



Araştırma Makalesi (Research Article)

**KARS İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA
DEĞERLENDİRİLMESİ (AN EVALUATION OF THE CULINARY CULTURE OF KARS
PROVINCE WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM)****

Salih ÇAKICI* (orcid.org/0000-0002-5861-6831)

Rahman TEMİZKAN (orcid.org/0000-0002-9750-1543)

¹Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Eskişehir, Türkiye

²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

Özet

Gastronomi, turizm açısından diğer motivasyonların tamamlayıcısı olan bir unsurdur. Gastronomi, insanların seyahat etmesinde temel motivasyon haline gelmiştir. Bölge mutfağını deneyimlemek, yöresel ürünleri tatmak ve yemeklerin hazırlanma sürecini yakında görebilmek tüm bu gastronomi deneyim unsurları turistlerin ilgisini artırmaktadır. Bu kapsamda bölgesel ve ekonomik kalkınma açısından stratejik bir unsur olan gastronomi turizmi, gelişimi ve potansiyelinin değerlendirilmesi önemlidir. Araştırma da TRA2 kalkınma bölgesinde yer alan Kars ili mutfağı gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilerek bu ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilirliğine yönelik bölgedeki yöneticilere öneriler sunulmaktadır. Araştırma da veri toplama aracı olarak doküman analizi gerçekleştirilmiş olup ikincil ve üçüncül veri kaynaklarından yararlanılmıştır. Kars ili mutfak kültür şekillenmesinde çok sayıda etnik kültür ve medeniyet etkili olmuştur. Sonuç olarak bölgesine ait gastronomik unsurlar ortaya koyularak gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik birtakım öneriler sunulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Kars Mutfağı, Gastronomi Turizmi

Abstract

Gastronomy is an element that complements other motivations in terms of tourism. In recent years, it has become a primary motivation for people to travel. Experiencing regional cuisine, tasting local products, and closely observing the preparation of meals are all elements of the gastronomic experience that increase tourists' interest. In this context, gastronomic tourism, which is a strategic factor in terms of regional and economic development, must be assessed in terms of its potential and development. In this study, the cuisine of Kars province, located in the TRA2 development region, is evaluated within the scope of gastronomic tourism. Suggestions are presented to regional decision-makers regarding the usability of these culinary products in gastronomic tourism. Document analysis was used as the data collection tool, benefiting from both secondary and tertiary data sources. Numerous ethnic cultures and civilizations have influenced the formation of the culinary culture of Kars province. As a result, the study identifies gastronomic elements specific to the region and offers several recommendations for their evaluation within the scope of gastronomic tourism.

Keywords: Gastronomy, Kars Cuisine, Gastronomy Tourism

Giriş

Turizm 20.yy. da birçok ülkenin ekonomik temelini oluşturan bir sektör haline gelmiştir (UN, 2023). Turizmin alt kollarından birisi olan gastronomi, turizmin dinamik ve yaratıcı segmentlerinden bir tanesidir. Destinasyonlar ve turizm şirketleri, turizmi çeşitlendirmek, yerel, bölgesel ve ulusal ekonomik kalkınmayı teşvik etmek için gastronomi turizmini kullanmaktadır. Gastronomi turizmi kültürel değerlerle birlikte yerel ürünleri tüketilebilir ve sürdürülebilir kılmaktadır. Günümüzde gastronomi turizmi turistlerin seyahat etme amaçlarında temel motivasyon olabilmektedir (Koçoğlu, 2019; Şeyhanlıoğlu, 2023:34-35). Gastronomi

**Bu makale, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN danışmanlığında Salih ÇAKICI tarafından hazırlanmakta olan "Gastronomi Turizmi Kapsamında TRA2 Kalkınma Bölgesinin Değerlendirilmesi" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.

*Sorumlu yazar: salihcak96@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2025.547

turizmi turistler açısından farklı ve yenilikçi deneyimler sunarak onlara günlük rutin hayatın dışına çıkma imkânı sunmaktadır.

21.yy. da gastronomi turizmi seyahat endüstrisinde hızla büyüyen niş bir pazara dönüşmüştür. Mutfakla ilgili gelişmeler, şeflerin ünlenmesi, televizyon ve sosyal medya trendleri gastronomi seyahat motivasyonunu artırarak turistik destinasyonların daha değerli hale gelmesini sağlamıştır. Bu açıdan gastronomi turizmi destinasyon açısından önemli bir katma değer sağlayabilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006). Yapılan pazar araştırmalarına göre küresel çapta gastronomi turizm pazarı 2020 yılında 237,7 milyar dolar değerinde olduğu ve 2021'den 2028 yılına kadar ortalama %14,2 oranında büyümesi öngörülmektedir (Thongkaw, Kongbuamai, Chinnakum ve Chaiboonsri, 2024:1). Turistler gerçekleştirmiş oldukları seyahatlerde karşılaştıkları yiyecek ve içecekleri kendi ülkelerinde talep yaratarak gastronomik hareketliliğe katkıda bulunmaktadır (Richards, 2002:3). Her destinasyonun sahip olduğu potansiyel ve turizm geliri farklıdır. Destinasyonun gastronomi turizmiyle bağlantılı olarak güçlü bir ilişkisi olması bu durumda etkili olabilmektedir.

Gastronomi turizmi turistler açısından motivasyon unsuru olmakla birlikte destinasyon seçiminde de önemli bir unsurdur (Turan, 2023:339). Her destinasyonun kendisine ait çekim unsurları yer almaktadır. Bunlar; bölgenin kültürel ve tarihi değerleri, spor ve sanat faaliyetleri, alışveriş, eğlence ve mutfak unsurları olarak ifade edilebilir (Çerkez, vd., 2021:45). Her seyahat biçiminde gastronomi genel turist deneyimini zenginleştirmede önemli bir rol oynamaktadır. Yöreye özgü yöresel ürünler ve sunulan gastronomik deneyimler turistleri cezbederek dünyanın bir yerinden bir yerine seyahat etmesinde temel motivasyon olabilmektedir (Şen ve Semint, 2024:37). Gastronomi turizmi kapsamında bir destinasyona seyahat eden turistler, mutfak oluşturulan tüm unsurları deneyimlemek isteyebilirler (Güleç ve Durlu-Özkaya, 2019:329). Gastronomi turizmi kapsamında mutfak kültürünün sunulması gelen turistler tarafından deneyimlenmesi bu mirasın yaşatılması ve korunmasında da önemli rol oynamaktadır. Bir destinasyonun mutfak kültürü yalnızca o yerin kültürünü yansıtmakla kalmaz, aynı zamanda turistik deneyimi de önemli ölçüde zenginleştirir. Ancak bu değerlerin tanıtılması ve pazarlanması destinasyonların sürdürülebilirliklerinde önemli bir etkidir. Gastronomik açıdan zengin potansiyele sahip destinasyonlar bu süreci iyi yönetemediği takdirde sahip olduğu zenginlikler turizmde bir ürüne dönüşmemektedir (Turan, 2023:339). Bu açıdan gerçekleştirilecek olan bu çalışmada TRA2 Kalkınma bölgesinde yer alan Kars ilinin gastronomi turizm potansiyeli değerlendirilerek bu unsurların gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik öneriler sunulacaktır. Kars ili, yöresel mutfak gelişmiş farklı kültürlerin içerisinde yer aldığı, zengin gastronomik çekim unsurlarına sahip bir destinasyondur (Demir, 2016; Demir, 2017; Çanakçı, 2019; Çerkez vd., 2021; Ercan, 2023). Ancak gastronomi turizmine yönelik potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilememektedir (Çerkez vd., 2021).

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Turizmi

Mutfak turizmi olarak da adlandırılan gastronomi turizmi insanın yemek ve seyahat deneyiminin bir ilişkisi olarak değerlendirilmektedir (Sheoran, 2025). Seyahat ve gıda tüketimi arasındaki bu ilişkiye yemek turizmi, mutfak turizmi, gurme turizm, gastro-turizm ya da en yaygın şekilde gastronomi turizmi adı verilmektedir (Hjalager ve Richards, 2002; Kivela ve Crotts, 2005; Ignatov ve Smith, 2006; Horng ve Tsai, 2010). Gastronomi turizmi turist harcamalarının 3'te birinden fazlasının yemeğe harcadığı bir turizm ürünü olarak değerlendirilmektedir. Bu açıdan mutfak kültürü gezginlerin seyahatlerinde önemli bir etkidir (Şahin, 2015). Turistik destinasyonların pazarlanmasında gastronomi büyük bir öneme sahiptir. Gastronomi turizmi çeşitli turizm türleriyle de entegre olmakla birlikte tek başına da değerlendirilebilmektedir. Turistler bir bölgeye seyahat ettiklerinde yerel yiyecekleri deneyimlemektedirler (Seo, Kim ve Yun, 2013). Bu açıdan destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürü önemli bir çekim unsuru olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi turizminde motivasyon kaynağı bölgede yer alan yiyecek içecek işletmeleri, bölge mutfak ya da gerçekleştirilen etkinlikleri ziyaret etmektir (Deveci vd., 2013:31-32). Bölgenin sahip olduğu tüm bu unsurlar bölge istihdamını artırmaktadır. Turizm gelirleri tüm dünyada önemli bir ekonomik faaliyet olarak değerlendirilmektedir. Turizm ürünü olan gastronomi, destinasyonlar açısından çekim unsuru olarak kullanılmaktadır (Şahin, 2015; Şen ve Semint, 2024:36). Hjalager (2002) yerel mutfak unsurlarının gastronomi ile sentezlenip, tüm destinasyonlar açısından etkili bir pazarlama aracı olarak kullanılması gerektiğini belirtmektedir. Turizm cazibe merkezleri arasındaki rekabet büyüdükçe turistler açısından çekim unsurları oluşturmak ve ağırlamak için gastronomi yeni fikir ve faaliyetler açısından giderek daha değerli bir kaynak haline gelmektedir. Günümüzde gastronomi, kültürel deneyimler sunarak turistlerin gastronomi turizmine katılmaya ikna etmesiyle küresel turizm endüstrisi için önemli gelir kaynağı üretmektedir. Yapılan pazar araştırmalarına göre küresel çapta gastronomi turizm pazarı 2020 yılında 237,7 milyar dolar değerinde olduğu

ve 2021’den 2028 yılına kadar ortalama %14,2 oranında büyümesi öngörülmektedir (Thongkaw, Kongbuamai, Chinnakum ve Chaiboonsri, 2024:1). Turistler gerçekleştirmiş oldukları seyahatlerde karşılaştıkları yiyecek ve içecekleri kendi ülkelerinde talep yaratarak gastronomik hareketliliğe katkıda bulunmaktadır (Richards, 2002:3).

Kars İli Mutfak Kültürü

Kafkasya ve Anadolu arasında bağlantı noktası olan Kars ili TRA2 kalkınma bölgesinde yer almaktadır. Kars ili, tarihsel süreç içerisinde çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yaparak zengin bir mutfaka sahiptir. Dolayısıyla bölgede Kimmer, Sasani, Karakoyunlu, İskit, Roma, Part, Urartu, Moğol Pers, Arsaklı, Saltuklu, Emevi Abbasi, Selçuklu, Gürcü, Ermeni, Rus, Osmanlı ve Kafkas olmak üzere pek çok etnik köken ve devlete yönelik izler görülmektedir (Çerkez, Erden ve Kızıldemir, 2021:45-46). Mutfak kültürü de buna paralel olarak zengin ve çok çeşitlidir. Diğer taraftan bölgenin sert iklimi bölgenin mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici olmuştur. Örneğin kışların sert ve uzun geçmesi gıda işleme ve saklama yöntemlerini de geliştirmiştir. Bununla birlikte yüksek enerji veren yağlı gıdalar, hayvansal ürünler ve hamur işi ağırlıklı bir beslenme kültürü hakimdir. Bölge mutfağıyla ilgili tüm bu değerler bölge gastronomisini oluşturan unsurlar arasında yer almaktadır (Bayat, 2020; Şen, 2021).

Bu birikim mevcut konumu ve üzerinde bulundurduğu medeniyetlerin etkisiyle oluşmuştur. Özellikle rakımı yüksek yaylaları sayesinde büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılmasının etkileri Kars mutfağında görülmektedir (Meriç, 2021: 3447). Yöredeki bireylerin kazanç elde etmeleriyle paralel olarak mutfak kültürü etkilenmektedir. Kars mutfağı tahıl ürünleri ile kırmızı et üzerinden gelişim göstermiştir.

Tablo 1. Kars İli Coğrafi İşareti Almış Yöresel Ürünler

Gastronomik Ürünler	İşaret Türü	Tescil Tarih
Kars Balı	Menşe	10.08.2018
Kars Gravyer Peyniri	Mahreç	17.09.2024
Kars Kaşarı	Menşe	12.10.2015
Kars Kaz Eti	Menşe	03.10.2023
Kars Ketesi	Mahreç	25.05.2023
Kağızman Uzun Elması	Menşe	25.12.2017

Kaynak: www.tarimorman.gov.tr.

Tablo 1’de Kars iline ait coğrafi işareti almış yöresel ürünler yer almaktadır. Kars balının görünüm-renk ve tat özellikleri açısından özgün bir gastronomik üründür. Türk patent kurumunun tanımlaması “*Kars Balı fiziksel özellikleri itibariyle açık renkli, koyu kıvamlı ve bekleme süresince krem şeklinde katılaşabilen bir baldır. Yıllık yağış ve nektar miktarına bağlı olmak koşuluyla rengi açık sarıdan, koyu sarı (altın sarısı) rengine kadar değişebilir. Ağza alındığında dil üstünde 3-5 saniye içerisinde ağızda hiçbir kalıntı bırakmadan sıvı hale dönmektedir. Tat bakımından aroması hafif olan, ağza alındığında çabucak eriyen, genizde çok az yanma hissi bırakan, tadı ve aroması ağızda uzun süre kalmayan hafif aromalı bir baldır. Kars Balı, keskin aromalı değildir.*” şeklindedir (www.ci.gov.tr). Bu açıdan Kars ili bitki florası ve çiçek popülasyonu bakımından zengin bir yerdir. Bölgede 1600 civarında çiçekli bitki bulunmakla birlikte 80 tanesi endemik, 20 civarında ise taksonum tür olarak yer almaktadır. Diğer coğrafi işaretli ürünler arasında Kars gravyeri ve Kars kaşarı yer almaktadır. Büyükbaş hayvan yetiştiriciliğine paralel olarak bu hayvanların sütlerinden peynir üretimi gerçekleştirilmektedir. Kars kaşar ve Kars gravyer peyniri de Türkiye’de karakteristik özellikleri ve lezzetleriyle markalaştığı bilinmektedir. Bu peynirler sahip oldukları bu karakteristik özellikleri yöreye has hayvanların yine yöreye özgü farklı tatlardaki otları tüketmeleri ile ortaya çıkmaktadır. Geçmiş 1800’lü yıllara dayanan Kars gravyeri ilk olarak Boğatepe köyünde üretilmiş devamında Malakan ve Karapapak aracılığıyla bu kültür devam etmiştir. Kars kaşarı ise ilk olarak 1900’lü yıllarda Kars Kümbetli köyünde üretimi gerçekleştirilmiş olup yöre de yaygınlaşmıştır (www.kars.tarim.orman.gov.tr). Kültürel açıdan bir birikime sahip el üretimi ile yapıla gelmesi bu ürünleri değerli hale getirmektedir. Coğrafi işaret alınmış olması da Kars kaşar peynirinin kalitesinin tescili ve bilinirliği noktasında etkiyi artırmasıyla birlikte yöre pazarlanmasına da fayda sağlamaktadır (Atış ve Çelikoğlu, 2017:310). Bununla birlikte bölgede üretilen ancak coğrafi işaret kapsamında değerlendirmeye alınabilecek “*Türkmen saçak peyniri*” yağsız süttten üretilerek uzun tel şeritler halinde olan bir peynir çeşididir (Kılınçlı, 2019; Hastaoğlu, Erdoğan ve Işkın, 2021). Çirişoğlu ve Olum (2019) yaptıkları çalışmada Boğatepe gravyer peynirini Türk mutfağındaki Fonksiyonel gıdalar kapsamı değerlendirerek gravyer peynirinin özellik olarak fosfor ve kalsiyum açısından oldukça zengin olduğu, gastronomik bir unsur olarak bölge mutfağını zenginleştirdiğini ifade etmiştir. Bununla birlikte Balcı (2024) çalışmasında Kars kaşarı ve balının bölge gastronomik kimliğinin oluşmasında önder ürünler olduğunu ifade

etmiştir. Bölgenin bulunduğu coğrafya ve sahip olduğu iklim özellikleri bölge mutfağının şekillendirmiştir. Örneğin bölgede zengin bitki örtüsü ve florası “Kafkas” arı ırkının yaşamasına olanak tanıyarak gastronomik bir ürün olan Kars Bal’ına özgün bir değer kazandırmıştır. Aynı şekilde bölgedeki süt ve süt ürünlerinin yapımında kullanılan sütün Zavot ve Simental cinsi inek ırkından elde edilmesi peynirinin bölgeye özgü bir lezzet ve kalitede olmasını sağlamaktadır (www.kars.tarimorman.gov.tr).

Bölgeyle özleşmiş olan diğer coğrafi işaretli ürün ise Kars Kazıdır (Güner, 2022). Kars kazı özelliği bakımından “Kars Kaz Eti; iç kısmı koyu kırmızı-bordo renkte, kaba lifli yapıda, tuzlu ve keskin kokuludur. Kurutma ve tuzlama sonucu nem miktarı azalır. Kazların kurutulması sırasında kas dokusunda bulunan miyoglobinin oksijenle teması ile oksidasyona uğrar. Kaz karkaslarının uzun süre hava ile teması sonucu etin yüzeyinde pigment konsantrasyonu artarak rengi koyulaşır.” Şeklinde ifade edilmektedir (www.kars.tarimorman.gov.tr). Diğer kazlara göre kısa boyunlu, hafif sert ve kolayca pişirilebilen bir özelliğe sahiptir. Bunların yanı sıra yörede ön plana çıkan kaz yetiştiriciliği önemli bir unsurdur. Tarım ve orman bakanlığı verilerine göre Türkiye’de kaz üretiminde Kars ili, %27,3’le ilk sırada görülmektedir. Bununla birlikte Türkiye de ilk olarak organik kaz yetiştiriciliği Kars ilinde başlatılarak hayvan sağlığı ve organik tarımın yaygınlaştırılmasının adımları atılmıştır (www.tarimorman.gov.tr). Bu açıdan Kaz, Kars yöresinin önemli gastronomik unsurları arasında gelmektedir. Kurutulmuş kaz eti kullanılarak yapılan yemekler yöre için önemli görülmektedir. Özellikle kışları önem atfedilen günlerde kaz pişirilmektedir. Kazın etinin yanı sıra yağda diğer yemek ve kızartmalarda kullanılmaktadır. Hatta sadece kaz eti değil yürek, taşlık ve bağırsakları başta olmak üzere baş ve ayakları gibi sakatatları da tüketilmektedir. Kazın yörede geleneksel olarak pişirilmesi tandırda kaz çekmesi olarak isimlendirilir. Bütün haliyle kaz haşlanır alevsiz tandıra boynundan tel geçirilerek şiş aracılığıyla asılır. Kazın haşlama suyunun bulunduğu tencereye yöreye ait bulgur ilave edilir, kazın altına koyulur. Pişen kazın yağı tencereye akar, kaz tamamen kızardığında işlem bitmektedir. Kaz, bölgeye özgü geleneksel yöntemlerle yetiştirilerek, tuzlama ve ayazda bekletme gibi işlemlerden geçirilerek özel pişirme metoduyla hazırlanıp yemeğe dönüştürülmektedir (Bayat, 2020:2651).

Kars bölgesinde yapılan ve pek çok bölgede de benzerleri görülen Kars ketesi, bölgeyle özleşmiş yöresel üründür. Tatlı ve tuzlu olmak üzere iki farklı çeşitte yapılan Kars ketesi, içerisinde ceviz, zencefil ve un harcı yer almaktadır. Sade yağ, tereyağı ve sıvıyağ gibi farklı çeşitte yağlar kullanılması daha gevrek ve lezzetli hale getirmektedir. Bölgeye gelen turistlere sunulabilecek, geri dönüşlerde ise hediye niteliğinde götürülebilecek yöresel ürünler arasında yer almaktadır. Kars ili çok sert bir iklime sahip olsa da bölgeye özgü farklı türde meyveler yer almaktadır. Bölgenin coğrafi işaretli ürünlerin arasında yer alan Kağızman uzun elması, Kars ili Kağızman bölgesine özel olmakla birlikte 25 çeşit elma türünden birisidir. Diğer elmalardan bir farkı uzun ve silindirik bir yapıya sahip olmasıdır. Görünümü farklı bölgelerde de talep görmesini cazip hale getirmiştir. 2 yılda bir meyve veren Kağızman uzun elması, oldukça tatlı bir aromaya sahiptir (www.kars.tarimorman.gov.tr). Bu açıdan bir bölgenin gastronomik kimliğini oluşturan coğrafi işaretli ürünler (Şahin, 2017) bölge gastronomi turizmini geliştirmekle birlikte (Doğanlı, 2020; Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019; Ercan, 2023; Coşkun, Bişiren ve Gençler, 2024; Nazıkgül ve Ödemiş, 2024; Özdemir, 2025) yöresel değerlerin korunması ve ekonomik bir getiriye dönüşmesini sağlamaktadır (Coşkun vd., 2024). Destinasyona gelen turistler açısından ise çekim unsuru olmakla birlikte yöresel mutfak kültürünün aktarılması ve yaşatılmasında destek sağlayan bir unsurdur (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013; Güleç ve Durlu-Özkaya, 2019).

Kars bölgesindeki yemekler yedi grupta ele alınabilmektedir. Bunlar Aşlar-Un ile Yapılan Yemekler-Etsiz Yapılan Yemekler-Et ile Yapılan Yemekler-Pilavlar-Turşular-Tatlılar şeklinde sıralanabilirler.

Tablo 2. Kars Mutfağına Ait Ürünler

Aş-lar						
Katıg Aşı	Kesme Aşı	Süt Hörresi	Evelik Aşı	Bulgur Aşı	Sabah Aşı	Perzana
Paça	İşkembe	Sabah Aşı	Çiriş aşı	Ayran Aşı	Kellecoş	Hörre
Bulgurlu Kazayağı Aşı	Bulgurlu Kaz Aşı	Kuş Ekmeği Aşı				
Un ile Yapılan Yemekler						
Pişi-Mafiş	Hengel	Feselli	Kaz Börek	Kaz yağlı Gözleme	Kaz Ketesi	Kete
Etsiz Yapılan Yemekler						
Çaşır Kavurması	Kazayağı Kavurması	Cılbır	Haşıl	Kayganak		
Et ile Yapılan Yemekler						

Sac Kavurma	Et Kavurma	Kartol Yahni	Taş Köfte	Cızdık	Kaz Ciğeri	Poç Yemeği
Kaz Hengeli	Revan köfte	Piti	Kaz mantısı	Etli Nohut	Pörtletme	Kaz Tandır
Kaz Etli Helise	Kaz Buğulama	Kelem Sarma	Evelik Sarma	Dut Yaprağı Sarması	Çoban Buğulama	Kaz Etli Kelecoş
Hokkiri	Cağ kebab	Keledoş	Tandır Kebabı			
Pilavlar						
Dutlu Pilav	Kükü Pilav	Kaklı Pilav	Erişteli Pilav	Yarma Pilav	Sirmo Pilav	Karınlı Pilav
Cızdıklı Pilav	Köy Pilavı	Kengerli Pilav	Mantarlı Pilav	Çirişli Pilav	Evelikli Pilav	Tavuklu Pilav
Bulgur Pilavı	Salmançalı Pilav	Kuzu Etli Pilav	Mercimekli Bulgur Pilav	Yağlıcalı Pilav	Kuru Üzümlü Pilav	Keklik Etli Pilav
Turşular						
Kazayağı Turşusu	Kekire Turşusu	Kenger Turşusu	Kocabaş Tursusu	Lahana Turşusu		
Tatlılar						
Aşure	Pestil Kavurması	Pekmezli Helva	Umaç Helvası	Hasude	Ağuz	Kalburabastı

Kaynak: Belli, 2019; Çerkez vd., 2021 çalışmasından uyarlanmıştır.

Kars mutfağı ile özdeşleşmiş fakat diğer yöre illerinde de yapılmakta olan yemekler: hörre çorbası, evelik aşı, haşıl, ekmek aşı, kuymak, piti, elma dolması, pişi, hengel (mantı), Bozbaş, umaç helvası, Kars böreği olarak ifade edilebilir (Çerkez vd., 2021; Turan ve Arslan, 2024). Bölge mutfağında et önemli bir gıdadır. Yöre mutfağını oluşturan yemeklerin çoğunda et ürünler yer almaktadır. En yaygınları arasında haşlama, piti, cağ kebab ve Kaz söylenilebilir. Et ile yapılan yöresel yemeklerin bölge gastronomisi açısından önemli bir potansiyel olduğu vurgulanmıştır (Turan ve Arslan, 2024). Bununla birlikte kaz etinin Kars’la özdeşleşmiş olduğuna ve kaz eti denildiğinde Kars’ın akla geldiğine vurgu yapmak gerekmektedir (Diker ve Taşkın 2017:198). Bölge de kaz yetiştiriciliğinin gerçekleştirilmesi bölge mutfağına da yansımıştır. Kaz tandır, kaz tirit ve kaz mantısı gibi yemekler bölgeye gelen ziyaretçilerin yoğun ilgi gösterdiği yöresel ürünler arasında gelmektedir (Çerkez vd., 2021; Bayat, 2020). Gerçekleştirilen diğer bir çalışmada bölgeye gelen ziyaretçilerin hıngel/hangel, piti, evelik, umaç helvası, Kars kaşarı ve Kars ketesi gibi yöresel ürünleri sıklıkla tercih edildiği görülmektedir (Çanakçı, 2019). Hamur işi ürünleri sıklıkla tüketilmektedir. Yöresel otların mutfakta kullanımı oldukça yaygındır. Çiriş, kımı, kenger, evelik, cincar, kazayağı ve kekire bu otlara örnektir. Uyanık (2021) yüksek lisans tezinde Kars yöresine ait coğrafi işaret olan Kars kaşarı ve Kars balını dondurma üretiminde kullanarak yeni bir ürün geliştirmiştir. Bu açıdan geleneksel ve yöresel ürünlerin AR-GE çalışmalarla gastronomi turizmine kazandırılması bölgesel mutfağın geliştirilmesinde önemlidir.

Kars bölgesinde 2 adet gastronomi müzesi yer almaktadır. Bunlardan ilki eski adıyla “Zavot Peynir Müzesi” olarak bilinen Türkiye’nin ilk peynir müzesi niteliği taşıyan “Boğatepe peynir müzesi” gastronomi müzesidir. Rusların hakimiyetindeyken getirilen İsviçreli peynir ustasının bölgede kaşarı üretmeye başlamasıyla hikayesi başlayan Kars gravyeri, Zavot ırkı ineklerin sütleri ile yapılmaktadır (Mankan, 2017; Kırbaç ve Burak, 2022; Turan, 2023). Diğer gastronomi müzesi ise Kars merkez bölgesinde yer almaktadır. Müze içerisinde Kars kaşarı ve gravyerinin üretimi ve üretimde kullanılan ekipmanlara yönelik balmumu heykeller ve eşyalar yer almaktadır.

Aksakallı-Bayraktar (2021) tarafından doktora tez çalışmasında Kars iline ait “Kars peynir rotası” modeli geliştirmiştir. Geliştirmiş olduğu modelde mandıra, çiftlik, satış noktası ve peynir müzeleri olmak üzere çeşitli noktalar belirlemiştir. Kars peynir rotasına yönelik harita şekil 1’de yer almaktadır.

Şekil 1. Kars Peynir Rotası Haritası



Kaynak: Bayraktar (2021)

Şekil 1’de görüldüğü üzere peynir rotaları; Yanatlı, Bozyiğit, Boğatepe, Sarıkamış ve Kars merkez bölgesi olarak belirlenmiştir. Bununla birlikte rotalar arasında 4 mandıra ve 2 müze güzergahına yer verilmiştir. Bölgenin sahip olduğu kültürel ve mutfak değerleri harita üzerinde belirtilmiştir. Bölgeye gelen turistlerin seyahatlerini bu harita kapsamında planlamaları daha zengin bir deneyim gerçekleştirmeleri açısından önemlidir. Bununla birlikte tur acente ve rehberler bu doğrultuda Kars gastronomi deneyimine yönelik turlar organize edebilirler. Bölgede Kars peyniri üzerine farklı tarihlerde gastronomik etkinlikler düzenlenmektedir (Işık, 2022). Geleneksel Gravyer ve Kaşar Festivali bölgede temmuz aylarında düzenlenmektedir. Bölgenin çekicilik unsurunu oluşturan festivaller (Sert, 2017; Sağlamtaş, 2019), turistlerin bölgeye olan ilgisini artırarak bölgede var olan diğer yöresel ürünlerin keşfedilmesine olanak tanımaktadır. Bununla birlikte bölge tanıtımı, pazarlanması ve imajının gelişmesi açısından önemli fırsatlar sunabilmektedir (Getz ve Brown, 2006; Erciyas ve Yılmaz, 2021). Türkiye’de farklı temalarda gerçekleştirilen festivaller açısından festival yoğunluğuna göre Marmara bölgesi ilk sıralarda yer alırken Güney Doğu Anadolu bölgesi en alt sıralarda yer almaktadır (Giritoğlu, Olcay ve Özekici, 2015). Ancak yerel mutfak ve yiyeceklerin tanıtımına yönelik festivallerin Güney bölgesinde daha sık olduğu ifade edilmektedir (Seçim, 2020; Erciyas ve Yılmaz, 2021). Gastronomi festivalleri destinasyonlardaki turizm sağlayıcılarını güçlendirerek bölge mutfağının sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır (Işık, 2022). Bu açıdan Kars mutfağında önemli yer tutan Kars kazı, Kars balı ve Kars uzun elmasına yönelik festivaller düzenlenebilir. Ürünlerin hasat edildiği ve bölge ikliminin turistik bir deneyim açısından en verimli olduğu tarihlerde gerçekleştirilebilir.

Yöntem

Nitel araştırma kapsamında ele alınan bu çalışmada doküman analizi tekniği uygulanmıştır. Sosyal bilimlerde yaygın bir şekilde kullanılan doküman analizi yazılı belge ve elektronik materyallerin incelenerek gerçekleştirildiği sistematik bir yöntemdir (Kıral, 2020: 173). Bu kaynaklar; kitap, dergi, arşiv, istatistik raporu, gazete, sözlü doküman, sesli ve görüntülü dokümanlar, internet ve yazılı belgeler olmak üzere pek çok materyali kapsamaktadır (Karadaban vd., 2023). Doküman analizi araştırmacıya kolaylık sağlayarak zamanın verimli kullanılmasını sağlamakla birlikte düşük maliyet ile gerçekleştirebilme olanağı sağlamaktadır (Bowen, 2009; Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bununla birlikte doküman analizi belirli sınırlılıklara da sahiptir. Bunlar ise;

yetersiz ayrıntı, eksiklik, yanlışlık, sınırlılık, ulaşılabilirlik ve kodlama zorluğu şeklinde belirtilmektedir (Kıral, 2020).

Sonuç ve Öneriler

Bir bölgenin mutfak zenginliği sahip olduğu yemek kültürü dışında tarihi, kültürü, coğrafyası ve tüm geleneklerini de içermektedir. Gastronomi turizmi açısından büyük bir öneme sahip olan bu çeşitlilik destinasyona dair turistlere ön görü sağlamaktadır. Bu açıdan turistler için güçlü bir çekim unsurudur. Gastronomi turizmi destinasyonlar açısından oldukça önemli ekonomik, sosyal ve kültürel etkiye sahiptir. Yerel ekonomiyi canlandırmakla birlikte mutfak geleneklerini koruyarak kültürler arası iletişimi sağlamaktadır. Bununla birlikte destinasyonun altyapısını geliştirmektedir. Turistler bir destinasyon seyahat etmeden önce o bölgenin mutfağını araştırmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016; Cesur ve Avcıkurt, 2018; Barakazı ve Çakır, 2021). Bölge mutfağının özgünlüğü, kimliği ve uygulanmasıyla ilgilenmektedirler. Bu açıdan geleneksel ve yöresel mutfakların geliştirilmesi gastronomi turizmi ve destinasyon açısından zenginleştirilmiş bir deneyim sunmaktadır (Köksal, Şeyhanlıoğlu ve Oğuz, 2023). Geleneksel mutfakları geliştirmek, gastronomi turizmi ve destinasyonu zenginleştirmekle paraleldir. Yerel yiyecekler ve yöresel mutfağın geliştirilmesi aynı zamanda turist memnuniyetinde rol oynayarak (Hernandez-Rojas, 2018; Hernandez-Roja ve Alcocer, 2021) kültürel kimliğin güçlenmesini sağlamaktadır. Gastronomi turizmi geleneksel yemek kültürünü yok olmaktan korunmasını desteklemektedir. Aynı zamanda sosyal ve ekonomik bir destinasyon geliştiricisidir (Kivela ve Crotts, 2005, Purnomo, 2021). Sonuç olarak gastronomi turizm bir destinasyonun vazgeçilmez çekim unsurudur. Turistler yerel kültürü deneyimlemek ya da turistik bir deneyimin bir parçası olmak amacıyla seyahat etmektedirler. Çerkez ve diğerleri (2021) yapmış oldukları çalışmada Kars iline seyahat eden turistlerin gerçekleştirmiş oldukları gastronomik deneyimler sonrasında memnuniyet düzeylerinin yüksek olduğu ifade etmiştir. Bununla birlikte bölgenin gastronomik unsurlarının zengin olduğu ancak bu potansiyelin tam anlamıyla kullanılmadığı bölgedeki yerel paydaşlar ve yerel turizm sağlayıcıları tarafından ifade edilmiştir. Bu açıdan bölgedeki gastronomik unsurların tanıtıcı faaliyetler kapsamında değerlendirilerek bu yönde çalışmaların artırılması önemlidir. Çanakçı (2019) yapmış olduğu çalışmada Kars mutfağıyla ilgili olarak bölgeye gelen turistlerin akıllarına gelen ilk şeyler “Kaz, kaşar, piti ve bal” olduğunu ifade etmiştir. Bölge mutfağında ise en çok “kaz, piti, evelik çorbası, hangel, kaşar peyniri ve bal” deneyimlendiği vurgulanmaktadır. Katılımcılar bölgeyi gastronomi destinasyonu kapsamında algıladıkları ortaya koyulmuştur. Bununla birlikte katılımcıların bölge mutfağına yönelik olumlu davranışsal niyet ve tutum içinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada ulaşılan diğer bir bulgu ise katılımcıların gerçekleştirmiş olduğu turistik aktivitelerde bölge mutfağına yönelik yöresel ürünlere ulaşmada zorluk çektiği görülmektedir. Bu açıdan Kars mutfağına ait yöresel yemeklerin başta işletmelerde olmak üzere turizm faaliyetinin gerçekleştirildiği her alanda turist açısından ulaşılabilir hale getirilmesi bölge gastronomi turizmi açısından önem teşkil etmektedir. Turizmin şehirde yıllara bağlı olarak gelişmesiyle bölgenin somut olmayan değerlerinden gastronomi turizmi de bu ölçüde gelişmiştir (Yulu, 2024:1568).

Tarihi ve kültürel zenginlikleriyle de bilinen Kars ili, Ani antik kenti, Harakani Türbesi, Sarıkamış kayak merkezi, Baltık mimarisi ve Ruslar döneminden kalan çok sayıda tarihi mimari yapı olmak üzere turistik özelliklere sahiptir. Bölge kültür turizmi açısından zengin unsurlara sahiptir (Kocalar, 2024). Bu açıdan bu turistik varlıklar yerli ve yabancı turistlerin bölgeye seyahat etmesinde motivasyon unsuru olabilmektedir. Turizm potansiyelinin oldukça yüksek olduğu Kars ili, sahip olduğu potansiyelinden tam anlamıyla faydalanamamaktadır. Turizm altyapısındaki yetersizlikler bu durumun altıdan yatan sebepler arasında olduğu ifade edilmektedir (Özyakışır, 2022:81-82). SEGE (2017) yayınlanan raporunda Kars ilinin sosyo-ekonomik gelişmişlik düzeyi bakımından 69. Sırada yer aldığı ifade edilmiştir. Bununla birlikte SEGE (2022) ilçeler raporunda ise Kars iline ait ilçelerin sıralamada alt sıralarda olduğu görülmektedir (www.sanayi.gov.tr). Alanyazında gerçekleştirilen çalışmalar alternatif turizm türlerinin bölgesel kalkınmada önemli bir unsur olduğunu ifade etmektedir (Akyürek, Özdemir ve Çeken, 2018; Çakır ve Kodaş, 2020; Şeyhanlıoğlu ve Kınır, 2021). Bu açıdan bölgede yer alan gastronomik unsurların gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistler açısından hizmet ve deneyime dönüştürülerek şehrin sosyo-ekonomik yapısının gelişeceği düşünülmektedir. Bununla birlikte bölgede ki refahın artması, ekonomik gelişmelerin yaşanması ve bölge istihdamının sağlanarak nüfusun büyümesini sağlayarak hizmet sektöründe ki eksikliklerin giderilmesinde etkili olacağı düşünülmektedir. Bu açıdan bölgeye yatırımcı ve girişimcilerin ilgilerinin artmasını sağlayarak faaliyetlerin artırılması bölge kalkınması ve gelişimi için önemlidir. Gastronomi turizmi bölgenin kalkınmasında önemli roller oynamaktadır. Ancak destinasyonun hizmet altyapısı, mevcut olanakları ve finansal kaynaklarının yetersiz olması bu durumu olumsuz etkilemektedir. Bu faktörler iyileştirildiğinde turistler açısından motivasyon unsurları tamamlanabilir.

Gerçekleştirilen bu çalışmada Kars ili mutfak kültürün gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik öneriler aşağıda verilmiştir;

- Kars iline ait coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artırılmasına yönelik çalışmalar gerçekleştirilmelidir.
- Kars ilinde gerçekleştirilen gastronomik etkinlikler ve festivallerin artırılarak sürekli olarak düzenlenmelidir.
- Bölgenin ulusal ve uluslararası anlamda tanıtımına yönelik faaliyetler artırılmalıdır.
- Yöresel ürünlerin üretimi ve yetiştirilmesinde yerel üreticilerle iş birliği yapılarak sürdürülebilirliği sağlanabilir.
- Farklı bölgelerdeki şeflerin bölgedeki şeflerle iş birliği içerisinde çalışabileceği mutfak projeleri gerçekleştirilerek kültürel aktarım sağlanabilir.
- Turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği yerlerde yöresel mutfağın sergilenmesi, turistlerin yöresel yiyeceklere ulaşabilirliği açısından oldukça önemlidir.
- Gastronomi turizmi yılın 12 ayı gerçekleştirilebilmektedir. Dolayısıyla turizm paydaşları bölge gastronomisine yönelik etkinlikler ve hizmetler geliştirerek sürdürülebilir kılabilirler.
- Bölgede ki konaklama ve yiyecek içecek sektörünün bölge mutfağını daha fazla sergilemesi, bölgeye yönelik coğrafi işaretli ürünleri mutfağında kullanması deneyim ve hizmet kalitesi açısından önemlidir.
- Bölgede yer alan yerel paydaşlar, gastronomi turizmine yönelik ortak çalışmalar gerçekleştirerek iş birliği içerisinde olmalıdırlar.
- Bölge mutfağına yönelik yöresel yemeklerin il kültür turizm müdürlüğü, SERKA gibi kuruluşların Web sitelerinde daha çok yer verilmelidir.

Kaynakça

- Aksakallı-Bayraktar, Z. (2021). *Gastronomi Turizmi Kaynağı Olarak Gastronomi Rotaları: SCHLESWIG-HOLSTEIN Peynir Rotası Örneği Üzerinden Kars Peynir Rotası Model Önerisi*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Erzurum.
- Atış, E. ve Çelikoğlu, Ş. (2017). Boğatepe Köyünde Geleneksel Kars Gravyer ve Kaşar Peyniri Üretiminin Yöre Ekonomisi ve Tanıtımına Katkısı. Kuruluş Yılı Uluslararası Kongresi.
- Balcı, S. (2024). Ardahan ve Kars Kentlerinin Gastronomik Kimliğinin Oluşmasında Bal ve Kaşarın Konumu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 562-578.
- Barakazı, M. Ve Çakır, P. G. (2021). Turistlerin Destinasyon Tercih Etme Nedenlerinin ve Gastronomik Tüketim Eğilimlerinin Davranışsal Niyetleri Üzerindeki Etkisi. *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 20(43), 149-169.
- Bayat, G. (2020). Kars' In Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars' Taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Belli, O. (2019). Her Yonu ile Ani. *İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu*.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Cesur, E. ve Avcıkurt, C. (2018). Kırsal Turizm Bölgelerini Ziyaret Eden Turistlerin Bölge Mutfağına Yönelik Görüşleri: Doğu Karadeniz Mutfağı. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 22-32.
- Coşkun, C., Bişiren, A. ve Gençer, K. (2024). Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203-217.
- Çanakçı, S. D. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak Kültürünün Önemi: Kars ili Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 887-894.
- Çerkez, M., Erden, A. E. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Tarihi ve Kültürel Özellikleri ile Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 50:43-63.
- Çirişoğlu, E. ve Olum, E. (2019). Türk Mutfağındaki Fonksiyonel Gıdaların Gastronomi Turizmi Açısından Önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1659-1680.

- Demir, M. (2016). Coğrafi İşaret Örneği Olarak Kars Kaşar Peynirinin Üretimi ve Dağılımı. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1:61-81.
- Demir, M. (2017). Doğal ve Beşerî Özellikleriyle Kars İlindeki Turizm Faaliyetlerinin Durumu. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 35:134-154.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2): 29 – 34.
- Diker, O., ve Taşkın, D. (2017). Kars Kültürel ve Gastonomik Kimliğinde Kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi İşaret, Markalaşma ve Kırsal Turizm İlişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1):13-20.
- Ercan, F. (2023). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi. H. Köşker, F. Ercan (Ed.), *Türkiye'nin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri içinde (447)*. Çanakkale: PA Paradigma Akademi Yayınları.
- Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *ART/İcle:Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.
- Getz, D. and Brown, G. (2006). Critical Success Factors for Wine Tourism Regions: A Demand Analysis. *Tourism Management*, 27, 146-158.
- Giritlioğlu, İ., Olcay, A. ve Özekici, Y. K. (2015). Bir Turizm Çeşitliliği Olarak Festival Etkinliklerinin Sınıflandırılması: Türkiye Üzerine Bir Değerlendirme. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(13), 306-323.
- Güleç, H. ve Durlu-Özkaya, F. (2019). Gastronomi Turizminde Bursa. In *IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress*, (s.329-336).
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M. ve Işkın, M. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- Hjalager, A.M. and Richards, G. (2002). *Still undigested: research issues in tourism and gastronomy*. In: Hjalager, A.M., Richards, G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. Routledge, London, pp. 224–234.
- Hjalager, A. M. (2002). *A typology of gastronomy tourism in. C Tourism and Gatronomy*. London: Routledge.
- Hernandez-Rojas, R.D. (2018). El turismo gastrono 'mico en Andalucı 'a: factores de ana' lisis. *Revista Espacios*, 39(22).
- Hernández-Rojas, R. D. and Alcocer, N. H. (2021). The Role of Traditional Restaurants in Tourist Destination Loyalty, *PLoS ONE*, 16(6).
- Horng, J.-S. and Tsai, C. T. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: a cross-national analysis. *Tour. Manag.* 31 (1), 74–85.
- Işık, A. (2022). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 3(1), 46-58.
- Ignatov, E. and Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235-255.
- Karadaban, A., Kaplan, C., Özek, Ö., Çaksu, C., Aküzüm, F. ve Aydın, M. (2023). Nitel Araştırma Yöntemlerinde Doküman İncelenmesi. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 9(67), 2666-2670.
- Kılınçlı, B. (2019). *Kars Ardahan İllerinde Üretilerek Satışa Sunulan Türkmen Saçak Peynirinin Kalite Özellikleri*. (Yüksek Lisans Tezi). Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Adana.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15:170-189.

- Kırbaç, K. ve Bucak, T. (2022). Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Önemi: Kars Zavot Ekomüze Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 581-603.
- Kivela, J. and Crofts, J.C. (2005) Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science and Tourism*, 4, 39-55.
- Kocalar, A. C. (2024). Kültür Turizmi ve Sürdürülebilir Kalkınma Politikaları Bağlamında Kars. *Journal of Humanities And Tourism Research*, 14(2), 124-145.
- Koçoğlu, C. M. (2019). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumlarının Demografik Özellikler Açısından İncelenmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 366-380.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö. ve Oğuz, O. (2023). Yöresel Mutfak Kültürünün Bölgesel Kalkınmadaki Rolü ve Yerel Halkın Algılarının Belirlenmesi: Ağrı Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Meriç, S. (2021). Gastronomi Turizminde Kars Mutfağından Turistik Bir Ürün: Kaz Yemeği. *Journal Of Social And Humanities Sciences Research*, 8(78), 3445-3450.
- Nazıkgül, M. ve Ödemiş, M. (2024). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Bayburt Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 7(1), 151-177.
- Özdemir, S. (2025). Gastronomik Bir Değer Olarak Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirilmesi: Yozgat İli Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 9(1), 14-29.
- Özyakışır, D. (2022). Kars'ta Turizm Sektörü: Mevcut Durum Analizi. Özyakışır, D. (Ed.), *Kars Sosyo-Ekonomik Analiz (içinde 65-84)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sağlamtaş, E. (2019) *Kırsal Alanlarda Düzenlenen Yemek Festivallerinin Sosyal Boyutunun Algılanan Toplumsal Katkıya Etkisi: Yeşilüzümlü Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Sheoran, M. (2025). *Gastronomic Tourism: A Handbook*. Educohack Press.
- T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. (2017). İlçe SEGE Raporları. Erişim tarihi: 20 Haziran 2025, <https://www.sanayi.gov.tr/merkez-birimi/b94224510b7b/sege/ilce-sege-raporlari>.
- T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. (2022). İlçe SEGE Raporları. Erişim tarihi: 20 Haziran 2025, <https://www.sanayi.gov.tr/merkez-birimi/b94224510b7b/sege/ilce-sege-raporlari>.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption? (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, *İçinde Tourism and Gastronomy*, (s. 3-20). London: Routledge Publishing.
- Sert, A. N. (2017). Yerel Halkın Festivallerin Başarı Faktörlerini Algılamalarına Yönelik Bir Çalışma: Beypazarı Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 29-44.
- Seçim Y. (2020). Gastronomy Festivals in Turkey, F. Türkmen (Ed.) *Selected Academic Studies from Turkish Tourism Sector* içinde (s. 323-335). Peter Lang, Berlin.
- Seo, S., Kim, O. Y. and Yun, N. (2013). Influence of Informational and Experiential Familiarity on Image of Local Foods. *International Journal of Hospitality Management*, 34:295-308.
- Sahin, G. G. (2015). Gastronomy Tourism As An Alternative Tourism: An Assessment On The Gastronomy Tourism Potential Of Turkey, *International Journal Business Sociatl Science*, 5(9): 79-105.
- Şahin A. (2017). Gastromilliyetçilik Kavramının İncelenmesi: Coğrafi İşaret ve Markalaşma Faktörleri. *Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(8), 459-464.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şen, A. ve Semint, S. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Değerlendirilmesi. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(1), 35-44.
- Şen, M. A. (2021). Kars Mutfak Kültürünün Kocaeli'ye Göç Etmiş Karşılar Tarafından Kullanılma Durumunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 257-266.

- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. ve Kınır, S. (2021). Ağrı Destinasyonunun Alternatif Turizm Potansiyeline İlişkin Yerel Paydaşların Bakış Açısı. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(1), 619-634.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Gastronomi Turizmine Karşı Yerel Halkın Bilgi ve Tutum Düzeyinin Belirlenmesine Yönelik Araştırma: Ağrı İli Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4:34-45.
- Thongkaw, B., Kongbuamai, N., Chinnakum, W. ve Chaiboonsri, C. (2024). The Impact of Gastronomic Tourism on the Regional Economy of Thailand: Examined by the Dynamic I-O Model After the Decline of COVID-19. *Economies*, 12:180
- Turan, B. ve Arslan, T. (2024). Kars Mutfağında Kırmızı Et Tüketiminin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *GASTROIA: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 286-293.
- Turan, B. (2023). Potansiyel Bir Gastronomi Turizmi Destinasyonu: Kars. A. Ünal, O. Çelen, E. Çilesiz ve E. Karaçar (Ed.), *Turizm ve Destinasyon Araştırmaları V (içinde 339-362)*. Çanakkale: PA Paradigma Akademi Yayınları.
- Uyanık, B. (2021). *Coğrafi İşaretili Kars Kaşarı Dondurması*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yulu, A. (2024). Kars'ta Kentsel Koruma ve Turizm. *Kent Akademisi Dergisi*, 17(4), 1545-1573.