



The Inclusion Levels of Trabzon's Local Dishes in Local Restaurant Menus

Özlem YILMAZ

Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bayburt, Türkiye

Keywords:

Local foods,
Local restaurant
Trabzon

Abstract

This study was carried out in order to determine the proportion of Trabzon local dishes in the local restaurants in Trabzon. In this study, 41 local restaurants in Ortahisar district of Trabzon were investigated. In this study, semi-structured interview form was used as a qualitative data collection tool. The study also examined the level of corn bread served in local restaurants. As a result of the data obtained from the study, it was determined that Akçaabat meatball, which is one of the local dishes, was 80.5% in local restaurants menus and Hamsiköy rice pudding was 65.9%. These local dishes were followed by Kuymak and anchovy pans with 58.5% and 51.2%, respectively. The level of presentation of corn bread in local restaurants was determined as 73,1%.

Trabzon Yöresel Yemeklerinin Yerel Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyleri

Anahtar Kelimeler:

Yöresel yemekler
Yerel restoran
Trabzon

Özet

Bu çalışma, Trabzon yöresel yemeklerine Trabzon'da yer alan yerel restoranlarda ne oranda yer verildiğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında, Trabzon'un Ortahisar ilçesinde yer alan 41 yerel restoran araştırılmıştır. Bu restoranlarda yapılan çalışmada nitel veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Araştırmada ayrıca, mısır ekmeğinin yerel restoranlarda sunulma düzeyi irdelenmiştir. Çalışmadan elde edilen veriler neticesinde, yöresel yemeklerden Akçaabat köftenin yerel restoranlar menülerinde %80,5 oranında, Hamsiköy sütlacının ise %65,9 oranında yer aldığı tespit edilmiştir. Bu yöresel yemekleri sırasıyla %58,5 ve %51,2 oranlarıyla kuymak ve hamsi tava takip etmiştir. Mısır ekmeğinin yerel restoranlarda sunum düzeyi ise %73,1 olarak belirlenmiştir.

1 GİRİŞ

Yemek, bölgesel kültür ve kimliğin önemli bir parçasıdır ve her şeyden önce evrensel bir haktır. Hiç kimse kendi en yaygın ve basit yemeklerinin dahi, bir kültür tarihi ve evrensel bir hak olduğunu bilmeden gerçek lezzetini alamaz. Gıda, turizm için somut faydalar sunan önemli bir ekonomik ve kültürel kaynaktır. Herhangi bir seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olan gıda, bazı gezginler için sadece bir tür "yakıt", bazıları için ise seyahat etmek için en önemli neden veya motivasyondur [1]. Gıda, turistleri bölgeler veya ülkeler çevresinde yönlendirmek için bir araç olarak kullanılabilir [2]. Gıda turizmiyle, doğal kaynakları korumaya ve bir bölgedeki toplulukların yaşam kalitesini iyileştirmeye yardımcı olabilmek önemlidir. Bu, küreselleşme karşısında yerli gıda ve üretim yöntemlerinin kaybolmamasını sağlar [1].

Bir yiyecekten, sadece kendi bölgesinde bulunan insanlar tarafından yerel malzemelerle hazırlanmış olması halinde tam olarak zevk alınabileceği düşünülür. Bu düşünce, üretim ve hazırlama için kullanılan tekniklerin bilgisini derinleştirmek için iyi bir fırsattır. Böylece, yemek turizmi ve kültür turizmi parçalanması zor yeni biçimlerde birleşmektedir [3].

Yerel- mutfaklar, herhangi bir toplumun kültürünün kilit unsurlarından biridir ve toplum kültürüne bağlı olarak farklılıklar gösterir [2,4]. Yerel gıda ürünleri, bir bölgede üretilen ve bu şekilde markalaştırılan/tanıtılan yiyecek veya içecekleri ifade eder [5].

Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında yer alan Türkiye, dünyadaki en zengin mutfaklardan birine sahiptir [4,6]. Yöresel Türk mutfacı, yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını, kendine özgü yemek hazırlama biçimlerini kapsamaktadır [6]. Ülkemizde yöresel yemek kültürü bölgelere özgü oldukça farklı ve zengin seçenekler sunduğundan, yerli turistlerin yanı sıra yabancı turistler için de önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır [7].

Her yörenin kendine has mutfacı olduğu gibi bu çalışmaya konu olan Trabzon'un da kendine özgü, farklı ve lezzetli yemekleri vardır. Trabzon mutfacı, iklimi, coğrafi özellikleri, özgün florasının sunduğu zenginliğiyle kendine has bir yöresel mutfak kültürü oluşturmuştur [8]. Trabzon mutfacında hamsi, mısır, karalahana, fasulye ve pazı kullanılarak yapılan yöresel yemeklerin yanı sıra, Akçaabat köftesi, Trabzon peynirlişi, Trabzon burmalısı, laz böreği gibi yerel lezzetler yöreye gelecek yerli ve yabancı ziyaretçilere farklı bir damak zevki sunmaktadır [9,10].

Literatürde yöresel mutfakların rolü ve önemini farklı açılardan inceleyen [11,12,13,14] ve yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyini araştıran [15,16] çalışmalar yer almaktadır. Kargılioğlu ve Ayyıldız [17] tarafından yapılan çalışmada, Sinop mutfacında sıkça yer alan yöresel yiyeceklerin işletmeler tarafından pek tercih edilmediği sonucuna varılmıştır. Bayburt ili üzerinde yapılan bir araştırmada ise, Bayburt mutfacının restoranlarda temsil edilme düzeyinin oldukça düşük olduğu belirtilmiştir [18]. Özleyen ve Tepeci [19] çalışmalarında, Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısını araştırmışlardır. Yöresel yemeklerin tanınırlığının az olması nedeniyle, araştırmaya katılan lokanta ve otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere fazla yer verilmediğini tespit etmişlerdir. Şen ve Silahşör [20] gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine yaptıkları çalışmada, işletmelerin yarısına yakınının yöresel yemek sunduğunu bildirmişlerdir. Bu çalışma kapsamında, yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyi Trabzon örneği üzerinden incelenmiştir.

2 MATERYAL VE METOD

Bu çalışma, Trabzon mutfacı yöresel yemeklerinin Trabzon ili Ortahisar ilçesinde yer alan restoranların menülerinde yer alma düzeylerini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Verilerin elde edilmesinde nitel veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Nitel ve nicel araştırmaların genelinde örneklem büyüklüğünün en az 15 olması önerildiğinden [21], 12.12.2019-15.01.2020 tarihleri arasında görüşmeyi kabul eden 41 restoran çalışanı ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada yer alan katılımcılar mutfak şefleri ve işletme sahipleridir. Yapılan araştırmanın kapsamı, bu tarihlerde yüz yüze görüşmeler sonucunda elde edilen verilerle sınırlıdır.

3 BULGULAR

Trabzon yöresel yemekleri incelendiğinde ana malzeme olarak; hamsi, karalahana, mısır, fasulye ve pazı kullanıldığı ve bunlardan birçok yemek yapıldığı görülmektedir. Bu mutfaca özgü en bilindik yemekler; Akçaabat köftesi, etli lahana sarması, lahana çorbası, kuymak ve fasulye turşusudur. T.C Trabzon Valiliği, T.C Trabzon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü internet erişimlerinden ve katılımcılar ile yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda oluşturulan Trabzon'da sunulan yöresel yemekler listesi Tablo 1'de sunulmuştur.

Araştırmaya, Trabzon ili Ortahisar ilçesinde faaliyet gösteren 41 restoran dahil edilmiştir. Çalışmaya katılan restoranların yapısal özelliklerini ve servis sistemi özelliklerini ortaya koyan yüzde dağılımı Tablo 2'de verilmiştir. Araştırmaya katılan restoranların yapısal özellikleri incelendiğinde;

- ✓ Restoranların %31,7'sinin sektörde 1-5 yıl arasında hizmet verdiği belirlenmiştir. Bu oranı, %19,5 ile 6-10 yıl arasında faaliyet gösteren restoranların takip ettiği görülmektedir. Kırk yıldan daha fazla hizmet veren işletme oranı ise %12,2 olarak belirlenmiştir.
- ✓ Restoranların %41,5'nin 10 kişiden az personel çalıştırdığı, %39'nun ise 10-29 arasında kişi çalıştırdığı görülmektedir. 50-69 arasında kişi çalıştıran işletme oranı ise %2,4 olarak tespit edilmiştir.
- ✓ Restoranların büyük çoğunluğunun (%82,9) tek şubesi vardır.
- ✓ Restoranların %63,4'nün yatırım belgesi, % 36,6'sının ise turizm işletme belgesi olduğu belirlenmiştir.

Restoranların servis sistemi özellikleri incelendiğinde;

- ✓ %36,4'ünü sadece yerel halkın tercih ettiği,
- ✓ %63,4'ünü ise yerel halk ve yerli-yabancı turistlerin tercih ettiği tespit edilmiştir.
- ✓ Restoranların %75,6'sının tüm öğünlerde yemek servisi yaptıkları belirlenmiştir.

Tablo 1. Trabzon'da sunulan yöresel yemekler

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Akçaabat Köftesi | Hamsili Pilav | Muhlama |
| Alabalık | Hodan Böreği | Pazı Tavasası |
| Balkabağı Tavasası | Huliya | Pazılı Hamsi Tava |
| Ezme Lahana | Hamsiköy Sütlacı | Pepeçura |
| Fasulye Turşusu | Isırgan Çorbası | Sütlü Mısır Ekmeği |
| Fasulye Pilaki | Kara Lahana Sarması | Sarambula |
| Gongoş Sarması | Kara Lahana Yemeği | Trabzon Hurmalı Tart |
| Haluşka | Kukuca | Trabzon Peynirli |
| Hamsi Çitlemesi | Kuymak | Trabzon Döneri |
| Hamsi Kuşu | Lahana Çorbası | Tomara Tavasası |
| Hamsi Tava | Laz Böreği | Trabzon Burmalısı |
| Sebzeli Hamsi | Malhota | Trabzon Hurmalı Kek |
| Hamsili Bulgur Pilavı | Mamzana | Laz Helvası |
| Hamsili Kaygana | Mısır Çorbası | |

Tablo 2. İşletmelerin yapısal ve servis sistemi özellikleri

| Sektörde hizmet verme yılı | n | % |
|---|-----------|--------------|
| 1-5 yıl | 13 | 31,71 |
| 6-10yıl | 8 | 19,51 |
| 11-20 yıl | 5 | 12,20 |
| 20-30 yıl | 7 | 17,07 |
| 31-40 | 3 | 7,31 |
| 40 yıldan daha fazla | 5 | 12,20 |
| Çalışan personel sayısına göre dağılım | | |
| 10 kişiden az | 17 | 41,46 |
| 10-29 kişi | 16 | 39,03 |
| 30-49 kişi | 7 | 17,07 |
| 50-69 kişi | 1 | 2,44 |
| Şube sayısına göre dağılım | | |
| Tek şube | 34 | 82,93 |
| 2-3 şube | 6 | 14,63 |
| 10-13 şube | 1 | 2,44 |
| Belge sahiplik durumuna göre dağılım | | |
| Turizm işletme Belgesi | 15 | 36,59 |
| Yatırım Belgesi | 26 | 63,41 |
| Restoranı tercih eden misafir grubu | | |
| Yerli halk | 15 | 36,59 |
| Yerel halk ve Yerli-Yabancı turist | 26 | 63,41 |
| Uygulanan servis zamanı | | |
| Sabah | 3 | 7,32 |
| Sabah öğle | 1 | 2,44 |
| Öğle | 3 | 7,32 |
| Öğle akşam | 3 | 7,32 |
| Sabah öğle akşam | 31 | 75,60 |
| TOPLAM | 41 | 100,0 |

Araştırmaya dahil edilen katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 3'te yer almaktadır. Buna göre,

- ✓ Katılımcıların 7'si kadın, 34'ü erkektir.
- ✓ Katılımcıların yaş aralığı 24-70 olup, yaş ortalaması 40,6'dır.
- ✓ Katılımcıların 18'i mutfak şefi, 23'ü ise işletmecidir.
- ✓ Katılımcıların çoğunluğu Trabzonludur.
- ✓ Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında 12'si ilkokul, 3'ü ortaokul, 15'i lise, 1'i ön lisans ve 10'u lisans mezunudur.
- ✓ Katılımcıların sektördeki hizmet yılı incelendiğinde, hizmet yılı 10 yıldan az olan katılımcı sayısı 9, 10-25 yıl arasında olan katılımcı sayısı 21 ve 25 yıldan daha fazla olan katılımcı sayısı 11 olarak belirlenmiştir.

Tablo 3. Katılımcılara ait demografik bilgiler

| Katılımcı | Cinsiyet | Yaş | Memleket | Pozisyon | Eğitim durumu | Hizmet yılı |
|-----------|----------|-----|-----------|-------------|---------------|-------------|
| K1 | E | 42 | Trabzon | Mutfak şefi | Ortaokul | 20 |
| K2 | E | 45 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 15 |
| K3 | E | 46 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 30 |
| K4 | E | 47 | Şanlıurfa | Mutfak şefi | İlkokul | 38 |
| K5 | E | 37 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 10 |
| K6 | K | 32 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 10 |
| K7 | E | 45 | Trabzon | Mutfak şefi | Lise | 10 |
| K8 | K | 25 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 2 |
| K9 | E | 55 | Trabzon | İşletmeci | Ortaokul | 10 |
| K10 | E | 38 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 25 |
| K11 | K | 24 | Trabzon | Mutfak şefi | Lisans | 15 |
| K12 | E | 29 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 2 |
| K13 | E | 38 | Trabzon | Mutfak şefi | Önlisans | 20 |
| K14 | E | 48 | Trabzon | İşletmeci | İlkokul | 35 |
| K15 | E | 33 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 10 |
| K16 | E | 25 | Suriye | İşletmeci | Lise | 5 |
| K17 | E | 27 | Trabzon | Mutfak şefi | Lise | 2 |
| K18 | E | 45 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 30 |
| K19 | E | 40 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 25 |
| K20 | E | 45 | Rize | İşletmeci | Lise | 32 |
| K21 | E | 43 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 2 |
| K22 | E | 50 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 35 |
| K23 | E | 49 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 40 |
| K24 | E | 40 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 20 |
| K25 | E | 45 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 9 |
| K26 | E | 33 | Trabzon | Mutfak şefi | Lise | 13 |
| K27 | E | 47 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 15 |
| K28 | E | 38 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 22 |
| K29 | E | 50 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 25 |
| K30 | K | 30 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 4 |
| K31 | K | 45 | Gümüşhane | İşletmeci | Lise | 12 |
| K32 | E | 26 | Trabzon | İşletmeci | Lisans | 2 |
| K33 | E | 45 | Trabzon | İşletmeci | İlkokul | 25 |
| K34 | E | 41 | Trabzon | İşletmeci | Lise | 25 |
| K35 | K | 35 | Kocaeli | İşletmeci | Lisans | 1 |
| K36 | E | 34 | Trabzon | Mutfak şefi | Lise | 12 |
| K37 | E | 70 | Trabzon | İşletmeci | İlkokul | 60 |
| K38 | E | 53 | Trabzon | Mutfak şefi | Lise | 40 |
| K39 | E | 41 | Trabzon | İşletmeci | Ortaokul | 30 |
| K40 | E | 50 | Trabzon | Mutfak şefi | İlkokul | 37 |
| K41 | K | 33 | Trabzon | Mutfak şefi | Üniversite | 15 |

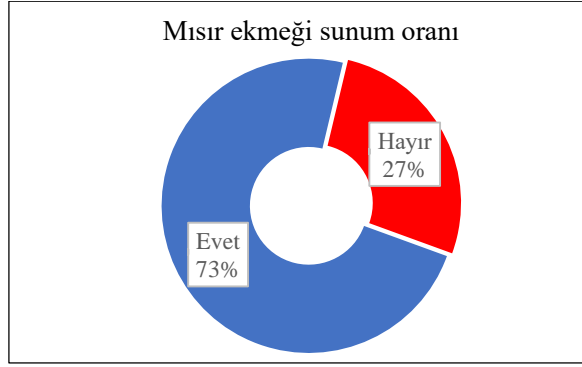
Tablo 4. Menülerde yer alan yöresel yemekler

| Yemekler | Restoran sayısı (n) | Restoran menülerinde bulunma oranı (%) |
|-----------------------|---------------------|--|
| Akçaabat Köftesi | 33 | 80,5 |
| Kuymak | 24 | 58,5 |
| Hamsi Tava | 21 | 51,2 |
| Trabzon Döneri | 20 | 48,8 |
| Alabalık | 15 | 36,6 |
| Hamsi Çitlemesi | 15 | 36,6 |
| Kara Lahana Sarması | 15 | 36,6 |
| Hamsi Kuşu | 14 | 34,1 |
| Etli Lahana Sarması | 12 | 29,3 |
| Kara Lahana Yemeği | 10 | 24,4 |
| Ezme Lahana | 9 | 22,0 |
| Sebzeli Hamsi | 8 | 19,5 |
| Hamsili Bulgur Pilavı | 8 | 19,5 |
| Balkabağı Tavası | 7 | 17,1 |
| Hamsili Pilav | 7 | 17,1 |
| Fasülye Pilaki | 6 | 14,6 |
| Hamsi Kaygana | 6 | 14,6 |
| Pazı Tavası | 5 | 12,2 |
| Sarambula | 3 | 7,3 |
| Hodan Böreği | 3 | 7,3 |
| Tomara Tavası | 3 | 7,3 |
| Gongoş Sarması | 2 | 4,9 |
| Pepeçura | 2 | 4,9 |
| Huliya | 2 | 4,9 |
| Haluşka | 1 | 2,4 |
| Kukuca | 1 | 2,4 |
| Malhota | 1 | 2,4 |
| Pazılı Hamsi Tava | 1 | 2,4 |
| Lahana Çorbası | 14 | 34,1 |
| Mısır Çorbası | 8 | 19,5 |
| Isırgan Çorbası | 1 | 2,4 |
| Trabzon Peynirlisi | 8 | 19,5 |
| Hamsiköy Sütlaçı | 27 | 65,9 |
| Trabzon Burmalısı | 16 | 39,0 |
| Laz Böreği | 16 | 39,0 |
| Laz Helvası | 6 | 14,6 |
| Trabzon Hurmalı Tart | 1 | 2,4 |

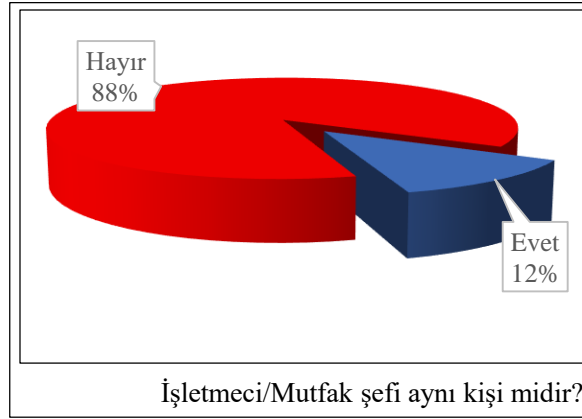
Menülerde yer alan yöresel yemekler Tablo 4'te sunulmuştur. Çalışma kapsamında katılımcılara restoranlarında müşterilerine mısır ekmeği sunup sunmadıkları sorulmuştur. Elde edilen veriler Şekil 1'de gösterilmektedir. Grafikteki veriler ışığında, Trabzon'da yer alan 41 restoranda gerçekleştirilen çalışma sonucunda restoranların %73,1'inde mısır ekmeğinin sunulduğu sonucuna varılmıştır. Yöresel bir lezzet olan mısır ekmeğinin restoranlarda sunum oranı oldukça yüksektir.

İşletmelerde mutfak şefi ile işletmecinin aynı kişi olması özellikle küçük çaplı işletmelerde oldukça sık rastlanılan bir durumdur. Mutfak şefi ile işletmecilerin aynı kişiler olup olmadığını irdeleyen sonuçlar Şekil 2'de sunulmuştur. İşletmelerin sadece %12'sinde mutfak şefi ile işletmecinin aynı kişi olduğu tespit edilmiştir.

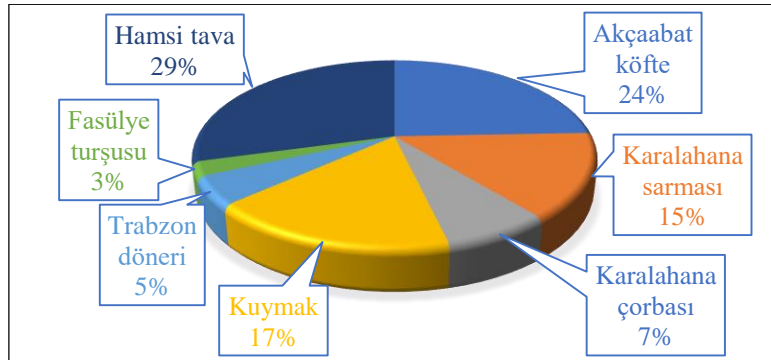
Tablo 1'de sunulan yemekler arasında ilk akla gelen yemeğin hangisi olduğu katılımcılarla yapılan diğer bir araştırmayı teşkil etmektedir. Şekil 3 yardımıyla sunulan verilere göre, Trabzon'da ilk akla gelen yemeklerin hamsi tava ve Akçaabat köfte olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %29'u bu soruya hamsi tava cevabını verirken, Akçaabat köfte ve kuymağı akla gelen ilk yemek olarak belirten katılımcı oranları sırasıyla %24 ve %17'dir.



Şekil 1. Trabzon'da restoranlarda mısır ekmeği sunum oranı



Şekil 2. İşletmeci/Mutfak şefi analizi



Şekil 3. Trabzon'da akla ilk gelen yemek (Katılımcı verilerine göre)

Katılımcıların Trabzon ilinin turizm potansiyeli ve yöresel yemekler hakkındaki görüşlerinin neler olduğu çalışma kapsamında yapılan diğer bir araştırmadır. Katılımcıların bazılarının vermiş olduğu yanıtlar aşağıda sunulmuştur.

Katılımcı 7: Bu katılımcıya göre Trabzon'un yaz aylarında hareketli, kış aylarında ise durağan bir turizm potansiyeli vardır. Yöresel yemekler oldukça lezzetli, keyifli, doyurucu ve günümüzde halen sürdürülebilir bir durumdadır.

Katılımcı 8: Trabzon'un turizm potansiyelinin Arap turistlerin gelişiyi oldukça genişlediğini belirtmiştir. Hediyeelik eşyadan yemeğe, ulaşımdan giyime her tür ticarete Arap turizminin etkisinin görülmeye başladığını ileri sürmüştür. Trabzon'un iştah açıcı ve lezzetli yöresel yemeklerinin ise turizmin ilerlemesindeki en belirgin nedenlerden biri olduğunu ifade etmiştir.

Katılımcı 9: Yaz ve kış aylarında gelen turist sayılarının dengesizliğinden yakınmıştır. Yöresel yemeklerin ise Akçaabat köfte ve hamsiden ibaret olduğunu savunmuştur.

Katılımcı 10: Bu katılımcı yemek turizminin Trabzon turizmi içinde çok önemli bir yer tutmadığını belirtmiştir. Hazır yemek restoran zincirleriyle beraber ise yöresel yemeklerin değerinin azaldığını ve evlerde bile yaşatılmaz durumda olduğunu bildirmiştir.

Katılımcı 15: Bu katılımcıya göre, turizm Trabzon gelirin önemli bir kısmını teşkil etmektedir. Trabzon, yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilen bir şehirdir. Genel itibariyle sebze ağırlıklı olan yöresel yemeklerin çok zengin olduğu ve yaşatılmaya devam edildiği katılımcı tarafından dile getirilmiştir.

Katılımcı 16: Trabzon'da yaz turizminin oldukça canlı olduğunu ve bunun nedeninin son yıllarda gelmeye başlayan Arap turistler olduğunu ifade etmiştir. Trabzon'un yöresel yemeklerinin ise sadece hamsi ve köfteden ibaret olduğunu savunmuştur.

Katılımcı 17: Trabzon'da turizmin artık sadece Arap misafirler sayesinde ayakta durduğunu belirtmiştir. Turizm sektörünün yazın iyi durumda, kışın ise oldukça sönük durumda olduğunu belirtmiş ve turizmin restoranlardaki müşteri sayısına etkisinin sadece 3 ay sürdüğünden yakınmıştır. Yemek kültürünü balıkla özdeşleştiren katılımcı, Trabzon'un balık memleketi olması nedeniyle sürdürülebilir bir mutfak kültürü olduğunu altını çizmiştir.

Katılımcı 20: Trabzon'da sadece yaz turizminin yapılabildiğini, esnafın tüm umudunun Arap turistler olduğunu ifade eden katılımcı, yöresel yemeklerin ise sadece hamsi ve köfteden ibaret olduğunu savunmuştur.

Katılımcı 22: Trabzon turizminin, turistik yerlerin sürekli olarak restorasyona uğraması nedeniyle düşüş yaşadığını dile getirmiştir. Trabzon'un yöresel yemek çeşitliliğinin oldukça çok olduğunu, karalahana çorbası gibi sebze yemeklerin Türkiye'de meşhur olduğunu belirtmiştir.

Katılımcı 24: Turizm potansiyelinin demiryolu projesiyle birlikte ilerleyen yıllarda daha iyi noktalara geleceğini düşünmektedir. Yöresel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğunu belirtip, bu kültürü yaşatmada yaşlıların daha etkin olduğuna işaret etmiştir.

Katılımcı 26: Trabzon'da turizmin yeni yeni gelişme gösterdiğini fakat sezonun kısa olması nedeniyle yetersiz seviyede olduğunu dile getirmiştir. Yöresel yemeklerin tanıtımının sağlanması için yerel basın daha etkin kullanılması gerektiğini öne sürmüştür.

Katılımcı 27: Trabzon'da turizmin geçmiş yıllara göre farklılık göstermeye başladığını, turizm potansiyelinin giderek arttığını ve Arap turistlerin gelişile yüzlerinin güldüğünü belirtmiştir. Mutfak kültürünün kuymak, hamsi ve köfte gibi yiyeceklerle nesillerden nesillere aktarıldığını belirtmiştir.

Katılımcı 28: Trabzon'da turizm potansiyelinin var olduğundan fakat küçük işletmeleri etkileyecek bir durum olmadığından bahsetmiştir. Trabzon'un yöresel yemeklerinin etli yemekler konusunda yetersiz olduğunu fakat gerek sebze yemekler gerekse köfte ve hamsi yemekleriyle birlikte Türkiye'nin en farklı mutfağının Trabzon'da olduğunu ileri sürmüştür.

Katılımcı 36: Trabzon'un tarih ve doğa turizmi açısından yeterli potansiyelinin olduğunu fakat gastronomi turizmi açısından yeterince tanıtılmadığını ifade etmiştir. Sebze ağırlıklı olan geniş bir mutfak kültürünün varlığından ve bu kültürün yaşatılmaya devam ettiğinden bahsetmiştir.

Katılımcı 39: Trabzon turizminin şehrin en önemli geçim kaynaklarından biri haline geldiğini ve bu nedenle daha fazla gelişmesinin şart olduğunu belirtmiştir. Trabzon yöresel yemeklerinin ise gastronomi turizmini oluşturabilecek düzeyde olmadığını ifade etmiştir.

4 SONUÇLAR

Trabzon ili Ortahisar ilçesinde yöresel yemeklerin restoranlarda sunulma düzeyini inceleyen çalışma sonucunda, yöresel yemekler arasında Trabzon ilinde coğrafi işaret ile tescillenmiş Akçaabat köftesinin restoran menülerinde en fazla yer alan yemek olduğu sonucuna varılmıştır. Bu yöresel yemeği kuymak %58,5, hamsi tava %51,2 ve Trabzon döneri %48,8 oranıyla takip etmiştir. Trabzon yemekleri denilince akla ilk gelen yemeklerden olan karalahana sarmasının %36,6, karalahana çorbasının %34,1 ve fasulye turşusunun restoranlarda %31,7 oranlarında sunulduğu belirlenmiştir. Trabzon ilinde coğrafi işaret ile tescillenmiş bir diğer geleneksel ürün olan Hamsiköy sütlaç ise restoran menülerinde %65,9 oranıyla en yüksek oranda sunulan tatlıdır. Bunun yanı sıra yöresel bir lezzet olan mısır ekmeğinin yemeklerin yanında sunum oranı yüksektir. Tomara tavası, gongoş sarması, pepeçura, huliya, haluşka, kukuca, malhota, pazılı hamsi tava gibi yöresel yemekler ise çok az sayıda restoranın menüsünde yer almaktadır. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda, bu yemeklerden bazılarının evlerde dahi yapılmadığı ve unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir.

Trabzon'da karalahana, pazı gibi sebzeler ile yapılan yemeklerin yanı sıra hamsi yemeklerinin ve köftenin yörenin en bilindik yemekleri olduğunu belirten katılımcılar genel olarak yemek kültürünün evlerde ve restoranlarda yaşatıldığına inanmaktadır. Turizm sezonunun kısıllığından yakınan katılımcılar, kültür turizminin de önüne geçen restorasyon faaliyetleri, henüz hayata geçmeyen demiryolu projesi, tanıtım ve reklamın yetersiz olması gibi bazı aksaklıkların giderilmesini beklemektedirler. Bu sayede turizm sezonunun uzayacağını ve buna paralel olarak restoranlardaki yerli ve yabancı turist sayısının artacağını düşünmektedirler. Yayla turizminin yanı sıra kültür turizminin de gözde merkezlerinden biri olan Trabzon'da yöresel yemeklerin korunması ve ön plana çıkartılması, diğer turizm türleri ile gastronomi turizmini birleştirme bölgesel kalkınma açısından önemlidir. Bu nedenle, gastronomi turizmi potansiyeli olan Trabzon'da yöresel yemeklerin tanıtım faaliyetlerinin artırılarak sürdürülmesi gerekmektedir. Elde edilen tüm veriler göz önünde bulundurulduğunda, Trabzon mutfağı denilince akla ilk gelen yemeklerin restoran menülerinde yüksek oranda temsil edildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Kaynakça

- [1] S. Buiatti, "Food and Tourism: The role of the "Slow Food" association", in *Food, Agri-Culture and Tourism* Springer, Berlin, Heidelberg, 2011, pp. 92-101.
- [2] G. Richards, "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption" in *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London and New York 2002, vol. 11, pp. 2-20.
- [3] C. Visentin, "Food, agriculture, and tourism", in *Food, Agriculture and Tourism*, Springer Heidelberg Dordrecht London New York, 2011, pp. 13-15.
- [4] A. Batu, H. S. Batu, "Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today", *Journal Ethnic Foods*, vol.5, pp.76-82, May 2018.
- [5] S. L. Smith and H. Xiao, "Culinary tourism supply chains: a preliminary examination", *Journal of Travel Research*, vol.46(3), pp.289-299, February 2008.
- [6] F., Seyitoğlu and O. Çalışkan, "Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi", *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, vol. 2(4) pp.23-35, 2014.
- [7] F. Soner, "Gastronomy tourism: a solution for small cities marketing and regional development", Yeditepe Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2013.
- [8] E. Cesur, "Yerli turistlerin doğu karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri", Balıkesir Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir, 2017.
- [9] T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Trabzon İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü, "Yöresel Yemek Çeşitleri 2020". [Online]. Available: <https://trabzon.ktb.gov.tr/tr-57730/yoresel-yemek-cesitleri.html> [Accessed: 14-April-2020].
- [10] T.C Trabzon Valiliği, "Yöresel Yemeklerimiz", 2020. [Online]. Available: <http://www.trabzon.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz> [Accessed: 14-April-2020].
- [11] M. Cömert, Turizm Pazarlamasında "Yerel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol.2 (1), pp. 64-70, Ocak 2014.
- [12] S. Şengül ve O. Türkay, "Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu örneği)", *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, vol.12(29), pp. 63-87, Ağustos 2016.
- [13] M. Kesici, "Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü", *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, vol. 14(23), pp. 33-37, 2012.
- [14] R. Kılıçhan, H. Köşker, "Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 3(3)pp. 102-115, Ağustos 2015.
- [15] Ü. Sormaz, "Yöresel mutfak tanıtımında yerel restoranların etkisi: Konya örneği" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 5(2) pp. 160- 173, Haziran 2017.
- [16] H. Yeşilyurt, C. Yeşilyurt, O. Güler ve S. Özer, "Otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemek kültürünü yaşatmak: Adıyaman örneği", in 2017 *International West Asia Congress of Tourism Research*. 2017, pp. 173-183.
- [17] Ş. Kargiglioğlu, S. Ayyıldız, "Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma", *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, pp. 346-355, Aralık 2018.

- [18] Ö. Yılmaz, “Yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyi: Bayburt örneği” *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, vol. 2 (2) , pp. 225-230, Aralık 2019.
- [19] E. Özleyen, M. Tepeci, “Manisa’da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi” *Turizm Akademik Dergisi*, vol.4 (2), pp.139-152, Aralık 2017.
- [20] N. Şen, Y.Silahşör, “Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma” *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, vol. 2 (Ek1), pp. 414-429, Temmuz 2018.
- [21] M. Mason, “Sample size and saturation in PhD studies using qualitative interviews” *Forum qualitative social research Sozialforschung/Forum: qualitative social research*. vol. 11, no. 3, pp. 1-13, 2010.