

# Ordu Aybastı İlçesi Gastronomik Kültürüne Yönelik İçerik Analizi

(Content Analysis of Ordu Aybastı District Gastronomic Culture)

Ayşegül EKER<sup>a</sup>

Üzeyir KEMENT<sup>b\*</sup>

Faruk YÜKSEL<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Ayşegül EKER, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ordu-Türkiye ([ayseguuleker@gmail.com](mailto:ayseguuleker@gmail.com)) <https://orcid.org/0000-0003-3678-7127>

<sup>b</sup> Ordu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ordu-Türkiye ([uzeyirkement@odu.edu.tr](mailto:uzeyirkement@odu.edu.tr)) <https://orcid.org/0000-0002-3190-9079>

<sup>c</sup> Faruk YÜKSEL, Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ordu- Türkiye ([farukyuksele@odu.edu.tr](mailto:farukyuksele@odu.edu.tr)) <https://orcid.org/0000-0002-4724-0007>

## MAKALE GEÇMİŞİ

### Geliş Tarihi (Received):

28.01.2025

### Kabul Tarihi (Accepted):

12.05.2024

### Anahtar Kelimeler:

Mutfak Kültürü,  
Gastronomi,  
Ordu,  
Aybastı

### Keywords:

Cuisine culture,  
Gastronomy,  
Ordu,  
Aybastı

### Makalenin Türü: Araştırma Makalesi

\***Sorumlu Yazar:** Üzeyir KEMENT

**E posta:** [uzeyirkement@odu.edu.tr](mailto:uzeyirkement@odu.edu.tr)

## Öz

Bu araştırma Ordu ili Aybastı ilçesinin gastronomi kültürünü incelemeyi hedeflemektedir. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılarak beş katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Verilerin analizi aşamasında betimsel ve içerik analizlerinden faydalanılmış olup, temaların oluşturulmasında MAXQDA programı kullanılmıştır. Öğünler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada adabı, araç-gereçler ile gelenek ve görenekler adı altında altı ana tema oluşturulmuştur. Temalara yapılan kodlamalar sonunda en fazla kodlanan kelimeler sırasıyla yemek, sarma, misafir, börek, çorba ve tatlı, fasulye ve keşkek olmuştur. Sabah kahvaltılarında peynir, siyah çay ve su böreğinin, öğle ve akşam öğünlerinde keşkek, sarma ve sebze yemeklerinin oldukça fazla tüketildiği ayrıca ikindi ve yatsı öğününün beslenme rutininde fazla yer almadığı yapılan çalışma sonucu elde edilen bulgulardandır. Aybastı'da etten hazırlanan tava yemeğinin meşhur olduğu yapılan görüşmelerde tespit edilmiştir. Kutsal günler bağlamında bayramlarda baklavaların ve keşkeğin sıklıkla tüketildiği, kesilip, dağıtımı yapılan etten kalan payın genelde kavrulduğu tespit edilmiştir. İlçe genelinin cenaze sonrası mevlit geleneği gerçekleştirdiği bir diğer elde edilen bilgilerdendir. Nevruz Bayramı'na ilişkin bir veri elde edilemezken ilçede Perşembe Yaylası Festivali ve Hıdırellez Festivalinin kutlandığına yönelik verilere ulaşılmıştır. Sofralarda belli başlı kuralların uygulandığı ve sofranın hazırlığı, sofraya etrafında oluşan kültür gibi noktalarda da kadın figürünün ön planda olduğu söylenebilmektedir. Araç-gereçlerden yer sofrası ve sacın önemi katılımcıların da yorumlarıyla desteklenmektedir. Gelenek ve görenekler başlığı altında söz-nişan-düğün, sünnet, yol misafiri, imcece, cenaze, asker uğurlama ve doğum dönemine dair ritüeller irdelenmiştir.

## Abstract

This research aims to examine the gastronomy culture of Aybastı district of Ordu province. In this context, interviews were conducted with five participants using semi-structured interview forms. Descriptive and content analyzes were used during the data analysis phase, and the MAXQDA program was used to create the themes. Six main themes were created under the names of meals, holy days, entertainment activities, table manners, tools and equipment, and traditions and customs. At the end of the coding of the themes, the most coded words were food, wrap, guest, pastry, soup and dessert, bean and keşkek, respectively. One of the findings of the study is that cheese, black tea and water pastry are consumed a lot at breakfast, keşkek, stuffed wraps and vegetable dishes are consumed at lunch and dinner, and afternoon and night meals are not included in the nutritional routine. It was determined during the interviews that the pan dish prepared with meat is famous in Aybastı. It has been determined that baklava and keşkek are frequently consumed during holidays in the context of holy days, and the remaining share of the meat that is slaughtered and distributed is generally roasted. Another information obtained is that the district in general performs the Mawlid tradition after the funeral. While no data could be obtained regarding the Nevruz Festival, data indicating that the Thursday Plateau Festival and the Hıdırellez Festival were celebrated in the district were obtained. It can be said that certain rules are applied at the tables and the female figure is at the forefront in points such as table preparation and the culture around the table. The importance of tableware and sheet metal is also supported by the comments of the participants. Under the heading of traditions and customs, rituals related to engagement-engagement-wedding, circumcision, traveling guests, collective work, funeral, sending off soldiers and birth are examined.

**Makalenin Künyesi:** Eker, A., Kement, Ü. & Yüksel, F. (2024). Ordu Aybastı İlçesi Gastronomik Kültürüne Yönelik İçerik Analizi, AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 27 (1),58-85.

**DOI:** <https://doi.org/10.55931/ahbvtfd.1426968>

## **1. Giriş**

Yöresel yiyecek ve içecek ritüelleri turistlerin seyahat tercihlerini önemli ölçüde etkilemektedir (Şimşek & Yıldız, 2020). Yiyeceklerin kurgularının veya var olan hikayelerinin tüketicinin davranışlarını etkilediği geçmiş araştırmalarda ortaya konulmuştur (Mossberg & Eide, 2017). Yüncü (2010)'ye göre bir yiyecek veya içeceğin tadımını yapmak için yöresel ve kırsal alanlardaki üreticilere, yemek festivallerine, restoranlara gitmek olarak adlandırılan gastronomi turizminin günümüzde gelişim göstermesinin birçok nedeni bulunmaktadır. Bu nedenlerden biri toplumların içinde yaşadığı yörenin yiyecek ve içecekleridir. Bowen'ın yerel ürünlerini ve işletmelerini tanıtmak için tasarlanmış Bowen Deniz Ürünleri Festivali; taze yerel deniz ürünlerini ve taze yerel deniz ürünleri yemenin sağlık açısından faydalarını tanıtmak için sahnelenen Hervey Bay Deniz Ürünleri Festivali ve kiraz mevsiminin başlangıcını kutlamak için düzenlenen Ulusal Kiraz Mevsimi Festivali dünya üzerindeki yöresel yemek festivallerinden birkaçıdır (Lee & Arcodia, 2011). Türkiye'de de yemek ile ilgili birçok festival bulunmaktadır ve araştırmalara göre 367 adet gastronomi temalı festivalin olduğu bilinmektedir (Ekerim & Tanrıseven, 2020). Muğla ilinin Fethiye ilçesinde düzenlenen "Yeşil üzümlü kuzugöbeği mantar ve dastar festivali" ile hem yerel halka ekonomik anlamda destek sağlanmakta hem de mantarın ulusal ve uluslararası tanıtımı yapılmaktadır (Bahar vd., 2020). Alaçatı Ot festivali etkinliği ile Alaçatı'ya özgün otların yanı sıra aynı zamanda yarışmalar, konserler, sergiler ve yemek yapım atölyesi gibi etkinliklerle de festival ve yörenin tanıtımı yapılmaktadır (Uçansoy, 2022). Ürünün tanıtımını ve üreticisine desteği amaçlayan bir diğer festival Diyarbakır karpuz festivalidir. Festivalde "karpuz ses yarışması", karpuz yeme yarışması" gibi etkinlikler de yer almaktadır (Sezen, 2023). Edirne Ciğer Festivali, Beyoğlu Lezzet Festivali, Urla Enginar Festivali Türkiye'de kutlanan festivallerden birkaçıdır.

Türkiye'nin yedi bölgesinden biri olan Karadeniz Bölgesi, 146.178 km<sup>2</sup> alanı ile Türkiye topraklarının %18'lik kısmını oluşturmaktadır. Aybastı, Karadeniz Bölgesinde yer alan ve özgün mutfağıyla öne çıkan Ordu'ya ait bir ilçedir. Bu bağlamda özgün mutfak kültürünün sürdürülebilir olması önemlidir ve geleneksel yemek kültürünün irdelenmesi, zamana yenik düşmüş yemeklerinin tespit edilmesi açısından önem arz etmektedir. Bu çalışmada Ordu'nun Aybastı ilçesinin mutfak kültürünü üzerine bir değerlendirme yapılmıştır. Mutfak kültürünün incelenmesinde gelenek ve görenekler, sofrada adabı, günlük öğünler gibi hususlar dikkate alınmıştır. Özellikle yiyecek ve içecek kavramlarını kapsayan veya yeme içme kültürüne dahil olan kültürel öğeler üzerinde incelemeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada elde edilen bulgular içerik ve betimsel analize tabi tutulurken, bu kapsamda değerlendirmelerin kategorize edilebilmesi için temalar oluşturulmuştur. Tüm bu değerlendirmeler ışığında Ordu ilinin yöresel mutfak kültürünün tanıtımı, geliştirilmesi ve geleceğe aktarılması amaçlanmaktadır.

## **2. Literatür Taraması**

### **2.1. Gastronomik Kimlik ve Yöresel Mutfak**

“Gastronomi” kavramı Yunanca mide anlamına gelen “Gastro” ve kural anlamına gelen “Nomos” sözcüklerinden türemiştir. Alanyazın incelendiğinde gastronomi kavramı rehberlik, süreç ve kültür anlamları ile yaygın olarak tanımlanmıştır (Yılmaz, 2017). Santich (2004: 16) gastronomi kavramını yeme-içmeye dayanan norm ve düzenlemeler olarak tanımlamaktadır. Ayrıca gastronomiyi; tarihi, kültürel ve çevresel etkilere bağlı kılarak neyin, nerede ne zaman ne şekilde ve hangi bileşimlerle yenileceği veya içileceğine dair önerilerde bulunma ve rehberlik etme şeklinde ifade etmektedir.

Yemek kavramını yöreye özgü kültürün ve ürünlerin harmanlanmasından oluşan, yöre sakinlerinin sahip oldukları dini ve milli değerlere göre şekillenen, özgün pişirme teknikleri ve sunum farklılıkları olan bir mutfak kültürü şeklinde ifade edilebilmektedir (Şengül & Türkay, 2015). Bucak ve Ateş (2014) yerel mutfak kültüründe önem arz eden unsurların; ekonomi, tarih, coğrafi özellikler ve din olduğunu öne sürmüşlerdir. Toksöz ve Aras (2016: 175)’a göre yerel mutfak; yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin yanında bu ürünlerin hazırlanmasından sunumuna, kullanılan araç gereçlerden mutfağın konumu ve mimarisine kadar oluşan çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalardan meydana gelen özgün kültürel yapıyı ifade etmektedir. Yemek, bir kültürün baş öğelerinden biridir ve insanların beslenmesinde rol oynayan bir araçtır. Kültürel özelliklerin oluşmasında hazırlama, pişirme ve sunma gibi farklılıkların payı büyüktür (Saçılık, 2020). Yerel mutfak, her ülke ve mutfak adına farklılıklar barındıran ve o bölge ya da ülkenin yerelinde olan mutfak şeklinde ifade edilebilmektedir (Kızıldemir vd., 2014).

Yerel mutfak, kültürü yansıtır, yöreyi kalkındırma ve sürdürülebilirlik açısından önem arz etmektedir. Kültürel kimliğin yok olmaması, gastronomik değerlerin yeni nesil tarafından benimsenmesi ve uygulanması için yerel mutfaklar menülerde yer almalıdır (Işkın & Sarıışık, 2020). Bérard ve Marchenay (2008) yöresel yemeklerin, o bölgenin kültürüyle harmanlanarak, bölgenin tarihsel izlerini barındıran gelenek, görenek ve alışkanlıklarını içerdiğini ifade etmektedir. Harrington (2005) gastronomik kimliği tanımlayarak, bölgeye ait yiyecek ve içeceklere dair özelliklerinin kültür ve çevre olmak üzere iki faktör tarafından oluşturulmuş olduğunu söylemektedir. Çevre faktörü; iklim, coğrafya, mikro iklimler, yöreye ait ürünler şeklinde alt boyutlara ayrılırken; kültür faktörünün altında, tarih, çeşitlilik, etnik, deneme yanılma, inançlar, gelenekler ve değerler boyutları bulunmaktadır. Bu faktörler destinasyonun lezzet yapısını, sofrada adabını ve reçetelerini etkileyerek gastronomik kimliğin şekillenmesine yardımcı olmaktadır (Bertan, 2020). Danhi (2003) bölgesel bir mutfağın başka bir tanımlayıcısı olarak mutfak görgü kurallarına atıfta bulunmaktadır ve belirli bir kültürün nasıl ve ne yendiği ile tanımlanmakta olduğunu ifade etmektedir.

Bölgenin yer aldığı konum, yiyecek ve içeceklerin yetişmesinde ve oluşmasında etkin bir role sahiptir. Ayrıca iklimde ürün yetiştirmede etkili meteorolojik koşullardan biridir. Mikro iklimler sayesinde yetiştirilmesi mümkün olmayan ürünler, destinasyonun bir bölümünde yetişmektedir. Yerli ürünleri, iklim, coğrafya ve mikro iklimler etkisi ile oluşmuş ve yörede üretilmiş ürünler oluşturmaktadır. Teknoloji ve ticaretin gelişimi ile destinasyona sonradan gelen ürün bölgenin yapısına uyum sağlayarak yeni ürünü oluşturmaktadır.

## **2.2. Ordu Mutfak Kültürü ve Aybastı**

Ankara Ticaret Odası (ATO) ile Ankara Patent Bürosu tarafından yürütülen bir çalışmada 397 çeşit yiyeceği ile Karadeniz Bölgesi Türkiye'deki bölgeler arasında dördüncü sırada yerini almaktadır (Durlu Özkaya & Cömert, 2017). Karadeniz Bölgesi'nde dağların kuzeyi ve güneyi arasında mutfak kültürü bakımından farklılıklar gözlemlenmektedir. Dağların kuzeyinde Sakalar daha sonra Pontus medeniyeti, neredeyse 2000 sene boyunca hükümdarlığını sürdürürken, güneyde Galat, Hitit, Frigya, Selçuklu ve Roma medeniyeti yerleşim halindedir. Tüm bu kültürler Karadeniz mutfağının şekillenmesinde rol oynayan medeniyetlerdir (Gürsoy, 2013). Karadeniz Bölgesine ait yemeklerin içeriği, bölgenin farklı coğrafik noktalarında yetişen bitkilere göre çeşitlilik göstermektedir. Bu durum, bölge içerisinde yer yer benzerlik göstermekle birlikte, batı, doğu iç ve doğu kıyı olacak şekilde üç ayrı gruplandırma yapılmıştır. Batı grubunda Bartın, Sinop, Bolu, Zonguldak, Karabük, Kastamonu; doğu kıyısında ise Ordu, Artvin, Giresun, Trabzon, Samsun, Rize; doğu iç grubunu Gümüşhane, Tokat, Amasya, Çorum, Bayburt yer almaktadır (Halıcı, 2001).

Karadeniz kıyılarından 52 km içeride bulunan Aybastı ilçesi 40° 43' 38" kuzey enlemleri ile 37° 26' 34" doğu boylamları arasında yer almaktadır. Kuzeyinde Kabataş, Çatalpınar ve Fatsa, doğusunda Gököy, batısında Korgan, güneyinde ise Tokat ilinin Reşadiye ilçesi bulunmaktadır. Denizden yüksekliği 730 metre civarındadır ve vadi yamacına konumlandırılmıştır. Aybastı ilçesinde 2019 ve 2020 yıllarında ki sıcaklıklar sıralanacak olursa en yüksek sıcaklıklar 33.7°C ve 35.9°C şeklindedir (Çeri, 2021).

Aybastı ilçesinde yöresel yemek olarak armut pekmezi, keşkek ve mısır ekmeği meşhurdur. İlçenin olmazsa olmazları arasında manda yoğurdu sayılmaktadır. Kaldirik (*Trachystemon orientalis*-Galdirik olarak da anılmaktadır) turşusu, kavurması ve dolması, konserveler, sakarca kavurması, doğal mantarlar ile soteler Aybastı mutfağını oluşturan özel lezzetlerdendir. *Trachystemon orientalis* Türkiye'de kaldirik, ısıt, kalduruk, hodan ve balık otu gibi isimlerle de anılmaktadır (Yılar vd., 2014). Mısır ekmeği ve çorbası, pancar dolması ve çorbası, fasulye turşusu, gapçuk (kapçuk) fasulye olarak da bilinen kapçuk fasulye, fındık mantarı kavurması ve Uzundere Irmağı'nda yetişen Kırmızı benekli alabalık özgün lezzetlerden bazılarını oluşturmaktadır (Aybastı Belediyesi, 2023). Sofraların vazgeçilmezleri arasında doğal beslenen koyun ve kuzu etinden yapılan tava (tepsi), ızgara ve çeşitli et yemekleri bulunmaktadır. Fındık ve cevizden yapılan kıvratma tatlısı, ceviz, pekmez ve mısır

unu karışımı ile yapılan ceviz helvası yöreye özgü tatlılardandır (Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021).

### **3. Yöntem**

#### **3.1. Araştırma Deseni**

Ordu'nun Aybastı ilçesinin gastronomik kültürünün değerlendirmeye alındığı bu çalışmada keşifsel araştırma tasarımı özelliği taşıyan, nitel araştırma deseni kullanılmıştır. Aybastı ilçesinde geçmişten günümüze hazırlanan yöresel yiyeceklerin envanteri bu araştırma kapsamında incelenmiştir. Ayrıca yiyecek ve içeceklerin yörede kültürel açıdan kullanımı irdelenmiştir.

#### **3.2. Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini Aybastı ilçesinde yaşayan ve yörenin mutfağına vakıf olan kişiler oluşturmaktadır. Araştırma evreninin belirlenmesinde yaş sınırlaması bulunmaktadır. Zira uzun süre bahsi geçen destinasyonda yaşamış olmak ve bu destinasyonun özelliklerine vakıf olmak gerekmektedir. Ancak yörede çocukluğundan beri yaşayan ve yiyecek içecek kültürüyle yakından ilgilenen 35 yaşından büyük kişilerden de konuyla ilgili bilgilerin alınması mümkün olabilmektedir. Buna göre 35 yaş ve üzeri olan katılımcılar evreni temsil etmektedir. Çalışmada görüşme tekniği kullanıldığı için evrenin tamamına ulaşılması hem cevapların tekrar edebilirliği hem de ulaşılabilirlik, zaman ve maliyet konusunda sorun teşkil edeceğinden sınırlı katılımcıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Dolayısıyla evreni temsil edecek şekilde örneklem alma yoluna gidilmiştir. Araştırmada ulaşılabilecek olan katılımcılarla ilgili bir dizi kriter olması ve ulaşma yöntemi olarak her bir katılımcıdan bir diğer katılımcının kim olması noktasında destek alınması sebebiyle kar topu örneklem metodu kullanılmıştır (Biernacki & Waldorf, 1981). Aybastı ilçesinde ikamet eden beş katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır.

#### **3.3. Veri Toplama Aracı**

Araştırma soruları belirlenirken alanda uzman beş akademisyen ile görüşme yapılmış ve gastronomik kimliği oluşturan tarih, gelenek, inanç, etnik çeşitlilik, değer, coğrafya ve iklim gibi gastronomik kimlik unsurları temel alınan sorulara karar verilmiştir. Ayrıca Türk dili alanında bir uzman ile soruların üzerinden geçilmiştir. Aybastı mutfak kültürünü araştırmak için betimsel araştırma deseni kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda veri toplama yöntemlerinden olan görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Sorular önceden belirlenmiş, yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde kullanılan sorular önceden hazırlanmakta olup, konuşma esnasında gerekirse farklı sorularla genişletilebilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2013). Görüşmeler telefonla Aralık 2022-Mayıs 2023 tarihleri arasında yapılmıştır. Görüşme esnasında her bir katılımcının rızası dahilinde ses kaydı alınmış ve daha sonra raporlanmıştır. Araştırma verilerinin toplanması için 04.10.2021

tarikhinde Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'ndan 09 oturum ve 2021-151 sayılı toplantıda etik kurul izni alınmıştır. Sorular oluşturulurken Kabacık (2020)'in çalışması ve yararlandığı kaynaklar irdelenmiştir. Kategorilerin başlıkları Şekil 1'de sıralanmaktadır.



Şekil 1. Araştırma Sorularına İlişkin Konu Başlıkları

### 3.4. Veri Analiz Yöntemi

Görüşmeler sonunda edinilen veriler MAXQDA nitel araştırma programında tema (kod) ve alt tema (alt kod) olacak şekilde ayrıştırılmış ve analizi yapılmıştır. Temaların oluşturulması sırasında araştırmaya ait sorular dikkate alınmış ve tümdengelim yönteminden yararlanılmıştır. Veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Ek olarak içerik analizi sonuçları betimsel olarak bulgularda yorumlanmıştır. Temalar belirlenirken katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar göz önünde bulundurulmuştur. Ana temalar araştırma sorularını, alt temalar ise araştırma sorularına gelen yanıtlara göre ana temaların alt kategorilerini kapsamaktadır.

Araştırmada erişilen veriler betimsel açıdan analize tabi tutulmuştur. İçerik analizi yapılırken kodlama yapılmıştır. Elde edilen raporlar dahilinde temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Araştırmada kod haritaları oluşturularak tema-alt tema süreci detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Ayrıca kelime bulutu oluşturulmuştur. Katılımcıların konu kapsamında en uzun/ya da en kısa konuştukları temalar belge portresinde verilmiştir. Araştırma kapsamında oluşturulan ana temalara ait kod sistemi Şekil 2'de verilmektedir.

Kod Sistemi	1846
Öğünler	1318
Kutsal Günler	106
Eğlence Amaçlı Etkinlikler	14
Sofra Adabı	80
Araç- Gereçler	111
Gelenek ve Görenekler	217

Şekil 2. Araştırma Kod Sistemi

Yapılan araştırmada altı ana tema kullanılmıştır. Bu temalar öğünler, kutsal günler, eğlence amaçlı etkinlikler, sofrada adabı ve gelenek/görenekler şeklinde sıralanmaktadır. Veri analiz sürecinde katılımcıların demografik özelliklerine yer verebilmek ve betimsel değerlendirme sürecinde kaynak gösterebilmek amacıyla katılımcılara kod adı verilmiştir. Kodlar “K1, K2, K3, K4 ve K5” şeklinde oluşturulmuştur. Böylelikle katılımcıların kimlikleri gizli tutulmuştur.

#### **4. Bulgular**

##### **4.1. Katılımcı Profili**

Aybastı ilçesinden beş katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarda sorulara verilen yanıtlarda benzerlik tespit edildiğinde görüşmeler sonlandırılmıştır (Creswell vd., 2018). Seçilen katılımcıların yöre mutfağına hakimiyeti uzun yıllardır o ilçede yaşamaları ve mutfak kültürüne hakim olmalarından tespit edilmiştir. Katılımcıların seçiminde ilçede yiyecek ve içecek ile ilgilenen kişilerden önerilerin referansına başvurulmuştur.

**Tablo 1.** Katılımcılara Dair Demografik Özellikler

<b>Katılımcı</b>	<b>Cinsiyet</b>	<b>Yaş</b>	<b>İş durumu</b>
K1	Kadın	76	Çalışmıyor
K2	Kadın	48	Çalışıyor
K3	Kadın	39	Çalışıyor
K4	Kadın	37	Çalışmıyor
K5	Erkek	37	Çalışıyor

Katılımcılara dair demografik özellikler Tablo 1’de gösterilmektedir. Katılımcıların ikisi çalışmazken üçü çalışmaktadır. En yaşlı olanı 76, en genç olanı ise 37 yaşındadır. Katılımcılar dört kadın ve bir erkektir.

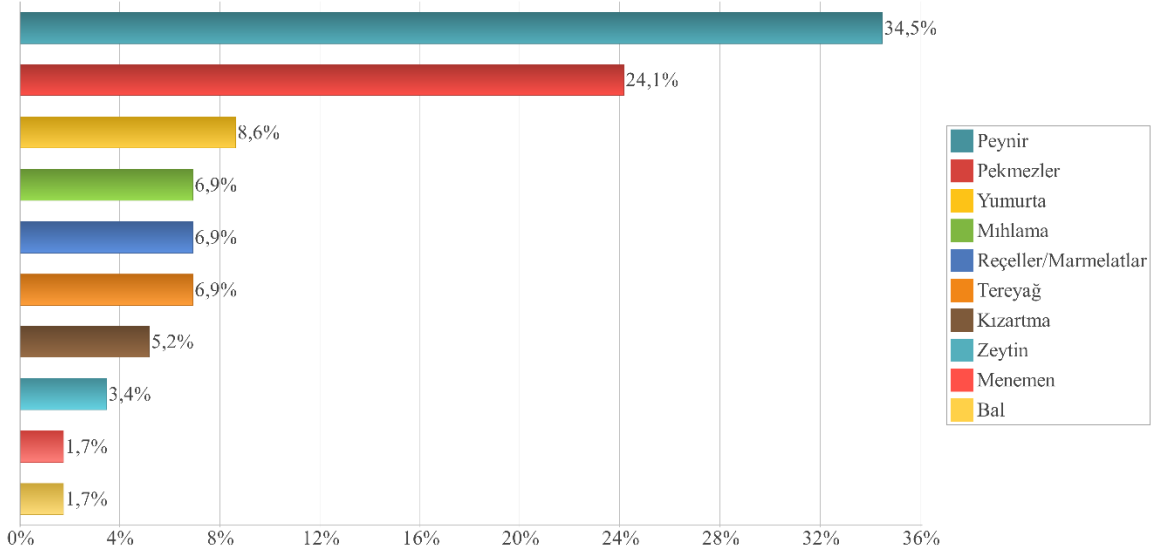
##### **4.2. Kelime Bulutu Analizi**

Araştırmada 1260 kelime üzerinden kelime bulutu oluşturulmuştur. Kelime bulutuna ilişkin sonuçlar Şekil 3’te gösterilmektedir. Kelime bulutunda toplam 83 bulunmaktadır. Kelimelerin büyüklüğü kullanım sıklığına işaret etmektedir. Çalışmada en fazla tekrar edilen kelimeler; yemek (126), sarma (62), misafir (46), börek (40), çorba ve tatlı (36), fasulye (30) ve keşkek (26) şeklinde devam etmektedir. Araştırmanın yerel gastronomik kimlik konusu üzerinden gerçekleştirilmesi; yemek, misafir çorba, tatlı gibi kelimelerin tekrar etme sıklığını arttırmıştır.





tercih edilen yöresel çorbalardandır. Bu gibi ürünlerin fazlaca tüketilmesi gastronomik kimlik adı altında iklim ve coğrafyanın etkisini gözler önüne sermektedir. Hayvancılık ile ilgilenen kesimin sabah öğünü genelde daha erken başlamakta ve sınırlı seçenek içerirken, memur kesimde bu öğün daha çeşitli ve geç saatte olmaktadır. Sabah erkenden güne başlayan ilçe halkı önce kahvaltı, ardından bağ-bahçe veya hayvancılık işlerine yoğunlaşmaktadır.



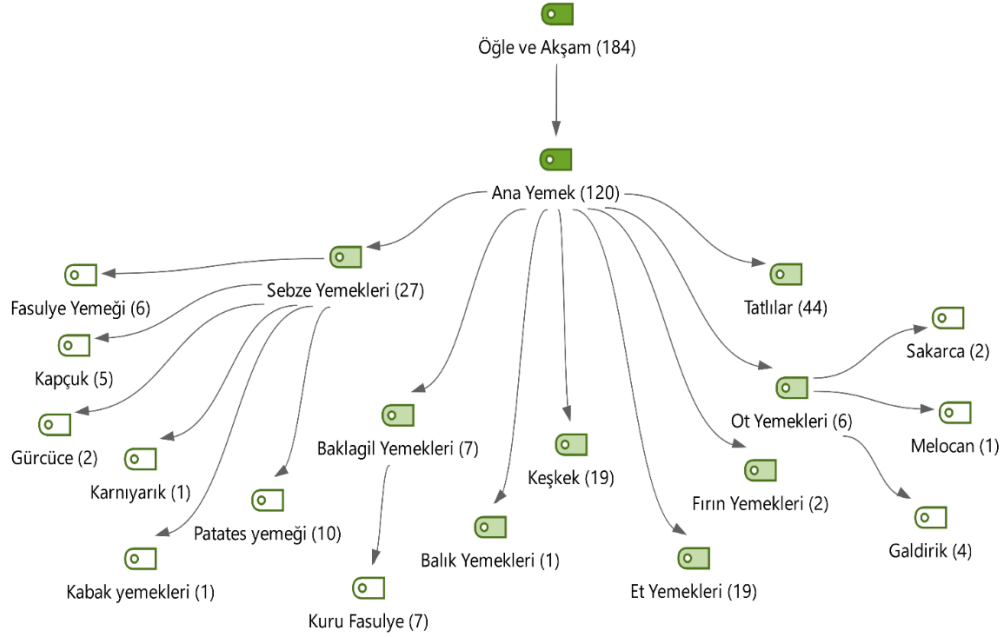
Şekil 5. Sabah/Kahvaltılık Yiyecek Sonuçları

İlçenin kahvaltılı öğünü uğraştıkları iş alanları şekillendirmektedir. Katılımcıların bu sorulara yönelik yorumları şu şekildedir; “Kuru börek olurdu patatesli ve çökelekli. Soğanlı mıhlama yapılırdı. Yazın melocan yenirdi. Mısır unu ya da değişik sebzelerden yapılırdı. Kaldirik sapı olurdu. Mısır unu ile kavrulup yapılırdı (K5).”

“Memur kesimde evet sabah kahvaltılı yapılır, köyü düşünürsek köydeki eski insanlar daha çok çalıştığı için sabah erkenden çorba yapıyorlarmış. Pancar çorbası, mısır çorbası (K2).”

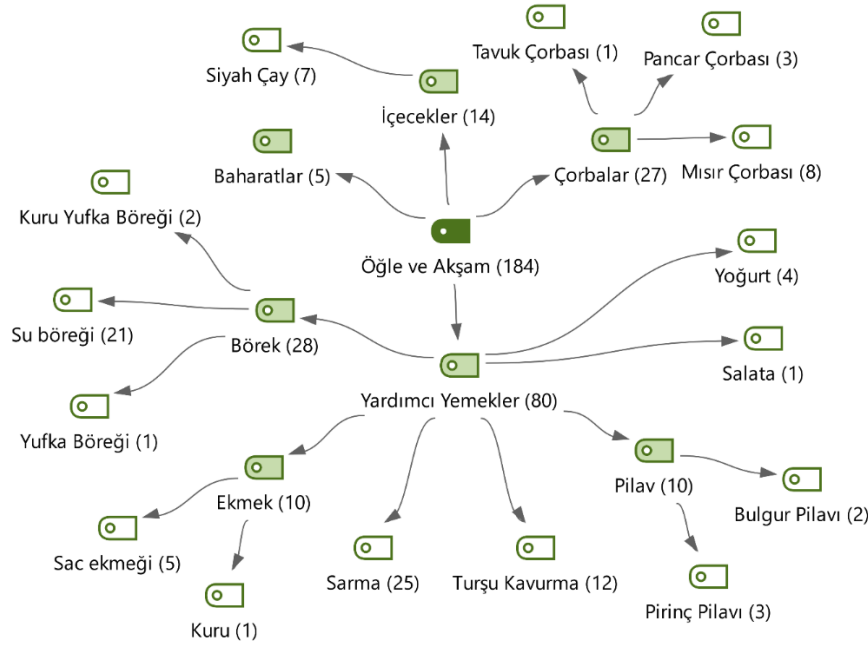
Yapılan yorumlar incelendiğinde sebzelerin de sabah kahvaltısında oldukça yer edindiği tespit edilmiştir. Yöresel yeşilliklerden olan melocan ve kaldirik gibi yiyecekler de sabah kahvaltılarında tüketilen ürünler arasında yer almaktadır.

Katılımcıların verdikleri cevaplara göre ikindi öğünü çok sık yapılmamakla beraber yapıldığında ise kahvaltılık çıkarıldığı, çay saati şeklinde masalar kurulduğu ifade edilmektedir. Katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; “Kim yemek yiyordu a canım? Hayvanımız olurdu. Dışarı görmek isterdi. Onların kar olsun kış olsa otun yemini vereceksin. Altını temizleyeceksin. Öğlen yemeği yenirdi. Ondan sonra akşam yemeği, sabah yemeği. Üç öğün yenirdi. İlkindi de öyle yemek oturup da yiyemezdik bile. Yani ikindide yemek alışkanlığımız yok (K1).”



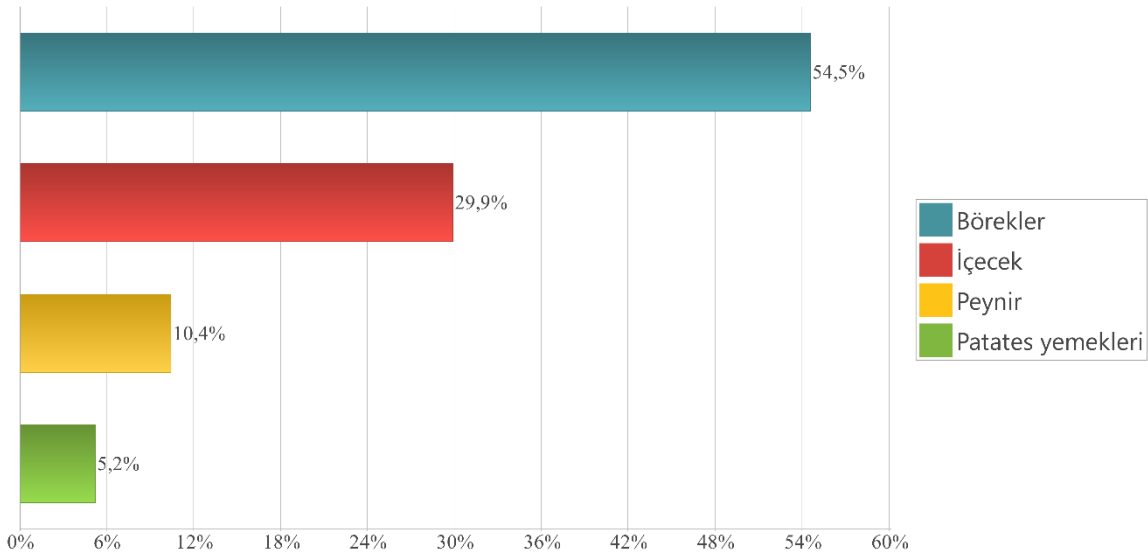
Şekil 6. Öğle ve Akşam Ana Yemekleri Kod Haritası

Günelik yaşamın yoğunluğu, o zamanların sunduğu beslenme imkanları gibi durumlar, ikinci öğününün beslenme rutinine eklenip eklenmemesi konusunda belirleyici bir unsur olmuştur. Genellikle üç öğün beslenme şekli yaygın olan ilçede ikinci öğünleri çay saati şeklinde kendini göstermiştir. Öğünler ana teması öğle ve akşam yemekleri kod haritası Şekil 6 ve 7’de gösterilmektedir.



Şekil 7. Öğle ve Akşam Diğer Ürünlere Yönelik Kod Haritası

Öğle ve akşam yemekleri kodlamanın en fazla yapıldığı alt temalardır. Ana yemek, sebze yemekleri, yardımcı yemekler, çorbalar, içecekler ve baharat olarak alt temaların altında gruplandırmalar yapılmıştır. Yardımcı yemekler alt kodu altında bulunan sarma ve börek kodu içerisinde yer alan su böreği yiyecekleri öğle ve akşam yemeklerinde tüketimi oldukça fazla olan yiyeceklerdendir. Ana yemek başlığı altında sebze ve et yemekleri ile çorbalar yine tüketimi oldukça fazla olan yiyeceklerdendir. Ana yemek olarak fasulye yemekleri ve keşkek, çorbalardan yoğun olarak mısır ve pancar çorbası, yöresel otlara bakıldığında galdirik ve su böreği en fazla tercih edilen yiyecekler arasında olduğu belirlenmiştir. Aybastı ilçesinde öğle ve akşam öğünlerinin oldukça çeşitli yiyecekler ile gerçekleştiği tespit edilmiştir. Bu çeşitliliği katılımcılar şu şekilde dile getirmiştir; “Kışın kuru fasulye yerdik. Ondan sonra tatlı fasulye derlerdi. Mısır çorbası yerdik. Patatesi dediğiniz gibi. Değişik olarak pancar olurdu. Sarma yapardık. Öyle üzüm yaprağı sarması olmazdı. Lahana pancarı vardı bizim. Ondan sonra ondan sarma yapardık (K1).” Katılımcı yorumları irdelendiğinde beslenme alışkanlığında farklı besin gruplarının yer aldığı gözlemlenmektedir. Dolayısıyla öğle ve akşam öğününün çeşitli olması beklendik bir durumdur.



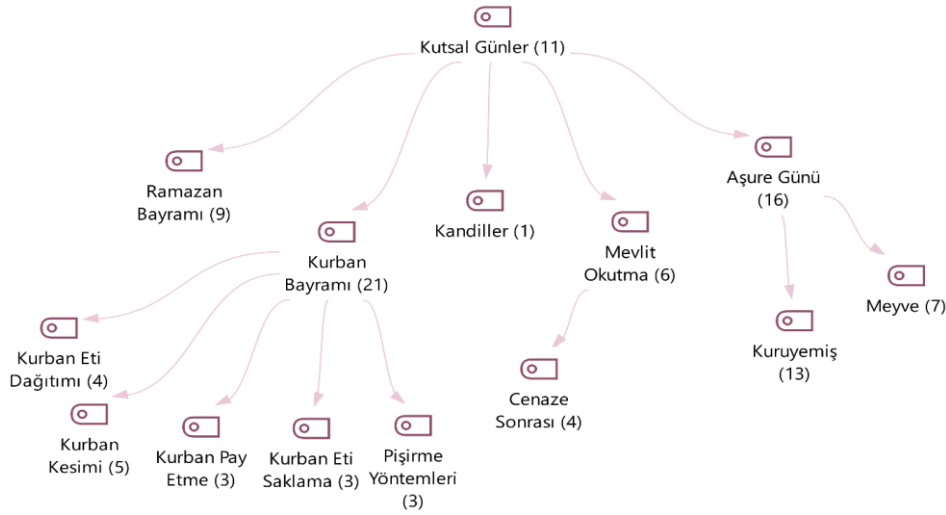
**Şekil 8.** Yatsı Öğünü Sonuçları

Şekil 8'e bakıldığında yatsı öğününde genelde börek çeşitlerinden su böreğinin sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. K5 su böreği için “Su böreği yapılırdı köy yumurtası kullanılarak. Kendi yöresel peynirimizi kullanırdık. Kendi hayvanlarımızdan elde ettiğimiz. Mesela çökelek olurdu o kullanılırdı.” ifadelerini kullanmıştır. İlçe halkı yaygın olarak kendi ürettikleri ürünleri ya da o ürünlerle hazırladıkları yiyecekleri tüketmektedir. Öğle ve akşam öğünlerinde, özellikle misafir geldiğinde hazırlanan su böreğinin yatsı öğününde de tüketilmesi olası bir durum olarak değerlendirilebilmektedir. Bu yiyeceklerin yanı sıra içecek olarak siyah çay tüketimi tespit edilen diğer bir durumdur. Katılımcıların yatsı öğünü ile ilgili ifadeleri şu şekildedir; “Ateşlere patates gömerdik. Ocak ateşi yanardı. Beyaz patates olurdu.

Onları gömerdik küle. O çok güzel olurdu. Kül çöreği yapardık mısır unundan. Hamuru yoğururduk, altı taş olurdu. Taşın üstüne ceviz yaprağı koyardık. Onun üstüne de közü sererdik. Ceviz yaprağından geçmezdi. Çok güzel kokardı ceviz yaprağı (K1).”

#### 4.4. Kutsal Günler Temasına İlişkin Bulgular

Kutsal günler kod haritası Şekil 9’da verilmiştir. Yeni tatların oluşumunda büyük rol oynayan inanç ve değerler, gastronomik kimliğin oluşumundaki önemli bir parçadır. Aybastı ilçesindeki kutsal günlere yönelik etkinlikler ve yeme kültürü incelendiğinde kandillerde çok fazla etkinlikle bulunulmadığı, aile içinde geçirilen bir gün olduğu yönünde bulgular elde edilmiştir. Ayrıca Ramazan Bayramlarında hazırlanan masalara özen gösterildiği ve çeşitliliğin sağlandığı belirtilmektedir.



Şekil 9. Kutsal Günler Kod Haritası

Günlük öğünlerde yer almayan ve özel günlerin başrolü olan keşkek, Ramazan Bayramı’nda da oldukça sık yapılan yemeklerdendir. Aynı şekilde tatlı olarak fındıklı ve cevizli baklavada bayramın vazgeçilmezleri arasındadır. Kurban Bayramı’nda ise yardımlaşmanın ön plana çıktığı ve kesilen etlerin komşulara dağıtıldığı, pişirme yöntemi olarak genelde kavurma ve haşlama gibi yöntemlere başvurulduğu tespit edilmiştir. Kesilen kurbanın hissedarlara eşit pay edilişi ve durumu olmayanlara dağıtıldığı tüm katılımcıların üstünde durduğu noktalardandır ve K4 bu durumu şu şekilde dile getirmektedir; “Bizim bir tane büyük bahçemiz var. Harmanyan deriz oraya. Biz ineği oraya götürüyoruz kesmek için bilinçli birisi geliyor kesiyor, derisini yüzüyor. Herkese pay ediyor. Mesela yedi kişi kesiyorsa yedi kişiye paylaştırılıyor. Naylon gibi bir şeyin üzerine yerleştiriliyor. Yedi kişinin payını ayrı ayrı dağıtıyorlar. Bir kişi arkaya dönüp şu pay şu kişinin diye söylüyor. Kesmeyen kişilere de dağıttık.” Genelde bayramın ilk günü kesilen kurban bekletilmeden dağıtılmış ve kesen ya da kesmeyen herkes payını almıştır. Mevlitlerin ise genelde cenaze sonrası okutulduğu bilgisine ulaşılmıştır. Aşure günü kültürünün de yaşatıldığı Aybastı ilçesinde aşurenin yapılıp

çevreye dağıtıldığı saptanmıştır. Katılımcıların kutsal günlere ilişkin sorulara verdikleri yanıtlar şu şekildedir; *“Bayramlarda, düğünlerde olduğu gibi olmazsa olmazımız keşkeğimiz vardır. Pancar sarmamız vardır. Tatlılarımızı birkaç gün önceden yaparız, burma veya baklava şeklinde. Kadayıf yaparız. Elimizde açıp kendimiz kesiyoruz. Tepside kızartırız. Şerbetini de koyunca çok güzel oluyor, diğerlerinden farklı oluyor. Tevek sarması yani üzüm yaprağı sarması yaparız. Genelde özel günlerde yapılan yemekler hemen hemen aynı. Kuru fasulye de yaparız. Yeşili varsa eğer, bayram bahar aylarına ya da yazıya denk gelmişse onu da yaparız. Kuru fasulyeyi köylerde yetiştirenler var ama çok değil, kendi evlerine göre yapıyorlar ama satılan hiç duymadım (K2).”* İlçe genelinde bayramlara karşı özel bir tutum hâkimdir. Menülerini zenginleştirdikleri bu kutsal günlerde yine sebzeden ete her türlü ürüne sofralarında yer vermekte, paylaşmayı ve yardımlaşmayı ön planda tutmaktadırlar.

#### 4.5. Eğlence Amaçlı Etkinlikler Temasına İlişkin Bulgular

Aybastı’da eğlence amaçlı yapılan etkinliklerle ilgili yöneltilen sorularda Nevruz Bayramı’nı kutladıklarına dair bilgi veren bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonrasında ilçede Hıdırellez’in kutlandığı, bereket getirdiği inancıyla eve kuruyemiş getirmek gibi o güne özel ritüellerin gerçekleştirildiği ve aşure ile helva gibi yemeklerin yapıldığı belirtilmiştir. Yine ilçeye özgü Perşembe Yaylası festivali ve köy meydanlarında ilçe panayırlarının da kutlandığı görüşmelerde ifade edilmiştir. Perşembe yaylası festivali, Perşembe yaylasında Rumlar ve Müslümanlar arasında gerçekleşen bir savaş sonrası kutlanmaya başlamıştır. Önceleri panayır havasında geçen bu etkinlik, 1992 yılında şenliğe dönüştürülmüştür. Peynirli ve patatesli gözlemeler, köfteler, şiş kebaplar yapılan yiyecekler arasındadır. Eskiden kurulmayan lunapark, şimdilerde çocukları eğlendirmek için festivalde sıklıkla yer alan bir diğer etkinlik planlamasıdır. K5’in görüşme sorusuna verdiği cevap şu şekildedir; *“Yazın köy meydanında panayır olurdu artık olmuyor. Perşembe yaylası festivalinin bir küçüğü şeklinde küçük festivaller olurdu mahallelerde şu an olmuyor artık. Mahalleler arası maç yapılırdı artık olmuyor (K5).”* İlçeye özgü kutlanan festival ve etkinliklerden Perşembe yaylası festivali önemini hala korumakta ve her yaz kutlanmaktadır. Köy özelinde kutlanan panayır ve mahalleler arası maçlar gibi etkinlikler unutulmaya yüz tutmuş etkinliklerden oldukları yapılan görüşmeler sonucu tespit edilmiştir.

#### 4.6. Sofra Adabı Temasına İlişkin Bulgular

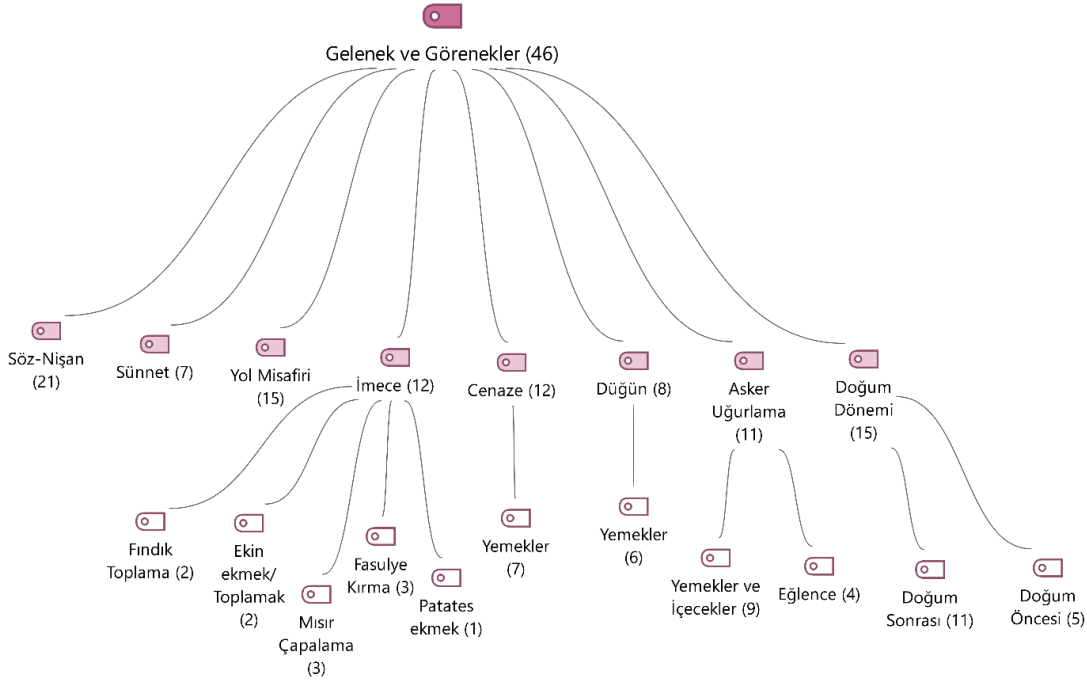
Sofra adabı temasında yiyecek ve içeceklerin hazırlanma süreci, sofraya sunumu ve yiyecek masalarındaki kültür üzerinde incelemeler yapılmıştır. En fazla kodlama yapılan alt tema sofranın kuralları (10) olmuştur. Bu temayı sofranın hazırlığı ve servis kültürü (5) temaları izlemektedir. Aile büyüğü ya da misafir yemeğe önce başlar, yemek yerken ses çıkartılmaz, herkes önünden yer gibi kurallar genelde kodlanan sofranın kuralları arasındadır. Yemeklerin toplu gelişi ve genelde kadınlar tarafından servis edilmesi servis kültürü altında kodlanan görüşme yorumlarından. Sofra hazırlığında genelde kadınlar rol almaktadır ve anne figürü ön plana çıkmaktadır. Yardımlaşma temelli sofranın hazırlığında yemekler sofraya aynı anda ve

tek bir tabaktan yenilecek biçimde gelmektedir. Özel bir misafir geldiğinde sofralarda yemek çeşitlerinin daha fazla olduğu, günlük olarak kendilerine hazırlamadıkları yemeklerden misafirlere hazırladıkları gibi ayrı bir özenin ortaya çıktığı ve aile bireylerinin birlikte oturduğu sofralarda misafirler geldiğinde kadın-erkek ve çocuk olmak üzere ayrıştırmalara gidildiği belirtilmektedir. Bu ana tema kodu altında sorulan sorulara alınan cevaplar şu şekildedir; *“Eskiden büyükler başlardı. Mesela büyükler, misafirler, misafir başlamayınca ev sahibi başlamaz. Misafiri buyur eder. Ondan sonra kendisi sonradan başlardı. Bizim evimizde büyükler başlar. Evvela biz otururuz. Bizim önümüze koyarlar. Ondan sonra kendi önlerine koyarlar (K1).”*

*“Bu erkeklerle kadınlar kendi ailemiz olsa ayrılmaz da şimdi misafirimiz geldi. Misafirlerle ayrı sofralar kurarız. Çocuklar ayrı yer. Biz de büyüklerin yanına otururuz. Gelinler oturamaz. Bunlar sonradan yer, gençler misafirle oturmazlar. Akraba gelirse bir otururuz (K3).”* İlçe kültüründen sofraya misafir oturmadan ve yemek yemeğe başlamadan ev halkının yemeğe başlaması saygısızlık olarak kabul edilmektedir. Misafir olmasa dahi yemeğe başlamak için ev büyüğünün başlamasını beklemek en belirgin sofraya adaplarından. Öncelik daima misafire ve evin büyüğüne verilmiştir. Genellikle kadın odaklı bu mutfak kültüründe sofraya hazırlığında rol alan gelinler, anneler ve kız çocukları hazırladıkları sofralar ile hane içinde kendi sofraya kültürlerini oluşturmaktadırlar. Kalabalık sofraların kadın-erkek-çocuk ve akraba-misafir olarak ayrıştırılması ise ilçe genelinde benimsenmiş kültürler arasında olduğu tespit edilmiştir.

#### **4.7. Gelenek ve Görenekler Temasına İlişkin Bulgular**

Gelenek ve Görenekler kod haritası Şekil 10’da gösterilmiştir. Doğum dönemi, asker uğurlama, düğün, cenaze, imece, yol misafiri, sünnet, söz-nişan ve diğ buğdayı temalarında alt kodlar oluşturulmuştur. Yapılan görüşmeler sonucunda diğ buğdayı geleneğinin yaygın olarak kutlanmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Doğum sonrası gelen misafirlere şerbet dağıtımı mutlaka uygulanan geleneklerden olmuştur. Çocuğun kız ya da erkek olması etkinliğe şekil vermekte ve erkek çocukları için helva dağıtımı yapılmaktadır. Yine yöresel ürünlerin de içerisinde bulunduğu yemeklerle birlikte komşular evde yapabildikleri yemekleri cenaze evine getirmişlerdir. Bunların arasında keşkekler, çorbalar, sarmalar ve pilavlar sayılabilir. Cenaze günü ev sahipleri yemek yapmamakta ve komşularının getirdikleri yemekleri tüketmektedirler. Genelde bu yemek etkinliği cenaze kalktıktan sonra cenaze sahibinin evinde gerçekleşmektedir. Aynı şekilde cenazeden sonra 40. gün ölen kişinin arkasından tekrar bir organizasyon planlanır ve adına kuran okunup, yemek dağıtılır.



Şekil 10. Gelenek ve Görenekler Kod Haritası

Asker uğurlamaya özel hazırlanan yiyecek ve içeceklerin yanında yapılan etkinliklerde görüşmelerde belirtilen gelenek ve göreneklerden olmuştur. Genellikle askere gidecek olan kişinin evinde ya da meydanlarda toplanan insanlar burada askere gidecek kişi için planlanan eğlenceler eşliğinde yiyecek ve içecek tüketmektedirler. Bu yiyecekler arasında etli ya da tavuklu keşkekler, meyveler, börekler ve pilavlar yer almaktadır. Habersiz olmasına rağmen büyük bir özen ile karşılanan yol misafirlerine yapılan ikramlar görüşmelerde konusu geçen bir diğer gelenek ve görenek çeşidi özelliği taşımaktadır. Gelen misafir tanıdık olsun ya da olmasın asla geri çevrilmemiş ve misafir edilmişlerdir. Yatağın, yemeğin ve içeceğin en iyisi misafire ayrılmıştır. İmeceler fasulye kırma, ekin ekmek/toplamak, fındık toplama, mısır çapalama ve patates ekmek şeklinde beş alt koda ayrıştırılmıştır. Yapılan bu imeceler ile ilçe halkının yardımlaştığı ve bir bütün olarak hareket ettiği ayrıca öğle öğününün imecelere denk gelmesi sebebiyle sofraların genelde tarla ve bahçelerde kurulduğu yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgulardandır. Gelenek ve görenek ana kodu altında sorulan sorulara katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir; “Mesela erkek çocuğu olanlar tatlı dağıtırdı. Helva yapardı, dağıtırdı (K4).”, “Hamilesin zaten her şeyi yiyemiyorsun. Tuzlu yemek yasaktı. Elin ayağın şişer, tansiyonun çıkar diye. Hamilelikte tuzsuz yenirdi (K1).”, “İlk gün cenaze olan evde yemek yapmayız. Üç gün sürer. Bir hafta geçtikten sonra sarma sararız, turşularımız olur onlardan yaparız. Kaldirik dalı turşusu yapılır. Eskiden melocanlarımız vardı şu durumda çok yok. Sakarca çıkıyor ama nadir eskiden daha çok çıkardı. Toplardık, mihlaması olurdu (K2).”, “Doğumda lohusa şerbeti, üzüm kompostosu yapılır. Genelde bizim burada günde yapılan yemeklerden yapılır. Kısır, patates salatası, tatlı gibi. Ama şerbet muhakkak var, o özeldir (K3).”, “Tanıdık olur ya da olmaz Tanrı misafiri derler ya. Sanki

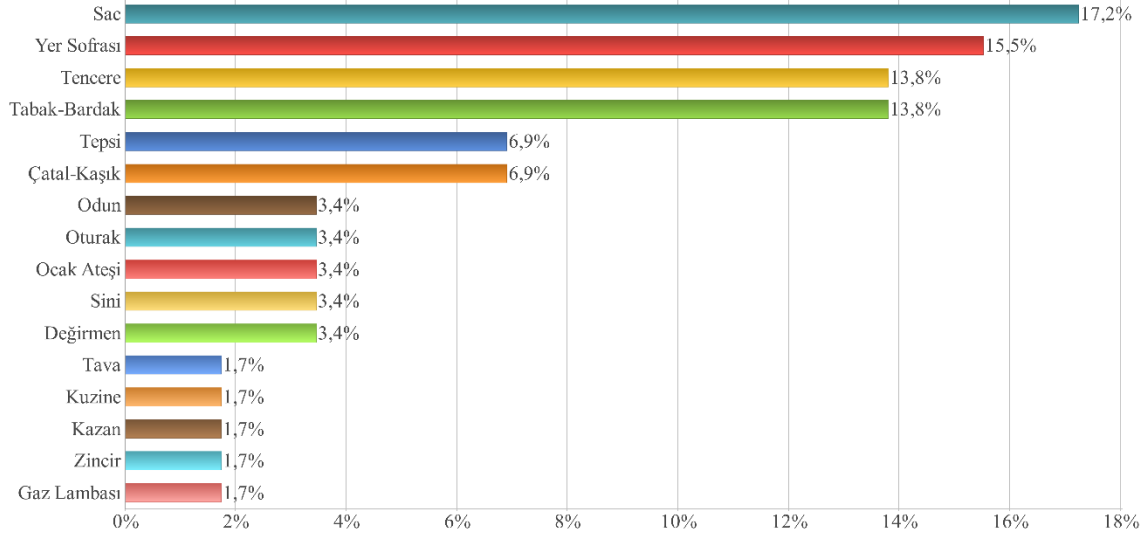
*normal misafir gibi ağırlıyorlarmış. Yatacaksa en iyi yatak verilirmiş. Yemek yiyecekse programda olmayan yemekler yapılırmış. Mesela haftalık et bulamıyorlarmış, misafir gelince et olurmuş. Misafir geldi diye tavuk, horoz keserlermiş (K5)”.*

Söz-nişan, düğün ve sünnet gibi etkinlikler yemek ve eğlence eşliğinde gerçekleştirilmiştir. Söz ve nişan etkinliklerinin bir arada gerçekleştiği yorumlardan yola çıkarak elde edilmiş bilgilerdendir. Genellikle aile büyükleri ile birlikte kız istemeye gidilmiştir. Köy muhtarı ve ailenin en büyüğü söz günü kız evinde bulunmaktadır. Kız isteme gerçekleştiikten sonra kahve içilmekte ve yemek yenilmektedir. Yüzük takma töreni bazen nişanda gerçekleştirilmekteyken bazen de düğüne ertelenmektedir. Tepsilerle sarmalar, börekler ve büyük kazanlarda keşkekler yapıldığı yine görüşmelerde elde edilmiştir. Mekân olarak salonlar yerine evler ya da köy meydanları tercih edilmektedir. Nikâhlar gösterişsiz belediye salonlarında olsa bile düğünler yine çeşitli yemekler (sarma, börek, keşkek vb.) ve içecekler eşliğinde gerçekleştirilmektedir. Düğün zamanı “Komşu Gecesi” denilen bir etkinlik gerçekleştirilmektedir. Düğünden bir gün önce kurban kesilmekte ve komşulara dağıtılmaktadır. Paça ve işkembe çorbası ikram edilmektedir. Ertesi gün düğün gerçekleştirilmekte ve tüm Aybastı halkı davet edilmektedir. Sünnet düğünleri ağırlıklı olarak evlerde yapılmakta ve yine yöresel yemekler eşliğinde organizasyonlar planlanmaktadır. Bu özel günlere ilişkin görüşmelerde şu şekilde bilgiler elde edilmiştir; “Eskiden bir hafta, üç-dört gün önceden kalabalık durumuna göre baklavalar açılırdı, sarmalar sarılırdı, su börekleri açılırdı tepsilerde. Bu şekilde yapılır düğün günü ikram edilirdi. Sütlaçlar yapılıyordu eskiden düğünlerde. Üzüm yaprağı sarması ayrı, pancar sarması ayrı oluyordu (K2).”

#### **4.8. Araç-Gereçler Temasına İlişkin Bulgular**

Araç-Gereçler ana teması sonuçları Şekil 11’de gösterilmiştir. Alt kod oluşturulurken en fazla kodlama sac (10) ve yer sofrası (9) sözcüklerinde yapılmıştır. Sabah, öğle ve akşam öğünlerinde sacda yapılan ekmekler en fazla tüketilen ürünlerdir. Sac sözcüğünün kodlanma miktarı ile sac ekmeği tüketimi doğru orantılıdır.





Şekil 11. Araç-Gereçler Ana Teması Sonuçları

Yapılan görüşmeler ışığında geçmişte tek tabaktan yeme ve ahşap kaşık kullanma kültürünün yaygın olduğu görülmüştür. Bakır kapların ve ahşap kaşıkların gerektiğinde birden fazla kişi tarafından da kullanıldığı yapılan görüşmeler sonucu elde edilmiştir. Yapılan yemekler büyük tencere ya da kazanlar içinde pişirilmektedir. Genelde toplu etkinlik sunan düğün, sünnet, festival gibi alanlarda kullanılmıştır. Aynı şekilde tepsilerde o zamanlar gözde araç-gereçlerden birisi halindedir. Bu tepsiler böreklerin yapıldığı, yiyeceklerin taşındığı tepsiler olarak şekillenebilmektedir. Katılımcı görüşmelerinden araç-gereçler ile ilgili bilgiler şu şekildedir; “Sac ekmeği pişirirdik. Unumuzu kendimiz öğütürdük. Değirmen vardı, değirmene gider, unumuzu öğütürdük (K1).” Bakır ve alüminyum kapların kullanımı yaygınken günümüzde teknoloji ile birlikte geliştirilen alternatif araç ve gereçlerden yararlanılmakta olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Aybastı ilçesine özgü yöresel olarak tüketilen yemekler Tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 2. Aybastı Yöresel Yemekleri

Yemek	Tüketim Yerleri	Tanım
Turşular	Öğünler, Sünnet, Doğum Bayramlar	Cenaze, Düğün, Dönemi,
Sarmalar	Cenaze, Amaçlı Sünnet, Uğurlama, Doğum Dönemi	Eğlence Etkinlikler, Düğün, Asker yemek olarak sıkça tüketilen yiyeceklerdendir. Ayrıca kaldırık otunun yapraklarından sarılan sarmalarda tüketilebilmektedir (K2, K3, K4).

Çorbalar	Öğünler, Sunnet, Doğum Bayramlar	Cenaze, Düğün, Dönemi,	Sabah dahil olmak üzere her öğün tüketilen çorba, mısır ve pancar türleriyle ön plana çıkmaktadır (K1, K2). Mercimek çorbası, tavuk çorbası, işkembe ve paça çorbası da ilçede tüketilen çorbalardır.
Sebze Yemekleri	Öğünler, Eğlence Etkinlikler, Düğün, Uğurlama, Bayramlar	Cenaze, Amaçlı Sunnet, Asker	Fasulye yemeği, kapçuk, Gürcüce, karnıyarık, kabak ve patates yemeği ilçede sıkça tüketilen sebze yemeklerindedir (K2, K5). Günlük öğünlerin yanı sıra özel günlerde de bu yemeklerin hazırlandığı belirtilmektedir.
Tatlılar	Cenaze, Amaçlı Sunnet, Uğurlama, Doğum	Eğlence Etkinlikler, Düğün, Asker Dönemi	Tepsilerce hazırlanan ve genelde özel günlerde tüketilen baklava, çıtır hamur arasında yöresel fındık ve ceviz ile yapılmaktadır. Un helvası, karakuş, sütlaç ve kabak tatlısı da yörede yemeklerin sonunda tercih edilmektedir (K2, K4).
Et Yemekleri	Öğünler, Eğlence Etkinlikler, Düğün, Uğurlama, Bayramlar	Cenaze, Amaçlı Sunnet, Asker	Eti kavurarak, güveçte ya da fırında tüketmektedirler. Yahni ilçede sık yapılan bir et yemeğidir ve özel günlerde de yer almaktadır (K3). Kıymalı mıhlama, şiş kebab ve köfte de tercih edilen yemekler arasındadır. Aybastı'ya özel yemeklerden birisi de tava yemeğidir. Dananın antrkot ve but kısımları ile kuzu pirzoladan yapılmaktadır. Sebzeler ile birleştirilen et tepside taş fırında pişirilir (K5).
Yardımcı Yemekler	Öğünler, Eğlence Etkinlikler, Düğün, Uğurlama, Bayramlar	Cenaze, Amaçlı Sunnet, Asker	Genelde yardımcı yemek rolü üstlenen pilav bulgur ya da pirinç, etli ya da tavuklu olarak sıklıkla tüketilmektedir. Su böreği ince açılmış hamurların arasına genellikle peynir ve maydanoz harcı ilave edilen bir hamur işidir ve tepsilerde kızarana kadar pişirilir. Özel günlerde yardımcı yemek rolü üstlenmektedir (K3). Yörenin kendi hayvanlarından elde ettiği yoğurt ve onunla hazırlanan cacık da sayılabilecek yardımcı yemeklerdendir. Son olarak keşkek yardımcı yemekler arasındadır. Özel günlerde sıklıkla tercih edilen bir yemektir (K2). Tavuk ya da kırmızı etin bulgur ile dövülmesiyle hazırlanır. Büyük kazan veya tencerelerde yapılmaktadır.
İçecekler	Öğünler, Eğlence	Cenaze, Amaçlı	Kahvaltıda siyah çay ve süt tüketimi ön plandadır (K1). Doğum öncesi elma ve üzümünden hazırlanan

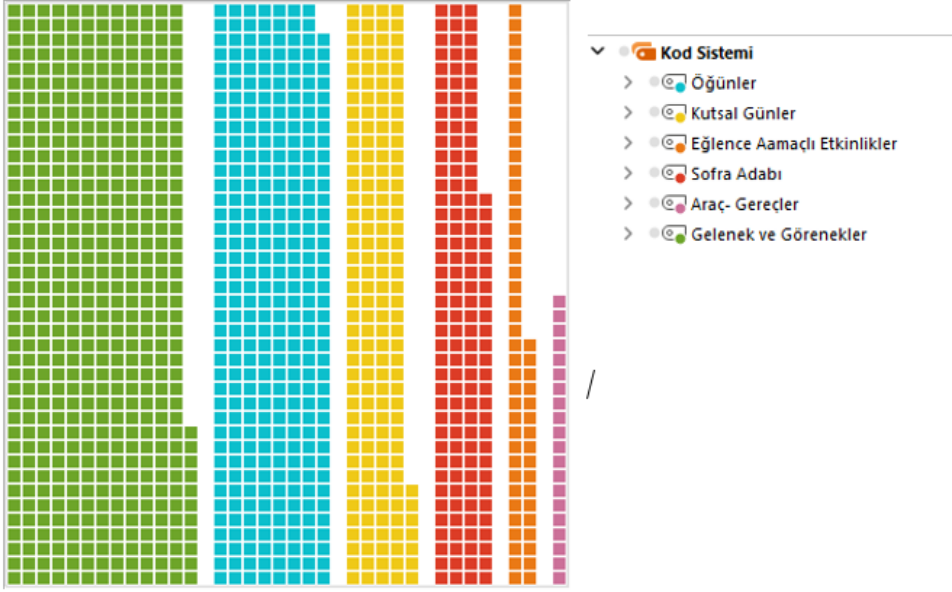
	Etkinlikler, Düğün, Uğurlama, Doğum Dönemi	Sünnet, Asker Bayramlar,	komposto ve hoşaf, doğum sonrası şerbet ve cenaze yemeğinde tüketilen meyve suları özel gün içeceklerindedir (K2, K3).
Hamur İşleri	Öğünler, Eğlence Etkinlikler,	Bayramlar, Amaçlı	Sac ekmeği, farklı ilçelerde golit olarak da adlandırılan kuru ve kuru yufka, yemeklerin yanında tüketilen hamur işlerindedir (K1). Kuru yufka ile yapılan peynirli tava böreği ikindi ve yatsı öğünlerinde çay saati adı altında tüketilmektedir.
Atıştırmalıklar	Öğünler, Amaçlı Etkinlikler	Eğlence	Kuzinede ya da küle gömülerek hazırlanan patates, meyvelerden köy armut ve elması ilçede atıştırmalık olarak sayılabilecek yemeklerdendir (K4).
Baharatlar	Öğünler, Eğlence Etkinlikler, Düğün, Uğurlama, Doğum Dönemi	Cenaze, Amaçlı Sünnet, Asker Bayramlar,	Pul biber ve karabiber tüketiminin yanında ilçede meşhur olan kekik yemeklerde kullanılmaktadır (K3, K5).

Aybastı ilçesinde sıklıkla tüketilen yemekler keşkek, su böreği, turşu, sarma, pilav, çorba ve baklava olarak sıralanabilmektedir. Hemen hemen her öğün ve etkinlikte yer alan bu yiyecekler, ilçe halkı tarafından sevilerek tüketilmekte ve sıklıkla yapılmaktadır. Özel günlerin başrolünü keşkek oluşturmaktadır (K2). İçerisinde mutlaka et bulunan bu yemek tavuk ya da kırmızı etin bulgurla, tahta kaşık yardımı ile uzun süre dövülmesi ile hazırlanmaktadır. Keşkek geleneğinin en önemli noktası yapım ve tüketim sürecinde ilçe halkı tarafından ortaklaşa bir çalışma sürdürülüyor olmasıdır. Malzemeler etkinlik sahiplerinden karşılanırken gerekli iş gücü ilçe halkının yardımlarıyla sağlanmaktadır. Meşakkatli bir süreç içermesinden dolayı günlük öğünlerde sıklıkla tüketilmemektedir. Turşu tüketimi ilçede yaygındır. Genellikle sabah, öğle ve akşam olmak üzere tüm öğünlerde tüketilebilmektedir. En fazla fasulye ve pancar çeşitleri tercih edilmekle birlikte pazı turşusu ve kaldirik sapı turşusu da tüketilen turşular arasındadır (K5). Sarmalar yardımcı yemek olarak görülse de tüm özel günlerde sofralarda yer almaktadır. Üzüm ve pancar ağırlıklı olarak bahsi geçen sarma çeşitleridir (K2, K3, K4). Ayrıca turşu olarak tüketilen kaldirik otunun yaprakları ile de sarma yapıldığı katılımcı yorumlarıyla belirtilmiştir. Her öğün tüketilen çorbalardan mısır çorbası sabah kahvaltılarında rağbet görmektedir. Bunun yanı sıra pancar ve tavuk çorbası da sıklıkla tüketilmektedir (K1, K2). Sebze yemeklerinde fasulye ile hazırlanan yemekler rağbet görmektedir. Taze kabak, beyaz patates, patlıcan, lahana da sebze

yemeklerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Tatlılar özel gün sofralarında mutlaka yer almaktadır (K2, K5). Bayramlar, düğünler ve diğer etkinlikler dışında misafire hazırlanan masalarda özel sayılmaktadır ve bu sofralara mutlaka tatlı eklenmektedir. Baklavalar, kıvrırma ve burma olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Karakuş olarak da anılan gül tatlısı, sütlaç ve kadayıf da tercih edilen tatlılardandır (K2, K4). Özellikle kurban bayramlarında sıkça yapılan et yemekleri ilçede pilav üstü, kebab, köfte ya da yahni olarak tüketilmektedir. Tava yemeği meşhurdur. Dana eti ve kuzu etinin birleşiminden fırında uzun süre pişerek hazırlanan bir yemektir (K5). Sebze ve etler 15dk pişirildikten sonra domates sos ile birleştirilip bir saate yakın pişirilmektedir. Özel günlerde tüketilmektedir. Tavada ekme banarak yendiği ifade edilmektedir. Yardımcı yemek olarak pilav, makarna, turşu, sarma, yoğurt, börek ve ekme tüketildiği tespit edilmiştir (K2, K3). Ayrıca katılımcılar salata hazırlayıp tükettiklerinden de yaptıkları yorumlarda bahsetmişlerdir. Çay, meyve suyu, şerbet, hoşaf, komposto ve süt katılımcılar tarafından tüketildiği belirtilen içeceklerdir (K1). Lohusa şerbeti yanında doğum öncesi ya da sonrası hem hamile bireye hem gelen misafirlere ikram amaçlı yapılan komposto ve hoşaf ilçe genelinin önem verdiği değerlerdir (K2, K3). Hayvancılık ile uğraşan katılımcılar sabahları süt tüketimi olduğunu da belirtmişlerdir. Sac kullanımı ilçede yaygındır ve sac ekmeği en fazla tüketilen hamur işi üründür (K1). Mesudiye ilçesinde golit olarak da isimlendirilen kuru da ilçede tüketilmektedir. Son olarak kuru yufka ile yapılan peynirli ya da kıymalı börekler çay saati olarak geçirilen öğünlerde yer almaktadır. Katılımcıların belirttiği en önemli atıştırmalık ürün kuzinede pişirilen ya da köze gömülen patateslerdir (K4). Ayrıca köy armut ve elması da ara öğün atıştırmalıklarındandır. Son olarak katılımcı görüşmelerinden elde edilen bilgiye göre ilçenin kekiği meşhurdur ve belirtilen yemeklerde kullanılmaktadır (K3, K5). Bunun yanı sıra pul biber ve karabiber baharatlarının da kullanıldığı ifade edilmiştir. Yemeklere ait temsili görseller Şekil 15'te gösterilmiştir.

#### **4.9. Belge Portresi Sonuçları**

Aybastı'nın mutfak kültürünü değerlendirmeye yönelik yapılan görüşmelerin yoğunluğu belge portresi üzerinden irdelenmiştir. Belge portresi sonuçları Şekil 12'de sunulmaktadır. Sonuçlara göre en yoğun görüşme teması gelenek ve göreneklerdir (yeşil). İkinci sıradaki görüşme teması öğünler (mavi), üçüncü tema kutsal günler (sarı) ve dördüncü ana tema sofrada (kırmızı).



Şekil 12. Ana Temalar Arası İlişkilerin Belge Portresi

Aybastı'nın gastronomik kimliğini şekillendiren iki temel faktör mevcuttur. Bunlar çevresel ve kültürel faktörlerdir. Çevresel faktörlerin altında coğrafya ve iklim, yöreye ait ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumu gibi alt kategoriler oluşturulmuştur. Kültürel faktörlerin altında ise tarih, etnik, çeşitlilik, deneme-yanılma, inançlar ve değerler adı altında alt kategoriler oluşturulmuştur.

Aybastı, Ordu ili sınırları içerisinde bir ilçedir. 1959 yılında ilçe statüsü kazanmıştır. İlçeye ait gastronomik kimlik incelenirken kimliğin tarihi bir birikimle şekillendiği belirlenmiştir. Bölgede iklim olarak Karadeniz iklimi hakimdir ve yemekleri gerek sebze ve otları gerekse de kullanılan tereyağıyla birlikte Karadeniz mutfağı ile örtüşmektedir. Tarımı sıkça yapılan ürünler arasında fındık, mısır ve fasulye sayılabilmektedir. Topraklarında fındık, fasulye, mısır ve patates bolca yetişmektedir. Ayrıca yöre halkı büyükbaş, küçükbaş hayvancılıkla ve arıcılıkla uğraşmaktadır ve ağırlıklı olarak kendi ürettiği ürünleri tüketmektedir. Sebze ağırlıklı olarak yöresel ürünler (galdirik, melocan, pancar) oldukça yaygındır. Aybastı mutfağı Gürcü mutfağından etkilenmiştir ve Gürcü yemeklerinin de tüketildiği görülmektedir. Beyaz et ile hazırlanan yemekleri benimsemişler ve öğünlerinde yer vermişlerdir. Katılımcı yorumlarında Gürcüce isimle tavuklu yemeğin tüketildiği belirtilmiştir.

Aybastı ilçesinde doğumlarda dağıtılan lohusa şerbeti, cenazelerde dağıtılan helva, aşure gününde aşure dağıtımı yapılmaktadır. Yemeğin önemli bir yer tuttuğu Aybastı ilçesinde özel günlere verilen önem o güne özel hazırlanan yiyecek ve içecekler ile gözler önüne serilmiştir. Yemekler hazırlanırken kullanılan araç-gereçlerden sac, kuzine, sini gibi araç-gereç terimleri de oldukça fazla kullanılmakta ve yemek profilinin bir parçası haline gelmiş şekilde anlatılmaktadır. Gelişip şekillenen bu yemek kimliği dini değerlerden de beslenmiştir. Haram sayılan hiçbir ürün yemeklere dahil edilmemiş ve ayrı bir şekilde yemek ile beraber

tüketilmemiştir. Özellikle kutsal günler sayılan Kurban bayramlarında kurban kesilmekte ve dağıtmakta ve kurban kesen kişi et pişene kadar bir şey yememekte, et pişince su ile pişen etten yemektedir. Bayram günü genelde kesilen kurban eti tüketilmektedir. Bu ritüel aslında sadece dini temelli bir olgu olmaktan çıkıp hem kurban sahibinin nefis temizliğine hem ihtiyaç sahiplerinin ete ulaşımına destek olmakta hem de tüm halkı birbiri ile etkileşim halinde tutmakta önemli bir yere sahiptir. Aynı şekilde Ramazan Bayramı'nda keşkek, su böreği, kıvrırma ve burma şeklinde tatlı tüketimi dikkat çekmektedir ve burada da paylaşım ve ilçe halkı arasında bir etkileşim söz konusudur.

## **5. Sonuç ve Öneriler**

Araştırmaya ait bulgular incelendiğinde Aybastı ilçesinde sabah, öğle ve akşam öğünlerine günlük beslenmeye önem verildiği fakat ikindi ve yatsı öğünlerinin nadiren günlük hayata entegre edildiği ve çoğunlukla atlandığı tespit edilmiştir. Vançelik vd. (2007) yaptıkları çalışmada fırsat bulamama ve unutmama gibi unsurların öğünleri atlamanın en önemli iki nedeni olduğunu ele almışlardır. Bu durumun o zamanlar var olan alım gücü çerçevesinde yanlış beslenme ve plansız yaşama gibi noktalarla bağlantılı olduğu düşünülmektedir.

Bayramları diğer günlere nazaran daha farklı kılan en önemli detay hep birlikte kutlanmalarıdır (Artun, 2008). Katılımcılar, kutsal günlerden Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı'na verdikleri önemi yorumlarıyla belli ederken kandilleri çekirdek aile çerçevesinde evlerinde geçirmeye özen gösterdikleri tespit edilmiştir. Dünya'da son yıllarda gerçekleşen değişimlerin kültürel ve sosyal yapı üzerinde etkisi vardır. Kültürel anlamda gerçekleşen bu değişimler sonucu; evlenme, doğum ve ölüm gibi süreçlerde uygulanan gelenek-görenekler yok olmaya yüz tutmuştur (Çınar vd., 2021). Mevlit okutma bunlardan biridir ve ölen kişinin arkasından okunan mevlit dışında katılımcılardan değişik bir konu ile ilgili mevlit okutma cevabı alınmadığından mevlit okutmanın da her alanda uygulanan bir ritüel olmadığı tespit edilmiştir. Hıdırellez etkinliği; eski Türk inançlarına göre, ölümsüzlük, bolluk-bereket törenleri, İslami motifler, Anadolu'ya ve Balkan kültürüne yönelik izler taşıyan zengin içerikli bir şenlik ve bayram olarak değerlendirilmektedir. Katılımcıların verdikleri cevaplarda eğlence amaçlı yapılan etkinliklerde Hıdırellez ve ilçe özelinde kutlanan Perşembe Yaylası Festivali gibi etkinlikler ön plana çıkarken Nevruz ve benzeri başka bir etkinlikten bahsedilmemiştir. Hicri yılın Muharrem ayında onuncu gün "Aşure Günü" olarak Müslümanlarca kabul görmüştür (Dedekargınoğlu, 2014). İlçe genelinde de aşure günü kutlanmakta ve komşulara ve yakın çevreye dağıtılmaktadır. İçerisine kurutulmuş meyveler ve kuruyemişler eklenmiştir. Sofraların hazırlanması ve sunumu öznesini kadınlar oluşturmaktadır. Ev içindeki sofranın kültürünü genellikle mutfakta bulunan kişinin oluşturduğu ve onun biçimlendirmelerine göre şekil aldığı söylenebilmektedir. Mutfaktaki kadın gücü, yemeklerin hazırlanışı, yemeğin hikâyesi, sunumu ve nesilden nesle aktarımı önem arz etmektedir. Bu aktarımda en önemli unsurlardan biri olan kadın aynı zamanda yemek/mutfak kültürünün taşıyıcılarından biridir. Hemen hemen her ülkede kadın mutfaktaki etkin kişi

konumundadır (Karaca & Altun, 2017). Yapılan görüşmeler sonucunda da alınan cevaplar bu yorum ile örtüşmektedir.

Bu araştırma Ordu ilinin Aybastı ilçesi ile sınırlı tutulmuş olup, Aybastı ilçesi özelinde yerel gastronomik kimliğin kültürel analizi kapsamında incelemeye tabii tutulmuştur. Öğünlerden gelenek göreneklere kadar her öğün ve özel günde yapılan çeşitli yiyecek ve içecek ikramları gastronomik kimliğin oluşmasında önemli bir yer tutmaktadır. Yapılan çalışmanın sınırlılığı olarak sadece Aybastı özelinde inceleme yapıldığından Ordu ili geneli için yorum yapma yetisi vermiyor olması olabilir. Bundan sonra yapılacak olan araştırmalar için Aybastı ilçesinin komşu ilçeler ile yemek kültürü konusundaki bağlantıları incelenebilir, Ayrıca çalışmanın içerdiği konu çerçevesinin geniş olması, yeni çalışmalarda konu özeline inip detaylı bir çalışma yapma isteği uyandırabilir. Aybastı ilçesine gastronomi turları düzenlenip, yöresel gastronomi kimliğini anlatan rehberler bulunabilir ve görüşme sayıları artırılıp farklı mahallelerden yararlanılabilir. Aybastı ilçesi özelinde hazırlanan yemeklerin reçeteleri detaylı incelenip menülerde yer alması sağlanabilir. Konu ile ilgili araştırmalar sıklaştırılıp bu konudaki literatür genişletilebilir. Ayrıca Aybastı ilçesi sakinleri bilinçlendirilerek kaybolmaya yüz tutmuş bu bilgiler yazılı kaynaklara dökülmeye teşvik edilebilir. Aybastı ilçesine özel yöresel yemeklerin yaşatılması adına etkinlikler düzenlenip bu yemekler o etkinliklerde tanıtılabilir. İşletmeler menülerinde Aybastı yöresel yemeklerine yer vererek yemeklerin herkes tarafından tanınması ve tadımının yapılması sağlanabilir.

### **Kaynakça**

- Artun E. (2008). *Adana Mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler*. M. Sabri Koz (Ed.). Yemek kitabı (ss. 425-461). İstanbul: Kitabevi, 3. Baskı.
- Aybastı Belediyesi (2023, Mayıs). *Aybastı Yöresel Mutfak Kültürü*. <https://www.aybasti.bel.tr/sayfa/ilcenin-yoresel-mutfak-kulturu>. Erişim tarihi: 01.05.2023.
- Bahar, O., Özdemir Ö. & Akyürek, S. (2020). Yeşilüzümlü Kuzugöbeği Mantar ve Dastar Festivali'nin Kırsal Kalkınma ve Kültürel Değerler Üzerindeki Rolü, *Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 21(46), 131-159.
- Bérard, L. & Marchenay, P. (2008). *From localized products to geographical indications. Awareness and action*. Bourgeen-Bresse, France: CNRS.
- Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232.
- Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological methods & research*, 10(2), 141-63.

- Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28(1), 315-328.
- Creswell, A., White, T., Dumoulin, V., Arulkumaran, K., Sengupta, B., & Bharath, A. A. (2018). Generative adversarial networks: An overview. *IEEE signal processing magazine*, 35(1), 53-65.
- Çeri, H. (2021). *Aybastı (Ordu) İlçesi Ceviz (Juglans Regia L.) Genotiplerinin Seleksiyon Yoluyla Islahı*. Yüksek Lisans tezi, Ordu Üniversitesi.
- Çınar, Z., Sormaz, Ü., Akturfan, M., & Dalagan, S. (2021). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Karaman Örneği. *Journal of Global Food Research*, 2(1), 1-13.
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity. *Culinology Currents*, 4-5.
- Dedekarginoğlu, H. (2014). Muharrem ve aşure. *Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 31-46.
- Durlu Özkaya, F. & Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ekerim, F. & Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması, gastronomy festivals and their, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Gürsoy, D. (2013). *Tiridine, tiridine, suyuna da bandım... Tarihin süzgecinde yöresel mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Konya: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Harrington, N. (2005). It's too difficult! Frustration intolerance beliefs and procrastination. *Personality and Individual Differences*, 39(5), 873-883.
- Işkın, M. & Sarıışık, M. (2020). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Arz Kaynaklarının Değerlendirilmesinde Turist Motivasyonlarının Rolü, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3909-3930.
- Kabacık, M. (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması*, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Karaca, E., & Altun, I. (2017). Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10(20), 335-342.



- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Lee, I., & Arcodia, C. (2011). The role of regional food festivals for destination branding. *International Journal of Tourism Research*, 13(4), 355-367.
- Mossberg, L. & Eide, D. (2017). Storytelling And Meal Experience Concepts. *European Planning Studies*, 25(7), 1184-1199.
- Ordu Büyükşehir Belediyesi (2021). *Ordu Mutfağı: Yöresel Ev Yemekleri*. Ankara: Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Kültür Yayınları.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23, 1-15.
- Saçılık, M.Y. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması ile İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 21-39.
- Sezen, T. (2023). *Yöresel yemek festivaline katılım motivasyonunun festival deneyimi, imaj ve sadakate etkisi: konya gastrofest örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2015). Bölge Restoran Menülerinin Belirlenmesinde “Yöresel Mutfaklar” Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği. *Ejovoc (Electronic Journal Of Vocational Colleges)*, 5(5), 1-6.
- Şimşek, A., & Yıldız, S. (2020). Türklere Özgü İçkilerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 684-699.
- Toksöz, D. & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174- 189.
- Uçansoy, N. (2022). *Alaçatı Ot Festivali ile Otların Rüzgârlı Öyküsü Başlıyor*. <https://www.haberturk.com/htgastro/lezzetli-hatlar/11-alacati-ot-festivali-basliyor> 3364530 Erişim Tarihi: 19.03.2024.
- Vançelik, S., Önal, S. G., Güraksın, A., & Beyhun, E. (2007). Üniversite öğrencilerinin beslenme bilgi ve alışkanlıkları ile ilişkili faktörler. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(4), 242-248.
- Yılar, M., Onaran, A., Yanar, Y., Belgüzar, S., & Kadioğlu, İ. (2014). Trachystemon Orientalis (L.) G. Don (Kaldırık)’ın Herbisidal ve Antifungal Potansiyeli. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 4(4), 19-27.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.

Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191.

Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 11, 27-34.

### **Etik Kurul İzni**

Araştırma verilerinin toplanması için 04.10.2021 tarihinde Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu'ndan 09 oturum ve 2021-151 sayılı toplantıda etik kurul izni alınmıştır.

### **Katkı Oranı Beyanı**

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

### **Çıkar Çatışması Beyanı**

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan eder.

## **EXTENSIVE SUMMARY**

### **Content Analysis of Ordu Aybastı District Gastronomic Culture**

**Ayşegül EKER**

Ordu University, Social Sciences Institute,  
The Department of Gastronomy and Culinary Arts

**Üzeyir KEMENT**

Ordu University, Faculty of Tourism  
The Department of Gastronomy and Culinary Arts

**Faruk YÜKSEL**

Ordu University, Faculty of Tourism  
The Department of Gastronomy and Culinary Arts

Certificates are defined as a marketing tool that provides information about the environmental principles of products and services and that proves their reliability as well as offering freedom of participation (Gökdeniz, 2017). These certificates are a way to prove the environmental competence of tourism businesses to the public. It also contributes to developing positive attitudes towards the goods and services produced and to creating differences for businesses against their competitors (Güler and Tufan, 2013). Different certification programs have been created and used by public institutions and non-governmental organizations in the field of sustainable tourism both in the world and in Turkey. The aim of the research is to compare the national and international sustainable tourism certificate criteria preferred in accommodation businesses.

Accommodation businesses receive sustainable tourism certificates such as Green Star, Greening Hotels and Sustainable Tourism Certificate at the national level, and Green Globe, Green Key, Travelife, Eco-Label, Blue Flag, LEED and BREEAM at the international level. In this context, the study is a qualitative research conducted to compare the criteria of national and international sustainable tourism certificates used by accommodation businesses. The qualitative research method was chosen to collect and compare information regarding the criteria of the certificates. Since LEED and BREEAM certification covers the sustainability of

buildings, Blue Flag was given to beaches and marinas, and the White Star certification program was terminated, these certifications were not included in the research.

As a result, when it is examined at national and international certificates in general, it is seen that Green Globe certificate criteria are updated twice a year, Green Key certificate criteria are updated once every three years, and sustainable tourism certificate criteria are updated every three to five years. On the other hand, it can be noted that there is no update or duration information regarding the Travelife, Eco-Label (last in 2017), Green Star and Greening Hotels certification criteria. In this context, it is evaluated that the criteria for the mentioned certificates need to be updated in terms of today's technology and architecture. Another result reached within the scope of the study is that the International Green Globe certification program includes an evaluation table according to the geographical region and local factors in which the businesses are located. In the National Green Star certification program, it is seen that there is a classification according to the star levels of businesses. It is noteworthy that there is no classification or rating system in other national and international certificate programs. It is considered that this result may be related to the idea that it will not be possible for accommodation businesses to meet the standard criteria because they are in different countries, regions and cities.

Another important point is that businesses must fulfill all the criteria specified in international certification programs and in the Sustainable Tourism certificate, one of the national certificates. In order to distinguish the businesses that meet all the criteria from the businesses that only meet the optional criteria to receive the certificate, it would be more appropriate to create certificate levels (bronze, silver and gold) according to the score levels, as in the Green Globe, Travelife and Greening Hotels certificate programs, instead of limiting the minimum score in the certificate programs.

As a result, it is obvious that international and national sustainable tourism certificates serve an important purpose. In terms of criteria, it can be stated that updates should progress together with technological and architectural developments, and if there are optional criteria in certification programs, certification levels should be created and the certification process will progress faster with the support of country governments to businesses.