

Bu makaleye atıfta bulunmak için/To cite this article:

ÖZBAY, G. SEMİNT, C. SEMİNT, S. (2020). Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (2), 675-687.

Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti:Ardahan Kazı*

Gülçin ÖZBAY (**)

Canan SEMİNT (***)

Serkan SEMİNT (****)

Öz: Her destinasyon kendine has bir gastronomik yapıya sahiptir. Bu yapı ise farklı yöresel ürünleri içermektedir. Ardahan ili gastronomik yapısı içinde kış mevsiminde tüketilen kaz eti önem arz etmektedir. Araştırmada Ardahan kazının gastronomik açıdan incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda yerli halktan seçilmiş 17 katılımcı ve ilde faaliyet gösteren 5 yerel işletme yöneticisiyle görüşme yapılmıştır. Yerli halkın kaz etinin lezzeti ve vazgeçilemez bir ürün olduğuna yönelik yorumları dikkat çekmektedir. İldeki işletmeler de halk tarafından çok sevilen bu ürüne menülerinde yer verdiklerini belirtmektedir. Bulgurlu kaz pilavı, kaz mantısı ve fırında kaz yemeği kaz etiyle yapılan yemeklerin başında gelmektedir. Çalışma sonuçlarına göre; Ardahan kazı diğer illerden ulaşılabilir nitelikte olmasına rağmen ürüne ilişkin bir tanıtım faaliyetinin olmadığı dikkat çekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik yapı, Ardahan Kazı, Kış yiyeceği, Ardahan

A Winter Flavor within The Gastronomic Structure of Ardahan: Ardahan Goose


Abstract: Each destination has its own gastronomic structure. This structure contains different regional products. Goose meat consumed during winter is important in the gastronomic structure of Ardahan province. The study aimed to examine the Ardahan goose from a gastronomic point of view. For this purpose, 17 participants selected from the local population and 5 local business managers operating in the province were interviewed. The comments of locals that goose meat is an indispensable product are noteworthy. Businesses in the province also mention that they give this product, which is very popular among the public, on their menus. Goose rice with wheat, goose pasty and goose meat in the oven are among the main dishes made with goose. According to the results of the study, although the Ardahan goose can be reached from other provinces, it is pointed out that there was no promotional activity related to the product.


Keywords: Gastronomic Structure, Ardahan Goose, Winter Food, Ardahan.


Makale Geliş Tarihi: 28.11.2019


Makale Kabul Tarihi: 04.06.2020

* Bu çalışma 19-21 Aralık 2019 tarihinde Erzurum'da gerçekleşen Uluslararası Kış Turizmi Kongresi'nde bildiri olarak sunulmuştur.

***) Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (e-posta: gozbay@subu.edu.tr)  ORCID ID. <https://orcid.org/0000-0002-5647-7137>

****) Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (eposta: canan.semint@gmail.com)  ORCID ID. <https://orcid.org/0000-0002-2432-948X>

*****) Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (eposta: semintserkann@gmail.com)  ORCID ID. <https://orcid.org/0000-0002-6305-1898>

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmıştır  iThenticate® intihal incelemesinden geçirilmiştir.

I. Giriş

Harrington'a göre (2005) gastronomik kimlik bir yörenin yeme içme ile ilişkili özellikleri olan kültür ve çevre olmak üzere iki temel faktörden oluşmaktadır. Gastronomik kimliği oluşturan bu iki faktörün de alt bileşenleri bulunmaktadır. Çevre faktörü altında; yöreye ait ürünler, iklim, mikro iklimler yer alırken, kültür faktörü altında ise tarih, deneme, yanılma, değerler, gelenek ve inançlar yer almaktadır (Nebioğlu, 2016: 3). Gastronomik kimlik dolayısıyla da bölgenin gastronomik yapısı içinde yöresel ürünler son derece önem arz etmektedir. İklimsel ve coğrafik koşullar ile şekillenen yöresel ürünlerden biri de kazdır.

Dünyada farklı bölgelerde kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Kazanç getirici bir üretim faaliyeti olarak değerlendirilen kaz yetiştiriciliğinin dağılımına bakıldığında iklimi soğuk olan Asya ülkeleri, Doğu Avrupa ülkelerinde ve Doğu-Güneydoğu bölgelerinde fazla olduğu görülmektedir (Taşkın vd., 2017: 2; Çelik, 2007: 7). Türkiye'de ise en fazla kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı yer Doğu Anadolu bölgesi olarak bilinmekte, Ardahan, Kars, Ağrı ve Muş illeri başta gelmektedir. Kaz üretiminin dolayısıyla da tüketiminin bu illerde fazla olmasının nedeni kış aylarında tüketilen bir ürün olması ve kış aylarının uzun sürmesi şeklinde açıklanabilir.

Ardahan ilinde kazlar ticari faaliyet olmaktan daha çok yöre halkının besin kaynağı olarak tüketilmektedir. İlde hemen hemen her evde kaz yetiştiriciliği ve tüketimi yapılmaktadır. Ardahan kaz yetiştiriciliği ile ilgili çok az sayıda bilimsel çalışma bulunmaktadır (Demir vd., 2013: 1).

Araştırmada öncelikle Ardahan ilinin tarihi, coğrafik yapısı ve turistik çekicilikleri ele alınıp açıklanmıştır. Ardahan kazının nasıl üretildiği, ne şekilde ve hangi dönemlerde tüketildiği, kullanım alanlarıyla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Araştırmanın amacına uygun olarak elde edilen veriler bulgular kısmında açıklanarak yorumlanmıştır. Araştırma sonucunda bazı öneriler sunulmuştur. Ardahan kazı ile ilgili az sayıda bilimsel kaynak bulunması sebebiyle çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

II. Kavramsal Çerçeve

A. Ardahan İli

Türkiye'nin kuzeydoğusunda, Kafkas bölgesinde yer alan ve üç bin yıllık geçmişe sahip Ardahan (Yılmaz, 2016: 36; Çetin, 2018: 15); Gürcistan ve Ermenistan'a komşudur. Türkiye'nin 75'inci ili olan Ardahan'ın yüzölçümü 5.035,51 km² olup merkezle birlikte Hanak, Çıldır, Posof, Göle ve Damal isimli altı ilçesi bulunmaktadır (Kılıç, 2019: 108). İlde kış mevsimi genellikle Ekim ayı sonlarında başlayıp Nisan ayı sonlarına kadar sürmektedir. Ortalama kar örtülü gün sayısı 1278 gündür. Ardahan ili ülkenin kış turizm merkezlerinden biri olmaya aday olarak yerini almaktadır. Kış turizmi kapsamında Yalnızçam kayak merkezinin varlığı bölgeye çekicilik sağlamakta ve turizm potansiyelini desteklemektedir (Saltaş, 2016: 2).

Kültür ve turizm açısından da tarihin eski dönemlerine kadar uzanmaktadır. Ardahan'dan doğup, Gürcistan'a, ardından Azerbaycan'a giden sonra da Hazar Denizi'ne dökülen Kura Nehri ile bir cazibe merkezi olma yolunda ilerlemektedir (Tutar vd., 2013: 42). Coğrafi özellikler bir bölgenin mutfak kültürünün şekillenmesinde büyük rol oynamaktadır. Ardahan mutfak yapısını hayvansal ve tarımsal ürünler oluşturmaktadır (Çimen, 2016: 6). Ardahan mutfağının özgünleşmesini sağlayan bir diğer unsur ise bölgeye has bitkilerdir. Endemik bitki türlerinden yapılan yemekler şehrin mutfağını güçlendirmektedir. Hayvansal ürünler ve hamur işlerinin bölge mutfağında çok fazla yer aldığı görülmektedir. Yöre mutfağının temel özelliklerinden bir diğeri de tüm yemeklerde tereyağı kullanılmasıdır. Ayrıca bölgede kaz eti önemli bir yere sahiptir. Genellikle kış aylarında tüketilmektedir. Gastronomik kimlik unsuru olarak yöreye çekicilik kazandırmaktadır (Keskin ve Çontu, 2019: 150). Yörede kaşar peyniri, İkizdere keçi peyniri ve küflü peynir çeşitleri de bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 59).

Yörede gastronomi turizmi kapsamında festivaller düzenlenmektedir. Ağustos ayında Ardahan Ulusal Kültür ve Bal Festivali ile Temmuz ayında Göle Kültür ve Kaşar Festivali yapılmaktadır (Web-1). Bal festivalinin amacı yörenin arıcılığını geliştirmek ve festival yoluyla ilin tanıtımına katkı sağlamaktır (Web-2). Kaşar festivali ise Doğu Anadolu'da yapılan ilk festival özelliği taşımaktadır (Web-3). Ardahanlılar her yıl yöresel yemeklerini farklı şehirlerde festivaller aracılığıyla tanıtmaktadır. Bu şehirlere örnek olarak İstanbul, Ankara ve İzmir gösterilebilir.

B. Ardahan Kazı

Kazın 3000 yıl önce Mısır'da evcilleştirildiği bilinmektedir. Dünyanın her yerinde kaz yetiştirilmekte olup, ekonomik anlamda kaz yetiştiriciliği yapan ülkeler Asya Kıtası ve Avrupa'nın orta kesimleri olarak bilinmektedir. Dünyada en fazla kaz yetiştiren ülke ise Çin'dir (Arslan, 2017: 56-58). Macaristan Çin'den sonra en büyük kaz üretici ülkedir. Dünyada 204 farklı çeşitte kaz olduğu bilinmektedir (Gündüz vd., 2019: 5). Türkiye'de ise kaz yetiştiriciliği özellikle Kars, Muş, Erzurum, Ağrı ve Ardahan illerinde yapılmaktadır (Boz vd., 2011: 1). Bu illerin yanı sıra Yozgat yöresinde de kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Kaz eti Yozgat'ta daha çok çorba ve sarmada kullanılmakta iken Ardahan'da pilav yanında, et yemeklerinde ve fırında yemekler yapılarak tüketilmektedir (Boz, 2017: 88).

Ardahan'da kaz, iklimin soğuk, akarsu kaynaklarının bol olduğu ve geniş çayır alanlarının bulunduğu bölgelerde yetiştirilmektedir. Coğrafi yapı ve iklim koşullarının yanında, kaz etinin yöresel tuzlama, kurutma ve depolama yöntemleri ile uzun geçen kış mevsimi boyunca yöre halkının yaygın kaz eti tüketme alışkanlığı Ardahan'da kaz yetiştiriciliğini pozitif yönde etkilemektedir (Kırmızıbayrak, 2002: 1). Kaz kuzeydoğu Anadolu bölgesinde yaygın durumdadır. Evcilleştirilen ilk kümes hayvanı olarak bilinmektedir. Kaz bölge mutfağının en önemli kültür mirasıdır. Kış aylarında akşam yemeğinde sofrada bulunması ayrı bir özelliktir ve bölge için önemli görülmektedir (Web-4).

Bölgede yaşayan aileler kış aylarında genellikle 4-5 adet damızlık kaz yetiştirmektedir. Kazlar ısıtılmış ekmeğe veya tane buğday ile beslenmektedir. Kuluçkaya yatırıldıktan sonra kaz yavruları Şubat-Mart aylarında yumurtadan çıkarak üç günlük olduklarında beslenmeleri için ağızları süt ile açılmaktadır. Evlerin en sıcak yerinde içerisine yün vb. doldurulan sepete konularak bakılmaktadır. Cıvcıvler ilk zamanlarda su ve şerbet ile beslenmektedir. Belli bir süre evde bakıldıktan sonra kaz cücükleri (kaz yavrusu) güzel havalarda otlak meralara bırakılmakta, başlarında da yavru hanımı yada çocuklar beklemektedir (Tilki vd., 2011: 2).

Genellikle son baharda havaların soğuması ve ilk karın yağmasıyla birlikte damızlık kazlar seçilerek, yaklaşık olarak 6-8 ay beslendikten sonra toplu bir şekilde kesilmektedir. Kesilen kazların aile içi tüketiminin yapılmasının yanı sıra bir kısmının da ticareti yapılmaktadır. Kazlar kesildikten sonra içerisine kar atılan sıcak suda tüyleri yolunarak temizlenmektedir. Bölgede bu kanatlı hayvanın her şeyi kullanılmakta ve değerlendirilmektedir. Özellikle kaz ciğeri Avrupa'nın önemli mutfaklarının en özel yiyeceği olması sebebiyle de önemlidir. Kazın tüyleri ev tekstili vb. ürünler üretmek üzere ilgili fabrikalarda kullanılmaktadır. Yöre halkı ise kazın tüylerinden yastık, minder yapmaktadır (Tilki vd., 2004: 1). Kazın geri kalan kısmı (kafa, bacakları) tuzlanarak birkaç gün dışarıda, güneş ve ayazda kurutulmaktadır. Kurutulan bu kazlar dışarıda saklamak için özel olarak yapılmış sandıklarda depolanmaktadır.

2008 yılında Kars'ta sadece kaz eti üzerine restoran açan ilk kadın işletmeci Nuran Özyılmaz'dır. Daha sonra 2010'da "Kaz Yetiştiriciliği ve Irkını Devam Ettirme Derneği'ni" kurmuştur (Web-4). Kaz kültürü bölgenin dışına taşarak başka şehirlerde yaşayan yöre halkının biraraya gelmesi için kaz geceleri organize edilmektedir. İl dışında birbirini özleyenleri biraraya getirmek ve kaz eti yemek için düzenlenen geceler geleneksel olarak her yıl düzenlenmektedir. Ayrıca Ardahan kazının coğrafi işaretlemesi için çalışmalar yapılmaktadır (Ardahan Valiliği, 2019).

Sosyal medya platformlarında Ardahan kazıyla ilgili çeşitli bilgilere rastlamak mümkündür. Online kaynaklarda (Web-5) Ardahan kazına ilişkin yapılan yorumlar incelendiğinde kaz etinin lezzetine (Y1: *Kaz etinin faydalı ve lezzetli olduğunu arkadaşlarımdan çok duydum. Hatta Ardahanlı arkadaşlarım kaz yerine gaz yedim demelerini çok duydum.*) vurgu yapılmakta ve diğer illerden istenilen nitelikte Ardahan kazı temin edilmesinin mümkün olduğu (Y2: *Bu yılda ürünlerimizi aldık ellerinize sağlık. Her yıl Ankara'da Ardahanlılar gecesinde ürünlerimizi alıyoruz gayet memnunuz.* Y3: *Güzel kazlar yolluyorlar İzmir'den iki kez sipariş verdim, tertemiz kargo ile geldi. Y4: *Gerçekten bu kadar özenle temizlenmiş olmasını beklemiyordum. Ufacık tüy bile yoktu. Ellerinize sağlık. Gerçekten güvenilir ve steril yapıyorlar.*) belirtilmektedir.*

II. Metodoloji

A. Araştırmanın Amacı

Gastronomi turizmi popülaritesini arttırmaya başladığından bu yana birçok destinasyon tarafından yöresel ürünlerine ilişkin çeşitli faaliyetler düzenlenmektedir. Ancak ilgili yazın incelendiğinde Ardahan kazını gastronomik açıdan inceleyen çalışma olmadığı görülmektedir. Bu bağlamda araştırmanın amacı; kış yiyeceği kategorisinde tüketimi gerçekleştirilen Ardahan kazının ilin gastronomik yapısı içindeki önemini tespit edilerek literatüre katkı sağlamaktır. Bu bağlamda çalışmada yanıt aranan araştırma soruları belirlenmiştir:

- Ardahan kazı şehirdeki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer almakta mıdır? Yer alıyorsa bu menü kalemlerinin arz ve talebine ilişkin özellikler nelerdir?
- Yöre halkı için kazın anlam ve önemi nedir? Nasıl değerlendirilmektedir?
- Kaz etinden yapılan yöresel yemekler hangileridir? Nasıl hazırlanmaktadır?
- Ardahan kazına ilişkin tanıtım faaliyetleri yapılmakta mıdır?

B. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evreni Ardahan ili olup, örneklemini ise yerel işletmeler ve yerli halk oluşturmaktadır. Ardahan kazı hakkında bilgi almak amacıyla yerel halktan 17 katılımcı ve ilde hizmet veren 5 işletme sahibiyle görüşme yapılmıştır. Güvenilirlik açısından görüşmeler ses kaydına alınarak sonrasında yazıya aktarılmıştır. Ardahan kazı hakkında bilgi edinebilmek için katılımcılara kaz yemekleriyle ilgili sorular sorulmuştur. Yöresel ürün temelli işletmelere ise kaz tüketimi, sunumu ve tanıtımı hakkında sorular yönlendirilmiştir.

C. Bulgular

1. Yerli Halka İlişkin Bulgular

Ardahan'da yaşayan ve Ardahanlı olan yerli halk arasından seçilen katılımcılarla görüşme yapılmıştır. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1'de yer almaktadır. Katılımcıların %65'i kadın olduğu dikkat çekmekle birlikte erkek katılımcıların da yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi olduğu görülmektedir. Katılımcıların %41'i 51 yaş ve üzerinde, %82'si ise evlidir. Eğitim seviyesi açısından katılımcılar incelendiğinde ise çoğunluğun (%88) ilköğretim mezunu olduğu dikkat çekmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Seviyesi
K1	Erkek	21-30	Bekâr	Lisans
K2	Kadın	31-40	Evli	İlköğretim
K3	Erkek	51 ve üzeri	Evli	İlköğretim
K4	Erkek	41-50	Evli	İlköğretim
K5	Kadın	51 ve üzeri	Evli	İlköğretim

K6	Kadın	31-40	Evli	İlköğretim
K7	Erkek	51 ve üzeri	Evli	Lise
K8	Kadın	41-50	Evli	İlköğretim
K9	Kadın	51 ve üzeri	Evli	İlköğretim
K10	Erkek	51 ve üzeri	Evli	İlköğretim
K11	Erkek	41-50	Evli	İlköğretim
K12	Kadın	41-50	Evli	İlköğretim
K13	Kadın	41-50	Evli	İlköğretim
K14	Kadın	41-50	Evli	İlköğretim
K15	Kadın	31-40	Evli	İlköğretim
K16	Kadın	51 ve üzeri	Bekâr	İlköğretim
K17	Kadın	51 ve üzeri	Bekâr	İlköğretim

Kazın ne zaman tüketildiği, kazın yöredeki durumu ve tanıtım faaliyetlerinin nasıl olduğuna dair bilgi edinmek amacıyla 9 adet soru yönlendirilmiştir. Bu sorular ve alınan yanıtlar aşağıda yer almaktadır:

'Kaz eti hangi yöntemle pişirilmekte ve nasıl servis edilmektedir?' sorusu sorulduğunda katılımcıların geneli kaz etinin farklı pişirme yöntemlerinin olduğundan bahsetmiştir. Bu yöntemler fırında pişirme ve suda haşlama olarak aktarılmıştır. Katılımcıların %71'i bu soruda kaz etini genellikle bulgur pilavı ile hazırladıklarını dile getirmiştir. Kazın yaşına göre de pişirme süresinin değiştiği belirtilmiştir. Örneğin anaç (yaşlı) kaz 2 saat pişirilirken yaşı küçük kazlar 1 saat kadar pişirilmektedir (K10). Katılımcıların hepsi kaz yemeklerinin yanında ayran ve yöreye ait olan pelverde (kuşburnu marmelatı) ile servis edildiğini aktarmıştır.

'Kaz yemeklerinin pişirildiği zaman dilimi nedir?' sorusuna katılımcıların hepsi kaz etinin sadece kış aylarında tüketildiğini açıklamıştır. Bunun nedeni kaz yetiştiriciliğinin bahar aylarında başlayıp 7-8 ay beslendikten sonra karın yere düşmesi, kazın kar yemesi gerektiği ve kazın tuzlanıp ayazda kurutulması olarak açıklanmıştır. Katılımcıların %18'i ise kışın uygun koşullarda muhafaza ettikleri kaz etini tüm yıl boyunca istedikleri zaman diliminde tüketebildiklerini dile getirmiştir.

'Yılda kaç defa kaz yemeği tüketirsiniz?' sorusu yöneltildiğinde katılımcıların %59'u kaz etini yılda 10 defa, %41'i ise yılda 1 defa tükettiği yanıtını vermiştir. Bunu da şu şekilde açıklamaktadırlar: 'Kazlar yılda bir defa kesilmektedir. Ne kadar çok kazın varsa o kadar fazla tüketebilirsiniz. Kaz etini çeşitli yemeklere katarak kullanırız. Bu nedenle bir kaz ile birkaç defa yemek yaparız. Kaz etini saklayarak da istediğimiz zaman tüketebiliriz.'

'Kaz etini yiyecek içecek işletmelerinde bulmak mümkün müdür?' sorusuna katılımcıların %82'si kaz etini yiyecek içecek işletmelerinde bulabildiklerini belirtmektedir. Kaz eti bulmanın mümkün olmadığını ifade eden katılımcıların daha yaşlı katılımcılardan oluştuğu dikkat çekmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde kaz etiyle ilgili ürün bulabildiğini aktaran katılımcılar Ardahan merkezde ve Çıldır ilçesinde kaz yemekleri sunan lokantaların olduğunu belirtmektedir.

'Kaz etinin lezzetini nasıl yorumlarsınız?' sorusuna katılımcıların ilginç cevapları bulunmaktadır. Yöreye has olan kaz etinin vazgeçilmez bir ürün olduğu dile getirilmiştir. Soruya verilen bazı cevaplar şu şekildedir:

K4: *On numara tadı var tarif edilemez. Anlatılmaz yaşanır ancak.*

K5: *Ye kaz etini gör lezzetini.*

K15: *Kaz etinin lezzeti aklımdan hiç çıkmıyor. Doğal yerlerde yetiştiği ve kendimiz beslediğimiz için çok lezzetli oluyor.*

K17: *Lezzeti çok güzel, hiçbir şeye değişmem. Hinkal'a (mantı) koyuyoruz. Tuzlayıp kurutuyoruz ondan çok lezzetli.*

'Yörede neden bu kadar önemlidir?' şeklinde yöneltilen soruya katılımcıların benzer cevaplar verdiği tespit edilmiştir: 'Kaz bizim yöremizde çok önemlidir çünkü gerek yemeklerde kullanma, gerek kazın tüyünden yararlanma gibi birçok şeyde önem arz etmektedir. Tüyünden yastık yaparız. Nasıl ki her yörenin kendine has yöresel ürünü var, kaz da bizim meşhur yiyeceğimizdir. Yöremizde önemi çoktur. Her türlü geçim kaynağımızdır kaz.'

'Kaz etini diğer et ürünlerinden ayıran en önemli özellik nedir?' sorusunda katılımcıların geneli kaz etinin lezzetini şu şekilde açıklamıştır: 'Kazı kendimiz besliyoruz hormonsuz bir şekilde doğal yetiştiriyoruz. Kazlar yumurtadan çıktıktan sonra ellerimizle arpa (yem) ile besliyoruz. Bu şekilde beslendikten sonra kaz eti kırmızı oluyor, lezzetli oluyor. Hem kaz kışın kar görüyor, kışın kesiliyor. Kesilen kazlar güzelce temizleniyor, tuzlara basılıyor. Bu kaz nasıl lezzetli olmasın? Tamamen doğal. Bu nedenle diğer etlerden çok farklı.' Yöreye has beslenme şekilleriyle yetiştirildiği için diğer etlerden farklı olduğu söylenmektedir.

'Kaz eti tanıtımı yapılıyor mu?' sorusu yöneltildiğinde yerli katılımcılardan bazıları herhangi bir tanıtım faaliyetinin olmadığını dile getirirken bazı katılımcılar ise tanıtım çalışmalarının olduğunu dile getirmiştir. 'Nasıl bir tanıtım yapılıyor?' sorusu sorulduğunda ise K4, K6 ve K8 kodlu katılımcılar 'Ardahanlılar farklı şehirlerde kaz geceleri yapıyor. Bunun yanında İstanbul'da, Ankara'da, İzmir'de kaz festivalleri yapılmaktadır.' şeklinde açıklama yapmıştır. Bazı katılımcıların bu tanıtımlardan haberdar olduğu bazıları ise hiçbir fikrinin olmadığı görülmektedir. Bu durum yeterli kadar tanıtım faaliyetlerinin olmadığı şeklinde yorumlanabilir. Yapılan araştırma sonucunda da Ardahan kazına ilişkin yöresel ve ulusal bazda tanıtım faaliyetlerine rastlanmamıştır. Katılımcıların kaz festivali olarak belirttikleri etkinliklere ilişkin bilgi bulunamaması, bu etkinliklerin küçük çaplı olduğu ve yetersiz duyurum yapıldığını düşündürmektedir.

'Kaz etinin bölgeye ekonomik getirisi var mıdır?' sorusuna katılımcıların hepsi 'evet' cevabını vermiş ve 'Yerli halk geçim kaynağı olarak görmektedir. Eskilerde sadece evlerde imece usulü yapılırdı. Şimdi ise kaz çiftlikleri var. Ticari anlamda kaz yetiştiriciliği yapılıyor (K5). Bu yıl bir kaz 200 TL'den satılıyor (K9, K12, K13). Kaz eti bölgenin ekonomisine katkı sağlıyor (K1).' şeklinde açıklama yapmışlardır.

2.İşletmelere İlişkin Bulgular

Ardahan’da faaliyet gösteren ve yöresel ürün sunumu yapan 5 işletmeyle görüşme yapılmıştır. İşletmelere yönelik bilgiler ise Tablo 2.’de yer almaktadır. İşletme bilgilerinin alınmasının sebebi kaz etini hangi statüdeki yöresel işletmelerin sunduğunu tespit etmektir. Görüşülen işletmeler arasında Bakanlık belgeli sadece bir işletmenin olduğu göze çarpmaktadır. Tüm işletmelerin bağımsız bir şekilde faaliyetlerini sürdürdüğü görülmektedir. En fazla kapasiteye sahip işletmeler ise işletme 1 ve işletme 3 olarak göze çarpmaktadır. İşletmelerin geneli A’la Carte olarak hizmet sunmaktadır. Görüşülen işletmelerin tamamı et konseptinde hizmet sunmaktadır. Görüşme sonucunda sadece ikinci sınıf kategorisinde olan 4 nolu işletme, menüsünde kaz etini sunmadığını dile getirmiştir. Diğer işletmelerde ise kaz eti menüde yerini almaktadır.

Tablo 2. İşletmelere İlişkin Özellikler

İşletme	Belge	Sınıf	İşletme Türü	Hizmet Süresi	İşletme Kapasitesi	Menü	Ürün Konsepti
İ1	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	1-5 yıl	500	A’la Carte	Et
İ2	Belediye	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl	150	A’la Carte	Et
İ3	Belediye	1. Sınıf	Bağımsız	6-10	450	A’la Carte	Et
İ4	Belediye	2. Sınıf	Bağımsız	1-5	70	A’la Carte	Et
İ5	Belediye	1. Sınıf	Bağımsız	1 yıl	120	A’la Carte	Et

İşletme özelliklerine ilişkin soruların dışında çalışmayı desteklemek amacıyla kaz yemekleri ve kazın tanıtımına yönelik 8 adet soru yönlendirilmiştir. Bu sorulara verilen cevaplar aşağıdaki gibidir:

‘Ardahan kazının tanıtımı yapılıyor mu?’ sorusuna işletme sahipleri yeteri kadar kaz tanıtımı yapılmadığı cevabını vermiştir. Aynı soru yerli halka da yönlendirilmiş benzer cevaplar alınmıştır. Verilen yanıtlar Ardahan kazının tanıtımı yapılmadığı kanısını ortaya çıkarmaktadır. İşletme yöneticileri tarafından verilen cevaplardan bazıları aşağıdaki gibidir:

İ2: *Kaz tanıtımı Ardahan’da yapılmıyor. Fakat il dışında büyükşehirlerde yapılıyor.*

İ3: *Yeterince tanıtım yapılmıyor.*

İ4: *Maalesef böyle bir tanıtım yöntemizde yapılmıyor.*

‘Kaz etinin bölgeye ekonomik getirisi var mıdır?’ şeklindeki soruda katılımcıların hepsi ekonomik getirisinin olduğunu dile getirmiştir. Bu soruyu yerli halkın cevapları da destekler niteliktedir. İşletme sahiplerinden olan İ4 ise bu soruyu şöyle açıklamıştır: ‘Ciddi bir ekonomik getirisi var. Eskiden sadece hediye olarak talep edilirken şu anki tercihler ticari bakış açısıyla yapılmaktadır.’

'Menünüzde kaz etinin yer aldığı ürünler bulunmakta mıdır?' sorusunda işletme sahiplerinin dördü 'evet' cevabını vermiştir. İ4 ise hayır cevabını vermiştir. Bunun nedenini de şu şekilde açıklamıştır: 'Kaz etinin pişirilmesi zor ve işletmemiz küçük olduğundan sadece diğer et ürünlerine menüde yer veriyoruz. Gelecekte işletmemizi büyüttükten sonra kaz yemekleri de sunabiliriz.' Evet, cevabını veren işletmelere ise aşağıda yer alan sorular yöneltilmiştir.

'Menünüzde kazın yer aldığı kaç adet yemek sunulmaktadır?' İ1 ve İ5 sadece 1 çeşit kaz yemeği sunduğunu belirtirken İ2 ve İ3 iki tür kaz yemeğine menülerinde yer verdiklerini belirtmektedir. Bu yemeklerin hangileri olduğu sorulmuş aşağıdaki yanıtlar alınmıştır.

İ1: Tandır kaz yemeği

İ2: Fırında kaz - pilav üstü kaz

İ3: Kaz mantısı - fırında kaz

İ5: Kaz yemeği

'Hangi zaman diliminde ve ne kadar süreyle menüde yer almaktadır?' sorusuna çoğunlukla (İ1, İ2, İ5) kış aylarında menüde yer aldığı ve bahara kadar ürün sunumu gerçekleştirildiği cevabı verilmiştir. İ3 ise kış ağırlıklı tüketim olduğunu ancak yazın da menülerinde kaz yemeğinin yer aldığını yani tüm yıl boyunca kaz yemeği satışı yaptıklarını aktarmıştır.

'Kaz yemekleri daha çok yerel halk tarafından mı turistler tarafından mı talep edilmektedir?' sorusuna İ1, İ2, İ5 'Hem yöre insanımız hem de turistler tarafından yoğun bir şekilde talep ediliyor.' yanıtını verirken İ3 kodlu katılımcı kaz yemeklerini turistlerin daha çok talep ettiğini ve beğendiğini aktarmıştır.

3.Kaz Yemeklerine İlişkin Reçeteler

Hem yerli halktan olan katılımcılar hem de işletmelerle yapılan görüşmelerde kaz yemekleri reçetelerine ilişkin soru yönlendirilmiştir. Elde edilen bilgiler sonucunda kaz etiyle yapılan bulgurlu kaz pilavı, kaz mantısı ve fırında kaz yemeği malzemeleri, hazırlanışı ve pişirme sürelerinin yer aldığı reçeteler Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Kaz Yemeklerine İlişkin Reçeteler

Bulgurlu Kaz Pilavı	
Malzemeler	Hazırlanışı
Yarım kaz eti 1.5 su bardağı bulgur 1 adet soğan Tuz	Kaz eti bir tencerede 1 saat kadar haşlanır. Haşlama işlemi bittikten sonra kaz etinin suyu ile bulgur pilavı yapılır. Sonrasında kaz eti parçalara ayrılarak pilav üstü olarak servis edilir.
Kaz Mantısı	
Malzemeler	Hazırlanışı

1,5 su bardağı un 1/4 su bardağı su 1 adet yumurta 300 gram kaz eti 1 adet kuru soğan 1 çay kaşığı tuz 1/2 çay kaşığı karabiber	Hamuru için oval bir kabin içine un, su ve yumurtayı ekleyerek tüm malzemeler karıştırılır ve iyice yoğrulur. 10 dk. kadar bekletilir. Sonrasında hamur sofrta üzerinde un yardımı ile yufka şeklinde açılır. Açılan yufka kare kare kesilir. Kaz eti harcı bu kare hamurların içine konularak kapatılır. Kaynatılan suya mantılar atılarak 8 dk. kadar pişirilir. Servis tabağına alınır, üzerine yoğurt-tereyağı dökülerek servis edilir.
---	---

Fırında Kaz Yemeği

Malzemeler	Hazırlanışı
1 adet tuzlanmış kaz 2 su bardağı bulgur 6 su bardağı kazın haşlama suyu 100 gr tereyağı 1 kg patates	Kaz haşlandıktan sonra parçalara bölünür. Parçalar halindeki kaz eti, elma dilimi patatesle fırın tepsinde konur. 40 dk kadar 180 derecede pişirildikten sonra fırından alınır. Hazırlanan bulgur pilavı bir tepsiye konur üzerine ise fırında hazırlanan kaz etiyle servis edilir.

III. Sonuç ve Öneriler

Gastronomik yapı rekabet avantajı sağlamakta, bölgeye çekicilik unsuru kazandırmaktadır. Bölgenin yemek olgusunu ve mirasını da yansıtmaktadır. Yöreye ait önemli yöresel ürünler gastronomik kimlik unsuru olarak öne çıkmaktadır. Bu durum gastro turistlerin ilgisini çekmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017: 4). Gastro turistlerin ilgisini çeken her yörenin kendine has gastronomik yapısı vardır. Gaziantep'te baklava, Kahramanmaraş'ta dondurma, Kars'ta kaşar peyniri, Kayseri'de mantı öne çıkan ve il isimleriyle anılan ve çoğu tescillenmiş yöresel ürünlerdir. Ardahan gastronomik yapısında ise kaz ön plana çıkmaktadır ve 19.12.2018 tarihinde Ardahan kazına coğrafi işaret alınması için Türk Patent ve Marka Kurumu'na (2018) başvuruda bulunulmuştur.

Kaz yörede büyük ilgi görmektedir. Yöre halkı için vazgeçilmez ürün olarak nitelendirilen ve kış döneminde sofraları süsleyen bu lezzet işletme menülerinde yer almaktadır. Fırında ve haşlama şeklinde hazırlandığı, genellikle bulgur pilavı ve ayrıntı servis edildiği belirtilmektedir. Bölge halkına göre diğer etlerden daha lezzetli olarak nitelendirilen Ardahan kazının sağlık açısından da faydalı olduğu belirtilmektedir. Özel bir beslenme şeklinin yanı sıra pişirme öncesi özel bir hazırlık gerektirmektedir. Ancak bölgede gastronomik kimlik unsuru olan kazın tanıtım faaliyetlerinin yapılmadığı araştırma sonuçlarında tespit edilmiş olup büyük bir eksiklik olarak nitelendirilmektedir. Bu bağlamda bazı öneriler sunulabilir:

- Ardahan kazı ile ilgili yapılan etkinliklere yerel yönetimler tarafından destek sağlanabilir.
- Ardahan tanıtım etkinlikleri kapsamında kaz etine daha fazla yer ayrılabilir.
- Yöresel işletme menülerinde kaz yemekleri üzerine daha fazla çalışma yapılarak Ardahan kazının yer aldığı yeni reçeteler geliştirilebilir.
- Ardahan kazı ile Kars kazı arasındaki benzerlik ve farklılıkların ele alındığı çalışmalar yapılabilir.

Kaynaklar

- Arslan, C. (2017). Kaz Yetiştiriciliği Beyşehir İçin Alternatif Bir Kanatlı Sektörü Olabilir Mi, 2nd International Congress of Beyşehir and It's Vicinity "Lake, City and Civilization.
- Başat Töre, H., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). "Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue 2 (2017) 64-76.
- Boz, A. M., Sarıca, M., Yamak, S. U. (2011). Yozgat İlinde Kaz Yetiştiriciliği, cilt 11 sayı 1 makale 3.
- Boz, M. A. (2017). "Yozgat Yöresinde Kaz Eti Ara-Aşısı (Arabaşı) Çorbası ve Yemekleri", *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri Ve Sorunları 04 - 06 Mayıs 2017 Bildiri Kitabı*, III. Cilt.
- Çelik, B. (2007). Muş Yöresi Yerli Kazlarında Kesim Ve Karkas Özellikleri, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyonkarahisar: Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Zootekni Anabilim Dalı.
- Çetin, H. (2018). Ardahan ve İlçelerinde Orta Çağ ve Sonrası Türk-İslam Mimarisi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı.
- Çimen, H. (2014). Ardahan'ın Turizm Potansiyeli. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(21).
- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi. *Karadeniz-Blacksea-Черное море*, (32).
- Gündüz, S., Dölekoğlu, C., ve Say, D. (2019). "Kaz Eti Tüketim Tercihleri Ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 16, 32-40.
- Harrington R. J., (2005). "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food", *Journal of Culinary Science and Technology*, Vol. 4(2/3) 129-152.

- Keskin, E., Çontu, M. (2019). Editörler: Sarıışık, M. ve Özbay, G., Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı , Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı (373-450), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, U. (2019). Kars, Ardahan, Iğdır'daki (Merkez Ve İlçeler) Türk-İslam Dönemi Mimari Eserleri, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi Anabilim Dalı Türk İslam Sanatları Programı.
- Kırmızıbayrak, T. (2002). "Kars ilinde Halk Elinde Yetiştirilen Yerli Irk Kazların Kesim ve Karkas Özellikleri". *Turk J Vet Anim Sci*, 26, 667-670.
- Nebioğlu, O. (2016). "Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/2 (2017) 39-60.
- Saltaş, E. (2016). Ardahan'nın Merkez Köylerinde Geçiş Dönemleri, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ardahan: Ardahan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,.
- Şengül, S., Türkay, O. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taşkın, A. Karadavut, U. Camcı, Ö. (2017). "Kırşehir İlindeki Damızlık Kaz Yetiştiriciliğini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi", *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2): 138-144.
- Tilki, M. Saatcı, M., Kırmızıbayrak, T., Aksoy, A. R. (2004). "Kars İli Boğazköy'de Yetiştirilen Kazların Kesim ve Karkas Özellikleri", *Kafkas Üniv. Vet. Fak. Derg.* 2004, 10(2).
- Tilki, M., Birol, G., Mehmet, S., Kadir, Ö., & Serpil, I. (2011). "Yetiştirici Koşullarındaki Yerli Türk Kazlarının Büyüme, Kesim Ve Karkas Özellikleri". *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 6(3).
- Tutar, H., Elyıldırım, G., Sever, M. F., Sarışen M. (2013). Ardahan'ın Sosyo-Ekonomik Durumu ve Uygun Yatırım Alanları, T.C. Serhat Kalkınma Ajansı Ardahan Yatırım Destek Ofisi, Şubat.
- Yılmaz, H. (2016). Ardahan İli Marka Şehir Algısı: Ardahan Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Alan Araştırması, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Rize: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı,.
- İnternet Kaynakları*
- Ardahan Valiliği (2019). <http://www.ardahan.gov.tr/kaz02092019> (Erişim Tarihi: 02.11.2019).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2018)

<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> (Erişim Tarihi: 13.11.2019).

Web-1: <https://resmitatiller.net/ardahan-festival-ve-etkinlik-takvimi/> (Erişim Tarihi: 01.11.2019).

Web-2: <https://gezimanya.com/turkiye/ardahan-festivaller-0> (Erişim Tarihi: 01.11.2019).

Web-3: <http://www.ardahanhaber.com.tr/kasar-festivali-nin-tarihi-belli-oldu/14166/> (Erişim Tarihi: 01.11.2019).

Web-4: <https://www.google.com/search?q=kaz%C4%B1n+izinde&rlz> (Erişim Tarihi: 01.11.2019).

Web-5: <http://www.kazcim.com/kaz-eti/> (Erişim Tarihi: 01.11.2019).