



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

\*Tülay POLAT ÜZÜMCÜ<sup>a</sup> , Erkan DENK<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Kocaeli University, Kartepe Tourism Vocational School, Kocaeli/Turkey

<sup>b</sup> 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 ürün 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](mailto: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: 10.21325/jotags.2019.373

## GİRİŞ

Bir toplumun mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan önemli faktörlerden biri, yer aldığı coğrafyadır. Bu coğrafyayı ise, yaşayan halkın dini, dili, yaşam şekli, örf-adet ve gelenekleri şekillendirmektedir. Bu sebeple yemekler, o topluma özgü yani gelenekseldir ve dünya mutfakları arasında yerini alır (Bucak ve Taşpınar, 2014). O coğrafyada gelenek haline gelmiş, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklere yöresel yemek denilmektedir ve bu yemeklerin oluşumunda coğrafi konum, üretim şekli, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç ve etnik durum gibi faktörler etkili olabilmektedir (Mil ve Denk, 2015). Dolayısıyla her topluluk ve toplum özgün bir yöresel yemek kültürü ve beraberinde mutfak kültürüne sahiptir. Ancak toplumların bazıları, bu ürünleri öylesine işlemişlerdir ki, bu onların yemek kültürlerini bir ihtiyacın ötesinde, bir estetik değer, bir zevk ve sanat ürünü haline getirmelerine sebep olmuştur (Bucak ve Taşpınar, 2014).

Geleneksel ürün, bir grubun sunumu, bir kültürün parçası, o gruptaki bireylerin iş birliğini kapsayan faaliyetlerdir ve bir ürünün geleneksel nitelikte olabilmesi, ürünün o yörenin topraklarıyla bağlantılı olmasına ve geleneklerden kopmadan zaman içerisinde süreklilik arz etmesine bağlıdır. Geleneksel ürünler, bir toplumun kültürel mirasını yansıtarak beslenme yapısında etkili olması nedeniyle, gerek hammadde olarak, gerekse geleneksel üretim ve işleme yöntemlerinin kullanılmasıyla, diğer yiyeceklerden ayrılmaktadır. Özetle geleneksel bir ürün; kültür, tarih ve yaşam tarzının bir ifadesi olarak belirtildiği gibi, lezzetli ve sağlıklı olduğu da düşünülmektedir (Guerrero vd., 2009; Trichopoulou, vd., 2006: aktaran; Şimşek ve Işık, 2016: 2). Tüketiciler, bulunup bulunmadıklarına bakılmaksızın yöresel yiyeceklerle ilgilenmekte ve geleneksel yiyecek ve yemekler gıda ekonomisine katkıda bulunmaktadır (Ilbery et al.'s 2006: 214). Ayrıca bu geleneksel ürünler; yerel üretici ve perakendecileri teşvik ederek yerel kaynaklı turizm potansiyelini artırır, markalaşma fırsatı sunar, alışveriş hareketliliği yaratır, harcamaların yerel işletmelerde kalmasına katkıda bulunarak ise istihdam alanı yaratır, dolayısıyla yerel ekonomik büyümeye de önemli katkılar sağlamaktadır (Pearson et al., 2011: 889).

Geleneksel yiyeceklere turizm açısından bakıldığında ise daha önce yapılmış çalışmalar yiyeceklerin turizmin önemli bir bileşeni olduğunu ve insanların seyahatlerinde yiyeceklerin önemli bir çekim unsuru olduğu görülmektedir. Örneğin, Bessiere (1998), geleneksel yemek ve mutfağın kırsal seyahat destinasyonlarında mükemmel turistik destinasyonlar olabileceğini ve yerel mutfağın yemeklerinin seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olabileceğini, Cohen ve Avieli (2004), şehirlerin ve hatta ülkelerin özgün mutfak çekiciliklerine sahip olduğunu, Long (2003) ise, yiyeceklerin hem destinasyon hem de turizm için bir araç olarak keşfedilmesi gerektiğini iddia ederek, yiyeceklerin turizm için önemini vurgulamıştır (Ryu ve Jang, 2006: 507).

Geleneksel yiyecekler, binlerce yıl boyunca farklı kültür ve bölgelerin geleneklerinde önemli bir rol oynamış olup, uzun süre tüketilmiş olan yerel ve bölgesel yiyecekleri içerir. Geleneksel yiyeceklerin hazırlama yöntemleri, bir ülkenin ya da bir bölgenin folklorunun bir parçası olmasına karşın ne yazık ki, Avrupa'da genelinde ve Türkiye özelinde bazı geleneksel yiyecekler, yaşam tarzlarının değişmesi nedeniyle unutulma riski altındadır. Bu nedenle, ülkemizin kültürünün önemli unsurlarından olan geleneksel gıdaların sürdürülmesi için, bu gıdalara yönelik çalışmak ve belgelemek önemlidir (Weichselbaum, Benelam ve Costa, 2005). Bu bağlamda bu çalışmada; Erzurum'un en çok

sevilen ve Erzurum kimliği ile özdeşleşen çağ kebabını ele almakta ve çağ kebabının; tarihsel geçmişi, hazırlanışından sunumuna kadar olan süreci, çağ kebabı ile ilgili ritüeller ile etkinliklere yer verilmektedir. Ayrıca çağ ustaları ile yapılan mülakat bulguları değerlendirilerek, kent turizmi açısından önemi ortaya konmaktadır.

## LİTERATÜR İNCELEMESİ

### Erzurum İli, Oltu ilçesi ve Oltu Çağ Kebabı

Erzurum ve Artvin illerini içersine alan coğrafyada bulunan Oltu ilçesi, kendi adıyla coğrafi işaret aldığı, gastronomi turizmi açısından oldukça önemli bir yöresel ürüne sahiptir. Oltu Çağ Kebabı, gerek hazırlanış, gerek sunum ve gerekse beslenme özelliği bakımından geleneksel ürünlere en güzel örneklerden birisidir.

Ana akım olarak kış turizmi ile tanınmakta olan Erzurum ili, bünyesinde pekçok alternatif turizm çeşitine uygun yöresel potansiyeli ile önemli destinasyonlardan olup, Oltu ilçesi ise bu yörelerden sadece bir tanesidir. Tarihi kaynaklarda Olti'k, Oltu'm, Okhti'k veya Oltu'si (Olti'ler) diye adı geçen Oltu'nun geçmişi yaklaşık olarak günümüzden 3000 yıl öncesine dayanır. Çeşitli devletlerin egemenliği altında kalan Oltu, ilk olarak bir kale yerleşmesi olarak kurulmuş, sonraki dönemlerde kale ve dış surlar içerisinde gelişimini devam ettirmiştir. Stratejik bir konumda yer alan bu ilçe bir dönem Çıldır Sancağının da merkezi olmuştur. Oltu ilçesi, doğal güzellikleri, tarihi kalıntıları ve Oltu Çağ kebabı ile turizm açısından oldukça elverişli yapıdadır (Denk ve Mil, 2016: 9-10).



Kaynak: <http://www.erkurum.gov.tr/harita.asp> (Erişim: 11.02.2019)

Erzurum'un mutfak kültüründe et, bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar, kurutulmuş sebze ve meyveler önem kazanmış olup, yaz kış tüm sebzeler etle pişirilmektedir. Bu mutfak kültürünün şekillenmesinde ise tarihi İpek Yolu üzerinde bulunmasının ve iklimin oldukça sert oluşu ile kar örtüsünün dokuz ay kalkmaması etkili olmuştur. Erzurum geleneksel mutfak kültüründe koyun eti; kuşbaşı ve kemikli et olarak, dana eti ise; kıyma olarak kullanılmaktadır. Özellikle kuzu etinden yapılan çağ kebabı (Çomaklı, 2011: 333-334) kentin simgesi haline gelmiş lezzetlerinden biridir.

Çağ Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellikler, çağ kebabının üretiminde kullanılan etin bölgeye ait doğal ortamda veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen koyunlardan elde edilmiş olması, üretim tekniği olarak odun ateşinde yatay olarak pişirilmesi ve "Çağ" adı verilen küçük şişe ya da talebe göre çagsız kesilerek tabakta servis edilmesidir. Çağ kebabı, "çağ" adı verilen şişler kullanılarak servis edildiği için bu adı almıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu'na 17.05.2007 tarihinde Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından mahreç işaretli coğrafi ürün başvurusu yapılmış ve yine aynı kurum tarafından 03.07.2009 tarihi itibarıyla 127 tescil numarası, "Oltu Çağ Kebabı" adıyla mahreç işaretli coğrafi ürün olarak tescil edilmiştir. Çağ kebabı, Erzurum'un Oltu, Tortum, Uzundere, Olur ilçeleri ile Artvin'in Yusufeli ilçesinde oldukça meşhurdur (Oltu Çağ Kebabı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, <http://yucita.org/uploads/tescilliurunler/394.pdf>).

Et yemeği olarak çok eskilerde evlerde yapılan çağ kebab son yirmi yılda yeniden Erzurum mutfağında ön plana çıkmış ve şehre ekonomik olarak da katkılar sağlamaya başlamıştır. Bu kebab, kuzu etinden yapılan bir tür et dönerdir. Hazırlanması ustalık gerektirmekle birlikte süt, soğan, karabiber ve kırmızı pul biberin malzemeye eklenmesiyle et terbiye edilmektedir. Şişe geçirilen et, yatık bir şekilde odun ateşinde pişirilir ve döner bıçağı ile kesilip lavaş ekmekle servis edilir (Çomaklı, 2011: 348).

Bu çalışmada Erzurum'un en çok sevilen ve Erzurum kimliği ile özdeşleşen çağ kebabının; tarihsel geçmişi, hazırlanışı, yapılışı ve sunumu ele alınmış olup, Erzurum'da çağ kebabı ile ilgili yapılan ritüeller ve etkinliklere yer verilmiştir. Ayrıca çağ kebabı ile ilgili literatür taraması yapılmış, Erzurum'da faaliyet gösteren otel işletmeleri aşçıbaşları ve çağ kebab restoranlarında görev yapan çağ ustaları ile yapılan görüşmelerin sonuçları değerlendirilerek, gastronomi turizmi açısından önemi ortaya konmak istenmiştir.

### **Oltu Çağ Kebabının Geçmişi**

Erzurum mutfağını farklı kılan özelliklerin başında coğrafi yönden İpek Yolu üzerinde bir kavşak noktası oluşunun ve başta Osmanlı Devleti olmak üzere pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olması gelmektedir. Erzurum; Avrupa'ya, Karadeniz'e, İran'a, Rusya'ya uzanan yolların kesişme noktasında bulunmaktadır. Bu yüzden etrafındaki Erzincan, Gümüşhane, Bayburt illerinin yanı sıra Kafkaslardan, Rusya'dan ve İran mutfak kültüründen de etkilenmiştir. Hayvancılığın da çok önemli olduğu Erzurum, başta et ve süt ürünleri olmak üzere, hayvansal ürünler konusunda Türkiye'nin en iddialı yörelerinden biridir (Serçeoğlu, 2014: 38). Bu hayvansal ürünlerin başında gelen Çağ Kebabı'nın ise Kıpçak Türkleri'ne ait olduğu ve yaklaşık 300 yıldır bölgede düğün ve şöenlerde misafirlere ikram edildiği belirtilmektedir (<http://cagkebabikonya.com>).

Evliya Çelebi, ünlü eseri Seyahatname’de Kıpçak bozkırı (Deşt-i Kıpçak) olarak bahsettiği (Karadeniz ve Kafkasların kuzeyini içine alan bölge) coğrafyada yaşayan Nogay Tatarlarının siyasi, sosyal ve kültürel hayatları hakkında önemli bilgiler vermiştir. Bu bilgiler içerisinde koyun etinden büyük bir şişe geçirilerek yapılan ve araba tekerleği ile pişirilen bir kebaptan da söz edilmektedir. Bahsedilen bu bilgiler çağ kebabına benzerlik göstermektedir. Ayrıca, günümüzde iyi pişmiş çağ kebabının da yöresel ifade ile Tatari olarak adlandırılması bu rivayeti güçlendirmektedir (Kara, 2017). Santur ise Çağ Kebabının ilk isminin ahbap kebabı, muhabbet kebabı olduğunu, dost sohbetlerinde yapılan ahbap kebabının zamanla çağ kebabı adını aldığını ifade etmektedir (Santur, 2011: 359).

Çağ kebabının ticari olarak ne zaman satılmaya başlandığı ile ilgili farklı bilgiler mevcuttur. Bu kebabın “Oltu Çağ Kebabı” ismi ile patentini alan Oltu Ticaret ve Sanayi Odası’na göre kebab ilk defa 1930’lu yıllarda geçim sıkıntısına düşen bir kişi tarafından, baraka benzeri bir yerde ticari olarak satılmaya başlanmıştır. 1960’lı yıllara gelindiğinde kebabı üretip satan kebabçı sayısında artış olmuştur. Erzurum’da önemli çağ kebabı ustalarından biri olan Kemal Koç ise geçmişi Osmanlı dönemine dayanan ve önceden “bico” olarak bilinen bu kebabı 1982 yılında ilk defa kendisinin “Tortum Kebabı Çağı” adı ile lokanta kültürüne kazandırdığını ve 2000 yılında aldığı patent ile de “Koç Meşhur Tortum Çağ Kebabı” ismiyle yine kendisinin bu kebabı markalaştırdığını belirtmektedir (Kara, 2017). Türk Patent ve Marka Kurumu’na Tortum Belediyesi tarafından 11.07.2006 tarihinde ve Erzurum Ticaret Borsası tarafından 01.03.2010 tarihinde yapılan patent başvurularına Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından red kararı verilmiş ancak 17.05.2007 tarihinde Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından “Oltu Çağ Kebabı” adıyla başvuru mahreç işaretli coğrafi ürün olarak tescil edilmiştir. Bu mahreç işaretine göre Oltu Çağ Kebabı, belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartıyla Türkiye sınırları içinde her kentte üretilebilmektedir (<http://online.turkpatent.gov.tr/>).

### **Oltu Çağ Kebabının Hazırlanışı ve Sunumu**

Çağ kebabı geleneksel olarak evlerde, kırlarda, yayla ve bahçe gibi yerlerde, ticari olarak ise restoranlarda hazırlanmaktadır. Geleneksel olarak evlerde yapılan çağ kebabının hazırlanışında; öncelikle kesilen hayvanın etleri özel bir yöntemle kemiğinden ayrılır, el büyüklüğünde parçalar halinde doğranır ve sofraya ya da masa gibi düz bir yere serilerek üzerine tuz ekilir. Bir kaptan ince kıyılmış, ezilip ovalanmış kuru soğanlar etlerin üstüne yayılarak, hamur yoğurur gibi elle sıkılır ve böylece tuz ile soğan ete iyice yedirilmiş olur (İlker, 1989:269). Erzurum’un bazı yörelerinde ise hazırlanan bu parça etlere soğan, tuz ve karabiber yanında, yörede sıklıkla kullanılan reyhan ilave edilerek yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Daha lezzetli olması için marine edilerek hazırlanan et, bir süre buzdolabında dinlendirilir ve sonra pişirmeye başlanabilir (<http://cagkebabikonya.com>).

Evlerde genellikle ağaçtan yararlanılarak ya da günümüzde daha çok çelikten, bilek kalınlığında, bir metre boyunda bir şiş hazırlanır. Ağaçtan yapılan şişin bir ucu sivriltilirken öteki kalın başı sap olarak bırakılır. Sapın baş kısmından itibaren 15-20 cm. kadar bir budak bırakılır ya da oraya kalın bir demir çivi çakılarak etin kaymaması için bir engel meydana getirilir ve hazırlanan şişe etler parça parça geçirilir. Budağa veya çiviye kadar inen etler elle bastırılarak iyice sıkıştırılır ve tamamı şişe geçirilir. Bu kez kama şeklinde bir kaç tane yassı ağaç çivi yapılır ve ip halka ile şiş arasına konular. İki sağlam köşeli çita veya kazık alınır ve çivilerin üstüne konularak, iki kişi karşılıklı geçer ve dengeli biçimde aşağı doğru eti bastırırlar. Böylece parça etler basılarak iyice sıkışmış olur ve iyice sıkışan

etler hem iyi pişer hem de cağ olarak adlandırılan şişlere kolay kesilirler. Evde ocağın önüne karşılıklı iki taş konulur, şiş bu taşlar üstüne yatık bir biçimde, odun ateşinin kızgın közüne 10–15 cm yükseklikte yerleştirilir ve ateşten közler şişin altına doğru çekilerek pişirilir (İlker, 1989:269).



**Foto1-2-3:** Cağ kebabının hazırlanışı, şişe takılması, ocağa konulması ve şişin pişirilmesi

Etin her tarafı iyi pişsin, hemde eriyen yağlar yere damlamasın şişin yine kendi içinde kalsın diye bir taraftan bir kişi şişi sapından tutup, devamlı çevirerek pişirmeyi gerçekleştirir. Kebab pişerken bir taraftan da becerikli kişiler sağlam çalırlardan “Cağ” denilen küçük şişler yapar. Sonra ocak karışısında iyice kızaran et geriye alınır ve iki kişi şişi tutar. Üçüncü kişi ise ince ağızlı ve keskin bir bıçakla cağlara et kesmek için şişin karşısına geçerek, bir eliyle küçük cağları büyük şişe paralel tutarak etin üstünden yatay olarak etin içine geçirir, diğer eliyle de tuttuğu bıçağı cağın ucundan altına sokup özgün bir yöntemle eti keserek cağın sapına kadar ilerler. Kesilen cağlarda ince ve kızarmış etin miktarı aynı olur. Hatta usta kesicilerin kestiği cağlar arasında bir-iki gram dahi fark olmaz. Kesilen cağların kızarmamış yeri kalmışsa, pişmesi için ocağa ince bir çubuk uzatılır ve cağlar uçlarından dayatılarak etin altına közler çekilip kızartılır. Kişi sayısı kadar cağ kesilince herkese birer tane servis edilir, bunu ikinci, üçüncü ve diğer cağlar takip eder (İlker, 1989: 269-270). Restoranlarda cağ kebabının hazırlanışı da genel olarak aynı olmakla birlikte işin kolaylaştığı ve endüstriyel olduğunu söylemek mümkündür.



**Foto3-4:**Cağ kebabı pişirilmesi-kesimi (Kara:2017) **Foto5:** Cağ kebabı sunumu (<http://yegorcagkebab.com/>)

Cağ Kebabının sunumu evlerde; ince kıyılmış, tuz ve karabiber ile yoğrulmuş kuru soğan, lavaş veya tandır ekmeği ile yapılmakta olup, arkasından da çay içilmektedir. Restoranlarda ise soğan, közlenmiş biber, mevsim salata, acılı ezme, süzme yoğurt ve lavaş ya da taze pide eşliğinde içecek olarak şalgam suyu ve ayran ile servis edilir (<https://www.kulturportali.gov.tr>; <http://gelgorgcagkebab.com.tr>). Yöresel tatlılardan Erzurum kadayıf dolması veya incir tatlısı ile kebabın sunum ve servisi tamamlanmaktadır (Kara, 2017: 6).

## Oltu Cağ Kebabı ile İlgili Ritüeller ve Etkinlikler

Cağ kebabı, Erzurum ve köylerinin özgün yemeğidir. Toplu sohbetlerde, üç beş kişi bir arada olduğu zaman her yerde; yaylada, dağda, bağda, bahçede, evde, köy konaklarında, bir konuk geldiği zamanlarda, bir adet küçük baş hayvan kesilir ve kebab pişirilir. Kebabın pişirilmesi ve yemesi saatlerce sürdüğünden bu zaman zarfında sohbetler edilir, eğlenmek ve hoşça vakit geçirmek için iyi bir fırsat olarak değerlendirilebilir. Kebab çevirmek, köyde özellikle saygın konuklara iyi ikramda bulunmak, onlarla sohbet etmek ve iyi bir ortam yaratmak amacıyla yapılan bir gelenektir. Birçok yer ve kişi ile karşılaştırıldığında katılanlar köydeki cağ kebabın lezzetini ve sohbeti unutamadıklarını içtenlikle anlatırlar (İlker, 1989). Erzurum ve ilçelerinde yediden yetmişe herkes mutlaka cağ kebabı hakkında bir fikir sahibidir ve kebabı bir şölen havasında misafirlerine ikram ederek tüketirler.

Yusufelililer Erzurum'a has olarak bilinen cağ et dönerinin ilk çıktığı yerin aslında bilinenin aksine Yusufeli olduğunu iddia etmektedirler. Ayrıca asırlardır cağ kebabı ile sabah kahvaltısı yapıp güne başlamak Yusufeliler için vazgeçilmez bir gelenektir (<http://www.milliyet.com.tr>). Esasında Cağ Kebabı Erzurum ve Artvin yöresinde sabah kahvaltılarında itibaren her öğünde severek tüketilen bir kebaptır.

Gastronomi festivalleri yalnızca bir yemek tadımı veya yemek deneyimi yaşamının dışında turizm deneyimi de sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi festivalleri bu sayılan olumlu katkıların yanında yerel yiyecek işletmelerini güçlendirmekte, gıda ve biyolojik çeşitliliğin korunmasını teşvik etmekte ve yerel kimliklerin sürdürülmesine de yardımcı olmaktadır. Gastronomi festivalleri kapsamında Erzurum'da *Erzurum Geleneksel Yayla Şenlikleri Cağ Kebab Festivali* (Cömert ve Çetin, 2017:1092) *Tortum'un Aksu Köyü'nde* köy halkının kurdukları Tortum Aksu Köyü Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneği tarafından 2005 yılından bu yana her yıl Temmuz ayının ilk haftasında düzenlenmektedir (<http://www.gazetepusula.net>; <http://www.tanitma.gov.tr>).

## Oltu Cağ Kebabı ile İlgili Yapılan Araştırmalar

Yapılan literatür taraması sonucunda, Erzurum mutfak kültürü ve Cağ kebabı ile ilgili araştırmaların sınırlı sayıda olduğu gözlemlenmiştir. Bu araştırmalardan; Çetinkaya, Boztoprak ve Tırak Erzurum'un gastronomi kültürüne yönelik Erzurumlu olmayan kişilerle (Atatürk Üniversitesi öğrencileri) gerçekleştirdikleri çalışmalarında, cağ kebabı Erzurum mutfak kültürünün en önemli ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Katılımcılar sonrasında sırasıyla kadayıf dolması ve civil peynirinin geldiğini belirtmişlerdir. Cağ kebabının ön planda olmasının sebebi ise diğer ürünlerden daha çok cağ kebabının duyurulması olarak ifade edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin yemek kültürü açısından Erzurum'u çekici bir şehir olarak da görmedikleri tespit edilmiştir (Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016: 109). Şef Süleyman Engin tarafından Doğu Anadolu'nun Gastronomi Kalesi olarak adlandırılan Erzurum ilinin gastronomi kimlik haritası çalışması

2017 yılında gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada şef çağ kebabına başköşede yer vermiştir. Özellikle etteki yağ oranı dengesinin çok önemli olduğuna değinen Süleyman şef, etin Erzurumlular için bağımlılık derecesinde alışılmış bir gelenek olduğunu ve misafirlere ikram edilirken ise bir şölen havasında sunulduğunu ifade etmektedir (Engin, 2017).

Kara tarafından 2017 yılında yapılan “A Traditional Turkish Palate Taste: Çağ Kebab” isimli çalışmada, çağ kebabının tarihçesine, etin özelliğine, hazırlanışına, pişiriliş ve sunumuna yer verilmiş, kebabın gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiği takdirde bölgesel kalkınmada önemli rol oynayacağı belirtilmiştir (Kara, 2017). Şimşek ve Işık ise çalışmalarında çağ kebabını geleneksel bir ürün olarak belirtmiş ve ulusal pazarda inovatif yaklaşımlarla bölgesel kalkınma dinamiklerini harekete geçirebilecek yöresel ürün olarak değerlendirmişlerdir (Şimşek ve Işık, 2016: 8).

## **ARAŞTIRMA**

### **Yöntem**

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılarak, katılımcıların deneyimlerinden doğan çıkarımların belirlenmesi amaçlanmıştır (Lincoln ve Guba, 1985; Strauss ve Corbin, 1998). Nitel araştırmalar; araştırılacak konu ya da olayın doğal ortamında incelendiği, araştıran bireyin bu durumlar hakkında zihninde yapılandığı anlamları belirlemek ve bunları yorumlama amacıyla olan bir araştırma türüdür (Denzin ve Lincoln, 1998). Bu sebeple çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılarak Erzurum ilinde Oltu Çağ Kebabı ustası olarak çalışan çağ kebabı ustalarından Oltu Çağ Kebabı hakkında derinlemesine ve çok boyutlu bilgi edinilmek istenmiştir. Dolayısıyla nitel araştırmalar için veri toplama yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış bir görüşme formu hazırlanarak, çağ kebabı ustaları ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır.

### **Araştırmanın Örnekleme ve Veri Toplama Süreci**

Bu çalışma 2018 yılı 10 ile 31 Aralık günleri arasında, üç haftalık bir süreçte Erzurum ilinde araştırmaya katılmayı kabul eden 8 adet otel ve restoranlarda görev yapan çağ kebabı ustaları ile yarı yapılandırılmış mülakat şeklinde gerçekleştirilmiştir. Çalışmada çağ kebabı ustaları ile Oltu Çağ Kebabı'na ilişkin yaklaşık otuz dakikalık yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerden elde edilen verilerden yararlanarak 5 açık uçlu sorudan oluşan yarı yapılandırılmış mülakat formu geliştirilmiştir. Geliştirilen mülakat formu, farklı zamanlarda araştırmaya katılan çağ kebabı ustaları ile ayrı ayrı yürütülmüştür. Çağ kebabı ustaları ile yürütülen her bir mülakat telefon yardımıyla ses kaydı yapılarak tek oturumda bitirilmiştir. Ustaların düşüncelerini tam olarak belirleyebilmek için mülakat formunda sorulan sorulara ek olarak “neden, nasıl, tam olarak ne demek istediniz, başka bir öneriniz var mı?” şeklinde sorular da yöneltilmiştir.



## **Verilerin Analizi**

Verilerin analizinde ise nitel analiz tekniklerinden biri olan içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizi ile genel olarak sözlü ve yazılı materyallerin sistematik bir şekilde analizi anlaşılmaktadır. İçerik analizinde görüşme, gözlem veya dokümanlar yoluyla elde edilen nitel araştırma verileri; Verilerin kodlanması, Temaların bulunması, Kodların ve temaların düzenlenmesi, Bulguların tanımlanması ve yorumlanması olmak üzere dört aşamada analiz edilir. Uygulanan yarı yapılandırılmış görüşmeler sonrası ilk olarak bilgisayarda ses kaydı olarak kaydedilen çağ kebabı ustalarının konuşmaları transkript haline dönüştürülmüş, ardından bu transkriptlere betimsel analiz uygulanarak kategoriler belirlenmiştir. Verilerden belirlenen kategorilerin yanı sıra içerik analizleri yapılarak kodlar oluşturulmuştur. İçerik analizi yönteminde birbirine benzeyen veriler belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirilmekte ve okuyucunun anlayabileceği biçimde düzenlenerek yorumlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Araştırmada veriler içerisindeki kavramları anlamlandırmak amacıyla kodlama yapılmıştır. Tematik kodlama yapmak için de ortaya çıkan kodların benzerlik ve farklılıkları saptanarak ve buna göre birbiriyle ilişkili olan kodlar bir araya getirilerek temaların altında yer alan veriler anlamlı bir bütün haline getirilmiştir. Çok sayıda verinin ortak yönü ortaya konularak ne sıklıkta oldukları belirlenmiştir. Veriler kodlara ve temalara göre düzenleme yapılarak doğrudan alıntılara yer verilmiştir. Elde edilen veriler açıklanarak yorumlanmış ve sonuçlar ortaya konulmuştur. Araştırmada yapılan literatür çalışması sonucunda oluşturulan beş ana tema çerçevesinde 8 çağ kebabı ustası ile gerçekleştirilen görüşmelerde elde edilen verilerle oluşturulan temalar aşağıdaki şekildedir:

**I.Tema:** Çağ Kebabının Geçmişten Günümüze Gelişimi

**II.Tema:** Çağ Kebabı ile İlgili Ritüel ve Etkinlikler

**III.Tema:** Çağ Kebabının Hazırlanışı, Yapılışı, Sunumu ve Servisi

**IV.Tema:** Çağ Kebabının Erzurum Turizmi Bakımından Önemi

**V.Tema:** Çağ Kebabının Tüketim Miktarı ve Satışı

## ***Araştırmanın Sonuçları ve Değerlendirilmesi***

Araştırmanın kapsamını Erzurum ilinde faaliyet gösteren otel işletmelerinde çağ kebabı yapabilen mutfak şefleri ile restoran işletmelerinde çağ kebabı ustası olarak görev yapan toplamda 8 çağ kebabı ustası oluşturmaktadır.

**Tablo 1:** Çağ Kebabı Ustalarına Ait Demografik Veriler

Yaş	Frekans	Kıdem	Frekans
31-40 Yaş	1	3-5 Yıl	-
41-50 Yaş	4	6-8 Yıl	1
51-60 Yaş	2	9-15 Yıl	1
60 ve üstü	1	16 yıl ve üzeri	6
Toplam	8	Toplam	8
Eğitim durumu	Frekans	Cinsiyet	Frekans
İlkokul	-	Kadın	-
Ortaokul	2	Erkek	8
Lise	5	Toplam	8
Önlisans	1	İşyeri	Frekans
Lisans	-	Otel	2
Lisansüstü	-	Restoran	6
Toplam	8	Toplam	8

Araştırmaya katılan çağ kebabı ustalarına dair tanımlayıcı bilgilere bakıldığında (Tablo 1), çağ kebabı ustalarının tamamının erkek olduğu ve henüz çağ kebabı ustası olarak bir kadının çalışmadığı tespit edilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıların; yarısı 41-50 yaş aralığında, tamamına yakını orta öğretim (Ortaokul ve lise) mezunu ve 16 yıl üzeri tecrübeye sahip olup 2'si otel işletmesinde 6'sı ise restoranda görev yapan çağ kebab ustalarıdır.

### Yarı Yapılandırılmış Mülakat Bulguları

Uygulanan yarı yapılandırılmış görüşmeler sonrası ilk olarak bilgisayara kaydedilen çağ kebabı ustalarının konuşmaları transkript haline dönüştürülmüştür. Daha sonra, bu transkriptlere betimsel analiz uygulanarak temalar belirlenmiş ve elde edilen verilerin içerik analizleri yapılarak odak noktaları oluşturulmuştur. Oluşturulan temalar ve odak noktaları dâhilinde elde edilen veriler, çağ kebabı ustalarının ifadelerinde değişiklikler yapılmadan ele alınmıştır. Veriler toplanırken ve analiz edilirken her çağ kebabı ustasına CU1, CU2,... şeklinde kodlar verilmiştir.

**Tablo 2:** Çağ Kebabının Geçmişten Günümüze Gelişimi

TEMA 1: Çağ Kebabının Ortaya Çıkışı ve Geçmişten Günümüze Gelişimine Yönelik Soru	
Görüş (Doğrudan Alıntılar)	Odak Noktalar
<b>C.U.1:</b> "...Köylerde düğünlerde, kısır gecelerinde, arkadaş çevrelerinde ve eğlencelerde ikramı yapılmaktadır. Artvin bölgesinde yatık döner denilir. İlk çağlar ağaç dallarından ince olanlar seçilerek yapılmıştır. Günümüze gelindikçe modernleşti, metale dönüştü..."	-Arkadaş çevresi -Eskiden ağaç dallarından çağ yapılmıştı -Yaylada
<b>C.U.2:</b> "...Benim bu konu hakkında bildiğim özellikle yaylada işte özellikle Tortum, Narman, Olur, Tekman ve Şenkaya tarafında yaşayan çiftçilerin, köylülerin yaylada kuzuyu kestikten sonra, o dönemde çağ şiş manasına geliyor Erzurum'da çağ şişe takıp kuzu etini meşe kömüründe pişirmesi şeklinde ifade edebilirim bu konuyu..."	-Dedem bulmuş -Bizde şehre taşındık
<b>C.U.3:</b> "...1940 yıllarında dedemiz rahmetlik bunu bir koyunu keserek bunu şişe geçirerek uygulamaya koymuş. Odun şişleri sıyırarak odun şişlere kesmiş ilk önce.... Sonradan bizde kalktık günümüzde şehre taşındık biz bunu. Şehre taşınca tabi biraz daha profesyonelleşti. Şişler bu sefer şey oldu, demir oldu, krom oldu..."	-Eskiden köylerde yapılırdı
<b>C.U.4:</b> "...Tabi bu eskilerden daha öncelerden köylerde yapılmaktadır. Biraz daha şimdi modernleşmiş ve şimdi lokantalarda, restoranlarda yapılıyor. Çağ kebabı koyun etinden olmaktadır. Bunun terbiyesi falan biraz daha farklı. 1-2 gün önceden sinirleri alınır, terbiyesi yapıldıktan sonra dinlenir daha sonra da odun ateşiyle buluşur..."	-Osmanlı'ya dayanıyor -Gürcüler yapmış
<b>C.U.5:</b> "...Çağ kebabı Osmanlı'ya dayanan bir kebab. Erzurum'un köylerinde çobanlar acıktığında kuzuyu kesip yan şekilde pişirerek yedikleri bir yemek. Düğünlerde daha sonra yapılmaya başlamış, daha sonra da ticarete dökülmüştür..."	-İlk Tortum'lular yapmış -Atalarımızdan kalma

<p><b>C.U.6:</b> "...Osmanlı Gürcü yani Osmanlı'ya dayanan bir kebab. Gürcüler yapmış bunu önce işte Osmanlı'da da varmış....Tortum kazasında ilk yapılışı işte köylüler 5-6 tane genç birleşiyor. Bir tane kuzu veya keçi kesiyorlar bunu odun şişe takıyorlar, şişe takılı odun ateşinde pişiyor... Odun da bu şişe de bico diyoruz.. o gündən bugüne gelen kebab oldu.. ”</p> <p><b>C.U.7:</b> "...Cağ kebab bizim Atalarımızdan kalan cağ kebabını demirlerle değil de odun şişlerle yapımına başlanmış olup bugünüme gelmiş bir kebaptır....”</p> <p><b>C.U.8:</b> "...Geçmişimize baktığımızda biz Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesini baz alıyoruz. Evliya Çelebi de bu kebaptan şöyle bahsediyor: Palandöken eteğinde barınan bir grup eşkiyanın muhtelif yemeği. Yani o zaman koyunu, keçiyi kesermişler, odun şişe geçiririlmişler, çakı bıçak cepte keser keser yermişler. Yani asıl adı Eşkiya kebabı ama özellikle 80'lerden sonra cağ kebab olarak piyasada sunulmaktadır..."</p>	-Eşkiya kebabı
---	----------------

Tablo 2’de görüşme yapılan cağ kebabı ustalarına cağ kebabının tarihsel geçmişi sorusuna karşılık verdikleri yanıtlar yer almaktadır. Ustalardan birisi dışında diğerleri daha çok kulaktan dolma bilgiler vermiş, Osmanlı’ya dayandığını ya da eskiden atalarının yaptığını, hatta ustanın birisi dedesinin bulduğunu söylerken, bir başka usta da eskiden ağaç dallarından cağlar yapıldığını şimdi ise metal cağlar olduğunu, ustalardan birisi ise cağ kebabının tarihi için Evliya Çelebi’nin seyahatnamesini baz aldığını ve orada eşkiya kebabı olarak geçtiğini belirtmiştir.

**Tablo 3:** Cağ Kebabı ile İlgili Ritüel ve Etkinlikler

<b>TEMA 2: Cağ Kebabı ile İlgili Ritüel ve Etkinliklerin Belirlenmesine Yönelik Soru</b>	
<b>Görüş (Doğrudan Alıntılar)</b>	<b>Odak Noktalar</b>
<b>C.U.1:</b> "...Düğünlerde, kısır gecelerinde, özel misafirlere ikram edilmektedir. Doğu bölgelerinde misafir gelince hemen bir koyun kesilir ve ikram edilirdi..."	-Misafirlere ikram Edilirdi
<b>C.U.2:</b> "...1980’li yıllardan sonra bayağı revaçta olmaya başladı daha evvelden ekşili dolma vardı, tandir kebabı vardı biz büryan kebab deriz o vardı düğünlerde bunu verirdik hep biz. Son dönemlerde yerini cağ kebabına bıraktı....”	-Düğünlerde
<b>C.U.3:</b> "...Erzurum denilince akla hemen cağ kebab gelir. Cağ kebab Erzurum ile özdeşleşmiştir. Onun için Erzurum’un artık yani olmazsa olmazı cağ kebabı....”	-Her zaman
<b>C.U.4:</b> "...Tabi cağ kebab Erzurum’a ait olduğu için çok değerlidir. O yüzden de her yerde kullanabiliriz özel günlerde..."	-Her yerde
<b>C.U.5:</b> "...Özel günlerde kullanılıyor, daima kullanılıyor. Neden önemli, Erzurum’un en ünlü kebabı olduğu için önemli, en ünlü yemeği olduğu için önemli..."	-Özel günlerde
<b>C.U.6:</b> "...Dışarıdan gelen misafir için Erzurum’da cağ kebabla kadayıf dolma olmazsa olmazı. Özel günlerimiz oluyor. Düğünler, nişanlar, toplu yemekler oluyor..."	-Misafirlere
<b>C.U.7:</b> "...Erzurum kendi kültürüdür cağ kebab. Özel günlerde tabi ki kullanılır. Mesela dışarıdan misafirin geldiği zaman ne yapalım-cağ kebab yiyelim deriz. Erzurum kültürü ile misafir tanıştırılır. Düğünlerde ve köylerde ikram olarak cağ kebabı kullanılmaktadır..."	-Özel Günlerde
<b>C.U.8:</b> "...Zaten bu kebabın özelliği ilçelerimize gittiğin zaman köy evlerinde misafir ağırlamada en önemli husus ikramdır. Ette biliyorsunuz yemeklerin en lezizidir. ..Etle misafir ağırlama çok güzel bir husustur. Et bizim Erzurum halkı için de önemlidir....”	-Toplu Yemekler
	-Özel günlerde
	-Misafirlere
	-Düğünlerde
	-Köylerde
	-Köylerde
	-Misafirlere

Tablo 3’de cağ kebabı ustalarına Cağ Kebabı ile ilgili yapılan ritüel ve etkinlikler sorulduğunda; cağ kebabının düğünlerde ve özel günlerde yapıldığını, Erzurumlular için etin önemli olduğunu, cağ kebabının kendi kültürlerine ait olduğunu ve bu nedenle misafirlere cağ kebabı ikram edildiğini belirtmişlerdir.

**Tablo 4:** Cağ Kebabının Erzurum Turizmi Bakımından Önemi

<b>TEMA 3: Cağ Kebabının Erzurum Turizmi Bakımından Önemi Yönelik Soru</b>	
<b>Görüş (Doğrudan Alıntılar)</b>	<b>Odak Noktalar</b>
<b>C.U.1:</b> "...Yöresel olduğu için önemlidir. Önemli kültürel değerlerimizdir ancak 18 senedir sektördeyim turist çektiğini görmedim, insanlar kayak için geliyorlar buraya..."	-Yöresel olduğu için önemli
<b>C.U.2:</b> "...Ya aslında yöresel yemeklerin hepsi güzel. Bana kalırsa Erzurum için iyi bir şey de tanıtmak lazım bunu. Çeşitli fuarlarda, seminerlerde, toplantılarda halka benimsetmek lazım, anlatmak lazım, öğretmek lazım... Bir-iki kişinin yapacağı bir şey değil bu....”	-Tanıtmak lazım
	-Erzurum’un markasıdır
	- Yöresel

<p><b>C.U.3:</b> "...Erzurum denilince akla ilk çağ kebab gelir. Çağ kebab olmazsa olmaz. Erzurum'un markasıdır çağ kebab. Erzurum'a gelip de çağ kebab yemeden giden pek bulunmuyor artık..."</p> <p><b>C.U.4:</b> "...Bizim yöresel bir yemeğimiz olduğu için en başta bu çok önemlidir. Erzurum'u yani bir nevi temsil ediyor bizi o yüzden çok önemlidir..."</p> <p><b>C.U.5:</b> "...Bence çok önemli. Erzurum tanıtıldığında her şehrin olduğu gibi yöresel yemeği de tanıtılmalı. Bu da çağ kebab..."</p> <p><b>C.U.6:</b> "...Çok önemli. Erzurum'a gelen veya dışardan bir misafir geldiği zaman çağ kebab olmazsa olmaz. Dışarıdan gelen misafir için çok önemli..."</p> <p><b>C.U.7:</b> "...Önemlidir. Çünkü dışarıdan gelen misafir çağ kebabına gelir. Sunumu iyi olursa turizm açısından da önemlidir, sunumu kötü olursa beğenilmez..."</p> <p><b>C.U.8:</b> "...Çok önemlidir. Türkiye'de turizme baktığımızda insanlar o bölgenin önemli tarihi eserlerini gezerler, yemek yerler, tarihi eserin olursa olsun onların yanında damak tadı da muhakkak akıllarında kalmaktadır. Hatta sırf yemek için gelenler bile var çağ kebabını..."</p>	<p>Erzurum'u temsil ediyor -Yöresel</p> <p>-Çok önemli..</p> <p>-Önemli</p> <p>-Çok önemli</p> <p>-Tanıtım</p> <p>-Akılda kalıcıdır</p>
--	---

Tablo 4'de çağ kebabının Erzurum turizmi için önemi sorulduğunda çağ kebabı ustaları genellikle çağ kebabının Erzurum turizmi için önemli olduğunu ve yöresel bir tad olduğunu belirtmekle yetinmişlerdir. Yalnızca iki usta bu tadın tanıtılması gerektiğini ifade etmiştir.

**Tablo 5:** Çağ Kebabının Hazırlanışı, Yapılışı, Sunumu ve Servisi

<b>TEMA 4: Çağ Kebabının Hazırlanışı, Yapılışı, Sunumu ve Servisine Yönelik Soru</b>	
<b>Görüş (Doğrudan Alıntılar)</b>	<b>Odak Noktalar</b>
<p><b>C.U.1:</b> "...Kuzu budundan olmalı ancak sinirleri mutlaka alınmalı, yağ oranı etle orantılı olmalıdır. Marinade ise tuz, karabiber, soğan suyu olmalı, yoğurt, soda, şarap, kola katıldığı da söylenmektedir. Et ne kadar uzun süre kalırsa o kadar yumuşak olur. Odun ateşinde hatta çam odununda pişirilmelidir. Sebebi ise çamın reçinesi kuzunun kokusunu da almaktadır. Çağ kebabı şişlere geçirilerek servis edilir. Lavaş, süzme yoğurt, acılı ezme, közde domates ve biber ile söğüş soğan isteğe göre çoban salata da servis edilir. Bir çağda 120 gr. çağ kebabı olmalı, şişin boyu da önemli tabi... usta iyi olsun yeter. Kesimi önemlidir yani ..."</p> <p><b>C.U.2:</b> "...Doğu Anadolu bölgesinde hayvanlara doğal ot yediriliyor. Doğal eti ne kadar sert yaparsa yapsın sonuçta insanların beslenmesi açısından doğal yenilmesi sağlıklıdır. Bunun sosu da ayrı, sosu genelde dönere yakın bir sos verilmesinin yanı sıra sadece soğan suyu bildiğimiz soğan suyu, akbiber, tuz baharatlarla çeşitlendirerek şimdi kuruğun normal doğranmış şekli döner gibi o da katılıyor katılmazsa yavan olur et. Bu şekilde pişirilip sunulur. Sunumunda, acılı ezme yanında süzme yoğurt, ayran ve soğan şeklindedir. Bu hızlı yenilmesi gereken bir yemek kaldığı zaman et soğur yağ da donacağı için damakta iyi tat bırakmaz. Yanına kadayıf dolması veriliyor işletmelerde o da yöresel bir tatlı..."</p> <p><b>C.U.3:</b> "...Önce etleri yatırıyoruz, sinirlerini alıyoruz, kullanacağımız yerleri ayırıyoruz terbiye ediyoruz. 2-3 gün terbiyede yatıyor ondan sonra şişe vurup servis ediyoruz... Çağ kebabı sunumu önce bir çağla başlanır. Yedikçe sıcak sıcak verilir. Tek tek sunuyoruz, yedikçe veriyoruz. Müşteri doydum mu tamam diyor. Salatası var, yoğurdu var, ezme salatası var, soğanı var, Erzurum'un olmazsa olmazı lavaş ekmeği var..."</p> <p><b>C.U.4:</b> "...Tabi koyunumuz bu yörenin olursa daha lezzetli olur. Etin sinirlerinin iyice alınması gerekiyor. Salamurası yapıldıktan sonra bir gün iki gün en az dinlendirilmesi gerekiyor. Çağ kebabını çağ dediğimiz şişlere kesiyoruz. O zaten çağ ismini şişlerden alıyor. Çağ kebabını yediğinizde koyunun her tarafından yemiş oluyorsunuz. Kolundan, budundan, kaburgasından yani çağ kebabı koyunun her yerinden yapılıyor. Hani bazen müşterilerimiz yağlı veya yağsız istiyor. Aslında o tadı ve lezzeti veren en büyük özelliklerinden birisi yağ. Çağ kebabın yanında soğan, mevsim salatası ve acılı ezmesi gider..."</p> <p><b>C.U.5:</b> "...Çağ kebabının en iyi yapılması için kuzu eti olması lazım çok eskiden oğlak etiydi, oğlak eti çok yenmediği için kuzuya çevrildi. Kuzu etinin marinesi; soğan, tuz, karabiber. Et iyi olduktan sonra çağ kebabı iyi olur... Özel bir garnitür en önemlisi soğan daha sonra mevsim salata. Yenilirken neye dikkat edilmelidir lavaşa çekilerek yenilir etler, Erzurumlular öyle yer. Başka sunumu, sunumu da müşteriye tek tek verilir, sıcak sıcak verilir. Kaç tane yerse dur diyene kadar devam edilir..."</p> <p><b>C.U.6:</b> "...Çağ kebab yapıyorlar ama her çağ kebab çağ kebab olmuyor. Sebep şu: şimdi koyun etinden oluyor ama koyunların kart koyun diyoruz biz ona yaşlı koyun oldu mu çağ kebab olmaz. Genç olacak hiç doğurmamış ya da ilk doğurmuş veya kuzu da olsa olur... Çağ</p>	<p>-Kuzu budu</p> <p>-Marine önemli</p> <p>-Usta iyi olmalı</p> <p>-Doğal ot</p> <p>-Sosu var</p> <p>-Süzme yoğurt, ezme, soğan</p> <p>-Sıcak yenilmeli</p> <p>-Kadayıf Dolması</p> <p>-Terbiye edilir</p> <p>-Sıcak sıcak, tek tek yedikçe verilir</p> <p>-Lavaş ekmeği</p> <p>-Yörenin koyunu</p> <p>-Çağlara kesilir</p> <p>-Yağ lezzet verir</p> <p>-Oğlak eti yada kuzu eti olmalı</p> <p>-Garnitür soğan</p> <p>-Çağ lavaşa çekilir</p> <p>-Çağ tek tek müşteri dur diyene kadar verilir</p> <p>-Genç koyun olmalı</p> <p>-Fazla pişirilmez</p> <p>-Kuzu eti</p> <p>-Orta yağlı</p> <p>-Odun ateşi</p>

<p>kebabi fazla pişirmeyeceksin, sıcak sıcak kesilecek, etin yüzü biraz daha tuzu ve biberi üzerindedir. Fazla piştiği zaman kuruyor. Garnitür salata, ezme, yoğurt ikram ediyoruz....”</p> <p><b>C.U.7:</b> “...Başta kuzu eti olması lazım. Ne yağsız ne yağlı yani orta ayarda olması ve bir gün önce dinlendirilmesi lazım. Dinlendirildikten sonra şişe takılıp odun ateşinde pişirilmesi lazım...Etlar dinlendirildikten sonra odun ateşinde pişer, piştikten sonra cağlar kesilip cağda sunum yapılır. İsteğe göre misafir yedikçe biz sunumu yaparız, garnitür soğan, domatestir...”</p> <p><b>C.U.8:</b> “...Koyun etinin bir-iki gün öncesinden sinirleri alınır. Soğan, karabiber, tuz salamura yapılır. Bekletildikten sonra şişe geçirilip servise sunulur... Sunumu ve servisi; usta keser servis elemanları misafirin tabağına bırakır. Yedikçe servis devam eder, ne zaman dur derse servis durdurulur.. Bu biraz da damak lezzetine bağlıdır. Herkes istediği garnitürle servis edebiliyor. Ama etin yanında muhakkak soğan vardır. Soğansız servis olmaz...”</p>	<p>-Bir gün önce terbiye edilir</p> <p>-Yedikçe servis edilir</p> <p>-Soğansız servis olmaz</p>
--	---

Tablo 5’te cağ kebabı ustaları hazırlanışı, yapılışı, sunumu ve servisinin nasıl yapıldığını ve püf noktalarını belirtmişlerdir. Ustalar cağ kebabının hazırlanışında; oğlak ya da genç koyun etinin kullanılacağını, sinirlerin mutlaka alınması gerektiğini, yağ ve et oranının orantılı olması gerektiğini, marine ederken tuz, karabiber, soğan suyunun tercih edilmesini, terbiye edilen etin bir gün mutlaka dinlendirilmesini ve odun ateşinde hatta çam odununda pişirilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Cağ kebabı ustaları cağ kebabının yapılışı ve pişirilmesine ilişkin ise etin dinlendirildikten sonra şişe takılıp odun ateşinde pişirildiğini, piştikten sonra etin cağlara kesilip cağda sunum yapıldığını, cağ kebabının fazla pişirilmeyeceğini, fazla piştiği zaman kurduğunu, yedikçe sıcak sıcak kesilerek misafire verildiğini ve misafir yeterli diyene kadar servisin sürdüğünü belirtmektedir. Cağ kebabının servisi öncesi masaya; lavaş, süzme yoğurt, acılı ezme, közde domates ve biber ile söğüş soğan ya da salata verildiğini, isteğe göre sonrasında yöresel tatlılardan olan kadayıf dolması servisi edildiğini belirtmişlerdir.

**Tablo 6:** Cağ Kebabının Tüketim Miktarı ve Satışı

<b>TEMA 4: Cağ Kebabının Tüketim Miktarı ve Satışına Yönelik Soru</b>	
<b>Görüş (Doğrudan Alıntılar)</b>	<b>Odak Noktalar</b>
<p><b>C.U.1:</b> “...Saat 6’dan gece 12’ye kadar bizde cağ kebabı vardır. Müşteri rezervasyonuna göre yaparız. Otelde biz Mangal alakart restoran da uygulamaktayız. Şehirdeki restoranlar gibi servis yapmayız. Sorup ona göre eti şişe geçirir ve keseriz. Ama şehirdeki restoranlar sormadan tabağına hemen servis yapıyor, bu da hoş değil bence.”</p> <p><b>C.U.2:</b> “...Bu porsiyonlar cağ olarak hesaplandığı için normalde bir insanın yeme tarzına bağlı. Kimi insan dört cağla doyar, kimisi var ki yirmi cağla doyar...Bazıları yemek için yaşıyor bazıları da yaşamak için yiyor. Böyle bir tezat durum var. Bununla alakalı bir durum. Ama normalde bir işletme tabi ki kar marjı güttüğünden ortalama günde hiç satmazsa 30 kg et tüketmesi gerekiyor en az. 30 kg ette 100 gramdan hesaplırsak 300 porsiyon cağ eder. 300 porsiyonun % 25’i yaklaşık yağ firesi geriye 21-22 kilogram falan öyle bir şey yani ....”</p> <p><b>C.U.3:</b> “...Otuz ila elli, yüz yüz elli kilogram et kullanılabilir. Porsiyon değil de şiş usulü bu, sunum böyle oluyor. Yani üç yüz beş yüz cağ olabilir...”</p> <p><b>C.U.4:</b> “...Belli olmuyor tabi müşteri potansiyeline göre değişmektedir. Ortalama 150-200 kilogram gidiyoruz. Bunda porsiyon adedi yoktur. Cağ olarak 2000-2500 arası satıyoruz...”</p> <p><b>C.U.5:</b> “...Günde ortalama 70-80 kilogram et tüketiyoruz. Porsiyon demeyelim de cağ adet olarak satıldığı için bin adedi buluyor ortalama...”</p> <p><b>C.U.6:</b> “...Eti şöyle bu iş hiç belli olmuyor. 45 yıllık mesleğim gün oluyor 30 gün oluyor 70 gün oluyor 100 kilo, ben hiç tartmıyorum şişi bitince yenisini takıyoruz...”</p> <p><b>C.U.7:</b> “...Kilo olarak 50-60 kilogram et kullanıyoruz, bundan da 700-750 adet porsiyon değil şiş çıkmaktadır...”</p> <p><b>C.U.8:</b> “...Ticari manada kesin bir şey yoktur. Birçok cağcı var eskiden biz sayılıydık dört veya beş cağcıydık. Şimdi çoğaldı var elli tane cağcı. Yani kesin şu kadar kilo diyemem. Gününe göre şiş satışı değişiyor. Hava şartları, insanların maddi durumu, maaş durumu, özel günleri değişiyor yani. Önemli olan cağ kebabının Erzurum’a verdiği katkı. Katkı nedir mesela; sembolik olduğu için dışarıdan gelen insanlar ilk önce kebabı tatmaya ve tanımaya çalışıyor. Bunları tadıp tanıırken de bizlerle muhatap oluyor. Bu şehrin özverisini, dokusunu, lezzetini, kalitesini, insanlığını sunabiliyorsak kebabın yanında ne mutlu bize...”</p>	<p>-Müşteri sayısına bağlı</p> <p>-30 kg etten 300 porsiyon cağ</p> <p>-300-500 cağ</p> <p>-150-200 kg</p> <p>-2000-2500 cağ</p> <p>-70-80kg</p> <p>-1000 cağ</p> <p>- 50-60kg,</p> <p>700-750 cağ</p> <p>-Gününe göre, talebe göre değişiyor</p>

Erzurum'da çağ kebabının tüketim miktarı ve satışının ne kadar olduğuna ilişkin çağ kebabı ustalarının yanıtları Tablo 6'da görülmektedir. Buna göre; çağ kebabının tüketim miktarı işletmenin otel ya da restoran olmasına, restoranın talebine ve gününe, hava şartlarına, özel taleplere göre değiştiği ve çağ miktarının porsiyon üzerinden değil çağ ve etin kilogramı üzerinden hesaplandığını belirtmektedirler. Ancak ustaların ifadesine göre Erzurum'da çağ kebabı satışı restoran başına günlük ortalama 30 kg ile 200 kg diğer bir deyişle 300 çağ ile 2500 çağ arasında değişmektedir. Ayrıca kimi ustalar önemli olanın çağ kebabının Erzurum'a verdiği katkı olduğunu, dışarıdan gelen insanlara ilk önce kebabı tattırmaya, tanıtmaya ve bununla birlikte kentin dokusunu, lezzetini, kalitesini, insanlığını sunmaya çalıştıklarını ifade etmişlerdir.

## **SONUÇ ve TARTIŞMA**

Çağ Kebabı Erzurum'un en çok sevilen ve Erzurum kimliği ile özdeşleşen geleneksel bir yemeğidir. Bu çalışmada Erzurum'un Oltu ilçesi tarafından coğrafi işaretlenmiş ürünü olan Oltu Çağ Kebabı ele alınmış olup, gastronomi turizmi açısından önemi ortaya konmuştur. Çalışma kapsamında yapılan araştırmada Erzurum'da faaliyet gösteren otel işletmeleri aşçıbaşları ve çağ kebab restoranlarında görev yapan çağ ustaları ile mülakatlar yapılmış ve araştırma bulguları yorumlanmıştır.

Yapılan mülakatlar sonucunda Oltu çağ kebabı ustalarının çağ kebabının tarihsel geçmişine ilişkin bilgiye sahip olmadığı, daha çok kulaktan dolma bilgiler ve atalarından veya ailelerinden öğrenerek geleneği sürdürdükleri anlaşılmıştır. Çağ Kebabı ile ilgili gelenekler, adetler ve uygulamalara bakıldığında ise, ustalar çağ kebabının düğünlerde ve özel günlerde yapıldığını, Erzurumlular için çağ kebabının bağımlılık derecesinde özel ve önemli bir yemek olduğunu bu nedenle misafirlerine çağ kebabı ikram ettiklerini ve misafirlere ikramının ise bir şölen havasında yapıldığını belirtmişlerdir. Çağ kebabı ile ilgili literatür taraması ve kaynak kişilerin görüşlerinde çağ kebabının Erzurum ve Artvin'de özellikle sabah kahvaltısı itibariyle yenmeye başlandığı ve bunun özellikle Yusufeli'nde bir gelenek olduğu belirtilmesine karşın, ustaların ticari anlamda restoranlarda buna yönelik bir uygulamadan söz etmedikleri dikkat çekmektedir.

Çağ kebabının hazırlanışından servisine kadar tüm sürecini ve püf noktalarını anlatan çağ kebabı ustaları; özellikle genç koyun etinin kullanılmasını ve sınırların alınmasını, tuz, karabiber ve soğan suyu ile marine edilerek terbiye edilen etin bir gün mutlaka dinlendirilmesi gerektiğini ve odun ateşinde pişirilmesini, piştikten sonra etin cağlara kesilip çağda sunum yapıldığını ve yedikçe sıcak sıcak kesilerek misafir yeterli diyene kadar servisin sürdüğünü belirtmişlerdir. Erzurum'da çağ kebabının tüketim miktarı ve satışı konusunda ustalar; çağ kebabının restorandan restorana, gündün güne, hava şartlarına, özel taleplere göre değiştiğini ve çağ miktarının porsiyon üzerinden değil çağ sayısı üzerinden hesaplandığını söylemişlerdir. Ayrıca kimi ustalar önemli olanın çağ kebabının Erzurum'a verdiği katkı olduğunu, dışarıdan gelen insanlara ilk önce çağ kebabını tattırarak tanıtmaya çalıştıklarını, kebabın yanında gelenlere Erzurum lezzetlerini, mutfağını ve insanlığını göstermeye çabaladıklarını ifade etmişlerdir.

Oltu çağ kebabının Erzurum turizmi bakımından önemi konusunda çağ kebabı ustaları, çağ kebabının yöresel bir tad olduğunu ve dışarıdan gelen misafirlere çağ kebabı ikram edildiğini, çağ kebabı için Erzurum'un olmazsa olmazı, markası olduğunu ve Erzurum'a gelip de çağ kebab yemeden giden pek bulunmadığını belirtmektedirler. Ayrıca çağ

kebabının Erzurum mutfak kültürünün en önemli geleneksel ürünü olduğunu, Erzurumlular için bağımlılık derecesinde alışılmış bir yiyecek olduğunu, misafirlere ikramının ise bir şölen havasında yapıldığını, cağ kebabının Erzurum'u temsil ettiğini, Erzurum denilince akla ilk cağ kebabının geldiğini ifade etmişlerdir. Ancak kimi ustalar bu görüşlere ilaveten cağ kebabının yeterince tanıtılmadığını, çeşitli fuar, seminer ve tanıtım toplantılarında halka tanıtılması, benimsetilmesi ve öğretilmesi gerektiğini, bu sorumluluğun bir kaç kişinin yapacağı bir iş olmadığını ve kentin cağ kebaba sahip çıkması gerektiğini ifade etmişlerdir.

## ÖNERİLER

Çalışma sonucunda gerek literatür gerekse araştırma bulguları doğrultusunda, Oltu cağ kebabının tanıtımı ve gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bazı öneriler getirilmiştir:

✚ Erzurum cağ kebabı ile ilgili yapılan literatür incelemesinde, genel olarak Erzurum mutfak kültürü ve özelinde cağ kebab ile ilgili sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmış olup, özellikle cağ kebabının tarihsel kökenine ilişkin kaynak sıkıntısı yaşanmış, daha çok yakın geçmişe ait kaynaklara ulaşılabilmektedir. Bu bağlamda Erzurum mutfağı ve özelinde Erzurum'un marka ürünleri olan cağ kebabı, kadayıf dolması, kete, su böreği, civil peyniri gibi ürünlerine yönelik çalışmalar yapılması gereklidir. Hatta bu ürünlere yönelik, tarih, botanik, gıda vb. alanlarında uzman akademisyenler ile işbirliği içerisinde projeler geliştirilmelidir.

✚ Cağ kebabının ilk ismi ahbap kebabı, muhabbet kebabı olup, köylerin özgün yemeğidir ve bir şölen havasında misafirlerine ikram edilir. Bu bağlamda cağ kebabının atmosferinden yararlanılarak bir çiğ köfte gibi sıra gecesini konseptinde inovatif etkinlikler yapılarak, kentin gastronomi turizminin canlandırılması sağlanabilir.

✚ Oltu Cağ Kebabının patentini almış olan Erzurum'un en eski ve meşhur restoranlarının cağ kebabının ülke genelinde bilinmesi ve Oltu Cağ Kebabı yapılan diğer kentlerde kendi markalarının imtiyaz hakkını verilerek (Franchising) cağ kebabında standartların korunarak kalitenin sürdürülebilirliği sağlanabilir.

✚ Erzurum'un Tortum Aksu Köyünde her yıl yapılan *Erzurum Geleneksel Yayla Şenlikleri Cağ Kebab Festivali*'nin çeşitli tanıtım mecralarının da kullanılarak ulusal basında gündeme gelmesini sağlamak, festivalin cağ kebabının ve kent gastronomisinin tanıtımını üstlenebilecek bir lokomotif olarak kullanılması hedeflenebilir. Bu festivalin Erzurum merkez ve Oltu, Olur, Uzundere gibi cağ kebabının özdeşleştiği diğer ilçelerde de Cağ Festivalleri yapılarak, Cağ kebabının tanıtımı ve birliğinin artırılması sağlanabilir.

✚ Son yıllarda Palandöken Kayak Merkezi, Erzurum Evleri, Nenehatun Tarihi Milli Parkı ile turist çekmeye başlayan Erzurum'da zengin Erzurum mutfağının ve özelinde cağ kebabı şehir turizminin pazarlanmasında önemli bir araç olarak kullanılabilir.

✚ Cağ kebabının Oltu Cağ Kebabı olarak coğrafi işaretli olması özelliğiyle, cağ kebabının özellikle meşhur olduğu Oltu ve çevre ilçeleri olan Tortum, Yavaş Şehir Uzundere ve Olur ilçelerinin gastronomi potansiyeli değerlendirilerek hem cağ kebabı hem de diğer yöresel yemekleri bakımından ön plana çıkarılması gereklidir. Bu bağlamda gastronomik rotalar oluşturularak özellikle son yıllarda artan Doğu Anadolu turları ile Karadeniz üzerinden Batum tur rotalarına eklenmesi konusunda seyahat acentaları ve TÜRSAB BYK ile bağlantı kurulmalıdır. Bu kapsamda kırsal turizm ve gastronomi turizmi kapsamında bölgenin kırsal kalkınmasında yörenin gastronomik ürünleri önemli bir rol oynayabilecektir.

✚ Genel olarak Erzurum mutfak kültürü ve gastroonomi turizminin canlandırılması ve özelde Çağ kebabının tanıtımı ve Erzurum turizm talebinin artırılması amacıyla, ulaşımı zor ve uzak olarak değerlendirilen Erzurum destinasyonu için THY ve diğer havayolu şirketleri ile ekonomik uçuş ücretleri belirlenip özellikle hafta sonları “Gastronomi Deneyimi” adı altında iç turizmi de hareketlendirebilmek adına tanıtım faaliyetleri düzenlenebilir.

✚ Rand, Heath ve Alberts (2003)’e göre; yeni ortaya çıkan destinasyonların diğer önde gelen destinasyonlarla rekabet etmesi ve gastronomi turizmi girişimleriyle tanışması ve iyileştirmesi için, mevcut iyi uygulamalardan ders almak ve ardından destinasyonu en iyi küresel uygulamalarla karşılaştırmak önemlidir (Rand, Heath ve Alberts, 2003: 99). Bu bağlamda Erzurum ve ilçelerinde öncelikle ülkemizde ve ardından dünyadaki en iyi gastronomi destinasyonları ve gastronomi rotaları incelenerek bir gastronomi destinasyonu planlaması yapmaları gereklidir.

✚ Timothy ve Ron (2013) Miras Mutfaklar ve Turizmi Anlamak isimli çalışmalarında; yemek pişirme yöntemleri, yemek tarifleri, malzemeler, yemek gelenekleri, yiyecekler ile ilgili ritüeller ve festivaller, avlanma ve çiftçilik gelenekleri ve aile bağlarının hepsi geleneksel yemek kültürünün (foodways) bir parçası ve etkisi altında (Timothy ve Ron, 2013: 99) olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda genelde Erzurum iline ait tüm yemekler ve yemeklerin pişirme yöntemleri, gelenekleri, ritüelleri ve bu yemeklerin hammaddelerini elde edilişi ile ilgili (avlanma, çiftçilik vb.) kaynak kişi ve ailelere kadar detaylı bir envanter çalışması yapılmalı ve bu çalışmaların online erişime açılması sağlanmalıdır. Ayrıca yalnızca çağ kebabının değil, il ve ilçelere özgü yiyeceklerin tespit edilerek çeşitli festivaller, şenlikler düzenlemesi kent turizmine ve ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacaktır.

Çağ kebabı ile ilgili yapılan araştırmalarda, çağ kebabı Erzurum mutfak kültürünün en önemli geleneksel ürünü olarak değerlendirmekte, Erzurumlular için bu yemek bağımlılık derecesinde alışılmış bir gelenek olarak görülmektedir. Ayrıca misafirlere ikramı ise bir şölen havasında yapılmakta, çağ kebabı gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiğinde bölgesel kalkınmada önemli bir rol oynayacağı ve ulusal pazarda inovatif yaklaşımlarla bölgesel kalkınma dinamiklerini harekete geçirebilecek bir ürün olarak değerlendirilebileceği ifade edilmektedir.

## **KAYNAKÇA**

- Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). Türk Mutfağı Tarihinde Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568.
- Cömert M. ve Çetin K. (2017). Gastronomi Temali Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 1092-1101.
- Çomaklı, Z. (2011). Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri, *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu*, Erzurum.
- Denk E. ve Mil B. (2016). Erzurum Oltu İlçesinin Kırsal Turizm Potansiyeli ve Yerel Halkın Turizm Algılamaları, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6 (2), 07-15.



- Denzin, Norman K., & Lincoln, Yvonna S. (1998). *Collecting And Interpreting Qualitative Material*. Thousand Oaks, Ca: Sage.
- Engin, S. (2017). Erzurum'un Turizm Potansiyeline Gastronomi Kültürü ile Katkı Sağlama Projesi, *Erzurum Büyükşehir Belediyesi Yayınları*, Yayın No:5.
- Ilbery, B., Watts, D., Simpson, S., Gilg, A., & Little, J. (2006). Mapping local foods: evidence from two English regions. *British Food Journal*, 108(3), 213-225.
- İlker, O. (1989). *Yukarı Maden (Hod) ve Yukarı Madenliler, Köyün Doğal ve Toplumsal Yapısı*, Cilt:I, Ankara: Gelişim Matbaası.
- Kara A. (2017). A Traditional Turkish Palate Taste: Cağ Kebab, *Open Access Library Journal*, 4, 1-4.
- Lincoln Yvonna S., & Guba Egon G (1985). *Naturalistic Inquiry*, Beverly Hills, Ca: Sage Publications.
- Mil B. ve Denk E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (2),01-07.
- Pearson, D., Henryks, J., Trott, A., Jones, P., Parker, G., Dumaresq, D., & Dyball, R. (2011). Local food: understanding consumer motivations in innovative retail formats. *British Food Journal*, 113(7), 886-899.
- Rand G.E.D., Heath E. ve Alberts N. (2003) The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14:3-4, 97-112.
- Ryu K. ve Jang S. (2006). Intention To Experience Local Cuisine In A Travel Destination: The Modified Theory Of Reasoned Action, *Purdue University Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (4), 507-516.
- Santur, A. (2011). Bazı İnternet Sitelerinde Erzurum Beslenme Kültürü ve Bir Tasnif Denemesi, *III.Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu*, 19-21 Ekim 2011, ERZURUM.
- Serçeoğlu N., Boztoprak F. ve Tırak L. (2016). Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 94, 114.
- Şimşek, A. ve Işık, C. (2016). Geleneksel Ürünlerde İnovasyon Belirleyicileri: Erzurum Cağ Kebabı Örneği, *I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi*, Erzincan, 1-8.
- Timothy D.J. ve Ron A.S (2013). Understanding Heritage Cuisines and Tourism: Identity, Image, Authenticity, And Change, *Journal Of Heritage Tourism*, 8:2-3, 99-104.
- Weichselbaum E., Benelam and Costa H.S. (2005). National Institute of Health (INSA), Portugal Synthesis Report No 6: Traditional Foods in Europe, EuroFIR, [www.eurofir.net](http://www.eurofir.net)
- Yıldırım A. ve Şimşek H. (2006). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. 5. Baskı, Ankara: Seçkin Yayınevi: 106-107.

<https://www.kadayifcimuammerusta.com.tr/cag-kebabi/> E.T: 22.12.2018

<http://gelgorcagkebap.com.tr/cag-kebap/?v=ebe021079e5a#1463484373090-05ac10cf-1438>, E.T:22.12.2018

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 3585 Mayıs 2018, Ankara,

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/erzurum/neyenir/cag-kebabi>, E.T:22.12.2018

<http://www.gazetepusula.net/2017/01/26/herkesi-cag-festivaline-bekleriz/> E.T:22.12.2018

<http://www.tanitma.gov.tr/TR-92049/erzurum.html> E.T:22.12.2018

<http://cagkebabikonya.com/oltu-cag-kebabinin-tarihcesi/> E.T:22.12.2018

<http://www.milliyet.com.tr/kahvaltida-guneydogu-da-ciger-kebabi-artvin-yerelhaber-1274484/>E.T:22.12.2018

[http://yegorcagkebap.com/Menu/9/Cag-Kebabi.aspx#prettyPhoto\[gallery1\]/0/](http://yegorcagkebap.com/Menu/9/Cag-Kebabi.aspx#prettyPhoto[gallery1]/0/) E.T:26.01.2019

Engin, Süleyman Araştırmacı Şef/Gastronom, Kaynak: Doğu Anadolu'nun Gastronomi Kalesi;

<http://erzurumportali.com/shf/4499/Erzurum-Gastronomisi>.

Cağ restoran- İzmir; <https://www.izmirisrehberi.com.tr/6005-cag-kebap-izmir-izmir-cag-kebabi-erzurum-cag-kebabi-izmir-gaziermir-menderes-cag-kebap.html> E.T:26.01.2019

Cağ restoran- İstanbul; <http://ticiz.com/p590933-cag-kebabi-arnavutkoy.html> E.T:26.01.2019

Erzurum İl haritası, <http://www.erzurum.gov.tr/harita.asp> ; E.T:29.01.2019

## **A Taste Which Is Identical With Erzurum; Cağ Kebab of Oltu**

**Tülay POLAT ÜZÜMCÜ**

Kocaeli University, Kartepe Tourism Vocatioanl School, Kocaeli/Turkey

**Erkan DENK**

Atatürk University, Faculty of Tourism, Erzurum/Turkey

### **Extensive Summary**

One of the important factors that influence the formation of a culinary culture of a society is the geography in which it belongs and the food that has become a tradition in that geography, settled in the culture and kept superior to other dishes by the people is called a local food. When we look at traditional foods from a tourism perspective, studies show that food is an important component of tourism and an important attraction in travels of people. Bessiere (1998) states that traditional food and cuisine can be excellent destinations in rural travel destinations, Cohen and Avieli (2004) say that cities and even countries have unique culinary appeal, while Long (2003) emphasized the importance of food for tourism by stating that food should be discovered as a tool for both destination and tourism.

Despite the fact that methods for the preparation of traditional foods are part of a region or a country's folklore, unfortunately some traditional food in Turkey in a special scope and in Europe in a general scope are at risk of being forgotten due to the change of lifestyle. For this reason, it is important to work and document these foods for the maintenance of traditional foods which are important elements of our country's culture. In this study, which was prepared in this context, it has been aimed to reveal the historical background, preparation, presentation and the importance in terms of gastronomy tourism of Oltu Cağ Kebab which is the geographically identifiable product identified with Erzurum and the most popular product of Erzurum.

Oltu Cağ Kebab; It is a regional kebab prepared with small skewers called "Cağ" and cooked horizontally in wood fire with meat obtained from sheep reared with natural foods in natural environment or in highlands. On 03.07.2009, Cağ Kebab was registered officially with the name of Oltu Cağ Kebabı on behalf of Oltu Chamber of Commerce and Industry as geographical indication product.

Cağ kebab is prepared in houses, in the countryside, in highlands, in gardens traditionally, and also it is prepared in restaurants commercially. In the past 20 years, cağ kebab, which was used as a meat dish in the houses, has come to the fore again in Erzurum cuisine and has started to provide economic contributions to the city. This kebab is a meat döner made of lamb, and its preparation requires craftsmanship; meat is marinated by adding milk, onion, black pepper and red pepper to the material. The meat, which is spited to the skewer, is cooked on a wood fire and cut with a rotary knife. Cağ Kebab is served with finely chopped and kneaded onion with salt and black pepper, roasted

pepper, seasonal salads, chili paste, strained yogurt and lavash or fresh pide (flatbread), turnip juice or ayran (drink made of yogurt and water) and Erzurum kadayif dolmasi (walnut-filled kadaif).

The *cağ kebab* is the original dish of Erzurum and its villages and it is cooked by slaughtering small livestock when a guest comes, a few people get together, they have a collective chat. Broiling kebabs is a tradition made especially for respectable guests, to chat with them and to create a good environment. In Erzurum and its districts, everyone has an idea about *cağ kebab* and they consume and serve *cağ kebab* their guests in a feast atmosphere. In addition, every year since 2005, Erzurum Traditional Plateau - *Cağ Kebab Festival* is organized in Aksu Village of Tortum.

As a result of the literature review, it has been observed that there are limited number of researches about Erzurum culinary culture and *Cağ Kebab*. From these studies; in the studies of Çetinkaya, Boztoprak and Tırak Erzurum, *cag kebab* has emerged as the most important product of Erzurum culinary culture. Chef Süleyman Engin (2017) stated that meat is a customary tradition at dependency level for Erzurumites and is presented in a feasting atmosphere while serving to guests. Kara (2017) has clarified the history of *cağ kebab*; the characteristics, preparation, cooking and presentation of meat. Şimşek and Işık evaluated the *cağ kebab* as a local product which can stimulate regional development dynamics through innovative approaches as a traditional product.

In the research part of this study, using qualitative research method, it was asked to obtain in-depth information about Oltu *Cağ Kebab* from the masters who are working as Oltu *Cağ Kebab* in Erzurum province, it was held face to face meeting with masters of Oltu *Cağ Kebab* by preparing semi-structured interview form, it was used content analyses while analyzing the data. After the semi-structured interviews, the interviews were transformed into transcripts, then descriptive analysis was applied to these transcripts, the data obtained was interpreted by explaining and the results were revealed.

Within the scope of the study, it has been detected that total 8 *cağ kebab* masters consisted of kitchen chefs who can cook *cağ kebab* in the hotels operating in the province of Erzurum and who work as *cağ kebab* master in the restaurant establishments are all male, half of them are between the ages of 41-50 and almost all of them graduated from secondary school and have experience of more than 16 years; and 2 of them work in the hotel, 6 of them work in the restaurant. Interviewed *cağ kebab* masters has answered the question about the historical background of the *cağ kebab*; other than one of the masters has given second hand information, it was said that the Ottomans or old ancestors had done before; even, one of the master said that his grandfather had found it, another master said that it used to be made of tree branches but there are metal *cağs* now, one of the masters stated that he uses the chronicle of the travel of Evliya Çelebi as a base and he referred to it there as a brigand kebab. When asked about the ritual and activities related to *Cag Kebab*, they stated that *cag kebab* was made on weddings and special occasions, that meat was important for Erzurumites and that the *cag kebab* belonged to their culture. When asked about the importance of *cağ kebab* for Erzurum tourism, they stated that *cağ kebab* is important for Erzurum tourism, it is a local flavor, and that they have first tried to make people from outside taste kebab, to introduce them, and to offer the texture, taste, quality and humanity of the city.

As a result of the study, some suggestions were made for the promotion of Oltu cağ kebab and the development of gastronomy tourism. In this context, it has been found a limited number of studies related to Erzurum culinary culture and in particular cağ kebab. In particular, there has been a resource shortage related to the historical origin of the cağ kebab, more recent sources have been reached. In this context, it is necessary to work on Erzurum culinary and products such as cağ kebab, kadayıf dolması, kete, su böreği (pastry with cheese) and civil peynir (string cheese) which are the brand products of Erzurum in particular. Since the cağ kebab is the original dish of the villages and served to the guests in the atmosphere of a feast, by making use of the atmosphere of the cağ kebab, innovative activities can be made in the concept of a night of çiğ köfte (steak tartar a la turca) as well as the revival of the city's gastronomic tourism. The gastronomy potential of the Erzurum districts of Oltu, Tortum and Slow City Uzundure and Olur should be evaluated and the gastronomic routes should be created by focusing on the cag kebab and other regional dishes. In addition, a detailed inventory study should be carried out for all the meals and dishes of the province of Erzurum, including the cooking methods, traditions, rituals and the raw materials of these meals, and also the source persons and families; and these studies should be opened to online access.