

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MUTFAK
ÇALIŞANLARININ YÖRESEL MUTFAĞA
HÂKİMİYETLERİNİN ARAŞTIRILMASI: ORDU İLİ
ÖRNEĞİ

Rıfat PİR

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

DANIŞMAN
Dr.Öğr. Üyesi İlkay GÖK

İSTANBUL, Temmuz 2020

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MUTFAK
ÇALIŞANLARININ YÖRESEL MUTFAĞA
HÂKİMİYETLERİNİN ARAŞTIRILMASI: ORDU İLİ
ÖRNEĞİ

Rıfat PİR
182059023

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

DANIŞMAN
Dr.Öğr. Üyesi İLKAY GÖK

İSTANBUL, Temmuz 2020

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MUTFAK
ÇALIŞANLARININ YÖRESEL MUTFAĞA
HÂKİMİYETLERİNİN ARAŞTIRILMASI: ORDU İLİ
ÖRNEĞİ

Rıfat PİR

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Tezin Enstitüye Teslim Edildiği Tarih : Temmuz 2020

Tezin Savunulduğu Tarih : 03.07.2020

Tez Danışmanı : Dr.Öğr. Üyesi İLKAY GÖK

Diğer Jüri Üyeleri : Dr.Öğr.Üyesi PerihanYOLCI
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba ÖZDAL
Dr.Öğr.Üyesi İlkay GÖK

TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmasının yürütülmesinde bana yardımcı olan başta tez danışmanım, saygı değer hocam Dr.Öğr. Üyesi İlkay GÖK olmak üzere, yüksek lisan eğitimim boyunca derslerime giren tüm Hocalarıma teşekkürü bir borç bilirim.

Yüksek lisans eğitimim boyunca desteklerini esirgemeyen aileme, çalışma arkadaşlarıma, tez çalışmamın hazırlanmasında verdikleri bilgilerle büyük destek sağlayan değerli şef arkadaşlarıma şükranlarımı sunarım.

RIFAT PİR

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO

TEŞEKKÜR.....	i
İÇİNDEKİLER.....	ii
ÖZET	v
ABSTRACT	vii
KISALTMALAR.....	x
RESİM LİSTESİ	xi
TABLO LİSTESİ	xii
ŞEKİL LİSTESİ.....	xiv
BÖLÜM 1 GİRİŞ ve AMAÇ	1
BÖLÜM 2 GENEL BİLGİLER.....	4
2. İLİN GENEL TANITIMI VE COĞRAFİ ÖZELLİKLERİ.....	4
2.1. TARİHİ	5
2.1.2. İklimi.....	6
2.1.3. Bitki Örtüsü	6
2.1.4. Nüfusu.....	7
2.1.5. Eğitimi	8
2.1.6. Ekonomisi.....	8
2.1.7. Tarım Ve Hayvancılık.....	9
2.2. ORDU İLİ YÖRESEL MUTFAĞI.....	9
2.2.1. Ordu Yöresel Mutfağının Genel Yapısı.....	9
2.2.2. Tarihte Ordu Mutfağı	13
2.3. GASTRONOMİ.....	15
2.3.1. Gastronominin Tanımı.....	15
2.3.2. Gastronominin Yemek Kültürü İlişkisi	16
2.4. GASTRONOMİ TURİZMİ.....	16
2.4.1. Gastronomi Turizmi Kavramı	16

2.4.2. Gastronomi Turizmi Önemi	17
2.4.3. Gastronomi İle Turizm İlişkisi	18
2.4.4. Gastronomi Turizminin Ulusal Ve Uluslar Arası Boyutu	19
2.4.5. Dünyada Gastronomi Şehirleri	19
2.4.6. Ülkemizde Gastronomi Şehirleri.....	21
2.4.7.Ordu İli Turizm Potansiyeli	22
2.4.8. Gastro Turist Tanımı.....	34
2.5. TÜRK MUTFAĞININ GENEL YAPISI.....	34
2.5.1. Türk Mutfağının Tarihi	35
2.5.2. Türk Mutfağının Özellikleri.....	35
2.6. YÖRESEL MUTFAK.....	36
2.6.1. Yöresel Mutfak Kavramı	36
2.6.2. Uluslar Arası Boyutta Yöresel Mutfak.....	37
2.6.3. Ülkemizde Yöresel Mutfağın Boyutları.....	39
2.7. ORDU İLİ YÖRESEL MUTFAĞI YEMEKLERİ.....	40
2.7.1. Ordu Yöresel Mutfağı Çorbaları	40
2.7.2. Ordu Yöresel Mutfağı Ot Yemekleri.....	41
2.7.3. Ordu Yöresel Mutfağı Turşu Yemekleri.....	42
2.7.4. Ordu Yöresel Mutfağı Et Yemekleri	43
2.7.5. Ordu Yöresel Mutfağı Bakliyat Yemekleri.....	44
2.7.6. Ordu Yöresel Mutfağı Sebze Yemekleri.....	44
2.7.7. Ordu Yöresel Mutfağı Balık Yemekleri	45
2.7.8. Ordu Yöresel Mutfağı Hamur İşi Yemekleri.....	46
2.7.9. Ordu Yöresel Mutfağı Tatlıları.....	49
2.7.10. Ordu Yöresel Mutfağı Helvaları	51
2.7.11. Ordu Yöresel Mutfağı Reçelleri	52
BÖLÜM 3 METOTOLOJİ	53
3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	53
3.2. ARAŞTIRMANIN EVREN VE ÖRNEKLEMİ.....	53
3.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	55
3.4. VERİLERİN TOPLANMASI	56

BÖLÜM 4 BULGULAR.....	58
4.1. DEMOGRAFİK BULGULAR.....	58
4.2. MUTFAK ÇALIŞANLARININ YÖRESEL MUTFAĞA HÂKİMİYETİ İLE İLGİLİ BULGULAR.....	60
BÖLÜM 5 SONUÇ VE ÖNERİ.....	113
KAYNAKÇA	115
EKLER.....	124
ÖZGEÇMİŞ	196



ÖZET

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE MUTFAK ÇALIŞANLARININ YÖRESEL MUTFAĞA HÂKİMİYETLERİNİN ARAŞTIRILMASI: ORDU İLİ ÖRNEĞİ

Bu çalışmada, Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerindeki mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin araştırılması amaçlanmıştır. Turizm potansiyeli olan ve her geçen yıl turist sayısına paralel turistik işletme sayısının da artış gösterdiği bir bölgenin kendine has yöresel mutfak kültürünün turistik ürün haline getirilerek gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi, bölgede gerçekleşen turizm hareketliliğine katkı sağlayacaktır. Yöresel mutfak kültürünün gelecek kuşaklara kültür ögesi olarak aslına uygun aktarılması da ayrıca önemli bir unsurdur. Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen yöresel mutfak ürünlerinin bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulması için yiyecek-içecek işletmelerine büyük görevler düşmektedir. Araştırma kapsamında örneklem olarak, bölgede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelleri seçilmiştir. Kaynak zenginliği açısından değerlendirilerek, Ordu ilinde faaliyet gösteren turizm belgeli yiyecek-içecek işletmeleri evren olarak seçilmiştir.

Çalışma beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde; giriş, ikinci bölümde; Ordu ili ve yöresel mutfağı hakkında genel bilgiler, yemek-kültür ilişkisi, gastronomi turizmi kavramı, dünyadaki ve ülkemizdeki gastronomi şehirleri, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizminin uluslararası boyutları, Ordu ili turizm potansiyeli, gastro turist, yöresel mutfak kavramı, ülkemizde ve dünyada yöresel mutfak gibi başlıca konular ile Ordu ili yöresel çorbaları, ot yemekleri, turşu yemekleri, et yemekleri, bakliyat yemekleri, sebze yemekleri, balık yemekleri, hamur işi yemekler, tatlılar, helvalar ve reçeller hakkında literatür taraması ve genel bilgilere yer verilmiş, üçüncü bölümde; metodoloji, araştırmanın yöntemi, araştırmanın evren ve örnekleme, araştırmanın sınırlılıkları ve verilerin toplaması, dördüncü bölümde; demografik bulgular, mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hakimiyeti ile ilgili bulgular, beşinci bölümde; sonuç ve öneriler yer almaktadır.

Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği (mülakat) kullanılmıştır. Ordu ilinde faaliyet gösteren turizm işletme belgeli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan 20 mutfak personeli ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Mutfak çalışanlarına demografik bilgiler hariç, yöresel mutfağa hâkimiyetlerine yönelik toplamda 19 yarı yapılandırılmış soru sorulmuştur. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir.

Katılımcılardan elde edilen veriler, içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiş ve bir takım bulgular ortaya konulmuştur. Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağı önemsedikleri, fakat hâkimiyetlerinin yeteri seviyede olmadıkları, çalıştıkları yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel ürün çeşitliliklerinin az olduğu, bunun en önemli sebebinin ise yeteri kadar yöre mutfağı ile ilgili araştırma yapmadıkları ve yöresel ürün çeşitliliği hakkında genel bilgiye sahip olmadıkları yönünde veriler elde edilmiştir. Araştırma gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiğinde; Ordu ilini ziyarete gelen yerli ve yabancı turistlerin yöresel mutfağa ait yemekleri talep ettikleri, fakat mutfak çalışanlarının sınırlı sayıda yöresel yemekleri biliyor olmaları sebebi ile gelen turistlere yöresel mutfak çeşitliliğini sunamadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Bu veriler ışığında konu değerlendirilmiş olup, bölgede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personellerine yöresel mutfağın tüm yönleri ele alınarak anlatılması ve mutfak eğitimi verilmesi gerektiği, şehir genelinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri ile diğer tüm paydaşların birlikte hareket ederek yöresel mutfağın tanıtımı için bir takım girişimlerde bulunmaları gerektiği, yöresel mutfak ürünlerinin gelecek kuşaklara aslına uygun kültür mirası olarak bırakılmasının önemli bir konu olduğu, yöresel mutfak araştırmalarına ağırlık verilmesi ile sürdürülebilir tarımında gelişeceği ve kırsaldan şehre göçün azalacağı, Ordu yöresel mutfağının ot ve sebze ağırlıklı genel yapısının vejetaryen mutfak kapsamında değerlendirilip, gastronomi turizmi açısından ele alınarak bölgeye turistik ziyaret gerçekleştiren yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulması ile ilgili bir takım önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Ordu ili, Gastronomi, Yöresel Mutfak, Gastronomi Turizmi

Tarih:

ABSTRACT

INVESTIGATING THE KITCHEN EMPLOYEES' COMMAND OF REGIONAL CUISINE IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES: CASE OF ORDU PROVINCE

It was intended in this study to find out how much the kitchen employees in the food and beverage businesses operating in Ordu province master regarding the regional cuisine. In a region that has tourism potential and where the number of tourist businesses is increasing parallel to the number of tourists every year, turning its unique regional cuisine culture into a tourist product and evaluating it within the scope of gastronomy tourism may contribute to the tourism mobility in the region. It is also a critical element to transfer the local cuisine culture to future generations as a cultural element and in accordance with its original. Great duties fall to the food and beverage businesses presenting the regional cuisine products, evaluated within the scope of gastronomy tourism, to the taste of domestic and foreign tourists visiting the region. Within the scope of the research, kitchen employees working in the food and beverage businesses operating in the region were picked as samples. Taking the resource richness into consideration, the food and beverage businesses with tourism operation certificates run in Ordu were decided as population.

The study consists of five chapters. The introduction has been given in the first part. The general information about Ordu province, general information about the regional cuisine of Ordu, the relationship between food and culture, the concept of gastronomy tourism, gastronomy cities in the world and our country, the relationship between gastronomy and tourism, international dimensions of gastronomy tourism, tourism potential of Ordu city, gastro tourist, basic issues such as the concept of regional cuisine, regional cuisine in our country and the world were supplied. Also, a literature review and general information about the regional soups of Ordu, herb dishes, pickle dishes, meat dishes, legumes dishes, vegetable dishes, fish dishes, pastry dishes, desserts, halvah and jams can be found in the second part of the study. In the third part, the methodology, method of research, population and sample of research, limitations of

research and data collection were presented. The demographic findings, findings related to the kitchen employees' command of the regional cuisine are included in the fourth section. The final chapter shows the results and recommendations.

One of the qualitative research methods, a semi-structured interview technique was employed in the research. A face-to-face interview was held with 20 kitchen employees working in the food and beverage business with tourism operation certificates operating in Ordu. Except for the demographic information, kitchen employees were asked a total of 19 semi-structured questions regarding their command of the regional cuisine. The interviews were recorded with a sound recording device.

The data obtained from the participants were analysed with the content analysis method and some findings were revealed. According to the results, it was determined that the kitchen employees in the food and beverage businesses operating in the province of Ordu have a high opinion of regional cuisine, but their command of regional cuisine is not satisfactory. Additionally, the variety of regional products in the menus of food and beverage businesses is low. It was also ended that the most far-reaching reason for this is that they do not inquire into sufficiently. The results demonstrate that the kitchen employees in the food and beverage businesses do not possess general information about the regional product variety. Moreover, when the research is evaluated within the scope of gastronomic tourism it reveals that the domestic and foreign tourists who come to visit the city demand the dishes reflecting on the regional cuisine. However, it was concluded that the kitchen employees could not offer the regional cuisine variety to the tourists because kitchen employees have a limited number of command of regional dishes.

The subject has been evaluated under the light of these available data, and some suggestions have been proposed. It was recommended that kitchen employees working in the food and beverage businesses in the region should be provided culinary training in which all aspects of the local/regional cuisine are addressed and explained in detail. Also, it was advocated that food and beverage businesses operating all over the city and all other stakeholders should act in unison and take some steps to promote regional cuisine. It was suggested that regional cuisine products should be passed on to future generations and be maintained as an appropriate cultural heritage. By giving much weight to regional cuisine research, sustainable agriculture may develop and migration

from rural to a city may decrease. Lastly, it was prescribed that the herb and vegetable-based general structure of Ordu regional cuisine should be assessed within the context of vegetarian cuisine and should be presented to the appreciation of domestic and foreign tourists visiting the region.

Keywords: Ordu province, Gastronomy, Regional Cuisine, Gastronomy Tourism

Date:



KISALTMALAR

UNWTO	: Dünya Turizm Örgütü
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
STK	: Sivil Toplum Kuruluşu
TÜRSAB	: Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
ORMEK	: Ordu Büyükşehir Belediyesi Meslek ve Sanat Eğitimi Kursları
T.C.	: Türkiye Cumhuriyeti
Vb	: Ve Benzeri
Vd	: Ve Diğerleri
Vs	: Ve Saire
TDK	: Türk Dil Kurumu
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
Prof.	: Profesör
Dr.	: Doktor
Doç.	: Doçent
Yrd.	: Yardımcı
K.K	: Kaynak Kişi
Gr	: Gram
Lt	: Litre
MÖ	: Milattan Önce
MS	: Milattan Sonra
MYO	: Meslek Yüksek Okulu
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı

RESİM LİSTESİ

SAYFA NO

Resim 1. Pancar (Karalâhana) Çorbası.....	124
Resim 2. Isırgan Çorbası	126
Resim 3. Kara kabak Çorbası	128
Resim 4. Balkabağı Çorbası	130
Resim 5. Melocan Kavurması	132
Resim 6. Sakarca Kavurması.....	134
Resim 7. Galdirik Kavurması.....	136
Resim 8. Beyaz Lahana (Kelem/Dürme)Turşusu Kavurması	138
Resim 9. Taflan Turşusu Kavurması.....	140
Resim 10. Fasulye Turşusu Kavurması.....	142
Resim 11. Kiraz Turşusu Kavurması	144
Resim 12. Etli Akkuş Fasulye	146
Resim 13. Yalıköy Köfte.....	148
Resim 14. Etli Fırın Fasulyesi	150
Resim 15. Etli Pancar(Karalâhana) Sarma	152
Resim 16. Akkuş Kuru Fasulye.....	154
Resim 17. Mısır Yağlaş1.....	156
Resim 18. Taze Bezelye Kızartması.....	158
Resim 19. Taze Fasulye Diblesi	160
Resim 20. Kurutulmuş Kabak Kavurması.....	162
Resim 21. Kurutulmuş Kabak Yoğurtlamas.....	164
Resim 22. Mersin Köyü Mezgit Tava	166
Resim 23. Levrek Buğulama(cizlama,çıtlama)	167
Resim 24. Hamsi Tava	169
Resim 25. Mısır Ekmeği.....	171
Resim 26. Kuru Yufka Böreği.....	173
Resim 27. Tereyağlı Kuzine Ekmeği	175
Resim 28. Ordu Tostu	177
Resim 29. Bal Kabağı Tatlısı	178
Resim 30. Kuru Yufka Tatlısı	180
Resim 31. Böremit Tatlısı	182
Resim 32. Perşembe Ceviz Helvası.....	184
Resim 33. Kumru Fizme Ceviz Helvası.....	186
Resim 34. Dağ Çileği Reçeli	188
Resim 35. Kara İncir Reçeli	190
Resim 36. Bal Kabağı Reçeli	192

TABLO LİSTESİ

SAYFA NO

Tablo 2. 1. Ordu İli İlçeler Arası Nüfusu Dağılımı.....	7
Tablo 2. 2. Ordu İlinin Coğrafi İşaret Almış Ürünleri	11
Tablo 2. 3. Ordu İli Yöresel Yemekleri	11
Tablo 2. 4. Ordu İli 2012/2018 Tarihleri Arası Yerli ve Yabancı Turist Sayıları.....	18
Tablo 3. 1. Ordu İlinde Faaliyet Gösteren Turizm Belgeli İşletmeler	54
Tablo 3. 2. Araştırmanın Örneklemin Yiyecek İçecek Tesislerine Göre Dağılımı.....	56
Tablo 3. 3. Yüz yüze Görüşmelerin (Mülakat) Yapılmasına ilişkin İstatistikler	56
Tablo 4. 1. Katılımcıların Demografik Yapısına İlişkin Bulgular	58
Tablo 4. 2. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Çorbaları Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi	60
Tablo 4. 3. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Ot Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	61
Tablo 4. 4. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Turşu Kavurmalarını Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	63
Tablo 4. 5. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Et Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	65
Tablo 4. 6. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Bakliyat Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	66
Tablo 4. 7. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Sebze Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi	67
Tablo 4. 8. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Balık Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi	69
Tablo 4. 9. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Hamur İşi Yemekleri Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	71
Tablo 4. 10. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Tatlıları Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	72
Tablo 4. 11. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Helvaları Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcılar Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi	74
Tablo 4. 12. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Reçelleri Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcılar Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;	75
Tablo 4. 13. Menünüzde Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Yemekleri Servis Ediyorsunuz? Sorusuna Katılımcılar Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi.....	76
Tablo 4. 14. Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise misafirler tarafından en çok tercih edilenler ürünler hangileri oluyor? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;	80
Tablo 4. 15. Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise işletmenize gelen misafirlere hangi sıklıkla bu ürünleri servis ediyorsunuz? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;	81

Tablo 4. 16. Çalıştığınız işletmeye gelen Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek talepleri oluyor mu? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;	82
Tablo 4. 17. Çalıştığınız işletmeye gelen yerli turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;	84
Tablo 4. 18. Çalıştığınız işletmeye gelen yabancı turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;	86
Tablo 4. 19. Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servisi sonrası misafirlerin geri bildirimleri hangi yöndedir? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;.....	89
Tablo 4. 20. Ordu yöresel mutfağı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir? Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi.....	91
Tablo 5. 1. Katılımcılara ait demografik bilgilerin frekans aralıkları	99

ŞEKİL LİSTESİ

	<u>SAYFA NO</u>
Şekil 2. 1. Ordu İl Haritası	5
Şekil 2. 2. Boztepe	23
Şekil 2. 3. Çambaşı Yaylası	24
Şekil 2. 4. Gaga Gölü.....	25
Şekil 2. 5. Hoynat Adası	26
Şekil 2. 6. Karaoluk (Çiseli)Şelalesi	27
Şekil 2. 7. Perşembe Yaylası-Aybastı.....	28
Şekil 2. 8. Ulugöl Tabiat Parkı/Gölköy	29
Şekil 2. 9. Yason Burnu / Perşembe:	30
Şekil 2. 10. Cotyora(Bozukkale).....	31
Şekil 2. 11. Kurul Kalesi (Kibele Heykeli).....	32
Şekil 2. 12. Ünye Kalesi	33

BÖLÜM 1 GİRİŞ ve AMAÇ

Günümüzde yaşanan teknolojik, bilimsel, sosyal, kültürel ve ekonomik gelişmeler insanların yaşamını evrenin hangi noktasında olursa olsun daha kolay ve pratik hale getirmiştir. Bu ve buna benzer pozitif yönlü gelişmeler insanoğlunun refah seviyesinin artmasına teknolojiden ve bilimden yararlanarak boş zaman yaratmalarına olanak tanımıştır. İnsanlar boş zamanlarını günlük rutinin bir parçası olmaktan çıkarıp ruhen ve bedenen dinlenmek için bir takım aktivitelere ayırmıştır.

Turizm sektörü ülkelerin ekonomilerinin gelişmelerinde önemli bir faktördür. Boş zamanlarını ruhen ve bedenen dinlemek farklı deneyimler yaşamak isteyen bireyler turizm hareketine katılmaktadır. Türkiye, coğrafi konumu doğal, tarihi, sosyal ve kültürel kaynaklar ile turizm açısından zengin bir ülkedir. Anadolu toprakları geçmiş yüzyıllardan günümüze farklı medeniyetlere ev sahipliği yaptığı için birçok farklı kültür ögesini içinde barındırmaktadır bu faktörler ülkemizde turizm sektörünün gelişmesinde büyük etkiye sahibi olmuştur. Türkiye’yi her yıl milyonlarca turist ziyaret etmekte ve bu ziyaretler sırasında turistler ülkeye önemli miktarlarda döviz girdisi sağlamaktadır. Turizmden elde edilen döviz girdisi ile yeni turizm yatırımları yapılmakta ve bu turizm etkileşimi sosyal kültürel açıdan da ayrıca faydası sağlamaktadır. Gıda insanoğlunun hayatın devamesi için önemli bir unsurdur. Belirli bir refah seviyesine ulaşan bireyler boş zamanlarını ruhen ve bedenen dinlendirmek yeni deneyimler elde etmek için teknolojik gelişmelerden de yararlanarak farklı turizm alternatiflerine yönelmişlerdir. Bu gelişmelerinde etkisi ile uluslararası boyutta iyi gıda, iyi yemek bireyler için seyahat sebebi olmuştur. Bu süreç turizm çeşitliliği içerisinde gastronomi turizmini ön plana çıkartmıştır. Günümüzde bireyler iyi gıdaya ulaşabilme, farklı kültürlerin beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi sahibi olma, farklı kültürlerle ait tatları deneyimleme arzusu için deniz aşırı ülkelere seyahatler gerçekleştirmektedirler. Bu gelişmeler günümüzde gastro turistler için rutinin bir parçası haline gelmiştir. Türk mutfağı son yıllarda mevcut potansiyelini ortaya çıkarmaya başlamıştır. Anadolu kültürün yüz yılların birikimi olduğu gerçeği ile hareket ettiğimizde Anadolulun her bölgesinde yöresel mutfak kültürlerinin yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulması gereken yüzlerce

gastronomik unsurlarla dolu olduğunu söylemek mümkündür. Bu kültürel birikim gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi önemli bir husustur.

Ülkemizde son dönemlerde UNESCO gastronomi şehirler ağına dâhil olan şehirlerimizin her geçen yıl sayılarının artması, uluslararası boyutta yapılan gıda fuarları, lezzet festivalleri gibi girişimler ve organizasyonlar ülkemizde de gastronomi turizmin den bölgelerin hızla faydalanmasına olanak tanımıştır.

Uluslararası boyutta gastronomi turizmi ile ön plana çıkan ülkeler ve bölgeler sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan da büyük kazanımlar elde etmektedir. Bölgelerin ulusal ve uluslararası boyutta tanınırlılığı artmakta, ziyarete gelen yabancı turist artışlarıyla ülkeye döviz girdisi sağlanmakta, yapmış oldukları alışverişlerle küçük üreticileri desteklenmekte, bölgede alt yapı ve üst yapı çalışmalarında iyileşmeler görülmekte ve bölgeye yeni yapılacak turizm ve yiyecek içecek yatırımları ile istihdamın artmasına olanak sağlamaktadır.

Son yıllarda bilindik turizm algısı kırılmaya başlamıştır deniz, kum güneş turizminin artık turistler tarafından eski çekiciliği kalmamıştır. Günümüzde insanlar alternatif turizm hareketlerine yönelmişlerdir doğa turizmi, kış turizmi, eko turizm ve gastronomi turizmi bu turizm çeşitliliklerinin başında gelmektedir. Ordu ili tüm bu saydığımız alternatif turizm çeşitliliğini içerisinde barındırmaktadır, doğa turizmi, kış turizmi ve eko turizm kapsamında son on yılda çok büyük mesafe kaydederken maalesef gastronomi turizmi kapsamında aynı başarıyı gösterememiştir. Bunun en önemli sebebi ise Ordu yöresel mutfağının ot ve sebze ağırlıklı bir yapıya sahip olması, et ve et ürünlerinin Ordu yöresel mutfağının genel hatlarını oluşturmaması ana sebeplerin başında geldiği söylenebilir. Ülkemizde genel olarak protein ağırlıklı beslenme kültürünün hâkim olması, ot ve sebze ağırlıklı mutfağa genel olarak pek sıcak bakılmaması bir diğer olumsuz faktör olarak düşünülebilir. Ülkemizde UNESCO gastronomi şehirleri ağına dâhil olan ve bu özellikleri ile sosyal kültürel ve ekonomik olarak büyük kazanımlar elde eden Gaziantep, Hatay ve Afyon şehirlerine baktığımızda yöresel mutfaklarının genel hatları ile karbonhidrat, yağ ve protein ağırlıklı bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Obezite'nin aşırı boyutlara ulaştığı günümüzde tüm dünyada sağlıklı mutfak, rafine mutfak kavramları konuşulmaktadır. Bu gelişmelere istinaden son yıllarda insanların vejetaryen beslenme alışkanlıklarına eğilimlerinin arttığı sağlıklı yaşam için daha fazla sebze ve ot tüketimine ağırlık verdiği

görülmektedir. Ordu yöresel mutfağı bu gelişmeler karşısında değerlendirildiğinde kendine has doğal, yenilebilir ot ve sebze çeşitliliği ile vejetaryen mutfağı yansıtan bir genel yapısı vardır. Saymış olduğumuz bu mutfak yapısı ile günümüz beslenme alışkanlıkları kapsamında değerlendirildiğinde mükemmel bir avantaja sahip olduğu açıkça görülmektedir. Yöre insanı yıllardır bu ot ve sebzelerden kendine has yöntemlerle pratik, lezzetli ve eşsiz yemekler yapmaktadır. Ot ve sebze ağırlıklı bu yemek çeşitliliğini turizm açısından gelişmekte olan bir bölge için gastronomi turizmi kapsamında gelen turistlerin beğenisine alternatif turizm çeşitliliği içerisinde sunmak yerinde ve doğru bir uygulama olacaktır.

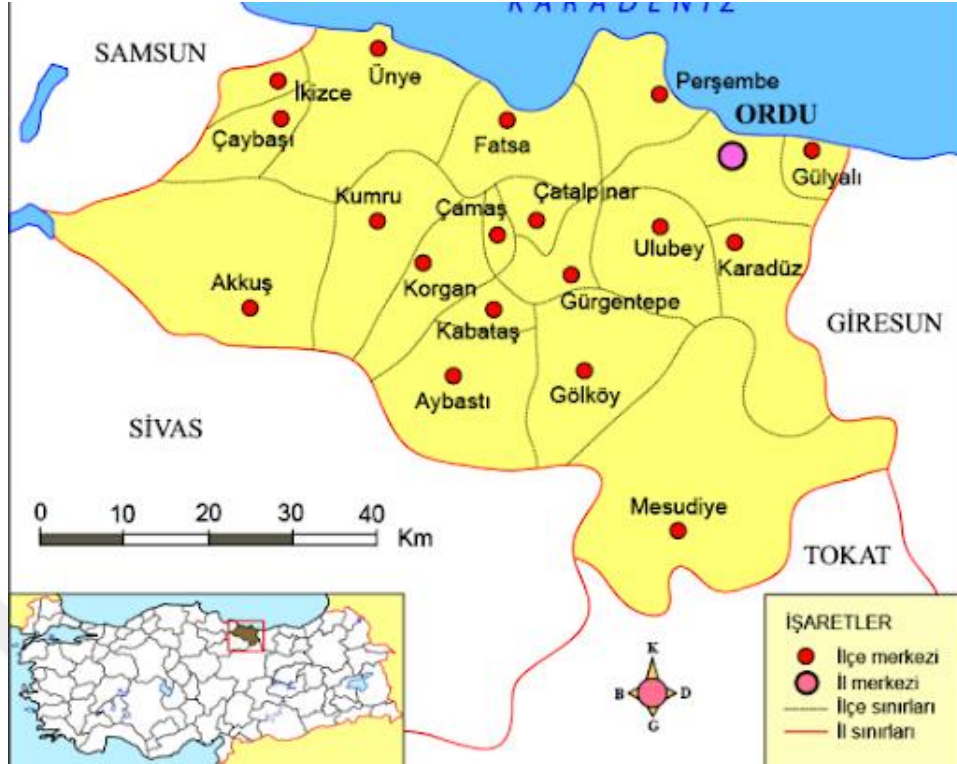
Ordu yöresel mutfağının vejetaryen mutfak kapsamında gelen turistlerin beğenisine sunulabilmesi için belirli bir düzen içerisinde şehri tüm paydaşları ile bu değişime ve dönüşüme hazırlanması gerekmektedir. Yöresel mutfağın gastronomik ürüne dönüştürülmesi ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmesi için doğal ve sağlıklı mutfak kültürümüzün eşsiz argümanları olan tüm yöresel ürün çeşitliliğini kapsayacak şekilde ele alınarak nitelikli son ürün haline getirilmesi, gelen yerli ve yabancı turistlerin beğenisine tüm yönleri ile sunulması gerekmektedir. Fakat tüm bu saydığımız girişimlerde bulunurken bölgeye seyahat gerçekleştiren yerli ve yabancı turistlerin o bölgenin mutfak kültürü hakkında olumlu ya da olumsuz ilk algısının oluşacağı yerin o yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin olduğunun unutulmaması gerekmektedir.

Bu bağlamda o yöreye ait yemek çeşitliliğini aslına uygun bilinçli bir şekilde bilerek üretecek ve gelen yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunacak olan başta yiyecek içecek işletmelerinin mutfak çalışanlarıdır. Bu kapsamda mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin tam manası ile belirlenmesi önem arz etmektedir.

BÖLÜM 2 GENEL BİLGİLER

2. İLİN GENEL TANITIMI VE COĞRAFİ ÖZELLİKLERİ

Doğu ile Batı Karadeniz'i bir birinden ayıran bölgenin kapısı konumundaki Ordu ili, doğal güzellikleri, bitki örtüsü, mavi ve yeşilin kucaklaştığı kıyıları, koy ve kumsalları, hemen kıyı şeridinden başlayan dağları, birbirinden güzel yaylaları ile tarihin yanı sıra kültür ve doğal güzellikleri de içerisinde barındıran tarihi bir Karadeniz şehridir. Uzun bir kıyı şeridine sahip olan Ordu İli'nin 60 km.lik kıyı bölümü kumsallardan oluşmaktadır. Bu özelliği ile diğer Karadeniz illerinden farklı bir yapıya sahiptir. Kuzeyinde Karadeniz, doğusunda Giresun, batısında Samsun, güneyinde ise Sivas ve Tokat Şehirleri yer almaktadır. Konumu 40'- 41' kuzey paralelleri, 37' - 38' doğu meridyenleri arasındadır. Toplam yüzölçümü 5961 km² olup, üzerinde Melet, Civil Deresi, Akçaova Deresi gibi büyüklü küçüklü akarsuların oluşturduğu yer yer alüvyon düzlükler bulunmaktadır. Bölgenin dağlar ve ormanlar ile kaplı olması, zengin florası ve turistik destinasyonları ziyaretçiler için çekici bir özellik olarak görülmektedir. Ordu ilinin sosyal ve kültürel yapısı, turizmin gelişmesi için de oldukça uygundur (WEB_1, 2020).



Şekil 2. 1. Ordu İl Haritası

2.1. TARİHİ

Ordu ili'nin tarihinden kısaca şu şekilde bahsedebiliriz. M.Ö. 400 yılından önce şimdiki şehir merkezinin yaklaşık 5 km batısında, şimdiki Kiraz limanı yanındaki halk arasında Bozuk kale olarak bilinen yerde "Kotyora" adıyla kurulduğu söylenmektedir. Şehrin buraya kurulmasının sebebi ise çevredeki tek "Doğal Liman" özelliğine sahip olmasıdır. (Bulut, 2015). Ordu ve çevresini şehirleri de içerisine alan Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yaşayan en eski topluluklar şu şekilde sıralanmaktadır; Kolhlar, Driller, Mossinoikler, Halibler ve Tibarenler. M.Ö. 675 'ten itibaren yöreye sırasıyla Kimmerler, Miletliiler (M.Ö. 656 civarı), Persler (M.Ö. 547), Makedonyalı İskender (M.Ö. 334) ve onun komutanları (M.Ö. 312-280) egemen olmuşlardır. Daha sonra bölgede üç buçuk asır hüküm süren Pontus Devleti'ni (M.Ö. 280-63) Roma İmparatorluğu ortadan kaldırmıştır. Roma İmparatorluğu'nun bölünmesiyle 395 yılında Bizans (Doğu Roma) Devleti'nin denetimine giren ve eski adı Kotyora olarak bilinen Ordu ve çevresi, 1071 'deki Malazgirt Savaşı'ndan sonra Anadolu'da kurulan beyliklerden Danişmentlilerin himayesine geçmiştir. Farklı medeniyetler tarafından sahil kısmı zaman zaman el değiştirmiş olsa da Ordu ve yöresinin büyük bir bölümünün

Danişmentliler döneminden bu yana bir Türk vatani olduğunu söylemek mümkündür. Anadolu Selçukluları, Danişmentli Devleti 'ne 1178 yılında son vererek, onların topraklarına sahip olmuşlardır. (Balık, 2017). 1427 yılında Yıldırım Beyazıt'ın canik' i idaresi altına almasını takiben bölge, Osmanlı Devleti'nin topraklarına dâhil edilmiştir. 1920'de de sancak (vilayet) merkezi olmuştur. (Bayhan, 2010). Ayrıca bazı kaynaklarda “Kotyora” kelime anlamı olarak “Koto” Eski Lazca: Çanak, çömlek “uri” (Lazcada aidiyet belirtir) Kotoyuri, "*çömlekçi; çanak, çömlek yapılan yer*" anlamına da gelmektedir (Öztürk, 2011).

2.1.2. İklimi

Ordu ili genel manada tipik Karadeniz iklimine sahiptir, kışları ılık, yazları ise nispeten serin geçer. Yılın bütün aylarında yağış almaktadır (WEB_2, 2020). Aynı zaman da Altınordu, Fatsa, Ünye, Gülyalı gibi kıyı şeridi yerleşim yerleri 0 rakımda olduğu için saydığımız bu ilçelerde yıl bazında nem oranı oldukça yüksektir. Ortalama en yüksek sıcaklık +37,5, en düşük sıcaklık ise - 7,2'dir. En yüksek sıcaklık Haziran ve Temmuz aylarında görülürken yılın en soğuk dönemleri ise Aralık ve Ocak aylarıdır. Ordu ilini iklimsel olarak iki kısımda ele almak mümkün olmaktadır.

Ordu ili genel olarak değerlendirdiğimizde kıyı kuşağı ılıman iklime sahip olsa da iç kesimlerde bulunan rakımın yüksek olduğu; Mesudiye Aybastı, Gököy gibi ilçeler de yıl bazında ortalama hava sıcaklığının daha düşük ve karlı gün sayısının daha yüksek olduğunu söylemek mümkündür.

2.1.3. Bitki Örtüsü

Rakımın yüksek olduğu iç kesimlerde bitki örtüsü ladin, çam (karaçam), kızılğaç, kayın, gürgen, meşe, kestane olarak çeşitlilik göstermekle birlikte kıyı kuşağı kadar yoğun olmasa da fındık arazileri mevcuttur. Yağışın ve hava sıcaklığının normal seyrettiği, gün sayısının fazla olduğu kıyı kuşağında tarım arazilerinin tamamını fındık bahçelerinin yanı sıra çok yaygın olmamakla birlikte son dönemlerde üretimi artan kivi bahçeleri oluşturmaktadır. Özellikle kıyı kuşağında birçok evin bahçesinde Akdeniz iklimi özelliği taşıyan “portakal, mandalina, limon v.b” bitkilerinin de yetiştiğini söyleyebiliriz (WEB_3, 2020).

2.1.4. Nüfusu

Ordu İlinde toplam 19 İlçe belediyesi bulunmaktadır, bu belediyelerde toplamda 772 mahalle den oluşmaktadır. 2019 yılı sonu itibariyle ilin Toplam Nüfusu: 754.198'dir. 2019 yılı Toplam nüfusunun **376.933**'nü Erkek, **377.265**'ni Kadın bireyler oluşturmaktadır. İlin yüzölçümü 5.861 km²'dir. İlde km²'ye 129 kişi düşmektedir. Nüfus yoğunluğun en fazla görüldüğü ilçe ise: 531 kişi ile Altınordu ilçesidir (WEB_4, 2020).

İlçe lere göre nüfus sayıları şu şekildedir;

Tablo 2. 1. Ordu İli İlçeler Arası Nüfusu Dağılımı

YIL	İLÇE	İLÇE NÜFUS SAYILARI
2019	ALTINORDU	217.640
2019	ÜNYE	128.101
2019	FATSA	119.094
2019	PERŞEMBE	31.542
2019	KUMRU	29.945
2019	KORGAN	28.609
2019	GÖLKÖY	28.332
2019	AKKUŞ	22.192
2019	AYBASTI	22.027
2019	ULUBEY	19.450
2019	MESUDİYE	16.809
2019	İKİZCE	14.570
2019	GÜRGENTEPE	14.100
2019	ÇATALPINAR	13.809
2019	ÇAYBAŞI	12.687
2019	KABATAŞ	10.617
2019	ÇAMAŞ	9.058
2019	GÜLYALI	8.269
2019	KABADÜZ	7.347
TOPLAM:	19 İLÇE	754.148

Kaynak : (WEB_5, 2020)

2.1.5. Eğitimi

Ordu ili genelinde 2017-2018 eğitim-öğretim yılı ile birlikte okul öncesi, ilkokul, ortaokul ve orta öğretim derecelerinde toplam 562 resmi ve özel okuldaki 6.177 derslikte, 128.549 öğrenci ve 9.163 öğretmen ile eğitim-öğretim faaliyetleri sürdürülmektedir. Ordu ilinde okullardaki artış hızına bakıldığında okul öncesi artış okul oranı Ordu ilinde %57,70 iken; ilkokul okul artış oranı % 90.56; ortaokul okul artış oranı %85.95; orta öğretim okul artış oranı % 89.56'dır. 2006 Yılında kurulan ve eğitim hayatına başlayan Ordu Üniversitesi, bünyesinde 12 Fakülte, 2 Yüksekokul, 10 Meslek Yüksekokulu ile 210 aktif bölümü mevcuttur. Ordu Üniversitesi ayrıca Fen Bilimleri, Sosyal Bilimler ve Sağlık Bilimleri Enstitüleri olmak üzere 3 enstitüyü de bünyesinde barındırmaktadır. Ordu Üniversitesinin öğrenci sayısı 2017 - 2018 eğitim-öğretim döneminde 21.009'dir (WEB_6, 2020). Yine Ordu ilinde MEB na bağlı birçok farklı branşta mesleki eğitim veren Ordu Halk Eğitim Merkezi gibi kurumlarda mevcuttur. Bu kurumlardan da mesleki eğitim alarak mezun olan kursiyerlerin farklı sektörlere kalifiye personel olarak katkı sağlamaktadır.

2.1.6. Ekonomisi

Ordu ili tarım ağırlıklı bir ekonomiye sahiptir. İl ekonomisinde sanayi sektörü, tarım ve hizmet sektörlerine oranla daha küçük bir paya sahiptir (WEB_7, 2020). 2010 yılı itibarıyla Ordu iline yapılan turizm yatırımları ve son yıllarda turist sayılarındaki artışlarla turizm sektörü de Ordu ekonomisine büyük katkılar sağlamıştır en belirgin ekonomik ürünü fındıktır ve son yıllarda bir diğer tarımsal ürün olan kivi de bir diğer ekonomik ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye genelinde en fazla bal üretiminin yapıldığı şehirlerden biridir. Ülkemizdeki ilk bal enstitüsü de Ordu ilinde kurulmuştur. Bunun yanı sıra gıda sektöründe, hazır pide gurubunda yurtdışına ihracat yapan "Aktaşlar Gurubu", Türkiye'nin tek fındık yağı üretimi yapan "Atlas Yağ Sanayi", ile çikolata ve türevlerinin üretimin yapıldığı uluslararası bir marka olan "Sağra" firması da Ordu ilinde faaliyet göstermektedir. 2010 yılından bugüne kadar yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka değeri olan firmaların konaklama ve yiyecek içecek yatırımları da ekonomiye il genelinde büyük katkılar sağlamıştır.

2.1.7. Tarım Ve Hayvancılık

120 binin üzerinde çiftçi ile Türkiye’de en çok kayıt altında olan çiftçisinin olduğu il’dir. Ordu ili arazisinin %41,4’u tarım alanı, %34,6’i orman ve fundalık alan, %8,5’ü çayır ve mera alanı, %15,5’sı ise yerleşim alanı ve tarım dışı araziden oluşmaktadır. Ordu’nun toplam tarım alanı 2.552.972 dekar ve meyve yetiştirilen alanlar ise 2.277.402 dekadır. Ordu ilindeki tarım faaliyetleri sahil şeridinde boyunca fındık, kivi ve mısır üretimi; rakımın yüksek olduğu iç kesimlerde ise hayvancılık ile tarla ürünleri ve yem bitkileri üretiminin yapıldığı görülmektedir. Türkiye, dünya fındık üretiminin yaklaşık %60-75’ini; Ordu ise Türkiye’nin toplam üretiminin ortalama %20-30’unu karşılamaktadır. Ayrıca Ordu ili bal üretiminde %15 ile Türkiye’de ilk sırada iken, kivi üretiminde ise %13 ile ikinci sıradadır yer almaktadır. Ordu ilinde yapılan balıkçılık da yerel ekonomi için önemli bir sektördür. Kültür balıkçılığında, Ordu ilinde su ürünleri yetiştiriciliği yapan 30 adet işletmenin 23 adedi tatlı sularda olup, toplam üretim kapasiteleri 240 ton/yıldır. Denizde bulunan 7 adet işletmede ise alabalık, levrek balığı üretimi yapılmaktadır. Bu işletmelerin toplam üretim kapasitesi ise 3.250 ton/yıldır (WEB_8, 2020). Aynı zamanda Ordu Büyük şehir Belediyesinin Projelerinden olan Kaz yetiştiriciliğini hayata geçirmek ve il genelinde yaygınlaştırmak için şehrin farklı bölgelerinde damızlık kaz dağıtımı da belediye tarafından gerçekleştirilmiştir (WEB_9, 2020). Yine 2020 yılı başlarında Büyükşehir belediyesi tarafından, eski bir tarımsal ekonomik ürün olan soya fasulyesi yetiştiriciliğini tekrar hayata geçirmek adına girişimlerde bulunulmuştur (WEB_10, 2020). Ordu ili saymış olduğumuz tüm bu kazanımları ile bir bütün olarak değerlendirildiğinde Karadeniz bölgesinin tarımsal ve hayvansal üretim yapan önemli şehirlerinden olduğu açıkça görülmektedir.

2.2. ORDU İLİ YÖRESEL MUTFAĞI

2.2.1. Ordu Yöresel Mutfağının Genel Yapısı

Karadeniz mutfacı, günümüzde özgünlüğünü koruyan ender mutfaklardandır (Cömert ve Özata, 2016).

İl’in Karadeniz’e kıyısı olması, iç kesimlere gittikçe rakımın yükselmesi, yakın mesafelerde farklı iklim kuşaklarının oluşu ve bu farklı kuşaklarda yetişebilen doğal ot ve sebze çeşitliliğinden faydalanarak geleneksel yöntemlerle hazırlanan eşsiz, sağlıklı ve lezzetli yemekler, Ordu yöresel mutfağının genel hatlarını oluşturmaktadır.

Ordu yöresel mutfağını oluşturan argümanları şu şekilde açıklayabiliriz; yüksek bölgelerinde kışa dayanıklı meyve ve sebzeler, rakım azalmaya başladığında değerli bakliyat çeşitleri, 0-1000 rakım arasında yağışın ve mevsim sıcaklığının normal seyrettiği dönemlerde bölge halkı tarafından yılın her döneminde sevilerek tüketilen yöresel mutfağının genel hatlarını oluşturan yenilebilir ot ve sebze çeşitliliğinin yanı sıra denize kıyısı olması sebebi ile de kısmen balık çeşitliliğini içerisinde barındırmaktadır.

Bu bağlamda, Ordu ili yöresel mutfağı incelendiğinde bölge insanının kendine has yeme-içme kültürünü ve beslenme alışkanlıklarını gelenekselci yaklaşımla koruduğu söyleyebilmek mümkündür.

Dünyada olduğu gibi Ordu ilinde de değişen ve gelişen yeme-içme alışkanlıklarına ayak uydurulmaya çalışılsa da genel olarak bölge halkı tarafından geleneksel mutfak kültürünün korunmaya çalışıldığı söylenebilir (Yavuz, 2018). Ordu'nun coğrafi ve kültürel kimliği çerçevesinde oluşmuş geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve vejetaryen mutfağı yansıtan yemekleri de oldukça fazladır.

Ordu ili geleneksel mutfağına baktığımızda et ve et ürünleri ağırlıklı bir mutfak sahip değildir hatta yok denilecek kadar azdır. Yapılan birçok bilimsel araştırmalarda ülkemizde en uzun yaşayan insanlar Ordu iline bağlı Gökçöy ilçesinde bulunmaktadır ve bölge halkı bu durumun tamamen doğal ortamda yetişen organik ürünlerden beslenmelerinin bir sonucu olduğunu savunmaktadır (WEB_11, 2020). Ordu ili tüm bu saydığımız özgünlüğünü ve doğallığını koruyan yeme-içme unsurları ile değerlendirildiğinde, "yenilebilir ot" kültürü ile dikkat çekmektedir. Ordu ili coğrafyasının sahip olduğu "yenilebilir ot" çeşitliliğinin en önemli özelliği ise tarımının yapılamaması ve tamamen doğal "yabani" ortamda kendiliğinden yetişmesidir.

Ordu ilinin yenilebilir ot çeşitliliği yönünden zengin bir floraya sahip olması, bu ot çeşitliliğinin yanı sıra sebzenin de geleneksel mutfakta farklı yöntem ve teknikler kullanılarak sıklıkla hazırlanması, dünyada ve ülkemizde son yıllarda bilinirliği ve insanlar tarafından eğilimi artan, sağlıklı ve doğal mutfak olarak adlandırılan "Vejetaryen Mutfak" kategorisine konumlandırmamıza olanak tanıyacaktır.

Ordu ilinin aynı zamanda yöresel mutfağı destekleyici Coğrafi işaretli ürünleri de bulunmaktadır. 01.12.2019 tarihi itibarıyla Ordu iline ait coğrafi işaret tescilli almış ürünler aşağıdaki Tablo 2' de şu şekle sıralanmıştır,

Tablo 2. 2. Ordu İlinin Coğrafi İşaret Almış Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı/Geleneksel Ürün Adı	Tescil Tarihi	Türü
Akkuş Şeker Fasulye	2012	Menşe Adı
Kabataş Helva	2017	Mahreç İşareti
Ordu Kivisi	2019	Menşe Adı
Ordu Perşembe Ceviz Helva	2017	Mahreç İşareti
Ordu Yayla Pancarı Turşusu	2017	Mahreç İşareti

Kaynak: (WEB_12, 2020)

Ot çeşitliliğini geleneksel mutfak kültürüne yansıtan bölge halkı bu otlardan ve diğer geleneksel gıda ürünlerinden pratik, basit ve lezzetli yemekler yapmaktadır. Ordu ili yöresel mutfağına ait yemekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

Tablo 2. 3. Ordu İli Yöresel Yemekleri

Çorbalar	Ot Yemekleri	Turşu Yemekleri	Et ve Bakliyat Yemekleri	Sebze yemekleri	Balık Yemekleri	Hamur İşleri	Tatlılar	Reçeller ve Helvalar
Baldıran Çorbası	Galdik Kavurması	Galdirik Turşusu Kavurması	Etli Akkuş Fasulye	Fırın Fasulye Kavurması	Palamut Buğulama	Akkuş Fetili	Armut Bulamacı	Dağ Çileği Reçeli
Balkabağ 1 Çorbası	Isırgan Yağlaş	Biber yaprağı Turşusu Kavurması	Etli Fırın Fasulye	Kabak Kayganası	Hamsi Tuzlaması	Mısır Ekmeği	Balkabağ 1 Tatlısı	Kivi Reçeli
Balık (İskorpit) Çorbası	Hoşgıran Kavurması	Yeşil Domates Turşusu Kavurması	Etli Çalmaç	Kurutulmuş Kabak Kavurması	Levrek Buğulama (Cızlama, Cıtlam)	Melet Ekmeği	Pekmez Yağlaş	Balkabağı Reçeli
Ekin Çorbası	Galdirik Yaprağı Sarma	Kiraz Turşusu Kavurması	Etli Beyaz Lahana(Kel em/Dürme) Sarma	Kırma Fasulye(Kapı ç)	Hamsi Buğulama	Pırasalı Mısır Ekmeği	Pekmezli Süzme Yoğurt Tatlısı	Kara İncir Reçeli
Fındık Çorbası	Melocan Kavurması	Salatalık Turşusu Kavurması	Fındık(Koti k)Kebabı	Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması	Kötek Balığı Izgara	Otlı Mısır ekmeği	Baklava Hamurun a Sarılı Kabak Tatlısı	Taflan Reçeli

Tablo 2. 3. Devam

Bulgur aşı Çorbası	Nivik otu Kavurması	Taflan Turşusu Kavurması	Etli Pancar (Karalâhan a)Sarma	Kurutulmuş Patates Kavurması	Hamsi İçli Tava	Bileki Ekmeği	Böremit Tatlısı	Kiraz Reçeli
Hedik darı Çorbası	Pancar(Kar alahana)Çiç eği Kavurması	Beyaz Lahana(Kel em/Dürme) Turşusu Kavurması	Yalıköy Köfte	Kurutulmuş Kıyma Fasulye	Mersin köyü Mezgit Tava	Tereyağlı Kuzine Ekmeği	Armut Ballaması	Kumru Fizme Helva
Isırgan Çorbası	Patanak Kavurması	Fasulye Turşusu Kavurması	Keşkek (Gendeme)	Mısır Unlu Patlıcan Kızartma	Takoz Palamut Izgara	Yeşilce Goliti	Kabak Muhallebi	Kabataş Helva
Pancar Çorbası	Galdirik Kayganası	Gabalak Turşusu Kavurması	Mısır Yağlaş	Pırasa Kaygana	Tereyağlı İskorpit	Ordu Tostu	Ahlat Armudu Tatlısı	Perşembe Ceviz Helva
Koyun kulağı Çorbası	Sakarca Mıhlaması	Kocabaş Turşusu Kavurması	Akkuş Kuru Fasulye	Taze Fasulye Kaygana	Güveçte Alabalık	Ordu Simidi	Tuzlu Muhallebi	
Mısır Çorbası	Pezik Kavurması	Turşu Övmeci	Mısır Ekmeği Övmeci	Soğan Mıhlama	Perşembe Somonu	Yağlı	Kuru Yufka Tatlısı	
Tahıl Çorbası	Pancar (Karalâhan a)Sarma	Pırasalı Turşu Kızartması		Uçkur Kabak Kavurma	Hamsi Köftesi	Zoal		
Şeker Fasulye Çorbası	Pezik Mıhlama	Celicoş		Patates Yağlaş	Hamsi Tava	Yağlı Kül Çöreği		
Pazı Çorbası	Sakarca Kaygana	Sakarca Turşusu Kavurması		Gostil		Kuru Yufka Böreği		
Kara kabak Çorbası	Pancar (Karalahan a) Diblesi	Melocan Turşusu Kavurması		Takıç Yemeği		Selemen Katmeri		
Yahni Çorbası	Pezik Diblesi	Pancar(Kar alâhana) Turşusu Kavurması		Kıvırcık Cacığı				
Sakarca Çorbası	Pancar(Karl ahana)Döşe mesi	Pazı Turşusu Kavurması		Taze Fasulye Diblesi				
Tirmit Çorbası	Pezik Kayganası	Hoşgıran Turşusu Kavurması		Taze Bezelye Kızartması				

Tablo 2. 3. Devam

	Tirmit Kavurması	Baldıran Turşusu Kavurması		Beyaz Lahana(Kele m/Dürme)Sa rma				
	Tavuk Mantarı Kavurması							
	Sakarca Kavurması							
	Baldıran Kavurması							

Kaynak: (Pir, 2019).

2.2.2. Tarihte Ordu Mutfağı

Ordu, eski adı ile “Cotyora” ilinin mutfağının tarihsel sürecine baktığımızda en eski kayıt olarak 2014 yılında Sinem CEVİZ’in çevirisini yapmış olduğu “ANABASİS ON BİNLERİN DÖNÜŞÜ” eserinde Ordu ili ve İlçesi olan Gülyalı arasında bir bölgede olayın gerçekleştiği görülmektedir. Yazar Ksenophon, MÖ 431 – 354 yılları arasında yaşamış olan ünlü bir tarihçi, asker ve filozoftur.” Anabasis Onbinlerin dönüşü”, Ksenophon’un Cyrus ile çıktığı seferde yaşadıklarını anlatan bir eserdir. MÖ 401-399 Yılları arasında yaşanan bu olayda yazar Ksenophon satırlarında şu şekilde bahsetmiştir (Ceviz, 2014).

“Yürüyüşlerine Giresun’dan devam ettiler. Daha önceden deniz üzerinden yollanan grup, aynı şekilde denizden, geriye kalanlar da karadan ilerlediler. Mossynoikosları. Onların hisar üzerinde inşa edilmiş ağaç kulede ya da evde yaşayan kralları (bu kral orada yaşıyor ve halk, ortaklaşa olarak, ona orada hizmet ediyordu ve onu yakından koruyordu) ve ayrıca ilk ele geçirilen kaledeki insanlar dışarı çıkmayı reddettiler. Bunun üzerine, oldukları yerde, kuleleri, kendileri ve her şey küle çevrildi. Buyerleri yağmalayan ve altüst eden Yunanlar, farklı evlerde hazinelerve küme küme yığılmış ekmekler keşfettiler. Mossynoikosların söylediğine göre bunlar, “geçmiş dönem hasatları” idi fakat yeni hasatise sapından ayrı olarak başaklarıyla birlikte stok edilmişti. Bu hasadın çoğu kılçıksız buğdaydı. Yunus et dilimleri de başka bir keşifti, dar ağızlı kavanozlarda hepsi özenle salamura yapılmıştı ve tuzlanmıştı. Ayrıca bazı kaplarda Mossynoikosların aynı Yunanların zeytinyağını kullandıkları gibi kullandıkları yunus yağı vardı. Ayrıca evlerin üst katlarında kocaman kabuksuz ceviz ambarları yer

alıyordu. Bunlar onlar için ana besin kaynağıydı, kaynamış cevizler ve kızartılmış somunlar. Keşfedilen ürünler arasında şarap da yerini almıştı. Bu şarabın sek içildiğinde kuru meyvesinin kalitesinden dolayı keskin bir tadı vardı fakat suyla karıştırıldığında tatlı ve hoş kokulu bir içki halini alıyordu Yunanlar kahvaltılarını yaptılar ve kaleyi müttefikleri Mossynoikoslara teslim ettikten sonra yürüyüşlerine kaldıkları yerden devam ettiler. Daha sonra dostluk hediyelerini kabul ettiler ve dost ülke olarak tanıdıkları bu bölge üzerinden ilerleyerek, iki gün içinde bir Yunan şehri ve her ne kadar Tibarenoslar'ın bölgesinde yer alsa da Sinop'un kolonisi olan Cotyora'ya ulaştılar.”

Esere konu olan bu tarihi olaydan ve yazılanlardan anlaşılacağı gibi yazarın dip notlarda da belirttiği üzere burada ceviz olarak adlandırılan ürünlerin fındık olduğudur. Efsaneye konu olan ambarların günümüzde de çok sık ve yaygın olmamakla birlikte günümüzde de kullanılmaya devam ettiği görülmektedir. MÖ 401-399 yaşanan bu olayda bölge halkının mutfak kültürü ile alakalı kayda değer bilgiler içerdiği görülmektedir, bölge halkının o dönemlerde besleme alışkanlıklarının hangi yönde olduğu kaynakta açıkça ifade edilmektedir. Ekmek üretiminden, yunus eti salamurasından, yunus yağı ve yine küplerde kuru meyvesinin kalitesinin iyi olduğunu bahsettikleri sulandırılarak içilen şaraptan bahsedilmektedir. Yazar Ksenophon anılarında bahsettiği kadarı ile MÖ dönemlere ait yöre insanının beslenme alışkanlıkları hakkında fikir sahibi olmamıza olanak tanımaktadır.

Ordu Yöresel mutfağı tarihsel süreci hakkında fikir sahibi olmamıza yardımcı olabilecek bir diğer kaynak ise, Karadeniz'in ilk arkeoloji kazı alanı olan ve bölgenin en eski yerleşim yeri olarak bilinen Kurul kalesidir. 2016 yılında yapılan kazı çalışmalarında kalenin giriş kapısında Helenistik döneme ait 2300 yıllık mermerden ana tanrıca “KİBELE” heykeli bulunmuştur (WEB_13, 2020). Kurul kalesinde Mutfak kültürünü yansıtan çanak ve çömleğin dışında o döneme ait mutfak kültürü hakkında yorum yapabileceğimiz başka bir bulguya fakat ilerleyen dönemlerde kazının derinliği ve çalışma alanının genişletilmesi halinde muhtemelen heykelleri yapan insanların beslenme alışkanlıklarını net bir şekilde gösteren daha somut verilere ulaşılabacaktır.

Ayrıca Cumhuriyet öncesi ve sonrasında almış olduğu göçlerle yöre mutfağında farklı etnik gurupların kültürlerinden de etkileri görülmektedir. Fakat Ordu yöresel

mutfağını yansıtan son 50 yıllık süreçte birçok yöresel lezzetinin unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş olduğunu söyleyebiliriz (Pir, 2019).

2.3. GASTRONOMİ

2.3.1. Gastronominin Tanımı

Gastronomi kelimesinin sözcük anlamına kökeni itibariyle Yunanca olarak karşımıza çıkmaktadır. Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinin bir araya gelmesiyle günümüzde kullanılan gastronomi sözcüğü ortaya çıkmıştır (Baysal ve Küçükarslan, 2007).

Gastronomi genel olarak yeme içme sanatı olarak tanımlanmaktadır.

Ana konuları olarak beslenme bilimi, tat duyusunun, fizyolojisi, tat alma, gıda kalite kriterlerinin belirlenmesi, gıdaların hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerini geliştirilmesi gibi kriterleri esas alır (Sormaz vd., 2015).

Ayrıca Gastronomi; kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve ziraat gibi bilim ve sanat dalları ile de doğrudan ilişkisi olan bilim ve sanat alanı olarak da ifade edilmektedir. (Sormaz vd., 2015).

Richards (2002), gastronomiyi yemeği hazırlanma, pişirilme, sunum ve tüketiminin bir yansıması olarak anlatırken, Kivela ve Crofts (2006), yemek yeme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımlamaktadır. Gillespie ve Cousins (2001), ise gastronomiyi besinlerden daha fazla nasıl zevk alınacağı ve bu zevkin sınırının nasıl aşılması gerektiğini araştıran bir bilim alanı olarak ifade eder. Eren (2007), ise içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içine alan bir bilim dalı olarak anlatmaktadır. Başka bir çalışmada ise gastronomi “belirli bölge ve ülkelerle ilgili, mutfak gelenek ve göreneklerini de içeren, iyi yiyecek yeme bilim ve sanatı” olarak açıklanmıştır (Hatipoğlu, 2010). Diğer bir kaynakta ise gastronomi; Yenilebilir tüm maddelerin hijyenik olabilen ama sağlığa uygun olması gerekmeyen şekilde, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak, yemeye hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan süreç, gastronominin alanında yer almaktadır şeklinde ifade edilmiştir (Baysal ve Küçükarslan, 2003). Sarıışık ve Özbay, (2015), ise çalışmalarında gastronomiyi “temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı” şeklinde tanımlamıştır. Tüm bu

tanımlamaların yanı sıra, Gillespie ve Cousins, (2001), gastronomiyi “tanımlamanın kolay bir iş olmadığı” ayrıca ifade etmektedir. Genel olarak gastronomi bir bilim dalı olarak kabul görmektedir (Wilkins ve Hill, 1994).

Tüm bu tanımların ortak özelliklerini dikkate alarak gastronomiyi; “İnsanlık tarihi ile başlayan, yiyecek içecek unsurlarının tamamını içerisine alarak, kültürel etkileşim ile şekillenen, farklı bilim ve sanat alanları ile ilişki kurabilen her dönem pozitif yönde değişimini ve gelişimini sürdürebilmiş bir sanat ve bilim dalı” olarak söylemek mümkündür.

2.3.2. Gastronominin Yemek Kültürü İlişkisi

Toplumlar için bir kültür göstergesi olan (yeme-içme), insanlık tarihi ile başlayan bölgeler değiştikçe kültürlerin sahip oldukları yaşam çeşitlilikleri, yeme-içme alışkanlıkları, gelişmelere bağlı olarak değişim ve gelişim göstermiştir.

Yemek kültürü halk kültürünün en belirgin özelliğidir ve mutfakın temeli o yörede var olan gıda maddelerinin yemeklerde “olduğu gibi” diğer bir deyişle doğal haliyle kullanılmasıdır. Yemek kültürünün temel özelliklerini o yörenin iklimi, hayvan yetiştiriciliğine elverişliliği, üretilen gıda maddeleri ve av imkânları belirler. Yörede yaşayan halkın yerel kimlik belirteçleri “kavmi ve inanç özellikleri gibi” , yemek tariflerini, pişirme tekniklerini ve sunumunu biçimlendirir (Gürsoy, 2013).

Bu bağlamda, gastronomi ve yemek kültürü ilişkisi, incelendiğinde; yemek kültürünün, gastronomik unsur olan, farklı pişirme teknikleri, araç gereçlerin gelişmesine paralel olarak değişen ve bu saydığımız unsurlardan yararlanılıp gıda ürünlerinin farklı formlarda karşımıza çıkmasına olanak tanır. Bu ilişkinin birbirlerinden faydalanarak değişen ve gelişen bir yapısının olduğunu söylemek mümkündür.

2.4. GASTRONOMİ TURİZMİ

2.4.1. Gastronomi Turizmi Kavramı

Alışagelmiş olandan farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesi, hazırlanması, sunulması, mutfakının özellikleri, öğün alışkanlıkları ve yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekline gastronomi turizm denilmektedir (Öney, 2013).

Hazırlanmış olan özel bir yemeğin tadımını yapmak, yemeklerin üretim süreçlerini görmek, ünlü bir aşçının hazırladığı yemeği yemek yine bu kapsamda anılmaktadır (Yüncü, 2010).

Yöresel mutfak kültürünü tanımak, yöreye özgü bir lezzetin tadımını yapmak, bölge coğrafyasına ait ürünlerin yetiştirilmesini ve toplanmasını görmek, mutfağa ait folklorik araç ve gereçleri tanımak, ünlü restoranların yemeklerini yemek amacıyla gerçekleştirilen bir turizm çeşidi olarak tanımlamak mümkündür (Şengül ve Türkay, 2016).

Bu bağlamda gastronomi turizmi kavramını ele aldığımızda; İnsanların bir bölgeye, yöreye veya kültüre ait olan yeme içme unsurlarının, tarladan sofraya geçirdikleri tüm aşamaları “ekim, toplama, pişirme, sunum ve tadım” gibi tüm bu saydığımız süreçleri kısmen veya tamamen, ürünlerin hazırlandığı mutfak ve mutfak ekipmanları da dahil olmak üzere 1. Sınıf lokantada, ünlü bir şefin konsept restoranında veya sıradan bir yöre lokantasında gözlemlemesi ve deneyimlemesi amacı ile gerçekleştirdiği seyahatleri gastronomi turizmi olarak değerlendirebiliriz.

2.4.2. Gastronomi Turizmi Önemi

2014 yılında “TÜRSAB” Gastronomi Turizmi Raporu’na göre turistlerin % 88.2’si destinasyon seçiminde yeme-içmenin önemli olduğunu belirtmektedir (WEB_14, 2020). Turistler üzerinde yapılan araştırmaların yöre mutfağına eğilimlerinin yüksek oranlarda çıkması bölgeye gelen turistlerin o bölgenin kültürünü tanımada birincil etkenin, yöre mutfağını keşfetme arzusu olduğu söylenebilir.

Ülkeler için turizmin önemi her geçen gün artmaktadır. Yapılan araştırmalara göre; Turizm sektörünün çeşitliliğini artırmak ve pazarda tüketiciye farklı alternatifler sunmak ve büyümek adına gastronominin ilgi çekiciliğinden faydalandığı görülmektedir (Aslan, 2010).

Son yıllarda yiyecekler seyahat deneyiminin giderek merkezine oturmaya başlamıştır. Gıda ürünleri ve mutfak özellikleri, toplumları ve bölgeleri daha yakından tanıyabilmek için bir araç haline gelmiştir (Lopez ve Martin 2006).

Turizm ülkeleri birbirine yakınlaştıran bir faaliyettir ve bu yakınlaşmada yemeklerin oynadığı rol tartışılmaz (Gökdemir, 2005). Turist, gittiği ülkenin veya bölgenin farklı yemeklerini yemekten, değişik lezzetlerini deneyimlemekten hoşlanıp zevk almaktadır. Kırsal Seyahat Endüstrisi Birliğinin yapmış olduğu araştırmaya göre; gastronomi

turizmine katılan turistlerin yaklaşık olarak % 70'i gittikleri yerlerde, bölgesel veya yöresel yiyecekler, yemek tarifleri, şarap, vb. ürünleri ikamet ettikleri yerlere götürerek, bunları aile ve arkadaşları ile paylaşma niyetinde oldukları belirlenmiştir. Bu sonuca göre; Gastronomi turizminin sosyal, kültürel ve ekonomik boyutta tüm paydaşlarına her yönüyle fayda sağladığı açıkça söylenebilir.

2.4.3. Gastronomi İle Turizm İlişkisi

Yiyecekler, tarihin her sürecinde seyahat ile ilişkilendirilmiştir (Amira, 2009). Gastronomi ve turizm arasındaki ilişki geleneksel misafirperverlik, mutfak ve damak zevkenden yenilikçi gastronomi turizmi kavramının gelişimine kadar aşamalar kat etmiştir. Son yıllarda yiyecekler seyahat deneyiminin giderek merkezine oturmaya başlamıştır (Lopez ve Martin, 2006).

Turizm olgusu oluşmaya başladığından bu yana insanların gittikleri bölgelerde o bölgenin yemek kültürünü ya da gastronomik unsurlarının tamamını gözlemlediği ve tadılmadığı bir gerçektir. Önceleri insanların bu ilişkiyi fark etmeden yapsada son yıllarda turizm çeşitliliği içerisinde gastronomi turizminin en fazla tercih edilen turizm aktiviteler arasında yer aldığını söylemek mümkündür.

Ordu iline seyahat gerçekleştiren yerli ve yabancı turistlerin son altı yıla ait sayısal verileri yıllara göre dağılımı şu şekildedir;

Tablo 2. 4. Ordu İli 2012/2018 Tarihleri Arası Yerli ve Yabancı Turist Sayıları

YIL	YERLİ TURİST	YABANCI TURİST	TOPLAM
2012	241.678	15.213	256.891
2013	280.201	14.039	294.240
2014	329.282	14.273	343.555
2015	453.170	29.693	482.863
2016	552.420	50.046	602.466
2017	637.025	67.664	704.689
2018	737.694	110.692	848.386

Kaynak: (WEB_15, 2020)

Tablo incelendiğinde son 6 yılın verileri mevcuttur son 2 yılın verilerine ulaşılmaya çalışılmıştır fakat güncelleme yapılmadığı için son 2 yılın gerçek veriler mevcut değildir. Mevcut veriler ışığında Ordu ili turist potansiyelinin her geçen yıl arttığı görülmektedir bunun en önemli sebebi Ordu İlinn Turizm potansiyelline sahip olması, turistiklik destinasyonları kendi içerisinde barındırması ve bu destinasyonları rehabilite ederek son yıllardabölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunması ve bu potansiyelini geniş kitlelere ulaştırma çalışmaları Turizm destinasyonu olarak bilinirliğinin hergeçen gün artmasına olanak tanımıştır.

2.4.4. Gastronomi Turizminin Ulusal Ve Uluslar Arası Boyutu

Yemek güçlü bir iletişim yöntemi sayılabilir. Gastronomi turizmi için bir bölgeye giden gastro turist için o bölgeye özgü yemek yapan ve o bölgede yaşayan yerel halk ile bir bağ kurması kaçınılmaz olur (Silkes, 2008).

Uluslararası turist incelendiğinde kültür turizminin ön plana çıktığını görürüz. Bunun sebebini globalleşme olarak adlandırılabilir (Küçükaltan, 2009).

Gastronomi, çağdaş ve kültürel olarak bir değer ifade eder. Tatil denilince akla gelen deniz, kum, güneş olmayan bölgeler için gastronomi turizmi ciddi anlamda o bölge insanına alternatif bir gelir kapısı açmaktadır (Kivele ve Crofts, 2006).

Bu kapsamda konuyu incelediğimizde; Turizm çeşitliliği içerisinde Gastronomi Turizminin belirli kriterlere bağlı kalmadan bölge ve ülke ayrımı yapmaksızın iklimin ve hava şartlarının bağlayıcı bir özelliği olmadan “iyi gıda için” seyahat yapılabilecek global manada boyut kazanmış bir eylem olarak ifade edebiliriz.

2.4.5. Dünyada Gastronomi Şehirleri

Özellikle son yıllarda gastronomi, turizmin önemli bir paydaşı haline gelmiştir. Literatürde yemek ve turizm arasındaki ilişkiyi ifade etmek için (culinary tourism) mutfak turizmi, “food tourism” yemek turizmi veya “gourmet tourism” gurme turizmi gibi çeşitli kavramlar kullanılmaktadır (Ignatov ve Smith, 2006).

Gastronomi turizmi kısaca bir bölgenin ya da yörenin yemek kültürünü deneyimlemek amacıyla yapılan seyahatler bütünüdür. Bu seyahatler son yıllarda belirli bir program dahilinde yapılsa da bir çok zaman kendiliğinden gelişen tadım amaçlı destinasyon ziyaretlerine dönüşebilmektedir. Bununla birlikte, gastronomi turizmi seyahat boyunca yöresel yemek veya içeceklerin satın alınıp tüketilmesini veya yemek

pişirme tekniklerinin gözlemlenmesini ve deneyimlenmesini kapsayan etkinlikler olarak da ifade edilmektedir (Horng ve Tsai, 2010).

Dünya Turizm Örgütü tarafından 2012’de ifade edilen, “Yemek Turizmi Küresel Raporu” na göre gastronomi turizmi kapsamında yapılan yeme içme deneyimleri bölgenin yerel gelişimini canlandırır. Çünkü yeme içme faaliyetleri turizme katkı sağlar, turizm sezonunu uzatabilir ve kırsal ekonomileri çeşitlendirebilir. Yemek deneyimleri emek yoğun özelliğe sahiptir. Genellikle yeni büyük yatırımlar gerektirmeden tarımı canlandırabilir ve yeni iş gücü yaratabilir. Yemekler yerel çekiciliğe katkı sağlar, yerel çevrenin ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğine ve yerel kimliğin ve toplum hissinin güçlenmesine katkıda bulunabilir (WEB_16, 2020).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmek amacıyla 2004 yılında farklı ülkelerden 116 şehrin katılımıyla kurulan ve UNESCO’nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyen Yaratıcı Şehirler Ağı Programı “Creative Cities Network” kapsamında 2018 verilerine göre 72 ülkeden 180 farklı şehir bulunmaktadır. Yaratıcı Şehirler Ağı, yedi temayı (tasarım, edebiyat, zanaat ve halk sanatları, müzik, gastronomi, medya sanatları ve sinema/film) kapsamakta olup bu ağa dâhil olmak isteyen şehirlerin yaratıcı ekonomiyle ilgili bu temalardan birine odaklanması gerekmektedir (WEB_17, 2020). Gürbüz vd., (2017) Gastronominin şehirler için bir yaratıcılık unsuru olduğu ve kentsel ekonomik gelişmenin bir belirleyicisi olarak yaratıcı bir sektör olarak değerlendirilmesi nedeniyle gastronomi şehri teması UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nda yer (Xiaomin, 2017:aktaran; Akın ve Bostancı, 2017). Bu bağlamda UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında ‘Gastronomi Şehri’ unvanı almaya hak kazanan 27 şehir bulunmaktadır (WEB_18, 2020).

Gastronomi Şehirleri

- Popayán (Kolombiya)
- Chengdu (Çin)
- Östersund (İsveç)
- Jeonju (Güney Kore)
- Zahle (Lübnan)
- Florianopolis (Brezilya)
- Shunde (Çin)
- Tsuruoka (Japonya)
- Belém (Brezilya)
- Bergen (Norveç)

- Burgos (İspanya)
- Dénia (İspanya)
- Ensenada (Meksika)
- Gaziantep (Türkiye)
- Parma (İtalya)
- Phuket (Tayland)
- Rasht (İran İslam Cumhuriyeti)
- Tucson (A.B.D.)
- Alba (İtalya)
- Buenaventura (Kolombiya)
- Cochabamba (Bolivya)
- Hatay (Türkiye)
- Macao Özel Yönetim Bölgesi
- Panama (Panama)
- Paraty (Brezilya)
- San Antonio (Amerika Birleşik Devletleri)
- Afyonkarahisar(Türkiye)

2.4.6. Ülkemizde Gastronomi Şehirleri

Dünyada ve ülkemizde son yıllarda gelişen gastronomi ve gastronomi turizmi olgusu her geçen gün farklı boyutlar kazanmaktadır. Yöresel yiyeceğin önem kazandığı ve çekim unsuru haline geldiği günümüzde yöresel mutfak kavramı, Türk mutfağının yüz yıllara dayanan birikiminden beslenerek ülkemizin farklı bölgelerinde gastronomide marka şehirler oluşturmaya başlamıştır. UNESCO yaratıcı şehirler ağına girmeyi başaran şehirlerimiz 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay ve son olarak da 2019 yılında Afyon şehrimizdir (WEB_19, 2020).

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tarafından 2012’de ifade edilen “Yemek Turizmi Küresel Raporu” na göre gastronomi turizmi kapsamında yapılan yeme içme deneyimleri bölgenin yerel gelişimini canlandırır. Çünkü yeme içme faaliyetleri turizme katkı sağlar, turizm sezonunu uzatabilir ve kırsal ekonomileri çeşitlendirebilir. Yemek deneyimleri emek yoğun özelliğe sahiptir. Genellikle yeni büyük yatırımlar gerektirmeden tarımı canlandırabilir ve yeni iş gücü yaratabilir. Yemekler yerel çekiciliğe katkı sağlar, yerel çevrenin ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğine ve yerel kimliğin ve toplum hissinin güçlenmesine katkıda bulunabilir (WEB_20, 2020).

Gastronomi ve turizm bağı, mutfaklar sayesinde kültürlerin tanıtımı konusunda önemli bir platform oluşturmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016:aktaran; Akdu ve Akdu, 2018). Gastronomi turizmi uygun şekilde planlanırsa, doğru tanıtım ve pazarlama faaliyetleri geliştirilirse bölgenin tanınırlığının artırılmasına, kültürel mirasın korunmasına ve kültürlerarası anlayışın gelişmesi yoluyla sürdürülebilir turizmin geliştirilmesine de katkı sağlayabilmektedir (Filiposki vd., 2017:aktaran; Uluçay, 2017).

Her geçen yıl gastronomi şehirleri ağına dâhil olan şehir sayımızın artması ülke ve bölge olarak gastronomi Turizmi ile uluslararası boyutta sosyal kültürel ve ekonomik etkileşimin artmasına sebep olmaktadır.

Bu bağlamda ülkemizin 7 bölgesi ele alındığında her bölgenin kendine has yeme içme unsurlarının farklılık gösterdiği ve farklılıkların yüz yılların birikimi olduğu düşünüldüğünde UNESCO gastronomi şehirleri ağına yakın tarihlerde birçok şehrimizin dâhil olabileceğini söylemek mümkündür.

2.4.7.Ordu İli Turizm Potansiyeli

Son yıllarda Ordu ilinin sahip olduğu turizm potansiyelleri doğa turizmi ile ön plana çıkmıştır. İl in sahip olduğu coğrafi konumu sebebi ile denize kıyı olması yüksek kesimlerde buluna yayları, Karadeniz'in tek arkeolojik kazı merkezi kurul kalesini bünyesinde barındırması, Çambaşı kayak merkezinin son yıllarda bölgede kış turizmi kapsamında büyük farkındalık yaratması, yayla turizminin perşembe yaylası ile ön plana çıkması, Perşembe ilçesinin slowcitys kapsamında sakin şehir olarak değerlendirilmesi gibi başlıca ayırt edici Turizm potansielleri ile Ordu ili öne çıkmaktadır (WEB_21, 2020). Aynı zamanda il genelinde eko turizm kapsamında kabakdağı ve kayabaşı köyleri gibi yerel işletmecileri destekleyen kitle faaliyetlerinde bulunulması gibi bir takım girişimler, İl genelinde başta doğa turizmi olmak üzere farklı turizm çeşitlerinin faaliyetlerinin de hız kazanmasına olanak tanımıştır (Karadeniz vd., 2018).

Ordu ilini çeşitli turizm faaliyetleri kapsamında ziyarete gelen yerli ve yabancı turistler sıklıkla ziyaret ettiği doğal ve tarihi bazı destinasyonları şu şekilde sıralayabiliriz (WEB_22, 2020).

Boztepe: Ordu şehri Boztepe'nin yamaçlarına serilmiştir. Denizden 450 mt. Yükseklikte olup, İlimizin tüm güzelliklerini, Karadeniz'in muhteşemliğini Boztepe'den seyretmek doyumsuzdur. İl merkezine 6 km. mesafede olup asfalt yolla ve dilerseniz teleferikle ulaşmak mümkündür. Son yıllarda bu destinasyonda profesyonel yamaç paraşütü sporu da yapılmaktadır.



Resim 2. 2. Boztepe

Kaynakça: (WEB_23, 2020)

Çambaşı Yaylası - Çambaşı Kayak Merkezi: Karadeniz Bölgesi'nin en önemli yaylalarındandır. Hem yaz hem kış aylarında turizm için bulunmaz doğal güzellik ve özelliklere sahiptir. Deniz seviyesinden 1,850 m. yüksekliktedir. Bu yörede bütün doğa sporlarını profesyonel olarak yapmak mümkündür. Sahil kesimindeki nüfusun büyük bir bölümü yaz mevsiminde bu yaylaya çıkmaktadır. İlin 61 km. güneyinde olan bu yaylada, birkaç tane alabalık üretim çiftliği vardır. 72 obası ve 100 bin dönümlük alanı ile ülkemizin en geniş yaylalarından biridir.



Şekil 2. 3. Çambaşı Yaylası

Kaynakça: (WEB_24, 2020)

Gaga Gölü: Fatsa-Aybastı karayolu üzerinde Fatsa İlçesi'nin 10 km kuzeydoğusunda yer alan Gaga Gölü, Örencik Köyü sınırları içindedir. 60 dekarlık bir alanı kaplamaktadır. Gölün Derinliği 10-15 metre arasında değişmektedir. Gölün ortasında küçük bir adacık bulunmaktadır. Fındık bahçelerinin arasında, yeşillikler içindeki göl, birçok bitki ve hayvan türünü barındırır. Göl 1.ve 3. Derece Doğal Sit Alanı olarak koruma altına alınmıştır.



Şekil 2. 4. *Gaga Gölü*

Kaynakça: (WEB_25, 2020)

Hoynat Adası: Perşembe ilçesinin en önemli tarihi unsurlarından biridir. Ramazan köyü sınırları içerisinde Martı ve karabatak kuşlarının yaşadığı kuş cennetidir. Tepeli Karabatakların Türkiye ‘ de tek yuva yaptığı yerdir.



Şekil 2. 5. Hoynat Adası

Kaynakça: (WEB_26, 2020)

Karaoluk (Çiseli) Şelalesi: Merkez Karaoluk köyü sınırları içerisindedir. Doğal güzelliği ile doğa harikası bir göl olan Karaoluk (Çiseli) Şelalesi ilin turizmi açısından cazibe noktalarımızdan birisidir.



Şekil 2. 6. Karaoluk (Çiseli)Şelalesi

Kaynakça: (WEB_27, 2020)

Perşembe Yaylası-Aybastı: Bulunduğumuz coğrafik kıtada bir benzeri bulunmayan Perşembe Yaylası Menderesleri'nin bir dünya mirası olarak korunması amacıyla tescil işlemleri son aşamadır.1991 yılında Bakanlar Kurulu Kararı ile Turizm Merkezi ilan edilmiştir. Aybastı ilçesine 17 km. mesafede bulunur. Rakımı yaklaşık 1.500 m. civarındadır. Her yıl Temmuz ayı içinde yayla şenlikleri yapılmaktadır. Şenliklerde çeşitli yarışmalar, folklor gösterileri, konserler, sosyal ve kültürel etkinlikler, güreş müsabakaları, at müsabakaları, at yarışları vb. etkinlikler düzenlenmektedir.



Şekil 2. 7. Perşembe Yaylası-Aybastı

Kaynakça: (WEB_28, 2020)

Ulugöl Tabiat Parkı/Gölköy: Gölköy ilçe merkezine 17 km mesafede bulunan krater gölüdür. 26.5 hektar büyüklüğündeki alan, Tabiat Parkı'dır. Doğal yapısı itibariyle yüksek peyzaj değerine sahiptir. Özellikle güz mevsiminde yaprakların sararmasıyla oluşan renk armonisi görenleri büyülemektedir. Alan içerisinde üç adet heyelan set gölü bulunmakta; göllerden birisi büyük diğer ikisi ise sazlıkla kaplı küçük yapıda göllerdir. Büyük gölde Abant Alası türü balık yaşamaktadır.



Şekil 2. 8. Ulugöl Tabiat Parkı/Gölköy

Kaynakça: (WEB_29, 2020)

Yason Burnu / Perşembe: Perşembe ilçesinin 15 km. batısında, Çaytepe köyü sınırları içindedir. 1. derece arkeolojik, 2. derece doğal SİT alanıdır. Doğal güzelliği görülmeye değerdir. Samsun-Ordu karayolu üzerinde deniz kenarında olması, 1869 yılında yapılan kilisenin onarılarak ziyarete açılması ve aslına uygun çevre düzenlemesi ile turizm cazibe merkezi haline getirilmiştir. Yason burnu yarımadası Altın post Efsanesi'nin (Arganot Efsanesi)geçtiği yer dir.



Şekil 2. 9. Yason Burnu / Perşembe:

Kaynakça: (WEB_30, 2020)

Cotyora (Bozukkale): Ordu ilinin tarihteki ilk kuruluş yeri olarak bilinen cotyora yöre halkı tarafından bozukkale olarak bilinir.2. derece arkeolojik sit alanıdır.



Şekil 2. 10. Cotyora(Bozukkale)

Kaynakça: (WEB_31, 2020)

Kurul Kalesi: İl merkezine 13 km. mesafedeki 1. derece arkeolojik ve Doğal Sit alanı olup, antik bir yerleşmedir. 250 - 300 adet merdiven gün ışığına çıkarılmıştır. Kazı esnasında bulunan pişmiş topraktan çatı kiremitleri, duvar örgüsü seramik parçaları incelenmiş ve M.Ö. II. ve I. Yüzyılda yerleşim yapıldığı tespit edilmiştir. Yapılan çalışmalar ile piknik alanı düzenlenmiştir. Alan içinde tarihi dehliz ve su sarnıcı bulunmaktadır. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Müze Müdürlüğüne 2010 yılından itibaren başlatılan kazı çalışmalarında 2300 yıl öncesine ait, tapınak ve kale duvarlarına rastlanmıştır. Kurul kalesi Karadeniz Bölgesinde İlk arkeolojik kazı alanıdır. 2010 yılında başlayan kazı çalışmaları 2011 – 2016 yılları arasında devam etmiştir. 2016 yılında, Ordu Büyükşehir Belediye Başkanlığı katkısı ile yapılan kazı çalışmasında, Kalenin kapısında mermerden bir Kibele heykeli açığa çıkarıldı. Helenistik döneme tarihlenen Kibele heykelleri içerisinde ilk in-situ örneği olmasıyla çok önemlidir. 2018 yılında Kibelenin Partneri olan 3 farklı heykel çıkartılmıştır.



Şekil 2. 11. Kurul Kalesi (Kibele Heykeli)

Kaynakça: (WEB_32, 2020)

Ünye Kalesi: Ünye ilçesinde Ünye - Niksar karayolunun 7. kilometresinde yolun solunda kalan bir tepenin üzerinde kurulu, ilçenin 5 km. güney doğusunda, 2500 yıllık birkaledir. Kale köyü sınırları içindedir. Yalçın dik yamaçlar üzerine kurulan duvarlar ve sütreler hala yeniliğini korumakta, turistlerin ilgisini çekmektedir. Kale çevre yüzeyine göre çok yüksek olduğu için XI - XII. yüzyıllarda müstahkem mevki olarak kullanılmıştır. Kapısı 5 mt. yüksekliğinde olup, incelemeler bu kapının II. Midridat zamanında yapıldığı ihtimalini kuvvetlendirir mahiyettedir. Kale girişi güneydoğudadır, bu cephede yerden on metre yüksekliğinde, genişliği 3 metre, yüksekliği 2 metre Tetrasil bir kaya mezarı bulunmaktadır. Mezarın üçgen alınlığının her üç noktasında birer kabartma kartal bulunmakta, sağ uçtaki kabartma iyi korunmuş durumdadır. Zirveye yakın bölgede 45 derece meyille kuzeybatı yönünde iki adet dehliz ve bir sarnıç bulunmaktadır.



Şekil 2. 12. Ünye Kalesi

Kaynakça: (WEB_33, 2020)

2.4.8. Gastro Turist Tanımı

Bilimsel bir çalışmada gastro-turistler yerel ürünleri tüketme konusunda istekli turistler olarak ifade edilmiştir (Guzman ve Canizares 2011). Ayrıca bu turistlerin genelde üniversite mezunu olduklarıda tespit edilmiştir.

Gastro turistler için beş farklı motivasyon belirlenmiştir;

(1) Başlı başına bir çekim gücü olarak yemek,

(2) Bu turistlerin aldıkları ve tükettikleri mutfak ürünleri,

(3) Yemek değerlidir ve aranan bir şeydir,

(4) Yemek kültürel bir olgu olarak görülür ve değerlendirilir, (5) turizm ile yemek üretimi arasında bir bağ aramak (Tikkanen, 2007).

Başka bir çalışmada ise; Gastro turistlerinin tiplerinin belirlenmesi için iki yol izlemiştir.

1. Yiyeceklerle ilgili aktivitelere ve mutfak deneyimlerine katılımları.

2. Evde ve seyahat halinde iken yiyecek ile ilgili davranışlarına yönelik tutumları.

Bu araştırmanın sonucunda şu veriler elde edilmiştir;

İlk yol sonucunda bilinçli mutfak turisti, fırsatçı, kazara ve ilgisiz mutfak turistlerini tespit edilmiş. İkinci yolda ise mutfak odaklı turist, mutfaka yatkınlığı olan turist ve ikisinin ortasında olmak üzere üç turist grubu belirlenmiştir (Yun vd., 2011).

Bu bağlamda gastro turist için; Her hangi bir yörenin, bölgenin veya ülkenin yerel lezzetlerini tatmak ve yemek kültürü hakkında fikir sahibi olabilmek için bir yerden bir yere giden kişi veya kişiler olarak adlandırmak mümkündür.

2.5. TÜRK MUTFAĞININ GENEL YAPISI

Türk mutfağı, Türk kültürünün önemli unsurlarından biridir. Türk mutfak kültürü zenginliğini, tarihi olaylara, coğrafi koşullara, kültürel, ekolojik ve ekonomik yapısına, gelenek ve göreneklerine, tarih boyunca diğer evrensel kültürlerle etkileşim içerisinde olmasına borçludur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Türk mutfağı, Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesinde kullandığı yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar olarak tanımlanmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Yüzyıllar süren gelişim içinde Türk mutfağı, yemek çeşitliliğı, pişirme teknikleri, sofrada düzenleri, servis usulleri ve kış için derlenen yiyecekleriyle kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Arman, 2011).

Türk mutfağı; geçmişten günümüze tüm gastronomik unsurları ile özünü koruyan tarihi süreçte bulunduğu coğrafyalar ile kazanımlar elde ederek gelişimini sürdüren, tarih boyunca etkileşimde olduğu diğer farklı kültürlerden de istifade ederek şekillenmiş fonksiyonel bir yapıya sahiptir.

2.5.1. Türk Mutfağının Tarihi

Milletlerin mutfaklarının oluşmasında, bulundukları coğrafi bölgenin özellikleri önemlidir. Türkler'in ilk yurdu olan Orta Asya'nın sert iklimi ile kurak topraklara sahip olması, bunun sonucunda tarımsal faaliyetlerin uygulanamaması ve denizden uzaklığı Türk Mutfağı'nın şekillenmesinde önemli rol oynamıştır (Aracı, 2016).

Türkler Orta Asya' dan göç ederken gittikleri yerlere geleneklerini ve göreneklerini de götürmüşlerdir. Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını korumakla birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir. Türkler, yüzyıllar boyunca Anadolu'da hâkimiyet kurmuşlar ve Anadolu Mutfağı'nın şekillenmesinde belirleyici unsur olmuşlardır. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özelliklerinden dolayı pek çok farklı etnik ve dini öğeyi bünyesinde bulundurması, modern Türk Mutfağı'nın zenginliğini sağlayan önemli unsurların başında gelmektedir (Baysal, 1993).

Türk Mutfağı'nı tarihsel olarak; Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak ayırmak mümkündür (Toygar, 2001).

Türk mutfağı saymış olduğumuz bu tarihi süreçlerdeki edindiğı tecrübeler ile çorbalardan, et yemeklerine, zeytinyağlılardan, dolmalara, sebze yemeklerinden, ot yemeklerine v.s birçok ürünün farklı pişirme teknik ve yöntemleri ile hazırlandığı tarihi kazanımları olan kültürel ve uluslararası bir mutfak tarihine sahip olduğu söylenebilir.

2.5.2. Türk Mutfağının Özellikleri

Türk mutfağın da kendine has pişirme teknik ve yöntemleri ile hazırlanan çorbalar, etli ve etsiz tahıllı yemekler, etli ve etsiz sebzelerle hazırlanan sulu yemek çeşitleri, zeytinyağlılar, dolmalar, farklı yöntemlerle hazırlanan kebaplar, hamur işi, kızartmalar, tatlılar gibi geleneksel yiyeceklerin yanında şerbet, ayran, şalgam, hoşaf, komposto gibi

geleneksel içeceklerden meydana gelmektedir. Bu saydığımız yiyecek ve içecek unsurlarının yanı sıra Türk mutfağı; pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana, gibi besleyici yönü güçlü gıda çeşitleri ile de zenginleşmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Ayrıca bunlarla birlikte yenilebilir ot çeşitliliğini de özellikle içerisinde barındırdığından sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejateryan mutfağına da kaynak olacak nitelikte bir yapıya sahip olduğu söylenebilir. Yöreden yöreye farklılık gösteren beslenme biçimleri, özel günlerde, düğün, sünnet gibi kutlamalarda ve dini törenlerde kutsal bir ritüele dönüşmektedir. Türk mutfağının genel özellikleri oldukça geniştir. Ana başlıklara bakıldığında özet olarak aşağıdaki özelliklerin ön plana çıktığı görülmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

- Türk beslenmesinde yiyecek, kutsal olarak da kabul edilen ekmektir.
- Farklı yöntemlerle hazırlanan Kebaplar, genelde sulu yahni şeklinde hazırlanan et yemekleri ve hamur işleri çoğunluktadır.
- Sebzelerin et ile birlikte soğanlı, salçalı pişirilmesi yaygındır.
- Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu’da yapılan yemeklerde kullanılmaktadır.
- Bulgur; çorba, sebze yemekleri ve köftelerde çok sık kullanılan Anadolu’ya özgü bir tahıldır.
- Türk mutfağında yemekler meyve ve meyve kurusuyla tatlandırılır.
- Yemeklerde baharat kullanımı yaygındır. En çok kullanılan baharat kırmızıbiberdir ve tuzdur.
- Yoğurt Türk sofralarının olmazsa olmazıdır. Yemeklerin çoğu üzerine sarımsaklı veya sade yoğurt dökülerek tüketilmektedir.
- Tatlılarda tatlandırıcı olarak şekerle birlikte pekmez de kullanılmaktadır.
- Sofrada sonradan sos servisi olmadığı gibi yemeklerde ve tabaklarda süsleme yapılmaktadır.

2.6. YÖRESEL MUTFAK

2.6.1. Yöresel Mutfak Kavramı

Yaşanılan bölgenin iklimi, elde edilen tarımsal ürünler ve bu ürünlerden elde edilen ürün çeşitliliği o bölgenin mutfak kültürünün şekillenmesine katkı sağlamamıştır. Elde edilen bu kazanımlarla hem bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan hem de sadece o

yöreyle has ürünlerle hazırlanan yemekler bütünü olarak tanımlanan “yöresel mutfak” kavramının oluşmasını sağlamıştır.

Yöresel mutfak; bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra tüm bu hazırlık ve servis süreçlerini kapsayan aynı zamanda mutfakın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı ifade eden bir kavramdır (Baran ve Batman, 2013).

Başka bir kaynakta ise yöresel mutfak; yöresel bölgede üretilen veya yetiştirilen veya yöresel bir kimliğe sahip yöresel özellikli yiyecek veya içecek olarak tanımlanmaktadır (Çulha ve Kalkan, 2015).

Bir yöreye ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran önemli unsurlardan biri o yörenin mutfakıdır (Long, 2004).

Yöresel mutfak kültürün bir parçasıdır ve var olan kültüre göre şekil almaktadır. Bu nedenle dünyadaki kültür çeşitliliği aynı zamanda farklı yemek kültürü ve mutfak kültürlerinin de oluşmasını sağlamaktadır (Toksöz ve Aras, 2016).

Yöresel mutfak varlığını belirli bir alan içerisinde sürdürmektedir. Yöresel mutfak içerisindeki yöresel yemekler yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını, kendine özgü yemek hazırlama ve sunum şekillerini kapsamaktadır (Ciğirim, 2001).

Bu bağlamda yöresel mutfak kavramını; bir bölgeye veya kültüre ait tüm yeme içme unsurlarını içerisine alarak sadece o bölgeye ya da kültüre ait ürünlerin örf ve adetlerin de şekillendirmesi ile kendilerine has teknik ve yöntemleri kullanarak oluşturdukları kültürel bir öge olarak açıklayabiliriz.

2.6.2. Uluslar Arası Boyutta Yöresel Mutfak

Dünyada gerek küresel gerekse yerel ölçekte, yiyeceğin, turizm hareketi içindeki önemi dikkat çekmektedir (Rand vd., 2003).

Gastronomi turizmi, son yıllarda başlı başına bir turizm çeşitliliği olarak kabul görse aslında turizm faaliyetleri içindeki yeri ve önemini her zaman korumuştur.

Son yıllarda Yöresel yiyeceklere artan ilgi ve yöresel mutfakın destinasyonların çekiciliği üzerindeki etkilerinin ortaya konulması ile ilgili uluslararası literatürde yapılan araştırmalar daha çok yiyeceğin turistler için önem arz ettiği ve destinasyonun

çekiciliğinde önemli bir motivasyon unsuru olduğuna yönelik bilgilerde mevcuttur (Rimington ve Yüksel, 1998).

Toplumların farklılaşan mutfak kültürleri, diğer toplumlardan gelen kişiler için her zaman merak uyandırıcı ve denenmeye değer bulunmaktadır. Bununla birlikte farklı kültürlerin birbirlerini tanımaları ve farklı ülke insanların birbiriyle yakınlaşmalarında etkili olmaktadır (Bekar ve Belpınar, 2015).

Bir bölge, ülke veya yörenin mutfak ile ilgili mirasının bir turizm ürünü olarak öneminin anlaşılması ve turizm pazarlaması açısından kullanılmaya başlanması, yöresel mutfakların bölgesel pazarlamada önemli bir unsur hâline gelmesine neden olmuştur (Selwood, 2003:aktaran; Bahar ve Kozak, 2006).

Son yıllarda insanlar sadece açlık hissini gidermek için değil, aynı zamanda o yemek sürecinde farklı deneyimleri yaşamak için evlerinin haricindeki mekanlarda da yemek yemektedirler (Yüncü, 2010). Hatta insanlar bir ülkenin ya da bir bölgenin yemeklerini tadabilmek için kilometrelerce yolu göze alabilmektedir (Denizer, 2014). Batı Avrupa’da satın alma gücü yüksek olan kişilerin İtalya’nın Toscano bölgesine, keçi peyniri ile şarap içmeye gitmeleri (Yergaliyeva, 2011). İtalya’nın Portofino & Cinque Terre bölgelerine yapılan şarap ve gurme turları (Denizer, 2014). Fransa’da düzenlenen ve turistlerin bir şarap bölgesini tanımak, üzüm/şarap tatmak veya şarap festivaline katılmak gibi nedenlerle yaptıkları seyahatleri kapsayan şarap turizmi “eno tourism/ wine tourism” ve Bordoux’un şarap tadım turları buna güzel birer örnek oluşturmaktadır (İnceöz, 2009:aktaran; Aslan vd., 2014).

Son yıllarda Türkiye’de de gastronomi turizmi ile ilgili olarak yeni aktiviteler yapılmaya başlanmıştır. Hatay gastronomi turları, Gökçeada eko turları, Gaziantep, Adana ve Mersin gastronomi turları buna örnek olarak verilebilir (Bekar ve Belpınar, 2015).

Uluslararası boyutta yöresel mutfak için yapılan tüm bu tanımlar genel olarak ele alındığında, İnsanlık tarihinin ilk dönemlerinden günümüze insanoğlunda hep var olan tatma güdüsünün, yaşam tarzlarının değişmesi, turizm faaliyetlerinin artması, özellikle dijital çağın getirmiş olduğu bilgiye hızlı ulaşabilme fırsatları gerekse deniz aşırı ülkelere ya da bölgelere rahatlıkla seyahat gerçekleştirebilme imkânları ve bunun sonucunda insanoğlunun gıda ile ilişkilendirebileceği ürünleri farklı bölgeler veya

yörelde deneyimleme arzusu, turizm çeşitliliği içerisinde yöresel mutfağa uluslararası bir boyut kazandırdığı görülmektedir.

2.6.3. Ülkemizde Yöresel Mutfakın Boyutları

Ülkelerin mutfak yapısı incelendiğinde mutfaktaki ürün ve malzemeler, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, kullanılan araç-gereçler gibi pek çok farklı özellik olduğu ve farklılaşan bu özelliklerin zengin bir mutfak kültürünün oluşumunda etkili olduğu görülmektedir (Pekyaman, 2008).

Türkiye’de bölgelere göre farklılaşan yöresel mutfaklarda; coğrafi, ekolojik, kültürel, sosyal, ekonomik ve tarihi pek çok özelliğin etkilerini görmek mümkündür. Hatta bölgelerin yöresel mutfaklarında görülen farklılıklar iller arasında bile değişiklikler gösterebilmektedir. Türkiye’nin kırsal alanlarındaki pazarlarında bulunabilen çeşitli ürünleri, yerel peynirleri, üzüm bağları, geleneksel zeytinyağları, her kasaba, köy ya da nahiye’nin kendine özgü yemek kültürünün oluşmasına neden olmuştur. Bununla birlikte yiyecek festivalleri, arıcılık faaliyetleri, keme gibi bölgelere özgü birçok yer mantarı çeşitleri, geleneksel yöntemlerle yetiştirilen kırmızı ve beyaz et hayvancılığı gibi çok sayıda özellik yöresel mutfakların oluşmasında etkili olmuştur (Kesici, 2012).

Ülkemizde bölgeler arası değişen coğrafi özellikler ve üretilen tarımsal, hayvansal ürünler bölgelerin mutfakının şekillenmesinde ana unsur olmuştur. Bu unsurları bölgelere göre şu şekilde kısaca açıklayabiliriz;

- Karadeniz bölgesinde; Balık ve otları ağırlıklı
- Ege Bölgesinde Sebze, meyve ve ot ağırlıklı
- Doğu Anadolu Bölgesinde et ve süt ürünleri ağırlıklı
- Marmara Bölgesinde Sebze, et ve bakliyat ağırlıklı
- İç Anadolu bölgesine de tahıl, bakliyat ve et ağırlıklı
- Güneydoğu Anadolu Bölgesine de et, sebze ve hamur işi ağırlıklı
- Akdeniz Bölgesi tahıl, sebze, meyve, balık, süt ve süt ürünleri ağırlıklı bir mutfak yapısına sahiptir.

Tüm bu bölgeler içerisinde barındırdığı etnik kültürlerin ve yetiştirmiş oldukları tarımsal ve hayvansal gıda ürünleri ile yüzlerce yemeği çok eski tarihlerden bu yana geleneksel yöntemlerle hazırlamaktadırlar.

Son yıllarda ülkemizde ve dünyada bilinirliği artan, kültürler için yüzyılların birikimi olan yöresel mutfak akımı bölgelerin ve ülkelerin tanıtımı için çok önemli bir duruma gelmiştir.

Ülkemizde son yıllarda özellikle gıda hareketleri ile ilgili otoritelerin girişimleri sonucu yöresel gıda ürünlerin tanıtımı adına ulusal ve uluslararası boyutta festivaller gerçekleştirilmektedir. Bu festivalleri geleneksel hale getiren ve uluslararası boyuta taşıyan öncelikli 2015 yılında Gaziantep şehrimiz sonrasında 2017 yılında Hatay ve son olarak ta 2019 yılında Afyon şehrimiz UNESCO Yaratıcı şehirler ağında yemek Kültür miras listesine girme başarısı göstermiştir (WEB_34, 2020).

Saymış olduğumuz bu şehirlerimizin uluslar arası manada almış oldukları başarı ve Aşçılık mesleğini icra eden sivil toplum kuruluşlarının gayreti ile global manada ülkemizdeki yöresel mutfaklar çok daha iyi tanıtılmaktadır. Fakat burada dikkat etmemiz gereken hususlardan en önemlisi ürün pazarlama sürecini iyi yönetilmesi gerektiğidir. Başta UNESCO yaratıcı şehirler ağına girmiş olan şehirlerimizin özellikle dünyadaki yöresel mutfak akımlarına ayak uydurması adına yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servis edildiği konsept restoranların sayılarının her geçen gün artması global olarak ülkemiz yöresel mutfağının tanıtımı artıracaktır.

Anadolu da her ne kadar yüz yılların birikimi olarak geleneksel yöntemlerle hazırlanan yöresel yemeklerimiz olsa da, global manada söylenen ‘‘yöresel mutfak’’ kavramının ülkemizde son 10-15 yıldır telaffuz edildiği bir gerçektir. Bu girişimlerinin sürdürülebilir hale getirilmesi ülkemizde yöresel mutfak kavramına çok daha derin bir boyutlar kandıracaktır.

2.7. ORDU İLİ YÖRESEL MUTFAĞI YEMEKLERİ

2.7.1. Ordu Yöresel Mutfağı Çorbaları

Bölgede yetişen yaban otları, hayvansal ve tarımsal ürünlerle yöre halkının hazırlamış olduğu çorbaları şu şekilde sıralayabiliriz;

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| ➤ Baldıran Çorbası | ➤ Bulgur aşı Çorbası |
| ➤ Balkabağı Çorbası | ➤ Hedik darı Çorbası |
| ➤ Balık Çorbası(İskorpit) | ➤ Isırgan Çorbası |
| ➤ Ekin Çorbası | ➤ Pancar(Karalâhana) Çorbası |
| ➤ Fındık Çorbası | ➤ Koyun kulağı Çorbası |

- Mısır Çorbası
- Tahıl Çorbası
- Fasulye Çorbası
- Pazı Çorbası
- Kara kabak Çorbası
- Yahni Çorbası
- Sakarca Çorbası
- Tirit Çorbası

Ordu Yöresel mutfağına ait ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan yöreye ait 18 çeşit çorba bulunmaktadır. (Pir, 2019)

Özellikle tahıl, mısır ve buğday içerikli çorbalar rakımın yüksek olduğu Mesudiye, Akkuş, Gürgentepe gibi ilçelerde yapılırken sebze ve ot içerikli çorbalar rakımın daha düşük olduğu sahil şeridinde ve biraz daha iç kesimlerde yer alan ilçelerde daha fazla yapıldığı görülmektedir. Balık çorbası sadece denize kıyısı olan ilçelerde yapılırken, geleneksel yöntemlerle hazırlanan Yahni'nin etlerinin ve patateslerinin daha küçük doğranarak çorba şeklinde hazırlandığını sahil kesiminde geleneksel lokantalarda günü birlik servis edilirken, sahil şeridi dâhil diğer yüksek kesimlerde de özellikle düğün, sünnet gibi geleneksel davetlerde tüm il genelinde servis edilmektedir (Pir, 2019).

2.7.2. Ordu Yöresel Mutfağı Ot Yemekleri

İl genelinde 19 ilçede bir kısmı tarımsal*** bir kısmı ise doğal ortamda yabani** olarak yetişen, yöre halkının ot ve mantar çeşitlerinden hazırlamış olduğu yemekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- Galdirik Kavurması **
- Isırgan Yağlaş **
- Hoşgıran Kavurması **
- Galdirik Yaprak Sarma**
- Melocan (diken ucu) **
- Nivik Otu Kavurması**
- Pancar(Karalâhana)Çiçeği Kavurması***
- Patanak Kavurması **
- Galdirik Kayganası **
- Sakarca Otu Mıhlaması **
- Pezik Kavurması ***
- Pancar (Karalâhana) Sarma***
- Pezik Mıhlaması **
- Sakarca Otu Kayganası ***
- Pancar (Karalâhana) Diblesi ***
- Pezik Diblesi ***
- Pancar (Karalâhana) Döşemesi ***
- Pezik Kayganası ***
- Tirit (Fındık Mantarı) Kavurması **
- Tavuk Mantarı Kavurması **

- Sakarca Kavurması**
- Baldıran Kavurması

Ordu yöresel mutfağına ait ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan yöreye ait 18 çeşit ot yemeği ve 2 çeşit mantar yemeği ile toplamda 20 çeşit yemeği mevcuttur (Pir, 2019).

Özellikle sakarca, melocan, galdirik, hoşgıran, nivik, patanak gibi otlar ile fındık tirmiti ve tavuk tirmiti olarak adlandırılan yöreye has mantar çeşitleri de yağışın bol olduğu hava sıcaklığının ise mevsim normallerinde seyrettiği nisan, mayıs, eylül, ekim aylarında il genelinde bolca yetişmektedir. Yöre insanı bu otları tamamen doğal ortamlardan toplamaktadır.

Örnek verecek olursak; Sakarca otu sahil kesiminde ve sahil kesimine yakın bölgelerde fındık bahçeleri ve yol kenarlarında yetişen bir bitkidir. Nivik, gabalak gibi otlar ise daha çok rakımın yüksek olduğu yerlerde dere kenarlarında sulak bölgelerde yetişen, melocan (diken ucu) otu ise sahil kesimi ve sahil kesimine yakın bölgelerde dikenliklerde yetişen bir bitki çeşiti olarak karşımıza çıkmaktadır. İl genelinde farklı iklim kuşaklarında bölgelerin bulunması farklı iklim kuşaklarında yetişebilecek bitki zenginliğine sahip olmasına olanak tanımıştır ve yöre insanı bu yaban otları ve mantarlar ile tarımı yapılabilen ot ve sebzelerden geleneksel yöntemler kullanarak pratik ve lezzetli yemekler yapmaktadır (Pir, 2019).

2.7.3. Ordu Yöresel Mutfağı Turşu Yemekleri

Ordu İli genelinde Ordu yöresel mutfağına has 20 çeşit turşu yemeğini şu şekilde sıralayabiliriz;

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| ➤ Turşu Övmeci | ➤ Taflan (Karayemiş)Turşusu |
| ➤ Pırasalı Turşu Kızartması | Kavurması |
| ➤ Biber Yapağı Turşusu | ➤ Pancar(Karalâhana)Turşusu |
| Kavurması | Kavurması |
| ➤ Yeşil Domates Turşusu | ➤ Fasulye Turşusu Kavurması |
| Kavurması | ➤ Gabalak Turşusu Kavurması |
| ➤ Galdirik Turşusu Kavurması | ➤ Kocabaş Turşusu Kavurması |
| ➤ Kiraz Turşusu Kavurması | ➤ Celicoş |
| ➤ Lahana(Kelem/Dürme)Turşusu | ➤ Sakarca Turşusu Kavurması |
| Kavurması | ➤ Melocan Turşusu Kavurması |
| ➤ Salatalık Turşusu Kavurması | ➤ Hoşgıran Turşusu Kavurması |

- Baldıran Turşusu Kavurması
- Pazı Turşusu Kavurması
- Tirit Mantarı Turşusu Kavurması

Doğu Karadeniz bölgesinde olduğu gibi ordu ilinde de lezzetli otlar, sebzeler ve meyvelerden hazırlanan turşu çeşitliliği oldukça fazladır. Bölgede turşu genelde soğuk olarak tüketilmez tüm geleneksel lokantalarda, evlerde, diğer yemek servisi yapılan yiyecek, içecek ve konaklama işletmelerinin restoranların da “turşu kavurması” adında sıcak olarak, yağda soğan ve pul biber ile kavrularak tüketilmektedir.

Saymış olduğumuz işletmelerde servis edilen turşular kesinlikle fabrikasyon olan turşu çeşitleri ile hazırlanmamaktadır. Belirttiğimiz üzere tüm lokanta ve yiyecek içecek işletmeleri ile konaklama işletmeleri dâhil evlerde tamamen geleneksel usullerle hazırlanmış turşular servis edilir. Saydığımız işletmelerde ve evlerde genelde 2017 yılında Ordu yayla pancarı turşusu adı ile Mahreç İşaretli tescillenen “Beyaz lahana turşusu” servis edilmektedir (WEB_35, 2020). Günümüzde de sevilerek yapılan ve tüketilen yine ana malzemesi turşu olan farklı malzemeler kullanarak yemek şeklinde hazırlanan “Pırasa Turşusu Kızartması ve unutulmaya yüz tutmuş Celicoş” yemeği vardır (Pir, 2019).

2.7.4. Ordu Yöresel Mutfağı Et Yemekleri

Ordu İli genelinde Ordu yöresel mutfağına yansıtan 8 çeşit et yemeği bulunmaktadır. Bu yemekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| ➤ Etli Akkuş Fasulye | ➤ Fındık (Kotik) Kebabı |
| ➤ Etli Fırın Fasulye | ➤ Etli Pancar(Karalâhana)Sarma |
| ➤ Etli Çalmaq | ➤ Yalıköy Köfte |
| ➤ Etli Beyaz Lahana(Kelem/Dürme) | ➤ Keşkek(Gendeme) |

Ordu İl'i yöresel mutfağı hayvansal ürün ağırlıklı bir mutfak yapısına sahip değildir. Cumhuriyet öncesi ve sonrası dönemde ekonomik olarak yöre halkının alım gücünün yüksek olmaması hayvansal üründen çok doğal ortamda yetişen ot ve sebze ağırlıklı bir mutfak yapısının oluşmasına sebep olmuştur. Günümüzde bölgenin rakımı yüksek kesimlerinde hayvancılık her ne kadar yaygın olarak yapılıyor olsa da henüz “Fındık (Kotik) Kebap” ının haricinde son yıllarda geliştirilen yöresel mutfağı dâhil olabilecek

et yemeği çeşitliliği olarak et yemeği yoktur (Pir, 2019). Yöre halkı günümüzde kırmızı eti daha çok klasik tarzda ızgara şeklinde tüketmektedirler. 2012 yılında menşe adı ile tescillenen, Akkuş kuru fasulyesi etli olarak tüketilmekle beraber son yıllarda ülke genelinde bilinirliği her geçen gün artmaktadır (WEB_36, 2020). Bunun en büyük nedeni ise yöresel satış mağazalarında insanların beğenisine sunulması, gerek lezzeti gerekse çabuk pişmesi gibi niteliksel özelliklerinin olduğu söylenebilir. Keşkek yemeği ülkemizin diğer bölgelerinde sıklıkla yapılır da Ordu ilinin de vazgeçilmez yemeklerinin başında gelmektedir. Özellikle düğün, nişan gibi merasimlerde bakır kazanlarda hazırlanılarak servis edilmesi geleneksel bir ritüele dönüşmüştür (Pir, 2019).

2.7.5. Ordu Yöresel Mutfağı Bakliyat Yemekleri

Ordu İli genelinde Ordu yöresel mutfağını yansıtan 3 çeşit bakliyat yemeği bulunmaktadır (Pir, 2019). Bu yemekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- Mısır Yağlaşı
- Akkuş Kuru Fasulye
- Mısır Ekmeği Övmeci

Ordu yöresel mutfağına ait 4 çeşit bakliyat yemeğini ele aldığımızda; Ordu yöresel mutfağında bakliyatların; çorbalardan, ana yemeklere, sebze yemeklerinden, ot yemeklerine birçok üründe yemeği zenginlik katmak için sıklıkla kullanılsa da başlı başına yemek olarak servis edilen yemek sayısı olarak oldukça azdır (Pir, 2019). Bölgede mısır üretimin yüksek oranda yapıldığı geçmiş dönemlerde yöre insanı tarafından sevilerek hazırlanan ve sıklıkla tüketilen bir diğer yemek ise “Mısır Yağlaşı ve Mısır Ekmeği Övmeci” yemeğidir. Fakat günümüzde unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin başında gelen yemekler olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.7.6. Ordu Yöresel Mutfağı Sebze Yemekleri

Ordu İli genelinde Ordu yöresel mutfağını yansıtan 19 çeşit sebze yemeği bulunmaktadır (Pir, 2019). Bu yemekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| ➤ Fırın Fasulyesi Kavurması | ➤ Kurutulmuş Kabak |
| ➤ Kabak Kayganası | ➤ Yoğurtlaması |
| ➤ Kurutulmuş Kabak Kavurması | ➤ Kurutulmuş Patates Kavurması |
| ➤ Kırma Fasülye (Kapı) | ➤ Kurutulmuş Kıyma Fasulye |

- Mısır Unlu Patlıcan Kızartması
- Takıç Yemeği
- Pırasa Kayganası
- Kıvırcık Cacığı
- Taze Fasulye Kayganası
- Taze Fasulye Diblesi
- Soğan Mıhlaması
- Taze Bezelye Kızartması
- Uçkur Kabak Kavurması
- Beyaz Lahana(Kelem/Dürme)
- Patates Yağlaş
- Sarma
- Gostil

Ordu yöresel mutfağının sebze yemeklerini genel olarak değerlendirdiğimizde, kışa hazırlık için kurutularak hazırlanan kabak, patates, taze fasulye gibi sebzelerin göze çarptığı söylenebilir. Kabak, patates, taze fasulye gibi ürünlerin genelde geleneksel yöntemlerle güneşte kurutularak kış aylarında tüketilmek için hazır hale getirilmektedir. Fakat taze fasulyenin “Fırın fasulyesi” olarak adlandırılan çeşidi bölgede kara fırın olarak bilinen taş fırınlarda kurutularak hazır hale getirilmektedir. Gostil olarak adlandırılan yemek ise yörede patatese verilen geleneksel isim dir. Fakat gostil yemeği aynı zamanda geleneksel köy kuzinelerinde içerisine köy peyniri, tereyağı koyularak hazırlanan unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerdendir. Uçkur kabak ve takıç yemeğinde kullanılan kabak ise bölgede “Karakabak” olarak adlandırılan kışlık kabaktır. Taze Bezelye kızartması ve Pırasa Kayganası ise günümüzde de Ordu ili genelinde sevilerek tüketilen yemek çeşitlerindendir. Geleneksel Karadeniz mutfağına has olan kaygana ve mıhlama tarzı pişirme yöntemleri, Ordu mutfağında da sıklıkla uygulanan bir pişirme yöntemidir (Pir, 2019).

2.7.7. Ordu Yöresel Mutfağı Balık Yemekleri

Özellikle sahil şeridinde yöre halkı tarafından sevilerek tüketilen Balık yemeklerini şu şekilde sıralayabiliriz;

- Palamut Buğulama
- Takoz Palamut Izgara
- Hamsi Tuzlama
- Tereyağlı İskorpit
- Levrek Cızlama(Çıtlama)
- Güveçte Alabalık
- Hamsi Buğulama
- Perşembe Somon Izgara
- Kötek Balığı Izgara
- Hamsi Köftesi
- Hamsi İçli Tava
- Hamsi Tava
- Mersin köyü Mezgit Tava

Ordu İli Ünye, Fatsa, Perşembe, Altınordu ve Gülyalı gibi ilçeleri ile Karadeniz’e 100 km lık bir kıyı şeridinde sahiptir (Balık, 2017).

Karadeniz kıyı şeridinin tamamında olduğu gibi Ordu ili kıyı şeridi de balık çeşitliliği yönünden özellikle deniz kabukluları açısından zengin çeşitliliğe sahip olmadığı söylenebilir.

Perşembe ilçesi balıkçılık konusunda diğer ilçelere göre gelişmiştir. Deniz avcılığının yanı sıra kafes balıkçılığı ile de ön plana çıkmaktadır. İlçenin ismiyle özdeşleşen Somon balığı ülke genelinde Perşembe Somonu olarak bilinmektedir. Perşembe ilçesinde kafes balıkçılığı kapsamında somon ve levrek balığı yetiştiriciliği yapılmaktadır (Baki ve Dalgıç, 2009). Bu balıklardan Perşembe Somonu Izgara ve Levrek balığı buğulama, yöre insanı ile birlikte şehre gelen yerli ve yabancı turistler tarafından sevilerek tüketilmektedir. Yine Perşembe ilçesinde bulunan Mersin köyü de yetişen ve ülke genelinde bilinirliği oldukça fazla olan, klasik mezgit balığından ebat ve lezzet yönünden oldukça farklı olan “Mersin köyü Mezgidi” balığından yapılan tava yemeği de oldukça meşhurdur. Hamsi balığı genelde, tava, buğulama ve köfte olarak servis edilmektedir. Hamsi buğulamanın en büyük özelliği sadece hamsi, soğan, sıvı yağ ve tuz dan ibaret olarak geleneksel bakır sahanlarda pişirilerek servis edilmesidir. Hamsı tuzlaması ise geleneksel yöntemlerle tuzlanarak yaz ayına da tüketilmek üzere hazırlan bir tür salamuradır. Güveçte alabalık yemeği ise akarsular yönünden zengin olan Ordu ili özellikle rakımın yüksek olduğu yayla olarak adlandırılan bölgelerdeki akarsulardan doğal yöntemlerle avlanarak veya son zamanlarda yaygınlaşan tatlı su balık çiftliklerin den temin edilen alabalıklar ile hazırlanmaktadır. Değınmemiz gereken bir diğer husus ise bölgede “buğulama” olarak hazırlanan “cıtlama ve cızlama” olanakta bilinen yöntemin ülke genelinde yapılan buğulama yönteminden çok farklı olduğudur. Genelde bu yemek dört ana unsurdan oluşmaktadır bunlar balık, taze domates, sarımsak ve tereyağı gibi ürünlerdir. Bu yemek geleneksel bakır sahanlarda saymış olduğumuz ana unsurlara su ve tuz ilavesi yapılarak pişirilir ve servise hazır hale getirilir (Pir, 2019).

2.7.8. Ordu Yöresel Mutfağı Hamur İşi Yemekleri

Ordu İli genelinde yöresel mutfağı yansıtan yöre halkı tarafından sevilerek yapılan ve tüketilen hamur işi yemekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- Akkuş Fetili
- Mısır Ekmeği
- Melet Ekmeği
- Pırsalı Mısır Ekmeği
- Otlı Mısır Ekmeği
- Bileki Ekmeği
- Tereyağlı Kuzine Ekmeği
- Yeşilce Goliti
- Ordu Tostu
- Ordu Simiti
- Yağlı
- Zoal
- Yağlı Kül Çöreği
- Kuru Yufka Böreği
- Selemen Katmeri

Akkuş fetili yörede unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin başında gelmektedir (Pir, 2019). Çok eski dönemlerde yüksek kesimlerde günlük olarak üretilen bu saç ekmeği yöre halkı tarafından yapılmasının en önemli sebebi un, tuz, su ve maya gibi basit malzemelerden oluşmasıdır. Anadolu nun birçok yöresinde Akkuş Fethiline benzer saç ekmekleri yapılmaktadır. Fakat diğer bölgelerde yapılan bilinen saç ekmekleri gibi geniş ve ince değildir, bu ekmeğin en büyük özelliği avuç içi büyüklüğünde ve kalın olarak hazırlanmasıdır. Tamamı ile saç üzerinde odun ateşinde el açması olarak geleneksel yöntemler ile hazırlanan ve pişirilen bu ekmek günümüzde eskisi kadar sık yapılmamaktadır (Pir, 2019).

Mısır ekmeği ve çeşitlerinin yöreye has olmasının en büyük nedeni ise tamamen geleneksel yöntemler kullanılıp taş değirmenlerde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılıyor olmasıdır. Özellikle bölge halkı mısır ununu değirmene götürmeden önce iki çeşit mısır halinde gider koçanlarından ayrılmış ve fırınlanmış diğeri ise sadece güneşte kurutularak koçanlarından ayrılmış şekilde. Bölge halkı bu mısırları öğütüldükten ve mısır unu elde ettikten sonra fırınlanmış mısırdan elde edilen çeşidini “fırın unu” , güneşte kurutulmuş olana ise “gün darısı” ismi ile anmaktadır. Genelde gün darısını

balık kızartmalında ve yemeklerde, fırın unu ise; ekmek, mısır yağlaşı, ısırgan yağlaşı gibi yemeklerde kullanılmaktadır (Pir, 2019).

Yörede genelde mısır ekmekleri farklı otlar ile çeşitlendirilerek pişirilmekte, Bölgede faaliyet gösteren otel restoran ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde avuç içi büyüklükte lokmalık olarak tabir edebileceğimiz boyutlarda hazırlanmaktadır. Karalâhana çorbası başta olmak üzere, balık ve diğer tüm yöresel yemeklerin yanında servis edilmektedir. Fakat geleneksel mısır ekmeği köylerde kuzine fırınlarında yaklaşık 24 cm ila 30 cm arasında değişen yuvarlak formda fırın tepsileri ile pişirilmektedir.

Bileki mısır ekmeği ise; diğer mısır ekmeklerinden farklıdır bölgede bileki taşı olarak bilinen bir taşın içerisinde uzun süre pişirilerek elde edilen bu ekmek bölgede yaklaşık 300 yıldır yapılmaktadır bölge halkı tarafından bayatlamayan ekmek olarak da anılmaktadır (Pir, 2019).

Tereyağlı kuzine ekmeği; cıvık hamurdan hazırlanan yine günümüzde de bölgede geleneksel köy evlerinde sevilerek tüketilen bir üründür.

Bölgede son yıllarda dışarıda kahvaltı yapma kültürü gelişmeye başladığı için Yörede faaliyet gösteren birçok yiyecek ve içecek işletmesinde bu ekmeği misafirlerine köy kahvaltısı menülerinde muhakkak servis etmektedir (Pir, 2019).

Yeşilce goliti; bölgede kültürü devam eden ekmek çeşitlerindendir. Ekmeğin çıkış noktası aslında tamamen imkânsızlıklardan kaynaklıdır. Yeşilce Ordu ilinin Mesudiye ilçesi sınırları içerisinde yer alan küçük sevimli bir beldedir (WEB_37, 2020). İlçe rakım olarak yüksek olduğundan dolayı özellikle kış ayları kar yağışlı gün sayısının fazla olması sebebi ile zor geçmektedir. Bu sebepten dolayı bölge halkı diğer birçok gıda ürününe olduğu gibi bu ekmekleri de kışa hazırlık için önceden pişirip kurutup serin ve kuru bir ortamda saklayarak tüm kış boyu ihtiyaç duyduğunda buradan alarak kuru şekilde veya suya tutarak hafif yumuşatarak tüketmektedirler. Golit ekmeği günümüzde ise imkânsızlıklardan değil tamamı ile yöre insanı tarafından kültürel bir öge unsuru olarak görüldüğü için geleneksel yöntemlerle yapımı devam etmektedir (Pir, 2019).

Ordu Tostu ise; kendine özgü bir yapıya sahiptir ekmeği 25-30 cm uzunluğunda 15-20 genişliğindedir. Özellikle içerisine kullanılan bölgede ezme sucuk olaraktan bilinen tamamı ile el yapımı olarak hazırlanan ve kendine özel baharatlar içeren bir yapısı vardır (Pir, 2019).

Ordu Simidi; bölge halkı tarafından ülkemizin birçok bölgesinde de olduğu gibi günlük rutinin bir parçası olarak her öğünde tüketilebilen bir yiyecektir. Yörede yapılan simidin diğer bölgelerdeki simitlerden en ayırt edici özelliği ise bol pekmezli ve susamlı hazırlanarak taş fırınlarda pişirilmesidir (Pir, 2019).

Yağlı olarak adlandırılan yiyecek ise günümüzde pek yapılmamaktadır fakat son zamanlarda gelenekselci yaklaşımları olan bazı yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yerini almıştır. Bu ürünün en büyük özelliği pide hamuru ile aynı hamura sahip olması fakat klasik pide gibi ince ve uzun değil yuvarlak, pizzayı andıran kenarları katlı formda ve içerisinde sadece yumurta ve tereyağı barındırmasıdır (Pir, 2019).

Zoal ise; yine yüksek kesimlerde yapılan un,su,tuz dan elde edilen hamurdan ve geleneksel yöntemlerle elde oklava yardımı ile açılarak saç üzerinde hafif pişirilip yumuşak dokudayken katlanarak dilimlenen ve üzerine süzme yoğurt sulandırılarak tereyağı yakılıp tüketilen bir yöresel bir yiyecektir. Buna benzer Anadolulun birçok yerinde kurutularak kışa hazırlık için hazırlanan siron, ziron vb. isimlerle anılan yiyecekler bulunmaktadır (Pir ve Çalık, 2019). Fakat zoal in bu saydığımız diğer benzeri ürünlerden ayırt edici özelliği ne zaman tüketilecekse o zaman yufkanın açılarak tüketilmesidir kesinlikle kurutularak tüketilme durumu söz konusu değildir (Pir, 2019).

Kuru yufka böreği; geleneksel ramazan aylarının başlangıçlarında yöre halkının geleneksel yöntemlerle elde ettiği hamuru oklava yardımı ile açılarak saç üzerinde pişirmesi ve sonrasında yufkayı kurutarak sert bir form aldırılmasıdır. Elde ettikleri kuru yufkayı tüketileceği zaman suda veya süt ile ıslatarak içerisini peynir, kıyma gibi farklı malzemelerle koyarak tavada arkalı önlü pişirerek servis edilen başka bir geleneksel ürün olarak karşımıza çıkmaktadır (Pir, 2019).

Selemen katmeri, Yağlı kül çöreği ve Melet ekmeği çok eskiden ilin yüksek rakımlı bölgeleri olan Gölköy, Mesudiye, Gürgentepe gibi ilçelerde yapılan fakat günümüzde yapımı yaygın olmayan unutulmuş yöresel lezzetlerdendir (Pir, 2019).

2.7.9. Ordu Yöresel Mutfağı Tatlıları

Ordu İli genelinde yöresel mutfak yansıtan yöre halkı tarafından sevilerek yapılan ve tüketilen tatlıları şu şekilde sıralayabiliriz;

- Armut Bulamacı
- Balkabağı Tatlısı

- Pekmez Yağlaş1
- Pekmezli Süzme Yoğurt Tatlısı
- Baklava Hamuruna Sarılı Kabak Tatlısı
- Böremit Tatlısı
- Armut Ballaması
- Kabak Muhallebisi
- Ahlat Armudu Tatlısı
- Tuzlu Muhallebi
- Kuru Yufka Tatlısı

Armut bulamacı; bölgeye has armutlardan hazırlanmış armut pekmezinin, tereyağında kavruan mısır unu ile birleşmesinden edilen eski bir atalı çeşididir (Pir, 2019).

Bal kabağı tatlısı; Anadolulun birçok bölgesinde yapılan geleneksel kabak tatlısı ile benzerlik göstermektedir. Tek ayırt edici özellik olarak servisi sırasında bölgeye has olan kavrulmuş kırık findık eşliğinde servis edilmesi söylenebilir.

Pekmez yoğurtlaması ise; geleneksel süzme yoğurtun üzerine yörede yetişen dutlar dan elde edilen pekmezin gezdirilerek tüketilmesidir bu tatlının çıkış noktasını ise insanların eskiden tatlı ihtiyaçlarını karşılamak adına imkansızlıklardan pratik basit ve besleyici bir yapısının olduğu görölmektedir.

Baklava hamuruna sarılı kabak tatlısı ise son yıllarda Ordu iline marka yiyecek yapmak adına bölgede faaliyet gösteren işletmelerde çalışan şeflerin hazırlamış olduğu bir tatlı çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ürünün en önemli özelliğı 2 yaprak baklava yufkasının içerisine püre balkabağı serilmesi bu yufkanın silindir formda yuvarlanarak tereyağında fırında pişirildikten sonra bal ve pudra şekeri eşliğinde sıcak olarak servis edilmesidir. Kesinlikle tatlıda şerbet kullanılmamaktadır (Pir, 2019).

Böremit tatlısı; genellikle bölgede armut veya elma meyvelerinin çekirdekleri çıkarılmadan bütün şekilde meyvelerin kabuklarını soyularak sadece pekmezin sulandırılması ile kuzine fırınlarında pişirilmesinden elde edilen bir yöresel lezzettir.

Ahlat armudu tatlısı ise; kışa dayanıklı armutlardan böremit tatlısına kullanılan yöntemle benzer yöntem kullanılarak hazırlanan bir tatlıdır. Armut ballaması da aynı yöntem ile hazırlanan ve yanında yoğurt servis edilerek tüketilen bir tatlıdır (Pir, 2019).

Tuzlu muhallebi; ise klasik muhallebinin içerisine tuz atılması ve üzerine tereyağı yakılarak tüketilmesiyle oluşan bir yöresel üründür genelde bölgede yaşayan yaşlı ev kadınları halen bu tatlıyı severek tüketmektedirler. Pekmez yağlaşı; tereyağı ve süt mısırı unun kavrulularak dut pekmezi ilave edilmesi ile yoğunlaştırılıp üzerine kaymak koyularak tüketilen bir yöresel lezzettir. Kabak muhallebisi ise; geleneksel muhallebinin içerisinde yarı yarıya süt yerine balkabağı koyularak hazırlanan eski lezzetlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Pir, 2019).

2.7.10. Ordu Yöresel Mutfağı Helvaları

Ordu İli genelinde yöresel mutfağı yansıtan yöre halkı tarafından sevilerek yapılan ve tüketilen helvaları şu şekilde sıralayabiliriz;

- Kumru Fizme Ceviz Helvası
- Kabataş Helvası
- Perşembe Cevizli Helva

Kumru Fizme ceviz helvası; Kumru ilçesinde yaşayan Mehmet KARAVELİOğLU ve çocukları tarafından 160 yıla yakındır kuşaktan kuşağa aktarılarak geleneksel yöntemler bozulmadan yapılan geleneksel bir helva çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ordu Turizm il Müdürlüğü bu helvayı UNESCO Kültür Miras Listesinde yer alması için girişimlerde bulunmuştur (Pir, 2019).

Kabataş helvası ise; bölge halkı tarafından geleneksel yöntemler kullanılarak hazırlanan 2017 yılında mahreç işareti ile coğrafi tescil alan bir diğer geleneksel helva çeşididir (WEB_38, 2020).

Perşembe ceviz helvası; geleneksel yöntemler kullanılarak hazırlanan bölgeye has bir başka helva olarak karşımız çıkmaktadır. Helvanın en belirgin ve ayırt edici özelliğinin sert dokuya sahip olması, satır yardımı ile kesilerek servis edilmesini ve reçetesinde meyan (cven kökü suyu) aromaların yer almasını söyleyebiliriz. Aynı zamanda bu geleneksel tadın günümüzde de bir sokak lezzeti olarak Altınordu ilçe merkezinde bulunan tarihi tahıl pazarının bir köşesinde bakır kazanlar içerisinde belirli kişiler tarafından üretiminin yapılarak satır yardımı ile kesilip kese kâğıdına servisinin yapıldığını söyleyebiliriz (Pir, 2019). Ayrıca “Perşembe ceviz helvası” 2017 yılında Mahreç işaretili ürün olarak Türk patent enstitüsü tarafından Ordu ili adına tescillenmiş bir coğrafi işaretili ürün özelliği taşımaktadır (WEB_39, 2020).

2.7.11. Ordu Yöresel Mutfağı Reçelleri

Ordu İli genelinde yöresel mutfağı yansıtan yöre halkı tarafından sevilerek yapılan ve tüketilen reçelleri şu şekilde sıralayabiliriz;

- Dağ Çileği Reçeli
- Kivi Reçeli
- Balkabağı Reçeli
- Kara İncir Reçeli
- Taflan Reçeli
- Kiraz Reçeli

Dağ çileği; il genelinin coğrafi yapısı gereği geniş alanlara sahip fındık bahçeler ve çayırılık alanlarda ilkbahar döneminde doğal olarak yetişen minik bir yaban çileği çeşididir. Bölge halkı doğadan topladığı bu çilekleri çok eski dönemlerden günümüze geleneksel yöntemleri kullanarak bakır kazanlarda odun ateşinde hazırladıkları bu reçel çeşidini severek tüketmektedir (Pir, 2019).

Kivi reçeli ise; son 10-15 yıldır bölgede fındığa alternatif tarımsal ürün olarak yetiştiriciliğine başlanılan kivi meyvesinden elde edilen bir üründür. Son yıllarda bölgede yapımı ve tüketimi yaygınlaşmıştır aynı zamanda “Kivi reçeli” adı ile 2019 yılında Menşe adı ile Türk patent enstitüsü ne coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş bir yerel ürün olarak karşımıza çıkmaktadır (WEB_40, 2020).

Taflan ve Kiraz reçelleri ise bölgede yöre halkı tarafından son yıllarda sıklıkla yapılan reçel çeşitleri dir.

Balkabağı yetiştiriciliği Ordu ilinde yaygındır tatlısından yemeğine birçok çeşidi yapılırken kivi meyvesinde olduğu gibi son yıllarda bölgede balkabağı reçeli yapımı yaygınlaşmış ve il genelinde hizmet veren birçok yiyecek içecek işletmesinin kahvaltı menülerinde yöresel ürün olarak yerini almıştır (Pir, 2019).

BÖLÜM 3 METOTOLOJİ

3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın yöntemi, yaklaşık 6 aylık zaman sürecinde gerçekleştirilmiştir. Öncelikle çalışmanın konusuna uygun uzman görüşleri alınarak araştırmanın tekniği belirlenmiştir. Sonrasında araştırmaya uygun yarı yapılandırılmış soru kalıpları 3 uzman görüşü alınarak hazırlanmıştır. Daha sonra Ordu ilinde faaliyet gösteren Kültür ve Turizm bakanlığı onaylı konaklama ve yiyecek içecek işletmelerin isimleri ve faaliyet alanları listelenerek çalışmaya konu olacak evren ve örneklem belirlenmiştir. Bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden (mülakat) yararlanılmıştır. Şubat- Mart 2020 aylarında Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin mutfak departmanların da çalışan alanında uzman aşçı ve aşçıbaşılar ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Araştırma; nitel araştırma yöntemlerinden olan içerik analizi uygulanarak hazırlanmıştır.

3.2. ARAŞTIRMANIN EVREN VE ÖRNEKLEMİ

Araştırmanın evrenini Ordu ilinde faaliyet gösteren Kültür ve Turizm Bakanlığı onaylı yiyecek içecek işletmeleri arasından seçilmiştir İl genelinde Kültür ve Turizm Bakanlığı işletme belgeli toplamda 41 adet tesisi bulunmaktadır. Kaynak olarak verilen listelerde de açıkça görüleceği üzere il genelinde bulunan ulusal ve uluslararası tesis yatırımlarının hepsi Altınordu ilçesinde yoğunlaşmıştır. Bu hususlar göz önünde bulundurularak alanında uzman kişilere ulaşmak adına toplamda 20 farklı işletmede aktif çalışan 20 farklı personelle görüşme yapmak uygun görülmüş olup bu sayı il genelinde faaliyet gösteren tüm turizm belgeli işletmelere oranı %49,5 olarak tespit edilmiştir.

İl genelinde faaliyet gösteren turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletme sayısının az oluşu konaklama ve turizm işletmelerinin de yiyecek içecek hizmeti vermeleri göz önünde bulundurularak bu kapsamda değerlendirilmesine olanak tanımıştır. İl genelinde faaliyet alanlarına göre hizmet veren tüm Turizm belgeli yiyecek içecek işletmeler şu şekilde sıralanmıştır;

Tablo 3. 1. Ordu İlinde Faaliyet Gösteren Turizm Belgeli İşletmeler

Tesis Adı		Tesis Yıldız Sayısı	Tesis Adresi
01	YALÇIN HOTEL & RESORT	5***** Yıldız	Fatsa/ORDU
02	RADİSSON BLU HOTEL	5***** Yıldız	Altınordu/ORDU
03	RAMADA RESORT HOTEL	5***** Yıldız	Ünye/ORDU
04	GRAND AYZEK HOTEL	4 **** Yıldız	Altınordu/ORDU
05	GRAND TESK OTEL	4 **** Yıldız	Altınordu/ORDU
06	BALIKTAŞI OTEL	4 **** Yıldız	Altınordu/ORDU
07	ANEMON ORDU OTELİ	4 **** Yıldız	Altınordu/ORDU
08	ATİK OTELİ	4 **** Yıldız	Ünye/ORDU
09	BALIKTAŞI- CITY HOTEL	4 **** Yıldız	Altınordu/ORDU
10	THE WYSPY HOTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
11	HAMPTON BY HİLTON	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
12	AKTUĞ ELEGANCE OTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
13	ROYAL-52 OTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
14	KARLIBEL OTEL ATLIHAN	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
15	YALIHAN ARI OTEL	3*** YILDIZ	Ünye/ORDU
16	YILDIZ OTEL	3*** YILDIZ	Fatsa/ORDU
17	EGAS OTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
18	SİNEMA HOTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
19	COTYORA OTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
20	SAFİR OTEL	3*** YILDIZ	Fatsa/ORDU
21	GREEN HOUSE OTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
22	KUBALİÇ OTEL	3*** YILDIZ	Gülyalı/ORDU
23	EVİMİZ HOTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
24	AKAMOY BOZTEPE OTEL	3*** YILDIZ	Altınordu/ORDU
25	KUMSAL OTEL	2** YILDIZ	Ünye/ORDU
26	OTEL DEDEEVİ	2** YILDIZ	Perşembe/ORDU
27	YAHŞİ OTEL	2** YILDIZ	Fatsa/ORDU
28	SONERBEY OTEL	2** YILDIZ	Altınordu/ORDU
29	ÇAMBAŞI DAĞ OTEL	2** YILDIZ	Kabadüz/ORDU

Tablo 3. 1. Devam

30	ENGİNYURT CİTY OTEL	2** YILDIZ	Altınordu/ORDU
31	OTEL VONA	2** YILDIZ	Altınordu/ORDU
32	PRUVA PRESTİGE HOTEL	1*YILDIZ	Perşembe/ORDU
33	DR.TAFLAN ÇİFTLİK EVİ	ÇİFTLİK KÖY EVİ	Perşembe/ORDU
34	SEBİLE HANIM KONAĞI	ÖZEL TESİS	Ünye/ORDU
35	KARLIBEL HOTEL İKİZEVLER	ÖZEL TESİS	Altınordu/ORDU
36	ÇAMBAŞI SARAYDÜZÜ	PANSİYON	Kabadüz/ORDU
37	KARLIBEL TURNALIK	YAYLA EVİ	Kabadüz/ORDU
38	AKTAŞLAR RESTAURANT	1. SINIF LOKANTA	Altınordu/ORDU
39	GARDENYA RESTAURANT	1. SINIF LOKANTA	Altınordu/ORDU
40	ORDU BOZTEPE TESİSLERİ	1. SINIF LOKANTA	Altınordu/ORDU
41	PANAROMİK TEPE	1. SINIF LOKANTA	Altınordu/ORDU

Kaynak(WEB_41, 2020)

3.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

İl genelinde turizm belgeli lokanta sayısının 4 adetle sınırlı olması araştırmanın sınırlılıklarının genişletilmesine Turizm belgeli farklı yıldızlar sahip ve özel tesis statüsündeki konaklama işletmelerinin restoranlarının da bu kapsamda değerlendirtmesine olanak tanımıştır.

Literatür taramasında Bu tesislerin 25 tanesi en fazla sayı ile merkez ilçe olan Altınordu ilçesinde bulunmaktadır. Araştırmanın yapıldığı dönemlerde Altınordu ilçesinin haricinde olan ilçelerde olan işletmelerle mülakat için görüşülmüş fakat tesis kapasitesi düşük işletmeler oldukları için bir kısmı faaliyet dışı olarak bir kısmı ise mutfak departmanlarında üretimi durdurarak kış dönemlerini geçirdiklerini belirtmiş olmaları araştırmanın bir başka sınırlılığını oluşturmaktadır.

Tablo 3. 2. Araştırmanın Örneklem Yiycek İçecek Tesislerine Göre Dağılımı

Tesisi Özelliği	Frekans	Örneklem Sayı
01 5 YILDIZLI OTEL	%5	1
02 4 YILDIZLI OTEL	%25	5
03 3 YILDIZLI OTEL	%45	9
04 2 YILDIZLI OTEL	%5	1
05 1 YILDIZLI OTEL	%0	0
06 1.SINIF LOKANTA	%15	3
07 ÖZEL TESİS	%5	1
TOPLAM ÖRNEKLEM SAYI	%100	20

3.4.VERİLERİN TOPLANMASI

Verilerin toplanmasına, çalışmanın amacına uygun olarak Nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Mülakat soruları 3 uzman görüşü alınarak çalışmanın içeriğine uygun olarak araştırmacı tarafından hazırlanmıştır. Sonrasında literatür araştırması yapılarak il genelinde bulunan, Turizm belgeli işletmeler belirlenmiştir. Mülakatların tamamı araştırmacı tarafından önceden randevu alınarak mülakatın yapılacağı işletmelere gidilerek yüz yüze gerçekleştirilmiştir.

Tablo 3. 3. Yüz yüze Görüşmelerin (Mülakat) Yapılmasına ilişkin İstatistikler

KATILIMCI	İŞLETMESİNİN BULUNDUĞU İL	GÖRÜŞME TARİHİ	GÖRÜŞME SÜRESİ
K1	ORDU	21.02 2020	10.28
K2	ORDU	21.02 2020	10.17
K3	ORDU	22.02.2020	36.45
K4	ORDU	22.02.2020	17.58
K5	ORDU	22.02.2020	17.52
K6	ORDU	22.02.2020	33.45
K7	ORDU	29.02.2020	42.05
K8	ORDU	29.02.2020	20.39
K9	ORDU	29.02.2020	42.49
K10	ORDU	29.02.2020	21.38
K11	ORDU	29.02.2020	24.00
K12	ORDU	06.03.2020	38.09
K13	ORDU	06.03.2020	13.31

Tablo 3. 3. Yüz yüze Görüşmelerin (Mülakat) Yapılmasına ilişkin İstatistikler

K14	ORDU	06.03.2020	21.05
K15	ORDU	07.03.2020	19.12
K16	ORDU	07.03.2020	22.32
K17	ORDU	07.03.2020	26.39
K18	ORDU	07.03.2020	15.30
K19	ORDU	08.03.2020	15.15
K20	ORDU	08.03.2020	10.28

İstatistik tablosu incelendiğinde katılımcılarla yapılan görüşmeler genellikle 10 dk ve üzeri olarak gerçekleştiği görülmektedir. En uzun süren görüşme K7 kişisi ile 42.05 dk olarak gerçekleştirilmiştir. En kısa süren görüşme ise K2 kişisi ile 10.17 dk olarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların tamamı ile yapılan görüşme süresi toplamda 456. dk 77sn olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmelerin sürelerinde uzamalar ve daralmalar gerçekleşmiştir. Bunun en önemli sebebi ise bazı katılımcıların sorulan soruları ayrıntıları ile anlatmasından ya da her ne kadar araştırmacı tarafından kaynak elde etmek istenilse de bazı katılımcıların sadece sorulan sorulara cevap vermelerinden kaynaklanmaktadır.

BÖLÜM 4 BULGULAR

4.1. DEMOGRAFİK BULGULAR

Bu bölümde çalışmaya ilişkin nitel verilerin analizi, bulgular ve yorumlara ilişkin veriler bulunmaktadır. Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin araştırılmasının amaçlandığı bu çalışmada mutfak çalışanlarına 29 adet sorular sorulmuş olup bunların 10 tanesi demografik bilgileri içerirken geriye kalan 19 soru yarı yapılandırılmış soruları içermektedir ve verilen cevaplara istinaden içerik analizi yapılmıştır. Bu analiz sonunda elde edilen bulgular tablolar halinde hazırlanacak ve bu tablolar yorumlanarak konuya ilişkin somut bilgiler elde edilecektir.

Araştırmaya katılan Mutfak çalışanları ile ilgili demografik bilgiler tablo 6’ da verilmiştir.

Tablo 4. 1. Katılımcıların Demografik Yapısına İlişkin Bulgular

KATILIMCI	İŞLETMEDEKİ POZİSYON	YAŞ	CİNSİYET	MEDENİ DURUM	EĞİTİM DURUMU	MESLEKİ EĞİTİM	MESLEKİ TECRÜBE YILI	ORDU İLİ TECRÜBE YILI	ÇALIŞTIĞI İŞLETMENİN ÖZELLİĞİ
(K:1)	AŞÇIBAŞI	41	ERKEK	EVLİ	İLKÖĞRETİM	VAR	25	19	3YILDIZ OTEL
(K:2)	AŞÇIBAŞI	42	ERKEK	EVLİ	İLKÖĞRETİM	VAR	27	20	3YILDIZ OTEL
(K:3)	AŞÇIBAŞI	37	KADIN	BEKÂR	LİSE	VAR	8	8	4YILDIZ OTEL
(K:4)	AŞÇIBAŞI	36	ERKEK	EVLİ	LİSE	VAR	20	10	4YILDIZ OTEL
(K:5)	AŞÇIBAŞI	34	ERKEK	EVLİ	ÖN LİSANS	VAR	18	10	3YILDIZ OTEL
(K:6)	MUTFAK KORDİNATÖR	43	ERKEK	BEKÂR	LİSE	YOK	20	10	1.SINIF LOKANTA
(K:7)	AŞÇI	48	KADIN	BEKÂR	LİSE	YOK	17	17	2YILDIZ OTEL
(K:8)	AŞÇIBAŞI	56	ERKEK	EVLİ	İLKÖĞRETİM	YOK	37	17	4YILDIZ OTEL
(K:9)	AŞÇIBAŞI	32	ERKEK	EVLİ	LİSE	VAR	18	15	4YILDIZ OTEL
(K:10)	AŞÇIBAŞI	26	KADIN	BEKÂR	LİSANS	YOK	7	4	3YILDIZ OTEL
(K:11)	AŞÇIBAŞI	40	KADIN	EVLİ	LİSE	VAR	13	4	4YILDIZ OTEL
(K:12)	AŞÇI(İŞLETMECİ)	40	KADIN	EVLİ	LİSANS	YOK	5	4	3YILDIZ OTEL
(K:13)	AŞÇIBAŞI	46	ERKEK	EVLİ	LİSE	VAR	28	3	5YILDIZ OTEL
(K:14)	AŞÇI	53	KADIN	EVLİ	İLKÖĞRETİM	VAR	14	14	2YILDIZ OTEL

Tablo 4. 1. Devam

(K:15)	AŞÇIBAŞI YRD.	29	ERKEK	EVLİ	İLKÖĞRETİM	YOK	8	8	1.SINIF LOKANTA
(K:16)	AŞÇIBAŞI	48	ERKEK	BEKÂR	LİSE	YOK	25	8	3YILDIZ OTEL
(K:17)	AŞÇIBAŞI YRD.	36	KADIN	BEKÂR	İLKÖĞRETİM	VAR	6	0,6	3YILDIZ OTEL
(K:18)	AŞÇIBAŞI	47	ERKEK	EVLİ	İLKÖĞRETİM	YOK	33	33	3YILDIZ OTEL
(K:19)	AŞÇIBAŞI	42	ERKEK	EVLİ	İLKÖĞRETİM	YOK	17	16	ÖZEL TESİS
(K:20)	AŞÇIBAŞI	33	ERKEK	EVLİ	LİSANS	VAR	12	9	1.SINIF LOKANTA

Araştırmaya katılan toplamda 20 Mutfak çalışanının demografik bilgileri şu şekildedir;

Katılımcıların 14 kişisi Aşçıbaşı, 2 kişisi Aşçıbaşı yrd., 2 kişisi Aşçı, 1 kişisi Mutfak Koordinatörü, 1 kişisi ise Aşçı/İşletmeci pozisyonlarında çalıştığı, 13 kişinin erkek, 7 kişinin kadın olduğu, yaş aralıklarının ise en küçük katılımcı yaşının 26, en büyük katılımcının yaşının ise 56 yaşında olduğu görülmektedir. Medeni durumlarına baktığımızda 14 kişinin evli 6 kişinin ise bekâr olduğu görülmektedir. Eğitim bilgilerinde ise 8 kişinin İlköğretim, 8 kişinin Lise, 1 kişi Ön lisans, 3 kişi Lisans mezunu olup, mesleki eğitim alanların kişi sayısı 11, almayanların kişi sayısı ise 9 oldu görülmektedir. Mutfak çalışanlarının sektör tecrübelerine baktığımızda 5 ila 33 yıl arasında değişmektedir. Katılımcıların Ordu ili sektör tecrübelerine baktığımızda 6 ay ila 33 yıl arasında değiştiği görülmektedir. Araştırmanın yapıldığı turizm belgeli yiyecek içecek işletmelerinin 1 tanesi 5 yıldızlı tesis, 5 tanesi 4 yıldızlı tesis, 9 tanesi 3 yıldızlı tesis, 1 tanesi 2 yıldızlı tesis, 3 tanesi 1.sınıf lokanta, 1 tanesi özel belgeli tesistir.

4.2. MUTFAK ÇALIŞANLARININ YÖRESEL MUTFAĞA HÂKİMİYETİ İLE İLGİLİ BULGULAR

Tablo 4. 2. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Çorbaları Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMCILAR	CEVAP
(K:1)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2- Isırgan Çorbası, 3-Fındık Çorbası.
(K:2)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Balkabağı Çorbası, 3-Hedik darı Çorbası.
(K:3)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Sakarca Çorbası.
(K:4)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2- Mısır Çorbası, 3-Hedik darı Çorbası.
(K:5)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Balkabağı Çorbası, 4-Kara Kabak Çorbası.
(K:6)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Yahni Çorbası, 4-Balık Çorbası.
(K:7)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Mısır Çorbası, 4-Yahni Çorbası, 5-Baldıran Çorbası, 6-Bal kabağı Çorbası, 7-Kara Kabak Çorbası.
(K:8)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Yahni Çorbası.
(K:9)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 3-Isırgan Çorbası, 4-Mısır Çorbası, 5-Yahni Çorbası, 6-Tahıl Çorbası, 7-Balkabağı Çorbası, 8-Balık Çorbası.
(K:10)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası.
(K:11)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Mısır Çorbası, 4-Kara Kabak Çorbası.
(K:12)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Mısır Çorbası, 4-Tahıl Çorbası, 5-Kara Kabak Çorbası, 6-Balkabağı Çorbası, 7-Yahni Çorbası.
(K:13)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Pazı Çorbası.
(K:14)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Fasulye Çorbası, 3-Sakarca Çorbası.
(K:15)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Balkabağı Çorbası.
(K:16)	1.Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Pazı Çorbası, 3-Kara kabak Çorbası, 4-Tahıl Çorbası, 5-Balık Çorbası, 6-Tirmit Çorbası.
(K:17)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Mısır Çorbası, 3-Tahıl Çorbası, 4-Fasulye Çorbası, 5-Yahni Çorbası.
(K:18)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Baldıran Çorbası, 4-Mısır Çorbası, 5-Kara Kabak Çorbası.
(K:19)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Isırgan Çorbası, 3-Baldıran Çorbası, 4-Mısır Çorbası.
(K:20)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Sakarca Çorbası, 3-Balkabağı Çorbası, 4-Baldıran Çorbası.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi çorbaları biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

8 çeşit ile en fazla yöresel çorbayı bilen 1 katılımcı bulunmaktadır. Bu katılımcı K:9, kişisidir, 2 çeşit ile en az yöresel çorba çeşidini bilen (K:13) kişisidir. Ortalama katılımcıların tamamı 2 ile 7 çeşit arasında yöresel çorba çeşidini bildikleri tespit edilmiştir. Bilinirliliği en yüksek olan çorba ise katılımcıların tamamının bildiği ‘‘Pancar (Karalâhana) Çorbası’’ olurken, bilinirliliğin en düşük olan çorba ise 1’er kişi ile Fındık ve Tirmir Çorbalarıdır. Literatür taramasında 18 çeşit olarak belirlenen yöresel çorba çeşitliliğinden, katılımcılar 15 çeşidine cevap verirken, 3 çeşit çorbanın bilinirliliği ile ilgili katılımcıların hiçbirinden veri elde edilmemiştir. Bu çorbalar; ‘‘Koyun Kulağı Çorbası, Bulgur Aşı Çorbası ve Ekin Çorbası’’ şeklindedir.

Bilinirliliği en yüksek 4 çorba ‘‘Pancar (Karalâhana) Çorbası, Isırgan çorbası, Balkabağı ve Kara kabak Çorbası’’dır. Bu yöresel çorbaların görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 3. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Ot Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMCILAR	CEVAP
(K:1)	1-Pancar Dible, 2-Pezik Dible, 3-Isırgan Yağlaşı, 4-Melocan Kavurması, 5-Sakarca Kayganası
(K:2)	1-Melocan Kavurması, 2-Sakarca Kayganası, 3-Galdirik Kavurması, 4-Hoşgıran Kavurması
(K:3)	1-Sakarca Kavurması, 2-Sakarca Kayganası, 3-Pancar diblesi, 4-Pancar Döşemesi, 5-Pancar Sarması, 6-Hoşgıran Kavurması, 7- Galdirik Kavurması, 8-Pancar çiçeği Kavurması
(K:4)	1-Sakarca Kavurması, 2- Pazı Kavurması, 3-Melocan Kavurması, 4-Galdirik Kavurması, 5-Galdirik Kayganası
(K:5)	1-Sakarca Kayganası, 2-Pazı Kavurması, 3- Melocan Kavurması, 4- Galdirik Kavurması
(K:6)	1-Galdirik Kavurması, 2-Sakarca Kayganası, 3- Melocan Kavurması, 4-Gabalak Kavurması, 5-Nivik Kavurması, 6- Hoşgıran Kavurması, 7 Fındık Tirmir Kavurması
(K:7)	1-Sakarca Kayganası, 2-Baldıran Kavurması, 3-Sakarca Mihlaması, 4-Melocan Kavurması, 5-Galdirik Kavurması, 6-Sakarca Mihlaması, 7-Isırgan Yağlaşı
(K:8)	1-Sakarca Kayganası, 2- Melocan Kavurması, 3- Pazı Kavurması
(K:9)	1-Melocan Kavurması, 2-Sakarca Kayganası, 3-Sakarca Mihlaması
(K:10)	1-Melocan Kavurma, 2-Galdirik Kavurma, 3-Sakarca Kavurma, 4-Isırgan Yağlaşı

Tablo 4. 3. Devam

(K:11)	1-Pancar (Karalâhana) Diblesi, 2-Pancar (Karalâhana) Döşemesi, 3-Sakarca Kayganası, 4-Sakarca Mıhlama, 5-Galdirik Kavurma, 6-Galdirik Kaygana, 7-Melocan Kavurma, 8-Isırgan Yağlaş
(K:12)	1-Galdirik Kavurma, 2-Melocan Kavurma, 3-Tirmit(Fındık) Mantarı Kavurma, 4-Pazı Kavurma, 5-Pancar(Karalâhana)Dible
(K:13)	1-Isırgan Yağlaş, 2- Galdirik Kavurma, 3- Sakarca Kayganası, 4- Hoşgıran Kavurma
(K:14)	1-Melocan Kavurma, 2- Galdirik Kavurma, 3-Sakarca Kavurma, 4-Baldıran Kavurma, 5-Galdirik Kaygana, 6- Sakarca Kaygana, 7- Isırgan Yağlaş
(K:15)	1-Sakarca Kaygana, 2- Melocan Kavurma, 3- Isırgan Yağlaş
(K:16)	1-Isırgan Yağlaş, 2-Sakarca Kavurması, 3- Fındık Tirmiti Kavurma, 4-Pazı Kavurması, 5-Galdirik Kavurması,
(K:17)	1-Baldıran Kavurma, 2-Hoşgıran Kavurma, 3-Sakarca Kaygana, 4-Sakarca Kavurma, 5-Isırgan Yağlaş
(K:18)	1-Pazı Kavurma, 2-Pazı Kaygan, 3-Sakarca Mıhlaması, 4-Sakarca Kayganası, 5-Sakarca Kavurması,6- Melocan Kavurma, 7- Baldıran Kavurma, 8- Hoşgıran Kavurma.
(K:19)	1-Galdirik Kavurma, 2-Galdirik Kaygana, 3- Sakarca Mıhlaması, 4-Sakarca Kayganası, 5-Sakarca Kavurması, 6- Melocan Kavurma, 7- Baldıran Kavurma.
(K:20)	1-Tavuk Tirmiti Kavurması, 2-Fındık Tirmiti Kavurması, 3-Sakarca Kaygana, 4-Sakarca Mıhlama, 5-Melocan Kavurma, 6-Pancar(Karalâhana)Sarma.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi ot yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

8 çeşit ile en fazla yöresel ot yemeği bilen 2 katılımcı bulunmaktadır bu katılımcılar; (K:11 ve K:18) kişileridir. 3 çeşit ile en az yöresel ot yemeğini bilen (K:8, K:9, K:15) kişileridir. Katılımcıların tamamı ortalama 3 ila 8 çeşit arasında yöresel ot yemeği çeşitliliğini bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan ot yemekleri 16 katılımcı ile “Melocan Kavurması ve Sakarça Kayganası” olurken, bilinirliği en az olan ot yemekleri ise 1’er kişi ile Pazı Dibles, Gabalak Kavurması, Nivik, Pazı Kayganası ve Tavuk Tirmiti Mantarı Kavurması’dır. Literatür taramasında 22 çeşit olarak belirlenen yöresel ot yemekleri çeşitliliğinden, katılımcıların 20 tane ot yemeği ile ilgili bilgi verirken, 2 çeşit ot yemeği ile ilgili hiç birinden veri elde edilememiştir. Bu ot yemekleri şu şekildedir; “Galdirik yaparağı sarması ve Patanak Kavurması” dır.

Bilinirliği en yüksek 3 ot yemeği; “Melocan Kavurması, Sakarca Kayganası, Galdirik Kavurması” dır. Bu yöresel ot yemeklerinin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 4. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Turşu Kavurmalarını Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Pancar(Karalâhana)Turşusu Kavurması, 3-Galdirik Turşusu Kavurması, 4-Salatalık Turşusu Kavurması.
(K:2)	1-Pancar (Karalâhana) Turşusu Kavurması, 2-Galdirik Turşusu Kavurması, 3-Fasulye Turşusu Kavurması, 4-Taflan Turşusu Kavurması.
(K:3)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Salatalık Turşusu Kavurması, 3-Koçabaş Turşusu Kavurması, 4-Taflan Turşusu Kavurması, 5-Kiraz Turşusu Kavurması, 6-Tirmit Mantarı Turşusu Kavurması.
(K:4)	1-Kiraz Turşusu Kavurması, 2-Pazı Turşusu Kavurması, 3-Galdirik Turşusu Kavurması, 4-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 5-Taflan Turşusu Kavurması, 6-Salatalık Turşusu Kavurması.
(K:5)	1-Fasulye Turşusu Kavurması, 2-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 3-Salatalık Turşusu Kavurması, 4-Galdirik Turşusu Kavurması, 5-Taflan Turşusu Kavurması, 6-Kiraz Turşusu Kavurması.
(K:6)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Taflan Turşusu Kavurması, 3-Gabalak Turşusu Kavurması.
(K:7)	1-Fasulye Turşusu Kavurması, 2-Pancar(Karalâhana)Turşusu Kavurması, 3-Taflan Turşusu Kavurması, 4- Kiraz Turşusu Kavurması
(K:8)	1-Pancar (Karalâhana) Turşusu Kavurması, 2-Salatalık Turşusu Kavurması, 3-Koçabaş Turşusu Kavurması, 4-Galdirik Turşusu Kavurması, 5-Taflan Turşusu Kavurması, 6- Kiraz Turşusu Kavurması.
(K:9)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Biber yaprağı Turşusu Kavurması.
(K:10)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Galdirik Turşusu Kavurması, 3-Melocan Turşusu Kavurması, 4-Sakarca Turşusu Kavurması, 5-Taflan Turşusu Kavurması.
(K:11)	1-Kiraz Turşusu Kavurması, 2-Taflan Turşusu Kavurması, 3-Pancar (Karalâhana) Turşusu Kavurması, 4-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 5- Biber yaprağı Turşusu Kavurması, 6-Pırasa Turşusu Kızartması.
(K:12)	1-Salatalık Turşusu Kavurması, 2-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 3-Taflan Turşusu Kavurması, 4-Kiraz Turşusu Kavurması, 5-Koçabaş Turşusu Kavurması, 6-Fasulye Turşusu Kavurması.

Tablo 4. 4. Devam

(K:13)	1-Fasulye Turşusu Kavurması, 2-Taflan Turşusu Kavurması, 3-Galdirik Turşusu Kavurması, 4-Hoşgıran Turşusu Kavurması, 5-Baldıran Turşusu Kavurması.
(K:14)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Pancar(Karalâhana)Turşusu Kavurması, 3-Salatalık Turşusu Kavurması, 4-Fasulye Turşusu Kavurması.
(K:15)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Pancar(Karalâhana)Turşusu Kavurması, 3-Salatalık Turşusu Kavurması.
(K:16)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Fasulye Turşusu Kavurması, 3-Galdirik Turşusu Kavurması, 4-Taflan Turşusu Kavurması, 5-Kiraz Turşusu Kavurması, 6-Tirmit Mantarı Turşusu Kavurması.
(K:17)	1-Fasulye Turşusu Kavurması, 2-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 3-Pazı Turşusu, 4-Pancar (Karalâhana) Turşusu Kavurması, 5-Taflan Turşusu Kavurması, 6-Kiraz Turşusu Kavurması.
(K:18)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2-Galdirik Turşusu Kavurması, 3-Pırasa Turşusu Kızartması.
(K:19)	1-Beyaz Lahana Turşusu Kavurması, 2- Pancar(Karalâhana)Turşusu Kavurması, 3- Fasulye Turşusu Kavurması.
(K:20)	1-Fasulye Turşusu Kavurması, 2-Kiraz Turşusu Kavurması, 3-Taflan Turşusu Kavurması, 4-Melocan Turşusu Kavurması, 5-Biber yaprağı Turşusu Kavurması.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi turşu kavurmalarını biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

6 çeşit ile en fazla yöresel turşu yemeğini bilen katılımcılar (K:3, K:4, K:5, K:8, K:11, K:12, K:16, K:17) kişileridir. 2 çeşit ile en az yöresel turşu yemeğini bilen katılımcı ise K-9 kişisidir. Katılımcıların tamamı 2 ila 6 çeşit arasında yöresel turşu yemeğini bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 turşu yemeği 15 kişi ile “Beyaz Lahana (Kelem/Dürme)Turşusu Kavurması” , 14 Kişi ile “Taflan Turşusu Kavurması”, 10 kişi ile “Fasulye ve Kiraz Turşusu Kavurmaları” olmuştur. Bilinirliği en az olan turşu yemekleri ise 1 er kişi ile “Gabalak Turşu Kavurması, Sakarca Turşu Kavurması, Hoşgıran Turşusu Kavurması, Baldıran Turşusu Kavurması, Biber Yaprığı Turşusu Kavurması” dır. Literatür taramasında 20 çeşit olarak belirlenen turşu yemekleri çeşitliliğinden, katılımcılar 17 çeşit turşu yemeği ile ilgili bilgi verirken 3 çeşit turşu yemeği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir.

Bu turşu yemekleri şu şekildedir; “Turşu Övmeci, Yeşil Domates Turşusu Kavurması, Celicoş” yemekleridir.

Bilinirliği en yüksek 4 turşu yemeği “Beyaz Lahana (Kelem/Dürme)Turşusu Kavurması, Taflan Turşusu Kavurması, Fasulye Turşusu Kavurması ve Kiraz Turşusu Kavurması” dır. Bu yöresel turşu yemeklerinin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 5. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Et Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Etli Akkuş Fasulye, 2-Etli Fırın Fasulye.
(K:2)	1- Yalıköy Köfte, 2-Etli Akkuş Fasulye, 3-Etli Fırın Fasulye.
(K:3)	1- Yalıköy Köfte, 2- Etli Akkuş Fasulye, 3- Etli Fırın Fasulye.
(K:4)	1-Etli Fırın Fasulye, 2-Etli Akkuş Fasulye, 3-Yalıköy Köfte.
(K:5)	1-Etli Pancar (Karalâhana) sarma, 2-Etli Fırın Fasulye, 3-Etli Akkuş Fasulye, 4- Yalıköy Köfte.
(K:6)	1-Etli Fırın Fasulye, 2-Etli Akkuş Fasulye, 3-Yalıköy Köfte.
(K:7)	1- Yalıköy Köfte, 2- Etli Akkuş Fasulye.
(K:8)	1-Keşkek (Gendeme).
(K:9)	1- Yalıköy Köfte, 2- Etli Akkuş Fasulye, 3- Etli Fırın Fasulye.
(K:10)	1- Yalıköy Köfte, 2- Etli Akkuş Fasulye.
(K:11)	1-Etli Pancar (Karalâhana) Sarma.
(K:12)	1-Etli Pancar (Karalâhana) Sarma, 2- Yalıköy Köfte.
(K:13)	1-Etli Fırın Fasulye, 2- Etli Pancar(Karalâhana)Sarma.
(K:14)	Yöresel et yemeği olarak bilmiyorum.
(K:15)	1-Etli Akkuş Fasulye.
(K:16)	1- Yalıköy Köfte, 2- Etli Akkuş Fasulye, 3- Etli Fırın Fasulye.
(K:17)	1-Etli Pancar (Karalâhana) Sarma, 2- Yalıköy Köfte, 3- Etli Fırın Fasulye.
(K:18)	Yöresel et yemeği olarak bilmiyorum.
(K:19)	1-Etli Pancar (Karalâhana) Sarma.
(K:20)	1-Etli Akkuş Fasulye, 2- Yalıköy Köfte.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi et yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

5 çeşit ile en fazla yöresel et yemeği bilen katılımcı (K:5) kişisidir. Ordu yöresel mutfağına ait et yemeğini bilmiyorum diyen katılımcılar ise (K:14, K:18) kişileridir.

Katılımcıların tamamı 0 ila 5 çeşit arasında yöresel et yemeğini bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 et yemeği ise 12 kişi ile “Etli Akkuş Kuru Fasulye” , 12 kişi ile “Yalıköy Köftesi” , 10 kişi ile “Etli Fırın Fasulyesi” , 6 kişi ile “Etli Pancar (Karalâhana) Sarması” dır. Bilinirliği en az olan et yemeği ise 1 kişi ile “Keşkek (Gendeme)” dır. Literatür taramasında 8 çeşit olarak belirlenen yöresel et yemekleri içerisinde 5 çeşit yöresel et yemeği ile ilgili bilgi verirken 3 çeşit yöresel et yemeği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Bu et yemekleri şu şekildedir; “Fındık(Kotik) Kebabı, Etli Çalmaç, Etli Beyaz Lahana(Kelem/Dürme)Sarması” yemekleridir.

Bilinirliği en yüksek 3 et yemeği “Etli Akkuş Kuru Fasulye, Yalıköy Köftesi, Etli Fırın Fasulyesi, Etli Pancar (Karalâhana) Sarması” dır. Bu yöresel et yemeklerinin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 6. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Bakliyat Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:2)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:3)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:4)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:5)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:6)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:7)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:8)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:9)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:10)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:11)	1.Akkuş Kuru Fasulye, 2.Mısır Yağlaşı.
(K:12)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:13)	Bildiğim bir yöresel bakliyat yemeği yok.
(K:14)	Bildiğim bir yöresel bakliyat yemeği yok.
(K:15)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:16)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:17)	Bildiğim bir yöresel bakliyat yemeği yok.
(K:18)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:19)	1.Akkuş Kuru Fasulye.
(K:20)	Bildiğim bir yöresel bakliyat yemeği yok.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi bakliyat yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

2 çeşit ile en fazla yöresel bakliyat yemeği bilen katılımcılar; (K:11), kişisidir. Ordu yöresel mutfağına ait bakliyat yemeğini bilmiyorum diyen katılımcılar ise (K:13, K:14, K:17, K:20) kişileridir. Katılımcıların tamamı 0 ila 2 çeşit arasında yöresel bakliyat yemeği bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 2 bakliyat yemeği ise 16 kişi ile “Akkuş Kuru Fasulye” , 1 kişi ile “Mısır Yağlaşı” dır. Literatür taramasında 3 çeşit olarak belirlenen yöresel bakliyat yemekleri içerisinde 2 çeşit yöresel bakliyat yemeği ile ilgili bilgi verilirken 1 çeşit yöresel bakliyat yemeği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen bakliyat yemeği “Mısır övmeci” dir.

Bilinirliği en yüksek 2 bakliyat yemeği “Akkuş Kuru Fasulye ve Mısır Yağlaşı” dır. Bu yöresel bakliyat yemeklerinin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 7. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Sebze Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Takıç Yemeği.
(K:2)	Bildiğim sebze yemeği yok.
(K:3)	1-Takıç Yemeği.
(K:4)	1-Taze Fasulye Diblesi, 2-Takıç Yemeği.
(K:5)	1-Pırasa Kayganası, 2-Taze Bezelye Kızartması, 3-Kabak Kayganası.
(K:6)	1-Kurutulmuş Kabak Kavurması, 2-Kurutulmuş Patates Kavurması, 3-Kurutulmuş Kıyma Fasulye, 4-Taze Bezelye Kızartması.
(K:7)	1-Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması, 2-Kurutulmuş Patates Kavurması, 3-Kurutulmuş Kabak Kavurması, 4-Uçkur Kabak Kavurması, 5-Taze Bezelye Kızartması, 6-Beyaz Lahana (Kelem/Dürme) Sarma, 7-Taze Fasulye Diblesi.
(K:8)	1-Pırasa Kayganası, 2-Taze Bezelye Kızartması, 3- Taze Fasulye Kayganası.
(K:9)	1-Takıç Yemeği, 2-Taze Fasulye Kayganası.
(K:10)	1-Taze Bezelye Kızartması, 2-Mısır unlu Patlıcan Kızartması.
(K:11)	1-Taze Fasulye Diblesi, 2-Kabak Kayganası.
(K:12)	1-Kurutulmuş Patates Kavurması, 2-Kurutulmuş Kabak Kavurması, 3-Taze Bezelye Kızartması.
(K:13)	Bildiğim sebze yemeği yok.

Tablo 4. 7. Devam

(K:14)	1-Taze Fasulye Diblesi, 2-Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması, 3-Kabak Kayganası, 4-Taze Bezelye Kızartması, 5- Beyaz Lahana(Kelem/Dürme) Sarma, 6- Pırasa Kayganası.
(K:15)	1-Pırasa Kayganası.
(K:16)	1-Beyaz Lahana (Kelem/Dürme) Sarma, 2-Kurutulmuş Kabak Kavurması, 3-Fırın Fasulyesi Kavurması, 4-Kabak Kayganası, 5-Taze Bezelye Kızartması.
(K:17)	1-Kurutulmuş Patates Kavurması, 2-Kurutulmuş Kabak Kavurması, 3-Kabak Kayganası.
(K:18)	Bildiğim sebze yemeği yok.
(K:19)	1-Taze Fasulye Diblesi.
(K:20)	1-Taze Fasulye Diblesi.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi sebze yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Yapılan görüşmelerde ot ve sebze yemeklerinin bilinirliği ile ilgili sorularda katılımcıların çoğu uyarı yapılmasına rağmen ot ve sebze olarak ürünleri ayırt etmekte zorlandıkları gözlemlenmiştir. Bu sorular katılımcıların verdiği cevaplara göre ot ve sebze olarak kategorilendirilip içerik analizleri sorulan sorulara uygun yapılmıştır. 7 çeşit ile en fazla yöresel sebze yemeği bilinirliği ile ilgili soruya cevap veren katılımcı; (K:7), kişisidir. Ordu yöresel mutfağına ait sebze yemeğini bilmiyorum diyen katılımcılar ise (K:2, K:18) kişileridir. Katılımcıların tamamı 0 ile 7 çeşit arasında yöresel sebze yemeği bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 4 sebze yemeği ise; 7 kişi ile “Taze Bezelye Kızartması” , 6 kişi ile “Taze Fasulye Diblesi ve Kurutulmuş Kabak Kavurması” , 5 kişi ile “Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması” olmuştur. Katılımcılar tarafından bilinirliği en az olan sebze yemekleri ise 1’er kişi ile “Fırın Fasulyesi Kavurması, Kurutulmuş Kıyma Fasulye Yemeği, Uçkur Kabak Kavurması” yöresel yemekleri olmuştur. Literatür taramasında 19 çeşit olarak belirlenen yöresel sebze yemekleri içerisinde 15 çeşit yöresel sebze yemeği ile ilgili bilgi toplanırken 5 çeşit yöresel sebze yemeğinin bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen sebze yemekleri ise; “Kırma Fasulye (Kapıç), Soğan Mıhmala, Patates Yağlaş, Gostil, Kıvırcık Cacığı” yemekleri olmuştur.

Bilinirliği en yüksek 4 sebze yemeği “Taze Bezelye Kızartması, Taze Fasulye Diblesi, Kurutulmuş Kabak Kavurması ve Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması” dır. Bu yöresel sebze yemeklerinin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 8. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Balık Yemeklerini Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2-Hamsi İçli Tavası.
(K:2)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2- Mersin köyü Mezgit Tava, 3-Hamsi İçli Tava, 4-Hamsi Tava.
(K:3)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2-Hamsi Buğulama, 3-Hamsi İçli Tava, 4-Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:4)	1-Tereyağlı İskorpit, 2-Hamsi Tava, 3-Hamsi Buğulama, 4-Hamsi İçli Tava, 5-Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:5)	1-Hamsi Buğulama, 2-Hamsi Tava, 3-Hamsi İçli Tava, 4-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 5-Mersin köyü Mezgit Tava, 6-Palamut Buğulama, 7-Tereyağlı İskorpit, 8-Kötek Balığı Izgara.
(K:6)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2- Tereyağlı İskorpit, 3- Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:7)	1-Hamsi Tuzlama, 2-Hamsi Tava, 3-Hamsi Buğulama, 4-Hamsi İçli Tava, 5-Perşembe Somonu, 6- Mersin köyü Mezgit Tava, 7-Levrek Buğulama(cızlama, çıtlama), 8-Palamut Buğulama.
(K:8)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama).
(K:9)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2-Güveçte Alabalık, 3- Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:10)	1-Hamsi İçli Tava, 2-Levrek Buğulama(cızlama, çıtlama).
(K:11)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2-Tereyağlı İskorpit, 3-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama).
(K:12)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2-Palamut Buğulama, 3-Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:13)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2- Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:14)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2-Hamsi İçli Tava.
(K:15)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2-Hamsi Tava, 3-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama).
(K:16)	1-Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), 2-Perşembe Somonu, 3-Hamsi Tava.
(K:17)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2- Hamsi Tava, 3-Perşembe Somonu.

Tablo 4. 8. Devam

(K:18)	1-Hamsi İçli Tava, 2-Hamsi Buğulama, 3-Tereyağlı İskorpit, 4- Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:19)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2- Hamsi Tava, 3- Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama).
(K:20)	1-Mersin köyü Mezgit Tava, 2- Hamsi Tava, 3- Hamsi Buğulama.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi balık yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcılar *“Ordu yöresel mutfağına ait hangi balık yemeklerini biliyorsunuz?”* Sorusuna genelleme yaparak cevap vermişlerdir.

(K:8) *En çok yapılan Kırlangıç, Levrek. Kırlangıcın bazen ızgarasını buğulamasını bazen dolmasını isteğe göre pahalı olduğu için herkes sipariş veremiyor. Levreğin şişini buğulamasını yapabiliyoruz. Kalkan, Kırlangıç ve Levrekten oluşan balıkları genelde çorbalarda kullanıyorum. Buğulamanın özelliği salça soslu ve domatesi ile servis edilmesi.*

(K:8) *Kişisinin vermiş olduğu bu cevaplarda, gibi diğer katılımcıların verdiği genelleme cevaplardan olduğu için Literatür de yöresel yemekler listesine yer almayan balık yemekleri değerlendirmeye alınmamıştır.*

Katılımcıların geneli bölgede yapılan “buğulama” nın diğer bölgelerde yapılan balık buğulamadan çok farklı olduğunu bunun en büyük sebebinin ise balık, salça veya domates, sarımsak ve tereyağı gibi 4 ana malzemenin birleşmesinden bunun haricinde soğan, patates, mantar gibi diğer hiçbir ürünün kullanılmadığından bahsetmişlerdir.

(K:11) *kişisi ise; Ordu yöresinde balıkların genelde tava, ızgara, buğulama olarak hazırlandığını bunun dışına pek çıkmadığını belirtmiştir.*

8 çeşit ile en fazla yöresel balık yemeği sorusuna cevap veren katılımcılar; (K:5 ve K:7), kişileridir. Katılımcıların tamamı 1 ila 8 çeşit arasında yöresel balık yemeği bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 balık yemeği ise; 17 kişi ile “Mersin köyü Mezgit Tava” , 14 kişi ile “Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama)” , 9 kişi ile “Hamsi Tava” olmuştur. Katılımcılar tarafından bilinirliği en az olan balık yemekleri ise 1’er kişi ile “Hamsi Tuzlama, Güveçte Alabalık ve Kötek Balığı Izgara” yöresel yemekleri olmuştur. Literatür taramasında 13 çeşit olarak belirlenen yöresel balık yemekleri içerisinde 11 çeşit balık yemeği ile ilgili bilgi toplanırken 2 çeşit

yöresel balık yemeğinin bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen balık yemekleri ise; “Hamsi Köftesi, Takoz Palamut Izgara” yemekleri olmuştur.

Bilinirliği en yüksek 3 balık yemeği “Mersin köyü Mezgit Tava, Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama), Hamsi Tava” dır. Bu yöresel balık yemeklerinin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 9. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Hamur İşi Yemekleri Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Bildiğim hamur işi yok.
(K:2)	1-Yeşilce Goliti.
(K:3)	1-Mısır ekmeği, 2-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 3-Melet Ekmeği.
(K:4)	1-Akkuş Fetili, 2-Yeşilce Goliti, 3-Mısır Ekmeği, 4-Ordu Simidi, 5-Ordu Tostu.
(K:5)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2-Yağlı, 3-Mısır Ekmeği, 4-Ordu Simidi, 5-Ordu Tostu, 6-Yeşilce Goliti, 7-Akkuş Fetili, 8-Kuru Yufka Böreği.
(K:6)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2- Mısır Ekmeği, 3-Yağlı, 4-Ordu Tostu, 5-Kuru Yufka Böreği.
(K:7)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2- Kuru Yufka Böreği, 3-Yeşilce Goliti, 4-Yağlı, 5-Mısır Ekmeği, 6-Otlı Mısır Ekmeği, 7- Ordu Tostu.
(K:8)	1-Mısır Ekmeği.
(K:9)	1-Yağlı, 2-Ordu Simidi, 3-Ordu Tostu, 4- Mısır Ekmeği, 5-Yeşilce Goliti.
(K:10)	1-Kuru Yufka Böreği, 2-Mısır Ekmeği.
(K:11)	1-Mısır Ekmeği, 2-Otlı Mısır Ekmeği, 3-Kuru Yufka Böreği.
(K:12)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2 -Mısır Ekmeği, 3-Otlı Mısır Ekmeği, 4-Kuru Yufka Böreği, 5-Yağlı, 6-Ordu Simidi, 7-Ordu Tostu.
(K:13)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2-Kuru Yufka Böreği.
(K:14)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2- Kuru Yufka Böreği.
(K:15)	Bildiğim hamur işi yok.
(K:16)	1-Kuru Yufka Böreği, 2-Ordu Simidi, 3-Ordu Tostu.
(K:17)	1-Kuru Yufka Böreği, 2-Yeşilce Goliti.
(K:18)	1-Mısır Ekmeği.
(K:19)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği.
(K:20)	1-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 2-Kuru Yufka Böreği.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi hamur işi yemekleri biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların genelde en fazla cevap verdiği hamur işi Mısır ekmeğidir. Katılımcıların çoğunluğu Mısır ekmeğini çorbaların, yemeklerin ve kahvaltılarının vazgeçilmez bir yöresel ürünü olduğunu söylemişlerdir.

Yöresel hamur işi yemeğinin bilinirliği ile ilgili soruya 8 çeşit ile en fazla cevap veren katılımcı; (K:5), kişisidir. Ordu yöresel mutfağına ait hamur işi yemeğini bilmiyorum diyen katılımcılar ise (K:1, K:15) kişileridir. Katılımcıların tamamı 0 ila 8 çeşit arasında yöresel hamur işi yemeği bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 4 hamur işi ise; 11’er kişi ile “Mısır Ekmeği ve Kuru Yufka Böreği” , 9 kişi ile “Tereyağlı Kuzine Ekmeği” , 7 kişi ile “Ordu Tostu” olmuştur. Katılımcılar tarafından bilinirliği en az olan hamur işi ise 1 kişi ile “Melet Ekmeği” dir. Literatür taramasında 15 çeşit olarak belirlenen yöresel hamur işi içerisinde 10 çeşit yöresel hamur işi ile ilgili bilgi toplanırken 5 çeşit yöresel hamur işi yemeğinin bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen hamur işi yemekleri ise; “Selemen Katmeri, Yağlı Kül Çöreği, Zoal, Bileki Ekmeği, Pırasalı Mısır Ekmeği” olmuştur.

Bilinirliği en yüksek 4 hamur işi “Mısır Ekmeği, Kuru Yufka Böreği, Tereyağlı Kuzine Ekmeği ve Ordu Tostu” dur. Bu yöresel hamur işi yemeklerin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 10. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Tatlıları Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcıların Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Bal Kabağı Tatlısı.
(K:2)	Yöresel tatlı bilmiyorum.
(K:3)	1-Bal Kabağı Tatlısı.
(K:4)	1-Bal Kabağı Tatlısı, 2-Bal kabağına sarılı Kabak Tatlısı, 3- Kabak Muhallebisi, 4- Böremit Tatlısı.
(K:5)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2-Bal Kabağı Tatlısı, 3-Tuzlu Muhallebi.
(K:6)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2- Böremit Tatlısı, 3-Bal Kabağı Tatlısı, 4-Pekmezli Süzme Yoğurt Tatlısı.
(K:7)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2-Böremit Tatlısı, 3-Bal Kabağı Tatlısı, 4-Armut Ballaması.
(K:8)	1-Bal Kabağı Tatlısı.

Tablo 4.10. Devam

(K:9)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2-Bal Kabağı Tatlısı, 3-Tuzlu Muhallebi, 4- Armut Ballaması.
(K:10)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2-Bal Kabağı Tatlısı.
(K:11)	1-Kuru Yufka Tatlısı.
(K:12)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2-Bal Kabağı Tatlısı, 3-Kabak Muhallebisi.
(K:13)	Yöresel tatlı bilmiyorum.
(K:14)	1-Kuru Yufka Tatlısı.
(K:15)	Yöresel tatlı bilmiyorum.
(K:16)	1-Kuru Yufka Tatlısı.
(K:17)	1-Bal Kabağı Tatlısı.
(K:18)	1-Bal Kabağı Tatlısı.
(K:19)	1-Bal Kabağı Tatlısı.
(K:20)	1-Kuru Yufka Tatlısı, 2-Bal Kabağı Tatlısı, 3-Bal Kabağına Sarılı Kabak Tatlısı.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi tatlıları biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların bazıları sorulan soruya genelleme yaparak “Baklava, Burma, Ayva” vb. cevap verildiği için içerik analizinde bu cevaplar değerlendirmeye alınmamıştır.

Yöresel tatlılardan bilinirliği ile ilgili soruya 4 çeşit ile en fazla cevap veren katılımcılar; (K:4, K:6, K:7, K:9) kişileridir. Ordu yöresel mutfağına ait tatlı bilmiyorum diyen katılımcılar ise, (K:2, K:13, K:15) kişileridir. Katılımcıların tamamı 0 ila 4 çeşit arasında yöresel tatlı bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 tatlı ise; 13’kişi ile “Bal Kabağı Tatlısı” , 10 kişi ile “Kuru Yufka Tatlısı” , 3 kişi ile “Böremit Tatlısı” olmuştur. Katılımcılar tarafından bilinirliği en az olan hamur işi ise 1 kişi ile “Pekmezli Süzme Yoğurt Tatlısı” olmuştur. Literatür taramasında 11 çeşit olarak belirlenen yöresel tatlılar içerisinde 8 çeşit yöresel tatlı ile ilgili bilgi toplanırken 3 çeşit yöresel tatlının bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen tatlılar ise; “Armut Bulamacı, Pekmez Yağlaş ve Ahlat Armudu Tatlısı” olmuştur.

Bilinirliği en yüksek olan 3 tatlı, “Bal Kabağı Tatlısı, Kuru Yufka Tatlısı ve Böremit Tatlısı” dır. Bu yöresel tatlıların görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 11. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Helvaları Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcılar Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:2)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:3)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:4)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:5)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:6)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:7)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:8)	Bildiğim yöresel helva yok.
(K:9)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:10)	1-Perşembe Ceviz Helvası.
(K:11)	Bildiğim yöresel helva yok.
(K:12)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:13)	Bildiğim yöresel helva yok.
(K:14)	1-Perşembe Ceviz Helvası, 2-Kumru Fizme Ceviz Helvası.
(K:15)	Bildiğim yöresel helva yok.
(K:16)	1-Perşembe Ceviz Helvası.
(K:17)	Bildiğim yöresel helva yok.
(K:18)	1-Perşembe Ceviz Helvası.
(K:19)	1-Perşembe Ceviz Helvası.
(K:20)	1-Perşembe Ceviz Helvası.

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi helvaları biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların bazıları sorulan soruya genelleme yaparak “Un helvası, Saray helva” vb. genelleme yaparak cevap verdiği için içerik analizinde bu cevaplar değerlendirmeye alınmamıştır. Bir diğer dikkat çeken detay ise 2017 yılında Mahreç işareti ile Coğrafi işaretli yerel ürün olarak tescillenen “Kabataş Helvası”nın katılımcılar arasında bilinirliğinin hiç olmamasıdır.

Yöresel helvalardan bilinirliği ile ilgili soruya 2 çeşit ile en fazla cevap veren katılımcılar; (K:1, K:2, K:3, K:4, K:5, K:6, K:7, K:9, K:12, K:14) kişileridir. Ordu yöresel mutfağına ait helva bilmiyorum diyen katılımcılar ise; (K:8, K:11, K:13, K:15, K:17) kişileridir. Katılımcıların tamamı 0 ile 2 çeşit arasında yöresel tatlı bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 2 helva ise; 15 kişi ile “Perşembe Ceviz Helvası”

10 kişi ile “Kumru Fizme Ceviz Helvası” olmuştur. Literatür taramasında 3 çeşit olarak belirlenen yöresel helva içerisinde 2 çeşit yöresel helva ile ilgili bilgi toplanırken 1 çeşit yöresel helvanın bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen helva ise 2017 yılında Mahreç İşareti ile Coğrafi ürün olarak tescillenen “Kabataş Helvası” olmuştur.

Bilinirliği en yüksek 2 helva “Perşembe Ceviz Helvası ve Kumru Fizme Ceviz Helvası” dır. Bu yöresel helvaların görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 12. Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Reçelleri Biliyorsunuz? Sorusuna Katılımcılar Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Dağ Çileği Reçeli, 2-Balkabağı Reçeli, 3-Taflan Reçeli.
(K:2)	1-Dağ Çileği Reçeli, 2-Taflan Reçeli.
(K:3)	1-Dağ Çileği Reçeli.
(K:4)	1-Dağ Çileği Reçeli, 2-Balkabağı Reçeli.
(K:5)	1-Kara İncir Reçeli, 2-Dağ Çileği Reçeli, 3-Balkabağı Reçeli.
(K:6)	1-Dağ Çileği Reçeli.
(K:7)	2-Kara İncir Reçeli, 2-Dağ Çileği Reçeli.
(K:8)	1-Dağ Çileği Reçeli.
(K:9)	1-Kara İncir Reçeli, 2-Dağ Çileği Reçeli,3-Balkabağı Reçeli.
(K:10)	Yöresel mutfağa ait olduğunu düşündüğüm reçel çeşidi yok.
(K:11)	1-Taflan Reçeli, 2-Kara İncir Reçeli.
(K:12)	1-Dağ Çileği Reçeli, 2-Balkabağı Reçeli, 3-Taflan Reçeli, 4-Kiraz Reçeli.
(K:13)	1-Kara İncir Reçeli.
(K:14)	1-Kara İncir Reçeli, 2-Dağ Çileği Reçeli.
(K:15)	1-Kivi Reçeli.
(K:16)	1-Kara İncir Reçeli, 2-Dağ Çileği Reçeli.
(K:17)	1-Dağ Çileği Reçeli, 2-Kara İncir Reçeli, 3-Kiraz Reçeli.
(K:18)	1-Kara İncir Reçeli.
(K:19)	1-Dağ Çileği Reçeli
(K:20)	1-Kara İncir Reçeli, 2-Dağ Çileği Reçeli, 3-Kivi Reçeli

“Ordu yöresel mutfağına ait hangi reçelleri biliyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların bazıları sorulan soruya genelleme yaparak “elma, armut, ayva” vb. cevaplar verdiği için içerik analizinde bu cevaplar değerlendirmeye alınmamıştır. Bir diğer dikkat çeken detay ise, (K:12) kişinin “Akasya ağacı çiçeği reçeli” yaptığı yönündedir. Bulunduğu işletmenin ormanlık alan da olmasından dolayı akasya ağaçlarının çiçeklerini değerlendirmek istediğini ve yaptığı reçelin lezzetinin misafirler tarafından çok beğenildiği yönünde görüş bildirmiştir.

Yöresel reçellerin bilinirliği ile ilgili soruya 4 çeşit ile en fazla cevap veren katılımcı; (K:12), kişisidir. Ordu yöresel mutfağına ait reçel bilmiyorum diyen katılımcı ise; (K:11), kişisidir. Katılımcıların tamamı 0 ila 4 çeşit arasında yöresel reçel bildiği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 reçel ise; 15 kişi ile “Dağ Çileği Reçeli” 10 kişi ile “Kara İncir Reçeli” , 5 kişi ile “Bal kabağı Reçeli” olmuştur. Literatür taramasında 6 çeşit olarak belirlenen yöresel reçeller tamamı ile ilgili bilgi toplanırken, bilinirliği en az olan 2 reçelden biri olan 2019 yılında Manşe adı ile Coğrafi işaret olarak tescillenen “Kivi reçeli” olmuştur. Kivi reçelinin bilinirliğinin az olması dikkat çekici diğer bir husus olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bilinirliği en yüksek 3 reçel, “Dağ Çileği Reçeli, Kara İncir Reçeli, Bal kabağı Reçeli” dir. Bu yöresel reçellerin görselleri ve reçeteleri tarifler bölümünde yer almaktadır.

Tablo 4. 13. “Menünüzde Ordu Yöresel Mutfağına Ait Hangi Yemekleri Servis Ediyorsunuz?” Sorusuna Katılımcılar Tarafından Verilen Cevaplara Yönelik İçerik Analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Sarmalar, 2- Turşu Kavurmaları, 3-Dibleler.
(K:2)	1-Kabak Kavurması, 2-Taflan Turşusu Kavurması, 3-Tirmit Kavurması, 4-Fasulye Diblesi.
(K:3)	1-Levrek Buğulama, 2- Mersin köyü Mezgit Tava.
(K:4)	1-Pazı Kavurması, 2- Turşu kavurması, 3-Sakarca Kavurması, 4-Galdirik Kavurması.
(K:5)	1-Etli Akkuş Fasulye.
(K:6)	1-Turşu kavurmaları, 2-Galdirik Kavurması, 3-Galdirik Kayganası, 4-Sakarca Kayganası, 5-Sakarca Mıhlama, 6-Taze Bezelye Kızartması, 7-Pazı Kavurması, 8-Kuru Yufka Börekleri, 9-Melocan Kavurma, 10-Kara Kabak Kızartma, 11-Levrek Buğulama, 12-Isırgan Çorbası, 13-Balık Çorbası, 14-Pancar(Karalâhana) Çorbası, 15-Keşkek(Gendeme), 16-Yağlı.

Tablo 4.13. Devam

(K:7)	1-Taze Bezelye Kızartması, 2-Pancar (Karalâhana) çeşitleri.
(K:8)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Turşu Kavurmaları, 3-Melocan, 4-Sakarca Kavurması, 5- Pazı Kavurması, 6-Fasulye Diblesi, 7-Yahni Çorbası.
(K:9)	1-Melocan, 2- Pancar (Karalâhana) Çorbası, 3-Fasulye Diblesi.
(K:10)	1-Akkuş Fasulye.
(K:11)	1-Melocan, 2-Tirmit Kavurması, 3-Turşular, 4-Pazı Diblesi, 5-Pazı Kavurması, 6-Pazı Kayganası, 7- Etli Karalâhana Sarması, 8-Mısır Ekmeği, 9-Levrek Buğulama, 10-Palamut Buğulama, 11-Pancar (Karalâhana) Çorbası.
(K:12)	1-Pazı Çorbası, 2-Etli Karalâhana Sarması, 3- Pancar (Karalâhana) Sarması, 4-Mevsimsel Ballıklar.
(K:13)	1-Pazı Çorbası, 2-Etli Karalâhana Sarması, 3- Pancar (Karalâhana) Sarması, 4-Mevsimsel Ot yemekleri.
(K:14)	Ramazanda bütün ot ve sebzelerimizi çıkartıyoruz.
(K:15)	1-Turşu Kavurması,2- Levrek buğulama.
(K:16)	1-Pancar Diblesi, 2-Sakarca Kavurması, 3-Tirmit Kavurması, 4-Nivik, 5-Levrek Buğulama.
(K:17)	1-Yahni Çorbası, 2-Karalâhana Sarma, 3- Dible çeşitleri.
(K:18)	1-Pancar (Karalâhana) Diblesi, 2-Turşu Kavurması, 3-Sakarca Mıhlama, 4-Levrek Buğulama.
(K:19)	1-Pancar (Karalâhana) Sarması, 2-Melocan Kavurması, 3-Sakarca Kavurması, 4-Galdirik Kavurması, 5-Pancar (Karalâhana) Çorbası.
(K:20)	1-Sakarca Kavurması, 2- Melocan Kavurması, 3-Yöresel Mantar çeşitleri, 4-Pancar (Karalâhana) Diblesi.

“Menünüzde Ordu yöresel mutfağına ait hangi yemekleri servis ediyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Araştırmaya katılan 20 katılımcının tamamının menülerinde yöresel mutfağı yansıtan yemeklere yer verdiklerini, (K:3) kişinin menüsünde yöresel ürün olmadığını fakat gelen misafirlerin talebi doğrultusunda bazı yöresel yemekleri yaptıkları yönünde görüş bildirmiştir. (K:14) kişisi ise sadece yöresel ürünleri ramazan aylarında hazırladıklarını açık büfelerinde gelen misafirlerin beğenisine sunduklarını diğer aylarda ise bu ürünleri servis etmediklerini söylemiştir. Katılımcılar içerisinde en fazla çeşidi (K:6) katılımcısının misafirlerin beğenisine sunduğu görülmektedir. (K:4, K:7, K:20) kişileri ise yöresel yemekleri menülerinde mevsimsel olarak servis ettiklerini bildirmiştir. Katılımcıların verdikleri cevapları genel açıdan değerlendirdiğimizde tamamının

mutfağında yöresel yiyeceklerin bir şekilde pişirildiğini görmekteyiz bu ürünlerin genelde çorbalar, ot yemekleri, sebze yemekleri turşu kavurmalarıdır.

Katılımcıların tamamı menülerinde 1 ila 14 çeşit arasında yöresel ürün servis ettiği tespit edilmiştir. Literatür taramasında edinilen veriler ışığında işletmelerin menülerinde genelde yöresel ürün olarak servis ettikleri yemeklerin herkes tarafından bilinirliği yüksek olan ürünler olduğu görülmektedir. Katılımcıların tamamının ayrıntılı cevapları ise şu şekildedir;

(K:1) *Sarmaları, turşu kavurmalarını ve diple yemeklerini servis ediyoruz.*

(K:2) *4 çeşidi 1 porsiyon olarak servis ettiğimiz yöresel tabağımız var sezonluk değişiyor, genelde kabalak kavurması, taflan turşusu, tirmit kavurması ve fasulye diblesi olarak bu tabağımız şekilleniyor.*

(K:3) *Restoranımızda menüde yöresel ürün yok fakat misafirlerimiz talep ettiğinde bu yemekleri hazırlıyoruz genelde balık talepleri oluyor ve levrek buğulama olarak servis ediyoruz Barbun, istavrit ve mersin köyü mezgıt tava da ara ara servis ettiğimiz oluyor. Bu balıkları da genelde bakır sahanlarda servis ediyoruz.*

(K:4) *Menümüzde yöresel tabağımız var başlangıç olarak ‘‘Pazı kavurması, Turşu kavurması, Sakarca kavurması, Galdirik kavurması mevsimine göre bulabildiğimiz otlardan bu tabağı şekillendiriyoruz ve servis ediyoruz.*

(K:5) *Etli akkuş fasulyeyi servis ediyoruz. Balık ve meze ağırlıklı bir servisimiz var bu restoran ta yöresel balıkları geleneksel usullerde buğulama ve tava şeklinde servis ediyoruz.*

(K:6) *Turşu kavurmaları, Galdirik kavurma, Galdirik gayganası, Sakarca kaygana, Sakarca mıhlama, Bezelye kızartma, Pazı kavurması var Kuru yufka börekleri, Melocan kavurma, Karkabak kızartma. Balıklardan Levrek buğulama Isırgan çorba, Balık çorbası var Pancar çorbası var bunların hepsi elimizde bulunur. Keşkek yemeğimiz var. Yine yağlımızda var sadece yumurtalı ve tereyağlı yaptığımız.*

(K:7) *Burada yetişen otlarımız, sebzelerimiz, yeşilliklerimiz genelde mevsiminde çıkan ürünleri çıkartmaya çalışıyoruz mesela bezelye çıkınca bezelye kızartması yapıyoruz. Lahana(pancar) türünün her zaman her çeşidini yapıyoruz. Rezervasyon usulü çalıştığımız için saydığımız ürünlerin tamamını çıkartmaya çalışıyoruz.*

(K:8) *Genelde Pancar çorbası, Turşu kavurmaları, melocan, sakarca ve pazı kavurması, fasulye diblesi ile yahni çorbasını servis ediyoruz.*

(K:9) Menümüzde genelde yöresel ürün olarak kullandığımız; melocan, lahana çorbası, fasulye diblesi bunların birçoğu menümüz de mevcut.

(K:10) Yabancı ağırlıklı misafirimiz olduğu için genelde et ağırlı klasik yemekler yapıyoruz yöresel ürün olarak sadece Akkuş fasulye yapıyoruz.

(K:11) Keşkek, Karalâhana çorbası, Karalâhana sarması, Karalâhana diblesi, Sakarca kavurması, Melocan otu ile Turşu kavurmalarını ve Mısır ekmeğini servis ediyoruz.

(K:12) Melocan, tirit, turşularımızı, pazı diblesi ya da kavurması yine kaygana tarzı kızartmalar oluyor. Servis ettiğimiz diğer ürünler etli karalâhana sarması, mısır ekmeği, mevsimine göre Levrek buğulama, palamut buğulama ve pancar çorbası var. Turşu kavurmalarını kahvaltıda özellikle servis ederiz.

(K:13) Pazı çorbası, etli ve etsiz karalâhana sarması var. Ot yemeklerinin hepsi menümüzde var mevsimine göre servis ediyoruz ballıklarda var yine bunları da mevsimsel olarak servis ediyoruz.

(K:14) Ramazanda bütün ot ve sebzelerimizi çıkartıyoruz iftara; Sakarca, Galdirik, Melocan ne varsa pazarda alırız kimini kavurma kimini yoğurtlu kimini soslu olacak şekilde hazırlar büfeye koyarız.

(K:15) Turşu kavurması, levrek buğulama bir iki çeşit oluyor. Eskiden turlar geliyordu onlara yöresel ürün servis ediyorduk.

(K:16) Pancar diblesi, Sakarca, Tirit var, Nivik otumuz var bunları yöresel ot tabağı olarak servis ediyoruz. Levrek balığını menümüzde “Ordu usulü levrek buğulama” adı ile servis ediyoruz.

(K:17) Yahni çorbası,, lahana sarma ve dible çeşitleri oluyor.

(K:18) Karalâhana diblesi, turşu kavurması, sakarca mıhlama, levrek buğulama.

(K:19) Genelde, karalâhana sarması, melocan, sakarca, galdirik, karalâhana çorbası servis ediyoruz.

(K:20) İki çeşit menü şeklinde çalışıyoruz yazlık ve kışlık menü kış menüsünde sürekli tedarik edebileceğimiz ürünleri yaz menüsünde mevsimine göre çıkan ürünleri müşterilere sunabiliyoruz. Sakarca fazla giden ürün yine yazın Melocan ve Mantar çeşitleri ile Pancar diblesi servis ediyoruz.

Tablo 4. 14. “Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise misafirler tarafından en çok tercih edilenler ürünler hangileri oluyor?” Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	1-Pancar (Karalâhana) Sarması.
(K:2)	1-Yöresel Tabağı, 2- Levrek Buğulama.
(K:3)	1-Levrek buğulama.
(K:4)	1-Turşu Kavurmaları, 2-Pazı Kavurması, 3-Mısır Ekmeğini.
(K:5)	1-Levrek Buğulama, 2-Hamsi çeşitleri, 3- İskorpit Balığı.
(K:6)	1-Isırgan Çorbası, 2-Yağlı, 3-Sakarca Kavurması.
(K:7)	1-Fasulye Turşusu Kavurması, 2-Taze Bezelye Kızartması, 3-Tereyağlı Kuzine Ekmeği, 4-Hamsi İçli Tava, 5-Levrek Buğulama.
(K:8)	1-Melocan Kavurması, 2-Sakarca Kavurması, 3-Turşu Kavurmaları, 4-Pancar (Karalâhana) Çorbası.
(K:9)	1-Fasulye Diblesi, 2-Melocan Kavurması, 3-Pazı Kavurması.
(K:10)	1-Akkuş Kuru Fasulye.
(K:11)	1-Turşu kavurmaları, 2-Ot kavurmaları.
(K:12)	1-Etli Karalâhana Sarması, 2-Tereyağlı Kuzine Ekmeği.
(K:13)	1-Pancar Çorbası, 2- Pancar (Karalâhana) Sarma, 3-Levrek Buğulama.
(K:14)	1-Melocan Kavurması.
(K:15)	1-Turşu Kavurmaları, 2-Kurutulmuş Patates Kavurması.
(K:16)	1-Melocan Kavurması, 2-Sakarca Kavurması, 3-Pancar (Karalâhana) diblesi, 4-Tirmit Kavurması, 5- Hoşgıran Kavurması, 6-Mısır Ekmeği.
(K:17)	1-Pancar (Karalâhana) Çorbası, 2-Yahni Çorbası.
(K:18)	1-Sakarca Mıhlaması, 2-Pancar (Karalâhana) Diblesi, 3-Turşu Kavurmaları, 4-Mısır ekmeği, 5-Pancar (Karalâhana) Çorbası.
(K:19)	1-Sakarca Mıhlaması, 2- Pancar (Karalâhana) Sarması, 3- Pancar (Karalâhana) Çorbası.
(K:20)	1-Sakarca Mıhlaması, 2-Pancar (Karalâhana) Çorbası.

“Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise misafirler tarafından en çok tercih edilenler ürünler hangileri oluyor?” sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların görüş bildirdikleri soruda, çorba kategorisinde; Pancar (Karalâhana) çorbasının, Balık kategorisinde; Levrek buğulamanın, Ot kategorisinde; Sakarca mıhlaması ve Melocan kavurmasının, Ekmek kategorisinde; Mısır ekmeğinin, Turşu yemekleri kategorisinde ise; Turşu kavurmaları olarak işletmeler gelen misafirler tarafından en çok tercih edilen ürünlerin başında geldiği tespit edilmiştir. Misafirlerinin

beğendiklerini beyan ettikleri yemek çeşitliliğinden en az ürün sayan 1 er çeşitle (K:1, K:3, K:10, K:14) kişileri iken, en fazla ürünü 6 çeşitle (K:16) kişisi söylemiştir. (K:6) katılımcısı ise kurumsal bir firmada çalışıyor olmasından dolayı, İstanbul’da olan şubelerinde de Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemekleri servis ettiklerini ve gelen misafirler tarafından çok beğenildiğini ifade etmiştir. Bir diğer göze çarpan husus ise katılımcıların hiç biri tatlı kategorisinde yöresel mutfağa ait bir çeşitle ilgili misafir beğenirliliği hususunda görüş bildirmemiştir.

Tablo 4. 15. ‘‘Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise işletmenize gelen misafirlere hangi sıklıkla bu ürünleri servis ediyorsunuz?’’ Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Her zaman
(K:2)	Her zaman
(K:3)	Sadece misafirlerimiz talep ettiğinde
(K:4)	Her zaman
(K:5)	Her zaman
(K:6)	Her zaman
(K:7)	Her zaman
(K:8)	Her zaman
(K:9)	Her zaman
(K:10)	Her zaman
(K:11)	Her zaman
(K:12)	Her zaman
(K:13)	Her zaman
(K:14)	Sadece ramazan aylarında açık büfede
(K:15)	Her zaman
(K:16)	Her zaman
(K:17)	Her zaman
(K:18)	Her zaman
(K:19)	Her zaman
(K:20)	Her zaman

‘‘Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise işletmenize gelen misafirlere hangi sıklıkla bu ürünleri servis ediyorsunuz?’’ Sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

En sık tekrarlanan cevap 18 katılımcı ile her zaman cevabı olmuştur. (K:3) katılımcısı ise restoranlarının işleyişi gereği özellikle yöresel ürünlerden talep eden misafir olursa o misafir için tedarik edip servis ettiklerini bildirmiş. (K:14) katılımcısı ise yöresel mutfağı yansıtan yemekleri sadece ramazan aylarında misafirlerine açık büfede sunduklarını bildirmiştir.

Tablo 4. 16. ‘Çalıştığınız işletmeye gelen Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek talepleri oluyor mu?’ Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Bazen
(K:2)	Oluyor.
(K:3)	Oluyor.
(K:4)	Oluyor.
(K:5)	Oluyor.
(K:6)	Oluyor.
(K:7)	Olmuyor.
(K:8)	Oluyor.
(K:9)	Oluyor.
(K:10)	Oluyor.
(K:11)	Oluyor.
(K:12)	Oluyor.
(K:13)	Olmuyor.
(K:14)	Sadece ramazan aylarında
(K:15)	Oluyor.
(K:16)	Oluyor.
(K:17)	Yerli misafirimiz olmuyor.
(K:18)	Oluyor.
(K:19)	Oluyor.
(K:20)	Olmuyor.

“Çalıştığınız işletmeye gelen Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek talepleri oluyor mu?” Sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların tamamına bakıldığında 14 kişinin ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek taleplerinin “olduğunu” söylerken, (K:1) kişinin “bazen” olduğu yönünde, (K:7, K:13, K:20) katılımcıları “olmadığını”, (K:14)

katılımcısının “sadece ramazan aylarında olduğunu”, (K:17) katılımcısı ise “yerli misafirlerinin olmadığı” yönünde veriler elde edilmiştir.

“Çalıştığınız işletmeye gelen Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek talepleri oluyor mu?” Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplar şu şekildedir;

(K:1) Çok nadir oluyor.

(K:2) Evet, Ordu ilinde ikame eden ve yemeğe gelenlerin yöresel ürün talebi oluyor.

(K:3) Evet, isteniliyor çorba çeşitleri en fazla talep ettikleri ürün oluyor. Bunun yanı sıra balık buğulamalar en çok tercih edilenler oluyor.

(K:4) Onlar bu yöresel ot yemeklerini evlerinde yapamadıkları için evet talepleri oluyor.

(K:5) Bilindik ürünler olduğu için sadece kalite ve meraktan dolayı istek oluyor.

(K:6) Açık konuşmak gerekirse restorana müşteriler geldiğinde bilinçli gelmiyor menüyü açtıklarında farklı bir şey gördüklerinde istemiyor mesela ısırgan çorbasını görüyor ve bunu ben evde de yiyorum diyerek tercih etmiyorlar.

(K:7) Evet, talep var.

(K:8) Yaptığımız ürünlerden fazlasını da istiyorlar. Fasulye turşusu ve ot yemeklerini talep ediyorlar.

(K:9) Talebi oluyor genelde lahana çorbası, kabak, pezik ve dibleleri talep ediyorlar.

(K:10) Evet, oluyor Akkuş fasulyeyi genelde talep ediyorlar.

(K:11) Ötesine dahi geçemiyorlar. Ordulular farklı şeyler yemekten korkuyorlar kendi damak tatlarının ötesine geçmiyorlar.

(K:12) Tabi diyorlar restoranımıza gelen bir teyze taflan turşusu yapmamızı istedi mesela, şunu da yapın diyerek talepleri de oluyor.

(K:13) Genelde talep etmiyor.

(K:14) Ramazanda oluyor. Günü birlik misafirler sorarsa elimde varsa veriyorum yoksa vermiyorum.

(K:15) Evet, ediliyor.

(K:16) Evet, oluyor.

(K:17) Genelde yerli misafir gelmiyor.

(K:18) Evet, oluyor lahana çorbasını istiyorlar, mısır ekmeğini ve yöresel tabağını her zaman istiyorlar.

(K:19) Evet ediliyor.

(K:20) Ordu ilinden gelen misafirlerin pek talepleri olmuyor zaten bu ürünleri evlerinde de yiyorlar.

Tablo 4. 17. “Çalıştığınız işletmeye gelen yerli turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu?” Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Oluyor.
(K:2)	Oluyor.
(K:3)	Oluyor.
(K:4)	Oluyor.
(K:5)	Oluyor.
(K:6)	Oluyor.
(K:7)	Oluyor.
(K:8)	Oluyor.
(K:9)	Oluyor.
(K:10)	Oluyor.
(K:11)	Oluyor.
(K:12)	Oluyor.
(K:13)	Oluyor.
(K:14)	Oluyor.
(K:15)	Oluyor.
(K:16)	Oluyor.
(K:17)	Oluyor.
(K:18)	Oluyor.
(K:19)	Oluyor.
(K:20)	Oluyor.

“Çalıştığınız işletmeye gelen yerli turistler Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu?” Sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların tamamı Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemeklerin yerli turistler tarafından talepleri “oluyor” yönünde görüş bildirmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler ayrıntılı incelendiğinde yerli turistlerin yöresel ürünlerle ilgili pozitif bir yaklaşımı olduğu gelen tüm turistlerin bu ürünlerden tatmak istediği tespit edilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar ayrıntılı olarak şu şekildedir;

(K:1) Evet, mutlaka talep ediyorlar özellikle yazın çok talep oluyor.

(K:2) Daha çok balıkla ilgili talepleri oluyor diğer yöresel ürün talepleri de kısmen oluyor diyebiliriz.

(K:3) Evet oluyor. Orduya ait ne yiyebilir diye soruyorlar balıklardan levrek buğulama ve pancar çorbası en fazla istedikleri ürünler oluyor. Kavrulmuş turşuyu görünce garipsiyorlar.

(K:4) Tabi ki yazın turlar oluyor geldiğinde Karadeniz e geldikleri için yöresel yemek talepleri oluyor ve bu ürünleri hazırlıyoruz.

(K:5) Tabi ki özellikle Ordu tostunu soran çok oluyor balıklar ve otlar ile turşular merak edilen ve istenilen ürünler.

(K:6) Kesinlikle oluyor bunun için programda yapıyorlar aslında son zamanlarda ot yemeklerine bir rağbet var zaten dışarıdan gelen insanlara yöresel mutfağımızı tattırıyoruz ve sonrasında geri dönüşleri oluyor.

(K:7) Talep ediyorlar özellikle Lahana çorbasını talep ediyorlar özellikle 1-hafta 10 gün kalan misafirler Lahana çorbası varmış yemek istiyoruz diye talep ediyorlar.

(K:8) Tabi ki genelde şu şekilde düşünüyorlar; “biz zaten buraya gittiğimizde bu yöresel ürünler yiyebiliriz” diye düşünüyorlar.

(K:9) Genelde lahana çorbası, ana yemek balık tercihleri oluyor ve bazıları tüm yemeğini yöresel ürünlerden oluşmasını istiyorlar.

(K:10) Evet, oluyor şu şekilde oluyor özel istekleri oluyor burayı merak edenler oluyor mesela turşu çeşitlerimizden 3 çeşit kavurup gönderiyoruz fasulye turşusu dürme pancar turşusu içli tavada yapıyoruz fakat yöresel ürün olmayan yemekleri daha fazla çıkartıyoruz. Sadece yöresel yemek için gelenlere ise balık çeşitleri, içli tava hamsimiz onun yanında salatamızı ve turşu kavurmamızı servis ediyoruz.

(K:11) Tabi ki oluyor genelde turlarda ya da dışarıdan gelenler özellikle duydukları; Pancar çorbasını, Turşu kavurmasını ve Keşkeği muhakkak soruyorlar. Sanırım gelmeden araştırıyorlar ve bizde bu gelenlere özellikle turşu kavurması ve keşkeği ara sıcak olarak sunuyoruz.

(K:12) Evet, tabi oluyor diğer şehirlerden gelen insanlar ‘’neyiniz meşhur burada ne yiyebilir?’’ diyorlar bizde elimizdeki yöresel ürünlerin hepsini sunuyoruz kızartmalarımızı ve kaygana tarzı şeylerimizi çok beğeniyorlar. Tost ve yağlı tarzı ürünleri de nerede yiyebilecekleri söylüyoruz. Artık gelen insanlar son zamanlarda

yemek üzerine geziyorlar nerede ne yiyebiliriz diyorlar. Buraya gelen insanların yöresel ürün talepleri oluyor.

(K:13) Oluyor isimlerini bilmiyorlar yöresel ne yiyebiliyoruz diyorlar biz de elimizde bulunan ürünleri getiriyoruz ve tanıtıyoruz.

(K:14) Soran oluyor tabi fakat çok fazla değil.

(K:15) Talep ettiklerinde 4-5 çeşit yöresel istiyorlar diyorlar mesela pazı yoğurtlama, ısırgan otu, melocan, pırasa kızartması bu ürünleri bulunduruyoruz ve bunları isteklerine göre servis ediyoruz.

(K:16) Dışarıdan gelen misafirler yöresel ürünleri soruyorlar ‘ne yiyebiliriz yöresel olarak?’ diye biz bu ürünleri hazırlıyoruz ve yediklerinde çok beğeniyorlar.

(K:17) Evet oluyor. Karalâhana çorbamızı istiyorlar ve yahniyi istiyorlar genelde.

(K:18) Evet, ediyorlar yöresel neler var diye soruyorlar bizde elimizde olanları söylüyoruz.

(K:19) Evet, ediyorlar “yöresel ürünlerinizden neler ler var?” , “ne tavsiye edersiniz?” diyorlar bizde söylüyoruz sonra çok beğeniyorlar bu yöresel ürünleri. Hatta geçen yıl gelmiş, bu yılda gelen bir misafirimiz vardı “biz geçen yıl burada etli karalâhana sarma yedik aynısından varsa tekrar yiyebilir miyiz” diyorlar.

(K:20) Yerli turistlerin oluyor özellikle yöresel tezgâhın da bu nedir? Tadına bakabilirliyim? Gibi sorular yöneltiyorlar. Tadına bakıyorlar satın almasallarda muhakkak bu bizim bilmem ne otuna benziyor diye eşleştirme yapıyorlar.

Tablo 4. 18. “Çalıştığınız işletmeye gelen yabancı turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu?” Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Oluyor.
(K:2)	Oluyor.
(K:3)	Oluyor.
(K:4)	Olmuyor.
(K:5)	Oluyor.
(K:6)	Oluyor.
(K:7)	Oluyor.
(K:8)	Oluyor.
(K:9)	Bazen.
(K:10)	Olmuyor.
(K:11)	Oluyor.

Tablo 4. 18. Devam

(K:12)	Olmuyor.
(K:13)	Oluyor.
(K:14)	Bazen.
(K:15)	Olmuyor.
(K:16)	Oluyor.
(K:17)	Yorum yok.(Yeni personel)
(K:18)	Olmuyor.
(K:19)	Oluyor.
(K:20)	Oluyor.

“Çalıştığınız işletmeye gelen yabancı turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu?” Sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların sorulan soruya verdikleri cevaplar incelendiğinde; (K:1, K:2, K:3, K:5, K:6, K:7, K:8, K:11, K:13, K:16, K:19, K:20) talepleri “oluyor” yönünde görüş bildirirken, (K:4, K:10, K:12, K:15, K:18) kişileri talepleri “olmuyor” yönünde görüş bildirmişlerdir. Sorulan soruya K:17 kişisi yeni personel olduğu için yorum yapmazken, (K:9, K:14) kişileri ise yabancı turistlerin “bazen” yöresel ürün talepleri olduğu yönünde görüş bildirmiştir. (K:1, K:2, K:3, K:6, K:19) kişileri genelde Arpa turistlerin bu yöresel ürünleri talep ettiğini söylerken, (K:7, K:11, K:20) kişileri İngiliz, Alman, İtalyan, Japon turistlerin yöresel ürün taleplerinin olduğunu söylemişlerdir. (K:5, K:12, K:16) kişileri gelen yabancı misafirler yöresel ürün talep etmeseler dahi menülerinde bulunan yöresel ürünleri kendileri ikramda bulunarak yabancı misafirlerine muhakkak tattırdıkları ve tadımdan sonra yabancı misafirlerin bu yöresel ürünleri çok beğendikleri yönünde yorum yapmışlardır. Katılımcıların ayrıntılı görüşme kayıtları şu şekildedir;

(K:1) *Çoğunlukla Arap Misafirlerin bu yemeklerden talepleri oluyor.*

(K:2) *Daha çok Arap turist geliyor ve onların da bölgesel ve yöresel yemek talepleri oluyor.*

(K:3) *Evet, yöresel ürün talepleri oluyor ve en çok yabancı turist olarak Araplar geliyor.*

(K:4) *Direk talepleri olmuyor bizler ikram ediyoruz ve tattıklarında beğendiklerini söylüyorlar.*

(K:5) Tavsiye edilen şeyler oluyor onu soruyorlar ya da biz öneriyoruz genelde otlarımızı öneriyoruz ilk başta onlara tuhaf gelse de ama yöresel otlarımızı daha çok öne sürmeye çalışıyoruz.

(K:6) Kesinlikle ediyor Arap turistler yoğunlaştı bir önceki sene şunu yemiştin diye garson arkadaşları söylüyorlar Arap mutfağı bizim Anadolu mutfağına yakın olduğu için o konuda zorlanmıyoruz.

(K:7) İngiliz, Alman ve Japon turist geliyor kahvaltıda bu ürünleri gördüklerinde dikkatlerini çekiyor direk yöresel ürün isteyen olmuyor. Bizlerde bu ürünlerin ne olduğunu soruyorlar bizde anlatmaya çalışıyoruz.

(K:8) Mesela çoğunluğu söylüyor sebzelerden ot yemeklerinden ne verebilirsiniz diye bizde elimizde ne varsa onu hemen servis ediyoruz Sakarcayı ve Melocanı çok seviyorlar.

(K:9) Tabi hepsi olamasa da belirli bir kısmı istiyor.

(K:10) Hayır, böyle bir beklentileri hiç olmuyor.

(K:11) Mesela bir İtalyan müşterimiz vardı geldiğinde bize “Levrek melemen” diye bizden Levrek buğulama talebinde bulundu domates sarımsak tereyağı dan hazırladığımız buğulamayı ismi “Cristin” di. Levrek buğulamayı o kadar melemene benzetmiş ki oluyor talepleri.

(K:12) Onlar bilmedikleri için bu ürünleri talepleri olmuyor genelde Arapların et talebi oluyor biz fakat bu ürünleri deneyin diye sunuyoruz mesela Tirit mantarı kavurmasını ve Pancar çorbasını çok seviyorlar. Uzun vadede bu yemeklerin bilinirliği ve talebi muhakkak olacaktır.

(K:13) Evet, oluyor. Yöresel ürün olarak ne tavsiye edersiniz diyorlar.

(K:14) Menüye göre söylüyorlar çok nadiren oluyor.

(K:15) Genelde et yemekleri istiyorlar genelde yöresel ürünlerden talep etmiyorlar.

(K:16) Yurt dışından gelen insanlara biz bu yöresel ürünlerimizin tanıtımını yapıyoruz bu yöreselleri yedikten sonra yurt dışından gelenler ana yemek yemiyorlar doyuruyor bu yemeklerle.

(K:17) Yeni başladığım için bilemiyorum.

(K:18) İstisna olarak genelde istemiyorlar.

(K:19) Evet, oluyor. Fakat genelde Arap misafirler daha çok kırmızı et talepleri oluyor.

(K:20) *Genelde Arapların olmuyor onlar genelde et ve bakliyat kültürüne yakın fakat diğer ülkelerden gelen turistlerin talepleri oluyor.*

Tablo 4. 19. “Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servisi sonrası misafirlerin geri bildirimleri hangi yöndedir?” Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Beğeniyorlar.
(K:2)	Beğeniyorlar
(K:3)	Beğeniyorlar
(K:4)	Beğeniyorlar
(K:5)	Beğeniyorlar
(K:6)	Beğeniyorlar
(K:7)	Beğeniyorlar
(K:8)	Beğeniyorlar
(K:9)	Beğeniyorlar
(K:10)	Beğeniyorlar
(K:11)	Beğeniyorlar
(K:12)	Beğeniyorlar
(K:13)	Beğenmiyorlar.
(K:14)	Beğeniyorlar
(K:15)	Beğeniyorlar
(K:16)	Beğeniyorlar
(K:17)	Beğeniyorlar
(K:18)	Beğeniyorlar
(K:19)	Beğeniyorlar
(K:20)	Beğeniyorlar

“Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servisi sonrası misafirlerin geri bildirimleri hangi yöndedir?” Sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların 19 kişisi, tamamına yakını yöresel yemek sonrası misafirlerin geri bildirimini “beğeniyorlar” yönünde değerlendirirken, (K:13) kişisi yöresel ürünlerin misafirler tarafından damağa tuhaf geldiği gerekçesi ile genelde “beğenmiyorlar” yönünde görüş bildirmiştir.

Katılımcıların ***“Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servisi sonrası misafirlerin geri bildirimleri hangi yöndedir?”*** sorusuna verdikleri ayrıntılı cevaplar şu şekildedir;

(K:1) Dışarıdan gelen insanlar daha çok beğeniyor. Ordu da yaşayan insanlardan yöresel yiyecekleri daha fazla talep ediyorlar.

(K:2) Çok beğeniyorlar ve ot yemeklerinin çok çeşitli olduğunu özellikle belirtiyorlar.

(K:3) Çok beğendiklerini çok memnun kaldıkları yönünde görüşleri oluyor.

(K:4) Çoğunlukla iyi yönde oluyor tarif isteyen oluyor tarif veriyoruz, tattıkları ürünleri beğenen ve sonrası bu yöresel ürünlerden alıp geri dönenler dahi oluyor.

(K:5) Çok tuhaf geldiğini söylüyorlar fakat lezzetinin çok iyi olduğunu söylüyorlar bir ottan nasıl olabileceğini söylüyorlar yerel misafirler turşunun sıcak servisine şaşıyorlar. Turşu sıcak servis edilir mi? Sorusunu çok duyuyoruz fakat yediklerinde memnun kalıyorlar otlarda bir ön yargı oluyor lezzetini aldıklarında memnun kalıyorlar fakat kişiden kişiye değişe biliyor. Ot seven insanlar yedikten sonra lezzetini alınca çok beğeniyorlar.

(K:6) Kesinlikle iyi dönüşleri oluyor bu yöresel ürünleri nereden temin edebileceklerini soruyorlar. Bu ürünleri nerden alabiliriz nasıl ulaşabiliriz diye dönüşleri oluyor.

(K:7) İlk başladıklarında lezzette tedirginlik oluyor fakat yedikçe ve lezzetini aldıkça çok memnun kalıyor turşu kavurmalarını sunduğumuzda çok şaşıyorlar bu neden böyle diye soruyorlar biz sıcak servis ettiğimiz için. Karalâhana sarma yaptığımızda özellikle yabancı müşteriler karalâhananın mayhoş tadını pek beğenmiyorlar fakat genel manada misafirler bu yemeğimizi çok seviyorlar. Karadeniz'in incisi Ordu, insanlar bizi merak ediyorlar bu yöresel ürünleri güzel bir yerde umarım servis etme imkânım olur.

(K:8) Çoğu teşekkür ediyor. "Tekrar geldiğimizde bu yemeklerden yiyebilirmiyiz?" diyorlar. Bende çok memnun oluyorum ve bu misafir tekrar geldiğinde bana haber versinler ki ona bir parça daha fazla yeşillik vereyim istiyorum.

(K:9) Bizim mutfağımız aslında belli bir kesme hitab ediyor damak zevki farklı belli bir kısımdan tepkide geliyor damak tadından dolayı yüzdelik hesaba koyduğumuzda geneli memnun dört kişiden üç kişi memnun kalıyor.

(K:10) Bende dâhil olmak üzere turşunun kavrulmuş olmasını ve kahvaltıda servis edilmesini buraya gelene kadar bilmiyordum misafirlerimizde çok şaşıyor. Mesela turşu benim için soğuk meze olarak yenilebilecek bir şeyken buraya gelince kahvaltılık

ürüne dönüştü ve yiyen misafirler daha önce böyle bir şey yememiştik gerçekten çok güzel diye bu ürünleri yedikten sonra geri bildirimleri oluyor.

(K:11) Zaten yabancı daha önce başka yerde tatmamış oluyor yüzde doksan olumsuz bir yorum almadık ve tatlar çok farklı geliyor.

(K:12) Genelde çok beğeniyorlar ve “çeşitlendirmeyi düşünüyor muydunuz?” diye soruyorlar çok fazla ot ve yemeği olduğu için mesela “Vedat MİLOR geldiğinde sunum yaparken dedi ki burada neden ot festivali yapmıyorsunuz inanın Alaçatı’ndan daha fazla ot çeşitliliğiniz var” dedi.

(K:13) Damağa yabancı gelen ürünleri çok beğenmiyorlar, Kişiden kişiye herkesin beğendiği ürün farklılık gösterebiliyor.

(K:14) Ramazanda açık büfede servis ediyoruz ve beğeniyorlar.

(K:15) Usta olarak servis sonrası garson arkadaşlarla irtibata geçiyorum ve genelde misafirler memnun kalıyorlar.

(K:16) Çok lezzetli ve güzel olduğunu söylüyorlar ağız tadı ile yemek yediklerini, otların çok farklı olduklarını dile getiriyorlar.

(K:17) Mükemmel oluyor memnun kaldıklarını söylüyorlar Karadeniz’i çok beğendiklerini ve ilgi duyduklarını söylüyorlar.

(K:18) Beğeniyorlar elinize sağlık diyorlar.

(K:19) Evet, beğeniyorlar teşekkür ediyorlar her şey mükemmel diyorlar. Biraz zaman geçince tekrar geliyorlar bu ürünlerden yemek için.

(K:20) Genelde olumlu yönde oluyor. Altı ayda bir menü değiştiriyoruz beğenilmeyen ürünleri menüden çıkartıyoruz.

Tablo 4. 20. “Ordu yöresel mutfağı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?” Sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplara yönelik içerik analizi;

KATILIMICILAR	CEVAP
(K:1)	Olumlu.
(K:2)	Olumlu.
(K:3)	Olumlu.
(K:4)	Olumlu.
(K:5)	Olumlu.
(K:6)	Olumlu.
(K:7)	Olumlu.
(K:8)	Olumlu.

Tablo 4. 20. Devam

(K:9)	Olumlu.
(K:10)	Olumlu.
(K:11)	Olumlu.
(K:12)	Olumlu.
(K:13)	Olumlu.
(K:14)	Olumlu.
(K:15)	Olumlu.
(K:16)	Olumlu.
(K:17)	Olumlu.
(K:18)	Olumlu.
(K:19)	Olumlu.
(K:20)	Olumlu.

“Ordu yöresel mutfağı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?” Sorusuna verilen cevaplara bakıldığında;

Katılımcıların tamamı 20 kişi ile olumlu yönde düşünce bildirmiştir, aynı zamanda Ordu yöresel mutfağı ile ilgili ayrıntılı bir şekilde düşüncelerini ifade ederek yöresel mutfağın genel yapısı ile ilgilide bilgiler vermişlerdir, Katılımcıların araştırmanın son sorusu olan *“Ordu yöresel mutfağı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?”* Sorusunun verdikleri ayrıntılı ifadeler şu şekildedir;

(K:1) Ordu da özellikle gençler yöresel mutfağı tercih etmiyor dışarıdan gelenler daha çok bu yerli ürünleri talep ediyor. Ot yemekleri ağırlıklı bir mutfak, ürünlerin doğal ortamda yetişen bir yapısı var.

(K:2) Bölgemizdeki mutfağı tanımlarsak burada ne var dediklerinde, vegan ve vejetaryen mutfağına yatkın olduğunu, ot yemeklerinin bol olduğunu ve balık çeşitlerinin olduğunu söylüyor.

(K:3) Yüksek rakımlı yaylalarda yetiştirdiğim için her türlü ottan yemek yapabiliyoruz maddi gideri az olduğu için her ürünü değerlendirebiliyoruz ve çeşitlilik genel manada yeşilliklerden oluyor. Bu ürünler tamamen doğal ortam da katkı maddesi olmadan yetişiyor. Fındık bahçesinde toplanılan tirit mantarı misafirler tarafından en çok beğenilen ürün oluyor.

(K:4) Karadeniz mutfağını yansıtıyor balık ve ot ağırlıklı bir mutfak. Ot çeşitliliğimiz fazla turizm ön plana çıkmaya başladı bu otların tadımı sonrası bölgeye gelen misafirler tarafından bilinirliği ve beğenisi her geçen gün artıyor.

(K:5) Çok geniş bir mutfak olduğu kesin çok farklı otlardan birçok ürünün ortaya çıktığı tartışılmaz. Tüm otların mevsimi var aroması var ve kendiliğinden doğanın bahşettiği ürünler var bir tikenin çiçeğini yemek olarak kullanabiliyoruz bunun yanı sıra tarımını yaptığımız ürünler var. Fakat doğanın verdiği ürünler çok daha farklılık yaratıyor. Bilinmeyen yönü var bunu tanıtmamız gerekiyor öldürmeden menümüze dâhil ederek ve bunu misafirlerimize sunmamız gerekiyor.

(K:6) Aslında kendim Aşçı olduğum için ar-ge çalışmalarım oldu ot yemeklerini sadece ot yemeği değil de etle harmanlayıp balıkla harmanlayarak ürünler geliştirmeye çalıştım bu şekilde yaparsak belki bir tık daha Ordu yöresel mutfağını ileriye taşıyız diye düşünüyorum. Geleneksel mutfağımız ot ağırlıklı ve Vejetaryen mutfağı yansıtan ana hatları var.

(K:7) Orduda başladım bu işe Orduda devam ediyorum. Ordu yöresel yemeklerini biliyorum, fakat yöresel mutfağını yansıtan özel bir yer yok ilimizde bundan munzaribim bizler ustalar olarak ilimize gelen misafirlere elimizden geldiğince anlatmaya çalışıyoruz yöresel mutfağı, fakat yeterli olmuyor. Benim usta olarak tek isteğim, Orduda güzel bir yerde güzel bir mekânda sadece Ordu yöresel yemeklerinin olduğu bir yer istiyorum 1-2 arkadaşımın böyle bir şey yapmak gibi bir düşüncemde var. Bizdeki ot çeşitliliğinin tamamı doğal bunun da en büyük ayırt edici özelliği olduğunu düşünüyorum.

(K:8) Bu yöresel konumuyla insanları ağırlayabileceği yöresel bir tesis ile ön plana çıkabilir. Türkiye'nin yüzde 70 diyet yapıyor ottan kimseye zarar gelmez bunun tanıtılması gerekir içerisinde sayamadığım birçok daha yeşilliğimiz var yöresel mutfağa ağırlık verilirse etin dahi önüne geçebilir. Ordumuz da yeşillik olarak seksen doksan çeşit otu var bunun sürdürülebilmesi gerekir.

(K:9) Ustam şöyle söyleyelim gün yüzüne çıkamamış yemeklerimiz vardı. Yöresel ürün babında çıkan kitabımız var çıkan kitap için çok mutlu olduk böyle bir bilgiye ihtiyacımız vardı çok memnun olduk bu kitabın çıkmasından. Biz aşçıyız yıllardır sağlığa hitap ediyoruz bağımızdan bahçemizden topladığımız ürünlerle yaptığımız yemekler bizim vazgeçilmezimizdir. Ordu yöresel mutfağının doğal otlardan oluşması,

vejetaryen beslenme alışkanlığı olan insanların tercih etmesi demek. Yöresel mutfağın tanıtımı zaman alabilir fakat biz başlamış olduk zamanla daha yukarıya çıkacaktır.

(K:10) Dışarıdan gelen bir göz olarak kendine has bir mutfağı var diyebilirim. Buraya gelince sabah kahvaltısında karalâhana sarması yedim yine turşu kavurmalarını, kayganaları hepsini sabah kahvaltısında yedim. Bu ürünler bence kahvaltıda öğle yemeğinde akşam yemeğinde günün her öğününde insanların tercih edebileceği ürünler. Karalâhana çorbasını insanlar burada sabah kahvaltı niyetine bile içebiliyorlar çok farklı bence otları ile unlu kesinlikle bir ege bunu soğuk meze olarak kullanmışken biz bunu sıcak ürüne dönüştürmüşüz. Tattırmamız gerekiyor bu ürünlerin birçok kişinin haberi dahi olmadığını düşünüyorum. Şöyle bir şey var dışarıdan gelen insanlar bu ürünleri tatmaya başladılar. Gittiklere yerlerde bunu talep edeceklerdir diye düşünüyorum. Çalıştığım işletmede çok fazla yöresel ürün servis etmiyoruz şimdi konuşunca neden olmasın diye düşündüm.

(K:11) Muazzam bir çeşitlilik var ben inanamadım Ordu da yaşayan yerel Kadınlar, bunları üretenler onlar bir tek ot' tan 10 çeşit ürün çıkarabiliyor o kadar yaratıcı ve üretken davranmışlar ki Orduda yaşayan insan aç kalmaz diyorum. Et değil hamur değil sadece ot olarak her şeyi değerlendirmişler mesela biberin meyvesini kullanmışlar almışlar yapraklarından turşu yapmışlar çok muazzam bir şey. Bu kadar üretken mutfak olarak genel manada düşündüğümde bana kattıkları şaşırtıcı derecede kayda değer. Hepsi dağlarda ve kendiliğinden yetişen organik otlar. Dünyaca ünlü şefler Orduya gelseler şaşıracaklarına eminim. Otlar ilgili çok şey konuştuk ette kaldık aynı zamanda burada koyun sütünden yapılan peynirlerde çok güzel oluyor. Umarım faydalı olabilmişimdir.

(K:12) Bizim şöyle bir özelliğimiz var mesela Melocan bitkisinden örnek vereyim dikmeden yetişebilen bir ürün bunun gibi birçok ürünümüz var Orduda bunu da değerlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum ve vejetaryen mutfak olarak adlandırabilirim, bunun da tanıtımının ve festivalinin yapılması gerektiğini düşünüyorum.

(K:13) Tipik Karadeniz mutfağı ve insanlar seçici oluyor et yemeklerine ve otlara karşı seçicilik oluyor hayatta yemem dedikleri ürünleri hazırlayıp servis ettiğiniz de yüzseksen derece dönüş yapıyorlar. Yöresel Otlar aynı zamanda tamamen doğal ürünler

ve şifa veren ürünler mesela ısırgan otu kansere iyi geldiği biliniyor. Ordu Yöresel mutfağını bir numaralı vejetaryen mutfağı olarak düşünüyorum.

(K:14) Yöresel ürünler ile ilgili çok şey düşünemiyorum her şekilde içerisinde yaşadığımız için.

(K:15) Aslında çok şey öğrenmek istiyorum. Ot çeşitliliği çok sezonluk yapıyoruz bu otları sürekli bulamayız bu ürünleri yazın sakarca, melocan, ısırgan çok olur vejetaryen mutfağı olarak düşünülebilir. Yaz döneminde kullandığımız ot çeşitliliği çok fazla.

(K:16) Daha önce ordu yöresel mutfağı hiç tanıtılmadı 10 seneye yakındır bir tanıtım geçmişi var dışarıdan gelenler ‘‘Ordunun yöresel yemeklerini tatmaya geldik ne yiyebiliriz? ‘‘dediklerinde bizde melocan kavurması, sakarca kavurması gibi ürünlerimizi tavsiye ediyoruz vb ürünleri yediklerinde çok hafif hiç rahatsız olmadık vücudumuz yorulmadı diyorlar bunun için sağlıklı bir mutfak olduğunu söyleyebilirim.

(K:17) Ordu mutfağı yeşillikleri ile tatlısıyla birçok şey yapılabilen bir mutfak. Mutfağımız yeşillik ağırlıklı bir mutfak bu da ilgi görüyor ve hafif bir mutfak, otlarımızın hepsi sağlık ve şifa kaynağı en başta ısırganımız şifa kaynağı bir ürün vejetaryen mutfağı diyebiliriz.

(K:18) Mesela yöresel ürünleri güzel otlar çok güzel sağlık bir mutfak. Mevsiminde oluyor bu ürünler otların mevsimi var doğal yetişiyor bu güzel bir şey ordu mutfağı için.

(K:19) Ordu yöresel mutfağı olarak çok geride kaldık yöresel mutfağımızı iyi tanıtamadık eksiklerimiz oldu. Genel manada otlarımız ön plana çıkıyor.

(K:20) Ordu yöresel mutfağı yöre insanların kültürlerinden uzaklaşmaya başladıkça kaybolmaya yüz tutmuş bir mutfak haline gelmiş. ‘‘Sizin etkinizle bu kültür baya bir yaygınlaşmaya ve geri kaldığı yerden hak ettiği yere yükselmeye başladı’’ ilerisi için daha da iyi olacaktır. Geleneksel Ordu Mutfağı ot çeşitliliği yüksek olduğu için vejetaryen ve vegan mutfak akımı üzerine konumlandırılabilir. Bana bu imkânı verdiğiniz için ayrıca teşekkür ederim. Benimde bir katkı olduysa böyle bir çalışmaya ne mutlu bana.

Günümüzde, gastronomi ve gastronomi turizminin gelişmesi kendi içerisinde değerlendirildiğinde; uygulandığı ve gerçekleştirildiği bölgelerde toplumların sosyal, kültürel ve ekonomik yönden farklı boyutlarda gelişmesine olanak tanıdığı açıkça görülmektedir. Serçeoğlu, (2014) çalışmasında Turizmi, yirminci yüzyılın sonlarından itibaren hızla gelişen ve büyüyen sektörlerin başında geldiğini, günümüzde bazı ülkelerin, bazı kentlerin ya da bazı bölgelerin yaşam kaynağının yalnızca turizme dayandığını ve bu nedenle turizmin tüm olumlu etkilerinden yararlanabilmek için sahip olunan kaynakların doğru bir şekilde kullanılması gerektiğini savunmuştur. Gastronomi turizmi çerçevesinde seyahat sebebi sayılan gıdaya ulaşabilme arzusu insanların son yıllarda yöresel mutfığa yönlendirmiştir. Bu bağlamda yöresel mutfakların sadeliği bozulmadan aslına uygun yapılabilmesi ve o yöreye ait yeme içme unsurları ile gelen ziyaretçilerin beğenisine sunulması o yörenin ulusal ve uluslararası boyutta tanınırlılığını artıracaktır. Şengül vd., (2018)'e göre, bir destinasyonun en önemli zenginliklerinden birinin yöresel mutfak olduğunu, toplumları tanımak ve onlar hakkında fikir edinebilmek içinde önemli bir unsur olan yöresel mutfakların turizm destinasyonları içinde önemli olduğunu, birçok yönü ile çeşitli araştırmalara konu olan turizm destinasyonlarının, kişiler üzerinde önemli etkiler bırakan yöresel mutfaklar açısından da ele alınması gerektiği savunulmuştur.

Yöresel mutfakların aslına uygun korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması sosyal ve kültürel miras açısından da çok büyük önem arz etmektedir. Bir bölgeyi çekici kılan en önemli unsurların başında o bölgenin doğal, tarihi ve kültürel özellikleri gelmektedir. Ordu ili sahip olduğu ot ve sebze ağırlıklı yöresel mutfak yapısı ile kendine has pişirme yöntem ve tekniklerini kullanarak son ürün haline getirilen sağlıklı ve doğal yemekleri ile gastronomi turizmi için bölgede önemli bir çekim alanıdır.

Gastronomi turizmi o bölgenin mutfak kültürünü yansıtan doğallığı ve özelliği olan gıda ürünlerinin varlığı ile ayakta durmaktadır. Yıldırım vd., (2018) göre Yöresel ürünleri ön plana çıkartarak gastronomi turizmini geliştirilme çabası içinde olan bölgeler, diğerlerine göre farkındalık yaratarak tanınmışlıklarını artırabildiklerini belirtmişlerdir.

Bölgenin sahip bu olduğu potansiyele sahip çıkması aynı zamanda sürdürülebilir tarım ve hayvancılık içinde önemli bir unsurdur. Konuyu farklı bir açıdan ele aldığımızda ise bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesi ile mevcut ve alternatif tarımsal ürünlere ağırlık verilmesi ve ekonomik değeri yüksek ürüne dönüştürülmesi de potansiyel iş sahası oluşturacağından kırsaldan şehre göçün azaltılmasına yol açacaktır.

Bir bölgenin yeme içme kültürünün bozulması ya da bilinirliğini kaybetmesi gastronomi turizmi kapsamında değerlendirmeye alınmayacağının işaretidir. Aynı zaman da bölgeye gerçekleştirilecek diğer turistik ziyaretlerinde kaybına neden olacaktır. Bunun en büyük sebebi ise insanların turistik seyahatlerinde o bölgeye ait yeme içme unsurlarını günün rutini olarak görmesi ve beslenme ihtiyacını karşılama ve bu karşılamayı gittiği bölgenin kültürüne uygun yemeklerden giderme gereksinimi duymasıdır. Turizmin çok büyük önem arz ettiği günümüzde Ordu ilinin bu kapsamda turizm gelirlerini arttırma faaliyetleri ve turizm yatırımlarındaki artışı göz önünde bulundurulduğunda Bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin varlıklarını sürdürebilmeleri için yöresel yeme içme unsurlarına gerekli önemi vermeleri gerekmektedir. Aksi takdirde yıl ve yıl artış gerçekleşen turizm potansiyelinde düşüşler meydana gelebilme olasılığı çok yüksektir. Bu uygulamayı yaparken dikkat etmeleri gereken hususları şu şekilde değerlendirilebilir;

Yöresel yiyeceğin tüm işletme menülerinde yer alması, aslına uygun üretilmesi, mevsimsel özelliklerin dikkate alınması, ürünleri genel hatlarına ve içeriklerine müdahale etmeden modern sunum teknikleri ile sunmaları, gelen ziyaretçilere yemeğin tanıtılması, yöresel yiyecek marketlerinde hammadde olarak yer verilmesi, ülke genelinde ordu yöresel mutfağının ana hatlarını oluştura argümanlardan olan değerli tarımsal ve coğrafi işaretli fındık, fasulye, kivi, helva gibi ürünlerin Ordu ismi kullanılarak tüketicinin beğenisine sunulması, her yıl düzenli gerçekleştirilecek olan yemek veya ot festivali gibi organizasyonlarla ulusal ve uluslararası boyutta bilinirliğinin artırılmasıdır faaliyetlerini söyleyebiliriz. Şengül, (2018) ise destinasyonların ziyaretçilerin akıllarında marka değeri oluşturabilecek gastronomi gibi özel ilgi turizmi çeşitlerinin gelişimi için çalışmalar yapmaları ve sahip oldukları önemli özellikleri bu alanda kullanmaya çalışmalar yapmaları gerektiğini ve bu konuda en önemli rolün destinasyonların turizm konusunda planlama yapan ve politika geliştiren yöneticilerine düştüğünü savunmuştur.

Bölgeyi ziyarete gelen turistlere aslına uygun ve tüm çeşitliliği kapsayan yöresel yiyeceklerin sunulmasında en büyük görev yiyecek içecek işletmelerine düşmektedir. Bölgeye gelen turist o bölgenin yemek kültürü hakkında gerçek bilgiye ve deneyime sahip olmak için ilk tercihi bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerini olacaktır. Dolayısı ile yiyecek içecek işletmelerine gelen turistlerin talep ve isteklerini karşılayacak o işletmede hizmeti veren yöresel mutfak kültürüne hâkim personellere düşmektedir. Etkin ve yetkin olarak yapılan servis hizmeti o bölgenin yemek kültürü hakkında gelen ziyaretçilerde unutulmaz yemek deneyimi yaşatmasına olanak sağlayacaktır ve gelen turistin o bölgenin yemek kültürü hakkındaki ilk izlenimin oluşmasına neden olacaktır.

Uluslararası boyutta gastronomi ve gastronomi turizmi konusunda son yıllarda oluşturulan farkındalıklar gastro turistlerin bilinçlenmesini sağlamıştır. Günümüzde turistler deniz, kum, güneş üçlüsünden ayrılıp, doğa, tarihi, kültür turizm faaliyetlerine daha fazla önem kazanmıştır. Fakat göz ardı edilememesi gereken bir diğer husus ise son yıllarda gastronomi turizmi kapsamında insanların bu turizm faaliyetlerini gerçekleştirirken gastronomi turizmi kapsamında önceliklerinin şekillendiğidir. Bu kapsamda Ordu ili tüm bu saydığımız turizm unsurlarını içerisinde barındıran bir potansiyele sahiptir.

Gastronomi turizmini; İnsanların farklı bir kültüre ait yeme içme unsurlarını ve alışkanlıklarını deneyimlemek amacı ile gerçekleştirdikleri seyahatler bütünü olarak tanımlaya biliriz. Ordu ili içerisinde barındırdığı ve eko turizm kapsamında değerlendirilen “kabakdağı ve kayabaşı” köylerini de gastronomi turizmi çerçevesinde ele alınabilir.

Bu çalışmada Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin araştırması yer almaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği (mülakat) kullanılmıştır. Ordu ilinde faaliyet gösteren 20 adet Turizm belgeli yiyecek içecek işletmelerinin Mutfak çalışanları ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonrası elde edilen veriler Nitel araştırma yöntemi olan içerik analizi uygulanarak cevaplar çözümlenmiştir.

Araştırmaya yer alan katılımcıların 14 kişisi Aşçıbaşı, 2 kişisi Aşçıbaşı yrd, 2 kişisi Aşçı, 1 kişisi Mutfak Koordinatörü, 1 kişisi ise Aşçı/İşletmeci olarak çalıştıkları

işletmelerde görev almaktadır. Mesleki eğitim alan katılımcıların almayanlara oranla daha fazla olduğu görülmektedir. Katılımcıların tamamının temel eğitim seviyelerinin 3 katılımcının haricinde ilk ve orta öğretim olduğu saptanmıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların çoğu Aşçıbaşı pozisyonunda çalışan kişilerdir ve çalıştıkları işletmelerin tamamı farklı yıldız ve özellikte “Turizm işletme belgesi” ne sahiptir. Araştırmanın gerçekleştirildiği işletmelerin yaklaşık %50’si son 10 yıl içerisinde faaliyete giren işletmelerdir. Bu işletmelerin en önemli özelliği yıldız sayılarının 4 ve üzeri ulusal ve uluslararası otel zinciri markası olmasıdır. Son yıllarda bu kadar çok turizm yatırımının Ulusal ve uluslararası boyutta Ordu iline yapılmasının mevcut turizm potansiyelinin olması ve il geneline gelen turist sayısının her geçen yıl artması ile kurumsal firmaların ve yatırımcılar dikkatini çekerek arz ve talebi karşılamak adına yapıldığı sonucuna varılabilir. Katılımcıların demografik özelliklerinin yer ayrıntılı yer aldığı frekans aralıkları şu şekildedir;

Tablo 5. 1. Katılımcılara ait demografik bilgilerin frekans aralıkları

Özellikler	Frekans	%
Cinsiyet		
Erkek	13	%65
Kadın	7	%35
Yaş		
20-40 yaş arası	12	%60
40-60 yaş arası	8	%40
Medeni Durum		
Evli	14	%70
Bekâr	6	%30
Çalıştığı İşletmenin Özelliği		
1.Sınıf Lokanta	2	%10
Yıldızlı İşletme 1/5 arası	17	%85
Özel Belgeli İşletme	1	%5
İşletmedeki Pozisyonu		
Aşçıbaşı	14	%70
Aşçıbaşı yrd.	2	%10
Aşçı	2	%10
Aşçı/İşletmeci	1	%5
Mutfak Koordinatörü	1	%5

Tablo 5. 1. Devam

Eğitim Durumu		
İlköğretim	8	%40
Lise	8	%40
Ön Lisans	1	%5
Lisans	3	%15
Mesleki Eğitim Durumu		
Var	11	%55
Yok	9	%45
Mesleki Tecrübe Yılı		
1-15 yıl arası	8	%40
16 - 30 yıl arası	11	%55
31- 40 yıl arası	1	%5
Ordu İli Tecrübe Yılı		
0- 15 yıl arası	14	%70
16 - 30 yıl arası	5	%25
31- 40 yıl arası	1	%5

Yöresel yemeklerden çorbaların bilinirliğini öğrenmek için “Ordu yöresel mutfağına ait hangi çorbaları biliyorsunuz?” sorusuna; 1 katılımcının 8 çeşitle en fazla yöresel çorba çeşitliliğini bildiği, sadece 1 katılımcının 2 çeşitle en az yöresel çorbayı bildiği tespit edilmiştir. Literatür taramasında 18 çeşit olarak belirlenen yöresel çorba çeşitliliğinden, katılımcılar 15 çeşidine cevap verirken, 3 çeşit çorbanın bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiçbirinden veri elde edilmemiştir. Bu çorbalar şu şekilde; “Koyun kulağı Çorbası, Bulgur aşısı Çorbası, Ekin Çorbası” olurken, bilinirliği en yüksek olan 3 çorba çeşidi ise; 20 kişi ile “Pancar (Karalâhana) Çorbası” , 13 kişi ile “Isırgan çorbası” , 6 kişi ile “Balkabağı ve Kara kabak Çorbaları” dır.

Buradan çıkarılan sonuç katılımcılar tarafından bilinirliği en yüksek olan çorba çeşidinin karalâhana çorbası olduğu, katılımcıların tamamının koyun kulağı, bulgur aşısı ve ekin çorbası gibi çorbaların varlığından haberdar dahi olmadıkları belirlenmiştir. Farklı katılımcıların toplamda 15 çeşit çorbanın ismini telaffuz etmiştir. Katılımcıların bazılarının yöresel ürünlerin birçoğu ile ilgili bilgi sahibi olmamalarının nedenini, yöresel mutfak eğitimi eksikliği ve bazı katılımcıların ise yöresel mutfak araştırmalarına ilgisiz kalması olarak söylenebilir. Genel açıdan değerlendirildiğinde katılımcıların

çoğu her ne kadar uzun yıllardır sektörde çalışıyor olsa da yöresel mutfak algısı ile ilgili çok fazla bilgiye sahip olmadıkları tespit edilmiştir.

Katılımcılara yöneltilen diğer soru olan yöresel ot yemeklerinin bilinirliğini öğrenmek için “Ordu yöresel mutfağına ait hangi ot yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna; 8 çeşit ile en fazla çeşitliliği bilen 2 katılımcı olduğu, 3 çeşit ile en az çeşitliliği bilen katılımcının ise 3 kişi olduğu tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan ot yemekleri 16 katılımcı ile “Melocan Kavurması ve Sakarca Kayganası” olurken, bilinirliği en az olan ot yemekleri ise 1’er kişi ile “Pazı Diblesi, Gabalak Kavurması, Nivik, Pazı Kayganası ve Tavuk Tirmiti Mantarı Kavurması”dır. Katılımcılar 20 tane ot yemeği çeşitliliği ile ilgili bilgi verirken, 2 çeşit ot yemeği ile ilgili hiçbir katılımcıdan veri elde edilememiştir. Bu ot yemekleri şu şekildedir; “Galdirik Yaprığı Sarması ve Patanak Kavurması”dır. Bilinirliği en yüksek olan 3 ot yemeği ise şu şekildedir; 16 Kişi, “Melocan Kavurması”, 16 kişi, “Sakarca Kayganası”, 13 kişi “Galdirik Kavurması” şeklindedir. Konu değerlendirildiğinde yöresel ot yemeklerinin kısmen katılımcılar tarafından biliniyor olmasıdır. Katılımcılar çoğunluğu bu ot yemeklerini çalışmakta oldukları işletmelerde yöresel ot tabağı olarak veya misafirin arzusuna göre porsiyon şeklinde ayrı ayrı servis ettiklerini bildirmişlerdir,

Bazı katılımcılar ise bu otların bazılarını kaygana tekniği ile pişirerek kahvaltıda da misafirlerin beğenisine sunduklarını, bir diğer katılımcı ise gelen yabancı misafirlerin özellikle bu ot tabaklarından yedikten sonra ana yemek siparişi dahi vermediklerini ifade etmiştir.1 katılımcı hariç tüm katılımcıların bu yöresel otları menülerinde dönemsel bulundurmaya çalıştıklarını bildirmişlerdir. Ordu yöresel mutfağını ot ağırlıklı bir mutfak olmasına rağmen katılımcıların genel olarak tüm ot yemeklerine hâkim olmadığı tespit edilmiştir. Dünyada ve ülkemizde bu denli ot ağırlıklı beslenme kültürüne eğilimin arttığı bu dönemde sahip olunan çeşitliliğin gastronomi turizmi kapsamında iyi değerlendirilemediği görülmektedir. Yöresel mutfağın doğallığını anlatan belgesel, festival gibi etkinliklerle daha geniş kitlelere bölgenin sahip olduğu ot çeşitliliği akılda kalıcı ve sürdürülebilir şekilde aktarılmalıdır.

“Yöresel mutfağına ait hangi turşu yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna ise; 8 katılımcının en fazla 6 çeşit turşu yemeğini bildiği tespit edilmiştir. 17 çeşit turşu yemeğinin adını farklı katılımcılar telaffuz ederken 3 çeşit turşu yemeği ile ilgili katılımcılardan hiçbir veri toplanamamıştır. Bu turşu yemekleri ise şu şekildedir; “Turşu

Övmeci, Yeşil Domates Turşusu Kavurması, Celicoş” yemekleridir. Katılımcılar tarafından en fazla bilindiği tespit edilen turşu yemeği ise lahana turşusu kavurmasıdır. Lahana turşusu kavurmasının tüm katılımcıların büyük çoğunluğu işletmelerinde gelen misafirlerin beğenisine sunduklarını ve her daim menülerinde olan yöresel yiyeceklerin başında geldiğini belirlenmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 turşu yemeği 15 kişi ile “Beyaz Lahana (Kelem/Dürme) Turşusu Kavurması” , 14 kişi ile “Taflan Turşusu Kavurması” , 10 kişi ile “Fasulye ve Kiraz Turşusu Kavurmaları” olmuştur. Bilinirliği en az olan turşu yemekleri ise 1 er kişi ile “Gabalak Turşu Kavurması, Sakarca Turşu Kavurması, Hoşgıran Turşusu Kavurması, Baldıran Turşusu Kavurması, Biber Yaprağı Turşusu Kavurması” dır. Ortaya çıkan verilerde turşu yemeklerinin birçoğunun katılımcılar tarafından bilindiği söylenebilir. Turşunun genel yapısına bakıldığında sağlıklı bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır içerisinde bulundurduğu doğal asitler sayesinde insan vücudu için önemli bir gıda ürünü olarak bilinmektedir. Coğrafi işaretle tescillenen lahana turşusu gibi diğer turşu çeşitlerinin tanıtımı için coğrafi tescil girişimlerinde bulunulmalıdır.

Katılımcılar “Ordu yöresel mutfağına ait hangi et yemeklerini biliyorsunuz?” Sorusuna çoğu Etli akkuş fasulye ve Yalıköy köftesi olarak cevap vermişlerdir. Bölgenin et ağırlıklı bir mutfağı olmadığı için literatür taramasında da elde edilen verilere bakıldığında yöresel et yemeği 8 çeşit olarak belirlenmiştir. Katılımcıların çoğunun beyan ettiği Etli Akkuş Fasulyenin bilinirliğinin son yıllarda artmasının en önemli sebebinin coğrafi işaretli bir ürün olmasından kaynaklı olduğu görülmektedir. 3 çeşit yöresel et yemeği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Bu et yemekleri şu şekildedir; “Fındık (Kotik) Kebabı, Etli Çalmaç, Etli Beyaz Lahana(Kelem/Dürme)Sarması” yemekleridir. Et ağırlıklı bir beslenme kültürü olmayan bölgenin, yerli ve yabancı turistlerin ihtiyaçları göz önünde bulundurularak protein ağırlıklı beslenme eğilimi olan yerli ve yabancı ziyaretçiler için bölge ile özleşen yeni ürünler geliştirilmesi gerektiği açıkça görülmektedir. Fındık (Kotik) Kebabı gibi protein ağırlıklı ürünler yerel restoranlarda daha çok servis edilebilir.

Diğer bir soru olan, “Ordu yöresel mutfağına ait hangi bakliyat yemeklerini biliyorsunuz?” Sorusuna katılımcıların 17 kişinin coğrafi işaretli ürün olan Akkuş kuru fasulyeyi bildiği, 3 katılımcının ise yöresel bakliyat yemeği bilmediği tespit edilmiştir. Katılımcılardan sadece 1 kişinin Akkuş Kuru Fasulyesi ve Mısır Yağlaşı

yemeklerini bildiği belirlenmiştir. Literatür taramasında 3 çeşit olarak tespit edilen yöresel bakliyat yemekleri içerisinde 2 çeşit yöresel bakliyat yemeği ile ilgili katılımcılardan bilgi toplanırken, 1 çeşit yöresel bakliyat yemeği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen bakliyat yemeği “Mısır Övmeci” dir. Bilinirliği çok az olan Mısır Yağlaşı ve Mısır Övmeci gibi ürünlerin bilinirliğinin artırılması için yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alması ve gelen turistlerin beğenisine sunulması gerekmektedir. Katılımcıların genelde coğrafi işaretli ürün olan Akkuş kuru fasulyenin haricinde bildikleri bakliyat yemeği yoktur. Buradan da açıkça belirlendiği üzere coğrafi işaretin yöresel ürünlerin bilinirliğinde başrol oynadığı gerçeğidir. Bölgede Akkuş kuru fasulye gibi önceleri tarımı yapılan fakat günümüzde tarımı yapılmayan ekonomik getirisi yüksek soya fasulyesinin de değerlendirilmesi ve tarımının yaygınlaştırılması bölgeye bakliyat çeşitliliği ve ekonomik yönden zenginlik katacaktır.

Sebze yemeklerinin bilinirliği ile ilgili yöneltilen soruya katılımcılar 7 çeşit yöresel sebze yemeğini biliyorum diyen 1 katılımcı olurken, sebze yemeği bilmiyorum diyen katılımcı sayısı 2 kişi olarak tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 4 sebze yemeği ise; 7 kişi ile “Taze Bezelye Kızartması” , 6 kişi ile “Taze Fasulye Diblesi ve Kurutulmuş Kabak Kavurması” , 5 kişi ile “Kabak Yoğurtlaması” olmuştur. Literatür taramasında 19 çeşit olarak belirlenen yöresel sebze yemekleri içerisinde 15 çeşit yöresel sebze yemeği ile ilgili bilgi toplanırken 5 çeşit yöresel sebze yemeğinin bilinirliği ile ilgili katılımcıların hiç birinden veri elde edilememiştir. Veri elde edilemeyen sebze yemekleri ise; “Kırma Fasulye (Kapıç), Soğan Mıhlama, Patates Yağlaşı, Gostil, Kıvrıcık Cacığı” yemekleri olmuştur. Diğer yemeklerde olduğu gibi sebze yemeklerinde de çeşitlilik olarak katılımcılar genel olarak az sayıda yöresel sebze yemeği çeşitliliğini bilmekte olduğu tespit edilmiştir. Bununla ilgili yiyecek içecek işletmelerinin diğer yöresel sebze yemeklerini menülerinde bulundurmaları, bu yemekleri modernize ederek ve sunumlarında, geleneksel araç gereçleri kullanarak bölgeyi ziyarete gelen yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulmalıdır.

Balık yemeklerinin bilinirliği ile ilgili soruya katılımcılar 8 çeşit ile en fazla yöresel balık yemeği bildiği belirlenen 2 katılımcı olmuştur. Bilinirliği en yüksek olan 3 balık yemeği ise; 17 kişi ile “Mersin köyü Mezgit Tava” , 14 kişi ile “Levrek Buğulama (cızlama, çıtlama)” , 9 kişi ile “Hamsi Tava” olarak tespit edilmiştir. Veri elde

edilemeyen balık yemekleri ise; “Hamsi Köftesi, Takoz Palamut Izgara” yemekleri olmuştur. Katılımcıların çoğu bölgede yapılan “buğulama”nın diğer bölgelerde yapılan balık buğulamadan çok farklı olduğunu bunun en büyük sebebinin ise balık, salça veya domates, sarımsak ve tereyağı gibi 4 ana malzemenin birleşmesinden bunun haricinde soğan, patates, mantar gibi diğer hiçbir ürünün kullanılmadığından bahsetmişlerdir. 100 km gibi uzun bir kıyı şeridinde sahip olan il de balık çeşitliliği oldukça azdır fakat bu mevcut balık çeşitliliğini bilen katılımcı sayısının da hayli az olduğu ayrıca tespit edilmiştir. Perşembe Somonu ve Mersin köyü Mezgidi gibi değerli yöre ile özdeşleşmiş balık çeşitlerine coğrafi işaret alarak ulusal ve uluslararası boyutta bilinirliğinin artırılması ve gastronomik ürüne dönüştürülerek bölgeye turistik seyahat gerçekleştiren yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulması gerekmektedir.

Hamur işi yemeklerin bilinirliği ile ilgili soruya ise 8 çeşit ile en fazla cevap veren 1 katılımcı tespit edilmiştir. 2 katılımcı ise yöresel hamur işi bilmediği yönünde görüş bildirmişlerdir. Bilinirliği en yüksek olan 4 hamur işi ise; 11’er kişi ile “Mısır Ekmeği ve Kuru Yufka Böreği”, 9 kişi ile “Tereyağlı Kuzine Ekmeği”, 7 kişi ile “Ordu Tostu” olmuştur. Bilinirliği ile ilgili veri elde edilemeyen hamur işi yemekleri ise; “Selemen Katmeri, Yağlı Kül Çöreği, Zoal, Bileki Ekmeği, Pırasalı Mısır Ekmeği” dir. Hamur işi yemeklerin bilinirliği değerlendirildiğinde unutulmuş ve katılımcılar tarafından cevaplanamayan yöresel ürün sayısı oldukça fazladır kültür mirası olan bu yemeklerin bilinirliğinin artırılması için girişimlerde bulunulması yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alması ve turistlerin beğenisine sunulması bilinirliklerini her geçen gün artıracaktır. Ordu simidi ve Ordu tostı gibi yöre ile anılan ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi büyük önem arz etmektedir.

Tatlıları ile ilgili soruya ise 4 katılımcı, 4 çeşit ile en fazla tatlı çeşitliliğini bilirken, 3 katılımcının ise yöresel mutfağa ait tatlı bilmediği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 3 tatlı ise; 13’ kişi ile “Bal Kabağı Tatlısı”, 10 kişi ile “Kuru Yufka Tatlısı”, 3 kişi ile “Böremit Tatlısı” olmuştur. Katılımcılar tarafından bilinirliği en az olan hamur işi ise 1 kişi ile “Pekmezli Süzme Yoğurt Tatlısı” olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların hiçbirinden veri elde edilemeyen tatlılar ise; “Armut Bulamacı, Pekmez Yağlaşması ve Ahlat Armudu Tatlısı” olmuştur. Tatlıların bilinirliğine göz attığımızda genelde bal kabağı tatlısının ön plana çıktığı söylenebilir bunu haricinde yöresel mutfağı yansıtan tatlıların bilinirliği katılımcılar arasında oldukça azdır tatlı çeşitliliğinin

özellikle meyvelerden oluştuğu dikkat çeken ayrı bir husustur. Yöresel tatlıların son derece sağlıklı ve besleyici içerikte olduğu söylenebilir ve bu özellikleri ile yöreyi ziyarete gelen turistlerin dikkatini çekeceği açıkça görülmektedir.

Helvaların bilinirliği ile ilgili soruya ise; 10 katılımcının 2 çeşit bildiği belirlenirken, 5 katılımcının ise yöresel mutfığa ait helva bilmediği tespit edilmiştir. Bilinirliği en yüksek olan 2 helva ise; 15' kişi ile "Perşembe Ceviz Helvası" 10 kişi ile "Kumru Fizme Ceviz Helvası" olmuştur. Katılımcıların hiçbirinden veri elde edilemeyen helva ise 2017 yılında Mahreç İşareti ile coğrafi ürün olarak tescillenen "Kabataş Helvası" olmuştur. Bu detay ise ayrı bir soru işareti olarak göze çarpmaktadır. Yöreye ait coğrafi işaretli olan Kabataş helvasının hiçbir katılımcı tarafından bilinmemesi ve menülerde servis edilmemesi çok büyük bir risk olarak değerlendirilebilir. Katılımcılar genel olarak helva çeşitlerini bilmektedirler fakat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından UNESCO kültür miras listesine dâhil edilmeye çalışılan Kumru Fizme helvası gelecek kuşaklara taşınması gereken önemli bir yemek kültür mirası olarak karşımıza çıkmaktadır.

Reçeller ile ilgili soruya ise katılımcıların bazıları sorulan soruya genelleme yaparak "elma, armut, ayva" vb. cevaplar verdiği için içerik analizinde bu cevaplar değerlendirmeye alınmamıştır. Bir diğer dikkat çeken detay ise, 1 katılımcının "Akasya ağacı çiçeği reçeli" yaptığı yönündedir, bulunduğu işletmenin ormanlık alan da olmasından dolayı akasya ağaçlarının çiçeklerini değerlendirmek istediğini ve yaptığı reçelinde lezzetinin misafirler tarafından çok beğenildiğini beyan etmiştir. Katılımcılardan sadece 1 kişinin 4 çeşit ile en fazla reçel çeşitliliğini bildiği tespit edilmiştir. Yöresel reçel çeşidi bilmiyorum diyen katılımcı sayısı ise 1 kişi ile sınırlı kalmıştır. Bilinirliği en yüksek olan 3 reçel ise; 15' kişi ile "Dağ Çileği Reçeli" , 10 kişi ile "Kara İncir Reçeli" , 5 kişi ile "Bal kabağı Reçeli" olmuştur. Bilinirliği en az olan 2 reçelden biri 2019 yılında Manşe adı ile coğrafi işaret olarak tescillenen "Kivi reçeli" olmuştur. Bu husus ise araştırmada ayrı bir detay olarak Kabataş helvasında olduğu gibi göze çarpmaktadır. Reçellerin bilinirliği katılımcılar tarafından yüksektir fakat coğrafi işaretli ürün olan Kivi reçelinin bilinirliği en düşük reçel olması tanıtımının ve reklam boyutunun Kabataş helvası ile birlikte eksik yapıldığı yönünde bizlere fikir vermektedir. İl genelinde dahi bilinirliği olmayan bir ürünün gelen bölgeyi ziyarete gelen yerli ve yabancı turistlere gastronomik ürün olarak pazarlaması

yapılamaz. Dolayısı ile Kivi reçeli ve Kabataş helvası gibi bilinirliği düşük olan coğrafi işaretli ürünlerin yetkili kurumlar tarafından il genelinde ve ülke genelinde yöresel ürün satış mağazalarına ulaştırması ve gerekli reklam ve tanıtım faaliyetleri acilen yapılması gerektiği açıkça görülmektedir.

Katılımcılara yöresel mutfağa ait hangi yemekleri menülerinde servis ettikleri yönündeki soruya ise araştırmaya katılan 18 katılımcının tamamının menülerinde yöresel mutfağı yansıtan yemeklere yılın her döneminde yer verdikleri, 1 katılımcının misafirlerden talep gelmesi doğrultusunda bu ürünleri hazırladıkları, 1 katılımcı ise sadece ramazan aylarında yöresel yemekleri gelen misafirlerin beğenisine sundukları, bazı katılımcıların yöresel yemeklerin genellikle ot ağırlıklı olduğu için ot tabağı şeklinde 4 çeşit kombinasyon olarak servis ettikleri, bazı katılımcılar ise 1 porsiyon olacak şekilde ayrı ayrı bu yöresel ürünlere menülerinde yer verdiği tespit edilmiştir.

Yöresel ürünlerin gelen misafirlerin beğenisine etkin bir şekilde sunulması için bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerde ürünlerin özelliklerini, besleyici değerlerini, ürünü eşsiz kılan tüm detayların yazılı olduğu ayrı bir yöresel menü kartı şeklinde misafirlerin beğenisine sunulması gerekmektedir. Bu şekilde yapılan tasarımlar menüde yer alan diğer ürünlerle ilgili seçicilikte doğabilecek karışıklığı ortadan kaldıracak ve turistlerin o yöreye ait ürünlerle ilgili daha net ayrıntılı bilgiler elde etmesine olanak tanıyacaktır.

Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise misafirler tarafından en çok tercih edilenler ürünler hangileri oluyor? Sorusuna katılımcıların çoğunluğunun verdiği cevaplar ile tespit edilen yöresel ürünler ise şu şekildedir: Çorba kategorisinde; Pancar (Karalâhana) çorbası, Balık kategorisinde; Levrek buğulama, Ot kategorisinde; Sakarca mıhlaması ile Melocan kavurması, Ekmek kategorisinde; Mısır ekmeği, Turşu yemekleri kategorisinde ise; Turşu kavurmaları olmuştur. Bir diğer göze çarpan husus ise katılımcıların hiç birinin tatlı kategorisinde yer alan yöresel mutfağa ait bir tatlı çeşidi ile ilgili misafir beğenirliği hususunda görüş bildirmemesidir. Katılımcılar bu soruya menülerinde olan çeşitlilikler dâhilinde cevap vermiştir. Hâlbuki yerel işletmeler menülerinde yöresel ürün çeşitliliğine daha fazla yer vermiş olsalar işletmeye gelen turistler bu ürünleri de tatmak için girişimde bulunacak fakat kısıtlı sayıda yöresel ürün çeşitliliği işletmelerin menülerinde yer aldığı için turistlerin mevcut ürünler arasından sipariş vermek zorunda kaldığı tespit edilmiştir. Bu durumun hem yöresel mutfağın

bilinirlik seviyesini düşürmekte olduğu hem de ekonomik yönden işletmeler açısından satış kalemi olarak değerlendirildiğinde genel manada maliyeti düşük kar marjı yüksek olan yerel ürünleri servis etmedikleri için işletmelerinin kardan zarar ettiği de ayrıca söylenebilir.

Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise işletmenize gelen misafirlere hangi sıklıkla bu ürünleri servis ediyorsunuz? Sorusuna 18 katılımcı tüm yıl boyunca menülerinde yöresel mutfağı yansıtan yemekleri gelen misafirlerin beğenisine sundukları, 1 katılımcının sadece misafirlerin talep etmesi durumunda bu ürünleri hazırladıkları, 1 katılımcı ise sadece ramazan aylarında açık büfelerinde gelen misafirlerin beğenisine yöresel ürünleri sundukları tespit edilmiştir. 19 katılımcı menülerinde bulunan yöresel ürünleri yılın her döneminde gelen misafirlerin beğenisine sundukları yönünde görüş bildirmiştir. Fakat işletmelerin doğal otları yılın her döneminde bulamaması sebebi ile daha çok tarımı yapılabilen ot çeşitliliğini yılın her döneminde işletmelere gelen misafirlerin beğenisine sunduğu ayrıca tespit edilmiştir.

Yağışın ve hava sıcaklığının normal seyrettiği dönemlerde yetişen bu doğal otların yerel işletmelerde yılın her döneminde gelen yerli ve yabancı misafirlerin beğenisine sunulabilmesi için yetiştirildiği dönemlerde toplanarak, belirli bir sistem dâhilinde bir takım işlemlerden geçirilerek teknolojiden yararlanılıp -18 dondurucularda muhafaza edilerek yiyecek içecek işletmelerinde yılın her döneminde bölgeyi ziyarete gelen yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulması gerekmektedir.

Araştırmada bu işlemi sürdürülebilirliği sağlamak adına gelen misafirlere doğal otları yılın her döneminde servis eden sadece 1 katılımcı olduğu tespit edilmiştir.

Çalıştığınız işletmeye gelen Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek talepleri oluyor mu? Sorusuna, 14 katılımcının Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek taleplerinin “olduğunu” söylerken, 1 kişinin “bazen” olduğu yönünde, 3 katılımcının “olmadığını” , 1 katılımcının “sadece ramazan aylarında olduğunu” 1 katılımcı ise “yerli misafirlerinin olmadığı” yönünde veriler elde edilmiştir.

Çalıştığınız işletmeye gelen yerli turistler Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu? Katılımcıların tamamı yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin yerli turistler tarafından talebi “oluyor” yönünde görüş bildirmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler ayrıntılı incelendiğinde yerli turistlerin yöresel ürünlerle ilgili pozitif bir

yaklaşımı olduğu gelen tüm turistlerin bu ürünlerden tatmak istediği açıkça görülmektedir. Bu soruda gastronomi turizminin ne denli önemli olduğu hususunda göze çarpmaktadır. Buraya kadar katılımcılar yöneltile soruların hiç birinde katılımcıların tamamının ortak noktada bulunduğu hiçbir soru olmamıştır fakat yerli turistlerin yöresel mutfağı yansıtan ürün talepleri oluyor mu? Sorusuna katılımcıların tamamı olduğu yönünde görüş bildirmiştir bu cevap ise turistlerin yöresel mutfağa eğiliminin olduğu ve gittiği yörenin mutfak kültürünü tanıma isteği olduğu yönünde fikir sahibi olmamıza olanak tanımaktadır.

Çalıştığınız işletmeye gelen yabancı turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu? Sorusuna 12 katılımcı “olduğu” yönünde görüş bildirirken, 5 katılımcı “olmadığı” yönünde, 2 katılımcı çok sık olmamakla birlikte “bazen” şeklinde görüş bildirmiştir. 5 katılımcı daha çok Arap turistlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek taleplerinin olduğunu söylerken 3 katılımcı ise İngiliz, Alman, İtalyan, Japon turistlerin yöresel ürün taleplerinin olduğunu söylemişlerdir. 3 katılımcı ise gelen yabancı misafirler yöresel ürün talep etmeseler dahi menülerinde bulunan yöresel ürünleri kendileri ikramda bulunarak yabancı misafirlerine muhakkak tattırdıkları ve tadımdan sonra yabancı misafirlerin bu yöresel ürünleri çok beğendikleri yönünde yorum yapmışlardır. Burada çıkan farklılıkların işletmelerin yıldız ve hizmet standartlarından kaynaklı olduğu açıkça görülmektedir. Diğer dikkat edilmesi gereken husus ise yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yabancı turistlerin yöresel ürünlerle ilgili detaylı bilgi sahibi olmaları ve bölgeye ziyaret gerçekleştiren yabancı turistlere kolaylık sağlanması için menülerin uluslararası dil olan İngilizce çevrilerinin de menü kartlarında yer alması gerekmektedir.

Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servisi sonrası misafirlerin geri bildirimleri hangi yönde oluyor? Sorusuna 19 kişi, yöresel yemek sonrası misafirlerin geri bildirimini “beğendikleri” yönünde değerlendirirken, 1 katılımcı yöresel ürünlerin misafirler tarafından damağa tuhaf geldiği gerekçesi ile genelde “beğenmedikleri” yönünde görüş bildirmiştir. Yerli ve yabancı turistler tarafından beğenirliliği bu denli yüksek olan bir yöresel mutfağın katılımcılar tarafından bilinmeyen yemeklerinde servis edilmesi ile o yörenin mutfak kültür çeşitliliğinin bilinirliğini ne derecede artıracığı ve ağızdan ağza reklamla dahi çok büyük yol kat edilebileceği söylenebilir.

Son soru olarak katılımcılara yönlendirilen “Ordu yöresel mutfağı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?” Sorusuna 20 katılımcının tamamı olumlu yönde görüş bildirirken, çoğu katılımcı Ordu yöresel mutfağının ot ağırlıklı, doğal hafif, sağlıklı bir mutfak yapısına sahip olduğunu, vejetaryen mutfak özelliklerini de taşıdığını, 1 katılımcı, artık dünyada obezite nin giderek arttığını insanların diyeteye yöneldiğini bu bağlamda Ordu mutfağının tanıtımının yapılması gerektiğini ifade ederken. 1 Katılımcı ise Ordu yöresel mutfağının tanıtımının iyi yapılmadığı yönünde görüş bildirmiştir. Diğer 1 katılımcı muazzam bir çeşitlik olduğunu bir üründen onlarca pratik sağlıklı ve güzel yemekler yapılabildiğini söylemiştir.

Katılımcıların son soruya yapmış oldukları yorumlardan aslında yöre mutfağının genel yapısı ile ilgili fikir sahibi olmamıza olanak tanımaktadır. Katılımcılar tarafından söylenen bu özellikleri gerek görsel ve yazılı basında gerekse reklam mecralarında, ulusal ve uluslararası boyutlarda gastronomi turizmi kapsamında tanıtım faaliyetlerinin yapılması yöreye sosyal kültürel ve ekonomik olarak geniş çaplı bir fayda sağlayacaktır.

Katılımcılara görüşme (mülakat) sonunda, “Bu sorular dışında yöresel mutfakla ilgili paylaşmak istediğiniz görüşleriniz var mı?” sorusu sorulmuştur. Katılımcılar genellikle bölgede tanıtımın yetersiz olduğunu, bilmedikleri yöresel yemek çeşidinin çok olduğunu ve bu tip bilimsel çalışmaların yöresel mutfak için yapılmasının kendilerine mutluluk verdiği yönünde görüş bildirmişlerdir.

Araştırmada elde edilen bulguları genel olarak değerlendirdiğimizde;

- Mutfak çalışanlarından, Mesleki eğitim alanların sayısının 11 kişi ile sınırlı olduğunu,
- Katılımcıların bir kısmının yöresel mutfak kavramına vakıf olmadıkları,
- Yöresel çorba çeşitlerinin katılımcılar tarafından genel olarak bilinmediği,
- Yöresel ot yemeklerine katılımcıların geneline kısmen vakıf olduğu,
- Yöresel turşu kavurmalarını katılımcıların tamamının birçoğunu bildiği fakat bu kategorinin sadece turşu kavurmasından ibret olduğunu turşu ile yapılan yemek çeşitliliğini katılımcıların hiç birinin bilmediği,
- Yöresel et yemeklerini katılımcıların kısmen bildikleri 3 çeşidi ile ilgili hiç bilgilerinin olmadığı,
- Yöresel bakliyat yemeklerinden katılımcıların sadece coğrafi tescilli Akkuş Kuru Fasulyeyi bildikleri, diğer ürünleri hiçbir katılımcının bilmediği,

- Yöresel sebze yemeğine katılımcıların birçoğunun genel hatlarıyla vakıf olduğunu sadece 2 katılımcının bilmediği,
- Yöresel balık yemeklerinin katılımcılar tarafından genel olarak bilindiği Ordu ile özdeşleşmiş ürünlerin katılımcılar tarafından daha çok bilindiği,
- Yöresel hamur işi yemeklerin katılımcıların çoğu tarafından bilinmediği birçok yöresel hamur işi ürünün ise hiçbir katılımcı tarafından bilinmediği,
- Yöresel helvaların genel olarak katılımcılar tarafından bilindiği fakat coğrafi işaretli olan Kabataş helvanın hiçbir katılımcı tarafından bilinmediği,
- Yöresel reçellerin çoğunun katılımcılar tarafından bilindiği fakat coğrafi işaretli olan Kivi reçelinin bilinirliğinin 2 katılımcı ile sınırlı kaldığı,
- Yöresel yemeklerin katılımcılar tarafından belirli kriterler dâhilinde bazı ürünleri gelen misafirler servis ettiğini fakat 2 katılımcının farklı sebeplerden ötürü her zaman servis bu ürünleri servis etmediği,
- Misafirler tarafından en çok tercih edilen yöresel ürünlerin katılımcıların çoğunluğunun görüşü ile Çorba kategorisinde; Pancar (karalâhana) çorbasının, Balık kategorisinde; Levrek buğulamanın, Ot kategorisinde; Sakarca mıhlaması ve Melocan kavurmasının, Ekmek kategorisinde; Mısır ekmeğinin, Turşu yemekleri kategorisinde ise; Turşu kavurmaları olduğu,
- Yöresel ürünleri çoğu katılımcının yılın her döneminde misafirlerin beğenisine sunduğu,
- Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin Ordu ilinde ikame eden birçok misafir tarafından tercih edildiği,
- Yöresel mutfağı yansıtan yemekleri işletmeler gelen tüm yerli turistlerin talep ettiği,
- Yöresel mutfağı yansıtan yemekleri işletmeye gelen yabancı turistlerin birçoğunun talep ettiği,
- Yöresel yemeklerin servisi sonrası geri dönüşlerin misafirler tarafından olumlu yönde olduğu,
- Yöresel mutfakla ilgili katılımcıların genel görüşlerinin ise olumlu yönde olduğu,
- Bu sorular dışında yöresel mutfakla ilgili katılımcılara yöneltilen düşünceleri ile ilgili soruya ise; genellikle bölgede tanıtımın yetersiz olduğunu, bilmedikleri yöresel

yemek çeşidinin çok olduğunu ve bu tip bilimsel çalışmaların Ordu yöresel mutfak için yapılmasının kendilerine mutluluk verdiği yönünde bir takım verilere ulaşılmıştır.



BÖLÜM 5 SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmanın bu bölümünde yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin belirlemek amacı ile elde edilen sonuçlar doğrultusunda bir takım önerilerde bulunmaktadır. Bu önerilerin bundan sonraki çalışmalara kaynak teşkil edeceği ve yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

Öncelikle yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının en önemli sorunlarından biri çoğunun yetersiz mesleki eğitim almış olmasıdır. Yiyecek içecek işletmelerinin, MYO ların aşçılık bölümünden mezun olan ve lisans seviyesindeki fakültelerinin gastronomi bölümünden mezun olan personellere mevcut personellerin yanında daha fazla istihdam ettirmesi gerekmektedir bunun en önemli sebebi lisans ve ön lisans seviyesinde mesleki eğitim alan personellerin yöresel mutfağa bakış açılarının pozitif olacak olmasından kaynaklıdır.

Mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa bakış açıları, ürün araştırma ve geliştirmeye yönelik olmadığı sadece bildikleri ya da öğrendikleri kadarını uyguluyor olmaları zayıf yönlerinin bir diğer bileşenidir. Mutfak çalışanlarının yöresel mutfağı ayrıntılı araştırma yapmamalarının en önemli sebebinin ise eğitim yetersizliği olduğu ve yazılı kaynak bakımından literatürde çok fazla bilgi olmamasından kaynaklı olduğu söylenebilir. Yöresel mutfağın sürdürülebilir boyutlara gelmesi için yazılı kaynakların artırılması ve gelecek kuşaklara yöresel mutfağın tüm bileşenleri ile aslına uygun kültür mirası olarak aktarılması gerekmektedir.

Ordu yöresel mutfağının genel hatları ile özellikle ot ve sebze ağırlıklı bir yapıya sahip olması, kendine has bir takım ayırt edici ve çekici unsurları içerisinde barındırması gibi özellikleri ile günümüzde gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerekirken, il genelinde hiçbir paydaşın bu potansiyeli ulusal ve uluslararası boyutta turizm çeşitliliği içerisinde kitlelere anlatma girişimde bulunulmaması, günümüzde yöresel mutfağın ayrı bir eksik yönü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sorunu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün önderliğinde yiyecek içecek işletmelerinin katılımı ile Ordu yöresel mutfağının aslına uygun ve diğer yöresel mutfaklardan ayırt edici özelliklerini ön plana çıkararak “Vejetaryen Mutfak” yapısının Gastronomi Turizmi kapsamında tanıtım faaliyetlerinin yapılması gerekmektedir. Bu

tanıtım faaliyetleri gerçekleştirildiği takdirde il genelinde doğa turizmi ağırlıklı yapılan ve yılın belirli aylarında gerçekleşen turistik faaliyetlerin gastronomi turizminin de bu turizm çeşitliliğine dâhil edilmesi ile yılın tamamına yayılarak il genelinde tüm yönleri ile sürdürülebilir turizmin gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Gastronomi Turizmi sadece yemek olarak ele alınmamalıdır. Aynı zamanda çevresel ve sosyal yaşamda gelişme sağlayan, kültürü koruyan, yöreye ekonomik girdi oluşturan vb. bir takım pozitif unsurları da içerisinde barındıran bir oluşumdur.

Bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde sadece bilinirlik seviyesi yüksek olan az sayıda yöresel ürün bulundurduğu tespit edilmiştir. İl genelinde yiyecek içecek işletmelerinin sosyal, kültürel ve ekonomik faaliyetlerini artırmak ve gastronomi turizmi kapsamında yöresel mutfağın değerlendirilebilmesine olanak tanımak için daha fazla yöresel ürüne menülerinde yer vermesi gerekmektedir.

İl genelinde hizmet veren yiyecek içecek işletmelerinin personellerine yılın belirli dönemlerinde yöresel mutfak eğitimi verilmesi ve bu eğitimin sertifikalaştırılması yöresel mutfağın bu işletmelerde bilinçli bir şekilde gelen misafirlerin beğenisine sunulması gerekmektedir. Bu belgeyi alabilen yerel işletmelerin vitrinlerine yöresel ürünlere hâkim olduklarına yönelik rozetlendirme, puanlama gibi bir takım ayırt edici uygulamalar koyulmalıdır. Gastronomi turizmin canlandırmak yöresel ürünlerin bilinirliğini artırmak adına bir diğer yapılması gereken husus ise dünyada olduğu gibi ülkemizde de yöresel ürünlerin bilinirliğini ve daha geniş kitlelere tanıtmak için bir talkım faaliyetler gerçekleştirilmelidir. UNESCO gastronomi şehirlerinden olan Gaziantep, Hatay ve Afyon şehirlerimiz bu çalışmaya rol model olarak alınabilir.

Fakat bu uygulamaları yaparken bu kapsamda işleyişi kolaylaştıracak alt yapı çalışmalarına önem verilmesi gerekmektedir. İl genelinde sürdürülebilir yemek, ot, balık vb. festivallerin her yıl geleneksel hale getirilmesi, Vejetaryen mutfak yapısının insanlara empoze ettirilmesi, Ordu yöresel mutfağını yansıtan yiyecek içecek işletmelerinin sayılarının artırılması, son yıllarda bir felsefe olarak ortaya çıkan yöresel tadım restoranı konseptlerinin şehrin belirli bölgelerinde faaliyete geçirilmesi, her ilçenin öne çıkan yöresel ürününün coğrafi tescille belgelendirilmesi, ulusal ve uluslararası gıda ve turizm fuarlarına şehri temsilen katılarak buralarda daha geniş kitlelere yöresel mutfak ürünlerinin ulaştırılması, Ülkemizin tüm bölgelerinde faaliyet gösteren yöresel ürün marketlerinin raflarında Ordu ili ile özdeşleşmiş ambalajı iyi

tasarlanmış ürünlerinin yer alması, fındık, kivi gibi ekonomik değeri yüksek tarımsal ürünlerin yöresel mutfaklarda ar-ge yapılarak daha fazla yemekte kullanılması, merkez ilçe olan Altınordu ilçesine geçmişten günümüze Ordu yöresel mutfağının sahip olduğu araç gereçlerin sergilendiği ve gelen turistlerin beğenisine iyi bir lokasyon da sunulacak olan bir mutfak müzesinin kurulması, gibi bir takım reklam ve tanıtım faaliyetleri yöresel mutfağın gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi için gerçekleştirilmelidir.

Genel olarak değerlendirildiğinde;

- Mutfak çalışanlarının yöresel mutfak konusundaki eğitim ihtiyaçları giderilmelidir,
- İl genelinde hizmet veren turizm belgeli işletmelerde yöresel mutfağı yansıtan yemek çeşitliliği her kalemden bulundurmak kaydı ile menüler de zorunlu tutulmalıdır,
- İşletmelerin bu hizmetleri yılın her döneminde verebilmeleri için tedarikte süreci ile ilgili eksikler giderilmelidir,
- Ordu yöresel mutfağının da ön plana çıkan ve gastronomi turizmi kapsamında ulusal ve uluslararası satış ve pazarlaması yapılabilecek olan ot ve sebze ağırlıklı sağlıklı, doğal mutfak yapısı ile vejetaryen mutfağı yansıttığının reklam ve tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilmelidir.
- Yiyecek içecek işletmelerinde unutulmuş lezzetlerinde servis edilmesi gerekmektedir.
- Bu faaliyetlerde bulunurken şehrin ve işletmelerin taşıma kapasitesi göz önünde bulundurularak önlemler alınmalıdır.
- Yiyecek içecek işletmelerinde dünya mutfaklarından örneklerin yer aldığı yemeklerin servisinde kısıtlamaya gidilmelidir.
- Kamu, özel sektör, üniversite, yerel yönetim gibi tüm paydaşların ve yerel halkın, bölgede gastronomi turizmi faaliyetlerinin hayata geçirilebilmesi ve sürdürülebilir hale getirilmesi konusunda işbirliği içerisinde olmalıdır.

Çalışmanın Ordu İli Mutfak Kültür ile ilgili bundan sonraki süreçte yapılacak olan bilimsel çalışmalar ile akademisyenlere katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir. Bunun yanında İlin yemek envanterin'in oluşturulmasında ve Gastronomi turizmi kapsamında yapılacak olan çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- [1.] Akdu, U. & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: Unesco gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- [2.] Akın, N., & Bostancı, B. (2017). Unesco yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Visionary E-Journal/Vizyoner Dergisi*, 8(19).
- [3.] Algün, V. (2016). *Gastronomik Bir Öge Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyokültürel ve Tarihsel Bir İnceleme*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep
- [4.] Amira, F. (2009). The role of local food in Maldives tourism: A focus on promotion and economic development. *New Zealand Tourism Research Institute*.
- [5.] Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- [6.] Bahar, O. ve Kozak, M, (2006). *Turizm Ekonomisi*, Detay Yayıncılık, Ankara,
- [7.] Bakı, B., & Dalgıç, G. (2009). The production and technical properties of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L., 1758) farms located at Ordu-Perşembe. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 24(1), 8-12.
- [8.] Balık, İ. (2017). Ordu İli Denizcilik Faaliyetleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Kent Akademisi*, 10(31), 351-361.
- [9.] BALIK, İ. (2017). Ordu'da Kıyı Alanı Kullanımı ve Denizel Ekosisteme Etkileri. *Kent akademisi*, 10(29), 31-47.
- [10.] Baran, Z., & Batman, O. (2013). Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: Sakarya örneği. 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 05-08.

- [11.] Bayhan, A. A. (2006). Ordu'da yeni tespit edilen ahşap camiler. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, (16), 33-48.
- [12.] Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değişimler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın*, (3), 12-20.
- [13.] Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2007). Beslenme ilkeleri ve menü planlaması. *Basım*. Bursa: *Ekin Basım Yayın Dağıtım*.
- [14.] Bekar, A., & Belpınar, A. (2015). Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6519-6530.
- [15.] Bulut, S. (2015). Ordu ili ve yöresi bibliyografya denemesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 41, 465-504.
- [16.] Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current issues in tourism*, 15(3), 229-245.
- [17.] Karadeniz, C. B. Ordu İlinde Ekoturizm Uygulamaları, Kabakdağı, Kayabaşı Örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(2), 323-337.
- [18.] Ceviz, S.(2014).Anabasisonbinlerin dönüşü ss 4-5-208-209.
- [19.] Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- [20.] Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of tourism Research*, 31(4), 755-778.
- [21.] Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği). *İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul*. s 9.
- [22.] Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker. *Ankara, Detay Yayıncılık*.
- [23.] Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP sistemi; *Mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya*, 79-83.

- [24.] Filiposki, O., Metodijeski, D., Taskov, N., & Mitreva, E. (2017). Gastronomic tourism is much more than gastronomy: the case of the republic of Macedonia. In *Proceedings of the 3rd International Scientific and Professional Conference The Challenges of Today: „Sustainable coastal and maritime tourism “* (pp. 296-303). Polytechnic of Šibenik. ISSN 1846-6656
- [25.] Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)* (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- [26.] Gillespie, C., & Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge.
- [27.] Gökdemir, A., & Sökmen, A. (2005). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Detay Yayıncılık. Ankara.
- [28.] Guzman, L. T., & Canizares, S. S. (2011). Gastronomy, Tourism and Differentiation: A Case Study in Spain, *Review of Economics & Finance*.. 63-72.
- [29.] Gürbüz, S., Serçek, G. Ö., & Toprak, L. (2017). *Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında “Gastronomi Kenti” olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/1 124-136
- [30.] Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi*. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Limited Şti.İstanbul.
- [31.] Hall (Ed), *Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets*, Great Britain: Elseiver, pp.178-180.
- [32.] Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- [33.] Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. *Tourism and gastronomy*, 21., Londra, ss. 21-35.
- [34.] Horng, J. S., & Tsai, C. T. S. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism management*, 31(1), 74-85.

- [35.] Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current issues in tourism*, 9(3), 235.
- [36.] İnceöz, S. (2009). Turistlerin Seyahat Motivasyonunun Belirlenmesinde Türk Mutfağına Yönelik Durum Değerlendirmesi, III. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya*.
- [37.] Kesici, M. (2012). *Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü*, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 33-37
- [38.] Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- [39.] Long, M. L. (2004). Culinary Tourism (2. baskı). USA: *The University Press of Kentucky*.
- [40.] Armesto López, X. A., & Martin, B. G. (2006). Tourism and quality agro-food products: an opportunity for the Spanish countryside. *Tijdschrift voor economische en sociale geografie*, 97(2), 166-177.
- [41.] Öney, H. (2013). Gastronomi turizmi. *Alternatif Turizm İçinde. Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir*, 158-188.
- [42.] Öztürk, Ö., & Çelik, E. (2011). *Pontus: antikçağ'dan günümüze Karadeniz'in etnik ve siyasi tarihi*. Genesis Yayınları. Ankara 2011, S.492
- [43.] Pekiyan, A. (2008). Turistik satın alma davranışında destinasyon imajının rolü Afyonkarahisar Bölgesinde bir araştırma., *Yayımlanmamış doktora tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar*.
- [44.] Pir, R.(2019). *Pir-i Lezzetler Ordu Mutfağı*. Göksu Matbacılık. İstanbul. ss 5-274
- [45.] Pir, R. Çalık, İ. (2019). Gümüşhane Sironunun Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *II Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi*. Gümüşhane.67-71.
- [46.] Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305.

- [47.] Rand, G. E. D., Heath, E., & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 97-112.
- [48.] Rimmington, M., & Yüksel, A. (1998). Tourist satisfaction and food service experience: Results and implications of an empirical investigation. *Anatolia*, 9(1), 37-57.
- [49.] Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- [50.] SARIİŞİK, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- [51.] Selwood, J. (2003). The lure of food: Food as an attraction in destination marketing in Manitoba. *Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets*, Great Britain: Elsevier, 178-180.
- [52.] Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- [53.] Shenoy, S. S. (2005). *FOOD tourism and the culinary tourist _ A Thesis Presented to the Graduate School of* (Doctoral dissertation, Doctoral dissertation, Clemson University), Amerika Birleşik Devletleri, ss. 1-209.
- [54.] Kalkstein-Silkes, C., & Cai, L. A. (2008). Conceptualizing festival-based culinary tourism in rural destinations: Carol Kalkstein-Silkes, Liping A. Cai and Xinran Y. Lehto. In *Food and wine festivals and events around the world* (pp. 80-92). Routledge.
- [55.] Smith, S. L., & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of travel research*, 46(3), 289-299.
- [56.] Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67-73.
- [57.] Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.

- [58.] Şengül, S., & Türkay, O. (2018). Yöresel Mutfak Marka Değeri Algısının Destinasyon Farkındalığı ve Destinasyon Sadakati Üzerindeki Etkisi. *Journal of Graduate School of Social Sciences*, 22(1).
- [59.] Şengül, S. (2018). Destinasyon gastronomi marka değeri bileşenlerinin seyahat niyeti üzerine etkisi (Bolu örneği). *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(1), 1-22.
- [60.] Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- [61.] Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599-606.
- [62.] Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British food journal*. 109(9), 721-734.
- [63.] Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 174-189.
- [64.] Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfak Hakkında Genel Bilgiler. *Ankara, Yayın*, (29).
- [65.] Uluçay, D. M. (2017). Gastronomi Turizmi işletmelerinin web siteleri üzerine karşılaştırmalı bir değerlendirme. *Erciyes İletişim Dergisi*, 5(2), 196-208.
- [66.] Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KMU Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 14(23), 33-37.
- [67.] Wilkins, J., & Hill, S. (1994). The life of luxury. *Blackawton, Totnes: Prospect Books*.
- [68.] Xiaomin, C. (2017). “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From International Criteria to Local Practice. *Social Systems Studies*, 55-67.
- [69.] Yavuz, C. (2018). Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vegetaryen Mutfak. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 123-141.

- [70.] Yergaliyeva, A. (2011). *Destinasyon markalaşma sürecinde yerel mutfakın yeri (Uralsk Bölge'sindendeki restoranlar üzerine bir araştırma* (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- [71.] Yun, D., Hennessey, S. M., & MacDonald, R. (2011). Understanding culinary tourists: Segmentations based on past culinary experiences and attitudes toward food-related behaviour.
- [72.] Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası. 10. *Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 11(27-34).
- [73.] Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme sürecinde gastronomide yöresel tatların turistlerin destinasyon tercihlerine ve ülke ekonomilerine etkileri, 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya*.
- [74.] WEB_1 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [75.] WEB_2 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [76.] WEB_3 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı
- [77.] WEB_4 Ordu Nüfus İl Müdürlüğü. 06.02.2020 tarihinde <https://www.nufusu.com/il/ordu-nufusu> adresinden alındı
- [78.] WEB_5 Ordu Nüfus İl Müdürlüğü. 06.02.2020 tarihinde <https://www.nufusu.com/il/ordu-nufusu> adresinden alındı
- [79.] WEB_6 Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı. 08.02.2020 tarihinde <https://www.doka.org.tr/> adresinden alındı
- [80.] WEB_7 Ordu Ticaret Borsası. 08.02.2020 tarihinde <https://www.ordutb.org.tr/> adresinden alındı.
- [81.] WEB_8 Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı. 08.02.2020 tarihinde <https://www.doka.org.tr/> adresinden alındı.
- [82.] WEB_9 Ordu Büyükşehir Belediyesi. 08.02.2020 tarihinde <https://www.ordu.bel.tr/haberler-> adresinden alındı.
- [83.] WEB_10 Ordu Büyükşehir Belediyesi. 08.02.2020 tarihinde <https://www.ordu.bel.tr/haberler-> adresinden alındı.

- [84.] WEB_11 CNN Türk Haber. 10.02.2020 tarihinde <https://www.cnnturk.com/yerel-haberler/> adresinden alındı.
- [85.] WEB_12 Türk Patent ve Marka Kurumu. 10.02.2020 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı.
- [86.] WEB_13 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [87.] WEB_14 Türkiye Seyahat Acentecileri Birliği. 20.02.2020 tarihinde <https://www.tursab.org.tr/> adresinden alındı.
- [88.] WEB_15 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [89.] WEB_16 Dünya Turizm Örgütü. 22.02.2020 tarihinde <https://www.unwto.org/> adresinden alındı.
- [90.] WEB_17 UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. 20.03.2020 tarihinde <http://www.unesco.org.tr> adresinden alındı.
- [91.] WEB_18 UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. 20.03.2020 tarihinde <http://www.unesco.org.tr1> adresinden alındı.
- [92.] WEB_19 UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. 20.03.2020 tarihinde <http://www.unesco.org.tr> adresinden alındı.
- [93.] WEB_20 Dünya Turizm Örgütü. 22.02.2020 tarihinde <https://www.unwto.org/> adresinden alındı.
- [94.] WEB_21 Cittaslow Türkiye 20.03.2020 tarihinde <https://cittaslowturkiye.org/cittaslow-persembe/> adresinden alındı.
- [95.] WEB_22 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [96.] WEB_23 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [97.] WEB_24 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [98.] WEB_25 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.
- [99.] WEB_26 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.orduktb.gov.tr adresinden alındı.

- [100.] WEB_27 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [101.] WEB_28 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [102.] WEB_29 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [103.] WEB_30 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [104.] WEB_31 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [105.] WEB_32 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [106.] WEB_33 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [107.] WEB_34 UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. 20.03.2020 tarihinde <http://www.unesco.org.tr/> adresinden alındı.
- [108.] WEB_35 Türk Patent ve Marka Kurumu. 10.02.2020 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı.
- [109.] WEB_36 Türk Patent ve Marka Kurumu. 10.02.2020 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı.
- [110.] WEB_37 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.
- [111.] WEB_38 Türk Patent ve Marka Kurumu. 10.02.2020 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı.
- [112.] WEB_39 Türk Patent ve Marka Kurumu. 10.02.2020 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı.
- [113.] WEB_40 Türk Patent ve Marka Kurumu. 10.02.2020 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/> adresinden alındı.
- [114.] WEB_41 Ordu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. 05.04.2020 tarihinde www.ordukt.gov.tr adresinden alındı.

EKLER

EK A TARİFLER



Resim 1. Pancar (Karlâhana) Çorbası

PANCAR(KARALÂHANA ÇORBASI) 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

1 bağ küçük boy pancar(karlâhana)

1.5 lt su

1 çay bardağı barbunya fasulye

1 adet acı biber(köy biberi)

½ çay bardağı mısır yarması

1 adet orta boy soğan

½ çorba kaşığı biber salçası

1 çay bardağı mısır unu

1 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çorba kaşığı tereyağı

½ çay kaşığı toz karabiber

2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Tencere

Çırpma teli

Süzgeç

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Pancarlar sudan geçirilir ve ince ince kıyılarak suyunun süzülmesi sağlanır. Uygun tencerenin altı yakılır belirtilen miktarda yağ ve ince kıyılmış soğanlar ilave edilir pembeleşinceye dek kavrulan soğanlara biber salçası ilave olunur. Bir süre kavrulan salçaya çorbanın suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayan çorbamıza azar azar serpiştirilerek mısır unu ilave edilir. Tahta kaşık yardımıyla karıştırılan mısır ununun topaklaşmaması sağlanır. 30 -35 dakika kısık ateşte kaynayan çorbamıza belirtilen miktarlarda köy biberi, karabiber ve tuz ilave edilir bir taşım daha kaynayan çorba sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 2. Isırgan Çorbası

ISIRGAN ÇORBASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 250 gr ısırgan otu
- 1.5 lt su
- 1 su bardağı barbunya
- 1 adet orta boy soğan
- ½ çay bardağı bulgur
- 1 sap pırasa
- 4 dal taze nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt mısırı unu
- 1 çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Tencere

Çırpma teli

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Isırgan otları bol suda yıkanır ve durulanır. Uygun tencerede sıvı yağ ile orta harlı ocakta ince kıyılan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur ve belirtilen miktarda ayrı bir yerde kaynatılmış sıcak su verilir. Sonrasında kaynar suya ısırgan otları verilir. Tahta kaşık yardımı ile kısık ateşte ezilerek mısır unu yavaş yavaş yedirilerek ısırgan otları püre haline getirilir. Kıvam almaya başlayan çorbaya önceden haşlanmış barbunya, fasulye ve bulgur ilave edilir. 5 dakika daha kaynatılan çorbaya baharatları verilir. Ayrı bir tavada ince kıyılan taze nane ve pırasa tereyağında yakılarak çorbanın üzerine gezdirilir sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 3. Kara kabak Çorbası

KARAKABAK ÇORBASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

300 gr kara kabak (temizlenmiş)

125 gr taneli taze fasulye

1 sap pırasa

1 adet orta boy soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı sıvı yağı

2 çorba kaşığı mısır unu

1 çorba kaşığı biber salça

1 lt su

1 çay kaşığı toz karabiber

2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Tencere

Çırpma teli

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Temizlenmiş kara kabakların yarısı küp küp doğranır. Diğer yarısı haşlanarak püre haline getirilir bir köşeye alınır. Ardından 1-2 cm uzunluğunda kırılan taneli yeşil fasulyeler 10 dakika kaynayan suda haşlanır ve süzülür. Uygun bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı eritilerek küp doğranmış kabaklar ve ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salçası ve ince kıyılmış pırasalar da ilave edilerek 1-2 dakika daha kavrulur ardından belirtilen miktarda su verilerek 1 taşım kaynatılır. Ayrı bir kapta mısır unu kabak püresine yedirilerek yavaş yavaş kaynayan suya verilir karıştırılır. Ardından taneli taze fasulyeler ve baharatları da verilerek kıvam alması sağlanır sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 4. Balkabağı Çorbası

BALKABAĞI ÇORBASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr balkabağı (kabukları alınmış)

1 adet orta boy havuç

1 adet orta boy patates

1 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı un

1.5 lt su

1 çay kaşığı su

1 çay kaşığı çeşni

½ çay kaşığı toz karabiber

GEREKLİ METERYALLER

Tava
Tencere
Çırpma teli
Süzgeç
Maşa
Su bardağı
Plastik kap
Çay kaşığı
Doğrama tezgâhı
Bıçak
Kepçe
Çorba kaşığı
Soyacak
Çay bardağı
Rende
Mikser

HAZIRLANIŞI

Kabukları alınmış balkabakları tavla zarı büyüklüğünde doğranarak tencereye alınır. Havuç, patates, soğan rende yarımıyla çekilerek tencereye ilave olur. Belirtilen miktarda su karışıma eklenerek ocağa konulur. Yaklaşık 20 dakika kısık ateşte kaynayan çorba ateşten alınarak tüm malzemeler mikser de püre haline getirilir. Püre haline gelen malzemelerin posası tel süzgeç yardımıyla süzülerek alınır. Başka bir tencerede yağ ısıtılır ve un ilave olur. Kavrulan una posası alınan karışım ilave olur. Unun topaklaşmaması için çırpma teli ile seri şekilde karıştırılır. Bir taşım kaynayan çorbaya baharatlar ve süt ilave edilerek bir taşım daha kaynaması sağlanır. Aynı bir yerde eritilen tereyağı çorbanın üzerine gezdirilir. Tat kontrolü yapıldıktan sonra sıcak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 5 Melocan Kavurması

MELOCAN (DİKEN UCU KAVURMASI) 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 gr Melocan otu
- 1 lt su
- 2 orta boy soğan
- 2 adet orta boy domates
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 küp şeker

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Melocan otları ayıklanır, yıkanır ve uygun tencerede kaynatılan suya atılarak 10 dakika kaynatılıp tel süzgeç yardımı ile süzülüp kenarda soğumaya bırakılır. Ardından uygun bir tavada ince kıyılan soğanlar belirtilen miktarda yağlar ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Kabukları alınmış, ince kıyılmış domatesler de ilave edilir. Sonrasında soğuyan Melocanlar 3-4 cm uzunluğunda doğranarak tavaya ilave atılır. Baharatları ilave edilerek 2-3 dakika daha kavrulur arzuya göre sıcak veya soğuk servis edilir (Pir, 2019).



Resim 6. Sakarca Kavurması

SAKARCA KAYGANASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 4 bağ Sakarca
- 4 adet yumurta
- 1 lt su(haşlamak için)
- ½ su bardağı mısır unu(gün darısı)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- ½ pul biber
- ½ toz karabiber

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Tava

Süzgeç

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Sakarcalar ayıklanır ve yıkanır. İkiye bölünen sakarcalar renk kaybı yaşamamak adına kaynayan tuzlu suya atılır. 3-5 dakika haşlanan sakarcalar süzgeç yardımı ile süzülür ve soğumaya alınır. Bir başka kapta mısır unu, yumurta ve diğer baharatlar karıştırılarak harç elde edilir. Elde edilen karışıma sakarcalar ilave edilerek teflon tavada 2 şer dakika belirtilen miktarda yağ ile arkalı önlü kızartılarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 7. Galdirik Kavurması

GALDIRİK KAVURMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 bağ galdirik
- 2 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ çay kaşığı dövme pul biber
- ½ çay kaşığı toz karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 lt su(haşlamak için)

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Soyacak

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Galdirikler ayıklanır temizlenerek yıkandıktan sonra yarım serçe parmak uzunluğunda doğranır. Önceden belirtilen miktarda kaynatılan suya 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı sıvı yağ ilave edilir. Kaynayan suya galdirikler konularak yaklaşık 15 dakika haşlanmaları sağlanır. Tel süzgeç yardımı ile süzülür, uygun tencereye yağlar koyularak ısınması sağlanır. Orta ısıllı ocakta ince kıyılmış soğanlar kavrulur pembeleşen soğanlara galdirikler ilave edilir ve 1-2 dakika daha beraber kavrulduktan hemen sonra belirtilen miktarda baharatları da verilerek sıcak ya da soğuk olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 8. Beyaz Lahana (Kelem/Dürme)Turşusu Kavurması

BEYAZ LAHANA(KELEM/DÜRME)TURŞUSU KAVURMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 gr lahana turşusu
- 2 adet orta boy soğan
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı pul biber

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Orta büyüklükte doğranan soğanlar belirtilen miktarda ayçiçeği yağı ile kavrulur, pembeleşen soğanlara pul biber ilave edilir. Yıkanan ve soğuk suda fazla tuzu alınarak orta büyüklükte doğranan beyaz lahanalar da ilave edilerek bir süre daha kavrulan malzemeler sıcak veya arzuya göre soğuk servis edilir (Pir, 2019).



Resim 9. Taflan Turşusu Kavurması

TAFLAN (KARAYEMİŞ) TURŞUSU KAVURMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr Taflan turşusu(karayemiş)

2 adet orta boy soğan

1 çay kaşığı pul biber

3 çorba kaşığı sıvı yağ

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Taflan turşularının çekirdekleri çıkartılır. Fazla tuzları için soğuk suya bırakılır. İnce kıyılan soğanlar belirtilen miktarda sıvı yağda pul biberle pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından tuzu alınan ve süzülen taflan turşuları ilave edilir ve 3-5 dakika arasında kavrularak arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 10. Fasulye Turşusu Kavurması

FASÜLYE TURŞUSU KAVURMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr fasulye turşusu

2 adet orta boy soğan

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı pul biber

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Fasulye turşuları serçe parmağın yarısı büyüklüğünde doğranıp soğuk suya fazla tuzu için bırakılır. (Erimeye neden olacağından kesinlikle ılık veya sıcak suya bırakılmamalıdır) orta ısı ateşte uygun tencerede ince doğranılan soğanlar sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilir. Renk alan soğanlara durulanan fasulye turşuları ilave edilir, arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 11. Kiraz Turşusu Kavurması

KİRAZ TURŞUSU KAVURMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 gr kiraz turşusu
- 2 adet orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı pul biber

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Kirazların çekirdekleri çıkarılır ve fazla suları için suya bırakılır. Orta ateşte piyazlık doğranan soğanlar belirtilen miktarda sıvı yağ ile kavrulur, pul biber ilave edilir. Renk alan soğanlara yıkanarak durulanan ve sıkılan kirazlar ilave edilir. 5-6 dakika kavrularak arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 12. Etl  Akkuş Fasulye

ETL  AKKUŞ FASULYE 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 400 gr Akkuş şeker fasulye
- 200 gr dana eti(sokum kısmından)
- 1 lt su
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet orta boy sivri biber
- 1 adet küçük boy kaypa biber
- ½ çorba kaşığı domates salça
- ½ çorba kaşığı biber salça(acısız ve tuzsuz)
- 1 adet köy biber(dövme köy biberi)
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Çırpma teli

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Uygun tencereye sıvı yağ ve tereyağı konulur. İnce kıyılan soğanlar ve sıcak suda kanı alınan kuşbaşı etler sarımsak ve salçaları da ilave edilerek tencerede kavrulur. Ardından belirtilen miktarda su ilave edilerek yaklaşık 20 dakika orta ayarlı ateşte etler pişirilir. Bu süre sonunda 1 gece önceden ıslatılan fasulyeler tencereye çiğden aktarılarak yaklaşık 20 dakika daha etlerle birlikte pişmesi sağlanır. Ardından ince kıyılmış domatesler, biberler ve baharatları ilave edilerek 5-6 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Kıvam alan yemeğin tat kontrolü yapılarak sıcak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 13. Yalıköy Köfte

YALIKÖY KÖFTE 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr dana kıyma(döş)

1 adet bayat ekmek içi

2 adet yumurta

2 diş sarımsak

4 çay kaşığı Tuz

3 çay kaşığı karabiber

250 gr sıvı yağ

GEREKLİ METERYALLER

Plastik kap

Çelik tava

Maşa

Kevgir

Bıçak

Doğrama tezgâhı

HAZIRLANIŞI

Tek çekim dana kıyma uygun kaba alınır sırası ile önceden ıslatılmış ekmek içi, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, yumurta ilave edilir ve el yordamı ile tüm malzemeler harmanlanır, kıvam alan köftemiz 1-2 saat dolapta dinlendirilir, sonrasında ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak avuç içerisinde hafif yatsı şekiller verilerek orta sıcaklıkta yağa atılır kevgir yardımı ile yağ da havalandırılarak pişirilir, pişen köfteler yağı süzülerek uygun servis tabağına alınır arzuya göre yanında söğüş domates ve fasulye piyaz ile servis edilir (Pir, 2019).



Resim 14. Etl  Fırın Fasulyesi

ETL  FIRIN FAS LYES  4 K   L K

MALZEMELER

- 500 gr fırın fasulye
- 200 gr dana eti(sokum kısmından)
- 1 lt su
- 1 adet orta boy soğan
- 1  orba ka ı ı bulgur
- 1  orba ka ı ı salça
- 2  orba ka ı ı sıvı ya 
- 1  ay bardağı Akkuş fasulye
- 1 adet biber (köy biberi) biber
- 2  ay ka ı ı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Tencere

Çırpma teli

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Ilık suda yıkanılarak yumuşatılan fırın fasulyeler doğranır. Önceden fasulyeler haşlanır, uygun tencere ateşe konulur ve sıvı yağ ilave edilir. İnce doğranmış soğanlar kanı alınan kuşbaşı etlerle yeteri kadar kavrulur, salca ilave edilir, bir süre daha kavrulan etlere su ilave edilir. Yaklaşık 20-25 dakika pişen ve yumuşayan etlere fırın fasulyeler ve bulgur ilave edilir. Yemek kıvam alınca altını kapatmadan 3 dakika önce önceden haşlanmış akkuş fasulyeler ve baharatlar ilave olur ve pişen yemek sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 15. Etli Pancar(Karalâhana) Sarma

ETLİ PANCAR SARMA (KARALÂHANA) 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 bağ pancar (karalâhana)
- 250 gr az yağlı dana kıyma
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salça
- 1 tatlı kaşığı domates salça
- 2 adet orta boy domates
- ½ bağ maydanoz
- 1 su bardağı su
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı toz karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Tava

Süzgeç

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Lahanalar uygun tencerede kaynayan suda haşlanarak yumuşaması sağlanır. Yumuşayan lahanalar süzülerek soğumaya bırakılır ve damarları alınır. İnce kıyılan soğan, domates, maydanoz uygun bir kaba alınır. Belirtilen miktarda kıyma, yıkanan pirinçler, salça, ayçiçeği yağı, baharatlar ve su da ilave edilerek bir iç hazırlanır. (pirinçler kırılmadan el yordamı ile hafifçe karıştırılmalıdır.) Hazırlanan iç, yaprak şeklinde açılan lahanalara sarılır, katlanır ve rulo haline getirilerek uygun tencereye dizilir. Sarma işlemi bitince sarmalara 3 su bardağı sıcak su ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişen lahanalar sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 16. Akkuş Kuru Fasulye

AKKUŞ KURU FASULYE 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 400 gr Akkuş şeker fasulye
- 1 lt su
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet orta boy sivri biber
- 1 adet küçük boy kaypa biber
- ½ çorba kaşığı domates salça
- ½ çorba kaşığı biber salça(acısız ve tuzsuz)
- 1 adet köy biber(dövme köy biberi)
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Çırpma teli

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Uygun tencereye sıvı yağ ve tereyağı konulur. İnce kıyılan soğanlar, sarımsak ve salçaları ile tencerede kavrulur. Bu süre sonunda 1 gece önceden ıslatılan fasulyeler tencereye çiğden aktarılarak kavrulur ardından belirtilen miktarda su ilave edilerek yaklaşık 20 dakika orta ayarlı ateşte pişirilir. Ardından ince kıyılmış domatesler, biberler ve baharatları ilave edilerek 5-6 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Kıvam alan yemeğin tat ve lezzet kontrolü yapılarak sıcak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 17. Mısır Yağlaşı

MISIR YAĞLAŞI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

2 su bardağı fırın mısır unu

100 gr tereyağı

3 su bardağı su

2 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı köy peyniri

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Su bardağı

Çay kaşığı

Çorba kaşığı

Çay bardağı

Çırpma teli

HAZIRLANIŞI

Uygun bir tavada belirtilen miktarda su kaynatılır ve tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş yedirilir. Topaklaşmaması için kıvam alana kadar düzenli şekilde karıştırılır. Kıvam alan karışıma peynir ilave edilir. Servis edilecek tabaklara bölünür. Aynı bir tavada eritilen tereyağı gezdirilerek sıcak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 18. Taze Bezelye Kızartması

TAZE BEZELYE KIZARMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr taze bezelye

100 gr mısır unu

1 lt su

2 dilim ekmek

2 orba kaşığı tereyağı

2 orba kaşığı sıvı yağ

1 ay kaşığı pul biber

1 ay kaşığı toz karabiber

2 ay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Tava

Süzgeç

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Bezelyeler ayıklanır. Bol suda temizlenerek belirtilen miktarda suda 15 dakika yumuşayınca kadar haşlanır ve tel süzgeç yardımı ile süzülerek kendi halinde soğuması beklenir. Ardından kendi ıslaklığında ekmekler kuşbaşı doğranarak bezelyelere belirtilen baharatlar ile ilave edilir. Karışıma belirtilen miktarda mısır unu da ilave edilerek yağları ilave edilmiş teflon tavaya serilerek kapak yardımı ile arkalı önlü pişirilerek sıcak olarak veya arzuya göre soğuk servis edilir (Pir, 2019).



Resim 19. Taze Fasulye Diblesi

TAZE FASÜLYE DİBLESİ 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 gr taze fasulye
- 2 adet orta boy soğan
- ½ su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- ½ çorba kaşığı biber salça
- 1 çay kaşığı dövme pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı toz karabiber
- 2 lt su(haşlamak için)

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Tava

Süzgeç

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Fasulyeler ayıklanır ve ince ince kıyılır. Uygun bir tencerede kaynayan suyun içerisine tuz ve sıvı yağ konulur. Su kaynayınca doğranan (fasulyeler yarı yarıya pişirilir)ilave edilir yaklaşık 10 -15 dakika orta dereceli ateşte kaynayan fasulyeler soğuk suya tutulmadan süzgeç yardımı ile süzülerek kenarda bekletilir. Ayrı bir tencerede yağ ısıtılarak ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından ılık suda nişastasası alınan, haşlanan pirinçler, baharatları da ilave edilir. Salça ve fasulyeleri de ilave edilen yemek 1-2 dakika kavrulur ardından 1,5 su bardağı sıcak su ilave edilerek kısık ateşte demlenerek pişirilir. Suyu çeken pirinç ve tam olarak pişen fasulye 1-2 dakika harmanlanır. Pişme süresi tamamlanan yemek sıcak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 20. Kurutulmuş Kabak Kavurması

KURUTULMUŞ KABAK KAVURMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr kurutulmuş kabak

½ su bardağı barbunya fasulye

1 çubuk taze pırasa

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz karabiber veya pul biber

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

Soyacak

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş kabaklar uygun tencereye alınmadan hemen önce süzgeç yardımı ile yıkanarak kaynamaya bırakılır. Haşlanan kabaklar süzülerek bekletilir. Pırasalar ince ince kıyılarak orta ateşli ocakta belirtilen miktarda sıvı yağ ile kavrulur. Pul biber ilave edilen pırasalar renk alınca bir gece önceden ıslatılarak ve sonrasında haşlanmış barbunya fasulyeler, haşlanan kabaklarla beraber tencereye ilave edilir. İyice kavrulan sebzelere tuz ilave edilir ve 2-3 dakika daha kavrularak sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 21. Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması

KURUTULMUŞ KABAK YOĞURTLAMASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 gr kurutulmuş kabak
- 1 lt su(haşlamak için)
- 100 gr normal yoğurt
- 100 gr süzme yoğurt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak(arzuya göre)

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş kabaklar belirtilen miktarda tuzlu suda haşlanıp tel süzgeç yardımı ile süzülerek soğumaya bırakılır. Ardından soğuyan kabaklar uygun servis kaplarına alınır. Çırpma teli yardımı ile uygun kapta çırpılan yoğurtlar kabakların üzerine dökülür (arzuya göre; havanda bir tutam tuz yardımı ile ezilen sarımsaklar yoğurta karıştırılabilir.) Ardından orta ateşte tavada yakılan tereyağı ve pul biber yemeğin üzerine gezdirilerek servis edilir (Pir, 2019).



Resim 22 Mersin Köyü Mezgıt Tava

MERSİN KÖYÜ MEZGİTİ TAVA 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 kg mezgıt
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 çay kaşığı tuz
- ½ çay bardağı sıvı yağ

GEREKLİ METERYALLER

- Tava
- Süzgeç
- Çay kaşığı
- Su bardağı

HAZIRLANIŞI

Mezgıt balıkları kafa kısımları dâhil temizlenerek içerisinde bulunan siyah tabaka el yardımıyla ovalanarak ayıklanır tel süzgeç yardımı ile süzülerek tuzlanır. Belirtilen miktarda mısır unu ile harmanlanır teflon tavaya yağ konularak ısındıktan sonra tavanın şeklini alacak şekilde dizilerek alt üst yaklaşık 4 er dakika pişirilir sıcak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 23. Levrek Buğulama (cizlama, çıtlama)

LEVREK BUĞULAMA (CIZLAMA, ÇITLAMA) 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 4 adet levrek(300-350 gr lık)
- 2 adet orta boy domates
- 1 adet yeşil sivri biber
- 2 çay kaşığı domates salçası
- ½ adet limon
- 4 diş sarımsak
- 2 dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Levrek balığı sırt kısmından fileto bıçağı yardımı ile kılçığa paralel kesilerek fileto yapılır. Aynı işlem diğer taraf içinde yapıldıktan sonra iç organları ayıklanarak bol su yardımı ile temizlenir. 2 ayrı fileto 4 e bölünerek tavaya alınır. İnce kıyılan domates, biber, sarımsak, sıvı yağ, tereyağı ve baharatları ilave edilir. Şerit halinde kesilen limonlar da balıkların üzerine yerleştirdikten sonra salça ve belirtilen miktarda su birbirine karıştırılarak balıkların üzerine gezdirilir. Yaklaşık 20 dakika orta ısıda pişirilir, sonrasında maydanozları konularak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 24. Hamsi Tava

HAMSI TAVA 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

1 kg Hamsi

1 su bardağı mısır unu (gün darısı)

1 çay bardağı sıvı yağ

2 çay kaşığı tuz

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Çay kaşığı

Çay bardağı

Plastik kap

HAZIRLANIŞI

Hamsiler ayıklanır, bolsu ile içerisinde lekeler kalmayacak şekilde yıkanır, süzülür ve tuzlanarak belirtilen miktarda mısır unu ile harmanlanır. Tavaya sıvı yağ konulur. Tavanın şeklini alacak şekilde unlanan hamsiler tavaya dizilir. Orta ateşte 3 er dakika arkalı önlü pişirilerek sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 25. Mısır Ekmeği

MISIR EKMEĞİ 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr mısır unu (gün darısı)

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çay kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

GEREKLİ METERYALLER

Fırın

Fırın tavaşı

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Uygun yoğurma kabı seçilip mısır unu kaba alınır. Belirtilen miktarda tuz ve ılık su ilave edilir. Ardından yarı akışkan kıvamında hamur elde edilene kadar el yordamı ile yoğrulur. Yağlanmış fırın tepsisine alınan hamur 170 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir (Pir, 2019).



Resim 26. Kuru Yufka Böreği

KURU YUFKA BÖREĞİ 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 8 adet kuru yufka
- 200 gr yağlı köy peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 lt su

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Süzgeç

Maşa

Plastik kap

Çay kaşığı

Çorba kaşığı

Çay bardağı

HAZIRLANIŞI

Yufkaların sığacağı büyüklükte bir kaba belirtilen miktarda su ve tuz atılır. Kısık ateşte teflon tavada yağ eritilir üzerine suda ıslatılan yufkalar serilir. 2 yaprak arası peynir bölüştürülerek katlar oluşturulur. Yufkaların çok sulu olmamasına ve suda çok bekletmemeye özen gösterilerek dizilir. Orta harlı ateşe alınan ocakta börekler arkalı önlü kapak yardımı ile çevrilerek kızartılır ve sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 27. Tereyağlı Kuzine Ekmeği

TEREYAĞLI KUZINE EKMEĞİ 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

800 gr un

40 gr yaş maya

4 ay kaşığı tuz

200 gr tereyağı

1 orba kaşığı sıvı yağ

3 su bardağı ılık su

GEREKLİ METERYALLER

Fırın

Fırın Tavas1

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Yaş maya küçük bir kapta ılık su yardımı ile aktive hale getirilir, eritilir. Uygun bir yoğurma kabı alınarak belirtilen miktarda un, tuz, ılık su ve aktive edilen maya karıştırılarak yarı akışkan bir hamur elde edilir. Bir tülbentle üzeri örtülen hamur mayalama işlemi gerçekleşmesi için oda sıcaklığında 30 dakika bekletilir. Uygun tavalar sıvı yağ ile yağlanır ve hamur tavalara serilerek 180 derecelik fırında kabarıp üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınan köy ekmeğı ortası kaşık yardımı ile açılarak belirtilen miktarda tereyağı koyularak kapatılır ve sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 28. Ordu Tostu

ORDU TOSTU 1 KİŞİLİK

MALZEMELER

2 adet ordu tost ekmeği

75 gr ezme tost sucuğu

75 gr kaşar peyniri

40 gr margarin

GEREKLİ METERYALLER

Tost makinesi

Bıçak

Doğrama tezgâhı

HAZIRLANIşI

Ekmek arasına ezme sucuk bıçak yardımı serilir. Peynirler dizilerek diğer yaprağı üzerine kapatılarak tost makinesinde bıçak yardımı ile yağlanarak kızartılır ve servis edilir (Pir, 2019).



Resim 29. Bal Kabağı Tatlısı

BALKABAĞI TATLISI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 400 gr balkabağı (temizlenmiş)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı kırık fındık (pirinç)
- 1 adet karanfil

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Bal kabakları 4 eşit parçaya bölünür. Uygun bir tencerede belirtilen miktarda şeker üzerine gezdirilerek 1-2 saat şekeri çekmesi beklenir. Ardından belirtilen miktarda suyu ve karanfili verilerek kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişinceye kadar bekletilir. Pişen kabaklar fırın tepsisine alınarak üzerleri kızarmak için 180 derecelik fırında 5 dakika bekletilir, ardından soğumaya alınan balkabakların üzerlerine belirtilen miktarda kırık fındık serpiştirilerek servis edilir. Bu tarifteki balkabakları aynı zamanda tahin, kaymak gibi ürünlerle zenginleştirerek de servis edilebilir (Pir, 2019).



Resim 30. Kuru Yufka Tatlısı

KURU YUFKA TATLISI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 8 adet kuru yufka
- 2 orba kaşığı toz şeker
- 4 orba kaşığı toz fındık
- 2 orba kaşığı kırık fındık
- 1 orba kaşığı ayçiçeği yağı
- 2 orba kaşığı tereyağı

şerbeti için

- 1.5 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- ¼ limon

GEREKLİ METERYALLER

Tava

Tencere

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Kepçe

Çorba kaşığı

Bıçak

Doğrama tezgâhı

HAZIRLANIŞI

Uygun bir tencerede şerbet hazırlanır ılımaya bırakılır. Teflon tavaya sıvı yağ ve tereyağın 1 kaşığı konularak ısıtılır. Ardından sırası ile yufkalar 2 şer adet olacak şekilde her bir katın arasına şeker, toz fındık karışımı gelecek şekilde serpilir. Geri kalan 1 kaşık tereyağı eritilerek bu katların arasına gezdirilir. Sonrasında son kat da konularak orta ateşte arkalı önlü kapak yardımı ile kızartılır. Kızartma işleminden sonra ılıyan şerbet verilerek dilimlenir, kırık fındıkları serpiştirilerek servis edilir (Pir, 2019).



Resim 31. Böremit Tatlısı

BÖREMİT TATLISI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

500 gr armut

1 su bardağı su

100 gr şeker

½ limon

4 tatlı kaşığı kırık fındık

GEREKLİ METERYALLER

Fırın tepsisi

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Olgunlaşmış sert köy armutlarının kabukları soyulur, çekirdekleri alınır ve uygun bir fırın tepsisine dizilerek üzerine belirtilen miktarda su, şeker ve limon verilerek fırınlanır, düşük ısıda yaklaşık 1 saat pişirilir, karamelize olana kadar pişen armutlar kendi şerbetinde ve belirtilen miktarda kırık fındıkla süslenerek sıcak olarak servis edilir (Pir, 2019).



Resim 32. Perşembe Ceviz Helvası

PERŞEMBE CEVİZ HELVASI 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 gr toz şeker
- 100 gr meyan(çöven kökü suyu)
- 250 gr iç ceviz
- 250 gr su
- 1gr limon tuzu

GEREKLİ METERYALLER

Bakır tencere

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Toz şeker ve su uygun tencerede ağda kıvamına gelene kadar kısık ateşte kaynatılır. Üzerine meyan(çöven) kökü suyu ilave edilir. Kıvam almaya başlayınca cevizleri ilave edilir ve soğumaya alınır ve servis edilir (Pir, 2019).



Resim 33. Kumru Fizme Ceviz Helvası

KUMRU FİZME CEVİZ HELVASI

MALZEMELER

Üzüm pekmezi

Yumurta

Ceviz iç

GEREKLİ METERYALLER

Bakır kazan

Saç ayağı

Büyük boy şimşir kaşık

Satır

Plastik kalıp

HAZIRLANIŞI

Saç ayak üzerine koyulan Bakır kazanda üzüm pekmezi ve yumurta kepçe yardımı ile 8 saat orta ateşte karıştırılarak kıvam alması sağlanır kıvama alan helvaya ceviz içleri atılır ve ateş üzerinden alınan bakır kazan soğumaya bırakılır ılıklaşan karışım kalıplara dökülerek soğuması sağlanır soğuyan helvalar satır yardımı ile kesilerek servis edilir.

NOT: Kişiyeye özel bir reçete olduğu için Helvanın sahibi olan Mehmet KARAVELİOĞLU tarafından malzeme listesindeki ürünlerin gr larını kimse ile paylaşmamaktadır (Pir, 2019).



Resim 34. Dağ Çileği Reçeli

DAĞ ÇİLEĞİ REÇELİ 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

1 kg dağ çileği

1 kg şeker

1 lt su

¼ limon

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Çilekler ayıklanır, yıkanır ve uygun bir kaba alınarak belirtilen miktarda şekere yatırılır. Yaklaşık 2 saat sulanması beklenir. Ardından suyu verilerek uygun tencerede önce orta harlı ocakta kaynatılır, kaynama sonrası ise kısık harlı ocak ta 1,5-2 saat kadar daha kaynatılır. Köpüğü alınır, limonu verilir ve kıvam alan reçel dinlenmeye bırakılarak soğuduğunda servis edilir (Pir, 2019).



Resim 35. Kara İncir Reçeli

KARA İNCİR REÇELİ 4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 kg incir
- 1 kg şeker
- 2 lt su
- ¼ limon
- 100 gr kavrulmuş iç fındık

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Küçük boy inciler seçilir, kabukları inciri ezmeden soyulur ve belirtilen miktarda şekere 2 saat kadar yatırılır. Ardından suyu ve fındık verilerek orta harlı ateşte 1 taşım kaynatılır. Sonrasında kısık ayara alınan ocakta köpüklenmeye başlayan reçelin köpüğü(posası)alınır. Sonrasında kısık ateşte incirler yumuşayınca ve reçel kıvam alıncaya dek yaklaşık 2,5-3 saat kadar pişirilir, dinlenmeye alınan reçel soğuyunca servis edilir (Pir, 2019).



Resim 36. Bal Kabağı Reçeli

BALKABAĞI REÇELİ 4 KİŞİLİK

MALZEMELER

1 kg balkabağı

1 kg şeker

1 lt su

¼ limon

1 adet karanfil

GEREKLİ METERYALLER

Tencere

Süzgeç

Maşa

Su bardağı

Plastik kap

Çay kaşığı

Doğrama tezgâhı

Bıçak

Kepçe

Çorba kaşığı

HAZIRLANIŞI

Balkabaklarının kabukları alınır, küp küp doğranır, yıkanır ve uygun bir kaba alınarak belirtilen miktarda şekere yatırılarak yaklaşık 2 saat sulanması beklenir. Ardından suyu verilerek uygun tencerede önce orta harlı ocakta kaynaması beklenir, kaynamasını müteakip kısık harlı Ocakta 1,5-2 saat kadar kaynatılır. Köpüğü alınır, limonu verilir ve kıvam alan reçel dinlenmeye bırakılarak soğuduğunda servis edilir (Pir, 2019).

EK B YARI YAPILANDIRILMIŞ SORU KALIPLARI FORMU

No K-1	Soru	Cevap: OTEL YILDIZ POZİSYON Tarih: Ses Kayıt Süresi:
1	Adınız?	
2	Soyadınız?	
3	Kaç yaşındasınız?	
4	Medeni durumunuz?	
5	Eğitim durumunuz?	
6	Çalışmakta olduğunuz Yiyecek İçecek İşletmesinin adı nedir?	
7	Görev yapmakta olduğunuz Yiyecek İçecek İşletmesinde hangi pozisyonda çalışmaktasınız?	
8	Aşçılık mesleği ile ilgili herhangi bir eğitim aldınız mı?	
9	Gıda sektöründe kaç yıldır çalışmaktasınız?	
10	Kaç yıldır Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde çalışıyorsunuz?	
11	Ordu yöresel mutfağına ait hangi çorbaları biliyorsunuz?	
12	Ordu yöresel mutfağına ait hangi ot yemeklerini biliyorsunuz?	
13	Ordu yöresel mutfağına ait hangi turşu yemeklerini biliyorsunuz?	
14	Ordu yöresel mutfağına ait hangi et yemeklerini biliyorsunuz?	
15	Ordu yöresel mutfağına ait hangi bakliyat yemeklerini biliyorsunuz?	
16	Ordu yöresel mutfağına ait hangi sebze yemeklerini biliyorsunuz?	

17	Ordu yöresel mutfağına ait hangi balık yemeklerini biliyorsunuz?	
18	Ordu yöresel mutfağına ait hangi hamur işi yemekleri biliyorsunuz?	
19	Ordu yöresel mutfağına ait hangi tatlıları biliyorsunuz?	
20	Ordu yöresel mutfağına ait hangi helvaları biliyorsunuz?	
21	Ordu yöresel mutfağına ait hangi reçelleri biliyorsunuz?	
22	Menünüzde Ordu yöresel mutfağına ait hangi yemekleri servis ediyorsunuz?	
23	Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise misafirler tarafından en çok tercih edilenler ürünler hangileri oluyor?	
24	Menünüzde yöresel mutfağa ait ürünler mevcut ise işletmenize gelen misafirlere hangi sıklıkla bu ürünleri servis ediyorsunuz?	
25	Çalıştığınız işletmeye gelen Ordu ilinde ikame eden misafirlerin yöresel mutfağı yansıtan yemek talepleri oluyor mu?	
26	Çalıştığınız işletmeye gelen yerli turistler Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu?	
27	Çalıştığınız işletmeye gelen yabancı turistlerin Ordu yöresel mutfağını yansıtan yemek talepleri oluyor mu?	
28	Yöresel mutfağı yansıtan yemeklerin servisi sonrası misafirlerin geri bildirimleri hangi yöndedir?	
29	Ordu yöresel mutfağı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?	

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgi

- Medeni durum: Evli 2 Çocuk Babası
- Milliyet: T.C.
- Yaş: 37
- Mail: chefrifat.pir@gmail.com/rifat.pir@gumushane.edu.tr

Eğitimi

- Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi Konaklama İşletmeciliği
- Anadolu Üniversitesi Halkla İlişkiler ve Tanıtım Önlisans programı.
- Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Merkezi Mutfak Sanatları
- Ordu Lisesi
- Şehit Üsteğmen Doğan Gökbulut İlköğretim Okulu

İş deneyimi

İlk iş deneyimim 1997 yılında Giresun ilinde Park Otelde çalışmamla başladı, sırası ile Dedeman Rize Otel, Presadı Finika Hotel and Suit, Acapulco Conferans Hotel, Celebrity Hotel, Vogue Beach Club, Bella View Hotel, Anemon Hotels ve son olarakta 2019 yılı itibariyle Gümüşhane Üniversitesi Mustafa Beyaz MYO Öğr. Gör. Olarak çalışma hayatına devam etmekteyim ve aynı zamanda Ordu Profesyonel Aşçılar Derneği Yön. Kur. Başkanlığı nı ve Türkiye Aşçılar Federasyonu Yön. Kur. Üye liği görevlerini yürütmekteyim.

Yayın ve Çalışmalar

Gastronda Moda Gastronomi ve Turizm Dergisi 2017-2019, Piri Lezzetler Ordu Mutfağı Yemek kitabı 2019, Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi Bildiri (GastronomiTurizmi–Siron) Gümüşhane 2019.