

TARİHİ VE KÜLTÜREL ÖZELLİKLERİ İLE KARS'TAKİ TURİZM FAALİYETLERİNDE GASTRONOMİK UNSURLARIN ÖNEMİ

THE IMPORTANCE OF GASTRONOMIC ELEMENTS IN TOURISM ACTIVITIES IN KARS WITH HISTORICAL AND CULTURAL PROPERTIES

ЗНАЧЕНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЭЛЕМЕНТОВ В ТУРИСТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В КАРСЕ С ЕГО ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫМИ ОСОБЕННОСТИ

Mehtap ÇERKEZ*
Arif Emre ERDEN**
Özgür KIZILDEMİR***

ÖZ

Bir bölgeyi diğer bölgelerden ayırmada etkili olan unsurlardan biri gastronomi deneyimidir. Turistlerin bir bölgenin gastronomisi ile ilgili davranışı, gezginlerin ziyaret ettikleri yerin gelenekleri, tarihi veya sosyal ilişkileri hakkında daha derin bilgi edinmesini sağlamaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi'nin kuzeydoğusunda bulunan ve çalışmaya konu olan Kars, önemli ticaret yollarına sahip, tarihi çok eskilere dayanan önemli bir kenttir. Turizm faaliyetleri için cazibe oluşturabilecek birçok unsurun yer aldığı kentin, coğrafi ve iklimsel özellikleriyle kendine has mutfak kültürü de bulunmaktadır. Bu çalışmanın amacı doğal güzellikleri, tarihi ve zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli olan Kars bölgesinde yer alan turizm varlıklarının ve şehirdeki turizm faaliyetlerinde gastronomik unsurların öneminin belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda Kars ili turizmde söz sahibi olan paydaşlara yönelik yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak veriler analiz edilmiştir. Gerek turist sayılarındaki artış, gerek yöreyi ziyaret eden turistlerin yöresel lezzetleri tatmaya istekli olması, gerekse yöredeki gastronomik unsurların çeşitliliği bu yörenin ne kadar büyük bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu noktada gastronomik faaliyetlerin bölgede artırılması yerinde bir çaba olacaktır. Çalışma sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda bölgedeki turizm potansiyelin tam olarak kullanılmadığı sonucuna

* ORCID: [0000-0003-0494-8088](https://orcid.org/0000-0003-0494-8088), Öğr. Gör. İstanbul Gelişim Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, mcerkez@gelisim.edu.tr

** ORCID: [0000-0002-3863-3511](https://orcid.org/0000-0002-3863-3511), Öğr. Gör. İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu, emre.erden@sisli.edu.tr

*** ORCID: [0000-0003-4040-4547](https://orcid.org/0000-0003-4040-4547), Dr. Öğr. Üyesi İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, okizildemir@gelisim.edu.tr

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

ulaşmıştır. Bu noktada gastronomik faaliyetlerin bölgede arttırılması, yerel halkın konuyla ilgili bilinçlendirilmesi aynı zamanda hem yerinde turistik bir ürün olarak, hem de ulusal alanda nihai ürün olarak pazarlanmasında profesyonel yöntemler kullanılması önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: Turizm, Yöresel Yiyecekler, Gastronomi, Gastronomi Ve Turizm İlişkisi, Turistik Ürün

ABSTRACT

One of the factors that is effective in distinguishing a destination region from other destinations is the gastronomic experience. The behavior of tourists about the gastronomy of a region allows travelers to gain a deeper understanding of the traditions, historical or social relationships of the place they visit. Kars, which is located in the northeast of the Eastern Anatolia Region and is the subject of the study, is an important city with important trade routes and a long history. The city that includes many elements that can create attraction for tourism activities also has a unique cuisine culture with its geographical and climatic features. In this study, it is aimed to identify important tourism assets in Kars region, which is important for tourism due to its natural beauties, history and rich culture, and to determine the importance of gastronomic elements in tourism activities in the city. For this purpose, the data were analyzed by applying semi-structured interview technique for stakeholders who are important in Kars tourism. Both the increase in the number of tourists, who visited the region need to be willing to taste the local flavors of the tourists, as well as gastronomic diversity of elements in the region reveals that it has a great potential for how much of this region. Based on the opinions of the participants, it was concluded that the tourism potential in the region is not fully utilized. At this point, professional methods should be used to increase gastronomic activities in the region, raise awareness of the local people on the subject, as well as marketing them as an on-site tourist product and as a final product in the national area.

Keywords: Tourism, Local Food, Gastronomy, The Relationship Between Gastronomy and Tourism, Tourism Product

АННОТАЦИЯ

Одним из факторов, который помогает отличить один регион назначения от другого, является гастрономический опыт. Поведение туристов в отношении гастрономии региона позволяет путешественникам глубже понять традиции, историю или социальную принадлежность места, которое они посещают. Карс, расположенный на северо-востоке региона Восточной Анатолии и являющийся предметом исследования, является важным городом с важными торговыми путями и давней историей. В этом исследовании цель состоит в том, чтобы определить важные туристические активности в регионе Карс, который важен для туризма из-за его природных красот, истории и богатой культуры, а также определить важность гастрономических элементов в туристической деятельности в городе. В соответствии с этой целью данные были проанализированы с применением метода полуструктурированного интервью для заинтересованных сторон, имеющих право голоса в сфере туризма в провинции Карс. Как увеличение числа туристов, так и желание туристов, посещающих регион, отведать местные ароматы и разнообразие гастрономических элементов в регионе, раскрывают огромный потенциал этого региона. На этом этапе было бы целесообразно увеличить гастрономическую активность в регионе. На основании мнений участников был сделан вывод, что туристический потенциал региона не может быть использован в полной мере. На этом этапе следует

использовать профессиональные методы для увеличения гастрономической активности в регионе, повышения осведомленности местного населения по этому вопросу, а также для маркетинга как туристического продукта на месте, так и конечного продукта на национальном уровне.

Ключевые слова: Туризм, Местная кухня, Гастрономия, Гастрономия и туристические отношения, Туристический продукт

1. GİRİŞ

Turizm günümüzde en önde gelen boş zaman değerlendirme aktivitesi ve ekonomik faaliyetlerden biridir. Aynı zamanda dolaylı veya doğrudan alakalı pek çok sektörde çarpan etkisi yaratması nedeniyle de ideal kalkınma araçlarından biridir. İlgili olduğu sektörlerden biri olan gastronomi de günümüzde bir destinasyondaki turizmin gelişmesine fayda sağlamaktadır. Toplumda yeme tarzının değişmesi ve sosyal olarak yemeğin değerinin artması, turizm faaliyetlerindeki hareketliliğin sebeplerinden biri olmuştur (Sormaz, vd., 2016; Nicoletti, vd., 2019). Turistlerin bir bölgenin gastronomisi ile ilgili davranışı, gezginin ziyaret ettikleri yer, gelenekleri, tarihi veya sosyal ilişkileri hakkında daha derin bilgi edinmesini ve bölgedeki nüfus azalmasını önleyerek coğrafi bölgenin sürdürülebilirliğine, yerel ekonomisine de katkı sağlamaktadır (Mgonja, vd., 2017; Quzada-Sarmiento, vd., 2018).

Bir destinasyonu diğer destinasyonlardan ayıran, farklılaştıran ve cazip hale getiren unsurlar bulunmaktadır. Bu unsurları; sanat faaliyetleri, tarihi ve kültürel değerler, spor faaliyetleri, alışveriş olanakları, eğlence ve mutfak olarak saymak mümkündür. Bu unsurlardan biri olan gastronomi deneyimi, turistlerin seyahat memnuniyet düzeylerinin belirlenmesinde kilit bir unsur olarak düşünülebilir. İspanya’da turistlerin motivasyonlara yönelik yapılan bir çalışmada, katılımcıların % 68’i yerel mutfağın yolculukları için önemli olduğunu ifade etmişlerdir (Cömert, 2014; Cruz, vd., 2019; Sanchez-Canizares ve Guzman, 2012). İspanya’da 325 turist üzerinden yapılmış olan farklı bir çalışmada da gastronomik motivasyonun turistik yer seçiminde oldukça etkili olduğu sonucuna varılmıştır (Berbel-Pineda, vd., 2019). Özdemir ve Kınay (2004), yapmış oldukları çalışmada Antalya bölgesine gelen turistlerin yarısının ülkeye gelmeden önce Türk mutfağı ile ilgili bilgi sahibi oldukları ve bir kısmının da bölge seçiminde Türk mutfağının önemli olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca bir ülkenin mutfak kimliğinin oluşmasında tarihi, kültürü ve bulunduğu coğrafya son derece etkilidir. Türkiye’nin tarihi coğrafi ve kültürel olarak çeşitli zenginliklere sahiptir ve bu zenginlikler mutfak kültürüne önemli katkı sağlar (Özdemir ve Dülger, 2019). Turistlerin destinasyon seçiminde gastronomik motivasyonun önemi düşünüldüğünde Türkiye’nin sahip olduğu bu kültürel ve tarihi zenginlikler ciddi bir fark yaratabilir. Türk yemek kültürünün yanı sıra bölgesel olarak farklı yemek kültürlerinin ve lezzetlerinin ortaya çıktığı görülmektedir. Bu da yine sahip olunan tarihi ve kültürel zenginlikle ilişkili olabilir.

Doğu Anadolu Bölgesi’nin kuzeydoğusunda bulunan ve çalışmaya konu olan Kars, önemli ticaret yollarına sahip, tarihi çok eskilere dayanan önemli bir kenttir (Bingöl, 2011). İlk yerleşimin M. Ö. 1300’e kadar uzandığı Kars ve bölgesinde Kalkolitik, Erken Demir Çağı, Eski Tunç Çağı kültürleri ile Part, Urartu,

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

Kimmer, İskit, Roma, Pers, Arsaklı, Emevi Abbasi, Sasani, Bizans, Bagratlı, Saltuklu, Selçuklu, Moğol, Karakoyunlu, Gürcü, Akkoyunlu, Rusya, Osmanlı ve Türkiye devletlerinin izleri görülmektedir. Bölgede hüküm sürmüş olan bu medeniyetlerin birçoğunda, geçim kaynaklarının hayvancılık ve tarım olması tarihsel süreçte bu geçim kaynaklarının mutfak geleneğine dönüşmesinde etkili olmuştur (Diker ve Deniz, 2017). Turizm faaliyetleri için cazibe oluşturabilecek birçok unsurun yer aldığı kentin, coğrafi ve iklimsel özellikleriyle kendine has mutfak kültürü de bulunmaktadır. Kars ilinin her geçen gün turizm açısından cazibe merkezi haline geldiği görülmektedir ve turizm şirketlerinin de dikkatini çektiği anlaşılmaktadır (Çanakçı, 2019; Demir, 2017).

Bu çalışmanın amacı doğal güzellikleri, tarihi ve zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli olan Kars bölgesinde yer alan turizm varlıklarının ve şehirdeki turizm faaliyetlerinde gastronomik unsurların önemini belirlemesidir. Çalışmanın kavramsal çerçevesinde ikincil kaynaklar kullanılarak bölge turizmi, mutfak kültürü ve yöresel yemekler hakkında literatür bilgilerine yer verilmiş aynı zamanda bölge turizminde söz sahibi olan katılımcılara yönelik yarı yapılandırılmış görüşme düzenlenerek birincil veriler analiz edilmiştir. Çalışma Kars bölgesi turizminin ve gastronomisinin tanıtılarak, bölgenin kalkınması ve tanınırlığının arttırmasına yönelik öneriler geliştirmesi açısından önem taşımaktadır. Ayrıca Kars ili turizminde gastronominin önemini vurgulayan çalışmaların oldukça sınırlı olması sebebiyle araştırmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Turizm Destinasyonu Olarak Kars

Türkiye'deki en eski Türkçe il adı olma unvanına sahip olan Kars şehrinin adı, M.Ö. 130- 127 yılları arasında Kafkas Dağları'nın kuzeyinden Dağıstan bölgesine gelerek yerleşen Karsak oymağından gelmektedir. Kars ilinin tarihine bakıldığında Huriler, Urartular, İskitler, Sasaniler, Selçuklular, Gürcüler, Moğollar, Karakoyunlular ve Akkoyunlular gibi pek çok medeniyete ev sahipliği yaptığı görülmektedir. 1535 senesinde Osmanlı topraklarına katılan Kars, Rus ordusuna karşı aldığı büyük zaferle de Anadolu'da ilk kez Gazilik madalyası alan şehir özelliğini taşımaktadır (T.C. Kars Valiliği, t.y.). Yüzyıllar boyunca birçok savaşın yaşandığı şehir günümüzde ülkemizin serhat şehirlerinden biri olma özelliğini taşımaktadır (Topbaşı ve Pajo, 2017).

Türkiyenin kuzeydoğusunda yer alan Kars ili, sekiz ilçe ve merkezi ile 383 köy yerleşiminden oluşmaktadır. Nüfus yapısına bakıldığında Türkiye illeri nüfus sıralamasında 59. sırada yer almakta ve Türkiye nüfusunun % 0.39'unu oluşturmaktadır (Demir, 2015). Ülkemizin en doğusunda Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan Kars, karasal iklimi dolayısıyla en soğuk illerden biridir. Kars Çayı, Aras Irmağı ve Arpaçay gibi önemli akarsulara sahip olan ilin çayır ve meralarla kaplı olduğunu görmek mümkündür. Anadolu'nun Kafkasya ve Orta Asya ile bağlantı noktası olan il, coğrafyası gereği de yüksek biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Bununla birlikte kent, Yontma Taş Çağından itibaren günümüze kadar kesintisiz bir yerleşim yeri olmuştur. Bölgede yer alan tarihin en eski dönemlerine kadar uzanan antik

kalıntılar ve ören yerleri de önde gelen turizm merkezlerindedir. İpek yolu gibi stratejik özelliği olan bir ticaret güzergahı üzerinde yer alan Kars ili aynı zamanda Anadolu'da çeşitli ticaret yollarının rotasında yer almaktadır. Kent isminin İran, Rusya, Hindistan ve Almanya gibi ülkelerde kullanılması da Kars'ın pek çok ziyaretçiye ev sahipliği yaptığını göstermektedir (Gelibolu, Kanibir, Saydan, Tutar, ve Yavuz, 2014).

Yerli ve yabancı turistlerin ilgi gösterdiği şehirde turizm faaliyetleri açısından önemli yeri olan konaklama imkanları da mevcut talepler doğrultusunda artmaktadır. Güncel resmi turizm istatistiklerine göre, Kars ilinde bakanlık veya belediye işletme belgeli toplamda 3538 yatak sayısı kapasiteli elli tesis bulunmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, 2020). 2019 senesinde turizm işletme belgeli ve belediye belgeli tesislerde 10 aylık konaklama verilerine bakıldığında; yıl sonunda 133150 yerli, 7394 yabancı olmak üzere toplamda 140544 turistin şehirde konakladığı bildirilmiştir. Yerli ve yabancı turistlerin ilgi gösterdiği şehirde yılın her ayı konaklamanın mevcut olduğu, konaklamada en yüksek değerlere kış aylarında ulaşıldığı tespit edilmiştir (Kars İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019).

Doğal ve beşeri çevre faktörleriyle Kars ili turistik çekicilikleri fazla olan bir bölgede yer almaktadır. Kentte eski medeniyetlerden kalma pek çok eserin yer alması ve doğal yapısının bozulmadan korunması durumu çevre kentler arasında ön plana çıkmasını ve turizm açısından potansiyele sahip olmasını sağlamaktadır. Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü tarafından yayınlanan “İllere Göre Korunması Gerekli Taşınmaz Kültür Varlığı 2019 Yıl Sonu İstatistiği” incelendiğinde; anıt ve abideler, kalıntılar, kültürel yapılar gibi başlıklarda 778’ i bulan taşınmaz kültür varlığı tespit edilmiştir.

İllere göre Sit Alanları İstatistiği verilerine bakıldığında, Kars ilinde Arkeolojik, Kentsel ve Tarihi olarak toplamda 66 sit alanı bulunmaktadır. İlin turizm kaynaklarına bakıldığında ise; Kümet Camii (Havariler Kilisesi), Kars kalesi, Kars Tabyaları, Evliya Camii, Ebül Hasan Harakani Türbesi, Gazi Ahmet Muhtar Paşa Köşkü, Namık Kemal Evi, Taşköprü, Beylerbeyi Sarayı, Alexander Nevski – Rus Askeri Kilisesi (Fethiye Camisi), Vali Konağı (Eski), Ani Ören Yeri, Sarıkamış Kış Turizm Merkezi, Çıldır Gölü ve Kuyucuk Gölü ön plana çıkmaktadır (Demir, 2013; Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2019).

Dünyada 68 ülkede var olan kayak alanları arasında Türkiye en belirgin olarak ön plana çıkan kayak destinasyonları sırasında yerini almaktadır. Ülkemizde yeni kayak alanları hızla inşa edilmektedir ve bu hız son on yıl yıl içerisinde artmıştır (Vanat, 2020). Bu kayak merkezleri arasında kış turizmi ve kış sporları açısından Kars bölgesinde yer alan Sarıkamış Kış Turizm Merkezi, bölgede kış aylarının sert ve bol yağışlı geçmesi nedeniyle uzun süre turistlere kayak yapma imkanı sunmaktadır (Topbaşı ve Pajo, 2017). Türkiye'nin en gelişmiş kayak tesislerinden biri olma özelliği taşıyan merkezde, 2017 senesi itibarıyla bölgede konaklama imkanı sunan turizm işletme belgeli 16 tesis bulunmaktadır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). 2013-2014 kış sezonu döneminde Sarıkamış bölgesindeki kayak merkezleri ve konaklama hizmetlerinin memnuniyet durumunun araştırıldığı

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

bir çalışmada; bölgenin ulusal veya uluslararası boyutta rekabet üstünlüğü sağlaması adına günümüz hizmet, ürün çeşidi ve kalitesinde iyileştirmeler ve yenilikler yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır (Çalışkan, 2014). Bölge kış turizmindeki faaliyet dışında Sarıkamış Şehitleri anma törenleri ile de yoğun ölçüde ilgi çekmektedir. Anma töreni kapsamında aralık ayının son günlerinde, Allahuekber Dağları eteklerindeki şehitlikte, il ve ilçe merkezindeki tören alanları ve konferans salonlarında etkinlikler düzenlenmektedir. Ülkenin pek çok yerinden gelen katılımcıların sayısının yıllara göre değişmekle birlikte yaklaşık 10.000 civarında olduğu ve bu katılımcıların büyük bir çoğunluğunun ilçe merkez veya ilçeye 2 km mesafede yer alan Bayraktepe Kış Turizm merkezinde iki gece konakladıkları bildirilmektedir (Demir, 2017).

Dünya genelinde UNESCO Dünya Miras Alanı olarak ilan edilen 1121 miras bulunmaktadır. Türkiye'nin de Dünya Miras Alanı listesinde 18 mirası bulunmaktadır. Bu miraslar arasında 16. sırada Kars bölgesinin önemli turizm kaynakları arasında bulunan Ani Arkeolojik alanı yer almıştır (www.unesco.org.tr). 2016 yılında Dünya Miras Alanı listesine giren Ani antik ören yeri ve kalesi, Kars'ın 42 km güneydoğusunda yer alan Anadolu ve Kafkasya'nın en eski yerleşim merkezlerinden biri olarak bilinmektedir. Kafkasya, Kuzeybatı İran, Nahçıvan ve Kuzeydoğu Anadolu bölgeleri arasında köprü görevini üstlenen Ani şehri ve kalesi Türkiye ile Ermenisyan sınırını belirlemektedir (Belli, 2019). Yıllara göre ziyaretçi sayısı değişen kenti 2017 yılında 58.185 yerli, 2.340 yabancı turist ziyaret etmiştir. 2000-2017 yılları arasındaki toplam ziyaretçi sayısı ise 350.260 olarak belirlenmiştir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Şehirde Selçuklu Sarayı, Mağaralar, Havariler Klisesi, Gagik Klisesi, İpek Yolu Köprüsü, İç Kale, Büyük Hamam, Küçük Hamam, Aziz Prkich Klisesi gibi turistik cazibe oluşturan çeşitli tarihi eserler bulunmaktadır (Demir, 2013).

Kars ve Ardahan şehri sınırları içerisinde Doğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük ikinci tatlı su gölü olan Çıldır Gölü 42 m. derinliğinde ve deniz seviyesinden 1960 m. yükseklikindedir (Koçyiğit ve Aksu, 2018). Çıldır gölü; çevresinde yer alan tarihi eserleri, sunduğu doğal güzellikleri, balıkçılık olanakları ve birçok kuş türüne ev sahipliği yapmasıyla önemli bir kırsal turizm potansiyeli taşımaktadır. Çıldır Gölü ve çevresi sportif olta balıkçılığı, kuş gözlemciliği, festivaller ve şenlikler, doğa yürüyüşü ve kış turizmi açısından son derece elverişli bir bölgedir. Kış aylarında buz tutan göl üzerinde buz pateni, kayak, atlı kızak yarışları yapmak mümkündür (Akbulak, 2016).

İlde ilk olarak 1959 yılında müze müdürlüğünün kurulmasıyla birlikte arkeolojik kazılar ve eser sayısı artış göstermiş olup, 1964 senesinde Kümbet Camii müzeye dönüştürülmüştür. Daha büyük bir müzeye gereksinim duyulması sonucunda 1981 yılında Modern Kars Müzesi kurularak, arkeolojik, taş eserler ve etnografik eserlerin sergilendiği önemli müzeler arasında yerini almıştır. Kars Müze Müdürlüğü tarafından belirlenen ziyaretçi sayılarına bakıldığında; 2017 senesinde 14243 yerli, 363 yabancı toplamda 14606 ziyaretçi Kars Müzesi'ni ziyaret etmiştir. 2000-2017 yılları arasındaki toplam ziyaretçi sayısı ise yerli 102.439, yabancı 35.941 olmak üzere 118.380 ziyaretçi olarak belirlenmiştir (T.C. Kültür ve Turizm

Bakanlığı, t.y.;Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Türkiye'nin önde gelen gastronomi müzelerinden biri olan ve aynı zamanda Türkiye'nin tek peynir müzesi de ilde yer almaktadır. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'nın destekleriyle kurulmuş olan müze bir takım restorasyon çalışmaları, merkeze 45 km uzaklıkta yer alan Boğatepe köyünde yer alan 1880 senesinde İsveçlilerce kurulmuş mandıranın dönüştürülmesi sonucunda açılmıştır. Üç bölümden oluşan müzede, Kars'ın peynir tarihi, peynirin yapılışı ve "Kadın Bakkal" adı altında üretilen ürünlerin satıldığı , maya kalıpları ve tartı ağırlıklarının yer aldığı bölümler bulunmaktadır. Müzenin bulunması haricinde köyün bir başka özelliği ise, Cumhuriyet dönemi peynirliğin başlatılması ve geliştirilmesinde öncülük etmesidir (Kireklo, 2013; Mankan, 2017).

Kars ilinde turistik çekicilik unsuru olarak pek çok mimari eser bulunmaktadır. Bu mimari eserler kentin turistik çekiciliği açısından çok önemli bir yere sahiptir. Rus Baltuk Mimari Eserleri olarak; Paşa Konağı, Belediye Binası, Defterdarlık Binası, Küçük Köprü, Gazi Kars İlköğretim Okulu, Çocuk Kütüphanesi Binası, Vali Konağı, Ticaret Odası Binası, Konservatuar Binası, Fevzi Paşa İlköğretim Okulu, Eski Adliye Binası, Ordu Evi, İsmet Paşa İlkokulu, Beden Terbiyesi Binası, Ordu Evi, Emniyet Müdürlüğü Binası, Fethiye Cami, Gümrük Binası, Anadolu Lisesi ve Emniyet Müdürlüğü Binası kentin mimari eserleridir. Osmanlı Dönemi Mimari Eserleri olarak da; Kars Kalesi Celal Baba Türbesi, Tabyalar, Cuma Hamamı, Mazlumağa Hamamı, İlbeyoğlu Hamamı, Topçuoğlu Hamamı, Aliğa Camii, Vaizoğlu Camii, Beşik Camisi, Hacı Seyfi Camii, Büyük Abdi Ağa Camii, Ulu Cami, Laçınbey Camii, Yusuf Paşa Camii, Havariler Kilisesi, Ebul Hasan Harakani Camii ve Türbesi, Gazi Muhtarpaşa Konağı ve Beylerbeyi Sarayı kentin mimarisi olarak ön plana çıkmaktadır (Demir, 2013). Bunların yanı sıra kentte somut olmayan kültürel pek çok miras mevcuttur. Bu miraslar; yöreye özgü çalgılar, düğün gelenekleri, gelenek- görenek ve inanışlar, halk oyunları, halk ozanları , yöresel kıyafet giyim ve kuşam, yöresel kilim ve dokuma ve Kars yöresi yemek kültürüdür. Halk ozanları ve aşıklık geleneğinin hala aktif bir şekilde devam ettiği Kars ilinde, halk ozanlarından Şeref Taşlıova UNESCO Somut Olmayan Kültür Mirası çalışmaları kapsamında "2008 yılı Yaşayan İnsan Hazinesi" olarak seçilmiştir. İl, yöreye özgü Kars kaşarı, bal, gravyer peyniri, kaz yemekleri gibi yöresel yemekleri ile gastronomik açıdan turizm potansiyelini arttırmaktadır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Turizm faaliyetleri tür ve içerik açısından farklı birimlerden oluşmaktadır. Bunların içerisinde son zamanlarda önemi giderek artan etkinlik turizmi, turizmin az geliştiği veya gelişemediği bölgelerde, bölgenin ve turizmin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Getz, 2010). Etkinlik turizmi kapsamında festivaller de yer almaktadır. Türkiye'de düzenlenmiş olan festivaller incelendiğinde; festivaller temalarına göre sınıflandırılmış olup, kültür temalı festivaller başta olmak üzere, sanat, yiyecek içecek, iş, diğer, spor olarak kategorize edilmiştir. Bir yıl içerisinde gerçekleştirilen festival sayısı da toplamda 1254 olarak belirlenmiştir. (Giritliğlu, Olcay, ve Özekici, 2015). Kars ili ve yöresi de bu anlamda birçok festivale ev sahipliği yapmaktadır. Bu festivaller arasında; Uluslararası Çıldır Göl Festivali, Uluslararası Çıldır Kristal Göl Atlı Kış Şöleni, Sarıkamış Kış Oyunları Festivali,

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

Geleneksel Gravvyer ve Kaşar Festivali, Serhat Doğa ve Kültür Festivali ve Kültürel Festival Şöleni sayılabilmektedir (Kars Festivalleri, t.y.).

İnsanların merak ve ilgileri değiştikçe turizm de çeşitlenmekte ve büyümektedir. Bu turizm çeşitliliğinin bir örneği trenleri seyahat aracı olarak kullanmanın yanı sıra eğlenme, deneyim, tatil veya aktivite türü olarak algılayan turistlerdir. Bu doğrultuda ilk kez 1991 senesinde seferini başlatan Doğu Ekspresi esas popülaritesini yeni kazanmıştır. Ankara- Kars arasında her gün işleyen hat trenlerinden biri olan Doğu Ekspresi büyük talep görmesi sebebiyle 2019 senesi Mayıs ayından itibaren “Turistik Doğu Ekspresi” seferleri başlatılmıştır. Geçmiş dönemlerde yıl içerisinde ortalama 20 bin kişinin seyahat ettiği tren hattı popülerlik kazanmasıyla birlikte 2017 senesinde 3190 bin 202 kişi, 2018 senesinde ise 436.755 kişinin seyahat ettiği popüler bir ulaşım aracı boyutuna gelmiştir (Soylu, Ceylan, ve Özdiçiner, 2019). Kars'a Doğu Ekspresiyle seyahat ederek giden turistlerin bölgede tur, gezi gibi pek çok aktiviteye katılarak tatillerini geçirdiği ve bu turistlerin bölge turizmüne önemli oranda katkı sağladığı görülmektedir (Doğan ve Pekiner, 2018).

2.2. Kars İli Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekler

Kars'ın mutfak kültürü hakkındaki tarihi bilgilere bakıldığında ilk tarihi bilgi Hz. Nuh- Nebi ile ilgili olduğu bilinmektedir. Ağrı Dağı eteklerinde tufan sonrası oturduğuna inanılan gemiden çıkan Hz. Nuh- Nebi ve oğullarının ilk olarak inşa ettikleri kentin Iğdır'ın güney bölgesi ile Ağrı Dağı arasında kalan Sürmeli şehri olduğu bilinmektedir. Hz. Nuh- Nebi'nin gemiden kalan tüm yiyecekleri birbirine karıştırarak yaptığı aşure, Kars bölgesi mutfak kültürünün ilk “ Kars Yemeği” olan aşure ile ilgili geleneklerle benzerdir ve birçok bölgede olduğu gibi Kars bölgesinde de geçmişten günümüze kadar taşınmıştır (Belli ve Belli, 2012). Tarihsel süreç içerisinde pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Kars, geleneksel mutfak kültürü ve yemekleriyle uzun süre varlığını koruyan bir süreklilik göstermektedir.

Kars'ın mutfak kültürü ile Orta Çağ'ın ünlü medeniyetler şehri Ani'nin mutfak kültürü ve yemekleriyle büyük ortak noktaları bulunmaktadır. Kuzeydoğu Anadolu ve Kafkasya Bölgesi'ndeki liderlik konumunu göç, savaş ve katliamlar yüzünden 15. yüzyılın sonlarına kadar koruyabilen Ani şehri, 1534 yılında Osmanlı Devleti topraklarına katılmasıyla birlikte önemini yitirmiş ve liderliğini Kars kalesi ve şehrine devretmiştir. Bu özelliği günümüze kadar sürmüştür. Bu nedenle Ani – Kars yemeklerini ve ortak mutfak kültürünü geçmiş 470 seneden bu zamana kadar günümüze kadar köklü bir şekilde ulaştırabilmiştir. Eski çağdan günümüze kadar bölgenin mutfak kültüründe beğenilerek tüketilen yemeklere örnek verecek olursak; erişte aşı, hórre, evelik aşı, kaz hengeli, piti, pörtletme, haşıl, hengel gibi pek çok yöresel yemekler sıralanmaktadır. Pilav, hamur işi, tatlılar, turşular gibi birçok geleneksel yemeğin oluşturmuş olduğu bu mutfak kültürünün oldukça köklü olduğu görülmektedir (Belli ve Belli, 2012).

Birçok seyyah ve araştırmacının ziyaret noktası olan Kars bölgesi mutfak kültürü hakkındaki kayıtlara bakıldığında; 1647 senesinde Kars'a gelen Evliya Çelebi, bölgede bağ ve bahçenin bulunmadığını ancak bölgenin ürününün ve

tahılının çok olduğu hakkında bilgi vermiştir. İngiliz ressam, kâşif ve seyyah olan Robert Ker Porter, 1819 senesinde Kars'ta bulunmuştur. Seyyah Çıldır Gölü'nün çok lezzetli balıkları ile ünlü olduğunu kaydetmiştir. Alman seyyah ve doğa bilimci olan Karl Koch 1843 senesinde Kars ilgili deneyimlerini belirtmiştir. Bölgenin soğukluğunun yemeklerin yağlı olmasına sebep olduğunu, pilav üzerinde sunulan tavuğun lades kemiğinin insanlar tarafından bahse tutuşmak için alındığını aktarmıştır. 1846 senesinde Kars'ta bulunan İngiliz konsolos W.R. Holmes de bölge mutfak kültürü hakkında oldukça önemli bilgiler sunmuştur. Bölgedeki gezisi sonrasında, Kağızman'dan birçok meyvenin geldiğini, akarsu kenarlarında sebze yetiştirildiğini ve pazarlarda satılan yumurta, sığır, koyun, kümes hayvanı etinin oldukça ucuz olduğunu yazmaktadır. Bunun yanında birçok yerden kuruyemiş ve pirinç ithal edildiğini ve bu bölgede sığır yetiştiriciliğinin fazla olduğunu ineklerin bol süt verdiğini belirtmiştir (Belli, 2019).

Kültür turizmi, kuş gözlemciliği, botanik turizmi ve yayla turizmi gibi eko turizm türleri, inanç turizmi, doğa turizmi, dağ yürüyüşü, sal yarışı, kano, sörf, yelkencilik ve su altı dalışı gibi su sporları, kırsal turizm, olta balıkçılığı, av turizmi gibi pek çok alternatif turizm çeşitliliğine ev sahipliği yapabilecek potansiyele sahip olan ilin gastronomi turizmi açısından da elverişli birçok değişik yöresel değerlere sahip olduğu bilinmektedir (Boztepe, 2017; Sevindi, 2011; Sevindi, 2013; Yıldızbakan ve Keleş, 2011). Un, hayvansal ürünler ve baklagillere dayalı yemekler yöre mutfağını oluşturmaktadır. Arıcılık ve süt ürünlerinden peynir yapımı yöre halkının başlıca geçim kaynağıdır ve halkın ekonomisinde önemli yere sahiptir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y). Bal ve kaşarı ile renkli ve zengin mutfığa sahip olan il; sebze, süt ve süt ürünleri, et, tahıla dayalı beslenme şeklinin yanında, börek, tatlı ve ekmeç çeşitleriyle de kendine has özellik taşımaktadır. Et ve sebze taze olarak tüketilmenin yanı sıra kurutulularak ve kavurularak da kış için saklanarak tüketilmektedir. Sebzeler doğanın sunmuş olduğu hazır bir şekilde veya yetiştirilerek toplanır ve kurutulur. Kars ili, ilçe ve köylerinde yaşayan halk tarafından sebze olarak kullanılan bitki türlerini tespit etmek amacıyla yapılmış olan bir çalışmada 19 familyaya ait 87 taskon (canlıların sınıflandırmasında, hiyerarşi düzeninde bütün birimlerin ortak ismi) belirlenmiştir. Tespit edilen sebzelerin taze olarak, salamura ederek, dondurarak, turşu şeklinde, kurularak veya konserve biçiminde muhafaza edilerek uzun bir müddette tüketildiği belirtilmiştir. Ayrıca bu bitkilerin; salata, yemek, börek içi, turşu, sarma, reçel, çorba, baharat olarak, çay olarak ve tedavi amaçlı kullanıldığı tespit edilmiştir. Yörede arpa, yulaf, fiğ, çavdar, korunga, zeyrek, ayçiçek gibi tahıl ürünleri, sebze ve meyvelerden soğan, patates, alımça, dut, kabak, lahana, fasulye, maydanoz, kocabaş, armut, elma ve çilek yetiştirilmektedir. Yöre mutfağının vazgeçilmezi ise süt ve süt ürünleridir. Bunun yanında et ürünü olarak kaz, ördek, keçi, koyun, inek, tavuk ve hindi tüketilmektedir. Bölge mutfağında kullanılan araç gereçler, pişirme yöntemleri, yemek çeşitleri, loğusaya özel yemekler, özel gün yemekleri ve kışlık yiyeceklerin kendine özgü oluşuyla bölgenin oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir (Güllüdağ, 2011; Kadioğlu, vd., 2020).

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

Kars bölgesine özgü yöresel yemekleri incelediğimizde sosyal yaşamın ve mutfak kültürünün vazgeçilmezleri arasında kaz ve kurutulmuş kaz etinden yapılan yemekler ön plana çıkmaktadır. Öyle ki kaz ve kaz etinin pek çok halk edebiyatına, şiirlere, fıkralara, hikayelere, türkü, atasözü, mani, bilmece, inanış ve halk oyunlarına da yansıdığı bilinmektedir. Eski Çağ'dan günümüze kadar bir değişiklik olmadan fırın ya da tandırda pişirilen kaz yemeği, bölgenin yalın, sade ve gerçekçi mutfak kültürüyle büyük bir uyum göstermektedir. Kaz etinden yapılan yemeklere bakıldığında; Kaz Ketesi, Nohutlu Kaz Yahni, Patatesli Kaz Yahni, Kaz Dolması, Kaz Buğulama, Tiritli Kars Kazı, Tandırda Kaz Çekmesi ve Fırında Kaz Yemeği gibi birçok çeşit yemek yapılmaktadır (Belli ve Belli, 2011). Bunlardan Tablo 1 'de bölgeye özgü yöresel yemekler kategorize edilerek belirtilmiştir (Belli, 2019; Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y). Yapılan görüşmelerde katılımcılar bunlardan özellikle Tandırda Kaz Çekmesi, Tiritli Kars Kazı, Kaz Ketesi gibi kazdan yapılan veya içinde kaz eti bulunan yemeklerin ilgi gördüğünü iletmıştır.

Tablo 1: Kars Bölgesi'nin Yöresel Yemekleri

Aşlar	Katığ Aşı
	Bulgurlu Kazayağı Aşı
	Bulgurlu Kaz Aşı
	Kaz Paça (Şil Aşı)
	Kesme Aşı
	Hörre
	Süt Hörresi
	Evelik Aşı
	Kellecoş
	Bulgur Aşı
	Ayran Aşı
	Kuş Ekmeği Aşı
	Sabah Aşı
	Perzana
	Paça
İşkembe	
Un ile Yapılan Yemekler	Pişi- Mafiş
	Hengel
	Feselli
	Kaz Börek
	Kaz Yağlı Gözleme
	Kaz Ketesi
Etsiz Yapılan Yemekler	Kete
	Çaşır Kavurması
	Kazayağı Kavurması
	Cılbır
	Haşıl
Kayganak	

Et ile Yapılan Yemekler	Sac Kavurma
	Et Kavurma
	Kartol Yahni
	Kaz Etli Helise Yemeği
	Kaz Buğulama
	Kaz Ciđeri
	Tandırda Kaz Çekmesi
	Kaz Hengeli
	Kaz Etli Kellecoş
	Piti
	Taş Köfte
	Etli Nohut
	Pörtletme
	Çoban Buğulama
	Poç Yemeği
	Cızdık
	Kelem Sarma
	Evelik Sarma
	Dut Yaprağı Sarması
	Yumurtalı Kavurma
Pilavlar	Bulgur pilavı
	Mercimekli Bulgur Pilavı
	Tavuklu Pilav
	Keklik Etli Pilav
	Kuzu Etli Pilav
	Sirmo Pilav
	Karınlı Pilav
	Cızdıklı Pilav
	Köy Pilavı
	Kengerli Pilav
	Mantarlı Pilav
	Çirişli Pilav
	Evelikli Pilav
	Yağlıcalı Pilav
	Salmançalı Pilav
	Yarma Pilav
	Kükü Pilav
	Eriştelili Pilav
	Dutlu Pilav
	Kuru Üzümlü Pilav
Kaklı Pilav	
	Çaşır Turşusu
	Çiriş Turşusu

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

Turşular	Kazayağı Turşusu
	Kekire Turşusu
	Kenger Turşusu
	Kocabaş Turşusu
	Lahana Turşusu
Tatlılar	Aşure
	Pestil Kavurması
	Pekmezli Helva
	Umaç Helvası
	Hasude
	Ağuz
	Kalburabastı

Turistlerin Kars'ı ziyaret etme sebepleri arasında Kars gastronomisinin yerini belirleme amacıyla yapılmış olan bir çalışmada (Çanakçı, 2019), katılımcıların yöreye ait ilk akıllarına gelen yiyecekler Kaşar peyniri, kaz, piti ve bal olarak belirlenmiştir. Yöresel yiyeceklerden en fazla piti, evelik çorbası, kaz, hangel, kaşar peyniri ve bal deneyimlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu bu lezzetleri sonrasında sürekli tüketmek istediklerini ve yakın çevresine önerceklerini ifade etmiştir.

Kars bölgesi yöresel yemeklerinin yanı sıra, çeşitli peynir türleri ve balıyla da ön plana çıkmaktadır. İlde arıcılık faaliyetlerinin ürünü olan “Kars Balı” kendine özgü olan tat ve koku gibi özellikleriyle geçmiş dönemde Osmanlı saray sofralarında, günümüzde ise ülkenin pek çok yerindeki bilinçli tüketiciler tarafından tercih edilmektedir. İl Tarım Müdürlüğü tarafından yapılmış olan çalışmanın verilerine bakıldığında ilde yıllık 398 ton civarında bal ve 28 ton balmumu üretimi yapılmaktadır. Kars balı 2018 senesinde Kars İli Arı Yetiştiriciliği Birliği tarafından yapılan başvuru sayesinde coğrafi işarete sahip olmuştur (Demir, 2014; www.ci.gov.tr). Bölgedeki peynir çeşitlerinden “Çeçil Peyniri” ve “Kars Kaşar Peyniri” ön plana çıkmaktadır. Doğu Anadolu illerinde yaygın olarak üretimi yapılan çeçil peyniri birçok mevsimlik ve yerleşik küçük ölçekli mandıralarda veya küçük aile işletmelerinde imal edilmektedir (Elmalı ve Uylaşer, 2012). Kars Kaşarı ise 2014 senesinde Kafkas Üniversitesi Rektörlüğü tarafından başvurusu yapılarak 2015 senesinde tescillenen, bölgenin diğer coğrafi işaretli ürünüdür. Bölgenin merkez ve ilçelerinde telemesi haşlanarak üretimi yapılan bir peynir türüdür (Türk Patent ve Marka Kurumu, t.y.; Saygılı, Demirci, ve Samav, 2020). Kars kaşar peynirinin doğal ve beşeri çevre özellikleri sonucunda, farklı üretim teknikleri ve karakteristik özellik gösterdiği belirtilmektedir. Bölgede en önemli üretim yerleri Çağlayan Dikme, Boğazköy, Kümbeli ve Boğatepe köyündeki imalathanelerdir. Bu yerleşim yerlerinde bulunan 15 tesis, ortalama 100 ton / yıl süt işleme ve 100 ton/ yıl kaşar üretimi kapasitesine sahiptir (Demir, 2016). Bu köylerden ön plana çıkan Boğatepe köyü bir girişimcinin (İlhan Koçulu) kent hayatını bırakıp köyüne dönmesiyle birlikte ekonomik ve sosyal açıdan kalkınmaya başlamıştır. Köyde kapatılmış olan mandıraların açılmasını sağlayan, köyün ve özellikle kadının ekonomik

kalkınmasını sağlayan bu girişim, köyü, peyniri ve yerel özellikleriyle turizm açısından oldukça önemli bir odak haline getirmiştir. Ayrıca bu köy Kars gravyer peynirini üretildiği ve Türkiye'nin tek peynir müzesinin bulunduğu köy olarak da önemli bir konuma sahiptir (Durmuşoğlu ve Seçkin, 2019; Boğatepe Köyü, t.y.).

3. YÖNTEM

Bu çalışmada, Kars'a ait gastronomik unsurların bölge turizmi üzerindeki etkisi araştırmak üzere Kars'taki turizm faaliyetleri incelenmiştir. "Bölgeye ait gastronomik unsurların, bölge turizminde ne yönde etkisi olmuştur?" araştırma sorusuna cevap aranmıştır. Bölge turizminin ve gastronomisinin gelişmesi, etkinlik ve faaliyetlerin düzenlenebilmesi için, Kültür ve Turizm Bakanlığı başkanlığında; üniversitelerin Turizm Fakülteleri, İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri, turizm işletmeleri, federasyonlar, sivil toplum kuruluşları ve dernekler gibi kurumların işbirliği içerisinde çalışması gerekmektedir (Sormaz, vd., 2016). Bu doğrultuda araştırmanın evrenini Karsta yer alan yerel yöneticiler, turizm ile ilgili dernek sivil toplum kuruluşları ve işletmeler, mülki idareciler ve mülki idareye bağlı birimlerin yöneticileri oluşturmaktadır. Çalışmada, belirlenmiş olan evren doğrultusunda katılımcılar kasti örnekleme yöntemi ile seçilerek görüşme soruları iletilmiş, soruları yanıtlayan 7 gönüllü katılımcıya ait sonuçlara yer verilmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur ve nitel veri toplama tekniklerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği; derin bilgi edinilmesini sağlayan ve yarı yapılandırılmış, yapılandırılmış, yapılandırılmamış olarak kullanılabilen önemli nitel veri toplama araçları arasında yer almaktadır (Mil, 2007). Görüşme tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin kullanılarak katılımcılara toplamda 13soru yöneltilmiştir. Görüşme soruları çalışmayı gerçekleştiren araştırmacılar tarafından hazırlanmış ve uzman kişilere başvurularak son hali verilmiştir. Görüşmeler küresel sağlık sorunu haline gelen COVID-19 sebebiyle uzaktan iletişim araçları ile Kasım 2020 tarihinde gerçekleşmiş olup katılımcıların bilgisi ve izni dâhilinde ses kayıt cihazı ve not tutma yöntemleri ile veriler kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler ortalama 45 dakika sürmüştür. Görüşmeler sonrasında katılımcılardan elde edilen veriler çözümlenerek metin haline getirilmiş ve içerik analizi uygulanmıştır.

Araştırmaya katılmış olan katılımcılar şu şekilde kodlanmıştır;

K1: Ekomüze Zavot Peynircilik Müzesi ve Slow Food Kars Topluluğu kurucusu

K2: Kars İl Kültür ve Turizm Müdürü

K3: Kars Oteller ve Lokantalar Derneği Turizm Birliği Başkanı

K4: Kars Susuz Belediye Başkanı

K5: Kars Kazevi Restoran İşletmecisi

K6: Kars Sini Ev Yemekleri Restoran İşletmecisi

K7: Kars Cheltikov Otel Genel Müdürü

4. BULGULAR

Tarihi ve kültürel özellikleri ile Kars ilindeki turizm faaliyetlerinde gastronomik unsurların önemiyle ilgili yapılan bu çalışmada katılımcılara yöneltilen 13 soruya verdikleri cevaplardan elde edilen bulgular aşağıda değerlendirilmiştir.

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

Buna göre katılımcılara ilk olarak “**Turizmin Kars için önemi nedir?**” sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya yanıt olarak tüm katılımcılar istisnasız aynı fikirde birleşmiş ve turizmin Kars için son derece önemli olduğunu dile getirmişlerdir. K3 bunun nedeninin “Turizm Kars için önemlidir. Çünkü Kars’ın geçim kaynağı neredeyse sadece turizmdir. Turizm çeşitliliğinin Kars’ta çok fazla olması sayesinde turizm 12 aya yayılabilmektedir. Kış turizmi, yayla turizmi, inanç turizmi, kültür turizmi, doğa turizmi sayıldığında turizm 12 ay boyunca devam edebilmektedir. Halkın geçimini sağlamak için tarım ve hayvancılık yapması, iklim nedeniyle oldukça zordur. Bu nedenle turizm bu noktada oldukça önem kazanmaktadır. Bu durum daha da geliştirilip önemli kılınabilir.” ifadesiyle dile getirmiştir. K4 ise soru ile ilgili olarak “Anadolu tarihinde ilk kez gazi unvanını alan Kars şehri; Türk tarihinin ilk yerleşim merkezlerinden birisi olması, yıllarca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması ve kültürel zenginliğini günümüze kadar taşıyabilmesiyle gözde turizm merkezlerinden birisi haline gelmiştir. Anadolu’da inşa edilen ilk Türk camisinden (Ebu-l Menuçerh Camii) tutun da, Kars şehrinin geçmişle en büyük bağı olan ve Sultan Alparslan’ın Ebu-l Fetih adıyla anılmasına neden olan Ani Ören Yeri, tarihe değer katan sürecin dönüm noktalarından biri olmuştur. Bu bağlamda şehir-turizm etkileşiminin önemini anlamak ve tarihi geçmişi turizme bu denli katkıda bulunan bir şehrin tanıtımını sağlamak; geçmişten devraldığı mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması bakımından, turizmin Kars Şehrine katkısı son derece önemlidir.” şeklinde yanıtlamıştır. “**Turizmde gastronominin yeri nedir?**” sorusuna K2’nin yanıtı “Gastronomi turizm açısından önemli bir yer almaktadır. Nedeni ise yeni ve popüleritesi yüksek olan bir turizm çeşidi olmasıdır. Önceden bir araç olarak kullanılan gastronomi günümüzde ise amaç olmuştur.” şeklindedir. Diğer katılımcılar da benzer ifadelerle gastronomi ve turizmin bir bütün olduğunu dile getirmişlerdir. “**Kars’ı ziyaret eden turist sayısında son yıllarda nasıl bir değişim olmuştur? Sebepleri nelerdir?**” sorusuyla ilgili olarak K5 “Geçtiğimiz yıl Kars turizmde % 17 büyüme ile kapattı. Bunda biz esnafın ve Kars gönüllülerinin katkısı yadsınamaz. Bunu takiben sosyal medya fenomenlerinin paylaşımları, Doğu ekspresi yolculuğunun popülerliğinin artmasının da payları var. Eğer 2015 yılında ülkemizde yaşanan patlamalar, saldırılar vs. olmasaydı yabancı turist sayılarındaki artış da büyük olacaktı” şeklinde cevap vermiştir. K1 ise ziyaretçi sayısında artış yaşandığını belirterek diğer katılımcılarla aynı görüşte olmakla birlikte bunun sebepleri konusunda farklı bir görüş ifade etmiştir. K1’e göre bu artışın sebebi tesadüfi değil, yaklaşık 15 yıldır kendisinin ve diğer STK’ların yaptığı eğitim ve altyapı çalışmalarıdır. “**Turizm için Kars’ı ziyaret eden turistlerin genel olarak beklentileri nelerdir?**” şeklindeki soruya verilen cevaplar değerlendirilerek Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Turizm için Kars’ı ziyaret eden turistlerin genel olarak beklentileri

	Güven	Huzur	Eğlence	Tarih	Kültür	Konfor	Yeme-İçme
K1	X				X		X
K2			X	X			X
K3				X	X		
K4	X	X					X

K5			X		X		X
K6				X		X	
K7	X						X

Katılımcıların %71'i Kars'ı ziyaret eden turistlerin beklentilerinin yeme-içme yönünde olduğunu ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra kültür, tarih ve güven unsurları da beklentiler noktasında öne çıkmaktadır. **“Kars'ı ziyaret eden yerli ve yabancı turist durumu nedir? Bu durum gastronomik unsurlar hakkındaki algıyı değiştiriyor mu?”** şeklindeki soruya katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda bölgeyi ziyaret eden yerli turistlerin yabancı turistlere oranla daha fazla olduğu anlaşılmaktadır. Bu duruma gastronomik unsurlar açısından bakıldığında K5'in ifadesine göre “Yerli turist % 88 memnuniyetle ayrılıyor. Diğer % 12'lik kesim ise vejetaryen veya bizim mutfağımız ağır geliyor. Yabancı turist ise onlarda bu kadar yemek kültürü olmadığından memnuniyet büyük oluyor.” K3 de “Bizim orta ve üst sınıf dediğimiz yerli ve yabancı turist geliyor. Fakat yabancı turist sayısı çok fazla değildir. Yerli turist sayısı daha fazladır.” cevabıyla bölgeyi ziyaret eden turistlerin ekonomik anlamda bölgeye katkılarına işaret etmektedir. **“Turizmde gastronomik unsurların ziyaretçi memnuniyetini etkilediğini düşünüyor musunuz?”** sorusunda 6 katılımcı olumlu görüş bildirmiş sadece K7 “Sadece gezip görmek ve havanız değişsin diye düşünüyorsanız sizi çok etkilemeyecektir. Gastronomi bir kesim turiste hitap ediyor olabilir fakat bunu genellemyemeyiz.” şeklinde görüşünü ifade etmiştir. **“Kars mutfağının karakteristik yapısı nasıldır? Yerel halkın yemek alışkanlıkları nelerdir?”** sorusu hakkında K1 “Mevsimsel özelliklere göre beslenmektedir. Yazın ağırlıklı olarak yabancı bitkiler tüketilir. Kışın ise yazın toplanıp kurutulan sebzeler, meyveler, otlar, bakliyat vardır. Yaz ve kışın menünün temelini hayvansal gıdalar oluşturuyor. Kışın kaz ve tavuk yazın tavuk protein kaynağı olarak kullanılır.” şeklinde cevap vermiştir. Diğer katılımcıların cevapları da bu yönde benzerlik göstermektedir. **“Kars iline özgü yöresel yemekler nelerdir?”** şeklindeki soruya verilen cevaplar Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Kars iline özgü yöresel yemekler

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7
Kars Kazı	X	X	X	X	X	X	X
Hangel		X	X	X	X		X
Evelik aşısı	X	X	X	X	X		X
Umaç Helvası		X	X			X	
Piti	X		X		X	X	X
Ayran Aşısı	X		X	X		X	X

Tablodaki yemeklerin dışında sadece birer katılımcı tarafından söylenen yemekler ise; hörre, üç bacı dolması, pıroşki, kavulca pilavı, madımak çorbası, şirin pilavı, pancar aşısı, şeki dolması, mantı ve müsemme pilavidir. **“Turistlerin yöresel yemekleri tatma istekleri ne yöndedir?”** ile ilgili soruya katılımcıların cevabı

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

genel olarak turistlerin yöresel yemekleri tatma yönünde olduğudur. K2 bu soruyu “Misafirlerimiz genel olarak Kars Peyniri çeşitlerini “Kars Kaşarı, Gravyer, Malagan Peyniri vs. ”t atmaktadır. En çok ise şehrimizle özleşen Kaz eti yemeğinin tadına bakmaktadır.” Şeklinde cevaplamıştır. **“Turistlerin yöresel yemekleri beğenme düzeyleri nedir?”** sorusuna katılımcılar yöresel yemeklerin büyük oranda beğenildiği şeklinde cevap vermiştir. K6 “Misafirlerin yöresel yemekleri beğenme oranı oldukça yüksektir. Sadece yemek için Kars'ı ikinci kez ziyaret eden kişilere de sıkça rastlamaktayız.” şeklinde ifade ederken, K5 “ Bir kısmına ağır geliyor. Bir kısmı da vegan veya vejetaryen oluyor. Bunun dışında yaklaşık % 80 beğeni alıyoruz.” şeklinde cevaplamıştır. **“Bölgedeki gastronomi turizmi hakkında ne düşünüyorsunuz?”** şeklindeki soruyu hemen hemen tüm katılımcılar bölgenin bu konuda yüksek bir potansiyeli olduğu şeklinde cevaplamıştır. K7 “ Bölgede Kars kazı ile birlikte güzel bir endeks yakalandı fakat ön plana çıkartılacak birçok yemek var. Bunlar üzerine çalışılabilir. Peynir çeşitliliği de öne çıkartılırsa farklı bir gastronomi turizmi yakalanabilir.” cevabıyla bölgenin potansiyelini ifade etmiştir. **“Kars mutfağının marka tanınırlığını değerlendirir misiniz?”** sorusunu K4 “Her ne kadar son yıllarda gelişen turizmle birlikte Kars mutfağı tanınır hale gelmiş ise de kanaatimiz henüz tam olarak istediğimiz düzeyde bu tanınırlık mümkün olmamıştır.” şeklinde cevaplandırmıştır. Bu cevap diğer katılımcıların görüşlerine en yakın ifadedir. Diğer katılımcılar da Kars mutfağının marka bilinirliğinin olması gereken yerde olmadığını dile getirmektedir. **“Kars mutfağını tanıtmak için önerileriniz nelerdir?”** ile ilgili olarak katılımcılar farklı öneriler getirmişlerdir. Her katılımcının önerileri şu şekildedir;

K1	Akademik Çalışmalar
K2	Yemek festivalleri, yemek yarışmaları
K3	Yerel halkın eğitilmesi, gastronomi festivalleri
K4	Sosyal medya paylaşımları, devlet destekli projeler, rekreasyon faaliyetlerinin artırılması
K5	Sosyal medya tanıtımları, yemek programları
K6	İldeki yerel yöneticiler, sivil toplum örgütleri, müdürlükler, valilik ve gönüllülerden oluşan kolektif çalışma ve projeler
K7	Ulusal basında tanıtım videoları

Cevaplara bakıldığında, sosyal medya ve son dönemde ilgi çekici olan festival ve televizyon programı gibi faaliyetlerin faydalı olacağı fikri ağır basmakta, bunun yanında yine devletin desteğinin de gerekli olduğunu beyan eden cevaplar görülmektedir.

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Yapılan çalışmada elde edilen bulgular değerlendirildiğinde turizm faaliyetinin Kars için oldukça önemli olduğu görülmektedir. Ayrıca Kars'ın turizm potansiyeli de turizme taze kan olması açısından önemlidir. Gerek turist sayılarındaki artış, gerek yöreyi ziyaret eden turistlerin yöresel lezzetleri tatmaya istekli olması, gerekse yöredeki gastronomik unsurların çeşitliliği bu yörenin ne kadar büyük bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bölgeyi ziyaret eden turistlerin deneyimledikleri gastronomik unsurlarla ilgili memnuniyetlerinin

yüksek olmasının bölge turizmine olumlu katkısı olduğu söylenebilir. Katılımcıların görüşlerine bakarak bölgedeki turizm potansiyelin tam olarak kullanılmadığı sonucuna ulaşılabilir. Bu durum İtalya ve Fransa mutfaklarının durumuna benzetilebilir. Burada kastedilen İtalyan mutfağının daha öncesinde ortaya çıkmasına ve Fransız mutfağının ortaya çıkmasında katkıları olmasına rağmen Fransız mutfağının dünyada daha fazla bilinen bir mutfak olmasıdır. Bu noktada Kars mutfağının ihtiyacı, sahip olduğu özelliklerin ulusal ve sonrasında uluslararası platformda düzgün şekilde ifade edilmesidir. Doğu Ekspresi ile yakalanan rüzgârın gastronomi başta olmak üzere farklı öğelerle desteklenip güçlendirilmesi, bölge turizminin kendi kendine gelişmesini değil kontrollü ve planlı şekilde büyümesini ve devamlılık arz etmesini sağlayacaktır. Bölgeye gelen turist sayısındaki artışı ekonomik boyuta yansıtılabilmek için getirisi yüksek, butik faaliyetler organize edilmelidir. Özellikle katılımcıların bahsettiği endemik bitkilerin ve yabancı otların bölgede toplanmaya başlandığı dönemlerde bölgeye yapılacak gastronomi turları bölgedeki turizm hareketini ve gelirini arttırmaya yönelik faaliyetler olabilir. Seyahat acenteleri tarafından gastronomi turistlerinin doğada yetişen bitkileri toplayıp sonrasında yöresel tariflerle pişirebilecekleri, workshop olarak tabir edilen faaliyetler düzenlemesi, bölgeyi ziyaret etme niyeti olan ve gastronomiye ilgisi bulunan kişileri bölgeye gitme konusunda cezbedebilir.

Yöreyi ziyaret eden turistlerin genel olarak beklentilerinin yeme içme alanında yoğunlaşması Kars'taki gastronomik unsurların önemli olduğu sonucunu ortaya koymaktadır. Bu noktada gastronomik faaliyetlerin bölgede artırılması yerinde bir çaba olacaktır. Bu nedenle de yerel halk konuyla ilgili bilinçlendirilmelidir. Butik şekilde yapılan yöresel ürün üretimleri korunmalı fakat aynı zamanda hem yerinde turistik bir ürün olarak, hem de ulusal alanda nihai ürün olarak pazarlanmasında profesyonel yöntemler kullanılmalıdır. Bu sayede sahip olunan değerli yöresel ürünlerin pahasında satışı sağlanabilir. Bu faaliyetler de kurulacak kooperatifler aracılığıyla yapılarak üreticinin azami düzeyde ekonomik fayda elde etmesi sağlanabilir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artırılması da yöre mutfağının değerini arttıracaktır.

Bölgeye ait gastronomik unsurların bölgedeki turizm faaliyetlerinde bu öğelerin etkisini ortaya koyan bu çalışmada sınırlılıklar mevcuttur. Çalışma kapsamında ilde yer alan yerel yöneticiler, turizm ile ilgili dernek sivil toplum kuruluşları ve işletmeler, mülki idareciler ve mülki idareye bağlı birimlerin yöneticilerine ulaşılmıştır. Katılımcıların bölgedeki turizm faaliyetlerine olan hâkimiyetleri düşünüldüğünde ilk etapta yapılmış olan bu görüşmelerin, bölge gastronomisi ve turizm faaliyetlerine yönelik yapılacak olan çalışmalara kaynak olacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda da daha çeşitli ve geniş kitlelerden verilerin toplanması, literatüre sağlamış olacağı katkı açısından önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

Akbulak, C. (2016). Ardahan İlinde Kırsal Turizm Potansiyelinin Sayısallaştırılmış Swot Analizi ile Değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(7), 1-30.

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

- Belli, G. S., ve Belli, O. (2011). Kars Bölgesi'nde Kaz Etinden Yapılan Yemekler. *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu* (s. 128-138). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 1010.
- Belli, G. S., ve Belli, O. (2012). Kars Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü Konusunda Bilgi Veren Tarihsel Kaynaklar. G. S. Belli, & O. Belli içinde, *Kars Bölgesi'nde Kaz Kültürü ve Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler* (s. 41-56). İstanbul : Belli Eğitim Kültür Tarih ve Arkeoloji Araştırma Merkezi Yayını No:1 .
- Belli, O. (2019). *Her Yönü ile Ani*. İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu.
- Berbel-Pineda, J. M., Florencio, B. P., Hurtado, J. M., & Roldan, L. S. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171.
- Bingöl, A. (2011). Kars ve Çevresinde Demir Çağı Yerleşimleri. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sonbahar*(8), 20-40.
- Boztepe, G. (2017, Eylül 13). *Gastronomi turizmi stratejimiz yok*. Erişim Adresi: <http://www.dunyagida.com.tr/haber/gastronomi-turizmi-stratejimiz-yok/7598> (29/12/2020)
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 64-70.
- Cruz, F. G., Tito, J. C., Galvez, J. C., & Viruel, M. J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia). *Heliyon*, 5(7), 1-8.
- Çalışkan, U. (2014). *Sarıkamış Kayak Tesisleri ve Konaklama Hizmetleri Müşteri Memnuniyeti Araştırması*. Kars : T. C. Serhat Kalkınma Ajansı .
- Çanakçı, S. D. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak Kültürünün Önemi: Kars İli Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 887- 894.
- Çanakçı, S. D. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak Kültürünün Önemi: Kars İli Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 886-894.
- Demir, M. (2013). *Kars Kent Coğrafyası*. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı.
- Demir, M. (2014). Kars İlinin Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19(32), 209-230.
- Demir, M. (2015). Kars İlinin Nüfus Gelişimi ve Başlıca Demografik Özellikleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 20(34), 127- 156.
- Demir, M. (2016). Coğrafi İşaret Örneği Olarak Kars Kaşar Peynirinin Üretimi ve Dağılımı. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(1), 61-81.
- Demir, M. (2017). Doğal ve Beşeri Özellikleriyle Kars İlindeki Turizm Faaliyetlerinin Durumu. *Marmara Coğrafya Dergisi*(35), 134-154.
- Diker, O., ve Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.

- Doğan, M., ve Pekiner, A. B. (2018). Sosyal Medyanın Turizm ve Turist Tercihlerine Etkisi: Kars-Doğu Ekspresi Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 669-683.
- Durmuşoğlu, H., ve Seçkin, E. (2019). Sosyal Girişimci Kırsal Yaşamı Nasıl Değiştirir? Kolaylaştırıcı ve Zorlaştırıcı Faktörler. *19. Ulusal Bölge Bilimi ve Bölge Planlama Kongresi* (s. 41-42). Giresun: Giresun Üniversitesi Yayınları.
- Elmalı, G., ve Uylaşer, V. (2012). Geleneksel Gıdalardan Çeçil Peynirinin Üretimi ve. *U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ*, 26(1), 83-92.
- Gelibolu, L., Kanıbir, H., Saydan, R., Tutar, H., ve Yavuz, M. C. (2014, Temmuz). *Kars Algısı İmajı ve Marka Kimliği Araştırması*. Kars: Serhat Kalkınma Ajansı.
- Getz, D. (2010). The Nature and Scope of Festival Studies. *International Journal of Event Management Research*, 5(1), 1-47.
- Giritliğlu, İ., Olcay, A., ve Özekici, Y. K. (2015). Bir Turizm Çeşitliliği Olarak Festival Etkinliklerinin Sınıflandırılması: Türkiye Üzerine Bir Değerlendirme. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 5(13), 306-323.
- Güllüdağ, N. (2011). Doğa ve Evrenle ilgili Uygulamalar. *Kars İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirasının Haritalandırılması* (s. 91-139). içinde Kars.
- Kadioğlu, Z., Çukadar, K., Kandemir, A., Kalkan, N. N., Vurgun, H., ve Döneralp, V. (2020). Kars İlinde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Bitki Türlerinin Tespiti ve Kullanım Şekilleri. *Anadolu*, 30(1), 11-32.
- Kars İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2019). *İstatistikler*. Erişim Adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/Eklenti/67295,grafik-veri-2018-tum-istatistikler-12012019pdf.pdf?0> (04/01/2021).
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Ani Örenyeri Ziyaretçi Sayıları* . Erişim Adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54956/istatistikler.html> adresinden alındı (04/01/2021).
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *İstatistikler Kars Müze Müdürlüğü Ziyaretçi Sayıları*. Erişim Adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54956/istatistikler.html> (05/01/2021).
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Kars Yöresi Yemek Kültürü*. Erişim Adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54860/kars-yoresi-yemek-kulturu.html>(08/01/2021).
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Kış Turizmi ve Kış Sporları* . Erişim Adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54878/kis-turizmi-ve-kis-sporlari.html>(05/01/2021).
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Somut Olmayan Kültürel Mirasımız*. Erişim Adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54857/somut-olmayan-kulturel-mirasimiz.html> (08/01/2021).
- Kars Valiliği. *Tarihçe*. Erişim Adresi: <http://www.kars.gov.tr/gecmis-donem-valiller> (06/01/2021).

Tarihi ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik...

- Kireklo, G. (2013, Aralık 15). *İsviçre'den Kars'a bir gravyer öyküsü*. Erişim Adresi: <https://www.sabah.com.tr/yasam/2013/12/15/isvicreden-karsa-bir-gravyer-oykusu> (06/01/2021)
- Koçyiğit, A., ve Aksu, Ö. (2018). Çıldır Gölü'ndeki Kerevit (*Astacus leptodactylus* Eschscholtz, 1823) Avcılığının Sosyal, Yapısal Ve Ekonomik Yönden Değerlendirilmesi. *Uluslararası Veteriner ve Hayvan Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 8-12.
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü. (2019). *İllere Göre Korunması Gerekli Taşınmaz Kültür Varlığı İstatistiği*. Erişim Adresi: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/> (05/01/2021).
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü. (2019). *İllere Göre Sit Alanları İstatistiği*. Erişim Adresi: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/> (05/01/2021).
- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish*, 12(4), 641-654.
- Mgonja, J. T., Backman, K. F., Backman, S. J., Moore, D. D., & Hallo, J. C. (2017). A structural model to assess international visitors' perceptions about local foods in Tanzania. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(6), 796-816 .
- Mil, B. (2007). Nitel araştırma tekniği olarak görüşme. A. Yüksel, B. Mil, ve Y. Bilim içinde, *Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin?* (s. 3-26). Ankara : Detay Yayıncılık.
- Nicoletti, S., Viruel, M. J., Clemente, E. D., & Cardozo, J. V. (2019). Motivations of the Culinary Tourist in the City of Trapani, Italy. *Sustainability*, 11(9), 2686.
- Özdemir, B., ve Kınay, F. (2004). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*(2), 1-34.
- Özdemir, G., ve Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Quzada-Sarmiento, P. A., Romero, J. d., Roman, C., & Martin, J. C. (2018). A body of knowledge representation model of ecotourism products in southeastern Ecuador. *Heliyon*, 4(12), 1-27.
- Sanchez-Canizares, S. M., & Guzman, T. L. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Saygılı, D., Demirci, H., ve Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Sevindi, C. (2011). Susuz Çağlayanı (Susuz-Kars) ve turistik potansiyeli. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 325-352.
- Sevindi, C. (2013). Ekoturizm ve kuş gözlemciliği açısından Kuyucuk Gölü Kuş Cenneti (Arpaçay-Kars). *Türk Coğrafya Dergisi*(61), 63-76.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.

- Soylu, A., Ceylan, S., ve Özdiçiner, N. S. (2019). Turizmde Deneyim İnovasyonu: Doğu Ekspresi Örneği. *4 th Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler içinde Yenilikçi Yaklaşımlar Uluslararası Sempozyumu* (s. 231-235). Samsun: SETSCI.
- T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (tarih yok). *Kars Müzesi* . Erişim Adresi : <https://muze.gov.tr/> (05/01/2021).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü. (2020). *2020 Yılı Turizm İstatistikleri* .E Erişim Adresi: <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html>(07/01/2021).
- Topbaşlı, B., ve Pajo, A. (2017). Mimarisi ve Tarihi Yerleriyle Kars. *Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi* (s. 43-51). Antalya : Akdeniz Üniversitesi .
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri*. Coğrafi İşaretler Portalı Erişim Adresi: <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=36> (04/01/2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu.*Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri*. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38112> (05/01/2021).
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu . *UNESCO Dünya MİRası Listesi* . Erişim Adresi: <http://www.unesco.org.tr/Pages/125/122/UNESCO-D%C3%BCnya-Miras%C4%B1-Liste> (03/01/2021).
- Vanat, L. (2020, Nisan). *2020 International Report on Snow & Mountain Tourism - Overview of the key industry figures for ski resorts*. Erişim adresi: <https://www.vanat.ch/international-report-on-snow-mountain-tourism> (06/01/2021).
- Yıldızbakan, A., ve Keleş, H. (2011). Yaban keçisi (capra aegagrus erxleben 1777) avının Mersin ili turizm ve ekonomisine katkısı. *I. Ulusal Akdeniz Orman ve Çevre Sempozyumu*, (s. 1276-1285). Kahramanmaraş.
<https://www.bogatepekyou.com> Erişim Tarihi:05/01/2021
<https://festivall.com.tr/il/36/kars-festival/> Erişim Tarihi: 05/01/202