

Samsun Gastronomi Ürünlerinin Yeryüzü Pazarları Kapsamında Değerlendirilmesi

Taner AKKOÇ

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

taner.akkoc@omu.edu.tr

ORCID: 0000-0002-2196-3266

Geliş tarihi / Received: 03.01.2025

Kabul tarihi / Accepted: 21.02.2025

Öz

Küreselleşmeyle birlikte dünya sınırların olmadığı büyük bir pazar haline gelmeye başlamıştır. Bu durum, birçok alanda olduğu gibi gıda ve tarım sektöründeki süreçlerin de standartlaşmasına neden olmuştur. Böylece, kent kimliğini yansıtan yerele özgü değerler yok olma tehdidiyle karşı karşıya kalmıştır. Küreselleşmenin negatif etkilerine karşı kültürel ve biyolojik çeşitliliği korumak için yavaş yemek hareketi doğmuştur. Hareket, geleneksel mutfağı ve kültürel değerleri korumak için yeryüzü pazarları projesini hayata geçirmiştir. Buna göre çalışmanın amacı, Samsun'da yeryüzü pazarları projesini başlatmak için pazarda sunulmaya uygun yöresel gastronomi ve el sanatı ürünlerini belirlemektir. Nitel araştırma yöntemiyle yürütülen çalışmada tarama deseni kullanılmıştır. Arşiv taraması yöntemiyle toplanan veriler doküman analizi tekniğiyle çözümlenmiştir. Araştırma sonunda, Samsun mutfağı ve el sanatları adına coğrafi işaret portalında kayıtlanmış 23 ürün olduğu tespit edilmiştir. Ek olarak, Kızılırmak ve Yeşilirmak deltalarında yetişen ürünlerin yeryüzü pazarlarında sunulmaya uygun yöresel, taze ve mevsimlik ürünler olduğu belirlenmiştir. Bu kapsamda, Samsun'da kurulacak yeryüzü pazarlarının başta kadın ve genç istihdamı olmak üzere ekonomik açıdan yerel kalkınmaya önemli katkıları olacaktır. Ek olarak tüketiciler sağlıklı, taze ve mevsimlik ürünlere ulaşabildiği için toplum sağlığı korunacak ve sonuçta hem sosyal hem de çevresel sürdürülebilirliğin gelişimi sağlanacaktır.

Anahtar kelimeler: Yavaş yemek hareketi, yeryüzü pazarları, gastronomi turizmi, Samsun

Assessment of Samsun Gastronomy Products within the Scope of the Earth Markets

Abstract

Globalization has transformed the world into a vast market, standardizing consumer culture and causing the loss of local values in the food and agriculture industry, affecting urban identity. slow food movement aims to protect cultural and biological diversity from globalization's negative effects through the Earth Markets project. In this respect, the study aims to identify local cuisine and handcraft products suitable for market display in order to launch the Earth Markets initiative in Samsun. The qualitative research study employed a scanning pattern. The data obtained through archive scanning approach was examined using the document analysis technique. The investigation found 23 Samsun culinary and handcraft products recognized in the Geographical Indication Portal. Moreover, the products cultivated in the Kızılırmak and Yeşilirmak deltas have demonstrated the availability of local, fresh, and seasonal items that are ideal for showcasing in the earth market. In this context, establishing an earth market in Samsun will greatly enhance local development economically, particularly regarding employment opportunities for women and youth. Furthermore, as consumers gain access to healthy, fresh, and seasonal products, public health will be safeguarded, leading to the advancement of both social and environmental sustainability.

Keywords: *Slow food movement, earth markets, gastronomy tourism, Samsun*

Giriş

Küreselleşme; mal, hizmet ve sermayenin sınır tanımadan dolaşabilmesini ve dünyanın büyük bir pazar haline gelmesini sağlamıştır (Mahiroğulları, 2005). Böylece dünya küçük ve tek bölgeden oluşan *küresel köy* şeklinde algılanmaya başlanmıştır (Kan ve Kanmaz, 2022). Ancak yeryüzünün küçülmesini sağlayan bu durum, tektipleşmeye sebep olacağı ve kültürel kimliği yok edeceği yönünde birtakım endişeleri de beraberinde getirmiştir (Dimova ve Gillen, 2017). Küreselleşme, tüketicilerin yeme içme ihtiyacını giderme şeklini homojenleştirdiği için (Nacar ve Uray, 2015) gıda ve tarım sektörü de tektipleşmeye başlamıştır (Ceylan, 2019). Standardize edilmiş bu tüketim kültürü, toplumları birbirine benzeterek yerel özgünlüğün ortadan kalkmasına ve bunun neticesinde de kent kimliğinin kaybedilmesine sebep olmaktadır (Güneş ve Sabur, 2023).

Küreselleşmenin ortaya çıkardığı tektipleşme toplumsal tepkilere yol açmış ve bir grup aktivist hızlı yaşamı yansıtan bu anlayışa karşı ya-

vaş yemek hareketini başlatmıştır (Özgürel ve Avcıkurt, 2018). Hareket, 1986 yılında Carlo Petrini öncülüğünde yerel ürünlerin korunması, geleneksel mutfak ve kültürel değerlerin yaşatılması amacıyla hayata geçmiştir (Radstrom, 2014). Yavaş yemek hareketi, yerel topluluklar aracılığıyla küresel bir ağ kurarak; kültürel ve biyolojik çeşitliliği korumayı, gıda eğitimini teşvik etmeyi ve kamu-özel sektör politikalarına yön vermeyi amaçlamaktadır (Slow Food, 2015). Bu doğrultuda, farklı hedef kitlelere ve alt amaçlara hizmet eden çok sayıda projeyi hayata geçiren Yavaş yemek hareketinin hem sürdürülebilir turizme hem de yerel kalkınmaya katkı sunmak için başlattığı projelerden bir diğeri de yeryüzü pazarlarıdır.

Yeryüzü pazarları, Slow Food International tarafından akredite edilmiş, küçük ölçekli çiftçilerin, üreticilerin ve zanaatkarların belirli zamanlarda ve alanlarda tezgâhlar kurarak tüketicilere yerel ve mevsimlik gıdaları sunduğu pazarlardır (Serdane vd., 2024). Biyolojik çeşitliliğin korunmasında ve yerel toplulukların kalkınmasın-

da önemli bir rolü olan yeryüzü pazarları, yavaş turizm ve sürdürülebilir turizm anlayışlarına katkıda bulunmaktadır (Meriç, 2016). Yavaş yemek hareketinin temel ilkelerine bağlı olarak 2004 yılında hayata geçen yeryüzü pazarlarının sayısı günümüzde 103'e ulaşmış olup bunlardan altısı Türkiye'de yer almaktadır (Slow Food Foundation, 2015a). Ancak gastronomi turizmi için zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına (Şengül, 2017) ve yabancı turist motivasyonu açısından Türk mutfak kültürü üst sıralarda yer almasına rağmen (Sormaz vd., 2016) yeryüzü pazarlarının Türkiye'de yeterince yaygınlaşmadığı görülmektedir. Dahası, coğrafi özelliklerinden dolayı Türkiye'de Kızılırmak ve Yeşilirmak gibi nehirlerin oluşturduğu deltalarda, tarımsal potansiyeli yüksek bölgeler de bulunmaktadır (Şimşek vd., 2022). Örneğin, Samsun bu delta- ların oluşturduğu Bafra ve Çarşamba Ovası'nın arasında yer alan verimli bir tarım şehri olarak bilinmektedir (Tekbalkan, 2017). Ancak Anadolu, Balkan ve Kafkas kültürünün izlerini taşıyan zengin bir mutfacı (Canbolat ve Çakıroğlu, 2020) ve delta sayesinde ilçelerinde geniş bir biyoçeşitliliği olmasına rağmen (Bayrak, 2024) Samsun'da yeryüzü pazarları projesinin uygulan- lığına yönelik bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu durum özellikle uygulamaya yönelik bir ihtiyacın olduğuna işaret etmektedir. Dahası, alanyazında yeryüzü pazarları ile ilgili yapılan çalışmalar da sınırlı düzeydedir. Buna göre, yer- yüzü pazarları üzerine yapılan çalışmaların; tü- ketici davranışları (Başarangil ve Tokatlı, 2018; Canavari vd., 2016), yerel kalkınma (Meriç, 2016) ve yönetim (Hatipoğlu ve Inelmen, 2022; Serdane vd., 2024) alanlarına yönelik yapıldığı görülmektedir. Alanyazındaki çalışmaların sınırlı olmasındaki bu durumun, yeryüzü pazar- ları projesinin oldukça yeni bir uygulama olma- sından kaynaklandığı ileri sürülebilir.

Uygulamaya ve teoriye ilişkin söz konusu boş- luklardan hareketle çalışmanın amacı, Sam- sun'da yeryüzü pazarları projesini hayata ge- çirmek üzere pazarda sunulmaya uygun yöresel

gastronomi ve el sanatı ürünlerini belirlemektir. Bu doğrultuda geliştirilen araştırma sorusu şu şekildedir:

Yeryüzü pazarlarında sunulmaya uygun Sam- sun kültürünü yansıtan yerel gastronomi ve el sanatı ürünleri nelerdir?

Nitel araştırma yaklaşımının benimsendiği ve verilerin doküman incelemesi tekniğiyle top- landığı bu çalışmanın hem teoriye hem de uy- gulamaya dönük önemli katkılarının olması beklenmektedir. Buna göre, çalışmayla birlikte Samsun kültürünü yansıtan yerel gastronomi ve el sanatı ürünleri derlenerek literatüre kazandı- rılacaktır. Yeryüzü pazarlarının sunabileceği fir- satlar bakımından Samsun'un gastronomi ve el sanatı ürünleri değerlendirilerek yerel üreticiler için sosyo-ekonomik bir kalkınma modelinin gerçek anlamda hayata geçmesinin yolu açıla- cağı ileri sürülebilir. Ek olarak, yeryüzü pazar- larının kurulabilmesi halinde bölgede gastro- nomi turizmi için sıra dışı bir çekim noktasının ortaya çıkacağı söylenebilir.

Kavramsal Çerçeve

Yavaş yemek hareketi

Yavaş yemek hareketi, hızlı yemek (fast food) zinciri McDonald's'ın 1986 yılında Roma'nın kültürel açıdan önemli bir bölgesinde restoran açma girişimine karşı Carlo Petrini tarafından başlatılmıştır (Fusté-Forné ve Jamal, 2020). Hareket, 1989 yılında özgün lezzetleri, yöresel yemek geleneğini, kaliteli yiyecekleri ve şarap- ları koruma amacıyla uluslararası resmi bir ku- ruluş olarak faaliyete geçmiştir (Pietrykowski, 2004). Zamanla küresel bir halk hareketine dö- nüşen bu anlayış, Slow Food Vakfı tarafından koordine edilen tüzel bir kişilik haline gelmiş- tir. Günümüzde 160'tan fazla ülkede bir milyon üyeye ulaşan hareket, İtalya'daki koordinasyon merkezi tarafından; topluluklar (communities), yerel şube (convivium), tematik ağ ve yavaş yemek çiftlikleri olmak üzere dört yerel grubun oluşturduğu küresel ağ aracılığıyla yönetilmek- tedir (Slow Food, 2024a).

Yavaş yemek hareketi; iyi, temiz ve adil şeklinde üç ilkeye dayanır. Buna göre, lezzetli ve sağlıklı gıdaya ulaşmak için iyiliği teşvik eder; çevreye zarar vermeyen üretim için temiz olmayı gerektirir; tüketici ve üretici için adil fiyatları savunur (Demir, 2021). Hareket, bu ilkelere bağlı yerel gruplar aracılığıyla üç temel alanda faaliyet göstermektedir (Slow Food, 2015):

- i. **Eğitim:** Öğretmen veya aşçı gibi profesyonel eğiticiler yardımıyla insanları sürdürülebilir üretim ve tüketim konusunda bilinçlendirmek,
- ii. **Savunma:** Küresel gıda sisteminde sürdürülebilirliği ve eşitliği savunabilmeleri için, ilgili grupların uluslararası karar alıcılara karşı sesini duyurabilmelerini sağlamak,
- iii. **Biyçeşitliliği Koruma:** Yerel gıda ürünlerinin kültürel miras olarak korunması ve tanıtılması amacıyla biyolojik çeşitlilik üzerine çalışmalar yürütmek.

Yavaş yemek hareketi özellikle biyçeşitliliği korumak için altı farklı alanda önemli projeler yürütmektedir. Bu kapsamda; i) bitki çeşidi, hayvan türü ve geleneksel gıda ürünlerini korumak için dünyanın en büyük kültürel gıda kataloğu Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) projesi; ii) yerel üreticileri desteklemek ve tüketicilerde farkındalık yaratmak için Yavaş Yemek Aşçıları İttifakı (Slow Food Cooks' Alliance) projesi; iii) sürdürülebilir tarımı desteklemek ve çevreyi korumak için Afrika'da Yavaş Yemek Bahçeleri (Slow Food Gardens in Africa) projesi; iv) yok olma riski taşıyan geleneksel ve el yapımı ürünleri korumak için Presidia projesi; v) turistleri yerel topluluklarla buluşturmak ve yemek zev-

kini, kültür ve samimiyetle birleştirerek kalıcı deneyimler sunmak için Yavaş Yemek Seyahati (Slow Food Travel) projesi hayata geçirilmiştir (Slow Food, 2024b). Aralık 2024 itibarıyla, Nuh'un Ambarı projesiyle 6643 ürün ve Presidia projesiyle 885 ürün koruma altına alınmış, Yavaş Yemek Aşçıları İttifakı projesiyle 1488 şef ağı kayıt yaptırmış, Afrika'da Yavaş Yemek Bahçeleri projesiyle 2832 bahçe kurulmuş, Yavaş Yemek Seyahati projesiyle 24 yeni destinasyon oluşturulmuştur (Slow Food Foundation, 2015b).

Yavaş yemek hareketinin biyçeşitliliği korumak için geliştirdiği ve aynı zamanda bu çalışmanın odağı olan altıncı projesi ise yeryüzü pazarlarıdır.

Yeryüzü pazarları projesi

Yeryüzü pazarları gıda üreticileri ve esnafların ürünlerini tüketicilere tanıtmak ve sunmak için oluşturdukları bir topluluktur. Bu oluşum aynı zamanda üreticilerin ve diğer aktivistlerin daha adil ve sürdürülebilir bir gıda sistemi hakkında bilgi edinmek ve bu konuda farkındalık yaratmak için bir araya geldikleri buluşma yerleridir (Slow Food, 2024c). Yeryüzü pazarlarının kurucuları küçük üreticiler ve gıda ustalarıdır ve kendileri tarafından üretilen ürünler satılabilmektedir. Tezgahlarındaki gıdaları iyi, temiz ve adil ilkeleriyle sunabildikleri için ürünler yerel, taze ve mevsimlidir, çevreye ve üreticilerin çalışmalarına saygılıdır, satın alanlar ve satanlar için adil fiyatlarla sunulmaktadır (Serdane vd., 2024). Kastamonu'da kurulan Türkiye'nin dördüncü yeryüzü pazarına ait birkaç görüntü Şekil 1'de gösterilmiştir.

Şekil 1

Kastamonu yeryüzü pazarı (Taşköprü Postası, 2023)



Yavaş Yemek ağının demokratik ve katılımcı yönetim anlayışını yansıtan yeryüzü pazarları üreticiler, yerel yönetimler, toplum grupları tarafından iş birliği içinde oluşturulur ve yönetilir (Hatipoglu ve Inelmen, 2020). Yeryüzü pazarlarında; geleneksel piyasalardan dışlanan küçük ölçekli üreticilere pazar fırsatı sunulmakta, kısa tedarik zincirindeki ürünlere mevsimlik olarak ulaşılabilen, üretici ve tüketici diyalogu geliştirilmekte, bilgi alışverişi ile tat ve doğru beslenme eğitimi verilmekte ve tüm bu süreçte topluluk duygusu geliştirilmektedir (Slow Food Foundation, 2015c). Hareketin öncüleri, yerel gıdaları tercih etme ile biyoçeşitliliği koruma

arasındaki ilişkinin anlaşılması ve bu yolla damak tadının geliştirilmesi için eğitimin gerekliliğini savunmaktadır (Pietrykowski, 2004). Bu doğrultuda, yeryüzü pazarları üreticiden tüketiciye, gönüllüden aşçıya kadar farklı paydaşların bulunduğu ve tüketici eğitiminin desteklendiği yerlerdir. Dahası, bu pazarlarda müşterilerinden ailelere ve okullara kadar deneyimsel tadım ve derinlemesine öğrenme etkinlikleri düzenlenmektedir (Slow Food, 2024c). Şile’de kurulan Türkiye’nin ilk yeryüzü pazarında çocuklara yönelik düzenlenen atölye çalışması Şekil 2’de gösterilmiştir.

Şekil 2

Şile yeryüzü pazarı pasta atölyesi (<https://www.instagram.com/sileyeryuzupazari>)



Yavaş yemek hareketi; biyolojik çeşitliliğin kaybı, iklim değişikliği ve gıda israfı gibi sorunların üstesinden sürdürülebilir üretim ve tüketimle gelinebileceğini savunmaktadır (Serdane vd., 2024). İklim krizi ve biyoçeşitliliğin kaybı gibi büyük ölçekli sorunlardan dolayı, satın alma politik bir eylem olarak görülmektedir. Bu nedenle, yeryüzü pazarları yerel gıda politikalarını savunarak kurumlara ve sivil topluma satış yapma ve satın alma konusunda yeni bir yol sunmaktadır (Slow Food, 2024c). Yavaş yemek hareketi biyoçeşitliliğin korunması gerekliliğini sadece teoride savunmamakta, Presidia gibi projelerle yerel kimliği öne çıkaran ürünlerin nadirliğini ve geleneksel üretim bilgisini pratikte de korumaktadır (Mariani vd., 2021). Benzer şekilde yeryüzü pazarları projesi; iyi, temiz ve adil üretim zinciri kurarak yerel kültürü ve el becerilerini, küçük üreticilerin ve zanaatkarların sunumlarını bir araya getirerek biyoçeşitliliği korumaktadır (Slow Food Foundation, 2015a).

Yeryüzü pazarları projesine dahil olup pazar kurulabilmesi için belirli aşamalardan oluşan başvuru sürecinin tamamlanması gerekmektedir. Aynı bölgede bir yeryüzü pazarı varsa başvuru

o pazar üzerinden yapılabilir; aksi halde başlangıçtan itibaren pazar kuruluşu için aşağıdaki aşamaların tamamlanması gerekmektedir (Slow Food, 2004d):

- Uluslararası Yönergede ve Yavaş Yemek Pazar Katılımcı Seçim Kriterlerinde yer alan ilkelere uyum sağlandığı kanıtlanmalıdır. Pazar katılımcılarının ürünlerine ilişkin seçim kriterleri; hayvansal gıdalar; tahıl, un ve türevleri; meyve, sebze ve türevleri; çikolata, kahve, çay, tuz; şarap, sirke, bira, damıtılmış içkiler şeklinde temel gıda gruplarında yer alan ürünleri içermektedir.
- Yavaş yemek yeryüzü pazar topluluğu oluşturulmalıdır. Bu topluluk; pazarda ürün sunan üreticilerden, yavaş yemek convivium üyelerinden, aşçılardan, kurum ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinden ve tüketicilerden oluşmaktadır. Yavaş yemek topluluğu olabilmek için pazar üyelerinin kuruluş bildirgesini çevrimiçi olarak imzalamaları gerekmektedir.
- Pazarın kuruluş yeri, pazarın açılış günü ve saati, bölgenin tarihi ve kültürel önemi, coğrafi konumu gibi birçok alanı ilgilendiren bilgilerin istendiği başvuru formunun dol-

durularak ilgili e-posta adresine iletilmesi gerekmektedir. Ek olarak, pazarda yer alan üreticiler ve ürünlerine ilişkin bilgi formunun doldurularak ilgili e-posta adresine iletilmesi gerekmektedir.

iv. Başvurunun uygunluğu doğrulandıktan

sonra yavaş yemek hareketinin merkez yönetimi, pazarın ağı girişini onaylamakta ve yeryüzü pazarı markasının kullanım hakkını vererek resmi açılış gününü planlamaktadır. Yeryüzü pazarı projesinin ticari markası Şekil 3’de sunulmaktadır:

Şekil 3

Yeryüzü pazarları ticari markası (Slow Food, 2004e)



Pazar kurulduktan sonra; pazarın adı, pazar koordinatörünün bilgileriyle birlikte Yavaş Yemek Biyoçeşitlilik Vakfı’nın internet sitesinde duyurulmaktadır. Gerek kuruluş aşamasında gerekse sonraki süreçte, pazarın ve paydaşların belirlenen kriterlere ve kurallara uyup uymadığı ilgili

konuya bağlı olarak hareketin uluslararası, ulusal veya bölgesel organları tarafından denetlenmektedir (Slow Food, 2004e). yeryüzü pazarlarında satışa sunulabilen ürün veya hizmet türleri Çizelge 1’de sunulmuştur.

Çizelge 1

Yeryüzü pazarlarında satışa sunulabilen ürün veya hizmet türleri (Slow Food, 2004f)

Hayvansal gıdalar	Tahıl, un ve türevleri	Çikolata, kahve, çay ve tuz
Süt, peynir ve süt ürünleri	Tahıllar, unlar ve türevleri	Çikolata ve kakao bazlı ürünler
Dondurma	Ekmek	Kahve
Yumurta	Unlu mamuller ve tatlılar	Çay ve infüzyonlar
Et, şarküteri ve işlenmiş ürünler	Kuru makarna	Aromatik ve tıbbi bitkiler ve türevleri
Balık ve deniz ürünleri	Taze ve dolgulu makarna	Tuz
Bal	Pirinç	
Meyve, sebze ve türevleri	Şarap, sirke, bira, içkiler	Diğer
Meyve ve sebzeler	Sirke ve Şarap	Al götür türü yiyecekler
Meyve ve sebze konserveleri	Bira	El sanatı ürünler
Sızma zeytinyağı	Damıtılmış içkiler	Yerele özgü diğer gıdalar
Sıvı ve bitkisel yağlar	Alkolsüz içecekler	

Yeryüzü pazarları projesi 2004 yılında hayata geçmiş olup Aralık 2024 itibarıyla dünyadaki pazar sayısı 103’e ulaşmıştır. Türkiye’deki sayısı ise altı olan pazarlar sırasıyla Şile, Foça, Tarsus, Kastamonu, Muğla ve Adana şehir-

lerinde kurulmuştur (Slow Food Foundation, 2015a). Tarsus’da kurulan Türkiye’nin üçüncü yeryüzü pazarına ait birkaç görüntü Şekil 4’te aktarılmıştır.

Şekil 4

Tarsus yeryüzü pazarı (Mersin Haber, 2024; Tarsus Belediyesi, 2024)



Samsun mutfak kültürü

Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde yer alan Samsun'un; kuzeyinde Karadeniz, batısında Sinop, doğusunda Ordu, güneyinde ise Çorum, Tokat ve Amasya illeri bulunmaktadır (Yılmaz, 2007). *Karadeniz'in Başkenti* ve *Atatürk'ün Şehri* olarak da bilinen Samsun; sağlık, eğitim, sanayi, ulaşım ve ticaret bakımından Karadeniz Bölgesi'nin en gelişmiş şehri olarak nitelendirilmektedir (Canbolat vd., 2016). Karadeniz kıyıları ve kıyı ardı yörelerini birbirine bağlayan önemli kara ve demiryolu bağlantıları, liman tesisleri ve havayolu taşımacılığı, Samsun'u turizm faaliyetleri için kolaylıkla erişilebilir bir kent haline getirmiştir (Şahin ve Yılmaz, 2009). Türkiye'nin en büyük akarsuları Kızılırmak ve Yeşilirmak deltaları arasında bulunması, Çarşamba ve Bafra ovalarıyla verimli bir tarım şehri olması, ikliminin ve bitki örtüsünün elverişli olması Samsun'un turizm değerini daha da arttırmaktadır (Tekbalcan, 2017).

Tarihsel süreçte Samsun'a yerleşen Balkan ve Kafkas halkları kültürlerini koruyarak günümüze kadar yaşatmıştır. Bu sebeple Samsun mutfağı, Anadolu, Balkan ve Kafkas kültürlerinin izlerini taşıyan zengin içeriğiyle Türk mutfağında ayrıcalıklı bir yere sahiptir (Canbolat ve Çakıroğlu, 2020). Kültürel çeşitliliği ve coğrafi özellikleri sayesinde zengin bir mutfağa sahip olan Samsun'da salata çeşitlerinden tatlılara, sebzeden et yemeğine kadar uzanan yöresel bir yemek kültürü bulunmaktadır (Hakkıtanır ve Bulut, 2021). Samsun mutfağını diğerlerinden ayıran bir diğer özelliği de şehirdeki pide kültürüdür. Kökeninin Osmanlı Dönemine kadar uzandığı iddia edilmekle birlikte evde hazırlanan malzemelerin ekmek fırınlarına getirilmesiyle günümüzdeki gibi pide yapımının 1950 öncesi döneme rastladığı bilinmektedir (Kaya ve Çakır-Keleş, 2019). Samsun mutfağında ağırlıklı olarak mısır, lahana, kuru fasulye, etli ve hamurlu yiyecekler tüketilirken geleneksel yemekleri arasında ördek ve kaz gibi kümes hayvanlarından hazırlanan tirit, lepsi, herse,

kaz asma ve çevirme gibi yemekler de önemli bir yer tutmaktadır (Tekbalkan, 2017). Bunlara ek, genellikle düğünlerde hazırlanan Çarşamba kıvratması, keşkek, pide ve mısır çorbası şehrin kimliğini yansıtan yemeklerindendir (Canbolat vd., 2016).

Yöntem

Çalışmada, yeryüzü pazarları projesi için pazarda sunulmaya uygun Samsun mutfağını yansıtan gastronomi ve el sanatı ürünlerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, Türk Patent ve Marka Kurumunda yer alan Samsun'un tescilli ve aday coğrafi işaretli ürünleri incelenmiştir. Ek olarak, Samsun mutfağını ilgilendiren tüm basılı ve elektronik dokümanlar gözden geçirilmiştir.

Nitel araştırma yaklaşımıyla yürütülen çalışmada, eski veya güncel durumları olduğu gibi betimlemeye ve yorumlamaya dayalı tarama deseni (Karasar, 2014) tercih edilmiştir. Bu kapsamda yöntemle ilişkin araştırma alanı, verilerin toplanması ve analizine ilişkin süreçler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

Araştırma alanı

Araştırmanın alanı, Samsun sınırlarında yerel kültürü yansıtan el sanatı ve gastronomi ürünlerinden oluşmaktadır. Pazarda sunulmaya uygun ürünler belirlenirken Yavaş Yemek Biyoçeşitlilik Vakfı'nın yeryüzü pazarları projesi için önerdiği temel kriterler dikkate alınmıştır (Slow Food, 2024c):

- Bazı özel istisnalar dışında, her zaman üreticinin kendisi tarafından üretilen türden ürünler olmalıdır. Bu bağlamda, perakendeciler ürün sergileyemez ve satamaz.
- Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) içeren bir ürün olmamalıdır.
- Taze meyve ve sebzelerden ekmeğe, süt ürünlerine, ete, yumurtaya ve konserve ürünlere kadar çeşitli günlük tüketim ürünleri sunulmalıdır. Pazarın etkinleştirilmesi için asgari 10 üretici olmalıdır.

- Pazar teşhirlerinde yalnızca doğada çözünebilir veya mümkünse geri dönüştürülebilen doğal malzemelerden (ahşap, cam, bitkisel lifler vb.) yapılmış ürünler kullanılmalıdır.
- Pazar üreticileri; bölgesel, lojistik ve üretim açısından yakınlık ilkesine göre seçilmelidir.

Bu kapsamda çalışmada, yeryüzü pazarları projesi için Yavaş Yemek Biyoçeşitlilik Vakfı'nın belirlediği kriterlere uygun, Samsun mutfağını yansıtan yerel ürünler değerlendirmeye alınmıştır.

Verilerin toplanması ve analizi

Verilerin toplanmasında, birincil veya ikincil kaynak olarak nitelendirilen çeşitli basılı veya elektronik dokümanların elde edilmesi, gözden geçirilmesi ve analizi süreçlerini kapsayan doküman inceleme yöntemi tercih edilmiştir (Özkan, 2019). Bu kapsamda veri toplama süreci iki aşamada tamamlanmıştır. Buna göre, öncelikle Türk Patent ve Marka Kurumunda yer alan Samsun'un tescilli ve aday coğrafi işaretli ürünleri incelenmiştir. Bu yöntemle hem bölgeyi özgün kılan yöresel ürünlerin ortaya çıkarılması hem de bu ürünlerin vakıf tarafından belirlenen kriterlere uygunluğunun görülmesi amaçlanmıştır. Dahası, bulunduğu yörenin özelliklerinden dolayı benzerlerinden ayrılan yöresel ürünleri tanımlamak için kullanılan coğrafi işaret son dönemde gastronomi turizmi için önem arz eden bir referans kaynağı olmaya başlamıştır (Kaya ve Çakır-Keleş, 2019). Buna göre, Aralık 2024 tarihinde veri toplama süreci tamamlanmış ve Yavaş Yemek Biyoçeşitlilik Vakfı'nın yeryüzü pazarları projesi için belirlediği kriterlere uyabilecek ürünler belirlenmiştir. Türk Patent ve Marka Kurumunda yer alan Samsun'un tescilli ve aday coğrafi işaretli ürünleri tespit edildikten sonra, Samsun mutfağına yönelik yapılmış tüm basılı ve elektronik dokümanlar gözden geçirilmiştir. Bu inceleme yapılırken daha çok Samsun mutfağının özgünlüğünü, çeşitliliğini ve geçmişini ele alan çalışmalara odaklanılmıştır.

Veri setinin analizi için nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan doküman analizi tekniği tercih edilmiştir. Bu analiz, benzer koşullarda aynı veri seti başka araştırmacılar tarafından analiz edildiğinde aynı sonuçları verdiği taktirde güvenilir kabul edilmektedir (Altheide, 1996). Buna göre, araştırmaya ilk olarak coğrafi işaretli ürünler incelenerek başlanmış, daha sonra Samsun mutfağı üzerine yazılmış basılı ve elektronik kaynaklar analiz edilmiştir. Bu süreç tamamlandığında, tespit edilen aday ürünler vakfın yeryüzü pazarları için belirlediği kriterleri karşılayıp karşılayamama durumuna göre Çizelge 1’deki ürün gruplarıyla eşleştirilmiştir.

Ürün gruplarından biriyle eşleşen ve kriterleri karşılayabilme kapasitesine sahip olduğu düşünülen ürünler, yeryüzü pazarlarında sunulmaya uygun ürün olarak değerlendirilmiştir.

Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde, Samsun kültürünü yansıtan yeryüzü pazarları projesine uygun ürünleri incelenmiştir. Yeryüzü pazarlarında satışı yapılabildiği için gastronomi ürünlerinin yanı sıra yerel kültürü yansıtan el sanatı ürünler de değerlendirmeye alınmıştır. Bu doğrultuda, öncelikle Samsun’un hem tescillenmiş hem de değerlendirme süreci devam eden gastronomi ve el sanatı ürünleri tespit edilmiştir.

Çizelge 2

Samsun’un tescilli ve aday coğrafi işaretli ürünleri (TÜRKPATENT, 2024).

No	Ürün adı	Ürün grubu	Türü	Durumu
1	Bafra Pidesi	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2009
2	Terme Pidesi	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2010
3	Samsun Kaz Tiridi	Yemek ve Çorba	Mahreç İşareti	Tescilli-2013
4	Samsun Simidi	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2013
5	Bafra Zembili	El Sanatları	Mahreç İşareti	Tescilli-2016
6	Bafra Nokulu	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2017
7	Yakakent Mantısı	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2017
8	Vezirköprü Semaveri	El Sanatları	Mahreç İşareti	Tescilli-2017
9	Çarşamba Pidesi	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2018
10	Vezirköprü Susuz Bezi	Dokuma	Mahreç İşareti	Tescilli-2019
11	Vezirköprü Tahtaköprü Kilimi	Halı ve Kilimler	Mahreç İşareti	Tescilli-2019
12	Bafra Kaymaklı Lokumu	Çikolata ve Türevi	Mahreç İşareti	Tescilli-2020
13	Yumurta Topuk Çarşamba Ayakkabısı	El Sanatları	Mahreç İşareti	Tescilli-2020
14	Çarşamba Sekiz Köşe Kasketi	El Sanatları	Mahreç İşareti	Tescilli-2020
15	Çarşamba Kıvratması	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Tescilli-2021
16	Çarşamba Keşkeği	Yemek ve Çorba	Mahreç İşareti	Tescilli-2023
17	Alaçam Kapaklı Pidesi	Hamur İşleri	Mahreç İşareti	Başvuru
18	Samsun Manda Pastırması	Et Ürünleri	Mahreç İşareti	Başvuru
19	Salıpazarı Kestane Balı	Bal	Menşe Adı	Tescilli-2023
20	Tekkeköy Patlıcan İnciri	Meyve ve Sebze	Menşe Adı	Başvuru
21	Bafra Pirinci	Diğer ürünler	Menşe Adı	Başvuru
22	Bafra Kapyra Biber	Meyve ve Sebze	Menşe Adı	Başvuru
23	Çakallı Menemeni	Yemek ve Çorba	Geleneksel Ürün	Tescilli-2020

Ek olarak, ürünlerin coğrafi işaret türü de belirtilmiştir. Buna göre; menşe adı: *“özelliklerini üretildiği yöreye borçlu olan ve tüm üretim süreçleri özdeşleştiği yörede gerçekleşen coğrafi işareti”*; mahreç işareti: *“belirgin bir özelliği veya ünü, özdeşleştiği yöreden kaynaklanan ürünleri”*; geleneksel ürün adı: *“menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için en az otuz yıl süreyle kullanılan ürünü”* ifade etmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2020). Bu değerlendirmeye ilişkin sonuçlar Çizelge 2’de aktarılmıştır.

Çizelge 2’deki verilere göre Aralık 2024 itibarıyla Coğrafi İşaret Portalı’nda Samsun mutfağı ve el sanatları adına kayıtlı 23 ürün olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünlerin 18’i tescilli olup beş ürünün tescili için değerlendirme süreci devam etmektedir (TÜRKPATENT, 2024). Listede hamur işleri grubu sekiz ürünle öne çıkarken, bal ve et ürünleri grubunun birer adet ürüne sahip olduğu görülmektedir. Ayrıca, el sanatları, dokuma, halı ve kilim kategorileri altı ürünle dikkat çekmektedir.

Yeryüzü pazarları projesinde sunulmaya uygun ürünleri belirlemek için coğrafi işaret portalının yanı sıra, alanyazındaki Samsun’un kültürünü yansıtan ürünlere yönelik çalışmalar da incelenmiştir. Buna göre, Türkiye’nin en önemli tarım yerleşmelerinden biri olan Bafra’da üretilen manda sütü ve ürünleri de yerel kimliği yansıtan bir gastronomi değeri olarak öne çıkmaktadır (Kaya ve Çakır-Keleş, 2019). Samsun’da deniz kıyısı ve doğasıyla önemli bir destinasyon olan Yakakent ilçesi ise; Çırçır Katlama (bir çeşit gözleme), Tavuklu Tirit, Keşkek, Herse, Kabak Tatlısı, Helva Karışım Macunu ve deniz ürünleriyle zengin bir gastronomi kültürüne sahiptir (Bulut ve Yıldırım, 2018). Samsun mutfağının çeşitlenmesine neden olan ilçelerden biri de di-

ğer kıyı ilçelerine göre daha iç kesimlerde yer alan ve bu sebeple karasal iklim özellikleri taşıyan Ladik’tir. Buna göre, ilçe dal turşusu, pancar pekmezi, memecik ekmeği, mıhbaşı mantarı, Ladik tandırı ve Ladik balı gibi gastronomi ürünleriyle bilinmektedir (Özel, 2016). Kıyı boyunca uzanan Canik Dağları’nın oluşturduğu özel iklim sayesinde yetişebilen sebze, meyve ve şifalı bitkilerin yanı sıra Samsun’da 1600 farklı türde ot yetişebilmektedir. Öyle ki, Samsun’da her yıl Yöresel Ot Yemekleri Festivali düzenlenmektedir (Hakkıtanır ve Bulut, 2021). Tarımsal verimlilik açısından oldukça zengin olan Bafra ilçesinde; tütün, fasulye, kavun, karpuz, patlıcan, biber, turp, lahana ve bezelye gibi çok çeşitli sebze ve meyve türünde ürünler de bulunmaktadır (Bayrak, 2024). Bafra’nın merkezine yakın Sürmeli Köyü’nde organik yetiştirilen ürünlerin yanı sıra sertifikalı olmayan ama doğal üretilen ekmek, erişte, pekmez, reçel gibi ürünler de sunulmaktadır (Kaya ve Çakır-Keleş, 2019).

Yeryüzü pazarları projesinde sunulmaya uygun ürünleri tespit edebilmek için hem coğrafi işaret portalı hem de alanyazındaki çalışmalar incelenmiştir. Bu inceleme sonunda ortaya çıkan ürünler, Yavaş Yemek Biyoçeşitlilik Vakfı tarafından yeryüzü pazarları projesi için belirlenen Çizelge 1’deki ürün gruplarıyla eşleştirilmiştir. Bu sayede, proje kapsamında pazarda sunulmaya uygun ürün yelpazesi daha belirgin hale getirilmiştir. Bu tür bir eşleştirmenin yapılmasındaki bir diğer neden ise, varsa ürün gruplarındaki eksiklikleri görebilmektir. Bu yaklaşım, ilgili ürün grubuna yönelik ürün geliştirilmesi için uygulamaya dönük önerilerin yolunu açacaktır.

Yeryüzü pazarları ürün gruplarında yer bulan Samsun gastronomi ve el sanatı ürünleri Çizelge 3’te aktarılmıştır.

Çizelge 3

Yeryüzü pazarları ürün gruplarındaki Samsun gastronomi ve el sanatı ürünleri

Hayvansal gıdalar	Tahıl, un ve türevleri	Çikolata, kahve, çay ve tuz
Samsun Kaz Tiridi	Bafra Pidesi	Şifalı Bitki Türleri
Bafra Kaymaklı Lokumu	Terme Pidesi	Ot Türleri
Samsun Manda Pastırması	Samsun Simidi	
Salıpazarı Kestane Balı	Bafra Nokulu	
Manda Sütü ve Ürünleri	Yakakent Mantısı	
Bafra Balkaymak Dondurması	Çarşamba Pidesi	
Yakakent Deniz Ürünleri	Bafra Pirinci	
Ladik Tandırı	Çırçır Katlama	
Ladik Balı	Çarşamba Keşkeği	
Tavuklu Tirit	Çarşamba Kıvratması	
	Alaçam Kapaklı Pidesi	
	Memecik Ekmeği	
Meyve, sebze ve türevleri	Şarap, sirke, bira, içkiler	Diğer
Tekkeköy Patlıcan İnciri		Bafra Zembili
Bafra Kapyı Biber		Vezirköprü Semaveri
Mıhbaşı Mantarı		Vezirköprü Susuz Bezi
Yörede Yetişen Sebzeler		Vezirköprü Tahtaköprü Kilimi
Yörede Yetişen Meyveler		Yumurta Topuk Çarşamba Ayakkabısı
Kabak Tatlısı		Çarşamba Sekiz Köşe Kasketi
Dal Turşusu		Çakallı Menemeni
Pancar Pekmezi		Herse

Yeryüzü pazarları ürün gruplarında daha çok tahıl, un ve türevleri grubunda ürün bulunmaktadır. Hayvansal gıdalar ile meyve, sebze ve türevleri gruplarında da yeterince ürünün yer alabildiği görülmektedir. Ek olarak, Samsun'a özgü altı farklı el sanatı ürünle yeryüzü pazarını yeterince çeşitlendirebileceği ileri sürülebilir. Öte yandan, içki ve içecek türleri ile ilgili ürün grubunda Samsun'a özgü hiçbir ürüne rastlanmazken çikolata, kahve, çay ve tuz grubunda ise sadece iki ürün tespit edilebilmiştir.

Tartışma

Bu bölümde iki temel konu ele alınmıştır. Öncelikle, Samsun'un gıda ve kültürel çeşitliliğine ilişkin ortaya çıkarılan bilgiler, Yavaş Yemek Biyoçeşitlilik Vakfı'nın önerdiği kriterler çerçevesinde tartışılmıştır. Bu sayede, Samsun'da

yeryüzü pazarları projesinin hayata geçirilebileceği ortaya konmuştur. Daha sonra, Samsun'a ait ürünlerin sunulduğu bu tür bir pazarın bölge için sağlayabileceği faydalar alanyazınından örneklerle tartışılmıştır. Böylece, pazarın yereldeki katkıları somutlaştırılmaya çalışılmıştır.

Çizelge 3'te yer alan Bafra Zembili ve Çarşamba Sekiz Köşe Kasketi gibi el sanatı ürünleri Samsun kültürünü yansıtan yerel değerler olarak bölgenin bilinen ürünleridir. Ek olarak, çizelgedeki tüm ürünler; mahreç işareti, menşei adı ya da geleneksel ürün grubunda yer almaktadır. Bu durum, ürünlerin yerele ait olduğunu ve o bölgedeki üreticiler tarafından üretildiğine işaret etmektedir. Örneğin, Çarşamba pidesinde Çarşamba tereyağı ve Bafra pidesinde ise Bafra tereyağı ve Bafra unu gibi yerele ait hammadde

kullanılması bölgeye ayırt edici bir özellik kazandırmıştır (Kaya, 2023). Bu bakımdan Samsun'un, yeryüzü pazarları projesi için önerilen *ürünlerin yöresel olması ve yerel üreticiler tarafından üretilmesi* koşulunu karşıladığı ileri sürülebilir.

Bafra ve Çarşamba Ovaları, tarımsal potansiyelin çok yüksek olduğu ve hayvancılığın da yoğun şekilde yürütüldüğü bölgeler olarak bilinmektedir (Şimşek vd., 2022). Bafra'da; tütün, fasulye, patlıcan, biber, turp ve lahana gibi çeşitli sebze ve meyve türündeki ürünlerin yanı sıra yöreye özgü manda eti, sucuk, pastırma, döner ve salam gibi hayvansal ürünler de bulunmaktadır (Bayrak, 2024). Benzer şekilde, Sürmeli Köyü'nde organik yetiştirilen ürünlerin yanı sıra sertifikalı olmayan ama doğal yollarla üretilen ekmek, erişte, pekmez, reçel gibi ürünler de sunulmaktadır (Kaya ve Çakır-Keleş, 2019). Bu açıdan bulgular, Samsun'un yeryüzü pazarları projesi için önerilen *ürünlerin taze, mevsimlik ve günlük üretime uygun olması* koşulunu sağlayabileceğine işaret etmektedir. Ek olarak, tarım ve hayvancılığın bu bölgenin temel ekonomik faaliyetleri olduğu göz önüne alınırsa yeryüzü pazarları projesi için önerilen *pazarın etkinleştirilmesi için asgari 10 üretici olması* koşulunun da kolaylıkla yerine getirilebileceği ileri sürülebilir.

Samsun, Kızılırmak ve Yeşilirmak deltalarının oluşturduğu Bafra ve Çarşamba Ovası'nın arasında yer alan verimli bir tarım şehridir (Tekbalkan, 2017). Coğrafi açıdan Samsun'un bu konumu projenin etkin şekilde hayata geçirilebilmesi için önemli bir avantaj olarak değerlendirilebilir. Çünkü, yeryüzü pazarları projesi için önerilen *üreticiler; bölge, lojistik ve üretim açısından yakınlık ilkesine göre seçilmeli* koşulunun, Samsun'un konumu sayesinde kolaylıkla sağlanabileceği söylenebilir.

Yeryüzü pazarları ve topluluk üyeleri gerek kuruluş aşamasında gerekse sonraki süreçte belirlenen kriterlere ve kurallara uyulup uyulmadığı

konusunda hareketin uluslararası, ulusal veya bölgesel organları tarafından denetlenmektedir (Slow Food, 2004e). Bu durum, yeryüzü pazarları projesi için önerilen *ürünlerin GDO içermemesi ve çevreci ambalajlarla sunulması* koşullarının devamlı olarak sağlanabileceği anlamına gelmektedir.

Sonuç olarak gerek Samsun'un coğrafi özellikleri gerekse sahip olduğu el sanatı ve gastronomi ürünleri, bu bölgede vakıf tarafından önerilen koşullara uygun bir pazarın kurulabileceğine işaret etmektedir.

Samsun'un ayırt edici kültürel kimliğinin sürdürülebilir olması için özenle korunması gereken yerele özgü değerleri bulunmaktadır. Benzer şekilde, hareketin özünde de *yerellik* kavramı yer almaktadır. Bu sebeple, geleneksel ürünlerin üretim ve yetiştirilme tekniğine ve bir yerin özgünlüğüne vurgu yapılarak yerel farklılıklar öne çıkarılmaktadır (Mayer ve Knox, 2006). Bu bağlamda hem gastronomi hem de el sanatları açısından özgün ve zengin bir kültüre sahip Samsun'da yeryüzü pazarları projesinin hayata geçmesi bölgenin ayırt edici kültürel kimliğinin tanınmasına katkı sağlayacaktır. Özellikle turizm açısından bir çekim noktası olmaya başladığı zaman yerel halk bu değerleri daha fazla koruma güdüsüyle hareket edecektir. Nitekim, yerel halkın turizme yönelik algısının gelişmesi ve elde ettiği faydanın artması halinde bölgedeki turizm faaliyetlerine olan desteğinin de arttığı bilinmektedir (Kodaş vd., 2022).

Yeryüzü pazarında sunulmaya uygun Samsun'a özgü ürün miktarının bölgedeki istihdamın artmasına katkı sunabilecek düzeyde olduğu söylenebilir. Şekil 1 ve Şekil 4'te aktarılan görsellerden hareketle, yeryüzü pazarlarının özellikle kadın istihdamı için elverişli bir proje olduğu ileri sürülebilir. Bölgedeki istihdam artışı hem ürünlerin satışında görev alacak pazar temsilcileri için hem de satışlara bağlı olarak artan hammadde ihtiyacından dolayı üretim tarafında görülecektir. Yeryüzü pazarları projesinin istih-

dama katkısı için Samsun'un Sürmeli Köyü'ndeki turizm temelli kalkınma amacıyla geliştirilen *tarımsal dönüşüm, organik tarım, ekolojik turizm örnek projesi* incelenebilir. Buna göre, 2014 yılında organik tarım ve hayvancılık üzerine eğitim alan kadınların üretime başlamasıyla birlikte köydeki 37 aile ürettiği organik ürünleri, her haftanın son günü kurulan pazarda satmaya başlamıştır (Kaya ve Çakır-Keleş, 2019). Bu bağlamda, yeryüzü pazarlarının yerel ekonomiye birçok açıdan katkı sağlayabileceği görülmektedir.

Yeryüzü pazarları ürün gruplarında yer bulan Samsun'un tescilli ve aday coğrafi işaretli ürünlerine bakıldığında birçoğunun mahreç işaretli olduğu görülmektedir. Bu durum, ürünlerin tüm üretim süreçlerinin değil sadece bir bölümünün ya da bir özelliğinin bölgeye özgü olduğu anlamına gelmektedir. Bu bakımdan, menşei adı grubundaki ürünlerin genişletilmesine yönelik girişimlerin bölgedeki katma değeri arttırabileceği söylenebilir. Örneğin, Samsun'da 2021 yılında başta tekstil olmak üzere çeşitli sektörlerle yönelik *Narlı* ve *Vezir* isimli iki adet tescilli kenevir tohumu geliştirilmiştir (Akdoğan, 2021). Lif amaçlı üretilen kenevirin; organik tarım kapsamında yapılması halinde organik tekstil ürünleri pazarı için niş pazar olma potansiyelinin yüksek olduğu bilinmektedir (Aydoğan vd., 2020). Yerele özgü ürün geliştirmeye yönelik bu tür çabalar bölge halkının üretim sürecinin her aşamasından daha fazla yararlanmasını sağlayacaktır. Ek olarak, içki ve içecek türleri ile ilgili ürün grubunda Samsun'a özgü hiçbir ürüne rastlanmazken çikolata, kahve, çay ve tuz grubunda ise sadece iki ürün tespit edilebilmiştir. Benzer şekilde, bu tür ürün gruplarına yönelik yapılacak ürün geliştirme girişimleri hem yeni üretim alanlarının açılmasını hem de istihdamın artmasını sağlayacaktır. Dahası, bu tür girişimlerde özellikle kadın veya gençlerin teşvik edilmesi ekonominin yanı sıra sosyal açıdan da anlamlı etkiler yaratacaktır.

Yeryüzü pazarları sürdürülebilir gıda sistemi hakkında bilgi edinmek ve farkındalık yaratmak için bir araya gelinen (Slow Food, 2024c) üretici ve tüketici diyalogunun geliştirildiği, bilgi alışverişi ile topluluk duygusunun geliştirildiği toplanma yerleridir (Slow Food Foundation, 2004c). Buna göre, yeryüzü pazarlarının sadece üretim ve satış odaklı değil aynı zamanda topluluk temelli bir proje olduğu da görülmektedir. Bu açıdan, bölgede hayata geçirilecek olan bir pazarın ekonomiye olduğu kadar topluma da önemli katkıları olacaktır. Örneğin, Adana yeryüzü pazarında ekolojik etkinliklerle gençlere atıklardan komposto yapımı anlatılmakta ve çocuklara yönelik kurulan atölyelerde turşu yapımı ve zeytin kırma gibi unutulmaya yüz tutmuş geleneksel ürünlerin üretim süreci öğretilmektedir (Adana 5 Ocak, 2024).

Sonuç

Çalışmada yeryüzü pazarlarında sunulmaya uygun Samsun kültürünü yansıtan gastronomi ve el sanatı ürünlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, Samsun'un hem yeryüzü pazarları için uygunluğuna yönelik koşulları hem de gastronomi ve el sanatı ürünleri derlenerek somutlaştırılmıştır. Araştırma sonunda Samsun'un yeryüzü pazarları projesi için uygun bir destinasyon olduğu ortaya konmuştur. Bu bağlamda, çalışmanın amacına ulaştığı söylenebilir. Yavaş yemek hareketinin yerelin kültürel ve gıda çeşitliliğini korumak için kurmaya başladığı yeryüzü pazarlarının sayısının her geçen yıl arttığı ortaya konmuştur. Bu doğrultuda, Samsun üzerinden bu pazarların yaygınlaşması sağlanacağı için çalışmanın güncel bir konuyu ele aldığı ileri sürülebilir. Gerek sürdürülebilir yerel kalkınma için gerekse gastronomi turizmine yönelik yeni bir çekim noktası yaratmak için ihtiyaç duyulan yerel ürünleri derleyerek somutlaştırdığı için çalışmanın hem alanyazına hem de uygulamaya dönük birtakım katkılarının olacağı söylenebilir. Buna göre, çalışma sonunda yeryüzü pazarlarının sunabileceği fırsatlar bakımından yerel üreticiler için sosyo-ekonomik

bir kalkınma modelinin hayata geçmesi mümkün hale gelmiştir. Bölgeye özgü yeni bir çekim noktasının yaratılmasına katkı sunan bir pazarın etkin hale getirilmesi başta yerel halk olmak üzere tüm paydaşların refahını olumlu yönde etkileyecektir. Samsun'un gastronomi ve el sanatı ürünlerini derleyerek gün yüzüne çıkarmasının yanı sıra, yeryüzü pazarları projesini kuralları ve kriterleriyle birlikte aktarması açısından, çalışmanın hem politika yapıcılara hem de pazar temsilcilerine yol gösterici olması beklenmektedir.

Özetle, Samsun'un gastronomi ve el sanatı ürünlerinin sunulduğu bir yeryüzü pazarları projesinin hayata geçirilmesi sürdürülebilir kalkınmanın boyutları olan ekonomik, sosyal ve çevresel alanda önemli bölgesel katkıları beraberinde getirecektir. Çünkü yeryüzü pazarları, temiz ilkesi ile insan ve çevre sağlığını koruduğu için çevresel sürdürülebilirliğe; iyi ilkesi ile kaliteli ve sağlıklı gıdaya ulaşımında eşitliği savunduğu için sosyal sürdürülebilirliğe; adil ilkesi ile üretici ve tüketici emeğini koruduğu için ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır.

Araştırmanın veri toplama yönteminden kaynaklı sınırlılığı bulunmaktadır. Buna göre, mevcut çalışmada Samsun kimliğini yansıtan gastronomi ve el sanatı ürünleri doküman analiziyle tespit edilmiştir. Bu yöntem ek, bölgede nitel araştırma yöntemlerinden sözlü tarih çalışması da yürütülebilir. Bu sayede, Samsun'a özgü olan ve unutulmaya yüz tutmuş geleneksel gıda ve el sanatı ürünleri pazarlarda sunulmak üzere ortaya çıkarılabilir.

Gelecek araştırmalar için de birtakım önerilerin sunulması mümkündür. Samsun'un Sürmeli Köyünde kırsal kalkınmayı desteklemek için geliştirilen projeye 2014 yılından bu yana organik tarım ve hayvancılığa dayalı kurulan pazarda faaliyet gösteren ailelerle görüşmeler yaparak projenin sosyo-ekonomik ve çevresel etkileri araştırabilir. Bu tür bir çalışma hem

eksikliklerin önceden görülmesini hem de pazarların daha etkin yönetilmesi adına iyi uygulamaların transferini sağlayacağı için yeryüzü pazarları projesinin geleceğine ışık tutacaktır. Benzer bir çalışma Türkiye'deki tüm yeryüzü pazarlarına yönelik de yürütülebilir. Bu pazarlarda kayıtlı üreticilerden elde edilen veriler, gelecekte Türkiye'de açılacak olan pazarların daha etkin çalışmasına katkı sağlayacaktır. Bir başka araştırma, yeryüzü pazarlarını tercih eden tüketicilerin düşüncelerini ortaya çıkarmaya yönelik yapılabilir. Böyle bir çalışmanın yeryüzü pazarlarında hizmet kalitesini arttıracığı ve buna bağlı olarak tüketici kitlesini büyüteceği söylenebilir. Yavaş yemek hareketi biyoçeşitliliği korumak adına; Nuh'un Ambarı (Ark of Taste), Presidia, Yavaş Yemek Seyahati ve Yavaş Yemek Aşçılar İttifakı gibi farklı projeleri eş zamanlı yürütmektedir. Coğrafi özellikleri ve sosyo-kültürel değerleriyle önemli bir zenginliğe sahip Samsun'da bu projelerin hayata geçmesi adına yapılacak araştırmalar bölgeye sosyal, ekonomik ve çevresel açıdan önemli katkılar sunacaktır.

Kaynakça

Adana 5 Ocak. (2023). Adana slow food yeryüzü pazarı açılıyor. <https://www.5ocakgazetesi.com/haber/16962452/slow-food-adana-yeryuzu-pazari-aciliyor> adresinden 18 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Altheide, D. L. (1996). *Qualitative media analysis*. Sage Publications.

Akdoğan, S. (2021). Türkiye'nin ilk tescilli ke-nevirinde hasat zamanı. <https://www.omu.edu.tr/en/node/9383> adresinden 31 Ocak 2025 tarihinde alınmıştır.

Aydoğan, M., Terzi, Y. E., Gizlenci, Ş., Acar, M., Esen, A., Meral, H. (2020). Türkiye'de ke-nevir yetiştiriciliğinin ekonomik olarak yapılabilirliği: Samsun ili Vezirköprü ilçesi örneği. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 35(1), 35–50.

Başarangil, İ., Tokatlı, C. (2018). Yavaş yemek: Şile yeryüzü pazarı ziyaretçilerinin memnuniyet düzeylerinin değerlendirilmesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 3–19.

Bayrak, F. (2024). Geleneksel manda yetiştiriciliğinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 1–24.

Bulut, İ., Yıldırım, M. (2018). Yakakent'in turizm potansiyeli. *Studies of the Ottoman Domain*, 8(15), 1–24.

Canavari, M., Bazzani, C., Asioli, D., Gozoli, E. (2016). Consumer perceptions and attitudes towards Farmers' Markets: The case of a Slow Food Earth Market. *Economia agro-alimentare*, 3, 283–302.

Canbolat, E., Çakıroğlu, F. (2020). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretleme: Samsun mutfağına yönelik bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 937–957. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.588>

Canbolat, E., Keleş, Y., Akbaş, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra pidesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(4), 75–87.

Ceylan, E. (2019). Küreselleşme sürecinde yerel kimliğin durumu. *International Journal of Academic Value Studies*, 5(2), 304–312.

Demir, B. (2021). Sürdürülebilir turizm hareketi olarak Slow Food: Germiyan örneği. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences*, 4(2), 99–114.

Dimova, D., Gillen, E. (2017, 15 Aralık). *Globalization and cultural identity—the perspective of contemporary art*. bertelsmann-stiftung.de. https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/Faktencheck/Leaders__Dialogues/

Salzburger_Triolog_2017/6_Globalization_and_Cultural_Identity.pdf

Fusté-Forné, F., Jamal, T. (2020). Slow Food Tourism: An ethical microtrend for the Anthropocene. *Journal of Tourism Futures*, 6(3), 227–232. <https://doi.org/10.1108/JTF-10-2019-0120>

Güneş, S. G., Sabur, D. (2023). Yerel lezzet turları örneğinde Slow Food Hareketi. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 105–123.

Hakkıtanır, G., Bulut, Y. (2021). Samsun ilinin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), 68–88. <https://doi.org/10.51525/johti.818208>

Hatipoğlu, B., Inelmen, K. (2020). Effective management and governance of Slow Food's Earth Markets as a driver of sustainable consumption and production. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(11–12), 1970–1988. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.182649>

Kan, K., Kanmaz, M. (2022). Küreselleşmenin kültürel boyutu ve göçün etkileri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (47), 59–73. <https://doi.org/10.52642/susbed.1011321>

Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım.

Kaya, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi: Samsun örneği. *Mavi Atlas*, 11(1), 105–119. <https://doi.org/10.18795/gumusmaviatlas.1238174>

Kaya, M., Çakır-Keleş, M. (2019). Destinasyon markalaşmasında gastronomik ürünlerin rolü: Bafra ilçesi örneği. *Ege Coğrafya Dergisi*, 28(2), 227–240.

Kodaş, D., Arıcı, R., Kafa, N., Duman, F. (2022). Relationships between perceptions of residents toward tourism development, benefits

derived from tourism and support to tourism. *Journal of Tourismology*, 8(2), 255–280. <https://doi.org/10.26650/jot.2022.8.2.1075196>

Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisi. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 50, 1275–1288.

Mariani, M., Casabianca, F., Cerdan, C., Peri, I. (2021). Protecting food cultural biodiversity: From theory to practice. Challenging the geographical indications and the slow food models. *Sustainability*, 13(9), 52–65. <https://doi.org/10.3390/su13095265>

Mayer, H., Knox, P. (2006). Slow Cities: Sustainable places in a fast world. *Journal of Urban Affairs*, 28(4), 321–334.

Meriç, H. G. (2016). *Slow Food and food tourism: Foça Earth Market case study* (Tez no. 443037) [İzmir Katip Çelebi Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Mersin Haber. (2022). *Türkiye’de sadece üç yerde kuruluyor biri de Mersin Tarsus’ta.* <https://www.mersinhaber.com/haber-turkiye-de-sadece-uc-yerde-kuruluyor-biri-de-mersin-tarsusta/409330> adresinden 16 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Nacar, R., Uray, N. (2015). Küresel ve yerel tüketici kimliğinin küresel tüketim eğilimine etkisi. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 149–175.

Özel, P. (2016). *Ladik yöresi (Samsun) turizm coğrafyası* (Tez no. 441211) [Ondokuz Mayıs Üniversitesi. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi

Özgürel, G., Avcıkurt, C. (2018). Yavaş yemek (slow food) hareketinin yerli turistler (akademisyenler) tarafından algılanışı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 568–587. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.324>

Özkan, U. B. (2019). *Eğitim bilimleri araştırmaları için doküman inceleme yöntemi.* Pegem Akademi.

Pietrykowski, B. (2004). You are what you eat: The social economy of the slow food movement. *Review of social economy*, 62(3), 307–321. <https://doi.org/10.1080/0034676042000253927>

Radstrom, S. (2014). Place sustaining framework for local urban identity: An introduction and history of Cittaslow. *Italian Journal of Planning Practice*, 1(1), 90–113.

Serdane, Z., Peña, A., Adebayo, A., Hatipoglu, B. (2024). Accessing Slow Food Earth Markets: Barriers and enablers. *Tourism Planning & Development*, 1–22. <https://doi.org/10.1080/21568316.2024.2412065>

Slow Food. (2015). About us. <https://www.slowfood.com/about-us/> adresinden 15 Kasım 2024 tarihinde alınmıştır.

Slow Food. (2024a). Our global movement. <https://www.slowfood.com/our-global-movement/> adresinden 14 Kasım 2024 tarihinde alınmıştır.

Slow Food. (2024b). Biodiversity programs. <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/> adresinden 2 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Slow Food. (2024c). Earth Markets. <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/earth-markets/> adresinden 13 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Slow Food Foundation. (2015a). Earth Markets. <https://www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/earth-markets/> adresinden 14 Kasım 2024 tarihinde alınmıştır.

Slow Food Foundation. (2015b). Slow Food Foundation for biodiversity. <https://www.fondazione-slowfood.com/en/> adresinden 4 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Slow Food Foundation. (2015c). The project. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/earth-markets/what-is-an-earth-market/> adresinden 13 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725–730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)

Şahin, K., Yılmaz, A. (2009). Samsun ilinde doğal kaynaklara dayalı turizm arzı ve planlanması. *Journal of International Social Research*, 2(7), 219–231.

Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375–396. <https://doi.org/10.31795/baunso-bed.645178>

Şimşek, A., Türkten, H., Bakan, G. (2022). Su kalite indeksi ve istatistiksel analiz kullanılarak Orta Karadeniz Bölgesi Kızılırmak ve Yeşilirmak Nehirleri su kalitesinin değerlendirilmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 12(2), 645–662. <https://doi.org/10.31466/kfbd.1100682>

Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPA-TENT]. (2024). Samsun coğrafi işaretli ürünleri: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 12 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Türkiye Kültür Portalı. (2020). Coğrafi işaretli ürünler. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/cografisaretliurunler> adresinden 15 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Taşköprü Postası. (2023). Taşköprü Dünyanın 94'üncü, Türkiye'nin 4'üncü 'yeryüzü pazarı' Kastamonu'da açıldı. <https://www.tas-koprupostasi.com/dunyanin-94uncu-turkiyenin-4uncu-yeryuzu-pazari-kastamonuda-acildi> adresinden 16 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Tarsus Belediyesi. (2024). Dünyanın en önemli pazarlarından biri Tarsus Belediyesi ile kuruluyor. <https://www.tarsus.bel.tr/tr/haberler/267/dunyanin-en-onemli-pazarlarindan-biri-tarsus-belediyesi-ile-kuruluyor-16888> adresinden 16 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.

Tekbalkan, M. (2017). Yöresel yemeklerin bölge turizmine katkısı: Samsun kaz tiridi örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 155–169.

Yılmaz, C. (2007). *Samsun ilinde nüfus hareketleri*. Samsun Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı Yayınları.