

## KARS'TA BACASIZ FABRİKA: GASTRONOMİ TURİZMİNE RESTORAN İŞLETMECİLERİNİN BAKIŞI



### CHIMNEYLESS FACTORY IN KARS: RESTAURANT OPERATORS' PERSPECTIVE ON GASTRONOMY TOURISM

Arzu DURUKAN\*-Rotinda ÇAĞDAŞ\*\*

**ÖZ:** Bu çalışmanın amacı, Kars'ta gastronomi turizminin önemli unsurlarından biri olan yerel yemek ve restoran işletmecileri arasındaki ilişkiyi anlamak böylece onların gastronomi turizmine nasıl baktığını tespit etmektir. Bu amaçla çalışma tarihsel geçmişi olan ve Yerliler (bir grubun adıdır), Azeriler, Terekemeler, Türkmenler, Malakanlar, Kürtler gibi birçok farklı grubun birlikte yaşadığı, bunun sonucu olarak kültürel zenginliğe sahip olan Kars'ta yapılmıştır. Restoranların yerel yemeklerin yapımı ve tüketimindeki rolü ve bu yerel yemeklerin gastronomi turizmi açısından tanıtılması konusundaki farkındalıklarının tespit edilmesi için niteliksel yöntemin kullanıldığı antropolojik bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada katılımcı gözlem ve derinlemesine mülakat teknikleri kullanılmıştır. Çalışma sahası olarak Kars Kalesinin, Baltık tarzı mimari yapıların ve bu tarihi yapıların dekore edilmesiyle kullanıma açılmış olan yöresel menüleri bulunan restoranların bulunduğu, hediyelik eşya dükkânları ve peynir/bal dükkanlarıyla turistlerin şehirde en çok vakit geçirdiği yer olan Yusufpaşa Mahallesi seçilmiştir. Bu mahallede bulunan işletme sahibi ya da işletmeci 11 kişi ile Kars'ta derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler, yapılan gözlemler ve enformel görüşmeler sonucunda turizmin son dönemde Kars için neredeyse tek geçim kaynağı haline geldiği ancak bu işletmelerde nitelikli eleman sıkıntısı yaşandığı anlaşılmıştır. Gençlerin yorucu işleri tercih etmemesi, yemekleri bilen kadınların geleneksel eğilimler nedeniyle ev dışında, yemekle ilgili işletmelerde çalışmaması, iklim değişiklikleri nedeniyle kış turizminin gecikmesi turist sayısının sektörün sorunları olarak görünse de işletmecilerin ve halkın turizme olumlu yaklaştığı gözlemlenmiştir. TÜBİTAK tarafından desteklenmekte olan ve halen devam eden 122G024 numaralı "Kars'ta Gastronomi Turizmine Yöre Halkının Katkısının Belirlenmesi" başlıklı projenin bir parçası olan bu saha çalışmasının görüşmeleri yöre halkıyla ve Kars'a gelen turistlerle yapılmaya devam edilecek ve proje sonucunda elde edilen veriler ayrıca yine yayın olarak hazırlanacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Turizm, Kars, Yemek, Restoran

**ABSTRACT:** This study aims to understand the relationship between local food, which is one of the important elements of gastronomy tourism, and restaurant operators in Kars and determine their perspective on gastronomy tourism. For this purpose, the study was conducted in Kars, which has a cultural richness since many different groups, such as Natives (it is the name of a

\* Dr. Öğr. Üyesi-Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü/İstanbul-arzudurukan65@yahoo.com (Orcid: 0000-0003-2255-1797)

\*\* Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı Doktora Programı Öğrencisi/İstanbul-rotindacagdas@gmail.com (Orcid: 0000-0002-1158-6997)

group), Azerbaijanis, Terekemes, Turkmens, Malakans, Kurds, live together. An anthropological study was carried out using qualitative methods to determine the awareness of restaurants about their role in the preparation and consumption of local dishes and the promotion of these dishes in terms of gastronomy tourism. Participant observation and in-depth interview techniques were used in this study. Yusufpaşa District, which is the place where tourists spend most of their time in the city, was chosen as the study area, with Kars Castle, Baltic-style architectural structures, restaurants with local menus opened in these historical buildings, souvenirs, and cheese/honey shops. In-depth interviews were held with 11 neighborhood business owners and/or operators. As a result of these interviews, observations, and informal conversations, it has been understood that tourism has recently become almost the only source of income for Kars, but there is a shortage of qualified personnel in these enterprises. Although young people do not prefer tiring jobs, women who know food do not work outside the home in food-related businesses due to traditional tendencies, and the delay in winter tourism due to climate changes seem to be problems in the number of tourists in the sector, it has been observed that operators and the public have a positive attitude towards tourism. The interviews of this field study, which is a part of the ongoing project numbered 122G024 titled "Determining the Contribution of Local People to Gastronomy Tourism in Kars" and supported by TÜBİTAK, will continue to be held with local people and tourists coming to Kars. The data obtained from the project will also be prepared for publication.

**Keywords:** Gastronomy, Tourism, Kars, Food, Restaurant

## Giriş

Gıda antropolojisi kapsamında yapılan bu çalışmanın merkezini insan ve insanın yaşamak için tükettiği yemek oluşturmaktadır. Çalışmada turistlere sunulan yerel yemekler ve restoran işletmecilerinin menü oluştururken yemek seçimini etkileyen faktörler, gastronomi turizmine bakış açıları ve Kars yemek kültürünün bu restoranlara ne kadar yansıdığı anlaşılmaya çalışılmıştır. Çünkü sanatsal özellikleri de olan gastronomi yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceler ve niş seyahat/ destinasyonların geliştirilmesinde önemli bir özelliktir (Kivela ve Crofts, 2009: 161).

Yemek yeme alışkanlıkları, sofraya kültürü, kaç öğün yendiği ve yemeklerin nasıl servis edildiği, tarihsel süreç içerisinde değişen alışkanlıklar ve endüstriyelleşme gibi unsurlar yemek yemenin sosyal yanına vurgu yapmaktadır. Yemek yemenin tüm bu unsurlardan etkilenme biçimi kültürel öğelerle birleşiktir (Abdurrezzak, 2014: 1-16).

Kars'ta yaşayan insanların evlerinde tükettikleri yöresel yemekler, şehrin restoranlarında bulunmaktadır ancak her restoranda neredeyse aynı yemeklere menülerinin "Yöresel Tatlar" başlığı altında rastlanmaktadır. Toplumlar incelendiğinde yemek tercihlerinin, geleneksel yemeklerden, batı kültürüne ait yemeklere (pizza, fettucini, hamburger vb.) uzanan bir yelpaze içerisinde değiştiği görülebilir. Geleneksel yemeklerin tüketilmesi kültürel mirasın sürdürülmesi, gelecek neslin bu kültürel tarihi bilmesi açısından önemlidir. Bir çalışmada geleneksel yemek, belli bir bölgede, milli ve yerel olan, reçetelerinin otantik olduğu, en az 50 yıldır tüketilen gastronomi mirasıdır diye tanımlanmaktadır (Reinders vd., 2019: 1-26).

Bu geleneksel yemeklerin sunulduğu gastronomi turizmi şehre ait yerel yemeklerin yanında tarihsel zenginliğin, üretimin ve kültürel unsurların da kullanılmasını içermektedir. Kars'ın tarihine bakıldığında

şehre adını verdiği düşünölen Karsaklar İ.Ö. 130'larda bu bölgeye yerleşmişler ve İ.S. 5. yüzyıla kadar Kars'a egemen olmuşlar. Onlardan sonra Sasaniler gelip yerleşmişler. 1064 yılında Orta Asya'dan gelenler Anadolu'ya bu kapıdan girmişler. Sonrasında bölge Karakoyunlular, Akkoyunlular ve Safevilerin de egemenliğinde kalmış. Kanuni Sultan Süleyman'ın 1534'te yaptığı sefer sonucunda Osmanlı egemenliği altına girmiş. Sonrasında Rusya ile hareketli bir siyasal dönem yaşanmış (Ekinci, 2006). 93 Harbi diye bilinen Rus-Osmanlı savaşı 1877-1878 yıllarında gerçekleşmiş. Ruslar, Erzurum'a kadar ilerlemiş (Reynolds, 2011: 391-393). Bölgede 1918 yılına kadar, 40 yıl süren Rus işgali yaşanmıştır. Bu işgalden geriye kalan ise bugün Kars'ı farklı ve özel kılan geniş caddeleri ve Baltık usulü taş binalarıdır (Ekinci, 2006:15). Ayrıca o dönem çeşitli Kafkas toplulukları, Dağistanlılar, Çeçenler, Gürcüler, Lazlar ve başka pek çok Müslüman topluluk yerleşmek üzere Kars'a gelmişlerdir (Karpas, 2010:158). Bu uygarlıkların izlerinin bulunduğu çok sayıda antik kalıntılar ve İpek Yolunun Anadolu'ya giriş kapısı olan Ani antik şehri de Kars'ın önemli noktalarındandır. Ayrıca Kars Müzesinde on binlerce yıl önceki Paleolitik çağa, on bin yıl önceki Mezolitik Çağa, İ.Ö. 5000'lere ait bulguları görmek mümkündür (Ekinci, 2006:14).

Tarihi kaynaklar çok farklı uygarlıkların bu topraklardan gelip geçtiğini anlatmaktadır. Halen çok farklı gruplar uyum içinde ve zengin bir kültürü birlikte yaşamaktadır. Bugün farklı gruplar arasında görölen uyumun kaynağı da bu tarihsel alışkanlık olabilir diye yorumlanabilir. Bugün de Yerliler (grubun adıdır), Azeriler, Terekemeler, Malakanlar, Türkmenler (Aleviler), Kürtler gibi çok farklı grupların uyumlu olarak birlikte yaşadığı ancak bir şekilde kimliklerini korudukları düşünölrse her bir grubun sahip olduğu kültürel zenginliğini (örf, adet, gelenekler, ritüeller, bayramlar gibi birçok yaşam döngüsü) ve bu kültürün bir parçası olan yemek çeşitliliğini tahmin etmek mümkündür (Durukan, 2015).

Kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri hatta bir tek baharatla farklılaştırılan yemekler yöre insanının kimliği gibi görünmektedir. Bu zenginliğin içinde var olan yerel yemeklerin turizme dahil edilmesi, tarihsel ve kültürel zenginliklerin buna katılarak gastronomi turizminin oluşturulması Kars'a sosyal kültürel ve ekonomik anlamda katkı sağlayabilir. Sosyal bilim alanının bir kolu olan antropoloji ve alt kolu olan gıda antropolojisi alanında yapılan bu çalışma ile elde edilen sonuçların da bu gelişmeye katkı sağlayacağı umulmaktadır. Turizmde gastronomi ikincil motivasyon kaynağı olarak görölse de bölgenin yemek kültürünün seyahat arzusunu arttırabileceği açıktır. Yemek gastronomi turizminin önemli bir unsurdur ama gastronomi turizmi sadece yemek yemek değildir. Turistler için seyahat sırasında yerel yemekleri tatmak önemlidir ancak o yemeğin ait olduğu şehrin tarihi, tarihi dokusu, binaları, şehre ait kültürel unsurlar, ritüeller, o yemeklerin ritüeller içindeki fonksiyonları da önemlidir (Sio vd., 2021: 312-328). Nitekim otel ve restoran işletmecileri de yerel yemeklerin turistler tarafından tercih edildiğini, yemeklerle pişirme teknikleriyle ve

içerikleriyle ilgili sorular sorduklarını o nedenle şehri tanıtmak için yemeğin bir aracı unsur olduğunu belirtmişlerdir.

Kars, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Türkiye Turizm Stratejisi 2023 çalışmasında, kültür turizminin canlandırılarak marka kültür kenti oluşturulması planlanan 15 ilden birisidir. Ayrıca aynı raporda Kış Turizmi Master Planı içerisinde yer alan 5 ilden birisi de yine Kars'tır. Aynı rapora göre Kars şehir merkezi ve Sarıkamış'ta mevcut kent dokusu konaklama üniteleri şeklinde değerlendirilecek, kış, kültür, termal ve şehir turizmi konaklama birimleri ile bölgede 51 mevcut konaklama kapasitesinin niteliği artırılarak konaklama kapasitesi geliştirilecektir (Anonim, 2023) .

Literatürden elde edilen bu bilgiler ve yapılmış çalışmalar ve sahada gerçekleştirilen derinlemesine görüşmelerle restoranların işletmecilerinin menü planlamaları, gastronomiye ve gastronomi turizmine bakış açıları anlaşılmaya çalışılmıştır. Görüşmelerden elde edilen verilerin Kars'ta gastronomi turizminin anlaşılması için bir kaynak olacağı umulmaktadır. Zira, doğduğu andan itibaren bu yemeklerle büyüyen bu insanlar yerel yemekleri kanıksadıkları için görüşmelerde zaman zaman "çok da önemli bir yemeğimiz yok" demişlerdir. Gastronomi ve sosyal yaşamla ilgili yazılmış olan çalışmalardan biri kültürün öğelerinin, tüketicilerin çoğu için sıradan bir anlamı olduğunu belirtirken (Çaycı ve Aktaş, 2018) bir diğeri de kimliklerinin bir parçası olan bu yemekler konusunda insanların çekimser olduklarını, bunları pazarlama konusunda bir araç olarak görmediklerini ve "sıradan yaşamlarının sıradan bir unsuru" olarak gördüklerini belirtmektedir (Sezerel ve Çinay, 2020).

Bu çalışma TÜBİTAK tarafından desteklenmekte olan ve halen saha çalışmalarına devam edilen 122G024 numaralı "Kars'ta Gastronomi Turizmine Yöre Halkının Katkısının Belirlenmesi" başlıklı projenin çalışma programının ilk basamağı olan restoran işletmecileriyle yapılan bölümdür.

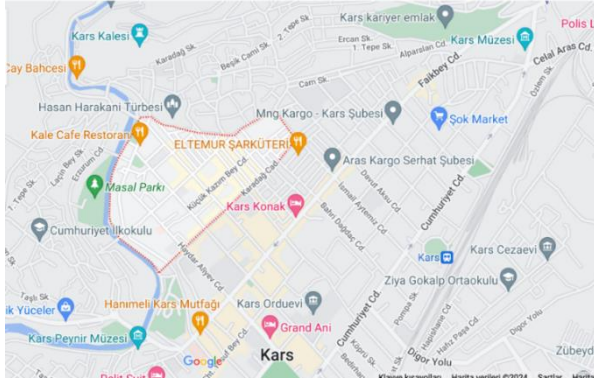
## **Yöntem**

Gastronomi turizmine bir bütün olarak bakıldığında, yani tarihi eserlerle, müzeler ve antik şehirlerle, ritüellerle bakıldığında toplumsal ve kültürel etkilerinin çok güçlü olacağı düşünülmektedir. O nedenle de Kars'ta bulunan potansiyel gastronomi kaynağının turizmcilere, restoran işletmecilerine hatırlatılmasının ve gösterilmesinin bu potansiyelin kullanılması için teşvik edici olacağı umulmaktadır. Turistler, bir bölgenin yemek kültürüyle ilgili bilgileri gittikleri şehirlerin restoranları aracılığıyla edinmektedir. Bu nedenle bu çalışma, Kars'ta bulunan restoran işletmecileriyle yapılan derinlemesine mülakatlara odaklanmıştır.

Çalışma bilimsel bir projenin ürünüdür. Ancak bir TÜBİTAK Projesinin parçası olduğu için kurallar gereği saha çalışmasına başlamadan önce Yeditepe Üniversitesi Beşerî ve Sosyal Bilimler Etik Kurul Komisyonu'nun 29.4.2022 tarihli 29/2022 toplantısında Etik Onay alınmıştır. Saha çalışmasına başlamadan önce de katılımcılara araştırma ile ilgili ön bilgilendirme yapılmış ve ses kaydı alınabilmesi için izin istenmiştir.

Hazırlanmış onam formunun okunmasından sonra katılmayı kabul eden katılımcılarla görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yaşam alanlarına gidilerek onların kendilerini iyi hissettikleri, kendi seçtikleri mekânlarda görüşmeler yapılmıştır.

Saha çalışması 24-27 Kasım 2022 ve 17-20 Şubat 2023 tarihleri arasında araştırmacılar tarafından Kars'ta yapılmıştır. Bu çalışmalarda hedef kitle, özel sektör (Restoranlar) ile görüşülmüş, antropolojinin temel niteliksel araştırma teknikleri olan sahada gözlem ve derinlemesine mülakat teknikleri kullanılmıştır. Ayrıca enformel görüşme verileri de kentte turizme bakış açısının anlaşılması için değerlendirmeler yapılırken kullanılmıştır. Otel veya restoran sahibi 8 turizm işletmecisiyle derinlemesine mülakatlar ve şehirde, günlük yaşam içinde (yemek yerken, alışveriş sırasında vs.) karşılaşılan 4 kişiyle de enformel görüşme yapılmıştır. Bu kaynak kişilere ait bilgiler, isimleri etik kurallar nedeniyle ve kendilerine isimleri saklı tutulacağı bildirildiği için kaynak kişi (KK) olarak verilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıların tamamı Karanlı ve Kars'ta yaşamakta olan kişilerdir. Seçilen mekânlr, 'Eski Kars Bölgesi' olarak adlandırılan Yusufpaşa Mahallesi'ndedir. Yusufpaşa Mahallesi, Baltık tarzı mimari yapılar ve bu tarihi yapılarda dekore edilmiş, yöresel menüleri bulunan restoranların bulunduğu, hediyelik eşya dükkânları ve peynir/bal dükkânlarıyla turistlerin şehirde en çok vakit geçirdiği bölgedir. Çalışmaya dahil olan otel ve restoranlar da Yusufpaşa bölgesindeki tarihi binalardadır. Şekil-1'de verilen harita Yusufpaşa mahallesinin konumunu ve Kars Kalesi, Kars Peynir Müzesi, Masal Parkı ve Kars çayına yakınlığını göstermektedir (URL-1, 2023)



Şekil 1- Yusufpaşa Mahallesinin konumu (URL-1)

Çalışma öncesinde katılımcılara araştırma ile ilgili ön bilgilendirme yapılmış ve ses kaydı alınabilmesi için izin istenmiştir. Hazırlanmış onam formunun okunmasından sonra katılmayı kabul eden katılımcılarla görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yaşam alanlarına gidilerek onların kendilerini iyi hissettikleri, kendi seçtikleri mekânlarda görüşmeler yapılmıştır.

Yapılan görüşmelerde katılımcılara turizmin onlar için ne anlama geldiği, turizmin Kars'a nasıl bir katkısı olacağı, turizmin sosyal yaşamlarını nasıl etkilediği, Kars'a özgü yemeklerin neler olduğu, yemek dışında turizme katkısı olacak kültürel unsurların neler olduğu ve restoranlardaki yöresel yemek menülerinin içeriği ile ilgili sorular sorulmuştur. Yapılan görüşmeler yarı yapılandırılmış sorularla gerçekleştirilmiştir. Kullanılan örnek sorular şöyledir:

-Turizm sizin için ne anlama geliyor?

-Kars'ta turizmin gelişmesi şehrin ekonomisine ve özelde size bir katkı sağlar mı?

-Turizm hareketliliği ailelerinizi, eşlerinizi nasıl etkiler sizce?

-Menülerinizde yerel yemekler var mı? Neler var?

-Gelen bir turiste Kars'ta nereleri gezmesini tavsiye edersiniz?

Bu sorular çerçevesinde gerçekleştirilen görüşmeler sırasında alınan ses kayıtları, görüşme sırasında alınan saha notları ve yapılan gözlemler değerlendirilerek yerel, kültür, özlem, bizim, hamur, tarım gibi kodlar çıkartılmıştır. Bu kodlar daha sonra turizm, ekonomi, sosyal yaşam, tarih, yemek gibi kategoriler altında toplanmış ve görüşmelerin analizleri bu kategorilere göre yapılmıştır. Görüşmelerde katılımcıların anlattıklarından çıkarılan kodlar ve oluşturulan kategoriler Tablo-1'de verilmiştir.

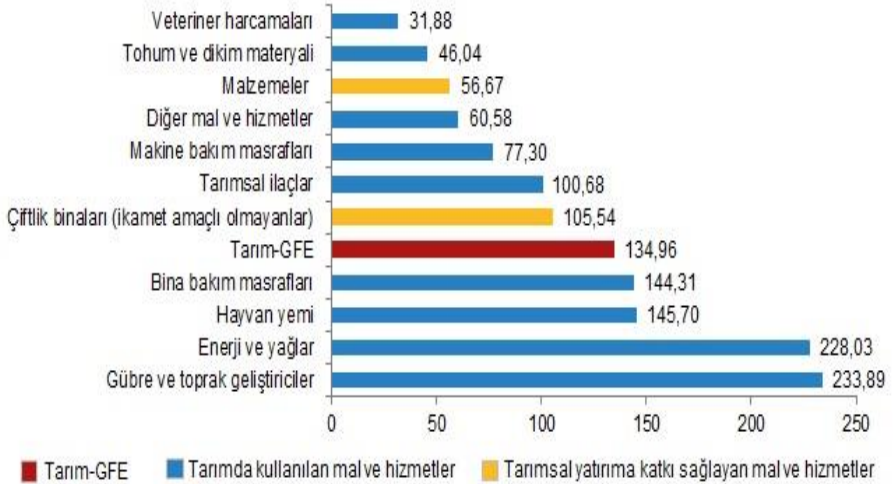
Tablo 1- Görüşmeden elde edilen kod ve kategoriler

TURİZM	EKONOMİ	SOSYAL YAŞAM	TARİH	YEMEK
Turist	Göç	Aile	Müze	Kaz
Ani	Para	Göç	Ruslar	Hangel
Kale	Tarım	Yemek	Yerel	Haşıl
Tren	Hayvancılık	Özlem	Lokal	Piti
Çıldır			Kültür	Evelik
Yemek				Kete

### Veriler ve Tartışma

Derinlemesine mülakat yapılan katılımcıların çoğu genel olarak, Yusufpaşa Mahallesi'nin 'turizm bölgesi' olarak tanındığını, böyle tanındığı için mahallenin turist çektiğini, Kars'ın en önemli geçim kaynaklarından hayvancılığın önceki dönemlere göre azaldığını, yem fiyatlarındaki artışın bu azalmadaki başat etken olduğunu söylemişlerdir. Şekil-2'de Kars'ta önemli gelir kaynağı olan görülen sığır sayısının son 5 yılda neredeyse hiç değişmediği görülmektedir. Şekil-3 ise Türkiye İstatistik Kurumu tarafından hazırlanmış olan, tarımsal girdi fiyatlarını gösteren bir grafikdir. Burada hayvan yemi fiyatlarındaki yıllık artışın 2022 yılı için %145,70 olduğu görülmektedir.

Şekil 2- Kars'ta bulunan sığır sayısı (TÜİK-Hayvancılık, 2024)



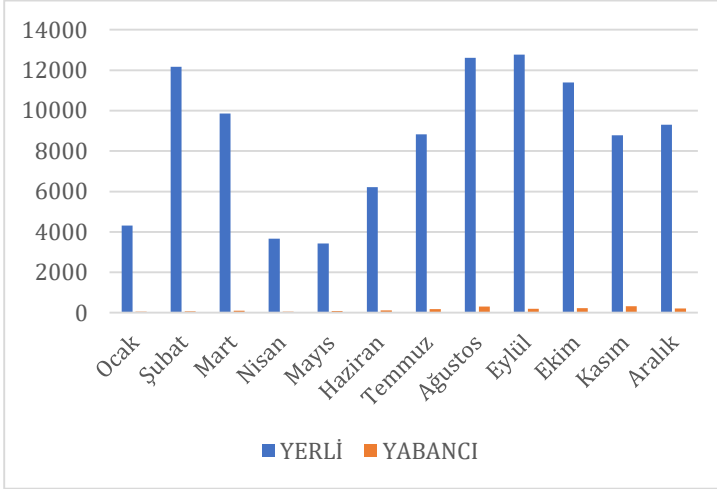
Şekil 3- Alt gruplara göre Tarım-GFE yıllık değişim oranı (%), Haziran 2022 (TÜİK-GFE, 2024)

Katılımcılar kentin ekonomisinde hayvancılıktan sonraki en önemli gelir kaynağının “bacasız fabrika” diye tanımladıkları turizm olduğunu söylemişlerdir. Ülke ekonomisinde “bacasız sanayi” olarak tanımlanan turizm (Tekeli, 2019), derinlemesine mülakat yaptığımız otel ve restoran işletmecileri tarafından “bacasız fabrika” olarak tanımlanmıştır.

Katılımcılara göre Doğu Ekspresi, Kars'ta turizmin gelişmesi için önemli bir rol oynamıştır. 25 Aralık 1959 tarihinden itibaren Kars seferlerine başlayan Doğu Ekspresi (Demiral, 2019) bugünkü kadar popüler olmadığından, daha önceleri Kars'ta restoran ve otellerin yüksek sezonunun

yaz dönemi olduğu bugün Doğu Ekspresi'nin kış döneminde açılması ve medyadaki popülaritesi ile kış sezonunda yüksek yoğunluğu yerli turistlerden oluşan grupların Kars'a geldiği katılımcılar tarafından anlatılmıştır. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sayfasındaki veriler kullanılarak hazırlanan Şekil-4'e göre de yerli turistlerin yoğunlukla kış ve sonbahar aylarında geldikleri anlaşılmaktadır. Yabancı turist sayısı da ihmal edilecek kadar az verilmiştir.

Şekil 4- 2021 Yılı Kars'a Gelen Turist Sayıları (URL-2)



2020-2024 yılları arasındaki verileri görmek için E-Devlet aracılığı ile T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Turizm İstatistik Sistemi üzerinden yapmış olduğumuz talep üzerine hazırlanarak bize gönderilen dosyadaki bilgiler Tablo-2'dedir. Bu tablo incelendiğinde 6 Şubat 2023 yılında Kahramanmaraş merkezli yaşanan deprem nedeniyle turizm hareketliliğinin 2023 yılında düştüğünü ama 2024 yılının ilk 3 ayında gelen turist sayısının önceki yılların yıllık verileriyle karşılaştırıldığında arttığını görmek mümkün. Bu da tanıtım ve ağırlama konusunda olumlu adımlar atıldığı şeklinde yorumlanabilir.

Tablo 2- 2020-2024 Yılları Arasında Kars'a Gelen Turist Sayıları (URL-2)

KARS	TESİSE GELEN	GECELEME	ORTALAMA KALIŞ	DOLULUK ORANI %
2020	156612	305510	1,95	25,95
2021	204432	388581	1,9	30,89
2022	257851	481615	1,87	29,36
2023	166524	310113	1,86	21,89
2024(*)	71690	137642	1,92	33,51

(\*): Ocak- Mart

Katılımcıların anlattıklarına göre şehre gelen turistler, 'Eski Kars Bölgesi' olarak tanımlanan Yusufpaşa Mahallesi yanında şehir merkezinin dışında bulunan Çıldır Gölü, Sarıkamış, Ani Ören yerini ve şehir merkezinde



bulunan Kars Kalesi ve müzeleri özellikle de 2022 yılında Merkez'de açılan Kars Peynir Müzesi ile 2017 yılında açılan Kafkas Cephesi Harp Tarihi Müzesini de ziyaret etmektedir.

Kars'ta da yöresel yemeklerin tadılması ve tarihi dokunun korunduğu yerlerdeki yöresel menülerin bulunduğu restoranların bulunması gastronomi turizmi açısından önemli görünmektedir. Yusufpaşa mahallesi muhtarlığından alınan bilgiye göre son beş yılda aralıksız olarak mahallede turistlere hizmet veren ve bu yöresel menüleri bulunan 7 restoran bulunmaktadır. Bunlar; Gastro Kars, 1855 Gazi, Puşkin, Kazevi, Kale Kafe, Düşler Evi ve Vagon Restorandır. Belediye'nin çalışma planlarına bakıldığında yılda 2 kere (6 ayda 1) (Denetim, 2024) mutlaka denetlenen bu restoranlar, katılımcıların söylediklerine göre turist yoğunluğuna bağlı olarak plan dışı da denetleniyorlar. Bu denetimlerde mutfakların hijyen koşulları, çalışanların sağlık taramaları ve mekânın genel bakımı kontrol edilmektedir.

Yusufpaşa bölgesindeki restoranların menüsü incelendiğinde tüm restoranlarda 'Yöresel Yemekler' başlığı altında ortaklaşan ve en sık bulunan yemekler kaz, piti, hangel, mantı, evelik aşı ve helvadır. Restoranların menülerindeki bu ortak yöresel yemeklerin yanında farklı restoranlarda hasuda, kesme aşı, kete, şirin pilav, haşıl gibi yemeklere de rastlamak mümkündür. Mekânların sahipleri ya da işletmecileri yerel halkın restoranlara geldiklerinde yöresel yemeklerden ziyade kebab, balık, ızgaralar, hamburger, pizza, döner gibi yemekleri tercih ettiğini belirtmişlerdir. Bunun gerekçesi olarak yerel halkın, yöresel yemekleri evlerinde de yaptığı ve onlar için kolayca ulaşılabilir olduğu bildirilmiş ve dolayısıyla yöresel menülerin yerli-yabancı turistlere hitap ettiği söylenmiştir.

Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün internet sitesinde Kars Yöresi Yemek Kültürü sayfasında belirtilen keledoş, kellecoş, taş köfte, kars pastası, ekmek aşı, kartol yahnisi, peyzana, feselli gibi yemeklere ise restoran menülerinde rastlanmamıştır. Hatta bir katılımcı peyzana denildiğinde, bu yemeği bilmediğini söylemiş ancak tarif edildiğinde yemeği bildiğini ama ismini bilmediğini belirtmiştir. Bu yemeklerin neden menülerinde olmadığı sorulduğunda, nitelikli servis elemanı ve aşçı sıkıntısı yaşadıklarını, bazı yemekleri yapmanın zahmetli olduğunu, herkesin bu yemekleri yapamadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca Kars'ta birçok farklı grubun birlikte yaşaması, bu grupların yemeklerinin birbirinden farklı olması da insanların bütün yemekleri tanımamasına neden olabilir diye düşünülmüştür. Bunun yanında restoran sahipleri ve yerel halkla yapılan görüşmelerde, nitelikli eleman sıkıntısının yaşanmasının bir sebebinin de yöresel yemeklerin tariflerini en iyi bilen ve en iyi yapanların kadınlar olduğu ama kadınların da geleneksel yaşamın gereği olarak çalışmadıkları çoğunlukla evde oldukları belirtilmiştir.

Oysaki turizm faaliyetlerinde, turizm hizmeti veren yerlerdeki çalışanlar ve toplum da ekonomik kazanımlar sağlar ve toplumdaki beşerî ve ekonomik faaliyetler harekete geçer bu da ekonomik kalkınma için kaynak oluşturur (Kılıç ve Demir, 2017). Turizmin şehre ve sosyal yaşama katkısı konusunda görüşleri sorulduğunda katılımcılar da turizmin kentin ekonomisi için önemli olduğunu belirtmişlerdir. Hatta Türkiye'deki siyasi iklimin, sosyal veya ekonomik problemlerin Kars'taki turizmi olumsuz yönde etkilediğini, buna da üzüldüklerini belirtmişlerdir. Örneğin ikinci saha çalışmasının yapıldığı 17-20 Şubat 2023 döneminde alınan bilgilere göre, 06.02.2023'te Türkiye'nin Kahramanmaraş ili merkezli gerçekleşen deprem nedeniyle otellerin ve restoranların geçmiş yıllara göre aynı sezon için daha az müşteri ağırladığı, Kars kültürünün tanıtılmasında önemli bir payı olan Âşık Atışması, Kafkas Gösterisi gibi eğlence unsurlarının deprem sonrası yaşanan yas sürecinde durdurulduğu belirtilmiştir. Ayrıca siyasi iklim kavramı katılımcıların ağzından çıktığı gibi kullanılmıştır. Terör ve diğer beklenmeyen olayların turizme etkisini araştıran bir çalışmaya göre 2016 turizm krizinin tetikleyici unsurları dikkate alındığında, komşu ülkelerde görülen iç savaş ve politik istikrarsızlık, bunların yayılma etkisi, sığınmacı sorunu, terör, darbe girişimi, dış ilişkilerde yaşanan sorunlar ve seyahat uyarıları, kur dalgalanmaları, fiyat istikrarsızlığı ve turist pazarlarında güvenlik algısının yitirilmesini içeren gelişmeler yaşanmıştır. Katılımcıların da bu genel iklimden etkilendikleri ve durumu "siyasal iklim" şeklinde tanımladıkları düşünülmüştür.

Aynı bölgede ana menüsünde yöresel yemek bulunmayan ve daha çok yerli halka veya kente gelen memur, öğretmen, polis gibi müşterilerine hizmet veren restoran sahipleriyle görüşüldüğünde, turistlerin bu restoranlara gitmemesine rağmen turizmdeki aksaklığın onları da olumsuz etkilediği anlatılmıştır. Yöresel yemek sunan ve Kafkas gösterilerinin yapıldığı, tur şirketlerinin sık sık yerli turistleri getirdiği restoran sahipleri, turizmin sekteye uğramasının sadece onları değil peynir aldıkları, et aldıkları, sebze meyve alışverişi yaptıkları dükkânların işlerini de olumsuz etkilediğini belirtmişlerdir. Dolayısıyla onlara göre turizmin sekteye uğraması şehrin ekonomisinin de olumsuz yönde etkilenmesine sebep olmakta, turistlerin olması ise geçim kaynağı kısıtlı olan şehrin ekonomisini canlandırmaktadır.

## **Sonuç**

Restoran ve otel sahipleriyle yapılan görüşmelerin neticesinde, yem fiyatlarındaki artış nedeniyle birçok insanın yetiştirdiği hayvan sayısını azalttığı, bir kısmının tamamen yetiştiricilikten vazgeçtiği, önemli bir kısmının büyük şehirlere göç ettiği anlaşılmaktadır. O nedenle turizmin son dönemde Kars'ın neredeyse tek geçim kaynağı haline geldiği ancak bu işletmelerde nitelikli eleman sıkıntısı yaşandığı, bazı yöresel yemeklerin hem eleman sıkıntısı hem de yapımlarının zahmetli olması sebebiyle menülerde bulunmadığı ama işletmecilerin ve halkın turizme olumlu yaklaştığı gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Bu durumun düzeltilmesi ve

“bacasız fabrika” olarak tanımlanan gastronomi turizminin şehrin ekonomisine daha etkin bir şekilde faydalı olabilmesi için nitelikli eleman yetiştirebilecek kurs ve meslek liselerinin açılmasının, gastronomi turizmine sıcak bakan halkın, özellikle yemekleri iyi bilen evdeki kadınların turizme dahil olmasının büyük katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Devam etmekte olan bu proje tamamlandığında kadınlarla ve turistlerle yapılacak görüşmeler de durumun değerlendirilmesinde faydalı olacak ve daha net sonuçların çıkması sağlanacaktır diye umulmaktadır.

## KAYNAKÇA

### Yazılı Kaynaklar

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimel yönü. *Journal of Turkish Studies*, 9(11), 1-16.
- Anonim. (2023). *Turizm istatistikleri*. Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://kars.ktb.gov.tr/TR-288099/turizm-istatistikleri.html>
- Çaycı, A. E.- Aktaş, C. (2018). Dijitalden tatmak: Yemeğin “yeni” gastro mekânlardaki seyirlik gösterisinin kültürel yansımaları. *TRT Akademi*, 3(6), 1-18.
- Demiral, A. B. (2019). Turistik destinasyon olarak Kars’ın tercih edilmesinde sosyal medya paylaşımlarının motivatör etkisi: Doğu ekspresi örneği. *Social Sciences Studies Journal*, 5(49), 6174-6187.
- Denetim. (2024,). *Kars belediyesi*. Kars Belediyesi Stratejik Plan.
- Durukan, A. (2015). Evaluation of obesity not seen in Kars and in the living culture around Kars. *Jacobs Journal of Obesity*, 1(2), 1-5.
- Ekinci, O. (2006). *Kars kitabı*. İstanbul: Anahtar Kitaplar.
- Karpat, K. (2010). *Osmanlı nüfusu 1830-1914*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Kivela, J. J.- Crotts, J. C. (2009). Understanding travelers’ experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(2), 161-192.
- Kılıç, S.- Demir, S. (2017). Turizm pazarlamasında yerli turistlerin turizm talebini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Sinop ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(1), 71-98.
- Reinders, M. J. at al. (2019). Introduction. *Innovations in traditional foods*, (ed.: Charis M. Galanakis), 1-26, Sawston: Woodhead Publishing.
- Reynolds, M. A. (2011). *Shattering empires the clash and colapse of the Ottoman and Russian empires 1908-1918*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sezerel, H.- Çınay, H. H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- Sio, K. P. vd. (2021). A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 49(3), 1-17.
- Tekeli, H. N. (2019). Women's employment in tourism sector in Turkey, issues faced, and the effect of glass ceiling syndrome on women workforce in tourism. *Turkish Studies Social Sciences*, 14(12), 179-191.
- TÜİK-GFE. (2024). *Tarımsal GFE*. Türkiye İstatistik Kurumu.

TÜİK-Hayvancılık. (2024). *Hayvancılık*. Türkiye İstatistik Kurumu.

### **Elektronik Kaynaklar**

URL-1. *Yusufopaşa Mahallesi Haritası*. (Erişim: 4 Kasım 2023)

URL-2. Turizm istatistikleri. <https://kars.ktb.gov.tr/TR-288099/turizm-istatistikleri.html> (Erişim: (2. 03. 2024)

### **Sözlü Kaynaklar**

KK-1: Otel-Restoran İşletmecisi, 1985, Karşlı. (Görüşme: 24.11.2022)

KK-2: Restoran İşletmecisi, 1995, Karşlı. (Görüşme: 25.11.2022)

KK-3: Restoran İşletmecisi, 1972, Karşlı. (Görüşme: 25.11.2022)

KK-4: Restoran İşletmecisi, 1966, Karşlı. (Görüşme: 26.11.2022)

KK-5: Restoran İşletmecisi, 1988, Karşlı. (Görüşme: 26.11.2022)

KK-6: Restoran İşletmecisi, 1985, Karşlı. (Görüşme: 24.11.2022)

KK-7: Otel İşletmecisi, 1984, Karşlı. (Görüşme: 17.02.2023)

KK-8: Otel İşletmecisi, 1969, Karşlı. (Görüşme: 24.11.2022)

KK-9: Ev Hanımı, 1986, Karşlı, Enformel Görüşme. (Görüşme: 17.02.2023)

KK-10: Ev Hanımı, 1973, Karşlı, Enformel Görüşme. (Görüşme: 18.02.2023)

KK-11: Memur, 1989, Karşlı, Enformel Görüşme. (Görüşme: 18.02.2023)

KK-12: Garson, 1996, Karşlı, Enformel Görüşme. (Görüşme: 19.02.2023)

### **Extended Summary**

**Purpose:** The purpose of this study is to understand the relationship between local food and restaurant operators, which is one of the important elements of gastronomy tourism in Kars, and thus to determine their perspective on gastronomy tourism. In Kars, where the main and almost only source of income is animal husbandry, tourism, which is defined as a “chimneyless factory” by the local people, is thought to be important for the development of the city, and therefore, it was aimed to determine the contribution of gastronomy tourism in improving the economic difficulty, which is also affected by climate and geography.

**Literature:** In order to carry out this study, first of all, scientific studies conducted in Turkey and the world on gastronomy tourism were examined, and then, in order to understand the characteristics of Kars, scientific and semi-scientific (official reports, statistics, etc.) studies conducted on its historical, cultural richness and especially its food were examined. Yeditepe University Information Center and Google Academic databases were used to access these studies. The studies state a common view that consuming traditional foods is important for the continuation of cultural heritage and for the future generation to know this cultural history. Gastronomy tourism, on the other hand, seems to have progressed thanks to the development of culinary technology by people from all classes due to economic needs. In fact, it is believed that food is the primary source of attraction for all kinds of tourists in the international tourism that has increased in the last 50 years. Studies conducted in Kars convey the richness of local dishes, the cultural heritage left by the historical past, the texture of the city from the Russian occupation, and the important sources of income, animal husbandry and dairy production.

**Method:** The study was conducted in Kars, which has a historical and cultural past and where different groups live together. A study using the qualitative method was conducted to determine the role of restaurants in the preparation and consumption of local dishes, which are among the most important elements of gastronomy tourism, and the awareness of people working in these businesses in terms of gastronomy tourism. The field of this study, in which

participant observation and in-depth interview techniques were used, is the Yusufpaşa neighborhood in the center of Kars. Yusufpaşa neighborhood is the place where tourists spend the most time in the city, with Kars Castle, Baltic-style architectural structures remaining from the Russian occupation, and restaurants with local menus that were opened for use by decorating these historical structures, as well as souvenir shops and cheese/honey shops. Therefore, this neighborhood was selected for fieldwork and in-depth interviews were conducted with 11 business owners or operators located there. In the interviews, semi-structured questions were used within the framework of gastronomy tourism to understand the participants' perspectives on gastronomy tourism. Questions were asked about what tourism meant to them, how tourism would contribute to Kars, how tourism affected their social lives, what dishes were unique to Kars, and what cultural elements other than food would contribute to tourism in Kars, and the content of local food menus in restaurants. In addition, during the fieldwork, informal interviews were conducted with non-participants and non-recorded individuals in the Yusufpaşa neighborhood, and the data obtained from these interviews were added to the field notes. The audio recordings taken during the interviews with the participants, the field notes taken during the interviews, and the observations made were evaluated and codes were extracted, these codes were then collected under categories related to the subject, and the interviews were analyzed according to these categories.

**Findings:** As a result of the interviews, observations and informal meetings with the participants, it was understood that tourism has become almost the only source of income for Kars in recent years due to the economic problems experienced in animal husbandry. It was thought that the business owners and restaurant owners understand the importance of gastronomy tourism and do their best. Despite this, the participants reported that there is a shortage of qualified personnel in the businesses, young people do not prefer tiring jobs, women who know the food do not work outside the home in food-related businesses due to traditional tendencies, and the delay in winter tourism due to climate change has reduced the number of tourists.

**Conclusion:** As a result of the interviews conducted with the restaurant operators and owners in the Yusufpaşa neighborhood, which is considered the touristic center of Kars, and when the sources are examined, it is understood that animal husbandry has decreased in the city in recent years and that young people prefer to migrate to big cities. For these reasons, it has been observed that tourism has become almost the only source of income in Kars in recent years, but there is a shortage of qualified personnel in the relevant businesses. Because some local dishes are not on the menus due to both the shortage of personnel and the difficulty of making them. Because it is not traditionally common for women who know these dishes to work in these businesses and it does not seem possible for local dishes made at home to become widespread in restaurants. However, it has been understood that both the operators and the public have a positive view on tourism. In order for gastronomy tourism, which is defined as a “chimneyless factory” by the local people, to be more effective in contributing to the city’s economy, it seems important to open courses and vocational high schools that can train qualified personnel and to include women at home who know local dishes well in tourism.

This field study, which is part of the project titled “Determining the Contribution of Local People to Gastronomy Tourism in Kars” numbered 122G024 and supported by TÜBİTAK, will continue to be interviewed with local people and tourists visiting Kars, and the data obtained as a result of the project will also be prepared as a publication.

*“İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":*

**Etik Kurul Belgesi/Ethics Committee Approval:** Yeditepe Üniversitesi Beşeri ve Sosyal Araştırmalar Etik Kurulu'nun 29.04. 2022 tarih ve 29/2002 sayılı toplantısının kararı. / *Yeditepe University Human and Social Research Ethics Committee meeting decision dated 29.04.2022 and numbered 29/2002*

**Finansman/Funding:** Bu çalışma, TÜBİTAK 122G024 numaralı projesi kapsamında hazırlanmıştır. / *This study was prepared within the scope of TUBITAK project number 122G024.*

**Destek ve Teşekkür / Support and Acknowledgment:** Bu çalışma, TÜBİTAK tarafından 122G024 numaralı proje ile desteklenmiştir. Projeye verdiği destekten ötürü TÜBİTAK'a teşekkürlerimizi sunarız. / *This study was supported by TUBITAK under project number 122G024. We would like to thank TUBITAK for its support to the project.*

**Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / *There is no potential conflict of interest for the authors regarding the research, authorship or publication of this article.*

**Yazarın Notu/Yazarın Notu:** Makale, sorumlu yazar ve projenin bursiyeri tarafından saha çalışmasından elde edilen verilerle, ortaklaşa çalışılarak hazırlanmıştır. /*The article was prepared jointly by the corresponding author and the project scholar using data from the fieldwork.*