

**Atıf/Citation:**

Tokur, A., Kement Ü., ve Yüksel F. (2023). Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 24(2): 35-61.  
<https://doi.org/10.24889/ifede.1311954>

**MESUDIYE MUTFAK KÜLTÜRÜNE YÖNELİK NİTEL BİR DEĞERLENDİRME\***

**Aybüke TOKUR\*, Üzeyir KEMENT\*\*, Faruk YÜKSEL\*\*\***

**ÖZ**

Bu araştırmanın amacı, Doğu Karadeniz'in bir ili olan Ordu'nun Mesudiye ilçesinin geçmişten günümüze ulaşan mutfak kültürünü incelemektir. Bu amaç doğrultusunda ilçede yaşayan, ilçe kültürüne hakim ve yöre yemeklerini deneyimlemiş yedi kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada veri toplama aracı olarak görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşmeler sonucu elde edilen veriler, Maxqda analiz programı kullanılarak deşifre edilmiş ve içerik analizi yapılmıştır. Araştırmada toplam altı ana tema oluşturulmuştur. Bu temalar; öğünler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada yemek, araç gereç ve gelenek-göreneklerdir. Kelime bulutunda en fazla kodlama yapılan kelimeler yemek, börek, keşkek, sarma, fasulye ve pilav şeklindedir. Öğünler ana teması altında en çok kodlama öğle ve akşam alt temasına yapılmıştır. Öğle ve akşam öğününde en çok tüketilen yemek keşkek olmuştur. Sabah öğününde kahvaltılarda en çok peynir, tereyağı ve yumurta tüketilmektedir. Kutsal günler bağlamında en çok kodlama Kurban Bayramı, mevlit okutma ve Ramazan Bayramı'na yapılmıştır. İlçede bayramlara özel sofralar hazırlandığı tespit edilmiştir. İlçede mevlit okutma en çok cenaze sonrasında yapılmaktadır. Eğlence amaçlı etkinlikler ana teması altında şenlikler, Nevruz ve Hıdırellez alt temaları açılmıştır. İlçede sofrada yemek, araç gereç ve gelenek-görenekler ana teması altında tespit edilmiştir. Konu ile ilgili yöneltilen sorulara verilen yanıtlardan hâlâ eski sofraların devamlılığını koruduğu ancak bunun bir saygı göstergesi olarak sürdürüldüğü belirtilmiştir. Araç gereç içerisinde en sık kodlama, yer sofrası ve sac kelimesine yapılmıştır. Gelenek ve görenekler ana teması altında söz-nişandüğün, imece usulleri, yol misafiri, cenaze, asker uğurlama ve doğum dönemine dair ritüeller üzerine alt temalar açılmıştır. Son bölümde araştırma sonuçları, diğer araştırma sonuçları ile ilişkilendirilmiş ve Mesudiye mutfak kültürüne yönelik önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Mutfak, Gastronomi, Ordu, Mesudiye.  
**JEL Sınıflandırması:** L83, L66.

**A QUALITATIVE EVALUATION OF MESUDIYE CULINARY CULTURE**

**ABSTRACT**

The aim of providing this is to examine the culinary culture of the Mesudiye district of Ordu, a province of the Eastern Black Sea Region, which the world has reached today. For this purpose, interviews were conducted with seven people living in the district, who experienced the region and experienced local dishes. Qualitative research method was used in the research. Interview technique was used as a data collection tool in the research. The data obtained as a result of the interviews were deciphered using the Maxqda analysis program and content analysis was made. There will be a total of six main themes in the research. However, the themes are; meals, holy days, entertainment activities, table manners, tools and equipment. The most abbreviated words in the word cloud are food, pastry, keşkek, wrap, beans and rice. Meals were made under the main theme, most evenings, lunches and dinners under the sub-theme. It was the most consumed meal at lunch and dinner. In the morning meals, the most cheese, meal and eggs are consumed at breakfast. The holy day's church is mostly celebrated for the feast of sacrifice, mawlid reading and Eid al-Fitr. It was determined that the tables were prepared together for the feast in the district. Mevlit readings in the district are mostly done after the funeral. Within the scope of the main holiday, the sub-themes of the holidays, Nevruz and Hıdırellez, were opened. It has been determined in the interviews that table manners are given great importance in the district. From the answers to the questions asked on the subject, it is explained that the old table consensus courage has preserved its continuity, but this has been maintained as a sign of respect. The most common seating arrangement, floor table and sheet metal expression were used in the hardware. Under the main theme of traditions and customs, sub-themes of word-engagement-marriage, communion procedures, hospitality, funeral, military farewell and birthday rituals were opened. The research results obtained from the latest

+ Bu çalışmanın etik kurul izni Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nun 2021/151 sayılı ve 04/10/2021 tarihli onay formu ile alınmıştır.

\* Ordu Üniversitesi, aybuketokur@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-5040-990X>

\*\* Doç. Dr., Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ordu, Türkiye.  
E-mail: uzeyirkement@odu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-3190-9079>

\*\*\* Dr. Öğr. Üyesi, Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ordu, Türkiye. E-mail: farukyüksel@odu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-4724-0007>

## Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

researches were used together with the other research results and suggestions were made for the kitchen areas of Mesudiye.

**Keywords:** Cuisine Culture, Cuisine, Gastronomy, Ordu, Mesudiye.

**JEL Classification:** L83, L66.

## GİRİŞ

Kültür, toplumları bir arada tutan ve millet yapan en önemli bağ olarak ifade edilmektedir. Kültür kavramının pek çok unsuru bulunmaktadır. Bu unsurlar arasında yemeğin varlığı bilinmektedir (Kabacık, 2016). Türk mutfak kültürü, geçmişten günümüze değin yeme ve içme konusunda geleneklerine bağlı bir özelliğe sahiptir. Bu özellik, Türk mutfak kültürünü diğerlerinden farklı kılmaktadır (Cömert ve Özata, 2016). Mutfak kültürü, bir bölgenin kendine has yemeklerini, içeceklerini ve yemek pişirme yöntemlerini kapsayan bir kavramdır (Yarış ve Özkaya, 2015). Türkiye’de her bölgenin ayrı bir mutfak kültürü vardır. Bu açıdan bakıldığında Türkiye, farklı bölgelerin çeşitli mutfak kültürlerini barındıran köklü ve oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yerel gastronominin oluşum sürecinde etnik kökenlerin, bölgenin coğrafi konumunun ve tarih içerisindeki sürecin önemli bir rolü vardır (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata, 2017). Karadeniz Bölgesi, Türkiye’nin yedi bölgesinden bir tanesidir. Bölge 146.178 km<sup>2</sup> alanı ile Türkiye topraklarının %18’lik kısmını oluşturmaktadır. Ordu ili, konum olarak Karadeniz Bölgesinin orta kısmında yer almaktadır. İl, Türkiye’nin hem iç kesimlerine yakındır hem de Karadeniz’e kıyısı olan bir şehirdir. Yiyecek ve içecek açısından ilçeler farklı coğrafi konumlarından ötürü çeşitlilik içermektedir. Bu çeşitlilik bölgenin gastronomik açıdan zenginliğini göstermektedir.

Kültür, bulunduğu topluma şekil veren bir unsur olarak değerlendirildiğinde yemeğin kültürün özelliklerini barındıran bir kavram olduğu ifade edilmektedir (Sağır, 2012, s.2676). Bir bölgenin kültür kimliği bölgede yapılan yerel yemekler ile yakından ilişki içerisinde. Yerel yemeklerin yapım aşamasında, ana malzeme olarak kullanılan ürünler, bu ürünlerin pişirilme teknikleri ve hangi mevsimlerde yendiği, ürünlerin hangi koşullarda yetiştiği, nasıl işlendiği ve servis yöntemi gibi teknikler, bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir. Bu bağlamda bölgelerin yerel yemekleri özel olarak araştırılması gereken bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır (Sormaz ve Kaya, 2019).

Ordu’nun kıyı şeridinde bulunan yerleşim yerlerinde deniz mahsullerine, iç kesimlerinde bulunan illerinde ise Orta Anadolu mutfak kültürünün sahip olduğu yemek ve sofraya adabına rastlamak mümkündür. İl, çeşitli ot ve sebze yemeklerini içeren bir mutfaka sahiptir (Kement, 2022, s.102). Mesudiye, Karadeniz Bölgesinde yer alan Ordu iline bağlı bir ilçedir. İlçe, özgün mutfağıyla Ordu ilinde öne çıkar. Dolayısıyla özgün mutfağının sürdürülebilir olması, bu bağlamda Mesudiye’nin geleneksel mutfak kültürünün araştırılması, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin tespit edilmesi önem arz etmektedir.

Araştırmada, Karadeniz Bölgesi’nde yer alan Ordu’nun Mesudiye ilçesine ait yerel gastronomik kültür incelenmiştir. Bu kapsamda araştırma iki temel bölüme ayrılmıştır. İlk bölümde kavramsal çerçeve çizilmiş ve bu kavramsal çerçeve içerisinde yerel gastronomi, Ordu mutfak kültürü ve Mesudiye ele alınmıştır. Çalışmanın ikinci

bölümde ise araştırmanın yöntemine, bulgulara, sonuç-tartışma ve önerilere yer verilmiştir. Araştırmanın bulgular kısmında Mesudiye'nin gastronomik kimliği detaylıca ele alınmıştır. Sonuç bölümünde ise genel olarak araştırma sonuçları tespit edilip, alanyazında geçmişte yapılan benzer çalışmalar incelenerek sonuçlar karşılaştırılmıştır. Araştırma konusunun gelişimine yönelik öneriler geliştirilmiştir.

## LİTERATÜR TARAMASI

### Mutfak Kültürü Ve Gastronomi

Gastronomi kavramı, Antik Yunan'da mide anlamına gelen "gaster", yasa anlamına gelen "nomus" kelimelerinden türemiştir (Santich, 2004, s.16). Gastronomi, "Seçme, hazırlama, servis etme, iyi yiyeceklerden zevk alma sanatı" olarak tanımlanmaktadır (Kivela ve Crofts, 2005, s. 41). Literatürde gastronomi kavramı üzerine yapılmış pek çok tanımda iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı şeklinde ifadeler kullanılmaktadır (Kızıldemir vd., 2022). Gastronomi, bir bölgenin çevresel ve kültürel mirasını yansıtmaktadır. Bölgeyi ziyaret eden turistlerin tatmininde önemli rol oynadığı bilinmektedir. Diğer bir ifadeyle "bir destinasyonda misafirlere sunulan yiyecekler, misafirlerde tatmin duygusunu açığa çıkarmaktadır". Ayazlar ve Gün (2018) yapmış oldukları araştırmada lüks restoranlara ziyarette bulunan misafirlerden elde edilen bulgular neticesinde gastronomik deneyimin müşteri tatmini üzerinde olumlu etkisi olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bir destinasyonda misafirlere sunulan yiyecekler misafirlerde tatmin duygusunu açığa çıkarmaktadır (Lai vd., 2018). Özellikle destinasyonların sunmuş oldukları özel gıda ürünleri, misafirlerin tatmini üzerinde pozitif yönlü bir etki bırakmaktadır (Lai vd., 2019).

Yerel mutfak, kavram olarak incelendiğinde bir bölgenin ya da ülkenin kültürüne ait yemekleri ve yemeklerin hazırlanma yöntemlerini kapsamaktadır (Kivela ve Crofts, 2005; Molz, 2007). Hamdani ve Maulani (2018, s.248) tarafından yerel mutfak kavramı, "yiyecek ve gıda sosyal işlevlerini kavramsallaştırmada kolektif kimliği ve sosyokültürel değerleri temsil eden topluluk yaşamı modellerinin bir tanımı olarak işlev gören bir yerel bilgelik biçimidir" şeklinde tanımlanmıştır. Yerel mutfaklar buldukları destinasyona kültürel bir çekicilik kazandırmaktadır. Bu çekicilik, bölgeye seyahat eden turistler için oldukça önemli bir etken olabilmektedir (Karim, 2006). Yerel gastronomi, Ramírez-Gutiérrez vd. (2021, s.1) tarafından "Hem kültürel bir form hem de sosyal bir koddur" şeklinde tanımlanmaktadır. Yerel gastronomi kültürü, toplumların kültürel varlıkları içerisinde yerini almakla beraber, turizm çekicilik unsurları arasında, önemli bir yere de sahiptir. Ayrıca yerel gastronomik kültürün, bireylerin destinasyon seçimlerine etkisi bulunmaktadır (Şimşek ve Aytuğ, 2021).

### Gastronomik Kimlik

Gastronomik kimlik kavramı, belirli bir bölgenin ikliminin, coğrafyasının, kültürünün gıda ürünlerinde hâkim olan tatlar ve dokular üzerindeki etkilerini içermektedir. Gastronomik kimlik, başlığı altında farklı yiyecekler incelenebilmektedir (Harrington, 2005). Gastronomik kimlik kültür ve çevre olmak üzere iki ana başlığa ayrılmaktadır. Bu ana başlıklar da kendi içerisinde alt boyutlara ayrılmaktadır. Kültür

### Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

ana başlığı altında; etnik çeşitlilik, değerler, gelenekler, inanç, tarih, deneme ve yanılma, yenilikler, yetenekler alt boyutları yer almaktadır. Çevre ana başlığı altında ise yerli ürünler, iklim, yeni ürünlerin kârlı uyarlanabilirliği, mikro iklimler ve coğrafya alt boyutları yer almaktadır (Harrington, 2005; Nebioğlu, 2017, s.41). Çevresel faktörler, bölgede yetiştirilen gıda ürünlerinin hangi koşullarda üretildiğiyle ilgili unsurları içermektedir. Bölgede yaşayan insanların beslenme şekilleri ve üretimi yapılan gıda ürünlerinin çeşitliliği; coğrafi ve iklimsel değişimler, toprak farklılığı, sıcaklık, nem, rüzgâr ve yağış miktarından etkilenmektedir. Bu bağlamda bir bölgede üretilen yerel gıda ürünleri, yetiştirildiği bölgenin özelliklerini taşıyan, yüksek kaliteli gıda ürünleri olarak değerlendirilir (Çalışkan ve Yılmaz, 2016, s.43). Bir destinasyonun kültürünü oluşturan tarihi ve etnik temelli unsurların yemek, tat, lezzet, doku üzerinde etkisinin varlığından söz etmek mümkündür (Nebioğlu, 2017, s.41; Suna ve Alvarez, 2019, s.171). Gastronomik kimlik modelinde verilmek istenen mesaj, mutfak ve gastronomik unsurların, tarih, farklı kültürler, etnik nedenler ile sınırlı ürünlerin bulunabilirliği ve teknik bilgi birleşiminin sonucunda içerik ve yöntemlerin bir araya gelmesiyle oluşan çerçevedir (Çevik, 2019, s.21). Gıda ve gıda tüketim alışkanlıkları, gastronomi kültürünün gelişmesine ve bireyler arasında aktarılmasına katkı sağlamaktadır (Almerico, 2014, s. 6). Gastronomik kimlik başlığı altında yer alan kültür, gıda ürünlerin pişirilmesi, depolanması veya sunum şekillerini barındıran bir unsurdur (İdikut-Şahin, 2023). Destinasyonlar ve destinasyonda yaşayan insanların kültür algısı, birbirinden farklılık göstermektedir. Bahsedilen farklılık, her destinasyon için belirli bir anlam ifade etmektedir. Yemek ile ilgili inançlar, gelenekler ve uygulamalar farklılıkları etkilemektedir. Yemek, inanç, gelenek ve uygulamaların birleşmesi neticesinde destinasyonlar için önem teşkil eden bir kültür ifadesi haline almaktadır (Dixit ve Mawroh, 2019, s.143). Çevresel ve kültürel etmenler destinasyonda yapılan yemeklerin reçetelerini, lezzet yapısını ve sofrada adabını etkileyerek şekillenmesini sağlamaktadır. Bu sebeple temel olarak bir destinasyonun kültürel ve çevresel özelliklerinin yerel yemekler üzerinde etkisi olduğu söylenebilir (Harrington, 2005; Nebioğlu, 2017, s.41). Bu araştırmada Mesudiye ilçesindeki yemek kültürüne odaklanılmıştır. Bu nedenle diğer yemek çeşitleri yapılan araştırmanın kapsamı dışında tutulmuştur.

### Ordu Mutfak Kültürü ve Mesudiye

Karadeniz mutfak kültürü, geleneksel özelliklerini koruyarak günümüze kadar ulaşmıştır. Bu mutfak kültürü geçirmiş olduğu tarihsel süreç içerisinde yapısını korumuştur (Yılmaz, 2021). Karadeniz bölgesi coğrafi yapısı bakımından incelendiğinde bölgede tarım yapmak için elverişli düz alanların yokluğu bölgede yaşayan insanların hayatlarını ve yerleşim düzenlerini oldukça zorlamaktadır. Bölgede yaşanan iklim, Akdeniz iklimi kadar cömert yapıya sahip değildir. Bölge halkı zamanla bu durumdan dolayı diğer kıyı coğrafyalarıyla kıyaslanamayacak düzeyde bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Yazıcıoğlu vd., 2017). Karadeniz Bölgesinde, Türkiye’de yer alan diğer bölgelere göre farklı çeşitte tarım ürünlerinin üretimi yapıldığı bilinmektedir. Bu özellik yerel bölge mutfağının diğer bölgelere göre farklı özellik göstermesine neden olmaktadır (Cömert ve Özata, 2016). Bölge, fazla yağış alan bir iklime sahip olduğu için

dolayısıyla mutfak kültürünü de etkilemiş ve çeşitli sebzelerin yetiştirilip tüketilmesini sağlamıştır (Kızılırmak vd., 2014).

Ordu ili, çeşitli lezzetleri bir arada barındıran zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çeşitliliğin nedeni ise Ordu'nun hem iç kesimlerinde hem de kıyı kesimlerinde oldukça farklı lezzetlere sahip olmasıdır. Şehrin kıyı kesimlerinde balık tüketimi yoğundur (Ordu Valiliği, 2013; Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021; Kement, 2022). Aynı zamanda et tüketimi şehir merkezinde ve İç Anadolu Bölgesine yakın kısımlarda daha baskındır. İl, etnik köken yapısı ele alınarak incelendiğinde birçok farklılığı bünyesinde barındırmaktadır. Çerkez ve Gürcü lezzetlerine ilde rastlamak olağandır. Ordu gastronomi açısından ele alındığında ot ve sebze yemekleri bakımından incelenebilecek niteliklere sahip bir ildir. İlde birçok yeşillik çeşidi yetişmektedir. İlkbahar ve yaz mevsimlerinde bölgede yetişen otlar yaygın bir şekilde tüketilmektedir. İl, coğrafi olarak çoğunlukla engebeli arazilere sahiptir ve iç kesimlerde genelde hava şartları zorlu geçmektedir. Bu gibi faktörler il genelinde hayvancılığın daha az yapılmasına sebep olmuştur. Dolayısıyla bölgede yaşayan insanların ot yemeklerine daha fazla yönelim gösterdiği görülmektedir (Kement, 2022). Sebzelerin Ordu mutfak kültüründe geleneksel pişirme teknikleri kullanılarak hazırlandığı bilinmektedir (Pir, 2020). İl genelinde balıkçılık, mısır, yaylacılık, fındık ve arıcılığa bağlı olarak yapılan ekonomik faaliyetler bölge mutfak kültürünün oluşmasında önemli rol oynamaktadır (Dağdeviren, 2022).

Mesudiye, Orta ve Doğu Karadeniz bölgelerinin kesiştiği bir noktada bulunmaktadır. İlçe Türkiye'nin ve Ordu'nun en eski ilçelerinden biridir. Mesudiye, Karadeniz iklimi ve karasal iklim arasında bir geçiş özelliği taşımaktadır. Bu özellik, ilçe topraklarının zengin floraya sahip olmasının önemli bir nedenidir. İlçe, 120.000 hektarı aşan arazileriyle Ordu ilinin yaklaşık olarak %19'unu oluşturmaktadır (Baş, 2022, s.326). İlçenin rakımı, 1000 metrenin üzerindedir. Bu rakım, Mesudiye'nin tarımsal faaliyet çeşitliliğini kısıtlayan en önemli etkidir. Ancak ilçenin yaylaları, Karadeniz bölgesi özelinde ele alındığında hayvancılık için Türkiye'nin en elverişli bölgelerinden bir tanesi olarak nitelendirilmektedir (Baş, 2022). Yörede tarihsel olarak oldukça eski yıllardan itibaren hayvancılıkta, koyun ve sığır cinsleri ön plana çıkmaktadır. Mesudiye ilçesinde uzun yıllardır insanlar geçimlerini yaylalarda hayvancılık yaparak sağlamaktadır. İlçe hayvancılığında oldukça eski yıllardan itibaren koyun ve sığır yetiştiriciliği ön plana çıkmaktadır. Mesudiye'de kurulan sofralarda ise; hamurlu, etli, buğdaylı, mısırlı ve patatesli yemeklere yer verilmektedir (Kement, 2022).

## **YÖNTEM**

Araştırmada nitel araştırma veri toplama yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmada kapsamında detaylı bilgi elde edilmesi, bu bilgilerin deneyimli kişiler tarafından verilmesi, görüşme yapılan kişilerin görüşleri dikkate alınarak ve araştırmacı etkisi dahil edilmeden yeni fikirlerin ve yorumların ortaya konulması amaçlanmıştır (Aslan, 2014). Bu doğrultuda Mesudiye ilçesinde yaşayan ve bölge mutfağına hâkim olan katılımcılara ulaşılmış ve görüşmeler

### **Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme**

gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara 5 ana başlıktan oluşan çeşitli sorular sorulmuş ve bu yönde bilgi toplanmıştır.

Araştırmada sorulacak soruların konu başlıkları belirlenirken alanında uzman kişilerin görüşleri dikkate alınmıştır. Bu bağlamda sorular oluşturulurken Kabacık'ın (2020) araştırmasından yararlanılmıştır. Katılımcılarla gerçekleştirilen görüşme türü açık uçlu soruları barındıran bir görüşmedir. Katılımcılar ile görüşme yapılmadan iletişime geçerek telefonla görüşmek için uygun oldukları saate göre görüşme planı oluşturulmuştur. Görüşmeler esnasında katılımcılardan izin alınarak ses kayıtları derlenmiş ve daha sonra bu kayıtlar deşifre edilmiştir. Görüşmeler, yaklaşık 55 ile 60 dakika aralığında sürmüştür. Görüşmeye başlamadan önce katılımcının gönüllü bir şekilde görüşmeye katılıp katılmayacağı sorulmuş, görüşmeler gönüllülük esasına göre yapılmıştır. Araştırma kapsamından katılımcılara ulaşmada kartopu örneklem yönteminden yararlanılmıştır. Katılımcılara, muhtarlıklar, belediyeler veya araştırma kapsamında görüşme yapılan kişilerden yardım alarak iletişime geçilmiştir. Bu doğrultuda Mesudiye'de yaşayan 7 kişi ile görüşme yapılmıştır. Katılımcılar; K1, K2, K3, K4, K5, K6 ve K7 şeklinde kodlanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucu elde edilen veriler, Maxqda nitel araştırma programında analiz edilmiştir. Veriler analiz edilmeden önce kod ve alt kod olmak üzere ayrıştırılmıştır. Temalar oluşturulurken araştırma kapsamında katılımcılara yöneltilen sorular dikkate alınarak tündengelim yönteminden faydalanılmıştır. Elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. Analiz sonuçları betimsel olarak bulgular başlığı altında yorumlanmıştır. Araştırmada ana temalar, araştırma kapsamında sorulan soruları kapsamaktadır. Katılımcıların sorulara vermiş oldukları yanıtlar doğrultusunda temalar oluşturulmuştur. Bu bağlamda oluşturulan temalardan alt temalar, katılımcıların araştırma sorularına vermiş oldukları yanıtlara göre şekillenmiştir.

Yapılan araştırma sonucu elde edilen veriler betimsel açıdan analiz edilmiştir. Araştırma kapsamında yapılan görüşmelere içerik analizi yapılmıştır. Analiz öncesinde elde edilen veriler sistematik bir şekilde verilmiştir. İçerik analizi yaparken kodlama sistemi kullanılmıştır. Görüşme süreci sona erdikten sonra raporlar incelenmiştir. İnceleme sonucunda ana ve yardımcı temalar oluşturulmuştur. Tema ve alt tema sistemini kullanarak kodlar arası ilişki analiz edilmiştir. Aynı zamanda tema ve alt tema sürecini açıklayabilmek adına kod haritaları oluşturulmuştur. Bunlar haricinde kelime frekansı analizi yapılmıştır ve kelime bulutu oluşturulmuştur.

### **BULGULAR**

Araştırmada altı ana tema kullanılmıştır. İlk olarak demografik özelliklerin incelendiği bir ana tema açılmıştır. Araştırmaya 7 katılımcı dahil edilmiştir. Katılımcıların 3'ü erkek, 4'ü kadındır. Katılımcıların yaş aralıkları 38 ile 75 yaş arasındadır. Katılımcılar "K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7" şeklinde kodlanmıştır. Katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Demografik Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş
K1	Erkek	67
K2	Erkek	75
K3	Erkek	67
K4	Kadın	65
K5	Kadın	67
K6	Kadın	38
K7	Kadın	40

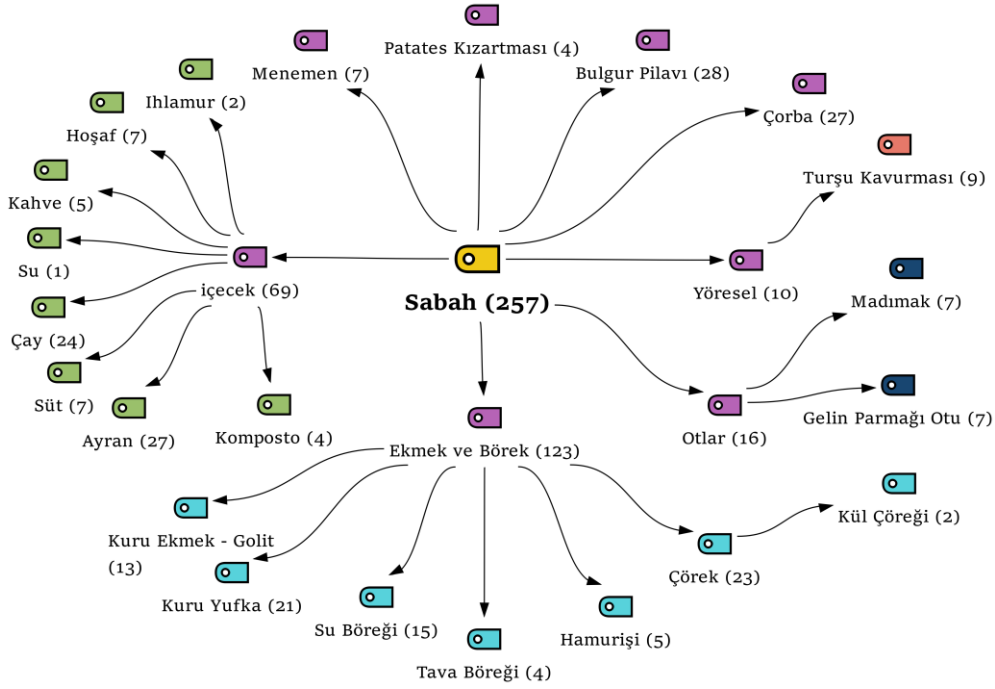
Ana temalardan ikincisini  g nler oluşturmaktadır. Bu temada katılımcıların hangi  g nde yemek tükettiği ve yemek eşitleri ile ilgili bilgiler kodlanmıştır.   nc  ana tema, kutsal günlerdir. Bu temada ilçede hangi kutsal günlerde neler yendiği ile ilgili sorular sorulmuştur. Dördüncü ana tema, eğlence amaçlı etkinliklerdir. Temanın alt boyutları şenlikler, Nevruz ve Hıdırellez olarak kodlanmıştır. Beşinci ana tema sofrada adabıdır. Katılımcılara sofrada adabı ile ilgili geçmişten günümüze nasıl bir değişim yaşandığı, sofranın kimler tarafından hazırlandığı gibi sorular y neltirmiştir. Altıncı ana tema araç gereçlerdir. İlçede kullanılan araç gereçler arasında en çok kodlama yer sofrası ve saca yapılmıştır. Son ana tema gelenek ve görenekler olarak açılmıştır. Bu kodun alt boyutunda diş buğdayı, söz-nişan, imece usulleri, yol misafirleri, cenaze, düğün, asker uğurlama, sünnet, doğum dönemi ile ilgili kodlamalar yapılmıştır. Araştırmada Mesudiye ilçesinden katılımcılar ile yapılan görüşmelerin değerlendirilmesi amacıyla kelime frekans analizi yapılmıştır. 1500 kelime üzerinden analizi yapılmış, kelime bulutunda toplamda 100 kelime yer almıştır. Şekil 1’de Mesudiye ilçesi mutfak kültürü görüşmesine ilişkin kelime bulutu verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre en fazla tekrar edilen kelimeler; yemek (198), börek (85), keşkek (75), sarma (56), fasulye (49) ve pilav (47) olmuştur.



Şekil 1: Mesudiye İlçesi Mutfak Kültürü Görüşmesine İlişkin Kelime Bulutu

Araştırmada;  g nler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada adabı, araç- gereçler, gelenek ve görenekler ana temalarının alt temalarını açıklamak amacıyla hiyerarşik kod-alt kod modeli oluşturulmuştur.  g nler ana teması; “sabah”, “ gle ve akşam”, “ikindi” ve “yatsı” olmak üzere 4 alt temada ele alınmıştır.

## Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme



**Şekil 2: Sabah Alt Kod Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli**

Şekil 2’de öğünler ana teması sabah alt kod hiyerarşik kod-alt kod modeli verilmiştir. Öğünler ana temasının ilk alt boyutu sabah alt temasıdır. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler neticesinde sabah öğününde ekmek ve börek, içecek, otlar, yöresel, çorba, bulgur pilavı, patates kızartması ve menemen kodları açılmıştır. Sabahları çok eskiden kahvaltılık kültürünün olmadığı zamanlarda yemek olarak çorba ve bulgur pilavı tüketilmektedir. Bir başka alt kod olan ekmek ve börek kodunun altında ise en fazla çörek, kuru yufka, su böreği ve golit tüketildiği görülmektedir. Golit ekmeği ilçenin tescilli ürünüdür. İlçe halkı tarafından bu ekmeğe ayrıca “kuru ekmek” denilmektedir. İçecek olarak en sık tüketilen içecekler çay ve ayrandır. Bu içecek çeşitleri haricinde sabah kahvaltılarında süt, hoşaf, kahve, ıhlamur tüketilen içecekler arasında yerini almaktadır. Katılımcılar arasında K4 sabahları “İçecek olarak süt, çay, ayran tükettik.” ifadelerini kullanmıştır. K3, ilçede sabahları börek ve çörekleri pişirildiği ve bunun eski ocaklarda yapıldığını belirterek şu ifadelerde yer vermiştir: **(K3)** Her türlü börekler, çörekler olurdu. Kül çöreği mesela sabahları da akşamları da yenirdi. Kül çöreği yapılışı da şu şekildedir: Bizim eski ocaklar vardı şömine tarzı orda sürekli ateş yanardı. İçerisinde sac ayak vardı yemek falan orda pişirdi. Hem ev içerisini ısıtırdı hem yemekler de orada pişirilirdi. Oradaki ateş kor haline gelince ateş kenara çekilir. Onun altı taşır. Taş iyice silinir ve hazırlanan çörek taş zemin üzerine serilir ve sonra çöreğin üzeri o korla yani ateşle kapatılır. Ateş doğrudan çöreğe temas eder. Çörek o kadar lezzetli hale gelir ki buna kül çöreği denir. Kahvaltıda yenirdi. Yanına çay, ıhlamur, komposto olurdu. Komposto da vazgeçilmezdi.3 öğün yoktu. Genellikle çocukluk yıllarımda insanlar genellikle 2 öğün beslenirlerdi. Bugün ne kadar doğru bir şey yaptıklarını da görmüş oluyoruz.” Mesudiye’de sabah kahvaltılarında özellikle madımak ve gelinparmağı otundan yemekler hazırlanmaktadır. K3 sabahları



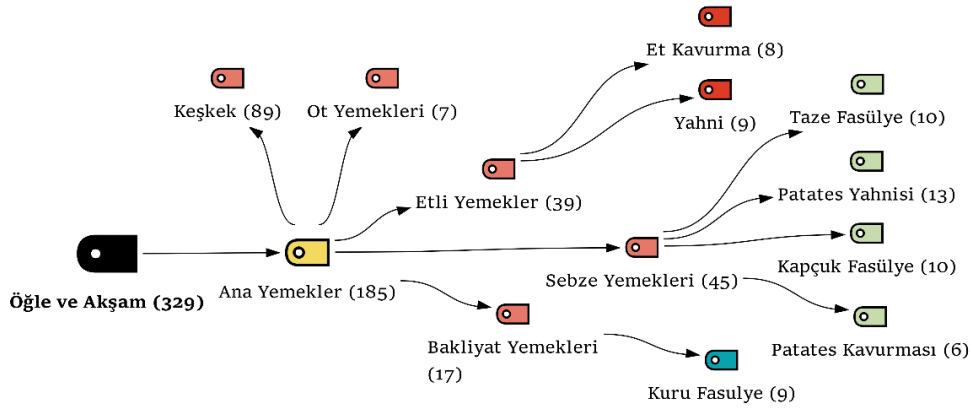
otlardan kavruarak yemek yapıldığını şu şekilde dile getirmiştir: *“Doğadaki otların tamamı işte madımak varsa madımak ebegümece varsa o aynı şekilde gelinparmağı gibi otlar tüketilirdi. Otlar sabah kahvaltı zamanı veya öğlenden saat 9 da veya 10 da hafif haşlanarak kavrulmasıyla yapılan yemekler olurdu.”*

Katılımcılardan K1 sabahları genel olarak çorba tükettiklerini, günümüzde kahvaltı sofralarının daha zengin içeriğe sahip olduğunu şu şekilde dile getirmiştir: *“Genellikle çorba olurdu. Yani çay ve şeker daha sonraları oldu. Bizim zamanımızda bulunmazdı. Çorba ağırlıklı olurdu. Zeytin falan olmazdı. Peynir zaten doğal olarak annemiz yapardı. Keş peyniri vardı. Şimdi sofralarımız daha zengin, o zamanlar tarım toplumuyduk sebze ağırlıklı olurdu.”* Aynı şekilde K3 de K1’in ifadelerini destekler şekilde sabahları kahvaltılıktan ziyade yemek tüketildiğini destekler ifadeler kullanmıştır. *“Aslında sabah kahvaltısı diye bir şey yoktu öyle söyleyeyim. Bizim beslenme kültürümüzde genellikle bütün dünyadaki gıda bilimcilerde bilir günde iki öğün yemek yenir. Ben günde iki öğün yemek yendiğini hatırlıyorum. Sabah kahvaltı işi yoktu. Sabah erkenden kalkılırdı güneş doğar doğmaz tarlaya bostana araştırmaya giderlerdi. Sabah kalkarlardı, mesela annemin babasının yani dedemin çorba içip, bulgur pilavıyla turşuyu kaşıklarak yediğini ve araştırmaya gittiğini iyi hatırlıyorum. Günde iki öğün yemek yenirdi. Sabah yemeğinden sonra kahvaltıda demeyeyim yemekten sonra, akşam tarladan geldikten sonra yenir ve artık çay, ıhlamur, kahve tüketilirdi. Ama sabah, öğle, akşam yemekleri diye günde 3 öğün yemek yeme ritüelimiz yoktu.”* Katılımcıların belirttiği ifadelerden de anlaşılacağı üzere eski zamanlarda ilçede kahvaltılık tüketiminden ziyade sabah öğününde yemek tüketimi durumu söz konusudur. Sabah öğününde kahvaltılık olarak en fazla tercih edilen peynir çeşidinin çökelek ve küp peyniri olduğu tespit edilmiştir. Özellikle çökelek yörede bayramların ve özel günlerin vazgeçilmezi böreklerin iç harcında kullanılmaktadır. K5, böreklerde iç harç olarak peynir kullanımını şu şekilde ifade etmiştir: *“Su böreği, babaannemin bükme böreği, iç yağlılar vardı. Bükme böreğinde iç harç olarak genelde çökelek olurdu.”* Bahsedilen peynirler haricinde ilçede hayvancılığın bir getirisi olarak farklı peynir çeşitlerinin tüketimi mevcuttur. Keş peyniri, tulum peyniri ve köy peyniri bu peynirlere örnek olarak verilebilir. İlçede kahvaltılarda peynir dışında en çok sırasıyla yumurta, tereyağı, pekmezler, bal, kaymak, zeytin, reçel ve sucuk tüketimi mevcuttur. Katılımcılardan alınan yanıtlara göre pekmezler içerisinde en sık armut ve kuşburnu pekmezi daha sonra elma pekmezi tüketilmektedir. K4 çocukluğunda kahvaltılık olarak yumurta, pekmez, peynir tükettiklerini şu ifadeleri kullanarak belirtmiştir: *“Çocukluğumuzda köyde yaşadık, pekmez, yumurta, peynir türü şeyler yerdik. Hayvanımız vardı. Günümüzde olmayan çok şey var. Şimdi doğal şeyler yemiyoruz. Önceden hayvanlarımız vardı. Doğal peynir yapardık, tavuklarımız vardı. Yumurtamız doğaldı. Şimdi onu bulamıyoruz. Kuşburnu pekmezi yenirdi; ama bu hâlâ devam ediyor, hâlâ yapıyoruz.”* K4, kahvaltılıklarda önceki doğallığı, lezzeti bulamadığını belirtmiştir. Aynı şekilde görüşmeler yapılırken eskiden kahvaltılarda olan şuan tüketemediğiniz ürünler var mıdır, varsa nelerdir? Sorusuna K5, eski doğal ürünleri şu an bulamadığını ve eski lezzeti özlediğini ifade etmiştir. Sabah kahvaltılarında; bal, çökelek, yumurta, salata, turşu kavurması, tereyağı olduğunu da ifadelerine eklemiş ve özellikle çökeleğin, kaymağın, sucuğun, yumurtanın eskisi gibi yapılıp tüketilmediğini

### Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

“Kahvaltılarda çökelek, yumurta, salata, turşu kavurması, tereyağı, bal olurdu. Çay demlerdik. Önceden babaannemim toprağa gömdüğü çökelek olmuyor. Küpün içine çökelek konurdu kışın da topraktan çıkarılıp tüketilirdi. Yapabildikleri her zaman bu yapılırdı. Babam sucuğu kendi yapardı. Şimdi hiç sucuk yiyemiyorum. Kaymak yapardık şimdi eskisi gibi kaymak yok. Yumurtayı kümeden alıp kırmayı özledim.” ifadeleriyle dile getirmiştir.

Öğünler ana teması altında ikinci olarak öğle ve akşam yemeği alt tema kodu oluşturulmuştur. Başlık altında içecekler, tatlılar, çorbalar, yardımcı yemekler ve ana yemekler olmak üzere 5 alt kod oluşturulmuştur. Şekil 3’te öğle ve akşam öğünü ana yemekler alt kod hiyerarşik kod-alt kod modeli verilmiştir.



### Şekil 3. Öğle ve Akşam Ana Yemekler Alt Kod Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli

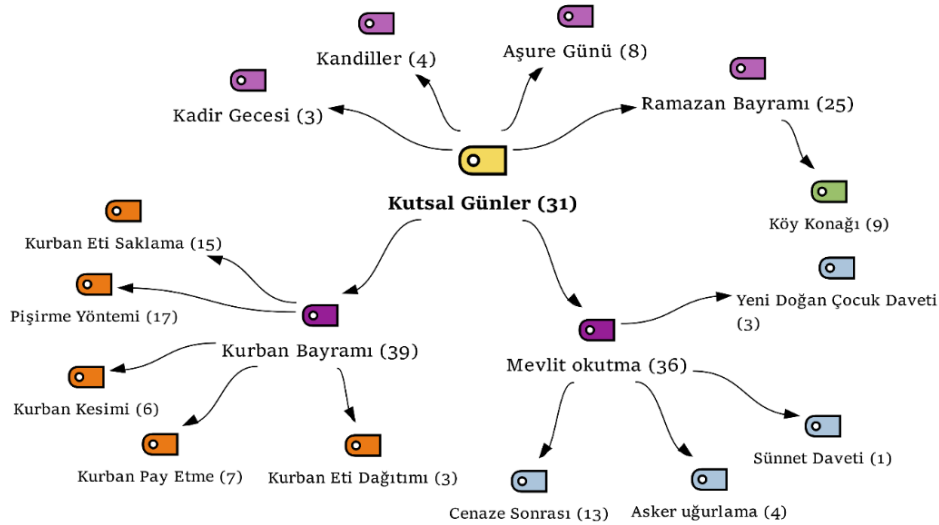
İlçede öğle ve akşam öğünlerinde genel olarak aynı yemekler tüketildiği için tek bir kod açılmıştır. Şekilde görüldüğü gibi ana yemekler arasında en çok tüketilen yemek keşkek olmuştur. Keşkek ilçede özel günlerin, bayramların, davetlerin ilk sırada yer alan yemeğidir. K1 keşkeğin düğünlerde oldukça önemli bir yemek olduğunu şu ifade ile belirtmiştir; *Düğünlerde özellikle keşkek baş yemek olur.* Aynı şekilde K2’de K1’i destekler nitelikte keşkeğin sıklıkla yapılan bir yemek olduğunu dile getirmiştir. Öğlen ve akşam yemeklerinde patates ve fasulye yemekleri olduğunu belirtmiştir. *“Patates, fasulye yemeği olurdu. Kuru fasulye veya yaş fasulye olurdu. Bir de şey gendüme deriz biz buğdayın dövülmüş haline. Keşkek mi? Keşkek. Keşkek de çocukluğumuzun önemli yemeklerinden birisidir. Bizim köyümüzde çok yaygındı keşkek. Düğünlerde, bayramlarda, etli de etsiz de yapılır. Ama et olunca suyundan ya da etinden konur içine. O şekilde yenirdi.”* Keşkeği sebze yemekleri, etli yemekler, bakliyat yemekleri ve ot yemekleri takip etmektedir. Katılımcılara yöneltilen sorular neticesinde ilçede tüketilen sebze yemekleri arasında en fazla patates yahni tüketildiği tespit edilmiştir. K1’in öğle ve akşam yemeği hakkındaki görüşleri şu şekildedir: *“Yaz mevsimi ise patates yahni olabilir. Taze fasulye olurdu. Kapçuk fasulye olurdu. Patates kavurması olurdu. En çokta yemekler düğünlerde olurdu, börek falan. Patates yahni bizim oradaki yemeklik patatesten yapılırdı. Yağlı biberli sosla karıştırıyoruz o şekilde yapıyor. Şimdiki soslara biz sokarız deriz. Sokarız; yağda soğan, biber kavrulup yemeğe dökülür ya ona deriz.”* Patatesli yahniyi, fasulye yemeği takip etmektedir. İlçede fasulyenin hem tazesini hem de kurutulmuş hali tüketilmektedir. Patates

kavurması ilçede tüketilen bir başka sebze yemeğidir. Etlı yemekler arasında yahni ve et kavurması tüketilmektedir. Sebze ve etli yemeklerin yansıra bakliyat yemekleri de ilçede yapılmaktadır. En sık yapılan bakliyat yemeği kuru fasulye olarak tespit edilmiştir. Baklava ve sütlaç ilçede sıklıkla yapılan ve tüketilen tatlılar arasında yer almaktadır. Öğle ve akşam öğününde özellikle bayramlarda ve özel günlerde sütlaç ve baklava tatlıları sıklıkla tüketilmektedir. İçeceklerden en fazla ayran tüketilmektedir. Tüketilen diğer içecekler arasında çay, hoşaf ve ıhlamur yer almaktadır. Bölgede hayvancılık yapılması yemek kültüründe etkisini göstermektedir. İlçede keşkek sıklıkla et ile yapılan bir yemek çeşididir. Et yokluğunda etsiz de yapılabilir. Et kavurma, yahni ve etli yapılan keşkek bölgede yapılan hayvancılığın yemek kültürüne etkisine örnektir.

Öğle ve akşam öğünlerinde en fazla buğday aşı çorbası tüketilmektedir. K4 öğle ve akşam yemeklerinde mercimek ve buğday aşı çorbası yaptıklarını ifade etmiştir. Aynı zamanda buğday aşı çorbasının tarifine ifadelerinde yer vermiştir: *“Mercimek çorbası, yoğurtlu buğday çorbası yapardık. Buğday çorbası yaparken aşurelik buğdayı gecedan ıslatıyoruz. Sabah onu haşlıyoruz. Haşladıktan sonra yoğurt ve yumurtayı terbiye edip içerisine koyuyorsun pişince yağ ve nanesini koyup servis ediyorsun.”* İlçede çorba çeşitleri diğer yemekler gibi mevsimden mevsime değişiklik göstermektedir. K3, Lahana çorbasını mevsimine göre tükettiklerini, bulgur hasat edildiğinde bulgur çorbası tükettiklerini şu ifadeleri kullanarak belirtmiştir: *“Köydeki evde muhakkak evin bir çorbası olurdu, yanına yardımcı yemeği ve ana yemeği olurdu. Mevsime göre yemekler yapılırdı. Mevsimde lahana varsa lahana çorbası olurdu. Yayla çorbası, yoğurtlu çorba, ayran çorbası, bulgur çorbası olurdu. Mesela bulgur çıktığı zaman bulgur çorbası yapılırdı.”* Ayran çorbası, mercimek çorbası, bulgur çorbası, pancar çorbası, mısır çorbası, gendüme (buğday ve fasulye) çorbası, yoğurtlu çorba, ısırgan ve yayla çorbası yörede tüketilen çorbalar arasında yerini almaktadır. Isırgan çorbası ile ilgili K5, *“Isırgan çorbası olurdu, hem tazesı pişerdi hem kurutulmuş haliyle tüketilirdi. Babaannem tazesini toplar bol süt ile pişirirdi. Daha sonrada tereyağında pul biber yakar içine dökerdi mis gibi olurdu. Kurutulmuşu da şöyle olur toplanan ısırgan otları kurutulur. Kışın öksürükte, soğuk algınlıklarında kullanılırdı. Çorbası da yapılır tabi ki. Isırgan kurusunu hafif ılık suya koyarsanız zaten hemen yemyeşil oluyor taze gibi.”* yorumunu yapmıştır. Yapılan görüşmeler neticesinde sabah, öğlen ve akşam muhakkak çorba tüketimi olduğu tespit edilmiştir. K2 sabah, öğle ve akşam öğünlerinde neredeyse aynı çorbaların tüketildiğini ifade etmiştir. *“Sabah, öğle, akşam hemen hemen aynıdır. Evde ne bulduysa köylü o böyle bir seçme hakkı yok. Mısır çorbası, arpa çorbası, gendüme çorbası tüketilir.”* Öğle ve akşam öğününde yardımcı yemek olarak en fazla börek tüketilmektedir. Bölgede sarma, pilav, makarna, erişte, yoğurt, turşu, ziron, çörek, hamur işi ve sokariç olarak bilinen sos tüketilen yardımcı yemekler arasında yer almaktadır. İlçede pilav çeşidi olarak etli pilav, bulgur pilavı ve pirinç pilavı tüketilmektedir. Bu pilav çeşitleri dışında ilçede patatesli bulgur pilavı tüketimi olduğu K7 tarafından ifade edilmiştir. K7, patatesli bulgur pilavı tarifini şu ifadeleri kullanarak anlatmıştır: *“Tavada patatesli bulgur pilavı yapılırdı. Patatesli bulgur pilavı; bulgur sıvıyağ ya da tereyağı, salça ile kavrulur içine patates doğranır ve pişirilir. Biz çok severdik.”*

## İkinci ve Yatsı Öğünü

İlçede ikinci öğününde yemek tüketimi yoktur. Meyve, kuruyemiş ve kahvaltılık tüketimi mevcuttur. K4, bu durumu şu şekilde ifade etmiştir: *“İkinci saatinde çocukluğumuzda yemek yemezdik. Öyle bir alışkanlığımız yoktu. Ama çok acıkırsak ekmeğin arasına peynir koyar yerdik. Sofra kurulmazdı. Elimizde sokakta yerdik.”* Meyvelerden ahlat (yaban armudu) hakkında K3 tarafından şu şekilde bir yorum yapılmıştır: *“Ahlat vazgeçilmezdir. Ahlat, armudun daha küçük ve yabani halidir. Çok sert ve ekşidir. Herkes yiyemez. Samanın içerisinde bekletilir ve rengi çikolata gibi olur. Kurutulur ve değirmen taşıyla un haline getirilir. Islatılır ve yenilir. Bizim çocukluk çikolatamızdır. Protein değeri yüksektir. Antioksidan özelliği çok yüksektir.”* Katılımcılara sorulan sorular neticesinde yatsı öğününde çay, turşu, patates közleme, kuru meyveler, kuruyemiş tüketildiği sonucuna varılmıştır. K1 yatsı öğünü hakkındaki fikirlerini şu şekilde ifade etmiştir: *“Yatsıda yemek yoktu. Şöyle olurdu oturmada falan olduğumuzda çay demlenirdi. Patates közlemesi olurdu, turşu olurdu. Sohbet ederdik. Günümüzde akşam yemeğinden sonra çay faslı olur ya öyle düşün.”* Yapılan görüşmeler sonucunda yatsı öğününde yemek tüketiminin olmadığı daha çok aperatif gıda ürünlerinin tüketildiği tespit edilmiştir.

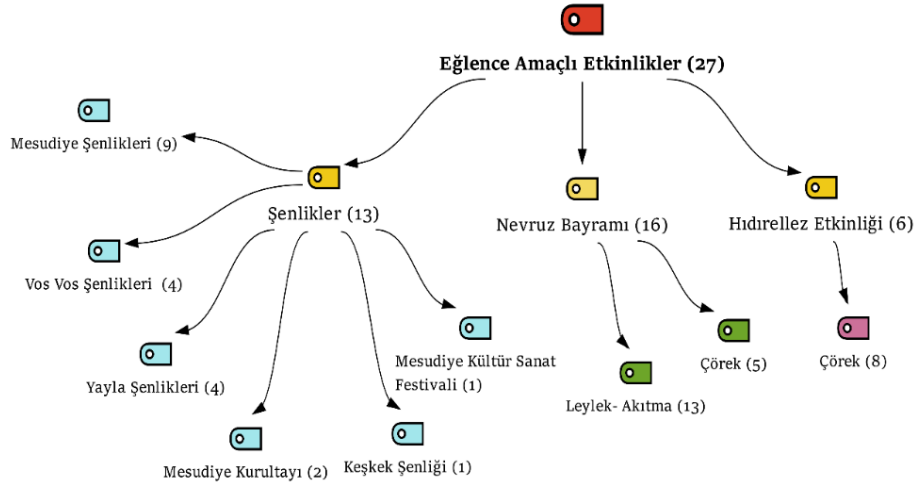


Şekil 4. Kutsal Günler Ana Teması Hiyerarşik Kod-Teori Modeli

Kutsal günler ana temasının kod-teori modeli, Şekil 4'te verilmiştir. Katılımcılarla kutsal günler bağlamında sorular yöneltilmiştir. İlçede kutsal günler bağlamında Kurban Bayramı, Ramazan Bayramı, Aşure Günü, kandiller, kadir gecesi, mevlit okutma gibi etkinliklerinin yapıldığı sonucuna varılmıştır. İlçede kadir gecesi ve kandillere özgü yapılan özel bir etkinlik ve yemek olmadığı tespit edilmiştir. K4, bu durumu şu şekilde ifade etmiştir: *“Kandile ait hiçbir yemek hazırlanmazdı sadece camiye giderdik. Mevlit dinlenir, vaazlar dinlenir, namaz kılınıp eve gidilirdi.”* Yalnızca K5 ile yapılan görüşmede kandillerde tavuk kızartılıp pilav üzerinde tüketildiği ve helva ya da lokma dağıtıldığı tespit edilmiştir. *“Kadir gecesinde günlük yemeklerden farklı olarak tavuk kızartırdık tavuklu pilav yapardık. Kendi yetiştirdiğimiz tavuğu kadir gecesi öncesi temizledik. Kadir*

gecesinde özel olarak yaptığımız bu tavuklu pilavı büyük bir leğenin içinde pilav üzeri tavuk şeklinde tüketilirdi. Tavuğun tüm kısımları parça parça olurdu. Ayrıca lokma olurdu. Maya ile hazırlanan hamur yağa dökülürdü. Daha sonra şerbetlenirdi. Her kandilde lokma veya un helva olurdu.” Ramazan ve Kurban Bayramı’nın büyük bir özen ile kutlandığı özel masalar ve yemekler hazırlandığı tespit edilmiştir. Genel olarak Ramazan ve Kurban Bayramlarında aynı çeşitte yemekler hazırlanmaktadır. Bu yemekler arasında keşkek, baklava, sarma, su böreği ilk sıralarda yerini almaktadır. K2 ve K8, bu durumu şu şekilde dile getirmiştir: “**(K2)**Bizim kültürümüzde bayramlarda ve düğünlerde keşkek en yaygın yiyecekti”, “**(K8)** Su böreği, baklava ve sarma mutlaka her bayramda olur.” Kurban Bayramı’nda ayrıca mutlaka et kavurma ve etli yemeklerin pişirilip misafirlere sunulduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kurban bayramlarında kurbanlık genelde evin büyüğü tarafından kesilmektedir. İlçede hayvancılık yaygın olarak yapıldığı için çoğu aile kurbanlığını evinde beslemektedir. Kurban Bayramı’nda evde kesilen kurbanlıktan mutlaka 7 pay oluşturularak komşulara, kurban kesemeyenlere dağıtılır. K4, konu ile ilgili olarak fikirlerini şu şekilde dile getirmiştir; “Bizim oralarda hayvancılık yapıldığı için kurbanlık alınmazdı. Dağıtmaya gelince kesemeyen 7 kişiye dağıtılırdı”. İlçede genel olarak kurban kesildikten hemen sonra bir miktar et ayrılıp, kavrulmaktadır. Kurban kesen hissedarlardan oruçlu olanlar var ise bu kurban etiyle orucunu açar. K5 bu konu hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: “Kurban kesilip paylanana kadar evdeki büyükler oruç tutardı, kurban eti kavrulduktan sonra onunla oruçlar açılırdı.” Kurban kesimi tamamen bittiğinde ise eşit şekilde hissedarlar arasında et paylaşımı yapılmaktadır. Bu esnanda kimsenin kimseye hakkının geçmemesine özen gösterilir. İlçede Kurban Bayramı’nda et en çok kavurma ve haşlama olarak misafirlere sunulmaktadır. K4 bu konu hakkında “Pişirme yöntemi olarak önce kurban sabahı kavurma yapılıp yenirdi. Sonra ise genelde haşlama yapılırdı” ifadelerini kullanmıştır. Etler günümüzde evlerde dondurucularda saklansa da dondurucunun olmadığı dönemlerde bölge halkı etleri tuzlayarak, kurutulmuş ve kavrulmuş olarak saklamıştır. K2 ve K4 kurban etlerinin saklama yöntemleri ve etin saklanan bölümleri ile ilgili şu ifadeleri kullanmışlardır: “**(K2)** Evde kalan et eskiden iki türlü saklanırdı. Birincisi tuzlanarak ikincisi kurularak. Kurularak saklanan etler tellerle baca içerisine asılırdı. Etleri kuruturlardı. 2-3 ay bu et dayanırdı. Sürekli olarak ateş yanması ile baca asılı olan et kururdu. Et kurutulmadan önce tuzlanır. Kurutulan et yemeklerin içine atılırdı. Çok güzel bir lezzet verirdi. Saklan et, daha çok hayvanın kaburga kısmı ve sırt kısmından elde edilen kemikli etler olurdu.”, “**(K4)** Çok eskiden buzdolabı yoktu. Zaten et serin yerlerde saklanıyordu. Bir de çok çabuk tüketmek zorunda kalırdık ondan dolayı daha çok kavurma yapılırdı. Daha uzun dayandığı için. Evde tüketeyeğimiz kadar ayırırdık. Dolap olmadığı için en fazla birkaç gün kalabilirdi. Bozulacak etimiz olursa köpeklerimize verirdik. Evde saklanan bölüm genel olarak lop et denilen, but kısmıydı.” İlçe halkının mevlit okutma etkinliğini daha çok cenaze sonrasındaki günlerde yaptığı tespit edilen bilgiler arasında yerini almaktadır. K1 ve K2’nin konu hakkında görüşleri şu şekildedir: “**(K1)** Mevlit özellikle vefat etmiş kişiler için okutulur. Cenaze ardından öncelikle 7 gün sonra, 40 gün sonra ve 52 gün sonra mevlit okutulur.”, “**(K2)** Bütün ölmüşlerin ruhuna gitsin diye dua edilirdi. Mevlit bir duadır zaten. Ölüm sonrası, ölmüşlerin ruhuna gitsin diye okutulur.”

## Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme



**Şekil 5. Eğlence Amaçlı Etkinlikler Ana Teması Hiyerarşik Kod-Teori Modeli**

Eğlence amaçlı etkinlikler ana teması hiyerarşik kod-teori modeli Şekil 5'te verilmiştir. Ana tema altına 3 alt kod açılmıştır. Bunlar; şenlikler, nevruz bayramı, Hıdırellez etkinliğidir. Yapılan görüşmeler neticesinde ilçede yapılan şenlikler arasında en fazla kodlanan şenliğin Mesudiye şenlikleri olduğu tespit edilmiştir. Mesudiye şenliklerinin K5 tarafından 20 Temmuzda düzenlendiği şu şekilde ifade edilmiştir: “Yaz festivalleri olurdu. İnsanlar köylerinde ne yetiştiriyorlarsa onu getirirlerdi satış yapılırdı. Sanatçı gelirdi. Belediye bu festivallerde etli pilav ve ayran dağıtırdı. Günümüzde yaz festivalleri hâlâ devam etmektedir. Bu festivaller Mesudiye Şenlikleri diye de geçmektedir. Temmuz 20’sinde falan olur. Bu şenlikler çok kalabalık olur.” Mesudiye Şenlikleri’nde sanatçılar bölgeye gelerek ilçe halkını eğlendirmektedir. Bu şenliklerde keşkek mutlaka pişirilmektedir. K7, Mesudiye şenlikleri ile ilgili olarak; “Mesudiye Şenlikleri’imiz vardır. Mesudiye şehir dışına çok fazla göç vermiş bir ilçedir. Okuma ve yazma oranı çok yüksektir. Gittikleri yerde göç eden kişiler Mesudiyeli dernekleri kurarlar. Bunlar belirli dönemlerde bir araya gelirler. Bu Mesudiye Şenlikleri’dir. Milliyetçi bir bölgedir Mesudiye. Bu şenliklere sanatçı gelir, yenir içilir, piknik yapılır. Keşkek mutlaka olur. Büyük kazanlarda pişer. Ordunun keşkeği ile Mesudiye keşkeği farklıdır. Bizim keşkeklerde buğdayın üzerine etli yahni konur. Ordu’da böyle değil. Ordu’da keşkeğin üzerine sadece yağ yakılıyor. Keşkek haricinde börek, sarma, baklava yapılır.” ifadelerini kullanmıştır. İlçede nevruz bayramı kutlanmaktadır. Nevruz bayramlarında leylek-akıtma ve çörek yiyecekleri en sık pişirilen yemekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Nevruz bayramı için ilçede özel olarak bir etkinlik düzenlenmemektedir. Leylek yiyeceği baharın gelişine özel olarak ilçe halkı tarafından yapılan bir üründür. Aynı zamanda yöre halkı tarafından nevruz bayramına bahar bayramı denildiği tespit edilmiştir. İlçede leylek yapımı ile ilgili pek çok katılımcıdan bilgi toplanmıştır. K5, leylek-akıtma hakkındaki görüşlerini ifade ederken şu ifadeleri kullanmıştır; “Mart ayında cemre toprağa düştüğü zaman, leylek yapılırdı. Cıvık bir hamur hazırlanır ve sacın üzerinde pişirilirdi. İster bal ile ister peynir ile tüketilirdi.” Yine nevruz bayramında sık sık pişirilen bu yemek ile ilgili K6 da K5’i destekler nitelikte

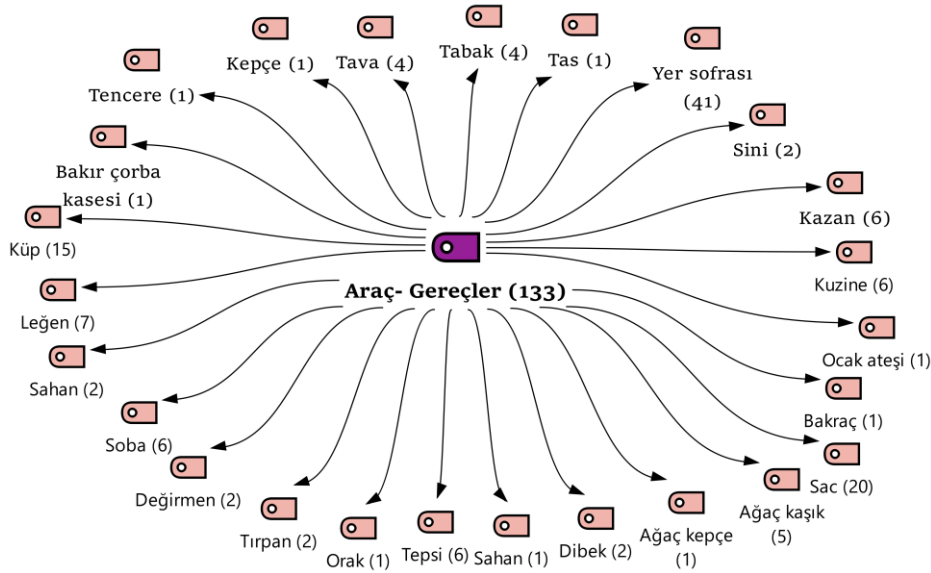
görüşlerini *“Leylek derler sacın üzerinde krep tarzı hamur yapılırdı baharın geldiği dönemlerde. Leylek hamuru, cıvık bir yapıya sahiptir. Yumurta, un, su veya süt, tuz ile hazırlanır. Sacın üzerindeki şeklini alır. Özel bir şekli yoktur.”* şeklinde belirtmiştir. İlçede yapılan görüşmeler neticesinde Hıdırellez etkinliğinin çok az kişi tarafından kutlandığı sonucuna varılmıştır. Hıdırellez’e yönelik sorulan soruların cevapları içerisinde nevrusta yapılan çöreğin pişirildiği tespit edilmiştir. İlçede geçmiş dönemlerde yılbaşı gecelerinde kutlamalar yapılmaktadır. Bahsedilen bu yılbaşı gecelerinde çeşitli eğlenceler düzenlenmektedir. Gençler, damat ve gelin kılığına girerek köydeki evleri kapı kapı gezerler. Yüzlerine tanınmamak adına kara boyalar sürerler. İlçe sakinlerinin kapılarını çalan bu gençlerin gelin ve damat şeklinde oynadıkları *“Gelin damat oynar, işte geldim kapınıza selam verdim yapınıza “* cümlesini kurdukları K1 tarafından ifade edilmiştir. Bu şekilde birkaç grup olarak organize olan gençler, köyün çeşitli evlerini ziyaret ederler ve yağ, bulgur, un vb. şeyler toplarlar. Sabah olunca köy meydanında toplanan malzemeler bir araya getirilir. Toplanan malzemelerin bir kısmının gençler tarafından satıldığı bir kısmının da yemek yapıp yenildiği tespit edilmiştir.

### Sofra Adabı

Yapılan araştırmada ilçedeki sofrada üç başlık altında incelenmiştir. Bu başlıklar sofrada kültürü, sofrada hazırlığı ve servis kültürü olarak belirlenmiştir. İlçede sofrada adabına oldukça önem verildiği tespit edilmiştir. Katılımcılardan alınan yanıtlar neticesinde ailenin büyüğü yemeğe başlamadan diğerlerinin başlamadığı; sofraya önce büyük, daha sonra küçüklerin oturduğu tespit edilmiştir. K3, bu durumu şu şekilde ifade etmiştir: *“Evin en büyüğü kimse o başlardı. Örneğin dede varsa dede elini sofraya uzatmadan kimse yemeğe başlamazdı.”* Kalabalık misafir grupları geldiğinde çocuklara mutlaka ayrı sofralar kurulmaktadır. Mesudiye’de kadınlar ve erkekler aynı masada yemek yer ve sohbet eder. Erkekler ve kadınlar için bazen misafirlerin rahat etmesi amacıyla ayrı kurulabilen sofralar genel olarak bir kurulmaktadır. Yemeği biten misafirin veya ev halkının sofradan kalması ile ilgili K1 şunları ifade etmiştir: *“Yemeği biten kimse sofradan yemese bile hemen kalkmazdı, en son beraber kalkılırdı.”* İlçede sofrada yapılan aile içi sohbetlerin konusu çoğunlukla aile hayatı, köydeki komşuların ne yaptığı, tarlalarına ne ekip biçtiği, ertesi günün nasıl planlanacağı ve gündelik olaylar olmaktadır. Bu konu hakkında K7 şanslı olduğunu ve aile içi sofralarda günlük yaşamdan sohbetlerin edildiğini belirtmiştir: *“Biz şanslıydık, sohbetli bir ailede büyüdük. Günlük yaşamdan sohbetler edilir.”* K6 ise *“Aile ilgili konular konuşulur. O günün nasıl geçtiği hakkında veya bir sıkıntı yaşayan, derdi olan anlatır.”* şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. İlçede yemeklerin servisini evdeki kadınlar yapmaktadır. K1 yemeklerin sofraya servisini kimlerin yaptığına yönelik soruya şu şekilde yanıt vermiştir: *“Annelerimiz veya kız kardeşlerimiz yani kadınlar servis ederdi.”* Sofra hazırlığında ve servis kültüründe kadının her zaman ilk sırada yer aldığı tespit edilmiştir. İlçe halkı yemeğini önceden yer sofrasında ve ortadan tek bir tabakta yemiştir. Günümüzde herkes için ayrı servis açılmaktadır. K1 ve K2 eskiden yemeklerin ortadan ve tek bir tabakta yenildiğini ifade etmiştir: *“(K1) Herkes ortadan yer. Ayrı yemek yoktur. Bir tabaktan yenirdi.”, “(K2) Geniş sahanlar, tepsiler vardı. Yemekleri onlara koyar ve*

### Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

ortadan yedik.” K1 günümüzde kişiye özel servislerin olduğunu eski zamanlar gibi tek bir tabaktan yemek yenmediğini “Şimdi herkesin tabağı ayrı o zaman tek tabakta ortak yenyordu. Kaşıklar tek bir tabağa dalıyordu. Ama şimdi öyle değil herkes kendi tabağına alıyor tabaklar ayrıldı.” ifadelerini kullanarak belirtmiştir. Mesudiye’de evlere misafir geldiğinde yemeklerin servisi daha özenli bir şekilde yapılmaktadır. Günlük yemekler haricinde daha özenerek yemekler hazırlanmaktadır. Bu konu hakkında K2, şunları ifade etmiştir: “Misafir sofraları daha özenli olurdu. Servis usulü aynıydı ama özen gösterilirdi. Misafire ikram edilen yiyeceği, gündelik sofralarda yiyemezdik. Misafire börek, çörek, köy makarnası yapılırdı. Özenli yemekler hazırlanırdı.” İlçede aile büyüklerine oldukça saygı duyulmaktadır. Aile büyüğü sofraya oturup yemek yemeden önce kimsenin yemek yemediği tespit edilmiştir. Bu bir kuraldan ziyade saygı göstergesi olarak kabul edilmektedir. K7 konu ile ilgili “Yemeğe, dedem olduğu zaman önce o başlardı. Dedem yoksa babam başlardı. Bu kural gibi değil de saygı gereği yapılır.” ifadelerini kullanmıştır. Aynı şekilde sofradan yemek bitinceye kadar kalkılmaması da büyüklere gösterilen saygıya örnek bir durumdur.

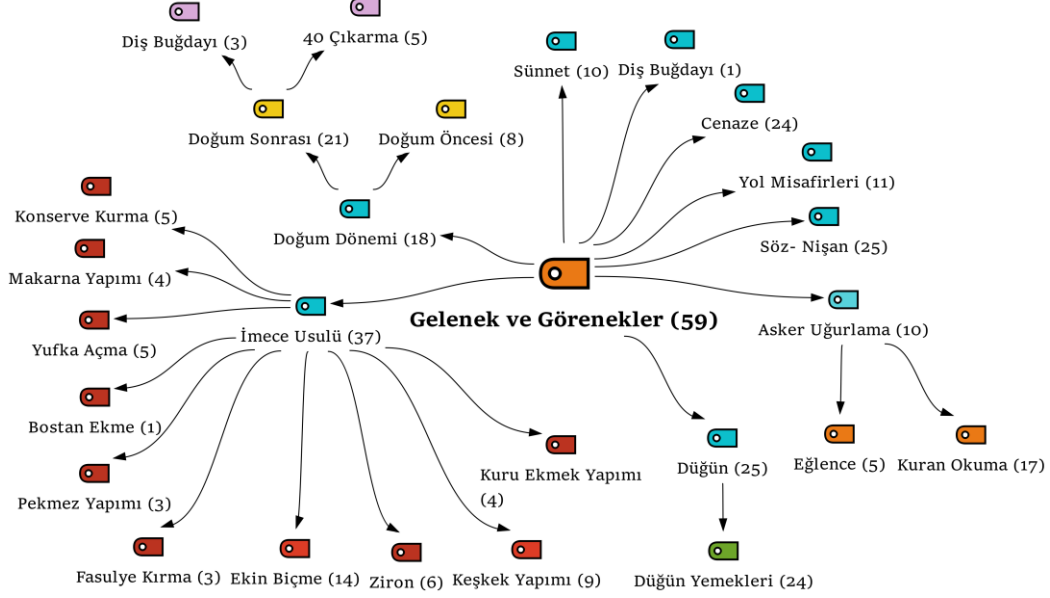


Şekil 6. Araç- Gereçler Ana Teması Hiyerarşik Kod- Teori Modeli

Araç gereç ana temasının kod-teori modeli Şekil 6’da verilmiştir. Alt kod oluşturulurken 25 kod oluşturulmuştur. Kodlama sonuçlarına göre en fazla kodlama yer sofrası (41), sac (20) ve küp (15) sözcüklerinde yapılmıştır. Yapılan görüşmeler neticesinde geçmişte yer sofrasında ortadan tek tabakta yemek yeme kültürünün yaygın olduğu tespit edilmiştir. Leğen olarak kodlanan araç, sofranın ortasına konmaktadır. Eskiden oldukça geniş olan bu kapta çorba ve yemek çeşitleri tüketilmiştir. Küp aracının genellikle küp peynirinin yapımında kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Aynı şekilde sacın da nevrüz bayramlarında yapılan leylek-akıtma yiyeceğinin yapımında sıklıkla kullanıldığı yapılan görüşmeler neticesinde belirlenmiştir. Tepsi ve kazan; daha çok düğünlerde, mevlitlerde ve toplu yemek yapılan diğer etkinliklerde sıklıkla kullanılmıştır. Bu etkinliklerdeki yemekler konusunda K6, şunları ifade etmiştir: “Büyük kazanlarda keşkekler, sarmalar, fasulye yemekleri, pilavlar,



*tatlılar hazırlanır ve ikram edilirdi.”* Tepsi, su böreği için kullanılırken kazan, keşkek ve et yahnisi gibi yemeklerin yapımında kullanılmaktadır.



**Şekil 7. Gelenek ve Görenekler Ana Teması Hiyerarşik Kod-Teori Modeli**

Gelenek ve görenekler ana temasının kod-teori modeli Şekil 7’de verilmiştir. Yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler neticesinde ana tema altına imece usulü, dış buğdayı, sünnet, yol misafirleri, cenaze, söz- nişan, düğün, asker uğurlama ve doğum dönemi başlıkları altında alt kodlar açılmıştır. İlçede imece usulünün oldukça yaygın olarak yapıldığı tespit edilmiştir. İmece çeşitlerinden ekin biçme katılımcılar tarafından en sık tekrarlanan imece çeşidi olmuştur. Alt kodlardan bir tanesi olan doğum dönemi öncesi ve sonrası olmak üzere iki alt koda daha ayrılmıştır. İlçede yaşayanların doğum dönemi sonrasında dış buğdayı etkinliğini çok sık yapmadıkları sonucuna varılmıştır. Buna karşılık olarak doğum sonrasında en sık yapılan etkinlik bebeğinin doğumunun ardından 40 gün geçtikten sonra yapılan kırk çıkarma geleneğidir. Bu güne özgü olarak evlerde özel yemeklerin pişirilmediği katılımcılar tarafından ifade edilen bilgiler arasında yer almaktadır. 40 çıkarma geleneğinde bebeğin 40 delikli bir ilistir altında yıkandığı ve 40 çıkarıldıktan sonra misafirlığe götürüldüğü, aynı zamanda misafirlığe gidilen evden bebeğin kundağına yumurta saklandığı ifade edilmiştir. Mesudiye’de yapılan düğünlerde misafirlere özenle yemekler hazırlanmaktadır. Düğünlerde hazırlanan yemekler içerisinde ilk sırada keşkek yer almaktadır. Sarma, su böreği, yahni veya etli bir yemek, ziron, sütlaç ve pilav katılımcıların ifade ettiği diğer düğün yemek çeşitleri arasındadır. Nişan ve söz merasimleri birbiri ile benzerlik gösteren gelenek ve görenekler olduğu için ikisi için tek bir alt kod oluşturulmuştur. Nişan ve söz merasimleri kız evinde yapılmaktadır. Kız evine giden erkek tarafı genel olarak damat ve aile büyükleridir. Bu merasimler aile içinde gerçekleştirilen ufak çaplı merasimlerdir. Genel olarak erkek tarafı eğer uzak yoldan geliyorsa büyük yemek sofraları kurulmaktadır. Bu sofralarda keşkek, baklava, su böreği, etli yemek, sarma, pilav, ziron olduğu tespit edilmiştir. Yakın mesafeden gelen erkek tarafına ise daha çok atıştırtılacak yiyecek ve

## Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

İçecekler (çay, bisküvi ve börek gibi) sunulmaktadır. İlçede eve gelen misafir hiçbir şekilde aç gönderilmemektedir. Yemek yendikten sonra kahve içilip kız istenir. İlçede gelenek ve görenekler kapsamında cenaze törenleri de yapılmaktadır. Cenaze merasimi, evin önünde veya cami yanında bir alanda yapılır. Bu törenlerde cenaze evine taziyeye gelen misafirlere yemek verilmektedir. Bu yemeklerin çevredeki komşular tarafından hazırlanıp cenaze evine getirildiği, cenaze evinde yemek pişirmediği katılımcılar tarafından ifade edilen bilgiler arasında yer almaktadır. Cenaze kaldırıldıktan 7, 40 ve 52 gün sonra mevlit okunur. Bu mevlitlerde ekonomik duruma göre yemekler yaptırılır. Genel olarak cenaze sonrası mevlitlerde tas kebap, ayran, pilav ve tatlı ikram edilir. Mesudiye ilçesinde cenazelerde ve bayramlarda köy merkezinde bulunan köy konağı oldukça aktif olarak kullanılmaktadır. Cenaze için şehir dışından gelen misafirler bu konakta ağırlanır. Bayramlarda namaz sonrasında bu konaklarda büyük kahvaltılar düzenlenir. Gelenek ve görenekler ana teması altında açıklan bir diğer alt kod yol misafirleridir. İlçe halkı tanıdık veya tanımadık olsun evlerine gelen misafirlere mutlaka bir ikramda bulunurlar. Evde o an ne varsa en güzeli misafire sunulur. Ev sahibinin gönlünden ne kopuyorsa misafire ikram edilir. Kuru ekmek, yumurta, peynir, tereyağı, bahçede yetiştirilen sebzelerden mutlaka ikram edilir, misafir aç gönderilmez. Başka bir alt kod olan sünnet düğünleri ile ilgili olarak çok önceleri köylerde toplu sünnetlerin olduğu ve özel bir hazırlığın yapılmadığı ifade edilmiştir. Biraz daha günümüze yaklaştıkça sünnet düğünlerinin davullu zurnalı, yemekli yapıldığı tespit edilmiştir. Sünnetlerde sunulan yemekler keşkek, et kavurması, pilav ve tatlıdır. İçecek olarak ise ayran ikram edilmektedir.

Köyde yaygın bir şekilde imece yoluyla faaliyetler yapıldığı tespit edilmiştir. Bu konuda en yaygın yapılan faaliyet ekin biçmedir. K2, K6, K1 ve K3 bu konu hakkındaki fikrini ifade etmiştir. “**(K2)** Köyümüzde en yaygın imece ekin biçme imecesidir.”, “**(K6)** Yufka açma vardır ve hala imece usulü yapılır. Bir sene boyunca hazır bulundurulur. Kete gibi yağımız vardır. Gözleme gibidir. Her katı yağlı olur. Sac üzerinde pişirilir. Genellikle yufka açan kişi son yufkadan sonra yapardı. Konserve kurulurdu. Biz küçükken annem fasulye konservesi falan da kurardı; ama şimdi dondurucular çıkmalı kurmuyor. Bu da imece usulü olurdu. Türlü konserve (sebzelerden) yapılırdı. Menemen, kuşburnu pekmezi çok zahmetlidir. Onun yapımında, erik marmelatı yapımında, ekin biçilirken, bahçe kurtarılırken, yani ot taşıma sebze meyve toplamada imece usulü olurdu. Ot taşıma artık yapılmıyor. Eskisi gibi kuşburnu pekmezi de yapılmıyor. Sanırım çok zahmetli olduğu için çok nadir evlerde yapılır artık.”

Katılımcılardan K6 ve K1 imece usulü yapılan etkinliklerde, tarlada yemek yediklerini ifade etmişlerdir. “**(K6)** Tarlalarda çaylar demlenir. Börek, kahvaltılık malzeme, et veya tavuk sote tükettik. Yapılan farklı imece etkinliklerinde yediğimiz yemeklerde farklılıklar olmazdı. Kimin gücü hangi yemeğe yetiyorsa o yemek yapılır ve yenirdi. Dolma doldurulurdu. Mesela patatesi bahçeden söktüklerinde, patatesleri suya koyup haşlarırdı sonra hep birlikte yerdik.”

**Tablo 2. Mesudiye İlçesinin Gastronomik Kimliği**

Çevresel Faktörler	Coğrafya ve İklim	
		• Mesudiye'nin kuzeyinde (Topçam yöresi) Karadeniz iklimi hâkimdir. Mısır, fındık (3049 hektar fındık alanı mevcuttur), karabacak pancarı, patates yetişir. Yemek kültürü Karadeniz sahili kültürü ile aynıdır. Mesudiye'nin güney kısımları,

## Aybüke TOKUR, Üzeyir KEMENT ve Faruk YÜKSEL

	<p>Karadeniz ve karasal ikliminin geçiş bölgesidir. Bölgede nem oranı azdır. Gece gündüz sıcaklık farklı fazladır. Bölgede kırağı, don, ağıyel (sıcak hava akımı) görülmektedir. Ekin, sebze ve meyvelerin verimi iklim şartına göre değişmektedir. İlçenin Güney kısmında arpa, buğday ekini yapılır. Bölgede yemekler genelde tahıl ağırlıklıdır. İlçe bu özelliği ile Karadeniz kıyı kesimlerinden farklıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• İlçe konum olarak diğer Karadeniz ilçelerinden farklıdır. Kıyı kesimde yer almamaktadır. Karadeniz mutfağı ile az da olsa ortak özellikler göstermektedir. Bölgenin Karadeniz sahil illeri ile ortak yemekleri fasulye turşusu, galdirik turşusu, mısır çorbası, fasulye yemeği, patates yemeği, armut ve elma pekmezi şeklinde örneklendirilebilir. Ahlat (yabani armut) ağacı Karadeniz bölgesi sahil kısımlarda yetişmezken Karasal iklimin yaşandığı Mesudiye topraklarında yetişmektedir.</li><li>• Tahıl (buğday, arpa, mısır, çavdar, siyez, yulaf, nohut, mercimek), fasulye, patates, dürme lahanası (beyaz lahana) ekimi yapılır.</li><li>• Bölge coğrafi olarak meralara ve yaylalara sahiptir. Büyük ve küçükbaş hayvan yetiştirilir. Kuzu pırzola kızartması yaylalarda yapılan bir yemektir. Eski dönemlerde küçükbaş hayvan bakımı daha rahattır. Günümüzde büyükbaş hayvancılık daha yaygındır.</li></ul>
<b>Yöreye Ait Ürünler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eski zamanlardan itibaren bölgede ekin, mısır, buğday, fasulye ve patates yetiştirilmektedir. Evelik, kızılca, madımak, gelinparmağı otu, kulumçak, gücüktenne, hoşhören, sütlüce, sakarca, tikenlice, melocan, çalıpancarı otları yörede tüketilmektedir.</li><li>• Mantar çeşitleri olarak; geyik mantarı, çam mantarı, kuzugöbeği mantarı, şabadun mantarı, tel tel mantarı, namazloğ mantarı, kirtinoz mantarı, yeryaran mantarı, kanlıca mantarı, gökçeöbek mantarları yağ, soğan karışımı ile kavrulur tüketilir. Salamurası yapılır. Sağrak mantarı tuzlanır, közde pişirilerek yenir. Cücül mantarı ise bulgur pilavı yapılarak yenir.</li><li>• Yabani meyve olarak ilçede kuşburnu (pekmezi yapılır),dağ çileği, çalı çileği (yaban mersini), böğürtlen, tavşan elması, yabani elma, güvem eriği, ahlat (yaban armudu) yetişmektedir.</li></ul>
<b>Yeni Ürünlerin Yöreye Uyumu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bölgede yeni ürün yetiştirilmemektedir.</li></ul>
<b>Tarih</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mesudiye M.Ö. 3000'li yıllara dayanan köklü bir geçmişe sahiptir. Bu durum mutfak kültürünü de etkilemiştir. Mesudiye'de kullanılan mutfak araç-gereçleri tarihin izlerini taşır niteliktedir.</li></ul>
<b>Etnik Farklılık</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Farklı etnik gruplar Mesudiye'de yer almamaktadır.</li><li>• Mutfak kültüründe Selçuklu ve Osmanlı mutfağının etkisi mevcuttur. İlçede yapılan borani yemeği Osmanlı ve Selçuklu dönemlerinde de tüketilmektedir. Mıhlama (ilçede yağlaş denir), sütlaç (düğün yemeğinin söz keseni diye bilinir. Yemek sonunda sunulan tatlıdır), sarma, yoğurtlu çorba, pilav, nohutlu yemeği, patates yahnisi, un helvası ve mercimek çorbası Osmanlı döneminde tüketilen yemeklerdir. Aynı şekilde ilçede bu yemekler sıklıkla tüketilmektedir.</li><li>• İlçede yörük kültürünün etkileri mevcuttur. Yörük kültürü Çepni kültürü olarak da bilinmektedir. Özellikle yayla göçleri yörükler tarafından ilçeye kazandırılmıştır. Yayla göçlerinde göç sarması yapmak, hayvanları süslemek, öküzlerin boğazlarına, boynuzlarına boncuk ve nazar boncukları takmak, ineklere renkli iplerden örülmüş süsler ile süsleme, boğazlarına çan takmak, göç sırasında güzel giyinmek yörük kültürünün ilçe kültürüne yansısıdır. Mesudiye'de yapılan düğünler yörük kültürünü andırmaktadır. Yine yörük kültüründe ilçede olduğu gibi tahıl tüketimi oldukça fazladır.</li></ul>
<b>Deneme ve Yanılma</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deneme yanılma yöntemine dayanarak bölgede çilek yetiştiriciliği ve sera üretimi bazı köylerde deneme usulü ile yapılmaktadır. Lavanta üretimi denenmektedir. Önceki yıllar vişne üretimi denenmiştir.</li></ul>
<b>İnançlar ve Değerler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mesudiye ilçesinde gerçekleştirilen düğün, cenaze, bayram geleneklerinde yemek özel bir anlam ifade etmektedir. Özellikle keşkek, sarma, börek, sütlaç ve baklava özel günlerde mutlaka yapılır ve misafirlere sunulur.</li><li>• Yemeklerle ilgili Mesudiye lehçesinde yer etmiş sözcükler bulunmaktadır. Örneğin buğdaya ilçede gendüme denmektedir. Buğdayla yapılan çorbaya da gendüme çorbası denmektedir. Yaban armuduna ahlat denmektedir. Beyaz lahana turşusuna ise dürme turşusu denmektedir.</li><li>• Dini değer yargılarının halkın beslenmesindeki rolü kurban bayramında karşımıza çıkmaktadır. Kurban bayramlarında mutlaka her evde kurban etinden kavurma yapılmaktadır. Cenazelerde helva ve ekmeğin dağıtımı gerçekleştirilmektedir. Dağıtılan ekmeğin günlük tüketilen ekmeğidir. Cenazelere özgü, un helvası yapılır dağıtılır. Önceleri mezarlıkta ekmeğin dağıtımı mevcutken günümüzde köy sosyal tesislerinde yemek verilmektedir. Yemekler</li></ul>

## Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

genellikle lokantacılarla anlaşarak verilir. Cenazelerde etli ekmeğin dağıtımını da olmaktadır. Yörede cenazelerde insanlara dağıtılan ekmeğe iskat denir. Iskat geleneği günümüzde yerini pide ve yemeğe bırakmıştır.

**Kaynak: Nebioğlu (2017, s.48)'nun çalışmasından uyarlanmıştır.**

Mesudiye ilçesinin gastronomik kimliğinin oluşumunda yer alan faktörler Tablo 2'de verilmiştir. Tablo 3'te görüldüğü gibi Mesudiye ilçesinin gastronomik kimliği, "çevresel faktörler" ve "kültürel faktörler" olmak üzere 2 ana temadan oluşmaktadır. Çevresel faktörler; coğrafya, iklim, yöreye ait ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumunu içerirken kültürel faktörler; tarih, etnik farklılık, deneme ve yanılma, inançlar ve değerleri içermektedir.

Tablo 3'te Mesudiye ilçesine ait bazı yöresel yemeklerin tüketildiği öğünler, etkinlikler, yemeklerin adı ve yapılışı verilmiştir.

**Tablo 3. Mesudiye Yöresel Yemekleri**

Yemeğin Türü	Yemeğin Tüketimi	Yemeğin Adı ve Yapılışı
Ana Yemekler	Bayramlar, Eğlence amaçlı etkinlikler, Öğünler, Cenaze, Mevlit Amaçlı Etkinlikler	<p>Keşkek, Gelecoş, Kavurma, Yahni, Bakliyat yemeklerinden kuru fasulye yemeği.</p> <p><b>Keşkek:</b> Tavuk veya kırmızı etin bulgur ile dövülmesi hazırlanır. Yörede daha çok kırmızı et ile yapılır. Keşkeklik buğday bir gece öncesinde ıslatılır. Sabaha kadar şişen buğday et suyu ile pişirilir. Buğday piştikten sonra üzerine hazırlanan yahni ilave edilir.</p> <p><b>Gelecoş:</b> Kurutulmuş fırın ekmeğinin üzerine tuzluk adı verilen yoğurt katılır ve ezilerek ayran haline getirilir. Tavada tereyağı eritilir. Elde edilen ayran karışımı yağın içersine ilave edilir. Kesmeden karıştırılır ve kaynatılır. Daha sonra kırılmış ekmeğin üzerine dökülür ve servis edilir.</p> <p><b>Kavurma:</b> Kuşbaşı doğranan etler, ısıtılan tencerede suyunu salıp tekrar çekene kadar kavrulur daha sonra isteğe bağlı soğan eklenir. Baharatlar eklenir ve tekrar kavrulur.</p> <p><b>Yahni:</b> Kuşbaşı doğranan et tereyağında kavurulur. Daha sonra soğan, salça, baharat ve kaynar su ekleyip pişmeye bırakılır.</p>
Sebzeye Yemekleri	Öğünler	<p>Kapçuk fasulye, Patates yahni, patates kavurması, taze fasulye, Şello yemeği.</p> <p><b>Kapçuk Fasulye:</b> Tavanda, gölgede kurutulur. Kurutularak saklanan bu fasulye kurutulduktan sonra kışın tüketilmeden önce kaynar suya basılır. Fasulye haşlanır, normal fasulye yemeği yapar gibi pişirilir içine patates ve bulgur atılarak yemek yapılır.</p> <p><b>Patates Yahni:</b> Etili, salçalı sulu bir yemektir. Etler tencerede kavrulur. Salça, soğan, biber ve baharatlar eklenir. Ardından patatesler eklenir. Su eklenip pişmeye bırakılır.</p> <p><b>Patates Kavurma:</b> Haşlanmış patatesin salça ve soğan ile kavurulması ile hazırlanır.</p> <p><b>Taze Fasulye:</b> Taze fasulyeler temizlenir. Zeytinyağında soğan kavrulur, fasulyeler eklenir. Domates, baharatlar ve şeker eklenir kısık ateşte pişirilir.</p> <p><b>Şello:</b> Fasulye, kabak (balkabağı) ,bulgur, erik ekşisi koyarlar koyu bir kıvamda ekşi bir tada sahiptir. Standart fasulye yemeği gibidir ama daha koyu kıvamlıdır.</p>
Yardımcı Yemekler	Öğünler, Cenaze, Düğün, Nişan, Söz, Sunnet, Eğlence Amaçlı Etkinlikler, Ramazan ve Kurban Bayramları, Mevlit.	<p>İlçede sarma, ziron, pilav, sokarıç (sos), turşu, borani, erişte, su böreği vb. yemeklerin tüketimi mevcuttur.</p> <p><b>Sarma:</b> lahanaya- üzüm yaprağı-tevek-fasulye yaprağı gibi yapraklardan sarılır. Üzüm yaprağından sarmalar genelde baharda, lahanaya genelde hep olur. Tevek lahanamsı bir bitkidir yaprakları tüylü tüylüdür. Dolma içi pirinç, bulgur, soğan, isteğe bağlı et ve baharatlar ile hazırlanır. Dolma pişirilirken tencere dibine kemikli et koyulabilir. Su eklenip pişirilir.</p> <p><b>Ziron:</b> Yufkaların rulo yapılarak dilimlendikten sonra kurutulması ile elde edilen hamur işinin sarımsaklı yoğurt ve sos ile lezzetlendirilmiş halidir.</p> <p><b>Erişte:</b> Un, su, tuz karışımından elde edilir. Hamur makarna şeklinde kesilir ve fırınlanır.</p> <p>Yörede pirinç, sade olarak, bulgur ve etli olmak üzere 3 çeşitte yapılan pilav yardımcı yemek rolü üstlenmektedir.</p>

## Aybüke TOKUR, Üzeyir KEMENT ve Faruk YÜKSEL

		<p><b>Dürme Turşusu Kavurması:</b> Yörede dürme olarak bilinen turşu beyaz lahana turşusudur. Oturmalarında özel günlerde kavurulmuş hali de tüketilmektedir. Turşu bol soğan ile kavurulur.</p> <p><b>Borani:</b> Ebegümece, pezik pancarı veya gelmüt otu ile yapılabilir. Otlardan herhangi biri kavrulur daha sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilerek tüketilir.</p> <p><b>Sokarıç:</b> Yörede yemeklere yapılan soslara sokarıç denir. Nane ve tereyağı ile hazırlanabildiği gibi farklı çeşitleri de vardır.</p> <p><b>Su böreği:</b> Böreklik hamur yoğrulur. Hamur içinde un, yumurta, az su, tuz vardır. Yoğrulan hamur ince şeklide açılır ve haşlanır. Haşlanmış yufka katmanları arasına köy peyniri, çökelek harcı koyulur. Tepsilerde kızaran kadar pişirilir.</p>
<b>Çorbalar</b>	Öğünler, Cenaze, Düğün, Mevlit.	<p>Yörede buğday aşısı çorbası, mercimek çorbası sıklıkla pişirilmektedir.</p> <p><b>Buğday (Gendüme) Aşısı:</b> Bir gece öncesinde buğday ve fasulye ıslatılır. Sabah haşlanır. Haşladıktan sonra yoğurt ve yumurtayı terbiye edilip buğday ve fasulyenin içine dökülür. Yağ ve yağ yakılıp çorba üzerine dökülür ve servis edilir.</p> <p><b>Mercimek Çorbası:</b> Mercimekler yıkanır. Tereyağda Patates, havuç, mercimek kavrulur ve su eklenir. Baharatlar da eklenip kaynatılır.</p>
<b>Tatlılar</b>	Düğün, Nişan, Söz, Cenaze, Eğlence Amaçlı Etkinlikler, Sünnet, Ramazan ve Kurban Bayramları, Doğum Dönemi, Öğünler.	<p><b>Baklava:</b> Fındıklı ve cevizli olmak üzere iki çeşit yapılır. Baklavalık hamurda un, yoğurt, yumurta, sirke, süt, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozu vardır. Hazırlanan hamur incecik açılır. 40 kat olur. Arasına fındık veya ceviz konur.</p> <p><b>Sütlac:</b> Sütlü bir tatlıdır. Özellikler bayramlarda ve düğünlerde mutlaka yapılır. Kaynatılırken sürekli karıştırılan bu tatlı süt, şeker, nişasta ve haşlanmış pirinçten yapılmaktadır.</p> <p><b>Lokma:</b> Un, su, şeker, tuz ve mayadan hamur yapılır. Kızgın yağda pişirilir. Ve şerbet içine atılır. Şerbet soğuk olmalıdır.</p> <p><b>Helva:</b> Öncelikle süt veya su ile şerbet hazırlanır. Şeker eridikten sonra şerbet ocaktan alınır. Bir tencerede sıvıyağ ve tereyağ eritilir. Un eklenir ve un kokusu çıkana kadar kavrulur. Ceviz veya fındık eklenir kavurmaya devam edilir. Kavrulana şerbet eklenir ve çekene kadar karıştırılır.</p> <p><b>Puşut:</b> Yaban armuduna ahlata denmektedir. Ahlatın kurutulmuş hali un haline getirilir ve toprak halinde helva yapılır bu helvaya puşut denmektedir.</p>
<b>Hamur işleri</b>	Nevruz Bayramı, Hıdırellez, Öğünler	<p><b>Leylek-Akıma:</b> Özellikle nevruz bayramında yapılan bir hamur işidir. Sacda pişirilir. Ayrıca öğünlerde de tüketimi mevcuttur.</p> <p><b>Golit-Kuru Ekmek:</b> Yuvarlak simit şeklinde ve kurutulmuş bayatlamayan ekmek yalnızca Mesudiye'ye özgü olarak yapılmaktadır. Taş fırınlarda pişirilen golitin uygun koşullarda yıllarca bayatlamadan saklanabilir.</p> <p><b>Kül Çöreği-Çörek:</b> Çörek hamuru su, un, tuz ve yağ karıştırılarak yapılmaktadır. Eski ocaklarda sac üzerinde pişirilir.</p>
<b>Ot Yemekleri</b>	Öğünler	<p>Gelinparmağı otu, madımak otu, madımak, pezik pancarı kavurmaları yörede tüketilen ot kavurmalarıdır.</p> <p><b>Gelinparmağı Otu Kavurması:</b> Ot, bulgur ile birlikte haşlanır daha sonra soğan ile kavrulur ve üzerine yumurta kırılır.</p> <p>Madımak ve pezik pancarı kavurmaları aynı mantık ile yapılır. Otlar haşlanır ve bol soğan ile kavrulur.</p>

## SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Yapılan araştırma kapsamında Ordu ilinde bulunan Mesudiye ilçesinin yerel gastronomik kimliği ve kültür analizi nitel araştırma deseni kullanılarak incelenmiştir. Araştırmada Mesudiye ilçesinden yedi katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Katılımcılara Mesudiye ilçesindeki öğünler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada adabı ve gelenek-görenekler gibi konularda sorular yöneltilmiştir. Yöneltilen sorular doğrultusunda elde edilen veriler, Maxqda programı ile analiz edilmiştir.

Araştırma bulgularından yola çıkarak Mesudiye ilçesinde, öğünler arasında bireylerin en çok önem verdiği ve yemek tükettiği öğünün ikindi ve yatsı öğünlerinden

### Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

ziyade öğle ve akşam öğünleri olduğu tespit edilmiştir. Yapılan görüşmeler neticesinde öğlen pişen yemeğin akşam da tüketildiği sonucuna varılmıştır. İlçede ikinci öğününde daha çok beş çayı muhabbetleri yapılmaktadır. Yatsı öğününde ise yemek tüketilmediği daha çok meyve ve kuruyemiş tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Öğün atlama ile ilgili Türk vd. (2007, s.82) tarafından yapılan araştırmada, bireylerin iştahsız olması önemli bir sebep olarak belirtilmiştir. Yapılan farklı bir araştırmada konu ile ilgili olarak maddi olanaksızlıklar, belirli bir alışkanlığın olmaması öğün atlama nedeni olarak sunulmuştur (Korkmaz, 2010, s.405). Vançelik vd. (2007, s.246)'ye göre öğün atlamının iki temel nedeni; fırsat bulamama ve unutkanlıktır.

Sabah öğününde sıklıkla, peynir, yumurta, tereyağı, çay ve ayran tüketimi olduğu tespit edilmiştir. Yapılan görüşmeler neticesinde ilçede çok eski zamanlarda sabahları kahvaltı kültürü olmadığı için daha çok yemek çeşidi olarak bulgur pilavı ve çorba tüketimi olduğu sonucuna varılmıştır. Güldemir vd. (2018) yapmış oldukları araştırmada Türkiye'de sabah öğününde tüketilen çorbaları listelemişlerdir. Araştırma sonucunda günümüzde kahvaltılarda çorba tüketiminin eski zamanlara oranla daha az yaygın olduğu sonucuna varılmıştır. Çorba çeşitlerinin farklı illere göre dağılım gösterdiği görülmüştür. Ordu ilinde sabahları karalahana ve sütlü pirinç çorbası tüketimi olduğu tespit edilmiştir.

Kutsal günler bağlamında kandil gecesi ve kandiller ile ilgili sorulan sorulara katılımcıların çoğu, kandil gecelerinde ilçede özel bir yemek pişirilmediğini, daha çok dini ibadetlerin yapıldığı ifade etmişlerdir. İlçede Ramazan ve Kurban Bayramı'nda özenli sofralar ve yemekler hazırlanmaktadır. Misafirlere Kurban ve Bamazan Bayramı'nda çoğunlukla keşkek, börek, baklava, sarma, sütlaç, çay ve ayran ikram edilmektedir. Kurban bayramında bu ikramlıklara ek olarak mutlaka evde et kavurma ve etli yemekler pişirilmektedir. Kurban Bayramı'nda kurbanı evin büyüğünün kestiği, etlerin hissedarlara eşit bir şekilde dağıtıldığı, mutlaka kurban kesemeyen komşulara pay gönderildiği ve bu payın hissedar başına 7 paydan oluştuğu sonucuna varılmıştır. İlçede Kurban Bayramı'nda hissedarlardan isteyenlerin oruç tuttuğu kurban kesildikten sonra kurban eti ile orucunu açtığı tespit edilmiştir. Işık vd. (2017, s.91) yapmış olduğu araştırmada Ilgın mutfak kültüründe de benzer durumun olduğu sonucuna varmıştır. Kurban Bayramı'nda derin dondurucu olmadığı dönemlerde kesilen etlerin kavurma, kurutma ve tuzlama yapılarak saklandığı tespit edilmiştir. İlçede özellikle Ramazan Bayramı'nda köy konağında toplu kahvaltılar yapıldığı bilinmektedir. Bayramlarda gün içerisinde bu konakta mutlaka yemek olmaktadır. Yemeği köyün kadınları kendi aralarında imece usulü yapmaktadır. Örneğin; sabah kahvaltı hazırlayanlar öğlen yemek yapmaz, sabah hazırlamayanlar öğle yemeğini pişirir. Köyde yer alan köy konağı cenazelerde uzaktan gelen misafirleri ağırlamak için de kullanılmaktadır. Mevlit okutma ilçe de daha çok cenaze sonrasında yapılan bir etkinliktir. Genellikle cenazenin kalktığı gün, 7, 40 ve 52. gün sonra mevlit okutulur. Bu okumalarda misafirlere mutlaka ikramda bulunulur. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonrasında bu ikramlıkların keşkek, börek sarma, baklava, sütlaç, pilav, tas kebabı olduğu sonucuna varılmıştır. Türklerde kalabalık şekilde yeme yeme geleneği oldukça eski zamanlara dayanmaktadır. Bu gelenek günümüzde devamlılığını korumaktadır. İnsanların doğumlarında ölümlerine kadar geçen süreç içerisinde yemek ve içmek bir

kuralmışçasına yerine getirilmektedir. Anadolu'da dinsel törenler düzenlendiği zaman mutlaka misafirlere yemek ikramında bulunulur. Bu bir gelenek haline gelmiştir. Yemek, cenazenin olduğu gün ve cenazenin ardından 40 gün geçtiğinde akrabalara, komşulara verilmektedir (Tezcan, 1997: 142). Yapılan araştırmada günümüzde hâlâ bu geleneklerin devamlılığının sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. İlçede düğün, cenaze gibi merasimlerde mutlaka misafirlere yemek sunulmaktadır. Güler (2010, s.29) yapmış olduğu araştırmada Türk mutfak kültüründe düğünlerde misafirlere yemek ikram edilmesinin önem taşıdığını belirtmiştir. Katılımcıların gelenek ve görenekler başlığı altında sorulan sorulara vermiş oldukları yanıtlar neticesinde ilçede imece usullerinden en çok ekin biçme imecesi yapıldığı tespit edilmiştir. Mesudiye'de yol misafirleri, tanıdık olsun veya olmasın, her zaman misafirperver bir şekilde karşılanır ve mutlaka karnı doyurulur. Evdeki en güzel yiyecekler gelen misafire sunulur. Örneğin; golit, tereyağı ve bal bunlara örnek olarak verilebilir. Toprak (2019, s.80) "Türk Kültüründe Misafirperverlik ve Sofra Açmak/ Sofra Çekmek (Samsun Örneği)" başlıklı araştırmasında eve gelen herhangi bir misafire mutlaka sofraya açıldığını, gerekli bir durumda misafirlerin birkaç gece ağırladığı vurgulamıştır. Yapılan bu çalışmada misafirperverlik yönünden mevcut çalışma ile aynı sonuca ulaşılmıştır.

İlçede doğum sonrası etkinliklerden 40 çıkarma ve diş buğdayı yapıldığı tespit edilmiştir. Yapılan diş buğdayı etkinliğinde hedik (buğday) kaynatılıp komşulara dağıtılmaktadır. Halıcı (1997, s.65) yapmış olduğu araştırmada Anadolu'da bebeğin ilk kez dişi çıkmaya başladığında haşlanmış buğday olarak bilinen hediğin ikram edilmesini eski bir gelenek olarak ifade etmiş ve bu uygulamanın halen de devam ettiğini belirtmiştir. İlçede asker uğurlama ya da davullu zurnalı eğlenceli olur ya da kuran okutularak mevlit yapılır. Askere gidecekler bir hafta öncesinde komşular ile vedalaşmak için ev ev gezerler. Yapılan görüşmeler neticesinde bazı askerlerin askere gitmeden önce komşulardan güzel yaptıkları bir yemeği istediği tespit edilmiştir. Mesudiye'de eğlence amaçlı yapılan etkinlikler arasında yayla şenlikleri ve Mesudiye Şenlikleri katılımcılar arasında en çok bahsedilen şenlikler arasında yerini almaktadır. Mesudiye Şenliklerinde ilçeye sanatçıların geldiği, insanların toplanarak piknik yaptıkları tespit edilmiştir. Bu şenliklerde büyük kazanlarda keşkek pişmektedir. Keşkek üzerinde etli yahni ile sunulmaktadır. Katılımcılara yöneltilen sorular neticesinde ilçede Nevruz kutlandığı tespit edilmiştir. İlçe halkı Nevruz gününe özel olarak leylek-akıtma ve çörek yapmaktadır. Leylek sac üzerinde pişirilen akışkan kıvama sahip bir hamur işidir. Sağır (2012, s.2688) tarafından yapılan araştırmada Tokat yöresinde Nevruz için özel etkinlikler yapıldığı ve yemekler pişirildiği tespit edilmiştir. Pişirilen yemekler için bir gün öncesinden çocuklar tarafından evlerden yumurta, bulgur ve yağ toplanmaktadır. Mesudiye'de Hıdırellez için bazı katılımcıların çörek pişirdiği tespit edilmiştir. Benzer şekilde Küçükyıldız-Gözelce'nin (2021, s.67) yaptığı araştırmada Rize'de yılbaşında kısımet çöreği yapıldığı, ilçede bulunan evlerden yiyecek malzeme toplandığı tespit edilmiş ve bu etkinliklerin yerel kimliği güçlendirdiği sonucuna varılmıştır. İlçede sofraya adabı önem verilen bir başka ana tema olarak karşımıza çıkmaktadır. Yöre halkı sofraya kurallarına önem vermektedir. Büyük masaya oturmadan veya yemeğe başlamadan kimse yemek yemeye başlamaz. Sofrayı genellikle evin kadınları hazırlar. Uğur-Çerikan (2019, s.495-496) "Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve

### Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

İşlevselliği" başlıklı araştırmasında Denizli'de günlük yemekleri çoğunlukla yapanın, servis edenin kadın olduğu, davet etkinliklerinde yer yer yemekleri erkeklerin yaptığı sonucuna ulaşmıştır. Eski dönem sofraya düzeni hakkında sorulan sorular neticesinde yemeğin, sofraya büyük bir tabakta geldiği ve herkesin o tabaktan yemek yediği sonucuna varılmıştır. Ancak günümüzde bu sofraya düzeni uygulamamaktadır. Sofraya her birey için ayrı servis açılmaktadır. Benzer şekilde İlban ve Uluer-Savgın (2020, s.520) yapmış oldukları araştırmada Balıkesir'in Burhaniye ilçesinde yer alan bazı köylerde, insanların geçmiş dönemlerde ayrı tabak olmadan, yer sofrasında yemek yedikleri sonucuna varılmıştır. Mesudiye'de en çok kullanılan araç gereçler arasında yer sofrası ve sac yer almaktadır. İlçede yemekler geçmiş dönemlerde yer sofrasında yenmektedir. Günümüzde ise yemekler masada yenmektedir.

Bu araştırma sonucunda Mesudiye ilçesinin hem İç Anadolu hem de Karadeniz Bölgelerinin mutfak kültürlerinden etkilendiği ve karma bir gastronomik zenginlik oluşturduğu saptanmıştır. Yerel sakinlerin gastronomik açıdan ekonomik kazanç sağlaması için yöreye özgü olan yiyeceklerin coğrafi işaret başvurularının yapılması ve ilçede yöresel yemeklerin profesyonel olarak sunulduğu bir konak tarzı mekanın açılması önerilmektedir. Türkiye'de her il ve ilçelerin kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekleri ön plana çıkarması, bu konuda gerekli tanıtım çalışmalarını yapması ülkede turizm hareketliliğine katkı sağlayacaktır. Yiyecek ve içecek sektörünün gelişimi ve özellikle kırsal bölgelerde nitelikli hale getirilmesi için yerel yönetimlerin altyapı çalışmaları yapması, hijyen ve sanitasyon konulu eğitim ve seminerlerin verilmesi ve sektör çalışanlarına yönelik hizmet içi eğitim programlarının yapılması önerilmektedir. Alanyazında kırsal bölgelerin mutfak kültürleri son zamanlarda yapılan çalışmalarda daha fazla ele alınmaya başlanmıştır. Bu çalışma kırsal mutfak kültürünün geliştirilmesi ve kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılması bakımından önem arz etmektedir. Yöre mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve gerektiğinde turistik açıdan pazarlanabilmesi için sadece envanter veya kimlik belirleme değil aynı zamanda görsel veya belgesel gibi farklı yöntem ve tekniklerle değerlendirilmesi önerilmektedir.

Yapılan araştırma, yalnızca Mesudiye ilçesi ile sınırlı tutulmuştur. Mesudiye ilçesi özelinde yerel gastronomik kimliğin kültürel analizi yapılmıştır. Yapılan araştırmanın sınırlılığı yalnızca Mesudiye ilçesi ile sınırlı kalmış olması olabilir. Ordu ili genelinde çok sayıda ilçe bulunmaktadır. Yalnızca Mesudiye ilçesinden elde edilen bilgiler, diğer ilçeleri kapsamayabilir. Bu araştırmadan sonra Mesudiye ilçesinin yakın ilçelerle yemek kültürü açısından bağlantısı detaylı bir şekilde araştırılmalıdır. Yapılan araştırma gelecekte yapılacak olan araştırmalara örnek teşkil edebilir. Bu araştırma tarzında gelecekte yapılacak olan araştırmalarda katılımcılar ile yüz yüze görüşmeler sağlanması ve soruların daha sade bir şekilde tekrara düşmeden sorulması ilçe hakkında daha detaylı bilgilerin elde edilmesini sağlayacaktır. Bu öneriler dışında Mesudiye ilçesine yönelik gastronomi turları düzenlenip, ilçenin yerel gastronomi kimliği anlatılabilir. İlçe yemeklerinin unutulmaması adına Mesudiye yemeklerinin detaylıca reçeteleri çıkartılıp, Ordu merkezde yer alan restoran menülerinde yer alması sağlanabilir. İlçe yemeklerinin, geleneklerinin anlatıldığı etkinlikler düzenlenebilir. Böylece ilçenin yerel gastronomisi sürdürülebilir bir hal alacaktır.



## KAYNAKÇA

- Almerico, G. M. (2014). Food and identity: food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8(1), 3-8.
- Ayazlar A., R. & Gün G. (2018). Yiyecek deneyiminin müşteri memnuniyeti ve davranışsal niyetine etkisi. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(18), 377-397.
- Baş, M. (2022). *Mesudiye tarihi ve kültürel özellikleri*. İstanbul: Mesudiye Belediyesi Yayını.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Journal Of International Social Research*, 9(42), 1963-1973.
- Çalışkan, O. & Yılmaz, G. (2016). Gastronomy and tourism. C. Avcıkurt, M. S. Dinu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan, N. Tetik (Ed.), *İçinde, global issues and trends in tourism* içinde (s. 33- 50). St. Kliment Ohridski Üniversite Yayınları.
- Çevik, S. (2019). Gastronomik Kimlik. M. Yıldırım Saçılık. & S. Çevik (Ed.), *Bir yerin tabaktaki kimliği içinde*, (s. 15-30). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746.
- Dixit, S. K. & Mawroh, H. (2019). Cultural manifestation of food in branding destination: A case of Khasi food of Meghalaya, India. *In Food Tourism in Asia*, 143-154.
- Güldemir, O., Haklı, G., & Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 25-30.
- Halıcı, N. (1997). Anadolu bayramlarında beyaz renkler. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, ss.65-67.
- Hamdani, N. A. & Maulani, G. A. F. (2018). The influence of E-WOM on purchase intentions in local culinary business sector. *International Journal of Engineering ve Technology*, 7(2), 246-250.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2), 129-152.
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Derin-Önay, D., & Barı, N., (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 86-94.
- İdikut-Şahin, S. (2023). *Gastronomik kimlik ve destinasyon imajı arasındaki ilişkide yöresel yemek tüketim motivasyonunun rolü*. [Doktora tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- İlban, M. O., & Uluer Savgın, C. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523.
- Kabacık, M. (2016). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kabacık, M. (2020). *Türk mutfak kültürünün türküllerdeki yansımaları*. [Doktora tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Karim, A, S. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources*. (Yüksek lisans tezi). Oklahoma State University.
- Kement, Ü. (2022). Ordu ili mutfak kültürü, Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar-1*, İçinde, (ss. 102-110). İstanbul: Çizgi Kitapevi Yayınları.

### Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme

- Kızıldemir, Ö., Önem, E. Ö., Torusdağ, G. B., & Sami, F. (2022). Yerel mutfakların gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 66-82.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Kivela, J. & Crotts, C. J. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 4(3), 39-55.
- Korkmaz, N. H. (2010). Uludağ üniversitesi öğrencilerinin spor yapma ve beslenme alışkanlıklarının incelenmesi. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23(2), 399-413.
- Küçükyıldız-Gözelce, D. (2021). İşlevsel halkbilimi kuramı bağlamında Rize sofrası kültürü. *Culture and Civilization*, 1(1), 51-77.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022). *Genel bilgiler*. Erişim tarihi: 01.04.2023, <https://Ordu.Ktb.Gov.Tr/TR106498/Genel-Bilgiler.Html>.
- Lai, I. K.W. Lu, D. & Liu, Y. (2019). Experience economy in ethnic cuisine: a case of chengdu cuisine. *British Food Journal*, 122(6), 1801-1817.
- Lai, M.Y. Khoo-Lattimore, C. & Wang, Y. (2018). A Perception gap investigation into food and cuisine image attributes for destination branding from the host perspective. *The Case of Australia. Tourism Management*, 69, 579-595.
- Molz, J. G. (2007). Eating difference: The cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*, 10(1), 77-93.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 39-60.
- Ordu Büyükşehir Belediyesi, (2021). Ordu mutfağı: Yöresel ev yemekleri. Z. Demiröz (Ed.) Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Kültür Yayınları-2.
- Ordu Valiliği. (2013). Ordu mutfak kültürü: doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve nefis yemekleri. Erişim tarihi: 06.04.2023. <https://Ordu.Ktb.Gov.Tr/Eklenti/60343,Ordu-Mutfak-Kulturu-Pdf.Pdf?0>.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrası adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Pir, R. (2020). *Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfaka hâkimiyetlerinin araştırılması: Ordu ili örneği*, (Yüksek lisans tezi), İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul.
- Ramírez-Gutiérrez, D., Santana-Talavera, A., & Fernández-Betancort, H. (2021). Tasting experiences of a destination's local gastronomy on tourist communications. *Tourism Recreation Research*, 46(3), 345-359.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi olarak Tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sormaz, Ü., & Kaya, Ş. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia, Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 304-323.
- Suna, B. & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 7(2), 167-187.
- Şimşek, A. & Aytuğ, S. (2021). Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.

**Aybüke TOKUR, Üzeyir KEMENT ve Faruk YÜKSEL**

- Tezcan, M. (1997), Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, İçinde (ss. 139-146). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Toprak, A. (2019). Türk kültüründe misafirperverlik ve sofraya açmak/sofraya çekmek (Samsun örneği). *Mecmua*, (7), 74-81.
- Türk, M., Gürsoy, Ş. T. & Ergin, I. (2007). Kentssel bölgede lise birinci sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Ege Tıp Dergisi*, 17(2), 81-87.
- Vańçelik, S., Önal, S., G., Güraksın, A. & Beyhun, E. (2007). Üniversite öğrencilerinin beslenme bilgi ve alışkanlıkları ile ilişkili faktörler. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4), 242-248.
- Yarış, A., & Özkaya, F. D. (2015). Amerikan mutfak kültürünün gelişim süreci. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 90-101.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Özata, E. (2017). Üniversite öğrencilerinin yöresel mutfaklara yönelik algısı: Karadeniz mutfağı örneği. *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 35, 44.
- Yılmaz, B. (2021). Sosyal medyada aldığı eleştiriler bağlamında Karadeniz mutfağının sorunları ve çözüm önerileri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 14(34), 510-523.