



Level of Local Foods Served in Local Restaurants: Bayburt Sample

Özlem YILMAZ*

Bayburt Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bayburt, Türkiye

Keywords:

Local foods,
Local restaurant,
Cuisine culture,
Bayburt

Abstract

Turkish cuisine is one of Turkey's cultural and touristic value and has a long history. The promotion and sustainability of local cuisine is very important in preserving the richness and diversity of Turkish cuisine, which is one of the richest cuisines in the world. In this study, the level of serving local foods in local restaurants in Bayburt province was examined. In the light of the data obtained from the study, it was concluded that the Bayburt tava was the most commonly served food among the local foods, the level of presentation of the local foods in the local restaurants was very low and that the regional cuisine culture could not be lived in the restaurants sufficiently.

Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği

Anahtar Kelimeler:

Yöresel yemekler,
Yerel restoran,
Mutfak kültürü,
Bayburt

Özet

Türk mutfağı, Türkiye'nin kültürel ve turistik değerlerinden biri olup köklü bir geçmişe sahiptir. Dünyanın en zengin mutfakları arasında gösterilen Türk mutfağının zenginliğinin ve çeşitliliğinin korunmasında yöresel yemeklerin tanıtımının ve sürdürülebilirliğinin yeri oldukça önemlidir. Bu çalışma kapsamında, Bayburt ilinde yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyleri incelenmiştir. Çalışmadan elde edilen veriler ışığında, Bayburt tavanın yöresel yemekler arasında restoranlarda en çok sunulan yemek olduğu, bunun dışında yer alan yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeylerinin çok düşük olduğu ve yöresel mutfak kültürünün restoranlarda yeterince yaşatılmadığı sonuçlarına varılmıştır.

1 GİRİŞ

Turizm merkezleri arasındaki rekabet arttıkça yerel kültür turistleri çekmek ve eğlendirmek için giderek daha değerli bir ürün ve faaliyet kaynağı haline gelmiştir. Yerel kültürde önemli bir yere sahip olan gastronomi, dünya çapında turizm bölgeleri geliştirme ve pazarlama aracı olarak önemli bir potansiyele sahiptir. Gastronomi, sadece yemeklerin turist deneyiminin merkezinde olduğu için değil, aynı zamanda postmodern toplumlarda önemli bir kimlik oluşum kaynağı haline gelmesi nedeniyle de turizm için önemli bir rol oynamaktadır. Yiyecekler, kimlikleri biçimlendirmek ve desteklemek için kullanılmaktadır, çünkü temelde ne yediğimiz ve ne şekilde yediğimiz kültürümüzün temel yönleridir. Yemek ve kimlik arasındaki güçlü ilişki göz önüne alındığında, turizmin tanıtımında yemeğin önemli bir yer alması şaşırtıcı değildir. Bir bölgenin toprakları, iklim koşulları ve ürettiği gıdaların özellikleri arasında doğal bir ilişki vardır. Mutfak geleneklerinde bölgesel farklılığı ve karakteristik bir mirasın gelişimini sağlayan bu coğrafi çeşitliliklerdir. Konum ve gastronomi arasındaki bu bağ turizmde çeşitli şekillerde kullanılmaktadır. Gastronomik zenginlikler ve mutfak kültürünün bir turizm ürünü olarak önemi her geçen gün artmaktadır [1,2].

Literatürde Türk mutfak kültürünün yeme içme alışkanlıkları [3], din [4], sağlıklı beslenme [5], kırsal turizm [6] gibi kavramlarla olan ilişkilerini inceleyen çalışmalar yer almaktadır. Şengül ve Türkay tarafından yapılan çalışmada, Akdeniz mutfak kültürü gastronomi açısından değerlendirilmiştir [7]. Cömert ve Özata, tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenlerini Karadeniz mutfağı örneği üzerinden araştırmışlardır [8]. Hatay [9], Erzurum [10], Sinop [11], Konya [12], Nevşehir [13] ve Erzincan [14] gibi illerde, il bazında mutfak kültürünün

*e-Posta: oyilmaz@bayburt.edu.tr

ve yöresel yemeklerin irdelendiği çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışma kapsamında, yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyi Bayburt örneği üzerinden incelenmiştir.

2 MATERYAL VE METOD

Bu çalışma, Bayburt ili merkezinde yer alan restoranlarda yöresel yemeklerin hangi düzeyde yer aldığını belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Nitel ve nicel araştırmaların genelinde örneklem büyüklüğü en az 15 olmalıdır [15]. Bu bağlamda, 17 restoranda çalışan katılımcılardan elde edilen bilgiler ışığında çalışma gerçekleştirilmiştir. Araştırmada yer alan katılımcılar mutfak şefleri ve işletme sahipleridir. Verilerin elde edilmesinde nitel veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler 1.11.2019-11.11.2019 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Yapılan araştırmanın kapsamı, bu tarihlerde yüz yüze görüşmeler sonucunda elde edilen verilerle sınırlıdır.

3 BULGULAR

Bayburt yöresel yemekleri denilince ilk akla gelenler, Bayburt tava, lor dolması ve ziron olmakla birlikte sadece bunlar ile sınırlı değildir. Bayburt yöresel yemekleri Tablo 1’de sunulmuştur. Tablo 1’deki yöresel yemekler listesi T.C Bayburt Valiliği, T.C Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü internet erişimlerinden ve katılımcılar ile yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda oluşturulmuştur. Yerel restoranlara ve sunulan yöresel yemeklere ait bilgiler ise Tablo 2’de gösterilmiştir. Katılımcılara ait bilgiler ise Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 1. Bayburt yöresel yemekleri [16,17]

Bayburt Tava	Helva-Kara Helva	Lahana Çorbası
Yaprak Mantı	İmir Dolması	Yavan Çorbası
Herse	Galacoş	Herle Çorbası
Ziron	Tandır Ekmeği	Ekşi Lahana
Lor Dolması	Döner Kebap	Civil Peynirli Kuymak
Kete	Ayranlı Çorba	Yoğurtlu Kesme Mantı
Süt Böreği	Kesme Çorba	Fasülye Yapağı Sarması
Tatlı Çorba	Kavut Çorbası	Çırtma
Borani	Etlü Bulgur Pilavı	Tel Helvası
Papara	Su Böreği	Hasuta
Tandır Ekmeği	Yalancı Dolma	Kara Pancar

Tablo 2 ve Tablo 3’ten elde edilen veriler ışığında, 17 restoranda katılımcılarla yüz yüze görüşülerek yapılan çalışma neticesinde aşağıdaki bulgular elde edilmiştir.

- ✓ Katılımcıların 16’sı erkek 1’i kadındır.
- ✓ Görüşme yapılan katılımcılardan 6’sı mutfak şefi, 11’i işletmecidir.
- ✓ Katılımcıların yaşları 23-57 aralığında olup, yaş ortalaması 35,7’dir.
- ✓ Mutfak şefi ve işletmecilerden oluşan katılımcıların genellikle Bayburt’lu oldukları (%88,23) belirlenmiştir.
- ✓ Katılımcılardan 3’ü lisans, 2’si önlisans, 9’u lise ve 3’ü ortaokul mezunudur.
- ✓ 10 yıl ve üzeri mesleki tecrübeye sahip katılımcı oranı ise %58,82 olarak tespit edilmiştir.
- ✓ Hizmet yılı açısından değerlendirildiğinde, 5 yıldan az hizmet yılına sahip restoranların oranı %53,9 iken, 10 yıldan daha fazla süredir hizmet veren restoran oranı %29,41’dir. Buradan genel olarak, işletme sayısının son yıllarda arttığı söylenebilir. Yakın zamanda kurulan üniversitenin etkisinin bu noktada büyük önem arz ettiği düşünülmektedir.
- ✓ Restoranların %58,82’si 10 veya daha fazla personel çalıştırmaktadır.
- ✓ Turizm işletme belgesine sahip restoran sayısı yalnızca 3’tür ve bu restoranlar konukevi, otel gibi işletmelerin bünyesinde yer almaktadır. Genel olarak Bayburt’ta birden fazla şubeli restoranların yer almadığı görülmektedir. Tek şubeye sahip restoran oranı %82,35’tir. Yalnızca üç işletmenin Bayburt içinde veya ülke genelinde birden fazla şubesi bulunmaktadır. Buradan, ülke genelinde bayilik zincirleri olan yemek firmalarının henüz Bayburt’ta işletmelerinin bulunmadığı söylenebilir.
- ✓ Restoranlara gidenlerin büyük çoğunluğu şehirde yaşayan memur ve öğrencilerden oluşmaktadır. Yerel halkın ev dışında yeme alışkanlıklarının ise oldukça az olduğu görülmektedir.
- ✓ Restoranların tamamına yakını günün her saatinde servis çıkarmaktadırlar.
- ✓ Asteraceae (papatya) familyasına ait olan ve Bayburt’ta yetiştirilen tarhun, çok yıllık bir çalı bitkisidir ve baharat olarak kullanılmaktadır [18]. Bu çalışma kapsamında Bayburt yöresinde yetiştirilen bu bitkinin

baharat olarak yerel restoranlarda kullanımının yaygın olduğu sonucuna varılmıştır. Genelde çorbalarda, börekte ve dönerde tarhun kullanıldığı katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Tablo 2. Yerel restoranlara ve sunulan yöresel yemeklere ait bilgiler

Restoran								
Restoran	Hizmet yılı	Çalışan personel sayısı	Şube sayısı	Belge sahiplik durumu	Uygulanan servis zamanı	Tercih eden kesim	Sunulan yöresel yemekler	Yemeklerin sunum sıklığı
R1	17	6	1	Yatırım belgesi	Öğle, akşam	Memur	-	-
R2	10	10	2	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	Bayburt tava, Döner kebab	Sürekli
R3	4	10	18	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	-	-
R4	5	18	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	Döner kebab, Ayrınlı çorba, Bayburt tava, Yoğutlu kesme mantı	Sürekli
R5	3	10	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Yerli turist/ Öğrenci	Bayburt tava, Lor dolması, Tatlı çorba, Borani Yaprak mantı, Tandır ekmeği, Ayrınlı çorba, Kesme çorba, Civil peynirli kuymak	Talebe bağlı olarak
R6	30	8	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Bayburt yerel halkı	Bayburt tava, Döner kebab Tatlı çorba, Ayrınlı çorba	Sürekli
R7	4	10	1	Turizm işletme belgesi	Sabah, öğle, akşam	Yerli yabancı turist	Bayburt tava, Herse, Ziron, Lor dolması, Tatlı çorba, Yaprak mantı Ayrınlı çorba, Civil peynirli kumak	Talebe bağlı olarak
R8	3	9	2	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Öğrenci	-	-
R9	15	8	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Bayburt yerel halkı	Bayburt tava, Ayrınlı çorba, Kesme çorbası, Kavut çorbası	Sürekli
R10	12	25	1	Turizm işletme belgesi	Sabah, öğle, akşam	Yerli yabancı turist	Bayburt tava, Lor dolması, Yaprak mantı Ayrınlı çorba, Kavut çorbası, Etili bulgur pilavı	Talebe bağlı olarak
R11	1	10	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	-	-
R12	1	27	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	Bayburt tava, Döner kebab, Ayrınlı çorba	Sürekli
R13	1	12	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	Bayburt tava, Döner kebab	Sürekli
R14	4	3	1	Turizm işletme belgesi	Sabah, öğle, akşam	Yerli yabancı turist	Bayburt tava	Sürekli
R15	4	3	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	-	-
R16	50	9	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	Bayburt tava, Döner kebab Yoğutlu kesme mantı, Kesme çorba, Etili bulgur pilavı, Kavut çorbası	Talebe bağlı olarak
R17	5	15	1	Yatırım belgesi	Sabah, öğle, akşam	Memur	Bayburt tava, Döner kebab	Sürekli

Tablo 3. Katılımcı bilgileri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Memleket	Pozisyon	Eğitim durumu	Hizmet yılı
Katılımcı 1	E	30	Bayburt	İşletmeci	Ortaokul	14
Katılımcı 2	E	24	Bayburt	Mutfak şefi	Lisans	5
Katılımcı 3	E	43	Bayburt	İşletmeci	Lise	4
Katılımcı 4	E	45	Erzurum	Mutfak şefi	Lise	35
Katılımcı 5	K	40	Bayburt	Mutfak şefi	Lise	3
Katılımcı 6	E	45	Bayburt	İşletmeci	Ortaokul	24
Katılımcı 7	E	48	Bayburt	İşletmeci	Lise	24
Katılımcı 8	E	38	Bayburt	İşletmeci	Lisans	5
Katılımcı 9	E	29	Bayburt	Mutfak şefi	Lise	14
Katılımcı 10	E	36	Bayburt	İşletmeci	Önlisans	15
Katılımcı 11	E	23	Bayburt	Mutfak şefi	Ortaokul	7
Katılımcı 12	E	31	Tokat	İşletmeci	Lise	15
Katılımcı 13	E	32	Bayburt	İşletmeci	Lisans	15
Katılımcı 14	E	36	Bayburt	İşletmeci	Lise	4
Katılımcı 15	E	24	Bayburt	İşletmeci	Lise	3
Katılımcı 16	E	27	Bayburt	Mutfak şefi	Önlisans	10
Katılımcı 17	E	57	Bayburt	İşletmeci	Lise	40

E:Erkek, K: Kadın

Katılımcılar ile görüşmeler sonucunda elde edilen veriler incelendiğinde, 17 restoranın sadece 12'sinin menüsünde yöresel yemeklere yer verildiği görülmektedir. Bununla beraber 12 restoranın 4'ünde yöresel yemekler menüde sürekli yer almayıp, müşteri talebine bağlı olarak sunulmaktadır. Talebe bağlı olarak hazırlanan menüde yöresel yemek çeşidinin de arttığı ayrıca görülmektedir. 12 restoran menüsünde yer alan Bayburt tava yemeği yöresel yemekler arasında restoranlarda en çok sunulan (%70,59) yemek olarak belirlenmiştir. Bayburt tava yemeğinden sonra ikinci en yüksek oranda (%41,17) sunulan yemekler döner kebab ve ayrılanlı çorba olsa da 17 restorandan yalnızca 7'sinin menüsünde yer aldıkları görülmektedir. Bununla beraber, ayrılanlı çorbanın bu 7 restoranın sadece 4'ünde sürekli olarak sunulduğu göz önüne alınırsa, ayrılanlı çorbanın restoranlarda oldukça düşük oranda (% 23,5) temsil edildiği söylenebilir. Araştırmada lor dolması, yaprak mantı, etli bulgur pilavı, borani, ziron, herse, civil peynirli kuymak gibi yemeklerin ise sadece müşteri talebi doğrultusunda restoran menülerinde yer aldığı belirlenmiştir.

Çalışma kapsamında ayrıca restoranlarda işletmeci ve mutfak şefi olarak yer alan katılımcıların Bayburt turizmi ve mutfak kültürü hakkındaki görüşleri sorulmuştur. Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar aşağıdaki gibi sıralanmıştır.

Katılımcı 1: Bayburt'ta turizmin gelişmediğini ve yöresel yemeklerin son zamanlarda artık evlerde dahi yapılmadığını belirtmiştir.

Katılımcı 2: Müşterilerden yöresel yemekler konusunda herhangi bir talebin olmadığını belirtmiştir. Yöresel yemeklerin tanıtımı için sadece yöresel lezzetler sunan bir restoran açılmasının farkındalık yaratabileceğini belirtmiştir. Kefin kebabının eskiden dedeleri zamanında yapılan bir yemek olduğunu ve bu geleneği hem evlerinde hem restoranlarında gururla sürdürdüklerini belirtmiştir.

Katılımcı 3: Turizmin işinin ehli ellerde ancak yükselebilir duruma gelecek olduğunu belirtmiştir. Yöresel yemeklerin artık sadece televizyonlarda sunulan yemek programlarında tanıtılabildiğini belirtmiştir. Günümüzde Ramazan ayında dahi yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmadığından yakınmıştır. Bazı restoranların menülerinde yer alan Bayburt tava yemeğinin ise günümüzde aslına uygun olarak yapılmadığının altını çizmiştir. Bayburt tava yemeğinin aslında güveç içinde, kara ocakta pişirildikten sonra sulu sulu tepsiye dökülerek ve ardından fırınlama yapılarak servise sunulması gerektiğini belirtmiştir. Günümüzde Bayburt döneri yapımında kuyruk yağının kullanılmamasını eleştirmiş ve restoranlarda satışa sunulan dönerin gerçek Bayburt döneri olmadığını ileri sürmüştür.

Katılımcı 4: Şehirde gezilip görülmeye değer birçok yer olmasına rağmen bu yerlerin turizm açısından iyi değerlendirilmediğini üzülmeye belirtmiştir. Yöresel yemeklerin tanıtılabilmesi için turistik faaliyetlerin artması gerektiğini belirtmiştir.

Katılımcı 5: Şehirde turizmin gelişmesine önem verilmediğini düşündüğünü belirtmiştir. Yöresel yemeklerin sadece toplu yemeklerde istek üzerine menüde yer aldığını, günlük olarak ise sunulmadığını belirtmiştir.

Katılımcı 6: Turizmin gelişmesi için bir çabanın olmadığından yakınmıştır. Bayburt mutfağının çok zengin olduğunu ancak ne yazık ki sadece evlerde yaşatıldığını belirtmiştir.

Katılımcı 7: Bayburt'un turizm potansiyeli olan bir şehir olmasına rağmen yeterli ilgi ve desteği görmediğinden ve ayrıca mutfak kültürünün yaşatılmamasından yakınmıştır. Restoranda, özel olarak istendiğinde, yöresel yemekler yapıldığını belirtmiştir.

Katılımcı 8: Şehrin turizm açısından potansiyelinin olduğunu düşündüğünü belirtmiş ancak yeterli ilgi ve desteği görmediğinden şikayet etmiştir.

Katılımcı 9: Şehrin turizm potansiyeli olmadığını ve bunu geliştirmek için yapılan herhangi bir çalışmanın da olmadığını ifade etmiştir. Zengin bir mutfak kültürü olmasına rağmen bu kültürün restoranlarda yaşatılmadığını belirtmiştir.

Katılımcı 10: Bayburt'ta turistik yerler olmasına rağmen, yeterli tanıtım yapılmadığı için, şehrin bilinmemesinden yakınmıştır. Zengin mutfak kültürünün sadece evlerde yaşatıldığını belirtmiştir. Yöresel yemeklere talep doğrultusunda menülerinde yer verdiklerini belirtmiştir.

Katılımcı 11: Bayburt'ta yöresel yemeklerin sadece evlerde yaşatıldığını belirtmiştir. Bu nedenle şehirde yaşayan memur ve öğrencilerin Bayburt yöresel yemeklerini bilmediklerini belirtmiştir. Oysa yemekleri tadabilme fırsatları olsa talebinde oluşacağını düşündüğünü belirtmiştir.

Katılımcı 12: Bayburt'un genellikle çevresindeki illerden günübirlik gelenleri ağırlamakta olduğunu, turizmin gelişmediğini belirtmiştir.

Katılımcı 13: Bayburt'un tanıtımı için çalışmalar yapılması gerektiğini belirtmiştir. Turizmin gelişmesiyle yöresel yemeklere olan talebin de artacağını düşündüğünü belirtmiştir.

Katılımcı 14: Yöresel yemeklerin yenebileceği herhangi bir restoranın olmamasından şikayet etmiştir.

Katılımcı 15: Yöresel yemeklerin tanıtımının yapılmadığından yakınmıştır.

Katılımcı 16: Yeni neslin mutfak kültürüne sahip çıkmamasından yakınmıştır ve yöresel yemeklerin unutulmasından endişe ettiğini belirtmiştir. Yöresel yemeklere talep doğrultusunda menülerinde yer verdiklerini belirtmiştir.

Katılımcı 17: Bayburt'un genel olarak bakımsız bir şehir olmasından dolayı insanların çok tercih etmediğini belirtmiştir. Yöresel yemeklerin yapılışının zor olması nedeni ile mutfak kültürünün restoranlarda yaşatılmasının mümkün olmadığını ifade etmiştir.

17 katılımcının vermiş olduğu cevaplara göre, Bayburt'ta turizme yeterli ilgi ve desteğin olmadığını ve sadece evlerde yaşatılmaya devam edilen mutfak kültürünün yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu söylemek mümkündür. Yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyini arttırmanın, mutfak kültürünü korumanın yanı sıra şehir turizmine de katkı sağlayacağı ifade edilebilir.

4 SONUÇLAR

Bayburt'taki yöresel yemeklerin il merkezindeki restoranlarda sunulma düzeyini inceleyen çalışma neticesinde, yöresel yemekler arasında Bayburt tava yemeğinin restoran menülerinde en fazla yer alan yemek olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıncı çorba ve döner kebab ise menülerde ikinci en yüksek oranda bulunan yöresel yemeklerdir. Yoğurtlu kesme mantı, tatlı çorba, kesme çorba, kavut çorbası ise sürekli menülerinde yöresel yemekler sunan birer işletmenin menüsünde yer almaktadır. Bayburt ilinde coğrafi işaret ile tescillenmiş lor dolması ve tatlı çorba restoran menülerinde oldukça düşük oranlarda yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkılarak Bayburt mutfağının restoranlarda temsil edilme düzeyinin oldukça düşük olduğu ifade edilebilir.

Yöresel lezzetlerin Bayburt'ta sadece evlerde yaşatıldığı, bu nedenle şehre dışarıdan gelenlerin Bayburt yöresel yemeklerini bilmediklerini, bilmedikleri için de talep oluşmadığını belirten katılımcılar bu kısır döngünün ancak

etkili tanıtım çalışmaları ile kırılabilceğini vurgulamışlardır. Talep doğrultusunda restoran menülerinde yöresel yemeklerin yer alması, hem mutfak kültürünün sürdürülmesi hem de gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir. Bu nedenle yöresel yemeklerin tanıtımına önem ve öncelik verilmelidir.

Kaynakça

- [1] G. Richards, "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption" *Tourism and gastronomy*, vol. 11, pp. 2-20, 2002.
- [2] G. G. Şahin, and G. Ünver, "Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 3(2), pp. 63-73, 2015.
- [3] S. Güler, "Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları," *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, vol. 26, pp. 24-30, 2010.
- [4] O. Közleme, "Türk mutfak kültürü ve din", Marmara Üniversitesi, Doktora tezi, 2012.
- [5] Y. Ertaş, and M. Gezmen-Karadağ, "Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri," *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, vol. 2, no. 1, pp. 117-136, 2013.
- [6] M. Kesici, "Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü," *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, vol. 2, pp. 33-37, 2012.
- [7] S. Şengül, and O. Türkay, "Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 4, no. 1, pp. 86-99, 2016.
- [8] M. Cömert, and E. Özata, "Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri Ve Karadeniz Mutfağı Örneği," *Journal of International Social Research*, vol. 9, no. 42, pp. 1963-1973, 2016.
- [9] M. Cömert, "Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 2, no. 1, pp. 64-70, 2014.
- [10] N. Serçoğlu, "Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 2, no. 4, pp. 36-46, 2014.
- [11] Ş. Kargılioğlu, and S. Ayyıldız, "Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Sinop Ölçeğinde Bir Araştırma," *The Journal of Academic Social Science*, vol. 86, pp. 346-355, 2018.
- [12] Ü. Sormaz, "Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 5, no. 2, pp. 160-173, 2017.
- [13] Z. Aslan, E. Güneren, and G. Çoban, "Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 2, no. 4, pp. 3-13, 2014.
- [14] N. Şen, and Y. Silahşör, "Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma," *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, vol. 2, pp. 414-429, 2018.
- [15] M. Mason, "Sample size and saturation in PhD studies using qualitative interviews." *Forum qualitative Sozialforschung/Forum: qualitative social research*. vol. 11, no. 3, pp. 1-13, 2010.
- [16] T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019. [Online]. Available: <https://bayburt.ktb.gov.tr>. [Accessed: 08-Nov-2019].
- [17] T.C. Bayburt Valiliği, 2019. [Online]. Available: <http://www.bayburt.gov.tr/bayburt-yemekleri>. [Accessed: 18-Nov-2019].
- [18] Ö. Yılmaz, G. Kaban, and M. Kaya, "Tarhun ve kişniş tohumunun uçucu yağ bileşenleri," *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, vol. 2, no. 1, pp. 26-33, 2019.