

Ardahan Mutfağının Gastronomi Turizmi Bileşenleri Çerçevesinde Değerlendirilmesi

Evaluation of Ardahan Cuisine within the Framework of Gastronomy Tourism Components

Barış TURAN^a 

^a Dr. Öğr. Üyesi, Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kars, Türkiye.

Özet

Bu araştırmada gastronomi turizmi bileşenleri çerçevesinde Ardahan mutfağının değerlendirilmesi yapılmıştır. Nitel araştırmalardan doküman analizinin tercih edildiği araştırmada, önceki araştırmalar ve resmî web siteleri incelenmiştir. Bulgulara göre, Ardahan'ın gastronomi turizmi bileşenleri çerçevesinde çok önemli doğal, tarihi, kültürel ve coğrafi değerlere sahip olduğu belirlenmiştir. Turizm potansiyeli bakımından birçok turistik değere sahip olan Ardahan'ın, çeşitli gastronomik ve yöresel ürünlerle zengin bir mutfağa sahip olduğu tespit edilmiştir. Taşıdığı iklim özellikleri ve ekonomisinin dayandığı ürünler (tarım ve hayvancılık) kentin mutfağını da şekillendirmiştir. Ardahan mutfağında kaz eti, bal ve kaşar peyniri ülke genelinde ilgi gören yöresel ürünler olarak öne çıkmaktadır. Ardahan yöresine ait “yemekler (18), kebaplar (9), çorbalar (15), tatlılar (12), hamur işleri (20), turşular (3), yenilebilir yabani bitkiler (20) ve süt ve süt ürünleri (4)” gruplarında çok sayıda yerel ürün bulunmaktadır. Bölgenin iklim koşulları ve başlıca besin kaynaklarının çok sayıda yenilebilir ottan oluşması nedeniyle yemeklerde, hamur işlerinde ve çorbalarda çeşitlilik dikkat çekici bulunmuştur. Tatlılarının un ve şeker, yemeklerinin ise hamur işi ve et ağırlıklı olduğu belirlenmiştir. Kentte gastronomi turizmi açısından çok çeşitli yöresel ürünlerin bulunduğu anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi Bileşenleri, Mutfak Kültürü, Yöresel Ürünler, Ardahan Mutfağı

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi 30.03.2025

Kabul Tarihi 25.06.2025

Sayı Editörü

Songül DÜZ ÖZER

Abstract

In this research, Ardahan cuisine was evaluated within the framework of gastronomy tourism components. In the research where document analysis was preferred among qualitative researches, previous researches and official websites were examined. According to the findings, it has been determined that Ardahan has very important natural, historical, cultural and geographical values within the framework of gastronomy tourism components. It has been determined that Ardahan, which has many touristic values in terms of tourism potential, also has a rich cuisine with various local products. The climate characteristics it carries and the products (agriculture and animal husbandry) on which its economy is based have also shaped the city's cuisine. In Ardahan cuisine, goose meat, honey and kashar cheese stand out as local products that attract attention throughout the country. There are many local products of the Ardahan region in the groups of "meals (18), kebabs (9), soups (15), desserts (12), pastries (20), pickles (3), edible wild plants (20) and milk and dairy products (4)". Due to the climatic conditions of the region and the fact that the main food sources include many edible herbs, the diversity in meals, pastries and soups has been a remarkable finding. It has been determined that their desserts are mostly flour and sugar, and their meals are mostly pastries and meat. It is understood that the city has a variety of local products for gastronomy tourism.

Keywords: Gastronomy Tourism Components, Culinary Culture, Local Products, Ardahan Cuisine

Sorumlu Yazar

Barış TURAN

baris.turan@kafkas.edu.tr 

Önerilen Atf:

Turan, B., (2025). Ardahan Mutfağının Gastronomi Turizmi Bileşenleri Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 6(1): 133-144.

1. GİRİŞ

Mutfak kültürü, bir yeri tarihsel geçmişi, gelenek görenekleri, beslenme biçimi gibi birçok unsurla yansıtan önemli bir faktördür. Güçlü bir mutfak kültürü bölgeyi farklılaştırmakta ve bölgeye çekicilik katmaktadır. Toplumların beslenme biçimine göre değişen mutfak kültürü, farklı kesimlerce deneyimlenmek istenen bir aktiviteye dönüşmüştür. Günümüzde bir bölgenin mutfak kültürü ve sahip olduğu yerel ürünleri, destinasyonları ziyaret etmede temel motivasyon faktörleri haline gelmiştir. Nitekim gastronomi turizminin, turizm sektöründe turistik hareketliliği etkileyen en önemli çekicilik motivasyonlarından biri olduğu ifade edilmektedir (Fox, 2007; Akkuş, 2018; Daşdemir ve Madenci, 2021). Gastronomi kapsamında üretim alanları, hammaddeler, üretim teknikleri ve kültürle yoğrulmuş diğer tüm gelenekler ilgi çekmekte ve insanlar gastronomi turizmi bağlamında bu yerleri deneyimlemek için seyahat etmektedir. Gastronomi turizminin temelinde yerel ürünler bulunduğundan, turistler ziyaretleri esnasında bu ürünleri tatmak, üretildiği yerleri görmek, yemek festivallerine ve tadım etkinliklerine katılmak gibi bir dizi faaliyet gerçekleştirmektedirler (Arjona-Fuentes ve Amador-Hidalgo, 2017).

Geçmiş birikimiyle köklü bir mirasa sahip olan Türkiye'nin coğrafi konumunun getirmiş olduğu zengin topraklarıyla derin bir mutfak kültürüne ve önemli bir gastronomik kimliğe sahip olduğu açıktır. Bu kültürel geçmiş kendisini mutfağına da yansıtmış ve dünyaca ünlü bir gastronomi destinasyonu olmasını sağlamıştır. Ayrıca birbirinden ayrı yedi bölgenin mutfağı da bu gastronomi ününe zenginlik ve farklılık katmıştır. Ancak ülkemizde bölge veya şehir olarak gastronomi alanında öne çıkan destinasyonlar olduğu gibi, belli bir potansiyele sahip ancak tanıtıma muhtaç yerlerde bulunmaktadır. Bunlardan birisi de Ardahan mutfağıdır. Daha çok coğrafi özelliklerinin şekillendirdiği Ardahan mutfak kültürü, çoğunlukla tahıl ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır (Çimen, 2016). Birçok yerel ürüne sahip Ardahan, aynı zamanda iklimi, tarihi ve kültürü, doğal kaynakları, turistik çekicilikleri ve gastronomi unsurları bakımından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Buna karşın henüz bir gastronomik kimlik kazandığı söylenemez. Bölge sahip olduğu yöresel tatlarını, etnik çeşitliliğini, yemek reçetelerini, yaygın lezzetlerini gastronomi turizmi bileşenleri ile bir bütün olarak öne çıkartarak bu özelliği kente kazandırabilir (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Bu nedenle bölgenin gastronomi turizmi değerlerine yönelik çalışmalar önem arz etmektedir. Bu araştırmada gastronomi turizmi bileşenleri çerçevesinde Ardahan mutfağının değerlendirilmesi yapılmıştır.

2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE MOTİVASYON KAYNAKLARI

Gastronomi turizmi alanyazında 'food tourism', 'culinary tourism', 'gastro tourism', 'gourmet tourism' gibi çeşitli isimlerle ifade edilebilmektedir. Gastronomi kavram olarak yemeğe odaklanmaktayken, gastronomi turizmi yemeğin hangi yöntemlerle hazırlandığı, hangi ürünlerin kullanıldığı ve nasıl servis edildiği ile ilgilenen kişilerin yaptığı seyahati ifade etmektedir. Güçlü bir alternatif turizm türü olarak değerlendirilen gastronomi turizmi, bir bölge mutfağına özgü yöresel yemeklerin deneyimlenmesi şeklinde tanımlanabilmektedir (Turan ve Akoğul, 2019). Du Rand ve Heath'a (2006) göre, gastronomi turizminden bahsedilebilmesi için tarım, kültür ve turizm gibi üç temel faktörün bir araya gelmiş olması gerekmektedir. Tarım unsuru, gastronomi turizmine temel motivasyon kaynağı oluşturan ürünleri ortaya çıkarmakta; kültür unsuru, ürüne ilişkin tarihsel süreci ve mutfak geleneğini yansıtmakta; turizm ise ürüne ulaşma noktasında gerekli hizmetleri sunmaktadır.

Gastronomi turizmi, farklı kültürlerdeki mutfakları deneyimlemek için yapılan seyahatleri tanımlarken, aynı zamanda yemekle ilgili diğer birçok faaliyeti de kapsamaktadır. Bazı araştırmacılar (Smiths ve Xiao, 2008) gastronomi turizminin sadece bir yemek yeme faaliyeti olmadığını, aynı zamanda üretim yerlerinin ziyareti, yöresel ürünlerin satın alınması, tarımsal üretime dahil olmak gibi unsurları da kapsadığını ifade etmiştir. Öyle ki gastronomi turizmi kapsamında turistlerin seyahat tercihini etkileyen birçok etmen bulunmaktadır. Daha geniş bir ifadeyle tescilli yöresel yemekler ve içecekler, etnik restoranlar, tadım turları, yiyecek-içecek

festivalleri, gastronomi müzeleri, üretim yerleri, farklı tat ve dokudaki gastronomik lezzetler, üretici pazarları olmak üzere ürünlerde farklılık ve özgünlük yaratan unsurlar turistlerin destinasyonlara yönelik seyahat motivasyonunu etkileyen önemli faktörler olarak öne çıkmaktadır (Erdoğan ve Özdemir, 2018).

Turistlerin destinasyon seçim nedenleri karmaşık olsa da seyahat motivasyonlarını etkileyen itme (içsel güdüler) ve çekme (destinasyon kaynaklı çekicilikler) faktörleri bulunmaktadır (Dann, 1977). Bir destinasyonu çekme/çekicilikler açısından farklılaştıran birçok unsur (eğlence ve alışveriş olanakları, sanat ve spor faaliyetleri vb.) bulunmasını yanı sıra, kültür ve tarih ile yöresel mutfak o bölgeye önemli bir çekicilik kattığı belirtilmektedir (McKercher, vd., 2008; Cömert, 2014). Nitekim ilgili alanyazın incelendiğinde gastronomi turizminin motivasyon kaynağı olarak yerel yemek kültürünün öne çıktığı görülmektedir (Boyne vd., 2003; Tikkanen, 2007; Özdemir, 2008; Okumuş, vd., 2007; Şengül ve Türkay, 2016; Toksöz ve Aras, 2016). Öyle ki bu motivasyon yaklaşımında yemeklerin turistik ürün bileşeni olarak görüldüğü ve yemeğin, kültürün bir parçası olarak değerlendirildiği belirtilmektedir (Tikkanen, 2007). Ziyaretçiler yöresel mutfak ürünlerini kültürün bir parçası olarak görmekte (Kim ve Eves, 2012; Şengül ve Türkay, 2016) ve bölgenin tarihi ve kültürel değerlerini önemsemektedir. Bir destinasyon açısından taklit edilmesi güç değerler olan etnik çeşitlilik, yöresel tatlar ve mutfak görü kuralları gibi özellikler tarih ve coğrafyanın bir bütünüdür (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Kültürel açıdan (tarih, inançlar, etnik çeşitlilik, vb.), turizm olanakları (alt ve üst yapılar) ve tarım bakımından (coğrafya, iklim, yöresel ürünler, vb.) özgün özellikler gastronomi turizminin de önemli bileşenleridir (Fox, 2007; Du Rand ve Heath, 2006).

3. ARDAHAN MUTFAĞI

Türkiye'nin kuzey doğusunda ve Kafkaslara açılan kapısı konumunda yer alan, Gürcistan ve Ermenistan gibi ülkelerle komşu olan Ardahan ili beş ilçeden (Çıldır, Posof, Hanak, Göle ve Damal) oluşmakta ve yaklaşık 3000 yıllık bir geçmişi bulunmaktadır (Yılmaz, 2016). İl genelinde karasal iklim hâkim olup, kışlar uzun (genellikle Kasım-Nisan ayları arasında), sert ve kar yağışlıdır (Konukçu, 1999; Topçuoğlu, vd., 2016).

Coğrafya, insanların yaşam tarzlarını belirlediği gibi tüketilecek ürünleri ve mutfak da etkilemektedir (Emekli, 2006). Ardahan ili de bulunduğu coğrafya itibarıyla mutfakını şekillendirmiştir. Ardahan'ın mutfakını bölgenin iklim şartlarına göre tarımsal ürünler (buğday, arpa, patates, yabancı bitkiler) ve hayvansal ürünler (et, süt, peynir, tereyağı), oluşturmaktadır (Çimen, 2016). Ardahan'da özellikle Posof ilçesinin rakımı (1400 rakım) ve iklim özellikleri diğer ilçelere (1800 ve üzeri rakım) göre farklılaştığından, ilçede özellikle patates ve elma olmak üzere meyve ve sebze yetiştiriciliği yapılmaktadır (Çimen, 2016; Yıldız 2023). İlçenin mısırla yapılan birçok farklı lezzet ve görünüme sahip yemeği bulunmaktadır. Ayrıca sınır komşusu Gürcistan'dan da mutfak olarak etkilenmekte (Avinca, 2023), bu durum yöresel yemek çeşitliliği açısından Ardahan gastronomisine önemli katkılar vermektedir.

Çimen'e (2016) göre, Ardahan mutfakının organik ürünler ve yenilebilir yabancı otlar şeklinde iki önemli ayırt edici özelliği bulunmaktadır. Yapılan yemeklerde bu iki unsurun öne çıktığı ifade edilmektedir. Yemeklerin temel malzemesinin tereyağı olması, büyük çoğunluğunun organik gıdalardan oluşması ve yenilebilir otların sıklıkla kullanılması da önemli sayılan farklılıklar olmuştur. Tüm bu özelliklerin ise yemekleri doğal, besleyici ve lezzetli kıldığı vurgulanmıştır. Bölgeye has özel bitkilerin bulunması yemeklere tat ve aroma olarak özgünlük katmaktadır (Keskin ve Çontu, 2019). Peynir türleri açısından da önemli bir bölge olan Ardahan yöresinde kaşar peyniri, küflü peynir ve İkizdere keçi peyniri çeşitleri bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017). Diğer taraftan coğrafi işaret almış Ardahan çiçek balı, bölgede kahvaltılarının vazgeçilmez ürünüdür. Kafkas arısının bölgede yetişen bitkilerin aroması ile yaptığı çiçek balı rengi, tadı ve kokusuyla hoş bir aromaya sahiptir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2024).

Hamur işleri ve hayvansal ürünlerin sıklıkla tercih edildiği yöre mutfakında kaz etinin özel bir önemi vardır. Daha çok kış aylarında tercih edilen kaz eti gastronomik bir değer olarak yöreye

çekicilik kazandırmaktadır (Keskin ve Çontu, 2019). Ardahan kazının gastronomik açıdan incelenmesinin yapıldığı bir araştırmada yerel işletme yöneticilerinin görüşleri alınmış ve yerel halkın kaz etini lezzetli bulduğu, bunlara menülerinde yer verdikleri, kaz mantısı, bulgurlu kaz pilavı ve fırında kaz yemeğinin kaz etiyle yapılan yemeklerin başında geldikleri belirlenmiştir. Ancak araştırmada bir diğer önemli bulgu ise Ardahan kazına yönelik talebin düşük olduğu ve tanıtım faaliyetinin eksik kaldığının tespit edilmesidir (Özbay, Semint ve Semint, 2020).

4. YÖNTEM

Türkiye, sahip olduğu değerleriyle önemli bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu değerler coğrafya, tarih, kültür, doğal kaynaklar ve yerel ürünler olarak sıralanabilir. Bu özellikler aynı zamanda gastronomik kimliğinin de temel bileşenleridir. Türkiye, farklı mutfak kültürlerine sahip yedi bölgesiyle dünyada önemli bir gastronomi turizmi destinasyonudur. Ülkemizde bölge veya şehir olarak gastronomi alanında öne çıkan destinasyonlar bulunmakla birlikte, Ardahan mutfağı gibi gastronomi turizm bileşenlerine sahip ve belli bir potansiyeli olan ancak tanıtıma ihtiyaç duyulan yerler de bulunmaktadır. Gastronomi turizmi bileşenleri, bir bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkaran önemli faktörlerdir. Turizm, tarım ve kültür bunların başında gelmektedir (Du Rand ve Heath, 2006). Turizm bileşeni, bölgeyi ziyaret edecekler için verilecek hizmetler açısından alt ve üst yapıyı sağlamaktadır. Tarım bileşeni, bölgenin yeme-içme faaliyetlerinin şekillenmesinde ve üretilen yiyecek-içecek kapsamaktadır. Kültür bileşeni ise tarihsel bir geçmişin tüm birikimini ifade etmektedir (Turan, 2023). Öte yandan destinasyonların bir gastronomik kimlik oluşturabilmesi gerek kültürel (tarih, inançlar, etnik çeşitlilik vb.) ve çevresel (coğrafya, iklim, yöresel ürünler vb.) bakımdan gerekse yöresel ürünler açısından taklit edilemeyen özgün özellikler taşımalıdır (Fox, 2007). Sözü edilen bileşenler bir destinasyonu gastronomi turizmi açısından öne çıkarmakta ve çekicilik noktasında bölgeyi farklılaştırmaktadır.

Bu araştırma, Ardahan ilinin gastronomi turizmi potansiyelini, kentin sahip olduğu gastronomi turizmi bileşenleri açısından değerlendirmektedir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve veriler doküman analiz tekniğiyle elde edilmiştir. Nitel araştırmalarda veri toplama araçları olarak görüşme, gözlem ve doküman inceleme tekniklerinden yararlanılmaktadır (Merriam, 2009). Doküman analizi, belirli bir amaca yönelik yazılı kaynaklardan sistematik olarak bilgiyi bulma, okuma, not alma ve değerlendirme işlemlerini kapsayan bir nitel araştırma tekniğidir (Wach ve Ward 2013; Karasar, 2005). Doküman analizinde veriler basılı ve elektronik materyaller yardımıyla derlenir. Söz konusu teknik, araştırılan konu hakkında bir anlayış oluşturmak, anlam çıkarmak, ampirik ve üretilen bilgiyi yorumlamayı gerektirmektedir (Corbin ve Strauss, 2008). Zaman kullanımı açısından verimli bir teknik olması, araştırmacılara sağladığı önemli bir avantaj olarak görülmektedir (Bowen, 2009). Bu çerçevede Ardahan ilinin yöresel yemeklerini, tarihi ve kültürel değerlerini konu alan bilimsel çalışmalar (makaleler, tezler, kitaplar vb.) ve ilgili kurumların (Ardahan İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ardahan Valiliği, SERKA, Kültür Envanteri, Tarım ve Orman Bakanlığı) web siteleri incelenmiştir. Elde edilen veriler daha önce literatür yardımıyla belirlenen gastronomi turizmi bileşenleri başlığı altında bulgular kısmında değerlendirilmiştir.

5. BULGULAR

Ardahan ili gastronomi turizmi bileşenleri (iklim tarım ve hayvancılık, tarih ve kültür, doğal kaynaklar, gastronomik çekicilikler) çerçevesinde değerlendirildiğinde aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır;

5.1. İklim, Tarım ve Hayvancılık

Nüfusunun büyük bir çoğunluğu kırsal alanlarda yaşayan Ardahan'ın ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Kırsal iklim özellikleri tarım ve hayvancılığın nasıl yapılacağına dair yol göstermektedir. Bölgenin şartlarına bağlı olarak buğday, arpa, patates vb. tarım ürünleri ve dana, sığır, koyun, kaz gibi hayvanlar yetiştirilmektedir (Yıldız, 2023). Her kültür, yörenin

geçmişten günümüze getirmiş olduğu tüm özellikleri üzerinde taşımakta, yöreye has beslenme biçimi ve yemek kültürü de bu izlerden oluşmaktadır.

Ardahan’da da bulunduğu coğrafyanın özelliklerine göre iklim, tarım ve hayvancılığa dayalı bir mutfak kültürü gelişmiştir. Mutfağı daha çok tahıl, baklagil, otlar, et ve diğer hayvansal ürünlere dayanmaktadır. Bölgede kaz yetiştiriciliğinin önemli bir geçmişi bulunmaktadır. Bu durum aynı şekilde mutfağa da yansımıştır. Nitekim kentte kaz etinin yeri ayrı tutulmaktadır. Fasulye, soğan ve patates bölgede öne çıkan sebzelerdir (Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Tüm bu ürünler kentin gastronomi kimliğine de yansımıştır.

5.2. Tarih ve Kültür

Ardahan, tarih boyunca Asya’dan Anadolu’ya bir geçiş noktası olması nedeniyle stratejik bir konuma sahip olmuştur. Bu yönüyle bölgede bulunan medeniyetler tarafından paylaşılamamış ve sürekli devletler arasında el değiştirmek durumunda kalmıştır. Urartular, Arda Türkleri, Saka- İskit Türleri, Selçuklular ve Osmanlılar yörede yaşamış ve çok önemli izler bırakmış uygarlıklardır. Bölgede varlık gösteren uygarlıklar, yörenin kendisine has özellikler taşımasında etkili olmuş ve birçok kültür mirası barındırmıştır. Kent Osmanlı döneminin sonunda Ermeni, Gürcü ve Rusların eline geçmiş ve bu milliyetlerden de tarihi ve kültürel izler edinmiştir (Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Sözü edilen tarihi yapılar Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Ardahan İlinde Bulunan Tarihi Yapılar

Camiler	Ardahan Merkez Mevlit Efendi Camii
	Posof Merkez Camii
	Derviş Bey Camii
Kaleler	Ardahan Kalesi
	Savaşır (Cancak) Kalesi
	Kinzi Kalesi
	Sevimli Kalesi
	Kalecik Kalesi
	Şeytan Kalesi
	Kurtkale
	Kazan Kale
	Altaş (Ur) Kalesi
	Kırnav Kale
	Kol Kalesi
	Mere Kalesi
	Kışla Hanak (Avcılar Kalesi)
Konaklar	Hemşioğlu Rasim Bey Konağı
	Dursun Soylu Konağı
Tabyalar	Ramazan Tabyası
	Ahali Tabyası
	Kötenelik Tabyası
	Senger Tabyası
Arkeolojik Sit Alanları	Akçakale Ada Şehri Kalıntıları
	Çıldır/Taşköprü Kitabeleri

Kaynak: Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024; SERKA, 2024a

Kent geçmiş dönemlerin bıraktığı izleri hala taşımaktadır. Bu yönüyle tarihi ve kültürel miraslar, somut ve soyut miraslar, ören yerleri ve şehir kalıntıları gibi cazibe unsurlarına ve merkezlerine sahiptir. Nitekim bölgede önemli camiler, kaleler ve konaklar bulunmaktadır. Ayrıca

Ardahan ilinde önemli sayıda (47 adet) arkeolojik sit alanı bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Kaleleri gibi önemli turizm merkezlerinin bulunduğu Ardahan'da Çıldır Gölü'nün içerisinde yer alan ve birinci derecede arkeolojik sit alanı olan Akçakale Adası, doğal güzelliklerinin yanı sıra tarihi şehir kalıntılarını barındırmaktadır. Bölgedeki en eski kitabe olduğunu sanılan Çıldır/Taşköprü Kitabeleri'nin ise Urartu krallarına ait olduğu ifade edilmektedir (Gündoğdu, 2000). İlin bir diğer önemli tarihi yapıları ise Hamşioğlu Rasim Bey Konağı ve Dursun Soylu Konağıdır. Bu yapılar Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün tescillediği sivil mimarinin güzel örnekleridir (Çimen, 2014).



Şekil 1. Ardahan Kalesi ve Hamşioğlu Rasim Bey Konağı, Kaynak: SERKA, 2024a

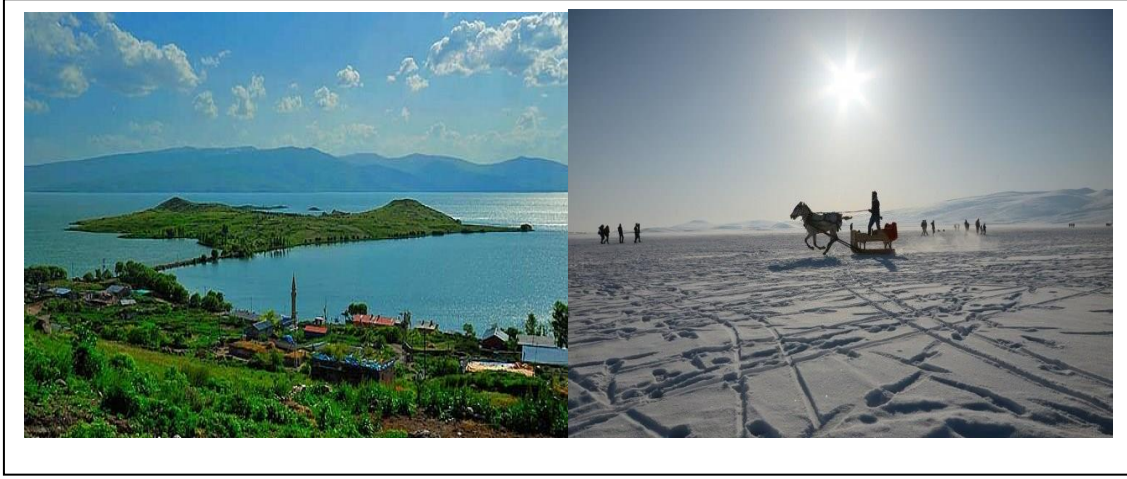
Günümüzde Hamşioğlu Konağı, Ardahan Kongre ve Kent Müzesi olarak değerlendirilmektedir (Kültür Envanteri, 2024).

5.3. Doğal Kaynaklar

Ardahan ili kış turizmi, yayla turizmi, dağ ve doğa yürüyüşleri, mağara turizmi, sportif olta balıkçılığı (Çıldır gölü), kuş gözetleme, atlı doğa yürüyüşü, yaban hayatı etkinlikleri için elverişli birçok doğal ve turistik kaynağa sahiptir (Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Ayrıca kentin Damal ilçesinin dağlarında her yıl 15 Haziran ve 15 Temmuz tarihleri arasında Karadağ yamaçlarında bir doğa harikası olarak oluşan "Atatürk Silueti" kentin en önemli doğal güzelliklerinden biri olarak ifade edilmektedir (Ardahan Valiliği, 2024a).

Ardahan'da kış turizmi önemli bir gelişme kaydetmiştir. Nitekim kentte kış mevsimi Ekim sonlarında başlayıp Nisan sonuna kadar devam etmektedir. Kar örtülü ortalama gün sayısı oldukça fazladır. Yalnızçam Kayak Sporları Merkezi kış turizmi koridorunun önemli bir destinasyonudur. Kış aylarında bölge halkı için bir aktivite merkezi olduğu gibi, sunmuş olduğu turizm hizmetleri (konaklama, yeme-içme vb.) sayesinde bölgeye turist çekmekte ve bir cazibe oluşturmaktadır (Saltaş, 2016).

Sportif olta balıkçılığı, şehrin doğal kaynaklarından biri olan Çıldır gölünde yapılmaktadır. Kış aylarında buzda kızak ve paten seçeneklerinin sunulduğu gölde, balık tutulabilmekte ve gölün donmuş eşsiz manzarasının eşliğinde tüketilebilmektedir. Yaz aylarında ise Çıldır gölü ve çevresinde doğa yürüyüşleri, kuş gözlemciliği gibi aktiviteler yapılabilmektedir. Kentin sahip olduğu doğal çekicilikler, turistik faaliyetler açısından destinasyonu farklılaştırmaktadır (Şekil 2).



Şekil 2. Çıldır Gölü (Yaz ve Kış Mevsimi), Kaynak: Ardahan Valiliği, 2024b

5.4. Gastronomik Unsurlar

Ardahan bulunduğu coğrafya itibariyle etnik kökenlerden farklı gruplara ev sahipliği yapmaktadır. Bu kültürel çeşitliliğini ve coğrafik özelliklerini mutfak kültürüne de yansıtmış ve zengin bir mutfağa sahip olmuştur. Ardahan'ın yerel ürünleri ve gastronomi unsurları geniş kitlelerce bilinmektedir. Ardahan'ın kaz yemekleri, balı ve kaşar peyniri ülke çapında tanınan yöresel ürünler olarak öne çıkmaktadır. Elma dolması, pişi, evelik aşı, kuymak, bozbaş, helvası ve ekmek aşı en ünlü yemek türlerindendir (Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Sadece kaz etinden kaz mantısı, fırında kaz, bulgurlu kaz pilavı, kaz kızartması, kaz dolması, kaz kavurması, güveçte kaz ve kaz ciğeri gibi yöresel yemekler yapılmaktadır (Çirişoğlu, 2022). Ardahan ilinin öne çıkan yöresel yemekleri Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Ardahan İlinin Öne Çıkan Yöresel Ürünleri

Ardahan Yöresel Ürünleri	
Ardahan Çiçek Balı	Cinar Çorbası
Ardahan Kaşarı	Kelemkeşir Çorbası
Kaz Yemekleri	İşkembe Çorbası
Posof Elması	Ayran Çorbası
Posof Fasulyesi	Süt Çorbası
Kesma Aşı	Evelik Çorbası
Höre Aşı	Pışırık Aşı
Puşruk Aşı	Un Çorbası

Kaynak: Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024; Avcıca, 2023

Ardahan çiçek balı 2017 yılında coğrafi işaret almıştır. Ardahan Çiçek Balı'nın karakteristik özelliğini ortaya çıkaran ve bölgeye özgü izlerin oluşmasını sağlayan en önemli faktörlerden biri arı ırkının "Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*)" olmasıdır. Ardahan Çiçek Balı'nın rengi; şeffaf, parlak bir görüntüye sahip olup, bölgede yetişen bitkilerin aromasından kaynaklanan hoş bir tadı bulunmaktadır. Bir diğer coğrafi işaret almış ürünü olan Posof Elması'nın (Badele Elması) ise Posof ilçesinde kuşaklar boyu aktarılan geleneksel yöntemlerle yetiştiriciliği devam etmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2024). Kentte kaz etiyle yapılan yemekler ayrı bir yer tutmaktadır. Ardahan yöresinde kaz eti diğer yörelerden farklı olarak bulgur pilavı ile servis edilmektedir. Kış aylarında tüketilen kaz eti, tuz ile ovularak saklandığından oldukça lezzetli ve faydalı bir ettir. Lezzetinin yansırı içinde bulundurduğu vitamin ve mineraller sayesinde oldukça yararlı bir besin kaynağıdır (SERKA, 2024b).



Şekil 3. Ardahan Çiçek Balı ve Kaz Etli Üçlü Pilav, Kaynak: SERKA, 2024b

Tablo 3'te Ardahan ilinin yöresel yemekleri, tatlıları, kebapları, çorbaları, hamur işleri, turşuları, yenilebilir yabani bitkileri, süt ve süt ürünleri verilmiştir. Bölgenin iklim şartları ve temel besin kaynaklarının yanı sıra birçok yenilebilir ot yettiğinden yemeklerin, hamur işlerinin ve çorbaların çeşitliliği göze çarpmaktadır. Yenilebilir otların birçok yemek grubunda değerlendirildiği Ardahan mutfağında, turşuların da bu bitkilerden elde edildiği görülmektedir. Tatlıların un ve şeker, yemeklerin ise hamur işi ve et ağırlıklı olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 3. Ardahan İlinin Yöresel Ürünleri

Yemekler	Kebaplar	Çorbalar	Tatlılar	Hamur İşleri	Yenilebilir Bitkiler	Süt ve Süt Ürünleri
Kaygana	Tandır Kebap	Kesme Aşı	Lokma	Etlî Hengel	Ebegümece	Gorcolo Peyniri
Peynir Eritme	Kaçguç	Evelik Aşı	Un Helvası	Kayıtma	Evelik	Göle Kaşarı
Mısır Papası	Sac Altı Kebap	Helle Aşı	Sütlâç	Gevrek	Cil	Çuma Peyniri
Kaz Mantısı	Tandırdâ Kaz	Yarbuz Çorbası	Şekerleme	Lokum	Pancar	İkizdere Tulum Peyniri
Gaşo	Köz Kebap	Isırgan Çorbası	Bulamaç Tatlısı	Bişi	Cincar	Turşular
Könbe	Dolma Kebap	Süt Aşı	Hasuta	Feselli	Cacık	Kıymı Turşusu
Sinor	Dal Kebap	Aş Otu Çorbası	Gavut Helvası	Kete	Telce	Kazayağı Turşusu
Bozbaş	Dil Kebap	Cacık Aşı	Zülbîyet	Mafiş	Yemlik	Kocabaş Turşusu
Lalanga	Mumbar Kebap	Kıymı Çorbası	Haside	Kül Pağaç	Kıymı	
Evelik Sarması		Purşuk Aşı	Keysefe Tatlısı	Karıncık	Dida	
Buglama		Tırta Aşı	Bal Helvası	Pileki Ekmek	Kuzukulağı	
Hasuda		Keş Çorbası	Köy Pastısı	Gaçabur	Çemen	
Kurut		Tamas Çorbası		Erişte	Anık	
Kelle Paça		Gartopu Çorbası		Gagala	Eşşekturbo	
Kuymak		Pancar Aşı		Katmer	Kazımoğlu	
Haşıl				Nezik	Dübbe	
Tavuk Taşlığı				Haçapur	Acıgıcı	
Bozbaş				Cadı Gevreği	Devetabanı	
				Sinor	Meclih	
				Gıllor	Körmen	

Kaynak: Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024; Avınca, 2023; Yıldız, 2023; Denk, 2023; Çimen, 2016

Tablo 3'te Ardahan ait yöresel ürünler alanyazın taraması sonucunda “yemekler (18), kebaplar (9), çorbalar (15), tatlılar (12), hamur işleri (20), turşular (3), yenilebilir yabani bitkiler (20), süt ve süt

ürünleri (4)" başlıkları altında verilmiştir. Ardahan ilinin önemli sayıda yöresel ürüne sahip olduğu görülmektedir. Yemeklerden "kaz yemekleri", kebablardan "tandırda kaz", çorbalarından "kesme aşı ve evelik aşı", hamur işlerinden "hengel ve kül pogaç", süt ve süt ürünlerinden "garcola peyniri ve göle kaşarı", yenilebilir bitkilerinden "yarpuz, evelik ve kımı" gibi ürünler öne çıkmaktadır.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma, Ardahan mutfağının gastronomi turizmi bileşenleri çerçevesinde değerlendirilmesini amaçlamış ve bölgenin sahip olduğu potansiyelin altını çizmiştir. Bulgular, Ardahan'ın sahip olduğu iklimsel koşullar, tarımsal üretim yapısı, kültürel mirası, tarihi dokusu ve özgün gastronomik ürünleri ile alternatif turizm türlerinden özellikle gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon adayı olduğunu ortaya koymuştur.

Ardahan ili, Türkiye'nin doğusunda yer alması nedeniyle hem coğrafi hem de kültürel açıdan zengin bir yapıya sahiptir. Karasal iklimin etkisiyle şekillenen tarım ve hayvancılık faaliyetleri, mutfak kültürünün temel belirleyicilerindendir. Buğday, arpa, patates gibi ürünlerin yanı sıra bölgede yetişen yenilebilir yabani bitkiler ve kaz eti gibi ürünler mutfakın temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Ayrıca Ardahan, Gürcistan ile komşu olması nedeniyle Kafkas mutfağından da etkilenmiş ve etnik çeşitliliğin gastronomiye yansımalarıyla özgün bir mutfak yapısı geliştirmiştir.

Tarihi süreç içerisinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Ardahan, çeşitli kültürel miraslara sahiptir. Kaleler, konaklar, camiler, tabyalar ve arkeolojik sit alanları gibi birçok tarihi değer, bölgenin kültürel zenginliğini yansıtmaktadır. Çıldır Gölü, Yalnızçam Kayak Merkezi gibi doğal çekicilikler, doğa sporları ve kış turizmine uygun alanlar ile entegre edildiğinde Ardahan'ın dört mevsim turizm faaliyetlerine ev sahipliği yapabilecek kapasitede olduğu anlaşılmaktadır.

Ardahan mutfak, zengin bir gastronomik ürün çeşitliliğine sahiptir. "Kaz yemekleri, süt ürünleri, hamur işleri, çorbalar, tatlılar, kebablar ve yenilebilir bitkiler" gibi birçok yerel ürün; yöresel bilgi, geleneksel üretim yöntemleri ve doğal kaynaklar ile bütünleşmiş durumdadır. Kaz etiyle yapılan yemekler, Ardahan mutfakının en dikkat çekici öğelerinden biridir ve bu ürünün coğrafi işaret alması yönünde girişimlerin artırılması gerektiği değerlendirilmektedir. Yine Ardahan çiçek balı ve Posof elması gibi coğrafi işaretli ürünler, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gereken önemli kaynaklardandır.

Bu bağlamda, Ardahan'ın gastronomi turizmi potansiyelinin etkili bir şekilde değerlendirilebilmesi için şu öneriler geliştirilebilir:

1. **Gastronomi temalı destinasyon markalaşması sağlanmalıdır:** Ardahan mutfakının tanıtımı için gastronomi festivalleri, yerel ürün günleri ve tadım etkinlikleri düzenlenerek şehir gastronomi turizmiyle özdeşleştirilmelidir.
2. **Yerel ürünlerin görünürlüğü artırılmalıdır:** Kaz eti, bal, kaşar peyniri gibi özgün ürünlerin tanıtımı sadece bölge içinde değil ulusal ve uluslararası alanda da yapılmalı; bu ürünler restoran menülerinde standart hale getirilmelidir.
3. **Gastronomi rotaları oluşturulmalıdır:** Ardahan'ın tarihi ve doğal güzellikleri ile gastronomik değerlerini bir araya getiren tematik rotalar planlanmalı ve bu rotalar seyahat acenteleri tarafından paket programlara dahil edilmelidir.
4. **Yerel işletmeler desteklenmelidir:** Yerel üreticilerin ve işletmelerin markalaşma süreçleri desteklenmeli, coğrafi işaretli ürünlerin sayısı artırılmalı ve üretici pazarları güçlendirilmelidir.
5. **Gastronomi eğitimi ve farkındalığı artırılmalıdır:** Yerel yönetimler ve üniversiteler iş birliğiyle gastronomi üzerine eğitimler düzenlenmeli, gençler ve girişimciler bu alanda teşvik edilmelidir.

6. **Tanıtım eksikliği giderilmelidir:** Dijital medya ve sosyal platformlar başta olmak üzere çeşitli iletişim kanalları üzerinden Ardahan mutfağının ulusal ve uluslararası tanıtımı yapılmalıdır.
7. **Kültür-turizm iş birliği güçlendirilmelidir:** Kültürel miraslar ve gastronomik değerlerin birlikte sunulduğu müze restoranlar, açık hava sergileri veya gastronomi müzeleri gibi uygulamalar teşvik edilmelidir.

Sonuç olarak Ardahan, gastronomi turizminin temel bileşenleri olan tarım, kültür ve turizm unsurlarını bir arada barındıran, ancak bu potansiyeli yeterince tanıtlamamış bir destinasyondur. Yerel yönetimlerin, kamu kurumlarının ve özel sektörün iş birliğiyle Ardahan'ın gastronomi turizmi açısından bir cazibe merkezine dönüştürülmesi mümkündür. Bu bağlamda stratejik planlamalarla bütüncül ve sürdürülebilir bir yaklaşım benimsenmelidir.

Kaynakça

- Akkuş, G. (2018). Kış turizmi destinasyonu pazarlama yönetimi: Erzurum örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 32(3), 557-575.
- Arjona-Fuentes, J. M. ve Amador-Hidalgo, L. (2017). Olive oil tourism: promoting rural development in andalusia (Spain). *Tourism management perspectives*, 21, 100-108.
- Avınca, S. B. (2023). Ardahan-Posof yöresi mısır ile yapılan unutulmaya başlanmış yöresel yemeklerin araştırılması. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 10(99), 2456-2463.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Boyne, S., Hall, D. ve Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for foodrelated tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Corbin, J. & Strauss, A. (2008). *Basics of qualitative research: techniques and procedures for developing grounded theory*. Thousand Oaks: Sage.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 64-70.
- Çimen, H. (2014). Ardahan'ın turizm potansiyeli. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 1(21), 100-108.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz*, (32), 307-315.
- Çirişoğlu, E. (2022). Kaz etinin türk gastronomi'sindeki yeri. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 10(11), 2102-2107.
- Dann, G. M. (1977). Anomie, Ego-Enhancement and Tourism. *Annals of Tourism Research*, 4(4), 184-194.
- Daşdemir, A. ve Madenci, A. B. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında yerel yiyecek tüketim motivasyonlarının yerli turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine etkisinin belirlenmesi: Van kahvaltısı örneği. *Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 155-17.
- Denk, E. (2023). Kış koridoru gastronomi koridoruna dönüşebilir mi? bir gastronomi rota denemesi. Karadeniz 14th International Conference On Social Sciences (s. 171-184). Batum: Academy Global Publishing House.
- Du Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issue in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm. *Kültürel Turizm Ege Coğrafya Dergisi*, 15, 51-59.
- Erdoğan, S. & Özdemir, G. (2018). İzmir destinasyonu'nda gastronomi turizmi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 249-272.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Gündoğdu, H. (2000). *Kaleler ve kuleler kenti Ardahan*. Ardahan: Ardahan Valliğ Kültür Yayını, No:4.

- Harrington, R. J. ve Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism-a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 14-32.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım.
- Keskin, E. ve Çontu, M. (2019). Doğu anadolu mutfağı. M. Sarışık ve G. Özbay içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 149-153). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kim, Y. G. ve Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- Konukçu, E. (1999). *Ardahan tarihi*. Ankara: Ardahan Valiliği.
- McKercher, B., Okumus, F. ve Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It is all how you cook the numbers!. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative research, a guide to design and implementation*. San Francisco: John Wiley-Sons.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Özbay, G., Semint, C. ve Semint, S. (2020). Ardahan gastronomik yapısı içinde bir kış lezzeti: Ardahan kazı. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 675-687.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Saltaş, E. (2016). Ardahan'nın merkez köylerinde geçiş dönemleri, (yüksek lisans tezi). Ardahan: Ardahan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Smith, S. & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: a preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46(1), 289-299.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tikkanen, İ. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases, *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.
- Topçuoğlu, A., Oral Orkun, İ. ve Demir, M. (2016). Ardahan ilinin sosyo-ekonomik yapısının görünümü. *Ardahan Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(3), 131-142.
- Turan, B. (2023). *Potansiyel bir gastronomi turizmi destinasyonu: Kars*. A. Ünal, O. Çelen, E. Çilesiz ve E. Karaçar içinde, *Turizm ve Destinasyon Araştırmaları V* (s. 339-386). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Turan, B., Akoğul, E. (2019). Gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi Erzurum mutfağı örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(92), 370-384
- Wach, E. ve Ward, R. (2013). Learning about qualitative document analysis. *IDS Practice Paper in Brief*, 13, 1-11.
- Yıldız, D. (2023). Ardahan yöresi mutfak kültürü (yüksek lisans tezi). Ardahan: Ardahan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Yılmaz, H. (2016). Ardahan ili marka şehir algısı: Ardahan üniversitesi öğrencileri üzerine bir alan araştırması, (yüksek lisans tezi). Rize: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

İnternet Kaynakları

- Ardahan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). Kültür ve turizm. <https://ardahan.ktb.gov.tr/> Erişim Tarihi: 15.9.2024.
- Ardahan Valiliği. (2024a). Atatürk silueti. <http://www.ardahan.gov.tr/ataturk-silueti> Erişim Tarihi: 23.9.2024.
- Ardahan Valiliği. (2024b). Çıldır gölü. <http://www.ardahan.gov.tr/cildir-golu1> Erişim Tarihi: 12.9.2024.

- Kültür Envanteri. (2024). Ardahan kongre binası: <https://kulturenvanteri.com/tr/yer/ardahan-kongre-binası/#17.1/41.109997/42.696949> Erişim Tarihi: 30.9.2024.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2024). İllere göre sit alanları istatistiği: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44974/illere-gore-sit-alanlari-istatistigi.html> Erişim Tarihi: 30.9.2024.
- SERKA. (2024a). Ardahan gezilecek yerler: <https://www.serka.gov.tr/bolgemiz/ardahan/ardahan-gezilecek-yerler/> Erişim Tarihi: 14.9.2024
- SERKA. (2024b). Ardahan yöresel yemekler: <https://www.serka.gov.tr/bolgemiz/ardahan/ardahan-yoresel-yemekler> Erişim Tarihi: 21.9.2024
- Tarım ve Orman Bakanlığı. (2024). Coğrafi İşaretler: <https://ardahan.tarimorman.gov.tr/Menu/68/Cografisiaretler> Erişim Tarihi: 3.11.2024