



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(10): 1268-1283.

DOI:[10.26677/TR1010.2023.1313](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1313)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Doğu Anadolu Bölgesinin İki Önemli Geleneksel Pekmezi: Karnavas ve Sivan Dut Pekmezlerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelemesi

Öğr. Gör. Dr. Erkan DENK, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Erzurum, e-posta: erkan.denk@atauni.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2144-3316>

Öz

Pekmez, Türk mutfağında önemli bir yerinin olmasının yanında insan sağlığının korunması açısından değerli bir besin türüdür. Ayrıca pekmez, üzüm, incir ve dut gibi çeşitli meyvelerden elde edilen bir meyve konsantresi olarak da ifade edilebilir. Günümüzde pekmez üretimi, endüstriyel uygulamalar ile gerçekleştiği gibi kırsal alanlarda geleneksel yöntemlerle kültürün bir parçası olarak sürdürülmektedir. Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesi aynı meyveden ama farklı yörede üretilen coğrafi işaret tescilli olan iki pekmez ile bu geleneği sürdürmektedir. Bunlardan birisi menşe işaret tescilli Karnavas dut pekmezi iken diğeri ise mahreç işaret tescilli Sivan dut pekmezidir. Bu çalışmanın amacı; Doğu Anadolu bölge mutfağının iki geleneksel pekmez türünün coğrafi işaret tescil belgesindeki üretim aşamalarının uygulanma durumunu inceleyip gastronomi turizmi açısından iki ürünün de önemini ortaya çıkarmaktır. Araştırma verileri, dut pekmez üretimi yapan yöre sakinleri ile yüz yüze yapılan mülakatlar ile elde edilmiştir. Araştırma sonucunda bölgedeki her iki dut pekmezi üretiminde tescil belgelerine uygun üretim yapıldığı ve bu iki pekmez türünün gastronomi turizmi açısından önemli gastronomik ürünler olduğu belirlenmiştir. Ayrıca bu pekmezlerin üretildiği yörelerde Haziran ile Temmuz aylarında ziyaretçilere farklı üretim deneyimleri yaşatabileceği gibi bölgede gastronomi turizminin gelişimine katkı sunacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Gastronomik Ürün, Karnavas Dut Pekmezi, Sivan Dut Pekmezi.

Makale Gönderme Tarihi: 16.08.2023

Makale Kabul Tarihi: 09.10.2023

Önerilen Atf:

Denk, E. (2023). Doğu Anadolu Bölgesinin İki Önemli Geleneksel Pekmezi: Karnavas ve Sivan Dut Pekmezlerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelemesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(10): 1268-1283.



**Journal of Social, Humanities and
Administrative Sciences**

2023, 6(10): 1268-1283. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1313](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1313)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

**Two Important Traditional Molasses of the Eastern Anatolia Region: An Investigation
of Karnavas and Sivan Mulberry Molasses in Terms of Gastronomy Tourism**

Dr. Erkan DENK, Atatürk University, Social Sciences Vocational School, Erzurum, e-mail:
erkan.denk@atauni.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2144-3316>

Abstract

Molasses, besides having an important place in Turkish cuisine, is a valuable food type in terms of protecting human health. It can also be expressed as a fruit concentrate obtained from various fruits such as molasses, grapes, figs and mulberries. Today, molasses production is carried out as a part of the culture with traditional methods in rural areas as well as with industrial applications. The Eastern Anatolia region of Turkey continues this tradition with two molasses, which are geographical indication registered, produced from the same fruit but in different regions. While one of them is Karnavas mulberry molasses with registered origin mark, the other is Sivan mulberry molasses with origin mark registered. The aim of this study; The aim of the study is to examine the application of the production stages of the two traditional molasses types in the geographical indication registration certificate of the Eastern Anatolian region cuisine and to reveal the importance of both products in terms of gastronomic tourism. Research data were obtained through face-to-face interviews with local residents who produce mulberry molasses. As a result of the research, it was determined that both mulberry molasses production in the region was produced in accordance with the registration documents and these two molasses types were important gastronomic products in terms of gastronomic tourism. In addition, it is thought that in the regions where this molasses is produced, visitors can experience different production experiences in June and July and contribute to the development of gastronomic tourism in the region.

Keywords: Gastronomy Tourism, Gastronomic Product, Karnavas Mulberry Molasses, Sivan Mulberry Molasses.

Received: 16.08.2023

Accepted: 09.10.2023

Suggested Citation:

Denk, E. (2023). Two Important Traditional Molasses of the Eastern Anatolia Region: An Investigation of Karnavas and Sivan Mulberry Molasses in Terms of Gastronomy Tourism, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(10): 1268-1283.

GİRİŞ

Pekmez, Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden birisidir ve yaygın olarak üzüm ya da duttan üretilmektedir. Ayrıca pekmez, genellikle sabah kahvaltı sofralarında severek tüketilmektedir (Alpaslan ve Hayta, 2002). Pekmezin içeriğinde bulunan karbonhidratın büyük bir kısmı glikoz ve fruktoz gibi monosakkaritler formunda olduğu için sindirilmeden kolaylıkla kana geçmektedir. Bu özelliği sebebiyle bebekler, çocuklar, sporcular ve acil enerji gerektiren durumlarda beslenme açısından önemlidir (Şengül vd., 2005:73). Dolayısıyla bireylerin beslenmesinde ve sağlığın korunmasında pekmez önemli bir gıda maddesidir.

Gastronomi turizmi ise üretim ve tüketimi içine alarak geniş deneyim imkanları sunan turizm türüdür. Turistlerin tarım ve hayvancılık faaliyetlerini deneyimlemelerine, bunlara bağlı üretimi gözlemlemelerine, çiftlikleri ziyaretlerine, bir üzümün şişedeki şaraba dönüşüm yolculuğunu izlemelerine imkan tanır ve bizzat üreticilerden ürünleri satın almaya teşvik eder (Santich, 2004: 21). İnsanların doğa ile iç içe olan kırsal alanlara, farklı kültürler ile birlikte yeni lezzetleri tatmaya yönelmeleri, eşsiz deneyimler yaşama isteği seyahat planlamalarını ve gastronomi turizmi talebini tetiklemektedir. Bu durumun farkında olan destinasyonlar, gastronomi turizmi kapsamında geleneksel ürünlerini bu amaçla tanıtmakta ve pazarlama faaliyetlerini çeşitlendirmektedir (İbiş, 2020: 88). Geleneksel yiyecek ve içecekler diğer adıyla gastronomik ürünler gastronomi destinasyonlarının ortaya çıkışında, lezzet rotalarının oluşturulmasında, etkinliklerin düzenlenmesinde ve turistlerin bu yöreleri ziyaret etmesinde etkin rol almaktadır (Kivela ve Crofts, 2005; López-Guzmán vd., 2017; Fusté-Forné, 2020). Ancak zamanla korunamayan bu geleneksel lezzetler, üretim yöntemleri ve kültürel miras küreselleşmenin de etkisiyle yok olma tehdidi ile karşı karşıyadır. Bu özel ürünleri tescilleyerek kayıt altına alıp geleneksel üretim yöntemlerinin de gelecek kuşaklara aktarılmasında coğrafi işaret uygulamaları gastronomi turizmi ile bir bütünlük sağlamaktadır.

Buradan hareketle gerçekleştirilen çalışmada Doğu Anadolu bölgesinde aynı tür meyveden yapılan Karnavas ve Sivan dut pekmezleri incelenmiştir. İlgili literatürde spesifik olarak her iki pekmez türünü coğrafi işaret tescil belgelerindeki belirlenmiş üretim şekli standartlarında değerlendiren bir çalışma olmadığı gibi gastronomi turizmi kapsamında inceleyen herhangi bir akademik çalışmaya da rastlanmamıştır. Dolayısıyla çalışma literatürde bu boşluğu dolduracağı gibi ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi için de bir fırsat sunacaktır. Ayrıca çalışmanın hedefleri arasında bu iki geleneksel lezzeti kayıt altına alıp gündeme getirerek tanıtımıyla birlikte satış ve pazarlamasına katkı sunmak ve sürdürülebilirlikleri için öneriler geliştirmek de yer almaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İnsanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için yemek yemesi kaçınılmaz bir ihtiyaçtır. Ancak bu duruma basit ve sıradanmış gibi yaklaşmamak gerekir. Çünkü yeme içme aktivitesi haz, lezzet, görünüm, estetik ve kültür gibi birçok bileşeni kapsamaktadır (Mil, 2009). Turizm deneyiminin önemli ayağını oluşturan yerel gıdalar o yörenin kültürü ile yoğrulmuştur. Bu sebeple turistler, yerel halkın gerçek hayatını deneyimleme ve destinasyon kültürünün otantik deneyimini yaşama arzusuyla motive olmaktadır (Mak vd., 2013). Geleneksel lezzetler kültürel veya yöresel olarak kabul edilir ve bunları geleneksel üretim yöntemleri ile sunmak önemlidir (Antón vd., 2019). Bir bölgeye veya yöreye özgü olarak kimlik kazanıp ortaya çıkan yiyecek ve içecekler gastronomik ürün olarak ifade edilmektedir. Bu ürünler bir yemek olabileceği gibi şarap, peynir, sebze, meyve, zeytinyağı veya geleneksel yöntemlerle işlenerek elde edilen ürünler olabilir (Nebioğlu, 2016:32).

Pekmez de geleneksel yöntemlerle üretildiği ve yöreleri aracılığıyla kimlik kazanıp isimlendirildiği için gastronomik ürünler arasında sayılabilir. Erzurum yöresinde Ormanağzı (Karnavas) köyünde üretilen ve 2009 yılında menşe adı olarak tescillenen Karnavas dut pekmezi (TPMK, 2023a) ile Bingöl yöresi Servi bölgesinde üretilen ve 2021 yılında mahreç işaret coğrafi işaret tescili alan Sivan

dut pekmezi (TPMK, 2023b) bölgenin önemli gastronomik ürünleridir. Coğrafi işaret; “tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işareti” şeklinde Türkiye’de coğrafi işaretler konusunda yetkili tek kurum olana Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tanımlanmaktadır (TPMK, 2023c). İki tür tescil ürünlere verilmektedir. Bunlardan birisi mahreç işaret bir diğeri ise menşe adı şeklindedir. İlgili kanun gereği bir bölge veya yöre ile özdeşleşen ve üretim aşamalarından en az biri sınırları çizilen o yörede gerçekleşen ürünlere “mahreç işaret” tescili verilirken, hammadde, üretim ve işleme gibi tüm işlemler sınırları çizilen bölgede gerçekleşiyorsa ürüne “menşe adı” tescili verilerek kayıt ve koruma altına alınmaktadır (SMK, 2017).

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun Türkiye’nin Coğrafi İşaretler platformunda “pekmez” olarak yer alan kayıtlar diğeri bir ifadeyle tescil alan pekmez türleri Tablo 1’de belirtilmiştir.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tescili Alan Pekmezler

Tescil Belgesi Alanlar				
Sıra	Pekmez Adı	Tescil Tarihi	Tescil Sahibi	Tescil Türü
1	Karnavas Dut Pekmezi	09.06.2009	Ormanağzı Köyü Muhtarlığı-Erzurum	Menşe
2	Zile Pekmezi	17.11.2009	Zile Ticaret Borsası-Tokat	Mahreç
3	Antep Pekmezi	24.07.2020	Gaziantep Ticaret Borsası	Mahreç
4	Sivan Dut Pekmezi	27.01.2021	Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü	Mahreç
5	Düzce Şeker Kamışı Pekmezi	24.05.2021	Düzce İl Tarım Ve Orman Müdürlüğü	Mahreç
6	Belen Kömürçukuru Pekmezi	28.07.2021	İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası-Hatay	Mahreç
7	Gürün Dut Pekmezi	30.09.2021	Gürün Kaymakamlığı-Sivas	Menşe
8	Senirkent Üzüm Pekmezi	17.03.2022	Senirkent Belediyesi-Isparta	Mahreç
9	Andırın Andız Pekmezi	11.11.2022	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	Mahreç
10	Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi	08.05.2023	Karapürçek Kaymakamlığı-Sakarya	Mahreç

Kaynak: www.citurkpatent.gov.tr adresinden yazar tarafından derlenmiştir (30.08.2023).

Tablo 1 incelendiğinde 10 pekmez türünün tescillendiği ve bu tescillerin 2’sinin menşe adı 8’inin ise mahreç işaret olarak kayıt altına alındığı görülmektedir. İlk pekmez tescilinin ise çalışmamıza konu olan Karnavas dut pekmezine 2009 yılında menşe adı olarak verildiği görülmektedir.

Ayrıca Tablo 1’de tescil tarihlerine bakıldığında 2009 yılı ile 2020 yılı arasında herhangi bir pekmez tescilinin olmadığı görülmektedir. Bu durum coğrafi işaretlerin öneminin yeni yeni anlaşılmaya başlandığının göstergesi olarak değerlendirilebilir. Dikkat çekici diğeri bir tespit ise herhangi bir üretici birliğinin henüz bir pekmez tescili alamamış olmasıdır. Bu konu ile ilgili olarak özellikle Avrupa Birliği coğrafi işaret uygulama ve başarıları ile örnek gösterilmektedir. Bu başarının altında üretici örgütlerin bizzat sistemin içinde olması yatmaktadır (Tekelioğlu, 2019:56). Dolayısıyla üzerinde durulması gereken konulardan birisi de pekmez, peynir, zeytinyağı ve şarap gibi ürün tescillerinde üretici birliklerinin aktif rol almasıdır. Çünkü bu tür örgütler hem ürünü sahiplenmekte hem de standart üretimi teşvik ederek uluslararası pazarlara ulaşımı kolaylaştırıp üreticilerde ortak hareket etmeyi benimsetmektedir (Marie-Vivien vd., 2017; Oledinma ve Roper, 2021).

Yine kayıtlar incelendiğinde başvurusu yapılmış ve inceleme işlemleri süren pekmez türlerine ait bilgiler Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2 incelendiğinde 16 pekmez türünün tescil inceleme işlemlerinin devam ettiği ve bu başvuruların biri hariç tamamının mahreç işaret tescili için yapıldığı görülmektedir. Başvurulardan Mezrone üzüm pekmezi geleneksel ürün tescil başvurusunda bulunmuştur. Geleneksel ürün; geleneksel olarak üretiminin otuz yıldır yapıldığının kanıtlanmasının yanı sıra geleneksel üretim, işleme, hammadde veya malzemeden üretilme şartının en az birisini sağlayan ürünlere denilmektedir (SMK, 2017). Dolayısıyla geleneksel ürün, bir koruma türüdür ve coğrafi işaret tescili olarak değerlendirilmeyebilir. Çünkü burada korunan daha çok gelenek, üretim yöntemi veya geleneksel malzemelerdir ve bunları korumak için kullanılmaktadır.

Tablo 2. Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapılmış ve İnceleme İşlemleri Süren Pekmezler

Sıra	Pekmez Adı	Başvuru Tarihi	Başvuru Sahibi	Tescil Türü
1	Kastamonu Çam Pekmezi	08.01.2021	Azdavay Belediyesi-Kastamonu	Mahreç
2	Rize Kokulu Üzüm Pekmezi	30.07.2021	İyidere Belediyesi-Rize	Mahreç
3	Hasenik Pekmezi	15.09.2021	Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği-Şanlıurfa	Mahreç
4	Maraş Gün Pekmezi	03.11.2021	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	Mahreç
5	Şiran Kök Pekmezi	13.12.2021	Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası-Gümüşhane	Mahreç
6	Aksaray Hasan Dağı Üzüm Pekmezi	17.02.2022	Aksaray Belediyesi	Mahreç
7	Cide Elma Pekmezi	23.06.2022	S.S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi-Kastamonu	Mahreç
8	Mezrone Üzüm Pekmezi	29.06.2022	Mardin Mazıdağı Farabi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	Geleneksel Ürün Adı
9	Söğütlü Pancar Pekmezi	12.07.2022	Sakarya	Mahreç
10	Gökal Armut Pekmezi	01.08.2022	Erbaa Belediyesi-Tokat	Mahreç
11	Salihli Sultani Üzüm Pekmezi	29.08.2022	Salihli Ticaret ve Sanayi Odası-Manisa	Mahreç
12	Ermenek Üzüm Pekmezi	12.09.2022	Ermenek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü-Karaman	Mahreç
13	Kemaliye Dut Pekmezi	26.01.2023	Kemaliye Belediyesi-Erzincan	Mahreç
14	Sarvelilere Geyecik Pekmezi	02.03.2023	Sarveliler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü-Karaman	Mahreç
15	İbradı Enek Pekmezi	27.04.2023	Antalya	Mahreç
16	Bitlis Gezo Pekmezi	24.05.2023	Bitlis Eren Üniversitesi	Mahreç

Kaynak: www.citurkpatent.gov.tr adresinden yazar tarafından derlenmiştir (30.08.2023).

Başvurularda ise son iki yılda önemli derecede artış olduğu çok net şekilde belirgindir. Ancak başvuru yapan kurumlar arasında sadece 2 üretici örgütün başvuru yaptığı görülmektedir. Bu durum yine de sevindirici bir gelişmedir. Bu durum üretici örgütlerinin coğrafi işaretlerde öneminin anlaşılmasına başlandı ya da farkındalığın oluşmaya başladığının bir göstergesi olabilir.

Yine ek olarak Tablo 1 ve 2 incelendiğinde tescil alan ve başvuru inceleme işlemleri devam eden pekmez türlerinin çeşitliliği dikkat çekmektedir. Dolayısıyla bu durum pekmezin Türk mutfak kültüründe ne kadar önemli bir ürün olduğunu ve zengin pekmez çeşitliliğine sahip olduğunu gözler önüne sermektedir.

Karnavas Dut Pekmezi

Erzurum yöresine ait Karnavas dut pekmezinin tescili Ormanağzı Köyü (Karnavas) Muhtarlığı tarafından 112 tescil numarası ile menşe adı olarak 09.06.2009 tarihinde alınmıştır. Erzurum ilinin ilk coğrafi işaret tescil alan ürünü bu pekmezdır. Olur ilçesi Ormanağzı, Taşlıköy, Yeşilbağlar, Köprübaşı ve Coşkunlar köyleri Karnavas dut pekmezi tescilinin üretim sınırlarını oluşturmaktadır. Belirtilen bu sınırlar dışında Karnavas dut pekmezi Türkiye sınırlarında üretilmez (Şekil 1).

Karnavas dut pekmezi üretimi için dutların hasat mevsimi Haziran ayı başlangıcı ile Temmuz ayı ortalarıdır. Ağaçlardan toplanan dutlar yaprak, dal veya yabancı maddelerden ayıklandıktan sonra kaynatma kazanlarına alınır ve üzerine su ilave edilerek çam odunu ateşinde arada tahta kaşıkla karıştırılıp kaynatılarak haşlanır. Haşlamadan sonra çam ağacından ya da taştan yapılmış olan presleme düzeneklerine alınarak dutların üzerine baskı uygulanır ve bu işlemle dut şırası elde edilir. Şıra tülbentten süzülerek kovalara toplanır oradan da kaynatma kazanlarına aktarılır. Kaynatma kazanlarındaki şıra yine çam odunlarından yanan ocağın üzerine alınarak şıra miktarına bağlı olarak 15 ila 40 dakika arasında kaynatılmaktadır. Bu arada üzerinde oluşan köpük veya kef kepçeler yardımıyla alınmaktadır. İstenilen kıvamı alınca artık pekmez oluşmuştur ve oradan da soğutma kazanına alınıp tahta kaşık yardımıyla hızlıca karıştırılarak buharlaştırma ile soğutma işlemi yapılır. Bu işlem de pekmez miktarına bağlı olarak yaklaşık 8-10 dakika sürebilir. Sonrasında süzgeçlerden süzülerek cam kavanozlara veya plastik bidonlara aktarılarak muhafaza edilmektedir (TPMK, 2023a).

Karnavas Dut Pekmezi

Coğrafi İşaretin Türü	
Coğrafi İşaretin türü	Menşe Adı
Dosya Numarası	C2005/023
Başvuru Tarihi	12.08.2005
Tescil Numarası	112
Tescil Tarihi	09.06.2009
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
İl	Erzurum
Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Ormanağzı Köyü Muhtarlığı
Durum	Tescilli
Adres	Ormanağzı Köyü Erzurum TÜRKİYE
Coğrafi İşaret Sicil Belgesi	



Şekil 1. Karnavas Dut Pekmezi Tescil belgesi (2023a).

Sivan Dut Pekmezi

Bingöl ilinin Genç ilçesine bağlı Servi bölgesi olarak adlandırılan Sivan veya Sivan aşireti olarak da bilinen yöre, tarihi gelenekleri ve mutfağına özgü ürünleri ile ön planda yer alan önemli bir yerleşim yeridir (Samuk, 2017). Bu yörenin önemli ürünlerden birisi de Sivan dut pekmezidir. Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından 27.01.2021 tarihinde mahreç işaret olarak Sivan dut pekmezinin coğrafi işaret tescili alınmıştır (Şekil 2).

Sivan Dut Pekmezi

Coğrafi İşaretin Türü	
Coğrafi İşaretin türü	Mahreç İşareti
Dosya Numarası	C2020/051
Başvuru Tarihi	12.02.2020
Tescil Numarası	660
Tescil Tarihi	27.01.2021
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
İl	Bingöl
Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Durum	Tescilli
Adres	Yenişehir Mah. Özgürlük Cd. No:14 Merkez/ BİNGÖL
Coğrafi İşaret Sicil Belgesi	



Şekil 2. Sivan Dut Pekmezi Tescil Belgesi (TPMK, 2023b).

Sivan dut pekmezinin sınırları Servi merkeze bağlı köyler olarak tescil belgesinde belirtilmiştir. 100 yıldan uzun süredir ve 300 yaşını aşkın dut ağaçlarının da bulunduğu yöreden Haziran ve Temmuz aylarında toplanan beyaz dutlarla pekmez üretilmektedir. Dutlar önce ağaçların altına serilen bezler veya çadırların üzerinde yere temas ettirilmeden toplanır. Yaprak, ağaç parçası ya da ham dutlar içinden ayıklandıktan sonra kaynatma kazanlarına alınmaktadır. Kaynatma kazanındaki olgun dutların üzerine ¼ oranında su ilave edilerek meşe odunu ateşiyle kaynatılmaktadır. Tahta kaşıkla arada karıştırılır ve su yüzeyine çıkan keş alınmaktadır. Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra haşlanan dutlar içinde bez çuval olan söğüt dalından yapılmış sepetlere aktararak üzerine taş veya ağırlık konularak preslenir ve dut şırası elde edilir. Şıra

tülbent bezinden süzülerek kaynatma kazanına aktarılır. Meşe odun ateşinde yaklaşık 20-30 dakika kaynatılan şıra istenilen kıvama gelince başka bir kaba alınır ve soğutulup oradan da geniş sinilere aktarılır. Bu sinilerde güneş altında açık bir şekilde 1-2 gün tutularak renk ve aroma alması sağlanır. Bu sürenin uzatılmaması önemlidir. Son olarak tekrar süzülüp cam kavanozlara veya plastik bidonlara aktarılarak depolanmaktadır (TPMK, 2023b).

LİTERATÜR

Pekmezi turizm ile birlikte konu olarak inceleyen çalışmalar ilgili literatürde sınırlıdır. Karnavas dut pekmezi ile ilgili yapılan kısıtlı çalışmaya rastlanmış olsa da Sivan dut pekmezi ile yapılan çalışmaya rastlanmamıştır. Bu iki geleneksel ürünün özgünlüğünü ortaya koyup gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi önemli görülmektedir ve çalışma literatürdeki bu boşluğu dolduracaktır. Çünkü literatürde özgün ürünlerin turistlerin destinasyonu keşfetme ve tekrar ziyaret etme isteğinde etkili olduğunu belirten araştırmalar (Kolar ve Zabkar, 2010) olduğu gibi geleneksel ve özgünlüğü olan ürünlerin turistlerde tüketim isteğini de tetiklediğini belirten araştırmalar bulunmaktadır (Sidalı ve Hemmerling, 2014). Satıl ve Selvi'ye (2022) göre pekmez ile ilgili ilk çalışmalar 1950'li yıllara uzanmaktadır ve bu araştırmalar şeker pancarı pekmezini ilk konu olarak ele almıştır. Uluslararası ve ulusal literatürde yörelerde üretilen ve farklı pekmez türlerinin bileşimi ile özelliklerini inceleyen araştırmalar (Ergun vd., Keleş vd., 2019; Jamir vd., 2021; Palmonari vd., 2022) olduğu gibi gerçekleşebilecek tağşişleri de inceleyen çalışmalar (Dimassi vd., 2019) yer almaktadır. Bunlara ilave olarak Kocaman ve Kocaman (2014) çalışmalarında Zile pekmezinin yörede turizm ve ekonomi açısından önemine değinmişlerdir. Batu (2020) çalışmasında üzüm pekmezinin üretiminde moleküler gastronomi uygulamalarını değerlendirmiştir. Topbaş (2019) çalışmasında Tokat Zile üzüm pekmezi üretici ve tüketicilerinin coğrafi işaret bilgi düzeylerini %40'a yakın olarak yani orta seviyede belirlemiştir. Ayrıca coğrafi işaret tescili ile Zile pekmezinin tanıtma ve pazarlama faaliyetlerine katkı sağladığı saptanmıştır. Barat ve Bucak (2022) ise çalışmalarında Denizli'nin Çal ilçesinde geleneksel yöntemlerle üretilen üzüm pekmezinin yöre gastronomisine etkisini incelemiştir.

YÖNTEM

Bu çalışma, Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesinde aynı meyveden iki farklı yörede geleneksel yöntemlerle üretilen Karnavas ve Sivan dut pekmezlerini Türk Patent ve Marka Kurumu kayıtlarındaki tescil belgelerinde belirtilen standartlarda üretilip üretilmediğini incelemek ve iki yöresel ürünün gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmak için gerçekleştirilmiştir. Nitel bir araştırma yöntemi tercih edilmiş olup amaçlı örneklem deseninde yarı yapılandırılmış mülakatlar ile pekmez üreticilerinden veriler toplanmıştır. Bu yöntemde sorular daha önceden hazırlanmakta olup görüşmeler ana konu etrafında şekillenerek derinlemesine ve anlaşılır veriler elde edilmesine yardımcı olmaktadır (Hammett vd., 2015). İlgili literatür incelemesi sonrası oluşturulan görüşme formundaki sorular pekmezin üretim aşamalarına odaklanıp yörenin turizm ve gastronomi turizmi potansiyeli başlıkları altında şekillenmiştir. Görüşme formunun geçerlik ve güvenilirliğini tesis etmek için gastronomi konusunda çalışan akademisyenler ile görüşülüp bir pilot uygulama yapılmış ve öneriler doğrultusunda forma son şekli verilmiştir. Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğüne ilişkin soru birçok faktöre göre değişebilir. Araştırma topluluğu, mevcut zaman ve kaynaklar ile birlikte literatürde yaygın olarak belirtilen etkin doygunluk veya veri doygunluğu (the concept of saturation) kavramıdır. Bu kavram veri toplama sürecinde derin ve yeni verilerin ortaya çıkmadığı, benzer cevapların alındığı, daha önce kullanılan kelimelerin tekrarlandığı nokta şeklinde ifade edilebilir (Dworkin, 2012). Veriler artık tekrarlanıyorsa ve araştırma için yeni bilgiler ortaya çıkmıyorsa araştırmada doygunluğa ulaşılmıştır ve görüşmeler sonlandırılabilir (Kerlinger vd., 2000). Bu kapsamda Karnavas dut pekmezi görüşmelerinde 11, Sivan dut pekmezi görüşmelerinde ise 9 pekmez üreticisi ile mülakatlar yapılmıştır. Erzurum'daki görüşmeler yazarın burada yaşaması sebebiyle yüz yüze yapılırken, Bingöl'deki mülakatlar zaman ve maddi kısıt sebebiyle online toplantı veya telefon ile kişisel iletişim kurularak gerçekleştirilmiştir. Üreticilere

çalışma iyi bir şekilde açıklanmış ve görüşmelerde kayıt alınması için onaylarına başvurulmuştur. Sonrasında transkriptler titiz bir şekilde ses ve ifade tonlarına da dikkat edilerek oluşturulmuştur.

Verilerin analizinde ise oluşturulan transkriptlerde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizinin amacı; incelenen konu hakkında genel eğilimi ya da kanıyı ortaya koyarak tespit edilmesini sağlamaktır (Ültay vd., 2021). Ayrıca bu yöntem katılımcının kendi hayal dünyasını ya da sezgilerini belirlemeye yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte katılımcı ifadelerinin altında yatan nedenleri belirleme için yorumlanması sonrasında tema ve alt temaların oluşturulması gerekmektedir. Son olarak da bütünlüyci olarak bir değerlendirme yapılmaktadır (Severinsson, 2003:59-61). Bu kapsamda üreticilerin verdikleri aynı ya da benzer cevaplar gruplandırılmıştır. Ayrıca üreticiler Karnavas dut pekmezi üreticileri olarak "KPÜ", Sivan dut pekmez üreticileri için ise "SPÜ", şeklinde görüşme sırasına göre de numaralandırılarak bulgular bölümünde kodlanmışlardır. Bu çalışmanın etik kurul izni Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından verilmiştir.

BULGULAR

Aynı meyve türünden yapılan iki pekmez türünün konu alındığı çalışmada üreticilerin demografik özellikleri incelendiğinde şu sonuçlara ulaşılmıştır. Araştırmada, erkek katılımcıların (%70) fazla olduğunu, yaş ortalamasının 42 ve üzeri olduğunu, meslek olarak çiftçiliğin (%45) ön plana çıktığını, eğitim seviyesinin ise sadece önlisans mezunu bir katılımcı harici yaygın olarak ilkökul mezunu ve bu sebeple oldukça düşük olduğunu belirtmek gerekir.

Çalışmada öncelikli olarak pekmezlerin üretim aşamalarına odaklanılmıştır. Karnavas dut pekmezi üreticileri kendilerine sorulan "*Karnavas dut pekmezi üretim aşamaları hakkında bilgi verir misiniz?*" sorusuna verdikleri cevapları ile ziyaretten elde edilen görsellere aşağıda yer verilip açıklanmıştır. Karnavas dört pekmez üretiminde oldukça zahmetli ve emek isteyen aşamalardan bahsetmek mümkündür.

1.Aşama: Dutlar insan gücü ile ağaçlara çıkılarak dökülür ve toplanır, dal ve yapraklardan arındırılmaktadır. Öncelikle dut ağaçlarının altına örtü veya bez sarılarak tamamen insan gücüne dayalı olarak dutlar, bizzat bireylerin ağaç üzerine çıkıp ayakları veya elleri yardımıyla ağaç dalların sarsması ya da vurmasıyla dökülmektedir (Resim 1.A). Daha sonra dökülen dutlar yaprak, ağaç dalı veya olgunlaşmamış yeşil olan dutlar ayrıştırma işlemine tabi tutulmaktadır (Resim 1.B). Özellikle yeşil dutların ayrılması da çok önemlidir. Çünkü pekmezin kıvamını bu olgunlaşmamış olan dutlar bozmaktadır.

2. Aşama: Dutlar haşlanması için suyla kaynatılır ve şıra elde edilmesi için preslenmektedir. Yaprak veya ağaç dalı gibi yabancı maddelerden ayrılan dutlar, plastik veya metal kovalar ile ocaklığın kenarına getirilir ve burada kaynatma kazanı içine dökülür. İçine su ilavesiyle çıralı çam odunu ile yakılan ateşin üzerinde kaynatılır (Resim 1.C). Bu işlem kazan büyüklüğüne göre değişmekle birlikte yaklaşık 1,5-2 saat sürmektedir. Sonrasında dut şırası elde edilmesi için sıkı kürününe alınıp üzerine baskı uygulanır (Resim 1.D). Bu düzeneğin uç kısmında tülbent yer almaktadır ve süzme işlevini yerine getirerek dut sapı ya da yabancı maddelerin dut şırasına geçmesini engellemektedir.

3.Aşama: Süzülen şıra kaynatılmak üzere ocaklık üzerine testlerle konulmaktadır. Preslenen kaynamış dutlar şıralarını bırakarak şıra kazanını doldurmaktadır. Şıra kepçe (yöredeki ismi saplı) yardımıyla şıra kazanından kovalara doldurulur (Resim 1.E) ve yine harlı ateş üzerinde yer alan kaynatma kazanına (teşt) boşaltılarak burada kaynaması sağlanmaktadır (Resim 1.F). Bu işlemde kaynatma kazanının içine konulan şırayla bağlantılı olarak yaklaşık 15-20 dakika sürebilmektedir. Kaynama işlemi yakından takip edilmeli ara sıra tahta kaşıkla karıştırılmalıdır.

4. Aşama: Çıralı çam odunu yardımıyla şıra yüksek ateşte kaynatılıp sonrasında soğutulması için ayrılmaktadır. Çıralı çam odunları sayesinde yüksek ateşte kaynatılan dut şırası artık pekmez kıvamına gelmeye başlar. Bu arada kaynama sırasında üst yüzeye çıkan keş ve köpük tahta kaşık ya da saplı yardımıyla şıradan uzaklaştırılır. Ara ara saplı yardımı ile kaynayan şıra karıştırılır (Resim 1.G). İstenilen kıvam ve renk elde edilince pekmez yüksek ateşli ocaktan alınır. Soğutma işlemi için

ayrı bir teşte dökülmektedir (Resim 1.H). Burada kıvam olarak pekmezin renginin altın sarısına yakın olması önemlidir.

5. Aşama: Soğutulan dut pekmezi süzülür ve ayrı bir kovada paketlemeye hazır hale getirilmektedir. Soğutma teštine alınan pekmez, tahta kaşık yardımıyla sürekli ve hızlıca karıştırılarak soğutma işlemine tabi tutulur (Resim 1.J). Böylece pekmezin içindeki su buhar yardımıyla atılmaktadır. Soğutma işlemi sonrasında plastik tel süzgeçten geçirilerek kavanoz veya plastik bidonlara aktarılması için temiz kovada pekmezler toplanmaktadır (Resim 1.K). Paketlenme için pekmez artık hazırdır. Paketlendikten sonra serin yerde muhafaza edilmelidir.





Resim 1. Karnavas Dut Pekmezi Üretim Aşamaları

Sivan dut pekmezi üreticileri kendilerine sorulan “*Sivan dut pekmezi üretim aşamaları hakkında bilgi verir misiniz?*” sorusuna verdikleri cevaplardan ortaya çıkan görsellere aşağıda yer verilmiş olup üretim aşamaları benzer olduğundan okuyucuyu sıkmamak adına sadeleştirilerek açıklanmıştır.

Sivan dut pekmezi üreticileri ile yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre pekmez yapımında kullanılacak olan dutlar toplanmaktadır. Sonrasında temizlenip kaynatma kazanlarına alınıp içine su ilavesiyle kaynatılmaktadır. Haşlanan dutlar preslenerek şıraları elde edilmektedir. Bu sıra daha sonra kaynatılarak pekmez elde edilmektedir. Elde edilen pekmez büyük tepsilere aktararak güneş altında açıkta 2-3 gün bekletilmektedir. Sonrasında süzülüp kavanozlara alınmaktadır. Bingöl ilinde üretilen Sivan dut pekmezi de zor ve meşakkatli aşamalardan geçerek sofralara ulaşmaktadır (Resim 2).





Resim 2. Sivan Dut Pekmezi Yapım Aşamaları
Kaynak: (www.diyadinnet.com; www.aa.com.tr; www.youtube.com).

Aşağıda yer alan Tablo 3'te üreticiler ile yapılan görüşmelerden ortaya çıkan turizm ve gastronomi turizmi ana temaları ile alt tema başlıkları ve üreticilerden birebir alıntılar yer almaktadır. Elde edilen bulgulara göre yöre halkının genel olarak turizm konusuna ilgi gösterdiği ve istekli oldukları belirtilebilir. Üreticiler ekonomik kazanç olarak turizmi gelir kapısı olarak gördükleri gibi misafirperverliklerini de ön plana çıkarmaktadırlar. Ancak köylerinde ve yaşadıkları yörede doğallığın ve kültürün bozulması noktasında bazı endişelerinin olduğu belirtilebilir. Yöre sakinlerinin aslında geleneklerine ve kültürlerine ne kadar da bağlı olduğu, sahiplendiği ve sürdürmek istediklerini bu bulgu ve alıntılar göstermektedir.

Gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde ise üreticiler her iki bölgede de pekmezlerinin gastronomik ürün olarak değerlendirilebileceğini ifade etmektedirler. Sadece pekmezleri değil aynı zamanda yöre mutfaklarında çok daha fazla ürün çeşidi olduğunu, farklı lezzetlerden örnekler vererek aslında bu yörelerin gastronomik birer destinasyon olabileceğini daha açık şekilde dile getirmişlerdir.

Tablo 3. Katılımcıların Turizm ve Gastronomi Turizmi Kapsamındaki Değerlendirmeleri

ANA TEMA	Alt Kategoriler	Katılımcı Alıntıları
GENEL TURİZM GÖRÜŞÜ	Misafirperverlik	KPÜ3 "Evet biz Türk toplumu olarak misafirperverizdir. Turizmde bunu gerektirir. Köyümüze gelenleri hoş ve iyi karşılamalıyız. Onları memnun etmeliyiz. Hatta bir odamı kalmaları için verebilirim" SPÜ7 "Köyümüze dışarıdan misafirler gelebilir. Onlara elimizden geldiğince yardımcı oluruz. Ancak kalabilecekler yer noktasında sorun olabilir. Olmadı kendi evimizde de misafir ederiz. Gelenin başımızın üstünde yeri var"
	Ekonomik katkı	KPÜ6 "Evet köyümüze başka yerlerden hatta ülkelerden insanlar gelebilirler. Bu da bize para olarak yansıyacaktır. Hem pekmezimi satarız hem de para kazanırız" SPÜ1 "Turizm önemli bir iş kolu. Bizim de köyümüze yabancılar gelse biz de para kazanabiliriz. Hem kalırlar, hem gezerler hem de pekmezimizin tadına bakarlar. Tadına baktıktan sonra zaten kesin alacaklardır"
	Doğallığın ve kültürün kaybolması kaygısı	KPÜ1 "Evet turizm güzel güzel de acaba bizim tarlalar, dut bahçeleri yerinde kalır mı? Bir sürü yabancı gelirse bizi, köyümüzü, köyde yaşayanları etkilemez mi?" SPÜ6 "Tabii insanlar gezip yeni yerler görmek istiyorlar ama para kazanayım derken yanlış işler yapmamalıyız. Bence birisi bize bu konuda öncülük etmeli. Mesela bazı yerlerde duyuyoruz ya da televizyonda sorunları izliyoruz. Bizim köyümüzde doğal yaşantımız etkilenecekse, bahçeler zarar görecektse ne yapalım öyle turizmi?"
GASTRONOMİ TURİZMİ	Gastronomik	KPÜ2 "Evet pekmezimiz çok özeldir. Tadı da şahanedir. Turistik ürün olarak değerlendirmek isterim" SPÜ5 "Pekmez elbette temel turistik ürünümüz olabilir. Hem daha fazla kişiye pekmezimiz tanıtılmış olur. Adı daha fazla duyulmuş olur"
	Ürün	SPÜ2 "Tabiki köyümüzün en önemli ürünü pekmez. Gastronomik ürün olarak değerlendirilebilir"
	Yerel Mutfak	KPÜ8 "Sadece pekmezimiz yok bizim. Başka şeyler de ikram ederiz tabi gelenlere. Un helvası, Erzurum eriştesi, su böreği yaparız, peynirimiz mesela" SPÜ4 "Pekmezimiz var, pestilimiz var güzel yemeklerimiz var. Ama tabi ki bence de önce pekmezimizi tanıtmalıyız"
	Çeşitliliği	

TARTIŞMA

Çalışma Türk Patent ve Marka Kurumu kayıtlarında tescilli iki pekmez türü olan Karnavas dut pekmezi ile Sivan dut pekmezinin belirlenmiş standartlarda gerçekleştirilme durumuna öncelikle odaklanmış olup bu iki özel ve özgün ürünün gastronomi turizmi açısından önemini belirlemeyi hedeflemiştir. Bu bağlamda elde edilen sonuçlara göre iki pekmez türü de ait oldukları yörelerinde geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Dolayısıyla pekmezlerin geleneksel yöntemlerle üretilmesi ve özgün olmaları münasebetiyle Sidali ve Hemmerling (2014) çalışma bulguları ile çalışma sonuçları örtüşmektedir. İki pekmez türü daha fazla tanıtılmalı ve turistlerin dikkatini çekmeleri sağlanarak yöreler turizme kazandırılmalıdır. Böylece üreticiler pekmezlerini hem ulusal hem de uluslararası pazarlarda tüketicilere ulaştırabileceklerdir. Bu konuda istekli olduklarını da ifade etmişlerdir. Ayrıca üreticiler misafirperver olduklarını ifadeleriyle açıklamaktadırlar ve bu özellikleri ile ekonomik kazanç elde edebileceklerinin de farkındadırlar. Bu durum Kaya'nın (2018) çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Misafirperverlik turist deneyimleri üzerinde anlamlı ve pozitif etkiye sahiptir (Kaya, 2018). Ancak turizme yönelik doğal yaşantılarını ve kültürlerini

olumsuz yönde etkileyebilme olasılığı üreticiler tarafından dile getirilmiştir. Bu endişeler, yapılan bazı çalışma bulgularını desteklemektedir (Archer vd., 2012; Mejjad vd., 2022). Burada mutlaka yerel halkın görüşleri alınarak turizm politikaları geliştirilmeli, sürece yöre sakinleri her aşamada dahil edilerek endişeleri giderilmelidir.

Üreticiler turizme önem vermektedirler ve yörelerinin özellikle gastronomi turizmi kapsamında gelişim gösterebileceği yönünde hem fikirdirler. Turizm ekonomik bir faaliyettir ve gelişim gösterdiği yörelerde kalkınma ile birlikte yöre halkının gelir artışını desteklemektedir (Kocaman ve Kocaman, 2014). Üreticiler böylece pekmezlerini daha yüksek fiyattan satarak daha fazla gelir edebileceklerdir ve turizmin gelişimiyle yeni iş kolları da bölgelerde ortaya çıkabilir. Bu durum ekonomik olarak da yöreleri destekleyecektir.

Karnavas ve Sivan dut pekmezlerinin önemli gastronomi turizmi potansiyelleri bulunmaktadır. Ancak tanıtım eksikliği, örgüt kültürünün gelişmemiş olması ya da pazarlama problemleri pekmezlerin yeterince değerlendirilmeleri ve ekonomik kazanca dönüştürülmesinin önündeki engeller olarak ifade edilebilir. Bu durum Balat ve Bucak (2022) çalışmalarında da Çal üzüm pekmezi için benzerdir ve geleneksel üretimin sürdürülebilirliği tehlike altındadır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışma Doğu Anadolu bölgesinde geleneksel yöntemlerle üretimi devam eden ve aynı meyveden yani duttan yapılan Karnavas dut pekmezi ile Sivan dut pekmezi üretimin tescil belgesine göre yapıldığını göstermektedir. İki pekmez türünün üretimleri karşılaştırıldığında farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Özellikle Sivan dut pekmez üretiminde son aşamada pekmez güneş ışığının altında, geniş kaplarda ya da sinilerde 2-3 gün açıkta bekletilmektedir. Ancak Karnavas dut pekmezinde böyle bir uygulama yoktur. Bununla birlikte çalışma iki ürünün coğrafi işaret tescillerine yakışır şekilde geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak özgün bir şekilde üretildiğini ve yörelerinde önemli gastronomik ürünler olduğunu belirlemiştir. Bu potansiyel mutlaka değerlendirilmelidir. Çünkü çalışma bulgularına göre üreticiler de bunu küçük çaplı endişeleri olmasına rağmen istemekte ve desteklemektedir.

Bu kapsamda ilgili paydaşlara ve politika yapıcılara şu öneriler sunulabilir;

- Öncelikle her iki pekmez üreticileri için birlikte hareket edebilecekleri, ürünlerini tanıtabilecekleri ve pekmezlerine sahip çıkabilecekleri bir üretici birliği veya örgütü kurulması önerilebilir.
- Her iki pekmez türünün de tanıtım, satış ve pazarlama konusundaki eksikliklerinin giderilmesi gerekmektedir. Bu konuda televizyon programları, sosyal medya ağları aktif değerlendirilmelidir. Sorumluluk öncelikle coğrafi işaret tescil sahibi olan kurumlardadır.
- Üreticiler özellikle turizm konusunda daha fazla bilinçlendirilmeli, üretimde sürdürülebilirliğin sağlanması için genç bireyler sürece dahil edilmelidir. Çünkü görüşme yapılan üreticilerin hemen hemen çoğunluğu 55 yaş ve üzerindedir. Her iki pekmez türünün gelecekteki geleneksel üretimi riskli olarak görülebilir.
- Pekmez üretim takvimi Haziran ayı başlangıcı ve Temmuz ayı ortası olarak belirtilmiştir. Özellikle kış turizminin ön planda olduğu Erzurum destinasyonunda turizm gelirinin on iki aya yayılması için bu yaz dönemi fırsata çevrilmelidir. Gelen turistlere her iki yörede de eşsiz pekmez üretim deneyimleri yaşatılabilir. Örneğin dutların ağaçlardan silkelmesi, yabancı maddelerden ayrılması, kovalarla ocaklığın olduğu üretim yerlerine elde taşınması, haşlanıp şıranın elde edilmesi ve şıranın kaynatılması, pekmezin elde edilmesi gibi aşamaların bazılarında turistler katkı sunabileceği gibi her aşamanın tamamında da bulunabilirler ve eşsiz deneyimi elde edebilirler. Kültür turizminin ön planda olduğu Bingöl yöresi için de destekleyici olarak gastronomi turizmi

Sivan dut pekmezi ile benzer takvim aralığında ivme kazanabilir.

- Yine Haziran ve Temmuz aylarında farklı günlerde Karnavas dut pekmezi festivali ve Sivan dut pekmezi festivali düzenlenerek ulusal ve uluslararası turistler ile birlikte tüketicilerin dikkatleri bölgeye çekilmelidir.
- Pekmez üretimlerinin yapıldığı iki bölge arasındaki mesafe 400 km olup karayolu ile kolaylıkla aynı gün içinde ulaşım sağlanma imkanı bulunmaktadır. Dolayısıyla iki yöre arasında bir pekmez rotası oluşturulmalıdır. Arka arkaya 2 gün farklı yörede pekmez üretimi deneyimlenebilir. Bu rota farklı alternatif turizm türleri ile desteklenmeli, ziyaretçilerin kalış süresi uzatılmalıdır.

Bu çalışma iki farklı yörede gerçekleştirilmiştir. Erzurum'un Olur ilçesine bağlı Ormanağzı köyü sakinleri ile Bingöl Servi bölgesinde Sivan dut pekmezi üreticileri ile sınırlandırılmıştır. Gelecekte yapılacak akademik çalışmalar farklı ürünler için de gerçekleştirilebilir. Ayrıca yörelerde pekmez tüketicileri veya ziyaretçi memnuniyeti araştırma konusu olarak seçilebileceği gibi her iki pekmez türüne yönelik satın alma istekliliğini belirleyen faktörleri tespit etme amaçlı çalışmalar üzerinde durulabilir.

KAYNAKÇA

Alpaslan, M., and Hayta, M. (2002). Rheological and Sensory Properties of Pekmez (grape molasses)/Tahin (sesame paste) Blends. *Journal of Food Engineering*, 54(1), 89-93.

Antón, C., Camarero, C., Laguna, M., and Buhalis, D. (2019). Impacts of Authenticity, Degree of Adaptation and Cultural Contrast on Travellers' Memorable Gastronomy Experiences. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28(7), 743-764.

Archer, B., Cooper, C., and Ruhanen, L. (2012). The Positive and Negative Impacts of Tourism. (Third Edition) Ed. William F. Theobald. In *Global tourism* (pp. 79-102). Routledge.

Barat, T., ve Bucak, T. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Geleneksel Üzüm Pekmezi Üretimi: Çal İlçesi Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 227-250.

Batu, A. (2020). Gastronomi ve moleküler gastronomi açısından üzüm pekmezi. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 35-44.

Dimassi, O., Rached, M., Fawaz, R., and Akiki, R. (2019). Polarimetry and Spectrophotometry to Detect Adulteration in Commercial Carob Molasses in Lebanon. *Int. J. Sci. Environ. Technol*, 8, 345-357.

Dworkin, S. L. (2012). Sample size policy for qualitative studies using in-depth interviews. *Archives of Sexual Behavior*, 41, 1319-1320.

Ergun, M., Kalan, C., ve Süslüoğlu, Z. (2019). Bingöl İlinin Servi Yöresinde Geleneksel Yollarla ile Üretilen Ak Dut Pekmezlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6(4), 917-924.

Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: A local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 26.

Hammett, D., Twyman, C. and Graham, M. (2015). Research and Fieldwork in Development, London and New York: Routledge Research and Fieldwork in Development- Daniel Hammett, Chasca Twyman, Mark Graham- Google Kitaplar.

<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/sivan-dut-pekmezi-geleneksel-yontemlerle-dalindan-sofraya-uzaniyor/2638281#> Erişim: [Erişim Tarihi: 10.08.2023].

<https://www.diyadinnet.com/sivan-dut-pekmezi-geleneksel-yontemlerle-dalindan-sofraya-uzaniyor-h50149/> [Erişim Tarihi: 10.08.2023].

<https://www.youtube.com/watch?v=YEGbKIQLvw> Erişim: [Erişim Tarihi: 14.08.2023].

İbiş, S. (2020). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Tespiti ve Geliştirilmesi Kapsamında Balıkesir'in Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 87-104.

Jamir, L., Kumar, V., Kaur, J., Kumar, S., and Singh, H. (2021). Composition, Valorization and Therapeutical Potential of Molasses: A Critical Review. *Environmental Technology Reviews*, 10(1), 131-142.

Kaya, F. (2018). *Otantiklik ve Misafirperverlik Algılarının Turist Deneyimi Üzerine Etkisi: Kapadokya Bölgesi Örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.

Keleş, P. Ş., Gürses, M., ve Erdoğan, A. (2019). Geleneksel Şeker Kamışı Pekmezi. *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 8(1), 43-46.

Kerlinger, F. N., Lee, H. B., and Bhanthumnavin, D. (2000). Foundations of behavioral research: The most sustainable popular textbook by Kerlinger & Lee (2000). *Journal of Social Development*, 13, 131-144.

Kivela, J., and Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.

Kocaman, M., and Kocaman, E. M. (2014). The Importance of Cultural and Gastronomic Tourism in Local Economic Development: Zile Sample. *International Journal of Economics and Financial Issues*, 4(4), 735-744.

Kolar, T., and Zabkar, V. (2010). A Consumer-based Model of Authenticity: An Oxymoron or The Foundation of Cultural Heritage Marketing? *Tourism Management*, 31(5), 652-664.

López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C., and Ríos Rivera, I. (2017). Gastronomic festivals: Attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119(2), 267-283.

Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., and Chang, R. C. (2013). An Application of The Repertory Grid Method and Generalized Procrustes Analysis to Investigate the Motivational Factors of Tourist Food Consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 35, 327-338.

Marie-Vivien, D., Bérard, L., Boutonnet, J. P., and Casabianca, F. (2017). Are French geographical indications losing their soul? Analyzing recent developments in the governance of the link to the origin in France. *World Development*, 98, 25-34.

Mejjad, N., Rossi, A., and Pavel, A. B. (2022). The Coastal Tourism Industry in the Mediterranean: A Critical Review of The Socio-economic and Environmental Pressures & Impacts. *Tourism Management Perspectives*, 44, 101007.

Mil, B. (2009). Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Dünya, 17-18 Nisan, 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.

Oledinma, A., and Roper, S. (2021). Tradition (re-) defined: Farm v factory trade-offs in the definition of geographical indications, the case of Three Counties Cider. *Journal of Rural Studies*, 84, 12-21.

Palmonari, A., Cavallini, D., Sniffen, C. J., Fernandes, L., Holder, P., Fagioli, L., ... and Mammi, L. (2020). Characterization of molasses chemical composition. *Journal of Dairy Science*, 103(7), 6244-6249.

Samuk, H. (2017). Servi Bölgesi ve Köyleri. *Bingöl Üniversitesi Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 9-40.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

Satıl, F., and Selvi, S. (2022). Traditional Molasses Production from Different Plants in Anatolia and

its Ethnobotanical Features. *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 15(1), 62-72.

Severinsson, E. (2003). Moral Stress and Burnout: Qualitative Content Analysis, *Nursing and Health Sciences*, 5, 59-66.

Sınai Mülkiyet Kanunu-SMK (2017). Resmi Gazete Yayını. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm> [Erişim Tarihi: 20.07.2023].

Sidali, L. K., and Hemmerling, S. (2014). Developing an authenticity model of traditional food specialties: Does the self-concept of consumers matter? *British Food Journal*, 116(11), 1692-1709. doi:10.1108/BFJ-02-2014-0056

Şengül, M., Ertugay, M. F., and Şengül, M. (2005). Rheological, Physical and Chemical Characteristics of Mulberry Pekmez. *Food Control*, 16(1), 73-76.

Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.

Topbaş, N. T. (2019). *Yerel ve Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaret: Zile Pekmezi Araştırması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat.

Türk Patent ve Marka Kurumu-TPMK, (2023a). Karnavas Dut Pekmezi, Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/37962> [Erişim Tarihi: 18.07.2023].

Türk Patent ve Marka Kurumu-TPMK, (2023b). Sivan Dut Pekmezi, Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/1685> [Erişim Tarihi: 18.07.2023].

Türk Patent ve Marka Kurumu-TPMK, (2023c). Coğrafi İşaret Tanımı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografisiaret> [Erişim Tarihi: 18.07.2023].

Ültay, E., Akyurt, H., ve Ültay, N. (2021). Sosyal Bilimlerde Betimsel İçerik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201.

KAYNAK KİŞİLER

K1: M., H. Yenibaşlar/Bingöl. Üretici, Çiftçi.

K2: K., M. Aktoprak/Bingöl. Üretici. Emekli.

K3: D., M. Merkez/Bingöl. Üretici. Memur.

K4: K., C. Servi/Bingöl. Üretici. Memur.

K5: K., R. Servi/Bingöl. Üretici. Emekli.

K6: Ö., N. Aktoprak/Bingöl. Üretici. Çiftçi.

K7: D., N. Güzeldere/Bingöl. Üretici. Çiftçi.

K8: H., A. Gönülaçan/Bingöl. Üretici. Çiftçi.

K9: T., Ş. Servi/Bingöl. Üretici. Çiftçi.