

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA TRABZON MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR ÜRÜN “KUYSMAK”*

Mehmet Akif ŞEN**

ÖZ

Türk mutfak kültürü, gastronomi turizmi açısından çok zengin bir potansiyel barındırmaktadır. Bu potansiyelin içinde Trabzon mutfağı, mutfak kültürü ve yöreye özgü pek çok farklı ürünü bünyesinde barındırması sebebiyle önemli bir yer edinmiştir. Bu çalışmada, Trabzon’da üretilen ve yöreye özgü olan peynirin, tereyağının ve mısır ununun kullanılmasıyla elde edilen ve sıcak tüketilmesi gereken kuymağın gastronomi turizmi açısından önemi araştırılmıştır. Bu amaçla Trabzon’un Ortahisar, Arsin, Tonya, Akçaabat, Düzköy ilçelerinde Ağustos – Eylül 2019 tarihlerinde kuymak yapan, tüketen, değirmencilik yapan toplam 13 kişiyle gözlem ve yüzyüze görüşme tekniği kullanılarak mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Mülakatlar sonucunda; kuymağın yapılışı esnasındaki detayların, hammadde olarak kullanılması gereken bileşenlerin, ürünün farklı tariflerinin ve süreçte geçirdiği değişim aşamalarının ardından turizm açısından önemli bir gastronomik öge olduğu sonuca varılmıştır.

Anahtar Sözcükler: mısır unu, gastronomi turizmi, Trabzon, kuymak

KUYSMAK: A PECULIAR TASTE FROM TRABZON CUISINE IN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM

ABSTRACT

Turkish culinary culture has vibrant potential in terms of gastronomic tourism. Among this potential, Trabzon cuisine has an essential place since it contains many different products unique to the region. This study highlights the significance of *kuymak* produced in Trabzon. The chefs prepare it by adding cheese, butter and cornflour, peculiar to the region, and suggest that it should be served hot. Regarding the growing gastronomy tourism in Trabzon, this paper aims to explore the features of this local culture. For this aim, interviews were conducted with 13 people who are doing, consuming and milling wells in

* *Gönderim Tarihi:*04.02.2020. *Kabul Tarihi:*20.02.2020. Bu çalışma 26-28 Eylül 2019 tarihinde Giresun’da düzenlenen “Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu’nda” sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

** *Dr. Öğr. Üyesi,* Giresun Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, GİRESUN. mehmetakifsen@gmail.com *ORCID:*0000-0002-2987-8074

Ortahisar, Arsin, Tonya, Akçaabat, Düzköy districts of Trabzon between August and September 2019. Observation and face-to-face interview results show that the different recipes of the product and the transformation stages including the details of the process, the making of the pudding and the ingredients are of critical importance as gastronomic elements, which makes local cuisine special for Trabzon gastronomic culture.

Keywords: corn flour, gastronomy tourism, Trabzon, well

Giriş

Kültür, bir toplumun ürettiği, insanoğlunun kazandığı bilgi, sanat, ahlak, gelenekler ve benzeri diğer yetenek ve alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütün olarak tanımlanmaktadır¹. Özellikle yerel mutfaklar, kültürlerin en belirgin örnekleridir². Toplumlar, buldukları yerleşim yerlerinde doğanın kendilerine sunduğu unsurları en iyi şekilde değerlendirip yaşamlarını sürdürmek amacıyla yemekler yapmışlardır. Tarihsel süreçte meydana gelen savaş, göç, ticaret gibi pek çok farklı etkenlerden dolayı kültürler arasında etkileşimler meydana gelmiş, toplumlar bu etkileşimin sonucunda yemeklerini geliştirmişlerdir. Bu durum yemek kültürlerinin ve yöresel mutfakların gelişmesinde temel etmenlerden birisi olmuştur. Yöresel mutfaklar kültürün bir yansıması olarak son dönemde turistler tarafından oldukça fazla talep görmektedir. Bu durum gastronomi turizminin gelişmesine sebebiyet vermektedir. Gastronomi turizmi, “*yiyecek içecek deneyimi kazanmak amacıyla farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecekleri, yine o kültüre özgü bir şekilde tüketmek için bir destinasyona seyahat etmek*” şeklinde tanımlanmaktadır. Buna göre özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretim sürecine dahil olmak; yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek; ünlü bir şefin elinden yemek yemek gastronomi turizmi kapsamında ele alınmaktadır³. Gastronomi turizmi ile birlikte yemek yeme işlevi bir ihtiyaç olmaktan çıkmakta destinasyonlar için bir çekicilik unsuru olmaktadır. Kültürü en güzel yansıtan örneklerden biri olan yöresel mutfaklar turistlerden son dönemlerde çok fazla rağbet görmektedir. Bu durum gastronomi kavramı ve gastronomi turizmini önemsenir hale getirmiştir. Böylece yemek yeme olgusu temel ihtiyaç olmaktan çıkarak destinasyon tercihiinde önemli bir etken olmuştur⁴. Türkiye’de Nevşehir

¹ Nazım Çokişler-Ali Türker, “Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği”, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, (6),14,2015, s.122-136.

² M. Akif Şen, “Sanayi Kenti Gebze’den Geleneksel bir Lezzet “Ekşi Mayalı Ekmek”. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6)82, 2018, s. 338-351.

³ Ülker Erdoğan Aracı, “Türk Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler)*, Ed. Hülya Kurgun-Demet Bağrıyanık Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016, s.121-136.

⁴ Mustafa Aksoy-Gülistan Sezgi, “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3)3, 2015, s. 79-89.

yöresel mutfağının gastronomi turizmi açısından ve ayrıca bölgenin yemek kültürü amacıyla markalaşmasına katkı sağlayacağı, Van kahvaltısının ise kentin destinasyon markalaşmasında önemli olduğu belirtilmektedir⁵ ⁶. Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölümü'nde ki illerde yoğun olarak tüketilen, Türk mutfağına özgü bir yöresel ürün olan kuymağın tanıtılması, gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla Trabzon ve çevresinde kuymak üretiminin aşamaları, üretim yöntemleri, bileşimindeki hammaddelerin üretiminin araştırıldığı bu çalışmada araştırma sahası olarak Trabzon'un Ortahisar, Arsin, Tonya, Akçaabat, Düzköy ilçeleri seçilmiştir. Saha çalışmaları sırasında kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bilgiler derlenmiş, kuymağın Trabzon yöresi gastronomi turizmine ve yemek kültürüne katkıları ele alınarak değerlendirilmiştir.

Doğu Karadeniz Mutfak Kültürü

Doğu Karadeniz mutfağı, Karadeniz Bölgesinin üç bölümünden en doğuda kalan; kuzeyden Ordu Melet Irmağı'ndan Sarp sınırına uzanan Giresun, Trabzon, Rize ve Artvin illerini, güneyden ise Gümüşhane ve Bayburt illerinin tamamı ile Erzurum'un kuzey ilçelerini içine alan mutfaktır. Türk mutfağı, içinde bulunduğu coğrafyadan kaynaklı bitki ve hayvanlardan elde edilen hammaddeleri gelenek, görenek, örf, adet ve dini inançlarına uygun olarak hazırlayıp yemek haline getirip tüketmesiyle diğer milletlerin mutfak kültürlerinden ayrılmaktadır⁷. Doğu Karadeniz mutfağı Türk mutfağı içinde çeşitli ürünleriyle farklılık oluşturmaktadır. Doğu Karadeniz'in yüksek kesimlerinde ve yaylarında özellikle büyükbaş hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı sütte elde edilen başta peynir ve tereyağı olmak üzere, kurut, yoğurt, kaymak gibi süt ürünleri, daha alçak kesimlerde bol yağıştan ötürü sebzeler (kara lahana, taze fasulye, patates, mısır vb.) yemeklerde ana bileşen olarak kullanılmaktadır. Hayvancılık faaliyetleri yoğun olmakla birlikte vatandaşlar et için değil de süt üretimi amacıyla hayvan beslemektedirler. Bunun sonucunda hayvancılıkla alakalı, yöre mutfağında sütün hammadde olarak kullanıldığı yemekler ön plana çıkmaktadır. Doğu Karadeniz'de iç kısımlara doğru gidildikçe (Gümüşhane, Bayburt) pestil, köme, kete gibi yöresel ürünler göze çarpmakta ve mutfaklarda yerini almaktadır⁸. Bölgenin sahil kesimlerinde balıkçılığın gelişmiş olması

⁵ Zeynep Aslan-Ebru Güneren-Gamze Çoban, "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (2)4, 2014, s. 3-13.

⁶ Reha Kılıçhan-Hasan Köşker, "Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3)3, 2015, s. 102-115.

⁷ Aslı Albayrak, "Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma". *Journal of Yaşar University*. (30)8, 2013, s. 5049-5063.

⁸ Ali F. Doğu, "Gıdaların Coğrafyası". 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, Van, s.1-4.

deniz ürünlerinin kullanımını oldukça yaygın hale getirmiştir⁹. Bölgenin en batısında yer alan Giresun ili daha çok sebze yemekleriyle öne çıkmıştır. Sebze yemeklerinde karalahana (Giresun'da pancar olarak adlandırılmaktadır), fasulye, mısır, ısırgan otu, madımak, pancar çiçeği, çalı çiçeği, madımak, kuzu kulağı, merevcen, galdirik, pezik, kiraz, karayemiş (Giresun'da taflan olarak adlandırılmaktadır) gibi meyve, sebze ve yabancı otlar kullanılmaktadır. Bu yemeklerin yapımında kullanılan sebzeler ve meyveler fırınlanarak, güneşte veya gölgede kurutulmuş (fasulye, mısır, ısırgan otu, hoşaflik erik, elma, armut) halde, tuzlanarak salamura veya turşu yapılmış (kiraz, karayemiş, salatalık, karalahana, yeşil domates) halde saklanmaktadır¹⁰. Yapılan bir araştırmada, Ayder yaylasını ziyaret eden turistlerin bölgeye gelen ziyaretçilerin en çok tercih ettikleri yöresel yemeğin muhlama olduğu tespit edilmiştir¹¹. Rize'de en bilindik ve en çok tüketilen yöresel yemekler karalahana sarması, karalahana haşlaması, fasulye turşusu tavalisi, hamsi tavalisi, hamsikoli, hamsili pilav, mısır unu ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, laz böreği, pepeçura, Rize simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, minci, enişte lokumu ve kolivadır¹². Artvin ilinin yemeklerine bakıldığında öne çıkan yemekler; Karalahana çorbası, kesme çorba, süt çorbası, şalgam çorbası, karalahana sarması, turşu kavurması, hamsili pilav, çağ kebab, kinzili taze fasulye, mısır ekmeği, su böreği, zumur, kete, pileki ekmeği, kuymak, hasuta, zurbıye, şoti baklava, Artvin pidesi, tereyağlı alabalık, hamsi buğulama, mısır unlu hamsi tava şeklinde olmaktadır¹³. Gümüşhane'de yapılan bir araştırmada en çok bilinen yemekler; arpa yarması çorbası, ayvalı et, siron, lor dolması, kayısı tatlısı, un haşılı, ayranlı çorba, kömbe, evelik dolması, ısırgan herlesi, dırma çorbası, fasulye bulgurlusu, lahana dolması, dut pestili, düğün haşılı, doduk çorbası, pestil kavurması, erişte çorbası, köme, Gümüşhane ekmeği, eşkili dolması, zıkırda, kuşburnu çorbası, bişi, burma tatlısı, yağlaç, gendime çorbası, herse, soğan dolması, ballı börek, un herlesi, hoşveren çorbası, hingel, gendime pilavı, fişkıl tatlısı, Kürt herlesi, kurut çorbası, patates oturtması, tava ketesi, erişte tatlısı, peşkidan kuymağı, gavut çorbası, papara (ekmek aşısı), sac ketesi, dut pekmezi, madımak çorbası, su böreği, pekmezli un helvası, kurut, mantı çorbası, ısırgan pirinçlisi, ağız, yavan çorbası, kapama tel helvası, peksimet, zulufu çorbası, turşu kavurması şeklinde sıralanmaktadır¹⁴.

⁹ Anonim-a, <https://trabzon.ktb.gov.tr/TR-57730/yoresel-yemek-cesitleri.html> Erişim Tarihi: 11.12.2019

¹⁰ Hüsne Demirel-Sibel Ayyıldız, "Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. (5)4, 2017, s. 280-298.

¹¹ Çoşkunlar- Türker, a.g.m., s. 126.

¹² Burhan Başaran, "Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5)3, 2017, s.135-149.

¹³ Yasin Hacıoğlu, *Bir Destinasyon Olarak Bilinen Artvin İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul 2019.

¹⁴ Suat Akyürek-H.İbrahim Zeybek,"Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi", *Social Sciences Studies Journal*, (4)15, 2018, s. 869-882.

Bayburt şehrinin en bilinen yemekleri ise; Bayburt tava, kara helva, lahana çorbası, yaprak mantı, imir dolması, yavan çorbası, herse, galacoş, herle çorbası, ziron, tandır ekmeği, ekşi lahana, lor dolması, döner kebab, çivil peyniri, kuymak, kete, ayranlı çorba, yoğurtlu kesme mantı, süt böreği, kesme çorba, fasülye yaprağı sarması, tatlı çorba, kavut çorbası, çırtma, borani, etli bulgur pilavı, tel helvası, papara, su böreği, hasuta, tandır ekmeği, yalancı dolma, kara pancar olarak literatürde geçmektedir¹⁵.



Fotoğraf 1: Yaylada süt sağımı



Fotoğraf 2: Kuymaklık tel peyniri yapımı



Fotoğraf 3: Kuymaklık tereyağı yapımı

¹⁵ Özlem Yılmaz, “Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği” *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, (2)2, 2019, s. 225-230.

Trabzon Mutfağı ve Kuymak

Trabzon halkının yaylacılık yapmak üzere çıktığı yaylalar genelde Gümüşhane ve Bayburt illerine bağlı olması sebebiyle mutfak kültürünün bazı özellikleri bu illerden etkilenecek kete, pestil, köme gibi ürünler sofralardaki yerini almıştır. Bakırcılığın Osmanlı İmparatorluğu döneminde Trabzon'da çok ileri seviyede olması kendini bakır mutfak ürünleriyle göstermektedir. Mutfaklar yemek pişirilen, yenilen ve sonrasında sohbet edilen yerler olarak planlanmakta, aşhane, ev içi veya ev diye adlandırılmaktadır. Mutfağın bir köşesinde toprak oyularak yapılmış olan ocaklıkta ateş yanmakta, yemekler zincire bağlı olarak tencerelerde, ekmekler ise pileki adı verilen çamurdan yapılan kaplarda kül içine gömülerek burada pişirilmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle kuzine sobalar mutfaklarda yerini almasıyla yemek ve ekmekler artık bu kuzinelerde pişirilmektedir. Ramazan ayının başlamasından 1 hafta kadar önce köylerde yufka açılmaktadır. Köy kadınları bir araya gelerek imece usulü ile birbirlerine yardım ederek yufka açmaktadırlar. Kuru olan bu yufkalar sahurda kolaylıkla peynirli ve kıymalı börek yapmak, iftarda da fındıklı tatlı yapmak amacıyla kullanılmaktadır. Trabzon'da ekmek fırıncılığı gastronomi kültürü bakımından önem arz etmektedir. Vakfıkebir Ekmeği coğrafi işaret almış yerel bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Ekşi mayalı hamurdan yapılan bu ekmeğin raf ömrü 1 hafta kadar olmaktadır. Çok lezzetli olmasından ve yerel halk tarafından beğenilebilir tüketilmesinden ötürü her öğünde sofralarda ana besin maddesi olarak kullanılmaktadır. Yaz mevsimi boyunca ekilen fasulyelerden elde edilen fasulye turşusu ve kaldirik gibi yabancı yetişen otlardan yapılan kaldirik turşusu önemli kışlık yiyeceklerdendir. Bol yağış almasından ötürü birçok meyvenin doğal yetiştiği Trabzon'da incir, hanıfta (dağ çileği), erik, ayva, incir, elma gibi meyvelerden yapılan reçeller öne çıkmaktadır. Yaz döneminde yaylalara çıkan hayvanlardan elde edilen süt ile peynir ve kurut gibi yiyecekler kışlık olarak saklanmaktadır. Farklı sebzelerden yapılan konserveleerde yörede çokça kullanılmaktadır. Trabzon mutfağında, balıkçılığın gelişmiş olması sebebiyle hamsi, mezgıt, palamut, istavrit gibi balıkların ızgara, buğulama ve kızartmaları, tereyağlı alabalık, fırında alabalık gibi tatlı su balıklarından yapılan yemekler mevsimsel olarak çok fazla tercih edilmektedir. Akçaabat Köftesi, Vakfıkebir Ekmeği, Hamsiköy Sütlaçı, Tonya Tereyağı, Kalkanoğlu Pilavı, Trabzon peynirli, Trabzon kıymalı, Trabzon döneri, karalahana çorbası, etli lahana sarması, karalahana yemeği, sütün 6-8 saat süre kaynatılmasıyla elde edilen Trabzon dondurması ve Laz böreği Türkiye genelinde bilinirliği olan Trabzon yemeklerine örnek olarak verilmektedir. Bunların haricinde Trabzon'da en çok yapılan yemekler fasulye turşusu kavurması, mısır çorbasının ayrıntılı ve yoğurtlu çeşitleri, hamsili pilav, hamsi kuşu, hamsili kaygana, hamsili bulgur pilavı, pazılı hamsi tava, gongoş sarması, pazı tava, mısır çorbası, balkabağı tava, huliya, sütlü mısır ekmeği, hamsi çitlemesi, fasulye pilaki, mamzana, malhota, ezme lahana mısır ve unuyla yapılan kuymak,

kaygana, hamsi kuşu, mısır ekmeği, örnek olarak sayılabilecek yemek çeşitleridir^{16 17 18 19}.



Fotoğraf 4: Vakıfkebir Ekmeği

Fotoğraf 5: İncir reçeli

Fotoğraf 6: Hamsiköy Sütlaçı

Arazi ve mevsimsel şartlardan dolayı kırsalda yaşayan Trabzon insanı hayatını zor ve hızlı şartlar altında idame ettirmektedir. Araziler yerleşim yerlerinin de dışında olduğundan bu hızlı hayata uyum sağlamak amacıyla az malzeme ile hızlı bir şekilde hazırlanan yemekler yöre mutfağında ön plana çıkmaktadır. Kuymak hızlı hazırlanan yemeklere bir örnektir. “*Kuymak eski Türkçede ku-d- (kut-, kuz-, kuy, guy-; koy-, goy-) kökünden gelmekte olup bu fiil sıvı ve hububat için dökmek anlamında kullanılmaktadır*”. Kuymak, Türkçe bir kelime olup Anadolu'nun başka yörelerinde peynir kullanılmadan hazırlanan arpa ve buğday lapalarını tanımlamak için de kullanılmaktadır²⁰.

Kuymak, Trabzon'da kahvaltılarda en çok tercih edilen ürün olmakla birlikte genelde hafta sonları daha çok tüketilmektedir²¹. Yapılan çalışmalarda Ankara'da en bilinen ve beğenilen Karadeniz yemeğinin muhlama olduğu ortaya çıkmıştır²². Önceleri Doğu Karadeniz bölgesinde geleneksel yöntemlerle üretilen ve aile içinde tüketilen bir yemek olan kuymak, yörede turizmin gelişmesi ile birlikte lüks turistik restoranların menülerine girmiş ve turistler tarafından mutlaka deneyimlenmek istenen bir ürün haline gelmiştir²³. Kuymak; yaklaşık

¹⁶ Zehra Öztürk, “Arsin Tarım ve Yaşam Kültürü”, Ed. Coşkun Erüz, *Arsin Tarih, Kültür ve Doğal Değerler*, Arsin Belediyesi, Trabzon 2019, s. 231-232.

¹⁷ Bayram Sevinç, “Yaşam Tarzı, Kuşaklararası Gıda Tüketim Kalıpları Farklılaşması ve Gastronomiklik: Trabzon Örneği”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (12)62, 2019, s. 839-867.

¹⁸ Anonim-a, <https://trabzon.ktb.gov.tr/TR-57730/yoresel-yemek-cesitleri.html> Erişim Tarihi: 11.12.2019

¹⁹ Anonim-b, <http://www.trabzon.gov.tr/> Erişim Tarihi: 08.12.2019.

²⁰ Gürer Gülsevin, “Türk Dilinde koy- (kod-) ve kuy- (kud-) Üzerine” *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1, 1998, s. 51-57.

²¹ Sevinç, *a.g.m.*, s. 846.

²² Menekşe Cömert-Esra Özata, “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, S: (9)42, 2016, s. 1963-1973.

²³ Turgay Kabak, “Yerel Mutfaktan Ulusal Mutfağa Kuymak'ın Seyrinin Kültür Endüstrisi Açısından İncelenmesi”, *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (4)6, 2018, s. 347-352.

100 gram tereyağı, 50 gram mısır unu, 200 gram su ve 80 gram peynir (kolot peyniri, tuzsuz tel peynir) kullanılarak yapılan Trabzon ve çevresine has geleneksel bir mutfak ürünüdür. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yapılan kuymaktan farkı yapımında mısır unu kullanılmasıdır. Söz konusu bölgelerde mısır unu yerine buğday unu kullanılmaktadır. Kuymak, Doğu Karadeniz halk inanışlarında dahi kendisine yer edinmiştir. Bunlardan bir tanesi olan Sürmene'nin Güneşera Köyü'ndeki inanişe göre “*Karakoncolos adlı yaratık Zemherinin (kışın en soğuk zamanı, ocak) ilk on iki gününde sokaklarda dolaşmakta, rastladığı insanlara “nereden geliyorsun, nereye gidiyorsun? Adın ne?” diye sormaktadır. Kışın, ormandan sahil köylerine fırtınayla geldiğine veya denizden çıktığına inanılan bu yaratık insanı taklit ederek maymuna benzemekte, özellikle küçük çocukları ve yeni doğmuş buzağuları yemektedir. Bu durumu engellemek için ev sahibi kapıya yörede ‘kuymak’ adı verilen bir yemek koymaktadır. Kuymağı yiyen bu yaratığın artık kimseye zarar vermeyeceği düşünülmektedir*”²⁴.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada veri toplama amacı için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma tekniklerinden mülakat (derinlemesine görüşme) tekniği kullanılarak hazırlanmış, ilave olarak gözlem tekniği de kullanılmıştır. Önceden belirlenmiş, ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim süreci olan mülakat, nitel araştırma yöntemleri arasında sıkça kullanılan bir yöntemdir²⁵. Görüşme tekniği, bir veya birkaç konuşmacıyla, soru cevap şeklinde yapılan birinci elden bilgi alma tekniğidir. Bu teknikte, görüşülen kişilerin düşüncelerini araştırmayı yapan kişi çok rahat anlayabilmektedir. Çalışma Ağustos-Eylül 2019 tarihleri arasında yürütülmüştür. Görüşme yapılan kişilerden alınan birinci cevaplara göre ikinci soru ve gerekirse altında yatan sebebi öğrenmek amacıyla devam eden sorular sorulmuştur. Alınan cevaplar yazılı ve görüntülü kayıt altına alınmıştır ve çözümlemesi yapılmıştır. Hazırlanan çalışma soruları alanında uzman üç bilim adamı tarafından onaylandıktan sonra çalışmaya geçilmiştir. Araştırmanın örneklemini Trabzon ili Arsin, Tonya, Akçaabat, Yomra, Düzköy, Ortahisar ilçelerinde ikamet eden kuymak yapan 6 ev hanımı, 1 erkek aşçı ve 1 kadın aşçı, Yomra, Düzköy, Arsin, Tonya ilçelerinde oturan ve kuymak yemeyi çok seven 2 emekli erkek ve 2 ev hanımı ile Yomra ilçesinde değirmen işleten 1 erkek olmak üzere 44 yaş üstü toplam 13 gönüllü kişi oluşturmaktadır. Katılımcıların seçiminde kendilerinin ve en az 5 kuşak öncesine kadar olan atalarının Trabzon veya ilçelerinde doğmuş olması

²⁴ Ayşe Duvarcı, “Türklerde Tabiat Üstü Varlıklar ve Bunlarla İlgili Kabuller, İnanmalar, Uygulamalar”, *Bilig*, 32, 2005, s. 125-144.

²⁵ Charles J. Stewart-William B. Cash, *Interviewing: Principles and Practices*. Dubuque, Iowa: W.C. Brown Publishers 1985.

kriteri aranmıştır. Kuymak yapımı için seçilen kişilerin en az çocukluğundan itibaren kuymak yapımını biliyor ve yapıyor olmaları dikkate alınmıştır. Görüşme gününe ve saatine katılımcıların istekleri doğrultusunda karar verilmiştir. Ortalama bir görüşme gözlem ile birlikte 25-70 dakika arası gerçekleşmiştir. Katılımcılar metin içerisinde “K” şeklinde tanımlanmıştır. Yapılan görüşmelerde K 1, K 2, K 3, K 4, K 5, K 6, K 7 ve K 8 kodlu katılımcılardan kuymağın yapılışı, yapımı esnasında dikkat edilecek hususlar, hammadde özellikleri, K 9 kodlu katılımcıdan su değirmeninde mısır öğütülmesinin önemi, K 10, K 11, K 12, K 13 kodlu katılımcılardan ise yediği kuymakta aradığı özelliklerin ne olduğu öğrenilmiştir.



Fotoğraf 6: Bakır tavada kuymak

Tablo 1: Kaynak Kişilerin Demografik Bilgileri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Mesleği	Doğum Yeri	İkamet ettiği yer	Ataları kaç kuşak Trabzon'da
K 1	Kadın	65	Okuryazar	Ev hanımı	Arsin	Arsin	Bildiğim en az altı kuşak
K 2	Kadın	63	İlkokul	Ev hanımı	Tonya	Tonya	Bildiğim en az altı kuşak
K 3	Kadın	47	Lise	Ev hanımı	Arsin	Arsin	Bildiğim en az altı kuşak
K 4	Kadın	61	İlkokul	Ev hanımı	Yomra	Yomra	Bildiğim en az altı kuşak
K 5	Kadın	55	İlkokul	Ev hanımı	Düzköy	Düzköy	Bildiğim en az altı kuşak
K 6	Kadın	45	Lise	Ev hanımı	Akçaabat	Akçaabat	Bildiğim en az altı kuşak
K 7	Erkek	58	Ön Lisans	Aşçı	Arsin	Arsin	Bildiğim en az altı kuşak
K 8	Kadın	44	Lise	Aşçı	Çaykara	Ortahisar	Bildiğim en az altı kuşak
K 9	Erkek	57	Ortaokul	Değirmenci	Yomra	Yomra	Bildiğim en az altı kuşak
K 10	Erkek	66	Ön Lisans	Emekli	Arsin	Arsin	Bildiğim en az altı kuşak
K 11	Erkek	72	Lisans	Emekli	Tonya	Tonya	Bildiğim en az altı kuşak
K 12	Kadın	64	Okuryazar	Ev hanımı	Düzköy	Düzköy	Bildiğim en az altı kuşak
K 13	Kadın	78	Okuryazar	Ev hanımı	Yomra	Yomra	Bildiğim en az beş kuşak

Bulgular

Yapılan araştırmadan elde ettiğimiz sonuçlara göre, geleneksel bir yemek olan kuymağın, Trabzon ilinde, tüketildiği öğünler, yapım basamakları, içine katılan bileşenlerin ürünün tat ve lezzetinde oluşturduğu farklılık, besin değeri, reçetesi tespit edilmiş, böylece gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gereken bir ürün olduğu belirlenmiştir.

K 1: “*Kuymak yapmayı ve tüketmeyi çok severim. Haftada en az 2 defa kuymak yaparım. Kuymağı mutlaka kalaylanmış bakır tavada yaparım. Çelik tavalarda var ama ben çok tercih etmiyorum. Bakır tavada yapılanı hem ben hem ailem hem de evime gelen misafirler beğenmektedir. Mutlaka su değirmeninde öğütülmüş mısırdan elde edilen mısır unu kullanırım. Kuymak yaparken ilk önce tereyağını eritirim. Tamamen eridikten sonra üzerine soğuk su dökerim. Mısır ununu yavaş yavaş karıştırarak dökerim. İyice karışıp lapa benzeri bir yapı aldıktan sonra parçalamış olduğum peynirleri bu karışıma dökerim. Kısık ateşte peynirler eriyene kadar yavaşça karıştırırım. İyice karıştırdıktan sonra yine kısık ateşte tereyağı kuymağın üzerine çıktığında hemen sofraya alırım. Peynirin iyice erimesi sonucu kuymak uzayan bir yapı halini alır. Mutlaka sıcak sıcak tüketiriz. Kuymağın dibini tuttururum. Bu lezzetli kısmı yiyebilmek için evde tatlı atışmalar meydana gelmektedir.*”

K 2: “*Kuymak yaparken ilk önce tereyağını tamamen eritirim. Ardından rimisleşmiş yayla peyniri koyarım ve tamamen homojen olması amacıyla karıştırırım. Üzerine soğuk su ilave ederek iyi bir karışım olmasını sağlarım. Ardından mısır ununu yavaş yavaş üzerine dökerek homojen hale getiririm. En son olarak altını kısarım ve tel haline getirdiğim kolot peynirini de ilave ederek karıştırarak kuymağın uzamasını beklerim. Tereyağı kuymağın üzerine çıkınca ve kuymağın dibi tutunca sofraya koyarak sıcak sıcak tüketiriz. Eğer soğursa uzama özelliği kaybolur ve tüketilmesi lezzetli olmaz. Kullandığım mısır unu fırınlanmış mısırdan elde edilen ve su değirmeninde öğütülen mısır unudur. Fırınlanmış mısır ununu tütsü ve karamelize tadından dolayı beğenmekteyiz. Elektrikli değirmende yapılan mısır ununun tadı hoş olmuyor. Eğer mısırı su değirmeninde öğütme zamanım olmuyorsa komşumuzda bulunan el değirmeninde öğüterek kuymak yapmaktayım. Her hafta mutlaka kuymak yaparım.*”

K 3: “*Bizim buralarda kuymağı çok severiz. Çeyizimde bile bakırdan yapılmış kuymak tavası bulunmaktaydı. Ben kuymağı iki farklı şekilde yaparım. Bir tanesinde ilk önce tereyağını eritirim ardından peyniri bu tereyağına yediririm ve sonrasında soğuk su koyup karıştırarak kaynamasını beklerim, mısır unu ve peyniri ondan sonra koyarım. Başka bir yapım şeklim ise; tereyağını erittikten sonra mısır ununu vururum. Kısık ateşte mısır ununu yakmadan kavururum. Bu farklılığın sebebi şudur. Köylerde mısır fırınları vardı. Eğer mısırı fırınlamışsak mısır ununu tereyağı ile kavurmaya gerek duymuyorum. Eğer fırınlanmamış ve güneşte kurutulmuş mısırdan elde edilen un kullanıyorsam mutlaka mısır ununu tereyağı ile kavururum. Böylece daha esmer ve daha yanığa yakın bir renk ve tad elde etmiş oluyorum. Kullandığım peynire*

yayla peyniri deriz. Aroması daha ağır, daha acımsı bir peynirdir. Bu peyniri tercih ederim. Bazen kuymağa süt ilave ederek farklı bir lezzet ederim ve çocuklarım bu tadı çok beğenir.”



Fotoğraf 7: Kuymağın uzaması

K 4: “Benim yaptığım kuymakta kullandığım mısır unu mutlaka fırınlanmış mısırdan olmalı. Ben kendimi bildim bileli köylerimizde mısır fırını vardır. Bende evlendikten sonra fırında mısır kurutmaya başladım. Fırınlama işleminde ilk önce fındık odunlarıyla birlikte fırını doldururum ve yakarım. Odunlar kor haline geldikten sonra fırının bir köşesine çekerim ve korun, mısırların üzerine düşmemesi için kenarına kiremit yerleştiririm. Bahçeden topladığım mısırların kabuklarını soyduktan sonra fırına bunları yerleştiririm. Fırının kapağını kapatarak bir gün boyunca kapalı şekilde beklerim. Sonrasında kapağı açarım ve mısırları dışarı alıp ayıklar, ardından su değirmeninde öğütürüm. Kuymak yapımında bu unu kullanırım. İlk önce yağı eritir, sonrasında peyniri eritip soğuk su koyarım. Mısır ununu ilave edip karıştırdıktan ve homojen bir yapı aldıktan sonra peyniri ilave ederim. Uzanan bir yapı elde ettiğimde ve dibi tuttuğunda sıcak sıcak tüketiriz. Eşim ve çocuklarım hafta sonu mutlaka kuymak isterler. Her hafta sonu mutlaka yaparım”

K 5: “İlk olarak tereyağını kalaylı bakır bir tavada eritir ve içine yayla lorunun tamamını döker ve karıştırırım. İyiye karıştıktan sonra suyu tavaya boşaltırım. Kaynamaya başlayınca mısır ununun tamamını yavaş yavaş içine dökerim. Aniden döktüğümde topaklaşıyor. Döktüğüm bu mısır unu tamamen iyi bir karışım halini aldığı ve içinde topaklaşmış taneler olmadığından emin olduğumda telli peynirin tamamını bu karışıma dökerim. Peynir iyice eriyinceye kadar ürün karıştırıp, tamamen erimesinin ardından altını kısıp karıştırmayı bırakarak erimiş tereyağının kuymağın üzerine çıkmasını beklerim. Soğuması beklenmeden sofraya konularak tüketilir. Özellikle pişirdiğim tavada servis ederim. Bunun sebebi hem soğumaması hem de dibi tuttuğu için sofrada dibinin

kazınarak tüketilmek istenmesi. En az haftada iki defa yaparım. Bazen bahçede işimiz olduğunda, eve geç geldiğimizde hemen kuymak yaparım ve gayet de doyurucu olur.”



Fotoğraf 8: Mısırın fırınlanması

K 6: “Ben kuymağı iki farklı türde yaparım. En çok sevdiğimiz tarifte tereyağı yerine kaymak kullanırım. Kaymağı bakır tavada eritirim ve peyniri ilave ederim. Suyu ilave ettikten sonra mısır ununu topaklaşmadan yediririm. Eğer yağ oranı az geldiyse yani kuymağın üzerinde yağ birikmediyse en son ocaktan almadan önce üzerine biraz daha kaymak koyar ve eridikten sonra sofraya koyarım. Su değirmeninde yapılan mısır unu kullanmaktayım. Ama evde kalmadığı zaman elektrikli değirmende yapılmış olanı da kullanıyorum. Fakat lezzet olarak su değirmenindekini tutmuyor.”

K 7: “10 yaşından beri mutfakta çalışmaktayım. Kuymağın yapılışını annemden ve ustalarımın öğrendim. Birkaç farklı şekilde kuymak yaparım ben. İlk önce tereyağını eritip peyniri içine koyar ve iyice homojen hale getiririm. Sonra üzerine soğuk su koyarak devamlı karıştırırım ve peyniri açarım. Ardından fırınlanmış mısır ununu bu karışıma yediririm. İyice lapa bir hal aldıktan sonra ayırmış olduğum peyniri de bu karışımın içine dökerim, altını kısarak devamlı karıştırarak iyice pişmesini sağlarım. Bir miktar dibinin tutması müşterilerimin hoşuna gidiyor. Farklı yapılış şekillerimden bir tanesi de kuymak yaparken tereyağı yerine kaymak kullanmak. İster kaymak kullanayım ister tereyağı kullanayım eğer müşteri bol yağlı istiyorsa kuymağın üzerine pişmeye yakın kaymak veya tereyağı koyarım. Eğer misafirlerimiz daha koyu renkte bir kıymak talep ediyorlarsa mısır ununu tereyağı veya kaymağı erittikten sonra kavuruyorum. Böylece mısır ununun daha belirgin bir rayihası ve koyu rengi oluyor. Mutlaka, fırınlanmış mısırdan su değirmeninde öğütüldükten sonra elde edilen mısır ununu kullanmaktayım. Fakat müşterinin rayihayı ve rengi koyu bulabileceğinden ötürü güneşte kurutulmuş mısır unu da kullanmaktayız. Kuymak için kuymaklık peynir adı altında peynir üretilmektedir. Bu peynir fazlaca olgunlaştırılmış bir peynir türüdür ve özellikle yaylalarda yaz

döneminde üretilir. Tadı acımsı bir özelliğindedir. Acı olması ve keskin bir aromaya sahip olmasından ötürü Trabzon'a turist olarak gelen bazı misafirlerimize tadı ağır gelmektedir. Bu sebeple kuymaklık peynir yerine fazla olgunlaştırılmamış peynirleri de kullanmaktayım. Trabzon'da tereyağı bolca bulunmasından ve farklı bir çeşidi olmamasından ötürü kullandığımız tereyağı standart köylerde veya yaylalarda yapılan tereyağıdır. Kuymağı pişirdiğimiz tavalarımız kalaylanmış bakır, karıştırdığımız kaşıklarımız ise odun kaşığı olduğunda daha lezzetli ürün elde etmekteyiz. Özellikle şehir dışından olan misafirlerimiz mutlaka kuymak talep etmekle birlikte her restoranda farklı lezzetle karşılaştıklarını söylemektedirler.”

K 8: “İki kişilik kuymak yapımı için iki yemek kaşığı mısır unu, iki su bardağı su, iki yemek kaşığı tereyağı, iki bardak imansız peynir, telli peynir, çeçil peyniri, kolot peyniri, bir tatlı kaşığı tuz kullanmaktayım. İlk önce tereyağını eritmekteyim. Tereyağı eriyip rengi dönünce mısır ununu eklemekteyim. Mısır ununun rengi değişip hafif yanık kokmaya başlayınca yavaş yavaş suyu ilave ediyorum. Su eklerken iyice karıştırarak topaklanmasını önliyorum. Kullanılan tuz miktarı peynirin tuzluluğuna göre arttırılır veya azaltılabilir. Son olarak peyniri bu karışımın üzerine döküyorum. Eğer müşteri fazla uzamasını isterse sadece telli, çeçil veya kolot peynir kullanırım. Peynir eridiğinde ve tereyağı yemeğin üzerine çıktığında sıcak bir şekilde servis ediyorum. Bu esnada dibinin tutmasına fakat yanmamasına özen gösteriyorum. Tamamen müşterinin talebine göre uzamayı veya mısır ununun kavrulduktan sonraki rengini belirliyorum. Farklı lezzetler elde etmek amacıyla kuymağın pişirme aşamasında içine süt bazen de tereyağı yerine kaymak ilave etmekteyim. Yaklaşık 13 yıldır Trabzon merkezde aşçılık yapmaktayım. Son dönemde Trabzon'a çok fazla turist gelmeye başladı. Özellikle yaz aylarında Araplar burada çok yoğun. Yemek yemeyi ve özellikle bizim yöresel lezzetlerimizi denemeyi çok seviyorlar. Yaz döneminde yabancı turistlere kuymak yetiştiremiyorum. ”

K 9: “Çalıştırdığım değirmen dedeme aittir. Dedemden babama, babamdan da bana kaldı. Üç kuşaktır değirmencilik yapıyoruz. Yaklaşık 40 senedir ben işletiyorum değirmeni. Son dönemde elektrikli değirmenlerin sayısı da oldukça arttı fakat su değirmenlerinden elde edilen mısır ununun tadını bilenler elektrikli olanları tercih etmiyor. Su değirmeninde yapılan unun lezzetini tereyağı olarak adlandıırsak, elektrikli değirmende yapılan ise margarin lezzetindedir. Çünkü elektrikli değirmen unu yakıyor. Çok hızlı döndüğü için öğütme sırasında un yanmakta. Fakat bizim değirmenlerde öğütülen unda yanma problemi meydana gelmiyor. Rayihası da diğer değirmene göre çok daha güzel. Özellikle yöre halkı kuymak yapmak amacıyla su değirmenlerinde öğütülmüş mısır unu istemektedir. Ben ve ailem, hatta köyümüzde hemen herkes su değirmeninde öğütülmüş mısırdan kuymak yapmaktadır. Ben buradan İstanbul'a dönem dönem mısır unu göndermekteyim. Özellikle yaz döneminde batı illerinden gelen gurbetçi hemşerilerimiz çalıştıkları yerlere dönerken yanlarında kuymak yapmak amacıyla benim değirmenimden öğütülmüş un alıp gitmektedirler.”



Fotoğraf 9: Mısırın su değirmeninde öğütülmesi

K 10: “Kuymağı ailece çok severiz. Çocukluğumdan beri kuymak tüketirim. Her hafta en az iki kere bizim evde yapılır. Emekli olmadan önce her hafta sonu mutlaka kuymak yerdik. Benim için kuymağın en lezzetlisi rengi daha koyu renkli olanı, peyniri uzayanı ve dibi tutmuş olanıdır. Dibini kazımayı çok severim. Etrafımda sevmeyen de yok. Özellikle üzerinde tereyağı birikmiş olanı ekme bandırarak tüketmeyi çok severim. Kullanılan peynirin rimisleşmiş yayla peyniri olması kuymakta olmazsa olmazıdır.”

K 11: “Mutlaka fırınlanmış ve su değirmeninde öğütülmüş mısırdan elde edilen undan yapılan kuymağı tüketirim. Devamlı dolabımızda mısır unu bulunmaktadır. En iyi kuymak taze mısır unundan yapıldığı için mısır olarak saklarız ve evdeki mısır unu bittiğinde mısıru su değirmeninde öğütürerek kullanırız. Mümkün olduğu kadar her hafta birkaç defa kuymak yaparız evde. İstanbul’da iki tane çocuğum yaşamakta. Buradan onlara her zaman kuymaklık peynir ve mısır unu göndermekteyim. Bakır tavada yapılan kuymağın daha lezzetli olduğunu düşünüyorum. Kuymağın dibini kazıyarak tüketmeyi çok lezzetli ve çok büyük keyif verici bulmaktayım.”

K 12: “Unu kavrulmuş ve açık sarı renkte olmayan kuymak rengini ve lezzetini daha çok beğenmekteyim. Uzaması benim için çok önemli. Yemesi zor olmakta ama uzayan kuymak çok hoşuma gidiyor. Soğuduğunda istediğim lezzeti alamıyorum. Sıcak olarak daha lezzetli tüketilmekte. Kalaylanmış bakır tavada yaparız eskiden bu yana. Dibini kazımak çok lezzetli olsa da yaşımdan ve rahatsızlığımdan dolayı hem bol yağlı hem de dibinin tutmuş kısmını tüketemiyorum”

K 13: “Bakır tavada yapılan ve yayla peynirinin kullanıldığı kuymağı çok seviyorum. Bizim soframızda çocukluğumdan beri kuymak bulunur ve haftanın 2 – 3 günü severek tüketiriz. Mutlaka su değirmeninde öğütüğümüz mısırdan elde edilen unu kullanırız.”

Sonuç

Kuymak uzun yıllardır Trabzon'da hemen hemen her sofrada tüketilen bir yöresel mutfak ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Trabzon, iklim, coğrafi durumu ve tarımsal üretiminden dolayı kuymak hammaddesi olarak peynir (Tonya kaşarı, Kadırğa kaşarı, Trabzon tel peyniri, Akçaabat peyniri, küp peyniri, çömlük peyniri, kolot peyniri, minci) , tereyağı (Tonya Tereyağı) ve mısır ununun bolca üretildiği bir şehirdir.^{26 27}

Yapmış olduğumuz çalışmada kuymağın pişirilme yöntemleri ve kültürümüzdeki yeri araştırılmış, bu ürünün sadece yöredeki hane halkının hafta sonu kahvaltılı sofralarında sınırlı kalmayacak kadar değerli bir ürün olduğu ortaya çıkmıştır. Trabzon'da yerli halk tarafından her fırsat bulunduğu tüketilen kuymak özellikle kahvaltılarda ve hafta sonu kahvaltılarında mutlaka sofralarda yer almaktadır.

Kuymağın yapılışında kullanılan hammaddelerin ürünün lezzetine doğrudan etki yaptığı tespit edilmiştir. Rimisleşmiş peynir veya yayla peynirinin kuymağın geleneksel tadını verdiği, halkın Trabzon'da bakırcılık geleneğinden gelen bir alışkanlığından ötürü kuymak yapımında kalaylanmış bakır tavaları ve pişirirken karıştırmak amacıyla odun kaşığı özellikle kullandığı görülmüştür²⁸. Kuymağın yapımında kullanılan mısırın fırınlanmış olması ve fırınlanan bu mısırın ise su değirmenlerinde öğütülmesi yöre insanı tarafından tercih edilen bir durum olmuştur. Gurbette çalışan vatandaşların tatil dönüşünde yanlarında kuymak yapımı için tereyağı, yöresel peynirler ve su değirmeninde öğütülmüş mısır unu götürmeleri, kuymağın şehir dışında yaşayan Trabzonlular içinde vazgeçilmez olduğu ve yöresel gastronomiyi unutmamaları açısından önemli olduğunun göstergesi olarak görülmüştür. İki kişilik bir kuymak yapımı için iki yemek kaşığı mısır unu, iki su bardağı su, iki yemek kaşığı tereyağı, iki bardak peynir (telli peynir, çeçil peyniri, kolot peyniri) ve bir tatlı kaşığı tuz yeterli olmaktadır.

Kuymak, gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gereken bir üründür. Bir ürünün pişirilip sofraya kadar gelen tüm aşamaları gastronomi turizminin konusudur. Türkiye'nin mutfak kültürünün çok zengin olduğu ve farkındalık oluşturarak bunu turizm aracı olarak kullanmak amacıyla farklı çalışmaların yapılması gerekmektedir²⁹. Gastronomi turizminde gastroturistin üretim sürecine katılarak deneyimlemesi önemli bir olaydır. Çünkü gastro-turistin ziyaret ettiği bölgedeki kültürel olaylara katılması ve bundan keyif alması gastronomi turizminin önemli bir parçasıdır. Kuymak özelinde düşünüldüğünde ineğin sütünün sağımı, bundan tereyağı ve peynir yapımı aynı

²⁶ Fügen D. Özkaya-İlhan Gün, "Anadolu'da Peynir Kültürü", 38.*JCANAS*, 10-15 Eylül 2007, 2, s. 485-507.

²⁷ Anonim-c, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> Erişim Tarihi: 15.12.2019.

²⁸ Anonim-d, <http://www.trabzon.gov.tr/el-sanatları> Erişim Tarihi: 15.12.2019.

²⁹ Aracı, *a.g.e.*, s. 123.

şekilde mısırın fırınlanıp su değirmeninde öğütülmesi aşamalarının turistlere gösterilmesi, devamında yöreye özgü kuzine sobalarda kuymağın pişirilmesi ve tüm bunların yöre halkı tarafından turistlerle birlikte yapılması gastronomi turizmi açısından katma değer sağlayacak unsurlardır. Ziyarete gelen turistlerle birlikte bu aktiviteleri yapmak, onların da deneyimlemesini sağlamak gerekmektedir. Bu etkinliklerin yaylalarda yani peynir ve yağın üretildiği lokasyonlarda yapılması yaylaların sadece gezmek için değil de gastronomi turizmi açısından da değerlendirilmesi anlamında önemlidir. Bu durum turizmde çeşitlilik anlamına gelir. Özellikle yeşil bir doğaya sahip yörede hayvansal ve bitkisel üretimin terk edilmeden devletin de vereceği desteklerle kuymak gibi gastronomik ürünlerin turizm amaçlı olarak vatandaşa ek gelir anlamında katkıda bulunması onların yaşam koşullarını iyileştirecektir. Kuymağın, gastronomi amaçlı ziyaret gerçekleştirilmeyen turistlerinde bulunduğu otel ve restoran gibi işletmelerin menülerinde çok fazla yer alması yöresel lezzetleri tanıtmada anlamında bu turistlerden de yararlanma anlamı taşıyacaktır.

Kadınların çalışma hayatına girmesiyle evde yapılan yemeklerin oranında azalma vardır. Bu durum yöresel yemeklerin unutulmasına veya ustalık bilgisinin kaybolmasına sebebiyet vermektedir. Milli Eğitim Bakanlığı ve belediyelerin açacakları kurslarda usta öğreticiler tarafından kuymak gibi yöresel yemeklerin eğitimleri düzenlenmelidir.

Elde ettiğimiz bulgulara göre kuymak üretiminde kullanılan mısır ununun su değirmenlerinden elde edildiğinde daha çok beğenildiğinden yola çıkarak su değirmeni kültürünün yaşatılması gerekmektedir. Yerel yönetimlerin kuymak gibi ürünlere coğrafi işaret almak konusunda destek olması önemlidir. Coğrafi işaretle ürünün reçete, tarif ve hammadde elde etme yöntemlerinin tamamı kayıt altına alınarak turizm destinasyonlarında üretilmesi ve pazarlanması lezzet değişmesi kaygısını ortadan kaldıracaktır. Gelecek kuşaklara da aynı reçetelerin aktarılması ürünün tarihsel süreçte kaybolmasının veya değişime uğramasının önüne geçecektir.

Yörede en iyi kuymak yapma yarışması tarzında yarışmalar yapılarak ulusal basının ilgisi bölgeye çekilebilir ve böylece kuymak bir tanıtım ürünü olarak kullanılabilir. Kuymağın dibini yakmadan en lezzetli şekilde tavaya yapıştırma veya kopmadan en uzun kuymağı yapma kriterleri bu yarışmaların içine katılabilir.

Bir yörenin mutfak kültürünün oluşumu için uzun yılların geçmesi gerekmektedir. Trabzon mutfak kültürünün önemli unsurlarından bir tanesi olan kuymağın aslına uygun olarak yaşatılması çok önemli bir gerçektir. Özellikle son dönemde artan bir cazibeye sahip olan gastronomi turizmi açısından kuymağı ele almak, tanıtmak, yörenin ekonomik gelirini artmasına katkıda bulunmak önemlidir. Özellikle yayla turizmi bakımından çekim merkezi olan Trabzon'da turistlerin kalış sürelerini uzatmak amacıyla kuymak gibi yöresel gastronomik ürünlerin daha fazla tanıtılması ve literatürde yer alması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

1. İnternet Kaynakları

- Anonim-a, <https://trabzon.ktb.gov.tr/TR-57730/yoresel-yemek-cesitleri.html>
Erişim Tarihi: 11.12.2019
- Anonim-b, <http://www.trabzon.gov.tr/> Erişim Tarihi: 08.12.2019
- Anonim-c, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> Erişim Tarihi: 15.12.2019.
- Anonim-d, <http://www.trabzon.gov.tr/el-sanatları> Erişim Tarihi: 15.12.2019.

2. Kitap ve Makaleler

AKSOY, Mustafa-SEZGİ, Gülistan, “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3)3, 2015, ss. 79-89.

AKYÜREK, Suat-ZEYBEK, H., İbrahim, “Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi”, *Social Sciences Studies Journal*. S: (4)15, 2018, ss. 869-882.

ALBAYRAK, Aslı, “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine bir Çalışma”. *Journal of Yaşar University*. (30)8, 2013, ss. 5049-5063.

ARACI, Ü. Erdoğan, “Türk Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslararası Mutfağlar-Reçeteler)*, Ed. H. Kurgun, D. B. Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016, ss. 121-136

ASLAN, Zeynep-GÜNEREN, Ebru-ÇOBAN, Gamze, “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. (2)4, 2014, ss. 3-13.

BAŞARAN, Burhan, “Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5)3, 2017, ss.135-149

CÖMERT, Menekşe-ÖZATA, Esra, “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (9)42, 2016, ss. 1963-1973.

ÇOKIŞLER, Nazım-TÜRKER, Ali, “Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği”, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, (6),14, 2015, ss.122-136.

DEMİREL, Hüsne-AYYILDIZ, Sibel, “Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. (5) 4, 2017, ss. 280-298.

DOĞU, Ali F, “Gıdaların Coğrafyası”. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, Van, ss.1-4.

DUVARCI, Ayşe, “Türklerde Tabiat Üstü Varlıklar ve Bunlarla İlgili Kabuller, İnanmalar, Uygulamalar”, *Bilig*, 32, 2005, ss.125-144.

GÜLSEVİN, Gürer, “Türk Dilinde koy- (kod-) ve kuy- (kud-) Üzerine” *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1, 1998, ss. 51-57.

HACIOĞLU, Yasin, *Bir Destinasyon Olarak Bilinen Artvin İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul 2019.

KABAK, Turgay, “Yerel Mutfaktan Ulusal Mutfağa Kuymak’ın Seyrinin Kültür Endüstrisi Açısından İncelenmesi”, *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (4) 6, 2018, ss. 347-352.

KILIÇHAN, Reha-KÖŞKER, Hasan, “Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3)3, 2015, ss. 102-115.

ÖZKAYA, F. Durlu-GÜN, İlhan, “Anadolu’da Peynir Kültürü”, 38. *ICANAS*, 10-15 Eylül 2007, 2, ss.485-507.

ÖZTÜRK, Zehra, “Arsin Tarım ve Yaşam Kültürü”, *Arsin Tarih, Kültür ve Doğal Değerler*, Ed. Coşkun Erüz, Arsin Belediyesi, Trabzon 2019, ss. 231-232.

SEVİNÇ, Bayram, “Yaşam Tarzı, Kuşaklararası Gıda Tüketim Kalıpları Farklılaşması ve Gastromilliyetçilik: Trabzon Örneği”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (12) 62, 2019, ss. 839-867.

STEWART, J., Charles-CASH, B.,William, *Interviewing: Principles and Practices*. Dubuque, Iowa: W.C. Brown Publishers 1985.

ŞEN, M. Akif, “Sanayi Kenti Gebze’den Geleneksel bir Lezzet “Ekşi Mayalı Ekmek”. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6)82, 2018, ss. 338-351.

YILMAZ, Özlem, “Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği” *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, (2)2, 2019, ss. 225-230.