

KÜLTÜREL MİRAS UNSURU OLARAK YAYLA MUTFAK KÜLTÜRÜ: GÜMÜŞHANE İLİ ÖRNEĞİ*

Plateau Cuisine Culture as a Cultural Heritage: The Case of Gümüşhane

Dr. Öğr. Üyesi Suat AKYÜREK**

Doç. Dr. İsmail ÇALIK***

Öğr. Gör. Sedat TAŞ****

Öğr. Gör. Rifat PİR*****

Doç. Dr. Fazıl KAYA*****

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK*****

ÖZ

Türkiye’de dağlık ve engebeli alanların geniş yer kaplaması yaylacılık faaliyetleri ve yayla kültürünün gelişmesini sağlamıştır. Türkiye’de geleneksel olarak hayvancılık amaçlı kullanılan yaylalar; yaz aylarında hayvan otlatmak, küçük çaplı da olsa tarım faaliyetlerinde bulunmak veya dinlenmek amacıyla faydalanılan geçici yerleşme alanları özelliği taşır. Tarım arazilerinin dar ve parçalı olduğu Gümüşhane ili (özellikle ilin kuzeydeki arazileri) ve çevresi Türkiye’de yaylacılık faaliyetlerinin en yoğun olduğu sahalar arasında yer almaktadır. Yörede hayvancılıkla meşgul olan halk için onların uzun süre kurumadan yeşil kaldığı yaylalar, büyük önem taşımaktadır. Yaylalar, çeşitli özellikleri yanında aynı zamanda kültürel birikimin âdeta gizli birer hazinesi niteliğindedir. Önce Orta Asya, sonrasında da Anadolu’da binlerce yıldır hayvancılık amacıyla yaylak ile kışlak arasında yer değiştiren topluluklar, sürdürdükleri ekonomik faaliyetlerin ve yaşadıkları coğrafyanın etkisiyle kendilerine has bir kültür oluşturmuşlardır. Bu kültürün en önemli unsurlarından birini de yayla mutfağı oluşturmaktadır. Yayla mutfağı, Türk toplum hayatında geçmişten beri süregelen yayla hayatının vazgeçilmez olgularından birini oluşturmaktadır. Yayla mutfak kültürü, zamanla birçok yönden ayırt edici öğenin eklenmesiyle özgün bir kimlik kazanmıştır. Mutfak kültürünün oluşmasında, coğrafi bölge, sosyo-ekonomik yapı, gelenek, görenek, tarım, hayvancılık ve teknolojik gelişmeler gibi faktörler etkili olmuştur. Bu çalışmada da kültürel miras unsuru olan yayla mutfak kültürünün geldiği son nokta ele alınmış, gelişimsel açıdan yayla mutfak kültürünün olumlu ve olumsuz yönleri tartışılmıştır. Yayla mutfağına ilişkin mevcut durumun yerinde tespit edilmesi için Doğu Karadeniz bölümünde yer alan Gümüşhane yaylalarına saha çalışması düzenlenmiştir. Bu çalışmalar kapsamında yayla sakinleri, muhtarlar, işletme sahipleri ve çeşitli paydaşlarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler üzerinden içerik ve betimsel analiz yapılmıştır. Analizler sonucunda, yayla mutfak kültürü dört ana ve on altı tema üzerinden kategorize edilmiştir. Gümüşhane yayla mutfak kültürünün temel yapısını oluşturan bu dört ana temayı; hayvan ürünleri, tarım ürünleri, yöreye mahsus ürünler, yenilebilir yabancı bitkiler ve mantarların oluşturduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kategorize edilen her bir tema katılımcıların ifadeleri, gözlem ve ikincil verilere dayalı olarak bulgular kısmında değerlendirilmiştir. Ayrıca yaylalarda bakılan hayvan sayısı ve ekilen alan miktarı bakımından azalmaların olduğu, eskiden yayla halkı tarafından üretilen hayvan ve tarım ürünleri miktarının fazla olduğu ancak günümüzde yaylada yaşayan hanelerin genel itibarı ile kendilerine yetecek kadar üretim gerçekleştirmeye çalıştığı, yaylacıların temel ihtiyaçlarını haftalık merkez yaylalarda kurulan pazarlardan veya ilçelere yakın marketlerden temel ihtiyaçlarını satın aldıkları tespit edilmiştir. Bunun yanında yaylalarda yapılan yöresel ürünler listelenmiş ve yöresel yemek kültürünün bölgeye özgü ürünler kullanılarak devam

* Geliş tarihi: 1 Ocak 2023 - Kabul tarihi: 24 Ocak 2024

Akyürek, Suat vd., “Kültürel Miras Unsuru Olarak Yayla Mutfak Kültürü: Gümüşhane İli Örneği” *Milli Folklor* 141 (Bahar 2024): 78-91

** Gümüşhane Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, suat.akyurek@gumushane.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8552-5695.

*** Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Rehberliği Bölümü, icalik@gumushane.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9815-5796.

**** Gümüşhane Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, sedattas@gumushane.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3555-7530.

***** Gümüşhane Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, rifat.pir@gumushane.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6137-8459.

***** Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Rehberliği Bölümü, fkaya@gumushane.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2801-0193.

***** Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane/Türkiye, zeybekhi@gmail.com, ORCID: 0000-0002-4097-9079.

ettiği gözlemlenmiştir. Son olarak, yayla mutfak kültürünün aslına uygun olarak yaşatılması, devamlılığının sağlanması ve gelecek kuşaklara bir kültür ögesi olarak aktarılması için öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler

Kültürel miras, kültürel değişim, yayla mutfak kültürü, yayla gastronomisi, Gümüşhane.

ABSTRACT

The large area of the mountainous and rugged areas in Türkiye have enabled the development of plateau activities and plateau culture. Plateaus, which are traditionally used for animal husbandry in Türkiye, have a characteristic of temporary settlement areas that are used for grazing animals, for small-scale agricultural activities or holiday in the summer months. Gümüşhane (especially the lands in the north of the province) and its surroundings, where agricultural lands are narrow and fragmented, are among the areas where plateaus activities the most intense in our country. The plateaus, where the grass stays green for a long time, have significance for the people who are busy with animal husbandry in the region. Highlands, besides having various features, are also almost a hidden treasure of a cultural accumulation. Communities who changed their places for thousands of years between the plateau and winter season for animal husbandry first in Central Asia and then in Anatolia, they have evolved their culture as a result of their economic activities and geographical areas. Plateau cuisine is one of the most important elements of this culture. Plateau cuisine is one of the indispensable phenomena of plateau life, which has been practiced for centuries in Turkish social life. Plateau cuisine culture has gained a private identity with the addition of distinctive elements in many ways by time. Formation of culinary culture effected by many aspects. Such as; geographical region, socio-economic structure, traditions and customs, agriculture, animal husbandry, and technological developments. In the scope of this study, the last point reached by the plateau cuisine culture, which is a cultural heritage element, has been handled, and the positive and negative aspects of the plateau cuisine culture have been discussed in terms of development. To determine the current situation regarding the plateau cuisine on-site, the Gümüşhane plateaus were carried out, where is one of the provinces of the Eastern Black Sea Region. The scope of these studies yielded with many interviews who are becoming highland residents, headmen, business owners, and various stakeholders. According to analyses, the plateau cuisine culture was categorized into four main themes and ten sub-themes. These four main themes constitute the basic structure of the Gümüşhane plateau cuisine culture; it was concluded that animal products, agricultural products, local products, edible wild plants, and mushrooms. Each categorized theme was evaluated in the findings section based on the statements of the participants, observation and secondary data. Moreover, there is a decrease in the number of animals herded and the amount of cultivated land in the plateaus, the amount of animal and agricultural products produced by the plateau people in the past was high, but nowadays the households living in the plateaus are trying to produce enough for themselves in general, from the markets established in the central plateaus or from the markets close to the districts, and it was determined that they bought their basic needs. In addition, local foods made in the plateau are listed and it has been observed that the local food culture continues by using products specific to the region. Finally, suggestions have been offered to keep alive the plateau cuisine culture, ensure its continuity and transmit it to future generations as a cultural element.

Keywords

Cultural heritage, cultural change, plateau cuisine culture, plateau gastronomy, Gümüşhane.

Giriş

Alanyazında yayla kültürüne odaklanan çalışmalar bulunmakla birlikte (Elmas 2021; Akbaş ve Baykal 2022; Naral Severli vd. 2022), doğrudan yayla mutfak kültürünü ele alarak inceleyen bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Saha çalışması kapsamında gerçekleştirilen bu araştırmanın temel motivasyonu da literatürdeki bu boşluğu doldurmaktır. Bu noktadan hareketle araştırmanın temel amacı da Türkiye'nin en çok yaylasına sahip ili olan Gümüşhane yaylaları örneğinde, yayla mutfak kültürü unsurlarını belirlemek ve özgün özelliklerini ortaya çıkarmaktır. Bununla beraber geçmişten günümüze yayla mutfak kültüründe meydana gelen temel değişimlerin tartışılması da araştırmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Bu amaçlar kapsamında elde edilen bulgular benzer çalışmalara kaynak olmakla birlikte yayla kültürü ve yayla mutfak kültürü literatürünün zenginleşmesine de katkı sağlayacaktır.

Mutfak kültürü, yaşanılan coğrafyaya ve etkileşimde bulunulan toplumlara göre şekillenmektedir (Kılıç vd. 2013). Anadolu toprakları, tarımın başladığı yer olması ve üç kıta arasında bir köprü görevi görmesi bakımından tarih boyunca farklı kültürlerin

etkileşimde buldukları bir kavşak olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde bu topraklara hâkim olan medeniyetlerin mutfak kültürü hiçbir zaman izole bir ortamda gelişmemiştir. Bunun yerine kendilerinden önce gelenlerin, komşularının ve Anadolu'ya göç edenlerin etkisi olmuştur (Işın 2018). Bu noktadan hareketle, Anadolu'da yer alan yayla alanlarında yaşayan insanların da kendine has zengin bir mutfak kültürü olduğu ileri sürülebilir. Özellikle Doğu Karadeniz Bölümü'nde uzun bir geçmişe sahip olan yaylacılık hayatı, kendine has bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını ve gelişmesini sağlamıştır. Başta hayvansal ürünler (et ve süt) olmak üzere, bahçelerde üretilen, yenilebilir bitkiler, toplanan mantarlar gibi çeşitli yiyecekler yayla mutfak kültürünün temelini oluşturan ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır (Sezer 2015). Elmas (2021) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürüne odaklanılmış, bu kapsamda coğrafi yapının ve doğal çevrenin Hakkâri mutfağı üzerinde belirgin bir etkisi olduğu tespit edilmiştir. Diğer yandan yöre insanları için vazgeçilmez olan yayla kültürünün, mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerinde etkili olduğu anlaşılmıştır. Benzer şekilde Severli vd. (2022) tarafından Iğdır-Dehol Yaylası örneğinde yaylalardaki üretim faaliyetleri ve kültürel değerlerin belirlenmesi amacıyla bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışma kapsamında; yayla öncesi faaliyetler, yayladaki günlük faaliyetler, süt ve yün ürünlerinin değerlendirilmesi, yayla mutfağı, halk hekimliği, günlük kıyafetler, yaylacılar için eğlenceli zamanlar ve günümüzde yaylacılığın izlediği süreçle ilgili çeşitli bulgulara ulaşılmıştır.

Bu çalışma, Gümüşhane sınırları içerisinde yer alan yaylalarda gerçekleştirilmiştir. Doğu Karadeniz Bölümü'nde kıyıda iç kesimde yer alan Gümüşhane, başta topografik ve iklim özellikleri olmak üzere ilin coğrafi özellikleri sebebiyle geçmişten günümüze yörede yaylalar daima önemli geçici yerleşme alanları olarak dikkati çekmiştir.

Gümüşhane yöresi yaylaları ile ilgili bu çalışmada veriler, nitel veri toplama tekniklerinden görüşme, gözlem ve ikincil kaynaklar kullanılarak elde edilmiştir. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Gümüşhane yaylalarında gerçekleştirilen saha çalışmaları boyunca yayla sakinleri, muhtarlar, işletme sahipleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiş ve yaylaların mutfak kültürü değerleri yerinde tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırmada yaylaları kullanan, kullanım dönemlerinde yaylada konaklayan ve bölge mutfak kültürü hakkında bilgisi olan kişilerle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın temel problem cümlesi “Kültürel bir miras olarak günümüze ulaşan yayla mutfak kültürünün Gümüşhane yaylalarındaki mevcut durumu nedir?” olarak belirlenmiştir. Bunun yanı sıra “Gümüşhane yayla mutfak kültürünün temel özellikleri nelerdir?”, “Gümüşhane yayla mutfak kültüründe üretilen yiyecek-içecek ürünleri nelerdir?”, “Gümüşhane yayla mutfak kültüründe günlük yaşamda yapılan/tüketilen yöresel yemekler nelerdir?”, “Gümüşhane yayla mutfak kültüründe eskiden olan ancak günümüzde kullanılmayan (ya da değişim gösteren) unsurlar nelerdir?” sorularının yanıtı belirlenmiştir.

Araştırmada, 03.06.2022-30.09.2022 tarihleri arasında 103 yayla ziyaret edilmiş ve 103 kişi ile 10-70 dakika arasında süren görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik ve betimsel olarak analiz edilmiş, örüntü ve kategoriler/temalar ortaya çıkarılmıştır. Çalışmada ulaşılan temalar, saha alanında yapılan gözlemler ve ikincil verilerden hareketle yorumlanmıştır. Ayrıca araştırmacılar tarafından ulaşım sağlanabilen tüm yayla alanları fotoğraflanmıştır.

Literatür

Somut olmayan kültürel miras, geçmişten günümüze miras kalan ve gelecek nesillere aktarılan sözlü gelenekler, gösteri sanatları, ritüeller, şölenler, doğa ve evrenle ilgili uygulamalar, toplumsal uygulamalar, mutfak kültürü ve el sanatları gibi çeşitli gelenekleri veya yaşayan ifadeleri içermektedir (UNESCO, 2022). Yaylacılık ve yayla kültürü de somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi gereken özgün bir çalışma alanıdır. Bu bağlamda yaylacılık ve yayla kültürü farklı bilim dallarının araştırma alanları içerisinde kendine yer bulmuştur. Tunçel'e (2014) göre coğrafya, edebiyat, antropoloji, halk bilimi, turizm gibi araştırma alanlarında yayla kültürü çeşitli açılardan ele alınarak bilgi üretimine katkı sağlamıştır. Yaylalarda yaşayan insanların beslenme şekilleri, yemekler vb. unsurları kapsayan gastronomi kültürü de belirtilen araştırma alanlarından biridir.

Yaylacılık faaliyeti, halk takviminden, yayla meteorolojisi, halk ekonomisi, halk veterinerliği ve halk hukukuna kadar geniş bir geleneksel yapıyı bünyesinde barındırmaktadır (Ülker vd. 2011). Yaylacılık ve yayla hayatı eski Türk kültüründeki göçebe hayatın yani tarım ve hayvancılığın birlikte yapıldığı bir yaşam tarzının uzantısıdır. Bu bağlamda yaylacılık yaz mevsiminde köylerde yaşayanların yayla adı verilen geçici yerleşmelere göçmelerini, orada belli bir süre kalmalarını ve ekonomik faaliyette bulunmalarını kapsamaktadır (Polat 2013). Eski Türklerde yaylak ve kışlaklar, töre ve gelenekler içerisinde bir düzen altına alınmış, Osmanlı Kanunnamelerinde bile bu konuya önem verilerek, her Türk topluluğunun nerelerde yazlayıp nerelerde kışlayacakları kesin törelerle belirlenmiştir (Çelik 2014).

Türklerin Anadolu'ya gelişi ile farklı bölgelere dağılan boylar tarafından yaylacılık yapılmış ve günümüze kadar bu gelenek devam ettirilmiştir. Anadolu coğrafyasında yaylacılığın en gelişmiş kesimlerinden biri olan Doğu Karadeniz Bölümü'nde yaylacılığın gelişmesindeki en büyük etkiyi 1071 Malazgirt Zaferi'nden sonra bölgeye gelen Kıpçaklar (Kumanlar) ve Çepniler oluşturmaktadır. Bölgeler arası yaylacılık faaliyetleri yapı ve işlev açısından farklılık gösterse de (Zaman 2007), yaylalara asıl kimliğini kazandıran coğrafi özelliklerinin yanında sosyal hayat içerisindeki konum ve kültürel yönüdür. Doğu Karadeniz Bölümü'nde yaylaya çıkış bir yolculuğa benzetilir. Karların erimesiyle başlayan yolculuk ilk olarak köyden rakım olarak biraz daha yüksek konumdaki mezraya (mezire) çıkılmasıyla başlar. Karın nisan sonu mayıs başlarında yayladan kalkmasıyla köylerden ve mezralardan yaylaya göç edilir (Çelik 2014). Günümüzde giderek azalan yaylaya beraber hareket etme anlayışı, yayla göçünde yayla sakinleri arasında birlik ve adalet duygusunu oluştururdu. Yaylaya birlikte hareket edilir ve aynı zamanlarda yaylaya varılırdı. Yayla çayırı köyün ortak malı sayıldığı için hayvanların aynı anda yaylaya girmesine özen gösterilirdi (Çalık vd. 2021). Yaylacılıktaki bu birlik ve beraberliğin göstergesi devamında sayılabilecek bir diğer kültürel öge de *düşün* (konma, toplanma) adı verilen yayla ritüelidir. Yaylacılar ilk olarak yayla göçünün güzergahını belirler ve güvenliğin sağlanması amacıyla müzakere ederlerdi. Daha sonra nöbet ve devriyeleri düzenlerlerdi. İlk toplanılacak alan, farklı köylerden hareket eden yaylacıların ilk buluşma yerinde olurdu. Bu toplanmada kemeçe eşliğinde yol türküleri söylenir, ateş yakılır, sohbet edilir, tecrübeler ve anılar anlatılırdı. İkinci *düşün* (konma, toplanma) ise yaylalarda olurdu. Son toplanma yeri olan bu buluşmada vedalaşma, oba yollarını kullanmada öncelik sırası gibi konular müzakere edilirdi (Akar 2014).

Doğu Karadeniz Bölümü yaylacılığında *otçu göçü* ve *yayla şenlikleri* özgün kültürel değerlerdendir. Otçu göçü; yaylaya çıkmayıp günlük işler için (mısır toplama, fındık ağaçlarının temizliği vb.) köylerde kalan gençlerin bu işler bittikten sonra horon ve

kemençe eşliğinde yaylaya çıkmasıdır (Çalık vd. 2021). Gümüşhane sınırlarında kalan ve otçu göçü kültürünü geçmişten beri devam ettiren Kadırğa Yaylası, Gümüşhane, Trabzon ve Giresun sınırları içinde kalan birçok obanın toplanma merkezi konumundadır. Göç yolunda mâni ve türküler söylenir, hazırlanan haşlanmış patates, mısır ekmeği ve diğer yöresel yiyecekler tüketilir. Erkekler ve kadınlar tarafından yöresel kıyafetler giyilir (Kaya ve Yılmaz 2018). Gümüşhane ve diğer Doğu Karadeniz yaylalarında her yıl (genellikle temmuz ve ağustos aylarında) geleneksel yayla şenlikleri düzenlenir (Şişman 2010; Özdemir, 2019). Yayla şenlikleri örf, âdet ve geleneklere uygun olarak yöre halkının katılımıyla yapılan, bünyesinde yöresel eğlence programlarından yöresel mutfak kültürüne kadar birçok kültürel öğeyi barındıran etkinliklerdir (Haberal 2013; Yılmaz 2015). Genellikle bu şenliklerde, şenlik alanlarında lokantalar ve seyyar açılan stantlarda başta hayvansal ürünler olmak üzere etkinlik boyunca yayla mutfağına has ürünlerin sunumu ve satışları gerçekleştirilmekte, gelen misafirlere de yörenin mutfak kültürünü tanıtmaya imkânı sunulmaktadır (Şişman 2010). Yayla şenliklerinin bir diğer kültürel özelliği de bireyler arasındaki birlik, beraberlik ve dayanışma duygularının gelişmesini sağlamaktır (Şişman 2010; Yılmaz 2015; Özdemir, 2019).

Yayla gastronomisinde öne çıkan gastronomik kaynaklar yalnızca yöresel yiyeceklerle sınırlı değildir. Yöresel yiyecek ve içeceklerin yanı sıra; ticari işletmelerde sunulan ürünler, bölgede düzenlenen yiyecek ve içecek temalı festivaller, yarışmalar, fuarlar gibi etkinlikler de bölgenin gastronomik zenginliğini oluşturmaktadır (Kamber Taş, 2019). Yapılan bir çalışmada gastronomik kaynaklar; tesisler, aktiviteler, etkinlikler ve örgütler olmak üzere dört ana başlık altında sınıflandırılmaktadır. Tesisler başlığı altında; üretim ve tüketim mekanları ile gastronomi rotaları bulunmaktadır. Aktiviteler başlığı altında; yöresel yiyecek içecek tüketim etkinlikleri yanı sıra şarap bölgeleri, tarım bölgeleri, kentsel yeme içme alanlarına yapılan geziler ve gastronomi alanı ile ilgili eğitim ve gözlem mecraları yer almaktadır. Etkinlikler başlığı altında; tüketiciye sunulan yiyecek ve içecek ürünleriyle ilgili düzenlenen gösteriler ve festivaller incelenmektedir. Son olarak örgütler başlığında; yiyecek içecek birlikleri, uluslararası yiyecek içecek mekanlarını sınıflandırma ve belgelendirme sistemleri bulunmaktadır (Ignatov ve Smith, 2006).

Mutfak kültürü, başta yemek olmak üzere, tüm yiyecek ve içecek türlerini ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatmaktadır (Yılmaz Akçaözöğlü ve Koday 2019, Kadıoğlu 1997'den). Başka bir ifadeyle mutfak kültürü; yemek hazırlamada kullanılan malzemelerin elde edilişi, yemeğin hazırlanma, tüketilme ve saklanma süreçlerini ve bu süreçlerde ortaya çıkan her türlü davranış kalıplarını, rutinleri, ritüelleri ve inanışları kapsayan bir kavramdır (Çokişler ve Türker 2015). Yayla mutfak kültürü de; yaylalarda yaşayan insanların tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasında kullanılan her türlü araç, gereç ve ekipmanlar ile ilgili birikimleridir. Yayla mutfak kültürü içerisinde yer alan ürünlere geçmeden önce bu mutfak kültürünün şekillendiği yayla evlerine (barınakları) ve özelliklerine değinmek yararlı olacaktır. Yaylalarda bulunan geleneksel evler genelde tek veya iki katlı olarak yapılmaktadır. Tek katlı yapılan evlerin giriş kısmı oturma, mutfak ve yatıp kalkma yeri olarak kullanılırken, arka kısımları taze sütün ve süt ürünlerinin bulunduğu *sütlük alan* olarak kullanılmaktadır. Ayrıca yayla evlerinin sağında ve solunda bir veya iki adet oda yapılmakta olup, bu odalar da *danalık* olarak kullanılmaktadır (Güler 2010).

Yayla yaşamı hayvancılıkla içe içe olduğu için, genel olarak yayla mutfağı hayvancılıktan elde edilen ürünlere dayanmaktadır (Kılıç ve Albayrak 2012). Hayvanlardan elde edilen et ve süt ürünleri ile yapılan yemekler, yiyecekler ve içecekler yayla yaşamında tüketilen gıdaların önemli bir kısmını oluşturmaktadır (Şişman 2010; Kılıç ve Albayrak 2012). Yaylalarda üretilen süt ve süt ürünlerinin tamamına *ağartı* adı verilmektedir. Bu kapsamda süten; yoğurt, süzme, kaymak, yağ, çökelek, peynir vb. ürünler üretilmektedir. Bu ürünler kışa hazırlık olarak yaylalarda işlenir, tüketilir ve kalan kısmı ise yaylalarda kurulan pazarlarda satışa sunulurdu (Şişman 2010; Güven 2018). Bu ürünleri ortaya çıkarabilmek için eskiden yoğurt mayalamak, ayran ve benzeri gıdaları muhafaza etmek amacıyla külekler, yoğurdu yağa dönüştürmek için yayıklar yaparlardı (Köse ve Törelî 2017). Bu araç gereçler de yayla mutfak kültürü içerisinde eskiden kullanılan mutfak malzemeleri olarak önemli bir yere sahip olmuş, günümüzde teknolojinin gelişmesiyle unutulmaya yüz tutmuştur.

Hayvancılığın yanı sıra yaylalarda yapılan tarım faaliyetleri de yayla mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Önceleri sadece mera olarak kullanılan alanlar, yükselti koşullarının uygunluğuna göre tarla ve bahçe için ekilip, tarım alanlarına dönüştürülmüştür (Ertürk ve Atasoy 2010). Yaylada yaşayan insanlar tarafından bu tarım alanlarında buğday, arpa, mısır, patates, pancar gibi çeşitli tahıl ürünleri ve sebzeler ekilmekte, elde edilen bu ürünler yayla mutfağında kullanılmaktadır. Yabani otlar, çeşitli sebzeler ve doğal mantarlardan yapılan yemekler yayla mutfağının vazgeçilmez geleneksel lezzetlerini oluşturmaktadır. Kültürel olarak bakıldığında da yaylalarda yemekler büyük bir önem arz etmekle birlikte, yayla sakinleri yaylaya ilk çıktıklarının günü farklı yöresel yemekler yaparak kutlamaktadır. Yaylaya ilk çıktığında, ısırgan otunun toplanması ve akşam yemeği için ısırgan otuyla yapılan yemeğin hazırlanması bu kültüre verilebilecek örneklerden biridir (Köse ve Törelî 2017).

Bulgular

Bu bölümde saha çalışmaları sonucunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Yayla mutfak kültürü kapsamında görüşmecilerden elde edilen bulgular analiz edilerek kategorileştirilmiştir. Bu kategorileştirme sonucunda yayla mutfak kültürü; hayvan ürünleri, tarım ürünleri, yöreye mahsus ürünler ve yenilebilir yabani bitkiler ve mantarlar olmak üzere dört ana başlıkta sınıflandırılmış ve her bir başlık ve alt unsurları aşağıda açıklanmaktadır.

Hayvan Ürünleri

Yaylacılığın kullanım amacı, geleneksel olarak özünde hayvancılığa dayanmaktadır. Bu nedenle yayla mutfak kültürünün şekillenmesinde hayvan ürünleri önemli bir yer tutmaktadır. Gümüşhane yaylalarında küçükbaş hayvancılık (keçi, koyun) yaygın olarak yapılmaktadır. Bununla beraber, özellikle Kelkit ve Şiran yaylalarında ağırlıklı olarak büyükbaş hayvancılık yaygındır. Bazı yaylalarda az da olsa kümes hayvancılığı yapılabilmektedir. Hayvancılık genellikle et üretimi için yapılırsa da süt, tereyağı, peynir çeşitleri, yoğurt vb. hayvansal ürünler üretilmekte ve ortak yayla pazarlarında satılmaktadır. Gümüşhane yaylaları örneğinde yapılan bu çalışmada hayvan ürünleri; süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, balık ürünleri ve arıcılık ürünleri olmak üzere dört kategoriye değerlendirilmiştir. Süt ve süt ürünlerinden elde edilen gastronomi ürünleri; tereyağı, süt, yoğurt, peynir (çökelek, minzi, tulum, deleme, telli peynir, çiğ peynir) ve kaymaktır. Gümüşhane yaylalarında üretilen veya elde edilen et ve et ürünleri ise dana, kuzu, oğlak, tavuk, kaz ile av hayvanları (tavşan, bildircin) şeklindedir. Bununla beraber, bazı Gümüşhane yaylaları göl ve akarsuları sayesinde balık ürünleri açısından da zengin kaynaklar sunmaktadır. Hatta yaylaların zengin florası ve endemik bitki çeşitlili-

ği de yaylalara özgü arıcılık ürünlerinin elde edilmesine imkân sağlamaktadır. Bu bakımdan Gümüşhane yaylaları hayvansal gıdalar açısından zengin gastronomi kaynaklarına ev sahipliği yapmaktadır (Foto 1). Özellikle bu hayvansal gıda çeşitliliği, yayla mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Nitekim günümüzde birçok yayla âtil durumdadır ve geçmiş yıllara nazaran hayvancılık yapan hane sayısı azalmıştır. Buna bağlı olarak son yıllarda hayvancılığın azalması ve hayvansal ürünlerin üretiminin düşmesi gibi nedenler, yaylaların asıl işlevi olan hayvancılığın ve buna bağlı kültürün yok olmasına neden olmaktadır.



Foto 1: Gümüşhane yaylalarında hayvancılık (Kelkit Ağalık Yaylası-sol üstte), yaylada hayvancılık (Kelkit Eylence Yaylası- sağ üstte), yaylalarda peynir üretimi (Kelkit Ağalık Yaylası-altta) **Kaynak:** Poyraz, N. (2022).

Gümüşhane içerisinde iklim şartlarının uygun olduğu yaylalarda arıcılık faaliyetleri geçmişten günümüze sürdürülmektedir. Ancak arıcılık temel ekonomik geçim faaliyetinden ziyade bölgesel ihtiyaca cevap verecek düzeyde yapılmaktadır. Özellikle Kelkit ve Şiran yaylalarında, farklı illerden gelerek yaz mevsiminde arıcılık faaliyetlerini sürdüren birçok arıcı mevcuttur (Foto 2). Yapılan görüşmelerde Gümüşhane yaylalarının bitki çeşitliliğinin zenginliği nedeniyle bal kalitesinin oldukça yüksek olduğu ifade edilmektedir. Fakat tanıtım, iş birliği, kooperatifleşme ve teşviklerin yeterli seviyede olmaması nedeniyle, markalaşma ve bilinirlik düzeyi düşük kalmıştır. Bu yaylalarda arıcılık faaliyetleri kapsamında çiçek balı, çam balı ve polen üretilmektedir. Özellikle gerçekleştirilen görüşmelerde; elde edildiği çiçeklerin nem oranından dolayı yoğun bir tat ve ferah bir aromaya sahip olan yayla çiçek balının doğallığı ve özgünlüğü ile önemli bir değer olduğu ifade edilmektedir.



Foto 2: Gümüşhane yaylalarında arıcılık örnekleri (Kaynak: Poyraz, 2022).

Tarım Ürünleri

Gümüşhane yaylalarının sahip olduğu gastronomi değerlerinin araştırıldığı bu çalışmada, incelenen ikinci tema tarım ürünleridir. Yaylalarda açılan tarım arazileri zamanla halkın tahıl ve sebze ihtiyacına cevap verecek düzeye ulaşmıştır. Görüşmeler neticesinde yaylada üretilen tarım ürünleri, sebzeler ve meyveler başlıkları altında değerlendirilmektedir. Bu kapsamda Gümüşhane sınırları içinde kalan yaylalarda; patates, mısır, fasulye, marul, taze soğan, sarımsak, karalahana, ıspanak, maydanoz, bezelye (külür), pırasa, pancar, bakla, turp gibi sebzeler üretilmektedir (Foto 3). Bununla beraber kiraz, vişne, çilek, elma, armut, erik gibi meyve türleri de Gümüşhane yaylalarında yetişmektedir. Ne var ki yetiştirilen bu tarım ürünleri yayla sakinlerinin kendilerine yetecek kadar ya da hobi amaçlı küçük ölçekli olarak üretilmektedir. Yine hayvansal ürünlerde olduğu gibi tarımsal üretimde de geçmişe nazaran üretimin azaldığı dikkati çekmektedir. Hatta buğday, arpa gibi tarımsal ürünlerin geçmişte yaylalarda ekildiği ancak günümüzde hiç ekilmediği ifade edilmektedir.



Foto 3: Yaylalarda yetiştirilen bazı tarımsal ürün çeşitleri (Kaynak: Poyraz, 2022).

Yöreye Mahsus Ürünler

Bir bölgenin sahip olduğu yöresel gastronomi değerleri, o bölgenin mutfak kültürünü ve kimliğini yansıtan temel değerlerin başında gelmektedir. Yaylalarda tüketilen yiyeceklerde coğrafya ile bağlantılı olarak kendine has bazı farklılıklar göstermektedir. Gümüşhane yayla gastronomisinin incelendiği bu çalışmada da yöresel ürünler üçüncü tema olarak belirlenmiştir. Bu tema, yaylalarda yapılan yemekler ve içecekler, evlerde ve işletmelerde yapılan yemekler ve içecekler olmak üzere iki kategoride değerlendirilebilir. Yaylalarda yapılan yemeklerde ağırlıklı olarak hayvan ürünleri ile bahçelerde yetiştirilen ürünler kullanılmaktadır. Gendime çorbası, mısır yarması çorbası, yoğurtlu çorba, karalahana çorbası, yaylalarda yapılan başlıca çorbalardır. Yine oğlak soğutma yemeği, lahana dolması, ısırgan yemeği, karalahana yemeği, siron, kuymak, kaymak kuymağı, tereyağlı alabalık, tereyağlı çökelek (fırın), kuru fasulye, patates haşlama, patates közleme gibi yemekler yaylalarda sıklıkla yapılan yemeklerdir. Bunların dışında, fasulye turşusu, kiraz turşusu, işkimuk turşusu, mantar konservesi (turşusu), galdirik

turşusu, fasulye turşusu kavurması, işkımuk turşusu kavurması, kiraz turşusu kavurması, mısır ekmeği ve buğday ekmeği yaylalarda sıklıkla yapılan yöresel ürünlerdir (Foto 4). Bölgeye özgü (yöresel) olmamakla birlikte, Gümüşhane yaylalarında ızgara (kuzu, pırzola, sakatat), köfte, saç kavurma, alabalık gibi ürünler hem evlerde hem de yaylalarda faaliyet gösteren restoran işletmelerinde yapılabilmektedir.



Foto 4: Kazıkbeli Yaylası, yayla pazarında satılan yöresel ürünler (solda), yaylada mantar, peynir ve yöresel yemeklerden bazıları (Kelkit Ağalık Yaylası, sağda)

Yenilebilir Yabani Bitkiler ve Mantarlar

Yaylaların sahip olduğu geniş ve doğal alanlar, birçok farklı türde yenilebilir yabani bitki ve meyvelere ev sahipliği yapmaktadır. Bu çeşitlilik ise yayla mutfağına yansımaktadır. Öyle ki doğadan elde edilen bu yabani bitki, meyve ve mantarlar yayla mutfak kültürünü zenginleştirmektedir. Toplanan bu bitki, mantar ve meyveler çeşitli yemeklerin yapımında, reçellerde, turşularda, içeceklerde, pekmezlerde ve marmelatlarda kullanılabilir. Özellikle Gümüşhane sınırları içerisindeki bütün yayla ve ormanlık alanlarda farklı türlerde yenilebilir çeşitli mantarlar bulunmaktadır. Yayla sakinleri tarafından mayıs ve haziran aylarında mantarlar toplanarak günübirlik tüketilmektedir. Yaylalarda toplanan mantarlara *evelek*, yaylaların ormanlık alanlarından toplanan (yetişen) mantarlara ise *tirmit* adı verilmektedir.

Gümüşhane yaylalarında yenilebilir ve çayı yapılan bitkiler ise şunlardır: Dağ kekiği, papatya, ebegümeci, gücükdene otu, galdirik otu, işkımuk, ısırğan otu, kuzukulağı otu, anuk otu, kuş pancarı otu, ezeltre otu, kabalak, madımak otu. Bu otların genellikle kavurması yapılmakla birlikte konserve olarak da hazırlanmaktadır ve kışlık besin olarak tüketilmektedir. Bunlarla birlikte, dağ çileği, kuşburnu, yaban mersini (likapa), alıç (aluç), karayemiş (taflan), yaban elması, ahlat, böğürtlen gibi yaban meyveleri Gümüşhane yaylalarında yetişen yabani meyvelerdir (Foto 5). Bunların dışında, çam kozalağından yapılan reçel de yaylaların gastronomisine önemli bir değer katmaktadır. Yayla sakinleri genellikle kendilerine yetecek kadar bu ürünleri topladıklarını ifade etseler de bazı katılımcılar bu ürünleri ticari olarak da yakında kurulan yerel pazarlarda sattıklarını belirtmektedirler.



Foto 5: Yaylada yaban mersini toplayıcılığı (Torul-Şolidan Yaylası, solda), kuşburnu bitkisi (Şiran-Menteşe Yaylası, sağda)

Tartışma

Mutfak kültürü bir toplumun kültürel aynası olarak kabul edilmektedir ve bu nedenle bir topluluğu anlamının veya tanımının en temel kültürel ögesidir. Yaylada yaşayan yerel halkın kültürünü ya da yaylacılık kültürünü de anlamının en iyi yollarından biri yayla mutfak kültürü hakkında detaylı bilgi sahibi olmaktan geçmektedir. Bu düşünce ile yola çıktığımız bu çalışmanın da ana hedefi, Gümüşhane yayla mutfak kültürü hakkında kapsamlı bir çerçeve elde etmek ve yayla mutfağının günümüzdeki durumunu tartışmaktır.

Elde edilen bulgulara göre yayla mutfak kültürünü oluşturan temel unsurların yanında hayvansal ürünlerin geldiği görülmektedir. Özellikle Gümüşhane yayla mutfak kültüründe süt, et, su ve arıcılık ürünleri geniş bir yer tutmaktadır. Alagöz'e göre (1993) yayla kavramı, eski Türkçenin lehçelerinde kullanılan yay (yaz) kökü ile *hayvanları açıkta ve dağınık olarak olatmak* anlamını gelen yaymak/yaylamak ifadeleriyle ilgilidir. Daşci ve Çomaklı (2006) yaylacılığı, hayvan sürüleriyle beraber devamlı ikamet edilen yerden yılın belirli dönemlerinde, özellikle sıcak yaz aylarında yayla yerine göç etmek suretiyle gerçekleştirilen geleneksel bir hayvancılık şekli olarak değerlendirmiştir. Bu kapsamda Gümüşhane yaylaları da yapılan tanımlarda olduğu gibi ağırlıklı olarak hayvansal ürünlere dayalı bir mutfak kültürüne sahiptir. Bununla beraber, tarımsal ürünler de (Akyürek ve Zeybek, 2018; Kamber Taş, 2019) Gümüşhane yaylalarında kısmen de olsa üretilmektedir ve bu ürünler yayla mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Örneğin Çalık ve diğerleri (2021) tarafından yapılan araştırmada, Gümüşhane'nin Kazıkbeli ve Taşköprü yaylalarında eskiden arpa, buğday, çavdar gibi tarımsal ürünlerinin ekiminin yapıldığı belirtilmektedir. Yine yaylaların sahip olduğu geniş doğal alanlar yenilebilir yabani bitkilerin, meyvelerin ve mantarların elde edilmesini mümkün kılmaktadır. Sonuç olarak yayla mutfağı, sahip olduğu çeşitli yiyecek ve içecekleri ile zengin bir mutfak kültürünü barındırmaktadır. Nitekim yayla mutfak kültürünün giderek değişmeye ve yok olmaya başladığı, yapılan görüşme ve gözlemlerden anlaşılmaktadır. Yayla mutfak kültüründeki değişimler ve bu kültürün yok olmasını tetikleyen tehlikeler aşağıda özetlenmektedir.

İlk olarak, Gümüşhane yaylalarının kullanımını açısından geçmişten günümüze bir değişim yaşandığı görülmektedir. Özellikle son yıllarda yaylaların ortak üretim faaliyetlerinden ziyade bireysel kullanım alanlarına dönüşüm süreci hız kazanmıştır. Ortaklaşımca usulü yapılan faaliyetlerin azalması (ortak fırınlarda ekmek yapımı gibi), yaylacılık kültürünün eskiye nazaran önemini yitirdiğine işaret etmektedir. Bununla beraber, geçim kaynağı amaçlı üretimden ziyade bireysel tüketime yetecek kadar veya hobi amaçlı üretime geçilmesi yaşanan değişimlere örnek verilebilir. Sonuç olarak yaşanan bu değişimler, yayla mutfak kültürünün de dönüşmesine ve yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmasına yol açmaktadır.

İkinci olarak, yaylalarda yapılaşmanın artması ve dokuya uygun olmayan binaların çoğalması, yaylaların ve yaylacılık kültürünün yok olmasını tetiklemektedir. Geleneksel yayla evleri genellikle taş, ahşap ya da kerpiçten (Tuna 1999; Kızılırmak vd. 2015) veya taş üzerine ahşap malzeme kullanılarak yapılan meskenlerden oluşmaktadır. Günümüzde ise yayla evlerinin yapımında tuğla kullanılmaktadır (Karadurak vd. 2020). Ekmek pişirmek için yapılmış olan 'tandır evi' ve sütün işlendiği 'süt damı' denen kısımlar yayla evlerine ek olarak yapılan yapılardır (Daşci ve Çomaklı 2006). Nitekim günümüzde birçok yayla bu özgül mimarisinden uzaklaşmış ve aşırı yapılaşma neticesinde geçekondü tarzında binaların artmasına yol açmıştır. Bu durum ise otlak alanlarının azalmasına neden olmuş ve bu alanların üretim alanlarından ziyade tüketim alanlarına

dönüşmesini hızlandırmıştır. Her ne kadar bazı yaylalarda (özellikle Kelkit ve Şiran yaylaları) halen hayvancılık yaygın olarak yapılsa da özellikle turizm ya da ikincil konut amaçlı gelişen yaylalarda üretim faaliyetleri giderek azalmaktadır. Bu yaylalarda yapılaşma hızla artmakta ve yaylalar ikincil konutların arttığı kısa dönemli kullanım alanlarına dönüşmektedir. Karadurak ve diğerleri de (2020) Kürtün’de yaptıkları araştırmada, hayvancılık faaliyetlerinde ve yaylaya çıkanların sayısında azalma olduğunu tespit etmişlerdir. Ayrıca, yaylada kalış sürelerinin kısaltıldığını ileri sürmektedirler. Elbette yaşanan bu değişimler yaylacılık kültürünün ve daha özelde yayla mutfak kültürünün yok olma tehlikesini beraberinde getirmiştir.

Üçüncü olarak, değişim ve dönüşümlerin görüldüğü bir diğer husus ise belirli günlerde düzenli olarak kurulan yayla pazarlarıdır. Önceleri yayla sakinlerinin ürettikleri yerel ürünleri sattıkları ve çevre illerden alışverişe gelenlerin olduğu bu pazarlar (Köse ve Törelî 2017), günümüzde kısmi bir işlev görmektedir. Bu yayla pazarlarına ağırlıklı olarak yayla dışından satıcılar gelmekte ve tezgahlarını bu yayla pazarlarında açarak kentlerden getirdikleri ürünleri satarak yayla sakinlerinin temel ihtiyaçlarını gidermektedirler. Bu durum ise yayla mutfak kültürünü olumsuz etkilemekte, geleneksel, doğal, organik yerel ürünlerin üretilmesini veya hazırlanmasını kısıtlamaktadır. Günümüzde yaylalarda geleneksel (ahşap) yayıklarda sallama ve dövme tereyağının yerini teknolojik makineler almıştır. Yine tuzlama yöntemi ile doğal koşullarda muhafaza edilen tereyağı, günümüzde derin dondurucularda saklanmaktadır. Eskiden yaylalarda doğal üretimi yapılan ve değirmenlerde öğütülen tahıl ürünlerinin, günümüzde artık üretimi yapılmakta ve değirmenler de atıl yapılara dönüşmektedir. Şişman da (2010) yayla evlerinde hazırlanan yağlaş, kazkaldıran, kuymak (mıhlama), lahana, ısırgan yemeği, lames gibi yemeklerin yerini hazır (döner gibi) ayaküstü yiyeceklerin, yayık ayranın yerini ise çeşitli asitli ve meşrubat içeceklerin almasından yakındır. Elbette temiz, serin hava, yoğun kent yaşamından kaçış, doğa ile baş başa kalma, sağlıklı beslenme yaylacılık faaliyetlerinde etkili unsurlardır. Bundan dolayı yaylacılık faaliyetlerinin gelenekselliğini bozmadan, modern teknoloji imkanlarının doğaya ve yaşam mekanlarına zarar vermeden sürdürülmesi, bu alanların gizemliliğinin kalıcı olmasına yardımcı olacaktır (Daşci ve Çomaklı 2006). Sonuç olarak, özüne sadık bir şekilde korunan ve kullanılan yaylalarda özgün bir mutfak kültürü de kalıcı olacaktır.

Konu kapsamında bahsedeceğimiz son unsur ise yayla mutfak kültüründe korunmaya muhtaç ve unutulmaya yüz tutmuş gıda hazırlama ve saklama yöntemleridir. Kuyulama, basma, mayalama ve kurutma bu yöntemlerden bazılarıdır. *Kuyulama* geleneksel evlerin güneş almayan avlu ya da bahçe kısımlarında uygun bir bölüme çukur kazılarak gıdaların bu bölümde muhafaza edilmesi yöntemidir. Bu yöntem ile ahlat ve patates gibi sert kabuklu ürünler aylarca ilk tazeliğini koruyabilmekte ve tüketilebilmektedir. *Basma* adı verilen yöntem genellikle peynir saklamak için kullanılan bir yöntem olmuştur. Bidon ya da küplere (testi) basılan peynir ağızları kapatılarak ters çevrilir ve toprağa açılan 30-40 cm kuyulara bırakılır ve tekrar toprakla üzeri boşluk kalmayacak şekilde kapatılır. Bu işlemle peynirdeki acı suyun atılması ve uzun süre muhafaza edilmesi amaçlanmaktadır. *Mayalama* ise nisan yağmurlarından elde edilen suyun yoğurt mayalama işleminde kullanılması sürecini ifade etmektedir. Bu mayalama yöntemi yoğurdu kalitesini artırabilmektedir ve güçlü bir yapıya sahip olmasını sağlayabilmektedir. Son olarak *kurutma* ise kışa hazırlık için kısır olan ya da yaşı ilerlemiş koyun etinden yapılmaktadır. Genellikle hayvanın but kısmından elde edilen etlerin, tuzlanarak, serin, kuru ve güneş almayan ortamda kurutulması işlemidir. Yayla kültüründe yaşanan değişimler nedeniyle bu yöntemler günümüzde kısmi olarak yürütülmektedir. Yaylalarda uygula-

nan bu ve benzeri doğal yollarla ürün saklama ve muhafaza yöntemleri sağlıklı bir mutfak için temelini oluşturmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Bölgelerin mutfak kültürünün şekillenmesindeki en belirgin unsur, sahip olduğu coğrafi yapısı ve iklim şartlarıdır. Gümüşhane yaylaları da kendine has doğası ve endemik bitki çeşitliliği ile özgün özelliklere sahiptir. Bu özellikler yayla mutfak kültürünün şekillenmesindeki en temel faktör olmuş ve bölgenin kendine has bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu özgün kültürün korunması ve gelecek nesillere aktarılması elzem görülmektedir. Fakat geçmişten günümüze yaylacılık faaliyetlerinde toplumsal birtakım değişimler yaşanmıştır. Bu değişimden yayla mutfak kültürünün de etkilendiği gözlemlenmektedir. Bu değişimin en temel nedenini ise teknolojik ve sosyolojik gelişmeler oluşturmuştur.

Elde edilen veriler ışığında yayla mutfak kültürünün kendi içerisinde çeşitlilik gösteren dinamikleri dört ana başlık altında toplanmaktadır. Bu başlıklar; hayvan ürünleri, tarım ürünleri, yöreye mahsus ürünler, yenilebilir yabani bitkiler ve mantarlar şeklinde açıklanabilir. Yaylalarda geleneksel olarak tüketilen gıda ürünlerinin doğal ve sağlıklı olması yayla mutfak kültürünün en temel özelliğidir. Yaylada yaşayan insanlar bu sağlıklı ürünlerden lezzetli ve kolay hazırlanabilen yiyecekler elde etmektedir. Günümüz tüketim toplumunun aksine, yaylalarda israf konusunda hassas olunması, yayla mutfak kültürüne özgü diğer bir özelliktir.

İnsan hayatının devamlılığı için gerekli ve önemli bir unsur olan yiyecek ve içecek faaliyetleri yayla mutfak kültürü kavramının en temel konusu olarak karşımıza çıkmaktadır. Yayla mutfak kültürü yiyecek içecek unsurlarının aslına uygun olarak yaşatılması ve gelecek kuşaklara kültür ögesi olarak aktarılması adına uygulanabilecek birtakım öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Yayla alanlarının koruma altına alınması ve yayla mutfak kültürünü ön plana çıkartacak organizasyonların (festival, şenlik vb.) aslına uygun bir şekilde sürdürülmesi gerekmektedir.
- Merkez yaylalarda mutfak kültürünün bir parçası konumundaki geleneksel yapıların (tandır evi, süt damı) restore edilmesi ve bu yapılarda yayla mutfak kültürünün ön plana çıkarılması önerilebilir.
- Yaylalara özgü yiyecek ve içecek ürünlerinin coğrafi işaretleme (oğlak soğutma, mantar turşusu, yeşil çam kozalağı reçeli gibi) çalışmalarının yapılması gerekmektedir.
- Gümüşhane yaylalarının bir kısmında elektrik olmaması nedeniyle geleneksel yöntemler ile üretilen et, tereyağı, peynir vb. ürünlerin bozulduğu ifade edilmektedir. Özellikle hayvancılığın gelir kaynağına dönüştüğü bu yaylalarda altyapı problemlerinin çözülmesi gerekmektedir.
- Gerçekleştirilen hayvansal ve tarımsal faaliyetlerde yayla mutfak kültürünün sağlıklı ve doğal yapısının bozulmaması adına geleneksel yöntemlerin devam ettirilmesi önerilebilir.
- Yaylalardaki yöresel kültürün bozulmasının nedenlerini ele alacak multi-disipliner çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Sosyoloji, turizm, coğrafya, tarih, halk bilimi gibi bilim dallarından araştırmacıların konu ile ilgili ortak araştırma ve projeleri hayata geçirmesi elzem konulardan biridir.

Elde edilen bulgular Gümüşhane yaylaları ile sınırlıdır. Gümüşhane yayla sayısı ve yaylacılık kültürü bakımından Türkiye'nin en zengin ili konumunda olduğu için çalışma sahası olarak seçilmiştir. Gelecekte, farklı bölgelerde bulunan yaylaların mutfak kültürü

üzerine benzer çalışmaların yapılması önerilebilir. Araştırmacıların saha çalışması ve taramış oldukları literatür bilgisi ışığında yapılan bu çalışma, yayla mutfak kültürünü detaylı bir şekilde ele alan ilk çalışmadır. Bu kapsamda, yayla mutfak kültürünü konu edinecek daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Başta, geçmiş dönemleri ve günümüzü kapsayan yaylaya özgü yiyecek içeceklerin kayıt altına alınması ve envanterinin oluşturulması gerekmektedir. Özellikle yaylalara özgü geleneksel ürün reçeteleri oluşturulmalı ve sürdürülebilir hale getirilmelidir. Bu noktada, alanında uzman araştırmacıların özellikle yaylaya özgü unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerini (saklama, pişirme, mayalama gibi) daha detaylı araştırmasını ve kayıt altına almasını öneriyoruz. Son olarak, araştırmacıları Gümüşhane yaylalarındaki endemik bitki çeşitliliği ve yenilebilir mantarlar üzerine detaylı araştırma ve envanter oluşturma çalışmalarına davet ediyoruz.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Her yazarın katkı düzeyi eşittir.

ETİK KOMİTE ONAYI: 27/02/2022 tarih ve 2022/3 sayılı etik kurul izni alınmıştır.

FİNANSAL DESTEK: GÜBAP2903: ARGE Başlangıç Destek Programı kapsamında desteklenmiştir.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Akar, Metin. Yaylacılıkla ilgili bir kelime: Düşün. İçinde, *Yaylacılık kültürü ve yayla sempozyumu* (Ed.) Tunçel, H., Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2014.
- Akbaş, Ferdi ve Baykal, Füsün. "Dünyada yaylacılık kültürüne coğrafi bir bakış." *Coğrafya Dergisi*, 45, (2022): 195-213.
- Akyürek, Suat ve Zeybek, Halil İbrahim. "Gümüşhane ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi". *Social Sciences Studies Journal* 4(15), (2018): 869-882.
- Alagöz, Cemal Arif. "Türkiye'de Yaylacılık Araştırmaları". *Coğrafya Araştırmaları Dergisi* (2) (1993): 1-51.
- Çalık, İsmail, Düzgün, Ertuğrul, Ödemiş, Murat ve Düzgün, Ayşegül. *Gümüşhane'de yayla turizmi (sürdürülebilir turizm bakışı açısından)*. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, 2021.
- Çelik, Ali. Türk kültüründe yaylak kışlak geleneği ve bunun Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki yansımaları, İçinde, *Yaylacılık kültürü ve yayla sempozyumu* (Ed.) Tunçel, H., Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2014.
- Çokişler, Nazım ve Türker, Ali. "Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği". *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14), (2015): 122-136.
- Daşcı, Mahmut ve Çomaklı, Binali. "Yaylacılık ve tarımsal açıdan önemi". *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 37(2), (2006): 275-280.
- Elmas, Berfin. "Hakkâri İlinin Beslenme ve Mutfak Kültürü." *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1), (2021): 49-59.
- Ertürk, Mustafa ve Atasoy, Emin. "Kültürel coğrafya bakımından Muğla ve çevre polyelerde yaylacılık". *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 5(3), (2010): 1264-1296.
- Güler, Sibel. "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları". *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 26, (2010): 24-30.
- Güven, Onur. Artvin ili Örneği Hareketle Türkler'de Yaylak ve Kışlak Kültürü. (Başal, H.A., Ulutürk, Y. ve Öner N.K., Ed.) *Modern Dönemde Edebiyat, İktisat ve Mühendislik*. Ankara: Berikan Yayınevi, 2018.
- Haberal, Hikmet. *Yayla kültürü ve yayla turizmi*. Trabzon: Doğu Karadeniz Belediyeler Birliği Yayınları, 2013.
- Ignatov, Elena. ve Smith, Stephen. "Segmenting Canadian culinary tourist." *Current Issues in Tourism*, 9(3), (2006): 235-255.
- Işın, Priscilla Mary. *Yemeğin Kültürel Tarihi: Avcılıktan Gurmeliğe*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018.
- Kamber Taş, Songül Seda. Gümüşhane'de sürdürülebilir turizm. İçinde, *Sürdürülebilir gastronomi turizmi ve Gümüşhane* (Ed.) Halil İbrahim Zeybek ve İsmail Çalık, Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, 2019.
- Karadurak, Sevcan, Kaya, Songül ve Bağcı, Harun Reşit. Kürtün (Gümüşhane) Yaylalarının Coğrafi Özellikleri. İçinde: S. Birinci, Ç.K. Kaymaz ve Y. Kızılkın (editörler). *Coğrafi Perspektifle Dağ ve Dağlık Alanlar (Sürdürülebilirlik-Yönetim-Örnek Alan İncelemeleri)*. İstanbul: Kriter, 271-304, 2020.
- Kaya, Mutlu ve Yılmaz, Cevdet. "Kültür coğrafyası ve kültürel miras açısından Doğu Karadeniz'de Otçu göçü geleneği ve Kadrga otçu şenlikleri". *Türk Coğrafya Dergisi* 71, (2018): 69-79.

- Kılıç, İbrahim Halil, Polat, Işın, Başaranlar, Bedriye ve Çakar, Şeref. *Malatya mutfak ve yemek kültürü*. İstanbul: Promat Basın Yayım San. ve Tic. A.Ş., 2013.
- Kılıç, Sami ve Albayrak, Ali. "İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler". *Turkish Studies* 7(2), (2012): 707-716.
- Kızılırmak, İsmail, Çifçi, İbrahim ve Kaya, Fazıl. "Sürdürülebilir turizm kapsamında alternatif konaklama işletmelerinin kullanılması: Yayla evleri örneği". *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi* 6(14), (2015): 99-109.
- Köse, Osman ve Törel, Türkmen. Kürtün'de Çepni Türkmenleri ve Geleneksel Yayla Göçleri. (Osman Köse, Ed.). *Geçmişten Günümüze Göç II*. Samsun: Canik Belediyesi Yayınları, 2017.
- Özdemir, Mehmet. *Türk eğlence kültüründe Giresun yayla şenliklerinin yeri "yapısal ve işlevsel bir çözümleme"*. İstanbul: Hiperyayın, 2019.
- Polat, Fecri. Doğu Anadolu yayla kültürü ve yayla mimarisi. İstanbul: *Arkeoloji ve Sanat Yayınları*, 2013.
- Poyraz, Niyazi. *Gümüşhane yaylaları fotoğrafları*. Gümüşhane, 2022.
- Severli, Rüken Naral, Calayır, Zelal ve Bavagra, Işıl. "Dünden Bugüne Yaylardaki Üretim Faaliyetleri ve Kültürel Değerlerin Tespiti: Iğdır-Dehol Yaylası Örneği." *International Social Sciences Studies Journal*, 8(94), (2022): 419-431.
- Sezer, İbrahim. "Doğu Karadeniz'de Gelişme Potansiyeli Yüksek Bir Yayla Turizm Merkezi: Kulakkaya Yaylası". *Doğu Coğrafya Dergisi*, 20(34), (2015): 89-114.
- Şişman, Bekir. "Kültürel, yapısal ve işlevsel açıdan Doğu Karadeniz'de yaylacılık ve yayla şenlikleri (Hıdırnebi ve Kadırğa yaylaları örneği)". *Journal of International Social Research* 3(11), (2010): 549-559.
- Tuna, Oğuz. "Yayla ve Yaylacılık". *Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi* 127, (1999): 8-14.
- Tunçel, Harun. Coğrafyanın yaylacılık literatürü üzerine bir değerlendirme. *İçinde Yaylacılık kültürü ve yayla sempozyumu*, Tunçel, H., (Ed.) Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, (2014): 5-27.
- Ülker, Talat, Yılmaz, Necati, Kazancı, Şahin ve Doğru, Engin. *Gümüşhane halk kültürü II*. Gümüşhane: *Gümüşhane Kültür ve Sanat Kulübü Yayınları*, 2011.
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. "Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?", 23.12.2022 www.unesco.org.tr
- Yılmaz Akçaözöğlü, E. ve Koday, S. Kültürel coğrafya bakımından Osmaniye ilinin mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552, 2019.
- Yılmaz, Çağla. "Yaylaya işlevsel bir bakış". *II. Uluslararası Genç Halkbilimciler Sempozyumu*, Hacettepe Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Yayınları: 1, (2015), Ankara, Türkiye.
- Zaman, Mehmet. *Doğu Karadeniz kıyı dağlarında yaylalar ve yaylacılık*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları, 2007.