



ANKARA

HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**ARTVİN İLİNİN GASTRONOMİ DEĞERLERİ; YİYECEK
İÇECEK HİZMETİ SUNAN İŞLETMELER VE SATIN ALAN
TURİSTLER ÜZERİNE BİR İNCELEME**

Yener OĞAN

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA**

**DOKTORA TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

OCAK-2021



**ARTVİN İLİNİN GASTRONOMİ DEĞERLERİ; YİYECEK İÇECEK HİZMETİ
SUNAN İŞLETMELER VE SATIN ALAN TURİSTLER ÜZERİNE BİR
İNCELEME**

Yener OĞAN

DOKTORA TEZİ

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

OCAK-2021

Yener Oğan tarafından hazırlanan “*Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir İnceleme*” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalında DOKTORA TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum.

Başkan: Doç. Dr. Mustafa AKSOY

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum.

Üye: Doç. Dr. Ümit SORMAZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Necmettin Erbakan Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum.

Üye: Doç. Dr. Mekeşe CÖMERT

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum.

Üye: Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Beykent Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum.

Tez Savunma Tarihi: 22/01/2021

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Doktora Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

.....
Doç. Dr. Ali DEĞİRMENDERELİ

Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



ARTVİN İLİNİN GASTRONOMİ DEĞERLERİ; YİYECEK İÇECEK HİZMETİ SUNAN
İŞLETMELER VE SATIN ALAN TURİSTLER ÜZERİNE BİR İNCELEME

(Doktora Tezi)

Yener OĞAN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Ocak 2021

ÖZET

Bu araştırma Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunu tespit ederek Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini incelemek amacıyla yapılmıştır. Araştırma üç kuşak boyunca Artvin ilinde yaşayan 100 bireye bilgi formu, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan 240 işletme ve yiyecek içecek hizmeti satın alan 400 turiste anket formu kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmada ilk olarak Artvin ilinin mutfak kültürü, yöresel ürünleri ve yöreye özgü öne çıkan yemeklerin reçeteleri ile ilgili bulgulara yer verilmektedir. Daha sonra Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin demografik bilgileri ile yöreye özgü yemekleri bilip bilmedikleri ve menülerinde olup olmadığı ile ilgili bulgular yer almaktadır. Son olarak ise Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlere ait gastronomi deneyimleri ile t-testi ve Anova testleri ile elde edilen analiz sonuçlarına yer verilmektedir. Araştırmada genel olarak Artvin ilinin zengin ve keşfedilmemiş bir gastronomi değerinin bulunduğu, yiyecek içecek işletmelerinin yöre gastronomisi ile ilgili olduğu ancak istenilen düzeyde olmadığı ve yöreyi ziyaret eden turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili olumlu görüşlerinin olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Artvin ilinin gastronomi değerleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistler ile ilgili diğer sonuçlar maddeler halinde sıralanmaktadır. Ayrıca araştırmada elde edilen sonuçlar doğrultusunda bir dizi önerilerde bulunmaktadır.

Bilim Kodu : 116909
Anahtar Kelimeler : Gastronomi, Artvin, Yiyecek İçecek İşletmesi, Turist
Sayfa Adedi : 192
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Öğrenci ORCID ID : 0000-0002-1523-8498

GASTRONOMY VALUES OF ARTVIN; AN INVESTIGATION ON BUSINESSES
OFFERING FOOD AND BEVERAGE SERVICE AND TOURISTS PURCHASING THIS
SERVICE

(M.S. /Ph. D. Thesis)

Yener OĞAN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

January 2021

ABSTRACT

This research was carried out to determine the gastronomy values of Artvin province and to examine the gastronomy practices of businesses that offer food and beverage services in Artvin and the experiences of tourists purchasing this service about Artvin gastronomy. To obtain the research data, the information form was applied to 100 individuals living in Artvin for three generations, and a survey form was applied to 240 businesses offering food and beverage services and 400 tourists purchasing this services in Artvin. Firstly, findings related to Artvin's culinary culture, local products and recipes of locally prominent dishes take place in the research. Then, there are findings regarding the demographic information of the businesses offering food and beverage services in Artvin and whether they know the local foods and whether they use them in their menus. Then finally, there are the gastronomy experiences of the tourists who purchase food and beverage services in Artvin and the results of the analysis obtained from the t-test and Anova tests. In the study, it was concluded that Artvin has a rich and undiscovered gastronomy value; food and beverage businesses are related to the local gastronomy but it is not at the desired level; and there are positive opinions of the tourists visiting the region about Artvin gastronomy. Other results about the gastronomic values of Artvin and the businesses offering food and beverage service and tourists purchasing this service in Artvin are listed. Additionally, a series of suggestions are given according to the results obtained within the scope of the research.

Science Code : 116909
Key Words : Gastronomy, Artvin, Food and Beverage Establishment, Tourist
Page Number : 192
Supervisor : Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Student ORCID ID : 0000-0002-1523-8498

TEŞEKKÜR

Öncelikle bu çalışmada beni yönlendiren, cesaretlendiren ve ilgisini hiç eksik etmeyen değerli danışmanım Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA'a, çalışmada değerli görüşleri ile tezime katkısı olan Doç. Dr. Mustafa AKSOY ve Doç. Dr. Ümit SORMAZ'a ve öğrenimim süresince bilgi ve tecrübelerini aktaran tüm hocalarıma çok teşekkür ederim.

Bugünlere gelmemde emeği olan başta annem Emine YENER OĞAN, babam Savaş OĞAN, kardeşim Başar OĞAN olmak üzere ailemdeki tüm bireylere özel bir teşekkürü borç bilirim.

Tabiki de hayatıma anlam katan, dualarını, sevgisini, hoşgörüsünü ve desteklerini her zaman hissettiğim sevgili eşim Ela OĞAN ve canım kızım Asya OĞAN'a bu zorlu süreci kolaylaştırmama yardımcı oldukları için çok teşekkür ederim.

Yener OĞAN

Ocak, 2021

Artvin

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLULARIN LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xiv
RESİMLERİN LİSTESİ	xv
1. GİRİŞ	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	15
2.1. Turizm İle İlgili Temel Kavramlar	15
2.1.1. Turizm.....	15
2.1.2. Turizm Çeşitleri	17
2.1.3. Turist.....	18
2.1.4. Turistik Ürün.....	19
2.1.5. Turizm İşletmeleri.....	20
2.1.6. Yiyecek İçecek İşletmeleri.....	21
2.2. Artvin İlinin Genel Özellikleri	23
2.2.1. Artvin İlinin Tarihi.....	23
2.2.2. Artvin İlinin Coğrafi Konumu	24
2.2.3. Artvin İlinin Fiziki Özellikleri	25
2.2.3.1. Yeryüzü şekilleri	26
2.2.3.2. İklim	28
2.2.3.3. Bitki örtüsü.....	29
2.2.3.4. Yaban hayvanları.....	29
2.2.3.5. Yeraltı suları ve kaplıcalar	30
2.2.3.6. Toprak özellikleri	30
2.2.3.7. Yeraltı zenginlikleri.....	30
2.2.4. Artvin İlinin Beşeri Özellikleri	31
2.2.4.1. Nüfus durumu.....	31
2.2.4.2. Ekonomik durumu.....	33

2.3. Artvin İlinin Turizm Kaynakları.....	35
2.3.1. Artvin İlinin Doğal Turizm Kaynakları	36
2.3.2. Artvin İlinin Kültürel Turizm Kaynakları	40
2.4. Gastronomi ve Artvin İli Gastronomisi	44
2.4.1. Gastronomi.....	44
2.4.2. Gastronomi Turizmi.....	47
2.4.3. Artvin İli Gastronomisi.....	50
2.4.3.1. Artvin ilinin tarihi ve gastronomisi	51
2.4.3.2. Artvin ilinin coğrafi konumu ve gastronomisi	51
2.4.3.3. Artvin ilinin fiziki özellikleri ve gastronomisi	52
2.4.3.4. Artvin ilinin nüfusu ve gastronomisi.....	53
2.4.3.5. Artvin ilinin ekonomisi ve gastronomisi	54
2.4.3.6. Artvin ilinin turizmi ve gastronomisi	55
3. YÖNTEM.....	59
3.1. Araştırmanın Modeli	59
3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	61
3.3. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri.....	64
3.4. Araştırma Verilerinin Analizi.....	67
4. BULGULAR VE YORUM.....	71
4.1. Artvin İlinin Gastronomi Değerlerine İlişkin Bulgular	71
4.1.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Demografik Özellikleri	71
4.1.2. Artvin İli Gastronomisinin Mutfak Kültürü.....	73
4.1.2.1. Artvin ili mutfağına özgü terimler ve kavramlar	84
4.1.2.2. Artvin ili mutfağına özgü araç-gereçler, teknikler ve ekipmanlar	88
4.1.2.3. Artvin ili mutfağına özgü pişirme yöntemleri.....	91
4.1.2.4. Artvin ili mutfağına özgü ritüeller	94
4.1.2.5. Artvin ili mutfağına özgü öğünler ve servis şekilleri.....	98
4.1.3. Artvin İli Gastronomisine Özgü Yöresel Ürünler.....	100
4.1.4. Artvin İli Gastronomisine Özgü Yemekler ve Bazı Yemeklerin Reçeteleri.....	113
4.2. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelere İlişkin Bulgular	130

4.2.1. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Demografik Özellikleri.....	130
4.2.2. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Artvin Gastronomisine Özgü Yemeklerin Bilinirlik Düzeyi	132
4.2.3. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Artvin Gastronomisine Özgü Yemeklerin Menülerinde Yer Alma Durumu.....	134
4.2.4. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Artvin Gastronomisine Özgü Diğer Yemeklerin Menülerinde Yer Alma Durumu	137
4.3. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlere İlişkin Bulgular..	138
4.3.1. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Demografik Özellikleri.....	138
4.3.2. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomisi Deneyimleri.....	140
4.3.3. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Cinsiyetlerine Göre T-Testi Analizi	143
4.3.4. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Uyruklarına Göre T-Testi Analizi	143
4.3.5. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Yaş Gruplarına Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi	144
4.3.6. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Medeni Durumlarına Göre T-Testi Analizi	145
4.3.7. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Eğitim Durumlarına Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi	145
4.3.8. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Mesleki Durumuna Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi	146
4.3.9. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Gelir Düzeyine Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi	147

4.3.10. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin İli Tercihlerine Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi.....	147
4.3.11. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Yemeklerini Beğenme Durumlarına Göre T-Testi Analizi.....	148
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	151
KAYNAKLAR.....	159
EKLER	185
ÖZGEÇMİŞ	191

TABLULARIN LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 2.1. Artvin İlinin Öne Çıkan Yeryüzü Şekilleri.....	27
Tablo 2.2. Artvin İli Ortalama İklim Değerleri.....	28
Tablo 2.3. Artvin İlinin ve İlçelerinin Nüfusu	32
Tablo 2.4. Artvin İlinin ve İlçelerinin 2009-2018 Arası Nüfusu	33
Tablo 2.5. Artvin İline Özgü Bazı Yemeklerin Gruplandırılması-I.....	56
Tablo 2.6. Artvin İline Özgü Bazı Yemeklerin Gruplandırılması-II.....	57
Tablo 3.1. Araştırmanın Evren Sayıları.....	62
Tablo 3.2. Örneklem Büyüklüğü.....	63
Tablo 3.3. Araştırmanın Örneklem Sayıları	64
Tablo 3.4. Beşli Likert Ölçeğine Göre Aritmetik Ortalama Değerlendirme Aralığı.....	69
Tablo 4.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Demografik Özellikleri.....	72
Tablo 4.2. Artvin İline Özgü Çorbalar.....	115
Tablo 4.3. Gendimeli Süt Çorbası ve Cincar (Isırğan Otu) Çorbası.....	116
Tablo 4.4. Tutmaç Çorbası ve Karalahana Çorbası	117
Tablo 4.5. Artvin İline Özgü İştah Açıcılar ve Atıştırma İçecekleri.....	118
Tablo 4.6. Turşu Kavurma, Kuymak ve Mıhlama.....	119
Tablo 4.7. Kaygana ve Peynir (Minci/Lor) Tavalama.....	120
Tablo 4.8. Artvin İline Özgü Sebze ve Ot Yemekleri	121
Tablo 4.9. Puçuko ve Dudey	122
Tablo 4.10. Artvin İline Özgü Et ve Balık Yemekleri	123
Tablo 4.11. Fırında Hamsi Buğulama.....	123
Tablo 4.12. Hamsili Pilav ve Cağ Kebabı	124

Tablo	Sayfa
Tablo 4.13. Artvin İline Özgü Hamur İşleri	125
Tablo 4.14. Cadi/Çadi (Mısır Ekmeği) ve Bişi/Pişi	126
Tablo 4.15. Hinkal/Hingel/Hinkali	126
Tablo 4.16. Silor/Siron/Ziron	127
Tablo 4.17. Artvin İline Özgü Tatlılar ve İçecekler.....	127
Tablo 4.18. Laz Böreği	128
Tablo 4.19. Hasuta ve Kaysefe.....	129
Tablo 4.20. Araştırmaya Katılan Yiy. İçecek İşletmelerinin Demografik Özellikleri.....	131
Tablo 4.21. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Artvin Gastronomisine Özgü Yemekleri Bilinirlik Düzeyi.....	133
Tablo 4.22. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Artvin Gastronomisine Özgü Yemeklerin Menülerinde Bulunması Durumu.....	135
Tablo 4.23. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Artvin Gastronomisine Özgü Diğer Yemeklerin Menülerinde Bulunması Durumu	137
Tablo 4.24. Araştırmaya Katılan Turistlerin Demografik Özellikleri	139
Tablo 4.25. Araştırmaya Katılan Turistlerin Artvin Gastronomisi Deneyimi İle İlgili Görüşleri.....	141
Tablo 4.26. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Cinsiyetleri İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları.....	143
Tablo 4.27. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Uyrukları İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları.....	144
Tablo 4.28. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Yaş Grubuna Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları	144
Tablo 4.29. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Medeni Durumları İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-testi Sonuçları.....	145
Tablo 4.30. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları	146

Tablo	Sayfa
Tablo 4.31. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Mesleğe Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları.....	146
Tablo 4.32. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Gelir Düzeyine Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları.....	147
Tablo 4.33. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Artvin ili Tercihlerine Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları.....	148
Tablo 4.34. Artvin İlinde Yiyecek İç. Hizmeti Satın Alan Turistlerin Yemekleri Beğenme Durumu İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları.....	148

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. Turizm Çeşitleri	18
Şekil 2.2. Turizm İşletmeleri.....	21
Şekil 2.3. Yiyecek İçecek İşletmeleri.....	22
Şekil 2.4. Gastronomik Turizm Ürünleri	49
Şekil 3.1. Araştırmanın Modeli	60



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. Artvin İli Haritası	25
Resim 2.2. Artvin İli Ulaşım Haritası.....	25
Resim 2.3. Hatilla Vadisi Milli Parkı	36
Resim 2.4. Sahara-Karagöl Milli Parkı.....	36
Resim 2.5. Maçahel (Camilii)-Gorgit-Efeler Tabiatı Koruma Alanları	37
Resim 2.6. Çamburnu Tabiatı Koruma Alanı.....	37
Resim 2.7. Borçka Karagöl Tabiat Parkı	37
Resim 2.8. Altıparmak Tabiat Parkı.....	38
Resim 2.9. Şavşat Meydancık Papart Vadisi Doğal SİT Alanı	38
Resim 2.10. Ardanuç Cehennem Deresi Kanyonu	38
Resim 2.11. Artvin İlinin Diğer Doğal Turizm Kaynakları-I.....	39
Resim 2.12. Artvin İlinin Diğer Doğal Turizm Kaynakları-II	40
Resim 2.13. Livane (Artvin) Kalesi	41
Resim 2.14. Satlel (Şavşat) Kalesi	41
Resim 2.15. Gevhernik (Ardanuç) Kalesi.....	41
Resim 2.16. İskenderpaşa Camii ve Türbeler.....	42
Resim 2.17. Tarihi Muratlı Camii	42
Resim 2.18. İşhan Manastır Kilisesi	42
Resim 2.19. Barhal Kilisesi Kilisesi	42
Resim 2.20. Çifte Köprüler.....	43
Resim 2.21. Kafkasör Boğa Güreşleri	43
Resim 2.22. Uluslararası Arhavi Kültür ve Sanat Festivali.....	43

Resim	Sayfa
Resim 2.23. Tepeköy Gelenekel Yaşam Kültürü Müzesi.....	43
Resim 4.1. Artvin Yöresine Özgü Kuzine, Pileki Çömleği ve Gresta Taşı.....	92
Resim 4.2. Artvin Yöresine Özgü Mısır ve Mısır Unu.....	102
Resim 4.3. Artvin Yöresine Özgü Karalahana ve Karalahana Sarması	103
Resim 4.4. Artvin Yöresine Özgü Beyaz Patates.....	103
Resim 4.5. Artvin Yöresine Özgü Isırga Otu	104
Resim 4.6. Artvin Yöresine Özgü Kuşburnu	104
Resim 4.7. Artvin Yöresine Özgü Zeytin Çeşitleri.....	105
Resim 4.8. Artvin Yöresine Özgü Karayemiş.....	105
Resim 4.9. Artvin Yöresine Özgü Ihlamur	106
Resim 4.10. Artvin Yöresine Özgü Bal Çeşitleri.....	107
Resim 4.11. Artvin Yöresine Özgü Tereyağı ve Peynir Çeşitleri.....	108
Resim 4.12. Artvin Yöresine Özgü Bazı Balık Çeşitleri	109
Resim 4.13. Artvin Yöresine Özgü Üzüm ve Dut Pekmezi	111
Resim 4.14. Artvin Yöresine Özgü Kuşburnu ve Yabanmersini Marmelatı.....	112
Resim 4.15 Artvin Yöresine Özgü Bazı Ürünler	114

1. GİRİŞ

Yüzyıllar boyunca insanlar yaşam koşullarını kolaylaştırmak ve iyileştirmek amacıyla topraktan, bitkilerden, hayvanlardan, denizlerden ve benzeri doğal kaynaklardan ürünler elde etmişlerdir. Bu ürünler geçmişten günümüze kadar ulaşmış ve saygın tutulup kuşaktan kuşağa aktarılmasından dolayı kültürel kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar gibi birçok açıdan geleneksel bir özellik taşımaktadır. Bir ürünün geleneksel bir özellik taşıyabilmesi için üretiminde geleneksel unsurların kullanılmış olması, aynı kategorideki benzer ürünlerde bulunmaması ve üstün özelliklere sahip olması gerekmektedir. Ayrıca günümüz koşullarında bir ürünün geleneksel ürün adı olarak nitelendirilebilmesi için geleneksel olarak ilgili piyasada söz konusu ürünün en az otuz yıldır kullanılıyor olması şartı bulunmaktadır (Yıldız, 2018: 27). Bu bağlamda geleneksel ürünler üreticiler için önemli bir ürün farklılaştırma potansiyeli oluşturmakta, kırsal alanları geliştirilerek sürdürülebilirliğine katkıda bulunmakta ve bir yöredeki kültürün, kimliğin ve mirasın önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Geleneksel ürünler içerisinde önemli bir yeri bulunan yiyecek ve içeceklerin; seçimi, hazırlama yöntemi, yeme-içme şekli, günlük öğün sayısı, tüketim zamanı, porsiyon miktarı, gelenek ve pratiklerin rol oynadığı mutfak kültürü aynı zamanda bir yörenin genel kültürel yapısıyla da bütünleşmiş durumdadır (Abdurrezzak, 2014: 3). Diğer bir ifadeyle yiyecek ve içecekler geleneksel ürünler içerisinde bulunarak yöresel kimlik ile özdeşleşmekte ve toplumların yemek kültürlerinin gelişmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Köten ve Ünsal, 2014: 607). Dolayısıyla yiyecekler ve içecekler ile ilgili tüm unsurlar kültürlerin farklılığını gösteren en karakteristik ürünlerin başında gelmektedir. Bu bağlamda geleneksel ürünler; tüketicilerin yiyecek ve içecek seçimlerine çeşitlilik ve kolaylık sağlamakta ve bu ürünlere karşı tüketiciler olumlu bir tutum sergilemektedir (Guerrero vd. 2009: 52). Yapılan bir araştırmaya göre yeme-içme davranışları turistler için seyahat ve konaklama faaliyetiyle birlikte gerçekleştirilen en önemli üç turistik faaliyetten birisidir (Nicel Pazarlama, 2019). Bu nedenle turizm faaliyetleri içerisinde önemli bir yer tutan yeme-içme konusu günümüzde gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmekte ve sürekli olarak geliştirilmektedir. Gastronomi turizmi Türkiye’de yeni ve gelişmekte olan bir turizm türü olmakla birlikte aslında Türkiye dışında destinasyon pazarlayan tur operatörleri ve seyahat acenteleri tarafından uzun süredir bir turizm ürünü olarak sunulmaktadır (Chaney ve Ryan, 2012: 31). Turizme yön veren ve turizm hareketlerinin belirleyicisi olan turistler son yıllarda sadece turizm ürünü satın almanın değil daha çok bir deneyim arayışı içerisine girmişlerdir (Morgan vd., 2010; Eryılmaz ve Zengin, 2014). Özellikle

turistler gastronomi turizmi kapsamında ziyaret ettikleri bölgelerin yöresel lezzetlerini tatmak veya sadece bir bölgenin yeme-içme kültürünü tanıyabilmek için bile o yöreleri ziyaret edebilmektedir (Yüncü, 2010). Bu bağlamda son yıllarda dünyada pek çok ülkede özel gastronomi turları adı altında tur programları düzenlenmekte ve bu sayede turistlerin gastronomi turizmine olan ilgisini ve merakını arttırmaktadır. Örneğin Kırsal Seyahat Endüstrisi Birliğinin yapmış olduğu bir araştırmaya göre; gastronomi turizmine katılan turistlerin büyük bir bölümünü gittikleri destinasyonlardan yiyecekler, içecekler, yemek tarifleri, şarap vb. birçok ürünü sürekli ikamet ettikleri yerlere götürme ve bu ürünleri aile ve arkadaşları ile paylaşma eğiliminde olduğunu belirlemiştir. Bu durum gastronomi amaçlı seyahat eden turistlerin bir ülke, bölge veya şehrin tanıtımı ve ekonomisi için son derece önemli olduğunu göstermektedir (Kesici, 2012: 23). Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) gastronomi turizmini “*gastronomi ile ilgili destinasyonlara yapılan eğlenme amaçlı yiyecek ve içeceklerle ilgili rekreasyonel deneyimsel etkinliklerin bütünüdür*” şeklinde tanımlamaktadır. Bu etkinlikleri ise gastronomi festivalleri, yiyecek üretim yerlerine yapılan seyahatler, gıda fuarları, yemek şovları, pazarlar, yöresel ve kaliteli yiyecekleri deneyim etmek gibi olaylar oluşturmaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 64). Dolayısıyla gastronomi turizmi, bir yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin sunulmasıyla o yöreye ait kültürel kimliği ve mirası yansıtmasının yanı sıra kırsal alanlar için rekabet avantajı sağlamada etkili bir araç olma özelliği taşımaktadır (Çalışkan, 2013: 41).

Son yıllarda teknolojinin hızla gelişmesi, küreselleşme, insanların gelir seviyesinin artması, yiyecek içecek işletmeleri sayısının çoğalması, gastronomi alanında ortaya çıkan yeni akımlar gibi unsurlar yiyecek içecek alanında birçok yeniliği ve değişikliği beraberinde getirmektedir. Bu unsurlar insanların yeme içme faaliyetlerine olan tutkusunu ve yöresel mutfaklara olan ilgisini arttırmaktadır. Dünyada hemen hemen her ülke, bölge veya şehir mutfağının kendine özgü bazı temel özellikleri bulunmaktadır. Diğer bir ifadeyle her mutfağın kendine özgü özelliklerinin olması bir mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler olarak tanımlanabilmektedir. Bir yöredeki coğrafi konum, iklim çeşitliliği, din ve inanışlar, hayvan ve bitki türleri, toplumların sosyo-ekonomik yapıları, beslenme kültürü, yiyeceklerin tüketilme şekilleri ve insanların gündelik yaşam tarzları gibi birçok unsur mutfakların temel belirleyicisi konumunda olabilmektedir (Beşirli, 2010: 160). Bu kapsamda genel olarak mutfak, fiziksel bir alan olmakla birlikte kültürel ve sanatsal özellikleri içerisinde barındırmaktadır. Fiziki bir mekân olarak mutfak, “*hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda yiyecek üretiminin yapıldığı alandır*” (Gökdemir, 2005: 31). Mutfak kültürü ise “*bireyler ve toplum tarafından*

oluşturulan yiyecek hazırlama, sunma, tüketme ve koruma eylemine yönelik davranışlar topluluğudur”. Bir yöreye ait mutfak kimliğinin insanlarla buluşması ise mutfağın “*sanatsal*” boyutu ile gerçekleşmektedir. Tüm bu durumlar toplumlar için kabul edilebilir bir mutfak kimliği oluşturulmasında önemli bir etken olmaktadır (İshak vd., 2013: 105).

Günümüzde yöresel yemekler ve mutfak gelenekleri pek çok nedene bağlı olarak bilinirlik düzeyleri artmıştır. Bu nedenlerden bazıları tüketicilerin sağlıklı, çevreye duyarlı, taze, kaliteli gıdalara yönelik taleplerinin artması ve ziyaret edilen bölgenin yöresel mutfağını deneyim etmek için gerçek bir ilginin var olması şeklinde ifade edilebilmektedir (Getz, 2000). Yöresel yiyecek ve içecek deneyimi mutfak kültürlerini tanımak ve bölge insanlarının yöresel yiyecekleri nasıl tükettiğini öğrenmek için önemli bir fırsat oluşturmaktadır. Gastronomi alanındaki yenilikler ve gelişmelerin yaşanması, gastronomi alan yazınındaki çalışmaların artması da ülkelerin, bölgelerin veya şehirlerin gastronomisine, araştırmacılara, yiyecek ve içecek işletmelerine, gastronomi faaliyetlerine katılan turistlere önemli katkılar sağlamaktadır.

Araştırma Problemi

Ülke, bölge veya şehir mutfaklarını tanımaya, yöresel mutfak kültürlerini araştırmaya yönelik seyahatler son yıllarda artmakta ve turizm faaliyetlerine katılan hemen hemen her turist ziyaret ettiği ülkenin, bölgenin veya şehrin yöresel mutfağını da merak etmektedir. Dolayısıyla tur operatörleri ve seyahat acentelerinin hazırladıkları tur programlarında gastronomi ile ilgili etkinlikler insanlar tarafından ilgi çekmektedir. Türkiye sahip olduğu binlerce yıllık köklü geçmişi, zengin mutfağı ve turistik çekiciliği ile gastronomi turizmi için dünyada tercih edilen önemli bir ülke konumundadır. Türkiye’de bulunan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerinin UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) gastronomi kentleri arasında yer alması da bu durumun bir kanıtı niteliğindedir. Özellikle Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerinin UNESCO gastronomi kenti statüsü taşıması Türkiye’deki gastronomi turizmine olan ilgiyi, turist sayısını, gastronomi etkinliklerini ve turizm işletmelerinin sayısını arttırmıştır. Ayrıca Türkiye’nin farklı şehirlerinde düzenlenen turizm fuarları, sokak lezzetleri, peynir festivali, lezzet festivali, çikolata-tatlı festivali, ot festivali, vegan festivali, hamsi şenliği, tanıtım günleri gibi birçok etkinlik gastronomi turizmine önemli katkılar sunmaktadır. Bir ülke, bölge veya şehirde gastronomi turizminin gerçekleştiğinin en önemli göstergelerinden biri ise o yörenin gastronomisini deneyimlemek amacıyla gelen turistler oluşturmaktadır. Bu bağlamda Türk mutfağının zenginliklerini barındıran Türkiye’de bulunan diğer şehirlerin de gastronomi turizmine kazandırılması ve gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan ziyaretçi

sayısını arttırmak gerekmektedir. Ayrıca Türkiye'nin birçok yöresinde gastronomi alanında etkinlikler artmasına rağmen alan yazınında kapsamlı ve yeterli sayıda çalışmalara pek rastlanılmamaktadır. Bu nedenle Türkiye'nin kuzeydoğusunda bulunan Artvin ili coğrafi konumu, iklim çeşitliliği, doğal güzellikleri, kültürel farklılıkları bakımından Türkiye'de eşi benzeri olmayan bir sınır şehridir. Dolayısıyla Artvin ilinde keşfedilmemiş zengin bir gastronomi değerleri bulunmaktadır. Bu keşfedilmemiş gastronomi değerlerinin ortaya çıkartılmasında Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin gastronomi uygulamaları ve Artvin ilini ziyaret eden turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimleri de çalışmaya içerik olarak derinlik, kapsam olarak ise genişlik kazandıracığı düşünülmektedir. Bu bağlamda araştırmanın temel problemi Artvin iline ait gastronomi değerlerinin neler olduğudur. Bu bilgilerden yola çıkarak Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri Artvin ilinin gastronomi değerlerini ne ölçüde yansıtmaktadır ve Artvin ilini ziyaret eden turistlerin Artvin ilinin gastronomisi ile ilgili deneyimlerinin ne olduğudur?

Araştırmanın Amacı

Bir turizm destinasyonun çekicilik unsuru olarak "gastronomi" kültürel miras olması sebebiyle hem kuvvetli bir araç hem de turistlerin destinasyonla ilgili beklentileri sıralamasında ilk sırada yer almaktadır (Selwood, 2003; 10). Artvin ili Türkiye'nin kuzeydoğusunda bulunan doğal güzellikleri ve kültürel zenginlikleriyle başta doğa turizmi, kültür turizmi, botanik turizmi, kayak turizmi, deniz turizmi, yayla turizmi, akarsu turizmi, inanç turizmi, av turizmi, spor turizmi, yaban hayatı gözlemleme, rafting, gastronomi gibi pek çok turizm çeşitlerinin yapılabildiği önemli bir turizm destinasyonu olduğu ifade edilebilmektedir. Bu çalışma ile önemli bir turizm destinasyonu olan Artvin ilinin gastronomi değerlerini oluşturan unsurların tüm yönleriyle tespit edilerek gastronomi literatürüne ve gastronomi turizmüne kazandırılması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın temel amacı Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunu tespit ederek Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini incelemektir.

Araştırmanın temel amacı kapsamında alt amaçları şu şekilde sıralanabilir:

- Artvin ilinin mutfak kültürünü konusunda ayrıntılı bilgi sahibi olmak,
- Artvin mutfağına özgü yöresel ürünleri Türk gastronomi envanterine kazandırmak,
- Artvin mutfağına özgü kullanılan araç-gereç, yöntem, teknikleri tespit etmek,
- Artvin mutfağına özgü kavramlar, terimler ve özellikli ürünlerini tespit etmek,

- Artvin mutfağının unutulmaya yüz tutmuş gastronomi değerlerini belirlemek,
- Artvin mutfağına özgü özel pişirme yöntemlerini ortaya çıkarmak,
- Bayram, doğum, ölüm, düğün, festival, tören gibi özel günlerde yapılan Artvin iline özgü yiyecek içecek ritüellerini tespit etmek,
- Artvin mutfağına özgü yiyecek ve içeceklerin özellikleri belirlemek,
- Artvin mutfağına özgü yiyecek ve içeceklerin servis şekillerini belirlemek,
- Artvin mutfağına özgü yemeklerin örnek reçetelerini hazırlamak,
- Artvin mutfağındaki kültür etkileşimini gastronomi bilimi açısından ortaya çıkarmak,
- Artvin ili gastronomi değerlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak,
- Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin sunduğu gastronomi uygulamalarını tespit etmek,
- Artvin ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin Artvin ile ilgili gastronomi deneyimlerini ortaya çıkarmak.

Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmanın temel amacı Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunu tespit ederek Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerinin incelemesidir. Bir ülke, bölge veya şehrin tarihi, kültürü, coğrafi konumu, ekonomisi, tarım ürünleri, sosyal yapısı, yer şekilleri, turizm faaliyetleri gibi birçok unsur o yörenin gastronomi ile ilgili değerlerini oluşturmakta ve etkilemektedir. Gastronomi turizmi kapsamında ise bir yörenin gastronomi değerleri hem o yörede gastronomi hizmeti sunan yiyecek içecek işletmeleri hem de o yörede gastronomi hizmeti satın alan turistler ile sürekli bir etkileşim içerisindedir. Bu bağlamda araştırmanın amaçları doğrultusunda Artvin ilinin gastronomi değerlerine, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerinin gastronomi uygulamalarına ve Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimleri arasındaki ilişkiye ait araştırma hipotezleri aşağıda ifade edilmektedir.

H1: Artvin ilinin kendine özgü gastronomi değerleri bulunmaktadır.

H2: Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler Artvin iline özgü gastronomi uygulamalarını bilmektedir.

H3: Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler Artvin iline özgü gastronomi uygulamalarına menülerinde yer vermektedir.

H4: Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin ili gastronomisi ile ilgili deneyimleri bulunmaktadır.

H5: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin demografik özellikleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.1: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.2: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin uyrukları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.3: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin yaşları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.4: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin medeni durumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.5: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin eğitim durumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.6: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin meslekleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.7: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gelir seviyesi arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.8: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin ili tercihleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H5.9: Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin yemekleri beğenme durumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Araştırmanın Önemi

Günümüzde bir yörenin yemek kültürü ve lezzet birikimlerinin tespit edilmesi, insanlığa aktarılması, değerlendirilmesi gibi hususlar gastronomi bilimi sayesinde gerçekleşmektedir. Bir yöreye ait yemekler o yörenin kültürünün anlaşılması, yaşatılması ve sürdürülebilirliğini sağlanması için önemli bir unsurdur. Bir yörenin kültürün içine girebilmek ve onu tanıyabilmek

için en önemli araçlardan birisi o yöreye ait yemeklerdir (Yüncü, 2010: 30). Son yıllarda turistler özel bir yemeğin üretim aşamalarını görebilmek ve tadına bakabilmek amacıyla yemek festivallerini, yöresel restoranları ve özel mekânları ziyaret etmektedirler. Turistler için eşi benzeri olmayan bir yeme içme deneyimi; müzeler, eğlence ve alışveriş gibi etkinliklerle birlikte sunulduğunda ise turistleri daha yüksek etkileme gücüne sahip olmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014: 62). Bu nedenle gastronomik unsurlar turizm destinasyonların pazarlanmasında önemli bir yer edinmiştir. Bu durumun farkında olan yöreler ekonomilerine katkı sağlamak ve markalaşmak amacıyla gastronomi turizmini destekleyerek gerek tanınmışlığı arttırmada gerekse de rekabet avantajı elde edebilmek için ön plana çıkmaktadır. Dolayısıyla bu çalışma Artvin ilinin gastronomi değerlerinin tespit edilerek Türk mutfağına kazandırılması ve gastronomi mirasının gelecek kuşaklara aktarılarak sürdürülebilirliğinin sağlanması bakımından önem arz etmektedir. Ayrıca alan yazında gastronomi ile ilgili çeşitli çalışmalar olmasına rağmen Artvin ili gastronomisi ile ilgili çalışmalara pek rastlanılmamasından dolayı bu araştırmanın ilgili alan yazına katkı sağlaması ve diğer araştırmacılara kaynak oluşturması öngörülmektedir.

Araştırmanın Varsayımları

Artvin ili Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinde Doğu Karadeniz Bölümünün de en doğusunda yer almaktadır. Artvin'de Laz, Hemşin, Gürcü gibi farklı kültürdeki insanların yaşaması, iklim özelliklerinin çeşitli olması, Türkiye'nin Gürcistan ile sınır şehri konumunda bulunması gibi birçok durum bakımından zengin ve özgün bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Dolayısıyla çalışma kapsamında Artvin ilinde zengin ve özgün bir gastronomi değerinin bulunduğu varsayılmaktadır. Araştırma amacına yönelik yüz yüze görüşme tekniği veri toplama yöntemi olarak kullanılmıştır. Bilgi ve anket formları bölge halkına, bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerine ve bölgeyi ziyaret eden turistlere uygulanmıştır. Yüz yüze görüşmelerin, kullanılan bilgi ve anket formlarının araştırma amacına yönelik hizmet ettiği ve araştırmaya katılanların soruları gönüllü ve doğru bir şekilde yanıtladığı kabul edilmektedir.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmada Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunun tespit edilmesi, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerinin ortaya çıkartılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırmanın kapsamını Artvin ilinde yiyecek ve içecekler ile ilgili hazırlanmış şekli, sunum çeşitleri, öğün sayısı, pişirme yöntemleri,

mutfak araç gereçleri gibi gastronomik unsurlar ile Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve Artvin ilini ziyaret eden turistler oluşturmaktadır. Bu nedenle araştırma Artvin ilinin gastronomi değerleri, Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve Artvin ilini ziyaret eden turistler ile sınırlandırılmıştır. Bu bağlamda araştırma Artvin ilinin gastronomi değerlerini tespit etmede kullanılan incelemeleri, Artvin'deki bireyler ile yapılan görüşmeleri, Artvin ilinde; yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistler ile görüşmeleri kapsamaktadır.

İlgili Araştırmalar

Raji ve arkadaşları (2018) çalışmalarında yerel yiyecekleri kırsal bölgelere entegre etmenin destinasyonların sürdürülebilirliğinde ve rekabet gücünün artmasında yardımcı olacağını ifade etmiştir. Ancak, bu durum yerel toplulukların desteği olmadan mümkün olmamaktadır. Dolayısıyla yerel toplulukların turizm faaliyetlerine katılımcı pozisyonunda olması ve kırsal bölgelerdeki herhangi bir turizm ürününü tanıtmaya açısından gerekliliğini belirtmiştir.

Akdemir ve Selçuk (2018) çalışmasında Sakarya'daki yöresel yiyecek sunan yiyecek içecek işletmelerinin menülerini inceleyerek ve yöre halkının tutumlarını araştırmıştır. Araştırmada yöre halkının yöresel yiyeceklerinin turizme kazandırılmasını desteklediği, yöresel mutfağın tanıtım açısından önemli olduğunu ve ekonomik açıdan katkı sağlayacağı sonuçlarına ulaşmıştır.

Çelik (2018) çalışmasında Şırnak ilinin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu belirtmiştir. Ancak Şırnak ili sahip olduğu gastronomi potansiyelini yeterli düzeyde kullanılmadığı tespit etmiş ve çeşitli öneriler sunmuştur. Akyürek ve Zeybek (2018) ise çalışmalarında Gümüşhane yöresine özgü pek çok yöresel yiyecek ve içecek bulunduğunu ancak bu ürünlerin turistik ürün olarak sunumunun yetersiz olduğunu tespit etmiştir.

Oğan ve Özkaya (2018) Artvin ilinde yaptığı çalışmalarında yiyecek içecek işletmelerinde; yiyecek ve içeceklerin lezzeti, çalışan personeli ve hizmet kalitesi üniversite çalışanlarının yiyecek içecek işletmesi tercihlerini en çok etkilediğini tespit etmiştir. Ayrıca yiyecek içecek işletmesi tercihlerinde fiyat, aile, ulaşım ve fiziksel alan gibi unsurlarında etkili olduğu sonuçlarına ulaşmıştır.

Roy, Hall ve Ballantine (2017) çalışmalarında yerel gıdalara güven konusunda, turizm ile ilgili tüm paydaşlarının rolünü ve turistlerin satın alma kararlarındaki etkilerinin önemini ifade etmiştir.

Akay (2017) Artvin ilinde gastronomi turizmi algısı konulu çalışmasında ildeki gastronomi turizminin istenilen düzeyde olmadığını ifade etmiştir. Bu durumun en önemli nedenlerinden biri yöresel yemeklerin reklam ve tanıtım konusundaki eksikliği olarak tespit etmiştir. Ayrıca çalışmada katılımcıların büyük bir bölümü yöreye gelmeden önce yöre yemekleri ile ilgili herhangi bir bilgileri olmadığını tespit etmiştir.

Chavarria ve Phakdee-Auksorn (2017) turistlerin yiyecek ve içeceklere yönelik tutumlarını ve niyetlerini inceledikleri çalışmalarında tutum, öznel normlar, algılanan davranışsal kontrol ve geçmiş deneyimlerin önemli olduğunu belirlemiştir.

Zengin ve Işkın (2017) çalışmalarında Sivas ili yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından incelemiş ve Sivas ilinin zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu, çok çeşitli yiyecek ve içeceklerinin bulunduğu dolayısıyla turistlere farklı lezzetler tatma imkanı sunduğunu ifade etmiştir.

Dünder ve Arıkan (2017) çalışmalarında Eskişehir ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinin büyük bir bölümünün menülerinde Eskişehir mutfak kültürüne özgü yöresel yemeklerine nerdeyse hiç yer vermediğini tespit etmiştir. Ayrıca Eskişehir’de diğer illere ait mutfak kültürlerine ait yiyecek içecek işletmelerinin olmasına rağmen Eskişehir mutfak kültürünü sunan çok az sayıda yiyecek içecek işletmesinin bulunduğunu ve bunlarında menülerinde sınırlı sayıda yöresel yiyecek sunduğunu tespit etmiştir.

Ayaz ve Yalı (2017) çalışmalarında kültür turizmi açısından önemli bir destinasyon olan Safranbolu ilçesine gelen yerli turistlerin yöreyi seyahat etme tercihleri ve yöredeki yiyecek içecek beklentileri ile ilgili anlamlı sonuçlara ulaşmıştır.

Özel ve arkadaşları (2017) çalışmalarında Kilis mutfağının yemek kültürü açısından zengin olduğunu dolayısıyla önemli bir gastronomi turizmi potansiyelinin bulunduğunu belirtmiştir. Ancak Kilis’te faaliyet gösteren yöresel temalı restoranlarda Kilis mutfağına özgü az sayıda yöresel yiyecek ve içeceğin sunulduğu ifade etmişlerdir.

Başaran (2017) çalışmasında Rize’ye özgü 64 yöresel lezzeti kayıt altına alarak yörede en çok bilinen ve tüketilen yöresel lezzetlere yer vermiştir. Bu bağlamda Rize’nin gastronomi turizmi kapsamında önemli bir potansiyele sahip olduğu ifade etmiştir.

Töre Başat ve arkadaşları (2017) çalışmalarında gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin satış ve pazarlanmasında üreticilere yol gösterebildiği sonuçlarına ulaşmıştır. Sukenti

ve arkadaşları (2016) ise çalışmalarında yöresel mutfakta kullanılan bitkilerin gastronomi açısından önemli bir unsur olduğunu ifade etmiştir.

Canbolat ve arkadaşları (2016) çalışmalarında Samsun ilinin ulaşım imkânları, tarihi, kültürel yönleri gibi birçok açıdan önemli bir ile turizm potansiyeline sahip olduğunu belirtmişlerdir. Bu nedenle Samsun ilinin gastronomi turizmi açısından da değerlendirilmesi ve gastronomik ürünlerinin üzerinde durulmasının gerekli olduğunu ifade etmiştir.

Çapar ve Yenipınar (2016) çalışmalarında, turistlerin destinasyon tercihlerinde yöresel yiyeceklerin kültürel kimliğin önemli bir unsuru olduğunu ve yöresel yiyecekler turizm amaçlı kullanılmasıyla bölgeye olumlu birçok katkı sunabileceğini tespit etmişlerdir.

Çulha ve Dağkırın (2016) çalışmalarında Kuşadası'ndaki 21 restoran işletmesinde yöneticiler ile yaptıkları görüşmede; katılımcıların yöresel yiyecekler ve içecekler önem verdiği tespit etmiştir. Özellikle yöresel yiyecek ve içeceklerin müşteriler tarafından satın alması ve servis edilmesi müşteri memnuniyetini arttırmakta olduğunu ayrıca yöresel yiyecekler ve içecekler müşterilerin işletmeye olan bağlılığı ve devamlılığı sağladığını tespit etmiştir.

Birdir ve Akgöl (2015) Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistler üzerine yaptıkları çalışmalarında turistlerin Türkiye'yi ziyaret etme sebebi nedenlerinden birisinin Türk mutfağına özgü yemekleri deneyim etmek olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca bu deneyimin Türkiye'yi tekrar ziyaret etmeleri açısından en önemli unsurlardan biri olduğunu ifade etmiştir.

Sormaz (2015) çalışmasında İstanbul ilinde yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin Türk mutfağı uygulamalarını incelemiştir. Çalışmanın en çarpıcı sonuçlarından birisi olarak yiyecek içecek işletmelerinin Türk mutfak kültürü ve yemeklerine menülerinde daha fazla önem ve yer vermesi gerektiği dolayısıyla bu durumun Türk mutfağının dünya çapında tanıtılmasına katkı sağlayacağı şeklinde ifade etmiştir.

Richards (2014) bir çalışmasında turizm sektöründe gastronomi ile ilgili unsurların önemli bir yerinin bulunduğunu belirtmiştir. Bu durumun turizm açısından en önde gelen çekicilikler arasında yer almaya başladığını ifade etmiştir.

DiPietro ve Campbell (2014) ABD'de bir üniversite kampüsünde bulunan bir restoranda yaptıkları çalışmalarında yöresel yiyecek kalitesi ve tekrar ziyaret etme isteği arasında olumlu bir ilişki tespit etmiştir. Ayrıca çalışmalarında müşterilerin ilgisini çekmek için restoranlarda yöresel yiyeceklerin pazarlanmasına yardımcı olabilecek uygulamalara dair bilgiler sunmuştur.

Serçeoğlu (2014) Erzurum’da yaşayan yöre halkının Erzurum mutfak kùltürü ile ilgili bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada katılımcıların büyük bir bölümünün Erzurum mutfak kùltürünü yaşattıkları ve evlerinde Erzurum yöresel yemeklerini yaptıkları, lezzetli buldukları tespit etmiştir. Ayrıca araştırma kapsamında Erzurum mutfak kùltürünün sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi amacıyla yöre halkına yöresel mutfak ile ilgili eğitimlerin verilmesi ve yazılı-görsel basında tanıtımının yapılması gerektiğini vurgulamıştır.

Cömert ve Özkaya (2014) çalışmalarında oldukça geniş coğrafyaya, iklim çeşitliliğine ve zengin yemek kùltürüne sahip olan Türkiye’nin coğrafi bölgeleri dikkate alınarak yörelere göre neler yenilip içileceğini gösteren gastronomi rehberleri oluşturmanın gerekliliği sonucuna ulaşmışlardır. Soner (2013) ise çalışmasında küçük şehirlerin bir turizm destinasyonu olarak pazarlanmasında, yöresel mutfak kùltürünün etkili bir biçimde kullanılabileceğini belirtmektedir. Gastronomi turizmi sayesinde küçük şehirlerde ekonomik gelişme sağlanabileceğini ifade etmektedir.

Kızılırmak ve arkadaşları (2014), çalışmalarında Doğu Karadeniz Bölgesi’nin önemli bir turizm destinasyonu olan Uzungöl’de faaliyet gösteren çoğu yiyecek içecek işletmelerinin menü kartlarında yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili yeterli düzeyde bilgilerin bulunmadığını tespit etmiştir.

Dünya Turizm Örgütü, 2012 yılında yayımlamış olduğu küresel yiyecek içecek raporunda, yöresel mutfakların turistlerin destinasyon seçiminde önemli bir motivasyon kaynaklarından birisi olduğu ifade etmiştir.

Canizares ve Guzman (2012) Cordoba’yı ziyaret eden turistler üzerine yaptığı çalışmalarında yöresel mutfağın, turistlerin Cordoba’yı ziyaret etmelerindeki en önemli etkenlerden biri olduğunu tespit etmişlerdir. Yine Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán (2011) çalışmalarında gastronomi ve turizm ilişkisi kapsamında destinasyonların ve yöresel mutfaklar ile ilişkisini incelemiştir. Ayrıca Chang ve arkadaşları (2010) çalışmalarında turistler seyahatleri sırasında gastronomi davranışlarında farklılıklar göstermekte olduğunu belirlemiştir.

Dilsiz (2010), “Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)” başlıklı çalışmasında gastronomi ve gastronomi turizminin birinci sınıf turizm işletme belgeli işletmelerdeki önemini ve uygulanabilirliğini incelemiştir. Gastronomi ve gastronomi turizmine olan yaklaşım bir yörenin turistik tanıtımı konusunda katkı sağlamakta olduğu tespitinde bulunmuştur.

Amira (2009) çalışmasında Güney Asya'da bulunan Maldivler'de saklı kalmış yerel yiyeceklerin turizm sayesinde gün ışığına çıkartılabileceği bu yerel yiyeceklerin Maldivler turizmi için önemli olduğunu ifade etmiştir.

Everett ve Aitchison (2008) yaptıkları bir araştırmada, yiyecek ve içecekler ile ilgili kuruluşların yöresel kimliklerin oluşmasında merkezi olabileceğini ayrıca yöresel kimlik ve yemek arasında teorik bağlantı olduğunu ifade etmiştir. Bunun yanı sıra yöresel kimliği güçlendirmek, çevrenin değerini artırmak, kültürel mirası korunmak ve ekonomiyi teşvik etmek gibi pek çok potansiyeline sahip olması nedeniyle gastronomi turizminin alternatif bir kalkınma aracı olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Güneş, Ülker ve Karakoş (2008) çalışmalarında yöresel yemek kültürünün, yerel ekonomiye katkı sağlanmasının yanı sıra kültürel değerlerin tanıtılması, korunması ve sürekliliğinin sağlanmasının önemine vurgu yapmışlardır. Ayrıca yöre halkının turizm ile ilgili çalışmalara dahil edilmesi gerektiğini ifade etmiştir.

Marzella (2008) çalışmasında turistlerin büyük bir bölümü gittikleri turizm destinasyonlarına ait olan yöresel yiyecekleri ve içecekleri tatmaktadır. Turistlerin tatmış oldukları bu yiyecek-içecekleri aileleri ve arkadaşlarıyla paylaşmak için kendi yaşadıkları yerlere götürme eğiliminde olduklarını ifade etmektedir.

Correia ve arkadaşları (2007) çalışmalarında turistlerin destinasyon seçimlerini incelemiştir. Araştırma sonucunda ise yiyecek ve içecek ile ilgili unsurların önemli bir beklenti olduğunu tespit etmişlerdir.

Jang ve Feng (2007) turistlerin yiyecek ve içecek ile ilgili memnuniyetlerinin ve yenilik arayışlarının etkilerini araştırdıkları çalışmalarında, yiyecek ve içecek ile ilgili memnuniyetin kısa süre içerisinde gittikleri destinasyonu tekrar ziyaret etme isteğini doğrudan etkilediği gözlemlenmiştir. Buna karşılık yenilik arayışında olan turistlerin orta ve uzun vadede tekrar ziyaret edebileceği sonucuna ulaşmıştır.

Kivela ve Crotts (2006) Hong Kong'u ziyaret eden turistler üzerine yaptıkları bir çalışmada turistlerin destinasyon seçimlerinde gastronomi turizminin önemli bir rol oynadığını tespit etmiştir. Ayrıca turistler Hong Kong'u tekrar ziyaret etme isteklerinde yemeklerin lezzetli olması, hijyen-sanitasyon, yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği gibi durumların öncelikli olduğu saptanmıştır.

Hall, Mitchell, ve Sharples'a (2003) yöresel yiyecekler ve içeceklerin gastronomi turizmi açısından değerlendirdikleri çalışmalarında yerel üretici ağlarının kurulması ve yöresel yiyecek içeceklere değer kazandırılması gerektiğini ifade etmiştir.

Roberts ve Hall (2001) çalışmalarında kırsal alanlarda turizm ve eğlence faaliyetlerinin yaygınlaştırılması gerektiğine ve tarım, el sanatları, kültür, gastronomi ve diğer gezi yolları, kültürel festivaller gibi etkinliklerin yerel ekonomiler için önemli olduğuna dikkat çekmektedir.

Bu çalışma kapsamında yurt içinde ve yurt dışında daha önce yapılmış ilgili araştırmalar incelendiğinde çalışmaların ağırlıklı olarak bir yörenin gastronomi potansiyelinin tespit edilmesi, yöresel ürünlerinin belirlenmesi, yiyecek içecek işletmelerinin uygulamaları, yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon, bir yöreyi ziyaret eden turistlerin yiyecek içecekler ile ilgili gastronomi beklentileri ve turistlerin gastronomi deneyimleri gibi çeşitli alanlarda ancak tek yönlü çalışmalara rastlanılmaktadır. Dolayısıyla bu çalışma Artvin ilinin gastronomi değerinin neler olduğunun tespit edilmesinin yanı sıra hem Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerinin gastronomi uygulamalarını hem de Artvin ilini ziyaret eden turistlerin gastronomi ile ilgi görüşlerini ortaya çıkarması bakımından çok yönlü bir araştırma özelliği taşımaktadır.



2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde araştırmanın kavramsal çerçevesi kapsamında ilk olarak turizm, turizm çeşitleri, turist, turistik ürün, turizm işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili temel kavramlar tanımlanmaktadır. Daha sonra Artvin ilinin genel özellikleri başlığı altında Artvin ilinin tarihi, coğrafi konumu, fiziki özellikleri ve beşeri özellikleri ile ilgili temel bilgilere yer verilmektedir. Bu temel bilgiler ışığında Artvin ilinin doğal turizm kaynakları ve kültürel turizm kaynaklarının neler olduğu açıklanmaktadır. Son olarak ise gastronomi, gastronomi turizmi ve Artvin ilinin gastronomisi ile ilgili bilgiler kapsamlı bir şekilde ifade edilmektedir.

2.1. Turizm İle İlgili Temel Kavramlar

İnsanların turizm etkinliklerine katılma nedenleri arasında eğlenmek, dinlenmek, sağlık, inanç, gezme, eğitim, toplantı, spor gibi birçok farklı amaç bulunmaktadır. Farklı amaçlarla da olsa turizm faaliyetlerine katılan insanların seyahat ettikleri destinasyonlarda yeme-içme ihtiyaçlarının mutlaka karşılanması gerekmektedir. Bu nedenle insanların; seyahatleri süresince yaptığı başta konaklama, yeme içme olmak üzere tüm faaliyetler turizm bilimini yakından ilgilendirmektedir. Bu bağlamda turizm ile ilgili temel kavramlar başlığı içerisinde turizm, turizm çeşitleri, turist, turistik ürün, turizm işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili kavramlar ifade edilmektedir.

2.1.1. Turizm

İnsanların seyahat etme ile ilgili eylemi insanlığın tarihiyle birlikte ortaya çıktığı bilinmektedir. Dolayısıyla insanlar, sürekli olarak yaşadıkları yerlerden geçici sürelerle ayrılarak bir başka ülke, bölge veya şehirlere seyahatlerde bulunmaktadır. İnsanlar bu geçici seyahatleri esnasında gittiği yerlerde gezme, görme, dinlenme, eğlenme, öğrenme gibi hem psikolojik hem de sosyo-kültürel ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar. Bu bağlamda günümüz toplumlarının temel özelliğini oluşturan ve ekonomik olarak önemli etkiler yaratan bu olaylar zinciri turizm olarak ifade edilmektedir (Uçkun, 2004: 28). Zaman içerisinde uygarlıkların gelişmesi, toplumların zenginleşmesi, insanların iş hayatında karşılaştığı yoğunluk gibi durumlar tatil yapma gereksinimi, ulaşım araçlarının gelişmesi, insanların boş zamanlarının artması, farklı coğrafyalardaki doğal güzelliklerin ve kültürel değerlerin tanıtılması sonucu turizm sektörü hızlı bir gelişme göstermiştir. Yirminci yüzyıla gelindiğinde ise turizm sektörü ile ülkeler, şehirler veya bölgelerin ekonomik ve sosyokültürel açıdan gelişmesine en önemli katkıyı sağladığı söylenebilmektedir (Önen, 2008: 2). Etimolojik olarak turizm kelimesi Latince “tornus” kelimesinden türetilmiştir. Tornus kelimesi batı dillerinde “tour”, “touring”, “tourner”

gibi kelimelerle, Türkçede “tur” olarak kullanılmaktadır ki insanlar dairesel hareket ederek dinlenme, iş, eğitim, eğlenme gibi farklı amaçlarla bir yöreyi gezdikten sonra sürekli ikamet ettikleri yere geri dönmelerini ifade etmektedir (Ağaoğlu, 1991: 24). Dolayısıyla tur kelimesi insanların hareket etmeye başladığı yere geri dönmek koşuluyla yaptıkları kısa ya da uzun süreli seyahatleri kapsamaktadır.

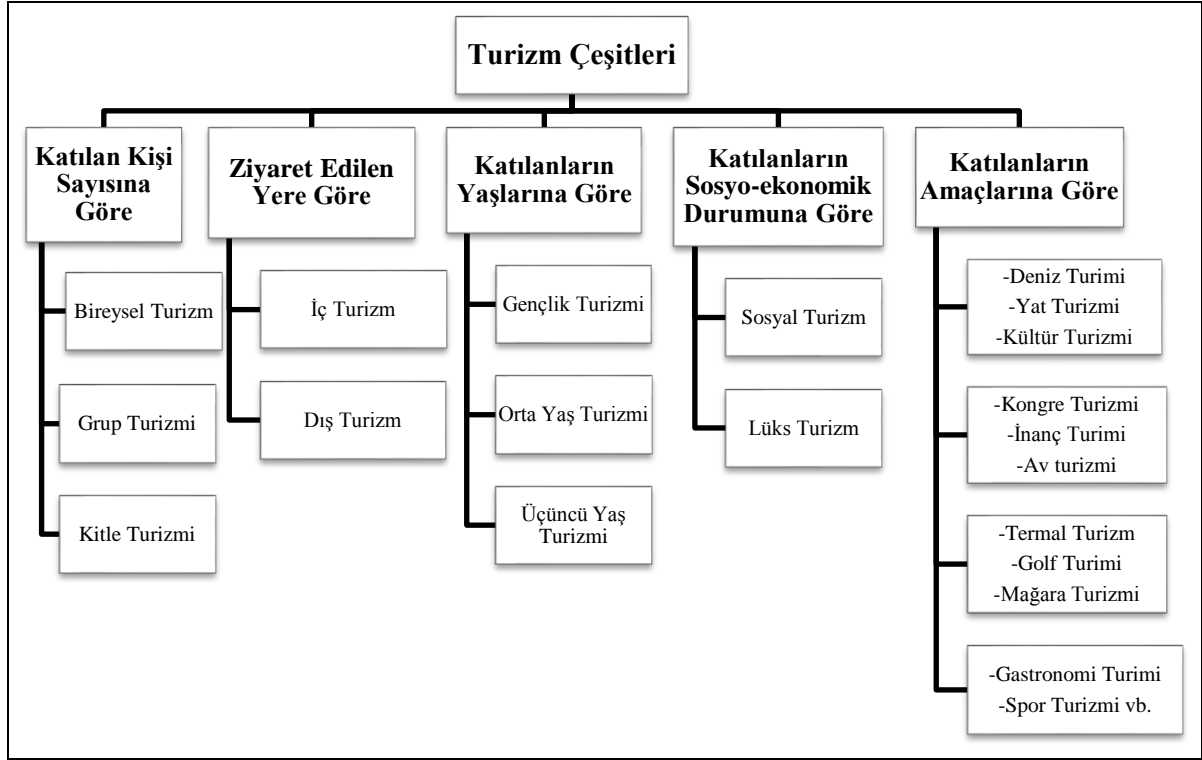
Turizmin tanımının tarihçesi incelendiğinde; 1884 yılında Avusturya'nın Graz şehrinde gerçekleştirilen bir toplantıda Josef Stadner, iktisadi bir faaliyet olarak turizmi şu şekilde ifade etmiştir (Toskay, 1983: 21): Turizm sektörü iktisadi açıdan turistlerin ziyaretlerinden kaynaklanan bir fayda sağlaması hususunda yönelim göstermektedir. Bu sektörün en belirgin özelliği ürünü tüketiciye ulaştırmak yerine, tüketiciyi ürüne ulaştırmaktadır. Tüketici, kendisine ulaşması imkânsız olan ürünlerden faydalanmak istediği için bu mesafeyi kat etmek durumunda kalmaktadır. Bu bağlamda deniz, hava, dağlar, tarihi yapı, iklim gibi daha önceden faydalanmamış unsurlar turizm sektörü ile iktisadi ürünlere dönüştürülmektedir. Tarihsel süreçte turizmin ilk tanımını yapan Guyer-Feuler (1905) *“hava değişimi ve dinlenme gereksinimlerin artması, sanat ve doğayla beslenen göz alıcı güzellikleri tanıma isteği, doğanın insanlara mutluluk vermesi, sanayi ve ticaretin gelişmesi, ulaşım ile ilgili engellerin kalkması gibi durumların bir sonucu olarak topluluk ve ulusların birbirine daha çok yaklaşmasına imkân sağlayan ‘modern’ çağa özgü bir olay”* olarak ifade edilmiştir (Kozak, 2009: 1). Bir ekonomist olan Hermann Von Schullard, 1910 yılında turizmin ekonomik yönüne vurgu yaparak belirli bölge dışındaki insanların gelerek konaklamasıyla ortaya çıkan durumun ekonomik yönünü ilgilendiren faaliyetler olarak tanımlamıştır. Turizmin ekonomik yönüne vurgu yapan bilim insanlarından biri olan Edmood Picard ise turizmin temel fonksiyonunun, bir ülkeye yabancı para kaynaklarının gelişini sağlayan ve turistlerin harcamaları ile ilgili ekonomiye yaptığı katkıları araştırmak olduğunu ifade etmiştir (Kozak, 2009: 2).

İnsanların seyahat ve konaklama faaliyetlerini kapsayan turizm faaliyetleri İkinci Dünya Savaşı sonrasında teknolojinin de gelişmesiyle hem ekonomik olarak hem de sosyo-kültürel yaşamda da önemli bir yer edinmeye başlamıştır. Turizm kavramı Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tarafından insanların boş zamanları ile iş veya farklı nedenlerden dolayı günlük yaşamları dışındaki yerlerde konaklama ve seyahat etkinlikleri olarak tanımlamıştır (Evans ve Campbell, 2003: 398). Uluslararası Turizm Uzmanları Birliği olan (AEIST- Association Internationale D’Experts Scientifiques Du Tourisme), turizmi ise bilimsel olarak şu şekilde tanımlamaktadır: Turizm, yabancıların yapmış olduğu seyahatlerin yerleşmeye

dönüşmemek koşuluyla kazanç elde etmemesi ile konaklamaları sonucu ortaya çıkan olayların ve ilişkilerin tümüdür (Hussein ve Saç, 2008: 6). Daha sonra bu tanım yeniden düzenlenerek *“insanların olağan ihtiyaçlarını karşıladıkları, sürekli olarak ikamet ettikleri ve çalıştıkları yerlerin dışına seyahatleri ve gittikleri yerlerde turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetleri talep etmesi ile geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkiler bütünü”* şeklinde tanımlanmıştır (Kozak, 2009: 3). Başka bir tanıma göre turizm; insanların politik ve ticari bir amaç taşımadan eğlenme, dinlenme, eğitim, merak, spor, sağlık, zevk, din, kültürel vb. sebeplerle bireysel veya toplu olarak belli bir süre içerisinde turizm ürünlerini kullanarak yapmış oldukları faaliyetleri kapsamaktadır (Başol, 2012: 351). Dolayısıyla turizm ile ilgili tanımlar incelendiğinde turizmin tanımı şu şekilde özetlenebilmektedir; dinlenmek, eğlenmek, gezmek gibi farklı amaçlarla insanların, para kazanma arzusu gütmekten sürekli yaşadıkları yerin dışına seyahat etmelerini kapsayan ve gittikleri yerlerde turizm ürünleri talep ederek yaptıkları geçici konaklama faaliyetlerinin tamamıdır.

2.1.2. Turizm Çeşitleri

Günümüzde insanlar gezme, eğlenme, dinlenme, öğrenme, inanç, sağlık, eğitim, kültür, doğa, iş, merak, macera arama, alışveriş gibi pek çok nedene bağlı olarak turizm faaliyetlerine yönelmektedir. İnsanları turizm faaliyetlerine katılmaya yönelten nedenler incelendiğinde ise turizmin farklı çeşitlerde ortaya çıktığı görülmektedir. Ancak turizmin geniş kapsamlı ve birbiriyle ilişkili konulardan oluşmasından dolayı kendi içerisinde kesin bir ayırım yapmak zor olmaktadır (Ünüsün ve Sezgin, 2005: 15). Günümüzde turizm faaliyetlerinin farklılaşması sayesinde turist tiplerine göre çeşitli seyahat seçenekleri sunulabilmektedir. Turistlerin bir kısmı için sınırlı bir kısmı için ise sınırsız bütçesi ile en uygun faydayı elde etmeye çalışmakta ve turistler beklentilerini en üst düzeyde tatmin etmek istemektedir. İnsan hangi beklentinin etkisiyle seyahate karar vermiş ise bu duruma uygun bir turizm çeşidi bulunmaktadır. Bu durumun sonucu olarak kullanım amacı ve gelişmelere göre turizm çeşitlerinin farklı sınıflandırmaları mümkün olmaktadır (Yıldız, 2009: 8). Bu sınıflandırmalar turizm faaliyetlerine katılan kişi sayısı, ziyaret edilen turizm yerine göre, turizm faaliyetlerine katılan bireylerin; yaşlarına, sosyo-ekonomik durumlarına ve katılanların amaçlarına göre Şekil 2.1 yardımıyla detaylı bir şekilde gösterilmektedir (Kozak, 2009: 11 ve Erem, 2009: 20).



Şekil 2.1. Turizm Çeşitleri

Yukarıda Şekil 2.1 yardımıyla gösterilen turizm çeşitleri ile birlikte günümüzde 200'ün üzerinde bir turizm çeşidinden bahsetmektedir (Turizm Yazarları ve Gazetecileri Derneği, 2016). İnsanlar hangi turizm faaliyetlerine yönelik bir seyahate karar vermişse, bu duruma uygun olan turizm çeşidi kendisini göstermektedir (Toskay, 1989: 153). Örneğin eko turizm, uzay turizmi, etkinlik turizmi, kamp turizmi, dark turizmi, diaspora turizmi, oyuncak turizmi gibi. Bunun başlıca nedenlerinden biri teknolojinin gelişmesi ve sosyal yaşamın farklılaşması ile birlikte turizm faaliyetlerine katılan insanların artık eskisi gibi homojen bir grup değil aksine insan profillerinin çok geniş kapsamlı olmasıdır (Garda ve Temizel, 2016). Dolayısıyla insanların düşünce yapılarında ve yaşam tarzlarında meydana gelen değişimler turizm ile ilgili ihtiyaç duyduğu ürünleri de çeşitlendirmektedir.

2.1.3. Turist

Kültürel bir etkinlik, sosyal bir kavram, psikolojik olarak tatmin edici ve ekonomik bir faaliyet alanı olan turizm olayının öznesi insandır (Beyazıt Hayta, 2008: 39). İnsanlar başta psikolojik tatmin duygusunu karşılamak gibi farklı amaçlarla turizm faaliyetlerine katılmaktadır (Aktaş, 2002: 2). Dolayısıyla turizm faaliyetlerine katılan her insan turist olarak adlandırılmaktadır. Ancak bir insanın turist olarak nitelendirilebilmesi için sürekli ikamet ettiği yerden en az bir gün en çok ise bir yıl süre ile ayrılması, gittiği yerlerde geçici olarak konaklaması ve buralarda

kazanmadığı parayı harcaması gerekmektedir (Kozak ve Bahçe, 2009: 14). Turizm ve turistin tanımları ışığında turistin temel özellikleri ise şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Turist, turizme yön veren olmasının yanı sıra turizm hareketlerinin belirleyicisi durumundadır.
- Turist, gittiği yerde sürekli olarak yerleşme amacı taşımadan eğitim, inanç, ailevi durum, sağlık, eğlenme, dinlenme veya boş zaman gibi para kazanma arzusu olmayan amaçlarla seyahat eden bireylerdir.
- Bilim, diplomasi, iş, spor, kültür gibi amaçlarla çeşitli toplantılara katılmak için seyahat eden bireyler de turist olarak kabul edilir.
- Turist, seyahatleri boyunca iktisadi olarak tüketici sayılan, ekonomik güce sahip ve sınırlı zamanı olan bireylerdir.
- Seyahatlerinde para kazanmak, sürekli olarak yerleşmek, uzun süre eğitim almak için gidenler ve transit yolcu statüsü taşıyan bireyler turist olarak sayılmamaktadır. Ancak en az bir gece konaklayan ve günübirlik seyahat eden bireyler turist olarak kabul edilir (Yağcı, 2003: 12).

2.1.4. Turistik Ürün

Turistin devamlı olarak ikamet ettiği yerden ayrılışı ile başlayan ve devamlı olarak yaşadığı yere dönüşüne kadar geçen süre içerisinde edinmiş olduğu tecrübeler ile satın aldığı mal ve hizmetlerin toplamına turistik ürün denilmektedir (Usal ve Oral, 2001: 54-55). Diğer bir ifadeyle turistik ürün bir turistin seyahat ve geçici olarak gecelemeinden kaynaklanan ihtiyaçlarını karşılayabilen mal ve hizmetlerden oluşan bir paket olma özelliği taşımaktadır (Demir ve Demir, 2004). Dolayısıyla turistlerin satın almış oldukları mal ve hizmetlerin tamamı turistik ürünü oluşturmaktadır (Kotler vd., 2006: 304). Günümüzde ekonomik, sosyal, politik, kültürel ve psikolojik gibi faktörlere bağlı olarak turistik tüketim gelişmektedir (Eralp, 1983: 168). Bu turistik tüketim ise turistik ürünün bulunduğu, sunulduğu veya işlendiği yerde gerçekleşmektedir. Bu nedenle turizm pazarlamasında turistik ürünler bulunduğu yerde değil potansiyel ve mevcut turistlerin bulunduğu yerlere odaklanması gereken bir koşul taşımaktadır (Çolak, 2009). Turistik ürün kavramı toplam turistik ürün ve ticari turistik ürün olmak üzere incelemek daha faydalı olmaktadır. Turistin sürekli olarak ikamet ettiği yerden ayrılıp tekrar dönüşüne kadar geçen süre içerisinde kullandığı mal ve hizmetlerin tamamı toplam turistik ürün olarak ifade etmektedir. Ticari turistik ürünler ise ulaşım, konaklama, yiyecek ve içecekler, rehberlik gibi unsurlardan oluşmaktadır (Middleton, 1988: 78-83). Diğer

bir ifadeyle turistik ürün ulaşım, konaklama, yiyecek içecek, çekicilik, eğlence gibi birbirinden farklı pek çok ürünün bir arada bulunmasıyla oluşan ve geçici bir süreyle turistlerin mal ve hizmet kullanımı için oluşturulmuş karma bir paket ürün olma özelliği taşımaktadır. Bu ürünler bağımsız olmasının yanı sıra çoğunlukla birbirini tamamlama özelliğine sahiptir. Turistik ürün kapsamında bulunan hizmet ve faaliyetler genel olarak konaklama hizmetleri, yeme-içme hizmetleri, ulaşım hizmetleri, rekreatif hizmetler ve hediyelik eşya satan mağazalar olarak değerlendirilmektedir (Ertemay ve İrigüler, 2018: 14).

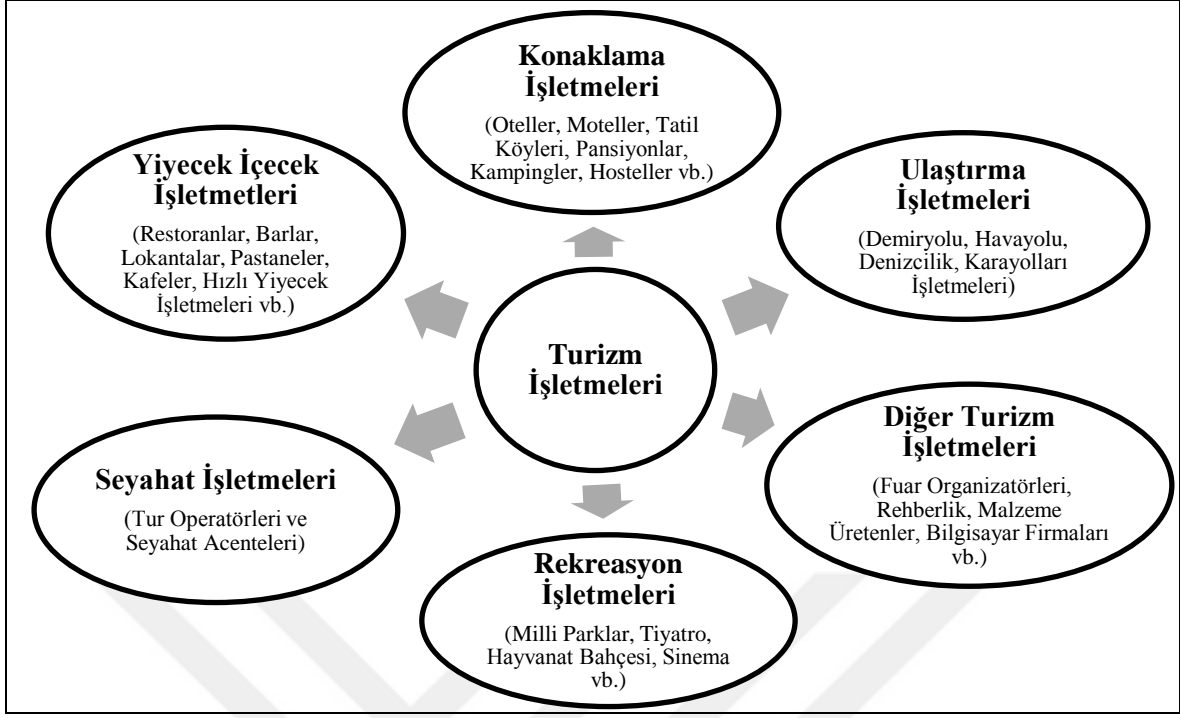
Turistik ürünü oluşturan unsurlar somuttan soyuta ve kontrol edilmesi kolaydan zor olana doğru aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır (Smith, 1994: 587):

- Fiziki ortam veya yer/mekân (şehir, doğal kaynak, işletme, altyapı, nüfus vb.)
- Hizmet (turistik ürünlerin tüketiciye ulaştırılması)
- Ağırlama (hizmetlerin kaliteli bir şekilde sunulması)
- Seçme özgürlüğü (turistin tercihlerini kendisinin belirleyebilmesi)
- Turistin sürece katılması (turistin deneyimlemesi ve memnun olması)

Bu bağlamda turistik ürün değişik nitelikteki unsurlardan meydana gelen karmaşık bir üretim olmasının yanı sıra turistik ürün grubunu oluşturan unsurların birbirlerini tamamlayıcı özellikleri bulunmaktadır (Hacıoğlu, 2000). Dolayısıyla bir bölgede bulunan doğal veya kültürel turizm kaynaklar ile turizm işletmelerin sunduğu ürün ve hizmetlerin tamamı turistik ürün olarak ifade edilebilmektedir.

2.1.5. Turizm İşletmeleri

Turizm hareketlerine doğrudan veya dolaylı olarak bağımlılığı bulunan turistlerin gereksinim duydukları mal ve hizmetleri üreten, bu ürünleri pazarlayan turizm işletmeleri bulunmaktadır. Bu turizm işletmeleri konaklama, seyahat ve yiyecek içecek işletmeleri başta olmak üzere turizm endüstrisi açısından önem taşımaktadır. Turizm işletmeleri ile ilgili karar ve eylemlerin tamamı turizm endüstrisi içerisinde kendisine yer bulmaktadır. Turizmin tanımından da anlaşılacağı üzere turizm endüstrisi, *“turistlerin, sürekli olarak ikamet ettikleri yerlerden ayrılarak sürekli ikamet ettiği yere dönünceye kadar geçen süre içerisinde gereksinim duydukları ulaştırma, konaklama, yeme-içme, eğlence ve diğer ihtiyaçlarını karşılayan faaliyet alanlarının tamamıdır.”* şeklinde tanımlanabilir. Bu bağlamda turizm işletmelerini yerine getirdikleri fonksiyonlar açısından Şekil 2.2 yardımıyla şu şekilde sınıflandırılmıştır (Akat, 2000: 81; Kozak vd. 2009: 47; Megep, 2011).



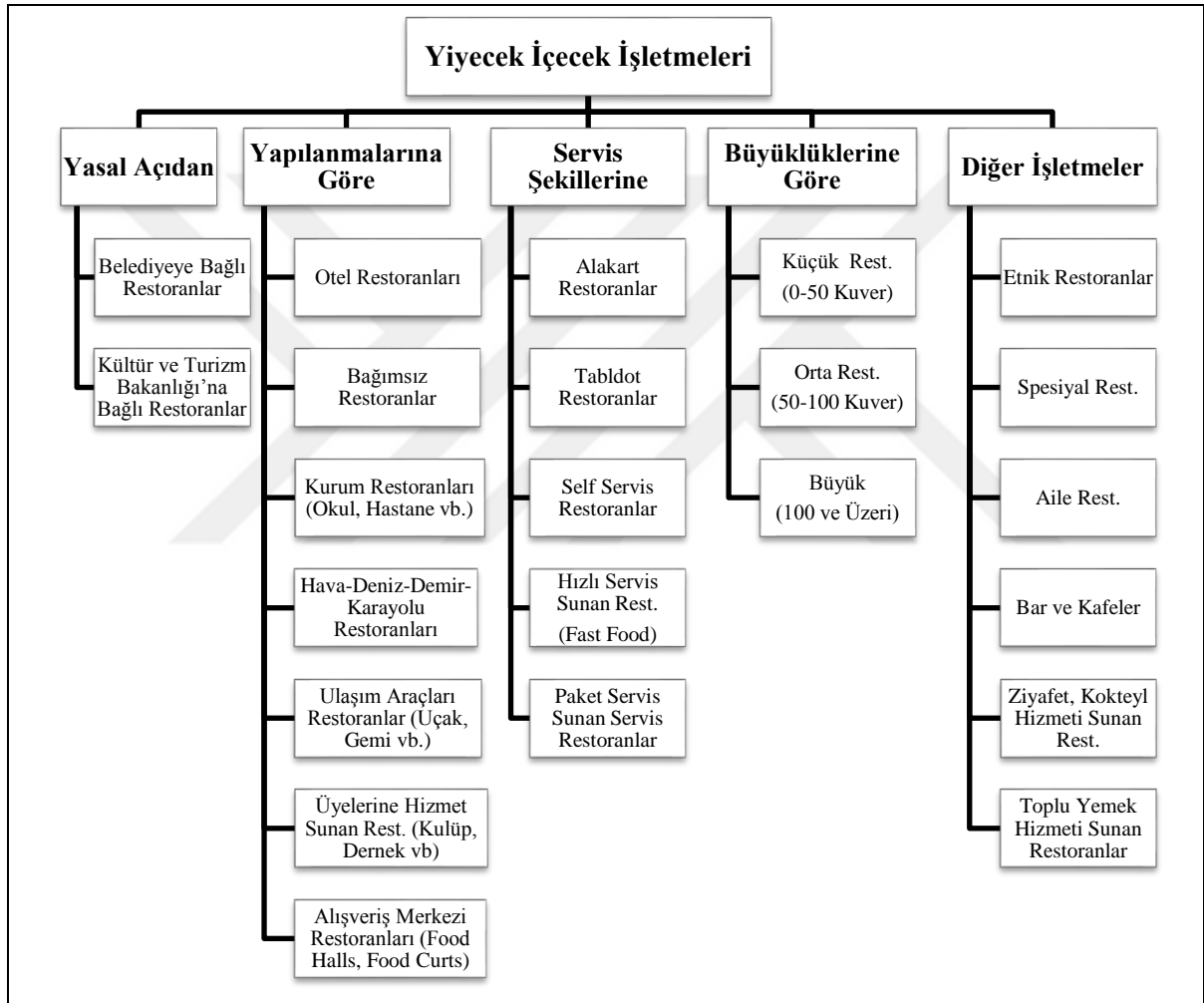
Şekil 2.2. Turizm İşletmeleri Çeşitleri

Şekil 2.2 incelendiğinde turizm endüstrisi içerisinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri; ulaştırma işletmeleri, konaklama işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri, tur operatörleri, seyahat acenteleri, rehberlik hizmetleri başta olmak üzere hediyelik eşya işletmeleri, turizm ile ilgili tanıtım ve reklâm yapan işletmeler, turizm finansman işletmeleri, eğlence işletmeleri, tiyatro, konser, toplantı ve kongre düzenleyen kuruluşlar, parklar, hayvanat bahçeleri olmak üzere geniş bir işletme yelpazesi bulunmaktadır.

2.1.6. Yiyecek İçecek İşletmeleri

İnsanlar, yaşamsal fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için yeme içme gereksinimlerini karşılamak zorundadırlar. Dolayısıyla insanların yeme içmeye duydukları gereksinim Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde birinci sırada yer alan fizyolojik ihtiyaçlar içerisinde değerlendirilmektedir. İktisadi alanda ise insanların yeme içme gereksinimini karşılamak amacıyla yiyecek içecek işletmeleri kendisine yer bulmuştur. Yiyecek ve içecek işletmeleri insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı, meslek olarak kabul edinmiş ekonomik, sosyal ve disiplin altına alınmış işletmeler olmasının yanı sıra yapısı, teknik donatımı, konforu ve bakım durumu gibi maddesel, sosyal değeri ve personelin hizmet kalitesi gibi niteliksel elemanları bünyesinde barındırmaktadır (Sökmen, 2008: 1). Dolayısıyla yiyecek-içecek işletmeleri, insanların yeme-içme ile ilgili gereksinimlerini karşılayan ve kâr amacı taşımakta olan ticari işletmeler olarak ifade edilebilmektedir. Bağımsız veya zincir bir işletme olarak

kurulabilen yiyecek içecek işletmeleri konaklama işletmeleri bünyesinde de faaliyetlerini sürdürebilmektedir. Yiyecek-içecek işletmelerinin sınıflandırılması ile ilgili çalışmalar incelendiğinde sınıflandırmalar arasında farklılıklar bulunmasına rağmen genel olarak sınıflandırmaların birbirine benzer özellikler taşıdığı görülmektedir. Ayrıca yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması ile ilgili çeşitli sınıflandırma türlerinin olduğu bilinmektedir. Bu çalışma kapsamında yiyecek içecek işletmelerinin genel olarak sınıflandırılması Şekil 2.3 yardımıyla gösterilmektedir.



Şekil 2.3. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması

Şekil 2.3'te yiyecek içecek işletmeleri sınıflandırmasını incelendiğinde yasal açıdan (belediyeye bağlı restoranlar, Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı restoranlar), yapılanmalarına göre (otel restoranları, bağımsız restoranlar, kurum restoranları, hava-deniz-demir-karayolu restoranları, ulaşım araçları restoranlar, üyelerine hizmet sunan restoranlar, alışveriş merkezi restoranları), servis şekillerine göre (alakart restoranlar, tabldot restoranlar, self servis restoranlar, hızlı servis sunan restoranlar, paket servis sunan servis restoranlar),

büyükliklerine göre (küçük, orta ve büyük restoranlar) ve diğer restoranlar (etnik restoranlar, özellikli restoranlar, aile restoranları, barlar, kafeler, ziyafet- kokteyl hizmeti sunan restoranlar, toplu yemek hizmeti sunan restoranlar) yapmak mümkündür (Denizer, 2012: 6). Yine Şekil 2. 3 yardımıyla yapılan yiyecek içecek işletmesi sınıflandırmasına ilave olarak ulusal ve uluslararası düzeyde restoran sınıflandırma sistemleri bulunmaktadır. Ayrıca dünya genelinde veya bazı ülkeleri kapsayacak şekilde faaliyet gösteren; Michelin Rehberi, Zagat, The Good Food Guide, Gault Millau, The World's 50 Best Restaurants gibi çeşitli özel restoran derecelendirme kuruluşları da bulunmaktadır (Taşdağıtıcı ve Güçer, 2016: 1122).

2.2. Artvin İlinin Genel Özellikleri

Bu bölümün ikinci kısmında Artvin ilinin genel özellikleri başlığı içerisinde Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz bölümünde bulunan Artvin ilinin tarihi, coğrafi konumu, fiziki özellikleri ve beşeri özellikleri ile ilgili genel bilgiler ifade edilmektedir.

2.2.1. Artvin İlinin Tarihi

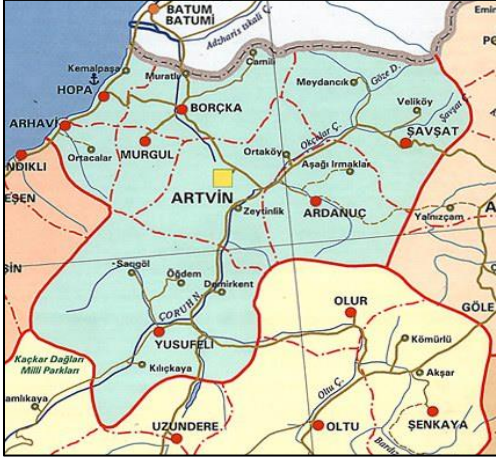
Kuruluş dönemi ile ilgili kesin bir tarih belli olmamakla birlikte Artvin ve çevresinde M.Ö. 2000 yılında Hurrilerin yaşadığı Şavşat ilçesi Neşeli köyünde yapılan kazılardan anlaşılmaktadır. Yine bu bölgenin M.Ö. 9. yüzyılda Kholkis adıyla Urartu Devleti'nin sınırları içinde kaldığı bilinmektedir. Dede Korkut destanlarında bölgeyi ele geçirme uğraşlarından da anlaşılacağı üzere Çoruh havzasındaki topluluklar Kimmerler, İskitler, Oğuzlar, Partlar, Medler, Persler, Sasaniler ve Romalılar gibi devletlerin hâkimiyetini kabul etmiştir. Orta Çağ'ın başlarında ise Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğunun denetiminde girmiştir. Hz. Osman'ın halifeliği döneminde M.S. 7. yüzyıl ortalarında (646 yılı) İslâm topraklarına katılan Artvin ve çevresinin bu tarihten sonra Bizans ve İslâm orduları arasında gerçekleşen savaşlar sonucunda birkaç kez el değiştirdiği bilinmektedir. Bu el değiştirme dönemlerinde Bizanslılar ve Gürcüler bölgede savunma amaçlı kaleler inşa etmişlerdir. Artvin il merkezinde bulunan Livane Kalesi, Müslüman ordularının akınlarını gözetlemek için M.S. 939 yılında yapılmıştır. Erzurum Beylerbeyi Dulkadirli Mehmed Han'ın 1536-1537 harekâtı sırasında Artvin ve çevresi kesin olarak Osmanlı İmparatorluğu topraklarına katılmıştır.

1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı (93 harbi) sonrasında Artvin, Ardanuç, Borçka, Şavşat ve Kemalpaşa savaş tazminatı olarak 3 Mart 1878 tarihinde Ayastefanos antlaşması Ruslara bırakılmıştır. Bu tarihten sonra 3 Mart 1918 tarihli Brest-Litovsk Antlaşması ile Rusya ve Türkiye arasındaki sınırın 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı öncesindeki haline getirilmesi kabul edilmiştir. Bu durumun sonucu olarak 1918 yılı Mart ayında Osmanlı birlikleri tekrar Artvin ve

çevresine girmiş ve 40 yıl süren Rus işgali sona ermiştir. Ancak 30 Ekim 1918 tarihinde imzalanan Mondros Mütarekesi'ne göre Osmanlı İmparatorluğu ordusunun 1914 yılından önceki sınırlarının gerisine çekilmesi gerekmiş dolayısıyla Artvin ve çevresi tekrar boşaltılmıştır. Tekrar boşaltılan Artvin ve çevresi 17 Aralık 1918 tarihinde bu sefer İngiltere tarafından işgal edilmiştir. Son olarak ise Artvin, 7 Mart 1921 tarihine kadar Gürcistan sınırları içerisinde kalmış ve Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin girişimleri sonucu 23 Şubat 1921'de anavatana katılmıştır. Bu durum 16 Mart 1921 tarihinde imzalanan Moskova Antlaşması ile de kesinlik kazanmıştır. 7 Temmuz 1921 tarihinde sancak olarak kurulan Artvin, 24 Nisan 1924 tarihinde il olmuştur. Ancak 1933 yılında Artvin ili bir kaza merkezi haline getirilmiş olup merkezi Rize olan Çoruh vilâyetine bağlanmıştır. 1934 yılında merkezi Artvin olan yeni bir Çoruh vilâyeti kurulunca Artvin bu yeni vilâyetin merkezi olmuştur. Son olarak 17 Şubat 1956 tarihine gelindiğinde merkezi Artvin olan Çoruh vilayetine adı kaldırılarak günümüzde kullanılan adıyla Artvin vilayeti haline getirilmiştir (Şenol, 2015: 173; Artvinliler Vakfı, 2020; Coğrafya Dünyası, 2020).

2.2.2. Artvin İlinin Coğrafi Konumu

Artvin ili 40° 34' 16.5" ile 41° 31' 29.6" kuzey enlemleri ve 41° 09' 24.8" ile 42° 35' 46.5" doğu boylamları arasında yer almaktadır (Google Maps, 2019). 7.393 km² yüzölçümüne sahip olan Artvin ili Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünde bulunmaktadır (Harita Genel Müdürlüğü, 2019). Artvin ilinin yüzölçümü alanı Türkiye yüzölçümü alanının (783.577 km²) % 0,9'u kadar bir bölümü kaplamaktadır. Artvin ilinin doğusunda Ardahan ili, güneyinde Erzurum ili, batısında Rize ili, kuzeyinde Gürcistan devleti komşuları olarak yer almaktadır. Kuzey-batısında Karadeniz denizi bulunan Artvin ilinin Karadeniz kıyı uzunluğu ise 34 km'dir (Artvin Valiliği, 2020). Artvin ilinin coğrafi konumuna ve ulaşım ağı ile ilgili bilgiler Resim 2.1 ve Resim 2.2 yardımıyla gösterilmektedir.



Artvin ili Türkiye'nin kuzeydoğu köşesinde bulunmaktadır. Türkiye'nin Gürcistan sınırında yer alan Artvin, doğusunda Ardahan, güneyinde Erzurum ve batısında Rize ili bulunmaktadır.

Yüzölçümü: 7.436 km²

İl Nüfusu: 174.010 kişi

Plaka Kodu: 08

Alan Kodu: +90 466

Resim 2.1. Artvin İli Haritası

Kaynak: Artvin Haritası, 2019.



Karayolu: İl merkezi ve ilçelerinde bulunmaktadır.

Denizyolu: Hopa ilçesinde liman bulunmakta olup yük taşımacılığı amacıyla kullanılmaktadır.

Havayolu: Merkeze 101 km uzaklığı ile en yakın havaalanı Gürcistan'ın Batum şehrinde bulunmaktadır.

Demiryolu: En yakın demiryolu ulaşımı Erzurum ve Kars'ta bulunmaktadır.

Resim 2.2. Artvin İli Ulaşım Haritası

Kaynak: Karayolları Genel Müdürlüğü, 2020; Artvin Valiliği, 2019.

2.2.3. Artvin İlinin Fiziki Özellikleri

Artvin ilinin Karadeniz kıyısında bulunan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçeleri, Karadeniz ile denize paralel olarak uzanan Doğu Karadeniz dağları arasında kalan dar bir düzlük alan üzerine kurulmuştur. Deniz kıyısı olan alanlardan iç kesimlere doğru gidildiğinde ise Borçka, Murgul, Merkez, Ardaneç, Yusufeli ve Şavşat ilçelerinde arazinin birden yükseldiği görülmektedir (Artvin Valiliği, 2020). Artvin ili fiziki özellikleri kapsamında yer şekillerinin yapısı, iklimin çeşitliliği, bitki örtüsünün farklılığı, toprak türünün özellikleri, yer altı zenginlikleri, sahip olduğu flora ve fauna türleri gibi pek çok açıdan eş benzeri olmayan doğal bir zenginliğe sahiptir. Bu bağlamda Artvin ilinin fiziki özellikleri; yeryüzü şekilleri, iklim, bitki örtüsü, yaban hayvanlarının varlığı, akarsu ve göller, yeraltı suları ve kaplıcaları, toprak özellikleri ve yeraltı zenginlikleri alt başlıklar halinde ifade edilmektedir.

2.2.3.1. Yeryüzü şekilleri

Karadeniz kıyısına paralel olarak Gürcistan sınırına kadar uzanan Doğu Karadeniz Dağlarından Kaçkar, Altıparmak, Kükürtlü, İskaristi Dağları Artvin il sınırları içerisinde bulunmaktadır. Özellikle bu dağ grubunun bulunduğu alanda çok sayıda dağ ve yüksek tepeler yer almaktadır. Bu dağlardan Karadeniz kıyısını batıdan doğuya doğru iki sıra halinde takip ederek uzanan Kaçkar Dağı 3937 m. yüksekliği ile Doğu Karadeniz Dağları'nın en yüksek zirvesi durumundadır. Artvin, Rize, Erzurum il sınırlarını da Kaçkar dağının su bölüm çizgileri belirlemektedir. Gürcistan sınırına kadar uzanan ve Artvin ilinin önemli bir dağı konumda olan Karçal Dağı ise 3428 m. yüksekliği ile Şavşat ve Borçka ilçeleri arasında yer alan Çoruh ve Berta vadilerini oluşturmaktadır. Artvin ilinin doğu ve güney sınırlarını iç sıradağlar grubu içerisinde Yalnızçam, Akdağ ve Mescit dağları yer almaktadır. Artvin ilinin diğer önemli dağlarını ve yükseltilerini Mihrap dağı (2950 m), Sahara dağı (2799 m), Kükürttepe dağı (3348 m), Karyan dağı (2790 m), Arsiyan dağı (3164 m), Kara dağ (2300 m), Çadır dağı (3050 m), Büyük Yurt dağı (2250 m), Kürdevan dağı (3050 m), Genya dağı (1850 m) ve Kartal dağı (3000 m) şeklinde sıralanabilmektedir. Ayrıca yörede bulunan Çoruh Nehri ve kolları yöredeki arazi yapısını derin vadilerle parçalamıştır (Artvin Valiliği, 2020; Doğanay ve Orhan, 2014: 8; Eminağaoğlu vd., 2015: 2). Artvin il genelinde Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerindeki alüvyon düzlükler dışında ise ova olarak nitelendirilebilecek düz alanlar bulunmamaktadır.

Artvin il topraklarının %51 gibi büyük bir bölümünü yaylalar kaplamaktadır. Özellikle suyu bol, düz ve otlaklarla kaplı fazla engebeli olmayan yaylalarda bölge halkı geçimlerini hayvancılıkla karşılamaktadır. Bu yaylalar yöre halkı tarafından yılın belirli aylarında hayvanlarına taze ot temini ve hayvansal ürün üretimlerini (süt, yağ, yoğurt, peynir gibi) sağlamak amacıyla kullanılmaktadır. Artvin ilinde geleneksel kültürün önemli bir ögesi olan yaylacılık faaliyetleri günümüzde de halen varlığını sürdürmektedir. Artvin'in başlıca yaylaları arasında ise Aşağıkoyunlu, Meşeli, Kurudere, Düzenli, Kireçli, Yığılı, Kapık, Irmaklar, Bilbilan, Çamlıca, Hanlıköy, Ballı, Yoncalı, Taşkoprü, Meydancık, Mısırlı, Oba, Keşoğlu, Çamlık, Mağara, İnekli, Kocakarılı, Dikme ve Taşkınlık yaylaları bulunmaktadır (Eminağaoğlu vd., 2015: 9; Artvin Valiliği, 2020).

Karadeniz Havzası'nın belli başlı akarsularından biri olan Çoruh nehri, Artvin ilinin en büyük akarsuyu olma özelliği taşımaktadır. Ayrıca Artvin il sınırları içerisinde Şavşat, Murgul, Kaprise, Sundura, Madenler (Hod), İçkale, Deviskel, Ardanuç, Berta ve Klaskur deresi gibi irili

ufaklı çok sayıda akarsu bulunmaktadır. Artvin il sınırları içinde moren, sirk, krater oluşumlu göller de mevcuttur. Doğa harikası olan bu göllerin en önemlileri içerisinde Şavşat, Borçka ve Murgul'da bulunan ve Karagöl adıyla anılan göller bulunmaktadır (Eminağaoğlu vd., 2015: 13). Ayrıca Çoruh nehri üzerinde Muratlı, Borçka, Deriner ve Yusufeli baraj gölleri de mevcuttur. Bunların yansıra dağ, göl, şelale, akarsu, kanyon gibi Artvin iline özgü öne çıkan yer şekilleri Tablo 2.1 yardımıyla gösterilmektedir.

Yeryüzü Şekli	Türü	Özellikleri
Kaçkar Dağları	Dağ	3937 metre yüksekliği ile bölgenin en yüksek zirvesi Türkiye'nin ise dördüncü yüksek zirvesidir.
Karçal Dağı	Dağ	3428 metre yüksekliğindedir. Bölge doğal yaşlı orman ekosistemlerine sahiptir.
Arsiyan Dağı	Dağ	3164 metre yüksekliğindeki dağın çevresi göllerle kaplı olup birçok yaylaya sahiptir.
Genya Dağı	Dağ	1850 metre yüksekliğindeki dağ Doğu Karadeniz Bölgesinde Artvin ili sınırları içerisinde yer almaktadır.
Karadağ	Dağ	2300 metre yüksekliğindeki dağ Doğu Karadeniz Bölgesinde Artvin ili sınırları içerisinde yer almaktadır.
Kükürttepe	Dağ	3348 metre yüksekliğindeki dağ Doğu Karadeniz Bölgesinde Artvin ili sınırları içerisinde yer almaktadır.
Kürdevan Dağı	Dağ	3050 metre yüksekliğindeki dağ Doğu Karadeniz Bölgesinde Artvin ili sınırları içerisinde yer almaktadır.
Sahara Dağı	Dağ	2799 metre yüksekliğindeki dağ Doğu Karadeniz Bölgesinde Artvin ili sınırları içerisinde yer almaktadır.
Borçka Barajı Gölü	Baraj Gölü	Yüksekliği (Talvegden) 86 metre olan baraj, normal su kotunda 11 kilometrekarelik bir göl oluşturmuştur.
Deriner Barajı Gölü	Baraj Gölü	207 metre yüksekliğinde olan baraj, 26,4 kilometrekarelik bir göl oluşturmuştur.
Muratlı Baraj Gölü	Baraj Gölü	44 metre yüksekliğinde olan baraj, 4 kilometrekarelik bir göl oluşturmuştur.
Borçka Karagöl	Göl	Klaskur deresinin önünün toprak kayması sonucu ile oluşmuş bir göldür.
Şavşat Karagöl	Göl	Şavşat ilçesinin 25 km. kuzeyinde Sahara Milli Parkı içerisinde bulunan bir heyelan gölüdür.
Ciro Şelalesi	Şelale	Yusufeli ilçesinin Özgüven köyünde bulunan ve yaklaşık 160 metre yükseklikteki şelale, Türkiye'nin en yüksek şelalesidir.
Mençuna Şelalesi	Şelale	82 metre yüksekliğinde bulunan şelale Ortacalar köyünde Çiftköprü alanının 5 km. ilerisinde bulunmaktadır.
Cehennem Deresi Kanyonu	Kanyon	Bir vadi içerisinde bulunan bu kanyon Artvin-Ardanuç karayolunun 25'inci kilometresindedir.
Çoruh Nehri	Akarsu	Artvin'in en büyük akarsuyu oluk akarsuyun çevresindeki irili ufaklı çay ve dereler kollarını oluşturmaktadır.
Altıparmak (Barhal) Çayı	Akarsu	Yüksek dağlarla çevrili güzel ve etkileyici bir vadi içinden akmakta olan bu akarsu kano ve nehir kayağı için elverişlidir.

Tablo 2.1. Artvin İlinin Öne Çıkan Yeryüzü Şekilleri

Kaynak: Kültür Portalı, 2020; Kültür Turizm Bakanlığı, 2020; Turizm Aktiviteleri, 2020.

2.2.3.2. İklim

Dünya üzerinde yapılan iklim tasniflerinde kullanılan ölçütler esas alındığında Türkiye’de Karasal iklim, Akdeniz iklimi, Karadeniz iklimi ve Marmara (geçiş) iklimi belirgin bir şekilde görülmektedir (Atalay, 1997). Artvin ili de Türkiye’deki iklim çeşitliliği yönünden en çok değişkenlik gösteren illerinden birisi durumundadır. Türkiye’de görülebilen iklim tiplerinin hemen hemen hepsi Artvin ilinde görülebilmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinin kıyı kesimi ile Cankurtaran dağ grubu arasında kalan alanda en fazla yağışın sonbahar mevsiminde görüldüğü ve her mevsimi yağışlı olan Karadeniz iklim tipi görülmektedir. Yine Cankurtaran dağ grubu alanından Borçka ve Artvin Merkez’e kadar olan bölümde kış mevsimi daha soğuk ve yaz mevsimi daha az yağışlı olan Karadeniz iklimi şeklindedir. Bu iklim tipi Şavşat ilçesinde de görülebilmektedir. Ardanuç ve Yusufeli ilçelerinde ise yaz mevsiminin sıcak ve kurak, kış mevsiminin karasal iklim ile Akdeniz ikliminin bir karışımı olan bir iklim görülmektedir (Mızrak, 2017: 21). Dolayısıyla Artvin ilinde genel olarak sıcak ve ılıman bir iklim hakim sürmektedir. En kurak aylarda bile yağış miktarı oldukça fazla olan Artvin iline ait ortalama; sıcaklık, en yüksek ve en düşük sıcaklık, güneşlenme süresi, yağışlı gün sayısı, aylık toplam yağış miktarı ile ilgili değerler Tablo 2.2 yardımıyla gösterilmektedir.

ARTVİN	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Yıllık
Ölçüm Periyodu 1949-2019													
Ortama Sıcaklık °C	2.8	3.9	7.1	11.9	15.9	18.8	20.8	21.0	18.1	14.0	9.1	4.5	12.3
En Yüksek Sıcaklık °C	6.2	8.1	12.3	17.8	21.8	24.1	25.7	26.3	23.8	19.5	13.3	7.7	17.2
En Düşük Sıcaklık °C	-0.2	0.3	2.8	7.1	11.2	14.2	16.8	17.1	14.1	10.1	5.6	1.5	8.4
Güneşlenme Süresi- Saat	2.3	3.3	4.4	5.2	6.4	7.1	6.7	6.9	6.4	4.7	3.1	2.1	58.6
Ort. Yağışlı Gün Sayısı	12.9	12.8	13.2	13.0	14.1	12.6	8.2	8.0	8.4	11.0	10.8	11.7	136.7
Aylık Yağış miktarı-Mm	85.2	72.0	60.3	53.8	53.1	49.8	30.7	29.3	36.6	61.6	76.3	87.9	696.6

Tablo 2.2. Artvin İli Ortalama İklim Değerleri

Kaynak: Meteoroloji Genel Müdürlüğü, 2020.

Tablo 2.2’de Artvin ilinin genel ortalama değerlerine yer verilmiştir. Ancak Artvin ilinin çok çeşitli fiziki yapısından ve iklim türü çeşitliliğinden dolayı il, ilçe ve köylerde farklı iklim değerleri de görülebilmektedir.

2.2.3.3. Bitki örtüsü

Dağlık ve çok engebeli bir arazi yapısına sahip olan Artvin il topraklarının yaklaşık %55 gibi önemli bir kısmını ormanlık alanlar oluşturmaktadır. Bu ormanlık alanların büyük bölümünü iğne yapraklı ağaçlar oluşturmaktadır. Bölgede rakım yükseldikçe önce yapraklı sonra da iğne yapraklı ağaç türleri yaygın olarak görülmektedir (Kışla, 2008: 61). Artvin ili ormanlarında ladin, göknar, sarıçam, kayın, meşe, kestane, kızılağaç, ihlamur, gürgen, akçaağaç, dişbudak, ceviz, üvez, kavak, söğüt, akasya kayacık, karaağaç, huş, ardıç, şimşir, fıstıkçamı gibi pek çok ağaç türü bulunmaktadır (Artvin Valiliği, 2019).

Türkiye’de tanımlanan 144 önemli bitki alanından 4 tanesi (Karçal dağları, Çoruh vadisi, Doğu Karadeniz dağları ve Yalnızçam dağları) Artvin il sınırları içerisinde kalmaktadır (Özhatay vd., 2005). Artvin bitki türü ve endemik tür çeşitliliği bakımından Türkiye’nin önde gelen illeri arasında bulunmaktadır. Artvin il sınırları içinde toplam 1268 bitki türü tespit edilmiş olup bunun 119 tanesini endemik tür bitki oluşturmaktadır. Tüm Türkiye florasının yaklaşık 10000 tür ihtiva ettiği göz önüne alınırsa Türkiye florasının yaklaşık %13’lük bir kısmı Artvin ilinde bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye genelinde 2700 endemik tür tespit edilmiş olup bunun yaklaşık %4,4’lük önemli bir kısmı Artvin ilinde bulunmaktadır (Artvin Valiliği, 2019). Örneğin Karagöl-Sahara Milli Parkı ve çevresinde; 103 âdeti nadir tür içerisinde 54 adedi olmak üzere toplam 872 takson bulunmaktadır (Eminağaoğlu ve Anşin, 2004). Hatila Vadisi Milli Parkı ve çevresinde ise; 530 çeşit bitki türünden 85 adedi relict-endemik türdür. Bu bitkilerin büyük bir bölümü tıbbi ve aromatik bitki özelliği taşımakta olup ilaç ve gıda sanayiinde kullanılmaktadır (Eminağaoğlu vd., 2003; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019).

2.2.3.4. Yaban hayvanları

Türkiye’nin kuzeybatısında yer alan Artvin ilinin bulunduğu coğrafi konum ve bölgenin kendine özgü yapısından kaynaklı çok farklı yaban hayvanları varlığına sahiptir. Diğer bir ifadeyle Kafkaslarda yayılmış olan bazı yaban hayvanları türlerin yaşadıkları alanlar Artvin iline de ulaştığı bilinmektedir. Ayrıca Karadeniz’in batısındaki Balkan ülkelerinde bulunan bazı yaban hayvanı türlerinin yayılış alanları Karadeniz deniz kıyısı boyunca Artvin ili sınırlarına kadar devam etmektedir (Artvin İli Çevre Durum Raporu, 2020). Artvin ilinde 281 adet kuş türü ve 46 adet memeli tür bulunmaktadır. (Başkaya, 2004). Bu sebeple Artvin ili faunasını oluşturan türler, sayısı ve türlerin niteliği bakımından oldukça önemli bir durumdadır.

Artvin ili boz ayı, yaban domuzu, kurt, çakal, tilki, vaşak, yaban kedisi, su samuru, ağaç sansarı, kaya sansarı, porsuk gibi önemli memeli hayvan varlığı bulunmaktadır. Kuşların korunması

için uluslararası düzeyde önem taşıyan ekosistemlerden biri olan önemli kuş alanlarından birisi de Artvin il sınırları içinde yer almaktadır. Türkiye herpetofaunasına dahil olan yaklaşık 130 amfibi ve sürüngen türünden 32 tanesi Artvin ilinde bulunmaktadır. Bu türlerden 3 tanesini kuyruklu kurbağa, 8 tanesini kuyuksuz kurbağa, 13 tanesini kertenkele ve 8 tanesini de yılan oluşturmaktadır. Artvin, Türkiye’de yaşayan kelebeklerin yaklaşık % 60’ını oluşturan 210’a yakın türü ile kelebek çeşitliliği açısından Türkiye’nin en zengin illerinden biridir. İlkbahar ve yaz aylarında köylerde, yaylalarda, meralarda ve bahçelerde çok sayıda kelebek görülebilmektedir (Artvin İli Çevre Durum Raporu, 2020).

2.2.3.5. Yeraltı suları ve kaplıcalar

Ardanuç Ballica Gülüca Kaplıcaları, Borçka Balcı Otingo Kaplıcaları, Şavşat Veliköy Ilıca Çinal Kaplıcaları Artvin ilinde yer alan başlıca yer altı su kaynakları arasında yer almaktadır (Artvin Valiliği, 2019). Jeolojik özellikler bakımından Artvin ili önemli yer altı su kaynaklarına sahip olmasına rağmen bu yer altı su kaynakları henüz ekonomik anlamda değerlendirilmemektedir.

2.2.3.6. Toprak özellikleri

Artvin il sınırları içinde taşınmış toprakların yanı sıra anakara ve iklim özellikleri sayesinde oluşmuş yerli toprak türleri görülmektedir. Artvin ili genelinde yayılan toprak türleri altı grupta incelenmektedir. Bunlar; kahverengi ve kireçsiz kahverengi orman toprağı, kırmızı topraklar, sarı podzolik topraklar, yüksek dağ çayır toprakları, alüvyal topraklar ve kolüvyal topraklardan oluşmaktadır (Yüksek ve Ölmez, 2002; Artvin Valiliği, 2019).

Artvin ili toprak yapısının genel olarak incelendiğinde en fazla bulunan toprak grubunu kahverengi orman toprağının oluşturduğu en az bulunan toprak grubu ise kolüvyal topraklar oluşturmaktadır. Artvin ilinin ilçeleri özelinde toprak yapısına bakıldığında Hopa, Arhavi ve Murgul’un büyük bir bölümü kırmızı ve sarı podzolik topraklardan Yusufeli, Şavşat, Ardanuç ve Merkez’in yaygın olarak kahverengi orman topraklarından oluştuğu görülmektedir. Borçka ilçesi ise yörede en fazla kireçsiz kahverengi orman topraklarını bulundurmaktadır (Özalp vd., 2013: 304).

2.2.3.7. Yeraltı zenginlikleri

Artvin ili ve çevresinde bakır, kurşun, çinko, altın, gümüş gibi Türkiye’nin en önemli maden yatakları bulunmakta dolayısıyla metalik maden yatakları bakımından oldukça zengin bir bölge olduğu ifade edilebilmektedir. Çeşitli jeoloji ve madencilik çalışmaları sonucunda Artvin ili ve

çevresinde bakır-kurşun-çinko, demir, manganez, bakır-molibden ve altın olmak üzere toplam 72 adet metalik maden yatak ve zuhuru belirlenmiştir. Artvin il sınırları içinde en önemli altın yatağı Cerrattepe-Kafkasör Altın Yatağı il merkezinde, bakır-kurşun-çinko yatağı ise Murgul ilçesinde bulunmaktadır. Ayrıca Ardanuç ilçesinde manganez Şavşat ilçesinde bakır, kurşun, çinko ve manganez, Yusufeli ilçesinde de linyit kömürü yatağı bulunmaktadır (Kışla, 2008: 61). Ancak Artvin ve çevresinde bulunan maden yatakları incelendiğinde çimento ve kireç hammaddesi olarak kireçtaşı ile granit-mermer yatak ve zuhurları önemli rezervlerin bulunduğu diğer maden yataklarının ise endüstriyel hammadde açısından yeterli düzeyde olmadığı ifade edilebilmektedir (Maden Tetkik Arama Genel Müdürlüğü, 2019; Artvin Valiliği, 2019).

2.2.4. Artvin İlinin Beşeri Özellikleri

Beşeri özelliklerin konusunu bir bölgede bulunan nüfus, nüfusun dağılışı, nüfusun demografik özellikleri, ekonominin faaliyet kollarına dağılımı, yerleşim şekilleri, yerleşim malzemeleri gibi pek çok unsur oluşturmaktadır. Diğer bir ifadeyle insan ile ilgili olabilen unsurların tamamı bir yörenin beşeri özelliklerin içerisinde değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinin nüfus durumu ve ekonomisi ile ilgili bilgiler alt başlıklar halinde ifade edilmektedir.

2.2.4.1. Nüfus durumu

İklim, su kaynakları, bitki örtüsü, toprak verimliliği, yeryüzü şekilleri, yükselti, tarihi olaylar, ekonomi ve idari yapı gibi birçok faktör nüfusun dağılışı üzerinde önemli bir rol oynamaktadır (Tanoğlu, 1969: 75). Artvin ili arazisi, genel olarak Doğu Karadeniz Dağlık Kuşağı içerisinde kıyı ve iç sıra dağların birbirine yakın olduğu bir alanda bulunmaktadır. Kıyı ve iç kesimlerde yer alan dağların varlığının yanı sıra akarsular araziye derin vadilerle parçalamıştır. Bu nedenle Artvin ili genelinde nüfusun dağılışında dağlar ve vadiler belirleyici olmuştur. Bu bağlamda Artvin ili arazisindeki yerleşim alanlarının daha çok kıyı kuşağında bulunan düz alanlarda, akarsu vadilerinde, yüksek olmayan yamaçlarda yoğun olduğu gözlenmektedir (Doğanay ve Orhan, 2014: 3).

Artvin ilinin kıyı kuşağında bulunan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinde yerleşim kıyı kuşağında bulunan düz alanlarda; Artvin Merkez, Ardanuç, Borçka, Murgul, Şavşat ve Yusufeli ilçesinde vadilerin 1000 metre yükseltisine kadar olan alanlar nüfusun en yoğun olduğu alanlardır. 1000 metre yükseltiden sonra nüfusta belirgin bir seyrekleşme görülmektedir. 1500 metre yükseltiden sonra nüfusa pek rastlanılmamaktadır ancak mevsimsel olarak yaylacılık, turizm gibi faaliyetlere bağlı olarak nüfus artışı söz konusu olmaktadır (Ceylan, 1995: 132). Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından açıklanan Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi

kayıtlarına göre 2018 yılında Artvin ilinin nüfusu ile ilgili genel bilgiler Tablo 2.3 yardımıyla gösterilmektedir.

Artvin	Kadın Nüfus	Erkek Nüfus	Toplam Nüfus	İl Nüfusuna Oranı %
Merkez	17.400	17.526	34.926	20,60
Ardanuç	5407	5192	10.599	6,93
Arhavi	10.144	10.308	20.452	12,07
Borçka	11.077	10.620	21.697	14,65
Hopa	13.336	13.449	26.805	14,81
Kemalpaşa	4457	4329	8786	5,48
Murgul	3167	3022	6189	3,83
Şavşat	8353	8118	16.471	10,12
Yusufeli	10.163	10.055	20.218	11,95
Toplam	86.295	87.715	174.010	100

Tablo 2.3. Artvin İlinin ve İlçelerinin Nüfusu

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2019.

Tablo 2.3 incelendiğinde Artvin ilinde 9 ilçe merkezi ile 39 mahalle ve 320 köy olmak üzere toplam nüfusu 174.010 kişidir. 174.010 olan Artvin ili nüfusunun 86.295 kişi ile %49,59'unu kadın nüfus ve 87.715 kişi ile %50,41'ini erkek nüfus oluşturmaktadır. Artvin ili nüfusunun %20,60'luk bir kısmı Artvin ili Merkez ilçesinde yaşamaktadır. Dolayısıyla nüfusun %79,40'luk gibi büyük bir bölümü Artvin ilinin Ardanuç, Arhavi, Borçka, Hopa, Kemalpaşa, Murgul, Şavşat ve Yusufeli ilçeleri ve köylerinde yaşamaktadır. Ayrıca yüzölçümü 7.359 km² olan Artvin ilinde kilometrekareye 24 insan düşmektedir. Bu rakam Türkiye'de kilometrekareye düşen insan sayısının (107 kişi) 1/5 gibi önemli bir oranda altına bulunmaktadır. Yine Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) tarafından açıklanan Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına göre son on yıl içerisinde (2009-2018) Artvin ilinin kadın, erkek, toplam nüfus ve nüfus artış hızı ile ilgili durum Tablo 2.4 yardımıyla gösterilmektedir.

Yıllar	Kadın Nüfus	Erkek Nüfus	Toplam Nüfus	Nüfus Artış Hızı
2018	86.295	87.715	174.010	%4,74
2017	82.619	83.524	166.143	%-1,15
2016	83.471	84.597	168.068	%-0,18
2015	83.691	84.679	168.370	%-0,77
2014	84.309	85.365	169.674	%0,20
2013	84.174	85.160	169.334	%1,35
2012	83.022	84.060	167.082	%0,41
2011	82.662	83.732	166.394	%0,99
2010	82.438	82.321	164.759	%-0,50
2009	82.441	83.139	165.580	%-0,60

Tablo 2.4. Artvin İlinin ve İlçelerinin 2009-2018 Arası Nüfusu
Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2019.

Tablo 2.4 incelendiğinde 2009-2017 yılları arasındaki nüfus artış hızı değerlendirildiğinde Artvin ili nüfusunda önemli bir azalma veya artış olmadığı görülmektedir. Bu bağlamda Artvin ili göç veren bir şehir olduğu ifade edilebilmektedir. Ancak diğer yılların tersine 2018 yılında Artvin ili nüfusunda %4,73'lük bir artış gerçekleşmiştir. Bu durum son yıllarda Artvin ili nüfusunun göç vermemesi veya göç alması şeklinde ifade edilebilmektedir. Dolayısıyla Artvin ili eğitim, sağlık, turizm, sosyal yaşam, ulaşım, ticaret gibi pek çok alanda geçmiş yıllara oranla ilerleme kaydedildiği söylenebilmektedir.

2.2.4.2. Ekonomik durumu

Artvin ili genelinde sanayi sektörünün gelişmemesinde bölgenin coğrafi konumdan kaynaklı hammadde ve tüketim pazarlarına uzak olması, bölgede sanayi alt yapısının zayıf olması gibi özellikler etkili olmuştur. Bu durum özel sektörün Artvin iline yatırım yapma konusunda olumsuz olarak etkilemiştir. Dolayısıyla yörede ormancılık (orman ürünleri), madencilik (bakır) ve tarım (çay) kaynaklarının değerlendirilmesinde Artvin ili sanayisinin büyük bir bölümü devlet kanalı aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda genel olarak Artvin ili sanayisi; çay fabrikaları, kereste fabrikaları, bakır işletmeleri, gıda işletmeleri, mobilya

atölyeleri, lif levha fabrikaları gibi belirli alanlar ile sınırlı olduğu ifade edilebilmektedir (Artvin İli Ekonomisi, 2019).

Artvin ilinin %54'ünü orman arazisi, %22'sini kültür dışı arazi, %15'ini çayır mera arazisi ile %9'unu tarım arazisi oluşturmaktadır. Artvin ili 736.700 hektarlık yüzölçümünün sadece 6.100 hektarlık kısmını tarım alanları oluşturmaktadır. Ayrıca Artvin ili genelinde Çiftçi Kayıt Sistemine 13.272 tarım üreticisi kayıtlıdır. Tarım üreticilerinin çoğunluğunu fındık ve çay üreticisi oluşturmakta olup hayvancılık faaliyetleri olarak 18.090 işletmede 64.470 adet büyükbaş, 1.397 işletmede 114.993 küçükbaş, 1.788 işletmede 100.206 adet arılı kovan ile 41 işletmede yıllık 680 ton su ürünleri bulunmaktadır (Artvin Tarım ve Hayvancılık Çalıştay, 2019). Dolayısıyla Artvin ilinde çay, fındık, meyve yetiştiriciliği, arıcılık, balıkçılık, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği başlıca tarım ve hayvancılık faaliyetleri olarak sıralanabilmektedir. TÜİK 2019 yılı verilerine göre Türkiye'de gerçekleştirilen siyah çay üretiminin %11,5'i Artvin ili sınırları içerisinde gerçekleştirilmiştir. Artvin ili meyve çeşitliliği bakımından Türkiye ortalamasının üzerinde bir verimliliğe sahip olmasının yanı sıra mısır, patates, yeşil yonca, domates, fasulye, salatalık, elma, ceviz, kiraz, armut, erik, mandalina, çilek, hurma, kivi ve zeytin önemli tarım ürünleri olarak sayılabilmektedir. Sanayinin fazla gelişmemiş olmasına bağlı olarak yöre organik üretim açısından da uygun tarım arazilerine sahip olma özelliği taşımaktadır. Örneğin 2016 yılında gerçekleşen organik tarımsal üretim ağırlıklı olarak çay, fındık ve mavi yemiş olarak gerçekleştirilmiş olup yaklaşık 3.138 ton üretilmiştir. Yine 2016 yılında Türkiye'de gerçekleştirilen organik fındık üretiminin %17'lik önemli bir kısmı Artvin ilinden karşılanmış dolayısıyla fındık üretiminde Samsun, Ordu ve Zonguldak illerinden sonra yer almıştır. Dünya üzerinde verimli üç arı ırkından biri olan saf Kafkas ana arı ırkının gen merkezi Artvin ilinin Borçka İlçesi'nde yer alan Camili Havzası'nda bulunmaktadır. Dolayısıyla organik arıcılık ürünleri bakımından da Artvin ili 2016 yılında 39 ton üretimle Türkiye'de ikinci sırada yer almış olup toplam organik bal üretiminin %12'lik kısmı Artvin ilinden karşılanmıştır. Su ürünleri yetiştiriciliğinde ise zengin yer altı ve yer üstü kaynaklarına sahip olan Artvin ilinde Çoruh nehri üzerindeki barajların tamamlanmasıyla kafes su ürünleri yetiştiriciliği potansiyelinin ileriki yıllarda daha fazla artacağı tahmin edilmektedir (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2019).

Dış ticaret hareketliliği kapsamında 2018 yılında Artvin ilinde ihracat 52,4 milyon dolar, ithalat ise 23,3 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Bu bağlamda Artvin ilinin genel ihracatının %35,2'sini Ana Metal Sanayi, %14'ünü Tarım ve Hayvancılık, %13'ünü ise

Metalik Olmayan Diğer Mineral Ürünler oluşturmaktadır. Artvin ilinin ithalatının %97'lik gibi büyük bir bölümünü ise Maden Kömürü, Linyit ve Turb oluşturmaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2019; Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2019).

Artvin ilinde doğa turizmi başta olmak üzere kuş gözlemciliği, deniz turizmi, kamp turizmi, sportif amaçlı turizm, doğa yürüyüşü, rafting, kano, av turizmi, kırsal turizm, tarım turizmi, yayla turizmi, festival ve şenlik turizmi, kültür turizmi, sağlık turizmi gibi pek çok turizm türü yapılabilmektedir. Artvin ilinin 2018 yılına ait turizm verileri incelendiğinde yerli ve yabancı turistlerin Artvin ili genelindeki belediye ve işletme belgeli turizm tesislerine geliş sayısı 235.462 olup turistlerin toplam geceleme sayısı 352.091'dir. Yine 2018 yılı verilerine göre 1.03.572 vatandaş ve 2.360.370 yabancı olmak üzere toplamda 3.393.370 kişi Sarp Kara Hudut Kapısı ve Hopa Liman Gümrüğünü kullanarak Artvin ilinden Türkiye'ye giriş yapmıştır. 2018 yılında Türkiye'yi ziyaret eden bir turist ortalama olarak 647\$ dolar harcadığı ve turistlerin toplam harcamalarının %19-20'lik kısmını (130\$) ise yeme/içme faaliyetleri oluşturmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019; TURSAB Gastronomi Raporu, 2019). 2019 yılı Mart ayı itibarı ile Artvin ilinde turizm işletme belgeli 13 adet, turizm yatırım belgeli 7 adet ve mahalli belgeli 56 adet konaklama işletmesi bulunmaktadır. Artvin ili genelinde bulunan 76 konaklama tesisi, 2391 odası ve 4.813 yatak kapasitesi ile hizmet vermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). Dolayısıyla Artvin ili son yıllarda turizm alanında tesisleşme (konaklama, yeme içme, ulaştırma vb.) ile ilgili de ilerleme kaydetmiştir. Bu bağlamda turizm sektörünün Artvin ilinde önemli bir düzeye ulaştığı ifade edilebilmektedir. Ayrıca Artvin ili genelinde altyapı ve üstyapı gibi birtakım eksikliklerin giderilmesiyle de turizmde daha güçlü bir konumda yer alacağı düşünülmektedir.

2.3. Artvin İlinin Turizm Kaynakları

Turizm çekicilikleri genel olarak doğal ve kültürel turizm kaynakları olarak ikiye ayrılmaktadır. Topografya (dağ, kanyon, plaj, mağara vb.), iklim (sıcaklık, yağış, gün ışığı vb.), hidroloji (göl, akarsu, şelale, yer altı suyu vb.), yaban hayatı (memeli hayvan, kuş, kelebek, balık, böcek vb.), vejetasyon (orman, mera vb.), konum (merkezi, uçluk vb.) gibi bir doğaya ait unsurlar doğal turizm kaynaklarını oluşturmaktadır (Yılmaz, 1999; Weaver ve Opperman, 2000). Kültürel turizm kaynaklarını ise yer (tarih öncesi yerleşim yeri, kale, cami, kilise, köprü vb.), simge (tarihi eser, yöresel kıyafet, yemek, araç-gereç vb.) ve olay (fuar, festival, tören vb.) şeklinde insanlar veya toplumlar tarafından oluşturulmuştur (Weaver ve Opperman, 2000). Bu bağlamda

Artvin ilinin turizm çekiciliğini oluşturan doğal ve kültürel turizm kaynakları ile ilgili kısa bilgiler ve görseller alt başlıklar şeklinde ifade edilmektedir.

2.3.1. Artvin İlinin Doğal Turizm Kaynakları

Artvin ili dağ, göl, akarsu, bitki ve hayvan türü, iklim çeşitliği gibi birçok doğal turizm kaynaklarına sahiptir. Turizm çekiciliği olarak öne çıkan Artvin ilinin doğal turizm kaynakları şu şekilde sıralanmaktadır.



31.08.1994 tarih ve 22037 sayılı Resmi Gazete 94/5841 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile Milli Park ilan edilmiştir. Merkez ilçe sınırları içerisinde yer almaktadır. 1150 - 3224 metre yükselti arasındaki Hatilla Vadisi'ndeki Hatilla deresi ve birçok yan derelerini içermektedir.

Resim 2.3. Hatila Vadisi Milli Parkı

Kaynak: Hatila Vadisi Milli Parkı, 2019; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019.



1994 yılından beri milli park olan Sahara-Karagöl Milli parkının yüz ölçümü 3.251 hektardır. Milli Parkın Karagöl Bölümü ormanları, çayırları ve gölü ile ünlüdür. Sahara Bölümü ise daha çok geleneksel olarak yaylacılık faaliyetlerinin yaşatıldığı yerdir. Dolayısıyla milli park içerisinde doğa ve kültür iç içe yaşamaktadır. Ayrıca göknar ormanları, jeolojik yapısı ve faunası ile de dikkat çekmektedir.

Resim 2.4. Sahara-Karagöl Milli Parkı

Kaynak: Şavşat Belediyesi, 2019; Doğa Koruma Milli Park G. M. 2019.



Avrupa ve Orta Asya coğrafyasındaki en büyük ve en geniş doğal yaşlı orman ekosistemlerine bu yörede rastlamak mümkündür. Burada bulunan ağaçların büyük bir bölümü anıt ağaç niteliğinde olup biyosfer rezerv alanına sahiptir. Dolayısıyla biyolojik çeşitlilik açısından zengindir. Ayrıca Saf Kafkas Arı Irkı için gen koruma havzasıdır. Doğal yaşlı ormanı, anıtsal özelliğe sahip ağaçları ile dünya doğal koruma kriterlerinden önemli bir parametreye sahiptir.

Resim 2.5. Macahel (Camilii)-Gorgit-Efeler Tabiatı Koruma Alanları
Kaynak: Borçka Belediyesi, 2019.



Sarıçamın (*Pinus silvestris ssp. koçhiana*) deniz kıyısına inemediği nadir yerlerden birisidir. Bu özelliği ile Çamburnu Sarıçam meşcereleri relik karakter göstermektedir. Ayrıca kuzeyden gelen göçmen kuşların Doğu Karadeniz dağlarına ulaştığı ilk yer olma özelliği taşımaktadır. Çamburnu Tabiatı Koruma Alanı günümüzde turizm, eğitim ve araştırma kaynakları olarak değerlendirilmektedir.

Resim 2.6. Çamburnu Tabiatı Koruma Alanı
Kaynak: Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2019; Kültür Portalı, 2019.



Flora ve fauna çeşitliliği, peyzaj ve jeolojik özellikleri açısından önemli bir tabiat parkı özelliğini taşımaktadır. Borçka Karagöl, bir çeşit heyelan gölü olup 19. yüzyıl başlarında bugünkü Klaskur (Aralık) Yaylasının yakınlarındaki bir tepenin heyelan sonucu Klaskur (Aralık) Deresinin önünü kapatmasıyla oluşmuştur. Ayrıca göl çevresi anıt sayılabilecek çeşitli yaşlı ağaçlarla çevrelenmiştir.

Resim 2.7. Borçka Karagöl Tabiat Parkı
Kaynak: Borçka Karagöl Tabiat Parkı, 2019; Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2019.



2111 hektar alana sahip olan Altıparmak Tabiat Parkı 2013 yılında tabiat parkı olarak ilan edilmiştir. Bu alanın en önemli kaynak değerini buzul gölleri, dereler, tarihi kemer köprüsü ve sahip olduğu habitat formasyonu oluşturmaktadır. Tabiat parkı içerisinde Tunca Deresi, Çoruh Nehri ve buzul gölleri bulunmaktadır.

Resim 2.8. Altıparmak Tabiat Parkı

Kaynak: Doğa Koruma ve Milli Park Genel Müdürlüğü, 2019.



İnsan yerleşiminin doğal dokuyu bozmadığı ve çevresiyle ahenk içinde geliştiği bu alan yöreye özgü ahşap mimari örnekleri barındırmaktadır. 2010 yılında büyük kısmı I. derece, birkaç yerleşim alanı ise III. derece olmak üzere doğal sit alanı olarak belirlenmiştir. Ayrıca nitelikli ormanları içeren hareketli topoğrafyanın oluşturduğu kompozisyonlar ve peyzaj bütünlüğüne sahip olma özelliği taşımaktadır.

Resim 2.9. Şavşat Meydancık Papart Vadisi Doğal SİT Alanı

Kaynak: Papart Vadisi, 2019.



Artvin-Ardanuç karayolunun 25. kilometresinde Ardanuç ilçe merkezine ise 7 km uzaklıkta bulunmaktadır. Dünyadaki sayılı kanyon vadileri arasında yer almaktadır. Tipik bir kanyon vadisi olma özelliği taşıyan Cehennem Deresi Kanyonu 500 metre uzunluğu, 70 metre genişliği ve 6 metre derinliği bulunmaktadır.

Resim 2.10. Ardanuç Cehennem Deresi Kanyonu

Kaynak: Cehennem Deresi Kanyonu, 2019; Kültür Portalı, 2019.

Çoruh Nehri



390 km uzunluğu bulunan nehir; Erzurum dağlarından doğup, Artvin'den geçerek Gürcistan topraklarından Karadeniz'e dökülmektedir. Eskiden dünyanın en hızlı akan on akarsuyundan biri olma özelliği taşımasına rağmen son yıllarda barajlar nedeniyle su tutulduğu için nehrin büyük bir bölümünde su akıntısı yavaşlamıştır.

Kafkasör Orman İçi Dinlenme Yeri



Artvin il merkezine 8 km uzaklığında bulunan bu mesire yerinin büyük bir bölümü çam ormanları ile kaplıdır. Her yıl düzenli olarak haziran ayı içerisinde geleneksel boğa güreşlerinin yapıldığı Kafkasör Festivali burada düzenlenmektedir.

Kopmuş Plajı



Artvin ili Hopa ilçe sınırları içerisinde yer almaktadır. Yaklaşık 600 metre uzunluğundaki plaj özellikle yaz aylarında deniz turizmi açısından yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.

Kemalpaşa Plajı



Artvin ili Kemalpaşa ilçesinde Sarp Sınır Kapısına ise 3 km mesafede yer almaktadır. Yaklaşık 2 km uzunluğundaki plaj özellikle yaz aylarında deniz turizmi açısından yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.

Resim 2.11. Artvin İlinin Diğer Doğal Turizm Kaynakları-I

Kaynak: Çoruh Nehri, 2019; Küçükbaşol, 2015: 2; Kafkasör, 2019; Artvin Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019; Kopmuş Plajı, 2019; Kemalpaşa Plajı, 2019.

Atabarı Kayak Merkezi ve Mersivan Yaylası



İl merkezine 18 km mesafede bulunan Atabarı Kayak Merkezinde telesiyej ve gondol lift bulunmaktadır. Artvin il merkezine 10 km mesafedeki Kafkasör Turizm Merkezinde konaklama ve yeme içme hizmeti sunulmaktadır.

Mençuna Şelalesi



Artvin ili Arhavi ilçesinde Kamilet vadisinde bulunan şelale 82 metre yükseklikten düşmektedir.

Arsiyan Yaylası ve Gölleri



Artvin ilinin Şavşat ilçesinde bulunan yaylada bol miktarda negolara çiçeği (sarı cennet), pancar bulunmaktadır. Özellikle burada yetişen pancardan; lezzetli ve sağlığa faydalı çorba yapılmaktadır. Ayrıca kekre, mozi, jol gibi yayla meyveleri bulunmaktadır.

Ciro Şelalesi



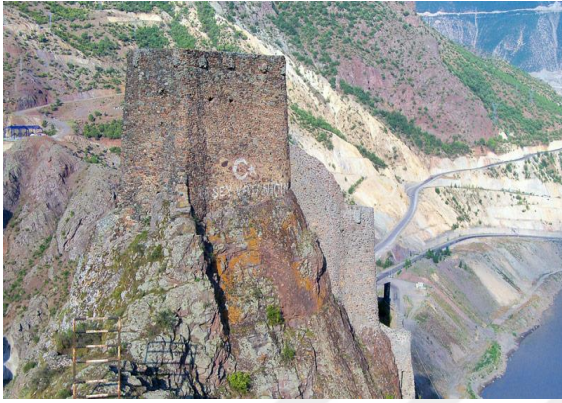
Borçka ilçesinde Karçal Dağlarında üzerindeki şelale tek bir eğim kırıklığından, 63 metre yükseklikten düşmektedir.

Resim 2.12. Artvin İlinin Diğer Doğal Turizm Kaynakları-II

Kaynak: Atabarı Kayak Merkezi, 2019; Arsiyan Yaylası, 2019; Mençuna Şelalesi, 2019; Maral Şelalesi, 2019.

2.3.2. Artvin İlinin Kültürel Turizm Kaynakları

Artvin ili yüzyıllardır farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasının yanı sıra Laz, Hemşin, Gürcü, Kafkas gibi çeşitli kültürlerle ait insanlar Artvin yöresinde yıllardır bir arada yaşamaktadır. Geçmişten günümüze Artvin ili; kale, cami, kilise, köprü, yemek, festival gibi birçok kültürel turizm kaynağı bakımından zengin bir il olma özelliği taşımaktadır. Bu bağlamda turizm çekiciliği olarak öne çıkan Artvin ilinin kültürel turizm kaynakları şu şekilde sıralanmaktadır.



Resim 2.13. Livane (Artvin) Kalesi

Kaynak: Livane Kalesi, 2019; AYTEKİN, 1999: 250.



Resim 2.14. Satlel (Şavşat) Kalesi

Kaynak: Satlel Kalesi, 2019; EDWARDS, 1986: 175.



Resim 2.15. Gevhernik (Ardanuç) Kalesi

Kaynak: Gevhernik Kalesi, 2019; Artvin Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019.

Merkez ilçede Çoruh Nehri kenarında ve ırmak tabanından 70 metre yükseklikte ana kaya üzerinde yer almaktadır. Bagratlılar tarafından IX.-X. yüzyılda inşa edilen kale Osmanlı döneminde onarım görmüştür. Kale stratejik konumu nedeniyle askeri üs olarak kullanılmıştır. Kalenin içerisinde su deposu (sarmıç) ve küçük kilise (şapel) bulunmaktadır.

Artvin ilinin Şavşat ilçe merkezine yaklaşık 2 km uzaklığında bulunmaktadır. Bölgede yaygın olarak rastlanan Bagrad kalelerine olan benzerliği nedeniyle kalenin günümüze ulaşan şekliyle IX.-X. yy. arasında inşa edildiği söylenebilmektedir.

Bagrat Krallığı, Çıldır Atabekleri ve Osmanlı İmparatorluğu tarafından yönetim yeri olarak kullanılmıştır. Bölgede bulunan kaleler arasında en önemli örneklerden biri olma özelliği taşıyan kalede iç kale, şehir yapısı ve surlarla çevrili alanlar bulunmaktadır.



Resim 2.16. İskenderpaşa Camii ve Türbeleri

Kaynak: İskenderpaşa Camii ve Türbeleri, 2019; Şafakçı, 2017: 9.



Resim 2.17. Tarihi Muratlı Camii

Kaynak: Borçka Belediyesi, 2019.



Resim 2.18. İşhan Manastır Kilisesi

Kaynak: İşhan Kilisesi, 2019; Djobadze, 1992: 191.



Resim 2.19. Barhal Kilisesi

Kaynak: Barhal Kilisesi, 2019; Korkut, 2014.

1551 yılında Ardanuç'un Osmanlı tarafından fethedilmesiyle İskender Paşa tarafından yeniden yaptırılmıştır. Günümüze kadar çeşitli tamirat ve onarım geçirmiş olan cami ibadete açık olarak hizmet vermektedir. Caminin yanında ise Hatice Hanım, Ali Paşa ve Süleyman Paşa türbeleri bulunmaktadır.

1846 yılında, Ahmet Usta tarafından inşa edilmiş olan cami Borçka Muratlı Köyü'nde yer almaktadır. Ahşap bir yapı olan camide yer alan cümle kapı kanatları, minberi ve mihrabı ile ağaç oymacılığının en güzel örneklerini yansıtmaktadır.

Oltu Çayı ile Tortum Çayı'nın birleştiği İşhan Köyü'nde yer alan kilise dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında yaptırıldığı düşünülmektedir. Köyün merkezinde düz bir alan üzerinde yer alan manastırdan günümüze, bir kilise ve bu kilisenin güneybatı yönünde bulunan bir şapel ulaşmıştır.

Artvin ili Yusufeli ilçesinde Barhal Çayı'nın kenarında bulunan kilise, Bagrat krallarından II. Bagrat tarafından 958-994 yılları arasında yapılmıştır. Ayrıca kilise tescilli taşınmaz kültür varlığı özelliği taşımaktadır.



Resim 2.20. Çifte Köprüler

Kaynak: Çifte Köprüler, 2019; Akyol vd., 2014: 263.



Resim 2.21. Kafkasör Boğa Güreşleri

Kaynak: Kafkasör Boğa Güreşleri, 2019.



Resim 2.22. Uluslararası Arhavi Kültür ve Sanat Festivali

Kaynak: Arhavi Belediyesi, 2019; Arhavi Kültür ve Sanat Festivali, 2019.



Resim 2.23. Tepeköy Geleneksel Yaşam Kültürü Müzesi

Kaynak: Şavşat Belediyesi, 2019.

Yapılış tarihi kesin olarak bilinmeyen köprülerin 18. yy. yapıldığı düşünülmektedir. Kesme taş malzeme kullanılarak yapılmış olan köprüler, Arhavi ilçesinin Ortacalar Köyü'ne 2,5 km uzaklığındadır. 2003 yılında restore edilmiş tek gözden oluşan iki köprü de birbirine benzer özellikler taşımaktadır.

İlk kez 1981 yılında düzenlenen etkinlik zamanla uluslararası bir festival halini alarak önemli bir organizasyon haline gelmiştir. Festivalin en önemli özelliği ise hayvanları öldürmeye veya eziyet etmeye yönelik olarak değil bu hayvanları barıştırmaya yönelik bir etkinlik olarak düzenlenmesidir.

1-3 Temmuz 1973 tarihleri arasında dönemin kaymakamı Erol Ertuğrul tarafından ve belediye başkanı Kazım Kurtoğlu'nun katkıları ilk kez düzenlenmiştir. Halkoyunu müzik, yemek, spor gibi etkinliklerin düzenlendiği bu festival uluslararası organizasyon özelliği taşımaktadır.

Artvin ilinin Şavşat ilçesinde bulunan müzede geçmişten günümüze kullanılan araç gereçler sergilenmektedir.

2.4. Gastronomi ve Artvin İli Gastronomisi

Bir destinasyonun doğal ve kültürel turizm çekiciliklerinin yanı sıra ulaşılabilirliği, alt yapısı ve turizm işletmeleri gibi birçok öge turistlerin destinasyon seçiminde etkili olmaktadır (Demir, 2010: 1042). Turistler ise hangi amaçla turizm faaliyetlerine katılırsa katılsın gittikleri destinasyonda yiyecek ve içecek gereksinimlerini karşılamak zorundadırlar. Ayrıca turistlerin turizm faaliyetlerine katılmasındaki ana amaç bir yörenin gastronomisi ile ilgili özelliklerini tadabilmek ve deneyimlemek olabilmektedir. Dolayısıyla Artvin ili doğal ve kültürel turizm kaynakları bakımından önemli bir turizm potansiyeline sahip olmasının yanı sıra son yıllarda altyapı, ulaşılabilirlik ve turizm işletmeleri gibi birçok alanda da önemli mesafeler kat etmiştir. Bu bağlamda gastronomi, gastronomi turizmi ve Artvin ili gastronomisi ile ilgili kavramlar bu kısımda alt başlıklar olarak ifade edilmektedir.

2.4.1. Gastronomi

Gastronomi kelimesi ilk kez M.Ö. 4. yüzyılda Akdeniz bölgesindeki yiyecek ve şaraplar hakkında bir kitap yazan Yunanlı Arcestratus tarafından kullanıldığı düşünülmektedir. Ancak ilk kez “Gastronomi” kelimesi Fransa’da Jacques Berchoux tarafından (1801) yayımlanan *Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table)* isimli eseriyle birlikte literatürde kullanılmaya başlanmıştır. Gastronomi kelimesinin pratik ve teorik bağlantıları ise Brillant Savarin (1826) tarafından *Tadın Fizyolojisi (Physiologie du Gout)* isimli eseriyle oluşturmuştur. Daha sonra 1835 yılına gelindiğinde ise iyi yemek yeme sanatı olarak Fransız literatürüne eklenmiştir (Santich, 2004: 15). Gastronomi terimi, Antik Yunan döneminde “gastros” mide ve “nomos” kural veya kanun anlamında kullanılan kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur (Scarpato, 2003). Bir terim olarak ifade edilmenin ötesinde gastronomi yörelerin; mutfaklarını birbirinden ayıran, yiyecek ve içeceklerini, yeme-içme davranışlarını ve yiyecek içecek hazırlama yöntem tekniklerini ifade etmektedir (Kivela ve Crotts, 2006: 355).

Gastronomi kelimesi birçok sözlükte iyi yemek yeme sanatı ve bilimi olarak geçmektedir. Ancak gastronomi terimi ile ilgili tarih boyunca çeşitli şekillerde tanımlamalar yapılmıştır. Genel olarak yemek ile ilgili malzemeleri seçmek, yemeği hazırlamak, yemeğin sunulması ve güzel yemekten hoşlanma sanatı gastronominin tanımı olarak kabul edilmektedir (Berg vd., 2003: 16). Türk Dil Kurumu sözlüğünde gastronomi *"iyi yemek yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi"* olarak ifade edilmektedir. Kivela ve Crotts (2005)’a göre gastronomi, bir yörenin mutfağını diğer yöre mutfaklardan ayıran ve o yörenin yiyecekleri, yiyecek hazırlama yöntem teknikleri ve yeme-içme davranış

şekillerinin tamamı şeklinde ifade edilmektedir. Turizm kapsamında gastronomi kavramı ise belirli bir yöreyi ziyaret eden turistlere sunulan yöreye özgü yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (Mason ve Paggiaro, 2009: 371; Sims, 2009: 321). Ayrıca gastronomi ile konukseverlik arasında yakın bir ilişki bulunmaktadır. Çünkü insanlar arasındaki alışverişini sağlaması sebebiyle yiyecek ve içecekler etkili bir iletişim aracı olma özelliği taşımaktadır (Santich, 2007: 58). Yapılan tanımların ortak özellikleri dikkate alındığında gastronomi; belirli bir kültürün yansıması, insanların yeme-içme deneyimlemesi ile bir yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve yemeğin sunulması ile ilgili bir bilim ve sanat dalı olarak ifade edilebilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 266). Ancak gastronomi kavramı ile ilgili tanımlamaların çoğu gastronominin belirli yönlerine vurgulama yapmaktadır. Dolayısıyla bu tanımlamalar gastronomi kavramını bir bütün olarak tanımlamaktan uzaktır (Aksoy ve Sezgi, 2015; 79). Diğer bir ifadeyle yiyecek ve içeceğin konusu olan her şey gastronomi alanının kapsamına girmektedir. Bu bağlamda gastronominin asıl konusu insan oluşturmada dolayısıyla sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından sunumuna kadar geçen zamanı tanımlayan bir kavram olarak değerlendirilmemelidir. Bu bağlamda kültürel, sosyal, ekonomik ve politik yapı içerisinde de gastronomi kendisine yer bulmaktadır. Gastronomi kavramı geniş bir çerçevede şekillenen bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Çalışkan, 2013: 40, Keskin vd. 2017: 256). Bu nedenlerle gastronomi; mutfak kültürlerini derinlemesine inceleyen, bir yemekten alınan tadı en üst seviyeye çıkarmaya çalışan, bir yemek ile ilgili malzemelerin nasıl kullanılacağını anlatan dolayısıyla kültür, sağlık, sanat ve yemeği birlikte sunan bir bilim dalı olarak tanımlanabilmektedir (Akgöl, 2012).

Gastronomi bir yörenin mutfak kültürü oluşturan en önemli unsurlardan biri olma özelliği taşımaktadır. Ancak gastronomi bilimi hem fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) hem de sosyal bilimler (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama) alanlarından yararlanmaktadır. Bu bağlamda fen ve sosyal bilimler alanları için gastronominin önemli bir araştırma alanı olduğu ifade edilebilmektedir (Gilepsie ve Cousins, 2001; 2). Gastronomiyi daha iyi anlayabilmek için üretim ve tüketim boyutu ile incelenmekte fayda bulunmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80).

Üretim boyutu ile gastronomi:

- Bir yemeği iyi bir şekilde hazırlama, pişirme, sunma bilimi ve sanatı,
- Yemeği iyi bir şekilde yeme ile ilgili faaliyetler ve bununla ilgili bir bilgi birikimi,
- Yemeğin pişirilmesi, hazırlanması ve aşçılık mesleği ile ilgili prensip ve uygulamalarıdır.

Tüketim boyutu ile gastronomi:

- Yiyecek ve içeceklerden hoşlanma durumu,
- Yemeği tüketme konusunda aşırı tutkulu davranma şekli,
- Kaliteli ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük hali ve tutkulu olmadır.

Üretim ve tüketim boyutu ile gastronomi:

- Yiyeceklerin kuralına göre hazırlanması ve servis edilme süreci,
- Yemeğin uygun araç-gereçler ile sunulup tüketilmesi sanatı,
- Menüde bulunan yiyecek ve içeceklerin ne ölçüde talep edildiği,
- Yörelere mutfağın kültürlerini inceleyen yemek yeme bilimi ve sanatı,
- Yemek yeme zevkinin ve damak tadının bilgi, kültür, alışkanlık, davranış, beceri ve emekle insanların beğenisine uygun şekilde bir araya getirilmesidir.

Gastronomi alanı çok boyutlu olmakla birlikte kavramsal olarak da sürekli gelişmektedir. Bu kapsamda gastronomi ile ilgili sıklıkla kullanılan bazı kavramlar aşağıda tanımlar halinde kısaca ifade edilmektedir.

Gastronom: Yemek pişirme sanatçısı veya ustasına gastronom denilmektedir. Mutfak ve servis sanatları uzmanı olmasının yanı sıra gastronomi sanatında eğitilmiş olan kişiler olarak ifade edilebilmektedir. Ayrıca iyi bir yiyecek konusunda şöhreti olan bir restoranın sahibi veya bir ev sahibi durumundadır (Hatipoğlu, 2010: 7).

Gurme: Günümüzde sıkça karşılaşılan bu kavram ağzının tadını bilen, damak zevki olan ve iyi yiyecek uzmanı kişiler olarak ifade edilmektedir (Tez, 2015: 105).

Gastro Turist: Bir bölgeyi çeşitli amaçlar doğrultusunda ziyaret eden turistlerin başka kültürlerin yiyecek ve içeceklerini deneyim ederek bu yiyecek ve içeceklerin sunumu hakkında bilgi sahibi olan ve buradaki yiyecek ve içecekleri tadabilme imkânı bulan kişilere gastro turist denilmektedir. Gastro turistin en önemli özelliği ise turistlerin karnını doyurma amacı ile değil yiyecek ve içecek konusunda farklı bir deneyim elde edebilmek için turizm faaliyetlerine katılan turistler olarak tanımlanmaktadır (Long, 2003: 21). Gastro turistler ziyaret ettikleri destinasyonda temel aktiviteleri yemek ile ilgili olan özel ilgi odaklı turist olma özelliği taşımaktadır. Bu sebeple gastronomi turizminin kendisi için öncelikli olmasa dahi tatil anlayışını etkileyen önemli bir faktör olan turist olarak ifade edilebilir (Shenoy, 2005: 17).

Eko-Gastronomi: Bir turizm destinasyonunun yerel turizm kaynaklarının geliştirilmesi ve genişletilmesine katma değer sağlamaktadır. Özellikle yöre ekonomisini turizm ve tarım sektörleri açısından güçlendirerek çevreye karşı duyarlı bir alt yapı oluşturulmasında sürdürülebilir turizme önemli katkı sağlamaktadır (Yurtseven, 2014: 7-8).

Degüstatör: Yiyecek ve içeceklerin tadımı konusunda uzman olan kişi veya kişiler olarak ifade edilmektedir.

Gurman: Yiyecek ve içecek tüketimi konusunda sadece karnını doyurma amaçlı her şeyi yiyen obur kişi veya kişiler olarak ifade edilmektedir (Uyar ve Zengin, 2015: 362).

Gusto: Türkçede tat almak, beğeni, zevk gibi anlamları olan bu kelime yemek yemekten zevk almanın yanı sıra görgü kurallarına uyarak hoş sohbetleri ile yemek yemeyi zenginleştiren kişi olarak ifade edilmektedir (Öztürk ve Güven, 2018: 11).

Gastronomi Değeri: Bir bölgeye özgü gastronomi biliminin konu alanı içerisine giren somut ve somut olmayan öğeler gastronomi değeri olarak ifade edilebilir. Bu kapsamda bir yöreye ait yemekler, mutfak kültürü, beslenme alışkanlıkları, pişirme yöntemleri, ritüelleri, mutfak ekipmanları gibi pek çok unsuru kapsamaktadır.

2.4.2. Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizminin temel unsurlarını tarım-hayvancılık faaliyetleri, kültür ve oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi bu üç temel unsur çerçevesinde bir yörenin çekiciliği ile yeme içme deneyiminin sunulmasına fırsat sağlamaktadır. Diğer bir ifadeyle tarım-hayvancılık unsuru bir ürünü sunmakta, kültürel unsurlar tarihi ve otantikliği yaşatmakta, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar bir araya geldiğinde gastronomi turizmi çatısı altında değerlendirilmektedir (Yüncü, 2010: 30). Son yıllarda özellikle turizm faaliyetleri içerisinde öncelikli olarak yer almaya başlayan gastronomi turizmi; insanların, toplumların ve ülkelerin de önem vermeye başladığı bir turizm çeşidi olma özelliği taşımaktadır.

Gastronomi turizmi, bir seyahatin temel amacının yöresel yemek ve yerel kültürün oluşturduğu destinasyonlara yapılan seyahatleri kapsamaktadır. Bu durum “yemek turizmi”, “yiyecek içecek turizmi”, “tatma turizmi” “lezzet turizmi” veya “mutfak turizmi” olarak da bilinmektedir (Vinerean, 2013: 22). Hall ve Mitchell gastronomi turizmini, “birincil ve ikincil yiyecek üreticilerini ve yiyecek festivallerini ziyaret etmek, yiyecekleriyle tanınmış belirli destinasyonlardaki konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde bu yiyecekleri tatmak ve tanımak amacıyla yapılan seyahatler” olarak tanımlamaktadır. Bu kapsamda gastronomi

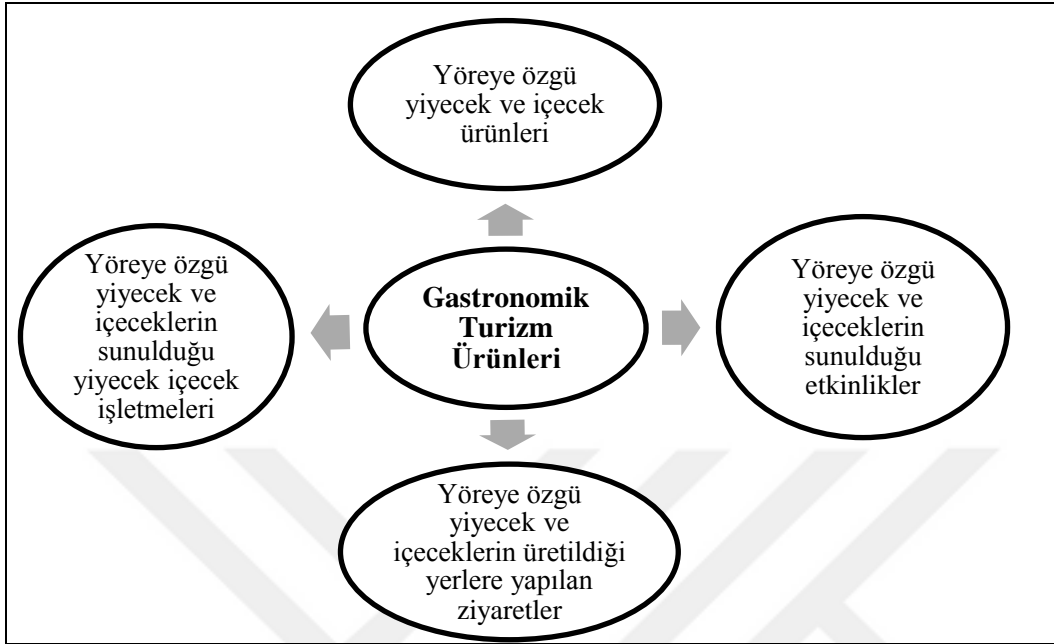
turizmi kısaca insanların daha önce yaşamadığı bir yiyecek içecek deneyimi edinmesi amacıyla insanlarda seyahat motivasyonu ve davranışı oluşturan bir turizm şekli olarak tanımlanabilmektedir (Üner, 2014: 18). Başka bir anlatımla gastronomi turizmi insanların seyahat isteğinin kısmen ya da tamamen yerel ürünlerin tadına bakmak ya da gastronomi ile ilgili etkinliklere katılmanın oluşturduğu bir turizm türü olarak ifade edilebilmektedir (Gheorghe vd., 2014: 12).

Gastronomi turizmi, insanların yiyecek-içecekleri tatma, yiyecek ve içeceklerin üretim sürecini görme, farklı mutfak kültürlerini tanıma, yeme-içme stillerini keşfetme gibi istekleri doğrultusunda gerçekleştirmeleri ile seyahat ve konaklama faaliyetlerini de kapsayan bir ilişkiler bütünüdür (Karim ve Chi, 2010: 19). Bu nedenle bir turist bir bölgeye hangi amaçla seyahat ederse etsin, en temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme davranışı seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olmaktadır. Bu bağlamda yeme-içme davranışı bir kültüre özgü önemli ipuçları barındırmasının yanı sıra o kültürün vazgeçilmez bir parçası durumundadır. Gastronomi turizmi de kültür turizminin tarih, sanat, müzik gibi bileşenleri ile önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizmini oluşturan temel unsurlar aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır (Scarpato, 2003: 52; Yüncü, 2010).

- Yöre kültürlerinin ayrılmaz bir parçası olması,
- Yörelere sosyo-ekonomik gelişimine katkı sağlaması,
- Sanayi sektörü dışında yöredeki kırsal gelişime destek,
- Bölgelerin turizm açısından pazarlanmasında önemli bir faktör,
- Yöreyle ait unsurların turistler tarafından satın alınan mal ve hizmetlerden oluşmaktadır.

Bir ülkeyi, şehri veya bölgeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında yeni yerler görmeyi yanı sıra o bölgenin mutfak kültürlerini keşfetme, tatları ile tanışarak farklı deneyimler kazanma arzusu bulunmaktadır (Doğdubay vd., 2011: 26). Ayrıca gastronomi turizmi, kırsal alanların kalkınmasına da fayda sağladığı gibi turizmi mevsimsellik özelliğinden kurtarmayı başaran ve turizmin on iki aya yayılmasına katkı sağlayan önemli bir alternatif destinasyon öğesi olma özelliği taşımaktadır (Hjalager, 2002: 21; Quan ve Wang, 2004: 303). Mutfak turizmi olarak adlandırılan gastronomi turizmi aynı zamanda yerel kültürü yansıtarak bulunduğu yöreyi temsil eden bilgi ve birikimleri içermektedir (Long, 2004: 20). Gastronomi amaçlı yapılan seyahatlerde turistlere ve turizm işletmelerine yol göstermek amacıyla ziyaret edilen bölgede yapılacak olan etkinlikleri ve yerleri tanımlamak amacıyla o bölgede var olan

gastronomi turizm ürünlerini sınıflandırmak gerekmektedir. Bu gereklilikten yola çıkarak gastronomi turizm ürünleri Şekil 2.4 yardımıyla gösterilmektedir (Nebioğlu, 2017).



Şekil 2.4. Gastronomi Turizm Ürünleri

Şekil 2.4 incelendiğinde yöreye özgü yiyecek ve içecekler ile ilgili ürünler, yiyecek içecek işletmeleri, ziyaretler ve etkinlikler gastronomi turizm ürününü oluşturan unsurlardır. Gastronomi turizmde en temel motivasyon faktörleri yöreye özgü bir yemeği tadabilmek veya bir yemeğin yapılışını görmek amacıyla yiyecek üreticilerini, yemek etkinliği veya organizasyonlarını, yiyecek içecek işletmelerini ve özellikle mekânları ziyaret etmek olarak sıralanabilmektedir. Gastronomi turizminin geliştirilmesinde ise en önemli husus yöre halkının yöresel ürünleri sahiplenmesi ve koruması olarak ifade edilebilmektedir. Ayrıca turizm sektörü içerisinde yer alan konaklama işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri, seyahat acenteleri, turistler gibi tüm paydaşlara gastronomi turizmde önemli roller düşmektedir (Alonso ve YiLiu, 2011). Bu bağlamda gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğin turizm endüstrisindeki konumu nedeniyle de ekonomik ve toplumsal kalkınmaya büyük katkıda bulunabilecek potansiyele sahip bir turizm çeşidi olarak görülmektedir (Wolf, 2006). Bu kapsamda gastronomi değeri bir destinasyonun sahip olduğu en önemli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilebilmektedir (Özdemir, 2008: 37). Dolayısıyla bir bölgenin gastronomi değerleri ile ilgili unsurların tespit edilmesi, kayıt altına alınması, korunması, turistlere sunulması, işletmelerin menülerinde yer vermesi gibi hususlar gastronomi ve turizm açısından önem taşımaktadır.

2.4.3. Artvin İli Gastronomisi

Bir ülke, bölge, şehir veya yörenin yiyecek ve içecekler ile ilgili farklılıklar, çeşitlik ve tarihsel birikim aynı zamanda toplumların kültürünün bir parçası oluşturmaktadır. Farklı kültür gruplarının toplumsal ilişkileri, paylaşımları, etnik kökenleri, birliktelikleri ve dini inançları yiyecek ve içecek tercihleri etkilemektedir. İnsanlar kendi kültürüne ait olan bir yemeği duygular ve anılarla birleştirmektedir. Böylece yemek insanın kim olduğunun bir parçası haline gelmektedir (Almerico, 2014: 8; Sağır, 2016: 273). Dolayısıyla toplumların kültürünün bir parçası olan yemek kültürü ile ilgili tüm unsurlar sadece insanların açlığını gidermekten ziyade törenlerin, düğünlerin, ölümlerin, festival gibi birçok özel günlerin vazgeçilmez bir ögesini oluşturmaktadır (Beşirli, 2011; Avcı vd., 2014). Ayrıca yemek kültürü ile ilgili olan coğrafya, iklim, toprak yapısı, nüfus, inanç gibi unsurlar farklılaştıkça yiyecekler ve yiyeceklere ait toplumsal kültürün de farklılaştığı görülmektedir. Öyle ki *“kültürlerin farklılığını gösteren en karakteristik ürünleri yiyecekler”* oluşturmaktadır (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005: 81).

Gastronomi kavramı içerisinde yer alan yiyecek ve içecekler turistlerin bir ülke, bölge veya şehir gibi destinasyonlara yönelik seyahat tercihini etkileyen önemli bir etmen olmakla birlikte, turistlerin bu seyahatleri sonucunda destinasyonlardan elde etmiş oldukları tatmin düzeyini de açıklayan bir kavramdır (Rand ve Heath, 2006). Dolayısıyla yiyecek ve içecekler bir ülke, bölge veya şehir için önemli bir turizm çekiciliği unsuru olmaktadır. Bir ülke, bölge veya şehirlere özgü yiyecek ve içecekler turizm çekiciliği kapsamında değerlendirilmesinde yöreye özgü mutfaklar içerisindeki tarım ürünleri, kültürel yansımalar, yemeklerin hazırlanması, pişirme yöntemleri, yiyecek içecek işletmeleri, sunum şekilleri, festivaller gibi unsurlar ortaya çıkmaktadır. İfade edilen bu özelliklerin yanı sıra yöresel mutfağın oluşmasında yöreye özgü toprak yapısı ve iklimi de oldukça etkili olabilmektedir. Yöresel mutfak kavramını; *“yöreye özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkı tarafından kendine özgü usullerde pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin tamamı”* (Şengül ve Türkay, 2015: 600). Mutfak kültürü ise *“bir bölgede yaşayan insanların iklim ve coğrafi koşullara uygun olarak yetiştirdikleri/sağladıkları yiyecek ve içecekleri, bu ürünlerle üretilen yemekleri, yemeklerin pişirilme ve servis edilme şekli”* (Kızılırmak vd., 2014: 75) olarak tanımlanmaktadır.

Açlığın ne zaman, nasıl ve hangi yiyeceklerle giderileceği toplumlara özgü kültürel bir olgu olmaktadır (Talas, 2005: 275). Dolayısıyla yiyecek içecek kültürü bir toplumun içerisinde bulunulan coğrafi, ekolojik, ekonomik yapı ve tarihsel süreçten etkilenmektedir. Yiyecek içecek

kültürü denildiğinde ise bir mutfak çerçevesinde tarihsel süreç boyunca tüm uygulamaların yanı sıra insanların beslenmesi, yiyecek ve içeceklerin tedarik edilmesi, hazırlanması, doğranması, pişirilmesi, sunulması, saklanması ile yeme içme için gerekli olan araç-gereç ve teknikler anlaşılmalıdır. Ticaret, savaş, fuar, turizm gibi olaylar da kültürler arası sürekli etkileşime neden olmaktadır. Bu olayların sonucu olarak insanlar kendi lezzetlerini tanıtabilmekte ve yeni lezzetleri tanıyabilmektedir. Dolayısıyla yiyecek ve içecek ile ilgili olan kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörlerin tümü gastronomi değeri olarak karşımıza çıkmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Bu bağlamda Artvin ilinin tarihi, coğrafi konumu, fiziki özellikleri, nüfusu, ekonomisi ve turizmi ile Artvin ilinin gastronomisi arasındaki ilişki alt başlıklar halinde açıklanmaktadır.

2.4.3.1. Artvin ilinin tarihi ve gastronomisi

Tarihsel süreç boyunca yemek ve mutfak ile ilgili olgular insanların yaşantılarında var olmuş olup zaman içerisinde çeşitli evrelerden geçerek değişim yaşamıştır. Dolayısıyla yemek ve mutfak olguları bir bölgede yaşayan kültürlerin yorumları ile ortaya çıkmakta, zenginleşmekte ve evrim geçirmektedir. Bu ve benzeri durumlar yemek ve mutfak ile ilgili unsurları geçmişten günümüze değişimlere uğratmaktadır (Şengül ve Türkay, 2012: 91). Bu bağlamda Çoruh Havzasında bulunan Artvin ilinde Hurriler, Urartular, Kimmerler, İskitler, Oğuzlar, Partlar, Medler, Persler, Sasaniler, Romalılar gibi çeşitli topluluklar yaşamıştır. Günümüzden bu yana Türk-İslam toplulukları ve devletleri 1000 yılı aşkın bir süredir Artvin ilinde hüküm sürmektedir. Dolayısıyla Artvin iline özgü gastronomi unsurlar ağırlıklı olarak Türk-İslam kültürünü yansıtmaktadır. Örneğin erişte, kete, bazlama, katmer gibi hamur işi ürünlerin yanı sıra çorbalar, ana yemekler, salatalar ve tatlı grubu yemeklere Artvin mutfağında rastlamak mümkündür. Ayrıca Artvin ilinde Gürcü, Laz, Hemşin gibi farklı kültürlerin tarih boyunca halen varlığını sürdürmesi Artvin ilinin gastronomi değerini çeşitlendirmekte, ilgi çekici hale getirmekte ve zenginleştirmektedir. Örneğin Laz kültürüne ait bir çeşit yufka ve muhallebi ile yapılan Laz böreğini, Gürcü kültürüne özgü bir mantı çeşidi olan hinkali, Hemşin yöresinin abur karalahana yani bir çeşit karalahana çorbası yemeğini Artvin ili gastronomisinde görmek mümkündür.

2.4.3.2. Artvin ilinin coğrafi konumu ve gastronomisi

Bir bölgede yiyecek ve içeceklerin yetişmesinde, oluşumunda ve tüketilmesinde etkili olan en önemli unsur o bölgenin coğrafi konumudur (Harrington, 2005: 133). Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünde bulunan Artvin ilinin doğusunda Ardahan, güneyinde Erzurum, batısında Rize, kuzeyinde Gürcistan ve Karadeniz bulunmaktadır. Bu bağlamda

coğrafi konum itibariyle Artvin ilinin Merkez, Ardanuç, Şavşat ve Yusufeli ilçelerinde Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi mutfağına özgü kırmızı et ağırlıklı bir beslenme türüne rastlamak mümkündür. Ayrıca bu ilçelerde hamur işi ve sebze-ot yemekleri ağırlıklı beslenme şekli de yaygın olarak görülmektedir. Artvin ilinin 34 kilometrelik kıyı uzunluğunda yer alan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinde ise deniz ürünleri, karalahana ve mısır ağırlıklı bir beslenme şekli yaygın olarak rastlanılmaktadır. Örneğin Artvin ilinin Karadeniz kıyısı bölümünde deniz ürünlerinden hamsinin ekmeği, pilavı, turşusu gibi çok çeşitli versiyonları yapılmakta ve tüketilmektedir. Ayrıca Artvin ilinin Gürcistan ile komşu olması ve Sarp Sınır Hudut Kapısının turistik ve ticari alanlarda aktif olarak kullanılması sonucunda önemli bir kültürel etkileşim söz konusudur. Türkiye ve Gürcistan arasında kimlik kartı/nüfus cüzdanıyla iki ülke vatandaşlarının vizesiz seyahat etmelerini sağlayan düzenlemenin 10 Aralık 2011'de yürürlüğe girmesiyle ile Türk, Artvin ve Gürcü gastronomilerine özgü unsurların bilinirliğini de arttırmıştır (Dışişleri Bakanlığı, 2019). Özellikle Gürcistan'da bulunan yiyecek içecek işletmelerinde Türk ve Artvin mutfağına özgü yemeklere yaygın olarak rastlamak mümkündür.

2.4.3.3. Artvin ilinin fiziki özellikleri ve gastronomisi

Türk mutfağının genel özellikleri incelendiğinde yemekler coğrafi bölgelere göre farklılıklar göstermektedir (Kızılkaya ve Özkaya, 2009: 281). Dolayısıyla yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya mutfak kültürünü de etkilediği görülmektedir (Çetin, 2006: 108). Bu bağlamda Artvin ilinin dağlık arazi yapısı yaylacılık faaliyetlerini ve hayvansal üretimi, akarsu bakımından zengin su kaynaklarına sahip olması su ürünleri ve tarımsal üretimi ön plana çıkarmaktadır. Ayrıca Artvin ili ve çevresinin yöresel yemekler ve içecekler ile ilgili önemli bir kültürel eko turizm değerine sahiptir (Yılmaz, 2010). Bunların yanı sıra Artvin'in iklim ve coğrafi koşul özellikleri de dikkate alındığında Türkiye'deki diğer şehirlerden çok farklı özellikleri olduğu bilinmektedir. Bu nedenle Artvin ilinin mutfak kültüründe geniş ve zengin bir mutfak kültürü bulunduğu söylenebilmektedir. Mutfaklarda gerçekleştirilen eylemlerin değişmesinde ve gelişmesinde diğer unsurlar gibi iklim özelliklerine bağlı olarak bir bölgede yetiştirilen ve tüketilen yiyecekler farklılık göstermektedir. İnsanlar yaşadıkları bölgenin fiziki koşullarına uygun ürünler yetiştirmek zorunda kalmakta ve bu sayede o yöreye özgü mutfak kültürlerini de geliştirmiştir. (Ulular, 2006). Artvin ili de Türkiye'deki iklim çeşitliliği yönünden en çok değişkenlik gösteren illerinden birisi durumundadır. Diğer bir ifadeyle Türkiye'de görülebilen iklim tiplerinin hemen hemen hepsi Artvin ilinde görülebilmektedir. Kendine has iklimi ve coğrafyası ile Artvin ilinin kıyı kesimlerinde kalan alanlarda su ürünleri ile sebze ve ot

yemekleri, iç kesimlerinde kalan alanlarda ise daha çok et, süt ve hamur işi ürünler tüketilmektedir. Artvin ili ve çevresindeki üretim etkinliklerinin sebzeçilik, meyvecilik, balıkçılık ve hayvancılık gibi çeşitli alanlara yayılması, zengin bir beslenme tarzının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Dolayısıyla bu zengin beslenme tarzı Artvin ilinin gastronomisinde önemli bir yer tutmaktadır.

Geçmişten günümüze yaşamış olan uygarlıklar veya bu uygarlıkları oluşturan insanlar yaşadıkları coğrafyanın toprak ve iklim koşullarına bağlı olarak çeşitli yemekleri yapmış ve geliştirmişlerdir (Göker, 2011). Artvin ili iklim ve toprak bakımından her türlü sebze-meyve yetiştirmeye elverişli bir ortam bulunmaktadır. Yörede sebze ihtiyacı büyük ölçüde “yeşillik” denen otlarla karşılanmaktadır. Bu otların başında pırpır otu, gımı otu, kazayağı, gelinparmağı, pampara ve kuzukulağı oluşturmaktadır. Yöre halkının en önemli temel besini de undan hazırlanan börek, ev makarnası ve pişi gibi hamur işi yiyeceklerden oluşturmaktadır. Hayvansal besinlerin büyük bir bölümü ise yaylalara çıkıldığı zaman hazırlanmaktadır. Genellikle hayvansal besinler Artvin ilinde tereyağı, yoğurt, peynir ve kırmızı et olarak ön plana çıkmaktadır.

2.4.3.4. Artvin ilinin nüfusu ve gastronomisi

Dünya nüfusunda sanayi devrimiyle başlayan demografik dönüşüm, özellikle I. ve II. Dünya Savaşları sonucunda genç ve yetişkin yüz binlerce insanın yaşamını yitirmesi ile hız kazanmıştır. Bu durum, ülkelerin nüfus yapısındaki değişme veya dönüşümlerin öncelikli sebepleri arasında yer almaktadır (Altan ve Şişman, 2003: 9). Özellikle II. Dünya savaşı sonrasında teknolojinin gelişmesi ve sosyal yapının değişmesi ile birlikte dünya üzerinde doğum oranı önemli ölçüde düşmeye başlamış ve bu durum dünya nüfusunun büyümesini yavaşlatarak yaşlı nüfus oranının artmasını sağlamıştır (Erdönmez, 2007: 59). 2009-2017 yılları arasındaki nüfus artış hızı incelendiğinde Artvin ili nüfusunda önemli bir azalma veya artış olmadığı görülmektedir. Bu bağlamda Artvin ili göç veren bir şehir olduğu ifade edilebilmektedir. Ancak diğer yılların tersine 2018 yılında Artvin ili nüfusunda %4,73'lük bir artış gerçekleşmiştir. Bu durum son yıllarda Artvin ili nüfusunun göç vermemesi veya göç alması şeklinde ifade edilebilmektedir. Dolayısıyla Artvin ili eğitim, sağlık, turizm, sosyal yaşam, ulaşım, ticaret gibi pek çok alanda geçmiş yıllara oranla ilerleme kaydetmektedir. Yine 2018 yılı itibarıyla 174.010 kişilik nüfusun sadece 34.926 kişi yani yaklaşık %20'lik bir bölümü Artvin ili merkezinde yaşamaktadır. Nüfus yoğunluğu ve yaşayan insanların kökeni dikkate alındığında Artvin ilinin ilçeleri, köyleri ve mahallelerdeki kırsal yaşam nüfusun büyük bir

bölümünü oluşturmaktadır. Ayrıca Gürcü, Hemşin, Kıpçak ve Ahıska Türk'ü ile Laz kökenli insanların yıllardır bu bölgede yaşamakta ve Artvin ili nüfusunun büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. Dolayısıyla etnik kökenli insan yapısı ve kırsal nüfus yoğunluğu dikkate alındığında Artvin ili genelinde nüfusun kültürel farklılık ve etkileşimlerden kaynaklı Artvin iline özgü gastronomi değeri varlığından söz edebilmek mümkündür.

2.4.3.5. Artvin ilinin ekonomisi ve gastronomisi

Toplumların temel ekonomik faaliyetlerini tarım, sanayi ve hizmet sektörleri oluşturmaktadır. Tarım sektörü bütün toplumlar için insanların en temel sorunu olan beslenme gereksinimini doğrudan karşılaması ve ekonomik kalkınmayı sağlamasından dolayı hayati bir öneme sahiptir (Kılıçkap vd., 2001: 147). Sanayi sektörü de bu tarım ürünlerini kullanarak önemli bir girdi sağlamaktadır (Taraklı, 1996: 4). Hizmet sektöründe ise durum diğer sektörlerden farklı olarak satın alınan şey bir nesnenin veya sistemin kendisinin olmadığı ürünlerin gördüğü işlev olarak nitelendirilebilmektedir (Aslan, 1998: 34). Dolayısıyla hizmet sektöründe yer alan gastronomi turizmi bir bölgenin sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik sağlanmada önemli bir rolü bulunmaktadır (Everett ve Aitchison, 2008). Bu bağlamda gastronomi turizmi bir bölgedeki kimliğin pekiştirilmesine katkı sağlamakta ve ekonomik girişimleri teşvik etmektedir (Barkat ve Vermignon, 2006). Artvin ilinin hammadde ve tüketim pazarlarına uzak olması sanayi alt yapısının güçlü olmayışı gibi özellikler bölgenin sanayi anlamında fazla gelişemediğinin göstergesidir. Sanayinin gelişmemiş olması gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde doğal ürünlerin bulunması özellikle de organik üretim için önemli bir fırsat oluşturmaktadır. Artvin ilinde çay ve fındık başta olmak üzere mısır, patates, elma, kivi, zeytin, mandalina, fasulye, domates, salatalık, armut gibi tarım ürünleri yaygın olarak üretilmektedir. Bunun yanı sıra Artvin ilinde sulama sorununun olmayışı, iklim ve toprak yapısının uygun olması farklı tarımsal ürünlerin üretilmesine imkân sağlamaktadır. Bu nedenle Artvin ili sahip olduğu tarımsal çeşitlilik ve potansiyel sayesinde gastronomi turizmi bağlamında önemli bir değere sahiptir. Artvin ilinde bulunan ormanlarda bulunan ağaç türlerinin çeşitliliği, yaylalardaki flora zenginliği, mera alanlarının bulunması, tuzlu ve tatlı su kaynakları hayvansal üretimde önemli bir katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla Artvin ilinde arıcılık, balıkçılık, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği başlıca hayvancılık faaliyetleri arasında yer almaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizmi açısından farklı bal türlerini (çiçek-karakovan-kestane), hamsinin her çeşit yemeğini (ekmek-pilav), yöreye has kırmızı etin eşi benzeri olmayan lezzetini Artvin ilinde bulmak mümkün olmaktadır.

2.4.3.6. Artvin ilinin turizmi ve gastronomisi

İklimi, yer şekilleri, florası, faunası ve hidrografik özellikleri ile sosyo-kültürel farklılıkları ve zenginliklere Türkiye'nin her yerinde rastlamak mümkündür (İlhan vd., 2017: 470). Artvin ili dağları, gölleri, akarsuları, kanyonları, şelaleleri, yaylaları gibi doğal turizm kaynaklarıyla kaleleri, dini mekânları, tarihi evleri, köprüleri, festivalleri gibi kültürel turizm kaynaklarıyla eş benzeri olmayan bir turizm potansiyeline sahiptir. Bu bağlamda Artvin ili turizm çeşitlerinin yapılabilirliği bakımından önemli bir turizm destinasyonu olma özelliği taşımaktadır. Örneğin doğa yürüyüşü, olta balıkçılığı, tırmanma, kuş gözlemciliği, kano, rafting gibi birçok alternatif turizm çeşitleri yapılabilmektedir. Ayrıca yaz aylarında denize girebilmekte veya yaylara çıkılabilmekte, kış aylarında ise kayak veya avcılık yapılabilmektedir. Bu bağlamda Artvin ili turizminin sahip olduğu bu zenginlik ve çeşitlilik sayesinde turizm faaliyetlerine katılan turist sayısı sürekli olarak arttırmaktadır. İnsanların sürekli olarak ikamet ettiği yerler dışında gerçekleştirdikleri, en fazla bir yıllık süre olacak şekilde tatil, eğlence ve iş amacı ile yaptıkları seyahat ve konaklama faaliyetlerinin tamamı turizm kapsamına girmektedir (Gee, 1997: 138). İnsanlar turizm faaliyetlerine hangi amaçla katılırsa katılsın seyahat ve konaklama faaliyetleri süresince yeme içme ihtiyaçlarının da karşılanması gerekmektedir. Bu nedenle Artvin ilini ziyaret eden turistlerin yeme içme konusunda gereksinimleri ve beklentilerinin göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Bunun yanı sıra Artvin yöresine özgü gastronomi değerlerinin ön plana çıkarılması, sunulması, tanıtılması, geliştirilmesi, yaygınlaştırılması ve pazarlanması gastronomi turizmi bağlamında önem arz etmektedir. Kültürel turizm kaynakları bakımından önemli bir turizm potansiyeline sahip olan Artvin ili genelinde ulusal/uluslararası festivaller, etkinlikler gibi sosyo-kültürel faaliyetler düzenlenmektedir. Bu festivaller ve etkinlikler birlikteliği, gelenekleri, kültürleri yaşatmak adına Artvin ilinde çok önemli bir yere sahiptir. Dolayısıyla etkinlik ve festivallerin düzenlenmesi Artvin ili gastronomisinin değerlerini de ön plana çıkarmaktadır.

Artvin yöresi turizm kapsamında değerlendirildiğinde Artvin ilinin önemli bir gastronomi potansiyeline sahip olduğunu söylemek mümkündür. Bu bağlamda Artvin ili gastronomisine özgü öne çıkan çorbalar, atıştırmalıklar ve ana yemekler Tablo 2.5 yardımıyla gruplandırılarak gösterilmektedir.

Çorbalar	Atıştırmalık	Ana Yemekler
Beyaz Lahana Çorbası	Mıhlama	Çarğala (Pazı) Yemeği
Siyah Mercimek Çorbası	Kara Lahana Sarması	Puçuko
Süt Çorbası (Gemdimalı)	Turşu Kavurma	Kara Lahana Yemeği
Yoğurt Çorbası (Nişoşlu)	Salamura Hamsi	Hamsi Buğulama
Isırgan Otu Çorbası (Çinçar)	Çılbır (Sarımsaklı veya Sütü)	Şalgam (Pancar) Yemeği
Mantılı Süt Çorbası (Kesme)	Garşo (Ekmek Aşı)	Lapurçen
Şalgam Çorbası	Kabaklı Taze Fasulye	Motrella
Kavut Çorbası	Bulgurlu Taze Fasulye	Isırgan Otu Yemeği (Çinçar)
Püşürük Çorbası	Kinzili Taze Fasulye	Hamsili Pilav
Tutmaç Çorbası	Taze Fasulye Kızartması	Turşulu Pilav
Kızılılık Eksisi Çorbası	Peynir Tavalama	Kabaklı Pilav

Tablo 2.5. Artvin İline Özgü Bazı Yemeklerin Gruplandırılması-I

Tablo 2.5 yardımıyla gruplandırılan çorba, atıştırmalık ve ana yemekler incelendiğinde puçuko olarak adlandırılan yemeğin coğrafi işaretli bir ürün olduğu, ağırlıklı olarak ise karalahana, taze fasulye, hamsi ve süt ürünleri kullanılarak yapılan yemeklerin ön plana çıktığı görülmektedir. Bu çorbalar, atıştırmalıklar ve ana yemekler dışında Artvin ili gastronomisine özgü öne çıkan hamur işleri, tatlılar ve diğer yemekler Tablo 2. 6 yardımıyla gruplandırılarak gösterilmektedir.

Hamur İşleri	Tatlılar	Diğer Yemekler
Silor	Hamsili Ekmek	Hasuta
Artvin (İrsa) Böreği	Pileki Ekmeği	Kağ (Kuru Meyve Hoşafı)
Bişi	Mısır Ekmeği (Çadi)	Kayisefe
Cevizli Kete	Bazlama	Zurbiyet
Kada	Tandır Ekmeği	Laz Böreği
Hinkal(Mantı)	Kete	Ballı Lokum
Su Böreği	Katmer	Ağoz
Gaviçi (Gaşil, Papa)	Fırın Ekmeği	Küme
Çimur	Puğaca	Pestil
Ev Makarnası (Erişte)	Düğmeç	Frunç (Armut Kuru)
Çerbağaz	Artvin Pidesi	Çam Sakızı

Tablo 2.6. Artvin İline Özgü Bazı Yemeklerin Gruplandırılması-II

Kaynak: Kültür Portalı, 2019.

Tablo 2.6 yardımıyla gruplandırılan hamur işi, tatlılar ve diğer yemekler incelendiğinde Laz Böreği olarak adlandırılan tatlının coğrafi işaretli bir ürün olduğu; kete, bazlama, mantı gibi yemeklerin hemen hemen Türkiye'nin her yöresinde yapıldığını; garšo, papa, hasuta, kayısefe gibi bilinirliği az olan yemeklerin bulunduğunu ifade etmek mümkündür. Dolayısıyla Artvin ili gastronomisinde bulunan bu yemeklerin çok çeşitli ve farklı özelliklere sahip olması, yöreye özgü lezzetlerin diğer yörelere göre ayırt edici özelliklerinin bulunması yörenin gastronomi zenginliği şeklinde ifade etmektedir. Bu zenginliğe yöre içinde ve dışında gastronomi bilinirliğin az olması ilave edildiğinde yörenin keşfedilmeyi bekleyen bir gastronomisi olduğu bu durumun Artvin ilinin gastronomi turizmi açısından önemli bir kaynak olma özelliği taşıdığı ifade edilebilmektedir.

Turistlerin gereksinim duydukları turistik ürünleri üreten ve sunan işletmelerin kurulması, geliştirilmesi ve faaliyetlerinin devam ettirilmesi ile ilgili aksiyonların tamamı turizm işletmeciliği kapsamına girmektedir (İnal vd., 2010: 286). Turizm sektöründe mal ve hizmet satın alan turistlerin gereksinimlerinin karşılanmasına yönelik olarak faaliyet gösteren işletmeler; konaklama işletmeleri, yeme-içme işletmeleri, seyahat işletmeleri ile diğer hizmet üreten şekilde sıralanabilmektedir (Küçüktopuzlu, 1992: 3). Bir bölgede turizm faaliyetlerinin gerçekleştirilmesinde ise turizm işletmelerinin varlığı da çok önemlidir. Bu bağlamda Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri Artvin iline özgü gastronomi değerlerine menülerinde yer vermeli ve Artvin ilini ziyaret eden turistlere bu değerleri en iyi şekilde sunmalıdır. Dolayısıyla Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin hem Artvin turizmine hem de Artvin gastronomisine ait unsurların geliştirilmesine katkı sağlamada önemli bir sorumluluğu bulunmaktadır.

İnsanların içinde bulunduğu kültürel yapı yeme-içme alışkanlıkları ve davranışları üzerinde etkili olmaktadır. İnsanlar içinde bulunduğu bu kültürel yapıya göre farklı yeme-içme şekilleri, yemek çeşitleri, yemek pişirme ve saklama yöntemlerini görmek mümkün olabilmektedir. Farklı kültürel özelliklere sahip turistler gittikleri destinasyonlarda bulunduğu süre içerisinde seyahat, konaklama ve yeme-içme gibi gereksinimlerinin en iyi şekilde karşılanması gerekmektedir. Ayrıca turistlerin sağlıklarının korunması, güvenliğinin sağlanması gibi unsurlar turizm sektörünün birincil görevleri arasında yer almaktadır (Şanlıer, 2005). Bu bağlamda turizm ile ilgili destinasyonlar deneyimsel kalitelerini sunabildikleri ve karakteristik özelliklerini yansıttıkları zaman daha başarılı olabilmektedir. Dolayısıyla turistik bir deneyim memnuniyet ve tatmin duygusuna bağlı olarak kişisel değerlerle ilişkilendirilmektedir (Bilim

ve Yüksel, 2015: 35). Turistler gittikleri yörelerde yiyecek ve içecek gereksinimlerini karşılamasının yanı sıra bir yörenin gastronomisi ile ilgili özelliklerini tadabilme ve deneyimleme çabasında olabilmektedir. Kendine has kültürel yapısıyla çok çeşitli ve zengin bir gastronomi değerine sahip olan Artvin ilinin bu gastronomi değerini turistik bir deneyime dönüştürülmesi gerekmektedir. Bu nedenle Artvin ilini ziyaret eden yerli veya yabancı turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili yaşadıkları bu deneyimleri turizm sektörü başta olmak üzere pek çok açıdan değer ve önem taşımaktadır.



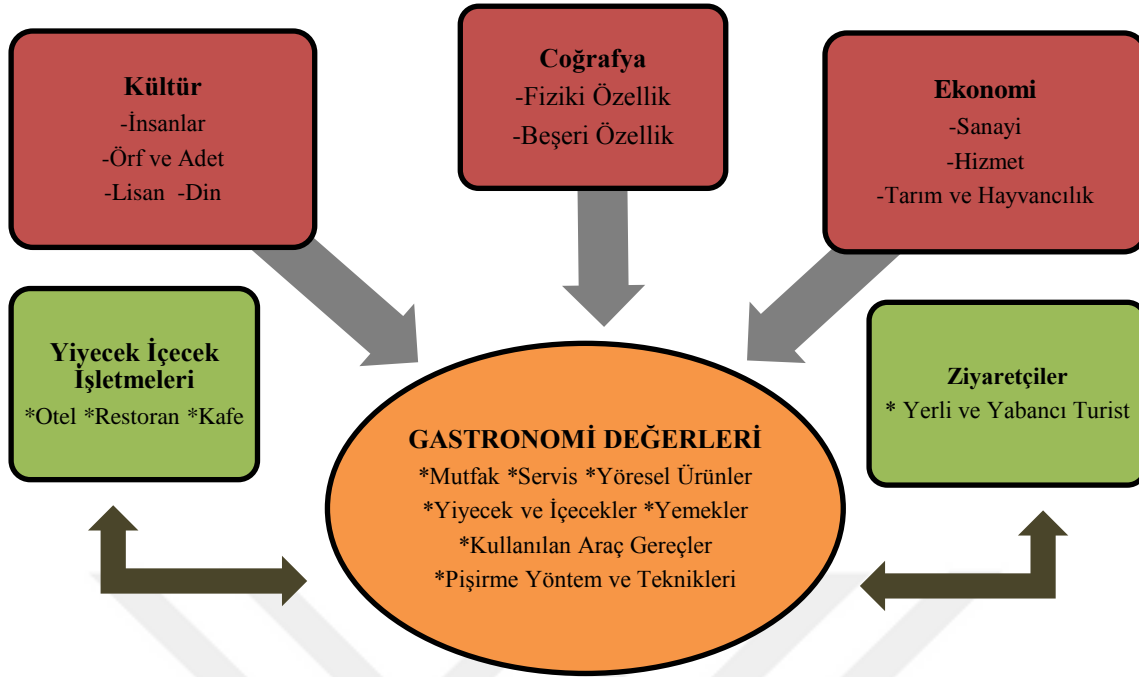
3. YÖNTEM

Bu araştırma Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunu tespit ederek Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini incelemek amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda araştırma içerik bakımından hem nitel hem de nicel olma özelliği taşımaktadır. Dolayısıyla araştırmanın bu bölümünde araştırmanın modelini, araştırma evrenini, araştırma evreninde örneklemin nasıl belirlendiğini, araştırma örnekleminde verilerin nasıl toplandığını, toplanan verilere uygun olarak hangi yöntemlere başvurulduğunu ve verilerin analizi esnasında kullanılan değişkenlerin seçimine ilişkin hususları içermektedir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Bir ortamın temsilcisi olarak model, önemli görülen değişkenleri içine alarak bir durumun özetlenmiş hali olarak ifade edilmektedir (Horasan vd., 2013). Araştırma modeli ise bir araştırmanın amacı doğrultusunda verilerin sağlanması ve çözümlenebilmesi için gerekli koşulların uygun ve ekonomik bir şekilde düzenlenmesidir. Genel olarak araştırma modellerinde araştırmanın amacına göre tarama ve deneme modeli olarak iki temel yaklaşım kullanılmaktadır. Bu çalışmada Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunu tespit ederek Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini incelemek amaçlanmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmaya konu olan birey, nesne ya da olayları kendi koşulları içerisinde olduğu gibi tanımlanmaya çalışması ve çalışmada geçmişten günümüze var olan bir durumu olduğu gibi betimlenmesi amaçlandığından dolayı tarama modeli yaklaşımı benimsenmektedir (Karasar, 2002: 77).

Bu araştırma geniş grupları kapsamakta ve çok sayıda ögeden oluşan bir evrende gerçekleşmektedir. Evren hakkında genel bir yargıya varmak amacı ile seçilmiş bir örneklem grubu üzerinden yapılan çalışmalar ise tarama modeli olarak ifade edilmektedir. Tarama modeli ile tekil ya da ilişkisel taramalar yapılabilmekte dolayısıyla çoğu çalışmada hem tekil hem de ilişkisel taramalara olanak verecek düzenlemeler yapılmaktadır (Bal, 2001: 70; Karasar, 2017: 79). Çalışmada kullanılan yöntem ise amaç bakımından uygulamalı, nitelik olarak hem keşfe yönelik hem betimleyici, yapıldığı ortam bakımından alan araştırması, içerik bakımından da hem nitel hem de nicel araştırma olma özelliği taşımaktadır. Bu bağlamda çalışmada kapsamında gastronomi değerini oluşturan ve gastronomi değerleriyle etkileşimde bulunan unsurlar Şekil 3.1’de araştırmanın modeli olarak ifade edilmektedir.



Şekil 3.1. Araştırmanın Modeli

Şekil 3.1’de gastronomi değerlerini oluşturan unsurlar (Kültür, Coğrafya, Ekonomi) ve gastronomi değerleriyle etkileşim içerisinde olan unsurlar (Yiyecek İçecek işletmeleri ve Ziyaretçiler) araştırmanın modeli olarak ifade edilmektedir.

Sosyal bilimlerde yöntem üçgenleme olarak bilinen doküman inceleme, gözlem, görüşme gibi veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal bir ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konulmasına yönelik nitel ve nicel bir sürecin izlendiği araştırmaları ifade etmektedir (Houser, 2015; Streubert ve Carpenter, 2011; Yıldırım ve Şimşek, 2008). Ayrıca nitel araştırma kavramlar, temalar, motifler, genellemeler ve taksonomiler içermektedir. Nitel araştırmada veriler belgeler, gözlemler ve yazıya dökülmüş konuşmalardan kelimeler ve imgeler biçimindedir (Neuman, 2006). Bu bağlamda araştırmanın Artvin ilinin gastronomi değerlerini oluşturan unsurlar ile ilgili bölümü nitel bir uygulamayı kapsamaktadır. Nicel araştırmalar ise olayların, objelerin, varlıkların, kurumların, grupların ve çeşitli alanların “ne” olduğunu betimlemeye, açıklamaya çalışan araştırmalardır. Betimleme araştırmaları ise mevcut olayların daha önceki olay ve koşullarla ilişkilerini de dikkate alarak durumlar arasındaki etkileşimi açıklamayı hedeflemektedir (Kaptan, 1998: 59; Karasar, 2017: 79). Dolayısıyla araştırmada gastronomi değerleriyle etkileşim içerisinde olan unsurlardan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamaları ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri ile ilgili bölümü çeşitli değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla nicel bir uygulama

yapılmaktadır. Bu nedenle araştırma kapsamında öncelikle Artvin ilinin gastronomi değerlerini oluşturan unsurlar tüm yönleriyle incelenerek Artvin iline özgü gastronomi değerleri tespit edilmektedir. Daha sonra bu gastronomi değerleri ile etkileşim içerisinde bulunan Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin gastronomi uygulamaları ve Artvin ilini ziyaret eden turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini incelenmektedir.

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın temel amacı Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunu tespit ederek Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini incelemektir. Dolayısıyla bu çalışmada Artvin ilinde; üç kuşak¹ boyunca yaşayan bireyler, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistler olmak üzere 3 farklı örneklem grubu bulunmaktadır.

Artvin ilinde; üç kuşak boyunca yaşayan bireyler ve yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ile ilgili evreni temsil edecek örneklemin seçilmesinde araştırmanın amacına bağlı olarak bilgi açısından zengin durumların seçilerek derinlemesine araştırma yapılmasına imkân sağlayan seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden amaçlı örnekleme tekniği kullanılmaktadır. Amaçlı örnekleme tekniği belirli özelliklere sahip olan, belli ölçütleri karşılayan ve birden daha fazla özel durumlarda çalışılmak amacıyla tercih edilmektedir. Araştırmacı seçilen durumlar çerçevesinde doğa ve toplum olgularını veya olaylarını anlamaya ve bu durumlar arasındaki ilişkileri keşfederek açıklamaya çalışmaktadır (Büyüköztürk vd., 2009). Diğer bir ifadeyle amaçlı örnekleme ile çalışmada çalışılan problemleri çözümlenebilecek zengin bilgi içeren durumları seçmek amaçlanmaktadır. Bu bağlamda amaçlı örnekleme olgu ve olayların keşfedilmesi ve açıklanmasında araştırmalara faydalı olmaktadır (Tarhan, 2015).

Yiyecek içecek hizmeti satın alan turistler ile ilgili evreni temsil edecek örneklemin seçilmesinde ise araştırmanın amacına bağlı olarak herhangi bir şekilde evrenin bir parçasının seçildiği seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden rastlantısal (gelişigüzel) örnekleme tekniği kullanılmaktadır (Arlı ve Nazik, 2001: 75).

Araştırmanın evreninde Artvin ilinin gastronomi değeri ile ilgili bölümünü Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ile ilgili bölümünü Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve yiyecek içecek hizmeti satın alan

¹ Kuşak: Yaklaşık olarak 25–30 yıllık yaş kümelerini oluşturan bireyler öbeği, göbek, nesil, batın, jenerasyon.

turistler ile ilgili bölümünü Artvin ilini ziyaret eden turistler oluşturmaktadır. Araştırmanın evreni oluşturan nüfus, yiyecek içecek işletmeleri ve turistler ile ilgili sayılar Tablo 3.1’de görülmektedir.

İlçeler	Artvin İlinin Nüfusu	Artvin İlinde Faaliyet Gösteren Yiyecek İçecek İşletmeleri			Artvin İlini Ziyaret Eden Turist Sayısı
		Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmeleri	Turizm Belgeli Oteller	Belediye Belgeli Oteller	
Merkez	34.926	110	4	10	-
Ardanuç	10.599	35	-	4	-
Arhavi	20.452	75	-	6	-
Borçka	21.697	55	1	5	-
Hopa	26.805	130	8	10	-
Kemalpaşa	8.786	39	1	3	-
Murgul	6.189	25	-	2	-
Şavşat	16.471	30	3	10	-
Yusufeli	20.218	50	3	10	-
Toplam	174.010		630 (550+20+60)		2.360.370

Tablo 3.1. Araştırmanın Evren Sayıları

Tablo 3.1’de Artvin ilinin nüfusu, Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve Artvin ilini ziyaret eden turistler ile ilgili bilgiler incelendiğinde;

- Türkiye İstatistik Kurumu’nun (TÜİK) açıkladığı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına göre 2019 yılı itibariyle Artvin ili genelinde 174.010 kişi yaşamaktadır.
- Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, Yatırım ve İşletmeleri Genel Müdürlüğü web sayfasından 10.06.2019 tarihi itibariyle alınan bilgilere göre Artvin ilinde turizm belgeli 20, belediye belgeli 60 konaklama tesisi bünyesinde yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. Artvin İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Ticaret ve Sanayi Odaları, Esnaf Sanatkârlar Odaları, Belediye Başkanlıklarından alınan bilgilere göre Artvin ilinde bağımsız olarak faaliyet gösteren 550 olmak üzere toplam 630 yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır.
- Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığında alınan verilere göre Artvin ilini 2019 yılı itibariyle 2.360.370 yerli ve yabancı turist ziyaret etmiştir.

Evrenin bir parçasını oluşturan örneklem hem araştırma açısından hem de istatistiksel bakımdan büyük önem taşımaktadır. Örneklemin en önemli özellikleri arasında ise tarafsız ve temsili olma ilkesi bulunmaktadır (Kaptan, 1983: 135). Örneklem büyüklüğünü saptamak için kullanılan birçok formül bulunmaktadır (Özdamar, 2003: 116-118). Araştırmacılara kolaylık olması bakımından $\alpha=0.05$ için ± 0.05 ve 0.10 örnekleme hataları için farklı evren büyüklüklerinden çekilmesi gereken örneklem büyüklükleri hesaplanarak Tablo 3.2’de görülmektedir (Yamane, 2001: 116-117; Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004: 50).

Evren Büüklüğü	+0.05 örnekleme hatası (d)	+0.10 örnekleme hatası (d)
	p=0.5 / q=0.5	p=0.5 / q=0.5
100	80	49
630	240	83
1.000	278	88
10.000	370	95
174.010	383	96
1.000.000 ve üzeri	384	96

Tablo 3.2. Örneklem Büyüklüğü

Kaynak: Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004: 50.

Tablo 3.2 incelendiğinde araştırma kapsamında 0.05 güven aralığında ve 0.10 örneklem hatası ile Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler için en az 96 bireyin örneklem sayısının evreni temsil edebilmektedir. Yine Tablo 3. 2 incelendiğinde Artvin ilinde yiyecek içecek işletmeleri için en az 240 ve Artvin ilini ziyaret eden turistler için en az 384 örneklem sayısının 0.05 güven aralığında ve 0.05 örneklem hatası ile evreni temsil edebileceği ifade edilebilmektedir. Bu bağlamda araştırmanın örneklem sayıları Artvin ilindeki bireyler için yaşadığı ilçenin il nüfusuna oranına, yiyecek içecek işletmeleri için bulunduğu ilçenin ildeki toplam yiyecek içecek işletmesi sayısı oranına ve Artvin ilini ziyaret eden turist sayısına göre Tablo 3.3’te görülmektedir.

İlçeler	Artvin İlindeki Bireyler		Yiyecek İçecek İşletmeleri		Turistler
	İl Nüfusuna Oranı (%)	Örneklem Sayısı	İldeki Yiyecek İçecek İşletmesine Oranı (%)	Örneklem Sayısı	Örneklem Sayısı
Merkez	20,60	20	19,68	48	-
Ardanuç	6,93	7	6,19	15	-
Arhavi	12,07	12	12,85	31	-
Borçka	14,65	15	9,68	24	-
Hopa	14,81	15	23,49	57	-
Kemalpaşa	5,48	5	6,82	17	-
Murgul	3,83	4	4,28	11	-
Şavşat	10,12	10	6,82	17	-
Yusufeli	11,95	12	10,00	24	-
Toplam	100	100	100	244	400

Tablo 3.3. Araştırmanın Örneklem Sayıları

Tablo 3.3 incelendiğinde bu araştırmanın uygulanmasında 0.05 güven aralığında evreni temsil edecek örneklem sayıları Artvin ilinde; üç kuşak boyunca yaşayan 100 birey, yiyecek içecek hizmeti sunan 244 işletme ve yiyecek içecek hizmeti satın alınan 400 turist olarak belirlenmiştir.

3.3. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri

Bilimsel araştırmalarda verilerin toplanmasında anket, görüşme, gözlem, deney, kaynak tarama ve doküman inceleme gibi farklı tekniklerden yararlanılmaktadır. Bu araştırmada kullanılan verilerinin toplanmasında öncelikle turizm ile ilgili temel kavramlar, Artvin ilinin genel özellikleri, Artvin ilinin turizm kaynakları, gastronomi, gastronomi turizmi ve Artvin ili gastronomisi ile ilgili kaynak taraması yapılmıştır. Kaynakların taraması sonucunda araştırmanın amacına uygun olarak Artvin ili gastronomi değerleri ile ilgili verilere ulaşabilmek için gözlem bilgi formu, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve Artvin ilini ziyaret eden turistlerin deneyimleri ile ilgili verilere ulaşabilmek için de anket formları oluşturulmuştur. Gözlem bilgi formunun uygulanmasında Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Anket formlarının uygulanmasında ise Artvin ilindeki yiyecek içecek işletmeleri yetkilileri ve Artvin ilini ziyaret eden turistler tarafından doldurmaları sağlanmıştır. Dolayısıyla bu araştırmada 3 farklı örneklem grubu olduğu için veriler 3 farklı gruptan, 3 farklı boyutta ele alınarak doküman inceleme, gözlem bilgi formu, anket formları, görüşme gibi birden fazla tekniğin yardımıyla veriler toplanmıştır.

Araştırmada öncelikle Artvin ilinin gastronomi değerlerini belirlemek amacıyla Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler ile açık uçlu sorulardan oluşan gözlem bilgi formu yardımıyla görüşme yöntemi uygulanmıştır. Görüşme bireylerin deneyimlerine, tutumlarına, görüşlerine, şikâyetlerine, duygularına ve düşüncelerine ilişkin bilgileri toplamada oldukça etkin bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Daha sonra Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin Artvin yöresine özgü yöresel yemekleri bilip bilmedikleri ve yöresel yemeklere menülerinde yer verip vermedikleri ile ilgili gastronomi uygulamalarını ve Artvin ilini ziyaret eden turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini belirlemek amacıyla anket formlarından yararlanılmıştır. Dolayısıyla veri toplamada araç olarak gözlem bilgi formu ve anket formları kullanılmıştır.

Araştırma kapsamında hazırlanan gözlem bilgi formu ve anket formlarının geçerliliğinin ve güvenilirliğinin test edilmesi için pilot çalışma düzenlenmiştir. Pilot çalışma bir ölçeğin uygun olup olmadığını test etmek amacıyla yapılmaktadır (Kavak, 2013). Bu şekilde, formlarda bulunan yanlış, eksik veya gereksiz ifadeler önceden tespit edilerek düzeltilebilmektedir. Dolayısıyla bir araştırma yapılmadan önce pilot çalışmanın yapılması güvenilir sonuçlara ulaşabilme açısından önem arz etmektedir (Neuman, 1994). Bu bağlamda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan “10” birey, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan “20” yiyecek içecek işletmeleri yetkilisi ve yiyecek içecek hizmeti satın alan “50” turist olmak üzere pilot çalışmalar yapılmıştır. Pilot çalışmalardan sonra gözlem bilgi formu ve anket formlarına son hali araştırmacılar tarafından verilmiştir. Son olarak gözlem bilgi formu ve anket formlarının uygulanması ile ilgili Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonundan 16.09.2019 tarih 12 sayılı toplantısında etik açıdan bir sakınca bulunmadığı ile ilgili etik kurul izni alınmıştır.

Sosyal bilimlerde evren büyüklüğünün 174.010 olması durumunda örneklemin 0.10 örneklem hatası ile en az 96 tane, 630 olması durumunda örneklemin 0.05 örneklem hatası ile en az 240 tane, 1.000.000 ve üzerinde olması durumunda ise örneklemin en az 384 tane olması yeterli olarak görülmektedir (Ural ve Kılıç, 2006). Bu bağlamda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan 100 bireye gözlem bilgi formu, Artvin ilinde faaliyet gösteren 244 yiyecek içecek işletmesi yetkilisine gastronomi uygulamalarını ve Artvin ilini ziyaret eden 400 turiste Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimlerini ölçmek amacıyla anket formları örneklem gruplarına uygulanmıştır. Araştırma kapsamına örneklem gruplarından toplanan bu veriler 01.10.2019/01.08.2020 tarihleri arasındaki süreyi kapsamaktadır.

Araştırmada kullanılan *Gastronomi Değeri Gözlem Bilgi Formu* Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler için oluşturulmuş olup gözlem ve görüşmeler yapılarak Artvin ilinin gastronomi değeri ile ilgili verilerin elde edilmesi amacıyla oluşturulmuştur.

- Gözlem bilgi formunda araştırmaya katılan bireylerin demografik özelliklerinin yanı sıra Artvin iline özgü gastronomi bilgileri ile ilgili açık uçlu sorular bulunmaktadır. Bu sorular bir yemeğin adı, türü, araç gereçler, pişirme yöntemi, hazırlanışı, inanç, kültür ile ilişkileri gibi ifadelerden oluşmaktadır. Bu gözlem bilgi formu Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak uygulanmıştır. Görüşmeye katılan bireylerin demografik özelliklerinin yanı sıra Artvin iline özgü gastronomi bilgilerine, fikir ve düşüncelerine yer verilerek kayıt altına alınmıştır.

Araştırmada kullanılan *Yiyecek İçecek İşletmesi Anket Formu* Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin demografik özelliklerini, yöresel yemekleri bilip bilmedikleri ve yöresel yemeklere menülerinde yer verip vermediklerini belirlemek amacıyla oluşturulmuştur.

- Anket formu Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerine uygulanmaktadır. Anket formundaki sorular demografik ve ölçek tipi sorular olup, ölçek tipi sorular evet/hayır tekniğine göre hazırlanmıştır. Anket formunda Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin türü, hizmet süresi, çalışan personel sayısı gibi demografik bilgilerin yanı sıra Artvin yöresine özgü yöresel yemekleri bilip bilmedikleri ve yöresel yemeklere menülerinde yer verip vermediklerini ile ilgili sorular bulunmaktadır.

Araştırmada kullanılan *Turist Anket Formu* Artvin ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin demografik özelliklerini ve Artvin ili gastronomisi ile ilgili deneyimlerini belirlemek amacıyla Türkçe ve İngilizce olarak oluşturulmuştur.

- Anket formu Artvin ilini ziyaret eden turistlere uygulanmaktadır. Anket formundaki sorular demografik ve ölçek tipi sorular olup, ölçek tipi sorular evet/hayır ve beşli likert ölçeği tekniğine göre hazırlanmıştır. Anket formunda Artvin ilini ziyaret eden turistler ile ilgili demografik bilgiler ve Artvin ili gastronomisi ile ilgili deneyimleri ile ilgili sorular bulunmaktadır. Turistlerin Artvin ili gastronomi deneyimleri ifadelerine yönelik tutumların ölçümünde 5'li Likert tipi ölçek kullanılmıştır. Turistlerin deneyimleri ile ilgili araştırmada kullanılan ölçüt daha önce hazırlanmış olan "*Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin*

Görüşleri Üzerine Bir Araştırma” başlıklı çalışmadan izin alınarak kullanılmıştır (Zağralı ve Akbaba, 2015). Likert ölçeği, tutum ölçekleri içinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Dolayısıyla Likert tipi ölçeklerin geliştirilmesinin diğer ölçeklere göre daha kolay ve kullanışlı olmaktadır (Tavşancıl, 2005). Araştırmada kullanılan bu değerlendirme ölçeğinin iç tutarlılık katsayısı incelenmiş ve yapılan test sonucunda güvenilirliğin (Cronbach’s Alpha) $\alpha = 0.918$ olduğu belirlenmiştir. Bu değer, ölçeğin güvenilir ve aynı zamanda kararlı bir ölçme aracı olduğunu göstermektedir.

3.4. Araştırma Verilerinin Analizi

Araştırmanın evreninde Artvin ilinin gastronomi değeri ile ilgili bölümünü Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ile ilgili bölümünü Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistler ile ilgili bölümünü Artvin ilini ziyaret eden turistler oluşturmaktadır. Artvin ilinin gastronomi değerleri ile ilgili verilere ulaşabilmek için gözlem bilgi formu, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve Artvin ilini ziyaret eden turistlerin deneyimleri ile ilgili verilere ulaşabilmek için de anket formları uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen nitel ve nicel veriler gözlem bilgi formu, ses kaydı, anket formları, görüşme, gözlem, doküman incelemesi yoluyla elde edilmiştir. Sosyal bilimlerde nitel ve nicel verilerin birbirlerini destekleyerek kullanılması, araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliğini artırmaktadır (Creswell, 2003). Ayrıca farklı yöntemlerin birlikte kullanılması verilerle ilgili yapılan açıklamaların ve geçerliğinin açıklanmasında önemlidir (Yıldırım ve Şimşek, 2005).

Nitel verilerin içerik analizi sosyal bilimlerde arşivlerden, belgelerden, gazetelerden, sinema, dizi gibi çeşitli görsel dokümanlardan, çeşitli kitle iletişim araçlarından elde edilen bilgilerin bir anlam kazandırılması amacıyla sistematik olarak incelenirken betimsel ve sistematik analizinde ise konuşma metinlerinin yazıya dökülmesi, alınan cevapların sınıflandırılması gibi yöntemler belirlenmektedir (Altunışık vd., 2010: 322).

Nicel verilerin analizinde frekans, yüzde dağılımı, ortalama ve standart sapma gibi betimsel istatistik değerlere yer verilerek araştırmaya en uygun olan hipotezler test edilir ve genelleme yapmaya çalışılmaktadır. Dolayısıyla bilimsel bir yolla bir problemin çözülebilmesi için öncelikle değişkenler arasındaki ilişkinin tanımlanması gerekmektedir. Bağımlı ve bağımsız değişkenler arasındaki ilişki, bu ilişkinin yönü ve etkisinin açıklanması araştırma probleminde çözüme ulaştıran bir basamak olma özelliği taşımaktadır (Ekiz, 2015). Bu bağlamda araştırma kapsamında elde edilen nitel ve nicel verilerin analizi üç aşamalı bir şekilde

gerçekleştirilmektedir. Bu aşamalar Artvin İlinin Gastronomi Değeri (Birinci Aşama), Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Gastronomi Uygulamaları (İkinci Aşama) ve Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Gastronomi Deneyimleri (Üçüncü Aşama) olmak üzere sırasıyla alt başlıklar şeklinde açıklanmaktadır.

Artvin İlinin Gastronomi Değeri (Birinci Aşama)

Artvin ilinin gastronomi değerlerini belirlemek amacıyla Artvin ile ilgili doküman incelemesi yapılarak Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireyler ile gözlem bilgi formu ve görüşmeler ile elde edilen nitel ve nicel veriler betimsel ve içerik analizi yapılarak değerlendirilip yorumlanmıştır. Öncelikle gözlem bilgi formunda yer alan demografik özelliklere ait bulguların yorumlanmasında frekans, yüzde dağılımı, ortalama ve standart sapma gibi betimsel istatistik değerlerinden yararlanılmıştır. Daha sonra gözlem bilgi formları yardımıyla bireylerin görüşleri kayıt altına alınarak Artvin gastronomi değerlerinden mutfak kültürü, yöresel ürünler ve yemekler ile ilgili derinlemesine bilgiler edinilip karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Bu yöntemi kullanmanın ana amacı çoğunlukla bir hipotezi test etmek değil; insanların tecrübelerini ve bu tecrübeleri nasıl yorumladıklarını belirlemeye çalışmaktır (Seidman, 1991: 3).

Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Gastronomi Uygulamaları (İkinci Aşama)

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerinin Artvin yöresine özgü yöresel yemekleri bilip bilmedikleri ve yöresel yemeklere menülerinde yer verip vermediklerini belirlemek amacıyla yiyecek içecek işletmesi anket formu ile elde edilen nicel verilerin analizi için SPSS.16 programından (Sosyal Bilimler İçin İstatiksel Analiz Programı) yararlanılarak istatistiksel sonuçlar elde edilmiştir. Anket formunda yer alan yiyecek içecek işletmelerinin demografik özelliklere, Artvin'e özgü yöresel yemekleri bilip bilmeme ve bu yöresel yemekleri menülerinde bulundurup bulundurmama ait gastronomi uygulamaları ile ilgili bulguların yorumlanmasında frekans, yüzde dağılımı, ortalama ve standart sapma gibi betimsel istatistik değerlerinden yararlanılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Gastronomi Deneyimleri (Üçüncü Aşama)

Artvin ilini ziyaret eden turistlerin Artvin ili gastronomisi ile ilgili deneyimlerini belirlemek amacıyla turist anket formu ile elde edilen nicel verilerin analizi için SPSS.16 programından (Sosyal Bilimler İçin İstatiksel Analiz Programı) yararlanılarak istatistiksel sonuçlar elde edilmiştir. Öncelikle anket formunda yer alan turistlerin demografik özellikleri ve Artvin ilini

ziyaret eden turistlerin Artvin gastronomisi deneyimlerine ile ilgili bulguların yorumlanmasında frekans, yüzde dağılımı, ortalama ve standart sapma gibi betimsel istatistik değerlerinden yararlanılmıştır. Artvin ilini ziyaret eden turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili deneyimleri ilgili bulgular ise Likert ölçeğine göre aritmetik ortalamaların değerlendirme aralığı için Aralık Genişliği=(Dizi Genişliği)/(Yapılacak Grup Sayısı) formülünden yararlanılarak, beşli Likert ölçeğinin aralık genişliği 0.80 ($5-1=4 \Rightarrow 4/5= 0.80$) bulunmuştur. Bu değer esas alınarak beşli Likert ölçeğin değer aralıkları eşit olacak şekilde Tablo 3.4'te görülmektedir (Özdamar, 2003).

Aralık	Seçenek
Tamamen Katılmıyorum	1,00-1,80
Katılmıyorum	1,81-2,60
Kararsızım	2,61-3,40
Katılıyorum	3,41-4,20
Tamamen Katılıyorum	4,21-5,00

Tablo 3.4. Beşli Likert Ölçeğine Göre Aritmetik Ortalama Değerlendirme Aralığı

Artvin ilini ziyaret eden turistlerin cinsiyet, uyruk, yaş, medeni durum, eğitim, meslek, gelir düzeyi, Artvin ilini tercih etme nedeni ve Artvin yemeklerini beğenme durumuna göre karşılaştırılması amacıyla verilerin normal dağılım gösterip göstermediğine ilişkin Skewness ve Kurtosis puanları dikkate alındığında ise değişkenlerin normal dağılım gösterdiği tespit edilmiştir. Bu kapsamda aritmetik ortalama, mod ve medyanın eşit ya da yakın olması, çarpıklık ve basıklık katsayılarının ± 1 sınırları içinde 0'a yakın olması, çarpıklık ve basıklık katsayılarının kendi standart hatalarına bölünmesi ile hesaplanan çarpıklık ve basıklık indekslerinin ± 2 sınırları içinde 0'a yakın olması, standart sapma ile ortalamanın oranını yüzde olarak ifade eden bağıl değişim katsayısının 20 ile 25 arasında olması normal dağılımın varlığına kanıt olarak değerlendirilmektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Bu nedenle Artvin ilini ziyaret eden turistlerin demografik özellikleri ve gastronomi deneyimleri ile ilgili verilerin normal dağılım gösterdiği ve araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanmış olan hipotezleri test etmek için Bağımsız Örneklem T Testi (Independent-Samples T Test) ve Tek Yönlü Varyans Analizi (One Way Anova) testlerinden yararlanılmıştır (Büyüköztürk vd., 2009: 39-48). Dolayısıyla ilk olarak Artvin ilini ziyaret eden turistlerin cinsiyet, uyruk, yaş ve medeni durumları açısından gastronomi deneyimlerinin karşılaştırılması amacıyla *Bağımsız Örneklem*

T Testi (Independent-Samples T Test) uygulanmıştır. Son olarak ise Artvin ilini ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimleri ile yaş, eğitim, meslek, gelir düzeyi ve Artvin ilini tercih etme nedeni durumlarının değişkenler açısından değerlendirilmesi amacıyla *Tek Yönlü Varyans Analizi (One Way Anova)* uygulanmıştır.



4. BULGULAR VE YORUM

Araştırmanın bu bölümünde ilk olarak Artvin gastronomi değerleri ile ilgili Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden “gözlem bilgi formu” ile elde edilen verilere ilişkin bulgular yer almaktadır. Daha sonra yiyecek içecek işletmelerinin gastronomi uygulamaları ile ilgili Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinden “işletme anket formu” ile elde edilen verilere ilişkin bulgulara yer verilmektedir. Son olarak ise yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gastronomi deneyimleri ile ilgili Artvin ilini ziyaret eden turistlerden “turist anket formu” ile elde edilen verilere ilişkin bulgular yer almaktadır. Dolayısıyla bu bölümde sırasıyla Artvin ilinin gastronomi değerine ilişkin bulgular, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarına ilişkin bulgular ve Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gastronomi deneyimlerine ilişkin bulgular olmak üzere üç ana başlıkta ele alınmaktadır.

4.1. Artvin İlinin Gastronomi Değerlerine İlişkin Bulgular

Araştırmada Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan 100 birey ile gözlem bilgi formu ve görüşmeler ile elde edilen nitel ve nicel veriler Artvin ilinin gastronomi değerlerine ilişkin bulgular olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda ilk olarak Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerin demografik özelliklerinden cinsiyet, ikamet edilen ilçe, yaş aralığı, medeni durum, eğitim seviyesi, meslek grubu ve gelir düzeyi ile ilgili frekans, yüzde ve standart sapma bilgilerine yer verilmektedir. Daha sonra bireylerden Artvin ilinin mutfak kültürü ile ilgili elde edilen bulgular Artvin ilinin ilçeleri özelinde değerlendirilmekte olup Artvin ili mutfağına özgü terimler ve kavramlar, araç-gereçler ve ekipmanlar, pişirme teknikleri ve yöntemleri, ritüeller, öğünler ve servis şekilleri alt başlıkları altında elde edilen bulgular betimsel ve içerik analizi yapılarak yorumlanmaktadır. Son olarak ise elde edilen veriler ışığında Artvin ili gastronomisine özgü yöresel ürünler, yemekler ve öne çıkan yemeklerin reçeteleri ile ilgili bulgulara yer verilmektedir.

4.1.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerin demografik özelliklere ilişkin cinsiyet, ikamet ettiği ilçe, yaş aralığı, medeni durum, eğitim seviyesi, meslek grubu ve aylık gelir düzeyi ile ilgili elde edilen sayısal veriler Tablo 4.1’de görülmektedir.

		f	%	sd
Cinsiyet	Kadın	70	70	,460
	Erkek	30	30	
İkamet Edilen İlçe	Artvin Merkez	20	20	2,706
	Ardanuç	7	7	
	Arhavi	12	12	
	Borçka	15	15	
	Hopa	15	15	
	Kemalpaşa	5	5	
	Murgul	4	4	
	Şavşat	10	10	
	Yusufeli	12	12	
	Yaş Aralığı	18-23 yaş	4	
24-29 yaş		5	5	
30-35 yaş		7	7	
36-41 yaş		10	10	
42-47 yaş		11	11	
48-53 yaş		16	16	
54-59 yaş		20	20	
60 yaş ve üzeri		27	27	
Medeni Durum	Bekar	34	34	,476
	Evli	66	66	
Eğitim Seviyesi	Okuryazar Değil	9	9	1,231
	İlkokul	23	23	
	Ortaokul	19	19	
	Lise	33	33	
	Üniversite	16	16	
Meslek Grubu	Özel Sektör Çalışanı	16	16	1,050
	Kamu Personeli	23	23	
	Emekli	32	32	
	Ev Hanımı	29	29	
Aylık Gelir Düzeyi	2000 TL ve altı	31	31	,945
	2000-4000 TL	34	34	
	4001-6000 TL	27	27	
	6001 TL ve üzeri	8	8	
Toplam		100	100	

Tablo 4.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Demografik Özellikleri

Tablo 4.1 incelendiğinde araştırmaya katılan bireylerin cinsiyet değişkenine göre %70'inin kadın, %30'unun erkek olduğu görülmektedir. Artvin ilinin ilçe nüfusunun il geneli nüfusuna oranı dikkate alındığında ikamet ettikleri ilçelere göre katılımcıların %20'si Merkez, %7'si Ardanuç, %12'si Arhavi, %15'i Borçka, %15'i Hopa, %5'i Kemalpaşa, %4'ü Murgul, %10'u Şavşat ve %12'si Yusufeli ilçesinde bulunmaktadır. Katılımcıların yaşlarına bakıldığında ise %4'ü 18-23, %5'i 24-29, %7'si 30-35, %10'u 36-41, %11'i 42-47, %16'sı 48-53, %20'si 44-59 ve %26'sı ise 60 ve üstü yaş aralığında bireyler oluşturmaktadır. Katılımcıların medeni durumlarına göre %34'ünün bekar ve %66'sının evli olduğu, eğitim seviyelerine göre bakıldığında ise %23'ü ilkökul, %19'u ortaokul, %33'ü lise, %16'sı üniversite ve %9'unun okuryazar olmadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların meslek gruplarına göre %29'u ev hanımı, %16'sı özel sektör çalışanı, %23'ü kamu personeli ve %32'si emekli bireylerden oluşmaktadır. Katılımcıların gelir düzeyleri incelendiğinde ise %31'i 2000TL ve altı, %34'ü 2001-4000TL, %27'si 4001-6000TL ve %8'i 6000TL ve üstü olduğu görülmektedir.

4.1.2. Artvin İli Gastronomisinin Mutfak Kültürü

İnsanlar yaşamlarını sürdürebilmeleri için en temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme gereksiniminin mutlaka karşılanması gerekmektedir. İlk kez 1943 yılında Abraham Maslow tarafından bir insan psikolojisi teorisi olan ihtiyaçlar hiyerarşisinde de karşılanması gereken en temel ihtiyaçlar içerisinde yeme içme gereksinimi yer almaktadır (Aymankuş ve Sarıoğlu, 2007: 32). İnsanların bu yeme ve içme gereksinimleri, geçmişten günümüze toplumların beslenme sistemini oluşturmuş dolayısıyla her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Mutfak kültürünün oluşmasında ise coğrafya, sosyal yaşam, etnik grup, gelenek ve görenekler, inanç, refah düzeyi, iklim, tarih, tarım, savaş, göç gibi birçok durum ve olay önem taşımaktadır (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015: 42). Bu bağlamda Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünde yer alan Artvin ilinin bulunduğu coğrafi konum, iklim çeşitliği, yer şekilleri, nüfus özellikleri, tarihi, doğa olayları itibarıyla özgün bir mutfak kültürüne sahip olduğu ifade edilebilmektedir. Örneğin Artvin ilinin bulunduğu coğrafyada iklim özellikleri incelendiğinde Karadeniz iklimi başta olmak üzere Akdeniz ve karasal iklim türlerine rastlamak mümkündür. Yörede iklimin çeşitliliği tarım, bitki örtüsü, yaban hayatı, yerleşim gibi durumları etkilemekte bu durum mutfak kültürüne de yansımaktadır. Mutfak kültürüne yansıyan diğer bir durum ise Artvin ilinde yaşayan çeşitli etnik kökenli grupların bulunmasıdır. Artvin ilinde yaşayan Türk, Laz, Hemşin, Gürcü gibi farklı etnik kökene sahip nüfus yapısından söz edilebilmektedir. Bu nüfus yapısındaki etnik

kökenli farklılıklar Artvin ili mutfak kültürüne zenginlik ve derinlik kazandırdığı şeklinde ifade edilebilmektedir.

Genel olarak Artvin ili gastronomisinin mutfak kültürü incelendiğinde Karadeniz mutfağına özgü hamsi, mısır, karalahana, fasulye, çay, fındık, yeşillik ve Doğu Anadolu mutfağına özgü kırmızı et, peynir, hamur işi, tereyağı, ısırgan otu, parpar, kayısı ağırlıklı yöresel ürünler bulunmaktadır. Ayrıca Kafkas, Gürcü mutfak kültürlerinin de etkisinde kalmış olan Artvin mutfak kültüründe kısıtlı malzeme ve olanaklarla farklı tatları yakalamaya çalışılan karalahana, hamsi ve süt ürünleri ağırlıklı Laz ve Hemşin kültürüne özgü yemeklere de rastlamak mümkündür (Şengül ve ark, 2015). Dolayısıyla farklı kültürlerin mutfaklarından etkilenmiş ve bir bütün olarak değerlendirilmesi zor olan Artvin mutfak kültürünü daha iyi değerlendirebilmek için ilçe mutfak kültürlerinin incelenmesinin daha yararlı olacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinin Merkez ilçesi ile birlikte Ardanuç, Arhavi, Borçka, Hopa, Kemalpaşa, Murgul, Şavşat ve Yusufeli ilçeleri olmak üzere dokuz ilçesi bulunmaktadır. Artvin ili gastronomisinin mutfak kültürü kapsamında bu ilçelerin (merkez ilçeden başlanarak ve alfabetik sıraya devam ederek) mutfak kültürü ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden elde edilen bulgular alt başlıklar halinde değerlendirilmektedir.

Artvin İli Merkez İlçesi

İstiklal Harbi arşivine göre bir önceki adı Çoruh vilayeti olan Artvin'in kuruluş tarihi 6 Mart 1921'dir. İl, 17 Şubat 1956 tarih ve 6668 sayılı kanunla Artvin adını almıştır (TBMM, 2019; 1956 Yılı Mevzuatı, 2019). Adını merkez ilçesinden almış olan Artvin ili tarih boyunca Nigali, Ligani, Livana, Livane, Artvani, Artvini isimleriyle de anılmıştır (Atlılar, 2008: 12). Artvin ilinin merkez ilçesinin nüfusu yedi mahalle ve 36 köyü ile birlikte 34.926 kişi olup bu nüfus il genelinin %20,60'lık bir bölümünü oluşturmaktadır (TÜİK, 2019). 1921 tarihinden bu yana takvimler Mart ayının yedisini gösterdiğinde merkez ilçede düşmandan kurtuluş günü kutlanmaktadır. Dolayısıyla Artvin'de yakın tarihte yaşanmış olan savaşlar, geçim şartlarının zorlukları gibi olaylar ve durumlar il genelinde birliktelik, kardeşlik, dayanışma gibi duyguları geliştirmiştir. Bu duyguların gelişmesi ilçenin mutfak kültürüne olumlu olarak yansımış olup Artvin mutfağına özgün bir değer kattığı şeklinde ifade edilebilmektedir. Merkez ilçedeki yıllara göre nüfus verileri incelendiğinde ise 1965 yılında merkez ilçenin toplam nüfusunun %40'ını şehir nüfusu oluştururken kırsal nüfus %60'lık büyük bir kısmını oluşturmaktadır. 2019 yılında ise kırsal nüfus %29 iken şehir nüfusu %71 gibi büyük bir artış göstermektedir.

Dolayısıyla Türkiye'nin farklı şehirlerine göç veren Artvin ili yöre içerisinde de kırsal alanlardan şehir merkezine göç verdiği şeklinde ifade edilebilmektedir. Bu durum iletişim, ulaşım, ekonomik, sağlık, eğitim gibi olanaklara bağlı şekil alarak geleneksel bir toplum yapısının bulunduğu ilçede kültürel değerleri de değiştirmektedir. Bu etkiler beslenme şekli, yeme içme alışkanlıkları, gelenekler gibi birçok açıdan merkez ilçenin mutfak kültürünü etkilediği ifade edilebilmektedir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünler alanında yemekler ve çorbalar ürün grubu içerisinde yer alan Puçuko, Artvin Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 26.12.2017 tarihinde tescil ettirilerek mahreç işareti alınan ilk gastronomi alanında coğrafi işaretli ürün olma özelliği taşımaktadır. Bu durum merkez ilçede mutfak kültürü dolayısıyla gastronomi ile ilgili çalışmaların kısmen yapıldığı şeklinde yorumlanabilmektedir.

Artvin ilinin Merkez ilçesinde yirmi (%20) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan görüşmeler sonucunda merkez ilçenin geleneksel mutfağında ağırlıklı olarak taze fasulye, süt ürünleri, hamur işi, kırmızı et, ısırgan otu gibi ürünlerden yapılan yemeklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu durum ilçedeki geleneksel mutfak kültürünün halen sürdürülerek yaşatıldığı şeklinde ifade edilebilmektedir. Bu ürünlerden yapılan yemekler özellikle yaylalara çıkıldığı zaman, bayramlar, festival gibi etkinliklerde toplu olarak birlikte tüketildiği görülmektedir. Ayrıca bu yemeklerin hızlı ve pratik bir şekilde hazırlandığı, doyurucu özelliklere sahip olduğu ve insan sağlığı açısından yararlı özelliklerinin bulunduğu söylenebilmektedir. Gözlem ve görüşmeler çerçevesinde ilçede pazartesi günleri kurulan halk pazarlarında yöreye özgü ürünlerin rahatlıkla bulunabilmesinin yanı sıra ilçede yöresel ürün satan marketler, Artvin döneri yapan yiyecek içecek işletmeleri, Artvin'e özgü ekmek fırınları gibi çeşitli işletmelerin yaygın olarak bulunduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla ilçede dinamik bir gastronomi yapısının bulunduğu ve bunun geleneksel mutfak kültürüne katkı sağladığı ifade edilebilmektedir. Merkez ilçe nüfusu içerisinde ise önemli bir oranda öğrenci ve kamu çalışanı nüfusu bulunmaktadır. Bu duruma bağlı olarak son yıllarda hızlı yiyecek içecek işletmeleri, kahve temalı yiyecek içecek işletmeleri, farklı kültürlere özgü yiyecek içecek işletmeleri gibi mekânların da arttığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla ilçedeki geleneksel mutfak kültürünün diğer mutfak kültürleriyle etkileşim içerisinde bulunduğu ifade edilebilmektedir. Bu durumlar ile Halıcı'nın (2001) Karadeniz Bölgesi'nde bulunan iller üzerine yaptığı bir çalışmada değişen yiyecek içecek alışkanlıklarına rağmen yöreye özgü yemeklerin yöre halkı sofralarında hala yer almakta sonucuyla benzerlik taşımaktadır.

Ardanuç İlçesi

1 Ağustos 1945 tarih ve 4769 sayılı kanunla Artvin iline bağlı bir ilçe olan Ardanuç ilçesinin nüfusu bir mahalle ve 49 köyü ile birlikte 10.599 kişi olup bu nüfus il genelinin yaklaşık %7'lik bir bölümünü oluşturmaktadır (Ardanuç Kaymakamlığı, 2019). Ardanuç ilçesindeki yıllara göre nüfus verileri incelendiğinde kırsal nüfus, şehir nüfusuna oranla azalmasına rağmen yine de ilçenin toplam nüfusunun yarısı gibi büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. İlçedeki temel geçim kaynağının tarım ve hayvancılık olması da bu durumu desteklemektedir. Bu bağlamda ilçede tarım ve hayvancılığın gelişmesi ve yaygın olarak yapılması ilçe gastronomisini dolayısıyla ilçenin mutfak kültürünü de olumlu yönde etkilemektedir.

Artvin ilinin Ardanuç ilçesinde yedi (%7) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan görüşmeler sonucunda ilçede arpa, buğday, fasulye, mısır, patates, soğan, domates, biber, elma, armut, kiraz, erik, hurma, kızılcık, üzüm, dut gibi tarım ürünleri yetiştirilebildiği tespit edilmiştir. Bu ürünler kırsal alanlarda yaşayan insanlar tarafından daha çok kendi ihtiyaçlarını karşılaması amacıyla yetiştirilmektedir. Ancak Ardanuç ilçesinin bazı köylerinde seralarda üretilen sebze ve kuru fasulye ürünleri gibi ticari amaçlı üretiminde bulunduğu ifade edilebilmektedir (Şenol, 2015: 41). Tarım faaliyetlerin yapılmadığı iklim özellikleri soğuk olan köylerde ise hayvancılık faaliyetlerinin yaygın olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köylerde yetiştirilen et, süt ve süt ürünleri başlıca geçim kaynağını oluşturmaktadır. Bu durumu Cömert'in (2014) turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi çalışmasında bir bölgenin iklimi ve elde edilen tarımsal ürünler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirir ifadesi ile desteklemektedir. Ardanuç ilçesinde yapılan gözlem ve görüşmeler çerçevesinde konar-göçer dönemden kalma yaylacılık yaşam tarzının özellikle kırsal alanlarda önemli bir yerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu durum et ve süt ürünleri bağlamında ilçenin mutfak kültürüne zenginlik kattığı ifade edilebilmektedir. Ayrıca ilçede Perşembe günleri kurulan halk pazarında kırsal alanlardan elde edilen tarım ve hayvansal ürünler çevre ilçelerde yaşayan insanlarla buluşmaktadır. Bu bağlamda Ardanuç ilçesi mutfak kültüründe hem tarımsal ürünler hem de hayvansal ürünler bol olarak tüketildiği ve talep edildiği ifade edilebilmektedir. Katılımcılardan elde edinilen bilgiler doğrultusunda Ardanuç ilçesinin mutfak kültüründe öne çıkan bazı yemekler incelendiğinde ise tereyağı, peynir, kaymak, mısır unundan kolay bir şekilde hazırlanabilen ve her öğünün vazgeçilmezi olan kuymak veya kaymağın kuymağına; kuzu etinden yapılan et dönerlere; kızılcık meyvesinden yapılan reçel ve şerbet türlerine; patatesli, peynirli, kıymalı mantı çeşitlerine; armut ve dut meyvelerinden yapılan pekmez

türlerine rastlamak mümkündür. Bu özellikler Ardanuç ilçesi mutfak kültürünün içerik bakımından zengin olduğunu ve ilçe mutfağında geleneksel mutfak kültürü yapısının korunduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Arhavi İlçesi

4 Mart 1954 yılında 6324 sayılı kanunla Çoruh vilayetine bağlı ilçe olarak kurulmuş olan Arhavi, 1956 yılından bu yana Artvin iline bağlı bir ilçe durumundadır. İlçenin toplam nüfusu 20.452 kişi olup bu nüfus il genelinin 12,07'lik bir bölümünü oluşturmaktadır (TÜİK, 2019; Resmi Gazete, 2019). İlçe nüfusunun önemli bir kısmını ise Lazlar oluşturmaktadır. Lazca ismi Arkabi olarak da bilinen Arhavi ilçesinde toplam yedi mahalle ve 30 köy bulunmaktadır. Bu köylerin Türkçe isimleri olduğu gibi Lazca isimleri yöre halkı tarafından hala kullanılmaktadır. Bu bağlamda ilçenin mutfak kültürü incelendiğinde Laz kültürü baskın bir özellik olarak öne çıkmaktadır. Örneğin Laz böreğine “Bureği”, lahana ezmesine “Dudeyi”, hamsili pilava “Kapçoni Pilavi” gibi isimleri kullanılmaktadır. Ana yemek olarak ise genellikle karalahanadan yapılan ezme, dövme, sarma gibi çeşitli yemeklerle karşılaşmak mümkündür. Ayrıca Arhavi ilçesi bulunduğu coğrafi konum itibarıyla Hopa ve Kemalpaşa ilçeleri gibi Artvin ilinin Karadeniz’e kıyısı olan yerleşim yeri olma özelliği taşımaktadır. Dolayısıyla yerleşim yerinin Karadeniz kıyısında olması ilçede mutfak kültürü bakımından Karadeniz mutfağı özelliklerini de yansıtmaktadır. Özellikle ilçe mutfağında hamsi, mısır unu, karalahana ile yapılan yemekler önemli bir yer tutmaktadır.

Artvin ilinin Arhavi ilçesinde on iki (%12) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda Arhavi ilçe mutfak kültüründe özellikle Lazlar tarafından pratik olarak yapılan yemeklerin dışında hazırlaması zaman alan ve zahmet gerektiren yemekler de bulunmaktadır. Örneğin Laz böreği yufkanın arasına muhallebi ve üstüne şeker ilave edilerek hazırlanan zahmet gerektiren yöresel bir tatlı olma özelliği taşımaktadır. Laz böreğinin içine koyulan muhallebi ise Lazca “Gemçihey” olarak bilinen diğer bir ifadeyle kuzinede pişmiş muhallebi tatlısı olarak pratik bir şekilde hazırlanır ve kendi tepsisinde büyük bir iştahla toplu olarak kaşıkılarak tüketilmektedir. Arhavi ilçesinde yapılan gözlem ve görüşmelerde kuzinede pişirilen bu muhallebinin misafire ikram edilmediği tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni sorulduğunda ise zahmetsiz olduğu ve misafir için basit bir yemek olma özelliği taşıdığı ifade edilmiştir. Bu durum ilçe mutfak kültüründe misafire ayrı bir önem verildiği şeklinde yorumlanabilir. Güler’in (2010) Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıklarını çalışmasında “*Türklerde misafirlerin önemli kişiler olduğu ve yiyecek ikramları,*

konukseverliğin bir ölçütü olma özelliği taşımaktadır” ifadesiyle benzerlik taşımaktadır (Tezcan, 1993: 56). Türk mutfak kültürünün temel özelliklerinden biri olan misafire önem vermek Laz mutfak kültüründe de bulunmaktadır. Arhavi ilçe halk pazarı Artvin ili genelinde halk pazarları içerisinde en meşhur olanı olup cumartesi günleri kurulmaktadır. İlçede kurulan bu pazarda hemen hemen her yiyeceğin veya eşyanın bulunabildiği gibi Gürcülerin ve köylülerin sattığı ürünler ile karşılaşmak mümkün olmaktadır. İlçe merkezinde bulunan balıkçı barınağı ve balıkhaneler sayesinde ise her mevsim taze balık da bulunabilmektedir. Ayrıca ilçede çay, fındık, kivi, süt ürünleri üretimi yaygın olarak yapıldığı ve tüketildiği tespit edilmiştir. Tüm bu durumlar değerlendirildiğinde ilçede mutfak kültür yapısının kendine özgü karakteristik özellikler taşıdığı ve ilçe mutfak kültürünün çeşitlendirerek zenginleştirmekte olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Borçka İlçesi

Artvin ilinin Artvin-Hopa karayolu üzerinde bulunan Borçka'nın ilçe merkezi Çoruh nehri kıyısında bulunmaktadır. 28 Mayıs 1928 tarih ve 1288 sayılı kanunla ilçe statüsü almış olan Borçka'da dört mahalle ve 36 köy bulunmaktadır. Artvin il nüfusunun ise %15'lik bir kısmını oluşturan ilçede ağırlıklı olarak Gürcü kökenli bir nüfus yapısı olmasının yanı sıra Laz, Hemşin kökenli insanlar da yaşamaktadır (Borçka Belediyesi, 2019; TÜİK, 2019). Osmanlı döneminde çanak, güveç, tepsi, kiremit, tuğla üretimi gibi çömlekçiliğin önemli bir merkezi durumda olmasına rağmen günümüzde bu mesleği icra eden çok az kişi bulunmaktadır (Gökçe vd., 2018; Kültür Turizm Bakanlığı, 2019). Ticari amaçla yapılan bu çömlekler mutfak kültürü bağlamında bal, pekmez, yağ, yoğurt, turşu, mısır unu, mısır, tahıl gibi yiyecekleri saklamak, yemekleri pişirmek ve sunmak gibi farklı amaçlarla da kullanılmıştır (Öztürk, 2019). Günümüzde ilçedeki ekonomik yapı ormancılık, kısıtlı tarım (çay-fındık-mısır-kivi), turizm faaliyetlerine bağlı olarak şekillenmektedir. İlçe topraklarının büyük bir bölümünü ise sarp ve geçit vermeyen dağlar kaplamaktadır. Dolayısıyla Çelik'in (2012) çalışmasında tarımsal işlemleri güçleştiren eğim koşulları, tarımı kısıtlayan en önemli faktörlerden biridir ifadesi bu durumu desteklemektedir. Bu nedenle tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin gelişmediği bu durum ilçenin mutfak kültürünü olumsuz yönde etkilediği şeklinde ifade edilebilmektedir.

Artvin ilinin Borçka ilçesinde on beş (%15) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda Borçka ilçesi mutfağında tereyağında pişirilen kırmızı benekli alabalık, mısır ekmeği, karalahana sarması, ceviz veya fındığın kullanıldığı hamur işi tariflere, bal türleri, turşu kavurması, saç kavurma gibi çeşitli yemeklerin bulunduğu tespit

edilmiştir. Karadeniz genel kültürünün hâkim olduğu ilçenin mutfak kültüründe Gürcü mutfağında da bulunan lor çorbası, Gürcü tavuğu, silor tatlısı gibi yemeklerle de karşılaşmak mümkündür. Dolayısıyla ilçede çoklu kültür yapısının bulunması ilçe mutfak kültüründe Gürcü mutfağına özgü yemek tariflerinin bulunması ile yakından ilişkili olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Ayrıca ilçede bulunan yerleşim birimlerinin dağınık olması da çok kültürlü mutfak yapısının görülmesinde etkili olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Hopa İlçesi

1948 yılında ilçe statüsü kazanmış olan Hopa, Artvin ilinde nüfusun en kalabalık ve ekonomik açıdan en büyük ilçesi olma özelliği taşımaktadır. Hopa ilçe nüfusu Artvin il nüfusunun %15'lik önemli bir kısmını oluşturmaktadır. İlçede bulunan yedi mahalle ve 17 köyünde ilçe nüfusu incelendiğinde ise Laz ve Hemşin ağırlıklı bir nüfus yapısı bulunmaktadır. Hopa ilçesinin diğer ilçelere göre gelişmiş olmasının nedenleri arasında ilçede limanın bulunması ve ilçenin Sarp Hudut Kapısına olan yakınlığı bulunmaktadır. Bu sayede ilçede ticaretin yaygın olarak yapıldığı ifade edilebilmektedir. Ancak ticaretin yaygın olarak yapılması ilçe ekonomisine önemli katkılar sağlasa da ilçede ekonomik güç olarak tarım faaliyetleri ilk sırada gelmektedir (Hopa Ticaret Odası, 2018; Metin ve Koyuncu, 2015; TÜİK, 2019). Dolayısıyla ilçe mutfak kültüründe tarım faaliyetlerinin yapılması üretimin önemli bir yeri olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir. İlçenin nüfus yapısı ve ilçede ticaretin yaygın olarak yapılması ise ilçe mutfak kültürünün farklı kültürlerle etkileşim içerisinde bulunduğu şeklinde yorumlanabilmektedir.

Hopa ilçe mutfak kültüründe öne çıkan özelliklerin başında Hopa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 08.01.2019 tarihinde tescil ettirilerek Hopa Laz Böreği adıyla mahreç işareti alınan yöreye özgü bir tatlı bulunmaktadır. Ayrıca Laz Böreği yakın çevrede bulunan il ve ilçelerde de yaygın olarak yapılmakta ve tüketilmektedir. Ancak Hopa Laz Böreği adıyla coğrafi işaret alınmış olması itibariyle ilçede bulunan bir gastronomi değerlerine önem verildiğinin bir göstergesi olarak kabul edilebilmektedir. Şahin (2013) coğrafi işaretlerin önemi ile ilgili yaptığı çalışmasında coğrafi işaretler sayesinde ülkelerin milli değerleri koruma altına alınmış olduğu gibi hem iktisadi hayata hem de kültür hayatına ciddi kazanımlar sağlanmakta olduğu sonucuna ulaşmıştır. Hopa Laz Böreği adıyla coğrafi işaret alınması ilçenin mutfak kültürüne değer verilmesi ve katkı sağlaması açısından büyük önem taşımaktadır. Artvin ilinin Hopa ilçesinde on beş (%15) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda ilçe mutfak kültüründe Laz Böreği dışında karalahanadan yapılan yemek çeşitleri, deniz mahsulleri (hamsi) ağırlıklı beslenme, bal, peynir, tereyağı, turşu, kavurma gibi yiyeceklerin

yaygın olarak yapıldığı ve tüketildiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla ilçe mutfak kültüründe ağırlıklı olarak Doğu Karadeniz mutfak kültürü özelliklerin baskın olduğu ifade edilebilmektedir.

Kemalpaşa İlçesi

2017 yılına kadar Artvin ilinin Hopa ilçesine bağlı bir belde olan Kemalpaşa, 25.08.2017 tarih 30165 sayılı resmi gazetede yayınlanan 694 sayılı kanun hükmünde kararnamenin 202. maddesi gereği ilçe statüsü kazanmıştır (Resmi Gazete, 2019). Kemalpaşa ilçesi üç mahallesi ve 12 köyü ile birlikte Artvin il nüfusunun yaklaşık olarak %6'lık bir kısmını oluşturmaktadır. İlçe merkezinin Gürcistan sınırına olan üç kilometre yakınlığı sayesinde ilçede turizm faaliyetleri ve sınır ticaretini geliştirmiştir. Eskiden ilçede yaşayan halkın en önemli ekonomik geliri çeltik, üzüm gibi ürünlerin üretimi olmasına rağmen günümüzde bu durumun yerini başta çay yetiştiriciliği, sebze-meyve üretimi ve hayvan besiciliği almıştır (Kemalpaşa Belediyesi, 2019). Ayrıca son yıllarda ilçede yeni balık restoranlarının açılması ve diğer yiyecek içecek işletmelerinin modernize çalışmaları bulunmakta olup Artvin ilinin ilçelerinde tek alışveriş merkezi burada bulunmaktadır. Gürhan (2017) çalışmasında toplumsal değişmelere bağlı olarak yemek kültüründe de değişmelerin ortaya çıktığı açıkça görülmekte olduğunu ifade etmiştir. Bu bağlamda tarım, hayvancılık, alışveriş, turizm ve sınır ticareti gibi faaliyetler ilçenin mutfak kültürünü etkilemekte olup ilçenin mutfak kültür yapısında değişmeler ve gelişmelerin yaşandığı şeklinde yorumlanabilmektedir.

Artvin ilinin Kemalpaşa ilçesinde beş (%5) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda özellikle ilçenin kırsal mutfak kültüründe Doğu Karadeniz mutfak özelliklerinin baskın olduğu tespit edilmiştir. İlçede yaşayan Laz, Hemşin, Gürcü etnik kökenli insanların yoğun olarak yaşadığı da düşünülürse ilçe mutfak kültüründe karalahana, hamsi, süt ürünleri ağırlıklı bir beslenme şekli bulunmaktadır. Ayrıca çay, mandalina, kivi, karayemiş gibi ürünlerin de mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünlerin ilçede bol miktarda üretilmesi ve yetiştirilmesi dolayısıyla mutfak kültüründe önemli bir etkisi olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Son olarak ise ilçede sınır ticareti faaliyetlerinin yaygın olması, turizm faaliyetlerinin artması gibi durumlara bağlı olarak ilçe mutfak kültüründe değişime ve gelişmeler bulunmakta dolayısıyla ilçe mutfak kültüründe çeşitlilik, zenginlik, farklılık gibi durumların karşılaşılabileceği şeklinde ifade edilebilmektedir.

Murgul İlçesi

Artvin ilinin nüfus bakımından en küçük ilçesi olan Murgul'da Artvin ilinin toplam nüfusunun yaklaşık %4'lük bir bölümü yaşamaktadır. İlçede bir mahalle ve 11 köy bulunmaktadır. Genel olarak Karadeniz ikliminin hakim olduğu ilçede tarım arazileri az olmasına rağmen tarım, hayvancılık ve ormancılık temel geçim kaynağını oluşturmaktadır (Artvin Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, 2016). Özellikle arıcılık ve fındık tarımının ilçe ekonomisine önemli katkısı bulunmakta olup ilçe sınırları içerisinde faaliyet gösteren bakır işletme tesisinde önemli bir yeri bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019; Eti Bakır, 2019).

Artvin ilinin Murgul ilçesinde dört (%4) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda özellikle ilçenin mutfak kültüründe karalahana, hamsi, kuymak gibi yemeklerin yanı sıra yayla çorbası, keşkek, silor, hasuta gibi farklı lezzetlerin de bulunduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda ilçenin mutfak kültürü Doğu Karadeniz Bölgesinin özelliklerini yansıtmakta olup mutfak yapısı farklı kültürlerle de etkileşim içerisinde bulunmaktadır. Bu kültürel etkileşim ilçenin mutfak kültür yapısını zenginleştirmekte ve ilçe mutfak kültürünün de önemli bir parçasını oluşturduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Şavşat İlçesi

Artvin-Ardahan karayolu üzerinde yer alan Artvin iline bağlı bir ilçe Şavşat ilçesinin nüfusu il nüfusunun %10'luk bir bölümünü oluşturmaktadır. İlçede yaşayan nüfus incelendiğinde ise üç mahalle ve 65 köyü ile nüfusun büyük bir bölümü kırsal alanlarda yaşamaktadır. İlçenin dağlık ve engebeli bir araziye sahip olması, tarım alanlarına bağlı ekip biçme faaliyetlerinin sınırlı ölçüde gerçekleşmesine neden olmuştur. Dolayısıyla tarımsal üretim ağırlıklı olarak aile tipi işletme şeklinde gerçekleştiği görülmektedir. Ayrıca ilçede Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş iklimi yaşanmaktadır. İklim koşullarının etkisi ile çayır ve mera alanlarının sahanın önemli bir bölümünü oluşturmasına dolayısıyla hayvansal üretimin gelişmesine etki etmiştir. İlçede hayvansal üretim geleneksel esaslara göre yapılmakta olup bu üretim yaylacılık faaliyetleri ile özdeşleşmiştir (Şavşat Belediyesi, 2019; Doğanay ve Orhan, 2017). İlçe mutfak kültürü bağlamında bu durumun yöreye özgü geleneksel yapısının sürdürüldüğü şeklinde ifade edilebilmektedir. İlçenin 2015 yılında Sakin Şehir (CittaSlow) unvanı alarak Türkiye'nin 10. Sakin Şehri olmasında ilçe mutfak kültürünün etkisinden söz edilebilmektedir (CittaSlow, 2015). İlçenin sakin şehir ünvanı bulunması mutfak kültürü bağlamında slow food beslenme akımıyla desteklenmesi yöre gastronomisi adına önemli bir fırsat oluşturduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Artvin ilinin Şavşat ilçesinde on (%10) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda ilçenin mutfak kültüründe pekmez, hoşaf, reçel, marmelat gibi ürünlerin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu durum ilçede armut, ayva, erik, kiraz, vişne, ahududu, kızcılık gibi meyvelerin yaygın olarak yetiştirilmesinden kaynaklandığı ifade edilebilmektedir. Ayrıca bu meyvelerin kurutulmuş olarak kış aylarında da tüketiminin bulunduğu tespit edilmiştir. Yörede yetişen meyvelerin ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğunu bu duruma bağlı olarak tatlı ağırlıklı bir beslenme biçiminin baskın olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir. Ayrıca son yıllarda ilçede yöresel yemek temalı faaliyet gösteren işletmelerin açıldığı tespit edilmiştir. Bozok ve Kahraman (2015) Balıkesir ilinde yaptığı çalışmada bölgede oluşturulabilecek örnek bir kırsal turizm modeli için yiyecek- içecek kültürünün yaşatılması ve tanıtımı gastronomi turizmi açısından oldukça önemli olduğunu ifade etmiştir. Bu bağlamda ilçede mutfak kültürünün yaşatılması ve tanıtılmasında yöresel işletmelerin önemli bir rolü bulunmaktadır. Ayrıca yapılan görüşmelerde hamur işi ve süt ürünlerin ilçede yaygın olarak yapıldığı ve tüketildiği tespit edilmiştir. Bunun en önemli nedenleri arasında tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yapılmasının yanı sıra iklim özellikleri ve Türk mutfak kültürünün bir yansıması olarak ifade edilebilmektedir.

Yusufeli İlçesi

Artvin ilinin yüzölçümü olarak en büyük ilçesi olan Yusufeli ilçesi Artvin-Erzurum karayolu üzerinde bulunmaktadır. İlçede beş mahalle ve 65 köyü ile Artvin il nüfusunun yaklaşık %12'lik bir kısmı ilçe sınırları içerisinde yaşamaktadır (Yusufeli Belediyesi, 2019). Tarım ve hayvancılığın ana geçim kaynağı olduğu ilçe coğrafi konumu nedeniyle Karadeniz iklimi ve karasal iklim tipinin yanı sıra ilçe merkezi ve Çoruh Vasisi boyunca Akdeniz iklimi görülmektedir. Dolayısıyla iklim bakımından çok çeşitlilik gösteren ilçede tarım ürünü olarak kiraz, erik, şeftali, incir, üzüm gibi farklı meyveleri aynı mevsim içerisinde bulabilmek mümkün olabilmektedir. İlçede en fazla üretilen meyvelerin başında ise sırasıyla üzüm, ceviz, dut, elma, zeytin vs. gelmektedir (Bakan ve Sözbilir, 2010). Ayrıca ilçe bulunduğu doğal yapısı nedeniyle endemik bitki topluluklarının bulunduğu bir bölge durumundadır (Eminağaoğlu ve Aksu, 2015). Dolayısıyla ilçe mutfak kültüründe ürün çeşitliliğine rastlanması mutfak kültürü yelpazesinin geniş olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir.

Artvin ilinin Yusufeli ilçesinde on iki (%12) birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda ilçede birkaç Gürcü köyü dışında kalan tüm köylerin Türk veya Türkleşmiş köyler olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda ilçe mutfak kültüründe Türk

mutfağının baskın olduğu ifade edilebilmektedir. Köyde yaşayan insanların kültürlerine sıkı sıkı bağlı olmasında mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. İlçede bulunan köylerin büyük bir bölümünde ise yöresel festivaller düzenlenerek insanlar bir araya gelmekte ve geleneksel değerlerin yaşatılmaya çalışıldığı tespit edilmiştir. Saatçı (2018) yöresel festivallerin yerel halk üzerindeki etkileri incelendiği çalışmasında yerel halkın festivallerin yöreye olan sosyal ve ekonomik katkılarının farkında olduğu ve gelecek nesillere güzel bir örnek teşkil ettiğini düşündükleri sonucuna ulaşmıştır. Bu bağlamda yöresel festivaller ilçe mutfak kültürüne önemli katkılar sunduğu ifade edilebilmektedir. İlçe merkezinde bulunan lokantalarda sabahın erken saatlerinde pişirilmeye başlanan Yusufeli Cağ Kebabı ise ilçede en meşhur olarak tüketilen bir yatık döner olma özelliği taşıdığı tespit edilmiştir. Bu yatık dönerin ilçe ismi ile özdeşleşmesi ilçe mutfak kültüründe önemli bir gastronomi değeri taşıması olarak ifade edilebilmektedir. Ayrıca katılımcıların büyük bir bölümü ilçede kırsal nüfusun sürekli olarak azaldığını hatta köylerde genç nüfusun hemen hemen kalmadığı yönünde ifadeleri bulunmaktadır. Bu durumun ilçede mutfak kültürünün geleceği konusunda bir tehdit oluşturduğu şeklinde yorumlanabilmektedir.

Artvin ilinin Merkez ilçesi ile birlikte Ardanuç, Arhavi, Borçka, Hopa, Kemalpaşa, Murgul, Şavşat ve Yusufeli ilçeleri olmak üzere dokuz ilçesi bulunmaktadır. Artvin ili gastronomisinin mutfak kültürü kapsamında bu ilçelerin mutfak kültürü ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan 100 bireyden elde edilen veriler kapsamında Artvin ilinin mutfak kültürüne ilişkin öne çıkan bulgular aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

- Artvin ilinin iç kesimleri, kıyı kesimleri, kırsal alanları, yaylaları olmak üzere mutfak kültüründe belirgin farklılıklar bulunduğu tespit edilmiştir.
- Artvin ilinde Laz, Gürcü, Hemşin gibi etnik kökene sahip insanların bulunması kültürel etkileşimi dolayısıyla mutfak kültürünü etkilediği tespit edilmiştir.
- Artvin ilinin çok çeşitli iklim yapısı mutfak kültüründe kullanılan ürün sayısını ve özelliklerini çeşit bakımından olumlu yönde etkilediği tespit edilmiştir.
- Artvin ilinde yakın tarihte yaşanan savaşlar, yörede karşılaşılan olumsuz doğa olayları gibi zorluklara bağlı olarak dayanışma kültürü gelişmiş bu durum mutfak kültürüne olumlu yansıdığı tespit edilmiştir.
- Artvin ilinin eğitim, sağlık, ekonomi gibi farklı durumlara bağlı olarak göç veren bir il durumunda olması mutfak kültürünü olumsuz yönde etkilediği tespit edilmiştir.

- Kırsal alanlarda geleneksel yapının korunduğu ancak kırsal alanlarda genç nüfusun azalması Artvin mutfak kültürünü olumsuz yönde etkilediği dolayısıyla mutfak kültürü açısından tehdit oluşturduğu tespit edilmiştir.
- Artvin ilinin fiziki coğrafyasının zorlukları insanların beslenme alışkanlıklarında etkili olduğu ve bu durumun mutfak kültürüne yansıdığı tespit edilmiştir.
- Artvin ili mutfak kültüründe karalahana, mısır ve süt ve süt ürünleri öne çıkan ürünler olmasına rağmen deniz mahsulleri, kırmızı et, sebze ve meyvelerin de önemli bir yere sahip olduğu tespit edilmiştir.
- Artvin ili mutfağına özgü coğrafi işaretli Puçuko ve Hopa Laz Böreğinin bulunduğu ancak coğrafi işaretli ürün sayının yeterli düzeyde olmadığı tespit edilmiştir.
- Artvin ilinde kurulan halk pazarlarında yöreye özgü ürünlerin bol miktarda bulunduğu dolayısıyla halk pazarlarının yöre gastronomisini yansıtmada önemli bir araç olduğu tespit edilmiştir.
- Artvin ilinde yöreye özgü düzenlenen pek çok festivalin içeriğinde yöresel yemeklere yer verilmesi ilin gastronomisine sosyal ve ekonomik açıdan katkılar sağladığı tespit edilmiştir.
- Artvin ilinde son yıllarda yöresel yiyecek içecek işletmelerinin sayısında artış olduğu bu durumun il gastronomisine olumlu katkılar sağladığı tespit edilmiştir.
- Artvin ili mutfak kültüründe misafirin önemli bir yeri bulunmakta olup il gastronomisine özel bir kimlik ve karakter kazandırdığı tespit edilmiştir.

4.1.2.1. Artvin ili mutfağına özgü terimler ve kavramlar

Dünya’da mutfakta kullanılan terimler ve kavramlar kendi içerisinde farklılıklar ve benzerlikler göstermesinin yanı sıra birbirini etkileyen kavramlar olmaktadır (Kunt, 2004). Bu nedenle uluslararası mutfaklarda kullanılan terimler ve kavramlar çoğu mutfak kültürleri içerisinde kendine kolaylıkla yer bulabilmektedir. Artvin ili mutfağına özgü terim ve kavramlar incelendiğinde ise uluslararası mutfak terimleri ve kavramları kullanılmasının yanı sıra yöreye özgü kullanılan terimler ve kavramlar bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Artvin ilinin iç kesimleri, kıyı kesimleri, kırsal alanları ve yaylaları arasında bu mutfağına özgü terimler ve kavramlar arasında ciddi farklılıklar bulunmaktadır. Diğer bir ifadeyle Artvin ili mutfağına özgü pek çok terim ve kavram kullanılmasına rağmen bu terim ve kavramların ilçe merkezi, ilçeler, kırsal alanlara yaşayan insanlara göre bilinirlik düzeyi arasında farklılıkların bulunduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda Artvin mutfağına özgü terim ve kavramların bilinirliğinin

sağlanması yöre gastronomisinin tanınması ve keşfedilmesinde önemli katkıları olacaktır. Artvin ili mutfak kültürü incelendiğinde ilin bulunduğu coğrafi konum, ilde görülen iklim çeşitliliği, il genelinde yaşayan insanların demografik yapısındaki çeşitlilik gibi birçok unsur Artvin ili gastronomisini etkilemekte, bu unsurlar Artvin ilinde zengin ve özgün bir gastronomi değerinin bulunduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Örneğin yörede; kurutulmuş taze fasulyeye puçuko, ısırgan otu ile yapılan yemeğe cinçar yemeği denilmesi, köndar-nişoş-kinzi gibi yöreye özgü baharat türlerinin bulunması ve Laz, Hemşin ve Gürcü mutfaklarına özgü yemeklerin bulunması bu durumu destekleyici nitelikte olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Artvin ili mutfağında uluslararası mutfak terimleri ve kavramları kullanılmasına rağmen yöre mutfağına özgü mutfakta kullanılan pek çok terim ve kavram bulunmaktadır. Bu terim ve kavramlar ağırlıklı olarak Türkçe, Gürcüce, Lazca kökenli olup halk ağzı ile ifade edilirken şive farklılığının bulunduğu ve bir ürün için farklı ifadeler kullanıldığı tespit edilmiştir. Örneğin yörede mısır unundan yapılan ekmek Cadi veya Çadi olarak farklı şekillerde telaffuz edilmekte yine mısır için Lazut, Çolo gibi farklı isimlerde kullanımı bulunmaktadır. Ayrıca yöresel bir ürün için kullanılan terim veya kavram aynı zamanda o ürünle yapılan bir yemek içinde kullanılabilmektedir. Bu duruma örnek olarak yörede kurutulmuş taze fasulye Puçuko olarak bilinmekte ancak bu üründen yapılan yemeğe de Puçuko denilmektedir. Bu bağlamda Artvin ili mutfağında kullanılan terimler ve kavram ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen bulgular derlenmektedir. Artvin ili mutfağına özgü öne çıkan terimler ve kavramlar ile ilgili açıklayıcı kısa bilgilere yer verilmiş olup aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

- Afatlan : Yemek veya yemiş olmak anlamında kullanılan bu kelime kabaca afiyet olsun olarak da kullanımı bulunmaktadır.
- Ağartı : Süt ve süt ürünleri için kullanımı bulunmaktadır.
- Ağoz : İneğin doğumundan sonraki ilk sütü için kullanımı bulunmaktadır.
- Aş : Yemekler veya yiyecekler anlamında kullanılmaktadır.
- Atol : Yörede yer elmasına benzeyen çiğ veya haşlanarak tüketilen bir bitkidir.
- Bağaç : İçini çekmemiş veya mayası tutmamış ekmektir.
- Bişi/Pişi : Bir çeşit hamur ürünü olup bol yağda kızartılarak yapılmaktadır.
- Boğaza/Boğoza : Boğazına düşkün obur olan kimseler için kullanılmaktadır.

- Cadi/Çadı : Mısır unundan yapılan ekmekler için kullanılmaktadır.
- Carğala/Çarhala : Pancar için kullanılan bir ifade olup aynı isimde yemeği bulunmaktadır.
- Cincar/Çınçar : Isırgan otu için kullanılan bir ifade olup aynı isimde çorbası ve yemeği yapılmaktadır.
- Cigit/Çiğit : Kabak çekirdeği anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- Fetir/Şoti : Sacda pişirilen mayalı bir ekmek olup yörede küçük somun ekmeği için kullanılmaktadır.
- Furunç/Furuç : Armut meyvesinin güneşte veya fırınlanarak kurutulması işlemidir.
- Gorcolo : Şavşat yöresine özgü bir peynir türü olup peynir topağı anlamında da kullanımı bulunmaktadır.
- Harşo : Tereyağı, soğan, mısır unu ana malzemeleri ile yapılan bir yöresel yemek türüdür.
- Haşıl/Papa : Mısır unu veya bulgur, tereyağı ile yapılan yoğurt veya ayran ile birlikte tüketilen bir tür yöresel yemek türüdür.
- Hedik/Hegit : Pişmiş mısır anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- Helle : Un çorbasına benzeyen yöreye özgü bir yemek türüdür.
- Hinkal : Farklı iç malzemeleriyle yapılan yöreye özgü bir mantı türüdür.
- Hırakla : Yemeğin yanması veya tencere dibinin tutması anlamında kullanılır.
- Hoşmelli : Üzüm şerbeti veya pekmezi ile yapılan yöreye özgü bir tatlı türüdür.
- İstikan : Bardak anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- İstol : Sandalye veya tabure anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- Kah/Kahla : Elma kurusu anlamında kullanımı bulunmakta olup Kahla kelimesi ise daha çok güneşte kurutmak anlamında kullanılmaktadır.
- Kalacoş : Yağ, yoğurt, soğan ve ekmek ile yapılan yöreye özgü bir çorba türüdür.
- Kartol/Kartopu : Yörede patates için kullanılan bir terimdir.
- Kavut : Kavurulan tahılın öğütülmesi ile elde edilen yöreye özgü bir un türüdür.
- Kaygana : Yöreye özgü yapılan bir çeşit omlet türüdür.

- Kimi/Ėimi : Turşusu, yemeği, orbası, salamurası yapılan yöreye özgü bir bitkidir.
- Kinzi : Kişniş/aşotu özelliği taşıyan yöreye özgü bir bitki türüdür.
- Koruh/Koreva : Kızılıcık şurubu anlamında kullanılmaktadır.
- Korova : Katı kıvamda hazırlanıp sulandırarak tüketilen bir marmelat türüdür.
- Kll : Yörede bezelye anlamına gelen bir kullanımı bulunmaktadır.
- Kme : Tatlı sucuk anlamında da kullanımı bulunmaktadır.
- Künt : Hamur topağı veya hamurdan koparılan parça olarak kullanımı bulunur.
- Lavaş : Yufkadan kalın pideden ince bir ekmek türüdür.
- Lazut : Yörede mısır yerine kullanımı bulunmaktadır.
- Lbiye : Yörede fasulye yerine kullanımı bulunmaktadır.
- Masalak : Tadı çok ekşi anlamında kullanılmaktadır.
- Mayhoş : Tadı hafif ekşi anlamında kullanılmaktadır.
- Mitse : İnce kabuklu bal kabağı anlamında kullanılmaktadır.
- Panta : Ahlat diğer bir ifadeyle yabancı armut yerine kullanımı bulunmaktadır.
- Puğaa : Yöreye özgü evlerde yapılan bir tür ekmek türüdür.
- Puçuko : Kurutulmuş taze fasulye anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- Sarol : Yaban eriği anlamında kullanılmaktadır.
- Süzme : Koyu kıvamlı yoğurt anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- Şırat : Yağı, peyniri alınmış veya yoğurdun altında kalan sıvı anlamında kullanılmaktadır.
- Şor : Tuzlu peynir anlamında kullanılmaktadır.
- Tamaz/Tamas : Kurutulmuş erik anlamında kullanımı bulunmaktadır.
- Termoni : Aşureye benzeyen bir tatlı türüdür.
- Tike/Tikele : Kuşbaşı doğranmış et parçasına tike, eti kuşbaşı doğramak anlamında ise tikele kullanılmaktadır.
- Tuluk : Yörede peynir tulumu anlamında kullanılmaktadır.

Umaç : Hamura su katılarak yapılan bir çorba türüdür.

Yuha/Yufka : İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeğidir.

Artvin ili mutfağına özgü terimler ve kavramlar incelendiğinde kıyı kesimi, iç kesimler, yaylalar, şehir merkezleri ve kırsal alanlar olmak üzere yöreye özgü terim ve kavramların yaygın olarak kullanılması yörede geleneksel mutfak kültür yapısının korunması ve ilin gastronomi değeri açısından önemli bir fırsat oluşturmaktadır. Ayrıca bu terim ve kavramlardan bazılarının yöre içinde bilinmediği, bazılarının ise yöre içinde aynı ürün için farklı isimlerle kullanımının bulunduğu tespit edilmiştir. Yörede Türkçenin yanı sıra özellikle kırsal alanlarda Lazca, Hemşince, Gürcüce gibi yaşayan kültür ve dil yapısının bulunması Artvin mutfağına özgü terim ve kavramlara derinlik ve zenginlik kattığı şeklinde ifade edilebilmektedir. Tarih boyunca Artvin mutfağı yörede iç kesimler Ardahan, Erzurum, Kars yöresi kıyı kesimler ise Rize, Trabzon, Batum yöresi başta olmak üzere diğer yöre mutfakları ile de etkileşim içerisinde bulunmaktadır. Bu bağlamda Artvin mutfağına özgü terim ve kavramların yörenin coğrafyası, dil yapısı, ürün çeşitliliği, kültürel farklılıkları gibi pek çok unsurun etkili olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir. Akın ve arkadaşları (2015) bir çalışmada doğal ürünler yerine hazır gıdaların, gıda katkılarının, tatlandırıcıların dolayısıyla teknolojik gelişmelerin geleneksel mutfak kültürlerini olumsuz olarak etkilediğini ve bu durumun değiştirdiğini ifade etmiştir. Bu bağlamda Artvin ili mutfağında özgü doğal ürünlerin bulunması ile mutfağına özgü terimler ve kavramların zenginliği yörede geleneksel mutfak kültürünün korunabildiğini ve olumsuzluklara karşı ise önlemler alınması gerektiği şeklinde yorumlanabilmektedir.

4.1.2.2. Artvin ili mutfağına özgü araç-gereçler, teknikler ve ekipmanlar

Günümüz mutfaklarında yiyecek ve içecekleri doğrama-kesme, yıkama-temizleme, ısıtma, saklama-koruma, bileme, karıştırma, süzme, servis, pişirme, sıkma, ezme gibi işlevleri yerine getirebilmek için modern ve geleneksel mutfak araç-gereçleri ve ekipmanları kullanılmaktadır (Abalı, 2017: 388). Bu işlevleri yerine getirebilmek için yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı fiziksel bir alan olarak mutfaklarda araç-gereç ve ekipman kullanımını zorunlu kılmaktadır. Örneğin mutfaklarda ocak, ızgara, masa ve fritöz gibi büyük araç-gereç ve ekipmanlar; doğrama, karıştırma, kıyma makinesi, buzdolabı, bulaşık makinesi gibi mekanik araç-gereç ve ekipmanlar; tencere, tava, kâse, çatal, kaşık, kepçe gibi küçük araç gereç ve ekipmanlar kullanılmaktadır (Öztaş, 2002: 40). Ayrıca ahşap, toprak, alüminyum, bakır, çelik, cam, seramik, plastik, silikon olmak üzere farklı özellikteki malzemeler kullanılarak mutfaklarda yerini almaktadır (Pauli, 1999). Dolayısıyla mutfaklarda kullanılan araç-gereçler ve

ekipmanlar kullanım amacı, işlevi, kültür gibi pek çok özellikler olmak üzere çeşitlilik ve farklılıklar gösterebilmektedir. Bu bağlamda Artvin ili mutfağında yöreye özgü ve geleneksel olarak kullanımı bulunan araç-gereçler ve ekipmanlar ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen bulgular derlenmektedir. Artvin ili mutfağında yöreye özgü araç-gereçler ve ekipmanlar ile ilgili açıklayıcı kısa bilgilere yer verilmiş olup aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

Ambar : Evlere yakın konumda kestane ağacından yapılan bir çeşit gıda deposu olma özelliği taşımaktadır. Genellikle et ve süt ürünleri, pekmez gibi gıdalar muhafaza edilmektedir.

Bagen : Dört direk üzerine kurulup mısırları kurutmak ve tanelemek için kullanılmaktadır.

Buçula : Küçük su değirmenleri anlamında kullanılmaktadır.

Çaçan : Kıldan yapılarak elde edilen bir çeşit örgü olup süt süzmek için kullanılmaktadır.

Çepük : Yöre özgü bir sepet türüdür.

Değirmen : Yörede tahılları öğütmeye yarayan araçlardan biri olmasının yanı sıra su değirmenleri de bulunmaktadır.

Dergüle : Topraktan yapılmış olup küpün küçüğü olarak ifade edilmektedir.

Dibek : Tahıllar değirmende öğütülmeye götürülmeden önce ayıklanma işleminin yapılması amacıyla kullanılmaktadır.

Elek : Yiyecek tanelerini elemek için kullanılmaktadır.

Gresta : Taştan yapılmış bir pişirme kabı olup üzeri kapatılıp yöreye özgü açık ateşte pişirme tekniği amacıyla kullanılmaktadır.

Goba : Tahtadan yapılmış büyük süzgeçler için kullanılmaktadır.

Gügüm : Genellikle bakırdan yapılmış bir tür su kabı anlamında kullanılmaktadır.

Güveç : Yemekleri pişirmek için amacıyla kullanılan topraktan yapılmış bir çömlek türüdür.

Kaşıklık : Kırsal alanların mutfaklarında kaşıkların konulduğu bir bölümdür.

Kayık	: Ahşaptan yapılmış olup tas yerine kullanımı bulunmaktadır.
Kersan	: Hamur yoğurma amacıyla kullanılan ahşap bir kaptır.
Korza/Korsa	: Ahşap bir alet olup lahana dövmek için kullanılmaktadır.
Kuzine	: Bir çeşit soba olmasının yanı sıra fırın özelliğiyle de yiyeceklerin pişirilmesi veya ısıtılması amacıyla da kullanılmaktadır.
Külek	: Genellikle kapağı olan yağ, bal, pekmez gibi ürünleri koymaya yarayan tahta bir kova türüdür. Küleğin küçüğüne ise kolopa denilmektedir.
Küp	: Dibi dar, geniş karınlı bir tür toprak kap olup un, buğday gibi tahılları veya sıvıları saklamak amacıyla kullanılmaktadır.
Lenger	: Genellikle bakırdan yapılmış geniş yayvan bir tür tepsi veya büyük bir tabak için kullanılmaktadır.
Nacak	: Küçük balta veya odun baltası anlamına gelmekte olup mutfakta da kullanımı bulunmaktadır.
Orzo	: İskemle anlamında kullanımı bulunmaktadır.
Örtüleme	: Ahşaptan yapılmış olup küçük un çanağı olarak kullanımı bulunmaktadır.
Pekmezlik	: Evlerin bitişiğinde ahşaptan yapılan ve yazlık olarak kullanılan bir tür mutfak olma özelliği taşımaktadır.
Peşhun/Sufra	: Ağaçtan yapılmış yer sofrası demektir.
Pil	: Güveç kabının büyük ve yayvan olanı olarak bilinmektedir.
Pileki	: Yuvarlak tepsi şeklinde topraktan yapılmış bir çömlek olup ekmek pişirmek için kullanılmaktadır.
Ruka	: Ekmek tahtası veya hamurun altına koyulan tepsi şeklinde olan tahta için kullanılmaktadır.
Sahan	: Derinliği az olup yemeklerin ısıtıldığı veya pişirildiği tabak benzeri bakır kaplar için kullanılmaktadır.
Sargâ	: Ağaçtan yapılmış bir çeşit hamur yoğurma teknesidir.
Serender	: Ahşap direkler üzerine kurulmuş bir çeşit tahıl ambarı.
Sıtakan	: Bulgurun kabuğundan ayrıldığı değirmenlere denilmektedir.

- Soku : Dibekte veya havanda dövme işini yapan tokmak olarak bilinmektedir.
- Tandır : Çamurdan yapılan, tümüyle ya da kısmen yere gömülü bir tür fırın olma özelliği taşımaktadır.
- Tepir/Tepur : Ahşaptan yapılmış olup hamur açmaya yarayan bir çeşit tepsi olma özelliği taşımaktadır.

Artvin ili mutfağına özgü araç-gereçler ve ekipmanlar incelendiğinde mutfaklarda modern mutfak araç-gereç ve ekipman kullanımı yaygın olarak görülmesine rağmen kırsal alanlarda geleneksel mutfak araç-gereçleri ve ekipmanlarının halen kullanımı bulunmaktadır. Geleneksel mutfak araç-gereç ve ekipmanları ağırlıklı olarak ahşap, toprak ve bakırdan yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca yörede kırsal alanlarda bulunan etnografya temalı müzelerde bu mutfak araç gereçleri ve ekipmanları sergilenmektedir. Örneğin Artvin ilinin Şavşat ilçesinde Tepeköy Yaşam Kültürü Müzesi, Arhavi ilçesinde Dikyamaç Köyü Yaşam Tarzı Müzesi, Hopa müzesi gibi mekanlarda geleneksel yaşamın konu edildiği, yöre halkının evlerinde kullandıkları araç ve gereçler sergilenmektedir. Dolayısıyla kırsal alanlarda Artvin gastronomisinde geleneksel mutfak araç-gereç ve ekipman kullanımının bulunması ve müzeler aracılığıyla sergilenmesi Artvin ili gastronomisinin yaşatılması, korunması ve bilinirliğinin artırılması konularında katkılar sağladığı şeklinde ifade edilebilmektedir.



Resim 4.1. Artvin Yöresine Özgü Kuzine, Pileki Çömleği ve Gresta Taşı

4.1.2.3. Artvin ili mutfağına özgü pişirme yöntemleri

Bitki ve hayvansal kaynaklı ürünler besin haline gelebilmesi için onları dövmek, doğramak, öğütmek, suda bırakmak, fermente etmek, pişirmek gibi çeşitli uygulamalara tabi tutulması gerekmektedir. Bu sayede bitki ve hayvansal kaynaklı ürünlerin yemek olarak tüketilebilmesi kolaylaşmaktadır (Wollstonecroft, 2011). İnsanların yemek yeme serüveni binlerce yıl öncesinde insanların toplayıcılık ve avcılık ile başlamış olup insanlığın ateşi kontrol etmesi ve bunu yemek pişirmede kullanmasıyla devam etmiştir. Örneğin en ilkel olarak kabul edilen

pişirme tekniği avlanan hayvanın derisiyle yanan bir ateşin üzerinde kızartılması işlemidir. Daha sonra insanlar taşları ısıtarak yiyecekleri pişirerek tüketmeye başlamıştır. Pişirme sayesinde bitkilerin hücre duvarları eriterek nişasta ve proteinlerin serbest kalması, sindirimin süresini kısaltması ve kolaylaştırması, bazı zehirli ve acı besinleri yenilebilir hale getirmek gibi özellikler kazandırılmıştır (Işın, 2018: 15). Dolayısıyla pişirmenin insanların sağlıklı ve dengeli beslenebilmesi, çeşitli besinler tüketebilmelerini, yaşam süresinin uzaması gibi önemli faydaları bulunmaktadır. Günümüz mutfaklarında pişirme teknikleri yöntemleri adı altında ağartma, haşlama, kaynatma, buharda pişirme, tavada pişirme, kızartma, fırında pişirme gibi geleneksel teknik ve yöntemler ile mikrodalga pişirme, düşük sıcaklıkta pişirme, vakumlama, indüksiyon pişirme, tütsüleme, mühürleme gibi pek çok yeni teknik ve yöntem uygulanmaktadır (Babür ve Gürbüz, 2015; Alsaffar ve Kalyoncu, 2015).

Artvin ili mutfağında yöreye özgü pişirme teknikleri ve yöntemleri ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen bulgular derlenmektedir. Artvin ili mutfağında pişirme teknikleri ve yöntemleri ile ilgili yöreye özgü yapılan yemekler ilişkilendirerek açıklayıcı bilgilere yer verilmektedir.

Fırında Pişirme Tekniği ve Yöntemi

Artvin yöresinin en karakteristik ürünlerinden biri olan mısır ekmeği yaygın olarak fırında pişirme yöntemi ile pişirilmektedir. Mısır ekmeği özellikle kırsal alanlarda bulunan ve kuzine adı verilen sobaların fırınlarında yapılmaktadır. Bu kuzineler diğer ekmek türleri, hamsili pilav, silor, güveç gibi yemeklerin pişirilmesi ve ısıtılması gibi amaçlarla da kullanılmaktadır. Ayrıca yöreye özgü kuyu, tandır, taş fırın gibi kuru ısıda pişirme tekniği ve yöntemi bulunmaktadır. Dolayısıyla fırında kuru ısıda pişirme teknik ve yöntemi Artvin gastronomisinde yaygın olarak tercih edildiği ifade edilebilmektedir.

Tavada Pişirme Tekniği ve Yöntemi

Artvin kıyı kesimlerinde mıhlama, iç kesimlerinde kuymak, yüksekteki yaylalarda ise kaymağın kuymağı gibi yapımı birbirine benzeyen tereyağı, peynir, mısır unu, kaymak gibi temel malzemeler kullanılarak yapılmaktadır. Yörenin en sevilen ve pratik yemeklerinden biri olarak yaygın olarak tüketilen bu yemeklerin yapılışında kullanılan malzemeler sürekli karıştırılarak sahan şeklindeki tavalarda ocakta pişirilmektedir. Ayrıca bu yemekler yöredeki işletmeler tarafından yapılmakta ve yöreyi ziyaret eden turistler tarafından da benimsenerek tüketilmektedir. Yine yörede başta hamsi olmak üzere mezgit, istavrit, çipura, alabalık gibi

balık türlerinin pişirilmesinde en fazla tavada kızartma işlemi tercih edilmektedir. Dolayısıyla yörede yemeği tavada karıştırarak pişirme, tavada kızartma gibi teknik ve yöntemler Artvin mutfağına özgü sıkça kullanılan pişirme teknik ve yöntemi olarak ifade edilebilmektedir.

Haşlama Tekniğı ve Yöntemi

Doğu Karadeniz Bölgesi mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en belirgin ürünlerin başında karalahana ve karalahana ile yapılan yemeklerin olduğu ifade edilebilmektedir. Özellikle Artvin yöresinin temel besin maddelerinden biri olan karalahana rengi koyu yeşil, yaprakları ise geniş ve kalın olan bir lahana çeşididir. Karalahana geniş ve kalın olması yapraklı olması nedeniyle genellikle tencerede haşlama pişirme teknik ve yöntemi tercih edilmektedir. Ayrıca yörede ısırgan otu, pazı, pancar, taze fasulye gibi pek çok sebze yemeği tencerede haşlanarak hazırlanmaktadır. Dolayısıyla tencerede hazırlanan yemeklerde haşlama teknik ve yöntemi yaygın olarak kullanılmakta olup Artvin yöresi gastronomisinde başta sebze ve ot yemekleri olmak üzere pek çok yemeğin hazırlanmasında kullanılan pişirme teknik ve yöntemi olduğu ifade edilebilmektedir.

Açık Ateşte Pişirme Tekniğı ve Yöntemi

Izgara, çubuk, şiş, döner, mangal gibi farklı materyaller kullanılarak açık ateşte pişirme bilinen en eski pişirme teknik ve yöntemlerinden birisi olma özelliği taşımaktadır. Artvin yöresinin iç kesimlerinde yaygın olarak yapılan et yemeklerinden Artvin kuzu döneri (cağ kebabı) açık ateşte pişirme teknik ve yöntem kullanılarak yapılmaktadır. Yine yörede iç kesimlere özgü topraktan yapılmış bir kabın (pileki) açık ateşin üzerine koyularak ve üzerinin de ateşle kapatılmasıyla hazırlanan yöreye özgü bir ekmek türü pişirilmektedir. Ayrıca benzer bir teknik ile Artvin ilinin kıyı kesimlerinde sebzeli hamsi gibi yemeklerin taştan yapılmış pişirme kapları (gresta) kullanılmaktadır. Dolayısıyla Artvin yöresinde mutfağına özgü pişirme yöntem ve teknikleri bakımından açık ateşte pişirme şeklinin ayrı bir yeri ve özelliğı bulunduğu ifade edilebilmektedir.

Artvin ili mutfağına özgü teknikler ve pişirme yöntemleri incelendiğinde açık ateşte, fırında, haşlama, tavada pişirme gibi geleneksel pişirme teknik ve yöntemlerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca endüstriyel mutfaklar, ev mutfakları gibi mekânlarda ısıtma, kızartma, haşlama, ağartma gibi işlemlerin yapılmasında günümüz modern pişirme teknik ve yöntemlerinden de yararlanılmaktadır. Yöresel yemeklerin yöreye özgü pişirme teknik ve yöntemler kullanılması her yörenin kendine özgü, beslenme kültürü ve pişirme teknikleri ile bir yöre mutfağı diğerlerinden ayıran en önemli özellik olmaktadır (Maviş 2003: 58). Bu bağlamda

bir yöre gastronomisinde kendine özgü pişirme teknik ve yöntemlerin kullanılması önemli bir olgu olma özelliği taşımaktadır. Artvin yöresine özgü pişirme teknik ve yöntemleri ile diğer yöre mutfaklarından ayıran özellik olup Artvin gastronomisi yelpazesine ayrı bir renk ve karakter kattığı şeklinde ifade edilebilmektedir.

4.1.2.4. Artvin ili mutfağına özgü ritüeller

Ritüel kelimesinin kökeni Fransızca olup bir topluluk ya da toplumla ilgili değerlerin, uygun zamanlarda, sembolik ve ardışık davranış biçimleri tekrarlanması şeklinde gerçekleşmesi olarak ifade edilebilmektedir. Ritüeller dini olabileceği gibi bir topluluk ya da toplumdan eskiden kalmış olması, kuşaktan kuşağa aktarılması, kültürel kalıntıları, alışkanlıklar, bilgi, töre, davranış âdet haline gelmiş olabilmektedir (Karaman, 2010; Honko, 1979). Örneğin bir topluluk ya da toplumda evlilik, bayram, askere yollama, doğum, cenaze, festival, gibi her türlü tören ritüel olarak adlandırılabilir. Beşirli (2011) yıllar boyunca toplumların kültürel birikimi, parçasını ve çeşitliliğini taşıyan yemek olgusu törenlerin, dini merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, doğumların, ölümlerin, festival gibi pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez bir parçası olduğunu ifade etmiştir. Ritüellerin içerisinde yiyecek ve içecekler olabileceği gibi sadece yiyecek ve içeceğin bulunduğu ritüellerle de karşılaşmak doğal bir durum olabilmektedir. Bu bağlamda içerisinde yiyecek ve içecek etkinliklerinin bulunduğu ve yiyecek içecek temalı Artvin mutfağına özgü öne çıkan ritüeller ile ilgili elde edilen bulgulara yer verilmektedir.

Bir yöredeki; mutfağına özgü geleneksel olarak yapılan etkinlikler o yörenin gastronomisini derinlemesine anlayabilmek ve yorumlayabilmek adına önemli ipuçları vermektedir. Artvin ili mutfağında yöreye özgü ritüeller ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen bulgular derlenmektedir. Artvin ili mutfağına özgü ritüeller ile ilgili yapılan etkinlikler doğrultusunda açıklayıcı bilgilere yer verilmektedir.

Ramazan Ayı ve Bayramı

Bereketin sembolü olan Ramazan ayı boyunca tutulan oruçlarda sahur ve iftar öğünlerinde yiyecek ve içeceklerin özenle hazırlanması, topluca tüketilmesi gibi durumlar paylaşmak, birlik ve beraberlik duygusu açısından çok önemlidir. Örneğin yörede sahurda mayalı hamurdan yapılan ve tabak büyüklüğünde olan fetir (şoti) ekmeği olarak adlandırılan bir çeşit bazlama yapılmaktadır. İftar öğününde ise yöreye özgü pide, çorba, silor, güveç, karalahana, çay, şerbet, tatlı gibi yiyecek ve içeceklerin tüketildiği tespit edilmiştir. Özellikle Anadolu'nun her yerinde

Ramazan Bayramının gelişi günler öncesinden baklavalar, börekler, dolmaların hazırlanması ve bayram namazı sonrası yapılan kahvaltı Artvin yöresinde de derin manevi duygularla yaşanmaktadır. Dolayısıyla yiyecek ve içecekler Ramazan Ayı ve Bayramının merkezinde bulunan en önemli etkinlik olduğu ifade edilebilmektedir. Ayrıca yörede bayramda belirli bir yemeğin yapılmasından ziyade yapılan yemeğin en iyisinin yapılmasına özen gösterildiği tespit edilmiştir.

Kurban Bayramı

Türkiye'nin her yöresinde olduğu gibi Artvin yöresinde Kurban Bayramı namazından sonra kurbanlıklar kesilir daha sonra parçalara ayrılarak ihtiyaç sahiplerine bölüştürülmektedir. Özellikle bayram sabahı kurban etinden kavurma yapılır ve sofralar kurularak kahvaltıya kurban etiyle başlanmaktadır. Ayrıca Artvin ilinde kırsal alanlarda kurban adağı olan kişiler köyün muhtarına adağın parasını verir ve muhtar topladığı paralar ile köy meydanında kurbanlık adakları kestirir ve kurban adakları etinin bir kısmının kavurması yapılarak oraya gelen kişiler tarafından birlikte bir şenlik edasında tüketilmektedir. Kurban adağın kalan kısmı ise köyde ihtiyaç sahiplerine dağıtımı şeklinde gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Ayrıca bir kişinin yemek yedirme adağı varsa o da gerçekleştirilmiş olmaktadır. Burada amaç adağın gerçekleştirilmesi, ihtiyaç sahiplerine ulaştırılması ve birlik beraberlik duygularının geliştirilmesi şeklinde ifade edilebilmektedir.

Asker Uğurlama

Her yörede olduğu gibi Artvin yöresinde de asker uğurlaması yapılmaktadır. Asker uğurlaması için eğlenceli, müzikli bir gece tertip edilerek gelen misafirlere pilav, sarma, tatlı, ayran gibi yiyecek ve içecekler ikram edilmektedir. Erkekler asker gecesinde ve askere gideceği zaman helallik alınmaktadır. Dolayısıyla yiyecek ve içecek ikramı asker uğurlamasının bir parçası olup saygı ve sevginin pekiştirilmesinde önemli bir araç olma özelliği taşıdığı ifade edilebilmektedir.

Nişan ve Düğün

İki insanın hayatını birleştirmeye karar verdikleri ve hayatlarını birleştirdikleri ritüellerden olan kız istemede tuzlu kahve; söz kesme ve nişan yüzüğü takmada çikolata, tatlı, çay ikramları; kına gecesinde çerez, şekerleme gibi ürünler; düğün merasimlerinde eğlence ile birlikte yemek yeme Anadolu kültüründe yaygın olan bir gelenek olarak bilinmektedir. Artvin yöresinde özellikle de kırsal alanlarda düğünlerde düğünün yapılacağı günden önceki gününün sabahı köyün kadınları tarafından et kavurma, pilav, sarma gibi yemekler yapılarak düğünün

yapılacağı güne kadar gelen misafirlere çay, ayran, meşrubat gibi içeceklerle birlikte ikram edilmektedir. Yörede nişan ve düğünlerinde kavrulmuş fındık, kabaklı pirinç pilavı, lahana sarması, şekerleme, Laz böreği, baklava, şekersiz sütlaç, şerbet gibi yiyecek ve içeceklerin yaygın olarak tüketildiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla iki insanın hayatları için özel günlerinde yiyecek ve içecekler Artvin yöresi mutfağına özgü ritüeller içerisinde özel bir yerinin olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

Aşure Günü

Buğday, nohut gibi baklagillerin tanesi ile kuru yemişlerin bir araya getirilip şekerle kaynatılması sonucunda yapılan bir tür tatlı olma özelliği taşıyan aşure sayı olarak on anlamına gelen bir kelimedir. Hicri takvimin başlangıç ayı olan Muharrem ayının onuncu gününe denk gelmesinden dolayı kullanılan bir isimdir. Aşure, tarihsel süreçteki anlamının yanı sıra farklı malzemenin bir araya gelmesiyle oluşmuş olması toplumların veya insanların farklılığı bir araya geldiğinde de ortaya çok güzel bir durum olduğunu simgelemektedir. Türkiye'nin çoğu yerinde olduğu gibi Artvin yöresinde her yıl Muharrem ayının belirli bir haftasında aşureler yapılarak aile, akraba, komşu, arkadaş gibi çevredeki bireyler ile paylaşılmaktadır. Ayrıca Laz kültürünün etkisiyle yörede "termoni" olarak adlandırılan aşure türü bir tatlı da bulunmaktadır. Dini bir ritüel olarak aşure günü farklılıkların ve paylaşmanın en güzel örneklerinden biri olduğu ifade edilebilmektedir.

Doğum ve Ölüm

Artvin yöresinde doğumlarda çocuk görmeye gelenlere yiyecek ve içecek ikramı yapılmakta anneye ise özel yiyecekler verilerek kuvvetinin yerine gelmesi sağlanmaktadır. Ayrıca doğumdan önce yiyecek ve içecekler ile ilgili farklı batıl inanışlar söz konusu olabilmektedir. Örneğin hamilelik sürecinde doğan bebeğin çilli olacağına inanılmasından dolayı anneye ceviz ve fındık yedirilmediği, hamile kadınların ciğer ve çileğe el sürmemesi gerektiği gibi bilgilere ulaşılmıştır. Yörede ölen kişinin toprağına verileceği zaman cenazeye gelenlere un helvası yapılması yaygın bir gelenek olarak görülmektedir. Ancak cenaze evinde insanların acısı büyük olduğu için yemek pişirilmez dolayısıyla taziyeye gelenler tarafından yemekler yapılmaktadır. Ayrıca cenazeye gelenlere, mevlit okutulduğunda pilav, ayran, şerbet, helva gibi çeşitli ikramlarda da bulunmaktadır. Bu bağlamda yörede insanlar dünyaya gözlerini açtığı ve gözlerini kapattığında diğer bir ifadeyle insanların sevinç ve hüzün anlarındaki ritüellerinde yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri bulunmaktadır.

Festival ve Etkinlikler

Artvin yöresinde genellikle yerel topluluklar tarafından ve geleneksel olarak belirli tarihlerde kutlanan ve yöreyle özdeşleşmiş etkinlikler bakımından farklı festivaller düzenlenmektedir. Turizm, kültür, sanat, yayla, müzik, boğa güreşleri gibi farklı temalarda düzenlenen bu festivallerde yöreye özgü gastronomi değerlerinin de bulunduğu tespit edilmiştir. Bu festivallere ilave olarak son yıllarda bal, hamsi veya sadece gastronomi temalı festivaller düzenlenmektedir. İl merkezi, ilçeler, köyler olmak üzere yörede düzenlenen festival ve benzeri etkinliklerin gastronomi değeri bağlamında önemli bir fonksiyonun bulunduğu ifade edilebilmektedir.

Misafir Karşılama

Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi eve gelen misafir ağırlanmasının önemli bir yeri bulunmaktadır. Artvin yöresinde de misafire her zaman en iyi yiyecek ve içecekler ikram edilmektedir. Yörede yapılan pratik yemeklerin değil genellikle yapımı zahmetli olan yemeklerin misafirlere sunulduğu tespit edilmiştir. Yörenin kıyı kesimlerinde karalahana sarması, hamsili pilav iç kesimlerde ise kavurma, döner başlıca misafire ikram edilen yemeklerdir. Ayrıca bayramlarda misafirlere tatlı olarak baklava, şekerleme ve mısır unu helvası ikramlarının bulunduğu tespit edilmiştir. Bu durum Artvin yöresinde misafire önem verildiğini ve en iyi şekilde ağırlanmaya çalışıldığı şeklinde ifade edilebilmektedir.

Artvin ili mutfağına özgü öne çıkan ritüeller incelendiğinde ile ilgili dini günler, doğum, dış çıkarma, asker uğurlama, kız isteme, nişan, düğün, cenaze, festivaller, misafir karşılama gibi çeşitli etkinliklerde yiyecekler ve içeceklerin önemli bir yeri bulunmaktadır. Yörede akrabalık ilişkileri geliştiği dolayısıyla dayanışma amacıyla yiyecek ve içecek ritüelleri önemli bir yer tutmaktadır. Fındık ve mısır toplama ayıklama, odun taşıma, çapalama, temel açma amacıyla yardımlaşmanın olduğu kırsal alanlarda imece yoluyla yardımlaşmayla karşılaşmaktadır. Hatta yörenin kıyı kesiminde sadece kadınların kendi aralarında yaptıkları ve “noderi” olarak adlandırılan bir imece türünün bulunduğundan da bahsetmek mümkündür. Ayrıca yörede eskiden yapılmakta olup günümüzde pek yaygın olarak görülmeyen ritüellere de rastlamak mümkündür. Örneğin kış mevsiminde kırsal alanlarda gençler tarafından orada yaşayan insanlardan yiyecek içecek toplayarak yaptıkları yemekler veya para toplayarak yeme içmeli “harfana” adı verilen bir çeşit eğlence tertip ettikleri veya bahar mevsiminde kek, börek gibi yiyeceklerin tüketildiği kırlarda yapılan eğlenceli ritüeller de bulunmaktadır. Dolayısıyla

kültürel birikimi, parçasını ve çeşitliliğini oluşturan yemekler yörede geçmişten günümüze ritüellerin ayrılmaz bir parçası olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir.

4.1.2.5. Artvin ili mutfağına özgü öğünler ve servis şekilleri

Gastronomide öğün kelimesi yemek vakti, bir vakit yemek, servis ise bir öğünde yemek için gerekli olan tabak, çatal, kaşık, bıçak, peçete gibi şeylerin tümü ve bunların sofraya konuş biçimi, sofrada hizmet etmekle görevli kimsenin yaptığı iş, bu işin yapılma biçimi, sofraya hizmeti gibi anlamlarında kullanılmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2019). Günümüz modern mutfak anlayışından önce insanlar sabah ile öğlen arası ve akşam olmak üzere günde iki kez ana öğün yemek yeme davranışında bulunmuşlardır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Servis şekillerinde ise toplumların kültürel özelliklerine göre yer sofrası veya masada daha çok gelişigüzel bir anlayışın hakim olduğu görülmektedir. Ancak günümüzde toplumsal yaşamın içerisinde ana öğünler sabah, öğle ve akşam olmak üzere bu öğünlere ilave olarak ara öğünlerde insanlar yemek yeme davranışında bulunmaktadır. Servis şekillerinde kültürel yapı, yemeğin türü ve özelliği, yemeğin tüketildiği mekân gibi pek çok faktörün etkilediği görülmektedir. Dolayısıyla bir yöredeki insanların nasıl ve ne zaman beslendikleri ve yemeklerin nasıl sunulduğunu o yörenin gastronomi kimliği ile özdeşleşen unsurlar olarak ifade edilebilmektedir.

Artvin ili mutfağında yöreye özgü öğünler ve servis şekilleri ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen bulgular derlenmektedir. Artvin ili mutfağına özgü öğünler ve servis şekilleri ile ilgili yapılan uygulamalar doğrultusunda açıklayıcı bilgilere yer verilmektedir.

Sabah Öğünü ve Servis Şekilleri

Artvin yöresinde kırsal alanlarda sabah öğünü sabah ezanıyla başlarken, şehir merkezlerinde daha geç saatlerde başlayabilmektedir. Artvin yöresinde geleneksel olarak kırsal alanlarında sabah öğününde kuymak, mıhlama, peynir, tereyağı gibi süt ürünleri ile yapılan ürünler, kestane balı, et kavurma, ekme gibi ürünler yaygın olarak tüketilmektedir. Bu öğünün en önemli içeceğini ise siyah çay oluşturmaktadır. Geleneksel sabah öğününde tüketilen bu ürünler yer sofrasında tüketilmektedir. Ancak yörede şehir merkezlerinde peynir, bal, reçel, yumurta gibi sabah öğünlerinin vazgeçilmez ürünlerine bulunur iken çorba, döner veya simit, poğaçaya ile yapılan sabah öğünlerine de rastlamak mümkün olabilmektedir. Burada servis şekillerinde ise sabah öğününde tüketilen yiyecekler masalara serpe şeklinde konur ve tabaklarına alınarak tüketilmektedir.

Öğle ile Akşam Öğünleri ve Servis Şekilleri

Yörede kırsal alanlarda işlerin bitme durumuna göre öğle ve akşam öğünleri yağlı ve hamur işi gibi tok tutma özelliği olan yemeklerden oluşmaktadır. Zaman açısından akşam öğününe harcanan zaman öğle öğününe göre daha fazladır. Bu durum günün son ana öğünü olması ve öğle öğünü için ayrılan zamanın kısa olması ile açıklanabilmektedir. Ayrıca bu yemekler yörede kıyı kesiminde sebze, balık, süt ürünleri iç bölgelerde ise kırmızı et, hamur işi ve süt ürünleri ağırlıklı olabilmektedir. Genellikle öğle öğünlerinde 3-4 çeşit yemek ile bulunurken akşam öğününde daha fazla yemek çeşidi bulunmaktadır. Hangi öğün olursa olsun öğünlerde yöreye özgü kuymak veya mıhlamayla karşılaşmak mümkün olmaktadır. Ayrıca öğünlerde kırsal alanda yer sofrası görülmekte ancak günümüzde hem iç kesimlerde hem de kıyı kesimlerde şehir merkezlerinde yaygın olarak masa kullanımı bulunmaktadır.

Ara Öğünler ve Servis Şekilleri

Yörede öğle ile akşam öğünleri arasında ve akşam öğünü sonrasında öğünlere rastlanılmaktadır. Bu öğünlerde çay ile birlikte atıştırılabilir olarak hazırlanan yiyecekler tüketilmektedir. Bu ara öğünlerin amacı günün stresini atmak ve keyif yapmak amacıyla yapılmaktadır. Sehpa veya masa kullanılarak bu ara öğünler birlikte sohbet ederek değerlendirilmektedir.

Artvin mutfağına özgü öğünler ve servis şekilleri incelendiğinde eskiden iki olan öğün sayısının günümüzde ana öğün olarak üç, ara öğün olarak da iki olmak üzere toplam beş öğün bulunduğu tespit edilmiştir. Öğünler içerisinde en fazla zaman harcanan ve yemek çeşitliliğinin en çok öğünün akşam öğünü olduğu ifade edilebilmektedir. Genel olarak öğünlerde süt ürünleri, balık, sebze ve et ağırlıklı bir beslenme şeklinin olduğu ve pratik hazırlanan yemeklerin bulunduğu ifade edilebilmektedir. Öğünlerde en çok tüketilen içeceğin çay olduğu tespit edilmiştir. Yörede çay tarımının yapılması bu durumun oluşmasında etkili olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Ayrıca öğünlerde eskiden evlerin salon denilen büyük odaları kullanılmasına rağmen günümüzde öğünler evlerin mutfaklarında yapılmaktadır. Ancak misafir geldiği zaman öğünlerde salon gibi alanlar kullanılmaktadır. Son olarak yer sofrasının hala kırsal alanda kullanıldığı ancak şehir yerleşiminin olduğu alanlarda insanlar masada kurulan sofralarda öğünlerini yapmaktadır. Bu durumun modernleşme, kentleşme, kültürler arası etkileşim gibi olayların sonucu olarak oluşması şeklinde yorumlanabilmektedir.

4.1.3. Artvin İli Gastronomisine Özgü Yöresel Ürünler

Yöresel ürünler, ekonomik bir değer taşımasının yanı sıra bir yörede yaşayan ve üretim yapan insanların gelenek, görenek, tarih, kültür gibi pek çok durumu geçmişten günümüze yansıtmaktadır (Nummedal ve Hall, 2006). Artvin ili gastronomisine özgü yöresel ürünlerin belirlenmesinde ise Artvin ilinde tarımı yapılarak yetiştirilen ürünler, mutfakta ağırlıklı olarak kullanılan ürünler, ticari olarak fayda sağlayan ürünler, bu ürünlerden elde edilen yiyecek ve içecekler göz önünde bulundurulmaktadır. Artvin ili gastronomisine özgü yöresel ürünler ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen bulgular derlenmektedir. Artvin ili gastronomisine özgü yöresel ürünler ile ilgili açıklayıcı bilgilere yer verilmektedir. Bu bağlamda yöreye özgü çay, mısır, fındık, beyaz patates, kivi, fasulye, karalahana, ısırgan otu, pazı, kuşburnu, turunçgil, zeytin, karayemiş, ihlamur, bal, peynir, tereyağı, silor, ev makarnası, erişte, pekmez, reçel, marmelat, pestil, köme, baharat ve diğer ürünler ile ilgili elde edilen bulgular yorumlanmaktadır.

Çay

Yeşil çay, beyaz çay, siyah çay, fermente çaylar gibi oksitlenme oranlarına göre bazı kategorilere ayrılan çay bitkisi Doğu Karadeniz Bölgesi'nin temel tarımsal ürünlerinden biri olup gelir, istihdam, tüketim gibi pek çok açıdan bölgeye ve Türkiye ekonomisine önemli girdiler kazandırmaktadır. Dolayısıyla çay bitkisinin tarımı bölgenin kalkınmasında ve gelişmesinde önemli bir paya sahip olduğu ifade edilebilmektedir (Toksoy ve Var, 2002: 72). Artvin ilinde çay bitkisinin tarımı ise Türkiye'deki çay arazilerinin yaklaşık %12'lik bir bölümünü oluşturmaktadır (Çaykur, 2019). Artvin ilinde çay tarımı Artvin ilinin kıyı kesimlerinde bulunan Arhavi, Borçka, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinde yapılmaktadır. Türkiye ve Artvin ili gastronomisinde de önemli bir yere sahip olan çay günün her saatinde, şekerli, şekersiz, limonlu olarak yaygın olarak tüketilmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinde çay tarımının yapılabilmesi ve çay tüketiminin yaygın olarak görülmesi çay ürününün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi açısından önemli bir fırsat oluşturduğu tespit edilmiştir. Presenza ve arkadaşları (2010) İtalya'da yaptıkları bir çalışmada şarap turizmi sayesinde kırsal bölgelerin gelişme olanağı elde edeceğini ifade etmiştir. Dünyada ve Türkiye'de içecekler ile ilgili üretim, hazırlama, depolama, tüketim gibi tüm aşamaları içerisinde barındıran ürün odaklı bir gastronomi turizmi anlayışı bulunmaktadır. Örneğin yörede mevcut çay markalarının yanında son yıllarda belediye, dernekler gibi kurum ve kuruluşların çay bitkisi ile ilgili üretim ve

istihdam amaçlı faaliyetlerin artması ürün odaklı pazarlama açısından önemli bir fırsat oluşturduğu ifade edilebilmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinin sahip olduğu en önemli gastronomi değerlerinden biri olan çay bitkisi gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerektiği şeklinde ifade edilebilmektedir.

Mısır

Dünyada önemli tahıl ürünlerinden biri olan mısır insan gıdası ve hayvan yemi olarak tüketiminin yanı sıra nişasta, şurup, bira, endüstriyel alkol, biyoplastik ve viski yapımı sanayinde kullanılmaktadır (Tarım ve Orman, 2019). Artvin gastronomisinde ise yöresel yemeklerde mısır unu en fazla kullanılan ve tüketilen tahıl ürünü olma özelliği taşımaktadır. Yörede mısır ununun; mısırın cinsi, türü, öğütülmesi gibi durumlara bağlı olarak farklı çeşitleri bulunmaktadır. Bu bağlamda yörede mısır unu başta kuymak, mıhlama, ekmek olmak üzere pek çok yemeğin ana malzemesini oluşturduğu tespit edilmiştir. Kabak (2018) Karadeniz kuymağını diğerlerinden ayıran en önemli özellik yapımında mısır unu kullanıldığını ifade etmiştir. Dolayısıyla mısır Artvin ili gastronomisinde önemli ve değerli bir yer tutmaktadır.



Resim 4.2. Artvin Yöresine Özgü Mısır ve Mısır Unu

Fındık

Dünya’da fındık üretimi 36-41 kuzey enlemlerinde ve uygun iklim koşullarında gerçekleşmektedir. Coğrafi konumu ve iklim özellikleriyle dünya fındık üretiminin % 70’lik büyük bir bölümü Türkiye’de gerçekleşmektedir (Hüsnüoğlu, 2018: 24). Meyvesi, yağı, kabuğu, yaprağı ve zurufu (kapsülü) ile çok çeşitli alanlarda kullanılabilen fındık ekonomik değeri olan bir tarım ürünü olma özelliği taşımaktadır. Artvin ilinin kıyı kesimlerinde bulunan Arhavi, Borçka, Hopa, Murgul ve Kemalpaşa ilçelerinde çay bitkisinden sonra en fazla üretilen tarım ürününü fındık oluşturmaktadır. Ancak il genelinde çay işleme fabrikaları bulunmasına rağmen fındık işleme ile ilgili tesisler sınırlı sayıda bulunmaktadır. Dolayısıyla Artvin ilinde bulunan fındık üreticileri ürünlerini daha çok kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik veya ilgili kuruluşlara satarak değerlendirdiği tespit edilmiştir. Sağlık açısından da pek çok faydaları bulunan fındık Artvin ilinin gastronomisinde tek başına çiğ veya kavularak kuruyemiş olarak

tüketilmesinin yanı sıra baklava, sütlaç, yufka tatlısı gibi pek çok yemeğin vazgeçilmez bir malzemesi olarak kullanılmaktadır.

Kivi

Kivi, Türkiye’de iklim ortalamalarının 10-15 derece olduğu bölgelerde yetiştirilebilmektedir. Artvin ilinin kıyı kesimlerinde bulunan Arhavi, Borçka, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinin iklimi kivi tarımı yapılabilme konusunda uygun şartlara sahiptir. Artvin ilinin kıyı kesimlerin coğrafi yapısı, tarım ürününün ekonomik değeri gibi durumlar çay ve fındık üretimi ile ilgili zorunluluk oluşturmalarına rağmen son yıllarda ilin kıyı kesimlerinde kivi üretimi yaygın olarak yapılmaktadır. Bu bağlamda kivi için çay ve fındığa alternatif bir ürün değil destekleyici bir ürün olduğu ifade edilebilmektedir (Çavuş, 2016: 225). Egzotik bir meyve olma özelliği bulunan kivi sahip olduğu vitamin ve mineraller bakımından insan sağlığına da birçok faydası bulunmaktadır. Ayrıca Artvin ili gastronomisinde meyve olarak tüketimi, reçel, marmelat, yaş pasta gibi ürünlerin içerisinde veya süsleme malzemesi olarak kullanımı tespit edilmiştir.

Karalahana

Karalahana kalın ve geniş yaprakları olan, yaprakları ise koyu yeşil renkte olan, vitamin ve mineraller açısından oldukça zengin bir soğuk iklim sebzesidir (Alibas, ve Okursoy, 2012: 39). Doğu Karadeniz Bölgesinin temel besin maddelerinden biri olan karalahana Artvin ili yöresindeki insanlar için en önemli sebzelerden biri olma özelliği taşımaktadır. Yaz ve kış olarak her mevsim tüketilebilen bu sebze yörede pancar, pezük, şaviphali olarak da bilinmektedir. Artvin yöresinde karalahana ile yapılan çorba, salata, sarma, dolma, turşu, ana yemekler olmak üzere pek çok yemeğin ana malzemesini oluşturmaktadır. Artvin ili gastronomisinde karalahana yaygın olarak kullanılarak sebze yemeklerinde en önemli malzeme olduğu ve yöre halkı tarafından tercih edilip sevilerek tüketildiği şeklinde yorumlanabilmektedir.



Resim 4.3. Artvin Yöresine Özgü Karalahana ve Karalahana Sarması

Beyaz Patates



Patates, dış kabuk rengine göre sarı ile kırmızı, etinin rengine göre ise beyaz ve sarı olarak ayrılmaktadır. Artvin yöresinde kartol, kartopu adıyla bilinen beyaz patates lezzetli bir şekilde tüketilebilmesi için toprak altında muhafaza edilmektedir. Yörede haşlanarak veya üzerine yağlı peynir sürülüp fırında kızartılarak balla birlikte tüketimi yaygın olarak görülmektedir.



Resim 4.4. Artvin Yöresine Özgü Beyaz Patates

Isırgan Otu

Artvin yöresince cincar olarak bilinen ısırgan otu sapı ve yapraklarının alt kısmında yakıcı tüyler bulunan, koyu yeşil renkte bir bitkidir. Bu bitki bahçelerde, ormanlarda ve çok su bulunan bölgelerde bol miktarda yetişmektedir (Karakaş, 2003). Artvin yöresinde bol miktarda bulan ısırgan otu yöresel adıyla cincar ile ilgili çorbası ve yemeği olmak üzere sağlık açısından çok faydalı bir gastronomi değeri bulunmaktadır.



Resim 4.5. Artvin Yöresine Özgü Isırgan Otu

Kuşburnu



Yabangülü, şillan, deligül, gülburnu, gülelması olarak da bilinen kuşburnu kış mevsiminde yaprağını döken çalı formunda bir bitki olma özelliği taşımaktadır. Türkiye’de bulunan 25 taksonun 17’si Doğu Karadeniz Bölgesinde bulunmaktadır (Öz ve ark., 2018: 285). Artvin yöresinde yaygın olarak yetişen ve gastronomi değeri taşıyan kuşburnu meyvesinden reçel, marmelat, pekmez, şurup, şerbet, çay gibi farklı şekillerde tüketimi bulunmaktadır.

Resim 4.6. Artvin Yöresine Özgü Kuşburnu

Fasulye

Kuru tane ya da taze olarak elde edilen baklagillerden olan fasulye tanelerinde karbonhidrat, protein, mineral ve vitamin bulunduran önemli bir tarım ürünü olma özelliği taşımaktadır (Pekşen ve Artık, 2005: 110). Türkiye'nin her bölgesinde yapılabilen fasulye tarımı Artvin yöresinde de tarım alanlarında yaygın olarak üretilmektedir. Örneğin Sözen ve Bozoğlu (2013) çalışmasında Artvin ilinde fasulyenin her köyde küçük alanlarda yetiştirildiğini, ticari çeşit girişinin olmadığını ve yöresel bir ürün olduğunu tespit etmiştir. Yine aynı çalışmada Artvin ilinin merkez ilçesinde bulunan Ortaköy (Berta) fasulyesinin Türkiye'nin önemli yiyecek içecek işletmelerine satıldığını ifade etmiştir. Artvin ilinde kuru fasulye, barbunya fasulyesi, beyaz şeker fasulye çeşitlerinin yanı sıra kurutulmuş taze fasulye “puçuko” olarak bilinir ve bu özel yemek puçuko yemeği olarak bilinmektedir. Bu yemeğin özel olmasının en önemli nedeni Artvin yöresine özgü ilk coğrafi işaretli yemek olma özelliği taşıması olarak ifade edilebilmektedir. Ayrıca Artvin ili mutfağında yöreye özgü kullanılan baharatlarla yapılan kuru fasulye yemekleri, pişirilerek veya kavurularak yapılan taze fasulye turşuları gibi yemeklerin yaygın olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla Artvin ilinde kuru ya da taze olarak üretilen veya kullanılan fasulyelerin Artvin ili gastronomisinde önemli bir yeri bulunmaktadır.

Zeytin

Zeytin ağacı farklı iklim ve toprak koşullarında yetiştirilebilen bir bitki olmasına rağmen kış soğuklarına karşı hassas bir bitki olma özelliği taşımaktadır (Özkaya vd., 2010). Türkiye'de zeytin yetiştiriciliği Akdeniz iklim tipinin görüldüğü alanlarda yapılabilmektedir. Artvin ilinde bulunan Yusufeli ilçesinin Çoruh havzasında doğal ortamda zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yörede “otur” zeytini yağlık, “sati” zeytini sofralık ve “butko” zeytini hem yağlık hem sofralık olarak yöreye özgü zeytin türleri bulunmaktadır. (Şeker ve ark., 2013: 92). Ayrıca yörede çemiç zeytini olarak bilinen bir zeytin türü tuzlanıp kuzinede kavrulularak çerez gibi tüketilmektedir Bu bağlamda yörede yetişen zeytin Artvin ilinde önemli bir gastronomi değeri taşımaktadır.



Resim 4.7. Artvin Yöresine Özgü Zeytin Çeşitleri

Karayemiş



Yörede taflan olarak da bilinen karayemiş meyvesi olgunlaştıktan sonra yaş veya kurutularak tüketilebilmektedir. Bu meyveden reçel, pekmez, turşu yapılmasının yanı sıra hoşaf ve kompostolara aroma vermek için kullanılmaktadır (İslam, 2005 ve Orta, 2016). Artvin yöresinde karayemiş ağaçları; ev, çay ve fındık bahçesi, yol kenarı ve ormanlık alanlarda bulunmaktadır. Dolayısıyla yöre halkının severek ürettiği ve tükettiği bir meyve olarak gastronomi değeri taşıdığı ifade edilebilmektedir.

Resim 4.8. Artvin Yöresine Özgü Karayemiş

Pazı

Düşük kalorili ve içeriğinde yüksek oranda sodyum barındıran pazı büyük yapraklı bir sebze türüdür. Sindirimi kolay bir sebze türü olması ve bol vitaminli olmasından dolayı oldukça besleyici özelliklere sahiptir (Öztürk, 2018: 1). Değerli bir besin olan pazının Türk mutfağında börek, sarma, kavurma gibi pek çok yemekte yaygın olarak kullanımı bulunmaktadır (Şalk ve ark., 2008). Pancar bitkisine benzerliğiyle de bilinen pazı bitkisine Artvin ilinin iç kesimlerinde “çorhala” pancara ise “carhala-çarhala” olarak ifade edilmektedir (Güneş, 2018). Ayrıca yöreye özgü pazıdan yapılp çarhala veya çarğala ismiyle bilinen sulu veya yumurtalı olarak yapılan zeytinyağlı bir yemeğin olduğu tespit edilmiştir.

Turunçgiller

Doğu Karadeniz Bölgesini kuşatan ve yüksekliği 3000 metreyi geçen sıra dağları bulunması nedeniyle yarı tropik bir iklim tipi görülebilmesi bölgenin mikro klima alanlarına sahip olduğunun göstergesidir. Mikro klima ise bölgesel alanlar içerisinde dar alanlarda görülen iklim tipi olarak ifade edilmektedir (Alikılıç, 2016: 270). Bu durumun en büyük kanıtı Artvin ilinin kıyı kesimlerinde çay ve turunçgiller tarımının yapılabilmesidir. Turunçgiller; turunç, portakal, mandalina, greyfurt ve limon gibi ekonomik değeri yüksek olan meyve ağacı türlerini de içine alan bir bitki topluluğudur. Artvin ilinin kıyı kesimlerinde çay tarımı yaygın olarak yapılmasına rağmen turunçgiller ailesinden olan mandalina ve limon üretimi yaygın olarak yapılmaktadır. Bu durum Artvin ilinin gastronomisine ürün çeşitliliği anlamında farklılık yaratan bir özellik olarak ifade edilebilmektedir.

Ihlamur

Bitkilerin yaprak, çiçek, kök ve meyve gibi değerli kısımların kurutulması sonucunda bitkisel çaylar elde edilebilmektedir. Bitkisel çaylardan olan ıhlamur genellikle kuzey yarım kürenin ılıman ve yarı tropik bölgelerinde yetişen bir bitki olma özelliği taşımaktadır (Çağındı ve Ötleş, 2008). Artvin yöresinde ıhlamurdan bal üretiminin yapıldığı ve geleneksel olarak kışın sıcak içecek şeklinde tüketildiği tespit edilmiştir. Bu bağlamda ıhlamur bitkisinin yöre gastronomisinde özellikli bir ürün olduğu ifade edilebilmektedir.



Resim 4.9. Artvin Yöresine Özgü Ihlamur

Bal

Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'ne göre bal; bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirilerek değişikliğe uğrattığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı doğal ürün olarak tanımlanmıştır. Çok faydalı bir besin olma özelliği taşıyan balların türleri ise arıların kullandığı çiçekler ve meyve tomurcuklarına bağlı olarak çiçek ve salgı balı olarak sınıflandırılmaktadır (Ömür, 2015). Türkiye'nin her yöresinde çeşitli bal türlerine rastlamak mümkündür. Artvin yöresi biyoçeşitlilik açısından dünyanın en zengin bölgelerinden biri olma özelliği taşımaktadır (Eminağaoğlu, vd. 2010; Toklu, 2016). Bu bağlamda üretilen balların çeşitliliği bakımından Artvin ilinde çiçek balı, kestane balı, ıhlamur balı, karakovan balı gibi farklı bal türleri bulunmaktadır. Bu bal türlerinden yöreye özgü örneğin Berta balı, Hatilla balı, Macahel deli balı gibi markalaşan bal türlerinin bulunduğu da tespit edilmiştir. Ayrıca Artvin yöresinde şifa niyetine sabahları aç karna bir kaşık kestane balı ve yöreye özgü kızartılan beyaz patates çiçek balına bandırılarak tüketilmektedir. Artvin gastronomisinde önemli bir yöresel ürün olma özelliği taşıyan bal çeşitleri ticari bir ürün olarak da yöre halkına önemli katkılar sağladığı ifade edilebilmektedir.



Çiçek Balı



Arı Kovanları



Kestane Balı

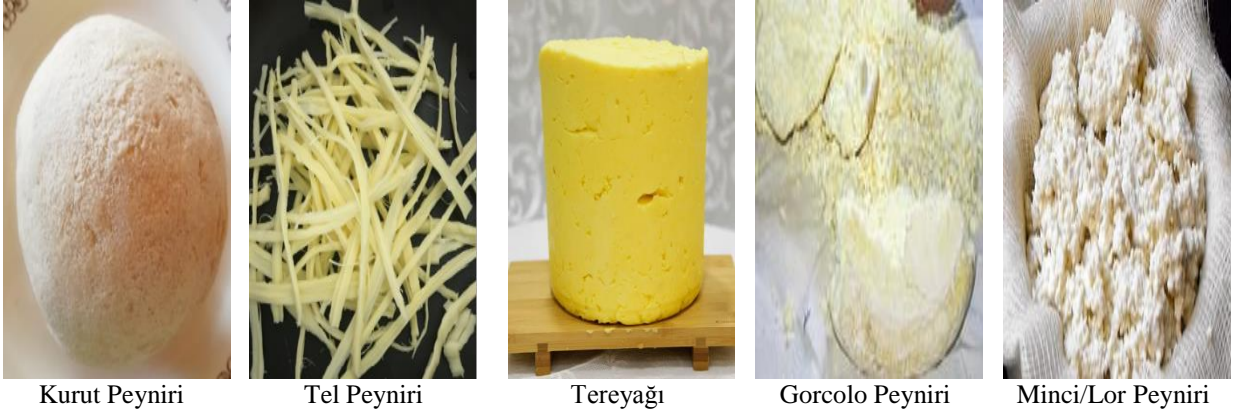


Karakovan Balı

Resim 4.10. Artvin Yöresine Özgü Bal Çeşitleri

Peynir ve Tereyağı

Sütün tarihi kadar eski bir ürün olan peynir, çok büyük çeşitlilikteki tat, aroma, yapı, şekil gibi özelliklere sahip bir çeşit fermente süt ürünleri için kullanılan genel bir terimdir. Her yöre kendi kültür ve gelişim düzeyine bağlı olarak peynir çeşitlerine sahiptir. Türkiye’de yaygın olarak beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri tüketilmekte ve bu peynirleri lor, çökelek, dil, otlu peynir gibi yöresel ürünler takip etmektedir (Durlu-Özkaya, ve Gün, 2007: 488). Süt ve süt ürünleri Artvin yöresinde en temel besin grupları içerisinde bulunmakta dolayısıyla yöre peynir çeşitliği bakımından zengin olduğu ifade edilebilmektedir. Elmalı ve Uylaşer (2012) yöresel bir peynir türü olan çeçil peyniri ile ilgili çalışmasında bu peynirin orijinal özelliklerinin korunarak ürün kalitesinin geliştirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Örneğin yağı alınmış süttten yapılan ve tuzlu bir peynir olan çeçil peyniri Artvin ilinde kuymak ve mıhlama yapımında kullanılan en temel malzeme olma özelliği taşımaktadır. Ayrıca Artvin yöresine özgü gorcolo, kurut, minci, külek gibi çeşitli yöresel peynir türlerinin de bol miktarda bulunduğu tespit edilmiştir. Ham maddesini süt yağının oluşturduğu tereyağı yöreye özgü yemeklerde en fazla kullanılan hayvansal gıdaların başında geldiği tespit edilmiştir. Oğan ve Küçükkömürler (2018) Arhavi ilçesinde yiyecek içecek işletmeleri üzerine yaptıkları çalışmada en fazla kullanılan hayvansal yağın tereyağı olduğunu sonucuna ulaşması bu durumu desteklemektedir. Yörede peynir çeşitliliğinin çok fazla olması, peynirlere her öğünde yer verilmesi, yöresel yemeklerde tereyağının en temel malzeme olması gibi durumlar Artvin ilinin gastronomisinde peynir ve tereyağının önemli bir gastronomi ürünü olduğu şeklinde ifade edilebilmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinin önemli gastronomi değeri olan süt ürünlerinden peynir ve tereyağı başta olmak üzere süt ürünlerinin ürün kalitesinin korunması ve geliştirmesi önem arz etmektedir.



Resim 4.11. Artvin Yöresine Özgü Tereyağı ve Peynir Çeşitleri

Su Ürünleri

Balık, istakoz, karides gibi tuzlu veya tatlı sulardan elde edilen her türlü gıda maddesine su ürünleri denilmektedir. Artvin yöresi su ürünleri ile ilgili gerek avcılık gerekse yetiştiricilik bakımından oldukça yüksek bir potansiyele sahiptir. Artvin ilinin Karadeniz kıyısında olması, pek çok akarsu ve göllere sahip olması bu potansiyelin en büyük göstergesidir (Üstündağ, 2000: 9). Artvin yöresinde balıkların en fazla avlanma ve yetiştiricilik yapılan su ürünü olduğu görülmektedir. Yörede balık tezgâhlarında en çok avlanan balık türlerinden başta hamsi olmak üzere zargana, kötek, kalkan, istavrit, mezgit, palamut, lüfer, kefal, barbun en çok yetiştirilen balık türlerinden ise alabalık, levrek, somon gibi balıklara rastlanılmaktadır. Tatlı su balığı olarak ise alabalık dışında gümüş balığı, tatlı su kefali (malebe), sazan, kırmızı benekli alabalık gibi balık türleri bulunmaktadır. Örneğin Artvin yöresinde hamsiden pilav, ekmek, köfte, kaygana, buğulama, tavada pişirme gibi pek çok çeşit yemeğin bulunduğu tespit edilmiştir. Yörede omega yağı bakımından zengin olan su ürünlerinden başta hamsi olmak üzere balık türlerinin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Ayrıca halk arasında kırmızı benekli alabalık olarak bilinen dağalası veya dağ alabalığı yörede içme suyu kalitesindeki soğuk sularda bol miktarda bulunmaktadır (Tür Koruma Eylem Planı, 2013). Bu bağlamda endemik bir tür olma özelliği taşıyan ve koruma altında olan bu balıklar yöre gastronomisi açısından ayrı bir değer taşıdığı ifade edilebilmektedir. Karadeniz ve yörede bulunan akarsularda yetiştirilen balıklar ise yörede tüketilmesinin yanı sıra işletmeciler tarafından daha çok ticari amaç taşıdığı tespit edilmiştir. Bu durumun yöre ekonomisine ve Artvin ili gastronomisine katkılarının bulunduğu ifade edilebilir.



Kırmızı Benekli Alabalık



Hamsi



Levrek



Sargan/Zargana



Somon



İstavrit

Resim 4.12. Artvin Yöresine Özgü Bazı Balık Çeşitleri

Silor (Siron-Ziron-Sırın)

Silor, farklı yörelerde ziron, siron ya da sırın olarak da bilinen bir hamur yemeği olma özelliği taşımaktadır. Rulo halinde getirilen hamur veya yufkanın fırınlanarak üzerine yoğurt, salça ve baharat dökülmesiyle hazırlanmaktadır. Artvin yöresinin kırsal alanlarda yaşayan insanlar tarafından silor hamuru yoğrulur ve imece usulü şeklinde yapılmaktadır. Hazırlanan bu silorlar bez torba veya uygun saklama kaplarında muhafaza edilerek kış boyunca tüketildiği tespit edilmiştir. Ayrıca her mevsim şehir merkezlerinde fırınlarda ve yöresel ürün satan işletmelerde bu hamur işi bulunabilmektedir. Dolayısıyla silor yöre gastronomi açısından ayırt edici bir ürün olma özelliği taşıdığı ifade edilebilmektedir.

Ev Makarnası ve Erişte

Buğdaydan elde edilen un ile hazırlanan yiyecekler Türk mutfak kültürü ve beslenme sisteminde önemli bir yeri bulunmaktadır. Ekmek, ev makarnası, erişte, mantı, börek gibi yiyeceklerin en temel malzemesini buğday unu oluşturmaktadır. Örneğin Buğday unundan hazırlanan hamurun açılarak kesilmesiyle yapılan ev makarnası ve erişte; eski çağlardan beri

insanların beslenmesinde önemli bir rol üstlenmiştir. Günümüzde ise insanların günlük diyetlerinde önemli bir yer tutan erişte hazırlanması kolay, lezzetli ve düşük maliyetli bir tahıl ürünü olma özelliği taşımaktadır (Mete ve Altınar, 2018; Meğer 2011). Türkiye'nin hemen hemen her yöresinde günlük veya kışlık olarak yapılan ev makarnası ve erişte Artvin yöresinde kış ürünleri içerisinde önemli bir yer tuttuğu tespit edilmiştir. Bu ürünler özellikle pişirildikten sonra bol tereyağı kullanılarak hazırlanmaktadır. Son yıllarda ev hanımları tarafından sağlıklı ortamlarda hazırlanan ev makarnası ve eriştelerin iç ve dış pazara satışı yapılmaktadır. Bu bağlamda ev makarnası yöre gastronomisinde hem geleneksel varlığını sürdürmekte hem de yöre ekonomisine ve tanıtımına katkısı bulunduğu ifade edilebilmektedir.

Pestil ve Köme

Pestil çeşitli meyvelerin kabuk, çekirdek, posalarının ayrılması, karıştırılması ve güneşte kurutulması sonucu elde edilen geleneksel bir ürün olma özelliği taşımaktadır. Türkiye'de pestil üretiminde en fazla üzüm kullanılsa da dut, kayısı, erik gibi meyvelerde kullanılmaktadır. Ayrıca pestiller ceviz, fındık, badem içi yerfıstığı gibi ürünler ile zenginleştirilebilmektedir. Köme ise pestilden farklı olarak ipe dizilmiş olan şıraya daldırılıp çıkartılması sonucu elde edilmektedir (Çağındı ve Talay, 2017). Artvin yöresinde başta dut, üzüm olmak üzere pek çok meyveden yaygın olarak pestil ve köme yapıldığı tespit edilmiştir. Sargın ve Demir (2019) Gümüşhane ilinde insan mekân ilişkisi ölçeğinde kent kimliği konusunda yaptığı çalışmada pestil ve köme üretiminin kültürü temsil etmede ve ortak algı oluşturmada kıymetli özellikte olduğunu ifade etmiştir. Artvin yöresinde de yaygın olarak pestil ve köme üretiminin bulunması yöre gastronomisinde kültürü temsil etme bağlamında öneme sahip olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir.

Pekmez

Türkler tarih boyunca içerisinde şeker olan her üründen pekmez üretmiştir. Günümüzde üzüm pekmezi en yaygın olarak üretilen pekmez türü olma özelliği taşımaktadır. Üzüm pekmezinin dışında elma, dut, kayısı, erik, karpuz, incir, keçiboynuzu gibi farklı meyvelerden de pekmez üretilmektedir. Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yeri olan pekmezin üretimi geleneksel olarak köklü bir geçmişe sahiptir (Uçar, 2008). Artvin yöresinin iç kesimlerinde asırlık bir gelenek olarak dut pekmezi halen



geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Tadı ve kokusu çok beğenilen dut pekmezi hem yöre halkının ihtiyacını hem de yöreye ekonomik olarak gelir sağlayıcı özelliğinin bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca yörede üzüm, armut, elma gibi farklı meyvelerden de yapılan pekmez çeşitleri de bulunmaktadır. Dolayısıyla Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan pekmez Artvin gastronomisinde geleneksel olarak varlığını sürdürerek önemli bir yer tutmaktadır.



Resim 4.13. Artvin Yöresine Özgü Üzüm ve Dut Pekmezi

Reçel ve Marmelat



Kuşburnu Marmelatı



Yabanmersini Marmelatı

Reçel yapımında kullanılan meyveler bütün parça veya küçük parçalar halinde iken marmelat yapımında meyve püresi ve ezmesi şeklinde yapılmaktadır. Artvin yöresinde özellikle kış aylarına hazırlık amacıyla geleneksel olarak reçel veya marmelat yapımında en fazla kullanılan meyveler arasında kuşburnu, kızılçık, erik, yaban mersini, elma ve armut bulunmaktadır (Şengül ve ark., 2018). Örneğin Artvin ilinin iç kesimlerinde kuşburnu meyvesinden yöre özgü yapılan kuşburnu marmelatlarının katılığına göre yaklaşık on çeşit olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca Artvin yöresinde kızılçık, erik gibi meyvelerden katı kıvamlı ancak ılık suyla açılan ve sulandırılarak isteğe bağlı olarak şeker ilavesiyle içilen yöresel adıyla “korova” yani bir çeşit koyu marmelat da bulunmaktadır. Dolayısıyla Artvin gastronomisinde meyvelerin reçel, marmelat, meyve suyu gibi amaçlarla yoğun olarak kullanıldığı ifade edilebilmektedir.

Resim 4.14. Artvin Yöresine Özgü Kuşburnu ve Yabanmersini Marmelatı

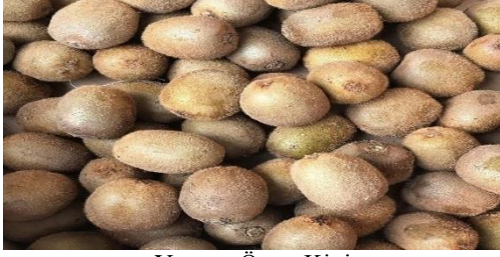
Baharatlar

Çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının bütün halde ve/veya parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımına baharat denilmektedir (Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, 2019). Baharatların kullanımında ve tüketiminde ise pek çok neden bulunmaktadır. Bu nedenlerden bazıları gıdalarda tat ve koku özelliklerini geliştirmek, lezzeti arttırmak, çeşitlilik sağlamak, acılaşmayı ve bozulmayı önlemek olarak

ifade edilebilmektedir (Şahin, 2006). Dünya üzerindeki her mutfakta olduğu gibi Artvin ili gastronomisinde de baharatların yaygın olarak kullanımı ve tüketimi bulunmaktadır. Ayrıca Artvin ili gastronomisinde yörede bulunan reyhan, kiniz, kindar, nişse gibi yöreye özgü baharatların da yemeklerde kullanıldığı tespit edilmiştir. Oğan ve arkadaşları (2019) baharat kullanımı üzerine yaptıkları bir çalışmada kullanılan baharatların yemeğin türüne göre değiştiğini ve sağlık, tat, koku, damak zevki gibi hususların önemli olduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla Artvin ili gastronomisinde yöreye özgü kullanılan baharatların bulunması yörenin gastronomi kimliğine katkı sağladığı şeklinde ifade edilebilmektedir.

Diğer Ürünler

Türkiye eski medeniyetlere ev sahipliği yapması, bitki örtüsü çeşitliliği, orta kuşakta yer alması gibi pek çok nedende bağlı olarak yöresel ürün çeşitliliği bakımından dünyanın sayılı ülkelerinden biri olma özelliği taşımaktadır (Yalçın, 2013: 206). Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı Yöresel Ürünler Stratejisi ve 2015-2017 Eylem Planı Raporunda Artvin yöresi ile ilgili yöresel ürünlere yönelik koruma, taklit ile mücadele, ortak marka ve tanıtım, ticarileştirme gibi konularda neredeyse hiç faaliyet gösterilmediğini ifade etmiştir. Yine aynı raporda uluslararası bilinirliği olan ürün mevcut olmayıp Kafkas arı ırkı, butko zeytini, Hemşin koyunu ve Abaza keçisi gibi ürünlerin ulusal bilinirliğinin bulunduğunu kestane balı, demir elma, gorcolo peyniri, Artvin hurması, silor, Hopa simidi, Artvin dönerinin ise bilinirliği sadece bölgesel düzeyde kaldığı ifade edilmiştir. Bu ürünlere ek olarak korova, berta kuru fasulyesi, puçuko, çaşur, Artvin propolis, ehram dokuması, Şavşat kilimi, erik açması, kızılıcık kurusu gibi ürünlerin de Artvin ilinin yöresel ürünler envanterinde bulunduğu ifade edilmiştir. Ayrıca Artvin ilinde çam sakızı, Artvin kavurması, aromatik bitkiler, yenilebilir veya yemeği yapılan otlar, ceviz, yoğurt, kaymak gibi yöreye özgü yetiştirilen veya yapılan ürünler bulunduğu tespit edilmiştir. Yine doğal ortamda yörede ağaç mantarı, çilek, çoban üzümü, hanımeli, barut ağacı, ayçiçeği, incir, salatalık, kaldırık, bal kabağı, malta eriği (yeni dünya), maydanoz, şeftali, tere, vişne, yaban mürveri, bezelye, kestane, sivri biber, pırasa, yeşil soğan, pirinç, marul, dünya güzeli, kara kabak, ayı lahanası, muz gibi bitki türlerine; av hayvanlarından ise karatavuk, su çulluğu, bozbakan, yuvasil, ördek, kaz, bildırırcın, incir kuşu, domuz, ayı, geyik, çakal, sığırcık gibi hayvan türlerine rastlanılabilmektedir. Bu bağlamda Artvin ili coğrafyası pek çok bitki ve hayvan çeşitliliği barındırmakta dolayısıyla yöresel ürün merkezli değerlendirildiğinde Artvin ilinin zengin bir gastronomi değeri bulunmaktadır.



Yöreye Özgü Kivi



Yöreye Özgü Kış Armudu



Yöreye Özgü Demir Elma



Yöreye Özgü Kabak



Yöreye Özgü Hurma



Yöreye Özgü Hurma Kuruşu



Yöreye Özgü Kardelen Soğanı



Yöreye Özgü Kestane



Yöreye Özgü Çay Tohumu



Yöreye Özgü Mısır Yarması

Resim 4.15 Artvin Yöresine Özgü Bazı Ürünler

4.1.4. Artvin İli Gastronomisine Özgü Yemekler ve Bazı Yemeklerin Reçeteleri

Artvin gastronomisi ile ilgili doküman incelemesi doğrultusunda Artvin ilinde üç kuşak boyunca yaşayan bireylerden gözlem bilgi formu yardımıyla Artvin ili gastronomisine özgü yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer, yemek ile ilgili bilgi notu ve yemeğin türü tespit edilmiştir. Bu bağlamda öncelikle Artvin iline özgü yemek reçeteleri ile ilgili çorbalar, iştah açıcı ve atıştırmalıklar, sebze ve ot yemekler, et ve balık yemekleri, hamur işi ürünler, tatlı ve içecekler olmak üzere yemekler tablolar yardımıyla altı grupta incelenmiştir. Daha sonra bu tablolarda yer alan bu yemek grupları ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Son olarak ise yöreye özgü öne çıkan yemeklerin malzemesi, miktarı, tarifi ile ilgili araştırmaya katılan en az altı birey ile görüşmeler gerçekleştirilmiş olup yöreye özgü yemeklerin reçeteleri oluşturulmuştur. Ayrıca bu yemeklerin bir bölümü ise araştırmaya katılan bireyler ile birlikte hazırlanmıştır. Bu kapsamda her bir yemek grubunun altında yer alan ilgili bazı yemeklerin reçetelerine yine tablolar yardımıyla yer verilmiştir.

Çorbalar



Artvin iline özgü yemek gruplarından çorbalar ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu Tablo 4.2’de görülmektedir.

Yemek Adı	Yaygın Olarak Yapıldığı Yer	Bilgi Notu
Gendimeli (Yarma) Süt Çorbası	Artvin iç kesimleri	Bir tür, bol sütlü şekerless sıcak sütlac tadını andırmaktadır. Genellikle reyhan ve nane katılan bu çorbaya tercihe göre tuz da ilave edilebilmektedir.
Cincar Çorbası (Isırgan Otu)	Artvin, Ardahan	Isırgan otunun en belirgin özelliği yaprakları üzerindeki ince tüylerin ciltle temas ettiği anda cildi tahriş etmesidir. Buna rağmen sağlığa faydaları ile çeşitli halk ve kültürler arasında ün kazanmıştır.
Tutmaç Çorbası	Artvin'in iç kesimleri	Anadolu'da yaygın olarak yapılan çorbanın ana malzemesi yoğurt ve kesme hamurdur. Yöreye göre içine bulgur, mercimek, et gibi malzemelerin kullanılmasına bağlı olarak farklılıklar göstermektedir.
Karalahana Çorbası	Doğu Karadeniz Bölgesi	Özellikle kış aylarında Doğu Karadeniz'de bolca tüketilen besleyici ve hastalığa karşı koruyucu bir çorba türüdür. Tercihen mısır ekmeği ve fasulye turşusu ile birlikte tüketilmektedir.
Helle Çorbası	Artvin, Ardahan, Muş, Amasya, Tokat, Yozgat	Un, tereyağı, su, mercimek ve baharatlar ile yapılan bir çorba türüdür. Helle çorbası bazı yörelerde "helle aşı" olarak da bilinmektedir.
Püşürük Çorbası	Artvin, Ardahan	Anadolu'nun birçok yöresinde pişirilen bir tür hamur çorbası olma özelliği taşımaktadır.
Kavut Çorbası	Artvin iç kesimleri, Gümüşhane, Bayburt	Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl unu kavut ² unu olarak da bilinmektedir. Kavut unu ve et kavurma ile yapılan bir çorba olma özelliği taşımaktadır.
Not: Artvin ili gastronomisinde Mısır Unu Çorbası, Tarhana Çorbası, Yoğurt Çorbası, Kabak Çorbası, Pancar Çorbası, Mercimek Çorbası, Arpa Çorbası, Bulgur Çorbası, Erişte Çorbası, Kızılık Ekşisi Çorbası (Koruh Aşı), Turp Çorbası, Umaç Çorbası gibi pek çok çorba çeşitleriyle karşılaşmak mümkündür.		

Tablo 4.2. Artvin İline Özgü Çorbalar

Tablo 4.2 incelendiğinde Artvin iline özgü çorbalar ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireyler ile yapılan görüşmeler sonucunda Artvin iline özgü bazı çorbalardan Gendimeli Süt Çorbası, Cincar Çorbası, Tutmaç Çorbası ve Karalahana Çorbası ile ilgili yemek reçeteleri oluşturulmuştur. Yemek reçetelerinde yemeğin adı, yemeğin porsiyon miktarı, yemeğin fotoğrafı, yemekte kullanılan malzemeler, malzemenin miktarı ve yemeğin hazırlanış bilgisi Tablo 4.3 ve Tablo 4.4'te görülmektedir.

² Kavut: Fırında kavrulmuş ve dövülmüş meyve tozuna su katılarak yapılan yöreye özgü bir yemek. Ayrıca kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa pekmez, şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan bir tatlı (TDK, 2019). Kavurulan tahılın öğütülmesi ile elde edilen yöreye özgü bir un.



Gendimeli Süt Çorbası (4 kişilik/porsiyon)		Cincar Çorbası (4 kişilik/porsiyon)	
			
Kaynak: Sabah Gazetesi, 2019.		Kaynak: Kültür Portalı, 2019.	
Malzeme	Miktar	Malzeme	Miktar
Gendime ³	1 su bardağı	Cincar ⁴ (IsırganOotu)	1 kg
Un	1 yemek kaşığı	Yumurta	1 adet
Tereyağı	2 yemek kaşığı	Su	1 litre
Süt	1 litre	Sıvı Yağ	½ çay bardağı
Reyhan	1 çay kaşığı	Un	3 yemek kaşığı
Nane/Nişoş ⁵	1 çay kaşığı	Tuz	1 tatlı kaşığı
Tuz	İsteğe bağlı	Köy Peyniri	İsteğe bağlı
Hazırlanışı	Hazırlanışı		
Gendime yumuşayınca kadar kaynatılır. Ayrı bir tencerede tereyağı ve un pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra süt ilave edilerek un topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Haşlanmış olan gendime suyuyla birlikte ilave edilerek kaynatma işlemine devam edilir. Son olarak tuz, reyhan, nane eklenir. Sıcak veya soğuk olarak servisi yapılmaktadır. Kıvamı koyu olursa süt ilave edilebilir.	Isırgan otu yöresel adıyla cincar tencerede haşlanır. Daha sonra süzülerek ince ince doğranır. Ayrı bir tencereye su alınır ve kaynamaya başlayınca cincar ilave edilir. Terbiyesi için bir tavada sıvı yağ ve un kavrulur ve üzerine bir yumurta kırılarak pişirilir. Daha sonra hazırlanan terbiye tencereye ilave edilerek karıştırılır. İsteğe bağlı olarak köy peyniri de ilave edilerek sıcak olarak servisi yapılır.		

Tablo 4.3. Gendimeli Süt Çorbası ve Cincar (Isırgan Otu) Çorbası

³ Gendime (Yarma): Bir çeşit dibekte dövülerek yemek yapılan buğday ya da arpa.

⁴ Cincar: Artvin’de ısırgan otunun yöresel olarak kullanılan ismi.

⁵ Nişoş: Artvin yöresinde nane benzeri ve dağlarda yetişen aromalı bir tür bitki.

Tutmaç Çorbası (4 kişilik/porsiyon)	Karalahana Çorbası (4 kişilik/porsiyon)																																												
																																													
Kaynak: Sabah Gazetesi, 2019.	Kaynak: Oğan, 2019.																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Malzeme</th> <th>Miktar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Erişte veya Kesme Hamur</td> <td>1 su bardağı</td> </tr> <tr> <td>Su</td> <td>1 litre</td> </tr> <tr> <td>Tuz</td> <td>1 çay kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Tereyağı</td> <td>1 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Köndar⁶/Kuru Nane</td> <td>1 tatlı kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Yoğurt veya Lor</td> <td>1½ su bardağı</td> </tr> <tr> <td>Un</td> <td>1 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Yumurta Sarısı</td> <td>1 adet</td> </tr> <tr> <td>Karabiber</td> <td>İsteğe bağlı</td> </tr> <tr> <td>Pul Biber</td> <td>İsteğe bağlı</td> </tr> </tbody> </table>	Malzeme	Miktar	Erişte veya Kesme Hamur	1 su bardağı	Su	1 litre	Tuz	1 çay kaşığı	Tereyağı	1 yemek kaşığı	Köndar ⁶ /Kuru Nane	1 tatlı kaşığı	Yoğurt veya Lor	1½ su bardağı	Un	1 yemek kaşığı	Yumurta Sarısı	1 adet	Karabiber	İsteğe bağlı	Pul Biber	İsteğe bağlı	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Malzeme</th> <th>Miktar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Karalahana</td> <td>1 demet</td> </tr> <tr> <td>Kuru Soğan</td> <td>1 adet</td> </tr> <tr> <td>Domates Salçası</td> <td>1 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Mısır Unu</td> <td>2 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Barbunya/Kuru Fasulye</td> <td>1 su bardağı-haşlanmış</td> </tr> <tr> <td>Haşlanmış Mısır</td> <td>1 çay bardağı</td> </tr> <tr> <td>Su</td> <td>1,5 litre</td> </tr> <tr> <td>Tereyağı</td> <td>1 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Sıvı Yağ</td> <td>2 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Tuz, Karabiber vb.</td> <td>İsteğe bağlı</td> </tr> </tbody> </table>	Malzeme	Miktar	Karalahana	1 demet	Kuru Soğan	1 adet	Domates Salçası	1 yemek kaşığı	Mısır Unu	2 yemek kaşığı	Barbunya/Kuru Fasulye	1 su bardağı-haşlanmış	Haşlanmış Mısır	1 çay bardağı	Su	1,5 litre	Tereyağı	1 yemek kaşığı	Sıvı Yağ	2 yemek kaşığı	Tuz, Karabiber vb.	İsteğe bağlı
Malzeme	Miktar																																												
Erişte veya Kesme Hamur	1 su bardağı																																												
Su	1 litre																																												
Tuz	1 çay kaşığı																																												
Tereyağı	1 yemek kaşığı																																												
Köndar ⁶ /Kuru Nane	1 tatlı kaşığı																																												
Yoğurt veya Lor	1½ su bardağı																																												
Un	1 yemek kaşığı																																												
Yumurta Sarısı	1 adet																																												
Karabiber	İsteğe bağlı																																												
Pul Biber	İsteğe bağlı																																												
Malzeme	Miktar																																												
Karalahana	1 demet																																												
Kuru Soğan	1 adet																																												
Domates Salçası	1 yemek kaşığı																																												
Mısır Unu	2 yemek kaşığı																																												
Barbunya/Kuru Fasulye	1 su bardağı-haşlanmış																																												
Haşlanmış Mısır	1 çay bardağı																																												
Su	1,5 litre																																												
Tereyağı	1 yemek kaşığı																																												
Sıvı Yağ	2 yemek kaşığı																																												
Tuz, Karabiber vb.	İsteğe bağlı																																												
<p>Hazırlanışı</p> <p>Tencereye su ilave edilir ve içine tuz atılarak kaynatılır. Daha sonra tencereye erişte veya kesme hamur ilave edilerek pişirilir. Terbiyesi için bir kâsede yumurta sarısı, un ve yoğurt pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar çırpılır. Hazırlanan terbiye yavaşça tencerede kaynayan suya ilave edilerek 5 dakika daha pişirilir. Son olarak tavada tereyağı eritilerek köndar veya nane ile hazırlanan sos tenceredeki çorbaya karıştırılarak sıcak olarak servisi yapılır.</p>	<p>Hazırlanışı</p> <p>Karalahananın yaprakları ince ince doğranır ve tencerede 15 dakika haşlandıktan sonra süzülür. Tereyağı ve sıvıyağ ile soğan ve domates salçası ayrı bir tencerede kavrulur. Karalahana ve barbunya/kuru fasulye bu karışıma eklenir. Daha sonra kaynamış su ilave edilerek karalahananın yaprakları yumuşayınca kadar pişirilir. Son olarak haşlanmış mısır, tuz ve baharatlar ilave edilerek sıcak olarak servis edilir. Not: Suyuna içyağı veya kemik ilave edilebilir. Bazı yörelerde ise içerisinde dağ pancarı, pirinç vb. ürünlerde kullanılmaktadır.</p>																																												

Tablo 4.4. Tutmaç Çorbası ve Karalahana Çorbası

⁶ Köndar: Artvin yöresine özgü bir kekik türü.

İştah Açıcılar ve Atıştırma

Artvin iline özgü yemek gruplarından iştah açıcılar ve atıştırma ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu Tablo 4.5'te görülmektedir.

Yemek Adı	Yaygın Olarak Yapıldığı Yer	Bilgi Notu
Kuymak	Doğu Karadeniz	Çeçil ⁷ peyniri, mısır unu, çok az su ve tereyağı ile kıvamına gelene kadar tavada karıştırılarak pişirilmektedir. Pratik ve kolay yapılması bakımından her öğün tercih edilmektedir.
Kaymağın Kuymağı	Artvin yüksek kesimleri	Kuymaktan farklı olarak peynir yerine kaymak kullanılarak yapılmaktadır. Özellikle kaymağın bol olduğu yayla ve mezralarda yaygın olarak bilinmekte ve yapılmaktadır.
Mıhlama	Artvin ve Rize	Kuymak yapımından farklı mıhlama yaparken bol tereyağı ve mısır unu ile uzun bir süre kavrulmaktadır. Daha sonra peynir ve su ilave edilerek kıvama gelinceye kadar pişirilmektedir.
Peynir Eritme/Tavalama	Doğu Karadeniz	Gorcolo ⁸ veya minci ⁹ peynirlerinin tereyağı ve su ile eritilmesiyle yapılmaktadır. Kahvaltılarda sık olarak tüketilmektedir.
Kaygana	Doğu Karadeniz, Erzurum	Batı mutfağında krep yapımına da benzeyen bir yemek türüdür. Artvin yöresinde kaygana yapımında ana malzeme olarak tereyağı, yumurta, hamsi ve sebze kullanılmaktadır.
Harşo/Garşo (Ekmek Aşısı)	Artvin iç kesimleri, Ardahan	Tavada tereyağının eritilmesi ile soğan, mısır unununun kavrulması ile yapılan bir yemektir. Domates, peynir ile yapılan farklı versiyonları da bulunan Harşo ekmekle birlikte tüketilmektedir.
Papa/Haşıl	Artvin	Mısır unu veya bulgur tereyağında kavrulup sulandırılmasıyla elde edilir. Pişirilen karışım ortası açılarak içerisine yoğurt veya ayran koyularak kaşıkla tüketilmektedir.

Not: Artvin ili gastronomisinde düğmeç¹⁰, turşu kavurma, salata türleri, çılıbır, sahandanda yumurta türleri, turşulu pilav, cacık, turşu çeşitleri (fasulye, armut, lahanaya, pazı vb.), pilav çeşitleri (bulgur, pirinç, kabaklı, içli, mısır pilavı vb.) gibi birçok iştah açıcı ve atıştırma çeşitleriyle karşılaşmak mümkündür.

Tablo 4.5. Artvin İline Özgü İştah Açıcılar ve Atıştırma

Tablo 4.5 incelendiğinde Artvin iline özgü iştah açıcılar ve atıştırma ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireyler ile yapılan görüşmeler sonucunda Artvin iline özgü bazı iştah açıcılardan Turşu Kavurma, Kuymak, Mıhlama, Kaygana, Peynir (Minci/Lor) Tavalama ile ilgili yemek reçeteleri oluşturulmuştur. Yemek reçetelerinde yemeğin adı, yemeğin porsiyon miktarı, yemeğin fotoğrafı, yemekte kullanılan malzemeler, malzemenin miktarı ve yemeğin hazırlanış bilgisi Tablo 4.6 ve Tablo 4.7'de görülmektedir.

⁷ Çeçil: Yağı alınmış süttten yapılan yumuşak ve tuzlu bir peynir türüdür. Yörelere göre çeçil, civil, sacak, tel, dil veya örgü peyniri olarak da ifade edilmektedir.

⁸ Gorcolo: Şavşat yöresine özgü bir peynir türü.

⁹ Minci/minzi: Lor peynirine verilen yöreye özgü bir isim.

¹⁰ Düğmeç: Bayat ekmeklerin tereyağında kavrulması ile yapılan tercihen peynir ilave edilen bir yemektir.

Turşu Kavurma (4 kişilik/porsiyon)



Malzeme	Miktar
Fasulye Turşu	500 gram
Soğan	2 adet
Sıvı Yağ	2 yemek kaşığı
Tuz	İsteğe bağlı

Hazırlanışı: Bir tavada ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Pembeleşen soğanlara fasulye turşusu ilave edilerek ortalama 15 dakika pişirilir soğuk veya sıcak olarak servis edilir.

Kuymak (2 kişilik/porsiyon)



Kaynak: Oğan, 2019.

Malzeme	Miktar
Çeçil Peyniri	100 gr
Mısır Unu	2 yemek kaşığı
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Sıcak Su	1 su bardağı

Hazırlanışı

Tereyağı sahan tavada kısık ateşte eritilir ve mısır unu eklenerek kavrulur. Daha sonra sıcak su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan karışıma tel tel ayrılan çeçil peyniri ilave edilerek ara ara karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Tereyağı karışımın üzerine çıktığında ocak kapatılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

Mıhlama (2 kişilik/porsiyon)



Kaynak: Oğan, 2019.

Malzeme	Miktar
Çeçil Peyniri	100 gr
Mısır Unu	2 yemek kaşığı
Tereyağı	3 yemek kaşığı
Sıcak Su	1 su bardağı

Hazırlanışı

Tereyağı sahan tavada kısık ateşte eritilir ve mısır unu azar azar eklenerek iyice kavrulur. Daha sonra sıcak su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan karışıma tel tel ayrılan çeçil peyniri ilave edilerek ara ara karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Tereyağı karışımın üzerine çıktığında ocak kapatılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

Tablo 4.6. Turşu Kavurma, Kuymak ve Mıhlama

Kaygana
(2 kişilik/porsiyon)



Malzeme	Miktar
Hamsi	100 gr
Pazı	4 yaprak
Karalahana	1 yaprak
Pırasa	1 adet
Sıvı yağ	½ çay bardağı
Maydanoz	2-3 yaprak
Yumurta	3 adet
Beyaz Un	3 yemek kaşığı
Mısır Unu	3 yemek kaşığı
Tuz	İsteğe bağlı
Karabiber	İsteğe bağlı

Hazırlanışı: İnce ince doğranan pazı, karalahana, pırasa ve maydanozu derin bir kabın içerisine konur. Bu kaba yumurta, un, mısır unu, baharatlar ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra hamsileri ilave edilerek tekrar karıştırılır. Orta boy bir tavaya yağ alınarak ısıtılır ve hazırlanan malzeme koyularak pişirilir. Kaygananın tabanı tamamen piştiğinde ters yüz ederek diğer tarafı da pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Peynir (Minci/Lor) Tavalama
(4 kişilik/porsiyon)



Hazırlanışı	Malzeme	Miktar
Bir kapta lor peyniri, su ve tuz karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Daha sonra tavada tereyağı kızdırıncaya kadar eritilir ve bulamaç haline getirilen karışım tavaya eklenir. Karıştırmadan beş dakika kısık ateşte pişirildikten sonra sıcak olarak servisi yapılır.	Lor Peyniri	500 gram
	Tereyağı	200 gram
	Su	1 çay bardağı
	Tuz	İsteğe bağlı

Tablo 4.7. Kaygana ve Peynir (Minci/Lor) Tavalama

Sebze ve Ot Yemekleri

Artvin iline özgü yemek gruplarından sebze ve ot yemekleri ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu Tablo 4.8’de görülmektedir.

Yemek Adı	Yaygın Olarak Yapıldığı Yer	Bilgi Notu
Puçuko	Artvin	Puçuko aslında yörede ipe dizilerek kurutulmuş fasulyenin adı olma özelliği taşımaktadır. Kış aylarında sıkça yapılan bir yemek olan Puçuko Artvin ilinin ilk coğrafi işaret almış yemeğidir.
Dudey	Artvin kıyı kesimleri	Dudey veya Dudeyi Laz kültürüne özgü ana malzemeleri karalahana, pazı, taze fasulye, patates ile yapılmaktadır. Yapımı zahmetli olan bu yemek besleyici bir özellik taşımaktadır.
Karalahana Sarması/Dolması	Karadeniz Bölgesi	Yöreye göre kullanılan pirinç, bulgur, et, salça gibi malzemeler farklılık göstermektedir. Pancar dolması olarak da bilinen bu yemek mısır ekmeği ve yoğurt ile birlikte tüketilmektedir.
Çaşur/Çaşır	Artvin iç kesimleri	Çaşur/Çaşır ¹¹ bitkisi Artvin iç kesimlerinde yaylalardan toplanmaktadır. Haşladıktan sonra tuz ve limon ile turşusu, salamurası, kavurması ve yemeği yapılarak tüketilmektedir.
Çarh(ğ)ala/Pazı Yemeği	Artvin	Yabancı ispanak, yabanpancarı, beta vulgaris diğer bir ifadeyle yörede bilinen adı ile çarh(ğ)ala/pazı ¹² sulu veya yumurtalı olarak yapılan zeytinyağlı bir yemek olma özelliği taşımaktadır.

Not: Artvin ili gastronomisinde cinçar (ısırgan otu) yemeği, kinzili¹³, kabaklı, bulgurlu taze fasulye yemekleri, burği¹⁴turşusu/kavurması, karalahana, kabak, pancar yemekleri, doğada doğal yollarla yetişen ve toplanan ot (kazayağı, madımak, nari dikenli çurna, ğimi) yemekleri gibi pek çok sebze ve ot yemek çeşitleriyle karşılaşmak mümkündür.

Tablo 4.8. Artvin İline Özgü Sebze ve Ot Yemekleri



Tablo 4.8 incelendiğinde Artvin iline özgü sebze ve ot yemekleri ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireyler ile yapılan görüşmeler sonucunda Artvin iline özgü bazı sebze ve ot yemeklerinden Puçuko ve Dudey ile ilgili yemek reçeteleri oluşturulmuştur. Yemek reçetelerinde yemeğin adı, yemeğin porsiyon miktarı, yemeğin fotoğrafı, yemekte kullanılan malzemeler, malzemenin miktarı ve yemeğin hazırlanış bilgisi Tablo 4.9’da görülmektedir.

¹¹ Çaşur/Çaşır: İştah açıcı, zinde tutma, şeker hastalığına iyi gelmesi gibi özellikleri bulunan bir bitki.

¹² Çarğala/Pazı: İspanağa benzeyen bir sebze türüdür.

¹³ Kinzi: Artvin yöresine özgü kişniş/aşotu.

¹⁴ Burği (Kaldirik): Nemli ormanlık bölgelerde, işlenmeyen alanlarda, tarla kenarlarında yabani olarak yetişen tıbbi aromatik bir bitkidir.

Puçuko (4 kişilik/porsiyon)	Dudey (4 kişilik/porsiyon)		
			
Kaynak: Artvin Ticaret ve Sanayi Odası, 2019.	Kaynak: Oğan, 2019.		
Malzeme	Miktar	Malzeme	Miktar
Bulgur/Aşurelik Buğday	1 su bardağı	Karalahana	1 demet
Kurutulmuş Taze Fasulye	½ kg	Pazı	1 demet
Sıvı Yağ	½ çay bardağı	Taze Fasulye	½ kg
Tereyağı	1 yemek kaşığı	Su	2,5 litre
Domates/ Biber Salçası	1 yemek kaşığı	Patates	2 adet
Tuz	1½ su bardağı	Tereyağı	2 yemek kaşığı
Limon/Sirke	İsteğe bağlı	Sarımsak	2 diş
Su	İsteğe bağlı	Sıvı Yağ	½ çay bardağı
Kuru Nane, Pul Biber	İsteğe bağlı	Ceviz İçi	1 su bardağı
Pul Biber	İsteğe bağlı	Tuz, Karabiber vb.	İsteğe bağlı
Hazırlanışı	Hazırlanışı		
Puçuko ¹⁵ bir süre suda ıslatıldıktan sonra haşlanır. Suyu alınarak derin bir tencereye aktarılır. Üzerine bulgur veya aşurelik buğday, su ve tuz ilave edilerek orta ısıda kaynatılır. Bu işlem devam ederken yemeğin terbiyesi için soğanlar çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur ve üzerine salça eklenir. Bu karışım kaynayan yemeğe eklenir ve karıştırılmaz. Son olarak tereyağı, kuru nane ve pul biber kızdırılarak yemeğe katılır. Tercihe göre servis sırasında üzerine sirke veya limon dökülerek ya da sade olarak servisi yapılır.	Derin bir tencerede su kaynatılır. İrice doğranan lahana, pazı ve fasulye on dakika arayla ve sırasıyla kaynayan suya koyularak yarım saat haşlanır. Suyu süzülerek ayrı bir tencereye alınır. Daha sonra tencereye yuvarlak doğranmış patates dilimleri, sıvıyağ, tuz ilave edilir. İçine su eklenir ve 45 dakika daha pişirilir. Pişirildikten sonra yöreye özgü korsa ¹⁶ ile iyice dövülür. Sarımsak ve ceviz içi ilave edilerek tekrar korsa ile dövülerek karıştırılır. Üzerine tereyağında pul biberi kızdırılarak gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir.		

Tablo 4.9. Puçuko ve Dudey

Et ve Balık Yemekleri

Artvin iline özgü yemek gruplarından et ve balık yemekleri ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu Tablo 4.10'da görülmektedir.

¹⁵ Puçuko: Artvin'e özgü kurutulmuş taze fasulye.

¹⁶ Korsa/Korza: Laz kültüründe yöreye özgü mutfakta kullanılan ahşap bir alet

Yemek Adı	Yaygın Olarak Yapıldığı Yer	Bilgi Notu
Cağ Kebabı (Yatık Döner)	Artvin iç kesimleri, Erzurum	Oğlak veya kuzu etinden yapılan Türk mutfağına özgü bir çeşit kebabtır. Önceden terbiye edilmiş etin yatık bir şişe geçirilip odun ateşi üzerinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.
Et Kavurma	Artvin, Rize	Türkiye'nin her yöresinde meşhur bir yemek olan et kavurma Artvin yöresinde de popüler bir yemektir. Özellikle toplantı, düğün gibi etkinliklerde misafirlere pirinç pilavı ile servis edilmektedir.
Hamsi Buğulama	Doğu Karadeniz	Karadeniz mutfağının en meşhur balık yemekleri hamsi ile yapılmaktadır. Hamsi buğulama sebzeler veya sade olarak hazırlanabildiği gibi fırında veya tavada da pişirilebilmektedir.
Hamsili Pilav	Doğu Karadeniz	Genellikle pirinç ve kılıcı alınmış hamsiler ile hazırlanan hamsili pilav yapımı zahmetli bir yemek olma özelliği taşımaktadır. Dolayısıyla yöredeki insanlar daha çok özel günlerde yapmaktadır

Not: Artvin ili gastronomisinde yöreye özgü kırmızı benekli alabalık, mezgıt, istavrit, zargana, levrek, kötek gibi pek çok balık yemeklerine, yumurtalı kavurma, pilek kebabı, köfte, etli beyaz lahana gibi kırmızı et yemeklerine ayrıca yörede büyükbaş, küçükbaş, kümes hayvanları ile yapılan et yemeği çeşitleriyle karşılaşmak mümkündür.

Tablo 4.10. Artvin İline Özgü Et ve Balık Yemekleri

Tablo 4.10 incelendiğinde Artvin iline özgü et ve balık yemekleri ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireyler ile yapılan görüşmeler sonucunda Artvin iline özgü bazı ana yemeklerden Hamsi Buğulama, Hamsili Pilav ve Cağ Kebabı ile ilgili yemek reçeteleri oluşturulmuştur. Yemek reçetelerinde yemeğin adı, yemeğin porsiyon miktarı, yemeğin fotoğrafı, yemekte kullanılan malzemeler, malzemenin miktarı ve yemeğin hazırlanış bilgisi Tablo 4.11 ve Tablo 4.12'de görülmektedir.

Fırında Hamsi Buğulama (4 kişilik/porsiyon)	
	Malzeme
	Hamsi
	Soğan
	Domates
	Limon
	Tuz
	Karabiber
	Zeytinyağı
Miktar	
1 kg	
4 adet	
2 adet	
1 adet	
1 çay kaşığı	
1 çay kaşığı	
½ çay bardağı	

Hazırlanışı: Öncelikle hamsiler ayıklanır, yıkanır ve süzülür. Halka olarak doğranmış olan soğanlar bir fırın kabına yerleştirilerek tuz ve karabiber serpilir. Daha sonra hamsiler dizilir ve üzerine yuvarlak doğranmış domatesler koyulur. Limon suyu ve zeytinyağı, tuz ve karabiber bir kâse içerisinde çırpılarak balıkların üzerinde gezdirilir. Son olarak fırında 180 derece ısıda 25 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.

Tablo 4.11. Fırında Hamsi Buğulama

Hamsili Pilav (4-6 kişilik/porsiyon)		Cağ Kebabı (8-10 kişilik/porsiyon)	
			
Malzeme	Miktar	Malzeme	Miktar
Hamsi	1 kg	Kuzu Budu	2 adet
Zeytinyağı	1 çay bardağı	Soğan	2 kg
Soğan	1 adet	Tuz	Yeteri kadar
Çam fıstığı	25 gr	Karabiber	Yeteri kadar
Pirinç	200 gr	Kırmızı Toz Biber	Yeteri kadar
Kuş üzümü	40 gr		
Su	2 su bardağı		
Nane	İsteğe bağlı		
Tuz, Karabiber vb.	İsteğe bağlı		
Hazırlanışı	Hamsiler temizlenir ve kılçıkları çıkarılır. Hamsiler yice yıkanır ve süzülmesi için bir süzgeçte bekletilir. Aynı bir tencerede sırasıyla zeytinyağı, ince doğranmış soğan, çam fıstığı, pirinç, kuru nane ve kuş üzümü kavrulur. Daha sonra sıcak su ilave edilir ve pilavın pişmesi beklenir. Pilav pişerken fırın kabı yağlanır ve ayıklanmış hamsilerin iç kısmı yukarıda olacak şekilde dizilir ve pilav üzerine dökülür. Kalan hamsilerin iç kısmı da pilava gelecek şekilde dizilir. Son olarak fırında 180 derece ısıda 30 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.	Hazırlanışı	Artvin yöresinde genellikle 6-12 ay arasındaki kuzunun budu bir parmak kalınlığında yaprak gibi kesilir. Daha sonra etinin marine edilmesi için derin bir kaba ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber, kırmızı toz biber serpilir ve etler dizilir. Etlerin her dizilişinde işlem tekrarlanır. Etler kabın ağzı kapatılarak en az bir gün buzdolabında bekletilir. Yaprak halindeki etler, kebabın özelliği olan şişe takılır ve yatık olarak odun ateşinde yavaş yavaş pişirilir. Pişirilen kısımlarından aynı dönerde olduğu gibi ince parçalar kesilir ve cağ kebabına mahsus küçük şişlere takılır. Sıcak olarak sade, lavaş veya pilav ile birlikte tüketilmektedir.

Tablo 4.12. Hamsili Pilav ve Cağ Kebabı

Hamur İşi



Artvin iline özgü yemek gruplarından hamur işi ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu Tablo 4.13'te görülmektedir.

Yemek Adı	Yaygın Olarak Yapıldığı Yer	Bilgi Notu
Cadi/Çadi (Mısır Ekmeği)	Doğu Karadeniz	Yörede üretilen mısır unundan elde edilen cadi/çadi ¹⁷ (mısır ekmeği) Artvin yöresinde her öğün tüketilen besleyici ve lezzetli özellikleri olan vazgeçilmez bir ekme türüdür.
Hamsili Ekmek	Doğu Karadeniz	Hamsili ekmeğin ana malzemelerini mısır unu ve kılçığı alınmış hamsi oluşturmaktadır. Genellikle tek başına tüketildiği için bir çeşit ana yemek olma özelliği taşımaktadır.
Silor/Siron/Ziron	Doğu Karadeniz	Silor, farklı yörelerde ziron ya da siron olarak da bilinen bir hamur yemeğidir. Rulo halinde getirilen hamur veya yufkanın fırınlanarak üzerine yoğurt dökülmesiyle hazırlanmaktadır.
Bişi/Pişi	Artvin, Erzurum	Anadolu'da kolaç, keçi ayağı veya lokma isimleriyle de bilinen bişi/pişi derin yağda kızartılarak yapılmaktadır. Pratik olarak hazırlanabilen tatlı bir ekme türü olma özelliği taşımaktadır.
Hinkal	Artvin, Gürcistan	Bir çeşit mantı türü olan Hinkal sade veya etli, peynirli, patatesli iç harcı ile yapılabilmektedir. Hingel/hankali olarak da bilinen bu yemeğin vazgeçilmez sosu ise sarımsaklı yoğurttur.
Not: Artvin ili gastronomisinde kete (cevizli, içli, kavurmalı, açma vb.) çeşitleri, su böreği, çörek, gözleme, lavaş, pileki ekmeği, puğaça, erişte, ev makarnası gibi pek çok hamur işi çeşitleriyle karşılaşmak mümkündür.		

Tablo 4.13. Artvin İline Özgü Hamur İşleri

Tablo 4.13 incelendiğinde Artvin iline özgü hamur işleri ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireyler ile yapılan görüşmeler sonucunda Artvin iline özgü bazı hamur işlerinden Cadi/Çadi (mısır ekmeği), Bişi/Pişi, Hinkel/Hingel/Hinkali ve Silor/Siron/Ziron ile ilgili yemek reçeteleri oluşturulmuştur. Yemek reçetelerinde yemeğin adı, yemeğin porsiyon miktarı, yemeğin fotoğrafı, yemekte kullanılan malzemeler, malzemenin miktarı ve yemeğin hazırlanış bilgisi Tablo 4.14, Tablo 4.15 ve Tablo 4.16'da görülmektedir.

¹⁷ Cadi/Çadi: Artvin yöresinde mısır ekmeği yerine kullanılan bir isim.

Cadi/Çadi Mısır Ekmeği (4 kişilik/porsiyon)		Bişi/Pişi (4 kişilik/porsiyon)	
			
Kaynak: Oğan, 2019.		Kaynak: Star Gazetesi, 2019.	
Malzeme	Miktar	Malzeme	Miktar
Mısır Unu	4 su bardağı	Un	3 su bardağı
Sıcak Su	3 su bardağı	Süt/Su	1 ½ su bardağı
Tuz	1 tatlı kaşığı	Yaş Maya	½ paket
Karbonat	İsteğe bağlı	Tuz	1 tatlı kaşığı
Hazırlanışı		Hazırlanışı	
Öncelikle derin bir kap içerisine mısır unu alınarak sıcak su yavaş yavaş ilave edilir. Tahta bir kaşık yardımıyla mısır unu ve su karıştırılır. Yumuşak ama sulu bir hamur elde edildikten sonra şekil verilerek yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Isısı 200 derece fırında pişirilebildiği gibi tavada da pişirilebilmektedir. İsteğe bağlı olarak hamuruna karbonat ilave edilebilir.		Öncelikle ılık süt veya su ile yaş maya iyice eritilir. Bu karışıma un ve tuz ilave edilerek ele yapışmayan çok da sert olmayan bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri örtülerek en az bir saat dinlendirilir. Daha sonra hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler kopararak orta kalınlıkla açılır. Son olarak kızgın yağda arkalı önlü pişirilerek servis edilir.	

Tablo 4.14. Cadi/Çadi (Mısır Ekmeği) ve Bişi/Pişi

Hinkal/Hingel/Hinkali (4 kişilik/porsiyon)																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Malzeme</th> <th>Miktar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Un</td> <td>5 su bardağı</td> </tr> <tr> <td>Yumurta</td> <td>1 adet</td> </tr> <tr> <td>Su</td> <td>2 su bardağı</td> </tr> <tr> <td>Tuz</td> <td>Yeteri kadar</td> </tr> <tr> <td>Kavurma</td> <td>250 gr</td> </tr> <tr> <td>Tereyağı</td> <td>2 yemek kaşığı</td> </tr> <tr> <td>Yoğurt</td> <td>İsteğe bağlı</td> </tr> <tr> <td>Sarımsak</td> <td>İsteğe bağlı</td> </tr> </tbody> </table>	Malzeme	Miktar	Un	5 su bardağı	Yumurta	1 adet	Su	2 su bardağı	Tuz	Yeteri kadar	Kavurma	250 gr	Tereyağı	2 yemek kaşığı	Yoğurt	İsteğe bağlı	Sarımsak	İsteğe bağlı	
Malzeme	Miktar																			
Un	5 su bardağı																			
Yumurta	1 adet																			
Su	2 su bardağı																			
Tuz	Yeteri kadar																			
Kavurma	250 gr																			
Tereyağı	2 yemek kaşığı																			
Yoğurt	İsteğe bağlı																			
Sarımsak	İsteğe bağlı																			
Kaynak: CnnTürk, 2019; Çiçek, 2019.																				
<p>Hazırlanışı: Derin bir kaba un, yumurta, tuz ve su koyularak iyice yoğrularak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamurlar beze haline getirilerek bir süre dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurlar bir kâse yardımıyla kesilir. Daha sonra kesilen bu hamurların içerisine kavurma koyularak bohça şeklinde kenarlarından bükülerek katlanır. Manti şeklini alan hamurlar kaynar suda haşlanır ve servis tabağına alınır. Son olarak eritilmiş tereyağı üzerine gezdirilerek servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak yoğurt veya sarımsaklı yoğurt ile de servis edilebilmektedir.</p>																				

Tablo 4.15. Hinkal/Hingel/Hinkali

Silor/Siron/Ziron (4 kişilik/porsiyon)



Malzeme	Miktar
Hazır Yufka	6 adet
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Zeytinyağı	1 yemek kaşığı
Yoğurt	1 kâse
Sıcak Su	Yeteri kadar
Kıyma	İsteğe bağlı
Tavuk	İsteğe bağlı
Ceviz, Tuz	İsteğe bağlı

Hazırlanışı: Yufkalar düz bir zemine serilir ve yarım daire olacak şekilde katlanır. Yufkalar yuvarlak kısmından kıvrılır ve parmak kalınlığında kesilip fırın tepsisine dizilir. Fırında 180 derece ısıda hafif olarak kızartılır. Kızarma işlemi tamamlandıktan sonra üzerinden sıcak su gezdirilerek 5-10 dakika arası beklenir. Yoğurt üzerine ilave edildikten sonra ayrı bir tavada eritilen tereyağı ve zeytinyağı gezdirilir. İsteğe bağlı olarak kavrulmuş kıyma veya haşlanmış tavuk gibi soslarda hazırlanarak besin değeri artırılabilir.

Tablo 4.16. Silor/Siron/Ziron

Tatlılar ve İçecekler

Artvin iline özgü yemek gruplarından tatlılar ve içecekler ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu Tablo 4.17’de görülmektedir.


Yemek Adı	Yaygın Olarak Yapıldığı Yer	Bilgi Notu
Laz Böreği	Artvin, Rize, Trabzon	Karadeniz’de özel günlerin, düğünlerin, festival gibi çeşitli kutlamaların en meşhur yöresel tatlısıdır. Son yıllarda yiyecek içecek işletmeleri tarafından sunulması bilirliliği artmıştır.
Hasuta	Artvin iç kesimleri, Erzurum	Yörede tereyağı, mısır unu ve pekmez ile tavada hazırlanan bir tatlı olan Hasuta sıcak olarak servis edilmektedir. Tatlı olmasının yanı sıra ekmele birlikte tüketildiğinde öğün yerini de tutmaktadır.
Kaysefe	Artvin iç kesimleri, Erzurum	Kuru kayısı, ceviz ve tereyağı ile yapılan geleneksel bir Türk tatlısı olma özelliği taşımaktadır. Artvin yöresinde dut, erik gibi çeşitli kurutulmuş meyveler ile farklı versiyonları da yapılmaktadır.
Zürbiyet	Artvin	Tereyağı, bal ve pekmezin pişirilmesiyle elde edilir. Pişirme işleminden sonra soğumaya bırakılan tatlı ceviz ilave edilerek servis edilir. Yörede kahvaltılarda ekmeğe sürülerek tüketimi yaygındır.

Not: Artvin ili gastronomisinde kabak tatlısı, köme, pestil, baklava, kadayıf, bal, pekmez, reçel, marmelat gibi tatlı çeşitlerinin yanı sıra hoşaf (elam, armut vb.), üzüm suyu, şerbet, koruh/koreva¹⁸ gibi yöreye özgü içecek çeşitleriyle de karşılaşmak mümkündür.

Tablo 4.17. Artvin İline Özgü Tatlılar ve İçecekler

¹⁸ Koruh/Koreva: Yörede kızılıcak şurubu anlamında kullanılmaktadır.

Tablo 4. 17 incelendiğinde Artvin iline özgü tatlılar ve içecekler ile ilgili yemeğin adı, yemeğin yaygın olarak yapıldığı yer ve yemek ile ilgili bilgi notu şeklinde ön açıklama yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireyler ile yapılan görüşmeler sonucunda Artvin iline özgü bazı tatlılardan Laz Böreği, Hasuta ve Kaysefe ile ilgili yemek reçeteleri oluşturulmuştur. Yemek reçetelerinde yemeğin adı, yemeğin porsiyon miktarı, yemeğin fotoğrafı, yemekte kullanılan malzemeler, malzemenin miktarı ve yemeğin hazırlanış bilgisi Tablo 4.18 ve Tablo 4.19’da görülmektedir.

Laz Böreği (8 kişilik/porsiyon)			
			
Malzeme (Hamuru için)	Miktar	Malzeme (Muhallebisi İçin)	Miktar
Un	3 su bardağı	Süt	3,5 su bardağı
Süt	2 çay bardağı	Şeker	4 su bardağı
Yumurta	1 adet	Un	2 su bardağı
Su	1 çay bardağı	Yumurta	4 adet
Tereyağı (Pişirme esnasında kullanılmak üzere)	350 gr	Toz Şeker	2 su bardağı
		Yoğurt	3 yemek kaşığı
Hazırlanışı		Tuz ve Karabiber	1 çay kaşığı
<p>İlk olarak hamur için malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Muhallebinin hazırlanması için bir tencereye süt, 3 su bardağı şeker, un ve tuz eklenir ve muhallebi tam kaynamadan ocağın altından alınır. Ocaktan alınan tencereye yumurta, yoğurt ve karabiber de eklenerek iyice çırpılır. Daha sonra hamurdan sekiz adet yufka açılır. Bu yufkalardan dört tanesi yağlanmış fırın tepsisine serilir ve üzerine hazırlanan muhallebi ilave edilir. Muhallebinin üzerine kalan 1 su bardağı şeker ve tereyağı ilave edilerek önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir. Son olarak kalan dört yufka yağlanarak muhallebinin üzerine serilir ve 170 derece ısıda üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişme işlemi tamamlanan tatlı üzeri bez ile örtülür ve soğuk olarak servis edilir.</p>			

Tablo 4.18. Laz Böreği

Hasuta (2 kişilik/porsiyon)	Kaysefe (4 kişilik/porsiyon)
	
Kaynak: Milliyet, 2019.	Kaynak: Milliyet, 2019.
Malzeme	Malzeme
Miktar	Miktar
Dut Pekmezi	2 yemek kaşığı
Nişasta	2 yemek kaşığı
Toz Şeker	2 yemek kaşığı
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Su	1 su bardağı
Hazırlanışı	Hazırlanışı
Tencerede su, pekmez, nişasta ve şeker çözülünceye kadar çırpılır ve koyulaşmaya kadar pişirilir. Aynı bir tavada tereyağı eritilir ve bir kısmı ayrılarak servis tabağına dökülür. Tenceredeki karışım servis tabağındaki tereyağının üzerine eklenir. Kalan tereyağı ise servis tabağının üzerinde gezdirilerek servisi yapılır.	Öncelikle kuru kayısılar iyice yıkanır ve tencerede su ve şeker ile birlikte çok sert olmayacak şekilde yaklaşık on dakika kadar pişirilir. Daha sonra pişirilen kayısılar servis tabağına alınır. Son olarak pişirilen kayısılar servis tabağının üzerinde eritilmiş tereyağı gezdirilir ve ceviz içi ilave edilerek servis edilir.

Tablo 4.19. Hasuta ve Kaysefe

Artvin ilinin gastronomi değerini tespit edebilmek amacıyla ilgili doküman incelemesi doğrultusunda üç kuşak boyunca Artvin ilinde yaşayan toplam 100 birey ile gözlem bilgi formu yardımıyla elde edilen veriler kapsamında Artvin ilinin mutfak kültürü, Artvin ili mutfağına özgü terimler, kavramlar, araç-gereçler ve ekipmanlar, pişirme teknikleri ve yöntemleri, ritüeller, öğünler ve servis şekilleri tespit edilmiştir. Daha sonra Artvin ili gastronomisine özgü yöresel ürünler, yemekler ve bazı yemeklerin reçeteleri derlenmiştir. Bu bağlamda Artvin ilinin gastronomi değerine ilişkin bulgular incelendiğinde ve değerlendirildiğinde Artvin ilinin kendine özgü, zengin ve keşfedilmeyi bekleyen bir gastronomi değerine sahip olduğu görülmektedir. Dolayısıyla **H1** hipotezi olan “*Artvin ilinin kendine özgü gastronomi değerleri bulunmaktadır*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.2. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelere İlişkin Bulgular

Araştırmada Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan 244 işletmeden anket formu ile elde edilen nicel veriler Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelere ilişkin bulgular olarak değerlendirilmektedir. Yiyecek içecek hizmeti sunan bu işletmelerin demografik özelliklerinin yanı sıra Artvin yöresine özgü öne çıkan yöresel yemekleri bilip bilmedikleri ve bu yöresel yemeklere menülerinde yer verip vermediklerine ilişkin bulgular yorumlanmaktadır. Ayrıca yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin işletme anket formunda yer almayan Artvin yöresine özgü yemeklerden hangi yemekleri menülerinde bulduklarını tespit edilmiştir.

4.2.1. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin demografik özelliklere ilişkin yiyecek içecek işletmesinin türü, yiyecek içecek işletmesinin bulunduğu ilçe, yiyecek içecek işletmesinin faaliyet süresi, yiyecek içecek işletmesinde çalışan personel sayısı, yiyecek içecek işletmelerine gelen misafirlerin uyruğu, yiyecek içecek işletmesinde uygulanan servis şekli, yiyecek içecek işletmesinde yemeklerin nasıl bir tarif ile yapıldığı ve yiyecek içecek işletmelerinin Artvin mutfağına yer verme durumu ile ilgili sayısal veriler Tablo 4.20'de gösterilmektedir.

		f	%	s.s.
İşletmenin Türü	Otel	30	12,3	1,189
	Restoran	36	14,8	
	Lokanta	62	25,4	
	Kafeterya	89	36,5	
	Pastane	27	11,1	
İşletmenizin Bulunduğu İlçe	Artvin Merkez	48	19,7	2,543
	Ardanuç	15	6,1	
	Arhavi	31	12,7	
	Borçka	24	9,8	
	Hopa	57	23,4	
	Kemalpaşa	17	7,0	
	Murgul	11	4,5	
	Şavşat	17	7,0	
	Yusufeli	24	9,8	
Faaliyet Süresi	0-3 yıl	86	35,2	1,489
	4-7 yıl	64	26,2	
	8-11 yıl	48	19,7	
	12-15 yıl	16	6,6	
	16-19 yıl	14	5,7	
	20 ve üzeri	16	6,6	
Çalışan Personel Sayısı	0-4 kişi	131	53,7	,854
	5-9 kişi	77	31,6	
	10-14 kişi	30	12,3	
	15-19 kişi	3	1,2	
	20 ve üzeri kişi	3	1,2	
İşletmenize Türkiye Cumhuriyeti Vatandaşı Dışında En Fazla Gelen Misafirlerin Uyrduğu	Arap Ülkeleri	34	13,9	1,411
	Gürcistan	103	42,2	
	İran	56	23,0	
	Avrupa Ülkeleri	18	7,4	
	Azerbaycan	33	13,5	
Servis Şekli	Açık Büfe	28	11,5	,902
	Alakart	122	50,0	
	Tabldot	53	21,7	
	Self Servis	41	16,8	
İşletmenizde Yemekleri Nasıl Yapıyorsunuz	Aşçıların Tecrübesine Göre	132	54,1	,878
	Standart Yemek Tarifine Göre	48	19,7	
	İşletmeye Özgü Tarife Göre	64	25,2	
İşletmenizde Artvin Mutfağına Yer Veriyor Musunuz?	Evet	170	69,7	,460
	Hayır	74	30,3	
Toplam		244	100	

Tablo 4.20. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Demografik Özellikleri

Tablo 4.20’de araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin demografik özelliklere ilişkin bulgular incelendiğinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin %12,3’ünün otel bünyesinde, %14,8’ünün restoran, %25,4’ünün lokanta, %36,5’ünün kafeterya, %11,1’inin pastane olduğu görülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinin bulunduğu ilçelere bakıldığında %19,7’si Merkez, %6,1’i Ardanuç, %12,7’si Arhavi, %9,8’i Borçka, %23,4’u Hopa, %4,5’i Murgul, %7,0’si şavşat ve %9,8’i Yusufeli ilçesinde bulunmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinin faaliyet süresi incelendiğinde %35,2’s 0-3, %26,2’si 4-7, %19,7’si 8-11, %6,6’sı 12-15, %5,7’si 16-19 ve %6,6’sı 20 yıl ve üzeri yıl aralığında olduğu görülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personel sayısı ise %53,7’si 0-4, %31,6’sı 5-9, %12,3’ 10-14, %1,2’si 15-19 ve %1,2’si 20 ve üzeri kişi aralığında olduğu tespit edilmiştir. Yiyecek içecek işletmelerine en fazla gelen yabancı misafirlerin ülkelerine bakıldığında %13,9’u Arap lkeleri, %42,2’si Gürcistan, %23,0’ İran, %7,4’ Avrupa lkeleri ve %13,5’i Azerbaycan lkeleri olduğu tespit edilmiştir. Yiyecek içecek işletmelerinin servis şekli olarak %11,5’i açık büfe, %50,0’si alakart, %16,8’i self servis ve %21,7’si tabldot servisi uyguladığı tespit edilmiştir. Yiyecek içecek işletmeleri yemeklerini nasıl yaptıkları ifadesine %54,1’i aşıların tecrübesine göre, %19,7’si standart yemek tariflerine göre ve %25,2’si işletmeye özgü tarif ile yemeklerini yaptıkları görülmektedir. Son olarak yiyecek içecek işletmelerinin Artvin mutfağına yer vermekte misiniz ifadesine %69,7’sinin evet %30,3’ünün ise hayır cevabını verdiği tespit edilmiştir.

4.2.2. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Artvin Gastronomisine zg Yemeklerin Bilinirlik Düzeyi

Araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin yöreye özgü ne çıkan Karalahana orbası, Cincar orbası veya Yemeği, Mıhlama veya Kuymak, Kaygana, Mısır Ekmeği, Gaviçi (Gaşil, Haşil, Papa), Silor (Ziron, Siron), Bişi veya Pişi, Hinkal (Hingel, Hinkali), Puçuko, Artvin Döneri (Cağ Kebabı), Hamsili Pilav, Hamsi Buğulama, Turşu Kavurma, Karalahana Sarması, Dudey veya Dudeyi, arė(h)ala (Pazı) Yemeği, Laz Böreği, Kayısefe ve Hasuta yemeklerinin bilinirlik düzeyine ilişkin sayısal veriler Tablo 4.21’de gösterilmektedir.

Yöre Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	Biliyorum		Bilmiyorum		s.s.
	f	%	f	%	
1. Karalahana Çorbası	215	88,1	29	11,9	,324
2. Cincar Çorbası veya Yemeği	109	44,7	135	55,3	,498
3. Mıhlama veya Kuymak	233	95,5	11	4,5	,207
4. Kaygana	154	63,1	90	36,9	,483
5. Mısır Ekmeği (Cadi, Çadi)	222	91,0	22	9,0	,287
6. Gaviçi (Gaşil, Haşil, Papa)	75	30,7	169	69,3	,462
7. Silor (Ziron, Siron)	196	80,3	48	19,7	,398
8. Bişi/Pişi	222	91,0	22	9,0	,287
9. Hinkal (Hingel, Hinkali)	141	57,8	103	42,2	,494
10. Puçuko	100	41,0	144	59,0	,492
11. Artvin Döneri (Cağ Kebabı)	214	87,7	30	12,3	,329
12. Hamsili Pilav	217	88,9	27	11,1	,314
13. Hamsi Buğulama	209	85,7	35	14,3	,351
14. Turşu Kavurma	212	86,9	32	13,1	,338
15. Karalahana Sarması	227	93,0	17	7,0	,255
16. Dudey/Dudeyi	95	38,9	149	61,1	,488
17. Çarğ(h)ala (Pazı) Yemeği	139	57,0	105	43,0	,496
18. Laz Böreği	227	93,0	17	7,0	,255
19. Kayısefe	71	29,1	173	70,9	,455
20. Hasuta	93	38,1	151	61,9	,486
Toplam	244 (100)				

Tablo 4.21. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Artvin Gastronomisine Özgü Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

Tablo 4.21’de araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin yöreye özgü öne çıkan yemeklerin bilinirlik düzeyine ilişkin bulgular incelendiğinde %95,5’i Mıhlama veya Kuymak yemeğini en fazla bildikleri tespit edilmiştir. Bu yemeği sırasıyla %93,0’ü Laz Böreği ve Karalahana Sarması, %91,0’i Mısır Ekmeği ve Pişi/Bişi, %88,9’u Hamsili Pilav, %88,1’i Karalahana Çorbası, %87,7’si Artvin Döneri, %86,9’u Turşu Kavurma, %85,7’si Hamsi Buğulama ve %80,3’ü Silor (Ziron, Siron) yemekleri en fazla bilinen olarak görülmektedir. Bu durum yörede mısır unu, karalahana, hamsi, hamur işi ve et ürünleri ile yapılan yemekleri bildikleri şeklinde yorumlanabilmektedir. Artvin ilinde yiyecek içecek

hizmeti sunan işletmelerin %63,1'i Kaygana, %57,8'i Hinkal (Hingel, Hinkali), %57,0'si Çarğ(h)ala (Pazı) Yemeği, %44,7'si Cincar Çorbası veya Yemeği, %41'i Puçuko, %38,9'u Dudey veya Dudeyi ve %38,1'i Hasuta yemeğini ise orta düzeyde bildikleri tespit edilmiştir. Bu durum yöre içinde tam anlamıyla bilinmediği ve yöre içinde yemeklerin farklılıklar göstermesi şeklinde yorumlanabilmektedir. Son olarak yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin %30,7'si Gaviçi (Gaşıl, Haşıl, Papa) ve %29,1'i Kayısefe yemeğini bilmektedir. Bu yemeklerin bilinirliğinin en az olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda Çokişler ve Türker'in (2016) Ayder Yaylasında yaptığı çalışmada bölge faaliyet gösteren restoran yöneticilerinin mutfak kültürünün turizm amaçlı olarak kullanılması noktasında yeterli önemi göstermediklerini ifade etmiştir. Şengül ve Türkay (2016) ise çalışmalarında yapmış oldukları yöresel yemeklerin standart hale getirilerek bölgede bulunan konak ve restoranların menülerinde yer alması gerektiği ve buna yönelik işletmelere çeşitli önerilerde bulunmuştur. Dolayısıyla yöre içinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin yörenin gastronomisine özgü kültür, yemek, servis gibi unsurları bir turizm ürünü olarak bilmesi ve bununla ilgili geliştirici faaliyet yapılması gerektiği ifade edilebilmektedir.

Artvin gastronomisinin tanıtılması ve geliştirilmesinde önemli bir rolü bulunan yiyecek içecek işletmeleri yöreye özgü yemeklerin bazılarını bilmediği ancak yöre yemeklerinin büyük bir bölümünü ise genel hatlarıyla bilmektedir. Bu bağlamda **H2** hipotezi olan "*Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler Artvin iline özgü gastronomi uygulamalarını bilmektedir*" ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.2.3. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Artvin Gastronomisine Özgü Yemeklerin Menülerinde Yer Alma Durumu

Araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin yöreye özgü öne çıkan Karalahana Çorbası, Cincar Çorbası veya Yemeği, Mıhlama veya Kuymak, Kaygana, Mısır Ekmeği, Gaviçi (Gaşıl, Haşıl, Papa), Silor (Ziron, Siron), Bişi veya Pişi, Hinkal (Hingel, Hinkali), Puçuko, Artvin Döneri (Cağ Kebabı), Hamsili Pilav, Hamsi Buğulama, Turşu Kavurma, Karalahana Sarması, Dudey veya Dudeyi, Çarğ(h)ala (Pazı) Yemeği, Laz Böreği, Kayısefe ve Hasuta yemeklerinin menülerinde yer alma durumuna ilişkin sayısal veriler Tablo 4.22'de gösterilmektedir.

Yöre Yemeklerinin Menülerde Bulunma Düzeyi	Menüde Var		Menüde Yok		s.s.
	f	%	f	%	
1. Karalahana Çorbası	38	15,6	206	84,4	,363
2. Cincar Çorbası veya Yemeği	10	4,1	234	95,9	,198
3. Mıhlama/Muhlama/Kuymak	129	52,9	115	47,1	,501
4. Kaygana	39	16,0	205	84,0	,367
5. Mısır Ekmeği (Cadi, Çadi)	77	31,6	167	68,4	,465
6. Gaviçi (Gaşil, Haşil, Papa)	11	4,5	233	95,5	,207
7. Silor (Ziron, Siron)	48	19,7	196	80,3	,398
8. Bişi/Pişi	80	32,8	164	67,2	,470
9. Hinkal (Hingel, Hinkali)	31	12,7	213	87,3	,333
10. Puçuko	10	4,1	234	95,9	,198
11. Artvin Döneri (Cağ Kebabı)	51	20,9	193	79,1	,407
12. Hamsili Pilav	31	12,7	213	87,3	,333
13. Hamsi Buğulama	17	7,0	227	93,0	,255
14. Turşu Kavurma	60	24,6	184	75,4	,431
15. Karalahana Sarması	96	39,3	148	60,7	,489
16. Dudey/Dudeyi	15	6,1	229	93,9	,240
17. Çarğ(h)ala (Pazı) Yemeği	15	6,1	229	93,9	,240
18. Laz Böreği	83	34,0	131	66,0	,474
19. Kayısefe	11	4,5	233	95,5	,207
20. Hasuta	8	3,3	236	96,7	,178
Toplam			244	(100)	

Tablo 4.22. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Artvin Gastronomisine Özgü Yemeklerin Menülerinde Bulunması Durumu

Tablo 4.22’de araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin yöreye özgü öne çıkan yemeklerin menülerde bulunma düzeyine ilişkin bulgular incelendiğinde %52,9’u Mıhlama veya Kuymak yemeğini menülerinde en fazla bulundurduğu tespit edilmiştir. Bu yemeği sırasıyla %39,3’ü Karalahana Sarması, %34,0’ü Laz Böreği, %32,8’i Pişi/Bişi, %31,6’sı Mısır Ekmeği, %24,6’sı Turşu Kavurma, %20,9’u Artvin Döneri ve %19,7’si Silor (Ziron, Siron) yemeğinin menülerinde bulunduğu tespit edilmiştir. Bu durum Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan en az beş işletmeden bir tanesinin yöreye özgü yemeklere menülerinde yer aldığı şeklinde ifade edilebilmektedir. Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin %16’sı Kaygana, %15,6’sı Karalahana Çorbası, %12,7’si Hamsili Pilav ve Hinkal (Hingel, Hinkali), %7’si Hamsili Pilav, %6,1’i Dudey/Dudeyi ve Çarğ(h)ala (Pazı)

Yemeğini menülerinde yer verdiği tespit edilmiştir. Son olarak ise Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin %4,5'i Kayısefe ve Gaviçi (Gaşil, Haşil, Papa), %4,1'i Puçuko ve Cincar Çorbası veya Yemeği ve %3,3'ü Hasuta yemeğini menülerinde bulundurduğu tespit edilmiştir. Bu durum yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin bir kısmının yöresel yemeklere menülerinde ağırlık verdiği şeklinde yorumlanabilmektedir.

Yöresel yemeklerden Kuymak veya Mıhlama, Laz Böreği, Mısır Ekmeği, Bişi veya Pişi ve Artvin Döneri yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde ağırlıklı olarak bulunmaktadır. Ancak bu yöresel yemeklerin dışında diğer yöreye özgü yemeklerin kısıtlı oranda bulunduğu görülmektedir. Dolayısıyla yiyecek içecek işletmelerinin diğer yöresel yemekleri bilmesi ve menülerinde bulundurulması hem yöre gastronomisinin tanıtılması hem de insanların farklı lezzetleri tanınması bağlamında önemli bir görev üstlendiği ifade edilebilmektedir. Artvin ilinin ilk coğrafi işaretli ürünü olan Puçuko yemeği %4,1 gibi düşük bir oranda yiyecek içecek işletmelerinin menüsünde bulunmaktadır. Coğrafi bir işaret almış bir yemeğin menülerde daha fazla yer alması gerekirken menülerde yer almaması düşündürücü bir durum olarak değerlendirilebilmektedir. Bu bağlamda yöresel yemekler ile ilgili Hatipoğlu ve arkadaşları (2013) tarafından yapılan çalışmada; bölgede bulunan yiyecek- içecek işletmelerinde yerel ürünlere yer verilmediğini tespit etmiştir. Kızırmak ve arkadaşlarının (2014) Trabzon Uzun Göl'de yaptıkları başka bir çalışmada restoranların büyük bölümünün menülerinde yöresel yemeklerin bulunmadığını ifade etmiştir. Mil ve Denk (2015) ise Erzurum Palandöken'de yaptıkları çalışmada işletmelerin menülerinde yöresel ürünlere kısmen yer vermelerine rağmen özellikle tedarik ve ekonomik kaygılar nedeniyle daha çok ulusal ve uluslararası ürünlere menülerinde yer verdiklerini ifade etmiştir. Ayrıca Büyüksalvarcı ve arkadaşları (2016) yapmış oldukları Konya ilinde yaptığı çalışmada; bölgede faaliyet gösteren işletmelerin; ticari kaygı, yöresel ürünleri yapabilecek ustaların az olması, müşterilerin evlerinde yöresel yemekleri tükettikleri için bu ürünleri dışarıda tercih etmemesi gibi nedenlerden dolayı belirli yöresel yemekler dışında birçok yöresel yemeğe işletmelerinde yer verilmediğini ifade etmiştir. Dolayısıyla ilgili araştırmalar incelendiğinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin bilinirlik, ekonomik, tedarik, tercih edilme gibi çeşitli nedenlerden kaynaklı yöre mutfaklarına olan ilgisinin yeterli düzeyde olmadığı şeklinde ifade edilebilmektedir.

4.2.4. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Artvin Gastronomisine Özgü Diğer Yemeklerin Menülerinde Yer Alma Durumu

Araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelere anket formunda yer almayan ancak menülerinde bulunan yöresel yemeklere ilişkin sayısal veriler Tablo 4.23’de gösterilmektedir.

Diğer Yöre Yemeklerinin Menülerde Bulunma Düzeyi	Menüde Var	
	f	%
1. Peynir/Minci/Lor Tavalama	15	6,1
2. Hamsili Ekmek	15	6,1
3. Zurbiyet	8	3,3
4. Hamsi Çorbası	6	2,5
5. Ev Makarnası	5	2,0
6. Gendime Çorbası	4	1,6
7. Kesme Çorbası	4	1,6
8. Tutmaç Çorbası	4	1,6
9. Püşürük Çorbası	3	1,2
10. Malahto	3	1,2
11. Lengir Kebabı	2	0,8
12. Fetir	2	0,8
13. Hamsi Gevreği	2	0,8

Tablo 4.23. Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Artvin Gastronomisine Özgü Diğer Yöresel Yemeklerin Menülerinde Bulunması Durumu

Tablo 4.23’te araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin anket formunda yer almayan ancak menülerinde bulunan yöresel yemeklere ilişkin bulgular incelendiğinde %6,1’i Peynir veya Minci (Lor) Tavalama ve Hamsili Ekmek bulundurduklarını ifade etmiştir. Bu yemekleri sırasıyla menülerinde %3,3 ile Zurbiyet, %2,5 ile Hamsi Çorbası, %2,0 ile Ev Makarnası, %1,6 ile Gendime, Kesme ve Tutmaç Çorbası, %1,2 ile Püşürük Çorbası ve Malahto, %0,8 ile Lengir Kebabı, Fetir ve Hamsi Gevreği bulundurdukları tespit edilmiştir. Bu durum yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerin küçük bir bölümünün yöresel ağırlıklı menülerinin bulundurduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinin yöreye özgü lezzetlere daha fazla yer vermesi gerektiği düşünüldüğünde ilçe merkezleri başta olmak üzere yörede turizm merkezi olarak kabul edilen alanlarda yöresel ürün temalı işletmelerin oluşturulması yöre gastronomisi ve turizmüne önemli katkılar sağlayacaktır.

Bu nedenle geleneksel ve yöresel değerlere sahip çıkılması, unutulmaması, tanıtılması gibi pek çok açıdan faydalarının olacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla yiyecek içecek işletmeleri bir yörenin gastronomi değerlerinin yaşatılmasında ve insanlarla buluşmasında en önemli elemanlardan biri olma özelliği taşımaktadır.

Artvin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri genel olarak yöreye özgü yemekleri menülerinde buldurmasına rağmen bazı yöresel yemeklere menülerinde daha fazla yer vermektedir. Bu bağlamda **H3** hipotezi olan “*Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler Artvin iline özgü gastronomi uygulamalarına menülerinde yer vermektedir.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlere İlişkin Bulgular

Araştırmada Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan yerli ve yabancı 400 turist ile anket formu ile elde edilen veriler Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlere ilişkin bulgular olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda öncelikle yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin demografik özelliklerinden cinsiyet, uyruk, yaş, medeni durum, eğitim, meslek, gelir düzeyi, Artvin ilini tercih etme nedeni ve Artvin yemeklerini beğenme durumu ile Artvin gastronomisi deneyimleri frekans ve yüzde dağılımı, ortalama ve standart sapma gibi betimsel istatistik değerlerinden yararlanılarak yorumlanmaktadır. Son olarak Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin cinsiyet, uyruk, yaş, medeni durum, eğitim, meslek, gelir düzeyi, Artvin ilini tercih etme nedeni ve Artvin yemeklerini beğenme durumu ile Artvin gastronomisi deneyimleri arasındaki ilişkiyi ölçmek amacıyla T testi ve Anova testlerinden yararlanılarak elde edilen bulgular yorumlanmaktadır.

4.3.1. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin demografik özelliklere ilişkin cinsiyet, uyruk, yaş, medeni durum, eğitim, meslek, gelir düzeyi, Artvin ilini tercih etme nedeni ve Artvin yemeklerini beğenme durumu ile ilgili sayısal veriler Tablo 4.24’te gösterilmektedir.

		f	%	ss.
Cinsiyet	Kadın	175	43,8	,496
	Erkek	225	56,2	
Uyruğunuz	Yerli	332	83,0	,376
	Yabancı	68	17,0	
Yaş	18-23 yaş	85	21,2	1,968
	24-29 yaş	115	28,8	
	30-35 yaş	82	20,5	
	36-41 yaş	32	8,0	
	42-47 yaş	25	6,2	
	48-53 yaş	20	5,0	
	54-59 yaş	27	6,8	
	60 ve üzeri	14	3,5	
Medeni Durum	Bekar	209	52,2	,500
	Evli	191	47,8	
Eğitim Durumu	Okur Yazar Değil	4	1,0	,880
	İlkokul	19	4,8	
	Ortaokul	25	6,2	
	Lise	108	27,0	
	Üniversite	244	61,0	
Mesleki Durum	Özel Sektör	158	39,5	1,879
	Kamu Sektörü	84	21,0	
	Emekli	38	9,5	
	Öğrenci	71	17,8	
	Çalışmıyor	49	12,2	
Gelir Düzeyi	2000 TL ve altı	145	36,2	1,004
	2000-4000 TL	141	35,2	
	4001-6000 TL	66	16,5	
	6001 ve üzeri	48	12,0	
Artvin İlinizi Ziyaret Etmenizde En Etkili Özellik	Doğa	263	65,8	2,775
	Kültür	43	10,8	
	Konaklama	15	3,8	
	Yemek (Gastronomi)	13	3,2	
	Mimari	10	2,5	
	Sosyal Yaşam	10	2,5	
	Ulaşım	6	1,5	
	Hava Şartları	7	1,8	
	Ekonomik	8	2,0	
	İş	14	3,5	
Diğer	11	2,8		
Artvin'e Özgü Yemekleri Beğenme Durumu	Evet	328	82,0	,384
	Hayır	72	18,0	
Toplam		400	100	

Tablo 4.24. Araştırmaya Katılan Turistlerin Demografik Özellikleri

Tablo 4.24'te araştırmaya katılan Artvin ilini ziyaret eden turistlerin demografik özelliklere ilişkin bulgular incelendiğinde turistlerin cinsiyet değişkenine göre %43,8'inin kadın, %56,2'sinin erkek olduğu görülmektedir. Turistlerin uyrukları incelendiğinde %83,0'ünün yerli ve %17,0'sinin yabancı turistler oluşturmaktadır. Yaş aralığına bakıldığında ise turistlerin %21,2'si 18-23, %28,8'i 24-29, %20,5'i 30-35, %8,0'i 36-41, %6,2'si 42-47, %5,0'i 48-53, %6,8'i 54-59 ve %3,5'i ise 60 ve üstü yaş aralığında olduğu görülmektedir. Turistlerin medeni durumları incelendiğinde %52,2'sinin bekar ve %47,8'inin evli olduğu tespit edilmiştir. Turistlerin eğitim düzeylerine bakıldığında %4,8'i ilkokul, %6,2'si ortaokul, %27,0'si lise, %61,0'i üniversite ve %4,0'ü okuryazar olmadığı tespit edilmiştir. Meslek grupları incelendiğinde %39,5'i özel sektör, %21,0'i kamu sektörü, %9,5'i emekli, %17,8'i emekli ve %12,2'si çalışmayan turistler oluşturmaktadır. Turistlerin gelir düzeyleri incelendiğinde ise %36,2'si 2000TL ve altı, %35,2'si 2001-4000TL, %16,5'i 4001-6000TL ve %12,0'si 6000TL ve üstü olduğu görülmektedir. Turistlerin Artvin ilini ziyaret etmelerinde en önemli tercih nedenleri %65,8'i doğa, %10,8'i kültür, %3,8'i gastronomi, %2,5'i mimari, %2,5'i sosyal yaşam, %1,5'i ulaşım, %1,8'i hava şartları, %2,0'si ekonomik, %3,5'i iş ve %2,8'i diğer nedenler (aile, eğitim vb.) olduğu tespit edilmiştir. Son olarak turistlerin Artvin'e özgü yemekleri beğenme durumu incelendiğinde %82,0'si evet ve %18,0'i hayır olduğu tespit edilmiştir.

4.3.2. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomisi Deneyimleri

Araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomi deneyimlerine ilişkin görüşleri ile ilgili sayısal veriler Tablo 4.25'te gösterilmektedir.

Turistlerin Gastronomi Deneyimleri	% (n=400)					\bar{x}	s.s.
Artvin’i ziyaret etmemde yöresel mutfak kültürü benim için önemli bir etkindir	10,5	15,5	32,2	19,2	22,5	3,27	1,262
Artvin yöresinin zengin bir gastronomisi bulunmaktadır.	8,2	16,8	31,2	26,5	17,2	3,27	1,174
Artvin yöresinin yemek kültürüyle ilgili bilgi sahibiyim.	6,0	25,8	26,5	26,2	15,5	3,19	1,159
Artvin yöresine ait yemekleri tatma fırsatı buldum.	3,2	15,8	27,2	28,0	25,8	3,57	1,128
Artvin yöresine ait çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır.	2,8	15,0	29,5	31,8	21,0	3,53	1,066
Artvin yöresine ait yemekler besleyici özelliğe sahiptir.	5,0	8,5	25,5	34,8	26,2	3,68	1,101
Artvin yöresine ait yemekler doyurucudur.	4,0	10,2	23,5	38,0	24,2	3,68	1,072
Artvin yöresine ait yemekler sağlık açısından yararlıdır.	4,2	7,5	31,5	35,2	21,5	3,62	1,035
Artvin ilinde yeterli sayıda yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır.	8,5	15,8	30,0	28,5	17,2	3,30	1,176
Artvin’deki yiy. iç. işletmeleri yöre yemekleri hakkında yeterli bilgiye sahiptir.	6,2	19,8	32,2	26,0	15,8	3,25	1,130
Yiy. iç. işletmeleri menülerinde yöre yemeklerini yeterli ölçüde kullanmaktadır	6,8	22,5	30,8	27,5	12,5	3,16	1,116
Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yöre yemeklerinin fiyatları uygundur.	9,5	19,0	31,0	26,8	13,8	3,16	1,168
Yiy. iç. işletmelerinde yöre yemekleri lezzetli fakat sunumları yeterli değildir.	10,8	19,5	31,8	26,2	11,8	3,08	1,163
Yiyecek içecek işletmelerinde yöre yemekleri yöreye özgü servis edilmektedir.	8,2	20,2	31,5	25,5	14,5	3,17	1,157
Yiyecek içecek işletmeleri yöre yemeklerine daha fazla önem vermelidir.	7,0	9,8	24,2	26,5	32,5	3,67	1,219
Artvin’e özgü yöresel yiyecek ve içecekleri satın almak isterim.	5,8	12,8	20,8	32,9	28,0	3,64	1,180
Yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri yeterlidir.	9,5	20,2	29,0	28,2	13,0	3,15	1,168
Artvin’e özgü yiyecek ve içeceklerin tanıtılması, bölge gelişimine katkı sağlar.	5,0	9,2	24,8	29,0	32,0	3,73	1,149
Yöresel yemeklerini deneyimlemek için Artvin iline tekrar gelmek isterim.	6,2	13,5	22,8	24,2	33,2	3,64	1,241
Artvin ilini ve yemeklerini çevreme (arkadaş/akraba) tavsiye ederim.	6,0	4,5	17,0	26,2	46,2	4,02	1,164

Tablo 4.25. Araştırmaya Katılan Turistlerin Artvin Gastronomisi Deneyimleri İle İlgili Görüşleri
Tablo 4.25’teki araştırmaya katılan Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomi deneyimlerine ilişkin görüşleri incelendiğinde;

“Artvin ilini ve yemeklerini çevreme (arkadaş/akraba) tavsiye ederim.” ($\bar{x}=4,02$) ifadesine en yüksek ortalama ile cevap verdikleri görülmektedir. Akrabalarına ve arkadaşlarına çekim yerini tavsiye edebilme sebebi turizm ve pazarlama literatüründe kabul edilebilen bir olgu olarak ifade edilebilmektedir (Opperman, 1997). Bu durum turistlerin Artvin ili yemekleri ile ilgili olumlu düşüncelere sahip olduğu şeklinde yorumlanabilir.

“Artvin’e özgü yiyecek ve içeceklerin tanıtılması, bölge gelişimine katkı sağlar.” ($\bar{x}=3,73$), “Artvin yöresine ait yemekler besleyici özelliğe sahiptir.” ve “Artvin yöresine ait yemekler doyurucudur.” ($\bar{x}=3,68$), “Yiyecek içecek işletmeleri yöre yemeklerine daha fazla önem vermelidir.” ($\bar{x}=3,67$), “Artvin’e özgü yöresel yiyecek ve içecekleri satın almak isterim.” ve

“Yöresel yemeklerini deneyimlemek için Artvin iline tekrar gelmek isterim.” ($\bar{x}=3,64$), “Artvin yöresine ait yemekler sağlık açısından yararlıdır.” ($\bar{x}=3,62$), “Artvin yöresine ait yemekleri tatma fırsatı buldum.” ($\bar{x}=3,57$), “Artvin yöresine ait çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır.” ($\bar{x}=3,53$) ifadelerine yüksek ortalama ile cevap verdikleri görülmektedir. Dolayısıyla turistler Artvin yemeklerini besleyici, doyurucu, sağlıklı, çeşitli ve tekrar satın alma eğiliminde bulunduğu ifade edilebilmektedir. Ayrıca yöre gastronomisinin tanıtılması bölgenin gelişmesinde önemli bir rol üstlendiği şeklinde yorumlanabilmektedir. Öney (2013) çalışmasında gastronomi açısından zengin bir potansiyeli bulunan Türkiye, sahip olduğu potansiyeli turizme yansıtmayı başarabilir ise turizm gelirinde önemli bir artış sağlayacağını ifade etmiştir. Dolayısıyla Artvin ili turizminde ve bölgenin gelişmesinde yöre gastronomisinin önemli bir katkı sağlayabilme potansiyeli bulunmaktadır.

“Artvin ilinde yeterli sayıda yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır.” ($\bar{x}=3,30$), “Artvin’i ziyaret etmemde yöresel mutfak kültürü benim için önemli bir etkidir.” ve “Artvin yöresinin zengin bir gastronomisi bulunmaktadır.” ($\bar{x}=3,27$), “Artvin’deki yiyecek içecek işletmeleri yöre yemekleri hakkında yeterli bilgiye sahiptir” ($\bar{x}=3,25$), “Artvin yöresinin yemek kültürüyle ilgili bilgi sahibiyim.” ($\bar{x}=3,19$), “Yiyecek içecek işletmelerinde yöre yemekleri yöreye özgü servis edilmektedir.” ($\bar{x}=3,17$), “Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yöre yemeklerini yeterli ölçüde kullanmaktadır” ve “Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yöre yemeklerinin fiyatları uygundur.” ($\bar{x}=3,16$), “Yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri yeterlidir.” ($\bar{x}=3,15$), “Yiyecek içecek işletmelerinde yöre yemekleri lezzetli fakat sunumları yeterli değildir.” ($\bar{x}=3,08$) ifadelerine orta düzeyde bir ortalama ile cevap verdikleri görülmektedir. Bir destinasyonu ziyaret eden turistler dinlenmek, gezmek, görmek, eğlenmek gibi aktivitelerin yanı sıra gittikleri bölgedeki yöresel yemekleri tatma eğiliminde oldukları görülmektedir (Erdem vd., 2018). Dolayısıyla turistler Artvin ilinde yiyecek içecek işletmelerinin sayısı, donanımı, yemek ücretleri, hizmet kalitesi, servis şekilleri, pazarlama faaliyetleri gibi özelliklerinin çok iyi bulmadıkları şeklinde ifade edilebilir. Ayrıca turistlerin de yörenin gastronomisi ve mutfak kültürü hakkında orta düzeyde bilgisinin olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Bu bağlamda **H4** hipotezi olan “*Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin ili gastronomisi ile ilgili deneyimleri bulunmaktadır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3.3. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Cinsiyetlerine Göre T-Testi Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin kadın ve erkek turistler arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan T-testi sonuçlarına ilişkin bulgular Tablo 4.26’da gösterilmektedir.

Faktör	Cinsiyet	N	\bar{x}	S.s.	T	Sd	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Kadın	175	3,378	,763	4,326	398	,038
	Erkek	225	3,494	,682			
Toplam		400					

Tablo 4.26. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Cinsiyetleri İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları

Tablo 4.26’ya göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşleri cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir. $[t(4,326)=398, p<.05]$. Dolayısıyla kadın turistler ile erkek turistlerin gastronomi deneyimleri ile ilgili görüşleri farklılık göstermektedir. Bu bağlamda **H5.1** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3.4. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Uyruklarına Göre T-Testi Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin yerli ve yabancı turistler arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan T-testi sonuçlarına ilişkin bulgular Tablo 4. 27’de gösterilmektedir.

Faktör	Uyruk	N	\bar{x}	S.s.	T	Sd	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Yerli	332	3,403	,758	22,823	398	,000
	Yabancı	68	3,641	,444			
Toplam		400					

Tablo 4.27. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Uyrukları İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları

Tablo 4.27'ye göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşleri uyuğua göre anlamlı bir farklılık göstermektedir. [t(22,823)=398, p<.05]. Dolayısıyla yerli turistler ile yabancı turistlerin gastronomi deneyimleri ile ilgili görüşleri farklılık göstermektedir. Bu bağlamda **H5.2** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin uyrukları arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3.5. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Yaş Gruplarına Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin yaş gruplarına göre karşılaştırması amacı ile ilişkisiz ölçümler için *Tek Faktörlü Anova (One Way Anova)* testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 4.28’de gösterilmiştir.

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd	Kareler Ortalaması	F	p
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Gruplar arası	8,160	7	1,166	2,299	,026
	Gruplar içi	198,780	392	,507		
Toplam		206,939	399			

Tablo 4.28. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Yaş Grubuna Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Tablo 4.28’deki sonuçlara göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin yaş grupları ile Artvin gastronomisi deneyimleri toplam puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir F(7, 392)= 2,299, p<.05. Diğer bir ifadeyle turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili görüşleri yaşlarına bağlı olarak değişmektedir. Bu bağlamda **H5.3** hipotezi olan “*Artvin*

ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin yaşları arasında anlamlı bir ilişki vardır.” ifadesi kabul edilmiştir.

4.3.6. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Medeni Durumlarına Göre T-Testi Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin bekar ve evli turistler arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan T-testi sonuçlarına ilişkin bulgular Tablo 4.29’da gösterilmektedir.

Faktörler	Medeni Durum	N	\bar{x}	S.s.	T	Sd	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Bekar	209	3,441	,677	6,470	398	,011
	Evli	191	3,446	,766			
Toplam		400					

Tablo 4.29. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Medeni Durumları İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları

Tablo 4.29’a göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşleri medeni duruma göre anlamlı bir farklılık göstermektedir. [$t(6,470)=398$, $p<.05$]. Dolayısıyla bekar turistler ile evli turistlerin gastronomi deneyimleri ile ilgili görüşleri farklılık göstermektedir. Bu bağlamda **H5.4** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin medeni durumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.” ifadesi kabul edilmiştir.*

4.3.7. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Eğitim Durumlarına Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin eğitim durumlarına göre karşılaştırması amacı ile ilişkisiz ölçümler için *Tek Faktörlü Anova (One Way Anova)* testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 4.30’da gösterilmiştir.

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd	Kareler Ortalaması	F	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Gruplar arası	5,412	4	1,353	2,652	,033
	Gruplar içi	201,527	395	,510		
Toplam		206,939	399			

Tablo 4.30. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Tablo 4.30'daki sonuçlara göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin eğitim durumları ile Artvin gastronomisi deneyimleri toplam puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir $F(4, 395) = 2,652, p < ,05$. Diğer bir ifadeyle turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili görüşleri eğitim durumuna bağlı olarak değişmektedir. Bu bağlamda **H5.5** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin eğitim durumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3.8. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Mesleki Durumuna Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin mesleki durumlarına göre karşılaştırması amacı ile ilişkisiz ölçümler için *Tek Faktörlü Anova (One Way Anova)* testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 4.31'de gösterilmiştir.

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd	Kareler Ortalaması	F	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Gruplar arası	5,820	4	1,455	2,857	,023
	Gruplar içi	201,120	395	,509		
Toplam		206,939	399			

Tablo 4.31. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Mesleğe Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Tablo 4.31'deki sonuçlara göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin mesleki durumları ile Artvin gastronomisi deneyimleri toplam puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir $F(4, 395) = 1,455, p < ,05$. Diğer bir ifadeyle turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili görüşleri mesleki durumuna bağlı olarak değişmektedir. Bu bağlamda

H5.6 hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin meslekleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3.9. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Gelir Düzeyine Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin gelir düzeylerine göre karşılaştırması amacı ile ilişkisiz ölçümler için *Tek Faktörlü Anova (One Way Anova)* testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 4.32’de gösterilmiştir.

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd	Kareler Ortalaması	F	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Gruplar arası	1,535	3	,512	,987	,399
	Gruplar içi	205,404	396	,519		
Toplam		206,939	399			

Tablo 4.32. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Gelir Düzeyine Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Tablo 4.32’deki sonuçlara göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gelir düzeyleri ile Artvin gastronomisi deneyimleri toplam puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir $F(3, 396) = ,512, p > ,05$. Diğer bir ifadeyle turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili görüşleri gelir düzeyine bağlı olarak değişmemektedir. Bu bağlamda **H5.7** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gelir seviyesi arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **red** edilmiştir.

4.3.10. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin İli Tercihlerine Göre Tek Faktörlü Varyans Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin Artvin ilini tercih etme durumuna göre karşılaştırması amacı ile ilişkisiz ölçümler için *Tek Faktörlü Anova (One Way Anova)* testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 4.33’te gösterilmiştir.

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd	Kareler Ortalaması	F	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Gruplar arası	18,787	10	1,879	3,884	,000
	Gruplar içi	1883152	389	,484		
Toplam		206,939	399			

Tablo 4.33. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Gastronomi Deneyimlerinin Artvin ili Tercihlerine Göre Karşılaştırılması İle İlgili Tek Faktörlü Varyans Analizi Sonuçları

Tablo 4.33'teki sonuçlara göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin ilini tercih etme durumu ile Artvin gastronomisi deneyimleri toplam puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir $F(10, 389) = 1,4879$, $p < ,05$. Diğer bir ifadeyle turistlerin Artvin gastronomisi ile ilgili görüşleri mesleki durumuna bağlı olarak değişmektedir. Bu bağlamda **H5.8** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin ili tercihleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.

4.3.11. Artvin Gastronomisi Deneyimleri ile Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Artvin Yemeklerini Beğenme Durumlarına Göre T-Testi Analizi

Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşlerinin yemekleri beğenme konusunda evet ve hayır olarak cevaplayan turistler arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan T-testi sonuçlarına ilişkin bulgular Tablo 4.34'te gösterilmektedir.

Faktörler	Yemekleri Beğenme	N	\bar{x}	S.s.	T	Sd	P
Artvin Gastronomisi Deneyimleri Toplam Puanı	Evet	328	3,611	,620	,019	398	,891
	Hayır	72	2,679	,647			
Toplam		400					

Tablo 4.34. Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Yemekleri Beğenme Durumları İle Artvin Gastronomisi Deneyimleri Arasındaki T-Testi Sonuçları

Tablo 4.34'e göre Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin Artvin gastronomisi deneyimleri görüşleri yemekleri beğenme duruma göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir.

[t(,019)=398, p>.05]. Dolayısıyla Artvin yemeklerini beğenen ve beğenmeyen turistlerin gastronomi deneyimleri ile ilgili görüşleri farklılık göstermemektedir. Bu bağlamda **H5.9** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin yemekleri beğenme durumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **red** edilmiştir.

Araştırma kapsamında turistlerin demografik özellikleri ile ilgili **H5** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin demografik özellikleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesine bağlı olarak kurulmuş olan dokuz alt hipotezden yedi tanesi **kabul**, iki tanesi ise **ret** edilmiştir. Dolayısıyla **H5** hipotezi olan “*Artvin ili gastronomisi deneyimleri ile Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin demografik özellikleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.*” ifadesi **kabul** edilmiştir.



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bir yöre, şehir, bölge veya ülkeye özgü mutfak kültürü, mutfağında kullanılan kavramlar-terimler-araç ve gereçler, yemek ritüelleri, yiyecek ve içecekleri, yemek tarifleri gibi yiyecek ve içecekler ile ilgili her şey gastronomi biliminin konusunu oluşturmaktadır. Bir yörenin gastronomisi ile ilgili bilgi edinmek için o yöre ile ilgili yemeklere, yazılı kaynaklara ve en önemlisi o yörede en az üç kuşak boyunca yaşayan insanlara ulaşmak gerekmektedir. Ayrıca bir yörenin gastronomisi ile ilgili unsurlar yörenin kültürünün anlaşılması, yaşatılması ve sürdürülebilirliğini sağlanması için önemli bir unsur teşkil etmektedir. Dolayısıyla bir yöreye özgü gastronominin konu alanı içerisine giren her şey gastronomi değeri olarak ifade edilebilmektedir. Bir yöredeki gastronomisi değerinin yöreyi ziyaret eden turistler tarafından keşfedilebilmesinde ise o yörede yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelere önemli görevler düşmektedir.

Türkiye'nin kuzey doğusunda bulunan Artvin ili Karadeniz Bölgesinin doğal ve kültürel zenginliklerini içerisinde barındırmaktadır. Bu çalışmada Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunun tespit edilmesi, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarını ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gastronomi ile ilgili deneyimlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında Artvin ilinin gastronomi değeri, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamaları ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gastronomi deneyimleri ile ilgili sonuç ve önerilere yer verilmektedir.

Artvin İlinin Gastronomi Değeri

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular ışığında Artvin ilinin gastronomi değerine ilişkin öne çıkan sonuçlar aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

- Artvin ilinin iç kesimi (Merkez, Ardanuç, Şavşat, Yusufeli) ile kıyı kesimi (Arhavi, Borçka, Hopa, Kemalpaşa, Murgul) gastronomisi arasında belirgin farklılıklar bulunmaktadır.
- Artvin ilinde Laz, Hemşin, Gürcü gibi farklı kültürlere ait insanların yaşamasından dolayı çok çeşitli bir gastronomi yapısı bulunmaktadır. Diğer bir ifadeyle yöre içerisinde çok yönlü bir gastronomi anlayışı bulunmaktadır.
- Artvin ilinde mısır, karalahana, süt ve süt ürünleri, hamsi, hamur işi, kırmızı et ve meyveler öne çıkan gastronomi ürünlerini oluşturmaktadır.

- Artvin ilinde yöreye özgü olarak yapılan ve yöresel isimleri bulunan yemek çeşitleri bulunmaktadır. Ayrıca farklı yörelerde yapılan yemeklerin isimleri Artvin ilinde yöreye özgü olarak adlandırılmaktadır.
- Artvin ilinde özellikle kırsal alanlarda geçmişten günümüze halen varlığını sürdüren mutfak araç-gereç ve ekipman kullanımı bulunmaktadır. Bu bağlamda araç-gereç ve ekipman kullanımının günümüze kadar ulaşması yöre gastronomisindeki geçmiş uygulamaların bilirliliği açısından önem taşımaktadır.
- Yörede kırsal alanlarda geleneksel pişirme teknikleri halen varlığını sürdürmektedir. Bu pişirme teknikleri yörenin gastronomisine karakteristik özellikler kazandırmaktadır.
- Artvin ili iklimi, doğası ve ekonomisi itibarıyla doğal ürün çeşitliliği bakımından zengin bir yapısı bulunmaktadır. Bu sebeple doğal ürün çeşitliliği yöre gastronomisine olumlu yönde katkılar sağlamaktadır.
- Artvin ili gastronomisine özgü yöresel yemekler günlük yaşamın bir gerekliliği olarak doyurucu ve besleyici özellikler barındırmaktadır. Ayrıca yöre insanı gelenek ve göreneklere bağlı olarak gastronomi uygulamalarını sürdürmektedir.
- Artvin ili gastronomisinde insanlar daha çok kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik üretimde bulunmasına rağmen son yıllarda ticari amaçlı üretimin de arttığı gözlenmektedir. Bu bağlamda Artvin ilinde yöresel ürünler satan kişi ve kuruluş sayısının artması bu durumun en önemli göstergelerinden birisi olarak kabul edilebilmektedir.
- Artvin ili gastronomisinde baharat kullanımı bulunmasının yanı sıra yöreye özgü kinzi, köndar, nişoş gibi baharatların yaygın olarak kullanımı bulunmaktadır. Ayrıca yöre gastronomisi tıbbi ve aromatik bitki çeşitliliği bakımından da Türkiye'nin en zengin rotalarından birisi konumundadır.
- Artvin ilinde başta kuymak, mıhlama, peynir tavalama olmak üzere tereyağı ve farklı peynir çeşitleriyle yapılan pek çok yöresel yemek bulunmaktadır. Dolayısıyla Artvin gastronomisinde süt ve süt ürünleri yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Artvin ili genelinde başta festivaller olmak üzere çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinliklerin içerisinde yöreye özgü yiyecek ve içecekler önemli bir yer tutmaktadır. Yörede gerçekleştirilen etkinliklerin var olması Artvin gastronomisinin sürdürülebilirliği açısından önemli bir değer taşımaktadır.
- Artvin ilinin dağlık arazi yapısı bulunmakta ve il topraklarının yarıdan fazlası orman arazilerinden oluşmaktadır. Bu durum yaylacılık faaliyetlerini geliştirmiş dolayısıyla ilin

gastronomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu kapsamda yaylalarda yapılan faaliyetler yöre gastronomisi açısından önemli bir yeri bulunmaktadır.

- Yörede bulunan bitki çeşitliliği arıcılık faaliyetleri olumlu yönde etkilemiş olup bu sayede pek çok bal türü elde edilebilmektedir. Bu bağlamda bal üretimi yöre gastronomisinin ayrıt edici özelliklere sahip olmasını sağlamaktadır.
- Yörede başta hamsi olmak üzere kırmızı benekli alabalık, mezgit, istavrit, levrek, somon gibi balık türlerini rahatlıkla bulunabilmektedir. Yörede zengin su kaynaklarının bulunması su ürünleri üretimi ve tüketimi açısından yöre gastronomisine önemli katkılar sağlamıştır.
- Artvin ilinde Puçuko ve Laz Böreği olmak üzere iki coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Artvin Döneri, Şavşat Ketesi, Korava ve Hamsili Ekmek ürünleri ile ilgili de coğrafi işaret tescil süreci devam etmektedir. Bu ürünlerin tamamı gastronomi ile ilgili ürünler olup yörede diğer gastronomik ürünlerin de tespit edilerek gerekli girişimlerin yapılması ve coğrafi işaretli ürün sayının artırılması gerekmektedir.
- Yörede doğal olarak yetişen kuşburnu, kızılıçık, dut, erik, armut gibi meyvelerden reçel, marmelat, pekmez gibi geleneksel ürünler elde edilmektedir. Bu geleneksel ürünler hem gastronomi açısından hem de ekonomik açıdan ayrı bir değer taşımaktadır.
- Yörede insanlar yetiştirdikleri ve ürettikleri ürünleri ilçelerde haftanın farklı günlerinde kurulan halk pazarlarında satmaktadır. Halk pazarlarında mevsimine göre yöreye özgü gastronomik ürünlere kolaylıkla rastlamak mümkündür. Bu bağlamda halk pazarları yörenin gastronomisini yansıtmakta etkili bir araç olma özelliği taşımaktadır.
- Yörede başta ekmek çeşitleri olmak üzere kete, börek, mantı gibi hamur işi ürünlerin yapımı ve tüketimi ile yaygın olarak karşılaşmaktadır. Ayrıca bu hamur işi ürünlerden özellikle mısır ekmeği yörede yaygın olarak tüketilmektedir. Bu bağlamda hamur işi ürünlerinin yöre gastronomisinde önemli bir yeri bulunmaktadır.
- Kırsal alanlarda yaşayan insanların yiyecek ve içecek hazırlıkları yaparken birbirleriyle yardımlaşmakta diğer bir ifadeyle imece yoluyla yiyecek ve içeceklerini hazırlamaktadır. Ancak günümüzde imece yoluyla yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında eskiye göre azalma bulunmaktadır. Yöre kültürü içerisinde yardımlaşmanın bulunması gastronomik açıdan özel bir değer taşıdığı şeklinde ifade edilebilmektedir.

Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmelerin Gastronomi Uygulamaları

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular ışığında Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamalarına ilişkin öne çıkan sonuçlar aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

- Yöre işletmelerinin türü incelendiğinde büyüklük, kapasite gibi nitelik özellikleri bakımından yetersiz olmasına rağmen son yıllarda nitelikli işletme sayısında kısmen bir artış olduğu görülmektedir.
- Yöre işletmelerini yabancı turist olarak en fazla Arap ülkeleri, Gürcistan, İran ve Azerbaycan'dan gelenler tercih etmektedir. Bu durumda Artvin ilinin Arap ülkeleri için önemli bir destinasyon olmasının yanı sıra coğrafi konumu yakın olan ülkelere ulaşım kolaylığının da etkisi bulunmaktadır.
- Yiyecek içecek işletmelerinin uyguladığı servis şekli işletmeyi tercih eden bireyler, işletmenin büyüklüğü, hizmet türü gibi durumlara bağlı olarak farklılık göstermektedir. Yöredeki işletmelerin servis şekli olarak en fazla alakart servis şeklini uyguladığı görülmektedir.
- Artvin ilinde yiyecek içecek işletmeleri sırasıyla kuymak veya mihlama, Laz böreği, karalahana sarması, mısır ekmeği, pişi/bişi, hamsili pilav, karalahana çorbası, Artvin döneri, turşu kavurma, hamsi buğulama ve silor/ziron/siron yemekleri en fazla bildikleri tespit edilmiştir. Dolayısıyla yiyecek içecek işletmeleri en fazla yöreye özgü süt ürünleri, karalahana, hamsi, hamur işi ve et yemeklerini bilmektedir.
- Yöreye özgü diğer yemeklerinin de işletmeler tarafından bilindiği ancak yöre içinde işletmeler bulunduğu konuma göre bazı yemekleri bilmesine rağmen bazı yemekleri bilmedikleri görülmektedir. Bu durum yöre içerisinde farklılaşan bir gastronomi yapısının bulunduğu olarak ifade edilebilmektedir.
- Yöredeki işletmelerde sırasıyla kuymak veya mihlama, karalahana sarması, Laz böreği, pişi/bişi, mısır ekmeği, turşu kavurma, Artvin döneri ve silor/ziron/siron yemekleri en fazla olarak yapılmaktadır. Dolayısıyla yiyecek içecek işletmeleri bilinen ve tanınan yöresel lezzetlere menülerinde öncelikli olarak yer vermektedir.
- Yöredeki işletmelerinin büyük bir bölümü Artvin iline özgü belirli yemeklere menülerinde yer verdiğini belirtmesine rağmen yöreye özgü öne çıkan diğer yemekleri menülerinde bulundurmaktadır. İşletmeler yöreye özgü öne çıkan yemekleri menülerinde

bulundurması daha çok ticari kaygılarının ön planda tutulması olarak yorumlanabilmektedir.

- Yöredeki işletmeler incelendiğinde yöresel ürün temalı işletmelerin sayısının çok az olduğu görülmektedir. Yöresel ürün temalı işletmelerin az olması yöre gastronomisinin tanınması bakımından dezavantaj oluşturmaktadır.
- İşletmeler yöreye özgü diğer yemekleri menülerde kısıtlı bir oranda bulundurduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla yöredeki işletmeler menülerinde Artvin gastronomisine yer vermekte ancak bu durumun istenilen düzeyde ve çeşitlilikte olmadığı görülmektedir.

Artvin İlinde Yiyecek İçecek Hizmeti Satın Alan Turistlerin Gastronomi Deneyimleri

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular ışığında Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gastronomi deneyimlerine ilişkin öne çıkan sonuçlar aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

- Artvin ilini ziyaret eden yerli turistlerin oranı yabancı turistlere göre belirgin olarak farklılık göstermektedir. Dolayısıyla yöreye yerli turistler yabancı turistlere oranla daha fazla ilgi göstermektedir.
- Turistlerin Artvin ilini ziyaret etmelerinde birincil tercih nedeni doğa ikincil tercih nedeni kültür üçüncül tercih nedeni ise gastronomi olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla bir yöreyi ziyaret etmede yöre gastronomisinin önemli bir yeri bulunmaktadır.
- Artvin ziyaret eden turistlerin eğitim seviyesi yüksek profilli bireylerden oluşmaktadır. Turistlerin yöre gastronomi konusunda bilgi ve beklenti düzeyleri eğitim seviyesi ile doğru orantılı olabilmektedir.
- Artvin ilini ziyaret eden on turistten sekizinin Artvin'e özgü yemeklerini beğendiği tespit edilmiştir. Ayrıca turistlerin büyük bir bölümü Artvin yemeklerini çevresine (arkadaş/akraba) tavsiye etme eğiliminde olduğu görülmektedir. Dolayısıyla turistler Artvin iline özgü yemekleri genel olarak beğenmekte ve çevresine olumlu referans olarak vermektedir.
- Artvin ilini ziyaret eden turistler Artvin iline özgü yemekleri besleyici, doyurucu ve sağlıklı bulmakta dolayısıyla yöreye özgü yemekler çok yönlü gastronomik özellikler taşımaktadır.
- Yöredeki yiyecek içecek işletmelerinin yöreye özgü yemeklere daha fazla önem vermesi gerektiği tespit edilmiştir. Ayrıca Artvin iline özgü yiyecek ve içeceklerin tanıtılması bölgenin gelişimi açısından önemli katkılar sağlamaktadır. Bu bağlamda hem yiyecek ve

içeceklerin tanıtılmasında hem de bölgenin gelişmesinde yiyecek içecek işletmelerinin önemli sorumlulukları bulunmaktadır.

- Turistler yöreye özgü yemekleri deneyimleme fırsatı bulduklarını ve yöreye özgü yemeklerin çok çeşitli olduğunu belirtmiştir. Turistlerin yöresel yemekleri satın aldıkları ve tekrar Artvin ilini ziyaret etmede yöresel yemek deneyiminin etkisi bulunmaktadır.
- Artvin ilinde bulunan yiyecek içecek işletmeleri sayı, nitelik, servis, menü, fiyat gibi özellikler bakımından belirli bir seviyede olmasına rağmen henüz istenilen düzeyde olmadığı görülmektedir.
- Bir yöreyi ziyaret etmede yöresel mutfak kültürü önemli bir etken olmaktadır. Ancak yöre gastronomisi ile ilgili tanıtım, pazarlama, bilgi gibi konularda eksiklikler bulunmaktadır.
- Kadın turistler ile erkek turistlerin, yerli turistler ile yabancı turistlerin, bekar turistler ile evli turistlerin yöre gastronomisi ile ilgili görüşleri farklılıklar gösterirken yöre yemekleri beğenen turistler ile beğenmeyen turistlerin yöre gastronomisi görüşleri arasında herhangi bir farklılık bulunmamaktadır.
- Turistlerin yaş grupları, eğitim seviyeleri, mesleki durumları ve Artvin ilini ziyaret etme tercihleri farklılaştıa yöre gastronomisi ile ilgili görüşleri değişmesine rağmen turistlerin gelir düzeylerindeki farklılığın turistlerin yöre gastronomisi görüşlerine herhangi bir etkisi bulunmamaktadır.

neriler

Çalışma kapsamında Artvin ili gastronomi değeri, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistler ile ilgili Artvin gastronomisine ilişkin öneriler aşağıda maddeler halinde sıralanmaktadır.

- Yöre gastronomisine özgü belirgin özellikler taşıyan çok sayıda ürün bulunmakta dolayısıyla yöredeki coğrafi işaretili ürün sayısının arttırılması gerekmektedir.
- Yörede gastronomi alanında bilimsel içerikli çalışmaların az olması nedeniyle yöre gastronomisini tüm yönleriyle ele alan çeşitli yazılı ve görsel materyaller hazırlanmalıdır.
- Artvin ili doğal ve kültürel turizm kaynakları bakımından zengin bir potansiyeli bulunmaktadır. Bu nedenle yöreye özgü gastronomi potansiyelinin de geliştirilmesi gerekmektedir.
- Yörede turizm sezonunun kısa olmasına rağmen yörede gastronomi turizmi rotaları konusunda çalışmalar yapılarak turizm sezonu dışında da faaliyetler arttırılmalıdır.

- Yörenin gastronomisinde ürün çeşitliliği gastronomi turizmi bağlamında önemli bir fırsat oluşturmaktadır. Bu bağlamda yöreye özgü ürünlerin reklam, tanıtım gibi faaliyetlere daha fazla yer verilmelidir.
- Yörede bulunan yiyecek içecek işletmelerinin nitelik ve hizmet olarak kendilerini daha fazla geliştirmelidir.
- Yörenin gastronomisi ile ilgili yöre içinde ve yöre dışında bilinirliği ve tanınmışlığı artırıcı faaliyetlere yer verilmedi.
- Yöre gastronomisi ile ilgili sosyal medya gibi iletişim araçları aktif olarak kullanılmalı ve bu sayede yöre gastronomisinin bilinirliğine katkı sağlanmalıdır.
- Yörenin gastronomisini yansıtan yiyecek içecek işletmeleri desteklenmeli ve yöresel temalı yiyecek içecek işletmelerinin açılması ile ilgili çalışmalar yapılmalıdır.
- Yöre gastronomisi ile ilgili kamu kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, işletmeler, yerel halk gibi tüm paydaşların bir araya gelerek yöre gastronomisini geliştirici etkinliklerin gerçekleştirmelidir.
- Yöreyi ziyaret eden insanların yöre gastronomisi konusunda olumlu tecrübeler edinmeleri sağlanmalı dolayısıyla yörede turizm ile ilgili tüm paydaşlara önemli görevler düşmektedir.
- Yörede festival, kutlama, şenlik gibi etkinliklerde gastronomi öğeleri mutlaka yer almalıdır. Ayrıca yöre gastronomisi temalı etkinliklerin de daha fazla yapılması sağlanmalıdır.

Bu çalışmada Artvin ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin neler olduğunun tespit edilerek, Artvin ilinde yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin gastronomi uygulamaları ve yiyecek içecek hizmeti satın alan turistlerin gastronomi ile ilgili deneyimleri incelenmektedir. Alan yazında gastronomi ile ilgili çeşitli çalışmalar olmasına rağmen Artvin ili gastronomisi ile ilgili çalışmalara pek rastlanılmamasından dolayı bu araştırmanın ilgili alan yazına katkı sağlaması düşünülmektedir. Ayrıca Türkiye’de bulunan diğer şehirlerin de gastronomi değerlerinin belirlenmesinde bu çalışmanın diğer araştırmacılara kaynak oluşturması öngörülmektedir.



KAYNAKLAR

- Abalı, İ. (2017). İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları. *Ulakbilge Sosyal bilimler Dergisi*, 5/10, 383-392.
- Abdurezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies*, 9/11, 1-16.
- Ağaoğlu, O. K. (1991). *Türkiye’de Turizm Eğitimi ve Etkinliği*. Ankara: MPM Yayınevi.
- Akat, Ö. (2000). *Pazarlama Ağırlıklı Turizm İşletmeciliği*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Akay, A. (2017). Artvin’de Gastronomi Turizmi Algısı: Artvin Çoruh Üniversitesinde Çalışan Akademisyenler Üzerine Bir Araştırma. *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu*, 157-164.
- Akdemir, N ve Selçuk, G. (2018). Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (22): 2033-2049
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (30), 33–52.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3, 79-89.
- Aktaş, A. (2002). *Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi*. Antalya: Azim Matbaa Fatih Ofset.
- Akyol, C., Güner, S., Oğan, Y., Aydın, E., Yüce, R. ve Uluyurt, T. (2014). Kırsal Alanların Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi-Artvin İli Arhavi İlçesi Örneği. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18/1, 249-271.
- Akyürek, S. ve Zeybek, H. İ. (2018). Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal*, 4/15, 870-882.
- Albayrak, A. (2013b). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30/8, 5049-5063.
- Alibas, İ. ve Okursoy, R. (2012). Karalahana (*Brassica oleracea L. var. acephala*), Pazı (*Beta vulgaris L. var. cicla*) ve Ispanak (*Spinacia oleracea L.*) Yapraklarının Bazı Teknik Özellikleri, *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26/1, 39-48.
- Alıkılıç, D. (2016). Çay’ın Karadeniz Bölgesi İçin Önemi ve Tarihi Seyri. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (21), 269-280.

- Alonso, A. D. ve Liu, Y. (2011). The Potential For Marrying Local Gastronomy And Wine; The Case of The Fortunate Islands. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974-981.
- Almerico, G. M. (2014). Food And Identity: Food Studies, Cultural, And Personal Identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8/1.
- Alsaffar, A. A. ve Kalyoncu, Z. B. (2015). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım Anonim Şirketi.
- Altan, Ö. Z. ve Şişman, Y. (2003). Yaşlılara Yönelik Sosyal Politikalar. *Kamu-İş İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 7/2, 2-36.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Yıldırım, E., Bayraktaroğlu, S. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Amira F. (2009). *The Role of Local Food in Maldives Tourism: A Focus on Promotion and Economic Development*. New Zealand Tourism Research Institute.
- Arlı, M. ve Nazik, H. (2001). *Bilimsel Araştırmaya Giriş*, Ankara: Gazi Kitabevi.
- Aslan, H. (1998). *Hizmet Ekonomisi*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Atalay, İ. (1997). *Türkiye Coğrafyası*. İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları
- Atlılar, E. (2008). *A'dan Z'ye Artvin: Cennetin Doğa ile Buluştuğu Yer*. Ankara: Melihşah Ofset.
- Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (2014). *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihciliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ayaz, N. ve Yalı, S. (2017). Kültürel Turistlerin Seyahat Tercihleri ve Yiyecek-İçecek Beklentileri: Safranbolu Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1/1 43-61.
- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlu, M. (2007). Yiyecek-İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya, 31-33.
- Aytekin, O. (1999). *Ortaçağdan Osmanlı Dönemi Sonuna Kadar Artvin'deki Mimari Eserler*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları,
- Babür, T. E. ve Gürbüz, Ü. (2015), Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Et Kalitesine Etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/4, 58-64.
- Bakan, İ. ve Sözbilir, F. (2010). Yusufeli' nin Ekonomisinde Meyveciliğin Yeri ve İşletmeciliği. *Geçmişten Günümüze Yusufeli Sempozyumu*, 255-262.
- Bal, H. (2001). *Bilimsel Araştırma Yöntem ve Teknikleri*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Yayınları, 20.

- Barkat, M. S. ve Vermignon, V. (2006). *Gastronomy Tourism: A Comparative Study Of Two French Regions: Brittany And La Martinique. Sustainable Tourism With Special Reference To Islands And Small States Conference, Malta.*
- Başaran, B. (2017). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/3 135-149.*
- Başkaya, Ş. (2004). *Artvin Yöresi Kuş ve Memeli Yaban Hayvanı Türleri. Özel Araştırma, 2004.*
- Başol, K. (2012), *Türkiye Ekonomisi, İstanbul: Türkmen Kitabevi.*
- Berg, I. , Marion N. ve Bentley, A. (2003). *Food Studies, In The Encyclopaedia Of Food And Culture. New York: Encyclopaedia Of Food And Culture, 1, 102-103.*
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor Dergisi, 22/87, 159-169.*
- Beşirli, H. (2011). *Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi, 58, 139-152.*
- Beyazıt Hayta, A. (2008). *Turizm Pazarlamasında Tüketici Satın Alma Süreci ve Karşılaşılan Sorunlar. Kastamonu Eğitim Fakültesi Dergisi, 16/1, 3148.*
- Bilim Y. ve Yüksel, A. (2015). *Turistlerin Bilgi İhtiyaç Yönleri ve Reklam Çekiciliklerine Verdikleri Tepkilerin Davranışsal Niyete Etkisi: Rasyonel ve Duygusal Yaklaşımların İncelenmesi. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 12/3, 34-48.*
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi, 3/2, 57-68.*
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). *Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi/IJSES, 5/1, 85-90.*
- Bulut, S. (2017). *Ahıska Bölgesi Türkleri Ağzından Derleme Sözlüğüne Katkılar-I. Asya Studies Academic Social Studies/Asya Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2, Winter, 9-16.*
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, E.A., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2009). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Abkara: Pegem Akademi.*
- Büyüksalvarcı, A., Şapcılar, M. C., ve Yılmaz, G. (2016). *Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 4/4, 165-181.*
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş Y. Z. (2016). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4/4, 75-87.*

- Cánizares, S.M.S. ve Guzmán, T.L. (2011), Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 63-72.
- Canizares, S. M. S. ve Guzman, T. L. (2012). Gastronomy as a Tourism Resource: Profile of the Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism*, 15/3, 229-245.
- Ceylan, S. (1995). Artvin Yöresinin Coğrafi Etüdü. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erzurum.
- Chaney ve Ryan, (2012). Analyzing The Evolution Of Singapore's World Gourmet Summit: An Example Of Gastronomic Tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31, 309-318.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., ve Mak, A. H. N. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 37/4, 989-1011.
- Chavarria, L. C. T. ve Phakdee-Auksorn, P. (2017). Understanding International Tourists: Attitudes Towards Street Food In Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 21, 66-73.
- Correia, A., Valle, P. ve Moço, C. (2007). Modeling Motivations And Perceptions Of Portuguese Tourists. *Journal of Business Research*, 60, 76-80.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/1, 64-70.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2, 62-66.
- Çağındı, Ö. ve Ötleş, S. (2008). Farklı Demleme Sürelerinde Hazırlanan Bitki Çaylarının Antioksidan Aktiviteleri İle Renkleri Arasındaki Korelasyonun Belirlenmesi. *Türkiye X. Gıda Kongresi*, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- Çağındı, Ö. ve Talay, A. (2017). Ege Bölgesi'nde Satılan Üzüm, Erik ve Kayısı Pestillerinin Aflatoksinler ve Okraoksin A Düzeylerinin Belirlenmesi. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpasa University*, 34/1, 201-208, Doi:10.13002/jafag4187.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 1/2, 39- 51.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 100-115.
- Çavuş, A. (2016). Rize İlinde Kivi Üretimiminin Coğrafi Esasları. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20/1, 225-241.
- Çelik, M. A. (2012). İslâhiye İlçesi Arazi Kullanımı Üzerinde Yükselti, Eğitim ve Toprak Faktörlerinin Etkisi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2/74, 173-186.

- Çelik, S. (2018). Şırnak İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2, 41-51.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor*, 1/18, 107-117.
- Çokişler, N. ve Türker, A. (2016). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6/14, 122-136.
- Çolak, O. (2009). Turistik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Kırsal Turizm ve Kırsal Turizm İşletmeciliği: Şirince Örneği. *Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Aydın*.
- Creswell, J. W. (2003). *Research Design: Qualitative, Quantitative And Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Çulha, O. ve Dağkiran, S. (2016). Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Fayda, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27/2, 195-212.
- Dedeoğlu, Ö. A. ve Savaşçı, İ. (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları: Kadınların Tüketim Pratiklerine Yansıması. *Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 5/12, 77-87.
- Demir, M. ve Demir, Ş. (2004). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Kapsamında Futbol Turizmi; Antalya Bölgesinde Bir Araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6/1, 94-116.
- Demir, Ş. Ş. (2010). Çekici Faktörlerin Destinasyon Seçimine Etkisi: Dalyan Örneği. *Ege University Faculty of Economics and Administrative Sciences*, 10/3, 1041-1054.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/4, 280-298.
- Demirel, Ö. (1997). Çoruh Havzası (Yusufeli Kesimi) Doğal ve Kültürel Kaynak Değerlerinin Turizm ve Rekreasyon Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma. *Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi*.
- Denizer, D. (2012). *Yiyecek-İçecek Hizmetleri*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No: 2540.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3/2, 29-34.
- DeVellis, R. F. (2012). *Scale Development: Theory And Applications*. London: Sage Publications.

- Djobadze, W. (1992). Early Medieval Georgian Monasteries In Historic Tao, Klarjet'i, And Şavşet'i, Stuttgart, 191.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Di Pietro, R. B. ve Campbell, J. (2014). The Influence Of Servicescape And Local Food Attributes On Pleasure And Revisit Intention In An Upscale-Casual Dining Restaurant. *Hospitality Review*, 31/4, 1.
- Doğanay, H. (1997). Türkiye Beşeri Coğrafyası. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Yayın No: 2982, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 877, Eğitim Dizisi: 10, İstanbul : Milli Eğitim Basımevi.
- Doğanay, H. ve Orhan, F. (2014), Artvin İlinde Nüfusun Başlıca Özellikleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 31, 1-22.
- Doğanay, H. ve Orhan, F. (2017). Şavşat İlçesinde Hayvancılık ve Hayvansal Üretim. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21/2, 513-530
- Doğdubay M., Sarıoğlan M., Saatçi G. ve Sü Eroz S. (2011). Destinasyon Pazarlamasında Yerel Yönetimlerin Gastronomik Öğeleri Kullanma Eğilimlerinin Ölçülmesine Yönelik Bir Araştırma. V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 26-33.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011), Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F. ve Gün, İ. (2007). Anadolu'da Peynir Kültürü. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Kitabı, 10-15 Eylül 2007, 485-505.
- Durlu Özkaya, F. ve Can, Ayşe (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.
- Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri. *Journal of Human Sciences*, 14/2, 2061-2077.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 41-47.
- Edwards, R. W. (1986). The Fortifications of Artvin; A Second Preliminary Report On The Marchlands Of Northeast Turkey. *Dumbarton Oaks Papers*, 40, 174-176.
- Ekiz, D. (2015). Bilimsel Araştırma Yöntemleri: Yaklaşım, Yöntem ve Teknikler. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Elmalı, G. ve Uylaşer, V. (2012). Geleneksel Gıdalardan Çeçil Peynirinin Üretimi ve Özellikleri. *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*, 26(1), 83-92.

- Eminağaoğlu, Ö. ve Anşin, R. (2003). The Flora of Hatila Valley National Park And Its Close Environs (Artvin). *Turkish Journal of Botany*, 27, 1-27.
- Eminağaoğlu, Ö., Manvelidze, Z. ve, Memiadze, N., (2010). Artvin Ğlinde Nesli Tehlike Altında Olan Bitki Türleri. III. Ulusal Karadeniz Ormancılık Kongresi, Artvin Cilt: III: 1075-1090.
- Eminağaoğlu Ö., Beğen, A. H. ve Güven Aksu, G. (2015). Artvin'in Genel Tanıtımı, Artvin'in Doğal Bitkileri. 1-25.
- Eminağaoğlu, Ö. ve Aksu, G. (2015). Barhal Vadisi Florası (Yusufeli, Artvin-Türkiye), Artvin Çoruh Üniversitesi. Bilimsel Araştırma Projesi Sonuç Raporu, Artvin.
- Eralp, Z. (1983). Genel Turizm. Ankara: Ankara Üniversitesi Basın Yayın Yüksekokulu Yayınları.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3/1.
- Erdönmez. P. (2007). Küresel Demografik Değişim Süreci ve Finansal Sektör Üzerindeki Etkileri. *Bankacılar Dergisi*, 62, 59-70.
- Erem, O. (2009). Turizm Çeşitlendirmesi Kapsamında Futbol Turizmi ve Antalya Bölgesinde Bir Araştırma. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi.
- Ertemay-İşevcan, S. ve İrigüler, F. (2018). Turistik Ürün, Çekicilik ve Ağırlamanın Bir Unsuru Olarak Gastronomi, A. Akbaba, ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 14-29.
- Eryılmaz, B. ve Zengin, B. (2014). Sosyal Medyada Konaklama İşletmelerine Yönelik Tüketici Yaklaşımları Üzerine Bir Araştırma. *İşletme Bilimi Dergisi*, 2/1, 147-167.
- Evans, N., Campbell, D. ve Stonehouse, G. (2003). *Strategic Management For Travel And Tourism*. Elsevier, Oxford.
- Everett, S., ve C. Aitchison (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16/2, 150-167.
- Garda, B. ve Temizel, M. (2016). Sürdürülebilir Turizm Çeşitleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, 12, 83-103.
- Gee, Chuck Y. (Ed.) (1997). *International Tourism: A Global Perspective*. World Tourism Organization (WTO) Publications, Madrid.
- Getz, D. (2000). *Explore Wine Tourism: Management, Development And Destinations*. , New York: Cognizant Communication Corporation.

- Gheorghe, G., Tudorache, P. Ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9/1, 12-21.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy Into The 21st Century*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Gökçe, E., Gökçe, C., İrdelp, İ., Görkem, Ö. ve Yardımcı, İ. (2018). Uşak İli ve Çevresinde Çömlek Üretiminin İncelenmesi, Belgeleme Çalışmalarının Yapılması. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)* 4/28, 6335-6347.
- Gökdemir, A. (2005). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği*. Balıkesir Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir.
- Guerrero, L., Dolors Guardia, M., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-Rosse, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Signe Granli, B. ve Hersleth, M. (2009). Consumer-driven Definition of Traditional Food Products and Innovation in Traditional Foods. A Qualitative Cross-cultural Study, *Appetite*, 52, 345-354.
- Güldemir, O., Hakkı, G. ve Işık, N. (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*. Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. 10-11 Nisan. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- Güneş, B. (2018). Derleme Sözlüğüne Göre Trabzon, Rize ve Artvin İllerine Ait Bitki Adlarının Kavram Düzeyi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11/56, 39-49.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10/54, 561-570, Issn: 1307-9581 <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.20175434620>.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/2, 63-73.
- Hacıoğlu, N. (2000). *Turizm Pazarlaması*, Bursa: Vipaş Anonim Şirketi.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*, Güray Ofset Matbaacılık, Konya.
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2003). *Consuming Tourists: Food Tourism Consumer Behaviour, Food Tourism Around The World: Management Of Development And Markets*, Great Britain, Elseiver, 60-62.

- Hall, C. M., Mitchell, R. ve L. Sharples, L. (2003). *Consuming Place: The Rool Of Food, Wine And Tourism In Regional Deveopment, Food Tourism Around the World Development, Management and Markets*. New York: Routledge.
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2005). *Wine Tourism In The Mediterranean: A Tool For Restructuring And Development*. *Thunderbird International Business Review*, 42/4, 445-465.
- Harrington, R. J. (2005). *Defining Gastronomic Identitiy Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors In Wine And Food*. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). *Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği*. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3/1, 6-11.
- Hjalager, A. M. ve Corigliano, M. A. (2000). *Food for Tourists- Determinants of an Image*. *International Journal of Tourism Research*, 2, 281-293
- Hjalager, A. M. (2002). *A Typology Of Gastronomy Tourism, Tourism and Gastronomy*, Taylor & Francis Group An Informa Business, 21-35.
- Honko, L. (1979). *Theories Concerning the Ritual Process, Science Of Religion Studies In Methodology*, (Ed. Lauri Honko) Paris. New York, 372.
- Horasan, Y., Aydın, H. ve Kete, R. (2013). *Biyoloji Öğretmenlerinin Biyoloji Programı Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi*. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 13/2, 335-353.
- Houser, J. (2015). *Nursing Research: Reading, Using, And Creating Evidence*. (Thirrd Edition), Burlington: Jones ve Bartlett Learning.
- Hüsnüoğlu, N. (2018). *Türkiye'de Fındık Üretim Miktarı ve Fiyat İlişkisi: ARDL Sınır Testi Yaklaşımı*. *Social Sciences Research Journal*, 7/4, 24-41, ISSN: 2147-5237
- Işın P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- İlhan, A., Çelik, M. A., Gülersoy, A. E. ve Gümüş, N. (2017) *Cehennem Deresi Kanyonu'nun (Ardanuç, Artvin) Doğa Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi*. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 54/10, 468-478.
- İnal, E., İri, R. ve Sezgin, M. (2010). *Turizm İşletmelerinde Tutundurma Faaliyetlerinin Belirlenmesine Yönelik Bodrum Yöresinde Bir Araştırma*. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7/14, 285-308.

İnternet: Ardanuç Kaymakamlığı, (2019). <http://www.ardanuc.gov.tr/ardanuc-tarihi>, Erişim Tarihi: 01.09.2019.

İnternet: Arhavi Belediyesi, (2019). <http://www.arhavi.bel.tr/index.php/2015-12-14-12-52-04/haber-kategorileri/item/1792-46-uluslararasi-arhavi-kultur-ve-sanat-festivali-basladi>, Erişim Tarihi: 15.06.2019.

İnternet: Arhavi Kültür ve Sanat Festivali, (2019). <https://festivall.com.tr/uluslararasi-arhavi-kultur-ve-sanat-festivali>, Erişim Tarihi: 15.06.2019.

İnternet: Arsiyan Yaylası, (2019). <https://www.gezilesiyer.com/arsiyani-yaylasi-hakkinda-bilgi-nerede-nasil-gidilir.html>, Erişim Tarihi: 01.07.2019.

İnternet: Artvin İli Çevre Durum Raporu, (2020). https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/icerikler/artv-n_-cdr2017-20181018130635.pdf, Erişim Tarihi: 15.06.2019.

İnternet: Artvin İli Ekonomisi, (2019). https://www.turkcebilgi.com/artvin_ekonomisi, Erişim Tarihi: 15.06.2019.

İnternet: Artvin İl Kültür Turizm Müdürlüğü 1, (2019). <http://www.artvinkulturturizm.gov.tr>, Erişim Tarihi: 12.07.2019.

İnternet: Artvin İl Kültür Turizm Müdürlüğü 2, (2019). <http://www.artvinkulturturizm.gov.tr/TR-55864/ardanuc-gevhernik-kalesi.html>, Erişim Tarihi: 10.07.2019.

İnternet: Artvin İl Kültür Turizm Müdürlüğü 3, (2019). <http://www.artvinkulturturizm.gov.tr/TR-55914/kafkasor-orman-ici-dinlenme-yeri.html>, Erişim Tarihi: 15.07.2019.

İnternet: Artvin Tarım ve Hayvancılık Çalıştayı, (2019). <http://www.artvin.gov.tr/artvinde-tarim-ve-hayvancilik-faaliyetleri-calistayi-sonuc-raporlarinin-degerlendirilmetoplantisi-yapild>, Erişim Tarihi: 15.10.2019.

İnternet: Artvin Ticaret ve Sanayi Odası, (2019). https://www.artvintso.org.tr/Artvin-Hakkinda_Cografisi-Isaretler-TR.html, Erişim Tarihi: 15.10.2019.

İnternet: Artvin Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, (2016). <https://artvin.tarimorman.gov.tr/Belgeler/FAAL%C4%B0YETRAPORUSON2016.pdf>, Erişim Tarihi: 18.09.2019.

İnternet: Artvin Valiliği 1, (2019). <http://www.artvinkulturturizm.gov.tr/TR-56034/ulasim.html>, Erişim Tarihi: 30.05.2019.

İnternet: Artvin Valiliği 2, (2019). <http://www.artvinkulturturizm.gov.tr>, Erişim Tarihi: 15.08.2019.

İnternet: Artvinliler Vakfı, (2020). <http://www.artvinlilervakfi.org/Tarihce.aspx>, Erişim Tarihi: 15.01.2020.

- İnternet: Atabarı Kayak Merkezi, (2019). <https://pekgezgin.com/atabari-kayak-merkezi-hakkinda-bilgi/>, Erişim Tarihi: 29.04.2019.
- İnternet: Barhal Kilisesi, (2019). <http://gursoygruprestorasyon.com/restorasyon/barhal-kilise-camii/>, Erişim Tarihi: 18.06.2019.
- İnternet: Borçka Belediyesi 1, (2019). <http://www.borcka.bel.tr/tarihi-muratli-camii>, Erişim Tarihi: 18.06.2019.
- İnternet: Borçka Belediyesi 2, (2019). <http://www.borcka.bel.tr/gorgit-efeler-milli-parki>, Erişim Tarihi: 18.06.2019.
- İnternet: Borçka Karagöl Tabiat Parkı, (2019). <https://www.ntv.com.tr/seyahat/artvinde-dogayla-ic-ice-olmak-isteyenlerin-tercihi-karagol,63jCQK9KiESZ0VuT6Tw7hQ>, Erişim Tarihi: 18.06.2019.
- İnternet: Cehennem Deresi Kanyonu, (2019). https://www.ntv.com.tr/seyahat/artvindeki-cehennem-deresi-kanyonunda-buyuleyen-yolculuk,w0MSO7OISE-IIFebEu3e1A?_ref=infinite Erişim Tarihi: 19.04.2019.
- İnternet: Coğrafi İşaretler, (2017). <https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/303.pdf>, Erişim Tarihi: 15.07.2019.
- İnternet: Coğrafya Dünyası, (2020). <http://www.cografya.gen.tr/tr/artvin/>, Erişim Tarihi: 10.08.2019.
- İnternet: CittaSlow, (2015). <http://www.cittaslow.org/network/savsat>, Erişim Tarihi: 22.09.2019
- İnternet: Çaykur, (2019). <http://www.caykur.gov.tr/CMS/Design/Sources/Dosya/Yayinlar/104.pdf>, Erişim Tarihi: 15.11.2019.
- İnternet: Çifte Köprüler, (2019). <https://www.flickr.com/photos/sinandogan/9615476767>, Erişim Tarihi: 08.08.2019
- İnternet: Çoruh Nehri, (2019). <https://www.ozelliklerinedir.com/coruh-nehrinin-ozellikleri-nelerdir/>, Erişim Tarihi: 13.06.2019.
- İnternet: Dışişleri Bakanlığı, (2019). <http://batum.bk.mfa.gov.tr/Mission/ShowAnnouncement/174159>, Erişim Tarihi: 28.06.2019.
- İnternet: Doğa Koruma ve Milli Park Genel Müdürlüğü 1, (2019). <http://altiparmak.tabiat.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 24.06.2019.
- İnternet: Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü 2, (2019). <http://karagolsahara.tabiat.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 31.05.2019.
- İnternet: Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, (2019). <http://www.doka.org.tr>, Erişim Tarihi: 31.05.2019.

İnternet: Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, Yöresel Ürünler Stratejisi ve 2015-2017 Eylem Planı (2016). <http://www.doka.org.tr/dosyalar/editor/files/tr90-yoresel-urunler-stratejisi-ve-eylem-plani.pdf>, Erişim Tarihi: 10.10.2019.

İnternet: Eti Bakır İşletmeleri, (2019). <http://etibakir.com.tr/tesisler/murgul-isletmesi/>, Erişim Tarihi: 18.09.2019

İnternet: Gevhernik Kalesi, (2019). https://www.google.com/search?q=gevhernik+kalesi&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ah_UKEwjbhOSktt_gAhUh8KYKHWyGCscQ_AUIDigB&biw=1242&bih=524#imgrc=TLKASRxxFRTGfM, Erişim Tarihi: 26.04.2019

İnternet: Google Maps, (2019). https://www.google.com/maps/place/Artvin,+Artvin+Merkez%2FArtvin/@41.1796748,41.8093253,15z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x4068762d8682fb25:0x250e3ff1dee0_64c!8m2!3d41.1807212!4d41.8208313, Erişim Tarihi: 18.07.2019

İnternet: Harita Genel Müdürlüğü, (2019). https://www.harita.gov.tr/images/urun/il_ilce_alanlari.pdf, Erişim Tarihi 15.09.2019

İnternet: Hatıla Vadisi Milli Parkı, (2019). <http://www.geziniyor.com/hatila-vadisi-milli-parki-hakkinda-bilgi/>, Erişim Tarihi: 29.05.2019.

İnternet: Hopa Ticaret ve Sanayi Odası, (2018). Hopa İlçe Raporu, <http://www.hopatso.org.tr/Portals/21/raporlar/Hopa%20C4%B0%C3%A7e%20Raporu%202018.pdf>, Erişim Tarihi: 20.09.2019.

İnternet: Hürriyet Gazetesi, (2019). <http://www.hurriyet.com.tr/gundem/kuymak-nasil-yapilir-iste-kuymakin-yapilisi-ve-tarifi-40977139>, Erişim Tarihi: 25.09.2019.

İnternet: İskenderpaşa Camii ve Türbeleri, (2019). <https://www.neredekal.com/iskenderpasa-camii-ve-turbeleri/>, Erişim Tarihi: 12.09.2019.

İnternet: İshan Kilisesi, (2019). <http://artvindoga.blogspot.com/2013/04/neden-ishan-kilisesine-kanl-kilise.html>, Erişim Tarihi: 05.09.2019.

İnternet: Kafkasör, (2019). <http://www.haberci53.com/karadeniz/artvin-kafkasor-senlikleri-basladi-h338.html>, Erişim Tarihi: 25.08.2019.

İnternet: Kafkasör Boğa Güreşleri, (2019). <http://www.kafkasor.org/anasayfa#/hakkinda>, Erişim Tarihi: 03.09.2019

İnternet: Karayolları Genel Müdürlüğü, (2020). <http://www.kgm.gov.tr/Sayfalar/KGM/SiteTr/Bolgeler/10Bolge/Subeler/SbArtvin.aspx>, Erişim Tarihi: 26.08.2019.

İnternet: Kemalpaşa Plajı, (2019). <http://www.karadenizeyaleti.com/firma/detay/36/kemalpaşa-plajı.Html>, Erişim Tarihi: 08.09.2019.

- İnternet: Kemalpaşa Belediyesi, (2019). <http://www.kemalpasaba.bel.tr/?pnum=5&pt=TAR%C4%B0H%C3%87E>, Erişim Tarihi: 15.09.2019.
- İnternet: Kopmuş Plajı, (2019). https://www.google.com/search?q=kopmu%C5%9F+plaj%C4%B1&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjUu76Mnt_gAhWVwcQBHUUm_C504ChD8BQgOKAE&biw=1242&bih=524#imgrc=hwzLrmPzB8kpmM, Erişim Tarihi: 05.10.2019.
- İnternet: Kültür Portalı 1, (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin>, Erişim Tarihi: 27.04.2019.
- İnternet: Kültür Portalı 2, (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/camburnu-tabiatikoruma-alani>, Erişim Tarihi: 04.06.2019.
- İnternet: Kültür Portalı 3, (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/cehennem-deresi-kanyonu141129>, Erişim Tarihi: 29.05.2019.
- İnternet: Kültür Portalı 4, (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/neyenir/cincar-isirgan-otu-corbasi>, Erişim Tarihi: 25.09.2019.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı 1, (2019). <https://artvin.ktb.gov.tr/TR-55854/comlekcilik.html>, Erişim Tarihi: 18.09.2019.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı 2, (2019). <https://artvin.ktb.gov.tr/TR-55838/murgul.html>, Erişim Tarihi: 18.09.2019.
- İnternet: Kültür Turizm Bakanlığı 3, (2020). <http://yigm.kulturturizm.gov.tr/TR-10062/artvin-coruh-nehri.html>, Erişim Tarihi: 25.03.2019.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı 4, (2019). <http://yigm.kulturturizm.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 25.03.2019.
- İnternet: Livane Kalesi, (2019). <https://gezievreni.com/artvin-gezi-rehberi/>, Erişim Tarihi: 25.07.2019.
- İnternet: Maral Şelalesi, (2019). https://www.tripadvisor.com.tr/Attraction_Review-g652371-d12741969-Reviews-Maral_Selalesi-Artvin_Artvin_Province_Turkish_Black_Sea_Coast.html, Erişim Tarihi: 17.05.2019.
- İnternet: Megep 1, (2011). http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Turizm%20%C4%B0%C5%9Fletmeleri.pdf, Erişim Tarihi: 02.06.2019.
- İnternet: Megep 2, (2011). Türk Mutfağına özgü Makarnalar http://arpacbahsismtal.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/33/05/974043/dosyalar/2017_10/19221353_tYrk_mutfaYna_YzgY_makarnalar_05.pdf, Erişim Tarihi: 02.06.2019.
- İnternet: Mençuna Şelalesi, (2019). https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g652371-d3836174-i191214950-Mencuna_Waterfalls-Artvin_Artvin_Province_Turkish_Black_Sea_Coast.html, Erişim Tarihi: 08.06.2019.

- İnternet: Meteoroloji Genel Müdürlüğü, (2020). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?k=A&m=ARTVIN>, Erişim Tarihi: 25.09.2019.
- İnternet: Milliyet Gazetesi 1, (2019). <http://www.milliyet.com.tr/pembenar/karalahana-corbasi-tarifi-2610066>, Erişim Tarihi: 25.09.2019.
- İnternet: Milliyet Gazetesi 2, (2019). <http://blog.milliyet.com.tr/pilav-yaninda-kaysefe/Blog/?BlogNo=464652>, Erişim Tarihi: 12.12.2019.
- İnternet: Mynet, (2019). <https://www.mynet.com/karadenizin-bir-baska-lezzet-duragi-artvinden-9-yoresel-yemek-1150382-myyemek>, Erişim Tarihi: 15.11.2019.
- İnternet: Nicel Pazarlama, (2019). www.quantifiedmarketing.com, Erişim Tarihi: 19.09.2019.
- İnternet: Orman ve Su İşleri Bakanlığı, (2019). <http://bolge12.ormansu.gov.tr/12bolge/Files/doga%20master/Artvin%20Tabiat%20Turizmi%20Master%20Plan%C4%B1.pdf>, Erişim Tarihi: 15.01.2019.
- İnternet: Papart Vadisi, (2019). <http://www.artvinkulturturizm.gov.tr/TR-55915/savsat-meydancik-papart-vadisi-dogal-sit-alani.html>, Erişim Tarihi: 21.11.2019.
- İnternet: Pinterest, (2019). <https://tr.pinterest.com/pin/613052568004015930/>, Erişim Tarihi: 19.11.2019.
- İnternet: Resmi Gazete 1, (2019). <http://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/8654.pdf>, Erişim Tarihi: 19.09.2019.
- İnternet: Resmi Gazete 2, (2019). <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/08/20170825-13.pdf>, Erişim Tarihi: 15.09.2019.
- İnternet: Sabah Gazetesi 1, (2019). https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/corbalar/tutmac_corbasi-20100614, Erişim Tarihi: 25.09.2019
- İnternet: Sabah Gazetesi 2, (2019). <https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/corbalar/gendimeli-sut-corbasi>, Erişim Tarihi 25.09.2019.
- İnternet: Sabah Gazetesi 3, (2019). https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/deniz-urunleri/hamsili_kaygana, Erişim Tarihi: 22.09.2019.
- İnternet: Star Gazetesi, (2019). <https://www.star.com.tr/ramazan/pisi-tarifi-mayali-mayasiz-nasil-yapilir-iste-pisinin-yapilisi-haber-1453774/>, Erişim Tarihi: 15.11.2019.
- İnternet: Satlel Kalesi, (2019). <http://www.israfilkisla.com.tr/portfolio/savsat-satlel-kalesi-kazi-calismalari>, Erişim Tarihi: 05.04.2019
- İnternet: Şavşat Belediyesi 1, (2019). <http://savsat.bel.tr/yazilar/karagol/272>, Erişim Tarihi: 23.07.2019.
- İnternet: Şavşat Belediyesi 2, (2019). <http://savsat.bel.tr/yazilar/tepekoy-yasam-kulturu-muzesi/275>, Erişim Tarihi: 16.04.2019.

İnternet: Tarım ve Orman Bakanlığı 1, (2019). http://bolge12.ormansu.gov.tr/12bolge/hatilavadisi_milliparki.aspx?sflang=tr, Erişim Tarihi: 22.09.2019.

İnternet: Tarım ve Orman Bakanlığı 2, (2019). https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/Bitki/Hizmetleri/hastalik_zararlilari_ile_m%C3%BCcadele_dokumanlari/misir.pdf, Erişim Tarihi: 13.11.2019.

İnternet: Tarım ve Orman Bakanlığı 3, (2019). <http://bolge12.ormansu.gov.tr/12bolge/hatilavadisimilliparki.aspx?sflang=tr>, Erişim Tarihi: 11.05.2019.

İnternet: TBMM, (2019). https://www.tbmm.gov.tr/develop/owa/tutanak_g_sd_birlesim_baslangic ?P4=20137 &P5= H&page1=93&page2=93, Erişim Tarihi: 28.09.2019.

İnternet: Turizm Aktiviteleri, (2020). https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/turizm_aktiviteleri/barhal-cayi, Erişim Tarihi: 24.09.2019.

İnternet: Turizm Yazarları ve Gazetecileri Derneği, (2016). <http://www.tuyed.org.tr/iste-200u-askin-turizm-cesidi/>, Erişim Tarihi: 11.05.2019.

İnternet: TURSAB Gastronomi Raporu, (2019). https://www.tursab.org.tr/app/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf, E. T: 11.05.2019.

İnternet: Tür Koruma Eylem Planı, (2013). Rize İli Karadeniz Alabalığı *Salmo coruhensis* (Syn: *Salmo trutta labrax*). <http://www3.milliparklar.gov.tr/yabanhayati/turkorumasube/karadenizalasi.pdf> Erişim Tarihi 20.11.2019

İnternet: Türk Dil Kurumu 1, (2019). <http://www.tdk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 10.05.2019.

İnternet: Türk Dil Kurumu 2, (2019). <https://sozluk.gov.tr/?kelime=SERV%C4%B0S>, Erişim Tarihi: 23.10.2019

İnternet: Türk Dil Kurumu 3, (2019). <https://sozluk.gov.tr/?kelime=ogun>, Erişim Tarihi: 23.10.2019

İnternet: Türk Dil Kurumu 4, (2019). <http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=comgts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c63e40b092ac5.78329906>, Erişim Tarihi: 24.04.2019.,

İnternet: Türk Goda Kodeksi Bal Tebliği, (2019). <http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Asp?MevzuatKod=9.5.16425&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=Bal%20Tebli%C4%9Fi> Erişim Tarihi: 15.01.2020.

İnternet: Türkiye İstatistik Kurumu 1, (2019). <http://www.tuik.gov.tr>, Erişim Tarihi: 21.05.2019.

İnternet: Türkiye İstatistik Kurumu 2, (2019). http://tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1046, Erişim Tarihi 25.08.2019.

- İnternet: Türkiye İstatistik Kurumu 3, (2019). <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, Erişim Tarihi: 09.09.2019.
- İnternet: Yusufeli Belediyesi, (2019). <https://www.yusufeli.bel.tr/yusufeli-cografyasi>, Erişim Tarihi: 15.09.2019.
- İnternet: 1956 Yılı Mevzuatı, (2019). <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/96365>, Erişim Tarihi: 18.09.2019.
- İslam, A. (2005). Karayemiş Yetiştiriciliği ve Önemi. Ege Karadeniz Dergisi, 28/4, 25-32.
- İslam, A. (2008). Doğu Karadeniz'e Özgü Bir Meyve: Karayemiş. Doğu Karadeniz Tanıtım, Kültür ve Aktüalite Dergisi, 63-68.
- Jang, S. ve Feng, R. (2007). Temporal Destination Revisit Intention: The Effects Of Novelty Seeking And Satisfaction. Tourism Management, 28/2, 580-590.
- Kabak, Y. (2018). Yerel Mutfaktan Ulusal Mutfağa Kuymak'ın Seyrinin Kültür Endüstrisi Açısından İncelenmesi. Karadeniz Teknik Üniversitesi Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 4/6, 347-352.
- Kaptan, S. (1998). Bilimsel Araştırma ve İstatistik Teknikleri. Ankara: Bilim Yayınevi, 11. Baskı.
- Karakaş, S. (2003). Isırgan Otu Toprak Altı ve Toprak Üstü Kısımlarından Isırgan Otu Ekstraktının Eldesi ve Özelliklerinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin Toplumsal Etkileri. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 21, 227-236.
- Karasar, N. (2002). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Karasar, N. (2017). Bilimsel Araştırma Yöntemleri (33. Baskı). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Karim, A. S. ve Chi, C. G. Q. (2010). Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image. Journal of Hospitality Marketing And Management, 19/6, 531-555.
- Kavak, B. (2013). Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları: Tasarım ve Analiz, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kesici, M. (2012), Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14/23, 33-37.
- Keskin, E., Örgün, E. ve Akbulut B. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi (Analysis Of Gastronomy Concept Throught The Word Association Test). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/3, 255-267.

- Kılıçkap, E., İnan, A. ve Subaşı, H. (2001). GAP'ın Diyarbakır İlindeki Tarıma Dayalı İmalat Sanayindeki Gelişme Sürecine Etkileri. II. GAP ve Sanayi Kongresi Bildiriler Kitabı, Diyarbakır.
- Kışla, İ. (2008). Sosyal Politika Açısından Artvin'den İstanbul'a Göç. Yayımlanmış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14/3, 191-210.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfakın Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 4/1, 75-83.
- Kızılkaya, Ö. ve Özkaya, F. (2009). Yöresel Farklılıklarıyla Erişenin Türk Mutfakındaki Yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 281-285.
- Kivela, J. ve Crotts, C. J. (2005). Gastronomy Tourism. Journal Of Culinary Science And Technology, 4/2-3, 29-55.
- Kivela, J. ve Crotts, C. J. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. Journal of Hospitality and Tourism Research. 30/3, 354-377.
- Korkut, T. (2014). Barhal (Altıparmak) Manastır Kilisesi'nin Taş Süslemeleri. III. International Conference, Tao-Klarceti.
- Kotler, P., Bowen, J. ve Makens, J. (2006). Marketing For Hospitality And Tourism. Third Edition. New Jersey: Pearson Education.
- Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2009). Genel Turizm İlkeler-Kavramlar. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Kozak, M. ve Bahçe, S. (2009). Özel İlgi Turizmi. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Köten, M. ve Ünsal, S. (2014). Fırın Yapması. IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 607- 610.
- Kunt, T. (2004). Dünya Yiyecek, İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü. Sakarya: Değişim Yayınları Kitabevi.
- Kurgun, H. ve Özşeker Bağırın, D. (2016). Gastronomi ve Turizm: Türk Mutfakı. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Küçükbaşol, Y. (2015). Çoruh Nehri ve Yusufeli Barajı: Toplumsal, Ekonomik ve Çevresel Etkileri Bakımından Bir Baraj İncelemesi. Birey ve Toplum Dergisi, 5/10.

- Küçüktopuzlu, F. (1992), Otel İşletmeleri Yönetimi. Aygın: ADÜ Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yayınları.
- Long L. M. (2004). Culinary Tourism (Material Worlds). The University Press of Kentucky, Lexington, 20-50.
- Marzella, D. A. (2008). Culinary Tourism: Does Your Destination Have Potential?, Travel Marketing Decision.
- Mason, M. C. ve Paggiaro, A. (2009). Celebrating Local Products: The Role of Food Events. Journal of Food Service Business Research, 12/4, 364-383.
- Maviş, F. (2003). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Mete, M. ve Altınar, D. D. (2018). Erişenin Farklı Un Katkıları ile Zenginleştirilmesi. Akademik Gıda, 16/2, 252-256.
- Metin, O. ve Koyuncu, Ö. (2015). Sarp Sınır Kapısının Hopa'da Yaşayan Ailelere Etkileri. Sosyal Bilimler Dergisi, 15/1, 1-29.
- Mızrak, G. (2017). Türkiye İklim Bölgeleri ve Haritası. Ankara, ISBN: 978-605-83121-8-0.
- Middleton, V. T. C. (1988). Marketing In Travel And Tourism. Heinemann Professional Publishing, Oxford, England.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Yöresel Ürünlerinin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Palandöken Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi. 5/2, 1-7.
- Morgan M., Lugosi P. ve Ritchie, J. R. B. (2010). The Tourism And Leisure Experience: Consumer and Managerial Perspectives. Channel View, Bristol.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/2, 39-60.
- Neuman, W. (1994). Social Research Methods, Quantitative And Qualitative Approaches. Boston: Allyn and Bacon.
- Neuman, W. L. (2012). Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nitel ve Nicel Yaklaşımlar-I (Çeviren Sedef Özge). Ankara: Yayın Odası Yayınları.
- Nummedal, M. ve Hall, C. M. (2006). Local Food In Tourism: An Investigation Of The New Zealand South Island's Bed And Breakfast Sector's Use And Perception Of Local Food. Tourism Review International, 9/4, 365-378.
- Oğan, Y. ve Özkaya, F. D. (2018). Üniversite Çalışanlarının Yiyecek ve İçecek İşletmesi Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. International Artvin Symposium, Artvin, 895-914.

- Oğan Y. ve Kckkmrler, S. (2018) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yağ Kullanımı: Artvin, Arhavi rneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi 2/Ek.1, 602-615. ISSN: 2602-3008.
- Oğan, Y., Sarper, F., zer, E. Z. ve eki, İ. (2019). Kadınların Baharat Tüketimi zerine Bir Araştırma. Researcher: Social Science Studies, 7/2, 226-244.
- Opperman, M. (1997). First Time And Repeat Visitors To New Zealand. Tourism Management, 18/3, 177-181.
- Orta, H. (2016). Seçilmiş Karayemiş (prunus laurocerasus l.) Genotiplerinin SSR Markırları ile Moleküler Karakterizasyonu. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ordu niversitesi.
- Ömür, B. (2015). Karadeniz Bölgesinde retilen Kestane (Castanea sativa Mill.) Ballarının Biyokimyasal zelliklerinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ordu niversitesi.
- nal . ve Durmuş, F. (2012). Yöresel ok Yönlü Bir Bitkimiz: Kimi/Ėimi. <http://www.hopam.com/icerikdetay.php?iid=11621>, Erişim Tarihi: 14.10.2019.
- nal, . (2013). Artvin Yöresi Yemekleri. Ankara: Salmat Basım Yayıncılık, Isbn: 978-975-97542-4-2.
- Önen, M. O. (2008). Dünya'da ve Türkiye'de Turizm. Türkiye Kalkınma Bankası Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Müdürlüğü, Ankara.
- ney, H. (2013). Gastronomi Turizmi. S. Bahçe (Editör), Alternatif Turizm İçinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 158-188.
- z, M., Baltacı, C. ve Deniz, İ. (2018). Gümüşhane Yöresi Kuşburnu (Rosa canina L.) ve Siyah Kuşburnu (Rosa pimpinellifolia L.) Meyvelerinin C Vitamini ve şeker Analizleri. Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 8/2, 284-292.
- zalp, A. Y., Akıncı H. ve Temuçin, S. (2013). Artvin İli Arazisinin Topografik ve Bazı Fiziksel zelliklerinin Tespiti ve Bu zelliklerin Arazi rts ile İlişkisinin İncelenmesi. Artvin oruh Üniversitesi, Orman Fakültesi Dergisi, 14/2, 292-309.
- zdamar, K. (2003). Modern Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Eskişehir: Kaan Kitabevi, ISBN: 9756787066
- zdemir, G. (2008). Destinasyon Pazarlaması. Ankra: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- zdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı zerine Bir alıma. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11/1, 323-343.
- Özel, G., Yıldız F. ve Akbaba M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı rneği. The Journal of Kesit Academy 11, 351-364.

- Özhatay, N., Byfield, A. ve Atay, S. (2005). Türkiye'nin 122 Önemli Bitki Alanı. WWF Turkey, İstanbul, 476.
- Özkaya, M. T., Tunalıoğlu, R., Eken, Ş., Ulaş, M., Tan, M., Danacı, A., İnan, N. ve Tibet, Ü. (2010). Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Ankara, 515-537.
- Öztaş, K. (2002). Turizm Sektöründe Mutfak Hizmetleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Öztürk, B. ve Güven S. (2018). Gastronomi İle İlgili Temel Kavramlar. A. Akbaba, ve N. Çetinkaya İçinde, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, 1-13.
- Öztürk, Ş. (2018). Farklı Tuz Konsantrasyonlarına Sahip Sulama Sularının Pazının Büyüme ve Gelişimine Olan Etkileri. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Öztürk, F. (2019). Şavşat-Küplüce Köyü Çömlekçiliği ve Borçkalı Genç Usta. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7/95, 267-281.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards A Structural Model Of The Tourist Experience. An Illustration From Food Experiences In Tourism, 25/3, 297-30.
- Pauli, P. (1999). Classical Cooking The Modern Way: Methods And Techniques, Translated by Hannelore Dawson-Holt. Chichester John Wiley, New York.
- Pekşen, E. ve Artık, C. (2005). Antibesinsel Maddeler ve Yemeklik Tane Baklagillerin Besleyici Değerleri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 20/2, 110-120.
- Prezenza, A., Minguzzi, A., ve Petrillo, C. (2010). Managing Wine Tourism In Italy, Journal of Tourism Consumption and Practice, 2/1, 46-61.
- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Arshad, M. M. ve Ishak, F. A. C., (2018). Community Development Through Food Tourism: Exploring the Utilization of Local Food as Community Development at Rural Destination in Malaysia, International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences, 8/10, 937.
- Rand, G.E. ve Heath, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing, Current Issues in Tourism, Department Consumer Science, University of Pretoria, Department of Tourism Management, South Africa.
- Richards, G. (2014). The Role of Gastronomy in Tourism Development. Presentation to the Fourth International Congress on Noble Houses: A Heritage for the Future.
- Roberts, L. ve Hall, D. (2001). Rural Tourism And Recreation. Cabi Publishing, New York.
- Roy, Hall ve Ballantine (2017). Case Studies In Food Retailing and Distribution. ed. John Byrom, Dominic Medway, 87.

- Saatcı, G. (2018). Yöresel Festivallerin Yerel Halk Üzerindeki Etkileri: Alaçatı Ot Festivali Örneği. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Iwact'18 Özel Sayı, 153-170. ISSN: 1302-6879.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. Turkish Studies, 7/4.
- Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, 20/1, 271-298.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education and Training. Hospitality Management, 23, 15-24.
- Santich, B. (2007). The Study Of Gastronomy: A Catalyst Cultural Understanding. The International Journal of the Humanities, 5/6, 58-59.
- Sargın, S. ve Demir, Ş. (2019). İnsan Mekân İlişkisi Ölçeğinde Kent Kimliği ve Gümüşhane Örneği. The Journal of International Scientific Researches, 3/4, 221-239. Doi: 10.23834/isrjournal.476849.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26/2, 264-278.
- Scarpato, R. (2003). Tourism and Gastronomy. Hjalager, A.M., Richards G. (Ed.), Taylor and Francis e-Library, 4, 52-101.
- Seidman, İ. E. (1991). Interviewing As Qualitative Research: A Guide For Researchers In Education And The Social Sciences. Teachers College Press, New York.
- Selwood, J. (2003). The Lure Of Food: Food As An Attraction In Destination Marketing In Manitoba, Canada. Food Tourism Around The World. Development, Management And Markets, Contents: 10, 178-191, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/4, 36-46.
- Shenoy, S. S. (2005). Food Tourism And The Culinary Tourist. Clemson University. U.M.I. Press
- Smith, S. L. J. (1994). The Tourism Product. Annals of Tourism Research Journal, 21/3, 582-595.
- Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and The Sustainable Tourism Experience. Journal of Sustainable Tourism, 17/3, 321-336.
- Soner, F. (2013). Gastronomy Tourism: A Solution For Small Cities Marketing And Regional Development. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/1; 48-54.

- Sökmen, A. (2008). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Sözen, Ö. ve Bozoğlu, H. (2013). Artvin İlinde Fasulye Biyoçeşitliliği. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 22/1, 1-5.
- Streubert, H. J. ve Carpenter, D. R. (2011). Qualitative research In Nursing. Lippincott Williams ve Wilkins, Philadelphia.
- Sukenti, K., Hakim, L., Indriyani, S., Purwanto, Y. ve Matthews, P. J. (2016). Ethnobotanical Study On Local Cuisine Of The Sasak Tribe In Lombok Island, Indonesia. Journal of Ethnic Foods, 3/3, 189-200.
- Şafakçı, H. (2017). İskender Paşa Camisi ve Çevresindeki Yapılar. Vakıflar Dergisi 47, 9-24.
- Şahin, E. (2006). Bitkisel Kaynaklı Antimikrobiyallerin Gıda Kaynaklı Bazı Patojen Mikroorganizmalar Üzerinde Etkileri. Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 4-5.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri. Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15, 23-37.
- Şalk A., Arin L., Deveci M. ve Polat S (2008). Özel Sebzeçilik. İstanbul: Onur Grafik, Matbaa ve Reklamcılık.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Dergisi, 25/1, 213-227.
- Şeker, M., Gündoğdu, M., Gül, M. ve Kaleci, N. (2013). Doğu Karadeniz Bölgesi Yerli Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Zeytinyağlarının Yağ Asitleri ve Genel Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi. Zeytin Bilimi 4/1, 9-20.
- Şengül, S., Çakır, A. ve Çakır, G. (2015). Yöresel Mutfaklar. Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (23), 79-89.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4/Özel sayı, 186-99.
- Şengül, M., Topdaş, E., Doğan, H. ve Serencam, H. (2018). Artvin İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Marmelat Çeşitlerinin Çeşitli Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Antioksidan Aktiviteleri ve Fenolik Profillerinin Araştırılması. Akademik Gıda Dergisi, 16/1, 51-59. DOI: 10.24323/akademik-gida.415888.
- Şenol, F. (2015), Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık

- Şenol, S. (2015). Ardanuç Ağzı: İncelemeler, Derlemeler, Sözlük. Bursa: Dizgi Kapak Tasarım.
- Tabachnick, B. G. ve Fidell, L. S. (2013). Using Multivariate Statistics. Pearson Education, USA.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Yemek Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 18, 273-283.
- Tanoğlu, A. (1969). Nüfus ve Yerleşme. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, No: 1183.
- Taraklı, D. (1996). Ekonomik Kalkınmada Tarım ve Sanayi İlişkileri. Kooperatif Dünyası Dergisi, 305.
- Tarhan, Ö. (2015). Sosyal Bilgiler Öğretmeni Adaylarının Politik Okuryazarlığa İlişkin Görüşleri. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 9, 649-669.
- Taşdağıtıcı, E. ve Güçer, E. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırma Sistemleri: İşletmelerin Algısına Yönelik Bir Uygulama. 3rd International Congress of Tourism and Management Researches, Bildiriler Kitabı, Antalya, 1120-1138.
- Tavşancıl, E. (2005). Tutumların Ölçülmesi ve SPSS ile Veri Analizi. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler. İstanbul: Hayykitap, 1-366.
- Tezcan, M. (1993). Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 20, 54-60.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1-12.
- Tunç Hussein, A. ve Saç, F. (2008). Genel Turizm Gelişimi Geleceği. Ankara: Siyasal Yayınevi.
- Toskay, T. (1983). Turizm: Turizm Olayına Genel Yaklaşım. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi, Der Yayınları.
- Toskay, T. (1989). Turizm: Turizm Olayına Genel Yaklaşım. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi, Der Yayınları.
- Toklu, İ. (2016). Tüketiciler Coğrafi İşaret İçin Daha Fazla Ödemek İster Mi? Artvin Balı Üzerine. Karadeniz Araştırmaları Dergisi, 52, 171-190.
- Toksoy, D. ve Var, M. (2002). Karadeniz Bölgesinde Çay Tarımında Yaşanan Sorunların Çözümünde Alternatif Bir Ürün Olarak Bambu. Kafkas Üniversitesi, Artvin Orman Fakültesi Dergisi, 1, 72-79.

- Töre Başat, H., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/Özelsayı2, 64-76.
- Uçar, A. (2008). Geleneksel Türk Tadı: Pekmez. 38. ICANAS Bildiriler. Maddi Kültür. III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, Türkiye, 1383-1397.
- Uçkun, S. (2004). İşletme ve İşleme Türleri: Turizm İşletmeleri. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Ulular, A. B. (2006). Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Usal, A. ve Oral, S. (2001). Turizm Pazarlaması. İzmir: Kanyılmaz Matbaası.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi; SPSS 10.0-12.0 for Windows. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, 281-294.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3/17, 355-376.
- Üner, E. H. (2014). Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi S.B. Enstitüsü, Ankara.
- Ünüsan, Ç. ve Mete, S. (2005). Turizm Strateji Eksenli Pazarlama İletişimi. Konya: Nüve Kültür Merkezi Yayınları.
- Üstündağ, E. (2000). Karadeniz Bölgesi'nde Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yapan İşletmelerin Yapısal Analizi ve Verimliliğinin Belirlenmesi, Sonuç Raporu. Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Trabzon.
- Vinerean, A. (2013). Premises of Gastronomic Tourism, *Revista Economica*, Lucian Blaga University of Sibiu. Faculty of Economic Sciences, 65/4, 21-32.
- Weaver, D. Opperman, M. (2000). *Tourism Management*. John Wiley and Sons Publishing, Milton, Australia.
- Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. International Culinary Tourism Association. Kendall/Hunt Publishing, Dubuque, Iowa, USA.
- Wollstonecroft, M. M. (2011). Investigating The Role Of Food Processing In Human Evolution: A Niche Construction Approach. *Archaeological and Anthropological Sciences*, 141-150.
- Yağcı, Ö. (2003), *Turizm Ekonomisi*. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Yalçın, B. (2013). Yöresel Ürünlerin Pazarlanması Üzerine Değerlendirmeler. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6/11, 205-213.

- Yamane, T. (2001), Temel Örnekleme Yöntemleri. Çev. A. Esin, M. A. Bakır, C. Aydın, E. Gürbüzsel, Litaretür Yayınları, İstanbul.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2005). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, B. (2018). Sınâî Mülkiyet Kanunu Açısından Geleneksel Ürün Adları. İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi, 9/1, 27-60.
- Yıldız, E. (2009). Türkiye’de Şarap Turizmi: Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Yılmaz, E. (1999). Analitik Hiyerarşi Süreci Kullanılarak Çok Kriterli Karar Verme Problemlerinin Çözümü. Doğa Dergisi, Tarsus, 16/5, 95-122.
- Yılmaz, H. (2010). Artvin Kenti ve Çevresinin Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi. III. Ulusal Karadeniz Ormancılık Kongresi, IV, 1595-1605.
- Yurtseven, H. R. (2014). Cittaslow Gökçeada ve Eko-Gastronomi Kültürünün Ulusal-Uluslararası Alanda Tanıtılması Projesi. Eko Gastronomi Dergisi, 1/1, 7-8.
- Yüksek, T. ve Ölmez, Z. (2002). Artvin Yöresinin, Toprak Yapısı, Orman Alanları, Ağaç Serveti ve Ormancılık Çalışmalarıyla ilgili Genel bir Değerlendirme, Kafkas Üniversitesi, Artvin Orman Fakültesi Dergisi, 1, 50-62.
- Yüncü, H. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. X. Aybastı-Kabataş Kurultayı: 28-34.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. Journal of Yaşar University, 10/40, 6633-6644.
- Zengin, B. ve Işkın, M. (2017). Yerel Yemeklerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5/40, 404-415



EKLER

Ek-1. Gözlem bilgi formu

GÖZLEM BİLGİ FORUMU SAYIN CEVAPLAYICI				
Bu çalışma “Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir İnceleme” başlıklı doktora tezi kapsamında yapılmaktadır. Aşağıda belirtilen ifadelerden sizin için en doğru olan seçeneği X işareti ile belirtiniz. Vereceğiniz samimi yanıtlar çalışmanın güvenilirliği bakımından önem taşımaktadır. Elde edilecek veriler bu çalışmanın dışında başka bir amaçla kullanılmayacaktır. Katılımınızdan dolayı teşekkür ederiz. Yener OĞAN & Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA				
BÖLÜM I - DEMOGRAFİK BİLGİLER				
Cinsiyetiniz	<input type="checkbox"/> Kadın <input type="checkbox"/> Erkek			
Yaşadığınız İlçe	<input type="checkbox"/> Merkez <input type="checkbox"/> Ardanuç <input type="checkbox"/> Arhavi <input type="checkbox"/> Borçka <input type="checkbox"/> Hopa <input type="checkbox"/> Kemalpaşa <input type="checkbox"/> Murgul <input type="checkbox"/> Şavşat <input type="checkbox"/> Yusufeli			
Yaşınız	<input type="checkbox"/> 18-23 <input type="checkbox"/> 24-29 <input type="checkbox"/> 30-35 <input type="checkbox"/> 36-41 <input type="checkbox"/> 42-47 <input type="checkbox"/> 48-53 <input type="checkbox"/> 54-59 <input type="checkbox"/> 60+			
Medeni Durumunuz	<input type="checkbox"/> Bekar <input type="checkbox"/> Evli			
Eğitim Düzeyiniz	<input type="checkbox"/> Okur Yazar Değil <input type="checkbox"/> İlkokul <input type="checkbox"/> Ortaokul <input type="checkbox"/> Lise <input type="checkbox"/> Üniversite			
Mesleğiniz	<input type="checkbox"/> Özel Sektör <input type="checkbox"/> Kamu Sektörü <input type="checkbox"/> Emekli <input type="checkbox"/> Ev Hanımı			
Gelir Düzeyiniz	<input type="checkbox"/> 2000 lira ve altı <input type="checkbox"/> 2001-4000 <input type="checkbox"/> 4001-6000 <input type="checkbox"/> 6001 lira ve üstü			
BÖLÜM II - ARTVIN GASTRONOMİSİ İLE İLGİLİ BİLDİĞİNİZ YIYECEK, İÇECEK, YÖRESEL ÜRÜN, GELENEK, KAVRAM, TERİM ARAÇ VE GEREÇLER VB.				
Adı ve Türü	Kullanılan Malzemeler	Pişirme Tekniği	Bilgi Notu (Öğün-İnanç-Kültür vb.)	Hazırlanışı

Ek-2. Yiyecek içecek işletmesi anket formu

YİYECEK İÇECEK İŞLETMESİ ANKET FORMU						
SAYIN CEVAPLAYICI						
<p>Bu çalışma “Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir İnceleme” başlıklı doktora tezi kapsamında apılmaktadır. Aşağıda belirtilen ifadelerden sizin için en doğru olan seçeneği X işareti ile belirtiniz. Vereceğiniz samimi yanıtlar çalışmanın güvenilirliği bakımından önem taşımaktadır. Elde edilecek veriler bu çalışmanın dışında başka bir amaçla kullanılmayacaktır. Katılımınızdan dolayı teşekkür ederiz.</p> <p style="text-align: right;">Yener OĞAN & Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</p>						
BÖLÜM I - DEMOGRAFİK BİLGİLER						
İşletmenizin Türü	<input type="checkbox"/> Otel <input type="checkbox"/> Restoran <input type="checkbox"/> Lokanta <input type="checkbox"/> Kafe <input type="checkbox"/> Pastane <input type="checkbox"/> Diğer.....					
İşletmenizin Bulunduğu İlçe	<input type="checkbox"/> Merkez <input type="checkbox"/> Ardanuç <input type="checkbox"/> Arhavi <input type="checkbox"/> Borçka <input type="checkbox"/> Hopa <input type="checkbox"/> Kemalpaşa <input type="checkbox"/> Murgul <input type="checkbox"/> Şavşat <input type="checkbox"/> Yusufeli					
İşletmenizin Hizmet Süresi	<input type="checkbox"/> 0-3 <input type="checkbox"/> 4-7 <input type="checkbox"/> 8-11 <input type="checkbox"/> 12-15 <input type="checkbox"/> 16-19 <input type="checkbox"/> 20+					
İşletmenizde Çalışan Personel Sayısı	<input type="checkbox"/> 1-5 <input type="checkbox"/> 6-10 <input type="checkbox"/> 11-15 <input type="checkbox"/> 16-20 <input type="checkbox"/> 21-25 <input type="checkbox"/> 26+					
Türkiye Dışından İşletmenize En Çok Hangi Ülkeden Turist Gelmektedir?	<input type="checkbox"/> Arap Ülkeleri <input type="checkbox"/> Gürcistan <input type="checkbox"/> İran <input type="checkbox"/> Avrupa Ülkeleri <input type="checkbox"/> Azerbaycan <input type="checkbox"/> Diğer.....					
İşletmenizin Servis Şekli	<input type="checkbox"/> Açık Büfe <input type="checkbox"/> Alakart <input type="checkbox"/> Tabldot <input type="checkbox"/> Self Servis <input type="checkbox"/> Diğer....					
Yemeklerin Malzeme Miktarlarını Nasıl Belirliyorsunuz?	<input type="checkbox"/> Aşçıların tecrübesine göre <input type="checkbox"/> Standart yemek tarifine göre <input type="checkbox"/> İşletmeye özgü tarif ile <input type="checkbox"/> Diğer.....					
Artvin Mutfağına Yer Veriyor Musunuz?	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır					
BÖLÜM II – ARTVIN GASTRONOMİ UYGULAMALARI İLE İLGİLİ BİLİNİRLİK DÜZEYİ VE MENÜLERDE YER ALMA DURUMU						
S.N.	Yöresel Yemek Adı	Biliyorum	Bilmiyorum		Menüde Var	Menüde Yok
1	Karalahana Çorbası					
2	Cincar Çorbası veya Yemeği					
3	Mihalama/Muhlama/Kumak					
4	Kaygana					
5	Mısır Ekmeği (Cadi, Çadi)					
6	Gaviçi (Gaşıl, Haşıl, Papa)					
7	Silor (Ziron, Siron)					
8	Bişi/Pişi					
9	Hinkal (Hingel, Hinkali)					
10	Puçuko					
11	Artvin Döneri (Cağ Kebabı)					
12	Hamsili Pilav					
13	Hamsi Buğulama					
14	Turşu Kavurma					
15	Karalahana Sarması					
16	Dudey/Dudeyi					
17	Çarğ(h)ala (Pazı) Yemeği					
18	Laz Böreği					
19	Kayısefe					
20	Hasuta					
BÖLÜM III – VARSA MENÜNÜZDE BULUNAN DİĞER YÖRESEL YEMEKLER						
1						
2						
3						
4						
5						

Ek-3. Turist anket formu

TURİST ANKET FORMU						
SAYIN CEVAPLAYICI						
<p>Bu çalışma “Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir İnceleme” başlıklı doktora tezi kapsamında yapılmaktadır. Aşağıda belirtilen ifadelerden sizin için en doğru olan seçeneği X işareti ile belirtiniz. Vereceğiniz samimi yanıtlar çalışmanın güvenilirliği bakımından önem taşımaktadır. Elde edilecek veriler bu çalışmanın dışında başka bir amaçla kullanılmayacaktır. Katılımınızdan dolayı teşekkür ederiz.</p> <p style="text-align: right;">Yener OĞAN & Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</p>						
BÖLÜM I - DEMOGRAFİK BİLGİLER						
Cinsiyetiniz	() Kadın () Erkek					
Yaşınız	() 18-23 () 24-29 () 30-35 () 36-41 () 42-47 () 48-53 () 54-59 () 60+					
Medeni Durumunuz	() Bekar () Evli					
Eğitim Düzeyiniz	() Okur Yazar Değil () İlkokul () Ortaokul () Lise () Üniversite					
Meslek Grubu	() Özel Sektör () Kamu Sektörü () Emekli () Öğrenci () Çalışmıyor					
Aylık Gelir Düzeyiniz	() 2000 lira ve altı () 2001-4000 () 4001-6000 () 6001 lira ve üstü					
Artvin’i Tercih Nedeniniz (1’den 5’e kadar sıralayınız)	() Doğa () Konaklama () Mimari () Ulaşım () Ekonomik () İş () Kültür () Yemek () Sosyal Hayat () Hava Şartları () Diğer.....					
Yöre Yemeğini Beğendiniz Mi?	() Evet () Hayır					
BÖLÜM II - ARTVIN GASTRONOMİSİ DENEYİMLERİ İLE İLGİLİ SORULAR					KATILIM DERESESİ	
					Tamamen Katılmıyorum	
					Katılmıyorum	
					Kararsızım	
					Katılıyorum	
					Tamamen Katılıyorum	
1	Artvin ilini ziyaret etmemde yöresel mutfak kültürü benim için önemli bir etkindir.					
2	Artvin yöresinin zengin bir gastronomisi bulunmaktadır.					
3	Artvin yöresinin yemek kültürüyle ilgili bilgi sahibiyim.					
4	Artvin yöresine ait yemekleri tatma fırsatı buldum.					
5	Artvin yöresine ait çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır.					
6	Artvin yöresine ait yemekler besleyici özelliğe sahiptir.					
7	Artvin yöresine ait yemekler doyurucudur.					
8	Artvin yöresine ait yemekler sağlık açısından yararlıdır.					
9	Artvin ilinde yeterli sayıda yiyecek içecek işletmesi (Restoran-Kafe vb.) bulunmaktadır.					
10	Artvin’deki yiyecek içecek işletmeleri yöre yemekleri hakkında yeterli bilgiye sahiptir.					
11	Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yöre yemeklerini yeterli ölçüde kullanmaktadır.					
12	Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yöre yemeklerinin fiyatları uygundur.					
13	Yiyecek içecek işletmelerinde yöre yemekleri lezzetli fakat sunumları yeterli değildir.					
14	Yiyecek içecek işletmelerinde yöre yemekleri yöreye özgü servis edilmektedir.					
15	Yiyecek içecek işletmeleri yöre yemeklerine daha fazla önem vermelidir.					
16	Artvin’e özgü yöresel yiyecek ve içecekleri satın almak isterim.					
17	Yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri yeterlidir.					
18	Artvin’e özgü yiyecek ve içeceklerin tanıtılması, bölgenin gelişimine katkı sağlar.					
19	Yöresel yemeklerini deneyimlemek için Artvin iline tekrar gelmek isterim.					
20	Artvin ilini ve yemeklerini çevreme (arkadaş/akraba) tavsiye ederim.					

Ek-4. Tourist survey form

TOURIST SURVEY FORM						
DEAR PARTICIPANT						
<p>In this study. “Gastronomy Values Of Artvin; An Investigation On Business Offering Food And Beverage Service And Tourist Purchasing This Service” is purposed. The most correct of option “X” for you. Your answers are important for the reliability of the study. The data to be obtained will not be used for any other purpose than this study. Thank you for your participation.</p> <p style="text-align: right;">Yener OĞAN & Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</p>						
PART I – DEMOGRAPHIC INFORMATION						
Gender	<input type="checkbox"/> Female <input type="checkbox"/> Male					
Nationality					
Age	<input type="checkbox"/> 18-23 <input type="checkbox"/> 24-29 <input type="checkbox"/> 30-35 <input type="checkbox"/> 36-41 <input type="checkbox"/> 42-47 <input type="checkbox"/> 48-53 <input type="checkbox"/> 54-59 <input type="checkbox"/> 60+					
Marital Status	<input type="checkbox"/> Single <input type="checkbox"/> Married					
Level of Education	<input type="checkbox"/> Illiterate <input type="checkbox"/> Primary <input type="checkbox"/> Secondary <input type="checkbox"/> High School <input type="checkbox"/> University					
Occupational Group	<input type="checkbox"/> Private Sector <input type="checkbox"/> Public Sector <input type="checkbox"/> Retired <input type="checkbox"/> Student <input type="checkbox"/> Unemployed					
Income Per Month	<input type="checkbox"/> 500\$ or less <input type="checkbox"/> 501-1000\$ <input type="checkbox"/> 1001-2000\$ <input type="checkbox"/> 2001\$ or over					
The Most Important Factor In Coming To Artvin (please sort from 1 to 5)	<input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Accommodation <input type="checkbox"/> Architecture <input type="checkbox"/> Transportation <input type="checkbox"/> Food <input type="checkbox"/> Economic <input type="checkbox"/> Business <input type="checkbox"/> Culture <input type="checkbox"/> Social Life <input type="checkbox"/> Weather <input type="checkbox"/> Conditions					
The Likes Food&Beverage Of Artvin?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No					
PART II - QUESTIONS ABOUT ARTVIN GASTRONOMY EXPERIENCES						
		PARTICIPATION DEGREE				
		Strongly Disagree	Disagree	Neither Agree Nor Disagree	Agree	Strongly Agree
1	Regional culinary culture is an important factor for me					
2	Artvin has a rich gastronomy.					
3	I have information about the food and beverage culture of Artvin					
4	I had the opportunity to taste the dishes of Artvin.					
5	There are many different flavors of Artvin.					
6	The local dishes of Artvin are nutritious.					
7	The local dishes of Artvin are saturation.					
8	The local dishes of Artvin are healthy					
9	There are enough food and beverage establishments in the Artvin. (Restaurant etc)					
10	Food and beverage establishments have enough knowledge about local dishes.					
11	Food and beverage establishments use local dishes in their menus.					
12	The local dishes prices are appropriate in food and beverage establishments.					
13	Local dishes are delicious in the establishments but the presentation is not enough.					
14	The local dishes are served indigenous in food and beverage establishments					
15	Food and beverage establishments should give importance to local dishes.					
16	I would like to buy local food and drinks from Artvin.					
17	Promotion and marketing activities of local food and beverages are sufficient.					
18	The local foods and beverages of Artvin, contribute to the development of the region.					
19	I would like to come back to Artvin for experience local dishes.					
20	I recommend the province of Artvin and its food to my surroundings (friends / relatives).					

Ek-5. Katılımcılara ait bazı bilgiler

Sıra No	Soyadı, Adı	Mesleği	Görüşme Tarihi
1.	Akay, A.	Kamu Personeli	05.10.2019
2.	Akın, H.	Emekli	13.10.2019
3.	Akınay, T.	Özel Sektör	16.08.2019
4.	Altun, Z.	Kamu Personeli	24.10.2019
5.	Atabek, B.	Özel Sektör	16.10.2019
6.	Balta, T.	Özel Sektör	26.10.2019
7.	Bilgin, M.	Özel Sektör	16.10.2019
8.	Cebeci, O.	Emekli	19.09.2019
9.	Cebeci, S.	Emekli	16.10.2019
10.	Çelik, B.	Özel Sektör	09.11.2019
11.	Çiçek, F.	Kamu Personeli	06.11.2019
12.	Çiçek, İ.	Kamu Personeli	06.11.2019
13.	Çiçek, R.	Emekli	21.12.2019
14.	Demircioğlu, S.	Kamu Personeli	20.09.2019
15.	Eminağaoğlu, Z.	Kamu Personeli	20.09.2019
16.	Ertürk, A.	Emekli	13.10.2019
17.	Fitoz, E.	Özel Sektör	02.10.2019
18.	Güner, S.	Kamu Personeli	16.11.2019
19.	Hekimoğlu, E.	Emekli	20.09.2019
20.	Hekimoğlu, K.	Emekli	16.11.2019
21.	İnce, C.	Özel Sektör	27.11.2019
22.	Karabulut, Y.	Emekli	28.09.2019
23.	Kemaloğlu, A.	Kamu Personeli	30.11.2019
24.	Kerastacı, E.	Öğrenci	28.10.2019
25.	Kesimal, A.	Ev Hanımı	20.09.2019
26.	Kocaman, Ş.	Kamu Personeli	30.09.2019
27.	Kodat, A. O.	Özel Sektör	14.09.2019
28.	Koşar, V.	Kamu Personeli	02.10.2019
29.	Lakerta, B.	Özel Sektör	02.11.2019
30.	Lakerta, R.	Emekli	10.12.2019
31.	Nakkaş, A.	Özel Sektör	28.10.2019
32.	Namlı, A. R.	Özel Sektör	12.11.2019
33.	Memişoğlu, S.	Özel Sektör	03.10.2019
34.	Mercan, F.	Kamu Personeli	27.09.2019
35.	Mercan, S.	Kamu Personeli	27.09.2019
36.	Muti, H.	Kamu Personeli	28.09.2019
37.	Önal, Ü.	Emekli	20.12.2019
38.	Özcan, S. B.	Özel Sektör	09.10.2019
39.	Özçelik, A.	Kamu Personeli	10.11.2019
40.	Özçep, Ş.	Özel Sektör	21.10.2019
41.	Özmay, M.	Özel Sektör	19.10.2019
42.	Parlak, V.	Özel Sektör	06.10.2019
43.	Polat, E.	Kamu Personeli	08.10.2019
44.	Sözbilir, F.	Kamu Personeli	11.11.2019
45.	Taşalan, C.	Kamu Personeli	12.11.2019
46.	Taşalan, İ.	Öğrenci	12.11.2019
47.	Uyanık E.	Emekli	23.09.2019
48.	Uyanık F.	Ev Hanımı	23.09.2019
49.	Yılmaz, N.	Kamu Personeli	08.10.2019
50.	Yüksel M.	Emekli	21.09.2019

Ek-6. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyon İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 19/09/2019-E.28586



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu



Sayı : 11054618-302.08.01-
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 26.06.2019 tarih ve E.18467 sayılı yazıda

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora öğrencisi Yener OĞAN, Prof.Dr. Fügen DUREU ÖZKAYA'nın danışmanlığında yürüttüğü "Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir İnceleme" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 16.09.2019 tarih ve 12 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin imza listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-İmzalıdır
Prof. Dr. Aydın KARAPINAR
Komisyon Başkanı

Araştırma Kod No: 2019/157

Ek:
1- İmza Listesi
2- Onaylı Çalışma

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL VE MESLEKİ BİLGİLER

Adı Soyadı
Doğum Tarihi ve Yeri
E-Posta
Telefon
Unvanı
Görev Yeri
Üyelikler

Yener Oğan

Öğretim Görevlisi
Artvin Çoruh Üniversitesi / Arhavi Meslek Yüksekokulu
Turizm Akademisyenleri Derneği

EĞİTİM BİLGİLERİ

Lisans
Yüksek Lisans
Doktora (Devam Ediyor)

Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği / Gazi Üniversitesi
İşletme / Niğde Üniversitesi-Ömer Halisdemir Üniversit
Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Gazi Üniversitesi-AHBVÜ

ESERLER

Yüksek Lisans Tezi ve Danışmanı

Konaklama İşletmelerinde Kalite Maliyet Sistemi ve Doğu Karadeniz Bölgesindeki Otel İşletmelerinde Bir Uygulama / Prof. Dr. Abitter ÖZULUCAN

Makaleler

- 1- Gümüşhane Yöresine Özgü Gastronomik Bir Değer Harç Ekmeği. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research 12, 67, 937-946. (2019).
- 2- Üniversite Çalışanlarının Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihleri ve Hijyen Sanitasyon Üzerine Bir Araştırma. The Journal of Academic Social Science, 7(93), 289-308. (2019).
- 3- Kadınların Baharat Tüketimi Üzerine Bir Araştırma. Researcher: Social Science Studies, 7(2), 226-244. (2019).
- 4- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yağ Kullanımı Artvin, Arhavi Örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2, 602-615. (2018).
- 5- Otel İşletmeleri Çalışanlarının İletişim Becerileri: Artvin Örneği. Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, 4(1), 77-103. (2018).
- 6- Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri ve Sosyo-Ekonomik Profilleri Üzerine Bir Araştırma. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 17(2), 648-665. (2018).
- 7- Doğu Karadeniz Bölgesindeki Otel İşletmeleri Yöneticilerinin Kalite Maliyet Sistemi Hakkındaki Görüşleri. Researcher: Social Science Studies, 5(9), 431-441. (2017).
- 8- Doğu Karadeniz Bölgesindeki Otel İşletmelerinde Kalite Maliyet Sistemleri. Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 10(1), 70-86. (2017).
- 9- Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin İis Hayatına Hazırbulunmuşluklarının Belirlenmesi. Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 1(14), 118-143. (2016)
- 10- Kırsal Alanların Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi Artvin ili Arhavi ilçesi Örneği. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 18(1), 249-271. (2014).

Bildiriler

- 1- Katkı Maddesi Antioksidanların Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. Artvin International Congress on Social Sciences, (2019).
- 2- Kamerun Mutfağı Gastronomik Unsurlarının Değerlendirilmesi. Artvin International Congress on Social Sciences, (2019).
- 3- Üniversite Çalışanlarının Yiyecek Ve İçecek İşletmesi Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Artvin Sempozyumu, (2018).
- 4- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen-Sanitasyon Artvin Çoruh Üniversitesi Örneği. Uluslararası Artvin Sempozyumu (2018).
- 5- UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Alanı Gaziantep Değerlendirilmesi. III. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, (2018).
- 6- Bireylerin Çay Tüketiminde Seker Kullanım Düzeyinin İncelenmesi. II. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, Batum.(2018).

- 7- Bireylerin Kahve Tüketim Düzeyleri ve Kahve Tercihleri Üzerine Bir Alan Araştırması. II. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, Batum, GÜRCİSTAN, (2018).
- 8- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yağ Kullanımı Artvin, Arhavi Örneği. Gastronomi Zirvesi, 123-124. (2018).
- 9- An Evaluation of Food and Beverage Culture in Central Africa. II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 29-30. (2017).
- 10- Örnek Bir Ekoturizm Bilgilendirme Eğitimi Projesinin Bölge Halkı Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi. I. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, 386-400. (2017).
- 11- Turizm Eğitimi Alan Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Sosyo-Ekonomik Profili ve Mesleki Beklentileri. I. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, 170-195. (2017).
- 12- Turizm Gelirlerinin Ekonomik Büyüme Üzerine Etkileri Panel Eşbütünleşme ve Nedensellik Analizi. International Conference On Eurasian Economies, (2014).

Projeler

- 1- Ormanların Ekoturizm Amaçlı Kullanımı İçin Bilinçlendirme Projesi, Yusufeli-Artvin, (12.2010) (Eğitmen)
- 2- Artvin Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü – Ekoturizmi Geliştirmeye Yönelik Ev Pansiyonculuğu Eğitimi Projesi – TR90/10/Turizm001-A/230 (Eğitmen)
- 3- Arhavi İlçesinde Kırsal Turizm Potansiyelinin Ortaya Çıkartılması, Kapsamlı Araştırma Projesi, (6.2012)
- 4- Artvin Çoruh Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin İş Hayatına Hazırlık Düzeylerinin Belirlenmesi, Kapsamlı Araştırma Projesi, (12.2014)
- 5- Artvin Çoruh Üniversitesinin Kobiler Üzerine Etkisi: Artvin Örneği, Kapsamlı Araştırma Projesi, (12.2016)
- 6- Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Duygusal Zeka Düzeylerinin Belirlenmesi, Kapsamlı Araştırma Projesi, (12.2016)
- 7- Arhavi Ekoturizm Bilgilendirme Eğitimleri Projesi, Doka, Danışman, (2.2017)
- 8- Türkiye deki Fındık Fiyatlarının Firmaların Finansal Performansı Üzerine Etkisi Kapsamlı Araştırma Projesi, (12.2017)

Seminer ve Paneller

- 1- Yüncülerden Kaçkarlara Alternatif Trekking, Yusufeli-Artvin, (4.2011)
- 2- Karadeniz Turizm Ağı, Giresun "İmaj Çalıştayı", (11.2011)
- 3- Karadeniz Turizm Ağı Projesi, Giresun "Etik Çalıştayı", (4.2012)
- 4- "Arhavi'nin Kırsal Turizm Potansiyeli", 40. Uluslararası Arhavi Kültür ve Sanat Festivali, Ağustos 2012,
- 5- "Arhavi'nin Turistik Değerleri", 39. Uluslararası Arhavi Kültür ve Sanat Festivali, Eylül 2013, Arhavi.
- 6- Università Degli Studi di Napoli "L'Orientale" Erasmus ders verme faaliyeti-Türkiye'nin Turizm İstatistikleri, Napoli-İtalya, (6.2013)
- 7- Güney Kafkasya Sınır Ötesi Turizminin Geliştirilmesi Çalıştayı, Batum-Gürcistan, (11.2013)
- 8- Utp University of Science and Technology Erasmus ders verme faaliyeti-Türkiye'nin Turizm İstatistikleri, Bydgoszcz-Polonya, (6.2018)



