

TURİSTİK DESTİNASYONLARIN TANITILMASINDA YEREL MUTFAKLAR: ORDU VEJETARYEN MUTFAĞI

*LOCAL CUISINES in PUBLICITY of the TOURISTIC
DESTINATIONS: ORDU VEGETARIAN CUISINE*



ABSTRACT

Taking advantage of alternative tourism opportunities in the tourism industry has gradually become important. It has become inevitable for touristic destinations to diversify their touristic products according to the changing demands and needs of the tourists. One of the alternative tourism products has been the identification and evaluation of local culinary cultures as a tourism product. Today, many tourist destinations have contributed to the recognition and marketing of destinations as well as giving them a special privilege by offering food and drinks for the needs of tourists, which are the expression of authentic culinary cultures belonging to their own regions. In the study, the local culinary culture of the destination of the province, especially the vegetarian culinary culture, has been examined and thought that the Ordu cuisine would contribute to recognition of the vegetarian food with a different characteristic and also its marketing and development of the tourism. The study is a qualitative study and theoretical information has been compiled from the literature. As a result of interviews with Ayşegül Toksoy, Kayabaşı Restaurant owner in Kayabaşı Ekoturizm Village, which sells local products in the province of Ordu, information and images related to the preparation of vegetarian food were obtained.

Keywords: Touristic Destination, Publicity, Vegetarian Cuisine, Local Cuisine, Ordu

Doç. Dr. CAVİT YAVUZ

Ordu Üniversitesi

yavuzcavit@hotmail.com

ORCID: 0000-0001-9279-1740

ÖZ

Turizm endüstrisinde alternatif turizm olanaklarından faydalanmak gitgide önem kazanmaya başlamıştır. Turistik destinasyonların turistlerin değişen talep ve ihtiyaçlarına göre turistik ürünlerini çeşitlendirmeye gitmesi kaçınılmaz hale gelmiştir. İşte bu alternatif turizm ürünlerinden bir tanesi de yerel mutfak kültürlerinin bir turizm ürünü olarak ortaya çıkarılması ve değerlendirilmesi olmuştur. Günümüzde bir çok turistik destinasyon, kendi yörelerine ait otantik mutfak kültürlerinin ifadesi olan yiyecek ve içecekleri turistlerin ihtiyacına sunarak kendilerine bir ayrıcalık kazandırmanın yanında destinasyonlarının tanınmasına ve pazarlanmasına katkı sağlamıştır. Çalışmamızda Ordu ili destinasyonunun yerel mutfak kültürünü özellikle de vejetaryen mutfak kültürünün oluşturduğu yiyecekler incelenmiş olup, Ordu mutfağının vejetaryen yemekleri ön plana çıkarılarak yörenin farklı bir özelliği ile tanınmasına, pazarlanmasına ve turizminin gelişmesine katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Çalışma nitel bir çalışma olup, kuramsal bilgilerin derlenmesinde alan yazından faydalanılmış, yemek tariflerinde ve hazırlanışında Ordu ilinde yöresel ürünlerin satışını gerçekleştiren Kayabaşı Ekoturizm Köyünde bulunan Kayabaşı Restoran sahibesi Ayşegül Toksoy ile yapılan görüşmeler sonucunda vejetaryen yiyeceklerin hazırlanışı ile ilgili bilgiler ve görüntüler elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turistik Destinasyon, Tanıtım, Vejetaryen Mutfak, Yerel Mutfak, Ordu.

GİRİŞ

Bir destinasyonun turizm merkezi olabilmesi için turistik bir ürün olabilme özelliğine sahip olması gerekir. Bu özellikler, o destinasyonun çekicilik özellikleridir. Yörenin sahip olduğu tarihi ve kültürel değerler, doğal güzellikleri, ulaşılabilir olması, yeterli altyapı ve üstyapı yatırımlarının olması, vb. unsurlar destinasyonun turizm merkezi olabilmesinde etkili olacaktır. Turistik bir destinasyonu var eden unsurları; turizmden bağımsız ve turizme bağımlı unsurlar olarak değerlendirebiliriz. Bağımsız unsurlar, yöreye ait tarihi ve kültürel değerler, doğal güzellikler, altyapı ve benzerlerinden oluşmaktadır. Bağımlı unsurlar ise, direkt turizm ürününü üreten ve sunan kurum ve kuruluşlardır ki, bunlar; turizmde daha iyi hizmet verilebilmesi yönünde çabalayan kamu yönetimi, ulaştırma hizmetlerini yerine getiren kuruluşlar, konaklama ve seyahat organizasyonlarını yerine getiren işletmeler, özel mallar ve hizmet üreten işletmeler, pazarlama ve tanıtım çalışmalarını yürüten kurumlar ile turizmi destekleyen diğer sivil toplum kuruluşlarıdır (Kozak, 2006: 141-142).

Turistik
Destinasyonların
Tanıtılmasında Yerel
Mutfaklar: Ordu
Vejetaryen Mutfağı

• 124

Turizmde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesinde çeşitli alternatif turizm olanaklarının ve gelişmelerin değerlendirilmesi önemlidir. Destinasyonların tanıtımından ve pazarlanmasında alternatif turizm ürünlerinden bir tanesi de yerel mutfak kültürlerinin ön plana çıkarılmasıdır. Literatürde gastronomi turizmi diye yer alan mutfak kültürlerinin dikkate alınması ve bunların bir turizm ürünü olarak geliştirilmesi ve şekillendirilmesi o destinasyonun daha çok gündeme gelmesini sağlamanın yanında yöre insanının ekonomik, sosyo-kültürel bakımından olumlu etkilenmesine neden olacaktır (G. Şahin ve Ünver, 2015: 64). Yapılan araştırmalar göstermektedir ki, turistlerin bir destinasyonu ziyaret etme isteklerinde önemli faktörlerden birisinin o yörenin mutfak kültürü olduğudur. Bu doğrultuda bir yöreye ait mutfak kültürü değerleri bir turizm ürünü olarak ele alınıp o yörenin pazarlanmasına ve tanıtılmasına yardımcı olması babında kullanılmaya başlanmış ve bu durum yaygınlaşmıştır.

Ülkemizin farklı ve zengin mutfakları arasında sayabileceğimiz Ordu mutfağı özellikle bu mutfağa ait sebze ve otlardan yapılan ürünlerinin vejetaryen mutfak ürünleri şeklinde değerlendirilip ön plana çıkarılması ve bu çerçevede Ordu destinasyonunun tanıtılması ve pazarlanmasına gidilmesinin Ordu turizminin gelişmesine katkı sağlayacağını düşünüyoruz. Yapılan çalışmada, yerel mutfakların önemi ve pazarlanmasına ve destinasyonun tanınmasına katkı sağlayacağına dikkat çektiğimiz gibi, Ordu mutfağının

önemli bir özelliğinin vejetaryen mutfak özelliğinin ortaya konduğu yemek ürünlerinin tanıtılmasına yer verilecektir.

YEREL MUTFAK KÜLTÜRLERİ

Son yıllarda Dünyanın birçok yerinde olduğu gibi ülkemizde de o yerin kültürünü yansıtan mutfak kültürleri dile getirilmeye başlanmış ve yaygınlaşmıştır. Şengül ve Türkay' a göre (2015) yerel mutfak kavramı; "özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşmesiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü" olarak ifade edilmektedir.

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Turizm endüstrisinin istekleri doğrultusunda hazırlanan yöresel mutfak ürünleri günümüzde bir etkileme aracı haline gelmiştir. Yerel mutfak ürünleri, turistlerin tercihlerine uygun şekilde lezzetler haline dönüştürülebilir (Cohen ve Avialı; 2004:767). Yerel mutfak ürünlerinin özgünlüğü, bu ürünlerin özel bir yerde belli bir kültürle yoğrulması ve tarihsel derinliğiyle, yeme alışkanlığı ve diğer gelenekleri kapsamıyla özel bir hal alır. Bu özellikler o yemeğin cazip kılınmasına ve satışlarının artmasına yardımcı olur. Yerel mutfak kültürünün oluşmasında şu faktörlerin rol oynayabileceği düşünülmektedir (Şengül ve Türkay, 2015: 600-601).

- Yöreye özgün yiyecek ve içecekler,
- Yörenin gelenek ve görenekleri,
- Mevsimsel faktörler,
- Dini etkiler,
- Milli değerlerin etkisi,
- Yeme-içme alışkanlıkları,
- Coğrafi özellikler,
- Tarihsel ve kültürel birikim

Selwood (2003: 142) tarafından yapılan bir çalışmada turistlerin tatil yeri tercihlerinde, elde ettiği yiyecek-içecek deneyiminin etkisinin olduğu vurgulanmıştır. Skuras, Dimara ve Petrou'nun (2006) yaptığı çalışmada da benzer sonuçlar elde edilmiştir. Bu çalışmada; yerel lezzetler için para harcayan turistlerin, bu ürünler hakkında sahip oldukları bilgilerin harcamalarında önemli bir etken olduğu ifade edilmiştir.

Correia, Motial, Da Costa ve Peres'e (2008: 165) göre; mutfak kültürü sadece kültürel bir çekicilik unsuru değil aynı zamanda farklı kültürel ve turistik ürünleri tamamlayan bir faktör olarak turizmde sürdürülebilir

olmaya önemli katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizmi olarak da ifade edilen bu turizm çeşidi yarattığı çarpan etkisiyle birlikte yerelde turizmin ve ekonominin gelişmesine fırsat vermektedir. Yerel mutfaklar o destinasyon için sembolik birer unsur olabileceği gibi, sağlayabileceği çekicilik ile önemli bir rekabet üstünlüğü getirecektir. Yerelde bilinen ve tanınan yiyecek ürünleri, kaliteli ve turizme uygun bir ürün haline dönüştürülebilir ve turistlerin deneyimine sunulursa, o yöreye hem ekonomik bir girdi ve hem de o yörenin tanınırlığının, bilinirliğinin artmasına vesile olacaktır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 30).

Bu durum ayrıca beraberinde o yörenin gelişmesini ve markalaşmasını sağlayacaktır. Kültür turizmi sadece müzelerin, tarihi mekanların ve sanatsal eserlerin ziyaret edilmesi değildir, aynı zamanda ülkenin veya yörenin mutfak kültürünün tanınması, yöresel yemek lezzetlerinin tadılması ve deneyimlenmesidir (Santich, 2004:16).

Yerelde bulunan mutfak kültürüne ait değerler gastronomi turizminin bir bileşeni olarak düşünüldüğünde; ülkemizde yerel mutfak zenginliğine dönük bir çok tatil beldesinde örneklerine rastlanacağından, yerel mutfak ürünlerinin ülkemiz turizmine, bulunduğu yörenin turizmine önemli katkıları sağlayacağı aşikardır.

DESTİNASYONLARIN TANITILMASINDA YEREL MUTFAKLARIN ÖNEMİ

Değişen turistik talep anlayışına bağlı olarak son yıllarda “deniz-güneş-kum” üçlemesi dışında farklılıklar arayan turistlerin sayısının hatırı sayılır ölçüde artmasıyla; destinasyonları turistleri cezbetme noktasında yenilikler, farklı ürünler geliştirmeye yönelmiştir. Turistler artık daha aktif, daha fazla yaşayarak seyahat organizasyonlarının içerisinde olmak istemektedirler. Bu bağlamda turistik destinasyonların sundukları seyahat seçeneklerinde farklılıklar oluşturulmaya başlanmıştır. İşte bu doğrultuda destinasyonlar kendilerine ait mutfak kültürlerini ön plana çıkarmaya, yerel mutfak ürünlerini turistik bir ürün haline getirmeye başlamışlardır. Destinasyonlarda sunumu yapılan mutfak ürünleri, özellikle de yöresel lezzetler yemeğin ötesinde o yörenin kültürel bir değeri olmakta, o yörenin sosyal ve kültürel sermayesinin bir ifadesi olarak ortaya çıkmaktadır (Bertala, 2011’den aktaran Zağralı ve Akbaba, 2015: 6634). Yerel mutfak ürünleri o yörenin, somut olmayan kültürel mirasının bir yansıması olarak görülmekte ve turistlerin bu ürünleri tüketmesiyle kültürel bir deneyim kazanmalarına neden olmaktadır (Okumuş, Okumuş ve McKarcher, 2007).

Shenoy yaptığı bir çalışmada rekabet şartlarının yoğun olduğu turizm pazarında turizmden fayda sağlamak isteyen tüm ülkelerin ve destinasyonların rakiplerinden farklılaşmak için kendilerine özgü ürünler yaratmaya gittiklerini ve bunun sonucunda yerel mutfak kültürlerinin, destinasyonların pazarlanmasına ve tanıtılmasına yönelik bir kaynak olabileceklerini vurgulamıştır (Shenoy, 2005'ten aktaran G.Şahin ve Ünver, 2015: 66). Özellikle turizmde gelişmekte olan ülkelerin son yıllarda yerel mutfak kültürlerini ön plana çıkartarak gastronomi turizmi adı altında bu turistik ürünlerini pazarlama stratejilerine önemli kılmışlardır. Destinasyonlarda gerçekleştirilecek yemek festivalleri ve benzeri organizasyonların yöreye birçok kazanım sağlayacağı muhakkaktır. Bu tür yaklaşımlar destinasyonun sıradanlığını önleyerek çekiciliğinin artmasına vesile olacağı gibi aynı zamanda yöre insanının ekonomik, sosyo-kültürel gelişimine dolayısıyla güçlenmesine katkı sağlayacaktır. Diğer yandan, destinasyona gelip yerel lezzetleri deneyimleyen turistlerin çoğalması o destinasyonun markalaşmasına, marka kimliğinin gelişmesine imkan tanıyacaktır (Rand, Heath, ve Albert, 2003).

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Destinasyon pazarlama faaliyetlerinde o bölgeye ait gastronomik zenginlikler; kültürel kimliği, kültürler arası iletişimi ve paylaşımı, kültürel deneyimi ifade ettiğinden turistleri etkileme potansiyeline sahiptir. Yapılan çeşitli araştırmalarda, yerel mutfağın turistler için iklim, konaklama koşulları ve doğal güzelliklerinden sonra dördüncü çekicilik unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Yine yapılan bazı araştırmalarda yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih etme nedenleri arasında Türk mutfağı üçüncü, dördüncü ve beşinci sıralarda çıkmıştır (Gürsoy,2017:1299).

Destinasyonlarda sunulan yemek deneyiminin turistlerin yaptıkları seyahatin en müstesna parçası haline getirilebilmesi, o destinasyonun farklılaşmasına ve diğer destinasyonlara karşı önemli bir rekabet avantajı sağlamasına neden olacaktır. Turistler tarafından gerçekleştirilecek bu deneyimin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamaının yanında sembolik anlamlar ifade etmesine yönelik çalışmalar da yapılmalıdır. Sembolik anlamda prestij ve statü göstergesi olarak da görülebilen yeme-içme aktiviteleri, aynı zamanda turistlerin sosyal ilişkiler içinde olduğu ve eğlenceyi de kapsayan faaliyetlerdir (Çalışkan, 2013:43). Başarılı bir tanıtım ve pazarlama faaliyeti içerisinde oluşturulacak bir gastronomik marka kimliği; destinasyona gelecek olan turist profilinin kaliteli olmasına, ziyaretlerin her mevsim yapılabilmesine ve dolayısıyla sahip olunan bu kültürel mirasın yayılmasına ve aynı zamanda ekonomik, sosyo-kültürel kazanımların sağlanmasına olanak tanıyacaktır.

ORDU YÖRESİ VEJETARYEN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Ordu yöresi doğal zenginlikleri, tarihi dokusu, denizi, dereleri, yaylalarıyla ülkemizin önemli destinasyonlarından birisidir. Balık, sebze ve otsu bitkiler açısından zengin olan Ordu mutfağı; dağ, yayla ve deniz kültürünün etkisinin yanında, coğrafi özellikleri ve tarihsel gelişim sürecinde aldığı göçlerle de zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Özellikle Gürcü yemeklerin Ordu mutfağına katkı sağladığı görülmektedir. Ordu'nun sahil ve yüksek kesimlerinde yemek kültürü farklılaşabilmektedir. Kıyı kesimlerinde balık ve otsu yemekler ağırlıktayken yüksek kesimlerde yaylalarda daha çok etli yemeklerin ve sebze yemeklerinin tüketildiği görülmektedir. Ordu'nun genel olarak mutfak kültüründe balıklar, ot ve sebzelerle yapılan yemekler, et yemekleri, hamur işleri, ekmek çeşitleri, turşu kavurmaları ve fındıktan yapılan birçok tatlı türü yer almaktadır. Ordu da değişen ve gelişen yapıya bağlı olarak bazı değişiklikler yaşansa da genel olarak geleneksel mutfak kültürünün korunmaya çalışıldığı görülmektedir.

Turistik
Destinasyonların
Tanıtılmasında Yerel
Mutfaklar: Ordu
Vejetaryen Mutfağı

• 128

Araştırmanın bu kısmında Ordu'nun coğrafi ve kültürel kimliği çerçevesinde oluşmuş geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve vejetaryen özelliği olan yemekleri ele alınacaktır. Bu çalışma ile Ordu mutfağının vejetaryen yemekleri ön plana çıkarılarak, yörenin farklı bir özelliği ile tanınmasına, turizminin gelişmesine ve pazarlanmasına katkı sağlanacağı düşünülmektedir. Yiyeceklerin tespitinde Ordu ilinde yöresel mutfak ürünlerinin yapıldığı ve sunulduğu restoran sahipleriyle görüşmeler yapılmış, bunlardan birisi olan aynı zamanda bir eko turizm merkezi olan Kayabaşı köyündeki evinde otantik bir ortamda Ordu'ya ait yöresel ürünleri üreten ve sunumunu yapan bir kadın işletmeci olan Ayşegül TOKSOY hanımefendi ile kendi anlatımıyla bazı yiyeceklerin tarifi alınmış, çalışmamızda yer almıştır. Ayrıca konu ile ilgili olarak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkililerinden de bilgiler alınmıştır.

ORDU YÖRESİ VEJETARYEN MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER

Beyaz Mısır Çorbası

Malzemeler: 2,5 su bardağı beyaz mısır yarması, 1 su bardağı kuru fasulye, tuz, tereyağı veya sıvıyağ, yoğurt, pul biber, nane

Yapılışı: Akşamdan ayıklanan mısır ve fasulye derin bir tencerede ıslatılır. Ertesi günü mısır ve fasulye karışımı yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra ayrı bir servis kabına alınır. Servis yapılacağı sırada önce yoğurt çorbanın üzerine dökülür. Daha sonra, küçük bir tavada yağ, nane ve pul

biber kızdırılarak yoğurdun üzerine dökülür. Servis yapılır (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/ordu-ili-yoresel-yemekleri-sayfa1.html).

Isırgan Çorbası

Malzemesi : ½ kg. Isırgan, 1 adet kuru soğan, 1 tutam yaş veya kuru nane, 3 diş kuru veya yeşil sarımsak, 1 çorba kaşığı tereyağ, 2-3 çorba kaşığı mısır unu, 2 çorba kaşığı salça, ½ su bardağı bulgur veya pirinç, 1 tutam yeşil pırasa yaprağı, 1 tutam pezik, 2 adet acı biber

Yapılışı : Isırgan, pezik, pırasa ince ince doğranıp kaynar suya eklenir. 2 adet kırmızı biber konulur. İyice kaynayınca un ilave edilir. İnmesine yakın nanesi doğranır. Piştikten sonra ince ince doğranmış sarımsak ve soğan tereyağında salça ile birlikte kızdırılır. Bu sos çorbanın içine dökülüp, bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/ordu-ili-yoresel-yemekleri-sayfa1.html).

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Pancar Kara Lahana Çorbası

Malzemesi:1 bağ pancar,1,5 su bardağı barbun fasulye,1 baş soğan,1 tane acı biber, 1 su bardağı mısır unu,1/2 çay bardağı pirinç, ½ çay bardağı bulgur, ½ çay bardağı haşlanmış mısır, 1- 2 kaşık yağ, yeteri kadar tuz

Yapılışı: Pancar temizlenip yıkanır. İnçe İnçe doğranır. Bir tencerede yağ eritilir. İncecik doğranmış soğanlar bu yağda penbeleşinceye kadar kavrulur. Pancarın yeşil rengini koruması için kaynayan suya önce tuz atılır. Sonra doğranmış pancar ile önceden haşlanmış fasulye katılır. Birlikte epeyce kaynadıktan sonra, elenmiş mısır unu kaynayan yemeğin içine elle azar azar dökülerek, tahta kaşıkla topaklaşmaması için devamlı karıştırılır. Yemek ocaktan indirilmeye yakın bir parça acı biber ilave edilir. Arzuya göre iç yağı bir tavada yakılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Daha sonra servis yapılır (e-sehir.com/yemek_tarifleri/pancar-kara-lahana-corbasi-ordu-tarifi.html).



Kaynak: www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/pancar-kara-lahana-corbasi-ordu-tarifi.html

Fasulye Turşusu Diblesi

Malzemeler: 1,5 kg. fasulye turşusu, 5 adet orta boy soğan, ¾ su bardağı pirinç, pul biber, 3 kaşık fındık yağı

Yapılışı: Fasulye turşusu küçük küçük doğranır, diğer yanda kaynayan suya pirinçle birlikte konulup haşlanır, pirinç şiştiğinde süzülür. Zeytinyağında soğan salça kavurularak üzerine haşlanmış fasulye konup, karıştırılarak kapatılır (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

Fasulye Turşusu Kavurması

Malzemesi: 1 tabak fasulye turşusu, 2 orta büyüklükte kuru soğan, yağ
Yapılışı: İnce kıyılmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış fasulye turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur servise hazır hale getirilir (lezzetler.com/ordu-tarifleri1-5).

Fırın Fasulyesi Kavurması

Malzemeler: 1 çorba kâsesi dolusu fırın fasulyesi, 50-100 gr. az yağlı kıyma veya kuşbaşı dana eti, 2 adet kuru soğan, 2 adet domates, 1 kahve fincanı bulgur veya pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz-pul biber.

Yapılışı: Fırın Fasulyesi haşlanır, doğranmış soğan tencereye konur, et ilave edilip kavrulur. Küp doğranmış domates ya da salça ilave edilir. Yeterince su konur ve kaynatılır. Haşlanmış olan fasulye karışıma eklenir ve pişirilmeye bırakılır. Pişmesine yakın pirinç veya bulgur ilave edilir (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/firin-fasulyesi-kavurmasi-ordu-tarifi.html).

Not: Eylül-Ekim aylarında, taze fasulyeler kılçıkları temizlenip, taş fırında kurutulur.



Kaynak: www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/firin-fasulyesi-kavurmasi-ordu-tarifi.html

Galdirik Kavurması

Malzemeler: 1 bağ galdirik, 3-4 adet yeşil veya kuru soğan, yarım demet maydanoz, yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 yumurta, pulbiber, tuz.

Yapılışı: Galdirik temizlenip yıkanır, ince doğranır, tuzlu kaynar suda haşlanır. Üzerinden soğuk su geçirilir. Bir tencereye sıvı yağ konur. Doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilip galdirik eklenir ve karıştırılarak kavrulur. Kiyılmış maydanoz, çırpılmış yumurta eklenip servisi yapılır.

Not: Orduda yetişen bir bitkidir. Galdirik saplı, yeşil yapraklı bir bitki olup, ilkbahar ve yaz aylarında yetişir. Sadece gövde kısmı yenir (lezzetler.com/galdirik-tursusu-kavurmasi-ordu-vt87762).

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Hoşkiran Kavurması

Malzemeler: 1 bağ hoşkiran, 2 baş kuru soğan, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber

Yapılışı: Ayıklanan hoşkiranlar ıspanak şeklinde doğranır. Yumuşayınca kadar haşlanır. Yıkandıktan sonra süzgece alınır ve suyunun süzülmesi beklenir. Aynı bir kaptaki ince doğranmış soğanlar sıvı yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Süzgeçte ki hoşkiranlar el yardımıyla suyu iyice sıkılır, kavruktan soğanların üzerine ilave edilir. Sırasıyla tuz ve karabiber de ilave edilerek iyice karıştırılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine pul biber dökülerek servis yapılır (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/hoskiran-kavurmasi-ordu-tarifi.html).

• 131

Kabak Kayganası

Malzemeler: 1 kg dolmalık kabak, sıvıyağ, mısır unu, tuz, 3 diş sarımsak, karabiber

Yapılışı: Kabaklar yıkanıp kabukları soyulur, dilimlenir, sonra dilimlenen kabaklar tuzlanarak süzgeçte yarım saat bekletilir. Suyu iyice sıkılır. Mısır Unu, Karabiber, dövülmüş sarımsak katılıp iyice karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ kızdırılır. Hazırlanan malzeme tavaya döşenir. Her iki tarafı kızartılarak servis tabağına alınıp servis yapılır (www.ordulularrehberi.com/Turkiye_Ordu_Damak_Tadi_yemekleri_lezzetleri.php).

Keşkek Gendeme

Malzemeler: 2 kg. keşkeklik buğday, bir kilo bütün tavuk, 2 su bardağı 500 gr. kuru fasulye, 200 gr tereyağı, tuz.

Yapılışı: Keşkeklik buğday akşamdan ayıklanıp, suyu durulanana kadar yıkanır, bu en az 5-6 kez demektir. Sonra su konulup, bir taşım kaynatılır ve ağzı hiç açılmadan sabaha kadar bekletilir. Tereyağ tencereye eritmeden bırakılır, üzerine temizlenmiş tavuk açılarak kapatılır. Sonra şişmiş buğday konulup, üzerini biraz geçecek kadar soğuk su koyup ateşe bırakılır. Kaynamaya başladığı an ateş kısılır. Kısık ateşte hiç karıştırılmadan tavuk üzerine çıkana kadar pişirilene kadar asla karıştırılmaz. Tavuk suyun yüzüne çıkmaya başlayınca ve suyunu çekince kepçe ile tavuğun kemikleri toplanır ve iyice karıştırılarak özleşmesi sağlanır. Daha sonra, tabaklara alınıp üzerine kızdırılmış tereyağ sos dökülüp servis edilir (www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir/keskek-gendeme).

Turistik
Destinasyonların
Tanıtılmasında Yerel
Mutfaklar: Ordu
Vejetaryen Mutfağı



Kaynak: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Lobyne

Malzemeler: Barbunya, Pırasa, Taze Kinzi, Taze Nane, Sarımsak, Reyhan, Tatlı Biber Salçası, Nar ekşisi, Tuz

Yapılışı: Barbunya bir tencere haşlanır. Barbunya haşlandıktan sonra pırasa, taze kinzi maydanoz, tatlı biber salçası ilave edilerek pişirilme işlemi pırasalar haşlana kadar devam eder. Mutfak robotunda reyhan, sarımsak, taze nane birlikte çekilir. Bu harcımız yeteri kadar tuzla birlikte yemeğin pişimine yakın yemeğimize ilave edilir. Yemek piştikten sonra en son yeteri kadar nar ekşisi konur ve dinlendirilir (www.ordulularrehberi.com/Turkiye_Ordu_Damak_Tadi_yemekleri_lezzetleri.php).

Tirmit Mantarı Kavurması

Malzemeler: 1 kg fındık tirmiti, 2 baş kuru soğan, sıvı yağ, tuz

Yapılışı: Mantarlar ayıklanıp iyice yıkanır süzgeçte suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan sıvı yağ ile

pembeleşinceye kadar kavrulur. Suyu süzülen mantarlara tuz ilave edilerek iyice karıştırılır ve elle suyu sıkılır. Kavrulan soğanın üzerine ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak mantarlar yumuşayınca ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak servis yapılır (www.ordulularrehberi.com/Turkiye_Ordu_Damak_Tadi_yemekleri_lezzetleri.php).

Melocan Diken Ucu Kavurması

Malzemeler: 1 kg. melocan, 2 baş kuru soğan, 3-4 baş yeşil soğan, Sıvıyağ, 1-2 diş sarımsak,

Yapılışı: Ayıklanıp yıkanan melocanlar soğuk suya konulup, suda yumuşayınca kadar haşlanır. Süzgeçte süzülür. Küçük küçük doğranarak suyu sıkılır. Kızgın yağda soğanlar iyice kavrulur. Bir iki diş sarımsak doğranır. Melocanlar içine konulur ve soğanlarla özlenmesi için kısık ateşte biraz pişmesi sağlanır. Servis tabağına alınarak, servis yapılır (memleketordu.net/melocan-diken-ucu-kavurmasi/).

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Mısır Unu Yağlaş

Malzemeler: 2 kase su, 3 tahta kaşık dolusu fırınlanmış mısır unu, tereyağ, tuz, beyaz peynir ve ya çökelek

Yapılışı: Bir Tencerede su kaynatılır, tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılır, topaklanmaması için düzenli bir şekilde kıvamına gelene kadar karıştırılır. İçine peynir ilave edilip tekrar karıştırılır. Servis yapılacak kaba alınır. Ayrı bir kaptaki tereyağ mısır unu yağlaşının üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır (www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir/misir-unu-yaglasi).



Kaynak: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Mısır Yarmalı Aş Sarması

Malzemeler: 3 bağ kara lahana (pancar), 1 su bardağı mısır yarması, ½ su bardağı bulgur, 4 adet soğan, 1 yemek kaşığı salça, 2 yemek kaşığı tereyağ, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 bağ maydanoz, 1 kâse süzme yoğurt, 4-5 diş sarımsak, 1-2 adet patates, tuz, kırmızı biber, nane.
Yapılışı: Pancar saplarından ayrılır. Kaynayan suda hafif diri kalacak şekilde haşlanır. Soğuk suya alınıp, süzgeçte süzülür. Mısır yarması ılık suda ıslatılır. Soğanlar ince kıyılır. Yağ ile salça hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış bulgur, mısır yarması ve tuz ilave edilir. 1 bardak sıcak su ilave edilip kısık ateşte pilav gibi çektirilerek pişirilir. İçine maydanoz, ince doğranmış sarımsak ve nane ilave edilip, karıştırılır. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde tabak üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 2-3 cm eninde küçük sarılır. Tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Soğan ve patates dilimleri konulur. Üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapatılır. Sıcak su ilave edilir, kalan tereyağ ve sıvıyağ üzerine gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. Arzu edilirse üzerine yağda kızdırılmış kırmızı pul biber de konulabilir (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/misir-yarmali-as-sarmasi-ordu-tarifi.html).

Turistik
Destinasyonların
Tanıtılmasında Yerel
Mutfaklar: Ordu
Vejetaryen Mutfağı

• 134

Pancar Karalahana Diblesi

Malzemeler: 2 bağ Pancar (karalahana), 3-4 adet orta boy soğan, 1 fincan sıvıyağ, 1 su bardağı pirinç, tuz-karabiber.

Yapılışı: Pancar temizlenip yıkanır. İnce kıyılır, kaynamış suyun içerisine önce rengi kararmaması için tuz ilave edilir. Yıkanmış ve kıyılmış pancar kaynayan suya atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra pirinç ilave edilir. Pancar ve pirinç birlikte yumuşayınca kadar kaynatılır. Ocaktan alınarak süzgeçten süzülür. Soğumaya bırakılır, diğer tarafta sıvıyağ tencere konulur, ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Suyu iyice süzölmüş pancarlar ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir, karıştırılarak pişirilir (lezzetler.com/pancar-kara-lahana-diblesi-ordu-vt23692).

Pancar Döşemesi

Malzemeler: 2 bağ pancar (karalahana), 2 adet soğan, 1 çay bardağı pirinç veya bulgur, 250 gr. dana kıyma veya kemikli et, 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 fincan sıvıyağ, 2-3 adet acı biber, tuz.

Yapılışı: Pancarlar ayıklanıp yıkanır ve ince doğranır, kaynayan suya atılarak 2-3 dakika haşlanır. Süzgece alınır, soğanlar ince doğranır, kıyma ile kavrulur. Haşlanmış pancarlar bu karışıma eklenip karıştırılır, üzerine sıcak su konulup harlı ateşte pişmeye bırakılır. Ayıklanıp yıkanmış pirinç veya bulgur ve acı biber ilave edilerek pişirilir (www.ordulularrehberi.com/Turkiye_Ordu_Damak_Tadi_yemekleri_lezzetleri.php).

Pezik Pazı Kavurması

Malzemeler: 2 bağ pezik (pazı), 2 adet soğan, 2 fincan pirinç, 1 çay bardağı sıvıyağ, tuz-karabiber

Yapılışı: Pezikler ayıklanıp yıkanır, ince doğranıp haşlanır (sapları yumuşayınca kadar). Süzülür, üzerine biraz soğuk su gezdirilir. Pirinç üzerini örtecek kadar su ile haşlanıp suyu çektirilir. Haşlanan pezikler avuç içinde sıkılarak derince bir kaba alınır. İçine haşlanmış pirinç, tuz, karabiber ilave edilir. Aynı bir tencerede ince doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Haşlanan pezikler ilave edilerek biraz daha kavrulur. Servise hazırdır (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/pezik-pazi-kavurmasi-ordu-tarifi.html).

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Sakarca Kayganası

Malzemeler: 3 bağ sakarca, 1 yumurta, 4 yemek kaşığı mısır unu, ½ çay bardağı sıvıyağ, tuz.

Yapılışı: Sakarcalar temizlenip yıkanır. Kaynayan suda soğan kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Suyu süzdürülür, ince doğranır içine yumurta, mısır unu, tuz ilave edilip karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ ile alt üst edilerek kaygana şeklinde kızartılır. Sıcak dilimlenip servis yapılır (www.yoreselyemekler.org/sakarca-kayganasi/).

Not: Sakarca Ordu yöresinde yetişen fındıktan küçük soğanı ile üst kısmında yeşil iğne yaprakları olan yaban bir bitkidir. İlkbahar ve sonbaharda, tarla ve bahçelerde kendiliğinden yetişir.

Sakarca Mihlaması

Malzemeler: 3 bağ sakarca, 2 bağ kuru soğan, 1 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım çay bardağı zeytin yağ, 1 yemek kaşığı tereyağ, 3 yumurta, 1 çay kaşığı karabiber.

Yapılışı: Sakarcalar tek tek temizlenip soğuk suda yıkanır. Doğranıp kaynayan suda haşlanır. 10 dakika haşlandıktan sonra süzülür. Soğanlar ince ince doğranıp ayrı bir kapta zeytinyağı ve 1 kaşık tereyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine doğranmış sakarcalar ilave edilerek tekrar kavrulur. Kavrulmuş sakarcada yumurtaların ayrı ayrı kırılması için yerler açılır. 3 adet yumurta bu açılan yerlere kırılır. Kapak kapatılarak yumurtalar pişirilir. Üzerine karabiber dökülerek servis yapılır (www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/sakarca-mihlamasi-ordu-tarifi.html).



Kaynak: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Uçkur Kabak Kavurması

Malzemeler: 1 adet yöremize ait kara kabak, 100 gr. Yöremize ait pırasa yaprağı, 1 çay kaşığı çekilmiş pul biber, yarım çay kaşığı yemeklik tuz, 1 çorba kaşığı sıvıyağ

Yapılışı: (Sonbaharda, kabakların kabukları soyulup, dilimlenerek, açık havada kurutulup, kışın yenmek üzere saklanır. Kuru kabaklar tencerede kaynayan suyun içerisinde kabak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar haşlanır, arzu edilen boyda doğranır. Bir başka tencerede arzu edilen boyda kesilmiş pırasalar yağda kavrulur, üzerine doğranmış kabaklar ilave edilir. Pul biber ve tuz takviyesi yapılarak servise hazır hale gelir (www.ordulularrehberi.com/Turkiye_Ordu_Damak_Tadi_yemekleri_lezzetleri.php).

Zeytinyağlı Kara Lahana Pancar Sarması

Malzemeler: 2 bağ kara lahana, bir çay bardağı sıvı yağ, bir adet soğan, 1 diş sarımsak, bir çorba kaşığı salça, bir tatlı kaşığı pul biber, bir su bardağı pirinç, tuz, 4-5 yaprak maydanoz, karabiber

Yapılışı: Seçilip yıkanan lahanalar bir güzel haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İçinin hazırlanışı için ısıtılmış tencereye sıvı yağ, soğan, sarımsak, salça konularak güzelce kavrulur. Kavrulan soğanın içine pirinçler ilave edilir. Bir bardak su katılarak pilav gibi dinlendirilir. Hazırlanan içi lahanalara sararak doldurulur. Hazırlanan dolmalar bir tencereye alınır. Üzerine çıkıncaya kadar sıcak su konur. Sıvı yağ ve tuzu eklenerek 20 -25 dakika pişirilir. Pişen sarmalar servise hazır hale getirilir (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).



Kaynak: Kayabaşı Restoran

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

Taflan Turşusu Kavurması

Malzemeler: 1 kg taflan turşusu, 2 baş soğan, 3 yemek kaşığı tereyağı, 3 yemek kaşığı sıvıyağ

Yapılışı: Akşamdan taflanın çekirdeği çıkarılır, tuzunun çıkması için suya bırakılır. Orta boy tencerenin içine soğanlar küp küp doğranır, tereyağı ve sıvıyağ ile birlikte sotelenir. Taflan ilave edilerek malzemeler birlikte kavrulur.

Not: Taflan Ordu ve Karadeniz Bölgesine ait bir meyve olup tadı biraz buruktur. Ağustos ayında olgunlaşır tuzlanarak kışa saklanır. Ordu ve çevresindeki tüm turşular kavrulularak tüketilir (Toksoy, 2018).



Kaynak: Kayabaşı Restoran

Pırasa Kayganası

Malzemeler: 1 kg pırasa, 2 adet havuç, 1 baş kuru soğan, 1 demet maydanoz, 2 yâda 3 dilim bayat ekmek, 1 çay bardağı mısır unu, 2 yumurta, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı: Pırasa ince ince doğranır, üzerine 2 tatlı kaşığı tuz katılıp karıştırılır. Yaklaşık yarım saat bekletilir. Sonra pırasa yıkanır suyu çıkana kadar sıkılır ve geniş bir kaba alınır. İçine maydanoz doğranır, havuç rendelenir. Bayat ekmek hafif ıslatılıp içine katılır. Soğan piyazlık doğranır, baharatlar, yumurta ve mısır unu ilave edilip karıştırılır. Tavada kızartılır ve sonra servis edilir (Toksoy, 2018).



Kaynak: Kayabaşı Restoran

Çil Kabak Kavurması

Malzemeler: 1 adet orta boy çil kabak (yaklaşık 1,5 kg), 2 orta boy soğan, 1 adet kırmızı biber, yarım demet maydanoz, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı acı biber, 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Kabak ince ince jülyen şeklinde dilimlenir, tuzda bekletilir. Geniş bir tencereye soğan piyazlık şeklinde doğranır. Kırmızı biberde jülyen şeklinde doğranır. Tereyağı, sıvıyağ, pul biberler bunlar sotelenir. Sonra tuzda beklemiş kabak suyu sıkılarak karışımın üzerine eklenir, tencerenin kapağı açık şekilde sotelenir. Tencere ocaktan alınır, kabağın üzerine maydanoz ve dereotu ilave edilir (Toksoy, 2018).

Not: Kabak yumuşak bir sebze olduğu için çok fazla pişirmemek gerekiyor.



Kaynak: Kayabaşı Restoran

Cavit Yavuz, 2 (Ek.1)
2018

SONUÇ

Son yıllarda değişen turistik talep anlayışına paralel olarak ortaya çıkan alternatif turizm ürünlerinden birisi olan yerel mutfak kültürlerinin, gastronomi turizmi adı altında bir turizm ürünü olarak arz edilmesi yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Bir çok ülke, destinasyon böyle bir durumdan faydalanmakta veya faydalanma çabaları içerisinde olmaktadır. Hatta Gaziantep gibi bazı şehirler kendilerini bu yönde markalaştırmaya götürmektedir. Yine yapılan birçok araştırmada, turistler tarafından destinasyonların ziyaret edilmesinde, tercih edilmesinde en büyük sebeplerden birisinin o yörenin sahip olduğu yerel mutfak kültürlerinin olduğu ortaya çıkmıştır. Vejetaryen mutfağın önemine işaret eden bir diğer çalışmada; Didim Belediyesi, Türkiye Vegan ve Vejetaryenler Derneği (TVD), Turizm Araştırmaları Derneği (TURAD) ve Didim Turizm Altyapı Birliği'nin işbirliğinde 29-30 Nisan 2017 tarihlerinde gerçekleştirilen ve Türkiye'de ilk olan Didim Vegan Festivali örnek olarak gösterilebilir. Festival organizasyonu süresince Didim'e ait içerisinde et ve et ürünlerinin bulunmadığı yerel yemekler sergilenmiş, stantlarda yer alan yeşillik ve doğal ürünler oraya gelen vatandaşların yoğun ilgisini çekmiştir. Bu arada Vejetaryen mutfak ile ilgili panellerin yanında mutfak şeflerinin gerçekleştirmiş oldukları canlı sunumlar ilgi çekmiştir (Sünnetçioğlu, Mercan, Yıldırım, Türkmen, 2017:250). Bu durum bize vejetaryen mutfağın ilerde destinasyonlar için ne kadar önemli olduğunu ve vejetaryen mutfağa ilgi duyanların olduğu pazarın ihmal edilmemesi gerektiğini göstermektedir.

Çalışmamızda böyle bir merkez olabileceğini düşündüğümüz Ordu ilinin yerel mutfak kültürünün, yöresel yemeklerinin özelliklede vejetaryen kültüre sahip olan insanların tüketimine sunulabilecek vejetaryen mutfak özelliklerinin dikkate alınması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu farklı özelliği Ordu'nun tanınmasına ve pazarlanmasına fırsat verecektir. Çalışmada, Ordu destinasyonunun bu özelliğini ifade eden yemek tariflerine yer verilmiştir. Ordu destinasyonu bu özelliği ile farklı bir çekiciliğe sahip olup; bu durum değerlendirilebilirse, yukarıda ifade ettiğimiz gibi hem tanınmasına ve turizminin gelişmesine ama aynı zamanda marka bir şehir olmasına da katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment, *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Correia, A., Motial, M., Da Costa, F.C. ve Peres, R. (2008). The Determinants of Gastronomic Tourists Satisfaction: A Second –Order Factor Analysis, *Journal of Foodservice*, 19(3), 164-176.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- 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.
- Gürsoy, Y.(2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Değerlendirme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1296-1304.
- Kozak, N. (2006). *Turizm Pazarlaması*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Okumuş, B., Okumuş, F. Ve McKercher, B. (2007). Incorporation Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28/1, 253-261.
- Rand, G.E., Heath, E. ve Albert, N.(2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing, *Journal of Travel and Tourism Marketing*, Vol: 14, Issue 3-4, 97-112.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training, *Hospitality Management*, Sayı:23, 15-24.

- Selwood, J.(2003). The Lure of Food: Food as An Attraction in Destination Marketing, <http://pcago.uwinnipeg.ca/Prairie-Perspectives/PP-Vol04/selwood.pdf>. Erişim Tarihi: 5.01.2018
- Skuras, D., Dimara, E. ve Petou, A.(2006). Rural Tourism and Visitors' Expenditures for Locam Food Products, *Regional Studies*, 40(7), 769-779.
- Sünnetçioğlu, S., Mercan Ş.O., Yıldırım, M.H. ve Türkmen, S. (2017). Veganların Restoranlarda Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/Special issue 2, 241-252.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599-606.
- Toksoy, A.(2018). Kayabaşı Restoran, Ordu, 05.01.2017 tarihinde yemek tadımı ve fotoğraflama yapılmıştır.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yasar University*, 10/40, 6633-6644.
- http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/ordu-ili-yoresel-yemekleri-sayfa1.html
Erişim Tarihi: 06.01.2018
- <http://lezzetler.com/ordu-tarifleri1-5> Erişim Tarihi: 06.01.2018
- http://www.ordulularrehberi.com/Turkiye_Ordu_Damak_Tadi_yemekleri_lezzetleri.php Erişim Tarihi: 07.01.2018
- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir/keskek-gendeme> Erişim Tarihi: 07.01.2018
- <https://memleketordu.net/melocan-diken-ucu-kavurmasi> Erişim Tarihi: 07.01.2018
- <http://www.yoreselyemekler.org/sakarca-kayganasi/> Erişim Tarihi: 07.01.2018