, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi güçlü medeniyetlerin bulunduğu bir coğrafya, iklim koşulları, ekonomi yapı, toplumsal koşulları ve çok kültürlü olması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Samsa, 2019; Ocak vd., 2021). Van, bu etkenler sebebiyle çeşitli turizm amaçlarına uygun bir yapıya sahiptir. Kültürel, deniz, doğa, kış, yamaç paraşütü ve gastronomi vb. gibi turizmin birçok farklı türünü bünyesinde barındırır. Şehrin gastronomi turizmi, özellikle "Van Kahvaltısı" nedeniyle önemli bir kültürel mirasa sahiptir. Van kahvaltısının coğrafi işareti (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025) yerel yemek kültürü için ön planda olmasına olanak tanır (Daşdemir Kıpçak ve Madenci, 2025). Bu çalışmanın amacı; Van ilinin tarihsel, coğrafi ve demografik yapısını göz önünde bulundurarak, bölgeye özgü mutfak kültürünü bütüncül bir yaklaşımla ele almak, yöresel yemekleri, özel günlerde tüketilen geleneksel lezzetleri, coğrafi işaret tescilli ürünleri ve gastronomi turizmi potansiyelini ayrıntılı biçimde ortaya koymaktır. Bu kapsamda, çalışmanın ikinci bölümünde Van iline ilişkin genel bilgiler sunulmuş, üçüncü bölümde ise Van'ın mutfak kültürü farklı yönleriyle incelenmiştir. Dördüncü ve son bölümde ise mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bağlamında genel bir değerlendirme yapılmış, elde edilen bulgular ışığında kültürel mirasın korunmasına ve gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önerilere yer verilmiştir.

¹ Kapadokya Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-4173-505X, melih.icigen@kapadokya.edu.tr

VAN İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Tarihi, Coğrafi Yapı ve Demografik Yapı

Van, yüzölçümü bakımından Türkiye'nin altıncı büyük ilidir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan şehir, volkanik dağlarla çevrili olup, Van Gölü kıyısından yaklaşık 5 kilometre içeride, hafif eğimli verimli bir arazi üzerine kurulmuştur (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Anadolu'nun en büyük kapalı havzası olan Van Gölü çevresi; bol su kaynakları, zengin bitki örtüsü ve elverişli iklim koşulları sayesinde tarih boyunca yerleşim ve tarım açısından cazip bir bölge olma özelliği taşımıştır (T.C. Van Valiliği, 2025). Yüksek rakımlı platoları ve dağlık yapısı, zengin bir flora ve fauna çeşitliliği sunmakta; bu durum, yerel mutfakta kullanılan yabani otlar ve hayvansal ürünlerin çeşitliliğini artırmaktadır (Özbir, 2017; Van Turizm Master Planı, 2023).

Özbir (2017), Van nüfusunun %81'inin hayvancılıkla uğraştığını belirtmektedir. Hayvancılık, bölgenin gastronomik zenginliğini oluşturan temel unsurlardan biridir. Ayrıca, ilin genç nüfus oranının yüksek oluşu, özellikle hizmet sektörü ve gastronomi turizmi açısından önemli bir iş gücü potansiyeli sunmaktadır (Van Turizm Master Planı, 2023).

Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) 2024 yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) verilerine göre Van'ın toplam nüfusu 1.118.087 kişidir. Bu nüfusun 569.525'i erkek, 548.562'si ise kadındır. Cinsiyet dağılımı açısından nüfusun %50,94'ü erkek, %49,06'sı ise kadındır (Türkiye İstatistik Kurumu [TÜİK], 2024).

Tarihsel süreçte Van, pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış köklü bir yerleşim alanıdır. Arkeolojik bulgular, bölgedeki yerleşimin M.Ö. 5000–3000 yıllarına, Kalkolitik Dönem'e kadar uzandığını göstermektedir. Bölgede ilk siyasi örgütlenme, M.Ö. 2000 dolaylarında Hurriler tarafından gerçekleştirilmiş; ardından M.Ö. 900'lü yıllarda, yerli kavimler tarafından başkenti Tuşpa (günümüz Van) olan Urartu Krallığı kurulmuştur. Urartular, M.Ö. 612 yılına kadar Van'dan başlayıp Yukarı Mezopotamya'ya kadar uzanan geniş bir coğrafyada egemenlik sürmüşlerdir. Urartu Kralı Sarduri tarafından yaptırılan Van Kalesi, bu uygarlığın önemli mimari miraslarından biridir (T.C. Van Valiliği, 2025). Asur akınları sonrası Urartular, Tuşpa yakınlarında Rusahinili (Toprakkale) şehrini kurarak bir süre daha varlıklarını sürdürmüşlerdir. M.Ö. 612 yılında Medler, Urartu egemenliğine son vermiştir.

Bunun ardından bölge; Persler, Makedonlar, Partlar, Romalılar, Sasaniler ve Bizanslılar gibi farklı medeniyetlerin egemenliği altına girmiştir. M.S. 644 yılında Müslüman Arap ordularının bölgeyi fethetmesiyle Van, Emevi ve Abbasi yönetimlerine dahil olmuştur. Bu dönemde, İslam egemenliği altında kısa süreliğine bir Ermeni krallığı da kurulmuştur. 915–921 yılları arasında Kral Gagik tarafından aynı adı taşıyan Akdamar Adası'nda inşa edilen Akdamar Kilisesi, bu dönemin özgün mimari eserlerinden biridir (T.C. Van Valiliği, 2025).

1071 Malazgirt Zaferi'ni takiben Van ve çevresi Büyük Selçuklu Devleti'nin egemenliğine girmiş, sonrasında Eyyübililer, Karakoyunlular ve Akkoyunlular gibi Türk-İslam devletlerinin hâkimiyeti altında kalmıştır. Karakoyunlu hükümdarı Yusuf tarafından inşa ettirilen Ulu Cami, bu dönemin mimari mirasını yansıtmaktadır. 1548 yılında, Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı İmparatorluğu topraklarına katılan Van, 1555 Amasya Antlaşması ile bu statüsünü resmen kazanmıştır. Osmanlı döneminde Hüsrev Paşa ve Koçi Bey gibi önemli şahsiyetler tarafından camiler inşa ettirilmiş; aynı dönemde Vankulu Mehmet Efendi tarafından "Kitab-ı Lugat-ı Vankulu" adlı önemli bir eser kaleme alınmıştır (T.C. Van Valiliği, 2025).

19.yüzyılın sonlarına doğru, artan etnik ve siyasi gerilimlerin etkisiyle bölgede Ermeni isyanları ve Rus işgalleri yaşanmıştır. 1915 yılında şehir büyük oranda tahrip olmuş; 1918 yılında Türk ordusu tarafından yeniden kontrol altına alınmıştır. 1923'te Cumhuriyet'in ilanını takiben Van, vilayet merkezi olarak yeniden yapılandırılmış ve kapsamlı bir yeniden inşa sürecine girmiştir (T.C. Van Valiliği, 2025).

Bu tarihsel çeşitlilik, şehrin yalnızca sosyo-kültürel yapısına değil, aynı zamanda gastronomik mirasına da kalıcı etkiler bırakmıştır. Urartu, Pers, Makedon, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi pek çok uygarlığın etkilerini taşıyan Van mutfağı; kurutma, tuzlama ve tandırda pişirme gibi geleneksel yöntemlerin yüzyıllar boyunca korunması sayesinde kültürel sürekliliği ve geleneksel mutfak tekniklerinin aktarımını sağlamaktadır (Çakır, 2017; Ocak vd., 2021; Samsa, 2019).

VAN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Mutfak Kültürü ve Yeme Alışkanlıkları

Van, Türkiye'nin en büyük illerinden biri olup, ülkenin en büyük kapalı havzası olan Van Gölü çevresinde konumlanmıştır. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Van; verimli topraklara, bol akarsulara ve son derece elverişli iklim koşullarına sahiptir. Bu doğal avantajları sayesinde Van, antik çağlardan günümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır (T.C. Van Valiliği, 2025). Bölgenin mutfak kültürü; Urartular, Persler, Makedonlar, Bizanslılar, Büyük Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu gibi tarihsel uygarlıkların yanı sıra, coğrafi, iklimsel, ekonomik ve toplumsal özelliklerden de etkilenmiştir (Samsa, 2019; Ocak vd., 2021).

Van'da hayvancılık temel geçim kaynağıdır. Van mutfağı, et, süt ürünleri ve baklagiller üçlüsü etrafında şekillenmiştir. Süt ürünleri arasında başlıca yoğurt, tereyağı ve peynir yer almakta; bunlara ek olarak kış yoğurdu, otlu peynir, çökelek, kurut ve diğer süt türevleri sofralarda sıklıkla tüketilmektedir. Sade yağ (tereyağı), lorik ve kaymak da Van'ın zengin süt ürünleri arasında yer alır (Belli, 2004; Belli & Belli, 2010; Ocak, 2016). Zamanla sebze bazlı yemeklerde de önemli bir çeşitlilik gelişmiştir. Ancak bölgenin kurak ve soğuk iklim koşulları nedeniyle turp, havuç ve lahana gibi sebzeler serin ve karanlık ortamlarda, yer altı saklama yöntemleriyle muhafaza edilmektedir. Kavurma, keşkek ve peynir gibi ev yapımı gıdalar ise geleneksel olarak kilerlerde ve çoğunlukla toprağa gömülerek saklanmaktadır (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013).

Van mutfağında öne çıkan gastronomik ürünlere baktığımızda; ağuz tatlısı, ayran aşısı (yoğurt çorbası), ayva yemeği, balık bostaniyesi, balık sarması, bostaniye, bulgur aşısı, ciğer köftesi, ciğer yahnisi, cılıbr (poşe yumurta), çiriş kavurması, çirişli bulgur pilavı, çirişli bulgur şilesi, çorti aşısı, den şilesi, erikli yaprak sarması, Erciş patatesi, Erciş üzümü, eşgili, etli köfte, gencirük, Gevaş fasulyesi, gül reçeli, güzebez tatlısı, hedik, helim aşısı, helise, hurma tatlısı, ısgın (uşkun) şerbeti, ilitme, işbaban, kabaklı Gevaş keledoşu, kade(kete), kaşık tatlısı, kavut (gavut), kavurma, kavurmalı ısgın, keledoş (otlu yoğurtlu yemek), keşkek, kış yoğurdu, kurut, kurut aşısı, Kürt köftesi, lor (veya lorik), mercimekli bulgur pilavı, mercimekli ve cevizli keledoş, murtuğa, paluza tatlısı, pancar kavurma, patates mıhlaması, piti çiriş mıhlası, püşürük (geleneksel hamur yemeği), sengeser, soğan dolması, su eriştesi, sütlü buğday, tandırda pişmiş Van balığı, tirit, tuzlu balık, uşkun (doğal bitki), üzüm aşısı, Van balığı, Van cacığı (yoğurtlu salatalık yemeği), Van çöreği, Van otlu peyniri, Van pastası, yabani melengiç, yoğurtlu yaprak sarması, yumurtalı erişte ve yumuşan gibi birçok yerel ürün yer almaktadır (Ünsal, 2016; Özbir, 2017; Çakır, 2017; Ocak vd., 2021; Van Turizm Master Planı, 2023).

Van ili, süt ve süt ürünleri bakımından büyük çeşitliliğe sahiptir. Bugün bir marka değerine dönüşen Van kahvaltısı kültürünün temelleri, bu çeşitliliğin tarihsel gelişimi ile bağlantılı olarak 1947 yılında açılan ilk süt evine dayanmaktadır. Bu işletme, günümüzdeki anlamıyla ilk kahvaltı salonu olarak işlev görmüş; manda sütü ve manda kaymağı gibi ürünler, kahvaltının temel besinleri arasında yer almıştır (Koç, 2025; Saruhan, 2009). Van'da inek, koyun, keçi ve manda sütü kullanılarak üretilen yoğurt, çökelek, lor, kurut, otlu peynir, tereyağı ve sade yağ gibi ürünler, ilin süt ürünleri zenginliğini ve geleneksel mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Van otlu peynirinin coğrafi işaret almış olması, diğer süt ürünlerinin de bu potansiyele sahip olduğunu ve gastronomi turizmi açısından önemli bir değer taşıdığını göstermektedir (Koç, 2025).

Kırsal kesimde yaşayan halk, güne doyurucu bir kahvaltıyla başlar. Bu kahvaltılarda genellikle kavut, murtuğa ve otlu peynir gibi ürünler tüketilir (Ocak vd., 2021). Öğle ve akşam yemeklerinde ise bulgur pilavı, et yemekleri, kuru baklagil yemekleri ve ayran aşısı gibi yoğurtlu çorbalar ön plana çıkar. Hayvancılıkla geçinen ailelerde süt, yoğurt, çökelek ve tereyağı gibi ürünler günlük beslenmede önemli bir yer tutar (Belli & Belli, 2010; Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013). Ayrıca mevsimlik otların toplanarak yemeklerde kullanılması, Van mutfağının ayırt edici özelliklerinden biridir (Ünsal, 2016; Çakır, 2017).

Van mutfağı, bölgenin iklimsel ve sosyoekonomik yapısından doğrudan etkilenmiştir. Beslenme alışkanlıkları genellikle tahıl, baklagil, süt ürünleri ve et gibi yerel kaynaklı ürünlere dayanmaktadır. Uzun süren kış koşulları, mevsimlik ürünlerin kurutulması, salamurla edilmesi ya da süt ürünlerine dönüştürülerek muhafaza edilmesini zorunlu kılmaktadır. Kurutmalıklar, salçalar ve tarhana gibi kış hazırlıkları önemli bir yer tutmaktadır (Ocak, 2016).

Yemeklerin hazırlanışı ve sunumu, toplumsal yaşamın izlerini taşır. Özellikle kırsal kesimlerde güçlü komşuluk

ilişkileri sayesinde yemekler sıkça paylaşılır. Büyük kazanlarda hazırlanan yemekler yalnızca aile bireylerine değil, misafirlere ve mahalle halkına da sunulur. Bu paylaşım kültürü, yemeğin yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda sosyokültürel bir olgu olduğunu gösterir (Bozkoyun & Baytar, 2020; Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013).

Van mutfağındaki beslenme alışkanlıkları, yalnızca bireysel tercihlere değil, aynı zamanda coğrafi ve kültürel zorunluluklara da dayanmaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürü, kentin toplumsal kimliğini yansıtan en önemli unsurlardan biridir. Geleneksel Türk mutfağında olduğu gibi Van mutfağında da tahıllar, baklagiller, et ve süt ürünleri temel bileşenleri oluşturmaktadır. Bu çeşitlilik, sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemli avantajlar sunmaktadır (Belli & Belli, 2010).

Yöreye Özgü Yemekler

Van mutfağı; coğrafi, iklimsel, ekonomik ve sosyal koşulların etkisiyle şekillenmiş ve gelişmiştir. Coğrafi konumu ve tarihsel birikimi sayesinde Van mutfağı, zengin ve özgün bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Bölgenin tarım ve hayvancılık temelli kültürüyle şekillenen bu mutfakta; et ağırlıklı yemekler, süt ürünleri, otlı yemekler ve bakliyat ön plandadır. Hayvancılığın yaygınlığı nedeniyle et, süt ürünleri ve bakliyat mutfağın temel bileşenlerini oluşturur. Kurutma ve kuyulama teknikleriyle yiyeceklerin saklanması yaygındır. En bilinen yemekler arasında murtuğa, keledoş, ayran aşı, ciğer köftesi, kavut, sengeser, helise, erişte aşı ve tandırda pişirilen Van balığı yer almaktadır (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013; Çakır, 2017; Ocak vd., 2021). Bu ürünler, geçmişten günümüze kültürel aktarımın bir parçası olarak öne çıkmaktadır. Van halkının yüzyıllar boyunca oluşturduğu kolektif hafızanın, coğrafi koşulların ve tarımsal üretim biçimlerinin bir ürünüdür. Van mutfağının özgünlüğü sadece kullanılan malzemelerde değil, bu malzemelerin işlenişi, pişirme teknikleri ve sunum biçimlerinde de kendini gösterir (Van Turizm Master Planı, 2023).

Van Otlı Peyniri, ilkbaharda toplanan doğal otlarla yapılan ve uzun süre olgunlaştırılarak tüketilen bir süt ürünüdür. Van'ın gastronomik kimliğinde merkezi bir konumda yer alır. Kekik, sirno, mendi, heliz gibi otların ilkbaharda toplanarak mayalanma öncesinde süte katılmasıyla yapılan bu peynir hem besleyici hem de şifalı olarak kabul edilmektedir. Tandırda Van balığı ise bölgeye özgü inci kefalinin geleneksel yöntemle pişirilmesini ifade eder. Bu balık yüksek protein değeri ve lezzetiyle dikkat çekmektedir. Yalnızca Van Gölü'nün tuzlu ve alkalın sularında yaşamını sürdürebilen endemik bir balık türüdür. Sazangiller familyasına ait olan ve gölde sürekli yaşayan inci kefalı, üreme dönemi geldiğinde tatlı su kaynaklarına göç ederek çoğalır. Parlak gümüşî rengiyle ayırt edilen bu tür, genellikle 19,5 cm uzunluğa ve yaklaşık 80 gram ağırlığa ulaşır. Nisan ile temmuz ayları arasında büyük sürüler oluşturarak nehirlere göç eder. Yumurtlamadan önce, osmotik denge sağlamak amacıyla nehir ağızlarında bir süre beklerler. Yumurtlama ve kuluçka döneminin ardından, yetişkin balıklar ve yavruları göle geri döner (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Van İl Müdürlüğü, 2025)

Keledoş; buğday, nohut, yoğurt ve çeşitli otların karışımıyla hazırlanan doyurucu bir yemektir ve hem kırsal hem kentsel bölgelerde sevilerek tüketilir. Ayran aşı ise yoğurt, buğday, nohut ve taze otlarla yapılan ve özellikle yaz aylarında serinletici özelliğiyle öne çıkan geleneksel bir çorbadır. Ciğer köftesi, baharatla yoğrulmuş ciğerin elde şekil verilerek kızartılmasıyla yapılır ve genellikle kahvaltıda sunulur. Sengeser; kemikli et, kuru soğan, salça ve bulgur ile hazırlanan doyurucu bir yemektir. Helise ise tavuk eti ve dövme buğdayın uzun süre pişirilmesiyle elde edilen geleneksel bir kış yemeğidir. Van mutfağında kullanılan geleneksel pişirme teknikleri arasında tandır, taş ocak, közde pişirme ve kuyulama yer alır (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013). Tandırda pişirme geleneği Van'da halen yaygın bir biçimde sürdürülmektedir. Günümüzde de evlerde kurulu tandırlarda lavaş ve taptapa gibi ekmekler yapılmaya devam edilmektedir (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013).

Van, özellikle ünlü kahvaltı kültürü ve çeşitli yerel yiyecek ürünleri sayesinde gastronomi alanında öne çıkan bir şehirdir (Navarro, Serrano, Lasa, Aduriz ve Ayo, 2012; Ün ve Okat, 2023). Bu kahvaltı kültürü, şehirle özdeşleşmiş bir marka hâline gelmiştir. Doğal ve yerel yiyeceklerin çeşitliliğiyle şehir gastronomisine değer katmaktadır. İçeriğinde "Kaymak, Van Balı, Tereyağı, Murtuğa, Kavut (Gavut), Van Cacığı, Gül Reçeli, Yağda Yumurta ya da İlitme, Çörek ve Van Otlı Peyniri, Erik Kızartması, Kaşık Tatlısı, Gencirük" ürünleri bulunmaktadır (Ocak vd., 2021; Daşdemir & Madenci, 2021). Şehir merkezinde yer alan "Kahvaltıcılar Sokağı" ve Edremit'te Van Gölü manzaralı kahvaltı hizmeti sunan işletmeler, bu kültüre ulaşım imkânı sağlamaktadır. 2014 yılında 51.793 kişinin katılımıyla "Dünyanın En Kalabalık Kahvaltı Sofrası" unvanı Guinness Rekorlar

Kitabı'na girmiştir. Van Ticaret ve Sanayi Odası (VANTSO) girişimiyle elde edilen bu rekor, Van Kahvaltısı'nın uluslararası marka değerine ulaşmasında önemli bir adım olmuştur. Bu kapsamda 7 Haziran "Dünya Kahvaltı Günü" olarak kutlanmaktadır (Van Turizm Master Planı, 2023).

Geçgin (2024) tarafından yapılan bir araştırmada, kolay hazırlanabilir olması ve malzeme teminindeki erişilebilirliği nedeniyle Ayran Aşı Çorbası en çok tercih edilen yöresel çorba olarak belirlenmiştir. Ana yemek kategorisinde ise Keledoş öne çıkmıştır. Bunları, bölgeye özgü endemik bir tür olan inci kefali (yerel adıyla Van balığı) takip etmektedir. Yöresel tatlılar arasında Van Ev Baklavası öne çıkan lezzetlerden biridir. İncelenen menülere göre van ilinde yiyecek-içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler ise şöyledir: "Keledoş, Van balığı, Van kahvaltısı, Kürt köftesi, Helise, Norduz tava, Van mencei, Hangerdan, Norduz kebabı, Van güveci, Acem köftesi, Erişte aşı, Devin, Tırşık, Siyabolu kavurma, Van tava ve Van kavurma".

Özel Gün Yemekleri

Van mutfak kültürü, yalnızca günlük beslenme alışkanlıklarıyla değil, aynı zamanda toplumsal öneme sahip özel günler için özenle hazırlanan yemeklerle de zenginleşmektedir. Düğünler, dini bayramlar, hacı uğurlama ve karşılama törenleri, mevlitler, doğum ve cenazeler gibi olaylar; yiyeceğin hem fiziksel bir gereklilik hem de toplumsal birlikteliğin simgesi olduğu anlardır. Bu özel günlerde hazırlanan yemekler, kolektif hafızanın taşıyıcısı olarak kültürel sürekliliğin korunmasında önemli rol oynamaktadır (Çakır, 2017). Van mutfak geleneğinde, kavurma ve pilav gibi yemekler, düğünler, cenazeler ve hacdan dönenlerin karşılanması gibi önemli geçiş dönemlerinde en çok tüketilen yemekler arasında yer almaktadır. Bu tür törenlerde, mencei olarak adlandırılan büyük pişirme kapları ve kalbur gibi geleneksel mutfak gereçleri sıklıkla kullanılmaktadır (Daşdemir Kıpçak & Madenci, 2025). Düğün yemekleri, Van kültüründe oldukça büyük bir öneme sahiptir. Genellikle birkaç gün süren bu etkinliklerde toplu yemekler hazırlanır. Etli pilav, kavurma, helise (tavuk ve dövme buğdaydan yapılan yemek), keledoş ve ayran aşı gibi yemekler, düğün sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alır. Bu yemekler genellikle büyük kazanlarda pişirilir ve komşuların yardımıyla servis edilir; bu da toplumsal dayanışmayı ve yerel geleneklerin yaşatılmasını pekiştirir. Ayrıca bulgur pilavı, ayran aşı ve Van balığı birlikte tüketilen lezzetlerdendir (Ocak vd., 2021). Buna karşılık, cenaze yemekleri daha sade olmakla birlikte derin anlamlar taşır. Taziye evlerine gelen misafirlere genellikle sade pilav, mercimek çorbası ve ayran ikram edilir. Bu mütevazı yemekler, yas sürecinde empati, dayanışma ve paylaşımı temsil eder. Benzer şekilde, mevlit gibi dini törenlerde de toplu yemekler hazırlanır ve cemaatle paylaşılır (Daşdemir Kıpçak & Madenci, 2025). Hacdan dönenlerin karşılandığı törenler de Van'da özel yemeklerle kutlanır. Keledoş, kavurma ve etli pilav gibi gösterişli yemekler hazırlanır ve misafirlere ikram edilir. Bu yemekler, dini görevini yerine getirmiş bireyin onurlandırılmasının bir yolu olarak değerlendirilir. Ramazan ve Kurban bayramlarında da toplumsal dayanışmayı güçlendiren geleneksel yemeklerin hazırlanmasına özel önem verilir (Yavuz & Bozaz, 2023). Doğum sonrası anneler için hazırlanan lohusa aşı gibi geleneksel tarifler hem besleyici özellikleri hem de kültürel anlamları bakımından kıymetlidir. Ayrıca, bazı yerleşim birimlerinde nişan, söz kesme veya diş buğdayı gibi kutlamalarda da yöresel yemekler önemli bir yer tutmaktadır (Ünsal, 2016; Özbir, 2017). Bu özel günlerde yemek hazırlama ve paylaşma geleneği, Van'da kültürel kimliğin temel unsurlarından biri olarak yaşatılmakta; kuşaktan kuşağa aktarılarak bölgenin gastronomik mirasının korunmasına ve zenginleşmesine katkı sağlamaktadır (Koç, 2025).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Van'a ait pek çok geleneksel yemek, kendine özgü nitelikleri, ünü ve diğer ayırt edici özellikleri nedeniyle coğrafi işaret tescili almıştır; ayrıca birçok ürün için başvuru süreci halen devam etmektedir (Daşdemir, 2021, s. 71). Bölgenin derin tarihsel geçmişi, mutfak mirasını olumlu yönde şekillendirmiştir. Olumlu bir gastronomi deneyimi ve saygın bir yemek kültürü, turistlerin bölgeye yeniden gelme eğilimini artıran faktörler arasında yer almaktadır (Çakır, 2017).

Van, 2017 yılından bu yana gastronomi alanında menşe adı kategorisinde beş (5), mahreç işareti kategorisinde ise on yedi (17) ile toplamda yirmi iki (22) coğrafi işaret elde etmiştir. Ayrıca, hâlihazırda değerlendirme sürecinde olan on (10) yerel yiyecek ürünü daha coğrafi işaret tescili almayı beklemektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Van mutfağı, Türkiye'nin zengin mutfak mirasında güçlü bir konum elde etmiş ve bu konumunu coğrafi işaretli ürünlerle pekiştirmiştir. Van'a özgü pek çok geleneksel yemek, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından

tescillenmiş ya da başvuru sürecine alınmıştır. Bu ürünler hem kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamakta hem de yerel ekonomiyi desteklemektedir (Yavuz & Bozaz, 2023). Coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve tanıtılması, Van mutfak kültürünün geleceği açısından büyük önem taşımaktadır. Bu ürünlerin gastronomi turizmiyle bütünleştirilmesi, ekonomik kalkınmayı desteklerken kültürel mirasın korunmasını da garanti altına alır. Böylece Van mutfağı, yalnızca bölgesel bir değer olmaktan çıkıp ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan bir gastronomi merkezi hâline gelebilir (Ün ve Okat, 2023).

Tablo 1. Van İli Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaret\Geleneksel Ürün Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Ürün Grubu	Durumu
Bahçesaray Cevizi	C2021/000344	15.09.2021	1043	8.03.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Erciş Lahanası	C2022/000114	30.03.2022	1658	5.11.2024	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Erciş Üzümlü	C2020/063	28.02.2020	601	20.11.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Gevaş Fasulyesi	C2021/000267	6.07.2021	1409	13.07.2023	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Murtuğa	C2017/069	1.08.2017	243	23.11.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Sihke Kavunu	C2021/000277	8.07.2021	1413	18.07.2023	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali	C2021/000088	1.03.2021	1004	20.01.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Acem Köftesi	C2024/000215	12.08.2024	1710	5.03.2025	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Ayran Aşı	C2021/000068	15.02.2021	1107	11.05.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Erişte Aşı	C2024/000217	12.08.2024	1712	5.03.2025	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Gölü İnci Kefali	C2024/000178	26.06.2024	1719	10.04.2025	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş ürünleri	Tescilli
Van Gül Reçeli	C2018/220	29.11.2018	505	16.07.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Van Helise Yemeği	C2024/000218	12.08.2024	1713	5.03.2025	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Kahvaltısı	C2018/219	29.11.2018	504	16.07.2020	Mahreç İşareti	Diğer ürünler	Tescilli
Van Kavut	C2017/159	25.10.2017	390	25.10.2018	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli

Van Keledoşu	C2017/087	15.08.2017	229	8.11.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Kürt Köftesi	C2021/000159	5.04.2021	1238	7.10.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Otlı Peyniri	C2017/070	28.07.2017	405	31.12.2018	Menşe Adı	Peynirler	Tescilli
Van Pastası	C2019/070	17.06.2019	805	16.07.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Tescilli
Van Sengeseri	C2021/000082	26.02.2021	958	26.11.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Van Tava Yemeği	C2024/000216	12.08.2024	1711	5.03.2025	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Çatak Cevizi	C2020/308	21.09.2020	823	6.08.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli

(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Yukarıdaki tescilli ürünlerin yanı sıra değerlendirme aşamasında olan Bürüş Çorbası, Cembeli Tatlısı ve Maşın Çorbası'na ek olarak, 2024 yılı içerisinde Tir Buğdayı ve Van Kekik Balı için de başvurular yapılmıştır. Bu süreçte Van Balığı İnci Kefali Konservesi, Van Cacığı, Van Tandır Ekmeği / Lavaş Ekmek, Van Virik Çorbası ve Van Çatal Tatlısı gibi diğer yerel ürünler de Türk Patent ve Marka Kurumu'na coğrafi işaret tescili amacıyla sunulmuştur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Van İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Van kahvaltısı, yerli turistlerin bölgeyi yeniden ziyaret etme niyetlerini etkileyen önemli bir unsurdur (Köşker, 2020). Yerel esnaf lokantaları, Van mutfak kültürünün korunmasında kilit rol oynamaktadır. Bu işletmeler hem yerel halka hem de turistlere uygun fiyatlı, lezzetli ve özgün yöresel yemekler sunarak Van'ın gastronomik kimliğinin koruyuculuğunu üstlenmektedir (Yavuz & Bozaz, 2023). Van kahvaltısı, ilin en önemli gastronomik unsuru olarak, sunduğu özgün yöresel ürün çeşitliliğiyle turistler için güçlü bir çekim merkezi oluşturmaktadır. Sahip olduğu özgünlük, ilk defa gelen ziyaretçileri etkilediği gibi tekrar ziyaret etme kararında da önemli rol oynamakta; bu yönüyle Van'ın gastronomi marka imajına önemli katkılar sunmaktadır (Daşdemir & Madenci, 2021,). Yöresel yemek ve içecekler, turizm deneyimlerinin unutulmaz hale gelmesinde kritik bir rol oynamakta ve gastronomi turizmi içerisinde yükselen bir trend haline gelmektedir. Geleneksel mutfakların temel bileşenlerinden biri olan süt ve süt ürünleri, peynir turizmi ve süt ürünleri turizmi gibi özel alanlarda da önemli bir yer tutmaktadır (Koç, 2025). Van'daki tarım ve hayvancılığa dayalı üretim yapısı, deneyim temelli turizm faaliyetleri için önemli fırsatlar sunmakta; bu durum, il genelinde yeni cazibe merkezlerinin oluşumuna da katkı sağlayabilmektedir. Söz konusu gastronomik deneyimler; tarımsal üretim süreçleri (örneğin ekim, hasat, günlük çiftlik işleri), üretim alanları (bağlar, bahçeler, çiftlikler) ve ürün temelli etkinlikler (ürünlerin yerinde ve doğal haliyle tadılması, yöresel ürünlerin satın alınması) olarak sınıflandırılabilir. Bu bağlamda; Gürpınar Norduz, Çatak Görentaş ve Özalp Dönerdere'deki peynir üretim çiftlikleri, inci kefalinin göç sürecinin izlenmesi, turistler için yöresel tatların sunulduğu bağ ziyaretleri, yürüyüş turları, şef eşliğinde yemek atölyeleri (örneğin chef's table uygulamaları), Urartu mutfaklarına dair deneysel çalışmalar, 7 Haziran Dünya Kahvaltı Günü'ne yönelik uluslararası etkinlikler, üzüm hasat festivalleri ve sepet kovan balı hasadı gibi geleneksel uygulamalar, etkili turizm teklifleri olarak değerlendirilmektedir (Van Turizm Master Planı, 2023). Van, zengin mutfak mirası ve yöresel lezzetleri ile gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Van mutfak, özellikle kahvaltısıyla ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmaktadır. Doğal güzellikleri, tarihi birikimi ve geleneksel gastronomisiyle birleştiğinde, şehir yalnızca doğa ve tarih meraklılarını değil, aynı zamanda lezzet odaklı gezginleri de cezbetmektedir. Bu doğrultuda gastronomi turizmi, Van'ın hem ekonomik kalkınmasında hem de kültürel değerlerinin tanıtımında stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir.

SONUÇ

Van ili, tarihsel geçmişi, kültürel çeşitliliği ve coğrafi özellikleriyle şekillenmiş zengin bir mutfak mirasına sahiptir. Bu kültür, bireysel beslenme alışkanlıklarının yanı sıra sosyal etkileşimleri, tören geleneklerini ve ekonomik faaliyetleri de kapsamaktadır. Otantik yapısı ve zengin ürün çeşitliliği ile Van mutfağı, Türk gastronomisinin önemli bir dalı olarak değerlendirilmektedir.

Bu çalışma, Van iline ait yeme alışkanlıklarını, yöresel yemekleri, özel gün yemeklerini, coğrafi işaretli ürünleri, Ark of Taste kapsamında yer alan değerleri ve gastronomi turizmi potansiyelini kapsamlı bir şekilde ele almaktadır. Van mutfağının temelini oluşturan doğal ürünler, geleneksel pişirme yöntemleri ve köklü paylaşım kültürü hem beslenme hem de kültürel süreklilik açısından büyük bir öneme sahiptir. Coğrafi işaretli ürünlerin tescillenmesi, geleneksel tariflerin belgelenmesi ve bu değerlerin gastronomi turizmi kapsamında tanıtılması, Van mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında stratejik bir rol oynamaktadır. Bununla birlikte, gastronomi alanındaki eğitim programlarının artırılması, yerel üreticilerin desteklenmesi ve dijital tanıtım araçlarının etkin kullanımı da bu süreci güçlendiren önemli unsurlardır. Van mutfak kültürünün korunması ve geliştirilmesi bağlamında, yerel üretimin sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda teşvik edilmesi çok önemlidir. Bu bağlamda, yerel üreticilerin örgütlü kuruluşlar tarafından desteklenmesini sağlamak için kooperatifçilik faaliyetleri güçlendirilmelidir. Bu, ürün kalitesini standardize etmeyi, pazarlama yeteneğini artırmayı ve üreticilerin gelirlerini sürdürülebilir bir şekilde artırmayı amaçlamaktadır. Ek olarak, Van'ın tarım ve hayvancılığa dayalı yapısı göz önüne alındığında, ekoturizm ve tarım turizmine entegre gastronomi odaklı projeler geliştirilmelidir. Bu projeler, ziyaretçilere deneyim temelli bir turizm hizmeti sunarak kültürel mirasın korunmasını sağlamalıdır.

Bununla birlikte, Van mutfağının uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmak için UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvuru süreci stratejik bir hedef olarak dikkate alınmalıdır. Akademik kurumlar, yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör bu süreci başarılı bir şekilde yürütmek için iş birliği yapmalıdır. Böylelikle Van, yalnızca yerel ve ulusal düzeyde değil, aynı zamanda küresel gastronomi sahnesinde de özgün mutfak mirasıyla yer alabilecek kapasiteye kavuşacaktır. Van mutfağı sadece yerel halkı değil, ulusal ve uluslararası gastronomi meraklılarını da cezbedebilecek niteliktedir. Bu potansiyelin değerlendirilmesi; kültürel mirasın korunması, yerel kalkınmanın desteklenmesi ve Van'ın gastronomi destinasyonu olarak markalaşması açısından büyük bir fırsat sunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akdağ, G. & Üzülmüş, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 301-309.
- Belli, O. (2004). Van Bölgesinin En Eski Tahıl Bakliyat ve Meyve Türleri, (Ed). Belli. O. I. Van Gölü Havzası Sempozyumu. 41-55.
- Belli, G. S., & Belli, O. (2010). Van bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu (24–26 Kasım 2010 – Van) (ss. 516–558). Van Valiliği Kültür Hizmetleri.
- Bober, P. P. (2003). Antik ve Orta Çağ'da yemek kültürü: Sanat, kültür ve mutfak (Ü. Tansel, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bozaz, E., & Yavuz, G. (2023). Esnaf lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196–224.
- Bozkoyun, M., & Baytar, İ. (2020). Tuzlu balık ve ayran aşının Van ilinin gastronomi turizmindeki yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 41–58.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Çakır, T. (2017). Şehir Markalaşmasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul.
- Daşdemir, A., & Madenci, A. B. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında yerel yiyecek tüketim

- motivasyonlarının yerli turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine etkisinin belirlenmesi: Van kahvaltısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 155–176.
- Daşdemir Kıpçak, A., & Madenci, A. (2025). Van mutfak kültüründe özel gün ve geçiş dönemleri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(1).
- Doğdubay, M., & Temizkan, S. P. (2019). Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış. In C. Avcıkurt & M. Sarıoğlu (Eds.), *Gastronomi üzerine araştırmalar* (ss. 342–355). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Geçgin, E. (2024). Yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeyi: Van ili örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(2), 458–471.
- Koç, A. (2016). Food, culture and identity: On Turkish and Hungarian cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), 195–200.
- Koç, P. (2025). Van ilinde üretilen süt ve süt ürünlerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (68), 381–403.
- Köşker, H. (2020). Van Kahvaltı Salonları Hakkındaki Müşteri E-Şikâyetlerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 524- 539.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2024). Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://van.ktb.gov.tr/TR-52093/genel-bilgiler.html> (E.T.:05.05.2025)
- Losada-López, M. J. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. L., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37-45.
- Noni, I., Orsi, L., & Zanderighi, L. (2014). Attributes of Milan influencing city brand attractiveness. *Journal of Destination Marketing & Management*, 3, 218–226.
- Ocak, E. (2016). Van mutfak kültürü (1. baskı). Ankara: Matus Basımevi.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, B. G., & Çakır, U. M. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Van gastronomi rotası önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2655–2669.
- Öğüt Eker, G. (2017). Mutfak ve Konserve, Ortak Miras, Ankara: Popüler Yayınevi, 45-60.
- Özbir, S. (2017). Gelenekten geleceğe Van mutfağı. Van: Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Samsa, R. (2019). Van'ı Ziyaret Eden İranlı Turistlerin Alışveriş Davranışları ve Alışveriş Memnuniyet Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Samancı, Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe helva geleneği. <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html> (E.T.:04.05.2025)
- Saruhan, M. (2009). Van Kahvaltı Kültürü ve Turizm Açısından Önemi. I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu, Bitlis Eren Üniversitesi, 269-272.
- Şahin, M. (2015). Gastronomy tourism as an alternative tourism: An assessment on the gastronomy tourism potential of Turkey. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(9), 76–94.
- T.C. Van Valiliği. (2025). Tarihçe. <http://www.van.gov.tr/tarihce> (E.T.:18.07.2025)

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Van İl Müdürlüğü. (2025). İnci kefalı. <https://van.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=22> (E.T.:11.06.2025)
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Tescilli coğrafi işaretler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=65> (E.T.:10.07.2025)
- Türkiye İstatistik Kurumu (2024). <https://www.tuik.gov.tr/>
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). *Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçları, 2024*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2024-53783> (E.T.:14.06.2025)
- Uhri, A. (2016). Anadolu mutfak kültürünün kökenleri. İstanbul: Ege Yayınları.
- Ulusoy, H., & Köroğlu, Ö. (2017). İl kültür ve turizm müdürlükleri web sitesinde yer alan mutfak kültürü kapsamında yiyecek ve içeceklerle ait verilerin incelenmesi. In D. Bozok et al. (Eds.), *Gastronomi üzerine araştırmalar* (ss. 342–355). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ün, A., & Okat, Ç. (2023). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(3), 488-504.
- Ünsal, M. (2016). Van Kültür ve Turizm Envanteri III. D. Tatlı, Y. Önay Ed., *Van Mutfak Kültürü* (s.199-239). Van Valiliği il Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Van Turizm Master Planı (2023). Van: Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/items/8e8f151c-a29e-435a-9bbb-ad27a8a86125> (E.T.:19.06.2025).