



Erzurum ile Özdeşleşmiş Bir Lezzet: Oltu Cağ Kebabı (A Taste which is Identical with Erzurum; Cağ Kebab of Oltu)

*Tülay POLAT ÜZÜMCÜ^a, Erkan DENK^b

^a Kocaeli University, Kartepe Tourism Vocational School, Kocaeli/Turkey

^b Atatürk University, Faculty of Tourism, Erzurum/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:03.03.2019

Kabul Tarihi:23.03.2019

Anahtar Kelimeler

Erzurum

Oltu

Cağ kebabı

Yöresel yemek

Gastronomi

Öz

Bir coğrafyada gelenek haline gelmiş, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklere yöresel yemek denilmektedir. Erzurum ve Artvin illerini içerisine alan coğrafyanın en çok sevilen yöresel yemeği Cağ Kebabı'dır. Eskiden et yemeği olarak evlerde yapılan cağ kebabı, son yirmi yılda Erzurum da ön plana çıkmış ve şehre ekonomik katkı sağlamaya başlamıştır. Bu bağlamda bu çalışmada, Erzurum kimliği ile özdeşleşen coğrafi işaretli ürünü Oltu Cağ Kebabının; tarihsel geçmişi, hazırlanışı, sunumu ve gastronomi turizmi açısından önemini ortaya koymak amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmış, Erzurum otel/restoranlarında çalışan sekiz Oltu cağ kebabı ustasıyla yüz yüze görüşülerek yarı yapılandırılmış mülakat tekniği uygulanmıştır. Yapılan mülakatlar sonucunda Oltu cağ kebabı ustaları; cağ kebabının Erzurum mutfak kültürünün en önemli geleneksel ürünü olduğunu, Erzurumlular için bağımlılık derecesinde olduğunu, misafirlere ikramının bir şölen havasında yapıldığını, cağ kebabının Erzurum'u temsil ettiğini, Erzurum denilince akla ilk cağ kebabının geldiğini ve Erzurum'un markası olduğunu ifade etmişlerdir. Çalışma sonucunda Oltu cağ kebabının tanıtımı ve gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik öneriler de getirilmiştir.

Keywords

Erzurum

Oltu

Cağ kebab

Local food

Gastronomy

Abstract

Foods that have become a tradition in a geography, settled in culture and kept superior to other dishes by the people are called as local food. The most popular regional dish of the geography which takes the provinces of Erzurum and Artvin is Cağ Kebab. In the past twenty years, cağ kebab, which was used as a meat dish in the houses has come to the forefront in Erzurum cuisine and started to provide economic contributions to the city. In this context, in this study it is aimed to explain the historical background, its preparation, presentation and its importance of Oltu Cağ Kebab which is the most liked and geographically identifiable product identified with Erzurum identity in terms of gastronomy tourism. In order to obtain in-depth information in the research, 8 chef whom are working hotel restaurants located in Erzurum and experts in cooking Oltu cağ kebab were consulted. With this aim a qualitative research model was used and face-to-face semi-structured interview technique was applied to the experts. As a result of the interviews, Oltu cağ kebab experts stated that Erzurum kebab was the most important traditional product of the culinary culture of Erzurum, a customary food Erzurum people, the guests were served in a feast atmosphere, it represents Erzurum, first mindcall when Erzurum is mentioned and the brand of Erzurum. At the end of the study, in line with the literature and research findings the suggestions regarding the introduction the Cağ kebab which belongs to Erzurum and to bring it into gastronomy tourism were made.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: tulay.uzumcu@kocaeli.edu.tr (T. Polat Üzümcü)

Makale Künyesi: Polat Üzümcü, T. & Denk, E. (2019). Erzurum ile Özdeşleşmiş Bir Lezzet: Oltu Cağ Kebabı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 463-483.

DOI: