

ORDU AKKUŞ İLÇESİNİN GASTRONOMİK KÜLTÜRÜNE YÖNELİK NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Didem BAYRAK¹, Üzeyir KEMENT², Seda ERKEKLİ³

Makale Bilgisi

DOI: 10.35379/cusosbil.1336369

Makale Geçmişi:

Geliş 02.08.2023

Kabul 30.10.2023

Anahtar Kelimeler:

Gastronomik Kültür,

Mutfak Kültür,

Kültür Analizi,

Ordu,

Akkuş.

ÖZ

Bu çalışmada Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Ordu ili Akkuş ilçesinin gastronomik kültürü incelenmiştir. Bu amaç doğrultusunda Akkuş ilçesinde yaşayan yedi gönüllü katılımcıyla görüşme yapılmıştır. Görüşmede edinilen veriler MaxQDA nitel veri analiz programı kullanılarak kodlanmış ve analiz edilmiştir. Araştırmanın ana temaları; öğünler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada adabı, araç/gereçler ve gelenek/göreneklerdir. Yapılan analizde oluşan kelime buluntunda en çok tekrar edilen kelimelerin yemek, mısır, misafir ve düğün olduğu belirlenmiştir. Bölge halkı günlük öğünlerinde ve kutsal günlerinde kuru fasulye, pancar turşusu kavurması, pancar sarması, fasulye turşusu kavurması, köy yufkası böreği, keşkek, mısır çorbası ve bulgurlu gibi ürünlere soslara yer vermektedir. Geleneklere bağlı yaşayan yöre halkı imce, düğün ve cenazeye önem vermekte, bayram gibi özel günler dışında da mevlit okutma yapmaktadırlar. Kandiller ve Nevruz Bayramı bölge genelinde kutlanmamakta olup, Hidrellez (Mayıs yedisini) ise ilçe genelinde geniş katılımı kutlanmaktadır. Araç ve gereç olarak bölge genelinde masa yerine sini kullanıldığı, geçmişte ise tabak olarak bakır çanakların tercih edildiği yapılan görüşmelerde öğrenilmiştir. Düğün törenleri bölge için büyük bir önem taşımaktadır. Buna ek olarak geçmişte ilçede yapılan düğünlerin üç gün üç gece sürdüğü ve farklı zaman dilimleri için eğlence, yemek ve mevlit gibi organizasyonların yapıldığı belirlenmiştir.

A QUALITATIVE RESEARCH ON THE GASTRONOMIC CULTURE OF AKKUŞ DISTRICT IN ORDU

Article Info

DOI: 10.35379/cusosbil.1336369

Article History:

Received 02.08.2023

Accepted 30.10.2023

Keywords:

Gastronomic Culture,

Cuisine Culture,

Cultural Analysis,

Ordu,

Akkuş.

ABSTRACT

In this study, the gastronomic culture of Akkuş district of Ordu province located in the Black Sea Region was analyzed. For this purpose, seven volunteer participants living in Akkuş district were interviewed. The interview data were coded and analyzed using MaxQDA qualitative data analysis program. The main themes of the research are meals, holy days, recreational activities, table manners, tools/utensils and traditions/customs. In the analysis conducted, it was determined that the most frequently repeated words in the generated word findings are 'yemek' (food), 'mısır' (corn), 'misafir' (guest), and 'düğün' (wedding). The local community includes dishes such as kuru fasulye (dry beans), pancar turşusu kavurması (beetroot pickle stir-fry), pancar sarması (stuffed beet leaves), fasulye turşusu kavurması (bean pickle stir-fry), köy yufkası böreği (village-style pastry), keşkek (a type of wheat and meat porridge), mısır çorbası (corn soup), and bulgurlu (made with bulgur) in their daily meals and on holy days. The local people, who follow their traditions, attach importance to labor, weddings and funerals, and read mevlit outside of special days such as holidays. Candlemas and Nowruz Festival are not celebrated throughout the region, while Hidrellez (May 7th) is celebrated with wide participation throughout the district. In terms of tools and equipment, it was learned during the interviews that in the past, copper bowls were preferred as plates. Wedding ceremonies are of great importance for the region. In addition, in the past, weddings in the district lasted for three days and three nights, and incorporated activities such as entertainment, meals and mevlit were organized for each day and night.

¹Yüksek Lisans Öğrencisi, Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, didembayrak5@gmail.com, ORCID: 0000-0003-3906-3431

² Doç. Dr., Ordu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü,, uzeyirkement@odu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3190-9079

³ Arş. Gör., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, seda.erkekli@hbv.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2482-1121

Alıntılanak için/Cite as: Bayrak, D., Kement, Ü. ve Erkekli, S. (2023), Ordu akkuş ilçesinin gastronomik kültürüne yönelik nitel bir araştırma. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 32 (3), 96-112.

GİRİŞ

Ordu, doğal kaynakları, iklimi ve tarihi zenginliği sayesinde yemek kültürü ve yerel mutfak açısından zengin bir bölgedir. Ordu mutfağı, kendine özgü lezzetleriyle ünlüdür ve gastronomi alanında önemli bir araştırma konusu olmaya adaydır. Bu bölge, zengin tarım ürünleri ve doğal kaynakları sayesinde yerel lezzetlerin oluşmasına imkân sağlamaktadır (Yavuz, 2018, s.128). Mutfak, bir toplumun değerlerini, inançlarını ve geleneklerini yansıtan bir aynadır. Ordu mutfağının da bölgenin tarihini, kültürünü ve doğal kaynaklarını yansıtan bir ayna olduğu düşünülmektedir (Güneş, İlker & Karakoç, 2008, s.5). Ordu'nun doğal güzellikleri, deniz ürünleri, fındık, tereyağı ve çeşitli otlar gibi ürünler, Ordu mutfağı için önemli bir yere sahiptir. Bu lezzetler, bölgenin tarım ve hayvancılık potansiyelini de yansıtmaktadır. Ordu mutfağı, yemeklerin sunumu, sosları ve baharatları gibi unsurlarla şekillenen gastronomik bir kimliğe sahiptir. Ordu mutfağı, yerel halkın yaşam tarzı, gelenekleri ve kültürüyle iç içe geçmiştir. Bu nedenle Ordu mutfağının incelenmesi, sadece lezzetleri anlamak için değil; aynı zamanda bölgenin kültür analizi açısından da önemlidir. Ordu mutfağı, zengin lezzetleri ve kültürel mirasıyla yerel mutfakların ülke kültüründeki önemli bir yerini işgal etmektedir.

Turizm destinasyonlarında yerel yemeklerin önemi, Alonso ve Liu (2011) tarafından vurgulanmaktadır. Yerel yemekler, destinasyonların profillerini geliştirmek, yeni fırsatlar sağlamak ve kalkınmalarına destek olmak için fırsatlar sunmaktadır. Yöresel yiyeceklerin destinasyon pazarlamasında kullanımı son dönemde artan bir önem kazanmıştır (Şengül & Türkay, 2016, s.66). Ancak, birçok destinasyon yöresel mutfağını pazarlama çalışmalarına entegre edemediği için, yöresel yiyecek ve içeceklerin potansiyelinden yeterince faydalanamamaktadır (Bezirgan & Koç, 2010, s. 918). Yerel ürünler, turizm ürününü geliştirip güçlendirebileceği için, yöresel yemeklerin gelişmesi ve yayılması için bir pazar sağlayabilmektedir (Boyne vd., 2003, s.132). Yöresel yiyecek ve içecekler, ziyaretçiler tarafından yerel kültürün algılanmasında önemli bir unsur olarak kabul edilmektedir (Kim & Eves, 2012, s.1466). Ordu mutfağı, sadece lezzetleri ile değil, aynı zamanda bölgenin doğal kaynakları, kültürü, tarihi ve yaşam tarzı gibi unsurların yansıtılması açısından da önemlidir. Bu nedenle, Ordu mutfağına odaklanarak yapılan kültürel analizler, bölgenin kimliğinin anlaşılması için değerli bir kaynak teşkil etmektedir. Ayrıca, yerel mutfakların korunması ve tanıtılması, bölgenin turizm potansiyeli açısından da büyük bir öneme sahiptir. Yapılan doküman analizi sonucu Akkuş mutfak kültürü özelinde yeterli çalışma bulunmamaktadır. Bu nedenle yapılan çalışma ile Akkuş mutfak kültürünün muhtemel çalışmalara da referans olması beklenmektedir.

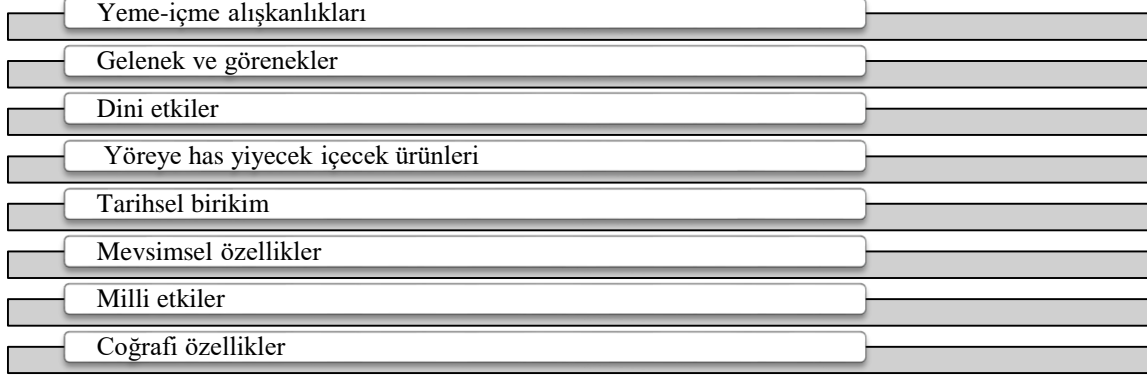
Bu çalışmanın amacı, Ordu mutfağının çeşitli lezzetleri ve kültürel mirası ile ilgili ayrıntılı bir analiz sunarak, yerel mutfakların ülke kültüründeki önemini vurgulama ve Akkuş ilçesinin gastronomi dünyasındaki yerini açıklamaktır. Bu çalışmada, Ordu mutfağının tarihi, coğrafi özellikleri, tarım ürünleri ve yerel lezzetleri incelenerek, bölgenin kültürel kimliği ile yemek kültürü arasındaki ilişki açıklanmaktadır. Ayrıca çalışmada, Akkuş mutfağının Ordu mutfağına olan katkısını ortaya koyacaktır. Literatürde bu konuda sınırlı sayıda kaynak bulunmasından dolayı, Akkuş ilçesine odaklanan bu çalışma, bölgede yaşayan kişilerle gerçekleştirilen görüşmeler aracılığıyla yerel gastronomi hakkında veriler elde etmiştir. Bu çalışmanın özgün yönü, Akkuş ilçesinin mutfak kültürünü derinlemesine inceleyerek öğünler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada adabı, araç ve gereçler ile gelenek ve görenekler gibi farklı boyutları ele almasıdır.

LİTERATÜR TARAMASI

Gastronomik Kültür

Gastronomi kavramı, Yunanca "gastro" kelimesi ile mide anlamına gelirken, "namos" kelimesiyle de kural veya düzenleme anlamına gelmektedir. Bu kavram, ulusların veya bölgelerin mutfak kültürlerini tarihsel açıdan düzenleyerek yeme-içme ile ilgili tüm konuları kapsayan antropoloji, ziraat ve sosyoloji gibi diğer bilim dalları ile etkileşim halinde olan bir sosyal bilim dalıdır. Gastronomi, yalnızca yeme-içme ile ilgili tüm kuralları içeren bir alandan ibaret değil, aynı zamanda çok yönlü bir alandır. Bu disiplin, yemek kültürünü birleştiren ve turizm pazarlamasında yeni bir alanın gelişmesine katkı sağlayan bir disiplindir. Yerel gıda ürünü, bir bölge, şehir veya belde gibi sınırlı alanlar içerisinde üretilmekte olan tarımsal ve hayvansal kökenli gıda ürünlerini ifade etmektedir (Kang & Rajagopal, 2014, s.302). Martinez vd. (2010) çalışmalarında, yerel yiyeceklerin belirli bir tedarik zinciri yapısı ve yöre toplumunun sosyal dinamikleri açısından ele alınması gerektiğini belirtmişlerdir. Yerel yiyecekler, bölgesel kültürün sembolik özelliklerini yansıtan, destinasyonların cazibe merkezi haline gelmesine katkıda bulunan ve ziyaretçileri yerel kültüre yakınlaştıran ürünler olarak kabul edilir (Au & Law, 2002, s.828). Yöresel yemekler, destinasyon mutfağının ana bileşenidir ve bir destinasyondaki ürünlerin belirlenmesi, zenginleştirilmiş yemeklerle yeni tatlar ekleyerek ve gerçek yemekleri ortaya çıkararak gastronomi turizmini etkilemekte ve gelişmesine yardımcı olmaktadır (Sims, 2009, s.262). Yöresel yemek terimi, "ulusların kültürel öğelerini içerisinde barındıran, dini ya da milli etkiler ile yoğurulan, yerel gıda ürünleri ile elde edilen, yöresel araç gereçler ve pişirme

teknikleri ile üretilmekte olan ve bölge halkının beslenme şekillerini yansıtan yiyecekler şeklinde tanımlanmıştır (Şengül, 2017, s.377). Yöresel mutfakların ortaya çıkmasında etkili olan faktörler Şekil 1'de sıralanmaktadır (Şengül & Türkay, 2015, s.600):



Şekil 1. Yöresel Mutfakların Ortaya Çıkışını etkileyen Faktörler

Şekil 1'de görülen faktörler gösteriyor ki farklı toplumların mutfak kültürleri pişirme ve saklama yöntemleri, yemek çeşitleri, damak tatları değişkenlik gösterebilmektedir (Albayrak, 2013, s.5052). Yerel yiyecek ve içecekler, ziyaretçiler için yerel kültürün algılanmasında önemli bir rol oynayarak destinasyonları rekabet avantajı sağlamasına yardımcı olmaktadır (Boyne vd., 2003, s.134). Ziyaretçilerin tatil deneyimlerinde yöresel yiyecek ve içeceklerin yer alması, destinasyonların olumlu bir imaj yaratmasına yardımcı olabilir ve gelecekte ziyaretçilerin bu destinasyonları hatırlamasına katkıda bulunabilmektedir (Arıkan, Özkeşkek & Yersüren, 2020, s.1973).

Bir destinasyonun sahip olduğu yerel mutfak kültürü, bu destinasyonun rekabet avantajı sağlaması açısından önem taşımaktadır (Yüncü, 2010, s.44). Bir destinasyona ait tüm yiyecek ve içecekler turistik ürün olarak değerlendirilmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçiler, bu ürünler için harcadıkları para ile bölgenin ekonomisine ve bunun yanında bölgedeki sektörlerin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Monika, 2019, s.124). Sonuç olarak, mutfak kültürü ve ilgi çeken yeme-içme alışkanlıkları, destinasyon pazarlamasının bir parçası haline gelmiştir (Bucak & Aracı, 2013, s.204). Yöresel yiyecek ve içecekler, gastronomi turizminin çerçevesinde oldukça önemli bir yer tutmakla beraber ziyaretçilerin tercihlerini etkilemektedir. Gastronomi turizminin giderek önemli bir parçası haline gelen yöresel yiyecek ve içecekler, ziyaretçileri gidilen bölgenin kültürüne yaklaştırmaktadır (Kim & Eves, 2012, s.1466). Bu nedenle destinasyonlar, yöresel yiyecek ve içecekleri turizm ürünlerinin bir parçası olarak sunmaya çalışmaktadır (Çela vd., 2001, s.172; Plummer vd., 2005, s.447).

Ordu Mutfak Kültürü ve Akkuş

Ordu ilçeleri hem Karadeniz Bölgesini hem de İç Anadolu Bölgesinin özelliklerini taşımaktadır (Azgın, 2017, s.12). Ordu, göç alıp verme açısından diğer şehirlerden farklılık gösteren bir destinasyondur. Ordu'da ayrıca, coğrafyasında üretilen ürünlere yönelik olarak bazı fabrikalar da bulunmaktadır. Fındık, Ordu'da üretim bakımından en önde gelen üründür (Kement, 2022, s.104). Ordu'nun mutfak kültürü, balık ve otlar açısından zengindir ve aynı zamanda coğrafi özelliklerine göre şekil almıştır. İlin ekonomisinde balık, fındık, mısır, bal gibi ürünler önemli bir yer tutmaktadır (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2013). Balık üretiminde özellikle Perşembe ilçesi, mezgit balığının yoğun olarak avlandığı bir bölgedir bunun yanı sıra olta ile ağ balıkçılığı destinasyonda aktif olarak yapılmaktadır. Ayrıca, Ordu'da kültür balıkçılığı ile hamsi, levrek ve somon gibi balıklar da sıklıkla görülmektedir (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2013). Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gölköy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş ve Akkuş ilçeleri yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık uzun yıllardır ilçelerin temel geçim kaynaklarından biridir. Bu sebeple, bu destinasyonlarda etli ve hamurlu yiyecekler, mısır, patates ve buğday ürünleri sofralarda sık sık yer almaktadır (Dağdeviren, 2022, s.1735). Ayrıca, Ordu'da etnik farklılıkların varlığı, yemek kültürüne de yansımaktadır (Kement, 2022, s.104).

Ordu'da özellikle Gürcü yemeklerine sıklıkla rastlanmaktadır. Ordu'da alışlagelmişin dışında olan meyve ve sebzeler kullanılarak yapılan çorbalar ön plana çıkmaktadır. Özellikle ısırgan, kabak, mısır, elma, armut ve fındık gibi ürünler, çorbaların yapımında öncelik taşımaktadır. (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2013; Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2015). Ordu mutfak kültüründe, yenilebilir ot çeşitliliğinin haricinde sebzelerin de

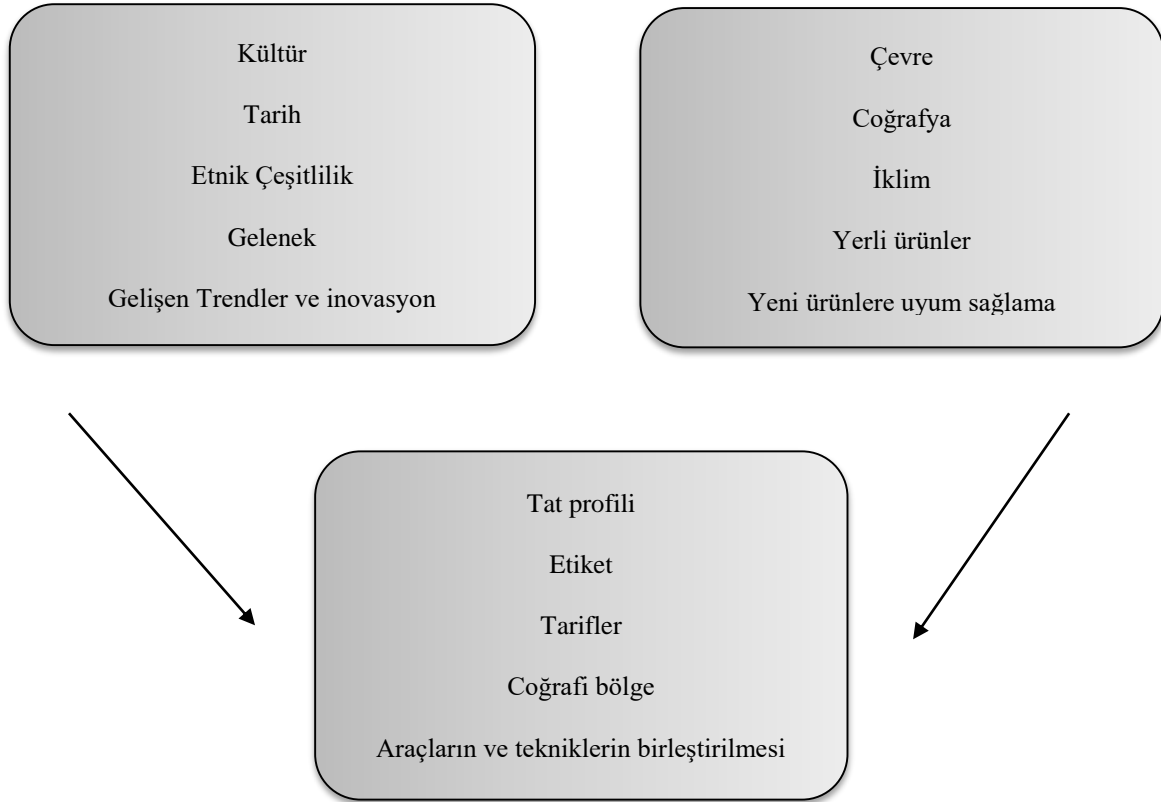
geleneksel mutfakta farklı yöntem ve teknikler kullanılarak hazırlandığı görülmektedir (Dağdeviren, 2022, s.1737). Ordu ili, ev yapımı tatlıların yanı sıra, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri gibi yiyeceklerle ünlüdür. Kıyı kesimleri genellikle sığır eti tüketirken, iç kesimlerde özellikle yaylalarda koyun eti tercih edilir (Ordu Valiliği, 2013; Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021).

Akkuş ilçesi şeker fasulyesi Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaretle tescil edilmiş olup, ulusal alanda statüye sahiptir (Türk Patent, 2023). Akkuş'un önemli yemek çeşitlerinden bazıları şu şekildedir; kuru (şeker) fasulye, mısır çorbası, sütlü pirinç çorbası, bulgur çorbası patatesli ve salçalı haşlama ve keşektir. Akkuş ilçesinde özel günlerde veya günlük hayatta hazırlanan un helvası, ev baklavası, sütlaç gibi tatlılar oldukça popülerdir. Araştırmalar neticesinde, Akkuş ilçesi gastronomik kimliği ile ilgili henüz yeterli bilgiye ulaşılamadığı anlaşılmıştır. Şeker fasulyesi dışında bölgeye özgü yiyeceklerin belirlenmesi için ileri düzeyde araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır (Kement, 2021, s.22).

Gastronomik Kimlik

Gastronomiyi turizm açısından değerli kılan faktörlerden biri, bir destinasyonun kültürle olan bağlantısıyla birlikte özgün bir kimlik oluşturmaya katkıda bulunmasıdır. Gıda ve içecek kültürü, kültürel kimliğin oluşturulmasında ve desteklenmesinde kullanılabilir (Richards, 2002, s.3).

Gastronomik kimlik kapsamında, toplumsal gelenek ve görenekler, tarihi unsurlar sunulan yiyecek ve içeceklerin lezzetleri üzerinde etkili olmaktadır. Çevresel ve kültürel miraslar, bir destinasyonun gastronomik kimliğinin oluşumunda itici güç konumundadır (Belma & Alvarez, 2019, s.171). Gastronomik kimliğin oluşumunda; bulunulan coğrafya, sahip olunan doğal ve kültürel miraslar, değer ve inançlar kritik öneme sahiptir (Harrington, 2005, s.133).



Şekil 2. Gastronomi Kimlik Modeli, Ondieki (2017)'nin gastronomik kimlik için oluşturduğu model örnek alınarak hazırlanmıştır.

Gastronomik kimlik, dinamik bir yapıya sahiptir. Bölgeye özgü ürünlerin coğrafi işaret alması, gastronomik kimliğin oluşumunda önem arz etmektedir (Duran & Uygur, 2022, s.631). Gastronomik kimliğe sahip olma, bir bölgeye rekabet üstünlüğü sağlama, bireylere otantik deneyimler sunma, bölgenin görünürlüğünü artırma gibi avantajlar sağlamaktadır (Köşker vd., 2018, s. 1243,1244).

YÖNTEM

Araştırma alanı olarak Ordu ilinin Akkuş ilçesi sınırları seçilmiştir. Tümevarım– yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin kullanılmıştır. Araştırma amacı doğrultusunda detaylı bilgi elde edilmesi, bu bilgilerin deneyimli kişilerden alınması, görüşme yapılan kişilerin görüşleri dikkate alınarak ve araştırmacı etkisi dâhil edilmeden yeni fikirlerin ve yorumların ortaya konulması amaçlanmıştır (Aslan, Güneren & Çoban, 2014, s.6). Verilerin derlenmesinde, kodlanmasında, ana ve alt temaların oluşturulmasında, kod frekanslarının tanımlanmasında, kodlar arası ilişkilerin tespit edilmesinde ve kod haritasının çıkarılmasında MaxQDA programı kullanılmıştır. Akkuş mutfak kültürünün ana hatlarını belirlemeye yönelik betimsel araştırma deseni oluşturulmuştur. Kültür analizi verilerin tümevarım yöntemiyle incelenmesi ile birlikte ana ve alt temalar belirlenmiştir. Kod-alt kodlar ilişkisi analizi, kod haritası ve hiyerarşik kod yapılandırma analizi aracılığı ile ana ve alt temalar arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Verilerin metinsel incelemeleri ve sınıflandırılması için ise MaxQDA programından yararlanılmıştır. Yapılmış olan bu çalışmada uzman kişilerin görüşlerine başvurularak belirlenen beş ana başlık altında çeşitli sorular katılımcılara yöneltilmiştir. Bu başlıklar sırasıyla Şekil 3’de verilmektedir.



Şekil 3. Katılımcılara Yöneltilen Soru Başlıkları

Araştırmanın etik kurul onayı, Ordu Üniversitesi Etik Kurulu’nun 2021/151 sayı ve 04.10.2021 tarihli toplantısında görüşülmüş ve kabul edilmiştir.

Veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılarak nitel araştırma yürütülmüştür. Görüşmelerin gerçekleştirileceği uygun zamanlar katılımcılarla önceden belirlenerek iletişim kurulmuştur. Görüşmeler sırasında katılımcıların rızası alınarak ses kayıtları alınmış ve daha sonra bu kayıtlar transkripsiyon edilmiştir. Her bir görüşme yaklaşık 45-60 dakika aralığında sürmüştür. Görüşmelere başlamadan önce, katılımcıların gönüllü olarak görüşmeye katılmayı kabul ettiği doğrulanmıştır.

ARAŞTIRMA BULGULARI

Araştırma bulguları içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi yapılırken toplanan veriler kodlanmıştır. Kodlama sürecinde ana tema ve alt temalar oluşturulmuştur. Her bir ana tema ve alt temalara yönelik kod haritaları ve kodlar arası ilişkilere yönelik haritalar oluşturulmuştur. Ayrıca görüşme sonuçlarına ilişkin kelime bulutu analizi yapılmıştır. Son olarak katılımcılardan elde edilen raporlarda ana temalara yönelik belge portresi hazırlanmıştır. Araştırmada elde edilen ana kodlar ve kod sayıları Şekil 4’de gösterilmektedir.

Kod Sistemi	Sayı
▼ Kod Sistemi	2719
> Gelenek ve Görenekler	710
> Araç-Gereçler	48
> Sofra Adabı	109
> Eğlence Amaçlı Etkinlikler	212
> Kutsal Günler	364
> Öğünler	1209
> Demografik	67
■ Kümeler	0

Şekil 4. Araştırma Kod Sistemi

Araştırmada yedi ana tema kullanılmıştır. Bunlardan ilki katılımcıların demografik bilgilerinin incelendiği kısımdır. İkinci ana tema olarak öğünler oluşturulmuştur. Katılımcıların Akkuş mutfak kültürüne ait öğünler hakkındaki görüşler irdelenmiştir. Genel olarak yapılan görüşmeler sonucunda Akkuş ilçesinde ikindi öğününe ve öğle öğününe dikkat ettikleri muhakkak öğünleri atlamadan tüketildiği çıkarımına varılmıştır. Çalışmadaki üçüncü ana tema kutsal günler olarak belirlenmiştir. Kutsal günler bağlamında mevlit okumalar, aşure günü kurban bayramı, ramazan bayramı, kandille ilişkin sorular katılımcılara yöneltilmiştir. Alınan cevaplarda anlaşıldığı üzere kutsal günlerin coşkuyla kutlandığı ve tüm kutsal günlerde yemek veya çay servisi yapıldığı anlaşılmıştır. Araştırmada dördüncü ana tema eğlence amaçlı etkinlikler olmuştur. Bu temaların alt boyutları hidrellez ve yayla şenlikleridir. Hidrellez için özel hazırlık içerisinde olduğu görülmüştür. Araştırmada beşinci sofrada adabı durumu ana teması kullanılmıştır. Sofra adabında alınan cevaplara bakıldığında evin büyüklerinin ve misafirlere sofrada büyük özen gösterildiği, bunun yanı sıra genç kızların ve evin gelinlerinin masada oturmaması gerektiği ve servisten sorumlu olması gerektiği anlaşılmıştır. Araştırmanın altıncı ana teması araç ve gereç, yedinci teması ise gelenek ve görenekler olarak belirlenmiştir. İlçenin gelenek ve göreneklerine bağlı yaşadıkları alınan cevaplardan anlaşılmıştır. İlçede özellikle düğünlere, doğumlara ve cenaze törenine önem verildiği alınan cevaplardan anlaşılmıştır.

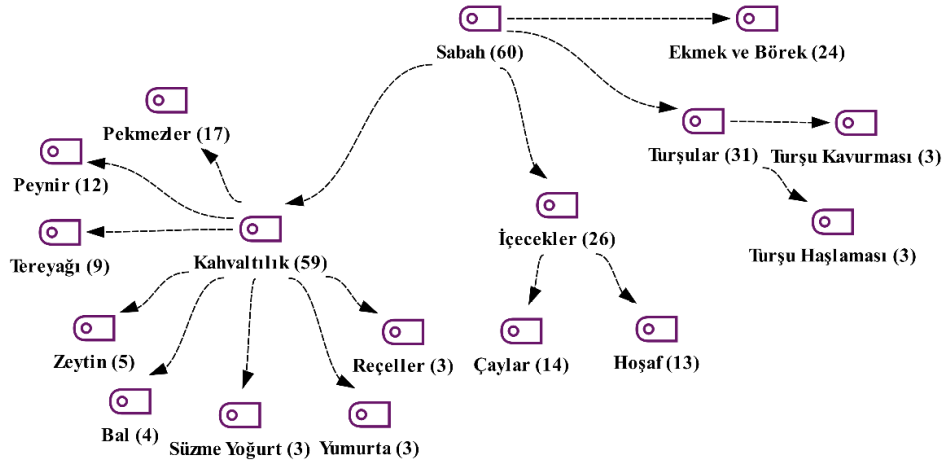
Çalışma kapsamında 7 katılımcıyla görüşülmüştür. Katılımcılar Ordu ili Akkuş ilçesinde doğup büyüdüğü öğrenilmiştir. Katılımcıların yaş aralığı incelendiğinde 37-80 yaş aralığında olduğu görülmüştür. Görüşmelerde 5 kadın, 2 erkek katılımcının görüşleri alınmıştır. Katılımcıların eğitim durumu dikkate alındığında okuma-yazma bilmiyor, ilkokul, lise ve lisans eğitimi aldığı görülmüştür.



Şekil 5. Akkuş Mutfak Kültürü Görüşme Sonuçları Kelime Bulutu

Araştırmada 5940 sözcük üzerinden sözcük frekans analizi gerçekleştirilmiştir. Kelime bulutunda toplamda 89 sözcük bulunmaktadır. Kelime bulutunda görüşmeler sonucunda en çok tekrarı yapılan sözcüklere yer verilmiştir. Kelimenin görünüm büyüklüğü ile tekrarlanma sayısı paralellik göstermektedir. Bu bağlamda en fazla tekrar edilen sözcükler sırasıyla; yemek (222), mısır (91), misafiri (90) düğün (79), fasulye (55), hoşaf (40), mevlit (36), bayram (33), bulgur (32), keşkek (31), kavurma (29), turşu (29), kurban (27), börek (26), yumurta (24), armut (24), çay (23), patates (20), üzüm (18), yiyecek (18), pekmez (16), lahana (13), yöresel (12), peynir (12), ayran (12), Akkuş (10) sofrada (10) ve erik (7), şeklinde sırasıyla devam etmektedir.

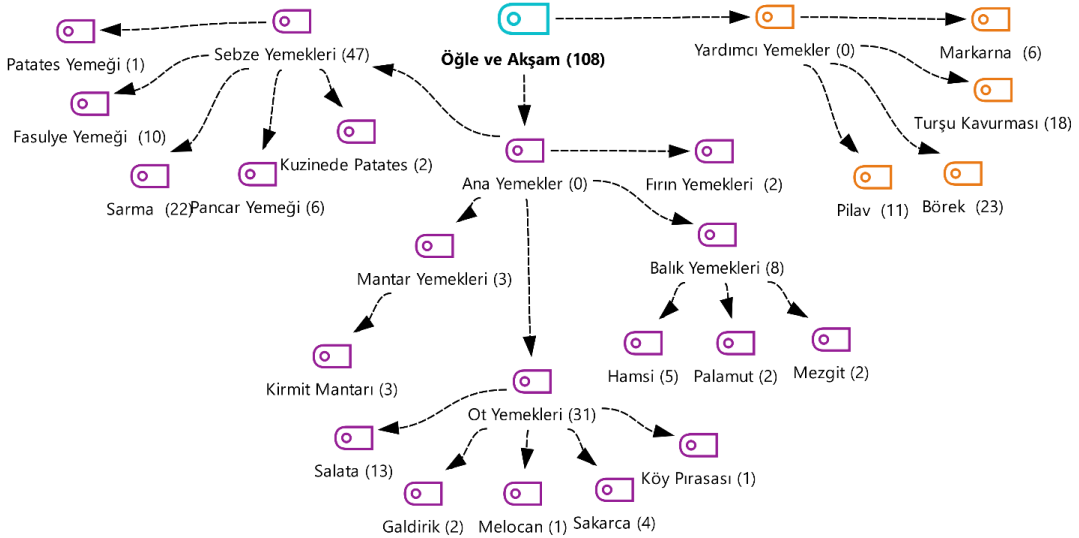
Araştırmada; öğünlere altyapı ve ana temalarının alt temalarını açıklamak amacıyla hiyerarşik kod-alt kod modeli oluşturulmuştur. Kutsal günler, gelenek ve görenekler, araç ve gereçler, sofrada adabı ve eğlence amaçlı etkinlikler alt kod modeli oluşturulmuştur. Öğünler ana teması; sabah, öğle ve akşam, ikindi ve yatsı olmak üzere dört alt temada ele alınmıştır. Öğünler ana teması ilk alt kodu olan sabah yemeği hiyerarşik kod-alt kod modeli Şekil 6'da gösterilmektedir.



Şekil 6. Sabah Ana Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli

Katılımcılar, sabah öğününde kahvaltılık ürünlerinde peynirlerin, balların, pekmez çeşitlerinin, yöresel ürünlerin bunun yanı sıra turşu kavurması gibi kahvaltılık ürünü tükettiklerini belirtmiştir. Özellikle bölgenin coğrafi şartları gereğince bolca yumurta tüketildiği görülmüştür. Soğuk hava şartları nedeniyle kış ayları sert geçmektedir. Mevsimsellik özelliğinden dolayı kış aylarında her öğünde turşunun türevlerinin tüketildiği görülmüştür. Hayvancılık ile ilgilenen bir ilçe olan Akkuş'ta süt ve ürünleri üretilip tüketilmektedir. Kaymak, çökelek, yoğurt gibi ürünlerin tüketildiği görülmektedir. Öğünler ana teması; sabah, öğle ve akşam, ikindi ve yatsı olmak üzere dört alt temada ele alınmıştır. Öğle ve akşam yemeği alan temasına ilişkin hiyerarşik kod-Alt kod modeli Şekil 7'de detaylı olarak sunulmaktadır. Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre inek sütü peynirden ziyade yoğurt, süt ve kaymak üretiminde kullanılmaktaydı.

Peynir yapımında litrelerce sütten az miktarda peynir çıkması bu tüketimin en büyük nedenidir. Hayvansal ürünlerin tüketimi hakkında K6 şöyle bir yorum yapmıştır; K6 "Tabi ki köy yerinde tavuk çok olurdu, o tavuklar yumurtası bol oluyordu. O yumurtalarla genellikle evin annesi, tavada tereyağı ile yumurta pişirirler üstüne pekmez dökerler özellikle armut pekmezi. Veya bal dökerler, köyde petek yetiştiren olur, yani mal yetiştiren olur bu yüzden ballarda bol olurdu. Eğer yoksa da öyle sade yerler. Tabi ki hayvan baktığımız için çıkan sütten kaymağı alırlar bir tabağa böyle yüzünün kaymaklaşmış halini süzerler, sabah kahvaltıda kaymak niyetine yenirdi." Yorumlar dikkate alındığında ilçede hayvansal ürünlerin sabah kahvaltılarda önemli bir yeri olduğu, bunların haricinde kahvaltıda reçellerden ziyade bal ve pekmezlerin tüketildiği belirlenmektedir.

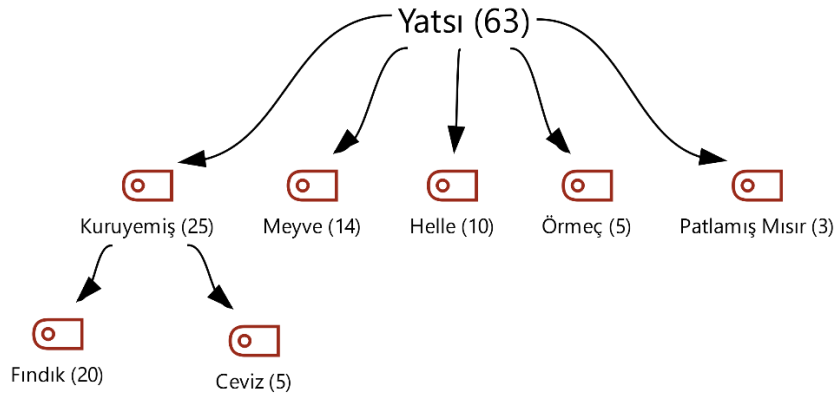


Şekil 7. Öğle ve Akşam Yemeği Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli

Öğünlerin ikinci alt boyutu olan öğle ve akşam yemeğidir. Çalışmamın genelinde en çok alt boyut bu modelde görülmüştür. Akkuş ilçesi fasulyesiyle coğrafi işaret almıştır bu sebeple ana yemeklerin çoğunda fasulye tüketilmektedir. Bunun dışında İç Anadolu bölgesine olan yakınlığı sayesinde tarım ürünleri Ordu merkezden farklılık göstermektedir. Özellikle ilçede buğday, mısır, fasulye, nohut gibi bakliyat ürünleri yetiştirilmektedir. Ordu mutfağı genelinde görüldüğü gibi Akkuş ilçesinin mutfak kültüründe pancar (karalahana) önemli bir yere sahiptir K1, K3 ve K6'da bu konu hakkında şunları ifade etmektedirler;

K3 "Pancarın mesela her türlü yapıldı. Çorbası fasulyeli olur veya mısır da oluyor yani genelde ikisi birlikte de olabiliyor bazen ayrı ayrı da oluyor hiçbiri de olmayabiliyor. Pancarın her türlü çorbasını işte diblesini, sarmasını tüketirdik. Mısır mesela mısır çorbası da çok tüketilirdi mısırı da yetiştirildiği için mısır çorbası da çok tüketiliyor özellikle yoğurtla beraber."

Bu ana tema kendi içinde alt temalar içermektedir. Söz konusu alt temalar ikindi yemeğine ait sorulara verilen cevaplara göre oluşturulmuştur. Alt kategorilere patates sebzenin, hamur işinin ve yöresel yiyecek olan turşu gibi ürünlerinin kullanıldığı görülmektedir. Yapılan görüşmelerin genelinde ikindi öğününde daha çok hamur işlerinin tüketildiği bunun yanı sıra turşu kavurması ve kuzine patatesin de tüketildiği öğrenilmiştir. Örneğin; K1 "Genelde hamur işleri oluyor. Biz erişte deriz hani ben özellikle yöresel şeylere değinmeye çalışıyorum. Normalde pastayı şey edemeyiz. Annemizin şekerli pastası vardır. Yuvarlak yuvarlak küçük ekmekler gibi şekerli pasta yaparlardı. E bir de erişteyi bilirsiniz. Yufkadan erişte yaparız. Biz onu kavururuz. İkinci çaylarımızda yoğurtlu yaparız. Üzerinde ceviz dökeriz." İlçede ikindi öğününe özel yemekler hazırlayan kesimin yanı sıra paketli gıdalarla geçiştiren ve bahçe işleri nedeniyle fırsat bulamayıp hiç yemeyen de bir kesim olduğu katılımcıların görüşlerinde ortaya çıkmıştır. K3 "Gofret düz klasik bisküvileri vardı onu işte çaya banarak yerdik. Börek de mesela bizim orada yufka gerçi işte ramazanda olsun onlar açılıp o da bol bol tüketilir mesela kahvaltıda da yaparız kuru yufka oluyor arasına çökelek veya patates haşlayıp yufka böreği yapılırdı ikindi çayı için." K7 "Biz genelde ikindi vakti yemek yemedik." K1 "Pancar, Karalahana turşusunu genelde bol bol turşusunu yapıp her öğünde onu kavurma şeklinde yerdik, turşu kavurması sabah akşam yani her zaman tüketiliyordu." Yorumlara bakıldığında kimi ailelerin bu öğünü tüketmedikleri görünürken ilçe genelinde bu vakitte sofraların kurulduğu öğrenilmiştir.



Şekil 8. Yatsı Yemeği Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli

Hiyerarşik alt kodun son modeli olan yatsı öğününde katılımcılar kuruyemiş, meyve, mısır, köz patates, akşam yemeğinde tüketilen yemekler gibi yiyecekler tüketildiği söylenmiştir. Çay saati şeklinde de yapılabildiği görüşmelerde öğrenilmiştir. Katılımcılar özellikle haşlayıp közledikleri patatesleri armut pekmeziyle yatsı öğününde tükettiklerini söylemişlerdir. K1 "Yani akşam yatarken de acıkan, öğlenden o yemeklerden kalanlardan ısıtırlar, yerler. Ekstradan pişirirler sıcak mısır ondan ekmek pişirirler, tereyağıyla örmez derler ona, böyle karıştırırlar, örmez yaparlar, üstüne pekmez dökerler. Veya yoğurt doğrarlar o mısır ekmeğiyle, fırınlanmış mısır ekmeği pişiriyorlar ya da yoğurt doğrarlar, üstüne pekmez dökerler yerler." İlçenin genel halkının tüketmediği bu öğünün tüketilenler tarafından hafif yiyeceklerle geçiştirildiği belirlenmiştir.

Sofra Adabı

Sofra adabına ait alt kod model Şekil 5’te verilmiştir. Modele göre sofrada adabını etkileyen kodlar sofrada kültürü, sofrada hazırlığı ve servis kültürü olarak berelenmiştir. Yapılan görüşmelere göre evdeki yiyecek hazırlığını evin annesi üstlenirken yapılan yiyeceklerin servis ve hizmetini evin gelini ve evin genç kızı yapmaktadır. Sofraya her zaman ilk oturan ev sahibi olan aile büyüğüdür eğer evde misafir ağırlanıyorsa masaya yine aile büyüğü oturur misafiri davet eder daha sonra evin diğer üyeleri masadaki yerini alırken masada evin gelini ve kızı yer almamaktadır.

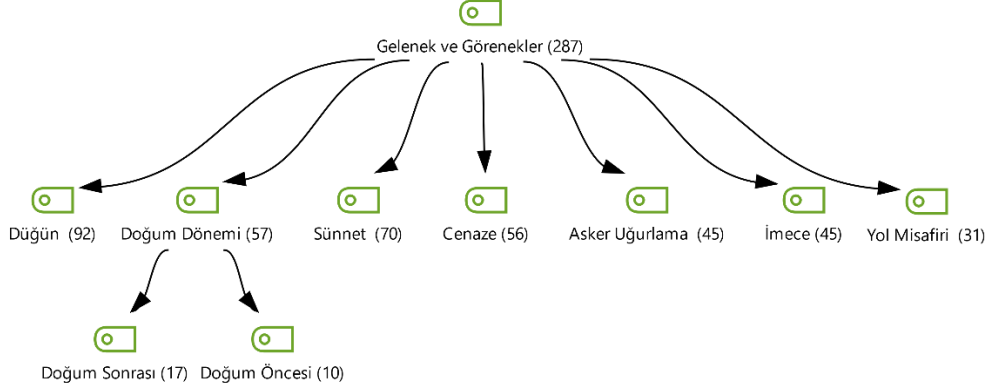
K1 “Evde yetişkin kız varsa onlar yapar. Yetişkin kızdan önce gelin varsa mesela evde özellikle gelinden beklenir bunlar. Gelinler yaparlar. Kollar masaya böyle toplaşır yerler. Bir de bazen misafir gelir köy yerlerinde. Ayakçak diye bir şey vardı. Ama şu an tabii leğen diyorlar. Bakırdan olurdu. Yemekten önce ve sonra misafirin elini yıkaması için evin çocuğu elinde havlusu, suyu ve leğeniyle gelirdi misafirin elleri yıkanırdu.” Bölgede misafire çok önem verilmesi yanı sıra muslukların evin dışında yer alması nedeniyle hem misafirlere hem evin büyüğüne yemekten sonra ayakçak olarak adlandırılan el yıkaması için yardımcı için yardımcı için yardımcı olarak gerçekleştirildiği görülmüştür. K7 “Ayakçak vardı. Şimdi el yıkandığı zaman böyle bir düzen yoktu önceleri. Ayakçak, Eskinden musluklar dışarıdaydı gelen misafire evin çocuğu elinde obruk ve tasla misafirin elini yıkamasına yardım eder.” Evin gelini gerekirse masaya servis yapmak için masaya oturulmadığı görülmüştür. Masada yer alan gelinlerin kimisi de evin büyüğüne ayıp etmemek için eşarabının altında yemeklerini yenilmektedir. K7 “Gelinler çok saygı gösteriyordu büyüklerine yemek yerken yüzlerini başörtü ile kapatıp başörtünün altından yemek yerdi. Ortaya bir tasla yemek koyarlardı. Herkese ayrı ayrı tabak yoktu. Herkes oradan beraber yiyordu. Onun içine bir tabak olurdu, yemeği kaşıklardı, herkes oradan alırdı, herkes oradan yerdi. Sofra hazırlığını annem hazırlardı.”

Araç ve Gereçler

Araç gereçlere ait 5 alt boyut olduğu görülmüştür. Bunlar sırasıyla soba, sini, ocak ateşi, bakır tabak, kuzine ve sacdır. Yapılan görüşmelerde anlaşılmıştır ki geçmişte Akkuş ilçesinde yer masaları, bakır tabaklar kullanırken mecbur olunmadıkça ortak tabaktan yeme alışkanlığı görülmüştür. Sobayı hem ısınma hem yemek pişirme aracı olarak kullandıkları öğrenilmiştir. İlçe geneline bakıldığında sini üzerinde yemek yenildiği ve bakır tabaklarda tek bir tabaktan yenildiği görülmüştür. Akkuş ilçesi baharın müjdesi olan Hidrellez’i büyük bir coşkuyla kutladığı yapılan görüşmelerden öğrenilmiştir. Bu şenlik için aileler çocuklarına özel kırmızı yeşil renkli kıyafetler hazırladığı o güne özel yeni ayakkabılar aldığı büyük bir özenle hazırlanıldığı öğrenilmiştir. Şenlik alanında közde yumurta pişirildiği, davullar ve zurnalar eşliğinde eğlendiğini bunu yanı sıra evden hazırlanan çay ve eşlikçileriyle geceyi geçirdikleri öğrenildi. Bu şenliğin dışında her sene akkuş yaylasında yayla şenliklerinin yapıldığı ilçenin sanatçıları bu şenlikte yer aldığı yapılan görüşmeler ile öğrenilmiştir.

K4 “Nohut akşamdan ıslanırdı, süzülükten sonra sac varya onun içine nohut bırakılırdı. Sacın içine tereyağı koyardı onunla birlikte nohudu tahta kaşıkla karıştırırdı. Tuz da koyardı biraz. Ondan çerez yapardı. Hidrellez biz de 3 gün kutlanırdı. Eğlenceler olurdu mahallelerde. Evlere gelenlere şeker falan dağıtırdı. Yumurta haşlanırdı, etkinlik alanında dağıtırdı. Özel bir yemek olmazdı.” Eğlence alanına gitmeden önce evin annesi hazırlıklarını yapar ve şenlik alanında hazırladıkları tüketilmektedir. Evden hazırlık yapıp gelmeyen ise şenlik alanlarındaki satıcılardan ürünler satın almaktadır. K6 “Ay çekirdeği, fındık, fıstık, leblebi, kokulu üzüm, kuru üzüm mesela. Leblebiyle karışık meşhurdur mesela. Kuru üzüm ve leblebi. Yani onlar zaten satılıyor. Yani Hidrellez’e giden kişiler o satıcılardan temin ediyorlar onu. Çalgı, çenge, işte pazar yeri, eğlence, yeme, içme. Hidrellez şenlikleri vardı mesela. O Hidrellez şenliklerinde yağlı pehlivan güreşleri oluyordu eskilerden. At yarışları, işte Menket’le yarışları yapardık, Affedersiniz hani eşek yarışları vardı. Yani, eşeğin modern ismi. Yani işte çocuklar da çuval yarışı yaparlardı, kaşıkla yumurta taşıma yarışları olurdu. Yani sazlı sözlü, bağlama çalar mesela yöresel, gençler olurdu, onlar şey yapardı. Bol eğlenceli geçiyordu Hidrellezler. Tabii tabii, yani bizim zaten buraların tek sosyal bir faaliyeti Hidrellez’deki yapılan şenlikler.” Hidrelleze özel yumurta közleme yapılan ilçede bunun yanı sıra çocuklar çuval yarışı genler sazlı sözlü eğlence yaptıkları öğrenilmiştir. Hidrellez Mayıs ayının ilk haftası kutlandığı öğrenilmiştir. K1 katılımcısı şenlikler hakkında şu şekilde bilgiler vermiştir. “Evet, çok güzel şenlikler yapıyordu. Hidrellez şenliğinde altıncı ayın beşi, yani beşinde Hidrellez şenliği olur. Davul zurna çalardı, herkes Hidrellez’e gitmek için hazırlanırdı, çocuklar giydirilirdi, anneler hazırlanırdı. En şey tuhafıma giden şey, o zaman cocuktum, hala düşünüyorum bazen, 30-40 tane yumurta pişirilirdi. Yumurtanın içine bir tane de, sobada odun yanıyordu, odunun içine bir tane de kömür alırlardı, yumurta pişer, yumurtanın içine kömür atarlardı, o yumurta kapkara olurdu. Neymiş, Hidrellez şenliğine özelmış. Bu yumurtaları da alırdık, çoluk çocuk ateşin başında yerdik. Annem bizi Hidrellez şenliğine gittiğinizde güzel kumaşlar alırdı, bize böyle fırfırlı etekler dikerdi, saçlarımızı bağlardı. O zaman çok güzel, plastik patikler vardı böyle topuklu, patik alırdı bize, kırmızı,

yeşil giyerdik, giderdik, orada o yumurtalar yenirdi, işte pamuk şeker alırdık, yerdik, çay götürürdük termosta orada içerdik, işte akrabalarla konuşurduk, dolaşırdık, gezerdik, bir de davul zurna şenlik yaparlardı orada, davulcular, zurnacılar böyle çalardı, işte dedelerimiz veya büyükannelerimiz çıkar oynarlardı orada, herkes birbiriyle bir sohbet ederdi, halka şekerler vardı, o şekerlerden dağıtırlardı.” İlçede Eğlence adına en çok kutlanan özel günün hidrellez olduğu yapılan görüşmelerde öğrenilmiştir. Bu nedenle Hidrelleze giderken ayrıca bir özen ve keyif içinde hazırlandıkları tespit edilmiştir.



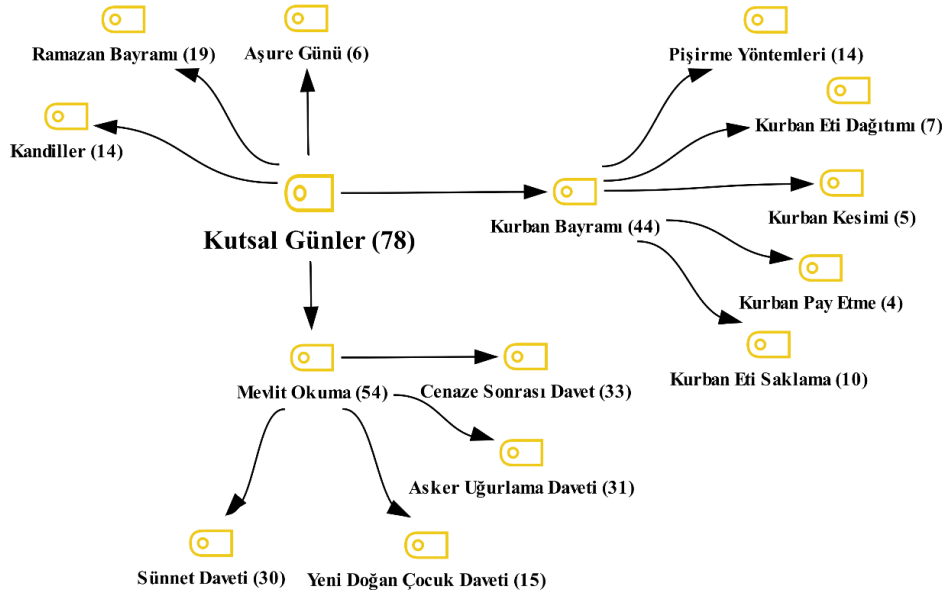
Şekil 9. Gelenek ve Görenek Kod-Teori Modeli

Şekil 9’da Akkuş ilçesine ait gelenek ve göreneklerin incelendiği görülmüştür. Gelenek ve görenek ana kodun düğün (42), cenaze (24), yol misafirleri (21), sünnet (28), doğum dönemi (11), asker uğurlama (7) ve imece usulü(15) alt kodları oluşturulmuştur. Katılımcılar ilçede düğünlere, doğum dönemine ve imece usulüne önem verilmektedir. Düğün için günlerce süren eğlenceler yaptıkları öğrenilmiştir. Düğünlerin yemekli yapıldığı belediyenin görevli aşçılarından yardım alındığı yapılan görüşmelerde öğrenilmiştir. İmece usulünde fındık toplama, ayıklama, mısır ekimi, çapalama, soyma gibi yapılan işlerde tüm köy halkının bir araya gelip komşunun işini birlikte yaptığı daha sonra bu işlemin sırayla tüm köyü döndüğü öğrenilmiştir.

K2 “Mesela büyüklerimizin, ölmüşlerimizin ruhu için davet yapacağım derler, niyet denirler veya bir koç alırlar yani koyun veya bir kasaptan et alırlar, böyle Kur’an okutulur, mahalle komple söylenir, davet denirlerdi o zaman, davet yapılır ve o davetin başını, et alırsalar, o eti kaynatırlar, bulgur atarlar, burgulu yaparlar, dövmelikten keşkek yaparlar, nohut yemeği yaparlar, o zamanlarında bunlar tabii ki ünlüydü.” Düğün yöre halkı hakkından kutsal kabul edilmektedir. İmkânı olan veya olmayan elinden gelenin en iyi şekilde yemekli, mevlitle ve davullu zurnalı düğünler hazırlamaktadır. K2 katılımcısı tüm bu düğün süreci hakkında şu şekilde bilgi vermiştir. “Düğün zamanı geldiğinde bir günü, düğüne bir gün kalır mı aç boğaz gider. Yani böyle bir gelenek var. Aç boğaz diye bir şey vardı o zamanın zamanında. Oğlan evi kız evine işte o düğünde ne pişecekse erzak götürür yani kumanya götürür. İşte atıyorum tutar bir tane hayvan alır düğünde kesmesi için yemek yapması için. Onu götürür. Dövmelik götürür, nohut götürür, yağ götürür, şeker götürür, çay götürür. Yani böyle bu o zamanların gelenek öyleydi. Daha sonra kız evi bunlarla yemeğini yapar. Oğlan evi oğlan evinde yapar düğününü. Kız evi kız evinde yapar kına yapar. Oğlan evinde de damada kına yapıyorlar. Avucunun içine böyle bir para kadar bir şey koyuyorlar kına. İki taraflı düğün oluyor yani. İki taraflı düğün oluyor. Davullu, zurnalı. Bir gece olur bu. Sabahsı dün de saat 9-10 gibi oğlan evi kız evine gelin almaya gider. Ama kız evinde de tabii düğün aynı devam eder. Gecedan sabah giderler, hoş beş karşılarlar. Tabii ki damadın önünü keserler. İçeriye gelen misafirleri koymazlar, kapı kapatırlar. Sandık üstüne otururlar, rüşvet isterler. Daha sonra da gelin onları hepsi orada yemek yemek oyun oluyor. Yemek yiyorlar işte takı takılıyor bir şeyler oluyor. Ondan sonra gelini ata bindiriyorlar. Atla getiriyorlar o zaman araç yok. Yani atıyorum sana buradan kaç kilometre yola bile atla gidecek. Gelin ata bindirirler. İşte gelinin damadın savcı olan bir tane erkek savcı derler ona. Onu atın başına oturtur. Gelini getirirler. Gelini geçirdiklerinde, attan indirdiklerinde kaptıya ip girerler. İşte gelin o ipi kıracak. Kıramazsa gelin mıdıraymış. Yani kırabilirse güçlüymiş. Yani evin elini alabilecek ve dik durabilecek bir gelinmiş. Kıramazsa gelin zayıf derler mesela mıdırı derler. Daha sonra o gece de oğlan evinde o düğün hala devam eder. Kız evinde biter, oğlan evinde devam eder.”

İmece merasimi geçmiş dönemlerde köy halkı için önemli bir yer tutmaktadır imece yapılan ev sahibi sadece imece yaptırmadığı aynı zamanda imeceye gelen köy halkının her türlü yiyecek servisinin yapıldığı öğrenilmiştir. K3 katılımcısı imece usulünü detaylı bir anlatımla şu şekilde ifade etmiştir. “Komşular birbirlerine toplasarlardı, bir gün orada, bir gün orada, mısırın otunu kazarlardı, çaparlardı. İşte ettikleri ekin, buğday, arp ekerlerdi,

buğday ekerlerdi, yulaf ekerlerdi. Bunu biçmek ve orakla bunu toplamak için de, aynı komşular birbirlerine sıra sıra yardım ederdi, imeceler olurdu ama 50 kişi, 55 kişi bir olurlardı böyle. Herkes, ailecek gelirdi, bir evden bir kişi değil yani. Aynı, yani bahar sonu geldi, 9. ve 10. ay geldi, fındık erişirdi, aynı fındıkları da öyle toplarlardı. Ama o zamanlar fındığı patoza vermiyorlardı, patoz yoktu. O fındığı toplarlardı, eve getirirlerdi, eve böyle dökerdik, yani evde o fındığı elimizle içerlerdik çocukluğumuzda. Çok zor. Aynı mısırı da o şekil toplarlardı, kırarlardı, yine eve dökerdik, aynı yine böyle yuvarlık, böyle bayağı bir toprak yığını gibi. Yine o mısırı da böyle kolu komşu gelirdi, hep beraber soyardık elimizden. Ama en güzeli de mısırın içinden alaca mısırlar çıkardı, güzel mısırlar çıkardı, onları bağlarlardı, asarlardı, annelerimiz çorbalık yapardı. Veya onlar bütün kelle mısır pişirirlerdi, böyle kozayla beraber tencerelerde yenirdi kışın. Mesela fındık zamanı fındık için imeceler yapılırdı. Böyle bütün komşular, akrabalar gelirdi, toplaşarlardı ama az değil yani baya böyle 50 kişi, 55 kişi olurlardı. Evin gelini kızı böyle büyük tencerelerle yemek pişirirdi. 3-4 sofraya konurdu böyle yani. 3-4 sofrayla da kalkmazdı. 5-6 tane sofraya konurdu. Yer sofrası vardı o zamanın. Herkes yerde yedi yemeğini. Mesela fındıktan önce mesela mısır ekilirdi. Bahar geldiğinde mısır ekerler.”



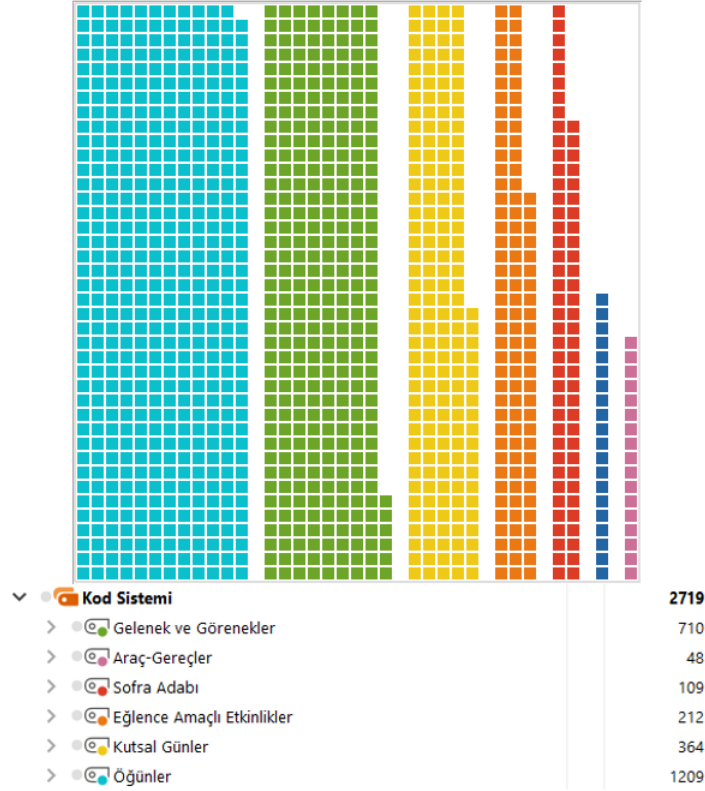
Şekil 10. Kutsal Günler Kod-Teori Modeli

Şekil 10’da kutsal günler alt kod haritası sunulmaktadır. Elde edilen bilgilere göre Akkuş İlçesi’nde kutsal günler kapsamında çoğunlukla bayram ve mevlit merasimlerinin önemsendiği; kandil ve aşure gününün nadiren kutlandığı ve nevriz bayramının ise hiç kutlanmadığı tespit edilmiştir.

K6 “Ya şimdi sunnet düğünleri bizim buralarda normalde evlilik şenliği gibi geçer, düğünleri gibi geçer. Yani işte şu anda ne yapıyorlar? Mesela salonumuz var bizim burada yörede. Düğün gibi yani düğün salonu var. Düğün salonunda normal düğün gibi sunnet düğünü yaparlar. Yani yemekler de aynıdır yani genelde değişmez. Yani keşkek verilir, fasulye yemeği, mısır çorbası. Keşkek, bulgurlu, fasulyeydi. Mesela lahana dolması yaparlar bazıları. Nohut, pilav. Yani bazıları da ne yapıyor? Pide yapar mesela işte kıymalı pide.” İlçede yapılan tüm davetler yemekli ve mevlitli yapıldığı görülmüştür. Özellikle düğünler 3 gün gece boyunca bu ritüelleri devam ettirildiği yapılan görüşmelerde görülmüştür. K1 “Aynı dediğim gibi işte bu davetleri de, kuranları da okuttukları gibi sunnet yapılırdı. Kimisi mevlütlü yapardı, kimisi davullu, zurnalı yapardı. Böyle gelin gibi çocuğu elbiseyi giydirirlerdi, bütün akrabalar, mahalleler gelirdi, çocuğa takı takarlardı. Tabii ki o sunnet olacak çocuğa da kurban alınırlardı, kurban keserlerdi, onun etini pişirirlerdi, içine girer bulgur atarlardı veya bulgur atmadan kavururlardı, onun yanına pilav yaparlardı pirinçten. Keşkek yine yapılırdı, nohut yine yapılırdı, nohut yapılmazsa şeker fasulye yapılırdı. Dönüşümlü olarak kullanılırdı. Evet, yanına yine aynı armut hoşafı olurdu.”

K4 “Bizim düğünümüz 3 gün sürer, bir akşamla komşu düğün yakın komşular çağırılır. Ertesi gün yok kız gezdirmeye gidiyorduk, yok damat gezdirmeye gidiyorduk. Çalgılar çalar, güne gezdiriyorduk, getiriyorduk, yediriyorduk. O akşam da o düğün meclisi diyorduk. Üç günde yemek yapılıyor. Fasulye, mısır çorbası, sarma, pilav, keşkek, keşkek zaten düğünlerde meşhurdu. Ondan, işte olanlardan yine her şeyden yapıyorduk. Bulgurlu

yaparız, ona da et katarız.” Bölge halkının yokluk içinde olsa dahi elindekini daima paylaşmayı istediği alınan cevaplarda görülmüştür. Örneğin K4 katılımcısı “Ben yeni yeni kurban kesiyorum ama 7 pay kuralına uymuyorum elimden ne kadar gelirse o kadar veriyorum hatta bana 2 tane 7 pay yaptın derler.” şeklinde demeç vermiştir. Görüşlere bakıldığında Akkuş halkının fazlasıyla misafirperver, eli bol ve her durumda yemek daveti verdiği analiz edilmiştir.



Şekil 11. Belge Portresi

Akkuş ilçesine ait mutfak kültüründe yapılmış olan görüşme değerlendirilmesine ait belge portresi Şekil 11’de gösterilmekte ve belge portresinde katılımcıların temalar hakkında değerlendirme yoğunlukları sunulmaktadır. Buna göre bahsi en sık geçen temanın turkuaz renk ile öğünler olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada ikinci olarak ise görüşmeler neticesinde üzerine en fazla konuşulan tema yeşil renk ile gelenek ve görenekler olmuştur. Üçüncü sırada turuncu renk ile eğlence amaçlı etkinlikler, dördüncü sırada kırmızı rengiyle sofraya adabı, beşinci sırada sarı rengiyle kutsal günler, altıncı sırada mor renk ile araç ve gereçler son olarak ise mavi rengiyle demografik ana temalar ile ilgili yapılan görüşmeler yer almaktadır. Katılımcılar tarafından bahsi en az geçen tema ise demografik olmuştur.

Akkuş ilçesinde gerek özel günler gerek günlük öğünlerde yöre halkının mısır çorbası, pancar kavurması, fasulye turşusu kavurması, fasulye yemeği, keşkek gibi yemekler yapıldığı öğrenilmiştir. Örneğin (K4)katılımcı “Genelde evlerimizde fasulye olurdu fasulyenin her türlüünü pişirirdik, davetlerimizin başyemeği keşektir. Keşkeğimizi tavuklu yapardık. Turşu kavurmanın bütün kış aylarında yerdik bu yüzden yazın bol bol turşu kurardık.” gibi demeçlerle yemeklerin önemini vurgulamışlardır. Bu bölgede, fasulye yemeği çeşitli toplumsal etkinliklerde önemli bir role sahiptir. Coğrafi işaretli ürünlerden olan fasulye, yöresel mutfak kültürünün birçok noktasında yer almaktadır. Bulgurlu yemek ise özellikle düğün merasimlerinde temel bir yemek olarak tercih edilmekte olup, kırmızı et ile birlikte bir tencere içinde bulgurun pişirilmesiyle hazırlanır. Keşkek, düğünler, sünnet törenleri ve asker uğurlama gibi özel etkinliklerde tavuklu olarak hazırlanarak ana yemek olarak servis edilmektedir. Turşular, bölgenin uzun süren kış aylarında tüketilebilirliği amacıyla fasulye, pancar ve biber gibi ürünlerin turşuya dönüştürülerek muhafaza edilmesini sağlayan bir yöntemdir. Bu turşular, öğünler, kutsal günler ve özel günler gibi çeşitli etkinliklerde sıklıkla tüketilmektedir. Kurulan turşular özellikle kış aylarında turşu kavurması olarak tüketilmektedir. Turşu kavurması, bölge halkı tarafından özellikle pancar ve fasulye gibi

ürünlerin turşuya dönüştürülerek saklanmasıyla gerçekleştirilen bir yemek türüdür. Bu yöntem, uzun kış aylarında besin maddelerinin korunmasını sağlamak amacıyla sıklıkla kullanılmakta olup, günlük öğünlerde de önemli bir yer tutmaktadır. Sarmalar ise pancar yaprağından ve kaldirik otundan hazırlanan bir yemek çeşididir ve öğünler, doğum dönemi ve özel günler gibi çeşitli etkinliklerde tüketilmektedir. Hoşaf, öğünlerden cenaze merasimlerine, sünnet törenlerinden düğünlere ve diğer eğlence etkinliklerine kadar çeşitli sosyal durumlarda kullanılan bir içecektir. Bölgenin yerel meyveleri, özellikle armut, elma ve üzüm gibi mevsim meyveleri, kurutulmuş hoşaf şeklinde yılın her döneminde tüketilmektedir. Yufka böreği, saklama amacıyla hazırlanan yufkaların açılıp kurutulmasının ardından çökelek veya haşlanmış patates ile doldurulduktan sonra sunulan bir börek çeşididir. Bu börekler, öğünlerde, kutsal günlerde ve eğlence etkinliklerinde sıkça tercih edilmektedir. Pancar yemeği ise öğünlerde ve özel günlerde yaygın bir şekilde tüketilen bir yemek olarak öne çıkmaktadır. Bölgenin verimli topraklarında bol miktarda yetişen pancar otundan hazırlanan bu yemek, yerel halk arasında değerli bir lezzet olarak kabul edilmektedir.

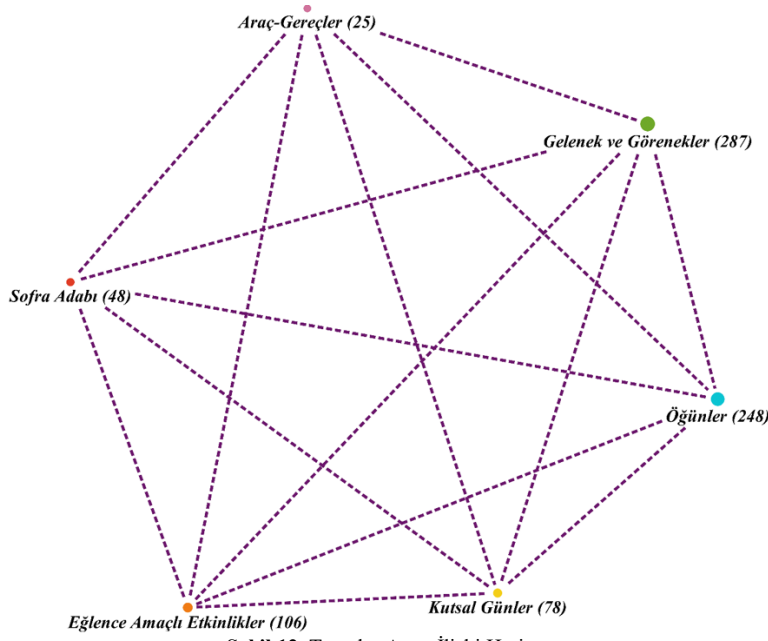
Tablo 1. Akkuş'un Gastronomik Kimlik Yapısı

Çevresel Faktörler	Coğrafya ve İklim	Akkuş'un bulunduğu coğrafi konum ve zorlu hava şartları yüzünden ürün çeşitliliği bakımından sınırlıdır. Akkuş'un Salman, Akpınar ve Seferli gibi mahallelerinde taze fasulye, mısır, buğday, yulaf, kabak gibi ürünler yetiştirilmektedir. Butik olarak her ev kendi domates, pırasa, havuç, çilek gibi sebze ve meyvelerini yetiştirmektedir. Akkuş'un Ünye sınırında olan Çayıralan, Kızılelma gibi mahallelerinde benzer şekilde ürünler yetişmektedir. Akkuş engebeli arazilerin yoğun olduğu bir destinasyondur. Bu nedenle tarımda makinecilik daha düşük seviyededir. Diğer yandan yükseltinin fazla olması ve iç kesimde bulunması nedeniyle bol yağmur alan, kışları sert geçen bir destinasyondur. Bu durumdan kaynaklı yüksekliğe dayanıklı tahıl ürünleri, sebze ve meyvelere elverişli durumdadır. Ayrıca Akkuş hemen hemen her evin fındık tarlası vardır ve bu yörede çakıl fındık yetişmektedir. Akkuş'ta coğrafik şartlardan kaynaklı tırmıt, fındık mantarı ve sütlü mantar (halk dilinde elik diye geçmektedir) ilkbahar aylarında toplanmaktadır. ⁴ Tırmıt en çok tüketilen mantar türüdür.
	Yöreyle Ait Ürünler	Akkuş'un en bilindik ürünleri şeker fasulye, mısır, buğday, kabak ve patatestir. Ayrıca bazı bölgelerinde yeşil mercimek de yetişmektedir. Akkuş yerel sakinlere ekonomik kazanç sağladığı için fındık en çok yetişen üründür. Bu ürünü coğrafi işaretli şeker fasulyesi, mısır ve buğday takip etmektedir. Yine ilçede patates, kabak gibi sebzeler yetişmektedir. Meyvelerden en çok yetişenler armut, elma, erik, kiraz ve böğürtlendir. Akkuş'un yabanıl bölgelerinde dahi böğürtlen teveklerine rastlamak mümkündür.
Kültürel Faktörler	Tarih	Karakuş 1892-1920 yılları arasında yani Osmanlı'nın son döneminde Bucak yani Nahiye olmuştur. Karakuş 4 Mart 1954 Tarihinde İlçe olmuş ve ismi de Akkuş olmuştur. Akkuş'ta tarihi olarak evlerde ocak bulundurma geleneği meşhurdur. Ayrıca düğün derneklerde kullanılmak üzere yarma hazırlama dibekleri mevcuttur. Elma, armut, fasulye ve mısır gibi ürünlerin kavrulması için her evin özel taş fırınları bulunmaktadır. Ancak günümüzde birçoğu ya kullanılmamakta ya da yıkılmış haldedir. Akkuş'ta eski dönem evlerinde taş ocaklar bulunmaktadır. Ancak insanların betonarme evlere geçmesiyle bu kültürü de bıraktığı gözlemlenmiştir. Akkuş'ta yoğunlukla mısır yetiştirdiği için mısır ekmeği geleneği bulunmaktadır. Çok eski dönemlerden beri ⁵ pileki (bileki) taşında mısır ekmeği taş ocaklarda pişirilmekteydi. Şimdilerde ise ekmeğin yemekler genellikle kuzinelerde pişirilmektedir.
	İnançlar ve Değerler	İlçede her kutlu günde mevlit okutma alışkanlığı vardır. Bayram da kesilen etler yemek niyetiyle değil dağıtılmak niyetiyle kesilmektedir. Asker uğurlama, cenaze sonrası, doğum sonrası gibi özel günlerde hemen hemen her evde "davet" adı altında mevlit okuma geleneği vardır. Davetlerin veya özel günlerin vazgeçilmez yemeği "bulgurlu" olarak geçen etli bulgur yemeğidir. Ayrıca bu yemeğe ek olarak dibekte dövülmüş yarmadan yapılan keşkek çok tüketilmektedir. Akkuş'ta mercimek de yetiştirdiği için özel günlerde yoğun tüketilen çorbaların başında gelmektedir. Özel günlerde yoğun tüketilen diğer bir yemek ise mısır çorbasıdır. Mısır çorbası pişirildikten sonra ayran, pırasa ve mısır ekmeği ile birlikte servis edilmektedir.

⁴Tırmıt Mantarı: "Kirmıtgiller (*Russulaceae*) ailesinden olan *Lactarius volemus*, Tırmıt mantarı olarak isimlendirilmektedir (Karayakalı, 2022, s.602).

⁵Pileki (Bileki) Taşı: "Doğu Karadeniz Bölgesi'nde el ile oyularak yapılan ekmeğin pişirme kaplarına Pileki(Bileki) adı verilmektedir. Bu kapları yapmak için kullanılan kayalara da Pileki(Bileki) Taşı adı verilmektedir (Özen, 2019, s.389).

Kaynak: Nebioğlu (2017)'un gastronomik kimlik için oluşturduğu model örnek alınarak hazırlanmıştır.



Şekil 12’de ana temaların arasındaki ilişkiler görselleştirilmiştir. Gelenek ve görenek temasının öğünler temasıyla daha fazla ilişkide olmasının sebebi Akkuş ilçesinde doğumdan, ölüme tüm davetler yemek ikramıyla başlamaktadır. Bunun sebebi ise gelen her misafire mutlaka yemek ikramının yapılmasıdır. Gelenek ve görenekler kodunda en çok öğünlerle ilişkili olan kodun düğün alt kodudur. İlçede 3 gün 3 gece düzenlenen düğünler yemeksiz yapılmadığı yapılan görüşmeler aracılığıyla öğrenilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma kapsamında Akkuş ilçesinin yerel gastronomiye ait kültürel analizi incelenmiştir. Çalışma Ordu ilinin Akkuş ilçesi ile sınırlı tutulmuştur. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşmelerden alınmış cevaplar MaxQDA programı ile analiz edilmiştir. Görüşmeler sonucunda Akkuş ilçesinde yaşayan halktan elde edinilen bilgilere göre; öğünler çoğunlukla sabah öğle, ikindi ve akşam ile sınırlandırılmaktadır. Yapılan görüşmelere göre öne çıkan yemek cevapları; mısır çorbası, keşkek, fasulye yemeği, pancar yemeği, sarması ve kavurmasıdır. Bölgenin yemek kültüründe yaşanan coğrafyanın etkili olduğu tespit edilmiştir. Akkuş ilçesine ait yetiştirilen ürünler arasında pancarın ön plana çıktığı görülmektedir. Ayrıca bir başka önemli ürün olan fasulyenin coğrafi işaret almış olması sebebi ile yemeklerin çoğunda kullanıldığı belirlenmiştir. Akkuş ilçesinde ikindi öğününe ait bulgular dikkat çekmektedir. Yerel halkın bu öğünlerde farklı davranışlar sergiledikleri tespit edilmiştir. Bir kesim bu öğün için özenli sofralar hazırlarken; diğer kesim ise çalışma şartlarından dolayı hafif bir şekilde öğünü geçiştirdiği bilgisi alınmıştır. Yatsı öğününde de benzer durum görülmektedir. Halkın bir kesiminin bu öğünü atladığı diğer kesiminin ise hafif bir şekilde kuruyemiş, kuzinede patates, yoğurtlu mısır ekmeği ile öğünü geçiştirdiği bilgisi alınmıştır.

Akkuş için özel ve önemli sayılan günlerde yemek ve çay ikramının yapıldığı bilgisi alınmıştır. Bölgede gerçekleştirilen düğün, doğum, cenaze gibi törenlerde eski adetlerin sürdürüldüğü belirlenmiştir. Sofra adabı kategorisinde sofraya her zaman ilk olarak aile büyüklerinin oturduğu bilgisi alınmıştır. Yörede sini üzerinde ortak tabakla yemek yendiği ve yemeklerin sofraya sırayla geldiği evin gelini varsa gelin yoksa evin kızının servis yaptığı ve masada yemek yenirken konuşulmadığı yapılan görüşmelerde ortaya konulmuştur.

Bölgede yılın en büyük eğlencelerinin kutsal günler bağlamındaki Hıdrellezde yapıldığı tespit edilmiştir. Yöre halkı için Mayıs ayının beşinci gecesi özel öneme sahiptir. Bu özel gün kapsamında yöresel kıyafetler giyilir;

ateş yakılır ve farklı yarışmalar düzenlenir. Ayrıca Ramazan ve Kurban Bayramlarına özel hazırlıklar yapıldığı yapılan görüşmelerde ortaya koyulmuştur.

Bölge halkı mezar ziyaretlerini ise Arife günü düzenlemektedir. Nevruz Bayramı, Aşure günü gibi günler alınan cevaplara göre kutlanmamaktadır. Yöre halkı alınan cevaplara göre gelenek ve göreneklerine bağlılığını sürdürmektedir. İlçede yardımlaşma, komşuluk, birlik ve beraberlik gibi kavramlar büyük önem taşımaktadır. Bundan dolayıdır ki imece usulü ile komşular birbirlerinin iş yükünü hafifletmektedir. İmeceyle beraber birbirlerinin mısır soyması, mısır kırması, fındık toplaması, fındık ayıklaması, orakla biçme gibi işlerine yardım etmektedirler.

Bu çalışma, mutfak kültürünün zenginliğini keşfetmek ve gastronomik mirasın korunmasına katkıda bulunmak adına önemli bir adımdır. Ordu ili için yapılacak çalışmalara örnek niteliği taşımaktadır. Yapılan literatür taraması sonucunda konu ile ilgili az sayıda çalışma olduğu görülmüştür. Bölgenin tanıtımı için daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Gelecek çalışmalarda paydaş katımlı görüşmeler ile birlikte unutulmaya yüz tutmuş tarifler belirlenip, tanıtımı sağlanabilir. Ayrıca bu tariflerin bölgenin sosyo-ekonomik yönden kalkınmasına olan katkısı ölçülebilir.

Akkuş ilçesinin sahip olduğu gastronomik unsurların tanıtım ve pazarlama faaliyetleri ile ön plana çıkartılması, bölgenin kültürel mirasının sürdürülebilirliğinde kritik öneme sahiptir Bu bağlamda merkezde ziyaretçilerin yoğun olarak bulunduğu bölgelerde bulunan konaklama işletmeleri ve yerel lokantalarda Akkuş'a ait yöresel ürünlerin menü içerisine konulması ile bölgenin ve ürünlerin tanıtımı yapılabilir. Ziyaretçilerin Akkuş ilçesine gelmelerini sağlamak adına paydaş katımlı görüşmeler yapıp çeşitli etkinlik ve festivaller düzenlenebilir. Ayrıca seyahat acenteleri ile anlaşılıp tur programları içerisine Akkuş ilçesi eklenebilir. Böylelikle merkez bölgelerde taşıma kapasitesinin arttığı aşırı turizmin olduğu noktalarda azalmalar sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8) 5049-5063.
- Alonso, A.D. & Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: the case of the 'Fortunate Islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974-981.
- Arıkan, A.D., Özkeşkek, M. & Yersüren, S. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Eskişehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1972-1992.
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Au, N., & Law, R. (2002). Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 819-833.
- Azgın, P. (2017). Akkuş (Ordu) Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu Genotiplerinin (*Rosa Spp.*) Bitki ve Meyve Özelliklerinin Tanımlanması [Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi]. Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı. Ordu.
- Belma, S. & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187.
- Bezirgan, M., & Koç, F. (2014). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda adası örneği. *Journal of International Social Research*, 7(34), 917-928.
- Boyne, S., Hall, D., & Williams, F. (2003). Gıda ile ilgili turizm girişimleri için politika, destek ve tanıtım: Bölgesel kalkınmaya yönelik bir pazarlama yaklaşımı. *Seyahat ve Turizm Pazarlama Dergisi*, 14(3-4), 131-154.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.

- Çela, A., Knowles-Lankford, J., & Lankford, S. (2007). Local food festivals in Northeast Iowa communities: A visitor and economic impact study. *Managing Leisure, 12*(2-3), 171-186.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5*(4), 1733-1746.
- Duran, G., & Uygur, S. M. (2022). UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin Gastronomi Unsurları ve Gastronomi Kimlikleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10*(1), 627-648.
- Güneş, G., Ülker, H.İ., & Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 10*(11).
- 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 & Technology, 4*(2-3), 129-152.
- Kang, S. & Rajagopal, L. (2014). Otel endüstrisi karar vericileri arasında yerel yiyecekleri satın almanın yararları ve zorluklarına ilişkin algılar. *Journal of Foodservice Business Research, 17*(4), 301-322.
- Karakayalı, Z., Enes, K. ve Kanca, B. (2022). Giresun'da doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların gastronomik değeri. *ODÜSOBİAD, 12* (2), 593-618 , doi: 10.48146/odusobiad.1121396.
- Kement, Ü. (2021). Akkuş'un Ekoturizm potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Akademik Matbuat, 5*(2), 1-30.
- Kement, Ü. (2022). Ordu ili mutfak kültürü. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar, I*, 102-111.
- Kim, Y.G. & Eves, A. (2012). Turistlerin yerel yiyecekleri tüketme motivasyonunu ölçmek için bir ölçeğin oluşturulması ve doğrulanması. *Turizm İşletmeciliği, 33*(6), 1458-1467.
- Köşker, H. , Ercan, F. & Albuz, N. (2018). Osmanlı çileği'nin gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 30*, 1236-1269. doi: 10.14520/adyusbd.443594
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (Haziran, 2023). *Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106498/genel-bilgiler.html>, Erişim Tarihi: 01.05.2023.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (Haziran, 2022). *Genel bilgiler*. <https://ordu.ktb.gov.tr/TR106498/genel-bilgiler.html>. Erişim Tarihi: 05.06.2023.
- Martinez, S. (2010). *Yerel gıda sistemleri; kavramlar, etkiler ve sorunlar*. Diana Yayıncılık.
- Monika, B.A. (2019). Yerel mutfak-Destinasyonu tanıtmak için bir araç. *Gelişen Teknolojiler ve Yenilikçi Araştırma Dergisi, 6*(1), 124-131.
- 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.
- Ondieki, E. B., Kotut, E. J., Gatobu, C. K., & Wambari, E. M. (2017). Gastronomic identity: Role of the environment and culture on culinary tourism. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies, 3*(1), 17-21.
- Ordu Büyükşehir Belediyesi. (2021). *Ordu mutfağı: Yöresel ev yemekleri*. Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Kültür Yayınları.

- Ordu Valiliği. 2013, Mayıs. *Ordu mutfak kültürü: Doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve nefis yemekleriyle*. <https://ordu.ktb.gov.tr/Eklenti/60343,ordu-mutfak-kulturu-pdf.pdf?0>. Erişim Tarihi: 01.05.2023.
- Özen, S. (2019). Pileki Taşı'nın (İyidere, Rize) geopolimer üretiminde kullanım potansiyelinin araştırılması. *Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 9 (3) , 388-392. DOI: 10.17714/gumusfenbil.472309
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A., & Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo–Wellington ale trail. *Tourism Management*, 26(3), 447-458.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption. *Tourism and gastronomy*, 11, 2-20.
- Sims, R. (2009). Yemek, yer ve özgünlük: yerel yemek ve sürdürülebilir turizm deneyimi. *Sürdürülebilir turizm dergisi*, 17(3), 321-336.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *Bahkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.
- Şengül, S. (2017). Yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçi değerlendirmeleri: yöresel mutfak ürünlerinin satın alma süreçleri hakkında bir araştırma. Supplier evaluation of food and beverage businesses: A research on the purchasing processes of local cuisine products. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(18), 218-233.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz bölgesi sürdürülebilir turizm kongresi bildiri kitabı*, 599-606.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. 2023, Nisan. *Akkuş Fasulyesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38022> , Erişim Tarihi: 29.04.2023.
- Yavuz, C. (2018). Turistik destinasyonların tanıtılmasında yerel mutfaklar: Ordu vejetaryen mutfağı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 123-141.
- Yüncü, İ.K. (2010). *Şarap turizmi bölgelerinin rekabet edebilirliğine yönelik bir model aralığı: Kapadokya örnekleri* [Doktora tezi, Anadolu Üniversitesi]. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Yazar Katkı Oranı

Yazarlar araştırmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.