

## GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ARDAHAN MUTFAĞININ ÖNEMİ

### THE IMPORTANCE OF ARDAHAN COUSINE FOR GASTRONOMY TOURISM

Yrd. Doç. Dr. Hürriyet ÇİMEN\*

#### ÖZ

Son yıllarda turistik ilginin arttığı gastronomi turizmi başlı başına turistik bir cazibe olmanın yanında turistik ürün çeşitlendirmesi bakımından yöresel kaynakların kullanımı, müşteri memnuniyeti ve ekonomik katkısı bakımından oldukça önemlidir. Genellikle turistler hangi destinasyona giderse gitsin yöresel lezzetleri tatmayı ihmal etmemektedir. Bu doğrultuda mutfağı zengin olmanın yanında nadirlik bakımından Ardahan ilinin gastronomi turizmi açısından değerlerinin belirlenmesi turistik çekiciliği artırması açısından önemli bir veri olacaktır. Bu nedenle Ardahan mutfağını oluşturan özgün ve aynı zamanda nadir bulunan yemeklerin literatüre kazandırılması bu araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Ardahan il genelinde tarama yapılarak yüz yüze görüşmeler sonucunda yiyecekler belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmada özellikle doğadan toplanan bitkiler oldukça değerli bulunmuştur. Doğada kendiliğinden yetişen bu bitkiler nadirlik ve organik olması bakımından da değerlidir.

**Anahtar sözcükler:** *Ardahan mutfağı, gastronomi turizmi, turistik ürün, turizm çeşidi, Ardahan*

#### ABSTRACT

Even gastronomic tourism is important by itself as well as being a tourist attraction, the diversification of tourist products and in terms of the use of local resources are very important for customer satisfaction and economic contribution. Generally tourists do not forget to taste the local delicacies wherever the destination goes. In this regard, determination of value of Ardahan cuisine will be an important data to increase tourist attractiveness in terms of the gastronomy tourism. Therefore, it will be important for literature to find out the unique and rare meal of Ardahan cuisine that is the objective of this research. For this purpose face to face interviews were performed in Ardahan. Especially plants which collected from nature for meals were quite valuable. These plants are valued in terms of rarity and organic grows spontaneously in nature.

**Key words:** *Ardahan cuisine, gastronomic tourism, tourist products, tourist attraction, Ardahan*

---

\* Ardahan Üniversitesi Turizm İşletmeciliği eposta: hurriyetcimen@ardahan.edu.tr.  
10.17498/kdeniz.279656

## Giriş

Gastronomi alanındaki çok disiplinli incelemeler dünyada ve ülkemizde gittikçe önem kazanmaya başlamıştır. Gastronomi alanında çalışmalar ve projeler üretmek bizleri tarihimizle, kültürümüzle ve toplumumuzla yeniden bir araya getirmektedir. Bu çalışmalar yöresel lezzetler üzerine yoğunlaştığında ise sürdürülebilir bir özellik kazanmaktadır.

Diğer taraftan yerel yönetimlerin turizm pazarlama stratejilerinde artık gastronomik öğelerin kullanılma oranındaki eksikliğin farkına varılmış ve yerel yemek kültürlerinin tanıtma ve pazarlama faaliyetlerinde daha fazla kullanılabilmesi için yöresel mutfak kültürü araştırmaları hız kazanmıştır. Bu araştırma yalnızca bir mutfağın kayıtlanarak koruma altına alınmasını değil aynı zaman da Ardahan ilinin turistik tanıtım faaliyetlerinde kullanılabilecek önemli bir tanıtım materyalini de ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Kuzeydoğu Anadolu'nun kendine has iklim özellikleri yöresel mutfağına da yansımıştır. Geçim kaynakları, uğraş alanları ve üretim tarzı yöre mutfağını diğer bölgelerden farklı kılmıştır. Özellikle yörede yetişen bitkilerden kaynaklı farklılıklar oluşmuştur. Ardahan yöresinde birçok yemek çeşidi bilinmesine karşın, araştırmada yörede yetişebilen ürünlerden yapılan yemeklere yer verilmiştir.

Araştırmada Ardahan merkez, Göle, Çıldır, Damal, Hanak ve Posof ilçe ve köylerinde seçilen kişilerle görüşme yapılarak bilgi toplanmıştır. Kaynak kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda farklı adlarla bilinen yemekler de birleştirilerek envanter çıkarılmıştır. Daha sonra belirlenen bu yemekler uygulamalı olarak yapılıp, yapılış ve içindeki malzemeler not edilmiştir. Yedi başlık altında (çorbalar, yemekler, tatlılar, hamur işleri, turşular, ekmekler ve diğer) toplam seksen bir ürün bulunmuştur.

Gastronomi turizmi açısından yöresel yemeklerin oldukça önemli olması nedeni ile bölgenin yöresel yemeklerinin belirlenmesi ve bu yemeklerin yapılışının belirlenmesi araştırmanın önemini oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda Ardahan mutfağı kayıt altına alınmıştır. Kuzeydoğu Anadolu genelinde yapılacak bir çalışma ile yöresel mutfağa yönelik bilgilerin genişletilmesi mümkündür.

## Ardahan İlinin Tarihi ve Coğrafi Konumu

Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinin kuzey sınırında beş bin km<sup>2</sup> alana sahip Ardahan ilinde, Çıldır, Damal, Göle, Hanak ve Posof ilçeleri bulunmaktadır. Posof ilçesi (1500 m) dışında, tüm ilçe ve il merkezi 1900 m yüksekliğin üzerinde kurulmuştur. Bu yükselti farkı yalnızca Posof ilçesinin iklimsel koşullarını diğerlerinden farklı kılmaktadır. Posof ilçesi, etrafı dağlarla çevrili olmasından kaynaklı mikro klima özelliği göstermektedir. İl genelinde karasal iklim hâkim sürmektedir. Kışlar uzun ve sert geçmektedir. Yıl içinde sıcaklık 35 °C ile -36 °C arasındadır. Yıllık ortalama sıcaklık 3,7 °C dir. İl merkezinde karasallık % 47,5 iken Posof'ta % 34,1 dir. İlin toprak yapısına bakıldığında çernozyom ve kestane rengi step toprak yapısına sahip olduğu görülmektedir. İldeki yükselti farklılığının 2700-1500 arasında olması, eğimli ya da düz arazi olması güneşe bakı farklılıklarından dolayı bitki örtüsü de çeşitlilik göstermektedir. Ardahan'da ikisi de Çıldır ilçesinde olmak üzere Çıldır ve Aktaş gölleri vardır. Aktaş gölünün bir kısmı Gürcistan sınırları içinde yer almaktadır. Akarsuları ise Ardahan merkezinden geçen Kura nehri, Posof çayı ve Çıldır Karaçaydır (Ardahan İl Çevre Durum Raporu, 2009).

Harita : Ardahan İlinin Konumu



ARDAHAN İLİ HARİTASI

R.SAYGILI 2015

Kaynak: [http://cografyaharita.com/turkiye\\_mulki\\_idare\\_haritalari5.html](http://cografyaharita.com/turkiye_mulki_idare_haritalari5.html)

Ardahan Kalesi çevresinde yapılan Prehistorik araştırmalar, (M.Ö. 3500-2000) Eski Tunç Çağı'na ait yerleşmenin varlığını göstermiştir. Ardahan tarihi hakkındaki ilk bilgiler M.Ö.1280 yılında Asurlular çivi yazılarında Ur-Artu (yukarı ülke) olarak bahsettikleri Urartu Krallığına dayanmaktadır. Urartular ise baş tanrılarına göre kendi ülkelerini Khaldi diye adlandırmıştır. Urartu Kralı II. Sardur (M.Ö. 753-735) Çıldır Gölü Güneybatısındaki Taşköprü Köyü kayalığına kazdırdığı buraların fethini anlatan yazıtında Çıldır-Ardahan ve çevresini Ukhiemani beyliğinden aldığını anlatır. Başka bir yazıtında da Çoruh Irmağı boyunca (Bayburt'tan Batum'a kadar Artvin ve Ardanuç dahil) "Kulhi" adlı güçlü bir kavmi yendiğinden bahseder. II. Sardur'un yazıtlarında yer alan her iki kavim de Aryani (Orta Asya) kökenli kavimlerdir. Kaleler ve Kuleler şehri olarak bilinen Ardahan'ın bu mimarisi o zaman ortaya çıkmaya başlamış ve Osmanlı dönemine kadar tamir ve genişletmeler yapılarak gelmiştir (Gündoğdu, 2000).

Ardahan'ın turizm potansiyelini oluşturan tarihi ve coğrafi varlıkların yanı sıra kültürel ve sportif olgular da bulunmaktadır. Gün geçtikçe turizm eğilimlerinde doğaya ya yönelim artmaktadır. Kentsel yoğunluğu atmak isteyen insanlar kitle turizminin alternatifi olan ve birçok farklı adla tanımlanan sürdürülebilir turizm, doğa turizmi, eko turizm, yeşil turizm, kırsal turizmi Ardahan'da uygulamak mümkündür. Bunun yanında Ardahan'ın kendine has birçok kültürel ve folklorik özellikleri de bulunmaktadır (Demir ve Çevirgen, 2006; Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2008).

### Gastronomi Turizmi

*Gastronomi*, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplindir. Yenilebilir tüm maddelerin, damak ve göz zevkine hitap edecek şekilde hazırlanması ve sunumunu içeren süreçtir. Gastronomi turizmi ise, temel motivasyon faktörü, özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, özel alanları ziyaret etmek şeklinde tanımlanabilir (Yüncü, 2010: 29-30). Yiyecek temelli turizm hareketi *gastronomi turizmi*, *mutfak turizmi*, *beslenme turizmi*, *gurme turizmi*, *gastronomik turizm* ve *yiyecek turizmi* gibi kavramlar bir birinin yerine kullanılmaktadır (Doğdubay ve Giritöğlü, 2008; Kivela ve Crofts, 2006; Lin vd, 2011; Mrkrecher vd., 2008; Tikkanen, 2007; Surenkok vd, 2010; Yüncü, 2010).

Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Bu üç unsur; gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım, ürünü sunmaktadır, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar, gastronomi turizmi altında buluşmaktadır (Yüncü 2010, s.29). Kısaca, gastronomi tüketilebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi ve iyi yemek yeme ve içme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımlanabilir (Durlu, Özkaya, Can;2012).

Gastronomi turisti homojen bir grup değildir. Seyahatlerini gastronomi amaçlı yapmalarına karşın temel motivasyonları farklılık göstermektedir. Hjalager (2004) bu turist tipini dört gruba ayırmaktadır. Bunlar; rekreasyonel, varoluşçu, taklitçi ve deneyselci şeklinde adlandırmaktadır.

Yüncü'ye (2010: 30) göre gastronomi turizmi beş unsurdan oluşmaktadır. Bunlar; yerel kültürün bir parçası olması, bölgenin gelişimine katkı sağlaması, sanayi dışı yerel kırsal ve geleneksel gelişime destek, bölgelerin pazarlanmasında önemli bir faktör ve yerel unsurların turistler tarafından tüketilen mal ve hizmetlerden oluşmaktadır.

Gastronomi coğrafi bir kimliktir. Danhi (2003) gastronomik kimliği belirleyen altı kritik faktörün; coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak görgü kuralları, yaygın lezzetler ve yemek reçeteleri olduğunu belirtmektedir. Bu nedenle gastronomi yerellik içerir ve ihraç edilemez niteliktedir.

Dünya üzerinde gastronomi turları ağırlıklı olarak Akdeniz coğrafyasına yönelik olmaktadır. Ancak Türkiye bu konuda talep ve arz konusunda istenilen yere henüz ulaşamamıştır (Kılıç, 2010: 67). Bir mutfağın gastronomi turizmi açısından ilgi görmesi için temel unsurlardan birisi ayırt edicilik özelliğidir. Anadolu'nun birçok medeniyete ev sahipliği yapması nedeni ile çok zengin ve çeşitli mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Dünyanın zengin mutfakları arasında bulunan Türk mutfağı Türkiye'deki birçok destinasyonun markalaşmasına olanak sağlayabilir (Gökdeniz vd., 2015:18). Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın ilk üç mutfağından biridir. Orta Asya'dan gelen et ve mayalanmış süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlığına, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile eklenerek zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur. Akdeniz beslenme alışkanlığı tahıl (özellikle buğday), zeytinyağı, sebze-meyve, su ürünleri, süt türevleri, baharat ve şaraba dayandırılmaktadır.

## Ardahan Mutfağı

Coğrafya insanların kaderini yaşam tarzını kültürünü ve bunların yanında mutfağını etkilemektedir (Emekli 2006). Bu nedenle Ardahan mutfağını ortaya çıkaran unsurların başında coğrafya gelmektedir. İnsanların mutfağını yaşadığı coğrafyada bulunan yiyecekler oluşturmaktadır. Ardahan'ın mutfağında bulunan yiyecekler incelendiğinde çoğunlukla hayvansal ürünler (et, süt, peynir, tereyağı), tarımsal ürünler (buğday, arpa, patates, yabani bitkiler) oluşturmaktadır. Posof ilçesi (1400 rakım) hariç diğer ilçeler ve merkezin (1800 ve üzeri rakım) iklim koşulları birbirine çok yakındır. Posof ilçesinde meyve ve sebze çeşitliliği diğer ilçelere göre oldukça fazladır.

Ardahan yöresi yemeklerini önemli kılan başlıca iki unsur bulunmaktadır. Bunlardan birincisi kirlenmemiş doğada yetişen organik ürünlerden oluşması, diğeri ise doğada kendiliğinden yetişen ve şifalı özelliği olan doğal bitkilerden yapılan yemeklerdir. Ardahan mutfağını oluşturan yiyeceklerin hemen hemen tamamı organik gıdalardan oluşmaktadır. Başta hayvansal ürünler olmak üzere doğada beslenen hayvanlardan elde edilmektedir. Türkiye'nin her yerine gönderilen Ardahan kaşarı da buna dahildir. Doğada yetişen yabani bitkilerden yapılan çorbaların başka yerde bulunması oldukça güçtür.

Ardahan yemeklerinin başlıca özelliği temel maddesinin tereyağı olmasıdır. Her yemeğe katılmasının yanında kızartmalarda bile tereyağı kullanılmaktadır. Bu da yemekleri doğal, besleyici ve lezzetli kılmaktadır.

## Araştırmanın Amacı ve Önemi

Günümüzde her türlü yiyecek her yerde ve her zaman bulunabilmektedir. Ancak çok değil on yıllar önce ulaşım zorlukları yiyecekleri taze tutan elektrikli aletlerin ve elektriğin olmayışı yarı göçebe yaşayan bu coğrafya insanının beslenme alışkanlığında oldukça belirleyici olmuştur. Bu gün her türlü gıdaya ulaşabilen bu coğrafya yaşayanları geleneksel mutfağından uzaklaşmakta ve genç kuşaklar bu yemekleri unutmaya yüz tutmaktadır. Bu nedenle araştırmanın amacı Ardahan mutfağını oluşturan yiyecekleri ortaya çıkarmaktır. Ardahan mutfağının kayıt altına alınması yok olup gitmesini engellemek ve kültürel mirasımız olarak tespit edilmesi açısından önemlidir. Diğer yandan turistik eğilimin attığı gastronomi turizmine bu mutfağın kazandırılması da bölgeye turist akışını olumlu yönde etkileyecek ve gelir getirici bir unsur olarak değerlendirilebilecektir.

## Yöntem

Araştırma Ardahan merkez ve ilçelerinde yöresel yemekler konusunda bilgili olduğu tespit edilen on dokuz ev kadını ile yüz yüze görüşülerek yapılmıştır. Görüşmecilere yöresel ürünlerden yaptıkları yemeklerin adı içindeki malzemeler ve yapılış şekilleri sorulmuş ve not edilmiştir. Yemek isimlerinin aynı malzemedan ve şekilde yapılmasına karşın farklılık gösterdiği görülmüştür.

## Bulgular

Yapılan görüşmeler sonucunda Ardahan mutfağı sekiz başlık altında toplanmıştır. Çizelgede yer aldığı gibi çorbalar başlığı altında on bir çeşit çorba yer almaktadır. Bunun yanında bitkiler başlığı altında yer alan anık ve çemen haricinde tüm bitkiler ana malzeme olarak çorba yapılabilir. Anık ve körmey yemeklere lezzet katması için uğra ve soharış olarak kullanılmaktadır. Gelirin düşük ve aile içi nüfusun yoğun olduğu bölgede ucuz ve zahmetsiz olması nedeniyle temel gıda olarak hamur işleri ön plana çıkmaktadır. Çoğunlukla işlerin yoğun olduğu ekim biçim dönemlerinde tek başına bir öğün olarak değerlendirilmektedir. Doğadan toplanan bitkiler de aynı gün içinde yemek, çorba ya da

hamur işine katılarak tüketilmektedir. Çizelgede yer alan bitkilerin hepsi Ardahan yöresinde bulunabilmektedir. Bu bitkiler kurutulmuş kışın tüketilmektedir. Turşularda yine doğadan toplanan bitkilerden yapılmaktadır. Yine yörenin özgün lezzetlerinden olan çökelek, çeçil peyniri ve benzeri süt ürünleri orijinaldir. Kaşar peyniri ev ortamında üretilmemekle birlikte bölgeye has lezzete sahiptir. Tatlılar ise un ve şeker ağırlıklıdır. Aşure ise süt ve kemik suyu ile yapılmaktadır. Bunun yanında doğadan toplanan böğürtlen ve kuşburnu gibi bitkilerden de reçel benzeri tatlılar yapılmaktadır. Yemekler ise bir kısmı et bir kısmı da hamur işi ağırlıklıdır. Yöreye has usullerle kurutulan ve oldukça yağlı olan kazlardan yapılan yemeklerde yöre mutfağına zenginlik katmaktadır. Bunun dışında özellikle çorbalara lezzet katmak için toplanan körmen ve anık bitkileri ile yapılan soslar yöre mutfağının başlıca özelliklerinden birisini oluşturmaktadır. Kahvaltılık tereyağı ise kaymağın pişirilerek yoğurt mayası ile mayalanması sonucunda oluşmakta oldukça lezzetli olmasının yanında çok hafif bir besindir.

Çizelge: Ardahan ilinde tespit edilen yiyeceklerin sınıflandırılması

ÇORBALAR	HAMUR İŞLERİ	BİTKİLER	YEMEKLER
Kesme Aşı	Kete	Ebekömece	Fırında Kaz
Evelik Aşı	Katmer	Evelik	Kaz Pilavı
Helle Aşı	Bişi	Cil	Aş Otlı Sulu Köfte
Süt Aşı	Mafiş	Pancar	Piti
Isırgan (Cincar) Çorbası	Nezih	İnekmemesi	Evelik Sarması
Yarpuz Çorbası	Feselli	Isırgan (Cincar)	Etli Manti( Hangel)
Aş Otu Çorbası	Sinor	Cacık	Haşıl
Kımı Çorbası	Eğirdek	Telce	Kuzu Etli Bulgur Pilavı
Cacık Aşı	Ovmaç	Yemlik	Hangel (Patetesli)
Soğuk Su Aşı	İşkil	Kımı	Közleme
Purşuk Aşı (Ayran Aşı)	<b>DİĞER GIDALAR</b>	Dida	Girik
<b>EKMEKLER</b>	Teryağ	Madımak (Kuşekmeği)	Dövmeç
Pağaç	Yoğurt	Kuzukulağı	Harşo
Yufka	Kaymak	Çemen	Sinialtı
Gilik	Kurut (Keş)	Anık	Kuymak
Gorgola	Çökelek	Eşşekturpu	Tepsi Mantısı
<b>TURŞULAR</b>	Çeçil	Kazımoğlu	Cırıhta
Kımı Turşusu	Tuluk	Lele	<b>TATLILAR</b>
Kazayağı Otu Turşusu	Sohariş	Dübbe	Helva
Kocabaş Turşusu	Uğra	Acıgıcı	Aşure
	Kavurga	Devetabanı	Reçeller
	Et Kurutma (Tike)	Köbuh	Hasuta
	Hedik	Meclih	Bulamaç Tatlısı
		Kömeç	
		Körmen	

Ardahan'da bol miktarda yetişen ısırgan otundan (cincar) çorba çok yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Çorbanın yanında kaynatılarak suyu içilmekte ve haşlanarak böreklerde kullanılmaktadır. Bunların yanında yağda kavrularak ve yumurta kırılarak ta yenmektedir. Aşağıdaki fotoğrafta örnek olarak yer almaktadır.

Fotoğraf 1: ısırgan (cincar) çorbası



Körmen bitkisi ise yaban sarımsağı olarak ta bilinir yemeklere lezzet katması için yağda kavrulduktan sonra tüm çorbalara katılabilir.

Fotoğraf 2: Körmen bitkisi



Diğer bir bitki ise anıktır. Dağ reyhanı olarak ta bilinen bu bitki körmene de olduğu gibi çorbalara lezzet katmak için kullanılmaktadır.

### **Sonuç**

Gastronomi turistini cezbedecek özgün yemek ve soslara sahip olan Ardahan coğrafyasının toprağının organik olma özelliği ürünlerinin organik olmasını sağlamış böylece yemekleri de organik olmuştur. Bölgenin doğasının kirletilmemiş olması, sanayi alanlarından uzak olması bu konuda avantaj sağlamaktadır.

Gastronomi turizmde turistler öncelikle tanınmış ve kolay gidilebilen yöreleri tercih etmektedirler. Ancak Ardahan mutfağında yer alan yiyeceklerin tanınması ve beğenilmesi sonucunda gastronomi turizmi amacıyla ziyaretlerin atması kaçınılmaz olacaktır.

Gastronomi turisti için özgün bir yere sahip olan Ardahan mutfağının tanıtılması yöreye olan ilgiyi artıracaktır. Bunun için yöresel yemekleri orijinal haliyle sunan işletmelere gereksinim vardır.

Karbonhidrat ve protein ağırlıklı olan Ardahan yemekleri tarım alanında çalışan halk için oldukça değerlidir. Yöreyi ziyaret eden turistler için özellikle sedanter yaşayanlar için çekici olmayabilir. Damak tadı olarak oldukça farklı olan bu yöre mutfağının her ürünü beğeni görmeyebilir. Bazıları için ağır ve lezzetli olmayan yiyecekler bazıları için vaz geçilmez olabilmektedir. Özellikle Ardahan'dan göç edenlerin yöreden bu ürünleri dönem dönem sipariş etmesi ve büyük illerde kaz gecelerinin düzenlenmesi yöre lezzetlerinin vazgeçilmez olduğunu göstermektedir. Günümüzde sağlıklı beslenmeye özen gösteren insanlar için Ardahan mutfağını oluşturan özellikle çorbaları yerinde tatması ve en az iki hafta konaklaması iklim ve yüksekliğin etkisiyle sağlıklı bir dönem geçirmesi kaçınılmazdır.

### **Kaynakça**

Ardahan İl Çevre Durum Raporu, 2009 Ardahan İl Çevre Durum Raporu (2009) Ardahan Valiliği İl Çevre Orman Müdürlüğü, Başak Matbaacılık, Ankara

DANHİ, R. (2003). What is Your Country's Culinary Identity?, *Culinology Currents*, Winter, 4-5.

**DEMİR C., ÇEVİRMEN A. (2006) Turizm ve Çevre Yönetimi, Nobel Yayın Dağıtım 2006 Ankara.**

DOĞDUBAY, M. ve GİRİTOĞLU, İ. (2008). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi içinde Turistik Ürün Çeşitlendirmesi İçinde N.Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Editörler), *Mutfak Turizmi*, ss. 433-456, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

DURLU ÖZKAYA, F.ve CAN (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, Temmuz-Ağustos, Sayı 206, sf. 28-33.

EMEKLİ G., (2006). Coğrafya, Kültür Ve Turizm: Kültürel Turizm Ege Coğrafya Dergisi, 15,51-59, İzmir

GÖKDENİZ A., ERDEM B., Dinç Y. ve Çelik S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 14-29.

GÜNDOĞDU, H., (2000). Kaleler ve Kuleler Kenti Ardahan, Ardahan Valliğ Kültür Yayını, No:4.



HACIOĞLU N., C., AVCIKURT, (2008). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, Nobel Yayın, Ankara.

HJALAGER, A. (2004). What Do Tourists Eat and Why? Towards a Sociology of Gastronomy and Tourism, *Tourism*, 52 (2), 195-201.

KIVELA, J. ve CROTTS, C.,J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality&Tourism Research*, 30 (3), ss. 354-377

KILIÇ, N. (2010). Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği. *Uzmanlık Tezi*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara.

LIN, Y., PEARSON, T., E. ve CAI, L., A. (2011). Food As a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective, *Tourism and Hospitality Research*, 11 (1), ss. 30-48

MCKRECHER, B., OKUMUŞ F., ve OKUMUŞ, B. (2008). Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(2), ss.137-148.

SURENKOK, A., BAGIO, R., ve CORIGLIANO, A., M., (2010). Gastronomy and Tourism in Turkey: The Role Of Its, Information and Communication Technologies in Tourism, Vol: 15, ss. 567-578.

TIKKANEN, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases, *British Food Journal*, 109 (9), ss. 721-734.

YÜNCÜ, H. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş kurultayı: Yerel değerler ve yayla turizmi içinde (s. 28-34). Şengel, S. (Edt.) Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara.

[http://cografyaharita.com/turkiye\\_mulki\\_idare\\_haritalari5.html](http://cografyaharita.com/turkiye_mulki_idare_haritalari5.html) (erişim tarihi: 02.01.2016)