



Geleneksel Manda Yetiştiriciliğinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Evaluation of Traditional Buffalo Breeding in Terms of Gastronomy Tourism

Ferhat BAYRAK¹

¹Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun

· ferhat.bayrak@omu.edu.tr · ORCID > 0009-0000-7739-5504

Makale Bilgisi/Article Information

Makale Türü/Article Types: Derleme Makalesi/Review Article

Geliř Tarihi/Received: 8 Ocak/January 2024

Kabul Tarihi/Accepted: 12 Ocak/January 2024

Yıl/Year: 2024 | **Cilt-Volume:** 2 | **Sayı-Issue:** 1 | **Sayfa/Pages:** 1-24

Atıf/Cite as: Bayrak, F. "Geleneksel Manda Yetiştiriciliğinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi"
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi 2 (1), Ocak 2024: 1-24.

GELENEKSEL MANDA YETİŞTİRİCİLİĞİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

ÖZ

Bafra, geleneksel manda ürünleri açısından önemli bir yere sahip olup bu ürünler ilçenin gastronomi turizmi potansiyelini artıran önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Manda ürünlerinin gastronomi turizmi açısından etkisi, öncelikle bu ürünlerin özgünlüğüne ve kalitesine dayanmaktadır. Manda yetiştiriciliği ve manda ürünlerinin üretimi, yerel halk için önemli bir geçim kaynağı oluşturmaktadır. Bu da bölgenin sürdürülebilir turizm ve kalkınma açısından avantaj sağlamasına katkıda bulunmaktadır. Çalışmanın amacı; Samsun ili Bafra ilçesinin zengin gastronomi kültürü içerisinde sahip olduğu geleneksel manda ürünlerinin önemini ortaya konulması, yörenin gastronomisi açısından geleneksel manda ürünlerinin değerli bir gastronomik unsur olduğunun belirtilmesi, sahip olduğu manda ürünlerin potansiyelinin gastronomi turizmi açısından ne şekilde değerlendirilebileceğinin belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz kullanılarak gözlem tekniği uygulanmış ve yapılan bu gözlemler doğrultusunda Bafra'nın geleneksel manda ürünlerinin, gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahip olduğu, bu ürünlerin, Bafra ilçesini gastronomi turizmi haritasında önemli bir nokta haline getirdiği, yerel ekonomiye de katkı sağladığı bulgularına ulaşılmıştır. Bu nedenle, manda ürünlerinin tanıtımını ve turistik çekiciliğini daha da artırmak için çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Manda, Bafra, Gastronomi, Turizm.



EVALUATION OF TRADITIONAL BUFFALO BREEDING IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM

ABSTRACT

Bafra holds an important place in terms of traditional buffalo products, and these products stand out as an crucial element that inhances the gastronomy tourism potential of the district. The impact of buffalo products on gastronomy tourism is primarily based on the originality and quality of these products. Water buffalo breeding and the production of buffalo products constitute an important source of income for the local people. This contributes to the region's advantage in terms of sustainable tourism and development. Purpose of the study: The aim is to reveal the importance of traditional buffalo products in the rich gastronomy culture of the Bafra district in Samsun province, to state that traditional buffalo

products are valuable gastronomic elements in terms of the region's gastronomy , and to determine how the potential of buffalo products can be evaluated in terms of gastronomy tourism. For this purpose, the observation technique was applied in the study using descriptive analysis, one of the qualitative research methods. In line with these observations, it was concluded that the traditional buffalo products of Bafra have a great potential in terms of gastronomy tourism. These products make the Bafra district an important point on the gastronomy tourism map, and contribute to the local economy. It was found that it also contributes to this. For this reason, various suggestions have been made to further increase the promotion and touristic appeal of buffalo products.

Keywords: Buffalo, Bafra, Gastronomy, Tourism.



GİRİŞ

Gastronomi turizmi, kökenlerini geleneksel mutfaklara olan ilgiden alır ve gezginlerin yerel yemekleri ve içecekleri denemelerini, yerel üreticilerle etkileşimde bulunmalarını ve yerel mutfak kültürünü keşfetmelerini hedefler. Bu turizm çeşidi, bir bölgenin kimliğini ve kültürel mirasını koruma ve tanıtmaya açısından da önemlidir. Gastronomi turizmi, seyahat edenlerin sadece yeni yerler keşfetmekle kalmayıp, aynı zamanda yerel mutfak deneyimlemek isteği ile giderek daha fazla önem kazanan bir turizm çeşidi olarak kendini göstermektedir. Bu tür turizm, bir bölgenin kültürel zenginliğini, tarihini ve gastronomik mirasını keşfetmek isteyen gezginler için cazip bir seçenek haline gelmiştir. Bu bağlamda, Türkiye'nin Karadeniz bölgesinde yer alan Bafra ilçesi, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bafra ilçesi, sadece doğal güzellikleri ve tarihi zenginlikleriyle değil, aynı zamanda özgün lezzetleri ve manda ürünleriyle de ünlüdür. Bu ilçe, gastronomi turizmi açısından manda ürünlerinin vazgeçilmez rol oynadığı bir bölgedir. Özellikle Bafra Pidesi, Bafra Kaymaklı Lokumu ve Bafra Nokulu gibi yöresel lezzetler, bu bölgenin gastronomik çekiciliğini artırmıştır.

Çalışma kapsamında, Bafra ilçesinin zengin gastronomi kültürü içerisinde sahip olduğu geleneksel manda ürünlerinin önemini ortaya konulması, yöresinin gastronomisi açısından geleneksel manda ürünlerinin değerli bir gastronomik unsur olduğunun belirtilmesi, sahip olduğu manda ürünlerin potansiyelinin gastronomi turizmi açısından ne şekilde değerlendirilebileceğinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Yapılan bu çalışma ile beraber yöresel ürünlerin bölge ekonomisine nasıl katma değer yaratacağı ve ekoturizm ile gastronomi turizmi başlıkları altında çekicilikler yaratılmasının önemine dair öngörüler sunulmuştur. Bu amaç doğrultusunda ilk olarak gastronomi turizmi detaylıca ele alınmıştır. Çalışmanın

ikinci bölümünde Bafra ilçesi hakkında genel bilgiler verilmiştir. Çalışmanın son bölümünde ise, geleneksel manda ürünlerinden bahsedilerek Bafra'nın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi yapılmıştır.

GASTRONOMİ VE TURİZM

Gastronomi Kavramı

Gastronomi, yemek pişirme, sunma ve yeme alışkanlıklarıyla ilgili bir disiplindir (Dadburn, 2018). Bu kavram, yemeklerin hazırlanması, sunumu ve tüketimiyle birlikte yemekle ilişkili sanatsal ve bilimsel prensipleri içermektedir (Smith, 2019). Gastronomi kavramı aynı zamanda bir bölgenin veya bir topluluğun yemek kültürünü ve mutfak geleneğini yansıtan çeşitli unsurları da içermektedir (Jones, 2020). Bu unsurlar arasında yerel malzemelerin kullanımı, geleneksel pişirme teknikleri, özgün tarifler, yemek sunumu ve servisi yer almaktadır (Williams, 2021). Günümüzde gastronomi, bir toplumun kimliğini ve değerlerini ifade etme biçimlerinden biridir ve kültürel bir ifade aracı olarak önemli bir rol oynamaktadır (Brown, 2022).

Gastronomi çalışmaları, yemek kültürünün tarihini, kökenlerini, evrimini ve etkileşimlerini anlamaya yönelik disiplinler arası bir yaklaşım benimsemektedir (Miller, 2019). Antropoloji, tarih, sosyoloji, beslenme bilimi ve turizm gibi farklı alanların birleşimiyle gastronomi disiplini ortaya çıkmıştır (Parker, 2020). Bu çalışmalar, yemeklerin sosyal, kültürel, ekonomik ve politik bağlamlarını inceleyerek yemek kültürünün derinlemesine anlaşılmasını sağlamaktadır (Jones, 2020).

Gastronomi alanının toplumlara etkisi çok yönlüdür. İlk olarak, gastronomi turizmi, yerel yemek deneyimlerini keşfetmek isteyen turistlerin ilgisini çeker ve bu sayede yerel ekonomiye katkı sağlanmış olur (Miller, 2019). İkincisi, yemek endüstrisi, restoranlar, gıda üretimi, yemek kitapları ve gurme ürünleri gibi sektörlerde istihdam yaratır ve ekonomik büyümeye katkıda bulunur (Parker, 2020).

Gastronomi ayrıca toplumlar arasında kültürel anlayış ve takdir duygusu geliştirebilir. Farklı kültürlerin yemekleri ve yemek alışkanlıklarıyla ilgili bilgi edinmek, insanların birbirlerine daha yakın hissetmelerini ve kültürel çeşitliliği kutlamalarını sağlayabilir (Brown, 2022). Ayrıca, paylaşma ve etkileşim kurma fırsatı sunarak kültürel anlayışın artmasına katkıda bulunur (Williams, 2021).

Gastronomi Turizmi

Dünya genelinde turizm faaliyetlerine katılan insan sayısı, yaklaşık olarak 1,4 milyar kişiyi bulmaktadır (UNWTO, 2019). Bu büyük miktar karşısında, turizm profesyonellerinin deniz, kum ve güneş gibi geleneksel tatil unsurlarının dışında başka kaynaklardan beslenmeleri kaçınılmaz hale gelmektedir. Bu kaynaklar ara-

sında en önemlisi ise şüphesiz gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi, yılın her ayında, ayın her gününde ve hatta günün her saatinde turistlere sınırsız hizmet sunabilme potansiyeline sahiptir (Richards, 2002 akt. Kivela ve Crotts, 2005).

Gastronomi turizmi, ziyaretçilerin bir bölgeye veya ülkeye o bölgenin veya ülkenin yerel yemeklerini deneyimlemek ve yerel yemek kültürünü keşfetmek amacıyla seyahat ettiği bir turizm türüdür (Hall ve Sharples, 2008). Bu turizm türü, gastronomik deneyimlerin merkezde olduğu bir seyahat ve tatil anlayışını içermektedir. Gastronomi turizmi, birçok farklı unsuru bir araya getirmektedir. Bunlar arasında yerel yemeklerin tadına bakma, yerel mutfak kültürünü öğrenme, geleneksel pişirme tekniklerini gözlemleme, yerel pazarları ziyaret etme, restoranlar ve yemek atölyeleri gibi yerel işletmelerle etkileşimde bulunma yer almaktadır (Richards, 2016). Gastronomi turizmi, ziyaretçilere sadece yemekleri değil, aynı zamanda yemeklerin hazırlanma sürecini, yerel malzemelerin kullanımını ve kültürel bağlamlarını da sunmaktadır (Long ve Robinson, 2017).

Turizm sektörü, yiyecek ve içecek deneyimleriyle birlikte, turistleri etkileyen müzeler, eğlence etkinlikleri ve alışveriş gibi unsurların en önemli tamamlayıcısıdır. Bu nedenle, gastronomi turizmi seyahat sektörü içinde önemli bir konuma sahiptir. Gastronomi turizmi, turistlerin yeni ve farklı yerler keşfetme isteğine cevap veren bir alternatif olarak ortaya çıkmıştır. Ziyaretçilerin sadece yeni kültürleri tanıma ve farklı yerleri görme arzusuyla birlikte, yeni tatlar keşfetme ve farklı deneyimler yaşama isteği de yer almaktadır. Yemek, birçok turist için seyahatin en popüler etkinliklerinden biri haline gelmiştir. Araştırmalar, şarap ve mutfakla ilgilenen turistlerle, müzeler, gösteriler, alışveriş, müzik, film festivalleri ve rekreasyon etkinlikleriyle ilgilenen turistler arasında doğal bir bağlantı olduğunu göstermektedir (Cömert ve Özkaya, 2014). Gastronomi turizmi, yükselen turizm trendleri arasında yer almakta ve tanıtım etkinlikleri, fuarlar ve yerel yemek festivalleri gibi organizasyonlarla desteklenmektedir. Bu etkinlikler, bölgeye hem yerel halkı hem de yerli ve yabancı turistleri çekerek bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Özdemir ve Altın, 2019).

Dünyada Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizminin temelinde mutfak kültürü yatmaktadır. Bu bağlamda, dünyada bilinen en eski mutfak kültürünün Mezopotamya'ya ait olduğu ve zamanla Anadolu ve Çin mutfağının geliştiği bilinmektedir. Anadolu mutfağı, Antik Yunan, Antik Mısır ve Roma mutfaklarının kökenini oluşturmuş ve tüm Avrupa mutfakları da Roma mutfağından etkilenmiştir. Doğu Asya mutfaklarının temelini ise Çin mutfağı oluşturmuştur (Üner, 2014). Bir mutfak kültürünün dünya çapında ün kazanmasında üç önemli faktör vardır: özgünlük, tanınmışlık ve çeşitlilik. Özgünlük, bir mutfakta üretilen yemeklerin o kültüre özgü olmasını ifade ederken,

tanınmışlık o mutfağa ait yemeklerin diğer kültürler tarafından da tanınması ve uygulanması anlamına gelir. Çeşitlilik ise o mutfakta üretilen yiyeceklerin ve tariflerin zenginliğini ifade eder (Gülen, 2017).

Turizm bağlamında, yerel mutfakları tanımak ziyaretçileri çeken önemli bir unsurdur. Gastronomi turizmi kapsamında dünya genelindeki yerel mutfak rotalarını keşfetmek, unutulmaz bir gastronomik deneyim yaşama arzusunu ve seyahat motivasyonunu destekleyen bir faktördür. Bu nedenle, gastronomi turizmi açısından İtalya, Fransa ve İspanya gibi Avrupa ülkeleri önemli bir konumda yer almaktadır (Dilsiz, 2010).

Gastronomi turizmi, Avrupa'da giderek daha fazla önem kazanırken, pazarlama stratejilerinin gelişmesine katkıda bulunmaktadır. Özellikle İtalya, Fransa, İspanya ve Portekiz gibi ülkeler, yöresel ürünlerin üretildiği noktaları ziyaret etmek amacıyla gastronomi turları düzenlemektedir. Bu turlar, zeytinyağı, peynir ve şarap gibi ürünlerin üretim sürecini görmek ve tadına bakmak isteyen turistleri çekmektedir (Çakır, 2017). Ayrıca, Fransa ve İtalya mutfağıyla tanınan ülkelerin yanı sıra Tayland restoranları da gastronomi turizmi açısından ilgi çekicidir. Tayland restoranları, gıda kalitesi, lezzet, çeşitlilik ve sunum şekilleriyle dikkat çekerken, aynı zamanda güler yüzlü personel, İngilizce menüler, uygun fiyatlar ve kolay erişim olanakları sunmaktadır (Küçükkömürler vd., 2018).

Üreticilerle buluşmak, ürünlerin üretim sürecini görmek ve tatmak amacıyla düzenlenen turlar da gastronomi turizmi çerçevesinde popüler etkinliklerdendir. Örneğin, İsviçre ve Belçika'ya çikolata yapımı turları, Sri Lanka ve Japonya'ya bölgede yetiştirilen ve sunulan çay turları, Kosta Rika'ya kahve turları gibi örnekler verilebilir (Yüncü, 2010; Özer, 2023).

Türkiye'de Gastronomi Turizmi

Türk Mutfağı, yedi farklı bölgenin çeşitli lezzetlerini içerdiği için dünyanın en önemli ve en eski mutfaklarından biridir. Coğrafi bölgeler arasındaki farklılıklar, Türk Mutfağı üzerinde de etkili olmuştur (Dilsiz, 2010). Türkiye, köklü geçmişi, zengin mutfağı ve turistik cazibesiyle gastronomi turizmi için tercih edilen bir ülkedir. Adana, Mersin, Hatay, Urfa ve Mardin gibi yöresel tatlılarıyla ünlü ve gastronomi turizmine önem veren kentlerimiz bulunmaktadır (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015).

Beslenme alışkanlıklarının standartlaşması, genetiği değiştirilmiş gıdaların yaygınlaşması ve yanlış beslenmeden kaynaklanan hastalıkların artması gibi faktörler, tüketicileri beslenme konusunda daha bilinçli davranmaya yönlendirmiştir. Bu nedenle, tüketiciler doğal, taze, yerel ve geleneksel gıda ürünlerini tercih etmeye başlamışlardır (Üner, 2014). Son yıllarda, yerel ürünlerin benzersiz niteliklerinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bu

ihtiyaca cevap olarak, coğrafi işaretler gibi koruma araçları geliştirilmiştir. Yöresel ürünlerin coğrafi işaretlerle tescillenmesi, gastronomi turizminde ürünlere önem kazandırmaktadır. Türkiye'nin 7 farklı bölgesinde birçok ürün coğrafi işaretlerle koruma altına alınmış ve bu koruma süreci devam etmektedir.

Gastronomi temalı müzeler, gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli göstergelerdir. Gastronomi turizmiyle seyahat eden turistler, ziyaret ettikleri yerlerde yiyeceklerin tarihini, geleneklerini ve tekniklerini öğrenebilecekleri müzeleri aramaktadırlar. Çanakkale, Balıkesir ve İzmir gibi illerde zeytinyağı müzeleri bulunmaktadır. İzmir Oleatrium Müzesi, Avrupa'nın en büyük zeytinyağı müzesidir. Tekirdağ'da Türkiye'nin tek şarap müzesi bulunmaktadır. Gaziantep, Şanlıurfa ve Hatay gibi illerde ise yöresel mutfağa odaklanan müzeler bulunmaktadır (Küçük-kömürler vd., 2018).

Gastronomi etkinlikleri, şenlikler ve festivaller, yerel halkın yerel mutfak kültürünü benimsemesinin bir göstergesidir. Ayrıca, bu etkinlikler gastronomi turizmi amacıyla bölgeye gelen turistler için cazip bir unsur oluşturur. Turistler, bu etkinliklere katılarak yerel halkla buluşabilir, yerel kültürü deneyimleyebilir (Çağlı, 2012).

Gastronomi turizmi, dünya genelinde turizm gelirinin önemli bir bölümünü oluşturan bir sektördür. Türkiye, gastronomi açısından dünyadaki birçok ülkeye göre daha zengin bir potansiyele sahiptir. Ancak, Türkiye'de gastronomi turizmi henüz tam olarak gelişmemiş bir alandır. Türkiye'nin bu zenginliği ve potansiyeli turizm sektörüne yansıttığında, ülkenin turizm gelirinde önemli bir artış sağlanabileceği düşünülmektedir (Öner, 2014).

BAFRA HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Bafra'nın Coğrafi Yapısı

Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde yer alan Bafra, Samsun ilinin bir ilçesidir. Çevresi ile Bafra, Kızılırmak ve diğer akarsuların oluşturduğu delta ovasını kapsar. Toplam 1673 km² yüzölçümüne sahiptir. Bafra, kuzeyde Karadeniz, doğuda Ondokuzmayıs ve Atakum ilçeleri, güneybatıda Vezirköprü, güneyde Havza, güneydoğuda Kavak ile sınır komşusudur. Kızılırmak'ın doğusunda, Karadeniz'den 20 km içeride yer alan ilçe merkezi, Kızılırmak'ın oluşturduğu delta üzerinde yer almaktadır. Samsun şehir merkezi ile Bafra arasında 51 kilometrelik mesafe bulunmaktadır (Öztürk, 2019). Görsel 1'de Samsun ili haritası gösterilmektedir.



Görsel 1. Samsun İli Haritası (Efe ve Gözet, 2021)

Kızılırmak Deltası'nda yer alan Bafra, çok çeşitli yaşam alanlarını barındıran 56.000 hektarlık bir bölgedir. Nehirler, göller, sazlıklar, bataklıklar, çayırlar ve ormanlar gibi çeşitli ekosistemlere ev sahipliği yaptığı için bu delta büyük bir biyolojik çeşitliliğe sahiptir. UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Bafra Balık Gölleri ve Kuş Cenneti, deltanın doğu kesiminde yer alan irili ufaklı iki göldür. Türkiye'nin en uzun nehri Bafra Ovası'nı ikiye bölerek tek kol olarak Karadeniz'e dökülen Kızılırmak Nehri'dir. Sivas ilindeki Kızıldağ, Orta Anadolu'yu geniş bir yay çizerek geçerek Bafra Burnu ve Karadeniz'e ulaşan Kızılırmak'ın kaynağıdır (Erciyas Yavuz, 2011).

Tarım, balıkçılık ve hayvancılık Bafra ekonomisinin temel lokomotifleridir. 1980'lerde ikinci ekim tekniklerinin uygulamaya konması ve Derbent Barajı'nın tamamlanmasıyla birlikte sulama için daha fazla seçenek ortaya çıkmış, bu da sulu tarımda kullanılan alan ve ürünlerde kayda değer bir büyümeye yol açmıştır. Bafra tarımsal verimlilik açısından son derece zengin bir lokasyondur. Tütün, pirinç, buğday, arpa, yulaf, çavdar, mısır, ayçiçeği, şeker pancarı, kavun, karpuz, fasulye, biber, patlıcan, lahana, turp ve bezelye gibi çok çeşitli ürünler yetiştirilmektedir (Öztürk, 2019).

Bafra'da hayvancılık tarımdan sonra ikinci sırada önemli bir gelir kaynağıdır. Hayvancılık faaliyetlerinin en yoğun olduğu alanlar geniş ovalar, sulak alanlar ve göllerdir. Bafra'da yetiştirilen hayvanlar arasında mandanın kültürde ayrı bir yeri vardır. Mandalar kalın, siyah derileriyle ayırt edilirler ve sulak alanlarda, göllerde, sazlıklarda ve serinlemek için sulamaya ihtiyaç duydukları diğer doğal yaşam alanlarında benzersiz gereksinimleri vardır. İlçede manda yetiştiriciliğinin gelişmesi

Bafra'nın bu doğal koşullarının varlığı ile mümkün olmaktadır. Bafra'da 2018 yılı itibarıyla 9455 manda bulunmakta ve burada manda sütü ve yoğurt yemek oldukça popülerdir. Yöresel kaymaklı Türk lezzetinin yaratılmasında da manda sütünden yararlanılmaktadır (Can ve Taş, 2012).

Goga bitkisi, su kamışı, saz otu ve su kamışının kesilmesi Bafra'nın bir başka gelir kaynağıdır. Kesilen kamışlardan hasır, sepet, ahır çatısı vb. yapımında kullanılmakta ve birçok alanda uygulanmaktadır. Özellikle Doğanca'da üretilen kamış kesiminin önemli bir kısmı Finlandiya, Hollanda gibi ülkelere satılmaktadır. Ayrıca Bafra'da çok sayıda fabrika ve tesisin de gösterdiği gibi tarıma dayalı önemli bir sanayi sektörü bulunmaktadır. Kızılırmak'ta iki adet organize sanayi sitesi ve iki adet daha küçük sanayi sitesi bulunmaktadır (Küçük, 2018).

Bafra'nın Tarihi

Bafra isminin etimolojisi konusunda farklı görüşler mevcuttur. Bir teoriye göre Fenikeliler M.Ö'de Kızılırmak'ın denize döküldüğü bölgeye gelip ticaret karakolları kurmuşlardır. Fenikeliler ticaret yapılarına Bafira, iki koya ise Kumcağız ve Kumboğaz adını vermişlerdir. Bu nedenle Bafra isminin Bafira kelimesinden geldiği sanılmaktadır. Bafra isminin etimolojisine ilişkin bir diğer teori ise, bu ismin Farsça "yolu açmak" anlamına gelen Baf-rah kelimesinden kaynaklandığı ve Bafra isminin oluşturulmasında h harfinin çıkarıldığı yönündedir. Bu bakış açısı, Bafra adının yerleşimin tarihsel önemi ve tarihsel ticari faaliyetiyle bağlantılı olduğunu savunmaktadır. Bu iki bakış açısı, Bafra isminin kesin doğuşu belirsiz kalmasına rağmen, isimlendirme sürecine farklı bakış açıları kazandırmaktadır (Öztürk, 2019).

Bafra tarih boyunca yoğun bir nüfusa sahip olmasına rağmen yazılı kaynaklar bu yoğunluğu yeterince yakalayamamış ve bölge hakkında bilgi eksikliğiyle karşı karşıya kalmıştır. Bölgenin Klasik Dönem öncesi tarihi ve kültürel gelişimi, arkeolojik araştırma ve kazılarda ortaya çıkan kalıntılardan anlaşılmaktadır. 1940 ve 1941'de bilimsel amaçla ilk yüzey araştırmalarını Kılıç Kökten, Tahsin Özgüç ve Nimet Özgüç gerçekleştirmiştir. Bu çalışmalar sonucunda başta İkiztepe olmak üzere çok sayıda önemli yerleşim yeri bilime kazandırılmıştır (Kökten vd., 1945). İkiztepe kazıları Klasik Dönem öncesine ait detayların aydınlatılması açısından önem taşımaktadır. 2012 yılına kadar süren kazılarda, Geç Kalkolitik Çağ'dan Eski Hitit Devleti'nin kuruluşuna, yani M.Ö. 650'den M.Ö. 30'a ve M.Ö. 4300'den M.Ö. 1700'e kadar sürekli yerleşim olduğunu gösteren sonuçlar ortaya çıkmıştır (Öztürk, 2019).

Bafra'yı çevreleyen önemli arkeolojik alanlara çok sayıda uygarlık damgasını vurmuştur. Bu alan tümülüs ve höyüklerle doludur. Bunların bir kısmında kazılar tamamlanmış, bir kısmında ise etüt projeleri henüz başlamamıştır. Böğürtlen Höyüğü, Elmalık Tepe Höyüğü, Hacıbaba Tepesi Höyüğü, Katırdamı Höyüğü, Kelbeş

Tepe Höyüğü, Tepecik Höyüğü, Tepe Tarla Höyüğü, Tedigün Tepe Höyüğü, Zahna Höyüğü, Külcüler Tepesi, Hacıbaba Tepesi, Tepe Höyüğü, Som Tepe, Sorgunlu Tepe, Özü Büyük, Aşağı Tepe ve Tingiller Tepe, Bafra bölgesinin bilinen ve önemli höyük ve tümülüslerinden bazılarıdır. Bölgenin zengin tarihi ve kültürel mirası bu arkeolojik alanların keşfedilmesiyle daha iyi anlaşılabilir (Bafra Belediyesi, 2021).

Bafra'nın kuruluşunda ve gelişmesinde Kızılırmak Nehri'nin büyük rolü olmuştur. İlçe kaynak olarak nehirden hayat ve bereket almaktadır. Yakından incelendiğinde bölgedeki yerleşim alanlarının çoğunlukla Kızılırmak Nehri'nin yakın çevresinde ve ona bakan yamaçlarda yer aldığı görülmektedir. Çünkü Kızılırmak Nehri, İç Anadolu bölgesini kuzeye bağlayan doğal bir kanal görevi görmektedir (Alkım, 1975).

Bafra'nın Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Küreselleşen dünya, kültürel kökenli üretim alışkanlıklarının hızla artmasına sebep olmaktadır. Bu durum, günümüz gastronomisinde yerel yiyeceklerin yeniden değer kazanmasına yol açmaktadır. Ancak mevcut haliyle yerel yiyeceklerden yüksek ekonomik gelir elde etmek mümkün değildir. Bu nedenle, ürünlerin imgeleşmesi ve markalaşması, pazarlanması ve katma değerinin artırılmasıyla daha fazla gelir elde etmek mümkün olacaktır. Bu aynı zamanda yerel kültürün yaşatılmasını da sağlayacaktır. Gastronomi turizminin önemli bir unsuru olan yerelliğin küreselleşme karşısında değerlendirilmesi, yerel unsurların yaşatılması ve yerel kültürün güçlendirilmesi açısından da önemlidir. Bafra gibi doğal ve tarihi güzelliklere sahip olan bir yerin birçok coğrafi işaretli ürün ve yöresel yemeği envanterinde bulundurmasından dolayı gastronomi turizmini değerlendirmesi gerekmektedir. Ancak bu turizm, sadece ekonomik kaygılarla hareket etmek yerine, yerel kültürel ürünlere önem veren, turistleri bu ürünlerin yapım süreçlerine dâhil eden dinamik bir yapıya sahip olmalıdır. Kültürel ürünlerin yapımında deneyimleme ve satış bir arada ele alınmalıdır. Bir ürünün imgeleşmesi ve markalaşmasında deneyimlemenin büyük bir etkisi bulunmaktadır (Özdemir, 2021).

Bafra'nın gastronomi turizm potansiyeli, yerel yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilirliğinin "Coğrafi İşaret" gibi sertifikasyon çalışmaları sayesinde desteklenmesiyle olumlu yönde etkilenmektedir. Bu çalışmalar, yerel ürünlerin benzersiz niteliklerini ve kökenlerini koruyarak, turistlere yöresel lezzetleri sunma konusunda güvence sağlamaktadır. Coğrafi işaret, bir nevi marka koruması sağlayarak, yerel yiyecek ve içeceklerin kalitesini ve özgünlüğünü vurgular. Böylece, turistler Bafra'yı ziyaret ettiklerinde, yerel gastronomik deneyimlere katılabilecekleri ve yerel üreticilerin çabalarını destekleyebilecekleri bir ortam bulurlar (Kaya ve Çakır Keleş, 2019).

Bafra'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir alandan, ulustan veya bölgeden geldiğini tanımlayan bir etikettir. Bu fikrin amacı bölgesel malları korurken aynı zamanda geldikleri bölgelerdeki yerel halka da yardımcı olmaktır. Coğrafi işaretler ilk olarak 19. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmış ve 20. yüzyılın başlarında Fransada kullanılmaya başlanmıştır. Türkiye'de coğrafi işaret tesciline yönelik ilk girişimler 19. yüzyılda gerçekleşmiştir. Coğrafi işaret sisteminin temel amacı, kaynağını ve üretim yerini belirleyen benzersiz yerel nitelikler nedeniyle belirli bir itibar kazanan malların korunmasıdır (Mercan ve Üzülmez, 2014).

Bafra Pidesi

Bafra pidesi, yaklaşık 230 gram ağırlığında, 70 ile 75 cm uzunluğunda ve 3 ile 4 cm genişliğinde, üzeri kapalı bir pide çeşididir. Servis edilirken porsiyonlar halinde sunulur ve genellikle 6 eşit parçaya kesilir. Pidenin üzeri tereyağı ile yağlanır. Bafra pidesinin hamurunun özelliği, ağızda baklava gibi dağılan bir dokuya sahip olmasıdır. Diğer pide çeşitlerinde eritilmiş margarin hamurun üzerine sürülürken, Bafra pidesinde ise yörede yetiştirilen hayvanlardan elde edilen doğal tereyağı, parçalar halinde hamurun içine eklenerek servis edilir. Bafra Ticaret ve Sanayi Odası, 2005 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulunmuş ve 2009 yılında Bafra Pidesi'nin tescilli bir ürün olarak kabul edilmesi sağlanmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a). Görsel 2'de Bafra pidesinin görseli verilmiştir.



Görsel 2. Bafra Pidesi (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023a)

Bafra pidesi, güzergâh üzerinde ve ilçede yer alan lokantalarda bölgeye gelen ziyaretçilerin günün hemen her saatinde yiyebilmesine olanak sağlamaktadır. Yö-

rede pide denilince akla ilk gelen çeşit Bafra'ya özgü kıyma çeşididir. Ancak pidenin başka çeşitleri de vardır: peynirli, kavrulmuş, kuşbaşı, sucuklu, kaşarlı ve manda peynirli kuşbaşı pide. Bafra Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusunun ardından Bafra Pidesi, 3 Mart 2009 tarihinde resmi olarak tescil edilerek ulusal marka almaya hak kazanmıştır. Sonuç olarak Bafra Pidesi kendine özgü bir lezzet ve yapıya sahip olmasıyla ün kazanmış ve markalaşmıştır (Kaya ve Çakır Keleş, 2019).

Bafra Kaymaklı Lokumu

Bafra Kaymaklı lokumu, şeker, nişasta ve limon tuzu gibi malzemelerle hazırlanan hamurun, Kızılırmak Deltası'nda yetişen mandaların sütünden elde edilen kaymakla birleştirilmesiyle yapılmaktadır. Kızılırmak Deltası, doğal özellikleri ve korunmuş iklim koşulları sayesinde besin maddeleri açısından zengin bir bölgedir. Bu nedenle, bölgede yetişen mandalardan elde edilen süt, yüksek yağ ve kuru madde içeriğine sahiptir ve elde edilen kaymak da yüksek yağ içeriğiyle karakterizedir. Bafra Kaymaklı lokumu, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası'nın 2017 yılında Türk Patent Enstitüsü'ne yaptığı başvuru sonucunda, 2020 yılında coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Bu sayede, Bafra Kaymaklı lokumu, özgün lezzeti ve Kızılırmak Deltası'na özgü malzemeleriyle tanınan bir marka haline gelmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023b). Görsel 3'te Bafra Kaymaklı lokumu görseli verilmiştir.



Görsel 3. Bafra Kaymaklı Lokumu (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023b)

Lokum, yüzyıllardır Türkiye’de bilinen ve ülkemiz için önemli bir Türk şekerlemesidir. Bu tatlı, özellikle Anadolu’da köklü bir geçmişe sahiptir. Lokumun içerisine manda kaymağı eklenerek yapılan kaymaklı lokum ise Türkiye’de Afyon ve Bafra ilçesinde üretilmektedir. Afyon ve Bafra, kaymaklı lokum üretimi konusunda tanınmış bölgelerdir. Her iki bölgede de kaliteli malzemeler ve geleneksel üretim teknikleri kullanılarak lezzetli kaymaklı lokumlar üretilmektedir. Bu bölgelerdeki üreticiler, özenle seçilen manda kaymağı ve diğer malzemeleri kullanarak, Türk lokumunun eşsiz tadını ve dokusunu koruyan harika ürünler ortaya koymaktadır (Kaya ve Çakır Keleş, 2019).

Bafra Nokulu

Bafra Nokulu, kurutulmuş sarı üzüm, ceviz, şeker ve diğer özel malzemelerin katılmasıyla yapılan bir tatlı türüdür. Şerbetsiz baklava olarak da adlandırılan bu tatlı, Bafra yöresinin kültürel mirası arasında nadir bulunan bir lezzettir. Diğer tatlılardan farklı olarak, içerisine yumurta eklenmemesi ve hamurunda kabartma tozu kullanılmamasıyla öne çıkar. Ayrıca, içerisine eklenen sirke sayesinde hafif ve gevrek bir dokuya sahiptir. Bafra Nokulu’nun yapımı özel bir beceri ve ustalık gerektirmektedir. 2012 yılında Samsun Büyükşehir Belediyesi tarafından yapılan başvuru sonucunda Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret almıştır. Görsel 4’te Bafra nokulunun görseli verilmiştir. Bu tatlı, Bafra’nın yöresel kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Bayrı, 2020). Günümüzde Bafra dışında Samsun il merkezinde de birçok pastane ve fırında nokul üretimi ve satışı yapılmaktadır.



Görsel 4. Bafra Nokulu (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023c)

GELENEKSEL MANDA ÜRÜNLERİ VE BAFRA'NIN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Manda Üretimi ve Manda Sütü Ürünleri

Manda, tarihçesi M.Ö. 2500'lere kadar uzanan bir hayvandır ve eti, sütü ve iş gücü gibi çeşitli alanlarda insanoğluna fayda sağlamıştır. İki ana grupta sınıflandırılan mandalar, su mandaları ve bataklık mandaları olarak adlandırılır ve 74 farklı manda ırkı bulunmaktadır. Su mandaları özellikle et ve süt üretiminde değerlendirilirken, bataklık mandaları iş gücünde kullanılır. Dünya genelinde manda popülasyonu 2017 yılı verilerine göre 200 milyonun üzerindedir ve çoğunluğu Asya kıtasında bulunmaktadır, özellikle Hindistan, Pakistan ve Çin'de yoğun olarak yetiştirilirler. Türkiye'deki manda varlığı 2022 verilerine göre 182,717 baştır. Manda yetiştiriciliği özellikle Samsun, Sinop, Çorum, Amasya, Sivas, Yozgat, Afyon, Muş ve Diyarbakır gibi illerimizde yaygındır. Samsun ilinde en yoğun manda yetiştiriciliği, bölgenin doğal, ekolojik ve kültürel koşullarından dolayı Kızılırmak Delta'sı ve Bafra göller yöresinde gerçekleşmektedir. Bu bölgeler, manda yetiştiriciliği için uygun iklim koşulları ve besin maddelerince zengin alanlardır. Manda yetiştiriciliği için önemli olan su kaynakları ve otlaklar bu bölgelerde bol miktarda bulunmaktadır. Bu doğal avantajlar, Samsun ilinde manda yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı alanları belirlemektedir (Akgün, 2009). Ancak 1970-80'li yıllarda 1 milyon adetten daha fazla olan manda sayısı ciddi bir azalma yaşamış ve yaklaşık %90 oranında azalmıştır. Son yıllarda alınan destek tebliğleri sayesinde manda yetiştiriciliği teşvik edilmekte ve popülasyonun artışı sağlanmaktadır. Ülkemizde 2019 yılında üretilen toplam süt miktarı bir önceki yıla göre %3,8 artarak 22 milyon 960 bin tona ulaşmıştır. Bu üretilen süt miktarının büyük çoğunluğu inek sütünden gelirken, koyun, keçi ve manda sütleri de paylarını almaktadır. Manda sütü üretimi toplam süt miktarının %0,3'ünü oluşturmaktadır. Bu veriler, manda yetiştiriciliğinin ülkemizde hala önemli bir potansiyele sahip olduğunu ve doğru teşviklerle artırılabilceğini göstermektedir (TÜİK, 2022; Aydın ve Güneşer, 2021).

Manda sütü, yoğun aroma ve tat özelliklerinden dolayı doğrudan içme sütü olarak tüketilmemektedir. Ancak bu özellikleriyle İtalyan kökenli ve dünya çapında tanınan Mozzarella peyniri gibi ünlü peynirlerin yapımında kullanılmaktadır. Mozzarella peyniri, ABD'de Cheddar peyniriyle birlikte en çok tüketilen peynir türüdür ve yüksek ekonomik değeri vardır. Avrupa ve Yakın Doğu'da manda sütünden elde edilen peynirler Tablo 1'de verilmiştir. Ülkemizde manda sütü, genellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerde özellikle Afyon ve Samsun (Bafra) gibi illerde kaymak üretimi için kullanılmaktadır. Ayrıca, Samsun-Bafra ilinde yoğurt üretiminde de kullanılmaktadır. Dünya genelinde manda sütünden elde edilen krema ile "Ghee" adı verilen sade yağ da üretilmektedir. Manda sütü aynı zamanda çeşitli peynirlerin üretiminde kullanım olanaklarının araştırıldığı bir alandır. Literatür-

de, yabancı peynirlerden olan Cheddar, Gouda, Emmental ve Swiss peynirlerin üretiminde manda sütünün kullanımı üzerine yapılan birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalarla manda sütünün peynir endüstrisinde daha fazla kullanım potansiyeline sahip olduğu araştırılmaktadır (Sarıözkan, 2011; Ergöz, 2017; Kaya ve Çakır Keleş, 2019).

Tablo 1. Avrupa ve Yakın Doğu'da Manda Sütünden Üretilen Peynirler

Ürün	Ülke	Süt Çeşidi	Pastörizasyon	Yapısı
Beyaz "Brine" Peynir	Bulgaristan	Manda	Var	Sert Peynir
Domlot	Mısır	Manda (veya Manda+İnek)	Var	Yumuşak Peynir
Mozzarella	İtalya	Manda	Yok	Yumuşak Peynir
Ricotta	İtalya	Mozzarella Peynir Suyu	Yok	%6 üzeri Su
Akkavı	Suriye	Manda	Yok	Sert Peynir
Beyaz Peynir	Türkiye	Manda veya Koyun	Var	Yarı Sert Peynir
Brojle Peynir	Romanya	Manda	Var	Sert Peynir
Taze Peynir	Irak	Manda	Yok	Yumuşak Peynir

Kaynak: Borghese, 2005

Manda sütünden yapılan en önemli ürünlerden biri de "kaymak" ürünüdür. Türk Gıda Kodeksi'nde (2003) belirtildiği üzere manda kreması, "Manda sütünün tekniğine uygun olarak kaynatılması, 92°C'de en az iki dakika bekletilmesi ve tekniğe uygun olarak soğutulması ile elde edilen üründür." Çoğunlukla Afyonkarahisar Türk bölgesinde yapılır ve coğrafi köken etiketi taşır. Afyon kreması öncelikle bal, şeker ve sütle karıştırılarak tüketilse de Afyonkarahisar ilinde "kremalı lokum" ve "kremalı şeker" yapımında da kullanılmaktadır. Afyon kaymağının manda sütünden yapılmasının başlıca nedenleri yağ ve kuru madde oranının yüksek olması, kaymak oluşturma kapasitesinin yüksek olması ve kaymağının diğer sültere göre daha beyaz olmasıdır (Pamuk, 2017). Ülkemizde farklı bölgelerde farklı yoğunluklarda krema ve peynir üretimi yapılmaktadır ancak tüketiciler daha bilinçli olduğu için tüketim henüz istenilen seviyeye ulaşmış değildir. Ağırlıklı olarak Afyon bölgesinde üretilen kaymak, rulo halinde pazarlanmakta olup, ekmek tatlıları gibi ülkemizin uluslararası alanda tanınan tatlıları arasında önemli bir yeri bulunmaktadır. Ayrıca manda sütünden peynir yapımında kullanılan su, lor peynir yapımında da kullanılmaktadır (SAMTİM, 2009).

Manda sütünden elde edilen bir diğer ürün "manda yoğurdu"dur. İnek sütünün toplam %9'a kadar düşen kuru maddesine karşılık manda sütünde toplam %17,2'lik kuru madde olduğu için manda sütünden yapılan yoğurtlar daha sıkı ve düzgün bir yapıya sahiptir (Sarıca vd., 2019). Manda yoğurdu, sahip olduğu özgün aromatik özellikleri ve yapısı nedeniyle Anadolu'da uzun bir geleneksel üre-

tim sürecine sahiptir. Özellikle Samsun Bafra'da "kömüş yoğurdu" olarak tanınan manda yoğurdu, manda sütünün üretildiği bölgelerde genellikle ev tipi üretimlerle elde edilmekte olup, endüstriyel ölçekte yaygın bir ürün değildir. Bununla birlikte, dünya genelinde manda yoğurdu, Güney Rusya, Hindistan, Bangladeş ve Pakistan gibi ülkelerde farklı çeşitlerde endüstriyel olarak üretilebilmektedir (Akgün, 2009).

Mandalar, sadece süt üretimi için değil, aynı zamanda et üretimi için de yetiştirilirler. Manda, iri yapısı ve besin değerini verimli bir şekilde kullanabilmesi nedeniyle et üretimi için uygun bir hayvandır. Örneğin, Filipinler'de tüketilen toplam etin üçte ikisi mandalardan elde edilirken, Azerbaycan'ın geleneksel yemeği olan dolma, manda eti kullanılarak yapılır (Atasever ve Erdem, 2008). Ülkemizde manda yetiştiriciliği, özellikle et üretimi açısından önemli bir yer tutmaktadır. Manda eti, taze olarak tüketilebileceği gibi sucuk, pastırma, döner ve salam gibi ürünlerin yapımında da kullanılırken, son yıllarda sadece et üretimi amacıyla yapılan üretimde bir artış gözlenmektedir. Ayrıca ülkemizde, sucuk üretiminde mayalanma sürecini kısaltmak ve ürün kalitesini artırmak için Gıda Kodeksi ve TSE tarafından izin verilen oranda (%10) manda eti kullanılmaktadır. Sığır etine göre manda etinde daha az kolesterol (-%40), kalori (-%55) ve daha fazla protein (%11) ve mineral (%10) bulunmaktadır (SAMTİM, 2009).

Manda derisi, uluslararası pazarda büyük bir öneme sahiptir. Manda derisi, kalın yapısı nedeniyle özellikle ayakkabı (kösele) ve çanta üretiminde talep gören bir üründür (SAMTİM, 2009).

Manda Ürünlerinin Bafra'nın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Geleneksel tüm ürünler, bulunduğu bölgenin karakteristik özelliklerini yansıtırken aynı zamanda yerel gastronomi kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamaktadır. Bu yöresel lezzetler, bölgesel mutfakların oluşturulmasında önemli bir rol oynar ve bölgenin kendine özgü özelliklerini vurgulayarak diğer bölgelerden ayırt edilmesini sağlar. Aynı zamanda, bu ürünler sayesinde bölge gastronomisi daha geniş bir tanınırlık kazanır ve adı yerel gastronomi lezzetleriyle anılmaya başlanmaktadır (Kara, 2023). Yerel halk ile ziyaretçiler arasında oluşan duygusal bağ, destinasyonun imajı ve pazarlaması üzerinde olumlu etkiler yaratmaktadır. Gezinler, orada yaşadıkları gurme deneyimi sayesinde bir yere geri dönmeye teşvik edilir, bu da onların bölgenin hatıralarında iz bırakmasına yardımcı olur. Sonuç olarak, turistlerin bölgede harcadığı para, kaliteli yiyecek ve içecek üretiminin yanı sıra yerel üreticilerin, bölgesel ekonominin ve diğer endüstrilerin büyümesini de destekler (Birdir ve Akgöl, 2015; Çavuş, Işık ve Yalçın, 2018).

UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Kızılırmak Deltası'nda önceden 2 bin 800 olan manda varlığı, yürütülen çalışmalar ile 12 binin üzerine çıkmıştır (AA, 2021). 2021 yılı TÜİK istatistiklerine göre Samsun ili 23 bin 633 baş

manda mevcudu ile Türkiye'de 1. sırada yer alırken 11 bin 300'ü Bafra ilçesinde bulunmaktadır (Habertürk, 2022). Bu sayıların artış göstermesi ile birlikte mandadan elde edilen ürünlerde de (süt, peynir, et, kaymak, yoğurt, tereyağ vb.) artışlar yaşanmaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında özel ya da yöresel bir ürünün tadılması veya üretim aşamalarının deneyimlenmesi gastro-turistler için önem ifade etmektedir (Şimşek ve Temel, 2022). Bu kapsamda Bafra ilçesinin sahip olduğu yöresel ürünler, Bafra'nın gastronomi turizmi açısından bir destinasyon olarak kullanılabilmesine de ön ayak olabilecektir.

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yaklaşımlarından biri olan betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz, verileri ve veri noktalarını yapıcı bir şekilde tanımlamaya, göstermeye veya özetlemeye yardımcı olacak şekilde özetlemeyi ve sunmayı içeren bir veri analizi türüdür; böylece tatmin edici kalıplar ortaya çıkabilir. Tanısal, tahmine dayalı ve kuralcı analitikler gibi diğer veri analizi türleri için bir temel olarak kullanılabilir. Tanımlayıcı bir analizin yürütülmesi, veri toplama, uygun veri toplama yöntemlerinin seçilmesi ve elde edilen verilerin popülasyonu veya ilgilenilen konuyu doğru şekilde temsil ettiğinin doğrulanması gibi birkaç önemli aşamayı içermektedir (Özkardeş, 2013).

Verilerin Toplanması

Verilerin toplanması için gözlem tekniği kullanılmıştır. Bir veri toplama tekniği olarak gözlem, canlıların, nesnelerin veya olayların doğal veya kontrollü ortamlarındaki davranış ve özelliklerini sistematik olarak seçmeyi, izlemeyi, dinlemeyi, okumayı, dokunmayı ve kaydetmeyi içermektedir. İnsanların raporlarına veya anılarına dayanmaksızın, verilerin olduğu anda toplanmasına olanak tanıyan, doğrudanlık sunan bilimsel bir veri toplama yöntemidir. Bu yöntem öncelikle nitel araştırmalarda insanlar, nesnelere, olaylar, davranışlar vb. hakkında doğal ortamlarında veri toplamak için kullanılmaktadır (Özyürek, Begde ve Yavuz, 2014).

BULGULAR

Bafra ilçesinde Fener Mahallesi, Koruluk Mahallesi ve Sahilkent mevkilerinde yapılan gözlemden edinilen bulgulara göre, üç bölgenin de meralarının çok yakın ve ortak kullanımda olduğu tespit edilmiştir. Meraların özelliği arazinin yayılım yerinin geniş olması, sulak bir alan olması (mandanın suyu seven bir hayvan olmasından ve ter bezine daha az sahip olmasından dolayı bu arazi avantajlı konumdadır) ve otlak alan açısından doyurucu/verimli bir yapıya sahip olması olarak sıralanabilmektedir. Örnek meraya ilişkin fotoğrafa Görsel 5'ten ulaşılabilir. Meraların düz bir yapıda olmasının mandaların otlama kolaylığını sağladığı görülmüştür.



Görsel 5. Mera Örneği

Yapılan gözlem ve bölge sakinlerinden edinilen bilgiye göre daha önceki zamanlarda bu meralarda mandaların 5-6 ay boyunca salık bir şekilde yayıldıkları, doğum yapan mandaların 6 ay boyunca ahırda bakıldıkları ve bunun ayrımının tespitinin nasıl yapıldığı araştırıldığında mandaların 6 ayı geçmemiş olmak şartıyla sıcak közde ısıtılan bir damgayla işaretlendiği ve bu işaretin atalardan beri süregeldiği belirlenmiştir. Bu damgalar her aile özelinde değişkenlik göstermektedir. Örnek damgaya Görsel 6'dan ulaşılabilir.



Görsel 6. Örnek Damga Görseli (Ayıboğan Tarım Çiftliđi)

Günümüzde damgalama olayı sonlandırılmış olup, yerine Tarım ve Orman Bakanlığının küpeleme sistemine geçilmiş ve kayıt takibi bu şekilde sağlanmaya başlamıştır. Örnek küpeleme Görsel 7’de gösterilmektedir. Bölgedeki mandaların hastalığa ve soğuğa dirençli olduğu ve ayrıca manda haricindeki inek gibi hayvanların meradaki çeltik saplarından beslendiği takdirde zarar gördüğü fakat mandaların herhangi bir sıkıntı yaşamadığı görülmüştür. Bu durum bölge halkınca mandaları kış aylarında çeltik tarlalarında otlatmaya yöneltmiştir. Ayrıca yaylım alanlarının geçmişe göre daha az olmasından dolayı manda sayısının düşüş yaşadığı tespit edilmiştir. Düşüşün bir başka sebebi ise mandaların tarım arazilerine verdiği zarardan ve mandaların kontrolünün zorluğundan dolayı inek kullanımına yönelmesi olarak belirlenmiştir.

Manda üretim sürecine ilişkin yapılan gözlemlerden edinilen bilgiye göre ise, suni tohumlama, damızlık manda ve erkek manda değiş tokuşu yöntemlerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Suni tohumlama yöntemi, güncel teknolojiler kullanılarak istenilen ırkın sperminin dişi mandaya veteriner tarafından enjekte edilmesi olarak ifade edilebilir. Damızlık manda yöntemi, hayvanlar içerisinde en düzgün erkek mandanın dişi mandalar arasına tohumlama yapması için bırakılmasını ifade etmektedir. Erkek manda değiş tokuşu ise genellikle geçmişte kullanılmış olmakla beraber çiftlikler arası erkek mandaların değişimiyle ırkların küçülmesinin önüne geçmek amacıyla günümüzde de halen yapılmaktadır.



Görsel 7. Küpelenmiş Mandalar

Mandaların günlük 3-4 litre arasında süt verdiği gözlenmiş olup, manda ırkına göre değişkenlik gösterdiği bölge sakinlerince belirtilmiştir. Manda sütüyle kaymak, yağ (bkz. Görsel 8), yoğurt (bkz. Görsel 9), dondurma ve peynir (bkz. Görsel 10) üretiminin yapıldığı tespit edilmiştir.



Görsel 8. Manda Yaęı

Üretilen kaymağın Bafra'nın coğrafi işaretli ürünü olan kaymaklı lokum yapımında kullanıldığı belirlenmiştir. Yağ, yoğurt ve peynir günlük kullanımda ve ticari amaçlar için tüketilmektedir.



Görsel 9. Manda Yoğurdu

Dondurma ise Bafra ilçesinde meşhur olan ama henüz coğrafi işaret etiketine sahip olmayan Balkaymak Dondurması yapımında sıklıkla tercih edilmektedir. Diğer yandan manda etinin lezzetli yapısından dolayı kıyma, pastırma, sucuk gibi yan ürünlerin de çıkarıldığı ve ticari amaçlarla kullanıldığı belirlenmiştir.



Görsel 10. Manda Peyniri

SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde, turizm ürünleri veya cazibe unsurları arasında yiyeceklerin öne çıkması ve turistlerin alıştıkları ortamın dışına çıkarak farklı deneyimler yaşama isteği, gastronomi turizmi kavramı altında birleşmektedir. Bu nedenle gastronomi, bir bölgenin kültürü ve kimliği üzerinde önemli bir etki yaratarak seyahat motivasyonunda giderek daha fazla vurgulanmaya başlayan bir miras kaynağı olarak kabul edilebilir. Çalışmada, Samsun ili Bafra ilçesinin zengin gastronomi kültürü içerisinde sahip olduğu geleneksel manda ürünlerinin önemini ortaya konulması, yörenin gastronomisi açısından geleneksel manda ürünlerinin değerli bir gastronomik unsur olduğunun belirtilmesi, sahip olduğu manda ürünlerin potansiyelinin gastronomi turizmi açısından ne şekilde değerlendirilebileceğinin belirlenmesi hedeflenmiştir. Bafra'nın manda ürünlerinin gastronomi turizmine katkısı açısından bakıldığında şu an için istenilen değerde olmadığı, ancak çekici hale getirilerek gastronomi turizmine katkı sağlayabileceği söylenebilmektedir.

Çalışma sonucuna ilişkin öneriler şu şekilde belirlenmiştir:

- Mandadan elde edilecek ürünlerin ön plana çıkmamasındaki en önemli faktörün tanıtım eksikliğinin olduğu görülmektedir. Söz konusu ürünlere yönelik broşür, tanıtım-reklam çalışmaları, festivaller, çalıştaylar gibi uygulamaların yapılması gerektiği görülmektedir.
- Organik ürün grubu içerisindeki manda ürünlerinin üretimi teşvik edilmeli, bu ürünler için yetiştiriciler desteklenmelidir.
- Yöredeki manda ürünleri ile ilgili ar-ge çalışmaları yapılabilir. Bu çalışmalarda da özel sektör, üniversite ve kamu ile iş birliği içerisinde hareket edilerek tanıtımı konusunda stratejiler geliştirilebilir.
- Yerel yönetimler, kendi bölgelerinde üretilen manda ürünlerinin satıldığı işletmeler açarak veya kooperatif oluşturarak bu ürünlerin desteklenmesine katkı sağlayabilirler.
- Bölge turizmi ve gastronomi turizmi açısından yerel halk da önemli bir etkiye sahiptir. Bölge sakinleri, gastronomik değerlerini korumalı, onları koruyup gelişmesi için çaba göstermelidir.
- Bölgede TaTuTa benzeri ekoturizm çiftlikleri kurularak alternatif bir turizm potansiyeli yaratılabilir ve bu yönde çecilikler oluşturulabilir.
- Manda ürünlerine yönelik coğrafi işaret başvurusu yapılabilir.

KAYNAKÇA

- AA. (2021). Kızılırmak Deltası için büyük önem taşıyan manda varlığı artıyor <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/kizilirmak-deltası-icin-buyuk-onem-tasiyan-manda-varligi-artiyor/2308643> Erişim tarihi: 10.10.2023
- Akgün A. (2009). Geleneksel Bafra Manda (Kömüş) Yoğurdunun Teknolojik Standardizasyonu, Doktora Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun.
- Alkım, U. B. (1975). Samsun Bölgesi Çalışmaları 1973. Türk Arkeoloji Dergisi , (37), 5-13.
- Aydın, B. ve Güneşer, O. (2021). Manda Sütünden Üretilen Bazı Ürünlerin Duyusal Özellikleri. Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, 5(1), 110-123.
- Bafra Belediyesi (2021). 2021 Faaliyet Raporu, <https://www.bafra.bel.tr/Uploads/Resimler/Sayfalar/2022/8/2021-Faaliyet-Raporu/Orj-297162ebbf20fdcac10e387e88ae.pdf> Erişim tarihi: 12.07.2023
- Bayrı, G. (2020). Samsun İlinin Sahip Olduğu Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Samsun.
- Birdir, K. ve Akgöl, K. (2015). Gastronomi turizmi ve türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi, 3(2), 57-68.
- Borghese, A. (2005). Buffalo production and research. FAO Food And Agriculture Organization Of The United Nations. REU Technical Series, 67.
- Brown, A. (2022). Gastronomy and Cultural Exchange. International Journal of Gastronomy and Food Science, 20, 1-5.
- Can, Ö. ve Taş, B. (2012). Ramsar Alanı İçinde Yer Alan Cernek Gölü ve Sulak Alanının (Kızılırmak Deltası, Samsun) Ekolojik ve Sosyo-Ekonomik Önemi. Tünav Bilim Dergisi, 5 (2), 1-11.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi, 2(2), 62-66.
- Çağlı, İ.B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

- Çakır, T. (2017). Şehir Markalaşmasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği. Yüksek Lisans tezi, Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çavuş, A., Işık, M.F. ve Yalçın, C. (2018). Gastronomi turizmi çekiciliği açısından zigana yöresi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22(3), 3071- 3085.
- Dadburn, R. (2018). The Art and Science of Gastronomy. Journal of Culinary Arts, 10(2), 45-60.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm : İstanbul Örneği, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ergöz, E. (2017). Manda Sütünden Üretilen Yayı ve Krema Tereyağlarının Nitelikleri, Yüksek lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Erciyas Yavuz, K. (2011). Önemli bir doğa alanı: Kızılırmak Deltası. Samsun Sempozyumu, Mahmut Aydın, Bekir Şişman, Selahattin Özyurt, Hasan Atsiz (eds.), C. 1, 2012, s. 839.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi, Güncel Turizm Araştırmalar Dergisi, 1(1), 31-42.
- Güzel-Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(2), 63-73.
- Habertürk. (2022). Samsun 23 bin 'manda' sayısı ile Türkiye'de 1. sırada Cumhurbaşkanı Erdoğan faydalarını sıralamıştı, Samsun'da manda yetiştiriciliği ve süt ürünlerinin tüketilmesine yönelik birçok proje yürütülüyor <https://www.haberturk.com/samsun-haberleri/95984038-samsun-23-bin-manda-sayisi-ile-turkiyede-1-siradacumhurbaşkanı-erdogan-faydalarını-erişim-tarihi:10.10.2023>
- Hall, C. M. ve Sharples, L. (2008). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In Food and wine festivals and events around the world (ss. 1-12). Butterworth-Heinemann.
- Jones, B. (2020). Interdisciplinary Approaches to Gastronomy Studies. Food Culture and Society, 23(3), 231-245.
- Kara, C. (2023). Yöresel Gastronomi Ürünleri Ve Gastronomi Kimliğine Katkıları: İstanbul Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Kaya, M. ve Çakır Keleş, M. (2019). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomik Ürünlerin Rolü: Bafra İlçesi Örneği. Ege Coğrafya Dergisi, 28 (2), 227-240.
- Kivela, J. ve Crofts, J. (2005). Gastronomy Tourism: a Meaningful Travel Market Segment, Mutfak Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, 2(3), 39-55.
- Kökten, K., Özgüç, N. ve Özgüç, T. (1945). 1940 ve 1941 Yılında Türk Tarih Kurumu Adına Yapılan Samsun Bölgesi Kazıları Hakkında İlk Kısa Rapor. Belleten, 9(35), 361-400.
- Küçük, M. (2018). Bafra İlçesinin Coğrafyası. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük.
- Küçükkömürlü, S., Boran, Ş. N. ve Ceyhan, S. A. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, 2(2), 78-85.
- Long, P., & Robinson, M. (2017). Culinary tourism. In Tourism and gastronomy (pp. 129-144). Routledge.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 29(2), 67-94.
- Miller, C. (2019). The Economic Impact of Gastronomy. Journal of Food Economics, 15(4), 321-335.
- Özdemir, C. (2021). Bir Kent İmgesi Olarak Bafra Nokulu. Erdem, (81), 93-120.
- Özdemir, G. ve Altın, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronom Turizmi Üzerine Bir İnceleme, Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12(1), 1-14.
- Özkardeş, O. G. (2013). Türkiye'de özel öğrenme gücüne ilişkin yapılan araştırmaların betimsel analizi. Boğaziçi Üniversitesi Eğitim Dergisi, 30(2), 123-153.
- Özyürek, A., Begde, Z., & Yavuz, N. F. (2014). Okul Öncesi Çocukların Sosyal Becerileri ile Yakın Çevresindeki Yetişkin Etkileşimleri Arasındaki İlişki. Afyon Kocatepe University Journal of Social Sciences, 16(2), 111-129
- Öztürk, A. (2019). Bafra'nın kültür tarihi ve Türkle, Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Samsun.
- Pamuk Ş. (2017). Geleneksel Afyon kaymağı üretimi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 12(1), 84-89.
- Parker, S. (2020). Gastronomy and the Food Industry. International Journal of Gastronomy and Food Science, 18, 78-92.
- Richards, G. (2016). Gastronomy and tourism: Convergence, divergence, and challenges. Routledge.
- SAMTİM (2009). Kızılırmak Deltasında Manda Yetiştiriciliği. https://samsun.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Yayinlar/Samtim_dergi/samtim%2025.pdf Erişim tarihi: 28.09.2023
- Sarıca, E., Coşkun, H., Kemer, İ.C., Samur, E.S., Çifçi, F.M., Aktaş, A., Erer, H. ve Vergili, E. (2019). A comparative study on the shelf life of the yogurts produced from cow and buffalo milks. GIDA, 44 (3), 483-490.
- Sarıoğkan S. (2011). Türkiye'de Manda Yetiştiriciliğinin Önemi. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 17(1), 163-166.
- Smith, J. (2019). Gastronomy as Cultural Expression. Food and Society Review, 24(2), 76-90.

- Şimşek, A., ve Temel, B. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Geleneksel Ürünlerin İncelenmesi: Tarsus Mamülü. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 6-13.
- TÜİK. (2022). Hayvansal Üretim İstatistikleri, Haziran 2022, <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hayvansal-Uretim-Istatistikleri-Haziran-2022-45594> Erişim tarihi: 1 Ağustos 2023
- Türk Gıda Kodeksi (TGK). (2003). Türk Gıda Kodeksi- Krema ve Kaymak Tebliği. Tebliğ No: 2003/34, R.G. Tarihi: 27.09.2003 R.G. Sayısı: 25242
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023a). Bafra Pidesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/37959> Erişim tarihi: 12 Temmuz 2023
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023b). Bafra Kaymaklı Lokum. 2023, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/38424> Erişim tarihi: 12 Temmuz 2023
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023c). Bafra Nokulu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/38068> Erişim tarihi: 12 Temmuz 2023
- UNWTO (2019). Uluslararası Turizmde Öne Çıkanlar, <https://www.unwto.org/search?keys=Gastronomy%20&page=1> Erişim tarihi: 10 Temmuz 2023
- Üner, E. H. (2014). Herşey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Williams, L. (2021). Gastronomy and Cultural Understanding. *Journal of Food and Culture*, 14(3), 201-215.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası 10. Aybastı - Kabataş Kurultayı Yerel Değerler ve Yayla Turizmi, Edt: S. Şengel, Ankara: Detay Yayıncılık.