

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ * SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

**GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİNİN GASTRONOMİ
TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BARIŞ PİR

MAYIS-2020

GÜMÜŞHANE



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ * SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

**GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİNİN GASTRONOMİ
TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BARIŞ PİR

MAYIS-2020

GÜMÜŞHANE



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ * SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

**GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİNİN GASTRONOMİ
TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BARIŞ PİR

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

**MAYIS-2020
GÜMÜŞHANE**

KABUL VE ONAY

Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK danışmanlığında, **Barış PİR** tarafından hazırlanan “**GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**” isimli bu çalışma, **08/05/2020** tarihinde yapılan lisansüstü tez savunma sınavı sonucunda **Oy Birliği** ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından **Yüksek Lisans** Tezi olarak kabul edilmiştir.

.....

Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK (Başkan-Danışman)

.....

Dr. Öğr. Üyesi Gürkan ALAGÖZ (Üye)

.....

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ (Üye)

Lisansüstü tez savunma sınavında başarılı bulunarak kabul edilen bu tezin ciltlenmiş hali, ... /..... /..... tarihli ve / sayılı Enstitü Yönetim Kurulu toplantısında görüşülmüş ve Tez Yazım Kılavuzuna uygun bulunarak onaylanmıştır.

.. / .. /

.....

Prof. Dr. Ekrem CENGİZ

Enstitü Müdürü

BİLDİRİM

Yüksek Lisans olarak hazırlamış olduğum “**GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**” isimli bu çalışmanın, tamamen kendi çalışmam olduğunu, her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve alıntı yaptığım tüm çalışmaların kaynakçada yer aldığını taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim-Öğretim yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

08/05/ 2020

.....

Barış PİR

ÖNSÖZ

Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçelerinin Gastronomi Turizm Potansiyelini incelediğimiz bu çalışma ile unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş yöreye özgün yemek kültürünün gün yüzüne çıkarılması ve kaynak kişilerden derlenen yemek reçeteleri ile kayıt altına alınması ve gastronomi turizmi kapsamında öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Tez hazırlık sürecinde benden destek ve yardımlarını eksik etmeyen tez danışmanım değerli hocam Dr. Öğr.Üyesi İsmail ÇALIK'a, yönlendirme ve katkıları ile Dr. Öğr.Üyesi Murat ÖDEMİŞ hocama, tez savunmama katılarak katkı veren Dr. Öğr.Üyesi Gürkan ALAGÖZ hocama, ders dönemi sürecinde emeği geçen bütün hocalarıma, sonsuz teşekkür ederim.

Tezin saha araştırması kısmında yardımlarını esirgemeyen kaynak kişilere, Köse Halk Eğitim Merkezi Müdürü Talat ASAN 'a, Kelkit Halk Eğitim Merkezi Müdürü İbrahim ÇELEBİ'ye, Şiran Halk Eğitim Merkezi Müdürü Zahit KAYA' ya, kardeşim Öğr. Gör. Rıfat PİR'e ve üzerimde emeği sonsuz olan hayatımın köşe taşlarında hep yanımda olan ağabeyim Hasan PİR' e ayrıca teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak manevi desteklerinden dolayı eşim Nuray, oğullarım Mehmet Burak ve Emir Kaan' a sonsuz teşekkür ederim.

Gümüşhane - 2020

Barış PİR

ÖZET

PİR, Barış. Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçelerinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, 2020, (XV+131).

Yemek ve beslenme ihtiyacı, insanoğlunun var olduğu günden beri hayatını idame ettirmesi için temel ihtiyaçların başında gelmektedir. Kültürel kimliğimizin bir parçası olan geleneksel yiyecek ve içeceklerin unutulması ve kaybolması günümüzde önemli bir sorun olarak görülebilir. Bu çalışmada, Gümüşhane iline bağlı Kelkit Havzası ilçelerinden Köse, Kelkit ve Şiran ilçelerinin geçmişten günümüze mutfak kültürünün araştırılıp, unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemek reçetelerin derlenmesi ve kayıt altına alınması amaçlanmaktadır. Araştırmanın diğer bir amacı ise elde edilen veriler rehberliğinde gastronomi turizmi kapsamında öneriler geliştirilmesidir.

Araştırmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Verilerin toplanmasında mülakat, analiz edilmesinde ise içerik ve betimsel analiz yöntemleri birlikte kullanılmıştır. Araştırma sonucu elde edilen bulgular değerlendirildiğinde yöresel olarak yapılan birçok yemeğin bölgenin coğrafi yapısı gereği geniş ovalarda ekimi ve hasatı yapılan tahıl temelli olduğu anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra bölgede kendiliğinden yetişen birçok yenilebilir otun da yemeklerde ana madde ya da tatlandırıcı olarak kullanıldığı görülmüştür. Somut olmayan kültürel miras bağlamında “*keyveni*” geleneği, kışın kullanılmak üzere tuzda et pişirme yöntemi olarak da adlandırılabilir “*küzüm eti*” yapımı yine kışın kullanılmak üzere “*kemik kurutma*” yöntemi, eski yıllarda yapılıp günümüzde unutulmaya yüz tutmuş “*dövme kıyma*” yapma alışkanlığı ve kış günlerinde köy konaklarında bir ritüel haline gelen “*tel helva çekme*” geleneği, kültürel miras kapsamında korunması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gereken hususlar olarak tespit edilmiştir.

Gastronomi turizmi kapsamında özellikle, kete, dolma çeşitleri, lalanga, tel helva gibi birçok yiyeceğin coğrafi işaret yolu ile markalaşması sağlanmalıdır. Yapılacak standart reçete çalışmaları ile basitçe çok fazla zaman almadan hazırlanabilecek yiyeceklerin yerel yiyecek içecek işletmelerinin menülerine konularak değerlendirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi, Gümüşhane, Kelkit Havzası, Keyveni, Mutfak Kültürü



ABSTRACT

PİR, Barış. Evaluation of Gastronomy Tourism Potential of Gümüşhane City- Kelkit Basin, Master Thesis, 2020, (XV+131).

The need for food and nutrition is one of the basic needs for people to survive since the day humankind existed. The forgetting and disappearance of traditional foods and beverages, which are part of our cultural identity, can be seen as an important problem today. In this study, it is aimed to investigate the culinary culture of Köse, Kelkit and Şiran districts of the Kelkit Basin districts in Gümüşhane province, to compile and record the local recipes that have been forgotten. Second purpose of the research is to develop suggestions within the scope of gastronomy tourism based on findings.

Qualitative research methods were used in the research. Interviews were used to collect data, content and descriptive analysis methods were used together to analyze the data. When the findings obtained from the research are evaluated, it is understood that many dishes made locally are based on cereal, which is cultivated and harvested in wide plains of the region. In addition, it has been observed that many edible herbs that grow itself in the region are also used as main ingredients or sweeteners in the meals. In the context of disappearing intangible cultural values, we can count, “küzümeat” which also called meat cooked in salt, “bone drying” and “forged minced meat” as traditional methods to keep the meat for long time when there were no refrigerators. On the other hand “string halva” tradition which was a ritual in village mansions on the days of winter and “keyveni” tradition have been identified as cultural values to be protected within the scope of cultural heritage.

Within the scope of gastronomic tourism, it should be ensured that many foods such as kete, stuffed varieties, lalanga, wire halvah are branded by geographical indication. To protect our food traditions and bring those great tastes to the people, it is recommended in our study that the standard recipes of traditional meals should be prepared and added to standard menus of the local restaurants.

Keywords: Gastronomy, Gümüşhane, Kelkit Basin, Keyveni, Culinary Culture



İÇİNDEKİLER

DIŞ KAPAK

İÇ KAPAK

KABUL VE ONAY	III
BİLDİRİM	IV
ÖNSÖZ.....	V
ÖZET.....	VI
ABSTRACT	VIII
İÇİNDEKİLER	X
TABLolar LİSTESİ.....	XIII
KISALTMALAR LİSTESİ.....	XV
GİRİŞ	1-3

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GÜMÜŞHANE İLİ VE GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİ

HAKKINDA GENEL BİLGİLER	4-32
1.1. Gümüşhane İli Hakkında Genel Bilgiler.....	4
1.1.1. Gümüşhane'nin Tarihi	6
1.1.2. Gümüşhane'nin Coğrafi Yapısı	9
1.1.3. Gümüşhane'nin Nüfus Yapısı.....	11
1.1.4. Gümüşhane'nin Ekonomik Yapısı	12
1.1.5 Gümüşhane'de Turizm.....	15
1.1.6 Gastronomi Kültürü	17
1.2. Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçeleri Hakkında Genel Bilgiler.....	21
1.2.1.Kelkit İlçesi Hakkında Genel Bilgiler.....	22
1.2.2. Şiran İlçesi Hakkında Genel Bilgiler	25
1.2.3. Köse İlçesi Hakkında Genel Bilgiler	29

İKİNCİ BÖLÜM

2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE KELKİT HAVZASI GASTRONOMİ

TURİZMİ DEĞERLERİ.....	33-45
2.1. Gastronomi Kavramı.....	33
2.1.1. Gastronominin Tanımı	33
2.1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi.....	34
2.1.3. Gastronominin Önemi	35
2.1.4. Gastronominin Amacı	37
2.2. Gastronomi Turizmi.....	38
2.2.1. Gastronomi Turizmi Kavramı	38
2.2.2. Gastronomi Turizminin Amaçları ve İşlevleri	39
2.2.3. Gastronomi Turizminin Türk Turizmi İçindeki Yeri ve Önemi	40
2.3 Kelkit Havzası Gastronomi Turizmi Değerleri	43

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	46-50
3.1. Araştırmanın amacı	46
3.2. Araştırmanın Önemi.....	46
3.3. Araştırmanın Kapsamı	47
3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	48
3.5. Veri Toplam Yöntemi	48
3.6. Veri Analiz Yöntemi	50

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	52-100
4.1. Demografik Bulgular	52
4.2. Yöresel Yiyecekler İle İlgili Bulgular.....	52
4.2.1. Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Çorbalarla İlgili Bulgular.....	55

4.2.2. Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Ana Yemeklerle İlgili Bulgular	65
4.2.3. Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Tatlılarla İlgili Bulgular	83
4.2.4. Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Hamur İşleri İlgili Bulgular	92

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	105-112
------------------------------------	----------------

KAYNAKÇA	113-124
-----------------------	----------------

EKLER

EK 1. Mülakat soruları.....	126
------------------------------------	------------

EK 2. Kaynak kişilerin listesi.....	129
--	------------

ÖZGEÇMİŞ.....	131
----------------------	------------

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Gümüşhane İli Coğrafi Konumu	10
Tablo 2. 2020 Gümüşhane ve İlçeleri Nüfus Dağılım Oranları	12
Tablo 3. İller Arası Rekabetçilik Endeks Raporu	14
Tablo 4. Gümüşhane ili Coğrafi ürün Tescil ve Başvuru Listesi	19
Tablo 5. Kelkit ilçesi Belediye, Belde, Köy Nüfusları	23
Tablo 6. Şiran İlçesi Belediye Belde ve Köy Nüfusları	26
Tablo 7. Köse İlçesi Belediye Belde ve Köy Nüfusları	30
Tablo 8. Gümüşhane İline Özgün Yöresel Yemekler	44
Tablo 9. Örneklemelerin Araştırma Konusu İlçelere Göre Sayıları	48
Tablo 10. Katılımcılarla Yapılan Görüşmelerin Ses Kayıtlarına İlişkin Tarih Ve Süre Bilgileri.....	49
Tablo 11. Kaynak Kişilerin Demografik Bilgilerine İlişkin Bulgular	52
Tablo 12. Araştırma Kapsamında Tespit Edilen Yemekler	54
Tablo 13. Dodik Çorba Reçetesi	56
Tablo 14. Gatıklı Çorba Reçetesi	57
Tablo 15. Gendime Çorba Reçetesi	58
Tablo 16. Herle Çorba Reçetesi	59
Tablo 17. Kesme Çorba Reçetesi	60
Tablo 18. Omaç Çorba Reçetesi.....	61
Tablo 19. Sütlü Çorba Reçetesi.....	62
Tablo 20. Un Çorba Reçetesi	63
Tablo 21. Aş Çorba Reçetesi.....	64
Tablo 22. Çıbıl Köfte Reçetesi.....	66
Tablo 23. Evelik Dolması Reçetesi.....	67
Tablo 24. Herse Reçetesi.....	68
Tablo 25. Galacoş Reçetesi	69
Tablo 26. Kara kabak Dolması Reçetesi	70
Tablo 27. Kartol Yahnisi Reçetesi	71
Tablo 28. Kelem Dolma Reçetesi	72

Tablo 29. Keşkek Pilavı Reçetesi	74
Tablo 30. Kuru Fasulye Reçetesi	75
Tablo 31. Lor Dolması Reçetesi.....	76
Tablo 32. Madımak Yemeği Reçetesi.....	77
Tablo 33. Soğan Dolması Reçetesi	78
Tablo 34. Un Haşılı Reçetesi	79
Tablo 35. Yalancı Dolma Reçetesi.....	80
Tablo 36. Yer Gök Dolması Reçetesi	81
Tablo 37. Erişte Tatlısı Reçetesi	84
Tablo 38. Hurma Tatlısı Reçetesi	85
Tablo 39. Kabarcık Tatlısı Reçetesi	86
Tablo 40. Kara Helva Reçetesi.....	87
Tablo 41. Papara Reçetesi	88
Tablo 42. Sini Tatlısı Reçetesi	88
Tablo 43. Tel Helva Reçetesi	89
Tablo 44. Yufka Islaması Reçetesi.....	90
Tablo 45. Helüç Reçetesi	92
Tablo 46. Hıngel Reçetesi	93
Tablo 47. Kanzılı Börek Reçetesi	94
Tablo 48. Kete Reçetesi	95
Tablo 49. Lalanga Reçetesi	96
Tablo 50. Lemis Reçetesi.....	97
Tablo 51. Mantı Reçetesi	99
Tablo 52. Pişi Reçetesi.....	100
Tablo 53. Siron Reçetesi	101

KISALTMALAR LİSTESİ

TÜRKÇE		İNGİLİZCE	
cm	santimetre	cm	cantimeter
dk	dekar	dk	decares
ed.	editör	ed	editor
gr	gram	g	gram
kg	kilogram	kg	kilogram
km	kilometre	km	kilometer
l	litre	l	liter
m	metre	m	meter
ml	mililitre	ml	mililiter
m.ö.	milattan önce	bc	Before Christ
m.s.	milattan sonra	ad	Anno Domini
vb.	ve benzeri	etc.	et cetera
vd.	ve diğerleri	et al.	And other people
y.y.	yüzyıl	O.h.y.	One hundred years
yay.haz.	yayına hazırlayan	Ed.by	Edited by.

GİRİŞ

Turizm olgusunun değiştiği, insanların deniz, kum, güneş üçlüsünün oluşturduğu klasik turizm anlayışından değişik alternatif arayışlara yöneldiği günümüzde yerellik ve özgünlük bir çekim unsuru haline gelmiştir. Turizm hareketliliği içinde, yerel ürün ve yöresel kültüre olan ilgi her geçen gün artarak devam etmektedir. Yöresel mutfak kültürü, turistik amaçlı seyahatlerin karar verilme aşamasında kişilerin tercihini olumlu yönde etkileyen önemli bir unsur olmaya devam etmektedir. Bu bağlamda, Türkiye Seyahat Acentaları Birliğinin 2014 yılı Gastronomi Turizmi Raporuna göre turistlerin seyahat tercihlerinde %88.2'lik kısmın yöresel mutfak ürünlerini ön planda tuttuğu görölmektedir.

Her toplum, kendine özgü bir yemek kültürü oluşturarak, bunu geçmişten günümüze taşımış ve özgünleştirmiştir. Günümüzde toplumların oluşturduğu mutfak kültürleri, özgün yemeklerinden pişirme tekniklerine, sunum şekillerinden tadım ritüellerine kadar özgünlük arz etmekte, bu özgünlük ise artık turistik destinasyon pazarlamasında kullanılmaktadır.

Önceki zamanlardaki insanların “bir lokma bir hırka” anlayışı ortadan kalkmış, günümüz insanı özgün, organik ve yöresel olan birçok yiyeceği tatmak için ülke içindeki pek çok destinasyona ve dünyanın birçok bölgesine seyahat eder hale gelmiştir. Bu yöresel özgün yiyeceklere olan talep sonucu oluşan turizm hareketliliği günümüzde “*Gastronomi Turizmi*” adlı yeni bir turizm çeşidini oluşturmuş, özel olarak gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan turistler de “*Gastro Turist*” olarak tanımlanmaya başlamıştır. Yöresel ve özgün yiyeceklerin sosyal medyada yazılı ve sözlü olarak, ağızdan ağıza insanların içinde, büyük şehirlerde yapılan şehir tanıtım günleri ve fuarlarda, dünya çapında firmaların düzenlediği tanıtım ve tadım gezilerinde popölaritesinin artması sonucu, turistik destinasyonların turizm pazarından almış olduğu pay her geçen gün artmaktadır.

Gastronomi turizminin kapsamını yalnızca özgün yemek olarak değerlendirmek gastronomi turizmine sınır çizmek olarak değerlendirilir. Gastronomi turizmi aşçılık okullarından, work-shop'lara, yiyecek- içecek müzelerinden, yemek festivallerine, gıda fuarlarından yemek turlarına kadar geniş bir yelpazede değerlendirilmelidir. Fransa'nın

çeşitli bölgelerinde düzenlenen yemek festivali, İtalya Toscana bölgesine yapılan tadım turları, Japonya da yapılan çay seramonisi vb. birçok bölge yerel ürünleri ile dünya genelinde cazibe merkezi olmuştur.

Son yıllarda ülkemizde bazı illerin gastronomi alanında “*UNESCO Dünya Yaratıcı Şehirler Ağına*” kabul edilmesi ülkemiz adına sevindirici bir gelişme olmuştur. Bu gelişme ile ülkemizde birçok bölgede yerel, özgün yiyeceklerini ön plana çıkartarak turistik çekicilik unsuru olarak kullanmak için belediyeler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları vb. çalışmalar yapmaktadır. Konu ile ilgili olarak literatür incelendiğinde tez konusu bölgeye ait daha önceden yapılan geniş kapsamlı bilimsel bir çalışma olmadığı, Gümüşhane yöresini sosyo-kültürel açıdan inceleyen birçok eserde kısıtlı olarak bölgenin gastronomi unsurlarından bahsedildiği görülmüştür. Bu bağlamda yapılan çalışma ile bölgenin gastronomi turizm unsurları derlenerek kayıt altına alınmış ve gelecek nesillere aktarılması için, halen işletilmekte olan ya da ileride açılması muhtemel turizm amaçlı yeme-içme tesislerine önerileri alınmıştır. Aynı zamanda bundan sonra yapılacak olan bilimsel çalışmalara kaynak oluşturması arzu edilmektedir.

Araştırma konusu Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçeleri geniş düzlükleri ve verimli toprakları ile ülkemizde organik tarım merkezlerinden biri konumundadır. Bölge organik tarım merkezi olmasının yanında et ve süt hayvancılığı ile de öne çıkan bir bölgedir. Bölgede yetişen tarım ürünleri ve hayvansal ürünlerden üretilen yerel yiyecekler bölgenin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi açısından önem arz etmektedir. Yörenin geniş düzlükleri ile bu düzlüklerde yetişen flora, bölgeyi ülkemizin önde gelen arıcılık ve bal üretimi noktasında da ön plana çıkarmaktadır. Bölge mutfağında yapılan ve araştırma kapsamında derlenen birçok yöresel yemek, saklama yöntemleri, tel helva çekme gibi ritüeller bölgenin gastronomi turizmi potansiyelinin göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Bölgenin, son yıllarda Karadeniz Bölgesi’ni turistik amaçlı ziyaret eden İran ve Arap turistlerin yol güzergâhında olmasının avantajını değerlendirmesi gerektiği düşünülmektedir.

Yapılan bu çalışmada Gümüşhane ili ve ilçelerinin turistik amaçlı potansiyeli olan tarihi ve doğal güzellikleri hakkında genel bilgi verilmiş, ayrıca ilin ve araştırma konusu ilçelerin tarihi, coğrafi, ekonomik, durumları ile demografik özellikleri literatür taraması kapsamında genel olarak değerlendirilmiştir. Bölgenin Turizm Bakanlığı Master Planları ve Stratejik Planları çerçevesinde eko-turizm potansiyelinin öne

ıkarılması, yapımı devam eden “Yeşil Yol Projesi” ve Köse ilçesi sınırları içinde devam eden havaalanı inşaatının bitirilip faaliyete geçirilmesi ile turistik hareketliliğın artacağı aşıkardır.

Çalışma sonucunda elde edilen bulgular bölgenin gastronomi unsurlarının gelecek yıllarda bölgede artması beklenen turizm hareketliliği noktasında şimdilik çok da yeterli olmadığı, yapılacak çalışmalar ve var olan kültürel zenginliğın sürdürülebilirliğının gastronomi turizmi açısından değeriendirilebileceğı düşünölmektedir.

Araştırmanın birinci bölümünde Gümüşhane ili ve Kelkit havzası ilçeleri olan Kelkit, Şiran ve Köse ilçelerinin nüfus, iklim özellikleri, tarih, coğrafi yapı, ekonomik yapı ve turizm hakkındaki genel bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde gastronomi turizmi kavramı, tanımı, özellikleri, gastronomi turizminin Türk turizmi içerisindeki yeri konuları anlatıldıktan sonra Gümüşhane ili Kelkit havzası ilçelerinin gastronomi turizmi değerieleri anlatılmıştır. Üçüncü bölümde araştırmanın metodolojisi ile ilgili hususlar anlatılmış, dördüncü bölümde ise bulgulara değinilmiştir. Sonuç ve öneriler bölümünde ise araştırmanın temel sonuçları ve bu bağlamdaki öneriler aktarılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GÜMÜŞHANE İLİ VE GÜMÜŞHANE İLİ KELKİT HAVZASI İLÇELERİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

1.1. Gümüşhane İli Hakkında Genel Bilgiler

Gümüşhane ili, Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünün iç kesiminde yer almakta, güneyinde Erzincan, kuzeyinde Trabzon illeri ile doğusunda Bayburt, batısında ile Giresun illeri bulunmaktadır. Şehir merkezi deniz seviyesinden 1.150 m yükseklikte olup, şehir merkezi ile Torul ilçesi Harşit Çayı'nın iki yakasında vadi boyunca yerleşmiştir. Karadeniz Bölgesinin en yüksek ikinci tepesi olan Abdal Musa Tepesi 3.331 m. rakımdadır. Gümüşhane ili, merkez ilçe ile birlikte toplamda 6 ilçeye sahiptir. İl nüfus yoğunluğu açısından küçük fakat yüz ölçümü açısından Karadeniz Bölgesinin büyük illerinden biridir (Gümüşhane Belediyesi, 2019).

Bulunduğu konum itibarı ile Doğu Anadolu Bölgesi ile Karadeniz Bölgesi'nin geçiş güzergahında olduğundan iki bölgenin de her anlamda birçok özelliğinden etkilenmiş karma bir yapıya sahiptir. Karadeniz Bölgesi'ne yakın ilçelerden olan Kürtün ve Torul ilçeleri ile Merkez ilçe Karadeniz kültüründen etkilenirken, doğuya yakın araştırmamıza konu olan Köse, Kelkit ve Şiran ilçeleri doğu kültüründen etkilenmiştir. Folklor, iklim, coğrafi yapı, halk ve mutfak kültürü bunlara örnek verilebilir.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Gümüşhane ili tarihi birçok antik kent, han, hamam, köprü, kilise vb. gibi tarihi eserleri ile bölgemizin önemli turizm destinasyonlarına sahip olup, il genelinde 409 adet taşınmaz kültür varlığı mevcuttur. Birçok medeniyet, uygarlık tarafından bırakılan bu kültür varlıkları şunlardır; Camii (26 Adet), Çeşme (33 Adet), Doğal Varlık (8 Adet), Ev (59 Adet), Han ve Hamam (7 Adet), İdari Yapı (8 Adet), Kale (16 Adet), Kilise (100 Adet), Köprü (50Adet), Mağara (6 Adet), Mezarlık Şehitlik ve Hazire (11 Adet), Minare (3Adet), Sit Alanı (24 Adet), Şapel (29 Adet), Tabiat Parkı (11Adet), Türbe ve Kümbet (6Adet), Endüstriyel Yapı (5Adet) (Gümüşhane Kültür Envanteri, 2016:2-5-6-7).

Gümüşhane ili, kültür turizmi kapsamında değerlendirilebilecek destinasyonlarının yanı sıra ülkemizde ve dünyada son yıllarda popüler turizm çeşidi alternatiflerinden olan eko turizm ve yayla turizminde de önemli potansiyel oluşturan ve özellikle Arap turistler tarafından “*Dünyadaki Cennet*” denilen ülkemizdeki nadide yaylaların da sahibidir. Bu bağlamda Gümüşhane ili, idari teşkilat içinde köy sayısından fazla olan yayları ile bile tek başına eko-turizm ve yayla turizminin ülkemizdeki merkezi olmaya aday konumdadır.

Gümüşhane turizm destinasyonları ve sınır illerden Trabzon iline olan yakınlığı, Arap ve İran Pazarı turistlerinin karayolu güzergâhında olması nedeni ile son yıllarda daha da ilgi çeken bir şehir haline gelmiştir. Bölge illerine olan bu turist akışında Gümüşhane’nin rolü çok önemlidir. Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümünün önemli illerinden biri olan Gümüşhane, tabii güzelliklerinin yanında kültürel miras bağlamında da tarih boyunca önemli bir yerdedir.

Ekilebilir arazi yönüyle dörtte birlik bir orana sahip olan Gümüşhane'nin ekonomisi tarıma dayanmaktadır. 81 il arasında gelişmişlik açısından 66’ncı sırada yer alan ilde tarım daha çok Şiran ve Kelkit’in geniş olmayan ovalarında yapılır. Ekim daha çok tahıl ekimi şeklindedir. Mercimek, fiğ, şekerpancarı ve patates ekimi yapılan diğer türlerdir. Meyvecilik gelişmektedir. İldeki meyve ağacının yarısını elma ağaçları oluşturmaktadır. Ayrıca ilde armut, erik, dut, vişne ve kiraz ağaçları bulunmaktadır. Sulanan arazi ise oldukça azdır (Okçu, 2012: 102).

Çayır ve meraların geniş olması hayvancılığın yaygın olmasını sağlamıştır. Beslenen hayvanlar, sığır, at, koyun ve kıl keçisidir. Yüzölçümünün % 22’sini orman ve fundalıklar oluşturmaktadır. Ormanların 185 bin hektarlık bölümü fundalık, 43 bin hektarlık bölümü normal ormanlık alanlardan oluşmaktadır. Ormanların % 30’u normal kuru, % 40’ı bozuk kuru ve % 30’u bozuk baltalıktır. Orman içinde 81 ve kenarında 87 köy bulunmaktadır. Ormanlardan yılda 25.000 metreküp sanayi odunu, 1000 metreküp tomruk ve 80.000 ster yakacak odun elde edilir. Ormanlık alanlar, merkez ilçe ve Torul ilçesinde, Köse, Zigana ve Gümüşhane Dağları üzerinde bulunmaktadır (Coğrafya Dünyası, 2019).

İsmi “gümüş” madeninden alan Gümüşhane maden yönüyle oldukça zengin bir konumdadır. Gümüş, demir, bakır, manganez, kurşun, pirit, maden kömürü, linyit, çinko ve Kelkit ilçesinde bulunan uranyum yataklarından çok az miktarlarda maden kömürü ve linyit çıkarılmaktadır. Geçmiş zamanlarda bol miktarda çıkarılan gümüş

madeninin çıkarılmasından 1914'ten sonra bütünüyle vazgeçilmiş ve maden ocakları su ile dolmuştur. Gümüşhane'de gümüş madeni dışında krom, bakır ve linyit, Kelkit'te krom, bakır ve linyit, Torul'da demir, bakır, mermer ve Şiran'da linyit kömürü yer almaktadır.

Gümüşhane ili sanayi yönüyle en az gelişen illerdendir. Sanayi ile ilgili iş yerlerinin sayısı 300'den azdır. Bunlar az işçi çalıştıran küçük iş yerleridir. Başlıca sanayi kuruluşları: Gümüşkale Kireç Sanayii, Gümüşsu Konsantre Meyve Suyu, Kuşburnu Çayı Tesisleri, mobilya atölyeleri ve bıçkı-hızır atölyeleridir (Coğrafya Dünyası, 2019).

1. 1.1. Gümüşhane'nin Tarihi

Gümüşhane yöresinde yaşayan ilk topluluklar M.Ö.1500'lerde yaşayan Azzi ve Hayaşalar'dır. Bu nedenle Gümüşhane daha önceleri bu isimle anılmıştır. Herodot ve Ksenofon bölgeyi Haldia, halkını da Haltlar diye adlandırmıştır (Yamal, 1982:3213).

Bizer ve Muşkiler'in doğuda yaşadığı Skidides yerleşkesi ile Pariyadres dağlarıyla batıya uzanan ve güneyde Satala (Sadak) ovası ile çevrili Gümüşhane'ye, gerçek bir kavimler mozaïği hakimdir. İncelemelerde elde edilen buluntular sadece M.Ö. 3000-2000 arasına ait ilk Tunç Çağı'nın aydınlatılmasına yardımcı olmaktadır. Yer aldığı coğrafi konum yönüyle tarihi hadiseler karşısında her zaman tampon bölge hüviyetini koruyan Gümüşhane'de mimari yapıların çoğunluğu günümüze ulaşamamıştır (Gümüşhane Valiliği, 2018).

Yaygın bir kanaate göre "Gümüşhane" isminin Kanunî Sultan Süleyman tarafından verildiği kabul edilmektedir. Kanunî, İran seferine giderken Harşit Çayı kenarında mola verir ve bölgenin doğal güzelliğine hayran kalır. Burada zengin gümüş yataklarının varlığı söylenince memnuniyeti daha da artar. Gümüş yataklarının hemen yanında bir kasaba kurulmasını emreder. Kasabanın adının da "Gümüşhane" olmasını emreder. Gümüşhane'nin temeli elli ev ve bir mescid ile bu şekilde atılır (Türkiye İller Ansiklopedisi, 1984:169).

Bu bilgiye zıt olarak Gümüşhane ilinin Osmanlı döneminden çok önce var olduğu da söylenmektedir. Örneğin Bizans döneminde bölgedeki yerleşim yerinin isminin Argo polis olduğu da söylenmektedir. Argo polis "gümüş şehri" anlamına gelmektedir (Tuncel, 1996:274).

Gümüşhane ilinin geçmişi ve şehrin kuruluşuna ilişkin net bir bilgi bulunmamakla beraber şehrin ilk kurulduğu bölgenin, şimdiki yerinde olmadığı ve iki kez yer değiştirdikten sonra şimdiki konumuna yerleştiği düşünülmektedir. Gümüşhane ilk kez, şimdilerde Canca ismiyle bilinen ve şehrin şu andaki kuzeybatısında bulunan alanda kurulmuştur. Eski kaynakların tamamında yer alan tasvirlerle göre gümüş yatakları da bu mevkide bulunmaktaydı. Bundan dolayı Gümüşhane ismi eski Türk kaynaklarında Canca şeklinde yer almıştır (Uzunçarşılı, 1988:577).

Gümüşhane adı hakkındaki anlatılan efsane de şu şekildedir:

“Canca Kalesi komutanı, Gümüş Dağ'da, gümüş bir sarayda otururmuş. Bu komutanın dâr-ı dünyada sadece bir kızı varmış. Bu kız, adeta dünya güzeli imiş. Güldükçe yüzünde güller açılır, ağladıkça etrafa gümüşler saçılmış. Adı da zaten bu yüzden "Gümüş Kız" imiş. Gümüş kız, her gün, gümüş pabuçlarını giyer, gümüş taşıyla beraber gümüş ibriğini almış. Gümüş Dağ'dan inip su almaya gidermiş. Bu gidiş gelişler devam ederken, daha bıyıkları yeni terleyen bir çobana gönlünü kaptırmış. Babası onu kendi komutanlarından birine vermeyi istermiş. Beylerin, paşaların gözü hep bu kızdaymış. Ama kız, 'Çoban da çoban!' diye tutturmuş. Komutan bu dünya güzeli kızını bir çoban parçasına nasıl versin? Eller buna ne der? Vermemiş, verememiş...

Kız deli divane kendini dağlara vurmuş. Babası ne dediyse, ne yaptıysa yola gelmemiş, ona he dedirtememiş. Çaresiz baba 'Ne yapayım, ne edeyim?' derken tutmuş bir yerde kızına gümüşten bir köşk yaptırmış, yüreğine taş bağlayarak, bu söz dinlemez kızını bu köşke kapatmış. Derler ki Musalla Deresi bu gümüş kızın gözyaşlarından oluşmuş. "Gümüşhane" adı da oradan kalmış” (San, 1990:34).

Gümüşhane yöresinin tarihinin milattan önce 3000'lere kadar uzandığı düşünülmektedir. Kelkit ve Satala'nın bulunduğu güney bölgesi M.Ö.1750 -1200 seneleri arasında Hititlerin kontrolünde iken kuzey bölümler Hititlere tabi olan Kaşkalara bağlıydı. Bu dönemde yöredeki gümüş yatakları işletilmekte ve çıkarılan gümüş pek çok amaçla kullanılmaktaydı. Milattan önce 860'dan sonra tüm Gümüşhane bölgesi Urartuların hâkimiyetine geçmiştir. Milattan önce 8.yy. ile 6. yy. arasında Gümüşhane toprakları sırasıyla Asur, Med ve Pers Krallıklarına bağlanmıştır. Asurların kontrolü daha çok ticari ilişkiye dayandığı için onlar bilhassa yörenin gümüş rezervleriyle ilgilenmiş ve buradan çıkardıkları madeni, ülkelerine taşıyıp işlemişlerdir.

Milattan önce Medler, Asurları yenerek bölgeyi ele geçirmişlerdir. Kısa bir müddet sonra Gümüşhane çevresi Pers egemenliğine girmiştir (Uslu, 1991:141).

Milattan önce 331-301 arasında Makedonyalı İskender'in egemenliğine giren bu mınıtkada gümüş madenleri işletilmeye devam edilmiş, Canca kalesi de onarılmıştır. İskender'in ölümü ve Makedonya krallığının dağılmasıyla 1. Mitrates Pontus Krallığı'nı kurarak hâkimiyet sahasını Kelkit'e kadar genişletmiştir. M.Ö. 64'te Romalılar Pontusluları mağlup edip Kelkit dolaylarını kendilerine bağlamış ve kuzey topraklar Pontuslularda kalmıştır (Tuncel, 1996:273).

Milattan sonra 395'te Roma İmparatorluğunun ikiye ayrılmasının ardından bölge Doğu Roma'nın Haldiya eyaletinin içinde kalmıştır. Bu tarihten itibaren önce Partlar ve daha sonra onların yerini alan Sasanilerin Bizanslılarla yaptıkları mücadele neticesinde yörede karışıklık hâkim olmuş, bu mücadelelerden dolayı söz konusu bölge 7. yüzyılın sonuna kadar iki ülke arasında tampon pozisyonunda kalmıştır (Yüksel, 1997:22).

Anadolu'daki ilk İslam fetihleri bu yöreye kadar uzanmış, Hz.Ömer devrinde bir müddet elde tutulmuştur. Bu durum çok sürmemiş, Bizans yöreyi tekrar geri almış, Hz. Osman devrinde ise yine Müslümanların idaresine girmiştir. İslam devletinin bir anlık zayıflamasını fırsat bilen Bizans, bu mınıtkadaki hâkimiyetini yeniden tesis etmiştir. Halife Abdülmelik zamanında Müslümanlar Doğu Anadolu'yla beraber Gümüşhane'de egemenliklerini sağladılar. Bununla beraber 8.yüzyılın ilk çeyreğinde Bizanslılar bölgeyi tekrar kontrol altına almışlardır (Doğanay, 2001:38).

11. yüzyıldan başlayarak Gümüşhane ve çevresi geçici olarak Selçukluların eline geçmiştir. Fakat Türklerin egemenliği uzun sürmemiş, kış mevsiminin başlaması ile İran'daki karargâhlarına döndükleri için yöre tekrar Bizans'ın hakimiyetine dahil olmuştur. 1071 yılında yapılan Malazgirt Savaşı'ndan sonra Türkler Anadolu'yu yurt edindikleri için Gümüşhane ve çevresi, 1243 Köseadağ Savaşı'ndan sonra Anadolu Selçuklularını yenen İlhanlıların hakimiyetine geçmiştir. 1335'de Celayirliler ve Alâeddin Eretna tarafından bölge zapt edilmiş, sonrasında Moğol istilasından kaçarak Doğu Anadolu'ya gelen Akkoyunlular tarafından hakimiyet altına alınmıştır. Bu devletin kurucusu Yülük Osman Bey, Gümüşhane ve çevresini kendi evlatları arasında bölüştürmüştür. Bölge daha sonra Karakoyunlu ve Akkoyunlular arasında çekişme alanı olmuştur. Gümüşhane 1204- 1461 yılları arasında kısa el değiştirmelerin dışında Trabzon Rum Devleti'ne bağlı kalmıştır (Yamal, 1982:3217).

1461'de Fatih Sultan Mehmet'in Trabzon'u fethetmesiyle Karadeniz sahillerinden Torul'a kadar uzanan bölge Osmanlıların eline geçmiş, Torul ile şimdiki Gümüşhane arasındaki alan Akkoyunlu ve Osmanlılar arasında ara bölge oluşturacak şekilde Gürcü asıllı Kabazitenlerin hâkimiyetine bırakılmıştır. 1473 yılında Bayburt'un güneyinde yer alan Otlukbeli ovasında Osmanlı ve Akkoyunlular arasındaki savaşta Akkoyunlular yenilseler de Şiran hariç Gümüşhane'nin güney kesimindeki siyasi varlıkları devam etmiştir. Torul ve Canca kalesini elde tutan Kabazitenlerin bölgede rahatsızlık oluşturmaları sebebiyle 1479'da Rakkas Sinan Bey tarafından ortadan kaldırılıp Torul ve Canca dolayları ile şimdiki kent merkezi Osmanlıya bağlanmıştır. Daha sonra Akkoyunlu hâkimiyetine son veren Safeviler Gümüşhane'nin güney kesimlerini de egemenlikleri altına almışlardır. Trabzon Valisi Şehzade Selim, Osmanlı ve Safevi çatışmalarına sahne olan bu bölgeye, aralıklarla akınlar düzenlemiştir. 1514'te Osmanlıların Çaldıran Savaşı'nda Safavileri yenmesiyle bütün Gümüşhane çevresi tamamen Osmanlıların idaresine girmiştir (Uzunçarşılı, 1988:271).

19. yüzyılda Trabzon vilayetine bağlı bir sancak konumunda bulunan Gümüşhane'nin kuzeyinde Trabzon merkez sancağı, doğu ve güneyinde Erzurum vilayeti, batısında Sivas vilayeti yer almıştır. 1916-1918 yılları arasında kent Rus işgaline maruz kalınca bu yerleşim biraz durmuş, eski Gümüşhane küçük bir mahalle vaziyetine dönerken yeni şehir il merkezi hâline gelmiştir (Tuncel, 1990:29).

Rusların çekilmesi ile yörede durum biraz düzelmiş 1867 senesinde idari açıdan Trabzon vilayeti dâhilinde sancak merkezi olan Gümüşhane, 1870'de tek başına mutasarrıflık konumuna getirilmiştir. Birinci Dünya Savaşı' sürerken 1916 yılında tekrar Rus işgaline uğrayan bölge 1918'de tekrar bağımsızlığına kavuşmuştur. 20 Nisan 1924 tarihinde ise vilayet olmuştur.

1.1.2. Gümüşhane'nin Coğrafi Yapısı

Gümüşhane, Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz Bölümü sınırları içerisinde bulunmaktadır. Gümüşhane 38 derece 45 dakika-40 derece 12 dakika Doğu Boylamları ile 39 derece, 45 dakika - 40 derece 50 dakika Kuzey enlemleri arasında bulunmaktadır. Doğuda Bayburt ili, batısında Giresun, kuzeyde Trabzon, güneyinde Erzincan illeri bulunmaktadır. Toplam alanı 6575 kilometrekare olan ilin deniz seviyesinden yüksekliği 1400 metredir (Gümüşhane Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2019).

Tablo 1. Gümüşhane İli Coğrafi Konumu

RAKIM	En Düşük	En Yüksek	
	602	3331	
YÜZÖLÇÜMÜ	Ha.	Km2	TURKİYE SIRALAMASI
	657.500	6.575	56
ALAN DAĞILIMI	Ha.	% OLARAK	
ORMAN ALANI	182.306	28	
TARIMA ELVERİŞLİ ALAN	113.685	17	
ÇAYIR VE MERALAR	216.915	33	
KULLANILMAYAN ALAN	144.594	22	
HAVZALAR	Ha.	Tarım Elverişli Kısmı Ha.	% OLARAK
KELKİT HAVZASI	291.700	89.299	78.5
HARŞİT HAVZASI	365.800	24.386	21.5

Kaynak: Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Verileri, (2019).

Ekonomik açıdan çok iyi olmayıp, sanayisi gelişmemiş olan ilin, temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Fiziki yapısından dolayı ekilen ve yetiştirilen ürünlerde çeşitlilik görülür. Kuzey bölgelerinde tarıma elverişli alanlar az olmakla beraber burada meyvecilik ağırlıktadır. Ceviz, dut, elma, fındık, armut, kiraz burada yetişen başlıca meyvelerdir. Güney kısımlarda buğday, arpa, patates, şeker pancarı ekimi yaygındır. Gümüşhane'de hayvancılık tarım kadar önemlidir; ancak layık olduğu seviyede değildir. Sığır ve koyun yetiştiriciliğinin yanı sıra son yıllarda arıcılık da mühim bir ekonomik faaliyet hâline gelmiştir (Millî Eğitim Bakanlığı Türk Ansiklopedisi, 1970:164).

Şehir, ismini aldığı gümüş yataklarıyla meşhur olmakla beraber ne yazık ki bu ocaklar günümüzde işletilmemektedir. Bu madenin yanı sıra bakır, linyit, kurşun ve çinko rezervleri de bulunmaktadır. Ancak bu yer altı kaynakları da gereken ilgiyi görmemektedir (Ana Britannica, 1988:154).

Gümüşhane şehri güney doğu kuzey batı doğrultusunda uzanan Harşit Çayı vadisi ile vadinin kuzey yamaçları üzerinde bulunmaktadır. Gümüşhane şehrinin temelinde Paleozoik yaşlı kayaçlar yer alır. Gümüşhane graniti olarak da bilinen bu formasyon, sahanın güney ve güney batı kesimlerinde bulunur (Ketin, 1983:379).

Ülkemizin batısında başlayan ve doğuda Karlıova'ya kadar uzanan Kuzey Anadolu fay hattı Gümüşhane'nin güneyinden geçmektedir. Bu nedenle Gümüşhane ilinin Şiran ve Kelkit ilçeleri birinci derece deprem bölgesi içerisinde bulunmaktadır. Şehir merkezi ise üçüncü derece deprem bölgesinde yer alır. Harşit Çayı Vadisi'ndeki Gümüşhane şehrinin güney kesimleri dağlık alanlarla çevrilidir. Bu alanlardaki yükseklik 1528 metre ile 1952 metre arasında değişmektedir. Hemen kuzeydoğusundaki Kuşakkaya tepesi 1952 metre ile şehrin en yüksek noktasını oluşturmaktadır. Şehir Harşit Çayının açmış olduğu derin vadiye kurulmuştur. Vadinin en geniş yeri yaklaşık 4 metre kadardır (Tabban, 1980:158).

Coğrafi konumu ve yer şekillerinin etkisiyle Gümüşhane ve çevresinde, kıyı kuşağının nemli ılıman iklim özelliklerini taşıyan Karadeniz iklimi ile Doğu Anadolu Bölgesinin karasal iklim özellikleri arasında bir geçiş iklimi hakimdir. Şehir ve çevresi bitki örtüsü bakımından incelendiğinde geçiş iklimi özelliklerini yansıtmaktadır. Harşit çayının kenarındaki alanlarda söğüt ve kavak florası bulunurken vadiden dağlık alanlara doğru uzanan arazilerde kiraz, armut, elma, ceviz ve kuşburnu gibi ağaçlar yer alır. Bunların dışındaki alanlarda kalan yamaçlarda step formasyonu hakimdir. Gümüşhane dağlarının kuzeye bakan yamaçlarında ise karaağaç, meşe, sarıçam ve göknar türleri yoğunlukla görülmektedir. Şehrin içinden geçen Harşit çayı, ilin doğu sınırındaki Vauk dağlarından Sifon deresi ismiyle doğar ve Tirebolu'nun doğusundan Karadeniz'e dökülür. Bu akarsu yaklaşık olarak 3000 kilometrekarelik yağış alanına ve 160 km'lik uzunluğa sahiptir (Zaman ve Doğanay, 2011:246).

1.1.3. Gümüşhane'nin Nüfus Yapısı

Türkiye'de nüfus sayımının ilk gerçekleştirildiği 1927 yılında 121 bin 797 kişi olan Gümüşhane nüfusu, 2019 yılı Adrese Dayalı Nüfus sayımına kadar geçen 90 yıllık

sürede yaklaşık olarak %39,7 artışla 170 bin 173 kişiye ulaşmıştır. Nüfusun 86.097'si (%50,6) erkek, 84.076'sı (%49,4) kadınlardan oluşmaktadır. Nüfusun 122.805'i (%72) İl/ilçe merkezlerinde, 47.368'i (%28) kırsalda hayatlarını sürdürmektedir. 2019 yılında yapılan Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına göre Gümüşhane 81 il içinde toplam nüfus itibarıyla 76. sırada yer almaktadır. İlin nüfus yoğunluğu ise km² başına 26 kişi olarak belirlenmiştir (Gümüşhane Belediyesi, 2019).

Tablo 2. 2020 Gümüşhane ve İlçeleri Nüfus Dağılım Oranları

İlçe	Toplam	İlçe Merkezleri	Belde ve Köyler	Erkek	Kadın
Merkez	57.814	46.602	11.212	28.985	28.829
Kelkit	53.692	36.500	17.192	27.332	26.360
Şiran	24.154	16.824	7.330	12.195	11.959
Kürtün	14.036	7.269	6.767	7.359	6.677
Torul	12.394	8.284	4.110	6.201	6.193
Köse	8.083	7.326	757	4.025	4.058
Toplam	170.173	122.805	47.368	86.097	84.076

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu Verileri (2019).

İl oluşundan günümüze kadar Gümüşhane nüfusunda önemli bir artış söz konusu olmamıştır. Nüfusun artmamasının ana nedeni ise göç faktörüdür. Nitekim 2016-2017 verilerine göre Gümüşhane'ye 18795 kişi gelmesine karşılık 27348 kişi göç etmiştir. (Türkiye İstatistik Kurumu, 2018). Çalışma imkânlarının sınırlı olması ve ekonomik sorunlara bağlı olarak daha geniş istihdam ve kâr beklentileri nedeniyle yoğun bir şekilde il dışına göç söz konusudur (Kök, 1991; 209-213).

1.1.4. Gümüşhane'nin Ekonomik Yapısı

Gümüşhane ilinin sanayileşmesi ile ilgili özel idare ve yerel yönetimler tarafından birçok yatırım yapılmakta olup, yatırımı yapılan bu işletmeler daha sonraki

yıllarda özelleştirme kapsamına alınarak ihale aracılığıyla özelleştirilmiştir. İlin kalkınmada öncelikli iller kapsamında düşünülmesi sonucunda son yıllarda çeşitli teşvik kollarının etkisiyle ildeki sanayi müessesesi sayısında fazla olmasa da bir artış görülmektedir. Mermer ve taş ocağı, yöresel gıda ve madencilik Gümüşhane sanayisi için en önde gelen sektörlerdir. Sanayi Siciline kayıtlı 271 adet işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerde toplam 4.353 kişi istihdam edilmektedir. MTA tarafından tespit edilen 64 adet maden ve yatak zuhurları bulunmaktadır. Toplam ruhsatlı maden sayısı 226 adettir (Gümüşhane Valiliği, 2019).

Gümüşhane ilinin toplam tarım alanı %22,66 civarındadır. Orman-fundalık alan %37,61, tarım dışı alan %13,92, çayır ve meraların oranı da %25,81 seviyesindedir. İlde yer alan hayvan varlığı ise %68,74 ile sığır ve manda, %31,65 ile de koyun ve keçidir (Gümüşhane Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019).

18 Mayıs 1998'de; Valilik (İl Özel İdaresi), Müteşebbis Teşekkülü, Ticaret ve Sanayi Odası Kuruluşlarının ortaklığıyla oluşturulan Gümüşhane Organize Sanayi Bölgesi, 06.11.2000 tarihinde bakanlık tarafından onaylanan Kuruluş Protokolü ile tüzel kişilik kazanmıştır. İl Özel İdaresi, Sanayi ve Ticaret Odası katılımı, Sanayi Ticaret, Sağlık ve Çevre İl Müdürlükleri bilgi ve teknik destekleri ile resmi olarak çalışmalarına başlamıştır. Gümüşhane Organize Sanayi Bölgesi Karadeniz Bölgesini Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesine bağlayan transit yola 850 metre, şehir merkezine 15 km., Trabzon Limanına 115 km., Erzincan Demir Yoluna 130 km., Erzurum'a 187 km. mesafede 949.500 m² büyüklüğünde, 573.743m²'si 2500 m² ile 220000 m² arasında değişen çeşitli büyüklüklerde 55 adet sanayi parselinden oluşmaktadır (Gümüşhane Organize Sanayi Müdürlüğü, 2019).

Gümüşhane ekonomisinin gelişebilmesi için en büyük ihtiyaç dış yatırımcıdır. Fakat yatırımcıların Gümüşhane'yi tercih etmeleri için il ve çevresi yeteri kadar cazip bir konumda bulunmamaktadır. Yatırımların yüksek maliyet gerektirmesi, bunun en temel etkenlerinden birisini teşkil temektedir. Ulaşım ve taşıma finansmanlarının yüksek olması ise şehirde istihdamı sağlayacak yatırımlar için bir engel durumundadır. Gümüşhane'de uzun süre faaliyet gösterebilen yatırımlar ise hammadde ve yarı mamul taşıma gibi sorunların olmadığı alanlardır. Şehrin dağlık coğrafi yapısı ise iş imkânlarını ve yatırımı zorlayan diğer bir faktördür. Trabzon-Gümüşhane yolunun zorlu ve virajlı olması, bölgenin dağlık yapısı ve inişli çıkışlı olması gibi ulaşımdaki sorunlar da yatırımların gelmesini engelleyen sorunlar arasında gösterilebilir. Ulaşımda kısmı bir

rahatlama imkânı sunan bazı yeniliklerle (yol ve köprü yapımı) yatırımlar canlandırılmaya çalışılmaktadır.

Uluslararası Rekabet Kurumu'nun iller arası rekabetçilik endeksi raporuna göre Gümüşhane'nin, neredeyse her konuda gerilediği ve çekim gücünü kaybetmekte olduğu görülmektedir. Yaşanabilirlik alt endeksinde 2009- 2010 sonuçlarına göre en rekabetçi 48. il olan Gümüşhane, 2010-2011 sonuçlarında 8 basamak yükselerek 40. sırada yer almıştır. 2011-2012 sonuçlarına göre 4 basamak gerileyen il, 44. sırada yer almıştır. 2012-2013 sonuçlarında 7 basamak daha düşen il, 51. sıraya gerilemiş; 2013-2014 endeks sonuçlarında ise 18 basamak daha gerileyerek 69. sırada yer almıştır. 2013-2014 sonuçları incelendiğinde ilde bin kişi başına düşen sabit telefon erişim hattı sayısında ve ilde bin kişi başına düşen mobil telefon abone sayısında azalma, ilde bin kişi başına düşen geniş bant internet aboneliği sayısında, suçun işlendiği ile göre bin kişiye düşen cezaevine giren hükümlü sayısında ve bebek ölüm hızında ise artma tespit edilmiştir. İlde iç ve dış hatlara açık havaalanı yoktur ve il, hem otoyol hem de demiryolu ağına bağlı değildir. İlde yüksek hızlı tren ve il içinde raylı sistem taşımacılığı bulunmamaktadır. Yaklaşık %60,1 olarak gerçekleşen şehirleşme oranı, sürekli artmaktadır. İl, süper ligde temsil edilmemektedir. 2012/3305 sayılı yatırımlarda devlet yardımları hakkında kararına göre oluşturulan teşvik bölgelerinden 5. bölgede yer alan Gümüşhane; 2013-2014 iller arası rekabetçilik endeksinde 44. sırada yer almıştır (Uluslararası Rekabet Araştırmaları Kurumu, 2018).

Tablo 3. İller Arası Rekabetçilik Endeks Raporu

Sıralama Ölçütü	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014
Genel Endeks Sıralaması	37	43	49	47	44
Beşeri Sermaye Alt Endeks Sıralaması	30	34	42	46	58
Yenilikçilik Alt Endeks Sırası	26	43	43	40	19
Üretim ve Ticaret Alt Endeks Sıralaması	45	56	62	69	70
Yaşanabilirlik Alt Endeks Sıralaması	48	40	44	51	69

Kaynak: Uluslararası Rekabet Araştırmaları Kurumu Verileri, (2018).

1.1.5 Gümüşhane’de Turizm

Türkiye, turizmle ilgili etkinliklerin belli başlı alanlarda yoğunlaştığı, alternatif turizm türleriyle ilgili talebin sınırlı kaldığı ülkelerdendir. Ülkemizdeki turizm alanlarının sürdürülebilir veriler rehberliğinde planlanması veya karar alma süreçlerinde turizm paydaşlarının fikirlerine başvurulması gibi konulara yönelik akademisyenlerin ve uygulayıcıların ilgisi ne yazık ki sınırlı düzeyde kalmıştır.

Gümüşhane önemli bir turizm potansiyeline sahip şehirlerimizdendir. İlin doğal ve beşerî turistik değerler bakımından zengin sayılabilecek potansiyeli vardır. Gümüşhane bu potansiyeli iyi değerlendirebilmiş durumda değildir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Gümüşhane, tarihi eserler bakımından zengindir. Eski Gümüşhane adı ile de bilinen Süleymaniye Mahallesi, birçok milletin birlikte yaşadığı, birçok semavi dine mensup insanların ibadetlerini ettiği camii ve kilise gibi ibadethaneler ve şehrin önemli mimari eserlerinden olan konakların bulunduğu bir cazibe merkezidir. Şehir merkezinin en önemli tarihi eserlerini Süleymaniye Camii ve bu bölgede bulunan eski minareler oluşturmaktadır. Tarihi yollar üzerinde bulunmasından dolayı birçok köprü ve kale bulunmaktadır. Kilise ve cami gibi ibadethanelerin yoğun olduğu kentte çeşitli devirlere ait eserler ve kaleler bulunmaktadır. Bu mahalle 2002 de Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından kentsel ve doğal sit alanı olarak tescillenmiştir (Düzgün ve Çalık, 2017:134). Ayrıca Haturu, Pevrezi, Çakırkaya, Panaghia kiliseleri ve Sadak Hamamı ile Yağmurdere beldesi sınırlarında yer alan Santa harabeleri de kentin diğer önemli tarihi turizm eserleridir (Özey,1991:326).

Geçmişte gümüş ve altın madeni ile İpek Yolu’nun üzerinden geçtiği Gümüşhane, günümüzde pestil-köme üretimi, tarihi kale, kule, harabe, köprüleri, konakları, üniversitesi, “tüneller kenti” unvanını hak etmesi, doğal ve kültürel miras değerlerinden göller, şelale ve mağaraları, yaylaları ve örümcek ormanları, sarıçiçek köy odaları gibi turizm değerleri ile beğeni kazanmaktadır. Bu özellikler, kentin kimlik unsurunun belirginleşmesinde etkili olmaktadır (Sargın ve Demir, 2018: 226).

Tarihi eserlerin yanı sıra sağlık turizmi açısından da önemli bir turizm değeri de Karaca Mağarası’dır. Astım hastalığına iyi geldiği düşünülen mağara, Torul ilçesinde bulunmaktadır. Bunların yanında Gümüşhane, yayla turizmi, kış sporları açısından da ideal şartlardadır. Bunda doğal güzelliklere sahip olmanın yanında kendine özgü mimarisinin de önemi söz konusudur. Akçakale Mağarası Gümüşhane şehrinin doğusundaki Akçakale Mahallesi sınırları içerisinde bulunmaktadır, Şehir merkezine

uzaklığı ise yaklaşık 10 km kadardır, girişi deniz seviyesinden 1585 m. yükseltide bulunmakta ve ağız ile en derin yeri (1495 m) arasında 90 m. lik bir seviye farkı vardır (Uzun ve Zeybek, 1996: 39)

Torul ilçesinde yer alan Arılı Mağarası, Gümüşhane'ye 50 km. uzaklıktadır. Çok sayıda salon ve odacığın bulunduğu mağarada farklı renk tonlarında sarkıt ve dikitlerden oluşan damlataşlar bulunmaktadır. İkisu köyünün Bahçecik mahallesinin üstündeki kayalık falez üzerinde yer alan ve 475 metre uzunluğunda olan İkisu mağarası 90° dik bir kaya üzerinde bulunmaktadır. Gümüşhane-Torul karayolunun kenarında bulunan Mescitli köyünün 600 metre kuzey batısında, Harşit çayının sağ tarafında bulunur. Turizm açısından tam değerlendirilebildiği söylenemeyen mağara, yaşlı kireçtaşları içinde gelişmiştir (Solmaz, 1998:158). 2018 Ocak ayında hizmete giren ve Türkiye'nin en yüksek seyir teraslarından biri olan Torul Kalesi Cam Seyir Terası turistik bir destinasyon olarak ilgi çekmeye başlamış ve açıldığı 2018 Ocak ayından 2019 yılının ilk çeyreğine 17 ayda yaklaşık 273.867 kişi ziyaretçi kabul etmiştir (Bağcı vd. 2019: 121).

Zigana Dağı turizm merkezinde yer alan kayak merkezleri ile yaz ve kış sporları gerçekleştirilmektedir. Gümüşhane ve Trabzon kent merkezlerine 50 km. uzaklıkta bulunan turizm merkezine 1702 m. uzunluktaki Zigana tüneline sonra 3,5 km'lik bir yolla ulaşım sağlanmaktadır. Zigana Turizm Merkezi, Torul ilçesinde olup, Gümüşhane il merkezine 45 km. mesafede yer almaktadır. Merkezde, bir adet, saatte 1000 kişi taşıma kapasiteli, 800 metre uzunluğunda teleski hattı ve buna ilave olarak iki adet, saatte 400 kişi taşıma kapasiteli 200 metre boyunda baby lift bulunmaktadır. Bugün Zigana Turizm Merkezi, kış ve kayak turizminde Karadeniz Bölgesi'ne hizmet veren tek merkez özelliğindedir. Kış mevsiminin uzun sürdüğü Gümüşhane'de, kayak sporu daha önce boş zamanı değerlendirme ve eğlence aracı iken, 1940'lı yıllarda milli takım seviyesinde sporcuların yetişmesiyle şehirde önem verilen bir spor konumuna yükselmiştir (Gümüşhane Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

Gümüşhane'de bulunan doğal turizm alanlarından biri de Şiran ilçesi sınırları içerisinde yer alan Tomara Şelalesi'dir. Tomara Şelalesi, Şiran ilçesine 14 km., Gümüşhane il merkezine 130 km. mesafededir. Dağın yamacında, kırk ayrı yerden çıktığı iddia edilen su kaynağı, Tomara Şelalesini benzerlerinden ayırmaktadır. Şelale, 25 metreden, köpüklü ve süt beyazı biçiminde su yatağına dökülmektedir. Şelale ve etrafının zengin bitki örtüsü ile oluşturduğu uyumlu birliktelik görülmeye değer eşsiz

güzelliklerdendir. Kelkit Sadak Köyü sınırları içerisinde yer alan Satala (Sadak) Antik Kenti, İlçe merkezine 28 km., il merkezine 99 km. mesafededir. Erzincan güzergâhı üzerinden sola ayrılan kavşaktan sonra yaklaşık 10 km gidilerek ulaşılan kent günümüzde arkeolojik sit alanı durumundadır (Gümüş Yurt, 2019).

Gümüşhane’de Turizm İşletme Belgeli otel sayısı 6’dır. Ayrıca Üniversite, Milli Eğitim, Sağlık Bakanlığı gibi birçok kurumun da konaklama amaçlı misafirhanesi bulunmaktadır. Gümüşhane de turizm amaçlı konaklama tesis sayısı incelendiğinde Bakanlık ve Belediye belgeli işletmelerin toplam sayısının 29 ve toplam yatak kapasitesi 1344 olduğu görülmektedir (Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, 2019). Kültür ve Turizm Bakanlığından İşletme belgesi olan 6 otelin sahip olduğu toplam oda sayısı 267 ve toplam yatak kapasitesi 526’dır. Gümüşhane ilinde Turizm Yatırım belgeli işletme sayısı 1 olup bu tesis 24 oda ve 50 yatak kapasitesine sahiptir. (Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası, 2019). Turizm İşletme belgeli otellerin 3 tanesi merkez ilçede, 1 tanesi Şiran ilçesinde ve 2 tanesi de Kelkit ilçesinde bulunmaktadır (Türkiye Otelciler Birliği, 2020) Gümüşhane ve çevresi turizm açısından iyi kaynaklara sahip olmasına rağmen turizm varışları açısından hak ettiği yerde değildir. Turistik destinasyonlarda tanıtımın yeterince yapılamamış olması ve ihtiyaç duyulan tesisler açısından şehrin yetersiz olması bunda etkili olmaktadır. Ayrıca Gümüşhane’de sadece karayolu ile ulaşımının gerçekleştiriliyor olması, en yakın havaalanlarının Trabzon, Erzincan ve Erzurum’da bulunması, büyük iller ve ulaşım yollarından uzak olması turizmi ve ekonomik hayatı olumsuz etkilemektedir (Doğanay, 2001: 273).

1.1.6 Gastronomi Kültürü

Yazılı kayıtlara göre yaklaşık 3500 yıllık tarihi bir geçmişe sahip olan Gümüşhane ili çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmanın yanı sıra bu medeniyetler tarafından harmanlanan bir kültür mozağine sahiptir. İnsanoğlunun yerleşik hayata geçme döneminden sonra Gümüşhane ili milattan önce 1500’lü yıllara varan köklü bir medeniyetin var olduğu bu topraklarda her dönem bir yerleşim yeri olmuştur. Roma döneminden Selçukluya birçok medeniyetim geçtiği bu bereketli topraklar aynı zamanda yöreye has toprak ve bitki yapısıyla beslenme ve yemek temelinde birçok gıdaya da ev sahipliği yapmaktadır. Roma İmparatorluğu’nun 31 lejyonundan biri olan 15. Lejyonunda barındığı bu şehirde çeşitli kültür ve medeniyetten insanlar bir arada yaşamışlardır. Osmanlı İmparatorluğu’nun son döneminde gümüş sikkelerin de basıldığı

Gümüşhane ilinde yaşayan Rum ve Ermeni gibi gayrimüslim azınlıklar, her alanda olduğu gibi mutfak kültürünün de çeşitlenmesine sebep olmuşlardır.

İnsanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için vazgeçilmez unsur olan yiyecek içecek ihtiyacı dünya üzerinde insanoğlunun var olduğu günden bugüne en temel ihtiyaçtır. Gümüşhane ili gastronomi kültürü bu topraklarda medeniyetlerin oluşturduğu kültürel birikim sonucu yaşanan coğrafyanın da etkisi ile şekillenmiştir. Ülkemizde her yörenin kendine has tatları olduğu gibi Gümüşhane ilinin de kendine has yöresel tatları mevcuttur. Coğrafi yapısından da kaynaklı toprak mahsulü ürünlerden sebze yemeklerine, et yemeklerinden hamur işlerine, süt ürünlerinden tatlı çeşitlerine kadar birçok yöresel tadı ile diğer yörelerden ayrılan özgün bir gastronomi kültürüne sahiptir.

Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli yerel ürünlerin varlığı her geçen gün artmakta ve bu son yıllarda seyahat edilmesi düşünülen turistik destinasyonlar arasında tercih sebebi olmaktadır. Bu bağlamda Gümüşhane iline ait coğrafi işaretli ürün sayısı 8'dir. Bu ürünler, Gümüşhane Dut Pestili (2004), Gümüşhane Kömesi (2004), Gümüşhane Sironu (2017), Gümüşhane Ekmeği (2017), Gümüşhane Şeker Fasulyesi (2019), Kelkit Zilli Kilimi (2019), Kürtün Araköy Ekmeği (2019), Kelkit Şeker Fasulyesi (2020) olup, 2020 yılı itibari ile Türkiye Patent Enstitüsüne 5 adet yöresel ürün için coğrafi işaret başvurusu bulunmaktadır. Tablo 4 incelendiğinde tescillenmiş ürünlerin 7 tanesinin gastronomi ve mutfak kültürü bağlamında değerlendirilebilecek yiyecek olduğu ve başvuru aşamasında bulunan 5 ürünün 4'ünün gastronomi ürünü diğer 1 ürününde gastronomiyle ilişki olan el sanatları ürünü olduğu belirlenmiştir. Başvuru aşamasındaki bu ürünler; Gümüşhane Deleme Peyniri, Gümüşhane kuşburnusu, Kelkit Döneri, Yufka tatlısı, Gümüşhane Dölek Güvecidir.

Tablo 4. Gümüşhane ili Coğrafi ürün Tescil ve Başvuru Listesi

Corafi İşaret/Geleneksel Ürün Adı	Dosya No	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	İl	Durum
Gümüşhane Deleme Peyniri	C2018/078	14.03.2018	-		Mahreç İşareti	Gümüşhane	Başvuru
Gümüşhane Dölek Güveci	C2019/229	30.12.2019	-		Menşe Adı	Gümüşhane	Başvuru
Gümüşhane Dut Pestili	C2004/002	23.01.2004	63	27.12.2004	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Ekmeği	C2014/022	21.03.2014	221	27.10.2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Kömesi	C2004/001	23.01.2004	62	27.12.2004	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Kuşburnusu	C2019/226	30.12.2019	-		Menşe Adı	Gümüşhane	Başvuru
Gümüşhane Sironu	C2014/023	21.03.2014	222	27.10.2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Şeker Fasulyesi	C2018/087	19.03.2018	472	03.12.2019	Menşe Adı	Gümüşhane	Tescilli
Kelkit Döneri	C2019/170	07.11.2019	-		Mahreç İşareti	Gümüşhane	Başvuru
Kelkit Şeker Fasulyesi	C2018/235	13.12.2018	479	02.01.2020	Menşe Adı	Gümüşhane	Tescilli
Kelkit Zilli Kilimi	C2017/179	06.11.2017	437	21.06.2019	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Tescilli
Kürtün Araköy Ekmeği	C2018/076	14.03.2018	449	04.09.2019	Menşe Adı	Gümüşhane	Tescilli
Yufka Tatlısı	C2018/086	19.03.2018	-		Mahreç İşareti	Gümüşhane	Başvuru

Kaynak: Türk Patent Kurumu Verileri, (2020)

Gümüşhane ilinin bir başka gastronomi kültürü ögesi de Gümüşhane merkez ilçeye bağlı Dölek Köyü’nde yüzyıllardır köylü kadınlar tarafından yapılan ve yöreye has çamurdan imal edilen güveç, yöresel adı ile “GUDU” dur. Gudu yerel köylü kadınlar tarafından üretilen doğal toprak kaptır. Bu toprak kaplar hem Gümüşhane’de hem de Türkiye’de önemli bir kültür ögesi olarak görülmektedir. Gümüşhane’de bu kaba verilen isim aynı zamanda içinde pişirilen yemeğe de verilmektedir. Son yıllarda yöresel toprak kap işlemeciliği değişik formlarda geliştirilerek su testisi, küp, tepsi, çanak olarak çeşitlendirilmiştir.

İl merkezinde bulunan Zigana Mesleki Teknik Anadolu Lisesi Mutfak ve Pastacılık Bölümleri ile Üniversiteye bağlı Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Turizm Fakültesinin çeşitli turizm programlarında eğitim öğretim gören öğrenciler ile öğretmen ve akademisyenlerin makale, bildiri, bitirme tezi gibi akademik çalışmalar da Gümüşhane yöresi gastronomi kültürüne katkı sağlanmaktadır.

Gümüşhane’de mutfak kültürü bağlamında diğer illerden farklılık gösteren kendine has tat ve lezzeti ile öne çıkan ürünlerden bazılarını şu şekilde sayabiliriz;

- Pestil-Köme
- Siron
- Ara Köy Ekmeği
- Kelkit Ekmeği
- Köse Kuru Fasulyesi (şeker fasulye)
- Dut Pekmezi
- Tuhala
- Evelik Dolması
- Kelkit Döneri
- Kelkit Kavurması
- Şiran Döneri
- Çil Peyniri
- Kuşburnu Marmelatı
- Lemis vb. sayılabilir.

Yöreye has lezzetlerin yanı sıra somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilebilecek mutfak ve gastronomi kültürünün ayrılmaz parçası olan birçok mutfak araç gereci de yerel zanaatkarlar tarafından yapılmaktadır. Bunlardan bazılarını şu şekilde sıralayabiliriz;

- Dölek Köyü Gudusu (Toprak Güveç)
- Bileki Taşı
- Taş Izgara,
- Ağaç Yağ ve Yoğurt Küleği (kabı) vb.

1.2. Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçeleri Hakkında Genel Bilgiler

Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçelerinin hinterlandın da bulunan Kelkit Çayı Köse Çimenli dağlarından doğarak çeşitli büyüklüklerde birçok çayı bünyesine katarak Köse, Kelkit, Şiran ilçelerinden vadi boyunca süzülüp, 5 il ve 14 ilçeyi geçerek Yeşil Irmak ile buluşur ve Samsun'dan denize dökülür.

Gümüşhane ili Kelkit havzası ilçeleri Köse 471 km², Kelkit 1927 km² ve Şiran 928 km² alan ile Kelkit havzası boyunca uzanan geniş ve verimli arazileri ile organik tarım ve hayvancılığın ülkemizde yapıldığı nadide coğrafyalardan biridir (Gümüşhane Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

Araştırma alanımız olan Gümüşhane'de nüfusun dağılışını iki ana faktör büyük oranda etkilemektedir. Bu faktörler iklim ve topografik koşullardır. Koşulların oluşturduğu zorluklardan dolayı yaşam standardının yetersiz kaldığı yerlerden insanlar yaşama koşullarının daha iyi düzeyde olduğu yerlere göçmektedir. Bu durum kırsal alandan şehir merkezlerine veya şehir dışına yapılan göçlere sebep olmaktadır. Yaşam koşullarının insanı yorduğu Gümüşhane'de de insanlar özellikle büyük şehirlere göçmeyi ve okuyarak iş sahibi olmayı bir çıkar yol olarak görmektedir. Bu zorlu koşullar yöreler arasında okul, öğretmen ve öğrenci sayılarının hızla değişmesinde büyük faktörlerdir. Gümüşhane'de doğal koşulların biraz daha iyi olduğu kırsal alanlarda daha az göç verilmekte ve öğrenci azlığı sebebiyle kapanan okul sayısı da bundan dolayı azalmaktadır.

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2018 yılında Belediye, Mahalle ve Köyler bazında adrese dayalı nüfus kayıtlarına bakıldığında Kelkit ilçesinde 30.247 kişinin, Şiran ilçesinde 12.454 kişinin ve Köse ilçesinde 4.274 kişinin yaşadığı görülmektedir. Kelkit Havzası ilçelerinin toplam nüfusu 46.975 kişidir. Gümüşhane merkez ilçe ile Torul ve Kürtün ilçelerinin adrese dayalı nüfusunun 51.323 kişi olduğu göz önüne alındığında Kelkit Havzası ilçelerinin toplam nüfusunun Gümüşhane ili toplam nüfusuna oranının %47,78 olduğu görülmektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2019).

Gümüşhane Bayburt ilini orta Anadolu'ya, Giresun ilini Doğu Anadolu'ya, Erzincan ilini Karadeniz bölgesine bağlayan D052-D885-D040-E290 karayolları ağında bulunmaktadır. Bölge, Doğu Karadeniz ve Doğu Anadolu Bölgeleri iklimi arasında bir geçiş iklimi özelliği göstermektedir. Yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer (Harita, 2019).

Kelkit havzası ilçelerinde özellikle halk ozanı ve yerel zanaat ustaları geçmişten günümüze çok sayıda yetişmiş ve babadan oğula, usta çırak geleneği günümüzde de devam etmektedir. Köy konağı geleneği eski Türklerden beri devam etmekte olup, halen köyler için çok önemli etkinlikler, bayramlar, cenaze ve diğer ritüel gerektiren etkinlikler köy konaklarında yapılmaktadır. Bu konaklar aynı zamanda kış aylarında uzun gecelerde insanların bir araya gelip sosyal etkinlikte bulunup zaman geçirmesine de vesile olmaktadır.

1.2.1.Kelkit İlçesi Hakkında Genel Bilgiler

Kelkit ilçesi coğrafi konum itibariyle Gümüşhane merkez ilçenin güneyine düşmektedir. Kelkit, 39. ve 40.boylamlar ile 40. ve 41. enlemler arasında yer almaktadır. Doğu ve batısında Gümüşhane'nin diğer ilçelerinden olan Köse ve Şiran ilçeleri ile, güneyinde ise Erzincan ili ile çevrilidir. Alan ve nüfus yoğunluğu açısından ilin en büyük ilçesidir. Yüzölçümü 1610 km² olup, denizden yüksekliği 1412 m'dir. Coğrafi yapı ve yeryüzü şekli itibariyle genel olarak dağlık ve engebeli bir arazi yapısına sahip olmasına rağmen, Kelkit ovası ve Moroç ovalarının barındığı geniş düzlüklere sahiptir. Ülkemizin önemli akarsularından olan toplam 320 km uzunluğundaki Kelkit çayının 27 km'lik kısmı ilçe sınırlarındadır. Bölgenin geçim kaynağı organik tarım ve hayvancılıktır (Korkmaz ve Karakurt, 2014: 61).

Çeşitli kaynaklarda Kelkit ve çevresindeki yerleşimin M.Ö. 3000 yıllarına, Hititlerden öncesine kadar gittiği ileri sürülmektedir. Yazılı Hitit kaynaklarında Giresun, Gümüşhane, Trabzon, Erzincan, Erzurum toprakları Azzi-Hayasa ülkesi olarak adlandırılmaktadır (Gümüşhane Üniversitesi, 2019).

Van civarında yaşayan Urartuların Karadeniz ve özellikle Trabzon'a kadar olan bölgeyi istila etmesi ile Trabzon ve Gümüşhane Bölgesi'nde bulunan birçok kavimde Urartuların hakimiyetine girmiştir. Bölgede yaşayan halka Haldiler denilmesinin sebebinin ise Büyük Urartu Tanrısı Haldi olduğu düşünülmektedir. (Uslu, 1980).

Bölge Urartuların hakimiyetinden sonra Medler ve Perslerin idaresinde kalmış, daha sonra Perslerin hakimiyetine son veren Roma İmparatorluğu bölgede hakimiyet sürmüştür. Roma İmparatorluğu'nun ikiye bölünmesi ile bölge Trabzon Rum İmparatorluğu idaresinde uzunca yıllar kalmıştır. Kelkit ve civarı M.S. 695'li yıllardan M.S. 1000'li yılların başına kadar geçen zamanda Bizans, Emevi, Abbasi devletleri hakimiyetinde kalmıştır. Kelkit'in Osmanlı hakimiyetine geçmesi bazı kaynaklara göre

23 Ağustos 1514 yılında Osmanlı İmparatorluğu ile İran Safevi Devleti arasındaki Çaldıran Meydan Muharebesi ile. Osmanlı hakimiyetine giren Kelkit idari yönden Erzincan Vilayeti Bayburt sancağına bağlı iken 1887 yılında Trabzon Vilayeti Gümüşhane Sancağına bağlanmıştır (Karaketir, 2018: 6). Cumhuriyetin ilanına kadar devam eden idari bağlılık 20 Nisan 1924 tarih ve 491 sayılı kanunun 89. maddesinde “Vilayet” başlığı altındaki kanunla 1925 yılında Gümüşhane’nin il oluşu ile Gümüşhane iline bağlı ilçe merkezi olmuştur. Bir rivayet Kelkit isminin ilk çağlarda yörede yaşayan Kerkit isimli halktan geldiğini söylerken bazı rivayetlerde Kelkit adının 7. yüzyılda bölgede hâkim olan Peçenek Beylerinden Kilki Beyin adından geldiği söylenmektedir (Kelkit Belediyesi, 2019).

Kelkit ilçesinin 5 belde ve 78 köyü vardır. Nüfus verileri incelendiğinde son beş yıllık dönemde nüfus yoğunluğunda yıllara göre dengesiz dalgalanmalar gözlenmektedir. Bu duruma yerel yönetimlerin merkezi idareden alacağı payı ve İller Bankası katkısını yükseltmek için geçici nüfus taşımalarının sebep olduğu düşünülmektedir.

Tablo 5. Kelkit ilçesi Belediye, Belde, Köy Nüfusları

Yıllar	Belediye	Belde	Köy
2014	20742	13202	8471
2015	25387	14593	3382
2016	31439	16874	2819
2017	36500	15872	1320
2018	16194	14080	17617
2019	25973	18344	8291

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu Verileri, (2020).

Kelkit ekonomisinde en büyük yeri tarım ve hayvancılık oluşturmaktadır. İlçede genel olarak mera hayvancılığı yapılmaktadır. Fakat son zamanlarda ahır besiciliğine yönelik hayvancılık gelişme göstermektedir. İlçenin adeta simgesi haline gelen zilli kilim dokumacılığı da son yıllarda büyük ilgi görmektedir.

Kelkit ilçesi turizm değerleri açısından da önemli ilçelerden biri konumundadır. İlçenin turistik değerlerinin başında “Satala Antik Kenti” gelmektedir. *Rastlantı sonucu bulunduğu ifade edilen XV. Legion’un (ordugâh) yerini gösteren Apolloniares’in armasının Sadak köyünün Roma İmparatorluğu’nun doğudaki en önemli ordugâh şehri olduğunu ortaya koymaktadır* (Uslu 1991’den aktaran Zaman, 2011:224).

Satala Antik Kenti, Kelkit ilçesinin 17 km. güney doğusundaki Kelkit Çayının da içinden geçtiği Sadak Köyü sınırları içerisinde bulunmaktadır (Doğanay 2001:4). Satala antik kenti Erzurum Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu’nun 05.04.1988 gün ve 8 sayılı kararı ile III. Derece Arkeolojik Sit Alanı olarak ilan edilmiş, yerleşimdeki eserler Trabzon Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu’nun 01.06.2006 gün ve 701 sayılı kararı ile tescillenmiştir (Dikmen ve Toruk, 2015: 13). Satala Antik Kentinden 1986 yılında çıkarılan birçok eser yurt içi ve yurt dışında bulunan bazı müzelerde sergilenmektedir.

Bunlardan bazıları (Kelkit Kaymakamlığı, 2019).;

“a)-İstanbul Arkeoloji Müzesi'ne

-Kandil (Toprak) 2 adet

-Yüzük Taşları

-XV. Legio Apollinares'in Arması

-Kulplu Testi

-Armalı Kemer Tokası

-Madeni Parçalar

b) Londra British Museum'da

-Bronz Büst”

Bu eserlerin yanı sıra bu bölgede 47 adet su kemeri var olduğu söylene de 4 kemer ayaktaadır (Türkiye Kültür Portalı, 2019).

Ayrıca; Erzurum, Bayburt, Trabzon, Giresun Müzeleri'nde bulunan eserlerin Gümüşhane Şehir Müzesi'ne devri ile ilgili çalışmalar devam etmekte olup bu çalışmalar kapsamında Erzurum Müzesinden 132 eser, Giresun Müzesi'nden 1 eser Gümüşhane Şehir Müzesine devir olmuştur (Öktem, 2019: 11).

İlçede buluna birçok çiftlikte organik tarım çalışmalarının yanı sıra 2015 yılına kadar “Eko Turizm” çalışmaları da yapılmıştır. Kelkit, Destekleme Derneği'nin yürüttüğü “*Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü İşgücü ve Bilgi Takası*

Projesi'nde” (TaTuTa) yer alan ilçeler arasındaydı (Buğday Hareketi, 2019). Bu proje yeterli ilgili görmediğinden Kelkit ilçesinde bulunan ve eko turizme de açılan yaklaşık 8 çiftlik eko turizm faaliyetlerine ara vermiştir.

İlçe el sanatları işlemeciliği açısından da önem arz etmektedir. Kelkit'e has “Zilli Kilim” el sanatı örneklerinden en gözde olanıdır. Tarihinin Orta Asya'ya dayandığı pek çok kaynakta dile getirilmekte olan Zilli Kilim, Halk Eğitim Merkezi atölyelerinde ve evlerde Kelkitli kadınlar tarafından dokunmaktadır. Geçmişte sadece kilim olarak üretilen bu el sanatı örneği ürün günümüzde birçok formda üretilmeye başlanmıştır. Bunlardan bazıları seccade, yolluk, duvar halısı, isimlik vb. dir. Zilli kilim üretiminde kimyasal boyadan ziyade kök boya kullanılmakta olup, kilimin yapımında genellikle koyu, kırmızı ve tonu renkler tercih edilmektedir (Yüce ve Demir, 2019: 167).

Kelkit ilçesi gastronomi ve mutfak kültürü açısından da oldukça zengin bir ilçe olup, ilçede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde servis edilen yiyecek ve içecekler belirli zaman dilimlerinde yapılmaktadır. Şöyle ki; ilçe örf ve adetlerine göre sabah namaz öncesi hamama giden insanlar hamam dönüşünde sabah namazı eda eder akabinde büyükbaş ve küçükbaş hayvanların ayak ve kellelerinden yapılmakta olan “tırnak” ve “kelle” paça çorbalarını içerek evlerine giderler. Gün içinde öğle servisinde Kelkit'e özgü “Kelkit Döneri” lokantalarında saat 15'lere kadar servis edilir, döner servisi bitiminde aynı lokantada 15:00-18:00 saatleri arası pide çeşitlerinin servisi yapıldıktan sonra saat 19:00'dan sonra Kelkit'e özgü “Kelkit Kavurması” servisi başlar. Gün içinde paça, döner, pide ve kavurma servisi yiyecek içecek işletmelerinde aynı zamanlarda, aynı saatlerde başlaması ile bir gelenek haline gelmiştir. İlçe merkezi ile köylerde düğün, cenaze, asker uğurlama, doğum vb. gibi ritüel haline gelmiş organizasyonlarda ise her yörede olduğu gibi Kelkit Yöresinin de kendine has yiyecekleri mevcuttur. Bunlardan bazıları su böreği, lokma tatlısı, evelik dolması, kesme çorbası, fitfit haşılı, kete ve golot yiyecekleridir.

1.2.2. Şiran İlçesi Hakkında Genel Bilgiler

Gümüşhane ilinin nüfus yoğunluğu bakımından en büyük ikinci ilçesi olan Şiran, Gümüşhane şehir merkezinin güney batısına düşmektedir. Komşuları kuzeyde Torul ilçesi, doğuda Kelkit ilçesi, güneyde Erzincan ve batıda Giresun illeridir. Şiran ilçesinin deniz seviyesinden yüksekliği 1400 metre ve yüz ölçümü 992 km²'dir. İlçe

merkezi kaynakların çoğunda Şiran ovası diye geçse de arazi şekilleri bakımından platoyu andırmaktadır (Şiran Belediyesi, 2019).

Şiran yöresi orta çağda Bizanslıların hakimiyetindeyken Türklerin Anadolu'ya girdiği 1071 Malazgirt savaşı ile Selçuklu egemenliğine girmiş, daha sonra 1473 yılında Osmanlı İmparatoru Fatih Sultan Mehmet'in Akkoyunlularla yaptığı Otlukbeli Savaşı'na kadar birçok beylik ve devletin hakimiyetinde kalmıştır. Şiran'da hüküm süren beylik ve devletlerden birkaçı İlhanlı, Karakoyunlular, Trabzon Rum İmparatorluğu ve Akkoyunlulardır (Ürkmez, 2015: 74).

Şiran yerleşiminin adı Latin kaynaklarında, Kherianon ve Sharian adı ile geçmektedir (Özkan, 2005:118). Şiran kelimesi Farsça bir kelime olup, Arslanlar manasına gelmektedir (Şiran Kaymakamlığı, 2019). Bir başka kayıta yörenin adının, XV. ve XVI. yüzyıllarda Karaca olarak geçtiği görülmektedir. XVII. yüzyıl arşivlerinde ise Şiryan olarak adlandırılmaktadır (Kul, 2010: 271)

Nüfus verileri incelendiğinde Gümüşhane ilinin diğer ilçelerinde olduğu gibi özellikle mahalli idare seçimlerinin olduğu yıllarda nüfus verilerinde dalgalanmalar olduğu görülmektedir. Şiran ilçesinin köy ve mahalle nüfuslarının 2014-2019 yılları arasındaki dağılımı aşağıdaki tablodaki gibidir.

Tablo 6. Şiran İlçesi Belediye Belde ve Köy Nüfusları

Yıllar	Belediye	Belde	Köy
2014	11984	2052	5579
2015	15770	2666	5466
2016	19944	2994	4178
2017	16824	2820	4510
2018	10523	1931	7630
2019	14500	2501	4285

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu Verileri, (2020).

Şiran ilçesinde yaşanan göçlerden dolayı özellikle genç nüfus sürekli azalmaktadır. 1925 yılında ilçe statüsünü kazanan ilçede 1 belde ve 66 köy yerleşim

birimi bulunmaktadır. Sebzeçilik ve meyvecilik ise oldukça gelişmiştir. Meyvelerden elma üretimine önem verilmektedir. İlçenin diğer önemli geçim kaynağı hayvancılıktır. Koyun, kır keçisi ve sığır, besiciliği yapılan hayvanlardır. Günlük 25 ton kapasiteli süt fabrikasının yer aldığı Şiran'da ayrıca bir boya fabrikası, bir pestil-köme fabrikası, bir strafor fabrikası bulunmaktadır. Arıcılık, Şiran halkının uğraşı alanlarından birisidir. İlçede çıkarılan linyit kömürü halkın geçimini sağlamada önemli yeri olan alanlardandır (Gümüşhane Valiliği, 2019).

Şiran köklü kültür ve tarih geçmişinin yanında birçok turistik çekicilikle de dikkat çekmektedir.

Şiran ilçe merkezine 25 km.'lik mesafede bulunan Seydibaba Köyü sınırlarındaki Tomara Şelalesi bütün ihtişamı ile ziyaretçilerini beklemektedir. Doğanay 2000 yılında yapmış olduğu çalışmada Tomara adının doğada kendiliğinden yetişen tek yıllık bir bitkiden geldiğine değinmektedir (Doğanay, 2000: 3).

Şelalenin bulunduğu alan, 2011 yılında Bakanlık tarafından Tabiat Parkı olarak ilan edilmiştir. Ayrıca, bu alanı Trabzon Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu 1991 yılında 355 nolu kararı ile Doğal Sit Alanı ilan etmiştir. Tabiat Parkının büyüklüğü 66.3 m² ve rakımı 1380 m.'dir. Şelale, dağın eteklerinden çıkan birçok su kaynağından oluşmaktadır. Su kaynaklarının oluşturduğu alan yaklaşık 25 m.dir. Şelalenin kaynağı ve oluşan dere boyu doğal manzara ve eşsiz bitki örtüsü ile ziyaretçilere keyifli anlar yaşatmaktadır (Doğa ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, 2019).

Tomara Şelalesi Tabiat Parkında Milli Parklar Genel Müdürlüğü tarafından özel işletmecilere kiraya verilmiş aynı anda 300 kişinin hizmet alabileceği bir yiyecek içecek işletmesi ile insanların boş zaman değerlendirebilecekleri gezi ve oyun alanları bulunmaktadır. Bölgede 2009 yılından beri her yıl "Şiran Tomara Şelalesi Kültür ve Turizm Festivali" adı ile bir festival düzenlenmekte olup, festival etkinlikleri içinde konser ve halkoyunları, kros ve bisiklet yarışmaları, yürüyüş etkinlikleri düzenlenmektedir (Gümüşhane Üniversitesi, 2019).

Tomara Tabiat Parkı işletmecisi Baki KARA'nın ifadesi ile devlet özel sektör iş birliğinin en iyi göstergelerinden birisi olan Tabiat Parkı alanında yapılan alt yapı ve üst yapı yatırımları 2018 yılı verileri ile bir önceki sene 20 binlerde olan ziyaretçi sayısı 175 binlere çıkmıştır.

Şiran ilçesinde bulunan bir başka turistik değer de ilçe merkezine 10 km. mesafedeki Çakırkaya Köyünün Kozagaç mevkiinde bulunan ve köyle aynı adı taşıyan Çakırkaya Manastırındır. Manastırın yapılış tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte 13.yy- 15.yy arasında yapıldığı tahmin edilmektedir. Kilise yaklaşık 65 m. yüksekliğinde kalker yapıdaki kayanın dikdörtgen şekilde oyulması ile yapılmıştır. Kilise bazelika planında inşa edilmiştir. Kilise müstemilatında papaz odaları ve şapel de bulunmaktadır. (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). 2018 yılında Kültür turizm İl müdürlüğü tarafından yolu asfaltlanarak kiliseye rahat ulaşım noktasında çalışma yapılmıştır.

Şiran ilçe merkezinin 21 km. kuzeybatısındaki Araköy Köyünde bulunan Kaya mezarları kompleksi ve sunu çukurları da Şiran ilçesinde bulunan diğer turizm destinasyonları ile birlikte gelecekte değerlendirilebilecektir (Çiğdem, 2013: 70).

Şiran ilçesinde bulunan Osmanlı eserlerinden biri de Firdevs Hatun Türbesi olup, türbe Gümüşhane Şiran karayolu üzerinde Çilhoroz Dağının Şiran Kelkit istikametine 8 km. mesafede bulunmaktadır. Türbenin 1556-1557 tarihinde Firdevs Hanım için yapıldığı kitabeden anlaşılmaktadır (Özkan, 2009: 151).

Şiran ilçesi yaban hayatı gözlemciliği içinde uygun yerleşimlerden biridir. İlçenin Yukarı Kulaca Yaban Hayatı Geliştirme Sahası'nda birçok yabani hayvan gözlemlenebilmektedir. Gümüşhane Milli Parklar Şube Müdürü İlbeyi Aydın konuyla ilgili şu ifadeleri belirtmektedir:

“Yukarı Kulaca Yaban Hayatı Geliştirme Sahası içerisinde toplam 50 familyaya ait 4’ü endemik, 174 adet bitki taksonu saptandığını, Türkiye’de yaşayan 160’ın üzerindeki memeli türünden en az 59 adedinin bu bölgede yaşadığını, ülkedeki 460’ın üzerindeki kuş türünden en az 215 adedinin de bu bölgede bulunduğunu, en az 24 adet sürüngen ve 8 adet de amfibi türüne de ev sahipliği yaptığını belirterek Şiran ilçesinin tabiat anıtlarından, Kirana Evliya Ardıcı ve Ali Ağanın Kavağı da yine Kuluca Yaban Hayatı Geliştirme Sahasına yakın yerlerde bulunmaktadır. Yukarı Kulaca Yaban Hayatı Geliştirme Sahası, sahip olduğu doğal orman alanları, yaban hayvanları, bitkiler, kültürel, estetik ve manzara değerleri bakımından ülkedeki önemli alanlardan birisi durumundadır” (Gazetevatan Gazetesi, 2019).

Şiran ilçesi gastronomi kültürü açısından incelendiğinde bölgenin coğrafi koşulları göz önüne alındığında Kelkit havzası ilçelerinin genelinde olduğu gibi tarım

ve hayvancılık ön plandadır. Bu durum nedeniyle mutfak kültürü de tarımsal ve hayvansal gıdaların etkisinde kalmıştır. Son yıllarda özellikle büyükşehirlerde yapılan il tanıtım günlerinde “Şiran Döneri” adı ile ün yapan döner, bölge insanı ve birçok lezzet tutkunu tarafından tüketilmektedir. Bölgenin ikliminin yaz meyveciliğine uygun olması nedeni ile erik, kayısı, elma, dut ve benzeri birçok yaz meyvesi kurutularak hem yöre insanları tarafından tüketilmekte, hem de ilçede kurulan halk pazarında çevre il ve ilçelerden gelen tüketiciler tarafından satın alınmaktadır. Şiran Ovası diye tabir edilen platonun verimli topraklarından elde edilen arpa, buğday, çavdar gibi gıda maddeleri de çevre il ve ilçelere pazarlanarak ekmeklik un yapımında ve hayvan yemi yapımında kullanılmaktadır. Gastronomi kültürü kapsamında değerlendirilebilecek bir diğer değer de Gümüşhane Üniversitesi’ne bağlı Şiran Mustafa Beyaz Meslek Yüksekokulu’nda 2018 yılında açılan Aşçılık programı yörede mutfak ve yemek kültürüne verilen önemin göstergesi olarak değerlendirilebilir.

1.2.3. Köse İlçesi Hakkında Genel Bilgiler

Köse ilçesi Gümüşhane il merkezinin güneyine düşen ilçelerden biridir. Coğrafi konum itibarı ile 39-40’ıncı boylamlar ile 40-41’inci enlemler arasındadır. İlçe doğusunda ve güney doğusunda Bayburt ili ve Kelkit ilçesi ile, batısında Şiran ilçesi, kuzeyinde Gümüşhane merkez ilçe ile çevrilidir. Yüzölçümü 500 km.²’dir. Denizden yüksekliği 1650 m. dir. Köse Bizans hakimiyetinin sona ermesinden sonra bölgeye gelen Peçenekler zamanında Kelkit’e bağlı bir nahiye olarak kurulmuştur. Peçeneklerden sonra yine sırası ile birçok Türk beylik ve devletinin hakimiyetine girmiş olan Köse, 1473 yılında Fatih Sultan Mehmet ile Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan arasında yapılan Otlukbeli Savaşı’nda bölgede Akkoyunlu Devletinin hakimiyetinin sona ermesi ile Osmanlı hakimiyetine geçmiştir. 1916 yılında Rusların bölgeyi işkâl hareketine çeteci Ermenilerinde eklenmesi ile istila, yağma ve talan edilen Köse bağlı olduğu Kelkit ilçesi ile birlikte 1925 yılında Gümüşhane’nin il oluşu ile Gümüşhane iline bağlı Kelkit ilçesinin nahiyesi olmuştur. 1925 yılları ile 1987 yılları arasında Kelkit ilçesine bağlı nahiye olan Köse, 19.06.1987 tarih 3392 sayılı kanunla ilçe statüsü kazanmıştır (Köse Kaymakamlığı, 2019).

Köse ilçesi yerleşiminin tarihi ile ilgili kesin bir bulgu olmamakla birlikte bölgeye hâkim olan Hititler, Asur, Makedonya, Roma ve Bizans gibi kavim ve devletlerin himayesine girmiştir (Ünlü, 2015: 10).

Köse ilçesi idari yapısı incelendiğinde ilçeye bağlı 14 köy bulunmakta, ilçenin tek beldesi olan Salyası beldesi 6360 sayılı Büyükşehir Yasası ile 2014 yılında kapatılmıştır (Mevzuat Genel Müdürlüğü 2019). 2018 yılı itibarı son beş yıllık dönemde Köse ilçesinin Belediye ve köy nüfusu aşağıdaki tablodaki gibidir.

Tablo 7. Köse İlçesi Belediye Belde ve Köy Nüfusları

Yıllar	Belediye	Belde	Köy
2014	5619	-	2352
2015	5434	-	1663
2016	6950	-	839
2017	7326	-	757
2018	4274	-	5113
2019	6210	-	2139

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu Verileri, (2020).

İlçe ekonomisi diğer Kelkit Havzası ilçelerinde olduğu gibi çoğunlukla tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Son yıllarda tarım ürünlerinden beyaz fasulye, şeker fasulyesi gibi isimlerle anılan kuru fasulye üretimi artmaktadır. Bunun yanı sıra patates, buğday ve yem bitkileri tarımsal üretimde ekonomik değeri olan diğer tarımsal ürünlerdir. Devlet yatırımı, buzağı ve tem teşvikleri ile besi hayvancılığı gelişim gösteren sektörlerden biri konumundadır. İlçede belediyenin 1 adet yem fabrikası mevcuttur.

Köse ilçesi Gümüşhane'nin diğer ilçelerine göre turistik arz kapasitesi çok düşük olan bir ilçe konumundadır. İlçede bulunan Tabiat Parkı 08.08.2011 yılında Trabzon Orman Bölge Müdürlüğü tarafından orman içi dinlenme yeri olarak tescil edilmiştir. 2011 yılından beri C tipi mesire yeri olarak kullanılmaktayken Tabiat Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü tarafından 01.04.2016 tarihinde tabiat parkı olarak ilan edilmiştir. Alanın büyüklüğü 30 hk. dır. Tabiat parkının olduğu alan Köse ilçe merkezine hâkim bir tepede olduğundan tabiat parkı ziyaretçilerine eşsiz bir manzara keyfi yaşatmaktadır. Alan içerisinde birçok aktivite yapma imkânı da vardır.

Bunlar doğa fotoğrafçılığı, manzara seyir, bisiklet vb. olarak sıralanabilir (Doğa ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, 2019).

Yurttaş (2007) araştırmasında *“Harşit Çayı'nın güneyi, kuzey kesimine nazaran daha düz olduğu için, höyük yerleşimleri çokça görülmektedir. Bu nedenle Köse ve çevresinde yer alan kültür varlıklarının çoğunluğunu höyükler meydana getirmektedir”* bilgisine yer vermektedir (Yurttaş, 2007: 74).

Köse ilçesinde turizm amaçlı kullanılabilecek kültür varlıklarını şu şekilde sıralayabiliriz: Tilkitepe Tümülüsü, Maltepe Höyüğü, Özbeyli Köyü Camii, Örenşar Camii, Örenşar-Viranşehir Höyüğü, Salyazı Höyüğü, Yaylın Köyü Kilisesi, Karakilise-tepe Höyüğü, Kazlar Boğazı Höyüğü. Köse ilçesi tümülüs ve höyükleri ile dikkat çekmekte olup Gümüşhane ilinin tümülüs ve höyük bakımından en zengin ilçesidir. Bu höyük ve tümülüslerin Bizans, Geç Roma, Erken Bizans, dönemlerine ait olduğu sanılmaktadır (Yurttaş, 2007: 73-75).

Köse ilçesi son yıllarda tarımı her geçen gün artarak bir marka haline gelmiş kuru fasulyesi ile de ün kazanmıştır. Köse'de yetiştirilen ve hasatı yapılan kuru fasulye ile yapılan yemek çeşitlerinin diğer yörelerde yetişen fasulyelere göre tat ve lezzet açısından fark yarattığı ile ilgili haberler ulusal ve yerel basında yer almıştır. Bu bağlamda köse kuru fasulyesi her geçen gün marka olma yolunda ilerlemektedir.

Gastronomi kültürü açısından farkındalık yaratacak bir diğer uygulamada Köse ilçesinde bulunan kahvehane ve çay ocaklarında kışın misafirlere çay çeşitlerinin yanı sıra yöre hayvanlarından elde edilen organik süt ikramı yapılmasıdır. Kışın günlük ısının -20'lere düştüğü Köse ilçesindeki bu uygulama Türkiye'de başka bir yerleşim yerinde bulunmamaktadır (Habertürk gazetesi, 2019). Evelek dolması, kelem dolması, siron, Köse ilçesinin mutfak kültüründe kuşaktan kuşağa aktarılan zenginliklerden birkaçıdır. Kalabalık yemek organizasyonlarında sofraya en son gelen “sütlaç” yemeğin finali olduğu için “Söz Kesen” yöresel ismi ile bilinmektedir.

İKİNCİ BÖLÜM

2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE KELKİT HAVZASI GASTRONOMİ TURİZMİ DEĞERLERİ

2.1. Gastronomi Kavramı

2.1.1. Gastronominin Tanımı

Kesici (2012)'ye göre ilk defa Fransa'da, Jacques Berchoux (1804) aracılığıyla bir şiirin başlığında yer alan gastronomi sözcüğü, köken yönünden Yunanca “gastros” (mide) ve “nomos” (kural, yasa) kelimelerinden türetilmiş bir kavramdır (Özşeker, 2016: 6).

Aslen Fransızca olan gastronomi sözcüğü, Türk Dil Kurumuna göre, “Yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, beğenilen ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2020). Gastronomi sözcüğü Fransız Akademisi tarafından 1835 yılında sözlüğe alınarak resmi olarak kullanılmaya başlandı (Gürsoy, 2014: 12). Gastronomi, ülke veya bölgelerin mutfaklarının birbirinden farklı özelliklerini, bir ülke veya bölgeye ait yiyecek ve içecekleri, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini karşılamaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014'den aktaran, Akyürek ve Zeybek, 2018). Gastronomi, İnsanlık tarihi serüveni içinde beslenme ve dolayısı ile beslenmenin ana maddesi olan yiyecek ve içeceklerin birbirleri ile olan uyumu, ham madde pişirme yöntemi, pişirmede kullanılan ekipmanlar vb. gibi unsurları zamanımıza uyarlarken insanlığa kültürel manada katma değer sağlayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Deveci vd., 2013: 30).

Gastronomi, yemeği ana eksene alarak sosyal bilimler, doğa bilimleri ve güzel sanatları ilgilendiren ve birçok kültürel bileşeni inceleyen disiplinler üstü etkinlik olarak ifade edilmektedir (Özgen, 2016: 108). Bir başka ifade ile yiyecek ve içecek ile medeniyetlerin oluşturmuş olduğu kültürel birikim arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim olarak da tanımlanabilir.

Genel olarak gastronomi, bir ülke veya bölgenin kültürel özelliklerini yansıtan yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp pişirilmesi ve sunumunun yapılma süreçlerini, yeme-

içme alışkanlıklarını içine alan bir kavram olarak ifade edilmektedir (Zengin ve Işkın, 2017: 406).

Bir başka ifade ile gastronomi yiyecek ve içeceklerin kısacası insanın hayatını devam ettirmesi için gerekli olan besin maddelerinin tarladan sofraya, sofradan insan midesine oradan da vitamine ve mineral olarak vücuttaki yerini alana kadar bütün süreçteki ilişkiler bütünü olarak da tanımlanabilir.

Gastronomi ile ilgili bir başka tanım ise “*genellikle sadece yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatını inceleyen bilim dalı*” olarak ifade edilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006’dan aktaran Özşeker, 2016).

Akgöl (2012) gastronomi kavramına başka bir boyut getirerek gastronomiyi şu şekilde tanımlamıştır “*yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı ortaya koyan, bir yemekten alınan tadı doruk noktasına çıkarmaya ve tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalıdır*” (Akgöl, 2012: 1)

2.1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Mutfak kültürü, toplumların kültürel yapıları ve gelenekleri, sosyal ve kültürel yapıları, mutluluk düzeyleri gibi etmenlerle doğru orantılı olarak çeşitli aşamalar geçirmiştir. Toplulukların yaşama sahalarını belirleyebilmek amacıyla yaptıkları mücadele ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önemli bir etmen olmuştur. Canlıların etrafıyla olan diyalogları ve etkileşimlerinde yiyecek arama, gıdaların tüketilmesi ve biyolojik süreçlerdeki kullanımı gibi etmenler önem arz etmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2009: 258).

Tarih boyunca mutfak kültürü içerisinde yemek pişirme, davet verme, davetlere icabet etme bir sosyalleşme unsuru olarak görülürken aynı zamanda taraflar açısından da bir gururlanma vesilesi olarak görülmüştür (Özşeker, 2016: 9). Bu bağlamda yemeği yapanlar ustalık ve insanların damaklarında hoş bir lezzet bıraktıkları için övünürken diğer taraftan davet verenler misafirlerine sahip oldukları ihtişam ve zenginliği, varlığı göstermekten dolayı övünç duymuşlardır. Misafirler ise eşsiz bir zaman deneyimi yaşamalarından duydukları hazzı çevresindekilerle paylaşmışlardır.

Scarpato (2002)’ya göre mutfak, tükettiğimiz tüm yiyecek ve içecekleri içeren, gıda olarak nitelendirilen her şeyi içine alan geniş kapsamlı bir kavramdır. Gvion ve Trostler

(2008) de, belirli bir yöre ve toplumla anılan bir yemeği hazırlarken kullanılan malzemeler, pişirme usulleri, sunum biçimleri ve yeme yöntemlerinin toplamı olarak ifade etmiştir (Gvion ve Trostler 2008’ den aktaran Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

Ülkemize ait mutfak kültüründen örnek vermek gerekirse, göçlerin artması ve dini eğilimlerle beraber yeni hususiyetler kazanan Türk mutfağı, Osmanlı döneminde de bulunduğu coğrafyadaki farklı mutfak kültürlerinden etkilenmiş, sonrasında da zengin bir mutfak kültürü meydana getirmiştir. Yaşamlarında göçebe kültürün hâkim olduğu Türkler geçmiş zamanlarda farklı toplumlarla etkileşim haline girmişlerdir. Bizans, Avrupa, Arap, Çin, İran ve Akdeniz mutfaklarından etkilenerek özgün mutfak kültürlerini genişletmişlerdir. Türk mutfağı, Orta Asya tarihi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı dönemi saray mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere çeşitli tarihi dönemlerden geçmiştir (Toygır, 2001: 54).

Mutfak kavramı ile ilgili milletlerin sadece mutfaklarına ilişkin yedikleri ve içtikleri değil aynı zamanda bunların hazırlanışı, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine yönelik teknikler, tercih edilen araç ve gereçler, mutfağın mimarisi ve konumu, yemek törenleri ve bu noktada gelişen inanç ve faaliyetleri de içine alan, özgün bir yapı söz konusudur (Özkaya ve Kızılkaya 2009: 28).

2.1.3. Gastronominin Önemi

Beslenme bir ihtiyaçtır ve bu ihtiyaç insanın var olduğu günden bu yana hayatını devam ettirebilmesi için söz konusu temel ihtiyaçların başında yer almaktadır. Yapılan araştırmalar ilk insanların daha çok bitki ve meyvelerle beslendiği varsayımlarını ortaya koymaktadır (Gürsoy, 2014: 15). Belge (2018: 33), insanın yemek yeme ihtiyacını şöyle ifade etmektedir: “*İnsan dediğimiz varlığın, daha bu adı taşıyacak gelişme düzeyine erişmeden önce, yani var oldu olalı, yaşamak için yapmak zorunda olduğu birkaç temel etkinlikten biri yemek yemektir*”.

İnsanların yaşam tarzları, coğrafi koşullar, ekonomik olanaklar, inançlar, kültürel unsurlar değiştikçe bu değişimlerden en çok etkilenen faktörlerden biri de yemek alışkanlıkları olmuştur. Bu alışkanlıklar, zamanla bir kültüre dönüşmüş ve günümüze dek birçok değişim geçirmiştir. İnsanların yerleşik hayata geçişleri, tarım ile meşgul olmaya başlamaları, hayvanların evcilleştirilmesi, toprak kapların ilk bu çağda kullanılmaya başlaması ile insanoğlu artık hayvansal ve tarımsal faaliyetleri sonucu elde

etmiş olduğu birçok gıdayı pişirerek tüketmeye başlamıştır. Böylelikle yiyeceklerin yapısında bulunan birçok vitamin ve minareli daha etkili kullanırken özellikle çiğ gıdalardan kaynaklanan zehirlenme vakaları da en aza indirgenmiştir (Özşeker, 2016:5). 1900'lere kadar sadece biyolojik ihtiyacın karşılanması amaçlanan yemek kavramı bu asrın son çeyreğine doğru tat, lezzet gibi kavramlarında bilimsel olarak araştırma konusu olmuş, 1988 yılında Herve This ve Nicolas Kurtin'in çalışmaları ile diğer sosyal bilimlerden ayrı bir bilim dalı olarak kabul görmeye başlanmıştır (Yılmaz ve Bilici, 2013: 22).

Yapılan son çalışmalarla “gastronomi” artık bilinen anlamından çıkmış, yemeğin bilimle buluşması olarak kabul edilen moleküler gastronomi ve insanın ilkel beslenme şekli olan çiğ beslenmeye (raw food) dönüşmüştür. Artık insanların klasik turizm faaliyetlerinden uzaklaşarak kültür turizmi, eko turizm, soft turizm, gibi çeşitli alternatif turizm türlerine kayması ile kültür turizmi içinde değerlendirilebilecek gastronomi turizmi de son yıllarda bölgelerin turizm gelirleri içinde azımsanamayacak oranda artışa neden olmuştur. Genel turizm faaliyetleri içerisinde turizm faaliyetlerinin en bütünleyici argümanının yiyecek ve içecek faaliyetleri olduğu ise artık kaçınılmaz bir gerçektir (Doğdubay vd., 2011: 29).

Gastronomi turizmi, turizmi sürdürülebilir kılıp on iki aya yaymaya ilişkin bir turizm turudur. Yeme, içme faaliyetinin sürdürülebilir turizmde önemli bir yere sahip olduğu için yeme – içme olgusu yerel ekonomiye önemli bir kazanç sağlamaktadır. Bu durum gastronomi turizminin önemini ortaya koyar niteliktedir (Birdir ve Akgöl, 2015: 58).

Nitekim yapılan bir araştırmada 2010 yılında Avrupa Ülkelerinden İspanya'ya turistik seyahatte bulunan 52.67 milyon turistin yaklaşık 6 milyonunun İspanya'yı tercih nedenlerinin başında gastronomi unsurlarının geldiğini ifade etmektedirler (De Lera, 2012:116). Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin 2018 yılının ilk yarısında ki toplam harcama miktarının 9.4 milyar dolar ve bu harcamaların yaklaşık 2.491 milyon dolarının yiyecek içecek harcamalarının oluşturduğu görülmektedir (Dünya Gazetesi, 2020).

Hall ve Mitchell'e (2001) göre yemekle ilgili motivasyonlar, seyahatte bulunan insanın ilgi ve tutumuna göre dört evreden oluşmaktadır. Birincisi, seyahat eden kişinin, yediği yemekle ilgili yüksek motivasyon ve yemeğin yapıldığı yerleri ziyaret etmede

öncelik taşıdığı ‘Gurme Turizm’idir. Bunun bir alt noktası ise ‘Gastronomi Turizm’ini oluşturmaktadır. Gastronomi turizmini önceleyen kişiler yemekle ilgili tutkularında gurme turizmine göre fazla ilgili olmamakla birlikte yemek tecrübesine karşı yoğun his ve düşünceler taşımaktadırlar. Turist motivasyonlarında bir sonraki evre olan ‘mutfak turizmi’ motivasyonunda ise yemeğe olan tutum zayıflamakta, bu şekilde seyahat edenler için yöresel tatları tüketme isteği fertler açısından ikinci motivasyonu teşkil etmektedir. Bu nokta, seyahat eden kişilerin ziyaret ettikleri coğrafyanın yöresel yemeklerini tatmak için fazla bir emek sarf etmemekle beraber yine de yöresel tatlara yönelik duydukları bir deneyim tarzıdır. Son evre ‘kırsal/kentsel turizm’ evresidir. Seyahat eden insanın yemek motivasyonunun zayıf olduğunu, başka bir ifadeyle seyahat esnasında yemeğin o yörenin tamamlayıcısı turistik ürün olduğunu ifade etmektedir. Dikkat çekilen diğer bir ayrıntı da kırsal/kent turizminde yer alan gezginlerin bazen yemek motivasyonlarının bulunmadığı ve yemeği yalnız bedensel bir gereksinim olarak tükettikleridir (Hall ve Sharples, 2003’den aktaran Akdağ ve diğerleri, 2015).

Turistlerin destinasyon seçimini etkileyen faktörlerin başında yerel gastronomi unsurları ile yerel yiyecek-içecekler gelmektedir. Tatil amaçlı seyahate çıkmayı düşünen turistlerin %88,2’sinin destinasyon tercihlerinde yerel yiyecek ve içeceğin öncelikli etkenlerden biri olduğu göz önüne alındığında özellikle yerel yiyecekleri ile öne çıkan bölgeler daha da önem arz etmektedir. (Tokgöz ve Aras, 2016:174)

2.1.4. Gastronominin Amacı

Fransız düşünür Brillat-Savarin, 1825 yılında yazdığı “Lezzetin Fizyolojisi” kitabında gastronomi kavramını ve gastronominin amacını şu şekilde tanımlamaktadır: *“Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir. Amacı mümkün olan en iyi besinler yoluyla insanın korunmasıdır.”* Gastronominin amacı fert için lüzumlu olan en iyi ve olası beslenme yönteminin tavsiye edilerek onun korunmasına özen gösterilmesidir. Gastronomi; gıda maddelerinin bileşimi ve özelliklerini inceleyerek incelemede bulunduğu için fizik ve kimyanın; besin maddelerini tanımlayıp sınıflandırdığı için biyolojinin, yemekleri bölümleyerek tat alma duygusunu zevk verecek şekle soktuğu için aşçılık sanatının; en iyi malzemeyi en hesaplı yöntemlerle alarak kârlı biçimde satma tekniklerini incelediği için de ekonominin alanına girmektedir. Gastronomi yiyecek ve içecek türünde akla gelebilen

her şeyi içine almakta ve bununla ilgili olarak tarım, ticaret ve endüstriyi de kapsamaktadır. Ayrıca yiyeceklerin insan fizyolojisindeki etkilerini ve düşünsel olarak yemek etrafında ürettiği algı, anlam ve değer yargılarını da analiz etme amacını güder.

Gastronomi sadece iyi yemek arayışı veya üretimini ele almaz. Yiyecek ve içeceklerin en ham durumundan dönüştürülüp tüketime hazır bir ürün durumuna getirilen ve hatta tüketildikten sonraki evreleri de içine alan gastronomi, tarım, ziraat, ekonomi, aşçılık, duyuşsal inceleme kapsamında gıda bilimi, tüketim biçimleri ve düşünsel algılar bağlamında psikoloji, tarih ve antropoloji gibi birçok sosyal bilimden de beslenen bir alanı ihtiva etmektedir. Duyulara seslenen özelliğıyle pratik olan uygulamalarda kendine yer bulan gastronomi yalnız seçkin, rafine tatların arandığı ve tüketildiğı bir alanı ihtiva etmez. Toplumlar açısından farklılık oluşturan tüketim algılarının insan için en yararlı ve en iyi özelliklerini inceler ve bunlar üzerinde insanların düşünmesini sağlayarak onları izah eder. Bu doğrultuda gastronomi, yalnız maharetli ellerin ürettiğı leziz yiyecekler değıl, fikir üreten ve meraklı beyinlerin iletteğı bilgilerdir. Yiyecek ve içeceklerin bilimsel ve kültürel özelliklerini örnek vererek açıklar (Samancı, 2013).

2.2. Gastronomi Turizmi

2.2.1. Gastronomi Turizmi Kavramı

Turizm kavramı gün geçtikçe farklılık ve çeşitlilik göstermekte ve turistlerin farklı deneyimleme dürtülerine göre çeşitlenmekte ve şekillenmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi, gastronomik unsurların ana çekim unsuru oluşturduğu turistik ürün çeşididir (Yıldız, 2016: 30-31). Gastronomi turizmi özelinde ülkemizde artık Anadolu'nun birçok yöresinde gastronomi unsurları gastronomi turizmi kapsamında pazarlama enstrümanı olarak kullanılmaktadır. Anadolu'nun farklı ve unutulmuş, unutulmaya yüz tutmuş birçok yerel lezzeti yapılan çalışmalarla gün yüzüne çıkarılmaya başlanmıştır. Günümüzde birçok akademisyende bu konu ile ilgili akademik çalışma yaparak ülkemizin gastronomi turizmi potansiyelinin genel ve yerel bazda gün yüzüne çıkarılarak gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ile ilgili görüş ve önerilerde bulunduğu çalışmalar yapmışlardır. Bu çalışmaların bazılarını şu şekilde sıralayabiliriz; (Hamamcıbaşı, 2008; Cömert, 2014; Kınalı, 2014; Aydın, 2015; Şengül, vd. 2015; Şengül ve Türkay 2016; Durlu ve Cömert, 2017; Şengül ve Türkay, 2017)

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) gastronomi turizmini, gastronomi özellikleri taşıyan unsurları içinde barındıran destinasyonlara yapılan eğlence amaçlı gıdalarla alakalı deneyimsel faaliyetleri içine alan turizm şekli olarak tanımlamaktadır. Bu faaliyetlere gastronomi festivalleri, eğlenceler, fuarlar, yerel gıdaların tecrübe edilmesi örnek olarak verilebilir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 64).

Kyriakaki vd. (2013: 2) ise gastronomi turizmini *“destinasyonların yiyecek içeceklerini keşfetmek, bunlardan keyif almak, özgün ve hatırlanabilir gastronomi deneyimlerini yaşamak için yapılan seyahatler”* şeklinde tanımlamaktadır.

Gastronomi turizmi denince akla sadece yemek rehberleri, lüks restoranlar gelmeyip bu kavram içerisinde her türlü mutfak temelli deneyimini barındırır. Bu çerçevede yerel yiyecek içecek satıcılarından üreticilere, restoranlardan rehberlere, aşçılık okullarından özel dadım turlarına, yiyecek içecek temalı müzelere kadar birçok etkinlik kapsam içerisinde değerlendirilir (Çağlı, 2012: 24).

2.2.2. Gastronomi Turizminin Amaçları ve İşlevleri

Gastronomi turizmi seyahat eden kişilere dört farklı motivasyon imkânı sunmaktadır. İlki, hayatın sürekliliği için yeme içmenin mecburi olmasından dolayı fiziksel motivasyondur. İkincisi, belli bir kültürün tanınması, öğrenmek için yemek kültürünün deneyimlenmesi gerektiğinden dolayı oluşan kültürel motivasyondur. Üçüncüsü, seyahat eden kişinin gastronomi faaliyeti içinde edindiği sosyal motivasyondur. Sonuncusu ise, gezdiği yöreye özgü tecrübelerini etrafıyla paylaşarak edindiği prestij/statü motivasyonudur (Guzman ve Canizares, 2011'den aktaran, Akyürek ve Zeybek, 2018).

Seyahat eden kişiler gezdikleri yerlerde kendilerine ait yemek kültürleri dışında o yörenin gelenek ve göreneklerini yansıtan gıdaları tercih etmekte ve bundan dolayı oluşacak fazla ücret ödemeye dahi razı olmaktadır. Dahası yiyecek ve içecek tur ve festivallerine mutlaka katılmaktadırlar. Bu nitelikler, gezilen yerin gastronomi zenginliğini, yerel kültür ve turistik deneyimin önemli bir bölümünü teşkil etmektedir (Yıldız, 2016: 30-31). Bunlardan en az bir tanesinin gerçekleşmesi neticesinde gastronomi turizmi oluşmaktadır.

Bir yörenin gastronomik özellikleri sadece o bölgenin yerel yemeklerinden oluşmamaktadır. Bir bölgenin gastronomi turizm ürünlerinin belirlenmesinde bazı kriterler söz konusudur. Bunlar şu şekilde ifade edilmektedir (Nebioğlu, 2017: 42)

- * Bölgeye özgü yiyecekler ve içecekler,
- * Bölgedeki yiyecek ve içecek ihtiyacına hizmet eden işletmeler,
- * Bölgedeki yiyecek ve içecek ile ilgili faaliyetler (festival, yarışma, şov, fuarlar vb.),
- * Bölgedeki yiyecek ve içeceklerin üretildiği alanlara (çiftlik, yiyecek-içecek fabrikaları, meyve sahaları, üzüm bağları...) yapılan gezi veya turlar

Yiyecek ve içeceklerin sunumunun yapıldığı her destinasyon kendine ait içinde çekiciliği barındıran özelliklere sahiptir. Ancak bazı özellikler diğer faktörlerin önüne geçip destinasyona kimlik kazandırabilir (Bayrakçı ve Akdağ, 2015: 98).

Yemek yeme sadece fiziksel bir ihtiyacın karşılanması olarak değerlendirilemez. İnsanlar artık açlık duygusunu bastırmadan ziyade yemek masalarında yemek boyunca farklı deneyimler ve sosyal etkileşim yaşamak için evlerinden farklı ortamlarda yemek yemektedirler (Bucak ve Ateş, 2014: 317) Eskilerin “*bir lokma bir hırka*” anlayışı günümüzde artık önemini yitirmiştir. İnsanlar artık zevk için yemek yemek ve sosyalleşme gereksinimlerini yemek masalarında gidermektedirler. Bir yöreye özgün yiyecek içecek aynı zamanda bu yöreyi diğer yörelerden farklı kılan başlıca etmenlerden biridir. Yemek aynı zamanda kültürel bir birikimdir. Yemek pişirme ve yemek konusunda ilgili kişiler toplumda hep ön plana çıkmışlardır. Bu kişilere olan ilgi yerleşik toplum hayatına geçilen zamanlardan günümüze kadar böyle gelmiştir.

Çalışkan (2013: 39) gastronomik kimliğin destinasyonların cazibesi ve bireylerin gezi motivasyonlarındaki etkisini anlattığı çalışmasında; özgün özelliklerinin taklit edilemediği gastronomik kimliğin, destinasyona ait kültürü ve çevresi ile yoğrularak gastronomi turizmi içerisinde yer alması gerektiğini ve böylece destinasyonların rekabet gücünün artabileceğini ileri sürmektedir (Akdağ vd., 2015: 448).

2.2.3. Gastronomi Turizminin Türk Turizmi İçindeki Yeri ve Önemi

Türk turizminin gelişebilmesi ve rekabetçi bir konuma sahip olabilmesi için; turistik ürün çeşitliliğinin artırılması ve mevcut gelen turistlerin memnun bir şekilde ülkelerine dönmelerinin sağlanması çok önemlidir. Bu doğrultuda mutfağın turizm

içindeki payı dikkate alındığında, Türk mutfağının tanıtımının artırılarak, turistlere orijinal bir şekilde sunulması, yiyecek ve içecek işletmelerinde kaliteli ve çeşitli ürün ve hizmetlerin sunulması, nitelikli yiyecek ve içecek elemanlarının yetiştirilmesi önem arz etmektedir. Türkiye’de ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde spesifik olarak ya da genel düzeyde mutfak alanına yönelik eğitim verilmektedir. Bunların dışında, Kültür ve Turizm Bakanlığı, TUGEV (Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı), Milli Eğitim Bakanlığı gibi çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından mutfak alanına yönelik yaygın eğitim hizmetleri verilmektedir. Diğer yandan mutfağın öneminin giderek artmasıyla birlikte, çeşitli ticari kuruluşlar tarafından da mutfak alanına yönelik farklı eğitimler sunulmaktadır (Tekin ve Çidem, 2017: 36).

İnsanlar farklı sebeplerden dolayı seyahat etmektedir. Gastronomi turizminin en önemli özelliği yılın 12 ayında yapılabilen olmasıdır. Bu özelliğinden dolayı yılın her mevsiminde destinasyonlara turistler çekilebilir. Bundan başka gastro turistlerin temel seyahat nedenleri yemek ve yerel gıdalar olduğu için, seyahat bütçesinin önemli bir kısmını yiyecek-içecek harcamalarına ayırmaktadırlar.

Türkiye, turistik cazibesi ve zengin bir mutfağa sahip olmasıyla gastronomi turizmi yönüyle turistler açısından değerlendirilebilecek konumda önemli bir ülkedir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008: 433). Adana, Mersin, Antep, Hatay gibi yöresel tatları ile meşhur illerimiz de gastronomi turizmine önem vermekte ve bölgeye gelen turistlerin %20–25’inin bu düşünceyle geldiği ifade edilmektedir (Aslan, 2010: 44).

Küreselleşmeyle beraber ülkelerin mutfakları, yemek kültürleri, yiyecek içecek kültürü ve tüketimlerinde de hızlı bir değişim geçirmelerine neden olmaktadır. Yöresel tatlar her ülke için özellikle korunması gereken kültür varlıklarıdır. Ulusların yiyeceklerinde de gelenek görenek, tarihi sebepler ve tabiat varlığının etkisiyle bazı nitelikler vardır. Kültür ve Turizm Bakanlığı, geleneksel yeme-içme ürünleri ve hizmetlerinin muhafaza edilmesi, sonraki kuşaklara iletilmesi ve teşviki düşüncesiyle, Türk mutfağına özgün, kaliteli hizmet veren, kamuoyunda markalaşmış işletmelere Özel Tesis Turizm İşletmesi Belgesi vermektedir (Kültür Bakanlığı, 2010). Ülkemizde faaliyet durumda olan bazı turizm acenteleri gastronomi turları düzenlemektedir. “Anadolu Gurme Turları” gibi etkinliklerle, kırsal kesimde o yörenin meşhur yemeklerini yapacak kadınların belirlenmesi ve evlerinin bir tarafını ya da bahçelerini

küçük bir lokantaya çevrilebilmeleri için küçük de olsa krediler verilmektedir (Güneş vd., 2008).

Türk turizminin belli bir sezona bağlı kalmadan bütün bir yıla ve ülkenin geneline yayılabilmesi amacıyla gastronomi etkili bir alan özelliği taşımaktadır. Bu kapsamda Turizm, Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD) tarafından İstanbul'da 2013 yılı Mayıs ayının ilk haftalarında gastronomi festivali gerçekleştirilmiştir. Türkiye'nin sahip olduğu yemek kültürünün ne kadar zengin olduğunun değerlendirildiği bu festival var olan mutfak kültürünün milli ve milletler arası arenada ülkemizin tanıtımı ve devam edilebilir kalkınma yolunda katma değer oluşturmuştur (Bucak ve Aracı, 2013: 208).

Ülkemizin önemli lezzetleri olarak; Malatya kayısısı, Şanlıurfa biberi, Antep fıstığı, Bozdağ kestane şekeri, Erzincan tulum peyniri, Giresun tombul fıncığı, Mersin cezeryesi, İzmit pişmaniyesi, Kayseri pastırması, Çimin üzümü, Çorum leblebisi, Maraş biberi, Ödemiş patatesi, Zara balı, Afyon sucuğu, Mustafakemalpaşa tatlısı, Silifke yoğurdu, Anamur muz, Siirt büryan kebabı ve perde pilavı, Tavşanlı leblebisi, Ege sultani üzümü, Gümüşhane kömesi ve dut pestili, Adana kebabı, Akşehir kirazı, Gemlik zeytini, İnegöl köftesi, Salihli odun köftesi, Maraş dondurması, Tarsus şalgamı, Ezine peyniri, Edremit Körfez Bölgesi zeytinyağları, Ayvalık zeytinyağı, Kalecik karası üzümü, Aydın inciri, Kırkağaç kavunu, Mut kayısısı, Edirne beyazpeyniri, Antep baklavası, Kayseri mantısı, Afyon kaymağı, Güney Ege zeytinyağları, Ege inciri, Arapgir köhnü üzümü, Çubuk turşusu, Salihli kirazı, Antakya künefesi, Zile pekmezi, Bafra pidesi, Mardin sembusek, kayısı likörü, Finike portakalı, Elazığ öküzgözü üzümü, Şanlıurfa çiğ köftesi, Develi cıvıklısı, Diyarbakır karpuzu, Karnavas dut pekmezi, Edirne tava ciğeri, Erzurum civil peyniri, İsabey çekirdeksiz üzümü, Burdur ceviz ezmesi, ikbebet ve kibe, kaburga dolması, Oltu cağ kebabı ve Terme pidesi belli başlı lezzetler olarak sayılmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013: 208).

Gastronomi turizmi potansiyeli açısından ülkemiz, zengin değerlere sahip bulunmaktadır. Gastronomi turizminde birçok ülkeden daha zengin değerlere sahip olmamıza rağmen istenilen düzeyde olmadığımız ifade edilmektedir. Yapılan tanıtım ve pazarlama etkinliklerinde kum, güneş ve deniz üçlüsüne ağırlık verilmesi bunda önemli faktörlerdendir. Diğer bir ifadeyle bu turizm çeşidi, tatil turizminin gölgesinde kalmaktadır. Gastronomi turizmiyle ilgili yapılan faaliyetler, turistlere eşsiz tecrübeler

kazandırıp tüm insanlar arasındaki kültür alışverişine katkıda bulunurken, şehirlerin kalkınması ve marka şehir olma amaçlarına da önemli faydalar sağlamaktadır (Bilgili vd., 2012: 119).

2.3 Kelkit Havzası Gastronomi Turizmi Değerleri

İnsanların doğup büyüdüğü ve yaşamlarını sürdürdüğü her yerde zamanla oluşan bir mutfak kültürü ve bunun sonucunda da gastronomik değerleri bulunmaktadır. Bu doğrultuda Gümüşhane ili Kelkit havzasının da kendine ait bir mutfak kültürü ve gastronomik değerleri bulunmaktadır. Alternatif turizm çeşitliliği itibariyle büyük bir zenginliğe sahip olan Gümüşhane, gastronomi turizmi açısından da önemli bir konumda bulunmaktadır (Akyürek ve Zeybek, 2018: 878).

Gümüşhane'ye ait tescillenmiş olan coğrafi işaretli gastronomik ürünler bulunmaktadır. Bunlar; köme, dut pestili, siron ve Gümüşhane ekmeğidir. Gümüşhane'deki coğrafi işaretli ürün sayısı ve tescillenmeye aday ürün potansiyeli dikkate alındığında gastronomi turizmi açısından zengin bir bölge olduğu söylenebilir. Özellikle Gümüşhane'nin kuzey bölümlerinde yöresel yemeklerde kara lahana bitkisinin yaygın kullanıldığı görülmektedir. Kendine özgü tatları bünyesinde barındıran bir yöre mutfağı söz konusudur.

Bölgede somut olmayan kültürel miras olarak da değerlendirilebilecek bir diğer gelenekte “keyveni” geleneğidir. Keyveni, bölgede özellikle toplu yemekler olarak ifade edilecek olan düğün, sünnet, asker uğurlama, cenaze törenlerinde yemek yapan yaşlı kadın anlamına gelmektedir. Bu gelenek geçmişten günümüze halen devam etmekte olup, “keyveniler” sadece toplu yapılan yemeklerde çağrıldıkları gibi imece usulü yapılan kış hazırlıklarında da görev alırlar. Bir ailenin kış için hazırladığı pekmez, konserve, kurutulmuş sebze ve meyvelerin hazırlığında da yardım istenirdi. Genellikle bu kadınların dul ve çocuklu olanları bu tip organizasyonlarda evlerinin geçimini ve çocuklarının iâşesini yapmış oldukları yemek karşılığı almış oldukları bu ücretlerden karşılarıydı (Ülker vd., 2011: 209).

Tablo 8. Gümüşhane İline Özgün Yöresel Yemekler

Arpa Yarması Çorbası	Ayvalı Et	Siron*	Lor Dolması	Kayısı Tatlısı	Un Haşılı
Ayrınlı Çorba	Borani	Kömbe	Evelik Dolması	Soymaca Hoşaf	Isırgan Herlesi
Dırma Çorbası	Fasulye Bulgurlusu	Golot	Lahana Dolması	Dut Pestili*	Düğün Haşılı
Dodul Çorbası	Fıfıt haşılı	Kanzılı Börek	Yergök Dolması	Pestil Kavurması	Toğala Kuymağı
Erişte Çorbası	Galiye	Lalanga Böreği	Kalem Dolması	Köme*	Süt Herlesi
Fıfır Çorbası	Kalaçoş	Gümüşhane Ekmeği*	Eşkili Dolma	Zıkırda	Yağlaç
Kuşburnu Çorbası	Muhla	Bişi	Çıplak Dolma	Burma (Sini)tatlısı	Hasude Kuymağı
Gendime Çorbası	Herse	Lemis	Soğan Dolması	Ballı Börek	Un herlesi
Hoşveren Çorbası	Hingel Yemeği	Hingel	Gendime pilavı	Fışkıl Tatlısı	Kürt Herlesi
Kurut Çorbası	Patates Oturtması	Tava Ketesi		Erişte Tatlısı	Peşkidan Kuymağı
Gavut Çorbası	Paparna	Saç ketesi		Dut Dövmeci	Dut Pekmezi*
Madımak Çorbası	Dütlü Haşıl	Su Böreği		Pekmezli Un helvası	Kurut
Mantı Çorbası	Isırgan Pirinçlisi			Muska/Sarma/tatlı Dut Pestilleri	Ağuz
Yavan Çorbası	Kapama			Tel helvası	Peksimet
Zuluflu Çorba	Turşu Kavurması				

Kaynak: www.researchgate.net, (2018)

Gümüşhane ili Karadeniz bölgesinin Doğu Karadeniz Bölümü ile Doğu Anadolu Bölgesi arasında bir geçiş bölgesidir. Bu bağlamda gastronomik unsurları da her iki bölgenin coğrafi, folklorik ve kültürel değerlerinden etkilenmiştir. Gümüşhane merkez ilçe ve sahile yakın ilçeler olan Torul ve Kürtün ilçelerinde daha çok mısır ve

karalahananın etkisi yöre mutfaklarında görülürken, Kelkit havzası ilçeleri olan Köse, Kelkit ve Şiran mutfağında tahıl ve hayvansal ürünlerin yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir (Al, 2009: 243)

Bölgede insanlar geçimi genellikle Türkiye'nin doğu bölgelerinde olduğu gibi tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadırlar. Özellikle araştırmamıza konu olan Kelkit havzası ilçelerinde organik tarım ve hayvancılık profesyonel manada yapılmaktadır. Bölgede yetişen tarım ürünleri ve hayvancılık yemek ve mutfak kültürünün oluşumunda önemli bir etkiye sahiptir.

Gümüşhane'de beslenme kültürü tahıl ve tarım ürünlerine dayanmaktadır. Yarma, bulgur ve erişte, il sakinleri tarafından yaz mevsiminde hazırlanan ürünlerdendir. Erik, elma, dut ve armut ise genellikle kurutulmak suretiyle kışlık olarak hazırlanmaktadır. Kışlık olarak hazırlanan sebze, meyve ve etler de özel kurutma yöntemleri ile saklanmaktadır. Bunların dışında, sebze ve meyveler toprağa, samana ve pekmeze gömme gibi geleneksel saklama metotları ile saklanabilmektedir (Ülker vd., 2011: 220-224).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışma ile Gümüşhane ili Kelkit havzası ilçeleri olan Köse, Kelkit ve Şiran ilçelerinin yemek kültürlerinin gastronomi turizmi kapsamında incelenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda araştırmaya konu ilçelerin gastronomi değerlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik öneriler geliştirilmesi araştırmanın diğer bir amacıdır. Yapılan çalışma ile Kelkit vadisi olarak tabir edilen ve Kelkit ırmağı çevresinde yerleşen bu üç ilçenin yemek kültürü incelenerek varsa unutulmaya yüz tutmuş ve günümüzde düğün, nişan, cenaze, asker uğurlama vb. gibi toplu organizasyonlarda yapılan ve ikram edilen yemeklerin ortaya çıkarılması ve kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Ayrıca bu çalışma ile yöresel gastronomik yerel işletmelerin menülerinde yer alması ve geçmişten günümüze uğradığı değişiklikler ile sunum şekilleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

3.2. Araştırmanın Önemi

Dünyada ve Türkiye’de son yıllarda yerel yiyecek ve içeceklere olan ilginin artması ve yerel yiyeceklere ulaşmanın turizm amaçlı yapılan bir seyahat olarak değerlendirilmesi, her geçen gün katlanarak devam etmektedir. YÖK Ulusal Tez Merkezi incelendiğinde Gümüşhane ili ile ilgili 1978-2019 yılları arasında toplamda 232 tez çalışması yapıldığı bu çalışmaların 37’sinin doktora, 195’inin yüksek lisans tezi olduğu görülecektir. Yapılan bu tez çalışmaları incelendiğinde Gümüşhane ili gastronomi turizmi ile ilgili bir çalışma olmadığı ve bu çalışmanın konu ile ilgili ilk çalışma olacağı anlaşılmaktadır. Yapılan bu çalışma ile bölgenin gastronomi turizmi değerlerinden olan gastronomi unsurlarının gelecek nesillere aktarılması amacıyla kayıt altına alınması ve bölge gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanması amaçlanmıştır. Ayrıca somut olmayan kültürel miras unsurları arasında yer alan gastronomi değerlerinin unutulmaması ve korunması açısından da önemlidir. Hazırlanan detaylı reçetelerle ilk olarak yiyecek-içecek unsurunun yaşatılması sağlanacaktır. Sonrasında ise gastronomi turizmi yoluyla yöresel yiyeceklerin yerel halka gelir

yaratacak formlarda hazırlanarak misafirlere sunulacak olması araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

3.3. Evren ve Örneklem

Araştırma Gümüşhane ili Kelkit, Şiran ve Köse ilçelerini kapsamaktadır. Araştırmada bu ilçelerin seçilmesinin temel nedeni Gümüşhane ilinin güney ve güneydoğu yönünde konumlanan ilçelerin kültürel, coğrafi ve diğer hususlardan benzerlik göstermesidir.

Araştırmanın evrenini Gümüşhane ili Kelkit, Şiran ve Köse ilçelerine özgü unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içeceklerin yapımını bilen, 50 yaş üstü insanlar oluşturmaktadır. Araştırmanın örnekleme ise bu insanlar arasından amaçlı örneklem yöntemine göre seçilen, Şiran ilçesinde 19 kadın 1 erkek, Kelkit ilçesinde 13 kadın 1 erkek ve Köse ilçesinde 1 kadın 3 erkek 50 yaş üstü katılımcılar oluşturmaktadır. Bu kişilerin seçilmesinin başlıca nedeni yaş açısından tecrübeli olmaları ve halen bu yemekleri evlerinde yapıyor olmalarıdır. Nitel araştırma yöntemleri arasında yer alan görüşme veri toplama tekniği kullanılarak yapılan araştırmalarda görüşülecek kişi sayısının yüksek lisans tezleri için 12-15 arasında yeterli olduğu değerlendirilmektedir (Kozak, 2017: 114).

Bu araştırmada örneklem seçiminde amaçlı ve kartopu örneklem yöntemleri birlikte kullanılmıştır. Amaçlı örneklem yönteminde konusunda uzman kişiler belirlenerek görüşmeler gerçekleştirilir. Araştırma kapsamında katılımcıların belirlenmesinde kullanılan diğer yöntem ise kartopu örneklem yöntemidir. Kartopu örneklem yöntemi tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden birisi olup, araştırma kapsamında bir kişi ile irtibata geçip o kişi ile yapılan görüşmeden elde edilen bilgiler doğrultusunda diğer görüşmecilerin belirlendiği yöntemdir (Küçük, 2014: 86-87). Görüşme formlarında kullanılan sorular uzman görüşü olarak araştırmacı tarafından oluşturulmuş ayrıca (Gölgeli, 2016:194)'den yararlanılmıştır.

Tablo 9. Katılımcıların İlçelere Göre Dağılımları

İlçe	Örneklem Sayıları
Şiran	20
Kelkit	14
Köse	4
Toplam	38

3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın temel sınırlılığı araştırmaya konu olan Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçeleri ve köylerinde yaşayan, geleneksel yemeklerin tarifini bilen “keyveni” adı verilen kişilerin sayısının her geçen gün azalması, geleneksel olarak köylerde komşuların yardımlaşması ve imece usulüyle yaptıkları yemek organizasyonlarının (ramazan, düğün, asker uğurlaması, cenaze, bayram vb.) köyden kente göç ile birlikte unutulmasıdır.

Bunun yanında çalışmaya konu olan üç ilçede toplam 100 kişi ile yapılan mülakat sonucu mülakat yapılan kişilerin çalışma alanı ile ilgili yeterli bilgisinin olmaması, mülakat sorularına verilen cevapların bir sistematik içinde yer almaması, görüşme yapılan kişilerin kullanmış olduğu yerel şive, yemeğin yapımı ve kullanılan malzemelerin anlaşılmasını güçleştirmesidir. Bu kapsamdaki mülakatlar kapsam dışı bırakılmıştır.

3.5. Veri Toplam Yöntemi

Bu araştırma kapsamında verilerin toplanmasında unutulmaya yüz tutmuş gastronomi unsurlarının belirlenmesi amacı ile nitel araştırma yöntemi çeşitlerinden olan yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme; araştırma konusunun yapısı ve ilintilerini tümevarım yaklaşımıyla özelden genele, ayrıntılı bir şekilde incelemeyi amaçlayan ve görüşme arşiv-doküman incelemesi, gözlem vb. gibi çeşitleri bulunan veri toplama yöntemidir. Bu teknik, nitel olarak yapılan araştırmalarda fazlaca kullanılan bir teknik olup en temel veri toplama tekniklerinin başında gelmektedir (Kozak, 2017: 89-91). Yarı-yapılandırılmış anketler, yapılandırılmamış anketler, teyp, video kamera, not tutma, araçların kullanıldığı bir yöntemdir. Görüşme yapılan kişinin araştırma konusu

ile ilgili duygu, düşünceleri ve deneyimleri ile bakış açısını vb. almaya yarayan yöntemlerden biridir (Şencan, 2007: 130-133).

Görüşme çeşitlerinden yarı-yapılandırılmış görüşmede araştırmacı daha önceden hazırlamış olduğu soruları sorarak veriye ulaşmaya çalışır. Her ne kadar sorular belirli bir sistematikte hazırlansa da görüşmenin seyrine göre soruların sırası, soruluş şekli, değiştirilebilir. Ana konu ekseninde yeni sorular sorulabilir ya da hazırlanan sorulardan bazıları sorulmayabilir (Karasar, 2009: 167-168)

Görüşmeler 2019 Eylül ayı ile 2019 Aralık ayları arasında katılımcıların ev ve işyerlerinde araştırmacı tarafından yapılmış araştırmanın amacına uygun 50 yaş ve üzeri 100 kişi ile görüşüldü ancak kayda değer bulunan 38 kişi ile derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşme metinleri çözümlenerek metinlere aktarılmış ve daha sonra analiz edilmiştir.

Görüşme yapılan kişilerle ilgili kodlama, ses kayıt süreleri, tarih, ilçe vb. bilgiler Tablo 10’da listelenmiştir.

Tablo 10. Katılımcılarla Yapılan Görüşmelerin Ses Kayıtlarına İlişkin Tarih ve Süre Bilgileri

Örneklem	İlçe	Tarih	Süre (Dakika)
K1	Şiran	11.11.2019	13.57
K2	Şiran	11.11.2019	11.53
K3	Şiran	11.11.2019	12.05
K4	Şiran	11.11.2019	9.58
K5	Şiran	11.11.2019	11.10
K6	Şiran	26.10.2019	13.13
K7	Şiran	26.10.2019	15.37
K8	Şiran	26.10.2019	15.47
K9	Şiran	29.10.2019	13.45
K10	Şiran	29.10.2019	10.10
K11	Şiran	29.10.2019	12.45
K12	Şiran	11.11.2019	8.03
K13	Şiran	11.11.2019	13.29
K14	Şiran	11.11.2019	14.54
K15	Şiran	12.11.2019	15.16
K16	Şiran	12.11.2019	12.11
K17	Şiran	12.11.2019	10.24

Tablo 10. (Devamı)

K18	Şiran	12.11.2019	9.33
K19	Şiran	11.11.2019	11.38
K20	Şiran	17.12.2019	21.16
K21	Kelkit	12.11.2019	11.35
K22	Kelkit	12.11.2019	10.30
K23	Kelkit	12.11.2019	13.15
K24	Kelkit	12.11.2019	11.02
K25	Kelkit	11.11.2019	15.24
K26	Kelkit	11.11.2019	9.45
K27	Kelkit	11.11.2019	9.00
K28	Kelkit	11.11.2019	11.05
K29	Kelkit	11.11.2019	7.55
K30	Kelkit	11.11.2019	9.03
K31	Kelkit	11.11.2019	8.50
K32	Kelkit	11.11.2019	12.02
K33	Kelkit	17.12.2019	15.11
K34	Kelkit	17.12.2019	24.49
K35	Köse	05.11.2019	23.16
K36	Köse	05.11.2019	24.51
K37	Köse	05.11.2019	19.09
K38	Köse	05.11.2019	21.50

Görüşmeler toplamda 508 dakika 56 saniyedir. Görüşmeler altı farklı günde yapıp en uzun görüşme 24.51 dakika, en kısa görüşme ise 7.55 dakikadır. Görüşmelerin aritmetik ortalaması 13.38 dakikadır.

3.6. Veri Analiz Yöntemi

Araştırmada elde edilen verilerin analiz edilmesinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz nitel araştırma yapan araştırmacıların benzer sorulara farklı kişilerin vermiş oldukları temelde aynı fakat ayrıntıda farklı cevapların derlenmesi ve görüşmecilerin kodlanarak ve görüşme konularının temalandırılması ile yapılan analiz yöntemidir (Sözbilir, 2014: 17).

Ses kayıtlarının yazıya aktarılması ile elde edilen veriler soru formuna göre sınıflandırılmış ve görüşme yapılan kişilere göre kodlanmıştır. Kaynak kişilerden elde edilen veriler doğrultusunda çorbalar, ana yemekler, hamur işleri ve tatlılar başlıklı dört tema ortaya çıkmış olup, bu temalarda unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin reçeteleri

oluşturulmuş ve yorumlanmıştır. Araştırmada katılımcılar K1, K2, K3....K38 şeklinde kodlanarak verilmiştir.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Araştırmanın bu kısmında Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçelerinin gastronomi turizmi değerleri ile ilgili bulgulara yer verilecektir. İlk olarak demografik bulgulara değinilecek daha sonra gastronomi unsurları ile ilgili bulgulara yer verilecektir.

4.1. Demografik Bulgular

Bu bölümde araştırmaya konu olan Gümüşhane ili Kelkit havzası ilçelerinin gastronomi turizm potansiyeli ile ilgili olarak 38-görüşme yapılmış, görüşmecilere 6 ana başlıkta açık uçlu sorular sorulmuştur. Katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin bulgular bilgiler Tablo 11’de yer almaktadır.

Tablo 11. Kaynak Kişilerin Demografik Bilgilerine İlişkin Bulgular

SIRA NO	KOD	YAŞ	CİNSİYET	EĞİTİM DURUMU	İLÇE/KÖY
1	K1	62	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
2	K2	53	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
3	K3	60	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
4	K4	54	Erkek	Ortaokul	Yeşilbük/Şiran
5	K5	63	Kadın	İlkokul	Evren Köyü/Şiran
6	K6	61	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
7	K7	50	Kadın	İlkokul	Karaköy/Şiran
8	K8	53	Kadın	İlkokul	Karaköy/Şiran
9	K9	75	Kadın	İlkokul	Sevken köyü/Şiran
10	K10	80	Kadın	Okur-Yazar	Bolluk Köyü/Şiran
11	K11	52	Kadın	İlkokul	Bolluk Köyü/Şiran
12	K12	58	Kadın	İlkokul	Norşon Köyü/Şiran
13	K13	60	Kadın	Ortaokul	Şiran/Merkez
14	K14	55	Kadın	Okur-Yazar	Karaköy/Şiran
15	K15	50	Kadın	İlkokul	Çevrepınar/Şiran
16	K16	50	Kadın	İlkokul	Çevrepınar/Şiran

Tablo 11. (Devamı)

17	K17	72	Kadın	İlkokul	Çevrepınar/Şiran
18	K18	64	Kadın	İlkokul	Elmaçukur/Şiran
19	K19	51	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
20	K20	53	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
21	K21	60	Kadın	Okur-Yazar	Kelkit/Merkez
22	K22	52	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
23	K23	60	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
24	K24	50	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
25	K25	53	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
26	K26	65	Kadın	Okur-Yazar	Çimenli Köyü/Kelkit
27	K27	72	Kadın	Okur-Yazar	Yeşilova/Kelkit
28	K28	53	Erkek	Okur-Yazar	Uzunkol/Kelkit
29	K29	57	Kadın	İlkokul	Paşpınar/Kelkit
30	K30	65	Kadın	Okur-Yazar	Ünlüpınar/Kelkit
31	K31	56	Kadın	Okur-Yazar	Kulak Köyü/Kelkit
32	K32	53	Kadın	Okur-Yazar	Bulak Köyü/Kelkit
33	K33	55	Kadın	İlkokul	Kızılcaköy/Kelkit
34	K34	52	Kadın	Lise	Kelkit/Merkez
35	K35	59	Erkek	Ortaokul	Köse/Merkez
36	K36	58	Erkek	Üniversite	Köse/Merkez
37	K37	50	Erkek	Üniversite	Öğünce Köyü/Köse
38	K38	60	Kadın	İlkokul	Öğünce Köyü /Köse

Tablo 11’deki bulgular incelendiğinde toplam görüşmeci sayısının 38 olduğu, bu görüşmecilerden 5 tanesinin erkek 33 tanesinin kadın olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların yaşı ile ilgili olarak yapılan analizde en yaşlısının 80 en genç katılımcının ise 50 yaşında olduğu anlaşılmaktadır. Erkek katılımcıların yaşları 50-59 yaş aralığında, kadın katılımcıların ise 50-80 yaş aralığında oldukları gözlemlenmiştir. Katılımcıların 9 tanesinin okur-yazar, 23 tanesinin ilkokul, 3 tanesinin ortaokul, 1 tanesinin lise ve 2 tanesinin üniversite mezunu olduğu görülmüştür. Katılımcıların 20 tanesinin Şiran, 14 tanesinin Kelkit ve 4 tanesinin Köse ilçesi ve köylerinden olduğu anlaşılmaktadır. Araştırma kapsamında kaynak kişilerin Şiran ilçesinden olan 20 kişinin 7 tanesinin Şiran merkezden, 13 tanesinin Şiran ilçesinin köylerinden olduğu görülmüştür. Kelkit ilçesinden olan 14 kişinin 6 tanesinin Kelkit merkezden, 8 tanesinin ise Kelkit ilçesinin

köylerinden olduğu görülmüştür. Köse ilçesinden olan 4 tanesinin 2 sinin Köse merkezden 2 sinin Köse ilçesinin köylerinden olduğu görülmüştür.

4.2. Gastronomi Turizmi Değerleri Kapsamında Değerlendirilen Yöresel Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Araştırma ile ilgili olan saha çalışmasında bölgede yaşayan kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda geçmişten günümüze yapılan ve bazıları unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecekler tespit edilerek kayıt altına alınmıştır. Çalışma kapsamında 9 çorba, 15 ana yemek, 8 tatlı, 9 hamur işi olmak üzere 41 adet bölgeye has ve özgün yiyecek-içecek olduğu tespit edilmiştir. Bu yiyecek ve içeceklerde fırın, sıvı yağda kızartma, soteleme, buğulama vb. genel pişirme yöntemlerinin kullanıldığı, bölgenin geniş tarım arazilerine sahip olması nedeni ile yerel mutfakın şekillenmesinde tahıl ürünlerinin ağırlıkta olduğu gözlemlenmiştir.

Bunun yanı sıra genelde elde bulunan malzemelerin değerlendirildiği yenilebilir otlarında yemeklerde sıkça kullanıldığı görülmektedir. Bölgede tarımı yapılmayıp kendiliğinden yetişen reyhan, anuk vb. otların tatlandırıcı olarak kullanıldığı çok farklı baharat çeşidinin bulunmadığı değerlendirilmiştir. Saha araştırması kapsamında kaynak kişilerle yapılan mülakatlar sonucu yöreye özgün yiyecek-içecek unsurları Tablo 12’de gösterilmiştir.

Tablo 12. Araştırma Kapsamında Tespit Edilen Yemekler

Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	Hamur İşleri
Dodik Çorba	Çıbıl Köfte	Erişte Tatlısı	Heluç
Gatıklı Çorba	Evelik Dolması	Hurma Tatlısı	Hıngel
Gendime Çorba	Herse	Kabarcık Tatlısı	Kanzılı Börek
Herle Çorba	Galaçoş	Kara Helva	Kete
Kesme Çorba	Kara Kabak Dolması	Papara Tatlısı	Lalanga
Omaç Çorba	Kartol Yahnisi	Sini Tatlısı	Lemis
Sütlü Çorba	Kelem Dolması	Tel Helva	Mantı
Un Çorba	Keşkek Pilavı	Yufka Islaması	Piş
Aş Çorba	Kuru Fasulye		Siron
	Lor Dolması		

Tablo 12. (Devamı)

	Madımak Yemeği		
	Soğan Dolması		
	Un Haşılı		
	Yalancı Dolma		
	Yer Gök Dolması		

4.2.1 Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Çorbalarla İlgili Bulgular

Çorba dilimize Farsçadan geçmiş olup, suyu fazla ve genellikle sebze ve et suyu kullanılarak yapılan sıcak ve sulu içecek olarak ifade edilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 146). Türk halk kültüründe çorba içmek ifadesi çorbanın yenilmediği içildiği anlamı taşısa da çorba mideyi yemeğe hazırlayan ve menülerde bulunan öğünün ilk yiyecek grubudur.

Araştırma kapsamında Gümüşhane Kelkit Havzası ilçeleri, ilçe merkezleri ve köylerinde yapılan saha çalışmalarında bölge halkının tarım ve hayvancılıkla uğraşmasının yöresel mutfağı şekillendirdiği görülmektedir. Çorbaların yapımında genellikle yöre insanının kendi üretimi olan gıda maddelerinin kullanıldığı, endüstriyel paketlenmiş ürünler kullanılmadığı anlaşılmaktadır. Yöreye has çorbaların her mevsim servis edildiği hem yaz aylarında serinletmek amacı ile soğuk olarak servis edilip içerisindeki kullanılan malzemeler itibarı ile süt ve süt ürünleri ile karbonhidrat ağırlıklı olduğu, kış aylarında ise bölgenin zorlu coğrafi koşulları itibarı ile hem besleyici hem de vücut direncini artırıcı sakatat, tahıl vb. gibi ürünlerin kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Çorbaların içinde kullanılan tatlandırıcıların genellikle bütün bölgelerde olduğu gibi kırmızı biber, toz biber çeşitleri, nane, reyhan gibi baharatlar olduğu görülmektedir. Ayrıca lezzet artırıcı olarak ya çorbaya su ilave edilmeden önce ya da çorbanın yapımı bittikten sonra üzerine sos olarak servis edilen yağ, salça ve çorbanın özelliğine göre baharat çeşitlerine yöresel ağızda “*sohariç*” adı verildiği görülmüştür.

Araştırma konusu bölgede kaynak kişilerle yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucu tespit edilen ve unutulmaya yüz tutmuş genellikle toplu organizasyon zamanları hatırlanan ve yapılan çorba çeşitlerinin ayrıntılı reçeteleri Tablo 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21’de gösterilmiştir.

Tablo 13. Dodik Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Doduk-Dodik-Paça Çorbası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Düdüklü tencere, normal tencere, ağaç kaşık, tel süzgeç, çırpma teli, bıçak, doğrama tahtası, piknik tüpü ya da ispirotolu ocak.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 2 adet dana ayak, 5 çorba kaşığı un, ½ limon, , ½ çay bardağı sıvı yağ, 4 diş sarımsak, yeteri kadar su , 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, yeteri kadar tuz.
Ön Hazırlık Süresi / Pişirme Süresi: 30 dk/2 saat
Tarifi: Genç sığırların- danaların diz altı bacak kısımları kesilerek tırnak kısmından ayrılır. Derisi yüzülerek piknik tüpü ya da pürmüz ocağında tütsülenir. Tütsülenen bacaklar parçalanmadan bir düdüklü tencereye alınır su ilave edilerek kısık ateşte 1,5 saat kadar kaynatılır. Düdüklü tencerenin altı kapatılarak soğumaya bırakılır. Diğer tencereye belirtilen miktarda sıvı yağ alınır ısınan sıvıyağa belirtilen miktarda un ilave edilerek unun çiğliği gidene kadar çırpma teli yardımı ile kavrulur. Unun fazla kavrularak renginin dönmemesi için ocağın altının az açılması konusunda dikkat edilir. Süzgeç kullanılarak hazırlanan unlu karışıma düdüklü tencere de bulunan su süzgeç yardımı ile süzülerek ilave edilir. Paçaya ilave edilecek suyun soğuk olmasına özellikle dikkat edilmeli soğuk su paçanın kıvam alması açısından azami dikkat edilmesi gereken bir durumdur. Çorba çırpma teli yardımı aynı yöne de karıştırılarak çorbanın kıvama gelmesi sağlanır. Kıvam alan çorbaya belirtilen miktarda baharat ve limon suyu ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır. Diğer tarafta soğumaya bırakılan haşlanmış dana bacaklarının kıkırdak kısımları kemikten ayrılarak arzuya göre lokmalık veya daha küçük parçalara ayrılır. Bu parçalar kaynamakta olan çorbaya ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır. Çorba 5-10 dk dinlendirildikten sonra arzuya göre sarımsak ve sirke sosu ile sıcak olarak servis yapılır.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran
Kaynak Kişiler: K5, K11, K13, K14, K18, K20, K23, K27, K28, K30, K33

Araştırmaya konusu bölgede “dodik” tırnak paça çorbası son yıllarda sulu yemek servisi yapılan lokantaların menülerinde yer almaktadır. Dodik paça yapılırken kaynak kişiler K5, K11, K18, K27, K30 “Unun fazla kavrulması renginde kahverengileşmeye sebep olacaktır, buda çorbanın renginin koyu tonda olmasına sebep olur, bu işlemi yaparken unu orta harlı ocakta, rengini kaçırmadan yapmak faydalı olacaktır” ifadelerini kullanmışlardır.

K5,K11,K18,K20 ise çorbanın kıvam alması ile ilgili olarak “Paça suyunun soğuk olması gerekmektedir. Sıcak su ilavesi yapıldığı takdirde un topaklaşacak ve kıvam olayı istenilen seviyede olmayacaktır” şeklinde görüş bildirmiştir.

Tablo 14. Gatıklı Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Gatıklı Çorba
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, süzgeç, kaşık.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 150 gr. Kelkit kuru fasulyesi, 150 gr. gendime (yarma), 1 su bardağı yoğurt, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı tuz, 100 gr. tereyağı.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 6 saat/45dk
Tarifi: Kuru fasulyeler akşamdan suya konularak ıslanır. Fasulyeler bir süzgeç yardımı ile süzülür. Ayrı bir yerde seçilip temizlenen gendimeler bol suda yıkanarak fasulyelere ilave edilir ve bir taşım kaynatılarak, demlenmeye bırakılır. Yaklaşık 20 dk. sonra fasulye ve gendimeler kontrol edilir, suyu çekmişse biraz daha su ilave edilerek tekrar kaynatılır ve kıvam alması sağlanır. Ayrı bir yerde yoğurt ılık su ile açılarak bu karışıma ilave edilir. Yoğunlaşan çorbaya ayrı bir tavada tereyağı ve nane yakılır, tuz oranı ayarlanan çorba, yazları soğuk olarak kışları ise sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K2, K4, K5, K8, K13, K15, K17, K21, K28, K32, K37

Araştırmaya konu olan ilçelerde yaz aylarında hava sıcaklığının yüksek olması nedeniyle ağaçsız geniş tarım alanlarında çalışan insanların özellikle yaz aylarında fazlaca tükettiği bir çorba çeşididir. Bu çorba ile ilgili K5, K13, K17, K37 “Tarla-

tapanda çalışırken öğleleri evden gelen soğuk çorba serinlememize öğleden sonra yapacağımız işler konusunda daha dinç olmamıza neden olmaktadır” ifadelerini kullanmışlardır. Bu çorbanın yemekli düğünlerde mutlaka yapıldığı kaynak kişilerin çoğunluğunun görüş birliği ettiği bir başka konudur.

Tablo 15. Gendime Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Gendime Çorbası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, süzgeç, kaşık, kepçe,
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 200 gr. gendime (buğday) , 500 gr. yoğurt, 1 adet yumurta, 1 su bardağı un, 100 gr. tereyağı, 2 lt. su, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 2 tatlı kaşığı tuz.
Ön Hazırlık Süresi / Pişirme Süresi: 3 saat /45dk
Tarifi: Gendimeler bir kap içinde soğuk suda bekletilerek şişmesi sağlanır. Şişen gendimeler yıkanarak durulanır, süzülerek ayrı bir kaba alınır. Ayrı bir yerde soğuk su, yoğurt, un ve yumurta çırpılarak ocak üzerine alınır ve kaynamaya bırakılır. Daha sonradan gendimeler bu karışıma ilave edilerek kısık ateşte gendimelerin pişmesi sağlanır, kıvam alan çorbaya, belirtilen miktarda tuz ilave edilir, ayrı bir yerde tava yardımı ile tereyağına yakılan kuru nane gendime çorbasına ilave edilir arzuya göre sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K4, K6, K15, K16, K23, K27, K29, K35, K37, K38

K6, K16, K23, K29, K35 gendime çorbası hakkında püf noktası olabilecek ayrıntı konusunda “*Pişirme sırasında işlem sırasına çok önemlidir. İşlem sırasına göre önce yoğurt çırpılır, akışkan kıvam alması sağlanır un, yumurta ve limon suyu ilave edilerek çırpma işlemi devam eder ve son olarak belirtilen miktarda su ilave edilerek topaksız kıvamlı bir karışım elde edilmesi gerekir”* ifadelerini kullanmışlardır.

Tablo 16. Herle Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Herle Çorbası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, servis kaşığı, çırpma teli, kepçe.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 200 gr. un, 1 lt. su, 100 gr. tereyağı, 2 tatlı kaşığı tuz.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 5 dk/15 dk
Tarif: Orta boy tencerede orta harlı ateş üzerinde ısıtılan tencereye ilave edilen tereyağı eritilir, içine un ilave edilir. Un tamamen kavrulup çiğ kokusu gidinceye kadar kavrulur. Sonrasında 1 litre soğuk su ilave edilerek çırpma teli yardımı ile aynı yöne hızlı bir şekilde çırpılarak karışma kıvam aldırılır. Belirtilen miktarda tuz ilave edilir. Yeterince kaynayınca sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K8, K11, K14, K16, K22, K27, K28, K38

K11, K14, K22, K38 kodlu katılımcılar “*Herle çorbası un ağırlıklı bir çorba olduğundan bu çorbanın hazırlanmasında un kavurma işleminden sonra soğuk su kullanılması özellikle önemlidir*” şeklinde görüş beyan ederken, K8, K16, K27, K28 kodlu katılımcılar, “*Soğuk su kullanılmasının sebebi kavrulan unun soğuk suda açılarak çorbanın pürüzsüz hale gelmesini sağlamak içindir*” ifadelerini kullanmışlardır.

Tablo 17. Kesme Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Kesme Çorba
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, yoğurma kabı, oklava, hamur açmak için ahşap masa, bıçak, kesme panosu, tel süzgeç.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 çay bardağı sıvı yağ, 3 adet yumurta,300 gr. un,1 tatlı kaşığı tuz, 1 adet orta boy soğan, 150 gr. yeşil mercimek, 1 yemek kaşığı salça,1 lt su,1 çay kaşığı karabiber,1 çay kaşığı kırmızı toz biber.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat /30 dk
Tarifi: Uygun bir orta boy tencere içerisine sırası ile un, su, tuz ve yumurta ilave edilerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamur yaklaşık 15 dk. oda sıcaklığında dinlendirildikten sonra, düz bir zemin üzerinde oklava yardımı ile yarım cm. kalınlığında yuvarlak yufkalar elde edilir bu yufkalar daha sonradan iki parmak eninde ve üst üste konularak 1 cm. eninde ve boyutunda kesilir. Üzerlerine un serpilerek birbirine yapışmaması sağlanır ve dinlenmeye bırakılır. Ayrı bir yerde soğanlar ince ince doğranır, uygun bir tencerede sıvı yağda orta harlı ateşte ince kıyılan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilerek bir süre daha kavrulur. Ayrı bir yerde yıkanan ve durulanan yeşil mercimekler ilave edilir ardından 1-2 dk. daha kavurma işlemi orta harlı ateşte devam eder, sonrasında belirtilen miktarda su ilave edilerek tencerenin ağzı kapatılır. Mercimekler pişmeye yakın, dinlendirilen hamurlar kaynamakta olan çorbaya ilave edilerek hamurunda pişmesi sağlanır, baharatları ilave edilir, kıvam alan çorba sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K5, K11, K17, K23, K25, K30, K38

Kesme çorbasının Gümüşhane merkez ilçeye yakın bazı köylerde “mantı çorbası” adı ile de anıldığı K23, K25, K38 kodlu katılımcıların ifadelerinden anlaşılmaktadır. K23, K25, K38 kodlu katılımcıların ifadelerinde özetle; Bazı köylerde özellikle Gümüşhane ilçe merkezi ile sınır köylerde kesme çorbasına mantı çorbası denilse de, mantı çorbasında kesme çorbasından farklı olarak hamurun kesim şekli

itibarı ile erişte şeklinde yani 3 santim boyunda ve 0,5 santim eninde kesildiğini vurgulamaktadırlar.

Tablo 18. Omaç Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Omaç Çorbası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, orta boy yoğurma kabı, bir orta boy tepsi, servis kaşığı, kepçe.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 200 gr. un, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çorba kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber, 1 lt. su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30dk /20 dk.
Tarifi: Uygun orta boy yoğurma kabına belirtilen miktarda un alınır su ilave edilir ve yoğrularak kıvamlı orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamur, aynı kapta bir süre dinlendirilir, ayrı bir tepsiye un serpiştirilir ve hazırlamış olduğumuz hamurdan arpa büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlanır ve tepsiye alınır ve bir süre daha dinlendirilir. Uygun bir tencerede belirtilen miktarda sıvı yağ ve salça kavrulur çiğliği giden salçaya 1 litre kadar su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Daha sonra hazırlanan hamur parçaları “ <i>omaç</i> ” ları kaynamakta olan bu karışıma ilave ederek bir taşım daha kaynatılır, sonrasında kıvam alan çorbaya baharat ilavesi yapılarak sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K2, K6, K9, K12, K13, K18, K21, K23, K26, K31, K36, K38

İnceleme konusu bölgede yerel ağızda “omaç”, “umaç” kelimesinin iki elin avuç içinde ufalanan küçük hamur parçacıkları olduğu kaynak kişilerin ifadelerinden anlaşılmaktadır. Omaç çorbasında kullanılan küçük hamur parçacıkları iki şekilde elde edilmektedir.

Birinci yöntemde reçetede tarifi verilen şekliyle arpa büyüklüğü şeklinde hazırlanan hamurdan parçalar koparılırken, (K2, K6, K12, K18, K23, K26, K31, K38) bir başka yöntemde hazırlanan hamur unlanan avuç içinde sağ sol yapılarak küçük parçacıklar elde edilir (K9, K13, K14, K21, K27, K36).

Tablo 19. Sütli Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Sütli Çorba
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, servis kaşığı, kepçe.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 lt süt, 100 gr. ince bulgur, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 5dk/20 dk
Tarifi: Uygun bir orta boy tencerede süt orta harlı ateşte kaynatılır, ayrı bir yerde yıkanıp durulanan bulgurlar ilave edilir. Bulgur ilavesi yapıldıktan sonra iyice kaynatılır. Bulgurlar şişip çorba kıvam almaya başlayınca, kırmızı biber ve tuz ilave edilerek sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran
Kaynak Kişiler: K3, K7, K9, K13, K16, K 20, K22, K25, K30

Bölgenin organik tarım merkezi olmasının yerel mutfağın şekillenmesinde önemli bir etken olduğu açıktır. Sütün sadece tat ve lezzet vermek amacı ile değil çorba içinde ana unsur olarak kullanılması bunun göstergesidir. Sütli çorba günün her öğününde servis edildiği gibi yeni doğum yapmış kadınlara özellikle ikram edildiği, bunun nedeninin ise doğum yapan bayanların sütünü artırdığı, K3, K7, K13, K16, K 20, K22, K25, K30 kodlu katılımcılar tarafından dile getirilmektedir. Ayrıca; K3, K7, K13, K25, K30 kodlu katılımcılar “ülkemizde başka ilde örneği olmayan bir uygulama olan çay ocağı ve kahvehanelerde yazın soğuk kışın ise sıcak süt servisi yapılmaktadır” ifadeleri ile sütün bölge açısından önemine vurgu yapmaktadırlar.

Tablo 20. Un Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Un Çorbası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, servis kaşığı, çırpma teli, kepçe.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 100 gr. un, 2 adet yumurta, ½ limon, 1 su bardağı et suyu, 1 çay bardağı sıvı yağ, 50 gr. tereyağı, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 25dk/30 dk
Tarifi: Uygun bir tencerede belirtilen miktarda un, sıvı yağda orta harlı ateşte kokusu gidene kadar kavrulur. Kokusu gidince et suyu ve 1 litre su birleştirilerek tencereye ilave edilir ve karışımın kıvam alması sağlanır. Ayrı bir yerde yumurtanın sarıları ayrılarak limon suyu ile çırpılarak terbiye hazırlanır. Kaynamakta olan çorbadan bir kepçe alınarak limon ve yumurtadan yapılan terbiyeye ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. Hazırlanan bu terbiye kaynamakta olan çorbaya ilave edilerek bir müddet daha kaynatılır. Ayrı bir yerde tereyağı ve pul biberden sos hazırlanır, yapılan sos çorbanın üzerine ilave edilerek, belirtilen miktarda baharat ilavesi yapılır ve kıvam alan çorba sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K8, K17, K21, K29, K33, K35, K38

Yörenin geniş tarım alanlarına sahip olması nedeni ile yerel mutfakta fazlaca kullanılan un, genellikle çorbalara kıvam aldırma amaçlı kullanılırken un çorbasında çorbanın ana unsuru olarak kullanılmaktadır. Un çorbası ile dikkat çeken bir başka önemli noktanın da yöreye ait tespit edilen çorbalar içinde limon ve yumurta ile hazırlanan bir terbiye kullanılan tek çorbadır. Limon ve yumurta ile yapılan bahsi geçen terbiye yöntemi ülkemiz ve dünyada birçok yöresel ve milli çorbalarda kullanılan bir yöntemdir.

Tablo 21. Aş Çorba Reçetesi

Yemeğin Adı: Aş Çorbası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, kaşık, kepçe, tava, süzgeç.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 250 gr. yeşim mercimek, 100 gr. Aş (erişte/ev makarnası) , 100 gr. tereyağı, 50 gr sıvı yağ, 1 adet orta boy soğan, 1 çay kaşığı anuk, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, bir çorba kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı reyhan, 1 çay kaşığı kuru 2 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kuru nane, 1.5 lt su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30 dk/30 dk
Tarifi: Uygun bir tencerede 250 gr. yeşil mercimek bir taşım kaynatılarak siyah renginin ve gazının gitmesi sağlanır. Ocaktan alınıp süzdürülür. Ayrı bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ alınır, istenilen ısıya geldiğinde, ayrı bir yerde ince kıyılan soğanlar ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanlara sırasıyla domates salçası, reyhan, kırmızı biber, anuk katılarak kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işlemi bittikten sonra bu karışıma yaklaşık 1,5 litre kaynar su ve tuz ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Daha önceden haşlayıp süzdüğümüz yeşil mercimekler ve yörede “aş” ismi ile bilinen erişte (ev makarnası) ilave edilerek kıvam alana kadar kaynatılır, tuz ve baharat ilavesi yapılarak sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K4, K8, K11, K13, K19, K26, K30 K35, K37

Aş çorbası da yörede toplu organizasyonlarda hazırlanarak servis edilen bir başka çorba çeşididir. Köse ve Şiran ilçelerinde sınır komşusu illere yakın köylerde yeşil mercimek ve unun ana unsur olarak kullanılarak yapılan bu çorbaya un çorbası da denildiği kaynak kişilerin beyanlarında geçmektedir (K8, K13, K19, K35, K37).

Yapılan saha araştırmasında yörede yapılan çorbaların genellikle tahıl ürünleri kullanılarak yapıldığı belirtilebilir. Bu durumun temel nedeni yörede bulunan tarım arazilerinde yetişen ve hasatı yapılan arpa, buğday, mercimek, vb. gibi tahıl ürünlerinin bölgenin coğrafi yapısına uygun olması nedeniyle bolca yetiştirilmesidir. Diğer bir neden ise kişilerin mutfaklarında yerel, özgün ürün kullanılması ve bu ürünlerin

ekonomik değeri nedeni paraya çevrilerek diğer iktisadi ihtiyaçların karşılanmasında da kullanılıyor olmasıdır.

Yörede tarım ürünü yetiştiren arazi sahipleri tahıl ürünlerini yörede bulunan elektrikli ve taş değirmenlerde un ya da yarma haline getirerek ihtiyaç doğrultusunda kullanmak üzere evlerin ambarlarında saklamaktadırlar.

Büyükşehirler ve ekonomik açıdan Gümüşhane'ye göre daha gelişmiş yörelerde sanayileşme, çalışan insanların zaman darlığı vb. gibi nedenlerle öğünlerde çorba tüketimi azalmış bulunmaktadır. Gümüşhane gibi Anadolu'nun küçük illerinde halen evlerde, sulu yemek servisi yapan lokantalarda ve toplu organizasyonlarda mutlaka çorba servisi yapılmaktadır. Toplu organizasyonlarda "keyveni" geleneği yavaş yavaş yerini daha profesyonel aşçılar tarafından hazırlanan ve servisi daha basit olan pide çeşitleri, ekmek içi çeşitleri, vb. malzemelerin servisine yönetse de organizasyonlarda soğuk-sıcak çorba servisi günümüzde de devam etmektedir.

4.2.2. Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Ana Yemeklerle İlgili Bulgular

Ana yemek genellikle birden fazla yemek gurubunun servis edildiği öğünlerde menünün en gösterişli, kalori bakımından zengin, besleyici, hazırlanması zaman alan, yemekleri olarak tanımlanabilir. Eski dönemlerde porsiyon miktarları büyükken günümüzde evlerde ve lokantalarda insanların hem ekonomik durumlarının olumsuzluğu nedeniyle hem de sağlıklı beslenme açısından ana yemek porsiyon miktarlarının küçüldüğü görülmektedir.

Gümüşhane'nin Kelkit havzası ilçelerinde yöresel ana yemek zenginliği söz konusudur. Bu ana yemeklerin oluşturduğu zenginlik toplu davetlerde olduğu gibi yerel esnaf lokantalarında da kendini göstermektedir. Araştırmaya konu olan Kelkit Havzası ilçelerini kapsayan çalışmada yöreye özgü 15 adet ana yemek tespit edilmiştir. Ana yemekler genel anlamıyla incelendiğinde dolmaların özellikle diğer yemeklere oranla sayı ve çeşit olarak çok olduğu gözlemlenmiştir.

Araştırmaya konu olan bölgede tespit edilen ana yemek reçeteleri Tablo 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36'da gösterilmiştir.

Tablo 22. Cıbıl Köfte Reçetesi

Yemeğin Adı: Cıbıl Köfte
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, orta boy tepsi, servis kaşığı, havan.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 700 gr. orta yağlı kıyma, 300 gr. köftelik bulgur, 50 gr. Tereyağı, 5 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı domates salçası, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30 dk/ 20 dk
Tarifi: Kıyma, bulgur, salça ayrı bir yerde havanda dövülen sarımsaklar ve baharatlar bir tepsi içinde iyice yoğurularak biraz dinlendirilir. Hazırlanan bu karışım el içinde 1-1.5 cm. çapında yuvarlanarak mini köfteler elde edilir, sonrasında bir tencereye alınır. Ayrı bir yerde salça, eritilen tereyağı ve su ile orta yoğunlukta sos hazırlanır. Bu sos tencereye yerleştirilen köftelerin üzerini 1 parmak geçecek şekilde ilave edilir, önce harlı ateşte sonrasında kısık ateşte yaklaşık 30 dk. demlendirilerek pişirilir ve sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K4, K8, K10, K16, K20, K 23, K29, K33,37

Araştırma konusu sahada yapılan incelemede cıbıl köfte ismi verilen yiyeceğin hem hazırlanma süreci hem de servis şekli ile profesyonel işletmelerin menülerinde yer alacak özelliklerde olduğu görülmektedir. Konu ile ilgili K1, K8, K20, K33 kodlu katılımcılar “*Cıbıl köftenin Doğu mutfağında yer alan Alınazik isimli yemekle patlıcan dışında çok benzeştiğini, sunum şeklinde yapılacak bakır kap gibi değişiklikler ile restoranlarda yörede yaşayan insanlara ve turistik seyahat amacı ile yöreye gelen turistlere sunulabilir özelliktedir...*” şeklinde görüş beyan etmişlerdir.

Tablo 23. Evelik Dolması Reçetesi

Yemeğin Adı: Evelik Dolması
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: 2 orta boy tencere, 1 tepsi, sos tavası, süzgeç, servis kaşığı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. evelik yaprağı, 500 gr. lor peyniri, 50 gr. tereyağı, 200 gr. haşıl (ince taneli yemeklik bulgur) , 1 çay bardağı sıvı yağ, karabiber, kırmızı biber, tuz, su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 20dk/30dk
Tarifi: Doğada kendiliğinden yetişen “evelik” isimli yapraklı bitki toplanıp temizlenir. Ocakta kaynamakta olan suyun içerisine atılır bir taşım kaynadıktan sonra süzülerek soğumaya bırakılır. Aynı bir tencerede bulgur haşlanarak soğumaya bırakılır. Haşılık bulgurlar yeterince soğuyunca içine lor peyniri, tuz ve baharatlar ilave edilerek yoğurulur. Daha önceden haşlanmış evelik yapraklarına tek tek hazırlanan peynir iç malzemesi doldurularak sarılır, hazırlanan evelik dolmaları bir tencereye dizilir. Üzerine sıvı yağ, sıcak su ve baharatları ilave edilir, kısık ateşte yapraklar yumuşayınca kadar pişirilir. Aynı bir yerde tava yardımı ile eritilen tereyağına kırmızıbiber yakılır, bu sos servis tabaklarına alınan evelik dolmalarının üzerine gezdirilerek sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K7, K8, K14, K22, K25, K29, K30, 38

Yemeğin yapımında kullanılan ve evelik ismi verilen ot doğada, dere kenarlarında kendiliğinden yetişir. Evelik, diğer bölgelerde labada, kuzukulağı isimleri ile de bilinen yenilebilir geniş yapraklı bir ot çeşididir. K8, K14, K29, K30 kodlu katılımcılar evelik yapraklarına sarılarak yapılan bu yemeğin aslında dolma olmayıp sarmadır olduğunu belirtse de Türk mutfak kültüründe “sarma” ya da “dolma” olarak anılmaktadır. Karalahana dolması, asma yaprağı dolması, kabak çiçeği dolması vb. bu konu kapsamında örnek olarak belirtilebilir.

Tablo 24. Herse Reçetesi

Yemeğin Adı: Herse
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Ağaç tokaç, bakır tencere, kepçe. saç ayağı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 700 gr. aşurelik buğday yarması, 200 gr. tereyağı, 500 gr. tavuk göğsü, kırmızı toz biber, su, tuz.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 15 dk/2 saat
Tarifi: Aşurelik buğday yıkanıp temizlendikten sonra tavuğun tamamı ilave edilerek üzerine su eklenerek kaynamaya bırakılır. 1 saat kaynatıldıktan sonra suyunun çekip çekmediği kontrol edilir. Suyu çekene kadar kaynatılır. Tavuklar buğdayın içinden alınıp ayrı bir yerde didiklenir. Ağaç bir tokmak yardımı ile tereyağın yarısı artık lapa haline gelen buğdaya ilave edilir ve ağaç tokmak yardımı ile macun kıvamına gelene kadar ezilir. Ezme işlemi devam ederken karışıma didiklenen tavuklarda ilave edilir ve ağaç tokmak yardımı ile tavukların buğdayla özdeşleşmesi ve kıvam alması sağlanır. Tuz ilavesi yapıldıktan sonra “herse” servis tabağına alınır, Kalan tereyağı tavada eritilir, kırmızı toz biber ilave edilerek yağın biber ile özdeşleşmesi sağlanır. Köpüren tereyağı ocaktan alınarak, hersenin üzerine gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K4, K5, K7, K8, K17, K21, K24, K31, K38

Gümüşhane ili Kelkit havzası ilçelerinde özellikle Köse ilçesinde “herse” olarak bilinen bu yemeğin Kelkit vadisi boyunca uzanan diğer il ve ilçelerde keşkek adı ile anıldığı anlaşılmıştır. Yapılan mülakatta K5 kodlu kaynak kişi herse ile ilgili olarak “Bir keresinde Amasya ili Taşova ilçesinde bir düğüne gitmiştik bize Herse ikram ettiler. Yanımda bulunan düğün sahibi bu yemeğin adının “Keşkek” olduğunu ve düğünlerde mutlaka ikram edildiğini söyledi...” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir.

Sivas ili Yıldızeli ilçesinde bir düğün merasimine katılan K21 kodlu kaynak kişi ise bizde herse olarak bilinen yemeğin Sivas'ta keşkek olarak ikram edildiğini ifade etti. Şiran ilçesine yaklaşık 20 km. mesafedeki Giresun ili Alucra ilçesinde yine aynı formatta yapılan yemeğe keşkek ismi verildiği K8, K17, K24 kodlu kaynak kişilerin ifadelerinden anlaşılmıştır.

Kaynak kişilerden K4, K7, K13, K31, K38 ise herse isimli yemeğin tavuk eti haricinde, kırmızı et ile de yapıldığını kırmızı et ile yapılan hersenin pişirmesinin uzun sürdüğünü pişirme işleminin uzun sürmesi sebebi ile tavuklu hersenin tercih edildiğini ancak makbul olanın kırmızı et ile yapılan olduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 25. Galacoş Reçetesi

Yemeğin Adı: Galacoş- Kaleçoş-Kalenços-Galançoş
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Küçük boy tencere, çırpma teli, büyük servis tabağı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 5 dilim köy ekmeği ya da 3 adet orta boy pide, 200 gr süzme ya da kurut, tereyağı, kırmızı toz biber, su, tuz.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 5 dk/15 dk
Tarifi: Bayat ekmek ya da pideler lokmalık parçalara ayrılarak bir tepsiye alınırlar. Ayrı bir yerde süzme su yardımı ile açılarak akışkan bir kıvam verilir, bu karışım kısık ateşte “kısık ateşte olması gerekir yoksa süzme keser” ısıtılarak bayat lokmalık ekmek ya da pidelerin üzerine gezdirilir sonrasında bir süre beklenerek ekmeklerin tamamen karışımı çekmesi sağlanır. Ayrı bir yerde tereyağı ve arzuya göre kırmızı tuz biber eritilerek ekmekli karışımın üzerine gezdirilir ve sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K5, K10, K14, K28, K36, K37

Kültürümüzde “nimet” olarak tabir edilen ve kutsallığına inanılan ekmeklerin israf edilmesi, çöpe atılması vb. saygısızlık ve dini açıdan haram olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda yörede yapılan Galacoş isimli yemekte evde bulunan bayat ekmekleri, pideleri çöpe atmamak, israf etmemek ve değerlendirmek için yapılan eşsiz bir yemektir.

Galacoş yemeğinin Anadolu coğrafyası, Türk Cumhuriyetleri ve İran’da da aynı isimle farklı karışımlar ilave edilerek servis edildiği kaynak kişilerin ifadelerinde geçmektedir. K36 kaynak kişisi “*Eskiden kamyonlarla nakliyecilik yapan kişiler bana Galacoş yemeğinin Tahran’da da yendiğini ve bizden farklı olarak onların üzerine kıyma koyduklarını anlattı...*” şeklinde konu ile ilgili görüş beyan ederken, K37 kaynak kişisi ise “*Bir yakınımın Bakü’de uzun yıllar kaldığını, zaman zaman sohbetleri esnasında Azeri yemek kültürüne ait yemekler ile Türk yemek kültürüne ait bazı yemeklerin olduğunu, bu yemeklerden bir tanesinin de Galacoş olduğunu*” ifade etmiştir.

Galacoş yemeği hazırlanırken bazı yörelerde “süzme” ismi verilen peynir türü kullanılırken bazı yörelerde “kurut” ismi verilen peynir türü kullanılmaktadır. Köse ilçesinde süzmeli karışım ekmeklere ilave edildikten sonra ekmeklerin üzerine buğulanmış, kavrulmuş yeşil mercimek harcı ilave edilirken, Kelkit ve Şiran ilçelerinde kavrulmuş kıyma harcı ilavesi yapıldığı K3, K5, K10, K14, K28, K37 kaynak kişilerin ifadelerinden anlaşılmaktadır.

Tablo 26. Karakabak Dolması Reçetesi

Yemeğin Adı: Kara Kabak Dolması
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, sos tavası, soyacak, servis kaşığı, süzgeç.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 adet büyük boy kara kabak, 300 gr. pirinç, 200 gr. orta yağlı kıyma, 200 gr. yoğurt, 2 adet orta boy soğan, 3 diş sarımsak, reyhan, nane, karabiber, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çorba kaşığı salça, tuz, su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat/45 dk

Tarifi: Kabak kabukları soyulduktan sonra, geniş yapraklar halinde ince formda kesilerek doğranır. Kesilen bu kabak yaprakları tuzlu suda bekletilerek acısının gitmesi ve yumuşaması sağlanır. Aynı bir yerde dolma içi hazırlamak için düşük ısıdaki tencerede sıvı yağ ısıtılır sonrasında sırası ile ince kıyılmış soğanlar, orta yağlı kıyma, pirinç ve baharatlar belirli aralıklar da ilave edilerek kavrulur ve bir kenara soğuması için kaldırılır. Orta harlı ateş üzerinde tencere yardımı ile sıvı yağ ve salça kavrulur. Aynı bir yerde suları süzülen kabaklar hazırladığımız ve soğumaya bıraktığımız iç malzemesi ile sarılarak, yağ ve salçanın kavrulduğu tencereye dizilir. Üzerine dolmaları geçecek kadar sıcak su ilave edilerek kısık ateşte baharatları ilave edilerek pişirilir. Dolmalar piştikten sonra servis tabağına alınarak üzerine, aynı bir yerde yoğurt su yardımı ile açarak yarı akışkan sos gezdirilir ve servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K5, K7, K9, K18, K23, K36, K37

Kara kabak dolması geçmişte yapıp unutulmaya güz tutmuş bir yemek çeşididir. Kabak özelliği itibarı ile ülkemizin her yöresinde yetişen bir sebze olmakla birlikte genel olarak dolmalık kabak olarak bilinen küçük beyaz kabak, dolmalık kabak ismi ile nitelendirilen kabağın dolması yapılmaktadır. Oysa araştırmaya konu olan bölgede eskiden yapıp artık yapılmayan bir yemek olarak kara kabak dolması dikkat çeken bir yemektir.

Araştırmanın bulguları kısmında zaman zaman değinildiği gibi bu yemekte sarma formatında yapılan bir yemek olmasına rağmen dolma ismi ile bilinmektedir. Kara kabak özelliği itibarı ile tez bozulmayan, aylarca saklanabilen bir sebzedir. Bu nedenle her mevsim tüketilebilmektedir (K9, K7, K23, K36, K37).

Tablo 27. Kartol Yahnisi Reçetesi

Yemeğin Adı: Kartol Yahnisi
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, doğrama tahtası, kaşık, bıçak.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 400 gr. kuşbaşı et, 600 gr. patates, domates

salçası, arpacık soğan, sarımsak, yarım su bardağı sıvı yağ, su, tuz.
Hazırlama Süresi/ Pişirme Süresi: 20 dk. / 1,5 saat
Tarifi: Kuşbaşı etler bir tencerede orta harlı ısıda sıvı yağ ile suyunu salıp toplayana kadar kavrulur, sonrasında arpacık soğan, sarımsak ilave edilerek kavrulur ve salca ilave edilir. 1-2 dk. daha kavrularak salçanın çiğliği alınır. Sonrasında kavrulan malzeme kadar su ilave edilerek etlerin pişmesi sağlanır, etlerin pişmesine yakın kuşbaşı doğranan patatesler ilave edilir, patatesten bulunan nişastanın da yardımı ile kıvam alan ve pişen yahnimize baharatları ilave edilerek bir müddet dinlendirildikten sonra sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K4, K7, K13, K14, K25, K30, K37

Yerel ağızda kartol olarak bilinen patates kullanılarak yapılan yahni düğün, cenaze, asker uğurlama, bayram yemeği gibi toplu davetlerin olmazsa olmaz ana yemeğidir. Kaynak kişi K14 “*Bizim buralarda her düğünde misafirlerimize mutlaka kartol yahnisi veririz, düğünlerimizde ve asker uğurlama merasimlerimizde yahni olmazsa olmazımızdır*” şeklinde görüş beyan etmiştir. Yahni yemeği konusunda kaynak kişilerin çoğunluğunun ifadeleri birbirlerine yakındır.

Esnaflık lokantaları tarafından yapılarak köy düğünleri ya da davet verilen yerde servisi yapılan bu yemeğin sosu içinde kırmızı acı sosu kullanıldığı K4, K7, K13, K25, K30 kodlu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Tablo 28. Kelem Dolma Reçetesi

Yemeğin Adı: Kelem Dolma
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Küçük boy plastik kap, orta boy tencere, tabak, kaşık.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 adet orta boy kelem (beyaz top lahana), 500 gr. pirinç, 400 gr. az yağlı dana kıyma, 100 gr. bulgur, tuz, 3 diş sarımsak, 3 orta boy soğan, yeteri kadar maydanoz, karabiber, pul biber, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 kasık tereyağı, 2 kaşık domates salça.

Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 45 dk. /45 dk.
Tarifi: Soğan, sarımsak ve maydanozlar ince formda kesilir, pirinç ve bulgur ılık suda dinlendirilerek nişastası alınır ve süzülerek ince kıyılan soğan, sarımsak ve maydanozlar pirinç ve bulgura ilave edilir, sonrasında kıyma, baharatlar, yağ ve salçada ilave edilerek iç hazırlanır. Ayrı bir yerde lahanalar sıcak suda pişirilmeden yumuşatılır. Kelem yaprakları lahana sarmadan daha büyük şekilde açılarak iç malzemesi konularak sarılır ve tencereye dizilir. Daha sonra tencereye kelemelerin üzerini bir parmak kalınlığını geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Kelemlerin dağılmaması için üzerine bir adet porselen tabak ters kapatılarak tencerenin ağzı kapatılır. Kısık ateşte kelemelerin pişmesi sağlanır. Arzuya göre sade veya üzerine yarı akışkan hazırlanan yoğurt gezdirilerek servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K2, K6, K8, K13, K17, K21, K29, K30, K33, K36

Kelem dolma Gümüşhane ili yerel yemek kültüründe önemli yeri olan özgün yemeklerden bir başkasıdır. Ülkemizin özellikle ova olarak tabir edilen yeryüzü şekillerinin olduğu birçok coğrafi bölgede yetişen bir lahana çeşidi olan beyaz lahana karadeniz sahil bölgelerinde ve bölgenin güneye düşen kesimleri ile komşu coğrafi bölgelerde “*kelem*” olarak bilinmektedir. Top lahana beyaz lahanaya verilen bir başka isimdir.

Kelem dolma harcı için kullanılan kıymanın eski dönemlerde hazırlığı ile ilgili olarak K8 kaynak kişisi “*Eski dönemlerde evlerde kıyma makinası olmadığından kelem dolma içinde kullanılan kıymanın keser ya da tokmak kullanılarak sert bir zemin üzerinde dövülerek yapılmaktaydı...*” şeklinde görüşlerini ifade etmektedir. Kaynak kişiler K2, K6, K13, K17, K21, K29, K36 kelem dolmanın aslında bir sarma olduğu ancak, yörede sarılarak yapılan bu çeşitteki yemeklere genellikle dolma dendiği, neyin dolması yapılacaksa o isimle anıldığını belirtmektedirler. Bu kişilerden, K6, K30, K33, K36 ise kendilerinin hayvan yetiştirip, etinden yararlandıkları dönemlerde dolmanın iç malzemesinde %80 et, %20 pirinç kullanıldığını ifade etmişlerdir. K13, K17, K21, K29 kaynak kişileri ise ayrıca kelem dolmanın bir başka özelliğini normal lahana sarmadan

daha büyük sarılarak, bir tabakta bir kişiye 2 adet servis edilecek şekilde hazırlandığını ifade etmektedirler.

Tablo 29. Keşkek Pilavı Reçetesi

Yemeğin Adı: Keşkek Pilavı
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, 1 adet düdüklü tencere, servis tepsi, servis kaşığı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. keşkek (buğday yarması), 100 gr. tereyağı, 500 gr. dana gerdan eti, 1 yemek kaşığı salça, tuz, karabiber, kırmızı toz biber.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 15 dk./ 1 saat
Tarifi: Tereyağı ve salça kavrularak içine keşkek ilave edilerek bir müddet daha kavrulması sağlanır. Tuz ve karabiber ilave edilir. Keşkekleri iki parmak kalınlığında geçecek oranda sıcak su ilave edilerek keşkek pilavının pişmesi sağlanır. Altı kapatılarak demlendirilir. Aynı bir yerde düdüklü tencerede lokmalıktan büyük doğranmış dana gerdan etleri haşlanarak pişirilir. Servis tabağına alınan keşkek pilavının üzerine dana gerdan etleri konulur. Tavada eritilen tereyağına salça ve kırmızı toz biber yakılır, etli keşkek pilavının üzerine gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K7, K13, K19, K21, K24, K27, K34, K38

Keşkek neredeyse ülkemizin bütün yörelerinde buğday yarması ve et kullanılarak yapılan bir milli bir yemek çeşididir. Keşkek araştırmaya konu yörede aynı zamanda kelime anlamı olarak buğday yarmasına verilen isimdir. K7, K19, K27, K38, K7, K13, K21 kaynak kişilerinin ifadelerinden keşkek pilavı yapılırken pilavın ayrı yapılıp etlerin ayrı bir yerde pişirilip, daha sonradan pilav üzerine konularak tereyağı sosu ile servis edildiği anlaşılmaktadır. K19, K24, K27, K34 kaynak kişileri ise keşkek pilavı için hazırlanan etin tiftiklenerek dinlendirilmiş pilava ilave edilip karıştırıldığını ve tereyağı sosu ile servis edildiğini söylemektedirler.

Tablo 30. Kuru Fasulye Reçetesi

Yemeğin Adı: Kuru Fasulye
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, süzgeç, kepçe, kaşık, bıçak.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. coğrafi işaretli Kelkit kuru fasulyesi, 2 adet orta boy soğan, 200 gr. kuşbaşı et, 1 çay bardağı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı domates salçası, su, tuz, kırmızı pul biber.
Hazırlama Süresi/ Pişirme Süresi: 6 saat/ 1 saat
Tarifi: Kuru fasulyeler bir kabin içine alınarak su ilave edilerek 5 saat bekletilir. Suyu süzülen fasulyeler su ilave edilerek bir taşım kaynatılır ve bir süzgeç yardımı ile süzülür. Böylelikle fasulyede oluşan gaz alınmış olur. Aynı bir tencerede kuşbaşı doğranmış etler sıvı yağ ile kendi suyunu salıp tekrar çekene kadar kavrulur. Sonrasında ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrularak salça ve ince kıyılmış sarımsaklar ilave edilir. 1-2 dakika daha salçanın çiğliği alınmaya kadar kavrulur, sonrasında su ilave edilerek orta ateşteki tencerenin ağzı kapatılır. Etler pişmeye yakın fasulyeler ve baharatlar ilave edilerek kıvam alana kadar pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K6, K8, K17, K20, K27, K35, K37

Bölgede yetiştirilen kuru fasulye Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş bir üründür. Bu ürün bölgede Kelkit fasulyesi, beyaz fasulye, şeker fasulye adı ile anılmaktadır. Türk mutfak kültürünün vazgeçilmezlerinden olan kuru fasulye yemeği yöreye özgü Kelkit fasulyesi ile farklı bir lezzet olarak hem esnaf lokantalarında hem de toplu yemek organizasyonlarında davet sahipleri tarafından tercih edilmektedir.

Kuru fasulye yemeğinin en önemli püf noktalarının başında fasulyede pişmeden önce gaz alma işlemidir. K8, K17, K27, K35 kodlu kaynak kişiler gaz alma işlemi ile ilgili olarak reçetede tarifi olan ilk kaynatmada kaynatma işleminin çok kısa yapılmasının gerektiğini bölgenin fasulyesinin özelliğinden dolayı gaz alma işleminde fazla kaynatmanın fasulyenin dağılmasına neden olacağını belirtmişlerdir.

K20 kaynak kişisi ise “fasulyenin gazını almak için ilk defa haşlarken çok fazla kaynatmamak gerekir, pişirme aşamasında da yine yemeği ağır ateşe maruz bırakmamak gerekir bu işlem hem fasulyenin dağılmamasına hem de yemeğin demlene demlene pişmesine neden olur...” ifadelerini kullanmıştır. K27 ve K35 kaynak kişileri de “bizim gudularda, toprak kapta ve fırında fazla yüksek sıcaklığa maruz bırakmadan ağır ağır pişen fasulyenin lezzetine doyum olmaz...” şeklinde görüş beyan etmişlerdir.

Tablo 31. Lor Dolması Reçetesi

Yemeğin Adı: Lor Dolması
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, kaşık, kepçe, orta boy fırın tepsisi.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 2 bağ orta boy pazı, 300 gr. lor peyniri, 300 gr. bulgur, 200 gr. süzme yoğurt, 200 gr. süt kaymağı, 1 çorba kaşığı salça, kırmızı biber, nane, karabiber, tuz, su, tereyağı.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 45 dk /30 dk
Tarifi: Bir tencerede su kaynatılır ve hazırlanan pazı yaprakları kaynamakta olan suya atılarak 3 dk. sıcak suda haşlanır ve bir kevgir yardımı ile alınarak soğuk suya tutulur. Kaynamakta olan ve pazıların da haşlandığı sudan bir miktar alınarak bulgur üzerinde gezdirilir, bu işlem ile bulgurun şişmesi sağlanır. Sıcak su ile şişen bulgurun içine baharatlar, lor ve salça katılarak karıştırılır, hazırlanan bu karışım pazı yapraklarının sert damarları alındıktan sonra pazılara parmak şeklinde sarılır uygun bir tencereye dizilir. Az miktarda su pazıların üzerine gezdirilir, tereyağı ilave edilerek dolmaların pişmesi sağlanır. Pişen dolmalar bir fırın tepsisine alınarak üzerine süt üstü, süt yüzü denilen kaymak gezdirilerek 200 derece fırında 10 dk. dolmaların bu kremayı çekmesi ve karamelize olması sağlanır. Ayrı bir yerde süzme yoğurt su yardımı ile yarı akışkan bir kıvam verilerek çırpılır. Servis tabağına alınan dolmaların üzerine hazırlanan süzme yoğurt karışımı dökülerek servis yapılır.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Köse
Kaynak Kişiler: K2, K7, K13, K19, K26, K29 K36, K37

Yöresel yemek kültürü birbirine yakın coğrafya ve farklı kültür öğeleri ile coğrafi şartlar sebebi ile sürekli etkileşim halindedir. Yöreye has lor dolması araştırma sahası bölgesi ile sınır komşusu olan Bayburt ilinin coğrafi tescilli ürünleri arasındadır. Kelkit havzası ilçelerinde Bayburt ilinden farklı olarak lor dolmasında pazı yaprağı kullanılmaktadır.

Diğer taraftan K36, K37 kaynak kişileri Bayburt ilinde yapılan lor dolmasının Kelkit havzası ilçelerinde yapılandan diğer bir farkını şu şekilde ifade etmişlerdir.

“Bayburt’ta lor dolmasının harç malzemesine süt yüzü ve lor birlikte katılırken, Kelkit havzasında yapılan lor dolmaları fırınlama aşamasına geçmeden dolmalar tepsiye dizildikten sonra süt yüzü dolmaların üzerinde gezdirilerek karamelize olması sağlanır”.

Tablo 32. Madımak Yemeği Reçetesi

Yemeğin Adı: Madımak Yemeği
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, sos tavası, bıçak, doğrama tahtası, servis kaşığı, kepçe, süzgeç.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. madımak, 1 çay bardağı sıvı yağ, 50 gr. tereyağı, 2 yemek kaşığı salça, 1 orta boy soğan, karabiber, kırmızı biber, tuz.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 20 dk. / 20 dk.
Tarifi: Doğada kendiliğinden yetişen madımaklar toplanıp ayıklanır, yıkandıktan sonra bir süzgeç yardımı ile süzülür. Süzülen madımaklar doğranarak yıkama ve durulama işleme tekrarlanır. Aynı bir yerde soğanlar ince ince doğrandıktan sonra sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, elimizdeki salçanın yarısı ilave edilerek kavurma işlemi 1-2 dakika kısık ateşte devam eder. Doğranmış madımaklarda tencereye ilave edilerek bir müddet daha kavrulur. Baharatlar ilave edilir kıvam alınca ocaktan indirilir. Aynı bir tavada tereyağı ve kalan salçadan salça sos elde edilir. Bu sos servis tabağı alınan madımak yemeğinin üzerine gezdirilerek servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K9, K12, K14, K16, K27, K32

Madımak ülkemizde birçok bölgede kendiliğinde doğal olarak yetişen yenilebilir bir ot çeşididir. K16 kaynak kişinin ifadesi ile en taze ve sulu olduğu dönem bahar ve yaz aylarıdır. Yörenin doğal yapısında yetişen madımak gibi otlarla yapılan yiyeceklerin insan sağlığı açısından da önemi açıktır. Madımak yemeği çok fazla su ile temas etmeden ve içerisinde bulunan vitaminler öldürülmeden buğulama, kavurma yöntemi ile yapılan bir yemek olması nedeni ile yörede çokça tüketilmektedir.

Madımak il dışında yaşayan yöre halkının yaz aylarında köylerini ziyaretleri boyunca çokça tükettiği bir yemektir (K12, K14, K27, K32). Madımak otu, yetiştiği yörelerde yaşayan insanlar açısından ne kadar önem arz eden bir bitki olduğu türkülere konu olmasından anlaşılmaktadır. Nida Tüfekçi tarafından derlenen “oy madımak” türküsünün iki dördlüğü şöyledir;

*Madımak pişer oldu
Tencerem taşar oldu
Günde yediğim şamarlar
Bir iken beşer oldu*

*Oy madımak teke tüke sakalı
Oy madımak evelik yemlik
Oy madımak kuşkuşu yemlik
Oy madımak.*

Tablo 33. Soğan Dolması Reçetesi

Yemeğin Adı: Soğan Dolması
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: 2 orta boy tencere, 1 tepsi, sos tavası, servis kaşığı, doğrama tahtası, bıçak

Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. orta boy kuru soğan, 200 gr. kuşbaşı et, 100 gr. pirinç, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tuz, 1 lt. su.1 yemek kaşığı salça.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 25 dk. / 30 dk.
Tarifi: Kabukları soyulmuş soğanlar iki ucundan da kesik atılarak, tuzlu kaynamakta olan suyun içerisine atılır ve 2 dk. bekletilir. Kevgir yardımı ile sıcak sudan çıkarılan soğanlar soğumaya bırakılır. Aynı bir yerde dolma içi olarak kullanılacak olan kuşbaşı et çok ince doğranarak sıvı yağda çevrilir. Rengi dönünce içine pirinçler ilave edilerek iç malzemesinin yarı yarıya pişmesi sağlanır. Daha önceden haşlanan soğanların bir bıçak yardımı ile başından sonuna çizik atılarak soğan katlarının açılması sağlanır. Açılan her bir soğan katına iç harcı doldurularak tencereye dizilir. Aynı bir yerde; su, sıvıyağ, tuz, karabiber ve salçadan çok akışkan bir kıvamda salça sosu yapılarak dolmaların üzerine gezdirilir. Kısık ateşte dolmalar, sosunu ½ oranında çekene kadar bekletilir, pişen dolmalar sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K2, K5, K10, K17, K21, K23, K28, K34

Soğan dolması yörede çok uzun yıllar önce yapılan, günümüzde artık neredeyse unutulmuş bir yemek çeşididir. K17 kaynak kişisi bu durumu “*eskiden babaannem soğan dolması yapardı çok severdik çok lezzetli bir yemektir, artık binde bir yapıyor...*” ifadeleri ile anlatmaktadır. K23 kaynak kişisi ise “*soğan dolması yapmak çok emek isteyen bir iş eğer soğanları haşlama işlemine tabi tutulurken fazla haşlanırsa katmanlar parçalanır, onun için soğan haşlama işlemini dengeli tutmak lazım...*” şeklinde görüşlerini belirtmiştir.

Tablo 34. Un Haşılı Reçetesi

Yemeğin Adı: Un Haşılı
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, çırpma teli, sos tavası, tahta kaşık.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr un, 1 lt. su, 2 tatlı kaşığı tuz, ,250 gr.

tereyağı
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 5 dk. / 20 dk.
Tarifi: Ocakta orta ısıda kaynamakta olan suyun içine bir miktar tuz ilave edilir ve kısık ateşte kaynayan suya belirtilen miktarda un azar azar ilave edilerek tahta kaşık yardımı ile topaklaşmayı en aza indirmek için hep aynı yöne karıştırılır ve macun kıvamına gelene kadar pişirilir. Ocaktan alınarak bir çırpma teli ya da blender yardımı ile pürüzsüz bir karışım haline getirilir. Hazırladığımız macuna bir bardak daha su ilave edilerek dip yapmaması için düşük ısıda tahta kaşık yardımı ile pişirmeye devam edilir. Hazırlanan hamur bir tepsiye alınır ayrı bir tavada erittiğimiz tereyağı sosunu hazırlanan hamurun ortasına dökerek sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K7, K9, K19, K25, K29, K31

K10 kaynak kişisi un haşılı yemeğinin cumhuriyetin ilk yıllarındaki yokluk dönemlerinde neredeyse evlerde her gün yapılan bir yemek olduğundan söz etmektedir. K9, K19, K27 kaynak kişileri ise un haşılı yemeğinin daha lezzetlendirilmesi amacı ile yemeği pişirmeden önce mutlaka unun bir süre kavrulmasının önemine vurgu yapmaktadırlar.

K9, K25, K31 kaynak kişileri ise un haşılı yemeğinde hazırlanan unlu karışımın ortası açıldıktan sonra pekmez, reçel, süt vb. gibi tatlandırıcılarda kullanılarak servis edilebildiğinden söz etmişlerdir.

Tablo 35. Yalancı Dolma Reçetesi

Yemeğin Adı: Yalancı Dolma
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, kaşık, düz servis tepsisi.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. pilavlık bulgur, 350 ml. su, 100 gr. un, su, tuz, 200 gr. tereyağı, 3 diş sarımsak, 300 gr. yoğurt
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30dk / 15 dk.

Tarifi: Pilavlık bulgurlar ayıklanıp yıkanır durulanır ve süzülerek orta ateşte uygun tencereye belirtilen miktarda sıvı yağ ile kavrulur baharatları ilave edilir. Kavrulan bulgurlara belirtilen miktarda sıcak su katılarak tencerenin ağzı kapatılır ve kısık ateşte 15 dk. pişmesi sağlanır. Ardından altı kapatılan pilav 15 dk. demlendikten sonra soğumadan üzerine 50 gr. un ilave edilir ve karıştırılır. Hazırlanan bu karışım el içerisinde lokmalık yuvarlanarak servis tepsisine alınır. Aynı bir yerde ince kıyılan sarımsaklarla hazırladığımız yarı akışkan yoğurt sosu, yuvarlanan içlerin üzerine gezdirilir, uygun bir tavada eritilen tereyağı hazırlanan ürünlerin üzerine dökülerek servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K6, K7, K11, K18, K21, K23, K29, K31, K37

Yörede yalancı dolma olarak bilinen, isimlendirilen yemek dolma, sarma gibi yiyeceklerin özelliğinde değildir. Bulgur köftesi olarak ta nitelendirilebilecek bir yemek olmasına rağmen yalancı dolma olarak isimlendirilmektedir.

K21 kaynak kişisi bu yemeğin püf noktalarından birini “*yağda kavrulan baharatlı bulgur karışımına un ekleme işlemini yapmamızın sebebi bulgurun macun kıvamında birbirine tutunarak elimizde yuvarlarken dağılmasını önlemektir*” ifadesine yer vermektedir.

Tablo 36. Yer Gök Dolması Reçetesi

Yemeğin Adı: Yer Gök Dolması – Gocu Dolması
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Orta boy tencere, kaşık, kepçe, orta boy tepsi.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. gendime yarması, 750 ml. su, 500 gr. koyun eti, 50 gr. kepekli un, 150 gr. tereyağı, 250 ml. sıvı yağ, patates kızartması için 2 yemek kaşığı salça, 2 adet orta boy soğan, 2 diş sarımsak, 2 adet orta boy patates, reyhan, bul biber, kırmızıbiber.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30 dk. / 45 dk.

Tarifi: Gendime yarması yıkanır ve durulanır. Uygun tencereye alınır, içerisine; reyhan, pul biber, kırmızı biber, tuz ve belirtilen miktarda sıcak su karışımı geçmeyecek şekilde ilave edilerek orta harlı ateşte karışımın suyu çekmesi sağlanır. Suyu çeken karışım ağzı kapalı bir şekilde, 15 dk. dinlendirilir. Daha sonra kepekli un bu karışıma ilave edilir ve karıştırılarak kıvam alması sağlanır, bu harçtan koparılan küçük bezeler yuvarlanarak uygun bir tepsiye alınır. Uygun bir tavada kuşbaşı etler tereyağı ile orta ısıda sotelenir, sonrasında ince kıyılmış soğanlar ile sarımsakları ilave edilerek 1-2 dk. daha soteleme işlemi devam eder. Soğanlar pembeleşince belirtilen miktarda salça ilave edilir ve 1 dk. daha orta harlı ateşte soteleme işlemi devam eder. Sotelenen karışıma sıcak su ilave edilir, pişmeye yakın tencereye daha önceden hazırlanan gendime dolmaları ilave edilir, bu şekilde bir müddet daha pişirilir ve karışımın kıvam alması sağlanır. Ayrı bir yerde temizlenip küp şeklinde doğranan patatesler belirtilen miktarda sıvı yağ da kızartılır ve kıvam alan yemeğin içerisine ilave edilerek uygun bir çukur tabakta sıcak olarak servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K1, K7, K13, K16, K21, K18, K33, K38

Her ne kadar ismi dolma olarak geçse de kaynak kişilerden derlenen reçeteden de anlaşılacağı üzerine bir tencere yemeğidir. Yörede bocu dolması olarak ta bilinen yer gök dolması, yöreye özgü ana yemeklerden biridir. Kelkit ve civarında yapımında kuşbaşı et kullanılırken, kaynak kişilerin ifadelerinden yine bazı köylerde kurutulmuş kemiğin tat ve lezzet vermek için kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Küçükbaş hayvanların etlerinin kemiklerinden ayrılarak kurutulması ve yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılması geleneği de yöreye özgü kültürel bir zenginliktir. K21 kaynak kişisi bu durumu “*genellikle kış aylarında kullanılmak üzere küzüüm eti denilen et kurutmaları ile bu etlerden sıyrılan kemikleri kuruturuz ve kışın yemeklerimizde kullanırız...*” şeklinde ifade etmiştir. K21 kaynak kişisi ise küzüüm eti ile ilgili “*biz kış hazırlığı olarak küzüüm eti yaparız, küzüüm eti tuzlanarak kurutulan ve yemeklerde kullanılan pastırma gibi bir et çeşididir, ancak ete tuz dışında bir işlem yapmayız...*” kapsamında görüşlerini aktarmıştır.

Bölgenin geniş ve verimli topraklarında yetişen ve tarımı yapılan ya da tarımı yapılmadan doğada kendiliğinden yetişen yenilebilir gıda maddeleri kullanılarak yapılan

ana yemekler diğer yörelerde yapılan ana yemeklere göre daha özgündür. Ana yemeklerin genellikle dolma ve dolması yapılabilen ürünler ağırlıklı olduğu değerlendirilmektedir. Yöresel ana yemeklerin birçoğunun başka formlarda yapılarak geliştirilebilir olduğu gözlemlenmiştir. Bölgede ana yemeklerin hazırlanmasında ve servisi esnasında tat ve lezzet verecek bilinen baharatların dışında bir bulguya rastlanmamıştır. Ana yemeklerle ilgili farklı bir ritüel bulunduğu ile ilgili bir gözlemde bulunulmamış ve kaynak kişilerin bu konu ile ilgili herhangi bir ifadeleri olmamıştır.

4.2.3. Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Tatlılarla İlgili Bulgular

Tatlı kültürümüzde yemeklerin vazgeçilmezi olarak bilinen ve bir öğünde servis edilen sıcak içecek grubu öncesi yenilen son yiyecektir. Ülkemizin birçok yöresinde tatlı hazırlamada temel malzeme olarak şeker kullanılırken eski zamanlarda şeker yerine çeşitli taze ve kurutulmuş meyveler ile pekmez gibi meyve şekeri içerikli meyvelerden yapılan karışımlar ve bal kullanılmıştır.

Yiyecek menülerine konulmasının dışında tatlılar başlı başına servisi ile de önem arz eden bir yiyecek grubudur. Birçok yörede olduğu gibi yöremizde de tatlılar hem yemek öğünlerinde hem de öğünler dışındaki saatlerde de servis edilebilmektedir. Osmanlı saray mutfağında ve halk arasında Anadolu'nun birçok coğrafyasında tatlılar farklı yapılaş, kullanılan malzeme ve sunum şekilleri ile dikkat çekmektedir. Tatlılar ayrıca özel günlerde vazgeçilmez ikram unsurudur. Düğünlerde, bayramlarda, cenaze sonrası, doğum sonrası kutlama ve taziye vb. gibi nedenlerle ikram edilebilmektedir (Sevim ve Sönmezdağ, 2017: 20). İnsan yaşamının ziyaretçiler açısından tatlı ile başlayıp, hayatının son bulması ile yine ziyaretçiler açısından tatlı ile uğurlandığı kültürümüzün vazgeçilmez bir gerçeğidir (Eren ve Demir, 2019: 152).

Bu bağlamda araştırmaya konu olan Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçelerinde geçmişten günümüze yapılan ve ilin turizm arzının gelişmesi ile birlikte gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek tatlı çeşitleri mevcuttur.

Saha araştırmasında yöreye has tatlıların genellikle un ve şeker kullanılan şerbetli tatlılar olduğu, sütlü ve meyveli tatlıların yöresel mutfakta çok fazla tüketilmediği tespit edilmiştir. Araştırmada yöreye özgü 8 adet tatlı tespit edilmiş olup,

bu tatlıların derlenen reçetelerine Tablo 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43 ve 44’te yer verilmiştir.

Tablo 37. Erişte Tatlısı Reçetesi

Yemeğin Adı: Erişte Tatlısı-Kadayıf Tatlısı
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, tahta sofa, oklava, sac, bıçak.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. un, 200 ml. su, 1 çay kaşığı tuz, 2 yumurta, 100 gr. tereyağı, 200 gr. şeker.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat /30 dk.
Tarifi: Belirtilen miktarda; un, su, tuz ve yumurta bir kaba konularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler kopararak yuvarlanır ve bir tepsi içerisine dizilir. Hazırlanan hamurun üzeri kapatılarak 5-10 dk. oda sıcaklığında dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur bezeleri düz bir zeminde oklava yardımı ile açılarak yufka haline getirilir. Açılan yufkalar üst üste getirilerek elde kesme makarnadan biraz ince ve geniş ebatlarda birbirine yapışmaması için unlanarak kesilir ve kesilen eriştelere orta harlı fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Fırınlanan ve rengi dönmüş eriştelere başka bir tepsiye alınır. Belirtilen miktarda tereyağı, şeker ve ılık su ile ayrı bir yerde elde edilen şerbet eriştelerin üzerine gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K6, K12, K13, K17, K18, K21, K33, K38

Erişte tatlısı yöreye özgü tatlılardan biridir. Yapılışı ve servisi basit olduğundan kolayca hazırlanarak servisi yapılan bir tatlı çeşididir. K17 ve K33 kodlu katılımcılar erişte tatlısının yörenin bazı köylerinde farklılık arz ettiğini şu şekilde ifade etmektedirler:

“Bazı köylerde eriştelere kaynamakta olan şeker şerbetine atılarak yumuşatılır kevgir yardımı ile bir servis tabağına alınarak servis edilir...”

Bölgede evlerde kesilen erişteye “kadayıf” ismi de verilmekte, bu tatlıya kadayıf tatlısı da denilmektedir. K18, K29 kodlu kaynak kişiler fırınlanmış ya da fırınlanmamış eriştelerin kullanılması ile ilgili olarak şu bilgileri vermektedir:

“Bazen de erişteleri biz fırınlamadan kullanırız, kadayıfları şeker şerbetinde ısladıktan sonra tereyağı bulunan tavaya bastırarak bir kat kızartırız. Üzerine bol ceviz içi dökerek bir kat daha ıslanmış kadayıfı cevizlerin üzerine kapatırız. Daha sonra kadayıfların her iki tarafı da kızarttıktan sonra servis yaparız...”

K12 ve K21 kodlu kaynak kişiler servise hazırlanan erişte tatlısının üzerine toz şeker serpilerek servis edildiğinden, K36 kodlu kaynak kişi ise arzuya göre üzerine yörede yetişen ceviz ya da fındık kırıntılarının serpilerek servis edildiğinden bahsetmektedirler.

Tablo 38. Hurma Tatlısı Reçetesi

Yemeğin Adı: Hurma Tatlısı
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Servis tepsi, orta boy yoğurma kabı, orta boy tence, kevgir, servis kaşığı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 400 gr. un, 150 gr. yoğurt, 4 yumurta, 2 paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı toz şeker, ½ çay bardağı sıvı yağ, şerbeti için 200 gr. toz şeker, 200 ml. su, ½ taze limon.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30 dk. / 20 dk.
Tarifi: Orta boy yoğurma kabı çerisinde belirtilen miktarda elenmiş un, yumurta, yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu, şeker ve tuz birlikte yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparılır, tepsiye dizilerek çatal yardımı ile hamurlar şekillendirilir. şekillendirilen bezeler ayrı bir tencerede kızan sıvı yağın içine atılarak pişirilir. Yağ içerisinden alınan bezelerin üzerine ayrı bir ocakta belirtilen miktarda 1’e bir şeker, su ve yarım limondan hazırlanan şeker şerbeti gezdirilir veya sadece 2 çorba kaşığı toz şeker serpiştirilerek servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K7, K12, K21, K29, K32

Hurma ismi verilen yöresel tatlının bazı köylerde yağda kızartılmadan aynı hamurun tepsisi içine dizilerek, çatal yardımı ile şekillendirilmesi ve şeker şerbeti ilavesi ile yapıldığı K3, K7, K29 kodlu kaynak kişilerin ifadelerinde geçmektedir.

Tablo 39. Kabarcık Tatlısı Reçetesi

Yemeğin Adı: Kabarcık Tatlısı
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, çırpma teli, orta boy tencere, servis kabı, kevgir.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. un, 6 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 1 çay kaşığı tuz, 200 ml. Su, 500 gr. toz şeker, 500 ml. su, ½ limon, 200 gr ceviz içi, fındık veya Hindistan cevizi, 2 lt. sıvı yağ
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 15 dk. / 30 dk.
Tarifi: Hamur yoğurma kabı içerisinde belirtilen miktarda; un, yumurta, tuz, yoğurt ve su çırpılarak akışkan bir hamur elde edilir. Ayrı bir tavada sıvı yağ kızdırılır. Sıvı yağ kızınca bir kaşık yardımı ile daha önceden hazırlanan hamurdan bir kaşık yardımı ile alınarak gelişi güzel kızgın yağa dökülür ve pişirilir. Ayrı bir kapta daha önceden hazırlanan soğuk şerbetin içine atılarak şerbeti çekmesi sağlanır ve şerbeti çeken bezelerin üzerlerine arzuya göre belirtilen miktarda ceviz içi, fındık veya Hindistan cevizi serpiştirilerek servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K3, K5, K9, K16, K23, K28, K37

Kabarcık tatlısı, Türk mutfak geleneğindeki lokma tatlısına çok benzeyen bir tatlı olup, lokma gibi şekilli bir tatlı değildir. K3 kaynak kişisi “*biz kabarcığı kızgın yağda kaşıkla aktarırız bu da şeklinin gelişigüzel olmasına neden olur...*” şeklinde görüş beyan etmektedir. K16 kodlu katılımcı ise kabarcık tatlısı ile ilgili olarak lokma tatlısına benzediğini ancak kabarcık tatlısının tanelerinin lokma tatlısına oranla daha büyük olduğu konusuna vurgu yapmaktadır.

Tablo 40. Kara Helva Reçetesi

Yemeğin Adı: Kara Helva-Köy Helvası
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Tencere, tava, tahta kaşık, çırpma teli.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 çay bardağı sıvı yağ, 200 gr. tereyağı, 4 su bardağı un, 250 ml. su, 2 su bardağı toz şeker, 2 çorba kaşığı kıyılmış badem.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 10 dk. / 15 dk.
Tarifi: Uygun bir kap içerisinde belirtilen miktarda su ve şeker çırpılarak eritilir. Ayrı bir ocak üzerinde uygun bir tavada tereyağı eritilir, eritilen tereyağın üzerine un yavaş yavaş ilave edilir. Kokusu çıkıp esmerleşene kadar tahta kaşık yardımı ile orta harlı ateşte un kavrulur. Daha önceden hazırlanan şekerli su kavrulan unun üzerine yavaş yavaş dökülür. Tahta kaşık yardımı ile topaklaşmaması ve hacim kazanması için hızlıca karıştırılır. Kıyılmış bademler de karışıma ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Bu işlem 5 dk. devam eder ve hazırlanan helva servis tabağına alınarak sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K4, K7, K13, K19, K22, K16, K30, K37

Köy helvası ismi ile de bilinen kara helva bölgede bayram ve cenazelerde mutlaka yapılan bir tatlı çeşididir. Helva bazı köylerde kuru olarak servis edilirken yöredeki bazı köylerde yağ olarak servis edilmektedir. Kelkit ve Şiran ilçelerindeki bazı köylerde helvanın karışımına süt ilave edilirken, Köse ilçesi ile araştırma konusu bölgenin genelinde helva su ile yapılmaktadır.

K4 kodlu katılımcı zaman zaman bilinen tarifin dışına çıkarak helvayı başka bir metotla yaptığından bahsetmekte ve şöyle tarif etmektedir:

“Geleneksel helva yapımının dışında ben zaman zaman unu kavurduktan sonra ılık unu bir tepsiye alarak kilo başına 250 gr. margarin ve 250 gr. pudra şekeri ilave ederek ılık unla margarini yediriyorum ve bir kaşık yardımı ile tepsideki karışımı düzleyip baklava dilimi şeklinde kesiyorum ve donması için biraz serin ortamda 2 saat dinlendirdikten sonra servis yapıyorum. Ayrıca karışımın içine ceviz ve fındık kırıntısı da atılabilmektedir”.

Tablo 41. Papara Reçetesi

Yemeğin Adı: Papara-Bayat Ekmek Tatlısı-Papanna
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Servis tepsisi, orta boy tencere, kap, kevgir, servis kaşığı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 12 dilim bayat ekmek, 1 lt. , süt, 1 çay kaşığı tuz, 4 adet yumurta, 2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su, ½ limon, 1 lt. sıvı yağ.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 15 dk. /30 dk.
Tarifi: Orta boy tencereye belirtilen miktarda süt, yumurta ve tuz ilave edilerek çırpma teli yardımı ile çırpılır. Çırpılan yumurtaların içine ekmek dilimleri atılarak her tarafına bulanır. Ayrı bir yerde belirtilen miktarda sıvı yağ kızdırılır. Sıvı yağın içine sütlü yumurtaya bulanana ekmekler atılarak her iki tarafı da kızartılır. Kızgın yağdan alınan ekmekler ayrı bir yerde belirtilen miktar şeker, su ve limondan hazırlanan ılık şerbete atılarak kızartılan ekmeklerin şerbeti çekmesi sağlanır. Kızartılan ekmekler şerbeti çektikten sonra servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K6, K8, K11, K12, K17, K19, K20, K24, K30, K34

Bayat ekmekleri değerlendirmek ve israfı önlemek üzere yapılan bu tatlı basit hazırlanması ile yörede her evde mutlaka yapılan bir tatlı çeşididir. Özellikle ramazan aylarında bir gün önceden kalan pide ve lavaşları değerlendirmek amacı ile yapılmaktadır. K12, K19, K30 ve K34 kodlu kaynak kişiler bu tatlının bayat ekmekler buhara tutularak yumuşaması sağlandıktan sonra üzerine şerbet gezdirilerek de yapılabileceğini belirtmişlerdir.

Tablo 42. Sini Tatlısı Reçetesi

Yemeğin Adı: Sini Tatlısı-Sarıklı Burma
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Sini, ahşap sofrası, yoğurma kabı.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 su bardağı sıvı yağ, 4 Yumurta, 500 ml. süt, 1

çay kaşığı sirke, 500 gr. un, 100 gr. nişasta, 200 gr. ceviz, 1 paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz, 300 gr. toz şeker, 300 ml. su, ½ taze limon.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 40 dk. / 40 dk.
Tarifi: Uygun bir kaba belirtilen miktarda tüm sıvı malzemeler alınarak karıştırılır. Kabartma tozu, tuz ve un, sıvı karışıma yavaş yavaş ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur 10 dk. üzeri kapatılarak oda sıcaklığında dinlendirildikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler kopararak un ve nişasta yardımı ile birbirine yapışmamasına özen göstererek düz bir zemin üzerinde oklava ile ince baklava yufkası gibi yufkalar elde edilir. Açılan yufkalar biraz dinlendirildikten sonra üzerine arzuya göre ceviz içi serpiştirilerek oklavaya tekrar sarılır. Oklavaya sarılan cevizli yufkalar her iki taraftan da fazla sıkmadan sıkıştırılarak oklavadan çıkarılarak tepsilere dizilir. Bu işlem yufkalar bitene kadar devam eder. Sonrasında tepsiye dizilen cevizli yufkaların üzerlerine belirli aralıklarla belirtilen miktarda tereyağı parçaları atılır. 30 dk. orta harlı fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Aynı bir yerde belirtilen miktarlarda su, şeker ve limondan hazırlanan şerbet verilir. Şerbet tathiyı çektikten sonra servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K4, K9, K17, K23, K26, K29, K33

Sini tatlısı olarak yörede bilinen tatlının aslında yine çok bilinen adı ile sarılı burma tatlısı olduğunu söylemek mümkündür. Şiran'ın ve Kelkit'in bazı köylerinde derlenen reçeteden farklı olarak yufkaların içerisine köy helvası serpiştirilerek yapıldığı K1, K23, K27, K29 kodlu katılımcıların ifadelerinden anlaşılmaktadır.

Tablo 43. Tel Helva Reçetesi

Yemeğin Adı: Tel Helva-Çekme Helva
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Sofra, tava, kaşık.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 200 gr. un, 100 gr. tereyağı. Ağda şerbet için: 300 gr. toz şeker, 300 ml. su, ½ taze limon.

Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 15 dk. / 1 saat
Tarifi: Un bir tavaya alınır, orta harlı ateşte tahta kaşık yardımı ile kokusu çıkana kadar kavrulur. Tereyağı ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Rengi dönmeye başlayınca ocak kapatılarak hazırlanan tereyağlı karışım soğumaya bırakılır. Aynı bir yerde belirtilen miktarda toz şeker, su ve limondan oluşan şerbet elde edilir. Şerbet düşük harlı ateşten ağda kıvamına gelince ocaktan alınarak ılınmaya bırakılır. Ilık hale gelen ağda genişçe bir sofraya üzerine alınır. Ağda kıvamındaki bu karışım halka şekli verilerek ortası açılır ve kavrulmuş un ortasına alınarak şeker halkasına bulanır. Ortasından çekştirilerek halkanın genişlemesi ve unu yemesi sağlanır. Yuvarlak halkaya “8”şekli verilerek tekrar yuvarlak halka yapılır ve un yedirilerek bu işlem defalarca tekrar edilir. Halkada bulunan un karışıma tamamen yedirilene kadar bu işleme devam edilir ve bu işlemin sonucunda tel tel açılan helva servise hazır hale getirilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K4, K7, K9, K13, 15, K21, K22, K29, K30, K38

Özellikle soğuk kış aylarında uzun gecelerde yapılan bir tatlı çeşididir. Köy konaklarında bir araya gelen erkekler tarafından hem zaman geçirmek hem de eğlenmek amacı ile yapılır. K15 kaynak kişisi tel helvasının yapımı ile ilgili şu aşağıdaki püf noktalarına değinmektedir:

“ Kışın en büyük eğlencemiz tel helvası çekmektir. Köy konağında köyün yaşlı ve gençleri uzun gecelerde toplanarak bu helvayı yaparız. Bu helvayı yaparken limon ve şeker oranını iyi tutturmak ve un yedirme işlemini iyi ayarlamak lazım ki helva ismi gibi tel tel olsun...”

K22 kodlu kaynak kişi ise tel helva çekmenin kendisine has kural ve kaideleri olduğunu ve tel helva çekmenin geleneksel bir ritüel haline geldiğinden bahsetmektedir.

Tablo 44. Yufka Islaması Reçetesi

Yemeğin Adı: Yufka Islaması-Fetir Yağlaması
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik

Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Yoğurma kabı, saç, servis tepsi.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 400 gr. un, 200 ml. su, 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı şeker, 1 lt. süt, 100 gr. tereyağı,
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 45 dk. /15 dk.
Tarifi: Uygun bir kabın içersine belirtilen miktarda un, su, tuz ve yumurta konularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler koparılarak bir tepsi içerisinde üzeri örtülerek dinlendirilir. Bezeler düz bir zeminde oklava yardımı ile açılarak yufka haline getirilir. Yufkalar saç üzerinde pişirilerek kurutulur. Bir tencerede tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına belirtilen miktarda süt ilave edilir. Bu karışımın içine belirtilen miktarda şekerde ilave edilerek orta harlı ateşte süt kaynamaya bırakılır. Kaynamakta olan sütün içine “ <i>fetir</i> ” ismi de verilen yufkalar birkaç parçaya bölünerek atılır ve ıslanması sağlanır. Sütte ıslanan yufkalar bir kevgir yardımı ile servis tepsisine alınır. Üzerine arzuya göre ceviz içi ya da fındık içi serpilerek servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K3, K6, K12, K19, K27, K31, K33, K38

Yufka tatlısı yörenin sevilen ve toplu yemeklerde mutlaka yapılan bir tatlısıdır. Yufka tatlısı bazı köylerde “*fetir yağlaması*”, “*yufla tatlısı*” isimleri ile de bilinmektedir. Bu tatlı ince kuru yufkadan yapıldığı gibi bölgede lavaş olarak bilinen ince açma ekmekten de yapılmaktadır (K12, K19, K27, K31).

Yörede yapılan tatlıların genellikle yörede üretilen özgün, yerel malzemeler değerlendirilerek yapıldığı anlaşılmaktadır. Tatlı yapımında pişirme yöntemlerinin pekmez, bal, süt vb. gibi malzemeler katılarak tat ve lezzet verildiği gözlemlenmiştir.

Yörede sadece çekme helva yapımının bir ritüel olarak değerlendirilebileceği genellikle yöredeki köy konaklarında ve köyde yaşayan erkekler tarafından kış aylarında yapıldığı kaynak kişilerin ifadelerinden anlaşılmıştır.

4.2.4 Geçmişten Günümüze Pişirilen ve Bölgeye Özgü Olan Hamur İşleri

İlgili Bulgular

Bölgenin geniş ovalarında yetişen tahıl ürünlerinin başında buğday gelmektedir. Buğday unu kullanılarak yapılan yiyecekler hamur işi yemeklerde fazlaca kullanılmaktadır. Yöre mutfağında kullanılan hamur işleri mayalı ya da mayasız hamurlar kullanılarak yapılmakta, iç malzemesi olarak süt ve tahıl ürünleri kullanılmaktadır.

Yörede yapılan hamur işlerinde pişirme yöntemi olarak genellikle yağda pişirme yönteminin kullanıldığı, bunun yanı sıra fırınlama, saç üzerinde pişirme yöntemlerinin de tercih edildiği anlaşılmaktadır. Hamur işi yemek yapımında genel olarak bilinen baharat ve iç malzemesinin dışında farklı malzeme kullanılmadığı görülmektedir.

Araştırma sahasında kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde yöreye özgü 9 adet hamur işi gurubunda yapılan yemek tespit edilmiştir. Bu yemeklere ait reçeteler Tablo 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53'te yer almaktadır.

Tablo 45. Helüç Reçetesi

Yemeğin Adı: Helüç
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Oklava, hamur yoğurma kabı, ahşap masa, sini, kevgir.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. un, 100 gr. tereyağı, 300 gr. patates, karabiber, salça, reyhan, tuz biber, su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 30 dk. / 15 dk.

Tarifi: Uygun bir hamur kabına sırasıyla un, tuz yeteri kadar su koyularak orta sertlikte bir hamur elde edilir. Ayrı bir yere alınan hamur 10-15 dk. dinlendirilir. Dinlendirilen hamur oklava yardımı ile düz bir zemin üzerinde el içi büyüklüğünde açılır. Ayrı bir yerde tavada önceden rendelenmiş ve suda bekletilerek nişastası alınmış patatesler, salça ve baharatlar kavrukları iç harcı elde edilir. Hazırlanan iç harcı el içi büyüklüğünde açılan hamur içine doldurularak ikiye katlanır ve ağız kısmı kapatılır. Başka bir tencerede kaynamakta olan sıcak suyun içine atılarak haşlanır ve bir kevgir yardımı ile servis tabağına alınır. Tereyağı sos tavasında eritilerek helüçlerin üzerine dökülür ve sıcak olarak servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K2, K6, KK9, K17, K19, K29, K33

Patatesli mantı olarak da tabir edilebilecek bir yemek olan Helüç, Kelkit bölgesinde sıkça yapılan bir hamur işidir. Bu yemek ile ilgili olarak K14 kodlu katılımcı Helüç yiyeceğinin yapılışının mantıya benzese de bölgede yetiştirilen patatesler kullanılarak iç harcı hazırlanan yöreye özgü bir yiyecek olduğuna vurgu yapmaktadır.

Tablo 46. Hingel Reçetesi

Yemeğin Adı: Hingel
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Oklava, hamur yoğurma kabı, tepsi, ahşap masa, sini, kevgir.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 4 adet yumurta, 500 gr. un, 2 çay kaşığı tuz, 100 gr. tereyağı, 3 diş sarımsak, 200 gr. kurut ya da yoğurt, 150 gr. kıyma veya 3 adet orta boy patates, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı karabiber, 2 lt. su.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat/15 dk.

Tarifi: Uygun bir yoğurma kabında sırasıyla; un, yumurta, tuz ve su birlikte yoğrularak orta sertlikte bir hamur elde edilir. Yoğrulan ve dinlenen hamurdan bezeler alınarak oklava yardımı ile düz bir zemin üzerinde açılır ve bu hamurlar 2x2 boyutunda kesilerek bir tepsi içerisine alınır. Ayrı bir yerde tava yardımı ile orta harlı ateşte tereyağı, orta yağlı kıyma veya önceden haşlanmış ve ezilmiş patates, sarımsak kavrulur. Kavrulan iç harcına belirtilen miktarda baharatlar ilave edilir ve ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır. Daha önceden kesilen hamurların içine iç malzeme doldurularak ağızları bohça şeklinde kapatılır ve kaynamakta olan tuzlu suya atılarak haşlanır. Bir kevgir yardımı ile servis tabağına alınan “*hingeller*” üzerine yarı akışkan sarımsaklı yoğurt sos, tavada eritilen tereyağı ve kırmızı toz biberden hazırlanan tereyağı sosu dökülerek sıcak olarak servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K2, K10, K18, K23, K27, K25 K33, K38

Yörenin bir başka mantı formatındaki hamur işi yemeği hingeldir. Hingel yiyeceğini mantıdan ayıran en büyük özellik mantının iki katı büyüklüğünde olmasıdır. K25 kodlu katılımcı konu ile ilgili şu bilgilere değinmektedir:

“Kayseri mantısı yada bilinen normal mantı kaşığa ne kadar fazla sığarsa o kadar makbuldür diye bilinir, bizim hingellerimiz ise mantının en az 2 katı büyüklüğünde olur...”

K23, K27, K33, K38 kodlu katılımcılara göre “*hingel*” yiyeceğinin mantıdan farklı olan bir diğer özelliğinin ise mutlaka sarımsaklı yoğurt sosu ile servis edilmesidir.

Tablo 47. Kanzılı Börek Reçetesi

Yemeğin Adı: Kanzılı Börek
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, tahta sofa, oklava, pişirme sacı, servis tabağı, tava.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. un, 1 lt. süt, 100 gr. tereyağı, 100 gr. ceviz içi, 100 gr. şeker, 100 gr. bal, 1 çay kaşığı tuz
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat /20 dk.

Tarifi: Uygun bir yoğurma kabındaki un süt ve tuz ilave dilerek yoğrularak, kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılarak bir tepsi içerisine alınır. Dinlendirildikten sonra yufka olarak açılarak saç üzerinde oklava yardımı ile arkalı önlü pişirilerek kurutulur. Bir tavaya tereyağı konularak eritilir yufkalardan 3 tanesi ıslatılarak tavaya alınır. Bu yufkaların üzerine toz şeker ve ceviz içi serpilir ve bu işlem 2 kez tekrarlanır. Toplamda 6 yufka, 1 kat olacak şekilde tavaya alınır. Tavada bulunan yufkalar bir kapak yardımı ile ters çevrilerek alt kısmının da pişmesi sağlanır. Pişen cevizli börekler bir servis tabağına alınarak kare ya da üçgen kesilir ve üzerine bal gezdirilerek servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K3, K7, K11, K16, K22, K23, K30, K31, K35, K38

Yörede “*kanzı*” adı verilen ürün pestil ve köme yapımında kullanılan kırılmış ceviz içine verilen isimdir. Kanzılı börek yapımında iç malzemesi olarak yufkaların arasına kırılmış, dövülmüş veya çekilmiş ceviz içi kullanılır. Ramazan aylarında özellikle sahurda tüketilen vazgeçilmez yöresel yemeklerden biridir.

K11 kodlu katılımcı ceviz içinin pestil ve köme yapımında kullanılması ile bölgede ceviz içi bulmak zorlaştığından yöreye sahil kesiminden gelen fındık içinin de börek yapımında kullanılmaktadır şeklinde görüşlerini beyan etmiştir.

Tablo 48. Kete Reçetesi

Yemeğin Adı: Kete
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, tahta sofrası, oklava, kaşık
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. un, 100 gr. tereyağı, 2 lt. süt, 1 tatlı kaşığı yaş maya, 2 adet yumurta, 2 çay kaşığı tuz
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat/20 dk.

Tarifi: Kete için uygun bir kaba belirtilen miktarda süt alınır içerisine yaş maya ilave edilir. El yordamı ile mayanın yumuşaması sağlanır, ardından elekten geçirilmiş un ve tuz ilave edilerek ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri kapatılarak oda sıcaklığında mayalanması sağlanır. Mayalanan hamurdan kâse büyüklüğünde bezeler kopararak yuvarlanır. Bezeler 2 cm. kalınlığında düz bir zemin üzerinde oklava yardımı ile açıldıktan sonra üzerine eritilen tereyağı gezdirilerek her yanına yayılması sağlanır. Yağlı yüzü içte kalacak şekilde burulup kendi ekseninde sarılarak ucu alta getirilir. Biraz dinlendikten sonra el yardımı ile düzleştirilir. Üzerine yumurtanın sarısı sürülerek tepsilere dizilir. İşlem hamur bitene kadar devam eder. Hazırlanan keteler orta harlı fırında pişirilerek servis edilir. Katmer ise aynı hamurun mayasız olarak birkaç defa yağlanarak tava veya sac üzerinde pişirilmesi ile elde edilen hamur işidir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K2, K4, K8, K12, K16, K20, K23, K27, K31, K32, K37

Son yıllarda kete Kelkit ilçesi ile neredeyse özdeşleşmiş bir hamur işi olarak karşımıza çıkmaktadır. Büyük şehirlerde açılan Gümüşhane unlu mamüller ürünü üreten işletmelerde “*Kelkit Ketesi*” olarak il dışında ve yörede satılmaktadır.

Bölgede bazı köylerde tava ketesi ve saç ketesi olarak farklı formlarda yapılmaktadır. K4 kodlu katılımcı kete yapımı ile ilgili şu hususlara dikkat çekmektedir:

“Kete yapımında kullanılan hamur yaklaşık 30 cm çapında açılır ve içerisine tereyağı gezdirilir, tekrar tereyağı gezdirilen hamur beze haline getirilerek oklava yardımı ile tekrar açılır bu işlem iki defa tekrar edildikten sonra açılan hamur bir saç ya da tavada pişirilerek servis edilir”.

Tablo 49. Lalanga Reçetesi

Yemeğin Adı: Lalanga
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, tepsi, spatula, pişirme saçı, çırpma teli.

Yapımında Kullanılan Malzemeler: 500 gr. un, 1 lt. süt, ,100 gr. tereyağı, 200 gr. pekmez.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 15 dk. / 15 dk.
Tarifi: Uygun bir kap içerisinde belirtilen miktarda un süt ve su çırpılarak akışkan bir hamur elde edilir. Bu hamur saç üzerine el içi büyüklüğünde kaşıkla akıtılır ve arkalı önlü pişirilirken her iki tarafa da tereyağı sürülür. Pişirilen lalangalar servis tabağına alınır, üzerlerine pekmez gezdirilerek servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K3, K6, K10, K13, K17, K20, K23, K34

Lalanga Karadeniz bölgesi ve araştırma konusu bölgeye yakın iller ile yine Gümüşhane merkez ilçe ve diğer ilçelerinde de yapılan kaygana türevi bir hamur işidir. Lalangayı kaygana isimli hamur işinden ayıran yerel özelliği ise daha küçük ve sade yapılıyor olmasıdır (K.20, K23, K34). Lalanga servisinde pekmez, reçel gibi tatlıların kullanılması özgünlüğünü artırmakta olup, Fransız Mutfağında kullanılan ve marmelatlı kreplere çok benzerlik göstermektedir. Lalanga her öğünde servis edilen bir hamur işidir. Sabah kahvaltısında servis edilebildiği gibi ana yemek öncesi ara sıcak tabir edilen yiyecek gurubunda da servis edilebilmektedir.

Tablo 50. Lemis Reçetesi

Yemeğin Adı: Lemis
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, oklava, hamur açmak için ahşap masa, tepsi, pişirme saçı, tava.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 kg. un, 500 gr. ıspanak, 2 orta boy kuru soğan, 500 ml. su, 100 gr. tereyağı, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tuz.
Hazırlama Süresi/ Pişirme Süresi: 45 dk. /20 dk.

Tarifi: Hamur yoğurma kabına un alınır ve ortası açılarak tuz ilave edilir yeteri kadar ılık su azar azar ilave edilerek yoğrulur. Orta yumuşaklıkta elde edilen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparılıp avuç içerisinde yuvarlanarak unlanmış bir tepsiye alınır ve üzeri nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Aynı bir yerde ıspanaklar yıkanıp durulandıktan sonra doğranarak kaynar suda bir süre haşlanır ve süzülerek bir kenara alınır. Kabuğu soyulmuş soğanlar ince ince doğranarak teflon tavada eritilen tereyağında orta harlı ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşen soğanlara haşlanmış ıspanaklar ilave edilerek bir süre daha kavrulur. Tuz ve baharatları ilave edilerek ocaktan alınır. Aynı bir yerde hamur bezeleri oklava yardımı ile düz bir zemin üzerinde 20 cm. çapında açılır, hazırlanmış olduğumuz ıspanak harcı yeteri kadar bu hamurun içerisine konularak hamur “D” şeklinde ikiye katlanır ve saç üzerinde her iki tarafı da tereyağı sürülerek pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse

Kaynak Kişiler: K4, K7, K11, K12, K13, K21, K26, K30, K35

Yörede lemis olarak bilinen hamur işi yörenin Karadeniz’e sınır ilçelerinde “Lames” olarak bilinmektedir. Lemis isimli hamur işinin gözleme ile benzerlik gösterdiği söylenebilir ancak lemis gözlemeden ayıran özelliği hamurunun anlık açılarak lemislerin hazırlanmasıdır. Yani gözlemede daha önceden hazırlanmış yufkalar kullanılırken, lemiste kullanılan yufka o anda açılarak hazırlandığı değerlendirilmektedir.

K7, K13, K26, K30 kodlu katılımcılara göre yörede lemis yapımı da bir gelenek haline gelmiştir. Lemis yapılacağı zaman önceden eş dost ve komşulara haber verilerek “keyveni” kadınlar bir araya gelerek lemis yaparlar. K11 kodlu katılımcı “lemisin orijinali ıspanaklı olur, patatesli, ya da diğer iç malzemeler kullanılarak yapılan hamur işi lemis olmaz ister adına gözleme deyin, ister yufka doldurması fark etmez...” şeklinde görüşlerini beyan etmiştir.

Tablo 51. Manti Reçetesi

Yemeğin Adı: Manti
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, oklava, tahta sofr, bıçak, tencere, kevgir, süzgeç
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 kg un ,500 ml. su, 2 çay kaşığı tuz, 100 gr. tereyağı, 200 gr. yoğurt, 3 diş sarımsak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 40 dk. /15 dk.
Tarifi: Hamur yoğurma kabı içersine belirtilen miktarda elenmiş un, tuz ve su koyularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hazırlanan hamur 30 dk. dinlendirildikten sonra, hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler koparılarak tahta sofr, üzerinde oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur yufkalarının kalınlığının göz kararı 2 mm. den aşağı olmamasına dikkat edilir. Açılan yufkalar bir bıçak yardımı ile arzuya göre 1x1 cm ya da 1,5x1,5 cm boyutunda kare şeklinde kesilir. Kesilen yufka şeritlerinin üzerine un serpiştirilerek birbirine yapışması önlenir. Daha sonradan mantılar ayrı bir yerde tencerede kaynamakta olan suyun içine atılarak haşlanarak yumuşaması sağlanır. Yumuşayan mantılar süzülerek, bir servis tabağına alınır. Üzerine ayrı bir tavada kızdırılan sade tereyağı sosu dökülerek sıcak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K7, K9, K12, K18, K21, K27, K35

Ülkemizde her yörede yapılan mantı yörede de sıklıkla yapılan bir hamur işi çeşididir. Yöre insanı tarafından hazırlanan mantıların daha önceden hazırlanarak kurutulduğu ve ihtiyaca göre kullanıldığı kaynak kişilerin ifadelerinden anlaşılmaktadır. Yöreye has mantı servisinin üzerine sade tereyağı sosu dökülürken, yemek kültürlerinin birbirlerinden etkileşimi ile arzuya göre sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı sosu ile de servis edilmektedir.

Tablo 52. Pişi Reçetesi

Yemeğin Adı: Pişi
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, orta boy tava, tahta sofrası, oklava.
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 1 kg. un, 500 ml. su, 2 çay kaşığı tuz, 20 gr. kuru maya, 1 çay bardağı sıvı yağ.
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat/15 dk.
Tarifi: Hamur yoğurma kabı içerisine elekten geçirilmiş belirtilen miktarda un ve tuz alınır, ayrı bir yerde belirtilen miktarda ılık su içerisinde maya eritilerek un kabının içerisine alınarak ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur kabının ağzı nemli bir bezle örtülerek oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Daha sonra mayalama işlemi gerçekleşen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler kopararak oklava yardımı ile düz zemin üzerinde 20 cm. çapında açılır bu işlem hamur bitene kadar devam eder. Uygun ebatta tavaya sıvı yağ alınır ve açılan hamur orta harlı ateşte arkalı önlü pişirilerek servis tabağına alınır, arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K5, K7, K8, K13, K19, K22, K28, K31, K38

Türk kültürüne ait özgün hamur işlerinden biride pişidir. Pişi ülkemizin birçok bölgesinde farklı formlarda yapılmaktadır. Yöreyle ait pişiler sıvı yağda ve yapılması ile özgünlük arz etmektedir. K19 kodlu katılımcı pişi yapımı ile ilgili görüşlerini şu şekilde belirtmiştir:

“Pişileri biz sıvı yağ ile yaparız. Bazı köylerde tereyağı kullanıldığını da duydum. Ancak tereyağı fazla ateşe dayanıklı olan bir yağ çeşidi olmadığından yanar ve pişilerin yağdan dolayı yağla temas eden bölgelerinde kararma olur, buda hoş durmaz ve tadını bozar”.

Tablo 53. Siron Reçetesi

Yemeğin Adı: Siron
Kaç Kişilik Olduğu: 5-6 kişilik
Yapımında Kullanılan Araç Gereçler: Hamur yoğurma kabı, tepsi, tahta sofa, oklava, pişirme sacı, bıçak
Yapımında Kullanılan Malzemeler: 750 gr. un, 2 çay kaşığı tuz, 350 ml. su, 2 su bardağı süzme yada yoğurt, 200 gr. tereyağı, 1 çay kaşığı pul biber, 200 gr. ceviz içi
Ön Hazırlık Süresi/ Pişirme Süresi: 1 saat/1 saat
Tarifi: Uygun bir kap içerisinde belirtilen miktarda elenmiş un, su ve tuz kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler koparılarak un serpiştirilmiş tepsiye dizilir. Hamur 5-10 dk. üzeri kapalı dinlendirilir. Dinlendirilen bezeler düz bir zeminde oklava yardımı ile açılarak sac üzerinde kurumayacak şekilde alt üst pişirilir. Pişirilen yufkalar kurumadan 3 cm. eninde katlanarak rulo yapılır. Elde edilen rulolar 1.5 cm eninde kesilir. Kesilen bu parçalar bıçakla kesilen yerler üstte kalacak şekilde tepsiye dizilir ve fırında rengi çok hafif dönene kadar kurutulur. Fırınlanan sironlar servis tepsisine dizilerek üzerlerine, ayrı bir yerde hazırladığımız ılık su ile açılmış süzme yoğurt gezdirilir. Sironların bu karışımı çekmesi sağlanır. Orta harlı ocakta tava yardımı ile tereyağı ve pul biber sos haline getirilerek sironların üzerine gezdirilir. İnce çekilmiş cevizlerde sironların üzerine serpiştirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.
Yemeğin Yapıldığı İlçeler: Kelkit, Şiran, Köse
Kaynak Kişiler: K1, K3, K6, K8, K11, K17, K26, K34

Siron yöreye has en özgün yemeklerin başında gelmektedir. Siron Köse ilçe merkezine yakın köylerde “ziron” adı ile de bilinmektedir. Son yıllarda teknolojinin gelişmesi ile saklama koşulları için uygun ortamların sağlanması sonucu paket ürün olarak market raflarında yerini alan bir üründür. Yörede sironun hazırlanmadığı ya da hazırlanmasa dahi paketli olarak marketlerde alınıp tüketilmediği ev neredeyse yok denecek kadar azdır (K11, K26, K34). Eski zamanlarda sironu ıslamak için et suyu kullanılırken günümüzde artık normal su kullanıldığı değerlendirilmektedir. Yine eski zamanlarda sade tereyağı ile servisi yapılırken günümüzde ceviz içi, fındık içi, nar gibi

çeşni veren yiyecekler ile servis edildiği gör÷lmektedir. Sosu için süzme, süzme yoğurt ve kurut gibi süt ürünlerinin değeriendirildiği anlaşılmaktadır.



SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Son yıllarda kitle turizminin öneminin azaldığı ve bireylerin farklı turizm türlerine odaklandıkları ve çeşitli arayışlara girdikleri istatistiki turizm verilerinden anlaşılmaktadır. Alternatif turizm türlerinden biri olan gastronomi turizmi turistik destinasyonlar açısından fark yaratmaktadır. Birçok ülke ve turistik bölge kendi destinasyonlarını farklılaştırarak pazarlama yoluna gitmektedir. Günümüzde özellikle turizmden büyük pay alan Amerika, Fransa, İspanya, İngiltere vb. gibi ülkeler gastronomi turizminden önemli oranlarda ekonomik gelir elde etmektedirler.

Dünyada ve ülkemizde gastronomi turizmine olan ilginin artması, yöresel yiyecekler, ünlü restoranlar, festivaller, tadım gezileri vb. etkinliklerin turizm faaliyeti olarak değerlendirilmesi ve turistik ürün olarak pazarlanması faaliyetleri her geçen gün artarak devam etmektedir.

Gastronomi turizmi geleneksel kültürler ile ilişkilidir. Yerel mutfaklarda geçmişten günümüze üretilen yiyecek-içecekler tarihin her döneminde turistlerin ilgisini çekmiştir. Gastronomi turizmiyle koruma/kullanma dengesi gözetilerek yerel kültürlerle özgü unutulmuş geleneksel mutfak değerlerinin öncelikle kayıt altına alınması daha sonra ise gastronomi turizmi yoluyla yerel halka katkı sağlaması amaçlanmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013:207).

Son yıllarda UNESCO ülkemizde birçok ili “*Yaratıcı Şehirler Ağına*” dahil etmiştir. 2019 yılı itibarı ile UNESCO yaratıcı şehirler ağında ülkemizden 6 il bulunmaktadır. Bunlar iller; Gaziantep, Hatay, İstanbul, Kütahya, Afyonkarahisar, Kırşehir illeridir. Bu illerden Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illeri gastronomi alanında yaratıcı şehirler ağındadır. Bu bağlamda ülkemizdeki diğer şehirlerinde yaratıcı şehirler ağında edebiyat, gastronomi, medya sanatları, müzik, sinema-film, tasarım, zanaat ve halk sanatları şehirleri gibi birçok konuda öne çıkarak, farkındalık yaratmak için kültürel değerlerinin tanıtımı ve bu tanıtımı turistik ürün olarak kullanmayı hedeflemektedirler.

Türk Patent ve Marka Kurumunun ülkemizde bir uygulaması olan “*Coğrafi İşaretli Ürün*” uygulaması yerel ürünlere olan ilgiyi artırmış, bu ürünlerin tescillendiği yöreler özgünlüğü ile bu bölgeleri çekim unsuru haline getirmiştir. Coğrafi işaret tescili

ile ürünler hem sürdürülebilirlik hem de marka değeri açısından önem kazanmakta, bu durum coğrafi tescilli ürünlerin olduğu yöreler açısından turistik çekim merkezi haline gelmektedirler. Bu bağlamda bölge mutfağına ait yemeklerin çeşitli mecralarda tescilli yapılarak kayıt altına alınması önem arz etmektedir.

Ülkeler ve bölgeler arası ulaşımın kolaylaştığı günümüzde insanlar sadece bir kahve içmek, tescillenmiş bir ürünü tatmak için bir başka ülkeye seyahat eder duruma gelmiştir. Bu durum insanların tatil tercihlerinde de etkili olmaktadır. İnsanlar artık gidecekleri yerlerde yerel yiyecek ve içecekleri tatmak ve farklı yiyecek içecek deneyimi yaşamak için İspanya, İtalya, Fransa başta olmak üzere dünyanın birçok ülkesine seyahat etmektedirler. Günümüzde turistik bölgelerde alternatif turizm kapsamında değerlendirilen gastronomi turizmi artık daha küçük, eğitilmiş, gelir seviyesi yüksek ve bilinçli gurupların oluşturduğu “*Tadım Turizmi*” konseptine doğru yönelmeye başlamıştır. Bu bağlamda bölgelerin yiyecek içecek kültürlerine ait ritüellerin sergilendiği yiyecek içecek sunumlarının seremoniye döndüğü “*Tadım Restoranları*” oluşturulacak bu sayede de sürdürülebilirlik kapsamında bölgelerin taşıma kapasitelerini de aşılmamış ve daha az sayıda misafir ağırlanarak daha fazla gelir elde edilmiş olacaktır. Böylelikle gastronomi turizmi bağlamında tadım turizmi kapsamında seyahat eden kişilere hem daha fazla zaman ayrılacak hem de kişilere özel olduğu hissi verilerek destinasyondan mutlu ayrılmaları sağlanacaktır.

Bu bilgiler ışığında ülkemizin taşıdığı ve içerdiği tüm katma değerlere rağmen “*Gastronomi Turizmi*” açısından hak ettiği yerde olduğunu söyleyebilmek ne yazık ki mümkün değildir. Oysa dünyanın en çeşitli ve en lezzetli yemek alternatiflerine sahip Türkiye, her bölgesi ile gastro turistlerin değerlendirebileceği, onlar tarafından ziyaret edilebilecek potansiyele sahiptir.

Alan yazınında araştırma konusu Kelkit Havzası ilçelerine ait gastronomi ve turizm ile ilgili bir araştırmaya rastlanmasa da konu ile Gümüşhane ve çevresi ile ilgili Al, 2009; Ülker vd. 2011; Çalık vd. 2013; Taş ve Taş 2017; Akyürek ve Zeybek 2018; Çalık ve Ödemiş ; 2018’in çalışmaları bulunmaktadır.

Bu çalışma ile Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçeleri olan Köse, Kelkit ve Şiran ilçelerinin yemek kültürlerinin gastronomi turizmi kapsamında incelenmesi amaçlanmıştır. Yapılan çalışmada Kelkit vadisi olarak tabir edilen ve Kelkit Irmağı ile çevresinde yerleşen Gümüşhane ili idari sınırları içinde bulunan bu üç ilçenin yemek

kültürü incelenmiş unutulmaya yüz tutmuş yemekleri ile kültürel öğeler, kaynak kişilerin ifadeleri ile kayıt altına alınmıştır. Ayrıca bu çalışma ile ülkemiz ve özellikle bölgemizde son yıllarda farklı bir trend olarak ilgi görmeye başlayan turizm tiplerinden “*Gastonomi Turizmi*” kapsamında yiyeceklerin değerlendirilmesi, yerel işletmelerin menülerinde yer alması ve geçmişten günümüze uğradığı değişiklikler tespit edilmeye çalışılmış, varsa unutilanlar gün yüzüne çıkarılarak kayıt altına alınmıştır.

Yapılan araştırmaya konu olan Kelkit vadisi ilçelerinin coğrafi yapısı ve tarıma elverişli olan verimli topraklarının yerel mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynadığı görülmektedir. Her ne kadar bölgede büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapıyor olsa da elde edilen bulgulardan yemeklerin çoğunun tarımsal ürünler kullanarak yapıldığı görülmektedir. Katılımcılardan derlenen reçeteler incelendiğinde “*et*” ürününün yemek yapımında ana ürün olarak kullanıldığı yemek sayısının az olduğu anlaşılmaktadır. Araştırma kapsamında Gümüşhane’de gastronomi unsuru olarak değerlendirilebilecek yiyeceklerin genellikle hamur işi ve dolayısıyla karbonhidrat ağırlıklı olduğu görülmektedir. Bunun yanında doğada kendiliğinden yetişen birçok “*yenilebilir ot*” unda yemeklerde baharat, ana unsur malzeme ya da yardımcı malzeme olarak kullanıldığı değerlendirilmektedir.

Yapılan saha araştırmasında özellikle ana yemek olarak birçok dolma çeşidinin sıklıkla yapıldığı görülmüştür. Bunun yanında hamur işlerinin yerel mutfağın ayrılmaz parçası olduğu ve ağırlıklı olarak hamur işi yemeklerden börek, kete, katmer vb. türü yiyeceklerin sıkça yapıldığı görülmüştür. Yemeklerin ön hazırlık aşamalarında ve yapım süreçlerinde genel pişirme usullerinin kullanıldığı çok farklılık arz eden tekniklerin kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Gastronomi turizminin bölgede henüz gelişmediği gözlenmektedir. Özellikle Kelkit ilçesinde esnaf lokantalarında yapılmakta olan döner ve kavurma yerel bazda tadım amaçlı hareketlilik sağlamaktadır.

Gümüşhane İli Kelkit havzası ilçelerinin yemek kültürüne ait birçok yemeğin basitçe ve çok zaman almadan yapılabilir olması gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek bir durumdur.

Turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizmi ve diğer turizm çeşitlerinin pazarlamasında ana unsuru özgün coğrafi bölgeler ve aynı şekilde özgün yerel kültürlerdir. Yerel kültür öğelerinden olan yöresel gastronomi unsurlarının bölgelerin

turizm arz kapasitesine olacak katkısı tartışmasız pozitif yönde olacaktır. Ülkemiz turizm gelirleri ve ziyaretçi bazında en fazla misafir ağırlayan İstanbul-Antalya yayı cazibesini korumakla birlikte ülkemizdeki diğer turizm destinasyonlarının tarihi, doğal, kültürel, çekicilikleri ile her gecen gün ziyaretçi sayılarını artırmaktadır.

Turistik seyahat yapan insanlar tarafından çok bilinen ve çok ziyaretçi alan destinasyonların daha bakir ve el değmemiş yörelere kaydığı, turistik ziyaretlerin kitle turizminden uzaklaşarak birçok alternatif turizm çeşidine yöneldiği, turizm göstergelerinden anlaşılmaktadır. Şehirlerin markalaşmasında önemli bir yeri olan coğrafi ürün tescillerinin birçoğunun yiyecek içecek kültür öğeleri olduğu göz önüne alındığında turistik ürün pazarlamada gastronomi unsurlarının önemi daha da artmaktadır.

Gümüşhane gibi coğrafi şartların zor olduğu tek gelir kaynağının tarım ve hayvancılık olduğu bölgelerin sahip olduğu kültürel değerler, turistik çekicilik unsuru olarak tarihi ve turistik destinasyonlara entegre edilmeli ve diğer illerdeki destinasyonlarla rekabette güçlü bir argüman olarak kullanılmalıdır.

Son yıllarda Ortadoğu ve İran kökenli turistlerin Karadeniz Bölgesi'nde artış göstermesi, bölgenin de karayolu ile seyahat eden turistlerin geçiş güzergahında olması, Gümüşhane ve civarının birçok turistik destinasyona sahip olması gibi nedenlerle ilerleyen yıllarda bölgede turist varışlarının yoğunlaşacağı öngörülmektedir. Fakat, Akyürek ve Zeybek (2019) tarafından yapılan bir araştırmada bölgede gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek nitelikli bir işletmenin bulunmaması ve mevcut işletmelerde kalifiye personel problemlerinin olması ciddi bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır.

Özgün yöresel yemek yapan kişilerin genellikle yaşlı ve ev hanımı olması, yeni yetişen ve şu anda yiyecek içecek işletmelerinde çalışan ustaların yerel yiyecekler konusundaki bilgi eksikliği, bu yiyeceklerin menülere konulması noktasında bir dezavantaj olarak değerlendirilmektedir.

Yerel mutfak konusunda yapılacak çalışmalar ile birlikte bölgede yapılan yemeklerin restoran menülerinde yer alması, iç ve dış turizm hareketlerinin olduğu dönemlerde bu yemeklerin tanınırlığını artırarak talep görmesine neden olacaktır.

Ayrıca; araştırma konusu bölgede yapılacak bir proje ile “keyveni” ismi verilen ve toplu organizasyonlarda yöreye has yerel ve özgün yemek yapan kişilerin

unutulmaya yüz tutmuş bu yiyecekleri ve yapılışlarını genç aşçılara ve usta öğreticilere öğretmesi önem arz etmektedir. Yaşayan insan hazinesi olarak da değerdendirilebilecek bu kaynak kişilerden derlenen yiyeceklerin kayıt altına alınması, somut olmayan kültürel miras bağlamında gelecek nesillere aktarılacak bir hazine niteliğı taşımaktadır.

Somut olmayan kültürel miras bağlamında “keyveni” geleneğı, kışın kullanılmak üzere tuzda et pişirme yöntemi olarak da adlandırılabilir “küzüm eti” yapımı ve yine kışın kullanılmak üzere “kemik kurutma” yöntemi, eski yıllarda yapıp günümüzde unutulmaya yüz tutmuş “dövme kıyma” yapma alışkanlığı ve kış günlerinde köy konaklarında bir ritüel haline gelen “tel helva çekme” geleneğı kültürel miras kapsamında korunması ve gastronomi turizmi kapsamında değerdendirilesi gereken hususlar olarak tespit edilmiştir.

Bölgenin özelliğı dikkate alındığında bölgede gastronomi turizminin gelişmesinde aşağıda bazı öneriler sıralanacaktır:

- Bölgede bulunan ovalarda yapılan organik tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin çiftlik turizmi kapsamında değerdendirilebileceğı, elde edilen ürünlerin gastronomi turizmi açısından da avantaj sağlayacağı düşünülmektedir.
- Türk yemek kültürüne çok ayrı bir yeri olan keşkek yapımının bölgede başka formda yapılması bölge için avantaj sağlayan başka bir konudur.
- Bölge de yapılan küzüm eti, kemik kurutması, dövme kıyma, çekme helva vb. nin gastronomi turizmi açısından değerdendirilebilecek özgün yiyecekler olması yöre açısından avantajı bir durumdur.
- Coğrafi işaretli ürün sayısı şu anda 8 olan yörede coğrafi işaretli ürün sayısında artış olması, bu ürünlerin marka değerdelerini de artıracığından gastronomi turizmi açısından olumlu bir durum oluşturacaktır.
- Kısa zamanda servise hazır hale getirilen ve birçok yöre ve dünya mutfaklarında da farklı formlarda sunumu yapılan Lalanga, Lemis vd gibi yiyeceklerin yerel yiyecek içecek işletmelerinin menülerine konulması menü zenginliği sağlayacaktır.
- Gastronomi ve yerel ürünler rotası oluşturulmalı. Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yerel yönetimlerin yapacağı bir çalışma ile Gastronomik unsurların rotaları belirlenmelidir. Bu çalışmada STK, konu ile ilgili kaynak kişiler, üniversitelerin ilgili bölümlerindeki akademisyenler den yararlanılmalıdır.

- Yerel yiyeceklerin yaşatılması için kurslar düzenlenmelidir. Halk Eğitim Merkezlerinde yöreye özgü yiyecekleri bilen kaynak kişilerden de yararlanarak yöresel yemek kursları düzenlenmeli ve bu kurslarda yapılan yöresel yiyecekler kayıt altına alınmalıdır.
- Bölgenin sıkıntısı olarak nitelendirilebilecek kalifiye, nitelikli personel sorununu ortadan kaldırmak için yiyecek-içecek işletmelerinin bağlı olduğu meslek örgütleri tarafından işbaşı eğitim kursları verilerek mevcut personelin meslek standartları konusunda eğitilmesi sağlanmalıdır.
- Temalı özgün mutfak restoranları oluşturulmalıdır. Ülkemizde birçok yörede il ya da yöre isimleri ile temalı mutfakların varlığı mevcuttur. Yörenin gastronomik unsurlarını öne çıkaracak yerel halkında desteklenerek küçük, yerel yiyeceklerin servis edildiği, Şiran Mutfağı, Kelkit Mutfağı, Köse Mutfağı, Kelkit Vadisi Mutfağı vb gibi isimlerle yerel işletmelerin açılması teşvik edilmelidir.
- Bölgenin geniş tarım arazilerine sahip olması nedeni ile bu arazilerde tarımı yapılacak yeni ürünler denenerek yerel mutfaklarda kullanımı sağlanmalıdır. Nitekim bölgede sağlık açısından önemli bir tahıl ürünü olan karabuğday 2019 yılında deneme ekimleri yapılmış ve üretime başlamıştır.
- Meslek odaları ve yerel yönetimler iş birliği ile yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemek servis edilmesi zorunluluğu getirilmelidir. Bunun faaliyete geçmesi ve devamı ile ilgili olarak haftanın belli günlerinde yapılabileceği gibi, yine günün belli saatleri arasında da uygulanabilir.
- Yörenin gastronomi unsurları ile ilgili hazırlanan hiçbir basılı yayın bulunmamaktadır. Valilik ya da Belediyelerce kitap, broşür, dergi vb gibi yörenin yemek kültürünün yansıtıldığı basılı kaynaklar hazırlanmalıdır. Bu kapsamda oluşturulacak komisyonlarda kaynak kişiler, yöresel yemek yapan şeflerden ve akademisyenlerden yararlanılmalıdır.
- Yörede kutlanan önemli günlerden olan Kurtuluş günü, Turizm haftası ve festivallerde yöresel yemek yarışmaları düzenlenmeli ve bu yarışmalarda yapılan yöresel yiyecekler kayıt altına alınmalı, basılı kaynak haline getirilmelidir.
- Yerel ve ulusal basında, sosyal medyada yerel ürünler konusunda gezginler, takipçi sayıları milyonlarla ifade edilen sosyal medya fenomeni kişilerle

iletişime geçilerek yöresel yiyeceklerin tanıtım noktasında girişimde bulunulmalıdır.

- Yöre ve il geneli endemik bitkiler açısından ülkemizde ilk üç il içinde yer almaktadır. Bölgenin hayvansal gıda ve bal gibi ürünlerin yöresel yiyecek yapımında kullanılarak pazarlanmasında bu durum kullanılmalıdır.
- İl bazında “Ne Nerde Yenir?” haritası çıkarılarak turistik otellerin ve turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlara bırakılmalı, böylelikle bölgeye farklı amaçlarla gelen turistlerin gastronomi turizmi kapsamında yöresel yiyeceklerin en kaliteli ve en özgününü yiyebilecekleri yörelere yönlendirilmesi sağlanmalıdır.
- Özellikle lokantalarda yiyecek üretiminde kullanılacak gıda maddelerinin yerel halktan temin ederek yem yemeklerin kalitesi korunmalı hem de yerel halk kalkındırılmalıdır.
- Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilecek yerel ürünlerin sürdürülebilirliği bu ürünlerin hem yerel ve özgün kalmasına hem de bölgeye gelen ziyaretçiler vasıtası ile tüm dünyada tanınmasını sağlayacak böylelikle ürün yerelleşme konusunda sağlam bir temele oturacağı gibi aynı zamanda özü bozulmadan tanınırlığı genelleşecektir.
- Gastronomi unsuru bölgeye ait yerel ürünler Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın envanterine girmeli gerekli görülmesi halinde standart reçetelerin oluşturulması konusunda bakanlık uzmanlarından destek alınmalıdır.
- Doğu ve Güney Doğu Anadolu mutfak kültüründe bulunan çiğ köfte ve sıra gecesi ritüelinin bölgede konak, herfene ve tel helva çekme ritüeli olarak uygulanabilirliği gastronomi turizmi açısından kullanılabilecek bir argüman olarak değerlendirilmelidir.
- Seyahat acentalarının tur güzergahlarına girecek olan yörede yöresel yemek yapan işletmelerde misafirlerin ağırlanması noktasında acenta ve tur rehberleri nezdinde girişimde bulunulmalıdır.
- Turizm İl Müdürlüğü tarafından hazırlanacak tanıtım amaçlı el broşürlerinde yöresel yemeklerle ilgili köşelere de yer verilerek bölgenin gastronomi unsuru yiyeceklerine ilgi uyandırılmalıdır.

Bu çalışmada yalnızca Gümüşhane ili Kelkit Vadisi İlçelerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli değerlendirilmeye çalışılmıştır. İlerde akademisyenlerce yapılacak çalışmaya bütün Gümüşhane yöresi dhil edilerek geniş çaplı bir çalışma yapılabilir. Yapılan alışma ve değerlendirme sonucunda tespiti yapılan yemeklerin kayıt altına alınması, geniş bir paydaş kitlesi ile oluşturulacak yöresel yemek envanter çalışmasında kullanılması ve önümüzdeki yıllarda gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi mümkün olacaktır.



KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O., Benli, S. (2015). Bir seyahat motivasyon aracı olarak gastronomi: Hatay'ı ziyaret eden yerli turistlerin seyahat motivasyonları, yiyecek-içecek deneyimleri ve seyahat memnuniyetleri üzerine bir araştırma. Uluslararası Avrasya Turizm Kongresi, 448-464.
- Akyürek, S. ve Zeybek, H. İ. (2018). Gümüşhane ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. Social Sciences Studies Journal, 4(15), 869-882. 22 Şubat 2020 tarihinde http://www.sssjournal.com/Makaleler/941186938_16_4-15.ID461.%20S.AKY%c3%9cREK%20&%20H.%c4%b0.ZEYBEK_869-882.pdf adresinden erişildi
- Al, F. E. (2009). Gümüşhane Halk Kültürü Alan Araştırmaları. Gümüşhane: Gümüşhane Valiliği Yayınları.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Ana Britannica. (1988). *Gümüşhane maddesi*. Ana Britannica. İstanbul: Ana Yayıncılık.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- Aslan, H. (2010). Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi bir uygulama. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Aydın, E. (2015). Gastronomi turizminin şehir markalaşmasına etkisi: Afyonkarahisar ili örneği. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Bayrakçı, S. ve Akdağ, G. (2016). Yerel yemek tüketim motivasyonlarının turistlerin tekrar ziyaret eğilimlerine etkisi: Gaziantep'i ziyaret eden yerli turistler üzerine bir araştırma. Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, 27, 96-110. doi: 10.17123/atad.vol27iss10006.

- Bağcı, H. R., Şirin, M. Ve Zeybek, H. İ. (2019). Torul Kalesi (Gümüşhane) Cam Seyir Terası. Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi, 10, 111-123. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/841189>
- Belge, M. (2018). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayıncılık.
- Bilgili, B., Ö. Yağmur ve Yazarkan H. (2012). Turistik ürün olarak festivallerin etkinlik ve verimliliği üzerine bir araştırma (Erzurum-Oltu Kırdag Festivali Örneği). Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 2(2), 117-124. <http://ijses.org/index.php/ijses/article/view/66/68>
- Birdir, K., Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi, 3(2), 57-68. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/355402>
- Bucak, T., Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16 (30), 203-216. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/853160>
- Bucak, T., Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. International Journal of Social Science, 28(2), 315-328. doi: <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS2528>
- Buğday Hareketi. (2019, 21 Haziran). Tatuta Çiftlikleri. Erişim adresi: <http://www.tatuta.org/?p=1&lang=tr>
- Coğrafya Dünyası, (2019). Gümüşhane Ekonomisi. 25 Haziran 2019 tarihinde <http://www.cografya.gen.tr/tr/gumushane/ekonomi.html> adresinden erişildi.
- Coğrafya Dünyası, (2019). Gümüşhane. 25 Haziran 2019 tarihinde <http://www.cografya.gen.tr/tr/gumushane/> adresinden erişildi.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfacı örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(1), 64-70. http://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue1/2014_vol2_issue1_article8.pdf
- Çağlı Irmak, B. (2012). Türkiye'de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Çiğdem, S. (2013). Bayburt/Aydıntepe yüzey araştırması ışığında bölgenin eskiçağ tarihinin değerlendirilmesi/an evaluation of the ancient historical age of

- Bayburt/Aydıntepe in the light of surface survey. Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, 30, 65-81. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/28720>
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(2), 39-51. http://jotags.org/full_issues/2013_vol1_issue2.pdf#page=44
- De Lera, E. R. (2012). Gastronomy as a key factor in branding Spain. Food and The Tourism Experience, 2(7), 115-122. 21 Haziran 2019 tarihinde tarihinde https://books.google.com.tr/books?hl=tr&lr=&id=FLjIf_TLRLsC&oi=%20factor%20in%20branding%20Spain.%20Food%20and%20the%20tourism%20experience%2C&f=false adresinden erişildi.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(2), 29-34. <http://www.ijses.org/index.php/ijses/article/view/111/118>
- Dikmen, Ç. B., ve Toruk, F. (2015). Korunması gereken bir yerleşim Sadak Köyü: Satala Antik Kenti. Arış Dergisi, 11, 12-35. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/660897>
- Doğanay, S. (2001). Gümüşhane şehir coğrafyası. (Yayımlanmamış doktora tezi), Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Doğanay, H. (2000). Türkiye'de az tanınan üç; doğa harikası: Tomara, Sarıkayalar ve Muradiye çağlayanları. Atatürk Üniversitesi Doğu Coğrafya Dergisi, 6(3), 1-24. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/26763>
- Doğa ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, (2019). Köse Tabiat Parkı. 21 Haziran 2019 tarihinde <http://kose.tabiat.gov.tr/> adresinden erişildi.
- Doğa ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü, (2019). Tomara Şelalesi Tabiat Parkı. 08 Temmuz 2019 tarihinde <http://tomaraselalesi.tabiat.gov.tr/> adresinden erişildi.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2008). Turistik Ürün Çeşitlendirilmesi. N. Hacıoğlu ve C Avcıkurt (Yay.Haz.), Mutfak Turizmi içinde (s.s. 430-438). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğdubay M., Sarıoğlu M., Saatçi G. ve Sü Eroz. S. (2011). Destinasyon pazarlamasında yerel yönetimlerin gastronomik öğeleri kullanma eğilimlerinin ölçülmesine yönelik bir araştırma, V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. 28-29.

- Durlu-Özkaya, F. (2009). Türk Mutfağında Zeytinyağı. F. Göğüş, M.T. Özkaya ve S. Ötleş, (Yay. Haz.), Zeytinyağı içinde (s. 252-263). Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dünya Gazetesi. (2019). İstatistik Kurumu Verileri. 17 Aralık 2019 tarihinde www.dunya.com adresinden erişildi.
- Düzgün, E. ve Çalık, İ. (2017). Gümüşhane ili Süleymaniye Mahallesiindeki tarihi yapıların sürdürülebilir turizm bağlamında değerlendirilmesi. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4(Ös), 125-136. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/340931>
- Düzgün, E., Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3(1), 41-47. http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf
- Eren, Ö. Ü. S., Demir, Ö. G. Ö. (2019). Turistik restoranlarda geleneksel tatlıların kullanımının çevrimiçi gastronomi imajı ve gastronomi deneyimi ile ilişkileri üzerine bir araştırma. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı. s.149, 1-881. Erişim adresi: <http://ugtak.org/wp-content/uploads/2019/12/UGTAK-Proceedings-Book-1.pdf>
- Eren, D., Eroğlu, S., (2019). Niğde ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı. s.122, 1-881 Erişim adresi: https://www.researchgate.net/profile/Yusuf_Karakus/publication/338230820_UGTAK_Proceedings_Book/links/5e0b3cd992851c8364a70301/UGTAK-Proceedings-Book.pdf#page=138
- Gazete Vatan. (2019). Röportaj. 02. Ocak 2019 tarihinde www.gazetevatan.com adresinden erişildi.
- Gümüş Yurt. (2019). Gümüşhane'de Turizm. 29 Ağustos 2018 tarihinde <https://www.gumusyurt.com.tr/gumushane.php> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Belediyesi. (2019). Gümüşhane'nin Coğrafyası. 07 Şubat 2019 tarihinde <https://www.gumushane.bel.tr/gumushane-rehberi/cografi-konum/adresinden> erişildi.

- Gümüşhane Belediyesi. (2019). Gümüşhane'nin Nüfusu. 07 Şubat 2019 tarihinde <https://www.gumushane.bel.tr/gumushane-rehberi/nufus/> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü. (2019). Gümüşhane Coğrafi Konumu. 07 Şubat 2019 tarihinde <https://gumushane.csb.gov.tr/cografi-konum-i-2914> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2019). Coğrafi Konum. 07 Haziran 2019 tarihinde <https://gumushane.ktb.gov.tr/TR-220335/cografi-konum.html> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Kültür Envanteri. (2016). Gümüşhane Kültür Envanteri. Ankara: Öncü Basım evi.
- Gümüşhane Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2019). Kış Sporları. 06 Şubat 2019 tarihinde <https://gumushane.ktb.gov.tr/TR-57876/zigana-kis-sporlari-turizm-merkezi.html> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Organize Sanayii Müdürlüğü. (2019). Gümüşhane'de Sanayi. 06 Temmuz 2019 tarihinde http://gumushaneosb.org.tr/?page_id=31 adresinden erişildi.
- Gümüşhane Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2019). Gümüşhane'nin Ekonomik Yapısı. 04 Mayıs 2019 tarihinde <https://gumushane.tarimorman.gov.tr/Belgeler/2018/%C3%A7al%C4%B1%C5%9Fma%20raporu.pdf> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası. (2019) Belgeli Otel ve Restoranlar. 08 Ekim 2019 tarihinde http://gumushanetso.org.tr/dosyalar/BUTIK_OTEL_BUNGALOV_RESTORANT.pdf adresinden erişildi.
- Gümüşhane Üniversitesi. (2019). Kelkit'in Tarihi. 09 Haziran 2019 tarihinde <http://kelkitshmyo.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/kelkit/il%C3%A7emizin-tarihi/> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Üniversitesi. (2019). Tomara Şelalesi. 08 Temmuz 2019 tarihinde <http://turizm.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/g%C3%BCm%C3%BC%C5%9Fhanede-turizm/%C5%9Firan-tomara-%C5%9Felalesi/> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Valiliği. (2018) Gümüşhane Tarihi. 06 Temmuz 2019 tarihinde <http://www.gumushane.gov.tr/tarihce> adresinden erişildi.

- Gümüşhane Valiliği. (2019). Şiran Tarihi. 07 Haziran 2019 tarihinde <http://www.gumushane.gov.tr/siran> adresinden erişildi.
- Gümüşhane Valiliği. (2019). Gümüşhane’de Sanayi. 06 Ocak 2019 tarihinde <http://www.gumushane.gov.tr/sanayi> adresinden erişildi
- Güneş, G., Ülker, H. İ. ve Karakoç, G. (2008) Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. 2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi. Ankara: Oğlak Yayıncılık.
- Güzel Şahin, G., 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. https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue2/2015_vol3_issue2_article8.pdf
- Gölgeli Ürfe, K. (2016). Yerel Yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Gvion, L., Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants. The Journal of Popular Culture, 41(6), 950-974. <https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38563517/>
- Habertürk Gazetesi. (2019). Haber. 05 Şubat 2019 tarihinde www.haberturk.com adresinden erişildi.
- Hamamcıbaşı, F.Ü. (2008). Yiyecek turizmin ve yiyecek turizmini açısından Bozcaada’nın kaynakları. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Harita. (2019). 15 Haziran 2019 tarihinde www.google.com.tr adresinden erişildi.
- Karaketir, E. (2018). Persler Anadolu’da: Büyük Kyros’un Lydia seferi ve sonuçları, Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi, 2(1), 1-27. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/504667>
- Karasar, N. (2009). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kelkit Belediyesi. (2019). Kelkit’in Tarihi. 09 Haziran 2019 tarihinde <https://www.kelkit.bel.tr/kelkit/tarih.html> adresinden erişildi.

- Kelkit Kaymakamlığı. (2019). Satala Antik Kenti. 17 Haziran 2019 tarihinde <http://www.kelkit.gov.tr/satala-santik-kenti> adresinden erişildi.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2019) Çakırkaya Kilisesi. 21 Haziran 2019 tarihinde <https://gumushane.ktb.gov.tr/TR-232374/siran-kozagac-koyu-cakirkaya-kilise.html> adresinden erişildi.
- Ketin, İ. (1983). Türkiye jeolojisine Genel Bir Bakış. İstanbul: İTÜ Kütüphanesi Yayınları.
- Kınalı, N, (2014). Destinasyonun turistik çekim gücü içerisinde bölge mutfağının önemi ve Erzurum mutfağı önemi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Korkmaz, M., Karakurt, E. (2014). Kelkit (Gümüşhane) aktarlarında satılan tıbbi bitkiler. Journal of Natural & Applied Sciences, 18(3), 60-80. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/193976>
- Kozak, M. (2017). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kök, R. (1991). Gümüşhane'nin Demografik Yapısı ve Kaynak Göçünün Nedenleri. N.Ü. Karaaslan (Yay. Haz.), Geçmişte ve Günümüzde Gümüşhane Sempozyumu içinde (s. 209-213), Ankara: Ünal Ofset.
- Köse Kaymakamlığı. (2019). Köse Tarihi. 21 Haziran 2019 tarihinde <http://www.kose.gov.tr/tarihce> adresinden erişildi.
- Kul, E. (2010). 1642 Tarihli Avârız defterine göre Şiran kazâsı ve köyleri. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 44. 271-289. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/33546>
- Küçük, O. (2014). Bilimsel Araştırma Yöntemleri Araştırmacı El Kitabı. Ankara: Sage Matbaası.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. & Trihas, N. (2013). *Creating authentic gastronomic experiences for tourists through local agricultural products: The 'Greek breakfast' project*. In Proceedings of the Fifth International Scientific Conference, University of Aegeum, Greece.
- Millî Eğitim Bakanlığı Türk Ansiklopedisi, (1970). *Gümüşhane Maddesi*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Basımevi.

- Mevzuat Genel Müdürlüğü. (2019). Büyükşehir Yasası. 21 Haziran 2019 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6360.pdf> adresinden erişildi.
- 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. doi: 10.21325/jotags.2017.69
- Okçu, M. (2012). Gümüşhane ilinin tarımsal yapısı. *Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 2(2), 93-103. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/84023>
- Öktem, E. (2019). Turizm Bülteni. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 9. 1-24. http://turizm.gumushane.edu.tr/media/uploads/turizm/files/9say-turizm-bulteni-ocak-2019_niFbwKv.pdf
- Özey, R. (1991). Gümüşhane ve Çevresindeki Kırsal Yerleşmelerin Başlıca Coğrafi Sorunları ve Çözüm Yolları. Geçmişte ve Günümüzde Gümüşhane Sempozyumu, Ankara.
- Özgen, I. (2016). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Sarıışık (Yay.Haz.), Uluslararası Gastronomi Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler içinde (s.s. 108-123), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkan, H. (2005). Şiran-Seydibaba Köyü'nde bir grup Osmanlı dönemi eseri. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, 5 (34), 117-135. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/atauniefd>
- Özkan, H. (2009). Gümüşhane'de Osmanlı dönemi türbeleri. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 16(41), 145-171. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/33473>
- Özkaya, F., Kızılkaya, Ö. (2009). Dolmalar ve Türk Mutfağı ile Yunan Mutfağındaki Yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van.
- Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. H. Kurgun ve D. B. Özşeker (Yay.Haz.), Gastronomi ve Turizm (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler) içinde (s.s. 3-24). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Saatcı, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 358- 374. https://jotags.org/2019/vol7_issue1_article19.pdf

- San, S. Ö. (1990). Gümüşhane Kültür Araştırmaları ve Yöre Ağızları. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Samancı,  . (2013). Gastronomi Terimi  zerine. 14 şubat 2019 tarihinde http://foodinlife.com.tr/makale/616/Gastronomi_Terimi_%20Uzerine.html, adresinden erişildi.
- Sargın, S., Demir, ř. (2019). İnsan mek n ilişkisi ölçeğinde kent kimliği ve Gümüşhane  rneği. The Journal of International Scientific Researches, 3(4), 221-239. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/617345>
- Scarpato, R. (2002). Ağırlama arayışında gastronomi  alışmaları. In CAUTHE 2002: Turizm ve Kenardan Hospitality; 2002 CAUTHE konferansı bildirileri, Avusturalya: Edith Cowan Üniversitesi Yayınları.
- Sevimli, Y., S nmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından  nemi. International Rural Tourism and Development Journal, 1(2), 18-28. <http://www.antjournals.org/index.php/irtadjournal/article/view/66/59>
- Solmaz, F. (1998). Gümüşhane ve çevresinde karst şekilleri. Türk Coğrafya Dergisi, 33, 151-162. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/198715>
- şencan, H. (2007). Sosyal ve Davranışsal Bilimlerde Bilimsel Araştırma. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- şengül, S.,  akır, A. ve  akır, G. (2015). Yöresel Mutfaklar, Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve  cecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması. Ankara: Beta Basım Yayım.
- şengül, S., Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(Special Issues), 86-99. doi: 10.21325/jotags.2016.24
- şengül, S., Türkay, O. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Ankara: Detay Yayıncılık.
- şiran Belediyesi. (2019). şiran. 07 Haziran 2019 tarihinde <http://www.siran.bel.tr/ilcemiz> adresinden erişildi.
- şiran Kaymakamlığı. (2019). Tarihçe. 07 Haziran 2019 tarihinde <http://www.siran.gov.tr/tarihce> adresinden erişildi.

- Sözbilir, M. (2009). Nitel Veri Analizi. 05 Şubat 2019 tarihinde http://fenitay.files.wordpress.com/2009/02/1112-nitel-arac59ftc4b1rmada-veri_analizi.pdf on adresinden erişildi.
- Tabban, A. (1958). Kentlerin Jeolojisi ve Deprem Durumu. Ankara: İmar ve İskân Bakanlığı Afet İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Tekin, Ö. A ., Çiğdem, G. (2015). Turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları ölçeği: Bir geçerlik ve güvenirlik çalışması. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 8(39), 975-986. <https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38655207/2015>
- Toksöz, D., Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1), 174-189. doi: 10.21325/jotags.2016.29
- Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tuncel, M. (Ed.). (1996). Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi. Ankara: Diyanet Vakfı Yayınları.
- Tuncel, M. (1990). Türkiye’de Yer Değiştiren Şehirler ve Gümüşhane Örneği. Geçmişte ve Günümüzde Gümüşhane Sempozyumu, Ankara.
- Türk Dil Kurumu. (2020). Gastronomi Tanımı. 20 Haziran 2020 tarihinde www.tdk.gov.tr adresinden erişildi.
- Türkiye Kültür Portalı. (2019). Sadak. 17 Haziran 2019 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gumushane/gezilecekyer/satala-sadak-antik-kenti> adresinden erişildi.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2018). Kelkit Adrese Dayalı Nüfus Bilgileri. 25 Haziran 2019 tarihinde <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> adresinden erişildi.
- Türkiye Otelciler Birliği. (2020). 2019 Turizm İşletme Belgeli Tesisler Raporu. Erişim adresi: <http://www.turob.com/tr/yayinlar--raporlar/sektorel-raporlar>
- Uluslararası Rekabet Araştırmaları Kurumu. (2018). İller Arası Rekabetçilik. 17 Haziran 2018 tarihinde http://www.urak.org/wp-content/uploads/2019/05/URAK_%C4%B0RE_2018-2.pdf adresinden erişildi.

- Uslu, G. A. (1980). Gümüşhane Çevresinin Tarihi ve Sanat Eserleri. İstanbul: Yelken Matbaacılık.
- Uslu, G. A. (1991, Haziran). Gümüşhane'nin tarihçesi ve turistik değerleri. Geçmişte ve Günümüzde. Gümüşhane Sempozyumu Bildirileri, Ankara.
- Uzun, A., Zeybek, H.İ. (1996). Akçakale Mağarası (Gümüşhane). Türk Coğrafya Dergisi, (31), 39-53. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/198767>
- Uzunçarşılı, İ. H. (1988). Osmanlı Tarihi. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ürkmez, N. (2015). Şiran vakıfları. Vakıflar Dergisi, 44(2015). 73-94. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/203022>
- Ülker, T., Kazancı, Ş., Yılmaz, N. ve Doğru, E. (2011). Gümüşhane Halk Kültürü-5. Trabzon: Gündüz Ofset.
- Ünlü, E. (2015). Gümüşhane ili Şiran ve Köse ilçeleri ağızları. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Adıyaman Üniversitesi, Adıyaman.
- Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, (2020). 2019 Turizm İstatistikleri. Erişim adresi: <https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/69320,turizmistatistikleri2019-4pdf.pdf?0>
- Yıldız, Ö. E. (2016). Turistik Ürün Olarak Gastronomi. H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker. (Yay.Haz.), Gastronomi ve Turizm içinde (s.27-44). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. Bilici, S. (2013). Yemeğin kimyası: Moleküler gastronominin dünü, bugünü ve yarını. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(4), 20-25. https://www.jotags.org/Articles/2013_vol1_issue4/2013_vol1_issue4_article3.pdf
- Yamal Y. (Ed.). (1982). *Yurt Ansiklopedisi*. İstanbul: Anadolu Yayıncılık
- Yurttaş, H. (2007). Gümüşhane Köse'deki kültür varlıkları. Sanat Dergisi, (13), 73-86. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/28951>
- Yüce, A., Demir Yaleze, H. (2019). Türkiye'de Cittaslow (Yavaş Şehir) hareketi ve bir öneri: Gümüşhane merkez ilçesi. The Journal of International Scientific Researches, 3(4), 158-180, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/617350>
- Yüksel, M. (1997). Gümüşhane Kitabeleri. Gümüşhane: Gümüşhane Valiliği Yayınları.
- Zaman, M. (2011). Gümüşhane ili'nin turizm potansiyeli. Doğu Coğrafya Dergisi, 6 (4), 209-236. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/26787>

- Zaman, M., Doğanay, S. (2011). Şehir coğrafyası açısından bir inceleme: Gümüşhane. Doğu Coğrafya Dergisi, 6(3), 245-285.
<https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/26777>
- Zengin, B., Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5(40). 404-415,
https://www.researchgate.net/profile/Merve_Iskin/publication/



EKLER



Ek 1. MÜLAKAT SORULARININ LİSTESİ

Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçeleri Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi Konulu

Yüksek Lisans Tezi Soru Formu

Bu soru formu Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim dalında hazırlanmakta olan “*Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçelerinin Gastronomi Turizm Potansiyelini Değerlendirilmesi*” konulu Yüksek Lisans tez çalışması için hazırlanmıştır. Aşağıdaki sorulardan elde edilecek veriler tamamen bilimsel araştırma amaçlı kullanılacaktır. Bu soru formu ile bahsi geçen bölgede unutilan, unutulmaya yüz tutmuş gastronomi öğelerinin gün yüzüne çıkarılması, disipline edilmesi, bölgenin yöresel yemek kültürünün turistik ürün olarak ortaya çıkarılmasının ve bölgenin turizm pazarlamasında alternatif olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

Vereceğiniz katkıdan dolayı şimdiden teşekkür ederiz.

Barış PİR

Dr. Öğr.Üyesi İsmail ÇALIK

Yüksek Lisans Öğrencisi

Tez Danışmanı

SORULAR

1- Demografik Bilgiler:

İsim:

Soy ismi:

Yaş:

Cinsiyet:

Eğitim durumu:

İlçe ve köy:

2- Yiyecek-İçecek Unsuru İle İlgili Bilgiler:

2.1. Bu bölgede geçmişten günümüze pişirilen ve bölgeye özgü olan çorbalar nelerdir?

- 2.1.1- Çorbanın yerel adı nedir?
- 2.1.2- Kullanılan malzemeler nelerdir?
- 2.1.3- Yemeğin Pişirme süresi ne kadardır?
- 2.1.4- Yapımında kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
- 2.1.5- İçerisinde kullanılan sos ve baharatlar var mıdır?
- 2.1.6- Yöreye özgü baharat var mıdır?
- 2.1.7- Hazırlanışı hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 2.1.8- Kaç kişilik hazırlanmaktadır?

2.2. Bu bölgede geçmişten günümüze pişirilen ve bölgeye özgü olan ana yemekler nelerdir?

- 2.2.1- Ana yemeğin yerel adı nedir?
- 2.2.2- Kullanılan malzemeler nelerdir?
- 2.2.3- Yemeğin Pişirme süresi ne kadardır?
- 2.2.4- Yapımında kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
- 2.2.5- İçerisinde kullanılan sos ve baharatlar var mıdır?
- 2.2.6- Yöreye özgü baharat var mıdır?
- 2.2.7- Hazırlanışı hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 2.2.8- Kaç kişilik hazırlanmaktadır?

2.3. Bu bölgede geçmişten günümüze pişirilen ve bölgeye özgü olan tatlılar nelerdir?

- 2.3.1- Tatlının yerel adı nedir?

- 2.3.2- Kullanılan malzemeler nelerdir?
- 2.3.3- Yemeğin Pişirme süresi ne kadardır?
- 2.3.4- Yapımında kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
- 2.3.5- İçerisinde kullanılan sos ve baharatlar var mıdır?
- 2.3.6- Yöreye özgü baharat var mıdır?
- 2.3.7- Hazırlanışı hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 2.3.8- Kaç kişilik hazırlanmaktadır?

2.4. Bu bölgede geçmişten günümüze pişirilen ve bölgeye özgü olan hamur işleri nelerdir?

- 2.4.1- Hamur işinin yerel adı nedir?
- 2.4.2- Kullanılan malzemeler nelerdir?
- 2.4.3- Yemeğin Pişirme süresi ne kadardır?
- 2.4.4- Yapımında kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
- 2.4.5- İçerisinde kullanılan sos ve baharatlar var mıdır?
- 2.4.6- Yöreye özgü baharat var mıdır?
- 2.4.7- Hazırlanışı hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 2.4.8- Kaç kişilik hazırlanmaktadır?

Ek 2. KAYNAK KİŞİLERİN LİSTESİ

SIRA NO	KOD	ADI SOYADI	CİNSİYET	EĞİTİM DURUMU	İLÇE/KÖY
1	K1	Songül TAŞTAN	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
2	K2	Ayşe CAN	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
3	K3	Muzazzez Öztürk	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
4	K4	Erdal Canan	Erkek	Ortaokul	Yeşilbük/Şiran
5	K5	Ayten Gül	Kadın	İlkokul	Evren Köyü/Şiran
6	K6	Gülay Karabıçak	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
7	K7	Mine Yeniçeri	Kadın	İlkokul	Karaköy/Şiran
8	K8	Nevim Karabıçak	Kadın	İlkokul	Karaköy/Şiran
9	K9	Hayriye Yeniçeri	Kadın	İlkokul	Sevken köyü/Şiran
10	K10	Şazimet Şahin	Kadın	Okur-Yazar	Bolluk Köyü/Şiran
11	K11	Zafer Şahin	Kadın	İlkokul	Bolluk Köyü/Şiran
12	K12	Gülüzar Hancı	Kadın	İlkokul	Norşon Köyü/Şiran
13	K13	Seviye Özel	Kadın	Ortaokul	Şiran/Merkez
14	K14	İgafet Karabıçak	Kadın	Okur-Yazar	Karaköy/Şiran
15	K15	Bağdagül Doğan	Kadın	İlkokul	Çevrepınar/Şiran
16	K16	Sabire Nazlı	Kadın	İlkokul	Çevrepınar/Şiran
17	K17	Fatma Sarı	Kadın	İlkokul	Çevrepınar/Şiran
18	K18	Emine Bayrak	Kadın	İlkokul	Elmaçukur/Şiran
19	K19	Samiye Mazmal	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
20	K20	Nevin Kılıç	Kadın	İlkokul	Şiran/Merkez
21	K21	Sabire OSMAN	Kadın	Okur-Yazar	Kelkit/Merkez
22	K22	Şükran ÇOBANOĞLU	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
23	K23	Saliha TAŞAR	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
24	K24	Semra GÖRGÜLÜ	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
25	K25	Emine Gündüz	Kadın	İlkokul	Kelkit/Merkez
26	K26	Leyla Varlı	Kadın	Okur-Yazar	Çimenli Köyü/Kelkit
27	K27	Hanife Güler	Kadın	Okur-Yazar	Yeşilova/Kelkit

28	K28	Binali Kılıç	Erkek	Okur-Yazar	Uzunkol/Kelkit
29	K29	Fatma Erdoğan	Kadın	İlkokul	Paşpınar/Kelkit
30	K30	Eşre Çebeci	Kadın	Okur-Yazar	Ünlüpınar/Kelkit
31	K31	Meryem Demir	Kadın	Okur-Yazar	Kulak Köyü/Kelkit
32	K32	Ayşe Dağdelen	Kadın	Okur-Yazar	Bulak Köyü/Kelkit
33	K33	Şeminnur Fidan	Kadın	İlkokul	Kızılcaköy/Kelkit
34	K34	Meryem Yegin	Kadın	Lise	Kelkit/Merkez
35	K35	İkrami Maral	Erkek	Ortaokul	Köse/Merkez
36	K36	Muhammet Keleş	Erkek	Üniversite	Köse/Merkez
37	K37	Talat Asan	Erkek	Üniversite	Öğünce Köyü/Köse
38	K38	Gülizar Babür	Kadın	İlkokul	Öğünce Köyü /Köse

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : Barış PİR
Doğum Yeri ve Tarihi : 05/06/21974

Eğitim Durumu

Lisans Öğrenimi :Anadolu Üniversitesi /İşletme Fakültesi/İşletme Blm.
Yüksek Lisans Öğrenimi : Gümüşhane Üniversitesi/Turizm İşletmeciliği ABD.
Bildiği Yabancı Diller :İng.

Bilimsel Faaliyetler :

Çalık, İ., Pir, B., Demirçiftçi, T. (2018), “Limni Gölü Tabiat Parkının Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi”, 2. Uluslararası Turizm Kongresi, 20-22 Eylül 2018, Gümüşhane

Çalık, İ. ve Pir, B. (2019), “Korunan Alanların Sürdürülebilir Turizm Kapsamında değerlendirme sağlanması: Gümüşhane Limni Gölü Tabiat Parkı Örneği”. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 10, 159-169.

İş Deneyimi

Stajlar : Botanik Hotel Alanya/Antalya

Projeler : 1- ABP Trabzon Uzungöl de Bulunan Turistik Tesis
Çalışanlarının Eğitimi Projesi Uzungöl/TRABZON
2- ABP Liderlik ve İş Gücü Geliştirme Projesi
Kemer/ANTALYA

Çalıştığı Kurumlar : T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (1996-2007)
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (2007-2011)
T.C. Gümüşhane Üniversitesi (2011- devam)

İletişim

Telefon : 05053232515
e-posta Adresi : barispir@gumushane.edu.tr

Tarih : 08 Mayıs 2020