

ORDU GÜRGENTEPE İLÇESİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ

İbrahim DEMİRSES¹, Gamze KÖKSAL², Üzeyir KEMENT³

Geliş: 15.12.2022 / Kabul: 28.12.2023

Öz

Bir yörenin mutfak kültürü o yörenin geçmiş ve geleceğine ışık tutarak bir hafıza oluşturmaktadır. Mutfak kültürü sadece yiyecek ve içeceklerle ilgili algıların değil, yaşamla ilgili birçok öğeyi barındırmaktadır. Araştırmanın amacı Gürgentepe ilçesinin mutfak kültürünü incelemek ve bu kültürü gastronomi bağlamında değerlendirmektir. Gürgentepe ilçesinin yemek kültürü ile ilgili literatürde kısıtlı sayıda çalışma olması nedeniyle bu çalışmanın alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. İlçenin mutfak kültürünü inceleyebilmek amacıyla Gürgentepe ilçesinde yaşayan altı kişiyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmada, Maxqda programıyla yapılan betimsel analizler sonucunda; altı ana tema oluşturulmuştur. Araştırma bulguları incelendiğinde, Gürgentepe ilçesinde Hıdırellez kutlamalarının devam ettiği sonucuna ulaşılmıştır. İlçede ayrıca Alevilik kültürünün bir yansıması olarak Pir Sultan'ı anma etkinliği düzenlenmektedir. Söz, düğün ve nişan etkinliklerinde keşkek, kavurma ve piriç pilavının ikram edildiği görülmüştür. Doğum döneminde unla suyun kaynatılıp üzerine tereyağı dökülerek papa isminde yöresel bir yiyecek yapıldığı tespit edilmiştir. Sofra adabı ve kültürünün eskisi kadar olmasa da günümüzde yaşatılmaya çalışıldığı görülmüştür. Kurban Bayramı'nda kesimin ve bayramlaşmanın bazı köylerde cem evlerinde yapıldığı, kurbanın büyük çoğunluğunun dağıtıldığı, kalan çok az bir kısımla da kavurma yapıldığı tespit edilmiştir. Ramazan Bayramı'nda özel yiyecek olarak keşkek, su böreği ve ev baklavası yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Kandillerde kandil simidi ve helva yapıldığı, helva çeşitlerinin içinde ise kar helvası isminde özel bir helva türünün yapıldığı görülmüştür. Cenaze sonrası okutulan mevlitlerde ikram helva ile sınırlı iken sünnet ve düğün nedeniyle yapılan mevlitlerde ikram çeşidinin daha fazla olduğu görülmüştür. Hamur işi türlerinden Hacaburi, Cırtlama gibi iki farklı özel yöresel yemek türünün yapıldığı saptanmıştır. Çorbalar da en fazla tercih edilen çorba türü mısır ve pancar çorbasıdır. Pancarın yörede sarma, dolma, çorba ve yemeği olmak üzere birçok çeşidi yapılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yerel mutfak, Mutfak, Gastronomi, Ordu, Gürgentepe.

EVALUATION OF ORDU GÜRGENTEPE DISTRICT CULINARY CULTURE

Abstract

The culinary culture of a region creates a memory by shedding light on the past and future of that region. Culinary culture includes not only perceptions about food and beverages, but also many elements related to life. The aim of the research is to examine the culinary culture of Gürgentepe district and evaluate this culture in the context of gastronomy. Since there are a limited number of studies in the literature on the food culture of Gürgentepe district, it is thought that this study will contribute to the literature. In order to examine the culinary culture of the district, interviews were held with six people living in Gürgentepe district. In the research, as a result of descriptive analyzes made with the Maxqda program; Six main themes were created. When the research findings were examined, it was concluded that Hıdırellez celebrations continued in Gürgentepe district. An event commemorating Pir Sultan is also held in the district as a reflection of the Alevism culture. It has been observed that keskek, roasted meat and rice pilaf are served at engagement, wedding and engagement events. It has been determined that during the birth period, a local food called papa was made by boiling flour and water and pouring butter over it. It has been observed that table manners and culture are tried to be kept alive today, although not as much as before. It has been determined that during Eid al-Adha, the slaughtering and celebrations are held in cem houses in some villages, the majority of the sacrificed animal is distributed, and the remaining portion is roasted. It was concluded that keskek, water pastry and homemade baklava were made as special foods during Ramadan

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ordu Üniversitesi, demirsesibrahim@hotmail.com, ORCID: 0009-0007-4464-8449.

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ordu Üniversitesi, gamzetohtan@gmail.com, ORCID: 0009-0004-1247-5406.

³ Doç. Dr., Turizm Fakültesi, Ordu Üniversitesi, uzeyirkement@odu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3190-9079.

Feast. It has been observed that kandil simit and halva are made in kandils, and among the types of halva, a special type of halva called snow halva is made. While the catering was limited to halva in the mawlid read after the funeral, it was observed that the variety of offerings was more in the mawlid held for circumcision ceremonies and weddings. It has been determined that two different types of special local dishes are made, such as Hacaburi and Çırtlama, among the pastry types. The most preferred type of soups are corn and borscht soups. Many varieties of beetroot are made in the region, including stuffed wraps, stuffed vegetables, soups and stews.

Keywords: Local cuisine, Cuisine, Gastronomy, Ordu, Gürgentepe.

Giriş

Turizm araştırmalarında, yemek kültürü turizmi farklı açılardan incelenmesi gereken önemli bir konudur. Kültürel, sosyal, coğrafi ve politik etkileri dikkate alarak bütüncül bir yaklaşım benimsemek gerekmektedir. Turizm literatüründe, yemek turizmi, mutfak turizmi ve gastronomi turizmi terimleri sıklıkla birbirinin yerine kullanılsa da her bir terimin farklı kültürel yapısı içinde farklı bakış açılarını temsil etmektedir (Ellis vd., 2018). Gastronomi turizmi, kültürel öğrenme ve destinasyondaki insanlar arasında bilgi aktarımının kolaylaştırıldığı, öteki deneyimlerinin yemekle ilgili faaliyetler aracılığıyla gerçekleştiği bir turizm türüdür. 'Mutfak turizmi' terimi, gıda odaklı faaliyetlere yönelik kültürel tüketimi ifade ederken, yemek turizmi' terimi ise yerel yiyeceklerle bağ kurma arzusundan kaynaklanan fiziksel deneyimleri kapsar (Silkes, Cai ve Lehto, 2013). Turizmde gastronomi kavramının ortaya çıkmasıyla birlikte yiyecek-içecek etkinliklerinin önemi artmış ve kültür turizminin merkezinde yer almıştır (Dilsiz, 2010). Turizm sektörünün ayrılmaz bir parçası olan yiyecek-içecek, turistlerin en temel ihtiyaçlarından biridir (Guan ve Jones, 2014). Yiyecek-içecekler ayrıca bir ulusun kültüründe vazgeçilmez bir parçadır. Ulusların beslenme şekilleri, medeniyet düzeylerini yansıtan bir unsur olup, beslenme alışkanlıklarındaki değişiklikler kültürü de etkilemektedir (Doğdubay vd., 2011).

Bir bölgenin yerel yemekleri, o bölgenin kültürünün önemli bir parçası olarak kabul edilir (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012). Bu nedenle, bir turistin bir destinasyonu ziyaret ederken o bölgenin yerel mutfağını tanıması ve yerel yemekleri tatması, bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin en önemli yollarından biridir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Bir bölgedeki mutfak kültürü, o yerde yaşayan insanların iklim ve coğrafi koşullara uygun olarak yetiştirdikleri veya temin ettikleri yiyecek ve içecekleri, bu ürünlerle hazırlanan yemekleri, ayrıca yemeklerin pişirilme ve sunulma şeklini içermektedir (Kızılırmak vd., 2014). Bu bağlamda Karadeniz Bölgesi, coğrafi şartlarından dolayı diğer bölgelerden farklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Bölgede pratik ve basit yemekler yaygındır ve karalahana, kabak, fasulye, hamsi/alabalık, mısır unu, tereyağı ve iç yağ gibi temel malzemeler sıklıkla kullanılır. Tarımın yerini hayvancılığa bıraktığı iç kesimlerde ise bal ve süt ürünleri önemli bir rol oynar (Kabacık, 2019). Artvin, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Trabzon ve Rize illerini içeren Doğu Karadeniz bölgesinde mısır unu, karalahana ve tereyağı oldukça yaygın olarak tüketilmektedir. Hamsi, fındık ve çay üçlüsü de bölge halkının mutfak kültürünün temel taşlarını oluşturan önemli besin öğeleridir. Bu ürünler, bölgenin karakteristik mutfak kültürünü şekillendiren ve yerel lezzetlere zenginlik katan unsurlardır (Şengül ve Türkay, 2015).

Ordu, Karadeniz Bölgesi'nin ortasında yer alır ve hem deniz ürünleriyle zengin kıyı mutfaklarına sahiptir, hem de iç kesimlerde Orta Anadolu'ya özgü yemeklerin sofrası kültürünü yansıtır. Ayrıca doğal zenginlikleri sayesinde sebze ve ot yemeklerinde de zengin bir kültürü barındırır (Kement, 2022). Beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle birlikte Türk mutfak kültürünün unutulmaya başladığı düşünülmektedir. Gürgentepe Türk mutfak kültürü içerisinde birçok zenginlik barındırdığından mutfak kültürü incelenmektedir. Bu çalışmanın amacı, Gürgentepe ilçesi için yerel yemek kültürünün kültürel analizini yaparak, bölgenin gastronomik kültürünü ortaya koymaktır. Yerel halk tarafından toplanan geçmiş ve günümüze dair verileri kullanarak, Gürgentepe ilçesi yerel mutfak kültürüne daha geniş bir kitle tarafından erişilebilir hale getirmeyi ve kültürün sürdürülebilirliğini desteklemeyi hedeflemekteyiz.

Bu bağlamda, yerel yemeklerin yapılış süreçleri, kullanılan malzemeleri, sunum şekilleri ve yemeklerin toplumsal ve kültürel yansımaları ele alınmıştır. Araştırma gelenek ve görenekler, öğünler, kutsal günler, sofrada adabı ve eğlence amaçlı etkinliklerin mutfak kültürlerindeki yerini kapsayacak şekilde yapılmıştır.

Literatürde mutfak kültürünün araştırılması, korunması ve kalıcı hale getirilmesi amacıyla birçok çalışma yapılmaktadır. Bu çalışmada da yöresel mutfak kültürünün bir parçası olan Gürgentepe ilçesinin mutfak kültürünün araştırılması amaçlanmaktadır. Bu araştırma, ilçenin unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürüne ışık tutması, günümüzde yapılan uygulamaları kayıt altına alması ve gelecek kuşaklara bu bilgilerin aktarılması açısından önem taşımaktadır.

1. LİTERATÜR TARAMASI

1.1. Ordu Mutfak Kültürü ve Gürgentepe

Ordu, Karadeniz Bölgesinde yer almaktadır. İl, Karadeniz'e kıyısı olan bir alüvyon ovasında, Melet Irmağı'nın doğu kısmında yer almaktadır. Tarım arazilerinde genellikle ağaççık formunda fındık yetiştirilir. Ordu, ılıman bir iklime sahip olup, yılın her ayında mevsime uygun yağışlar görülmektedir. Akarsu bakımından zengindir ve Melet Irmağı, Bolaman Çayı, Elekçi Irmağı ve Turna suyu gibi akarsulara ev sahipliği yapmaktadır. Ladin, karaçam, kızılmeşe, kayın, gürgen, meşe ve kestane gibi ağaç türleri ormanlık arazilerde mevcuttur (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Cömert ve Özata (2016) tarafından da ifade edildiği gibi, Karadeniz mutfağı diğer mutfaklardan ayrılarak öne çıkmaktadır. Ordu ilinin sahil şeridi boyunca uzanması ve iç kesimlerde yüksek rakımlara ulaşılabilmesi, iklimsel nedenlerden ötürü yakın mesafelerde farklı iklim kuşaklarının oluşumuna sebep olmuştur. Bu da doğal ot ve sebze çeşitliliğinin zenginliğini artırmıştır ve yöre halkı bu farklı bitki türlerinden yararlanarak sağlıklı ve lezzetli yemekler hazırlama imkânı bulmuştur. Bu yemekler, Ordu'nun yöresel mutfağının genel karakterinin ve kültürel kimliğinin bir parçasını oluşturmaktadır. Bölge halkı genel olarak geleneksel mutfak kültürünü koruma yönünde çaba göstermektedir. Pir (2020) tarafından yapılan incelemede, Ordu yöresel mutfağı geleneksel yöntemlerle incelenmiş ve bölge halkının kendine özgü yeme-içme kültürü ve beslenme alışkanlıklarını koruduğu tespit edilmiştir.

Coğrafi özelliklerine bağlı olarak şekillenen Ordu mutfağı, zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bölgede yayla kültürü, balık, sebze ve meyve tüketimi yoğun olarak görülmektedir. Kıyı kesimlerde balık, et, köfte ve ekmeği ile ünlü olan Perşembe, Gülyalı ve Fatsa ilçeleri öne çıkarken, yüksek kesimlerde etli hamurlu yemekler, mısır, patates ve buğday gibi ürünler sıkça tüketilmektedir. Tarihsel süreçte aldığı göçlerle Ordu mutfağı, zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Gürcü yemekleri, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, yöreye özgü bitki yemekleri, hamur işleri ve fındıkla yapılan tatlılar Ordu mutfağının temel öğeleridir (Ordu Mutfak Kültürü, 2013). Ordu'nun coğrafi işaretli ürünleri arasında Ordu pidesi-yağlısı, fındıklı burma tatlısı, Gürgentepe çoban fasulyesi, Mesudiye kuru ekmeği, melocan kavurması, galdirik kavurması, Sakarca mıhlaması, taflan turşusu, Yalıköy köftesi, Ordu tostı, Akkuş şeker fasulyesi, Perşembe ceviz helvası, Kabataş helvası, Ordu kivisi ve yayla pancarı turşusu öne çıkmaktadır (Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2023).

Gürgentepe, Ordu-Sivas karayolunun 48. km'sinde yer alan 1275 rakımlı bir mevkidir. Cuma günleri tertiplenen güreşler, Hıdırellez geleneğinin yaygınlaşmasını sağlamıştır. İmar ve asayiş sorunları sonrasında 1955'te Gököy ilçesine bağlı bir belediye teşkilatı olarak Gürgentepe ismini almış, daha sonra 1987'de İlçe statüsüne yükseltilmiştir. (T.C. Gürgentepe Kaymakamlığı, 2023). Bölgedeki zengin kültürel mirasın en belirgin göstergeleri, Tikenlice köyünde yer alan kaya mezarları, örf ve adetlere sıkı sıkıya bağlı olan insanlar ile yüzyıllardır kutlanan Hıdırellez Şenlikleridir (Açıkgöz, 2017). Gürgentepe dağlık bir bölgede yer almakta ve toprakları dik yamaçlardan oluşmaktadır. İlçenin deniz iklimi ile kara ikliminin kesiştiği noktada bulunması, yazları ılıman ve yağışlı, kışları ise soğuk ve kar yağışlı

geçmesine neden olmaktadır. Orman özelliği bölgede dikkat çeker ve meşe, kestane, kızılgaç, pelit, kayın, akasya ve karaağaç gibi ağaç türleri yaygın olarak bulunur. Ayrıca, ormangülü, defne gibi maki türü bitkiler de bol miktarda ilçede yetişmektedir. Tarım açısından, topraklar verimli olmasına rağmen dik yamaçlardan oluşması tarımı olumsuz etkilemektedir (Çiçek, 2007).

Geleneksel yemekler arasında, pancar, mısır, sakarca mıhlaması, elma reçeli, erik reçeli, fasulye turşusu, pancar turşusu ve daha birçok lezzetli yemek bulunmaktadır. İlçede Hıdırellez Şenlikleri de geleneksel olarak üç gün boyunca Belediye organizasyonu ile kutlanmaktadır. Hıdırellez günü, birleşme, kavuşma, toprak ve tabiatın canlanması, sevgi ve kardeşlik bağlarının pekişmesi anlamlarına gelmektedir (Gürgentepe Belediyesi, 2023).

1.2. Mutfak Kültürü Araştırmalarına Yönelik Literatür Taraması

Karadeniz mutfak kültürü incelendiğinde çeşitlilik bakımından oldukça zengin olduğu tespit edilmiştir. Çakmak ve Sarıışık (2019) ana yemeklerde kullanılan ürünlerin Türk mutfağındaki dağılımında et, tereyağı, sarımsak, domates, limon gibi ürünlerin önemli olduğunu tespit etmişlerdir. Saatçi (2019: 364), coğrafi işaretler ve yöresel yiyecekler üzerine yaptığı çalışmada Laz mutfağında sıklıkla tüketilen Laz böreği, turşu kavurması, Kaygana, Hamsi kuşu, Mısır çorbası, Hamsiköy sütlacı, Hamsili ekmek, Hamsi pilaki ve Pepeçura çeşitlerinin Karadeniz bölgesinin yöresel yiyeceklerinden olduğunu bildirmiştir. Dağdeviren (2022) ise Ordu ilinde 597 kişi ile yaptığı çalışmada katılımcıların en çok çorbalardan pancar (karalahana) çorbasını, et yemeklerinden keşkeği (gendemeyi), sebze yemeklerinden pancar (karalahana) döşemesini, mantar yemeklerinden mantar kavurmasını, hamur işlerinden mısır unu yağlaşını, tatlılardan fındıklı un helvası ve fındıklı burma tatlısını, reçellerden dağ çileği reçelini bilip tattığını göstermiştir.

Demirses, Kement ve Zeybek Hüsem (2023) Ordu ili Çamaş ilçesinde yapmış oldukları çalışmada gelenek ve göreneklerin birçoğunun aile yapısına uygun şekilde halen devam ettiğini tespit etmişlerdir. Işık vd. (2017) İlgin mutfak kültürüne yönelik 11 kişi ile yapmış olduğu çalışmada kandillerde ibadet yapıldığı, pişi, haşhaşlı ya da tahinli kömbe yapılıp dağıtıldığı, ayrıca pekmezli un helvası, irmik helvası, kabak tatlısı, pişi gibi yiyeceklerin de yapılıp dağıtıldığı görülmüştür. Özdemir ve Güngör (2016) Hatay'da unutulmaya yüz tutmuş tariflerin korunması için yemek festivalleri ve ödüllü yemek yarışmalarının yapılabileceğini söylemiştir.

2. Yöntem

Bu çalışmada, tümevarımsal bir örnekleme yöntemi kullanılarak, katılımcılarla kapsamlı görüşmeler yapılmıştır. Nitel veriler çoğunlukla metin biçiminde ve bazen de grafik ve şekillerle ifade edilmektedir (Strauss ve Corbin, 2014). Çalışmada sorular önceden hazırlandığı için yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış, katılımcıların neden böyle düşündüklerini keşfetmek için nitel araştırmanın içerik analizi tekniği kullanılmıştır. İçerik analizinin temel amacı, verilere dayalı olarak kavramlar arasındaki ilişkileri tanımlayan kodları, kategorileri ve temaları belirlemektir (Marshall ve Rossman, 2006; Yıldırım ve Şimşek, 2011). Görüşmeler telefonla gerçekleştirilmiş ve katılımcılarla anlaşıldığı üzere kayıt altına alınmıştır. Katılımcıların onayı ile görüşmeler kayıt altına alınmış ve bu kayıtlar yazılı hale getirilmiştir. Kayıtlar ortalama 45-90 dakika sürmüştür. Veriler, katılımcıların alıntılarına betimsel yaklaşılarak ve buna göre ana konular ve bunlara bağlı alt konular oluşturularak analiz edilmiştir.

Ordu ili Gürgentepe ilçesinde yöresel yemek kültürünü ortaya çıkarabilmek için, gelenek ve görenekleri, kutsal günleri, eğlence amaçlı etkinlikleri mutfak kültürü kapsamında değerlendirebilecek sorular sorulmuştur. Ayrıca sofrada adabı, sofrada kültürü ve sofrada servisin geçmişte ve günümüzdeki uygulaması ile günlük öğünlerde tüketilen yiyeceklerin belirlenmesini kapsayan sorular sorulmuştur.

Çalışmada örnek, sorun durumunun tanımlandığı kişiler, olaylar, nesnelere veya durumlardan oluştuğu için bir referans örnekleme sistemi kullanılmıştır. Ordu'ya bağlı Gürgentepe ilçesinin gelenek ve göreneklerini yemek kültürü açısından incelemek amacıyla ilçede yaşayan 35 yaş ve üstü kişilere uygulanması uygun görülmüştür. Bu durumda çalışmada altı kişiyle görüşülmüştür. Tekrarlanan görüşmelerden kaçınmak için toplam altı kişiyle görüşülmüştür (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Araştırmaya katılanlar “K1, K2, K3, K4, K5 ve K6” olarak ifade edilmiştir. Tablo 1’de katılımcıların demografik özellikleri ayrıntılı olarak gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Meslek	Gelir durumu
K1	Kadın	39	Ortaokul	Çalışıyor	Asgari ücret
K2	Kadın	35	Ortaokul	Çalışmıyor	Yok
K3	Kadın	49	İlkokul	Çalışıyor	Asgari ücret
K4	Erkek	35	Ortaokul	Çalışıyor	Asgari ücret
K5	Erkek	40	Yüksekokul	Çalışıyor	Asgari ücret
K6	Kadın	41	Lise	Çalışmıyor	Yok

Katılımcılar Ordu ili Gürgentepe ilçesinde ikamet etmektedirler. Dört kadın iki erkek kaynak kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Yaş aralıkları incelendiğinde, katılımcıların yaşı 27-49 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılardan bir kişi ilköğretim, üç kişi ortaokul, bir kişi lise, bir kişinin de yükseköğretim mezunu olduğu görülmüştür. Katılımcıların gelir durumları incelendiğinde dört katılımcının asgari ücret düzeyinde geliri olduğu iki katılımcının ise herhangi bir gelirin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler Maxqda programı tarafından değerlendirilerek konu ve alt başlıklara ayrılmıştır. Temaların belirlenmesinde araştırma soruları dikkate alınmış ve tümdengelim yöntemi kullanılmıştır. Temalardan elde edilen bilgilere içerik çözümlemesi yapılmıştır. İnanılabilirlik, güvenilirlik, onaylanabilirlik ve aktarılabilirlik gibi faktörler (Guba ve Lincoln, 1982) verilerin geçerlilik ve güvenilirliğinin belirlenmesinde dikkate alınmıştır. Katılımcıların ifadeleri tutarlı ve genellemeye uygundur. Dolayısıyla bu çalışmanın geçerli olduğu söylenebilir. Bulguların hazırlanması subjektif değerlendirmeler dışında veri odaklı analiz yapıldığından dolayı çalışmanın güvenilirliğinden söz edebiliriz. İç ve dış inandırıcılık için çalışmaya güvenilirlik sağlamıştır. Bu çalışmada verilerin geçerlik ve güvenilirliğini artırmak için nitel bir veri analiz programı kullanılarak sistematik bir analiz yapılmıştır. Gürgentepe semtinin yöresel yemek kültürü analizini belirlemek için katılımcılara verilen araştırma sorularında günlük öğünler, sofrada ve servis usulleri, kutsal günler, gelenek ve görenekler ile eğlence amaçlı etkinlikler kapsamında mutfak kültürü incelenmiştir.

Araştırma soruları oluşturulurken Kabacık'ın (2020) yemek kültürü konulu çalışmasından yararlanılmıştır. Ayrıca gastronomik temeller ve kültürel unsurlar açısından, alanında uzman beş akademisyenin katkılarıyla sorular oluşturulmuştur. Ayrıca Türkçe alanında uzman kişilerle görüşülerek sorulara son şekli verilmiştir. Araştırmada yaşanan olgu hakkında bilgi edinmek ve olguyu deneyimleyen kişilerin görüşleri araştırıldığı için olgubilimsel araştırma deseninin kullanılması tercih edilmiştir. Bu çalışmada tespit edilen olay, gastronomi ve kültürel analizi bağlamında Gürgentepe bölgesinin incelenmesidir. Gürgentepe ilçesi sakinleri ise olay hakkında bilgisi olanları ifade etmektedir. Bölgenin kültürünü gastronomik bir bakış açısıyla anlamak için tanımlayıcı fenomenolojik bir çalışma tasarımı benimsenmiştir.

3. Bulgular

Görüşülen veya gözlemlenen kişilerin görüşlerini canlı bir şekilde yansıtmak için veriler, genellikle doğrudan alıntılar kullanılarak analiz edilmiştir. Görüşmelerden elde edilen verilerin bir kural dahilinde

olabilmesi için içerik analizi kullanılmıştır. Görüşme bilgilerinin analizi aşamasında kodlamalar yapılmış, ardından çalışma bütüncül olarak ele alınmış, ana temalar ve alt temalar belirlenmiştir. Ana temalar ve alt temalar aralarındaki ilişkiler değerlendirilmiştir. Bütün bu çalışmaları dikkate değer bir şekilde ifade edebilmek için kod haritaları da oluşturulmuştur. Ayrıca araştırmamız kapsamında kelime sıklık analizi yaparak kelime bulutu oluşturulmuştur. Araştırma katılımcılarının en çok ve en az konuştukları konular doküman portre analizi ile görselleştirilmiştir. Şekil 1, araştırmaya dayalı olarak oluşturulan kodlama şemasını (alt kodlar olmadan) göstermektedir.

Kod Sistemi	1762
> Eğlence Amaçlı Etkinlikler	63
> Gelenek ve Görenekler	441
> Araç-Gereçler	33
> Sofra Adabı	201
> Kutsal Günler	212
> Öğünler	775

Şekil 1. Araştırma Kod Sistemi

Altı ana tema çalışmayı oluşturmaktadır. İlki eğlence amaçlı etkinlikler ana temasıdır, ikinci olarak gelenekler ve görenekler bağlamında mutfak kültürleri araştırılmıştır. Görüşmecilerin doğum döneminde, diğ buğdayı etkinliklerinde, sünnet düğünü etkinliklerinde, asker uğurlama etkinliklerinde, evlilik aşamalarında, cenaze merasimlerinde, imece işlerinde ve yol misafirlerinin karşılanması gibi konulardaki fikirleri araştırılmıştır. Gelenek ve görenekleri yaşatma konusunda Ordu'nun Gürgentepe ilçesinde farkındalık olduğu tespit edilmiştir. Gelenek ve göreneklerde daha çok eğlenceli etkinliklerin tercih edildiği görülmüştür. Araç ve gereçler ana temasında ise eskiden kullanılan mutfak terimlerinin saptanması araştırılmıştır. Dördüncü ana tema olarak sofrada incelenmiş sofrada kültürünün ve servis hazırlığının değişim gösterdiği saptanırken sofrada hazırlığı alt temasının günümüze benzediği sonucuna ulaşılmıştır.

Çalışmada beşinci ana temada kutsal günler Aşure günü, mevlitler ve ne zaman mevlit yapıldığı, kandiller ve bayramlar incelenmiştir. Son Ana temada öğünler sabah, öğle, akşam, ikindi ve yatsı zamanında tüketilen yiyecekler şeklinde araştırılmıştır.

Tablo 2. Gürgentepe Mutfak Kültürü ile İlgili Yerel Yemekler

Ana kategori	Tür	Örnekler	Alıntı Yapılan Kaynak
Yöreye Ait Ürünler	Çorbalar	Mısır çorbası, Nohutlu çorba, Fasulye çorbası, Lahana çorbası, Pancar çorbası, Mercimek çorbası, beyaz mısır çorbası, ısırgan çorbası, balık çorbası, kabak çorbası, bulgur çorbası, un çorbası.	K1, K2, K3, K4, K6
	Et, Balık ve Av Yemekleri	Kavurma, Etli nohut yemeği, Yahni, Etli patates yemeği, Köy tavuğu/horozu haşlaması, keşkek, hamsi tava, hamsi köftesi, hamsi kayganası, sebzeli hamsi, hamsi buğulama.	K1, K2, K3, K4, K5, K6
	Sebzeye Ait Yemekleri	Lahana yemeği, Pancar yemeği, Patates yemeği, Fasulye yemeği, Kaldirik tavası, Pancar tavası, Sakarca tavası, Pırasa tavası, Gürcü dolması, Biber dolması, Lahana sarması, Pancar sarması, Üzüm yaprağı sarması, pancar diblesi, fasulye haşlaması.	K1, K2, K3, K4, K5, K6.

Hamur İşleri ile Yapılan Yemekler	Cırtlama ⁴ , Hacaburi ⁵ , Papa ⁶ su böreği, kandil simidi, yağlı (Pide), ev makarnası (Kesme Makarna), kuru yufka, Mısır Ekmeği, Pırasalı Hamsili Mısır Ekmeği, Pazılı Kek.	K2, K3, K5, K6.
Tahıl ve Kuru baklagil Yemekleri	Kuru fasulye, beyaz pirinç pilavı, Nohut yemeği.	K1, K2, K3, K4, K5, K6.
Tatlılar	Açma tatlı, burma tatlı, yufka tatlısı, Kar/Beyaz helva, lokma, ev baklavası, balkabağı tatlısı, üzüm papası (Peluze), fındıklı un helvası, aşure, fırınlanmış mısır unu tatlısı.	K1, K2, K3, K4, K5, K6.

Çalışmada yapılan görüşmeler hakkında yorum yapabilmek amacıyla kelime tekrar çözümlemesi yapılmıştır. Maxqda programı Görsel Araçlar bölümünden yapılan çözümlemelerde, kelime sıklığı için en az karakter sayısı 3 olarak ayarlanmış ve dışında sayılma listesi de aktif hale getirilmiştir. Eklerle aynı anlama gelen ve ayrışan kelimelerde birleştirilmiştir. Liste sonunda anlamsız bağlaçlar gibi kelimeler liste dışı bırakılmıştır. Kelime sıklığı analizinin detayları Şekil 2'de gösterilmektedir.



Şekil 2. Gürgentepe İlçesi Mutfak Kültürü Görüşme Sonuçları Kelime Bulutu

Çalışma kapsamında 2748 kelime üzerinde kelime frekans analizi yapılmıştır. Kelime bulutu toplam 92 kelime içermektedir. Yapılan görüşmeler sonucunda en sık tekrarlanan kelimeler kelime bulutuna dahil edilmiştir. Kelime oluşum boyutu ve tekrar sayısı aynı özellikleri göstermektedir. Buna göre çok tekrarlanan kelimeler sırasıyla; sofraya (51), tatlı (50), keşkek (37), pilav (32), çay (25), mısır (25), yumurta (25) şeklinde devam etmektedir. Araştırmada nikah, düğün, kurban, aile ve kına gibi gelenek ve görenekleri açıklayan kelimelerde ortaya çıkmıştır.

Çalışmada; gelenek ve görenekler, araç-gereçler, sofraya adabı, eğlence amaçlı etkinlikler, kutsal günler, öğünler ana konularının alt konularını açıklamak için hiyerarşik kod ve alt kod modeli oluşturulmuştur. Eğlence amaçlı etkinlikler ana temasını açıklayabilmek için Mayıs yedisi, Hıdırellez etkinliği ve Pir Sultanı anma etkinliği adında üç alt tema oluşturulmuştur ve incelenmiştir. Eğlence amaçlı etkinlikler ana teması kapsamında Gürgentepe de en yaygın olarak kutlanılan etkinliğin Hıdırellez kutlamaları olduğu tespit edilmiştir. K2 ve K3 numaralı kaynaktan o güne verdikleri önemi görüşlerinde ifade

⁴ Tavada pişirilen, tatlı bir tür hamur.

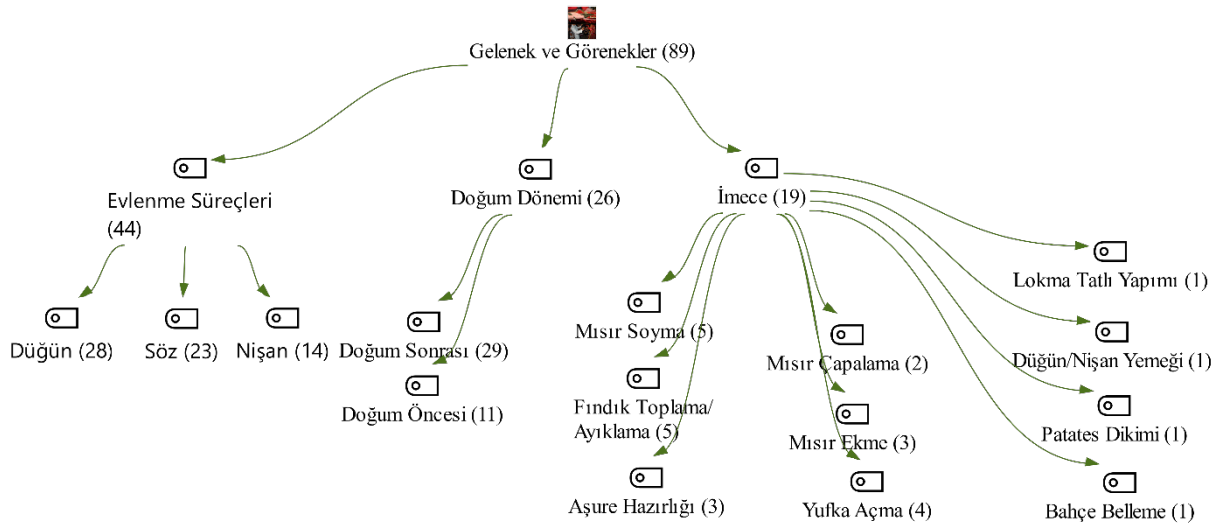
⁵ Pide şeklinde veya kapalı şekilde içli veya içsiz hazırlanan bir ekmeğin türü.

⁶ Kaynar suyla unun pişirilip üzerine kızgın tereyağı dökülmesiyle yapılan hamur işi.

etmişlerdir; “Çocukken, 30-40 yumurta pişirilirdi. Bir tanesi sobadaki ateşin içine atılır ve siyahlaşır, o yumurtaya "Hidrellez yumurtası" derlerdi. Bu özel yumurtaları alır, çoğunlukla çocuklar olarak, Hidrellez serinliğine giderdik (K2)”.

Hidrellez de yumurta pişirilmesi, Hidrellez yumurtalarının hazırlanması, çocukların giyimine önem göstermeleri de bu etkinliğe verilen önemi göstermektedir. “Öncelikle bizim vazgeçilmezimiz yumurtaları alırdık soğan kabuğuyla haşlayıp rengârenk yapardık. Hidrellez’de satar harçlık yapardık. Odun, çalı çırpı ne bulursak satardık harçlık yapabilmek için. Onlarla da şeker, çikolata, sakız alırdık (K3)”.

Hidrellez kutlamalarında yiyecek olarak keşkek ve ciğer yapıldığı tespit edilmiştir. Yöre Halkı tarafından mayıs yedisinin değerli ve özel bir gün olduğu ayrıca mayıs yedisi zamanında ekilen ürünlerin daha bereketli olduğuna inanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu etkinlikler haricinde Alevi kültürü de ilçede yaygın olduğundan Pir Sultanı anma etkinliği de düzenlenmektedir, bu etkinlikte bu kültür anlatılırken keşkek, sarma ve dolmalar gibi yiyeceklerde ikram edilmektedir.



Şekil 3. Gelenek ve Görenekler (Evlenme Süreçleri-Doğum Dönemi-İmece)

Gelenekler ve görenekler ana temasın da en yoğun yaşatılan etkinliklerin evlenme süreçlerindeki söz, nişan ve düğünlerin olduğu görülmüştür. K4 kodlu kaynağında verdiği bilgilere göre söz kesmeye genelde aile büyüklerinin katıldığı ve yüzük takılarak su böreği şerbet gibi ufak ikramlarla bu sürecin tamamlandığı görülmüştür. Düğünlerde yemek ikramlarında özellikle keşkeğin vazgeçilmez olmadığı bunun yanında pilav, tavuk, şerbet veya hoşaf ikramının yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. K6 kodlu kaynağa göre düğünlerde kız tarafına ikram edilecek bütün hazırlıkların erkek tarafı tarafından hazırlandığı görülmüştür. “Söz kesmeye büyükler giderdi. Kız istenirdi. Ertesi gün alınırdı. Söz için. Yüzükler alınır. Gidilirdi işte karşı tarafın akrabaları, erkek tarafın akrabaları bir yerde toplanıp işte söz kesilirdi. Kızın işte istediği alınacak alınırdı. Liste, planlama yapılırdı. Ondan sonra yüzükler takılırdı (K4)”. “Ya şimdi köyde yaşayanlar köyde yapıyor ama biz kendimiz, ben kendim olarak tabii ki de salonda yaparız. O gün hep beraber, herkes yani yardımlaşarak hep beraber yapıyorlar yani. Biraz anlatayım. İmece tarzı bir şey oluyordu yani. Herkes birbirine yardımcı oluyor. Yani aşçı tutuluyor, yemek yapılıyor bu şekilde (K1)”.

Nişan etkinliğinde imece usulü herkesin birbirine yardımcı olmaya çalıştığı eğer çok büyük bir etkinlikte dışarıdan aşçı tutularak yemeklerin yapıldığı bu yemeklerin de genellikle pilav, kavurma, tatlı ve hoşaf olduğu sonucuna K1 kodlu kaynağın verdiği bilgilere göre ulaşılmıştır. “Özel tavuk haşlanır. Mesela düğünlerde o. Bütün tavuk götürüyorlar. Tavuk fındık, ceviz hazırlar. Yani hepsi hazırlarlar gelen kişilere. Erkek tarafı hazırlar. Gelen misafirlere kız tarafından gelen misafirlere hazırlanır (K6)”.

Doğum döneminde, doğum sonrası etkinliklerin daha fazla yapıldığı görülmüştür. “Çok eskiden kayınvalidem mesela şeyi yaparmış, papa yaparlarmış. Bununla ilgili kaynar suyla unu pişiriyorsunuz. Üzerine tereyağı döküp yağlar şeklinde yanıyor. O şekilde yani süt yapan tarlalarımız çocuk doğduğunda mesela bakmaya geldiğinde onu yaparlarmış. Hâlâ gelenek devam ediyor (K6)”.

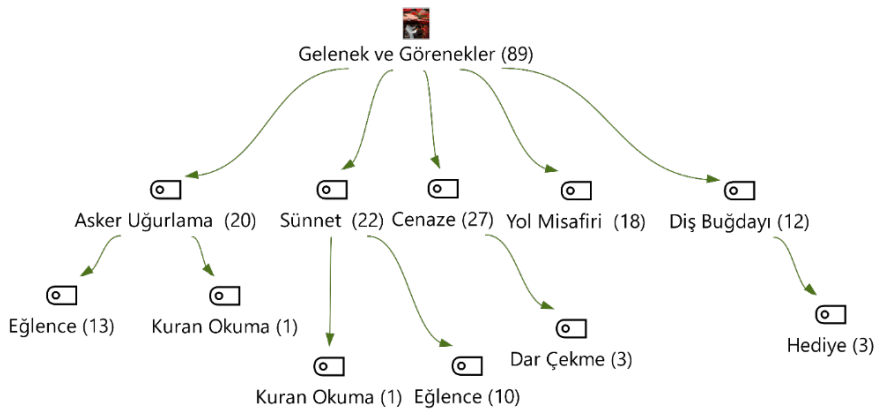


Görsel 1. Papa

Kaynak: Yazarlar tarafından elde edilmiştir.

Doğum öncesinde alkol, gazlı içecekler, çok ekşi ve acı yiyeceklerin yenmemesi gerektiği kanaati hakimdir. Hamilelik süreci sonrasında K6 kodlu kaynağın verdiği bilgilere göre görsel 1’de gösterildiği gibi ‘Papa’ denilen yöresel bir yiyeceğin yapıldığı anlaşılmıştır.

Gelenek ve göreneklerde imece işlerinin üçüncü sırada olduğu Şekil 4’de gösterilmektedir. Sırasıyla incelediğimizde mısır ve fındıkla ilgili yapılan işler üst sıralardayken yufka açma ve aşure hazırlık işlemleri bunları takip etmektedir. Son sıralarda ise bahçe işleri, düğün/nişan yemek hazırlık işleri, lokma tatlısı yapımı ve patates dikimi imece işleri gelmektedir. K3 kodlu kaynaktan gelen bilgilere göre eskiden yapılan imece işlerinde çalışanlar için büyük miktarlarda yemeklerin yapıldığı anlaşılmıştır. “Genelde çuvallarla alınıyor alışverişler şekeriydi, bulguruydu çayıydı... Kilere konulurdu oradan da kime imeceye gidilecekse iki kişi evde kalır yemekler yapılır bahçelere tarlalara götürülür (K3)”.



Şekil 4. Gelenek ve Görenekler (Asker Uğurlama-Sünnet-Cenaze-Yol Misafiri- Dış Buğdayı)

Cenaze işlerinin birçoğunun cem evinden kalktığı, cenaze çıkan evde bir süre yemek yapılmadığı, yemeklerin komşular tarafından getirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca K3 kodlu kaynağın Alevi kültüründe cenaze işlemleri ile ilgili verdiği geniş bilgilere göre dar çekme gibi uygulanan özel ritüeller olduğu sonucuna ulaşılmıştır. “Her Cuma perşembe günleri yemek pişer. İbadet yapılır, dualar edilir. O yemekler yedirilir sonra dua edilir. Bizde dar çekme derler. O insanın varsa günahları arınsın diye birinci derece akrabaları varsa çocukları, annesi, babası kimi varsa 5-10 kilo ağırlıkla ipe bağlanır

kovaya su doldurulur onun darını çekiyoruz derler. Dualardan sonra onun darını çekiyoruz derler sopalarla dar çekilir. Alevi kültüründe var bu. Her Perşembe yemek pişirilir. Yedi Cuma, bir kırkı, elli ikisinde de kurban kesilir. Keşkeğimiz ve mısır yemeğimiz olur ama konu komşu ne getirirse ne çoksa onu yaparlar. Özel bir yiyecek yok. Cuma yemeklerine herkes evinden bir şeyler getirir ibadete gelenler. 3 çeşit yemek olur. Kompostosu, helvası kavrulur her Cuma (K3) ”.

Sünnet ve asker uğurlama merasimlerinin genelde eğlenceli şekilde yapıldığı bu merasimlerde ise çorba, özel yiyecek olarak keşkek, kavurma şeklinde et, tatlı olarak ise lokma veya baklava, içecek olarak ise ayran veya hoşaf verildiği tespit edilmiştir. Sünnet merasimleri geniş katılımlı ise salonda az katılımlı ise evlerde veya bahçelerde yapıldığı görülmüştür. Asker uğurlama merasimlerin de ise ilk olarak belediyeden bütün herkese duyurulduğu sonrasında bir veya iki gün eğlence yapıldığı, özel ritüel olarak ise askere gidecek olan kişinin parmağına veya saçına kına yakıldığı görülmüştür. Asker uğurlamalarının çok heyecanlı ve kalabalık yapıldığına K5 kodlu kaynağın bilgilerine göre ulaşılabilir; *“Askeri uygulamalarımız çok heyecanlı olur ve çok kalabalık olur. Neredeyse bir hafta sürer bu. Ya bizde davul zurna en son gece sanatçı çağrılır, aynı bir düğün merasimi gibi bütün askerlerimiz kaç kişiye kaç nereye gidecekse toplanır yani eğlence düzenlenir, oynanır sonunda kurban kesmek isteyen kurbanını keser. Ertesi gün askere gidecekleri zaman da kuran eşliğinde askerimize uğurlarız, kınasını yakarız o gece (K5) ”.*

Yol misafirlerine ilçede çok önem verildiği, gelen misafirin kesinlikle aç gönderilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca K3 kodlu kaynağa göre gelen misafire ayrıcalıklı davranıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Gelenek ve görenekler ana temasında en az etkileşim dışı buğdayı alt temasında görülmüştür. Buna rağmen çocuğun ilk dişi çıktığında onu gören kimsenin hediye alması, ilk düşen dişinin cami avlusu veya okul bahçesine atılması gibi kültürel etkinlikler devam etmektedir. *“Tanımadığımız birisi bir yerden bir yere gidiyordur karanlığa kalmıştır. Gelirdi birinin kapısını vururdu ben tanrı misafiriyim yolda kaldım filan köye gidecektim gece gidemiyorum derdi alırlardı eve. Evde ne varsa o gün ne pişmişse verilirdi. Önce eskiden leğenler vardı evin kızı giderdi işte ibrikle leğeni getirirdi. Havluyu omuzuna asardı. Önce elini yıkardı sonra giderdi ayağını yıkardı yoldan geldi diye. O misafirin eli ayağı yıkanırdı sonra masa kurarlardı yemek olarak ne varsa. Yemeğini yerdi yatakları hazırlanırdı. En güzel yatağa misafir yatsın diye beyaz çarşaflarla beyaz yorganlarla misafire yataklar hazırlanırdı. Sabah erkende de kalkılırdı. Misafir varsa evde daha da erken kalkılırdı ki hani hazırlayalım erkenden kahvaltayı. Evin halkıyla beraber yemeğini yer yoluna devam ederdi giderdi yani (K3) ”.*

Kazanlarda yemekler yapmanın özel günlerde, bayramlarda, sünnet ve çeşitli merasimlerde daha yaygın olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanında köylerde yer sofrası kültürünün tamamen ortadan kalkmadığı görülmüştür. İbrik ve leğen kullanımının ise çok azaldığı sonucuna ulaşılmıştır. Mutfak araç gereçlerinin kullanımında yaşanan dönüşümü K1 kodlu kaynak şu şekilde özetlemiştir; *“Var tabii canım. Herkes ayrı tabak kullanıyor. Herkes işte servis tabaklarından alıyor. Masada yeniliyor. Önceden yer sofraları vardı. Siniler vardı. Maden sinilerimiz vardı. Sonra işte tahta sofralara döndü. Şimdi masalara döndü (K1) ”.*

K3 numaralı kaynağın belirttiği servis kültürüne göre öncelikle çorbadan sırasıyla servise başlanıldığını ifade etmiştir. Misafir geldiğinde ise çocukların önceden yedirildiği bayanlı erkekli misafirliklerde bayanların ayrı bir yerde yemek yediği sonucuna ulaşılmıştır. Sofraların hazırlanmasında ise evin büyükleri olmakla birlikte anneler ve kızlarının hazırlığı yaptığı daha geniş ailelerde gelinlerin sofraya hazırlığını yaptığı görülmüştür. K5 ve K1 kodlu kaynakların görüşleri sofraya adabı ve kültürüne ait örnekleri içermektedir; *“Evin büyüğü başlar afiyet olsun der. Herkes yemeğine o zaman başlardı (K5) ”.*

Sofra adabı ana temasının alt temaları incelendiğinde; eskiden yiyeceklerin tek ve ortak bir tabaktan yenildiği sonucuna ulaşılırken yemeklerde evin büyüğü başlamadan servisin başlamadığı da tespit edilmiştir. Fakat günümüzde bu kurallara uyulmadığı özellikle çocukların kendi odalarında yemek

istedikleri görülmüştür. “Önceden herkes aynı tabaktan alıp yedirdiyordu. Ortak bir tabak vardı. Şimdi ama herkes kendi tabağından alıp yiyor mesela. Kendi tabağını yapıyor, yiyeceği kadar alıyor. Mesela önceden bir tabağa yumurta yapıyorsan o tabadan yeniyordu. Ama şimdi herkes tabağını alıp yiyor **(K1)**”. “Tek tek gelirdi. Önce çorba sonra ana yemek gelirdi. Pilavıydı cacıktı ayrınydı öyle sırayla gelirdi. Sinide yerdik ortaya bir tabak koyulur herkes ondan yedi. En son bol yoğurtlu ayrına mısır ekmeği doğranırdı o getirilirdi. Ne kadar yemek yersen ye o ayrına orda biterdi. Yemeğe başlarken yoğurtlu ayrına mısır ekmeği doğranırdı o yemekler bitene kadar suyunu çekerdi öyle yerdik **(K3)**”.

Kutsal günler ana temasında en fazla etkinliğin Kurban Bayramı’nda yapıldığı bunu sırasıyla aşure günü, Ramazan Bayramı, mevlit okuma ve kandillerin takip ettiği görülmüştür. Kurban Bayramı’nda ilk olarak evde veya kurban kesilecek yerde kahvaltı yapıldığı bunu müteakip kurban kesiminin olduğu ve payların dağıtıldığı görülmüştür. Kurban kesiminde özel olarak kavurmanın yapıldığı eve fazla et ayrılmadığı anlaşılmıştır. K3 kodlu kaynağın ifadelerine göre bazı köylerde kahvaltı, bayramlaşma ve kurban kesiminin cem evinde yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. K6 kodlu kaynağa göre de ikram edilen yiyeceklerin kavurma ve ciğer olduğu görülmüştür. “Kurban Bayramı’nda da aynı şekilde hazırlanırdı. Şahıs olarak kurban kesemiyorsak çevredeki haneler toplanır. Keşkek yapılır tatlılar yapılır yemek verilir. Meydanda olur. Caminin yanında yapılır ya da cem evlerinde şimdi yapıyoruz. Bayramlaşma yapılır kahvaltı yapılır. Gelen misafirleri orda ağırlarız. Kurbanı orda keseriz. Her gelene yediririz **(K3)**”.

Kurban Bayramı’nda ilk olarak evde veya kurban kesilecek yerde kahvaltı yapıldığı bunu müteakip kurban kesiminin olduğu ve payların dağıtıldığı görülmüştür. Kurban kesiminde özel olarak kavurmanın yapıldığı eve fazla et ayrılmadığı anlaşılmıştır. “Kesilen ciğer etin mesela ciğer olarak onu kavururlar. O günü kurban kesildikten sonra kaç kişi keserse onu yiyor, yiyip oradan ayrılıyor. Mesela pilav yapılır ciğerin yanına o şekilde ikram edilir **(K6)**”.

Aşure gününde aşure evlerde hazırlanabilirken bazı köylerde köy odasında da fazla miktarlarda yapılabilmektedir. K2 kodlu kaynağa göre Ramazan Bayramı’nda daha çok yöresel yemekler yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ramazan Bayramı’nda ayrıca el yapımı baklava ve su böreğinin hazırlandığı K5 kodlu kaynağın ifadelerinden anlaşılmıştır. “Bizden mesela Hıdırellez’e yönelik değil de belirli bir ayda şey alınır. Eve bereket gelir, o akşam deni. Alışveriş yapılır aşure ayında **(K6)**”.

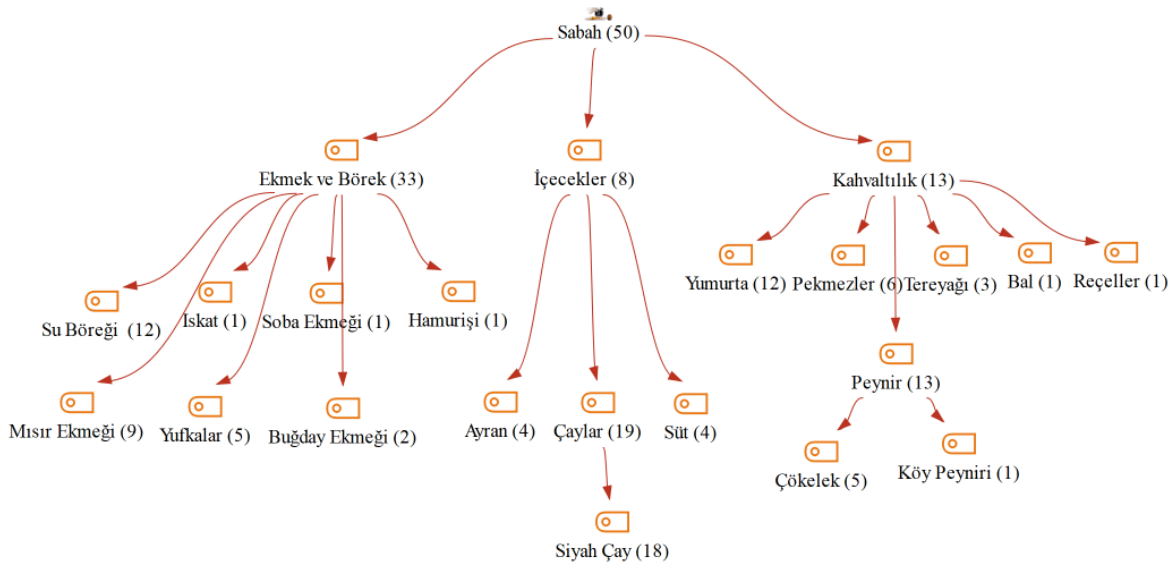
Aşure ayında alışveriş yapılmasının eve bereket getirdiği K6 kodlu kaynağın ifadelerinden anlaşılmaktadır. K3 kodlu kaynağın bilgilerine göre ise aşure gününde davet yapıp aşure ikram edildiği sonucuna ulaşılmıştır. “Davet yaparsa yemeğini yapar hoca çağırır kuranını okutur yemeğini verir aşuresini yedirir. 7 masa kurması lazım on-on iki kişi oturması lazım. Öyledir âdetimiz. Yemeklerimiz aynı tatlı olarak aşure yapılır **(K3)**”. “Genelde yöresel yemekler yapılıyor Daha çok onlar yeniyor Hani mesela keşkek gibi, Sarma gibi **(K2)**”. “El açması baklava ve su böreği kesinlikle hazırlanırdı. Bir de hazır yufka dediğimiz. Ondan hazırlanıyor **(K5)**”.

Kandillerde helvanın genellikle yapıldığı bunun yanında fındıklı burma tatlısı ile kandil simidinin de yapıp dağıtıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Genel olarak kandillerde herkesin kendi evinde duasını okuduğu davet veren olursa o davete katılım sağlandığı anlaşılmıştır. Kandillerde misafirlere ikram edilen yiyecekleri K1 kodlu katılımcı şu şekilde ifade etmiştir. “Lahana yemeği genelde yapılır. Mesela patates haşlaması yapılır öyle kızartma değil de ondan sonra fasulye turşusu kızartırsın ya da kavurursun daha bol soğan falan. Mısır ekmeği vazgeçilmez zaten **(K1)**”.

Mevlidin düğünde, sünnette, cenaze sonrasında, asker uğurlamada ve yeni doğan çocuk olduğunda okutulduğu görülmüştür. Bunların içerisinde en fazla uygulanan cenaze sonrasında okutulan mevlittir. Fakat cenaze sonrası okutulan mevlitlerde ikram helva ile sınırlı iken sünnet ve düğün nedeniyle yapılan mevlitlerde ikram çeşidinin daha fazla olduğu görülmüştür. Geniş katılımlı Mevlitlerin cem evlerinde

yapıldığı görülmüştür. K4 ve K5 kodlu kaynaklar mevlitlerde ikram edilen yiyecekleri aşağıda ifade etmiştir. “Mevlit okutma esnasında bayağı bir çeşit yemek çıkarırlardı altı yedi çeşit yemek yapılırdı. Etli nohut olsun çorba olsun pilav, yahni tatlısı bu şekilde (K4)”. “Mevlit okutmayı biz ev genellikle erkek çocuklarının sünnetinde asker gidecekse askere düğün yapılırsa düğünden bir hafta falan önce. Gürgentepe'nin hangi mahallesine giderseniz gidin. Ya mevlidi olsun düğün olsun, nişan olsun, yemek verilecekse bizim 3-4 tane ana yemeğimiz var ya bunların başında tabii ki keşkekti yahniydi bunlar vazgeçilmezi özellikle keşke olmazsa olmaz (K5)”.

Öğle ve akşam, sabah, ikindi ve yatsı olmak üzere öğünler ana teması 4 ana temada incelenmiştir. Öğle ve akşam öğünlerinin en yoğun öğün olduğu bunu sabah öğününün izlediği ikindi ve yatsı öğünlerinin ise en az tüketim yapılan öğün olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sabah öğünü alt teması hiyerarşik kod-alt kod- teori modeliyle Şekil 5 'de gösterilmiştir.



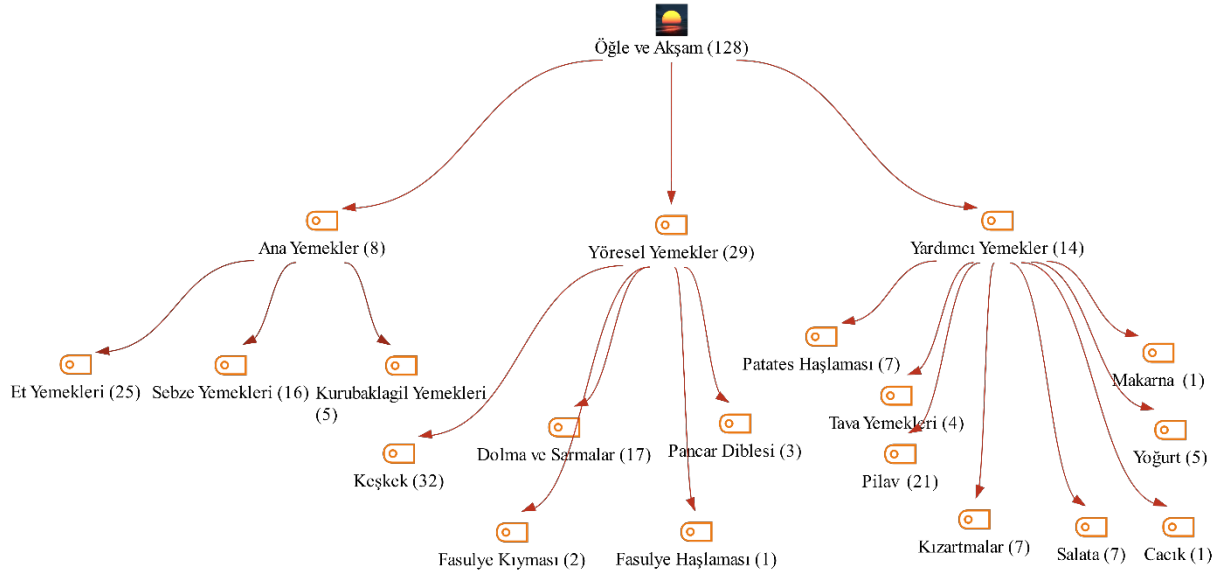
Şekil 5. Sabah (Ekmek ve Börek-İçecekler-Kahvaltılık) Öğünü

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. Ayrıca İskat töreni⁷ adında ekmeklerin dilimlenmiş halinin cenaze sonrasında dağıtıldığı K3 kodlu katılımcının ifadelerinden anlaşılmaktadır. İçecek olarak en fazla çayın tüketildiği çay saatlerinin fazlaca yapıldığı K6 numaralı katılımcının görüşlerinden de anlaşılmaktadır. Kahvaltılıklardan en fazla tüketilen ve tercih edilen yumurtalar olurken peynir çeşitlerinden tüketilenler ise çökelek ve köy peyniri olmuştur. “Cenaze kalktıktan sonra büyük çuvallarla dilim dilim ekmek dağıtıldı. İskat derlerdi ona. Helva dağıtıldı. Ayran dağıtıldı (K3)”. “İkinci de yemek yemeyiz. Biz çay kahvaltısı hazırlarız. Köyde mesela Gürcüce dolma pişiririz. Ondan sonra börek çörek ne varsa salata falan onları yapıyoruz. Kurabiye çeşitleri şimdi de o şekilde bir çay kahvaltı yaparız (K6)”.

Yöresel ürünlerde turşuların yoğun olduğu sakarca, Latincece Borago Officinalis anlamına gelen galdirik (kaldırak, sığırdili, ısıpıt ve hodan otu) gibi yöresel ürünlerle çeşitli turşuların yapıldığı görülmüştür. Ayrıca K3 ve K6 kodlu katılımcılarının ifadelerine göre Hacaburi, Cırtlama ve Papa isminde üç farklı özel yöresel yemek türünün yapıldığı saptanmıştır. Çorbalar da en fazla tercih edilen çorba türü mısır çorbasıdır.

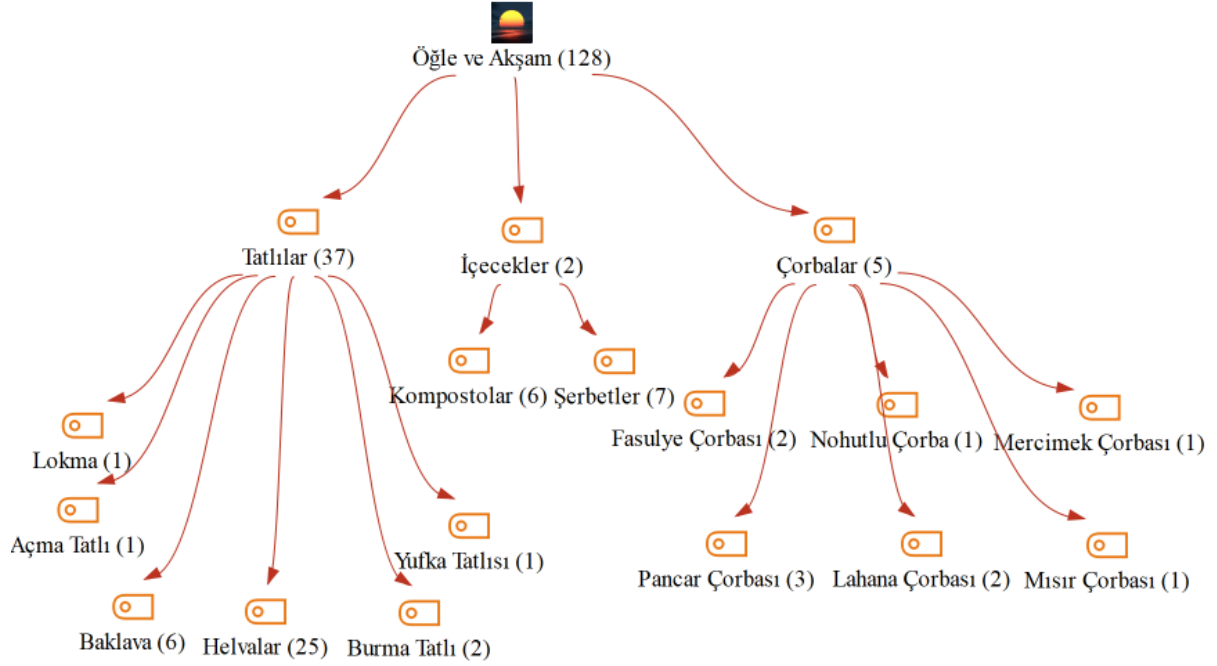
⁷ İskat töreni: Bu törende ölenin yaşı hesaplanır, borçları çıkarılır. Her vakit namaz için bir avuç buğday olacak şekilde bir çuvala konular. Çuval toplanan 11 kişi arasında kefarete olarak namaz borcu bitinceye kadar alınıp verilir. Böylelikle ölen kişinin öbür dünyada sorumluluktan kurtulacağına inanılır.

“Normalde yersiniz hal hazır işin varsa özel günlerde daha böyle önem verilir. Patatesi her zaman kızartmazlardı misafir geldiğinde patates kızartması eksik olmazdı. Yumurtalı omletler olur. Yufkaların içi daha dolgun olur. Ekmek kızartılırdı. Ya da cırtlama deriz şimdi ona krep deniyor. O zamanlar cırtlama derdik. Annem bize cırtlama döksün diye misafirleri dört gözle beklerdik (K3)”. “Genelde Hamur işleri. Bizde mesela farklılık olarak hacaburi yapılır. Bu ekmek hamurundan yapılır, içine yumurtalı soğan kavrulur. Mesela yumurta haşlanır. Altı üstü kızartılıp o şekilde yapabildiğimiz şeyler var. Yani şey usulü kendimizi. Kahvaltıda çayın yanına yaptığımız kavurmalar var. Mesela kaldirik kavurması var (K6)”.



Şekil 6. Öğle ve Akşam Öğünü (Ana ve Yardımcı Yemekler-Yöresel Yemekler)

Öğle ve akşam öğünü alt teması ana yemekler, yardımcı yemekler, tatlılar, içecekler, yöresel yemekler ve çorbalar olarak incelendiği şekil 6’da gösterilmektedir. Ana yemeklerde et yemeklerinin fazlaca hazırlandığı bu et yemeklerinden de yahni ve köy tavuğu veya horozunun yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca et yemeği olarak kavurma da yapılmaktadır. Yöresel yemeklerde ise keşkek birçok etkinlikte olmazsa olmaz yemek konumundadır. Keşkeğin önemini K3 numaralı katılımcıda şu şekilde ifade etmiştir. Dolma ve sarmalardan eskiden lahana sarması çok iken günümüzde üzüm yaprağından hazırlanan sarmalar tercih edildiği K1 kodlu katılımcının görüşlerinden ortaya çıkmaktadır. Yardımcı yemeklerde ise en fazla pilav tercih edilmiştir. Pilavı kızartmalar ve patates haşlaması takip etmektedir. Kızartmalar genelde yörede yetişen sebze ve otlarla hazırlanmaktadır. “Mısır ekmeği çok olurdu ya o zamanlar ben onu hatırlıyorum. Buğday ekmeği yaparlardı. Hani tereyağı sürüp üzerine şeker döküp çocuklar sevsin diye onu verirlerdi. Yani biz de buğday ekmeği çok sevinirdik. Beyaz ekmeği yedik işte seviniyorduk ya da çarşıdan ekmeği yüklemeye yaparlardı. Onun dışında çok özel yiyecekler yoktur sünnette. Etkinliklerde bizim vazgeçilmezimiz keşpektir. Keşkek varsa o yemeğin arkasından şu sarmalar, dolmalar. E bizde karalahana çok tüketilir hâlâ aynı şekilde bir davetimiz olsa keşkekler karalahana yemeği varsa tamamdır (K3)”. “Mesela biber dolması, ne bileyim her şeyi yapıyorsun. Üzüm sarması. Üzüm sarmasını önceden bilen yoktu. Lahana sarmasını biliyorduk mesela. Ama şimdi üzüm sarması genelde her evde bulunuyor (K1)”.



Şekil 7. Öğle ve Akşam Öğünü (Tatlılar-İçecekler-Çorbalar)

İçecek olarak komposto ve şerbetlerin tercih edildiği şekil 7 incelendiğinde görülmüştür. K6 kodlu kaynak ise yapılan kompostolar hakkında bilgi vermektedir. Tatlı olarak yörede en fazla yapılan çeşit helvalardır. Helvalar hem özel günlerde hem de normal öğün içerisinde yapımı tercih edilmektedir. Helvaları ev baklavası takip etmektedir. Helva çeşitlerinden yörede beyaz helva kar helvası yapıldığı K6 kodlu kaynağın ifadelerinden anlaşılmıştır. “*Pancar bizde hiç eksik olmaz. Genelde pancar çorbası yapılır. Patates, kabak haşlanır pekmeze yenilirdi. Turşu kavrulur. Pancar çorbasını fazla yaparlar ki akşama da kalsın. Fırına yufka atardık. Çiğ börek yapılır arada. Kek falan bilmezdik sonra sonra öğrendik (K3)*”.

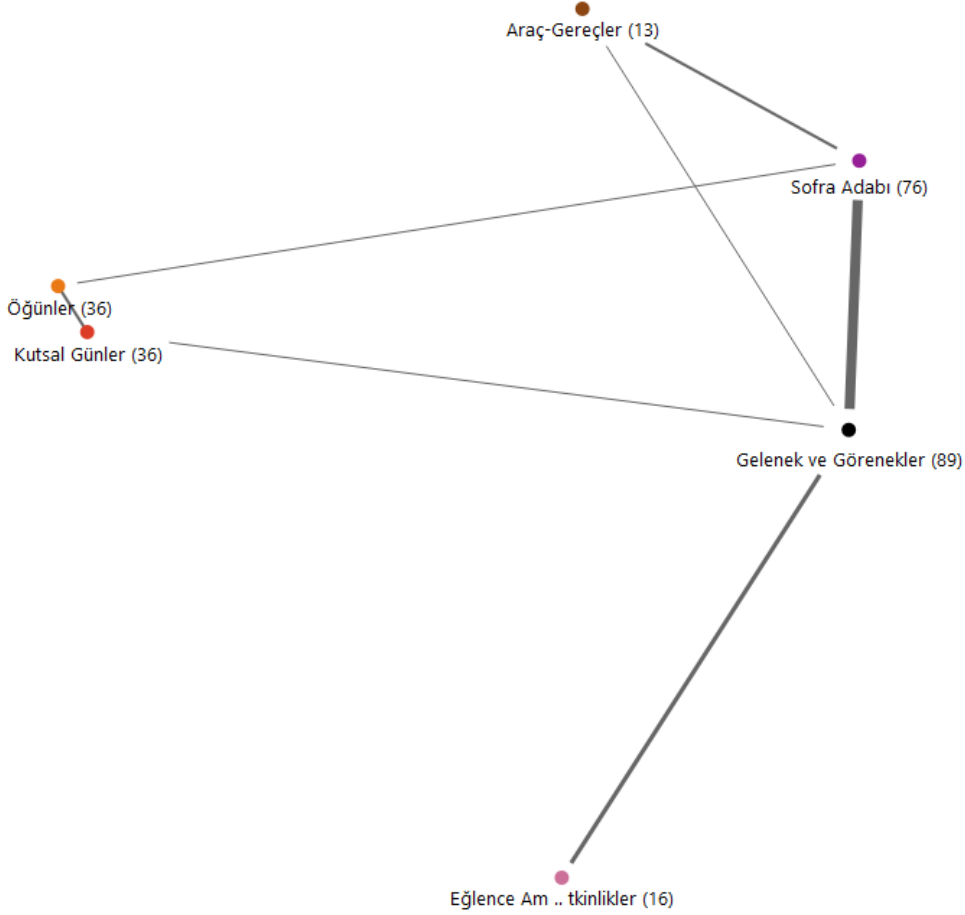
Özel günlerde hamilelikte loğusa şerbetinin yapıldığı tespit edilmiştir. Çorba olarak pancar çorbası en fazla tercih edilen çorba olmakla birlikte bunu fasulye ve lahana çorbası takip etmektedir. Pancarın yöre mutfağında önemli olduğu K3 numaralı katılımcının görüşlerinden anlaşılmaktadır. “*Erik suyu falan oluyor. Yani bizde kompostosu yapılır. Genelde komposto falan yapılır, hayvansal olarak ayran. Yemek olarak da genelde akşam yemekleri hafif oluyor. Yani pancar fasulye (K6)*”. “*Beyaz helva yapardık. Kar helvası. Mesela bizim fırınımız kendi fırınımız vardı. Şirin köyde biz fırına kavuruyorduk unu şu anda elle kavuruyoruz eliyoruz. Beyaz kalıyor ama şey kalmıyor un çiğ kalmıyor yani. Unu pişirmek gerekiyor. Dokunur yoksa hani pişmeye ince dokunan bir şey ya (K6)*”.

İkinci öğününde yemek yerine daha çok kahvaltılık ürünler, pasta börek gibi aperatif yiyeceklerin hazırlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca ikinci zamanlarında eğer bahçede iş varsa hızlı bir şekilde atıştırılacak ürünler hazırlanıp tüketilip işe devam edildiği çıkarımına ulaşılmıştır. Yatsı öğününde tüketilenleri K4 ve K5 kodlu katılımcı kısaca özetlemiştir. “*Yatsı saatinde büyükler çay, fındık, ceviz yerlerdi bize de süt veya yoğurt tarzı (K4)*”.

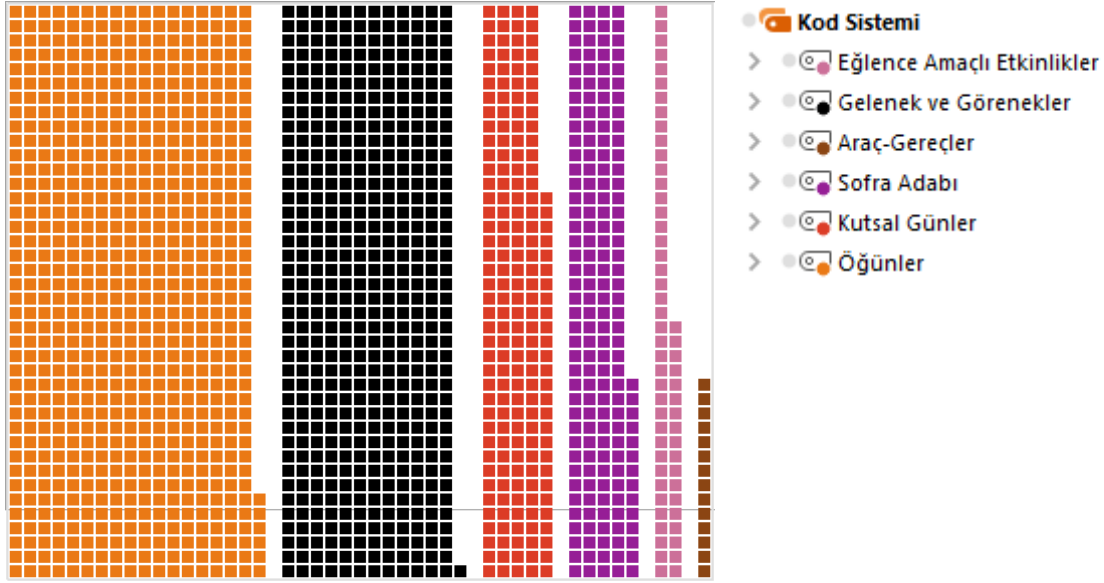
Yatsı vaktinde yemekten ziyade kuruyemiş tüketildiği bazı zamanlarda patlamış mısır yapıldığı içecek olarak ise genellikle süt tüketiminin olduğu tespit edilmiştir. “*Şöyle oluyordu. Şimdi mısır filan patlatılıyor bizde. O zamanlarda. Şimdi de hâlâ daha var, yani o devam ediyor. Ya çay fındığımız olduğu için fındık ceviz. Bu tür şeyler (K5)*”.

Temalar içerisinde gelenek ve görenekler ile sofrada adabı arasında kod haritasına göre güçlü bir ilişki bulunmaktadır. İlişkinin yoğunluğu çizgi kalınlığına göre anlaşılmaktadır. Bu ilişki sofrada adabında

benimsenen kuralların katılımcılar tarafından gelenek ve görenek olarak görüldüğünün yansımasıdır. Ayrıca sofrada adabının öğünlerle olan ilişki incelendiğinde bu kurallara öğün zamanlarında uyulduğu anlaşılmaktadır. Sofra adabının daha az ilişkide olduğu araç gereçler ve kutsal günler temaları ise bize bu kutsal günlerde ikramlarda sofrada adabına uyulmaya çalışıldığı ayrıca sofrada adabına uymaya çalışırken araç gereçlerin de kullanıldığını ifade etmektedir.



Gelenek ve göreneklerin bütün temalarla ilişkide olması, şekil 8’de görüldüğü gibi hazırlanan temaların katılımcılar nezdinde gelenek ve göreneklerini ifade ettiğini yansıtmaktadır. Eğlence amaçlı etkinliklerin de katılımcılar tarafından gelenek ve görenekler çerçevesinde yapıldığı ve kutlandığı görülmektedir. Öğünlerin ise kutsal günlerle ilişkili çıkması bu kutsal günlerde yiyecek ve içecek tüketildiğinin göstergesidir. Öğünler ile gelenek ve görenekler arasındaki bağlantının nispeten az olması öğünlerdeki bazı yemeklerin gelenek ve göreneklere uygun şekilde hazırlandığının bir göstergesidir.



Şekil 9. Ana Temalar Arası İlişkilerin Belge Portresi

Gürgentepe ilçesi yerel yemek kültürü analizine ilişkin katılımcı belge portresi Şekil 9’da sunulmuştur. Katılımcıların konuyla ilgili derecelendirmelerinin yansımaları belge portresinde gösterilmektedir. Turuncu renk ile öğünler ana temasının en çok bahsi geçen tema olduğu belirlenmiştir. En kapsamlı görüşmelerin sabah, öğle ve akşam, ikindi, yatsı olarak ayrılan bu alanlarda olduğu görülmüştür. Siyah renkle gelenek ve görenekler teması ikinci olarak en fazla konuşulan alandır. Burada ise ilçedeki doğum, diş 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. Beşinci sırada eğlence amaçlı yapılan etkinlikler ana teması gelmektedir. En az konuşulan konu ise araç gereçler ana teması olmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Ordu'nun Gürgentepe ilçesinde yaşayan katılımcılar arasında gerçekleştirilen görüşmelerin analizine dayanmaktadır. Katılımcıların yaş aralığı 27-49 olarak belirlenmiş olup, dört kadın ve iki erkek kaynak kişiyle görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılar arasında eğitim düzeyi ve gelir durumu farklılıkları bulunmaktadır. Çalışmada elde edilen veriler nitel veri analiz programı olan Maxqda kullanılarak analiz edilmiştir ve görüşmelerdeki veriler kural dahilinde kodlamalarla incelenmiştir. Ana temalar ve alt temalar belirlenerek aralarındaki ilişkiler değerlendirilmiştir. Ayrıca kelime sıklık analizi yapılarak kelime bulutu oluşturulmuş ve katılımcıların en çok ve en az konuştukları konular belirlenmiştir.

Altı ana tema belirlenmiştir. Bunlar; eğlence amaçlı etkinlikler, gelenekler ve görenekler, araç ve gereçler, sofrada adabı, kutsal günler, öğünler şeklinde sıralanmaktadır. Eğlence amaçlı etkinlikler teması altında Mayıs Yedisi, Hıdırellez etkinliği ve Pir Sultanı anma etkinliği incelenmiştir. Gelenekler ve görenekler temasında evlenme süreci, doğum etkinlikleri, imece işleri, cenaze merasimleri, sünnet ve asker uğurlama merasimleri gibi konular ele alınmıştır. Araç ve gereçler temasında ise eskiden kullanılan mutfak terimleri araştırılmıştır. Sofra adabı teması altında sofrada hazırlığı ve servis hazırlığındaki değişimler incelenmiştir. Kutsal günler temasında Aşure günü, mevlitler, kandiller ve bayramlar üzerinde durulmuştur. Öğünler temasında ise sabah, öğle, akşam, ikindi ve yatsı öğünlerinde tüketilen yiyecekler ele alınmıştır. Ayrıca kelime sıklığı analiziyle yapılan çözümlemelerde, en sık tekrarlanan kelimeler belirlenmiştir. Örneğin, sofrada, tatlı, keşkek, pilav, çay, mısır, yumurta gibi kelimeler sıkça kullanılmıştır. Bu analizde gelenek ve görenekleri açıklayan kelimeler de ortaya çıkmıştır. Çelik, Curoğlu ve Sandıkçı (2021) yaptıkları çalışmalarında Sakarya’da düğünlerin

vazgeçilmez yiyeceğinin keşkek olduğunu bunun yanında ağır ve hatırlı misafirler için de keşkeğin yapıldığı sonucuna ulaşmışlardır.

Çalışmanın sonuçlarına göre, Gürgentepe ilçesinde gelenek ve göreneklerin yaşatılmasına önem verildiği, daha çok eğlenceli etkinliklerin tercih edildiği görülmektedir. Evlenme süreçleri, doğum etkinlikleri, imece işleri gibi geleneksel uygulamalar hala Gürgentepe ilçesinde önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca, geçmişte kullanılan araç ve gereçler ile sofrada adabı konularında da değişimler yaşandığı gözlemlenmiştir. Kasar (2021) değişik kültürlerin etkileşimi mutfak kültürümüzü farklılaştırdığı için alışkanlıklarımız ve bazı özel yemeklerimizin unutulmaya yüz tuttuğunu, tekrardan bu tür yemekleri kültürümüze adapte edebilmek için çalışmaların yapılmasının gerektiği sonucuna ulaşmıştır. Katılımcıların anlattıkları, gelenek ve göreneklerin toplumsal bağları güçlendirdiğini ve birlikte yaşama kültürünü desteklediğini göstermektedir. Evlenme sürecinde akraba ilişkileri ve komşuluk ilişkileri önemli bir rol oynamaktadır. İmece işleri, toplumun dayanışmasını ve yardımlaşmasını simgelemektedir. Aynı şekilde cenaze merasimleri ve asker uğurlama merasimleri, toplumun bir araya gelerek birlikte hareket ettiğini göstermektedir. Geleneksel etkinliklerin yanı sıra, modern eğlence etkinliklerine de ilgi duyulmaktadır. Mayıs Yedisi, Hıdırellez etkinliği ve Pir Sultan anma etkinlikleri gibi etkinlikler, toplumun sosyal bağlarını güçlendirmekte ve birlikte eğlenme imkânı sunmaktadır. Araştırma aynı zamanda sofrada adabı ve öğünler konularında da değişimlerin yaşandığını göstermektedir. Eskiden daha geleneksel olarak hazırlanan sofraların yerini daha modern ve pratik sofralar düzenlemeleri almaktadır. Demireses, Kement ve Zeybek Hüsem (2023) ise Ordu'nun Çamaş ilçesinde yapmış oldukları mutfak kültürü çalışmasında sofrada ve servis düzeninin eskiye nazaran daha modern ve pratik hazırlandığı sonuçlarına ulaşmışlardır. Ayrıca, öğünlerde tüketilen yiyeceklerde de değişiklikler olmuştur. Geleneksel yiyeceklerin yanı sıra modern ve dış etkilere açık yemekler tercih edilmektedir. Sonuç olarak, Gürgentepe ilçesinde gelenek ve göreneklerin hala yaşatıldığı ve toplumun bir arada tutulmasında önemli bir rol oynadığı görülmektedir. Ancak, zamanla değişimlerin yaşandığı ve modern etkinliklere ve yemeklere olan ilginin arttığı da gözlenmektedir.

Bu çalışma, Gürgentepe ilçesi kültürü ve toplumsal yapısı hakkında önemli bir bilgi sunmaktadır. Toplumun unutulmaya başlamış değer yargılarını ve yemek kültürünü kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktararak toplumsal alanda katkı sağlanması hedeflenmektedir. Bunun için Halk eğitim merkezleri aracılığıyla mutfak kültürü, yerel yemek reçeteleri hakkında kurslar verilebilir. Sektörel açıdan bakıldığında çalışmanın toplumun yemek kültürünü kayıt altına alıp korumasının sektörün geleceğine olumlu katkı yapacağı düşünülmektedir. Sektörel olarak da işletmelerin yerel yemek kültürünü daha fazla sahiplenmesinin ve bazı 'keşkek' gibi özel yemek türlerine menülerinde yer vermeleri önerilmektedir. Gürgentepe ilçesindeki gıda festivalleri, yemek yarışmaları veya diğer gastronomik etkinliklerin analizi yapılabilir. Bu çalışma, etkinliklerin amacı, katılımcı profilleri, etkinliklerin ekonomik ve turistik etkileri gibi konulara odaklanabilir. Ayrıca, bu etkinliklerin yöre halkının kültürel değerlerini korumadaki rolü de incelenebilir. Gürgentepe ilçesinin yerel tarım ürünleri ve gastronomik özellikleri araştırılabilir. Bölgede yetişen tarım ürünleri, özellikleri, kullanıldığı yemekler ve bu ürünlerin ekonomik değeri üzerine bir çalışma yapılabilir.

Akademik açıdan ise Ordu İli bazında yapılan çalışmaların var olduğu fakat Gürgentepe ilçesi özelinde literatürde kısıtlı sayıda çalışma mevcut olması nedeniyle yapılan bu çalışmanın alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca akademik açıdan Gürgentepe ilçesinin yerel mutfak kültürüne odaklanarak, geleneksel yemeklerin kökenleri, hazırlanışı ve sunumu üzerine bir araştırma gerçekleştirilebilir. Bu çalışma, yöresel yemeklerin tariflerini içerebilir ve bu yemeklerin sosyal, kültürel ve tarihsel bağlarını inceleyebilir.

Gürgentepe ilçesine yönelik yapılan araştırmaların kısıtları arasında çeşitli zorluklar bulunmaktadır. Birinci kısıt, literatürdeki sınırlı bilgi kaynaklarıdır. Gürgentepe ilçesi hakkında mevcut literatürde

yeterli sayıda bilgi bulunmamaktadır, bu da kaynak taraması yaparken karşılaşılabilecek bir zorluktur. İkinci bir kısıt, gönüllü katılımcıların zaman kısıtlarıdır. Araştırmaya katılmayı kabul eden gönüllü katılımcıların yoğun programları ve görüşmelerin planlaması zorlaşabilmektedir. Katılımcı sayısının sınırlı olması da bir diğer kısıttır. Görüşmelere katılmak isteyen kişi sayısı zaman ve diğer faktörler nedeniyle sınırlıdır.

Kaynakça

- AÇIKGÖZ, E. D. (2017). Ordu'nun Gürgentepe İlçesinden Derlenen Halk Anlatıları. Abdulkadir Öztürk çiçek, Hüseyin Yıldız (Ed). *I. Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Öğrenci Sempozyumu (OTUDES) Bildiri Kitabı. 1, 73-83.*
- ASLAN, Z. GÜNEREN, E. ve ÇOBAN, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(4), 3-13.*
- CÖMERT, M., ve ÖZATA, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfak Örneği. *Journal of International Social Research, 9(42), 1963-1973.*
- ÇAKMAK, M. ve SARIİŞİK, M. (2019). An Investigation on the Basic contents of the Main Dishes of the Turkish Cuisine. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET, 9(1, 2 e 3).*
- ÇELİK, S., CUROĞLU, Ö. B. ve SANDIKCI, M. (2021). Bölgede yaşayanların yöresel mutfak kültürü ile ilgili algısının belirlenmesi: Sakarya ili örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 4(2), 626-636.*
- ÇİÇEK, M. (2007). *Gürgentepe (Ordu) yöresinde yaşayan Alevilerde dini ve sosyal hayat (Yüksek Lisans Tezi)*. Fırat Üniversitesi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- DAĞDEVİREN A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5(4), 1733-1746.*
- DEMİRSES, İ., KEMENT, Ü. ve ZEYBEK HÜSEM, B. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 13(26), 662-696.*
- DİLSİZ, B. (2010). *Türkiye 'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği) (Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul Üniversitesi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>.
- DOĞDUBAY, M., SARIOĞLAN, M., SAATÇI, G., ve SÜ EROZ, S. (2011). Destinasyon pazarlamasında yerel yönetimlerin gastronomik öğeleri kullanma eğilimlerinin ölçülmesine yönelik bir araştırma V. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Türkiye, ss.26-33.*
- ELLIS, A., PARK, E., KIM, S., ve YEOMAN, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism management, 68, 250-263.*
- GUAN. J. ve JONES, D.L. (2014). The Contribution of Local Cuisine to Destination Attractiveness: An Analysis Involving Chinese Tourists' Heterogeneous Preferences, *Asia Pacific Journal of Tourism Research, 20(4), 416-434.*
- GUBA, E. G., ve LINCOLN, Y. S. (1982). Epistemological and methodological bases of naturalistic inquiry. *Educational Communication and Technology Journal, 30(4), 233-252.*
- GÜRGENTEPE BELEDİYESİ, (Nisan, 2023). *Kültürel Zenginlik*. <https://www.gurgentepe.bel.tr/icerik/kulturel-zenginlik>, Erişim Tarihi: 30.04.2023.
- İŞİK, N., KILIÇARSLAN, A., GÜLDEMİR, O., Önay Derin, Ö., Barı, N. (2017). İlginç mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 38, 86-94.*

- KABACIK, M. (2019). *Karadeniz Bölgesi Mutfağı*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- KABACIK, M. (2020). *Türk mutfak kültürünün türkülerdeki yansımaları* [Doktora Tezi]. Gazi Üniversitesi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- KASAR, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- KEMENT, Ü. (2022). Ordu ili mutfak kültürü, içinde, Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, Çizgi Kitabevi; 102-111.
- KIZILIRMAK, İ., ALBAYRAK, A., ve KÜÇÜKALİ, S. (2014). Yöresel mutfak kültürünün kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4(1), 75-83.
- LÓPEZ-GUZMÁN, T., ve SÁNCHEZ-CAÑIZARES, S. (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), 168-179.
- MARSHALL, C. ve ROSSMAN, G.B. (2006). *Designing qualitative research (Fourth edition)*. California: Sage Publications.
- ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ (Nisan, 2023). *Coğrafi İşaretli Ürünler*. <https://ordu.bel.tr/Sayfa/1234/ci>, Erişim Tarihi: 29.04.2023.
- ORDU İL KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI (Nisan, 2023). *Genel Bilgiler*. <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106498/genel-bilgiler.html>, Erişim Tarihi: 14.04.2023.
- ÖZDEMİR, F. ve GÜNGÖR, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Özel sayı1) 90-199.
- PİR, B. (2020). *Gümüşhane ili Kelkit havzası ilçelerinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi* (Yüksek Lisan Tezi). Gümüşhane Üniversitesi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>.
- SAATÇI, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- SILKES, C. A., CAI, L. A., ve LEHTO, X. Y. (2013). Marketing to the culinary tourist. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 335-349.
- STRAUSS, A. ve CORBIN, J. (2014). *Basics Of Qualitative Research Techniques*. New York: Sage Publications.
- ŞENGÜL, S., ve TÜRKAY, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunları ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz bölgesi sürdürülebilir turizm kongresi bildiri kitabı*, 600.
- T. C. GÜRGENTEPE KAYMAKAMLIĞI (Nisan, 2023). *Tarihçe*. <http://www.gurgentepe.gov.tr/tarihce>, Erişim Tarihi: 29.04.2023.
- YILDIRIM, A., ve ŞİMŞEK, H. (2011). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Seçkin Yayıncılık*, Ankara, 446.