

Coğrafi İşaret Tesciline Aday Gastronomik Bir Miras: Pazaryolu Enişte Yemeği (Tatlısı)

A Gastronomic Heritage Candidate for Geographical Indication Registration: Pazaryolu Enişte Dish (Dessert)

Erkan DENK 

Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Erzurum, Türkiye

Atatürk University, Department of Vocational School of Social Sciences, Tourism and Hotel Management, Erzurum, Türkiye
erkan.denk@atauni.edu.tr
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

Ufuk NUHOĞLU 

The Erzurum Otel, Erzurum, Türkiye

The Erzurum Hotel, Erzurum, Türkiye
nuhoglufuk@gmail.com

Gökalp Nuri SELÇUK 

Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Erzurum, Türkiye

Atatürk University, Faculty of Tourism, Tourism Management, Erzurum, Türkiye
gokalpns@atauni.edu.tr

Yeşim DURSUN DENK 

Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Erzurum, Türkiye

Atatürk University, Institute of Social Sciences, Tourism Management, Erzurum, Türkiye
yesim.drns@gmail.com

Geliş Tarihi/Received 03.01.2025
Kabul Tarihi/Accepted 11.03.2025
Yayın Tarihi/Publication Date 25.03.2025

Cite this article: Denk, E. & Nuhoğlu, U. & Selçuk, G.N. & Denk, Y.D. (2025). A Gastronomic Heritage Candidate for Geographical Indication Registration: Pazaryolu Enişte Dish (Dessert). *Current Perspectives in Social Sciences*, 29(1), 87-99.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial 4.0 International License.

Öz

Bir yörede gastronomi turizminin gelişimi için yöre halkının ürettiği yerel ürünlere sahip çıkması ve bu ürünleri gelecek kuşaklara aktarması oldukça önemlidir. Bu özel ürünlerin turistik ürün olarak kullanılması hem bölgesel ekonomik kalkınmaya olumlu etki edebileceği gibi lezzet odaklı yapılan seyahatleri yöreye yönelik artırabilir ve gastronomi turizminin yörede gelişimini teşvik edebilir. Bu çalışma, Erzurum mutfağında keşfedilmeyi bekleyen Pazaryolu merkez ilçesinde eniştelere için özel olarak üretilen ve severek tüketilen Pazaryolu enişte yemeğine odaklanmıştır. Bu kapsamda çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma verileri keşifsel araştırma tekniği ile birlikte yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilmiştir. Yörede uzun yıllardır ikamet eden ve kırk yaş üstündeki 15 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi sonucunda, Pazaryolu enişte yemeğinin yörede eniştelere özgü ve onları onurlandırmak adına uzun yıllardır yapıldığı, son zamanlarda ise özel günlerdeki misafirlere ikram edildiği hatta bayram sofralarında da yeni yeni yerini almaya başladığı belirlenmiştir. Ancak bu özel yemeğin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gelecek kuşaklara üretiminin aktarılması için coğrafi işaret tescili alınarak korunması gerektiği belirlenmiştir. Elde edilen bulgular, Türk Patent ve Marka Kurumu coğrafi işaret tescil başvurusuna temel oluşturabilecek niteliktedir ve üretim aşamaları, reçetesi, yöre ile kültürel bağları açıkça ortaya konulmuştur. Coğrafi işaret tescili ile Pazaryolu ilçesi sakinleri gurur duyabilecekleri gibi yörelerinde gastronomi turizmini geliştirmeye yönelik teşvik edilmiş de olacakları ilgili otoritelerce göz önünde bulundurulmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Pazaryolu enişte yemeği, Sürdürülebilir turizm, Coğrafi işaret tescil.

Abstract

For the development of gastronomy tourism in a region, it is very important for the local people to protect the local products they produce and to pass these products on to future generations. The use of these special products as touristic products can have a positive impact on regional economic development, as well as increase flavor-oriented travel to the region and encourage the development of gastronomy tourism in the region. This study focuses on the Pazaryolu brother-in-law dish, which is specially produced and consumed fondly for brother-in-laws in the central district of Pazaryolu, which is waiting to be discovered in Erzurum cuisine. In this context, qualitative research method was used in the study. Research data was obtained through a structured interview form with exploratory research technique. Interviews were held with 15 people over the age of forty who have been living in the region for many years. As a result of the content analysis, it was determined that the Pazaryolu enişte dish has been made in the region for many years to honor the brother-in-laws and has recently been served to guests on special occasions and has even just begun to take its place on holiday tables. However, it has been determined that this special dish should be protected by obtaining a geographical indication registration in order to ensure its sustainability and to transfer its production to future generations. The findings obtained can form the basis for a geographical indication registration application by the Turkish Patent and Trademark Office, and the production stages, recipe, and cultural connection with the region are clearly revealed. While the residents of Pazaryolu district can be proud of the geographical indication registration, it should also be taken into consideration by the relevant authorities that they will be encouraged to develop gastronomy tourism in their region.

Keywords: Pazaryolu enişte dish, Sustainability, Geographical indication registration.

Giriş

Yöresel yiyecekleri keşfetmek ve onları kayıt altına alarak sürdürülebilirliğini sağlamak bir destinasyonun ekonomisini canlandırabileceği gibi bölgenin kendisine özgü kültürünün korunmasını destekler ve standart üretimin sağlanmasına da aracılık eder. Bu aracılık üç temelli bir ilişki üzerine kuruludur. Bunlardan ilki coğrafi yakınlık (örneğin fiziksel yerellik, gıda üretimi ile tüketimi arasındaki mesafe), ikincisi ilişkisel yakınlık (örneğin gıda sistemi içindeki aktörler arasındaki yakın ilişkiler) ve üçüncü olarak ise değerlerdeki yakınlık (örneğin menşe yeri, izlenebilirlik, tazelik, kalite) düzeyidir (Enthoven ve Van den Broeck, 2021; Eriksen, 2013). Bilhassa son boyut, çalışma konusunu oluşturmaktadır ve yöresel yiyeceklerin destinasyonu gastronomi turizmi ile desteklemesi ve ürünlerin sürdürülebilirliği için hayatidir.

Özellikle 19. yüzyılın başından itibaren diğer unsurların yanı sıra gezginleri farklı yerel ve bölgesel yiyeceklerin üretildikleri yerlere yönlendirmek için yöresel ürünler, ortaya çıkarılan haritalar yardımıyla gastronominin kökenlerini oluşturmuştur. 20. yüzyılda ise küresel seyahatin genişlemesiyle turizm çeşitlenerek gastronomi turizmi adıyla turistleri belirli yerlere çekmek ve onlara ilgi çekici, yeni ve unutulmaz deneyimler sunmak için bir varlık haline gelmiştir (Richards, 2021). Dolayısıyla gastronomi turizminin gelişimi için yerel lezzet veya lezzetlere ihtiyaç vardır ve bu ürünleri keşfedip turistik ürün olarak sunmak bölge turizminin gelişimi için önemlidir. Çünkü yöresel lezzetler, ziyaretçilere üretildikleri yer ve üreticiler ile geniş bir deneyim sunarken sahip oldukları hikayeleri ile turistlerin otantiklik arzusunu karşılamakta ve sürdürülebilirliği arttırarak yöre sakinlerine katmadeğer yaratacak ürün ve hizmet geliştirilmesini teşvik etmektedir (Sims, 2009).

Bu özel ve eşsiz ürünlerin tüketicilerle veya ziyaretçilerle buluşturulmasında ise coğrafi işaret tescil uygulamaları yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu tescil ile önemli bir kimlik kazanan ürün, hem yerel hem de küresel pazarlarda rekabet avantajı sağladığı gibi özgünlüğü ile farklılık yaratıp kalitesiyle tüketicilerde güven sağlamaktadır. Bu durum üreticilerin hem ürünlerini benzerlerden ayırmakta hem de ürünlerini daha yüksek fiyatla satarak daha fazla gelir elde etmelerine imkan tanımaktadır. Böylece geleneksel üretim yöntemleri koruma altına alındığı gibi sürdürülebilirliğe katkı sunarak yerel ekonomik kalkınma için de önemli etki yaratmaktadır (Crescenzi vd., 2021).

Erzurum destinasyonu, her ne kadar kış turizmi ile turizm pazarında ön planda olsa da aynı zamanda ziyaretçilerine bir birinden lezzetli ürünler sunabilecek ve memnuniyetlerini olumlu yönde etkileyebilecek eşsiz bir gastronomik mirasa sahip turizm merkezidir (Denk, 2024). Ayrıca Türkiye genelinde coğrafi işaret tescil sayısı açısından 60 kayıtlı ürünü ile en fazla tescilli olan üçüncü şehirdir. Buradan hareketle gerçekleştirilen çalışma, lezzet çeşitliliğini arttırmak ve gastronomik mirasa sahip çıkmak adına gerçekleştirilmiştir. Çünkü literatürde yer alan çalışmalarda bir ürünün coğrafi işaret tescil süreciyle ilgili gerçekleştirilen çalışmalar sınırlıdır (Dağtekin, 2017; Demir Özer ve Esen, 2019). Bölgede keşfedilmeyi bekleyen ürünler arasında bulunan ve Pazaryolu ilçesi merkez mahallesinde yerel sakinler tarafından eniştelere özel olarak uzun yıllardır hazırlanan ve yörede severek tüketilen Pazaryolu enişte yemeğini literatüre kazandırmanın amaçlandığı çalışmada aynı zamanda çalışmanın bu ürün için Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılacak coğrafi işaret başvurusunda temel kaynak oluşturması hedeflenmiştir. Coğrafi işaret başvurusunda ihtiyaç duyulabilecek ürünün özellikleri, üretim yöntemi, karakteristik özellikleri gibi bilgileri ortaya koymak da çalışmanın amacı arasında yer almaktadır. Böyle köklü bir mirası, gastronomik ürün olarak gün yüzüne çıkarmak, literatürdeki boşluğu bu ürün aracılığıyla doldurmak ve coğrafi işaret tescili ile Pazaryolu enişte yemeğinin kimlik kazanmasına öncülük etmek çalışmanın özgünlüğünü ve önemini göstermektedir. Ayrıca yöre için yeni bir gastronomik ürün de ortaya koyacağı için çalışma önemli görülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Coğrafi İşaretler ve Önemi

Dünya genelinde her geçen gün ilgi çekmeye devam eden coğrafi işaretler, tüketicilere tescil altına alınan genellikle yöresel olarak ifade edilen ürünlerin coğrafi kökenini, ürünün itibarını ve kalite özelliklerini ileten tescil uygulamalarıdır. Bu sebeple üreticiler, çiftçiler ve işleyiciler coğrafi işaret tescillerini ürün farklılaştırması için bir araç, kötüye kullanım veya sahteciliği azaltmak için bir çözüm olarak görürler ve bir fikri mülkiyet hakkı olarak değerlendirirler (Quinones-Ruiz vd., 2016). Geçmişten gelen köklü kültüre, mirasa ve bunların göstergesi olan ürünlere sahip çıkan tescil uygulamaları bu eşsiz maziye koruma altına aldığı gibi gelecek nesillere aktarılmasına da katkı sunmaktadır (Gangjee, 2012). Tablo 1 geleneksel kültür ile coğrafi işaretlerin ortak özelliklerini ve karşılıklı olarak birbirlerine bağlılıklarını somut şekilde ortaya koymaktadır.

Tablo 1.**Coğrafi İşaretlerin Geleneksel Kültür ile Ortak Özellikleri**

Coğrafi işaretler	Geleneksel kültürel deyimler
Coğrafi işaretler, çok sayıda farklı üretici tarafından üretilen ve iyi olan ürünü tanımlar	Geleneksel kültürel deyimler, genellikle bir toplumun içinde üretilir
Coğrafi işaretler, çoğunlukla geleneksel reçeteleri ve süreçleri ifade eder	Geleneksel kültürel deyimler, geleneksel yöntemlere göre veya bu yöntemler kullanılarak üretilir
Coğrafi işaretlerin yöreye nasıl bağlı olduğunu anlatır ve bir nesilden diğerine aktarır	Geleneksel kültürün yöreye nasıl bağlı olduğunu anlatır ve bir nesilden diğerine aktarır
Coğrafi işaretler, toprakla, yerel kaynaklarla veya çevreyle ilişkisi olan ürünlere verilmektedir	Genellikle belirli bir ürünün üretildiği/yapıldığı belirli bir yerle/kaynaklarla veya genellikle sürdürülebilir hammaddelerden yararlanılarak belirli bir yerde bir ürünün yapımında kullanılan geleneksel yöntemler veya koşullarla bağlantılıdır
Ürün ile coğrafi kökeni arasında uzun yıllar süren bir bağlantıyı ortaya koymak gerekir	Yaratılıştta bir zaman unsuru vardır
Coğrafi işaretlerin kökeni ürüne değer katmaktadır	Belirli bir bölge veya yerden gelen ve onu üreten bir topluluğun sahip olduğu bilgiyle bağlantılıdır

Kaynak: Zografos, 2008: 7.

Sürdürülebilirliğe katkısının yanı sıra coğrafi işaretler tüketicilerin çıkarlarını da gözetmektedir. Yöresel ve kaliteli ürünlere ulaşımı kolaylaştırdığı, onlara ürünleri satın alma aşamasında güven sağladığı gibi kültürel mirasa sahip çıkarak kırsal alanların kalkınmasını da desteklemektedir. Dolayısıyla coğrafi işaretlerin ekonomik ve sosyal faydaları tartışmasız açıktır. Ancak bu değer ve faydalar; ürünlerin nasıl kullanıldığına, pazarlandığına ve denetlendiğine bağlıdır (Zografos, 2008). Coğrafi işaretlerin üreticilere sağladığı faydalar da oldukça fazladır. Öncelikle ürünün menşeyini belirttiği ve bir kalite göstergesi olarak değerlendirildiği için sahte üretime karşı caydırıcı etki yaratarak üreticileri haksız rekabete karşı korumaktadır. Ürünü benzerlerinden daha yüksek fiyattan satarak yüksek gelir elde etme imkanı sunduğu gibi yeni istihdam alanları da oluşturarak katmadeğer yaratır. Özellikle kırsal alanların kalkınmasını teşvik ettiği gibi üretim sınırlarında turizmin gelişmesine de öncülük eder (Tekelioğlu, 2019).

Erzurum Destinasyonu Turizm Potansiyeli ve Pazaryolu İlçesi

Turistik destinasyonlar, daha fazla turisti bölgelerine çekebilmek ve onların memnuniyet düzeyini yükseltmek için farklı turistik ürünlere yönelmiş olup bu ürünleri nasıl daha ilgi çekici şekilde ziyaretçilere sunabiliriz yarışına girmişlerdir. Bu turistik ürünler; kent (şehir) turizmi, deniz veya kıyı turizmi, kırsal turizm, eko turizm, gastronomi turizmi, şarap turizmi, sağlık turizmi, medikal turizm, inanç turizmi, kültür (miras) turizmi, spor turizmi, eğitim turizmi, iş turizmi (toplantılar, kongreler, vb.) gibi turizm türlerine özgü olabilirler (Camilleri, 2018). Turizm potansiyeli, bu turizm türlerine eşlik eden ürünlerin tamamını ifade etmektedir. Yani diğer bir deyişle Karagöz (2008)'ün de belirttiği gibi bir destinasyonun turistik olarak sahip olduğu doğal ve tarihi cazibe merkezlerinin yanı sıra geçmişten gelen kültürel mirasını turistlerin ilgisini çekmek için kullanmak ve bu faaliyetler kapsamında gelir sağlama uygulamaları turizm potansiyeli olarak ifade edilebilir (Tabay ve Başar, 2023).

Erzurum destinasyonu Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan, Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden birisi olarak doğal ve coğrafi koşullarının elverişliliği ile İpek Yolu üzerinde konumlanmış, Asya ve Avrupa kıtalarını birbirine bağlayan önemli kavşaklardan biridir. Bu köklü geçmiş yörede kültürel zenginlik olarak destinasyona yansımış ve birçok alternatif turizm türünün gelişimini tetiklemiştir (Mil ve Denk, 2015). Ana akım olarak her ne kadar kış turizmi ile Erzurum destinasyonu biliniyor olsa da bu turizm türünün yanı sıra termal turizm (Kotan, 2020), kırsal turizm (Denk ve Mil, 2016), spor turizmi (Koca, Zaman ve Coşkun, 2007), sağlık turizmi (Çavuş ve Gönenbaba, 2020), inanç turizmi (Kızılkaya, 2013), kültür turizmi (Aksoy, 2022) ve mutfak turizmi (Denk, 2023) açısından önemli potansiyelinin olduğunu geçmişte yapılan çalışmalar ilgili literatürde gözler önüne sermiştir.

Özellikle son yirmi yılda yöre mutfakları ve yöresel ürünler ziyaretçilerin ilgisini daha fazla çektiği gibi araştırmacıların da çalışma konularında odak noktaları olmaktadır (Okumuş, 2021). Çünkü destinasyonlar bu eşsiz ürünleri ile gastronomi turizmi

aracılığıyla ziyaretçileri kendilerine çekerken turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme kararlarında da yaşadıkları veya yaşamayı planladıkları lezzet deneyimleri etkili olmaktadır (Kivela ve Crots, 2005).

Türk mutfağının genel karakteristik özelliklerini bünyesinde bulunduran Erzurum mutfağı, et ve et yemeklerinin (Cağ kebabı, ayva yahnisi, vb.) yanı sıra peynir çeşitleri (Civil peyniri, Kandirif peyniri, vb.), yöresel çorbaları (Ayranası, kesme aşı, vb.), kendi yöresine has tatlı çeşitleri (Kadayıf dolması, demir tatlısı, vb.), hamur işi yemekleri (Hingel, su böreği, vb.) yanı sıra yörede yetiştirilen ot ve sebze yemekleri (Şalgam çırtması, çadır kavurması, vb.) ile zengin bir ürün çeşitliliği sunmaktadır (Şengül vd., 2015; Denk, 2023). Bu mutfak zenginliğinin arkasında yatan temel unsur ise Erzurum'un geçmişte birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve o kültürel mirasın günümüze kadar taşınmasıdır.

Pazaryolu ilçesi Erzurum ilinin sahip olduğu yirmi ilçesinden birisidir. Karadeniz Bölgesi sınırında yer alan Pazaryolu ilçesi, Çoruh nehri kenarında konumlanmış olup geniş arazisinde yer alan meyve bahçeleri, sebze yetiştiriciliği ve hayvancılık faaliyetleri ile ön plana çıkmaktadır. Ayrıca zengin bitki örtüsü bal üretiminde yöreye önemli avantajlar sağlamaktadır. Yöre gastronomisinde özel ürünlere rastlamak da mümkündür (Erzurum KTB, 2024). Çalışma konusu olarak seçilen Pazaryolu enişte yemeği de bu özel lezzetlerden sadece birisidir.

Kültürel mirasın daha da zenginleştirilmesi ve gün yüzüne çıkmamış ya da unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin ortaya çıkarılması bu çalışmanın temel odak noktasını oluşturmaktadır. Yirmi ilçeye sahip olan Erzurum, her birinde farklı ürünleri ve bir birinden ayrı lezzetleri bulunduğu coğrafyada sunmaktadır. Ancak bu ürünlerin öncelikle gün yüzüne çıkarılması, bilinen ürünlerin yanına eklenerek zenginliği arttırması ve bilinenlerle birlikte sürdürülebilirliğinin sağlanması önemlidir. Özellikle sürdürülebilirliğin sağlanmasında ise, coğrafi işaret uygulamaları gastronomi turizmini ve destinasyonları desteklemektedir (Arion, 2024; Pamukçu vd., 2021). Dolayısıyla çalışmanın temel amacı, daha önce duyulmamış veya bilinirliği az olan ancak karakteristik özelliği ve hikayesi ile özgünlüğünü ortaya koyan Pazaryolu enişte yemeğini literatüre kazandırmak ve coğrafi işaret tescili ile bu özel lezzeti gelecek kuşaklara taşımaktır.

Geçmişte yapılan çalışmalar daha çok coğrafi işaret tescili almış spesifik ürünleri konu olarak gerçekleştirilmiştir (da Silva vd., 2024; Gerz ve Dupont, 2006; Oğan ve Çelik, 2023; Şimşek ve Güleç, 2020; Üzümcü ve Denk, 2019). Ayrıca coğrafi işaret tescil gruplarını konu olarak gerçekleştiren çalışmalar da bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış ulusal düzeyde çorbaları (Özbe ve Köşker, 2021), tatlı türlerini (Ercelep ve Akdemir, 2022), peynirler (Saygılı, Demirci ve Samav, 2020) gibi sınıflandırmayla inceleyen çalışmalara literatürde rastlamak mümkündür. İlave olarak coğrafi işaret tescilli ürünleri şehir veya bölge olarak da inceleyen araştırmaları görmek de mümkündür (Şahin, 2013; Tanrıku ve Doğandor; Ulema, Karakaş ve Semint, 2024). Bu araştırmalardan farklılık gösteren Demir Özer ve Esen (2019) ise çalışmalarında Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden Kapadokya'da yöresel bir lezzet olan testi kebabının üretim sürecini araştırmışlar, standart reçetesini bilimsel olarak belirlemişler ve yemeğin coğrafi işaret tescil sürecine katkı sunmak istemişlerdir. Sonuç olarak, testi kebabının standart üretim aşamalarını ve reçetesini ortaya koyan araştırmacılar, ürünün aynı şartlarda üretimi için yiyecek içecek işletmelerine belirlenen standartlar hakkında bilgi ve eğitim verilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Bu arada bu yöresel lezzet, Nevşehir testi kebabı ismiyle 2021 yılı Ağustos ayında mahreç işaret olarak coğrafi işaret tescili almıştır. Benzer şekilde Dağtekin (2017) Dicle Üniversitesi, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ve Kalkınma Ajansının birlikte başlattığı Diyarbakır bazalt taşının coğrafi işaret tescil sürecine katkı sunmak için araştırma gerçekleştirmiştir. Doküman analizi gerçekleştirilen çalışmada bazalt taşının özellikleri ve kültürel bağı ortaya çıkarmaya çalışmıştır. Diğer bir çalışmada ise Eskişehir simidinin coğrafi işaret tescili almadan önce ürünün üretim sürecini ve tescil alabilmesi için ayırt edici özellikleri ortaya çıkarılmak istenmiştir. 14 simit üreticisiyle gerçekleştirilen araştırma, Eskişehir simidinin benzerlerinden ayırt edici birçok özelliğinin yanı sıra incir pekmezi ile Kalabak suyunun üretimde kullanılmasıdır (Temizkan, Cankül ve Kaya, 2021). Coğrafi işaret tescili almadan önce ürünü ortaya koyan ve coğrafi işaret tescili için kaynak oluşturabilecek çalışma boşluğu ilgili literatürde açıkça görülmektedir. Çalışma, bu boşluğu dolduracaktır ve bu yüzden önemli görülmektedir.

Yöntem

Erzurum mutfağına özgü özel bir lezzet olan Pazaryolu enişte yemeğinin coğrafi işaret ile tescil altında koruma altına alıp bu özgün ürüne gastronomik bir kimlik kazandırmayı amaçlayan çalışma, aynı zamanda ürünün üretim sürecini ve standart reçetesini oluşturmayı da hedeflemektedir. Nitel araştırma kapsamında değerlendirilen çalışmada, keşifsel bir araştırma modeliyle amaçlı örnekleme yöntemi uygulanmıştır. Bu kapsamda ürünün üretimi hakkında bilgi sahibi olan ve hala üretimini

sürdüren kişiler modele yönelik seçilmiştir. Çünkü amaçlı örneklem tekniğinde araştırmalarda derinlemesine inceleme yapılabilmektedir (Arslanoğlu, 2024). Geleneksel yöntemlerle uzun yıllardır Pazaryolu enişte yemeği üretimi gerçekleştirilen Pazaryolu ilçesi merkez mahallesi araştırma sahası olarak seçilmiştir. Bu seçimde yazarlardan birisinin yörede yaklaşık 20 yıl yaşamış olması etkili olmuştur. Tatlının üretim sürecini doğru bir şekilde belirleyebilmek ve standart reçetesini oluşturabilmek adına yüz yüze görüşmeler yapılmış, katılımcı gözlem yöntemi gerçekleştirilmiş ve 2 katılımcıya bizzat Pazaryolu enişte yemeği üretimi yaptırılmıştır. Bu üretim süreci kamera ile kayıt altına alınmış ve çeşitli fotoğraflarla üretim aşamaları bulgular bölümünde görselleştirilmiştir.

Pazaryolu enişte yemeği üretimi hakkında derinlemesine bilgi elde edebilmek adına yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla katılımcıların görüşlerine başvurulmuştur. Ayrıca coğrafi işaret başvurusunda ihtiyaç duyulacak bilgileri net ifade edebilmek adına çalışmada başvuru aşamalarına göre detaylandırma yapılmaya özen gösterilmiştir. Bu bilgiler; ürünün bilgileri, coğrafi sınırı, tanımı ve ayırt edici özellikleri, üretim veya işleme metodudur. Sorular bu yönde şekillendirilmiştir ve bu eşsiz lezzeti keşfedebilmek adına üretimini yapan kişilere; a) ne kadar süredir Pazaryolu enişte yemeği yapıyorsunuz? b) Pazaryolu enişte yemeğinin bildiğiniz bir hikayesi var mıdır? c) Pazaryolu enişte yemeğinin üretim reçetesini (tarifi) ve yapılışını anlatır mısınız? ve d) Pazaryolu enişte yemeğini nasıl servis edersiniz? soruları yöneltilmiştir.

Nitel araştırmalarda örneklemin niteliği büyük önem taşımaktadır. Yapılandırılmış görüşmelerde araştırmanın amaçları doğrultusunda hazırlanmış sorulara net ve açık şekilde cevap verebilecek katılımcıları doğru belirlemek gerekir. Çünkü iyi bir nitel çalışma tasarımı belirlenen bir hedef veya amaç ile başlamaktadır (Tenny, Brannan ve Brannan, 2017). Bu çalışmanın hedefi de uzun yıllarda Pazaryolu yöresinde yapılan geleneksel bir gastronomik ürüne coğrafi işaret tescili ile bir kimlik kazandırmaktır. Kısacası, Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılacak tescil başvurusu öncesi yazılı kaynak oluşturmak çalışmanın amacıdır. Çalışma için Pazaryolu enişte yemeğinin üretimini bilen ve halen mutfaklarında yer veren, yörede yaşamlarını sürdüren katılımcılar ile öncesinde yazarlardan birisinin aracılığıyla telefon ile iletişim kurulmuştur. Yöreyle yapılan ziyaretlerde önceden iletişim kurulan katılımcılardan mülakatlara başlamadan önce katılımcı onamları alınmış ve izinleri sonrası görüşmeler kayıt altına alınarak 20 ile 35 dakika aralığında tamamlanmıştır. 1-15 Aralık 2024 tarihleri aralığında gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen kayıtlar, sonrasında dikkatli şekilde yazıya aktarılmış ve bulgular kısmında tablo ve görseller yardımıyla açıklanmıştır. Katılımcıların verdikleri cevapların benzerlik göstermesi ve kullanılan cümlelerin tekrar edilmeye başlaması üzerine örnekleme yeterli doygunluğa ulaşıldığı şeklinde sonuç değerlendirilmiş (Baltacı, 2018) ve 15 katılımcı ile görüşmeler sonlandırılmıştır. Çalışmamızda kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izni, Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 26.12.2024 tarihinde gerçekleştirilen 22. oturumda ve 341 karar sayı numarası ile alınmıştır. Çalışmaya katılan tüm katılımcılardan yazılı onam alınmıştır.

Verilerin Analizi

Pazaryolu ilçesi merkez mahallesinde ikamet etmeye devam eden ve Pazaryolu enişte yemeğini en az 5 yıldır üreten katılımcılar listelenmiştir. Yapılan telefon görüşmeleri sonrası yöreye saha ziyaretleri gerçekleştirilmiştir. Mülakatlar katılımcıların görüşlerini daha rahat ifade edebilecekleri ve otantikliği teşvik edecek kendi yaşam alanlarında yapılmıştır. 15 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmeler dikkatlice yerel şive söylemleri de dahil edilerek transkripte aktarılmış ve elde edilen bu veriler içerik analizi yöntemi yardımıyla analiz edilmiştir. İçerik analizi, araştırma konusu ile ilgili açık, anlaşılabilir, geçerli, objektif ve tekrarlanabilir çıkarımlarla ilgilidir (Prasad, 2008). Ültay ve arkadaşları (2021) içerik analizinin amacını araştırma konusu hakkında genel kanaat veya durumu ortaya çıkarmak olarak ifade etmektedirler. Katılımcı görüşlerinin sınıflandırılmasına yardımcı olduğu gibi araştırmacı tarafından bütüncül bir değerlendirme yapılmasına da fırsat sunmaktadır. Dolayısıyla Pazaryolu enişte yemeğinin coğrafi işaret tescil başvurusu öncesi bir kaynak oluşturmayı hedefleyen bu araştırma sorularını Türk Patent ve Marka Kurumu tescil aşamasındaki istekleri üzerine şekillendirmiştir. Bu şekilde araştırma çerçevesini oluşturan yazarlar içerik analiziyle çözümlenebilecek soruları katılımcılara sormuştur. Sonrasında verilen cevaplar bütüncül olarak araştırma sorularına yönelik şekilde değerlendirilmiştir (Prasad, 2008). Ayrıca çalışmada nitel araştırmaların doğası gereği daha dikkatli ve detaylı bir planlama yapılarak süreç ilerletilmiştir. Bu titiz çalışma, katılımcıların seçiminde ilçede ikamet eden ve en az 5 yıldır bu yemeği yapıyor olması kriteriyle birlikte görüşmelerin gerçekleştirildiği alanda katılımcıların doğal yaşamlarını sürdürdükleri evlerin tercih edilmesi, görüşmelerde izlenen detaylı kayıt süreçleri, analiz aşamasında bire bir katılımcı yorumlarına yer verilmesi ve saha ziyaretinin gerçekleştirilerek gözlem yönteminin de sürece dahil edilmesi ile yürütülmüş olup çalışmanın geçerlik ve güvenilirlik düzeyi yükseltilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Bulgular

Erzurum'un Karadeniz Bölgesine yakın bir konumda bulunan Pazaryolu ilçesinde "Pazaryolu enişte yemeği" için merkez mahallede yaşamlarını sürdüren yerel halk ile gerçekleştirilen yüz yüze görüşmelerde katılımcıların demografik özellikleri aşağıda yer alan Tablo 2'de belirtilmektedir.

Tablo 2.
Katılımcıların Demografik Özellikleri Dağılımı

Cinsiyet	Sayı	%	Eğitim Durumu	Sayı	%
Erkek	0	0	İlkokul	6	40,0
Kadın	15	100,0	Ortaokul	2	13,3
Toplam	15	100,0	Lise	4	26,67
Yaş	Sayı	%	Önlisans	0	0,0
40-49 arası	4	26,67	Lisans	3	20,0
50-59 arası	4	26,67	Lisansüstü	0	0,0
60-69 arası	4	26,67	Toplam	15	100
70 yaş ve üzeri	3	20,0			
Toplam	15	100			

Tabloya göre katılımcıların tamamı kadındır. 40 ve üzeri yaşlara sahip olan kadınların çoğunlukla ilkokul (%40) ve lise (%26,67) eğitim düzeyine sahip oldukları görülmektedir. Meslekleri açısından ise kadın katılımcılar sırasıyla ev hanımı (%60,0), aşçı (%13,3), öğretmen (%6,67), usta öğretici (%6,67), memur (6,67) ve özel sektör çalışanıdır (%6,67).

Pazaryolu enişte yemeğinin yöredeki geçmişini ortaya çıkarmak için katılımcılara sorulan sorular ve alınan cevapların kısa odak noktaları aşağıda yer alan Tablo 2'de belirtilmektedir.

Katılımcılar uzun süredir Pazaryolu enişte yemeğine sofralarında yer verdiklerini dile getirmişlerdir. 60 yıl gibi uzun bir süredir bu tatlıyı sevdiklerine ve misafirlerine ikram edenler olduğu gibi en az süre olarak 8 yıldır bu tatlıyı yeni öğrenen ve üretimine devam eden katılımcılar da bulunmaktadır. Dolayısıyla Pazaryolu enişte yemeği Pazaryolu ilçesi merkez mahallesinde 60 yıldan fazla süredir yapılmaktadır ve yörenin önemli gastronomik miraslarından birisidir. Ürünün özellikle başvuru aşamasında 60 yıldan fazla süredir yörede yapıldığı belirtilebileceği gibi yöre ile güçlü bir kültürel bağının olduğu da bu sonuçla ifade edilebilir. Ayrıca uzun yıllardır bu ürüne mutfaklarında yer veren katılımcıların üretimi aile büyüklerinden öğrendiklerini ifade etmeleri aslında Pazaryolu enişte yemeğinin yörede neredeyse 100 yıldan fazla süredir yapıldığının bir göstergesi olarak belirtilebilir. Katılımcıların yarısına yakını bu tatlının yapımını annelerinden öğrenmişlerdir. Anane, babaanne gibi büyüklerden, abla, görümce ve yenge gibi yakınlarından da öğrenen katılımcılar mevcuttur. Bu sonuç da Pazaryolu enişte yemeğinin yöre gastronomisinde önemli bir kültürel miras olduğunu desteklemektedir.

Pazaryolu enişte yemeğinin ismi katılımcı görüşlerinde de dile getirildiği gibi geçmişten günümüze gelene kadar eniştelere için yapılan özel bir tatlıdır. Üretimde kullanılan ekşi kayısının enişteyi şekerli ceviz karışımı tatlı olduğu için ise evin kızını yani gelini ifade ettiği belirtilmektedir. Yöre ile bu açıdan kültürel bağı olduğu açıktır ve başvuru aşamasında üretimde ekşi kayısı kullanılması önemli karakteristik özelliği olarak belirtilmelidir. Eniştelere özel olarak yörede yapılan bu tatlı son yıllarda bayramlarda veya düğün gibi özel günlerde de sofralarda yer almaya başladığı belirlenmiştir.

Pazaryolu enište yemeğinde kullanılan hammadde olarak kayısı, ceviz ve tereyağı yöreden elde edilen ürünlerdir. Hafif ekşimsi ama şeker ilavesiyle tatlandırılan bu mayhoş tatlı, yörede severek tüketilen bir gastronomik üründür. Yörede üretilen ürünlerin yapımda kullanılması bir diğer karakteristik özellik olarak başvuru aşamasında belirtilebilir.

Tablo 3.

Pazaryolu Enište Yemeği Geçmişine Yönelik Sorulara Verilen Katılımcı Cevapları Dağılımı

	Kaç yıldır enište yemeği üretimi gerçekleştiriyorsunuz?	Enište yemeği üretimini kimden öğrendiniz?	Enište yemeğinin bildiğiniz bir hikayesi var mıdır?
K1	50 yıl	Anane	"Ekşi eništeyi, tatlı ise evin kızını temsil ediyor diye biliyorum"
K2	20 yıl	Anne	"Her bayramda veya özel günde misafire tatlı niyetine ikram edilir"
K3	24 yıl	Anne, anane ve babaanne	"Eništeye özel bir tatlı olarak bilinir. Fakat son yıllarda Pazaryolu merkez mahallesine özgü olan düğün, nişan ve tanışma organizasyonlarında özel misafirlere tatlı türü olarak ikram edilir"
K4	60 yıl	Yenge (Dayısının eşi)	"Eniştelerle yapılan bir tatlıdır ve enişteleri onurlandırmak için ikram edilir"
K5	35 yıl	Anne	"Yöremizde yemeğin iç malzemesi evin kızına, dış malzemesi ise evin eniştesine benzetilir. İç malzemesi ceviz ve şekerin karışımından oluştuğu için evin kızına, dışında yöresel olan mayhoş olan kayısı kurusundan yapıldığından eništeye benzetilir. Tarihi geçmişi ise büyüklerimiz eskiden beri yapıldığını söylediler"
K6	30 yıl	Görümce	"Kayısının ekşisi eništeyi simgeler, ceviz ise gelini simgeler"
K7	Yaklaşık 55-60 yıl	Kayınvalide	"Bilmiyorum"
K8	50 yıl	Abla	"Hem ekşi hem de tatlıyı andıran bir tatlı ayrıca tıbben zararsız da bir tatlı olduğundan çocukluğumuzdan beri bolca yapılan yenen bir tatlı çeşididir"
K9	35 yıl	Kardeş	"Bilmiyorum"
K10	30 yıl	Anne	"Eniştelerle yapılan bir tatlıdır, özellikle enište yiyeceği için ismi buradan gelmiştir ve eništeye yapılan bir jesttir"
K11	30 yıl	Anne	"Eništeye özel olarak hazırlanan bir tatlıdır"
K12	8 yıl	Anne	"Eniştelerle özel bir tatlıdır"
K13	40 yıl	Babaanne	"Enište gelince ona özel olarak yapılan bir tatlıdır"
K14	35 yıl	Anne	"İsminden de anlaşılacağı gibi eniştelerle yapılan veya çok özel davetlerde özel misafirlere yapılan bir tatlı çeşididir"
K15	25 yıl	Babaanne	"Eniştelerle özel yapılan eniştelere has bir tatlıdır. Yöre ağzıyla aşma doldurmasıdır"

Pazaryolu Enište Yemeği Hazırlanışı

Pazaryolu ilçesinde gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen bulgular neticesinde aşağıda belirtilen reçete 10 kişilik olarak düzenlenmiştir. Bu reçete, 15 katılımcıdan alınan malzeme, gramaj ve üretim aşama ile basamaklarının püf noktaları ile birlikte tek tek karşılaştırılması sonucu ortaya çıkmıştır. Daha sonrasında oluşturulan bu reçete kullanılarak 2 katılımcıya ayrı zaman dilimlerinde farklı mekanlarda yaptırılmıştır. Elde edilen Pazaryolu enište yemeği görünüm, içerik ve tat olarak yazarlardan tarafından deneyimlenmiştir. Herhangi bir farklılığın olmadığı görüşünde mutabık kalınması üzerine reçete kaleme alınmıştır.

Tablo 4.

Pazaryolu Enište Yemeği Standart Reçetesi (10 porsiyon)

Malzemeler	Miktarı
Kuru Kayısı (Açılmış)	500 gr.
Ceviz içi	250 gr.
Erzurum tereyağı	300 gr.
Şeker	250 gr.
Su	250 gr.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Yapılışı: Daha önce taze olarak toplana kayısılar çekirdekleri çıkarılırken bütünlüğü korunarak ortadan ayrılı ve bu şekilde güneş altında 2-3 gün süresince kurutulur. Bu aşamada kesinlikle yağmur veya su görmemesi gerekir. Öncelikle kurutulmuş kayısılar ılık suda açılması için 15-20 dakika süre bekletilir. Bu arada Pazaryolu enište yemeğinin iç harcını hazırlamak için cevizler havanda iri taneli kalacak şekilde dövülür. Dövülen cevizler başka bir kaba alınarak toz şeker ve su ilavesiyle yemek kaşığı yardımıyla karıştırılmaya başlanır. Karışım macun kıvamını aldığı anda karıştırma bırakılır. Sonrasında ıslattığımız kayısılar kevgir yardımıyla suyu süzülerek iç harcının doldurulmasına hazır hale getirilir. Avuç içini açarak açılmış olan iki kayısı buraya aralarında boşluk kalmadan bir bölümleri birbirinin üzerine gelecek şekilde yayılır. Hazırladığımız ceviziçi harcı 1 tatlı kaşığı alınarak avuç içindeki açılmış kayısıların üzerine konulur. Daha sonra üçüncü bir kayısı da alınarak diğer kayısıların da yardımıyla sarma işlemi gerçekleştirilir. Kayısılar yuvarlak bir top görünümünü kazandıktan sonra tereyağı ile önceden yağlanmış fırın tepsisi içine özenli ve dikkatli bir şekilde yerleştirilir. İşlemler aynı şekilde sürdürülerek tepside yan yana kayısılar dizilerek bir bütünlük sağlanır. Aralarında hiç boşluk bırakılmamalıdır. Eritilmiş tereyağı tamamen dolu olan fırın tepsisi üzerinde kayısıların üst yüzeyine gelene kadar gezdirilir. Yani tereyağın seviyesi tepsi içinde bolca olmalıdır. 180 derecede ısıtılmış fırına sürülen kayısılar 20-25 dakikalık sürede kızartılır. Kayısıların yüzeyleri daha koyu renkte kırmızıya veya kahverengiye dönmesi ile kızarma işleminin gerçekleştiğini anlayabiliriz. Bu aşamadan sonra fırından çıkarılan tepside yağ fazlalığı var ise dikkatli bir şekilde süzülerek alınır. Fırında kayısılar kızartırken şerbeti hazırlanır. Burada belirtilen ölçülerde su ve şeker karıştırılıp kayısıların kızarması beklenir. Şerbet hazırlamada herhangi bir ısıtma veya pişirme işlemi yapılmaz. Kayısılar kızardıktan ve fazla yağı süzüldükten sonra üzerine oda sıcaklığındaki şerbet gezdirilir. Şerbetin tepsi içerisindeki seviyesi kayısıların yüzeyine gelecek şekilde bolca olmalıdır. Aynı sıcaklıktaki fırına tekrar sürülen tepsi bu kez şerbetini çekene kadar yaklaşık 15 dakika daha kızartılır ve karamelize işlemi gerçekleşir. Pazaryolu enište yemeği artık servise hazırdır. Piştikten sonra 15-20 dakika mutfak tezgahı üzerinde dinlendirilen tatlı tepside spatula yardımıyla dikkatlice alınarak servis tabağına bütünlüğü korunmuş bir şekilde 2 veya 3 kayısı olacak şekilde yerleştirilir. Üzerine herhangi bir sos veya yardımcı garnitür olmadan sade bir şekilde servis edilir.

Saklanması: Ayrıca Pazaryolu enište yemeği, uzun süreli olarak saklanabilme özelliğine de sahiptir. İki şekilde saklamak mümkündür. Birincisi, kayısılar haşlanıp iç harcı ile birlikte doldurulduktan sonra bir saklama kabında -18 derecede dondurularak 3 ay süreyle buzdolabının derin dondurucu kısmında muhafaza edilebilir. Pişirileceği zaman istenilen adette kayısı saklama kabından alınarak tepsiye dizilir ve gerekli pişirme aşamaları dikkatlice izlenerek Pazaryolu enište yemeği elde edilebilir. İkinci yöntem ise pişirildikten sonra saklamadır. Pazaryolu enište yemeği, pişirildikten sonra ayrı bir saklama kabına alınıp dondurulan kayısılar kullanılacağı zaman istenilen miktarda dondurucudan alınır. Sonrasında mikro dalga fırında çözdürülebilir ve herhangi bir işleme tabi tutulmadan mikro dalgadan alınıp servisi gerçekleştirilebilir.

Pazaryolu enište yemeğinin malzemeleri ve üretim aşamalarına yönelik sürece ait görseller aşağıda yer alan Şekil 1’de sırasıyla yer almaktadır.



Pazaryolu enište yemeği malzemeleri



Kayısların içine ceviziçi konulması



Kayısların yuvarlanması



3.kayı ile tamamen iç harcın kapatılması



Kayısların tereyağı ile yağlanmış tepsiye dizilmesi



Fırın tepsinine dikkatlice dizilmiş kayıslar

Şekil 1.

Pazaryolu Enište Yemeğinin Malzemeleri ve Üretim Süreci

Kaynak: Yazarların fotoğraf arşivinden.

Servis edilirken fırın tepisinden dikkatlice alına kayıslar dağılmadan 2-3 adet olacak şekilde servis tabağına alınır ve o şekilde çay eşliğinde servis edilmektedir. Servis sırasında üzerine herhangi bir sos veya garnitür veya toz ilavesi yapılmaz.

Görüldüğü üzere Pazaryolu enište yemeği yörede enişteler için özel üretilen ve severek tüketilen önemli bir gastronomik hazinedir. Bu ürünün üretiminde veya hammadde temininde şimdilik herhangi bir sorun yaşanmadığını katılımcılar dile getirmişlerdir. Ancak kırsal alanın bu ürün ile desteklenmesi, ekonomik katma değer yaratabilmesi ürüne ivedi şekilde coğrafi

işaret tescili ile kimlik kazandırılmasıyla mümkün olacaktır. Çünkü geçmişte yapılan çalışmalar, coğrafi işaret tescili alan ürünlerin üretildikleri yöreleri ekonomik anlamda desteklediğini ve turizmin gelişimini tetiklediğini ortaya koymuşlardır (da Silva vd.,2024; Fusté-Forné, 2020; Zografos, 2008).

Sonuç ve Öneriler

Erzurum, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinde bulunan önemli bir kış turizm merkezine sahip yer olmasına karşın zengin alternatif turizm türlerini gastronomisiyle de ilgi çekici hale getiren önemli bir turizm destinasyonudur. Bölgede diğer turizm türlerini sahip olduğu güçlü mutfağı ile de destekleyerek turizm sezonunu uzatabilmesi ve gastronomi turizminden daha fazla gelir elde edebilmesi için kültürel hazine olarak ifade edilebilecek yerel mutfağına özgü ürün çeşitliliğini iyi tanıtmak ve yeni ürünlerle ziyaretçileri dikkat çekici potansiyel ile buluşturması gerekmektedir. Dolayısıyla araştırmacılar ve akademisyenler bu konuda destinasyon için yol gösterici olmalı ve keşfedici veya kültürel mirası ortaya çıkaracak çalışmalara ağırlık vermelidir. Bu kapsamda gerçekleştirilen çalışma, Erzurum mutfağında az bilinen ancak literatüre yeni kazandırılacak olan Pazaryolu enişte yemeğini odağına almıştır.

Pazaryolu enişte yemeğinin üretim süreci ve standart reçetesinin oluşturulup coğrafi işaret tescili başvurusu için kaynak oluşturabilmek adına gerçekleştirilen bu çalışmada, tatlının kendine has karakteristik özellikleri belirlenmiştir. Bunlar;

- Öncelikle yörede üretilen kayısılar Pazaryolu enişte yemeğinin üretiminde kullanılmalıdır.
- Yine yörede üretilen cevizlerden iç harç hazırlanmalıdır.
- İki farklı kayısı türü kullanılmalı ve bunlardan birisi tatlı olmalı ki iç harç ceviz eklendikten sonra üzerine ekşi kayısı ile kapatılmalıdır.
- Fırına sürmeden önce üzerine gezdirilecek tereyağı yine Erzurum yöresindeki sütlerden elde edilen ve 1244 numara ile Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Mahreç İşaret ile tescillenen Erzurum tereyağı kullanılmalıdır.

Çalışma sonucunda ortaya çıkan bulgular ışığında Pazaryolu enişte yemeğinin coğrafi işaret tescili alması, yöreye ait bu özel lezzetin sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilecek tescil, bu önemli gastronomik mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlayabileceği gibi yörede gastronomi turizminin gelişimini de teşvik edebilir. Çünkü yerel halk, yörelerinde özel olarak üretilen bu ve benzeri lezzetleri turizm amaçlı kullanmak, onları gelecek turistlere anlatmak hatta onlarla birlikte üretimi gerçekleştirmek istemektedir. Yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri menülerinde bu özel tatlıya yer verebilir. Pazaryolu enişte yemeğinin tanıtılması ve gelen turistlerin bu lezzeti keşfetmesine yöredeki restoranlar aracılık edebilir. Erzurum'da faaliyetlerini sürdüren iki üniversitede turizm alanında çalışmalarını yürüten akademisyenler, benzer şekilde yörede gömülü olan lezzet hazinelerini ortaya çıkarma konusunda çalışmalarını sıklaştırmalıdır. Yerel yönetimler ile kalkınma ajansları da bu tür çalışmaları desteklemeli ve akademisyenleri teşvik etmelidir.

Bu çalışmanın en temel sınırlılığı Pazaryolu enişte yemeği üretiminin gerçekleştirildiği Pazaryolu ilçesi merkez mahallesi sakinlerinin görüşleri ve ürünün bizzat kendisidir. Gelecekteki çalışmalar bu tür ürünleri keşfetmeyi amaçlayabilir ve bulunan ürünlere coğrafi işaret tescili alınması noktasında teşvik edici olabilir. Yörelere özgü kültür ve gastronomi mirasının sürdürülebilirliği için coğrafi işaret tescilinden destek alınmalı bu konuda ilgili paydaşlara öncülük ederek onları teşvik etmeli.

Teşekkür

Bu çalışmayı gerçekleştirmede fikir veren Ufuk NUHOĞLU'na, bizden desteklerini esirgemeyen ve mülakatlarda sorularımıza samimiyetle cevap veren Pazaryolu ilçesi merkez mahalle sakinlerine teşekkür ederiz.

Etik Komite Onayı: Bu çalışma için etik komite onayı Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurul Başkanlığından alınmıştır. (Oturuş Sayı: 22, Karar No: 341, Tarih: 26.12.2024).

Katılımcı Onamı: Çalışmaya katılan tüm katılımcılardan yazılı onam alınmıştır.

Yazar Katkıları: Fikir-U.N; G.N.S; E.D; Tasarım-E.D;Y.D.D; Denetleme-G.N.S; E.D; Kaynaklar-U.N; E.D; Y.D.D; Veri Toplanması ve/veya İşlenmesi-U.N; E.D; Y.D.D; Analiz ve/ veya Yorum-E.D; Y.D.D; Literatür Taraması-E.D; Yazıyı Yazan-E.D; Y.D.D; Eleştirel İnceleme-G.N.S; E.D.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek olmadığını beyan etmiştir.

Ethics Committee Approval: Ethics approval was obtained from Atatürk University Social and Humanities Ethics Committee Chairmanship. (Session Number: 22, Decision Number: 342, Date: 26.12.2024).

Participant Consent: Written informed consent was obtained from all participants who participated in the study.

Author Contributions: Concept - U.N; G.N.S; E.D; Design- E.D; Y.D.D; Supervision- G.N.S; E.D; Resources- U.N; E.D; Y.D.D; Data Collection and/or Processing- U.N; E.D; Y.D.D; Analysis and/or Interpretation-* E.D; Y.D.D; Literature Search- E.D; Writing Manuscript- E.D; Y.D.D; Critical Review- G.N.S; E.D.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors declare no conflict of interest.

Financial Support: The authors declared that they received no financial support for this study.

Kaynaklar

- Aksoy, E. (2022). Erzurum Tabyaları kültür rotası önerisi ve kültür turizmi olanakları. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (73), 84-96. <https://doi.org/10.54614/JTRI.2022.4600>
- Arion, O. V. (2024). Geographical indications and traditional products as the basis of enogastronomic tourism: significance for the development of rural communities (on the example of Italy). *Journal of Geology, Geography and Geoecology*, 33(1), 3-13. <https://doi.org/10.15421/112401>
- Arsıanoğlu, İ. (2024). *Sosyal bilimlerde araştırma teknikleri*. 2. Basım. Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık, Ankara.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231-274. <https://dergipark.org.tr/en/pub/bitlissos/issue/38061/399955>
- Camilleri, M. A. (2018). *The tourism industry: An overview*. In Travel marketing, tourism economics and the airline product (Chapter 1, pp. 3-27). Cham, Switzerland: Springer Nature. https://doi.org/10.1007/978-3-319-49849-2_1
- Crescenzi, R., De Filippis, F., Giua, M., & Vaquero-Piñeiro, C. (2021). Geographical Indications and local development: the strength of territorial embeddedness. *Regional Studies*, 56(3), 381–393. <https://doi.org/10.1080/00343404.2021.1946499>
- Çavuş, A., & Gönenbaba, İ. (2020). Erzurum'daki hastanelerin sağlık turizmi açısından değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(4), 1681-1693. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ataunisobil/issue/59389/654143>
- da Silva, A. L. K., Anklam, A. S., de Bortolli, K., Busco, C., & Eising, R. (2024). Where does cheese come from? Geographical indications for Brazilian regional development: a review. *Food Science and Technology*, 44. <https://doi.org/10.5327/fst.00090>
- Dağtekin, E. E. (2018). Coğrafi işaret olarak Diyarbakır bazalt taşı ve tescili. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(66), 851-860. <https://dergipark.org.tr/en/pub/esosder/article/399309>
- Demir Özer, E. & Esen, M. K. (2019). Coğrafi işaret alma sürecinde, Avanos-Nevşehir testi kebabına ait standart reçetenin oluşturulması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 805-817. <https://jotags.net/index.php/jotags/issue/view/63>

- Denk, E., (2024). *Gastronomik deneyimlerde gıda güvenliği: Erzurum'dan kanıtlar*. Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar III (pp.105-119), Konya: Çizgi Kitapevi. <https://www.cizgikitapevi.com/kitap/1871-gastronomi-alaninda-tematik-arastirmalar-iii>
- Denk, E. (2023). Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu zenginliğin mutfak turizmi açısından farkında olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS)* E-ISSN: 2602-4411, 7(2), 59-79. <https://www.ijtebs.org/index.php/ijtebs/article/view/571>
- Denk, E., & Mil, B. (2016). Erzurum Oltu ilçesinin kırsal turizm potansiyeli ve yerel halkın turizm algılamaları. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(2), 07-15. <https://www.ijses.org/index.php/ijses/article/view/187>
- Enthoven, L., & Van den Broeck, G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193, 103226. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). Tescilli coğrafi işaretli gıda ürünleri: Türk tatlıları örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(3), (Special Issue: ICTEBS), 550-563. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1205823>
- Eriksen, S. N. (2013). Defining local food: constructing a new taxonomy—three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B—Soil & Plant Science*, 63(sup1), 47-55. <https://doi.org/10.1080/09064710.2013.789123>
- Erzurum KTB. (2024). Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. İlçeler-Pazaryolu. <https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56062/pazaryolu.html> (Erişim: 07.12.2024).
- Fusté-Forné, F. (2020). Say Gouda, say cheese: Travel narratives of a food identity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100252. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100252>
- Gangjee, Dev S., Geographical Indications and Cultural Heritage (November 16, 2012). *WIPO Journal*, Vol. 4, pp. 92-102, 2012, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2187768>
- Gerz, A., & Dupont, F. (2006). Comté cheese in France: Impact of a geographical indication on rural development. *Origin-Based Products: Lessons for Pro-Poor Market Development. Bulletin*, 372, 75-87. Available at: https://www.kit.nl/wp-content/uploads/2018/08/921_Bull372-web-zill.pdf#page=75
- Karagöz, K. (2008). Türkiye'nin turizm potansiyeli: Çekim modeli yaklaşımı. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 19(2), 149-156. <https://dergipark.org.tr/en/pub/atad/issue/16795/174469>
- Kızılkaya, Y. (2013). *Erzurum ilinin inanç turizm potansiyeli*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03
- Koca, H., Zaman, S., & Coşkun, O. (2007). Erzurum'un spor-kamp turizmi potansiyeli. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 12(18), 205-224. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/26891>
- Kotan, N. (2020). Alternatif turizm ürünü olarak termal turizm: Erzurum ili örneği. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 1(1), 21-31. <https://dergipark.org.tr/en/pub/atadergi/issue/60286/845198>
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07. <https://www.ijses.org/index.php/ijses/article/view/172>
- Oğan, Y., & Çelik, M. (2023). A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat Çanak cheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100650. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100650>
- Okumus, B. (2021). Food tourism research: a perspective article. *Tourism Review*, Vol. 76 No. 1, pp. 38-42. <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>
- Özbey, Z., & Köşker, H. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471-489. <https://doi.org/10.32958/gastoria.956548>

- Quinones-Ruiz, X. F., Penker, M., Belletti, G., Marescotti, A., Scaramuzzi, S., Barzini, E., ... & Samper-Gartner, L. F. (2016). Insights into the black box of collective efforts for the registration of Geographical Indications. *Land Use Policy*, 57, 103-116. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2016.05.021>
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Ayтуğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Prasad, B. D. (2008). Content analysis. In (eds. Lal Das, D.K. and Bhaskaran, V.) *Research methods for social work*, New Delhi: Rawat, 173-193.
- Richards, G. (2021), Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3). 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21. <https://dergipark.org.tr/en/pub/aydingas/issue/52081/680110>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37. <https://dergipark.org.tr/en/pub/pausbed/issue/34729/383962>
- Şimşek, A., & Güleç, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürün: Elazığ Orciği. *Aydın Gastronomy*, 4(2), 73-81. <https://dergipark.org.tr/en/pub/aydingas/issue/56175/703550>
- Tabay, G. & Başar, F. (2023). Erzurum ilinin turizm potansiyelinin belirlenmesi: Üniversite öğrencilerinin algısı üzerine bir araştırma. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 26 (2), 213-237. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3420074>
- Tanrıkulu, M., & Doğandor, E. (2021). Coğrafi işaretleri ve coğrafi işaret potansiyeliyle Bolu ili. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 223-257. <https://dergipark.org.tr/en/pub/jiss/issue/61916/888172>
- Temizkan, S. P., Cankül, D., & Kaya, S. (2021). Coğrafi işarete aday gastronomik bir değer: Eskişehir simidi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 229-241. <https://dergipark.org.tr/en/pub/touraj/issue/67401/880212>
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ufuksbedergi/issue/57470/815063>
- Tenny, S., Brannan, J.M., & Brannan, G.D. (2017). Qualitative study. In: StatPearls. StatPearls Publishing, Treasure Island (FL). PMID: 29262162.
- Ulema, Ş., Karakaş, D., & Semint, S. (2024). Coğrafi işaretli pastacılık ve fırıncılık ürünleri: Marmara bölgesi örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 31(3), 573-596. <https://doi.org/10.18657/yonveek.1463706>
- Ültay, E., Akyurt, H., ve Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201. <https://doi.org/10.21733/ibad.871703>
- Üzümcü, T. P., & Denk, E. (2019). Erzurum ile özdeşleşmiş bir lezzet: Oltu cağ kebabı (A Taste which is Identical with Erzurum; Cağ Kebab of Oltu). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 463-481.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Zografos, D. (2008). Geographical indications and socio-economic development. IQsensato Working Paper, No.3. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=1628534> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.1628534>