



**GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK
DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ VE
DERLEME ÖRNEKLERİ**

Servet TEKER

**Yüksek Lisans Tezi
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı
Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU
2024
Her Hakkı Saklıdır**

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI

Servet TEKER

GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ VE
DERLEME ÖRNEKLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ
Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU

ERZURUM – 2024



TEZ BEYAN FORMU

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

BİLDİRİM

Atatürk Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Uygulama Esaslarının ilgili maddelerine göre hazırlamış olduğum **GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ VE DERLEME ÖRNEKLERİ**" adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezin/raporumun kâğıt ve elektronik kopyalarının aşağıda belirttiğim koşullarda saklanması için verdiğimi onaylarım.

Gereğini bilgilerinize arz ederim *.

☐ Tezin/Raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

☒ Tezin/Raporumun makale için **altı ay**, patent için **iki yıl** süreyle erişiminin ertelenmesini istiyorum.

[29.07.2024]

Servet TEKER

Aslı Islak İmzalıdır

* LİSANSÜSTÜ TEZLERİN ELEKTRONİK ORTAMDA TOPLANMASI, DÜZENLENMESİ VE ERİŞİME AÇILMASINA İLİŞKİN YÖNERGE

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Lisansüstü tezlerin erişime açılmasının ertelenmesi **MADDE 6- (1)** Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.

(2) Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile **altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.**

Gizlilik dereceli tezler MADDE 7- (1) Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

(2) Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
Graduate School of Social Sciences

TEZ KABUL TUTANAĞI

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Neslihan SERÇEOĞLU danışmanlığında, Servet TEKER tarafından hazırlanan bu çalışma 29/07/2024 tarihinde aşağıda isimleri yazılı jüri tarafından Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Gökalp Nuri SELÇUK

İmza: Aslı Islak İmzalıdır

Jüri Üyesi : Neslihan SERÇEOĞLU

İmza: Aslı Islak İmzalıdır

Jüri Üyesi : Nihan AKDEMİR

İmza: Aslı Islak İmzalıdır

Prof. Dr. Sait UYLAŞ

Enstitü Müdürü

Aslı Islak İmzalıdır

OF27b_V4_03.11.2019

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	III
ABSTRACT	IV
KISALTMALAR DİZİNİ	V
ÖNSÖZ.....	VI
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

DERLEMECİLİK

1.1. DERLEMECİLİK KAVRAMI.....	4
1.2. DERLEMECİLİK TÜRLERİ	6
1.2.1. Türkü Derlemeciliği	6
1.2.2. Mânî Derlemeciliği.....	7
1.2.3. Masal Derlemeciliği	8
1.3. YEMEK REÇETESİ DERLEMECİLİĞİ KAVRAMI.....	9

İKİNCİ BÖLÜM

YEMEK KÜLTÜRÜ VE ARDAHAN MUTFAĞI

2.1. KÜLTÜR KAVRAMI.....	11
2.2. YEMEK KÜLTÜRÜ KAVRAMI.....	11
2.3. ARDAHAN MUTFAĞI	13
2.4. ARDAHAN MUTFAĞI İLE İLGİLİ YAPILAN ÇALIŞMALAR.....	14

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ VE DERLEME ÖRNEKLERİ

3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	15
3.1.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	15
3.1.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	16
3.1.3. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı.....	16
3.1.4. Veri Analizi	17

3.2. BULGULAR.....	17
3.2.1. Yemek Derleme Formu Önerisine Göre Ardahan Mutfağında Yemek	
Reçeteleri Derleme Örnekleri.....	18
3.2.1.1. Köppece Yemek Kültürü Derleme Formu.....	18
3.2.1.2. Gavut Helvası Yemek Kültürü Derleme Formu.....	19
3.2.1.3. Kuzu Kancı Yemek Kültürü Derleme Formu	20
3.2.1.4. Kavut Haşılı Yemek Kültürü Derleme Formu.....	21
3.2.1.4. Yılbaşı <i>Pağacı</i> Yemek Kültürü Derleme Formu	22
3.2.1.5. Katmer Yemek Kültürü Derleme Formu.....	23
3.2.1.6. Süt Bula Yemek Kültürü Derleme Formu	24
3.2.1.7. Hasuta Yemek Kültürü Derleme Formu.....	25
3.2.1.8. Dut Haşlaması Yemek Kültürü Derleme Formu	26
3.2.1.9. Kaz Buğulaması Yemek Kültürü Derleme Formu	27
3.2.1.10. Süt Aşı Yemek Kültürü Derleme Formu.....	28
3.2.1.11. Bağa Yaprağı Yemek Kültürü Derleme Formu.....	29
3.2.1.12. Unluca (Telce) Yemek Kültürü Derleme Formu.....	30
3.2.1.13. Isırgan Aşı Yemek Kültürü Derleme Formu.....	31
3.2.1.14. Tel Helvası Yemek Kültürü Derleme Formu	32
3.2.1.15. Posof Kuru Fasülyesi Yemek Kültürü Derleme Formu	33
3.2.1.16. Eski Yemek Kültürü Derleme Formu	34
3.2.1.17. Haşok Yemek Kültürü Derleme Formu	35
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	36
KAYNAKÇA	39
ÖZGEÇMİŞ.....	42
EKLER.....	43
Ek 1. Yemek Kültürü Derleme Formu.....	43
EK 2. Görüşme Soruları	44
Ek 3. Tez Adı Konusu Değişikliği Bildirim Formu	45

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ
VE DERLEME ÖRNEKLERİ

Servet TEKER

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU

2024, 45 Sayfa

Jüri: Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU

Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK

Dr. Öğr. Üyesi Nihan AKDEMİR

Yemek derlemeciliği, kültür derlemeciliği alanında uzun zamandır bilinen bir pratiktir. Ancak bu pratik, bilimsel anlamda standardize edilmiş değildir. Yemek derlemeciliği alanındaki bu tür metodolojik ve pratik eksiklikler önemli kayıplara yol açmaktadır. Bu çalışmanın amacı; özgün bir Yemek Reçetesi Derleme Formu geliştirip bu formu Ardahan mutfağına uygulayarak alinyazındaki bahsi geçen “derleme formu” eksikliğini gidermeye yönelik işlevsel bir katkıda bulunmaya çalışmaktır. 1 Nisan - 30 Mayıs 2024 tarihleri arasında, nitel araştırma olarak tasarlanmıştır. Araştırmada açık uçlu nitel anket yöntemi uygulanmıştır. Ardahan ilinde doğup büyümüş ve burada yaşayan, kültürel aktarıcı olarak görülen 8 kaynak kişi ile görüşülmüştür. Mülakat tekniği ile yapılan görüşmeler neticesinde 18 yemek reçetesi elde edilmiştir. Bilgileri toplamak için ses kayıt cihazı kullanılmış, sözlü ifadeler not alınmıştır. Derleme form soruları araştırmacı tarafından özgün şekilde oluşturulmuştur. Oluşturulan form derleme yapan kişiye ilişkin 1, kaynak kişiye ilişkin 3 ve yemeğe ilişkin 12 olmak üzere toplam 16 sorudan oluşmaktadır. Kaynak kişilerden alınan bilgiler doğrultusunda Ardahan ilinin bazı özgün yemek reçeteleri literatüre kazandırılmaya; bir yemek reçetesi derlemesinin nasıl bir sistematikte yapılması gerektiği örneklenerek gösterilmeye çalışılmıştır. Geliştirilen yemek reçetesi derleme formu ile yalnızca Ardahan’da değil farklı bölgelerdeki araştırmacıların ekip halinde yapacakları geniş ölçekli yemek derlemeleri sayesinde, kapsamlı bir yerel, bölgesel ve ulusal mutfak kültür arşivlerinin oluşturulması sağlanabilecektir.

Anahtar Kelimeler: Derlemecilik, Yemek Derlemeciliği, Yemek Derleme Formu, Ardahan Mutfağı

ABSTRACT**MASTER THESIS****A NEW FOOD COMPILATION METHODOLOGY AND COMPILATION
EXAMPLES IN GASTRONOMY****Servet TEKER****Advisor: Assoc. Prof. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU****2023, Page 45****Jury: Assoc. Prof. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU****Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK****Assist. Prof. Dr. Nihan AKDEMİR**

Food compilation is a long-established practice in the field of cultural collecting. However, this practice is not standardized in a scientific sense. Such methodological and practical deficiencies in the field of food collecting lead to significant losses. The aim of this study is to develop a unique Food Recipe Compilation Form and apply it to Ardahan cuisine in order to make a functional contribution to overcome this lack of "form" in the literature. Between April 1 and May 30, 2024, it was designed as a qualitative study. Open-ended qualitative survey method was applied in the research. Eight informants who were born and raised in Ardahan province and who live here and are seen as cultural transmitters were interviewed. Through the interviews conducted with the interview technique, 18 food recipes were obtained. A voice recorder was used to collect the information and verbal expressions were noted. The compilation form questions were created uniquely by the researcher. The form consists of 16 questions, 1 belonging to the compiler, 3 belonging to the source person and 12 belonging to the food. In line with the information received from the informants, some unique food recipes of Ardahan province were tried to be included in the literature and it was tried to show with example how a food recipe compilation should be done systematically. With the developed food recipe compilation form, a comprehensive local, regional and national culinary culture archive can be created through large-scale food compilations to be carried out as a team by researchers not only in Ardahan but also in different regions.

Keywords: Compilation, Recipe Compilation, Recipe Compilation Form, Ardahan Cuisine

KISALTMALAR DİZİNİ

M.Ö.	: Milattan Önce
MANEP	: Manisa Eğitim Projeleri
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
UNESCO	: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization



ÖNSÖZ

Yemek derlemesi, farklı kültürlerin, mutfak gelenekleri aracılığıyla anlaşılması ve takdir edilmesi için bir kapı görevi görmektedir. Yemek tariflerini belgelemek ve korumak için yenilikçi yöntemler geliştirerek, kültürel mirasın zenginliği korunabilir. Tariflerin, lezzetlerin ve hikâyelerin paylaşılmasıyla, bizi yemek ve kültüre olan ortak sevgimizde birleştiren bir mutfak keşif yolculuğuna çıktık. Bu çalışmanın her aşamasında bilgisini, anlayışını ve tecrübesini paylaşan, bana yol gösteren danışman hocam Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU'na, görüşleriyle beni destekleyen, Dr. Öğr. Üyesi Necip YILDIZ'a, desteğini ve yardımlarını esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Tuğba MERT'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Çalışmamda desteklerini hiçbir zaman eksik etmeyen Havva VANLI ve Filiz VURAL'a; ve bu süreçte her zaman yanımda olan çok değerli eşim Hülya TEKER'e teşekkür ederim. Ayrıca çalışmamın gerçekleşmesi için zaman ayıran ve bilgilerini benimle paylaşan katılımcılara teşekkürlerimi sunarım.

Erzurum-2024**Servet TEKER**

GİRİŞ

Yemek kültürü, toplumların yaşantısını, kimliğini ve mirasını yansıtan canlı bir değerdir. Toplumların şekillenmesinde, onların değerlerini, geleneklerini ve inançlarını yansıtmada önemli bir rol oynar. Kısaca her topluluğa özgü gelenekleri, değerleri ve tarihleri bünyesinde barındıran yemek kültürü, sadece yemek eylemini değil, çok daha fazlasını temsil etmektedir. Öyle ki, yemekte kullanılan araçgerekç ve gıda maddelerinden, pişirme yöntemlerine kadar, bir topluluğun kültürel kimliğine açılan bir pencere görevi görmektedir. Diğer bir ifadeyle yemek, bir bölgenin özünü anlamamızı sağlayan bir mercek görevi görmektedir. Yemek kültürü, her topluluğu benzersiz kılan zengin geleneklerin, tatların ve tarihlerin organik bir kalıtıdır. Yemek kültürünü benimsemek ve kutlamak, yalnızca geçmişi onurlandırmanın değil, aynı zamanda birbirine daha bağlı ve kültürel açıdan zengin bir geleceğin yolunu da açmaktadır. Örneğin, Ardahan'da kavut yapma sadece yemeğin kendisiyle ilgili değil, aynı zamanda Ardahan kültürünün değerlerini bünyesinde barındıran hassasiyet, işçilik ve malzemelere saygıyla da ilgilidir. Benzer şekilde Ardahan'da önemli toplumsal gelenek ve göreneklerde misafirler ile geçirilen keyifli bir yemek yeme eylemi, ilişkilerin ve topluluk bağlarının güçlendirilmesine aracılık ederek, yemeğin kültürel önemini öne çıkarır.

Dünya giderek daha fazla birbirine bağlı hale gelmekte ve küresel etkileri benimsemektedir. Bu sebeple kültürel kimliklerimizi yansıtan zengin mutfak çeşitliliğini korumak hayati önem taşımaktadır. Zaman içerisinde yemek kültürü tarihsel olaylardan, göçlerden ve küreselleşmeden etkilenerek mutfak geleneklerinin kaybolmasına ve unutulmasına yol açmaktadır. Gıda üretim ve tüketim alışkanlıklarını değiştiren küreselleşme, diğer taraftan kültürel yemek geleneklerini korumaya yönelik zorlukları da ortaya çıkararak mutfak kültürlerini yeniden şekillendirmektedir. Küreselleşme geleneksel ve modern mutfaklar arasındaki çizgileri de bulanıklaştırmaktadır. Küreselleşmenin mutfak kültürü üzerindeki etkilerini kabul ederek, mutfak mirasını ve geleneklerini koruyan daha sürdürülebilir bir sistem kurmak daha önemli hale gelmiştir. Sürdürülebilir bir sistem ile, kimliklerimiz, geleneklerimiz ve sosyal etkileşimlerimiz derinlemesine bir şekilde iç içe geçer. Bu şekilde yemek yeme, pişirme ve başkalarıyla bağlantı kurma şeklimiz ile her toplumu benzersiz kılan çeşitli mutfak gelenekleri korunmakta ve sürdürülebilmektedir. Yemek kültürünü korumak, sadece lezzetleri

tatmaya devam etmek değil, aynı zamanda her yemeğin içinden aktarılan hikâyeleri, anıları ve değerleri onurlandırmak, mutfak mirasının ayrılmaz bir parçası olarak kalmasını sağlamak anlamına gelmektedir.

Diğer kültürel alanlarda sistematik ve sürdürülebilir bir derlemecilik yapılmasına ve yemek derlemeciliği etkinliği, kültür derlemeciliği alanında epeydir bilinen bir pratik olmasına rağmen, yemek derlemeciliği, bilimsel anlamda standardize edilmiş değildir. Derlemeciler bu alanda standart bir derleme formu geliştirmemiş görünmektedirler. Mevcut yemek derlemelerinde sadece standart reçetelere yer verilmekte olup yemeğin tarihsel ve kültürel yönünün geri planda kaldığı görülmektedir. Yemek derlemeciliği alanındaki bu tür metodolojik ve pratik eksiklikler yemek derlemeciliğinde önemli zafiyetlere yol açmaktadır. Yemek derlemeciliği yapılırken yemeklerin folklorik yönlerinin ortaya çıkarılması, nasıl ortaya çıktığı, kim tarafından yapılmaya başlandığı, kimden öğrenildiği, yöre mutfağına nasıl girdiği gibi çeşitli sorulara cevap verilmesi önem arz etmektedir. Bu noktadan hareketle bu çalışmada yeni bir derleme yöntemi önerilmektedir. Böylece kim olduğumuzu tanımlayan mutfak geleneklerinin zengin geçmişini unutmamanın önemi üzerinden yemek kültürünün değerini ortaya koyması açısından bu araştırmanın önemli ve özgün olduğu düşünülmektedir.

Literatürde yemek derlemeciliği üzerine yapılan araştırmaların oldukça sınırlı olması ve yemek reçetelerinin unutulmasının önüne geçilmesi amacıyla bu çalışmada yemek derlemeciliğinin araştırılması ve bütünlüklü bir yemek derlemeciliği formunun geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, kapsamlı ve özgün bir derleme formu oluşturulmuş ve Ardahan mutfak kültürü örneklendirilmiştir. Araştırmada yemeğin folklorik ve manevi yönleri üzerinde durulmaya çalışılmış ve bu yemeklerin nasıl derlenmesi gerektiği ayrıntılı bir araştırma formu ile literatüre kazandırılmaya çalışılmıştır.

Araştırma üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde derlemecilik kavramı, ikinci bölümde yemek kültürü ve Ardahan mutfağı, üçüncü bölümde ise kültür derlemeciliği bağlamında yemek derlemeciliğinde yeni metod önerisi olarak Ardahan ilindeki yemek reçeteleri verilmiştir. Üçüncü bölümde örnek olarak Gavut Helvası, Köppece, Kuzu Kancı, Yılbaşı Pağacı, Kavut Haşılı, Katmer, Süt Bula, Hasuta, Dut Haşlaması, Kaz Buğulaması, Süt Aşı, Bağa Yaprapı, Unluca, Isırgan Aşı, Tel Helvası, Posof Kuru

Fasulye, Eskil (Kuş Burnu) Marmelatı, Punturuş, Haşok gibi Ardahan yöresine ait yemekler derlenmiştir.



BİRİNCİ BÖLÜM

DERLEMECİLİK

1.1. DERLEMECİLİK KAVRAMI

Derleme; toplum içerisinde can bulmuş, sözlü olarak kulaktan kulağa, kuşaktan kuşağa aktararak devam eden kültür yapıtlarının kaynak kişiden veya kişilerden ses kaydı, görüntü kaydı ve yazıya geçirilmesi suretiyle kaydedilerek kaybolmalarının önlenmesidir (Dağlı, 2015).

Kültürel derleme, edebiyat alanının ötesinde, kültürel mirasın korunmasında ve bilginin yayılmasının kolaylaştırılmasında kritik bir amaca hizmet eder. Derlemenin temel amaçlarından biri kültürel koruma, geleneksel uygulamaların, hikayelerin ve bilgilerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır (<https://www.graygroupintl.com/blog/culturalpreservation>).

Tespit edilen sözlü kültür ürünlerinin yazıya geçirildiği metinler eserlerin orijinal metni olarak kabul edilmektedir. Kimi zaman bu ürünler farklı derlemeciler tarafından, farklı bölgelerde değişik metinler halinde tespit edilebilir. Aralarındaki söyleyiş ve anlam farklılıkları, kaynak kişinin sosyokültürel yapısına bağlı olarak değişebilir (<http://www.salihbora.com/bilgiler/nedir/derlemenedirvenasilyapilir>).

Derleme yapılırken öncelikle derleme yapılacak alanda güvenilir kaynak kişi(ler) tespit edilmektedir. Bu, işin en önemli kısmını oluşturmaktadır; çünkü kaynak kişinin kültürel anlamda donanımlı olması ve bölgenin söyleyiş özelliklerine hâkim olmasına dikkat edilmektedir. Bu sebeple kaynak kişi olarak genelde yaşlı bireyler tercih edilmektedir (Arat, 2001).

Kaynak kişinin bulunmasından sonra, eldeki imkânlar dâhilinde en uygun şartlar altında kayıt yapabilmek için gerekli malzemeler temin edilmektedir. Kaynak kişinin anlatımı için uygun ortam yaratılarak, kesinlikle hiçbir müdahale yapılmadan eseri aktarması ya da okuması sağlanmaktadır. Sonra da imkân varsa kayıt, kaynak kişiye dinletilmektedir. Materyalin ne için ve nasıl kullanılacağı açık bir şekilde anlatılıp onayı

alındıktan sonra, kaynak kişinin adı da belirtilerek kullanılabilir (<http://www.salihbora.com/bilgiler/nedir/derlemenedirvenasilyapilir>).

Kültürel derleme, kültürel mirasın ve bilginin belgelenmesi, korunması ve tanıtılmasında hayati bir araç görevi görmektedir. Temel kavramı, kullanılan yöntemleri ve bunun toplum ve bireyler üzerindeki etkisini keşfederek, giderek birbirine bağlanan bir dünyada çeşitliliği, anlayışı ve bağlantıyı teşvik etmede kültürel derlemenin önemini ortaya koymaktadır.

Türkiye’de derleme konusunda en önemli çalışma, Türk Dil Kurumunun yayımladığı, 1932 yılına kadar yazı dilimize girmemiş ve 1932-1960 yılları arasında, halk ağzından derlenmiş olan Türkçe veya Türkçeleşmiş sözleri içine alan bir sözlük olan “Derleme Sözlüğü”dür. Daha sonra eldeki derlemeler birleştirilerek, Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü oluşturulmuştur. Derlemeler sadece sözcük bazlı kullanımlar için değil, kültürel amacı bakımından daha geniş bir kapsamda, halk dilinde yaşayan sözcüklere ve yazı diline girmemiş ya da çok az girmiş sözcükleri bir araya getirmek, tanıtmak ve üzerlerinde yapılabilecek her türlü bilimsel araştırmalara yol gösterici olmak amacıyla basılmıştır. İlk derlemeye katılan derleyicilerin tam sayısı belirtilmemişken, ikinci derlemeye katılanların sayısı 917’dir (Erdoğan, 2022). Bu derlemecilerin adları ve her birinin nerelerden, ne kadar söz derlediği bellidir. İlk derleme ise binlerce gönüllünün göndermiş oldukları 600.000’den fazla fişe dayanarak hazırlanmıştır. (Gül, 2013: 519 522). Derleme Sözlüğü’ne Gülseren (2016), Boz (1996), Koraş (2002), Şanlı (1996, 1999), Gülensoy (1998), Özgür (2004), Yıldız (2007), Doğan (2009, 2010, 2012), Bulut (2016), Özek (2016), Öztürk (2009), Ersöz (2009), Erdem NasParlar (2016), Biray (2009), Özarendeli (2013), Ölmez (2010), Çiftçi (2014), Arslan (2013), Küçükbalı (2016), Yeşilöz (2012), Güven (2014), Metin (2016), Eratalay (2012), Güzel (2013), Tekin Cantürk (2014), Tokat (2014), Acar (2013), Kamacı (2011), Erdem Nas (2015), Erdoğan (2016), Çavga (2015), Erten Başkan (2016), Karaman (2011), Kalay (1997, 2004), Özkaya (2015), Toker (2011), Güzel (2013), Teres (2011), Uysal (2017), Tokatlı Erdem Nas (2012), Karaörs (1994) tarafından katkı sağlanmıştır. Adana ve Osmaniye ağızları üzerine de Faruk Yıldırım (1999, 2002, 2006) tarafından çok değerli çalışmalar ortaya konulmuştur (Demirci, 2017).

Derleme yapılırken şive ve lehçeye ilişkin önemli bir çalışma alanını, ortak konuşma dili aracılığıyla yazı diline geçmiş ve standart görülen bir ağzın dışında olan ağızlar oluşturmaktadır. Ortak ağzın özellikleri ile diğer ağızların ses özellikleri ve sözcüklerinin bir araya gelmesi sonucu dilin ses, söz ve anlam zenginliği artmaktadır. Gelişen teknoloji ve küreselleşen dünya gün geçtikçe ağız özellikleri ve ağızlardaki kelime haznesinin korunmasını zorlaştırmaktadır. Günümüzde Türkiye Türkçesi ağızlarında kullanılan birçok kelime ve ifade yazı dili kurallarına yakın hale gelmeye başlamış, bu nedenle giderek kullanımdan kalkma sürecine girmiştir. Derleme sözlük çalışmaları, yerel şive ve ağız temalı çalışmalar alan çalışmalarında mevcutken, artık kullanılmayan, kullanımdan çıkmış veya unutulmaya yüz tutmuş yöresel kelime ve ifadelerin kullanım sıklığı ve durumuyla ilgili çalışmalara pek rastlanılmamaktadır (Ulum, 2015: 109, 116).

1.2. DERLEMECİLİK TÜRLERİ

1.2.1. Türkü Derlemeciliği

Türküler çoğunlukla söyleyeni bilinmeyen, toplumun sözlü geleneğinden doğup gelişen, zaman içinde yöreden yöreye içerik olarak zenginleştirilerek bozulmalara uğramış şiirli eserlerdir. İçinde can bulduğu toplumun sosyokültürel değerlerini ve yaşantılarını yansıtan türküler sözlü olarak üretilmiş olup halk ezgileri ile söylenmektedirler (Dere ve Çapraz, 2021).

Ülkemizde Cumhuriyetin ilanından sonra kabul gören müzik politikası, halka mal olmuş ezgilerin, yapılacak olan yeni Türk müziği bestelerinin ana kaynaklarından olarak kabul edilmekteydi. Bu yeni halk ezgilerinin notalarının da tespit edilip arşivlendikten sonra, müzisyenlerin, kültür bilimcilerinin ve bestekârların incelemesine açık tutulmaktaydı. Bu doğrultuda 1923 yılında kurulan İstanbul Belediye Konservatuar kuruluşunu takip eden yıllarda müzik derlemeleri üzerinde çalışmalara başlayan ve illerin milli eğitim müdürlükleriyle iş birliği yoluyla Anadolu'daki öğretmenlerden ve müzikle uğraşlardan bildikleri halk türkülerini göndermeleri istemiştir. Ancak toplanan halk türkülerinin notalarının incelenmesi sonucu hatalı oldukları anlaşıncı halk ezgilerinin yerlerinde tespit edilmesi için yerinde derleme çalışmalarının gerçekleştirilmesine karar verilmiştir (Çek, 2017).

1926 Temmuz ayında konservatuar üretim üyelerinden bir grup çeşitli illere geziye çıkmışlardır. Gezi tam da istenildiği ölçüde verimli geçince 4 yıl boyunca bazı illerin ezgileri notaya alınmıştır. Bir süre ara verilen derleme çalışmaları, yeni kurulan Ankara Devlet Konservatuarı tarafından 1937’de tekrar başlatılmıştır. 1952’ye değin her sene düzenli olarak yapılmıştır. Bu gezi çalışmaları sonucunda, on bin civarında halk ezgisi notaya alınarak arşıvlenmiştir. 1964’te kurulan T.R.T. kurumunda derleme gezileri özellikle 1967 yılında yoğunluk kazanmıştır. Günümüzde de devam eden bireysel katkılarla halk müziği repertuarı genişlemeye devam etmektedir (Say, 2017).

Başta Muzaffer Sarısözen olmak üzere, Nida Tüfekçi,  zay Gönlüm, Ali Ekber  i ek,  mit Tokcan, Rıfat Balaban, Sadi Yaver Ataman, Yücel Paşmak i, Talip  zkan, Mehmet  zbek, Hale G r, Bircan Pulluk uoğlu, Musa Eroğlu gibi kişiler önemli türkü derleyicilerindendir (Say, 2017).

1.2.2. Mâni Derlemeciliği

Türk insanının tasarım gücünü, değer yargılarını, maddi ve manevi unsurların ahenkli sentezini ortaya koyuştaki kudretini, tabiatı, güzeli, sevdayı ele alıştaki inceliğini ortaya koyarak sosyal yapının kültürel göstergesi olan halk edebiyatı ürünleri, sözel kültür hayatımızı aydınlatacak bilgi, düşünce ve sembollerle kültür tarihi açısından önem arz etmektedir. Kültürel yapıdaki zenginliği ortaya çıkaran halk edebiyatı ürünleri, sosyal hayattaki beraberliğin, ortak değer yargılarındaki birliğin sağlanmasında önemli rol üstlenen bir iletişim yöntemidir. Kültür hayatının temelini oluşturan, insanlık tarihi kadar eski olan iletişim, toplumu meydana getiren insanların duygu, düşünce ve yargılarını ifade eden anlam yüklü mesajların aktarımıdır (Eker, 2015: 400).

Türk kültürü incelendiğinde; insanoğlunun, doğumdan  l me hemen her safhasında şiirlerle yaşadığı görülür. Ninnilerle büyüyen  ocuk, tekerlemelerle oynar; türkülerle gençliğini yaşar ve nihayet ölüm geldiğinde ardından ağıtlar söylenerek toprağa verilir. Bu şiirler içerisinde mânilerin önemi büyüktür (şimşek, 2015, 67). Türk toplumunun geleneksel ortamda iletişimi sağlamak için başvurduğu en yaygın türlerden biri m nidir (Eker, 1999, 105).

Mâni; “bir toplumun yaşamından ve içinde bulunduğu kültürel zenginlikten devşirdiği birçok gündelik öğeyi sözlü gelenek içinde eriterek, basit, spontane, eğlenceli,

yer yer de düşündürücü ve etkili bir dörtlük formatında, aaba kafiye örgüsü içinde, gelecek nesillere aktarma arayışının ürünüdür." (Manep, 2023). Söyleyeni belli olmayan birçok sözlü kültür ürünü, zaman içerisinde türlü değişimlere uğrasalar da asırlar boyu varlıklarını devam ettirmektedirler. Halkın duygu, düşünce yapısını, yaşam tarzını, üzüntüsünü, sıkıntısını aksettiren ve yüzlerce yıldır varlığını sürdüren mâniler oluşmuştur. Mânilerde toplumun düşünce yapısından, duygu durumundan, üzüntülerinden, dertlerinden, yaşayışından ve kültürün derinliklerinden izler bulunmaktadır. Bu sebeple mâniler ele alındığında Anadolu toplumunun çok eski geçmişi görülebilmektedir (Manep, 2023).

Türk halk şiirinde önemli bir yeri olan mâniler, bütün Türk dünyasında bilinmekte; iyi günde, kötü günde, düğünde, bayramda, ölümde, oyunda, eğlencede, işyerinde vs. büyük bir ustalıkla söylenmektedir (Şimşek, 2015, s. 59). Mânilerde en çok aşk, doğa, ayrılık, hasret ve gurbet temalarının işlendiği görülmektedir. Halk ürünü olan mânilerin ilk söyleyeni belli değildir. Özellikle Anadolu toplumu arasında oldukça yaygın bir karşılığı olduğu bilinmektedir. Mâniler kendilerine has özel bir ritimle okunurlar. Mâni okuyan kişilere “mânici”, “mâni yakıcı” gibi isimleri verilmektedir (Manep, 2023).

Günümüz Türk toplumunda köy ve kasaba yaşayışından kent yaşayışına geçiş daha tamamlanmadığı için, mânilerin geçmişte olduğu gibi, gelecekte de canlılığını koruyacağı söylenebilir (Akalın ve Şimşek, 2003, s. 253). Mâni ile ilgili birçok değerlendirme, inceleme ve derleme çalışması yapıldığı görülmektedir. Bunlardan ilk ciddi çalışmanın Macar Türkolog İgnacz Kunos'a ait olduğu yapılan araştırmalardan anlaşılmaktadır. Kunos, Türklerin Balkanlar'da yoğun yaşadığı yörelerden elde ettiği 40 mâniiyi, "*Osmanlı Türk Halk Edebiyatı*" isimli mecmuada yayınlamıştır (Sezen, 2002).

1.2.3. Masal Derlemeciliği

Masallar, söyleyeni belli olmayan, sözlü halk edebiyatı ürünlerindendir. Kahramanları içerisinde olağanüstü güçlere sahip kişi ve yaratıkların da bulunduğu; anlatılan olayların özünde gerçek dışı olduğu, yer ve zaman kavramlarının belirsiz ve hayale açık bırakıldığı fantastik anlatılardır. Masal, hikâye, destan ve öykü gibi sözlü ya da yazılı halk edebiyatı ürünlerinden ayıran en önemli özelliklerden biri gerçek dışı kavramlar içermesi ve anlatılanları, maddi gerçeklik düzleminde, geçmiş gibi

gösterme çabası içinde olmamasıdır. Zira masal, fantezi kumaşından yapılmazdır (Aydın, 2020).

Masallar eski karakteri, eski mefkûreyi sağlayan eserler (Çek Cansız 2014; 64) olduğu için tarihi açıdan büyük bir görevi ifa etmektedir. Belirtilen bu unsurun irdelenmesi, Masal ve ninni gibi türlerin anlatıcılarının büyük oranda kadınların olması Türk sosyokültürel yapısı içinde kadının tarihsel değişiminin tespitini gerektirmektedir (Çek Cansız, 2011: 62). Masalın çeşitli sözlüklerdeki kullanımına ve kelimenin etimolojik anlamına bakmak yerinde olacaktır. Masal kelimesinin, etimolojik kökeni ve bölgelere hatta ülkelere göre değişen karşılıklarını bilmek de önemlidir. Umay Günay, Elazığ Masalları ve Propp Metodu adlı çalışmasında “masal” kelimesinin Arapça “mesel” kelimesinin anlamının ve söylenişinin değişmesinden türediği bilgisinin Türkçe ve Osmanlıca sözlüklerde yer aldığını aktarır ve “mesel” kelimesinin “halk dilinde yaygın ve benimsenen öğüt” anlamına geldiğini söyler. Günay bu türün 19. yüzyıldan beri masal adıyla anıldığını bu döneme kadar Türkiye’de bu türün adının “kıssa, destan, hikâye, mesel” olarak geçtiğini de ekler (Günay, 2011: 665).

Masallar genel olarak "*masal anaları*" tarafından anlatılmaktadır. Bu masallar daha sonra derlemeciler tarafından yazıya aktarılmaktadır. Rus Türkolog Vasili Radlof, Türk masallarını derleyen ilk kişi olarak bilinmektedir (https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrk_edebiyat%C4%B1nda_masal).

Türk kültüründeki masal derlemeleri, zamanın ve toplumsal değişimlerin ötesine geçen köklü bir hikâye anlatma geleneğini yansıtmaktadır. Kalıcı temaları ve kendine özgü etkileriyle Türk masalları, Türkiye'nin kültürel zenginliğini şekillendirmeye devam etmektedir. Türk masalları, ahlaki dersleri, büyüleyici anlatımları ve kültürel önemiyle geçmişi bugüne bağlayan, gelecek nesillerin hayatlarını zenginleştiren önemli bir miras olmayı sürdürmektedir (Koleva ve Duman, 2017).

1.3. YEMEK REÇETESİ DERLEMECİLİĞİ KAVRAMI

Reçete kavramına Fransızca’da “*recette*”, İngilizce’de ise “*recipe*” denmektedir. Daha geniş bir anlamda tanımlamak gerekirse, yemeğin adı, yer aldığı yemek grubu, besin maddeleri içeriği ve miktarları, kullanılan pişirme yöntemleri, porsiyon miktarı, garnitürü, servis tarzı malzeme maliyeti ve besin değerleri hakkında bilgilendirmenin

yapıldığı yazılı metinlerde, uluslararası mutfak terminolojisinde “*yemek reçetesi*” olarak tanımlanmaktadır (Denk, 2020).

Yemek reçetesi derlemeciliği ise, bir yemeğin kim tarafından, nerede, nasıl hazırlandığı, kimden öğrenildiği ve eğer varsa özel bir sosyal anlam ya da işlevinin olup olmadığı, kısacası yemek reçetesinin “*folklorik bağlamı*” ve içeriğinin kayıt altına alınması olarak tanımlanabilir (MEB, 2012).

Geleneksel yemek reçeteleri gastronomi dünyasında kabul edilen yaygın görüşe göre, özellikle içinde bulunulan coğrafyalarda var olan, yetiştirilen besinlerin kullanması suretiyle üretilen yiyecek ve yemeklere ilişkin geliştirilmiş beslenme haritaları, kültür taşıyıcılarıdır (Beşirli, 2010; Yılmaz, Öncel ve Yolal, 2018). Geleneksel yemek reçeteleri toplumsal kültür öğelerinden etkilenen, dini inanç ve milli duygularla şekillenen, bulunduğu coğrafyaya ait olan ürünlerden elde edilen, yöresel araç gereçlerle kullanılarak üretilen ve yöre halkının beslenme tarzını ortaya koyan kaynaklardır. Günümüze kadar gelen reçetelerin, reçetelerde yer alan gıdaların türlü “nedenler”le “birlikte kullanılma”sının yanı sıra, değişkenlik gösteren pişirme tekniklerinin tesadüfi yahut zaruri bir biçimde ortaya çıktıkları sıklıkla varsayılmaktadır. Geleneksel reçetelere yönelik yapılan akademik alan çalışmalarının, nedensellik odağından ziyade, reçete uygulama ve uyarlama üzerine yoğunlaştığı gözlenmiştir (Beşirli, 2010).

İKİNCİ BÖLÜM

YEMEK KÜLTÜRÜ VE ARDAHAN MUTFAĞI

2.1. KÜLTÜR KAVRAMI

“Kültür” kelimesi Latince “colere” fiilinden türetilmiştir ve “ekip biçmek, düzenlemek, işlemek” anlamlarına gelmektedir (Özlem, 2010: 158). Fransızca ’da “culture” kelimesi ilk kez Voltaire tarafından insan zekâsının oluşumu, geliştirilmesi, yüceltilmesi ve gelişimi anlamında kullanılmıştır. Kültür kavramı TDK (2022) tarafından birçok açıdan değerlendirilmiş ve birden fazla tanımı yapılmıştır. Kavramın en kapsayıcı tanımı; *“Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü”* (Oğuz, 2011) olarak ifade edilmiştir. Bir başka ifadeyle kültürün *“belirli bir zamanda bir grubun tümü veya özel olarak belirlenmiş üyeleri tarafından paylaşılma eğiliminde olan, yaşama yönelik belirgin veya gizli biçimlerden oluşan, tarihsel olarak oluşturulmuş bir sistem”* ve *“bir bölgedeki hedef popülasyonun karakteri haline gelmiş, toplumsal olarak aktarılan davranış kalıplarının, sanatın, inançların, kurumların ve diğer bütün insani işlerin ve düşüncelerin toplamı”* (Oğuz, 2011) şeklinde tanımlamalar yapılmıştır. UNESCO Kültürel Çeşitlilik Evrensel Beyannamesi, kültürün yer ve zaman içerisinde, farklı toplumların kimliklerini somutlaştıran bir çeşitlilik kazandığını belirtmiştir. Bu çeşitliliğin insanlar için önemli olduğu ve bir ortak miras oluşturduğu belirtilmiştir (UNESCO, 2001: 62).

2.2. YEMEK KÜLTÜRÜ KAVRAMI

1970’den günümüze turizm alanında yapılan araştırmalar, kültürün turizmi daha cazip kılan boyutlardan biri olduğunu; turizm endüstrisi açısından bakıldığında kültür ve miras gibi kavramlar bağlamında, kültürel miras turizmi, kültür turizmi, arkeoturizm vb. turizm türlerinin karşımıza çıktığı görülmektedir (Özdöl Kutlu ve Türksoy, 2021). Sözlükte en genel manasıyla *“tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan,*

insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü'' (Türk Dil Kurumu, 2011: 1558) şeklinde tanımlanan “*kültür*” ün yalnızca bir parçası olarak “*mutfak kültürü*”; uzun yıllar boyunca halkbiliminin önemli çalışma alanlarından biri olarak kabul edilmiştir.

Mutfak kültürü; ağız araştırmaları, söz varlığı incelemeleri, etimolojik izahlar, vb. çalışmalarda özne olarak rol alırken, büyük ölçekte dil malzemesi de sunmaktadır. Yiyecekiçecek adları, mutfak araçgereçleri, yiyecekiçecek yapıları, öğünler, kışık hazırlama yöntemleri, sofrada adabı, yiyecek saklama yöntemleri, yöresel yemekler vb.; mutfak kültürünün araştırılma imkânı olan değişkenleri olarak görülmektedir (Beşirli, 2010).

Yemek kültürü, malzemeleri bakımından maddi kültür; gelenek, görenek ve uygulamaları bakımından ise somut olmayan kültür unsurları arasında yer almaktadır (Durbilmez, 2019: 2528). Özel günlerde yemeklerin toplu halde yenmesi Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir (Çelik, 2010: 127128).

Yemek derlemeciliği pratiklerinin giderek dijital kültürle de etkileşime girmesinin yeni kültürel ve ticari olanaklar oluşturacağı bir gerçektir. Yemek, dünya üzerinde farklı kültür ve topluluklarda, değişik tatlara gönderme yapmaktadır. Tat dendiğinde ise “yemeğin lezzeti” ile ilgili algı ve duyumsamalar devreye girmektedir. Yemeğin kültür olduğuna vurgu yapan Massimo Montanari, “Food is Culture” (Yemek Kültürdür) adlı kitabında yemeğin “*her zaman zenginliğin bir simgesi olduğu, örneğin 14. ve 16. yüzyıllarda Avrupa’da yemek kültürünün, yani mutfakın güç göstergesi*” bir araç olarak algılandığını belirtmektedir. Yemek, tüm bu belirtilenler doğrultusunda, algılara seslenen, kültürün çok önemli bir parçası olan ve zenginlik/fakirlik gibi sınıfsal statü ile de ilişkilendirilmesi gereken gastronomik bir değer ögesidir. Örneğin “Vatel” filminde, mutfak sanatı, statü ve sınıfsal ayrımcılık göstergelerine sıkça rastlanmaktadır. Ayrıca, mutfak kültürünün, toplulukları kimi zaman birbirinden ayırdığı, kimi zaman ise birleştirdiği; kültürel düzeyde mutfak/yemek kültürünü farklılaştırıcı ve kimlik aktarıcı özelliği olduğuyla ilgili de pek çok film bulunmaktadır (Utanır Karaduman, 2023).

2.3. ARDAHAN MUTFAĞI

Ardahan ili, birçok kültür ve dinlere ev sahipliği yapmıştır. Türk, Kürt, Rus ve Ermenilerin ilde yaşaması kültürel çeşitliliğe ve yemek kültürüne de yansımıştır. Serhat şehri Ardahan sosyokültürel yönden sağlam ve köklü temellere dayanmaktadır. M.Ö. 9000 yıl öncesine kadar uzanan tarihi boyunca, Ardahan'da birçok medeniyet yaşam sürmüştür. Bu medeniyetlerin izleri günümüze kadar gelmektedir. Selçuklulardan başlayarak Anadolu'ya açılan bir kapı özelliği taşıması, günümüze kadar karakteristiğini koruyan bir kültür çizgisi oluşturmuştur. Ardahan'ın halk kültürü bağlamında masalcılığı, ozanlık geleneği, türküleri, mânileri, örf, âdetleri ve benzeri kültürel değerleri göz önünde bulundurulduğunda, sahip olduğu folklorik zenginlik, bugün Türkiye'nin birçok ilinde kolay kolay rastlanamayacak bir düzeydedir. Bu zenginlik Ardahan'ın eski bir yerleşim yeri olması, çeşitli toplumların farklı zamanlarda burada yaşaması sebebiyledir. Ardahan ili, bahsi geçen zengin kültürel yapı içinde geliştirdiği, bir yandan kısmen unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş, öte yandan günümüze ulaşabilmiş, oldukça zengin ve renkli bir mutfağa sahiptir (<https://beta.kulturportali.gov.tr/turkiye/ardahan/genelbilgiler>).

Ardahan'ın Türkiye'de önemli bir hayvancılık merkezi olması nedeniyle, et, et ürünleri, süt ve süt ürünlerinin bol miktarda ve çeşitlilikte olması, Ardahan mutfağı için zengin imkânlar sunmaktadır. Süt ürünlerine dayalı peynir ve peynir çeşitlerinin yapımı, bölge halkının önemli ekonomik kaynaklarından olup, arıcılık da halkın geçim kaynakları arasında önemli bir yer tutmaktadır. Genel olarak denilebilir ki yöre mutfağını; tarımsal düzeyde tahıl, tahıl ürünleri, baklagiller; hayvancılık düzeyinde ise et ve et ürünlerinden oluşan yiyecek ve yemekler oluşturmaktadır (Çimen 2016)

Et yemekleri Ardahan mutfağının her öğününde önemli yer tutmaktadır. Bölgedeki tarım ve hayvancılığın doğallığını koruması sayesinde bitki örtüsü etin daha lezzetli ve daha besleyici olmasını sağlamaktadır. Ardahan'da evlerde pişirilen yemeklerin dışında lokanta ve yemek salonlarında da Ardahan mutfak kültürüne ait yemekler sunulmaktadır. Ardahan'ın en önemli yemeklerinden biri olan kaz, tandırda, fırında veya haşlanmış şekilde bulgur pilavı eşliğinde sunulmaktadır. Ardahan mutfağında etli veya etsiz çeşitli yemekler, çorbalar ve hamur işleri de geniş bir yer tutmaktadır. Ardahan mutfak kültüründe, bölgeye özgü ürünler; kaşar peyniri, kaz, evelik çorbası, ısırgan otu çorbası, kavlıca buğdayı vb. olarak sıralanabilir (Çimen 2016).

2.4. ARDAHAN MUTFAĞI İLE İLGİLİ YAPILAN ÇALIŞMALAR

Yemek derlemeciliği özünde folklor biliminin bir alt dalı olarak ele alınmak durumundadır. Literatürdeki ilgili kaynaklarda yemeğin sadece basit bir tarifi ile yetinilmiş olup yemeğin derlenme sürecindeki “künye”si, folklorik bağlamı ve boyutlarına hemen hemen hiç değinilmediği görülmektedir. Bu çalışmada önerilen metodoloji ve özgün form aracılığıyla, yemek derlemeciliğinin bilimsel/folklorik bir çalışma alanı haline gelebilmesi hedeflenmektedir.

Sosyokültürel ve ekonomik düzeyde toplum hızlı bir şekilde değişip dönüşürken; kültür ürünlerini, bizzat üretildikleri, icra edildikleri otantik ortamlarda araştırıp tespit etme ve bu ürünleri yaşatarak gelecek kuşaklara aktarma konusunda toplumda kendini hissettiren yoğun ihtiyaç, kültürel ürünlerimizin kaybolmadan bir an önce derlenmesi zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır (Kaya, Erdem ve Sezer, 2020). Bu bağlamda kültürel değerlerimizden olan yemeklerin de derlenmesi zorunlu hâle gelmiştir.

Ardahan mutfağı üzerine yapılan araştırmalarla ilgili literatür incelendiğinde, Çimen (2004) Ardahan mutfağını oluşturan besin maddelerini ortaya çıkarmak ve Ardahan yemeklerinin kayıt altına alınıp yok olmasını engellemek için “Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi” adlı bir çalışma yapmıştır. Kışlık yiyecek kategorisinde olup genellikle aralık, ocak, şubat döneminde tüketimi gerçekleştirilen Ardahan kazının şehrin gastronomik yapısı içindeki önemini tespit etmek ve literatüre katkı sağlamak amacıyla Özbay, Semint ve Semint (2020) tarafından “Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı” adlı bir çalışma yapılmıştır. Murathan ve Vural (2016) Ardahan mutfağını oluşturan yemeklerin kayıt altına alınıp yok olmasını engellemek için “Ardahan Mutfağından” adlı bir yemek kitabı çalışması yapmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ VE DERLEME ÖRNEKLERİ

3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

3.1.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Yemek derlemeciliği, kültür derlemeciliği alanında uzun zamandır bilinen bir pratiktir. Kültür derlemeciliği alanında özellikle türkü ve masal derlemeciliği bir hayli yaygın ve “oturmuş” alanlar olup bu alanlarda halihazırda epeyce zengin kültür verileri ortaya konulmuştur. Buna karşılık yemek derlemeciliği, kültürün çok önemli bir parçası olmakla birlikte; yemek derlemeciliğinin “nasıl” yapılması gerektiğiyle ilgili literatürde pek fazla kaynağa rastlanılmamaktadır. Bugüne kadar yapılan derlemelerin ise çoğunlukla “ne şekilde” yapıldığı yeterince şeffaf olmayıp, analitik, “*formel*”, karşılaştırmalı ve eleştirel bir derlemecilik pratiğinin henüz oturmadığı gözlenmektedir; öyle ki bu pratik, bilimsel anlamda henüz tam standardize edilmiş durumda değildir. Derlemeciler bu alanda standart bir derleme formu geliştirmemiş görünmektedirler. Yemek derlemeciliği alanındaki bu tür metodolojik ve pratik eksiklikler yemek derlemeciliğinde önemli zafiyetlere yol açmaktadır. Bu çalışmada özgün bir Yemek Reçetesi Derleme Formu geliştirip bu formu Ardahan mutfağına uygulayarak alinyazındaki “derleme *formu*” eksikliğini gidermeye yönelik işlevsel bir katkıda bulunmaya çalışılmıştır.

Hedeflenen “*metodolojik netleşme*” yeteri derecede sağlandıktan sonra, yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde profesyonel gastronomlardan, gastronomi öğrencilerinden ve kültür araştırmacılarından oluşan ekipler bizzat sahaya inerek “*yemek reçetesi derleme formu*” aracılığıyla yapacakları derlemeleri kültür dünyamıza ivedilikle sunmalındırlar. Yemek derlemeciliğinin, gelecek kuşaklar ve dünya kültür mirası için kritik önem taşıdığına inanılmaktadır. Yemek derlemeciliği alanında, Ardahan mutfağından başlayarak, bu araştırmada örneklendirilen çalışma (usulünün), genişleyen ölçekler dahilinde farklı bölgelere uygulanmasına öncülük edilmesi hedeflenmektedir.

3.1.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Bu araştırmanın evreni Ardahan ilidir. Araştırmanın örneklemini ise; Ardahan ilinde doğup büyümüş, bu ilde ikamet eden ve kültürel aktarıcı olarak görülen kişiler oluşturmaktadır.

3.1.3. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı

Bu araştırma nitel araştırma olarak tasarlanmıştır. Görüşmeler Creswell (2021) tarafından beş kategoriye ayrılan yarı yapılandırılmış açık uçlu görüşme yürütme, görüşme ses kaydına alma ve ses kaydını yazıya dökme kategorisine göre yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde soru formu bulunmakta olup, görüşme esnasında yeni sorular eklenebilir veya çıkarılabilir. Ayrıca derinlemesine veri elde edilmekte, toplanan veriler de belli oranda kategorize edilebilmektedir (Dömbekçi ve Erişen, 2022). Görüşme öncesinde araştırmanın amacı netleştirilmiş, konunun kavramsal çerçevesi çizilmiştir. Amaca uygun görüşme formu hazırlanarak görüşme için uygun yer ve zaman ayarlanmıştır. Görüşmeler tamamlandıktan sonra “transkripsiyon” denilen, görüşmenin sözlü belgelerinin, içeriği değiştirilmeden yazılı bir metne dönüştürüldüğü süreç gerçekleştirilmiş olup, daha sonra araştırmanın amacına uygun analiz yöntemi belirlenerek araştırma bulguları raporlaştırılmıştır.

Bazı durumlarda araştırmacıların evrene ulaşmaları kolay olmayabilir (Baltacı, 2018). Evren genişleyip çeşitlendikçe, evrenin tamamına ulaşarak veri toplanması güçleşmektedir (Strauss ve Corbin, 2014). Bu nedenle bu araştırmanın amacına uygun olarak erişim imkânlarına göre örneklemin belirlenmesi ve araştırmanın bu örneklem üzerinde sürdürülmesi sağlanmıştır. Örneklemin belirlenmesi için önce hedef kitlenin belirlenmesi gerektiğinden, bu araştırmada hedef kitle Ardahan ilinde doğmuş, büyümüş, bu ilin kültürüne aşina olan kişiler olarak belirlenmiştir. Hedef evren belirlendikten sonra, evreni en iyi yansıtacağı düşünülen örneklem çerçevesi oluşturulmalıdır. Neuman (2014)’a göre örneklem çerçevesi, evreni tam anlamıyla temsil edebilecek öğeler veya unsurların listesidir. Dolayısıyla örneklem çerçevesini belirleyebilmek için Ardahan’da daha önceden belirlenen hedef kitlenin özelliklerine uygun olan kişiler aranmaya başlanmıştır. Bu süreçte özellikle muhtarlıklar ile görüşülmüş ve belirlenen hedef kitlenin

iletişim numaralarına ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmacı tarafından oluşturulan örneklem çerçevesinde toplam 42 kişi bulunmaktadış. Araştırmanın bu aşamasında basit tesadüfi örneklem yöntemine başvurularak örneklem in içinde olması istenilen kişi sayısı kadar görüşme yapılması düşünölmüştür. Ancak bu kişilerin bazıları oldukça genç ve yöresel yemekleri aktarmada yeterli olamayabilecek düzeyde oldukları düşünöldüğünden örneklem içinden çıkarılmıştır. Yine görüşme yapmak için aranan kişilerden birkaçının Ardahan ilinde doğmasına rağmen, bu ilde büyümediğı, yöresel yemekleri de çok iyi bilmedikleri öğrenilmiş, bu nedenle bu kişiler de görüşmeden çıkarılmıştır. Örneklem grubuyla iletişim sürecinde bazı kişilerin görüşmeyi belirli gerekçelerle reddetmeleri de görüşme yapılan kişi sayısının azalmasına neden olmuştur.

Veriler Ardahan il merkezi ve evre köylerden sekiz kaynak kişi ile mülakat yapılarak toplanmıştır. Ses kayıt cihazı kullanılarak bilgiler edinilmiş, aynı zamanda sözlü ifadeler not alınmıştır. Görüşmeler 1 Nisan 30 Mayıs 2024 tarihleri arasında yapılmıştır. Görüşmelerin her biri ortalama 45 dakika 1 saat sürmüştür.

Form soruları araştırmacı tarafından özgün şekilde oluşturulmuştur. Oluşturulan form derleme yapan kişiye ilişkin 1, kaynak kişiye ilişkin 3 ve yemeğe ilişkin 12 olmak üzere toplam 16 sorudan oluşmaktadır. Kaynak kişilerden alınan bilgiler doğrultusunda Ardahan ilinin bazı özgün yemek reçeteleri literatüre kazandırılmaya; bir yemek reçetesi derlemesinin nasıl bir sistematikte yapılması gerektiğı örneklenerek gösterilmeye çalışılmıştır.

3.1.4. Veri Analizi

Kaynak kişilerle yapılan yüz yüze görüşmeler ile ses kayıtlarının incelenmesi sonucu 18 yemek derlemesi örneğı oluşturulmuştur.

3.2. BULGULAR

Bu bölümde kaynak kişiler ile görüştükten sonra oluşturulan 18 yemek derlemesi verilmiştir.

3.2.1. Yemek Derleme Formu Önerisine Göre Ardahan Mutfağında Yemek Reçeteleri Derleme Örnekleri

3.2.1.1. Köppece Yemek Kültürü Derleme Formu

Köppece Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 14/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Sevilay ÖZÇELİK	
Yaşı: 73 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Babaannesinden, Ardahan ili Çıldır ilçesinin Kenar bel köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Sağılan hayvanlardan doğumdan sonraki ilk günlerde elde edilen süttten hazırlanır
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var mı?	Hayır
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var mı?	Evet, bölgeden bölgeye farklı malzemelerle yapılmaktadır.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var mı?	Özelikle bağırsak sağlığı ve sindirimi desteklemektedir.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var mı?	Hayır
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor mu?	Evet, farklı gıda malzemeleriyle yapılmaktadır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Un, şeker, maya, köppece, ağız sütü (bulama)
Yemeğin Yapılış Süresi:	1,5 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Un, şeker ve maya ağız (Köppece) sütü ile iyice çırpılıp kek hamurundan biraz daha sıvı bir hamur elde edilir.180 derece fırında 45 dk pişirilip daha sonra dilimlenerek servis edilir.

3.2.1.2. Gavut Helvası Yemek Kültürü Derleme Formu

Gavut Helvası Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker Derleme Tarihi: 14/04/2024 Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Sevilay ÖZÇELİK Yaşı: 73 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Babaannesinden, Ardahan ili Çıldır ilçesinin Kenar bel köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Kış yiyeceği olmakla beraber genellikle mayıs ayının hıdırellez gününde yapılır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Yöre halkı tarafından Hıdırellez'in gelişi toprağın uyanması, suların çağlaması ve bereketin gelmesi anlamı taşımaktadır. Halk, bu gecede hazırlıklar yaparak Kavut ununu büyük bir tepsinin içerisine yayarak evin en temiz ve yüksek köşesine yanında su ve ayna koyarak Hızırın gelmesi beklenir. Hızır gelip tepsinin içerisindeki una elini sürerek ekinlerin o yıl bollukbereket ile geçeceğine inanılır.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet, bölgeden bölgeye göre darıdan arpadan ve buğdaydan yapılarak içerisine veya üzerine pekmez, gül reçeli, bal ve süt dökülerek tüketilmektedir.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Genellikle vücuda direnç ve sıcaklık vermesi için tüketilmektedir.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Hıdırellez Bayramı, Baharın gelişi, Bolluk ve Bereket anlamı taşımaktadır.
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Evet, Van ili yemeğin farklı yapılış versiyonu için Coğrafi işaretini almıştır.
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Evet, bölgeden bölgeye göre reçete farklılıkları olmakla beraber darıdan arpadan ve buğdaydan yapılmaktadır. Genellikle Doğu Anadolu Bölgesinde tüketilmektedir.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Arpa, buğday, darıdan yapılan kavut unu, tereyağı ya da sıvı yağ, şeker, nal, pekmez, reçel, süt, dövülmüş ceviz
Yemeğin Yapılış Süresi: Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	20 dakika Gavut yapımına, buğday, arpanın ve darının kızgın sac üzerinde pişirilmesiyle başlanılmaktadır. Pişirilen buğday veya arpa daha sonra el değirmeninde un haline getirilmektedir. Daha sonra süt, tereyağı ve şeker bir tencere içerisinde kaynatılmaktadır. Kaynamaya başladığı anda gavut eklenerek ve sürekli karıştırılarak helva kıvamı alıncaya kadar pişirilmektedir. Piştikten sonra dövülmüş cevizler eklenerek karıştırılmakta ve sıcak servis edilmektedir.

No: 390 – Mahreç işareti VAN KAVUT Tescil Ettiren VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

3.2.1.3. Kuzu Kancı Yemek Kültürü Derleme Formu

Kuzu Kancı Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 14/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Sevilay ÖZÇELİK	
Yaşı: 73 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Babaannesinden, Ardahan ili Çıldır ilçesinin kenar bel köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Genellikle tören yemeği olarak geçmekle beraber düğün geleneği yemeği olarak yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Düğün akşamı damat evinde damat ve sağdıçları döşasıklı denilen bir yemek yerd. Hazırlanan tepsiye döşasıklı denirdi; bu tepsinin içerisinde ana yemek olarak kuzu kancı, helva, köy tavuğu yemeği ve çerez bulunurdu. Bu yemek kız evi tarafından hazırlanır düğün akşamı gelinin yengesi tarafından oğlan evine götürülürdü. Gelinin yengesine çeşitli hediyeler verilirdi.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Kuzu tandır, kuzu kapama, incik haşlama gibi versiyonları vardır.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Damadın güç kazanması için yedirilirdi.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Düğün ve kutlama yemeğidir.
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Terekeme kültürünün olduğu yörelerde yapılmaktadır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Kuzu kancı (kuzu but veya kuzu kol eti), Kuyruk yağı, Ardahan dağ kekiği demeti, Tuz, su
Yemeğin Yapılış Süresi:	2 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Kuzu but ve kol etlerinin eklem yerlerinden ayrılır. Bakır tepsi içerisinde bütün malzemeler harmanlanıp az bir miktar su ile tandırda etler yumuşayınca kadar pişirilmektedir.

3.2.1.4. Kavut Haşılı Yemek Kültürü Derleme Formu

Kavut Haşılı Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Fidan ATMACA	
Yaşı: 79 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Damal ilçesinin Seyit Ören köyünde. 5 – 6 Mayıs Hıdırellez bayramında yapılmaktadır.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Hızır orucu tutulurken genelde üçüncü günü perşembeye gelecek şekilde, Salı, Çarşamba ve perşembe günleri şeklinde tutulur. Üçüncü gün arpadan kavut kavurgası yapılır. Un haline getirilir daha sonra bir tepsi içerisine konulup un ambarının yüksek bir yerine konulur. Hızır, atı ile gelip üzerinden geçileceğine inanılır. Eğer Hızır gelip tepsi üzerinden geçmişse o yıl hane için sağlık bereket yılı olur. O gün evde kavut haşılı yemeği yapılır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Oruç onunla açılır.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet, bölgeden bölgeye farklı malzemelerle yapılmaktadır.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Kavut Haşılı yiyenin o yıl hastalanmayacağına inanılmaktadır.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Hıdırellez bayramı
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Erzurum ile kavut haşılının değişik bir versiyonu için coğrafi işaret almıştır.
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Evet, bölgeden bölgeye göre reçete farklılıkları vardır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	2 su bardağı arpadan kavut unu 1.5 su bardağı su 1 Yemek kaşığı tereyağı 1 çay kaşığı tuz Servis Yapılırken isteğe bağlı süt ya da ayran
Yemeğin Yapılış Süresi:	20 dakika
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Bir tencereye su ve tuz konur. Kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içerisine kavut unu eklenir. Katı bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Karışım, geniş bir tepsiye bastırılarak yayılır, ortasına çukur açılır ve çukurun içine tereyağı dökülür. Kavut Haşılı servisi sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt veya ayran ile birlikte servisi yapılabilir.

No: 1338 – Mahreç İşareti ERZURUM KAVUT HAŞILI Tescil Ettiren ERZURUM TİCARET BORSASI Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

3.2.1.4. Yılbaşı Pağacı Yemek Kültürü Derleme Formu

Yılbaşı Pağacı Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker Derleme Tarihi: 18/04/2024 Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Fidan ATMACA Yaşı: 79 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Damal ilçesinin Seyit Ören köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Yılbaşında
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Yılbaşı gecesi yapılır. Arpa ve çavdar ununun karışımıyla (kerdüve unu) yoğrulurken içerisine 1 adet boncuk atılır, boncuk nasip demektir. Yoğrulan ekmek pişirildikten sonra soğumadan dilimlenmez. Eğer sıcakken dilimlenirse ekmek yapılan arpa ve çavdarın hasat edildiği tarlanın bereketsiz olacağına inanılır. Pağaç soğuduktan sonra pay edilir. Hane halkı sayısına misafir için bir pay dışardaki hayvanlar için bir pay eklenir ve dilimlenir. Herkes kendisine düşen dilimin içinde boncuğu arar. Boncuk hangi dilim içerisinde çıkarsa o kişi için o yıl nasip yılı olur. Onun için bolluk, bereket ve sağlık yılı olduğuna inanılır.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Bazı yörelerde hamur, buğday unundan yapılmaktadır ve içerisine para konulmaktadır. Bazı yörelerde farklı renklerde düğmeler konulur.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Bilinmiyor Yeni yılın bereketli geçmesi için yapılırdı.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Hayır
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Evet, yöreden yöreye göre kültürel ve reçete farklılıkları vardır.
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Kerdüve (arpa ve çavdar) unu, Ekşi hamur mayası (eski hamurdan ayrılan ekşimiş hamur), Tuz, Su 1,5 saat Bütün malzemeler bir kabin içerisinde iyice yoğrulur ve mayalandırılır. Daha sonra ocakta kor halini almış olan ateş, ocağın duvarlarının dibine doğru süpürülür ve tabanına üflenir. Pağaç hamuru da tepsiye konmadan bu tabana yayılır ve üzeri de sél dediğimiz siyah sac ile kapatılır. Kenardaki korlar daha sonra bu sacın üzerine geri yayılır ve bir saat boyunca bu korun sıcaklığıyla pağaç pişerdi. Külün ekmeğe verdiği koku ve tat da bambaşka ve iştah açıcı olmaktadır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	
Yemeğin Yapılış Süresi:	
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	

3.2.1.5. Katmer Yemek Kültürü Derleme Formu

Katmer Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Fidan ATMACA	
Yaşı: 79 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Damal ilçesinin Seyit Ören köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Cuma günleri
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Ölümünden sonraki hayata inançlarından dolayı ölen kişinin ruhunun cuma günleri evini, akrabalarını ziyarete geldiğine inanılmaktadır. Ölen kişilerin de kendi âlemindekilerin de kendilerine göre bir hayatları vardır. Lezzetleri, elemeleri, ferahlık ve sevinçleri hissederler. Bu inanç hâkim olduğundan cuma günleri katmer ya da helva pişirilmektedir. Evi ziyarete gelen ruhlar, yapılan katmerin kokusunun ölünün ruhunu doyurduğu ve mutlu bir şekilde tekrar kendi alemlerine gittiğine inanılırdı.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Dini ve manevi yemek ritüelidir.
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Eski Türk mutfak kültürünün devam ettiği yörelerde halen devam etmektedir.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	500 gr. un, 1 tatlı kaşığı kuru maya, 1 tatlı kaşığı tuz 250 gr. Tereyağı, ılık su
Yemeğin Yapılış Süresi:	1,5 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Un, maya ve tuz genişçe bir kaba alınarak üstüne su eklenir ve hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulmaktadır. Mayalanma beklenmeden sekiz bezeye ayrılır ve hamur açılmaya başlanmaktadır. Dört adet beze açıldıktan daha sonra her birinin arasına eritilmiş tereyağı sürülerek katlanmaktadır. Tepsie, dairesel bir şekilde yerleştirilmektedir. Geriye kalan dört adet beze de aynı şekilde yapılmaktadır. Tepsie yerleştirilmektedir. Fırına verilmeden önce hamurun üstüne hafifçe basılmaktadır. 200 derecelik fırında 30 dakika pişirilmektedir.

3.2.1.6. Süt Bula Yemek Kültürü Derleme Formu

Süt Bula Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Sevilay ÖZÇELİK	
Yaşı: 73 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Babaannesinden, Ardahan ili Çıldır ilçesinin Kenar bel köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Yıl boyunca misafir tatlısı olarak yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Hayır
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Hayır
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Düğün nişan gibi mutlu gün tören ritüeli tatlısı olarak tüketilmektedir.
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Çıldır ilçesi dışında yapılmamaktadır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Hamuru için:500 gr. un, 1 tatlı kaşığı kuru maya, 1 tatlı kaşığı tuz, ılık süt,1 litre sıvı yağ İçi için; 250 gr. ceviz içi Şerbeti için; 2 bardağı süt,1 su bardağı toz şeker 2 saat
Yemeğin Yapılış Süresi:	Süt, un ve maya tuz ile kulak memesi kıvamında hamur haline getirilerek yoğrulmaktadır. Daha sonra ince yufkalar açılmaktadır. Kızgın yağda yufkalar tek tek kızartılıp üst üste konulmaktadır. İki yufkada bir aralarına ceviz serpilmektedir. Bu şekilde 15 kat yapılmakta ve bir şiş ile üst üste konulan yufkalar delinmektedir. Hazırlanan sütlü şerbet üzerine dökülmektedir. Tavada hafif ateşte şerbet çekilene kadar pişirilmektedir. Daha sonra konuklara ikram edilmektedir.
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	

3.2.1.7. Hasuta Yemek Kültürü Derleme Formu

Hasuta Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 17/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Sevilay ÖZÇELİK	
Yaşı: 73 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Çıldır ilçesinin Kenar bel köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Soğuk kış günlerinde ya da yeni doğum yapmış kadınlar için yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Ninelerimizin anlattığına göre, yoksul bir ailenin yaşadığı sıkıntılar neticesinde bu yemek yapılmaya başlanmıştır. Annenin çocukları, komşu ailenin ocağından gelen helva kokularını duyar ve ağlarmış. Aile çok yoksul olduğundan anne helva yapamazmış. Bir süre sonra çocuklarının ağlamalarına dayanamayan anne ise evde kalan son malzemelerle helva hazırlamıştır. Pekmezi sulandırıp unla karıştırarak helva haline getirmiştir.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Lohusa kadınlara çabuk iyileşmesi ve sütünün bol olması için yapılmaktadır.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Manevi yemek ritüeli
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Eski Türk mutfak kültürünün devam ettiği yörelerde hâlen yapılmaktadır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Yarım su bardağı tereyağı, 1 su bardağı un, 1 su bardağı pekmez, yarım su bardağı su
Yemeğin Yapılış Süresi:	30 dakika
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Su, pekmez ve un bir kâsede iyice karıştırılmaktadır. Bu karışım tencereye alınarak kısık ateşte sürekli karıştırılarak topaklanmadan iyice pişirilmektedir. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülmektedir. Sıcak olarak ikram edilmektedir.

3.2.1.8. Dut Haşlaması Yemek Kültürü Derleme Formu

Dut Haşlaması - Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Mine AKÇORA	
Yaşı: 69 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Göle ilçesinin Saman Döken köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Yeni doğum yapan kadınlar için yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	İnsanlar atalardan öğrendikleri yollarla tedavi edilmeye çalışılıyordu. Yöre halkı doğal çevreden, doğadan şifa veren otlar ile hastalıklara, yaralara çareler arıyordu. Yörede doğum yapan kadınlara çabuk iyileşmeleri için kuru dut haşlanırdı.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet, bazı yörelerde tatlı olarak da tüketilmektedir.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Halk hekimliği Dut vücuttaki yaraların daha hızlı iyileşmesini sağlamaktadır. Kansızlığı giderici vitamin ve mineraller barındırmaktadır. Anne sütünü artırıcı özelliği vardır.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Hayır
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Evet, günümüzde geleneksel tedavi yöntemleri azalmış olsa da varlığını devam ettirmektedir.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	1 su bardağı dut kurusu, 1 su bardağı su, 1 yemek kaşığı tereyağı
Yemeğin Yapılış Süresi:	30 dakika
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Tencereye su ve dut alınıp orta ateşte kaynamaya bırakılmaktadır. Kaynayınca kısık ateşe getirilip dutların suyunu iyice çekmesi sağlanmaktadır. Üzerine tereyağı eritilip gezdirilerek hastaya şifa niyetine yedirilmektedir.

3.2.1.9. Kaz Buğulaması Yemek Kültürü Derleme Formu

Kaz Buğulaması Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Mine AKÇORA	
Yaşı: 69 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Göle ilçesinin Saman Döken köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Kış aylarında yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Hayır
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Misafir yemeği olarak yapılmaktadır.
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Evet, Ardahan ili kaz eti için 2022 yılında coğrafi işaretini almıştır.
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Hayır
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Kaz Eti 2 kg., Patates 1 kg., Soğan 1 kg., Biber 500 gr.
Yemeğin Yapılış Süresi:	2,5 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Kaz eti parçalara ayrılıp tepsi tabanına yayılmaktadır. Üzerine bir kat patates tekrar bir kat kaz eti olacak şekilde dizilmektedir. Daha sonra üzerine soğan, biber ve tuz eklenip tepsinin üzeri sac bir kapak ile kapatılmakta ve tandıra konulup üzeri kor ile kaplanarak pişmeye bırakılmaktadır.

Coğrafi işaretin türü Menşe Adı: Ardahan kaz eti

Dosya Numarası: C2018/236 Başvuru Tarihi: 19.12.2018

Tescil Numarası: 1008 Tescil Tarihi: 24.01.2022

Ürün Grubu: İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri İl: Ardahan

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası

3.2.1.10. Süt Aşı Yemek Kültürü Derleme Formu

Süt Aşı Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker Derleme Tarihi: 18/04/2024 Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Esme ÇELİK Yaşı: 76 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var mı? Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var mı? Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var mı? Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var mı? Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var mı? Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor mu? Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır? Yemeğin Yapılış Süresi: Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Annesinden, Ardahan ili Hanak ilçesinin Serin kuyu köyünde. Ekin biçim dönemlerinde sabah kahvaltısı olarak tüketilmektedir. Yokluk dönemi çorbasıdır. Hayır Bilinmiyor Bilinmiyor Hayır Hayır uygulanmıyor. Yemeğin unutulduğu düşünülmektedir. Süt, su, sarı yağ, arpa, kurutulmuş kemik, darı, soğan kullanılmaktadır. 1 saat Süt, su ve kurutulmuş kemikler iyice kaynatılmaktadır. Daha sonra kabukları soyulmuş arpa, darı ve tuz eklenip taneler yumuşayınca kadar kaynatılmaktadır. Son olarak soğan ve yağ (anık denilen sos) yakılıp üzerine eklenip servis edilmektedir.

3.2.1.11. Bağa Yapağı Yemek Kültürü Derleme Formu

Bağa Yapağı Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Fidan ATMACA	
Yaşı: 79 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Damal ilçesinin Seyit Ören köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Hastalık dönemlerinde özellikle çıban yarası olan kişiler için yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Bilinmiyor.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Salatalarda ve çorbalarda kullanılmakta ve suyu kaynatılarak tüketilmektedir.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Yöre halkı tarafından toplanan yapraklar ezilerek ya da doğrudan açık yaralara sarılarak kullanılmaktadır.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Halk Tıbbı
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Halk tıbbı inancının olduğu yörelerde özellikle kırsal bölgelerde halen kullanıldığı söylenmektedir.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Bağa yapağı
Yemeğin Yapılış Süresi:	20 dakika
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Elde edilen bağa yapraklarını iyice yıkadıktan sonra içindeki özü çıkarmak için ezilmekte ve krem haline getirilmektedir. Çıban, böcek sokmaları, küçük kesikler gibi yaralara doğrudan uygulanmakta ya da gerekirse yapraklar bir sargı bezi ile de uygulanabilmektedir.

3.2.1.12. Unluca (Telce) Yemek Kültürü Derleme Formu

Unluca - Yemek Kültür Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 02/05/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Esme ÇELİK	
Yaşı: 76 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Hanak ilçesinin Serin kuyu köyünde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Bağırsak hastalıkları olduğu dönemlerde yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var mı?	Bitkinin yapraklarında unumsu bir kısım olduğu için yöre halkı bitkiye unluca demektedir.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var mı?	Haşlanarak salatası ya da kavurması yapılarak tüketilmektedir.
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var mı?	Halk Tıbbı
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor mu?	Halk tıbbı inancının olduğu yörelerde özellikle kırsal bölgelerde halen kullanıldığı söylenmektedir.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	1 bağ unluca (telce) bitkisi, 2 adet yumurta
Yemeğin Yapılış Süresi:	30 dakika
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Unluca bitkisi haşlanıp süzülür daha sonra kavrulur üzerine yumurta kırılıp pişirilerek tüketilmektedir.

3.2.1.13. Isırgan Aşı Yemek Kültürü Derleme Formu

Isırgan Aşı - Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04//2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Filiz VURAL	
Yaşı: 52 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Çıldır ilçesinde
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Bahar aylarında yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	Bilinmiyor.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Evet
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Halk tarafından romatizmal haslıklara iyi geldiğine inanılmaktadır.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Halk Tıbbı
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Doğu Anadolu bölgesinin bazı illerinde farklı versiyonları mevcuttur.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	1 kg ısırgan otu, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı un, 1 su bardağı süt, 500 gr. et kavurma, 1 kâse süzme yoğurt
Yemeğin Yapılış Süresi:	1 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Isırganlar bir tencerede haşlanıp irice doğranmaktadır. Başka bir yerde tereyağı ile un kavrulmaktadır. Unun kokusu çıkınca üzerine süt eklenip kaynatılmaktadır. Daha sonra ısırganlar eklenip pişmeye bırakılmaktadır. Son olarak bir tabağa alıp üzerine de et kavurmalar ilave edilmektedir. Yanında süzme yoğurt ile ikram edilmektedir.

3.2.1.14. Tel Helvası Yemek Kültürü Derleme Formu

Tel Helvası Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker Derleme Tarihi: 18/04/2024 Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Billur KÖKSOY Yaşı: 80 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı? Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı? Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı? Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı? Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı? Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu? Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır? Yemeğin Yapılış Süresi: Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Anneannesinden, Ardahan merkezde. Özel misafirler geldiği zamanlarda yapılmaktadır. 1920'li yıllarda Ermeniler tarafından Türklere soykırım harekâtına girilmiş ve bu harekât sonucu birçok insan hayatını kaybetmiştir. Bu olaydan sonra birçok kadın dul kalmış, birçok kız sahipsiz kalmıştır. O dönemde zengin kişiler bu kadınları sahiplenmiş ve evlenmiştir. Anneannemde Bayburt'tan gelip Ardahanlı bir zenginle evlenmiş ve Ardahan'a yerleşmiştir. Ardahan'a gelince kendi kültürünü yaşatmaya devam ettirmiştir. Tel helvası da bu sayede Ardahan'a mal olmuştur. Evet, bazı yörelerde bal yerine şeker kullanılmaktadır. Bilinmiyor Düğün tören gibi neşeli günler Hayır Evet, Ardahan, Bayburt ve içlerinde halen uygulanmaktadır. 250 gr. tereyağı, 3 su bardağı un, 1 kg. bal, 1 adet limon, 2 su bardağı su 2 saat 1 kg. bala 2 su bardağı su konmakta ve kaynatılmaktadır. Üzerine bir miktar limon sıkılmaktadır. Ballı karışım hafif renk alıncaya kadar kaynatılmaktadır. Bu şekerli karışım az bir miktar soğuk su içerisine dökülmektedir. Katı hale gelirse helvanın ağdası olmuş demektir. 250 gr. yağla kavru lan un büyükçe bir tepsi içerisinde soğutulmaktadır. Soğutulan ağda beyaz bir renk alıncaya kadar çekilip uzatılarak yoğrulmaktadır. Sonra iki ucu birleştirilerek simit şekline getirilmektedir. Tepsideki soğutulmuş kavru lmuş un kişi tarafından kenarlara doğru çekilerek halka büyütülmektedir. Bu halka ikiye katlanıp küçültülerek tekrar aynı işlem yapılmaktadır. Katlar incelinceye kadar aynı işleme devam edilmektedir. Tel tel olan katlar kopartılarak servis edilmektedir.

3.2.1.15. Posof Kuru Fasülyesi Yemek Kültürü Derleme Formu

Posof Kuru Fasülyesi Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04//2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Leyla ATALAY	
Yaşı: 55 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annelerinden, Ardahan ili Posof ilçesinde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Yılın her döneminde yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var mı?	Evet
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var mı?	Hayır
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var mı?	Evet, 2020 yılında Ardahan Ticaret odası tarafından tescil edilmiştir.
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor mu?	Genellikle Ardahan merkez ve Posof ilçesinde yapılmaktadır.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	500 gr. Posof kuru fasulye (Akşamdan ıslatılmış), 500 gr. Kavurma, 1 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı salça, Tuz, 2 yemek kaşığı tereyağı, Kaynar kemik suyu (ölçüsüz)
Yemeğin Yapılış Süresi:	1,5 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Akşamdan ıslatılan kuru fasulye yumuşayana kadar haşlanmaktadır. İnce ince doğranan soğanlar tereyağında ve pembeleşene kadar kavrulmaktadır. Üzerine kıyılmış sarımsak, salça, tuz ve yeteri miktarda kemik suyu eklenmektedir. Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirilmektedir. Kavurma eti ısıtılıp fasulyeye eklenmekte, tekrar kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilmektedir. Daha sonra servis edilmektedir.

No: 609 – Menşe Adı POSOF FASULYESİ Tescil Ettiren ARDAHAN TİCARET VE SANAYİ ODASI Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

3.2.1.16. Eski Yemek Kültürü Derleme Formu

Eski (Kuşburnu marmelatı) Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Leyla ATALAY	
Yaşı: 55 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Posof ilçesinde.
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Eylül ve kasım aylarında yapılmaktadır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var mı?	Rivayete göre köyün birinde yaşlı bir kadın bahar gelince hayvanlarını otlatmak için dağa çıkmış. Hayvanlarını otlatırken ağacın birinde kırmızı meyvelerin olduğunu görmüş ve toplayıp evine götürmüştü. Kıştan kalan meyveler kuru olduğu için sıcak suyun içerisine koyup kaynatmış. Önce suyunu içmiş bir müddet sonra bakmış ki meyveler çok yumuşamış. Sonra bu meyveleri süzgeçten geçirmiş ve marmelat halini aldığını görmüş. Sonra da yaptığına eski adını vermiş.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var mı?	Evet
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var mı?	Halk tıbbında soğuk algınlığında kullanılır.
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var mı?	Hayır
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor mu?	Evet, Kuşburnu meyvesinin oldu her yerde yapılıyor.
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	2 kg. kuşburnu meyvesi, 1 litre su, 2 su bardağı şeker
Yemeğin Yapılış Süresi:	3 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Sonbaharda olgunlaşan kuşburnu meyveleri toplanıp yıkandıktan sonra iki kilo kuşburnu meyvesi bir litre su ile iyice kaynatılmakta, ezilip ince bir süzgeçten geçirilmektedir. Tekrar kaynamaya bırakılmakta ve şeker ilave edilip kaynatmaya devam edilmektedir. Katı bir kıvam alınca ocaktan alınarak kavanozlara doldurularak ihtiyaç oldukça tüketilmektedir.

3.2.1.17. Haşok Yemek Kültürü Derleme Formu

Haşok Yemek Kültürü Derleme Formu	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Servet Teker	
Derleme Tarihi: 18/04/2024	
Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Aynur YILMAZ	
Yaşı: 52 Cinsiyeti: Kadın	
Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği	Annesinden, Ardahan ili Göle ilçesi Saman Döken köyünde
Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı	Yılın her döneminde yapılır.
Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?	1920'li yıllarda Ermeniler tarafından Türklere karşı başlatılan soykırım harekâtına engel olmak ve halkı korumak için askerler köylerde nöbet tutmaya başlamıştır. Yokluk zamanı nöbet tutan askerlerin erzak ve kumanyaları bitmiştir. Köy halkından erzak istemişlerdir. Köy halkı yoksuldur ancak ama askerlere kıyamadıklarından her hane elinde olan ne varsa getirip çorba olarak pişirmiştir. Bu yemeğin adına da Haşok demişlerdir. "Haşok"un kelime anlamının tadı hoş olan anlamında olduğu düşünülmektedir.
Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı?	Hayır
Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?	Bilinmiyor
Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı?	Evet. Toplumsal nitelikli bir yemektir.
Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?	Hayır
Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu?	Bilinmiyor
Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?	Çeşitli meyve kuruları, buğday, arpa, soğan, fasulye, evelik kurusu, kurutulmuş et veya kurutulmuş kuyruk yağı parçaları kullanılmaktadır.
Yemeğin Yapılış Süresi:	1,5 saat
Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.	Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulmakta, daha sonra buğday ve arpa eklenip yumuşayıncaaya kadar pişirilmektedir. Ardından kalan diğer malzemeler katılıp pişirilerek sıcak olarak servis edilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sosyokültürel ve ekonomik düzeyde toplum hızlı bir şekilde değişip dönüşürken; kültür ürünlerin, bizzat üretildikleri, icra edildikleri otantik ortamlarda araştırıp tespit etme ve bu ürünleri yaşatarak gelecek kuşaklara aktarma konusunda eksiklikler ortaya çıkmıştır. Toplumda kendini hissettiren yoğun ihtiyaç, kültürel ürünlerimizin kaybolmadan bir an önce derlenmesi zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır (Kaya, Erdem ve Sezer, 2020). Bu bağlamda kültürel değerlerden olan yemeklerinde derlenmesi zorunluluğu oluşmuştur.

UNESCO'nun misyonu, 'barışın inşa edilmesi, yoksulluğun ortadan kaldırılması, sürdürülebilir kalkınma ve kültürler arası etkileşime' katkıda bulunmaktır (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO], 2008). UNESCO'nun projeleri arasında yer alan Yaratıcı Şehirler Ağı, şehrin gelişimini şekillendirmesi ve sürdürülebilir kalkınma sağlamasıyla, kültürel yaşama katılımı, yaratıcılığı ve yeniliği artırmayı amaçlamaktadır (UNESCO, 2019).

Gastronomi şehirlerinin, ödül almalarının ekonomik ve sosyal yönden ülkenin marka imajının gelişmesine katkı sağladığı; ödül kazanan şehirlerle yerel halkın ve ülkenin gurur duyduğu, turist sayısında artış görüldüğü, yapılacak yatırımlarda şehrin seçilmesine katkı sağladığı gibi olumlu birtakım etkiler ön planan çıkmaktadır (Pearson ve Pearson, 2017; Xiaomin, 2017).

Yerelden evrensele uzanan bu ölçekteki amaçların gerçekleştirilebilmesi, kuşkusuz uluslararası bir ekibin sistemli ve uzun süreli çalışmaları ile mümkün olabilir. Bu çerçevede, öncelikle yemek derlemeciliği alanında uluslararası bir sempozyum veya çalıştay düzenlenip yemek derlemeciliği kavramının metodolojik olarak tartışılıp belli standartlara kavuşturulması sağlanmalıdır.

Yapılan bu araştırmada geliştirilen yemek reçetesi derleme formu; yalnızca Ardahan'da değil Doğu Anadolu'da, Türkiye'nin diğer bölgelerinde ve dünyanın diğer ülkelerindeki araştırmacılara, daha iyi standardize edilmiş, bilimsel yemek derlemeciliği yapma imkânını sunmaktadır. Böylelikle farklı bölgelerdeki araştırmacıların ekip halinde yapacakları geniş ölçekli yemek derlemeleri sayesinde, kapsamlı bir yerel, bölgesel ve ulusal mutfak kültür arşivlerinin oluşturulması sağlanabilecektir.

Türk mutfağının lezzetleri ve hikâyelerinin dünya çapındaki yemek meraklılarını büyülemeye ve ilham vermeye devam etmesini sağlayacaktır. Bu arşiv sayesinde Türk mutfak geleneklerinin özü ölümsüzleştirilecek, gelecek nesillerin geçmişin lezzetlerini tadarken, günümüzün yeniliklerini de benimsemesi sağlanacaktır.

Dünya çapındaki farklı ülke mutfaklarından yemek tarifleri arşivi oluşturma önerisi, mutfak miraslarının korunması, kültürel alışverişi teşvik etme yönünde önemli bir adımı temsil etmektedir. Geleneksel tarifleri korumanın, sağlam bir uygulama planı geliştirmenin ve arşivin sürdürülebilirliğini ve gelecekte genişletilmesini sağlamanın önemini kabul ederek, sınırları ve zamanı aşan, insanları ortak yemek deneyimi aracılığıyla birbirine bağlayan değerli bir kaynak yaratılabilir.

Doğu Anadolu Mutfağı Yemek Tarifleri Arşivi'nin oluşturulması, bölgenin mutfak mirasının korunması, tanıtılması yönünde önemli bir adımdır. Geleneksel tarifleri belgeleyen, kültürel mirası tanımayı teşvik ederken Doğu Anadolu'nun mutfak kültürü üzerinde kalıcı bir etki bırakabilir.

Yerel topluluklar, şefler ve araştırmacılarla yapılacak iş birlikleri sayesinde arşiv, Doğu Anadolu mutfağını tanımlayan zengin lezzet yapısını ve geleneklerini keşfetmek için bir platform görevi göreceği düşünülmektedir. Geleceğe bakarken geçmişin kucaklayan arşiv, mutfak mirasını koruma ve gelecek nesiller için sürdürülebilir bir yemek kültürünü bünyesinde barındırabilir.

Yapılan bu araştırmada geliştirilen yemek reçetesi derleme formu; yalnızca Ardahan'da değil Doğu Anadolu'da, Türkiye'nin diğer bölgelerinde ve dünyanın diğer ülkelerindeki araştırmacılara, daha iyi standardize edilmiş, bilimsel yemek derlemeciliği yapma imkânını sunmaktadır. Böylelikle farklı bölgelerdeki araştırmacıların ekip halinde yapacakları geniş ölçekli yemek derlemeleri sayesinde, kapsamlı bir yerel, bölgesel ve ulusal mutfak kültür arşivlerinin oluşturulması sağlanabilecektir.

Ardahan'ın zengin mutfak mirasının korunması ve tanıtılması açısından Ardahan Mutfağı Yemek Tarifleri Arşivi'nin oluşturulması büyük önem taşımaktadır. Geleneksel Ardahan mutfağına ilişkin araştırmalar yapılarak bir arşiv oluşturularak ve sürdürülebilirliğini teşvik ederek bu eşsiz bölgenin lezzetlerini ve geleneklerini bir miras olarak bırakabilmenin mümkün olduğu düşünülmektedir.

İş birliği ve toplumsal katılım sayesinde Ardahan mutfağının dünyanın her yerindeki yemek meraklılarına ilham vermeye ve onları memnun etmeye devam etmesi sağlanabilir. Böylelikle, farklı illerden başlayarak ülkemizde ve dünyanın muhtelif ülkelerinde daha “formel” ve bilimsel bir yemek arşivi oluşturulması, kültüre ve folklor alanına çok önemli ve nc katkılar sağlayabilir.



KAYNAKÇA

- Acar, K. (2013). Türkiye Türkçesi ağızları sözlüğü'ne Kandıra ağzından katkılar. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(9), 375386.
- Ağan, C., & Doğan, M. (2022). Lezzet ve lezzetin bilimi: Mutfak şeflerinin lezzet algıları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 199219.
- Akalın, L. S., & Şimşek, E. (2003). *Mâniler. Türk Dünyası Ortak Edebiyatı, Türk Dünyası Edebiyat Tarihi*, C. 3, 251297. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Arslan, B. (2013). *Çatpınar (Doğanşar/Sivas) ağzından derleme sözlüğüne katkılar*. Dil ve Edebiyat Araştırmaları, 8, 97102.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231274.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, kültür ve kimlik*. Milli Folklor Dergisi, 11(87), 159169.
- Biray, N. (2009). Denizli ağzından derleme sözlüğü'ne katkılar. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 4(8), 747776.
- Boz, E. (1996). Çüngüş ve Çermik yöresi ağzından derleme sözlüğüne katkılar. *Millî Folklor*, 29(30), 112113.
- Bulut, S. (2016). *Dereli, Eynesil ve Görele ilçeleri ağızlarından derleme sözlüğü'ne katkılar. 1. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu Özet Kitapçığı*, 366.
- Creswell, J. W. (2021). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* [Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches]. (S. B. Demir & M. Bütün, Çev.). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çavga, U. (2015). Belkaya (Konya Ereğli) ağzından derleme sözlüğüne katkılar. *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 26692689.
- Çek Cansız, S. (2014). Ninnilere bağlam merkezli bir yaklaşım. *Turkish Studies*, 6(4), 6175.

- Çek Cansız, S. (2014). Ziya Gökalp'in düşünce sistemi ve folklora bakışı. *Milli Folklor*, 26(103),5968.
- Çek, S. (2017). Kurumlar ve dernek yapıları içinde halkbiliminin ve halk edebiyatının tarihsel gelişim sürecine bakış. *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 91114.
- Çelik, S. D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Millî Folklor*, 86, 127139.
- Çiftçi, F. (2014). Bitlis merkez ağzından derleme sözlüğüne katkılar. *Anemon, Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(2), 260272.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi, turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz*, 32, 307315.
- Dağlı, A. (2015). Halkbiliminde saha araştırması ve kültürün gelecek nesillere aktarılması konusunda problemler ve bir çözüm önerisi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(40), 3547.
- Demirci, M. (2017). Derleme sözlüğü'ne Osmaniye, Düziçi ağzından katkılar. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(3), 13601383.
- Denk, E. (2020). Menü planlama. Atatürk Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı.
- Dere, H., & Çapraz, E. (2021). Sait Uğur'un türkü derlemeleri üzerine bir inceleme. *Yazıt Kültür Bilimleri Dergisi*, 1(2), 157180. <https://doi.org/10.29228/yazitdergisi.53895>.
- Dömbekçi, H. A., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 141160 (özel sayı).
- Durbilmez, B. (2003). *Manas Destanındaki kimi motiflerin Türk halk kültüründeki yansımaları. Halkbilimi Araştırmaları/Forschungen für Volkerkunde*, 2. Kitap, 154176. İstanbulAachen/ Almanya.
- Durbilmez, B. (2019). *Türk Kültür Coğrafyası, Halk Bilimi ve Edebiyat Araştırmaları*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Erdoğan, S. (2022). Türkiye'de "derleme sözlüğü" ile ilgili yapılan çalışmalar üzerine bir bibliyografya denemesi (1990-2021). *Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (27), 212-227.
- Günay, U. (2011). *Elazığ Masalları ve Propp Metodu*. Ankara: Akçağ Yayınları. Özbek, M. (2018). *Dünden Bugüne İnsan*. Ankara: İmge Kitabevi.

Neuman, L. W. (2014). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches* (7. baskı). Essex: Pearson Education Limited.

Strauss, A., & Corbin, J. (2014). *Basics of Qualitative Research Techniques*. New York: Sage Publications.

İNTERNET KAYNAKLARI

<http://www.salihbora.com/bilgiler/nedir/derlemenedirvenasilyapilir> (Erişim Tarihi: 14.02.2024).

<https://beta.kulturportali.gov.tr/turkiye/ardahan/genelbilgiler> (Erişim Tarihi: 13.02.2024).

<https://www.graygroupintl.com/blog/culturalpreservation> (Erişim Tarihi: 14.02.2024).

Say A. (2017) Halk müziği derlemelerimiz ne durumda?

<https://www.evrensel.net/yazi/78393/halkmuzigiderlemelerimiznedurumda> (Erişim Tarihi: 12.02.2024).

Türk edebiyatında masal

https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrk_edebiyat%C4%B1nda_masal (Erişim Tarihi: 12.02.2024).

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı	Servet TEKER
Doğum Yeri ve Tarihi	
Lisans Öğrenimi	Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi
Yüksek Lisans Öğrenimi	Atatürk Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı
Bildiği Yabancı Diller	
Bilimsel Faaliyetler	

EKLER

Ek 1. Yemek Kültürü Derleme Formu

..... <i>Yemek Kültürü Derleme Formu</i>	
Derleme Yapan Kişinin Adı, Soyadı: Derleme Tarihi: Kaynak Kişinin Adı, Soyadı: Yaşı: Cinsiyet:	
<i>Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği</i> <i>Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde</i> <i>Yapıldığı</i> <i>Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var</i> <i>Mı?</i> <i>Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı</i> <i>Versiyonları Var Mı?</i> <i>Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir</i> <i>Boyutu Var Mı?</i> <i>Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir</i> <i>Anlamı Var Mı?</i> <i>Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair</i> <i>Bir Coğrafi İşaret Var Mı?</i> <i>Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy İlçe İl</i> <i>ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor</i> <i>Mu?</i> <i>Yemekte Hangi Malzemeler</i> <i>Kullanılır?</i> <i>Yemeğin Yapılış Süresi:</i> <i>Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca</i> <i>Anlatınız.</i>	

EK 2. Görüşme Soruları

Yemeğin Adı:

Yemeğin Kimden, Nerede Öğrenildiği:

Yemeğin Yılın Hangi Dönemlerinde Yapıldığı:

Yemeğin Bilinen Bir Hikâyesi Var Mı?

Yemeğin Ana Reçetesinin Farklı Versiyonları Var Mı? Yemeğin Tıbbi Şifaya İlişkin Bir Boyutu Var Mı?

Yemeğin Folklorik Ya Da Manevi Bir Anlamı Var Mı? Yemeğin Bölgeye Ait Olduğuna Dair Bir Coğrafi İşaret Var Mı?

Bu Yemek Reçetesi Diğer Köy, İlçe, İl ve Ülkelerde Bilinip Uygulanıyor Mu? Yemekte Hangi Malzemeler Kullanılır?

Yemeğin Yapılış Süresi:

Yemeğin Nasıl Yapıldığını Kısaca Anlatınız.

Ek 3. Tez Adı Konusu Değişikliği Bildirim Formu

 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ Graduate School of Social Sciences		
TEZ ADI/KONUSU DEĞİŞİKLİĞİ BİLDİRİM FORMU		
Öğrencinin Adı ve Soyadı	Servet TEKER	
Ana Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	
Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	
Öğrencinin Kayıtlı Olduğu Program Türü	Yüksek Lisans	
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı Başkanlığı Danışmanlığını yürüttüğüm ve yukarıda bilgileri yazılı olan bilim dalımız öğrencisinin Tez adı/İçeriği aşağıda belirtilen şekilde değiştirilmiştir. Bilgilerinize arz ederim. 29.07.2024 Doc. Dr. Neslihan SERCEOGLU İmza Aslı Islak İmzalıdır		
Değişiklik Türü	Tez Adı Değişikliği ☒ Tez İçeriği Değişikliği ☐	
Tezin Eski Adı	Kültür Derlemeciliği Bağlamında Yemek Derlemeciliğinde Yeni Bir Metot Önerisi: Ardahan İlinden Yemek Reçeteleri Derleme Örnekleri	
Tezin Yeni Adı	GASTRONOMİDE YENİ BİR YEMEK DERLEMECİLİĞİ METODOLOJİSİ VE DERLEME ÖRNEKLERİ	
Tezin İngilizce Adı	A NEW RECIPE COMPILATION METHODOLOGY IN GASTRONOMY- AND SOME COMPILATION EXAMPLES	
Değişikliğin Gerekçesi	Tez savunmasında jüri üyeleri tarafından araştırmanın amacını daha iyi yansıttığı düşünüldüğünden başlığın revize edilmesine karar verilmiştir.	
YÖK Ulusal Tez Merkezi Referans No ² :	10538901	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) numarası ³	0000-0002-3332-3418	
Tez İzleme Komitesi Üyeleri (Bu kısım sadece doktora öğrencileri tarafından doldurulacaktır) İmza		
1	Unvan-Adı-Soyadı	Kurumu, Ana Bilim Dalı
2	Unvan-Adı-Soyadı	Kurumu, Ana Bilim Dalı
3	Unvan-Adı-Soyadı	Kurumu, Ana Bilim Dalı

¹ Lütfen yeni tez önerisini ekleyiniz. Tez konusu değişen doktora öğrencileri yeni tez konusu kabul edildikten sonra en az 3 kere Tez İzleme Komitesi Ara Raporu sunmak zorundadır.

² Tez konusu YÖK Ulusal Tez Merkezine işlenip, çıktısı alınacak, bu form ile birlikte Anabilim Dalı Başkanlığı kanalıyla, ÜBYS'den enstitüye gönderilecek.

³ Open Researcher and Contributor ID (ORCID) numarası : Akademisyen olmayan Lisansüstü öğrencileri Tez Veri Giriş Formundan, Akademisyenler YÖKSİS'ten (Personel İşlemleri-Özgeçmiş oluşturma-Kişisel Bilgiler-YÖK Akademik) numaralarını alacaklardır.