



Araştırma Makalesi (Research Article)

**ORDU MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN YEREL HALK TARAFINDAN TANINMA DURUMU
(RECOGNITION STATUS OF ORDU CUISINE CULTURE BY LOCAL PEOPLE)**

Ayhan DAĞDEVİREN^{1*} (orcid.org/0000-0003-0004-8007)

¹Çankırı Karatekin Üniversitesi, İlgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Çankırı, Türkiye

Özet

Bu araştırmanın amacı, Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumunu tespit etmektir. Araştırmanın örneklemini Ordu ilinin Altınordu ilçesinde yaşayan 18 yaş ve üstü 597 kişi oluşturmaktadır. Araştırmada veri toplama aracı olarak anket yöntemi kullanılmıştır. Anketler, 18 Mart-13 Mayıs 2022 tarihleri arasında uygulanmıştır. Sonuçlar; 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. Ayrıca sonuçlar; katılımcıların evlerinde Ordu yöresel gıdalarına sıklıkla yer verdiğini, Ordu yöresel gıdalarının çeşitliliğini orta düzeyde yeterli bulduğunu, Ordu yöresel gıdalarını orta düzeyde lezzetli bulduğunu göstermiştir. Diğer taraftan sonuçlar; katılımcıların çoğunun illerinde, Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran restoranların sayısını ve Ordu mutfak kültürünün Türkiye'deki tanınırlığını yeterli bulmadığını göstermiştir.

Anahtar Kelimeler: Ordu, Mutfak Kültürü, Yerel Halk

Abstract

The aim of this research is to determine the recognition of Ordu cuisine culture by the local people. The sample of the research consists of 597 people aged 18 and over living in Altınordu district of Ordu province. Questionnaire method was used as data collection tool in the research. The Questionnaires were applied between 18 March and 13 May 2022. Results showed that the participants mostly knew and tasted pancar (kale) soup from soups, keşkek (gendeme) from meat dishes, pancar (kale) döşeme from vegetable dishes, mushroom roast from mushroom dishes, corn flour yağlaş from pastries, hazelnut flour halva and burma dessert with hazelnut from desserts, wild strawberry jam from jams. In addition, the results showed that the participants often included Ordu local foods in their homes, they found the variety of Ordu local foods moderately sufficient, and they found Ordu local foods moderately delicious. On the other hand, the results showed that most of the participants didn't find the number of restaurants in their provinces that have Ordu local foods on their menu and the recognition of Ordu culinary culture in Turkey sufficient.

Keywords: Ordu, Cuisine Culture, Local People

* Sorumlu yazar: ayhandagdeviren@karatekin.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.232

Giriş

Yeryüzünde yaşam; hava, su ve besin sacayağının üzerine oturur. Üçüncü ayağı oluşturan besine ulaşmak, birçok canlı gibi insan için de bir yığın uğraş demektir. İlk evrelerde bitkisel besinini bulup toplayan, hayvansal besinini izleyip avlayan insan, giderek bazı buluşlarıyla beslenme uğraşları bağlamında diğer canlılardan ayrılmıştır. Ateş yakıp yiyeceğini pişirmiş, biriktirmeye, üretmeye ve evcilleştirmeye girişmiş; böylelikle hem besin miktarı hem de çeşitliliği yönünden doğadan daha fazla yararlanabilmiştir. Beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanı sadece karın doyurma/yaşamı sürdürmeye değil, tat almaya da yöneltmiştir. Zamanla ticaret veya yerlileştirme yoluyla değişik besin maddeleri üretmenin dışında, yeni malzeme birleşimleri ve yeni pişirme yöntemleri denenmiştir. Hazırlanan besin maddeleri üzerinde coğrafi etkenlerin özel bir rol oynaması ile de bölgesel mutfakların ötesinde yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Delemen, 1985: 1; Delemen, 2001: 1).

Yöresel mutfağa ilginin artmasıyla daha fazla destinasyon temel turizm ürünü olarak gıdaya odaklanmaktadır (Ab ve Geng-Qing Chi, 2010: 532). Hornig ve Tsai (2012: 288) yöresel mutfağı, bir destinasyonun görünmez mirasının temel bir örneğini temsil ettiğini ifade ederken Jalis, Che ve Markwell (2014: 103) yöresel mutfağı, “bir destinasyonun kimliğine katkı sağlayan, birçok turist için seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası” (Dağdeviren, Temiz, Tavşanoğlu ve Şirin, 2020: 1543) olarak ifade etmiştir. Toksöz ve Aras’a (2016: 175) göre yöresel mutfak; bir yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, sunumunda kullanılan araç gereçler, mutfağın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı ifade eder. Şengül ve Türkay’a (2017: 1) göre yöresel mutfak; belirli bir yöreye ait yiyecek ve içeceklerin yanı sıra pişirme teknikleri, araç gereçler, âdetler vb. çeşitli bileşenleri içerisinde barındırır ve bu bileşenler içerisinde en önemli çıktı, yöresel yemeklerdir.

Orta Asya, Selçuklular ve Beylikler, Osmanlılar, Cumhuriyet olarak dönemlere ayrılan Türk mutfağı, tarihsel gelişimi içinde farklı ülke mutfaklarıyla yaşanan etkileşim sonucu mükemmel bir sentez oluşturmuştur. Ancak pek çok yemek, dünyaca ünlü klasik Türk mutfağına çeşitli nedenlerle giremediği için bu sentezde yer alamamıştır. Oysa Edirne’den Kars’a, Sinop’tan Mersin’e ürünleriyle farklılık gösteren çok zengin bir yöresel mutfak, Türkiye’de varlığını sürdürmektedir (Halıcı, 2001: 1). Türkiye’de değişen coğrafi özellikler, yöresel mutfakların oluşumunu etkilemektedir. Özellikle değişen iklim koşulları ve buna bağlı olarak çeşitlenen ekonomik özellikler ve üretim faaliyetleri, Türkiye’de farklı yöresel mutfakların oluşmasının en önemli nedenleri arasında yer almaktadır (Gökçe, 2019: 7).

Türkiye’nin farklı ve zengin mutfakları arasında sayılan, özellikle vejetaryen ürünleri ile dikkat çeken önemli illerinden birisi Ordu’dur (Yavuz, 2018: 124-125). Doğu Karadeniz Bölgesinin kapısı konumundaki Ordu ilinin (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022) mutfak kültürünün şekillenmesinde coğrafi özellikler ve tarihsel süreç içerisinde yaşanan göçlerin etkisi hissedilir. Türkiye’de yöresel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Diğer taraftan küreselleşmenin etkisi ile diğer dünya mutfaklarından etkilenmelerin ve fast food gibi bazı akımların etkili olduğu günümüzde, Türk Mutfak kültürünün yaşaması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda yapılması gerekenler bulunmaktadır (Güler, 2010: 29).

Bu çalışmada “Ordu mutfak kültürünü yerel halk, ne ölçüde tanımaktadır?” sorusuna yanıt aranmıştır. Bu çerçevede çalışmanın amacı, Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumunu tespit etmektir. Bu amaç doğrultusunda çalışmada yerel halkın yöresel gıdalarını bilme ve tatma durumu, evlerinde yöresel gıdalarına yer verme durumu ve yöresel gıdalarını çeşitli ve lezzetli bulma durumu, Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran restoranları ve Ordu mutfak kültürünün Türkiye’deki tanınırlığını yeterli bulma durumu belirlenmeye çalışılmış, Ordu Mutfak kültürünün yaşaması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda öneriler geliştirilmiştir.

Literatür

Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir çalışmada “Türkiye’nin Lezzet Haritası” çıkarılmıştır. Türkiye’nin 81 ilini kapsayan bu haritaya göre bölgeler arasında 397 çeşit yiyecek ve içecek ile Karadeniz Bölgesi dördüncü sırada yer almaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 174, Anadolu Ajansı, 2008).

Karadeniz Bölgesi, genel olarak pratik ve basit bir mutfağa sahiptir (Gurme Rehberi, 2022; Şengül ve Türkay, 2015: 601; Kabacık, 2019: 143). “Yemeklerde kullanılan temel malzemeler; karalahana, kabak, taze veya kuru

fasulye, hamsi/alabalık, mısır unu, tereyağı ve iç yağdır”. Sahilden iç kesimlere doğru gidildikçe temel ekonomik faaliyet olan tarım, yerini hayvancılığa bırakmaktadır. Bu değişime bağlı olarak bal ve süt ürünleri, sahil kesimine kıyasla bölge mutfağında daha fazla yer tutmaktadır (Kabacık, 2019: 143; Çokişler ve Türker, 2015: 125). Bölge mutfağında az yağda kızartma, sacda kavurma, fırınlama ve tandır teknikleri yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Bölgeye özgü “dible” ise küçük doğranmış taze veya salamura sebzelerin az haşlandıktan sonra soğanla az yağda sotelenmesi ile hazırlanan bir yemektir. Sebzeyi haşladıktan sonra kavurma yöntemi, başka bölgelerimizde pek görülmez (Gürsoy, 2013: 88).

Karadeniz Bölgesi’nde dağların kuzeyi ile güneyinin mutfak kültürleri birbirinden farklıdır. Dağların kuzeyinde İskitler (Sakalar) ve sonrasında da Pontus medeniyeti, yaklaşık 2000 yıl hüküm sürerken aynı dağların güneyinde Hitit, Frig, Galat, Roma ve Selçuklu medeniyetleri yaşamıştır. Bu kültürlerin hepsi, Karadeniz mutfağını şekillendirmiştir. Mutfakta, kıyı şeridinde yörede uzunca bir süre hüküm süren Pontus medeniyetinin etkisi görülürken Batı Karadeniz Bölümü’nde Marmara Bölgesi’nin, Doğu Karadeniz Bölümü’nde ise Kafkaslar’ın etkisi görülmektedir (Gürsoy, 2013: 88-89).

Karadeniz Bölgesi yemekleri, çoğunlukla orada yetişen ürünlere göre şekillenmiştir. Bu durum, bölge içinde yer yer birliktelik göstermekle beraber, benzer yemeklere sahip batı, doğu kıyı ve doğu iç olmak üzere üç farklı grup oluşturmuştur. *Batı grubunu* Bartın, Bolu, Karabük, Kastamonu, Sinop, Zonguldak; *doğu kıyı grubunu* Artvin, Giresun, Ordu, Samsun, Rize, Trabzon; *doğu iç grubunu* Amasya, Bayburt, Çorum, Gümüşhane, Tokat meydana getirmektedir (Halıcı, 2001: 411-412).

Karadeniz mutfağının en belirleyici özelliklerinden birisi, sebze ve ot yemekleridir. Bu açıdan bölgede, sebze ve otlardan yapılmış yemeklerin olmadığı bir sofraya düşünmek, neredeyse imkânsızdır. Karadeniz’de çokça yenilen bir sürü ota ilaveten, o yöreden çıkmış olmakla birlikte, nerede ise tüm büyük şehirlerde artık bulunabilen bazı yiyecekler vardır. İlk akla gelenler melocan (diken ucu), hoşuran, mendek, baldıran, taflan, sakarca ve tirmittir. İkinci grubun ünlüleri ise karalahana (yerel dilde “pancar”), pazı (yerel dilde pezik, perzü), ısırgan, mısır (yerel dilde darı), kiraz, fındık ve çaydır. Bunlar ise Karadenizli olsun olmasın, artık Türkiye’de yaşayan herkesin severek tükettiği yiyecek maddeleridir (Gurme Rehberi, 2022; Cömert ve Özata, 2016: 1965).

Bölge’de çorbalar, Türk Mutfağı’nda olduğu gibi geniş bir yelpazede yayılış göstermektedir. Yoğurt çorbası, Türk Mutfağı’nda olduğu gibi Karadeniz Bölgesinin de baş çorbasıdır. Yöre otlarıyla tatlandırılan tarhana çorbası, çiğ ve kuru şekillerde yapılmaktadır. Özellikle bölgenin doğusunda karalahana ve mısır çorbaları çok yapılmaktadır. Bölgede yabancı otlarla yapılan çok sayıda çorba türü bulunmaktadır. Ayrıca sütle hazırlanan çorbaların fazlalığı da dikkat çekmektedir. Balık çorbalarının yanı sıra kabak, fasulye, pırasa, bakla, patates gibi sebze çorbaları; kızılıklık tarhanası gibi meyve çorbası bölgeye özgü çorbalar. Dibek çorbasında kullanılan kinzi, sirkeli çorbada kullanılan cevizde bölgeden yansıyan özelliklerdir. Bölge’de yumurta yemekleri Türk Mutfağı ile birçok yerde benzerlik gösterse de Çorum’dan çöplü yumurta ve ersinde (bir metre uzunluğunda tavası olan araç) yumurta, Ordu’dan fındıklı çılbir, dikkat çekmektedir. Çeşitli sebze ve otlarla yapılan kavurma, mıhlama ve kayganalar, bölgenin her tarafında yapılmaktadır (Halıcı, 2001: 412-413).

Karadeniz mutfak kültürünün Türkiye çapında bilinen lezzetlerinin başında hamsi gelmektedir. Çorbasından turşusuna, kızartmasından tatlısına kadar birçok şekilde sunulan hamsinin Karadeniz sofralarında oldukça önemli bir yeri bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015: 601; Şengül ve Türkay, 2017: 90). Hamsi çoğunlukla sahil kesiminin mutfağında önemli bir yere sahip iken iç kesimlere gidildikçe yerini nehir ve göllerden yakalanan alabalık, sazan vb. balıklara bırakır. Sinop’ta cevizli palamut, Çorum’da sazan kızartması dikkat çekicidir (Çokişler ve Türker, 2015: 125; Halıcı, 2001: 414). Bir balık bölgesi olmasına rağmen Karadeniz Bölgesi’nde özgün et yemekleri de görülmektedir. Bolu ve Kastamonu’da özel tandırlarda pişirilen bütün kuzu biryan veya piran bunlardan biridir. Bartın ve Sinop’ta bütün kuzu dolması yapılmaktadır. Akçaabat köftesi, Bayburt tavası, Artvin et kavurması, Samsun köftesi, Tokat kebabı, çarşı içerisinde ulaşılabilen yemeklerdendir. Evlerde pilav üstü et ve et kavurması olarak verilen düğün eti, bölge kentlerinde yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Halıcı, 2001: 413).

Karalahanadan yapılan sarma ve sulu yemek çeşitleri, bölgenin önemli bir kısmında tüketilmektedir. Fasulye yemekleri ve turşusu da Batı, Orta ve Doğu Karadeniz halkının sofralarında yer alan lezzetler içerisinde yer almaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 90). Mısır, bölgeye dışarıdan getirilerek ekilmesine rağmen bölge halkı tarafından çok sevilerek mutfak kültürüne yerleşmiş bir lezzettir. Özellikle mısır unu, pek çok yemekte kullanılmaktadır. Hamsi ile olan uyumu nedeni ile bölgede çok tercih edilen mısır unu, ekme yapımında da kullanılmaktadır. Mısır ekmeği, bölge halkının sofralarının başköşesinde yer almaktadır (Şengül ve Türkay, 2015: 602). Sacda, tavada, pilekide, fırında çeşitli türlerde pişirilen mısır ekmeğinin sıcakken, ufalanarak,

şeker serpilerek veya yoğurtla tüketilmesi de son derece yaygındır (Halıcı, 2001: 417). Doğu Karadeniz bölgesi illerinden Trabzon ve Rize’de “kuymak” ve “mıhlama” isimleri ile tanınan lezzetlerin ana maddesi olan mısırın bölgenin en önemli besin maddeleri arasında yer aldığı söylenebilir (Şengül ve Türkay, 2015: 602).

Karadeniz yemeklerinin diğer bölgelerde ünlenmesi daha çok Trabzon Pidesi ile olmuştur. Peyniri ve tereyağı özel olan bu pide, günümüzde de güncelliğini korumaktadır. Temeli aynı olmasına rağmen açık ya da kapalı oluşu, içindikiler ve boyları itibarıyla oluşan farkları, Karadeniz pidesinin şehirlerin adıyla anılmasına neden olmuştur (Trabzon, Bayburt, Artvin, Bafra gibi) (Gurme Rehberi, 2022).

Bölgede bulgur, pirinç ve gendime pilavları sık tüketilmektedir. Giresun’un mısır pilavı, mısırın pilav olarak da kullanıldığını gösteren ilginç bir örnektir. Kümes hayvanları, en fazla tavuklu pilav olarak değerlendirilmektedir. Bu hayvanlardan yapılan yemeklerde Çerkez etkisi (Çerkez tavuğu, Çerkez lepsisi) görülmektedir. Bandırma ve İslama yemeklerinde yufka ile hazırlanan kaz veya tavuk tiridinin üzerine iri dövülmüş ceviz saçılması, bölgeye has bir özellik arz etmektedir. Ceviz, ayrıca sebzeleri de tatlandırır bir ögedir. Cevizli lahana burmasının bölgede Gürcü etkisini gösterdiği söylenebilir. Bölge, mantar açısından da zengindir. Bölgede “Mantarda kurt varsa hayat vardır.” denerek kurtlar suda bekletilerek temizlenmekte ve mantar korkusuzca yenilmektedir. Bölgede sütlü ve hafif tatlılar arasında sütlaç ve aşure ilk sıradadır. Sütünün güzel olması, Hamsiköy sütlacının yurt dışında da tanınmasına yol açmıştır. Bartın’ın tuzlu sütlacı, dikkat çekicidir (Halıcı, 2001: 413-416).

Karadeniz Bölgesi mutfak kültüründe özellikle Rize’nin fırıncılık ve pastacılık, Mengen’in aşçılıkta önemli bir yer edinmesi, üzerinde durulması gereken konulardandır. Osmanlı Dönemi’nde, Çarlık Rusya’sına giderek fırıncılık ve pastacılık mesleğini öğrenen Hemşinliler, bu ülkede kendi fırın ve pastanelerini açmışlar, kazandıkları paralarla köylerinde lüks konaklar yaptırmışlardır. 1917’deki Ekim Devrimi’nin ardından bir kısmı Türkiye’ye dönmeyi başarırken bir kısmı Rusya’da mahsur kalmış, hatta bazıları Josef Stalin döneminde Rus olmayan diğer azınlıklarla birlikte Sibiryaya sürgüne gönderilmişlerdir. Hemşinliler, Rusya’da öğrendikleri fırıncılık ve pastacılık mesleğini, daha da geliştirerek bugün dünyada ve Türkiye’de bu meslek dalında önemli bir yere sahip olmuşlardır (Kabacık, 2019: 144). Diğer taraftan Osmanlı sarayının aşçıları, çok uzun bir süre Mengencililerden seçilmiştir. Zira, Fatih Sultan Mehmet zamanında Bolulu Yakup Ağa aşçıbaşı yapılmış, O da güvenlik nedeniyle olsa gerek, tüm personelini kendi köyünden getirmiş ve bu gelenek, sürüp gitmiştir. Kısa bir süre Eğinli, Karamanlı ve Nevşehirli de sarayda aşçılık yapmış olsalar da en uzun süre, Mengencililere aittir (Gürsoy, 2013: 89).

Ordu Mutfak Kültürü

Ordu ili; başta mavi ve yeşilin kucaklaştığı kıyıları, koy ve kumsalları, hemen kıyı şeridinden başlayan dağları, yükseltilerindeki uçsuz bucaksız yaylaları olmak üzere birçok doğal güzelliği, bitki örtüsü, tarihi dokusu ve birçok kültürel değeri ile turizmde önemli bir potansiyele sahiptir. 100 km’lik kıyı şeridinin 60 km’lik kıyı bölümü kumsallardan oluşan Ordu ili, bu özelliği ile diğer Karadeniz illerinden farklı bir yapıya sahiptir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

“Ordu mutfağı, yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir” (T.C. Ordu Valiliği, 2013: 2). Balık, sebze, ve meyve yönünden zengin Karadeniz kıyısında, dağ-yayla ve deniz kültürünün iç içe olduğu bir yörede bulunması, Ordu mutfağını zenginleştirmiştir. Balıkçılık, fındık, mısır, arıcılık ve yaylacılığa bağlı ekonomi, Ordu mutfağının oluşmasında önemli etkidir. Ayrıca tarihsel süreç içerisinde yaşanan göçler, Ordu mutfağını zenginleştirmiştir. Özellikle Gürcü yemeklerinin Ordu mutfağının zenginleşmesinde payı büyüktür (T.C. Ordu Valiliği, 2013: 2; T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021).

Ordu’nun kıyı ve yüksek kesimlerinde coğrafi koşullardaki değişikliğe bağlı olarak halkın yiyecek ve içeceklerinde farklılıklar görülmektedir. Kıyı kesimleri, yağışlı ve ılıman bir iklimle sahip olduğundan bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenme görülmektedir. Özellikle Altınordu, Perşembe, Gülyalı, Fatsa ve Ünye ilçeleri; balığı, balı, eti, köftesi ve ekmeği ile ünlüdür.

Karadeniz’in doğal liman özelliği gösteren nadir kıyılarına sahip Perşembe’de her tür balık avlanmaktadır ve son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişmiştir. Buna bağlı olarak hamsi, levrek ve somon balığı sofralarda çok sık görülmektedir. Yüksek kesimlerde iklim nispeten serttir. Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gököy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş ve Akkuş yörelerinde yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık, uzun yıllardır temel geçim kaynaklarından biridir. Bu yörelerde etli, hamurlu ürünlerin; mısır, patates ve buğday ürünlerinin sofraya gelme sıklığı fazladır (T.C. Ordu Valiliği, 2013: 2; T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021).

Ordu ili, yenilebilir ot çeşitliliğinin yanı sıra sebzenin de geleneksel mutfakta farklı yöntem ve teknikler kullanılarak hazırlandığı bir mutfak kültürüne sahiptir (Pir, 2020: 10). Mutfağına, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hâkimdir. Kıyı kesimlerinde kırmızı et tüketiminde genel olarak sığır eti, iç kesimlerde özellikle yaylalarda koyun eti tercih edilmektedir (T.C. Ordu Valiliği, 2013: 2; T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2021). Değişen-gelişen yapıya bağlı olarak bazı değişiklikler yaşansa da Ordu’da genel olarak geleneksel mutfak kültürünün korunmaya çalışıldığı görülmektedir (Yavuz, 2018: 128).

“Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır” (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022a). Bu amaçla Ordu ili mutfağına ait değerlerin tescili için çeşitli kurumlar girişimlerde bulunmuş ve Ordu iline özgü çeşitli ürünler coğrafi işaret almaya hak kazanmıştır. Tablo 1’de Ordu ilinin coğrafi işaret almış ürünlerine ilişkin kısa bilgi verilmiştir. Tablo 1’de görüldüğü gibi Ordu iline ait dokuzu “mahreç işaret”, ikisi “menşe adı” olmak üzere toplam 11 adet coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. İlk coğrafi işaret tescili alan ürün, Akkuş şeker fasulyesi iken son ürün Ordu melocan kavurmasıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022b). Ordu iline özgü coğrafi işaret tescil işlemleri devam eden ürünler ise Aybastı beyaz peyniri, Gürgentepe çoban fasulyesi, Kabataş köy peyniri, Kumru fındık macunu, Ordu bahçe çileği reçeli, Ordu çakıldak fındığı, Ordu dut pekmezi, Ordu tirit salamura, Ordu fırın fasulyesi, Ordu hurması, Ordu ısırğan çorbası, Ordu incir reçeli, Ordu kabağı kavurması, Ordu kestane balı, Ordu kokulu üzüm şerbeti, Ordu kuru yufkası, Ordu mısır unu çalması, Ordu sakarca kavurması, Ordu su böreği, Ordu yayla pancarı turşusu, Ünye biber tuzu, Ünye köy peyniri ve Ünye pidesidir (T.C. Ordu Valiliği, 2013: 2).

Tablo 1. Ordu İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerine İlişkin Kısa Bilgi

Sıra No	Coğrafi İşaretli Ürününün Adı	Coğrafi İşaretin Türü	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumun Adı
1	Akkuş Şeker Fasulyesi Ordu Yayla Pancarı	Menşe Adı	23.03.2012	Akkuş Ziraat Odası
2	Turşusu / Ordu Dürme Turşusu	Mahreç İşareti	15.12.2017	Kabadüz Belediyesi
3	Kabataş Helvası	Mahreç İşareti	18.12.2017	Kabataş Belediyesi
4	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	Mahreç İşareti	18.12.2017	Perşembe Belediyesi
5	Ordu Kivisi	Menşe Adı	05.09.2019	Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
6	Ordu Tostu	Mahreç İşareti	24.05.2021	Ordu Büyükşehir Belediyesi
7	Yalıköy Köftesi	Mahreç İşareti	26.01.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
8	Ordu Taflan Turşusu	Mahreç İşareti	10.05.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
9	Ordu Sakarca Mıhlaması	Mahreç İşareti	22.07.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
10	Ordu Galdirik Kavurması	Mahreç İşareti	17.08.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
11	Ordu Melocan Kavurması	Mahreç İşareti	11.09.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022b.

Ordu, ayrıca Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından Gülyalı ilçesinde kurulan “Çikolata Park” ile de dikkat çekmektedir. Şehrin turizmine ve ekonomisine katkı sağlamak amacıyla hayata geçirilen proje kapsamında oluşturulan atölyede kadınlar tarafından çikolatalar üretilmekte ve bu üretilen çikolatalar ise daha sonra Çikolata Kafe’de ve şehrin farklı noktalarında satışa sunulmaktadır. Üretimi yapılan çikolataya, şehirdeki Kurul Kalesi’nde 2016 yılında yapılan arkeolojik kazıda 2 bin 100 yıllık heykeli bulunan, mitolojide “Ana Tanrıça” olarak anılan Kybele’nin adı verilmiştir. Şehirdeki fındık, kokulu üzüm, mavi yemiş, ısırğan gibi Ordu’da bulunan sebze ve meyvelerden ve baldan hazırlanan çikolatalara yerli ve yabancı turistler büyük ilgi göstermektedir. Tur otobüsleri ile bölgeye gelen turistler, denize 100 metre mesafedeki atölyede hazırlanan çikolataların yapımındaki her aşamaya da tanık olma şansı yakalayabilmektedir. Çikolata Kafe’de, kurum ve

kişisel workshoplar aracılığıyla ziyaretçilere kendi çikolatalarını kendi tercih ettiği içeriklerle hazırlama imkânı da sunulmaktadır (Anadolu Ajansı, 2022; T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2022).

İlgili Araştırmalar

Şanlıer, Cömert ve Durlu-Özkaya (2008); gençlerin Türk mutfağında önemli yeri bulunan geleneksel tatlı ve helvalar hakkındaki bilgi düzeylerini saptamak, geleneksel tatların değerinin farkında olup olmadıklarını belirlemek amacıyla Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesinde okuyan 270 öğrenci üzerinde yürüttükleri araştırma sonucunda gençlerin %84,9'unun sabuniyeyi, %81,9'unun küncülü akıt ve samsayı, %81,5'inin nazlı aş, %80,4'ünün asideyi, %78,2'sinin fitır, %76,3'ünün sürganiyeyi, %75,6'sının elmasiye ve incir uyutmasını bilmediklerini tespit etmişlerdir.

Serçoğlu (2014), Erzurum halkının mutfak kültürlerini tanıyıp tanımadıklarını belirlemek amacıyla 390 kişi üzerinde yürüttüğü araştırma sonucunda çorbalardan bulgur (%76,2), ayran aş (%73,3), kesme aş (%67,3), paça (%62,4) ve herle çorbasının (%49,5) bilinip tadıldığını; ana yemeklerden etli lahana sarmasının bilinip tadılmada ilk sırada olduğunu (%87,4), yöre halkı tarafından bu kategoride daha önce duyulmayan yemeklerin ise çiriş (%35,8) ve kavurma mıhlısı (%33,1) olduğunu; hamur işlerinden su böreği (%93,1), erişte (%84,8) ve tatar böreğinin (%81,1) çok büyük bir oranda bilinip tadıldığını, sini ketesi (%17,5), şeker ketesi (%13,9) ve bişinin (%13,2) tadılmadığını ve tatmaya da gerek duyulmadığını; pilavlardan mercimekli bulgur pilavının (%77,9) en çok, yumurta pilavının (%57,2) en az bilinen pilav çeşidi olduğunu; tatlılardan kadayıf dolması (%94,1) ve un helvasının (%90,2) bilinen ve tadılan tatlılar olduğunu, hurma tatlısı (%16,7), demir tatlısı (%14,4) ve incir dolmasının (%13,2) bilinmeyen tatlılar olduğunu; diğer taraftan lavaş ekmeği (%82,5), lahana turşusu (%74,9) ve kuşburnu suyunun (%73,7) bilinip tadıldığını ancak yemlik (%63,1) ve pazı sapının (%46,6) bilinirliğinin zayıf olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca araştırma sonucunda katılımcıların çoğunun Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları (%76,1), evlerinde yöresel yemeklere yer verdikleri (%68,0) ve Erzurum yöresel yemeklerini çeşitli bulmadıkları (%55,6) tespit edilmiştir. Bunun yanında araştırma sonucunda katılımcıların çoğunun Erzurum mutfak kültürünün unutulmadığı (%59,4), Erzurum'da çoğunlukla yöresel yemeklerin yapıldığı (%67,6), Erzurum mutfak kültürünün Türkiye'de tanınmadığı (%58,7), Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için halka yöresel mutfak konusunda eğitim verilmesi gerektiği (%32,3) görüşünde olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Çelik, Aksoy ve Durlu-Özkaya (2017), üniversite öğrencilerinin Yozgat'ın yöresel yemeklerini tanıma durumlarını belirlemek amacıyla Bozok Üniversitesi'nde öğrenim gören 380 öğrenci üzerinde gerçekleştirdikleri araştırma sonucunda öğrencilerin %52,1'inin Yozgat'ın yöresel yemeklerini lezzetli bulduklarını, %75,5'inin yöresel yemeklerin çeşitliliğini yetersiz gördüklerini, ankete katılan öğrencilerin yarısından fazlasının "arabaşı" ve "testi kebabı" dışında kalan diğer yöresel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarını tespit etmişlerdir. Araştırmada öğrencilere Yozgat'ın mutfak kültürü ile ilgili düşünceleri sorulduğunda öğrencilerin %43,7'sinin Yozgat mutfak kültürünün unutulduğunu düşündüğü, %38,2'sinin Yozgat'ın yöresel yemeklerinin şehrin kültürünü yansıttığı, %10,8'inin Yozgat'ta çoğunlukla yöresel yemekler yapıldığı, %7,4'ünün ise Yozgat mutfak kültürünün Türkiye'nin her yerinde tanınmadığı yanıtını verdiği görülmüştür. Ayrıca araştırma sonucunda öğrencilerin %28,9'unun Yozgat mutfağını tanıtmak için halka yöresel mutfak konusunda eğitim verilmesi gerektiğine inandığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Derinalp Çanakçı (2021), Adana halkının mutfak kültürlerini tanıyıp tanımadıklarını belirlemek amacıyla 412 kişi üzerinde yaptığı araştırma sonucunda katılımcıların aklına ilk gelen Adana yemeğinin Adana kebab, içeceğinin şalgam, tatlısının ise karakuş olduğunu, mutfaklarında yer verdikleri Adana yiyecekleri içerisinde ilk sırayı Adana kebabının, mutfaklarında yer vermediklerinde ise ilk sırayı mumbarın aldığını görmüştür. Ayrıca araştırma sonucunda katılımcıların mutfaklarında sıklıkla kullandıkları lezzetlendiriciler/baharatlar içerisinde ilk sırayı karabiberin aldığı, katılımcıların tamamının Adana mutfak kültürünün unutulmadığını düşündüğü, Adana yöresinin yemeklerini pişirmeme nedenleri içerisinde ise ilk sırayı pişirme zorluğunun aldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Yapılan araştırma sonuçları, üniversite öğrencilerinin geleneksel ve yöresel gıdalar konusunda bilgilerinin yetersiz olduğunu, yöresel mutfak kültürünün unutulup unutulmadığı konusunda katılımcıların görüşlerinde farklılıklar bulunduğunu, katılımcıların yöresel yemekleri lezzetli bulsa da çeşitliliğini yetersiz bulduğunu göstermiştir.

Yöntem

Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evreni, Ordu ilinde yaşayan 18 yaş ve üstü kişilerdir. Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçlarına göre 2021 yılında Ordu ilinin nüfusu 760.872'dir. Örneklem seçiminde Sekaran ve Bougie'nin (2016: 264) örneklem büyüklüğü tablosundan yararlanılmıştır. Bu tabloya göre evren, 75 bin olduğunda örneklemin 382, 1 milyon olduğunda örneklemin 384 olması yeterli görülmeyle birlikte araştırmanın örneklemini Ordu ilinin Altınordu ilçesinde yaşayan ve kolayda örneklem yöntemi ile belirlenen 18 yaş ve üstü 597 kişi oluşturmaktadır. Altınordu, Ordu Valiliği ve Büyükşehir Belediyesinin bulunduğu, nüfus bakımından Ordu ilinin 19 ilçesi içerisinde en kalabalık olanıdır. TÜİK'in 2021 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçlarına göre nüfusu 229.214'tür.

Araştırma Verilerinin Toplanması ve Analizi

Araştırma verilerinin toplanması öncesinde Çankırı Karatekin Üniversitesi Etik Kuruluna başvuru yapılmış ve ilgili kurul, 21 Nisan 2020 tarihinde araştırmanın kriterlere uygun olduğuna karar vermiştir. Araştırma verilerinin toplanması, 18 Mart-13 Mayıs 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

Araştırma verilerinin toplanmasında anket yönteminden yararlanılmıştır. Anket formunun ilk kısmında sosyodemografik özellikleri belirlemek için araştırmacı tarafından oluşturulan ikisi kapalı uçlu (cinsiyet ve eğitim seviyesi); üçü açık uçlu (yaş, meslek ve aylık ortalama hane halkı geliri) olmak üzere toplam beş adet soru yer almıştır. Anket formunun ikinci kısmında yöresel gıdaların bilinme ve tadılma durumlarını belirlemek için *beşi çorba* (baldıran çorbası, beyaz mısır çorbası, fındık çorbası, ısırgan çorbası ve pancar [karalahana] çorbası), *dördü et yemeği* (Gürcü kavurması, keşkek [gendeme], pancar [karalahana] döşemesi ve zetiyani), *26'sı sebze yemeği* (fasulye turşusu diblesi, fındıklı patlıcan, fırın fasulye kavurması, galdirik kavurması, galdirik kayganası, hoşkırın kavurması, ısırgan yağlaş, kabak kayganası, kurutulmuş kabak kavurması, kurutulmuş kabak yoğurtlaması, kurutulmuş kıyım fasulye yemeği, kurutulmuş patates kavurması, lobye, melocan [diken ucu] kavurması, pancar [karalahana] diblesi, pancar [karalahana] döşemesi, perzü [pazı] diblesi, pezik [pazı] mihlaması, pezik [pazı] mücveri, pezik [pazı] yemeği, pırasa kayganası, sakarca kayganası, sakarca mihlaması, sarımsaklı süzme yoğurtlu perzü [pazı], taze fasulye diblesi ve uçkur kabağı kavurması), *ikisi mantar yemeği* (mantar kavurması ve tirit [yerel fındık mantarı] kavurması), *beşi hamur işi* (yağlı [yağlı pide]), kuru yufka böreği, fındıklı ballı kuru yufka böreği, bileki ekmeği ve mısır unu yağlaş), *beşi tatlı* (Perşembe ceviz helvası, pekmez yağlaş tatlısı, fındıklı un helvası, fındıklı burma tatlısı ve papa [siyah üzüm]) ve *ikisi reçelden* (dağ çileği reçeli ve incir reçeli) oluşan toplam 49 adet yöresel gıda yer almıştır. Yöresel gıdaların listesi, T.C. Ordu Valiliği'nin (2013) "Ordu Mutfak Kültürü: Doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve nefis yemekleriyle..." adlı yayınından ve T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi'nin (2021) "Ordu Mutfacı: Yöresel Ev Yemekleri" adlı yayınından yararlanılarak oluşturulmuştur. T.C. Ordu Valiliği'nin yayınında yöresel gıdalar; çorbalar (altı adet), etli yemekler (altı adet), sarmalar (beş adet), balık yemekleri (altı adet), zeytinyağlı yemekler (17 adet), hamur işleri (dokuz adet), tatlılar/reçeller (11 adet), turşu/turşu kavurmaları (iki adet turşu, dört adet turşu kavurması) şeklinde gruplandırılmıştır. T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi'nin yayınında ise yöresel gıdalar; çorbalar (dokuz adet), etli yemekler (sekiz adet), sebze yemekleri (32 adet), balıklar (dokuz adet), sarmalar (beş adet), turşu kavurmaları ve kayganaları (11 adet), hamur işleri (12 adet), tatlılar (14 adet), reçeller/pekmezler (4 adet) şeklinde gruplandırılmıştır. Araştırmada gıda listesi oluşturulurken amaca hizmet etme faktörü dikkate alınmıştır. Bu doğrultuda Ordu'ya has özellikler taşısa da un çorbası, kuru fasulye gibi gıdalar ile balık yemekleri, sarmalar gibi Türkiye mutfaklarında önemli bir yer edinen gıdalar, özellikle araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır. Anket formunun son kısmında ise katılımcıların evlerinde yöresel gıdalara yer verme durumunu, yöresel gıdaları çeşitli bulma durumunu, yöresel gıdaları lezzetli bulma durumunu, Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulduran restoranları ve Ordu mutfak kültürünün Türkiye'deki tanınırlığını yeterli bulma durumunu belirlemek için oluşturulan beş adet soru yer almıştır. Anket formunun bu kısmındaki Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulduran restoranları yeterli bulma durumu sorusu araştırmacı tarafından, diğer sorular ise Serçeoğlu'nun (2014) makalesinden yararlanılarak oluşturulmuştur. Yöresel lezzetlerin bilinme ve tadılma durumu "Bilmiyorum, tatmadım.", "Biliyorum, tatmadım.", "Biliyorum, tattım." seçenekleri ile ölçülürken Anket formunun son kısmında yer alan katılımcıların evlerinde Ordu yöresel gıdalarına yer verme durumu "Sıklıkla", "Bazen", "Hiç/Neredeyse hiç", yöresel gıdalarını çeşitli ve lezzetli bulma durumu "Çok", "Orta düzeyde" ve "Hiç/Neredeyse hiç", Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulduran restoranları ve Ordu mutfak kültürünün Türkiye'deki tanınırlığını yeterli bulma durumu ise "Evet", "Hayır" seçenekleri ile ölçülmüştür.

Araştırma sorularının anlaşılıp anlaşılmadığına saptamak amacıyla 50 kişi üzerinde bir pilot çalışma gerçekleştirilmiş, anlaşılmayan sorularda değişiklikler yapılarak anket formuna son şekli verilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler, bilgisayara aktarıldıktan sonra frekans ve yüzde dağılımları hesaplanmıştır. Araştırma verilerinin analizinde IBM SPSS 22'den yararlanılmıştır.

Bulgular

Tablo 2’de katılımcıların sosyodemografik özellikleri verilmiştir. Tablo 2’de görüldüğü gibi katılımcıların çoğu kadın (%64,5), 25-31 yaş aralığında (%36,3), lise mezunu (%58,3), özel sektör çalışanı (%44,9) ve aylık ortalama hane halkı geliri 4.250 TL ve altında (%55,9) olan kişilerden oluşmaktadır.

Tablo 2. Katılımcıların sosyodemografik özellikleri

Değişken	Grup	Frekans (f)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Erkek	212	35,5
	Kadın	385	64,5
Yaş	18-24	51	8,5
	25-31	217	36,3
	32-38	164	27,5
	39-45	121	20,3
	46 ve üstü	44	7,4
	İlkokul	33	5,5
Eğitim seviyesi	Ortaokul	44	7,4
	Lise	348	58,3
	Ön lisans	114	19,1
	Lisans	56	9,4
	Lisansüstü	2	0,3
	Bağımsız çalışan	36	6,0
Meslek	Emekli	9	1,5
	Ev hanımı	187	31,3
	İşsiz	4	0,7
	Kamu sektörü çalışanı	52	8,7
	Öğrenci	41	6,9
	Özel sektör çalışanı	268	44,9
Aylık ortalama hane halkı geliri	4.250 TL ve altı	334	55,9
	4.251 TL-5.000 TL	83	13,9
	5.001 TL-5.750 TL	140	23,5
	5.751 TL-6.500 TL	27	4,5
	6.501 TL ve üstü	13	2,2

Tablo 3’te katılımcıların Ordu’nun yöresel çorbalarını bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 3’te görüldüğü gibi katılımcıların %93,3’ü pancar (karalahana) çorbasını, %92,3’ü beyaz mısır çorbasını ve ısırgan çorbasını, %87,1’i baldıran çorbasını, %83,8’i fındık çorbasını bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların Ordu’nun yöresel çorbalarını bilme ve tatma durumu

Çorbalar	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Baldıran çorbası	56	9,4	21	3,5	520	87,1
2. Beyaz mısır çorbası	29	4,9	17	2,8	551	92,3
3. Fındık çorbası	76	12,7	21	3,5	500	83,8
4. Isırgan çorbası	24	4,0	22	3,7	551	92,3
5. Pancar (Karalahana) çorbası	19	3,2	21	3,5	557	93,3

Tablo 4’te katılımcıların Ordu’nun yöresel et yemeklerini bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 4’te görüldüğü gibi katılımcıların %89,9’u keşkeği (gendemeyi), %84,6’sı pancar (karalahana) döşemesini, %84,3’ü Gürcü kavurmasını, %78,1’i zetiyanıyı bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların Ordu'nun yöresel et yemeklerini bilme ve tatma durumu

Et yemekleri	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Gürcü kavurması	54	9,0	40	6,7	503	84,3
2. Keşkek (Gendeme)	19	3,2	41	6,9	537	89,9
3. Pancar (Karalahana) döşemesi	25	4,2	67	11,2	505	84,6
4. Zetiyani	61	10,2	70	11,7	466	78,1

Tablo 5'te katılımcıların Ordu'nun yöresel sebze yemeklerini bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 5'te görüldüğü gibi %87,9'u pancar (karalahana) döşemesini, %87,1'i perzü (pazı) diblesini, %86,6 pezik (pazı) yemeğini, %86,4'ü pezik (pazı) mücveri ve pırasa kayganasını, %86,3'ü pancar (karalahana) diblesini, %85,6'sı pezik (pazı) mihlamasını, %85,3'ü sakarca kayganasını ve sakarca mihlamasını, %83,9'u fasulye turşusu diblesini, %83,2'si galdirik kavurmasını, %82,7'si fırın fasulye kavurmasını, %81,6'sı hoşkırın kavurmasını, %80,6'sı ısırgan yağlaşını, %80,4'ü galdirik kayganasını, %78,2'si sarımsaklı süzme yoğurtlu perzüyü (pazıyı), %78,1'i kabak kayganasını, %77,2'si findıklı patlıcanı, %74,0'ı taze fasulye diblesini, %73,0'ı melocan (diken ucu) kavurmasını, %71,9'u kurutulmuş patates kavurmasını, %69,7'si kurutulmuş kıyma fasulye yemeğini, %69,3'ü kurutulmuş kabak yoğurtlamasını, %67,8'i kurutulmuş kabak kavurması ve uçkur kabağı kavurmasını, %67,2'si lobyeyi bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Ordu'nun yöresel sebze yemeklerini bilme ve tatma durumu

Sebze yemekleri	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Fasulye turşusu diblesi	26	4,4	70	11,7	501	83,9
2. Findıklı patlıcan	64	10,7	72	12,1	461	77,2
3. Fırın fasulye kavurması	22	3,7	81	13,6	494	82,7
4. Galdirik kavurması	20	3,4	80	13,4	497	83,2
5. Galdirik kayganası	34	5,7	83	13,9	480	80,4
6. Hoşkırın kavurması	31	5,2	79	13,2	487	81,6
7. Isırgan yağlaş	33	5,5	83	13,9	481	80,6
8. Kabak kayganası	36	6,0	95	15,9	466	78,1
9. Kurutulmuş kabak kavurması	29	4,9	163	27,3	405	67,8
10. Kurutulmuş kabak yoğurtlaması	27	4,5	156	26,1	414	69,3
11. Kurutulmuş kıyma fasulye yemeği	27	4,5	154	25,8	416	69,7
12. Kurutulmuş patates kavurması	24	4,0	144	24,1	429	71,9
13. Lobyeye	52	8,7	144	24,1	401	67,2
14. Melocan (Diken ucu) kavurması	31	5,2	130	21,8	436	73,0
15. Pancar (Karalahana) diblesi	28	4,7	54	9,0	515	86,3
16. Pancar (Karalahana) döşemesi	24	4,0	48	8,0	525	87,9
17. Perzü (Pazı) diblesi	23	3,9	54	9,0	520	87,1
18. Pezik (Pazı) mihlaması	24	4,0	62	10,4	511	85,6
19. Pezik(Pazı) mücveri	29	4,9	52	8,7	516	86,4
20. Pezik(Pazı) yemeği	24	4,0	56	9,4	517	86,6
21. Pırasa kayganası	34	5,7	47	7,9	516	86,4
22. Sakarca kayganası	31	5,2	57	9,5	509	85,3
23. Sakarca mihlaması	27	4,5	61	10,2	509	85,3
24. Sarımsaklı süzme yoğurtlu perzü (pazı)	28	4,7	102	17,1	467	78,2
25. Taze fasulye diblesi	26	4,4	129	21,6	442	74,0
26. Uçkur kabağı kavurması	40	6,7	152	25,5	405	67,8

Tablo 6’da katılımcıların Ordu’nun yöresel mantar yemeklerini bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 6’da görüldüğü gibi %71,2’si mantar kavurmasını, %69,3’ü tirit (yerel fındık mantarı) kavurmasını bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 6. Katılımcıların Ordu’nun yöresel mantar yemeklerini bilme ve tatma durumu

Mantar yemekleri	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Mantar kavurması	44	7,4	128	21,4	425	71,2
2. Tirit (Yerel fındık mantarı) kavurması	28	4,7	155	26,0	414	69,3

Tablo 7’de katılımcıların Ordu’nun yöresel hamur işlerini bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 7’de görüldüğü gibi katılımcıların %74,2’si mısır unu yağlaşını, %70,0’ı yağlıyı (yağlı pideyi), %69,0’ı kuru yufka böreğini, %67,8’i bileki ekmeğini, %67,2’si fındıklı ballı kuru yufka böreğini bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 7. Katılımcıların Ordu’nun yöresel hamur işlerini bilme ve tatma durumu

Hamur işleri	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Yağlı (Yağlı pide)	18	3,0	161	27,0	418	70,0
2. Kuru yufka böreği	24	4,0	161	27,0	412	69,0
3. Fındıklı ballı kuru yufka böreği	33	5,5	163	27,3	401	67,2
4. Bileki ekmeği	44	7,4	148	24,8	405	67,8
5. Mısır unu yağlaş	24	4,0	130	21,8	443	74,2

Tablo 8’de katılımcıların Ordu’nun yöresel tatlılarını bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 8’de görüldüğü gibi katılımcıların %82,1’i fındıklı un helvası ve fındıklı burma tatlısını, %80,9’u papayı (siyah üzümü), %79,2’si pekmez yağlaş tatlısını, %77,9’u Perşembe ceviz helvasını bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 8. Katılımcıların Ordu’nun yöresel tatlılarını bilme ve tatma durumu

Tatlılar	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Perşembe ceviz helvası	28	4,7	104	17,4	465	77,9
2. Pekmez yağlaş tatlısı	28	4,7	96	16,1	473	79,2
3. Fındıklı un helvası	21	3,5	86	14,4	490	82,1
4. Fındıklı burma tatlısı	19	3,2	88	14,7	490	82,1
5. Papa (Siyah üzüm)	31	5,2	83	13,9	483	80,9

Tablo 9’da katılımcıların Ordu’nun yöresel reçellerini bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 9’da görüldüğü gibi katılımcıların %83,4’ü dağ çileği reçelini, %82,2’si incir reçelini bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 9. Katılımcıların Ordu’nun yöresel reçellerini bilme ve tatma durumu

Reçeller	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Dağ çileği reçeli	20	3,4	79	13,2	498	83,4
2. İncir reçeli	29	4,9	77	12,9	491	82,2

Tablo 10’da katılımcıların gıda gruplarına göre Ordu’nun yöresel gıdalarını bilme ve tatma durumu verilmiştir. Tablo 10’da görüldüğü gibi katılımcıların %89,8’i çorbaları, %84,2’si et yemeklerini, %82,8’i reçelleri, %80,4’ü tatlıları, %79,4’ü sebze yemeklerini, %70,3’ü mantar yemeklerini, %69,6’sı hamur işlerini bilip tattıklarını ifade etmiştir.

Tablo 10. Katılımcıların Ordu’nun yöresel gıdalarını bilme ve tatma durumu

Gıda grupları	Bilmiyorum, tatmadım.		Biliyorum, tatmadım.		Biliyorum, tattım.	
	f	%	f	%	f	%
1. Çorbalar	41	6,8	20	3,4	536	89,8
2. Et yemekleri	40	6,7	54	9,1	503	84,2
3. Sebze yemekleri	30	5,1	93	15,5	474	79,4
4. Mantar yemekleri	36	6,0	142	23,7	419	70,3
5. Hamur işleri	29	4,9	152	25,5	416	69,6
6. Tatlılar	25	4,2	92	15,4	480	80,4

7. Reçeller	25	4,2	78	13,0	494	82,8
-------------	----	-----	----	------	-----	------

Tablo 11’de katılımcıların evlerinde Ordu yöresel gıdalarına yer verme durumu verilmiştir. Tablo 11’de görüldüğü gibi katılımcıların %82,4’ü sıklıkla yanıtını vermiştir.

Tablo 11. Katılımcıların evlerinde Ordu yöresel gıdalarına yer verme durumu

Soru	Sıklıkla		Bazen		Hiç/Neredeyse hiç	
	f	%	f	%	f	%
1. Evinizde yöresel gıdalara ne kadar yer veriyorsunuz?	492	82,4	69	11,6	36	6,0

Tablo 12’de katılımcıların evlerinde Ordu yöresel gıdalarını çeşitli ve lezzetli bulma durumu verilmiştir. Tablo 12’de görüldüğü gibi katılımcıların %64,5’ü Ordu yöresel gıdalarının çeşitliliğini orta düzeyde yeterli bulurken, %68,0’ı Ordu yöresel gıdalarını orta düzeyde lezzetli bulmuştur.

Tablo 12. Katılımcıların Ordu yöresel gıdalarını çeşitli ve lezzetli bulma durumu

Sorular	Çok		Orta düzeyde		Hiç/Neredeyse hiç	
	f	%	f	%	f	%
1. Ordu yöresel gıdalarının çeşitliliğini ne kadar yeterli buluyorsunuz?	196	32,8	385	64,5	16	2,7
2. Ordu yöresel gıdalarını ne kadar lezzetli buluyorsunuz?	178	29,8	406	68,0	13	2,2

Tablo 13’te katılımcıların Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran restoranları ve Ordu mutfak kültürünün Türkiye’deki tanınırlığını yeterli bulma durumu verilmiştir. Tablo 13’te görüldüğü gibi “İlinizde, Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran yeterli sayıda restoran mevcut mu?” sorusuna katılımcıların %82,9’u hayır yanıtını vermiştir. Diğer taraftan “Ordu mutfak kültürünün Türkiye’deki tanınırlığını yeterli buluyor musunuz?” sorusuna ise katılımcıların %75,5’i hayır yanıtını vermiştir.

Tablo 13. Katılımcıların Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran restoranları ve Ordu mutfak kültürünün Türkiye’deki tanınırlığını yeterli bulma durumu

Sorular	Evet		Hayır	
	f	%	f	%
1. İlinizde, Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran yeterli sayıda restoran mevcut mu?	102	17,1	495	82,9
2. Ordu mutfak kültürünün Türkiye’deki tanınırlığını yeterli buluyor musunuz?	146	24,5	451	75,5

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmada yerel halkın Ordu mutfak kültürünü tanıma durumu incelenmiştir. Araştırma sonuçları katılımcıların %93,3’ünün beş adet çorba içerisinden pancar (karalahana) çorbasını, %89,9’unun dört adet et yemeği içerisinden keşkeği (gendemeyi), %87,9’unun 26 adet sebze yemeği içerisinden pancar (karalahana) döşemesini, iki adet mantar yemeği içerisinden %71,2’sinin mantar kavurmasını, %74,2’sinin beş adet hamur işi içerisinden mısır unu yağlaşını, %82,1’inin beş adet tatlı içerisinden fındıklı un helvası ve fındıklı burma tatlısını, %83,4’ünün iki adet reçel içerisinden dağ çileği reçelini en çok bilip tattığını göstermiştir. Ayrıca sonuçlar; katılımcıların %89,8’inin çorbaları, %84,2’sinin et yemeklerini, %82,8’inin reçelleri, %80,4’ünün tatlıları, %79,4’ünün sebze yemeklerini, %70,3’ünün mantar yemeklerini, %69,6’sının hamur işlerini bilip tattıklarını göstermiştir.

Serçeoğlu (2014), Erzurum yerel halkı üzerinde yaptığı araştırma sonucunda katılımcıların %68,0’ının evlerinde yöresel yemeklere yer verdiğini tespit etmiştir. Bu araştırma sonucunda ise yerel halkın %82,4’ü evlerinde sıklıkla Ordu yöresel gıdalarına yer verdiğini ifade etmiştir. Çelik vd. (2017), Yozgat’ta öğrenim gören üniversite öğrencileri üzerinde yaptıkları araştırma sonucunda öğrencilerin % 75,5’inin yöresel yemeklerin çeşitliliğini yetersiz gördüklerini, % 52,1’inin Yozgat’ın yöresel yemeklerini lezzetli bulduklarını tespit etmişlerdir. Serçeoğlu (2014), yaptığı araştırma sonucunda yerel halkın %55,6’sının Erzurum yöresel yemeklerini çeşitli bulmadığını, %76,1’inin yöresel yemeklerini lezzetli bulduklarını saptamıştır. Bu araştırma sonucunda ise yerel halkın %64,5’ünün Ordu yöresel gıdalarının çeşitliliğini orta düzeyde yeterli bulduğu, %68,0’ının ise Ordu yöresel gıdalarını orta düzeyde lezzetli bulduğu saptanmıştır. Serçeoğlu (2014), yaptığı

araştırma sonucunda yerel halkın %58,7'sinin Erzurum mutfak kültürünün Türkiye'de tanınmadığı düşüncesinde olduğunu görmüştür. Bu araştırma sonucunda ise yerel halkın %75,5'i Ordu mutfak kültürünün Türkiye'deki tanınırlığını yeterli bulmamıştır. Ayrıca bu çalışmada yöneltilen “İlinizde, Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran yeterli sayıda restoran mevcut mu?” sorusuna yerel halkın %82,9'u hayır yanıtı vermiştir.

Araştırmadan elde edilen bulgular ışığında Ordu'nun gastronomi turizmi açısından iyi bir yere gelmesini sağlamak için planlamacılara ve karar vericilere yönelik şu öneriler geliştirilmiştir:

- Geleneksel tanıtım materyallerinden olsa da broşürlerin tanıtımdaki etkililiği tartışılmaz. Ordu'nun gastronomi potansiyeli; nitelikli görsellerle desteklenerek hazırlanan farklı dillerdeki broşürlerle yurtiçi ve yurtdışında tanıtılmalıdır.
- Ordu yöresel gıdalarını menüsünde bulunduran restoran sayısı artırılmalı, yöresel gıdaların üretiminde özgünlüğe, sunumunda gelenekselliğe bağlı kalınmalıdır.
- EMITT (Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı), İzmir Enternasyonal Fuarı başta olmak üzere gerek yurtiçi gerekse yurtdışında gerçekleştirilen fuarlara etkin katılım sağlanmalıdır.
- İstanbul ve Ankara başta olmak üzere gerçekleştirilen Ordu Tanıtım Günleri organizasyonları başta büyükşehirler olmak üzere Türkiye'nin farklı şehirlerini de içine alacak şekilde genişletilmelidir.
- Ordu'da gastronomi ve gastronomi turizmine ilişkin olarak düzenlenen bilimsel toplantıların (çalıştay, konferans, kongre, panel, sempozyum vb.) sayısı artırılmalıdır.
- Valilik, kaymakamlıklar ve belediyelerin web sitelerinde gastronomi turizmi ile ilgili ayrı bir sekme oluşturulmalıdır.
- Sosyal medya ile tanıtımda çok geniş kitlelere ulaşmak mümkün hale geldiğinden Ordu şehrinin gastronomi turizm potansiyeli bu medya aracılığıyla aktif bir şekilde tanıtılmalıdır.
- Ordu'da Zümrüt Fındık Festivali, Fatsa Hamsi Festivali, Perşembe Geleneksel Hamsi Festivali, Kivi Festivali, Bal Festivali, Ordu Fındık Hasat Şenliği gibi doğrudan gastronomi odaklı etkinlikler ile şehrin tanıtımına büyük bir katkı sağlanmaktadır. Bu etkinlikler; Gül, Erdem ve Gül'ün (2013) de ifade ettiği gibi yörenin yerli ve yabancı turistler tarafından daha yakından tanınmasına olanak vermekle birlikte ticari potansiyelinin de artmasında önemli itici bir güç olmakta, yöre kültürünün gelecek kuşaklara aktarılmasında etkin bir rol oynamaktadır. Dolayısıyla bu etkinliklere yönelik ilgi ve katılımın artmasında kamu sektörü başta olmak üzere Ordu gastronomi turizm paydaşlarına büyük bir görev düşmektedir.
- Televizyon kanallarının gezi programlarında doğal güzellikleri, gastronomi değerleri ve sakin şehir unvanına sahip Perşembe ilçesi başta olmak üzere Ordu şehrine yer verilmesi şehrin turizminin geniş bir kitle tarafından bilinirliğini artıracaktır.
- Düzenlenen yöresel yemek yarışmaları ve etkinlikleri ile yerel halkın yemekleri bilme ve tatmadaki payı artırılabilir.
- Yöresel gıdaların bilinirliği ve standart ölçekte yapılabilirliğini artırmak için yerel halka yönelik kurslar düzenlenmelidir.
- Ordu Büyükşehir Belediyesinin şehrin gastronomi turizmine büyük katkı sunan kadınlara yönelik üretim ve eğitim desteğinin devam etmesi; çeşitlendirme (yörede yetişen sebze ve meyveler kullanılarak yeni ürünler ortaya konması), markalaşma ve imaj başta olmak üzere Ordu şehrini birçok açıdan olumlu etkileyecektir.
- Son yıllarda dünya ölçeğinde vejeteryen nüfusun artış gösterdiği düşünüldüğünde zengin sebze yemekleri ile öne çıkan Ordu ili, bu kesimdeki ziyaretçiler için uğrak yeri haline gelebilir. Yöresel gıdaları menüsünde bulunduran restoran sayısının artışında bu faktörün dikkate alınması isabetli olacaktır.
- Coğrafi işaretli ürün konusunda atılan adımların devam etmesinin yanında Ordu'nun unutulmaya yüz tutan gıdalarının gün yüzüne çıkarılması ve bunların gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi konusunda da gerekli adımlar atılmalıdır.
- Çikolata parkın açılması; şehirde yetişen sebze ve meyvelerden ve baldan yararlanarak artisan çikolata üretilmesi ve bu çikolata içerisinde vegan çikolataya yer verilmesi, Ordu'nun yöresel gıdalarını

çeşitlendiren ve farklı kılan gelişmelerdir. Çikolata parkın farklı ürünlerle zenginleştirilmesi ve tanınırlığının artırılması, ziyaretçi yoğunluğunu artırma açısından önemlidir.

Bu araştırma, zaman ve maliyet kısıtı nedeniyle Ordu ilinin sadece bir ilçesinde yürütülmüştür. Benzer bir araştırma, Ordu'nun farklı ilçelerinde de yürütülebilir. Bu çalışmada belirli yöresel gıdalar inceleme konusu yapılmıştır. Aynı alanda yürütülecek benzer bir çalışmada farklı yöresel gıdalar kullanılabilir, yöresel gıdalara ilişkin tutum ve davranışlar araştırılabilir. Ayrıca yöresel gıdaların bilinme ve tadılma durumu ile yöresel gıdalara ilişkin tutum ve davranışların sosyodemografik özelliklere göre farklılık gösterip göstermediği araştırılabilir.

Kaynakça

- Ab Karim, S., & Geng-Qing Chi, C. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Anadolu Ajansı. (2008). *Lezzet haritası*. Erişim tarihi: 16.10.2022, <https://www.aa.com.tr/tr/arsiv/lezzet-haritasi/428276>.
- Anadolu Ajansı. (2022). *Fındık diyarı Ordu'daki 'çikolata park' yabancı turistleri de ağırlıyor*. Erişim tarihi: 01.11.2022, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/findik-diyari-ordudaki-cikolata-park-yabanci-turistleri-de-agirliyor-/2680870>.
- Cömert, M. & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1963-1973.
- Çelik, M., Aksoy, M., & Durlu Özkaya, F. (2017, 04-06 Mayıs). Bozok üniversitesi öğrencilerinin Yozgat yemeklerini tanıma düzeyi. K. Özköse, G. Akın, E. Ünal Çakır, N. İlhan, G. Gödek (Ed.), II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bildiri Kitabı içinde (s.56-69), Yozgat: Bozok Üniversitesi Yayınları.
- Çokişler, N., & Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136. DOI: 10.17823/gusb.246
- Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T., & Şirin, B. (2020). Ilgaz mutfak kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1540-1554.
- Delemen, İ. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Delemen, İ. (2001). *Antik dönemde beslenme (1. Baskı)*. Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul.
- Derinalp Çanakçı, S. (2021). Determining the knowledge of local people in Adana on the cuisine culture. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 26-35.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk (1. Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökçe, N. (2019). Türkiye'de yöresel mutfaklar. E. Zencir Çiftçi (Ed.) *Yöresel mutfaklar* içinde (s.2-33). Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Gurme Rehberi (2022). *Karadeniz yemekleri*. Erişim tarihi: 27.09.2022, <https://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/karadeniz-yemekleri>.
- Gül, K., Erdem, B., & Gül, M. (2013). Yerel festivallerin etkinliğine bağlı ziyaretçi kazanımları: Sındırgı yağcıbedir festivali örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18(2), 213-239.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (2013). *Tiridine tiridine suyuna da bandım...: Tarihin süzgecinde yöresel mutfağımız (1. Baskı)*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz bölgesi yemekleri (1. Baskı)*. Konya: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Horng, J. S., & Tsai, C. T. (2012). Exploring marketing strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 277-300.

- Jalis, M. H., Che, D., & Markwell, K. (2014). Utilising local cuisine to market Malaysia as a tourist destination. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 144, 102-110.
- Kabacık, M. (2019). Türkiye’de yöresel mutfaklar. E. Zencir Çiftçi (Ed.), *Yöresel mutfaklar içinde* (s.138-164). Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Pir, R. (2020). *Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin araştırılması: Ordu ili örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research methods for business: A skill building approach (7th Edition)*. Chichester, West Sussex, UK: John Wiley & Sons.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2008, 21-23 Mayıs). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. 10. Gıda Kongresi’nde sunulmuş bildiri, Erzurum. Erişim tarihi: 28.03.2020, <https://www.gidadernegi.org/TR/Genel/240934965a184.pdf?DIL=1&BELGEANAH=1612&DOSYA ISIM=240934965.pdf>.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri, U. Akdu, İ. Çalık (Ed.), *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı içinde* (s.599-606). Trabzon: Harman Yayıncılık Bilişim Danışmanlık.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2017). *Türkiye’nin yöresel mutfakları (1. Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2022). *Genel bilgiler*. Erişim tarihi: 05.07.2022, <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106498/genel-bilgiler.html>.
- T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi. (2021). *Ordu mutfağı: yöresel ev yemekleri*. Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Kültür Yayınları - 2.
- T.C. Ordu Büyükşehir Belediyesi. (2022). *Çikolata kafe açıldı*. Erişim tarihi: 01.11.2022, <https://ordu.bel.tr/Haber/43353/%E2%80%9Ccikolata-kafe%E2%80%9D-acildi>.
- T.C. Ordu Valiliği. (2013). *Ordu mutfak kültürü: Doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve nefis yemekleriyle...* . Erişim tarihi: 05.07.2022, <https://ordu.ktb.gov.tr/Eklenti/60343,ordu-mutfak-kulturu-pdf.pdf?0>.
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 174-189.
- TÜİK. (2022). *Merkezi Dağıtım Sistemi*. Erişim tarihi: 15.09.2022, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022a). *Coğrafi işaret nedir?*. Erişim tarihi: 13.10.2022, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i-%C5%9Faret-nedir>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022b). *Türkiye’nin coğrafi işaretleri/Ordu*. Erişim tarihi: 13.10.2022, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=52&tur=&urunGrubu=&adi=>.
- Yavuz, C. (2018). Turistik destinasyonların tanıtılmasında yerel mutfaklar: Ordu vejetaryen mutfağı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 123-141.