



## Kars Mutfağında Kırmızı Et Tüketiminin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi Evaluation of Red Meat Consumption in Kars Cuisine in Terms of Gastronomy Tourism

Bariş Turan<sup>a\*</sup>, Tugay Arslan<sup>b</sup>

<sup>a\*</sup> Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, [baris.turan@kafkas.edu.tr](mailto:baris.turan@kafkas.edu.tr), ORCID: 0000-0002-8664-6763

<sup>b</sup> Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, [tugay95arslan@gmail.com](mailto:tugay95arslan@gmail.com), ORCID: 0000-0003-4111-9764

### ÖZ

Kars ilinde kaz eti gastronomik bir unsur olarak daha fazla ilgi görece de tarım ve hayvancılığın yapıldığı şehirde kırmızı et tüketimi yöresel mutfakta oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle kaz etinin yanı sıra kırmızı et ile yapılan yöresel yemeklerin de çeşitlilik açısından gastronomiye kazandırılması önem arz etmektedir. Bu çalışmanın amacı Kars mutfağında kırmızı et tüketimini gastronomi turizmi açısından değerlendirmek ve kaz etinin Kars mutfağında ön plana çıkmasının nedenini incelemektir. Nitel araştırma yönteminin tercih edildiği çalışmada verilerin toplanması için doküman taraması ve görüşme tekniği kullanılmıştır. Kars mutfağına ilişkin literatür taraması yapılmış, Kars ilinde ikamet eden ve Kars mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olan 12 kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen bulgulara göre kırmızı etin, Kars mutfağının vazgeçilmez bir ürünü olduğu; kavurma, haşlama, piti, cağ kebabı, hokkiri, keledoş gibi yemeklerde sıklıkla kullanıldığı; bölgede en çok dana, koyun ve kaz etinin tercih edildiği; kaz etinin üretim, kültür, iklim ve lezzet gibi faktörler nedeniyle öne çıktığı belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kars Mutfağı, Yemek Kültürü, Kırmızı Et, Kaz

### ABSTRACT

Although goose meat attracts more attention as a gastronomic element in Kars province, red meat consumption has a very important place in the local cuisine in the city where agriculture and animal husbandry are carried out. For this reason, it is important to introduce local dishes made with red meat, as well as goose meat, to gastronomy in terms of diversity. This study aims to evaluate the consumption of red meat in Kars cuisine in terms of gastronomy tourism and to examine the reason why goose meat comes to the fore in Kars cuisine. In the study where qualitative research method was preferred, document scanning and interview techniques were used to collect data. A literature review on Kars cuisine was conducted, and interviews were conducted with 12 people residing in Kars province who were knowledgeable about Kars culinary culture. According to the findings, it was determined that red meat is an indispensable product of Kars cuisine; it is frequently used in dishes such as kavurma, haslama, piti, cağ kebabı, hokkiri, keledoş; beef, lamb and goose meat are the most preferred in the region; goose meat stands out due to factors such as production, culture, climate and taste.

**Keywords:** Kars Cuisine, Food Culture, Red Meat, Goose

### GİRİŞ

Et, tarihin her döneminde insanların temel beslenme ihtiyacını karşılayan önemli bir besin kaynağı olmuştur. Et ve et ürünleri, protein açısından zengin ve Türk mutfağı açısından öne çıkan gastronomik ürünlerdir (Özbay vd., 2024). Nitekim Türk mutfağının şekillenmesinde payı olan bölgesel mutfakların çoğunda et ve et ürünleriyle hazırlanan yemeklerin popüler olduğu bilinmektedir. Kars mutfağı da birçok coğrafi işaretli gastronomik ürünleriyle birlikte et kültürüyle ön plana çıkan mutfaklardandır. Kars mutfağı çoğunlukla hayvansal ürünler, tahıl ve baklagillerden oluşmaktadır. Arıcılık ve peynir yapımı bölge halkı için bir geçim kaynağıdır. Diğer taraftan bal ve kaşar gibi ürünler bölgede üretilmekte ve önemli birer gastronomik değer olarak ifade edilmektedir (Turan, 2023).

Esasen Kars'ın coğrafi özellikleri düşünüldüğünde et kültürünün neden öne çıktığını anlamak mümkündür. Kars mutfağında genellikle koyun, keçi, kaz, ördek, dana, sığır gibi hayvanların etleri yemeklerde tercih edilmektedir (Demir, 2014). Bu bölgede et ile yapılan birçok yemek (piti, kaz ciğeri, pörtletme, saç kavurma, kartol yahni, et kavurma) çeşidi bulunmaktadır (Çerkez, Erden ve Kızıldemir, 2021). Kars mutfak kültürünü tanıtan en önemli ürünlerinde biri de kaz ve kaz etiyle yapılan yemeklerdir. Yöre mutfağında özel bir yer tutan kaz eti, kendine has pişirme ve saklama teknikleriyle farklılaşmaktadır. Nitekim yapılan araştırmalar (Çerkez vd., 2021; Bayat, 2020; Diker ve Deniz, 2017) kaz etinin ve kaz etiyle yapılan yemeklerin (Kars kazı, tiritli kaz, tandırda kaz vb.) bölgenin en çok tercih edilen ve yerel mutfak ürünü olarak bilinen gastronomik değeri olduğu ifade edilmektedir. Hayvancılığın aynı zamanda bir geçim kaynağı olduğu bölgede, kırmızı et tüketimi ve kültürü de oldukça gelişmiştir. Kars mutfağında kaz eti dışında, kırmızı etin de yoğun bir şekilde kullanılması beklenmektedir. Buna karşın kırmızı et ile yapılan yemekler henüz istenilen gastronomik değere ulaşamamıştır. Bu çalışmada da Kars'ta kırmızı et tüketiminin boyutu incelenmiş ve bu durum gastronomi turizmi açısından değerlendirilmiştir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### Et ve Etin Önemi

Et, hayvanların kas dokusundan oluşan besin maddesidir (TDK, 2020). Büyükbaş (manda, sığır), küçükbaş (koyun, keçi), kanatlı hayvanlar (tavuk, kaz, hindi), av hayvanları gibi hayvanların insan beslenmesi ve tüketimi için uygun besin parçalarıdır (Türk Gıda Kodeksi Et Tebliği, 2012). Yapısında vitamin, mineral, protein, glikojen, su, yağ ve organik maddeler bulunduran iştah açıcı, doyurucu, lezzetli besin gruplarından biridir. Etin içeriğinde bulunan bu maddelerin oranları kırmızı et, beyaz et ve deniz mahsullerinde değişmektedir (Doğan, 2018). Kırmızı etin kimyasal olarak bileşimi incelendiğinde yapısında %75 su, %20 protein, %3 yağ, %1 vitamin ve mineraller, %1 karbonhidrat bulunmaktadır. 100g kırmızı etin organizmaya sağladığı enerji ortalama 119 kkal'dir (Baysal, 2011). Etlerin beslenmedeki rolü incelendiğinde; hastalıklara karşı vücudun direncini artırır. Çocukluk ve gençlik dönemlerinde büyüme ve gelişmeye yardımcı olur. Hücre ve dokuların yenilenmesinde görev alır. Hormonların çalışmasında rol oynar (Doğan, 2018).

Etler renklerine, cinslerine ve gövdedeki yerlerine göre sınıflandırma yapılabilir. Renklerine göre etler kırmızı ve beyaz etler olmak üzere iki grupta incelenmektedir. Yapısında miyogloblin denilen hayvan kasına kırmızı rengi veren özel protein bulunan et grubu kırmızı etlerdir. Bu gruptaki hayvanlara koyun, keçi, sığır, manda vb. örnek verilebilir. Yapısında miyogloblin proteini bulunmayan et grubu beyaz etlerdir. Beyaz etlere tavuk, hindi vb. örnek verilebilir. Cinslerine göre etler; Kasap hayvanları (dana, sığır, koyun vb.), kümes hayvanları (ördek, kaz, tavuk vb.), av hayvanları (keklik, tavşan, bıldırcın vb.) sınıflandırılır (Sormaz vd., 2020). Gövdedeki yerlerine göre etler birinci kalite, ikinci kalite ve üçüncü kalite etler olmak üzere üç grupta incelenmektedir. Birinci kalite etler hayvanın sırt kısmında bulunan, yumuşak, bağ dokusu çok az olan et grubudur. Bu etlere antrikot, bonfile, kontrafile, pizola etler örnek verilebilir. İkinci kalite etler hayvanın but kısmında bulunan, birinci kalite etlere oranla sertliği ve bağ dokusu fazla olan etlerin oluşturduğu gruptur. Bu etlere kol, but örnek verilebilir. Üçüncü kalite etler diğer etlere oranla çok geç pişen etlerdir. Bu etlere boyun, incik, karın örnek verilebilir (Göğüş, 1983; Arlı vd., 2002; Eraslan, 2013).

### Türk Mutfağında Et Kültürü ve Önemi

Türk mutfak kültürü, İslamiyet öncesinde Orta Asya Türk mutfağı ve İslamiyet etkisinde gelişen Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi mutfağı olmak üzere dört kategoride sınıflandırılmaktadır (Kızıldemir ve Sarıışık, 2014). İslamiyet öncesinde Türkler göçebe hayatı benimsediklerinden dolayı hayvancılık ve tarımla uğraşmışlardır. Orta Asya Türk mutfağında coğrafyanın etkisinden dolayı daha çok hayvansal ürünler kullanılmıştır. Bu dönemde Türkler mutfaklarında koyun, keçi, at, diğer büyükbaş hayvanların etlerini bulundururken ayrıca av hayvanlarını da yemeklerinde kullanmışlardır (Alpargu, 2008). Ancak İslamiyet'ten sonra at eti ve kımız tüketimi azalmıştır (Hastaoğlu ve Şeker, 2020). Orta Asya' da Türkler göçebe hayat tarzını benimsediklerinden dolayı farklı kültürlerden de etkilenecek etleri muhafaza etme yöntemlerini geliştirmişlerdir. Bunlardan tuzlama yapılarak saklama yöntemi olan 'kak eti', etlerin ağaçların dallarına asılarak kurutulması ile elde edilen 'kurut', etin kavru olarak saklanması, etin sucuk ve pastırma yapımı için baharatlanması gibi örnekler verilebilir (Roux, 2007; Hastaoğlu ve Şeker, 2020).

Selçuklu Dönemi mutfak kültürü incelendiğinde bu dönem daha çok Orta Asya dönemi ve İslamiyet'in etkisiyle şekillenmiştir (Akbaba ve Çetinkaya, 2018). Selçuklular döneminde geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olmuştur. Hayvancılıkta daha çok koyun, kuzu ve keçi eti tüketimi yaygındır. Selçuklular sakatatlardan işkembe, böbrek, kalp ve bağırsakları tandırlarda pişirerek tüketilmiştir ve et yemeği olarak büryan denilen kebablar tüketmiştir (Demirgöl, 2018). Anadolu Selçuklular döneminde yapılan etli pide, pastırma, tutmaç, paça, sucuk gibi et ile yapılan bu yemekler ismini koruyup günümüzde hala yapılıp tüketilen, önemini kaybetmeyen yemeklerdendir (Solmaz, 2018). Bu dönemde et ile yapılan çorbalardan kelle paça ve tirit en çok beğenilen ve tüketilen yiyecekler arasındadır (Közleme, 2012).

Osmanlı Dönemi mutfak kültürü, Türk mutfak kültürünün en görkemli ve gelişmiş dönemidir. Bu mutfak kültürünün zengin olmasının nedenleri çok ulusluluk ve eski kültürel geçmişi getirdiği birikimdir (Toygar, 1993; Şanlıer vd., 2012). Osmanlı mutfak kültüründe kuzu ve koyun eti büyük baş hayvanların etlerine göre yumuşak olduğundan daha çok tercih edilmiştir (Şeren-Karakuş vd., 2015). Osmanlı saray mutfağında etlerin bulunduğu özel bir bölüm bulunmaktaydı ve bu

bölümde etler çeşitli işlemlerden ve pişirilme aşamalarından geçirilerek hazırlanırdı (Bilgin, 2008). Bu dönemde et ile yapılan yahniler, haşlamalar, köfteler, kebaplar, güveçler, meyveli et yemekleri ve etli dolmalar dünya mutfağında kendine yer bulmuştur (Akçay, 2017).

Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürü ise İstanbul Mutfağı ve Anadolu mutfağı olmak üzere iki kategoride sınıflandırılmıştır. İstanbul, birden çok medeniyete başkentlik yapmış, yapısında çok ulus ve kültür barındırmış bir şehir olduğundan dolayı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2014). İstanbul mutfağındaki yemekler, göze hitap eden hafif, doyurucu ve çok çeşitliliğe sahip gıda ürünlerinden oluşmaktadır (Ünsal, 2021). Osmanlı mutfağının mirasına sahip olan İstanbul mutfağı bölgesel olarak mutfak kültürlerini de etkilemektedir (Közleme, 2012). Anadolu mutfak kültürü ise pişirme yöntemleri, kışa hazırlıklar ve sofraya geleneğiyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Anadolu mutfak kültürünün esasını halk mutfağı oluşturmaktadır. Halk mutfağı ise kırsal ve şehir kısmı olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Sofra düzeninde kırsal kesimde sini geleneği sürdürülürken, şehir kısmında yemek masada tüketilmektedir (Kasar, 2021). Anadolu mutfağında lahmacun, kebaplar, döner, köfte, sulu yemekleri, sakatat yemekleri et ile yapılan ve tüketimi bol miktarda olan yemeklerdendir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2014). Cumhuriyet dönemi ve günümüze kadar olan süreci incelendiğinde 17. ve 18. yüzyıllarda tavuk ve koyun eti tüketimi ve yemeklerde kullanımı daha çok tercih edilirken, 19. ve 20. yüzyıllarda ise daha çok dana ve sığır eti tüketimi ve bu etlerin yemeklerde kullanımı yaygınlaşmıştır (Samancı, 2016).

### **Kars Mutfağında Et Kültürü ve Gastronomik Açıdan Önemi**

Kars, Doğu Anadolu Bölgesi'nde, 1500-2000 metre rakıma sahip bir platoda bulunmaktadır. Ardahan, Ağrı, Iğdır ve Erzurum illeriyle komşu, Ermenistan ile sınırı bulunan Kars ili, kışları sert, soğuk ve karlı, yazları ise serin bir iklime sahiptir (Demir, 2014). Kars tarihi ile ilgili en eski bilgilere Hz. Nuh ve oğlunun tufan sonrasında Iğdır'ın güney bölgesi ile Ağrı Dağı arasında inşaat ettikleri Sürmele şehri olduğu öne sürülmektedir (Belli ve Belli, 2012). Hz. Nuh ve oğullarının gemide bulunan gıda malzemelerini karıştırarak yaptığı aşure ilk Kars yemeği olarak tarihe geçmiştir. Orta Çağ'ın önemli kentlerinden biri olan Ani şehrinin mutfak kültürü ile Kars bölgesinin mutfak kültürü ortak değerlere ve noktalara sahiptir (Belli ve Belli, 2012).

Kars mutfak kültürü ile ilgili bilgilere araştırmacılardan ve bazı seyyahların notlarına bakıldığında; Evliya Çelebi 1647 yılındaki ziyaretinde bölge hakkında tahıl ve ürünlerinin bulunduğunu ancak bağ ve bahçelerinin bulunmadığını belirtmiştir. İngiliz ressam ve seyyah Robert Ker Porter 1819 yılındaki Kars gezisinde Çıldır Gölü'ndeki balıkların lezzeti hakkında bilgi sunmuştur (Belli ve Belli, 2011). Alman seyyah Karl Koch 1843 yılındaki gezisinde bölgenin soğukluğunun yemeklerin yağlı olmasını etkilediğinden bahsetmiştir. 1846 yılında Kars' ta bulunan İngiliz konsolos W.R. Holmes Kars mutfak kültürü hakkında pazarda satılan koyun, sığır, tavuk etleri ve yumurtanın ucuz olduğunu notlarına yazmıştır. İnek ve sığır yetiştiriciliğinin fazla olduğunu, kuruyemiş ve pirinç tarzı yiyeceklerin yetiştirilememesinden dolayı ithal edildiğini, Kars' a Kağızman ilçesinden bol miktarda meyve geldiğini notlarında belirtmiştir (Belli, 2019).

Kars bölgesinde çayır ve meraların fazlalığından dolayı büyükbaş hayvancılık gelişmiştir. Zengin bitki örtüsüne sahip Kars ilinde buğday, arpa, kayısı, ceviz, elma, patates, fasulye, beyaz lahana, soğan yetiştirilen önemli tarım ürünleri gelişmiş ve hayvancılığı desteklemiştir (Diker ve Deniz, 2017). Kars yöre mutfağını, hayvansal gıdalar, unlu mamulleri ve baklagillerden oluşan yemekler meydana getirmektedir. Ayrıca bal ve süt ürünlerinden elde edilen kaşar ve peynir çeşitleri hem halkın geçim kaynağını oluşturmakta hem de Kars bölgesine gastronomik açıdan önem kazandırmaktadır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Bal ve kaşar çeşitleri ile zengin bir mutfak kültürüne sahip Kars mutfağı et, sebze, süt ve süt ürünleri, tahıl ürünleri ile beslenme dışında ekmek, tatlı ve börek çeşitleriyle zenginlik kazanmıştır. Kars mutfağında et ve sebzeler taze olarak yemeklerde kullanıldığı gibi kurutma ve kavurma gibi saklama yöntemleri kullanılarak kış mevsiminde de tüketilmektedir (Güllüdağ, 2011; Kadioğlu, vd., 2020). Kars mutfağının gastronomik açıdan önemli unsurlarından biri de kaz etidir. Kaz eti kurutulmuş veya taze olarak yemeklerde kullanılmaktadır. Kars bölgesinde kaz eti yemek dışında halk arasında mâni, özlü sözlere, şiirlere, edebiyata konu olmuştur (Belli ve Belli, 2011).

Kars mutfağında bulunan ürünler daha çok tahıllar, baklagiller ve hayvansal besinlerden oluşmaktadır. Bölgenin coğrafi özellikleri düşünüldüğünde yemeklerinde kırmızı et ve tahıl ürünleri kullanımı mevcuttur (Diker ve Deniz, 2017). Bu ürünlerin dışında kaz ile yapılan yemekler bölge mutfağını öne çıkarmaktadır. Kars mutfağında genellikle koyun, keçi, kaz, ördek, dana, sığır gibi hayvanların etleri yemeklerde tercih edilmektedir (Demir, 2014). Bu bölgede et ile yapılan yemeklerden bazıları piti, kaz ciğeri, pörtletme, saç kavurma, kartol yahni, et kavurma çeşitleridir (Çerkez, vd., 2021). Kars mutfağında et kültürü gastronomik açıdan incelediğinde daha çok kaz ve kazdan yapılan yemekler ön plana çıktığı bilinmektedir. Kaz bölgede yaşayan insanlar için bir kültür haline gelmiştir. Kaz gecelerinin düzenlenmesi, mâni ve özlü sözlere konu olması bu kültürel örneklerden bazıları arasında sayılabilir (Diker ve Deniz, 2017).

## YÖNTEM

Bu araştırmada büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Kars ilinin mutfağında, kırmızı et tüketiminin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve Kars mutfağında kaz etinin ön plana çıkma nedeninin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç çerçevesinde Kars mutfağında gastronomi ve beslenme açısından önemli bir besin kaynağı olan kırmızı etin hangi yemeklerde hangi malzemelerle birlikte yapıldığının belirlenmesi ve yemeklerde en çok hangi kırmızı et grubunun tercih edildiğinin tespit edilmesi gibi alt amaçlar belirlenerek konu derinlemesine incelenmiştir. Kırmızı et, Türk mutfağı ve gastronomi açısından da önemli bir besin kaynağıdır. Sağlıklı ve dengeli beslenmenin önemli koşullarından biri günlük protein ihtiyacının karşılanmasıdır. Kırmızı et günlük protein ihtiyacını önemli derecede karşılayan hayvansal besinlerden biridir (Göğüş, 1983). Kars ilinde gastronomik unsur olarak daha çok kaz eti öne çıkmaktadır. Ancak bölgenin gerek yetiştiricilikte gerekse mutfağında kırmızı etin yeri de oldukça önemlidir. Bu nedenle kaz etinin yanı sıra kırmızı et ile yapılan yöresel yemeklerin de gastronomiye kazandırılması çeşitlilik açısından önem arz etmektedir.

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi esas alınmıştır. “Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik bir sürecin izlendiği yorumlayıcı bir araştırma türüdür” (Yıldırım ve Şimşek 2008). Veri toplama tekniği olarak doküman taraması ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme, nitel araştırmalarda yararlanılan bir veri toplama tekniği olup (Punch, 2005), ilgilenilen konuyla ilgili bakış açılarının keşfedilmesi ve derinliğine ulaşılmasına yardımcı olmaktadır (Braun & Clarke, 2013). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği, daha az yapılandırılmış sorular aracılığıyla gerçekleşmesine ve katılımcıların sorulara genişletilmiş yanıtlar verebilmesine imkân sağlamaktadır (Jones, 2020). Araştırma Kars ilinde ikamet eden ve farklı meslek gruplarından olan 12 kişi ile yüz yüze görüşme yapılarak gerçekleştirilmiştir. Görüşmede öncelikle katılımcıların Kars mutfak kültürü hakkındaki bilgisi sorulmuş ve Kars mutfak kültürüne yönelik bilgisi olanlar araştırmaya dahil edilmiştir. Katılımcılara Kars mutfağında et tüketimi ve kültürü hakkında sorular sorulmuş ve elde edilen veriler nitel araştırma yöntemlerinde tercih edilen betimsel analiz tekniği ile incelenmiştir. Verilerin belirli yöntemlerle okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde sunulmasına betimsel analiz denilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırmaya dahil edilen katılımcılar katılımcı numaraları (K1, K2...K12) verilerek kodlanmıştır.

## BULGULAR

**Tablo 1. Katılımcılara ait demografik bulgular**

<i>Katılımcı Numaraları</i>	<i>Yaş</i>	<i>Cinsiyet</i>	<i>Şehirdeki İkametgâh Yılı</i>	<i>Eğitim Durumu</i>	<i>Meslek</i>
<i>K1</i>	28	Kadın	28	Lisans	Ziraat mühendisi
<i>K2</i>	25	Kadın	25	Lisans	Öğretmen
<i>K3</i>	35	Erkek	20	Ön lisans	Tıbbi sekreter
<i>K4</i>	41	Erkek	41	Lise	Kasap
<i>K5</i>	32	Erkek	32	Lisans	Esnaf
<i>K6</i>	30	Erkek	3	Lisans	Polis
<i>K7</i>	23	Kadın	8	Lisans	Hemşire
<i>K8</i>	28	Kadın	28	Ön lisans	Ev Hanımı
<i>K9</i>	24	Kadın	5	Ön lisans	Paramedik

<b>K10</b>	44	Erkek	33	Lise	Özel güvenlik
<b>K11</b>	51	Erkek	51	Lise	Esnaf
<b>K12</b>	35	Erkek	35	Lisans	Aşçı

Tablo 1’ de katılımcıların demografik bulguları incelenmiştir. Buna göre katılımcıların yaş aralığı “23-51” arasında ve cinsiyet dağılımlarının eşit olduğu; uzun süredir Kars’ta ikamet ettikleri, eğitim seviyelerinin “lise (3), ön lisans (3) ve lisans (6)” düzeyinde değiştiği ve çeşitli meslek gruplarından (Öğretmen, Esnaf, Hemşire...) oldukları görülmektedir.

**Tablo 2. Kars mutfağında etin önemi ve tüketimine ait bulgular**

<i>Kategoriler</i>	<i>Alt Kategoriler</i>	<i>Katılımcılar</i>
<b>Kars Mutfağında Etin Önemi ve Tüketimi</b>	Etsiz yemeğin düşünülmediği	K5, K6, K7, K12
	Etin vazgeçilmez bir ürün olduğu	K2, K9, K11
	Lezzetli olması	K10
	Protein açısından zengin olması	K1, K3
	Hayvancılığın geçim kaynağı olması	K3, K8
	Diğer nedenler	K4, K8

Katılımcılara Kars mutfağında etin önemi ve et tüketimi hakkında bilgi verebilir misiniz? diye sorulduğunda Tablo 2’de görüldüğü gibi katılımcıların büyük çoğunluğu Kars mutfağı için “etin vazgeçilmez bir ürün olduğu” ve “etsiz yapılan yemeklerin yemek olarak ifade edilmediğini” belirtmişlerdir. Katılımcılardan bazıları “bölgede hayvan yetiştiriciliği ve hayvancılığın yöre halkı için geçim kaynağı” olmasından dolayı Kars mutfağında önemli bir yere sahip olduğunu vurgulamışlardır. Bir kısmı ise “etin sağlık açısından önemi ve lezzetinden” dolayı tüketilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca bazı katılımcılar (K4 ve K8) diğer katılımcılardan “farklı nedenler (ekonomik şartlar, ulaşılabilirlik vb.)” de ileri sürmüştür.

**Tablo 3. Kars mutfağında tercih edilen kırmızı et türü ve nedenine ait bulgular**

<i>Kategoriler</i>	<i>Alt Kategoriler</i>	<i>Katılımcılar</i>
<b>Kırmızı Et Türü</b>	Büyükbaş (dana, sığır, inek vs.)	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K12
	Küçükbaş (koyun, keçi vs.)	K3, K5, K7, K11, K12
	Kaz	K1, K2, K3, K6, K7, K9, K10
<b>Tercih Edilme Nedeni</b>	Üretim	K3, K4, K5, K6, K8, K10
	Kültür	K5, K7, K12
	Yaygın olması	K1, K2
	Bölgenin konumu	K9
	Lezzet	K11

Katılımcılara Kars mutfağında daha çok hangi kırmızı et türü tercih edilmektedir ve neden tercih edildiği hakkında bilgi verebilir misiniz? şeklinde soru iletilmiş, katılımcılar Tablo 3’te görüldüğü gibi K10 dışındaki bütün katılımcıların “büyükbaş hayvanların (dana, sığır, inek vs.) kırmızı etini” tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Büyükbaş hayvan eti tercih eden katılımcıların bazıları (5 kişi) aynı zamanda “küçükbaş hayvan (koyun, keçi vs.) etini”, bazıları (7 kişi) ise “kaz etini” tercih ettiklerini de ifade etmişlerdir. Tercih edilen et türlerinin nedenlerini incelediğinde katılımcıların yarısı bu durumun, “bölgede üretimden kaynaklı” olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılardan bazıları “yemek kültürlerinden” dolayı tercih ettiklerini vurgulamışlardır. Diğer katılımcılar ise seçtikleri et türünün “bölgede hayvancılığın yaygın olmasından, bölgenin konumundan ve etin lezzetinden kaynaklı” tercih ettiğini ifade etmişlerdir.

**Tablo 4. Kars yöresinde özel günlerde kırmızı et ile yapılan yemeklere ait bulgular**

<i>Kategoriler</i>	<i>Alt Kategoriler</i>	<i>Katılımcılar</i>
<b>Yemek Çeşitleri</b>	Kavurma	K2, K3, K4, K5, K8, K10, K11, K12
	Haşlama	K2, K4, K5, K10
	Piti	K1, K7, K9, K12
	Cağ kebabı	K1, K4, K9, K12
	Hokkiri	K1
	Keledoş	K12

Kaz yemeği	K1, K7
Sac tava	K11, K12
Diğerleri	K2, K5, K6, K8, K11, K12

Tablo 4'te Kars yöresinde özel günlerde kırmızı et ile yapılan yemekler nelerdir? sorusunun yöneltildiği katılımcıların büyük bir kısmı (8 kişi) özel günlerde kırmızı eti "kavurma" olarak tercih ettiği, sonrasında eşit oran da "haşlama, piti ve çağ kebabı" olarak belirtmişlerdir. Et ile yapılan diğer yemekleri "Hokkiri, Kaz eti, saç tava" olarak ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar ise (6 kişi) yukarıda sayılan yemeklerin dışında özel günlerde kırmızı et ile "farklı geleneksel yemeklerin yapıldığını" vurgulamışlardır.

**Tablo 5. Kars mutfağında en çok yapılan kırmızı et yemeklerine ait bulgular**

Kategoriler	Alt Kategoriler	Katılımcılar
Yemek Çeşitleri	Kavurma	K1, K3, K5, K8, K10, K11, K12
	Haşlama	K3, K5, K9
	Piti	K2, K4, K7, K8, K9
	Kaz eti	K1, K2, K7, K9
	Hokkiri	K2
	Keledoş	K12
	Tandır kebabı	K7, K12
	Güveç	K8, K9
	Sulu köfte	K2, K6
	Diğerleri	K2, K4, K6, K11, K12

Kars mutfağında sizce en çok yapılan et yemekleri hangileridir? şeklinde katılımcılara soru iletilmiş, Tablo 5' te görüldüğü gibi katılımcılar en çok "kavurma, piti, haşlama, kaz eti ve diğer yöresel yemeklerin" yapıldığını ifade etmiştir.

**Tablo 6. Kars bölgesinde kaz etinin ön plana çıkma nedeni hakkındaki bulgular**

Kategoriler	Alt Kategoriler	Katılımcılar
Kars' ta kazın ön plana çıkma nedenleri	Yetiştiriciliğın yaygın olması	K1, K2, K5, K9, K10
	Yöre halkı için geçim kaynağı	K8
	Bölge ile özdeşleşmesi	K7, K12
	Bölgemin iklimi	K1
	Kültür	K8
	Lezzet ve damak tadı	K4, K5, K11
	Diğer nedenler	K3, K4, K6

Kars yöresinde kaz etinin diğer etlere göre ön plana çıkma nedeni hakkında bilgi verebilir misiniz? sorusu katılımcılara sorulmuş, katılımcıların yaklaşık yarısı (5 kişi) bölgede "kaz yetiştiriciliğının yaygın olmasından" dolayı ön plana çıktığını ifade etmiştir. Tablo incelendiğinde kaz etinin daha çok tercih edilmesinde "lezzet ve damak tadının" ve "bölge ile özdeşleşmesinin" de öne çıktığı anlaşılmaktadır. Ayrıca "kültürel bir değer" ve "yöre halkı için bir geçim kaynağı" olması da kaz etinin öne çıkma nedenleri olarak vurgulanmıştır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Türk mutfağı ve bölgesel olarak Kars mutfağında önemli bir yer tutan kırmızı et, önemli bir besin kaynağı ve gastronomik değer olarak dikkat çekmektedir. Sağlıklı ve dengeli beslenmenin de protein açısından ihtiyacı karşılayan et, farklı bölgelerde çeşitli yemeklerle öne çıkabilmektedir. Kars ilinde gastronomik unsur olarak daha çok kaz eti dikkat çekmektedir. Ancak bölge coğrafyasının sağlamış olduğu imkanlar düşünöldüğünde, Kars mutfağında kırmızı etin yeri de oldukça önemlidir. Bu nedenle kaz etinin yanı sıra kırmızı et ile yapılan yöresel yemeklerin de gastronomiye kazandırılması çeşitlilik açısından önem arz etmektedir.

Araştırma kapsamında Kars kültürüne ve mutfağına hâkim, Kars'ta ikamet eden 12 kişi ile Kars mutfağında kırmızı et tüketimi hakkında yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşme sonucunda Kars mutfağında kırmızı et tüketimi ve kültürü hakkında detaylı bilgilere ulaşılmıştır. Bu bilgiler çerçevesinde araştırma sonuçları değerlendirildiğinde;

- Kars mutfağında yemeğin etsiz olarak düşünülmediği ve etin bu mutfak kültüründe vazgeçilmez bir ürün olduğu anlaşılmıştır.
- Kars mutfağında üretim ve kültürden dolayı büyükbaş hayvan ve kaz eti kullanılarak yemeklerin yapıldığı belirlenmiştir.
- Kars yöresinde özel günlerde kırmızı et ile yapılan yemeklerin çoğunlukla kavurma, haşlama, piti ve cağ kebabı olduğu görülmüştür.
- Kars mutfağında kırmızı et ile yapılan yemeklerin kavurma, haşlama, piti, cağ kebabı, hokkiri, keledoş, tandır kebabı ve çeşitli yöresel yemeklerin tespiti sağlanmıştır.
- Kars mutfağında kazın yetiştiriciliğinin yaygın olması, bölge halkının geçim kaynağı olması, iklim, kültür ve lezzetten dolayı ön plana çıktığı anlaşılmıştır.

Kars'ın önemli gastronomi kültürü içerisinde sahip olduğu geleneksel ürünlerinin yansısı, kırmızı etin de gastronomi turizmi açısından değerli bir unsur olduğu belirlenmiştir. Nitekim kırmızı et ile gastronomik açıdan öne çıkabilecek "piti, hokkiri ve tandır kebabı" gibi yöresel yemekleri bulunmaktadır. Bu yöresel yemeklerinin de tanıtımı yapılarak gastronomiye kazandırılması kaz etiyle yapılan yemeklerle birlikte bölge mutfağına çeşitlilik kazandıracaktır. Çalışma kapsamında Kars mutfağında kırmızı et kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik bazı önerilerde bulunulmuştur. Buna göre; bölgede kırmızı et kültürünün tanıtılması için yerel kültüre uygun yöresel restoran sayıları artırılabilir. Bölgede yoğun bir şekilde üretilen ve tüketilen kırmızı etle yapılan yemeklerin ilgili işletmelerde sunulması ile tanıtımı yapılabilir. Bu tanıtım kaz etiyle yapılan yemekler öncülüğünde gerçekleştirilebilir. Bölgenin et kültürü üzerine işletme çalışanlarına mesleki eğitim kursları açılabilir. Kars mutfağının ve et kültürünün sonraki süreçlerde tanıtımı açısından üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ile Aşçılık bölümü öğrencilerine Kars kültürüne yönelik yöresel mutfak eğitimi verilebilir.

#### KAYNAKÇA

- Akbaba, A., & Çetinkaya, N. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akçay, Z. (2017). 17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri. TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 5(10), 203-217.
- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya' da Türk Mutfak Kültürü. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, Türk Mutfağı (s. 17-26). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M., Şanlıer, N., Küçükkömürler, S., Ersoy, Y., Yaman, M., Özgen, L., Gümüş, H. (2002). Yiyecek Üretimi. İstanbul: Ya-Pa Yayınları.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3), 2640-2654.
- Baysal, A. (2011). Beslenme. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Belli, G. S., & Belli, O. (2011). Kars Bölgesinde Yapılan Yemekler. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Türk Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, 128-138. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları No:1010.
- Belli, G. S., & Belli, O. (2012). Kars Bölgesi'nde Kaz Kültürü ve Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler. İstanbul: Belli Eğitim Kültür Tarih ve Arkeoloji Araştırma Merkezi.
- Belli, O. (2019). Her Yönü ile Ani. İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu.
- Bilgin, A. (2008). Türk Mutfağı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Braun, V., & Clarke, V. (2013). Successful Qualitative Research: A Practical Guide for Beginners. Sage.
- Çerkez, M., Erden, A. E., & Kızıldemir, Ö. (2021). Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi. Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, 50, 43-63.
- Demir, M. (2014). Kars İlinin Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu. Doğu Coğrafya Dergisi, 19(32), 209-230.

- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 105-125.
- Diker, O., & Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz. Doğu Coğrafya Dergisi, 22(38), 189-204.
- Doğan, M. (2018). Et ve Et Ürünleri. E. Zencir içinde, Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Eraslan, N. (2013). Pişirme Yöntemleri. Ankara: Nobel Yayınları.
- Göğüş, K. (1983). Et Teknolojisi. Ankara Ü. Ziraat Fak. Gıda Tek. Bilimi.
- Güllüdağ, N. (2011). Doğa ve Evrenle İlgili Uygulamalar. Kars İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirasının Haritalandırılması (s. 91-139). içinde Kars.
- Hastaoğlu, E., & Şeker, İ. T. (2020). Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(1), 660-669.
- Jones, C. (2020). Qualitative Interviewing. In Handbook for Research Students in The Social Sciences (pp. 203-214). Routledge.
- Kadioğlu, Z., Çukudar, K., Kandemir, A., Kalkan, N. N., Vurgun, H., & Döneralp, V. (2020). Kars İlinde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Bitki Türlerinin Tespiti Ve Kullanım Şekilleri. Anadolu, 30(1), 11-32.
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021, 01 08). Kars Yöresi Yemek Kültürü: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54860/kars-yoresi-yemek-kulturu.html> adresinden alındı
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. Journal of Humanities and Tourism Research, 11(2), 359-378
- Kızıldemir, Ö., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3), 191-210.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din (Doktora Tezi). İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özbay, G., Semint, S., & Tüysüz, V. (2024). Et ve Et Ürünleri Tarihi Üzerine Bir Araştırma. MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi, 13(2), 765 - 779.
- Punch, K. F. (2005). Sosyal Araştırmalara Giriş, (Çev.) Bayrak D., Arslan H. B. ve Z. Akyüz, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Roux, J. P. (2007). Türklerin Tarihi, Pasifik'ten Akdeniz'e 2000 Yıl. İstanbul: Kabalıcı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü. A. D. Arıkan içinde, Türk Mutfak Kültürü (s. 86-106). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Solmaz, Y. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
- Sormaz, Ü., Madenci, A. B., & Yılmaz, M. (2020). Et Yemekleri ve Kuru Baklagiller. S. A. Şahingöz, & T. Süren içinde, Mutfak Uygulamaları (s. 339-340). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. Milli Folklor, 24(94), 152-161.
- Şeren, S. K., Sezgin, A. C., & Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 62-68.
- Toygar, K. (1993). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Turan, B. (2023). Potansiyel Bir Gastronomi Turizmi Destinasyonu: Kars. A. Ünal, O. Çelen, E. Çilesiz, & E. Karaçar içinde, Turizm ve Destinasyon Araştırmaları V (s. 339-362). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Türk Dil Kurumu. (2020). <https://sozluk.gov.tr/>: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Türk Gıda Kodeksi Et Tebliği. (2012). <https://www.resmigazete.gov.tr/> adresinden alındı
- Ünsal, A. (2021). İstanbul'un Lezzet Tarihi. İstanbul: Everest Yayınları.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.