BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

ARTVİN İLİ ARDANUÇ İLÇESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR İNCELEME

HAZIRLAYAN

ZEYNEP ECE ALTUNTAŞ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. HAKAN TURGUT

ANKARA- 2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORİJİNALLİK RAPORU

Tarih: 29/08/2024

Öğrencinin Adı, Soyadı: Zeynep Ece ALTUNTAŞ

Öğrencinin Numarası: 22110260

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Anabilim Dalı Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Hakan TURGUT

Tez Başlığı: Artvin İli Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 109 sayfalık kısmına ilişkin, 29/08/2024 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 9'dur. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç

2. Alıntılar hariç

3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

"Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını" inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 29/08/2024

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. Hakan TURGUT

TEŞEKKÜR

Öncelikle bana istediğim tez konusunda çalışma fırsatını veren, desteklerini esirgemeyen ve öğrenim hayatım boyunca bana inanan tez danışmanım *Sayın Prof. Dr. Hakan TURGUT'a,*

Lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca, bana her zaman yardım eden, destek olan ve öğrettikleri bilgilerle üzerimde emeği olan tüm *Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hocalarıma,*

Çalışmama katılım sağlayarak destek olan tüm *katılımcılara,*

Son olarak ise, bu süreçte desteklerini ve sevgilerini her zaman yanımda hissettiğim kıymetli annem *Hatice ALTUNTAŞ,* babam *Hüsamettin ALTUNTAŞ,* abim *Ahmet Can ALTUNTAŞ* ve tüm *yakın arkadaşlarıma* sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Saygı ve sevgilerimle.

ÖZET

Zeynep Ece ALTUNTAŞ, Artvin İli Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024.

Türkler, tarih boyunca geniş coğrafyalarda birçok medeniyete ev sahipliği yapmasıyla zengin kültürel mirasa sahip olarak çeşitli mutfak kültürlerini bünyesinde barındırmaktadır. Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nin doğusunda bulunan Artvin ili, bu zengin kültürel mirasa sahip şehirlerden biri olarak bölgenin coğrafi özellikleri ve iklim koşullarıyla şekillenen bir mutfak kültürüne sahiptir. Artvin ilinde yemekler ilçelere hatta köylere göre değişiklikler göstermektedir. Artvin'in bir ilçesi olan Ardanuç'un mutfak kültürü hakkında yapılan araştırmaların kısıtlı kaldığı tespitiyle araştırmanın ilk sorusu olan ''Ardanuç ilçesi mutfak özellikleri nelerdir?'' sorusu için bölgenin gelenekselleşmiş mutfak kültürünün geçmişten günümüze incelenerek yöresel yemeklerinin ve yemekle ilgili geleneklerinin neler olduğunun ortaya konması amaçlanmıştır. Araştırmanın ikinci sorusu olan ''Ardanuç ilçesinde artık yapımına devam edilmeyerek unutulmaya yüz tutmuş yemekler nelerdir?'' sorusu için ise bulunabilen orijinal yemek reçetelerinin kayıt altına alınarak ulaşılabilirliğinin sağlanmasıyla gelecek nesillere aktarılması ve literatüre kazandırılması hedeflenmiştir.

Artvin ilinin genelinde olduğu gibi Ardanuç ilçesi dışarıya göç veren bir bölge olarak sahip olduğu mutfak kültürünü ve geleneklerini zamanla kaybetme tehlikesiyle karşı karşıyadır. Ayrıca konumu bakımından Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültürünü bir arada barındırmaktadır. Ardanuç ilçesinin Artvin ilinden farklılaşan mutfak kültürünün ortaya konulması ve bu kültürün kaybolmasının engellenmesi çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Araştırma kapsamında, konu ile ilişkili olduğu düşünülen bazı kavramların açıklamaları ile Artvin ilinin ve Ardanuç ilçesinin genel özelliklerinden bahsedilerek, Ardanuç ilçesinin mutfak kültürü, yöresel yemekleri, özel gün yemekleri ile bu konudaki gelenek ve göreneklerinin neler olduğu ortaya konulmaktadır.

Araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılarak "etnografik araştırma" deseni tercih edilmiştir. Bu kapsamda "amaçlı örnekleme yöntemi" ile Ardanuç'ta yaşamakta olan veya en az 20 yaşına kadar yaşamış, Ardanuç mutfak kültürü ve gelenekleri hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen 60 yaş ve üzeri 17 katılımcıyla araştırmacı tarafından önceden

hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yüz yüze ve derinlemesine görüşmeler yoluyla veriler toplanmıştır. Görüşmeler "betimsel analiz" yöntemi ile incelenmiştir. Yapılan görüşmelerin sonunda Ardanuç ilçesinde sebze ve ot yemekleri, hamur işleri ve kırmızı et ile yapılan yemeklerin mutfak kültüründe dengeli bir şekilde yer kapladığı sonucuna varılmıştır. Ardanuç ilçesinin yemek ile ilgili kültürel mirasının bazılarının hala devam ettiği bazılarının ise göçler, teknolojik gelişmeler, yeni kuşağın eski kuşak gibi büyümemesi ve isteksizliği gibi nedenlerden dolayı unutulmaya başladığı tespit edilmiştir. Artık yapımına devam edilmeyen ve unutulmaya yüz tutmuş 17 yemeğin reçetesi, geleneksel mutfak araç gereçleri ve cağ kebabının tüketim şekli ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca Ardanuç insanının mutfak kültürlerini ve geleneklerini devam ettirmeye istekli oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda çalışmanın sonunda birtakım öneriler geliştirilmiştir. Bu çalışmanın, yöresel tatların korunması, kayıt altına alınarak sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gastronomi turizmi bakımından değerlendirilmesi için bilimsel olarak araştırılması sayesinde hem akademik alanda hem de uygulamaya katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Artvin Kültürü, Ardanuç Mutfak Kültürü, Ardanuç Özel Gün Gelenekleri, Ardanuç Yöresel Yemekleri

ABSTRACT

Zeynep Ece ALTUNTAŞ, A Research On The Culinary Culture Of The Ardanuç District Of Artvin Province, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2024

Turks have a rich cultural heritage as a result of hosting many civilisations in different geographical areas throughout history and have different culinary cultures. Artvin province, located in the eastern Black Sea region of Turkey, is one of the cities with this rich cultural heritage and has a culinary culture that is shaped by the geographical characteristics and climatic conditions of the region. The cuisine of Artvin varies from district to district and even from village to village. Considering that the research on the culinary culture of Ardanuç, a district of Artvin, is limited, the first question of the research is: "What are the culinary characteristics of Ardanuç district?". It aims to reveal what is the traditional culinary culture of the region from the past to the present and what are the local dishes and food-related traditions. The second question "What are the dishes that are no longer made in Ardanuç district and are about to be forgotten?" aims to record the original food recipes that can be found and pass them on to future generations and bring them into literature by ensuring their accessibility.

As in the whole province of Artvin, the culinary culture and traditions of Ardanuç district are in danger of being lost over time due to emigration. At the same time, Ardanuç's location allows it to harbor the culinary culture of both the Black Sea Region and the Eastern Anatolia Region. The importance of this study emphasizes the importance of revealing the culinary culture of Ardanuç district, which differs from Artvin province, and preventing its loss. Within the scope of the research, explanations of some concepts thought to be related to the subject and general characteristics of Artvin province and Ardanuç district are mentioned, and the culinary culture, local dishes, special day dishes, traditions and customs of Ardanuç district are revealed.

In the search, "ethnographic (culture analysis) research" design was preferred by using a qualitative research method. In this context, with the “purposive sampling method”, data were collected through face-to-face and in-depth interviews with 17 participants aged 60 and over, who live in Ardanuç or have lived in Ardanuç until at least the age of 20 and are

believed to have knowledge about Ardanuç's culinary culture, local dishes, and traditions. The interviews were conducted using a semi-structured interview form prepared by the researcher and analyzed by the "descriptive analysis" method. At the end of the interviews, it was concluded that vegetable and herb dishes, pastries and red meat dishes have a balanced place in the culinary culture of Ardanuç district. It was found that some of the food-related cultural heritage of the Ardanuç district is still being preserved and some of them have started to be forgotten due to reasons such as migration, technological developments, the new generation not growing up like the old generation and unwillingness. The recipes of 17 dishes that are no longer made and are on the verge of being forgotten, the traditional kitchen equipment and the way of eating cağ kebab have been discovered. It was also concluded that the people of Ardanuç are willing to continue their culinary culture and traditions. Based on the results obtained, several suggestions were developed at the end of the study. In line with all this, it is thought that this study will be useful for the protection of local flavours, ensuring their sustainability through documentation and for gastronomy tourism. The scientific research on this topic is expected to contribute to both academic and practical fields.

Keywords: Artvin Culture, Ardanuç Culinary Culture, Ardanuç Special Day Traditions, Ardanuç Local Dishes

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR ..... **i**

ÖZET ..... **ii**

ABSTRACT ..... **iv**

TABLOLAR LİSTESİ ..... **x**

ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **xi**

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ ..... **xii**

1. GİRİŞ **1**

1.1. Araştırmanın Amacı **2**

1.2. Araştırmanın Önemi **3**

1.3. Araştırmanın Kapsamı **3**

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları **4**

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE **5**

2.1. Kültür Kavramı **5**

2.2. Mutfak Kültürü **6**

2.2.1. Türk mutfak kültürü **7**

2.3. Yöresel Muftak **12**

2.3.1. Karadeniz bölgesi mutfak kültürü **14**

2.4. Artvin İli Genel Özellikleri **22**

2.4.1. Artvin ili tarihi **23**

2.4.2. Artvin ili coğrafi konumu **24**

2.4.3. Artvin ili fiziki özellikleri **25**

2.4.3.1. Yeryüzü şekilleri **26**

2.4.3.2. İklim **26**

2.4.3.3. Bitki örtüsü **27**

2.4.4. Artvin ili beşeri özellikleri **28**

2.4.4.1. Nüfus durumu 28

2.4.4.2. Ekonomik durumu 30

2.4.4.3. Eğitim durumu 31

2.4.4.4. Turizm kaynakları 31

2.4.4.5. Kültürel yapı 32

2.4.4.5.1. Yemek kültürüyle ilgili kalıplaşmış sözler 33

2.4.4.5.1.1. Atasözleri 33

2.4.4.5.1.2. Deyimler 34

2.4.4.5.1.3. Maniler 34

2.4.4.5.1.4. Dualar 36

2.5. Artvin İli Mutfak Kültürü 36

2.6. Ardanuç İlçesi Genel Özellikleri 39

2.6.1. Ardanuç ilçesi tarihi 39

2.6.2. Ardanuç ilçesi coğrafi konumu 40

2.6.3. Ardanuç ilçesi fiziki özellikleri 41

2.6.3.1. Yeryüzü şekilleri 42

2.6.3.2. İklim 42

2.6.3.3. Bitki örtüsü 43

2.6.4. Ardanuç ilçesi beşeri özellikleri 43

2.6.4.1. Nüfus durumu 43

2.6.4.2. Ekonomik durumu 44

2.6.4.3. Eğitim durumu 45

2.6.4.4. Turizm kaynakları 45

2.7. Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürü 46

3. YÖNTEM 56

3.1. Araştırmanın Modeli 56

3.2. Araştırmanın Soruları 56

3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklem Grubu 57

3.4. Veri Toplama Yöntemi 58

3.5. Geçerlik ve Güvenirlik 58

3.6. Verilerin Analizi 60

4. BULGULAR 61

4.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri 61

4.2. Katılımcıların Ardanuç Geleneksel Yemeklerinden Akıllarına İlk Gelen Yemek İsimleri 63

4.3. Geçmişte Sıklıkla Yapılan ve Günümüzde Yapılmakta Olan Gelenek ve Görenekler İle İlgili Bilgiler 64

4.4. Sofra Adabı, Mevsimlik Hazırlıklar ve Pişirme Teknikleri Gibi Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürüne Özgü Olan Gündelik Adetler İle İlgili Bilgiler 66

4.5. Ardanuç Mutfak Kültüründe Kullanılan Geleneksel Mutfak Araç ve Gereçleri İle İlgili Bilgiler 70

4.6. Gündelik Yaşamda Ardanuç Yemeklerini Ne Sıklıkla Yaptıkları ve Geleneksel Yemekleri Uygulamayı Kimlerden Öğrendikleri İle İlgili Bilgiler ... 75

4.7. Ardanuç Mutfağına Ait Önemli Ürünler İle İlgili Bilgiler 78

4.8. Özel Günlerde (doğum, düğün, cenaze, bayram gibi) Yapılan Yemekler ve Geleneksel Adetler İle İlgili Bilgiler 80

4.9. Katılımcıların Ardanuç Geleneksel Yemeklerine Gereken Önemin Verilip Verilmediği Konusundaki Düşünceleri İle İlgili Bilgiler 89

4.10. Yeni Kuşağın Geleneksel Yemekleri Yapmakta ve Kültürü Devam Ettirmekteki İstekleri ve Bu Bilgilerin Nasıl Aktarıldığı İle İlgili Bilgiler 90

4.11. Geçmişte Sıklıkla Yapılan Ancak Günümüzde Yapımına Devam Edilmeyen Geleneksel Yemekler İle İlgili Bilgiler 93

4.12. Yemek Kültürünü Koruma, Devamlılığını Sağlama ve Tanıtma Konusu İle İlgili Bilgiler 96

4.13. Katılımcıların Ardanuç Mutfak Kültürüne Eklemek İstedikleri İle İlgili Bilgiler 99

5. SONUÇ VE ÖNERİLER 101

KAYNAKLAR 111

EKLER

Ek-1: Görüşme Formu

Ek-2: Etik Kurul Onay Formu

Ek-3: Katılımcılardan Alınan Yemek Reçeteleri

Ek-4: Ardanuç Mutfak Kültürü Ve Yemekleri İle İlgili Fotoğraflar

TABLOLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 2.1. Artvin İlinin 2015-2023 Yılları Arası Nüfus Artış Hızı 29
Tablo 4.1. Katılımcıların Yaş, Cinsiyet, Öğrenim Durumu, Meslek, Memleket, Ardanuç'ta Yaşadığı Süre ve Görüşme Süreleri İle İlgili Bilgiler 61
Tablo 4.2. Katılımcıların Ardanuç Geleneksel Yemeklerinden Akıllarına İlk Gelen Yemek İsimleri İle İlgili Bilgiler 63
Tablo 4.3. Geçmişte Sıklıkla Yapılan ve Günümüzde Yapılmakta Olan Gelenek ve Görenekler İle İlgili Bilgiler 64
Tablo 4.4. Ardanuç Mutfağının Olmazsa Olmaz Ürünleri 78

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 2.1. Karadeniz Bölgesi Siyasi Haritası....14
Şekil 2.2. Artvin İli Haritası....25
Şekil 2.3. Ardanuç İlçesi Haritası....41
Şekil 2.4. Tutmaç Çorbası....49
Şekil 2.5. Yaylada Cağ Kebabı....50
Şekil 2.6. Cinçar Çorbası....50
Şekil 2.7. Puçuko Yemeği....51
Şekil 2.8. Kuymak....52
Şekil 2.9. Siron....52
Şekil 2.10. Cadi Ekmeği....53
Şekil 2.11. Hasuta....54
Şekil 2.12. Erişte....54
Şekil 2.13. Kaysefe....55

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

CIA	Central Intelligence Agency
DOKA	Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı
GEF	The Global Environment Facility
KTB	Kültür ve Turizm Bakanlığı
MÖ	Milattan Önce
OKA	Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	Türk Dil Kurumu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

dk	Dakika
gr	Gram
kg	Kilogram
km	Kilometre
km²	Kilometrekare
lt	Litre
ml	Mililitre
vd	Ve diğerleri

1. GİRİŞ

İnsanlık tarihinin başlangıcından beri beslenme, yaşamın en temel gereksinimlerinden biri olmuştur. İlk insanların beslenme şekilleri, çevresel koşullara ve mevcut kaynaklara bağlı olarak avcılık ve toplayıcılık şeklinde başlamıştır. Zamanla tarımın keşfi, insanlığın yerleşik hayata geçişini hızlandırmış ve toplumların gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. Tarım sayesinde insanlar, yiyeceklerini daha güvenli ve sürekli bir şekilde temin edebilmiş, böylece nüfus artışı ve medeniyetlerin kurulması mümkün olmuştur.

Dünya genelinde farklı coğrafi ve iklim koşulları, çeşitli mutfak kültürlerinin oluşmasına neden olmuştur (Baykara 2001; Güldemir 2014). Her bölgenin kendine özgü yemekleri, kullanılan malzemeleri ve pişirme teknikleri o yörenin kültürel kimliğinin bir parçasını oluşturmaktadır. Örneğin, Akdeniz mutfağı zeytinyağı, taze sebzeler ve deniz ürünleri ile ön plana çıkarken, Asya mutfağı pirinç, baharatlar ve çeşitli soslarla zenginleşmiştir. Bu farklılıklar bölgelerin yaşayış şekilleri, inançları, tarımsal faaliyetleri, hayvancılık uygulamaları ve ticaret anlayışları gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak gelişmiştir. Türk mutfak kültürü ise tarih boyunca birçok medeniyetin, coğrafyanın ve kültürel etkileşimin bir araya gelmesiyle oluşmuş zengin ve çeşitli bir yapıya sahiptir (Güler ve Olgaç 2010). Aynı zamanda, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasında yer alan farklı etnik grupların, yöresel malzemelerin ve geleneksel pişirme tekniklerinin harmanlanmasıyla şekillenmiştir. Bu zengin kültürel miras, günümüzde de Türkiye'nin mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak yaşatılmakta ve nesilden nesile aktarılmaktadır.

Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nin doğusunda yer alan Artvin ili zengin kültürel mirası, eşsiz doğası ve kendine özgü gelenekleri ile dikkat çeken yerleşim yerlerindendir. İlin kültürel yapısı, yörenin tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisi altında kalmasıyla şekillenmiştir. Bu kültürel çeşitlilik, bölgenin mutfağında, geleneklerinde ve göreneklerinde açıkça görülmektedir. Yüksek dağları, derin vadileri ve yeşilin her tonunu barındıran ormanları ile bilinen Artvin'in geleneksel yemekleri, bölgenin coğrafi özellikleri ve iklim koşulları ile şekillenmiştir. Geniş ve zengin bir mutfak kültürüne sahip olan bu ilde yemekler ilçelere hatta köylere göre bile değişiklikler göstermektedir.

Artvin'in tarihi ve doğal güzellikleriyle bilinen ilçesi Ardanuç ise, bulunduğu coğrafi konumun etkisiyle Karadeniz Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi etkilerini taşımaktadır. Bölgenin yemek kültürü ağırlıklı olarak kırmızı et üzerine olmakla birlikte hamur işleri ve çeşitli sebzelerden yapılan yemekler yaygın olarak tüketilmektedir. Kıyı kesiminde bulunan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinde hakim olan deniz ürünleri, mısır ve karalahana ile yapılan yemekler ile Şavşat ilçesinde yapılan hingel gibi yemeklerin bölgede nadiren yapıldığı bilinmekle birlikte bölge kaymak kuymağı, gevrekli, cağ kebabı, pileki ekmeği ve pileki kebabı gibi kendine özgü çeşitli yemekleriyle dikkat çekmektedir. Yemekler, aile ve arkadaşlar arasında paylaşılan sosyal aktivitelerin merkezinde yer almaktadır. UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'ne göre doğum, ölüm, bayram, düğün ve diğer özel günlerde yapılan yemekler, toplumsal bağları güçlendirerek kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2024). Bu bağlamda araştırma soruları olan Ardanuç ilçesi mutfak özellikleri ve ilçede artık yapımına devam edilmeyerek unutulmaya yüz tutmuş yemekleri öğrenmek amacıyla araştırmada, Artvin iline genel hatlarıyla bakılarak Ardanuç ilçesinin yemek ile ilgili kültürel mirası detaylı bir şekilde incelenmiştir. Ayrıca ilçenin yöresel mutfak kültürünün, özel gün ritüellerinin ve geleneklerinin geçmişten günümüze birikimi araştırılarak, bu kültürün günümüzdeki yerini ve değerini ortaya koymak aynı zamanda da unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin reçetelerini literatüre kazandırmak amaçlanmıştır.

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu tezin asıl amacı Artvin iline genel hatlarıyla bakılarak Ardanuç ilçesinin kültürel mirası olan yöresel yemekleri ve yemeklerle ilgili olan gelenekleri detaylı bir şekilde incelemek, özellikle de bölgede mutfak kültürünün bilinirliği ile bu konulara gereken önemin verilip verilmediğini değerlendirmektir. Bu bağlamda Ardanuç ilçesinin yöresel mutfak kültürünün geçmişten günümüze birikiminin araştırılarak, bu kültürün günümüzdeki yerini ve değerini ortaya koymak amaçlanmıştır. Araştırmanın diğer bir amacı ise; birçok il ve yöre için belirli özel günlerde mutfak kültürü hakkında araştırmalar yapılmışken Artvin ili ve Ardanuç ilçesi için bu araştırmaların kısıtlı kaldığı tespiti ile yöreye özgü gerçekleştirilen mutfak kültürü ile ilişkili konuların belgelenerek daha önce sınırlı sayıda yapılmış olan çalışmalara katkı sağlamasıdır.

Çalışma kapsamında, Ardanuç yöresinin mutfak kültürüne dair detaylı bilgiler toplanarak bu bilgilerin literatüre kazandırılması hedeflenmektedir. Bu amaçlarla

çalışmada, Ardanuç ilçesinin gelenekselleşmiş olan yöresel mutfak kültürü ve özel günleri esas alınarak bulunabilen orijinal yemek reçeteleri ilk ağızdan öğrenilmiştir. Ayrıca Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olan yöresel tatların korunması, unutulmasının önlenmesi ve bu değerlerin kayıt altına alınması ile gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır. Bu şekilde, geleneksel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sağlanacak ve kültürel mirasın devamlılığına katkıda bulunulacaktır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Teknolojik gelişmeler, değişen hayat şartları, kadınların iş hayatında daha aktif bulunması ve gıda endüstrisindeki olumlu gelişmelere bağlı olarak toplumların mutfak kültürü ve yemek alışkanlıklarında çeşitli değişimler görülmektedir. Bu değişimden etkilenen yöresel ürünlerimizin korunması ve sürdürülebilirliği günümüzde tartışılan konular arasında yer almaktadır (Hoşcan, 2018). Ayrıca yeni nesilin yöresel kültüre eski moda gözüyle bakması somut olmayan kültürel değerlerin unutulmasına ortam hazırlamaktadır (Çapar & Yenipınar, 2016). Kültürel mirasın korunması amacıyla, bir yöreye özgü ürünlerin yetiştirilmesi, kullanılması, tanıtımının yapılması ve devamlılığının sağlanması büyük önem taşımaktadır.

Artvin ilinin genelinde olduğu gibi Ardanuç ilçesi de dışarıya göç veren bir bölgedir. Göçler mutfak kültürünün zamanla yok olmasında büyük rol oynamaktadır. Bu durum sebebiyle yöresel yemekler, zamanla bilinirliğini kaybetme tehlikesi altındadır. Artvin ili ile ilgili sınırlı sayıda çalışmalar mevcut iken yapılan alanyazın araştırmasında Ardanuç ilçesinin mutfak kültürüne dair derinlenmesine bir çalışma olmadığı görülmüştür. Ardanuç ilçesi konumu bakımından Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültürünü bir arada barındırmaktadır. Ardanuç ilçesinin Artvin ilinden farklılaşan mutfak kültürünün ortaya konulması bu çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Bu çalışmayla yöresel tatların korunması, kayıt altına alınarak sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gastronomi turizmi bakımından değerlendirilmesi için bilimsel olarak araştırılması sayesinde hem litaratüre hem de kültürel olarak alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Karadeniz Bölgesi'nde turizm açısından Trabzon ve Rize illeri ne kadar çok ön plana çıkmış olsa da Artvin ili hem turizm hem de mutfak kültürü bakımından değerlendirilmesi ve öne çıkarılması gereken bir ilimizdir. Ardanuç ilçesi ise gerek Karadeniz tarafı gerek

Erzurum-Ardahan-Kars tarafı ile mutfak kültürü bakımından çeşitliliği ve özgünlüğü araştırmaya değer bir ilçedir. Bu tez çalışması, Ardanuç ilçesi mutfak kültürü ve yemeklerle ilgili olan gelenekler bağlamında bir kapsam oluşturmaktadır.

Araştırmada, konu ile ilişkili olduğu düşünülen bazı kavramların açıklamaları ile Artvin ilinin ve Ardanuç ilçesinin genel özelliklerinden bahsedilerek, Ardanuç ilçesinin mutfak kültürü, yöresel yemekleri, özel gün yemekleri ile gelenek ve göreneklerinin neler olduğu ortaya koyulmaktadır. Aynı zamanda bu bölgeye özgü yöresel yemeklerden bazılarının orijinal reçeteleri, pişirme teknikleri, sunum biçimleri, kullanılan mutfak ekipmanları araştırmanın kapsamını oluşturmaktadır. Katılımcılardan elde edilen verilerin analizi yapılarak ulaşılabilen yemek reçeteleri standart hale getirilmeye çalışılmıştır.

Araştırma kapsamında Ardanuç ilçesi mutfak kültürüne hâkim; Bereket, Bulanık, Boyalı, Kızılcık, Ekşinar, Hamurlu, Karlı, Müezzinler, Soğanlı, Yolüstü, Konaklı ve Aydın köylerinde oturan 60 yaş ve üzeri katılımcılara ulaşılmıştır. Ardanuç ilçesi yöresel lezzetlerinin ikram edildiği Ardanuç düğünlerini incelemek amacıyla beş köy düğününe, diğer özel gün yemeklerinin ve geleneklerinin görülmesi maksadıyla iki doğum ziyaretine ve bir cenaze ziyaretine katılım gerçekleştirilmiştir.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın uygulama alanı, ulaşım zorlukları açısından Ardanuç ilçesinde ulaşılabilen 12 adet farklı köyde ikâmet eden yetişkin katılımcılarla sınırlandırılmıştır. Ardanuç ilçesi mutfak kültürü ile ilgili en geniş bilgilere sahip olabilecek kişilerin 60 yaş ve üzeri olduğu düşünülmektedir. Çalışma 60 yaş ve üzeri kişilerle görüşme suretiyle çerçevelenmiştir. Katılım isteğine olumlu yanıt veren katılımcıların uygun gördüğü saat ve zamana uyum sağlanarak görüşmeler yapılmıştır. Araştırma, katılımcıların görüşmelerde verdikleri cevaplar ile sınırlıdır. Veri toplama aracı olan görüşme formunun uygulanması için gerekli görüşme süresi de kısıtlıdır. Diğer bir sınırlılık ise göçler sebebi ile yöre halkının çeşitli illere dağılması ve kişilere yüz yüze ulaşmanın getirmiş olduğu maddi imkan sınırlılığıdır. Araştırmada, Ardanuç ilçesinde doğmuş ve en az 20 yıldır bölgede yaşamış olan katılımcılar görüşmelere dahil edilmiştir. Çalışmanın son sınırlılığı ise zaman sınırının bulunmasıdır. Çalışmaya ilişkin görüşmeler 10-22 Kasım 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kültür Kavramı

Kültür sözcüğü etimolojik olarak incelendiğinde, Latincede ekip ürün almak, üretmek manasına gelen "cultura" kelimesinden türediği ve dünya dilinde aynı kelimenin kullanıldığı bilinmektedir (Gülmez, 2011). Türkçe'de kültür sözcüğünün kökeni "colere" fiilinden türetilmiş olmakla birlikte "hars, ekin" anlamını taşımaktadır (Özlem, 2008, s. 153).

Kültür pek çok disiplini ilgilendiren bir kavram olmasından dolayı toplum bilimciler tarafından tanımlanması zor olan ve ortak görüş sağlanamayan bir kavramdır. Geçmişten günümüze farklı şekillerde tanımlanmıştır. Kültür kavramının tanımı, her bir disiplinin kullanımına ve anlatmak istediğine göre şekillenmektedir. A. L. Kroeber ve Clyde Kluckhon'un 1950'li yıllarda birlikte yürüttükleri kültür kavramı çalışmaları sonucunda yüz altmış dört adet tanım toplanmıştır (Akt.: Haviland, 2002, s. 64).

Kültür ve Turizm Bakanlığı kültür tanımını "Bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzı" olarak tarif etmektedir (KTB, 2023). Türk Dil Kurumu ise kültürü Fransızca kökene sahip bir isim ve "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, hars, ekin" olarak tanımlamaktadır (TDK, 10.10.2023). Sir Edward Burnett Tylor'un (1871, s.17), "Kültür, belli bir toplumun üyesi olarak insanın kazandığı bilgi, inanç, gelenek/ görenek, sanatsal üretim, hukuk, ahlaki normlar ve diğer beceri ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir yapıdır" tanımı günümüzde de hâlâ kullanılmakta olan ilk bilimsel kültür tanımı olmasıyla önem taşımaktadır (Aydın ve Emiroğlu, 2003, s. 524).

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için içinde bulunduğu toplumda şekillenen maddi ve manevi kültürel unsurlar bulunmaktadır. Kültürü oluşturan belli başlı maddi unsurlar arasında; coğrafi konum, yeryüzü şekilleri, toprak, su, iklim özellikleri ve simgeler bulunmaktadır. Kültürü oluşturan belli başlı manevi unsurlar ise; dil, din ve inançlar, örf ve adetler, ahlak kuralları, değerler ve tutumlar, eğitim, hukuk kurallarıdır. Bir toplumun kültür olmadan varlığını devam ettirmesi düşünülememektedir. İçinde

bulunduğumuz toplumun diğer üyeleriyle sosyal bir ağ oluşturarak yaşamamız kendi kültürümüzün tüm ögelerini kazanmamızı sağlar (Wells, 1994, s. 45). Bu açıklamadan anlaşılacağı üzere kültürel birikimler aynı zamanda insanların yaşama biçimlerini farklılaştırarak toplumları da birbirinden ayırmaya olanak sağlar. Yemek yeme biçimleri, cenaze merasimleri, eğlence unsurları, edebi çalışmaları, topluluk içindeki davranış biçimlerinin hepsi kültürel bir nitelik taşımaktadır (Talas, 2005, s.273).

Tüm bu ifadelere bakılarak kültür; kısa zamanda oluşmayan, sonradan öğrenilen, tanımında dil aracılığıyla sonraki nesillere aktarım ifadesini bulunduran, bir toplumun paylaşımlarını içeren, toplum mirası olarak tanımlanabilen, kapsayıcı, simgesel, maddi manevi değerler barındıran, insanın doğduğu andan itibaren her anlamda dahil olduğu bir kavramdır.

2.2. Mutfak Kültürü

Dilimize Arapça matbah kelimesinden geçen mutfak sözcüğü; her çeşit yiyeceğin hazırlandığı, pişirme işlemlerinin yapıldığı, servise hazır halde bekletildiği, kullanılan araç gereçlerin temizliğinin sağlandığı ve yemeklerin depolandığı bölümdür (CIA 2011, s. 618). Türk Dil Kurumu'na göre mutfak "yemek pişirilen yer, aş damı" veya "yiyecek kültürünün tamamı" olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2023).

Mutfak kültürü; yaşam devamlılığını sağlayan yiyecek ve içecek kültürünün hazırlanmasında kullanılan pişirme yöntemleri, depolama ve tüketim süreçleri, bu yiyecekleri pişirirken kullanılan araç ve gereçlerin birleşerek oluşturduğu kültürel bir kavramdır. Aynı zamanda toplumların örf ve adetlerini de içinde barındırmaktadır. Ateşin bulunması ve ilkel mutfağın ilk araç gereçleri olan toprak kapların kullanılmaya başlanmasıyla günümüzde bilinen anlamda mutfak kültürü oluşmuştur. Maviş (2003, s. 58)'e göre mutfak kültürü: "beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve araç-gereç, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapı" olarak tanımlanmaktadır.

Maslow'un oluşturduğu ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisinde, insanın yaşam devamlılığını sürdürebilmesi için gerek duyduğu fizyolojik ihtiyaçlardan biri de yeme içme faaliyetleridir. Her toplumun birbirinden farklı, kendine özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Toplumların kültürel değerleri ve yaşam şekilleri yeme içme

alışkanlıklarını etkilemektedir. Mutfak kültürü yaşanılan ülkenin özelliklerine, alışkanlıklarına, geleneklerine, coğrafyasına, ekonomisine, damak tadına, sofra adabına, yaşama biçimlerine, dini inançlarına, tarımsal faaliyetlerine, göç, savaş, ticaret gibi unsurlara göre şekillenip oluşmaktadır. Türkiye farklı etnik kimlikleri bünyesinde barındırması dolayısıyla çok sayıda farklı kültürü de kapsayan bir coğrafyaya sahiptir. Tarihi geçmişi güçlü olan Çin, Fransa, İtalya, Türkiye gibi dünya ülkeleri için yemek kültürü daha önemli bir konumdadır. Bunun sebebi yemeğin kültürün önemli bir parçası olarak toplumları hatta ulusları bir arada tutma gücünün olmasıdır (Özler, 2022).

Küreselleşmenin artmasına karşın günümüzde toplumların barındırdığı mutfak kültürlerinde hala farklılıklar bulunmaktadır. Bunun yanında mutfakta geçirilen zaman, değişen ve gelişen şartlar ve iş hayatının artmasıyla eskiye oranla azalmıştır. Farklı mutfak kültürleri ve deneyimleri sunan yiyecek içecek işletmeleri çoğalmıştır. Bu değişim, farklı mutfak kültürlerinin tanınması ve yayılmasına yol açmıştır (Deveci vd., 2013, s. 31). Mutfak kültürlerinin değişim ve gelişimi günümüzde devam etmektedir.

2.2.1. Türk mutfak kültürü

Türkler, tarih sahnesinde bulundukları ilk zamandan beri beslenme ve yemek kültürüne büyük önem vermişlerdir. Yemek ve içmek, sosyal hayatın merkezinde yer almış ve toplumsal bağları güçlendiren önemli bir unsur olmuştur. Türk idareciler, halkın aç kalmamasını ve temel ihtiyaçlarını karşılamayı en önemli görevleri arasında görmüşlerdir (Talas, 2005, s. 275). Türk mutfak kültürü başka toplumlara kıyasla farklı yemek çeşitlerini ve tatlarını bünyesinde barındırmaktadır (Şar, 2013). Türklerin köklü bir tarihi geçmişe sahip olması mutfak kültürlerinin zengin ve çeşitli olmasına neden olmuştur. Türkler, yüzyıllar boyunca geniş coğrafyalarda hüküm sürerek farklı medeniyetlerin ve toplumların etkisiyle gelişmiş veya onları etkilemiştir (Kasar, 2021). Bu kültürel etkileşimler, Türk mutfağının çok yönlü, köklü ve zengin bir yapıya sahip olmasına neden olmuştur. Dünya genelinde her toplumun birçok unsura bağlı olarak oluşan kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Türk mutfak kültürünü, bu coğrafyada yaşayan insanların tükettikleri yiyecek ve içecekler, bunların hazırlanmasında kullanılan pişirme yöntemleri, depolama ve tüketim süreçleri ile bu yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılan araç ve gereçler oluşturmaktadır.

Türk mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin yüzyıllar öncesine dayanan Orta Asya'dan günümüze değin süregelen tarihsel süreci dikkate alınmaktadır. Bu süreçte Türk

Mutfağı, Orta Asya dönemi, Selçuklu ve beylikler dönemi sonrasında da Osmanlı dönemi olmak üzere üç ana başlık altında incelenmektedir. Türklerin anayurdu olan Orta Asya'nın sert iklimi ve kurak toprakları, tarımsal faaliyetlerde gelişememesi Türk mutfağının şekillenmesinde etkili olmuştur (Aracı, 2016, s. 48). Orta Asya'da Türkler göçebe yaşam tarzı benimsemiş, bu nedenle sürekli hareket halinde olmuş ve farklı coğrafyalarla sürekli etkileşim içinde bulunmuşlardır. Batıda İran, güneyde Hint, doğuda Çin ile karşılıklı kültürel alışverişler yapılmış ve bu süreç, Türk mutfağını da önemli ölçüde etkilemiştir (Gürsoy, 2018, s. 93).

Göçebe yaşam tarzı ve sürekli değişen iklim özelliklerinin neden olduğu zor koşullar yiyeceklerin uzun süre saklanması ve dayanıklılığının artırılması gerekliliğini beraberinde getirmiştir. Bu nedenle, Türkler yiyecekleri saklamak için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Kış koşullarının zorlukları nedeniyle yaz aylarında hazırlık yapmaya başlamışlardır. Bu anlamda besinleri kurutmak Türk mutfak geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Türkler yaygın olarak bu yöntemi kullanarak; et, yoğurt, sebze ve meyve gibi birçok gıda kurutularak saklanmıştır (Dinçel vd., 2015, s. 83). Örneğin, at ve sığırdan yapılan pastırma ve kavurma gibi et ürünleri, göç sırasında veya seferlerde uzun süre dayanabilecek şekilde işlenmiştir (Işın, 2018, s.88). Kaşgarlı Mahmud'un Divânu Lugâti't Türk adlı eserinde kullanılan "kak et" kurutulmuş yiyeceklere örnek olarak, Türklerin bu tür yiyecekleri yaygın olarak kullandığını göstermektedir. Özellikle kayısı ve erik gibi meyvelerin kurusu anlamında kullanılmıştır. Meyvelerin ve etlerin uzun süre saklanabilmesi için kurutma yöntemleri geliştirilmiştir. Pastırma ve sucuk gibi ürünler, bu geleneksel saklama yöntemlerinin günümüzdeki örnekleri olmakla birlikte eskilerde göç ve seferler sırasında at üzerinde tüketilen yiyeceklerdir (Alpargu, 2008, s. 46). Bunun yanı sıra değişen iklim şartları ve uzun yolculuklar için süt ürünlerinden elde edilen 'kurut' bulunmaktadır.

Orta Asya dönemi Türk mutfak kültüründe et ve süt ürünlerine dayalı bir beslenme alışkanlığı vardır. Bundan dolayı yemekler genellikle et ağırlıklı olarak yapılmıştır (Şimşek ve Güleç, 2020, s. 132). Aynı zamanda tereyağı yerleşik hayata geçmeyen toplumların önemli besin kaynakları arasında bulunmuştur (Işın, 2018, s.93). Türk mutfağının temel besin maddelerinden bir diğeri ekmektir. M.Ö. 6000-5000 yıllarında, Çatalhöyük ve Çayönü bölgelerinde, buğday ve arpadan başka bezelye, nohut, kuru baklagillerinde ekilip biçildiği arkeolojik kalıntılardan bilinmektedir. Bu kalıntılar Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan, kültürel birikimini gösteren en önemli kanıtlardır (Halıcı, 2009, s. 35).

Büyük göçler sonucunda Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle birlikte, Anadolu mutfak kültürünün geleneksel özelliklerini benimseyerek ve Orta Asya'dan sahip oldukları mutfak kültürü ile harmanlayarak zenginleştirdikleri görülmektedir (Baysal, 2002, s.29). 1071 Malazgirt Savaşı ile Selçuklular, Anadolu topraklarının büyük bir kısmını ele geçirmişlerdir. İslamiyetin kabulü ve yerleşik hayata geçiş ile birlikte mutfak kültüründe önemli değişiklikler olmuştur. Anadolu'nun sahip olduğu tarım alanları, bitki örtüsü, iklimi Orta Asya'dan farklı olması sebebiyle, bu topraklarda yetişen sebze ve meyve çeşitliliği bakımından oldukça zengin olması ve denizlerdeki balık çeşitliliği Selçuklu mutfak kültürünü etkilemiştir (Taşpınar ve Demirkol, 2019, s. 90). Selçuklu mutfağı et ve süt ürünleri ile tarım ürünleri olarak iki ana bölümden oluşmaktadır (Akdemir, 2020, s. 145-146). İslamiyetin kabulü ile birlikte israftan kaçınmanın getirdiği kısıtlama, yemeklerde sadeliğe yol açmıştır. Aynı zamanda at eti ve kımız kullanımı biterken koyun ve keçi eti kullanımı artmıştır. Yemeğe başlarken ve yemekten sonra dua edilmeye başlanmıştır. Anadolu topraklarının nimetleri sayılabilecek börülce, mercimek, nohut, bakla gibi kuru bakliyat çeşitleri ve pırasa, patlıcan, ıspanak, sarımsak gibi sebzeler mutfak kültürüne dahil olmaya başlamıştır (Özler, 2022). Selçuklu dönemi, Türk tarihi ve mutfak kültürü açısından, günümüz mutfak kültürünün temeli olmasıyla önem taşımaktadır. Bununla beraber Türk mutfak kültürü Selçuklu ve beylikler döneminde artan yemek çeşitleri, pişirme ve saklama yöntemleri ile de gelişim ve değişim göstermiştir (Şanlıer vd., 2012, s. 154).

Selçuklu Devleti'nin yıkılması ve Osmanlı Devleti'nin kurulmasıyla mutfak kültüründe önemli gelişmeler yaşanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun 1299-1922 yılları arasında üç kıtaya yayılan bir coğrafi alanda hüküm sürmesi, bu sınırlarda yaşayan farklı kültür, din, gelenek ve göreneklere sahip insanların mutfak kültürünü de bünyesine katmasını sağlamıştır. Bu ifadeye göre, Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü gelişimi ve zenginliği bakımından en önemli dönemdir. Aynı zamanda İpek yolu ve Baharat yolunun hakimiyeti ile Doğu Roma İmparatorluğu'nun yüzyıllar boyunca süren birikiminin etkisi sonucunda çeşitlenen ve ünlenen bir mutfak kültürü oluşmuştur.

Osmanlı mutfak kültürü, Selçuklu Devleti'nin Orta Asya'dan getirmiş olduğu mutfak kültürünün yanı sıra İran, Arap, Bizans ve Anadolu mutfaklarının birleşimi ve İslamiyet'in etkisiyle şekillenmiştir (Işın, 2018, s.211). Osmanlı Devleti'nin hakim olduğu coğrafi alanlarda yaşayan Arap, Rum, Ermeni, Müslüman ve gayrimüslimlere din ve kendi mutfak kültürlerini yaşatmaları gibi sağladığı özgürlükler kendi mutfak kültürünün de

zenginleşmesini sağlamıştır. 15. yüzyılda yemek çeşitliliği daha az ve sade olarak karşımıza çıkarken 16. yüzyılda Türk mutfağı en zengin ve görkemli dönemini yaşamıştır. Bu görkemli zamanlar 17. ve 18. yüzyılda devam etse de 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin fakirleşmeye başlaması mutfak kültürünü de etkilemiştir (Tuncel, 2000, s.50). Bununla beraber Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak, hayatın önemli bir bölümünü oluşturarak Osmanlı padişahı ve devlet adamları için sofra başında bulunmak önemli bir sosyal etkinlik olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle saray mutfağı daima yeni, lezzetli ve çeşitli yemekler sunma arayışında olmuştur. Padişahın ve çevresinin beğenisini kazanmak için aşçılar, verilen ziyafetleri daha gösterişli hale getirmek amacıyla birbirleriyle rekabet etmiş ve böylece Türk mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamışlardır (Ciğerim 2001, s.56). Batı ile ilişkilerin artması sonucu Fransa'dan pasta, İtalya'dan makarna Amerika'nın keşfi ile ise domates, patates, hindi, biber, mısır Osmanlı mutfağına girmiştir. Bunların mutfaklarda kullanımı ürün zenginliğini arttırmış ve yemek çeşitliliği artmaya başlamıştır (Mızrak & Aydoğdu, 2018).

Osmanlı Devleti döneminde mutfak, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak iki bölüme ayrılmıştır. Saray mutfağında, padişah ve sarayda bulunan devlet adamları ile saraya ziyarete gelen misafirler için hazırlanan gösterişli sofralar yer almıştır. 16. yüzyılda sarayda 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı, 200 yardımcı çalışırken, yüzyılın sonunda aşçı sayısı 1570'e ulaşmış ve aşçılar yeni yemekler icat ederek çeşitli konakların yemek ihtiyaçlarını da karşılamışlardır (Birer, 1990; Samancı ve Croxford, 2006; Toygar, 1981; Yılmaz, 2002). İstanbul'un fethi ile saray mutfağına karides, istiridye, kolyoz, uskumru gibi deniz ürünleri dahil olmuştur. Aynı zamanda Selçuklu Dönemi'ndeki gibi saray mutfağında da et, önemli bir konumdadır. Çoğunlukla koyun eti tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra tavuk etinden yapılan yemeklerde bulunmaktadır. Pirinç, pirinç pilavı, çorbalar ve zerde gibi tatlılardaki kullanımıyla saray mutfağında sıklıkla görülmektedir. Yahni çeşitleri ve bulamaç ile hamur işlerinden mantı ve erişte önemli yemekler arasında bulunmaktadır. Gösterişli sofraların bulunduğu Osmanlı saray mutfağında yemeklerde 15.yüzyılda meyve ve et birlikte kullanılmakta, tatlı ve tuzlu ürünler ile baharat çeşitliliği görülmektedir. Bu durum 19. yüzyıla yaklaşıldığında değişerek tatlı, tuzlu ve ekşi lezzetlerin birbirinden ayrı ve baharatların sade kullanımı başlamaktadır (Samancı ve Croxford, 2006; Tuncel, 2000).

Halk mutfağının saray mutfağına göre daha sade ve gösterişsiz olması önemsiz bir mutfak olduğu anlamına gelmemektedir. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren benimsediği mutfak kültürü ve sofra adabı, halk mutfağında devam etmiştir. Türk mutfak

kültüründe, halk mutfağındaki yemek çeşitliliği saray mutfağındaki kadar zengin bir yapıya sahiptir. Bu da Türk mutfağının aslında her dönem zengin bir yapıda olduğunu göstermektedir (Şengül ve Türkay 2022, s. 36). Yardımlaşma ve hayırseverliğe değer verilerek imarethanelerde ve çeşitli törenlerde yemek dağıtımları olmaktadır. İhtiyaçlı kimseler bu sayede oralardan karnını doyurmaktadır (Singer, 2005). Halk, ekonomik imkanları doğrultusunda kendine özgü yollarla yemek yaparak, hoşgörü ve zengin özelliklere sahip olan imparatorluğun mutfak kültürü ile beslenerek zenginleşmiştir (Birer, 1990).

Cumhuriyetin ilanıyla yaşanan birtakım değişmeler toplumun yemek kültüründe değişmesine sebep olmuştur. Cumhuriyet döneminde mutfak kültürü, Anadolu topraklarında daha önce yaşamış bütün toplulukların ve devletlerin mutfak kültürlerinin karışması ve etkileşimi ile oluşan yemeklerden meydana gelmiştir (Oktay, 2018, s. 98). Bu dönemde çeşitli restoranlar kurulmuştur. Batılılaşma, modernleşme, kentleşme, kadınların iş hayatına dahil olması, hızlı sanayileşme, gıda sanayisinin gelişmesi, kitle iletişim araçları, turizmin gelişmesi, fastfood tüketimi gibi sebeplerden dolayı Türk mutfağı değişime uğramıştır (Toygar, 1981; Tuncel, 2000).

Türk kültüründe yaşamın her döneminde ve sosyal faaliyetlerin büyük bir bölümünde yemek en önemli unsurdur. Mutfak kültürünü de içine alan doğum, düğün, bayram, imece toplantıları, ölüm ve bunun gibi sosyal faaliyetlerin tamamında yemek ön plandadır. Sofra adabı, yemeklerin dağıtım şekilleri ve misafirlerin ağırlanma şekilleri tamamen toplumların gelenek ve göreneklerine göre yapılmaktadır (Talas 2005, s. 278). Türk kültüründe kandil günlerinde komşulara, bayramlarda misafirliğe gelenlere, cenazelerde ise cenaze törenine ve mevlütlere katılan eş, dost ve tanıdıklara çeşitli yemekler ve tatlılar ikram edilmektedir (Güler, 2010a: 24). Böyle özel günlerde sunulan yemekler Türk halkının ikram konusunda oldukça cömert olduğunu göstermektedir (Halıcı, 1997, s.65).

Orta Asya göçebe yaşam biçiminden, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine kadar dayanan Türk mutfak kültürü, özgünlük konusundaki farklılığıyla dünyada önde gelen lezzetlere sahiptir. Köklü bir geçmişten günümüze ulaşana kadar gelişen mutfak kültürü Osmanlı Devleti'nin etkisiyle dünyada olan sayılı ve eşsiz mutfaklarından biri konumuna gelmiştir. Bu durum Türk gastronomisini diğer mutfaklardan ayrıcalıklı kılmaktadır (Oktay, 2018, s. 108). Asya ve Anadolu coğrafyasının sunduğu ürünlerin çeşitliliği, tarih dönemleri boyunca diğer kültürlerle etkileşim içinde olunması, Selçuklu ve

Osmanlı saraylarında gelişen lezzetler, Mezopotamya'dan gelen Anadolu mutfak kültürünün varlığı gibi etkenler Türk mutfağının zenginliğini ve renkliliğini oluşturan unsurlardır. Bu ifadelere bakılarak Türk mutfak kültürü Orta Asya'daki mutfak kültürünü de içinde barındıran fakat göçler ile gelişen ve Anadolu'da ortaya çıkan bir sürecin bütünüdür.

Türk mutfak kültürü coğrafi bölgeler, iller, ilçeler hatta köyler arasında bile farklılıklar göstermektedir. Bu durum bölgelerin özelliklerini yansıtan yemekleri oluşturmakla birlikte yöresel mutfak kavramının gelişimine destek olmaktadır. Her coğrafyanın kendine has, mutfak kültürü ve pişirme yöntemleri bulunmaktadır (Maviş 2003, s.58). Dolayısıyla Türkiye coğrafyasının farklı iklim özelliklerine sahip olması ve bölgelerde yetişen tarımsal ürünlerinin çeşitliliğinin fazlalılığı mutfak kültürlerini ve yemek çeşitliliğini oluşturmaktadır.

2.3. Yöresel Muftak

Yöresel mutfak yörenin coğrafi şartlarına göre elverişli ürünler içeren, yöreye has ürünlerin kullanılmasıyla yapılan ve kültürü yansıtan yemeklerden oluşmaktadır. Aynı zamanda nesilden nesile aktarılan, zamanla birlikte değişkenlik gösteren, gelişerek zenginleşen, yeme-içme adetleri, sofra düzenleri gibi unsurları kapsayan bir yapıdadır. Kültürlerarası etkileşimin çoğalmasıyla insanların, deneme yanılma yolunu kullanarak yeni pişirme teknikleri geliştirmeleri, yeni araç ve gereçler kullanma ihtiyaçları yöresel mutfakların şekillenmesini etkilediği düşünülmektedir (Sandıkçıoğlu 2007, s. 45).

Yöresel mutfak kavramını Şengül ve Türkay (2015) yaptıkları bir çalışmada, "yöreye özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkı tarafından kendine özgü usullerde pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin bütünü" olarak tanımlamaktadır. Diğer bir tanıma göre, yöresel mutfak bir bölgenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerle birlikte bunların hazırlanması, pişirilmesi, tüketimi, saklanması ve servis yöntemleri, mutfağın konumlandırılması ve mimarisi ile yemek törenleri, geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kültürel yapıdır (Toksöz & Aras, 2016). Mil ve Denk (2015) ise çalışmalarında, yöresel mutfağı, bölgenin geleneği haline gelmiş, kültürüne yerleşmiş ve bölge insanı tarafından diğer yemeklerden daha üstün görülen yiyecekler olarak tanımlamaktadır.

Tarih boyunca var olmuş tüm uygarlık halkları ellerindeki imkanlar doğrultusunda kendilerine has ürünler geliştirmişlerdir. Bu ürünler başlarda karın doyurma amacıyla ortaya çıksa da zamanla bu amacını tat almaya yöneltmiştir. Hazırlanan yemeklerin üzerinde coğrafi etkenler de önemli bir rol oynamış, tarihsel ve kültürel birikimin harmanlanması ile yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Göker, 2011). Bu yöresel ürünler ve bunları tüketme alışkanlıkları yemek kültürünü doğurmuş bu olgu etrafında şekillenen mutfak kültürlerini de ötekilerden ayıran bileşenler yöresel yemek kavramını ortaya çıkarmıştır (Saatçi, 2019). Bölgeye has malzemelerin bir araya getirilerek yapıldığı yöresel yemekler, yöresel mutfak kültürünün oluşmasında rol oynayan en önemli unsurudur. Yöresel yemekler yapıldıkları bölgeye tanıtım, ekonomik anlamda gelişme, sürdürülebilirlik, kimlik ve imaj açısından da fayda sağlamaktadır.

Yöresel mutfaklar, yörede yaşayan halk tarafından gelenek haline getirilmiş, yöre kültürüne yerleşmiş ve yöreyle özdeşleşmiş yemeklerden oluşmaktadır. Yöresel mutfak unsurlarının ortaya çıkmasında etkili olan faktörlere örnek olarak; dini etkiler, gelenek görenekler, coğrafi şartlar, tarihsel gelişim ve iklim özellikleri verilebilir. Varlığını sürdürmeyi başarmış tüm mutfakların kendilerine has özellikleri bulunmaktadır. Bu özgün unsurlar mutfakları birbirinden ayırarak birbirleri arasında farklılıklar sağlamaktadır (Büyükmehmetoğlu, 2020, s. 22). Belirli bir bölgede yetişen ve genellikle bölgenin adıyla anılan yöresel ürünler, yöresel mutfak kültürünün oluşumunda etkisi olan diğer önemli unsurdur. Yöresel ürünler sayesinde toplumların geçmişlerindeki yeme içme alışkanlıkları konusunda fikir sahibi olmamız mümkündür (Küçükyaman, Demir ve Bulgan, 2018). Yöresel ürünlere örnek olarak, Bursa'nın iskenderi, Ezine'nin peyniri, Edirne'nin ciğeri, Malatya'nın kayısısı, Isparta'nın gül ürünleri, Kayseri'nin mantısı verilebilir (Köksal, 2014).

Bunlar haricinde yemek depolanırken, hazırlanırken veya tüketilirken kullanılan araç gereçler de yöresel mutfak kültürü açısından önemli bir unsurdur. Geçmişten günümüze insanoğlu yemekleri hazırlamak ve sunmak için bazı mutfak araç ve gereçleri geliştirmişlerdir. Yemeğin hazırlanmasında ve sunulmasında farklılıklar oluşturan bu araç gereçler toplumdan topluma, bölgeden bölgeye değişiklikler göstermektedir. Uzak doğu ülkelerinde yemeklerin çatalın yerini alarak çubuklar ile tüketilmesi mutfak kültürünün bu bakımdan farklılaştığının bir örneğidir (Merdol, 1998).

2.3.1. Karadeniz bölgesi mutfak kültürü

Karadeniz Bölgesi adını kuzeyinde bulunan Karadeniz'den alarak Sakarya Ovası'nın doğusundan itibaren Gürcistan sınırına kadar devam eden yaklaşık 116.169 km ^{2}lik yüzölçümü ile Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden üçüncü büyük bölgesidir. Toplam 18 ilden oluşan bölge; Batı Karadeniz (Bolu, Düzce, Bartın, Karabük, Kastamonu, Zonguldak, Sinop), Orta Karadeniz (Çorum, Amasya, Tokat, Samsun) ve Doğu Karadeniz (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize, Artvin, Gümüşhane, Bayburt) olmak üzere üç bölümde ele alınmaktadır.

Şekil 2.1. Karadeniz Bölgesi Siyasi Haritası

Karadeniz Bölgesi'nin kıyı ile iç bölümleri arasında görülen büyük iklim farklılıkları vardır. Bunun sebebi, dağların kıyı kesiminin nemli havasını iç kesimlere geçmesini engellemesidir. Buna bağlı olarak da yetişen tarım ürünlerinde değişiklikler gözlemlenmektedir. Kıyı kesimlerinden iç kesimlerine doğru gelindiğinde yağış oranı azalarak karasal iklimin özellikleri ile sıcaklık düşmektedir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesimlerinde kış mevsiminde sıcaklık fazla düşmediği için turunçgiller, fındık, çay, zeytin gibi ürünler yetişebilmektedir. Kıyı kesiminin aldığı düzenli ve fazla yağış sayesinde tarım ürünleri fazla sulamaya ihtiyaç duymamakla birlikte nadas tarımı oldukça az görülmektedir. Bölgenin her mevsim yağış alması, yaz kuraklığında yetişmeye elverişli (buğday, arpa, yulaf, pamuk vs) ürünlerin yetişmesine engel olmaktadır. Bu sebepten kıyı bölümlerinde tahılın yerini mısır alarak bölgenin temel gıdası olmuştur. İç kesimlerde yağış miktarının kıyıya göre daha az olması orman örtüsününde az olmasına neden olmuştur. Böylelikle tahıl ve şekerpancarı gibi ürünler ön plana çıkmıştır. Bölge bulunan nüfusun % 70'i gibi büyük bir oranı geçimini tarım üzerinden sağlamaktadır.

Bölgenin en verimli tarım arazileri genellikle kuzeye bakan yamaçlarda konumlanmıştır. Karadeniz Bölgesi'nin başlıca geçim kaynağı olan sebze ve meyveler aşağıda sıralanmıştır (Gökçe, 2016, s.6).

Fındık: Doğuda Çoruh Vadisi üzerinde Borçka ilçesi çevresinde başlamakta olan fındık bahçeleri batıda Düzce'nin ilçesi olan Akçakoca'ya kadar devam etmektedir. Özellikle Giresun, Ordu ve Trabzon illeri ile Doğu Karadeniz; Sakarya, Bartın, Zonguldak illeri ile Batı Karadeniz olmak üzere iki bölgede yetiştirilen fındık en önemli tarım ürünlerinden biridir (www.fiskobirlik.org.tr). Karadeniz Bölgesi ile özdeşleşmiş olan fındık; meyvesi, yağı, kabuğu, yaprağı ve zurufu ile birçok alanda kullanılmaktadır (Fındıkta Verim ve Kaliteyi Artırma Projesi, 2014, s.13).

Çay: Üretim alanı oldukça kısıtlı olan ürünlerin başında gelen ürün, Giresun ilinden başlayarak Gürcistan'a kadar olan Doğu Karadeniz kıyı şeridinde yetiştirilmeye elverişlidir. Rize ilinin çevresinde üretimin yoğunlaştığı görülmektedir. 2018 Çaykur İstatistiki Bülteni'ne göre Türkiye'deki çay üretiminin tamamı bu bölgeden sağlanmaktadır.

Tütün: Yağış oranı düşük ve iklimi daha ılıman olan Samsun, Amasya ve Tokat illerinin çevresini kapsayan Orta Karadeniz'de yetiştirilen tütün, Batı Karadeniz'de Düzce ilinde de üretilmektedir. OKA'nın 2019 da yayınladığı II. Uluslararası Tütün Çalıştayı Sonuç Raporu'na göre Türkiye'deki tütün üretiminin % 13'ü Karadeniz'den karşılanmaktadır.

Mısır: Karadeniz Bölgesi'nin bütün kıyı boyunca yetiştirilen mısır bölge halkının temel besin maddelerindendir. Fakat ekonomik bakımdan bölge ticaretine herhangi bir katkısı yoktur.

Pirinç: Türkiye'de üretilen pirincin büyük çoğunluğu, Samsun ili çevresinde Bafra ve Çarşamba delta sahaları ile Kızılırmak ve Yeşilırmak kollarında yetiştirilmektedir. Osmancık, Tosya ve Terme ilçeleri pirinç üretimi bakımından önemli tarım sahalarıdır.

Elma: Orta Karadeniz'de Amasya ili başta olmakla birlikte Kastamonu ve Tokat illeri çevresinde üretimi yapılmaktadır.

Şekerpancarı: Amasya, Tokat ve Kastamonu illeri çevresinde üretimi yapılmaktadır. Kullanıldıktan sonra kalan posası ise hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir.

Keten-kenevir: Kastamonu ili başta olmakla birlikte Sinop ve Zonguldak illeri çevresinde üretiminin geliştiği görülmektedir.

Soya Fasulyesi: Türkiye soya üretiminde dünya birincisi konumundadır. Ülkemizde Adana ve Mersin illerinden sonra en çok üretim Samsun, Ordu, Giresun illeri çevresinde yapılmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2024).

Zeytin: Soğuktan korunmuş Çoruh Vadi oluğu olan Artvin'in Yusufeli ilçesinde mikroklima bir bölgede tarımı yapılmaktadır.

Turunçgiller: Kıyı kesimde görülen kış mevsiminin ılık havası sebebiyle Rize ili çevresinde üretimi sağlanabilmektedir.

Kivi: Son zamanlarda tarımı yapılmaya başlayan kivi, Ordu, Giresun, Rize ve Trabzon illeri çevresinde üretilmektedir.

Sarımsak: Kastamonu Taşköprü'de üretimi yapılmakla birlikte dünyaca bilinen bir tarım ürünüdür.

Karadeniz mutfağını şekillendiren önemli etkenlerden birisi coğrafya etkisidir. Dağların denize paralel olması, engebeli arazi nedeniyle tarım alanlarının az olması ve bölgenin her mevsim yağış alması mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir. Mutfak kültürünü şekillendiren bir diğer önemli etken ise yörede yetişen ürünlerdir. Karadeniz Bölgesi yemeklerine bakıldığında genellikle sadece yörede yetişen ürünler kullanılarak yemekler yapılmaktadır. Bölgenin geniş bir coğrafyaya yayılım göstererek, Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Marmara bölgelerine sınır olması, bu bölgelerdeki mutfak kültürleriyle birlikte etkileşim içinde olmasını sağlamıştır. Aynı zamanda bölgenin batısında, ortasında, doğusunda yetişen ürünlerin farklılıkları nedeniyle yemekler de farklılıklar göstermektedir. Buna rağmen Türkiye'de Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü diğer bölgelere kıyasla daha az değişim geçirmiştir (Dokur, 2009; Halıcı, 2001). Karadeniz Bölgesi mutfak kültürüne genel olarak bakıldığında pratik yapılabilen yemeklere sahip olduğu görülmektedir. Bölge bir bütün olarak ele alındığında sık tereyağı kullanımına rağmen yetişen tarım ürünleri ve pişirme teknikleri incelendiğinde, sağlıklı ve dengeli beslenme şartlarına uygun bir mutfak kültürü olduğu görülmektedir (Doruk, 2020).

Türkiye sınırlarında en fazla yağış alan bölge olan Karadeniz'de yağışın fazla olması çay üretimini sağlarken dağların denize paralel olması kıyı kesimde balığın daha çok

tüketilmesini sağlamıştır. Bölgede engebeli arazi ve sınırlı tarım alanları olması nedeniyle sınırlı türde sebze yetiştirilmesine rağmen sebze yemekleri mutfak kültüründe ön plandadır. Karadeniz'e has pirinçli bir yemek olan dible, çeşitli sebzeler ve otlarla yapılmaktadır. Yenebilen yabani otlar ve mantar türleri çorbalarda ve börek çeşitlerinde sıkça kullanılmaktadır (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata, 2017). Yöre halkı, yaşadıkları bölgenin zorunluluğu olan koşullar ile kendini sınırlandırmış, hayatlarını doğanın belirlediği ortamlarda sürdürerek kendi imkanları doğrultusunda yaratıcılıklarını geliştirmiştir (Civelek, 2005). İklim şartları elma, mandalina, ayva, hurma gibi farklı meyvelerin yetişmesine imkan tanımış olsa bile bahçe üretimi için yeterli alanların bulunmaması sebebiyle genellikle aile içinde tüketime yönelik üretim sağlanmaktadır. Aynı zamanda 1990 yılından itibaren, bölgede ticari amaç güdülerek kivi üretimine başlanmıştır.

Hayvancılık ekonomik olarak bölgede önemli bir gelir kaynağıdır. Kıyı bölgelerinde bitki örtüsünün gür olması, yüksek dağ yapılı ve engebeli bir araziye sahip olması ve nemli iklim şartları sebebiyle büyükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Küçükbaş hayvancılık sıklıkla bölgenin iç bölümlerinde olan ovaların kenarlarında yapılmaktadır. Hayvancılığa bağlı olarak tereyağı, peynir, süt ve süt ürünlerinin bölge mutfak kültüründe yeri önemli bir konumdadır. Dağlık bölgelerde önemli bir geçim kaynağı olan hayvancılığa rağmen, et ürünleri bölge mutfağı içinde büyük bir pay almamıştır. Bunun sebebi ise Karadeniz'de hayvanların etlerinden ziyade sütleri için beslenmesi ve kış zamanında hayvanların otlayacağı alanların yeterli olmaması ile beslenmelerinin zorluğudur. Et ürünleri daha çok etli sarma ve köfte gibi yapılan yemeklerin içine eklenerek veya kıyma halinde kullanılmaktadır. Özellikle kemik parçalı etler veya etin sıyrılıp kullanılmasından geriye kalan kemikler kuru fasulye ve karalahana gibi yöresel yemeklerin yapımında sıkça değerlendirilmektedir (Gökçe, 2016, s.7-8). Bunun haricinde kavurma, tava yemekleri, köfte ve pide çeşitleri, kuzu dolması ve piran Karadeniz Bölgesi mutfak kültüründe olan et yemeklerine örnek olarak verilebilir.

Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü düşünülünce akla ilk gelen ürünlerden biri olan balık ve özellikle hamsi kıyı bölgelerde sık tüketilmektedir. Doğu Karadeniz kesimindeki insanlar için balık kimliğinden çıkarak başlı başına yemek kabul edilen hamsi, mutfak kültürüne yerleşerek (Düzgüneş, 2010, s.8), yöresel ve kültürel bir zenginlik halini almıştır (Boran ve Albayrak, 2014). Öyle ki hamsi; hamsili pilav, hamsi kuşu, hamsi buğulama, hamsili ekmek, hamsi köftesi, hamsi kaygana, hamsi böreği, hamsi tava, hamsili çorba, hamsili pide gibi birçok yemekte kullanılmaktadır. Hamsiye özel fıkralar, şiirler, türküler

bulunmaktadır (Boran ve Albayrak, 2014). Bunun yanı sıra, hamsinin dünya ülkelerinde bilinir olması çok eski zamanlara dayanmaktadır. 1670'li senelerde seyahat eden meşhur gezgin Evliye Çelebi, Seyahatnamesi'nde hamsiyi "Muhabbet edüp üzerine bin can ile kurban olup bet şirası mahalinde kavga dövüş edüp kan ettiler, mahi canım hapsi (hamsi) balığıdır" ifadesiyle tanımlamıştır. Ana maddesi hamsi olan kırk farklı yemekten bahsetmektedir (Boran ve Albayrak, 2004; Dokur, 2009; Kabacık, 2016). 31 Ocak-21 Mart tarihleri arası "Hamsin" zamanı olarak isimlendirilen dönemde dellalların hamsinin çıktığını duyurmasıyla herkesin hamsi çıkan yere akın ettiğini esprili bir şekilde anlatan Evliya Çelebi, yazdığı on ciltlik kitabında tek sefere mahsus hamsi pilakisi tarifine yer vermiştir. (Örek ve Bingel, 2000, s.99; Düzgüneş, 2010, s.7-8). Bu bilgilere bakıldığında, Evliya Çelebi'nin bölgedeki mutfağa hakim olan hamsi kültüründen oldukça etkilendiği görülmektedir. Bölgenin en önemli hayvansal gelir kaynaklarından biri balıkçılık olsa da Karadeniz'in iç kısımlarında balık tüketiminin sınırlı olduğu bilinmektedir. Deniz kıyısından 20-30 kilometre kadar iç kısımlarda olan yerleşim yerlerinde bile deniz balıklarının az sıklıkla tüketildiği görülmektedir (Dokur, 2009, s.4). Bunun yanı sıra Türkiye yapılan balık üretiminin % 80 gibi büyük bir kısmı Karadeniz'den karşılanmaktadır. Fakat son zamanlarda aşırı ve bilinçsiz avlanma ile denizlerin kirlenmesi sebepleriyle balık üretiminde gerileme söz konusudur.

Karadeniz Bölgesi'nde önemli bir yer tutan diğer hayvancılık faaliyeti ise arıcılıktır. Bölgenin fiziki özellikleri, arıcılık bakımından büyük potansiyellere sahiptir. Karadeniz kıyısından itibaren yaylalara ve bölgenin ardındaki yarı kurak yerlere kadar olan geniş bir bölümde bulunan zengin ot topluluğu ve bu otların farklı dönemlerde çiçek açmaları, arıcılığın bölgede yapılmasına imkan sağlamaktadır. Türkiye'nin en çok bal üreten ili Ordu'dur. Ülkemizde üretilen toplam bal miktarının yaklaşık %55'i Ordu ilinde üretilmekle birlikte bu üretimi sırasıyla; Muğla, Adana, Mersin, Aydın, İzmir, Balıkesir, Sivas, Antalya ve Denizli illeri takip etmektedir. Bunun yanı sıra Rize Anzer ve Artvin Macahel yöresinin balları çok ünlüdür.

Batı Karadeniz Bölgesi'nin mutfak kültürü ele alındığında Bolu ili mutfağının, ön plana çıktığı görülmektedir. Karadeniz bölgesinin genel karakteristik özelliklerinden farklılık gösteren Bolu mutfağı aynı zamanda aşçılık mesleğinin yaygınlığıyla isminden bahsettirmektedir. Bal kabağı ve patates bölgede çoğunlukla yetişmekte ve kabaklı gözleme, kabaklı hoşaf, kabaklı baklava, paşa pilavı, saray helvası, patatesli ekmek gibi farklı yöresel lezzetler yapılmaktadır. Bölgenin çok yağış alması mantar çeşitliliğinin de

fazla olmasını sağlamıştır. Böreklerde, pilav çeşitlerinde, çorbalarda ve etli yemeklerde mantarlar kullanılmaktadır (Öztürk, 2008, s.129).

Düzce ili yöresel mutfak kültürü, farklı etnik grupların (Çerkez, Abhaz, Çeçen, Laz, Kürt, Boşnak, Arnavut, Arap, Arnavut, vb.) bölgeye göç etmesi sonucunda zenginleşmiştir. Çerkez tavuğu, haluj, melengüççeği tatlısı, mancarlı pide gibi yöresel lezzetlere sahiptir. Kastamonu ili, Taşköprü sarımsağı, kuyu kebabı ve çekme helvası ile meşhurdur. Bölgede eğşili pilavda kullanılan atadan kalma Anadolu tohumlarıyla siyez buğdayı günümüzde de yetiştirilmektedir. Köklü bir saray mutfağı geçmişine sahip olan Karabük ili, kavurma ve kıyma gibi hayvansal ürünlerde bölgeyi aydınlatmaktadır. Safranbolu (Karabük), safran baharatının vatanıdır. Zonguldak ilinde sanayileşmenin artmasıyla birlikte bölge göç almaya başlamıştır. Bu göçler mutfak kültürünü büyük ölçüde etkilemiştir. Devrek beyaz baklavası ve Çaycuma manda yoğurdu, Devrek cevizli kömeci, Karadeniz Ereğli Osmanlı çileği bölgede meşhur ürünlerdir. Bartın ili, Osmanlı Devleti döneminde tavuk yetiştiriciliğiyle bilinirlik sağlamıştır. Bartın'da tavuk hamuru gibi olan su buharında pişirmesi yapılan ve başka hiçbir yerde görülmeyen bölgeye özgü bir yemek bulunmaktadır (Kabacık, 2016; Şengül, 2016). Düğün ve bayram gibi özel gün sofralarında ikram edilen deli oğlan sarığı, su böreği, tavuklu börek, beyaz baklava, gözleme, gelin teli gibi tatlar yöresel mutfak olan ve sık sık sofralarda sunulan yemeklerdendir (Eren, 2014, s.15). Sinop ilinde bayramlarda lokul veya nokul olarak adlandırılan bir hamur işinin tatlısı, tuzlusu, mayalı ve mayasız çeşitleri, cevizli, patatesli ve ıspanaklı çeşitleri yapılmaktadır. Bunun haricinde bölgede sıklıkla Sinop mantısı, Sinop lakerdası, Sinop kestane balı tüketilmektedir.

Orta Karadeniz Bölgesi mutfak kültürüne bakıldığında eski Türk yemekleri ile Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi'nin yemeklerinin etkisi olduğu ve bunların harmanlanmasıyla oluştuğu görülmektedir. Tokat ili kendine has bir sobada pişen Tokat kebabı ile meşhurdur. Bununla birlikte yeşil mercimek, bulgur ve çeşitli yeşilliklerle yapılarak Tokat'ın meşhur asma yaprağıyla tüketilen sulu bir salata olan bat, bu bölgede tüketilmektedir. Tokat ilinin Zile ilçesinde genellikle el yapımı sucuk, çemen ve pastırma ile yapılan ve mahalle fırınlarına gönderilerek pişirilen keşkekler günümüzde de devam eden geleneklerdendir. Amasya ilinde tel tel dağılan cevizli ve haşhaşlı olarak yapılan Amasya çöreği, sıkma tarhana, patlıcan pehli, etli çiçek bamyası yemeği, Merzifon keşkeği yaygın olarak tüketilmektedir. Bunlar haricinde Amasya elması tüm ülkede bilinmekte olan bölgeye özgü bir elma türüdür (Kabacık, 2016). Orta Karadeniz Bölgesi toprakları

içerisinde olmasına rağmen İç Anadolu mutfak kültürüne daha fazla benzerlik gösteren Çorum ilinde, koyun etiyle yapılan yemekler, kavurmalar ve kebaplar yaygın olarak tüketilmektedir. Çorum leblebisi, kuru mantısı, yanıç böreği de diğer meşhur yöresel yiyeceklerdendir. Samsun ili ise; Çakallı menemeni, Çarşamba pidesi, Çarşamba keşkeği, Çarşamba kıvratması ile ön plan çıkmaktadır.

Doğu Karadeniz mutfağı düşünüldüğünde, çay, fındık, hamsi ve mısır akla ilk gelen ürünler arasında sayılmaktadır. Genel olarak bakıldığında, bölge mutfağında bulunan yöresel lezzetler kısa zamanda hazırlanabilen ve pratik olan yemeklerdir. Doğu Karadeniz mutfak kültüründe yapılan yöresel yemeklerin pratik olmasının sebebi bölgede yaşayan kadınların ev haricinde birçok işle uğraşıp, yemek yapmaya uzun vakitler ayıramamasıdır (Çokişler, 2013, s. 222). Bölgedeki mutfak kültürü, Gürcistan ve Kafkaslarla benzerlik taşımaktayken yemeklerde göçlerin etkisiyle Laz ve Gürcü benzerlikleri de bulunmaktadır (Kabacık, 2016). Doğu Karadeniz mutfağına özgü ürünler Karadeniz bölgesinin mutfak kültürünün en önemli temsilcileri konumundadır. Karadeniz bölgesi mutfak kültürü düşünüldüğünde akla gelen ilk ürünler genellikle Doğu Karadeniz bölgesinde bulunan ürünlerden oluşmaktadır.

Bölgenin sıkça tüketilen ve en bilindik temel gıdalarından biri olan mısır ve mısır ununda yapılan yiyeceklere örnek olarak; mısır ekmeği, kuymak, muhlama, mısır unu çorbası, hamsi tava, karalahana çorbası verilebilir. Mutfaklarda kullanımının yaygın olmasından ötürü gelenekselleşmiş bir ritüeli vardır. Karadenizli köy kadınları topladıkları mısırları açmak için bir araya gelirler. Şarkılar, türküler, maniler eşliğinde hep birlikte bu işi yaparlar. Soyulan kabuklar hayvanlara yem olarak verilirken taneleri un halinde veya taze olarak kullanılmaktadır. Aynı zamanda püsküllerı ise bazı yörelerinde sarma sigara olarak kullanılmaktadır. Burdan anlaşılmaktadır ki mısırın hiçbir bölümü ziyan olmadan tamamıyla bölge halkı tarafından değerlendirilmektedir.

Türkiye'deki hamsinin % 90 gibi büyük bir bölümü Karadeniz Bölgesi'nden çıkmaktadır (Örek ve Bingel, 2000, s.99). Bu durum doğal olarak Doğu Karadeniz mutfak kültürünü etkileyerek hamsinin bölgede ön plana çıkan önemli besin kaynaklarından biri olmasını sağlamıştır. Bölge ile tamamen özdeşleşmiş bir diğer unsur olan çay ise, özellikle kahvaltı öğünlerinde olmakla birlikte günün her saatinde sıklıkla tüketilmektedir. Çay bölgenin önemli bir geçim kaynağı olarak var olmakla birlikte yalnızca Karadeniz'de değil Türkiye'nin her yerinde sevilerek tüketilen bir içecek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye'de çay üretimi 1924 yılındaki tarımsal denemeler ile başlayarak (Saklı, 2013, s. 23), alınan olumlu sonuçlar karşılığında Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yaygınlaşmış ve zamanla bölge çay ile tanınır olmuştur (Şengül, 2015, s. 55). Türkiye'deki çay üretimi Trabzon, Rize, Artvin, Ordu ve Giresun illerinde gerçekleştirilmektedir. 2011 yılının verilerine bakıldığında, bu illerden çay üretim alanlarının % 65,6'sı (497.395 dekar) ve çay üretiminin % 75,4'ü (942.424 ton) ile Rize ili ilk sırada bulunmaktadır. Rize ilini sırayla, Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu illeri takip etmektedir (Akbulut vd., 2013, s. 205).

Fındığın dünyadaki en verimli yetişme koşullarını sağlayan yer Doğu Karadeniz Bölgesi'dir. Özellikle Giresun ve Ordu illeri ile özdeşleşmiş olan fındık; meyvesi, yağı, kabuğu, yaprağı ile pek çok alanda kullanılarak hem Türkiye hem de Karadeniz bölgesi için ekonomik değeri yüksek olan bir tarım ürünüdür. Dünya üzerindeki ülkelerden fındık üretiminin sağlanabildiği uygun hava şartlarına sahip birkaç ülkeden biri olan Türkiye, dünyadaki toplam fındık üretiminin %75'ini karşılamaktadır. Ayrıca %70-75 oranlarında ihracat ile hem üretim hem satış konularında ilk sırada yer almaktadır (www.ftg.org.tr). Türkiye'de üretilen fındıkların %80'lik bölümü Karadeniz Bölgesi'nden sağlanmaktadır. Başta Giresun, Ordu, Trabzon illeri ile Doğu Karadeniz; Sakarya, Bartın Zonguldak illeri ile Batı Karadeniz olmak üzere iki bölgede yetiştirilmektedir (www.fiskobirlik.org.tr).

Bunlar haricinde bölgenin fazla yağmur alması, farklı ve çeşitli otlar ile bahçe sebzeciliği üretimini olumlu yönde etkilemektedir (Kızılırmak vd., 2014). Bu bağlamda Doğu Karadeniz mutfak kültüründe çeşitli otlar ve sebzelerin dört mevsim tüketimi görülmektedir. Kiraz, karalahana ve fasulye turşusu kavurması ile madımak buna örnek olarak verilebilir. Doğu Karadeniz mutfak kültüründe büyük bir yer tutan karalahana, turpgillerden olmakla birlikte kış sebzesi olarak yetiştirilir. Yunanca "yenilebilen sebze" anlamını taşıyan ve her mevsim tüketilebilen karalahana, bölgede kelam, pezuk, lu/lugu/luku (Lazca), şaviphali (Gürcüce) isimleri ile de kullanılmaktadır (Öztürk, 2005, s. 957-958). Doğu Karadeniz insanın temel besin gıdalarından biri olan karalahana, bölgede fazlaca yetiştirilmekle birlikte bölge insanları tarafından çok sevilerek sıklıkla tüketilmektedir. Bunun yanı sıra besleyici özelliğe sahip olmasıyla çorba, sulu yemek, kavurma ve sarma gibi farklı yemekler şeklinde tüketilmektedir (Şengül, 2015, s. 52).

Ordu ili galdirik kavurması, melocan kavurması, fasulye diblesi, Kabataş helvası, Mesudiye kuru ekmeği, zetiyani, fındıklı burma tatlısı, Perşembe ceviz helvası, Ordu yağlısı, Sakarca mıhlaması, Yalıköy köftesi ile meşhurdur. Tarih boyunca birçok topluma

ev sahipliği yapmış olan Giresun ilinde ise ısırgan yemeği, Alucra oğlak kebabı, fındık ezmeli kadayıf tatlısı, çalıçiçeği çorbası, sakarca kızartması, yağlaş, merevcan kavurması, Şebinkarahisar karadutu, Çavuşlu ekmeği ön plana çıkmaktadır. Kendine özgü yöresel bir mutfağa sahip olan Trabzon ilinde iklim ve coğrafyanın mutfak kültürüne etkileri görülmektedir (Mutlu, 2015, s. 3). Akçaabat köftesi, Hamsiköy sütlacı, Sürmene pidesi, pazı pilakisi, zimilanç (merülcen), sarambula, mismilanga, simirgan, pazı burmalısı, kuymak, karalahana yemeği ve sarması, hamsili pilav, hamsi tava en meşhur olduğu lezzetlerdendir. Ayrıca 100 yıllık bir geçmişe sahip olduğu bilinen ve 450 gram büyüklüğünden başlayarak 7,5 kiloya kadar farklı ağırlıklarda yapılıp odun ateşi ile taş fırınlarda pişen lezzetinin yanında uzun süre dayanıklı olması ve çabuk küflenmemesi en belirgin özelliği olan Vakfıkebir ekmeği de Trabzon ilinin sıyrılan lezzetleri arasındadır (Şengül, 2015, s. 51). Rize mutfağının önemli bir lezzeti olan kavurma, sabah kahvaltılarında ve diğer öğünlerde sıcak olarak tüketilebildiği gibi aynı zamanda soğuk olarak da tüketilir. Nişan ve düğün yemeklerinde sıklıkla tercih edildiği görülmektedir (Başaran ve Can, 2015, s. 663). Bunun yanı sıra Ayder balı, Anzer balı, Derepazarı pidesi, baston ekmeği, muhlama, pepeçura, Çayeli kuru fasulye yemeği, Laz böreği, mısır ekmeği, enişte lokumu gibi lezzetler Rize mutfağında yer almaktadır. Karadeniz'in Doğu Anadolu Bölgesi'ne açılan kapısında bulunan Gümüşhane ilinde deleme peyniri, dut pestili, Gümüşhane ekmeği, Gümüşhane kömesi, kuşburnu çorbası, kelkit ketesi, şiran kök pekmezi, kürtün araköy ekmeği, kuşburnu nektarı, kalacoş, evelek dolması, asma yaprağı sarması, Lalanga böreği, siron, hınkal, kocakarı gerdanı, pestil, kuşburnu pervedesi gibi yemeklere rastlanılmaktadır. Karadeniz'in Doğu Anadolu'ya açılan bir diğer kapısı olan Bayburt ilinde ise lor dolması, ekşi lahana yemeği, kara pancar yemeği, kavut çorbası, Bayburt ketesi, süt böreği, tatlı çorba, yalancı dolma, galacoş sevilerek tüketilen yemeklerdendir. Kendine has iklimi ve coğrafyası ile Artvin ili Hatila balı, puçuko, Arhavi kestane balı, Hopa hamsili ekmeği, Şavşat ketesi, Hopa Laz böreği, Borçka demir elması, cinçar çorbası, tutmaç çorbası, cağ kebabı, hasuta, kalaco gibi lezzetleriyle meşhurdur.

2.4. Artvin İli Genel Özellikleri

Bu bölümde ''Artvin İli Genel Özellikleri'' başlığı altında ülkemizin Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz kısmında yer alan Artvin ilinin kısa tarihi, coğrafi konumu, fiziki özellikleri ve beşeri özelliklerinden bahsedilmektedir.

2.4.1. Artvin ili tarihi

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde bulunan Artvin ilinde, Şavşat ilçesi Neşeli Köyü'nde gerçekleştirilen kazılardan ve Dede Korkut Destanları'nda bölgeyi hakimiyet altına alma çabalarından anlaşılacağı üzere ilk yerleşimci kavim M.Ö. 2000 yılından itibaren Hurriler olmuştur (Şenol, 2016, s. 173). Hurrilerin soyundan gelen Urartular, M.Ö. 831 yılında Van (Tuşpa) şehrini başkent yaparak kuzey sınırları Artvin iline kadar uzanan Anadolu merkezli bir devlet kurmuştur. M.Ö. VII. yüzyılın son yılları ile M.Ö. VI. yüzyılın başlarında İskitler, Urartuların yerleşim merkezlerine baskınlar düzenlemiş ve bu yerleri yakıp yıkmışlardır (Durmuş, 1993). Ardından Artvin ili, merkezi Kafkasya olan İskitlerin batı sınırında yer almıştır (Artvin Valiliği, 2024). Artvin ilinde yaşayan diğer bir topluluk olan Kimmerler, Urartuların yıkılışında rol oynayarak bölgeye bir süre hükmetmişlerdir (Tarhan, 2002). Atlı olarak savaşan, iyi ok atan ve tarihteki ilk beyin ameliyatını gerçekleştirerek çağının öncüsü olan İskitlerden; Saspirler (İspirler) İspir-Yusufeli bölgelerinde, Tavlar (Taolar) Artvin-Ardanuç-Tavusker kesimlerinde, Akaraklar (Ekerek-Egerek) Acara çevrelerinde, Şavuşlar Şavşat çevrelerine ve Kalarçlar (Klarclar) da Ardanuç Kalesi civarına yerleşmişlerdir.

MÖ. 150 yılına kadar olan süreç boyunca Çoruh Havzasında Bulgar, Hun, Sabir, Hazar, Kıpçak, Avar, Ağaçeri, Kazak, Macar, Laz, Hemşin, Zor gibi çeşitli boylar yaşamıştır. İskitlerin hakimiyetinden sonra şamanizm inancına sahip olan Arsaklılar bölgeye hakim olmuştur. MS. 350'li yıllarda Bizans İmparatorluğu'nun etkisiyle İsevi dinini benimseyen Arsaklılar, orta çağların başlarında da Bizans hakimiyeti altına girmiştir. 646 yılında Hz. Osman'ın halifeliği döneminde yapılan girişimlerle Artvin ili İslam topraklarına katılmıştır. Bu tarihten sonraki yıllarda bölgenin idaresi Bizans İmparatorluğu ve İslam orduları arasında yapılan savaşlar sonucunda birden fazla kez el değiştirmiştir. 1068 yılında ise Artvin ili ve çevresinde Anadolu Selçuklu Devleti egemenliği var olmuştur. Bölge bir dönem Gürcü hakimiyeti altında kalsa da sonrasında yeniden Selçuklulara dahil olmuştur (Tuncel, 1991). 1536-1537 yıllarında Erzurum Beylerbeyi Dulkadirli Mehmed Han'ın harekâtı ile Artvin ili ve çevresi kesin olarak Osmanlı Devleti topraklarına dahil olmuştur. Kanuni Sultan Süleyman döneminde ikinci vezir aracılığıyla bölgede Livane sancağı kurulmuştur.

1877-1878 yıllarında yapılan ve tarihte 93 Harbi olarak anılan Osmanlı-Rus Savaşı'nın ardından Artvin, Ardanuç, Borçka, Şavşat ve Kemalpaşa savaş tazminatı olarak 3 Mart 1878 tarihinde imzalanan Ayastefanos Antlaşması ile Rus idaresine bırakılmıştır.

Bu anlaşmadan sonra 1917 yılında Rusya Çarlığı'nda Bolşevik İhtilali'nin gerçekleşmesiyle birlikte Osmanlı ve Rusya, 3 Mart 1918 tarihinde Brest-Litovsk Antlaşması'nı imzalamıştır. Bu anlaşma ile Rusya ve Türkiye arasındaki sınırın 93 Harbi öncesindeki haline getirilmesi kabul edilerek, 1918 yılı Mart ayında Osmanlı birliklerinin bölgeye girmesi sonucunda 40 yıl boyunca devam eden Rus işgali bitmiştir (Özdemir, 2002).

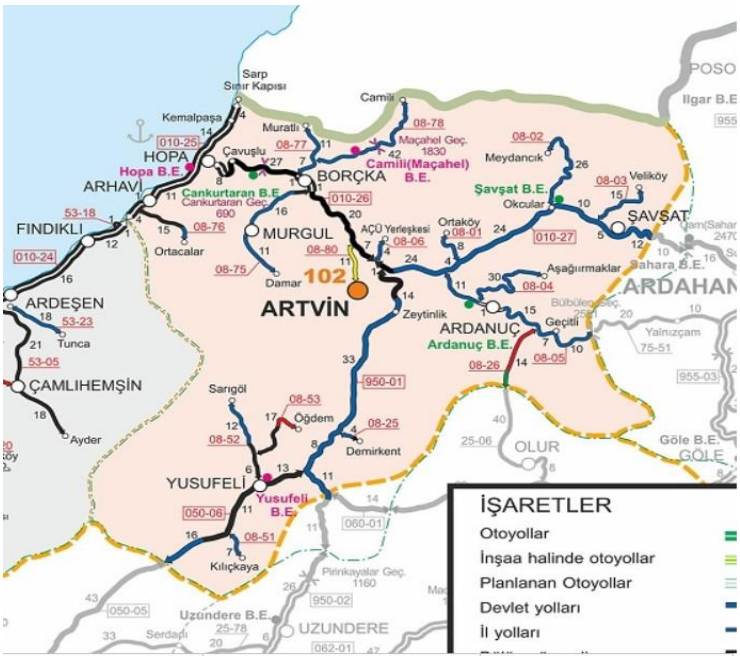
Fakat 30 Ekim 1918 tarihinde imza atılan Mondros Mütarekesi sonucunda Osmanlı Devleti ordusu Artvin ilininde içinde olduğu birçok bölgeden çekilmiştir. Erzurum Kongresi ve Sivas Kongresi'nde alınan karar ile, Mondros Mütarekesi imzalandığı tarihte bünyemizde olan toprakların ayrılmaz bir bütün olduğunun önemi vurgulanmıştır. Bu topraklara dahil olan Artvin ve çevresinde ödün verilmeyeceği net bir ifadeyle açıklanmıştır (Küçük, 1995). Ermenilerin Ruslardan destek alarak sınır kesimlerine işgal girişimleri üzerine Mustafa Kemal Atatürk 20 Eylül 1920 tarihinde Kazım Karabekir önderliğinde olan Doğu Cephesi harekâtının başlaması için emir vermiştir. Gümrü Antlaşması'yla 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşında kaybedilen Kars, Kağızman, Sarıkamış, Kulp ve Iğdır yeniden anavatana katılmıştır. Bu süre zarfında Bolşeviklerin Gürcistan üzerine yaptığı baskının hızlanmasıyla Gürcistan Devleti Türkiye ile görüşme talep etmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda, Batum'un Türkler tarafından geçici olarak işgal edilmesi kararına varılmıştır. Bununla birlikte Dışişleri Bakanı Ahmet Muhtar Bey'in Gürcistan'a verdiği nota göre, Artvin ve Ardahan'ın 23 Şubat tarihine kadar boşaltılmaması halinde askeri harekâta girişileceği bildirilmiştir (Safi, 2008).

23 Şubat 1921 tarihinde Gürcü elçisi Medivani'nin, Artvin ve Ardahan'ın Türkiye'ye bırakılmasını kabul ettiklerini bildirmesiyle, Artvin ve Ardahan anavatana katılmıştır. 6 Mart 1921 tarihinde Türk ordusu Artvin'e girmiştir. 11.Piyade Alay Komutanı Şükrü Paşa çektiği telgrafta Artvin'i ele geçirdiğini, Ardanuç'un ise yarın işgal edileceğini belirtmiştir. 7 Mart 1921 tarihinde gerçekleşen kurtuluş sonucunda Artvin halkı yıllar süren esaretten kurtulmuştur. 17 Şubat 1956 tarihinde günümüzde kullanılan adıyla Artvin adı verilmiştir (Tuncel, 1991; Coğrafya Dünyası, 2020).

2.4.2. Artvin ili coğrafi konumu

Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz bölümünde yer alan Artvin ili, 40° 35' ile 41° 32' kuzey enlemleri ve 41° 07' ile 42° 00' doğu boylamları arasında bulunmaktadır (Artvin Valiliği, 2023). 7.393 km² yüzölçümüne sahip olan Artvin ilinin yüzölçümü

toplam Türkiye yüzölçümünün (783.577 km²) % 0,9'u kadar bir bölümündedir. (Harita Genel Müdürlüğü, 2023). Artvin ili, doğusunda Ardahan ili, güneyinde Erzurum ili, batısında Rize ili, kuzeyinde Gürcistan devleti ile komşudur. Kuzey batısında, Karadeniz olan Artvin ilinin Karadeniz kıyı uzunluğu 34 km'dir (Artvin Valiliği, 2023). Merkez ilçesi ile birlikte toplam dokuz tane ilçesi vardır. Bunlar; Merkez, Ardanuç, Arhavi, Borçka, Hopa, Kemalpaşa, Murgul, Şavşat ve Yusufeli ilçeleridir.



Şekil 2.2. Artvin İli Haritası

2.4.3. Artvin ili fiziki özellikleri

Artvin ili, denize kıyısı olan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçeleriyle birlikte Karadeniz ile denize paralel bir şekilde uzanan Doğu Karadeniz dağları eteklerinde yer alan dar ve düz bir bölge üzerine kuruludur. Bu ilçelerden iç bölgelere doğru ilerledikçe Borçka, Murgul, Merkez, Ardanuç, Yusufeli ve Şavşat ilçelerinin arazilerinde belirli bir yükselti artışı gözlemlenir. Bu bölgeler oldukça zor ve engebeli bir coğrafyaya sahiptir. Artvin ili fiziki özellikleri bakımından yer şekillerinin yapısı, sahip olduğu dağlar, akarsu ve göller, iklim ve bitki örtüsü çeşitliliği, toprak türü ve yer altı zenginlikleri ile kendini diğer illerden farklılaştıran doğal ve zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu bölümde Artvin ilinin fiziki özellikleri sırasıyla; yeryüzü şekilleri, iklim ve bitki örtüsü alt başlıkları altında incelenmektedir.

2.4.3.1. Yeryüzü şekilleri

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde bir hudut il olan Artvin, Karadeniz ile denize paralel olarak uzanan Doğu Karadeniz dağlarından Kaçkar, Altıparmak, Kükürtlü, İskaristi dağlarını bünyesinde barındırarak Gürcistan sınırına kadar ulaşmaktadır. Bu dağların olduğu bölgede fazla sayıda dağ ve yüksek tepeler yer almaktadır. Karadeniz kıyısını takip ederek batı yönünden doğuya doğru iki sıra şeklinde uzanan Kaçkar Dağı 3937 m. yüksekliğe sahip olarak Doğu Karadeniz Dağları arasında en yüksek nokta konumundadır (Artvin Valiliği, 2024). Artvin, Rize, Erzurum illerinin sınırlarını Kaçkar Dağı'nın su bölüm çizgileri oluşturmaktadır.

Dağlık bölgelerin sıklıkla hakim olduğu Artvin ilinin sahip olduğu toprakların %51 gibi önemli bölümünü yaylalar oluşturmaktadır. Bu yaylalardan bol suyu olan, düz ve otlaklarla kaplanmış az engebeli arazilere sahip olanlarda yöre insanı hayvancılık yaparak geçimini sağlamaktadır. Yöre insanı yılın belirli dönemlerinde bu yaylalara taşınıp besledikleri hayvanlara taze ot temin ederek hayvansal ürünlerini (süt, tereyağı, peynir gibi) karşılamaktadır. Bölgede geleneksel bir kültür olarak karşımıza çıkan yaylacılık faaliyetlerine günümüzde de devam edilmektedir (Eminağaoğlu vd., 2015, s.9; Artvin Valiliği**)**. Artvin'de bulunan bazı yaylalar arasında ise Meşeli, Çamlıca, Bilbilan, Hanlıköy, Meydancık, Taşköprü, Manayba, Karsnal, İnekli, Durça ve Kovahit bulunmaktadır.

Artvin ili genelinde kıyıların gerisinde yer alan ve seki manzaraları sunan dar düzlükler ile Arhavi ve Hopa ilçelerinin Karadeniz'e yaklaştıkları bölümlerdeki alüvyon düzlükler dışında geniş ve ova olarak değerlendirilebilecek düz alanlar bulunmamaktadır. Ovaların bu kadar kıt oluşuna karşın dağlık kısımlarda akarsu aşındırmalarıyla oluşan dar ve derin pek çok vadi bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi konumunda olan Çoruh Vadisi il dahilinde 150 km kadar bir yol katederek Yusufeli'nden Borçka'ya kadar uzanır.

Ayrıca Artvin il sınırlarında moren, sirk ve krater oluşumlu göller de bulunmaktadır. Şavşat, Borçka ve Murgul'da yer alan ve Karagöl diye adlandırılan bu göller, bölgenin zengin jeolojik geçmişinin bir göstergesi olup, turizm ve doğal yaşam açısından önemli alanlar teşkil etmektedir (Eminağaoğlu vd., 2015, s. 13). Bunlar haricinde Çoruh Nehri üzerinde Muratlı, Borçka, Deriner ve Yusufeli baraj gölleri de bulunmaktadır.

2.4.3.2. İklim

Artvin ilinin özel konumu, coğrafi şartları ve yeryüzü şekillerinin özellikleri, iklim özelliklerinin şekillenmesinde etkili olmuştur. Artvin ili, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin

iklim bakımından en çok değişkenliğe sahip ilidir (Artvin Valiliği, 2023). Türkiye'de görülebilen Karasal iklim, Karadeniz iklimi, Akdeniz iklimi, Marmara iklimi gibi iklim tiplerinin neredeyse hepsi Artvin ilinde görülebilmektedir (Atalay, 1997).

Bu bağlamda Karadeniz'e kıyısı bulunan yaklaşık 50 kilometre uzunluğundaki kıyı şeridi ile Arhavi, Hopa ilçelerinde ve Borçka ilçesinin kuzey bölgelerinde kış mevsimi ılık, yaz mevsimi serin geçmektedir. Nem oranı yüksek olup bulutlu geçen günlerin sayısı çoğunluktadır. Kıyı bölgeleri ile Cankurtaran dağları arasında bulunan kısımda en çok yağış sonbahar mevsiminde görülmekle birlikte yılın tüm mevsimlerinde yağışlı tipik Karadeniz iklimi yaşanmaktadır. Cankurtaran dağlarından Borçka ilçesi ve Artvin Merkez'e ulaşan kısımda ise kış mevsimi daha sert geçerken yaz mevsimi daha az yağış alan Karadeniz iklimi görülmektedir. Aynı iklim tipini Şavşat ilçesinde görmek mümkündür. Kıyıyı takip eden sıra dağlar Karadeniz'in ılıtıcı etkisinin iç kısımlara kadar gelmesini engellemektedir. Ardanuç ve Yusufeli ilçeleri gibi iç kısımların, yüksek dağlarla çevrili olması ve genel olarak bölgenin yüksek olması sebebiyle karasal iklim ve Akdeniz ikliminin birleşimi niteliğinde olan, yaz mevsiminin sıcak ve kurak, kış mevsiminin karasal iklime göre kısmen daha ılık ve az yağış aldığı bir iklim tipi görülmektedir (Mızrak, 2017, s.21).

Bunun yanında Çoruh Vadisi'nin Artvin il merkezi ve çevresinde bazı vadi tabanlarında Akdeniz iklim özelliğini gösteren belirtilere de rastlanılmaktadır (Şahin vd., 1997, s. 14). Bu bölgelerin iklimi zeytin, mandalina, yeni dünya gibi ürünlerin yetişmesine elverişlidir. Artvin ili, en kurak aylarda bile oldukça fazla yağış alan bir bölge olarak, genel anlamda sıcak ve ılıman bir iklim tipine sahiptir (Meteoroloji Genel Müdürlüğü, 2024).

2.4.3.3. Bitki örtüsü

Artvin ili dağlık ve engebeli yapıda bir araziye sahip olmakla birlikte, sınırları içerisinde yaklaşık %55 gibi büyük bir kısım ormanlık alanlarla kaplıdır. Bölgede yükselti arttıkça önce yapraklı sonra ise iğne yapraklı ağaç çeşitlerine yaygın olarak rastlanmaktadır (Kışla, 2008, s. 61). Artvin ormanlarına hakim ağaç türleri arasında ladin, göknar, sarıçam, kayın, meşe, kestane, kızılağaç olmakla birlikte ıhlamur, gürgen, akçaağaç, dişbudak, ceviz, üvez, kavak, söğüt, akasya, kayacık, karaağaç, huş, ardıç, şimşir, Duglas göknarı, fıstık çamı porsuk gibi 20'nin üzerinde ağaç türü mevcuttur (Artvin Valiliği, 2024).

Türkiye'de tanımlanmış 144 tane önemli bitki alanından 4 tanesi (Karçal Dağları, Çoruh Vadisi, Doğu Karadeniz Dağları ve Yalnızçam Dağları) Artvin ili toprakları

içerisinde bulunmaktadır (Özhatay vd., 2005). Bölge, bitki türleri ve endemik türlerin çeşitliliği ile Türkiye'de önemli iller arasında yer almaktadır. Artvin'de bulunan toplam 1268 tane bitki türünden 119 tanesi endemik olmakla beraber Türkiye florasının neredeyse %13'ünü oluşturmaktadır. Bunun haricinde Türkiye coğrafyasında 2700 çeşit endemik tür tespit edilerek bu türlerin yaklaşık %4,4'lük önemli bir bölümünün Artvin ilinde olduğu bilinmektedir (Artvin Valiliği, 2024).

2.4.4. Artvin ili beşeri özellikleri

Bir bölgedeki beşeri özellikler; nüfus, nüfusun dağılış şekilleri, eğitim düzeyi, ulaşım, sağlık, turizm, sanayi, ticaret, yerleşim şekilleri gibi pek çok unsurdan oluşmaktadır. Başka bir ifadeyle insanın içinde olduğu unsurların bütünü bir bölgenin beşeri özellikleri içerisinde değerlendirilir. Bu bağlamda Artvin ilinin nüfus durumu, ekonomik durumu, eğitim durumu, turizm kaynakları, kültürel yapısı, yemek kültürü ile ilgili kalıplaşmış sözler alt başlıklar olarak ele alınmıştır.

2.4.4.1. Nüfus durumu

Bir bölgede yaşayan nüfus miktarı, yaş grupları, çalışan nüfus miktarı ve bunların çeşitli sektörlere dağılımı o bölgenin gelişmişlik düzeyi hakkında bilgi vermektedir. Dolayısıyla nüfus ve nüfusun özellikleri ekonomik anlamda büyümeyi ve kalkınmayı önemli bir oranda etkilemektedir. Nüfusun dağılımında, iklim özellikleri, su kaynakları, bitki örtüsü, toprağın verimlilik düzeyi, yeryüzü şekilleri, tarihi olaylar, ekonomik durum ve idari yapı gibi çeşitli faktörler büyük bir etkiye sahiptir (Tanoğlu, 1969, s. 75). Artvin ili bulunduğu coğrafi konum itibarıyla dağlık ve engebeli bir araziye sahip olduğundan nüfusun dağılışında dağların ve akarsuların parçaladığı derin vadilerin belirleyici olduğu söylenebilmektedir. Böylelikle Artvin ilinde kıyı şeridinde olan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinde, yerleşim alanlarının kıyıya yakın düz alanlarda bulunduğu gözlemlenirken; Artvin Merkez, Ardanuç, Borçka, Murgul, Şavşat ve Yusufeli ilçelerinde ise nüfusun büyük kısmı vadilerin 1000 metre yükseltiye kadar olan bölgelerinde yoğunlaşmıştır gözlemlenmektedir (Doğanay ve Orhan, 2014, s. 3). 1000 metre yükseltiden itibaren nüfus yoğunluğunda belirgin bir azalma yaşanırken, 1500 metre yükseltiden itibaren yerleşim oldukça seyrektir. Buna karşın, dönemsel olarak yaylacılık ve turizm gibi faaliyetler, bu yüksek bölgelerde nüfus artışına neden olabilmektedir (Ceylan, 1995, s. 132).

Artvin ilinin nüfus yoğunluğu 23/km^2' dir. Bu sayı Türkiye'de kilometrekareye düşen insan sayısı olan 111 kişinin büyük bir oranla altında kalmaktadır. 1990'dan itibaren artan göç hareketleri, özellikle ekonomik gelişmelerin yavaşlamasına yol açarak işgücü miktarının ve nüfusun azalmasına neden olmuştur. Artvin ve çevresindeki göç sürecinde barajlar, ulaşım ve teknik altyapılar gibi topografik, nüfus ve sağlık özellikleri gibi demografik, sanayi, turizm, tarım ve hayvancılık gibi ekonomik ve kültürel faktörler etkili olmuştur (Bahçalı, 2015, s.39). Tarihsel sürece bakıldığında sıklıkla dışarıya göç verdiği görülen Artvin ili, Bursa, İstanbul, Ankara, Rize ve Kocaeli gibi bölgelere daha fazla göç vermiştir (Kışla, 2008, s. 41).

Tablo 2.1. incelendiğinde, Artvin ilinde 2018 yılına kadar nüfus artış hızı bakımından önemli bir değişimin gerçekleşmediği görülmektedir. 2018 yılında ise Artvin ili nüfusunda %4,73 oranında bir artış gerçekleşmesi, ilin göç aldığı şeklinde değerlendirilebilir. Bu durumu Oğan (2021) çalışmasında, ildeki eğitim düzeyi, sağlık hizmetleri, turizm alanları, sosyal yaşam, ulaşım hizmetleri ve ticaret gibi çeşitli alanlardaki faaliyetlerin, eski yıllara göre gelişme göstermiş olarak değerlendirmektedir. 2018 yılındaki yükselişten sonra 2023 yılına kadar tekrar önemli değişimin olmadığı görülmektedir.

Tablo 2.1. Artvin İlinin 2015-2023 Yılları Arası Nüfus Artış Hızı

Yıl	Artvin Nüfusu	Artış Hızı
2015	168.370	%-0.77
2016	168.068	%-0.18
2017	166.143	%-1.15
2018	174.010	%4.74
2019	170.875	%-1.80
2020	169.501	%-0.80
2021	169.543	%0.02
2022	169.403	%-0.08
2023	172.356	%1.74

(Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2023)

2.4.4.2. Ekonomik durumu

Artvin ilinde sanayi, tarım, hayvancılık gibi sektörlerin fazla gelişememesinin sebebi bölgenin dağlık ve engebeli bir coğrafi yapıya sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Aynı zamanda bölgenin hammadde ve tüketim pazarlarına yakın olmaması bununla birlikte sanayi için gerekli alt yapı konusunda eksik olması özel sektörün bölgeye yatırım yapmasını olumsuz olarak etkilemiştir. Bu durum sebebiyle, ormancılık, madencilik ve tarım kaynaklarının değerlendirilmesinde Artvin ili sanayisinin önemli bir kısmı devlet yoluyla gerçekleştirilmiştir (Oğan, 2021). Böylelikle Artvin ilinin sanayisinin çay, kereste ve lif levha fabrikaları, bakır ve gıda işletmeleri ve mobilya atölyeleri gibi belirli alanlarla sınırlı olduğu söylenebilir (Artvin İli Ekonomisi, 2019).

Artvin ili topraklarının %54'lük bölümünü ormanlık alanlar oluştururken %15'ini çayır ve meralar, %9'unu tarim arazileri ve %22'sini kültür dışı arazilerden kaplamaktadır. Artvin ilinin, toplam 736.700 hektar olan yüzölçümünün yalnızca 6.100 hektarlık bölümünü tarıma elverişli alanlar oluşturmaktadır. Bu durum bölgede yaşayan yöre halkının ancak kendi ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeyde tarımsal faaliyetleri gerçekleştirmesine olanak sağlamaktadır. Tarım üreticilerinin çoğunluğu fındık ve çay üreticilerinden oluşmakla birlikte bunun haricinde bölgede yetiştirilen meyveler çeşitlilik bakımından Türkiye'ye göre ortalamanın üzerinde bir verimliliğe sahiptir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)'nun düzenlediği 2019 yılı verilerine bakıldığında Türkiye'deki siyah çay üretiminin %11,5'lik bölümü Artvin ilinde yapılmıştır. Bölgede yetişen tarım ürünlerine örnek olarak sebzelerden; lahana, patates, fasulye ile meyvelerden; mısır, zeytin, elma, armut, erik, mandalina, hurma, kivi verilebilir.

Hayvancılık açısından Artvin ili incelendiğinde, ilde 18.090 işletmede 64.470 büyükbaş, 1.397 işletmede 114.993 küçükbaş, 1.788 işletmede 100.206 arılı kovan ve 41 işletmede yıllık 680 ton su ürünleri üretildiği görülmektedir (Artvin Tarım ve Hayvancılık Çalıştayı, 2019). Bölgenin iklimi ve coğrafi yapısının arıcılık faaliyetlerine uygun olması, bu alanda bölgede önemli bir ekonomik faaliyet oluşturmuştur. Dünyadaki verimli üç arı ırkından biri olan saf Kafkas ana arı ırkının gen merkezi, Artvin'in Borçka ilçesindeki Camili Havzası'nda yer almaktadır. Burada yaşayan yöre halkının arıcılık yapma isteği ve bu konuda kendilerini yeterli düzeyde geliştirmeleri arıcılığın gelişmesine yardımcı olmuştur. Böylelikle Artvin ili 2016 yılında üretilen organik arıcılık ürünleri bakımından 39 ton üretim ile ülke genelinde ikinci sırada yer alarak toplam organik bal üretiminin

%12'lik kısmını karşılamıştır. Aynı zamanda zengin yer altı ve yer üstü kaynakları barındıran coğrafyasıyla yapılan su ürünleri yetiştiriciliğinin de Çoruh Nehri üzerindeki barajların bitimiyle ilerleyen senelerde artış göstereceği tahmin edilmektedir (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2019). Bu bağlamda Artvin ilinde ekonomik faaliyetler göz önüne alındığında çay, fındık, meyve yetiştiriciliği, arıcılık, su ürünleri yetiştiriciliği, büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık öne çıkmaktadır.

2.4.4.3. Eğitim durumu

Kafkasların başlangıcı olan Artvin ilinin, bölgede yaşamış olan toplumların kültürlerini korumanın yanı sıra değişime, yeniliğe ve bilime açık olması en önemli özelliklerinden biridir. Artvin ilinin engebeli arazilerinin yoğunluğu sebebiyle tarımsal faaliyetler bakımından sınırlı kalması ile tüketim merkezlerine yakın olmaması ve sanayinin gelişememesi sebepleriyle bölge insanları okumaya ve öğrenmeye büyük önem vermiştir (Önal, 2012). Bölge halkının okuma yazmaya karşı istekli olması ve aynı zamanda kendi çabaları ile yapılan okullar sayesinde okullaşma çoğalarak okuma yazma oranı da hızla artışa geçmiştir. Artvin ilinde 2000 senesinde nüfusun % 86,8'i okur yazar durumundayken 2015 senesine geldiğimizde bu oranın % 95,90'a yükseldiği görülmektedir. Bu orana bakılarak Türkiye'deki okuma yazma oranın en yüksek olduğu illerden birinin Artvin ili olduğu söylenebilir.

2.4.4.4. Turizm kaynakları

Turizm, insanların gezmek, görmek, dinlenmek, eğlenmek veya farklı kültürleri deneyimlemek amacıyla yaptığı seyahatleri ve bu seyahatler kapsamında turist çekmek için alınan ekonomik ve kültürel önlemleri kapsar (Özsoy, 2019, s. 3). İnsanların boş zamanlarını değerlendirdikleri sosyal bir eylem olmanın ötesinde turizm faaliyetleri, bölgeler arası gelir eşitsizliğinin azaltılması, yerel kalkınma, göç sorununun çözülmesi ve altyapı olanaklarının geliştirilmesi açısından bölge insanına önemli avantajlar sunar (Çakmakçı ve Öztürk, 2019, s. 3). Turizm faaliyetleri, bölgede yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler açısından önemli bir rol oynamaktadır. Artvin ili sahip olduğu doğal, kültürel ve tarihi yapılarıyla turizm bakımından büyük bir potansiyele sahip olarak bünyesinde birçok turizm çeşidi ve turistik unsur bulundurmaktadır. Bunlara örnek olarak; trekking, dağ tırmanışı, kuş gözlemciliği, av turizmi, kamp ve karavan turizmi, at üzerinde

doğa yürüyüşü, jeep safari parkuru, off-road, rafting ve kano, sportif olta balıkçılığı, boğa güreşleri, festivaller ve şenlikler verilebilir.

Doğal yapıları ve Laz, Hemşin, Gürcü, Kafkas gibi çeşitli kültürlerden insanların birarada yaşamasıyla Artvin toprakları milli parklar, kale, köprü ve dini yapılar gibi kültürel turizm kaynağı bakımından zengindir. Bunlara örnek olarak ise; Avrupa ve Orta Asya topraklarında bulunan en büyük ve en geniş doğal yaşlı orman ekosistemlerini barındırarak Saf Kafkas Arı Irkı için bir gen koruma havzası olan ve Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yapılan ‘’Biyolojik Çeşitlilik ve Doğal Kaynak Yönetimi’’ (GEF II) projesi ile değerlendirilerek ekoturizm alanında Türkiye’de bulunan dört noktadan biri olma özelliğiyle Macahel (Camilii)-Gorgit-Efeler Tabiatı Koruma Alanları, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelere sahip olan Sahara- Karagöl Milli Parkı, Borçka Karagöl Tabiat Parkı ile Atabarı Kayak Merkezi ve Mersivan Yaylası, Hatila Vadisi Milli Parkı, Mençuna Şelalesi, Dolishane (Hamamlı) Kilisesi, Cevizli (Tibeti) Kilisesi, Artvin (Livane) Kalesi, Şavşat (Satlel) Kalesi, Merkez Çarşı Cami, Dikyamaç Cami, Erenköy Cami, Çifte Köprüler ve Berta Köprüsü verilebilir (Türkiye Kültür Portalı, 2024).

Ayrıca Artvin’in Merkez ilçesinde Atatepe adı verilen tepede yer alan Artvin Atatürk Heykeli, dünyadaki en büyük Atatürk heykeli olma özelliğine sahiptir. Sıtkı Kahvecioğlu Vakfı tarafından yaptırılan heykel, Atatürk’ün Büyük Taarruz Zaferi öncesi Dumlupınar’da kayaların üzerinde duruşunu simgelemektedir. Heykelin yanında 60 metre uzunluğunda bir direk üzerinde 216 metrekarelik Türk bayrağı da dalgalanmaktadır (www.artvinli.com). Bu alana yapılan sosyal tesiste yiyecek içecek hizmetleri sunulmaktadır.

2.4.4.5. Kültürel yapı

Kültürel yapı, bir toplumun sosyal statülerinden ve değer yargılarından yani toplumsal ilişkilerin etkilediği ögelerden oluşmaktadır. Artvin ili bölgesinde kültürün oluşmasını ve şekillenmesini bölgede yaşayan ve yaşamış olan etnik gruplar büyük ölçüde etkilemiştir. Laz, Gürcü, Hemşin, Ahıska Türkleri, Kıpçak Türkleri gibi çeşitli etnik gruplar mutfak kültürünü, halk oyunlarını, el sanatlarını, atasözleri ve deyimleri, giyim özellikleri, özel günlerdeki gelenek görenekleri şekillendirerek Artvin ilinin kendine has folklorik özelliklerini oluşturmuştur (Demirci, 2013). Bölgede toplumsal ilişkiler göze alındığında hoşgörü ve iyi niyet ön plana çıkmaktadır. Bununla beraber bölge halkı akrabalık, komşuluk ve hemşehrilik bağlarına da önem vermektedir. Ayrıca bulunduğu

coğrafi konum nedeniyle kıyı ve iç bölgelerden oluşan Artvin ilinde halk edebiyatı açısından da oldukça çeşitli olarak, yöre halkı ve ülke genelinde bilinen halk şairleri ve âşıklar bulunmaktadır (Erdem, 1999). Günümüzde düzenlenen yayla şenlikleri ve çeşitli festivaller ile aşıklık geleneği ve 93 Harbi olarak bilinen 1877-1878 yıllarında gerçekleşen savaşları ana tema olarak kullanarak ölüm, zulüm, çaresizlik, yiğitlik, başkaldırı, göç ve yurt özlemi (Kaynar, 2018) gibi konulardaki şiir söylemleri sürdürülmeye çalışılmaktadır (Binici, 2019, s. 307).

2.4.4.5.1. Yemek kültürüyle ilgili kalıplaşmış sözler

Kalıplaşmış sözler, aynı dili konuşan bir toplumun kültürüne ışık tutmakla beraber onların inançlarını, gelenek ve göreneklerini, toplumda yaşayan insanların ilişkilerindeki ayrıntıları yansıtmaktadır (Aksan 1996, s. 190). Bu bölümde Artvin ilinde bilinen veya hala bilinmekte olan yemek kültürü ile ilgili atasözü, deyim, mani ve dualar ele alınmaktadır.

2.4.4.5.1.1. Atasözleri

- Aci aciyi, su sanciyi basturur.
- Ağacın meyvasi kendına benzar.
- Ac tavuk, rüyada kendini, dari (arpa-buğday) ambarında zannedar.
- Armudu soy ye, almayı say ye.
- Asil azmaz, bal (tuz) kohmaz, koharsa yağ kohar çünki aslı ayrandur.
- Aş buldun yanaş, iş buldun savuş.
- Avi na bilur, hurma na taddadur.
- Avinin kırk oyuni, bir bantanın (armut) başınadur.
- Buğday ekmeğin yoğisa, buğday dilin olsun.
- Cirkin ila bal yema, güzel ila taş taşi.
- Çocuhsuz ev, çepersiz bostana benzar.
- Dost ile ye, iç, alışveriş etma.
- Ekmek boğazan kalursa su, su boğazan kalursa kefen yetişur.
- El öğüt verur ama yoğurt vermaz.
- Geç galan kesasundan yer.
- Irgat parasız pulsuz olur ama yemasız içmasız olmaz.

- İki su, bir ekmeg yerına geçar.
- Kadun var arpa unundan aş eder, kadun var buğday ununi termaş eder.
- Katrani kaynatmayan olur mi şeker, cinsi bozuh olan cinsina çekar.
- Kırıh ekmek birlaşmaz.
- Kimsa ‘ayranım ekşidur’ demaz.
- Koruk üzümdan bekmez olmaz.
- Kendime urva olamiyerim ki, sana tutmaç olem.
- Meyveli ağaca, taş adan çoh olur.
- Ölilar zannerdar ki dirilar her gün bişi, lohum yiyerlar.
- Peyniri deri sahlar, kadını eri sahlar.
- Sabur acidur meyvasi tatlidur.
- Uyhi, uyhinin eşki hamuridur (Şahin, Şahin, Akalın, 1997).

2.4.4.5.1.2. Deyimler

- Oğluma, kizima kalmadu boğazuma.
- Ağzan cadi.(Cadi mısır ekmeğine denmektedir.)
- Ağzan şeker.
- Çoban istersa keçi boynuzundan yağ çıkarur.
- Komşuda pişer biza da düşar.
- Misafurum doysun, puhaçam kirilmasun.
- Nasipsuz lohma yenmaz.
- Sağulan ineğun memesini kesmazlar.
- Hesabu bilmayan kasap, elunda kaldi masat.
- Çoh topladım cigelek, dolduramadım bir külek.

2.4.4.5.1.3. Maniler

- Ay finduğum finduğum,
  Dallarına konduğum,
  Sevdum da alamadum,
  Odur benim yanduğum.
- Anamun özi benim,
  Kebapta közi benim,
  Gedin deyin anama,

Çileli kızi benim.

- Arpa biçtum, az kaldi,
  Kamış biçtum, saz kaldi,
  Ağlama sevdiceğum,
  Kavuşmaya az kaldi.
- Asmada kara üzüm,
  Yanumda iki gözüm,
  İki gözüm burada,
  Başhaya yohtur sözüm.
- Arabada buğdayum,
  Sereyum, kurudayum,
  Ardanuç güzalından,
  Ben nasi ayrılayum.
- Bir dalda iki kiraz,
  Biri al, biri beyaz,
  Kurban olam yazıci,
  Bir güzal da bana yaz.
- Dolapta iki şeker,
  Birinu alsam yeter,
  Ohu sevduğum ohu
  Öğretman olsan yeter.
- Mani demeğa geldum,
  Kaymak yemeğe geldum,
  Meramım kaymak değul,
  Yari görmaya geldum.
- Al elmanun dördüni,
  Sev yiğidun merduni,
  Sevduğun güzel olsun,
  Çekma çirkin derduni.
- Kahveyi pişirirum,
  Korkarum taşirirum,
  Yar aklum gelan da
  Aklumu şaşirirum (Şahin, Şahin, Akalın, 1997).

2.4.4.5.1.4. Dualar

- Allah ömrüni su gibi uzun etsun.
- Baban evina, buğday yağsun.
- Ocağun, daim dolu olsun.
- Biz eksittuh, Allah arttursun.
- Geçmişlarına rahmet.
- Geçmişlarının canuna değsun (Önal, 2013).

2.5. Artvin İli Mutfak Kültürü

Mutfak ve yemek ile ilgili olgular insanlık var olduğu süreç boyunca var olarak ve zamanla değişim göstererek günümüze gelmiştir. Çoruh Havzası'nda yer alan Artvin ili tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Geçmişten bu yana Türk-İslam toplulukları ve hükümdarlıkları yaklaşık 1400 yıldan beri Artvin ilinde var olmaktadır. Dolayısıyla Artvin ilinin sahip olduğu gastronomik unsurlar çoğunlukla Türk-İslam kültürüyle uyuşmaktadır. Bu unsurlara örnek olarak erişte, kete, katmer ve tutmaç verilebilir. Uzel (2018) yaptığı çalışmada, toplumların yeme içme rutinlerinin, tarihi geçmişlerinin ve geleneklerinin mutfak kültürünü büyük ölçüde etkilediğinden bahsetmiştir. Bu bağlamda bölgenin sahip olduğu nüfusun çoğunluğunu oluşturan Gürcüler, Hemşinliler, Kıpçak Türkleri, Ahıska Türkleri ve Lazlar yüzyıllardır bir arada yaşamaktadır. Böylelikle Artvin ilinde bölgede yaşayan Gürcüler, Lazlar ve Hemşinliler ile Karadeniz Bölgesi'nin ve kültürünün, Kıpçaklar ve Ahıskalılar ile Kafkasların ve kültürünün izlerini görmek mümkündür. Dolayısıyla bu özelliği sayesinde bölge, zengin bir kültür çeşitliliğine ve mutfak geleneğine sahip olarak ilgi çekici hale gelmiştir. Bölgede Laz kültürüne ait muhallebi ile yapılan ve bir tatlı çeşidi olan Laz böreğini, Gürcü kültürüne ait bir çeşit mantı olan hıngel/hinkaliyi ve Hemşinlilere ait olan karalahana çorbasını görmek mümkündür. Bununla birlikte küçük bir coğrafi bölge olmasına rağmen büyük iklim farklılıklarının görüldüğü Artvin ilinde Türkiye'de görülen iklim çeşitlerinin neredeyse tamamı görülebilmektedir. Geniş ve zengin bir mutfak kültürüne sahip olan ilde yemekler ilçelere hatta köylere göre değişiklikler göstermektedir. Merkez, Ardanuç, Şavşat ve Yusufeli ilçelerinin mutfak kültüründe Doğu Anadolu Bölgesi'nin izlerini görmek mümkündür. Yani kırmızı et ağırlıklı bir beslenme türü hakimdir. Bununla beraber hamur işleri ve bölgede yetişmeye elverişli sebzeler ve otlardan yapılan yemekler yaygın olarak

tüketilmektedir. Kıyı kesim olarak değerlendirilen Arhavi, Hopa, Kemalpaşa ilçelerinde ise Karadeniz Bölgesi'nin etkisiyle deniz ürünleri, mısır ve karalahana ile yapılan yemeklerin tüketimi yaygındır. Bu yemeklere örnek olarak hamsili pilav, hamsili ekmek, mısır ekmeği, karalahana sarması ve karalahana çorbası verilebilir.

Artvin ilinin mutfak kültürü üzerinde etkili olan bir diğer unsur dağlık arazi yapısına ve flora zenginliğine sahip olmasıdır. Bu sayede yaylacılık faaliyetleri ve hayvansal ürünler bölgede ön plana çıkmaktadır. Bu ürünler genellikle tereyağı, peynir, süt, yoğurt, bal ve kırmızı et olarak değerlendirilebilir. Aynı zamanda bölgede sanayi alt yapısının zayıf olması, sahip olduğu zengin akarsu kaynakları ile su ürünlerinin gelişmesi ve tarımsal ürünlerin çeşitliliği mutfak kültürünün şekillenmesinde rol oynamıştır. Toprak özelliklerinin her türlü meyve ve sebze yetiştirmeye elverişli olması ve aynı zamanda sulama problemi yaşanmayan ilde çay, fındık, mısır, karalahana, incir, şeftali, üzüm, elma, vişne, hurma, mandalina, kivi, zeytin, domates, biber, salatalık, fasulye, ceviz, ısırgan otu, kazayağı, kuzukulağı gibi tarım ürünler bulunmaktadır. Mevsime göre bölgede yetişen her türlü tarımsal ürün Artvin mutfağında çeşitli şekillerde kullanılarak değerlendirilmektedir. Bölge halkının en önemli besin kaynaklarından biri de hamur işi yiyeceklerdir. En sık tüketilen hamur işlerinden bazıları ekmek, börek, pişi, ev makarnası, erişte, siron/silor'dur.

Arvin ili Merkez ilçesinde genellikle taze fasulye, kuymak, tereyağı ve peynir gibi süt ürünleri, kete, pişi, katmer gibi hamur işleri ve çeşitli otlardan yapılan yöresel yemekler bulunmaktadır. İşletmeler bakımından incelendiğinde cağ kebabı ve fırın işletmeleri ağırlık olarak yer almaktadır. Bununla birlikte ilçede üniversite olması sebebiyle bulunan öğrenciler ve kamu çalışanları sayesinde dünya mutfakları sunan işletmeler ile kahve-tatlı konseptli işletmeler açılmıştır. Arhavi ilçesinin çoğunluğunu oluşturan Lazlar mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir. Bölgede karalahana ürünleri, hamsi ve mısır mutfak kültürünün büyük bir bölümünü kaplamaktadır. Her mevsim taze balık bulunabilen ilçede çay, fındık, kivi üretimi de yoğun olarak yapılmaktadır. Borçka ilçesinde ise nüfus ağırlığıklı olarak Gürcülerden oluşmaktadır. Bölgenin toprak özellikleri kısıtlı olarak tarım ve hayvancılık faaliyetlerine izin vermektedir. Kırmızı benekli alabalık, karalahana ürünleri, mısır ürünleri, hamur işleri, bal çeşitleri, Gürcü tavuğu, silor tatlısı gibi lezzetler ilçe de sıklıkla tüketilmektedir.

Sarp Kapısı ve limanıyla Hopa ilçesi, ticaretin geliştiği bir bölge olmakla birlikte Laz ve Hemşinlilerin ağırlıklı olarak yaşadığı Artvin ilinin en kalabalık ilçesidir. Bölgede

coğrafi işaret alarak öne çıkan Hopa Laz böreğinin yanı sıra deniz ürünleri, karalahana, peynir, turşu çeşitleri, kavurma gibi ürünler sıklıkla tüketilmektedir. 2017 senesinde Hopa ilçesinden ayrılarak ilçe statüsü kazanan Kemalpaşa'da çay, mandalina, karayemiş, karalahana, hamsi ve süt ürünleri mutfak kültüründe önemli etkilere sahiptir. Artvin ilinin en az nüfusa sahip ilçesi olan Murgul, geçim kaynakları bakımından değerlendirildiğinde bölgede faaliyet göstermekte olan bakır işletmesi ile ön plana çıkmaktadır. Bölgenin mutfak kültürüne bakıldığında keşkek, silor, karalahana, hamsi, çorba çeşitleri ve kuymak yoğun olarak tüketilmektedir. Ardanuç ilçesi mutfak kültürüne en yakın mutfak kültürüne sahip olan Şavşat ilçesi, Türkiye'nin 10. Sakin Şehir (CittaSlow) unvanına sahiptir. Pekmez, hıngel, şilav, reçel çeşitleri, hamur işleri, süt ürünleri ve meyve çeşitleri ilçede sık tüketilmekle birlikte Şavşat ketesi coğrafi işaretli ürünler arasına girmiştir. Yüzölçümü bakımından en büyük ilçe olan Yusufeli'nde ise azınlıkta olan Gürcüler haricinde Türkler yoğunluklu olarak yaşamaktadır. Üzüm, ceviz, dut, elma, zeytin, gibi meyveler ilçede en çok üretimi olan meyvelerdir. İlçede cağ kebabı da oldukça meşhur olarak sık tüketilmektedir.

Artvin iline ait gastronomi alanında coğrafi işaret almış ilk ürün olan puçuko, yemekler ve çorbalar ürün grubunda yer almakla birlikte fasulyenin ipe dizilerek kurutulmasıyla yapılan bir yemektir. Bölgede uzun yıllardır bilinen ve yapılan bu yemek yörenin kültürel mirası konumundadır. Diğer bir ürün olan Hopa Laz böreği ise fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubunda yer alarak karabiber içeren bir muhallebi ile yapılmaktadır. Aynı grupta yer alan Hopa hamsili ekmeği, hamsi ve mısır unu ile yapılan ve yancı olarak değil tek başına tüketilen bir çeşit üründür. Dünyada bulunan verimli üç arı ırkından biri olan saf Kafkas ana arı ırkının gen merkezlerinden olan Artvin ilininde, Kafkas ve Kafkas melezi ırkı arılarının üretimini yaptığı Hatila balı ile Arhavi kestane balı menşe adı alarak tescil edilmiştir. İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubunda yer alan Borçka demir elması şeker oranı düşük ve depolanma süresi uzun bir üründür. Güncel olarak tescillenmiş yedi üründen son olarak fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubunda yer alan Şavşat ketesi bulunmaktadır. Yapımında Şavşat ilçesinde üretilen tereyağı kullanılan kete ağızda dağılan bir yapıdadır.

Bu ürünler haricinde Türk Pantent ve Marka Kurumu tarafından tescil süreci devam etmekte olan coğrafi işaretli ürünler ise şunlardır: Ardanuç kara hurma kömesi, Artvin

döneri, korova/korava, binat fasulyesi, Artvin döl buğdayı ve Yusufeli pirinci. Bölge mutfağının gelişimi ve bilinirliliği açısından son yıllardaki coğrafi işaretler konusundaki gelişmelerin olumlu olacağı düşünülmektedir (TÜİK, 2024).

2.6. Ardanuç İlçesi Genel Özellikleri

Bu bölümde Artvin ilinin bir ilçesi olan Ardanuç'un kısa tarihi, coğrafi konumu, fiziki özellikleri ve beşeri özellikleri ele alınmaktadır.

2.6.1. Ardanuç ilçesi tarihi

Ardanuç ilçesi ve çevresinin yazılı tarihe geçişi, Tuşpa (Van) Kalesi'nde 30 tondan fazla ağırlıktaki taşlara yazdırılan Urartu Devleti Yıllığı'na göre, Urartu Kralı olan II. Şarduri, M.Ö. 753 yılında Çoruh taraflarındaki Kulkhi Krallığı ile savaşarak bölgeyi kendi hakimiyeti altına almasıyla başlamaktadır (Erzen, 1992). Günümüze kadar bölgede Urartu dönemine ait yazılı bir belgeye rastlanmamakla birlikte, ilçenin adının Urartu Güneş Tanrısı olan Ardini'den geldiği düşünülmektedir. Bölgenin en eski yerleşim yerlerinden biri olan Ardanuç ilçesi ve çevresi, M.Ö. 2000'li yıllarda Çoruh havzasının tamamını egemenliği altına alan Hurri ve Mitanni egemenliğine girmiştir. Tayk ve Dayk denilen eski eyalet isimleri ile Tavusker gibi coğrafi isimlerin bulunması, M.Ö. VII. yüzyıl dönemlerinde Ardanuç ve çevresine İskit (Saka) Türkleri boylarından olan Taoklar'ın yaşadığını göstermektedir. İskit (Saka) Türklerinden beş asır kadar sonrasında bölgeye, tarihte "Eski Oğuzlar" diye bilinen Arsaklı Hanedanı hakim olmuştur. V. yüzyılın ortalarından itibaren bölgeye Hazarlar, Kalaçlar, Barseller, Tukharlar, Bulgarlar gibi Türk boylarının yayıldığı görülmektedir. Ardanuç Bagratlıları, bazen Bizans hakimiyetine girip Selçuklular'a karşı ayaklanmış bazen de Bizans'ın tepkilerine aldırış etmeden Selçuklu hakimiyetini tanımak zorunda kalmıştır. Merkezi Erzurum'da olan Saltuklu Beyliği ile Bagratlılar arasında sürekli mücadeleler olmasına rağmen, Ardanuç ilçesi hiçbir zaman kazanılamamıştır. Uzun süre Selçukluların yönetiminde kalan Ardanuç, Anadolu'nun Moğollar tarafından istila edilmesiyle Moğolların hakimiyetine girmiştir. Bu dönemden sonra Ardanuç sırasıyla Timur, Karakoyunlu, Akkoyunlu ve İran Safavi Devletleri'nin hakimiyeti altına girmiştir (Ardanuç Müftülüğü, 2024).

Kanuni Sultan Süleyman döneminde Erzurum Beylerbeyi İskender Paşa, 13 Mayıs 1551 tarihinde, Ardanuç Kalesi'ni fethederek Kıpçak sülalesinden olan XIV. Atabeki II. Keyhüsrev'den Ardanuç'u almıştır (Ardanuç Kaymakamlığı, 2024). 93 Harbi olarak

bilinen Osmanlı-Rus savaşı gerçekleşene kadar Osmanlı Devleti hakimiyetinde bulunan Ardanuç, bu savaş sonrası imzalanan Berlin Anlaşması'nın 58. maddesine göre Rus hakimiyetine savaş tazminatı olarak bırakılan Elviye-i Selâse (Üç Sancak) içerisine dahil olmuştur. Bölge insanının ''kırk yıllık kara günler'' diye adlandırdığı esaret hayatının ardından, Rusya'da patlak veren Bolşevik İhtilâli'nin sonucunda yeni Sovyet hükümeti ile 3 Mart 1918 tarihinde Brest-Litovks Anlaşması imzalanmıştır. Bu anlaşmayla Elviye-i Selâse bölgelerinde yapılan halk oylaması sonucunda bölgedeki halkın neredeyse tamamının isteği üzerine bölgeler yeniden Osmanlı Devleti'ne bağlanmıştır.

30 Ekim 1918 tarihinde imzalanan Mondros Mütarekesi'nin ardından, Ardanuç önce İngilizler, ardından Gürcüler tarafından işgal edilmiştir. Doğu Cephesi komutanı Kazım Karabekir Paşa'nın zaferi ve Gümrü Anlaşması'ndan sonra, TBMM Hükümeti'nin Gürcistan Hükümeti'ne verdiği nota ile Gürcüler 23 Şubat 1921 tarihinde işgal altında tuttukları toprakları terk etmişlerdir. 6 Mart 1921 tarihinde Artvin bölgesine ulaşan resmi kuvvetlerden bir bölüğün 7 Mart 1921 günü Ardanuç'a girmesiyle, bölge Türkiye'ye katılarak bugünkü Misak-ı Milli sınırları içindeki yerini almıştır (Artvin Valiliği, 2024). 13 Şubat 1921'den 1945 yılına kadar Artvin'e bağlı bir nahiye olarak yönetilen Ardanuç, 1 Ağustos 1945 tarih ve 4769 sayılı kanun ile ilçe olmuştur. Her yıl 7 Mart günü, Artvin'in düşman işgalinden kurtuluşu coşkuyla kutlanmaktadır (Çapa, 2012).

2.6.2. Ardanuç ilçesi coğrafi konumu

Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz bölümünde yer alan Artvin ilinin, 41˚07-42˚26 doğu boylamları ile 40˚35-41˚32 kuzey enlemleri arasında bulunan Ardanuç ilçesinin kuzeyinde Şavşat ilçesi, doğusunda Ardahan ili ve Göle ilçesi, güneyinde Yusufeli ilçesi ve Erzurum ilinin Olur ilçesi, batısında da Artvin Merkez ilçesi köyleri yer almaktadır (Köse, 2017, s. 2). Ardanuç ilçesinin Artvin il merkezine uzaklığı 39 kilometredir. 989 km² yüzölçümüne sahip olan ilçede, 1 adet merkez belediyesi ve 49 adet köy bulunmaktadır.

Dağınık yerleşime sahip olan bu köylerin yeni isimleri ve parantez içinde eski isimleri şunlardır: Akarsu (Aharşiya), Anaçlı (Ançgora), Aşıklar (Şavgülar), Aşağıırmaklar (Samusğar), Avcılar (Arkim), Aydın (Danzot), Bağlıca (Çidil), Ballı (Gülice), Beratlı (Vartelya), Bereket (Klarcet), Boyalı (Haft), Bulanık (Lengethev), Cevizlik (Anagert), Çakıllar (Norgiyel), Çıralar (Cara), Ekşinar (İşkinar), Ferhatlı (Ahıza), Geçitli (Heva), Gökçe (Opiçala), Güleş (Göleşan), Gümüşhane (bilinmiyor), Hamurlu (Hamagöret),

Harmanlı (Haravul), Hisarlı (Petoban), İncilli (Anç), Kapıköyü (Karsniya), Karlı (Diyagarmuç), Kaşıkçı (bilinmiyor), Kızılcık (Unushev), Konaklı (Hertus), Kutlu (Göraşet), Meşeköy (Varthel), Müezzinler (Meçegil), Naldöken (Masalahet), Ovacık (Sahre), Örtülü (Ortis), Peynirli (Kâptohor), Sakarya (Sagara), Soğanlı (Cuğo), Tepedüzü (Müker), Torbalı (Aravet), Tosunlu (Usot), Tütünlü (Bice), Ustalar (Ustamel), Yolağzı (Kontrom), Yaylacık (Solyana), Yolüstü (Basa), Yukarıırmaklar (Samusğar) ve Zekerya (Zegerya)'dır (Artvin Valiliği, 2024).

Şekil 2.3. Ardanuç İlçesi Haritası

2.6.3. Ardanuç ilçesi fiziki özellikleri

Ardanuç ilçe merkezi, doğusunda bulunan Yalnızçam Dağları'ndan beslenen Bulanık Deresi ile Aydın Deresi ve Horhot Deresi'nin kesiştiği noktada yer almaktadır. Bu dereler, Çoruh Irmağı'na ulaşarak Ardanuç havzasını oluşturur. Havzada yükselti, Ardanuç Deresi ile Şavşat Deresi'nin birleşim noktasında 250 metreden başlayarak, Kürdevan (Çadır) Dağı'nda 3050 metreye kadar çıkmaktadır. Bu durum, bölgenin coğrafi zorlukları ve engebeli yapısı hakkında bilgi vermektedir. İlçe merkezindeki yapılaşma, daha çok doğu yönündeki alüvyal düzlükte ve yavaşça yükselen yamaçlarda yoğunlaşmıştır (Özdemir, 2000). Bu bağlamda, Ardanuç ilçesinin fiziki özellikleri, yeryüzü şekilleri, iklim ve bitki örtüsü alt başlıkları altında incelenmektedir.

2.6.3.1. Yeryüzü şekilleri

Ardanuç ilçesinin yeryüzü şekilleri ana hatlarıyla, Çoruh Irmağı'na dökülmekte olan Berta Çayı'nın yan kollarının oluşturduğu dar vadiler ve bu vadilerin yakınlarında olan nispeten yüksek tepeli olan alan ve sırtlar olmak üzere iki farklı jeomorfolojik şekilden oluşmaktadır. Bu şekillenmenin akarsu aşındırması nedeniyle günümüzde devam ettiği görülmektedir.

İlçenin jeomorfololik şekillerinden biri olan vadiler, Çoruh Irmağı'nın kollarından biri olan Berta Çayı'nın Ardanuç Havzası olarak isimlendirilen bölümündeki Aydın Deresi, Horhot Deresi, Bulanık Deresi ve Cehennem Deresi'nin oluşturmuş olduğu vadilerdir. İlçenin diğer jeomorfololik şekillerinden olan sırtlar, Yalnızçam Dağları'nın Çoruh Irmağı'na doğru alçalmakta olan doğu eteklerinde bulunmaktadır. Bu sırtların uzanış yönleri, akarsu ve derelerle paralel olacak şekilde çoğunlukla güneydoğu-kuzeybatı yönünde olmaktadır (Artvinliler Vakfı, 1998; Ardanuç Belediyesi, 2000).

2.6.3.2. İklim

Ardanuç ilçesi, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer almasına rağmen, iklim özellikleri komşu iller Erzurum ve Kars'tan etkilenmektedir. Bölgenin deniz etkisinden uzak kalarak Türkiye'nin en yüksek ve en soğuk platolarından biri olan Ardahan Platosu'na yakınlığı, ilçenin iklimini belirleyen önemli faktörler arasındadır. Ardanuç ilçesi, 577 metre rakıma sahip olup, Doğu Anadolu Bölgesi ile Doğu Karadeniz Bölgesi arasında geçiş özellikleri gösteren nemli iklime yakın yarı kurak bir karasal iklim özelliği gösterir (Artvin Valiliği, 2024; Ardanuç Kaymakamlığı, 2024).

Ardanuç Meteoroloji Rasat İstasyonu verilerine göre, ilçenin yıllık ortalama sıcaklık değeri 12.7 derecedir. Mevsimsel olarak, kış mevsimi için ortalama sıcaklık 2.1 derece, ilkbahar için 12.7 derece, yaz için 22.3 derece ve sonbahar için 13.7 derecedir. Bu verilere göre Ardanuç ilçesinde yıllık sıcaklık farkının yaklaşık 20 derece olduğu görülerek ilçede karasallığının belirgin olduğunu görülmektedir. Ardanuç ilçesinde yıllık ortalama don olayının görüldüğü gün sayısı 80'dir. İlçeye uzaklığı kuş uçuşu 55 kilometre uzaklıkta olan Ardahan ilinde bu sayı 188 günken, kuş uçuşu 75 kilometre uzaklıktaki Hopa ilçesinde ise 8 gündür (Özdemir, 2000). Bu durum, Ardanuç'un sıcaklık bakımından çok soğuk karasal iklim ile oldukça ılıman deniz iklimi arasında bir geçiş özelliği taşıdığını göstermektedir. Ardanuç Meteoroloji İstasyonu verilerine göre, ilçenin en çok yağış aldığı ay aralık iken yağış miktarının mevsimsel dağılımı incelendiğinde ise, en fazla yağış alan mevsim %27.7

ile ilkbahar, en az yağış alan mevsim ise %21.7 ile yaz mevsimidir. Ortalama yıllık toplam yağış 700 mm iken, yıllık ortalama bağıl nem % 60-70 arasında değişmektedir (Kahriman vd., 2023; OGM, 2016).

2.6.3.3. Bitki örtüsü

Ardanuç ilçesi, yüzölçümünün %32'si ormanlık alanlar, %8'i çayır ve mera, %11'i tarıma elverişli arazilerden oluşmaktadır. Geriye kalan alanlar ise tarıma elverişsiz arazilerdir. İlçede görülmekte olan Karadeniz iklimi ile karasal iklimin geçiş özelliklerini taşıyan nemli iklime yakın yarı kurak iklim, bitki örtüsünün oluşmasında önemli bir rol oynamaktadır. İlçedeki bitki örtüsü, bitki formasyonlarınca zengin ve çok sayıda endemik türe sahip olan kolşik flora bölgesine dahil olmaktadır (Artvinliler Vakfı, 1998, Rızvanoğlu, M. 1993). Karadeniz Bölgesi'nin diğer bölümlerinde bulunmayan ve podsölümsü toprakların hakim olduğu Ardanuç ilçesinin üst kesimlerinde gür ladin ormanları ortaya çıkmaktadır. Türkiye'de fazla görülmeyen doğu göknarı, Ardanuç ilçesinin doğu kesiminde özellikle Karanlık Meşe mevkiinde karışık ormanlar oluşturmaktadır (Kahriman, Çakır ve Şahin, 2023). Ardanuç ilçesinde 9 Mart 1964 tarihinde kurulan Ardanuç Orman İşletme Müdürlüğü, tamamı Ardanuç ilçe merkezinde olan altı adet orman işletme bölge şefliği ile hizmet vermesine rağmen bölgedeki yoğun orman tahribatı henüz önlenememiştir (Ardanuç Orman İşletme Müdürlüğü, 2024).

2.6.4. Ardanuç ilçesi beşeri özellikleri

Bu bölümde insanın içinde olduğu unsurların tamamını kapsayan beşeri özellikler başlığı altında Artvin ilinin bir ilçesi olan Ardanuç'un nüfus durumu, ekonomik durumu, eğitim durumu, turizm kaynakları ile ilgili bilgiler ele alınmaktadır.

2.6.4.1. Nüfus durumu

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından 2023 yılı için açıklanan verilere göre Ardanuç ilçe merkezinin nüfusu 5.217 kişidir. İlçeye bağlı köylerle birlikte toplam nüfus ise 11.157 kişidir. Bu nüfusu 5.388 kişiyle %48.29 kadınlar ve 5.769 kişiyle %51,71 erkekler oluşturmaktadır. Ardanuç ilçesi nüfusuna kayıtlı kişi sayısının, toplam nüfustan fazla olması; ilçe nüfusunun büyük çoğunluğunun İstanbul, Ankara, Bursa, Tokat ve Kocaeli gibi büyükşehirlerde çeşitli iş kollarında çalışmak için göç ettiğini göstermektedir. En kalabalık köy olan Güleş (Göleşan) Köyü 407 kişi ile öne çıkarken, en az nüfuslu köy ise 26 kişi ile Ustalar (Ustamel) Köyü'dür.

1950 yılından sonra yapılan sayımlarda Ardanuç nüfusu dışarıya verdiği göç sebebiyle Türkiye ortalamasının oldukça altında bir artış göstermiştir. Köylerde görülen göçler, merkeze, merkeze yakın olan diğer köylere veya il dışına olmaktadır. Zaman geçtikçe köylerin nüfusu azalmakta olup, hâlâ nüfusu 500 kişinin üzerinde nüfusa sahip köy bulunmamaktadır. Son yıllarda köylere altyapı hizmetleri (yol, su, elektrik, telefon gibi) getirilmiş olmasına rağmen, köklü ve özendirici tedbirler alınmadığı için göç olaylarına engel olunamamıştır (Özdemir, 2000).

2.6.4.2. Ekonomik durumu

Artvin iline bağlı Ardanuç ilçesi, dağlık ve engebeli coğrafi yapısıyla dikkat çekmektedir. İlçenin yüzölçümünün büyük bir kısmı ormanlık alanlar (39,431 hektar), mera alanları (37,151 hektar) ve tarıma elverişli araziler (20,258 hektar) tarafından kaplanmaktadır. İlçenin topoğrafik yapısı tarım için çok uygun olmasa da, kırsal kesimde yaşayan nüfusun büyük bir kısmı tarımsal faaliyetlerle geçimini sağlamaktadır. Meyve-sebze üretimi ve tahıl üretimi, geleneksel yöntemlerle yapılmakla birlikte birim alanda üretilen ürün azdır. Buna karşın Ardanuç topraklarında yetişebilen ürünlerin çeşitliliği oldukça fazladır. Bu ürünlere örnek olarak; salatalık, domates, biber, arpa, buğday, soğan, patates, kabak, patlıcan, lahana, fasulye, mısır, ıhlamur, ceviz, kiraz, vişne, nar, dut, karadut, şeftali, kayısı, üzüm, çilek, elma, armut, ayva, erik, hurma, frambuaz, böğürtlen, frenk üzümü, yaban mersini, kuşburnu, kivi, zeytin, kavun, karpuz verilebilir. Bahsedilen bu ürünler genellikle kırsal kesimde yaşayan yöre halkı tarafından kendi ihtiyaçlarını karşılaması amacıyla yetiştirilmektedir (Oğan, 2021). Buna karşın ilçede bazı köylerde sera üretimi yapılarak ticari amaçlı tarım faaliyetleri sürdürülmektedir (Şenol, 2015: 41). Avcılar (Arkim), Gümüşhane (bilinmiyor), Ekşinar (İşkinar), Ferhatlı (Ahıza), Soğanlı (Cuğo) gibi köyler daha verimli topraklara sahip olmakla birlikte geçimini genellikle meyvecilik ve sebzecilikle sağlamaktadır.

İlçedeki temel geçim kaynaklarından bir diğeri olan hayvancılık ise genellikle tarım faaliyetlerinin yapılamadığı iklim özellikleri bakımından soğuk, konum bakımından yüksek olan köylerde yapılmaktadır. Geçitli (Heva), Güleş (Göleşan), Zekerya (Zegerya), Aşağıırmaklar (Samusğar), Ballı (Gülice) gibi yüksek köylerde üretilen et, tereyağı, peynir, kaymak, yoğurt, süt gibi hayvansal ürünler başlıca geçim kaynağını oluşturmaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen Ardahan Kars Artvin Kalkınma Projesi kapsamında ilçeye kurulan Ardanuç Hayvan Pazarı ekonomik anlamda bölgede olumlu gelişmeler sağlamaktadır (Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, 2024; Artvin Valiliği, 2016).

İlçede göçebe hayat döneminden kalma yaylacılık faaliyetleri devam etmekte olup bu bağlamda hayvancılık faaliyetleri yürütülmektedir. Ayrıca bölgede günümüzde yapılmakta olan boğa güreşleri sebebiyle montafon boğa yetiştiriciliği de görülmektedir. Ardanuç ilçesinde kırsal kesimde yaşayan nüfusun yaptığı tarım ve hayvancılık faaliyetleri haricinde, merkez kesimde yaşayan nüfus tüketime yönelik ticari faaliyetlere yönelmiştir. Ardanuç ilçe merkezinde çeşitli ticari ve küçük el sanatlarına yönelik dükkanlar bulunmaktadır. Ticaret merkezleri arasında bakkal, market, marangoz, oto tamirci, demirci, kuyumcu kebapçı, tekelci, fırıncı, kasap ve lokanta gibi işletmeler bulunmaktadır (Özdemir, 2000).

2.6.4.3. Eğitim durumu

Artvin ilinin genelinde olduğu gibi Ardanuç ilçesinde de engebelilik sonucu tarıma uygun arazilerin sınırlı kalması ve sanayinin az gelişmiş olması bölge insanının geçimini başka sahalarda aramasına neden olmuştur. Bu doğrultuda Ardanuç halkı okuyarak tahsilin sağladığı imkanlarla geçimini sürdürmeye çalışmaktadır. Böylelikle okuryazarlık oranı ve kültür seviyesi yüksek durumdadır (Okan, 2021). Aile ekonomisine katkıda bulunmayı amaçlayan insanlar cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren çocuklarının hızlıca hayata atılması isteğiyle meslek okullarını tercih etmişlerdir. 1981 yılında okuma yazma bilmeyen yaşlılara, Türkiye genelinde de uygulanan okuma yazma seferberliği ile okuma yazma öğretilmiştir. Halkın okuma yazmaya karşı istekli olması ve uygulanan okuma yazma seferberliği sayesinde Ardanuç ilçesinde okuma yazma oranı oldukça yüksek olmakla birlikte bu oran neredeyse nüfusun tamamına yaklaşmaktadır (TÜİK, 2024). Ardanuç ilçesinde cumhuriyetin yeni kurulduğu zamanlarda bile her köyde bir ilkokul bulunurken, 1960'lı yıllar sonrası artan göç olayları sebebiyle bu okulların çoğu kapatılmak mecburiyetinde kalınmıştır (Özdemir, 1998).

2.6.4.4. Turizm kaynakları

Ardanuç ilçesi, doğal güzellikleri ve zengin tarihi mirası sayesinde sahip olduğu kaleler ve dini yapılarla Artvin ilinin önemli turizm destinasyonlarından biridir. Yeşilin her tonunu barındıran doğasıyla tanınan ilçede doğal güzelliklere örnek olarak; Grand Canyon'un ardından dünyadaki en yüksek ikinci kanyon olarak bilinen Cehennem Deresi Kanyonu, yaylacılık geleneğinin sürdürüldüğü ve cumartesi günleri kurulan pazarda Artvin, Rize, Trabzon, Erzurum gibi çeşitli yakın illerden aldığı ziyaretçilerle (Rızvanoğlu, 2017) canlı hayvan alımı dahil olmak üzere her türlü ihtiyaç alışverişinin yapıldığı Bilbilan Yaylası, Efkari Aşıklar Şenliği ve Karakucak Güreş Festivali'nin düzenlendiği Çuruspil

Yaylası, Türkiye'nin boğa güreşleri denilince akla ilk gelen festivali olan Kafkasör Festivali'nin 42.kez düzenlendiği Artvin'de, en eski kültürel festivallerinden birisi olan ve 117.kez gerçekleştirilen Dalahet Yayla Şenlikleri ve Boğa Güreşleri'nin yapıldığı Dalahet Yaylası, soğuk suyuyla bilinen Oluklar Mesire Yeri, arıcılık için ideal ortam sunan ve adı Lazca'da arı iğnesi veya iğne deliği anlamına gelirken, Ermenice ve Gürcüce'de düz tarla anlamını taşıyan Lori Yaylası, Aydın Köyü Söğüt Düzü Karabucak Festivali'nin düzenlendiği Söğütdüzü Mesire Yeri, Anadolu'da bulunan taş efsanelerinin güzel bir örneği olarak düğün alayının kendisine yemek vermemesi üzerine (Bayraktar, 2021) 'Bana yemek vermeyenler taş olsun!' diye beddua eden aksallı amcanın gelini ve köy alayını sıralı sekiz kayaya dönüştürdüğü hikayesiyle Dodopal Gelin Kayaları (Peri Bacaları) verilebilir (Kumartaşlıoğlu 2017, s. 96).

Köklü bir tarihi geçmişiyle sahip olduğu kaleler ve dini yapılara örnek olarak ise; Ferhat ile Şirin efsanesinin geçtiği yer olarak bilinen ve Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde "Harbe Kalesi" olarak geçen Ferhatlı Kalesi, Artvin ilindeki kent ve iç kaleden oluşan tek örnek olan ve bulunduğu bölge, günümüzde birinci derece arkeolojik sit alanı olarak koruma altına alınan Ardanuç (Gevhernik) Kalesi, Bereket (Klacet) Köyü sınırları içerisindeki Klarcet Kalesi, Kutlu (Göraşet) Köyü'nde bulunan Goraşeti (Kutlu Köyü) Kalesi, bölgenin ilk camisi olma özelliği ile büyük önem taşıyan ve külliye kompleksi özelliği gösteren İskender Paşa Camii ile her iki cephesinde kabartma bitki motifleri bulunan kesme taşlarla yapılarak içinde Bulanık Deresi'ne uzanan gizli geçitler barındıran Rabat Kilisesi verilebilir (Aytekin, 1999).

Ayrıca Ardanuç ilçesinin ilk yerleşme yeri olan Adakale'de bulunan Ardanuç Kültür Evi, Ardanuç ilçesine özgü yöresel ürünler, geçmişte kullanılan çeşitli alanlardaki ekipmanlar, eski iletişim araçları ve nostaljik fotoğrafların sergilendiği bir müze olarak hizmet vermektedir. Ardanuç ilçesi Merkez Mahallesi'nde yer alan Ardanuç Evi ise, tamamen ahşap bir yapıda olup bulunduğu konum ile Ardanuç ilçesinin manzarası eşliğinde konuklarına Ardanuç mutfağındaki yerel lezzetleri sunmaktadır. Köylülerin ürettiği ürünlerle hazırlanan yemeklerin yanı sıra mısır unu, siron/silor, erişte, çay, reçel, kondar, sumak, pekmez gibi ürünler de burada satılmaktadır (Ardanuç Kaymakamlığı, 2024).

2.7. Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürü

Ardanuç ilçesi bulunduğu coğrafi konum sebebiyle mutfak kültüründe Karadeniz Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'nin özelliklerini bir arada barındırmaktadır. Bölgede ağırlıklı olarak kırmızı et tüketimi görülmekle birlikte hamur işleri ve bölgede yetişmeye elverişli sebzeler ve otlardan yapılan yemekler yaygın olarak tüketilmektedir. Ayrıca bölgede Kıpçak ve Ahıska Türklerinin yoğunlukla yaşadığı bilinmekle birlikte mutfak kültüründe Gürcü, Laz ve Hemşinlilerin etkisi neredeyse bulunmamaktadır. Bu bağlamda deniz ürünleri, Laz kültürüne ait olan Laz böreği, Gürcü kültürüne ait olan hıngel ve Hemşinlilere ait olan karalahana çorbası gibi ürünlere bölgede rastlanmamaktadır.

Ardanuç ilçesinin mutfak kültürü üzerinde etkili olan bir diğer unsur dağlık ve engebeli bir arazi yapısına sahip olmasıdır. Bölge halkı genellikle kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzerine tarımsal ürünler yetiştirmektedir (Oğan, 2021). Bununla beraber bazı köylerde seracılık yapılarak ürünlerin ticari amaçlarla yetiştirildiği bilinmektedir (Şenol, 2015). Bölgede yetişmeye elverişli ürünlere örnek olarak; arpa, buğday, patates, soğan, fasulye, zeytin, domates, salatalık, biber, elma, panta (yabani armut), erik, kızılcık, üzüm, dut, hurma, nar, kiraz, şeftali, ceviz verilebilir. Ayrıca bölge tütün tarımı için elverişlidir (Artvin İl ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Fakat günümüzde tütün üretimi bölgede nadir olarak yapılmaktadır. Karadeniz Bölgesi mutfak kültürünün önemli bir parçası olan siyah çay Ardanuç ilçesinde yetişmeye elverişli değildir. Bu sebepten dolayı bölgede yetişen ıhlamur mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bölgede yetişen ot ürünlerine örnek olarak ise; ısırgan otu, madımak, kuzukulağı, dağ pancarı, kondar (kekik türü), ğimi (kimi) otu, çaşur, semizotu verilebilir.

Bölgede yaylacılık faaliyetleri ve buna bağlı olarak hayvansal ürünler ön plana çıkmaktadır. Bölge halkı genellikle haziran ayının 15-25. günlerinde "gün dönümü" olarak adlandırdıkları dönemde yaylalara çıkmaktadır. Yaklaşık 3 aylık bir süre boyunca yaylada hayvancılık faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. Bu dönemlerde hayvansal ürünler bölge mutfağında sıklıkla tüketilir. Hayvansal ürünlere örnek olarak tereyağı, süt, yoğurt, kaymak, peynir, kırmızı et verilebilir. Bölge halkının en önemli besin kaynaklarından biri de hamur işi yiyeceklerdir. Misafir geldiğinde, bayram, düğün, kandil gibi özel günlerde sıklıkla bölgede hamur işi tüketildiği bilinmektedir. En sık tüketilen hamur işlerinden bazıları bölgeye özgü bir ekmek türü olan puğaça, kaymak ile yoğurulan gevrekli, yağa atılarak pişirilen pişi ve lokum, sıcakken tereyağı sürülen şoti, mısır unuyla yapılan cadi ekmeği, kete, katmer, erişte, siron/silor verilebilir. Ayrıca yeni doğum yapmış inekten

sağılan ilk sütten yapılarak fırında pişirilen ağuz bölgeye özgü hamur işleri arasında yer almaktadır (Önal, 2013: 100).

Aynı zamanda sahip olduğu zengin akarsu kaynakları ile Ardanuç ilçesi, şifalı sularıyla da bilinmektedir. Bölgedeki şifalı sular ve ne amaçla kullanıldıkları ise;

Mısırot Çermiği, Ardanuç ilçe merkezine 2 kilometre uzaklıkta olan Ankliya Mahallesi'nde bulunmaktadır. Suyunun özelliği soğuk akması ve sodalı olmasından kaynaklanmaktadır. İçimi sert olan suyun, böbrek ve mesane taşlarını düşürmede etkili olduğu düşünülmektedir.

Ferhatlı Çermiği, Ardanuç - Artvin karayolu üzerinde 3 kilometre uzaklıkta yolun sol tarafında Bulanık Deresi'nin kenar kısmında bulunmaktadır. İçimi yumuşak olan suyun, romatizma, uyuz ve alerjik hastalıklara iyi geldiği düşünülmektedir.

Dodopal Çermiği, Ardanuç ilçe merkezine 6 kilometre uzaklıkta olan Torbalı (Aravet) Köyü sınırları içerisinde bulunmaktadır. Büyük kayaların dibinden sızıntı şeklinde çıkan suyun, göz hastalıklarına iyi geldiği düşünülmektedir.

Akarsu Çermiği, Ardanuç – Ardahan eski karayolunun 11. kilometresinde yolun sol kısmında kayalık içinden çıkmaktadır. Tadı tatlı olan suyun içimi güzeldir. Romatizma hastalığına iyi geldiği düşünülen çermiğin suyu soğuk olduğundan havuzundaki su ısıtılarak girilmektedir.

Göleşan Çermiği, Ardanuç ilçe merkezine 30 kilometre uzaklıkta olan Güleş (Göleşan) Köyü sınırları içerisinde bulunmaktadır. Soğuk ve sodalı olan suyun içimi çok serttir. Böbrek ve mesane taşlarını düşürmede etkili olduğu düşünülmektedir.

Morahat Çermiği, Ardanuç ilçe merkezine 6 kilometre uzaklıkta olan Naldöken (Masalahet) Köyü sınırları içerisinde bulunmaktadır. Kireçlenme ve romatizma hastalıklarına iyi geldiği düşünülen su, mayıs ayının 20. günü bollaşmaktadır.

Gülice Çermiği, Ardanuç ilçe merkezine 28 kilometre uzaklıkta olan Ballı (Gülice) Köyü sınırları girişinde çayırlık alanın kenarından çıkmaktadır. Soğuk ve sodalı olan suyun, böbrek taşına iyi geldiği düşünülmektedir.

Kapıköy Çermiği, Ardanuç ilçe merkezine 40 kilometre uzaklıkta olan Kapıköyü (Karsniya)'nde Kışla mevkiinde çamur halinde bulunmaktadır. İçine dışarıdan su

getirilerek dökülmesiyle kaynayıp dolmaya başlayan suyun, uyuz ve mantar hastalıklarında deriye sürülerek tedavi amaçlı kullanıldığı bilinmektedir. Suyu içilmediği gibi kaynaması sırasında çıkan gazın fazla solunması ciddi sonuçlara yol açabilmektedir (Ardanuç Belediyesi, 2000).

Bölgedeki bazı yemek adları Divan-ü Lügat-it Türk'te geçmektedir. Dede Korkut'un Çoruh Havzası'nda yaşadığı bilinmekle birlikte Çoruh Vadisi'nin bir parçası olan Ardanuç ilçesinde yapılan kebap, ayran, yufka, kavurma, tutmaç ve katmer Dede Korkut Destanları'nda sıkça yer almaktadır (Önal, 2013). Tutmaç çorbası Ahıska bölgesinde de yapılmakta olup Selçuklu Hükümdarı Tuğrul Bey Nişabur'u aldığında kendisine ikram edilen çorba olmasıyla önem kazanarak Ardanuç ilçesinin vazgeçilmez yemeklerindendir. Türkiye'nin pek çok şehrinde farklı şekillerde yapılmakta olan tutmaç çorbasının Ardanuç ilçesinde yapılmakta olan tarifi şu şekildedir:

<table>
<tr><th colspan="4">Tutmaç Çorbası</th></tr>
<tr><th>Malzeme</th><th>Miktar</th><th>Hazırlanış</th><th>Resim</th></tr>
<tr>
<td>Tutmaç kesmesi
Su
Süzme Yoğurt (Lor)
Tereyağı
Kondar
Tuz</td>
<td>175 gr
1.5 lt
200 gr

200 gr
20 gr
8 gr</td>
<td>• Su kaynatılır.
• Kaynayan suya tuz ve tutmaç kesmesi ilave edilir.
• Pişene kadar yaklaşık 15-20 dakika kaynar.
• Kenarda bir kapta süzme yoğurt (lor) biraz su ile ezilir.
• Kaynayan tutmaç kesmelerinin altı kapanır ve ezilen süzme yoğurt (lor) kesilmesin diye çorbanın sıcak suyundan eklenerek ılıtılır. Ardından çorbaya eklenir ve karıştırılır.
• Ayrı bir tavada tereyağı eritilerek üzerine konar eklenir.
• Çorbanın üstüne tereyağı karışımı ilave edilir. Sıcak servis edilir.</td>
<td>
Şekil 2.4. Tutmaç Çorbası</td>
</tr>
</table>

Ayrıca bölgede yapılmakta olan Umaç çorbası Azerbaycan Türkleri tarafından yapılarak Doğu Türkistan masallarında geçmektedir (Gülensoy, 1982). Una su serpiştirilerek ve bu karışımın ovuşturularak taneler haline getirilmesiyle yapılmaktadır.

Eski Türklerde genellikle küçükbaş hayvan kesildiği bilinmektedir. Ardanuç ilçesinde bu geleneğe devam edilerek yapılan kebap sıklıkla tüketilmektedir. Cağ kebabı bölgede erkeklerin yaptıkları tek yemek olarak erkek eğlenceleri, şenlikler, festivaller, aile toplanmaları, önemli bir misafin olduğu zamanlarda sıklıkla yapılmaktadır.

Şekil 2.5. Yaylada Cağ Kebabı

Ardanuç ilçesinde yetişmeye elverişli ısırgan otu bölgede cinçar ismiyle kullanılmaktadır. Yapraklarının alt kısımları ve sapında yakıcı tüyler olan cinçar, yöre insanı tarafından çıplak elle toplanmaktadır. Genellikle bahçeler, ormanlar ve sulak yerler bulunmaktadır (Karakaş, 2003). Yörede çorbası yapılarak tüketilen bu bitki sağlık bakımından oldukça faydalıdır. Ardanuç ilçesinde yapılışı şu şekildedir:

Cinçar Çorbası			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Cinçar Un Tereyağı Yumurta Tuz Su	1 bağ 20 gr 20 gr 1 adet 8 gr	• Taze toplanan cinçarlar yıkanır ve üzerini geçecek kadar su ile haşlanır.Sonra suyu süzülür ve yemeklik şekilde doğranır. • Üzerini geçecek kadar sıcak suyla tencereye alınır. • Un su ile açılarak ilave edilir ve çorba bağlanır. Böyle 5 dakika kaynatılır. • Ayrı bir tavada tereyağı eritilir ve içine yumurta kırılır. • Yumurta çorbaya ilave edilir ve tuzu verilirek karıştırılır.	 Şekil 2.6. Cinçar Çorbası

Artvin ilinin coğrafi işaretli ürünlerinden biri olan puçuko yemeği bölgeye özgü bir yemek olarak Ardanuç ilçesinde de sıklıkla tüketilmektedir. İpte dizilerek veya bir örtüye serilerek güneşte kurutulan taze fasulyeye yörede puçuko adı verilmektedir. Mevsim hazırlığı olarak yaz aylarında kurutulan puçuko özellikle kış aylarında daha çok tüketilmektedir. Puçuko yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir ürün olarak mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

<table>
<tr><th colspan="4">Puçuko</th></tr>
<tr><th>Malzeme</th><th>Miktar</th><th>Hazırlanış</th><th>Resim</th></tr>
<tr>
<td>Dana kuşbaşı et
Kuru soğan
Salça
Yarma
Kemikli et
Puçuko
Tuz
Sıvıyağ
Su</td>
<td>250 gr
1 adet
50 gr
150 gr
1 parça
200 gr
8 gr
20 ml</td>
<td>• Puçukolar akşamdan ıslatılır.
• Üzerini geçecek kadar su ile haşlanır.
• Başka bir tencerede yemeklik doğranmış soğan ve etler sıvıyağ ile kavrulur.
• Salçası eklenir ve kavrulur.
• Süzülen puçuko eklenir. Üstünü kapatacak kadar sıcak su verilir.
• Yarma eklenir.
• Yaklaşık 1-2 saat kontrollü bir şekilde kısık ateşte pişirilir.</td>
<td>
Şekil 2.7. Puçuko Yemeği</td>
</tr>
</table>

Kuymak, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde özellikle Trabzon, Rize ve Artvin şehirlerinde sıklıkla tüketilen ve Türkiye genelinde bilinen bir yöresel yemek olarak değerlendirilmektedir. Hızlı hazırlanan yemeklerden olan kuymak "eski Türkçe'de ku-d- (kut-, kuz-, kuy, guy-; koy-, goy-) kökünden gelmekte olup bu fiil sıvı ve hububat için dökmek anlamında kullanılmaktadır". Türkçe bir kelime olmasının yanında Anadolu'nun farklı yerlerinde peynir kullanılmadan yapılan arpa ve buğday lapalarına da denmektedir(Şen, 2020; Gülsevin, 1998). Ardanuç ilçesinde özellikle kahvaltı olmak üzere hızlı yapılması sayesinde yemek olmadığında her öğünde tüketilmektedir. Yörede üretilen çeçil peyniri ile yapılan kuymağın tarifi şöyledir:

Kuymak			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Tereyağı Mısır unu Çeçil Peyniri Su	200 gr 100 gr 500 gr 175 ml	• Tereyağı tavada eritilir. • Eriyen tereyağına mısır unu eklenir ve kavrulur. • Rengi hafif değişince su ilave edilir. • Karıştırılarak homojen hale getirilir. • Peynir eklenir. • Peynirler eriyene kadar pişirilir.	 Şekil 2.8. Kuymak

Bölgede tüketilen bir hamur işi olan siron ise yufka şeklinde açılan hamurun rulo hale getirilerek parmak kalınlığında kesilmesiyle yapılmaktadır. Eskilerde yöre kadınları şekil verdikleri sironları fırında kurutarak kış aylarında yemek için saklarken günümüzde artık fırınlarda rahatlıkla hazır olarak bulunabilmektedir. Özellikle Ramazan ayında sahurlarda yapılarak daha fazla tüketilmektedir.

Siron			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Siron Sıcak su Süzme Yoğurt (Lor) Tereyağı	400 gr 150 ml 250 gr 75 gr	• Sironlar fırın kabına dizilir. • Üstüne sıcak su gezdirilir ve üstü kapatılır. • Buhar yoluyla yumuşayan sironların varsa fazla suyu süzülür. • Ardından üzerlerine azıcık su ile açılan lor sürülür. • Onun üstüne de eritilmiş ve hafif yanmış tereyağı gezdirilir. • Fırında üstü kızarana kadar 10 dk kadar pişirilir.	 Şekil 2.9. Siron

Mısır ve mısır unu Karadeniz Bölgesi'nde ekmek üretimi başta olmak üzere çeşitli hamur işleri, et ve balık pişirme işlemleri, kuymak, çorba ve kek yapımında sıklıkla kullanılmaktadır (Uğurkan ve Alyakut, 2020; Öksüz, 2016, s. 152-160). Mısır ekmeği Artvin genelinde olduğu gibi Ardanuç ilçesinde de cadi ekmeği olarak adlandırılmaktadır. Bölgede yetiştirilen mısırdan üretilen mısır unuyla yapılan cadi ekmeği her öğün tüketilebilen besleyici ve lezzetli olmasıyla yöre insanı tarafından sıklıkla tercih tüketilmektedir (Durlu Özkaya ve Oğan, 2021, s.106-107). Genellikle soba kuzinesinde veya pilekide pişirilmektedir. Pilekide pişecekse altına lahana yaprakları da dizilir.

Cadi Ekmeği

Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Mısır unu Ilık su Tuz Kabartma tozu	600 gr 350 gr 8 gr 10 gr	• Bir kap içerisine mısır unu alınır ve ılık su yavaş yavaş üzerine eklenir. Tahta kaşıkla karıştırılır. • Tuz ve kabartma tozu eklenip tekrar karıştırılır. • Yumuşak kıvamlı bir hamur haline gelir. • İçinde pişirilecek kap yağlandıktan sonra hamur kaba alınır. • El yardımıyla dilim şekilleri verilir. • Sobanın kuzinesinde, pilekide veya fırında altı üstü kızarana kadar pişirilir.	 Şekil 2.10. Cadi Ekmeği

Türk mutfak kültüründe önemli bir tutan buğday unu, ekmek, ev makarnası, erişte, mantı, börek gibi ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Buğday unundan yoğurulan hamurun açılarak kesilmesi ile hazırlanan erişte Ardanuç mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Yufka şekline getirilen hamur sacda pişirilerek veya bezler üstünde alt üst çevrilerek hafif kurutularak şerit haline getirilir. İnce ince kesilen hamur erişte denmektedir. Kolay hazırlanabilmesi, lezzetli olması ve maliyetinin yüksek olmaması gibi özellikleri sayesinde insanların beslenmelerinde yer almaktadır (Mete ve Altıner, 2018). Yörede özellikle kışın ve düğünlerde tüketilen erişte yapımında bol tereyağı kullanılmaktadır. Aynı siron gibi günümüzde fırınlarda hazır olarak satılmaktadır.

Erişte			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Erişte Tereyağı Su Şeker (tercihe bağlı)	500 gr 100 gr 120 gr 30 gr	• Erişteler bir tavada tereyağı ile kavrulur. • Üstüne su gezdirilir. • Yumuşayan erişteler biraz daha pişirilir. • İsteğe bağlı şekerli veya sade olarak tüketilir.	 Şekil 2.12. Erişte

Tatlı olarak bölgede yapılan fakat ekmek ile tüketilmesinden dolayı bazen öğün yerine de geçen (Durlu Özkaya ve Oğan, 2021, s.109) hasutanın en önemli malzemesi dut pekmezidir. Sıcak olarak servis edilen hasuta Ardanuç ilçesinde hem günlük hayatta hem de düğünler ve bayramlar gibi özel günlerde sıklıkla yapılarak tüketilmektedir.

Hasuta			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Tuzsuz Tereyağı Un Nişasta Toz şeker Dut pekmezi	75 gr 100 gr 30 gr 40 gr 100 gr	• Un ve nişasta bol su ile açılarak tavaya alınır. • Üstüne pekmez ve şeker eklenip kıvam alana kadar pişirilir. • Başka bir tavada eritilen tereyağı üstüne dökülerek sıcak şekilde tüketilir.	 Şekil 2.11. Hasuta

Bölgede tatlı yemek grubunda tüketilen bir yiyecek olan kaysefe kuru erik, ceviz ve tereyağı ile hazırlanarak geleneksel Türk mutfak kültürüne uymaktadır. Yaz aylarında kurutulan erikler uygun koşullarda saklanarak kaysefe yapımında her dönem kullanılmaktadır. Ardanuç ilçesinde kuru kayısıdan kaysefe yapılmazken diğer ilçelerde kuru kayısı veya kuru dut gibi meyvelerden kaysefe yapılabilmektedir.

<table>
<tr><th colspan="4">Kaysefe</th></tr>
<tr><th>Malzeme</th><th>Miktar</th><th>Hazırlanış</th><th>Resim</th></tr>
<tr><td>Kuru erik
Tereyağı
Su
Ceviz içi</td><td>300 gr
40 gr
100 ml
40 gr</td><td>• Kuru erikler yıkanarak sıcak suda biraz haşlanır.
• Bir tabağa alınarak üzerine eritilmiş tereyağı ve ceviz içi dökülerek servislenir.
• Eğer erikler çok ekşiyse haşlama sırasında 30 gr toz şeker eklenebilir.</td><td>
Şekil 2.13. Kaysefe</td></tr>
</table>

3. YÖNTEM

Bu araştırma, Ardanuç ilçesi mutfak kültürü hakkında yapılan araştırmaların kısıtlı kaldığı tespiti ile bu kültürün unutulmasına engel olarak gelecek kuşaklara aktarımının kolaylaştırılması amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda bulunabilen orijinal yemek reçetelerini ilk ağızdan öğrenilen bilgilerle literatüre kazandırmak, unutulmasını engellemek ve kayıt altına alarak ulaşılabilirliğini sağlamak hedeflenmiştir. Dolayısıyla araştırmanın bu bölümünü araştırmanın modeli, araştırmanın evren ve örneklem grubu, veri toplama yöntemi, geçerlik ve güvenirlik, verilerin analizi kapsamaktadır.

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırma, nitel araştırma yöntemi kullanılarak tasarlanmıştır. Nitel araştırma, bireylerin kişisel algılarını, duygularını ve deneyimlerini nitel veri toplama teknikleriyle anlamayı amaçlar. Gerçekliğin doğası bu yöntemle bütüncül olarak incelenir ve nitel bir zaman diliminde gerçekleşir (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013). Bu yöntemde, katılımcılardan elde edilen veriler derinlemesine analiz edilir. Bu nedenle, nitel araştırmalar yorumlayıcı yapı niteliğindedir. Araştırmada, nitel araştırma metodlarından biri olan "etnografik (kültür analizi) araştırma" deseni kullanılmıştır. Kültür analizi, belirli bir sosyal grubun kültürünü, yaşam biçimini, inançlarını ve değerlerini, bunların nasıl oluştuğunu incelemeyi amaçlayan bir yaklaşımdır (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 62). Bu kapsamda, Ardanuç'un gelenekleri, görenekleri ve mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen bireylerle derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler, araştırmacı tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır.

Araştırmaya başlanmadan önce etik kurul izni için müracaat edilmiştir. Başkent Üniversitesi Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü'nün 24.03.2023 tarihli ve E-62310886-605.99-217760 sayılı yazısı ile etik kurul izni onaylanmıştır. Etik Kurul izni EK-2'de sunulmuştur.

3.2. Araştırmanın Soruları

Araştırma aşağıdaki sorular doğrultusunda planlanmıştır:

1. Ardanuç ilçesi mutfak kültürü özellikleri nelerdir?
2. Ardanuç ilçesinde artık yapımına devam edilmeyen unutulmaya yüz tutmuş yemekler nelerdir?

Bu sorular çerçevesinde Ardanuç ilçesinin yöresel mutfak kültürünün geçmişten günümüze birikiminin araştırılarak, bu kültürün günümüzdeki yerini ortaya koymak ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin keşfedilerek ilgili kişilerden birebir görüşmelerle reçetelerin toplanıp kayıt altına alınması amaçlanmaktadır.

3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklem Grubu

Evren, araştırmanın konusu olan tüm elemanları içeren yapıdır (Arık, 1998). Bu araştırmada, Türkiye'de yaşayan veya Türkiye'den başka ülkelere göç etmiş Ardanuç toplumunun tümü evreni oluşturmaktadır. Evrenin büyüklüğünün kişi sayısı belirlenememiştir. Örneklem ise, bu evrenden seçilen küçük bir kesiti temsil etmektedir. Seçilen örneklemden toplanan veriler, evren hakkında doğru bilgilerin elde edilmesi için kullanılan bir araçtır. Araştırmanın örneklem grubu ise araştırma evrenini oluşturan 18 yaşından büyük, Ardanuç toplumuna mensup kişiler arasından belirlenmiştir. Derinlemesine görüşmeler için "amaçlı örnekleme yöntemi" tercih edilmiştir. Bu örnekleme yönteminde temel amaç, araştırmacının kendi amacına uygun bir grup oluşturması değil, araştırma evreninde belirlenen sorunun en etkili şekilde ortaya konması için bu sorunla doğrudan ilişkili bireyleri dâhil etmeye çalışmasıdır (Tekindal, 2021, s.515). Bu yöntemle, Ardanuç'un yöresel yemekleri ve mutfak kültürü hakkında ilk elden bilgi edinilmesi hedeflenmiştir.

Ardanuç'ta yaşayan veya en az 20 yaşına kadar yaşamış, Ardanuç yöresel yemekleri hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen 60 yaş ve üzeri 17 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sürerken on üçüncü katılımcıdan alınan cevaplar doğrultusunda görüşlerin birbirini tekrar ettiği görülerek doyum noktasına ulaşılıp ulaşılmadığının kontrol edilmesi amacıyla dört katılımcı ile daha görüşme yapılmıştır. Bu katılımcıların da görüşmelerdeki ifadelerinin kendilerinden önceki katılımcılarla benzerlik gösterince on yedinci katılımcıdan itibaren görüşmelere son verilmiştir. Çeşitli kaynak kitaplar, dergiler ve yazılar toplamak amacıyla yerel yöneticiler ile görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca Ardanuç yöresel yemeklerinin sergilenmesi anlamında önem taşıyan düğün, doğum, ölüm gibi özel gün yemeklerinin görülmesi maksadıyla beş düğüne, iki doğum ziyaretine ve bir cenaze ziyaretine katılım sağlanmıştır.

3.4. Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu teknikte, araştırmacı önceden hazırladığı görüşme sorularında görüşmenin gerçekleştiği sırada gidişata bağlı olarak değişimler yapabilmektedir. Bu sayede esnek bir yapıya sahip olan teknik ile derinlemesine ve nitelikli bilgilere ulaşabilmektedir.

Veri toplama yöntemi bakımından ise "yarı yapılandırılmış görüşme tekniği" kullanılmıştır. Bu teknik katılımcıların deneyimleri, görüşleri, duygu ve düşünceleriyle alakalı bilgileri toplama konusunda kullanılan bir veri toplama yöntemidir. Sosyal olgulara dayalı bilgileri ve görüşleri anlamlandırabilmek için bireyin kendisini ifade ettiği bir yöntem olan görüşme tekniğini kullanmak etkili olmaktadır. Görüşme tekniğinin kolay uygulanan bir yöntem olduğu düşünülse de verimli bir veri toplama yöntemi olmasıyla birlikte nitel veriye ulaşmayı kolaylaştıracak bir görüşme formunu hazırlanması gerekmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s.127).

Bu araştırmada gerçekleştirilen görüşmeler için alanyazın taraması yapılarak yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Araştırmada kullanılmış olan görüşme formu çeşitli araştırmalar incelendikten sonra Çınar'ın (2022) araştırma sorulardan yararlanılarak oluşturulmuştur. Aynı zamanda görüşme formu oluşturulurken Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan dört öğretim elemanlarının görüşlerine başvurulmuştur. Gerçekleştirilen görüşmeler sayesinde katılımcılardan özgün veriler toplamak amaçlanmıştır. Katılımcılara Ardanuç mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili toplam 17 adet soru yöneltilmiş ve onlardan spesifik cevaplar vermesi beklenmiştir. Katılımcılardan K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K14 ve K15 ile görüşmeler Ardanuç ilçesinde yapılmışken K7, K13, K16 ve K17 ile görüşmeler Ankara ilinde gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler sayesinde, kültürel mirasın korunması ve aktarımı amacıyla yeni bilgilere ulaşılabilmiştir. Toplanan veriler bütüncül şekilde betimsel analizle yorumlanıp sonuca ulaştırılmıştır. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu EK-1'de sunulmuştur.

3.5. Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırma modelinde "geçerlik", araştırılan olgunun ve araştırma sonuçlarının doğruluğu ile araştırmacının olabildiğince yansız bir şekilde problemi çözme derecesi anlamına gelmektedir (Kirk ve Miller, 1986). Araştırma problemi bütüncül bir perspektifle

ele alınarak katılımcılarla yapılan görüşmelerde "Bunu mu demek istediniz?" veya "Anlattıklarınızdan bunu mu anlamalıyım?" gibi sorular ile katılımcı onayı almak geçerliği arttırır. Ayrıca elde edilen verilerin ve ulaşılan sonuçların kontrolü bakımından meslektaş veya uzman onayının alınması da geçerliğe olumlu katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda yapılan araştırmada hazırlanan görüşme formu için benzer çalışmalar yapan meslektaşlardan ve uzman onayı kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki akademisyenlerden görüşler alınmıştır. Sağlanan geri dönüşler sonucunda görüşler dikkate alınarak soru formlarında bazı düzenlemeler yapılmıştır. Görüşmeler sırasında on üçüncü katılımcıdan itibaren cevapların birbirini tekrar ettiği tespit edilmiştir. Doyum noktasına ulaşılıp ulaşılmadığının kontrol edilmesi amacıyla dört katılımcı ile daha görüşme yapılmıştır. Bu katılımcıların da görüşmelerdeki ifadelerinin kendilerinden önceki katılımcılarla benzerlik gösterince on yedinci katılımcıdan itibaren görüşmelere son verilmiştir.

Nitel araştırmalarda "güvenirlik" konunun araştırılması sürecinde kullanılan yöntemlerin daha ön plana çıkarılması ve araştırma sonuçlarının tekrarlanması halinde aynı sonuçlara ulaşılabilirliği ile ilgilidir (Shenton, 2004:71). Bireylerin davranışları ve görüşlerinin dinamik ve değişken olması sebebiyle farklı ölçüm durumları kullanılarak araştırmanın güvenilirliği artırılmalıdır. İnandırıcılığın gerekliliklerinden biri olan güvenirlik, araştırmalarda sağlanması gereken bir koşuldur. Güvenirliği karşılanmayan bir araştırmanın bilimsel değeri olmamakla birlikte yüksek güvenirlik, yapılan araştırmanın geçerliğini garanti etmemektedir. Fakat bir araştırmanın geçerli olabilmesi için önce güvenilir olması gerekmektedir (Lincoln ve Guba, 1985:316). Ayrıca görüşmelerin gerçekleştiği ortamda katılımcıların rahat edebilmesine dikkat edilmiştir. Bu araştırmada görüşme yapılan mekanlar katılımcıların isteğine bırakılarak ve katılımcılara araştırma konusunda detaylı bilgi verilerek toplanan bilgilerin samimi ve doğru bir şekilde aktarılması amaçlanmıştır. Bölgedeki yerel yöneticilerden uygun zaman dilimlerinde görüşme randevusu talep edilmiştir. Restoran sahiplerinden mesai saatleri harici, bölge halkından evlerinde veya uygun gördükleri başka yerlerde zaman kısıtlaması olmadan görüşme talep edilerek bilgiler toplanmıştır.

Bunun haricinde görüşmelerin başında katılımcıların iziniyle ses kaydı alınarak gereken durumlarda fotoğraflar çekilmiştir. Çalışmanın geçerliğini sağlamak amacıyla gerçekleştirilen görüşmeler 50 dakikanın üzerinde yapılmıştır. Toplanan ses kayıtları, olası bir yazılı veriye uygunsuzluk saptanması ihtimaliyle görüşmelerin hemen ardından tekrar

dinlenmiştir. Ayrıca reçetelerin oluşturulması sırasında ilave bilgi gerektiren veya tereddüt edilen durumlarda katılımcılarla ikinci veya üçüncü görüşmeler yapılmıştır. Tüm bu bahsedilen unsurlar çalışmanın geçerlik ve güvenirliğini kanıtlayan önlemler olarak değerlendirilmiştir.

3.6. Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler sonucu alınan bilgiler, betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Verilerin analizi yapılırken veriler toplanmadan önce belirlenen kavramsal çerçeveye bağlı kalınmıştır. Betimsel analiz yaklaşımı, nicel verilerin sayısal analizine alternatif olarak kullanılan, görüşme ve gözlem sonucu toplanan verilerinin çözümlemesine dayanan bir yöntemdir (Tekindal, 2021, s.527). Betimsel analizin amacı, yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin düzenlenmesi ve yorumlanarak okuyucuya sunulmasıdır. Bu yaklaşım türünde elde edilen veriler daha önceden belirlenen temalara göre özetlenerek araştırmacı tarafından öznel bir değerlendirme ile yorumlanır. Araştırma sonucunda ulaşılan verilerin ilişkilendirilmesi, anlamlandırılması ve geleceğe yönelik varsayımlarda bulunulması araştırmacının değerlendirmeleri arasında yer alabilir. Ayrıca katılımcıların görüşlerini ve deneyimlerini çarpıcı bir biçimde yansıtabilmek amacıyla doğrudan alıntılar sıkça kullanılmaktadır (Baltacı, 2019).

Gerçekleştirilen bu araştırmada betimsel analiz yöntemi bağlamında katılımcılara yönlendirilen sorulara verdikleri bilgiler doğrudan alıntılanarak betimlemelerle zenginleştirilen tanımlamalar yapılmaya çalışılmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formu kullanılarak yapılan görüşmelerde toplanan veriler, ses kaydı ve fotoğraflar aracılığıyla desteklenmiştir. Araştırılan konu hakkında elde edilen veriler, katılımcılara yönetilen sorulardan oluştutulan başlıklar altında düzenlenerek bulgular kısmında sunulmuştur.

4. BULGULAR

Araştırmaya katılım sağlayan katılımcılara "Artvin İli Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme" çalışması için hazırlanmış olan 17 adet açık uçlu soru katılımcılara yöneltilmiştir. Görüşmeler sırasında bölgeye ait yöresel yemeklerin reçetelerinin oluşturulmasına yönelik açıklayıcı bilgiler talep edilmiştir. Araştırmanın sonucunda reçeteler oluşturulurken karşılaşılan tereddütlerin giderilmesi amacıyla ikincil veya üçüncül görüşmeler de yapılmıştır. Bu bağlamda Ardanuç ilçesinin mutfak kültürü ve yemeklerine dair ilk ağızdan bilgiler öğrenmek ve bu konulardaki bilgilerin derinlemesine incelenmesini sağlamak amaçlanmıştır.

4.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Bu bölümde çalışmaya dahil olan katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu, meslek, memleket, Ardanuç'ta yaşadığı süre ve görüşme sürelerine yer verilmiştir. Bu kısım, görüşme sorularının ilk beş sorusunu kapsamaktadır. Katılımcılar görüşme sırasında isimlerini vermiş olmalarına rağmen araştırmada yer almasını istemedikleri için tabloda bu soruya yer verilmemiştir. Katılıcıların cevapları aşağıdaki Tablo 4.1.'de gösterilmektedir.

Tablo 4. 1. Katılımcıların Yaş, Cinsiyet, Öğrenim Durumu, Meslek, Memleket, Ardanuç'ta Yaşadığı Süre ve Görüşme Süreleri İle İlgili Bilgiler

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyet	Öğrenim Durumu	Meslek	Memleket	Ardanuç'ta Yaşadığı Süre (Yıl)	Görüşme Süresi
K1	68	Erkek	Lisans	Esnaf/ Araştırmacı Yazar/ Emekli Öğretmen	Ardanuç/ Hamurlu Köyü	68	1 saat 35 dakika
K2	63	Kadın	Lisans	Araştırmacı Yazar	Ardanuç/ Aydın Köyü	63	1 saat 20 dakika
K3	60	Kadın	Lise	Esnaf	Ardanuç/ Bulanık Köyü	60	1 saat
K4	61	Kadın	Lise	Esnaf	Ardanuç/ Karlı Köyü	61	1 saat 45 dakika
K5	61	Erkek	Lise	Emekli İşçi	Ardanuç/ Müezzinler Köyü	61	50 dakika

K6	62	Kadın	Lise	Emekli Memur	Ardanuç/ Kızılcık Köyü	25	2 saat 10 dakika
K7	69	Kadın	Lise	Emekli Ebe Hemşire	Ardanuç/ Müezzinler Köyü	22	1 saat 20 dakika
K8	78	Kadın	İlköğretim	Ev Hanımı	Ardanuç/ Bulanık Köyü	78	50 dakika
K9	70	Kadın	İlköğretim	Ev Hanımı	Ardanuç/ Yolüstü Köyü	38	55 dakika
K10	69	Kadın	Lise	Ev Hanımı	Ardanuç/ Konaklı Köyü	27	1 saat 10 dakika
K11	74	Kadın	İlköğretim	Ev Hanımı	Ardanuç/ Boyalı Köyü	74	1 saat 35 dakika
K12	60	Erkek	Lise	Esnaf	Ardanuç/ Bulanık Köyü	60	50 dakika
K13	66	Erkek	Lisans	Emekli Memur	Ardanuç/ Müezzinler Köyü	20	2 saat 15 dakika
K14	81	Kadın	İlköğretim	Ev Hanımı	Ardanuç/ Soğanlı Köyü	81	55 dakika
K15	64	Erkek	Lise	Esnaf	Ardanuç/ Bereket Köyü	64	50 dakika
K16	93	Kadın	İlköğretim	Ev Hanımı	Ardanuç/ Ekşinar Köyü	52	1 saat 15 dakika
K17	62	Kadın	Önlisans	Emekli Öğretmen	Ardanuç/ Hamurlu Köyü	24	2 saat 35 dakika

Tablo 4.1.'de yer alan bilgiler incelendiğinde, katılımcıların yaş ortalamasının 68,2 olmasıyla birlikte kadın katılımcı yüzdesinin %70,5, erkek katılımcı yüzdesinin ise %29,5 olduğu görülmektedir. Katılımcıların %47 gibi büyük bir kısmı lise mezunudur. Katılımcıların doğum yerleri incelendiğinde tamamının Ardanuç ilçesinde doğduğu

görülmekle birlikte memleketleri olan köyler bakımından ilçenin 49 köyünden 12 farklı köyden katılım sağlanmıştır. 50 yıldan uzun süre Ardanuç ilçesinde yaşayanların oranı %64,7 olmakla birlikte katılımcıların tamamının 60 yaş ve üzerinde olduğu görülmektedir. Ayrıca tabloda esnaf ve emekli katılımcıların sayıları eşit olmakla birlikte yüzdelik oranla %29,4lük dilimleri kapsamaktadır. Kalan katılımcılardan %35,2lik kısımın ev hanımı ve %5,8lik kısımın ise araştırmacı yazar olduğu görülmektedir. Tablo 4.1'de katılımcılarla yapılan görüşme sürelerine de yer verilmiştir. Görüşme sürelerinin ortalaması 1 saat 22 dakika' dır.

4.2. Katılımcıların Ardanuç Geleneksel Yemeklerinden Akıllarına İlk Gelen Yemek İsimleri

Araştırma kapsamında katılımcılara "Ardanuç geleneksel yemeklerinden ilk akıllarına gelen ya da bildiklerinden beş tane yemek çeşidi açık uçlu olarak sorulmuştur. Katılımcıların tümü bu soruyu yanıtlamıştır. Ardanuç geleneksel yemeklerinden ilk akıllarına gelen yemekler Tablo 4.2.'de yer almaktadır.

Tablo 4. 2. Katılımcıların Ardanuç Geleneksel Yemeklerinden Akıllarına İlk Gelen Yemek İsimleri İle İlgili Bilgiler

Sayı No	Yemeklerin İsimleri	Katılımcı No
1	Tutmaç Çorbası	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12, K13, K14, K15,K16, K17
2	Puçuko	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12, K13, K14, K15,K16, K17
3	Pileki Ekmeği	K2, K9, K10
4	Lenger Kebabı	K2, K12
5	Pileki Kebabı	K3, K10, K13
6	Papa	K6, K15
7	Asma Yaprağı Yemeği	K3, K12
8	Kuymak	K2, K9, K11
9	Madımak Yemeği	K8, K17
10	Cinçar Çorbası	K1, K15

11	Lobiya	K3, K8
12	Kaysefe	K5, K14
13	Erişte	K4
14	Keşkek	K4, K16
15	Kuru Fasulye	K5, K15
16	Pişi	K1, K7, K8, K14, K16
17	Lokum	K6
18	Zürbiyet	K1, K11
19	Hasuta	K9
20	Gevrekli	K4, K14
21	Şoti (Fetir)	K7, K17
22	Cağ Kebabı	K5, K12, K13
23	Cadi Ekmeği	K10, K11, K17
24	Haşo Yemeği	K6, K13
25	Siron	K7, K16

17 katılımcı tarafından verilen cevaplar incelendiğinde toplam 25 çeşit yemek ismi verildiği görülürken katılımcıların tamamı tutmaç çorbası ve puçuko yemeği cevabını vermiştir. Pişi (5 katılımcı), pileki ekmeği (3 katılımcı), pileki kebabı (3 katılımcı), kuymak (3 katılımcı), cağ kebabı (3 katılımcı), cadi ekmeği (3 katılımcı) en çok hatırlanan veya bilinen yemekler olmuştur. 3 çeşit yemek ise sadece bir katılımcı tarafından belirtilmiştir.

4.3. Geçmişte Sıklıkla Yapılan ve Günümüzde Yapılmakta Olan Gelenek ve Görenekler İle İlgili Bilgiler

Katılımcıların geçmişte sıklıkla yaptıkları ve günümüzde de hala yapılmakta olan gelenek ve görenekler ile ilgili soruya verdikleri cevaplar Tablo 4.3.'de bahsedilmektedir.

Tablo 4. 3. Geçmişte Sıklıkla Yapılan ve Günümüzde Yapılmakta Olan Gelenek ve Görenekler İle İlgili Bilgiler

Katılımcı No	Cevaplar
K1	Evet, tabii ki. Bazı geleneklerimiz kaybolmaya yüz tutmuş olsa da çoğunluğu halen devam etmektedir.
K2	Devam edenler elbette var ancak eskisi gibi değil. Eskiden köylerde bayram

	günü camiden çıkılınca bizde hep yemeğe misafir olurdu şimdi kimse yok. Yataklı misafir gelirdi şimdi kimse gelmiyor. Gençler başka yerlere göçtü hep yaşlılar kaldı.
K3	Devam ettirmeye özen gösteriyoruz. Annem bayramlarda büyük ağaçtan teknelerin içinde hamur yoğurup pileki taşının üstünde fetir pişirirdi. Bende annemden öğrendiklerimi hem evimde hem dükkanımda yapıyorum.
K4	Her zaman olmasa da özel günlerde devam ettirmeye çalışıyoruz.
K5	Eskisi kadar olmasa da devam ediyor.
K6	Bazıları devam ediyor. Eskiden köyde mahallenin kızları toplanır kimin işi varsa ona gider onun işini yapardık. Mahallede toplam 11 genç kız vardı. Mısırı koçanından ayıklamaya, turşu yapmaya, erişte kesmeye, sarma sarmaya toplanırdık. İş biterdi sabaha kadar teyp dinlerdik sohbet ederdik. Ertesi gün diğerinin evine gider ona yardım ederdik. Sonra hepimiz dağıldık. Bu tarz gelenekleri devam ettiremiyoruz maalesef.
K7	Ardanuç'tayken devam ettirme imkanımız daha fazlaydı. Ankara'ya geldiğimizden beri çok devam ettiremiyoruz.
K8	Çoğu devam ediyor. Ramazan, kurban hepsini kutlarız. Sonra aşure ayı gelince aşure yapıp dağıtırız. Yaparken şeker yerine pekmez kullanırız. Üstüne de elma armut ayva kurusu koyarız. Haziran ayında dutlar yetişince 3-4 sefer pekmezle pestil yaparız. Yaylacılık yapmaya devam ediyorum. Sığırlarım var. Peynir, yağ yaparım. Bostan da yapıyorum.
K9	Mümkün olduğunca devam ettirmeye çalışıyoruz.
K10	Evet devam ediyor.
K11	Evet, devam ediyor. Doğup elim iş tuttuğundan beri o düzen aynı gidiyor. Bahçede iş, tarlada çapa, bostan yapmak, inek saklamak, yayık yaymak gençliğimden beri aynı gidiyor.
K12	Tabii ki, Ardanuç insanı arazi kırıklığından dolayı zor şartlarda geçinmekte olan israfı olmayan tutumlu insanlardır. Hem yemek hem hayat şartları olarak her şeyi en iyi şekilde değerlendirir. Ekmek, fasulye, mısır hiç zayi olmaz. Şartlar zor olunca eldekinin kıymeti iyi bilinir.
K13	İmkan oldukça devam ettirmeye çalışıyoruz.
K14	Hemen hemen devam ediyor. Doğum, düğün, bayram, cenaze bunlara önem veririz.

K15	Evet, çoğu devam ediyor. Ben hala çam sakızı toplamaya giderim.
K16	Benim genç kızlığımda her şey daha farklıydı. Şimdi değişti eskisi gibi değil.
K17	Evet, devam ediyor. Çocuklarıma da öğrettim ki bizden sonra devam etsinler.

Verilen cevaplar incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğu gelenek ve görenekleri devam ettirdiğini veya günümüz şartları doğrultusunda mümkün oldukça devam ettirmeye çalıştığını söylemektedir. Bununla beraber K1, K2, K6, K7 ve K16'nın verdikleri cevaplar doğrultusunda bazı geleneklerin artık yapılmadığı ve kaybolmaya yüz tuttuğu görülmektedir. Teknolojinin gelişmesi, verilen göçler, yeni kuşağın tercih farklılıkları gibi sebeplerden kültürün devamlılığının sağlanması konusunda güçlük çekildiği varsayılmaktadır.

4.4. Sofra Adabı, Mevsimlik Hazırlıklar ve Pişirme Teknikleri Gibi Ardanuç İlçesi Mutfak Kültürüne Özgü Olan Gündelik Adetler İle İlgili Bilgiler

Katılımcılar Ardanuç ilçesine özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerine dair gündelik adetler ile ilgili şu cevapları vermişlerdir:

K1 soruya cevabı şu şekildedir:

'' Biz de eskiden geleneksel olarak peşhun denilen yer sofraları hakimdi. Genellikle soç ağacından (ladin) yapılan reçinesiz ve yuvarlak olan bu sofraların üstünde aynı zamanda siron, makarna, erişte, tutmaç gibi hamur işleri de hazırlanırdı. Mutlaka sofranın altına sofra bezi açılır ve insanlar sofra etrafında diz çökerek kümelenirdi. Eskiden büyük aile tipi hakim olduğundan evde yaşayan büyükler, kadınlar, erkekler, çocuklar herkes birlikte yemek yerdi. Besmele ile yemeklere başlanırdı. Evin gelini ve annesi yemek servisini yapardı. Her öğün sofra peynir ve ekmekle kapanırdı. Günümüzde yer sofrasına nadiren oturuyoruz ama yemekleri yine kadın erkek karışık yiyoruz.

Güz gelince mısırlar koçanlarıyla birlikte tamamen ahşaptan olan eyvan denilen yerlerden asılarak kurutulurdu. Özellikle beyaz duttan yapılan pekmez her sene yapılır ve bizim olmazsa olmazlarımızdandır. Dut pekmezini hem direkt yeriz hem de hasuta, zürbiyet gibi tatlılarda kullanırız. Köme ve pestiller de yapılır. Kışın ceviz ile tüketiriz. Ayvayı özellikle reçel olarak değerlendiririz. Erikten yapılan marmelata mürebbe deriz. Çeşitli meyvelerden gah dediğimiz kurular yaparız."

K2 ise :

‘‘ Sofra adabı bakımından eskiden peşhunların üzerine misafir gelince bakırdan büyük ve geniş tepsiler ile servis yapılırdı. Yemekler büyük bakır taslardan yenirdi. Kadın erkek ayrımı olmadan yemek yenilmekle birlikte düğünlerde önce erkeklere yedirilirdi. Artık masa kullanıyoruz. Bakır tasların yerini de porselen tabaklar aldı.

Mevsimlik hazırlıklar için yazın toplanan eriklerden gah kurutulurdu. Genellikle hastalar için bahara kadar kalsın diye samanların içinde elmalar, üzümler, kavun ve karpuzlar saklanırdı. Puçuko kurutulurdu. Şu an buzdolapları kullanılıyor ama kurutma işlemleri hala yapılıyor.

Pişirme teknikleri bakımından eskiden pilekiler kullanılırdı. Sonra sobaya geçildi. Sonra da fırınlara geçildi.”

K3’ün cevabı:

‘‘ Eskiden aile kendi içinde olunca hep birlikte yemek yerken bayramlarda camiye giden ev erkekleri eve dönerken kendi akranlarını eve getirdiğinde onlara ayrı sofra kurulurdu. Önce erkekler yer kalkar sonra kadınlar yerdi. Benim annem her sabah hamurdan makarna keserdi. Biz ahırdan gelirdik ki makarna sobada kızarmış. Yanına koreva yani kızılcık şurubu yapardık yerdik.

Kış için fasulyeyi kurutup puçuko hazırlarız. Isırgan otu, madımak, dağ pancarı kurutup çorbasını ve yemeğini yaparız. Armuttan gah keseriz buna furuç deriz. Fırında pişiririz sonra da dışarda kurutmaya devam ederiz. Tamas eriğinden açma yaparız. Bundan da kışın kaysefe yaparız. Pekmez, pestil, küme yaparız. Artık cennet hurmalarını da kurutuyoruz kışın çerez niyetine yiyeceğiz. ”

K4 ve K5 adlı katılımcılar K1,K2 ve K3 adlı katılımcılardan farklı bir cevap vermemişlerdir.

K6 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

‘‘ Eğer ev kalabalıksa erkekler ayrı otururdu ama biz hiç ayrı yemedik. Biz de ne düğünlerde ne oturmalarda ne komşuculukta kadın erkek ayrımı yoktur. Herkes birbiriyle kardeş gibi tanış büyür. Çok eskiden ortadan tek kaptan yenirmiş ama bize yetişmedi.

Kışlık hazırlık için bol lahana turşusu yapardık. İçi siyahlanan bizim göğermiş dediğimiz bir armut türünden de salamura yapardık. İçine sadece su koyarız başka hiçbir

şey konulmaz. Günümüzde pek yapmıyoruz. Puçuko için fasulye kuruturuz. Meyveleri kurutup gah yaparız. Mısırı da asarız öyle kuruturuz. Bizde fırına verip kurutma adeti yoktur. Kuruyan mısırdan mısır unu yaparız. Onu kuymakla cadi ekmeğinde kullanırız. Bunları hala yapmaya devam ediyorum. Bir de ocaklığın içinde güvece teptiğimiz peyniri ters bir şekilde toprağın üstüne koyardık ki suyu süzülsün kış için saklayalım. Büyük kapları kışa saklardık, küçük kaplarda da yemek için ayırırdık. Şuan buzdolabı kullandığımız için bunu yapmıyoruz. ”

K7 ise diğer katılımcılardan farklı olarak soruya şu şekilde cevap vermiştir:

‘‘ Önceleri herkes toplanmadan yemeğe başlanmazdı ama şimdi iş durumları gereği ayrı ayrı yemek yiyebiliyoruz. Büyüklerimiz bismillah ile başlamamızı tembihlerdi. Peynire sofranın gülü derdik. Onsuz soframız olmazdı. Günümüzde de peyniri çok tüketiyoruz.

Üzüm yaprağı kuruturuz. Peynirler basılır. Kurutulan gahlardan komposto yaparız. Kadınlar toplanır tutmaç, siron, erişte, makarna keseriz.

Eskiden etler, yemekler, ekmekler, çörekler hep pilekide pişirilirdi. Şu an sobalar yaygın kullanılsa da pileki hiç kullanılmıyor diyebilirim. ”

K8, K9 ve K10 adlı katılımcılar diğer katılımcılardan farklı bir cevap vermemişlerdir.

K11 ise:

‘‘ *Eskiden aile büyüklerimizle yaşardık ve çok büyük kalabalık bir aileydik. Bu yüzden erkekler, kadınlar, çocuklar herkes ayrı sofralarda otururdu. Üç ayrı sofra kurulurdu. Ben evlendikten sonra masaları kullanmaya başladık.*

Domatesten salça yapıyorum. Patatesle soğanı da bol ekiyorum ki kışa kalsın. Bizim burada yetişen bir çeşit patates var. Biz kartopi deriz. İçi unlu ve beyaz olur. Onu sobanın kuzinesine atıp sık sık pişirir yeriz. Dutları döküp pekmez yaparım. Eskiden turşuları küplere yapardık şimdi bidonlara yapıyorum.

Eskiden pilekide lenger kebabı ve ekmekler yapardık. Dedem haşlama et severdi bazen de öyle yapardık. Ben hala neredeyse her gün soba kullanıyorum ama pileki çok nadir. Sobanın kuzinenin lezzeti bir başka oluyor. ”

K12’nin cevabında diğer katılımcılardan farklı olarak şunları söylemiştir:

‘‘ Benim ailem eti çok severdi. Haşlama, pileki, soba hepsini severdik ama asıl döneri çok severdik. Ben de bu işe böyle merak saldım da başladım. Annem hayvanın yağlarından nağiço yapardı. Patates, keşkek, pilav gibi yemeklere bu yağdan eklerdi, çok lezzetli olurdu.

Yaz sebzesini yazın, kış sebzesini kışın yerdik. Şuan her mevsim her ürün bulunabiliyor.

Dağlardan kar kalkınca carbedele otunu toplardık turşusunu yapardık. Telehaşı da hem soyar yerdik hem şırati (yoğurt suyu)ile turşu kurardık.”

K13’ün cevabı:

‘‘ Benim babam marangozlukta becerikliydi. Peşhunları kendi yapardı. Annemin de eli çok lezzetliydi. Hazırladığı yemekleri peşhunun üstünde afiyetle yerdik. Sonradan babam tahtadan masa yaptı onla yemek yemeğe başladık. Babam yemeğe başlamadan bizde başlamazdık.

Annemin pekmez yaptığını, meyveleri kuruttuğunu, hamur işleri hazırlıkları yaptığını bilirim. Biz çayır biçer hayvanların kışın yesin diye ot kuruturduk.

Annem ve ablalarım pileki kullanırdı çocukluk zamanımda. Soba geldiğinde de pilekiyi bir süre kullanmaya devam ettik. Sonra sonra hiç kullanılmamaya başladı. Şimdi biz Ankara’da yaşadığımız için fırın kullanıyoruz sadece. ”

K14’ün ise:

‘‘ Domates haşosu yapmak için domatesleri doğrayıp güneşe açarız. Üstüne de tuz dökeriz yoksa kurumaz. Puçuko, furuç ve açma kuruturuz. Hamur işleri keseriz. Erikler yetişince dökersin toparlarsın yıkarsın. Teştte kaynatırsın onu ezip pelverde yaparsın. Pelverde cançur, işgan ve girgat cinsi eriklerden olur. Şeker pazısı ekerdik onu kazan kazan pişirir pekmez yapardık, pestil dökerdik, bol cevizli küme yapardık. Eskiden de yapardık hala daha da devam ediyoruz aynı şekilde.

Bizim gelenimiz gidenimiz çok olurdu. Babam koyun keserdi üç güne biterdi. Ondan döner de yapardık. Tosun, inek veya kısır hayvan kesince de onları kavurma yapardık. Ağaçtan külek dediğimiz kaplara doldururduk. Ambarda soğukta saklardık üstüne donk yağı (kuyruk yağı) dökerdik hiçbir şey olmazdı. Babamlar ısıtıp soğanla yerdi ama ben

soğuk soğuk yemeyi de çok severdim. Et kurutma hiç görmemişim ama kaz kuruttuğumuz olurdu. Komşular ava gidince tavşan avlardı. Babamda parayla onu alırdı. İki gün suda saklardı sonra da haşlayıp yerdik. Şimdi ambarlar çok nadir artık buzdolabı kullanıyoruz. ”

K15 adlı katılımcılar diğer katılımcılardan farklı bir cevap vermemiştir.

K16 ise diğer katılımcılardan farklı olarak soruya şu şekilde cevap vermiştir:

‘‘ Kış gelmeden doğum yapacak veya yeni yapmış olan kadınlar ilk bir yerden temiz bir toprak bulur onu elerdi. Sonra da bir yerde saklardı. Bu toprağı kışın ısıtıp iki üç yaşına kadar bebeklerin sırtına koyarlardı.

Ben pileki kebabını çok severim. Sobalar ilk geldiğinde yapmaya devam ederdik ama sonradan bıraktık. Köyde saklıyorum hala pilekimi. Yıllardır kullanmamışım. Şu an zaten kendim de yemek yapamıyorum çok yaşlandım. Kızım tutmaç kesiyor, siron kesiyor, erişte kesiyor onları yiyoruz. ”

K17 ise şöyle cevaplamıştır:

‘‘ Yemekler eskiden sofraya kapaklı bakır tabaklarla gelirdi. Yiyecek olan kişi kapağını açıp yemeği yerdi. Gündelik adetlerimize sıklıkla devam ediyoruz. Özellikle mevsimlik hazırlıkların hepsini hala yapıyoruz. Eskisi gibi soba ve taş fırın kullanmaya özen gösteriyorum ama zor oluyor tabii. ”

Verilen cevaplar incelendiğinde, katılımcıların tamamı eskiden peşhun denilen yer sofralarında yemek yediklerini söylemiştir. Sofrada kadınların ve erkeklerin bir arada yemek yedikleri görülürken bazen kalabalık olunca ayrı sofralar kurulabildiği öğrenilmiştir. Günümüzde yemekler masalarda ve karışık halde yenilmeye devam edilmektedir. Mevsimlik hazırlıklar için meyve kurutmaları, pestil ve pekmez yapımı, puçuko kurutması, hamur işleri kesiminin sıklıkla devam ettiği görülürken güveçte peynir saklama, ambar kullanımı gibi geleneklerin teknolojik gelişmeler sebebiyle uygulanmadığı görülmektedir. Pişirme teknikleri bakımından eski zamanlarda topraktan yapılan bir kap olan pilekinin kullanıldığı ardından sobalara geçildiği öğrenilmiştir. Günümüzde sobalar sıklıkla kullanılmaya devam edilmekle birlikte elektrikli fırınlar da kullanılmaktadır.

4.5. Ardanuç Mutfak Kültüründe Kullanılan Geleneksel Mutfak Araç ve Gereçleri İle İlgili Bilgiler

K1'in soruya verdiği cevap şu şekildedir:

- *Küze: Su için kullanılan, suyu soğuk tutan kap.*
- *Ayvan(Eyvan): Evin balkon gibi açıkta kalan bölümleri. Buralarda mısır, erik, elma, armut gibi ürünler kurutulur.*
- *Peşhun: Genellikle soç ağacından (ladin) yapılan reçinesiz ve yuvarlak olan yer sofrası.*
- *Elek: Çok eskilerde at kılından yapılan genellikle un elemek için kullanılan araç.*
- *Külek: İçerisine baklagil, yağ, her türlü gıda konulabilen ağaçtan yapılmış saplı yuvarlak kap.*
- *Pil: Pişmiş topraktan yapılmış tereyağını saklamak için kullanılan iki tarafında kulpları olan kapaklı kap.*
- *Ambar: Eski köy evlerinin içerisinde genellikle eyvamın yanında bulunan kalın çam tahtasından yapılmış geçmeli yapıdaki karanlık oda. İçerisinde evin gıda ürünlerinin tamamı saklanır. Farelerin delemeyeceği bir yapıdadır. Kapısında kilidi vardır. Evin en kıymetli bölümü olan ambarın anahtarı genellikle evde ki en yaşlı kadında bulunur.*
- *Küp: Bölgede çok eskilerden kalma insan boyutunda olan topraktan yapılmış çömlek. İçinde genellikle buğday muhafaza edilen küpler evin önünde dışarda olurdu fakat üstüne yağmur yağmazdı. İnsanlar içine girer buğdayı çıkarırdı. Günümüzde kullanılmayan tarihi küplerden bir tanesi Ekşinar Köyü'nde bulunup İskender Paşa Çok Programlı Anadolu Lisesi'nin salonunda sergilenmektedir.*
- *Haro: Ambarda bulunan 2-3 gözlü büyük sandık şekildeki bölmeler. İçerisinde un ve bakliyatlar muhafaza edilir.*

Bunlar haricinde ağaç kaşıklar, bakır sahanlar, ahşaptan yapılan yağ kutuları vardı.

K2'in soruya verdiği cevap şu şekildedir:

- *Sitil: İçerisinde yoğurt mayalanan bazen de sefertası olarak kullanılabilen yuvarlak bakır kap.*
- *Teşt: Genellikle pekmez kaynatmak için kullanılan bakır kap. Yayvan olan bu kap içerisinde reçeller, marmelatlar, salçalar da pişirilir.*
- *Pileki:Tıka denilen kırmızı toprağın elenip suyla yoğurulması ile yuvarlak şekil verilen ve altına kül serilerek gölgede kurutulması sonucu ortaya çıkan kap. İkili*

olarak kullanılan pilekilerin iç tarafları yüz yüze gelecek şekilde dik tutularak arasında odun konulur ve yakılır. Kızan pilekilerden biri alınarak içine ekmek, kete, katmer veya fırın yemekleri konur. Diğer pileki onun üstüne kapatılır. Üzerine de köz konularak pişirilir. Yusufeli ilçesinde ekmekler beş pilekide pişirilirken Hopa ve Arhavi'de pilekilerin üzerine sac konulur.

Bunlar haricinde kepçe, sefer tasları, güveçler ve bakır kaplar vardı.

K3'in soruya verdiği cevap şu şekildedir:

- *Eğiş: Hamur yoğururlurken hamur kesici olarak kullanılan demir alet.*
- *Tepur: Ahşaptan yapılan hamura şekil verdikten sonra üzerine konulan saplı yuvarlak alet.*
- *Urva kabı(Ekşi hamur kabı): Yoğurulan ve mayalanan ekmekten bir parçasının bir sonraki ekmeği mayalandırması için bir miktar unun ortasına konularak saklandığı kap.*
- *Bakraç: Bakır derin kap. Genellikle süt sağarken kullanılır.*
- *Yamak: Kapaksız sürahiye benzeyen çok amaçlı kullanılan bakır kap.*
- *Güğüm: Farklı boyutlarda olan saplı bakır su kabı.*

K4'ün cevabı:

- *Kürek: Ekmekleri fırına atmak için ve teştte pişen pekmez, marmelat gibi ürünleri karıştırmak için kullanılan ahşap uzun araç.*
- *İlistir: Bakır süzgeç.*
- *Tapuç: Kapların dibini sıyırmak için kullanılan tahta alet.*

K5 adlı katılımcı K1,K2, K3 ve K4 adlı katılımcılardan farklı bir cevap vermemişlerdir.

K6 farklı olarak soruya şu şekilde cevap vermiştir:

- *Peşkura: Sobaya verilen ad.*
- *Astam*: *Sobadan külü çıkarmak için kullanılan demirden kürek, soba küreği.*

K7 ise:

- *Dibek: Buğdayın ve mısırın kabuğunun döverek çıkarılmasını sağlayan taştan yapılmış araç.*
- *El değirmeni: İki yuvarlak taşın üst üste konularak içerisine eklenen malzemeyi öğütmeyi sağlayan el aleti.*
- *Koşi: Süs kabağının delinerek ağız yapılmasıyla oluşturulan kazanlardan bulgur, pişmiş dut ve süt ürünleri çıkarmak için kullanılan alet.*

K8'in cevabı:

- *Formalı soba: Genellikle dikdörtgen biçiminde iki katlı soba. Üst kısmında ateş yanan alt kısmında da tepsinin sığabileceği ve yemeklerin pişirildiği forma denen bir bölmesi olan soba.*
- *Harkelet: Ahşap delikli küçük örgü sepet. Genellikle meyve toplamak için kullanılır.*

Bir de taştan ocaklarımız vardı.

K9 farklı olarak soruya şu şekilde cevap vermiştir :

- *Kevgir: Reçel ve pekmez kaynatmada karıştırmak amaçlı kullanılan uzun saplı ve ağız tarafı delikli alet.*
- *Süzme bezleri: Sağılan sütün tozu olmasın diye kullanılan bez. Ayrıca peynir yapımında da kullanılır.*

Bunlar haricinde tencere kazan vardı.

K10 adlı kullanıcı farklı olarak:

- *Vedure: Bakır veya alimünyum kova.*
- *Harkota taşı: Pilekinin yapıldığı kumdan yapılan ocaklık taşları. Üç adet olur, sac ayağı görevini görür.*

K11 ise:

- *İşgaf: Ahşaptan yapılan mutfak dolabı.*

Eskiden araba yoktu. Karasapan kullanırdık. Büyükbaş hayvanlarla öküz gibi tarla işlerimizi yapardık. Bakır kaplar çinko kaplar kullanırdık. Tahta kaşık kullanırdık metallerden önce, tencere, tahta tekne kullanırız çünkü daha sağlıklı biz öyle gördük onu

kazıyınca bir şey çıkmaz ama naylon teknede naylon karışır diye sıkıntıya girersin. Eskiden naylon da yoktu, keşke şimdi de olmasaydı. Mısırı ve bulguru öğütmeye taş değirmenimiz vardı orada öğütürdük.

K12'nin cevabı:

- *Cağ: Cağ kebabının üzerine yatay olarak saplanarak kesildiği ahşap saplı ucu metal şiş.*

K13 ise :

- *Çaçan: Bulaşıkları yıkamak için kullanılan örgü bez. Aynı zamanda banyo lifine de denir.*
- *Haşar: Bostanda fasulyeler dolanıp büyüsün diye toprağa dikilen uzun ve ince ağaç çubuk.*

K14 ve K15 adlı katılımcılar diğer katılımcılardan farklı bir cevap vermemiştir.

K16 farklı olarak soruya şu şekilde cevap vermiştir:

- *Taş gözer: Tahıl ve baklagil ayıklamaya yarayan yuvarlak şekilde altı deriden örülmüş delikli araç.*
- *Şadıra: Taş gözerin daha büyük gözlü olanı.*
- *Sirimli kalbur: Buğday elemek için kullanılan alet.*
- *Kod: 16 kilo buğday alan ahşaptan yapılmış kap.*
- *Kalbur: Posalı ürünleri süzmek için kullanılan bir çeşit elek. Genellikle kızılcık için kullanılır.*

K17 ise farklı olarak soruya şu şekilde cevap vermiştir:

- *Terek: Musluk üstünde tahtadan yapılmış önü korunaklı tas, tabak, bardak gibi mutfak araçlarını koymak için yapılan raf.*
- *Kolopa: Küleğin küçüğü.*

Verilen cevaplar incelendiğinde katılımcıların tamamının konu hakkında bilgili olduğu ve geleneksel araç ve gereçlerle ilgili bilginin unutulmadığı fakat bu araç ve gereçlerin gündelik yaşama eskisi kadar dahil olmadığı görülmüştür.

4.6. Gündelik Yaşamda Ardanuç Yemeklerini Ne Sıklıkla Yaptıkları ve Geleneksel Yemekleri Uygulamayı Kimlerden Öğrendikleri İle İlgili Bilgiler

K1'in soruya verdiği cevap şu şekildedir:

'' Eşim sıklıkla yapıyor. Ben mutfağa girmem. Yemek yapmayı bilmem. Sadece çay demlerim. Çok zorda kalırsam kaygana yapabilirim. Eşim ne yaparsa onu yerim. Gündelik hayatımızda burda yetişen ürünlerden yemek yeriz. Yöremize ait yemekler bize daha fazla bir damak tadı veriyor. Yemekleri de annemden ve büyüklerimizden gördüm. Annem çok güzel yemekler ve hamur işleri yapardı. "

K2 ise şöyle açıklamıştır:

'' Tutmaç çorbasını ve papayı çok sevdiğim için çok sık yaparım. Cadi papası, buğday papası ikisini de yaparım. Kendi kültürümüzde olan yemekleri canım çekiyor. Kete, siron, erişte, katmer, pişi, poğaçalar, çörekler bunları da sık yaparım. Ben yemek yapmayı annemden öğrendim. "

K3 ise:

'' Çok sık yapıyorum. Puçuko, kuru fasulye, cinçar çorbası, erişte, silor, kuymak, kabak sütlüsü hepsini yaparım. Kendi dükkanımda da yöresel yemeklerimizi yapıyorum. Bu kültürü yaşatmaya çalışıyorum. Yemek yapmayı annemden öğrendim. Annem eskiden pelit külünü suya koyar kaynatırdı. Ertesi sabah durulunca suyu süzer o kül suyuyla hamur yoğururdu. Köy düğünlerinin yemek yapan kadınlarındandı benim annem. 49 köyün hepsine düğün yemeklerine hep annemi götürürlerdi.''

K4'ün verdiği cevap:

'' Çoğunu yapıyorum. Hiç bilmediğimiz kültürümüzde olmayan tatlıları falan da çocukların canı çektiğinde internetten bakıp yapıyorum. Panta dediğimiz armuttan hoşaf yaparım. Kesme çorbası, sütlü gendime çorbası, ğimi çorbası, kabak çorbası, sütlü çorbası ara ara yaparım. Kuymağı hem kaymaktan hem lordan yaparız. Peynir eritmesini eşim çok sever. Ona sık sık yaparım. Yemekleri yapmayı annemden öğrendim. ''

K5 ise:

‘‘ Çoğunu eşim her gün yapıyor. Eskiden gendime kullanırdık şimdi pek kullanmıyoruz. Bir de çayırlardan toplanan ot yemeklerini çayırlara pek gitmediğimiz için eskisi gibi yapamıyoruz. Ben annemin ve nenemin yaptığı yemeklerle büyüdüm. ’’

K6 ise şu şekilde ifade etmiştir:

‘‘ Malzemeleri Ankara’da bulsam hepsini yaparım ama maalesef mümkün olmuyor. Her sene Ardanuç’a gidince burda olmayan malzemelerden getiriyorum. Ama bazı doğada yetişen ot yemeklerini burada yapamıyorum. Mesela kaz ayağı, karkatan, evelik. Torunlarım çocuklarım toplanınca lenger kebabı, beyaz lahana sarması, keşkek, keleş aşı, sütlü kabak, papa, lalanga benden isterler ben de yaparım. Papayı evde ekmek yokken yapıyorum. Yanına ayran çok yakışır. Günlük hayatımızda da çoğunu yapıyorum. Bu yemekleri yapmayı annemden ve babaannemden öğrendim. ’’

K7’nin cevabı:

‘‘ Ben ve eşim Ardanuç’ta büyüdüğümüz için bizim damak tadımız orda gelişti. Ne kadar farklı şehirlerde yaşasak ve gittiğimiz her yerde yeni yemekler denesek bile evimizde nerdeyse her gün Ardnauç yemekleri pişer. Çocuklarım da geldiklerinde benden hep yöresel yemeklerimizi ister. Yemekleri yapmayı annemden ve ablalarımdan öğrendim. ’’

K8 ise:

‘‘ Ben gelinimle yaşıyorum. Ona öğrettim yemeklerimizi. Zaten kendisi de Ardanuçlu. Sık sık yapıyor. Kendim annemden ve ablamdan öğrendim. Kızıma ve gelinime de ben öğrettim. ’’

K9 ise şunları söylemiştir:

‘‘ Ben yılın yarısında Bursa’da yarısında Ardanuç’ta Basa Köyü’nde yaşıyorum. İki tarafta da sık sık yöresel yemeklerimizi yapıyorum. Yemek yapmayı da annemden öğrendim. ’’

K10:

‘‘ Her bayram da pişi pişiririm, lokum pişiririm. Günlük hayatta iki günde bir tutmaç çorbası yapıyorum. Puçukoyu da bizimkiler çok sever. Haşil, keşkek, keleş aşı gibi bazı yemekleri çok nadiren yaparım. Bu yemekleri uygulamayı annemden ve ablamdan öğrendim. ’’

K11'in cevabı:

'' Sık yapıyorum. Sabah kahvaltısında peynir kuymağı yaparım. Biz de borani derler yumurta haşlamasının üstüne yoğurt ve tereyağı dökersin. Onu da yaparım sabahları. İneğim olduğu için sütüm, kaymağım, yoğurdum, peynirim, lorum eksik olmaz. Kaymaktan gevrekli yoğururum. Lordan lor çorbası yaparım. Lahanam olur yemeğini ve sarmasını yaparım. Fasulyem olunca hem tazesini hem puçukosunu yaparım. Benim doğduğum köy olan Meçegil'de puçuko yemeği etli veya sade yapılırdı. Evlenince Boyalı Köyü'ne geldim. Burada puçukoya sarol (yabani erik) pestili koyuyorlar. Ben de artık öyle yapıyorum. Ekşi yoksa da limon sıkıp yiyoruz. Yemek yapmayı ve hamur yoğurmayı annemden ve babaannemden öğrendim. ''

K12 ise:

'' Eşim düzenli olarak yapar. Ben kebap ustası olduğum için kebapla ilgileniyorum sadece. Evde yemekleri eşim yapar. O da yemek yapmayı kendi annesinden ve benim annemden öğrendi. ''

K13'ün konu ile ilgili cevabı:

'' Ben mutfağa pek girmem. Yemekleri genellikle eşim yapar kızım da ona yardım eder. Ardanuç yöresel yemekleri evimizde sık sık pişer. Kızımın da kültürümüze ilgisi beni çok mutlu ediyor. Annesinden öğrendiklerini evde yapmaya çalışıyor. ''

K14'ün verdiği cevap:

'' Tabii yapmaz olur muyum! Her gün yaparım. Üç tane kızım var hepsine de öğretmişim. Yemek yapmayı nurlansın canım anneciğimden öğrendim. ''

K15 adlı kullanıcı K1 adlı kullanıcı ile benzer cevabı vermiştir.

K16 ise şu şekilde ifade etmiştir:

'' Ben artık ayakta bile zor duruyorum. Yemekleri kızım yapıyor. Ben çorba içmeyi çok sevdiğim için sık sık tutmaç, asma, gendime, erişte, cinçar, kabak çorbası kızım yapar. Eskisi gibi köy hayatı olmayınca yapamadıklarımız da oluyor. Yemek yapmayı annemden öğrendim.''

K17'nin konu ile ilgili cevabı ise:

‘‘ Bildiğim kadarıyla hepsini yapmaya çalışıyorum. Ankara’da bahçem var. Dutlarım yetişince pekmez yapıyorum. Fasulyem yetişince puçuko kurutuyorum. Yani kültürümüzü burda da yaşatıyoruz. Çocuklarımı da yöresel yemeklere alıştırarak büyüttüm ama sevmeyip yemedikleri şeyler oluyor. Mesela kızım çaşuru çok severken oğlum çaşurun olduğu sofraya oturmaz. Annemden öğrendim çoğu yemeği ama kaynanamın da eli çok lezzetliydi ondan da öğrendiğim çok şey oldu. ’’

Katılımcıların verdikleri tüm cevaplar incelendiğinde tamamının Ardanuç yöresel yemeklerinden bazılarını sıklıkla yaptığı fakat bazı yemeklerinde artık yapılmadığı söylenebilir. Geleneksel yemekleri uygulamayı anne, babaanne, abla ve kayınvalidelerinden öğrendikleri tespit edilmiştir. K11 adlı katılımcının verdiği cevap ile Ardanuç ilçesinde yemeklerin yapılış şekillerinin köyler arasında farklılıklar gösterebileceği gözlemlenmiştir. Ayrıca erkeklerin gündelik hayatta mutfağa girmemeleri kültürel bir olgudur ve günümüzde hala devam etmektedir. Yine de erkek katılımcıların eşi veya annesi aracılığı ile geleneksel yemekleri tekrar deneyimleyebildikleri görülmüştür.

4.7. Ardanuç Mutfağına Ait Önemli Ürünler İle İlgili Bilgiler

“Ardanuç mutfağının olmazsa olmaz ürünleri” ile ilgili sorulan sorudan alınan yanıtlara Tablo 4.4.’ de yer verilmiştir.

Tablo 4. 4. Ardanuç Mutfağının Olmazsa Olmaz Ürünleri

Yemekler / Katılımcılar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	TOPLAM
Tutmaç	X	X		X			X	X	X		X	X	X			X	X	11
Erişte		X				X				X				X			X	5
Siron	X					X				X						X		4
Beyaz Lahana				X			X						X		X			4
Lobiya / Puçuko	X	X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	11
Lor		X		X			X				X		X					5
Tereyağı		X		X			X			X	X			X			X	7
Peynir		X	X	X	X	X	X		X		X	X			X	X	X	12
Dut Pekmezi	X		X		X	X	X	X	X	X	X						X	10
Ihlamur	X				X	X					X		X					5

Ceviz	X							X				X				X		4
Patates			X			X	X				X							4
Un		X										X			X			3
Kara Kabak		X	X						X					X			X	5
Kaymak		X				X		X	X		X					X		6
Erik	X				X			X		X						X	X	6
Armut	X				X				X		X					X		5
Kızılcık	X				X			X	X				X					5
Kondar				X								X	X		X			4

Tablo 4.4. incelendiğinde katılımcıların en çok verdiği yanıtın peynir olduğu görülmektedir. Ayrıca K1 adlı katılımcının verdiği bilgilerle Ardanuç mutfak kültüründe peynirin sofrada söz kesici olduğu öğrenilmiştir. Yani peynir her öğün sofraya gelmekle birlikte ardından başka bir yiyeceğin artık gelmeyeceği anlamını taşımaktadır.

Peynirin ardından tutmaç ve lobiya/puçuko yanıtlarının eşit sayıda katılımcı tarafından Ardanuç mutfağının olmazsa olmazları olarak cevaplanarak Tablo 4.2.'deki akıllarına ilk gelen yemek isimleri cevapları ile örtüştüğü görülmektedir.

Ayrıca katılımcılardan;

K4 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

'' Ihlamur kışın sobanın üstünden eksik olmaz. Kokusu tüm evi sarar. Eskiden kara çay yoktu ki sadece bayramlarda veya misafir geldiğinde demlerdik. Eve az alırdı ve kıymetli olurdu. Onun yerine hep ıhlamur çayı içerdik. Şuan tam tersi olmuş durumda. Kara çay evlerimizde her gün demleniyor. ''

K6'nın cevabı:

'' Ardanuç'un en önemli yemeklerinden biri kaymak kuymağıdır. Sadece bu yörede yapılır. Bir de kaymak gevreklisi tabii. İkisi çok kıymetlidir. Kaymak yayla döneminde çok olduğu için bunları genellikle yayla dönemlerinde sık yaparız. ''

K9'un cevabı ise:

'' Kondar bir çeşit endemik kekik türüdür. Tutmaç çorbasında kullanılır. Tutmaçlar piştikten sonra en son ayrı kapta tereyağı ile kondar kızdırılır ve çorbaya eklenir. ''

K11'in konu ile ilgili cevabı:

‘‘ Biz de lor, peynire denmez. Yoğurdu mayalarsın sonra onu biraz ısıtırsın. Süzme bezine alırsın süzdürürsün. Tuz katarsın olur sana lor. Yani süzme yoğurda benzer. Çorbalarda bağlayıcı görevi görür. Tutmaç çorbası lor ile yapılır. ’’

K14 ise:

‘‘ Bizde erikler çeşit çeşittir. Cançur, tamas, girgat, işhan, ağ erik, sarol hepsini farklı yerlerde kullanırız. Pelverde için cançur, işhan ve girgat kullanılır. Saroldan ekşisi veya turşu yapılır. Tamas ve ağ eriğinden açma yapılır gah kurutulur. ’’

4.8. Özel Günlerde (doğum, düğün, cenaze, bayram gibi) Yapılan Yemekler ve Geleneksel Adetler İle İlgili Bilgiler

Bu bölümde katılımcılara doğum, düğün, cenaze, bayram gibi özel günlerde yapılan yemekler ile uygulanan gelenek ve göreneklerin neler olduğu sorulmuştur.

K1’in cevabı:

‘‘ Bazı geleneklerimiz kaybolmaya yüz tuttu diyebiliriz. Bunlardan biri uzun kış gecelerinde toplu eğlenceden harfana geleneğidir. Köyün delikanlıları çeşitli kılıklara girerek yiyecek maddeleri temin edebilmek için evleri gezerler. Biri kadı olur, biri yüzünü boyar zenci olur. Biri gelin kılığına girerken biri de damat olur. Sanki düğün alayıymış gibi bir hava verilir. Genellikle davul zurna da eşlik eder. Evler ziyaret edilirken gençlerden biri bağırır : ‘’-Yaz kadı yaz. –Yazdım oğul. –Ne yazdın? – Bu eve 2 kangal köme, 1 tahta pestil, yarım kilo dut kurusu, bir kilo ceviz. ‘’ Ev halkı istekleri hazırlayıp gençlere teslim eder. Sonra diğer eve gidilir. Evlerin önünde davul zurnayla oyunlar oynanır. Ardından zenci kılığına giren kadıya seslenir: ‘’ –Yaz kadı yaz. –Yazdım oğul. – Ne yazdın? – 2 kilo ayva, 2 kilo elma, yarım kilo fındık. ‘’ Bu şekilde tüm köy dolaşılarak yiyecek maddeleri toplanır. Bayağı bir yiyecek tedarik edilir. Büyük bir köy evine götürülerek yenilir, içilir, sohbetler edilirdi. Bu gelenek sadece kış mevsiminde olmakla birlikte yılda 1 veya 2 kez yapılırdı. Bunun sebebi de insanlardan sürekli bir şeyler istemenin hoş olmamasıdır. Günümüzde nüfusun fazla olduğu bazı köylerde 3-5 sene de bir yapılıyor.

Bizde köy düğünleri mutlaka yemekli olur. Eskiden köy düğünlerine gidilirken herkesin kaşığı cebinde olurdu. Kaşık cepte gezdirilirdi. Yemekler karavana sistemi değildir yani topluca bir kaptan yemek yemek bizde olmaz. Herkesin önüne tabak konulur ama kaşık verilmezdi. Kaşığı olmayanlara tabii verilirdi. Günümüzde bu adet

uygulanmıyor. Her köyün düğünlerinde yerleşmiş ve alışılagelmiş bir köy düğünü menüsü vardır. Olmazsa olmazlardan keşkek yapılır. Düğün sahibinin varlığına göre etli veya etsiz olur. Arkasından kaysefe sonra da zürbiyet verilir. Zürbiyet o kadar çok sevilir ki çok tok olduğumuzda 'zürbiyet olsa yemem' diye bir deyimimiz var. Yine en son söz kesme olarak peynir gelir. Eskilerde eğer düğün baharda olursa su peyniri denilen çeçil peynirinin dillimlenerek tuzlu su içerisinde bekletilmiş şekli getirilirdi. Bu peynir suyun içinde iyice sertleşir ve bozulmaz. Böylelikle kurtlanmaz da. ''

K2'nin verdiği cevap şu şekildedir:

'' Doğum yapan kadına kaygana yapılıp yedirilirmiş. Hatta yaralara da tutsun diye kaygana yapıştırıldığını duymuştum. Evlenince gerdek gecesinde de gelin ve damada kaynaga yapılıp gönderilirdi.

Kına gecelerinde erkek yengesi katmer yaparmış eskiden. Hatta bir maniyle istenirmiş:

Yenga geldi oturdi

Sor ki nelar geturdi

Katmerin yerina

Kert cadiyi geturdi.

Düğünlerde patates yemeği, sarma, lobiya, keşkek, börek, kaysefe, erişte, ev makarnası gibi çeşitli yemekler yapılırdı. Düğünden sonra yeni gelin evlere davet edilirdi. Gelin gelirken ev sahibine kaneviçeli, yün çoraplı, yazmalı bohçalar getirirdi. Düğünden yaklaşık üç gün sonra da gelin ve damat baba evlerine katmer yapıp ziyarete giderlermiş. Gelin yaptığı katmeri komşularına dağıtırmış. Bu adete de ayak dönümü denirmiş. Bohça yapmaya hala devam ediyoruz.

Cenazelerde de yufka açılır arasına yapılan un helvası konurdu. Özellikle mezar kazanlara mutlaka bunlar yedirilirdi. Günümüzde de köylerde hala yapılır.''

K3:

''Düğünlerde hayvan kesilirdi. Büyük kazanlarda sulu köfte yapılırdı. Kuru fasulye ile bulgur pilavı da yapılabilirdi. Çok eskilerde pirinç yoktu. O yüzden bulgur pilavı yapılırdı. Kendi öğüttüğümüz buğdayın nişastasıyla hasuta yapılırdı. Formaya patates

sürülürdü, pişi ve lenger kebabı yapılırdı, lokum dökülürdü. Lokumu biz ya bala ya pekmeze batırılarak yeriz. Beyaz lahanadan sarma sarardık. Bizde eskiden karalahana yoktu şimdi yeni yeni ekiyoruz da yemeklerini yapıyoruz. Cevizli ve peynirli katmerler yapılırdı.

Kışın köy oturmalarına gidildiğinde uzun oturulduğu zaman kimi çorap örer kimi hasır bükerken hedik ikram edilirdi. Tabaklara koyardık yerken birbirimizin kaşığına vurur bilerek etrafa saçardık. Eskiden böyle bir şakalaşma geleneğimiz vardı. ''

K4'ün yanıtı:

'' Eskiden çobanlık yapan abim veya babam dereden balık tutardı. Çuvala çubuk geçirip sap yapardılar, derine daldırarak kırmızı benekli alabalık yakalardılar. Yayla yolundaki karagölden tutardılar genellikle. Bize de getirirlerdi yerdik. Şimdi çarşıda bir tane balıkçı var. Oradan canımız çektikçe alıp yiyoruz.

Doğum yapan kadını ve bebeği tebriğe gidildiğinde misafirlere lohusa şerbeti içirilirdi. Hatta eskiden hazır olarak bakkallar da satılırdı. Dökme halinde olurdu ev bakkallar çekiçle kırarak satardı. Çocuğun dişleri çıkınca da ona hedik töreni yapılırdı. Gelenlere hedik yedirilirdi. Hedik mısırın tanelerinin haşlanmışıdır. Hedik töreni yapanlar hala var.

Çocuğu olmayan kadınları çermiğe sokarlardı. Kimisine yarardı gerçekten çocuğu olurdu. Kimisine de yaramazdı.

Düğünlerde kız evden çıkarken gelinin erkek kuzenleri, abileri kapının önüne bir masa kurarlar. Bu masaya delikanlı masası denir. Erkek tarafından bir takım istekleri olur. Örneğin on ton çay, bin iki yüz adet kibrit çöpü, on kamyon tavuk gübresi, altı siter pelit odunu, dört tır şeker, otuz kasa bira, on beş litre rakı, beş litre viski, yirmi kamyon sigara, koç parası gibi. Sözcü biri bunları okur. Önceden hazırlıklı gelen erkek tarafı misal teşkil etsin diye istenenlerden birer tane masaya koyar. Bir miktar da para koyar. Kız tarafı delikanlıları verilenleri kabul eder. Masa kalkar ve kapının önünde davul zurna ile oyunlar oynanır. Ardanuç'ta yapılan düğünde bu gelenek uygulanır.''

K5'in verdiği cevap*:*

‘‘ Askere gidecek olan genç köyde kapı kapı gezip el öperdi. Büyükler yol harçlığı verirdi. Gençler toplanırdı ve eğlence düzenlenirdi. Bizde silah atma ve ele kına yakma adeti yoktur.

Harfanada un, yağ gibi hammaddeler de toplanırdı. Kadı kılığındaki genç beline dango (hayvanların boynuna asılan zil) asardı. Bu malzemelerden evinde toplanılan köy kadını lokum, pişi ve başka yemekler yapardı. Herkes bir arada yerdi. Çarşıda yaşayanların bazısı bu geleneği bilmezler.

Yılbaşı gecesi de ayrıca toplanırdık. Komşular sözleşip birinin evine gece oturmasına giderlermiş. Annem cevizli katmer yapardı. İçine de para, mısır ve fasulye gizletirdi. Dikkatli yiyin içine bir şeyler koydum diye tembihlerdi. Herkes zaten bilirdi ve beklerdi. Katmerin içinden kime para çıkarsa bu sene para kazanacak, kime fasulye çıkarsa bu sene fasulyesi bol olacak, kime mısır çıkarsa bu sene mısırdan rızkı çok denirdi. Bu adeti artık Müezzinler (Meçegil) Köyü’nde yapan kalmadı.

Kurban bayramına özel geleneğimiz vardı. Et, kuşbaşından da büyük parçalar halinde doğranır. Bu doğranan etleri herkes kovalara koyar, köy meydanında toplanan çocuklara tike tike dağıtırdı. Çocukların ellerinde ağaçtan yapılmış şişler olurdu. Sıra olurduk, her bir kişiden aldığımız bir tike eti şişimize dizerdik. Böyle bir gelenek vardı. Evlerdeki tüm et kavurma yapılır ambarda öyle saklanırdı. Şimdi köylerde genç nüfus yok.’’

K6:

‘‘ Kadın doğum yaptığında sütü olsun diye kaynaga yedirilir ve komposto içilirildi. Kaygananın üzerine pekmez de dökülürdü. Eskiden bizim köyde doğum yapan kadınlara 40’ı çıkana kadar su içirilmezdi. Doktor olmadığından su belki dokunur diye korkulurdu. Ben doğum yaptığımda görümcem evde bardakları saklamıştı ve beni kontrol ederdi. Gizli gizli su içtiğimi bilirim.

Kandillerde mutlaka pişi yapılırdı. Lokum dökülürdü. Bazen helva da yapardık.

Çok eskilerde gençler anne ve babanın isteğine göre görücü usülü ile evlenip düğün günü birbirlerini görürlermiş. Ama şuan 60’lı- 70’li yaşlarındaki herkes tanışarak veya severek evlenmiştir. Artık görücü usülü kalmadı. Öneri olabilir ama görüşmeden evlilik

yapılmıyor. Düğünlerde kuru fasulye, bulgur plavı, lenger kebabı, lahana sarması, katmer, erişte yapılırdı.

Bayramlardan da ramazan olunca şotiyi çok yapardık. Sahurların da vazgeçilmezi sirondur. Kurbanlarda cağ kebabı vururduk. Bazen de hasta olan hayvanlar kesilirdi. Evimiz etsiz kalmazdı. Kavurma yapıp eti öyle saklardık. Bazen etleri küçük küçük kesip şişe dizer sobanın közünde pişirip yerdik. Ya da köy ocaklarına giderdik. ''

K7 ise:

'' Bizim evde ocak olduğu için harfana köyde bizde yapılırdı. Dedem han inince hemen bir tane hayvan keserdi. Normalde hayvan kesilmez ama bizim durumumuz iyi olduğu için biz keserdik. Bildiğim kadarıyla harfananın asıl adı arifhane ve bu bir şaman geleneği. Gençler evlerden bir şeyler isterken aynı zamanda o evin insanına da falanca evde harfana var buyrun gelin derlermiş.

Yılbaşı gecesinde gençler genelde kostüm olarak kafalarına posttan yapılmış kavuk takarak gezerlerdi. Herkes eline sopa alırdı. Maniler söylenirdi:

Kadı geldi kapıya

Dua edin yapıya

Veranın çocuğu olsun

Vermayanın canı sağ olsun.

Her köyde hem düğün yemeklerini hem bu toplanmalarda yemekleri yapan kadınlar bellidir. Köyün becerikli kadınları, anneleri yaparlar. Birisi benim annemdi. Bizde yemeği hep kadınlar yapar. Erkekler mutfağa sadece yemeği yemek için girer.

Bunlardan ayrıca kışın topluca köylerde kızak kayılırdı. Kızağın önüne bir cesur babayiğit otururdu. Biz de arkasına oturur birlikte kayardık.

Kurban bayramından kurban bayramına çarşıdan babam pirinç alırdı. Onunla sütlaç yapardık. ''

K8'in cevabı:

'' Kadınlara doğumdan sonra kaygana yedirilir.

Düğünlerimiz çok eğlenceli olur. Bizim halkoyunlarımız çok çeşitli ve güzeldir. Kız evinden gelin alınmaya gidilince kapıyı tutma adetini mutlaka yaparız. Gelin çıktıktan sonra hemen kapının önünde davul zurna ile oynarız. Konvoylarla düğün olacak yere gidilir. Sonra düğün boyunca kadın erkek karışık bir şekilde oynarız. Düğün sonunda arabanın önü tutulur. Yengeden veya sağdıçtan para istenir. Silah kültürümüz yoktur.

Cenazelerde de artık pide dağıtılıyor. Eskiden böyle bir adet yoktu. ''

K9'un konu ile ilgili cevabı:

'' Eskiden çocuklarımıza mum muşambası yapardık. Arının peteğinde list deriz biz boş kalan yani bal olmayan yerler olurdu. Oraları suya koyardık, kendi kendine erirdi. Sonra onu bir bez parçasına dökerdik yağ gibi olurdu ve donardı. Çocuğun soğuğunu çeksin, karnı ağırmasın diye sobada ısıtıp karnına koyardık. Bebeklerin altına da eski bir tepsimiz olurdu toprak kavurmak için. Kavurduğumuz toprağı koyardık. Hem sıcak tutardı hem de tuvaletini yapınca ıslak yeri atardık bez gibi kullanırdık.

Doğum yapan kadına da Anaçlı (Ançkora) Köyü'nde moşuşul yapar yedirirler. Mısır tanesi ve buğdayı fırında kavrururduk, el değirmeninde öğütürdük aynı papa gibi yapardık. Sancılara iyi gelir derlerdi. Annem abimi doğurduğunda dedem su içirmeyin diye tembihlemiş. Eskiden su içirmezlermiş ama günümüzde böyle bir şey yok.

K10 şöyle açıklamıştır:

''Kadınlar yataktan doğum için kalkar kalmaz yumurtadan kaygana yedirilir. Yanına sütü gelsin diye şeker veya baldan şerbet yapılır.

Kandillerde helva pişirilir, lokma dökülür. Köylerde hala yapılıyor ama çarşıda günümüzde pek yapılmıyor şu an.

Cenazeleri de çok töreli yaparız. Cenazeyi kaldırdıktan sonra kazma kokusu derler yani mezarı kazanlara yemekler yedirirler, helva yaparlar yedirirler. Mevlüt okutma kültürümüz vardır. Ölünün 7sinde ve 52sinde tekrarlanır. Günümüzde cenaze sahibi pide, ayran, kavurma, pilav dağıtıyor genelde. Eskilerde cenaze evinde bir süre yemek pişmezdi. Konu komşu yöresel yemek yapıp götürürdü. Maddi durumu iyi olan hayvan keser kavurma yaptırır, durumu iyi olmayan tavuk pilav verir.

Yumurta pişirilir, ortadan saç kılıyla kesilir. Sarısı yuvarlak delikse kız; değilse çocuk erkek olurmuş. Çift sarılı yumurtayı yiyen hamile kadının çocuğu gamzeli olurmuş derlerdi. Lohusa kadının yanına et götürülürse çocuğun başı büyük, gövdesi küçük kalır ve gelişemez diye inanılırdı. Kırklı çocuk şayet dışarı çıkarılacaksa koynuna ekmek parçası konulup, analı- babalı biri tarafından çıkarılırdı. ''

K11 ise:

'' Kadın doğum yapınca ekseri(genellikle) kaygana yedirilirdi. Lohusaya üzüm şerbeti hem süt yapsın diye hem de ağrılarını dindirsin diye içirilirdi.

Düğünlerde keşkek, lobiya, börek yapılırdı. Tepsi yemekleri ve lenger kebabı gibi etli yemekler çok yapılırdı. 7-8 tepsi yapılıp herkese dağıtılırdı. Keşkeğe önceden tavuk koymazdık. Bir de biz keşkeği dövmeyiz taneli bırakırız. Yanına kızılcık şurubu yapılırdı. Şimdi düğünler genelde çarşıda yapılıyor. Düğün sahipleri evlerine gelen misafirlere evde hem düğün öncesi hem düğün sonrası mutlaka yemek yedirir. Ama düğün sırasında çerez, meyve suyu ve yaş pasta ikram ediliyor artık. Köylerde yapılan düğünlerin çoğu geleneklerimize uygun devam ediyor.

Ölümlerde helva kavrulur. Helva kavrulurken dualar okunur ve mezarda ölü rahat olsun, kazma kürek sesi duyulmasın, canına gitsin denir. Şimdilerde pide dağıtılıyor. Eskilerde cenaze evinde yas olduğu için bir hafta evde yemek pişmez, komşular yemek getirirdi. Ekmek yapıp götürülürdü. Ona da acı ekmek denirdi.

Bayramlarda da dolmalar sarmalar baklavalar yapılırdı. ''

K12*:*

''İlkokula giderken ilk üç, ortadan üç, sondan üç gün oruç tutardım. Sahurlarda tok tutsun diye annem siron, ekşi mayadan ekşili fetir yapardı. Yanında kızılcık şurubu olurdu. Her gece bunlar yenirdi. Bizim sahurlarda lokma, pişi, siron olmazsa olmazdır. Bayram sabahı köy camisinde namaza giderdik. Evde analarımız tepsilere özel bayram yemeği hazırlardı. Namazdan sonra biz çocuklar koşa koşa eve gider onları alır gelirdik. Tepside olmazsa olmaz erişte, siron, katmer, evde et varsa et konuluyordu. Caminin avlusunda komşu bizimkinden biz komşununkinden yerdik. Sadece erkekler olurdu. Bayramlaşma böyle olurdu. Sonraki günler yakın komşulara giderdik. Yetmişlerden sonra hayatımıza şeker girince çocuklar şeker toplamaya başladı.

Düğünlerde kebap yaparlar. Bazen de koyun etinden kuşbaşı doğranıp kavurma yapılır.

Mevlütlerde de kavurma dağıtılır.

K13:

‘‘ Bayramlarda erkekler camiye giderdi. Evin kadınları da erkenden kalkar yemekler yapardı. Bu yemekleri camiye gönderirlerdi. Annem lokum dökerdi. Cami çıkışında da adamlar toplanır eve gelirdi. Onlara evde yemekler yedirilirdi. Kurban bayramında kurban kesemeyenlere et dağıtılırdı. Müezzinler (Meçegil) Köyü’nde çocuklar kapı kapı gezer: - Dayi dayi kurban payi diyerek ellerindeki ağaçtan bir şişe et parçaları toplarlardı. Bu et parçalarına da tike derler. Etleri genelde kavurma yapıp saklardık. Annem tuzlayıp bidonlara teperdi. Misafir geldikçe de kavurma ikram edilirdi. ’’

K14:

‘‘ Düğünlerde bazlama yaparlardı. Bazlamanın pilekisi ayrıdır ve daha ince olur. Hamuru kenarda elinle açarsın, pilekinin üstüne koyarsın. Altı pişip kabarınca yandaki pilekiye dayatırsın ateş onun üstünü kızartır. Biri kabarırken biri pişer yani üstü kapatılmaz.

Mesela asker uğurlarken o zamanlar resim fotoğraf, fotoğraf makinesi yoktu çok eski zamanlarda. Askere giden çocuğun, delikanlının annesi saçını keserdi iki tutam ve onu bir beze koyardı. Çocuk gittikten sonra o saçını severdi. Rahmetlik babamın saçını annesi öyle kesmiş, babam askerdeyken onu severmiş. Fotoğraf falan olmadığı için çocuğunu öyle yâd edermiş. ’’

K15:

‘‘ Eskiden köylerde sünnet toplu yapılırdı. Köyün yaşları birbirine yakın çocukları bir yerde toplanırdı. Sünneti yapacak sıhhıyeci gelip yan yana yatmış çocukları sırayla sünnet ederdi. Sünnet sırasında çocuğu tutan kişiye kirve denirdi. Kirve artık o aileden biri gibi, ailenin dostu olurdu. Hatta kirvelik dostluğu kurulmuş aileler arasında evlilik olmazdı.

Bayramlarda çocukken köydeki evleri gezerdik. Yaşlılar bize akide şekeri verirdi. ’’

K16:

‘‘Benim hatırladığım, kadınlara doğumlarda helle çorbası yedirilirdi. Sütü gelsin diye de üzümden komposto içirilirdi.

Düğünlerde eskiden erkek tarafı at ile uzak yollardan geldiği için gelin yengesinden kete isterlermiş. Günümüzde hala gelin yengesinden kete istenir. Ama eskiden kete kaçırma adeti uygulanırmış. Düğünler köylerde harman yerlerinde olurmuş. Bizde gelinin yüzünü örten kalın kırmızı örtüye vala derler. Gelinin yüz açımı olduktan sonra herkes halka olup halk oyunları oynamaya başlarmış. Oyunlar oynanırken gelinin kolunun altına da kete koyarlarmış. Gelinin sıkıca tuttuğu keteyi damadın güçlü olduğu test edilsin diye tek seferde alması beklenirmiş. Eğer alırsa güçlü olduğunun göstergesi olurmuş.

Bayramlarda pişi ve lokum olmazsa olmazdır. ’’

K17:

‘‘ Biz evlenmeye köçmek diyoruz. Gençler evlilik çağına geldiklerinde çevrede uygun görülen yaşıtları önerilirdi. Buna say görme denir. Sonra oğlan tarafı perşembeyi cumaya bağlayan gece kıza elçiliğe giderdi. Allah’ın emriyle kız istenirdi. İkrar yani söz kesilirdi. Başlık parası alınırdı ama benim zamanımda kalkmıştı. Bohçalar hazırlanırdı gelinin kısmeti kapanmasın diye bohçanın uçları düğümlenmezdi. Kancalı iğne ile tutturulurdu. Oğlan tarafı düğünden önce kız evine yağ, peynir, un, şeker, çay ve atlar için arpa gönderirdi. Gelin eve girerken elini bala batırır, evin kapısının üst eşiğine sürerdi. Bu gelenek günümüzde de yapılıyor. ’’

Verilen cevaplar ile Ardanuç’ta doğumlarda kadınlara kaygana yedirildiği görülmektedir. Düğünlerde eskiden yapılan ayak dönümü, kete kaçırma gibi geleneklerin günümüzde neredeyse hiç uygulanmadığı öğrenilirken delikanlı masası kurma, bohçe yapma, davul zurna ile oynama devam etmektedir. Yörede gerçekleşen düğün yemekleri hakkında ise çok söylenenden az söylenene doğru verilen cevaplar incelendiğinde sırasıyla keşkeş, katmer, kuru fasulye, bulgur pilavı, erişte, lokum, zürbiyet, kaysefe, hasuta, formada patates yemeği, lahana sarması, börek, bazlama, kızılcık şerbeti olduğu görülmektedir. Kış eğlencesi olarak düzenlenen harfana geleneğini katılımcıların büyük bir kısmı bildiği halde günümüzde uygulamamaktadır. Ardanuç ilçesinde cenazelerde helva bayramlarda ise lokum, pişi, ekşili fetir, şoti, erişte, katmer gibi hamur işlerinin sıklıkla yapıldığı öğrenilmiştir.

4.9. Katılımcıların Ardanuç Geleneksel Yemeklerine Gereken Önemin Verilip Verilmediği Konusundaki Düşünceleri İle İlgili Bilgiler

Bu bölümde katılımcıların verdikleri cevaplar K2 adlı katılımcı haricinde ortak bir nitelik taşımaktadır.

K2'nin yanıtı şu şekildedir:

'' *Ben Ardanuç'ta yemeklere gereken önemin verildiğini düşünmüyorum. Eski yemeklerin lezzetini de yakalayamıyorum. Bazı yemekler ve adetler olduğu gibi devam etse de ben çoğunun unutulduğunu düşünüyorum. Ardanuç çarşıda lokanta olarak zaten seçenek çok az. Herkes cağ kebabı yiyor. Ardanuç Evi yapıldı. Orada kete, katmer, pişi, lokum pişse hatta pileki ekmeği ve pileki kebabı yapılsa çok iyi olur. Bunlar çarşıda yaşatılmıyor.*

Ayrıca yörede az bilinen kıymetli otlar var. Bunlardan biri origanum rotundifolium. Yörede kekik olarak biliniyor. Çam kozalağı gibi sarı kozalakları vardır. Sadece Artvin, Gürcistan ve Ermenistan üçgeninde bulunmakta. Bilenler bunun çayını içer. Fazla içilince tansiyonu düşürür, ağırlık çöker, dinlenme ihtiyacı duyarsın. Romatizmaya iyi gelir. Ardanuç'ta Bice Köyü'nün kumluklarında bolca bulunmaktadır. Bölgemizde sumak yetişiyor ama çok kullanılmıyor. Aslında eskiden hastalık olunca ineklere yedirirlermiş yani faydalı olduğu aslında bilinirmiş ama insanlar tüketmezmiş. Şimdi bazıları topluyor, kullanıyor. ''

Kalan katılımcıların verdikleri cevaplar ortak bir nitelik taşıdığı için düşünceleri aynı paragraf içinde yorumlanmıştır.

''*Ardanuç'ta yemeklere gereken önemin verildiğini düşünüyorum. Yöre insanı, ister Ardanuç'ta yaşayanlar olsun ister göç edenler olsun küçüklükten gördüklerini, öğrendiklerini ve bildiklerini halen uyguluyor. Bu konuya özen gösteriyor. Buranın insanı yaşlansa bile ağaçları, bostanı, köy hayatını kolay kolay bırakamaz. Fakat yeni nesil bizim kadar toprakla haşır neşir olmadığı için geleneklerimizi ve kültürümüzü yürütme konusunda zamanla zayıflıyoruz. Yine de bizden gördükleri kadarıyla biliyorlar ve memleketi seviyorlar. ''*

Verilen cevaplar incelendiğinde çoğunluğun geleneksel yemeklere gereken önemin verildiğini düşündüğü görülmektedir. Yalnızca bir katılımcı bunun aksini düşünmektedir. Bununla birlikte yeni kuşağın eski kuşak gibi büyümediği, hem mutfak kültürü hem de

gelenek ve görenekler bakımından daha az bilgiye sahip olduğu düşünülmektedir. Buna sebep olan durumun, gelişen teknoloji ve modern dünyaya uyum sağlama zorunluluğu olduğu varsayılabilir.

4.10. Yeni Kuşağın Geleneksel Yemekleri Yapmakta ve Kültürü Devam Ettirmekteki İstekleri ve Bu Bilgilerin Nasıl Aktarıldığı İle İlgili Bilgiler

Katılımcıların yanıtları şu şekildedir:

K1'in yanıtı:

''Yeni gençler televizyon kültürüne bağlı olarak buraya özgü olmayan yemeklere ilgi duyuyorlar. Mesela lahmacun, çiğköfte ve pide. Burada böyle bir kültür yoktur. Bizim geleneğimizde katmer, gevrekli, kete vardır. Gençlerimiz farklı kültürlerden alışkanlıklar edindiler. Bizim kültürümüz Güney Kafkasya ve Gürcistan kültürüyle birbirine yakın bir kültürdür. Mutfağımız aslında çok zengindir. Gençlerimiz başka şeylere özenseler bile yine de çoğu şeyleri bilirler. Anneleri bu yemekleri yaparlar. ''

K2 ise:

''Gençlere aktarımın kötü olduğunu düşünüyorum. Onlarda pek öğrenmeye istekli değiller zaten. Telefon, bilgisayar, tablet hep bunlarla ilgilenmek istiyorlar. ''

K3 adlı katılımcı:

''Gençler tabi bizim zamanımızdaki şartlarla büyümediği için yemekleri yapmayı sürdürme konusunda bizim kadar başarılı değiller. Benim kızım iş için Ankara'ya gitti. Benden öğrenebildiklerini orda da yapıyor. Bu konuda aktarımı genellikle anneden alıyorlar. ''

K4'ün yanıtı:

'' İstekli olanlar da var olmayanlar da. Bizim gençlere destek olmamız lazım bu konularda. Bazen ben bile anneme sorunca cevap vermiyor. Öyle yapmamak lazım. Bizler çok yaşlanmadan öğretmeliyiz. Yemek konusunda genelde anneden oluyor. Gelenek görenekler bakımından büyüklerden oluyor. ''

K5 şu şekilde ifade etmiştir:

‘‘Burada kalanlar yine daha iyi. Mesela benim oğlum burda yaşıyor. Gelinim de Ardanuçlu olduğu için yine mutfağa ve kültüre aşina yaşıyorlar. Dışarıya gidenlerin sürdürdüklerini düşünmüyorum. Genelde herkes kendi ailesinden öğreniyor. Mutfak işlerini annelerden, köy işlerini babalardan. ’’

K6’ya göre:

‘‘Şimdiki çocuklar çoğu geleneğimizi bilmiyor bile. Ama suçu onlarda bulmuyorum. Görmemişler ki bilsinler. Biz ne yaparsak onlar onu görüyor biliyor. Bizler onları heveslendirirsek devam edecektir diye düşünüyorum. Her şey aileden geçiyor. ’’

K7 ise:

‘‘Eskiden mahallenin çocukları hep bir arada büyüdüğü için birlik beraberlik vardı. Şimdi herkes bir yerde. O yüzden çocuklar kültürümüzü pek öğrenemiyorlar. Ben torunlarıma her geldiklerinde kuymak yaparım. Eski günlerimizi, köyde neler yaptığımızı anlatırım. Bazen hevesle dinlerler bazen de oralı olmazlar. Tabii ki, yemekleri kadınlar yaptığı için mutfak kültürü anneden, abladan, neneden geçer. Kültürümüz konusunda da babaların, amcaların ve dedelerin rolü vardır. ’’

K8:

‘‘Valla genele bakarsak pek istekli değiller. Ama aralarında benim kız torunum gibi meraklı ve istekli gençlerimizde var. Onlar sayesinde kültürümüzün devamlılığının olacağını düşünüyorum. ’’

K9:

‘‘ İstekli olanlar da vardır ama bazı çocuklar hangi meyvenin ağaçta hangisinin toprakta yetiştiğini bile bilmiyor. Şehirde büyüyenler kültürümüzden uzaklaştı. Bilenler genelde anne ve babaları sayesinde öğreniyorlar. ’’

K10’un cevabı:

‘‘ Yeni nesil maalesef devam ettirmiyor. Biz yaparsak severler yerler. Ama ben öğreneyim de yapayım gibi bir istekleri pek yok. Önce annelerinden sonra kızlarımız evlenince kayınvalidelerinden öğrenirler. ’’

K11 ise :

‘‘ Benim üç çocuğum var. Hepsi Ardanuç’ta büyüdü. Şimdi iş durumlarından dolayı başka şehirlerde yaşıyorlar. Gittikleri yerlerde imkan oldukça yemekleri yapıyorlar. Torunlarım bayramlarda köye geldiğinde inek bakmayı, tarla işlerini, tavuk bakmayı onlara öğretiyorum. Oğlumun da kebapçı dükkanı var Ankara’da. Yani kendi çocuklarım ve torunlarım açısından değerlendirdiğimde ilgili olduklarını düşünüyorum. Bilgilerin aktarımında anne, baba, babaanne, dede hepsinin önemi var. ’’

K12 adlı katılımcının yanıtı:

‘‘ Yapılmaktan asla vazgeçilmeyecek yemeklerimiz kesinlikle olacaktır. Bunlardan biri cağ kebabıdır. Ancak bununla birlikte çoğu yemeğin ve geleneklerimizin zamanla yok olacağını düşünmek beni üzüyor. Biz çarşıda işimiz olmasa bile köyde kendimizi geçindirir, karnımızı doyururuz ama yeni nesilde o yok. İstekli gençler, aile büyüklerinden veya annelerinden öğreniyorlar. ’’

K13:

‘‘ Genel olarak gençlerin ilgisiz olduğunu düşünsem de istisnalar da var tabi. Örneğin benim kızım kültürümüze, yemeklerimize, benim çocukluğumda yaşadığım hikayelere çok ilgilidir. Bana ve annesine sorular sorar. Hatta yaşlıları da çok sever. Onları hep konuşturur, eskileri anlattırır. Biz çocuklar doğduğundan beri her sene memlekete gideriz. Öyle alıştırdığımız için yazın gelmesini iple çekerler. Ardanuç’taki tarihi yerleri göstermek, geçmişimizi anlatmak, köy hayatını öğretmek için elimizden geleni yapıyoruz. Bu konuda ailelere önemli bir görev düştüğünü düşünüyorum. ’’

K14:

‘‘ Gençler eski yaşamı zor buluyor. Şimdi her şeyin hazırı varken kim uğraşır diye düşünüyorlar. Bazı geleneklerimizi devam ettirdiklerini görüyorum. Mesela düğünlerde günümüzde de yenge ketesi yapılır mutlaka. Ama çoğu, otu hiç tanımazlar bile ki toplasınlar da yemeklerini yapsınlar. Çocuklarla en çok anneler ilgileniyor. O yüzden çoğu şeyi anneden öğreniyorlar. ’’

K15 ise :

‘‘Çoğu değil. Herkes geçim derdiyle uğraşıyor. Aile büyüklerinden öğreniyorlar. ’’

K16 şunları söylemiştir:

‘‘Herkesi bilmiyorum ama gördüğüm kadarıyla bizden sonraki kuşakta bizim kadar değil, ondan sonraki kuşakta da onlar kadar değil. Yani zamanla azalıyor. Çevreden ve aileden gördüklerini öğreniyorlar. ’’

K17 ise:

‘‘Yani artık devir değişti. Bizim çocuklar çok yoğun çalıştığı için yemek bile yapmıyorlar. Genelde dışardan yiyorlar. Yanıma geldiklerinde geleneksel yemekleri özledikleri için ben yapıyorum onlara. Bu yüzden istekli olsalar bile şartlardan dolayı yapamadıklarını düşünüyorum. Bu bilgiler aile aracılığı ile aktarılıyor. ’’

4.11. Geçmişte Sıklıkla Yapılan Ancak Günümüzde Yapımına Devam Edilmeyen Geleneksel Yemekler İle İlgili Bilgiler

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılardan geçmiş zamanlarda sık sık yaptıkları ancak günümüzde yapımına devam edilmeyen geleneksel yemekler sorulmuştur. Kaybolmaya yüz tutmuş yemek reçeteleri ile Ardanuç’ta yapılmaya devam edilen yemek reçetelerinden bulunabilenler **“**EK-3” te yer almaktadır.

K1 şu şekilde ifade etmiştir:

‘‘*Tabii ki vardır. Bizzat yaşlılardan dinlediğim kadarıyla eskiden eşki (ekşi) çorbası sık yapılırmış. Benim de rahmetli babam severdi ama annem hiç sevmezdi. Yine de babam seviyor diye annem bazen yapardı. Sonra babam rahmetli olunca bizim evimizde de pişmemeye başladı. Bu çorba kızılcık pestilinden yapılır. Aslında kızılcık çok yararlı bir bitkidir. İçerisine şeker de koymadan yapıldığı için antioksidan bakımından güçlüdür. Eskiden yaygındı ama günümüzde maalesef yeni nesil bu çorbayı bilmez ve yemez. Köylerimizde yaşlılardan bu çorbayı sevenler kalmıştır fakat sayıları çok azdır.*

Yöremizde kır otlarından ğalo diye bir ot vardır. Normalde Türkçe’de ‘ğ’ ile başlayan bir kelime yoktur. Bu isim muhtemelen bize Gürcüce’den geçmiştir. Yoğurt şırasında muhafaza edilerek ekşitilerek bu bitkiden turşu yapılırdı. Yine yoğurt ekşisinde bekletilerek yapılan bir ot var. Ona da cismat otu derler. Bu okunurken ‘c’ ile ‘ç’ arasında bir ses gibi okunur. Cağ derken de öyle vurgu yaparız. Bu da Gürcüce’den dilimize geçmiştir. Bu ot köylerde hala bulunmaktadır. Bilen insanlar az olmakla birlikte hala turşusunu yapanlar vardır.

Eskiden kurut dediğimiz et kurutmaları vardı. Hayvan kesildiğinde kaburgaları güneşe asılarak kurutulurdu. Bu etler puçuko, asma yaprağı, haşo gibi sebze yemeklerinin içerisine konurdu. O zamanlar buzdolabı olmadığı için öyle yapardık. Onun ayrı bir tadı vardı. Günümüzde artık hiç yapıldığını görmüyorum . ''

K2 ise:

'' Eskiden bayat ekmeklerle ekmek aşı ve kalaç/ keleş aşı çok yapılırdı. Şimdi genellikle çulli pepe yapılıyor. Ekmekler böyle değerlendiriliyor. Soğan ve peynirle de yapılırdı.

Bir de Güleş (Göleşan) Köyü'nde tavuk ve gendime kullanılarak herisa denilen bir yemek yapılırmış. Bu yemek, düğün yemeğidir. Bizim tarafta yapılmaz. Orada da artık pek yapılmıyor bildiğim kadarıyla. ''

K3:

''Dağ pancarı eskiden çok sık yapılırdı. Hem sütlüsü hem kurusu yapılırdı. Şimdi sadece yaylacılık yapan kesim yapabiliyor. Unutulmak üzere. ''

K4'ün cevabı ise*:*

'' Fasulye çırpması ve kabaklı lobiya artık çok nadir yapılıyor. ''

K5 adlı katılımcı soruya cevap bulamamıştır.

K6 ise:

'' Eskiden bayramlarda misafire tatlı niyetine lalanga verilirdi. Baklava yapmayan lalanga yapardı. Hamurlu Köyü'nde sık yapılırdı. Şimdi yapılmıyor.

Bir de kabaktan tuhafiye yapılırdı. Genellikle kara kabaktan yapardık ama öteki kabaktan da olur. İçine erik kurusu konurdu. Pişmeye yakın da bolca ceviz eklenirdi. Bayramlarda ve düğünlerde yapılırdı. ''

K7 adlı katılımcının cevabı:

'' Mevsimlik hazırlıklar sorusunda cevapladığım içi siyahlanan bizim göğermiş dediğimiz bir armut türünden salamura artık neredeyse yapılmıyor.

Rahmetli annemle babam dana kabağı derdi. Bu kabağı eskiden böyle ince sirim sirim yapıp kuruturlardı. Kış mevsimi geldiğinde de onunla çorba ve yemek yapardı annem. ''

K8:

'' Eskiden tarlalarda bir diken türü vardı. Topraktan köküyle çekerdik. Çok büyümeden toparlardık ki elimize batmasın. Tazeyken elimize batmazdı. Dibini keserdik. Kalan yeşil yerinden yemek yapardık. Diken yemeği derdik. Günümüzde yapan bilmiyorum. ''

K9, K10 adlı katılımcılar farklı bir cevap vermemişlerdir.

K11 ise:

'' Pileki ekmeği ve pileki kebabını herkes bilse bile günümüzde kimse yapmıyor.''

K12:

'' Alaca çorbası derlerdi fasulye ve gendime ile yapılır. Artık yapılmıyor. ''

K13 ise:

'' Eskiden dögmaç çok sık yapılırdı. Şimdi en az 15 sene olmuştur yemediğim. Yapımını bizim kuşak iyi bilir ama artık kimse yapmıyor. ''

K14 adlı katılımcı:

'' Ğimi turşusu ve ğimi otu yemeği eskiden çok sık yapılırdı. Şu an aslında hala yetişiyor buralarda fakat çoğusu yapmıyor. ''

K15 adlı katılımcı farklı bir cevap vermemiştir.

K16 şunları söylemiştir:

'' Şirindele diye bir ot vardı. Pazıya benzeyen boyu uzayan bahçelerde olan bir ottur. Yaprağından sarma sarardık. Bazen de yemeğini yapardık. ''

K17 ise:

‘‘ Sarolun pestili eskiden çok yapılırdı. Pestili suya koyardık. Suyun içinde bekledikçe ekşi tadını suya bırakırdı. O suyu komposto gibi içerdik. Yemeklere de katılırdı. Şeker hastalarına iyi gelir diye bilirdik. Şimdiler de yapılmıyor diye biliyorum. ’’

4.12. Yemek Kültürünü Koruma, Devamlılığını Sağlama ve Tanıtma Konusu İle İlgili Bilgiler

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar şu şekildedir:

K1’in cevabı:

‘‘ Bizim milletimizin devlet ebed müddet anlayışı vardır. Yani bu devlet ile bu millet sonsuza kadar yaşayacak. Kültürümüzü, geleneklerimizi, anlayışımızı, değerlerimizi bizden sonraki nesillere vermemiz lazım ki bu millet kendi kültürüyle ayakta durabilsin. Kendi öz benliğini kaybetmesin. Öncelikle ahlakımızla, sözlerimizle, davranışlarımızla gelecek nesillere örnek olmalıyız.

Kamu kurumları bu konuda hassasiyet göstermelidir. Örneğin yöresel ev yemekleri yapan lokanta işletmelerine bazı imtiyazlar, destekler sağlanabilir. Kadınların açtıkları lokantalar çoğalarak ev yemekleri teşvik edilebilir. Buralardan yemekler, okullara, askeri kışlalara kamu kurumlarının mutfaklarına toplu olarak alınabilir. Bu destekler sağlanırsa yöresel yemekler yaygınlaşarak kültürümüz bir damak tadı olarak, gelecek nesillere aktarılabilir. Uzak kalındıkça insanlar zaman içinde o damak tadını kaybediyorlar. ’’

K2 şöyle ifade etmiştir:

‘‘ Elleri becerikli olan köy kadınları çeşitli projelere girip işletmeler açmalı. Ama bu konuda devletin, iş insanlarının desteği çok önemli. Ayrıca Ardanuç Evi’nde yöresel yemeklere daha fazla yer verilmeli diye düşünüyorum. ’’

K3:

‘‘ Sosyal medyada çeşitli Artvin’i ve Ardanuç’u tanıtan sayfalar görüyorum. Bu sayfalara destek verilebilir. ’’

K4 ise:

‘‘ Çocuklarımıza, torunlarımıza öğretip sürekliliği sağlamamız gerekir. ’’

K5’e göre:

‘‘ Tanıtım yapılması çok önemli. Her sene festivaller düzenleniyor. Katılımların yoğun olduğu bu festivallerde bilgilendirici broşürler dağıtılabilir. Yöresel yemek standları açılabilir. ’’

K6*:*

‘‘ Eski, mutfak araç gereçlerini artık yapmıyorlar. Bunları yapan iş yerleri açılabilir veya hali hazırdaki iş yerleri bunları temin edip bünyelerinde satışa çıkarabilir. ’’

K7 ise:

‘‘ Araştırmalar yapılabilir. Yöresel yemekleri gelecek kuşaklara tanıtabilecek sizin gibi gastronomi eğitimi almış kişilerin tanıtması lazım. Onlara çok görev düşüyor. Bu kültür yaşatılmalı ve gelecek nesillere aktarılmalı. Halkında bu konuda gereken hassasiyeti göstermesi lazım. Bizi biz yapan bizi ayakta tutan kültürümüzdür. ’’

K8’in yanıtı:

‘‘ Halk eğitim merkezlerinde yöresel yemek dersleri verilebilir. ’’

K9:

‘‘ Ardanuç’tan başka yerlere göç edenlerin bu konuda daha hassas olması gerekir. Gittikleri yerlerde geleneklerini yaşatarak sürdürmeleri çok önemlidir. Dernekler oluyor. Genelde erkekler toplanıyor ama kadınlar da toplaşıp günler düzenleyebilir. Gün kültürü bizde yemekli olduğu için süreklilik sağlanarak tarifler unutulmaz. ’’

K10 şöyle demiştir*:*

‘‘ Eski kitaplar araştırılabilir. Emekliler ve konuya ilgisi olanlar yeni kitaplar yazabilir. Söz uçar yazı kalır diye boşuna denmiyor. Yazılı olarak bu kültürün korunması gereklidir. ’’

K11:

‘‘ Çocuklarıma hep diyorum alışkanlıklarınızı bırakmayın. Bilmediğiniz şeyleri yemeyin diye tembihliyorum. Annenizin babanızın yediği şeyleri yiyin diyorum. Sağlıklı, doğal, özel şeyler yiyin. Kendi çocuklarınıza da öğretin diyorum hep. Özellikle kızım çok dikkat ediyor söylemlerime. ’’

K12 ise:

‘‘ Ailelerin bu konuyla daha çok ilgilenmeleri gerektiğini düşünüyorum. Her şey aileden geçiyor. Çocuklar bizleri örnek alıyor. ’’

K13*:*

‘‘ İmkanı olanların düzenli olarak Ardanuç’a gitmesi gerektiğini düşünüyorum. Uzaklarda işe güce dalıp memleketimizden kopmamız gerekli. Oraya gittikçe bizim anılarımız gözümüzde canlanıyor. Çocuklarımız da yeni anılar biriktiriyor. ’’

K14:

‘‘ Mesela benim kızım burdan aldığı atalık tohumları götürüp yaşadığı yere dikti. Bunun yaygınlaşması yemeklerin korunması için önemli bir rol oynar. ’’

K15’in cevabı:

‘‘ Yöresel yemek yapan restoranlar fazlalaşmalı. İmkanı olan hemşerilerim göçtüğü yerlerde restoranlar açıp bu yemekleri tanıtırsa kültürümüz hem yayılır hem korunur. ’’

K16:

‘‘ Televizyonda yapılan yemek yarışmaları oluyor. Ben de izliyorum. Oraya bir Ardanuçlu gencimiz gitse ve yöresel yemeklerimizden yapsa çok güzel olur. ’’

K17 ise şunları eklemiştir:

‘‘ Coğrafi işaretli ürünler tanıtım bakımından etkili olabiliyor. Cağ kebabı için harekete geçilmesi gerektiğini düşünüyorum. Onun haricinde de diğer yemeklerimiz ve ürünlerimiz için de başvurular yapılmalı. ’’

Verilen cevaplar incelendiğinde ‘‘yöresel yemekler yapan restoranların açılması, kitle iletişim araçları sayesinde tanıtımlar yapılması, gerekli araştırmaların sağlanması, coğrafi işaretlere başvuruların yapılması gerektiği’’ ifade edilmiştir. Alınan cevaplara dayanarak katılımcıların Ardanuç mutfak kültürünün yok olmasını istemedikleri ve yaşatılmasına ilişkin beklentileri olduğu görülmektedir. Bununla birlikte son zamanlarda söz konusu kültürün hızla yok olmaya başladığı değerlendirilmektedir.

4.13. Katılımcıların Ardanuç Mutfak Kültürüne Eklemek İstedikleri İle İlgili Bilgiler

Bu bölümde sadece ek bilgi veren katılımcıların cevaplarına yer verilmiştir.

Katılımcılardan K1 şunları eklemiştir:

'' Çincar çorbası, haşo, puçuko yemeği bunları Gürcülere soruyorum zaman zaman. Onlarda biliyor aynı yemekleri yapıyor. Hınkel Şavşat'ta çok yaygındır ama burda değildir. Gürcülerde iyi bilir yani kültürel geçirgenlik söz konusu. Bizde olanlar onlarda, onlarda olan bizde var. Meyve türleri isimleri de aynı bi çeşit armut heçeçur armudu, işhgan eriği, çançur eriği, mürebbe bunları bilirler. Ortak kelimeler ve yemek kültürü benzerliği var. Borçka Şavşat buralarada hakimdir. Ardahan Posof ile Şavşat ve Ardanuç yemek kültürü birbirine benzer. Çünkü soy aynı soydur halk aynıdır hepsi Kıpçak Türkü'dür. Ahıska Türklüğünün parçalarıdır. Bir yere kadar aynı kültür Olur, Oltu, Tortum'a kadar uzanır. ''

K4:

'' Girgatın endemik bitki olduğu kanıtlandı.Kulpu kısa kırmızı girgat yani alıçın bir çeşidi sadece Ardanuç'ta oluyor. Bice'de ve bizim köyde bulundu. Konya Selçuk Üniversitesi'nde bunun fidesini yetiştirdiler. Ordan getirip burda bahçe yaptılar. Bir tane Müker'de var, bir tane Haravul'da var, bir tane de ben yaptım Karlı Köyü'nde. İki çeşidi var benim bahçemde. Biri endemik olanı bir de sapı uzun ve meyvesi küçük olanı var. Beş bıyık da deniyor başka yerlerde. Sagarada da çok oluyor. Meyvesinden sirke yapılır kalp hastalıklarına çok şifalıdır. Kurarken topladım, yıkadım, serdim tepsiye. İki gün bekletip cam kavanoza koydum. Kavanozun yarıdan biraz yukarısına kadar meyvesini koydum sonra meyvenin üç parmak üstüne çıkacak kadar köy suyu koydum. Biraz kaya tuzu koydum. Bir çay kaşığı sirke anası koydum elma sirkesinden. Bir yemek kaşığı hakiki bal ekledim. 10-15 gün sürekli tahta kaşıkla karıştırdım. ''

K12:

'' Ardanuç kültüründe var olup diğer yerlerde olmayan bir beslenme alışkanlığından bahsetmek istiyorum. Ardanuç dünyada cağ kebabının merkezidir. Bizden Olur'a geçti ordan Oltu'ya geçti ordan Erzurum'a kadar uzandı. Bu toprakların ürünüdür. Normal dönerden farklı olarak bu bölgede çok eskiden beri var olan bir gelenektir.

Buralarda Anadolu'da var olan dana çevirme, kuzu çevirme yoktur. Bazı yerlerde adına yatık döner de diyorlar. Biz cağ kebabı deriz. Cağ kebabı sığır etinden olmaz. Koyun veya kuzu etinden yani küçükbaş hayvandan olur. En güzel hemşin koyunundan olur. Hemşin koyunu her otu otlamaz. Etinin kalitesi yüksektir ama hayvanın verimi düşüktür. Bu sebepten nesli tükenmeye doğru gidiyor. Sabah kahvaltında Ardanuç'ta insanlar cağ kebabı yer. Bölgede çok yaygın olduğu için insanlarda gut hastalığı görülür. Yüksek tansiyon da yaygındır.

1936 yılının temmuz-ağustos ayında İsmet İnönü'nün Ardahan'dan Artvin'e gideceği duyulumuş. Yalnızçam'da Kutul hanında insanlar toplanmış İsmet Paşa geçecek ona kebap yapmamız lazım demişler. Benim dedem Deli Sülü'yü çağırmışlar. İsmet Paşa'ya kebap vurmuş. O zamanlar demir cağlar yokmuş tavşan çalısının çöplerine kesip ikram etmişler. Halkla söyleşi yapılmış. O zamanlardan beri bu bölgede cağ kebabı bilinen ve tüketilen bir yiyecektir. Erzurum tek başına sahiplenmeye çalışsa da bizim ortak kültürümüzdür. Çoruh Nehri üzerindeki yerlerde ortak kültür olarak tüketilir. İlla biri sahiplenecekse Erzurum'un kebabı pişirmek için odunu bile yok. Tezekle et pişmez. Bizden giden odunla et pişirip sahiplenmeleri de yanlıştır.

Hayvan kesildikten sonra bir gün kasapta dinlenmesi gerekir. Ertesi gün sinirleri ve artıkları ayrılır. İncik bölümü ve boyunun ucundaki 200 gramlık bir parçası vardır, oralar dönere katılmaz çünkü sert olur. Kalan etler ince ince açılır. Pul biber, karabiber ete serpilir. Bunun üstüne de tuz atılır çünkü tuz süzülür madde olduğu için çözülürken baharatı da etin içerisine alır. Tuzla birleşen et sulanmaya başlar. Kuru soğan çok ince olmayacak şekilde doğranır. Soğana da tuz atılır ki acılığı ve kokusu kırılsın. Etin üstüne soğan koyulur. Teknelere alınıp dolaba koyulur. Marinesi olan et ertesi gün şişe dizilir.

En önemli aşaması pişirmektir. Eti ateşe vermeden önce odunu bir kez yakacaksın. Odun tam kömür olduğunda ön tarafa közünü çekeceksin. Kömürün gazı alınmış ısısıyla et pişmelidir. Arka tarafa gerektikçe tekrar odun koyabilirsin. Yani harlı ateşte et kızartılmaz. Etle ateş arasında en az 10-15 cm mesafe olması gereklidir. Hazır kömür kullanıp gazını almadan eti pişirirsen et yedikten sonra miden bulanmaya başlar. Gazını aldığını şöyle anlarsın; yanınca mavi duman atar, işte o duman kanserijen madde aslında. Cağ kebap işini yapanların %90'ı akciğer kanserinden ölüyor. Bunun sebebi odunun yanmasıyla karbonmonoksit gazının çıkması ve ete yansımasıdır. Bunlara çok dikkat edilmeli. ''

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Kültür, toplumların kimliğini ve karakterini şekillendiren önemli unsurlardan biridir. Toplumların değerlerini, inançlarını, geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtarak, bireyler arasındaki bağı güçlendirir ve bir aidiyet duygusu yaratmaktadır. Atatürk'ün de dediği gibi "Türkiye Cumhuriyeti'nin temeli kültürdür." Kültürel çeşitlilik bakımından oldukça zengin ülkemizin bir ili olan Artvin, bu temelin en sağlam taşlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültür, geçmişle gelecek arasındaki köprüyü kurararak toplumun tarihini ve deneyimlerini nesiller boyu aktarmayı sağlar. Bu bağlamda, Artvin ilinin zengin kültürel mirası, hem bölge halkı için hem de Türkiye'nin genel kültürel dokusu için büyük bir öneme sahiptir. Türk, Laz, Gürcü ve Hemşinli kültürlerinin harmanlandığı bu topraklarda gelişen mutfak kültürü, bu kültürel zenginliğin en önemli yansımalarından biridir.

Artvin ilinin bir ilçesi olan Ardanuç ise bulunduğu coğrafi konum bakımından Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi'nin kültürlerinden etkilenerek kendine özgü bir mutfak kültürünü bünyesinde barındırmaktadır. Dışarıya göç veren küçük bir bölge olmasıyla sahip olduğu değerler, gelenek ve görenekler, inanışlar ve mutfak kültürü konusunda devamlılığı tehlike altındadır. Bu çalışmaya kadar Ardanuç ilçesi mutfak kültürü ile gelenek ve göreneklerine dair hiçbir akademik çalışmanın yapılmamış olması, bu konu üzerinde çalışma nedenlerinden biri olmuştur. Çalışma kapsamında, Ardanuç ilçesinin yöresel mutfak kültürünün geçmişten günümüze birikimi araştırılıp orijinal yemek reçetelerinin ve uygulanan geleneklerinin kayıt altına alınmasıyla unutulmasının önlenmesi ve gelecek nesillere aktarımı amaçlanmıştır. Yapılan görüşmeler ve gözlemler sonucunda Ardanuç mutfak kültürü dahilinde tüketilen yemekler, pişirme teknikleri, sofra adabı, mevsimlik hazırlıklar, özel gün yemekleri, uygulanan gelenek ve görenekler, kullanılan araç ve gereçler, saklama şekilleri hakkında bilgiler toplanmaya çalışılmıştır. Ardanuç mutfak kültürü, yörede yaşayan halkın kendi ürettikleri ürünleri tüketmesi üzerine kurulu olarak diğer kültürlerden farklılıklar göstermektedir. Bu çalışmanın kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizmi bakımından bölgenin değerlendirilmesi açısından katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın ilk bölümünde tümdengelim yöntemi uygulanarak çalışmayla ilgili olduğu düşünülen kavramlar belirlenmiş ve kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Artvin ilinin ve Ardanuç ilçesinin ele alınan tarihi, coğrafi konumu, yeryüzü şekilleri, iklimi, bitki örtüsü ve kültürel yapısı gibi konuların mutfak kültürünü önemli ölçüde etkilediği görülmüştür. Bölge kültürü hakkında en doğru bilgiye 60 yaş ve üzeri insanların sahip

olduğu düşünülerek Ardanuç'ta yaşamakta olan veya en az 20 yaşına kadar yaşamış 60 yaş ve üzeri 17 gönüllü katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda araştırmanın bulguları elde edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan 17 sorunun sorulmasıyla araştırmanın sorularının yanında bazı önerilerde bulunabilmek ve çeşitli ilave kazanımlar elde edebilmek mümkün olmuştur.

Araştırmaya dahil olan katılımcıların demografik bilgileri incelendiğinde şu sonuçlarla karşılaşılmıştır;

- Çalışmaya katılım sağlayanların yaş ortalaması 68.2 olmakla birlikte katılımcılardan en büyük kişi 93 yaşındaki K16 iken en küçük kişiler 60 yaş ile K3 ve K12'dir.
- Kadın katılımcı yüzdesinin %70,5 ve erkek katılımcı yüzdesinin %29,5 olduğu görülmektedir. Mutfakla ve yemekle doğrudan ilgilenenlerin kadınlar olması ve yaş ortalamalarının yüksek olması ile Ardanuç mutfak kültürüne dair ayrıntılı ve doğru yanıtlar verdikleri aynı zamanda unutulmakta olan yöre gelenekleri ve yemekleri hakkında daha bilgili oldukları düşünülmüştür.
- Öğrenim durumuna bakıldığında katılımcıların %47'si lise mezunudur. İlköğretimini tamamlamamış katılımcı bulunmamaktadır.
- Meslek grupları incelendiğinde ise en yüksek katılım %35,2 oranıyla ev hanımı grubudur. Böylelikle Ardanuç mutfak kültürü hakkında daha detaylı bilgilere ulaşıldığı düşünülmüştür.
- Çalışmada katılımcıların tamamının doğum yerleri Ardanuç olmakla birlikte ilçenin toplam 49 köyünün 12 farklı köyünden katılımcı bulunmaktadır.
- 50 yıldan uzun süredir Ardanuç'ta yaşayan katılımcılar %64,7 oranındadır.
- Gerçekleştirilen görüşme sürelerinin ortalaması 1 saat 22 dakika olmakla birlikte en uzun görüşme 2 saat 15 dakika ile K17 ile yapılmışken en kısa görüşmeler 50 dakika ile K5, K8, K12 ve K15 ile yapılmıştır. Katılımcılara konuyla ilgili verdikleri cevapların samimi olmasının araştırmanın sonucu için önemli olduğu ifade edilmiştir.

Araştırmanın ilk sorusu olan "Ardanuç ilçesi mutfak kültürü özellikleri nelerdir?" sorusu kapsamında literatür taraması, keşifsel araştırma ve nitel görüşmelerle yanıt aranmıştır. Yapılan çalışmalarda tereyağı, süt, yoğurt, kaymak ve peynir gibi süt ürünleri, puğaça, gevrekli, pişi, lokum, şoti, cadi ekmeği, erişte, siron, katmer, kete, ağuz gibi hamur

işleri ile tutmaç çorbası, umaç çorbası ve cağ kebabı gibi ürünlerin bölgenin mutfağında yer aldığı görülmektedir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler doğrultusunda genel literatür taramasında bulunan yemeklerin tamamına rastlanmıştır. Bu doğrultuda Ardanuç geleneksel yemeklerinden akıllara ilk gelen yemekler katılımcıların tamamının verdiği cevapla tutmaç çorbası ve puçuko yemeği olmuştur. Pişi (5 katılımcı), pileki ekmeği (3 katılımcı), pileki kebabı (3 katılımcı), kuymak (3 katılımcı), cağ kebabı (3 katılımcı), cadi ekmeği (3 katılımcı) diğer en çok hatırlanan veya bilinen yemekler olmuştur. Erişte, lokum ve hasuta sadece bir katılımcı tarafından belirtilmiştir. Elde edilen verilere göre toplam 25 çeşit yemek ismi verilirken bunların 8 tanesi hamur işi, 6 tanesi sebze, 3 tanesi kırmızı et, 3 tanesi tatlı, 2 tanesi bakliyat, 1 tanesi çorba, 1 tanesi süt ürünü ve 1 tanesi tahıl yemeğidir. Bu yemek gruplarının dağılımına bakıldığında hamur işlerinin, sebze ile ot yemeklerinin ve kırmızı etin Ardanuç mutfağında önemli bir yer kapladığı sonucuna varılmaktadır. Ayrıca Doğu Karadeniz mutfağı veya Artvin mutfağı denildiğinde akla ilk gelen karalahana, hamsi ve Laz böreği gibi ürünlerin bölgede çok nadir tüketilmesi ve akıllara ilk gelen yemeklere dahil olmaması Ardanuç ilçesinin mutfak kültürünün diğer ilçelerden farklı olduğunu göstermektedir.

Geçmişte sıklıkla yapılan günümüzde de devam eden gelenek göreneklere verilen yanıtlar incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun gelenek ve görenekleri devam ettirdiğini veya günümüz şartları doğrultusunda mümkün oldukça devam ettirmeye çalıştıklarını söylediği görülmektedir. Bununla beraber K1, K2, K6, K7 ve K16 bazı geleneklerin kaybolmaya yüz tuttuğunu ve eski zamanlardaki gibi olmadığını vurgulamışlardır. Özellikle K7'nin cevabıyla göçlerin mutfak kültürleri ve gelenekler üzerindeki etkisi doğrudan görülmektedir. Bunun yanı sıra teknolojik gelişmeler, kitle iletişim araçlarının etkisi, genç nüfusun az ve isteksiz olması gibi sebeplerin kültürün devamlılığının sağlanması konusunda olumsuz etkisi bulunmaktadır. Bu bağlamda Ardanuç gelenek ve göreneklerinin bazılarının kaybolmaya yüz tutmasıyla gelecek nesillerin kendi kültürlerini yaşatma konusunda eksik kalacağı düşünülmektedir.

Mutfak kültürü özelliklerini kapsayan ‘‘Sofra adabı, mevsimlik hazırlıklar ve pişirme teknikleri gibi Ardanuç ilçesine özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerine dair gündelik adetleriniz nelerdir? Günümüzde hala devam ediyor mu?’’ sorusuna verilen cevaplara bakıldığında katılımcıların tamamının eskiden bölgede peşhun olarak isimlendirilen yer sofralarında yemek yedikleri görülmektedir. Günümüzde masa kullanımı yaygın olmakla

birlikte peşhunların hamur açmak, erişte kesmek, meyve kurutmak gibi amaçlarla kullanımının devam ettiği öğrenilmiştir. Toplanan veriler doğrultusunda katılımcıların %88,2'si yemeklerin kadın erkek bir arada yendiğini söylerken kalan %11,8'lik kısım çok büyük ve kalabalık aile oldukları veya bayram gibi özel günlerde evin çok kalabalık olması sebebiyle ayrı sofralar kurulabildiğini söylemiştir. Buradan Ardanuç bölgesi sofra adabında kadın erkek ayrımı olmaksızın genellikle birlikte yemek yendiği sonucuna varılmaktadır. Ayrıca çok eskilerde görülen aynı kaptan yemek yeme geleneğinin günümüzde uygulanmadığı öğrenilmiştir. Mevsimlik hazırlıklar bakımından çok söylenenden az söylenene doğru verilen cevaplar incelendiğinde sırasıyla dut pekmezi, puçuko kurutma, köme ve pestil, elma veya armut kurutması olan gah, furuç, erik mürebbesi, çeşitli meyve açmaları, tutmaç, siron, erişte ve makarna kesmesi, turşu çeşitleri, güveçlere peynir tepme, çeşitli otların kurutulması ve reçel çeşitleri görülmektedir. Günümüzde bu hazırlıkların neredeyse tamamının devam ettiği öğrenilmiştir. K16 adlı katılımcının verdiği cevaptaki bebekler için toprak eleme geleneğinin ise günümüzde devam etmediğinin sonucuna ulaşılmıştır. Pişirme teknikleri bakımından verilen cevaplar doğrultusunda eskiden topraktan yapılmış bir kap olan pileki kullanıldığı ardından sobaların gelmesiyle artık pilekinin çok nadir kullanıldığı öğrenilmiştir. Günümüzde Ardanuç ilçesinde doğalgaz altyapısının hala olmaması nedeniyle soba kullanımına sıklıkla devam edilmekle birlikte elektrikli fırınlar ve tüplü ocakların kullanımı yaygındır. Bu bağlamda Ardanuç mutfak kültüründe pişirme tekniklerinin geçmişe göre değişikliğe uğradığı sonucuna varılmıştır.

Araştırmanın ilk sorusunun kapsamına dahil olan geleneksel mutfak araç ve gereçleri hakkındaki soruya katılımcıların verdiği yanıtlarına göre Ardanuç mutfak kültüründe kullanmış veya hala kullanılmakta olan toplam 52 araç gereç çeşidine ulaşılmıştır. K1 adlı katılımcının toplanan verilerin yaklaşık %23'ünü vermesiyle bu konu hakkındaki en bilgili katılımcı olduğu görülmektedir. Katılımcıların tamamının konu hakkında bilgi sahibi olmasıyla geleneksel araç ve gereçlerin unutulmadığının ancak bu araç ve gereçlerin gündelik yaşama eskisi kadar dahil edilmediğinin sonucuna varılmıştır.

İlave kazanımlar elde edebilmek için sorulan ''Gündelik yaşamınızda Ardanuç geleneksel yemeklerini ne sıklıkla yapıyorsunuz? Bu yemekleri uygulamayı kimden öğrendiniz?'' sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde katılımcıların tamamının gündelik hayatlarında bazı Ardanuç yöresel yemeklerini sıklıkla yaptıkları görülmektedir. Tutmaç çorbası, kete, siron, erişte, puçuko, kuru fasulye, kuymak, pişi, lokum, asma yaprağı yemeği, cinçar çorbası sık yapılan yemekler olarak sayılırken ğimi çorbası, kabak çorbası,

sütlü çorba, papa, lenger kebabı, haşil, keşkek, kalaç/keleş aşı gibi yemeklerin nadiren yapıldığı sonucuna varılmıştır. Geleneksel yemekleri uygulamayı öğrenmek konusunda katılımcıların tamamı annelerini söylerken babaanne, anneanne, abla ve kayınvalide cevaplara eklenmiştir. Buradan yola çıkarak kadınların mutfak kültürünün aktarımı ve devamlılığı konusunda rolünün büyük olduğu düşünülmektedir. Ayrıca erkeklerin gündelik hayatta mutfağa girmemeleri kültürel bir olgudur ve günümüzde hala devam etmektedir. Yine de erkek katılımcıların eşi veya annesi aracılığı ile geleneksel yemekleri tekrar deneyimleyebildikleri görülmüştür.

‘‘Ardanuç mutfağının olmazsa olmaz ürünleri nelerdir? ’’ sorusunun yanıtlarını içeren tablo incelendiğinde %70,5 oranıyla katılımcıların en çok verdiği yanıtın peynir olduğu görülmektedir. K1 adlı katılımcının verdiği bilgilerle Ardanuç mutfak kültüründe peynirin sofrada söz kesici olarak kullanıldığı yani peynirin her öğün sofraya gelmesiyle birlikte ardından başka bir yiyeceğin gelmeyeceğinin anlamını taşıdığı öğrenilmiştir. Peynirin söz kesici olarak sofraya geldiğini diğer katılımcıların %52,9’unun bildiği sonucuna ulaşılmıştır. Peynirin ardından %64,7 oranıyla eşit olarak tutmaç ve lobiya/puçuko, Ardanuç mutfağının olmazsa olmazları olarak cevaplanarak Tablo 4.4. ‘deki akıllarına ilk gelen yemek isimleri cevapları ile örtüşmektedir. K4 adlı katılımcının söylemine göre eskiden siyah çayın bölgede az bulunması sebebiyle içilmediği ve ıhlamurun sık tüketildiği öğrenilmiştir. Günümüzde bu durum tamamen değişerek siyah çay bölgede sıklıkla tüketilmektedir. Ayrıca en az söylenen cevap ise %17,6 ile un olmuştur. Hamur işlerinin sıklıkla tüketildiği bilinen Ardanuç mutfak kültüründe un cevabının az verilmesi dikkat çekmektedir.

Mutfak kültürünün büyük ölçüde etkili olduğu özel günlerde (doğum, düğün, cenaze, bayram gibi) yapılan yemekler ve yemeklerle ilgili gerçekleştirilen gelenekler katılımcılara sorulmuştur. Bu soruya verilen cevaplar doğrultusunda %64,7 oranıyla doğumlarda kadınlara kaygana yedirildiği sonucuna varılmıştır. Ayrıca lohusa şerbeti, üzüm şerbeti, komposto çeşitleri ve helle çorbası cevaplarını veren katılımcılarda olmuştur. Katılımcılardan sadece %17,6’lık kısmın bildiği doğum yapan kadına bir süre su verilmemesi geleneği günümüzde tamamen yok olmuştur. K9 adlı katılımcının verdiği cevap ile Ardanuç’ta moşuşul yemeğinin sadece Anaçlı Köyü’nde doğum yapan kadına yedirildiği öğrenilmiştir. Bu cevap ile ilçede yöresel yemeklerin köylere göre değişiklikler gösterdiği sonucuna varılmaktadır. Yörede gerçekleşen düğün yemekleri hakkında ise çok söylenenden az söylenene doğru verilen cevaplar incelendiğinde sırasıyla keşkeş, katmer,

kuru fasulye, bulgur pilavı, erişte, lokum, zürbiyet, kaysefe, hasuta, formada patates yemeği, lahana sarması, börek, bazlama, kızılcık şerbeti olduğu görülmektedir. Cepte kaşık gezdirme, ayak dönümü, kete kaçırma ve başlık parası gibi geleneklerin günümüzde neredeyse hiç uygulanmadığı öğrenilirken delikanlı masası, bohça yapma, ev eşiğine bal veya pekmez sürme gelenekleri günümüzde hala devam etmektedir. Kış eğlencesi olarak düzenlenen harfana geleneğini katılımcıların %88,2 gibi büyük bir kısmı bildiği halde günümüzde uygulamamaktadır. Yılbaşı gecesi cevizli katmer içine para, mısır ve fasulye gizleme geleneğini katılımcıların %41,1'lik kısmı bildiğini söylemiştir. Günümüzde bu gelenek çok nadiren uygulanmaktadır. Türkiye'nin pek çok bölgesinde olduğu gibi Ardanuç ilçesinde de cenazelerde helva dağıtımı söz konusudur. Eski zamanlarda cenaze evinde yemek pişmediği öğrenilirken günümüzde cenaze sahiplerinin yemek yaptırıp dağıttığı öğrenilmiştir. Buradan cenaze geleneklerinin değiştiği anlaşılmaktadır. Bayramlarda ise lokum, pişi, ekşili fetir, şoti, erişte, katmer gibi hamur işlerinin sıklıkla yapıldığı sonucuna varılmıştır. Köy meydanlarında toplanma ve bayramlaşma geleneği günümüzde bazı köylerde devam etmektedir. Verilen cevaplardan yola çıkılarak Ardanuç ilçesinde eskiden uygulanmakta olan çoğu geleneğin günümüzde uygulanmadığı ve unutulmaya yüz tuttuğu düşünülmektedir.

Araştırmaya katılan katılımcıların bazı önerilerde bulunabilmek için sorulan ‘‘Ardanuç ilçesinde geleneksel yemeklere gereken önemin verildiğini düşünüyor musunuz? ’’ sorusuna verdiği yanıtlarda %94,1 gibi büyük kısmının gereken önemin verildiğini düşündüğü görülmektedir. Araştırmaya katılan katılımcıların 60 yaş ve üzeri insanlar olduğu göz önüne alınarak bu sonucun kendi yaşıtları için geçerli olduğu değerlendirilmektedir. 60 yaş ve üzeri olan Ardanuçlu insanların günümüzde hala toprakla haşır neşir olduğu ve geleneklerini sürdürmeye çalıştıkları bilinmektedir. Buna karşın K2 adlı katılımcı bu görüşe katılmayan tek katılımcı olarak çalışmada yer almaktadır.

Yine bazı kazanımlar ve öneriler için sorulan ‘‘Yeni kuşağın geleneksel yemekleri yapmak ve kültürü devam ettirmedeki istekleri hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu bilgiler yeni nesile nasıl aktarılıyor? ’’ sorusuna %52,9 oranıyla ‘istekli değiller’ , %41,1 oranıyla ‘istekli olanlar var ama çok az’ , %5,8 oranıyla ‘istekliler’ cevabı alınmıştır. Alınan bu cevaplardan sonuç olarak gelecek süreçte Ardanuç mutfak kültürünün yok olma tehlikesi altında olduğu çıkarılmıştır. Yapılan bu çalışmanın yeni nesile yol gösterici bir ışık niteliğinde kültürel mirasın korunması konusunda yardımcı olacağı düşünülmektedir. Bununla birlikte yeni nesile aktarım konusunda %58,8 oranında katılımcılar annelerin

etkisinden bahsetmişlerdir. Annelerin haricinde de babalar, aile büyükleri ve kayınvalidelerin bilgi aktarımı konusunda söz sahibi olduğu görülmektedir.

Araştırmanın ikinci sorusu olan "Ardanuç ilçesinde artık yapımına devam edilmeyen unutulmaya yüz tutmuş yemekler nelerdir?" ise; eşki(ekşi) çorbası, ğalo turşusu, cismat turşusu, ekmek aşı, kalaç/keleş aşı, herisa yemeği, dağ pancarı, fasulye çırpması, kabaklı lobiya, lalanga, kabak tuhafiyesi, armut salamurası, sirim yemeği, diken yemeği, pileki ekmeği, pileki kebabı, alaca çorbası, dögmaç, ğimi turşusu ve ğimi yemeği, şirindele sarması, sarol pestili olmuştur. Bu cevaplar sayesinde 22 farklı unutulmaya yüz tutmuş yemek ismi öğrenilerek görüşmelerin sonunda cismat turşusu, dağ pancarı, fasulye çırpması, alaca çorbası ve ğimi yemeği hariç kalan 17 tanesinin orijinal tarifleri toplanmıştır. Toplanan tarifler EK-3'te sunulmuştur. Böylelikle bu yemeklerin kaybolmasının engellendiği ve gelecek nesillere aktarımının kolaylaştırıldığı düşünülmektedir. Bu bağlamda çalışmanın amaçlarını gerçekleştirdiği için oldukça önemli olduğu değerlendirilmektedir.

''Yemek kültürünüzü koruma, devamlılığını sağlama ve tanıtma konusunda ne gibi önerileriniz var? '' sorusuna verilen cevaplar doğrultusunda katılımcıların %41,1 gibi büyük bir oranının Ardanuç mutfak kültürü ve geleneklerinin çocuklara öğretilerek korunmasını ve devamlılığının sağlanmasını önerdiği görülmektedir. Bunun haricinde kadınlara destek sağlanarak yemek işletmelerinin açılması, sosyal medyanın kullanımı, halk eğitim merkezlerinde yöresel yemek derslerin verilmesi, yazılı kaynakların çoğaltılması, festivallerin devamlılığının sağlanması, kitle iletişim araçlarının gücünün kullanılması ve coğrafi işaretli ürünler üzerinde çalışmaların çoğaltılması gibi çeşitli önerilerde bulunulduğu sonucuyla karşılaşılmaktadır. Bu cevaplar doğrultusunda katılımcıların Ardanuç mutfak kültürünün yok olmasını istemedikleri ve yaşatılması için çeşitli önerileri ile beklentilerinin olduğu görülmektedir.

Katılımcılara son olarak bu sorular haricinde mutfak kültürüne ilişkin eklemek istedikleri bilgiler sorulmuştur. Sadece 3 katılımcının cevapladığı bu soruda K1 adlı katılımcının verdiği cevaptan yola çıkılarak Ardanuç yöresel yemeklerinin Gürcistan'da da aynı isimlerle ve benzer tariflerle yapıldığı sonucuna varılmıştır. Bölgede köy isimlerinin eski versiyonlarının Gürcüce olması ve çeşitli ürünlerin günümüzde hala Gürcü dilindeki haliyle kullanılması bölgenin kültürel geçirgenliğe uğradığını göstermektedir. K4 adlı katılımcının cevabı ile bölgede endemik bitkilerin bulunduğu ve hastalıklar için

kullanıldığı öğrenilmiştir. Bu konudaki çalışmaların genişletilerek yeni bitkilerin keşfedilmesinin gastronomi ve tıp bilimlerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. K12 adlı katılımcı ise Ardanuç mutfak kültüründe cağ kebabının öneminden bahsetmiştir. Bölgede çok eski zamanlardan beri tüketilmekte olan cağ kebabının diğer yerlerden farklı olarak kahvaltı öğününde tüketildiği tespit edilmiştir. Ardanuç ilçe merkezi nüfusunun 5.217 kişi olmasına rağmen bölgede yaklaşık 10 tane cağ kebabı yapan işletmenin bulunması cağ kebabının Ardanuç'ta oldukça fazla tüketildiğini göstermektedir. Bu tüketim sebebiyle bölge insanında yüksek tansiyon ve gut hastalıklarının yaygın olduğu bilinmektedir. Ayrıca bu işletmelerin genellikle öğlen saatlerinde kapanış yapmaları ve öğleden sonra hizmet veren cağ kebabı işletmelerinin bulunmaması da dikkat çeken bir diğer unsurdur.

Sonuç olarak, dışarıya göç veren bir bölge olan Ardanuç ilçesinin mutfak kültürü ve geleneklerini kapsayan bu çalışmanın akademik ve yazın alanlarında katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında toplanan bilgiler göz önüne alınarak aşağıdaki öneriler sunulmaktadır.

- Bir kültürün devamlılığını sağlama konusunda en büyük çabayı o kültüre ait insanlar verebileceği için aile büyükleri genç kuşaklara yol göstermeli ve bölgenin mutfak kültürü ile gelenekleri konusunda yeni nesili bilinçlendirmelidir.
- Yöresel mutfak ve yemekler hakkında bilgili olan bölge kadınları desteklenerek yeni işletmeler açılması sağlanmalıdır.
- Yöresel lezzetlerin yok olmaması ve devamlılığının sağlanabilmesi için kamu kuruluşlarının ve sivil toplum örgütlerinin iş birliği içinde çalışmalar yapması gereklidir.
- Bölgenin unutulan yemeklerinin canlandırılması ve diğer yemeklerinin unutulmaması için harekete geçilerek bu anlamda iş kolları oluşturulmalıdır.
- Gastronomi eğitimi veren üniversitelerde öğrencilerin kendi kültürlerini tanıtabileceği teorik ve uygulamalı sunumlar yaptığı ders içerikleri oluşturulmalıdır.
- Bu çalışmada ulaşılamayan yemek reçetelerinin belirlenmesi ve standardize edilmesi için daha fazla yöre insanıyla görüşmeler ve çalışmalar yapılmalıdır.

- Düzenlenen festivaller ve şenliklerin daha büyük kitlelere ulaşılması sağlanmalı ve buralarda yöresel yemekleri tanıtıcı broşürler dağıtılmalıdır. Ayrıca yemek standları kurularak yöresel lezzetlerin sunumu ve tadımı da yapılmalıdır.
- Ulusal veya uluslararası düzeyde düzenlenen yemek yarışmaları, televizyon programları veya tanıtım günleri gibi organizasyonlara bölgenin şefleri katılarak yörenin mutfak kültürü ve geleneksel lezzetleri tanıtılmalıdır.
- Ardanuç Kültür Evi ve Ardanuç Evi'nde eski mutfak araç gereçleri sergilenmeli ve yöresel lezzetlere menülerinde daha fazla yer vermelidir.
- Bölgede yetişmekte ve endemik değerde olan bitkiler konusunda çalışmalar yapılarak bu bitkilerin gastronomi ve tıp gibi bilimler tarafından kullanılabilmesi için bilinçli bir şekilde toplanması ve üretiminin yapılması sağlanmalıdır.
- Ardanuç mutfak kültürü, Ardanuç gelenek ve görenekleri, Ardanuç yöresel lezzetleri, Ardanuç gastronomi turizmi gibi konularda bilimsel çalışmalar yapılarak yazılı ve görsel kaynaklar çoğaltılmalıdır.
- Sosyal medyanın gücü kullanılarak Ardanuç ilçesi ve mutfak kültürü tanıtımı çoğaltılmalıdır.
- Halk eğitim merkezleri veya özel yemek akademilerinde konuya hakim eğitmenler tarafından yöresel yemeklerin uygulamalı dersleri verilmelidir.
- Bölgeye özgü olan ürünler konusunda coğrafi işaret alınması için gerekli çalışmalar yapılmalıdır.
- Bölgede yetişen atalık tohumlarının kaybolmaması için üreticilere önemli bir görev düşmektedir. Bu tohumların doğru şekilde çoğaltılıp yayılımı sağlanmalıdır.
- Göç edenlerin gittikleri yerde kültürlerini sürdürebilmeleri ve birbirlerini bulabilmeleri için çeşitli dernekler kurması gerekmektedir. Ayrıca kadınların gün gibi etkinlikler düzenleyerek bir araya gelmesiyle gastronomi ögeleri canlı tutulacaktır.
- Artvin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Artvin Valiliği katkılarıyla TRT Belgesel ve Yaban TV gibi büyük kitlelere ulaşan kanallar aracılığıyla bölge hakkında belgesel ve kısa filmlerin çekilmesi sağlanmalıdır.

Ardanuç geleneksel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bu değerlerin unutulmadan yeni nesillere aktarımı için araştırmada sunulan öneriler büyük öneme sahiptir. Ardanuç mutfak kültürü ve gelenekleri üzerinde sınırlı sayıda çalışma bulunması sebebiyle bu araştırmanın alandaki boşluğu doldurma konusunda faydalı

olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca ülkemizde yer alan diğer iller ve ilçeler için yapılabilecek araştırmalarda bu çalışmanın örnek teşkil edebileceği öngörülmektedir.

KAYNAKLAR

Akbulut, M., Baykal, H.ve Şavşatlı, Y. (2013). Çay Üreticisine Ek Gelir Olarak Kivi Yetiştiriciliği. Yıldırım, E. (Edt.). II. Rize Kalkınma Sempozyumu Çay- Lojistik-Turizm Bildiriler Kitabı. Rize. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, ss. 200-208.

Akdemir, N. (2020). Anadolu Selçuklu Döneminde Yemek Kültürü. N. Çetinkaya (Editör), Yemek, Kültür ve Toplum içinde (145-175). Ankara: Nobel Yayınları

Aksan, D. (1996). Türkçenin Sözvarlığı, Ankara: Engin Yayınevi (2002), Anadilimizin Söz Denizinde, Ankara: Bilgi Yayınevi

Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, Türk Mutfağı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Aracı, Ü.E. (2016). Türk Mutfağı. Kurgun, H. ve D. Bağıran-Özşeker. (Edt.). Gastronomi ve Turizm. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.119-136.

Arık, İ.A. (1998). Psikolojide Bilimsel Yöntem. İstanbul: Çantay Kitabevi.

Atalay, İ. (1997). Türkiye Coğrafyası. İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları

Aydın, S. Ve Emiroğlu, K. (2003). Antropoloji Sözlüğü. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları. 963 sayfa.

Aytekin, O. (1999). Ortaçağdan Osmanlı Dönemi Sonuna Kadar Artvin'deki Mimari Eserler. Osmanlı Eseler Dizisi/8. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları

Bahçalı, S. (2015). Artvinlilerin Göç Tercihlerinde Bursa'nın Yerinin Sosyo-ekonomik ve Mekânsal Analizi. (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?, Ahi Evran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (Aeüsbed). 5(2), 368-388.

Başaran, Z.K. ve Can, M.C. (2015). Destinasyon Rekabetinde Gastronomi Turizminin Önemi: Rize Örneği. Çukurçayır, M.A., Başoda A., Ünüver, Ş., Çiçekdağı, M. ve S.

Büyükipekçi (Edt.). I. Avrasya Turizm Kongresi Kitabı. 1, Konya. Aybil Yayınları, ss. 660-671.

Baykara, T. (2001). Türk Tarihine Bakışlar (1. baskı). Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Bayraktar, M. (2021). Artvin-Ardanuç Yöresi "Gelin Kaya Efsanesi" Varyantları Üzerine Bir İnceleme. Hars Akademi, 4 (8), 652-676.

Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. 146 sayfa.

Binici, M. (2019). Bertalı Kul Mehmet (Monografi-İnceleme-Metin). (Yüksek Lisans Tezi). Artvin Çoruh Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Artvin.

Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Sürecindeki Değişimi ve Bugünki Durumu. Beslenme ve Diyet Dergisi(19), 51-260.

Boran, G. ve Albayrak, N. (2004). Karadeniz Bölgesinin Geleneksel Hamsi Yemekleri ve Hamsinin Besin Değerindeki Mevsimsel Değişimler. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Van .

Büyükmehmetoğlu, N. (2020). Yöresel Mutfak Ve Gıdaların Turistik Ürün Olarak Pazarlanması: Kastamonu Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kastamonu .

Ceylan, S. (1995). Artvin Yöresinin Coğrafi Etüdü. (Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Ciğerim, N. (2001) ''Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış'', Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Civelek, H. (2005), "Karadeniz'de Lezzet Yolculuğu", Birinci Baskı, İstanbul: İnkılâp Kitabevi

Culinary Institute of America (2011). Professional Chef, 9. Edition e Culinary Institute of America New Jersey: Wiley

Çakmakcı, E. ve Öztürk, Ş. (2019). Toplumsal Değişimin Bir Faktörü Olarak Turizm. SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 47 (2), s:1-17.

Çapa, M. (2012). Milli Mücadele Döneminde Artvin. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, Cilt 13, Sayı 13, 2012, 119 – 130.

Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. Journal of Tourisim and Gastronomy Studies, 4(Special issue 1), 100-115.

Çınar, H. (2022). Gastronomide Kültür ve Kimlik Yansıması: Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri (Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüdü, Ankara.

Çokişler, N. (2013). Türk Halk Kültürü Ürünlerinin Turizmde Kullanımı: Doğu Karadeniz Örneği. (Doktora Tezi). Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Demirci, Ç. (2013). Artvin Yöresi Halk Oyunları Üzerine Derleme ve İnceleme Çalışması. (Yüksek Lisans Tezi). Haliç Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3 (2), 29-34.

Dinçel, E., Bostan, K., Yalçın, S. ve Alçay Ayla Ü. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi, (37), 83-93.

Doğanay, H. ve Orhan, F. (2014), Artvin İlinde Nüfusun Başlıca Özellikleri. Doğu Coğrafya Dergisi, 31, 1-22.

Dokur, N. (2009). Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma, Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Konya .

Doruk, B. (2020). Batı Karadeniz Mutfağında Yerel Farklılıklar (Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

Durlu Özkaya, F., Oğan, Y. (2021). GastroArtvin. Nobel Akademik Yayıncılık, 106-107, Ankara.

Durmuş, İlhami. (1993). İskitler (Sakalar). Özdemir, H. (Ed.), Artvin Tarihi (s.67), Ankara.

Düzgüneş, E. (2010). Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri ve Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi. 1. Ulusal Hamsi Çalıştayı: Sürdürülebilir Balıkçılık, Trabzon.

Eminağaoğlu Ö., Beğen, A. H. ve Güven Aksu, G. (2015). Artvin'in Genel Tanıtımı, Artvin'in Doğal Bitkileri. 1-25.

Erdem, Ş. (1999). Doğu Karadeniz Bölgesi halk oyunlarının karakteristik özellikleri üzerine bir araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Eren, S. (Ed.). (2014). Bartın Yemekleri. Zonguldak: Post ve Post Matbaacılık Yayıncılık.

Erzen, A. (1992). Doğu Anadolu ve Urartular, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

Gökçe, N. (2016). Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi Yayınları, 2-30, Ed: Ebru Zencir.

Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi:Balıkesir İli Örneği. Balıkesir Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi, 26-37.

Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.

Gülensoy, T. (1982). "Tatar Yemeği Omaç". Türk Mutfak Sempozyumu, Kültür Bakanlığı, Ankara.

Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30, Kütahya.

Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi", Kültürel Miras Yönetimi içinde: Anadolu Üniversitesi Yayın No: 2126, 162-181, Eskişehir

Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). "Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri" (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği), Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, 227-238, Kütahya.

Gülmez, B. (Ed). (2011). Kültür Tarihi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Gülsevin, G. (1998). “Türk Dilinde koy- (kod-) ve kuy- (kud-) Üzerine” Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 1, s. 51-57.

Gürbüz S, Şahin F (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2018). Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (1997). Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Bilimleri Ana Bilim Dalı.

Halıcı, N. (2001). Karadeniz Bölgesi Yemekleri. Konya: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.

Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı (1. baskı b.). İstanbul: Oglak Yayıncılık.

Haviland, W. A. (2002). Kültürel Antropoloji. İstanbul: Kaknüs Yayınları. 575 sayfa.

Hoşcan, N. (2018). Küreselleşme Sürecinde Gastronomik Ürünlerin Üretiminde ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Üzerine Bir Model Önerisi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1), 390-413.

Işın, M.P. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: YKB Yayınları. 422 sayfa.

Kabacık, M. (2016). Karadeniz Bölgesi’nin Yöresel Mutfağı. Yöresel Mutfaklar (s. 138-163). içinde Eskişehir : Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Kahriman, A., Çakır, C.Y., Şahin, A. (2023). Artvin Ardanuç yöresi Doğu Karadeniz göknarı - Doğu ladini karışık meşcereleri için hacim denklemleri, Türkiye Ormancılık Dergisi, 24(1): 1-10.

Karakaş, S. (2003). Isırgan Otu Toprak Altı ve Toprak Üstü Kısımlarından Isırgan Otu Ekstraktının Eldesi ve Özelliklerinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul Teknik Üniversitesi.

Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. Journal of Humanities and Tourism Research, 11(2), 347-358.

Kaynar, K. (2018). Artvin ve çevresindeki (Ardahan-Kars-Erzurum) Rus Mezalimini Anlatan Destanlarda Başlıca Temalar. (Yüksek Lisans Tezi). Artvin Çoruh Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Artvin.

Kışla, İ. (2008). Sosyal Politika Açısından Artvin'den İstanbul'a Göç. Yayımlanmış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 4 (1), 75-83.

Kirk, J. ve Miller, M. L. (1986). Reliability and Validity in Qualitative Research. Beverly Hills, CA: Sage.

Köksal, Y. (2014). Yöresel Ürünlerin Ulusal Pazarlara Açılmasında Karşılaşılan Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri: Burdur Ceviz Ezmesi Örneği. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 28(3), 159-171.

Köse, E. (2017). Ardanuç'ta Türk halk inançları. (Yüksek Lisans Tezi). Artvin Çoruh Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Artvin.

Kumartaşlıoğlu, S. (Kış, 2017). "Şekil Değiştirme Motifli Efsanelerde Lanet", Ekev Akademi Dergisi, S. 21/ 69, s.89-104.

Küçük, C. (1995). "Erzurum Kongresi", TDV İslam Ansiklopedisi, İstanbul. ; C.11, s.335-337; Şimşek, agt, s.58-62.

Küçükyaman, M A., Demir, Ş Ş., Bulgan, G. (2018). Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlere İlgisi: Isparta Örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 86-103.

Lincoln, Y. ve Guba, E. (1985). Naturalistic inquiry: Establishing Trustworthiness, Beverly Hills.

Maviş, Fermani (2003). Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Merdol, T K. (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 135-145). Ankara: T.H.K. Araştırma ve Tanıtma Vakfı.

Mete, M. ve Altıner, D. D. (2018). Eriştenin Farklı Un Katkıları ile Zenginleştirilmesi. Akademik Gıda, 16/2, 252-256.

Mızrak, M., & Aydoğdu, A. (2018). Geçmişten Günümüze Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. 2.Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi (s. 427-436). Ankara : Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları.

Mızrak, G. (2017). Türkiye İklim Bölgeleri ve Haritası. Ankara, ISBN: 978-605-83121-8-0.

Mil, B., Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 5(2), 01-07.

Mutlu, F. (2015). Trabzon Mutfağı. Kansız, İ. (Edt.). Trabzon. Trabzon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.

Oğan, Y. (2021). Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir inceleme (Doktora Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

Oka (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı). (2019). II.Uluslararası Tütün Çalıştayı Sonuç Raporu, Samsun.

Okan, M. (2021). Akademik Danışmanlar Projesi, Artvin İli Temel Ekonomik Göstergeler Analizi, TEPAV İl Bazında Göstergeler Derlemesi.

Oktay, S. (2018). Gastronomi Bilimine Giriş. İstanbul: Der Yayınları.

Öksüz Y. A. (2016). Hüzün aş olunca- geleneksel Çerkez mutfağı. İstanbul: Yediveren.

Önal, A. (2012). "Artvin İlimizin Eğitim Tarihindeki Yeri, Günümüzdeki Durumu, Eğitim-Öğretimde Başarının Artması İçin Alınması Gereken Önlemler", Eğitim Odağında Artvin Sempozyumu Bildirileri -1-, Artvin 2012, s. 27.

Önal, Ü. (2013). Artvin Yöresi Yemekleri. Ankara: Salmat Basım Yayınları.

Örek, H. ve Bingel, F. (2000). Karadeniz Hamsimiz ve Hamsigiller. Bilim ve Teknik Dergisi, 98-101.

Özdemir, H. (1998). Tarihte Artvin. İçinde Cumhuriyet Öncesi ve Sonrası Artvin İlinde Eğitim (s. 17-51). Artvin: Artvin Milli Eğitim Müdürlüğü.

Özdemir, H. (2000). 2000'de Ardanuç. Ardanuç Belediye Başkanlığı. Ankara: Volkan Matbaacılık.

Özdemir, H. (2002). Artvin Tarihi. Ankara: Egem Matbaacılık.

Özhatay, N., Byfield, A. ve Atay, S. (2005). Türkiye'nin 122 Önemli Bitki Alanı. WWF Turkey, İstanbul, 476.

Özlem, D. (2008). Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi. İstanbul: Doğu-Batı Yayınları. 279 sayfa.

Özler, H. (2022). Somut Olmayan Kültürel Miras Bodrum Yöresel Yemekleri Üzerine Bir İnceleme (Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüdü, Ankara.

Özsoy, Y. (2019) Somut Olmayan Kültürel Mirasın Turizm Alanında Değerlendirilmesi. Gazipaşa Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kastamonu.

Öztürk, E. (2008). Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2(17), 128-132.

Öztürk, Ö. (2005). Karadeniz "Ansiklopedik Sözlük". İstanbul : Heyamola Yayınları.

Rızvanoğlu, M. (1993). Ardanuç İlçe Merkezinin Coğrafî Etüdü. (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Rızvanoğlu, M. (2017). Merkezi Yaylalara Bir Örnek; Bilbilan Yaylası. Doğu Coğrafya Dergisi: Temmuz-2017, Yıl:22, Sayı: 38, Sayfa:87-110

Saatçi, G. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(1), 358-374.

Safi, P. (2008). "I. Dünya Savaşı ve Milli Mücadele Döneminde Artvin", 19 ve 20. Yüzyıl Belgelerinde Artvin Göğe Komşu Topraklar, Polat Safi (ed.), Ankara, ss. 76-91.

Saklı, A.Z. (2013). Çay Sektöründe Üst Kuruluş İhtiyacı ve Sektöre Katkıları. Yıldırım, E. (Edt.). II. Rize Kalkınma Sempozyumu Çay- Lojistik- Turizm Bildiriler Kitabı. Rize. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, ss. 23-38.

Samancı, Ö., Croxford, S. (2006). Xıx. Yüzyıl İstanbul Mutfağı. İstanbul: PMP Basım Yayın.

Sandıkçıoğlu, T. (2007). Hititlerde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim dalı, Ankara.

Shenton, A. K. (2004). Strategies for ensuring trustworthiness in qualitative research projects. Education for information, 22(2), 63-75.

Singer, A. (2005). Serving Up Charity: The Ottoman Public Kitchen. Journal of Interdisciplinary History, 35(3), 481–500.

Şahin, R.; Şahin, Z.; Akalın, Z., (1997), Artvin Yöresi Folkloru Halk Kültürü Araştırması.

Şanlıer, N., Cömert, M. ve Özkaya, F D. (2012), "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı", Millî Folklor, 24(94), 152-161.

Şar, S. (2013). Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış. Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi, 95 - 95.

Şen, M. A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgür Bir Ürün ''Kuymak''. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, (29): 251-268 https://doi.org/10.18220/kid.817568

Şengül, S., Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, (s. 599-606). Gümüşhane.

Şengül, S. (2015). Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri. S. Şengül, A. Çakır, G. Çakır, Yöresel Mutfaklar içinde. Ankara : TRAMEP Beta Basım Yayım.

Şengül, S. (2016). Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim dalı , Sakarya .

Şenol, S. (2015). Ardanuç Ağzı: İncelemeler, Derlemeler, Sözlük. Bursa: Dizgi Kapak Tasarım.

Şenol, F. (2016). Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası. Ankara: Detay Yayıncılık.

Şimşek, A. ve Güleç, E. (2020). Orta Asya Döneminde Yemek Kültürü. N. Çetinkaya (Editör), Yemek, Kültür ve Toplum içinde (131-144). Ankara: Nobel Yayınları.

Şimşek H, Yıldırım A (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Yemek Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı:18, s.273-283, Konya.

Tanoğlu, A. (1969). Nüfus ve Yerleşme. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, No: 1183.

Tarhan, M. T. (2002). "Ön Asya Dünyasında İlk Türkler Kimmerler ve İskitler", Türkler Ansiklopedisi, I, Ankara, s.602.

Taşpınar, O. ve Demirkol, Ş. (2019). Dünden Bugüne Dünya Mutfakları. M. Sarıışık (Editör), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi içinde (69-95). Ankara: Detay Yayıncılık.

Tekindal, S.(2021). Nicel, Nitel, Karma Yöntem Araştırma Desenleri ve İstatistik: Tasarımı ve Yürütülmesi, Eğitim, Psikoloji ve Sosyoloji Alanları İçin. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 692 sayfa.

Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(Special issue 1), 174-189.

Toygar, K. (1981). Değişen Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (s. 153-161). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Tuncel, M. (1991). "Artvin", Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi, Cilt: 03, İstanbul, s.420-422.

Tuncel, M. (2000). Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama. Yüksek Lisans tezi, Anadolu Üniversitesi , Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.

Tyler, E.B. (1871). Primitive Culture (İlkel Kültür). Mitoloji, Felsefe, Din, Dil Sanat ve Geleneğin Gelişimine Yönelik Araştırmalar, s.17.

Uğurkan E., Alyakut Ö. (2020). Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi: Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimliksel Dönüşümü, *DergiPark Akademik,* 26(1): 55-72 DOI: 10.22559/folklor.1138

Uzel, R A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *DergiPark Akademik*, Cilt: 55 Sayı: 1, 37-44.

Wells, C. (1994). Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası, Çev. Bozkurt Güvenç, İstanbul: Remzi Kitabevi.

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., Özata, E. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfaklara Yönelik Algısı: Karadeniz Mutfağı Örneği. DOKAP Bölgesi Uluslararsı Turizm Sempozyumu (s. 35-44). Trabzon : Karadeniz Teknik Üniversitesi Matbaası.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık. 448 sayfa.

Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek. İstanbul: Boyut Matbaacılık.

İnternet Kaynakları

URL 1; Türk Dil Kurumu https://sozluk.gov.tr/ (Erişim tarihi: 10.10.2023)

URL 2; Kültür ve Turizm Bakanlığı https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html (Erişim tarihi: 10.10.2023)

URL 3; Artvin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü https://artvin.ktb.gov.tr/TR-55887/berta-koprusu.html (Erişim tarihi: 02.01.2024)

URL 4; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/ortacalar-cifte-kopruler (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 5; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/porta-manastiri (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 6; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/cehennem-deresi-kanyonu141129 (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 7; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/atabari-kayak-merkezi-ve-mersivan-yaylasi (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 8; Artvin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü https://artvin.ktb.gov.tr/TR-55915/savsat-meydancik-papart-vadisi-dogal-sit-alani.html (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL9; Arhavi Belediyesi https://arhavi.bel.tr/sehirrehberi/mencuna-selelesi/ (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 10; Borçka Belediyesi https://www.borcka.bel.tr/turizm/karagol/ (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 11; Şavşat Belediyesi https://www.savsat.bel.tr/tr/p/62b2d38d3b092e0bd66f42b5/karagol-sahara-milli-parki (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 12; Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı https://www.doka.org.tr/bolgemiz_Artvin-TR.html (Erişim tarihi: 03.01.2023)

URL 13; Türk Patent ve Marka Kurumu https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38353 (Erişim tarihi: 03.01.2023)

URL 14; Çaykur http://www.caykur.gov.tr/CMS/Design/Sources/Dosya/Yayinlar/421.pdf (Erişim tarihi: 22.01.2024)

URL 15; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/kulturatlasi/atabari670272 (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 16; Hopa Kaymakamlığı http://hopa.gov.tr/folklorumuz (Erişim tarihi: 12.02.2024)

URL 17; Ardanuç Kaymakamlığı http://www.artvin.gov.tr/ardanuc (Erişim tarihi: 08.04.2024)

URL 18; Ardanuç Orman İşletme Müdürlüğü https://www.ogm.gov.tr/artvinobm/kurulusumuz/ardanuc-orman-isletme-mudurlugu

URL 19; Artvin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü https://artvin.ktb.gov.tr/TR-55896/bilbilan-yaylasi.html (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 20; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/TurizmAktiviteleri/ardanuc-bulanik-koyu (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 21; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/gezilecekyer/gevhernik-kalesi-i-derece-arkeolojik-sit-alani (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 22; Ardanuç Kaymakamlığı http://www.ardanuc.gov.tr/ferhatli-kalesi (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 23; Ardanuç Kaymakamlığı http://www.ardanuc.gov.tr/ardanuc-evi

URL 24; Ardanuç Kaymakamlığı http://www.ardanuc.gov.tr/rabat-kilisesi (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 25; Ardanuç Kaymakamlığı http://www.ardanuc.gov.tr/ardanuc-tarihi (Erişim tarihi: 02.01.2023)

URL 26; Ardanuç Müftülüğü https://artvin.diyanet.gov.tr/ardanuc/ (Erişim tarihi: 02.01.2023)

URL 27; Fiskobirlik https://www.fiskobirlikefit.com/findikdetay/Findik-Nedir.html (Erişim tarihi: 23.04.2024)

URL 28; Türkiye Kültür Portalı https://www.kulturportali.gov.tr/portal/somutolmayankulturelmiras (Erişim tarihi:26.02.2023)

URL 29; Artvin İli Ekonomisi https://www.turkcebilgi.com/artvin_ekonomisi (Erişim tarihi: 12.02.2024)

URL 30; https://www.gurmerehberi.com/yemekkulturu/yoresel-mutfaklar/karadeniz-yemekleri/ (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 31; Artvin Valiliği http://www.artvin.gov.tr/cografi-durum/ (Erişim tarihi: 12.03.2024)

URL 32; Artvin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü https://artvin.ktb.gov.tr/TR-55850/halk-oyunlari.html (Erişim tarihi: 18.01.2024)

URL 33; Fındıkta Verim ve Kaliteyi Artırma Projesi,

https://www.tb.org.tr/tr/findikta-verim-ve-kaliteyi-arttirma-projesi (Erişim tarihi: 23.04.2024)

URL 34; Tarım ve Orman Bakanlığı https://www.tarimorman.gov.tr/ (Erişim tarihi: 11.03.2023)

URL 35; Artvin Tarım ve Hayvancılık Çalıştayı http://www.artvin.gov.tr/artvinde-tarim-ve-hayvancilik-faaliyetleri-calistayi-sonuc-raporlarinin-degerlendirilmetoplantisi-yapildi (Erişim tarihi: 09.03.2023)

URL 36; TÜİK https://www.tuik.gov.tr/ (Erişim tarihi: 24.06.2023)

URL 37; Türk Patent ve Marka Kurumu https://www.cografya.gen.tr/tr/artvin/ (Erişim tarihi: 12.02.2023)

URL 38; Meteoroloji Genel Müdürlüğü https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?k=A&m=ARTVIN (Erişim tarihi: 18.04.2024)

URL 39; https://www.artvinli.com/icerik/atatepe.html (Erişim tarihi: 02.03.2024)

URL 40; Artvinliler Vakfı https://www.xn--artvinlilervakf-mlc.org.tr/Ardanuc.aspx (Erişim tarihi: 22.03.2023)

URL 41; http://www.artvin.gov.tr/artvinin-ilk-ve-tek-ruhsatli-hayvan-pazari-ardanucta-insa-ediliyor (Erişim tarihi: 16.05.2023)

URL 42; Tarım Reformu Genel Müdürlüğü https://www.tarimorman.gov.tr/TRGM/Haber/173/Ardahan-Kars-Artvin-Kalkinma-Projesi-Inceleme-Ziyareti (Erişim tarihi: 16.05.2023)

Fotoğraf Kaynakları

Zeynep Ece ALTUNTAŞ'ın kişisel arşivi.

EKLER

Ek-1: Görüşme Formu

1. Yaşınız?
2. Katılım sağladığınız yer?
3. Öğrenim durumunuz?
4. Mesleğiniz?
5. Hayatınızın kaç yılını Ardanuç'ta geçirdiniz?
6. Ardanuç geleneksel yemeklerinden aklınıza gelen ilk 5 tanesi hangileridir?
7. Geçmişte sıklıkla yaptığınız, günümüzde de devam eden gelenek görenekleriniz var mı? Bahseder misiniz?
8. Sofra adabı, mevsimlik hazırlıklar ve pişirme teknikleri gibi Ardanuç ilçesine özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerine dair gündelik adetleriniz nelerdir? Günümüzde hala devam ediyor mu?
9. Ardanuç mutfak kültüründe kullanılan geleneksel mutfak araç ve gereçleri nelerdir? Hala aynı sıklıkla kullanılıyor mu?
10. Gündelik yaşamınızda Ardanuç geleneksel yemeklerini ne sıklıkla yapıyorsunuz? Bu yemekleri uygulamayı kimden öğrendiniz?
11. Ardanuç mutfağının olmazsa olmaz ürünleri nelerdir?
12. Özel günlerde (doğum, düğün, cenaze, bayram gibi) yapılan yemekler nelerdir? Gelenek görenek bakımından neler yapılmaktadır?
13. Ardanuç ilçesinde geleneksel yemeklere gereken önemin verildiğini düşünüyor musunuz?
14. Yeni kuşağın geleneksel yemekleri yapmak ve kültürü devam ettirmedeki istekleri hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu bilgiler yeni nesile nasıl aktarılıyor?
15. Geçmişte sıklıkla yaptığınız ancak günümüzde yapımına devam edilmeyen geleneksel yemekler var mı? Varsa reçete paylaşabilir misiniz?
16. Yemek kültürünüzü koruma, devamlılığını sağlama ve tanıtma konusunda ne gibi önerileriniz var?
17. Bu sorular haricinde mutfak kültürüne ilişkin eklemek istediğiniz bir bilgi var mı?

Ek-2: Etik Kurul Onay Formu

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.03.2023-217760

1993
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-605.99-217760
Konu : Zeynep Ece Altuntaş'ın Etik Kurul İzni Hk. 24.03.2023

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 13.03.2023 tarih ve 214106 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Zeynep Ece ALTUNTAŞ'ın, Prof. Dr. Hakan TURGUT danışmanlığında yürütmekte olduğu, "Ardanuç Mutfak Kültürü ve Yemekleri Üzerine Bir İnceleme" isimli tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSUB0NEPSP Belge Doğrulama Adresi : https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys
Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790
Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05
e-Posta:adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi:www.baskent.edu.tr
Kep Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr
Bilgi için: Gamze SONBAY
Koordinatör
Telefon No: 246 66 66 / 5138

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Sayı : 17162298.600-80
Konu : Tez Çalışması

21 MART 2023

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Zeynep Ece ALTUNTAŞ'ın, Prof. Dr. Hakan TURGUT danışmanlığında yürütmekte olduğu, "Ardanuç Mutfak Kültürü ve Yemekleri Üzerine Bir İnceleme" isimli tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Gözen Güner Aktaş	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Hasan Tahsin Fendoğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Filiz Kalelioğlu	Olumlu/~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Hidayet Hale Künüçen	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/~~Olumsuz~~	

Ek-3: Katılımcılardan Alınan Yemek Reçeteleri

Eşki (Ekşi) Çorbası			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Koruk (Kızılcık şurubu) Veya kızılcık pestili Su Un Şeker Tuz	50 gr 1.5 lt 75 gr 550 gr 30 gr 8 gr 8 gr	• Koruk bir tas içinde su ile ezilir. Veya kızılcık pestili suyun içinde eritilir. • Bu karışım tencereye alınarak ısıtılır. • İçine un temperlenerek ilave edilir ve bağlanır. • Tuzu ve şekeri koyarak karıştırılır. • 5-10 dakika kaynayınca servise hazır olur.	 Eşki (Ekşi) Çorbası
Tarifi Alınan Katılımcı	K1,K4,K7,K17		

Ekmek Aşı			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Tereyağı Su Lor (Süzme Yoğurt) Bayat ekmek Tuz	50 gr 50 ml 75 gr 1 adet 5 gr	• Tereyağı bir tavada eritilir. • İçine suya ezilmiş lor eklenerek karıştırılır. • Isınınca küçük küçük parçalanmış bayat ekmek ile tuz konur ve karıştırılır. •Servislenir.	 Ekmek Aşı
Tarifi Alınan Katılımcı	K2,K6,K13		

Kalaç/Keleş Aşı			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Tereyağı Soğan Su Lor (Süzme Yoğurt) Bayat ekmek Tuz	50 gr 1 adet 50 ml 75 gr 1 adet 5 gr	• Tereyağı bir tavada eritilir. • Yemeklik doğranan soğan rengi değişene kadar kavrulur. • İçine suya ezilmiş lor eklenerek karıştırılır. • Isınınca küçük küçük parçalanmış mısır veya buğday ekmeği ile tuz konarak karıştırılır ve servislenir.	 Kalaç/Keleş Aşı
Tarifi Alınan Katılımcı	K2, K7		

Pileki Kebabı			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Yağlı dana eti Soğan Patates Sarımsak Pirinç Salça Karabiber Tuz Su	500 kg 2 adet 3 adet 3 diş 50 gr 60 gr 4 gr 8 gr 450 ml	• Dövülmüş veya kuşbaşı kesilmiş et, yemeklik doğranan soğan ve patatesle birlikte kavrulur. • İçine suda ıslatılan pirinç, soyulan sarımsak, su ile açılan salça eklenir. • Karabiberi ve tuzu verilir. • Önceden kızdırılan pilekinin içine bir kap içinde konulur ve kapak kısmı üzerine kapatılır. Üstüne sıcak kül dökülerek pişirilir.	 Pileki Kebabı
Tarifi Alınan Katılımcı	K3,K6, K9, K12, K13,K17		

Armut Salamurası			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Göğermiş armut (güz armudu) Su	2 kg	• Derin ve kapaklı bir kap içerisinde göğermiş armutlar 3-4 parçaya ayrılarak konur. • Üzerine kabın dolusu kadar su ilave edilir. • Yaklaşık 2-3 günde bir suyu değiştirilerek tüketilir.	 Armut Salamurası
Tarifi Alınan Katılımcı	K3,K6, K7, K11		

Şirindele			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Şirindele otu Soğan Tereyağı Yumurta Tuz Su	500 gr 1 adet 30 gr 1 adet 8 gr	• Şirindele otu temizlenir ve yıkanır. • Bir tencerede haşlanır ve fazla suyu süzülür. • Başka bir tencerede tereyağında soğan kavurulur. • Kavrulan soğana yumurta kırılır ve tuzu eklenir. • En son haşlanan şirindele otu eklenerek karıştırılır. 2 dk kadar daha pişirilir. • Servislenir.	 Şirindele
Tarifi Alınan Katılımcı	K2, K16		

Ğalo turşusu			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Ğalo Şırati (Yoğurdun suyu)	1 bağ	• Ğalo toplandıktan sonra yıkanır. • İnce ince doğranır ve derin kapaklı bir kaba alınır. • Kabın dolusu kadar şırati üstüne ilave edilir ve beklemeye alınır. • Yaklaşık 10 gün sonra yenilebilir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K1, K16		

Tuhafiye			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Kara kabak Veya balkabağı Erik kurusu Pirinç Tereyağı Ceviz içi Su	2 adet 1 adet 70 gr 50 gr 40 gr 50 gr 120 gr	• Kara kabak veya balkabağı küp küp doğranır. • Tepsiye bir kat dizilir. Üstüne erik kurusu, pirincin ve tereyağının 1/3ü eklenir. • Aynı şekilde 2 kat daha döşenir. • Su eklenip sobaya veya fırına sürülür. • Pişince üstüne bol ceviz eklenir. Servislenir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K2, K6		

Herisa Yemeği			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Yarma Tuz Tereyağı Soğan Tavuk Su	2 kg 30 gr 200 gr 3 adet 1 bütün	• Yarma tuz ve üstünü geçecek kadar su ile pişirilir. Süzgeçten süzülür. • Ayrı bir kapta bütün tavuk su ile haşlanır. • Ayrı bir kapta tereyağı eritilir ve yemeklik doğranan soğanlar kavurulur. • Haşlanan tavuk didiklenir. • Servis kabının altına sırasıyla yarmanın, tavuğun ve soğanın 1/3ü serilir. • Bu kat 2 kere daha tekrarlanır. • Sıcak külün üstünde şuşlanması (demlenmesi, bütünleşmesi) beklenir. • Ardından servislenir. Düğün yemeğidir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K2, K4, K15		

Sarol Pestili			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Sarol (yabani erik) Su	5 kg 3-4 lt	• Sarol sararıp hafif tatlanınca toplanır ve yıkanır. • Ateş üstüne bakır kazanın içine su ile birlikte konularak kaynatılmaya başlanır. • Yaklaşık 25-30 dk sonra süzgeçten geçirilerek çekirdeği ve posasından ayrılır. • Süzülen suyu tekrar kazana alınarak kıvamlanana kadar kaynatılır. • Kıvama geldikten sonra pestil yapımına uygun kılçığı olmayan tahtalara veya bezlere serilerek güneş altında kurutulur. • Kuruduktan sonra kesilerek saklanır. Direkt olarak veya yemeklerin içinde yenilir.	 Sarol
Tarifi Alınan Katılımcı	K5, K11,K17		

Kabaklı Lobiya			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Denli (taneli) taze fasulye Soğan Sıvıyağ Salça Balkabağı Tuz Reyhan Tereyağı Su	700 gr 1 adet 15 gr 20 gr 350 gr 10 6 gr 20 gr 200 gr	• Bir tencerede sıvıyağda yemeklik doğranan soğanlar kavurulur. • Üzerine salça eklenir. • Denli taze fasulye yıkanıp kırıldıktan sonra salçaya konulur. • Balkabağı yemeklik doğrandıktan sonra fasulyeye eklenir. • Su ve tuz ilave edilerek yaklaşık 40 dakika pişirilir. • Pişen yemeğe son olarak kuru reyhan ve çiğden tereyağı eklenir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K4		

Ğimi/Kimi Turşusu			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Ğimi otu Su Peynir altı suyu Şırati (Yoğurdun suyu) Tuz	1 bağ 30 gr	• Ğimi toplandıktan sonra yıkanır ve bir tencerede suda haşlanır. • Kökündeki yumruya atol denir ve haşlanmış haliyle tüketilir. • Yaprak kısımları ise derin ve kapaklı bir kabın içine alınır. • Kabın 1/3üne peynir altı suyu, 1/3üne şırati ve kalan 1/3üne su konur. • Tuz eklenir. • Yaklaşık 10 gün sonra yenilebilir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K3, K14		

Lalanga			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Yumurta Süt Sıvıyağ Tuz Karbonat Un Şeker Su	1 adet 200 ml 20 ml 3 gr 5 gr 150-170 gr 170 gr 185 gr	• Yumurta süt ve sıvıyağ ile karıştırılır. • Üzerine un, tuz ve karbonat eklenir. • Akışkan bir hamur elde edilir. • Başta bir tencerede şeker ve su kaynatılarak şerbet yapılır. • Derin yağın içine akışkan hamur kaşık kaşık atılarak pişirilir. • Yağdan çıkarılan hamur şerbete batılırılır. Servislenir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K6		

Diken Yemeği			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Diken otu Sarol ekşisi Soğan Salça Bulgur Tuz Su	1 bağ 30 gr 1 adet 20 gr 40 gr 8 gr 250 ml	• İlkbaharda tazeyken toplanan diken otu yıkanır. • Yemeklik doğranan soğan tereyağında kavurulur ve salça eklenir. • Salçada azıcık kavrulur. • Suyu ve bulguru eklenerek 10 dk pişirilir. • Son olarak sarol ekşisi ilave edilir ve karıştırılır. Ardından servislenir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K7, K8, K11, K10		

Sirim Yemeği			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Kurutulmuş kara kabak Soğan Tereyağı Kuru tamas eriği Tuz Su	2 adet 1 adet 20 gr 40 gr 8 gr 200 ml	• Tam yetişmemiş tatsız kabaklar soyularak ve ince dilimlenerek ipe dizilerek güneşte kurutulur. • Kuru kabaklar suda haşlanır.Süzülür. • Başka bir kapta soğan tereyağında kavrulur. • Haşlanan kabaklar eklenir. Az daha su ilave edilir. • Kurutulmuş tamas eriği ve tuz eklenip pişirilir. Servislenir.	**Resim bulunamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K7,K9, K11		

Pileki Ekmeği			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Un Su Ekşi hamurdan maya Tuz	400 gr 300 ml 90 gr 10 gr	• Ekşi hamur su ile bir kapta açılır. • Daha sonra üzerine un ve tuz ilave edilerek yoğurulur. • En az 1 saat dinlendirilir. • Mayalanan hamur şekil verilerek bir bez üstünde 10 dakika daha dinlendirilir. Sonra önceden kızdırılmış pileki taşına alınır. • Üstüne pilekinin kapağı kapatılarak üzerine sıcak közlü kül konulur. • Kontrollü bir şekilde yaklaşık 20-30 dakika kızarana kadar pişirilir.	 Pileki Ekmeği
Tarifi Alınan Katılımcı	K3,K6, K9, K12, K13,K17		

Dögmaç			
Malzeme	**Miktar**	**Hazırlanış**	**Resim**
Un Ilık su Ilık süt Kuru maya Toz şeker Tuz Tereyağı	600-700 gr 275 gr 200 gr 15 gr 8 gr 8 gr 200 gr	• Bir kap içerisinde un ılık su, süt, maya, şeker ve tuz ile yoğurulur. • Yuvarlak şekil verilerek mayalandırılır. • Mayalanan hamur sobada veya fırında pişirilir. • Sobadan çıkan sıcak ekmeğin tepesi oyulur. İçinden de ekmek içleri biraz çıkarılır ve parçalanarak tekrar içine atılır. • Eritilmiş tereyağı içine dökülerek yenir. • (Eskiden ekşitilmiş hamur ile ekmek mayalandırılırdı. İsteğe bağlı cadi ekmeğiyle de yapılabilir.)	**Resim bulanamadı.**
Tarifi Alınan Katılımcı	K5, K10, K13		

Ek-4: Ardanuç Mutfak Kültürü Ve Yemekleri İle İlgili Fotoğraflar

Kartopi (patates)

İşgaf

Çaşur

Tamas açması

Kaygana

Dut pestili

Tutmaç

Puçuko

Peynir

Lokum

Dut pekmezi yapımı

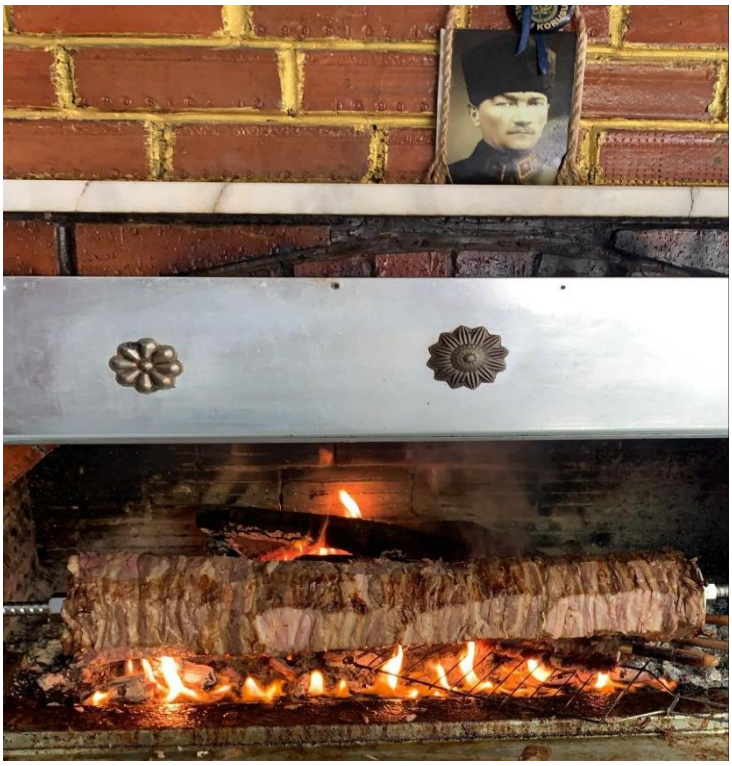
Ardanuç’ta hayvancılık

Teşt

Eğiş

Sirimli kalbur

Peşhun



Cağ kebabı

Kuzinede gevrekli

Pileki taşı

Külek