



Cilt / Volume: 13, Sayı / Issue: 26, Sayfalar / Pages: 662-696

Araştırma Makalesi / Research Article

Received / Alınma: 06.06.2023

Accepted / Kabul: 12.09.2023

ORDU İLİ GASTRONOMİ KİMLİĞİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜNE YÖNELİK DEĞERLENDİRME: ÇAMAŞ ÖRNEĞİ

İbrahim DEMİRSES¹

Üzeyir KEMENT²

Bihter ZEYBEK HÜSEM³

Öz

Gastronomik kimlik, turizm sürdürülebilirliğine ve yörenin imajına olumlu katkı sağlamaktadır. Bu çalışmada Ordu ili Çamaş ilçesinin yerel gastronomi kimliğini değerlendirmek amaçlanmıştır. Gastronomik kimlik alt unsurları ve mutfak kültürünü değerlendirmeye yönelik görüşme soruları oluşturulmuştur. Belirlenen amaç doğrultusunda Çamaş ilçesinde ikamet eden beş kişiyle görüşülmüştür. Maxqda programıyla yapılan betimsel analizler sonucunda; altı ana tema oluşturulmuştur. Araştırma bulguları incelendiğinde, gelenek ve göreneklerin birçoğunun aile yapısına uygun şekilde halen devam ettiği anlaşılmıştır. Dış buğdayı ritüelleri ile imece işlerine dair bazı uygulamaların ise azaldığı görülmüştür. Geçmiş dönem mutfak kültürüne dair birtakım bilgiler veren, araç ve gereçler tespit edilmiştir. Bazı ailelerin halâ eski sofraya uymaya çalıştıkları ama genel sofraya kültürünün de değişmiş olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İlçede Nevruz, hiç kutlanmazken, Hıdırellez şenlikleri ise Gürgentepe şenlikleri ile birleştirilerek kutlanmaktadır. Aşure gününde aşure pişirilmesi ve dağıtım dışında özel bir ritüel olmadığı, kandillerde ev dışında camilerde mevlit okumaya katılım olduğu, Kurban Bayramı'nda eski gelenek göreneklerin devam ettirilmeye çalışıldığı, Ramazan Bayramı'nda bayramlaşmanın aile içinde yapıldığı sonrasında aile büyüklerine gidilerek bayramlaşıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Kurban Bayramı'nda ise kurbanla alakalı işler bitirildiğinde bayramlaşmanın yapıldığı, dini bayramlarda keşkek ve ev baklavası gibi özel yemeklerin yapıldığı görülmüştür. Öğünler incelendiğinde geçmişte olup, günümüzde olmayan nadir yiyeceklere rastlanmıştır. Tava ve ot yemekleri için kullanılan bazı otların kullanım alanlarının daraldığı ve otlara ulaşım sıkıntısı yaşandığı tespit edilmiştir. Kuru meyve ve şerbet kültürünün azaldığı, fakat "keşkek" gibi bazı yöresel yemeklerin günümüzde dahi aslına uygun yapılageldiği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yerel mutfak, Gastronomik kimlik, Gastronomi, Ordu, Çamaş.

Jel Kodları: L66, L83.

¹Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, E-posta: demirsesibrahim@hotmail.com, ORCID: 0009-0007-4464-8449.

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

³Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, E-posta: bihterzeybekhusem@odu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-4766-8118.

Atıf/Citation

Demirses, İ., Kement, Ü. & Hüsem, B. Z. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662-696.

ORDU PROVINCE GASTRONOMY IDENTITY REVIEW: THE CASE OF ÇAMAŞ

Abstract

Gastronomic identity contributes positively to the sustainability of tourism and the image of the region. In this study, it is aimed to evaluate the local gastronomic identity of Çamaş district of Ordu province. Interview questions were created to evaluate gastronomic identity sub-elements and culinary culture. In line with the determined purpose, five people residing in Çamaş district were interviewed. As a result of the descriptive analyzes made with the Maxqda program; Six main themes were created. When the research findings were examined, it was understood that the traditions and customs continued according to the family structure. It was observed that the production of imece works (collective work) with tooth wheat decreased. Tools and equipment that contribute to the past culinary culture have been identified. It has been concluded that some families still try to adapt to the old table manners, but the general table culture has changed. While Newroz festival is never celebrated in the district, Hıdırellez is celebrated by combining it with the Gürgentepe festivals. It has been concluded that there is no special ritual other than cooking and distribution of Ashura on the day of Ashura, that there is participation in reading mawlıds in mosques outside the home in oil lamps, that old traditions are tried to be continued in Eid al-Adha, and that the feast is celebrated by visiting family elders after Eid al-Fitr is done within the family. On the other hand, it has been seen that when the works related to the sacrifice are completed, the feast is celebrated, and special dishes such as keskek and home baklava are made during religious holidays. When the meals were examined, rare foods were found that were in the past but not today. Some herbs have been found to be difficult to find for pan and herb dishes. It was determined that eating dried fruit and sherbet culture decreased. In addition, it was concluded that some local dishes were prepared in accordance with the original, such as 'keşkek'.

Keywords: Local cuisine, Gastronomic identity, Gastronomy, Ordu, Çamaş.

Jel Codes: L66, L83.

1. GİRİŞ

Coğrafya, iklim ve insanların yaşam mücadelesi yemek kültürünün oluşumunda etkilidir. Dünyaca ünlü mutfaklar, özgünlüğü ve çok yönlülüğü ile tanınır (Özgen, 2017). İnsan bir yemeği veya gastronomi ürününü tüketirken onun nasıl var olduğunu da öğrenmek ister. Günümüzde değişen tüketim kalıpları nedeniyle, turistler ve yerel misafirler, daha fazla keşfedici olmak istemektedirler.

Yöreyle ait yemekler tüketilirken yerel kültür hakkında bilgiler edinilir, aynı zamanda kültür de tecrübe edilmiş olunur. Belli bir bölgenin yöresel yemek kültürünün özgünlüğü, bölgenin mutfak tarihinin dayandığı temeller, toplumun süregelen gelenek ve görenekleri, mutfak birikimi gibi özellikler yerel ürünü cazip bir unsur haline getirmekte ve satış cazibesini artırmaktadır (Berard & Marchenay, 2008). Yakın tarihlerde çevrenin ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarının küresel ölçekte öneminin fazlaşmasıyla birlikte, üretimde bulunan işletmeler müşterilerin istediği gıda farklılıklarını sağlamaya çalışırken, tüketiciler sağlıklı, güvenilir ve sürdürülebilir gıdaları satın almak istemektedir. Bu nedenle yöresel besinlere ve yöresel mutfağa olan ilgi her geçen gün artmaktadır (Lang vd., 2014).

Bölgeye özgü tat profilleri, tarifler, içerikler, değerler, gelenek ve göreneklerden gastronomik kimlikler oluşturulabilir. Gastronomi kimliklerinin oluşumuna etki eden bu etkenler bölgeden bölgeye ve kültürden kültüre farklılık göstermekte ve böylece farklı gastronomi kimlikleri ortaya çıkabilmektedir. Bu nedenle gastronomi kimliklerini taklit etmek zordur (Harrington & Ottenbacher, 2010). Gastronomi kimliği, kültürel kimliğin ve geleneğin iletilmesinde en etkili unsurlardan biri olduğu için önemlidir. Yerel mutfağın gastronomi kimliğindeki özgünlüğü, taklit edilmesinin zorluğu ve tek başına bölgenin coğrafyası, kültürü, tarihi, iklimi, inançları ve çevresinin etkileşimi bölgede ziyaretçi için eşsiz bir mutfak deneyimi sunmaktadır. Öte yandan, fast food kültürünün yaygınlaşması, eğitilmiş ve yenilikçi şeflerin azlığı, yerel mutfakları araştırmanın fazlaca süre ve kaynak gerektirmesi gastronomik kimlik oluşumuna olumsuz etki etmektedir.

Özellikle teorik araştırma, pratik araştırma ile birleştirilerek yöresel mutfakların bilinirliğini zenginleştirmek ve desteklemek önemli kabul edilmektedir. Seçenekleri eskiye nazaran çok olan çağımız insanının, yer değiştirme imkânı da artmıştır. Bu yer değiştirme daha çok turizm ekseninde yapılmaktadır (Kervankıran & Bağmancı, 2020). Bu çalışma Ordu ili Çamaş ilçesinin gastronomik kimliğini incelemek ve yerel mutfak kültürünü ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Çamaş ilçesinin kültürel öğeleri bağlamında mutfak kültürünün incelendiği bu çalışmaya literatürde rastlanılmaması çalışmayı özgün kılmaktadır.

2. LİTERATÜR TARAMASI

2.1. Gastronomik Kimlik ve Unsurları

Yaşanılan coğrafya ve başka toplumlar ile kültürel etkileşim toplumların beslenme davranışlarını etkilemektedir (Durlu-Özkaya & Kızılkaya, 2009). Orta Asya ile başlayıp Selçuklu ve Osmanlı saray mutfağıyla devam eden Türk yemek kültürünün oluşumunda büyük bir birikim mevcuttur. Osmanlı Devleti bünyesinde birçok kültürü barındırdığı için bu Türk mutfak kültürüne de çeşitlilik olarak yansımıştır. Bu büyük mutfak kültürlerinin birikiminin neticesi olarak Türk mutfağı dünya mutfaklarının arasında yer almıştır. ‘Göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde yiyecek ve içeceklerin temizlik standartlarına uygun sanatsal bir şekilde sunulması’ gastronomi olarak ifade edilir (Özdemir & Altınar, 2019, s. 2-3).

Tarihi geçmişi, birikimi, gastronomi kültürü ve turistler için tercih edilebilirliği yüksek olduğundan, Türk mutfağı gastronomi turizmi için mühim bir noktadadır. Gastronomi turizme için seyahat edilen şehirlere Adana, Gaziantep, Mersin ve Hatay örnek olarak gösterilebilir (Aslan, 2010). Tarihsel anlamda köklü bir geçmişe sahip olmamız mutfak kültür birikimimizi

artırmıştır. Bu birikim yemeklerde çeşitlilik olarak mutfak kültüründe yerini almıştır. Türk kültüründe bazı davranış kalıpları ortaklık gösterse de yemek yeme alışkanlıkları şehirler, bölgeler hatta köyler arasında bile değişiklik gösterebilmektedir (Akan, 2007). Yöresel mutfakların tanıtılabilmesi ve ticari bir şekilde kullanılabilmesi gastronomi turizmine olumlu bir katkı yapacaktır, fakat bunun için bazı çalışmaların yapılması gerekmektedir (Tanrısever & Ekerim, 2018).

Kültür, toplumsal geleneklerin, inançların, düşünce sistemlerinin, bilim ve sanat anlayışının sonraki kuşaklara aktarıldığı bir kavramdır. Her toplumun kültürü farklı olabilir ve kültür durağan değildir. Lezzetin fizyolojisi adlı eserde “Ulusların kaderi, beslenme tarzlarına bağlıdır” sözüyle beslenme şekillerinin ve yemeklerin kültürü önemli ölçüde etkilediği anlatılmaktadır (Brillat-Savarin, 2015). Coğrafi konum ve kültürel farklılıklar beslenme alışkanlıklarını etkileyerek gastronomik kültürün oluşumunu farklılaştırmıştır (Talas, 2005). Bir toplumda tüketilen yiyecek ve içecekler elbette o toplumun coğrafyası, iklimi, ekonomik kaynakları ve üretim teknolojisi ile yakından ilişkilidir. Ancak yemek yeme alışkanlıkları bununla birlikte sosyal, politik ve kültürel yapılardan, değerlerden, geleneklerden, göreneklerden, dini inançlardan ve sosyal kurallardan da etkilenebilmektedir. Gıda, sadece gıdayı oluşturan kimyasal maddeler ve bunların organizmaların yaşaması için önemi ile değerlendirilebilecek bir durum değildir. Yiyeceklerin sağlanmasından tüketimine kadar olan süreçte şekillenmesi, insanların toplum davranışlarını ve dolayısıyla kültürünü önemli bir konu haline getirmektedir (Beşirli, 2010).

Bir ülkenin gastronomik kimliğini belirlemede özel tatlar, yemek tarifleri, mutfaktaki adabı muaşeret kuralları, coğrafya ve tarih gibi unsurlar göz önünde bulundurulur (Danhi, 2003). Yemek yemek yaşam için gerekliyken, “iyi” yemek yemenin keyfi aroma ve lezzet profillerinin kültürel tercihlerine bağlıdır. Hepimiz tatlı, tuzlu, ekşi ve acı gibi baskın tat duyularını tanımlayabilirken, bu duyuların belirli seviyelerine yönelik tercihimiz veya toleransımız kısmen menşe ülke, yeme alışkanlıkları, tarihçe ve içinde yaşadığımız iklime bağlıdır (Harrington, 2005).

Şekil 1’de gastronomik kimliğin unsurları gösterilmektedir. Gastronomik kimlik unsurları çevresel ve kültürel olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Çevresel ve kültürel unsurlar kendi içinde farklı şekillerde değerlendirilmektedir.

Şekil 1. Gastronomik Kimlik Modeli (Harrington, 2005)



Bir bölgenin yöresel ürünleri, bu ürünlerin üretim hikayeleri ve yöresel ürüne ait belli başlı özelliklerinin saptanmasıyla bölgenin gastronomik kimliği oluşturulabilir (Başat vd., 2017). Günümüz toplumunun sosyal hayatında, bir turistik destinasyonun gastronomik kimliği, gezginlerin destinasyona varmadan önce bile hayal etmek istedikleri motive edici bir faktördür. Bu nedenle günümüz turistik destinasyonları, gastronomik kimliklerini turistik bir cazibe merkezi olarak gösterişli bir şekilde kullanmaktadır (Fox, 2007). Gastronomik kimlik perspektifi oluşturulurken, çevresel unsurların ve kültürel unsurların gastronomik kimliği oluşturmadaki etkenleri incelenmektedir.

Coğrafya, gastronomik kimlik için tanımlayıcı bir faktördür. Coğrafya ve iklim yetiştirilebilecek yiyeceği etkiler. Yerel coğrafya, haşere yaygınlığı ve hava bazı yiyeceklerin yetiştiriciliğini sınırlayabilir. Genel iklim bölgeleri soğuk, orta ve sıcak olarak ayrılabilir. Serin büyüme mevsimleri tipik olarak serin ve daha az güneşli olarak tanımlanabilir. Coğrafya ve iklim tarım ürünlerini etkiler (Harrington, 2005). Çamaş da yağışlı sıcak ve ılıman bir iklim hakimdir, bu iklime bağlı yoğun olarak fındık yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Gastronomik kimlik bir bölgenin geçmiş ve şu andaki yemek durumunu inceleyerek, o bölge özgü yöresel yeme içme ürünleri ile rekabet avantajı sağlar (Henderson, 2009). Bölgesel lezzet profilleri, görgü kuralları ve bölgesel tarifler ağırlıklı olarak sürekli bir etkileşim ve evrim yoluyla elde edilir. Tüm mutfaklar ve gastronomi gelenekleri, farklı kültürlerin, etnik etkilerin ve tarihin bir araya gelmesinin bir sonucu olarak, içeriklerin ve tekniklerin kaynaşmasıyla yaratılır.

2.2. Yerel Gastronomi ve Ordu Mutfak Kültürü

Turistler, yöresel yemekleri deneyimleyerek farklı bir yöreye ait değişik bir bakış açısı kazanabilirler. Yöresel mutfak kültürünün elle tutulamayan bir kültürel mirası da yansıttığı ifade edilebilir (Okumuş vd., 2007). Anadolu mutfağı her zaman olduğu gibi kendi imkanları ve boyutlarıyla var olmaya devam etmektedir. Anadolu mutfağı kendine has yerel gelenekleri, görenekleri, alışkanlıkları, ekonomik imkânları, özgün yemek hazırlama ve yöntemlerini içerir (Cığırım, 2001). Toksöz & Aras (2016 s.175) göre yerel mutfak; ‘Bir topluluk tarafından sunulan yiyecek ve içeceklerle bunların hazırlanma, pişirilme, tüketilme, saklanma ve sunulmuş biçimleri, sunarken kullanılan araç gereçler, mutfağın yapısı ile kendine özgün yeme ritüelleri çerçevesinde geliştirilen inanç ve uygulamalardır’. Şengül & Türkay (2017, s.1) göre yerel mutfak; ‘yöreye ait yiyecek ve içecekleri, pişirme usullerini, kullanılan ekipmanı, inanç ve gelenekleri içermekle birlikte çıktısı yöresel yemeklerdir’.

Bölgedeki iklim ve coğrafyaya göre yetiştirilen yiyecekler ve bunlarla hazırlanan yemekler, bu yemeklerin pişirilmesi ve servisi mutfak kültürünü oluşturur (Kızılırmak vd., 2014). Dünya mutfağı içinde yer alan Türk mutfağı, Orta Asya'da çeşitli etnik kökene sahip milletler ve toplumlar tarafından oluşturulmuştur (Cömert & Özkaya, 2014). Günümüzde binlerce yıldır birbirini etkileyen yemek kültürleri iç içe geçmiştir. Kendine has özgünlüğünü koruyan mutfak çeşitlerine Karadeniz mutfağı örnek olarak gösterilebilir.

Sebzelerin Karadeniz mutfağında yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir. Lahana, karalahana gibi sebzelerin yanı sıra fasulye, mantar, kabak, balkabağı, ısırgan gibi sebzelerin kullanımı ön plandadır. Hamsi, mezgıt, istavrit, palamut gibi Karadeniz balıkları, ekmek ve çeşitli pideler, kuru baklagil yemekleri, otlarla hazırlanan tava yemekleri, güveç yemekleri, üretilen ürünlerle yapılan tatlılar ve taze kahvaltılıklar yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir. Trabzon’da ve Rize’de yapılan yemeklerin birçoğu Karadeniz mutfağını yansıtır (Kabacık, 2016). Bu illerin yer aldığı Doğu Karadeniz bölgesinin ulusal mutfağı hızlı hazırlanan ve sürekli denetim gerektirmeyen kullanışlı yemeklerden meydana gelmektedir (Çokişler, 2013). Karadeniz Bölgesinde ülke içerisinde bilinen ve popüler olmuş birçok özel yemek çeşidi bulunmaktadır. Akçaabat köftesi, Bayburt tavası, Artvin et kavurması, Samsun köftesi, Tokat kebabı gibi yiyecekler yöresel özellikler gösterirken, bu yiyeceklere ulaşım da kolaydır. Düğünlerde ikram edilen etli pilav veya kavurma, şehirlerde sıklıkla tercih edilmektedir (Halıcı, 2001).

Balık çeşitleri ve sebze yemeklerinin ağırlıkta olduğu, yörede yetişen ot ve bitkilerle değişik çeşitlerde yiyecekler hazırlandığı, tatlılarda fındığın çokça tercih edildiği Ordu mutfağının

kısaca özeti şeklinde verilebilir (Ordu Valiliği, 2013). Ordu mutfak kültürü daha çok deniz ürünleri ile sebze, meyve ve yabancı bitkiler üzerine gelişmiştir (Bahtiyar Karadeniz, 2014). Deniz kıyısındaki bölgelerde et tüketimi olarak dana ve sığır eti tüketilirken, kıyıda uzaklaşılacak bölgelerde ise koyun eti daha fazla tüketilmektedir (Ordu Valiliği, 2013; Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021).

Çamaş İlçesi, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölgesi'nde 40-55 derece kuzey enlemleri ile 37-31 derece doğu meridyenleri arasında yer almaktadır. Sahilin 18 km. güneyinde, Fatsa ilçesinden araçla ulaşım sağlanmaktadır. Arazi dağlık ve engebeldir. Çamaş'ın, kuzey ve kuzeydoğusunda Fatsa, batısında Çatalpınar, güney ve güneydoğusunda Gürgentepe ile çevrilidir. İlçe merkezinin yaklaşık yükseltisi 600 metredir. İlçenin arazi yapısı çok engebeli ve yerleşim dağılmıştır. İlçe gelir kaynağında tarım ilk sıradadır. Çamaş da tarımda yoğunluk fındık üretimi şeklindedir. İklim ve toprak uygunluğu nedeniyle fındıklıklar büyük bir tarım alanını kaplamaktadır. Eski meslek dallarından biri olan sepetçilik ilçe merkezinde devam etmektedir. Üretilen sepetler sadece Çamaş'ta değil çevre illerde de satılmaktadır.

3. YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği benimsenmiştir. Araştırma soruları önceden belirlenip görüşme formu hazırlandığı için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmacı yarı yapılandırılmış görüşmeye göre sorular sorup katılımcıdan açıklama isteyebilir (Bogdan & Biklen, 2007; Patton, 2002). Katılımcılardan randevu alınarak görüşmeler telefonla gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların izni ile görüşmeler kayıt altına alınmış ve daha sonra bu kayıtlar yazılı formata geçirilmiştir. Kayıtlar ortalama 60-90 dakika arasında gerçekleşmiştir. Katılımcılardan alıntılara betimsel bir şekilde yaklaşılarak veriler analiz edilmiş buna göre de ana temalar ve alt kodlar oluşturulmuştur.

Gastronomik kimlik unsurları olan; tarih, etnik çeşitlilik, gelenekler, inançlar, değerler, coğrafya ve iklim gibi gastronomik kimliği oluşturan etkenler göz önünde bulundurularak araştırma soruları belirlenmiştir. Ordu ili Çamaş mutfak kültürünün belirlenmesi ve gastronomik kimliğinin değerlendirilmesi amacıyla aile büyüklerinin gelenekler ve görenekler bağlamında yerel mutfak kültürlerinin nasıl olduğu, kutsal günler bağlamında mutfak kültürü, eğlence amaçlı etkinlikler bağlamında mutfak kültürü, sofrada adabı ve servis usulü aralarındaki benzerlik ve farklılıklarının bulunup bulunmadığı, günlük öğün yemeklerindeki alışkanlıklarının saptanmasını kapsayacak sorular sorulmuştur.

Örnekleme, problemle ilgili olarak belirlenen niteliklere sahip kişiler, olaylar, nesnelere ya da durumlardan oluşturulduğu için ölçüt örnekleme kullanılmıştır. Ölçüt örnekleme, belli ölçütlere uygunluğuna göre bir grubu temsil eden bireylerin seçilmesiyle oluşturulur. Bu nedenle örnekleme katılacak bireyler belli ölçütlere göre belirlenir (Yıldırım & Şimşek, 2018; Tutar & Erdem, 2020). Görüşmeler, Ordu'nun Çamaş ilçesindeki gelenek ve göreneklerin mutfak kültürü bağlamında incelenmesi amacıyla bölge mutfak kültürüne hâkim beş (5) katılımcı ile (bölgede yiyecek içecek işletmelerinde çalışan veya işletme sahibi kişilerle) gerçekleştirilmiştir. Çalışmada elde edilecek verilerin tekrar etme riskini ortadan kaldırmak amacıyla çalışmaya beş katılımcı dahil edilmiştir. (Yıldırım & Şimşek, 2013). Araştırmaya katılanlar “K1, K2, K3, K4 ve K5” olarak ifade edilmiştir. Tablo 1’de katılımcıların demografik özellikleri ayrıntılı olarak gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Meslek	Gelir durumunuz
K1	Kadın	28	Lisans	Çalışıyor	Asgari ücret
K2	Kadın	43	Lise	Çalışmıyor	Yok
K3	Kadın	30	Lise	Çalışıyor	Asgari ücret
K4	Kadın	63	Okuma-yazma bilmiyor	Çalışmıyor	Yok
K5	Kadın	39	Lise	Çalışmıyor	Asgari ücret

Katılımcılar Ordu ili Çamaş ilçesinde ikamet etmektedirler. Görüşme yapılan kaynak kişilerin tümü kadın katılımcılardır. Yaş aralıkları incelendiğinde, katılımcıların 28-63 yaş aralığında olduğu görülmüştür. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında bir katılımcının okuma yazma bilmediği, üç katılımcının lise mezunu olduğu, bir katılımcının da lisans mezunu olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılardan ikisi çalışırken diğer üç kişinin çalışmadığı görülmüştür. Katılımcıların gelir durumları incelendiğinde üç katılımcının asgari ücret düzeyinde geliri olduğu iki katılımcının ise herhangi bir gelirin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde ulaşılan veriler Maxqda programında tema ve alt temalara bölünerek değerlendirilmiştir. Araştırma soruları göz önüne alınarak bütünden parçaya tümdengelim yöntemiyle temalar belirlenmiştir. Temalardan elde edilen bilgilere içerik çözümlemesi yapılmıştır. İnanırcılık, aktarılabirlik, tutarlılık ve doğrulanabilirlik gibi faktörler (Merriam, 2018) verilerin geçerlilik ve güvenilirliğinin belirlenmesinde göz önünde bulundurulmuştur. Katılımcılardan gelen bilgiler tutarlılık gösterdiği için genelleme yapmaya uygun bulunmuştur. Dolayısıyla çalışmanın geçerli olduğu sonucuna ulaşılabilir. Bulgular hazırlanırken öznel değerlendirmelerden kaçınılıp veri odaklı raporlama yapıldığı için araştırmanın güvenilir olduğu söylenebilir. Bu güvenilirlik araştırmaya iç ve dış inandırcılık

sağlamıştır. Sistematik analiz yapmak, verilerin geçerlilik ve güvenilirliğini artırabilmek için araştırmada nitel veri analiz programı kullanılmıştır. Çamaş ilçesinin yerel gastronomi kültürel analizini belirlemek amacıyla katılımcılara yöneltilen araştırma soruları Şekil 2’de verilmiştir:

Şekil 2. Araştırma Sorularına Ait Konu Başlıkları

Günlük öğünler bağlamında mutfak kültürü
Sofra adabı ve servis usulleri bağlamında mutfak kültürü
Kutsal günler bağlamında mutfak kültürü
Gelenekler ve görenekler bağlamında mutfak kültürü
Eğlence amaçlı etkinlikler bağlamında mutfak kültürü

Araştırma soruları oluşturulurken Kabacık (2020)’nin mutfak kültürü üzerine hazırladığı çalışmadan faydalanılmıştır. Sorular hazırlanırken gastronomik kimlik modelindeki unsurlar dikkate alınarak alanında uzman beş akademisyenden görüş alınmıştır. Ayrıca sorular Türk Dili alanından bir uzman ile kontrol edilerek son hali verilmiştir. Çalışmada yaşanan olgu ile ilgili bilgiler elde etmek ve olguyu deneyimleyen bireylerin görüşlerine başvurulduğu için olgubilim araştırma deseni kullanılması tercih edilmiştir. Çalışmada belirlenen olay Çamaş ilçesinin gastronomi bağlamında incelenmesi ve kültür analizidir. Olay hakkında bilgi sahibi olanlar ise Çamaş ilçesinde ikamet eden ilçe sakinleridir. İlçenin kültürünün gastronomi bağlamında ne durumda olduğunun anlaşılabilmesi amacıyla betimleyici fenomenoloji araştırma deseni kullanılmıştır.








4. BULGULAR

4.1. Ana Tema İçerikleri

Görüşülen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilerek verilerin çözümlenmesi yapılmıştır. Görüşmelerden sağlanan verilerde içerik analizi kullanılarak verilerin daha sistematik ve düzenli olması sağlanmıştır. Görüşme bilgileri çözümlenirken kodlamalar yapılmış, sonrasında çalışmaya bütünsel olarak yaklaşıp ana konular ve alt konular belirlenmiştir. Ana konu ve alt konular seçilerek bunların arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Bu konuları detaylı bir şekilde sunabilmek için kod haritaları hazırlanmıştır. Ayrıca bu araştırmada kelime bulutu elde edebilmek için kelime sıklığı analizi oluşturulmuştur. Araştırmaya katılım gösterenlerin en fazla ve en az konuştuğu konular belge

portre çözümlenmesiyle görsel hale getirilmiştir. Araştırmaya göre hazırlanan kod sistemi (alt kodlar hariç) Şekil 3’te açıklanmaktadır.

Şekil 3. Araştırma Kod Sistemi

●  Kod Sistemi	3170
> ●  Gelenek ve Görenekler	543
> ●  Araç-Gereçler	55
> ●  Sofra Adabı	247
> ●  Eğlence Amaçlı Etkinlikler	100
> ●  Kutsal Günler	290
> ●  Öğünler	1912

Çalışmada altı ana düşünce ifade edilmiştir. Bunlardan ilki gelenek ve görenekler bağlamında mutfak kültürünün incelendiği kısımdır. Katılımcıların doğum döneminde, dış buğdayı, sünnet düğünü ve asker uğurlama etkinliklerinde, evlilik aşamalarında, cenaze merasimlerinde, imece işlerinde ve yol misafirlerinin karşılanması gibi konulardaki fikirleri araştırılmıştır. Yukarıdaki konuların her biriyle ilgili genel olarak Ordu’nun Çamaş ilçesinde gelenek ve göreneklerin aile yapısına göre devam ettiği çıkarımına ulaşılmıştır. Dış buğdayı etkinlikleri ile imece işlerinin yapımı gelenek ve göreneklerinin azaldığı görülmüştür. Araştırmada ikinci ana tema araç-gereçler temasıdır. Bu temada günümüzde ismi ve kullanımı unutulmuş araç ve gereçlerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Araştırmada üçüncü olarak sofra adabı ana teması kullanılmıştır. Bu ana temada sofra adabı sofra kültürü, servis kültürü, sofra hazırlığı alt temalarıyla incelenmiştir. Araştırmada dördüncü olarak eğlence amaçlı etkinlikler ana teması kullanılmıştır.

Tablo 2. Ana Temalar ve Açıklamaları

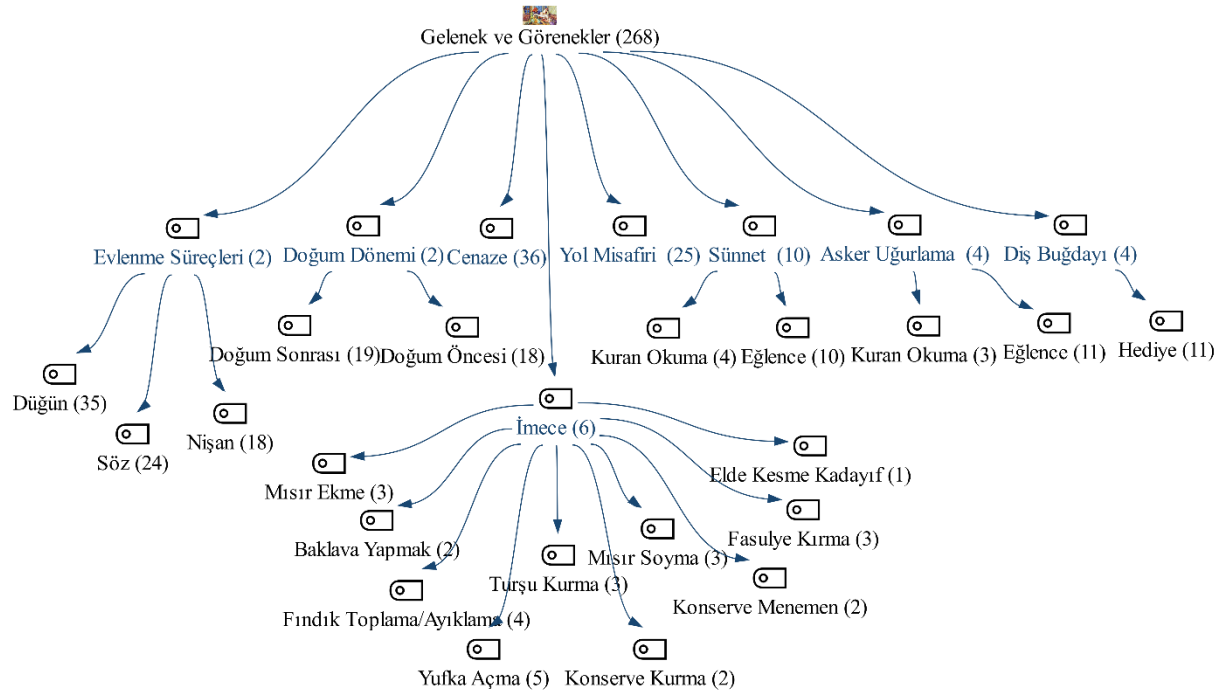
Ana Temalar	Açılımı
Gelenek ve Görenekler	Çamaş ilçesinde yapılan doğum, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, evlenme süreçleri, cenaze işleri, imece işleri, misafir karşılama gibi kültürel etkinlikler bağlamında gastronomik kimliğin değerlendirilmesi açıklanmaktadır. Gelenek ve görenekler gastronomik kimliğin görgü kuralları alt unsuruna girmektedir.
Araç-Gereçler	Ordu'nun Çamaş ilçesinde eskiden kullanılan araç gereç isimleri (Sac, sofr a bezi, sini ve kazan gibi) açıklanmaktadır. Araç gereçler gastronomik kimliğin eski dünya yeni dünya stilleri alt unsuruna girmektedir.
Sofra Adabı	Ordu'nun Çamaş ilçesinde sofr a adabı kapsamında sofr a kültürü, servis kültürü, sofr a hazırlığı konuları açıklanmaktadır. Bu kurallar gastronomik kimliğin görgü kuralları alt unsuruna girmektedir.
Eğlence Amaçlı Etkinlikler	Ordu'nun Çamaş ilçesinde eskiden ve şu anda yapılan şenlikler, eğlenceler gastronomik kimliğin eski dünya yeni dünya stilleri alt unsuruna girmektedir.
Kutsal Günler	Ordu'nun Çamaş ilçesinde aşure günü, mevlit okuma, kandiller, Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramı'nda yapılan etkinlikler gastronomik kimliğin eski dünya yeni dünya stilleri alt unsuruna girmektedir.
Öğünler	Ordu'nun Çamaş ilçesinde yöresel yemek malzemelerinin isimlerini, sabah, öğle ve akşam, ikindi ve yatsı vaktinde tüketilen yiyeceklerin gastronomik kimlik ve mutfak kültürü bağlamında değerlendirilmesini açıklamaktadır. Öğünler gastronomik kimliğin bu değerlendirmede malzemeler ve tekniklerin kaynaşması, tarifler ve lezzet profilleri alt unsuruna girmektedir.

Araştırmada beşinci olarak kutsal günler ana teması kullanılmıştır. Bu ana temada Katılımcıların Aşure Günü, Mevlit okuma, Kandiller, Kurban ve Ramazan Bayramı gibi kutsal günler bağlamında mutfak kültürü ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar incelenmiştir. Araştırmada altıncı olarak öğünler ana teması kullanılmıştır. Ordu'nun Çamaş ilçesinde sabah, öğle, akşam, ikindi ve yatsı vakitlerinde hem geçmişte hem de şu anda tüketilen yiyeceklerin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

4.2. Görgü Kuralları Unsuruna Yönelik Bulgular

Gastronomik kimliği oluşturan unsurlardan biri de görgü kurallarıdır. Gelenek ve görenekler ana konusu; doğum dönemi, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, evlenme süreçleri, cenaze, imece yapılan işler ve yol misafirleri alt temalarından oluşup sekiz alt konuda incelenmiştir. Gelenek ve görenekler ana konusu hiyerarşik kod-alt kod- teori Modeli Şekil 4'te verilmiştir.

Şekil 4. Gelenek ve Görenekler Ana Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli



Görgü kuralları, eski dünya ve yeni dünya stillerinin karşılaştırılması unsurları altında gelenek ve görenekler ana teması incelenmiştir. Gelenekler ve görenekler ana temasının altında ise Çamaş için en yaygın yaşatılan geleneğin evlenme süreçleri olduğu görülmüş alt tema olarak da düğünlerde etkinlik sayısının fazla olduğu tespit edilmiştir. Geleneklerimiz doğrultusunda yapılan söz, nişan, düğün, mevlitler, cenaze gibi birçok etkinlikte yemek ikram edildiğinden dolayı bu geleneklerin gastronomik kimliğin oluşumunda önemli olduğu anlaşılmaktadır. Evlenme süreci söz kesme ile başlamaktadır. Söz kesme süreci kız evinde gerçekleştirilmektedir. Söz kesme sürecinden sonra nişan merasimi yapılmaktadır. Nişan merasimi geniş katılımlı ve kalabalık olursa evin önü veya farklı bir yer tutularak gerçekleştirilmektedir. Düğün, kına gecesinin yapılacağı zaman kız tarafının yemek ikramıyla başlar. Konuklar hem yemeklerini yer hem de eğlenirler. Davul ve zurna çalınarak oynayarak eğlenilir. K5'in aşağıdaki görüşünden düğünlerde genelde yemek ikramı olarak keşkek yapıldığı, bunun yanında su böreği, tavuklu veya etli pilav ve ev baklavası da ikram edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca K1 ve K4'ün evlenme süreçleri hakkında görüşlerine yer verilmiştir.

“Tabi düğünlerde mutlaka keşkek ve yahni vazgeçilmezdi. Uzaktan gelen yakın akrabalar için evlerde su böreği, pancar sarması, ev baklavası onlar pişirilirdi (K1)”. “Resmi nikah olduktan sonra düğün başlamıştı, şimdide öyle yapılıyor. Söz kesildikten sonra kına gecesi oldu, düğün

günü at süslendi atın boğazına kırmızı şal takıldı ve gidildi. Eve pencereden girme adeti vardı. Kendi evimden kapıdan çıkıp oraya pencereden giriliyordu pencereye ip gerilir o ipten içeriye girilirdi. Evi bereketli olması için kapının önünde mısır unundan bir bulamaç yapılırdı, sonrasında bardak kırılarak eve girilirdi. Evde odun ateşi yanıyordu ateşi karıştırtular sonrasında da bir bardak şekerli su içirdiler. Kapıyı tutma adeti vardı. Gelinin kız kardeşi veya kuzeni birisi kapıyı tutardı ve damadın babasından kapıyı açmak için bir miktar para alınırdu (K4)”.

İkinci olarak doğum döneminde öncesi ve sonrası olmak üzere yapılanlar incelenmiştir. Doğum sürecinde çocuğun ve annenin sağlığının korunması gerektiği K1’in görüşlerinden anlaşılmaktadır: “Dut pekmezinin kan yaptığına çok inanıyorlardı. Yenmesi gerektiğini söylerlerdi. Çocuk hasta olmasın derlerdi (K1)”.

Doğum sonrasında ise gelen misafirlere yönelik etkinlikler dikkat çekmektedir. Doğum sonrasında genelde çocuğa kırkı dolduğunda banyo yaptırılır ve bu merasime ‘kırk uçurma’ adı verilir. Bu merasime aile büyükleri davet edilir ve un helvası ikram edilir. Doğum sonrasında yapılan bir ritüel haline gelen kırk uçurma merasiminin detaylarına K2’nin görüşlerinde yer verilmiştir.

“Kırkını uçururken çocuk banyo yaptırılır 40 kaşık suyu ilistir(süzgeç)üzerinden en sonunda gezdirilip suya altın yüzük atılırdı. Çocuk altın gibi kız altın gibi delikanlı olsun diye (K2)”.

İmece işleri üçüncü sırada bulunmaktadır. İmece işlerinde daha çok günümüzde fındık toplama, mısır ekme ve soyma işlemleri, yufka açma kültürü devam etmektedir. Konserve kurma, baklava yapma ve sarma gibi imece yapılan işlerin azaldığı tespit edilmiştir. İmece işlerinin ayrıca mahallelerde ve ilçe merkezinde daha az, köylerde daha fazla yapıldığı tespit edilmiştir. Yukarıda sayılanların dışında inşaat işlerinde, yol yapım işlerinde de yardımlaşma yapıldığı görülmüştür. K5 kodlu katılımcının imece işler yapılırken de yardımlaşarak yemek yapıldığına dair şu bilgileri vermektedir: “Fındık zamanı komşular toplanıp fındık yufkası yaparlar, fındıkta çalışanlara öğle yemeği ikram edilirdi (K5)”.

Cenaze çıkan evde helva pişirme adetinin ne kadar doğruluğu kabul edilmese de yaygın olarak uygulandığı görülmüştür. K3 kodlu katılımcının görüşlerine göre genel olarak ölünün çıktığı evde yemek pişirilmediği, komşuların baş sağlığına yemek getirdiklerini şöyle anlatmaktadır: “Cenaze çıkan evde yemek yapılmaz lokantadan ayran pide söylenir, komşular dışarıdan cenaze evlerine yemek getirirdi (K3)”.

Yol misafiri uğradığında yapılan etkinlikler incelendiğinde misafirin hoş karşılandığı ve eldeki imkanlara göre ikramlar yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. İkram edilenler içinde evde kolay hazırlanabilen yufka böreği, ayran gibi yiyecekler tercih edilmektedir. Eğer misafir yatılı kalacaksa o gün en güzel servis takımları çıkartılıp evde mevcutsa melocan, sakarca gibi otlardan tava yemeği yapıldığı görülmüştür. K1 ve K3 kodlu katılımcılar, yol misafiri ile ilgili etkinlikler hakkında aşağıdaki bilgileri sunmaktadır.

“Hatırlıyorum, babam imam olduğu için zaten misafirimiz eksik olmazdı. Hani yemek saatiyse yoldan geçen birini görüldüyse mutlaka sofraya davet edilirdi zaten. Mesela yufka açılırken yoldan tanıdığımız veya tanımadığımız hiç fark etmez, araba geçince bile durdururdu babaannem mesela -Hele dur bir katmer verelim yolda yersin! Deyip hemen tereyağlı bir yufka verirdi. Ayran falan yapılmış olurdu mutlaka köy yoğurdundan o verilirdi. Hani köylü biriye ortak bir tanış varsa mutlaka yardımcı olunurdu yatılı kalma konusunda. Kimse dışarda bırakılmazdı yani. Bir şekilde yardımcı olunmaya çalışılıyordu yani. Mesela evin erkeği evde tek kalıyordu diğerleri komşuya gidiyordu adamı veya kadını her kimse orada misafir ediliyordu yani (K1)”

“Güzel bir yemek yapılır çayı kahvesi ikram edilir. Sonrasında dışarıya aracına kadar yolcu ederdik. Eğer başka memleketten geliyorsa galdirik, melocan, sakarca ve bezelyeden değişik tava yemekleri yapılır ve ikram edilirdi (K3)”

Sünnet kültürel etkinliğini yöre halkının eğlence veya okumalı ya da her ikisini birlikte yaptığı saptanmıştır. Yapılan araştırmaya göre eğlence tarzında yapılan sünnetlerin daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Eğlence amaçlı yapılan sünnetlerde yemek ikramı olarak keşkek verildiği görülmüştür. Sünnet merasimlerini K1 ve K2 kodlu kaynaklar şu şekilde özetlemiştir.

“Sünnet düğünü hani evet çocuğun yaşına göre 4, 5, 6 yaşında veya kaç yaşında yapmak istiyorsa yapılırdı. Yani eskiden sünnet düğünleri gerçekten düğün kadar ihtişamlıydı şimdi o kadar yapılmıyor ama... Çok özenliydi, düğün kadar davetlisi oluyordu. Hem Kuran okunuyordu gerekirse de eğlencesi oluyordu yerine göre. Benim çok çocukluğumda köylere sünnetçi gelirdi. Birkaç çocuğu aynı anda yaparlardı. Artık hastanelerde yapılıyor. Önceden evde veya tutulan bir yerde yapılırdı (K1)”. “Keşkek pilav üstü et ve baklava yapılırdı genelde. Keşkek harani dediğimiz kazanda 17-18 kg. bir seferde pişirilebiliyordu tavuk etli köy tavuğu kullanıyordu (K2)”

Asker uğurlama etkinliklerinde de sünnette olduğu gibi okumalı veya eğlence şeklinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu yemeklerde keşkek ve su böreği tercih edilmektedir. Askere gidecek

kişinin eline kına yakılıp, uğurlamaya gelen arkadaşlarına da asker kınası adı altında kına verildiği görülmüştür. Yapılan görüşmelere göre eğlence etkinliğinin daha fazla yapıldığı özellikle asker uğurlamada yemekli davetlerin verildiği K3 ve K4 kodlu kaynakların ifadeleri ile de uyum göstermektedir.

“Asker uğurlama aynı düğün gibi yapılır oynamalı yemekli olurdu, bazıları salonda tutabiliyor ama genelde ev yakınında yapılırdı (K3)”. “Düğün şeklinde yapıldığı için keşkek pilav, pilav üstü kavurma içecek olarak ayran tatlı olarak baklava ve tulumba tatlısı verilirdi çok daha eskiden tulumbarı biz yapardık hamuru yoğurup makineye doldurulup yağa dökerdik ve kızarınca şerbete atardık çok güzel olurdu (K4)”.

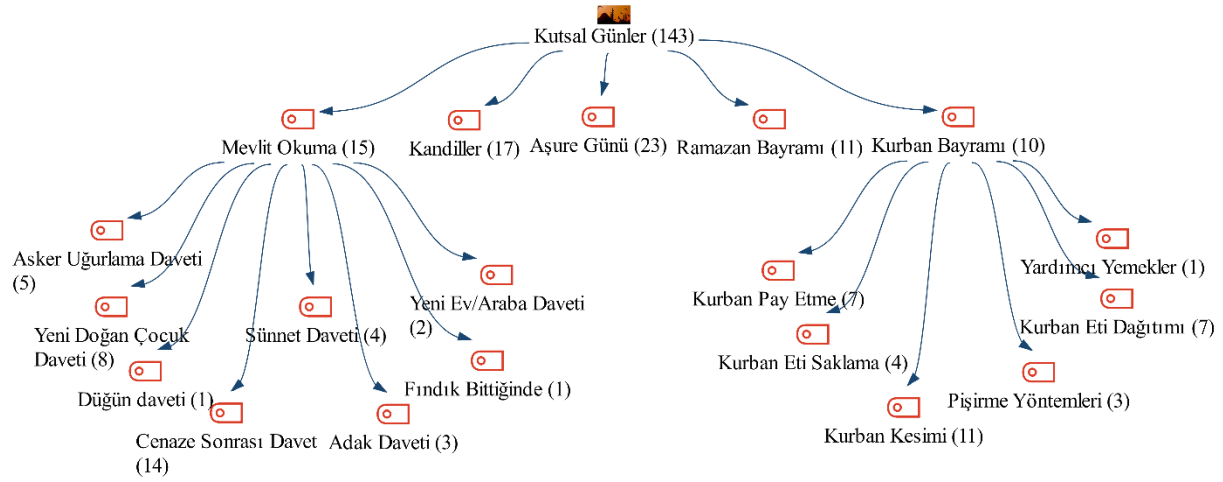
Son olarak diş buğdayı alt teması incelendiğinde çocuğun ilk dişini gören kişinin çocuğa bazı hediyeler aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Toplumsal kanaatlar ve kıymet verilen öğelerde yöresel mutfağı etkilemektedirler. K2 kodlu kaynak diş buğdayı etkinliği ile ilgili şöyle bahsetmektedir.

“İlk diş çıktığında kim görürse bakır kap aldırırlardı, küçük de olsa bakır olsun çocuğun dişleri bakır gibi olsun diye aldırılırdı, ilk kim gördüyse ona aldırılırdı. Hatta çocuğun ağzı aktığı zaman ilk annesine çocuğun ağzına bak derler ilk o görsün ve alsın diye... Dişini gören pazara çarşıya giderse küçük oyuncak gibi tavalar cezve gibi ibrik gibi çocuklara alınırdı. Hatta benim de ilk diş çıkmamda vardı (K2)”.

Kültür ve çevrenin etkisiyle oluşan görgü kuralları gastronomik kimliğin bir parçasını oluşturmaktadır. Bu bağlamda sofrada ana teması üzerinden katılımcıların sofrada kültürü, sofrada hazırlığı ve servis kültürleri incelenmiş bazı ailelerin eski kültür ve geleneklerine devam ettiği tespit edilmiştir. Servis kültürü olarak önceden tek sofrada ve tek yemek tabağından yenilirken günümüzde bütün aile üyelerine tek tek tabak servisi yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Servis, ilk olarak çorbayla başlayıp sırasıyla ana yemek ve tatlı ile devam ettiği, yardımcı yemeklerin servisinin yemek başlangıcında yapıldığı görülmüştür. Sofra kültürüne göre aile üyelerinin yemek yese de yemese de sofrada bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Eğer kalabalık sofrada kuruluyorsa misafir yakın akrabaysa birlikte sofraya oturulduğu, uzak akrabaysa kadın ve erkeklerin ayrı sofralarda bulunduğu görülmüştür. Genel olarak sabah sofralarında yapılacak işlerin planlandığı, akşam sofralarında ise günün küçük bir değerlendirmesinin yapıldığı tespit edilmiştir. Sofra hazırlığının genelde anne tarafından yapıldığı, bazen de kız çocuklarının sofrada hazırlığına yardım ettiği anlaşılmıştır. Sofra adabı ve servis kültürünün geçmiş dönemle karşılaştırılarak değerlendirilmesini K1, K5 ve K4 kodlu katılımcılar şöyle anlatmaktadır: *“Eskiden yerden yer sofrasında yerdik, kalabalık bir şekilde. Şimdi herkesin bildiğiniz gibi ayrı tabağı oluyor. Masada yeniliyor (K1)”.* *“Vardı hala daha devam ettiriyorum evin büyüğü*

sofraya oturmadan kimse oturmaz ve yemeğe başlanılmazdı ben devam ettirmeye çalışıyorum. Yemek en önce büyüğün tabağına konulurdu ekmek su ve yemeği dağıtırken öncelik büyükteydi. Sofralarımızda hızlı yiyip kalkmak olmazdı en az masada 1 saat geçirirdik (K5)”. “Evet, eskiden kadınlar ayrı yerd, bunun sebebi bana göre daha çok saygı ve sevgi olduğundandı. Babam bize erkeklerin yanında oturmayın mutfağa gidin diyordu. Biraz da korkudan da olabilirdi (K4)”.

Şekil 5. Kutsal Günler Ana Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli



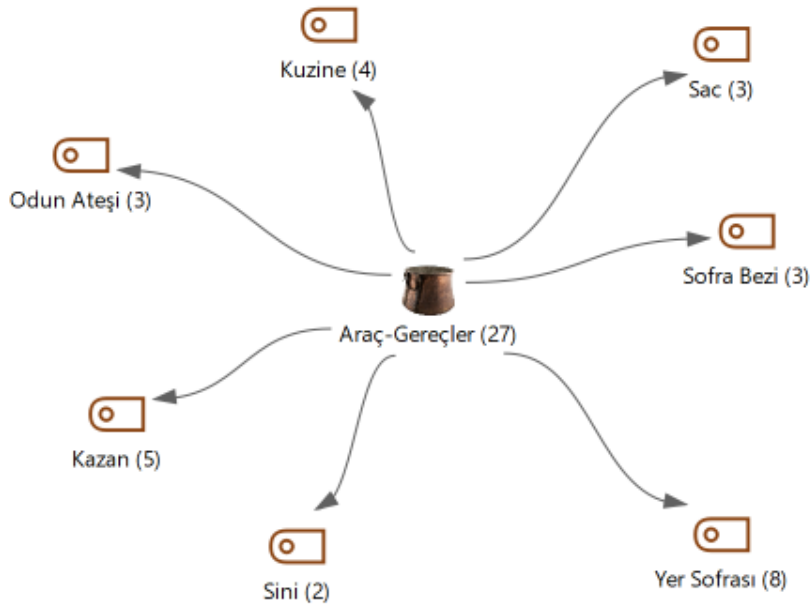
İnançlar ve değerler gastronomik kimliğin oluşumunda önemli bir parça iken diğer taraftan yeni lezzet profillerinin ortaya çıkmasında rol almaktadırlar. Kutsal günler ana teması incelendiğinde aşure günü için özel bir yemek yapılmadığı aşure yapılıp dağıtıldığı tespit edilmiştir. Mevlit okuma etkinliğinin en fazla cenaze sonrasında yapıldığı, sonrasında sırasıyla yeni doğan çocukta, asker uğurlamada, sünnette, yeni ev ve araba alındığında, herhangi bir adak gerçekleştiğinde, fındık bittiğinde ve düğünlerde olduğu görülmüştür. Mevlitlerde okuma yapıldığı akabinde helva dağıtıldığı daha büyük mevlitlerde ise yemek olarak keşkek ya da tavuk çorbası, kuru fasulye veya etli patates, tatlı olarak tulumba tatlısı, içecek olarak ise ayran ikram edildiği anlaşılmıştır. Ramazan ve Kurban bayramlarında genel manada aynı yemeklerin yapıldığı sadece kurbanda et yemeklerinin fazla olduğu görülmüştür. Ayrıca Kurban Bayramı'nda kurban kesimi, pay dağıtımı ve etlerin saklanması gibi işler farklılık göstermiştir. Toplumun süregelen önemli gördüğü olgular yemek kültürünün şekillenmesinde rol oynamıştır. K5 kodlu kaynak Kurban Bayramı ile ilgili yapılanlardan, K1 kodlu kaynak ise kandillerde yapılanlardan şöyle bahsetmektedir: “Kandillerde helva yapılıyordu. Camilerde o akşam namaz için hani bir araya toplanılıyordu mukabele için. Camiye gelenler için lokum, şeker küçük kese kağıtlarında verilirdi. Ölmüşlerinin ruhları için. Kandillerde genelde oruç tutulurdu. Bizde

oruç tutuyorsak ne seversek, canımız ne çektiyse onu pişirirdi annemiz. Keşkeği çok severdik mesela 4 kız kardeş olarak. İftarlarda hep onu isterdik annemizden mesela (K1)”. “Kurbanın ilk günü bayram namazından sonra kurban kesilir güzelce temizlenir ve parçalara ayrılırdı, yedi hisseye ayrılır dağıtmak istediğiniz kişi miktarı kadar dağıtılır geri kalanı eve getirilir bir kısmı kavurulup hane halkı tarafından yenilir saklamak isterseniz poşetlenip dolap ve dipfrizlerde saklanırdı. Kavurup saklayanlarda olabilirdi. Biz hemen tüketmez 1 gece dinlendirirdik (K5)”.

4.3. Eski ve Yeni Dünya Stilleri Unsuruna Yönelik Bulgular

Katılımcılar eskiye nazaran araç gereç olarak yer sofrası, sofr a bezi, kazan ve sini (yer sofr a tepsi) gibi materyalleri daha az kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bu materyallerin yanı sıra sac üzerinde ürünlerin hala yapılageldiği tespit edilmiştir. Odun ateşi ve kuzine kullanılarak da yiyeceklerin pişirilmesinin yaygın olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra düğün sunnet gibi özel günlerde fazla porsiyonda yemeğin kazanlarda pişirildiği görülmüştür.

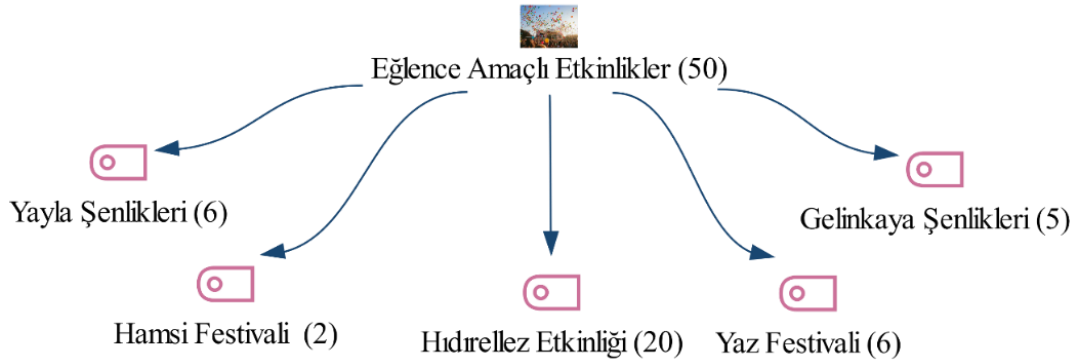
Şekil 6. Araç Gereçler Kod-Alt Kod- Teori Modeli



Yörenin mutfak kültür birikiminin fazla olmasının araç gereç kullanımına yansımaları K5 kodlu kaynak şöyle yorumlamaktadır. “Çocukluğumda yer sofrası vardı sohbetler edilirdi şu anda da mutfakta masada kahvaltı ediliyor. Günlük işler planlanırdı köy yerlerinde mutfak ve oturma odası ayrı olduğu için sofr a mutfakta kurulurdu (K2)”. “Yazın tava yemekleri tercih edilirdi, kışın ise daha çok tencere yemekleri ve sulu yemekler tercih edilirdi. Yazın kavurma, pancar kavurması, soğuk veya ılık olarak tükettiğimiz yoğurt çorbası da oluyor kışın daha çok

sıcak ve baharatlı yemekler pancar yemeği fasulye yemeği ve et yemekleri tercih edilirdi kuzinenin üzerinde veya içinde yaptığımız yemekler olurdu. Ekmek çeşitlerinde mevsimsel farklılıklar çok yoktu ama içeceklerde yazın ayran kışın çay tercih edilirdi (K5)”.
Eğlence amaçlı etkinlikler ana teması kod-alt kod- teori modeliyle Şekil 7’de gösterilmiştir. Eğlence amaçlı etkinlikler incelendiğinde katılımcıların Hıdırellez şenliğini Gelinkaya şenlikleri ile birleştirdikleri, Gelinkaya şenliklerinde ise eşek yarışı ve güreş gibi etkinliklerin yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Gelinkaya şenliklerinde özel bir yemek türü hazırlanmazken satış amaçlı gözleme, ciğer gibi yiyeceklerin etkinlik alanında bulunduğu saptanmıştır. K1 kodlu kaynak Hıdırellez ve Nevruz ile ilgili şu bilgileri vermektedir: “Yani Hıdırellez geleneklerine uygun olarak kutlanmıyor ama hani ateşten atlama, gül koparma falan yok ama dua ile geçirin derlerdi annem hep. Hani bahar geldi dua edin derdi. Yani çok kutlama kültürü yok burada, bizde. Ama hani bu sene gülün dibine hayaller çizip koyma olayını değil de çizip dereye suya atma ritüelini ben de yaptım. Yok, Hıdırellez ile ilgili özel bir şey yapılmıyordu. Yaylalarda şenlik oluyordu böyle eğer ki hani hava güzelse yaylalarda, yüksek kesimlerde Hıdırellez şenlikleri diye yapıyorlar. Aynen panayırlar falan yapılmıyordu. Yiyecek olarak gözleme yapılmıyordu onları hatırlıyorum. Ya da börek falan yapılmıyordu kadınlar (K1)”.

Şekil 7. Eğlence Amaçlı Etkinlikler Kod-Alt Kod- Teori Modeli



Yaz festivalinde akşam konserlerinin verildiği gündüz yoğurtta para bulma, çuval yarışı gibi eğlenceli etkinliklerin yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Hamsi festivalinin ise fındık sezonunda yapıldığı ayrıca festivalde keşkek ve pancar sarmasının da bulunduğu tespit edilmiştir. Yayla şenliklerinin ise bir diğer isminin bahar şenlikleri olduğu, yöresel kıyafetlerin giyilip haziran ayının başlarında yaylada büyük bir piknik ve mangal yapılarak yaylaya ilk çıkışın şenlik şeklinde kutlandığı görülmüştür. Genel olarak festival ve şenliklerin günümüzde daha çok yapıldığı, eskiden kaybolan herhangi bir gelenek olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. K5 kodlu katılımcı hamsi festivalinde yapılan yiyecekleri detaylı bir şekilde açıklamıştır: “Yazın genelde

findık sezonunda toplanılır, bu sene hamsi festivali yapıldı. Konserle yapılırdı açık alanda. O günlerde keşkek kazanlarda pişer, pancar sarmasını komşular birlikte yaparlar. Su böreği baklava ve helvalar da yapıp götürülebilir hem satış hem ikram amaçlı. Şu anda festivaller daha yaygın çocukluğumuzda hiç yoktu veya çok azdı (K5)”. “Mayıs’ın 6’sında Hıdırellez kutlanabiliyordu bu Gürgentepe civarında güreş vb. etkinliklerle olurdu. Onlara katılırdı insanlar. Yemekler parayla satılır ve pazar kurulurdu. Hıdırellez’de Mayıs’ın 6’sında toprağa fasulye ekerdim tohumları çok dökün derlerdi (K2)”.

4.4. Malzemelerin Kaynaşması, Tarifler ve Lezzet Profilleri Unsurlarına Yönelik Bulgular

Yörede yetişen taze sebze meyve ve baharatlar ile hayvansal gıdalar ilçenin lezzet profilinin çıkarılmasında önemli rol oynamaktadır. Gastronomik kimliğin oluşumunda çevre unsurunun altında bulunan coğrafya ve iklim şartlarının etkisiyle yörede yetişen sebze ve meyveler şunlardır; Börülce, pancar, nivik, perzü, sakarca, galdirik, ısırgan, hoşkiran, melocan, pırasa, bostan, akça armut, findık, kivi, cennet hurması, kara üzüm, döngel, ceviz, erik, dağ çileği. Yörede yetişen hayvansal gıdalar ise köy peyniri, süzme yoğurt, tereyağı, çökelek, kaymak, süt, yoğurt, köy yumurtası ve baldır.

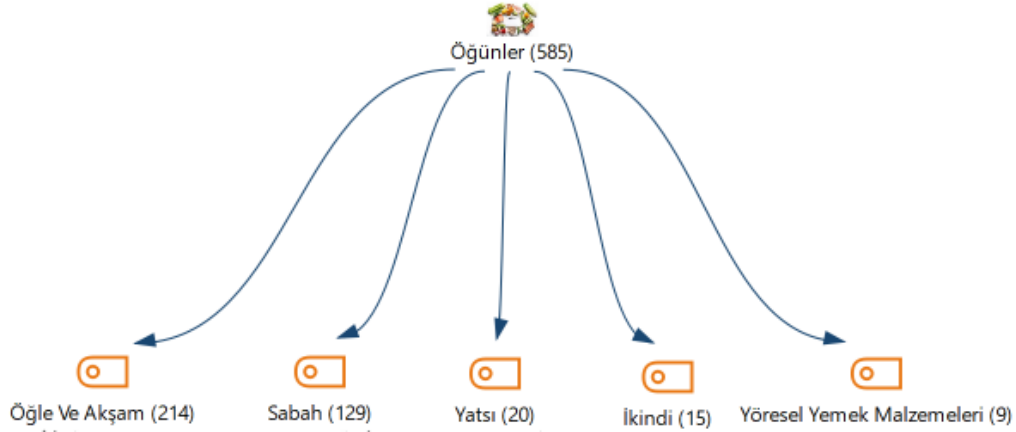
Tablo 3. Çamaş Mutfağı Yerel Yemekleri

Tür	Tarifler	Alıntı Yapılan Kaynak
Yöresel Kahvaltılıklar	Kuymak, soğan mihlaması, turşu kavurması, döngel ezmesi, dağ çileği reçeli, dut pekmezi, armut pekmezi, salamura peynir, köy peyniri, çökelek.	K1, K2, K3, K4, K5
Çorbalar	Balık çorbası, Karalahana/pancar çorbası, yoğurt çorbası, un çorbası, mercimek çorbası, mısır çorbası, tavuk çorbası, işkembe çorbası, paça çorbası, düğün çorbası, tarhana çorbası.	K1, K2, K3, K4, K5
Et, Balık ve Av Yemekleri	Etlı patates yemeği, etli yahni, kavurma, hamsi kızartması, hamsi buğulama, etli veya tavuklu keşkek, kemikli haşlama, ızgara et, tas kebabı, fırında sebzeli et yemeği, mezgit buğulama, mezgit tava, istavrit tava	K1, K2, K3, K4, K5
Sebze Yemekleri	Soğan mihlaması, kirit (tirmit) mantar kavurması, galdirik dolması, lahana sarması, pancar sarması, üzüm yaprağı sarması, lahana dolması, turşulaş/ıslama yemeği, pancar yemeği, melocan kavurması, sakarca tavası, galdirik kavurması, diken ucu otu kavurması, turşu kızartması, pancar diblesi, kepirli fasulye yemeği, gapçuk fasulye yemeği.	K1, K2, K3, K4, K5
Hamur İşleri ile Yapılan Yemekler	Şapalak ⁴ , su böreği, ev makarnası, kuru yufka böreği, mısır unu yağlaş, puf böreği, erişte.	K1, K2, K3, K4, K5
Tahıl ve Kuru baklagiller Yemekleri	Etlı kuru fasulye yemeği, beyaz pirinç pilavı, bulgur pilavı, yeşil mercimek yemeği.	K3, K4, K5
Yardımcı Yemekler	Yeşil domates turşusu, kabak turşusu, havuç turşusu, pırasa turşusu, salatalık turşusu, fasulye turşusu, pancar tavası, kabak tavası, bezelye tavası, pırasa tavası	K1, K2, K3, K4, K5
Ekmekler	Hamurlu ekmeğ, tava ekmeği, köy ekmeği, mısır ekmeği, katmer ekmeği, saç ekmeği, soba ekmeği	K1, K2, K3, K4, K5
Tatlılar	Balkabağı tatlısı, kıvrıma tatlısı, ev baklavası, un helvası, lokma, yufka tatlısı, tulumba tatlısı, sütlaç, kadayıf tatlısı.	K1, K2, K3, K4, K5

Öğünler ana teması her biri kendi içerisinde ayrılan beş alt tema ile incelenmiştir. Kepir (Fırınlanmış mısır çekintisi), gapçuk (Fırınlanmış fasulye), göce gibi rastlanılan yöresel yemek malzeme isimleri de ayrı olarak verilmiştir. En yoğun öğünün öğle ve akşam öğünü olduğu, sabah öğünün biraz daha az çeşit barındırdığı, ikindi ve yatsı öğünlerinde yemek tüketiminin yerine genelde aperatif yiyecekler tüketildiği tespit edilmiştir. Sabah öğünü alt teması hiyerarşik kod-alt kod- teori modeliyle Şekil 9 ve Şekil 10'da gösterilmiştir.

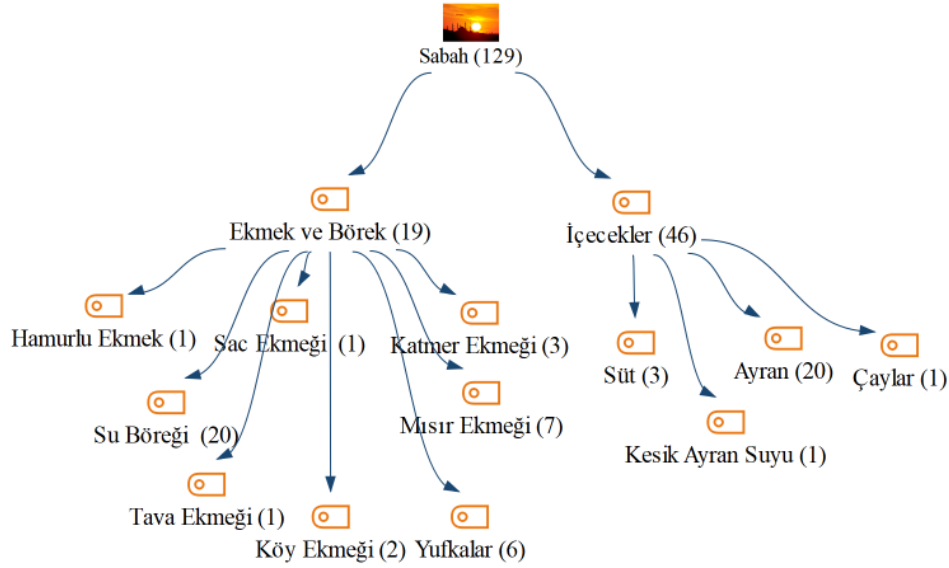
⁴ Sac üzerinde pişirilen, tatlı bir tür hamur.

Şekil 8. Öğünler Ana Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli



Sabah öğünü alt teması ekmek ve börekler, içecekler, yöresel ürünler, kahvaltılıklar ve çorbalar olarak incelenmiştir. Ekmek ve böreklerde en fazla su böreği sonrasında da mısır ekmeğinin tüketildiği tespit edilmiştir. Mısır ekmeğinin fazla tüketilmesi gastronomik kimlik modellemesinde bulunan iklim ve coğrafyanın ürünler üzerindeki etkisini göstermektedir. Yufka çeşitlerinden de farklı uygulamalarla yiyeceklerin yapıldığı görülmüştür. İçecekler kısmında ayranın çok fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Farklı bir içecek olarak kesik ayran suyunun tüketildiği K1 kodlu katılımcının açıklamalarından anlaşılmaktadır: “Yoğurttan çökelek yapıldı onun suyundan ise kesilmiş kesik ayran suyu, ondan içerdik mesela (K1)”.

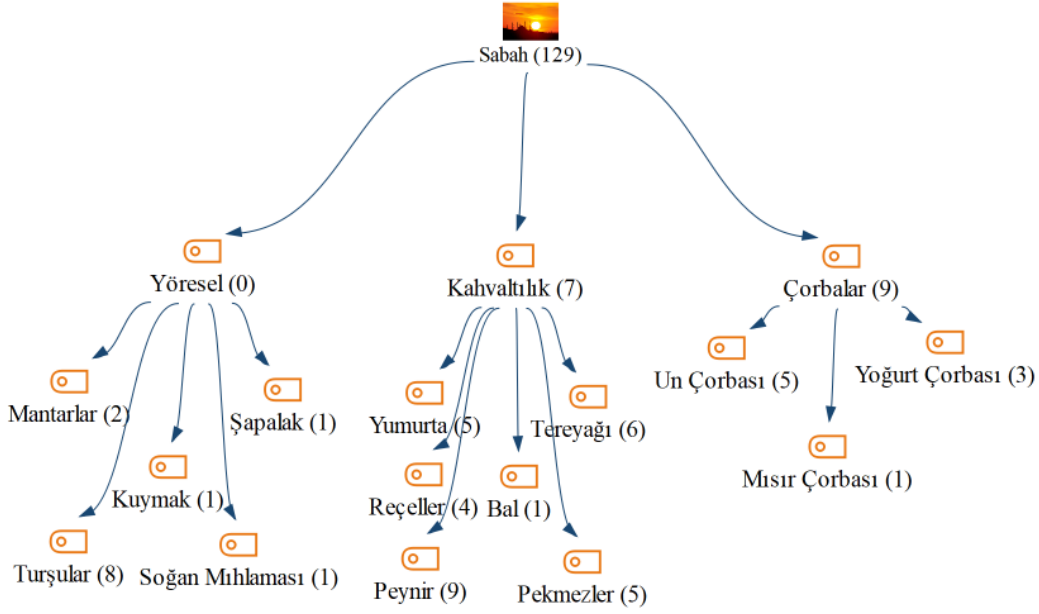
Şekil 9. Sabah (Ekmek ve Börek-İçecekler) Öğünü Alt Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli



Sakarca, melocan gibi yöresel ürünlerle çeşitli turşuların yapıldığı, kahvaltılık ürünlerde ise peynir çeşitlerinin fazlaca kullanıldığı bunun yanında yöreye özel pekmez çeşitlerinin de yapıldığı görülmüştür. Çorba çeşitlerinden un çorbasının sabah kahvaltılarında yapıldığı

sonucuna ulaşılmıştır. Sabah kahvaltısı hazırlığını K1 kodlu katılımcı detaylı bir şekilde anlatmaktadır.

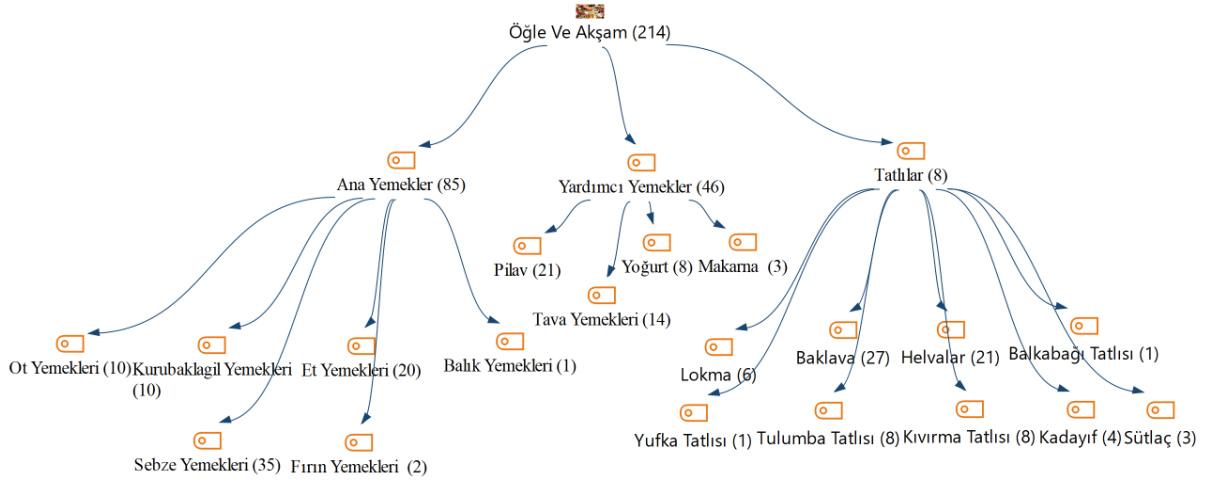
Şekil 10. Sabah (Kahvaltılık-Yöresel-Çorbalar) Öğünü Alt Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod-Teori Modeli



“Yani Karadeniz’de genel olarak sabah kahvaltılarının vazgeçilmezi sezonun turşuları. Sonra kabaktan yapılan karışık turşular. Yine reçeller taze olarak kendimiz yapardık. Annemizle beraber dut pekmezi yapardık (en çok sevdiğimiz oydu), köylerimizde dağ çileği oluyordu onlardan toplayıp reçel yapardık. Tabi peyniri de babaannemiz yapardı sağ olsun o inek yetiştiriyordu. Tereyağımızı, peynirimizi, sütümüzü, yoğurdumuzu babaannem yapardı. Torbaya konulan yoğurttan peynirler yapardı (yoğurtla mayalayıp o şekilde). Köylerde yaşadık eskiden zaten o yüzden ekmeğimizi annem yapardı. Her zaman şehre gidip ekmeğin alınmıyordu. Sabah kahvaltılarında buğday unundan, diğer öğünlerde mısır unundan ekmeğin pişerdi her zaman. İçecek olarak çay vazgeçilmez bir şekilde sofrada oluyordu hani. Ayran içtiğimiz de oluyordu hani kendi yaptığımız (Yoğurttan çökelek yapılırdı onun suyundan kesilmiş kesik ayran suyu denilirdi ondan içerdik mesela). Eskiden bahçelerimizde kahverengi “kirit” denilen mantar türü çok olurdu. Ama artık onları bulmak çok zor. Sadece beyaz olan o da nadir olarak yetişiyor. Ulaşmak zor oldu artık. Onun tadı vazgeçilmez. Onu toplardık biz mesela annemde gün içinde onu sabah kahvaltısında sebzeyle kavururdu içine mısır ekmeği katıp yerdik. Çok lezzetli olurdu, onu çok severdik. Tadını daha bulamıyoruz şimdi (K1)”.

Şekil 11. Öğle ve Akşam Öğünü (Ana ve Yardımcı Yemekler-Tatlılar) Alt Teması Hiyerarşik

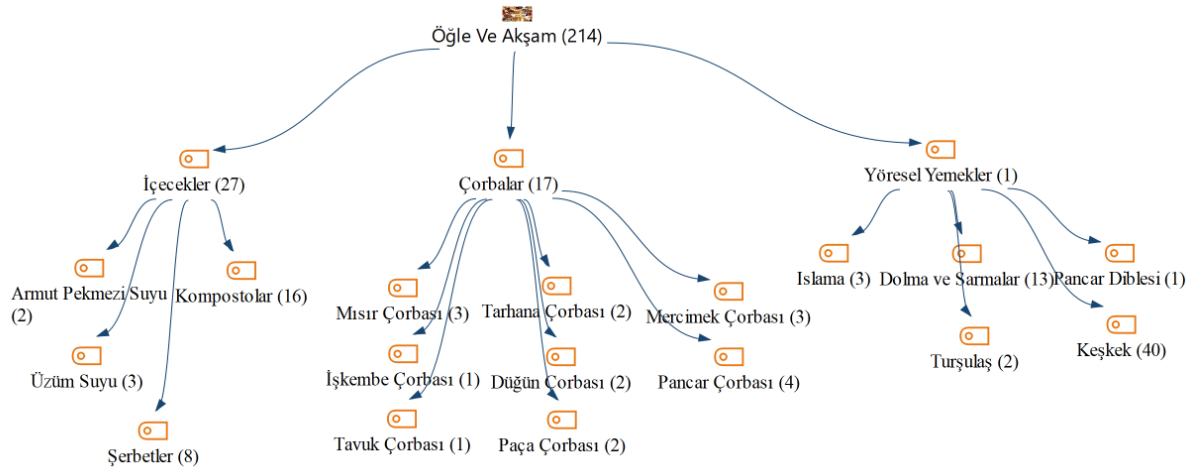
Kod-Alt Kod- Teori Modeli



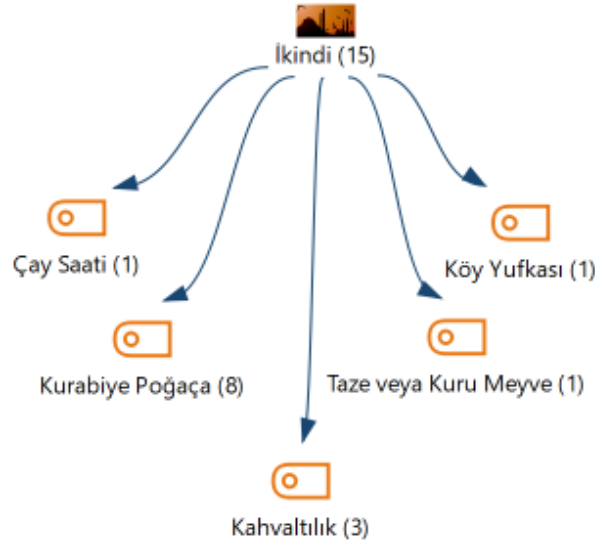
Öğle ve akşam öğünü alt teması ana yemekler, yardımcı yemekler, tatlılar, içecekler, yöresel yemekler ve çorbalar olarak incelenmiştir. Ana yemeklerde sebze yemeklerinin yoğun olarak hazırlandığı tespit edilmiştir. Tava yemeklerinde melocan, sakarca, galdirik, pancar ve kara kabak gibi yöresel sebzeler kullanılmaktadır. K5 kodlu katılımcıdan gelen görüşlere göre sebze yemeklerinde yöresel otlarla hazırlananların öncelikli olduğu şöyle açıklanmaktadır: “Çocukluğumda kahvaltılarımızda turşularımız çok olurdu, birçok çeşit turşu olurdu hemen hemen bütün yeşilliklerden turşu yapılırdı, bunlar galdirik, melocan, sakarca gibi bitkilerdi. Çayın yanında bu bitkiler tüketilirdi tava yemeği olarak soğanla kavrulup üzerine yumurta kırılırdı. Fasulye turşusu çok kullanılırdı. Kültürümüzden kopmadığımız için hemen hemen çocukluğumdaki bütün yiyeceklere ulaşımım mevcut, bazı zamanlarda sabah kahvaltılarında un çorbası yapılırdı. Salçalı su yapıp salçalı su kaynarken topak topak yapılmış un ovalanırdı üzerine. Ekmek olarak köy ekmeği her sabah sıcak bir şekilde pişirilip içerisine tereyağı eklenir. İçecek olaraksa yoğunlukla çay olmak üzere kendi ihlamur ağaçlarımızdan topladığımız ihlamurlardan da çay yapıp tüketilirdi (K5)”.

Sebze yemeklerinden sonra ana yemek olarak et yemeği hazırlandığı tespit edilmiştir. Yardımcı yemeklerde ise en fazla pilav hazırlandığı tespit edilmiş ve bunu tava yemekleri izlemiştir. Ayrıca yörede kıvrma/kıvırtma adıyla şerbetsiz içi fındıklı yağda kızartılıp üstüne şeker dökülerek tüketilen tatlı türü de yaygındır. Tatlılar kısmında ise baklavalar ve helvaların etkinliklerde, özel günlerde ve bayramlarda çoğunlukla yer aldığı tespit edilmiştir. Farklı bir tat olarak lokma tatlısının zaman zaman tuzlusunun yapıldığı K5 kodlu kaynaktan şöyle anlatılmaktadır: “Kandillerde evde lokma tatlısının tuzlu versiyonu yapılırdı komşulara ikram etmek amaçlı ve evde bereket olsun diye dağıtılırdı (K5)”.

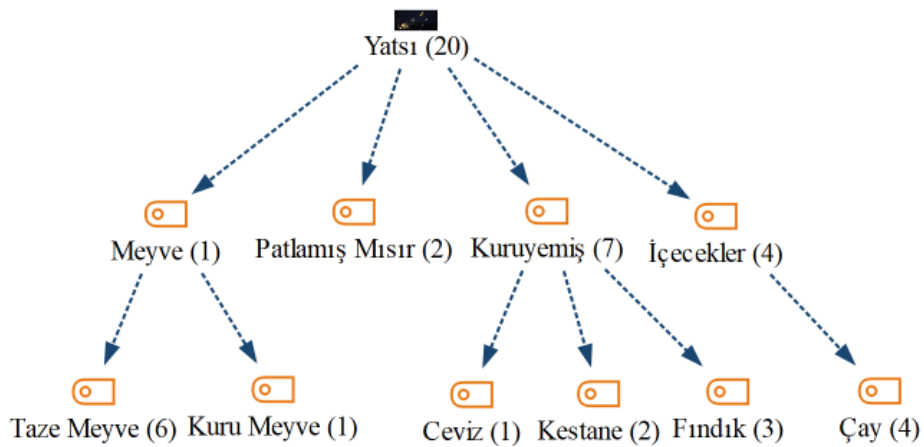
Şekil 12. Öğle ve Akşam Öğünü (İçecekler-Çorbalar-Yöreseller) Alt Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli



İçecek olarak kompostolar ilk sırada iken, armut pekmezi suyu gibi yöresel içeceklerin de yapıldığı tespit edilmiştir. Çorbalarda ise pancar çorbası ve mısır çorbasının sıklıkla yapıldığı görülmüştür. Yörede işkembe, paça gibi sakatatlar ile hazırlanan çorbalarda tercih edilmektedir. Yöresel yemek olarak ise en fazla ‘keşkek’ yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel yemeklerde sebzelerden dolma ve sarmaların çokça hazırlanması K2 ve K1 kodlu kaynakların görüşlerini destekler niteliktedir: “Kışın kuru yemekler yazdan kurutulmuş fasulye önceden iplere dizilip kurutulurdu dondurucuya atılmazdı özellikle gapçuk fasulye renkli fasulyeyle karıştırılıp kepirle birlikte 2-3 saat ocakta pişirilirdi. Yazın ise ottan hazırlanan yiyecekler yapılırdı galdirik, melocan, sakarca, yeşil fasulye olur kavanozlanıp konserve yapılırdı haramilerle(kazan) (K2)”. “Öğle yemeği öğle namazından sonra olurdu genelde. Öğle yemeğinde yani Karadeniz’de olup da 2 günde 3 günde bir muhakkak lahana yemeği yani kara pancar yemeği yapılırdı. Onun işte böyle kepirle pişeni, pırasayla pişeni mesela “lobiye” diyorlar ona o şekilde evimizde pişerdi. Keşkek pişerdi haftada bir. Onu da çok severek yedik. Keşkeği annem yapardı, yemek konusunda çok iyiydi çünkü (K1)”.

Şekil 13. İkinci Öğünü Alt Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli

İkinci öğününün 15:00-17:00 saatleri arasında olduğu, katılımcıların yemek yerine çoğunlukla kahvaltılık, köy yufkası, taze ve kuru meyveler, kurabiye, poğaçı gibi aperatif yiyecekler tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Çamaş'ın coğrafi yapısı incelendiğinde yöreye ait ekmeklerin üretiminde mısırın kullanımı ile üretilen ürünler K5 kodlu kaynakta şu şekilde betimlenmektedir: “İkinci vaktinde köy ekmeği yapılır tereyağı sürülür ve bu şekilde olurdu yanına da süt. Ekmeklerin çoğunluğu buğdaydan yarısından bir azını da mısır unu katardı tamamen buğday ekmeğini alacak gücümüz olmaz derdi annem. Yaz ve kış ayları da çok farklı olmazdı ikindide ekmeğin yanına domates ve yeşil soğanla mısır ekmeği de çok tüketilirdi. Genelde sofrı düzeni olmaz dışarılarda oynarken yenilirdi (K5)”.

Şekil 14. Yatsı Öğünü Alt Teması Hiyerarşik Kod-Alt Kod- Teori Modeli

Yatsı öğününde de ikinci öğünü gibi yemek yenmediği bunun yerine meyve, patlamış mısır, kuryemiş çeşitleri (ceviz, kestane, fındık gibi) ve içecek olarak çay tüketildiği sonucuna

ulaşmıştır. İklim özelliklerine bağlı olarak kendi ürettikleri ürünlerin tüketimi K5 kodlu kaynak şu şekilde anlatmaktadır: “Kış akşamları uzun olduğu için özellikle ya misafirlığe giderdik ya misafir bize gelirdi. Çayın yanında mutlaka ya bir kavrulmuş fındık veya kestane sezonuyrsa mutlaka sobada kestane pişirilirdi ya da tarlamızda kendi mısırımızı yetiştirebiliyorduk. Onlardan patlamış mısır yapıyordu annem (K5)”.

4.5. İklim Bölgeleri Unsuruna Yönelik Bulgular

İlçe sıcak, yağışlı, ılıman bir iklime sahiptir. Çok sıcak aylarda bile yağış oldukça yüksektir. Çamaş ilçesinin yıllık yaklaşık sıcaklığı 10.9 °C'dir.⁵ Yıllık ortalama yağış miktarı ise 1344 mm'dir. 83 mm yağışla Temmuz yılın en az yağış alan ayıdır. Ortalama 150 mm yağış miktarıyla en fazla yağış Ekim ayında görülmektedir. 19.9 °C sıcaklıkla Ağustos yılın en sıcak ayıdır. Ocak ayında ortalama sıcaklık 1.8 °C olup yılın en düşük ortalamasıdır.⁶ Fındık, Çamaş'ın ana gelir kaynağıdır. Hayvancılık ile kivi ve ceviz yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Ordu, Türkiye'nin en fazla fındık üreten ilidir ve dünya fındık talebinin büyük bölümünü karşılamaktadır.

Fındık dışında arazinin uygun olduğu yerlerde mısır ve patates yetiştirilir. Buna bağlı olarak yörede mısır ekmeği yapımının yaygın olması sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca birçok etli yemeklerde patates yoğun bir şekilde kullanılır. Gastronomik modele iklimin etkisi düşünüldüğünde yörede yetişen sebzelerden tava (galdirik tavası, melocan tavası gibi), kavurma (pazı kavurması, dikenucu kavurması gibi), turşu (pırasa ve havuç turşusu gibi) ve sebze yemekleri yapılmaktadır. Ayrıca yöredeki coğrafi ve iklim koşulları oraya has lezzette süt, yoğurt ve tereyağı üretimi yapılmasını sağlamaktadır. Yörede yazın bahçe tarımı (börülce, pancar, nivik (tırşik otu), perzü (pezik, pezük), sakarca, galdirik, ısırgan, hoşkırın, melocan) yaygınken diğer mevsimlerde hem bahçe tarımı hem de seracılık (marul, kıvrıcık, salatalık gibi) yapılmaktadır.

4.6. Çamaş Gastronomik Kimliğine Yönelik Genel Değerlendirme

Çamaş ilçesi gastronomik kimliği değerlendirilirken yörenin tarihinin çok eskilere dayandığı ve bu tarihe bağlı olarak bir birikimin olduğu tespit edilmiştir. İlçede gelenekler ve görenekler gastronomik kimliğin oluşumunda büyük ve önemli bir yer tutmaktadır. Cenaze ve mevlitlerde

⁵ <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/ordu/camas-30537/>Erişim Tarihi: 28.04.2023

⁶ <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/ordu/camas-30537/>Erişim Tarihi: 28.04.2023

helva ikram edilmesi, düğün ve özel günlerde keşkek hazırlanması gastronomik kimliğin gelenek ve görenekler kısmına vereceğimiz örneklerdir.

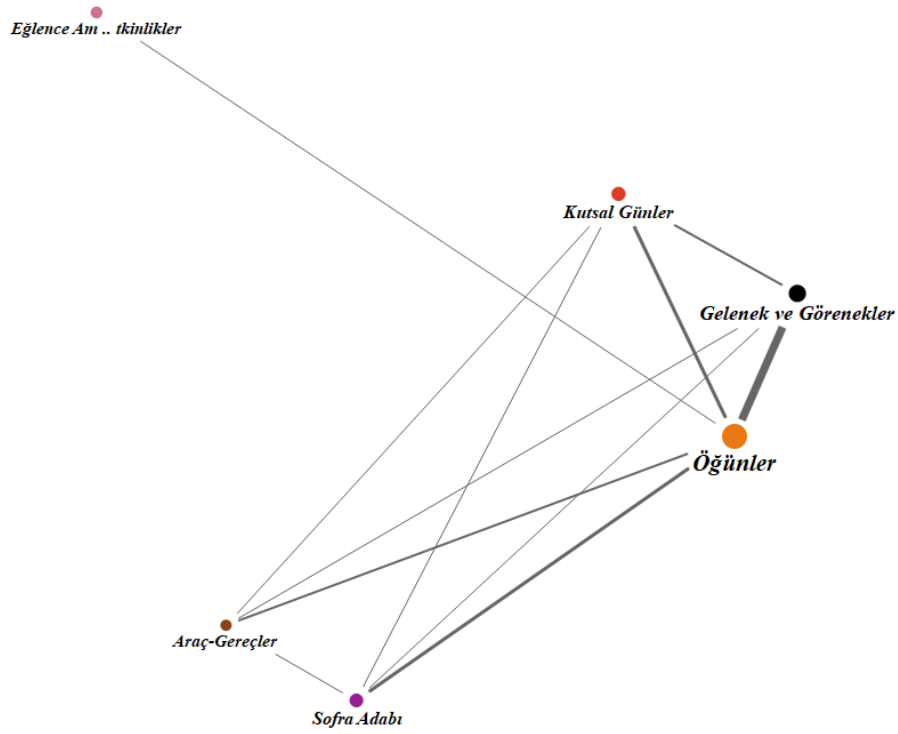
Tablo 4. Çamaş'ın Gastronomik Kimliği

Çevresel Faktörler	Çamaş'ın coğrafyasının ve ikliminin ürün çeşitliliği üzerinde olan etkisi nedeniyle fındık tarımı yoğunlukla yapılmakta fakat bahçe sebzelerinin üretimi de yapılabilmektedir.
Coğrafya ve İklim	Ot ve sebzelerle hazırlanan yemeklerin fazla olması, tereyağı kullanımının yaygın olması Çamaş'ın Karadeniz mutfağı özelliklerini göstermesinin bir sonucudur. Tarım uygulamalarının daha çok bahçe tarımı (bostan, domates, pırasa, börülce ve biber) ve son yıllarda seracılık (marul, kıvırcık, salatalık gibi) şeklinde olması.
Yöre Ait Ürünler	Yörede süregelen tarımla yetiştirilen ürünlerle (Börülce, pancar, perzü, sakarca, galdirik, ısırgan, hoşkiran, melocan ve pırasa) hazırlanan yemekler.
Kültürel Faktörler	M.Ö. 3 Yüzyıla dayanan eski bir tarihe sahiptir. Çamaş adı, 1485'lerden evvel Tımar Beyliği yapan Mehmet ÇAMAŞ Bey'in adından dolayı verildiği bilinmektedir. Çamaş Danişmentli Devletinden sonra Osmanlı Devleti idari teşkilatında asırlarca Ordu ilinin Perşembe, Ulubey Hapsamana, Aybastı bucakları arasında Çamaş Bolaman Nahiyesi adına rastlanmaktadır (Kızılkaya, 2019).
Tarih	
Etnik Çeşitlilik	Gürcistan'dan gelen kısmı göçlerle farklı kültürlerle yaşanan etkileşim. Yahni gibi et yemeği ve kültürü çok eskiye dayanan keşkek gibi yöresel yemeklerin olması Selçuklu ve Osmanlı mutfağının etkisini göstermektedir.
Deneme Yanılma	Bölgede daha önce yetiştirilmeyen tarım ürünlerinin deneme yanılma faaliyetleri sonrasında yaygınlaşması. Örneğin kivi üretimi ve kültür mantarı üretimi.
İnançlar ve Değerler	Çamaş geleneklerinde yemeğin önemli bir yer tutması (mevlit, cenaze, düğün, nişan, sünnet ve asker uğurlamalarında keşkek yemeği ve kıvırma tatlısı ikram edilmesi). Sac, kazan, sini, kuzine gibi araç gereçler ile ilgili terimler kullanılmaktadır. Ayrıca gapçuk, kirit, şapalak gibi kendine has yemek isimleri mevcuttur. Aşure gününe verilen önem, İslam dininin yerel halkın yemek yeme alışkanlıkları üzerindeki etkisini göstermektedir. Alkollü içeceklerin yasak olması İslam dinine mensup toplumlarda; soslarda, tatlandırıcılarda ve her türlü pişirme aşamasında alkol kullanımının görülmemesine sebep olmuştur. Aynı zamanda içecek çeşitliliği alkollü içecekler tüketilmediğinden çok gelişmiştir. Şerbetler, meyve suları, hoşaf ve kompostolar mutfak kültürlerinde önemli rol oynar. Besinlerin temizliğine çok önem verilmiştir.

Gastronomik kimlik oluşumuna etki eden bir diğer unsur ise yerel ürünlerin bazı teknik ve farklı yöntemlerle hazırlanmasıdır (sebzelerle yapılan melocan tavası, turşusu ve yemeği gibi). Yörede eski tekniklerle (kazanlarda yemek pişirme, sac üzerinde ekmek pişirme) yeni tekniklerin birleşimi, eski dünya ve yeni dünya stillerinin kaynaşmasına bir örnek olarak gösterilebilir. Kivi üretimi, ceviz üretimi gibi farklı ürünlerin üretilmeye çalışılması, yenilikçi tarım ürünlerinin denendiğini göstermektedir. İslam dininin hem yiyecek ve içeceklerin seçimine hem de yemek yeme kültürü ve sofrada büyüklere saygı gösterilmesi, temizliğe dikkat edilmesi yöre halkının hassasiyetlerini göstermektedir.

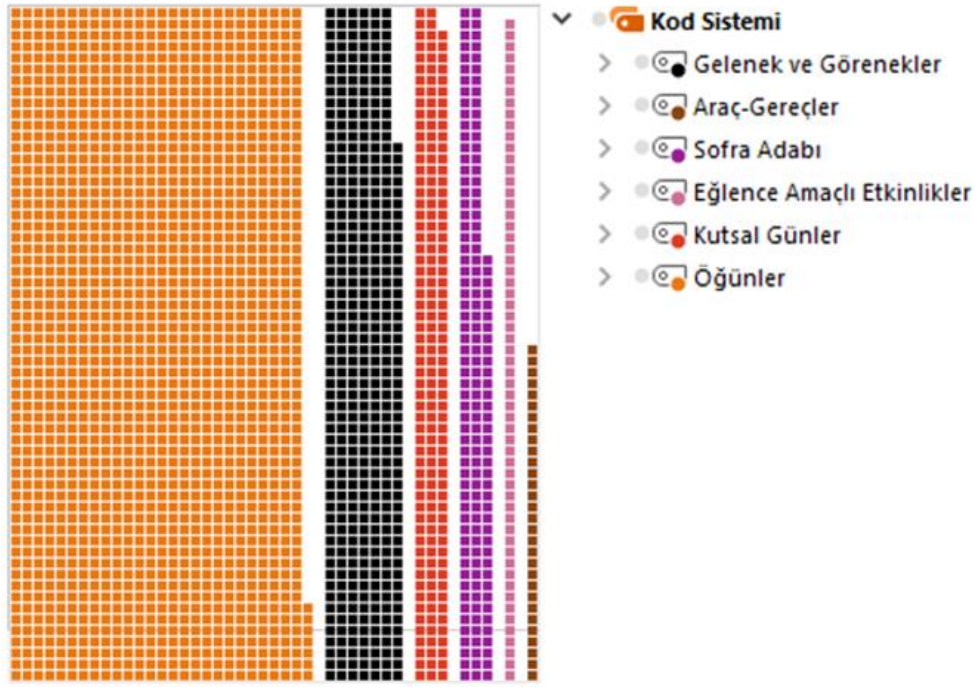
işlerinde yeme ve içme faaliyetlerinin yoğun olarak yapıldığı anlaşılmaktadır. Bunların içerisinde en fazla yeme ve içme bağlantısının evlenme süreçlerinde olduğu anlaşılmıştır. Bu ilişki bize yörede ikramlı ve yemekli düğünlerin fazla yapıldığını göstermektedir. Öğünlerin araç gereçler ile ilişkisinin olması da araştırılan mutfak araç gereçlerinin öğün hazırlanmasında kullanıldığı anlamına gelmektedir. Ayrıca öğünler temasının bütün temalarla ilişkide olması bize bu temaların her birinde yeme içme faaliyetinin olduğunu göstermektedir.

Şekil 16. Ana Temalar Arası İlişkilerin Kod Haritası



Kutsal günlerinde öğünlerle yakın ilişkide olması bu günlerde yiyecek ve içecek tüketiminin olduğu anlamına gelmektedir. Kutsal günler içerisinde en fazla yiyecek içecek ilişkisinin mevlitlerde olduğu saptanmıştır. Mevlitlerin sonrasında aşure günü ve bayramlarda ikramların yapıldığı anlaşılmaktadır. Kutsal günler ayrıca gelenek ve göreneklerle de bağlantılıdır bu da yöre halkının kutsal günleri gelenek ve görenekler bağlamında değerlendirdiğini göstermektedir. Sofra adabındaki kurallara daha çok öğünlerdeki yemek zamanı uyulduğu için ilişki yoğun çıkmış fakat araç gereçler, kutsal günler ve gelenek görenekler ile de ilişkide olduğu saptanmıştır. Sofra adabının gelenek görenekler ve kutsal günler ögesi ile de ilişkili olması bu tür etkinliklerde sofraya dikkat edildiği anlamına gelmektedir. Eğlence amaçlı etkinliklerde tek bağlantı öğünlerle ilgili bulunmuş bu da bu tür etkinliklerde öğünlerde bulunan yiyeceklerin tüketiminin olduğu anlamına gelmektedir.

Şekil 17. Ana Temalar Arası İlişkilerin Kod Haritası



Çamaş ilçesi yerel yemek kültürü analizine ilişkin katılımcı belge portresi Şekil 17'de sunulmuştur. Katılımcıların konuyla ilgili derecelendirmelerinin yansıması belge portresinde gösterilmektedir. Turuncu renk ile öğünler ana temasının en çok konuşulan tema olduğu belirlenmiştir. En kapsamlı görüşmelerin sabah, öğle ve akşam, ikindi, yatsı, yöresel yemek malzemeleri olarak ayrılan bu alanlarda olduğu görülmüştür. Siyah renkle gelenek ve görenekler teması ikinci olarak en fazla konuşulan alandır. Burada ise ilçedeki doğum, dış buğdayı, sünnet, asker uğurlama, evlenme süreçleri, cenaze, imece işlemleri, yol misafiri geldiğinde yapılanlar alt temaları üzerinden kültür incelemesi yapılmıştır. Üçüncü sırada kutsal günler, dördüncü sırada ise sofrada adabı konusu bulunmaktadır. En az konuşulan ana tema ise araç gereçler ana teması olmuştur.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada yerel gastronominin Ordu ili Çamaş ilçesindeki durumu ve gastronomik kimliğinin analizi nitel araştırma stratejisiyle incelenmiştir. Bu bağlamda ilçe sakinleriyle görüşmeler yapılmış, ilçedeki kültürel yapı, bu bağlamdaki mutfak kültürünün araştırılması, mevcut durumu ve karşılaştırılması gibi hususlar incelenmiştir. Nitel verileri analiz etmek için Maxqda programıyla incelenen bilgiler ölçümlenmiş ve tespit edilenler yazılı hale getirilmiştir. Bu araştırma Çamaş'ın gastronomi potansiyelinin daha biçimsel bir şekilde irdelenmesini ve sahip olunan yerel gastronomik ürünlerin durumu hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamıştır.

Çalışmanın sonuçlarına bakıldığında gelenek ve göreneklerden evlenme süreçleri ve doğum dönemi gibi kültürel etkinliklerin yapılmaya devam edildiği tespit edilmiştir. Katılımcıların ifadelerine göre özellikle dış buğdayı etkinlikleri ve imece yapılan işlerin ise giderek azaldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bütün gelenek ve göreneklerde yiyecek içecek ikramının yapılması gastronomik kimliğin oluşmasındaki gelenekler, inançlar, değerler ve tarih gibi kültür öğelerinin önemini göstermektedir. Katılımcılar, araç ve gereç olarak geçmişte ve köylerde sac, sofrası, yer sofrası, sini (yer sofrası) ve kazan kullanıldığını bununla birlikte birçok yemeği odun ateşinde kuzinede pişirdiklerini ifade etmişlerdir.

Gastronomik kimlik kapsamında incelenen görgü kurallarına göre sofrası kültürü kapsamında büyüklere saygı duydukları, yemeğe başlamak ve bitirmek için onları bekledikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bu bulgular Kutadgu Bilig (2005, s.240) “4596- Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat, bak, adet böyledir” beytiyle de uyum göstermektedir. Yemekleri genelde evin büyüğü ve annenin hazırladığı ama kalabalık ailelerde bu işe kız çocuklarının da yardım ettiği tespit edilmiştir. Servis kültüründe ise eskiden ortaya konulan bir yemekten kaşıkla bütün ev halkının yediğini ama şu anda tabaklara herkese ayrı ayrı servis yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Batman ve Hatipoğlu (2014) ‘Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması’ başlıklı çalışmada sinilerin azaldığı, yer sofralarının yerine modern usullerin aldığı, çeşitli sebeplerle ortak yemek yeme alışkanlıklarının hemen hemen hiç görülmediği gibi bulgulara ulaşılmıştır.

İlçede Gelinkaya şenlikleri, yayla şenlikleri, hamsi festivali ve yaz festivallerinin yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu festivallerde eşek yarışları, güreşler, yumurta taşıma gibi eğlenceli etkinlikler yapılmaktadır, akşamında ise konserle birlikte etkinlikler sonlandırılmaktadır. Kutsal günlerde aşure gününde aşurelerin yapılıp yakınlarına dağıtıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca kandillerde, düğünlerde, adaklarda, fındık bittiğinde, sünnet merasiminde, cenaze sonrasında, yeni ev ya da araba alındığında, asker uğurlamada ve yeni doğan bebek merasiminde mevlitlerin okutulduğu bu mevlitlerinde misafir sayısına göre yemekli veya yemeksiz yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Mevlitler eğer kalabalıksa keşkek gibi yöresel yiyeceklerin yapıldığı, evde verilen bir mevlit ise helva ev baklavası gibi ikramların verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ramazan bayramlarında özellikle su böreği ve keşkek tüketildiği ailecek bayramlaşmaların olduğu, Kurban Bayramı’nda ise ilk olarak kurbanın kesme hazırlıkları, kesilmesi, sonrasında kurban kesilen yerde kahvaltı edilip ihtiyacı olanlara dağıtılması şeklinde etkinliklerin yapıldığı görülmüştür. Katılımcıların ilk gün kurban etini kullanmazken sadece kahvaltı için birkaç parça et veya ciğer kızartıp servis ettikleri görülmüştür. Kutsal günlerde

yapılan birçok kültürel etkinliğin azalmaya başladığı bazılarının ise unutulduğu tespit edilmiştir. Seçim ve Şen'in (2018) 'Konya Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma' isimli çalışmalarında özellikle geçmişte kutsal günlerde yapılan birçok kültürel uygulamaların günümüzde unutulduğu veya unutulmaya yüz tuttuğunu tespit ederek benzer bulgulara ulaşmışlardır.

Gastronomik kimlik kapsamında öğünler incelendiğinde, lezzet profilleri ve tariflere göre özellikle sabah öğünlerinde normal kahvaltılıkların yanında yöresel olarak soğan mıhlaması, şapalak, kirit mantarı gibi yemekleri hazırladıkları belirlenirken, turşuların da birçok türü yapılmakla birlikte farklı olanları sakarca, galdirik (kaldırak, sığırdili, ıspıt ve hodan otu) (*Borago Officinalis*), patlıcan ve havuç turşusudur. Ekmek çeşitlerinden mısır ekmeği çok tüketilmektedir. Su böreğinin birçok öğünde tüketilmekle birlikte özel günlerde öğle ve akşam öğünlerinde daha fazla tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Yol misafirlerine ve imece işlerinde çalışırken komşulara katmer yapıp ikram edildiği, bazı sabah öğünlerinde un çorbasının tercih edildiği görülmüştür. İçecek olarak ise yörede en fazla ayran, komposto ve şerbetlerin tüketildiği, çay olarak ise siyah çayın yanında ıhlamur çayının tüketilmesi köyde ve bahçelerde ıhlamur ağacının olmasının bir sonucudur. Ana yemek olarak sebze yemeklerinin fazlalıkla tercih edilmesinin nedeni yöredeki ot çeşitliliğidir. Tatlı olarak ise helva ve ev baklavasının hem özel günlerde hem de normal öğünlerde tüketildiği, ikindi ve yatsı saatlerinde ise katılımcıların çoğunlukla meyve ve kuruyemiş tükettikleri saptanmıştır. Kelime bulutu sonuçlarına göre Çamaş ilçesini bir yemekle özleştirecek olursak bu yemek fasulye yemeği veya keşkek olacaktır. Turşular da yöre ile özleşmiş yiyecekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Kapsayıcı durum tespiti açısından daha fazla katılımcı ile görüşmek Çamaş gastronomisinin kültürel analizini de daha kapsamlı hale getireceği için ileride yapılacak çalışmalara fayda sağlayacaktır.

Çamaş'ın yerel kültürel gastronomisi incelendiği bu araştırma beş kişi ile sınırlı tutulmuştur. Araştırmada sadece kadınlarla görüşme yapılması diğer bir sınırlılık olarak ifade edilebilir. Yapılması muhtemel çalışmalarda erkek katılımcılarla da değerlendirme yapılabilir. Ayrıca kültürel öğeler farklı köy ve mahalleler üzerinden daha detaylı incelenebilir. Çalışma, Çamaş ilçesinin gastronomik kimlik ve yerel mutfak kültürünü ayrıntılı bir şekilde incelerken, mevcut durumu göstermesi ve değerlendirmesi açısından da literatüre katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Akan, L.S. (2007). Safranbolu mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. Türk halk kültürünü araştırma ve tanıtma vakfı*, Cilt: 13-14, Ankara.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bahtiyar Karadeniz, C. (2014). Sürdürülebilir turizm bağlamında sakin şehir perşembe. *Journal of International Social Research*, 7(29).
- Başat T. H., Sandıkçı M. & Çelik S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Batman, O. & Hatipoğlu A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 11(2), 62-74.
- Bérard, L. & Marchenay, P. (2008). From localized products to geographical indications. *Awareness and Action. Bourgeen-Bresse, France: CNRS*.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bogdan, R. C. & Biklen, S. K. (2007). *Qualitative research for education*. Pearson Education.
- Brillat Savarin, J. (2015). *Lezzetin fizyolojisi- mutfak üzerine düşünceler*. Oğlak Yayıncılık.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- Cömert, M. & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çokişler, N. (2013). Halk Kültürü Ürünlerinin Turizmde Kullanımı: Doğu Karadeniz Örneği (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ege Üniversitesi, İzmir.
- Danhi, R. (2003). *What is your country's culinary identity? Culinology Currents*, 4(5).
- Durlu Özkaya, F. & Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van, Türkiye.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Hacib, Y. H. (2005). *Kutadgu Bilig* (Çev. R.R. Arat). Kabalıcı Yayınevi.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz bölgesi yemekleri*. GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: the impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavours in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 129-152.

- Harrington, R. J. & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism-A case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewwed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Kabacık, M. (2016). *Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı*, (Ed. Ebru Zencir), Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kabacık, M. (2020). *Türk mutfak kültürünün türkülerdeki yansıması* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kervankıran, İ. & Bağmancı, M. F. (2020). Turizm hareketliliğine karşı istikametten bakmak: Türkiye'den yurt dışına olan seyahatlerin görünümü. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 19(3), 686-712.
- Kızılırmak, İ. Albayrak, A. & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Kızılkaya H.C. (2019). *Ordu ili Çamaş ilçesi halk kültürü* (Yüksek Lisans Tezi). Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2020). *Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106607/ne-yenir.html>. Erişim Tarihi 31.05.2023.
- Lang, M., Stanton, J. & Qu., Y. (2014). Consumers evolving definition and expectations for local foods, *British Food Journal*, 116(11), 1808-1820. doi: 10.1108/BFJ-03-2014-0117
- Merriam, S. B. (2018). Adult learning theory: evolution and future directions. *PAACE Journal of Lifelong Learning*, 26, 21-37.
- Okumuş, B., Okumuş, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261. doi: 10.1016/j.tourman.2005.12.020.
- Ordu Büyükşehir Belediyesi. (2021). Ordu mutfağı: yöresel ev yemekleri. *Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Kültür Yayınları 2*.
- Ordu Valiliği. (2013). Ordu mutfak kültürü: Doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve nefis yemekleriyle. <https://ordu.ktb.gov.tr/Eklenti/60343,ordu-mutfak-kulturu-pdf.pdf?0>. Erişim tarihi: 31.05.2023.
- Özdemir, G. & Altınar, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan University Journal of Social Sciences Institute*, 12(1), 1-14.
- Özgen, I. (2017). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış, (Editör) Sarıışık, M. Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler) içinde (ss. 1-29). Detay Yayıncılık.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods (Third Edition)*. Sage Publications.

-
- Seçim, Y. & Şen, A. (2018). Konya mutfak kültürü üzerine nitel bir araştırma. *The Journal of Social Science*, 5(32), 552-560.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri, U. Akdu, İ. Çalık (Ed.), *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı içinde* (s.599-606). Harman Yayıncılık Bilişim Danışmanlık.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Ersöz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tanrısever, C. & Ekerim, F. (2018). Tekerüstü Türk lezzetleri: Gastrobüs, *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Kocaeli, Türkiye.
- Toksöz, D. & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.
- Tutar, H. & Erdem, A. T. (2020). *Örnekleriyle bilimsel araştırma yöntemleri ve SPSS uygulamaları* (1. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (9. Baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Seçkin Yayıncılık.