

YUSUFELİ (ARTVİN) İLÇESİNİN GASTRONOMİK ÜRÜN POTANSİYELİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA*

Yener OĞAN**

Zehra BULUT***

Elif Esmâ KARAMAN****

ÖZ

Gastronomi turizmi kapsamında gastronomik ürünlerin geliştirilmesi, bölge mutfak kültürünün bilinirliğine katkı sunarak, destinasyon çekiciliğini olumlu yönde etkileyen önemli faktörler arasında değerlendirilmektedir. Bu kapsamda araştırmanın amacı, Artvin ilinin Yusufeli ilçesine özgü gastronomik ürün potansiyelini belirlemektir. Araştırmada küme örnekleme tekniği tercih edilmiş ve araştırma verileri yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşmeler en az üç kuşak boyunca yörede bağı bulunan toplam 16 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerde betimleyici içerik analizi tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında fasulye, zeytin, üzüm, pirinç, dut, süt ve süt ürünlerinin (peynir, tereyağı, süt, kaymak) yanı sıra bal, pekmez ve pestil-köme gibi yiyeceklerin yöre mutfağında gastronomik ürün olarak öne çıktığı tespit edilmiştir. Hinkal, döner, hasuta, kavut çorbası, yaprak sarma, kaysefe, kete, siron gibi yemeklerin ise gastronomik ürüne dönüştürülebilme potansiyeli bulunmaktadır. Ayrıca yörede mutfak araç gereçleri olarak daha çok ahşap malzemeden yapılan aletler ile tandır, şiş, döner bıçağı gibi aletler yer almaktadır. Yusufeli ilçesinde öne çıkan gastronomik ürünlerin hem sürdürülebilirlik hem de bölgesel kalkınmaya etki sağlayacağından turistik ürüne dönüştürülmesi gerektiği düşünülmektedir. Bunun sağlanabilmesi için bölgede çeşitli ürün tanıtım günleri, festival, fuar ve yerel pazarlar, yarışma ve sergi gibi sosyal aktivite imkânlarına yer verilmesi gerekmektedir.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi, Gastronomi turizmi, Gastronomik ürün, Yusufeli, Artvin.

* Gönderim Tarihi: 27.10.2023. Kabul Tarihi: 04.12.2023.

** Dr. Öğr. Üyesi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ARTVİN. oganyener@gmail.com, ORCID: 0000-0002-1523-8498.

*** Dr. Öğr. Üyesi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ARTVİN. zehrabulut@artvin.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8979-4390.

**** Dr. Öğr. Gör., Artvin Çoruh Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, ARTVİN. elifesmakaraman@artvin.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5735-2504.

A RESEARCH ON THE GASTRONOMIC PRODUCT POTENTIAL OF YUSUFELİ (ARTVİN) DISTRICT

ABSTRACT

The development of gastronomic products within the scope of gastronomy tourism is considered among the important factors that positively affect the attractiveness of the destination by contributing to the awareness of the regional culinary culture. In this context, the research aims to determine the gastronomic product potential of Yusufeli district of Artvin province. The cluster sampling technique was preferred in the research, and research data was obtained through a semi-structured interview form. Interviews were conducted with a total of 16 people who had ties to the region for at least three generations. The data obtained was used descriptive content analysis technique. Within the scope of the research, it was determined that foods such as beans, olives, grapes, rice, mulberries, milk, and dairy products (cheese, butter, milk, cream), as well as honey, molasses, and fruit pulp-köme, stand out as gastronomic products in the local cuisine. Dishes such as hinkal, döner, hasuta, kavut soup, stuffed grape leaves, kaysefe, kete, and siron have the potential to be turned into gastronomic products. In addition, kitchen utensils in the region are mostly made of wood and tools such as tandoori, skewers, and döner knives. It is thought that the prominent gastronomic products in Yusufeli district should be transformed into touristic products as they will affect both sustainability and regional development. To achieve this, social activity opportunities such as various product promotion days, festivals, fairs and local markets, competitions, and exhibitions should be included in the region.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy tourism, Gastronomic product, Yusufeli, Artvin.

Giriş

Gastronomi, geçmişten bu yana insanların edindikleri bilgi, birikim ve aktarımlarıyla yiyecek içeceklerin tüm özelliklerinin detaylı bir şekilde öğrenilmesi, uygulanması ve geliştirilmesiyle güncel bir forma uyarlanmasını mümkün kılan bilimsel ve sanatsal faktörlerle zenginleştirilen bilim dalıdır¹. Gastronomi turizmi, özel ilgi turizm türlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen seyahatlerin ana motivasyonunu, bölgeye ait yöresel ürünleri tatmak, üretim aşamalarını gözlemlemek için kırsal ve yöresel bölgeleri, restoranları, üreticileri, yemek festivallerini ve özel gastronomik alanları ziyaret etmek oluşturmaktadır². Bir bölgenin sahip olduğu gastronomik ürünler, bölgenin kültürel değerleri ve kimliği hakkında önemli bilgiler vermektedir. Bu nedenle gastronomi turizmine

¹ Aysu Hatipoğlu, *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, 2010, s. 4-5.

² Hilmi Rafet Yüncü, "Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası", *X. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Yerel Değerler ve Yayla Turizmi*, Ed. Salim Şengel, s. 27-34.

katılan ziyaretçiler hem bölgenin gastronomik ürünlerini öğrenme, tatma ve deneyimleme fırsatı bulmakta hem de bölgenin kültürel birikimi ve kimliği hakkında detaylı bilgi sahibi olmaktadır. Ayrıca yapılan araştırmalarda turizm faaliyetlerine katılan ziyaretçilerin seyahatleri içerisindeki harcamalar göz önüne alındığında, bu harcamaların üçte birinin gastronomik ürünlere ayırdıkları gözlenmektedir³.

Bir bölgeye ait gastronomik ürünlerin üretilmesi, tanıtılması ve satışının yapılması, yerel ekonominin gelişmesini, bölgesel kalkınmayı ve istihdam olanaklarının güçlenmesini sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi ve gastronomik ürünlerin bölgeye ait geleneksel bilginin ve kültürel değerlerin korunması, tarımsal biyoçeşitliliğin artması, kontrol edilebilir ürün kalitesinin sağlanması, sürdürülebilirlik, kırsal kalkınmanın desteklenmesi ile bilinçli tüketime yönltilmesi ve köylerden kentlere göçün engellenmesi gibi etkilerinden dolayı önem arz etmektedir⁴.

Artvin'in Yusufeli ilçesi Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz Bölümü sınırları içerisinde yer almaktadır. İlçe Çoruh Nehri Havzasının, Orta Çoruh kesiminde kurulmuş ve kuzeyden Altıparmak Dağları, güneyden ise Mescit Dağları arasında yer almaktadır. Yusufeli ilçesinin bir ilçe merkezi ve 61 köy idari alanı bulunmaktadır. Yusufeli ilçesi ilkim özellikleri bakımından çevresine kıyasla daha farklıdır. Bölgedeki iklim şartlarının farklılığı ve tarıma elverişli olması, yetiştirilen ürünlerin de bölgeye göre farklılaşmasını sağlamaktadır. Yusufeli ilçesinde başta zeytin olmak üzere hurma, incir ve nar gibi meyvelerin yetiştiriciliği yapılmaktadır⁵. Ayrıca bölge içerisinde yer alan barajlar nedeniyle iklim ve bitki örtüsünde birtakım değişiklikler yaşanmaktadır. Bölge farklı coğrafi özellikleri ve yetiştirilen gastronomik ürünler açısından ele alındığında gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmektedir. Yapılan bu araştırma ile Artvin ilinin Yusufeli ilçesine özgü gastronomik ürün potansiyelini belirlemek amaçlanmaktadır. Araştırmanın ana amacı doğrultusunda aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

- Yöreye özgü yetiştirilen veya kullanılan tarım ürünleri nelerdir?
- Yöreye özgü yetiştirilen veya kullanılan hayvansal ürünler nelerdir?
- Yöreye özgü yetiştirilen veya kullanılan diğer ürünler nelerdir?

³ Sümeyye Mutlu- Hakkı Çılınnoğlu, "Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 10, S: 4, 2022, s. 3035.

⁴ Mutlu- Çılınnoğlu, *a.g.m.*, s. 3035.

⁵ Zeki Koday- Kübra Erhan, "Yusufeli İlçesinin İdari Coğrafya Analizi", *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C: 14, S: 2, 2010, s. 232.

- Yörede turistik ürüne dönüştürülebilecek yöresel ürünler nelerdir?
- Yöreye özgü yapılan yemekler nelerdir?
- Yörede turistik ürüne dönüştürülebilecek yöresel yemekler nelerdir?
- Yöreye özgü kullanılan mutfak araç gereçleri nelerdir?
- Yöredeki gastronomik ürünlerin tanıtılması için yapılması gereken etkinlikler nelerdir?
- Yöredeki gastronomik ürünlerin pazarlanması için yapılması gereken etkinlikler nelerdir?

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Gastronomik Ürün

Gastronomi en basit tanımlama ile mide kanunları şeklinde ifade edilmektedir. Kavramsal açıdan, yiyeceklerin tat ve görsellik açısından zevk verecek şekilde hazırlanmasını ve uygun malzeme seçimini sağlayan kurallar bütünü olarak belirtilmektedir⁶. 1825 yılında Fransız yazar Jean-Anthelme Brillant-Savarin gastronomi kelimesinin kapsamlı tanımlamasını gerçekleştirmiş ve gastronominin, yemek hazırlama, üretme ve sunumun yanı sıra yansıtıcı ve mükemmel yeme-piştirme düşüncesini de kapsaması gerektiğini belirtmiştir⁷.

Gastronomi hem gıdanın besleyiciliği hem de sanatsal açıdan birçok dinamiği içerisinde bulundurmaktadır⁸. Gastronomi kavramı, bir toplumun kültürel değerlerinin bilinmesi, aktarılması ve deneyimlenmesine imkân sunmaktadır. Gastronomi ile birlikte, yerel mutfakları ve geleneksel yiyecek içecekleri deneyimlemek amacıyla özel ilgi turizm türü olarak gastronomi turizmi ortaya çıkmıştır. Gastronomi turizmi, bir toplumun veya bölgenin yerel mutfak değerlerinin bölgeye gelen ziyaretçilere tanıtılması, aktarılması ve deneyimlenmesini sağlayarak sürdürülebilirliğe önem veren bir turizm hareketliliğidir⁹. Bir diğer ifade ile gastronomi turizmi, özel yiyeceklerin üretim ve sunum aşamalarını görenek tatmak, üretici ziyaretleri gerçekleştirerek özel

⁶ Polyxeni Moira, Dimitrios Mylonopoulos- Aikaterini Kontoudaki, "Gastronomy as a form of cultural tourism: A Greek typology". *Tims. Acta: Naučni Časopis Za Sport, Turizam Ivelnes*, V: 9, I: 2, 2015, s. 135-148.

⁷ Hüseyin Rıdvan Yurtseven- Ozan Kaya, "Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik". *11. Ulusal Turizm Kongresi*, (2-5 Aralık 2010), Kuşadası, s. 57-65.

⁸ Suat Akyürek- Doğan Kutukız, "Gastro Turistlerin Deneyimleri: Gastronomi Turları Kapsamında Nitel Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 8, S: 4, 2020, s. 3319-3346.

⁹ Davut Kodaş- Erkan Dikici, "Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma", *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, C: 4, S: 2, 2012, s. 51-69.

alanlarına ve festivallerine katılmak, tanınan veya özgün bir şefin restoranında yemek tatmak, destinasyona ait mutfak kültürünü keşfetmek ve deneyimlemek şeklinde tanımlanmıştır¹⁰.

Gastronomi turizmi, ziyaretçilerin dikkatini çekebilecek çeşitli eğitim ve kurslara katılmak, zeytin ve zeytinyağı üreticilerine ziyaret, yerel pazarlar, yerel peynir üreticileri, mantar toplama, şarap üreticileri ve işletmeleri, yerel ürün üretim alanları, gastronomi müze ve festivalleri, turistik ürün deneyimleme gibi birçok aktiviteyi içerisinde bulundurmaktadır¹¹. Bu aktiviteler sayesinde ziyaretçiler her bölgenin veya yörenin kendine özgü mutfak kültürünü tanıma ve deneyimleme fırsatı bulmaktadır. Gastronomi turizmi aktivitelerine katılan ziyaretçilere literatürde “*gastro turist*” kavramı kullanılmaktadır. Gastro turistler; sadece fiziksel açlık duygularını karşılamak için değil, aynı zamanda farklı kültüre ait yiyecek içecekleri tüketerek bundan zevk alan ve farklı deneyim yaşamayı seven kişiler olarak tanımlanmaktadır¹².

Gastronomi turizmi kapsamında yerelde üretimi gerçekleşen gıda ürünleri gastronomik ürün olarak ifade edilmektedir. Gastronomik ürün; bir bölgedeki yeme içme kültürü ile üretilen, yetişen ve bulunduğu bölgeye özgü yöntemlerle sunulan ürünler olarak belirtilmektedir. Bir bölgeye ait gastronomik ürünler o bölgenin gastronomik kimliğinin oluşmasına destek olarak yerel ürünlerin kaybolmasının önüne geçerek, korunmasını ve gelecek nesillere aktarımını sağlayabilmektedir¹³.

Gastronomik ürünler bir kişinin ziyaret ettiği destinasyonun geçmişi, kültürel mirası, gelenekleri ve tarihi ile bağ kurabilme, kimliğini öğrenme ve kültürüne ilişkin farkındalığı güçlendirici bir etki göstermektedir¹⁴. Gastronomik ürün kavramı literatürde dört kategoride değerlendirilmektedir. Birincisi, yerel gelişim basamağında bulunan ve turizm sektöründe doğrudan kullan ürünlerden oluşmaktadır. Destinasyondaki yerel pazarlarda satılan ürünler bu kategoride değerlendirilmektedir. İkincisi, yatay gelişim basamağında bulunan gastronomik ürünler; kalite standartlarına uygun olarak üretilen yerel ürünlerdir. Bu

¹⁰ Alaattin Başoda-Serkan Aylan-Reha Kılıçhan-Yusuf Acar, “Gastronomi Uzmanlığı Turları Ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve”, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S: 11, C: 3, 2018, s. 1809-1926.

¹¹ Ümit Sormaz-Esra Özata-Eda Güneş, “Turizmde Gastronomi”, *Hitit Sosyal Bilimler Dergisi*, C: 1, S: 2, 2015, s. 67-73.

¹² Mustafa Aksoy- Gülistan Sezgi, “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 3, S: 3, 2015, s. 82.

¹³ Hümeysra Töre Basat-Mustafa Sandıkçı-Sabri Çelik, “Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlamasına Yönelik Bir Olay İncelemesi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 5, S: 2, 2017, s. 64.

¹⁴ Özay Emre Yıldız, *Turistik ürün olarak gastronomi*, Ed. Hülya Kurgun-Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016, s. 25-44.

kategorideki gastronomik ürünler çeşitli gıdalardan elde edilerek veya türetilerek yapılmaktadır. Örnek olarak, üzümünden şarap yapılması veya süttten peynir yapılması verilebilir. Üçüncüsü, dikey gelişim basamağındaki ürünler; yerel gastronomik ürünlerin başka bir turizm ürünü ile birleştirilmesini kapsamaktadır. Yerelde üretimi gerçekleştirilen ürünlerin yapım aşamasında ziyaretler, yapılan tadımları veya etkinliklerde sunulan yerel ürünleri içermektedir. Son olarak dördüncüsü, çapraz gelişim basamağındaki ürünler; yerel gastronomik ürünlerin medya aracılığıyla tanıtılması, profesyonellere yerel gastronomik kursların verilmesi veya farklı yerel ürünlerin keşfedilmesini sağlayacak araştırmaların yapılmasını kapsamaktadır¹⁵.

Gastronomik ürünler bir destinasyonda imaj oluşturulması, rekabet gücünün artması ve pazarlanması noktasında olumlu yönde etkilemektedir. Ayrıca gastronomik ürünler destinasyonun sürdürülebilirliğini de destekleyici potansiyele sahiptir. Destinasyonu ziyaret edenler gastronomik ürünleri tanıma, farkındalık oluşturma ve deneyimleme imkânı sunarak onların destinasyonu yeniden ziyaret etme eğilimine katkıda bulunmaktadır. Bu durum ise hem üretici ve işletmelerin istihdam alanlarının artmasına hem de bölgenin ekonomisine olumlu yönde etki etmektedir. Ayrıca, ziyaretçilerin bölgeye ait gastronomik ürünleri satın alıp geldikleri yerlere götürmeleri hem ürünlerin bilinirliğine katkı sunmakta hem de destinasyonun pazarlanmasına yardımcı olmaktadır¹⁶.

1.2. Yusufeli İlçesi

Yusufeli ilçesi doğal, tarihi ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra yöresel kültürü ve eşsiz coğrafyasıyla önemli bir turizm potansiyeline sahiptir¹⁷. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan ve Artvin iline bağlı olan Yusufeli ilçesi, Artvin il merkezinin güneybatısında bulunmaktadır. 2327 km²'lik yüzölçümü ile Artvin ilinin en geniş alanına sahip ilçesini oluşturan Yusufeli, Artvin şehir merkezine yaklaşık 85 km uzaklıkta konumlanmaktadır. Erzurum ve Rize arasında bir köprü görevi sağlaması bakımından da ilçe önem taşımaktadır¹⁸. Coğrafi

¹⁵ Anne-Mette Hjalager, A Typology Of Gastronomy Tourism, Ed. A.M. Hjalager- Greg Richards, Tourism and Gastronomy New York 2002, p. 22-23; Mehmet Güllü- Şeyda Karagöz, "Yöresel Bir Gastronomik Ürün İncelemesi: Zile Kömesi", *Journal of Academic Value Studies (JAVStudies)*, C: 5, S: 3, 2019, s. 369.

¹⁶ Özge Kocabulut-Doğuş Kılıçarslan, "Turistlerin Yerel Yiyecek Tüketme Ve Satın Alma Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 6, S: 1, 2018, s. 213-227.

¹⁷ Hilal Surat-Hasan Yılmaz-Bülent Zeki Surat, "Yusufeli Ve Yakın Çevresinin Ekoturizm Kullanım Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma". *Doğu Coğrafya Dergisi*, C: 20, S: 34, 2015, s. 61.

¹⁸ Nergis Dama-Murat Yılmaz, *Yusufeli Barajı'nın Sosyal Politika Perspektifi: Sorunlar, Fırsatlar ve Beklentiler*, Yusufeli Belediyesi Yayınları, Artvin 2020, s. 27.

konumu nedeniyle ilçeye ulaşım yalnızca Artvin- Erzurum karayolu aracılığıyla sağlanabilmektedir.

İlçe halkının geçim kaynaklarını daha çok tarım ve hayvancılık oluşturmaktadır. Yusufeli, coğrafi konumundan ötürü oldukça engebeli ve dağlık bir arazi yapısına sahiptir. Dolayısıyla ilçede düzlük alan oldukça sınırlıdır. Ayrıca Artvin genelinde olduğu gibi ilçede de sanayi gelişmediğinden istihdam yaratacak sektör bulunmamaktadır. Bu nedenle Yusufeli, Artvin'in dışı en fazla göç veren ilçesi olarak belirlenmiştir. Bunun yanı sıra baraj yapımı, ilçe coğrafyasının engebeli olması ve dolayısıyla tarım alanlarının yetersizliği nüfusun artmasını engellemiş ve ilçenin diğer illere göç vermesinde önemli etken olmuştur¹⁹. Bu doğrultuda şekillenen Yusufeli ilçesinin nüfusu 2021 yılında 19.510 iken²⁰, Artvin Valiliği'nin 2023 yılı verilerine göre nüfus sayısı 18.854'e gerilemiştir²¹. Çoruh nehri üzerine inşa edilen, dünyada üçüncü ve Türkiye'de birinci en yüksek baraj olarak ifade edilen Yusufeli Barajı'nda suların tutulmasına başlanması sonucunda Yusufeli ilçesi, mevcut konumundan daha yüksek seviyede inşa edilen yeni yerleşim alanına taşınmaya başlanmıştır²².

İklim özellikleri itibarıyla değerlendirildiğinde, Karadeniz ve karasal iklimin yanı sıra ilçenin merkezinde yer alan ve Çoruh Nehri kıyısına yakın konumlanan yerlerde yaz ayları sıcak ve kurak, kış ayları ise ılık ve yağışlı geçmektedir. Dolayısıyla, Yusufeli ilçe merkezi ve Çoruh Vadisi'nde yer alan bölgeler iklim özellikleri bakımından Karadeniz ikliminden ziyade Akdeniz iklimine sahiptirler. İlçedeki iklim çeşitliliği nedeniyle başta zeytin olmak üzere incir, üzüm, Trabzon hurması ve nar gibi meyveler yetiştirilebilmektedir²³. Bunların yanı sıra ilçede kiraz, erik, şeftali, ceviz, dut, elma gibi ürünler yetiştirilebilmektedir²⁴. Ancak Çoruh tabanı dışında kalan diğer alanlarda hem iklimsel özellikler hem de coğrafi özellikler nedeniyle ziraat yapmaya elverişli tarım alanları bulunmamaktadır. Yöresel yiyecekleri bakımından değerlendirildiğinde, ilçenin en meşhur yemeği "Yusufeli Çağ Kebabı" olarak

¹⁹ Yusuf Küçükbaşol, "Çoruh Nehri Ve Yusufeli Barajı Toplumsal, Ekonomik Ve Çevresel Etkileri Bakımından Bir Baraj İncelemesi", *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, C: 5, S: 2, 2015, s. 147-148.

²⁰ Türk Standartları Enstitüsü, "31 Aralık 2021 tarihli adrese dayalı nüfus kayıt sistemi (ADNKS) sonuçları", https://www.tuik.gov.tr/indir/duyuru/favori_raporlar.xlsx(erişim 13.09.2023).

²¹ Artvin Valiliği, "Artvin", <http://www.artvin.gov.tr/ilcelerimiz>(erişim 24.09.2023).

²² Artvin Valiliği, "Yusufeli", <http://www.artvin.gov.tr/yusufeli>(erişim 24.09.2023).

²³ Koday-Erhan, *a.g.m.*, s. 232

²⁴ Yener Oğan-Fügen Durlu Özkaya, *Gastro Artvin*, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara 2021, s. 55.

bilinmektedir²⁵. İlçeye özgü olan çağ kebabı, öncesinde terbiye edilerek şişe geçirilen etin yatık bir şekilde odun ateşi üzerinde pişirilmesiyle elde edilmektedir²⁶. Çağ kebabı yöre halkı tarafından Yusufeli'ne özgü bir lezzet olarak değerlendirilirken coğrafi işaret tescili ise Erzurum'a verilmiştir. Buna rağmen yöresel lezzet olarak bu yemeğin ilçenin adı ile özdeşleştirilmesi, mutfak kültürü bakımından önemli gastronomik ürün değeri taşıdığı sonucunu doğurmaktadır²⁷.

2. Yöntem

Çalışma nitel bir araştırma olma özelliği taşımakta olup, araştırma evrenini Artvin ilinin Yusufeli ilçesi oluşturmaktadır. Yusufeli ilçesinin gastronomik ürün potansiyelini belirlemede ön şart olarak katılımcıların en az üç kuşak boyunca ilçede bir bağının olması aranmıştır. Bu sebeple çalışmanın örneklem seçiminde küme örnekleme tekniği tercih edilmiştir. Küme örnekleme, benzer özelliği olan gruplardan alt kümeler seçilerek oluşturulmaktadır²⁸. Araştırmada veriler ise yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler, 2023 yılı Ekim ayı içerisinde Artvin Çoruh Üniversitesi Etik Kurulu'nun 02.10.2023 tarih ve 108315 sayı numaralı kararı çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Yine görüşme esnasında katılımcıların gönüllü olarak katılmaları sağlanmış olup, yarı yapılandırılmış görüşme formu, telefon görüşmeleri ve ses kayıt cihazı yardımıyla her bir görüşme ortalama 20-30 dakika arasında gerçekleştirilmiştir.

Görüşme formunun tasarlanmasında Sormaz, Yılmaz, Onur ve Madenci (2020) "*Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlerden turistik ürün olarak yararlanılması: Konya örneği*" çalışması ile benzer çalışmalarda kullanılmış sorulardan yararlanılmıştır. Görüşme formunun son hali ise yazarlar tarafından uzman görüşü de alınarak çalışmanın amacına uygun olarak hazırlanmıştır²⁹. Araştırma verilerinin toplanmasında kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler yer almaktadır. İkinci bölümde ise Yusufeli ilçesine özgü gastronomik ürün potansiyelini belirlemek adına 12 tane açık uçlu soru

²⁵ Tülay Polat Üzümcü-Erkan Denk, "Erzurum İle Özdeleşmiş Bir Lezzet: Oltu Çağ Kebabı", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, C: 7, S: 1, 2019, s. 466.

²⁶ Fatma Başar-Burak Başar-Ferhat Boztoprak, "Erzurum'un Yöresel Ürünlerinin Turistik Potansiyelinin Belirlenmesi", *EKEV Akademi Dergisi*, S: 77, Kış 2019, s. 154.

²⁷ Oğan-Özkaya, *a.g.e.*, s. 56.

²⁸ Ali Baltacı, "Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme". *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C: 7, S: 1, Haziran 2018, s. 242.

²⁹ Ümit Sormaz-Mustafa Yılmaz-Merve Onur-Ayşe Büşra Madenci, "Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması: Konya Örneği", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, C: 8, S: Special Issue 4, 2020, s. 523-537.

yöneltilmektedir. Bilindiği üzere içerik analizi nitel araştırmalarda verileri örnekleme, kodlama, kategori, sınıflandırma gibi tekniklerle analiz etmeyi amaçlayan bir tekniktir³⁰. Bu kapsamda görüşme formunda yer alan açık uçlu sorular üç alt temada değerlendirilmektedir. Söz konusu temalardan birincisi yöre mutfağına özgü kullanılan veya yetiştirilen ürünler (4 madde), ikincisi yöre mutfağına özgü yapılan yemekler (5 madde), üçüncüsü yöredeki mutfak araç gereçleri, gastronomik ürün tanıtım ve pazarlama faaliyetleri (3 madde) olarak belirlenmiştir. Araştırmaya katılımcıları ise K1, K2, K3, K4,, K15, K16 olarak kodlanmıştır. Bu doğrultuda çalışmada ilk olarak katılımcıların demografik özelliklerine yer verilmiştir. Daha sonra katılımcıların verdiği cevaplar alt temalar ve kodlara göre gruplandırılmıştır. Son olarak ise alt temalar ve kodlar doğrultusunda içerik analizi yapılmıştır.

3. Bulgular

3.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Yusufeli ilçesinde en az üç kuşak boyunca yaşayan katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin bulgular Tablo 1’de yer almaktadır. Araştırma kapsamında 16 katılımcıya yarı yapılandırılmış mülakat formu uygulanmıştır. Tablo 1’de katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde kadın ve erkek katılımcıların sayısının eşit %50 (n=8), medeni durumlarının büyük bir bölümü %87,5 (n=14) evli, yaş aralığının 36 ve üzeri yaş üzeri yoğunlaştığı %68,75 (n=11), eğitim durumlarının üniversite düzeyinde %62,5 (n=10), mesleki durumlarının özel sektör %43,75 (n=7) ve kamu sektörü %31,25 (n=5), gelir düzeyinin ise çoğunluk olarak 20.000 ve üzeri %50 (n=8) dağıldığı görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

<i>Demografik Özellikler</i>		<i>Yüzde (%)</i>	<i>Frekans (n)</i>	<i>Katılımcılar (n=16)</i>
<i>Cinsiyet</i>	Kadın	50,0	8	K1,K5,K7,K8,K11,K12,K15,K16
	Erkek	50,0	8	K2,K3,K4,K6,K9,K10,K13,K14
<i>Medeni Durum</i>	Bekâr	12,5	2	K9,K13
	Evli	87,5	14	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K10,K11,K12,K14,K15,K16
<i>Yaş</i>	18-25	6,25	1	K9
	26-35	25,0	4	K7,K8,K11,K16
	36-45	31,25	5	K4,K6,K12,K13,K14

³⁰ Osman Metin-Şükriye Ünal, “İçerik Analizi Tekniği: İletişim Bilimlerinde ve Sosyolojide Doktora Tezlerinde Kullanımı”, *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C: 22, S: Özel Sayı 2, 2022, s. 273.

	46-55	25,0	4	K2,K3,K10,K15
	56-65	12,5	2	K1,K5
Eğitim Durumu	Orta Öğretim	37,5	6	K1,K5,K9,K10,K12,K15
	Ön lisans/Lisans	50,0	8	K2,K3,K4,K7,K8,K11,K14,K16
	Lisansüstü	12,5	2	K6,K13
Meslek Durumu	Ev Hanımı	18,75	3	K1,K5,K15
	Öğrenci	6,25	1	K9
	Kamu Sektörü	31,25	5	K3,K4,K8,K12,K16
	Özel Sektör	43,75	7	K2,K6,K7,K10,K11,K13,K14
Gelir Düzeyi	0-5000 arası	18,75	3	K1,K5,K15
	5001-10000	6,25	1	K9
	10001-15.000	12,5	2	K7,K11
	15.001-20.000	12,5	2	K6,K13
	20.000 ve üzeri	50,0	8	K2,K3,K4,K8,K10,K12,K14,K16
Toplam		100	16	

3.2. Araştırma Temalarına İlişkin Bulgular

Tablo 2’de Yusufeli ilçesinin yöre mutfağına özgü kullanılan veya yetiştirilen ürünler ana temasına ait katılımcıların verdiği cevaplar yer almaktadır. Bu ana tema altında tarımsal ürünler, hayvansal ürünler, diğer ürünler ve turistik ürüne dönüştürülebilecek ürünler gruplandırılmaktadır. Katılımcı cevapları incelendiğinde yöre mutfağında öne çıkan tarımsal ürünlerin fasulye, zeytin, üzüm, pirinç ve dut olduğu görülmektedir. Yine tarımsal ürünlerden patates, kuşburnu, evelik³¹, ceviz, domates, salatalık, incir, nar, şalgam, havuç, buğday ve arpa bitkileri de yer tutmaktadır. Yöre mutfağında hayvansal ürünlere yönelik katılımcı cevapları incelendiğinde süt ve süt ürünlerinin (peynir, tereyağı, süt, kaymak) önemli bir yeri bulunmaktadır. Yöre mutfağında bal, pekmez, pestil-köme³², zeytinyağı, çadır otu³³ ve nişoş³⁴ bitkisi diğer ürünler şeklinde değerlendirilmektedir. Turistik ürüne dönüştürülebilecek ürünlerin ise bal, pekmez, zeytin, pirinç, peynir ve dut olarak belirtilmektedir.

³¹ Evelik: Geniş yapraklı bir bitki türü.

³² Pestil ve köme: Meyve özlerinden yapılan bir çeşit gıda.

³³ Çadır: Yabani bir bitki türü.

³⁴ Nişoş: Hoş kokulu bir ot türü.

Tablo 2. Yöre Mutfağına Özgü Yetiştirilen veya Kullanılan Ürünler

<i>Temalar</i>	<i>Ürünler</i>	<i>Katılımcılar (n=16)</i>
<i>Tarımsal Ürünler</i>	Fasulye	K1,K6,K9,K13,K14
	Zeytin	K1,K5,K7,K8,K11,K15,K16
	Üzüm	K2,K3,K6,K8,K10,K11,K15
	Pirinç	K4,K11,K13,K14,K15,K16
	Dut/Patates	K10,K13,K15,K16 / K6,K9
	Kuşburnu/Evelik/Ceviz/Domat es,Salatalık/Buğday-Arpa/İncir-Nar/ Şalgam- Havuç	K6,K12/K6/K1/K12/K15/ K3,K15/K6
<i>Hayvansal Ürünler</i>	Peynir	K1,K7,K9,K12,K13,K15,K16
	Tereyağı	K1,K2,K3,K8,K12,K13
	Süt	K5,K6,K15
	Kaymak	K1,K8,K16
	Et,Yumurta/Çivil, Çeçil, Kurut, Küp Peyniri/Ağız	K6/K15/K15
<i>Diğer Ürünler</i>	Pestil ve Köme	K10,K13,K14,K16
	Bal	K8,K13
	Pekmez	K1,K12
	Çaşır otu/Zeytinyağı/Nişoş	K7,K9/K5/K9
<i>Turistik Ürüne Dönüştürülebilecek Yöresel Ürünler</i>	Pekmez/Bal	K2,K3,K16/K2,K3
	Zeytin ve Zeytinyağı	K5,K7,K15
	Pirinç/Peynir/Dut	K4/K14/K1

Tablo 3'te Yusufeli ilçesinin yöre mutfağına özgü yapılan yemekler temasına ait katılımcıların verdiği cevaplar yer almaktadır. Bu ana tema altında çorbalar, ana yemek, tatlılar, diğer yemekler ve turistik ürüne dönüştürülebilecek yemekler gruplandırılmaktadır. Katılımcı cevapları incelendiğinde yöre mutfağında öne çıkan çorbaların kavut³⁵ çorbası ile ana fondu süt ve süt ürünleri olan çorbalar (yoğurt çorbası, süt çorbası, gendime³⁶ çorbası, nişoş çorbası) olduğu görülmektedir. Yöre mutfağında ana yemeklere yönelik katılımcı cevapları incelendiğinde döner, cağ³⁷ kebab, hinkal³⁸, taze fasulye, siron³⁹ ve yaprak sarma yemekleri, tatlı olarak ise baklava ve hasuta⁴⁰ önemli bir yeri

³⁵ Kavut: Kavrulmuş/dövülmüş tahıl unu.

³⁶ Gendime: Buğday kabuğunun ayrılmasıyla elde edilir

³⁷ Cağ: Bir şiş türü.

³⁸ Hinkal: Yöreye özgü bir mantı türü.

³⁹ Siron: Kurutulmuş hamurun sıcak su ile açılmasıyla yapılan bir tür yemek.

⁴⁰ Hasuta: Şeker, un, su ve nişastanın karışımıyla yapılan bir tür tatlı.

tutmaktadır. Yöre mutfağında kuymak, kete, düğmeç⁴¹, pileki⁴² ekmeği, fasulye kavurma diğer yemekler şeklinde değerlendirilmektedir. Turistik ürüne dönüştürülebilecek yemekler ise hinkal, döner, hasuta, kavut çorbası, yaprak sarma, kaysefe⁴³, kete ve siron olarak belirtilmektedir.

Tablo 3. Yöre Mutfağına Özgü Yapılan Yemekler Ürünler

<i>Temalar</i>	<i>Yemek Adları</i>	<i>Katılmalar (n=16)</i>
<i>Çorbalar</i>	Kavut Çorbası	K1,K2,K3,K6,K8,K9,K13,K15
	Yoğurtlu Çorba	K1,K6,K13,K16
	Sütlü Çorba/Nişoş Çorbası	K15,K16/K9,K11,K16
	Gendime Çorbası	K8,K9,K15
	Aşotu Çorbası/Tarhana Çorbası/Lor Çorbası/ Kesme Makarna Çorbası/Lahana Çorbası	K4/K5/K7/K10/K12
<i>Ana Yemekler</i>	Döner ve Cağ Kebap	K2,K3,K6,K13,K14
	Hinkal	K2,K6,K7,K11,
	Taze Fasulye	K1,K3,K6,K15
	Siron	K1,K4,K5,K10,K11
	Yaprak Sarma	K1,K5,K10,K15
	Haşıl/Pancar Yemeği/Napurçen/Kuru Fasulye	K6/K7,K12/K8/K13
<i>Tatlılar</i>	Baklava	K1,K5,K6,K8,K13,K14
	Hasuta	K2,K3,K9,K15,K16
	Helva	K1,K15,K16
	Kaysefe/Haşıl/Katmer/Sütlaç	K1,K15/K2/K7/K12
<i>Diğer Yemekler</i>	Kuymak	K4,K5,K9,K12
	Kete	K1,K13,K14
	Düğmeç, Pileki Ekmek, Fasulye Kav.	K9,K12
<i>Turistik Ürüne Dönüştürülebilecek Yöresel Ürünler</i>	Hinkal	K2,K3,K6,K7
	Hasuta/Kavut Çorbası	K9,K15/K13,K15
	Döner/Yaprak Sarma	K3,K6,K13/K1,K8
	Kaysefe/Kete/Siron	K1,K15/K13/K10

⁴¹ Düğmeç: Bir tür tereyağlı ekmek kavurması.

⁴² Pileki: Çömlekten yapılmış bir tür pişirme kabı.

⁴³ Kaysefe: Kuru meyve ve tereyağıyla hazırlanan bir çeşit tatlı.

Tablo 4'te Yusufeli ilçesinin yöre özgü araç-gereçler ve gastronomik ürün tanıtımı ve pazarlanması temasına ait cevaplar yer almaktadır. Bu ana tema altında yöre özgü araç-gereçler, gastronomik ürün tanıtımı, gastronomik ürün pazarlaması gruplandırılmaktadır. Katılımcı cevapları incelendiğinde yöre mutfağında öne çıkan araç ve gereçlerin tandır, şiş, döner bıçağı ve ahşaptan yapılan aletlerin (yayık⁴⁴, patat⁴⁵, gelberi⁴⁶ vb.) olduğu görülmektedir. Yöre mutfağında gastronomik ürünlerin tanıtılmasına yönelik katılımcı cevapları incelendiğinde festival, fuar ve sosyal medya önemli bir yeri tutmaktadır. Yöre mutfağında gastronomik ürünlerin pazarlanmasında ise sosyal medya kullanımı, festival etkinlikleri, kooperatifleşme, markalaşma, yarışma ve sergi olarak belirtilmektedir. Ayrıca çalışmada yer alan dipnotların açıklanmasında katılımcı görüşleri, Türkçe sözlük ve Oğan ve Durlu Özkaya'nın kaleme aldığı Gastro Artvin kitabından yararlanılmıştır⁴⁷.

Tablo 4. Yöre Mutfağına Özgü Araç-Gereç, Tanıtım ve Pazarlanma

<i>Temalar</i>	<i>Cevaplar</i>	<i>Katılımcılar</i>
<i>Araç-Gereçler</i>	Tandır, Patat	K1,K15
	Yayık	K3,K16
	Şiş, Döner Bıçağı/ Ahşap Ürünler, Gelberi	K4,K8/K10,K14
<i>Gastronomik Ürünün Tanıtılması İçin Yapılan Faaliyetler</i>	Festival	K1,K7,K9,K12,K13
	Fuar	K12,K13,K15
	Sosyal Medya	K6,K14,K15
	Yarışma/Kongre/Dernek Çalışmaları	K3,K9/K2/K16
<i>Gastronomik Ürünün Pazarlanması İçin Yapılan Faaliyetler</i>	Sosyal Medya	K6,K13,K14,K15
	Festivaller	K13,K15
	Kooperatif/Markalaşma/Yarışma/Sergi	K1,K5/K7/K2/K16

Yukarıda belirtilen temaların yanı sıra katılımcılar “*gastronomik ürünlerle ilgili ilçenin eski yerleşim alanının sular altında kalması, tarımsal yer sorunu, ürünlerin üretimini ve kullanımını teşvik etmek, eğitim faaliyetleri, turizm faaliyetlerinin artırılması, mutfak kültürünün sürdürülebilirliği*” gibi konularda görüşler de bildirmişlerdir.

⁴⁴ Yayık: Süt yağından tereyağı elde etmek için kullanılan ahşap bir alet.

⁴⁵ Patat: Bir çeşit fırın küreği.

⁴⁶ Gelberi: Ahşaptan yapılmış bir çeşit kürek, sopa, tırmık.

⁴⁷ Oğan- Özkaya, a.g.e, ss. 128.

Sonuç

Bu çalışma, Artvin ilinin Yusufeli ilçesine özgü gastronomik ürün potansiyelini belirlemek amacıyla yürütülmüştür. Çalışma kapsamında fasulye, zeytin, üzüm, pirinç, dut, süt ve süt ürünlerinin (peynir, tereyağı, süt, kaymak) yanı sıra bal, pekmez ve pestil-köme gibi yiyeceklerin yöre mutfağında öne çıkan gastronomik ürünler olarak yer aldığı belirlenmiştir. Yöre mutfağının yemekleri incelendiğinde çorba olarak kavut çorbası ile ana fondu süt ve süt ürünleri olan çorbalar (yoğurt çorbası, süt çorbası, gendime çorbası nişoş çorbası), ana yemek olarak döner, cağ kebab, hinkal, taze fasulye yemeği, siron ve yaprak sarma, tatlı olarak baklava ve hasuta, diğer yemekler olarak kuymak ve kete ön plana çıkmaktadır. Yörede mutfak araç gereçleri olarak daha çok ahşap malzemeden yapılan aletlerin yanı sıra tandır, şiş, döner bıçağı yer almaktadır. Bu bağlamda öne çıkan gastronomik ürünlerin turistik bir ürüne dönüştürülmesi muhtemel olarak değerlendirilebilir. Yöre mutfağında yer alan gastronomik ürünlerin tanıtılması ve pazarlanmasında ise festival, fuar, sosyal medya, kooperatif, yarışma ve sergi gibi unsurlara yer verilmesi gerekmektedir.

Yusufeli, coğrafya ve topografya bakımından zor bir konumda yer aldığından hem gastronomik turizm bakımından beklenen gelişmeyi gösterememiştir. Bu durumun temel nedeni ulaşım ağının yetersizliği ve zor olmasıdır⁴⁸. İlçenin sahip olduğu gastronomik ürünlerin doğal, yöresel özellikler taşıması ve kültürel değer oluşturması, Yusufeli'nin gastronomi bağlamında yeterli düzeyde potansiyele sahip önemli bir gastronomi turizmi rotası olarak tur programlarına dâhil edilebilecek nitelikte olduğunu göstermektedir. İlçe halkının eğitim seviyesinin yüksek olması yöresel gastronomik ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması gibi faaliyetlerde iş birliği hususunda önem arz etmektedir. Ancak bunun yanı sıra ilçede yaşlı nüfusun genç nüfusa oranla daha fazla olması, bu gibi turizm alanında gelişimsel faaliyetlerin gerçekleştirilmesi kısıtlı hale gelmiştir.

Çalışmanın örnekleme bağlamında, Artvin ilinin Yusufeli ilçesinde yaşayan ve en az üç kuşak boyunca ilçe ile bağının olması gerekliliği aranmıştır. Bu kriter ilçenin nüfusunun değişken yapısı göz önünde bulundurularak oluşturulmuştur. Önceki yıllara kıyasla hızla azalan ilçe nüfusu dolaylı olarak gastronomik ürünler açısından da olumsuzluk yaratmaktadır. Kuşaklar boyu yöreye özgü yetişen ürünler ve yöresel ürünlerden elde edilen yemeklerden oluşan mutfak kültürü bu olumsuz etki nedeniyle yok olma tehlikesi altına girmiştir.

Yusufeli gastronomik potansiyelinin korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması bakımından stratejik açıdan bir eylem planı yapılması gerekmektedir. Bu doğrultuda yöre mutfağına özgü ürünlerin ve yöresel yemeklerin

⁴⁸ Surat-Yılmaz-Surat, *a.g.m.*, s. 61.

geliştirilmesi önem arz etmektedir. Aynı zamanda geliştirilen tüm gastronomik ürünlerin yöresel lezzetler olarak menülerde yer alması, yöresel restoranlarda sunulması ve ürünlerin çeşitli işletmeler aracılığıyla satılması, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri bakımından gerekli görülmektedir.

Yusufeli ilçesine özgü gerçekleştirilen bu çalışma ile geleneksel mutfak kültürünün devamlılığı hedeflenmektedir. Bu açıdan yöresel düzeyde gastronomik ürün geliştirme ve bu ürünlerin turistik ürüne dönüştürülmesi bakımından atölye çalışmaları ve eğitim faaliyetleri yapılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Son olarak gastronomik ürün potansiyelinin ortaya konulması amacıyla Artvin'in Yusufeli ilçesinde gerçekleştirilen bu çalışmanın katılımcı sayısı evreni temsil edebilecek 16 kişi ile sınırlandırılmıştır. Yusufeli ilçesinin ürün potansiyeli ile ilgili olarak gelecekte yapılacak olan çalışmalarda daha farklı sonuçlar elde edilebilmesi bakımından, bu çalışmada belirlenen örneklem grubunun genişletilmesi önerilmektedir.

KAYNAKLAR

AKSOY, Mustafa-SEZGİ, Gülistan, "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3 (3), ss. 79-89, 2015.

AKYÜREK, Suat-KUTUKIZ, Doğan, "Gastro Turistlerin Deneyimleri: Gastronomi Turları Kapsamında Nitel Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), ss. 3319-3346, 2020.

ARTVİN VALİLİĞİ. Artvin, <http://www.artvin.gov.tr/ilcelerimiz> Erişim Tarihi: 24.09.2023.

ARTVİN VALİLİĞİ. Yusufeli, <http://www.artvin.gov.tr/yusufeli> Erişim Tarihi: 24.09.2023.

BALTACI, Ali, "Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunları Üzerine Kavramsal Bir İnceleme", *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 2018, ss.231-274.

BAŞAR, Fatma-BAŞAR, Burak-BOZTOPRAK, Ferhat, "Erzurum'un Yöresel Ürünlerinin Turistik Potansiyelinin Belirlenmesi", *EKEV Akademi Dergisi*, (77), 2019, ss. 147-160.

BAŞODA, Alaattin-AYLAN, Serkan-KILIÇHAN, Reha-ACAR, Yusuf, "Gastronomi Uzmanlığı Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve", *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 2018, ss. 1809-1926.

DAMA, Nergis-YILMAZ, Murat, *Yusufeli Barajı'nın Sosyal Politika Perspektifi: Sorunlar, Fırsatlar ve Beklentiler*, Artvin: Yusufeli Belediyesi Yayınları, 2020.

GÜLLÜ, Mehmet-KARAGÖZ, Şeyda, “Yöresel Bir Gastronomik Ürün İncelemesi: Zile Kömesi”, *Journal of Academic Value Studies (JAVStudies)*, 5(3), 2019, ss. 367-375.

HATIPOĞLU, Aysu, *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, 2010.

HJALAGER, Anne-Mette, “A Typology Of Gastronomy Tourism”, Ed. Hjalager A.M.-Richards G., *Tourism and Gastronomy* (21-35). London and New York, 2002.

KOCABULUT, Özg- KILIÇARSLAN, Doğuş, “Turistlerin Yerel Yiyecek Tüketme Ve Satın Alma Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 2018, ss. 213-227.

KODAŞ, Davut-DİKİCİ, Erkan, “Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma”, *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 4(2), 2012, ss. 51-69.

KODAY, Zeki-ERHAN, Kübra, “Yusufeli İlçesinin İdari Coğrafya Analizi”, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 2010, ss. 231-241.

KÜÇÜKBAŞOL Yusuf, “Çoruh Nehri ve Yusufeli Barajı Toplumsal, Ekonomik ve Çevresel Etkileri Bakımından Bir Baraj İncelemesi”, *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 2015, ss. 133-158.

METİN, Osman-ÜNAL, Şükriye, “İçerik Analizi Tekniği: İletişim Bilimlerinde ve Sosyolojide Doktora Tezlerinde Kullanımı”, *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 2022, ss. 273-294.

MOIRA, Polyxeni-MYLONOPOULOS, Dimitrios-KONTOUDAKI, Aikaterini, “Gastronomy As a Form Of Cultural Tourism: A Greek Typology”, *Tims. Acta: Naučni Časopis Za Sport, Turizam İvelnes*, 9 (2), 2015, pp. 135-148.

MUTLU, Sümeyye-ÇILGINOĞLU, Hakkı, “Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 2022, ss. 3034-3054.

OĞAN, Yener-DURLU ÖZKAYA, Fügen, *Gastro Artvin*, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara 2021.

SORMAZ, Ümit-ÖZATA, Esat-GÜNEŞ, Eda, “Turizmde Gastronomi”, *Hitit Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 2015, ss. 67-73.

SORMAZ, Ümit-YILMAZ, Mustafa-ONUR, Merve-MADENCİ, Ayşe Büşra, “Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması: Konya Örneği”, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 2020, ss. 523-537.

SURAT, Hilal-YILMAZ, Hasan-SURAT, Bülent Zeki, “Yusufeli ve Yakın Çevresinin Ekoturizm Kullanım Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma”, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 20(34), 2015, ss. 61-88.

TÖRE BASAT-Hümeýra, SANDIKÇI-Mustafa-ÇELİK, Sabri, “Gastronomik Kimlik Oluřturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satıř ve Pazarlamasına Yönelik Bir Olay İncelemesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 2017, ss. 64-76.

TÜİK, 31 Aralık 2021 tarihli adrese dayalı nüfus kayıt sistemi (ADNKS) sonuçları, https://www.tuik.gov.tr/indir/duyuru/favori_raporlar.xlsx Erişim Tarihi: 13.09.2023.

ÜZÜMCÜ, Tülay Polat-DENK, Erkan, “Erzurum İle Özdeleşmiş Bir Lezzet: Oltu Cağ Kebabı”, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 2019, ss. 463-481.

YILDIZ, Özay Emre, “Turistik Ürün Olarak Gastronomi”, Ed. H. Kurgun.- D. Bağıran Özşeker, *Gastronomi ve Turizm*, Detay Yayıncılık, Ankara 2016.

YURTSEVEN, Hüseyin Rıdvan-KAYA, Ozan, *Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*, 11. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, ss. 57-65, 2010.

YÜNCÜ, Hilmi Rafet, “Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası”, *X. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Yerel Değerler ve Yayla Turizmi*, Ed. Salim Şengel, Ankara 2010, ss.27-34.

