

**SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS UNSURU
ERZURUM LAVAŞ (ACEM) EKMEĞİNİN TURİSTİK
ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİNE YÖNELİK BİR ÇALIŞMA**
*A RESEARCH on TRANSFORMATION PROCESS of
ERZURUM LAVASH (ACEM) BREAD as INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE into TOURISTIC PRODUCT*



ABSTRACT

The tangible and intangible assets which human beings live, accumulate, enrich and transfer to next generations are described as cultural heritage. Tourism activities play a fundamental role on transfer process of cultural heritage to next generations and introduction process to people who are not aware of cultural heritage yet. However, in order to make the transform process of cultural assets into touristic products, firstly people who live in the place where the culture born and developed need to know and embrace their own culture. Besides, tourists should also demand such a touristic product as well. In this sense, the "Lavash Bread" also named as "Acem Bread" included in the list of Intangible Cultural Heritage, UNESCO and acts as a living culture in the province of Erzurum is known by local people and thus, can be transformed into a touristic product when today's tourism profile interested in alternative tourism types is taken into consideration. The fact that "Lavash Bread" has been included in UNESCO list as an intangible cultural heritage increases the importance of this subject. From this point of view, this research developed a number of alternative recommendations in order to make the sustainability of Lavash Bread's production and consumption, to preserve this intangible cultural heritage, to transfer it to next generations and increase the tourists' demand.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, Lavash (Acem) Bread, Touristic Bread

Dr. Öğr. Üyesi NESLIHAN ÇETİNKAYA
Atatürk Üniversitesi
nserceoglu@atauni.edu.tr
ORCID: 0000-0003-1549-0834

Dr. Öğr. Üyesi SALİH YILDIZ
Atatürk Üniversitesi
salih.yildiz@atauni.edu.tr
ORCID: 0000-0002-4769-7883

ÖZ

İnsanoğlunun yaşadığı, biriktirdiği, zenginleştirdiği ve gelecek nesillere aktardığı somut ve somut olmayan unsurlar, kültürel miras olarak nitelendirilmektedir. Kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasında ve henüz farkında olmayanlara tanıtılmasında turizm faaliyetlerinin rolü büyüktür. Ancak sahip olunan kültürel değerlerin turistik ürüne dönüştürülmesi için önce o kültürün doğup geliştiği yerde yaşayan insanların kültürlerini tanımaları ve sahiplenmeleri gerekmektedir. Bunun yanında turistlerin de böyle bir turistik ürünü talep etmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda Erzurum ilinde yaşatılan bir kültür olan lavaş (acem) ekmeğinin yerel halk tarafından bilindiği ve günümüz turist profilinin alternatif turizm türlerine olan merakı göz önünde bulundurulduğunda UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesine dâhil olan ince ekmeğin (lavaş) bir turistik ürüne dönüştürülebileceği ifade edilebilir. Lavaş ekmeğinin, bahsi geçen listeye henüz dâhil olan bir kültürel miras unsuru olması konunun önemini artırmaktadır. Bu noktadan hareketle bu çalışmada önemli bir kültürel miras unsuru olan lavaş ekmeğinin üretimi ve tüketiminde sürekliliği sağlamak, bu mirası koruyarak hem gelecek nesillere aktarmak hem de turistlerin bu kültürel mirasa olan talebini artırabilmek için bir takım alternatif önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Somut Olmayan Kültürel Miras, Lavaş (Acem) Ekmeği, Turistik Ürün.

GİRİŞ

Devamlı yaşanan yer dışında tatil yapmak, dinlenmek, eğlenmek veya kültürel aktivitelere katılmak amacıyla seyahat eden turistlerin geçici olarak gerçekleştirdikleri turizm faaliyetlerinin geçmişten günümüze geliştiği ve çeşitlendiği görülmektedir. Geçmişte oldukça yoğun bir rağbet gören deniz, kum, güneş üçlüsünün yerini alternatif farklı turizm türleri almaya başlamıştır. Bu turizm türlerinden biri de kültür turizmidir. Kültür turizminin gelir sağlayıcı etkisinin yanında kültürel değerlerin korunmasına da önemli düzeyde katkısı bulunmaktadır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002, s.189). Küreselleşme, göç, gelişen teknoloji ve hızlı kentleşme nedeniyle sürekliliğini kaybetmeye başlayan kültürümüz, sahip olunan kültürel değerlerden ekonomik kazanç sağlayabilmek amacıyla turistik faaliyetler çerçevesinde ele alınmaya başlamış ve böylece kültürel miras daha önemli ve sahip çıkılır bir duruma gelmiştir. Tarihinin her döneminde ortak kültürel mirasını koruma ve gelecek kuşaklara aktarma çabası güden insanoğlu, kültürün turizmle bütünleşmesi sonucu bu amacına ulaşır hale gelmiştir.

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

Kültür turizmi olarak literatüre geçen bu turistik faaliyetler somut ve somut olmayan kültürel değerlerin önemini ortaya çıkarmıştır. Başta ören yerleri, hanlar kervansaraylar, antik kentler gibi somut kültür varlıkları günümüzde hala turistik ürün olarak kullanılmaktadır. Somut kültürel varlıkların yanında insan ve yaşayan kültür olgularının da kültürel miras çerçevesinde değerlendirilmesi gerekliliğini ortaya koyan UNESCO tarafından “Somut Olmayan Kültürel Miras” kavramı ortaya atılmıştır (Oğuz, 2009, s.57).

Günümüzde değişen turistik talepler doğrultusunda şekillenen turizm faaliyetlerinin farklı kültürlerle tanışmak isteyen insanlara bu isteklerini karşılama imkânı sağladığı ve yerel halkın da bu vesileyle kültürüne daha sıkı sıkıya bağlandığı görülmektedir. Bu doğrultuda unutulmaya yüz tutmuş veya yalnızca yöre halkı tarafından bilinen kültürel öğelerin de gün yüzüne çıkarılması yani tanıtılması gerekmektedir.

Türk mutfağının vazgeçilmez yapıtaşlarından biri olan ve Anadolu’nun farklı yörelerinde farklı form ve yapılarla karşımıza çıkan ekmeğin, ülkemiz için somut olmayan kültürel miras hazinemizi zenginleştirmiştir. Somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda daha bilinçli olmak, kültürel çeşitliliğe saygı içinde diyalogu desteklemek amacıyla taraf devletlerin teklifi üzerine insanlığın somut olmayan kültürel mirasının temsili bir listesi hazırlanmaktadır (aragem.kulturturizm.gov.tr). 2016 yılında Türkiye, Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan ortaklığıyla çok uluslu dosya

hazırlanmış ve lavaş/yufka ekmeğinin bu temsili listeye girmesi sağlanmıştır. Türkiye’de tandırda pişirilen lavaş ve ateş üzerine konan sacda pişirilen yufka ekmeğinin yaygın bir şekilde üretilip tüketildiği ve farklı yörelerde farklı isimlerle adlandırıldığı görülmektedir. Bu isimlerden biri de Erzurum lavaş/acem ekmeğidir. Bu çalışmada yöre halkı tarafından üretilip tüketilen lavaş ekmeğinin turistik ürüne dönüştürülmesine yönelik alternatif öneriler vermek amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda lavaş/acem ekmeği hakkında bilgi verilmiş ve ekmeğin turistik ürün olarak değerlendirilmesine yönelik öneriler sunulmuştur.

Kültür ve Kültürel Miras Kavramı

Çok boyutlu bir kavram olarak ele alınan kültür, ilgili yazında ne anlama geldiği konusunu araştıran araştırmacılar arasında anlaşmazlık ve karışıklığa neden olan bir kavram olarak görülmektedir (Tayeb, 1992). Kültür, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, dilbilim, tarih gibi birçok disiplinde farklı şekillerde tanımlanmaktadır. Bu nedenle kültür kavramı hakkında kabul görmüş tek bir tanım üzerinden hareket etmek olanaksızdır. Yalnızca bir eserde¹ bile kültürün 164 farklı tanımı yapılmıştır. Kültür konusunda oldukça fazla araştırmalar yapan Hofstede (1980)’nin tanımına göre kültür, “*bir grubu diğer gruptan ayıran ortaklaşa programlanmış zekâ*”dır. Genel ve her alana çekilebilecek bu tanımlamanın öncesinde Geertz (1973) kültürü, “*bir toplumun üyelerinin davranışlarını yönlendiren bir çerçeve oluşturan paylaşılmış değerler sistemi*” olarak tanımlamıştır. Tanımların fazla olması nedeniyle kültür kelimesinin kökenini incelemek ve bu doğrultuda bir anlam çıkarmak gerekmektedir. Mendenhall vd. (1995) kültürün Latince bir kelime olan “*Cultura*” kelimesinden türediğini ifade etmişlerdir. *Cultura* kelimesi ile “*cultus*” kelimesi ilişkilidir. *Cultus*, Türkçede mezhep ve/veya ibadet etmek anlamlarına gelmektedir. Mendenhall vd. mezhep veya grup kelimesinin kültürü daha iyi yansıttığını ifade etmişlerdir. Sebebi ise bir mezhep ya da gruptan olan bireylerin belli bir şeye inanmaları ve yapmalarıdır (Yeşil, 2013).

Kültürün daha geniş tanımını yapan Usta (2001)’ya göre kültür, “*bir toplumun sahip olduğu dil, din, ahlak, hukuk, gelenek, davranış, zevkler, görenekler, sanat, ekonomi, felsefi ve bilimsel eğitimleri gibi toplumsal kurum ve yaşamının oluşturduğu bir bütündür*”. Her kültürün sahip olduğu farklı bilgi, inanç, değer ve tutumlar, o kültürün mensubu olan bireylerin davranış, fikir ve düşüncelerini etkilemektedir. Earley ve Mosakowski (2004)’ye göre kültürün etkisi çok güçlüdür. Aynı kültürden olmayan insanların birbirlerini anlamasının güçleşeceği ve bu durumdan hareketle

¹ (Alfred Kroeber ve Clyde Cluckhon tarafından 1952 yılında yazılan *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions adlı eser*).

işbirliğinin imkânsız hale geleceği ifade edilmektedir. Kültürün etkisine yönelik Stephens ve Greer (1995) tarafından yapılan bir başka araştırmada da, kültürün insanları anlama ve yorumlama noktasında çok etkili olduğu tespit edilmiştir.

Kültür bilinenin aksine yalnızca insanların herhangi bir müzeyi, galeriyi, ören yerini ziyaret edip somut kültürel mirası görmesi değil, insanların yaşam biçimini de kapsayan bir olgudur (Pekin, 2011, s.150). Kendisinden önce dünya üzerinde yaşayan insanların nasıl yaşadıkları, ne giyindikleri, ne yedikleri gibi soruların cevabı nesilden nesile aktarılan kültür sayesinde öğrenilmektedir. Bu durum kültürün iki önemli öğesini karşımıza çıkarmaktadır. Bunlardan biri gelenek, diğeri ise mirastır. Gelenekler, geçmişten günümüze tüm soyut uygulamaları içerirken, miras, yalnızca geçmişten günümüze kalan, değiştirilerek veya değiştirilmeden gelecek nesillere aktarılan soyut ve somut uygulamalardır (Bessiere, 1998).

Miras, Silverman ve Ruggless (2007, s.3)' e göre "günlük kullanılan sanat objeleri, mimari, peyzaj biçimleri gibi somut kültür olduğu kadar; dil ve insan belleği, dans performansları, müzik, tiyatro ve ritüeller gibi somut olmayan kültürel mirası kapsayan, genellikle ortaklaşa paylaşılan herkesin yararına olan değer"dir. Kültürün miras boyutu, literatüre kültürel miras olarak girmiştir. Kültürel miras ise "farklı dönemlerde yaşayan topluluklar ve onların sosyal, kültüre, ekonomik ve siyasal yaşamlarıyla ilgili en somut bilgileri veren kaynak" olarak tanımlanmaktadır (Madran ve Özgönül, 2005, s.73). Kültürel miras, uygarlıkların nasıl oluştuğuna ve farklı dönemlerde yaşayan toplumların sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasal yaşamlarına ilişkin bilgiler sunmaktadır (Madran ve Özgönül, 2005, s.93).

Kültürel miras, yenilenemez bir kaynak olduğu ve yok olduğunda tekrar yaratılamayacağı için korunmalıdır. Kültürel mirasın korunmasına yönelik ilk faaliyet UNESCO (BM Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) tarafından gerçekleştirilmiştir. UNESCO, "Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme" hazırlayarak, sözleşmeyi imzalayan ülkelere kültürel miras varlıklarını koruma zorunluluğu getirmiştir. Ayrıca kültürel miras varlıklarını somut ve somut olmayan kültürel miras olarak sınıflandırarak listelemiştir. Somut kültürel miras, kültürün maddi unsurlarını içerirken, somut olmayan kültürel miras yaratıcılık ve yetenek unsurlarını içermektedir (Ar, 2015, s.13). Somut kültürel miras içinde mimari eserler, anıtlar, arkeolojik sitler, tarihi merkezler, binalar, kültürel manzaralar, tarihi parklar ve bahçeler, kanallar, köprüler, yel değirmenleri vb. taşınmaz kültürel miras ile resimler, heykeller, kütüphane eserleri,

arşivler, takılar ve süs eşyaları, eski paralar, günlük eşyalar, müzik aletleri, fotoğraflar vb. taşınır kültürel miras unsurları yer almaktadır. Somut olmayan kültürel miras içinde ise müzik, halk dansları, tiyatro, edebiyat, sözlü gelenekler, törenler, şöenler, gelenekler, görenekler, yöresel yemekler vb. unsurlar bulunmaktadır (Aslan ve Ardemagni, 2006, s.9).

UNESCO tarafından hazırlanan sözleşmede somut olmayan kültürel miras; “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel alanlar anlamına gelir” (UNESCO, 2006). Somut olmayan kültürel miras, kuşaktan kuşağa aktarılmakta, insanların çevresiyle, doğayla ve tarihiyle etkileşim kurmasına yardımcı olmaktadır. Bu durum insanlara toplumsal bir kimlik kazandırmaktadır. Çünkü somut olmayan kültürel miras, halk yaratmasıdır ve kültürel çeşitliliğe katkı sağlamaktadır.

Türkiye, 2006 yılında 5448 sayılı “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Uygun Bulunduğuna Dair Kanun” ile UNESCO’nun sözleşmesine dâhil olmuş ve böylece sahip olduğu somut olmayan kültürel miras unsurlarını koruma altına almıştır. Bu sözleşmeye dâhil olmanın amacı kültürel mirası korumanın yanı sıra kültürel mirasa saygı göstermek, kültürel mirasa olan duyarlılığı artırmak ve uluslararası işbirliği ile yardımlaşmayı sağlamaktır (aragem.kulturturizm.gov.tr). UNESCO, insanlığın somut olmayan kültürel mirasının temsili listesindeki unsurlar Tablo 1.’de yer almaktadır.

Tablo 1. İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi

2008	Meddahlık	Taklit ve canlandırmalarla dinleyici eğlendirmek amacıyla öykü anlatma sanatıdır.
2008	Mevlevi Sema Töreni	Allah’a ulaşma yolunun derecelerini sembolize eden, içinde dini öge ve temalar barındıran ve bu haliyle ayrıntılı kural ve niteliklere sahip tasavvufi bir törendir.
2009	Aşıklık Geleneği	Şiiri, müziği ve hikâye anlatımını içeren çok yönlü bir sanattır. Döneminin yaşayış ve hayata bakış tarzını, etik ve estetik değerlerini yansıtarak geniş halk kitlelerine hitap etmektedir.
2009	Karagöz	Deve veya manda derisinden yapılan ve <i>tasvir</i> adı verilen insan, hayvan veya eşya şekillerinin çubuklara takılıp

Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma

				arkadan yansıtılan ışıkla beyaz perde üzerinde hareket ettirildiği bir gölge oyunu türüdür.
2009	Nevruz			Yeni gün anlamına gelir ve bahar bayramı olarak bilinir.
2010	Geleneksel Toplantıları	Sohbet		Farklı yörelerde farklı sayıda erkek gruplarının yılın özellikle kış aylarında ve belli kurallar çerçevesinde bir araya geldikleri sosyal dayanışma işlevli toplantılardır.
2010	Kırkpınar Festivali	Yağlı Güreş		İki insanın birbiriyle hiçbir araç ve gereç kullanmadan eşit şartlarda belli bir alan, belli kurallar ve belli bir zaman içinde gerçekleştirdiği zihinsel ve fiziksel mücadele şeklinde tanımlanan spor çeşididir.
2010	Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah			Alevî ve Bektaşîler tarafından inançları gereği cemlerde icra edilen semah, hizmet sahipleri olan <i>zakirlerin</i> çaldığı saz eşliğinde söylenen sözler ve müziğin ritmine uyarak yapılan mistik ve estetik hareketler ile Tanrı'ya ulaşma yoludur.
2011	Tören Keşkeği Geleneği			Kadın ve erkek gruplarının toplu olarak iş paylaşımı ve katılımıyla büyük kazanlarda ve açık ateşlerde, buğday ve etin birlikte pişirilmesiyle yapılan tören yemeğine keşkek, bu yemeğin etrafında gerçekleşen ritüellere de Tören Keşkeği Geleneği denilmektedir.
2012	Mesir Macunu Festivali			Nevruz haftasında kutlanan ve mesir macunu yapılan bir festivaldir.
2013	Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği			Eşsiz tadı ve sosyalleşmeye olan katkısıyla Türk kahvesi kültürünün tanıtılmasına öncü olan bir gelenektir.
2014	Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı			Ebru, kendine özgü tekniklerle hazırlanan ve tekneye alınan suyun üzerinde boyalarla oluşturulan desenlerin kâğıda aktarılmasıyla yapılan geleneksel bir sanattır.
2016	Geleneksel Çini Ustalığı			Hamur haline getirilmiş killi toprağın pişirilmesiyle yapılan, çeşitli renk ve motiflerle süslenmiş sırlı seramik ev eşyaları veya duvar panoları olan çinilerin yapımıdır.
2016	İnce Ekmek Yapma ve			Yuvarlak ya da oval biçimli yuvarlak ekmek

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

Paylaşma Kültürü (Lavaş, yapımı kültürüdür.
Katırma, Jupka, Yufka)

2017 Bahar Kutlaması: Hidrellez Sözlü gelenekler ve anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler, doğa ve evren ile ilgili bilgi ve uygulamaların yer aldığı bahar kutlamalarıdır.

Kaynak: aregem.kulturturizm.gov.tr, Somut Olmayan Kültürel Miras, Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesinden derlenmiştir.

Yöresel Yiyeceklerin Kültür ve Turizm Açısından Önemi

Kültür, içinde barındırdığı zengin tarihsel doku vasıtasıyla hem etnik mirasın hem de turizmin gelişiminde etkin bir yenilenme aracı olarak görülmektedir (Smith, 2003; akt: Duran, 2011, s.297). Turizmin var olan olumlu etkileriyle birlikte son yıllarda birçok destinasyonun sahip oldukları kültürel mirası turistik faaliyetlere dönüştürmesi kültür ile turizm arasında kuvvetli bir ilişki olduğunu ispatlar niteliktedir. Smith (2007, s.4)'e göre kozmopolit bölgeler, sahip oldukları kültürel çeşitliliği bir zenginlik kaynağı olarak turizme sunmaktadırlar. Bu durum ise turizmde yenilikçi bir yaklaşım olarak kültürün önemini ön plana çıkarmaktadır.

Kültür ve turizm ilişkisi incelendiğinde kültürün yalnızca yeni bir turizm aktivitesini sağlamakla kalmadığı aynı zamanda farklı kültürlerin tanınması için de önemli bir araç olduğu görülmektedir (Uslu ve Kiper, 2006, s.313). Turizmin temelini oluşturan doğal çekiciliklerin yanında tarih, el sanatları, yiyecek-içecek gibi kültürel çekicilikler, kültür ve turizm arasında önemli bir ilişki kurulmasında ve yeni kültürlerin tanınmasında öncü olmaktadır. Özellikle bir toplumun yaşam şeklini ortaya koyan yemek kültürü, o toplumun yerel kültürünü tanımaya ve deneyimlemeye yardımcı olmaktadır (Lee, 2014,s. 20).

Her bölgenin kendine özgü bir yemek kültürü ve damak tadı vardır. Bu kültürün oluşmasında ise o yörede yetişen ürünler, coğrafi koşullar, iklim koşulları vb. çevre koşullarının yanı sıra yöre insanının yaşam şekilleri, dini inançları gibi kültürel değerlerinin de payı bulunmaktadır (Çakır, Sezer ve Küçükaltan 2014, s.49). Beşirli (2017, s.183-184), her toplumun farklı yemek alışkanlıkları olduğunu ifade etmekte ve yemek alışkanlıklarının farklılıklarının belirleyicilerini coğrafi belirleyiciler, kültürel belirleyiciler, ekonomik yapı ve beslenme politikaları olarak sınıflandırmaktadır. Merdol (1998, s.141)'da her ülkenin farklı beslenme alışkanlığına sahip olduğunu

ifade etmekte ve ülkelerin beslenme farklılıklarını aşağıdaki şekilde sınıflandırmaktadır:

- Yenilen besinlerin farklılıkları,
- Besinlerin renk, şekil ve lezzet farklılıkları,
- Besinlerin hazırlanma ve pişirilme şekilleri,
- Öğün sayısı ve saati,
- Öğün örüntüsü,
- Sevilen tatlar,
- Kullanılan araç ve gereçler,
- Besinlerle ilgili inançlar,
- Bebek beslenmesi,
- Gebelik ve emziklikte beslenme uygulamaları,
- Hastalıklarda beslenme uygulamalarıdır.

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

Dünya üzerinde birçok farklı yemek kültürü olmasına rağmen farklı kültürlerin birbirleriyle temasına olanak sağlayan süreçler de söz konusu olmuştur. Bu süreçlerin aynı zamanda yemek kültürünün yayılmasını da sağladığını ifade eden Beşirli (2017), ekonomik ilişkileri ve ticaret yollarını, göçler ve coğrafi keşifleri ve savaşları yeni yemek kültürleriyle tanışmada önemli bir araç olarak görmektedir. Son yıllarda değişen tüketim alışkanlıkları insanları özellikle turizm faaliyetlerine katılım sürecinde kültürel ve geleneksel değerleri tanımaya yöneltmektedir. Tüketici tercihlerinde yerel değerlere sahip çıkan ve koruyan ülke ve bölge tercihlerinin yoğun olduğu görülmektedir. Bu durumda yerel değerlerden biri olan yöresel yiyeceklerin turistleri turizm faaliyetlerine katılmaya teşvik ettiği ve turizm ürününü geliştirip güçlendirdiği söylenebilir. (Boyne vd. 2003; Renko vd. 2010)

Yöresel yiyecekler, “yalnızca bir bölgede üretilen yiyecek ve içecekler olarak değil, aynı zamanda malzemelerinden bir kısmının veya tümünün farklı bölgelerden tedarik edilmesine rağmen yöreye özgü bir üretim sürecinden geçmiş ve yöresel bir kimliğe sahip olması gereken yiyecek-içeceklerdir” (Kim vd. 2009, s.424). Yemeğin yalnızca karın doyurmada bir araç olarak kullanılmadığı; günümüzde yemekte kullanılacak ham maddenin elde edilmesinden bir yemek haline getirilip tüketilmesine kadar geçen süreçte yemekle ilgili oluşumlar, insanların özgün toplumsal yapısını ve dolayısıyla kültürünü ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010, s.168). Bu durumda yöresel yiyeceklerin somut olmayan kültürel mirasın bir parçasını olduğunu söylemek mümkündür.

Tüketiciler için yöresel yiyecekler, herhangi bir destinasyonu önemli bir cazibe merkezi haline getirebilir. Ancak bu durumun gerçekleşmesi için tüketicinin yöresel yiyeceklere ve yeni kültürlerle meraklı olması kadar, yerel halkın da yerel kültürün korunmasını destekleyen ve gelişmesine katkı sağlayan niteliklere sahip olması gerekmektedir. Yöresel yiyecekler ziyaret edilen destinasyonun yemek kültürünü turiste iletmede etkin bir rol oynamaktadır. Ayrıca sonradan hatırlanabilecek turistik deneyimlerin yaratılmasına katkı sağlayacak ve önemli bir çekim unsuru olarak yeniden ziyaret ve başkalarına tavsiye etme noktasında fırsat yakalamaya olanak sağlayacaktır. Yemeğin bir kültürün en önemli unsurlarından birisi olduğunu ifade eden Yüncü (2010, s.27)'de bir bölgeye özgü olan yemeklerin o bölge için fark yaratmada bir araç olarak kullanılabileceğini düşünmekte, aynı zamanda yöresel yiyeceklerin sosyo-kültürel açıdan ulusları birbirine kaynaştırdığını ifade etmektedir.

**Somut Olmayan
Kültürel Miras Unsuru
Erzurum Lavaş
(Acem) Ekmeğinin
Turistik Ürüne
Dönüştürülmesine
Yönelik Bir Çalışma**

• 438

İlgili yazın incelendiğinde yöresel yiyeceklerin turizm açısından önemi üzerine yapılmış çalışmalar bulunmasına rağmen yöresel yiyeceklerin kültür ve kültürel mirasla olan ilişkisini ele alan çalışmaların yeterli düzeyde olmadığı görülmektedir. Genellikle çalışmalarda (Hjalager ve Richards, 2002; Long, 2004; Quan ve Wang 2004, Karim ve Chi, 2010; Chen, 2013; Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Guan ve Jones, 2014) yöresel yemeklerin turistlerin destinasyon seçiminde etkili bir faktör olduğu konusuna değinilmiştir. Konuyu gastronomi ve kültürel miras ilişkisi bazında inceleyen Richards (2014), çalışmasında gastronominin turizmin gelişimindeki rolünü incelemiş ve gastronominin somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olmadığını aynı zamanda turizmde çekici güç olarak yer almaya başladığını vurgulamıştır.

Ekmeğin Tarihsel Gelişimi

Avcılık ve toplayıcılık sonrasında tarımın ortaya çıkmasıyla birlikte bir dizi bitki türü evcilleşmeye başlamış ve böylece yenilebilir besinler elde edilmiştir. Bu besinler arasında en önemlileri, tahıl ürünleri olan arpa ve buğdaydır. Özellikle hayatta kalmak için beslenmek zorunda olunan dönemlerde buğday ve arpa gibi temel tahıl ürünlerinden yapılan ekmeğin önemi yadsınamaz.

Ekmek kelimesi, Uygur Maniheizt metinlerinde, Harezmsahlar döneminde ve Çağatay Türkçesinde "ötmek", Uygur hukuk belgeleri ile Kıpçak ve Mısır Memluk Türkleri arasında "etmek" şeklinde ifade edilmiştir (Göde ve Tatlıcan, 2016, s.128). Kelimenin daha sonra "ekmek" halini aldığı tahmin edilmektedir.

Tarihsel gelişim süreci içerisinde değişik yöntemlerle ve çeşitli tahıl ürünleriyle pişirilen ekmeğin, günümüzde de olmak üzere temel besin maddelerindedir. Ekmeğin temel hammaddesi olan buğdaygillerin *Bereketli Hilal* olarak adlandırılan Mezopotamya topraklarında ekilmeye başlandığı bilinmektedir (Şahin, 2017, s.19). Ancak buğday ekimiyle ekmeğin yapımı eş zamanlı değildir. Genellikle tarımın yapılmaya başlandığı ilk zamanlarda tahıllar ateşte kavrulmuş bir tür lapa olarak tüketilmiştir. Daha sonra ise çeşitli lavaşlar ve mayasız pideler yapılmaya başlanmıştır (Belge, 2010, s.43). Şahin (2017)'de ilk ekmeğin yassı formda ve mayalandırılmadan pişirildiğini ifade etmektedir. Mezopotamya'nın güneyinde kurulan Sümerlerin en eski yemeklerinden birinin yağda kızartılmış yassı pide olduğu bilinmektedir (Gürsoy, 2014, s.24). Anadolu topraklarında yaşayan Hititler de ekmeği mayasız olarak tüketmişler ancak ekmeğin bilinen anlamının dışında farklı bir takım anlamlar yüklemişlerdir. Hititlere göre ekmeğin, ruhsal evreni kapsayacak bir şekilde her yerdedir. Ölen bir insanın azığı, Tanrıların önünde kurbanlık, ölümlülerin de tüm yaşamları boyunca katıktır (Karauğuz, 2006, s.7; Gürsoy Naskali, 2015, s.159).

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

• 439

Ekmeğin pişirmede önemli bir adım olarak görülen fermantasyonun yani mayalanma işleminin çok sayıda arkeolojik belgeyle ve günümüz İran bölgesindeki "Golin Tepesi" ile Şanlıurfa yakınlarındaki "Göbeklitepe" höyüğünde bulunan arpanın fermente edildiğini gösteren kalıntılarla desteklenmektedir (Şahin, 2017, s.19). Ayrıca bu konuda yapılan araştırmalar mayalı ekmeğin Antik Mısır döneminde pişirildiğine işaret etmektedir. İsrail oğullarının Mısır'dan kaçışında da Hz. Musa'nın mayalı ekmeğin yerine mayasız ekmeği yanlarında götürmeyi tercih etmesi o dönemde mayalı ekmeğin varlığını kanıtlamaktadır.

Antik Mısır ile ticari ilişkiler kuran Antik Yunan halkı bu ticaret vasıtasıyla Mısır'ın mayalı ekmeğiyle tanışmışlar ve bu ekmeğin hamuruna peynir, bal gibi malzemeler katarak çeşitlendirmişlerdir (Gürsoy, 2014). Hatta ekmeğin fırınlarının mucidi olarak tanınan Atinalı Thearion'da Antik Yunan döneminde yaşamıştır. Ortaçağda ise zencefilli, balı ve baharatlı ekmeğin yapılmıştır (Freedman, 2008).

Ekmeğin, Anadolu'da Neolitik çağlardan beri bilinen ve temel besin kaynağı olarak değerlendirilen bir üründür. Anadolu insanı ekmeğin önemli bir besin kaynağı olmasının yanı sıra şarkılarda ve türkülerde, batıl inanışlarda ve kutsal kitaplardaki metinlerde de kullanmakta ve böylece ekmeğin verdikleri değeri ispatlamaktadırlar (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014).

Anadolu'nun her yöresinde geçmişten günümüze kadar pişirme metotlarındaki farklılıklar ile yöresel farklılıkların çok zengin bir ekmek kültürü oluşumuna katkı sağladığı görülmektedir. Ögel (1985), Türklerin ekmek çeşitlerini kullanılan ürün türüne göre arpa, buğday ve darı ekmeği, pişirilme şekline göre ise fırında, külde, korda ve sacda pişen ekmekler olarak sınıflandırmıştır. Türklerin göçebe olarak yaşadıkları dönemde ekmek yanan saçta mayasız olarak yapılmış ve yufka veya lavaş olarak adlandırılmıştır. Ancak yerleşik yaşam beraberinde farklı türlerde ekmeklerin üretilmesine de vesile olmuştur. Selçuklular döneminde ekmek ana yemeğin özünü oluşturan bir besin olarak kullanılmıştır. Muhtelif tahıl unları kullanılarak ve farklı pişirme tekniklerinden geçirilerek buğday, arpa, darı, çavdar, mısır ve kepek ekmekleri yapılmıştır. Ayrıca yufka, tandır ekmeği, pide ve bazlamada pişirme şekillerine göre yaygın olarak üretilip tüketilen ekmeklerden olmuştur (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s.44).

Osmanlı döneminde de ekmek kutsal bir yiyecek olarak kabul edilmiş, zenginin sofrasında yemeklere eşlik ederken, fakir sofralarının temel besini olmuştur. Osmanlı döneminin sözlüklerinde ekmek bir besin, bir öğün ve Allah'ın bir nimeti olarak tanımlanmıştır. Dönemin seyahatnamelerinde ekmeğin insanoğlu tarafından saygı gösterilmesi gereken bir yiyecek olduğu yazılmıştır (Samancı, 2013, s.72-75). Evliya Çelebi tarafından yazılan seyahatnamede Osmanlı halkının ve Osmanlı sarayının tükettiği ekmekler hakkında bilgiler yer almaktadır. Evliya Çelebi, İstanbul'daki 1638 tarihli Esnaf Alayı'na katılan "din direği" ekmekçileri hakkında bilgi verirken has beyaz ekmek, ramazan pidesi, somun ve lavaş ekmekten bahsetmiştir. Ayrıca yeniçeri ocağı için "siyah fotula" ekmeğinin pişirildiğini ifade etmiştir. Yunanca "pitula" kelimesinden türeyen ve "pidecik" anlamına gelen fodula ekmeği seyahatnamede yuvarlak, yassı ve yumuşak kabuklu bir ekmek ya da pide olarak anlatılmıştır. Seyahatnamenin bütünü incelendiğinde 45 farklı türde ekmekten bahsedildiği görülmektedir. Bu ekmek çeşitleri arasında en sık tekrarlananı "Has ve beyaz ekmek"tir. Bu ekmeğin en kaliteli buğday unundan yapıldığı, has fırında pişirildiği, sultanın ailesinin ve paşaların sofralarında yer aldığı ve üstü hafif kızarmış, kabuksuz, beyaz ve yumuşak bir ekmek olduğu ifade edilmiştir. Dönemin mutfak muhasebe kayıtlarında Osmanlı mutfağında yer alan ekmeklerde kullanılan tahıl ürünü ve farklı pişirilme tekniklerinin yanı sıra içine farklı malzemeler katılarak ekmekler üretildiği hakkında da bilgiler mevcuttur. Ekmeklerin üzerine çörek otu ve susam katıldığı, hamurunun anason, sakız ve rezene gibi malzemelerle yoğrulduğu, hatta Fatih Sultan Mehmed döneminde ekmek hamuruna kuyruk yağı katıldığı da anlatılmaktadır. Evliya Çelebi lavaş ekmeği, yufka ekmeği, bazlama, bir tür yufka ekmeği olan kirde ve geç

bayatlayıp uzun yola dayanan peksimet hakkında da ayrıntılı bilgiler vermiştir (Bilgin, 2004, s.180-186; Yerasimos, 2010, s.33-39).

Türk Gıda Kodeksi'nin Resmi Gazetede (2008) yayınladığı ekmek ve ekmek çeşitleri sınıflandırmasında ekmek; Tam buğday ekmeği, kepekli ekmek, çavdarlı ekmek, yulafli ekmek, mısırlı ekmek, karışık tahıllı ekmek, Vakfikebir/Trabzon ekmeği ve diğer ekmek çeşitleri olarak sınıflandırılmaktadır (Kuter, 2011, s.10-13). Günümüzde Anadolu'nun bütün yörelerinde farklı çeşitlerde ekmek üretimi ve tüketimi söz konusudur. Sayısı bilinmemekle beraber yöresel ekmek çeşitlerinden bazıları şöyledir (mutfakmagazin.com/anadolunun-ekmek-haritasi/, lezzetler.com/turk-mutfagindaki-geleneksel-ekmek-ce-vt27198):

- Anadolu'nun farklı yörelerinde yapılan tandır ekmeği
- Anadolu'nun farklı yörelerinde yapılan tepsi ekmeği
- Ankara- Gobit ekmeği
- Eskişehir- Tapıl
- Isparta ve Denizli- Bazdırma
- Afyon- Afyon ekmeği
- Manisa- Torbalı ekmeği
- Kastamonu-Kastamonu ekmeği
- Gaziantep-Kübban ekmeği
- Hayat-Gastra ekmeği
- Niğde-Halka ekmeği
- Artvin-Kakala ekmeği
- Çorum- Pıt-pıt ekmeği
- Isparta-Yuvarlak ekmeği
- Sivas ve Elazığ- Fetil ekmeği
- Samsun, Sivas, Amasya ve Tokat'ta Güdül ekmeği
- Bursa, Bolu ve Eskişehir – Gartalaş ekmeği
- Trabzon ve Zonguldak- Kömeç
- Erzurum- Lavaş (Acem) ekmeği

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeği ve Turizm Açısından Önemi

“Erzurum yapıları

Tırhiçtan² kapıları

Yine burnuma esti

Lavaşın kokuları”

Erzurum ilinin hem bulunduğu konum hem de iklim koşulları yemek kültürünün gelişip zenginleşmesine sebep olmuştur. Coğrafi yönden İpek

² Tırhiç kapı: parmaklıklılı bahçe kapısı

yolu üzerinde bir kavşak olması, Avrupa'ya, Karadeniz'e, İran'a ve Rusya'ya uzanan kesişme noktasında bulunması ve çevresindeki illerin yanı sıra Kafkaslardan etkilenmesi kültürel etkileşim vasıtasıyla yemek kültürünü geliştirmiştir (Serçeoğlu, 2014, s.38). Ayrıca ilin ikliminin sert olduğu ve karın uzun süre yerden kalkmadığı düşünüldüğünde yemek kültürünün et, bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar ve kurutulmuş sebze-meyvelerle şekillenmesi ve böylece daha çeşitli hale gelmesi mümkün olmuştur (Mil ve Denk, 2015, s.3).

**Somut Olmayan
Kültürel Miras Unsuru
Erzurum Lavaş
(Acem) Ekmeğinin
Turistik Ürüne
Dönüştürülmesine
Yönelik Bir Çalışma**

• 442

Koca ve Yazıcı (2014, s.39), iklim koşullarının ekmeğin pişirme ortamlarını sınırlandırdığını ifade etmişlerdir. Bu nedenle Anadolu'nun birçok yöresinde ocaklar, ızgara fırınlar ve genelde dış avluda yapılan pişirme ocaklarında pişirilen ekmekler, Erzurum ilinde tandırlarda pişirilmek zorunda kalmıştır (Köse, 1965, s.3716). Tandır, kilden yapılan, silindir biçimde başlayıp yukarı doğru konikleşen, toprağa gömülü olarak kullanılan bir tür ocaktır (Ayduslu, 2015, 21). Tandırın tarihsel gelişimi incelendiğinde arkeolojik bulgular MÖ. 4000'li yılları işaret etmektedir. Pulur, Karaz ve Güzelova höyüklerinde yapılan arkeolojik kazılar sonucunda Kav'dan yapılmış tandırlar ortaya çıkarılmıştır (Gök ve Kayserili, 2013, s.194). Özellikle Erzurum'un 20 km. güneybatısında bulunan Pulur'da 1960 yılında yapılan kazılar sonucunda tandır parçaları ortaya çıkarılmış ve böylece tandırın geç kalkolitik dönemine kadar uzanan bir geçmişi olduğu tespit edilmiştir (Koşay, 1974, s.22-23, Köşklü, 2005, s.158).

Erzurum'un iklimsel özellikleri tandırın bu bölge ve civarlarında kullanımının en önemli nedeni olarak görülmektedir. Fırın özelliğine de sahip olan tandırın pişirme işlevinin yanında ısınma için de etkin bir işlevi olduğu anlaşılmaktadır. Tandır kültürünün Erzurum'da yoğun olması ve tandır başı olarak isimlendirilen mekânın aile fertlerinin toplanıp sohbet ettiği, yemek yediği, ısındığı bir yer olmasıyla birlikte geleneksel yaşam evleri ve geleneksel Erzurum evleri de oluşmuştur (Karpuz, 1993, s.46-47). Resim 1. ve 2.'de geleneksel Erzurum evlerinden tandır görüntüleri yer almaktadır.



Resim 1. Habib Baba Tandır-Ocak Görüntüsü



Resim 2. Semi Bey Evi Tandır-Ocak Görüntüsü

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

Geleneksel Erzurum evlerinde yer alan tandırların genellikle iki türü bulunmaktadır. Büyük evlerde her gün yemek yapmak ve sıcak su bulundurmak için yaktıkları “küçük tandır” ile on beş günde bir ekme yapmak, çamaşır yıkamak, yağ eritmek gibi ev işleri için “büyük tandır”ları bulunmaktadır. Bu tandırlarda başta lavaş ekmeği olmak üzere gılik, loğlık ve değirmi ekme olarak adlandırılan günlük ekmekler yapılmaktadır. Türk dil Kurumu’na göre gılik; saçta pişirilen küçük ekme, çörek olarak ifade edilirken loğlık; tandırda pişirilen kalın ekmeğdir. Ancak bu iki ekme türü, çabuk bayatlama özelliği nedeniyle fazla yapılmamış ve tüketilmemiştir. Değirmi ekme ise yuvarlak şekilde yapılan lavaş ekmeğidir. Oval bir görüntüye sahip olan lavaş ekmeği ile yuvarlak şekilde yapılan değirmi ekmekler 15-20 günlük hazırlanarak, bayatladıkları zaman da tüketilen ekmeklerdir. Bayatlayan bu ekmekler sofraya bezinin arasına alınarak üzerlerine su serpilmekte, üst üste konulup üstleri kapatılarak 20-25 dakika bekletildikten sonra taze pişmiş gibi yumuşak bir şekilde tüketilmektedir (Çomaklı, 2011, s.333).

Lavaş kelimesinin kökeni incelendiğinde lavaşın Azerbaycan Türkçesinde ince ekme, yufka ekme anlamlarına geldiği görülmektedir. Kelimenin Azerbaycan Türkçesinde yer almasının sebebi ise Türkçenin her iki coğrafyada ortak kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Erzurum’da bu ekmeğe lavaş ifadesinin yanı sıra yörelere göre “acem ekmeği” veya “Hasankale lavaşı” da denilmektedir. Lavaş ekmeğinin Erzurum’un ilçesi Hasankale’de de yapılması ekmeğin adını yapıldığı yerden aldığını gösterirken; acem ekmeği ifadesinin kullanımı ise bu ekmeğin Azerbaycan’da da üretilmesinden kaynaklanmaktadır. Arslan (1997, s.17) tarafından yapılan bir araştırmada ise lavaş ekmeğinin Azerbaycan ve

İran'ın güneyinde yaşayan Azeri Türklerin ürettiği ekmekle benzerlik göstermesi nedeniyle acem ekmeği olarak adlandırıldığı anlatılmaktadır (Bayoğlu, 2014, s.170).

Kalın ve kolay kuruma özelliğine sahip olan tandır ekmeğinin yerine ince, yenmesi ve pişirmesi kolay lavaş ekmeğinin tercih edilmesiyle usta-çırak ilişkisiyle çalışan lavaş fırınları kurulmaya başlanmıştır (Arılı ve Işık, 1994, s.12). Yapımına usta ve kalfaların bir gece önceden başladığı lavaş ekmeğinin temel malzemeleri un, su ve tuzdur. Maya olarak ekşi hamur denen bir önceki hamurdan kalan parça kullanılmaktadır. Bayoğlu (2014, s.171), lavaş ekmeğinin yapılışını şöyle anlatmaktadır:

“Usta veya kalfalar tarafından geceleyin yoğrulan hamur sabaha kadar dinlenmesi için bekletilir. Sabah erkenden lavaş fırınına gelen kalfa ve çıraklar bu hamurları belli gramajdaki küntlere (küçük top şeklindeki hamur) dönüştürerek pasalara (küntlerin konulduğu tahta düzenek) dizer ve yufka (ince hamur) halini alması için merdane ustasına ulaştırır. Eğer yufka makinesi varsa makinenin yanına bırakılır. Genellikle 40-50 cm uzunluğundaki yufkalar kalfa tarafından ustaya verilir ve usta bu yufkayı rapatayla tandırın duvarına yapıştırır (Resim 3). Tandırın sıcaklığına bağlı olarak (100-120c) 3-5 saniye sonra bu yufkalar hafif kabarak pişer ve lavaş ekmeği halini alırlar. Usta hemen el çabukluğuyla pişen lavaşları tandırdan çıkarır ve soğuması için kendisine ayrılan yere bırakır (Resim 4)”.



Resim 3. Ekmeğin rapata üzerinde tandıra yapıştırılması (Bayoğlu, 2017: 183).



Resim 4. Tandırda pişmiş ekmeğin (Acem) Erzurum'da pişirilmesi (erzurumgunebakis.com/haber/erzurumda-acem-ekmegi-5720.html, erzurumportali.com/shf-3933-Erzurum_Lavas_Ekmeği)

Neslihan Çetinkaya, 2
(Ek.1) 2018

Lavaş ekmeği, 28 Kasım-2 Aralık tarihleri arasında Etiyopya'da düzenlenen "Somut Olmayan Kültürel Miras Hükümetlerarası Komite 11. Olağan Toplantısı"nda UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye adına çokuluslu olarak "İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, katırma, jupka, yufka" adıyla kaydedilmiştir. İnce ekmeğin, buğday veya çavdar unundan mayalı veya mayasız olarak yapılan ekmeğidir. Türkiye'de lavaş mayalı, yufka ise mayasız buğday unundan elde edilmektedir. Lavaş tandırda yapılırken, yufka sac üzerinde pişirilmektedir. İnce ekmeğin kültürel değeri hazırlanışında toplu işgücü ve paylaşımına dayalı geleneksel uygulamalar içermesinden kaynaklanmaktadır. Özellikle kırsal alanlarda toplumsal dayanışmanın bir göstergesi olarak her aile için çoğunlukla kışa hazırlık olarak komşuların yardımlarıyla pişirilmektedir. Yalnızca evlerde pişirilmeyen bu ekmeğin lokantalarda ve fırınlarda da pişirildiği bilinmektedir. İnce ekmeğin, Azerbaycan'ın birçok ilinde lavaş ve yukha; İran'da lavash; Kazakistan'da katırma; Kırgızistan'da ise jupka isimleriyle bilinmektedir (aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,169729/ince-ekmek-yapma-ve-paylasma-kulturu-lavas-katirma-jupk-.html).

Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Öneriler

Bir toplumun yaşam tarzını ortaya koyan kültür turizmi, son yıllarda kitle turizminin önemini kaybetmesi ve alternatif turizm türlerinin gelişmesiyle birlikte önemi artar hale gelmiş ve turizmde bir turistik ürün olarak kullanılmaya başlamıştır. Özellikle kültürün toplumdan topluma değişiklik göstermesi, insanların farklı kültürlere olan merakını artırmış ve bu merakı gidermek isteyen insanlar için kültür turizmi faaliyetleri gerçekleştirilmeye

başlanmıştır. Ancak kültür turizmi kapsamında yalnızca sahip olunan somut kültürel miras unsurlarının değil, sözlü anlatımlar, gelenek-görenekler, toplumsal uygulamalar vb. gibi somut olmayan kültürel unsurlarının da varlığının bilinmesi gerekmektedir.

2016 yılında 5 ülkenin işbirliğiyle somut olmayan kültürel miras listesine kazandırılan “İnce ekme yapma ve paylaşma kültürü: lavaş, katırma, jupka, yufka” somut olmayan kültürel mirası, ülkemizde yapılan ince ekmeğin kültürümüz içerisinde ne denli önemli olduğunun kanıtı niteliğindedir. Anadolu’nun birçok yöresinde yapılan bu ince ekmeğin Erzurum ilinde tandırlarda lavaş/acem ekmeği olarak üretildiği ve yöre insanları tarafından yaygın bir şekilde tüketildiği görülmektedir. Ancak bu tüketimin yalnızca bir bölgeyle sınırlı kalmaması gerekir. Çünkü kültür turizminin özünde var olan kültürün yayılması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarımı bu kültürün insanoğluna tanıtımını gerektirmektedir. Bu noktadan hareketle Erzurum lavaş/acem ekmeğinin turistlere tanıtılmasının gerekli olduğu söylenebilir. Bu tanıtımın sağlanabilmesi için ise söz konusu ekmeğin turistik ürüne dönüştürülmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda Erzurum lavaş/acem ekmeğinin turistik ürüne dönüştürülmesine yönelik alternatif öneriler şöyledir:

**Somut Olmayan
Kültürel Miras Unsuru
Erzurum Lavaş
(Acem) Ekmeğinin
Turistik Ürüne
Dönüştürülmesine
Yönelik Bir Çalışma**

• 446

- Yiyecek-içecek işletmeleri yalnızca sahip olunan, herkes tarafından tanınan yiyecek-içecekleri menüsünde bulundurmaktadır. Erzurum denince akla gelen cağ kebabı, kadayıf dolması yerli ve yabancı turistlerin merak edip tatmak istedikleri yöresel yemekler arasındadır. Ancak nasıl ki bu yemeklerin dışında farklı yöresel yemekler varsa, yan ürün olarak kullanılabilir ve sofraların baş tacı olabilecek lavaşın da Erzurum denince akla gelen yöresel ürünler arasında olması gerekir. Bu doğrultuda yiyecek-içecek işletmelerinin bilinçlendirilmesi için gerekli çalışmalar yapılması ve sunulan yemek ne olursa olsun masada lavaş ekmeğinin olması sağlanmalıdır.
- Yiyecek-içecek işletmeleri Erzurum lavaş ekmeğini tanıtırken herhangi bir bilgi vermeden sofraya ekme koyarak bu tanıtımı gerçekleştirmekle yetinmemeli, gelen turistlere ekmeğin öneminden bahsetmelidir. Eğer iş yoğunluğu bu bilginin her zaman verilmesini kısıtlıyorsa ekmeğin konulduğu sepetin içine ekmeği tanıtan, tarihi geçmişini, önemini anlatan tanıtıcı broşürler hazırlayarak turistlerin bilinçli bir şekilde veya tesadüfen bu bilgileri okumaları sağlanmalıdır.
- Lavaş ekmeğinin tüketimi kadar üretimi de oldukça önemlidir. Özellikle günümüzde modern fırınların açılmasıyla lavaşçılık

mesleğinin unutulması gibi bir sorun vardır. Erzurum'da lavaşçılık yapan ustalar, mesleğin az para kazandırdığını düşünseler bile bu mesleği çocuklarıyla devam ettirmek için çabalamaktadırlar. Ancak hiçbir şekilde para kazanılmayan bir mesleğin gelecekte unutulma problemiyle yüz yüze olduğu gerçeği unutulmamalıdır. Bu nedenle hem mesleğin önemi ortaya konmalı, hem de belediyeler bünyesinde açılan meslek edinme kurslarına "lavaşçılık" mesleği de dâhil edilmelidir. Ayrıca lavaş ekmeğinin daha fazla gelir getirmesi için turistlerin paketler halinde bu turistik ürünü satın alması, giderken memleketine/ülkesine götürmesi sağlanmalıdır.

- Erzurum'da lavaş ekmeği üreten fırınların sayısının sınırlı olduğu görülmektedir. Bu nedenle bu fırınların sayısı artırılmalıdır. Ayrıca fırınlar daha modern/gezilebilir hale getirilerek talebe göre yerli veya yabancı turistlerin bu fırınlara ziyaretleri sağlanmalıdır. Bunun için seyahat acentesi aracılığıyla gününbirlik turların düzenlenmesi mümkün olabilir. Hatta fırınları ziyaret eden turistler, üretim aşamasını izlemekle sınırlandırılmamalı bizzat üretim sürecine dâhil edilerek kendi pişirdiği lavaşı satın almalıdır. Hatta bu faaliyet, yalnızca fırınlarla sınırlandırılmamalı, eski Erzurum evlerinin bir odası restore edilip, lavaş ekmeği üretilebilecek bir hale getirilerek bu tarihi binaları ziyaret eden turistlerin bilinçli veya tesadüfen lavaş ekmeğiyle tanışması sağlanmalıdır.
- Lavaş ekmeğinin sergilenmesi de tanıtımına yardımcı olabilir. Daha önce ince ekmeklerin sergilendiği müzelerin faaliyete geçirildiği görülmektedir. Bunlar; Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi, Ekmek Müzesi (Ankara), Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Şanlıurfa Geleneksel Mutfak Müzesi ve Yaşayan Müze (Beypazarı/Ankara) dir. Müzeler, çağlar arasındaki ön yargıları kaldırmakta ve kültürel etkileşime destek olarak insanların farklı kültürleri tanımasını sağlamaktadır. Günümüz turistlerinin gastronomi turizmüne ve kültür turizmüne ilgi duyması gastronomi ve mutfak temalı müzelerin açılmasını sağlamıştır. Bu müzeler sahip olunan yöresel kültürün korunmasında ve gelecek nesillere aktarılmasında etkilidir. Bu doğrultuda somut olmayan kültürel mirası somut olarak günümüze yansıtan önemli bir araç olan gastronomi müzesi, Erzurum ilinde herhangi bir mutfak/gastronomi müzesinin olmamasından dolayı kurulabilir. Bu müzelerde lavaş ekmeğinin ve lavaşçılığın tanıtımı gerçekleştirilebilir.
- Son yıllarda gastronominin gelişimine paralel olarak gerçekleştirilen gastronomi festivallerinin Erzurum ilinde yapılması sağlanmalı ve gastronomik ürünleri içeren festivallerle başta lavaş ekmeği olmak

üzere tüm yöresel yemekler tanıtılmalıdır. Festivallerin sadece tanıtıcı etkisinin olmadığı unutulmamalıdır. Çünkü festivaller bölgeye gelen turist sayısını artıran, bölgeye ekonomik, sosyal ve kültürel fayda sağlayan, bölge imajının gelişmesine yardımcı olan önemli etkinliklerdir.

Tüm bunların yanında yerel halkın sahip olduğu lavaş kültürünün unutmaması ve unutturmaması gerekmektedir. Bu doğrultuda yerel halkın sahip olduğu bu kültürel değer konusunda bilinçlendirilmesi ve sahip çıkmasının sağlanması gerekmektedir. Ancak sorumluluk yalnızca yerel halka yüklenmemelidir. Kamu kurum ve kuruluşlarının da yöresine özgü bir kültürü yaşatması için gerekirse konuyla ilgili araştırma enstitüleri kurması şarttır. Bunun yanında ilin TV kanalında, gazetelerinde ve radyolarında geleneksel lavaş kültürünün tanıtılması sağlanmalıdır

KAYNAKÇA

- Ar, H. (2015), "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Turist Rehberlerinin Rolü", Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Arlı, M. ve Işık, N. (1994), Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamur İş Yemekler, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:14, Ankara, s: 1-16.
- Aslan, Z. ve Ardemagni, M. (2006). Introducing Young People to the Protection of Heritage Sites and Historic Sites,
- Ayduslu, N. (2015), Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi, Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi, S. 27.
- Bayoğlu, A. (2014), Erzurum'da Lavaş (Acem Ekmeği), Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi Journal of Social Sciences, 53, 163-186.
- Belge, M. (2010), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları: İstanbul.
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. Sociologia Ruralis, 38(1), s. 21-34.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2017), Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış, Phoenix: Ankara.
- Bilgin, A. (2004), Osmanlı Saray Mutfağı, Kitabevi: İstanbul.
- Boyne, S., Hall, D., ve Williams, F. (2003). Policy, Support and Promotion for Food Related

- Chen, Q. (2013). An Investigation of Food Tourism in Chongqing. *International Journal of Management Cases*.
- Çakır, A., Sezer, B. ve Küçükaltan, D. (2014). Trakya Mutfağında Kültürel Unsurlar: Kırklareli Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 49-67.
- Çomaklı, Z. (2011). Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, S.333-343, Erzurum.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013), Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Duran, E. (2009), Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Korunması: Gökçeada Örneği, *Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir*.
- Earley, P. C. ve Mosakowski, E.(2004). *Cultural intelligence*, Harvard Business Review.
- Freedman, P. (2008), *Yemek / Damak Tadının Sahibi*, Oğlak Yayınları: İstanbul.
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation Of Cultures*. ABD: Basic Books.
- Göde, H. A. ve Tatlıcan, N. (2016). Geleneksel Isparta Ekmeği Etrafında Şekillenen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Turistik, Eğitimsel ve Ekonomik İşlevlerinin Yaratılmasına Yönelik Yaklaşımlar, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 38, ss. 125-143.
- Gök, Y. ve Kayserili, A. (2013), Geleneksel Erzurum Evlerinin Kültürel Coğrafya Perspektifinden İncelenmesi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 30, s.175-216.
- Guan. J. ve Jones, D. L. (2014). The Contribution of Local Cuisine to Destination Attractiveness: An Analysis Involving Chinese Tourists' Heterogeneous Preferences, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*.
- Gürsoy Naskali, E. (2015), *Ekmek Kitabı*, Kitabevi: İstanbul.
- Gürsoy, D. (2014), *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, Oğlak Yayıncılık: İstanbul.
- Hjalager, A. M., ve Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Hofstede, G. (1980). *Culture's Consequences: International Differences in Work Related Values*. Beverly Hills, Calif.: Sage.
- Karauğuz, G. (2006), *Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek, Arkeoloji ve Sanat Yayınları*, İstanbul.
- Karim, S.A. ve Chi, C.G.Q. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*.19, 531-555.

- Karpuz, H. (1993), Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kim, Y.G., Eves, A. ve Scarles, C. (2009). Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Koca, N. Ve Yazıcı, H. (2014), Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerine Etkileri, *Turkish Studies*, 9(8), p. 35-45.
- Koşay, H. Z. (1974), Erzurum ve Çevresinin Dip Tarihi, 50. Yıl Armağanı: Erzurum ve Çevresi, I, Erzurum.
- Köse, M. (1965), Tandır, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, 16 (9).
- Köşklü, Z. (2005), Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine, *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Eskişehir
- Kuter, M. (2011), İnsan ve Ekmek, KUTER Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd. Şti.: Bursa.
- Lee, K.H. (2014). The Importance of Food in Vacation Decision-Making: Involvement, Lifestyles and Destination Activity Preferences of International Slow Food Members, Doktora Tezi, Queensland Üniversitesi, Avustralya.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Madran, E. ve Özgönül, N. (2005). Kültürel ve Doğal Değerlerin Korunması. Ankara: TMMOB Mimarlar Odası, s. 73.
- Mendenhall, M., Punnett, B. J., ve Ricks, D. (1995). *Global Management*. Blackwell Pub, Oxford, UK.
- Merdol, T. K. (1998), Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 135,143.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015), Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (2).
- Oğuz, M. Ö. (2009), Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?, *Geleneksel Yayınları*: Ankara.
- Ögel, B. (1985), *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt IV, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Özgüdenli, O. ve Uzunağaç, G. Ö. (2014), Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek, *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), s. 44-72.

- Öztürk, Y. ve Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Alternatif Turizm Faaliyetleri Üzerine Teorik Bir Çalışma. Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, 2.
- Pekin, F. (2011), Çözüm: Kültür Turizmi. İletişim Yayınları: İstanbul.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of Tourist Experience: An Illustration From Food Experiences in Tourism. Tourism Management, 25, 297-305.
- Renko, S., Renko, N. ve Polonijo, T. (2010), Understanding The Role of Food in Rural Tourism Development in a Recovering Economy. Journal of Food Products Marketing, 16 (3), 309-324.
- Richards, G. (2014). The Role of Gastronomy in Tourism Development. Presentation to the Fourth International Congress on Noble Houses: A Heritage for the Future, Tilburg University, The Netherlands.
- Samancı, Ö. (2013), Osmanlı Kültüründe Ekmeğin Simgesel Anlamları, Yemek ve Kültür Dergisi, Sayı 32, s.72-78.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/4, (36-46)
- Silverman, H. ve Ruggles, D. F. (2007). Cultural Heritage and Human Rights. H. Silverman ve D.F. Ruggles (Eds.). Cultural Heritage and Human Rights içinde (ss.3-22). USA.:Springer.
- Smith, K. M. (2003). Issues in Cultural Tourism Studies. Routledge, New York.
- Smith, K. M. (2007). Towards a Cultural Planning Approach to Regeneration. Editör. Smith, K. M. Tourism, Culture and Regeneration. P. 1-12. CAB International. Cromwell Press: Trowbridge.
- Stephens, G. K. ve Greer, C. R. (1995). Doing Business in Mexico: Understanding Cultural Differences, Organisational Dynamics, 39-55.
- Şahin, E. (2017), Gerçek Ekmek ve Ekmekle İlgili Tüm Gerçekler, Hayykitap: İstanbul.
- Tayeb, M. H. (1992). The Global Business Environment, Sage Publications, London
- Tourism Initiatives: A Marketing Approach to Regional Development. Journal of Travel & Tourism Marketing, 14 (3-4), 131-154.
- UNESCO. (2006). Somut Olmayan Kültürel Miras Hakkında. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu: <http://www.unesco.org.tr/?page=11:129:5:turkce> adresinden alındı
- Uslu, A. ve Kiper, T. (2006). Turizmin Kültürel Miras Üzerine Etkileri: Beypazarı/Ankara Örneğinde Yerel Halkın Farkındalığı, Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 3(3), 305-314.

Usta, Ö. (2001). Turizm 1-2, Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul.

Web:

http://www.iccrom.org/ifrcdn/pdf/ICCROM_09_ManualSchoolTeachers_en.pdf 3

Yerasimos, M. (2010), Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Ekmekler Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller, Yemek ve Kültür Dergisi, Sayı 20, s.33-42.

Yeşil, S. (2013), Kültür ve Kültürel Farklılıklar: Liderlik Açısından Teorik Bir Değerlendirme, Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 12 (44), 52-81.

Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10.Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11 (27-34). Ankara.

İnternet Kaynakları

aragem.kulturturizm.gov.tr, Erişim Tarihi: 04.12.2017

<http://erzurumgunebakis.com/haber/erzurumda-acem-ekmegi-5720.html>, Erişim Tarihi: 12.12.2017

http://erzurumportali.com/shf-3933-Erzurum_Lavas_Ekmek, Erişim Tarihi: 04.12.2017

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,169729/ince-ekmek-yapma-ve-paylasma-kulturu-lavas-katirma-jupk-.html>, Erişim Tarihi: 04.12.2017

<http://mutfakmagazin.com/anadolunun-ekmek-haritasi/>, Erişim Tarihi: 02.01.2018

<http://lezzetler.com/turk-mutfagindaki-geleneksel-ekmek-ce-vt27198>, Erişim Tarihi: 05.12.2017