

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI KARADENİZ BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-564-2

1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI KARADENİZ BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

134 s., 210x297 mm

Kaynakça var, dizin yok.

E-ISBN: 978-625-385-564-2

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah.
Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok,
No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah.
10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ
GRUBU

EĞİTİM
yayınevi

SALON
yayınları

Kitapmatik®
yayınları



kitapmatik
İnternetteki kitaplarınız

EĞİTİM
kitabevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	1
Amasya İli Yemek Kültürü.....	2-7
Artvin İli Yemek Kültürü.....	8-14
Bartın Yöresel Yemek Kültürü ve Geleneksel Lezzetleri.....	15-28
Bayburt İli Mutfak Kültürü.....	29-35
Bolu Yemek Kültürü.....	36-43
Çorum İli Yemek Kültürü.....	44-54
Düzce İli Mutfacı.....	55-61
Giresun Mutfak Kültürü.....	62-68
Gümüşhane İli Yemek Kültürü.....	69-76
Karabük İli Yemek Kültürü.....	77-83
Kastamonu İli Yemek Kültürü.....	84-89
Ordu İli Yemek Kültürü.....	90-93
Rize İli Yemek Kültürü.....	94-98
Samsun İli Yemek Kültürü.....	99-106
Sinop İli Yemek Kültürü.....	107-113
Tokat İli Mutfak Kültürü.....	114-120
Trabzon Yöresel Mutfak Kültürü.....	121-126
Zonguldak İli Yemek Kültürü.....	127-131

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Karadeniz bölgesi yeşille mavinin birleştiği nadide bölgelerimizden biri olup, geleneksel yapısını tarih boyunca korumuş ve kuşaklararası aktarmayı başarmıştır. Tarihi dokusu ve doğal güzellikleriyle turizm açısından önemli bir destinasyondur. Özellikle yayla turizmi oldukça gelişmiştir. Karadeniz’de tarım ve hayvancılık yapılmaktadır. Fındık, çay, mısır tarımı açısından Türkiye’de ilk sıradadır. Aynı zamanda iç kesimlerde tahıl, patates, şeker pancarı gibi besinlerin tarımı da yapılmaktadır. Yaygın olarak tarımı yapılan ürünlerden biri de karalahana olup karalahana çorba, yemek ve sarma yapımında çokça kullanılmaktadır. Karadeniz bölgesi çay kültürünün yerleşmesinde öncülük etmiştir. Bölgede fırıncılık da oldukça iyidir. Pide ve ekmek konusunda oldukça zengin bir mutfaktır. Deniz ürünleri özellikle hamsi balığı Karadeniz mutfağının baş tacıdır. Hamsi balığının çok çeşitli yemekleri yapılmaktadır. Besin saklama yöntemlerinden turşu yapımı çok kullanılmaktadır. Turşu kavurması Karadeniz bölgesinde sofralarda sıkça yer alan bir yemektir. Her öğün tüketilebilmektedir. Süt ve ürünleri de Karadeniz mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Tereyağı, kolot peniri öne çıkan süt ürünlerindendir. Yemeklerde genellikle tereyağı kullanılmaktadır. Karadeniz bölgesinin 18 ili bulunmakta olup bu iller; Amasya, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Kastamonu, Karabük, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon ve Zonguldak’tır. Bu bölümde Karadeniz bölgesinin mutfak kültürü iller bazında detaylı bir şekilde incelenmiştir.

Prof.Dr.Nurten ÇEKAL

AMASYA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Kübra ERBİL¹

GİRİŞ

Yeme içme kültürü, insanların yaşam amacını şekillendiren temel unsurlardan biridir. İnsanlar, beslenme ihtiyaçlarını karşılarken yaşadıkları bölgenin, ülkenin ve yörenin coğrafi koşullarından doğrudan etkilenmektedir. Bu koşullar; toprağın verimliliği, iklim özellikleri ve su kaynakları gibi faktörler aracılığıyla yiyeceklerin niteliğini belirler. Böylece her yörede, o bölgeye özgü doğal kaynakların etkisiyle kendine has yemekler ortaya çıkmaktadır. Yöresel yemekler, bir şehirde ya da bölgede yaşayan insanların uzun yıllar boyunca birlikte yaşaması, ortak deneyimler paylaşması ve bazı olaylar sonucunda gelenek haline gelerek benimsemesiyle oluşur. Bu yemekler zamanla kültürel bir mirasa dönüşerek o yörenin kimliğini yansıtan önemli bir unsur haline gelir.

Yemek, temel olarak besinlerin tat verici bileşenlerle çeşitli pişirme yöntemleri kullanılarak hazırlanması sürecidir. Ancak bu süreç yalnızca fiziksel bir üretim değil; kullanılan malzemeler, araç-gereçler, pişirme ve saklama koşulları, sunum biçimi ve tüketim pratikleriyle birlikte kültürel bir olgu olarak değerlendirilmelidir. (Çınar & Sormaz, 2023). Yeme-içme, yalnızca biyolojik bir gereksinimin karşılanması değil; kültürel etkileşimler aracılığıyla biçimlenmiş, toplumsal normlar ve ritüellerle zaman ve mekân yerleştirilmiş bir davranış biçimidir. Bireyler, açlık dürtüsünü hissettiklerinde bu eylemi rastlantısal biçimde değil, ait oldukları kültürel yapının öngördüğü zaman dilimlerinde ve biçimlerde gerçekleştirmektedirler (Şimşek & Demircan, 2020).

Yemek olgusu, insanlık tarihi boyunca yaşamın temel unsurlarından biri olmuştur. Beslenme ihtiyacının ötesinde, yemek yapma sanatı; lezzet, görsellik ve kültürel anlamlar taşıyan bir ifade biçimine dönüşmüştür. Amasya mutfağı da bu dönüşümün önemli örneklerinden biridir. Şehzadeler Şehri olarak bilinen Amasya, Osmanlı döneminde padişah adaylarının eğitim gördüğü bir merkez olarak, saray mutfağına özgü lezzetleri ve sunum biçimlerini titizlikle uygulamıştır. Bu bağlamda, kent mutfağı sultanlara layık yemekler üretmiş; lezzet, görünüm ve kalite açısından özgün bir gastronomik kimlik geliştirmiştir.

AMASYA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Amasya, Karadeniz bölgesinde yer almaktadır. Günümüzdeki Karadeniz mutfak kültürü geçmişteki durumunu koruyarak çok az değişikliğe uğrayarak yaşanmaktadır. Bölgede yaşayan insanların geçmişteki mutfak kültürü unsurlarını sürdürdüğü söylenebilir. Karadeniz Bölgesi geniş bir coğrafyaya sahip olması dolayısıyla Batı, Doğu Kıyı ve Doğu iç grubu olmak üzere üç farklı gruba ayrılmaktadır (Halıcı, 1997; Şengül & Türkay, 2017). Amasya ili de Doğu iç grubunda yer almaktadır. Bu üç bölgedeki illerin mutfak kültürü her ne kadar benzer olsa da iklim, bitki örtüsü, toprak yapısı ve şehirlerdeki insanların etnik köken farklılıklarından dolayı farklılıklarda mevcuttur. Yaklaşık 8500 yıllık tarihsel geçmişe sahip olan Amasya, Anadolu coğrafyasında 14 farklı medeniyete ev sahipliği yapmış kadim bir yerleşim alanı olarak öne çıkmaktadır. Bu tarihsel süreklilik hem medeniyetler arası farklılıkların hem de kültürel etkileşimlerin yoğun biçimde yaşanmıştır. Söz konusu etkileşimler, bölgenin yiyecek ve içecek kültüründe çok katmanlı bir yapı meydana getirmiş; gastronomik çeşitliliğin oluşumunda belirleyici rol oynamaktadır (Ünsalan & Pala, 2022).

AMASYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Mutfak kültürü, bir toplumun kültürel değerleri arasında önemli bir yer tutmakta ve binlerce yıllık tarihsel süreç içerisinde varlığını koruyan dinamik bir yapı olarak öne çıkmaktadır. Bir bölgenin mutfak pratiği; o bölgede yaşayan toplumun gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel yapısı, ekonomik refah düzeyi ve yaşam biçimiyle doğrudan ilişkilidir. Bu unsurlar, mutfak kültürünün hem içerik hem de biçim açısından evrilmesinde belirleyici rol oynamaktadır (Çınar & Sormaz, 2023). Amasya mutfağında coğrafi konumu itibarı ile Karadeniz mutfak kültürü etkisi görülmekle beraber Amasya mutfağının kendine özgü bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Amasya mutfağını diğer Karadeniz mutfak kültürden farklılaştıran bir özellikte Amasya'nın Şehzadeler Şehri diye anılmasıdır. Amasya, tarih boyunca birçok medeniyete ev

¹ Amasya Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-9343-4064, kubra.erbil@amasya.edu.tr

sahipliği yapmış; bu birikim mutfak kültürüne çeşitlilik olarak yansımıştır. Coğrafi konumu sayesinde Karadeniz ve İç Anadolu mutfaklarının özgün lezzetlerini harmanlayan Amasya mutfağında, Osmanlı Saray mutfağının etkileri de görülmektedir (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Türk mutfak kültüründe toplu yemek yeme geleneği tarihsel süreklilik gösteren bir pratiktir. Doğum, düğün (toy) ve yas gibi merasimler, ilk dönemlerden itibaren düzenlenmiş; her biri özgün adet ve ritüellerle beslenerek kültürel bir zenginlik oluşturmuştur (Çınar & Sormaz, 2023). Amasya’da da çeşitli törenlerde ve özel günlerde belirli yemeklerin hazırlanması ve paylaşılması, kültürel bir ritüel olarak sürdürülmektedir. *Amasya’nın bazı özel gün ve yemekleri;*

Düğün Yemeği: Amasya yöresinde gerçekleştirilen geleneksel düğün törenleri, yalnızca evlilik kurumunun tesisine yönelik bir sosyal etkinlik olmanın ötesinde, toplumsal paylaşımın, kültürel sürekliliğin ve kolektif aidiyetin ritüeli biçimde temsil edildiği önemli bir sosyo-kültürel pratik olarak değerlendirilmektedir. Düğün evlerinde büyük kazanlarda hazırlanan keşkek, pilav, et ve helva gibi temel yemekler hem besleyici nitelikleri hem de paylaşım kültürünü simgeleyen sembolik öğeler olarak öne çıkmaktadır. Yemeklerin tüketimi, geleneksel müzik enstrümanları olan davul ve zurna eşliğinde gerçekleştirilmekte; bu ritüel, düğün atmosferine ritmik bir coşku katarken aynı zamanda yemeğin yalnızca fizyolojik bir gereksinim değil, sosyal bir paylaşım aracı olduğunu da vurgulamaktadır. Bu bağlamda düğün sofraları hem kültürel kimliğin hem de toplumsal dayanışmanın somutlaştığı birer sahne olarak işlev görmektedir (Yörgüç, 2010).

Ağır Misafir Yemeği: Amasya, Anadolu misafirperverliğinin en belirgin biçimde yaşandığı kültürel coğrafyalardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bölge halkı açısından misafir ağırlamak, yalnızca geleneksel bir pratik değil; aynı zamanda etik bir sorumluluk ve toplumsal bir erdem olarak kabul edilmektedir. Amasya kültüründe misafir olmak, ev sahibi olmaktan daha kıymetli bir toplumsal konum olarak görülmektedir. Özellikle şehir dışından gelen konuklar, konaklamalı biçimde ağırlanmakta ve bu kişiler ‘ağır misafir’ olarak adlandırılmaktadır. Ağır misafir için hazırlanan sofralar, belirli bir düzen ve çeşitlilik içermekte olup, bu düzen kültürel kodlarla biçimlenmiş ve zaman içerisinde standartlaşmıştır. Söz konusu sofralarda genellikle altı farklı yemek sunulmakta; bu yemeklerin türü büyük ölçüde sabit kalmakta ve sunum sırası şu şekilde yapılmaktadır: Toyga çorbası, bütün et (kış aylarında tercih edilir; yaz mevsiminde yerini patlıcan pehlisine bırakır), pirinç pilavı, sinisu böreği, bamya yemeği ve tatlı (tür olarak tırtıl baklava, kuymak veya gömlek kadayıfı tercih edilir). Bu yemekler, yalnızca fiziksel beslenmeyi değil, aynı zamanda kültürel aidiyetin ve misafirlik ritüelinin temsilini de içermektedir (Yörgüç, 2010).

Taziye Yemeği: Amasya yöresinde, bir hanede cenaze meydana geldiğinde, toplumsal dayanışma ve destek kültürü çerçevesinde komşular ve akrabalar tarafından cenaze evine yemek gönderme geleneği uygulanmaktadır. Bu uygulama, yas sürecindeki aileye hem manevi hem de pratik destek sunmayı amaçlamaktadır. Menüde sınırlama yoktur. Gelen yemeğin kapları sadece duru sudan geçirilir, yıkanmadan iade edilir (Yörgüç, 2010).

Barama Yemeği: Amasya, tarihsel süreç içerisinde Türkiye’de ipek böcekçiliği faaliyetlerinin yoğun biçimde sürdürüldüğü önemli merkezlerden biri olarak öne çıkmaktadır. İpek böcekçiliği sürecinde, koza bağlanma evresinin tamamlanmasının ardından başlayan toplama ve işleme aşamaları, geleneksel imece usulüyle yürütülmektedir. Ev sahibi bireyler, çevrelerinde bulunan komşu ve akrabalarını barama (koza) toplama sürecine davet ederek kolektif bir emek paylaşımı gerçekleştirmektedir. İmeceye katılım, yalnızca üretim sürecine iş gücü katkısı sağlamakla kalmayıp aynı zamanda toplumsal dayanışma, paylaşım ve birliktelik biçiminde değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, ev sahibi tarafından emeğe karşılık olarak düzenlenen yemek ikramı, yerel müzik enstrümanları (tef, ud, keman, nârâ) eşliğinde sunulmaktadır. Sofralarda sunulan yemekler ev sahibinin sosyal statüsü ve ekonomik olanaklarına bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. İmece sofralarının vazgeçilmez iki temel yemeği olarak bakla dolması ve bat öne çıkmaktadır. Daha mütevazı ekonomik koşullara sahip hanelerde ise, ‘saç kapatma’ yöntemiyle hazırlanan geleneksel hamur işleri (yağlı, yanıç, kete, gömbe) tercih edilmektedir. Bu ikramlar, çoğunlukla semaverde demlenen çay eşliğinde sunularak toplumsal birlikteliğin ve kültürel sürekliliğin bir göstergesi haline gelmektedir (Yörgüç, 2010).

Zekeriya Sofrası, Amasya yöresine özgü, köklü bir kültürel ve inanç temelli ritüel olarak günümüze kadar yaşatılmaktadır. Bu sofraya, bireysel bir dileğin gerçekleşmesi amacıyla hazırlanmakta olup hem manevi bir şükran ifadesi hem de toplumsal paylaşımın bir örneği olarak değerlendirilmektedir. Zekeriya Sofrası, bir dileğin kabulü için niyet edilerek hazırlanır; dileği gerçekleşen kişi, bu sofrayı evinde yeniden kurarak niyetini yerine getirir. Sofrada yer alan yiyecekler ağırlıklı olarak çiğ ve sade gıdalardan oluşur; bu durum, ritüelin arınma ve sadelik ilkeleriyle uyumludur. Temel gıda maddeleri arasında zembem suyu, çörek otu,

hurma, yoğurt, peynir, zeytin ve pide yer almaktadır. Bunların dışında, sofrada kırk farklı çeşit yiyeceğin bulunması geleneksel olarak önemsenir; bu sayı, bereket ve bolluk simgesi olarak kabul edilmektedir (Yayla & Yayla, 2020).

Amasya'ya Özgü Yemekler

Amasya, tarihsel geçmişi ve köklü kültürel birikiminin yanı sıra, iklim ve zengin bitki örtüsü yapısıyla da dikkat çeken bir şehirdir. Bu özelliklerinden dolayı bölgenin gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğu söylenebilir. Her yörenin kendine özgü yemekleri bulunur; bazı yemekler ise farklı bölgelerde de bilinir. Ancak bu ortak yemekler, her yörede farklı malzemelerle, farklı pişirme yöntemleriyle ve yerel tatlarla yeniden yorumlanarak çeşitlilik kazanır (Amasya İl Kültür Turizm Bakanlığı, 2025).

Amasya mutfağının yöresel yemeklerini şu şekilde sınıflandırarak belirtebiliriz:

Çorbalar Toyga Çorbası, Çatal çorbası, Kesme Hamur Çorbası (İbik Çorba), Helle Çorbası, Bıdıklı Çorba, Topal Börülce Çorbası, Sakala Çarpan Çorba, Sıkma Tarhana Çorbası, Bütün Yarma Çorbası (Ayrılan Çorbası).
Et Yemekleri Keşkek, Mumbar – İşkembe, Pastırma Gağelleme, Yoğurtlu Akciğer Kavurma, Bütün Et, Hamur Yahnisi, Ayva Gallesi, Şingir Kebabı, Kipe.
Sebze Yemekleri Bakla Dolması, Patlıcan Pehli, Patlıcan Silkme, Patlıcan Oturtma, Patlıcan Kuru Yemeği, Patlıcan Turşusu Cilbiri, Mücver, Etli Banya, Taze Fasulye Kavurması, Kurutulmuş Dilme Fasulye Yemeği, Pirpirim (Semizotu) Yemeği, Madımak Yemeği, Soğan Mıhlaması, Bat, Kabak Kabağı Kavurması, Pancar, Kabak Çırpma.
Hamur İşleri SiniSu Böreği, Sini Böreği, Köy Böreği, Yakasal Böreği, İşkefe Böreği, Nohudulu Amasya Çöreği Burmalı Amasya Çöreği, Puaça, Yağlı (Katmer), Kete, Eli Böğünde, Gömbe, Döndürme, Yanuç, Kaypak (Piruhi), Hengel, Pişi, Cırıktı (Akıtma-cızlak), Ekmek Aşı (Papara).
Pilavlar Erişteli Pilav, Kabak Kabuklu Pilav, Mercimekli Pilav, İç Pilav, Patlıcanlı Pilav, Süzme Bulgur Pilavı.
Tatlılar Pâluze, Dene Hasudası, Tırtıl Baklava, Kalbura Bastı (Halbur tatlısı), Kuymak, Şeker Böreği (Un Kurabiyesi), Yoka Tatlısı, Elma Tatlısı, Vişneli Ekmek, Höşmerim, Pekmezli Yumurta, Elma Hoşafı, Unutma Beni, Teltel (Pişmaniye), Gömlek Kadayıfı.

Tablo 1. Yazar tarafından Amasya İl Kültür Turizm Bakanlığı, bilgilerinden oluşturulmuştur.

Amasya'nın Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetleri

Amasya Baklalı Dolması, üretim sürecinde yalnızca coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen asma yaprakları kullanılmaktadır. Amasya Baklalı Dolması, haşlanmış bakla ve buğday yarmasından oluşan bir iç harcın asma yapraklarına sarılması ve kemikli et ile pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Dolmalar, altıgen formda sarılmakta; servis sırasında ise bakır tepsiye dolmalar alta, etler üstte kalacak şekilde yerleştirilmekte ve üzerine yoğurt ile kuru soğan eklenerek sunulmaktadır. Ayrıca, tereyağında kavrulmuş soğan sosu yemeğin üzerine gezdirilerek lezzet ve görünümü zenginleştirilmektedir. Asma yaprakları hem taze hem de salamura formunda kullanılabilir. Bu yemek, yalnızca beslenme amacıyla değil, aynı zamanda kültürel ritüellerin bir parçası olarak da değerlendirilmektedir. Bayramlar, kabul günleri ve özellikle düğün törenleri gibi toplumsal birlikteliklerin yaşandığı özel günlerde hazırlanmakta; içerdği bakliyat öğeleri bereketin sembolü olarak görülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Çöreği, üretiminde buğday unu, ceviz içi, tereyağı, tuz ve geleneksel maya olarak kırılmış nohut ile hazırlanan nohut suyu kullanılmaktadır. Bu maya türü, endüstriyel mayalardan farklı olarak yerel bilgiye dayalı biyolojik fermentasyon süreciyle elde edilmekte ve ürünün ayırt edici özelliklerinden biri olarak

değerlendirilmektedir. Hamur, avuç içi büyüklüğünde ve yarım daire formunda şekillendirilmekte; yüzeyi çizildikten sonra ilk aşamada yaklaşık 15 dakika süreyle pişirilmektedir. Ardından, sıvı yağ, yumurta sarısı ve beyaz şekerden oluşan karışım çöreğin üzerine sürülerek ikinci bir pişirme süreci (yaklaşık 20 dakika) uygulanmaktadır. Bu iki aşamalı pişirme yöntemi, ürünün dış yüzeyinde parlaklık ve lezzet derinliği sağlamakta; aynı zamanda geleneksel üretim pratiğinin teknik bir yansıması olarak öne çıkmaktadır. Amasya Çöreği'nin üretiminde kullanılan malzemelerin yerel kaynaklı olması, özellikle nohut suyu ile gerçekleştirilen mayalama tekniği ve pişirme sürecinin özgünlüğüdür (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği, üretiminde temel bileşenler olarak kurutulmuş ya da taze bamyası, kuzu eti, kuru soğan, domates, tuz, limon suyu, tereyağı ve tercihe bağlı olarak et suyu ya da su kullanılmaktadır. Özellikle küçük boyutlu bamyaların tercih edilmesi hem lezzet hem de teknik açıdan önemlidir. Bamyaların pişirme sürecinde salyalanmaması için ön hazırlık aşamasında özenle ayıklanması, kurutulması ve pişirme sırasında limon suyu kullanılması gerekmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Toyga Çorbası, hazırlanmasında süzme yoğurt, nohut, yörede 'yarma' veya 'dövme' olarak adlandırılan kabuksuz buğday, un, yumurta sarısı, tereyağı ve nane gibi temel bileşenler kullanılmaktadır. Süzme yoğurt, bölgeye özgü olarak inek, keçi veya manda sütünden elde edilmekte; bu çeşitlilik, ürünün duyuşal profilini ve besin değerini zenginleştirmektedir. Yarma ise, yörede 'üveyik' olarak bilinen sert buğday türünün kaynatılıp kurutulmasının ardından geleneksel dövme teknikleriyle kabuğunun ayrılması suretiyle elde edilmektedir. Bu işlem, yerel üretim bilgisinin ve geleneksel tarımsal uygulamaların sürdürülebilirliğini temsil etmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Merzifon Keşkeği, üretim sürecinde temel bileşenler olarak büyükbaş hayvan eti, nohut ve aşurelik bütün buğday kullanılmakta; bu bileşenler taş çömleklerde yaklaşık on iki saat boyunca odun ateşinde, geleneksel taş fırınlarda pişirilmektedir. Bu uzun süreli pişirme yöntemi, hem bileşenlerin homojen biçimde bütünleşmesini sağlamakta hem de yemeğe karakteristik bir aroma kazandırmaktadır. Pişirme sürecinin ardından, çömlek içerisinde ahşap kaşık (yerel adıyla 'çömçe') yardımıyla tüm bileşenler dövülerek ezilmekte ve lapa kıvamına getirilmekte; bu işlem hem fiziksel dönüşüm hem de kültürel bir ritüel olarak değerlendirilmektedir. Son aşamada, tereyağında kavrulmuş salça sosu yemeğin üzerine ilave edilerek sıcak biçimde servis edilmektedir. Bu sunum biçimi hem duyuşal tatmin hem de geleneksel misafirperverlik anlayışının bir yansıması olarak önem taşımaktadır. Özellikle bayram sabahlarında, düğün törenlerinde ve özel misafir ağırlamalarında sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Patlıcan Pehli, yemeğin üretiminde temel bileşenler olarak sıvı yağda kızartılmış taze patlıcanlar, haşlanmış kuzu eti, domates ve yeşil biber kullanılmakta; bu bileşenler, fırınlama yöntemiyle bütünleştirilerek pişirme süreci tamamlanmaktadır. Patlıcanların önceden kızartılması hem lezzet yoğunluğunu artırmakta hem de yemeğe karakteristik bir doku kazandırmaktadır. Kuzu etinin haşlanarak hazırlanması ise, yemeğin protein değerini yükseltmekte ve geleneksel pişirme tekniklerine uygunluk sağlamaktadır. Amasya Patlıcan Pehlisi, genellikle özel günlerde ikram edilen bir yemek olarak öne çıkmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Burmali Amasya Çöreği, üretim süreci; buğday unu, tuz, su, kuru maya ve geleneksel olarak hazırlanan nohut suyu ile elde edilen hamurun bezelere ayrılmasıyla başlamaktadır. Her beze açıldıktan sonra, iç harç olarak zeytinyağı ile karıştırılmış haşhaş ezmesi ve ceviz içi eklenmekte; ardından hamur tekrar açılarak burgu biçimi verilmekte ve pişirme işlemi gerçekleştirilerek ürün son haline ulaştırılmaktadır. Bu şekillendirme tekniği, ürünün görsel estetiğini ve dokusal farklılığını belirleyen ayırt edici bir unsurdur. Burmalı Amasya Çöreği'nin en karakteristik özelliği, hamurun mayalandırılmasında kullanılan geleneksel nohut mayasıdır. Bu maya, nohutların havanda kırılması, şekerle karıştırılması ve ılık su içerisinde yaklaşık üç gün süreyle fermente edilmesiyle elde edilmektedir. Bu süreç, endüstriyel maya kullanımına alternatif olarak yerel bilgi sistemine dayalı biyolojik fermentasyonun sürdürülebilirliğini temsil etmektedir. Nohut mayası, çöreğe kendine özgü bir aroma ve doku kazandırmakta; aynı zamanda ürünün coğrafi işaret tesciline temel teşkil eden teknik farklılığı ortaya koymaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Yağlısı, üretiminde temel bileşenler olarak buğday unu, tuz, su ve kuru maya ile hazırlanan hamur kullanılmakta; bu hamurun arasına ceviz içi, ayçiçek yağı ve haşhaş tohumlarından elde edilen iç harç yerleştirilmekte ve ürün, geleneksel sac ocakta pişirilmektedir. Alternatif olarak, mayasız versiyonu da uygulanmakta; bu durumda hamurun hazırlanışında maya yerine ayçiçek yağı kullanılmaktadır. Yapısal olarak kat kat görünüme sahip olan Amasya Yağlısı, yaklaşık 40 cm çapında dairesel formda şekillendirilmekte; bu boyut ve biçim, ürünün hem görsel estetiğini hem de paylaşım odaklı tüketim

pratiğini desteklemektedir. Amasya Yağlısı, düğün, sünnet, bayram ve cenaze gibi toplumsal öneme sahip özel günlerde ikram edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Keşkeği, üretiminde kullanılan temel bileşenler arasında keşkeklik buğday, dana kemik iliği, koyun eti, koyun kuyruk yağı, nohut, çemen, tuz ve su yer almaktadır. Bu bileşenler, coğrafi sınır içerisinde ‘cab’ olarak adlandırılan geleneksel keşkek çömleğine bütün halde yerleştirilmekte ve odun ateşiyle ısınan taş fırınlarda en az 12 saat pişirilmektedir. Pişirme sürecinde keşkek dövülmemekte; bu nedenle ürünün nihai sunumunda tüm içerikler ayrı ayrı görsel olarak ayırt edilebilmektedir. Bu teknik hem duyuşal çeşitliliği hem de geleneksel üretim bilgisinin korunmasını sağlayan ayırt edici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Yapımında salça kullanılmamakta; ancak isteğe bağlı olarak pişirme sürecinde yüzeyde biriken fazla yağ, salça ve sıcak su ile karıştırılarak sos haline getirilebilmekte ve bu sos, ürünün üzerine dökülerek servis edilebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Ayva Gallesi, üretiminde ayva, koyun boyun eti, nohut, toz beyaz şeker ve su gibi temel bileşenler kullanılmaktadır. Bu bileşenlerin seçimi, coğrafi sınır içerisinde yetişen ve temin edilen ürünlere dayalı olup, yemeğin duyuşal profiline ve kültürel özgünlüğüne doğrudan etki etmektedir. Ayvanın mevsimsel olarak sonbaharda olgunlaşması, yemeğin özellikle bu döneme denk gelen bayramlar ve özel günlerde ikram edilmesini gelenekselleştirmiştir. Yemeğin hazırlanışında, ayvanın doğal ekşiliği ile koyun eti ve nohutun besleyici yapısı dengelenmekte; toz şekerin eklenmesiyle tatlı-tuzlu lezzet profili oluşturulmaktadır. Bu çok katmanlı tat yapısı, Osmanlı saray mutfaklarının karakteristik özelliklerinden biri olan kontrastlı lezzet anlayışını yansıtmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Cevizli Ballı Baklavası, Amasya mutfak kültürünün tarihsel süreklilik gösteren ve ritüel temelli tüketim pratikleriyle bütünleşmiş özgün bir tatlı örneği olarak değerlendirilmektedir. Amasya Cevizli Ballı Baklavası’nın üretiminde yumurta, ayçiçek yağı, süt, elma sirkesi, tuz, özel amaçlı buğday unu, su ve safran gibi bileşenlerle hazırlanan hamur kullanılarak ince yufkalar elde edilmektedir. Bu yufkalar, geleneksel tekniklerle üst üste serilerek toplamda kırk kat olacak şekilde dizilmekte; her kat arasına ceviz içi yerleştirilmekte ve üzerine erimiş tereyağı dökülerek fırınlanmaktadır. Pişirme işleminin ardından, bal ile hazırlanan özgün şerbet tatlıının üzerine dökülerek nihai sunum gerçekleştirilir. Ürünün ayırt edici özelliklerinden biri, hamurunda kullanılan elma sirkesi sayesinde elde edilen gevrek yapı; diğeri ise safran katkısıyla oluşan altın sarısı renktir. Bu bileşenler hem duyuşal profilin zenginleşmesini sağlamakta hem de ürünün coğrafi özgünlüğünü pekiştirmektedir. Amasya Cevizli Ballı Baklavası, düğün, sünnet, bayram gibi toplumsal öneme sahip özel günlerde ikram edilmekte; bu bağlamda ürün, yalnızca tatlı tüketimi değil, aynı zamanda kültürel temsiliyet ve toplumsal birlikteliğin bir aracı olarak değerlendirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Yanuç, ürünün hem üretim süreci hem de tüketim bağlamı, coğrafi sınırla doğrudan ün bağı kurmakta; bu yönüyle yerel gastronomik kimliğin korunmasına ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı sunmaktadır. Amasya Yanuç’un üretiminde buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamur kullanılmakta; bu hamurun içerisine çeşitli iç harçlar konularak pişirme işlemi gerçekleştirilmektedir. İç harç bileşenleri arasında peynir, kıyma, ıspanak, patates, maydanoz, yeşil soğan, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber yer almakta olup, bu çeşitlilik ürünün hem besleyici değerini hem de duyuşal zenginliğini artırmaktadır. Harç seçimi, mevsimsel ve sosyo-ekonomik koşullara göre farklılık gösterebilmekte; bu durum ürünün esnek üretim yapısını ve yerel adaptasyon kabiliyetini ortaya koymaktadır. Pişirme süreci, tercihen odun ateşiyle ısıtılan ve gıda ile temasa uygun sac veya tavalarda üzerinde gerçekleştirilmekte; bu geleneksel teknik, ürünün homojen biçimde pişmesini sağlamakta ve karakteristik lezzet profilini belirleyen temel unsur olarak öne çıkmaktadır. Amasya Yanuç, günlük öğünlerde özellikle kahvaltılık sofralarında tüketilmesinin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi toplumsal öneme sahip özel günlerde de ikram edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Amasya Kaypağı diğer adıyla *Amasya Piruhisi*, Amasya ilinin köklü mutfak kültürü içerisinde tarihsel ve toplumsal açıdan önemli bir yere sahiptir. Ürünün hem üretim biçimi hem de tüketimi coğrafi sınırla doğrudan ün bağı kurmakta; bu yönüyle yerel gastronomik mirasın korunmasına ve kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Amasya Kaypağı, özel amaçlı buğday unu, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurdan elde edilmekte olup, üretimi taze ve kurutulmuş olmak üzere iki farklı yöntemle gerçekleştirilmektedir. Taze formda üretilen versiyonunda, hamurun içerisine süzme yoğurt ve ince kıyılmış maydanozdan oluşan iç harç yerleştirilmekte; ardından ürün suda haşlanarak pişirilmekte ve üzerine tereyağı ile domates veya biber salçası, pul biber ve/veya nane ile hazırlanan sos dökülerek servis edilmektedir. Bu sunum biçimi hem duyuşal zenginlik hem de geleneksel lezzet kodlarının korunması açısından önem arz etmektedir. Kurutulmuş formda üretilen Amasya Kaypağı ise iç harçsız olarak

hazırlanmakta; hamur kurutulduktan sonra haşlanmakta ve üzerine tercihe bağlı olarak yoğurtlu sos ve/veya salçalı sos ilave edilerek sunulmaktadır. Amasya Kaypağı, yalnızca günlük tüketim amacıyla değil, aynı zamanda düğün, bayram ve diğer özel günlerde ikram edilen ritüel temelli bir yemek olarak toplumsal işlev görmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Unutma Beni Tatlısı, bayatlamış tam buğday ekmeğinin dilimlenmesi, kaynayan su, beyaz şeker ve üzüm pekmezinden oluşan karışımın içinde ıslatılması ve üzerine ceviz içi dökülmesi üretilen bir tatlıdır. Günlük olarak üretilip tüketilir. Önemli günlerde ve günlük öğünlerde sıklıkla tüketilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

SONUÇ

Amasya, köklü tarihsel birikimi ve yüksek kültürel düzeyiyle birlikte zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Her coğrafi bölgenin kendine özgü yemek kültürü bulunmakla birlikte, bazı yemekler farklı yörelerde tanınsa da içerik, hazırlama tekniği ve sunum biçimi açısından bölgesel farklılıklar göstermektedir. Bu bağlamda Amasya, Türkiye'nin özgün gastronomi mirasını temsil eden önemli bir kent olarak öne çıkmaktadır. Orta Asya Türk mutfağının temel yemeklerinden biri olan keşkek, Amasya'da yerel mutfak ustaları tarafından yeniden yorumlanarak "Amasya keşkeği" adıyla özgün bir kimlik kazanmıştır. Bu versiyon hem lezzet hem de sunum açısından farklılık arz etmekte olup halk arasında "Bütün keşkekler bir yana, Amasya keşkeği bir yana" şeklindeki söylemle kültürel bir değer haline gelmiştir (Ünlü & Buyruk, 2022). Benzer şekilde, kuru bakla ve çeşitli malzemelerin etle harmanlanarak estetik bir biçimde sunulmasıyla hazırlanan Bakla Dolması, Amasya mutfağının karakteristik lezzetlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Kent mutfağındaki dönüşümler yalnızca ana yemeklerle sınırlı kalmayıp tatlı çeşitlerinde de kendini göstermektedir. Örneğin, bayat ekmeklerin değerlendirilmesiyle ortaya çıkan "Unutma Beni" adlı tatlı hem sürdürülebilir mutfak uygulamalarını hem de yerel gastronomi kimliğini yansıtan bir ürün niteliği taşımaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, Amasya mutfağı hem geleneksel yerel lezzetleri hem de özgün tatları bünyesinde barındıran zengin bir gastronomik yapıya sahiptir. Bu çerçevede, Amasya iline ait gastronomik değerler, gastronomi turizmi açısından yüksek potansiyele sahip turistik ürünler olarak değerlendirilmektedir.

KAYNAKÇA

- Çınar, Z., & Sormaz, Ü. (2023). *Geçiş Dönemleri Yöresel Mutfak Kültürü: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*.
- Halıcı, N. (1997). Anadolu bayramlarında beyaz renkler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın, 20*, 65-67
- Şengül, S., & Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.
- Şimşek, A., & Demircan, G. (2020). Amasya'ya gelen yerli turistlerin amasya mutfağına yönelik algılarının belirlenmesi. *Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 8*, 185-205.
- T.C. Amasya Valiliği (2010). Amasya Mutfağı. ISBN: 978-605-378-163-9.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr> (E.T.: 04.09.2025).
- Ünlü, N., & Buyruk, L. (2022). *Destinasyon markalaşma sürecinde gastronomik değerlerin önemi: Amasya ili örneği* [masterThesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. <http://acikerisim.nevsehir.edu.tr/xmlui/handle/20.500.11787/6471>
- Ünsalan, E., & Pala, K. (2022). Amasya ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik kavramsal bir çalışma. *Kapadokya Akademik Bakış, 6*(1), 24-41.
- Yayla, Ö., & Yayla, Ş. (2020). The Potential of Amasya Cuisine for Gastronomy Tourism. İçinde İ. O. Coşkun, A. Lew, N. Othman, G. Yüksek, & S. G. Aktaş (Ed.), *Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations* (ss. 115-124). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-5370-7_9
- Yörgüç, H.H. (2010). Amasya Mutfağı. T.C. Amasya Valiliği.

ARTVIN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK¹

GİRİŞ

Türkiye'nin kuzeybatı köşesinde yer alan Artvin, Karadeniz ile Kafkasya'nın kesişim noktasında konumlanmaktadır. Bulunduğu coğrafi konum gereği doğal ve beşerî pek unsur açısından önemli bir zenginliğe sahiptir. Şehrin dağlık yapısı, Kafkasya'ya geçit veriyor oluşu, sınır ili olması vb. sebeplerle birlikte yörenin gastronomik yapısını da etkilemiştir (Oğan ve Durlu Özkaya, 2021). Coğrafi yapısı ve doğal güzelliklerinin etkileyiciliğinin yanı sıra gastronomik yapısının farklılığı da Artvin için önemli bir çekicilik unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır. Konu ile ilgili gerçekleştirilen araştırmalar göstermektedir ki; bölgenin yeme içme kültürünün ekolojik adaptasyon, etnik çeşitlilik ve tarihsel katmanlaşmayla birlikte günümüze yansımaktadır (Göde ve Çelik Kan, 2024; Oğan ve Durlu Özkaya, 2021). Son yıllarda yöresel mutfak mirasının gastronomi turizminin önemli bir bileşeni olduğu ortaya konmuştur. Bu noktada Artvin mutfağının kendine özgü botanik zenginliği ve kültürel çeşitlilik ile günümüz halini almış olması; geleneksel yemek ritüelleri, etnik mozaikleriyle birlikte önemli bir destinasyonu ifade etmektedir (Hacıoğlu, 2019; Oğan ve Cömert, 2022).

Doğu Karadeniz mutfağında önemli bir temsiliyete sahip olan Artvin mutfak kültürü bölümde, Artvin mutfağının coğrafya, demografi, tarih, iklimsel özellikler, etnik topluluklar, gastronomi ve turizm disiplinleri göz önünde bulundurularak geniş bir mercekten incelenmektedir. Genel hatlarıyla yemek kültürü, özel gün yemekleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi açısından değeri detaylandırılmıştır.

Coğrafya, İklim ve Tarımsal Çeşitlilik

Artvin'in coğrafi yapısı Kaçkar, Karçal ve Yalnızçam sıradağları, Çoruh Nehri ve derin yarıklar halindeki vadilerle karakterize edilmektedir. Bu coğrafi yapı şehirde mikro iklimler yaratmaktadır. Kıyı alanlarının nemli oluşu çay, mısır, kestane ve hamsi gibi ürünlerin ortaya çıkmasına; yaylaların varlığı süt ve süt ürünleri ile arıcılık faaliyetlerinin desteklenmesine zemin hazırlamaktadır (Hacıoğlu, 2019). Coğrafi yapı ve ekolojik koşullar sebebiyle yöre içerisinde tarihsel süreçte gözlenen mutfak uygulamaları ise kurutma, fermentasyon ve salamura yapma gibi muhafaza şekilleriyle karşımıza çıkmaktadır. Var olan mikro iklimler şehirde Akdeniz, Karadeniz ve Karasal iklim özelliklerinin aynı anda görülmesine olanak sağlamaktadır. Topografik yapının oldukça engebeli olması birlikte iklimsel çeşitlilik, yaban hayatı ve mutfak kültürü üzerinde de belirleyici bir etki yaşanmasına sebep olmuştur. Bu durum Artvin'de kıyı kesimlerde daha çok deniz ürünleri, çeşitli sebzeler ve otlardan oluşan yemeklerin hazırlanmasına, dağlık ve iç bölgelerde et, süt ve tahıla dayalı beslenmenin ağırlık kazanmasına yol açmıştır (Varol ve Ulema, 2025). Aynı zamanda şehirde yer alan derin vadiler mikro iklimlerin oluşmasına yol açarak Akdeniz tipi tarıma da imkân sunmaktadır. Öyle ki; Yusufeli ilçesinde zeytin, incir, üzüm, nar hatta hurmanın bile yetiştirilebildiği bilinmektedir (Oğan vd., 2025). Artvin şehrinde gözlenen bu üç ekoloji kuşağıyla ilgili detaylı bilgi Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Artvin'in Ekolojik Kuşaklarına Göre İklim ve Ürün Dağılımı

Ekolojik Kuşak	İklim Özellikleri	Başlıca Ürünler
Kıyı Kuşağı	Nemli Karadeniz İklimi – Ilıman kış, yağışlı yaz	Çay, fındık, hamsi, kestane, turuncgiller
İç Kesimler	Karasal etki – Uzun kış, serin yaz, yoğun kar yağışı	Mısır, patates, lahana, süt ürünleri, bal
Vadiler	Mikroklima – Sıcak ve kurak yaz, Akdeniz etkileri	Zeytin, incir, üzüm, nar, dut, ceviz

Demografik Yapı

Artvin nüfusu Türk, Laz, Hemşin ve Gürcü kökenli ile topluluklar başta olmak üzere çeşitli etnik gruplardan oluşmaktadır. Yüzyıllardır bir arada yaşayan bu etnik gruplar şehrin tarihi ve kültürel yapısının bugünkü

¹ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.
batuhan.ozturk@hbv.edu.tr. Orcid no: 0000-0003-4951-0469

halini almasına sebep olmuştur. Nüfusun yaklaşık yarısı günümüzde kentsel bir yaşam sürerken diğer yarısı ise kırsal yaşama devam etmektedir. Kırsal yaşama devam eden nüfusun büyük bir kısmı uzak köyler, vadiler ve yaylalarda yöresel yaşam tarzını sürdürmekle birlikte yerel beslenme alışkanlıklarını da yaşatmaktadır (Şengül vd., 2015)

Gürcü kökenli nüfus özellikle Çoruh Nehri'nin doğusunda, Lazlar Hopa ve Arhavi'de yoğun olarak yaşamaktadır (Oğan, Keskin ve Bulut, 2024). Bu mozaik, mutfağa da yansımıştır: Lazlar hamsi ve tatlılarıyla, Gürcüler hinkal gibi hamur işleriyle, Hemşinliler ise süt ürünleri ve yoğurt bazı yemeklerle öne çıkar. Türk ve Kürt göçebe gelenekleri de çorbalar ve etli yemeklerle mutfakta kendini göstermektedir (Varol ve Ulema, 2025).

Göç olgusunun yanı sıra toplumsal cinsiyet rolleri de gastronomiyi şekillendirmiştir. Kadınlar özellikle reçete aktarımında ve kolektif yemek hazırlıklarında başlıca aktörlerdir. Günümüzde kadın kooperatifleri geleneksel ürünlerin ticari hale getirilmesiyle hem kadın istihdamına katkı sağlamakta hem de mutfak kültürünü yaşatmaktadır (Oğan ve Durlu Özkaya, 2021). Şehirde yaşayan etnik gruplar, yoğun olarak yaşadıkları bölgeler, beslenme pratikleri ve öne çıkan ürünleri Tablo 2'de gösterilmektedir.

Tablo 2. Artvin'de Yaşan Etnik Gruplar, Yaşadıkları Yerler ve Gastronomik Özellikleri

Etnik Grup	Yoğun Yaşadıkları Yerler	Beslenme Pratikleri	Öne Çıkan Ürünler / Yemekler
Türkler	Merkez, Ardanuç, Yusufeli	Çorbalar, etli yemekler, tahıl bazı yemekler	Keşkek, yoğurtlu çorbalar, etli güveçler, kuzu eti, yoğurtlu yemekler
Lazlar	Hopa, Arhavi	Deniz ürünleri, hamur işleri, tatlılar	Hamsili ekmek, Laz böreği
Hemşinliler	Şavşat, Borçka	Süt ürünleri, yoğurt, sebze yemekleri	Yoğurtlu çorbalar, peynir, tereyağı
Gürcüler (Chveneburi)	Çoruh Nehri'nin doğusu, Kemalpaşa, Artvin çevresi	Hamur işleri, cevizli yemekler, etli yemekler	Hinkal, cevizli soslar

Tarihsel Arka Plan

Artvin'in mutfak kültürü tarihi açıdan incelendiğinde Gürcü mirası, Osmanlı dönemi entegrasyonu, 19. Yüzyıldaki Rus etkisi ve Cumhuriyet Dönemi modernleşmesiyle birlikte bu katmanların tamamını bugünkü haliyle yansıtmaktadır (Göde ve Çelik Kani 2024). M.Ö. 2000'li yıllardan itibaren Hurri ve Urartu kültürü etkisinde bulunan şehir, Demir Çağı itibarıyla Kimmer ve İskit göçlerine ardından da Pers ve Helenistik etkisi altında kalmıştır. Orta çağ'a gelindiğinde Begratid Gürcü Dönemi şehrin mutfak kültüründe kalıcı izler bırakmıştır. Özellikle şarapçılık, ceviz ve cevizle hazırlanan çeşitli ürünler, hinkal ve lavaş bu dönemin günümüze yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır (Şengül vd., 2015). Osmanlı dönemi itibarıyla Artvin'in Anadolu ile çeşitli etkileşiminin artması; islami ritüellerde yer alan keşkek/gendirme geleneği yöre kültüründe yer edinmiştir. Yine bu dönemde Doğu Karadeniz bölgesinde mısırın yaygınlaşmasıyla birlikte mutfak mısır temelli yemeklerin görünür hale geldiği bilinmektedir. Aynı zamanda minci gibi yerel peynirlerin mutfak hazırlıklarında yer bulmuştur (Kuzucu, 2006; Çelik vd., 2021; Aloğlu vd., 2012). 19. yüzyılın sonlarında Kafkasya ile yoğun etkileşimin sürdüğü Doğu Anadolu–Doğu Karadeniz hattında semaverle açık çay içme alışkanlığı Rus etkisi olarak belirginleşmiş, aynı dönemde Osmanlı genelinde patates ve şeker pancarı kullanımının yaygınlaşması bölge mutfağına da yansımıştır (TDV İA, 2023; Karayaman, 2013; Altıntaş, 2024). Artvin mutfak kültürünün tarihsel arka planına dair detaylı bilgilendirme Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3. Artvin Mutfak Kültürünün Tarihsel Arka Planı

Dönem	Kültürel/Etnik Etkiler	Beslenme Pratikleri	Öne Çıkan Ürünler / Yemekler
Hurri–Urartu (MÖ 2000–1000)	İlk yerleşimler	Tahıl ve bitki temelli beslenme	Tahıllar, bakliyatlar
Bagratid Gürcü Dönemi (MS 5–15. yy)	Gürcü ve Bizans etkileri	Şarapçılık, cevizli soslar, hamur işleri	Hinkal, lavaş, şarap
Osmanlı Dönemi (16.–19. yy)	Anadolu ve İslam mutfağı etkileri	Helal gıda, yeni ürünlerin entegrasyonu	Gendirme (keşkek), minci peyniri, yoğurt, peynir

Rus Yönetimi (1878–1918)	Rus/Avrupa etkisi	Semaver çayı, şekerlemeler, yeni sebzeler	Çay, patates, pancar (“Rus pancarı”), ekmek
Cumhuriyet Dönemi (1921–günümüz)	Ulusal mutfak politikaları	Yöresel ürünlerin korunması, pazar entegrasyonu	Çadi ekmeği, çağ kebabı (Yusufeli döneri), çay

Artvin Mutfağı

Artvin mutfağı, coğrafi koşulları ve kültürel çeşitliliği sebebiyle oldukça zengin bir yapıdadır. Yöre mutfağında çorbaların önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Yusufeli ilçesinde gerçekleştirilen bir çalışmada ısırgan otu (cincar) çorbası, kavut çorbası ve çeşitli sebzelerden hazırlanan çorbaların oldukça yaygın olduğu görülmüştür (Varol ve Ulema, 2025). Ayrıca fasulye çeşitleriyle hazırlanan sulu yemeklerin ve lahananın da yörede çok bilenen ürünler olduğu görülmüştür (Engin, 2019). Hamur işleri kategorisinde kete ve siron (silor) gibi yemeklerle laz böreğinin Artvin’de yerel halkın vazgeçilmez yemekleri olduğu, aynı zamanda sironun köy evlerinde yaygın bir şekilde hazırlandığı belirtilmektedir. Ayrıca mısır ekmeği (çadi ekmeği)’nin mutfakta temel gıda rolü oynadığı görülmektedir (Göde ve Çelik Kan, 2024). Şehrin özellikle karasal kesiminde et ve et ürünlerinin yoğun olarak tüketildiği bilinmektedir. Bu durumu açıklayıcı ürünlerin başında ise Artvin çağ kebabı ya da yöredeki adıyla yatık döner gelmektedir. Erzurum kökenli olan çağ kebabının yörede tarihsel süreçte kültürel etkileşimle farklılaşarak yer edindiği düşünülmektedir (Özdemir, 2024). Tatlılar açısından ise hasuta adı verilen pekmezli peltenin, kuru meyveli bir tatlı olan kaysefenin yöre mutfağında önemli olduğu belirtilmiştir (Oğan vd., 2024). Yörede yapılan akademik çalışmalar göstermektedir ki işletmelerin menülerinde yoğun olarak mıhlama, laz böreği, karalahana sarması, mısır ekmeği, hamsili pilav ve pişinin ön plana çıktığı görülmektedir (Oğan ve Durlu Özkaya, 2021).

Yemek Kültürü, Beslenme Alışkanlıkları

Artvin’in yöresel mutfağı coğrafyanın sunduğu doğal ürünlerle donatılmış sade ve doyurucu bir çizgi izlemektedir. Günlük diyetinde bireyler genellikle kahvaltı, öğlen ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün beslenmektedir. Kahvaltı oldukça doyurucu ve gün boyu tok tutacak tereyağı, bal, minci peyniri, mısır ekmeği, kuymak kaygana gibi ürünlerden oluşmaktadır. Zaman zaman kahvaltıda yine doyuruculuğu oldukça yüksek olan hasuta gibi tatlılar da tüketilmektedir (Oğan, Durlu Özkaya, 2021). Öğle yemekleri yörede en çok tüketilen besin grubundan yani çorbalardan yana zengin olarak tasarlanmıştır. Çorbaların yoğun olarak yörede yetişen yabancı otlar ile süt ve süt ürünleriyle birlikte hazırlandığı ifade edilmektedir (Varol ve Ulema, 2025; Göde ve Çelik Kan, 2024). Akşam yemekleri aile üyeleriyle birlikte vakit geçirilen bir zaman dilimini ifade etmekle birlikte; fasulye yemekleri, karalahana çorbası ve sarması, mısır unu lapaları ve çeşitli et yemekleriyle donatılmaktadır. Aynı zamanda laz böreği, pişiler, çeşitli turşular ve bu turşulardan hazırlanan ürünler, hamsi ve hamsi ile hazırlanan yemekler şehrin yemek kültürü ve yerel ürünlerini açıklamak için önem arz etmektedir.

Artvin yemek kültürü, misafirperverlik ve aile merkezli sofralar etrafında şekillenmiştir. Geleneksel olarak misafire yemek ikramı zorunlu bir sosyal normdur. Yörede yemekler tarihsel olarak yere serilen sofralar etrafında ortak tabaklardan paylaşılırken, günümüzde masa ve sandalyeler yaygınlaşmıştır. Çocuklara, mısır ekmeği ve yoğurt gibi besinlerle güçlenecekleri veya bitki çaylarıyla hastalıklardan korunacakları öğütlenir. Dini ritüeller de yemek kültürünü etkilemektedir: Ramazan ayında iftar sofraları, kete ve kaysefe gibi yöresel tatlılarla zenginleşir; kandillerde helva ve lokum dağıtımı topluluk bağlarını pekiştirir. Beslenme alışkanlıkları kalori açısından zengin (mısır unu, tereyağı, fındık) ancak yabancı otlar ve fermente ürünlerle dengelenmiştir. Araştırmalar, bu geleneksel mutfak yapısının modernleşmeye rağmen büyük ölçüde korunduğunu, Artvin’in gastronomik potansiyelinin kültürel çeşitlilik ve doğal ürünler sayesinde devam ettiğini göstermektedir (Göde ve Çelik Kan, 2024; Oğan ve Durlu Özkaya, 2021; Oğan vd., 2024).

Malzeme Kullanımı ve Yerel Ürünler ve Yemekler

Artvin ili Türkiye’nin yüksek bitki çeşitliliğine sahip illerinden birisidir. 1268 çeşit bitki türü ile 119 endemik türün bulunduğu şehirde yerel halkın yapılan araştırmalar sonucunda 70’den fazla yabancı bitkiyi yemek hazırlamada kullandığı bilinmektedir (Oğan ve Cömert, 2021). Şehrin kıyı kesimlerinde mısır, çeşitli baklagiller ve karalahana ile birlikte pek çok sebze ve otun, iç kesimlerde süt ve süren ürünleri ile etin ön plana çıktığı, vadilerde ise zeytin, üzüm, pirinç, dut gibi ürünlerin ön plana çıktığı bilinmektedir (Oğan vd., 2024). Dolayısıyla şehirde ılıman kıyı iklimi, karasal iklim ve mikro iklimlerin görülmesi

sebebiyle zengin bir ürün yelpazesi bulunmaktadır. Artvin’de yoğun olarak tüketilen yerel ürünlere ait detaylı bilgi Tablo 4.’de sunulmuştur.

Tablo 4. Artvin’de Yoğun Olarak Tüketilen Yemekler ve Ürünler

Kategori	Yerel Ürünler / Malzemeler	Kullanım Alanları
Süt Ürünleri	Peynir, tereyağı, kaymak, süt	Çorbalar, ana yemekler, kahvaltılar
Tatlı ve Enerji	Bal, dut pekmezi, pestil, köme	Tatlı, atıştırmalık, enerji verici ürün
Tahıllar	Mısır (çadi ekmeği, mısır unu), pirinç, buğday	Ekmek, pilav, çorbalar
Sebzeler	Karalahana, fasulye, evelik, labada, pancar	Sarmalar, çorbalar, kavurma
Yabani Otlar	Cincar (ısırgan), köndar (dağ kekiği), nişoş	Çorbalar, yoğurtlu yemekler, baharat
Meyveler	Dut, üzüm, elma, erik, incir, ceviz, kuşburnu	Pekmez, pestil, reçel, şurup, salata
Yağlı Tohumlar	Ceviz, fındık	Soslar, tatlılar, pestil-köme
İçecek Bitkileri	Çay, ıhlamur, adaçayı	Çay kültürü, bitki çayları

Artvin yemekleri de Türkiye’nin pek çok ilinde olduğu gibi çevre illerin mutfaklarıyla benzerlikler ve farklılıklar göstermektedir. Oldukça geniş bir yelpazeye sahip olan Artvin mutfağında ön plana çıkan yemekler yörede doğal olarak bulunabilen ve kolay erişime sahip ürünlerden hazırlanmaktadır. Yörede ön plana çıkan yemekler ve yemek grupları Tablo 5’de detaylandırılmıştır.

Tablo 5. Artvin’in Ön Plana Çıkan Geleneksel Yemekleri

Yemek Grubu	Yemek (Yerel Adı)	Açıklama
Çorbalar	Cincar Çorbası	Isırgan otu ve mısır unuyla yapılan çorba
	Süt Çorbası	Pirinç veya mısır unuyla yapılan hafif sütlü çorba
	Kesme Çorbası	Erişte ve et suyuyla hazırlanan çorba
Sebze Yemekleri	Turşu Kavurması	Ekşi lahana/fasulye turşusu, soğan ve tereyağı ile kavurma
	Karalahana Sarması	Pirinç ve kıymayla doldurulmuş lahana sarması
	Çarğala	Pazı, mısır unu ve tereyağı ile yapılan yemek
Tahıl & Makarna	Puçuko	Kurutulmuş fasulye ve tahıllarla yapılan yemek
	Hinkal	Etli hamur köftesi/makarna; Kafkas etkili
	Gaviçi (Haşıl)	Mısır/buğday lapası, tereyağı ve peynirle
	Mıhlama (Kuymak)	Mısır unu ve peynirle yapılan ünlü yöresel yemek
Et & Balık	Cağ Kebabı	Marine edilmiş kuzu etinin şişte pişirilmiş versiyonu
	Hamsili Ekmek	Hamsi ile pişirilen mısır ekmeği
	Hamsili Pilav	Hamsi, pirinç ve otlarla hazırlanan pilav
Hamur İşleri	Mısır Ekmeği (Cadi)	Artvin’in günlük temel ekmeği
	Kete (Çörök)	Katmanlı, tereyağlı ekmek; bayramlarda yapılır
	Silor (Siron)	Kurutulmuş yufkanın yoğurt ve tereyağıyla servis edilen şekli
	Pişi (Bişi)	Yağda kızartılan hamur parçaları
Tatlılar	Laz Böreği	Muhallebili, şuruplu tatlı börek
	Hasuta	Mısır unu, tereyağı ve bal/pekmeze yapılan sıcak tatlı
	Kayısefe	Kuru kayısı veya erikle yapılan tatlı
	Pestil/Köme	Meyve pestili ve cevizli sucuk

Artvin’in Özel Gün Yemekleri

Artvin’de özel günlerde hazırlanan yemekler, yalnızca beslenme değil, aynı zamanda ritüel, sembolizm ve toplumsal dayanışma işlevi taşır. Düğünlerde “damat ketesi” ve keşkek (gendime) gibi yemekler öne çıkarken, cağ kebabı ve Laz böreği de toplu kutlamalarda önem kazanır. Nişan ve sünnetlerde mısır ekmeği, pilav ve dolmalar misafirlere sunulur; Hemşin-Laz topluluklarında haluj özel bir kutlama yemeğidir. Kurban Bayramı’nda kavurma, Ramazan Bayramı’nda baklava ve Laz böreği sofralarda yer alır. Mevsimsel festivallerde puçuko, silor, mısır ekmeği ve peynir gibi yerel ürünler paylaşılır; Kafkasör Festivali’nde ise et yemekleri ve bal öne çıkar. Cenazelerde helva ve lokma yasın simgesidir. Bu çeşitlilik, Artvin mutfağının ritüellerle iç içe geçmiş canlı bir kültürel miras olduğunu göstermektedir (Oğan ve Durlu Özkaya, 2021; Göde ve Çelik Kan, 2024; Varol ve Ulema, 2025). Yörede ön plana çıkan özel gün yemekleri ile ilgili bilgiler Tablo 6’da detaylandırılmıştır.

Tablo 6. Artvin'in Özel Gün Yemekleri

Özel Gün / Ritüel	Yemek / İkram	Açıklama
Düğün	Damat Ketesi	Gelinin damat ailesi için hazırladığı özel kete ekmeği
	Keşkek (Gendime)	Büyük kazanlarda etli buğday yemeği; bereket ritüeli
	Cağ Kebabı	Kuzu etinden yapılan şiş kebab; düğün ziyafetlerinde
	Laz Böreği, Baklava	Tatlı yaşam dileğini simgeleyen ikramlar
Nişan & Sünnet	Mısır Ekmeği	Misafirlere birlik ve bereket simgesi olarak sunulur
	Haluç	Hemşin-Laz topluluğuna özgü hamur işi köfte
	Pilav & Dolma	Ziyafet sofralarının temel yemekleri
Dini Bayramlar	Kavurma	Kurban Bayramı'nda etin paylaşılması
	Bayram Çorbası	Yoksullara dağıtılan doyurucu etli çorba
	Baklava, Su Böreği	Ramazan Bayramı'nda ikram edilen tatlılar
	Teldöken Tatlısı	Bal ve fındıklı hamur tatlısı (yerel çeşit)
Festivaller	Puçuko, Silor	Yayla festivallerinde paylaşılan yemekler
	Şölen Pilavı	Büyük kazanlarda çeşitli malzemelerle yapılan pilav
	Cağ Kebabı	Sokak tezgâhlarında yapılan festival yemeği
	Maçahel Balı	Kafkasör Festivali'nde öne çıkan ürün
Cenaze ve Yas	Helva	Yas günlerinde dağıtılan un helvası
	Kete Lokması	Anma törenlerinde hazırlanan şerbetli hamur tatlısı

Artvin'in Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Türkiye'nin pek çok şehrinde olduğu gibi Artvin'de de coğrafi işaretli ürünler son yıllarda popülerlik kazanmıştır. Şehrin sahip olduğu 8 coğrafi işaretli ürün kültürel unsurların gelecek nesillere aktarılması, turizm geliri elde edilmesi, yerel kalkınmanın sağlanması gibi pek çok alanda Artvin'e katkı sağlamaktadır. Artvin ilinin gastronomik coğrafi işaretli ürünleri arasında Puçuko, Hopa Laz Böreği, Hopa Hamsili Ekmeği, Şavşat Ketesi, Hatila Balı, Borçka Demir Elması ve Arhavi Kestane Balı yer almaktadır (Çoruh Postası, 2025; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Artvin'in sahip olduğu coğrafi işaretli gastronomik ürünler ve bu ürünlere ait detaylar Tablo 7'de sunulmuştur.

Tablo 7. Artvin'in Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Ürün	Tescil Yılı / Türü	Kısa Açıklama
Puçuko	2017 / Mahreç İşareti	Geleneksel kurutulmuş fasulye güveci; Artvin mutfağının sembolik yemeği.
Hopa Laz Böreği	2019 / Mahreç İşareti	Muhallebili tatlı börek; Hopa Laz kültürünün özgün ifade biçimi.
Hopa Hamsili Ekmeği	2021 / Mahreç İşareti	Mısır ekmeğine hamsi katılarak yapılan, kıyı mutfağının karakteristik ürünü.
Şavşat Ketesi	2021 / Mahreç İşareti	Şavşat yöresine özgü kete ekmeği, özel katlama ve dolgu yöntemleriyle üretilir.
Hatila Balı	2021 / Mahreç İşareti	Hatila Vadisi'ndeki Kafkas arılarının ürettiği özel aromatik bal (kaynağa göre gecikmeli tescil).
Borçka Demir Elması	2022 / Mahreç İşareti	Borçka'da yetişen, sert dokulu ve uzun raf ömürlü eski elma çeşidi.
Arhavi Kestane Balı	2022 / Menşe Adı	Arhavi ormanlarından elde edilen koyu, aromatik ve mineralce zengin kestane çiçek balı.
Arhavi Termonisi	2025 / Mahreç İşareti	Arhavi yöresine özgü geleneksel bir ürün (henüz tescil edilmemiştir).

SONUÇ

Artvin mutfağı, coğrafi çeşitlilik, tarihsel katmanlar ve kültürel mozaiklerin birleşimiyle şekillenen özgün bir gastronomi mirasına sahiptir. Kıyı kesimlerinde deniz ürünleri ve sebzeler, dağlık alanlarda et ve süt ürünleri, vadilerde ise Akdeniz etkili ürünler mutfak kimliğini zenginleştirmiştir. Bu ekolojik çeşitlilik, Türk, Laz, Hemşin ve Gürcü topluluklarının etkileşimiyle birleşerek bölgenin yemek repertuarına farklı lezzetler ve ritüeller katmıştır.

Tarihsel süreçte Gürcü ve Osmanlı etkilerinden Rus kültürünün izlerine kadar birçok unsur mutfağa yansımış, mısır, peynir ve çeşitli hamur işleri gibi temel ürünler günlük yaşamda vazgeçilmez hale gelmiştir. Özellikle özel günlerde hazırlanan yemekler, sadece beslenme değil aynı zamanda toplumsal dayanışma ve kültürel aktarım işlevi görmektedir. Coğrafi işaretli ürünler bu mirasın korunmasında ve gelecek nesillere aktarılmasında önemli araçlar olmuştur.

Günümüzde gastronomi turizmi, Artvin'in doğal ve kültürel zenginlikleriyle birleşerek sürdürülebilir kalkınma için yeni fırsatlar yaratmaktadır. Yerel yemeklerin turistik deneyimlere entegre edilmesi, kadın kooperatiflerinin üretimdeki rolü ve festivallerin görünürlük sağlaması, Artvin mutfağını hem ekonomik hem de kültürel açıdan geleceğe taşımaktadır. Dolayısıyla, Artvin'in gastronomik mirası sadece bir beslenme kültürü değil, aynı zamanda kimlik, tarih ve kalkınmanın da temel bir bileşenidir.

KAYNAKLAR

- Aloğlu, H. Ş., Turhan, İ., ve Öner, Z. (2012). Minci (Minzi) peynirinin özelliklerinin belirlenmesi. *Gıda*, 37(6), 349-354.
- Altıntaş, B. (2024). *Patates yetiştiriciliği ve bunun dünya tarımındaki yeri ve Türkiye'ye etkisi* (Yüksek lisans tezi/raporu). Bursa Uludağ Üniversitesi.
- Çelik, S., Kaya, T., ve Sandıkcı, M. (2021). Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 258-274.
- Çoruh Postası. (2025). Coğrafi işaretli ürünler ve Artvin. Erişim adresi: <https://www.coruhpostasi.com/makale-detay/cografi-isaretli-urunler-ve-artvin-79.html#:~:text=Artvin'de%202023%20yılı%20Haziran,ürünlerin%20tamamı%20gastronomik%20özelli%20taşımaktadır>
- Engin, S. (2019). *Yusufeli mutfak kültürü*. Erzurum: Zafer Medya Yayınları.
- Göde, H. A., ve Çelik Kan, A. (2024). Geleneksel Artvin yemeklerinin işlevsel kuram kapsamında incelenmesi. In M. Erol (Ed.), *Halk Gastronomisi II* (ss. 11–18). Paradigma Akademi.
- Hacıoğlu, Y. (2019). *Bir destinasyon olarak bilinen Artvin ilinin kırsal turizm potansiyelinin belirlenmesine yönelik bir çalışma* (Yüksek lisans tezi). İstanbul Kültür Üniversitesi. Erişim adresi: <https://ikucude.edu.tr/thesis/YasinHacioglu2019>
- Karayaman, M. (2013). Osmanlı Devleti'nde şeker fabrikası kurma teşebbüsleri. *Ege Üniversitesi Tarih İncelemeleri Dergisi*, 28(2), 153–176.
- Kuzucu, K. (2006). Osmanlı döneminde Karadeniz bölgesinde mısır kullanımı ve mısır tarımını geliştirme çabaları. *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 8(2), 113-126.
- Oğan, Y. (2025). An ethnographic insight into the Laz cuisine culture in Artvin (Turkey). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, 100775.
- Oğan, Y., Bulut, Z., ve Karaman, E. E. (2024). Yusufeli ilçesinin gastronomik ürün potansiyeli üzerine bir araştırma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (36), 261–278.
- Oğan, Y., Keskin, M.A., ve Bulut, Z. (2024). A gastronomic product specific to the Caucasus region culinary: Khinkali & Hinkal. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 9(2), 179 - 189.
- Oğan, Y., ve Cömert, M. (2021). Artvin yöre gastronomisinde tıbbi ve aromatik bitkiler. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 29-38.
- Oğan, Y., ve Durlu-Özkaya, F. (2021). Artvin ilindeki yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel yemekler. *Tourism and Recreation*, 3(1), 85-92.
- Oğan, Y., Yener, E. O., ve Taşdemir, T. (2025). An investigation into the use of wooden kitchen utensils in the Artvin region of Türkiye. *International Wood Products Journal*, 16(1), 28-36.
- Özdemir, M. (2024). Erzurum'dan Artvin'e yerel rekabet: Yemek milliyetçiliği ve gastronomi ilişkisinde Cağ Kebap. In M. Erol (Ed.), *Halk Gastronomisi II* (ss. 18–28). Paradigma Akademi.
- Şengül, S., Çakır, A., ve Çakır, G. (2015). *Yöresel mutfaklar*. Ankara: Beta Yayınları.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Artvin'in coğrafi işaretli ürünleri*. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/liste?il=08>

Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi. (2023). Çay. TDV İslâm Ansiklopedisi.

Varol, Ö., ve Ulema, Ş. (2025). Türk mutfağının geleneksel çorbaları: Artvin ili Yusufeli ilçesi örneği. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 4(1), 24-43.

Yılmaz, C., ve Albayrak, L. (2019). Artvin'den Bursa'ya göç ve kültürel birikimin değerlendirilmesi. In B. Gönencgil, T. A. Ertek, İ. Akova ve E. Elbaşı (Eds.), *1. İstanbul Uluslararası Coğrafya Kongresi Bildiriler Kitabı* (ss. 243-252). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.

Yılmaz, T. (2024). Laz kültür ve coğrafyasında yemek terimleri. In M. Erol (Ed.), *Halk Gastronomisi II* (ss. 18-28). Paradigma Akademi.

BARTIN YÖRESEL YEMEK KÜLTÜRÜ VE GELENEKSEL LEZZETLERİ

Mehmet ÖZENĞİ¹ Nazan AKTAŞ²

GİRİŞ

Yöresel mutfak ve yemek kültürü, kültürel miras ve kimlik oluşturma, destinasyonun marka değerinin artması, ekonomik kalkınmanın itici gücü, turistler için bölgenin cazip hale getirilmesi, destinasyon kimliğinin bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Ünlü ve Buyruk 2022). Yöresel yemekler turistlerin seyahat rotalarını planlamalarında önemli hale gelmekte, yerel halk için maddi ve manevi kazanç, misafirler için farklı lezzetleri deneme fırsatı oluşturmaktadır. Ziyaretçilerin yöresel yemekleri talep etmesi, kültürel bir etkinlik olarak turizme katkı sağlar. Yöresel yemek destinasyonları ekonomik, sosyokültürel ve yerel yönetimin gelişmesine yardımcı olur (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017).

Bartın'ın tarih geçmişi (Paphlagonia bölgesindeki antik kentler olan Sesamos (Amasra), Kromna (Kurucaşile) ve Erythinoi (Çakraz) kültürel ve doğal güzellikleri yöresel mutfak kültürü ve yemekleri ile turizm açısından önemli destinasyondur. Bartın ilinin hem karasal hem de kıyı şeridinde sahip bir konumda olması nedeniyle deniz ürünleri ile tahıl, sebze gibi ürünlerin yöresel mutfağa katkı sunduğu görülmektedir.

Coğrafi Yapı ve Tarihi

Bölgenin Coğrafi konumu ve iklim özellikleri 1266 km alanı kapsayan Bartın ili, Karadeniz bölgesinin batı bölümünde yer almaktadır. İl 41° 40' kuzey enlemi ve 32° 22' doğu boylamları arasında bulunmaktadır (Tunay vd., 2008). Bölgenin kuzey kısmında ise Karadeniz yer almaktadır. Kuzeyini 59 km'lik sahil şeridiyle Karadeniz çevrelerken, doğuda Kastamonu (183 km), güneydoğuda Karabük (89 km), batıda ise Zonguldak (89 km) illeriyle komşudur. Yüzölçümü 2.330 km²'dir. İl merkezinin rakımı 25 metredir (<http://www.bartın.gov.tr>, 2025).

Bölgede hüküm süren medeniyetler arasında Gaskalar, Hititler, Frigler, Lidyalılar, Kimmerler, Romalılar, Bizanslılar, Pontus Rum Devleti, Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti yer almaktadır (<http://www.bartın.gov.tr>, 2025). Bartın 1920 yılına kadar Bolu mutasarrıflığına sonrasında ise Zonguldak Mutasarrıflığına bağlanmıştır. Cumhuriyetin ilanı ile birlikte mutasarrıflıklar kaldırılmış ve 1924 yılında Zonguldak vilayet (il) haline getirilmiş, Bartın ise bu vilayetin ilçesi olmuştur (Kaya ve İribaş, 2020). 1991 yılında ise il statüsüne sahip olmuştur. Bartın Merkez, Ulus, Amasra ve Kurucaşile olmak üzere dört ilçesi; Kozcağz, Abdipaşa, Kumluca ve Hasankadı olmak üzere 8 Belediyesi ve 265 köyü bulunmaktadır (<http://www.bartın.gov.tr>, 2025).

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

Bartın Yemek Kültürü ve Geleneksel Lezzetleri

Bartın ili verimli, sulak, geniş bir ürün yelpazesine sahip bir yerleşim bölgesinde bulunmaktadır. Mutfağına bakıldığında bölge; Bartın Merkez, Arıt ve Ulus olmak üzere iç kesimler; Amasra ve Kurucaşile’yi kapsayan kıyı kesimleri olarak iki ana gruba ayrılabilir. İç kesimlerde yerleşmiş mutfak gelenekleri ile kıyı bölgelerindekiler birbirinden farklıdır. Karasal kesimin sunduğu tahıl, buğday, et ve deniz kıyısının sunduğu deniz ürünleri bu gruplandırmayı belirleyen ana unsurdur. Tahılın yetiştirildiği bölgelerde tahıla bağlı yeme alışkanlıkları gelişirken; deniz kenarındaki bölgelerde mutfak kültürüne ve beslenme alışkanlıklarına deniz ürünlerinin katkı sunduğu görülmektedir (Sarı Güven, 2022).

Bartın ili için tarım önemli bir gelir kaynağıdır. Burada yetiştirilen ürünleri tahıl ve sebze grubu, meyve grubu, doğal otlar ve hoş kokulu bitkiler diye sıralayabiliriz. Burada daha çok hububat da denilen tahıl üretimi yapılmaktadır. 19. yüzyıl verilerine göre bu ürünler; buğday, arpa, yulaf, mısır, keten tohumu, fasulye gibi ürünlerdir (Coşan, 2020).

Bartın yemek çeşitliliği bakımından zengin olan illerden biridir. Bartın mutfağında, ağırlıklı olarak tahılın yer aldığı görülmektedir. Tahıl ile üretilebilen en kolay ürün ekmektir ve ekmeğin Bartın mutfağında yeri oldukça büyük ve önemlidir. Buğday, mısır, kepek unuyla yapılan çeşitli ekmeklerin yanında yufka, gözleme, simit, çeşitleri de bu gruptaki yiyecek çeşitliliğine katkı sunmaktadır. Pişirilen çorbaların büyük bir çoğunluğunda tahıl kullanılıyor olması da tahılın mutfağa etkisi için bir başka örnektir. Bununla birlikte mantı, erişte gibi mutfak ürünlerinin de bu grupta yer alması tahılın Bartın mutfağındaki ağırlığını kanıtlar niteliktedir (Coşan, 2020). Bartın mutfağında tahıldan sonra kullanımı yoğun olan grup yenilebilir otlar ve sebzelerdir. Bartın, bitki türleri açısından oldukça zengin bir yerleşim yeridir. Yapılan çalışmalarda Bartın’a ait 672 bitki türü saptanmıştır. Bu bitkilerin 97 familya ve 336 cinse ait bitkiler olduğu belirtilmiş bu durum mutfak kültürünü de yansıtmıştır. Bartın’daki beslenme ve yemek kültüründe en çok kullanılanları mancar, ısıpıt, dikenucu, ısırgan otu, radika, sirkenotu, semizotu, pazı, karalahana ve mantar olarak belirlenmiştir (Bartın Üniversitesi, Tübitak 2209/A, 2023). Yöre mutfağında mancar türü yemeklerin çeşitliliği göze çarpmaktadır. Genel olarak mancar adıyla anılan toprakta yetişen yenilebilir otlar ve sebzeler genellikle bulgur veya pirinç ile pişirilmektedir. Tarife göre kullanılacak olan ot önce ön haşlamadan geçmektedir. Akabinde soğan ile kavrulup su eklenmektedir. İçerisine tercihe göre bulgur veya pirinç eklenir. Genellikle sarımsaklı yoğurt ile servis edilmektedir. Yörede tüketilen bazı mancar çeşitleri; Beddam, Darı, Ebegümece, Göcü, Gökçe Ağaç, Garuk, Kaz (Gaz), Kökü Kızıl, Soğan ve kara mancardır (Öztürk ve Çopur, 2009). Ispıt (*Trachystemon orientalis* (L.) halk arasında bölgelere göre “odan, ısıpıt, zılbıt, zirbit, zılbırık, kaldırık, kaldırık, kalındirek, burğı, mancar, zembil çiçeği ve sığırdili” gibi Bartın bölgesinde ise Ispıt yada Ispıt olarak çiçekleri de kavrulup kullanılan bir bitkidir (Ünver Alçay, 2019).

Coğrafi konumu nedeniyle ormanlık bir alana sahip olan Bartın’da yenilebilir pek çok mantar çeşidi bulunmaktadır. Doğada yetişen mantarlar kendilerine has aroma ve lezzet özellikleri ile mutfaklarda

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

tüketilen ürünler arasında yer almaktadır (Pekşen ve Kaplan, 2016). Yörede yetişen mantarlara, Acı, Leylek, Kanlıca, Ebişke, Kuru bacak, Kestane, Kavak, Yumurta, Tırnak, Fındık, Sütü , İçi kızıl, Çam, Ekmek, Kayın, Gökçe ağaç gibi farklı adlar verilmiştir (Ekici, 2010).

Yemek alışkanlıkları ve örüntüsünde sebze yemekleri, yenilebilir otlardan yapılan yemekler daha fazla yer almaktadır. Et, balık ve tavuk tüketimi, sebze yemeklerine göre daha sınırlıdır. Bartın mutfağında et yemeklerinde genellikle büyük baş hayvan etleri tercih edilmektedir. Etler genellikle kavurma yöntemiyle hazırlanmakta ve muhafaza edilmektedir. Mevsimine göre farklı balık çeşitleri tüketilmektedir. Özellikle kıyı şeridi yerleşimlerinde balığın menülerde ön planda tutulduğu görülmektedir. Yörede, İskorpit ve mezgit balıkları her mevsim sıklıkla tüketilen balıklar arasındadır. Hamsi balığı genellikle Aralık-Ocak aylarında, Kalkan balığı, Ocak ve Mayıs aylarında Barbunya balığı ise Eylül ve Nisan ayları içerisinde tüketilmektedir (Seçim ve Çoşan, 2019).

Bartın ili 13 coğrafi işaretli ürüne sahiptir. Bu ürünlerden 10 tanesi yiyecek alanı içerisinde yer almaktadır. Coğrafi işaretli ürünler; Bartın Ağda Tatlısı, Beyaz Baklava, Çöven Ekmeği, Batın Gözlemesi, Bartın Pirinçli Mantı, Bartın Kabak Burma, Bartın Tatlı Böreği, Bartın Yumurtalı Ispit Yemeği, Bartın İncir Dondurması ve Bartın Ramazan Simidi' dir. Bu ürünler ilgili detaylı bilgilere <https://ci.turkpatent.gov.tr/> internet adresinden ulaşılabilir.

BARTIN İLİNE ÖZGÜ BAZI YEMEKLER

Yeşilin ve mavinin buluştuğu Karadeniz kıyısında yer alan Bartın, yalnızca doğal güzellikleriyle değil, sofralara yansıyan tarihi uzun yıllara dayanan yemekleriyle de dikkat çeker. Yüzyıllar boyunca yöre halkının doğayla kurduğu ilişki ve yaşam tarzı mutfağı zenginleştirmiş; bugün hâlâ sofralarda yer bulan özgün lezzetlerin ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Bartın iline özgü yaklaşık 150'ye yakın yemek mevcuttur. Bunlardan en yaygın olarak yapılan yemekler yöre halkından alınan tariflerle anlatılmıştır.

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

PUM PUM ÇORBASI



Resim 1: Pum pum Çorbası

Malzemeler

- 1000 ml süt
- 1250 ml et suyu
- 50 g. rendelenmiş taze kaşar
- 3-4 dilim ktır ekmek
- 50 g. ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Tencereye mısır unu, süt ve et suyunu alınır. Yeteri kadar su eklenir. Karıştırarak kaynaya kadar pişirilir. Koyulaşınca su ilave edilir. İstenilen kıvama gelince tuzunu da ekleyip bir taşım daha kaynatılır. Ayrı bir tavada tereyağını eritilir, küp küp doğranan ekmekler atılır ve ktırlaşana kadar pişirilir. Ekmekler bir tabağa alınarak suyu ekleyip karıştırılır ve ateşten alınır. Çorba servis edilecek kaseye alınarak üzerine önce salça sonra ktır ekmekler eklenerek servis edilir (Kk1, 2025).

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Orcid: 0000-0002-5400-6104

MAYDANOZ KÖFTESİ



Resim 2: Maydanoz Köftesi

Malzemeler

- 1 kg kıyma
- 1,5 bağ maydanoz
- 1 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 baş soğan
- 4 dilim bayat ekmek
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- Karabiber, nane, tuz

Yapılışı:

1 su bardağı pirinç haşlanır. Soğan, kıyma, bayat ekmek, maydanoz ve baharatlar karıştırılır. Un, haşlanan pirinç ve yumurta kıyma harcıyla karıştırılır. Yoğrulan harç misket büyüklüğünde yuvarlak haline getirilir. Kaynayan salçalı suya toplar atılır. 5 - 10 dk kaynatılır. Servis tabağına alınan maydanoz toplarının üzerine isteğe göre sarımsaklı yoğurt sosu dökülerek servis edilebilir (Kk2, 2025).

PİRİNÇLİ BARTIN MANTISI



Resim 3: Bartın Mantısı

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- Aldığı kadar un
- 300 ml su
- 300 g kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 150 g. pirinç
- 40 g zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- 300 ml tavuk suyu
- 150 ml sıcak su
- Pul Biber, salça, tereyağı

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

Yapılışı:

Hamuru için su, tuz, yumurta ve unu bir kaba koyup yoğurulur. Yoğurduğunuz hamuru mayalanması için dinlendirilir. Bu sırada iç harcı için kıymaları kavurup soğanları doğranır. Doğradığımız soğanlar ayrı bir tavada tuz eklenerek kavurulur. Kavrulduktan sonra pirinçleri eklenir ve ikisi birlikte kavurulur. Son olarak sıcak suyunu ekleyip pişirilir.

Kavurduğumuz kıymaları bir kaba alıp üzerine pirinç , soğanları ve karabiberini de ekleyip soğumaya bırakılır. Dinlendirdiğimiz hamur açılır. Açtıktan sonra 3 parmak kalınlığında kare kare kesilir. Kesilen parçaların içine yaptığımız iç harç koyup kapatılır. Kapattığımız hamurları tepsiye dizip fırına vererek kızartılır. Tavuk suyu ve suyu kaynatıp kızaran mantılara eklenir ve suyu çekene kadar beklenir. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ile servis edilebilir (Kk5, 2025).

YUMURTALI ISPİT



Resim 4: Yumurtalı Ispit

Malzemeler

- 1000 g. Ispit
- 100 g. sıvı yağ
- 2 orta boy kuru soğan
- 3 adet yumurta
- Pul biber, karabiber, tuz

Yapılışı:

Yöreye göre ıspıt yada ıspıt adıyla bilinen otlar yıkanır ve ince ince doğranır. Daha sonra haşlanmaya bırakılır. Haşlandıktan sonra süzülerek bir kenara alınır. Bu sırada ayrı bir yerde kuru soğan sıvı yağ ile kavrulur ve pul biber eklenir. Bir süre daha kavrulma işlemi gerçekleştirildikten sonra haşlanmış olan ıspıtlar ilave edilir. Beş dakika daha kavrulur ve üzerine yumurta kırılır, tuz ve karabiber eklenir ve tekrar pişmeye bırakılır. Yumurtası piştikten sonra yemeğimiz servise hazır hale gelmiş olur (Kk3, 2025).

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

YOĞURTLU PANCAR (ÇÜKÜNDÜR)



Resim 5: Yoğurtlu Pancar (Çükündür)

Malzemeler

- 2000 g. Pancar Kökü
- 500 g. Yoğurt
- 30 g. Salça
- 25 g. Ayçiçek Yağı
- 10 g. Sarımsak
- 1500 g. Su

Yapılışı:

Haşlanan pancarların kabuklarını soyulur ve yuvarlak dilimler halinde doğranır. Şekerle karıştırarak dinlenmeye bırakılır. Sarımsak ve yoğurt karıştırılarak, hazırlanmış olan pancarların üzerine dökülür. Aynı bir tavada sıvı yağ ve salçayı kavurarak, suyu eklenir. Suyu çekip kıvamını aldıktan sonra pancarların üzerine ilave edilir (Kk9. 2025).

AMASRA SALATASI



Resim 6: Amasra Salatası

Malzemeler

- 1 kâse reyhan, taze soğan, tere, semizotu,
- 1 domates, salatalık, kuru soğan, yeşil biber
- Maydanoz, kekik, nane, radika, dereotu karışımı
- 1 küçük kâse karışık turşu ve turşuluk pancar
- 1 demet marul, 1 kırmızı biber, 1 turp
- Küçük bir kırmızı lahananın ¼'ü
- Sosu:
- 100 g. sıvıyağ
- 75 g. Sirke, limon ve tuz

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

Yapılışı:

Tüm malzeme güzelce yıkanır, suyu iyice süzülür. Marullar servis tabağının altına yerleştirilir. Üzerine sırası ile uzun şeritler hâlinde doğranmış beyaz soğan, yuvarlak kesilmiş domates, salatalık, yeşilbiber ve taze soğan eklenir. İrice doğranan yeşillikler, ince doğranmış kırmızı lahana, turşular eklenir. Yarım ay şeklinde kesilmiş pancar turşusu servis tabağının çevresine sıralanır. Arzu edilen şekillerde kesilen havuç, turp, zeytin ve kırmızı biber ile salatanın üstü süslenir. Bir kâse veya kavanozda tüm sos malzemeleri iyice karıştırılır, salatanın üzerine gezdirilir (Kk12, 2025).

HALIŞKA



Malzemeler

- 500 g Mısır unu
- 250 g Tereyağ
- 250 ml Pekmez
- 300 g Toz Şeker
- 1000 ml Su
- Tuz

Resim 7: Halışka

Yapılışı:

Kaynayan suya tuz ve mısır unu yavaş yavaş kıvama göre ayarlanarak eklenir. Karışım kaynadıktan sonra 5 dk çırpılarak pişmesi beklenir. Şeker serpilmiş tepsinin içine suya batırılan kaşıkla tepsiye alınır. Üzerine toz şeker serpilir. Önce pekmez sonra eritilen tereyağı dökülür (Kk11, 2025).

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Orcid: 0000-0002-5400-6104

KABAK BURMA (KABAK BÖREĞİ) TATLISI



Resim 8: Kabak Burma

Malzemeler

- 1000 g. un
- 1 adet yumurta
- 2000 g. şeker
- Yarım bal kabağı
- 100 g. ceviz içi yada fındık
- Yarım limon
- Tereyağ ve su

Yapılışı:

Geniş bir kabın içerisine unun üzerine yumurta kırılır ve su ekleyerek karıştırmaya başlanır. Karışım kulak memesi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edilir. Elde ettiğiniz hamuru 10 dakika dinlenmeye bırakılır ve dinlenen hamuru 5 eşit parçaya bölerek orta boy yufka elde edene kadar açılır. Tatlının iç malzemesi için; yarım kabağı temizleyin ve kabuklarını soyulur. Bal kabaklarını rendelenir. Rendelediğiniz kabağın içerisine cevizleri, toz şekeri eklenir ve karıştırılır. Yufka 4 eşit parçaya bölünür ve üzerine bal kabaklı karışımdan eklenir. Yufka rulo biçiminde sıkı sıkı sarılır ve önceden yağladığınız tepsinin ortasından başlayarak daire biçiminde sarılır. Diğer yufkalar içinde aynı işlemi uygulanır. Küçük bir sos tavasında tereyağını eritilir ve fırça yardımıyla tepsiye sardığınız yufkaların üzerine sürülür. Üzeri pembeleşene kadar fırında kızartılır. Kabak burması tatlısının şerbeti için orta boy bir tencerenin içerisine şeker ve 4-5 bardak suyu 5-10 dakika kaynatılır. Yarım limonun suyunu da ekledikten sonra şerbeti soğumaya bırakılır. Soğutulan şerbeti, fırından çıkarttığınız kabak burması üzerinde gezdirilir. Tatlı şerbetini çektikten sonra servise hazırdır. (Kk8, Kk6 2025).

¹ Mehmet ÖZENĞİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Orcid: 0000-0002-5400-6104

ZIRVA



Resim 9: Zırva

Malzemeler

- 500 g. nişasta
- 400 g. toz şeker
- 1000 ml. su
- 150 g. lohusa şekerini
- 5 g (yaklaşık 1 tatlı kaşığı) karanfil

Yapılışı:

Bir tencereye 1000 ml su bardağı suyu ve toz şekerini ekleyerek karıştırılır. Şeker tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edilir. Şekerli suyun içine nişastayı eklenerek bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırılır. Karışımın pürüzsüz bir kıvam alması gerekir. Aynı bir tencerede 150 g lohusa şekerini 300 ml suyun içinde eriterek kaynamaya bırakılır. İçine karanfilleri ekleyin ve birkaç dakika kaynatarak şerbeti yoğunlaştırılır. Kaynayan lohusa şekerli karışımı süzerek, nişastalı karışımın içine eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam almasını sağlanır. Karışım koyulaşıp muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alınır. Hazırlanan tatlı tepsiye ve düz bir kaba dökülür ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edilir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2014)

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Orcid: 0000-0002-5400-6104

İNCİR (YEMİŞ) DONDURMASI



Resim 10: İncir Dondurması

Malzemeler

- 500 g. kuru incir
- 1000 ml. manda sütü (tarifin aslı manda sütüdür ancak inek sütü de kullanılabilir)
- 2000 ml. su
- 200 g. şeker
- 50 g. tereyağı

Yapılışı:

Bir tencereye tereyağı koyup eritilir, küp küp doğradığımız incirler eklenip kavurulur. Ayrı bir tencerede manda sütü ve şeker karıştırarak kaynatılır. Sütün yoğun bir kıvama gelmesi için kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edilir. İncirler eklenip, elektrikli mikserle karıştırılır. Üzerine tülbent ve onun üzerine kapağını koyarak mayalanması için bekletilir. Muhallebi kıvamına geldikten sonra buzdolabında soğutularak servis edilir (Kk10, Kk4 2025).

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Orcid: 0000-0002-5400-6104

BEYAZ BAKLAVA



Resim 11: Beyaz Baklava

Malzemeler

- 3 yumurta
- 300 ml. su
- 200 g. yoğurt
- 100 g. sıvıyağ
- 75 g. sirke
- 2 paket kabartma tozu
- 4 paket margarin
- 3000 g. Şeker (Şerbet İçin)
- 3000 ml Su (Şerbet İçin)
- 1 adet limon (Şerbet İçin)

Yapılışı:

Hamur için gerekli malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında yoğurulur. Hamur ortalama yarım saat kadar dinlendirilir. Bezelere ayrılır ve nişasta ile açılır. Baklavanın her katına ceviz ilave edilir, dilimlenir ve eritilmiş tereyağı eşit şekilde üzerine dökülür. Baklava tepsisinin üzeri karton ile örtülür. Davul fırında 15 dakika pişirilir. Davul fırının üst ısıtıcısı kapatılır ve tepsi altına yükseltici (fırın teli) yerleştirilir. Ortalama 3-4 saat kapağı açık bir şekilde pişirilir. Şerbet için su ve şeker kaynatılır. Kaynamaya yakın içerisine limonu sıkılır. Soğumaya bırakılır. Şerbet baklavanın üzerine ilave edilir (Kk7, 2025).

SONUÇ

Yöresel mutfakların, kültürel mirasın önemli bir ögesi, ekonominin itici gücü, turizm ve sürdürülebilir gıda sistemleri bağlamında önemi giderek artmaktadır. Bartın yöresel mutfak kültürü iklim ve coğrafi koşullar, farklı medeniyetler, nesilden nesile aktarılan yiyecek hazırlama ve pişirme yöntemleri ile şekillenmiştir. Yerel gıdaları temel alarak ortaya çıkan mutfak kültüründe bitkisel ve hayvansal ürünlerin; farklı tahıl, sebze, yenilenebilir otlardan hazırlanan yemek alternatiflerinin ve bunlardan bazılarının coğrafi işaretlerinin olduğu belirlenmiştir. Bartın'ın turizm açısından önemli bir destinasyon olarak marka değerinin artırılmasında gastronomi turizmi ve yöresel mutfak zenginliği ön plana çıkarılabilir. Coğrafi işaretli yiyecekler bu açıdan dikkat çekmektedir. Yöresel mutfakların gastronomi ve mutfak sanatları başta olmak üzere antropoloji, sosyoloji, turizm ve otelcilik, ekonomi, beslenme, gıda sistemleri, tarih, coğrafya, çevre bilimleri ve sürdürülebilirlik gibi birçok disiplin ile güçlü bir etkileşim içinde olması nedeniyle toplumsal farkındalık için kurumlar arası koordineli yaklaşımlar ve çok disiplinli işbirlikleri hedeflere ulaşmada katkı sağlayabilecektir.

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

KAYNAKÇA

- Ayaz N. ve Çobanoğlu S. (2017). *Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açılıarı: Bartın İli Örneği*. Karabük Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. Karabük. Cilt:7, Sayı:1, Sayfa :413-427.
- Bartın Üniversitesi. (2023). *Bartın Mutfağına Digital Seyahat*. Bartın: 2209/A Tübitak Araştırma Proje Öğrencileri_Https://bartin.ktb.gov.tr/Eklenti/124458,bartın-mutfagina-dijitalseyahatpdf.pdf?0&_tag1=AB9D579D3046BC4F2D0C7943B6BFAE0931AE624A. Erişim Tarihi: 31/08/2025
- Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). *Bartın Yemekleri*. Bartın: Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı. <https://bakkakutuphane.org/upload/dokumandosya/bartın-yemek-kitabi.pdf>. Erişim Tarihi: 31/08/2025.
- Coşan, Dilek (2020). *Bartın Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin ERBAKAN Üniversitesi. Konya.
- Ekici, B. (2010). *Bartın Kenti ve Yakın Çevresinde Yetişen Bazı Doğal Bitkilerin Kentsel Mekanlarda Kullanım Olanakları*. Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi. Isparta. Sayı:2 Sayfa: 110-126
- Göktaş Kaya, L. ve İribaş, F. (2020). *Bartın Geleneksel Evleri, Cephe Düzenlemesi ve Ahşap İşçiliği*. Araştırma Makalesi. Süleyman DEMİREL Üniversitesi: Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi. Sayı: 49, Sayfa: 1-26.
- Öztürk, A. ve Çopur, U. (2009). “*Mantar Bileşenlerinin Teröpatik Etkileri*”, Yalova: Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Bahçe Dergisi. Yalova. Sayı: 38 Sayfa: 1- 19
- Sarı Güven, M. (2022), *Bartın Mutfağı'nın Lehrer Yemek Üçgeni Üzerinden Değerlendirilmesi*. Bartın: Bartın Üniversitesi Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar XVII. Bartın. Sayı:1. Sayfa: 155-172
- Seçim, Y. ve Coşan D. (2019). *Bartın Yöresel Yemek Alışkanlıklarının Tespit Edilmesi Üzerine Bir Araştırma*, Alternatif Turizm Araştırmaları. Adıyaman: İksad Yayınevi. Sayı:1, Sayfa: 3-26.
- Tunay, M., Yılmaz, B. ve Ateşoğlu A.(2008). *Bartın- Amasra Karayolu ve Güzergahının Doğal Peyzaj Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Saptanması*. Zonguldak: Bartın Orman Fakültesi. Zonguldak. Cilt:17, Sayı:66, Sayfa:23-30.

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

Ünlü, N. ve Buyruk, L. (2022). *Destinasyon markalaşma sürecinde gastronomik değerlerin önemi: Amasya ili örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi: Sosyal Bilimler Enstitüsü. Sayfa: 7-58.

Ünver Alçay, A. (2019). *Hodan Otunun Faydaları ve Mutfakta Kullanımı*. İstanbul: Aydın Üniversitesi Aydın Gastronomy Dergisi. Cilt: 3, Sayı: 2, Sayfa: 101-117.

<http://www.bartın.gov.tr/bartın-tarihi-ve-cogafi-yapisi> (Erişim Tarihi: 01.09.2025).

https://bartın.ktb.gov.tr/Eklenti/124458,bartın-mutfagina-dijital-seyahatpdf.pdf?0&_tag1=AB9D579D3046BC4F2D0C7943B6BFAE0931AE624A (Erişim Tarihi: 01.09.2025)

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/dogu-roma--bizans--imparatorlugu> (Erişim Tarihi: 05.09.2025)

KAYNAK KİŞİLER

KK-1: Halime ÖZÇELİK, Kadın, 1963, Makaracı Köyü, Amasra/ Bartın, Ev Hanımı, İlkokul,28.08.2025

KK-2: Zühre UÇAR, Kadın, 1944, Esenyurt Köyü,/Bartın, Ev Hanımı, Okumaz Yazmaz, 27.08.2025

KK-3: Hatice KURT, Kadın, 1953, Aliobası Köyü/ Bartın, Ev Hanımı, İlkokul, 28.08.2025

KK-4: Neziha YALÇIN,Kadın, 1961, Çakraz Köyü / Bartın, Ev Hanımı, Ortaokul, 28.08.2025

KK-5: Gülizar GÜN, Kadın, 1950, Akağaç Köyü/ Bartın, Ev Hanımı, Okumaz Yazmaz, 27.08.2025

KK-6: Fatime ALTI, Kadın, 1959, Uğurlar Köyü/ Bartın, Ev Hanımı, Ortaokul, 28.08.2025

KK-7: Naziye AYDOĞAN, Kadın, 1955, Kumluca/ Bartın, Emekli, Lise, 26.08.2025

KK-8: Sultan GÖKMEN, Kadın, 1937, Döngeller Köyü/Kumluca/Merkez, Ev Hanımı, Okumaz Yazmaz, 26.08.2025

KK-9: Şaziment DİLBER,Kadın, 1961, Karasu Köyü/ Bartın, Ev Hanımı, Ortaokul, 29.08.2025

KK-10: Ayşe KOCAMIZRAK, Kadın,1959, Mugada Köyü/ Bartın, Ev Hanımı, Ortaokul, 29.08.2025

KK-11: Saniye GÖKAY, Kadın 1965, Akıncılar Köyü/Bartın, Emekli, Ortaokul, 29.08.2025

KK-12: Mete AYYILDIZ, Erkek, 1982, Amasra /Bartın, Çalışan, Üniversite, 01.09.2025

¹ Mehmet ÖZENİ, Amasra İlçe MEM Bartın Orcid: 0009-0000-5923-0810

² Prof. Dr. Nazan AKTAŞ Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Orcid: 0000-0002-5400-6104

BAYBURT İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Belgin ŞİŞMAN¹

Mehmet Akif ŞEN²

GİRİŞ

Bayburt, sahip olduğu kültürel mirası, köklü tarihi ve mutfak geleneği ile Türkiye'nin önemli illerinden biridir. Coğrafi konumu itibarıyla Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgeleri arasında geçiş noktası üzerinde yer alan şehir hem gastronomik hem de kültürel açıdan çeşitlilik sunmaktadır. Bu durum, Bayburt mutfağında hem Doğu Anadolu'nun et ve unlu mamul ağırlıklı hem de Karadeniz'in sebze ve tahıl ağırlıklı yemeklerini bir araya getirmiştir. Son yıllarda coğrafi işaretli ürün sayısının artması, kentin gastronomi alanındaki değerinin kayıt altına alınmasını sağlamış ve Bayburt'u gastronomi turizmi açısından dikkat çekici hale getirmiştir. Bu çalışmada Bayburt'un coğrafi ve demografik yapısı, tarihsel gelişimi, mutfak kültürü, yöresel yemekleri ve coğrafi işaretli ürünleri ele alınarak, kentin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi değerlendirilmiştir.

BAYBURT İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Bayburt ili doğusunda Erzurum, batısında Gümüşhane, kuzeyinde Trabzon ve Rize, güneyinde Erzincan illeri ile çevrilidir. Anadolu'nun kuzey doğusunda Çoruh nehri kenarında ve denizden 1550 metre yükseklikte kurulmuş bir ildir. Yeryüzü şekilleri bakımından üç bölümden oluşmaktadır. Birincisi; sahanın batı yarısı Bayburt ovası, ikincisi akarsuların oluşturmuş olduğu vadiler, üçüncüsü ise yörenin etrafını çevrelemiş olan ve doğu yarısında yer tutan dağlık alanlardır. Doğu Karadeniz iklimi ile Doğu Anadolu iklimi arasında, karasal iklimin ağır bastığı geçiş iklimi hüküm sürmektedir. Yaz ayları sıcak ve kurak, kışları ise soğuk ve yağışlı geçmektedir. Ova, dağ, yayla, akarsu ve göllere sahip bir ildir (Türkiye Cumhuriyeti Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2025).

Demografik Yapı

Bayburt'ta çalışan nüfusun yaklaşık %55'i hizmet, %40'ı tarım, %5'i ise sanayi sektöründe olduğu görülmektedir. Hammaddenin azlığı, büyük pazarlara uzaklık ve ulaşım sorunu gibi sebepler de Bayburt'un sanayi sektörünün gelişmesini engellemiştir. Bundan dolayı sanayi sektöründe çalışan nüfus diğerlerine göre daha azdır. Bayburt'ta yerleşim yerlerinin yoğun olduğu yerler, kırsalda da şehir merkezinde de Çoruh nehri ve kolları etrafında olmuştur. Bayburt'un nüfusu Türkiye'de ortalamanın altındadır. Nüfusun dağılışını doğal ve beşeri etkenler oluşturmuştur. İklim ve yer şekilleri de ildeki nüfusu olumsuz olarak etkilemektedir ('Şehrimiz Bayburt', t.y. s,52).

¹ Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, <https://orcid.org/0009-0001-0213-6222>, belginsisman311@gmail.com

² Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, <https://orcid.org/0000-0002-2987-8074>, mehmetakifsenn@gmail.com

Tarihi

Kaynaklara göre şehrin tarihi MÖ. 3000’li yıllara kadar uzanmaktadır. Şehrin adı ve ne zaman kurulduğu hakkındaki bilgiler net değildir. 1647 yılında Evliya Çelebi’nin şehri ziyaretinde Bayburt adının zengin manasına gelen ‘bay’, belde manasına gelen ‘yurt’ gibi iki kelimeden meydana geldiği izah edilmiştir. Osmanlı dönemine ait olan kaynaklarda ise ismi bugünkü söylenişine uygun şekilde Bayburt olarak kaydedilmiştir. Bu şehir Azziler tarafından kurulmuştur. MÖ. 770-665 yıllarında İskitlerin ve Kimmerlerin akınına uğramış ve İskitlerin hakimiyetine giren Bayburt 2500 yıllık Türk şehridir. Kesin Türk hakimiyeti Malazgirt zaferinden sonra gerçekleşmiştir. 1927’ye kadar Erzurum’a bağlı olan Bayburt bu tarihte Gümüşhane’ye bağlanmıştır. 21.06.1989 tarihinden itibaren ise 3578 sayılı kanun ile beraber il statüsüne kavuşmuştur (Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

BAYBURT YEMEK KÜLTÜRÜ

Bayburt mutfağı bir taraftan Doğu Anadolu bir taraftan da Karadeniz mutfağının senteziyle oluşmuş bir mutfaktır. Bu sentezle beraber sebze ve et yemeklerinin yanında unlu yemekleriyle de ön plandadır (Kenan Yavuz Etnografya Müzesi,2020). Bayburt’un yöresel yemeklerinde görülen genel özelliklerde, un ve una bağlı yemeklerle, etli yemeklerin zeytinyağlı ve sebze yemeklerinden çeşit olarak daha fazla olmasıdır. Bu durumda yörenin coğrafi şartlarının kültürel yapıya olan etkisini göstermesi de önemlidir (Bayburt Valiliği,n.d.).

Yeme Alışkanlıkları

Bayburt kesişim noktasında bir şehir olduğu için yemek yeme alışkanlıklarında hem tahıl ve bakliyat hem de et ve süt ürünlerine dayandığı görülür. Sabah kahvaltılarında tereyağı, lor, çökelek, bal, pekmez ve tandır ekmeği gibi yöresel ürünler, öğle yemeklerinde genellikle çorba ve hamur işi tercih edilmekte. Akşam yemeklerinde aile bireylerinin de bir araya geldiği ve et yemeklerinin de tüketildiği öğün olarak öne çıkmaktadır (Kenan Yavuz Etnografya Müzesi,2020).

Yöreye Özgü Yemekler

Galacoş:

Galacoş yemeği Bayburt’un geçmişten günümüze gelen yemeklerinden biridir. Mercimek, kıyma, soğan, salça ve yağ pişirilir. Bir taraftan gurut (kurutulmuş ayran süzmesi) sıcak suyla ısıtılır. Hazırlanan bu eriyik önceden tabağa doğranan bayat ekmeklerin üzerine dökülür. Üzerine de bol yağlı mercimek ilave edilip servis yapılır (Kültür Portalı,2013).



Görsel 1:Galacoş

Tel Helvası:

Yöreye özgü tel helvasını köy sakinleri kış mevsiminde yapmaktadır. Masrafı az zahmeti ise çok olarak bilinen tel helvası un, yağ, şeker ve limon suyundan yapılmaktadır. İlk aşamasında su ve şeker kaynatılmaktadır, ardından limon suyu ilave edilerek kıvam alması sağlanır. Elde edilen şerbet, bir tepsiye dökülerek soğuk havada karın üzerinde macun kıvamına getirilip kavrulmuş un ile tel tel olana kadar çekilir ve servis edilir (Kültür Portalı,2013).



Görsel 2: Tel Helvası

Bayburt Tandır Ekmeği:

Bayburt’ da asırlardır tüketilen ekmeğin hamuru; un, maya, tuz ve şekerin yoğurulmasıyla elde edilir. Elde edilen hamur dinlendirilir. Dinlenen hamurdan bir parça alınıp oklavayla açılır. Açılan hamur yanan tandırın duvarına tek hamleyle yapıştırılır ve kızarana kadar pişirilir (Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, n.d.).



Görsel 3: Tandır Ekmeği

Bayburt Tava:

Bayburt mutfağının meşhur lezzetlerinden biridir. Kuşbaşı et, patates, sivri biber, domates, salça, su, karabiber, tuz ve tereyağının birleşimiyle hazırlanan bir yemektir. Et haşlanıp bir tepsiye alınır, diğer tarafta patates ve biber kızartılıp üzerine alınır, domatesleri de doğrayıp üzerine alıyoruz. Kalan malzemeleri sos haline getirip üzerine döküyoruz ve fırına veriyoruz. Piştikten sonra servise hazır (Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, n.d.).



Görsel 4: Bayburt Tava

Özel Gün Yemekleri

Bayburt mutfak kültüründe özel günlerde hazırlanan yemekler, toplumsal dayanışmayı ve misafirperverliği yansıtır. Düğünler, bayramlar, dini günler ve misafir ağırlamaları için sofralar hazırlanır ve bölgenin geleneksel lezzetleri ön plana çıkar. Düğünlerde ve bayramlarda sofralarda sini ketesi yer alır, tereyağı ile zenginleştirilmiş hamuru sayesinde doyurucu bir hamur işidir. Lor dolması bayramlarda ve misafirliklerde tercih edilen yöresel bir sarma çeşididir. Dini günlerde ve düğünlerde hazırlanan tel helvası ise Bayburt mutfağının karakteristik bir tatlısıdır (Bayburt Valiliği, t.y.). Bayram sofralarında ve kış aylarında yalancı dolma, bulgur ve unun birleşimiyle hazırlanan geleneksel bir yemektir. Ramazan ayında oruç açılırken yarma çorbası, kandillerde ise paylaşma geleneğini simgeleyen tatlı çorba yapılır (Kültür Portalı, t.y.). Bayburt’ ta özel günlerde hazırlanan yemekler sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp; aynı zamanda toplumsal birlikteliği, paylaşmayı ve kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak geleneğini de yansıtmaktadır.

COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER

Aydıntepe Şeker Fasulyesi:

Aydıntepe şeker fasulyesi 2021 yılında menşe işaretiyle tescillenmiş, Bayburt’un Aydıntepe ilçesinde yerel bir genotipten elde edilen kuru fasulyedir. 15 dakika gibi kısa bir sürede pişme özelliğine sahiptir. Fasulyenin yetiştiriciliği zirai mücadele ilacı ve suni gübre kullanılmadan yapılmaktadır (TÜRKPATENT).



**Görsel 5: Aydıntepe Şeker
Fasulyesi**

Bayburt Balı:

Bayburt balı 2020 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, kaffas arısı ve Kafkas melezi arılar tarafından üretilmektedir. Bayburt balı şeffaf ve parlak bir görüntüye sahiptir. Akışkan kıvama sahip olan bu bal oda sıcaklığında iki ayda kristalize olabilirken, düşük sıcaklıklarda daha kısa sürede bu durum gerçekleşir (TÜRKPATENT).



Görsel 6: Bayburt Balı

Bayburt Ekşi Lahana:

Bayburt ekşi lahana 2021 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, salamura lahana turşusu, tuzlanmış kurutulmuş kemikli et, bulgur, kuyruk yağı, tereyağı, soğan ve salça kullanılarak ve tencerede pişirilip hazırlanan, tadı mayhoş bir yemektir. Yapımında coğrafi sınırlar içerisinde yetiştirilen lahana kullanılır, bu nedenle bütün üretim aşamaları coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşir (TÜRKPATENT).



Görsel 7: Ekşi Lahana

Bayburt Kara Pancar Yemeği:

Bayburt kara pancar yemeği 2021 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, kurutulmuş kemikli et, soğan, bulgur, yeşil mercimek ve kurutulmuş evelik otundan yapılan yöresel bir yemektir. Kara pancar yemeğinin yapımında kullanılan evelik otu; develek, labada veya efelek olarak da adlandırılan çok yıllık otsu bir bitkidir. Bu yemek evelik otunun kurutulmuşu kullanılarak pişirilir (TÜRKPATENT).



Görsel 8: Kara Pancar

Bayburt Kavut Çorbası:

Bayburt kavut çorbası 2020 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiştir. Bayburt, ipek yolu güzergahı üzerinde bulunur ve bununla birlikte Türkmenlerin yoğun olarak yerleştiği şehirlerden biridir. Bu durum yöreye özgü yemeklerin de kaynağını oluşturur. Çorba; kavut, kavurma eti, tereyağı su ve tuz malzemeleri ile yapılır. Bayburt'un arazi yapısı tarım ve hayvancılığa elverişli olduğundan kavut çorbasının yapımında kullanılan tüm malzemeler yöreden elde edilir (TÜRKPATENT).



Görsel 9: Kavut Çorbası

Bayburt Ketesi:

Bayburt ketesi 2020 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş hamur işi bir üründür. Süt, tereyağı, maya, tuz, buğday unu ve yumurta sarısı bulunur. İç harcı ise un ve tereyağından oluşur. Rulo şeklinde pişirilip servis edilir (TÜRKPATENT).



Görsel 10: Bayburt Ketesi

Bayburt Lor Dolması:

Bayburt lor dolması 2017 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir yemektir. İçeriğinde lor peyniri ve yabani pazı (evelik otu) bulunur. Evelik otu kurutulularak yıl boyunca kullanılabilir (TÜRKPATENT).



Görsel 11: Lor Dolması

Bayburt Süt Böreği:

Bayburt süt böreği 2021 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, yufka ile hazırlanarak fırında kızartılan ve üzerine süt şerbeti dökülen tatlı bir börektir. Bu yörede ramazan ayında, bayram, düğün ve davetlerde ikram edilir (TÜRKPATENT).



Görsel 12: Süt Böreği

Bayburt Tarhunu:

Bayburt tarhunu 2025 yılında menşe işaretiyle tescillenmiş, coğrafi sınırda yetişen kazık köklü ve kısa yan köklere sahip çok yıllık çalimsı bir bitkidir. Bitki tıbbi aromatik özelliğe sahiptir, bitkinin yeşil yaprağı salatalarda, kurutulmuş yaprakları mantı, çorba, yemek ve böreklerde lezzet verici olarak kullanılmaktadır ve demlenerek çay olarak da tüketilmektedir (TÜRKPATENT).



Görsel 13: Tarhun

Bayburt Tatlı Çorba:

Bayburt tatlı çorba 2018 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir çeşit aşuredir. Tatlı çorba genellikle bayramlarda, düğünlerde ikram edilmektedir. Ana malzemesi kuşburnudur. İçeriğinde aynı zamanda siyah ve sarı kuru üzüm, gendime (aşurelik buğday), kuru incir, kuş üzümü, kayısı, kuru incir, ceviz veya fındık ve karanfil kullanılmaktadır (TÜRKPATENT).



Görsel 14: Tatlı Çorba

Bayburt Yalancı Dolma:

Bayburt yalancı dolma 2021 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş, lahana (kelem), bulgur, kurutulmuş kemikli et, tereyağı, soğan, salça ve un kullanılarak hazırlanan yöresel bir yemek çeşididir. Üstüne, kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak olarak servis edilir (TÜRKPATENT).



Görsel 15: Yalancı Dolma

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Bayburt' un tarihi MÖ.3000'li yıllara kadar dayanmaktadır. Şehir, Azziler tarafından kurulmuş sonrasında Med, Pers, Roma, Bizans, Emevi, Saltuklu, Danişmend, Selçuklu, Akkoyunlu, Safevi ve Osmanlı egemenliğine kalmıştır. Bayburt; Çımağıl Mağarası, Çini Maçın (Bayburt kalesi), Çoruh nehri, Baksı ve Kenan Yavuz müzeleri, Aydıntepe yeraltı şehri gibi doğal, tarihi ve kültürel zenginliklere sahip bir şehirdir. Önemli kültürel etkinlik olarak Türk Dünyasında ilgiyle izlenen Uluslararası Dede Korkut şenlikleri geleneksel olarak gerçekleştirilmektedir. Lor dolması, tatlı çorba, Bayburt taşı, Bayburt ehramı, Bayburt kavut çorbası, Bayburt balı, Bayburt ketesi gibi coğrafi işaret almış ürün ve el sanatlarını da barındırmaktadır (Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı [KA], t.y.).

SONUÇ

Bayburt, sahip olduğu zengin mutfak kültürü, yöresel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve kültürel mirasıyla gastronomi turizminde önemli bir potansiyele sahiptir. Kent mutfağında yer alan galacoş, tel helvası, tandır ekmeği, Bayburt tava gibi geleneksel lezzetler; lor dolması, tatlı çorba, kavut çorbası ve Bayburt ketesi gibi coğrafi işaretli ürünlerle de birleşerek kente özgü gastronomik kimlik oluşturmuştur. Bu ürünler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamamanın ötesinde; kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel değerlerin korunması ve tanıtılmasına da katkı sağlamaktadırlar. Bununla birlikte Bayburt, doğal güzellikleri, tarihi yapıları, müzeleri ve geleneksel şenlikleriyle de gastronomi turizmiyle bütünleşebilecek bir destinasyon olma özelliği de taşımaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artması ve bu ürünlerin tanıtımının güçlendirilmesi, kentin turizm çekiciliğini de artıracaktır (Kuzey Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı [KA], t.y.).

KAYNAKÇA

Anadolu Ajansı. (2023, 21 Kasım). *Bayburt'ta asırlık tel helvası geleneği yaşatılıyor*.

<https://www.aa.com.tr/tr/kultur/bayburtta-asirlik-tel-helvasi-gelenegi-yasatiliyor/3125612>

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Coğrafi işaretli ürünler – Yöresel tatlar*.

<https://bayburt.ktb.gov.tr/TR-91934/cografi-isaretli-urunler--yoresel-tatlar.html>

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. *Coğrafi işaretli ürünler – Yöresel tatlar (tandır görseli)*.

<https://bayburt.ktb.gov.tr/TR-91934/cografi-isaretli-urunler--yoresel-tatlar.html> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).

Bayburt Valiliği. *Bayburt yemekleri*. <http://www.bayburt.gov.tr/bayburt-yemekleri>

Influence Türkiye. *Kara pancar yemeği*. <https://turkiye.influence.cool/tr/bayburt/merkez/yerel-lezzetler/kara-pancar-yemegi/>

Kenan Yavuz Etnografya Müzesi. (2020, 29 Eylül). *Bayburt mutfağı*.

<https://www.kenanyavuzetnografyamuzesi.org/bayburt-mutfagi/>

- Kültür Portalı. (2013, 25 Şubat). *Galacoş – Bayburt*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bayburt/neyenir/galacos>
- Kültür Portalı. (2013, 25 Şubat). *Tel helvası – Bayburt*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bayburt/neyenir/tel-helvasi>
- Milli Eğitim Bakanlığı. *Şehrimiz Bayburt* [PDF]. Bayburt: Milli Eğitim Bakanlığı. https://bayburt.meb.gov.tr/e_kitap/Sehrimiz_Bayburt_01.pdf
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). *Bayburt genel bilgiler*. <https://bayburt.ktb.gov.tr/TR-91928/genel-bilgiler.html>
- Türk Aşçı Haberleri. *Galacoş görsel*. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/76713/Galacos.html> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Aydıntepe şeker fasulyesi [Coğrafi işaret tescil belgesi]*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/90517eb9-ea73-4e01-88f7-9acd5dc4993d.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt balı [Coğrafi işaret tescil belgesi]*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0369ee95-ea0d-4cc0-98cb-25379441f64d.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt ekşi lahana [Coğrafi işaret tescil belgesi]*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c3e334fd-9723-42ff-af69-7c29dcc6d76e.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt kavut çorbası görsel*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38476> (Erişim Tarihi: 24.09.2025)
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt ketesi görseli*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38475> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt lor dolması görsel*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38329> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt süt böreği görsel*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1542> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt tarhununu görsel*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/11387> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt tatlı çorba görsel*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38347> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Bayburt yalancı dolma görsel*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1523> (Erişim Tarihi: 24.09.2025).
- Türkiye Cumhuriyeti Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. (2025). *Bayburt'un coğrafi yapısı*. <https://bayburt.csb.gov.tr/cografi-yapisi-i-2616>

BOLU YEMEK KÜLTÜRÜ

Nusret Ercan ŞENLİKÇİ¹

GİRİŞ

Bolu, eskilerden gelen köklü bir aşçılık kültürü ve sahip olduğu yemekleriyle ünlü ve birçok aşçı yetiştiren bir gastronomi şehridir. Bolu bulunduğu yer itibarıyla İstanbul ve Ankara illeri arasında olması sebebiyle bu şehirlere bağlanması ulaşım kolaylığı oluşturmakta, erişilebilirliği turistik, ticari potansiyeline katkı sağlamaktadır. Gerek Osmanlı imparatorluğunun gerekse diğer eski uygarlıkların doğu ve batı yollarının üzerinde olması tarihi açısından da Bolu'yu önemli bir kavşak olarak ortaya çıkarmıştır. Günümüzde de Turizm faaliyetlerinin büyük önem taşıması birçok turizm çeşitliliğin yörede yapılmasına ön ayak olmuştur (Şimşek ve Aytuğar, 2021).

Bolu aşçıları ve yemekleriyle ünlü bir şehrimizdir. Bolu ve Mengen'de yetişen aşçıların padişahların ve devlet görevlilerinin aşçılığını yapmışlar (Bilgin, 2021), babadan-oğula geçen bir miras ile uzun yıllardır aşçılık mesleğini devam ettirmişler. Günümüzde gerek yurt içinde gerekse yurt dışında birçok işletmede Bolulu aşçıları görmek mümkündür (Erdem, Mızrak, ve Kemer, 2018). Yıllarca aşçılık mesleğini icra etmeleri bilgi ve becerileri sayesinde Bolulu aşçıları Türk ve Bolu mutfağını geliştirmişlerdir. Bu sayede Türk mutfağını gelişimini ve var olmasını sağlamışlar, unutulmaya yüz tutmuş tariflerin ortaya çıkarılmasına yardımcı olmuşlardır (Arman, 2010).

Bölgeye ait mutfak kültürü ve bununla birlikte ortaya çıkan gastronomi turizmi; bölgeye önemli bir ekonomik kazanç sağlanmasına ve bölge halkının sosyo-kültürel gelişimine yardımcı olmaktadır. Bolu 9 tabiat parkı, yüzden fazla göl ve göletleriyle turizme katkı sağlamaktadır (Tanrikulu ve Doğandor, 2021). Bolu %60 doğal ormanlarla kaplı göller, göletler, tabiat parkları dillenme yerleriyle turizm ile iç içe bir birçok aktivite yapılabildiği bir ilimizdir.

1. Bolu Tarihi

Bolu şehri, kurulduğu dönemden itibaren önemli birçok uygarlığa beşik olmuş, birçok tarihi dönemden geçerek günümüze kadar ulaşmıştır. Tarihi M.Ö. 7. yüzyıla kadar uzanan yerleşimde Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinin izleri mevcuttur (Sarioğlu ve Bağcı, 2016). Bolu ilinin tarihi geçmişine bakıldığında Helenistik döneme kadar inmektedir. Bolu ili, Bitinya Krallığı zamanında "Bitinyum" adını almıştır. Daha sonra Roma İmparatorluğunun eline geçen Bolu'nun adı, "Claudiopolis" olarak değiştirilerek bu adı almış uzun süre bu adla anılmıştır (Özcan, 2005).

Selçuklu ve Beylikler döneminde başlayan akınlar Osmanlı döneminde de devam etmiş, Osmanlı döneminde yapılan ilk akınlar Osman Gazi tarafından başlatılmıştır. Bolu yöresi Orhan Gazi döneminin ilk yıllarında (1324 - 1326) tümüyle fethedilmiştir. Ankara savaşından sonra Osmanlıdan çıkan yöre tekrar Osmanlı'nın birliğini sağlamasından sonra Bolu düzenli bir yönetime kavuşarak Osmanlı'ya bağlanmıştır (Bolu.ktb, 2025).

¹ Pamukkale Üniversitesi Tavas Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/Aşçılık Programı senlikcipau.edu.tr
ORCID no:0000-0002-4969-0626

Milli mücadele dönemlerinin sonunda Bolu, 10 Ekim 1923'te Mutasarrıflık devrini tamamladı ve vilayet haline getirildi.

2. Bolu'nun Coğrafi Özellikler

Bolu, Karadeniz bölgemizin batısında yer alan ormanlarla kaplı bir şehrimizdir. Bolu ilimizin doğusunda Dörtdivan, Yeniçağa ve Gerede ilçeleri, kuzeydoğuda Mengen, güneybatısında Göynük ve Mudurnu İlçeleri, güneyde ise Seben ve Kıbrısçık ilçeleri yer almaktadır. Türkiye yüz ölçümünün %1,016'lık bölümünü kaplayan il, 8.458 km² yüz ölçümü ile ülkenin batı bölümünde yer almaktadır (Bolu.ktb, 2025).

Bolu dağları ilin güneybatı - kuzeydoğu yer alır; en yüksek yeri 1980 m. ile Çele Doruğu ve Abant Dağları (1748 m.), Arkot (1877 m.) ve Göl Dağları (1112 m.)dır. Bolu'nun en bilinen dağı ise güneyde Köroğlu Dağları (en yüksek yeri 2499 m.) adı verilen volkanik dağlar uzanır. Seben Dağları 1854 m. Mudurnu civarında Ardiç Dağları 1443 m. Güneydeki Çal Tepesi ise 1640 m. yüksekliğindedir (Şimşek ve Çetin, 2016).

Ovalarına bakıldığında 725 m. yükseltideki Bolu Ovası ve 1300 m. yükseltideki Gerede Ovaları en genişleridir. Diğer ovaları ise Himmetoğlu ovası Göynük ilçesinin güneyinde, Yeniçağa Ovası, Mudurnu Ovası vardır.

Bolu'da en önemli akarsular Gerede çayı, Çatak suyu, Göynük suyu, Büyük su, Mengen Çayı, Aladağ Çayı, Mudurnu Çayıdır.

Göller Diyarı Bolu'da 200 civarında göl ve gölet bulunmaktadır. Abant Gölü, Yeniçağa, Çubuk, Sünnet, Yedigöller, Karagöl, Sülüklü göl, Kara murat en önemli göllerdir (Özcan, 2005).

2.1.Bitki Örtüsü

Bolu yöresinde çeşitli iklim ve yeryüzü şekillerinin çok olması bu bölgede bitki çeşitliliğini arttırmıştır. Meşe, gürgen, yükseklerde karaçam, yağışların çok olmasından dolayı kayın ve köknar, sarıçamlar gibi ağaçlar bolca vardır. Orman gülü, ardıç, geyik diken, yabani gül, yabani fındık, kekik kızılıklık gibi türler oldukça çok yetişir (Özcan, 2005).

Mantar çeşitleri olarak Bolu'da 50'ye yakın yenilebilir mantar türü bulunmaktadır. En bilinen mantarlardan biri "porcini" dir. Cincile mantarı, sarı kız mantarı, sığırdili, kuzugöbeği ve kanlıca mantarı oldukça fazladır (Çavuş ve Eker, 2022). Yurtdışında çok rağbet gören Kuzugöbeği ve porcini mantarları değerli olarak kabul ediliyor. Mutfaklarda ve piyasada lezzeti yüksek olan mih tepesi, mart mantarı, balkadın, mor cincile ve ebişke gibi türler de doğada yer alıyor (Yılmaz ve Zenzirci, 2015).

3. Bolu İli Coğrafi İşaretleri

Belirgin bir özelliği, ünü veya diğer nitelikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, bölge, alan veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir (Turkpatent, 2025). Coğrafi işaret uygulaması, geleneksel ürün, menşe işareti ve mahreç işareti adı olmak üzere üçe ayrılmaktadır(Tanrıkulu ve Doğandor, 2021).

	Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl
1.	Bolu Kızılıklık Tarhanası	2017	Mahreç İşareti	Bolu
2.	Bolu Fındık Şekeri	2020	Mahreç İşareti	Bolu

3.	Bolu Dağ Fındığı	2020	Menşe Adı	Bolu
4.	Bolu Göynük Uğut Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
5.	Bolu Kabaklı Gözlemesi	2020	Mahreç İşareti	Bolu
6.	Bolu Keşi	2020	Mahreç İşareti	Bolu
7.	Bolu Kıbrısçık Pirinci	2020	Menşe Adı	Bolu
8.	Bolu Manda Kaymağı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
9.	Bolu Patatesli Ekmeği	2020	Mahreç İşareti	Bolu
10.	Bolu Kanlıca Mantarı	2021	Mahreç İşareti	Bolu
11.	Bolu Sarı Patatesi	2020	Menşe Adı	Bolu
12.	Bolu Çivril Fasulyesi	2020	Menşe Adı	Bolu
13.	Gerede Şakşak Helvası	2020	Mahreç İşareti	Bolu
14.	Göynük Bombay Fasulye	2018	Menşe Adı	Bolu
15.	Göynük Dik Börek/Göynük Oklava Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
16.	Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
17.	Göynük Tokalı Örtme	2017	Mahreç İşareti	Bolu
18.	Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	2021	Mahreç İşareti	Bolu
19.	Mudurnu Basma Helva	2020	Mahreç İşareti	Bolu

Kaynak: TPMK

4. Bolu Yemekleri

4.1. Çorbalar (Özdemir ve Çelebi, 2021)

Ovmaç Çorbası

Hamurdan elde edilen pirinçten büyük taneler hazırlanıp kurutulur parçalar kopartılıp ovuşturularak yapılan ovmacın içine soğan, kıyma, salça, su ve baharatla yapılan çorbadır.

Kızılıç Tarhana Çorbası

Kızılıç Tarhanası 2017 yılında tescillenmiş olan Bolu'nun coğrafi işaretli ürünüdür. Sert-kırmızı ekmeçlik buğday unu, Bolu da yetişen kızılıç meyvesinin püresi ve tuzun belli oranlarda karıştırılıp yoğrulması ve kurutulup toz haline getirilmesiyle elde edilen üründür (Uslu ve Yılmaz, 2022).

Tarhana Çorbası

Köy tarhanasını suda eritip içine kıyma kuru soğanı tereyağında kıymayı da ilave ederek kavurup, domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartıp ince doğrayıp kaynatılan çorbanın içerisine dökülerek yapılan çorbadır.

Nohutlu Çorba

Bir kapta yoğurt, un ve yumurtayı çırpılarak üzerine haşlanmış nohut ilave edilerek yapılan kışın sevilen bolunun çorbasıdır.

Yoğurtlu Bakla Çorbası

Limonlu ayıklanmış baklalar süzildükten sonra içerisinde tereyağı bulunan tencerede üzerine un, yumurta ve yoğurt konularak yapılan bakla çorbası Bolu'nun bahar çıkan çorbasıdır.

İmaret Çorbası

Osmanlıdan beri yapılan içerisinde süt ve pirinç olan imaret çorbası çok büyük bir lezzet. Osmanlıda sabahları ihtiyaç sahiplerine dağıtılmak amacıyla yapılan bir çorbadır. Günümüzde halen yapılmaya devam edilen bir gelenektir.

Bolu usulü patates çorbası

Patatesler küp küp doğrayıp soğan, sarımsak ve terbiyesi ilave dilerek hazırlanan patates çorbasıdır.

Bolu yöresinde daha birçok çorba çeşidi daha mevcuttur. Bunlar; Yayla Çorbası, İmaret çorbası, Düğün çorbası, Bulgur çorbası, Toyga çorbası, Taze fasulye çorbası gibi çorbalarda vardır.

4.2. Et Yemekleri ((Bolu.ktb, 2025)

Bolu Kebabı

Bolunun en meşhur kebablarından biridir bolu kebabı. Kuşbaşı et, mantar ve Patlıcan ile hazırlanan Bolu kebabı, yörenin en sevilen et yemeklerinden biridir. Yaklaşık 50- 60 dakika arasında pişirilen bu kebab oldukça meşhurdur.

Abant Kebabı

Bolu Abant kebabı, hem lezzetiyle hem de hazırlama kolaylığı sevilen yemeklerden biridir. Közlenen patlıcanlar etli harç (domates, biber ve soğan) ile doldurulduktan üzerine kaşar peyniri ile yapılan leziz bir et yemeğidir.

Bolu Orman Kebabı

Kökeni Osmanlı mutfağına kadar giden ünlü bir Bolu yemeğidir. Bolu’da yetişen kerevizden patlıcana, biberden bezelyeye kadar çeşitli sebzelerle zenginleştirilerek içine kuzu eti ilavesiyle hazırlanan özel bir yemektir. İstedığınız, mevsim sebzelerinden, kabak ve havuç ilave edilebilir. Önemli olan sebzelerin pişme sürelerine göre sıralı şekilde tencereye ilave edilmesidir. Bu sebzeler yemeğe özgün bir lezzet katarken doyurucu olmasını sağlıyor.

Kaz Tiridi

Kaz önce haşlanır daha sonra fırın pişirip tiftiklenir. Tiridi için hamur hazırlanıp, açılıp üçgen parçalara ayrılıp saçta pişirilir. Parçalanmış kaz eti, tiridi ve bulgur pilavı ile servis edilir.

Kaz Kızartması

Kazın çok yağlı olması bunun için kaz etinin yağdan arındırılması gereklidir. Bir bütün kazı önce soğan ile birlikte haşlanır daha sonra fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Artan kaz yağı ile bulgur pilavı yapılarak kaz ile servis edilir.

Mengen Kuzu Güveç

Güvecin içine kuzu etlerini kuşbaşı keserek koyulur. Üzerine yağ, arpacık soğanlar ve sarımsak eklenerek orta ateşte pişirilir. Daha sonrasında dolma biberler ve mantar ufak parçalara bölünür ve yemeğe eklenir. Su ilave edilerek pişirilir. Üzerine yufka konularak fırında biraz daha fırında pişirilerek servis edilir.

4.3.Pilavlar (Kır, 2021)

Mengen pilavı

Bolu'nun en meşhur pilavlarından bir tanesi Mengen pilavıdır. Mengen pilavının içinde kuşbaşı et, mantar, domates, dereotu ve cevizle birlikte hazırlanır. Cevizin yerine isteğe göre dolmalık fıstık ve badem konularak tatlandırılabilir.

Kıbrısık pilavı

Diğer ismi Karakılçık pirinci olan esmer bir pirinç cinsidir. Diğer pirinçlere nazaran daha fazla besin maddesi ihtiva eder ve pişirme esnasında diğer pirinçlere göre daha fazla şişen bir pirinçtir. 2020 yılında coğrafi işareti almış olan bir pirinçtir. Bu pirinçle yapılan pilavlar kendine has aroması ve lezzeti ile aranan bir tat olarak yerini almıştır.

Paşa pilavı

Kuzu eti, havuç ve bezelye, yumurta gibi malzemelerle hazırlanan paşa pilavı, Bolu ve Bolu'ya yakın yerlerde sık sık tüketilir. Lezzetli olması ve içerisinde bol malzemesi olmasıyla beğenilen paşa pilavı, değişik baharatlarla da zenginleştiriliyor.

4.4.Sebzeler ve Salatalar (Öztürk, 2008)

Bakla çullaması

Etleri kuşbaşı doğra, tencereye konularak soğanları yemeklik doğrayıp tereyağı ile kavurup içine etleri ilave et. Baklaları yıkayıp temizle ve ikiye ayır. Baklaları limon suyu ve tuz ile ovuk tencereye ilave et. Pişince servis et.

Bolu mutfağında Tavuk Salatası Çoban Salata, Karışık Salata, Mengen Salatası gibi salatalarda vardır.

4.5.Dolmalar ve Sarmalar (Doğan, 2019)

Kaldırık Dolması

Kaldırık yaprakları haşlanır. Harcını hazırlamak için ince doğranmış kuzu etinin içine maydanoz, dereotu, taze soğan, domates, biber, zeytinyağı ve baharatlar konularak harç hazırlanır. Yaprığın içine harca koyarak sarılır. Üzerine tereyağı koyulur, salçalı sıcak su gezdirilip fırına verilerek pişirilir. Piştikten sonra servis edilir.

Etli Yaprak Dolması, Zeytinyağlı lahana dolması gibi dolmalarda Bolu mutfağında vardır.

4.6.Hamur İşleri (Davarcıoğlu, 2012)

Bolu Mantısı

Bolu Mantısının içinde kıyma yerine mantar konularak yapılır. Üzerine yoğurt ve kırmızı sos eşliğinde servis edilir.

Keşli cevizli erişte

Bolu halkı tarafından en çok sevilen peynirler arasında keş peyniri bulunur. Kurut keş peyniri, süzme yoğurttan yapılan tuzlu ve sert bir çökelektir. Keş peyniri ile yapılan cevizli

erişte, tereyağında kavrulularak sunulan bir yemektir. Genellikle üzerine yoğurt ile birlikte servis ediliyor.

Göynük Dik Börek

Göynük Dik Börek Bolu'nun 2017 yılında tescillenen coğrafi işaretli ürünüdür. Özel amaçlı buğday unu bir kabın içine koyulur. Üzerine yumurta, sirke, tuz, su ilave ederek hamur elde edilip bezeler elde edilir. Bezeler ince yufkalar yapılır içerisine ceviz koyularak sarı olarak tepsiye konularak pişirilir ve üzerine şerbet koyulur.

Bolu yöresinde oldukça çok hamur işi yemek ve ekmek vardır; Acı Su Bazlaması, Bazlama Cevizli Gömeç, Cizleme, Cincile Böreği, Gatlaç (Kalın Yufka). Yayla makarnası, Mısır Gömeci, Kıymalı Börek, Gırma Böreği, Tava Gömeci. Erişte Kabaklı Gözleme, Kaygana Kül Kömeci, Kaşık Sapı Patatesli Köy Ekmeği Kedi Batmaz, Patatesli Çarşaf Böreği, Çantıklı pide, Etli mantı vb.

4.7.Tatlılar (Türkan, 2015)

Un Helvası

Tencereye tereyağı ilave edilerek eritilir. Üzerine un konularak kısık ateşte kavrulur. Kavrulan un pudra şekerine ilave edilerek yedirilir. Karışımı tencerede 6 dakika kadar tekrar pişirilir. Bir tepsinin içine helva yayılır. Baklava şeklinde kesilir. Üzerine Antep fıstığı tozu konularak servis edilir.

Kara Kabak Tatlısı

Soyulmuş ve dilimlenmiş tatlı kabaklar üzerlerine şeker ve karanfil konularak sulanması beklenir. Sulanan kabaklar suyu çekinceye kadar pişirilir. Yumuşayınca kadar fırında pişirilir. Üzerine ceviz ilave edilerek servis edilir.

Üzümlü Kabak Hoşafı

Balkabağı küp küp doğranır. Kurumuş üzümler yıkanır. Balkabağı, üzüm ve şeker kaynatılır. Soğuyunca servis edilir.

Bolu Beyi Tatlısı

Bolu yemekleri arasındaki en güzeli ve lezzetlisi Bolubeyi tatlısıdır. Eklere benzeyen bu lezzet, az çikolata sosu ve Mudurnu saray helvası eklenerek servis edilen kremalı hamur toplarından oluşur.

Fındık Şekeri

Bolu'da meşhur olup hemen her dükkânda satılan fındık şekeri fındığın şekerle kaplanarak yapılan geleneksel şekerleme türüdür.

Uğut Tatlısı

Kökeni Orta Asya'ya kadar dayanan bir tatlıdır. Bolu Göynük Uğut Tatlısı 2020 tarihinde coğrafi işareti almıştır. Çalı basan buğdayının tohumunu 21 gün çimlendirerek suyu sıkılır. Sıkılan suyun içerisine un ilave edilerek elde tatlı şeker ilave etmeden yapılır. Yapımı zor olduğu için düğün, sünnet gibi büyük törenlerde ikram edilir.

Saray Helvası, Bolu Çikolatası, Coş Hoşafı, , Höşmerim (Şekerli), Kabak Hoşafı, Çükündür Hoşafı, Mancar Hoşafı, Kabak Tatlısı, İrmik Helvası vb. tatlılarda Bolu mutfağında vardır.

4.8.İçecekler (Türkan, 2015)

Kızılçık Şerbeti

Kızılçıklar yıkanır. Suyun içine ilave edilerek kaynatılır. Daha sonra kızılçıklar süzülüp ve posası alınır. Kızılçık suyunun içine şeker ilave edilir kaynatmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra içilebilir.

Kaynakça

Arman, A. (2010). Türk Mutfak Kültürünün Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı. V. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi* , (s. 585-587). Nevşehir.

Bilgin, A. (2021). Bir Şehir Efsanesinin Tashihi: Bolulu Aşçılar Saray Mutfaklarına Fatih Döneminde Mi Girdi? *Kadim*, 91-109.

bolu.ktb. (2025). <https://bolu.ktb.gov.tr/TR-355506/cografya.html>. <https://bolu.ktb.gov.tr>: <https://bolu.ktb.gov.tr/> adresinden alındı

bolu.ktb. (2025, 08 23). <https://bolu.ktb.gov.tr/TR-360595/yore-mutfagi-gastronomi.html#:~:text=Bolu'da%20'hasta%20%C3%A7orbas%C4%B1',so%C4%9Fuk%20alg%C4%B1n%C4%B1klar%C4%B1na%20iyi%20geldi%C4%9Fine%20inan%C4%B1l%C4%B1r> <https://bolu.ktb.gov.tr>: https://bolu.ktb.gov.tr adresinden alındı

Çavuş, O., & Eker, Ş. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Bolu Kanlıca Mantarı, Mengen Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 303-320.

Davarcıoğlu, E. (2012). *Aşçılar Diyarından Bolu Lezzetleri*. Bolu: Bolu Araştırma Merkezi.

Doğan, N. (2019). *Bolu ve Mutfak Kültürü*. Bolu: BAMER yayınları.

Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* , 44-61.

Kır, S. (2021). Anadolunun Tadı Tuzu. *Tarım ve Orman Dergisi*, 98-99.

Özcan, E. (2005). Bolu İlinde Turizmi Etkileyen Faktörler İle Doğal, Tarihi Ve Kültürel Turizm Değerleri . *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt 25, Sayı 1 , 55-75.

Özdemir, G., & Çelebi, Y. (2021). Gastronomi Destinasyonu Olarak Bolu İle İlgili Turist Bakış Açıkları İle Davranışsal Niyetlerinin Belirlenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 23-44.

Öztürk, E. (2008). Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 128-132.

Sarioğlu, H., & Bağcı, V. (2016). Seyahatnamalara Göre Gerede/Bolu El Sanatları. *Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, 88-104.

Şimşek, A., & Ayтуğar, S. (2021). Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.

- Şimşek, Ö., & Çetin, B. (2016). Bolu Dağları Ciğerotları (Marchantiophyta) Florası. *Anadolu Briyoloji Dergisi*, 56-69.
- Tanrıkulu, M., & Doğandor, E. (2021). Coğrafi İşaretleri ve Coğrafi İşaret Potansiyesiyle Bolu İli . *ÇAKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 223-257.
- turkpatent. (2018). *COĞRAFI İŞARET NEDİR?* [https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafii%C5%9Faret-nedir: https://ci.turkpatent.gov.tr/](https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafii%C5%9Faret-nedir:https://ci.turkpatent.gov.tr/) adresinden alındı
- Türkan, C. (2015). *Aşçılık*. Bolu: Cemalturkan Yayınları.
- Uslu, A. N., & Yılmaz, İ. (2022). Coğrafi İşaretli Bir Ürün Olarak Bolu Kızılcık Tarhanası. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 94-105.
- Yılmaz, H., & Zenzirci, N. (2015). Batı Karadeniz Bölgesi Yemeklik Mantar Pazarı. *Yemeklik Mantar Kongresi*. Adana.

ÇORUM İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Emrah YILDIZ¹

GİRİŞ

Gastronomi, günümüzde yalnızca yeme içmeyle sınırlı olmayan; kültürel kimlik, toplumsal yapı ve ekonomik kalkınma süreçlerine etki eden çok yönlü bir disiplindir. Tarih, sosyoloji, coğrafya ve antropoloji gibi alanlarla iç içe geçen bu yapı, gastronomiyi kalkınma, tanıtım ve kimlik inşasında stratejik bir araç hâline getirmiştir (Uyar ve Zengin, 2015; Yumur ve Şeker, 2021). Bu çalışma, köklü tarihî geçmişi ve zengin kültürel dokusuyla öne çıkan Çorum ilini ele almaktadır. Hititlerden günümüze ulaşan miras ve Hattuşa gibi yapılar, bölgenin mutfak kültürünü şekillendiren başlıca unsurlardandır. Düğün, bayram ve mevlit gibi geleneksel pratiklerde yaşatılan yemekler, damak tadının ötesinde kültürel aidiyetin ifadesidir (Şahin, 2019; Çorum Valiliği, 2012; Oğuz ve Keskin, 2005). Çorum'un mutfak değerlerinin turistik kimliğe dönüşmemiş olması, bu bölümün çıkış noktasıdır. Amaç, Çorum mutfağını tanıtmak ve gastronomi-turizm ekseninde sürdürülebilirliğine katkı sunmaktır. Bu kitap bölümünde gastronomi kavramı içerisinde Çorum'un tarihsel ve kültürel yapısı ele alınmış; ardından il mutfağında öne çıkan yemekler, özel günlere özgü yemekler, coğrafi işaretle tescillenmiş ürünler ve halkın günlük yeme içme alışkanlıkları hakkında ayrıntılı bir değerlendirme yapılmıştır. Son olarak, gastronominin turizm ile kesiştiği noktada, Çorum'un bu alandaki potansiyeline dikkat çekilerek hem kültürel mirasın korunması hem de kırsal kalkınmanın desteklenmesi adına öneriler sunulmuştur.

ÇORUM İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Tarihi, Coğrafi ve Kültürel Altyapısı

Çorum, Türkiye'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde yer almasına rağmen İç Anadolu özellikleri de taşıyan geçiş coğrafyasına sahiptir. Ortalama 820 metre rakımıyla hem iklim hem de arazi yapısı bakımından çeşitlilik gösterir (Arvas, 2019). Yüzölçümü 12.820 km² olan ilin %49'u tarım arazisi, %29'u orman ve çalılıklarla kaplıdır. Bu durum, tarım ve hayvancılığı temel geçim kaynakları hâline getirmiştir (Yılmaz, 2007). Başlıca tarım ürünleri buğday, arpa, çeltik, mercimek ve pancardır. Çorum'un kuzeyi Karadeniz iklimi ve yoğun orman örtüsüyle, güneyi ise bozkır ve kara iklimiyle karakterizedir. Köseadağ (2200 m), ilin en yüksek noktasıdır. Kunduz Ormanı, Kargı yaylaları ve İncesu Kanyonu gibi doğal oluşumlar, ilin biyolojik ve jeolojik zenginliğini yansıtır. Kızılırmak başta olmak üzere birçok akarsu, tarih boyunca tarımsal üretimi desteklemiş; medeniyetlerin gelişimine katkı sağlamıştır (Çorum Valiliği, 2012). İlin stratejik konumu, Ankara ile Samsun gibi büyük kentler arasında köprü oluşturur. 14 ilçe, 38 belde ve 735 köyden oluşan yerleşim yapısı, kırsal-kentsel ilişkileri dinamik kılmaktadır. Ancak dağlık yapı ve sınırlı istihdam olanakları, kır nüfusunun azalmasına ve iç göçün artmasına neden olmuştur (Bulut, 2000; Çoban, 2016). 1927'de 247.926 olan nüfus, 2025'te 521.335'e ulaşmıştır. Özellikle Sungurlu, Osmancık, Alaca ve İskilip ilçeleri öne çıkarken; Boğazkale gibi küçük ilçelerde nüfus düşüktür (Çorum Valiliği, 2025). Kentsel nüfusun artması, geleneksel mutfak alışkanlıklarının şehir kültürüne taşınmasını da beraberinde getirmiştir.

Tarihî açıdan bakıldığında, Çorum Paleolitik Dönem'den itibaren kesintisiz yerleşim görmüş nadir bölgelerden biridir. Hititler döneminde başkent Hattuşa'nın burada bulunması, kente uluslararası düzeyde tarihî bir statü kazandırmıştır. Boğazköy'deki Kadeş Antlaşması'na ait tabletler ve Yazılıkaya'daki tanrı kabartmaları, Hititlerin doğa, üretim ve inanç ilişkisini belgelemektedir (Pala, 2023; Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Bütün bu süreç binlerce yıl boyunca benimsenen alışkanlıkların bir ürünü olarak evrim geçirmiş ve çeşitlenmiştir (Tokay ve Şallı, 2025).

Tarih boyunca Roma, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde önemini sürdüren şehir, göç yolları üzerinde bulunması nedeniyle Balkanlar, Kafkasya ve Orta Doğu'dan gelen çeşitli toplulukların mutfak kültürleriyle

¹ Anadolu Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-0206-115X, emrahildiz34@anadolu.edu.tr

de zenginleşmiştir (Şahin, 2019; Yılmaz, 2007). Böylece Çorum mutfağı, tarımsal üretimle beslenen ve çok katmanlı tarihsel süreçlerden etkilenen kültürel bir sentez sunmaktadır.

ÇORUM YEMEK KÜLTÜRÜ

Yöreye Özgü Yemekler ve Yeme Alışkanlıkları

Çorum mutfağı, coğrafi olarak Orta Karadeniz sınırlarında bulunsa da, Orta Anadolu yemek kültürünün karakteristik özelliklerini yansıtır. Bu durum; iklim, tarım yapısı ve sosyo-kültürel geçmişin etkisiyle şekillenmiştir. Özellikle koyun eti, mutfakın başlıca hayvansal protein kaynağı olup pek çok geleneksel yemeğin temel bileşenidir (Çorum Valiliği, 2012; Pala, 2023). Tarıma elverişli toprak yapısı, dağlık coğrafya ve göçler, mutfakta çeşitlilik ve derinlik yaratmıştır. Tahıllar, süt ürünleri, yerel otlar ve baharatlar mutfaka hem sadelik hem de ritüel içeriği kazandırır. Yemekler, yalnızca beslenme değil; aynı zamanda toplumsal dayanışma, kültürel aktarım ve kimlik inşası işlevi görür. Çorum ili, zengin tarım arazileri ve kültürel birikimiyle özgün yemek çeşitliliği sunmaktadır. Coğrafi konumu ve göçlerle zenginleşen yapısı, mutfak kültürünü hem çeşitlendirmiş hem de yerelleştirmiştir. Tahıl, süt ürünleri, meyve işleme teknikleri ve et bazlı pişirme yöntemleri, mutfakın temelini oluşturur. Pirinç, mutfakta önemli bir yere sahiptir. Osmancık pirinci ulusal düzeyde tanınırken, sarıkılçık ve akçeltik gibi yerel türler de kullanılır. Akçeltik pirinci İskilip dolması gibi törensel yemeklerde tercih edilir (Çorum Valiliği, 2012).

Tarhana üretimi ilçelere göre farklılık gösterir. Kargı tarhanası meyve ve otlarla zenginleşirken, Osmancık tarhanası salça ve soğanla hazırlanır. Mecitözü'nde ise sıkma usulü tercih edilir. İskilip dolması, geleneksel pişirme tekniği ve ritüel boyutuyla mutfakta özel bir yere sahiptir. Kazan içinde buharda pişen et ve pirinç, özellikle düğünlerde sunulur (Pala, 2023). Meyve işleme gelenekleri, pevrede gibi marmelatlarla yaşatılmaktadır. Kuşburnu, eyvaz ve alıç gibi meyveler pekmeze tatlandırılarak muhafaza edilir. Katık ise hem fermente süt ürünü hem de çorba malzemesi olarak kullanılır. Kül çöreği ve cummur ekmeği, unlu mamuller içinde öne çıkar. Közde veya külde pişirilen kül çöreği, köy ve şehir versiyonlarıyla çeşitlenir. Cummur ise ekmeğin içyağında kavrulmasıyla elde edilen doyurucu bir yemektir (Çorum Valiliği, 2012). Kadınların imece usulüyle sürdürdüğü kış hazırlıkları, kültürel sürdürülebilirliği desteklemektedir. Yufka açma, sebze kurutma gibi uygulamalar toplumsal dayanışmanın da göstergesidir (Kaya ve Yaman, 2021). Sonuç olarak, Çorum mutfağı yalnızca beslenme değil; kültürel hafıza, sosyal birliktelik ve çevresel uyumun bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

Özel Gün Yemekleri

Çorum yemek kültürünün en ayırt edici yönlerinden biri, toplumsal yaşamın dönüm noktalarında hazırlanan ve paylaşılan yemeklerin taşıdığı kültürel işlevdir. Doğum, düğün, ölüm, bayram ve tarımsal döngüler gibi özel zamanlarda ortaya çıkan bu yemekler, yalnızca beslenme değil; dayanışma, paylaşım, yas ve kutlama gibi kolektif değerlerin ifadesi olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda yemek, törenin ayrılmaz bir parçası ve toplumsal belleğin simgesel taşıyıcısıdır. Düğün ve sünnet törenlerinde keşkek, bölgenin vazgeçilmez ana yemeği olarak öne çıkmakta, farklı ilçelerde malzeme ve yapım yöntemleri açısından çeşitlilik göstermektedir. Yarma aşı ve kıtırılı düğün çorbası gibi yemekler de düğün sofralarında sıklıkla yer bulmakta hem bölgesel tatlar hem de törensel geleneğin sürekliliği açısından önem taşımaktadır (Oğuz ve Keskin, 2005). Tarımsal döngüyle bağlantılı olarak gelişen çiğdem aşı, çiğdem gezme etkinliklerinde topluca toplanan bitkilerle hazırlanarak kolektif üretim ve tüketimin bir örneği hâline gelir (Çorum Valiliği, 2012). Benzer şekilde parenik, arpa hasadı sonrası imece usulüyle yapılan, arpanın tereyağında kavrulmasıyla hazırlanan bir yemektir ve yılın bereketini simgeler.

Dini bayramlar ve Ramazan ayında sofraları süsleyen gül baklavası, misafirperverlik ve dini aidiyetin sembolü olarak her gün yapılmakta; Osmancık böreği ise bu döneme özgü kermeslerde ve misafirliklerde ikram edilmektedir (Oğuz ve Keskin, 2005).

Yas ritüellerinde de mutfak önemli bir rol üstlenir. Cenaze evlerinde hazırlanan İskilip ölü somunu, ekşi maya ile yoğrulmuş özel bir ekmek olup, geleneksel pidelerden farklı olarak sade şekliyle öne çıkar (Çorum Valiliği, 2012). Çorum'un kırsal bölgelerinde cenaze evine gıda malzemesi götürme geleneği hâlen sürmektedir. Kargı'da ekşili bamya ve sirkeli kıyma; Boğazkaya'da ise temel gıda ürünleri (bulgur, çay, şeker, makarna) cenaze evine yardım olarak ulaştırılır. Alacahöyük'te ise lokum ve bisküvi gibi ikramlıklar ön plandadır (Durdu, 2004). Anma günlerinde (3., 7., 40. ve 52. günlerde) ise koyun, keçi, hindi ya da dana etinden yemekler hazırlanmakta, bu yemeklerde sıklıkla pilav, yahni ve helva yer almaktadır. Karaçuval helvası ise hem cenaze hem de dini günlerde ikram edilen, toplumsal bağ kurma işlevi gören çok yönlü bir

tatlıdır. Mevrit, arife günü ve kandil gecelerinde olduğu kadar bayram ve düğün sofralarında da yer bulur (Oğuz ve Keskin, 2005).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretler, bir ürünün ait olduğu bölgenin doğal, kültürel ve tarihsel unsurlarının birleşiminden doğan otantik değerleri temsil eder. Çorum mutfağı, bu anlamda hem özgün ürünleri hem de gelenekle yoğrulmuş pişirme teknikleriyle önemli bir coğrafi işaret potansiyeline sahiptir. Kentin tarihi zenginliği, göçlerle şekillenmiş kültürel çeşitliliği ve tarımsal üretim gücü, coğrafi işaretli ürünlerin doğmasını ve korunmasını sağlamıştır (Şahin, 2019).

Çorum tescillenmiş coğrafi işaretli gastronomik ürün bakımından oldukça zengindir. Bunlardan bazıları; Çorum Leblebisi, kentle özdeşleşmiş, ülke genelinde tanınan bir atıştırmalık türüdür. Sadece günlük tüketim ürünü olmakla kalmaz, aynı zamanda şehir dışına gönderilen geleneksel bir hediye gıda ürünü işlevi de görmektedir. Çorum'un leblebisi; özgün kavurma tekniği, iri taneli nohut kullanımı ve aromatik lezzetiyle diğer leblebilerden ayrılır (Arvas, 2019). İskilip Dolması, düğün ve bayram sofralarının görkemli yemeği olmasının ötesinde, özgün pişirme yöntemi ile de ayırt edici bir coğrafi işaret niteliği taşır. Etlerin büyük kazanlarda dipte, pirincin ise üstte “ca” torbalarında buharla pişirilmesi, bu yemeğe hem lezzet hem de kültürel kimlik kazandırmaktadır (Çorum Valiliği, 2012; Pala, 2023). Dolmanın kökeni, Osmanlı dönemine kadar uzanır; Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılda ziyaret ettiği İskilip, dönemin önemli gastronomik merkezlerinden biri olarak betimlenmiştir (Arvas, 2019). İskilip Turşusu, kentin ekşi-tuzlu lezzet geleneğini temsil eden özel bir üründür. Yüksek irtifada ve doğal koşullarda fermantasyonla yapılan bu turşu, yalnızca lezzet değil, saklama geleneğinin de bir ifadesidir (Şahin, 2019). Kargı Tulum Peyniri, Kargı ilçesinin yüksek rakımlı yaylalarında üretilen, yoğun aromalı ve sert yapılı geleneksel bir peynir türüdür. Coğrafi özelliklerin ve otlak kalitesinin peynirin aromasına doğrudan etki ettiği bilinmektedir. Oğuzlar Cevizi ise ilçenin iklimsel özelliklerinden doğan iri taneli, yağlı yapısı ve dayanıklı kabuğuyla dikkat çeker. Ceviz, bölge halkının geçim kaynakları arasında yer almakta ve özellikle geleneksel tatlıların (örneğin gül baklavası) içeriğinde sıkça kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra, Alaca borani yemeği, Alaca hingali, Alaca yarma aşısı, Osmancık kaypak yemeği, Çorum yırtma yemeği gibi birçok coğrafi işaretli lezzetleri sofralarında yaşatmaktadırlar. Özata Şahin (2025) Alaca mutfağı ile ilgili yapmış olduğu çalışmada, geleneksel yemeklerinin çeşitliliği, kullanılan malzemeler, farklı araç-gereçler ve pişirme teknikleri bölgenin sahip olduğu zengin kültürel dokuyu yansıttığını ve Alaca mutfağının Hitit, Selçuklu ve Osmanlı mutfak değerlerinden örnekler taşıdığını ifade etmiştir.

Türk Patent ve Marka Kurumu Haziran (2025) verilerine göre, Çorum iline ait tescillenmiş coğrafi işaretli ürünler hem mahreç işareti hem de menşe adı kategorilerinde çeşitlilik göstermektedir. Mahreç işaretiyle 2024 yılında tescillenen ürünler arasında *Alaca Borana Yemeği*, *Alaca Cızlağı*, *Alaca Hingali*, *Alaca Çılbır Yemeği*, *Kışlacık Pırasası*, *Osmancık Kapari Turşusu*, *Osmancık Kaypak Yemeği*, *Osmancık Yırtmaç Yemeği* ve *Çorum Yırtma Yemeği* yer alırken, 2023 yılında *Alaca Yanıç Böreği*, *Alaca Yarma Aşısı*, *İskilip Sirke Salatası* ve *İskilip Çileği* tescillenmiştir. 2022 yılında *Alaca Mor Soğanı (Alaca Moru)* mahreç işareti almış; 2021 yılında ise *Çorum Kuru Mantısı* ve *İskilip Ramazan Keşkeği* bu kapsamda değerlendirilmiştir. Daha erken tarihlerde tescillenen ürünler arasında 2010 yılında mahreç işareti alan *İskilip Dolması* ve *İskilip Turşusu* ile 2002 yılında coğrafi işaret belgesi verilen *Çorum Leblebisi* öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, menşe adıyla tescillenen ürünler arasında 2021 tarihli *Kargı Tulum Peyniri* ve 2020 tarihli *Oğuzlar Cevizi* yer almaktadır. Bu ürünlerin tümü, ait oldukları ilçelerin iklimsel, tarımsal ve kültürel birikimiyle şekillenmiş olup hem gastronomik çeşitliliğin belgelenmesine hem de yöresel mutfakların korunmasına katkı sunmaktadır.

Coğrafi işaret süreci dışında kalan fakat halk belleğinde güçlü bir yere sahip pek çok yemek de Çorum mutfağında varlığını sürdürmektedir. Örneğin; Topaç, kıymadan yapılan, şekli ve lezzetiyle dikkat çeken yerel bir üründür. Düğün sofralarında yer alması, bu yemeğin geleneksel statüsünü pekiştirmektedir (Arvas, 2019). Efelik Dolması, Dodurga ilçesine özgü, Ağustos ayındaki yerel şenliklerde ve düğünlerde sıklıkla yapılan geleneksel bir yemektir. Kadınlar tarafından pazarlarda gelir amacıyla da satılan bu dolma türü hem geleneksel mutfağın korunmasına hem de yerel ekonomiye katkı sağlar (Oğuz ve Keskin, 2005).

Bu ürünlerin tümü, Çorum'un mutfak hafızasında coğrafi işaret kavramı dışında da korunmakta ve kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Resmi tescil süreçlerinin tamamlanması, bu mirasın sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Sonuç olarak, Çorum'un coğrafi işaretli gastronomik ürünleri, yalnızca ekonomik bir değer değil; aynı zamanda kültürel belleğin, toplumsal kimliğin ve kolektif ritüellerin somut temsilcileridir.

Tescilli ya da tescil sürecindeki bu ürünler, Çorum mutfağının özgünlüğünü belgelemekle kalmayıp, Türkiye gastronomisinin de zenginliğine katkı sağlamaktadır.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, yalnızca bir yörenin mutfak kültürünü tanıtmakla kalmaz; aynı zamanda o bölgenin sosyal yapısını, tarihsel kimliğini ve kültürel dokusunu da ziyaretçilere aktaran bütüncül bir deneyim alanıdır. Bu kapsamda Çorum, özgün lezzetleri ve tören yemekleriyle önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak bu potansiyelin turistik faydaya yeterince dönüştürülemediği görülmektedir (Şahin, 2019). Kentin gastronomi değerlerinin, yerel festivaller ve tematik etkinlikler aracılığıyla tanıtılması hem kültürel sürdürülebilirliğe hem de yerel kalkınmaya katkı sunabilir.

Çorum'un en köklü yemeklerinden biri olan keşkek hem geleneksel bir törensel yemek hem de şehrin tanıtımında kullanılan önemli bir araçtır. Özellikle 1987 yılından bu yana düzenlenen Uluslararası Hitit Fuar ve Festivali kapsamında gerçekleştirilen Keşkek Şöleni'nde, büyük kazanlarda pişirilen keşkek binlerce kişiye ikram edilmekte; böylece toplu tüketim kültürü ve gastronomi mirası ziyaretçilere deneyimletilmektedir. Yalnızca kent merkezinde değil, kırsal alanlarda da gastronomi temalı etkinlikler yapılmaktadır. Bunlardan biri olan Pağut Festivali, Kalehisar Köyü'nün doğal alanında düzenlenmekte ve çevre köylerden ziyaretçiler ağırlamaktadır. Festival süresince geleneksel eğlenceler ile yöresel lezzetler buluşmakta, köy kültürü gastronomiyle entegre biçimde tanıtılmaktadır (Oğuz ve Keskin, 2005). Bu etkinlikler, bölgenin yemek kültürünün yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda sosyal bütünleşme aracı olduğunu da göstermektedir (Özata Şahin, 2025).

Çorum'un gastronomik potansiyeli, UNESCO Dünya Mirası Listesi'ndeki Hattuşa Antik Kenti gibi önemli turistik destinasyonlarla birleştirilerek daha geniş kitlelere tanıtılabilir (Pala, 2023). Böylece gastronomi turizmi, kültür turizmi ile entegre edilerek daha sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulabilir. Ancak tanıtım ve organizasyon eksiklikleri nedeniyle bu potansiyel yeterince değerlendirilememektedir. Kırsal bölgelerdeki İskilip dolması, efelik dolması ve yırtma gibi geleneksel yemekler, yerel festivallere entegre edilerek destinasyon markalaşmasına katkı sağlayabilir. Aynı şekilde, Hitit metinlerinde geçen eski ekmek ve yemek tariflerinin günümüze uyarlanarak sunulduğu işletmelerin sayısı artırılabilir; böylece arkeolojik mutfak mirası gastronomik bir ürüne dönüşebilir (Şahin, 2019). Yöresel ürünlerin tanınırlığı arttıkça, bölgedeki gastronomi turizminin canlanması da mümkün olacaktır (Kılınç Şahin, 2022). Sonuç olarak, Çorum'un gastronomik mirası hem tarihi hem de kültürel açıdan güçlü bir temele sahiptir. Bu mirasın etkin tanıtım ve pazarlama stratejileriyle desteklenmesi, yalnızca turistik çekiciliği artırmakla kalmayacak; aynı zamanda yerel kimliğin korunmasına, kırsal kalkınmanın desteklenmesine ve sürdürülebilir turizm politikalarının gelişmesine olanak tanıyacaktır.

SONUÇ

Bu çalışma, Çorum ilinin zengin mutfak kültürünü tarihsel, coğrafi, toplumsal ve törensel boyutlarıyla ele alarak, gastronomi potansiyelini çok yönlü bir yaklaşımla değerlendirmiştir. Elde edilen bulgular, Çorum mutfağının yalnızca yemek tariflerinden ibaret olmadığını; yaşam biçimi, kolektif hafıza ve kültürel kimlik açısından önemli bir taşıyıcı olduğunu ortaya koymuştur (Şahin, 2019; Ortakçı, 2023).

Çorum'un merkezinden köylerine uzanan geniş coğrafyasında gözlenen yemek çeşitliliği hem kullanılan malzemelerin hem de pişirme tekniklerinin zenginliğini göstermektedir (Çorum Valiliği, 2012). Mutfak yapısı, yalnızca Türk mutfağına değil; tarih boyunca bölgeye göç eden halkların taşıdığı kültürel katkılara da dayanmaktadır (Şahin, 2019; Aydın ve Özkaya, 2022). Karadeniz ile İç Anadolu'nun geçiş kuşağında yer alan coğrafi yapı, bu kültürel sentezi destekleyen önemli bir etkidir (Solak, 2012; Kaya, 2012). Hamur işleri, tatlılar, çorbalar ve etli yemekler öne çıkarken, deniz ürünlerinin yok denecek kadar az, kümes hayvanlarının ise sınırlı kullanıldığı görülmektedir. İklim ve coğrafyanın, mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici olduğu Çorum'da, geleneksel üretim pratikleri (katık, yufka, pekmez, tarhana) kırsal yaşamla doğrudan ilişkilidir. Ancak kentleşme süreciyle birlikte bu üretim alanlarının görünürlüğü azalmaktadır (Ortakçı, 2023). Öte yandan, doğal ve yerel ürünlere yönelik artan tüketici ilgisi, bu geleneksel bilginin yeniden değer kazanmasına olanak tanımaktadır.

Çorum'un barındırdığı Hitit mirası, yalnızca tarihsel değil; gastronomik açıdan da önemli bir potansiyele sahiptir. Hitit mutfağında kullanılan tandır, taş ocak gibi yapılarla günümüz geleneksel mutfağı arasında görülen benzerlik, tarihsel devamlılığın göstergesidir (Aydın ve Özkaya, 2022; Özata Şahin, 2025). Bu bağlamda, Hitit mutfağının deneysel gastronomi projeleriyle günümüze uyarlanması, kentin gastronomi turizmi markalaşmasında önemli bir fırsat sunmaktadır (Şahin, 2019; Kaya ve Yaman, 2021). Yöreye özgü

şekilde sunulan yemekler, ziyaretçilerin memnuniyetini artırarak bölgeyi ve mutfak deneyimini tekrar yaşama isteğini güçlendirecektir (Artuğer ve Kılınç Şahin, 2021). Sonuç olarak, Çorum'un gastronomi potansiyeli yalnızca yerel bir zenginlik değil; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, turistik cazibenin artırılması ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir değere sahiptir.

KAYNAKÇA

- Artuğer, S., Kılınç Şahin, S. (2021). Hizmet ortamı, müşteri memnuniyeti ve tekrar ziyaret etme niyeti ilişkisi: resort otellerde bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3).
- Arvas, A. (2019). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(6 Issue 1), 229-239.
- Aydın, A. ve Özkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100494.
- Bulut, İ. (2000). Yozgat'ın nüfus coğrafyası özellikleri. *Atatürk Üniversitesi Doğu Coğrafya Dergisi*, Cilt:6, Sayı:4.
- Çoban, A. (2016). Çorum'un Nüfus Coğrafyası Özellikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 33.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). *Örenyerleri*. (E.T.: 10.06.2025). <https://corum.ktb.gov.tr/TR-58772/orenyerleri.html>
- Çorum Valiliği. (2008). *Coğrafyası, tarihi, kültürü ve edebiyatıyla Çorum*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çorum Valiliği. (2012). *Çorum mutfağına güzelleme*. (Ed. N. Aras), Metro Kültür Yayınları.
- Çorum Valiliği. (2025). *İlçelerimiz*. (E.T.: 24.06.2025). <http://corum.gov.tr/ilcelerimiz>
- Durdu, B. K. (2004). *Çorum halk kültürü*. T.C. Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını.
- Kaya, G. (2012). Çorum yöresel mutfağının geleneksel yapısı. (Ed. N. Aras), *Çorum Mutfağına Güzelleme*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 87-149.
- Kaya, M. ve Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya Miras Mutfak Kültürü. *V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, ss. 66-77.
- Kılınç Şahin, S. (2022). Sakin Şehir Akyaka'da Slow Food Akımı Kapsamında Sürdürülebilir Mutfak Uygulamasına Bir Örnek: Adile Teyze'nin Ekşi Mayalı Soğuk Fermente Ekmekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1622-1640.
- Oğuz, M. Ö. ve Keskin, S. (2005). *2005 yılında Çorum'dan derlenen imgesel yemekler*. Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Topluluğu Yayını.
- Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 12(4), 1872-1889.
- Özata Şahin, E. (2025). Çorum-Alaca mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 192-213.
- Pala, K. (2023). *Geleneksel yöntem ve uygulamalarla Orta Karadeniz mutfak kültürü*. Paradigma Yayınları.
- Solak, Ü. M. (2012). Çorum yöresel mutfağının geleneksel yapısı. (Ed. N. Aras), *Çorum Mutfağına Güzelleme*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 87-149.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.486>
- Tokay, M. M., Şallı, G. (2025). *Bağlayıcılar/Tamamlayıcılar*. Temel Mutfak Teknikleri 1. Gelişim Üniversitesi Yayınevi, İstanbul.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Çorum coğrafi işaret listesi*. (E.T.: 15 Haziran 2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=19&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksi oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.

- Yamur, S. ve Şeker, İ. T. (2021). Aşçıların gastronomiye yönelik görüşlerinin incelenmesi Çorum ili örneği: Nitel bir araştırma. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 61–67.
- Yılmaz, C. (2007). Çorum il nüfusunun sosyo-ekonomik yapısı, demografik nitelikleri ve coğrafi dağılış özellikleri. *Uluslararası Osmanlıdan Cumhuriyete Çorum Sempozyumu* (23-25 Kasım 2007), Çorum. Cilt: III, Çorum Belediyesi Kültür Yayınları.

ÇORUM İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Züleyhan BARAN¹

GİRİŞ

Yemek kültürü, kimlik ve belleğin taşıyıcısıdır (Mintz & Du Bois, 2002). Türkiye’de tarihsel katmanlı yapı, göçler ve coğrafi çeşitlilik mutfak gastronomi turizmi açısından değerli kılar. Bu bağlamda Çorum mutfak, Hititlerden günümüze uzanan tarihi, tarımsal çeşitliliği ve sosyo-kültürel yapısıyla özgün bir kimlik sunmaktadır (Güler, Haseki & Eker, 2023; Şahin, 2025). Çorum mutfak, tahıl-bakliyat temelli beslenme omurgası ile et, sebze ve tatlı çeşitliliği sunmaktadır. Hitit mutfak kültürünün izleri bulgur, buğday, nohut ve mercimek kullanımında görülmekte; bu süreklilik mutfak köklü geçmişine işaret etmektedir (Çolak & Alagöz, 2022; Ortakçı, 2023; Şahin, 2019; Şahin, 2020; Sularoğlu, 2024). Yemek kültürü, günlük tüketimin ötesinde doğum, düğün, bayram ve anma gibi özel günlerde toplumsal dayanışmayı ve kimliği pekiştirmektedir (Şahin, 2025). Ayrıca leblebi, İskilip dolması, sucuk ve diğer coğrafi işaretli tatlar, kentin gastronomi mirasını kurumsallaştırarak markalaşma sürecinde rol oynamaktadır (ÇİKTİM, 2023). Çorum ili, gastronomik değerleriyle kültürel mirasın korunmasına ve gastronomi turizmi temelli sürdürülebilir kalkınmaya katkı potansiyeli taşımaktadır. Bu çalışmada Çorum mutfak kültürü; coğrafya, demografi, tarihsel arka plan, yeme alışkanlıkları, yöresel yemekler, özel gün sofraları, coğrafi işaretli ürünler ve turizm bağlamında bütüncül olarak değerlendirilmektedir.

ÇORUM İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Çorum, İç Anadolu ile Karadeniz arasında yer aldığı için iklim ve tarımsal üretimde çeşitlilik göstermekte, bu durum mutfak kültürünü şekillendirmektedir. Çoban (2016), ilin “kuzeyde Karadeniz’e, güneyde İç Anadolu’ya açılan yollar üzerinde stratejik bir konuma sahip” olduğunu belirtir. Bu geçiş özelliği, Karadeniz’in sebze ağırlıklı yemekleri ile İç Anadolu’nun tahıl ve et temelli yemeklerinin birlikte görülmesini sağlamaktadır. Verimli ovalarda buğday, nohut, mercimek; dağlık alanlarda küçükbaş hayvancılık öne çıkmakta, böylece hamur işleri ve et yemekleri zenginleşmektedir. Buğday ürünleri ise leblebi, çeşitli hamur işleri ve bulgur yemeklerinin gelişmesine zemin hazırlamıştır (Çoban, 2016).

Demografik Yapı

Çorum’da Cumhuriyet’in ilk yıllarında kırsal nüfus baskınken, 1980 sonrası sanayileşme ve göçle kentsel nüfus öne çıkmıştır (Kaya & Akdemir, 2019). TÜİK’e göre 2025’te nüfus 521.335’tir (TÜİK, 2025). İstanbul, Ankara, Samsun ve Amasya’ya yakınlık göçü artırmış, sosyo-ekonomik ve gastronomik çeşitliliğe katkı sağlamıştır (Çakır, 2015; OSİB, 2013). Turizm altyapısı da gelişmiş olup 2023 itibarıyla 15 konaklama işletmesi (3.200 yatak), 20 acenta ve 50 restoran/kafe faaliyet göstermektedir (KTB, 2023).

Tarihi

Çorum, Neolitik Çağ’a uzanan geçmişiyle Anadolu’nun en eski yerleşim alanlarından. Alacahöyük, Boğazköy-Hattuşa ve Ortaköy-Şapinuva, Hitit başkent ve idari merkezleri olarak kenti tarihî ve gastronomik bir merkez kılmıştır (Koşay, 1951). Hitit mutfak bulguları –ekmek, tahıl, fermente içecekler– tarımsal üretim temelli yemek kültürünü göstermektedir (Kaya & Yaman, 2021). Roma ve Bizans’ta stratejik önemini sürdüren Çorum, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Türk-İslam kültürünün merkezlerinden biri olmuş; Osmanlı’da kervan yolları üzerindeki konumuyla konaklama ve beslenme kültürünün gelişimine katkı sağlamıştır (Demiryürek, 2011; Özer, 2018). Cumhuriyet’le yeniden yapılan şehir, tarihsel birikimini mutfak kültürüne yansıtarak günümüzde gastronomi turizmine güçlü bir temel sunmaktadır.

Çorum mutfak kültürü, Anadolu’nun tarihsel birikimi ve yerel tarımsal çeşitliliği yansıtan çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Hititler’den Osmanlı’ya uzanan süreçte tahıl-bakliyat temelli yemekler, et, hamur işleri, tatlılar ve coğrafi işaretli ürünlerle zenginleşmiştir (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Bu

¹Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ORCID: 0000-0003-4804-5622, zuleyhanbaran@duzce.edu.tr

repertuar, biyolojik bir ihtiyaçtan öte toplumsal dayanışma, ritüel pratikler ve kimlik koruma işlevi taşımaktadır (Özdemir, 2023).

Yeme Alışkanlıkları

Çorum'daki yeme alışkanlıkları tarımsal üretim ve sosyo-kültürel yapı ile şekillenmiş, tahıl ve bakliyatlar mutfak omurgasını oluşturmuştur (Çorum Belediyesi, 2023). Sofralar üç öğünlüdür; sabah çökelek, yoğurt, pekmez, haşhaşlı çörek; öğle ve akşam ise çorba, etli yemek, pilav ve hamur işleri öne çıkar (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019). Tarhana, toyga, düğün ve keşkek çorbaları gündelik ve ritüel sofralarda önemli yer tutar (Güler, Haseki & Eker, 2023; Şahin, 2025). Dana-kuzu eti, Çorum kebabı, tandır, sac kavurma, içli köfte ve tavuklu pilav yaygındır; sakatat yemekleri de kahvaltı ve kış sofralarında tüketilir (Çorum Gastronomisi, 2023; Şahin, 2025). Hamur işleri ve mantı çeşitleri (katmer, haşhaşlı çörek, erişte, su böreği) kışlık stoklarla korunur; mantı yoğurt ve sarımsaklı sosla kimlikli bir yemek olarak öne çıkar (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019; Has Aşçıbaşı Ahmet Özdemir, 2023). Sebze yemekleri mevsimseldir; ısıtma gibi nohut-buğday-et birleşimi özgün bir örnektir (Çorum Beltur, 2023). Tatlılar (tel helva, haside, baklava, güllaç, hoşmerim, cevizli sucuk) ve içecekler (hoşaf, ayran, şerbet) hem gündelik hem ritüel sofralarda yer almaktadır (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019; 2023). Bu alışkanlıklar biyolojik ihtiyacın ötesinde misafirperverlik, dayanışma ve ritüel pratikleri taşımakta; modern etkiler karşısında da korunarak gastronomi turizmine özgün değer katmaktadır.

Yöreye Özgü Yemekler

Çorum mutfak kültürü, Hititlerden Osmanlı'ya uzanan tarihsel birikim ve göçlerle zenginleşmiş; tahıl-bakliyat temelli omurga et, çorba, hamur işi, tatlı ve kışlık hazırlıklarla çeşitlenmiştir. Çorum leblebisi, İskilip dolması ve su böreği hem gündelik hem de özel gün sofralarının simgesel yemekleridir (ÇİKTİM, 2019; Çorum Belediyesi, 2023; Güler, Haseki & Eker, 2023). Aşağıda Tablo 1'de Çorum Yöresel Yemek Grupları özetlenmektedir.

Tablo 1. Bilecik Yöresel Yemek Grupları

Kategori	Yemekler	Temel Malzeme/Özellik	Pişirme/Servis Tekniği
Çorbalar	Toyga Çorbası, Tarhana, Keşkek Çorbası, Yoğurtlu Buğday Çorbası	Buğday, yoğurt, nohut, et suyu	Kaynatma, terbiyeli pişirme
Ana Yemekler	İskilip Dolması, Çorum Mantısı, Keşkek, Etli Nohut, Etli Bamyası	Pirinç, et, nohut, bulgur	Uzun süreli pişirme (gömme usulü, kazan), haşlama
Hamur İşleri & Börekler	Su Böreği, Katmer, Çörek, Yufka Böreği	Un, yoğurt, tereyağı	Fırında veya sacda pişirme
Mantılar	Çorum Mantısı (küçük bohça mantı), Yırtma Aşı	Un, kıyma, yoğurt	Haşlama, üzerine yoğurt ve tereyağlı sos
Et Yemekleri	Etli Bamyası, Et Haşlama, Kavurma, Tirit	Kuzu/keçi eti, sebze, ekmek	Haşlama, kavurma, fırınlama
Leblebi & Atıştırmalıklar	Çorum Leblebisi (sarı, beyaz, çifte kavrulmuş), Leblebili Kurabiye	Nohut, şeker, yağ	Kavurma, fırınlama
Tatlılar	Tel Helvası, Sırık Tatlısı, Baklava, Cevizli Sucuk, İncir Dolması	Un, şeker, pekmez, ceviz, incir	Kavurma, şerbetleme, kurutma
Kışlık Hazırlıklar	Erişte, Tarhana, Yufka, Salça, Reçel, Turşu	Tahıl, sebze, meyve	Kurutma, konserve, salamura
İçecekler	Hoşaf, Ayran, Şıra, Nar Ekşisi, Üzüm Hoşafı	Meyve, yoğurt, üzüm	Kaynatma, soğutma, fermente etme

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Çorum mutfak kültüründe yemekler, biyolojik beslenmenin ötesinde toplumsal dayanışma, kültürel aktarım ve ritüel anlam taşır. Doğum, düğün, bayram ve dini günlerde hazırlanan yemekler birlikteliği pekiştirir. İskilip Dolması düğün ve cenazelerde "ritüel sofrası" işlevi görürken; helva çeşitleri yas ve paylaşımı, bayramlardaki baklava, börek ve kavurma misafirperverliği simgeler. Lohusa şerbeti doğumlarda, aşure ise Muharrem ayında dini paylaşımın ifadesi olarak önemlidir (ÇİKTİM, 2019; Şahin, 2025). Aşağıda Tablo 2'de Çorum Özel Gün Yiyecek-İçecek Kültürü özetlenmektedir.

Tablo 2. Çorum Özel Gün Yiyecek-İçecek Kültürü

Kategori / Ritüel	Yiyecek-İçecekler	Sosyal/Kültürel İşlev
Doğum ve Lohusalık	Lohusa şerbeti, sütlü tatlılar, börek çeşitleri	Anne ve bebeğin sağlığı için ikram; dayanışma sembolü
Sünnet ve Asker Uğurlaması	Pilav, kavurma, tatlı, ayran	Toplumsal kutlama, dayanışma ve paylaşım
Düğünler	İskilip Dolması, pilav, börek, baklava, hoşaf	Kalabalık sofralarda birliktelik ve bereketin sembolü
Ölüm ve Mevlit	İrmik/Un helvası, tel helva, İskilip Dolması	Yas, ruh için dua ve toplumsal destek
Ramazan	İftar sofralarında çorba, dolma, börek, güllaç	Bereket, paylaşım ve dini ritüel
Ramazan Bayramı	Ev baklavası, börek, cevizli çörek, şekerleme	Misafirperverlik, bayramlaşma geleneği
Kurban Bayramı	Kavurma, et yemekleri, baklava	Kurban etinin paylaşımı, dayanışma
Kandil Günleri	Lokma, pişi, helva	Komşularla paylaşım ve dini ritüel
Muharrem (Aşure Günü)	Aşure	Dini birlik, bereket ve paylaşım sembolü
Mevsimsel Kutlamalar (Hıdırellez, Nevruz)	Börek, çörek, hoşaf, bahar tatlıları	Bereket, baharın gelişini kutlama

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Çorum gastronomisi, yemek çeşitliliğinin yanı sıra coğrafi işaretli ürünleriyle öne çıkmaktadır. İskilip Dolması, Çorum Leblebisi ve Çorum Mantısı hem gündelik hem ritüel sofralarda kimlik unsuru oluştururken; buğday, arpa, nohut temelli yemekler ile madımak, imaret çorbası, katmer, teltel, hedik, çökelekli pide ve keşkek tescil potansiyeli taşımaktadır (ÇİKTİM, 2023; TPMK, 2023). Aşağıda Tablo 3'te Çorum Coğrafi İşaretli ve Tescil Potansiyeli Taşıyan ürünler listelenmiştir.

Tablo 3: Çorum Coğrafi İşaretli ve Tescil Potansiyeli Taşıyan Gastronomik Ürünleri

Ürün Adı	Kategori	Kültürel İşlev / Kimlik	Turizmde Kullanım Alanı
İskilip Dolması	Ana Yemek / Etli	Düğün, bayram ve toplu yemeklerde birlik ve paylaşım simgesi	Gastronomi festivalleri, düğün turizmi, yerel restoran menüleri
Çorum Leblebisi	Atıştırmalık / Tahıl	Ticari kimlik, şehrin sembolü, hediye kültürü	Hediyelik ürün, fuar ve festival sunumları, yurt dışı pazarlama
Çorum Mantısı	Hamur işi	Geleneksel aile yemeği, misafir ağırlama kültürü	Restoran menüleri, yöresel mantı festivalleri
Hitit Buğday ve Nohut Yemekleri	Tahıl-Bakliyat	Hitit mutfak kültürünün devamlılığı, tarihsel kimlik	Arkeolojik ve kültürel miras turlarıyla bütünleşen gastronomi deneyimleri
Madımak Yemeği	Sebze / Yabani ot	Yöresel doğa-insan ilişkisini yansıtır	Doğa turizmiyle bütünleşik gastronomi deneyimleri
İmaret Çorbası	Çorba	Osmanlı döneminden günümüze sosyal yardımlaşma simgesi	Kültürel miras rotaları, gastronomi festivalleri
Katmer	Hamur işi / Tatlı	Günlük ve özel günlerde tüketilen geleneksel ürün	Kahvaltı turizmi, yerel tatlı sunumları
Teltel (Erişte)	Tahıl ürünü	Kış hazırlıkları ve kırsal yaşamın simgesi	Atölye çalışmaları, gastronomi turları
Hedik (Haşlanmış Buğday/Nohut)	Atıştırmalık	Bereket ve kış geleneği	Tarım temalı turizm etkinlikleri
Çökelekli Pide	Hamur işi	Kırsal kimliğin ve süt ürünleri geleneğinin yansıması	Restoran menüleri, sokak lezzetleri festivali

Ürün Adı	Kategori	Kültürel İşlev / Kimlik	Turizmde Kullanım Alanı
Keşkek	Ana Yemek / Tahıl-Et	Düğün ve toplu yemeklerde dayanışma simgesi	UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras bağlamında turizm ürünü

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Çorum, tarihsel birikimi, coğrafi konumu ve tarımsal çeşitliliğiyle gastronomi turizmi açısından güçlü bir potansiyele sahiptir. Hititlerden günümüze uzanan mutfak kültürü hem arkeolojik miras hem de güncel pratiklerle turistik deneyim sunmaktadır (Güler, Haseki & Eker, 2023). Leblebi, İskilip dolması, keşkek, su böreği, katmer, madımak ve kuzu tandır kentin kimliğini şekillendiren başlıca yemeklerdir. Coğrafi işaretli ürünler (İskilip Dolması, Çorum Leblebisi, Sungurlu Çekirdeği) ve tescil potansiyeli taşıyan yemekler (ör. Madımak, Keşkek, Çorum Mantısı) destinasyonun farklılaşmasını sağlamaktadır (TPMK, 2023). Bu ürünler gündelik ve ritüel sofralarda toplumsal dayanışmanın simgesi olup, gastronomi literatüründe “otantik deneyim” kavramıyla ilişkilendirilir (Bessière, 1998). Ancak turizm altyapısındaki yetersizlikler, restoran sayısının azlığı ve tanıtım eksiklikleri rekabet gücünü sınırlamaktadır (Şahin, 2025).

SONUÇ

Bu çalışma, Çorum mutfağının beslenme alışkanlıklarının ötesinde toplumsal yapı, ritüel pratikler ve kültürel belleği yansıtan çok katmanlı bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Literatürde yemek kültürü kimlik ve aidiyet unsuru olarak ele alınırken, Çorum mutfağı tarihsel kökeni ve güncel işleviyle bu yaklaşımı somutlaştırmaktadır. Hititlerden günümüze uzanan tahıl-bakliyat temelli yemekler süreklilik sağlarken; Çorum mantısı ve İskilip dolması gibi ürünler hem damak hafızasının hem de coğrafi işaretli gastronomik kimliğin göstergesidir. Ritüel sofralarda hazırlanan helva, lohusa şerbeti, pilav ve börek gibi yiyecekler topluluk kimliğini pekiştirirken, turizm literatüründe “otantik deneyim” olarak tanımlanan kültürel etkileşime de katkı sunmaktadır. Çorum güçlü bir mutfak repertuarına sahip olsa da destinasyon rekabetçiliğini sınırlayan yapısal sorunlar bulunmaktadır. Belgeli restoran azlığı, düşük kapasite ve menülerde yöresel ürün eksikliği, Ritchie & Crouch’un (2003) modelinde vurgulanan “turizm altyapısı”nın gelişim ihtiyacını göstermektedir. Buna karşın gastronomi festivalleri ve kooperatifler, görünürlüğü artıran girişimlerdir. Çorum Leblebisi, İskilip Dolması ve Çorum Mantısı gibi tescilli ürünlerin turizmde etkin kullanımı markalaşmayı desteklemekte; ancak tescilli ürün sayısının sınırlılığı, madımak, hedik, keşkek, tel tel erişte ve hoşmerim gibi ürünlerin tescilini stratejik bir gereklilik kılmaktadır.

Sonuç olarak, Çorum mutfağı geleneksel sürekliliği, ritüel işlevleri ve toplumsal rolüyle gastronomi turizmine güçlü bir temel sunmaktadır. Ancak bu potansiyelin sürdürülebilir biçimde değerlendirilebilmesi için coğrafi işaretlerin çeşitlendirilmesi, hijyen ve kalite standartlarının yükseltilmesi, festivaller ve atölyelerle deneyimlerin artırılması ve kurumsal iş birliklerinin güçlendirilmesi gereklidir. Yöresel festivaller, tescil artışı ve Hitit mutfak mirasının UNESCO listesine taşınması, Çorum’un gastronomi turizmi sahnesinde rekabetçi bir destinasyon olarak konumlanmasını sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye’deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Çakır, S. (2015). *Çorum ili sosyal analizi*. Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı. Sosyal Analiz Raporu, I. Baskı, No: Araştırma/29
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 100-115.
- Çoban, A. (2016). Çorum’un Nüfus Coğrafyası Özellikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 33.

- Çolak, M., & Alagöz, S. B. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin önemi ve Çorum ilindeki coğrafi işaretli ürünler. *Five Zero*, 2(2), 111–126.
- Çorum Belediyesi. (2023). *Çorum gastronomisi*, <https://www.corum.bel.tr/corum/corum-gastronomisi>, (E.T.: 31.08.2025).
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (ÇİKTB). (2023). *Çorum gastronomisi*. <https://corum.ktb.gov.tr/>, (E.T.: 31.08.2025).
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (ÇİKTB). (2019). *Çorum mutfak kültürü*, <https://corum.ktb.gov.tr>, (E.T.: 31.08.2025).
- Güler, O., Haseki, M. İ., & Eker, M. (2023). Hitit mutfak kültürünün Çorum yöresel mutfak kültüründeki izleri: Nitel bir araştırma. *10th International Zeugma Conference on Scientific Research*, 834–843.
- Kaya, A. Y., & Akdemir, İ. O. (2019). *Çorum kent morfolojisi*. İstanbul: Hiperlink Eğitim İletişim Yayıncılık.
- Koşay, H. Z. (1951). Alaca Höyük kazısı, 1937–1939’daki çalışmalara ve keşiflere ait ilk rapor; Les fouilles d’Alaca Höyük. Rapport preliminaire sur les travaux en 1937–1939.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99–119.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (OKA). (2023). *Çorum Travel Guide*. <https://oka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/corum-travel-guide.pdf> (E.T.: 31.08.2025).
- Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 12(4), 1872–1889.
- Özdemir, H.A.A. (2023). *Çorum mutfağı nedir?* <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com>, (E.T.: 31.08.2025).
- Özer, M. (2018). *Osmanlı'da Seyahat Kültürü Kervansaraylar*. Pınar Yayınları.
- Özkan, E. (2023). *Demografik Faktörler ve Yeşil Ürün Algısının Satın Alma Niyetine Etkisi: Çorum İlinde bir Uygulama* (Master's thesis, Hitit University (Turkey)).
- Sularoğlu, G. (2024). Özel gün ve törenlerdeki gastronomi uygulamaları: Çorum kültürü.
- Şahin, E. Ö. (2025). Çorum-Alaca mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 192–213
- Şahin, S. Z. (2020). Turistik ürün olarak Çorum’un gastronomik coğrafi işaretli ürünleri. *Kongre Kitabı*, 20.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli (Gastronomy potential of Çorum cuisine). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2550–2565.
- T.C. Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023). *Çorum gastronomisi*. Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://corum.ktb.gov.tr/> (E.T.: 31.08.2025).
- T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı (OSİB). (2016). *İklim raporu*.
- T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı (OSİB). (2013). *Çorum çevre ve ekonomik raporu*. <https://cdniys.tarimorman.gov.tr/api/File/GetFile/425/KonuIcerik/759/1107/DosyaGaleri/dsi-2013-faaliyet-raporu.pdf>. (E.T.: 31.08.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK). (2023). *Coğrafi işaretli ürünler listesi*. <https://www.turkpatent.gov.tr/> (E.T.: 31.08.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK). (2023). *Çorum ili coğrafi işaret çalışmaları*. <https://corum.ktb.gov.tr/TR-330774/cografi-isaret-calismalari.html> (E.T.: 31.08.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu [TÜİK]. (2025). *Çorum ili nüfus verileri*. 2025). <https://data.tuik.gov.tr/Search/Search?text=n%C3%BCfus>. (E.T.: 31.08.2025).

DÜZCE İLİ MUTFAĞI

Dr. Öğr. Üyesi Ezgi ATIK¹

GİRİŞ

Yemek kültürü, yemek yeme ile ilgili her türlü konuyu kapsayan bir olgu olarak ortak kültürel değerlere sahip toplumları anlamayı ve günümüz ile ilişkilendirmeyi sağlayan bir unsurdur. Bu kapsamda Türk mutfak kültürü denildiğinde Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar geçen süreçte tarihi ve coğrafi koşullara göre değişen ve diğer kültürler ile etkileşim yoluyla zenginleşen bir mutfak kültüründen söz etmek mümkündür. Bu kapsamda Türk mutfağında önemli bir yeri olan şehirlerden biri de Düzce'dir. İlk adı '*Prusias*' olan Düzce ili ilk olarak Konuralp beldesinde kurulmuştur. Prusas kenti yakınlarında düzlük pazar alanı olarak kullanılan çevreye zamanla şehrin kayması ile birlikte ismi Düzce olarak devam etmiştir. 17 Ağustos 1999 yılında yaşanan büyük deprem sonrası şehir, Türkiye'nin 81. ili olarak ilan edilmiştir (Şenol, 2016: 179). Tarihsel süreçte çeşitli nedenlerle göç alan Düzce, Karadeniz mutfağı, Çerkez mutfağı ve Balkan Türkleri mutfağı gibi farklı mutfak kültürleri ile zenginleşmiştir.

Bu çalışmanın amacı, kültürel bağlamda Düzce mutfak kültürünü incelemektir. Derleme çalışma niteliğinde olan bu çalışma ile birlikte Düzce yemek kültürüne özgü unsurlar ve farklılıklar ortaya konarak şehrin gastronomi turizmi açısından potansiyeli incelenecektir. Çalışmada, Düzce mutfak kültürü ve bu kültürü şekillendiren coğrafi ve tarihi koşullara yer verildikten sonra Düzce, mutfak kültürü yeme alışkanlıkları, yöreye özgü yemekler ve özel gün yemekleri açısından ele alınarak coğrafi işaretli gastronomik ürünler sıralanacak ve gastronomi turizmi açısından Düzce ilinin mevcut durumu ortaya konacaktır.

Yemek ve Kültür İlişkisi Bağlamında Düzce

Belge'ye göre (2016), diğer tüm canlılar gibi insanlar, yaşamak için yemek yemektedir ancak erken dönemden beri yemek yemenin keyif alınan bir eylem olduğu da bilinmektedir. '*Yaşamak için yemek*' doğal bir eylemken '*yemek için yaşamak*' kültürel bir eylem olmaktadır. Bir başka ifade ile tarihsel ve toplumsal etkenler, insanların lezzet algısını farklılaştırmaktadır. Bu bağlamda kültürlerin yeme davranışlarının incelenmesi bir kültürü anlamak ve açıklamak için önemli bir unsurdur. Türklerin temel yemek kültürü hayvansal ürünlere dayanmaktadır ve Türk yemek kültürü süt, yoğurt, et yemekleri ve hamur yemekleri bakımından dünya kültürüne katkı sağlamaktadır (Kayserili, 2018: 294). Türk mutfak kültürünün oluşumunda farklı kültürler ile yaşanan etkileşimler, ürün çeşitliliği ve farklı tatların Türk mutfağına girmesi gibi etmenler etkili olmaktadır. Türklerin yeme içme alışkanlıkları kapsamında coğrafi bölgeler arasında ve hatta farklı şehirler arasında dahi farklılıklar bulunmaktadır (Güler, 2010). Bu kapsamda Düzce mutfağı, ağırlıklı olarak Karadeniz bölgesi mutfağı özelliklerini taşımakla birlikte Düzce mutfağının farklı kültürler ile etkileşimi bu mutfağı diğer mutfaklardan farklılaştırmaktadır.

Düzce ilinde ekoturizm kapsamında kadın girişimcilerin rolünü tespit etmeye yönelik bir çalışmada (Kurtay, 2021), ekoturizm açısından Düzce ilinde yöresel lezzetlerin önemli olduğu vurgulanmıştır. Çalışma kapsamında farklı kültürlerle ait yemek örnekleri ile birlikte Düzce'nin çeşitli otlarından yapılan yöresel lezzetleri ile birlikte şehirde yemek festivallerinin de yapıldığı aktararak, kadın girişimcilerin yöresel lezzetlerin üretiminde, sunumunda ve satışındaki rolleri vurgulanmıştır. Ünüvar ve Cesur (2023) tarafından yapılan çalışmada, Düzce mutfak kültürü kapsamında mevcut durumu tespit etmek ve yemek kültürünü kayıt altına almak amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda, Düzce mutfağının genel anlamda verimli toprakları nedeniyle tarıma dayalı ürünlerden oluştuğu, mutfak kültürünün oldukça zengin olduğu ancak bu kültürü gelecek nesillere aktarma konusunda eksiklikler olduğu tespit edilmiştir. İlgili literatürden yola çıkılarak bu çalışmada da Düzce yemek kültürüne ilişkin mevcut durumu ortaya koymak amaçlanmıştır.

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-7960-1463, easar@pau.edu.tr

Düzce İlinin Coğrafi Yapısı

Düzce ili, Türkiye'nin Karadeniz Bölgesinin Batısında yer almaktadır ve Bolu, Zonguldak ve Sakarya şehirleriyle sınırları bulunmaktadır. Düzce'nin yüzölçümü 2593,00 km²'dir ve plakası 81'dir. Düzce 7 ilçe, 10 belediye, 278 köy, 114 mahalle ve 2 belden oluşmaktadır (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025a). Şehir, kıyı kesimi dışında ortası çukur çevresi dağlarla çevrili bir alandan oluşmaktadır. İlin Doğusunda Bolu Dağları, Kuzey kesiminde Akçakoca Dağları ve Güney kesiminde Elmacık Dağları bulunmaktayken şehrin çukur olan orta kesiminde Düzce Ovası yer almaktadır. Düzce'de en büyükleri Asar Suyu, Uğur Suyu, Aksu Deresi, Büyük Melen ve Küçük Melen olmak üzere birçok akarsu bulunmaktadır (Düzce Valiliği, 2025a). Ayrıca, Düzce ovasını sulamak için Küçük Melen akarsuyu üzerinde Hasanlar Barajı kurulmuş ve bu baraj gölü Düzce ili sınırları içerisindeki en büyük göl olmuştur (Düzce Belediyesi, 2025a).

Düzce'de Karadeniz ikliminin etkileri yoğun olmakla birlikte Akdeniz iklimi ile Karasal iklimler arası geçiş özellikleri de görülmektedir. Yağışlar sonbahar ve kış aylarında ortaya çıkmakta ve yaz aylarında ise iki ay kuraklık hissedilmektedir. Şehrin yıllık sıcaklık ortalaması 13,0°C ve yıllık toplam yağışların ortalaması 823,7 kg/m²'dir. Şehrin kıyı kesimlerinin bitki örtüsü makilerden oluşmakta ve kıyı ardındaki dağlarda meşe, kayın, gürgen ve kestanelerden oluşan ormanlar yer almaktadır. Düzce Ovası'nı çevreleyen dağların yüksek kesimlerinde ise karaçam, sarıçam ve göknar ağaçlarından oluşan ormanlar bulunmaktadır. İlin toplam alanının %51'ini ormanlık alanlar oluşturmaktadır. İlin %86'sını ise dağlık ve engebeli araziler kaplamakta ve bu dağlar derin vadilerle ayrılmaktadır (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025b).

Düzce İlinin Demografik Yapısı

Düzce ilinin 2024 yılı verilerine göre nüfusu 412.344'tür. Düzce ilinin en kalabalık ilçesi Düzce merkezde 263.220 kişi yaşarken, nüfusu en küçük ilçesi Yığılca'da 14.090 kişi yaşamaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2024). Birçok farklı kültürden insanın yaşadığı bir il olan Düzce, çoğunlukla Kafkasya'dan göç almış ve bu durum ilde çok kültürlü bir yapının oluşmasını sağlamıştır. 1859 yılında Kafkasya'dan Osmanlı İmparatorluğu'na başlayan göçler günümüze kadar devam etmiştir. Özellikle Düzce ilindeki Çerkes nüfusu kültürel kimliklerini günümüze kadar korumuş ve Düzce için önemli bir kültürel zenginlik oluşturmuştur (Bircan ve Reyhan, 2024). Kafkasya'dan göç etmiş Çerkes, Abaza ile Gürcüler ile birlikte Balkan Türkleri, Kırım Türkleri, Manavlar ve Romanların da yer aldığı Düzce'de mutfak kültürü de bu bağlamda şekillenmiştir.

Düzce İlinin Tarihi

Düzce ilinin çevresindeki yerleşimlerin tarihi M.Ö. 1390'lı yıllara kadar dayanmaktadır ve bu dönemde bölge Hitit devletinin kontrolü altında bulunmaktadır. İlin çevresinde Frig, Lidya, Pers, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı uygarlıklarının izleri görülmektedir (Düzce Belediyesi, 2025b). Antik yazarlara göre, Düzce M.Ö. 1200-700 yılları arasında Trakyalı halkların yaşadığı bir bölge olmuştur. M.Ö. 6 yüzyılda Pers yönetimine geçen şehir, 3. Satraplık bölgesi haline gelmiştir. Makedon Kralı Büyük İskender M.Ö. 334'te bölgeyi ele geçirmiş ve İskender'in M.Ö. 323'te ölümüyle bölge Bitinya Krallığı'nın yönetimine geçmiştir (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c).

Bitinyalılar döneminde '*Prusias*' (Konuralp)'de kurulan yerleşim yeri ön plana çıkmıştır. Bitinya Krallığı döneminde Düzce Ovası bataklık halinde kalmıştır. M.Ö. 74 yılında bölge Roma İmparatorluğu'nun yönetimine geçmiş ve Düzce Ovasındaki bataklıklar bu dönemde kurutularak tarım için uygun hale getirmiştir. Düzce'nin gelişmesi Doğu Roma/Bizans İmparatorluğu'nun son dönemlerinde gerçekleştirmiş ve bölgeye iskân edilen insan sayısı artmıştır (Düzce Valiliği, 2025b). Günümüzde bu dönemlerden miras kalan Düzce'nin il sınırları içerisinde Helenistik ve Roma dönemlerinin izlerini taşıyan '*Prusias ad Hypium*' ve '*Diapolis*' Antik kentleri bulunmaktadır (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c).

Düzce'de Bizans İmparatorluğu'nun hâkimiyeti, 1323 yılında Orhan Gazi'nin komutanlarından Konuralp'in bölgeyi Osmanlı İmparatorluğu'nun topraklarına katmasıyla son bulmuştur ve Düzce bu

dönemde ‘*Konsopa*’ ismini almıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde ilk olarak Gümüşabadı ilçe merkezi olmuş ve daha sonraki dönemlerde ilçe merkezi Üskübü’ye taşınmıştır. Düzce zamanla ticaret ve tarımda gelişim göstererek 1871 yılında bölgenin merkezi haline gelmiştir. 1869 yılına kadar Kastamonu Vilayeti Bolu Mutasarrıflığı Göynük Kasabası’na bağlı olan Düzce, 1869 yılında Bolu sancağına bağlı bir kaza olmuştur. Cumhuriyet döneminde ise Düzce büyük bir gelişim göstermiş ve otobanların yapımı şehrin gelişimine katkı sağlamıştır. Bu dönemde ilçe statüsünde olan Düzce 17 Ağustos 1999 ve 12 Kasım 1999 depremlerinden sonra daha hızlı bir şekilde gelişebilmesi ve kalkınabilmesi için 09.12.1999 tarih ve 23901 sayılı Resmî Gazete’de yayınlanan 190 sayılı kanun hükmünde kararnameyle Türkiye’nin 81. ili olmuştur (Düzce Belediyesi, 2025b).

BULGULAR

Düzce Yemek Kültürü

Karadeniz Bölgesi’nde yer alan illerden biri olan Düzce, bu bölgeye özgü mutfak kültürüne sahip olmakla birlikte geçmişte Kafkaslar ve Balkanlardan gelen göçlerle birlikte bölgenin mutfak kültürü zenginleşmiştir (Gökçe vd., 2022: 117). Düzce yemek kültürünü oluşturan mutfak kültürleri Abhaz mutfağı, Balkan Türkleri mutfağı, Çerkez mutfağı, Gürcü mutfağı, Karadeniz mutfağı, Kırım Türkleri mutfağı, Manav mutfağı ve Roman mutfağı olmak üzere farklı kültürlerin mutfaklarından oluşmaktadır (Düzce Valiliği, 2025; Düzce Belediye Başkanlığı, 2025; İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019; Ünüvar ve Cesur, 2023). Düzce mutfağı genel anlamda değerlendirildiğinde, tarımsal ürünler ön plana çıkmaktadır ve yemeklerde diken ucu, reyhan, hoşveren, kaldirik, kazayağı gibi lezzet verici ve besleyici otlar kullanılmaktadır (Kum, 2025). Düzce Tarım ve Orman Bakanlığı’nın 2022 yılı verilerine göre Düzce’de en fazla üretilen tarımsal ürünler fındık, mısır, buğday, çeltik, kestane kabağı, ceviz, lahana, şeker kamışı ve mantardır (Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2022: 11).

Yeme Alışkanlıkları

Düzce’de yeme alışkanlıklarına ilişkin olarak şu bilgilere ulaşılmıştır (Yeşilyurt, 2022: 135): Sabah, öğle ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün yeme düzeninin olduğu ilde, merkez ilçelerden köylere gidildikçe öğünlerde yenen yemeklerin malzemelerinin de köylerde üretildiği tespit edilmiştir. Kahvaltı öğününde tarhana çorbası ile birlikte bahçelerde yetiştirilen domates, biber ve salatalık gibi kahvaltılık, kış hazırlığı olarak yapılan reçeller ve evde üretilen tereyağı ve kaymak gibi ürünler tüketilmektedir. Öğle ve akşam yemeklerinde ise çorbalar, sulu yemekler ve pilav ya da makarna gibi tamamlayıcılar ile birlikte içecek olarak komposto, ayran ve hoşaf gibi içecekler içilmektedir.

Yöreye Özgü Yemekler

Karadeniz mutfağı ağırlıklı olan ancak farklı kültürlerden pek çok mutfağı barındıran Düzce’nin yöresel yemeklerinden bazılarını şu şekilde özetlemek mümkündür (Acar ve Karaosmanoğlu, 2019; Düzce Belediye Başkanlığı & İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019; Mesci ve Yavuz, 2022; Ünüvar ve Cesur, 2023; Hatırnaz, 2023; Düzce Belediyesi, 2025c):

- **Abhaz yemekleri:** Abaza Tatlısı (kuru yufka ve cevizle yapılan bir tür şerbetli tatlı), Abısta (mısır unundan yapılan lapa kıvamlı bir tür yemek), Acıka (tuz ve salça yerine yemeklerde kullanılan baharatlı bir sos), Taze Abaza peyniri ve İslî Abaza peyniri, Cevizli karalahana (haşlanmış karalahana, ceviz, taze sebze ve baharatlarla yapılan yemek), Haluj (geleneksel bir mantı), Barbunya ezmesi (haşlanmış barbunya ile yapılan bir tür meze).
- **Çerkez yemekleri:** Çerkez yemeklerinden başlıcaları, Apeyeşek tatlısı (bir çeşit lokma tatlısı), Boza (fermente içecek), Çerkez kefir, Çerkez Tavuğu (ceviz ve sarımsak soslu bir tavuk mezesi), Çerkez Peyniri, Çerkez turşusu, Gubate (çörek benzeri içi farklı şekillerde hazırlanan bir hamur işi), Haluj (bir tür çerkez mantısı), Haluvpaç (kızartma türü hamur işi), İslî Çerkes Peyniri, Kurutulmuş Et, Şıpsı (koyu kıvamlı bir tür yemek/çorba) ve Mamursa’dır (mısır unu, tereyağ ve su ile yapılan bir yemek).

- **Karadeniz yemekleri:** Hamsiden yapılan yemekler (hamsili pilav, hamsi tava, hamsili ekmek ve sebzeli hamsi), Mısır ekmeği, Balık yemekleri çeşitleri (barbun, istavrit ve mezgit tava ve buğulama), Taze fasulye kavurması, Kaldırık turşusu ve kavurması, Karalahana sarması, Etli yaprak sarması, Mancar diblesi (karalahana ve bulgurlu bir çeşit yemek), Dövme mancar (karalahana ve mısır unu ile yapılan geleneksel yemek), Mıhlama (kuymak), Laz böreği, Şekerleme (mısır ve buğday unu, tereyağı ve toz şeker ile yapılan bir tür hamur işi).
- **Manav yemekleri:** Akçakoca Melengüçceği Tatlısı (Osmanlı mutfağına özgü un, ceviz, ve ballı bir tür şerbetli tatlı), Akçakoca Mancarlı Pide (karalahana yaprakları ile yapılan bir çeşit pide), Cevizli gözleme, Soğan dolması, Keşkek, Yaprak sarması, Kabak tarator, İncir sütlacı, lokmadır.
- **Diğer kültürlere özgü yemekler:** Düzce’de Kırım Türkleri mutfağına (Göbete, Çibörek, Un Helvası vb.), Roman mutfağına (Roman pilavı, Roman yahni, Roman kavurma, Şakşuka vb.), Gürcü mutfağına (Gürcü mantısı, Cevizli patlıcan ve Cevizli fasulye, Peynirli ekmek vb.) özgü pek çok yemek yer almaktadır.

Özel Gün Yemekleri

Düzce iline özgü özel gün yemeklerini şu şekilde özetlemek mümkündür (Kasap, 2022a; Kasap 2022b; Demir, 2022):

- **Yaşam Dönemleri (Doğum, Ölüm ve Düğün):** Düzce’de *doğum* yapan kadınlara iyileşip ayağa kalkması için ‘*palize-pelte*’ (bir çeşit muhallebi) ve ‘*mamusa*’ (un, tereyağı, tuz ile yapılmaktadır) yedirilmektedir. Bebekler sarılık olduklarında sarılık otu kaynatılarak suyu içirilmektedir. Düzce’de *cenaze* evinin acısı olduğu düşünülerek komşular tarafından yemek getirilmekte ve cenaze evinde yemek pişirilmemektedir. Cenaze evinde helvanın kokusunun vefat eden kişinin ruhuna gittiği inancı ile helva pişirilmektedir. *Nişan törenlerinde* bir ya da birkaç kişi evleri dolaşarak bayram şekeri, ekmek veya helva ikram ederek tanıdıklarını davet etmektedir. Nişanda erkek tarafı bohça ile birlikte taş fırında yapılmış mısır ekmeği götürmektedir. Nişan yemeklerinde genellikle yayla çorbası, düğün çorbası ve tavuk çorbası, kuru fasulye, etli nohut, komposto, haluje ve baklava gibi yemekler hazırlanmakla birlikte yemekler ailelerin ekonomik durumlarına göre değişmektedir. *Düğün* yemeklerinde ise sıklıkla çorba, sulu yemek çeşidi, pilav ve tatlı ikram edilmektedir. Gelin alması yapılırken damada tavuk yapılmakta ve bir tepsi tatlı -genellikle baklava- gönderilmektedir. Bir başka gelenek olarak gelinin ailesi damat tarafını düğünden bir ay kadar sonra yemeğe davet etmektedir.
- **Dini Günler (Kandiller, Ramazan Ayı ve Bayramlar):** *Kandillerde* Yoğurtlu cevizli gözleme yapılmakta ve camiye Fındıklı keşli gözleme gönderilmektedir. *Hacca gidenler* için Şekerli fındık yapılmaktadır. *Ramazan ayında* (ortasında, Kadir gecesinde ve Recep ayının başında) gözleme yapılmakta ve oruç su, hurma ve zeytin benzeri yiyecekler ile açılmaktadır. *Kurban Bayramı’nda* kurban etinden ilk olarak ciğer pişirilmektedir. Aşure zamanı ise ‘*şekerli keşkek*’ ya da ‘*tavuklu keşkek*’ olarak adlandırılan yemek yapılarak dağıtılmaktadır.
- **Kış Hazırlıkları:** Düzce’de fındık bahçeleri çok olduğundan kışa hazırlık için fındık bitimi beklenmektedir. Kış hazırlığı olarak Ramazan ayı için erişte, toparlak makarna ve sacda yufka yapılmaktadır. İlde kadınlar bir araya gelerek kuskus yapmakta, pekmez, domates sosu, domates ve biber salçası, reçel, tarhana, erişte, makarna, meyve ve sebze kuruları, turşu çeşitleri, katlama ve silor da yapılmaktadır (Kasap, 2022a; Kasap 2022b; Demir, 2022).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun resmi internet sayfası incelendiğinde Düzce iline ait 5 Menşe Adı ve 9 Mahreç İşareti olmak üzere toplam 14 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Düzce’ye özgü coğrafi işaretli ürünler ve tescil yılları şu şekildedir (TÜRKPATENT, 2025):

- **Menşe Adı:** Akçakoca Sarı Fındığı (2019), Konuralp Pirinci (2019), Düzce Kestane Kabağı (2020), Düzce Kestane Balı (2021), Düzce Kestanesi (2022).

- **Mahreç İşareti:** Akçakoca Mancarlı Pidesi (2017), Akçakoca Melengücceği Tatlısı (2017), Düzce Acıkası (2017), Düzce Köftesi (2017), Düzce Şırası (2020), Düzce Şeker Kamışı Pekmezi (2021), Yufkalı Konuralp Pilavı (2021), Akçakoca Kaplandede Kestanesi (2022), Düzce Fındık Tahin Helvası (2022).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Düzce gerek tarihi gerekse coğrafi özellikleriyle turizm açısından önemli bir şehirdir. Turizm potansiyeli açısından Düzce, deniz turizmi, kültür turizmi, inanç turizmi gibi turizm çeşitlerinin yanında yayla turizmi, kuş gözlemciliği, dağ ve doğa yürüyüşü gibi pek çok alternatif turizm türü için uygundur (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025d). Diğer yandan, farklı pek çok kültürden insan topluluklarının yaşadığı şehirde mutfak kültürünün de zengin olduğu bilinmektedir.

Acar ve Karaosmanoğlu (2019) tarafından yapılan bir çalışmada, turizmde mutfak kültürünün önemine değinilerek Düzce iline yönelik Çerkez mutfağı deneyimini içeren bir tur planlaması önerilmiştir. Çerkes mutfağının kendine özgü yemek kültürü ve tarihi üzerine gerçekleştirilen çalışma sonucunda benzer kültür deneyimlerini içeren gastronomi turlarının gastronomi turizmi açısından önemi ortaya çıkartılmıştır.

2024 yılında Akkil, Mesci, Güler ve Durcan (2024) tarafından yapılan çalışmada, şehre olan göçlerin ve ticari etkinliklerin ve farklı etnik grupların Düzce yemek kültürünü etkileme durumu incelenmiştir. Çalışmada şehrin kendine özgü bir lezzet haritası olduğu, gastronomik öğelerin tarih ve kültür ile ilişkili olduğu belirlenmiş ve bu doğrultuda şehrin gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda, Düzce’de gastronomi turizminin gelişimi için turizm komisyonu oluşturulması, stratejik planlama, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri, eğitim programları, iş birlikleri ve etkinlikleri ile altyapı yatırımları konularında önerilerde bulunulmuştur.

Hatırnaz (2023) tarafından Düzce ilinin Akçakoca ilçesinde yapılan bir çalışmada, bu bölgede bulunan restoranların şehrin çok kültürlülüğünü temsil durumunu incelenmiştir. Restoranların menülerinin gastronomik ürünlerin varlığı üzerinden incelendiği çalışmada, Akçakoca ilçesinde bulunan restoranların menülerinin bölgedeki etnik çeşitliliği yeterince yansıtmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmada bölgede gastronomi turizmi için üniversiteler ile iş birliği, yerel ürünlere yönelik eğitimler verilmesi, yöresel pazarlar oluşturulması gibi önerilerde bulunularak gastronomi turizminin yerel halkın ekonomik kalkınması üzerindeki önemi vurgulanmıştır.

Sonuç olarak, yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde, Düzce’de farklı mutfak kültürlerin varlığını ve bu doğrultuda şehirde gastronomi turizmi potansiyeli olduğunu kanıtlamakla birlikte, bölgede gastronomik unsurların turistleri yöreye çeken öncül unsurlar kapsamında değerlendirilmesi bakımından eksiklikler olduğu görülmektedir. Bu kapsamda çalışmalarda da belirtildiği gibi yöresel unsurları tanıtıcı etkinliklerin ve iş birliğinin artırılması ile Düzce’de gastronomi turizminin gelişebileceği düşünülmektedir.

SONUÇ ve TARTIŞMA

Türk mutfak kültürü genel anlamda değerlendirildiğinde, ortak bir yemek kültürünün olduğu görülmekle birlikte her bölgenin kendine özgü birtakım farklılıkları olduğu söylenebilir. Yapılan bu çalışma ile birlikte coğrafi olarak verimli toprakları bulunan ve tarihsel süreçte göçler ile şekillen toplumsal yapısı ile Düzce ilinin mutfak kültürüne ilişkin özellikler ortaya konmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda, Düzce mutfak kültürünün genel anlamda Karadeniz mutfağı özelliklerini taşıdığı ve bununla birlikte başta Kırım Türkleri, Balkan Türkleri ve Çerkezler olmak üzere farklı pek çok kültürün mutfakları ile etkileşimde olduğu belirlenmiştir. Özel gün yemekleri kapsamında incelendiğinde, Türkiye’de farklı mutfaklar ile benzer olarak doğum, bayramlar, düğünler ve cenazelerde yemek yapma ve dağıtma geleneklerinin devam ettiği, ancak yapılan yemeklerde yöresel farklılıkların olduğu tespit edilmiştir. Diğer yandan, coğrafi işaretli ürün sayısı oldukça fazla olan Düzce’de yapılan akademik çalışmalar, şehrin gastronomi turizmi potansiyelinin oldukça yüksek olduğunu göstermekle birlikte tanıtım ve pazarlama anlamında geliştirilebilir yönleri olduğu belirlenmiştir. Derleme çalışma olarak tasarlanan bu çalışma ile birlikte Düzce mutfak kültürüne

ilişkin mevcut durumu ortaya koymak bakımından ilgili literatüre katkı sağlanabileceği düşünülmektedir. İlerleyen çalışmalarda Düzce mutfak kültürü aynı coğrafi bölgede bulunan diğer iller ile birlikte ele alınarak incelenebileceği gibi gastronomi turizmi açısından Düzce iline yönelik derinlemesine görüşmeler ile çalışmalar yapılabileceği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Acar, V., & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177–197.
- Akkil, A., Mesci, Z., Güler, A. Y., & Durcan, Ö. (2024). Düzce ilinin gastronomi turizm potansiyeli üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 250-264.
- Belge, M. (2016). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İletişim Yayınları.
- Bircan, M., & Reyhan, K. (2024). Kimlik-kültür-mekân ilişkisinde haçş geleneği: Düzce örneği. *GRID-Architecture Planning and Design Journal*, 7(2), 414–450. <https://doi.org/10.37246/grid.1284138>
- Demir, U. (2022). Düzce ili ölüm gelenekleri. İçinde *Geçmişten günümüze Düzce ili halk kültürü değerleri*. Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://duzce.ktb.gov.tr/tanitici-yayinlar/> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce Belediyesi. (2025a). *Düzce ili coğrafi yapısı*. <https://duzce.bel.tr/11-cografya-yapi> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce Belediyesi. (2025b). *Düzce tarihi*. <https://duzce.bel.tr/10-duzce-tarihi> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce Belediyesi. (2025c). *Yemekleri*. <https://duzce.bel.tr/14-yemekleri> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025a). *Düzce ili ilçeler ve beldeler*. <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-205726/ilceler-beldeler.html> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025b). *Düzce ili iklimi ve bitki örtüsü*. <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-211369/iklimi-ve-bitki-ortusu.html> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). *Düzce ili tarihçesi*. <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-70707/tarihce.html> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025d). *Düzce turizm haritası*. <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-70715/turizm-aktiviteleri.html> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2022). *Düzce ili 2022 yılı faaliyet raporu*. https://duzce.tarimorman.gov.tr/Belgeler/PLANVERAPOR/Duzce_Faaliyet_Raporu-2022.pdf (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce Valiliği. (2025a). *Düzce ili coğrafyası*. <http://www.duzce.gov.tr/cografya> (E.T.: 26.08.2025).
- Düzce Valiliği. (2025b). *Düzce ili tarihi ve coğrafi yapısı*. <http://www.duzce.gov.tr/tarihi-ve-cografya-yapisi> (E.T.: 26.08.2025).
- Gökçe, G. F., Öztoprak, Ö., Gujrati, R., Özbay, M., Uygun, H., & Demirel, Ö. (2022). *Somut olmayan kültürel miras unsurlarının sürdürülebilir turizm kapsamında değerlendirilmesi: Düzce ili örneği*. Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, 111.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Hatırnaz, B. (2023). Çok kültürlülüğün menülere yansımaları: Akçakoca restoranları üzerinde bir araştırma. *Anadolu İktisat ve İşletme Dergisi*, 7(2), 128–142.
- Kasap, Z. (2022a). Düzce ili doğum gelenekleri üzerine bir değerlendirme. İçinde *Geçmişten Günümüze Düzce İli Halk Kültürü Değerleri*. Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://duzce.ktb.gov.tr/tanitici-yayinlar/> (E.T.: 26.08.2025).

- Kasap, Z. (2022b). Düzce ili evlenme gelenekleri üzerine bir değerlendirme. İçinde *Geçmişten Günümüze Düzce İli Halk Kültürü Değerleri*. Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://duzce.ktb.gov.tr/tanitici-yayinlar/> (E.T.: 26.08.2025).
- Kayserili, A. (2018). An essay on cultural geography: Gastronomy in Turkish culture. In E. E. Başar & M. S. Erciş (Eds.), *Selected Studies on Social Science* (pp. 294–297).
- Kum, M. (2025). Düzce mutfağı. In N. Kozak (Ed.), *Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/duzce-mutfagi> (E.T.: 26.08.2025).
- Kurtay, E. (2021). Ekoturizm sektöründe kadın girişimciliğinin Düzce ili uygulama örnekleri üzerinden değerlendirilmesi. *Peyzaj*, 3(2), 93-105.
- Mesci, Z., & Yavuz, A. (2022). A research on the cuisine culture of the Abhazs living in Düzce. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 99–107.
- Şenol, F. (2016). *Türkiye Coğrafyası*. (5. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- T.C. Düzce Valiliği, Düzce Belediye Başkanlığı, & İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2019). *Kültürel çeşitliliği ile Düzce lezzetleri* (E-kitap). T.C. Düzce Valiliği. <https://www.kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-KltrCesitliliğiileDuzceLezzetleri/index.html> (E.T.: 26.08.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2024). *Düzce ili nüfus verileri*. <https://www.tuik.gov.tr> (E.T.: 26.08.2025).
- TÜRKPATENT. (2025). *Düzce ili coğrafi işaretli ürünler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=81> (E.T.: 26.08.2025).
- Ünüvar, Ş. & Cesur, G. (2023). Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 4(1): 29-39.
- Yeşilyurt, E. (2022). Düzce İli Beslenme Kültürü ve Halk Mutfacı. İçinde *Geçmişten Günümüze Düzce İli Halk Kültürü Değerleri*. Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://duzce.ktb.gov.tr/tanitici-yayinlar/> (E.T.: 26.08.2025).

GİRESUN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Hande MUTLU ÖZTÜRK¹

GİRİŞ

Mutfak kültürü, sadece beslenme alışkanlıklarından ibaret olmayıp toplumsal belleğin, kimliğin ve kültürel varoluşun önemli bir bileşeni olarak görülmektedir. Yemek tercihleri ve tariflerin kuşaktan kuşağa aktarılması, yerel toplulukların tarihsel ve çevresel etkenlerle şekillenen değer sistemleri ile dil, göç, sınıf ve coğrafya gibi faktörler arasındaki etkileşimin bir göstergesidir (Macit ve Kıran, 2024). Son zamanlarda yapılan çalışmalar göstermiştir ki, yerel mutfaklar gerek coğrafi işaretler gerekse geleneksel tarım ürünleri ve mutfak uygulamaları yoluyla gastronomi turizmi ve bölgesel kalkınma açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır (Başat vd. 2017). Dünya mutfakları arasında Türk mutfağı ön plana çıkmakla birlikte, dünyada hak ettiği yerde olmadığı açıktır. Türk mutfağının küresel bağlamda bilinirliğinin ve tanınan yönlerinin güçlendirilmesi için tanıtım, belgeleme ve sürdürülebilir üretim yöntemlerinin ön plana çıkarılması önem taşımaktadır (Çömert ve Şahin, 2024). Türk mutfağının dünya mutfakları içinde daha bilinir hale gelmesi, yerel mutfakların desteklenmesi ile mümkün olabilir. Bu çalışmada Türk mutfağı denildiğinde pek akla gelmeyen Giresun mutfağı ele alınacaktır. Giresun mutfak kültürü bu bakımdan hem yerel kimliğin ifadesi hem de geleneksel değerlerin sürekliliğinin incelenebileceği bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Giresun, Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesi'nde, Karadeniz'e kıyısı olan ve Türkiye'nin Doğu ve Orta Anadolu'ya geçiş sağlayan bir ildir. Batısında Ordu, doğusunda Trabzon, güneyinde Erzincan ve Sivas illeri ve kuzeyinde Karadeniz yer olmaktadır. Kıyıdan itibaren kısa mesafede yükselen dağlar ve derin vadiler ile coğrafi yapısı büyük ölçüde dağlık ve engebeli bir araziye sahiptir. Her bölgede olduğu gibi bu özellikler hem tarımsal üretimi hem de beslenme alışkanlıklarını şekillendirmiştir. Nemli ve ılıman Karadeniz iklimi; kıyı kesimlerinde mısır, fındık ve sebze yetiştiriciliği ile ön plana çıkmaktadır. Şebinkarahisar, Alucra ve Çamoluk gibi iç kesimlerde yer alan ilçelerde ise tahıl ürünlerine dayalı hamur işleri ve bunun yanı sıra hayvancılığa dayalı et yemeklerinin hakim olduğu görülmektedir (KTB, 2025a). Giresun Dağları'nın bazı kesimlerinde halk hayvancılıkla uğraşmaktadır, bu yaylaların bazıları; Kümbet, Eğribel, Karagöl Kulakkaya, Bektaş, Kazıkbeli ve Tandere yaylalarıdır (Çelebi, 2024). Balıkçılık ise bölge ekonomisi açısından önemli bir gelir kaynağı olmasına rağmen, balık tüketimi Karadeniz'in kıyıdan uzak iç kesimlerinde sınırlı düzeyde tüketilmektedir (Ertaş & Gezmen-Karadağ, 2013).

Karadeniz Bölgesi'nin mutfak kültürü, tarihsel olarak çeşitlilik ve doğallık unsurlarıyla öne çıkmaktadır. Giresun bu kültürün özgün bir alt bileşeni olarak kendine has lezzetleriyle dikkat çekmektedir. Bölgenin en önemli tarımsal ürünü olan fındık, sadece ekonomik bir değer oluşturmasıyla değil aynı zamanda mutfak kültüründe tatlılardan yemeklere kadar geniş bir kullanım alanı bulmuştur (Ayyıldız ve Sezgin, 2022). Giresun mutfak kültürünü diğer Karadeniz illerinden ayırt eden en belirgin unsur, vegan ve vejetaryen beslenme biçimlerine de uyum sağlayan zengin ot yemekleri ve dible çeşitliliğidir (Sezgin ve Ayyıldız, 2019). Bunun yanı sıra kara lahana, mısır ve çeşitli yabani otlar Giresun mutfağının temel bileşenleri arasındadır. Mısır Giresun'da halk tarafından "darı" olarak anılmaktadır. Giresun mutfağında mısır, üç farklı şekilde değerlendirilmekte olup gün kurusu mısır unu ekmek, çorba ve kızartmalarda yaygın olarak kullanılmaktadır. Fırınlanmış mısır unu helva, kuymak, yağlaş gibi yemeklerde; yarma mısır ise özellikle keşkek, çorba ve pancar sarmasında tercih edilmektedir (Çelebi, 2025).

Hamsi ve diğer deniz ürünleri de kıyı kesimlerinde beslenme alışkanlıklarının çok önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Hamsi, Karadeniz bölgesinde çorba, turşu, börek gibi farklı birçok şekilde

¹ Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi. ORCID: 0000-0002-4404-0106. hmozturk@pau.edu.tr

kullanılmaktadır; Hamsi tava, hamsi buğulama, hamsi çitleme, hamsi diblesi gibi ürünler öne çıkan yemekler arasında yer almaktadır (Şengül ve Türkay,2017).

Giresun dünyanın en seçkin fındığının üretildiği şehir olarak anılan aynı zamanda “Giresun Tombul Fındığı” coğrafi işaret (menşe adı) olarak tescilli ürün sahibi bir şehirdir (Şengül ve Türkay,2017). Ayrıca Şebinkarahisar Karadutu, Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi, Giresun Isırganı, Giresun Kalıncara Fındığı, Giresun Sivri Fındığı, Piraziz Elması coğrafi işaret menşe adı olarak, Görele Dondurması, Giresun Fındık Ezmesi, Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı, Alucra Oğlak Kebabı, Çavuşlu Ekmeği ise coğrafi işaret mahreç işareti olarak tescillidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Bu çalışmanın amacı, Giresun mutfak kültürünü tarihsel bağlamlarıyla ele almak ve bölgeye özgü yemek çeşitlerini tanıtmaktır. Böylelikle, Giresun mutfak kültürünün Karadeniz Bölgesi içindeki yeri ve Türk mutfağına katkıları ortaya konulacaktır.

2. Tarihsel ve Kültürel Arka Plan

Giresun, tarih boyunca farklı uygarlıkların ve kültürlerin etkileşim alanında bulunmuş bir yerleşim yeridir. Antik dönemden itibaren Doğu Karadeniz kıyılarında kurulan yerleşimler, özellikle Roma ve Bizans dönemlerinde ticaret ve denizcilik faaliyetleriyle önem kazanmıştır (Sarıyıldız, 2022; Turak ve Kaymakçı, 2021; Öztürk, 2018). Kentin adı ve kuruluş yeri üzerine farklı görüşler bulunmaktadır. Günümüzdeki “Giresun” adının, antik çağdaki Kerasus yerleşimine dayandığı genel kabul görmektedir. Kerasus adının, bölgede geçmişte bol miktarda yetişen kiraz ağaçlarından türediği yönünde rivayetler vardır. Roma hâkimiyeti döneminde, kentin Romalı komutan Lucullus’un yönetimi altındayken “Cerasus” (kiraz) olarak anıldığı, buradan Roma’ya götürülen kirazların Avrupa ve Britanya’ya kadar yayıldığı ifade edilmektedir. Nitekim günümüzde dahi yörede yabani kiraz ağaçlarına sıkça rastlanması, bu tarihsel anlatımı destekleyen doğal bir gösterge niteliğindedir (Bekdemir, 2000). Şehir, tarih boyunca farklı uygarlıkların egemenliğine girmiştir. M.Ö. 183’te Pontus Krallığı’nın hâkimiyeti altına giren bölge, M.S. 395 yılında Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu’nun sınırları içine dâhil edilmiştir. 15. yüzyılın sonlarına gelindiğinde ise Fatih Sultan Mehmet’in seferleri sonucunda Osmanlı topraklarına katılmıştır. Osmanlı döneminde kentsel yerleşim surların dışına taşarak yarımada çevresine yayılmış; bu süreçte antik Cerasus/Kerasus adı zamanla günümüzde kullanılan Giresun adına dönüştüğü değerlendirilmektedir (KTB, 2025b). Bu çok katmanlı tarih, kentteki mutfak geleneğinin de zenginleşmesine yol açmıştır.

Pontus (Rum) kökenli toplulukların Karadeniz mutfağı üzerinde de etkisi olmuştur. Pontus mutfağı, dağlık ve kıyı geleneklerini harmanlayan zengin ve özgün bir repertuara sahiptir; örneğin Pontus Rumlarının yoğurtlu çorbaları (tanomenon sorva), mısır bazlı yemekleri (chavitz, siron) ile hamsi ve çeşitli yeşillikler mutfakta sıkça rastlanan öğelerdir (Keramaris, Kasapidou, & Mitlianga, 2022).

Laz kültüründe de birçok geleneksel yemek nesilden nesile aktarılmış olup, araştırmalar Laz mutfağının Karadeniz bölgesi mutfağına etkin bir katkı sağladığını göstermektedir (Çoşan ve Seçim, 2020). Osmanlı-Türk mutfağı ise Balkan ve Anadolu etkilerini bölgeye taşımıştır. Bu çok-kültürlü etkileşimler Giresun’un yemek repertuarını zenginleştirmiş ve çeşitlendirmiştir (Kabacık, 2019).

3. Beslenme Kültürü ve Temel Gıda Maddeleri

Yörede tarımsal üretim olanaklarının elverdiği ölçüde çeşitli sebzelerin yemekleri hazırlanmakta olup, bu ürünler arasında özellikle karalahana (*Brassica oleracea* var. *acephala*), fasulye (*Phaseolus vulgaris*), bezelye (*Pisum sativum*) ve kabak (*Cucurbita pepo*) ön plana çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, bölgenin doğal florasında kendiliğinden yetişen bitkiler de mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bu türler arasında ısırgan (*Urtica dioica*), mendek/baldıran (*Aegopodium podagraria*), hoşkırın (*Amaranthus retroflexus*), galdirik (*Trachystemon orientalis*), melurcan/dikenucu (*Smilax excelsa*), sakarca (*Ornithogalum umbellatum*), ezeltere/anason (*Pimpinella anisum*) ve çeşitli mantar türleri bulunmaktadır. Bu bitkiler, özellikle mevsimsel döngüye bağlı olarak doğadan toplanmakta ve yerel

halkın beslenme alışkanlıklarına göre değerlendirilmektedir. Geleneksel mutfak uygulamalarında bu ürünlerin çorbası, kavurması ve kızartması yapılmakta, ayrıca bazı türlerinin (ör. mendek, galdirik, mantar, höngül) turşusu da hazırlanmaktadır. Dolayısıyla, söz konusu doğal bitkilerin tüketimi, yalnızca yöresel beslenme alışkanlıklarını çeşitlendirmekle kalmamakta, aynı zamanda bölgenin gastronomik kimliğinin oluşmasına da katkı sunmaktadır (Usta, 2017).

Giresun’da mısır üretimi özellikle kıyı kesimlerinde yoğunlaşmakta olup, hem halkın temel beslenme alışkanlıklarını şekillendirmektedir hem de yöresel mutfak kültürünün çeşitlenmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Giresun mutfağında mısır; hem temel gıda maddesi olması hem de çok yönlü kullanımıyla önemli bir yer tutmaktadır. Çeşitli hamur işlerinde, balık yemeklerinde, çorba ve tatlılarda kullanılmasının yanı sıra haşlama ve çerez olarak tüketilmekte; ayrıca kuymak, kaygana, keşkek, helva, hamsi kuşu, karalahana yemekleri, mısır lapası, mısır çorbası ve mısır yağlaşı gibi yöresel yemeklerin hazırlanmasında da yaygın biçimde değerlendirilmektedir (Çelebi, 2025).

Mutfaklarda kullanılan, kilerlerde depolana ve ihtiyaca göre kullanılan Giresun’a özgü malzemeler Tablo 1’de (Giresun Valiliği, 2014) paylaşılmıştır.

Tablo1. Giresun Mutfağında Kullanılan Malzemeler

Kuruluklar	Fırın fasulyesi, fırın darısı ve unları, soğan, sarımsak ve tahıllar, yufka, kadayıf, patates
Pekmezler	Taflan pekmezi, üzüm pekmezi, armut pekmezi, elma pekmezi, tòngel pekmezi
Reçeller	İncir, üzüm, kiraz, ayva, vişne, kızılıçık, şeftali, elma reçeli
Turşular	Fasülye, salatalık, yeşil domates, biber, beyaz lahana turşusu
Tuzlular	Hamsi, fasülye, mantar, yeşil domates tuzlusu
Salçalar	Biber, domates salçası
Baharatlar	Karabiber, kırmızı biber, nane, (anuk) kekik, reyhan
Çerezler	Fındık, ceviz, kestane, çemiç, pestil, çedene, pıtlak mısırı, kabak çekirdeği.
Sıcak İçecekler	Çay, ıhlamur, nane, kekik, kuşburnu, papatya

Kaynak: Giresun Valiliği, 2014

Yemek düzeni incelendiğinde Giresun’da geçmişte genellikle iki ana öğün (sabah ve akşam) tüketilirken zamanla öğün sayısı üçe, ikindi vakitlerinde çay ve çeşitli yiyeceklerle yapılan ek atıştırmalarla birlikte dörde çıkmıştır. Geleneksel olarak tarımsal faaliyetlerin temposuna göre şekillenen öğün zamanları günümüzde daha sabit bir düzene oturmuş; kahvaltı 08:00–09:00, öğle yemeği 12:30–13:30 ve akşam yemeği 18:30–20:30 saatleri arasında tüketilmektedir (Demirel ve Ayyıldız, 2017).

4. Yemek Çeşitleri

Giresun mutfak kültürü, Karadeniz’in zengin doğal ürün çeşitliliği ve bölgenin tarihsel etkileşimleri sayesinde geniş bir yelpazeye sahip olduğundan bu yemek çeşitliliğine de yansımıştır. Tarihsel olarak Trabzon, Ordu ve iç Karadeniz hattı üzerinden şekillenen ticaret yolları, bu coğrafyaya yalnızca mısır ve fasulye gibi tarımsal ürünleri değil, baharat, kuru bakliyat ve çeşitli yağ türlerini de taşımıştır (Nemlioğlu Koca, 2015). Giresun ve çevresindeki yaylacılık faaliyetleri, bölgenin geleneksel hayvancılık kültürünün önemli bir parçasıdır. Yüksek rakımlı yaylalarda otlayan hayvanların sütünden elde edilen tereyağı ve peynir gibi ürünler, bu kültürün somut örnekleridir. Giresun’da üretilen birçok süt ürünü arasından deri peyniri örnek olarak verilebilir, bu peynir Giresun’un yaylalarında yapılmaktadır. (Çelebi, 2024). Giresun-Yağlıdere küflü tulum peyniri, Giresun tulum peyniri, Giresun acı peyniri, Giresun çökelek peyniri, Giresun keşi, Giresun imansız peyniri bilinen peynirler arasındadır

(Ünsal, 2003). Giresun mutfak kültürünün karakteristik örneklerini yansıtan yemek çeşitleri derlenerek bir tablo olarak sunulmuştur (Tablo 2). Bu yemeklerin bazıları Karadeniz genelinde bulunabilmektedir ancak hazırlanış ve bazen içerik olarak farklılık gösterebilmektedir.

Tablo 2. Giresun Yemek Çeşitleri

Yemek Çeşitleri	Ürün Adı
Çorbalar ve Başlangıçlar	Karalahana çorbası
	Mısır çorbası
	Mendek çorbası
	Çalı çileği çorbası
	Fındık unu çorbası
	Bulgurlu Yeşil Fasulye Çorbası
	Çileklik Çorbası
	Güçüktene Çorbası
	Kuzu Kulağı Çorbası
Ana Yemekler	<i>Bezelye Buğulama</i>
	Pezik Mıhlaması
	Bezelye Diblesi
	Kabalak Kavurması
	Pezik Mücveri
	Bezelye Kızartması
	Kaldirik Kızartması
	Sakarca Kızartması
	Pezik Turşu Kavurması
	Bulgurlu Kara Lahana Dolması
	Kaldirik Turşu Kavurması
	Merevcen Mücveri
	Rezene Diblesi
	Çiriş Diblesi
	Kara Lahana Döşemesi
	Taflan Dolması
	Ebe Gümecci Kavurması
	Kırmızı Pezik Salatası
	Turşu Tiridi
	Ezertene Kavurması
	Kiraz Kavurması
	Yağlı Pancar Kavurması
	Fasulye Diblesi
	Kiraz Tuzlusu Diblesi
	Yarmalı Pancar Sarması
	Fasulye Kızartması
	Madımak
	Yeşil Domates Kavurması
	Fırın Fasulye Kavurması
	Merulcan Kavurması
	Yeşil Fasulye Diblesi
	Hoşran Diblesi
	Patlıcan Kızartması
	Zeytinyağlı Kara Lahana Sarması
	Hoşran Kavurması
	Pezik Kavurması
	Pancar Çiçeği Kavurması
	Isırgan Yemeği
	Etli Pancar Sarması
	Hamsi pilavı
Hamur işleri	Su böreği
	Kıymalı ve peynirli kuru yufka böreği
	Katmer
	Siron
	Meşhur Giresun pastası
	Giresun simidi
	Pide

Tatlılar	Samaksa Tatlısı
	Fındıklı Elma Pişirmesi
	Saçta Mısır Unu Ekmeği
	Fakaz Armudu Pişirmesi

(Köklü, 2022; Demirel ve Ayyıldız,2017; Giresun Valiliği, 2014; KKE, 2025)

Giresun’da dini bayramlar, düğün ve sünnet gibi özel günlerde karalahana yemekleri, keşkek, burma tatlısı, fındıklı kadayıf gibi yöresel lezzetler sofralarda yer almaktadır, ancak geçmişteki zengin ziyafet geleneği günümüzde giderek zayıflamaktadır. Kış aylarına hazırlık kapsamında ise tuzlama ve kurutma yöntemleriyle sebze, meyve ve balıkların saklanması yaygın olup, ayrıca reçel, pekmez, pestil ve özellikle yaylalarda üretilen tereyağı ile farklı peynir çeşitleri de hem tüketim hem de pazarlama açısından önemli bir yer tutmaktadır (Demirel ve Ayyıldız, 2017).

Giresun’da her yıl yöresel mutfak kültürünü ve yerel ürün çeşitliliğini tanıtan pek çok kültürel etkinlik düzenlenmektedir. Bu etkinlikler arasında Kulakkaya Kar Festivali, Ağaçbaşı Yayla Otçu Göçü Şenliği, Hıdırellez Şenliği, Sağrak Gölü Yayla Festivali, Tamzara Dokuması Geleceğimizdir Etkinliği, Dereli Kümbet Kültür, Turizm ve Sanat Festivali, Karaovacık Yaylası Otçu Göçü Şenliği, Sisdağı Erkeksu Otçu Şenliği, Aksu Köyü Karagöl Keşkek Günü Yayla Festivali, Otçu Göçü Yayla Şenliği, Çocuk Olimpiyatları, Çamoluk Kurufasulye Festivali, Fındık Festivali, Şebinkarahisar Kültür Sanat ve Ceviz Festivali, Kuşköy Şenlikleri, Aksu Şenlikleri, Görele Kemeçe Festivali ve Çamoluk Bal Festivali yer almaktadır (Sunar ve Gökçe, 2019). Bu tür festivaller, Giresun’un hem kültürel mirasın korunmasına hem de bölge ekonomisi ile gastronomi turizminin gelişimine önemli ölçüde destek olmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Giresun mutfağı, tarihsel, coğrafi ve kültürel çeşitliliğin şekillendirdiği özgün bir kimliğe sahiptir. Her toplumun kendine özgü mutfak kültürü millî özellikleri yansıtmaktadır. Bir destinasyon olarak yöresel mutfak öğeleri ise Giresun için bölge kimliğini vurgulayan ayırt edici unsurlar olarak görülebilir (Sunar ve Gökçe, 2019). Giresun’da bu kimlik; fındık, yabancı otlar ve mısır gibi tarımsal yerel kaynakların günlük beslenmedeki yaygın kullanımı ve nesilden nesile aktarılan ve kayıt altına alınmış tariflerle oluşturulmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Dolayısıyla Giresun’un gastronomik kimliğini belirleyen ve hem kıyı hem de yayla yaşamını yansıtan yemeklerin çeşitliliği ve yöresel tatların korunması büyük önem taşımaktadır. Kentin çok katmanlı tarihsel birikimi (Pontus, Bizans, Osmanlı) ve coğrafi koşulları, yöre mutfağının gelişimine önemli katkılar sağlamıştır.

Geleneksel pişirme tekniklerinin korunması ve mutfak kültürü bilincinin gelecek kuşaklara aktarılması sürdürülebilirlik açısından son derece önemlidir. Ayrıca yöreye özgü coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı ve gastronomi turizmi etkinliklerinin artırılması da hem kültürel mirasın yaşatılmasına imkan verir, hem de bölge ekonomisine katma değer kazandırma potansiyeline sahiptir. Bu tescilli ürünler, ürünlerin kendine has kalite özelliklerinin korunmasını sağlarken bölgeye özgü üretim geleneklerinin sürekliliğini de sağlamaktadır.

Sonuç olarak, bu mutfak geleneğinin belgelenmesi, kayıt altına alınması ve gençlere mutfak bilincinin artırılması amacıyla eğitim-atölye uygulamaları düzenlenmesi, Giresun’un kültürel kimliğini güçlendirirken turizm ve ekonomiye yeni değerler kazandıracaktır.

KAYNAKÇA

- Ayyıldız, S., & Sezgin, A. C. (2022). Giresun Restoran Mutfaklarında Fındığın Kullanım Alanları. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 16(32), 591-614. <https://doi.org/10.18220/kid.1103476>
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 64-76. DOI: 10.21325/jotags.2017.112
- Bekdemir, Ü. (2000). Giresun kent coğrafyası. *Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*
- Cömert, M. & Şahin, E. (2024). Türk Mutfağının Uluslararası Ölçekte Tanıtımı ve Bilinirliği. *Journal of Gastronomy, Hospitality & Travel*, 7(1). DOI: 10.33083/joghat.2024.381
- Çelebi, Y. K. (2025). Giresun kırsal kültüründe mısır. *Culture Academy Dergisi*, 5(1), 97-118.
- Çelebi, Y.K. (2024). Geleneksel Köy Pazarlarından Modern İşletmelere: Giresun İli Örneği. *Culture Academy*, 4(2), 113-142.
- Çoşan, D., & Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz bölgesinde Yaşayan Laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), 129-142.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Giresun Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). *Giresun gezi rehberi*. Giresun Valiliği
- Kabacık, M. (2019). Karadeniz Bölgesi Mutfağı. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Karadeniz Kültür Envanteri (KKE) (2025) Giresun Halk Kültürü. <https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-5/#nesne2-sub2> (Erişim tarihi: 15.09.2025)
- Keramaris, A., Kasapidou, E., & Mitlianga, P. (2022). Pontic Greek cuisine: the most common foods, ingredients, and dishes presented in cookbooks and folklore literature. *Journal of Ethnic Foods*, 9(3), Article 17. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00117-8>
- Koca, Y. N. (2015). 19. YY.'da Trabzon Limanı: Seferler, Tüccarlar, Mallar. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 5(12), 442-481.
- Köklü, F. S. (2022). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Vegan/Vejetaryen Mutfak İncelemesi: Giresun İli Örneği* Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü (Yüksek Lisans Tezi).
- Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Öztürk, Ö. (2018). *Giresun Antik Çağ ve Roma tarihi*. Özhan Öztürk Kişisel Web Sitesi. <https://ozhanozturk.com/2018/01/10/giresun-antik-cag-ve-roma-tarihi/> (Erişim Tarihi: 15.09.2025)
- Sarıyıldız, B. (2022). Orta Çağ'da Giresun Limanı'nın tarihsel gelişimi (IX–XIV. yüzyıllar). *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(27), 75–94. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ksbd/article/1108942>
- Sezgin, A. C., & Ayyıldız, S. (2019). Gastronomi alanında vejetaryen/vegan yaklaşımı; Giresun yöre mutfağı'nın vejetaryen mutfak kapsamında incelenmesi. *Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya*, 1(1), 505-53.

Sunar, H., Gökçe, H. (2024). Giresun Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Disciplines in Economics & Administrative Sciences Studies*, 5(12), 204-210.

Şengül, S. & Türkay, O. (2017). Türkiye'nin yöresel Mutfakları. Detay Yayıncılık. Ankara

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (KTB) (2025a). *Giresun mutfağı*. Erişim tarihi 2 Eylül 2025, <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-208450/giresun-mutfagi.html>

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (KTB)(2025b). *Giresun | Genel Bilgiler*. Türkiye Kültür Portalı. Erişim tarihi 15 Eylül 2025, <https://beta.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/genelbilgiler>

Turak, H., Kaymakçı, S. (2021). Hellenistik ve Roma Döneminde Giresun Yerleşimleri. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 430-447.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025) Coğrafi İşaret Veri Tabanı. (Erişim tarihi: 15,09,2025) <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

Usta, S. (2017). *Bulancak (Giresun) yöresinde yemek kültürünün doğal çevre ile ilişkisi* (Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun).

Ünsal, A. (2003). Süt uyuyunca Türkiye peynirleri, Birinci Basım, İstanbul. *Yapı Kredi Yayınları*, 107.

GÜMÜŞHANE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Arş. Gör. Ayşe MUSLU AYKOÇ¹

GİRİŞ

İnsanlık tarihi boyunca yeme-içme olgusu, toplumsal yaşamın en temel gereksinimlerinden biri olarak sürekli gelişim göstermiştir. Dünyanın farklı coğrafyalarında yaşayan toplumlar, kendi tarihsel birikimleri, yaşam biçimleri, alışkanlıkları ve coğrafi koşulları doğrultusunda özgün mutfak geleneklerini oluşturmuştur. Teknolojik ilerlemeler, ekonomik koşullar ve sosyokültürel değişimler bu süreci doğrudan etkileyerek mutfak kültürünün günümüzdeki modern yapısına ulaşmasını sağlamıştır (Akyürek ve Zeybek, 2018:870). Yerel mutfaklar yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda gelenekleri, inançları ve toplumsal ilişkileri de yansıtarak kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol üstlenmektedir (Güleç ve Yalçın, 2025:47). Son yıllarda yöresel mutfakların gastronomi turizmiyle bütünleşmesi, şehirlerin kimliğini ve marka değerini artıran bir faktör haline gelmiştir (Özdemir, 2023:14). Gümüşhane, sahip olduğu coğrafi çeşitlilik, tarihsel birikim ve zengin ürün yelpazesi ile özgün bir yemek kültürüne sahiptir. Bölgenin mutfacı; tarımsal üretim, hayvancılık ve doğal ürünlerin işlenmesiyle şekillenmiştir. Yaylalarda üretilen yöresel ürünler, bölgeye özgü yemek kültürünün devamlılığını sağlamaktadır. Bu bağlamda, yayla mutfak kültürünün aslına uygun şekilde korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, yerel kimliğin devamlılığı için büyük önem taşımaktadır (Akyürek vd., 2024: 83-87).

Gümüşhane mutfacı, Karadeniz ve Doğu Anadolu mutfak kültürlerinin kesişim noktasında yer alması nedeniyle oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir (Er, 2019:35). Yörede yemekler geleneksel olarak yerde kurulan sinilerde, toplu paylaşım kültürüyle tüketilir. Çorbalardan sebze yemeklerine, etli yemeklerden hamur işlerine kadar geniş bir yelpazeye sahip olan Gümüşhane mutfacında; mantı çorbası, evelik dolması, hingel, siron, köme, pestil ve çeşitli helvalar öne çıkan lezzetler arasındadır. Bölgedeki tarımsal üretim, özellikle elma, armut, dut ve ceviz üzerine yoğunlaşırken; kuşburnu, adaçayı, kekik ve ısırgan otu gibi tıbbi ve aromatik bitkiler de mutfak kültürünün vazgeçilmez bileşenleridir (Yüce ve Yaleze, 2018: 169-170). Dut ve cevizden üretilen pestil ve köme, hem yerel ekonomiye katkı sağlamakta hem de ilin gastronomik kimliğini simgeleyen ürünler olarak öne çıkmaktadır (Merdan, 2024: 2175). Bunun yanı sıra arıcılık ve alabalık üretimi de Gümüşhane mutfacını zenginleştiren diğer önemli unsurlardır (Yüce ve Yaleze, 2018: 169-170).

Bu çalışma, Gümüşhane'nin yemek kültürünü bütüncül bir yaklaşımla ele almayı amaçlamaktadır. Çalışmada, ilin coğrafi ve demografik özellikleri, tarihsel arka planı, yeme alışkanlıkları, yöresel yemekleri ve özel günlere özgü mutfak gelenekleri incelenmiş; ayrıca coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi açısından değerlendirmeler yapılmıştır. Böylelikle Gümüşhane mutfacının kültürel miras ve turizm açısından taşıdığı önem ortaya konulmaktadır.

GÜMÜŞHANE İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Gümüşhane, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde, Zigana Dağları ile Gümüşhane Dağları arasında yer alan Harşit Vadisi'nde, deniz seviyesinden yaklaşık 1150 metre yükseklikte (Yurttaş, 2008:348), 6.575 km²'lik bir yüzölçümüne sahiptir. Doğuda Bayburt, batıda Giresun, kuzeyde Trabzon ve güneyde Erzincan ile çevrilidir. Gümüşhane ilçeleri farklı topoğrafyaya sahiptir: Köse, Kelkit ve Şiran yüksek platolarla, Merkez, Torul ve Kürtün ise derin vadiler ve dağlarla öne çıkar (URL-1). Gümüşhane'de tarımsal faaliyetler, ilçelerin topoğrafik yapısına göre farklılık göstermektedir. Yukarı Fırat Havzasında yer alan Kelkit, Köse ve Şiran ilçelerinde tarım arazileri yoğunlaşırken, Çoruh Havzasındaki Torul, Kürtün ve Merkez ilçelerinde ormanlık alanlar öne çıkmaktadır. Vadilerde dut başta olmak üzere meyve yetiştiriciliği, tahıl ekimi ve sebzeçilik yapılmaktadır. Bölgenin en bilinen tarımsal ürünü Kelkit fasulyesi olup, coğrafi işaretli Gümüşhane Şeker Fasulyesi de hem yerel ekonomi hem de tarım açısından önemli bir yere sahiptir (Merdan, 2020: 468). Meyvecilik en yoğun olarak Kürtün ilçesinde yapılmakta ve özellikle fındık öne

¹ Alanya Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-3175-6375, ayse.muslu@alanyauniversity.edu.tr

çıkılmaktadır; elma ise tüm ilçelerde yetiştirilen temel ürünlerden biridir. Bunun yanı sıra armut, ayva, ceviz, dut, erik, kıvılcık, kiraz, vişne ve zerdali de yaygın olarak üretilmektedir. Sebzeçilikte en çok yetiştirilen ürünler domates ve fasulyedir; Torul ilçesindeki seracılığın gelişiminde ise DOKAP projesi önemli bir rol oynamıştır. Hayvancılık açısından Kelkit, Şiran ve Kürtün ilçeleri öne çıkmakta olup, bölgedeki tarımsal kalkınmada Doğan Organik Kelkit Sığırcılığı İşletmesi önemli bir katkı sağlamaktadır (Akyürek ve Karabulut, 2017:1739-1740).

Demografik Yapı

Gümüşhane'nin yerleşim tarihi, coğrafi koşullar ve madencilik faaliyetleriyle doğrudan ilişkilidir. İlk yerleşimin Antik dönemde "Canca" olarak bilinen, bugünkü şehrin kuzeybatısındaki bölgede başladığı bilinmektedir (Yurttaş, 2008:349). Tarih boyunca çeşitli etnik ve dini gruplar bir arada yaşamış, Osmanlı döneminde nüfus çoğunlukla Müslüman Türklerden oluşurken Rumlar ve Ermeniler de önemli bir varlık göstermiştir. 20. yüzyılın başlarında Pontus hareketi özellikle Rum toplulukları arasında örgütlenmelere yol açmıştır. Cumhuriyetin ilanı ile birlikte nüfus yapısı değişmiş ve günümüzde Gümüşhane ağırlıklı olarak Türk ve Müslüman nüfusa sahip olmuştur (URL-1).

Tarihi ve Kültürel Arka Planı

Gümüşhane'nin tarihi, zengin gümüş yatakları ve stratejik ticaret yolları etrafında şekillenmiştir. Bölgede bilinen en eski yerleşim izleri Geç Kalkolitik (MÖ 4500–3000) ve Eski Tunç Çağı'na (MÖ 3000–2000) uzanır; özellikle Kelkit ve Şiran havzalarındaki arkeolojik çalışmalar bu dönemlere ait kalıntıları ortaya koymuştur. İskender sonrası Pontus Krallığı, Roma ve Bizans hâkimiyetinde kalan şehir, Roma döneminde Trabzon (Trapezus)–Satala (Sadak, Kelkit) askeri yolu ile önem kazanmıştır (URL-1).

8. ve 9. yüzyıllarda Arap akınlarına uğrayan Gümüşhane, Bizans, Selçuklu, İlhanlı, Karakoyunlu, Akkoyunlu ve Trabzon Rum Devleti egemenlikleri arasında el değiştirmiştir. Türklerin Anadolu'ya girişiyle Türk-İslam yerleşimi başlamış ve Osmanlı döneminde Kanuni Sultan Süleyman'ın emriyle Süleymaniye Mahallesi kurulmuştur; şehir, gümüş madenleri sayesinde adını almıştır. 17. yüzyılda Evliya Çelebi, bölgede 70 kadar gümüş ocağından söz etmektedir. 18. yüzyıldan itibaren madenlerin önemini kaybetmesiyle ekonomi meyvecilik, çanak-çömlek, deri ve kürk ticaretine yönelmiştir (URL-1).

1867'de Trabzon Vilayeti içinde sancak merkezi hâline gelen Gümüşhane, 19. yüzyılda Harşit Vadisi'ne doğru kayarak yeni yerleşim düzeni kazanmıştır. I. Dünya Savaşı ve Rus işgali sonrası Eski Gümüşhane önemini yitirirken, Cumhuriyet döneminde Harşit Vadisi üzerindeki yeni yerleşim modern kentin temellerini oluşturmuştur. Eski Gümüşhane (Süleymaniye Mahallesi) günümüzde de önemli kültürel miras örneklerini barındırmaktadır. Hagios Stephanos ve Hagios Ioannes kiliseleri, Süleymaniye Camii, Rum Erkek Lisesi, Ulu Cami Haziresi, Hacı Tahir Efendi Türbesi, Osmanlı dönemi hamamlar ve çeşmeler, Harşit Çayı Köprüsü ile geleneksel konaklar, şehrin çok katmanlı tarihini yansıtmaktadır (Yurttaş, 2008:352-356; URL-1).

GÜMÜŞHANE YEMEK KÜLTÜRÜ

Mutfak kültürü; bölgenin coğrafyası, çevresel koşulları ve toplumsal etkileşimleriyle şekillenir (Gürhan ve Demir, 2024:63). Gümüşhane'de geleneksel evlerde mutfak, yalnızca yemek hazırlanan bir alan değil, evin kullanım düzenini belirleyen çok işlevli bir mekândır. Tek veya iki katlı evlerde genellikle alt katta konumlanan mutfaklar, ocak, tandır, raf sistemleri ve kiler gibi işlevsel unsurları barındırır. Bu düzen, yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve günlük yaşam aktivitelerinin yürütülmesini sağlayarak Gümüşhane mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır (URL-2). Anadolu, tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşim alanı olmuş ve mutfak kültürü hiçbir zaman izole bir biçimde gelişmemiştir. Anadolu'da yaylalarda yaşayan halk da kendine özgü, zengin bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Gümüşhane'nin coğrafi konumu nedeniyle yaylalar tarih boyunca önemli geçici yerleşim alanları olmuştur. Uzun geçmişe sahip yaylacılık hayatı, özgün bir mutfak kültürünün doğmasına katkı sağlamıştır (Akyürek vd., 2024).

Yeme Alışkanlıkları

Gümüşhane'de zamanla farklı öğün adları gelişmiştir. Güne erken başlayanlar için hazırlanan "tütün altı", ekmek üzerine tereyağı, çökelek veya meyveden oluşur. Bunun ardından gelen "sabahlık" günümüzdeki kahvaltıya karşılık gelir ve çorba, peynir, reçel, kaymak, pekmez, patates kızartması gibi yiyecekler içerir. Yazın yoğun tarımsal faaliyetler sırasında verilen "kuşlukluk" kaygana, çörek ve taze ürünlerle geçitirilir. Günün en doyurucu öğünü olan "öğlenlik" etli veya sebzeli yemekler, pilav, yoğurt ve köfte çeşitlerinden

oluşur. Yaz aylarında görülen “ikindilik” daha hafif yiyeceklerle hazırlanır; çay, peynir, çörek ve meyveler öne çıkar. En zengin sofralar genellikle “akşamlik” olurken, günlük yaşamda öğlen yemeklerinin tekrar ısıtılmasıyla geçiştirilir. Kış akşamlarında tüketilen “yatsılık” ise dürüm, çorba ve kuşburnu marmeladıyla yapılan tatlımsı yiyecekleri içerir (URL-2).

Yeme alışkanlıklarında yayla kültürü belirleyici rol oynar. Bahçelerde yetişen ürünler ve doğadan toplanan yenilebilir otlar, mantarlar sofralarda önemli yer tutar. Sebzeler genellikle kavurma, haşlama, çorba ya da börek içi olarak kullanılır. Yazın köylerden yaylalara göç eden halk, beslenmesini büyük ölçüde süt, yoğurt, tereyağı, peynir ve et gibi hayvansal ürünler ile yaylada yetişen sebzeler, yabani otlar ve mantarlara dayandırır. Yayla göçlerinde haşlanmış patates ve mısır ekmeği sıkça tüketilir; şenliklerde ise sofralar kolektif yapısıyla öne çıkar, dayanışma ve paylaşma kültürü yansıtılır (Yüce ve Yalaze, 2018:165; Akyürek vd., 2024:82).

Yöreye Özgü Yemekler

Gümüşhane mutfağı, yaylacılık kültürü ve coğrafyanın etkisiyle süt ürünleri, unlu yemekler, et yemekleri ve doğadan toplanan ürünler bakımından oldukça zengindir. Yaylalarda üretilen süt ürünlerine “ağartı” denilmekte (Şişman, 2010); tereyağı, çökelek, tulum peyniri ve kuymak sofraların vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Evelik dolması, gendime çorbası ve siron gibi tahıl bazlı yemekler, pestil ve köme gibi üzüm-ceviz ürünleri de mutfakın öne çıkan lezzetleridir. Etli erişte, kavurma çeşitleri, kuşburnu yemekleri ve doğadan toplanan mantar-otlarla yapılan yemekler ise çeşitliliği artırmaktadır. Yörede en çok bilinen yemekler arasında çorbalar (gendime çorbası, hoşveren çorbası, kuşburnu çorbası, mantı çorbası), et yemekleri (ayvalı et, herse), dolmalar (evelik dolması, lor dolması, soğan dolması), tatlılar (kayısı tatlısı, fişkil tatlısı, burma tatlısı, yağlaç, erişte tatlısı) ve diğer yöresel lezzetler (siron, Gümüşhane zuluflu, Gümüşhane ekmeği, peşkidan kuymağı, keteler, fasulye bulgurlusu, düğün haşılı, gendime pilavı, turşu kavurması) öne çıkmaktadır (Şen, 2020:254).

Gümüşhane Oğlak Soğutması

Oğlak Soğutması, Gümüşhane’nin Kürtün ilçesine özgü, geleneksel taş fırınlarda pişirilerek hazırlanan yöresel bir et yemeğidir. Yemeğin temel hammaddesi, ilkbahar ve yaz aylarında yaylalarda taze otlarla beslenmiş, yaklaşık 7-8 kilogram kesim ağırlığına ulaşmış oğlaklardır. Oğlak, temizlenip hazırlandıktan sonra bacakları karın boşluğuna sabitlenir ve fırına konulmadan önce yaş gürgen dallarının üzerine yerleştirilir. Fırın, gürgen ve çam odunlarıyla yakılır, içi kızdırıldıktan sonra közler temizlenir. Fırın kapağı çamurla sıvanarak hava alması önlenir ve et yaklaşık iki saatlik bir pişirme sürecinden geçer; bu süreçte et çevrilerek her iki tarafı da kızartılır. Pişirme sonrası oğlak, serin ve kuru ortamda 12 saat dinlendirilerek soğutulur (Bkz. Resim 1). Bugün oğlak soğutması özellikle Kürtün’ün Gürgenli ve Demirciler köylerinde üretilmekte, Güvende ve Kazıkbeli yaylalarında ise satışa sunulmaktadır (Pir ve Çalık, 2022:215-216).



Resim 1: Gümüşhane Oğlak Soğutması (Pir ve Çalık, 2022:216).

Evelik Dolması

Evelik, yörede boçu, pancar ve labada adlarıyla da bilinen ve en sık tüketilen yabani otlardan biridir (Burak ve Erkan, 2015:3). Gümüşhane mutfağında önemli bir yere sahip olan evelik dolması, genellikle taze ya da salamura yapraklarla hazırlanır (Kökler ve Çetinkaya, 2022). İç harç olarak bulgur, pirinç, soğan, sarımsak, kıyma, salça ve çeşitli baharatlar kullanılır; bazı tariflerde yeşillikler de eklenir. Dolma harcı hazırlandıktan sonra evelik yapraklarına sarılır, pişirildikten sonra yoğurt eşliğinde servis edilir. Evelik dolması, bölgenin vazgeçilmez yemekleri arasında yer almaktadır (URL-3).

Kavut Çorbası

Kavut, çeşitli hububatların kavrulup öğütülmesiyle elde edilen una verilen addır. Bu undan yapılan kavut çorbası, kavut aşı olarak da bilinmektedir. Artvin'in özellikle Yusufeli ilçesinde yaygın olan bu yemek, kemik suyu yerine sütle de hazırlanabilmektedir. Bayburt ve Gümüşhane'de ise kavurma eklenerek farklı bir şekilde yapılmaktadır. Çorbanın yapımında kavut unu su ve kemik suyuyla karıştırılarak kaynatılır, kıvam aldıktan sonra tereyağı eklenerek servis edilmektedir (Varol ve Ulema, 2025:37). Bazen varsa kavurma ince ince doğranarak çorbaya eklenmekte ve bu şekilde kaynatılarak hazırlanmaktadır (Güldemir vd., 2018:59).

İnce Bulgur Haşılı

Gümüşhane mutfağının sade ve besleyici yemeklerinden biri olan ince bulgur haşılı, bulgurun farklı bir pişirme tekniğiyle hazırlanmasıyla öne çıkmaktadır. İnce bulgur haşlandıktan sonra un ve suyla hazırlanan bulamaç yavaşça eklenir ve ağır ateşte pişirilerek sulu pilav benzeri bir kıvam elde edilir. Servis sırasında üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek lezzeti artırılır. Özellikle kışın tercih edilen bu yemek hem doyurucu hem de pratik oluşuyla yöre sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır (Güldemir vd., 2018:59).

Fasulye Bulgurlusu

Gümüşhane mutfağında önemli bir yere sahip olan fasulye bulgurlusu, yörede sıkça tüketilen geleneksel yemeklerden biridir. Tereyağı, soğan, salça ve rendelenmiş domatesle hazırlanan sosun içine eklenen taze fasulyeler, bulgurla birlikte pişirilerek hazırlanır. Kısık ateşte pişirilen bu yemek, reyhan ve kırmızı biber ile lezzetlendirilerek sofralara sunulmaktadır. Yörede özellikle yaz aylarında taze fasulyenin bol olduğu dönemde tercih edilmektedir (URL-4).

Özel Gün Yemekleri

Gümüşhane'de göç günü ve otçu şenlikleri gibi özel günlerde hazırlanan yemekler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamamanın ötesinde, kültürel kimliğin bir yansımasıdır. Kış aylarında tarhana, kurutulmuş otlar, peynir ve salamura ürünler gibi dayanıklı gıdalar sofralarda öne çıkarken; yaylaya çıkış gününde ise özellikle ısırgan otu toplanıp akşam yemeğinde pişirilmesi geleneksel bir uygulama olarak dikkat çeker (Akyürek vd., 2024:83).

Karadeniz Bölgesi'nin diğer illerinde olduğu gibi Gümüşhane'de de özel günler yöresel yemeklerle anlam kazanır. Siron, keşkek, lemis, mantı, erişte ve fasulye bulgurlusu bu sofraların başlıca yemekleri arasında yer alır. Çocukların ilk diş çıkarması “diş hediği” adı verilen gelenekle kutlanır; buğday haşlanarak üzerine şeker serpilir veya kuru dut ile karıştırılarak ikram edilir. Nişan törenlerinde kız evi tarafından yöresel yemekler hazırlanır ve misafirlere sunulur. Asker uğurlamalarında aileler yemek pişirerek eş-dostla bir araya gelir. Dini bayramlarda ise yemekler genellikle arife günü hazırlanır; bayram namazının ardından köy odalarında topluca sofralar kurulur, evlerden getirilen siniler üzerine yemekler dizilir ve yemek sonrası semaverlerde çay eşliğinde sohbetler yapılır. Bu gelenekler, yemek kültürünün sadece beslenme değil, aynı zamanda toplumsal dayanışma ve paylaşım aracı olduğunu göstermektedir (Işkın ve Sarıışık, 2022:337).

Gendime Pilavı

Gümüşhane mutfağının öne çıkan yemeklerinden biri olan gendime pilavı, özellikle düğünler, bayramlar ve toplu kutlamalarda hazırlanan geleneksel bir yemektir. Yarma (gendime), kıyma ve fasulye bu pilavın ana malzemelerini oluşturur (Çelik vd., 2021:265). Kimi zaman fasulye yerine nohut veya kıyma yerine kuzu etiyle de yapılan pilav, içerdiği malzemeler sayesinde oldukça besleyici ve doyurucudur (URL-3).

Siron

Gümüşhanede sıklıkla tüketilen siron, bayram sofralarında, davetlerde ve isteğe bağlı olarak farklı öğünlerde alternatif bir lezzet olarak yer almaktadır (URL-3).

Günümüzde yalnızca evlerde değil, yöresel ürünler sunan restoranlarda da tüketicilere servis edilmekte; ayrıca hediyelik olarak paketlenmiş şekilde satışa sunulularak bölgeyi ziyaret eden turistlere de ulaştırılmaktadır (Akyürek ve Zeybek, 2018:874).

Kartol Yahnisi

Gümüşhane'nin en bilinen et yemeklerinden biri olan kartol yahnisi, özellikle ana yemek sofralarında sıkça tercih edilen sulu yemeklerden biridir. Adını, yörede patatese verilen “kartol” isminden almaktadır. Dolayısıyla kartol yahnisi, temelinde patates ve etin birlikte pişirilmesiyle hazırlanan bir patatesli yahni

çeşididir. Özellikle düğünlerimizde ve asker uğurlama merasimlerimizde mutlaka yer alan bir yemek haline gelmiştir. Doyurucu ve besleyici yapısıyla öne çıkan kartol yahnisi, daha çok evlerde yapılmakta olup restoranlarda nadiren bulunmaktadır (URL-3).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Tablo 1. Gümüşhane Kömesi

Coğrafi İşaretin Adı	Gümüşhane Kömesi	
Coğrafi İşaret Türü ve Tarihi	Mahreç İşareti, 11.04.2004	
Coğrafi Sınırı	Gümüşhane	
Özellik	Ceviz, bal, süt, dut, şeker ve un ile hazırlanan yöresel bir tatlıdır ve diğer bölgelerdeki cevizli sucuğa benzerlik gösterse de içeriği ve hazırlanış yöntemiyle farklılaşır.	
Üretim	İç cevizler ipliklere dizilir ve hazırlanan karışıma batırılır; bu karışım kuru dutların kaynatılması, şırasının süzülmesi, un, süt, bal ve şeker ile pişirilmesiyle hazırlanır. İplere dizilmiş cevizler, kurutma ortamına göre en az üç kez, iki gün ara ile batırılarak hijyenik koşullarda kurutulur.	

Kaynak: URL-5

*Gümüşhane Kömesi'ne ilişkin coğrafi işaret bilgileri TÜRK PATENT verilerinden alınmıştır.

Tablo 2. Gümüşhane Pestili

Coğrafi İşaretin Adı	Gümüşhane Pestili	
Coğrafi İşaret Türü ve Tarihi	Mahreç İşareti, 27.12.2004	
Coğrafi Sınırı	Gümüşhane	
Özellik	Parlak ve yumuşak dokusu, bol ceviz-fındık, bal ve süt içeriği ile diğer pestillerden ayrılır.	
Üretim	Kaynatılmış dut şırasına bal, süt ve un eklenerek pişirilen herle karışımının üzerine ceviz veya fındık serpilip açılan bezlerde kurutulmasıyla hazırlanır.	

Kaynak: URL-5

*Gümüşhane Pestili'ne ilişkin coğrafi işaret bilgileri TÜRK PATENT verilerinden alınmıştır.

Tablo 3. Gümüşhane Sironu

Coğrafi İşaretin Adı	Gümüşhane Sironu	
Coğrafi İşaret Türü ve Tarihi	Mahreç İşareti, 27.10.2017	
Coğrafi Sınırı	Gümüşhane	
Özellik	Unla hazırlanan geleneksel bir mamuldür.	
Üretimi	Un, su ve tuzla hazırlanan hamurun yufka haline getirilip özel saclar üzerinde açık odun alevinde kısmen pişirilmesi ve 4-6 kez katlanmasıyla elde edilir. Katlanmış yufkalar dikdörtgenler prizması şeklinde kesilir, 1-2 gün kurutulur. Servis edilirken fırınlanıp üzerine yoğurt, tereyağı ve isteğe bağlı ceviz eklenir.	

Kaynak: URL-5

*Gümüşhane Sironu'na ilişkin coğrafi işaret bilgileri TÜRK PATENT verilerinden alınmıştır.

Tablo 4. Kürtün Araköy Ekmeği

Coğrafi İşaretin Adı	Kürtün Araköy Ekmeği	
Coğrafi İşaret Türü ve Tarihi	Mahreç İşareti, 04.09.2019	
Coğrafi Sınırı	Gümüşhane ili Kürtün ilçesi	

Özellik	Geleneksel taş fırınlarda yalnızca ekşi maya ile üretilen kalın kabuklu bir ekmektir. Ekşi mayasındaki zengin mikroflora (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ve laktik asit bakterileri) sayesinde kendine özgü gözenek yapısına sahiptir ve düşük pH'sı ile uzun süre bozulmadan saklanabilir.	 Kaynak: URL-6
Üretimi	Önceki hamurdan ayrılan ekşi maya kullanılarak fermentasyon başlatılır. Yoğrulan hamur, odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda 200–230°C'de yaklaşık 4 saat pişirilir.	

*Gümüşhane Kürtün Araköy Ekmegi'ne ilişkin coğrafi işaret bilgileri TÜRK PATENT verilerinden alınmıştır.

Gümüşhane Ekmegi (2017) ve Kürtün Araköy Ekmegi (2019), her ikisi de tescillenmiş geleneksel taş fırın ekmekleridir. Gümüşhane Ekmegi 4-5 kg ağırlığında, kalın kabuklu ve uzun süre taze kalacak şekilde pişirilirken (Şen ve Ekinci, 2020: 35), Kürtün Araköy Ekmegi 3,5-5 kg, 13-18 cm yüksekliğinde olup yalnızca ekşi maya ile mayalandığı için iç kısmında belirgin hava boşlukları oluşur. Kürtün Araköy Ekmegi'nde ekşi maya önceki günden çoğaltılarak kullanılır; bu, ekmegin ayırt edici kabarcıklı yapısını sağlar (URL-5).

Tablo 5. Kelkit Ketesi

Coğrafi İşaretin Adı	Kelkit Ketesi	 Kaynak: URL-5
Coğrafi İşaret Türü ve Tarihi	Mahreç İşareti, 02.12.2021	
Coğrafi Sınırı	Gümüşhane ili Kelkit ilçesi	
Özellik	Tereyağı ile kat kat hazırlanıp gül şeklinde sarılan Kelkit Ketesi, taş fırında pişirilerek gevrek ve ağızda dağılan bir yapıya kavuşur. Yoğun tereyağı aroması ve altın-kahverengi rengi ile öne çıkar.	
Üretimi	Ekşi maya, un, süt, yumurta ve tereyağı ile hazırlanan hamurun baklava yufkası kalınlığında açılması, eritilmiş tereyağı ile yağlanıp rulo ve gül şekline getirilmesiyle hazırlanır. Hamurlar, üzerleri kızarana kadar taş fırında pişirilir.	

*Gümüşhane Kelkit Ketesi'ne ilişkin coğrafi işaret bilgileri TÜRK PATENT verilerinden alınmıştır.

Gümüşhane Deleme Peyniri, 17 Mart 2021'de tescillenmiş yarı sert bir peynirdir. Üretiminde süt kremasının ayrılmasıyla elde edilen yağsız sütün dinlendirilip pıhtılaştırılmasıyla başlar. Oluşan çökelek, yağlı süt ve su ile kaynatılarak elastik hamur haline getirilir, tuz eklenip yoğrulur ve şekillendirilir. Hazırlanan peynir taze olarak tüketilebildiği gibi, kaplarda en az 3 ay olgunlaştırılarak da sunulabilir (URL-5).

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 28.09.2023 tarihinde tescillenen *Rosa canina* türü kuşburnu meyvelerinin kullanılmasıyla üretilen geleneksel bir içecektir. Yüksek rakımlı bölgede yetişen bu meyve, fazla güneş ışığına maruz kalır, bu da ürünün fenolik bileşenler ve C vitamini açısından zenginleşmesini sağlar (URL-5).

Şiran Kök Pekmezi, 11.03.2024'te tescillenmiş olup Gümüşhane'nin Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinde şeker pancarının (*Beta vulgaris* var. *Saccharifera* L.) köklerinden üretilir. Siyaha yakın koyu kahverengi renge sahip olan bu pekmez, yoğun pancar kokusu ve karamelize tadıyla ayırt edilir (URL-5).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gümüşhane, Karadeniz ile Doğu Anadolu mutfak kültürlerinin izlerini taşıyan, tahıl ve hayvansal gıdaların yoğun kullanıldığı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Özellikle pestil-köme, siron, kesme kadayıf, deleme peyniri, kuşburnu ürünleri gibi yöresel lezzetlerin ilin gastronomik kimliğini öne çıkarır. Kuşburnu, alıç, kızılçık, yaban mersini ve mantar gibi doğal kaynaklar da doğa turizmini destekler niteliktedir. Uzun kışlar nedeniyle kurutma ve saklama yöntemleriyle hazırlanan gıdalar da mutfağın özgünlüğünü güçlendirir.

Coğrafi işaretli ürünlerin artışı, Gümüşhane'nin gastronomi turizmi açısından değerini artırmaktadır. Ancak yöresel yemeklerin menülerde yeterince yer almaması, gastronomi temalı etkinliklerin azlığı, mutfak müzesinin ve gastronomi rotalarının bulunmaması gibi eksiklikler, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilmesini engellemektedir. Yine de "Gümüşhane Uluslararası Kuşburnu-Pestil Kültür ve Turizm Festivali" ilin gastronomi turizmi açısından önemli bir tanıtım etkinliği olarak öne çıkmaktadır (Akyürek ve Zeybek, 2018:875).

SONUÇ

Günümüzde turistlerin seyahat tercihlerini etkileyen en önemli unsurlardan biri, farklı kültürleri ve özgün deneyimleri keşfetme isteğidir. Bu bağlamda gastronomi, sadece beslenme ihtiyacını karşılayan bir alan olmanın ötesine geçerek, bir destinasyonun kimliğini yansıtan ve turistik çekiciliğini artıran temel unsurlardan biri haline gelmiştir.

Gümüşhane mutfağı; coğrafi yapısı, yaylacılık geleneği, tarımsal üretim biçimleri ve tarihsel arka planı ile şekillenmiş özgün bir yemek kültürüne sahiptir. Evelik dolması, siron, gendime pilavı, kartol yahnisi, pestil ve köme gibi yöresel lezzetler hem günlük yaşamda hem de özel günlerde önemli bir yer tutmakta, toplumsal dayanışmayı ve kültürel devamlılığı desteklemektedir. Ayrıca coğrafi işaret tescilleri, bu ürünlerin yalnızca yerel ekonomiye değil, aynı zamanda ilin marka değerine de katkı sağladığını göstermektedir.

Bununla birlikte, Gümüşhane'nin gastronomi turizmi potansiyeli henüz tam anlamıyla değerlendirilmiş değildir. Yöresel yemeklerin restoran menülerinde sınırlı yer bulması, gastronomi müzesi ve tematik rotaların eksikliği, potansiyelin gelişimini sınırlandırmaktadır. Ancak Kuşburnu-Pestil Festivali gibi etkinlikler, kentin gastronomik kimliğini tanıtmaya açısından önemli fırsatlar sunmaktadır.

Sonuç olarak, Gümüşhane mutfağı yalnızca geçmişten bugüne aktarılan bir kültürel miras değil, aynı zamanda ilin gelecekteki turizm gelişimi için güçlü bir kaynaktır. Yöresel lezzetlerin korunması, kayıt altına alınması, tanıtılması ve turizmle bütünleştirilmesi hem bölge halkına ekonomik katkı sağlayacak hem de Gümüşhane'nin ulusal ve uluslararası ölçekte gastronomi turizmi destinasyonu olarak öne çıkmasına imkân tanıyacaktır.

KAYNAKLAR

- Akyürek, Ö. G. S., & Zeybek, H. İ. (2018). Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal*, 15(4), 2587-1587.
- Akyürek, S., Çalık, İ., Taş, S., Pir, R., Kaya, F., & Zeybek, H. İ. (2024). Kültürel Miras Unsuru Olarak Yayla Mutfak Kültürü: Gümüşhane İli Örneği. *Milli Folklor*, 18(141), 78-91.
- Burak, M. İ. L., & Erkan, D. E. N. K. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Çelik, S., Kaya, T., & Sandıkcı, M. (2021). Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 258-274.
- Er, Ö. (2019). Sürdürülebilir Kültür Turizmi ve Gümüşhane. H. İ. Zeybek ve İ. Çalık, *Gümüşhane'de Sürdürülebilir Turizm* (1-160). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Güldemir, O., Haklı, G., & Işık, N. (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 56-66.
- Güleç, S., & Yalçın, A. (2025). Kültürel Mirasın Aktarılmasında Yerel Kültürel Unsurların Rolü. *İzmir Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 44-58.

- Gürhan, N., Haznedaroğlu, R., & Demir, A. E. (2022). Kent ve Yemek Kültürü. *MF Duman içinde, Kentsel Prizma ve Toplumsal Spektrum*. Ankara: Nobel Bilimsel Yayınları.
- Işkın M. ve Sarıışık M. (2022). Karadeniz Bölgesi Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, 2. Baskı*, (1-433). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kökler, N., & Çetinkaya, N. (2022). Yenilebilir yabancı bitkilerin gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Erzurum Uzundere Örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 11(1), 50-74.
- Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Merdan, K. (2020). Gümüşhane İlinin Tarımsal Potansiyeli ve Yatırım Olanakları. *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(2), 465-484.
- Merdan, K. (2024). Gümüşhane İlinde İmalata Dayalı Sanayileşme: Pestil Ve Köme İşletmeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Social Sciences Studies Journal (Sssjournal)*, 4(19), 2174-2183.
- Özdemir, S. (2023). Gastronomi ve Turizm Etkileşimi. A. Akın, *Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik* (1-100). Bolu: İksad Yayınevi.
- Pir, R. ve Çalık, İ. (2021). Özgün Bir Gastronomi Ürünü Olarak “Gümüşhane Oğlak Soğutması”. III. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi. Bingöl-Ordu: 12-14 Kasım 2021 (Çevrimiçi).
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün “Kuyamak”. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268.
- Şen, M. A., & Ekinci, E. (2020). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine bir nitel araştırma. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 1(1), 32-41.
- Şişman, B. (2010). Kültürel, Yapısal ve İşlevsel Açından Doğu Karadeniz’de Yaylacılık ve Yayla Şenlikleri (Hıdırnebi ve Kadirga Yaylaları Örneği). *Journal of International Social Research*, 3(11).
- URL-1: www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gumushane/genelbilgiler (E. T.: 02.08.2025).
- URL-2: karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-3/ (E. T.: 02.08.2025).
- URL-3: www.gumushanegezirehberi.com/en/sayfa/3/gumushane-gastronomi (E.T.:24.08.2025).
- URL-4: www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gumushane/neyenir/fasulye-bulgurlusu (E.T.:24.08.2025).
- URL-5: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=29> (E.T.:24.08.2025).
- URL-6: www.aa.com.tr/tr/turkiyenin-ekmek-kulturu/kurtun-arakoy-ekmegi-bir-asirlik-eksi-mayadan-uretiliyor/2562375 (E.T.:24.08.2025).
- Varol, Ö. ve Ulema, Ş. (2025). Türk Mutfağının Geleneksel Çorbaları Üzerine Bir Çalışma: Artvin İli Yusufeli İlçesi Örneği. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 4(1), 24-43.
- Yurttaş, H. (2008). Gümüşhane/Süleymaniye Mahallesi (Eski Gümüşhane) Kültür Varlıkları. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (17), 347-366.
- Yüce, A., & Yaleze, H. D. (2018). Türkiye’de Cittaslow (Yavaş şehir) Hareketi ve Bir Öneri: Gümüşhane Merkez İlçesi. *The Journal of International Scientific Researches*, 3(4), 158-180.

KARABÜK İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Sibel AYYILDIZ¹

GİRİŞ

İnsanlığın evriminde beslenme şekilleri insan yaşamı açısından önemli rol oynamaktadır. Bireylerin çevreleriyle olan ilişkisinde yiyeceğe ulaşma, yiyecek kullanımı ve yiyeceklerin biyolojik süreçlerdeki tüketimi gibi ölçütler oldukça önemli hale gelmiştir (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015). Günümüzde her ne kadar haz ve çekicilik kaynağı olarak nitelendirilse de yemek, yaşamı sürdürmek için dışardan karşılanması zorunlu olan temel ihtiyaçlardan biridir. Yerleşik hayata geçildikten sonra insanların beslenmesi, karınlarını doyurmaktan çok sofraya kurma ve sofrada farklı besinler kullanma konusunda da gelişme göstermiştir. Böylelikle zamanla insanların, diğer tüm canlılardan farklı olarak, en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme bir sanata dönüşmüştür (Yıkılmış vd., 2024). Temel bir ihtiyaç olarak insan gıdasının karmaşıklığı, hijyenik, biyolojik, diyetetik ve bromatoloji alanlarından felsefe, ekonomi, sosyoloji ve tarihle ilgili yaklaşımlara kadar farklı bakış açılarından ele alınabilir. Yaşamın temel bir koşulu olan gıda, içine yerleştirildiği sosyokültürel bağlamın aracısıdır. İnsanlık ve kültürü, vücudun (biyolojik düzenek) sunduğu yapı ve olanakları kullanarak doğal ortamda evrimleşir (Koerich ve Müller, 2022). Bu bağlamda yiyecekler sosyal niteliklere sahip ve ritüel bağlamlarda derin anlamlar taşır. Birçok kültürde yiyecek, kültürel ritüeller, dini ritüeller, doğum, evlilik ve ölüm gibi hayatta sahip olunan önemli anları hatırlamak ve kutlamak için de kullanılır. Bu gelenekler yiyeceğin kullanılarak topluluğun değerlerinin ve inançlarının yansıtılmasını ve bireylerin kültürel kimliklerine bağlanmasını sağlar (Sutaguna vd., 2025).

Tarihsel ve kültürel birikimin bir sonucu olarak her toplum kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Yerel mutfaklar bulundukları destinasyon coğrafi kaynaklarıyla şekillenen yiyeceklerin o bölgeye ait geleneksel mutfak uygulamalarıyla entegre olması neticesinde oluşmuştur. Bu mutfaklarda hazırlanan yiyecek ve içecekler yerel halkın kendine özgü pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri ile sembolik anlamlar kazanır (Şengül ve Türkay, 2016). Destinasyonların kültürel çekiciliklerinin bir ifadesi olarak, yerel gıda, yerel gıdayı özgünlükle sıkı bir şekilde bağlayan gelenekleri, efsaneleri, hikayeleri ve sembolleri sergiler. Yerel yiyecekler, yalnızca turizm destinasyonlarını sembolize etmekle kalmayıp aynı zamanda yerel geleneksel kültürü de canlı bir şekilde gösteren otantik ürünler olarak tanımlanır. Günümüzde hem ekonomik hem de çevresel olarak kırsal kalkınmanın sürdürülebilirliği, giderek daha fazla yerel yiyeceklerle ilişkilendirilmektedir (Zhang vd., 2019).

Gıda kültürü, çok disiplinli araştırmanın özelliklerine sahiptir. Coğrafya perspektifinden gıda kültürünün incelenmesi, insan-çevre ilişkisini ve gıda kültürü tercihleriyle yansıtılan coğrafi farklılaşma yasasını vurgular. Coğrafi bölgeselleştirme ve gıda kültürünün haritalanması, yerel gıda kültürü kaynaklarını çıkarmak ve yerel gıda kültürü özelliklerini anlamak için önemli olan bölgesel gıda kültürü farklılıklarını ortaya çıkarmak için önemli analitik ve sunum yöntemleridir. Aynı zamanda, gıda kültürü sunduğu bölgesel yapısal özellikler, gıda kültürü coğrafyasında insan-çevre ilişkisini incelemek için referanslar sağlar (Jiang vd., 2021). Bu bağlamda zor bir coğrafyanın bölümlerinden biri olan Karabük ili bu bölümün konusunu oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı Karabük ili mutfak kültürünün var olan coğrafi, sosyal ve kültürel açıdan değerlendirmektir. Yerel mutfak kapsamında incelenecek olan bu çalışma, bölgeye özgü mutfak kültürünü yemekler, ritüeller ve sürdürülebilir gastronomi kapsamında yorumlanacaktır. Bu çalışma Batı Karadeniz mutfak kültürünün tanınırlığına ve bu destinasyonun gastronomi turizmi literatürüne katkı sağlaması bakımından önemlidir.

1.KARABÜK İLİ'NE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1.1. Coğrafi Yapı

Karabük ili, Karadeniz kıyıları kadar nemli değildir. İç bölgeler kadar kurak bozkır yapıya sahip değildir. Ortalama sıcaklık 13°C iken, yıllık yağış miktarı 482 mm'dir. Karabük'ün en önemli akarsuyu Batı

¹ Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Orcid no: 0000-0003-0701-2445

Karadeniz dağları ile çevirili olan Filyos çayıdır. Coğrafi özellikleri ve iklim faaliyetlerinden ötürü oldukça farklı şekillerde ve fazla sayıda mağara, kanyon, sarkıt ve diktler yer almaktadır. Başta Yenice ilçesi olmak üzere Safranbolu ve Eskipazar ilçeleri devasa gür ormanlara sahiptir. Bu bölgeler sahip olduğu bu özelliklerden ve ekosisteminden ötürü birçok farklı canlıya ev sahipliği yapmaktadır. Yenice ilçesi mikro iklimatik iklime sahip olduğundan Akdeniz bitki çeşitliliğine sahip 4 hektarlık “Açık Hava Orman Müzesi” bulunmaktadır (Karabük Valiliği, 2015)

1.2. Karabük Tarihi

Karabük, antik dönemde Paflagonya olarak adlandırılan bölge içerisinde yer almaktadır. Bu batı karadeniz ili tarihinde, Hititler, Lidyalılar, Firikler, Persler ve Kimmerlerin egemenliğinde yer almıştır. M.Ö 64 yılında Paflagonya bölgesi Romalıların eline geçmiştir. Roma Dönemi’nde Karabük’ün Eskipazar İlçesi Hadrianapolis ve Kimistene gibi antik kentleri önemli yerleşim merkezleri olmuştur. M.S. 395 yılında Roma İmparatorluğunun ayrılmasından sonra Karabük ve çevresi oldukça uzun sürecek bir Bizans Dönemi yaşamıştır. Eskipazar ve Safranbolu Bizans döneminde önemli piskoposluk merkezi olarak yer almıştır. Anadolu Selçuklu Devleti kurucusu olan Süleyman Şah 1084 tarihinde Safranbolu, Ovacık, Eflani ve Eskipazar’ı ele geçirerek Bizans egemenliğine son vermiştir. Kurtuluş Savaşında, Kuvay-i Milliye’nin deri ve ayakkabı ihtiyacı büyük ölçüde Safranbolu’dan karşılanmıştır. Bugünkü Karabük, Safranbolu’ya bağlı iken, 1934 yılında Ankara-Zonguldak demiryolunun açılması sonrasında ilk kez Devlet Demiryolları haritasında görülmeye başlar. Karabük’ün kuruluş öyküsü, 3 Nisan 1937 de büyük önder Mustafa Kemal Atatürk’ ün direktifleriyle Demir-Çelik fabrikalarının temelleri atılmıştır. Karabük 1939 yılında Belediye, 1941 yılında Nahiye, 1953 yılında İlçe ve 1995 yılında 78. İl olarak Türkiye idare sistemindeki yerini almıştır (KİKTm, 2025).

1.3. Demografik Yapı

Karabük nüfusu 2024 yılına göre 250.478’dir. 124.952 erkek ve 124.526 kadın nüfusundan oluşan Karabük’ün yüzölçümü 4.103 km²’dir (Nüfusu.com). Karabük nüfusunun en yoğun olduğu yerler; şehir merkezi ve Safranbolu iken, en az nüfusa sahip ilçesi Ovacık’tır (Karabük Valiliği, 2015). Günümüzde mevcut destinasyona ziyaretçileri çekebilmek için mutfak kültürü oldukça etkili bir enstrümandır. Mutfak unsurları bir destinasyonun cazibesini geliştirmede önemli fırsatlar sunar. Bu bağlamda Karabük il denildiğinde en çekici destinasyon öncelikle Safranbolu olarak kabul edilir (Ayyıldız, 2024). Buna gerekçe olarak Safranbolu’nun Paleolitik dönemden itibaren birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve bu ilçenin bir Osmanlı kenti olması gösterilebilir (Uslu vd., 2022). Ayrıca Safranbolu’nun UNESCO tarafından 1994 yılında Dünya Miras Listesi’ne dahil edilmesi ilçenin Batı Karadeniz Bölümü’nde çekici bir kültür turizm değeri olmasını sağlamaktadır (Canbulat, 2017).

2. KARABÜK YEMEK KÜLTÜRÜ

2.1. Yeme Alışkanlıkları

Yapılan araştırmalara göre Karabük’te özellikle mutfak kültürü “Türkmen mutfağı” ve “Şehir mutfağı” olarak 2’ye ayrılmaktadır. Şehir mutfaklarında kırmızı et ön planda olurken pirinç onu takip etmiştir. Etler daha çok “bütün et” şeklinde pişirilmiştir. Ayrıca mutfaklarda kırmızı et dışında; kümes hayvanları, av hayvanları tüketilmiştir (Canbulat, 2008). Özellikle Eflani ilçesinde kaz ve hindi ön plana çıkmıştır. Bölgede hem yetiştirici hem de dağıtıcı pozisyonunda olan eflani ilçesi günümüze kadar hala bu özelliğini taşımaktadır. Bu durum bize ilçenin geleneksel hayvancılık faaliyetlerini hala sürdürdüğünü göstermektedir. Diğer yandan, Yenice ilçesine bakıldığında farklı bir gastronomik çizgide yer aldığı görülmektedir. Bölge emeklerinin daha çok sebze ve otlardan olduğu, vejetaryen ve vegan beslenme tarzına oldukça fazla yakın oldukları belirlenmiştir. Bu durum bir il içerisinde yerel yemek alışkanlıkları ve yeme-içme pratikleri konusunda ilçeler bazında bile fazlaca farklılık yaşandığını göstermektedir. Türkmenlerin (yörüklerin) daha çok et ağırlıklı beslendiği ayrıca kurutulmuş sebze ve meyvelerin de oldukça fazla tüketildiği görülmektedir. El becerisi oldukça fazla olan Karabük ilçe insanların hamur işlerine olan yatkınlığı mutfak kültüründe dikkat çekici bir zemine oturmaktadır. Kışlık ekmekler (özellikle yufka ekmeği), kışlık salça veya marmelatlar, kışlık içecekler, kışlık hazırlanan kuru sebzeler bölge mutfağının ön sıralarına yerleşmiştir. Bölgenin ormanlık alan olması mantarcılık ve mantar yemekleri konusunda civar illerle rekabet halindedir. Örneğin Eflani ilçesinde günlük toplanan mantarlar; kanlıca, cincile, dölemen (içikızıl, yeryaran), tellice (kadın parmağı), ebişke mantarı, geyik mantarı (sütlüce), acı dilberen, üstü küpürlü, gökçe ağaç, fesleğen mantarı, kara göçü, çetir mantarı, köknar mantarı, kokulu mantarı, sığırdili mantarları Karabük ve Safranbolu’nun halk pazarlarına sunulur (Ayyıldız vd., 2021). Bu mantarlar sofralarda kavurma, börek ve yahni (kendi

suyunda pişirilerek) tüketilir. Karabük ilinin kümeli ormanlardan oluşması ve sahip olduğu coğrafi özelliklerden dolayı birçok bölgesinde kendiliğinden yetişen yetişen dağ yemişleri bölge mutfak kültüründe oldukça fazla yansımıştır. Bu dağ yemişlerine; böğürtlen, karamuk, eci elma, ergun, kuşburnu (kuşguran), kızamık, kiren (kızılçık), koruk (dağ üzümü), kara yemişen (karamuk), ak alıç, kırmızı alıç, kırmızı yemişen, salep, çoban kavurgası, ovaz, emir narı (kocayemiş), çam sakızı, çeşitli dağ erikleri ve dağ armutları örnek verilebilir. Bu yemişlerinden turşu (argun turşusu, karamuk turşusu, vb.), sirke (acı elma sirkesi), pestil, reçel, marmelat, pestil, çorba (kızamık, karaçorba vb.) gibi kışlıklar üretilmektedir (Ersoy, 2008). Bu durum coğrafi koşulların mutfak kültürüne ve yeme alışkanlıkları üzerinde etkili olduğunu göstermektedir.

2.2. Yöreye Özgü Yemekler

2.2.1. Çorbalar: Yapılan literatür çalışmasında Karabük ilinde çorba yemeklerinin özellikle tahıllardan yapıldığına rastlanmıştır. Örneğin göcü (kırılmış arpa) çorbası, göce (kabuğu soyulmuş buğday) çorbası, köfter (ufalanan hamur) çorbası, mısır un çorbası, miyana çorbası, un (yoğurtlu) çorbası, tarhana çorbası, yayım (erişte) çorbası, pirinç çorbası, keşkek çorbası ve oğmaç (yoğurtlu) çorbası genel anlamda alt yapısı tahıl olan çorbalarlardır. Et ve et ürünlerinin yer aldığı 2 çorbaya rastlanmıştır. Bunlardan kara çorba, tavuk göğsünden ve yapılırken, aşure çorbası kavrulmuş kurban eti ve kuru baklagillerle yapılmaktadır (Ersoy, 2008; Halaç, 2011, Ayyıldız vd., 2021).

2.2.2. Sebze Yemekleri:Karabük mutfak kültüründe taze fasulye, kara mancar (karalahana), kabak çiçeği, ispit otu (hodan otu), mantar gibi doğadan toplanan veya yörede bolca yetişen ürünlerin kullanıldığı görülmektedir. Bunlara verilecek örnekler; dilme bakla, tereyağlı uzun pakla, kara mancar, mantar kavurması ve mantar mıklama, sündürme, soğan dolması, yaprak sarması, yer almaktadır. Dolma ve sarmaların özellikle pirinç ve bulgur ile hazırlanırken, Eflani bölgesinde sarma materyallerinin iç malzemesi olarak buğday ve mısır unlarıyla oluşturulan hamur ile doldurulduğu belirlenmiştir. Bu mutfak malzemelerindeki çeşitlilik, Türk mutfağının geleneksel dokunuşlarını zenginliğini yansıtmaktadır. Doğada kendiliğinden yetişen ot yemeklerinin özellikle Yenice ve Eflani bölgelerinde daha çok ot tüketildiği görülmektedir. Temizkan ve Uslu (2023)'nın yapmış olduğu bir çalışmaya göre Safranbolu'da yetişen ve mutfaklarda yer alan 32 adet yenilebilir ot olduğu ve bu otların daha çok yemeklerde, salatalarda, börek içlerinde, sarma ve dolma yapımında kullanıldığı tespit edilmiştir. Çiçek dolması, çiçek kızartması ve dilme pakla gibi yemeklere sahip olan Eflani mutfak kültürü hem yerel yaşamın uygulamalarını hem de Türk mutfağının geleneksel unsurlarını (dolma, sarma, yoğurtlu soslar) ortaya koymaktadır. Buna istinaden Eflani mutfak kültürü bir taraftan Anadolu'nun genel mutfak kültürünü temsil ederken bir taraftan da kendine ait yerel bir kimlik meydana getirmektedir (Halaç, 2011; Karabük Valiliği, 2015; Şehirli, 2015; Ayyıldız vd., 2021).

2.2.3. Unlu Mamullerden Yapılan Yemekler: Yufka, yağlı ekmek, katlaç ekmeği, yoğurtlu bükme bölge mutfağının gerek günlük gerekse kışlık olmak üzere önemli ekmek çeşitleri arasında yer almaktadır. Makarna ve mantı türlerine bakılırsa; yayım (erişte türü), çorbalık yayım, mantı, gara makarna, cücük makarnanın Karabük mutfak kültüründe yer aldığı görülmektedir. Bu durum Karabük mutfağının Orya Asya mutfak gelenekleri ile bağlantısını yansıtmaktadır. Ayrıca peruhi, pörüşke gibi mantı türleri de Balkan ülkeleri ile olan bağlantıyı yansıtmaktadır. Akıtma ve cizleme (gözleme), şebit, gaygana, göbü, bazlama (pat pat), malay, haluşka, katlaç ekmeği, ıspanaklı börek, çullu börek, mantarlı börek, pazılı börek, su böreği, sini böreği ve Safranbolu bükmesi bölge mutfağının oldukça fazla tüketilen unlu mamul yemekleridir. (Ersoy, 2008; Altundağ, 2018; Ayyıldız ve Yaman, 2018; Ayyıldız vd., 2021; Yurt ve Bayraklı, 2022; Yurt ve Dinvar, 2024). Sonuç olarak Karabük mutfak kültürü'nde yer alan unlu mamul tüketiminin motivasyonları daha çok geçmişte uygulanan yöntemler, tarımsal üretimlerini kapsayan gıda ürünleri, kültürel etkileşimler ve ritüellerden oluşan gastronomik yaklaşımlarla ilişkilendirilebilir.

2.2.4. Et Yemekleri: Literatürde yer alan çalışmalara göre Karabük mutfak kültüründe et yemeklerinin sebze ve ot yemekleri ve unlu mamul yemeklerinin üstüne çıkamadığı görülmüştür. Bölge mutfağının tarım-hayvancılık yetileri üzerine kurulu olduğu belirlenmiştir. Özellikle Eflani'de daha çok özel günlerde ve ziyaretçi ağırlama konusunda en önemli yemek hindi bandırması'dır. Bölgede çok eski dönemlerde kaz yetiştiriciliği yerini zamanla hindi yetiştiriciliğine bırakmıştır. Buna sebep bölgenin en önemli geleneksel yemeği hindi bandırması olmuştur. Bu yemek için hindiler doğada kendiliğinden beslenir (Ayyıldız ve Yaman, 2018). Dolayısıyla Eflani ilçesinin coğrafi uyumu ve geleneksel yaşam biçiminin hayvancılığı ön plana çıkardığı söylenebilir. Bununla birlikte kuyuda pişirilen kebab (büryan

kebabı), etli bulgur aşısı ve diğer et yemekleri bölgede önemli bir yer tutmaktadır. Kuyu kebabı (Büryan kebabı), evde yapılan bir yemek değil, daha çok bir çarşı yemeği olarak adlandırılmaktadır. Özellikle Eflani ve Safranbolu ilçelerinde semt pazarının kurulduğu günlerde kuyularda pişirilen geleneksel bir yemektir. Bütün hayvanın aparatlarla kuyulara sarkıtılmasıyla uzun süre pişirilen bu yemek günümüze kadar gelmiş önemli gastronomik unsurlardan biridir (Ayyıldız vd., 2023). Bölgenin et yemeklerine keşkek, bütün et, kuzu incik, etli pilav, dana güveç, soğanlı yahni, pilavlı köfte, etli köfte, etli koruklu bamya örnek olarak verilebilir (Zararsız vd., 2024).

2.2.5. Tatlı Çeşitleri: Karabük mutfağında yer alan tatlıların kökeni Osmanlı mutfak kültürüne kadar inmektedir. Özellikle baklava, lokma, aşure, su muhallebisi, zerde, irmik helvası, kesme kadayıf ve hoşmerimi örnek olarak verebiliriz. Bunların dışında bölgenin önemli tatlıları arasında cingan baklavası, Safranbolu baklavası, çullama, dana gözü, cinci hoca helmesi, del’oğlan sarığı, haluşka, cevizli sucuk, cevizli pekmez, muska (hamalığbağı), safranlı aşure, şaptak ve miyane helvası yer almaktadır (Halaç, 2011; Karabük Valiliği, 2015)

2.3. Özel Gün Yemekleri (Ritüel Yemekleri)

Safranbolu’da oldukça çeşitli ritüel yemekleri bulunmaktadır. Safranbolu ve köylerinde bu gelenek ve görenekler halen sürdürülmektedir (Bakkaloğlu vd., 2024). Keza Eflani ilçesinde de önemli bir ritüel yemeği olan Eflani Hindi Bandırması yemeği, özel davetlerde (kaymakam, vali ziyaretleri), asker uğurlamalarında, bayramlarda, yörede yapılan festival ve şenliklerde üretilip tüketilmektedir. Ayrıca eskiden bağ bozumu, hasat bitiminde, işlerin bitişini kutlamak amacıyla bir arada yenildiği ve insanların sosyalleşmesine katkıda bulunduğu tespit edilmiştir (Ayyıldız ve Yaman, 2018). Karabük mutfağına ait bazı spesifik ritüel yemekleri Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Karabük ili Özel Gün Yemekleri (Ritüel Yemekleri)

Ritüel Yemeği	Özellikleri
Hindi Bandırması 	Hindi ürününden yapılan Bandırma yemeği yörede önemli günler olarak belirlenen zamanlarda yapılan bir ritüel yemeğidir. Önemli misafir ağırlanırken, yılbaşında aileler toplandığında, özel davetlerde (kaymakam, vali ziyaretleri), asker uğurlamalarında, bayramlarda, yörede yapılan festival ve şenliklerde yurtdışından gelen gurbetçilere bandırma yemeği yapılmaktadır. Bu yemek yağlanmış dişi hindi ile pişirilen bir yemektir. Yemeğin altına bölgede bandırmalık yufka yapılarak tirit yemeğine benzeyen bir teknik ile hazırlanır.
Kuyu Kebabı 	Kuyu kebabı bölgede prestijli bir misafir ağırlama yemeğidir. Günümüzde turistik turlarda ve protokol yemeği olarak kullanılmasının yanı sıra bölgede önemli bir çarşı yemeğidir. Evde yapılamayan zahmetli ve pişirilmesi ustalık gerektiren bir yemektir. Kuzu etinden üretildiğinden dolayı fiyatı yüksektir. Üretim aşaması; önce süt kuzuları kesilerek iç organları ve hayvanların kullanılmayan kısımlar çıkarılır. Hayvanın boynundan omuriliğine kadar sırtı yarılarak ve bir bütün şekilde ateşi önceden hazırlanmış kuyuda pişirilir.
Peruhi 	Peruhi, özünü ve sürdürülebilirliğini koruyan ve sınırları dışına çıkmayan Safranbolu mutfağına ait yöresel bir mantı yemeğidir. Peruhi bir nevi mantı olarak nitelendirilebilmektedir. Peruhi hamurunun içi torba yoğurdu ve nane ile doldurulmaktadır. Üzerine sadece tereyağı sosu ilave edilir. Peruhi mantısı özellikle pazar günü büyükbabaların, büyükannelerin yani aile büyüklerinin hep birlikte evde olduğu zaman üretilip tüketilen bir yemektir.
Keşkek 	Keşkek yemeği Safranbolu’nun Yazıköy ve Bulak köylerinde bir bayram ve özel gün yemeği olarak üretilir. Keşkek Ramazan ve kurban bayramlarının çok önemli bir ritüel yemeğidir. Kara fırın keşkeği veya taş fırın keşkeği olarak da bilinen keşkek yemeği Anadolu’da yaygın olarak yapılan “kazan keşkeği”nden farklıdır. Et, keşkek (buğday), yağ, soğan ve salça ile hazırlanan bu yemek çömlerle pişirilir.

Kaynak: Ayyıldız ve Yaman, 2018; Yurt ve Bayraklı, 2022, Ayyıldız vd., 2023; Bakkaloğlu vd., 2024).) Fotoğraflar Yazar tarafından Karabük'te çekilmiştir.

Tablo 1'de bahsi geçen bilgilerin dışında Safranbolu'da yapılan tören yemekleri arasında en öne çıkanlar yahni, bütün et, pirinç çorbası, yaprak sarma, su böreği, sütlü keşkek, pilav, bamya yemeği, delioğlan sarığı ve baklava gibi yemeklerdir. Genellikle düğünlerde, sünnetlerde, iftarlarda, arife günlerinde ve bayramlarda benzer yemekler pişirilmektedir (Bakkaloğlu vd., 2024). Bunlar özellikle düğün bayram ve diğer yemek ritüellerinin önemli unsurları olarak mutfak kültüründe yer alır. Bununla birlikte su böreği, Safranbolu bükmesi ve çullu börek Karabük ilinin önemli ritüel yemekleri olduğundan toplumsal birlikteliği simgeleyen önemli gastronomik unsurlarıdır (Ersoy, 2008; Ayyıldız vd., 2021).

2.4. Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Karabük ilinde en fazla coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ilçe Safranbolu'dur. Bölgede coğrafi işaret alan gıda ürünleri arasında Safranbolu Safranı-2011 bulunmaktadır. Safranbolu safranı, Türkiye'nin Avrupa Birliği'nden tescilli ilk baharatı olarak kayıtlara geçmiştir. **Safranbolu lokumu**-2014, **Safranbolu kütürü**-2020 ve **Safranbolu Maniye domatesi**-2022'de Safranbolu'nun önemli coğrafi işaretli ürünleri arasında yer almaktadır. Bu durum bir Dünya miras şehri olan Safranbolu ilçesinin gastronomi turizm potansiyeline sahip bir destinasyon olduğunu göstermektedir (Zararsız vd., 2024). Bununla birlikte Karabük ilinde coğrafi işaretini alan bir diğer ürün **Yenice ihlamur balı**'dır. Ihlamur, Yenice coğrafi sınırları içerisine has bir bitki örtüsünde yer almaktadır. Ihlamurdan ve farklı çiçekli bitkilerden elde edilen bu bal çiçek balı sınıfında yer almaktadır. Gerek petekli gerekse süzme bal şeklinde üretilip tüketilmektedir (Uslu, 2024). Karabük ilinde yer alan diğer coğrafi işaretli ürünler; **Safranbolu Çavuş üzümü**-2021, **Ovacık çullu böreği**-2024 ve **Safranbolu Yazıköy sirkesi**-2025'dir (TÜRKPATENT, 2025).

2.5. Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Yöresel yemekler, sundukları özgün deneyimlerle yalnızca tatil sürecini zenginleştirmekle kalmayıp aynı zamanda destinasyonların ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel sürdürülebilirliğine de katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda, ziyaretçilerin destinasyonu tercih etme eğilimini artıran önemli unsurlardan biri, o yöreye özgü ve kolaylıkla taklit edilemeyen gastronomik ürünlerin pazarlanmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesidir. Dolayısıyla, destinasyonlarını sürdürülebilir kılmayı hedefleyen toplulukların, yerel mutfak kültürünü özgün değerleriyle öne çıkararak tanıtıma odaklanmaları gerekmektedir (Yılmaz ve Ayaz, 2023). Örneğin Safranbolu'da lokum üretmi geleneksel kültürün ayrılmaz bir parçasıdır. Lokum yapımındaki ustalık kültürel bir değer olarak babadan oğula nesiller boyunca aktarılmaktadır. Lokum ikramı ya da gündelik tüketiminin yüksek olması Safranbolu'da üretilen lokumun "Safranbolu Lokumu" olarak markalaşmasını sağlamıştır. Bu sayede lokum "Safranbolu Lokumu" adıyla markalaşmış hem de gastronomik bir kimlik oluşarak şehre özgü ticari bir değer ortaya çıkmıştır. Böylece Safranbolu Lokumu bir taraftan Safranbolu destinasyonunun önemli bir gastronomi mirası olmuş hem de bölgeye ekonomik katkı sağlayan ve kentin tanınırlığını arttıran marka değerlerinden biri olmuştur (Diker vd., 2017).

Zengin mutfak mirasına, coğrafi işaret tescili almış yöresel ürünlere ve UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne dahil edilen Safranbolu ilçesine sahip olan Karabük ili, gastronomi turizmi bakımından dikkate değer bir potansiyel taşımaktadır. Bu özellikleriyle Karabük, geleneksel yemek çeşitliliği, özgün ürünleri ve tarihsel değerleri sayesinde gastronomi turizmi alanında öne çıkan destinasyonlardan biri konumuna gelmektedir (Yurt vd., 2025).

SONUÇ

Karabük ili, tarihsel sürekliliği, coğrafi çeşitliliği ve kültürel mirasıyla yalnızca bölgesel ölçekte değil, ulusal düzeyde de dikkate değer bir gastronomi potansiyeli sergilemektedir. Antik dönemlerden itibaren pek çok medeniyetin izlerini taşıyan bölge, günümüzde özellikle Safranbolu'nun UNESCO Dünya Mirası statüsü ile desteklenen güçlü bir turistik çekim merkezine dönüşmüştür. Bu tarihsel arka plan, bölgenin mutfak kültürünü yalnızca beslenme pratikleriyle sınırlı kalmayan; ritüel yemekler, coğrafi işaretli ürünler ve sosyo-kültürel etkileşimlerle bütünleşen çok katmanlı bir yapı haline getirmiştir.

Karabük mutfak kültürünün incelenmesi, il genelinde farklı ilçelerin coğrafi ve sosyo-ekonomik koşullara bağlı olarak gastronomik pratiklerde belirgin farklılıklar ortaya koyduğunu göstermektedir. Türkmen mutfağının et ağırlıklı yapısı, Yenice'nin sebze ve ot temelli beslenme alışkanlıkları ve Eflani'nin hindi bandırması gibi özgün ritüel yemekleri bu çeşitliliğin en somut göstergeleridir. Ayrıca,

mantar ve dağ yemişleri gibi biyolojik çeşitlilik unsurlarının mutfak kültürüne entegre edilmesi, Karabük gastronomisinin ekolojik temellerle olan bağına güçlendirmektedir. Safranbolu safranı, Safranbolu lokumu ve Yenice balı gibi coğrafi işaretli ürünler, Karabük gastronomisinin tescillenmiş değerleri olarak bölgenin uluslararası tanınırlığını artırma kapasitesine sahiptir. Bu durum kentin gastronomi turizmi açısından rekabet gücünü arttırarak kültürel mirasın korunmasına ve yerel kalkınmanın desteklenmesine aracılık etmektedir. Bununla birlikte, gastronomik çeşitliliğin turizm stratejilerine yeterli ölçüde entegre edilememesi, potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilmesinin önünde önemli bir sınırlılık oluşturmaktadır.

Sonuç olarak, Karabük'ün gastronomi kültürü; tarihsel sürekliliği, coğrafi işaretli ürünleri ve ritüel yemekleriyle bölgesel kimliği yansıtan özgün bir miras niteliği taşımaktadır. Bu mirasın korunarak sürdürülebilir turizm politikalarıyla bütünleştirilmesi hem ekonomik çeşitliliğin sağlanmasına hem de kültürel sürekliliğin desteklenmesine katkı sağlayacaktır. Dolayısıyla Karabük gastronomisi, yalnızca yerel mutfak pratiklerini değil, aynı zamanda kültürel kimlik ve turizm politikaları açısından da stratejik bir kaynak olarak değerlendirilmelidir.

Bu çalışma, Karabük mutfak kültürünün tarihsel süreklilik, coğrafi çeşitlilik ve kültürel etkileşimlerle şekillendiğini ortaya koymuştur. Ancak gastronomi turizmi bağlamında mevcut potansiyelin daha bütüncül analiz edilmesi için ileri araştırmalara ihtiyaç vardır. Özellikle tüketici tercihleri, gastronomi turizminin ekonomik etkileri ve coğrafi işaretli ürünlerin uluslararası pazardaki rekabet gücü gibi konuların gelecekteki çalışmalara yön vermesi beklenmektedir. Bu doğrultuda Karabük gastronomisi, yalnızca bölgesel mirasın korunmasına değil, aynı zamanda akademik bilgi üretimine de katkı sağlayacak dinamik bir araştırma alanı sunabilir. Bununla birlikte Karabük mutfak kültürünün incelendiği bu çalışma için geliştirilebilecek bazı stratejik öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Karabük ili özelinde, yerel yönetimler, kamu kurumları, özel sektörler ve sivil toplum kuruluşların ortaklaşa yöneteceği bir **gastronomi turizmi yönetim modeli** oluşturulmalıdır. Bu model, coğrafi işaretli ürünlerin korunması, tanıtılması ve ticarileştirilmesi süreçlerini koordine etmelidir. Ayrıca Karabük gastronomik değerlerin ekonomik kazanç olmasının yanı sıra kültürel mirasın korunması ve çevresel sürdürülebilirlik bağlamında ele alınmalıdır.
- Safranbolu merkezli olmak üzere, Eflani'nin et ve hindi kültürü, Yenice'nin sebze ve ot çeşitliliği ile Ovacık'ın unlu mamulleri entegre edilerek çok temalı **gastronomi rotaları** tasarlanabilir. Bu gastronomik rotalar, kültürel miras ve doğal mimari (tarihi Safranbolu konakları) unsurlarıyla desteklenerek destinasyon çekiciliği artırılabilir.
- Coğrafi işaretli, patentli ve diğer yerel ürünler kalite güvence sistemleri ile geliştirilerek, **üretim ve tüketim zincirinde izlenebilirlik ve denetlenebilirliğin** yürütülmesiyle mümkün olacaktır. Bu sayede bu ürünler yalnızca turistik çekicilik unsuru olmasının dışında uluslararası pazarlarda rekabet gücü ve ihracat potansiyeline sahip olacaktır.
- Geleneksel yemekler sürdürülebilirlik kapsamında lise, ön lisans ve lisans düzeyindeki eğitim kurumlarının programlarında yer almalıdır. Ayrıca kadın kooperatifleri ve yerel üretici birlikleri aracılığıyla usta-çırak ilişkisi kurumsallaştırılarak Karabük mutfak kültürü bağlamında eğitimlerin sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.
- Günümüzde yapay zeka kullanımının artmasıyla paralel olarak Karabük gastronomisi için çok dil içerikli **dijital tanıtım platformları ve sanal gastronomi müzeleri** gibi yenilikçi araçlar kullanılmalıdır. UNESCO Dünya Mirası Safranbolu'nun mutfak kültürü, kültür turizmi ile entegre edilerek uluslararası fuarlarda ve gastronomi kongrelerinde Karabük Mutfak Kültürü temsil edilmelidir.

KAYNAKÇA

- Altundağ, Ö. Ö. (2018). Turistlere sunulan yöresel yemeklerin makro ve mikrobesein ögesi içeriğinin sağlık boyutu: safranbolu ilçesi örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16-28.
- Ayyıldız, S., ve Yaman, M. (2018). Sürdürülebilir turizm kapsamında gastronomik kültürel mirasın önemi; Eflani hindi bandırması örneği. *Atlas Journal*, 4(13), 1139-1150.
- Ayyıldız, S., Güleç E., Pamukçu, H. (2021). Karadeniz Bölgesi-Karabük. Türkiye Lezzet Rotaları (Ed: Yazıcıoğlu, İ. Sormaz, Ü., Canbolat, C), Detay Yayınları, 1. Baskı, Ankara

- Ayyıldız, S. Türker, N. ve Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu'dan Taşköprü'ye kuyu kebabı: bir gastronomi rotası önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 365-376.
- Ayyıldız, S. (2024). Konaklama işletmelerinde vejetaryen beslenme türüne uygun yiyeceklerin sunulmasının destinasyon tercihi üzerine etkisi: Safranbolu konakları örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(2), 292-305.
- Bakkaloğlu, M., Türker, N., & Dağ, T. (2022). Safranbolu'nun tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelenmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1), 27-45.
- Canbulat, İ. (2017). Safranbolu şehir yemekleri. <https://gulevisafiranbolu.files.wordpress.com/2017/12/safranbolu-c59fehir-yemekleri>, E.T: 02.07.2025.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F. B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu lokumu. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 333-344.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47
- Ersoy, H. L. (2008). Eflani Yöresi Yemek Kültürü ve Eflani Mutfağı. Baskı Dünyası. Karabük. 1-161.
- Karabük Valiliği (2015). 81 İlde Kültür ve Şehir Karabük. Acar Basım. İstanbul. 1-272.
- Nüfusu. com. (2025). Karabük Nüfusu, <https://www.nufusu.com/il/karabuk>, E.T.11.08.2025
- KİKTİM. (2025). Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Neredeyim: Tarihçe. <https://karabuk.ktb.gov.tr/TR-63710/tarihce.html> E.T. 20.08.2025
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581.
- Sutaguna, T, N, I., Abdelrahman, L., & Ramli, Ramli. (2025). Food and Culture: An Anthropological Study of Culinary Traditions. *Journal of Humanities Research Sustainability*, 2(1), 56–66.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29),1-26.
- Temizkan, S. P., ve Uslu, A. N. (2023). Safranbolu'daki Yenilebilir Otlar ve Yemeklerde Kullanımı (Edible Herbs in Safranbolu and Their Use in Meals). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 434-452.
- TÜRKPATENT. (2025). Coğrafi İşaretler Portalı - Türk Patent. Karabük <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> E.T.28.08.2025.
- Uslu, A. N., Ayyıldız, S., ve Yumuk, Y. (2022). “Sokak satıcıları açısından Safranbolu'daki sokak lezzetlerinin değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 2955-2972.
- Uslu, A. N. (2024). Türk mutfak kültüründe bal ve Türkiye’de yer alan coğrafi işaretli ballar üzerine bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 75-93. <https://doi.org/10.37847/tdtad.1458646>
- Yıkılmış, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., ... & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 101363.
- Yılmaz, İ., & Ayaz, N. (2023). Batı Karadeniz Bölgesi yöresel yemeklerinin tanıtımı: kaymakamlık ve ilçe belediyesi web siteleri üzerine içerik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 245-256.
- Yurt, İ., & Bayraklı, B. (2022). Safranbolu’da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270-287.
- Yurt, İ., & Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 413-425.
- Yurt, İ., Hınıslioğlu, B. C., & Sağır, Y. E. (2025). Turizm ve gastronomi etkileşimi: Karabük’ün yöresel mutfak kimliği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15(2), 233-248.
- Zararsız, H. F., Ayyıldız, S., & Kırmacı, H. A. (2024). Gastronomide Safranbolu safranı’nın yeri ve önemi; yiyecek içecek işletmelerinde bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 1947-1965.
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, 11(12), 3437.

KASTAMONU YÖRESEL MUTFAĞI

Doktorant Esradeniz DOĞAN¹, Prof. Dr. Nurten ÇEKAL²

GİRİŞ

Kastamonu mutfak kültürü hem bölgesel miras hem de güncel turizm stratejileri açısından zengin ve çok boyutlu bir yapı arz etmektedir. Yerleşik halkın kuşaktan kuşağa aktardığı geleneksel bilgi birikimi, yerel tarım ürünleri, paketlenmemiş gıdalar ve özgün yemek yöntemleriyle iç içedir. Tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisi altında kalmış olan Kastamonu bu kültürel çeşitliliği yemeklerine de yansıtmış ve mutfak mirasını kuşaktan kuşağa aktarmıştır. Bu bağlamda Kastamonu'nun yemek çeşitliliği şehrin gastronomi kimliğini oluşturan temel unsurlardan biridir (Mızrak, 2018; Akkuş ve Yordam, 2020).

Bölgede gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel mevcuttur. Bu açıdan bakıldığında Kastamonu'nun yerel yemek kültürü önemli bir çekim unsurudur. Şener ve Yıldız (2024) yaptıkları çalışmada, bölgede gastronomi turizmi potansiyelinin hala tam olarak değerlendirilemediğini; tanıtım, pazarlama ve yöresel lezzetlerin işletmelerde yeterince çeşitlendirilmediğini ortaya koymuştur. Bu durum, şehrin mutfak mirasının turistik çekiciliğinin stratejik planlamalarla daha da güçlendirilebileceğini göstermektedir. Buna örnek olarak Mutlu ve Çılgınoğlu (2022) Kastamonu pastırması örneği üzerinden yerel ürünlerin turistik ürün olarak değerlendirilmesini analiz etmiş ve bu ürünlerin gastronomi turizmi bağlamında hem ekonomik hem de kültürel çekim unsuru olduğunu ortaya koymuştur.

Bununla birlikte Kastamonu'nun gastronomik ürün çeşitliliği uluslararası ve yerli koruma projelerinde de dikkat çekmektedir. Çılgınoğlu ve Güner (2021) tarafından yürütülen bir araştırmada Kastamonu'ya özgü gastronomik ürünlerin Slow Food-Nuh'un Ambarı projesi kapsamında değerlendirildiğini belirtmekte, bu ürünlerin hem biyolojik hem kültürel anlamda korunmasının önemine işaret etmektedir. Bu durum mutfak kültürünün salt tat olarak değil, kimlik ve sürdürülebilir kalkınma açısından da stratejik bir değer taşıdığını vurgulamaktadır.

Yerel mutfak kültürü aynı zamanda destinasyon imajı ve kent markalaşması açısından da bir araç olarak kullanılmaktadır. Özellikle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kriterleri bağlamında yapılan analizler Kastamonu'nun mutfak zenginliğinin gastronomi şehri kimliğine giden yolda güçlü bir temel oluşturabileceğini göstermektedir (Akkuş ve Yordam, 2020). Bu şekilde Kastamonu mutfak kültürü hem tarihsel hem de modern dinamikler aracılığıyla turizm ve kalkınma politikalarında değerlendirilebilecek bir kaynak haline gelmektedir.

Kastamonu İlinin Tarihi

Kastamonu birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır (Kocatepe ve Tırlı, 2017). Önce Hititler daha sonra Frigya ve Lidyalılar, Persler ve Pontuslar bu topraklarda yaşamışlardır. Şehir uzunca bir süre Roma imparatorluğu sınırlarında kalmıştır. Kastamonu M.S. 395 yılında Bizans İmparatorluğuna dahil edilmiştir. Şehir, 1105 yılında Türklerin yönetimine geçmiştir. Daha sonra tekrar Bizanslıların eline geçen şehir 1213 yılında Selçuklular tarafından alınmıştır. Kastamonu 1460 yılında Osmanlı Devleti'ne dahil edilmiştir. Milli mücadele sırasında Kastamonu güvenilir bir bölgede yer alması dolayısıyla önemli bir lojistik destek sağlamıştır. Mustafa Kemal Atatürk 23-31 Ağustos 1925 tarihlerinde Cumhuriyetin en önemli olaylarından

¹Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, ORCID: 0000-0002-1615-9564, dogan.esradeniz@ogr.hbv.edu.tr

²Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-7596-9129, ncekal@pau.edu.tr

olan Kıyafet ve Şapka Devrimi'ni Kastamonu'da gerçekleştirmiştir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025b). Bu durum tarihi açıdan Kastamonu'nun önemini artırmıştır.

Kastamonu İlinin Coğrafi Özellikleri

Kastamonu'nun toprak genişliği yakınındaki illere kıyasla daha büyüktür. Dağlar, il topraklarının %74,6'sını kapsamaktadır. Platolar %21,6'ını ovalar ise toplam toprakların %3,8'ünü oluşturmaktadır (İbret, 2001). Kastamonu batı Karadeniz bölgesinde yer almakta olup kendisine özgü iklim özelliklerine sahiptir (Coşkun, 2021). Bölgede iki farklı iklim tipi görülmektedir. İlin kuzeyinde daha çok Karadeniz iklim özellikleri hakimken, güneyinde İç Anadolu ikliminin etkileri görülmektedir. Kastamonu'da kış döneminde sıcaklıklar düşük seyretmektedir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025a).

Kastamonu İlinin Demografik Özellikleri

Kastamonu'nun toplam nüfusu 2024 yılı verilerine göre 381.991'dir. Toplam nüfusun %49,57'sini erkekler, %50,43'ünü kadınlar oluşturmaktadır (nufusu.com, 2024).

Kastamonu İlinin Yemek Kültürü

Kastamonu mutfak kültürü yerel halkın geleneksel bilgi ve pratiğiyle şekillenmiş, tarihsel ve bölgesel unsurların bir ürünü olarak dikkat çekmektedir. Avcı ve Şahin'in (2014) yaptıkları kapsamlı saha araştırması Kastamonu'da yerleşik gastronomi geleneğinin hem malzeme çeşitliliği hem de pişirme teknikleri açısından oldukça zengin olduğunu göstermektedir. Çalışmada 812 adet geleneksel yemek türünün varlığı belgelenmiş ve bulgular Kastamonu mutfağının Türkiye gastronomi çeşitliliğinde etkileyici bir yer tuttuğunun altını çizmektedir. Bölgenin gastronomik kimliğini anlamlandırmak için bu ürünlerin korunması ve sürdürülebilir bir biçimde gelecek nesillere aktarılması, yöreye özgü ürünlerin tescillenmesi veya aday gösterilmesi oldukça elzemdir. Bu sayede toplumsal hafıza ve biyolojik çeşitlilik arasındaki bağlantı gastronomi perspektifiyle yeniden canlandırılmaktadır (Çılğinoğlu ve Güner, 2021).

Kastamonu mutfak kültüründe fermente gıdaların önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Konuya ilişkin yapılan bir araştırmada Kastamonu'ya özgü yaş tarhana üretim yöntemleri ayrıntılı bir şekilde incelenmiş ve bu geleneğin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel taşıdığı ortaya konmuştur. Bu çalışma tarhananın hem kültürel hem de ekonomik bir çekim kaynağı olabileceğini vurgulamaktadır (Öztosun, Pamukçu ve Saraç, 2021). Çoğunlukla hamur işi ve etli yemek ağırlıklı olan Kastamonu mutfağın yörede yetiştirilen tarımsal ürünlerden de oluşmaktadır (Şener ve Yıldız 2024).

Bu akademik perspektiflerden bakıldığında Kastamonu mutfağı salt bir yerel yemek repertuarı olmaktan öte kültür, doğa, ekonomi ve kimliğin kesişim noktasında konumlanmış bir sistemdir. Bu sistem gastronomi turizmi, biyokültürel koruma ve sürdürülebilir bölgesel kalkınma bağlamında incelenmeye oldukça elverişlidir. Dolayısıyla Kastamonu'nun gastronomik mirası üzerine yapılacak bilimsel çalışmalar hem akademik literatüre hem de yerel kalkınma stratejilerine değerli katkılar sağlayabilir (Avcı ve Şahin, 2014; Öztosun, Pamukçu ve Saraç, 2021; Çılğinoğlu ve Güner, 2021).

Kastamonu mutfağı çorba, et yemekleri, pilav ve tahıl yemekleri, köfte, dolma, börek ve hamur işleri, tatlılar, içecekler ve meyve-tatlı karışımlarını kapsayan zengin bir geleneksel yemek repertuarına sahiptir. Çorbalar arasında Ecevit çorbası, pınarbaşı kara çorbası, tarhana çorbası, Akdene göçe çorbası, sütlü çorba, miyane çorbası ve tutmaç öne çıkmaktadır. Et yemekleri arasında Taşköprü kuyu kebabı, tirit, Devrekani hindi banduması, orman kebabı, patates paçası, patlıcanlı et ve ala kavurma, Kastamonu köfte, kadınbudu köfte ve yumurtalı köfte yer alırken, pilav ve tahıl yemekleri kategorisinde ekşili pilav, ala pilav, siyez pilavı ve mercimekli pilav bulunmaktadır. Ayrıca efelek dolması, yaprak dolması, yalancı dolma, şırdan (mumbar) ve mantı da sıklıkla tüketilmektedir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c). Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünlerinden olan Devrakani hindi banduması ve Kastamonu tiridi Resim 1 ve 2'de görüldüğü gibidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018; Kültür Portalı, 2025):

Osmanlı saray mutfağında Kastamonulu aşçıların çalışması da Kastamonu mutfağının zenginliğine katkı sağlamıştır. Kastamonu mutfak kültürü, geleneksel Türk aile yapısını yansıtmaktadır (Avcı ve Şahin, 2014).



Resim 1. Devrakani Hindi Banduması (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).



Resim 2. Kastamonu Simit Tiridi (Kültür Portalı, 2025).

Bunlara ek olarak börek ve hamur işleri arasında Daday etli ekmeği, köle hamuru, bazlama, cızlama, gözleme, su böreği ve inebolu simidi yer almaktadır. Ayrıca Daday etli ekmeği de Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünlerinden biridir. Tatlılara bakıldığında çekme helva, fındık şekeri, cırık tatlısı, kabak tatlısı ve ceviz helvası öne çıkmaktadır. İçecek ve meyve-tatlı karışımlarından üryani eriği hoşafı ve elma eğişisi Kastamonu mutfağının özgün lezzetleri arasında yer almaktadır (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c).

Kastamonu İlinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Kastamonu iline ait 24 adet coğrafi işaretli ürün mevcuttur. Bu işaretlerin 6 tanesi menşe 18 tanesi mahreç işaretidir. Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin büyük kısmı fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda yer almaktadır (7 tane). İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubunda 6 ürün bulunmaktadır. Yemekler ve çorbalar grubunda 5, bal ve Çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri grubunun her birinde birer ürün bulunmakta, dört üründe diğer ürünler grubunda yer almaktadır.

Tablo 1. Kastamonu İlinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri (Türk Patent ve Marka Kurumu 2025).

Ürün	Coğrafi işaretin türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
Araç Kül Çöreği	Mahreç İşareti	09.12.2021	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

Cide Ceviz Helvası	Mahreç İşareti	27.09.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Cide Tarhanası	Mahreç İşareti	07.06.2023	Yemekler ve çorbalar
Daday Etli Ekmeği	Mahreç İşareti	15.08.2018	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Devrekani Cırık Tatlısı	Mahreç İşareti	09.10.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Devrekani Hindi Banduması	Mahreç İşareti	26.06.2019	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Kastamonu Eğşisi	Mahreç İşareti	07.12.2022	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kastamonu Kestane Balı	Menşe Adı	12.08.2022	Bal
Kastamonu Kuzu Kestanesi	Menşe Adı	24.06.2022	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kastamonu Pastırması	Mahreç İşareti	29.03.2021	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kastamonu Simidi	Mahreç İşareti	21.06.2019	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Kastamonu Siyez Bulguru	Menşe Adı	11.02.2019	Diğer ürünler
Kastamonu Siyez Buğdayı	Menşe Adı	25.09.2020	Diğer ürünler
Kastamonu Siyez Unu	Mahreç İşareti	18.05.2021	Diğer ürünler
Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi	Mahreç İşareti	16.12.2019	Yemekler ve çorbalar
Kastamonu Çekme Helvası	Mahreç İşareti	17.10.2018	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Kastamonu Üryani Eriği	Mahreç İşareti	17.07.2021	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Pınarbaşı Kara Çorba	Mahreç İşareti	29.12.2017	Yemekler ve çorbalar
Taşköprü Kuyu Kebabı	Mahreç İşareti	28.07.2016	Yemekler ve çorbalar
Taşköprü Sarımsağı	Menşe Adı	15.06.2010	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Tosya Pirinci	Menşe Adı	08.11.2017	Diğer ürünler
Çatalzeytin Fındık Şekeri	Mahreç İşareti	24.04.2021	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
İhsangazi Ekşili Pilavı	Mahreç İşareti	17.09.2021	Yemekler ve çorbalar
İnebolu Kuzu Kestane	Mahreç İşareti	19.07.2023	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Kastamonu İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Kastamonu doğal ve kültürel değerler açısından oldukça zengindir. Küre dağları, Ilgarini Mağarası, dünyaca ünlü Valla Kanyonu, Ilgaz Dağı, kaya mezarları, tarihi konakları, Selçuklu ve Osmanlı dönemine ait tarihi ve mimari özellikleri olan önemli bir destinasyondur (Gürbüz, 2005). Kastamonu'nun tarihi ve doğal zenginliği, geleneksel yapısının tarih boyunca korumuş olması, zengin bir mutfak kültürüne sahip olması dolayısıyla her yıl yerli ve yabancı turistlerin uğrak yeri olmaktadır. İlin sahip olduğu değerlerin tanıtımının artırılması gastronomi turizmi açısından ön plana çıkarılması için çalışmalar yapılmalıdır. Kastamonu gastronomik ürün çeşitliliğine sahip oldukça zengin bir mutfaktır. Şehrin UNESCO yaratıcı gastronomi şehirleri ağına girmesi yönünde çalışmalar yapılmalı, yörede yöresel ürün sunan yiyecek ve içecek işletmelerin sayısı artırılmalıdır. Ayrıca coğrafi işaret konusunda çalışmalar yapılmalı coğrafi işaretli ürün sayıları artırılmalıdır.

SONUÇ

Kastamonu mutfağı bölgenin tarihi ve kültürel dokusunu yansıtan zengin bir mutfaktır. Yöresel çorbalar, et yemekleri, pilavlar, köfteler, dolmalar, hamur işleri ve tatlılar oldukça fazla çeşitliliğe sahip olmanın yanı sıra Kastamonu ilinde mutfak toplumsal ilişkilerin ve kültürel aktarımın şekillenmesinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu yemekler yerel halkın geleneksel bilgi birikimini canlı tutarken şehrin kültürel kimliğini güçlendiren unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Kastamonu mutfağı gastronomi turizmi açısından da dikkate değer bir potansiyel taşımaktadır. Yerel lezzetler ziyaretçilere bölgenin özgün kültürel ve tarihi değerlerini deneyimleme olanağı sağlarken, ekonomik anlamda da yerel üreticilere ve işletmelere destek sunmaktadır. Bu bağlamda Kastamonu'nun gastronomik mirası hem akademik çalışmalar hem de sürdürülebilir turizm stratejileri bağlamında önemli bir odak noktası teşkil etmektedir.

KAYNAKÇA

- Akkuş, Ç., ve Yordam, S. (2020). Kastamonu yemek kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kriterleri kapsamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 915-936.
- Avcı, M., ve Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu Mutfağı ve Yemek Kültürü. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, Karadeniz Özel Sayısı*, 31-56.
- Coşkun, S. (2021). Küre Dağlarının Kastamonu iklimi üzerindeki etkileri. *Türk Coğrafya Dergisi*, (77), s. 37-52.
- Çılgınoğlu, H., ve Güner, D. (2021). Kastamonu Gastronomik Ürünlerinin Nuh'un Ambarı Projesi Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Kastamonu Gastronomic Products within the Scope of Ark of Taste Project). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2874-2892.
- Gürbüz, A. (2005). Kastamonu'ya Gelen Yerli Turist Profilini Belirlemeye Yönelik Bir Uygulama. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), Ankara.
- İbret, B. Ü. (2001). Küre'de Bakır Cevheri Üretimi ve Bakır Madenciliğinin Küre Ekonomisindeki Yeri. *I. Kastamonu Kültür Sempozyumu Bildirileri*, Kastamonu.
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025a). Kastamonu İklim ve Bitki Örtüsü. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-169990/iklim-ve-bitki-ortusu.html>. (E.T.: 28.11.2025).
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025b). Kastamonu Tarihçe. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-63806/tarihce.html>. (E.T.: 28.11.2025).
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). Kastamonu Mutfağı. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-340330/kastamonu-mutfagi.html>. (E.T.: 23.11.2025).
- Kocatepe, D., ve Tırıl, A. (2017). Kastamonu mutfağının gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu, Kastamonu.
- Kültür Portalı. (2025). Kastamonu Simit Tiridi. <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/8924/simit-tiridi>. (E.T.: 23.11.2025).
- Mızrak, M. (2018). Yöresel yemekler ne kadar yöresel? Kastamonu mutfağı için bir sorgulama. (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi). Kastamonu Üniversitesi.

Mutlu, S., ve ılgınoğlu, H. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği (Development of Local Products within the Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Kastamonu Pastrami). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3034-3054.

nufusu.com. (2024). Kastamonu Nüfusu 2024 verileri. <https://www.nufusu.com/il/kastamonu-nufusu>. (E.T.: 28.11.2025).

Öztosun, S., Pamukçu, H., ve Saraç, Ö. (2021). Kastamonu yaş tarhanasının gastronomi turizmi kapsamında incelenmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 2(2), s. 18-25.

Şener, Y., ve Yıldız, S. (2024). Kastamonu gastronomi turizminin mevcut durumunun incelenmesi: Paydaş görüşleri üzerine bir araştırma. *Akademik MATBUAT*, 8(2), 245-261.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018). Devrekani Hindi Banduması. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38385>. (E.T.: 23.11.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Kastamonu Coğrafi İşaretili Ürünler Listesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=37>. (E.T.: 28.11.2025).

ORDU İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Arş. Gör. Dr. Mehmet KIZILELİ¹

GİRİŞ

Karadeniz Bölgesi'nin doğa ve tarihle iç içe geçmiş önemli kentlerinden biri olan Ordu, zengin coğrafi yapısı ve köklü geçmişiyle kendine özgü bir kimlik taşır. Kentin coğrafyası, yüksek dağlar, derin vadiler ve bereketli kıyı şeridinin birleşimiyle şekillenir. Bu karmaşık topografya, yörenin iklimini ve bitki örtüsünü doğrudan etkileyerek hem tarım ürünlerinin çeşitliliğini hem de doğal yaşamın zenginliğini belirler. Tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Ordu, arkeolojik buluntular ve kültürel mirasları aracılığıyla bu çok katmanlı geçmişini günümüze taşır. Bu tarihsel birikim ve doğal zenginlik, kentte kendine has bir yaşam biçimi ve kültürün oluşumuna zemin hazırlamıştır.

Bu özgün coğrafi ve kültürel yapı, Ordu'nun mutfak kültürüne de derinlemesine yansımıştır. Bölgenin bol yağış alan iklimi, fındık, mısır ve çeşitli sebzelerin yetiştirilmesine olanak tanırken, Karadeniz'in sunduğu deniz ürünleri ve ormanlık alanlardaki yaban mantarları mutfağın temelini oluşturur. Bu malzemeler, yerel halkın kuşaktan kuşağa aktardığı geleneksel pişirme teknikleri ve tariflerle birleşerek, Ordu mutfağının benzersiz lezzet paletini oluşturmuştur. Mutfak, sadece bir yeme-içme alanı olmaktan öte, yöre halkının doğayla olan güçlü bağını, geleneklerini ve sosyal yaşamını yansıtan önemli bir kültürel unsur olarak ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda, Ordu mutfağı sadece damak zevkine hitap etmekle kalmayıp aynı zamanda kentin tarihini, coğrafyasını ve insanını anlatan yaşayan bir miras niteliğindedir.

Ordu İline İlişkin Genel Bilgiler

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde bulunan Ordu, çeşitli botanik manzaraları, turkuaz kıyı şeridi, doğal koy ve plajları gibi dikkat çekici özelliklere sahiptir. Doğal güzellikleri sayesinde kültürel ve doğa temelli turizmin geliştirilmesi için önemli bir potansiyele sahiptir. 60 kilometresi plajlara ayrılmış olan 100 kilometrelik kıyı şeridi, ili diğer Karadeniz illerinden ayırmakta ve deniz turizmi açısından cazibesine katkıda bulunmaktadır. Geniş ormanları, zengin biyolojik çeşitliliği ve sakin ortamı çok sayıda ziyaretçiyi çekerken, bölgenin sosyal ve kültürel yapısı turizm olanaklarını daha da artırmaktadır (www.ordu.ktb.gov.tr).

Ordu ili, ekonomisini temel olarak güçlü tarım sektörüne dayandırmaktadır. Özellikle fındık üretimi hem ulusal ekonomiye hem de küresel fındık ihracatına önemli katkılar sağlayarak yerel istihdam ve bölgesel kalkınma için hayati bir rol oynamaktadır (Tercan, vd., 2022). Fındığın yanı sıra, arıcılık da Ordu'nun ekonomik çeşitliliğini artıran önemli bir faaliyettir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, Ordu 2023 yılında 19.007 ton bal üretimiyle ülke genelinde ilk sırada yer almış ve Türkiye'nin toplam bal üretiminin yaklaşık %17'sini karşılamıştır. Bu durum, ilin uzun yıllardır arıcılıkta sahip olduğu lider konumu pekiştirmektedir. Ordu-Giresun Havalimanı'nın faaliyete geçmesiyle artan ulaşım kolaylığı da hem ticari faaliyetleri hem de turizmi destekleyerek ilin ekonomik dinamizmini güçlendirmiştir. Ancak tüm bu olumlu gelişmelere rağmen, orman alanlarındaki azalma gibi çevresel zorluklar, ilin gelecekteki ekonomik sürdürülebilirliği açısından dikkate alınması gereken konular olarak öne çıkmaktadır (www.ordu.gov.tr).

Ordu ilinin tarihi, MÖ 7. yüzyıla kadar uzanan zengin bir antik yerleşim dokusuna sahiptir ve MÖ 3. bin yıldan itibaren sürekli insan faaliyetine dair kanıtlar sunar. Bölge başlangıçta Halipler, Kolhisliler ve Mossinoikler gibi çeşitli kabileler tarafından iskân edilmiş ve Kimmerler, Persler, Büyük İskender ve Roma İmparatorluğu tarafından ortadan kaldırılıncaya kadar süren Pontus Krallığı gibi ardışık egemenliklerden etkilenmiştir. Cingirt ve Jason Burnu gibi önemli arkeolojik alanlar, bölgenin kadim insan varlığına ve Argonaut Efsanesi ile bağlantıları da dahil olmak üzere kültürel önemine tanıklık eder. Bölge daha sonra Roma ve Bizans imparatorluklarına katılmış ve MÖ 5. yüzyılda Darius tarafından inşa edilen Gököy Kalesi gibi erken dönem kale ve yerleşim kalıntıları, stratejik önemini göstermektedir (www.ordu.gov.tr).

Türk yerleşimi, 14. yüzyılın sonlarında, özellikle Aybastı Perşembe Yaylası'ndaki 1105 çatışması gibi savaşların ardından Çepni Türkleri ile başladı ve Süleyman Bey gibi Türk beyleri tarafından fetihlerle sağlamlaştırıldı. Osmanlı döneminde bölge, arazi kayıtlarından da anlaşılacağı üzere, ağırlıklı olarak Türk nüfusa ve çok az sayıda Türk olmayan nüfusa sahip çeşitli sancak ve kazalar altında idari olarak örgütlenmişti. Modern Ordu'nun bir şehir olarak kuruluşu, şehri neredeyse yok eden 1883 yangını ve yeniden inşa çabaları gibi önemli gelişmelerle 19. yüzyılın sonlarında gerçekleşti. 20. yüzyılın başlarında,

¹Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-5707-6386, mehmet.kizileli@omu.edu.tr

1939 Erzincan depremi ve kentsel ve idari evrimini şekillendiren yıkıcı yangın gibi zorluklar arasında, yerel liderlerin çabaları sonucunda Ordu, 1921'de il statüsüne yükseldi (www.ordu.gov.tr).

Ordu Yemek Kültürü

Ordu'nun mutfak geleneği, balık, sebze ve meyve bolluğunun mutfakını şekillendirdiği Karadeniz kıyısındaki coğrafi konumundan derinden etkilenmiştir. İlin kıyı bölgeleri ve yaylaları kapsayan çeşitli topografyası, farklı beslenme düzenlerine yol açar; kıyı bölgeleri balık, bal ve et açısından zengin bir beslenmeyi tercih ederken, yaylalar koyun eti, sığır eti gibi hayvansal ürünlere ayrıca mısır, patates ve buğday gibi temel tarımsal ürünlere ağırlık verir. Yerel mutfak, özellikle Gürcü etkileriyle zenginleşmiş ve çeşitliliğine katkıda bulunmuştur. Genel olarak Ordu'nun yemek kültürü, bölgenin doğal kaynaklarını ve kültürel etkileşimlerini yansıtan balık ve sebze yemekleri, ev yapımı hamur işleri ve yerel olarak yetiştirilen fındıklarla yapılan tatlıların yaygınlığıyla karakterize edilir (www.ordu.ktb.gov.tr/ordu-mutfak-kulturu).

Dağdeviren (2022), yaptığı çalışmada Ordu iline ait en fazla bilinen yemekleri kategorilerine göre şu şekilde sıralamıştır: Katılımcılar arasında en çok tanınan çorba **pancar (karalahana) çorbası** olmuştur. Et yemekleri içinde **keşkek (gendeme)** ve sebze yemeklerinde **pancar (karalahana) döşemesi** açık ara öne çıkmaktadır. Mantar yemeklerinde **mantar kavurması**, hamur işlerinde ise **mısır unu yağlaş** en sık rastlanan lezzetlerdendir. Tatlılar arasında en çok bilinenler **fındıklı un helvası ve fındıklı burma tatlısı** iken, reçellerde **dağ çileği reçeli** en yüksek tanınırlığa sahiptir.

Mantarlar Ordu gastronomik ürünleri arasında önemli bir yeri vardır. Yerel halk arasında mantar, "**tırmıt**" veya "**kirmıt**" gibi yöresel isimlerle anılmaktadır. Ordu'nun doğal coğrafyasında, kendiliğinden yetişen ve tüketilebilen 11 farklı mantar çeşidi bulunmaktadır. Bu mantarların her biri, yöresel isimleriyle bilinir ve yöre mutfaklarında önemli bir yere sahiptir. Ordu yöresinde yenilebilen ve yaygın olarak tüketilen bazı mantar türleri şunlardır (Gül, vd., 2018):

- Bahçe tırmıdı
- Beyaz tırmıt
- Tavuk tırmıdı
- Evelek
- Gelin parmağı
- Sıraca tırmıdı
- Şavrole
- Ağaç tırmıdı
- Geyik tırmıdı
- Çam tırmıtı
- Güz tırmıdı

Karadeniz'in uygun bitki örtüsü sayesinde, yılın belli dönemlerinde toplanan yöresel mantarlar, kış aylarında da tüketilmek üzere çeşitli yöntemlerle saklanmaktadır. Bu yöntemler arasında konserve yapma ve salamurada muhafaza etme yaygın olarak kullanılmaktadır. Mantar yemekleri hazırlanırken ise üç temel pişirme yöntemi öne çıkmaktadır: **kızartma, kavurma ve közleme** (Gül, vd., 2018).

Demirses, Köksal ve Kement'in (2023) Ordu yöresindeki özel günlere ilişkin araştırmaları, mutfak kültürünün sosyal işlevlerini ortaya koymaktadır. Çalışma, yöredeki düğünlerde ana yemek olarak **keşkek** servis edildiğini, buna ek olarak **su böreği, tavuklu veya etli pilav ve ev baklavası** gibi ikramların da sunulduğunu belirtmektedir.

Doğum dönemindeki uygulamalar incelendiğinde, anne ve çocuğun sağlığına yönelik beslenme alışkanlıklarının ön planda olduğu görülmektedir. Yörede, **dut pekmezinin** kan yapıcı olduğuna inanıldığından, anne sağlığını korumak amacıyla tüketimi teşvik edilmektedir.

Misafirperverlik geleneği ise, eldeki imkânlarla göre sunulan ikramlarla şekillenmektedir. Gelen misafirler için kolay hazırlanabilen **yufka böreği** ve **ayran** gibi yiyecekler tercih edilirken, yatılı misafirler için en iyi servis takımları kullanılır ve mevcutsa **melocan** veya **sakarca** gibi yöresel otlardan tavada yemekler yapılmaktadır.

Asker uğurlaması törenlerinde de sünnet etkinliklerine benzer şekilde, **keşkek** ve **su böreği** gibi geleneksel yemeklerin ikram edildiği belirlenmiştir. Bu bulgular, Ordu mutfağının özel günlerdeki sosyal ilişkileri ve kültürel değerleri pekiştirmede önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Ordu İli hem kıyı hem de iç bölgeleri kapsayan zengin ve çeşitli bir mutfak deneyimi sunmaktadır. Ayrıca, çeşitli etnik kökenleri nedeniyle il, Gürcü ve Çerkez mutfaklarını da bünyesinde barındırmaktadır. Otuz üç ürün için Türk Patent ve Marka Kurumu'na marka başvurusu yapılmıştır (Kement, 2022). Şu anda aşağıdaki ürünler Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından onaylanmıştır (www.turkpatent.gov.tr, 2025): **Akkuş şeker fasulyesi, Gürgentepe Çakıldak Fındığı, Gürgentepe Çoban Fasulyesi, Kabataş Helvası, Mesudiye Kuru Ekmeği, Ordu Fındık Tirmidi Kavurması, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı, Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması, Ordu Galdirik Kavurması, Ordu Kivisi, Ordu Melocan kavurması, Ordu Pancar Çorbası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Pidesi/Yağlısı, Ordu Sakarca Mıhlaması, Ordu Taflan Turşusu, Ordu Tostu, Ordu Yayla Pancarı Turşusu/Dürme Turşusu, Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması, Ordu İçli Tava, Yalıköy Köftesi**. Bu ürünlerden on dokuzu mahreç olarak, ikisi ise literatürde menşe olarak listelenmiştir. Menşe kavramı, bu özelliklere sahip **Ordu kivisi ve Akkuş şeker fasulyesinin** yalnızca söz konusu bölgede üretildiğini göstermektedir. Ordu ayrıca ot yemekleri, turşular, reçeller ve mıhlamalar gibi birçok spesiyalite sunmaktadır. Zamanla coğrafi işaretler, patentler vb. gibi ürüne özgü araştırmaların daha da artacağı düşünülmektedir (Kement, 2022).

Ordu ili, zengin coğrafi ve kültürel mirası sayesinde gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Akademik çalışmalar, bir destinasyonun çekiciliğini artırmada yerel mutfağın kilit bir rol oynadığını göstermektedir (Şahin ve Ünver, 2015). Bu bağlamda, Ordu mutfağı, **fındık, mısır, karalahana ve hamsi** gibi yerel ürünlere dayalı çeşitliliği ile öne çıkmaktadır (www.turkiyeturizmansiklopedisi.com). Yöresel lezzetler arasında pancar çorbası, keşkek, mısır unu yağlaş ve fındıklı un helvası gibi yemekler, Ordu'nun gastronomi kimliğinin temelini oluşturmakta ve turistler için güzel deneyimler sunmaktadır (Dağdeviren, 2022). Bu zenginlik, kentteki restoran menülerine yansıtılarak yörenin tanıtımına katkı sağlamaktadır ancak akademik araştırmalar bu yansımanın henüz yeterli düzeyde olmadığını da işaret etmektedir (Demirses vd., 2023).

Gastronomi turizminin sürdürülebilir bir kalkınma aracı olarak kullanılması, Ordu için yeni ekonomik fırsatlar yaratma potansiyeli taşımaktadır. Ordu'nun zengin mutfak kültürünü tamamlayan bir unsur olarak **Sagra fabrika mağazası**, bölgenin tanıtımına önemli katkılarda bulunmaktadır. Stratejik konumu sayesinde turistler için erişilebilir bir nokta olan bu fabrika, özellikle **çikolata kaplı fındıklar** aracılığıyla Ordu mutfağının tanıtımında kilit bir rol oynamaktadır (www.visitturkey.in).

Fabrika mağazasında sunulan **lüks ambalajlı ürünler** ve fabrika içerisinde hissedilen **sıcak çikolata kokusu** gibi duyuusal deneyimler, ziyaretçilerin Ordu'nun mutfak ürünlerine karşı algısını artırmaktadır. Ayrıca, mağazanın geniş sergi alanı, çeşitli yerel ürünleri sergileyerek yörenin mutfak mirasına kapsamlı bir bakış sunmakta ve Ordu'nun **gastronomi destinasyonu** olarak cazibesini pekiştirmektedir. Bu yaklaşım, geleneksel lezzetlerin modern bir sunumla birleştirilerek daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamakta, böylece kentin mutfak kültürünün görünürlüğünü ve takdirini artırmaktadır (www.visitturkey.in).

Sonuç olarak; Ordu yöresel mutfağının turizm ürünü haline getirilmesi, sadece ekonomik fayda sağlamakla kalmayıp aynı zamanda yerel kültürel değerlerin ve geleneksel bilgilerin korunmasına da yardımcı olmaktadır. Bu potansiyelin tam olarak değerlendirilebilmesi için, Ordu'nun mutfak kültürüne dair bilimsel çalışmaların artırılması, yöresel ürünlerin coğrafi işaretlerle tescillenmesi ve bu ürünlerin tanıtımına yönelik stratejik pazarlama faaliyetlerinin yürütülmesi gerekmektedir. Böylece, Ordu mutfağı, ulusal ve uluslararası platformlarda daha geniş kitlelere ulaştırılarak kentin turistik çekiciliği güçlendirilebilir.

KAYNAKÇA

- Dağdeviren A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746
- Demirses, İ., Köksal, G., & Kement, Ü. (2023). Ordu Gürgentepe İlçesi Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesi. *Akademik MATBUAT*, 7(2), 291-309.
- Gül, Ş., Çarbuğa, Ü., & Kocaman, E. M. (2018). Ordu ili mutfak kültüründe mantarlar. In *International Gastronomy Tourism Studies Congress-Kocaeli University* (pp. 301-307).
- <http://www.ordu.gov.tr/ordunun-tarihcesi> (E.T.: 08.08.2025).
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=52> (E.T.: 08.08.2025).
- <https://ordu.ktb.gov.tr/Eklenti/60343,ordu-mutfak-kulturu-pdf.pdf?0> (E.T.: 08.08.2025).
- <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106498/genel-bilgiler.html> (E.T.: 08.08.2025).
- <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/ordu-mutfagi> (E.T.: 08.08.2025).
- <https://visitturkey.in/city/ordu/> (E.T.: 08.08.2025).
- Kement, Ü. (2022). Ordu ili mutfak kültürü. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar, I*, 102-111.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Tercan, E., Dengiz, O., Özkan, B., Dereli, M. A., & Öztekin, Y. B. (2022). Geographic information system–assisted site quality assessment for hazelnut cultivation using multi-criteria decision analysis in the Black Sea region, Turkey. *Environmental Science and Pollution Research*, 29(24), 35908-35933.

RİZE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Arş. Gör. Dr. Mehmet KIZILELİ¹

GİRİŞ

Rize, coğrafi konumu nedeniyle oldukça engebeli ve dağlık bir yapıya sahiptir. Bu durum, nüfusun daha çok kıyı şeridi ve vadi içlerinde yoğunlaşmasına yol açmıştır. Yüksek dağlar ve dik yamaçlar, yerleşimi sınırlandırırken, aynı zamanda yöreye özgü bir tarım şekli olan teraslamayı mümkün kılar. Karadeniz'in serin ve yağışlı iklimi, Rize'nin hem coğrafyasını hem de mutfağını derinden etkiler. Bu iklimin en belirgin ürünü olan çay, yöre ekonomisinin ve sosyal yaşamının temelini oluşturur. Rize mutfağı, coğrafyanın sunduğu doğal ürünlerle şekillenir. Başta mısır olmak üzere fasulye, lahana, hamsi ve çeşitli otlar, yemeklerin ana malzemeleridir. Muhlama (kuymak), kara lahana sarması, hamsi tava ve Laz böreği gibi lezzetler, Rize'nin zengin yemek kültürünün en bilinen örnekleridir. Nüfusun dağınık yapısı ve zorlu coğrafya, her ailenin kendi kendine yetme çabasını beraberinde getirmiş, bu da mutfakta özgün ve yöreye özgü tatların gelişmesini sağlamıştır.

Rize İline İlişkin Genel Bilgiler

Rize ili batıda Trabzon, güneyde Erzurum ve Bayburt, doğuda Artvin ve kuzeyde Karadeniz ile çevrilidir. Rize, 3.920 kilometrekarelik bir alanı kaplar. Rize bölgesi, serin yazlar, ılıman kışlar ve yıl boyunca yağışlı Karadeniz iklimine sahiptir. Bu durum öncelikle kıyıya paralel uzanan dağ sıralarından kaynaklanmaktadır. Rize'de ortalama yıllık sıcaklık 14°C'dir. Türkiye'nin ormanlarının %25'ini barındırarak en zengin orman kaynaklarına sahip bölgedir. Merkez bölgeye ek olarak Rize, 11 ilçe, 4 bucak ve 350 köyden oluşmaktadır. Rize, Türkiye'nin her yerine karayoluyla bağlıdır. Karadeniz'in doğu kıyısında yer alan Rize'ye karayolu ve deniz yoluyla ulaşılabilir. Ulaşım ağırlıklı olarak karayoluyla sağlanır. 2022'de hizmet vermeye başlayan Rize-Artvin havaalanı sayesinde uçak ile de ulaşım sağlanmaya başlanmıştır. Demiryolu ağı bulunmamaktadır (www.rize.ktb.gov.tr).

Rize ilinin adı ile ilgili olarak değişik görüşler ileri sürülmüştür; Yunanca pirinç anlamına gelen Rhisos, Rumca'da "RIZA" olarak dağ eteği anlamında kullanılmıştır. Osmanlıca'da ise "RİZE" ufak kırıntı, döküntü anlamındadır. Ayrıca Erzincan'ın Sakalar dönemindeki "Eriza" olan adının başındaki "e" sesinin düşmesi ile adaş olarak Rize için de kullanıldığı ifade edilmektedir (www.rize.gov.tr).

Rize ilinin tarihi, Urartu dönemine ait bir çivi yazılı kitabede adı geçen 'KULKU-KULKHA' topluluğu gibi kanıtlarla Asya kökenli antik aglutinatif kabilelere kadar uzanır. Antik çağ boyunca bölge, hareketleri yerel coğrafi isimlere ve kültürel kalıntılara yansıyan Kimmerler ve Sakalar da dahil olmak üzere göç ve istilalardan etkilenmiştir. Sömürge döneminde Rize muhtemelen ilk Ege denizcileri tarafından kolonize edilmiş ve daha sonra Medler, Persler ve Büyük İskender'in halefleri de dahil olmak üzere çeşitli imparatorlukların kontrolü altına girmiş ve bazı yerel kabileler bağımsızlığını korumuştur. Bölge Pontus krallığının bir parçasıydı ve daha sonra Lazlar ve Amadunlar gibi önemli kabilelerin yerleştiği Roma ve Bizans egemenliğine girmiştir. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde, bölgenin Türkçe konuşan nüfusunu büyük ölçüde etkileyen özellikle Çepniler olmak üzere Türkmen kabilelerinin gelişine ve yerleşmesine tanık olunmuştur. Modern çağda Rize, 1924'te ilçeden il statüsüne geçmiş ve Atatürk'ün 1924'teki ziyaretleri gibi milli birlik ve kalkınmayı destekleyen önemli ziyaretler gerçekleştirilmiştir. Rize, bugün zengin bir tarihi dokuya, çeşitli kültürel mirasa sahip ve Türkiye'nin ulusal tarihinde önemli bir yere sahip bir ildir (www.rize.gov.tr).

Rize Yemek Kültürü

¹Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-5707-6386, mehmet.kizileli@omu.edu.tr

Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Rize, ülkenin en fazla yağış alan ilidir. İl, sonbahar ve kış aylarında bol yağış alır, yazları ise ılıktır. Coğrafyası, iklimi ve bitki örtüsü bölgenin en belirgin özelliklerini yansıtır. Dağlık ve engebeli arazisi nedeniyle tarım alanları oldukça sınırlıdır. Tarih boyunca Rize'de ulaşım zor olmuştur. Bu durum, günümüze kadar birçok yerel lezzeti koruyan kapalı bir kültürün gelişmesine neden olmuştur. Rize'nin ekonomisi öncelikli olarak çaya dayanmaktadır (Başaran, 2017; www.rize.ktb.gov.tr).

324.000 kişilik nüfusu ve 12 ilçesiyle Rize ili, temel olarak tarıma, özellikle de taze çay üretimine dayanmaktadır. Çayın Güneydoğu Asya'daki Burma'dan geldiğine inanılmaktadır ve yaklaşık 1.500 çeşidi vardır. Türkiye'nin çayla ilk tanışması, çayın Japonya'dan Türkiye'ye getirildiği ve Bursa'da yetiştirildiği 1787 yılına dayanmaktadır. Ancak, ilk girişimler çayla iklimsel uyumsuzluk nedeniyle başarısızlıkla sonuçlanmıştır. Botanikçi Ali Rıza Erten, 1917'den başlayarak kapsamlı teknik araştırmalar yapmış ve nihayetinde 1924'te Rize'de çay yetiştiriciliği için parlamento onayı alarak çay üretiminin temelini atmıştır. Çay, birçok insan için sudan sonra temel bir gıda ürünüdür. Günümüzde Türkiye'nin taze çay üretiminin üçte ikisi Rize ilinden gelmektedir. Fındık, ilin çaydan sonraki en büyük ikinci tarım ürünüdür (Tekin, 2014; Eröz ve Bozok, 2018).

Rize'de, kivi üretimi de son yıllarda giderek yaygınlaşmaktadır. Yaygın inanışın aksine balıkçılık azalmaktadır. Sınırlı tarım alanı ve iklim özellikleri Rize mutfağını doğrudan şekillendirmiştir. Kara lahana, fasulye, kabak ve mısır gibi sebzelerin yanı sıra yerel mutfağın ana malzemelerini kivi ve portakal gibi sınırlı miktarda yetiştirilen meyveler oluşturmaktadır (Başaran, 2017).

Yöreye özgü yemekler incelendiğinde; karalahana ve fasulye yemekleri, bölge mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır. Sadece kara lahana kullanılarak dört farklı yemek yapılabilir. Ezme/vulma kara lahana, pişmiş kara lahananın kutalı (kara lahanayı ezme için kullanılan düz, kaşık büyüklüğünde bir çam ağacı parçası) ile ezilmesiyle yapılır. Ancak Karalahana rohtiko yeni bir yemek değildir; ezme/vulma kara lahana ile birlikte, mısır ekmeği ve tereyağı ile servis edilir. Kavur (fırında pişirilmiş fasulye yemeği) da yerel mutfakta önemli bir yere sahiptir. Soğan, tavalinin önemli bir bileşenidir ve istenirse havuç veya patates eklenebilir. Yerel lehçe nedeniyle, zaman içinde alışılmış bir telaffuz olan "ı" veya "i" olarak telaffuz edilir. "Kavurma" yerine genellikle "Tavali" kullanılır ve bazen "kavruntu" da kullanılır. Yöre halkının en çok tükettiği sebze yemekleri ise karalahana haşlaması, karalahana sarması ve fasulye turşusu tavalisi olduğu görülmektedir (Başaran, 2017).

Rize'nin denize kıyısı olan bir il olması mutfağını doğrudan etkilemektedir. Mevsiminde yakalanan balıklar genellikle kızartılır. Hamsi, sevilen ve sıklıkla tüketilen bir balıktır. Ancak yerli halk hamsiyi balık olarak sınıflandırmaz, bunun yerine ayrı bir yerde listeler. Bu hassasiyet nedeniyle hamsi çorbası çorba olarak kabul edilmez. Özellikle kışın yakalanan hamsi ile yapılan birçok yöresel yemek popülerdir. Yerli halk genellikle hamsinin kar yağışından sonra daha lezzetli olduğuna inanır. Hamsi tavalı, haftada üç veya dört kez yenilen en popüler hamsi yemeğidir. Pişmiş hamsi bazen kahvaltıda tüketilir. Hamsi ekmeği olarak da bilinen "Hamsikoli" de sevilen ve sıklıkla tüketilen bir yemektir. Rize'nin İyidere ilçesindeki bir mağaradan çıkarılan pileki taşı (pürüzsüz, ateşe dayanıklı, kolay oyulabilen siyah bir taş) da bazen hamsi pişirmek için kullanılır. Hamsinin bol ve ucuz olduğu yıllarda, yerli halk hamsiyi büyük miktarlarda satın alıp tüketim için turşu yapar. Yaz aylarında ise hamsi kıt olduğunda, insanlar bu hamsi turşusunu tüketmektedir (Başaran, 2017).

Rize için mısır büyük öneme sahip olan bir üründür. Yerel olarak yetiştirilen mısır kurutulduktan sonra atölyelerde öğütülür ve mısır unu haline getirilir. Teknolojik gelişmelere rağmen, birçok kişi mısırını hala kendi değirmenlerinde öğütmektedir. Mısır unundan yapılan iki spesiyalite Rize ile özdeşleşmiştir: mısır ekmeği ve muhlama. Mısır ekmeği bazen ekmeğin yerini alır ve kara lahananın yanında popüler bir garnitürdür. Mısır ekmeği genellikle pişirildikten hemen sonra yenir ve üzerine yerel tereyağı ve minci eklenir. Ufalanmış mısır ekmeği de yerel halk tarafından yoğurtla karıştırılarak tüketilir. Muhlama, Rize denince akla gelen ilk lezzettir. Birçok kaynak bu yemeğe "mıhlama" der, ancak bu telaffuz Rize'de nadiren kullanılır. Muhlama'nın spesiyalitesi şüphesiz kullanılan yerel tereyağı ve peynirdir. Muhlama günün herhangi bir öğününde tüketilebilir, ancak genellikle kahvaltıda servis edilir. Hoşmer; kaymaklı, süt, peynir ve mısır unu karışımıyla yapılan bir yemektir. Hemşin yöresinde, yağsız süt ve mısır unu ile yapılan ancak peynirsiz "Kotniyar" adlı bir yemek daha vardır. Haşıl, kavutuni (kavutunu adı verilen bir un türü) ile yapılır. Kavutini, değirmende öğütülmüş kavrulmuş mısır, loby ve kabak çekirdeğinden yapılan bir undur (Başaran, 2017).

Rize'nin klasik sütlü tatlısı, üzerine fındık tozu serpilmiş Rize sütlacıdır. Bazen yulaf ezmesi veya baklava eklenerek "Turbo" veya "Bomba" adı verilen çeşitleri elde edilir. Rize ile özdeşleşen ve turistler arasında popüler bir tercih olan bir diğer tatlı ise Laz böreğidir. Börek olarak adlandırılrsa da aslında bir tatlıdır. Pepeçura, yerel olarak yetiştirilen misk üzümlerinden (kokulu üzümü) yapılır ve bu da ona ekşi bir tat verir. Yaz aylarında hasat edilen misk üzümleri ezilerek üzüm suyu elde edilir. Pepeçura, uygun şekilde işlenmiş üzüm suyundan yapılır ve soğuk servis edilir. Misk üzümlerinden ayrıca pekmez elde edilir. Yöresel bir tatlı olan Kocakarı Gerdanı, zengin ceviz ve fındık dolgulu şerbetli bir tatlıdır. Asude, pekmez, mısır unu ve tereyağından yapılan bir tatlıdır. Yerel olarak yetiştirilen balkabağı doğranıp pişirilebilir, pekmezele sade olarak yenilebilir veya balkabağı tatlılarında kullanılabilir. Ege Bölgesi'nde popüler bir yemek olan lokmaya benzeyen Çırhta, genellikle kahvaltıda tüketilen hamur kıvamında bir tatlıdır. Termoni ve Ekşası tatlılarında armut pekmezi kullanılır. Bu tatlılar çoğunlukla Ardeşen, Pazar, Fındıklı, Çamlıhemşin ve Hemşin yörelerinde tüketilir (Başaran, 2017).

Yöre halkının günlük hayatında en fazla tükettiği ürünlerden birisi de Rize simididir. Kahvaltılık olarak, öğrencilerin okula götürdüğü ürün olarak ya da hediye bir ürün olarak bile yöre halkı bu simidi tüketmektedir. O kadar ki susamsız oluşu ve yapısı sayesinde yöredeki dış çıkarma çağındaki çocuklara dışlerini kaşması bu simit verilmektedir (Apak, 2022).

Özel günlerde yapılan ürünler incelendiğinde; Rize'deki düğün gelenekleri arasında, kayınvalidenin damadı için pasta yapması ve kızını her ziyaretinde bu pastayı götürmesi yer alır. Bu pastayı yapmak için şeker, yumurta ve yoğurdu bir kâsede şeker eriyene kadar karıştırılır. Ardından ılık eritilmiş tereyağını eklenir. Karışıma limon suyu ve karbonatı eklenmesi ardından un ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Yumurta büyüklüğünde hamur parçaları yuvarlanıp ve lokum gibi açılır. Ardından hamuru yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirilir ve üst üste dizilip fırında pişirilir. Bu ürüne Rize'de Enişte lokumu denmektedir (www.rize.gov.tr).

Doğum yapan annelere lohusalık dönemlerinde sütlerinin bol olması için lohusa şerbeti hazırlanır. Bu şerbet hem yeni anneye hem de ziyarete gelenlere ikram edilir (www.rize.ktb.gov.tr).

Türkiye'nin önemli bir turizm merkezi olan Rize, 5 Ağustos 2025 itibarıyla coğrafi işaretli 14 yiyecek ve içecek ürününe sahiptir. Bu ürünlerden üçü coğrafi işaretli, kalan dokuzu ise menşei işaretlidir. Bu ürünler arasında Anzer Balı, Ayder Balı ve Rize Çayı bulunmaktadır. Menşei işaretli diğer ürünler arasında Rize Kavurması, Çayeli Kuru Fasulye yemeği, Der pazarı Pidesi, Rize Muhlaması, Rize Baston Ekmeği, Rize Simidi, Rize Enişte Lokumu, Rize Pepeçurası, Çayeli Koloti Peyniri, Rize Etli Karalahana Sarması ve Rize Kokulu Üzümleri bulunmaktadır. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Başvuru aşamasında 6 coğrafi ürün bulunmaktadır. Bunlar: Rize Kokulu Üzümleri Pekmezi, Der pazarı Mandalinası, Senoz Balı, Fındıklı Termonisi, Rize Demir Elması ve Rize Haçaçur Armudu'dur (www.rize.ktb.gov.tr).

Rize'nin doğal ve tarihi güzellikleri her yıl binlerce turisti çekmektedir (Erkılıç, 2019). Bu ziyaretçiler öncelikle Rize'nin kültürünü ve doğal güzelliğini takdir etmek ve aynı zamanda yerel mutfak deneyimlemek için gelmektedir. Bu deneyimler, Rize'nin genel imajını şekillendirmede önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde coğrafi işaretli ürünler de bir destinasyonun mutfak imajını şekillendirmede rol oynar. Rize, coğrafi işaretli ürünleriyle hem yurt içinde hem de yurt dışında güçlü bir üne sahiptir. Bunun nedeni, çoğu coğrafi işaretli ürünün bulunduğu yere göre adlandırılmasıdır (Onat, 2022). Bu özelliği ile gelen turistlerin coğrafi işaret alınan yöreyi ziyaret etme isteği artmaktadır. Rize'nin coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması ile gastronomi turizmi potansiyelinin yükselceği düşünülmektedir.

Rize'nin doğal güzelliklerinin yanı sıra en önemli üretim kalemi olan çay, bölgeye özgü farklı turizm çeşitlerine ev sahipliği yapmasına olanak sağlamaktadır. Turizm sektöründe yerel mutfak ve mutfak kültürü, turist çekmede önemli faktörler haline gelmiştir. Turistler, bir destinasyonun doğal ve tarihi güzelliklerini takdir etmenin yanı sıra, yerel kültürü yansıtan yerel lezzetleri deneyimlemek ve bunların ardındaki hikayeleri anlamak istemektedir (Li, 2007; Nergiz ve Karaca, 2021). Bu bağlamda, Türk çay kültürü gibi sosyokültürel değerler hem yurt içinde hem de yurt dışında turizm ürünü olarak tanıtılabilir ve böylece destinasyonun çekiciliği artırılabilir. Çay turizmi, küresel olarak giderek önemli bir alternatif seyahat seçeneği haline gelmektedir. Çay turizmi, Çin, Hindistan, Sri Lanka ve Güney Kore gibi ülkelerde yaygın olarak uygulanmakta olup muazzam bir turizm potansiyeline sahiptir (Jolliffe, 2007; Eröz ve Bozok, 2018). Türkiye'de Doğu Karadeniz Bölgesi, özellikle Rize ve Trabzon illeri çay turizmi için güçlü bir potansiyele sahiptir. Bölgenin elverişli altyapısı, iklimi ve doğal koşulları çay turizminin gelişmesi için sağlam bir temel oluşturmaktadır (Çorbacı vd., 2022). Çay plantasyonlarının turizme entegre edilmesi hem

bölgesel ekonomik kalkınmayı artırabilecek hem de turizm sektörünü çeşitlendirebilecek stratejik bir girişim olarak değerlendirilmektedir (Ercan Oğuztürk vd., 2023). Bu bağlamda, çay plantasyonlarının turizm güzergahlarına dahil edilmesi, yalnızca kentsel yaşam kalitesini iyileştirmekle kalmayıp aynı zamanda yerel halk ile turistler arasındaki sosyal bağları da güçlendirebilir (Oğuztürk ve Yüksek, 2025).

Sonuç olarak; Rize'nin mutfak kültürü, coğrafi yapısı ve ikliminin doğrudan bir yansımasıdır; başta çay, mısır, fasulye, lahana ve hamsi olmak üzere yöreye özgü malzemelerle şekillenmiştir. Sınırlı tarım alanları ve ulaşım zorlukları, Rize'ye özgü, kapalı bir kültürün gelişmesini sağlamış ve bu da mutfakın kendine has lezzetlerini korumasını mümkün kılmıştır.

Muhlama, Rize simidi ve Laz böreği gibi lezzetler yörenin zengin gastronomisini temsil ederken, coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artmasıyla Rize'nin gastronomi turizmi potansiyeli yükselmektedir. Bu unsurlar, Rize'yi hem kültürel hem de ekonomik açıdan önemli bir destinasyon haline getirmekte ve turistler için sadece doğal güzellikleriyle değil, aynı zamanda eşsiz mutfakıyla da çekici bir merkez kılmaktadır.

KAYNAKÇA

- Apak, F. T. (2022). Bir kent imgesi olarak Rize simidi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(3), 1298-1309.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Çorbacı, Ö. L., Oğuztürk, T., Oğuztürk, G. E., Üçok, M., & Aydın, F. (2022). Doğal ve kültürel peyzaj değerinin turizm potansiyeline etkisi: Rize Ziraat/Botanik Çay Bahçesi örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(1), 56-67.
- Ercan Oğuztürk, G. E., Sipahi, M., Çorbacı, Ö. L., & Oğuztürk, T. (2023). Çay Bitkisinin Kentsel Yeşil Alanlarda Kullanımı: Rize İli Ziraat Botanik Parkı Çay Bahçesi Uygulaması. *Recep Tayyip Erdogan University Journal of Science and Engineering*, 4(2), 208-218.
- Erkılıç, E. (2019). Yerel halkın turizm algısı ve turizmin gelişimine yönelik tutumları: Rize örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(1), 66-82.
- Eröz, S. S., & Bozok, D. (2018). Çay turizmi ve Rize ili potansiyeli. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 53(3), 1159-1176.
- <http://www.rize.gov.tr/rizenin-tarihcesi> Erişim Tarihi: 05.08.2025.
- <http://www.rizekulturturizm.gov.tr/TR,141221/turist-istatistikleri.html>. Erişim Tarihi: 05.08.2025.
- <https://rize.ktb.gov.tr/TR-256610/cografi-isaretli-urunler.html> Erişim Tarihi: 05.08.2025.
- Jolliffe, L. (Ed.). (2007). *Tea and tourism: Tourists, traditions and transformations* (Vol. 11). Channel View Publications.
- Li, A. (2021). *The value of multi-functional urban agriculture in creating sustainable cities* (Doctoral dissertation, Newcastle University).
- Nergiz, H. G., & Karaca, E. (2021). Turizmde çekicilik unsuru olarak Dağıstan mutfacı: Güneyköy örneği. *TroyAcademy*, 6(2), 712-732.
- Oğuztürk, G. E., & Yüksek, F. (2025). Rize Kent Kullanıcıları Açısından Çay Bahçelerinin Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Çay Rotası. *Düzce Üniversitesi Orman Fakültesi Ormancılık Dergisi*, 21(1), 718-738.
- Onat, G. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Rize örneği. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, 64.
- Tekin, Ö. A. (2014). Kaçkarlardan Karadeniz'e uzanan el: Rize. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 621, 103-110.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025). Rize'nin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=53> Erişim Tarihi: 05.08.2025.

SAMSUN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Serpil KAYA¹, Arzuhan AYDIN²

GİRİŞ

Türk mutfağı, dünya çapında tanınan seçkin mutfaklardan biri olup köklü bir tarihsel geçmişe sahiptir. Samsun mutfağı da bunlardan biridir. Samsun, sahip olduğu benzersiz coğrafi konum ve iklim özellikleri sayesinde zengin doğal kaynakları, çok kültürlü tarihi yapısıyla ve göçmen kültürlerin etkisiyle şekillenen zengin mutfak çeşitliliğine ev sahipliği yapmaktadır. Bölgenin doğal kaynakları ve kültürel çeşitliliği, özgün tatların ortaya çıkmasına olanak sağlamış ve bu durum gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel yaratmıştır. Samsun'un bu kültürel ve doğal zenginlikleri, gastronomi turizminin gelişiminde temel unsurlar olarak değerlendirilmektedir.

Bu bölümde Samsun iline ilişkin genel bilgiler verilerek Samsun yemek kültürü, coğrafi işaretli ürünleri ve Samsun ilinin gastronomi turizmi açısından önemi hakkında bilgiler yer almaktadır.

SAMSUN İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Karadeniz bölgesinin Orta Karadeniz Bölümü kıyısında konumlanmış olan Samsun, en eski yerleşim yerlerinden biridir. (Öztürk ve Gündüz, 2019:646). “Atatürk’ün Şehri” ve “Karadeniz’in Başkenti” olarak bilinmektedir (Hekimoğlu vd., 2007:1). Samsun ilinin güneyinde Tokat ve Amasya, batısında Çorum ve Sinop, doğusunda Ordu ili yer almakta, kuzeyini ise Karadeniz çevrelemektedir (Yılmaz ve Zeybek, 2016:1). Güneyinde dağlık kesim, kıyı şeridi ile dağlık kesim arasında yer alan yaylalar ve bu yaylalar ile Karadeniz arasında bulunan kıyı ovaları gibi üç farklı yer şekli özelliğine sahiptir. Ayrıca Kızılırmak ve Yeşilirmak akarsularının Karadeniz’e döküldüğü deltalar arasında yer alması sebebiyle yüksek tarım potansiyeline sahip Çarşamba ve Bafra ovalarını da üzerinde bulundurur (Dengiz ve Sarıoğlu, 2011:242).

Coğrafi Yapı

Karadeniz Bölgesi’nin Orta Karadeniz Bölümünde yer alan Samsun ili, coğrafi konumu itibarıyla 9579 kilometrekare yüzölçümü ile ülke topraklarının %1,2’sini kaplamakta, %45’ini ise dağlık alanlar oluşturmaktadır. Bölgenin güney kıyısında Kuzey Anadolu sıradağları uzanmakta ve dağın yükseltisinin Samsun civarında en düşük seviyeye inmesi sebebiyle ilin iç kesimlerle olan bağlantısı diğer illere oranla daha kolay sağlanmaktadır (Erdoğu, 2021:120). Samsun ili 40° 50’ - 41° 51’ kuzey enlemleri ile 37° 08’ ve 34° 25’ doğu boylamları arasında yer almaktadır (Hekimoğlu vd., 2007:2). Bölgedeki diğer şehirlere kıyasla geniş sayılabilecek bir yüzölçümüne sahiptir. Ayrıca sahip olduğu çeşitli yeryüzü şekillerinin oluşumunda jeolojik zamanlarda yaşanan farklı süreçlerin ve etmenlerin etkisi altında kalmıştır (Yılmaz ve Zeybek, 2016:17). Bu coğrafi durum, Samsun’u bölgesel ulaşım ağları açısından stratejik olarak çok önemli bir konuma getirmektedir. Ayrıca, ilin kara ve deniz yolu bağlantıları, bölgedeki diğer illerle etkileşimi kolaylaştırmada önemli bir rol oynamaktadır.

Yüzyıllar boyunca özelliğini koruyan ve birçok medeniyete ev sahipliği yapan Samsun, Çarşamba ve Bafra ovalarının varlığıyla karakterize olmuş, tarihsel olarak Doğu Karadeniz illerinden ve Balkanlardan önemli ölçüde göç almıştır (Pala, 2023:17). Kıyı bölgesinde yazlar sıcak, kışlar ılık geçer ve en yağışlı mevsim sonbahardır. İç kesimlerde, yaz ayları yüksek sıcaklıklarla geçerken, kışlar daha soğuk koşullarla karakterize edilir. En yüksek yağış seviyeleri ilkbahar mevsiminde kaydedilmektedir. Karasal ikliminin etkisi bu bölgede daha belirgindir (Yılmaz ve Zeybek, 2016:3). Şehrin en büyük kısmını % 44.9 oranla dağlar oluşturmaktadır. Diğer alanları ise % 37.2 oranla platolar, % 17.9 oranla da ovalar oluşturmaktadır. Zengin sayılabilecek bitki örtüsüne sahiptir (Bayraktar, 2005:9). Ayrıca genel olarak ılıman bir iklim yapısına sahip olmakla birlikte dağların şehrin güney kıyısı boyunca uzanması nedeniyle sahil şeridi ile iç kesimlerde iki ayrı özellik göstermesine neden olmuştur. Buna bağlı olarak iç kesimlerde kışlar daha soğuk ve yağışlı yazlar serin geçerken kıyı şeridinde yazlar sıcak kışlar ise daha ılık ve yağışlı geçer (Hekimoğlu vd., 2007:6-7).

¹ İstanbul Rumeli Üniversitesi, Sanat Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, ORCID: 0000-0003-3430-7169, E-mail: serpil.kaya@rumeli.edu.tr

² Bilim Uzmanı, ORCID: 0000-0002-7563-5591, E-mail: arzhn.aydn@outlook.com

Samsun şehri coğrafi konumu ve ulaşım olanaklarıyla yurtdışından ve ülkenin hemen her bölgesinden ulaşımın kolaylıkla sağlandığı bölgenin en önemli merkezlerinden biridir. Ayrıca önemli karayolu ulaşım ağlarının yanında uluslararası boyutta deniz ve havayolu ulaşım bağlantılarına da sahiptir (Yılmaz ve Şahin, 2009:349).

Demografik Yapı

1927 yılında ülkemizde ilk modern nitelikte nüfus sayımı yapılmış ve Samsun ilinin nüfus miktarı 260.868 olarak kayda geçmiştir (Yılmaz ve Zeybek, 2016:145). Aralıklarla yapılan nüfus sayımı sonuçlarına göre kentin nüfus miktarı her sayımda artış göstermiş ve son olarak 2011 yılında yapılan sayım sonucuna göre ise toplam nüfus miktarı yaklaşık 550.000 olarak tespit edilmiştir (Yılmaz, 2011:7). 2024 yılı itibarı ile ise 1.382.376 kişilik nüfusu ile Türkiye'nin önemli büyükşehirlerinden biri konumundadır. Bu nüfusun 698.173'ünü kadınlar, 684.203'ünü ise erkekler oluşturmaktadır; bu durum, kentte cinsiyet dağılımının dengeli bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (TÜİK, 2024a). Samsun, eğitim düzeyi açısından değerlendirildiğinde de dikkat çekici bir tablo sunmaktadır. 2023 yılı verilerine göre, il genelinde okuma yazma bilme oranı %98,05 gibi oldukça yüksek bir seviyeye ulaşmıştır (TÜİK, 2024a). Bu oran, bölgedeki eğitim politikalarının etkinliğini ve toplumsal gelişmişlik düzeyini ortaya koymaktadır. Sosyoekonomik göstergeler açısından bakıldığında ise, 2024 yılı itibarıyla Samsun'daki istihdam oranı %48,7; iş gücüne katılma oranı %52,5 ve işsizlik oranı %7,2 olarak belirlenmiştir (TÜİK, 2024b). Bu veriler, bölgedeki ekonomik faaliyetlerin ve iş gücü piyasasının genel durumu hakkında fikir vermekte olup, özellikle yerel kalkınma politikalarının şekillendirilmesinde önemli bir referans noktası olarak değerlendirilebilir.

Samsun ilinin nüfus dağılımı incelendiğinde, düzenli ve dengeli bir yapının söz konusu olmadığı görülmektedir. Bu durumun temelinde; ilin sahip olduğu yer şekilleri, iklim özellikleri ve çeşitli nedenlerle aldığı iç ve dış göçler gibi fiziki ve beşerî faktörler yer almaktadır (Yılmaz & Zeybek, 2016:151-152). Nüfusun %66'sının kent merkezlerinde, %34'ünün ise kırsal alanlarda yaşaması, şehirleşme sürecinin yoğun şekilde devam ettiğini göstermektedir. Bununla birlikte, Samsun'da nüfusun kıyı şeridindeki ilçelerde daha yoğunlaştığı gözlemlenmektedir. Bu yoğunlaşmanın başlıca nedeni, kıyı kesimlerinde hüküm süren ılıman iklimin yaşam koşullarını kolaylaştırması ve bu bölgelerdeki yer şekillerinin yerleşime daha elverişli olmasıdır (Eroğlu, 2021:12). Söz konusu beşerî ve doğal faktörler, il genelindeki nüfus dağılımının mekânsal açıdan dengesiz bir yapıya sahip olmasına neden olmaktadır. Ayrıca mevsimlik göçler, kırdan kente yaşanan göçler, iller arası yapılan göçler, yurt dışına ya da yurtdışından Samsun'a yapılan göçler yaşandığı görülmüştür. Yaşanan bu göç hareketliliği Samsun'un genel nüfus yapısını farklı kimlikleri ve kültürleri bir arada barındırması açısından önemli derecede etkilemektedir (Gül, 2018:196).

Tarihi

Tarihsel süreç içerisinde geçmişi ilkçağlara kadar uzanan Samsun, Amisos, Aminosos, Simisso, Pompeiopolis, Sampson ve Enete gibi farklı isimlerle adlandırılmıştır. Şehir binlerce yıllık tarihi ile günümüz konumuna ulaşmasında etkili olan birçok farklı imparatorluğa ve beyliğe ev sahipliği yapmış bölgenin en önemli illeri arasında yer alır (Yılmaz, 2011:2). Konumu, korunaklı yapısı, limanı ve görsel yapısı ile yıllar boyunca birçok farklı medeniyetin odağı haline gelmiştir. Tekkeköy'de bulunan mağaralarda yapılan araştırma bulguları şehrin tarihi sürecinin M.Ö. 12000 ile 8000 yıllarına (Mezolitik Dönem) kadar uzandığını göstermektedir. Buradan hareketle ilin en eski yerleşim yerinin Tekkeköy'de olduğu bilinmektedir (Candan, 2023:20). Birçok medeniyetin hâkimiyeti altında kalan Samsun, 1071 Malazgirt Zaferi'nden sonra Türk beyliklerinin etkisi altında kalmaya başlamıştır. 1839 yılında ise Osmanlı Devleti'nin himayesi altına girmiş ve yıkılışına kadar da Osmanlı Devleti'nin hâkimiyeti altında kalmıştır (Köse, 2014:1).

1869 yılında meydana gelen büyük bir yangın sonucunda şehrin neredeyse tamamı zarar görmüştür ve sonrasında şehir yeniden inşa edilmeye başlanmıştır. Nitekim ilerleyen yıllarda (1939, 1942 ve 1943) da Erzincan'da meydana gelen depremin etkisi ile birlikte şehrin merkezi ve ilçeleri yeniden hasara uğramış, tarihi nitelikte birçok eser zarar görmüştür (Bayraktar, 2009:88). Cumhuriyet döneminin başlangıcından itibaren kente yapılan yatırımlar nedeniyle şehrin nüfus yoğunluğu artmaya başlamıştır. Bu artışı ise özellikle bölgenin diğer şehirlerinden gelen göçler oluşturmaktadır. 1950 yılı sonrasında kentin nüfusunda hızlı bir artış yaşanmış ve bu artışa bağlı olarak şehirde hızlı bir yapılaşma meydana gelmiştir. Sonuç olarak Samsun 1980 yılları itibarıyla Karadeniz Bölgesi'nin metropolü haline gelmiştir. (Tellioğlu, 2014:1115; Yılmaz ve Gül, 2018:51).

SAMSUN YEMEK KÜLTÜRÜ

Bu başlık altında Samsun iline özgü yemek alışkanlıkları, bölgesel mutfak kültürünü yansıtan geleneksel yemekler, özel gün ve törenlerde tüketilen yemek çeşitleri, coğrafi işaret tesciline sahip gastronomik ürünler ile şehrin gastronomi turizmi bağlamındaki potansiyeli sırasıyla ele alınmaktadır.

Yeme Alışkanlıkları

Türkiye, yerel mutfağın benzersiz etkisini içeren köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürüne sahiptir. Tarihsel süreç boyunca coğrafi özelliklerin ve göçlerin etkisi, Orta Karadeniz Bölgesinde yer alan Samsun ilinin mutfak kültürünün şekillenmesinde belirgindir (Dagdeviren, 2022). Mutfak kültürünün yeri ve önemi, ülkelerin turizm potansiyellerini tanıtmada gün geçtikçe artmaktadır. Bu nedenle, yiyecek ve içeceklerin bilinç ve sanata dönüştürülmesi olarak tanımlanan gastronomi, turizmle bütünleşerek şehrin tanıtımında aktif bir rol oynamaya başlamıştır.

Yerel yemekler, özellikle farklı etnik kökenlere ve lezzetlere sahip olanlar, nesilden nesile aktararak günümüze kadar ulaşan kültürel miras unsurları arasındadır. Aynı zamanda, yerel yemekler turistlere destinasyonların vazgeçilmez cazibe merkezleri olarak pazarlanmakta ve yerel lezzetleri gastronomik bir deneyim olarak sunmaktadır. Bu durum, bir bölgenin kültürünü şekillendirmede temel bir unsur olan mutfak kültürünün önemini vurgulamaktadır (Yıldız ve Yılmaz, 2019). Bireylerin yeme alışkanlıkları da bu anlamda oldukça önemlidir. Bireylerin beslenme tercihlerinin biyolojik, psikolojik ve sosyo-kültürel etmenlerle şekillendiği çok boyutlu bir davranış biçimini ifade etmektedir. Bu alışkanlıklar, yaşam tarzı, çevresel faktörler ve kültürel normlara bağlı olarak farklılık gösterebilir.

Yöreye Özgü Yemekler

Çarşamba ve Bafra ovalarına ev sahipliği yapan Samsun ili, büyük ölçüde Doğu Karadeniz illerinden ve Balkanlardan göç almıştır. Bu nedenle Samsun mutfağında Trabzon, Rize, Ordu ve Balkan mutfak kültürlerine ait yemeklere rastlanabilir. “Nokul” olarak bilinen tatlı ve tuzlu hamur işleri; cevizli, patatesli, ıspanaklı, mayalı ya da mayasız çeşitleriyle özellikle bayramlarda hazırlanır. Yöreye özgü pide çeşitleri de dikkat çekmektedir. Bafra, Çarşamba ve Terme pideleri yerel lezzetler arasında yer almaktadır. Balığın bol olduğu Samsun’da balık yemekleri yaygındır ve çok sevilir. Ayrıca, iç kesimlerde kaz yetiştiriciliği yapıldığı için kaz tiriti de yörenin meşhur yemeklerinden biridir (Pala, 2023:17-18). Özetle, Samsun ili sahip olduğu coğrafi yapısı ve zengin kültürel geçmişini mutfağına başarıyla yansıtarak; sebze yemeklerinden et yemeklerine, salata çeşitlerinden tatlılara kadar uzanan özgün bir yöresel yemek kültürüne sahiptir (Hakkıtanır ve Bulut, 2021:78).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Samsun ili, Türkiye’nin Orta Karadeniz Bölgesi’nde yer alan köklü bir yerleşim yeri olarak, zengin ve çeşitli bir gastronomik kültüre sahiptir. Bu kültür, yalnızca gündelik beslenme alışkanlıklarıyla sınırlı kalmamakta; aynı zamanda toplumsal yaşamın önemli dönüm noktalarında ve özel günlerde düzenlenen ritüellerde de kendini göstermektedir. Samsun’da özel gün ve törenler kapsamında hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler hem dini hem de kültürel kimliğin bir parçası olarak önemli bir işlev görmektedir.

Bu kapsamda; dini bayramlar (Ramazan ve Kurban Bayramı), Ramazan ayı boyunca düzenlenen iftar sofraları, adak ve gelin kurbanı sonrası verilen yemekler, kandil gecelerinde yapılan ikramlar, Muharrem ayı vesilesiyle hazırlanan özel yemekler, hac ibadetine gidenler ve dönenler için düzenlenen hac yemekleri, mevlid merasimleri ve hatim dualarına eşlik eden yemekler bu geleneğin başlıca örnekleri arasındadır. Bunun yanı sıra; yağmur duası gibi dini temelli törenler, düğün, nişan, söz kesme gibi evlilik öncesi geleneksel merasimler, yeni doğan bir bebeği görmeye gidenler için hazırlanan ikramlar, asker uğurlamaları ve sünnet düğünleri gibi toplumsal dayanışma ve kutlama anlarında da özel yiyeceklerin hazırlanıp sunulması yaygın bir gelenektir. Ayrıca baharın gelişiyi birlikte kutlanan Hıdırellez gibi mevsimsel ve inanç temelli geleneksel günlerde de bölgeye özgü yemek kültürü sergilenmektedir (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2009:10-24). Bu özel gün yiyecekleri, yalnızca birer beslenme unsuru değil; aynı zamanda sosyal bağların güçlenmesine, kültürel sürekliliğin sağlanmasına ve ortak değerlerin pekiştirilmesine hizmet eden önemli araçlardır.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Gastronomi, mutfağı da içeren geniş bir kavramdır yemek pişirme ise belirli mutfak türlerini ortaya çıkaran yemeklerin, tekniklerin ve malzemelerin toplamından oluşur. Bir yerin gastronomisi, temel bir

turistik deneyim olarak görülebilir (Jantsch vd., 2024:1). Geleneksel restoranlarda servis edilen yerel mutfak, bir yerin kültürel kimliğinin veya bir bölgenin birikmiş tarihinin sembolüdür (Pieniak vd., 2009:107). Kırsal alanların gelişmesine ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunur, bu alanları nüfus azalmasından korur, üreticiler ve işleyiciler için önemli bir ürün farklılaştırma potansiyeli yaratır ve tüketicilere gıda seçiminde geniş bir çeşitlilik sunar (Guerrero vd., 2009:345). Coğrafi işaretli gastronomik ürünler de bir yerin tanıtımının yapılmasında, kültürünü yansıtmada oldukça önemlidir. Coğrafi işaretin (GI) amacı, belirli bir bölgeden gelen ürünleri ve bu ürünlerin isimlerini korumak, ayrıca belirli bir bölgenin özelliklerini taşıyan ürün veya hizmetleri benzerlerinden ayırt etmektir; çünkü bu ürün veya hizmetler, o bölgenin insan ve doğa faktörlerinin bir yansımasıdır (Barham, 2003:133). Gastronomi bu ürünlerin kültürel kimliğini temsil eder. Yerel gastronomiyi tanıtmak, yerel ekonomileri desteklemek ve güçlendirmek, mutfak mirasını korumak ve destinasyonun özgünlüğüne değer katmak, yerel ve bölgesel turizm kaynaklarının tabanını genişletmek ve iyileştirmek ve tarımsal üretimi teşvik etmek için etkili bir yoldur (Kiráľová, Hamarneh, 2017:193).

Yöresel gastronomik ürünler, bir bölgenin sakinlerinin kültürünü, yaşam tarzını, beslenme alışkanlıklarını ve çeşitli kültürel uygulamalarını yansıtır (Jantsch vd., 2024:2). Bir destinasyonda sunulan yöresel kıyafetler, yöresel lezzetler ve yöresel ürünleri deneyimlemek aynı zamanda o destinasyonun kültürünün de tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bir bölgenin kültürünün parçası olan yöresel mutfak, turistleri destinasyona çeken bir faktördür. Bu bağlamda ürünlerin coğrafi işaret tescillerinin alınması gerekmektedir (Temizkan vd., 2021:236). Bu kapsamda Samsun ilinin coğrafi işaret başvurusu yapılan ve coğrafi işaret tescil belgesini alan ürünleri tablo halinde aşağıda sunulmaktadır.

Tablo 1. Samsun İline Ait Coğrafi İşaret Başvurusunda Bulunulan Gastronomik Ürünler

Coğrafi İşaretin Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
Alaçam Kapaklı Pidesi/Alaçam Pidesi	C2024/000176	14.06.2024	-	-	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Alaçam-Yakakent Yerel Eylem Grubu Derneği	Başvuru
Bafra Kapyra Biber	C2023/000349	22.12.2023	-	-	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Samsun Büyükşehir Belediyesi	Başvuru
Bafra Pirinci	C2022/000341	11.10.2022	-	-	Menşe Adı	Diğer ürünler	Bafra Kaymakamlığı	Başvuru
Kavak Kaz Seliti	C2025/000094	24.03.2025	-	-	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Atakum Kavaklılar Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği	Başvuru
Salıpazarı Kestane Böreği (Tatlı Börek)	C2024/000404	29.12.2024	-	-	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Salıpazarı Yerel Eylem Grubu Derneği	Başvuru
Tekkeköy Patlıcan İnciri	C2023/000186	10.07.2023	-	-	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tekkeköy Belediyesi	Başvuru

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025

Tablo 1’de, Samsun iline ait yöresel ürünlerin coğrafi işaret başvuru durumlarına ilişkin veriler sunulmaktadır. Söz konusu ürünlerin tamamı başvuru aşamasında olup henüz tescil süreci tamamlanmamıştır. Başvuruların üçü “mahreç işareti”, üçü ise “menşe adı” kategorisinde yer almaktadır. Ürün grupları; fırıncılık ve pastacılık ürünleri, işlenmiş/işlenmemiş meyve ve sebzeler ile geleneksel yemek ve çorbaları kapsamaktadır. Başvuru sahiplerinin kamu kurumları; belediyeler, kaymakamlıklar ve yerel sivil toplum kuruluşlarından oluşması, Samsun ilinde yöresel gastronomik mirasın korunmasına ve tescillenmesine yönelik kurumsal farkındalığın ve girişimlerin varlığını ortaya koymaktadır.

Tablo 2. Samsun İlinin Coğrafi İşaret Tescilli Gastronomik Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Bafra Kaymaklı Lokum	23.11.2017	482	28.01.2020	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
Bafra Nokulu	20.06.2012	227	06.11.2017	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Samsun Büyükşehir Belediyesi
Bafra Pidesi	20.05.2005	119	18.11.2009	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
Salıpazarı Kestane Balı	30.07.2021	1468	11.10.2023	Menşe Adı	Bal	Samsun Büyükşehir Belediyesi
Samsun Kaz Tiridi	27.12.2011	174	09.07.2013	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği
Samsun Simidi	20.03.2012	176	09.09.2013	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Terme Pidesi	31.03.2008	129	02.03.2010	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arıcılık Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Yakakent Mantısı	8.08.2017	251	01.12.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Yakakent Belediyesi
Çarşamba Keşkeği	1.11.2022	1495	14.11.2023	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Çarşamba Belediyesi
Çarşamba Kıvratması	17.03.2020	751	10.05.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası
Çarşamba Pidesi	22.12.2016	333	21.03.2018	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Çarşamba Ticaret Borsası

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025

Tablo 2, Samsun iline ait coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünleri kapsamlı bir biçimde ortaya koymaktadır. İncelenen veriler, Samsun mutfak kültürünün çeşitliliğini ve yerel gastronomik değerlerin kurumsal düzeyde korunmaya çalışıldığını göstermektedir. Tabloda yer alan toplam 11 ürünün 10’u “mahreç işareti”, yalnızca biri “Salıpazarı Kestane Balı” “menşe adı” olarak tescillenmiştir. Bu durum, ürünlerin büyük çoğunluğunun belirli bir coğrafi alanda üretilmek zorunda olmaktan çok, o bölgeyle özdeşleşmiş üretim yöntemleri ve ün ile ilişkilendirildiğini göstermektedir. Ürün gruplarına göre bakıldığında; fırıncılık ve pastacılık ürünleri (örneğin pide, simit, nokul, kıvratma) ağırlıklı olup, bu kategoriye ait 7 ürün bulunmaktadır. Bu, Samsun yöresinde unlu mamullerin hem kültürel hem de ekonomik açıdan ön plana çıktığını göstermektedir. Diğer yandan, “Samsun Kaz Tiridi” ve “Yakakent Mantısı” gibi yemekler ile “Çarşamba Keşkeği” gibi geleneksel yemekler de tescillenmiş, bu da yöresel yemek çeşitliliğinin resmi olarak koruma altına alınmaya çalışıldığını yansıtmaktadır.

Samsun İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi kavramının kökeni M.Ö. 4. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Kavramın, literatürde ilk kez 1804 yılında Jacques Berchoux tarafından yazılan bir şiirde geçtiği belirtilmektedir (Scarpato, 2002:52). Bu tarihten itibaren farklı disiplinlerde, çeşitli amaçlarla kullanılmış ve farklı şekillerde tanımlanmıştır. Richards (2002:17), gastronomiyi “yemek pişirme, hazırlama, sunma ve yemeğin refleksif bir şekilde gerçekleştirilmesi” olarak tanımlamaktadır. Bu tanım, gastronominin yalnızca fiziksel bir eylem olmadığını, aynı zamanda çok disiplinli bir yaklaşımı da içerdiğini göstermektedir (Maberly ve Reid, 2014:273). Bu bağlamda gastronomi turizmi, “unutulmaz yiyecek ve içecek deneyimlerinin seyahat motivasyonu ve davranışına önemli ölçüde katkı sağladığı bir turizm türü” olarak tanımlanmaktadır (Ottenbacher ve Harrington, 2011:4). Gastronomi turizmi alternatif bir turizm türü olarak dikkat çekmeye başlamıştır. Dünya turizm gelirlerinin önemli bir kısmının gastronomi turizminden geldiği yaygın olarak bilinmektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağının dünyaca ünlü mutfaklar arasında önemli bir yere sahip olduğu göz önüne alındığında, Türkiye'nin gastronomi turizminde cazip bir konuma sahip olduğu görülmektedir.

Gastronomi turizminde yemek yeme eylemi, salt bir ihtiyaçtan öteye geçerek, turistler için özgün ve deneyim odaklı bir faaliyet haline gelmektedir. Bu bağlamda Samsun, yalnızca yemeklerin sunulduğu bir destinasyon değil, aynı zamanda bu yemeklerin üretim süreçlerinin, hazırlanma tekniklerinin ve tarihsel bağlamlarının da turistlere aktarılabilceği bir deneyim alanı olarak değerlendirilebilir. Özellikle kırsal bölgelerdeki kadın kooperatifleri, yerel üreticiler ve geleneksel yöntemlerle üretim yapan işletmeler, bu sürece dahil edilerek deneyim temelli turizm anlayışıyla bütünleştirilebilir.

Samsun, Canik Dağları'nın kıyı boyunca yarattığı özel iklim koşulları sayesinde yetişen sebzeleri, meyveleri, meralarda otlayan hayvanları, şifalı bitkileri, kümes hayvanlarından özellikle kaz eti ve Karadeniz ile iç sulardan temin edilen lezzetli balıklarıyla zengin ve doğal bir yerel mutfaka sahiptir. Bu mutfak genel olarak sebze ve yenilebilir yabani otlar, beyaz un ve mısır unu ile hazırlanan hamur işleri ve deniz ürünlerinden oluşmaktadır. Kıyı ilçelerinde yemek kültürü otlar, yapraklar ve deniz ürünleri ağırlıklı iken, iç kesimlerde et yemekleri ve hamur işleri daha baskındır. Samsun'un bu çeşitlilikle şekillenen mutfak kültürü, Yunanistan, Bulgaristan, Kafkasya ve Anadolu'nun farklı bölgelerinden gelen göçmen toplulukların etkisiyle de zenginleşmiş ve çok katmanlı, kültürel bir yapı kazanmıştır (Hakkıtanır ve Bulut, 2021:73). Özetle Samsun, stratejik konumu, zengin doğal kaynakları ve çok kültürlü tarihî yapısıyla ve göçmen kültürlerin etkisiyle şekillenen zengin mutfak çeşitliliğinden dolayı gastronomi turizmi açısından oldukça zengin bir potansiyele sahip olmakla birlikte, bu potansiyelin etkin biçimde ortaya çıkarılması için çeşitli çalışmaların yapılması gerekmektedir.

SONUÇ

Samsun ili, sahip olduğu doğal kaynaklar, yerel üretim potansiyeli ve stratejik konumu itibarıyla gastronomi turizmi açısından önemli bir yere sahiptir. İlde hâlihazırda tescillenmiş 11 adet coğrafi işaretli ürün bulunmakta, 6 ürün için ise tescil başvurusu yapılmış durumdadır. Ancak Samsun'un gastronomik mirası yalnızca mevcut ürünlerle sınırlı değildir; henüz tescillenmemiş birçok yöresel ürünün de bulunduğu ve bu ürünlerin araştırılarak kayıt altına alınmasının gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Özellikle tarihî köylerde yaşayan yerel halktan bu yemeklere dair sözlü tarih ve anlatıların derlenmesi, kültürel mirasın korunması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu yöresel ürünlerin tanıtımı ve gastronomik deneyimlere dönüştürülmesi, ilin turizm çeşitliliğini artırmada etkili bir araç olabilir. Bu süreçte, Samsun'daki turizm faaliyetlerine yön veren kamu kurumları, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliği içinde hareket etmesi önem arz etmektedir. Gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamak amacıyla yerel lezzetleri öne çıkaran festivaller düzenlenmeli, gastronomi rotaları oluşturulmalı ve böylece Samsun'un zengin mutfak kültürü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Aydin, A., & Ozkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100494.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138.
- Bayraktar, M. S. (2005). Samsun ve ilçelerinde türk mimari eserleri, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Doktora Tezi).
- Bayraktar, M. S. (2009). Samsun'da Anadolu Selçuklu ve İlhanlı döneminden kalan tarihi yapılar, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(7), 85-118.

- Candan, B. (2023). Yerel halkın yiyecek işletmelerinde deneyimledikleri coğrafi işaretli yiyeceklerin tatmin ve yeterlik düzeyinin ölçülmesi: Samsun ili örneği, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746.
- Dengiz, O. & Sarioğlu, F. E. (2011). Samsun ilinin potansiyel tarım alanlarının genel dağılımları ve toprak etüd ve haritalama çalışmalarının önemi, *Anadolu Tarım, Bilim Dergisi*, 26(3), 241-250.
- Erdoğu, Ö. G. (2021). 19. ve 20. yüzyıllarda Samsun kentinin bütün tarımı ve sanayii çerçevesinde ekonomik ve toplumsal gelişimi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı (Doktora Tezi).
- Eroğlu, H. (2021). Samsun türkçüleri üzerine tematik bir inceleme. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- Guerrero, L., Guardia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-Rossé, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S., & Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods: A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345-354.
- Gül, S. (2018) Göç ve kültürel bütünleşme bağlamında Samsun'da yaşayan Gümüşhaneliler, *Studies Of The Ottoman Domain* 8(14),v195-217.
- Hakkıtanır, G. & Bulut, Y. (2021). Samsun ilinin gastronomi turizmine yönelik paydaş görüşlerinin değerlendirilmesi, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), 68-88.
- Hekimoğlu, B., Altındeğer, M., & Demirbaş, A. R. (2007) Samsun ilinin fiziki durumu ve avantajları, *Samsun Valliği Tarım İl Müdürlüğü*.
- Jantsch, L., Flores, S. S., & Vale, Z. do N. (2024). Local gastronomy and wine geographical indications (GIs): Framework for identifying pairing potential. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100856.
- Kiráľová, A., & Hamarneh, I. (2017). Driving food tourism development through local gastronomy. International Scientific Conference ITEMA 2017 (pp. 193-200).
- Köse, O. (2014). Gelenekten moderniteye Samsun, Samsun: Canik Belediyesi Kültür Yayınları.
- Maberly, C., & Reid, D. (2014). Gastronomy: An approach to studying food. Nutrition & Food Science.
- Ottenbacher, M. C. & Harrington, R. J. (2011). A Case Study of a Culinary Tourism Campaign in Germany: Implications for Strategy Making and Successful Implementation. *Journal of Hospitality & Tourism Research*.
- Öztürk, D. & Gündüz, U. (2019) Samsun ili arazi kullanımı/örtüsünün mekânsal zamansal değişimlerinin fraktal analiz kullanılarak belirlenmesi, *Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 24(2), 643-660.
- Pala, K. (2023). Geleneksel yöntem ve uygulamalarla Orta Karadeniz mutfak kültürü, Paradigma Akademi Yayınları, Çanakkale.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption. *Tourism and Gastronomy*, 11, 2-20.
- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2009). Samsun yemekleri, 2. Baskı, Ran Ofset, Samsun.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 51-70.
- Tellioglu, İ. (2014) Samsun'a Türk yerleşiminin tarihî gelişimi, *Turkish Studies - International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(4), 1107-1117.
- Temizkan, S. P. & Cankül, D. & Kaya, S. (2021). Coğrafi işarete aday gastronomik bir değer: Eskişehir Simidi, *Turizm Akademik Dergisi*, 8 (2), 229-241.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>, (E.T.: 11.07.2025).

- Yıldız, M. & Yılmaz, M., 2019. Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi, *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (4), 51–60.
- Yılmaz, A. & Şahin, K. (2009) Samsun şehri ve yakın çevresinde turizm ve turist algılaması *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 2(7), 345-358.
- Yılmaz, C. & Zeybek, H. İ. (2016) Samsun coğrafyası, *Canik Belediyesi Kültür Yayınları*, No: 11, Samsun, ISBN:978-605-65683-4-3.
- Yılmaz, C. & Zeybek, H. İ. (2016). Samsun coğrafyası, Canik Belediyesi Kültür Yayınları, Canik-Samsun.
- Yılmaz, C. (2011). Samsun şehri; kuruluş yeri, nüfus ve kentsel gelişim özellikleri, *Samsun Sempozyumu*.

SİNOP İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL¹

GİRİŞ

Türkiye'nin en kuzey ucunda yer alan Sinop, sahip olduğu korunaklı doğal liman ve stratejik konum sayesinde tarih boyunca Karadeniz'de önemli bir ticaret ve savunma merkezi olmuştur. "Türkiye'nin en yaşanabilir kenti" unvanını birçok kez elde eden Sinop, aynı zamanda huzurlu yaşam tarzı ile bilinmektedir (Yazar, 1992; Demirel, 2024; Samav, 2021). Görece küçük ve dağınık yerleşmelerden oluşan ilde, nüfusun önemli bir kısmı il ve ilçe merkezlerinde yaşamaktadır. 9 ilçe barındıran Sinop'ta (Merkez ilçe dahil Ayancık, Boyabat, Dikmen, Durağan, Erfelek, Gerze, Saraydüzü ve Türkeli), kırsal alanda yaşayan nüfus oranı da yüksektir (T.C. Sinop Valiliği, 2020). Sinop'un ekonomik yapısı tarım, balıkçılık ve turizm ağırlıklıdır; özellikle son yıllarda doğal güzellikleri ve sakin atmosferi ile iç turizmde popülerlik kazanmıştır. Bir yandan Karadeniz'in yeşil doğası ve masmavi koylarıyla ünlene Sinop, diğer yandan barındırdığı kültürel mirasla (örneğin Sinop Tarihi Cezaevi, Balatlar Kilisesi, Arkeoloji ve Etnografya Müzeleri gibi noktalar); doğa, kültür ve gastronomi değerleriyle öne çıkan, sakin şehir kimliğiyle uyumlu bir turizm destinasyonu olarak dikkat çekmektedir. Sinop mutfak kültürü bölümünde, Sinop mutfağının coğrafya, demografi, tarih, iklimsel özellikleri, gastronomi ve turizm göz önünde bulundurularak geniş bir mercekten incelenmektedir. Genel hatlarıyla Sinop şehrinin; yemek kültürü, özel gün yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomi turizmi açısından değeri bu bölümde detaylandırılmıştır.

Coğrafya İklim ve Tarımsal Çeşitlilik

Sinop ili, Türkiye'nin en kuzey ucunda konumlanmıştır. Coğrafi açıdan benzersiz bir konuma sahip olup etrafı denizle çevrili dar bir kara parçası (tombolo) üzerinde kuruludur ve doğal bir liman özelliği taşır (Genç ve Seçim, 2019). İlin yüzölçümü yaklaşık 5.700 km² olup bu alan Türkiye yüzölçümünün yalnızca %0,8'lik bir kısmını oluşturur (KUZKA, 2013). Ülkenin en kuzey noktası sayılan İnceburun'u da sınırlarında barındıran şehir; doğuda Samsun, batıda Kastamonu ve güneyde Çorum illeriyle çevrilidir. İdari bakımdan biri merkez olmak üzere toplam 9 ilçeden oluşan Sinop ilinin merkez ilçe nüfusu 68.012, toplam nüfusu ise yaklaşık 218.408 kişidir (T.C. Sinop Valiliği, 2020). İlin deniz seviyesinden yüksekliği merkezde yaklaşık 50 m'dir ve Karadeniz'e olan kıyı şeridi uzunluğu 175 km civarında olup genel olarak Karadeniz ikliminin etkisi altındadır; kıyı kesimlerinde yıl boyu ılıman ve yağışlı bir iklim görülürken, güneyde iç kesimlere doğru gidildikçe karasal iklim (bozkır iklimi) özellikleri belirginleşir (KUZKA, 2013). Sinop, coğrafi konumu nedeniyle Karadeniz Bölgesi'nde turizm ve ticaret potansiyelini yeterince değerlendirememiş illerden biridir (Ünal vd. 2024). Ancak sahip olduğu doğal güzellikler (yeşil ormanlar, temiz deniz ve koylar) Sinop'u özgün bir çevre yapısıyla öne çıkarmakta, kenti Karadeniz'in önemli liman ve turizm noktalarından biri yapmaktadır (Genç ve Seçim, 2019).

Demografik Yapı

Sinop, nüfus büyüklüğü açısından Türkiye'nin en küçük illerinden biridir. 2020 verilerine göre ilin toplam nüfusu yaklaşık 218 bin olup bunun üçte birine yakını merkez ilçe nüfusudur (T.C. Sinop Valiliği, 2020). İlde nüfus dağılımı kıyı kesiminde ve şehir merkezinde daha yoğun; iç kesimlerde ve dağlık bölgelerde nüfus seyrek. TÜİK verilerine göre Türkiye'nin en yüksek yaşlı nüfus oranına sahip illerinden biri olup nüfusun %19,8'i 65 yaş ve üzerindedir. Bu durum, ilin genç nüfusunun iş ve eğitim amacıyla büyük şehirlere göç etmesiyle ilişkilendirilmektedir. Son on yıl içinde birkaç kez "Türkiye'nin en mutlu ili" seçilen Sinop'ta 2022 yılında yapılan bir araştırmada halkın %78,66'sının genel yaşam memnuniyetinin yüksek olduğu belirlenmiştir (TÜİK, 2022). Nüfusun çoğunluğunu emeklilerin oluşturması ve gençlerin azalması demografik yapıyı "yaşlı" kılarken, bu durum ilin sosyal ve ekonomik dinamiklerini de etkilemektedir. Sonuç olarak Sinop'un demografik yapısı, yüksek yaşlı nüfus oranı ve dış göç eğilimleriyle karakterize olup ilin ekonomik gelişimi ve hizmet planlaması üzerinde önemli etkiler doğurmaktadır.

¹ Sinop Üniversitesi, Gerze Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0002-6160-6458, mdemirel@sinop.edu.tr

Tarihsel Arka Plan ve Yemek Kültürü

Arkeolojik bulgular ve tarihsel kaynaklar, Sinop'un Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biri olduğunu ortaya koymaktadır. Bölgede Kalkolitik Çağ'dan (MÖ 5. binyıl) itibaren yerleşim izlerine rastlanmıştır (Sinop Valiliği, 2022). Sinop adının kökenine dair çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Antik çağ kaynaklarında geçen "Sinope" adının, Yunan mitolojisinde bir su perisi veya Amazon kraliçesi olan Sinope'den geldiği anlatılırken, bazı etimolojik çalışmalarda yunanca "sinopo" kelimesinin "yıkım" veya "zarar verme" anlamına geldiği belirtilmiştir. Hitit tabletlerinde ise bölgenin adının Amazon kraliçesi Şinova ile ilişkili olabileceği kayıtlıdır (Acar, 2022). Sinop, Antik Çağ'da Karadeniz'in önemli kolonilerinden biri olarak dikkat çekmiştir. Miletoslular tarafından kurulan Antik Sinope, hem coğrafi konumu hem de doğal limanı sayesinde bölgesel ticaretin merkezlerinden biri olmuştur (Yılmaz, 2018; Temizkan, 2024. Demirel ve Ünal, 2024).

Yemek kültürünün şekillenmesinde iklim, bitki örtüsü ve çevresel koşulların belirleyici olduğu bilinmektedir (Gül, 2018). Karadeniz Bölgesi, özgün iklimsel ve ekolojik yapısı sayesinde farklı bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Bölgenin kıyı kesimi ile iç kısımları arasında dikkate değer farklılıklar bulunur. Genel olarak yıl boyunca ılıman ve yağışlı bir iklime sahip olmasına rağmen, Karadeniz geniş bir mutfak çeşitliliğine ev sahipliği yapmaktadır. Bölge halkının önemli bir kısmı tarıma dayalı gelir elde ettiğinden, yemeklerde tarımsal ürünlerin yoğun kullanıldığı görülür (Demirel ve Ayyıldız, 2017). Karadeniz'in kuzey ucunda, Doğu ve Batı Karadeniz geçişinde yer alan Sinop ili de bu çeşitliliğin önemli bir temsilcisidir (Yazar, 1992). Tarihsel süreçteki kültürel etkileşimler ve göçler, ilin beslenme alışkanlıklarını çeşitlendirmiştir. 19. ve 20. yüzyıllarda yaşanan göçler, Sinop mutfağının kültürel yapısını önemli ölçüde dönüştürmüştür. Özellikle Kafkasya, Balkanlar ve Rum nüfus hareketleri, bölge mutfağının çeşitlenmesine yol açmıştır. Bu süreçte mısır ekmeği, karalahana ve hamsi yemekleri öne çıkarken, Gürcü ve Rum mutfak kültürleri Sinop mutfağıyla birleşmiştir. Böylece çok katmanlı ve kültürlerarası bir gastronomik yapı ortaya çıkmıştır (Muehlfried, 2007; Meladze, 2015). Örneğin kıyı şeridinde deniz ürünleri, mısır ve sebze yemekleri öne çıkarken, İsfendiyar Dağları'nın güney yamaçları ve Gökırmak havzasında tahıl ve küçükbaş hayvancılığa dayalı bir mutfak kültürü gelişmiştir (Samav, 2021). Zengin orman varlığı ile öne çıkan Sinop, özellikle Ayancık, Erfelek ve Gerze ilçelerinde kestane ve mantar çeşitliliği ve tüketimi yüksektir; uygun iklim koşulları sayesinde çeşitli meyve ve kış sebzeleri yetişmektedir (Gül, 2025). Bitki örtüsünün sunduğu çeşitli otlar ve kestane, ayva, erik gibi meyveler de yemeklerde sıkça kullanılmaktadır. Göçlerle gelen topluluklar ise tahıl ağırlıklı yemek kültürünü beraberinde getirmiştir (Karaçar vd. 2018). Sinop mutfağında öne çıkan geleneksel yemekler arasında pilaki, cevizli mantı, mısır pastası, ıslama, katlama, nokul, mamalika, keşkek, içli etli, mısır tarhanası, sirkeli pırasa, hamursuz tatlı, kabak millesi ve içli tava yer almaktadır (Seçim ve Genç, 2019; Gül, 2018; Özdoğru, 1971).

Yöreye Özgü Yemekler

Gastronomik kimlik tarihsel, kültürel ve coğrafi faktörlerden beslenmekte ve toplumların mutfak kültürleri aracılığıyla kendilerini ifade etmelerine imkân sağlamaktadır (Çay, 2024). Sinop mutfak kültürü, coğrafi konumu itibarıyla hem Karadeniz deniz ürünlerini hem de iç bölgelerden gelen tarımsal ürünleri bir arada barındırmaktadır. Özellikle Sinop mantısı, kentin gastronomik kimliğini ulusal ölçekte öne çıkaran en önemli yemektir (Demirel, 2024; Samav, 2021). Bunun yanında nokul, hem tatlı hem de tuzlu iç harçlarla yapılan, şehrin simgesel yiyeceklerinden biridir (Karaçar ve Doğancı, 2018). Deniz kıyısında yer alan Sinop'ta hamsi en çok tüketilen balık türlerinden olup, deniz ürünlerinin tüketimi yaygındır. Lakerda, hamsili pilav, tuzlanmış balıktan yapılan bileği, papaz yahnisi, kalkan tava, hamsi kuşu ve hamsili ekmek gibi yemekler tüketilmektedir (Demirel, 2024; Samav, 2023; Genç ve Seçim, 2019; Gül, 2018). Ayrıca, kırsal kesimde ısırgan otu, pazı, zıbidık gibi yöresel otlar yemeklerde önemli bir yer tutmaktadır (Demirel ve Samav, 2021). Tatlılarda ise hamursuz tatlı, mamalika, incir uyutması ve pestil türevleri hem geleneksel hem de işlevsel ürünler olarak öne çıkmaktadır (Samav, 2021; Gül, 2018; Özdoğru, 1971). Olgunsoy, Kavas ve Horoz'un Sinop mutfak kültürüne ait yöresel yemekler üzerine aktarımları aşağıda tablolatırılmıştır (Kişisel görüşme, Ağustos 2025)

Yemek Grubu	Yemek (Yerel Adı)	Açıklama
Çorbalar	Mısır Çorbası	Bölgenin mısır üretimine dayalı, süt veya yoğurtla yapılan hafif çorba

Yemek Grubu	Yemek (Yerel Adı)	Açıklama
	<i>Taze Fasulye Çorbası</i>	Bölgede fasulye üretimine dayalı, et suyu ile haşlanmış taze fasulyenin tereyağlı domatesli karışımla pişirilerek servis edilen hafif çorba
Ana Yemekler	<i>Dildan Köfte</i>	Küçük hazırlanan misket köfteler kızartılır salçalı sos ilave edilir ardından yoğurt ve yumurta karışımının ilavesi ile pişirilir ve sunulur
	<i>Isırgan Otu Yemeği</i>	Baharda toplanan ısırgan otunun pirinç veya bulgurla pişirilmesi
	Sirkeli Pırasa	Pırasanın köke yakın kısımlarının önce haşlanıp ardından una bulanıp kızartılmasıyla elde edilen, yoğurt sirke ve sarımsak karışımı ile sunulur
	<i>Zılbıt Kavurması</i>	Zılbıt/Zıbıdık/Kaldırek adıyla bilinen otun bahar ayında taze halde ön haşlamanın ardından soğan ve yumurta ile kavrulmasıyla yapılan bir yemek
	<i>Sinop Mantısı</i>	Ceviz ve yoğurt ile sunulan, özel şekilli; yörenin en bilinen gastronomik ürünü
	<i>Hamsili Pilav</i>	Karadeniz mutfağının vazgeçilmezi olan hamsinin pirinç pilavıyla birleşmesi
	<i>Mamalika</i>	Kaynar tuzlu suyun içine mısır veya buğday unu ilave edilerek hazırlanan pelte koyulaşınca kaşık ile küçük parçalar halinde tabağa alınır, ceviz, tereyağ ve keş ile servis edilir
	<i>İslama</i>	İki ya da üç parmak genişliğinde kesilen sac yufkaları yağlı et suyu ile ıslatılır ve dizilir üzerine bol ceviz ve haşlanmış tavuk, horoz eti parçaları ile servis edilir
	<i>Bilegi</i>	Lakerda ve mevsimin taze otları ile yapılan bulgur pilavı bahar aylarında yapılan yörenin özel yemeklerindendir
	<i>Levrek Buğulama</i>	Sinop kıyılarında avlanan levreğin sebzelerle buğulanması
	<i>Kuzu Etli Keşkek</i>	Buğday ve kuzu etiyle özel günlerde yapılan geleneksel yemek
	<i>Boyabat Sırık Kebabı</i>	Kuzunun bütün halde sırtlara sabitlenerek odun ateşi üzerinde döndürülerek pişirilmesi
Tatlılar	<i>Nokul</i>	Ceviz, üzüm veya kıyma ile doldurulmuş börek tarzı tatlı-tuzlu hamur işi
	<i>İncir Uyumması</i>	İncir ve sütle yapılan, doğal mayalanmaya dayalı geleneksel tatlı
	<i>Nokul</i>	Ceviz, üzüm veya kıyma ile doldurulmuş börek tarzı tatlı-tuzlu hamur işi
	<i>Hamursuz</i>	Kuru yufka şerbet ile ıslatılarak ceviz ile sunulur
	<i>Düğün Helvası</i>	Az miktarda tereyağ ile uzun süre kavru lan unun soğuduktan sonra pekmez ve şekerli su ilavesi ile yoğurulan yöresel bir tatlı

Sinop'un Özel Gün Yemekleri

Sinop mutfağında yalnızca günlük tüketim için hazırlanan yemekler değil, aynı zamanda özel günlerde, ritüellerde ve bayramlarda sunulan yemekler de önemli bir yer tutmaktadır. Bu yemekler, toplumsal dayanışma, paylaşma, birlik ve bereket kavramlarının somutlaştığı kültürel göstergeler olarak değerlendirilebilir (Beşirli, 2010). Özellikle düğünler, dini bayramlar ve festivallerde hazırlanan yemekler, Sinop halkının sosyal yaşamında hem besleyici hem de sembolik bir işlev taşımaktadır. Sinop'ta en önemli unsurlarından biri nokuldur. İçine ceviz, üzüm ya da kıyma konan nokul, misafirlere ikram edilen en yaygın hamur işlerinden biridir. Nokul, sadece bir yiyecek değil, aynı zamanda bereket ve bolluk için yapılan sembolik bir ikramdır (Karaçar ve Doğancı, 2018). Bunun yanı sıra, düğünlerde etli keşkek de büyük kazanlarda pişirilerek topluca tüketilir. Keşkek, Anadolu'nun pek çok bölgesinde olduğu gibi Sinop'ta da düğünlerin vazgeçilmez bir bereket yemeği olarak öne çıkar (Samancı, 2012). Tatlı olarak sıklıkla tatlısı, hamursuz tatlısı ve düğün helvası örnekleri görülür. Mısır ekmeği ise Karadeniz bölgesinin ortak ürünü olmakla birlikte Sinop mutfağında da görülür. Sinop'ta bayramlarda ise cevizli veya üzümlü tatlı nokul ve cevizli helva en çok tercih edilen ikramlardır (Samav, 2021; Karaçar ve Doğancı, 2018). Sinop'ta ölüm ve yas ritüellerinde ise helva başrolde. Un helvası, cenaze sonrası topluca yapılır ve dağıtılır. Helva, ölümün ardından acının paylaşıldığını ve toplumsal dayanışmanın güçlendiğini sembolize eder (Gürsoy, 2013). Sinop'un özel gün yemekleri, toplumun sosyal, kültürel ve dini yapısını yansıtan önemli kültürel unsurlardır. Düğünlerde nokul ve keşkek, bayramlarda kavurma ve helva, festivallerde hamsili pilav, mısır çorbası gibi yemekler, yalnızca birer gastronomik ürün değil, aynı zamanda toplumsal kimliğin ve kültürel sürekliliğin göstergesidir. Bu bağlamda, Sinop mutfağı, kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizmi açısından da önemli bir potansiyele sahiptir.

Sinop'un Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Coğrafi işaret kavramı, ürünün ait olduğu coğrafi alan ile taşıdığı karakteristik özellikler arasındaki bağı ortaya koyarak tüketiciler açısından kalite ve güvence sağlayan bir işaretleme sistemi olarak tanımlanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPATENT], 2024). Bu tescil süreci, yalnızca ürünün kaynağını görünür kılmakla kalmayıp aynı zamanda geleneksellik, yöresel hammaddeler ve yerel bilgi birikimine dayalı olarak ün kazanmış ürünlerin korunmasına hizmet etmektedir. Literatürde coğrafi işaret hem üretici hem de tüketici açısından çift yönlü fayda sağladığı vurgulanmaktadır; üretici için rekabet gücünü artırırken, tüketici için ürünün kökeni ve niteliğine ilişkin güvenilir bilgi sunmaktadır (Belletti, vd. 2017; Barham, 2003). Bununla birlikte coğrafi işaretleme yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sosyo-kültürel ve turistik bir işlev de görmektedir. Ürünlerin ait oldukları yerlerin referans gösterilmesi, bölgesel kimliğin görünür hale gelmesini sağlamakta ve yerel kültürün gastronomi üzerinden aktarılmasına katkıda bulunmaktadır (Bowen ve Zapata, 2009; Saygılı ve ark., 2020). Özellikle yiyecek ve içeceklerin coğrafi köken ile ilişkilendirilmesi, destinasyonların çekiciliğini artırarak turizm hareketliliğini desteklemektedir (Kargiglioğlu ve ark., 2019; Saygılı ve ark., 2019). Benzer biçimde, coğrafi işaretli ürünlerin bölgenin tanıtımı ve imajına sağladığı katkı, destinasyon pazarlaması ve yerel kalkınma açısından stratejik bir değer taşımaktadır (Tregear, 2011; Temizkan ve Yıldırım, 2021). Dolayısıyla coğrafi işaretleme, gastronomi turizminin gelişiminde önemli bir araç olarak değerlendirilmekte ve bölgesel ekonominin sürdürülebilir büyümesine doğrudan etki etmektedir. Sinop'ta 2010'ların sonundan itibaren gastronomi ürünlerinin coğrafi işaret tescilleri belirgin biçimde artmıştır. Sinop Nokulu 2017'de mahreç işareti olarak tescillenmiş; bunu 2019'da Boyabat Gazidere Domatesi (menşe adı), 2020'de Boyabat Sırık Kebabı (mahreç), 2021'de Sinop Kestane Balı (menşe) ve Sinop Mantısı (mahreç), 2023'te ise Sinop Lakerdası (mahreç) izlemiştir (TÜRKPATENT, 2023). Bu zaman çizelgesi, ilin ürün çeşitliliğinin (fırıncılık/pastacılık, yemekler/çorbalar, bal, su ürünleri) hukuki korumaya kademeli geçişini gösterirken, yerel paydaşların kurumsal başvuru kapasitesinin de geliştiğine işaret etmektedir.

Ürün	Tür	Tescil yılı	Kısa tanım
Sinop Nokulu	Mahreç	2017	İnce açılmış hamura kıyma ya da üzüm-ceviz harcı sarılan, Sinop'ta bayram ve özel günlerde yapılan geleneksel nokul/börek.
Boyabat Gazidere Domatesi	Menşe	2019	Boyabat'ın Gazideresi ve Gazideretabaklı köylerinde 150+ yıldır yetişen, aroması yüksek, ince kabuklu yerel domates ("çirkin domates" diye de bilinir).

Ürün	Tür	Tescil yılı	Kısa tanım
Boyabat Sırık Kebabı	Mahreç	2020	Karayaka ırkı kuzu ile, çam odunu ateşi karşısında saatlerce yavaş çevrilerek pişirilen bütün kuzu kebabı; genellikle sade servis edilir.
Sinop Kestane Balı	Menşe	2021	Erfelek–Ayancık–Türkeli yöresindeki kestane ormanlarından elde edilen, belirgin kestane aromalı monofloral bal.
Sinop Mantısı	Mahreç	2021	1–2 mm açılan hamurun kulak biçiminde bükülmesiyle hazırlanan mantı; servisinde yarısı ceviz içiyle, yarısı sarımsaklı yoğurtla sunulur.
Sinop Lakerdası	Mahreç	2023	Torik/palamut dilimlerinin temizlenip 6–8 cm kalınlıkta kesilerek kuru tuzla salamurada olgunlaştırılmasıyla yapılan lakerda; genelde zeytinyağı-limonla tüketilir.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, destinasyonların kültürel kimliklerini yansıtan özgün lezzetlerin turistik deneyimin merkezine yerleştirilmesiyle gelişen bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Ellis ve ark., 2018). Gastronomi turizmi, kültürel miras ve mutfak kimliği ile bütünleşerek destinasyonların imajını güçlendirilmektedir (Kaya & Uyanık, 2022). Türkiye’de özellikle Karadeniz Bölgesi, kendine özgü coğrafi koşulları, tarımsal ürün çeşitliliği ve balıkçılığa dayalı mutfak kültürüyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bu bağlamda Sinop, zengin mutfak kültürü ve özgün gastronomik mirası sayesinde dikkat çeken şehirlerden biridir. Karadeniz’in en önemli doğal limanlarından biri olan Sinop’ta hamsi, palamut ve mezgit gibi balık türleri yöresel mutfağın temelini oluşturmaktadır (Demirel, 2024; Samav, 2021). Bunun yanı sıra “nokul, katlama, mantı, içli tava ve cevizli çörek” gibi özgün hamur işleri hem yerel halkın günlük beslenmesinde hem de turistik deneyimlerde öne çıkmaktadır (Karaçar ve Doğancılı, 2018). Yerel mutfak kültürlerinin tanıtımı ve korunması, gastronomi turizminin gelişimini destekleyen temel faktörlerden biridir (Öztürk & Şahingöz, 2024). Bu yemekler, kentin gastronomi turizmi kimliğinin vazgeçilmez unsurlarıdır. Sinop, sahip olduğu köklü tarih, coğrafi konum ve kültürel çeşitlilik nedeniyle gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyon olarak değerlendirilmektedir. Karadeniz’in kıyısında yer alan şehir, balıkçılığa dayalı zengin mutfağı, coğrafi işaretli ürünleri ve geleneksel yemekleriyle ön plana çıkmaktadır. Özellikle “mısır çorbası, nokul, mantı, içli tava, katlama ve cevizli çörek” gibi özgün lezzetler hem yerel halkın yemek kültürünü tanımlamada hem de turistik çekiciliğin artırılmasında önemli rol oynamaktadır (Samav, 2021). Ayrıca Sinop mutfağı, yalnızca gastronomik çeşitliliğiyle değil, aynı zamanda turizmde sürdürülebilirlik ve yerel ekonomiye katkı bağlamında da değerlidir. Geleneksel yemeklerin ve coğrafi işaretli ürünlerin korunarak turistik ürün haline getirilmesi, bölgenin kültürel mirasının aktarımına katkıda bulunmakta ve gastronomi turizminin gelişimini desteklemektedir (Demirel 2024). Bu durum, Sinop’un yalnızca doğa ve tarih turizmiyle değil, aynı zamanda gastronomi turizmiyle de cazibe merkezi olmasını sağlamaktadır.

SONUÇ

Sinop mutfak kültürü, kentin tarihsel, coğrafi ve sosyo-kültürel yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Antik Çağ’dan günümüze kadar uzanan çok katmanlı geçmiş, mutfak kültürünün temelinde balıkçılık, tarımsal çeşitlilik ve göçlerle zenginleşen bir gastronomik kimlik yaratmıştır. Özellikle balık ürünleri, mısır temelli yemekler, hamur işleri ve tatlılar Sinop’un özgün gastronomik karakterini yansıtmaktadır. Yöreye özgü yemekler yalnızca günlük tüketim ürünleri değil, aynı zamanda toplumsal ritüellerin, bayramların ve özel günlerin vazgeçilmez unsurlarıdır. Nokul ve keşkek gibi yemekler, paylaşma ve birlik değerlerini temsil ederken; incir uyutması, pestil tatlısı ve cevizli mantı gibi ürünler hem kültürel süreklilik hem de gastronomi turizmi açısından işlevsel birer miras ögesidir. Bu çeşitlilik, Sinop mutfağını yalnızca Karadeniz’in değil, Türkiye’nin de dikkat çeken mutfaklarından biri haline getirmiştir. Coğrafi işaret tescilleri, Sinop’un gastronomik değerlerini koruma, tanıtma ve ekonomik katkı sağlama bakımından stratejik bir rol oynamaktadır. Sinop Nokulu, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Mantısı ve Sinop Lakerdası gibi ürünler, kentin hem yerel kalkınmasına hem de destinasyon markalaşmasına katkı sağlamaktadır. Bu ürünler, aynı zamanda bölgenin kültürel kimliğini güçlendiren ve turizmde sürdürülebilirliği destekleyen unsurlar olarak

öne çıkmaktadır. Sonuç olarak, Sinop mutfak kültürü; coğrafi çeşitlilik, tarihsel birikim, göçlerle gelen kültürel etkileşim ve günümüzdeki turistik değerlerin birleşimiyle şekillenmiş zengin bir mirası temsil etmektedir. Bu mirasın korunması, belgelenmesi ve turizmle bütünleştirilmesi, hem bölgenin sosyo-ekonomik kalkınmasına hem de Türkiye gastronomi literatürüne önemli katkılar sunacaktır

KAYNAKÇA

- Acar, S. (2022). *Karadeniz'in kadim kenti Sinop'un tarihi ve kültürel kökenleri*. Ankara: Kültür Yayınları.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127–138.
- Belletti, G., Marescotti, A., Touzard, J. M. (2017). Geographical indications, public goods, and sustainable development: The roles of actors' strategies and public policies. *World Development*, 98, 45–57.
- Beşirli, H. (2010). Türk mutfağı kültürü üzerine bir değerlendirme. *Millî Folklor*, 22(85), 159-170.
- Bowen, S., Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108–119.
- Çay, G. (2024). Gastronomik Kimlik ve Gastrodiplomasi. İçinde Bayat, G. Ve Kılıç, B. (Editör), *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 2*. Detay Yayıncılık. Ankara.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280- 298.
- Demirel, K.B., Ünal, A., (2024). Tarih, Kültür, Turizm ve Sinop, Paradigma Akademi Yayınları, Çanakkale
- Demirel, M. M. (2024). Gerze'nin Deniz Mutfağı Üzerine Bir Araştırma
- Demirel, M. M., Samav, U. (2021). Gerze'nin yenilebilir yabancı otları.
- Demirel, M.M. (2024). Yerel Bir Gastronomik Değer Olarak Coğrafi İşarete Aday: Gerze Simidi. E. Güçer, M. Aksoy, E. Balci, F.N. Küçükergin, E. Şimşek. (Editör). *Tourism Entrepreneurship: Innovative Approaches* (ss.795-808), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263.
- Genç, N. A., Seçim, Y. (2019). Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi* (44), 302-319. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.647742>
- Gül, İ. (2025). Sinop Mutfağı, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/sinop-mutfagi> (E.T.: 06.09.2025).
- Gül, S. (2008). Sinop'un Kültür Coğrafyası, Birikan Yayıncılık, Ankara.
- Gürsoy, D. (2013), “Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz”. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Karaçar, E., Doğancılı, O. S. (2018). Gastronomik Değerler Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Nokul.
- Kargiglioğlu, Ş., Erkol Bayram, G., Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kaya, Ü. C., & Uyanık, B. (2022). Gastronomi şehri gaziantep: Yerel yiyecek-içecek işletmelerinin unesco kriterleri kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 269-287.
- KUZKA. (2013). *Sinop ili yatırım destek ve tanıtım raporu*. Kastamonu: Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı (KUZKA) Yayınları.
- Meladze, M. (2015). The importance of the role of local food in Georgian tourism. In *Proceedings of the 3rd Eurasian Multidisciplinary Forum (EMF)* (pp. 19–21). Tbilisi: EMF.
- Muehlfried, F. (2007). Sharing the same blood – culture and cuisine in the Republic of Georgia. *Anthropology of Food*, (S3).

- Özdemir, C. (2007). Sinop'un Toplumsal Yapısı, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Malatya.
- Özdoğan, C. (1971). Sinop Köylerinde Düğün. Türk Folklor Araştırmaları, 13(267), s.6109–6112.
- Öztürk, B., Akar Şahingöz, S. (2024). Trabzon İli Gastronomi Rotaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 329-350. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1540760>
- Samancı, Ö. (2012). "Food Studies in Ottoman-Turkish Historiography". İçinde; K.W. Claflin. P. Scholliers (Editör), *Writing Food History: A Global Perspective* (ss.107-120). New York: Berg.
- Samav, U. (2021). Sinop Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesi Bakımından İndeksinin Oluşturulması.
- Samav, U. (2023). Gastronomide Kullanılan Su Ürünlerinin Sürdürülebilirliği. İçinde R. EREN, K. ÇETİN (Editör), *Gastronomi, Turizm ve Sürdürülebilirlik Araştırmaları*. Detay Yayıncılık. Ankara.
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2019). Coğrafi işaretli gastronomik lezzetler: İzmir örneği.
- Saygılı, D., Demirci, H., Samav, U. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetler: İzmir Örneği.
- Saygılı, D., Demirci, H., Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Sinop Valiliği. (2022.). *Coğrafya*. https://www.sinop.gov.tr/cografya?utm_source=chatgpt.com
- T.C. Sinop Valiliği. (2020). *Sinop ili 2020 yılı idari raporu*. Sinop: T.C. Sinop Valiliği Yayınları.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2022). *Sinop tarımsal yatırım rehberi*. https://www.tarimorman.gov.tr/TRGM/TARYAT/Belgeler/il_yatirim_rehberleri/sinop.pdf?utm_source=chatgpt.com
- Temizkan, M. (2024). Hellen Kolonizasyon Sürecinde Ekonomik Boyut: Sinope Örneği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(2), 993-1004. <https://doi.org/10.33437/ksusbd.1449195>
- Temizkan, S. P., Cankül, D., & Kaya, S. (2021). Coğrafi İşarete Aday Gastronomik Bir Değer: Eskişehir Simidi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 229-241.
- Tregear, A. (2011). Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*, 27(4), 419–430.
- Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPATENT]. (2024). *Coğrafi işaretler*. <https://www.turkpatent.gov.tr>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017–2023). *Coğrafi işaret sicilleri (Sinop)* [Veri tabanı ve sicil kayıtları]. <https://ci.turkpatent.gov.tr> (E.T.: 14.09.2025)
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2022). *İl bazında yaşam endeksi raporu*. Ankara: TÜİK Yayınları.
- Ünal, S., Demir, A., & Çelik, R. (2024). *Karadeniz Bölgesi'nde turizm ve ticaret potansiyelinin değerlendirilmesi: Sinop örneği*. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 22(1), 33–52.
- Yazar, A. (1992). Sinop İli Turizm Envanteri, Sinop: Sinop Valiliği İl Turizm Müdürlüğü.
- Yılmaz, E. (2018). *Antik Çağ'da Karadeniz'de ticaret ve kolonizasyon*. İstanbul: Arkeoloji ve Tarih Yayınları.

TOKAT İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Meryem SET¹

GİRİŞ

Toplumların tarihsel süreç içerisindeki devamlılığını sağlayan temel unsurlar, kültür kavramı çerçevesinde açıklanabilir. Bu bağlamda, kültürün toplumsal yapıya yön veren ve onu hem soyut hem de somut imgeler aracılığıyla biçimlendiren dinamik bir unsur olduğu ileri sürülebilir. Kültürel yapının soyut boyutunu; din, inanç sistemleri, değer yargıları, tutumlar ve algılar gibi ögeler oluştururken, somut boyut ise tesisler, festivaller, örf ve adetler gibi yapısal unsurlar aracılığıyla somutlaşmaktadır (Sağır, 2012: 2675). Toplumların kültürel yapısının önemli bir unsuru olan yemek kültürü, yalnızca temel bir biyolojik ihtiyaç olan beslenmenin ötesinde anlamlar taşımaktadır. Yüzyıllar boyunca oluşan birikimi ve çeşitliliğiyle yemek kültürü; törenler, dinsel ritüeller, düğünler, eğlenceler, yas süreçleri, festivaller ve benzeri pek çok toplumsal etkinliğin ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir. Bu bağlamda, yemek olgusu sosyal yaşamın ve kültürel kimliğin inşa sürecinde belirleyici roller üstlenen simgesel bir öge olarak değerlendirilebilir (Beşirli, 2011: 139). Yerel yemeklerin, yöresel kültürü yansıtan değerler taşıması, bu kültürel mirasın korunmasını önemli hale getirmektedir. Koruma altına alınan mutfak kültürleri aracılığıyla hem bu değerlerin gelecek kuşaklara aktarılması mümkün olmakta, hem de artan turistik ilgi sayesinde destinasyonlara ekonomik ve kültürel katkılar sağlanmaktadır (Ergan, Kızılırmak ve Ergan, 2020: 1).

Yöresel yemekler; belirli bir çevreye özgü olarak şekillenen, hazırlanış, pişirme, takdim, kullanım ve tatlarıyla değişik olan yiyeceklerdir (Saatçi, 2019: 358). Bu yemeklerde sıklıkla yöresel ürünler kullanılmakta olup, bu ürünler yetiştirildikleri bölgenin coğrafi ve ekolojik özelliklerini doğrudan yansıtmaktadır (Özer Altundağ, 2018: 16). Öte yandan, yöresel yemekler yalnızca beslenme amacı taşımamakta; aynı zamanda ait oldukları bölgeye özgü kimlik duygusunu pekiştirmekte ve 'yer' hissi oluşturarak kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunmaktadır. Bu yönüyle, yöresel mutfaklar turistik deneyimlerin otantikleşmesini ve zenginleşmesini sağlayan önemli bir kültürel unsur olarak değerlendirilmektedir (Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017: 203).

Yapılan araştırmalar ve gözlemler, artan turistik etkinlikler sonucunda destinasyonların özgünlüklerini kaybetmeye başladığını, gastronomik kimliklerinin zayıfladığını ve giderek birbirine benzer yapılar haline geldiklerini ortaya koymaktadır (Çalışkan, 2013: 39). Söz konusu kültürel erozyonu engellemek amacıyla hem Türkiye’de hem de dünya genelinde çeşitli çalışmalar yürütülmekte ve bu alandaki girişimler giderek artmaktadır. Özellikle son yıllarda gelişme gösteren gastronomi bilimi aracılığıyla, destinasyonların yerel halkı ve üreticileriyle doğrudan etkileşim kurulması, yöresel ürünlerin muhafaza edilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması hedeflenmektedir (Ergan, Kızılırmak ve Ergan, 2020: 1). Bu bağlamda, coğrafi işaretleme sistemi de yöresel ürünlerin ait oldukları bölgeyi, ananevi özelliklerini koruma altına almak amacıyla uygulamaya konulmuş önemli bir mekanizma olarak öne çıkmaktadır (Yaylacı ve Mertol, 2021).

Yöresel mutfaklar, bir toplumun kültürel kimliğini oluşturan temel unsurlardan biri olup, geçmişten günümüze aktarılan bilgi, deneyim ve yaşam tarzlarının somut bir yansımasıdır. Ancak küreselleşme, kentleşme ve hızlı tüketim alışkanlıklarının yaygınlaşması gibi etkenler, geleneksel mutfak kültürlerinin özgünlüğünü tehdit etmekte ve yerel tatların unutulma riskini artırmaktadır. Dolayısıyla Tokat yöresel mutfağı da korunması, belgelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması gereken kültürel değerler arasında yer almaktadır (Kendir ve Arslan, 2020: 130). Tokat’a özgü yemeklerin yalnızca beslenme amaçlı değil; aynı zamanda tarihsel, sosyal ve ekonomik boyutlarıyla ele alınması hem kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağlamakta hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel sunmaktadır (Çalışkan, 2013: 39). Bu bölümün hazırlanma amacı, Tokat mutfağını bütüncül bir bakış açısıyla inceleyerek bilimsel bir zeminde kayıt altına almak, böylece hem akademik literatüre katkı sunmak hem de yerel mutfak mirasının korunmasına yönelik farkındalık oluşturmaktır.

Bu bağlamda Tokat mutfağı, sahip olduğu köklü tarihî geçmişi, tarımsal üretime dayalı yerel ürün çeşitliliği ve kültürel birikimiyle Türkiye'nin önemli yöresel mutfaklarından biri olarak öne çıkmaktadır. Tokat'a özgü yemekler, sadece beslenme kültürünün değil, aynı zamanda sosyal yaşamın, geleneklerin ve mevsimsel döngülerin bir yansıması niteliğindedir (Beşirli, 2011:139). Bu çalışmada Tokat yöresel mutfağı; tarihsel gelişimi, öne çıkan yemek türleri, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve bu mutfağın

¹Ordu Üniversitesi SBYO, ORCID: 0000-0001-7662-5240, ogrtsetmrym@gmail.com

sürdürülebilirliği bağlamında ele alınacaktır. Ayrıca yöresel mutfakların korunması, tanıtılması ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi de bu bölümde incelenecek temel başlıklar arasında yer almaktadır.

TOKAT İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

“Tokat, Karadeniz Bölgesinde Orta Karadeniz bölümünün iç kısımlarında yer alır. Kuzeyinde Samsun, kuzeydoğusunda Ordu, güneyinde Sivas, güneybatısında Yozgat, batısında: Amasya ili ile çevrilidir. İlin yüzölçümü: 9958 Km2 dir. Bu alanı ile Türkiye topraklarının %1,3 ünü kaplar. Denizden yükseltisi 623 metredir. Coğrafi Koordinatları: 39o 51' 40o 55' kuzey enlemleri ile 35o 27'- 37o 39' Doğu boylamları arasındadır. Dağlar, genellikle ırmakların açıldıkları yerlerde ova ve yaylalar, yaklaştıkları yerlerde ise Karadeniz'e paralel uzanan sıradağlar şeklinde devam ederler. Doğuya doğru gidildikçe dağlar birbirlerine çok yaklaşırlar ve yükseklikleri de artar. Bu nedenle önemli geçitler daha çok plato düzlüklerinin bulundukları yerlerde dir” (Tokat Valiliği, 2025).

Tokat ili, Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nin iç kesimlerinde yer almakta olup, coğrafi konumu itibarıyla Karadeniz ile İç Anadolu Bölgeleri arasında bir geçiş alanı özelliği taşımaktadır. İl arazisi, genel olarak dağlık ve engebeli bir yapı sergilemekle birlikte, Yeşilirmak ve kolları boyunca uzanan alüvyonlu ovalar tarımsal faaliyetlere elverişli düz alanlar sunmaktadır. Kuzeyde Canik Dağları, güneyde ise Bozok Platosu ile çevrili olan Tokat, farklı yükselti kuşakları ve iklim özellikleriyle dikkat çekmektedir (Tokat Valiliği, 2025). Bu çeşitlilik, ilin biyolojik çeşitliliği ve arazi kullanım biçimlerini doğrudan etkilemekte hem tarımsal üretimi hem de yerleşim düzenini şekillendirmektedir.

Demografik Yapı

Tokat ili, demografik açıdan incelendiğinde hem kırsal hem de kentsel yerleşim özelliklerini bir arada barındıran bir yapıya sahiptir. Tokat nüfusu 2024 yılına göre 612.674'dir. Bu nüfus, 304.559 erkek ve 308.115 kadından oluşmaktadır. Yüzde olarak ise: %49,71 erkek, %50,29 kadındır. Yaş gruplarına bakıldığında, 0–17 yaş grubu nüfusu 133 100 kişi olup, ilin toplam nüfusunun %21,7'sini oluşturmaktadır. Bu oran Türkiye ortalamasının oldukça altındadır ve Tokat'ı “en düşük çocuk nüfusu oranına sahip iller” arasında göstermektedir. Nüfusun yaş, cinsiyet ve eğitim düzeyi gibi sosyo-demografik özellikleri, ilin ekonomik ve sosyal kalkınma dinamikleri üzerinde doğrudan etkili olmaktadır (TÜİK, 2025). Ayrıca doğurganlık oranları ve hane halkı büyüklüğü gibi göstergeler, Tokat'ın geleneksel yapısını koruyan illerden biri olduğunu ortaya koymaktadır. Demografik profilin bir diğer unsuru ise göç giriş ve çıkışlarıdır. 2014–2024 arasında Tokat'tan verilen göç giriş göçe kıyasla sürekli yüksek seviyelerde olmuş, bu da kente yönelim ile kırsalda nüfus kaybına yol açmıştır. Bu demografik eğilimler, ilin göç, istihdam ve hizmet planlaması açısından dikkate alınması gereken önemli parametrelerdir.

Tarihi Özellikleri

Tokat ili, Anadolu'nun tarihî gelişiminde önemli bir yere sahip olup, binlerce yıllık geçmişiyle çok katmanlı bir kültürel mirasa ev sahipliği yapmaktadır. Arkeolojik bulgular, Tokat ve çevresinde yerleşimin Kalkolitik Çağ'a (M.Ö. 5.000–3.000) kadar uzandığını ortaya koymaktadır. Bölge, tarih boyunca Hititler, Frigler, Persler, Makedonlar, Roma ve Bizans İmparatorlukları gibi çeşitli medeniyetlerin egemenliği altında kalmıştır (Sağır.2012: 2675). 11. yüzyılda Malazgirt Zaferi sonrasında Türk hakimiyetine giren Tokat, özellikle Danişmentliler ve Anadolu Selçukluları dönemlerinde önemli bir idarî, ticari ve kültürel merkez haline gelmiştir. Osmanlı döneminde ise Sivas Eyaleti'ne bağlı bir sancak olarak idarî yapıda yer almış; bu süreçte şehir, mimarî ve sosyal açıdan önemli gelişmeler yaşamıştır. Günümüzde hâlâ ayakta olan Gök Medrese, Yağlıbasan Medresesi, Ali Paşa Camii ve Tokat Kalesi gibi yapılar, kentin tarihî sürekliliğini belgeleyen anıtsal nitelikteki eserler arasında yer almaktadır (Yaylacı ve Mertol, 2021: 313). Bu tarihî miras, Tokat'ın kimliğini şekillendiren temel unsurlardan biri olmasının yanı sıra, kültürel turizm açısından da yüksek potansiyel taşımaktadır.

TOKAT YEMEK KÜLTÜRÜ

Yöresel Mutfak

Bir destinasyonun öne çıkan unsurlarından biri, o bölgeye özgü yöresel yemeklerdir. Yöresel yemekler, bulundukları coğrafyanın tarihî ve kültürel birikimlerini yansıtmalarının yanı sıra, turizm açısından da önemli bir değer taşımaktadır (Polat, 2020: 183). Yöresel yemek kavramı üzerine farklı tanımlar bulunsa da, genellikle belirli bir coğrafi mesafe vurgulanmaktadır. Bu bağlamda mesafe kavramı, bir yemeğin yöresel olarak nitelendirilip nitelendirilemeyeceğinin belirlenmesinde önemli bir ölçüt olarak öne

çıkılmaktadır. Özellikle “yerel” ve “yöresel” kavramlarının iç içe geçtiği çalışmalarda, bazı araştırmacılar belirli bir kilometre sınırını esas alarak tanımlamalar yapmıştır. Örneğin, Smith ve McKinnon (2009:1), yöresel yiyecekleri 160 km çapındaki bir bölge çerçevesinde üretilen gıdalar şeklinde tanımlamaktadır. Morris ve Buller (2003:559), yöresel yemekleri, tanımlanmış bir coğrafi sınır çevresinde imalattan kullanıma kadar geçen tüm aşamaların yerel düzeyde gerçekleştiği gıda ürünleri olarak tanımlamaktadır. Bu tür mesafeye dayalı tanımlamalar, hem gıdanın menşesine duyulan güveni artırmakta hem de gastronomi turizmi açısından otantik deneyimlerin sınırlarını belirlemeye yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte, yöresel yemekler; bir yörenin tarihi mazesinin izlerini içeren, örf ve adetlerden beslenen, yerel toplumda kültürel bir yer edinmiş, özel günlerde sıklıkla tüketilen ve genel tüketim alışkanlıklarından ayrıran özgün yiyecekler olarak değerlendirilmektedir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017: 413).

Yöresel yemeklerin nitelenmesinde mesafe kavramını etkileyen önemli unsurlardan biri, yöresel tarım etkinlikleridir. Çünkü yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler, genellikle bölgeye özgü olarak yetiştirilen, temini kolay ve sürekliliği sağlanabilen tarım ürünleri ile diğer yerel kaynaklardan elde edilmektedir (Şahin vd., 2017: 248). Dolayısıyla, bir bölgenin yöresel yemeklerinden hareket ederek, o bölgenin tarımsal etkinlikleri hakkında fikir edinmek ve daha geniş bir çerçevede kırsal yaşamın, yani mutfak kültürünün özelliklerine dair çıkarımlarda bulunmak mümkün olabilmektedir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017: 413).

Yeme Alışkanlıkları

Tokat ili hem tarihsel geçmişi hem de coğrafi bölge çeşitliliği açısından dikkat çeken bir konumda yer almaktadır. İç Anadolu ve Karadeniz bölgeleri arasında bir geçiş alanında bulunması, yöreye özgün, gelişmiş ve birleşmiş mutfak kültürünün oluşmasına zemin hazırlamıştır (Arslan, Kendir ve Bozkurt, 2021; 261). Bu coğrafi konum, tarımsal üretim açısından da önemli bir çeşitlilik sunmaktadır (Kendir ve Arslan, 2020;130). İl, farklı iklim ve toprak özelliklerinin bir arada bulunmasından kaynaklı olarak geniş bir tarım ürünü yelpazesine sahiptir. Tokat’ın sahip olduğu tarımsal zenginlik kapsamında; domates, biber, fasulye, ıspanak gibi sebzeler, kavun, karpuz ve bazı meyve çeşitleri, buğday, arpa gibi tahıllar, şeker pancarı ve soğan gibi birçok ürün yer almaktadır (Tokat Valiliği, 2025). Bu tarımsal çeşitlilik, Tokat mutfağının biçimlenmesinde ve gelişmesinde temel belirleyici unsurlardan biri olarak öne çıkmaktadır.

Tokat ilinin yeme alışkanlıkları, tarihsel birikimi, coğrafi konumu ve tarımsal üretim çeşitliliğiyle şekillenmiş, yöresel kimliği güçlü bir mutfak kültürü ortaya koymaktadır. Karadeniz ve İç Anadolu bölgeleri arasında yer alması, bu iki bölgenin yemek kültürlerinden izler taşıyan melez bir yapının oluşmasına neden olmuştur. Tokat mutfağında sebze ve tahıl ürünlerinin ağırlıklı olarak kullanılması, ilin tarımsal üretim potansiyelinin doğrudan bir yansımasıdır. Özellikle yaprak sarması, keşkek, bat, tokat kebabı gibi geleneksel yemekler, yöre halkının hem günlük beslenme alışkanlıklarında hem de özel gün ve törenlerde önemli bir yer tutmaktadır. Yemeklerin hazırlanışında mevsimsellik, doğal ürün kullanımı ve kolektif pişirme pratikleri ön plandadır. Bu bağlamda Tokat mutfak kültürü, sadece beslenme biçimi olarak değil, aynı zamanda sosyal dayanışma ve kültürel aktarımın bir parçası olarak değerlendirilmektedir (Kendir ve Arslan, 2020;130).

Yöreye Özgü Yemekler

Günümüz itibarıyla Tokat yöresine özgü geleneksel yemek çeşitleri aşağıdaki şekilde sıralanabilir: *Tokat kebabı, bat, keşkek, madımak, Tokat tavası, baklalı dolma, etli dolma, yavan (erikli) dolma, pehlili pilav, kuskus, dolma içi, nohut yahnisi, nivik, bacaklı çorba, helle çorbası, toyga çorbası, gendüme çorbası, mercimekli hamur çorbası, nohut mayalı cevizli çörek, katmer, yufka, çökelekli gözleme, çökelekli pide, tokat simiti, yağlı, elbiseli (bez) sucuk, çemen, Zile pekmezi, Zile köme(coğrafi işaretli ürün), pestil, tarhana, elma, erik, vişne, kızılık hoşafı, kuşburnu ve zambak reçeli olarak sıralanabilir* (Tokat Kültür Turizm İl Müdürlüğü, 2025).

Özel Gün Yemekleri

Tokat iline özgü mutfak kültüründe özel günlerde hazırlanan yemekler hem toplumsal dayanışmayı güçlendiren hem de kültürel sürekliliği sağlayan önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Düğün, bayram, mevlit, cenaze ve hasat gibi çeşitli sosyal ve dini içerikli törenlerde belirli yemeklerin hazırlanması, yörede köklü bir gelenek olarak sürdürülmektedir. Özellikle keşkek, etli yaprak sarma, etli pilav, Tokat kebabı ve hoşmerim gibi yemekler, bu tür özel günlerde sıklıkla tercih edilmektedir. Bu yemeklerin hazırlanışı çoğunlukla kolektif bir emeği gerektirmekte ve topluluk içinde paylaşılmaktadır. Söz konusu uygulamalar, sadece beslenme amaçlı değil; aynı zamanda sosyal kimliğin inşası, kuşaklar arası kültürel aktarım ve

geleneklerin yaşatılması açısından da büyük bir önem taşımaktadır (Sağır, 2012; 2675). Bu bağlamda Tokat'ın özel gün yemekleri, yöresel mutfak kültürünün ritüellerin ve sembolik boyutunu yansıtan önemli göstergelerdendir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Tokat yöresine özgü yemek çeşitliliğinin tanınırlığının çoğalması ile birlikte, bölgede gastronomi turizmine yönelik faaliyetler de artış göstermiş ve bu alan yeni bir turizm trendi hâline gelmiştir (Kendir ve Arslan, 2020; 130). Yöresel mutfak kültürünün tanınırlığındaki bu artış, hem gastronomi turizminin büyümesine katkı sağlamış hem de bölgeye ilişkin akademik projelerin sayısında artışa neden olmuştur (Arslan, Kendir ve Bozkurt, 2021; 261). Bu gelişmelerin, Tokat yöresine ait geleneksel yemeklerin coğrafi işaret tescili alması sürecine olumlu katkılar sunduğu ifade edilebilir. Coğrafi işaretler, bölgesel ürünlerin belirli standartları sağlaması hâlinde tescillenerek korunmasını sağlamakta ve bu yolla geleneksel kültürel değerlerin gelecek kuşaklara aktarılmasına yardımcı olmaktadır (Yaylacı ve Metrol, 2021;313). Tokat iline özgü 15 yerel gıda ürünü, 2009-2024 yılları arasında coğrafi işaret tescili olarak resmiyet kazanmıştır ve söz konusu ürünler Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1: Tokat İli Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürün	Ürün Adı / İşaret Türü	Tarihi / İşareti Alan Kurum	Ürün Grubu
	Zile Pekmezi Mahreç	17.11.2009 Zile Ticaret Borsası	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
	Niksar Cevizi Menşe	17.12.2013 Niksar Ticaret ve Sanayi Odası	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
	Turhal Yoğurtmacı Mahreç	28.01.2014 Turhal Ticaret ve Sanayi Odası	Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
	Tokat Kebabı Mahreç	31.07.2015 Tokat Ticaret ve Sanayi Odası	Yemekler ve çorbalar
	Zile Kömesi Mahreç	01.11.2017 Zile Ticaret ve Sanayi Odası	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
	Erbaa Narince Bağ Yaprağı Menşe	05.12.2017 Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı Menşe	28.02.2019 Tokat Ziraat Odası	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
	Tokat Çöreği Mahreç	17.09.2021 Tokat Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği	Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
	Tokat Ekmeği Mahreç	17.09.2021 Tokat Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği	Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar

	Tokat Yağlısı Mahreç	17.09.2021 Tokat Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği	Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
	Tokat Bez Sucuk Mahreç	03.01.2022 Tokat Ticaret ve Sanayi Odası	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
	Erbaa Katmeri Mahreç	06.06.2023 Erbaa Belediyesi	Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
	Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu Mahreç	21.08.2023 Reşadiye Belediyesi	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
	Tokat Karakaya Kuzu Eti Mahreç	19.02.2024 Tokat İli Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliği	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
	Tokat Üzüm Tarhanası Mahreç	09.07.2024 Tokat Ticaret ve Sanayi Odası	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

(Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretler Portalı, E.T. 23.06.2025).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, bireylerin farklı coğrafyalara özgü yemek kültürünü deneyimlemek amacıyla gerçekleştirdikleri seyahatleri kapsayan, kültürel turizmin önemli alt başlıklarından biridir (Rand ve Heath, 2006; 206). Türkiye'nin zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerinden biri olan Tokat ili, geleneksel yemek çeşitliliği, tarihi geçmişi ve coğrafi işaretli ürünleri ile gastronomi turizmi açısından dikkat çeken destinasyonlardan biri haline gelmiştir (Cömert ve Alabacak, 2019; 2123). Tokat mutfağı, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin etkileşimiyle şekillenmiş olup hem yerel malzemelerin hem de geleneksel pişirme tekniklerinin harmanlandığı özgün bir yapıya sahiptir. Özellikle Tokat kebabı, bat yemeği, keşkek, Tokat yaprağı gibi özgün tatlar, bölgeyi ziyaret eden turistlerin ilgisini çekmekte ve bölge mutfağının tanıtımında önemli rol oynamaktadır. Bu özgün lezzetlerin birçoğu coğrafi işaretle tescillenmiş olup, bu durum bölgenin gastronomik değerlerinin korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Polat, 2020; 183).

Son yıllarda Tokat'ta gastronomi temalı etkinliklerin artması, yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının bu alanda yürüttüğü projeler ve akademik çalışmalar, ilin gastronomi turizmi potansiyelini daha görünür kılmıştır. Ayrıca, yöresel ürünlerin markalaşma sürecine girmesi, gastronomi turizmini sadece ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir kalkınma aracı olarak da öne çıkarmaktadır (Polat, 2020; 183). Tokat'ın gastronomi turizmi açısından sahip olduğu bu potansiyel hem bölgesel kalkınmaya katkı sağlamakta hem de Türkiye'nin gastronomi haritasında Tokat'a özgü bir konum kazandırmaktadır. Bu bağlamda, Tokat ili, gastronomi turizminin geliştirilmesi, tanıtılması ve sürdürülebilir hâle getirilmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir.

SONUÇ

Yöresel yemekler, yalnızca bir toplumun kültürel mirasını yansıtmakla kalmayıp aynı zamanda yerel kalkınmanın önemli bir aracı olarak da değerlendirilmektedir. Bu yemeklerin tanıtımı ve ekonomik değer kazanması, bölge halkının üretim süreçlerine katılımını teşvik etmekte ve yerel istihdamı desteklemektedir. Özellikle gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte yöresel yemekler, destinasyonların marka değerini

artıran unsurlar hâline gelmiştir. Yapılan araştırmalar, turizm etkinliklerinde bulunan kişilerin yöresel yemekler için yaptıkları harcamaların, genel yeme-içme harcamalarına kıyasla yaklaşık %30 oranında daha yüksek olduğunu ortaya koymaktadır (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018: 44). Ayrıca, turistlerin toplam harcamaları incelendiğinde, yüksek payın yeme-içme bölümüne ait olduğu belirlenmiştir (İnce ve Varol, 2023: 105). Bu durum, gastronominin turizm deneyimi içerisindeki merkezi rolünü ve yöresel mutfak kültürünün ekonomik etkisini açıkça ortaya koymaktadır. Yöreye özgü tatların korunarak pazarlanması hem küçük ölçekli üreticilerin hem de yerel işletmelerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamakta; bu da yerel ekonominin güçlenmesini ve kültürel değerlerin canlı tutulmasını mümkün kılmaktadır. Bu bağlamda, yöresel yemeklerin sistematik biçimde tanıtılması ve ticarileştirilmesi, yerel kalkınma stratejilerinin önemli bir bileşeni olarak ele alınmalıdır.

Tokat ili, köklü tarihi, zengin tarımsal üretim potansiyeli ve kültürel çeşitliliği sayesinde özgün bir mutfak kültürüne sahiptir. Yöreye ait yemekler; geleneksel pişirme teknikleri, yerel ürünlerin kullanımı ve nesiller boyu aktarılan tariflerle şekillenmiş, bölgenin kültürel kimliğinin önemli bir parçası hâline gelmiştir. Tokat mutfağının sahip olduğu bu özgün yapı, gastronomi turizmi açısından önemli bir fırsat sunmakta ve hem yerel kalkınma hem de kültürel mirasın korunması bağlamında değerlendirilmesi gereken bir potansiyel ortaya koymaktadır. Son yıllarda, Tokat’a ait birçok yöresel yemeğin coğrafi işaret tescili alması, bu mutfak kültürünün belgelenmesine ve resmiyet kazanmasına katkı sağlamıştır. Ayrıca gastronomi alanında yapılan akademik çalışmaların artması, Tokat mutfağının sistematik biçimde incelenmesini ve tanıtılmasını mümkün kılmıştır. Bu gelişmeler hem bilimsel literatüre katkı sunmakta hem de yerel yönetimlerin ve girişimcilerin mutfak kültürünü ekonomik değere dönüştürme çabalarına temel oluşturmaktadır.

Tokat yöresel mutfağının korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir şekilde yaşatılabilmesi için yerel halkın, kamu kurumlarının, sivil toplum kuruluşlarının ve akademik çevrelerin iş birliği büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda Tokat mutfağı, yalnızca yöre halkı için değil, aynı zamanda Türkiye’nin gastronomik zenginliğinin önemli bir temsili olarak değerlendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Arslan, E., Kendir, H., ve Bozkurt, H. O. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında ziyaretçilerin yöresel yiyecek tercihleri: Tokat ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9, (Özel Sayı 5) 261-275.
- Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), 413-427.
- Beşirli, H. (2011), “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. Sayı:58., ss.139-152.
- Ceyhun Sezgin, A. & Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Ulusal Alternatif Turizm Kongresi Özel Sayısı ÖS [IV], 203-214.
- Cömert, M. ve Alabacak, C.H. (2019). Türk mutfağına ait yemeklerin özelliklerinin değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2123-2143.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
- Erdem, O., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanıma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 44-61
- Ergan, K., Kızılırmak, İ. ve Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (3), 1-10.
- İnce, A. ve Varol, F. (2023). Türkiye’deki gastronomi rotaları. M. Öksüz (Ed.), *Turizm alanında çok yönlü araştırmalar*, içinde (s. 105-114). Gaziantep: Özgür Yayınları
- Kendir, H. ve Arslan, E. (2020). Gastronomi turizmi açısından yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda incelenmesi Tokat ili örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (Sonbahar Özel Sayı I/II), 130-138.
- Morris, C. ve Buller, H. (2003). The local food sector: a preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire. *British Food Journal*, 105 (8), 559-566.

- Özer Altundağ, Ö. (2018). Turistlere Sunulan Yöresel Yemeklerin Makro ve Mikro Besin Ögesi İçeriğinin Sağlık Boyutu: Safranbolu İlçesi Örneği, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16-28.
- Polat, M. (2020), Yöresel yemek imajının destinasyon tercihiine etkisi: Kahramanmaraş örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25 (43), 183-194.
- Rand, G.E. ve Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206-234.
- Saatçi, G. (2019), Coğrafi İşaretili Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Smith, A. ve MacKinnon, J. B. (2009). The 100-mile diet: a year of local eating. Canada: Vintage, 1, 1-272.
- Şahin, K., Bağcı, H. R., Özlü, T. ve Usta S. (2017). Bulancak'ta (Giresun) coğrafi özelliklerin yemek kültürüne etkileri, *Studies of The Ottoman Domain (Osmanlı Hakimiyet Sahası Çalışmaları)*, 7 (13), 248-265.
- Tokat Kültür Turizm İl Müdürlüğü, 2025; (E.T. 19.06.2025).
- Tokat Valiliği, (E.T. 19.06.2025).
- TUİK, (E.T. 19.06.2025), <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109>
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretler Portalı, (E.T. 23.06.2025).
- Yaylacı, S. ve Mertol, H. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), 313-334.

TRABZON YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Nagehan AYDIN SARI¹

GİRİŞ

Toplumlar, yaşamlarını sürdürebilmek için kendilerine özgü beslenme biçimleri geliştirmiştir. İnsanların yiyecek tercihleri ve yemek kültürü, tarih boyunca oluşmuş yaşam alışkanlıkları, gelenekler ve göreneklerle şekillenmiştir. Anadolu'ya göç eden Türkler de köklü bir mutfak mirasına sahiptir. Geçmişte yaşanan savaşlar, fetihler ve farklı uygarlıklarla etkileşimler, Türk mutfağının çeşitlilik kazanmasına yol açmıştır. Araştırmalar, Türkiye'deki bu zengin mutfak kültürünün, dünya mutfakları arasında besin değeri açısından öne çıktığını göstermektedir (Çakıcı ve Eser, 2016). Kültür ve yemek, insan bilimlerinde temel taşlardan sayılmaktadır. Kültürün bir toplumu biçimlendiren öğelerden biri olduğu düşünülürse, yemek de bu kültürel yapıyı yansıtan ve kültürle sıkı bağları olan bir unsur olarak öne çıkar (Sağır, 2012: 2676). Turizm destinasyonu, turistik faaliyetlerin gerçekleştiği ve ziyaretçilere çeşitli hizmetlerin sunulduğu bölgeyi ifade eder (Türkay, 2014). Bir destinasyonun sahip olduğu doğal, kültürel ve sosyal çekicilikler o bölgedeki turizm faaliyetlerinin gelişmesini ve güçlenmesini sağlar. Ziyaretçilerin bir destinasyonu tercih etmesinde ise çevre koşulları, eğlence ve spor imkanları, kültürel değerler, gezi alanları, sağlık hizmetleri, yöresel mutfak, konaklama çeşitliliği, ulaşım kolaylığı ve alışveriş imkanları gibi unsurlar etkili olur. Bu unsurlar aynı zamanda destinasyonun imajının oluşmasına da katkıda bulunur (Gürbüz, 2005; Pekyaman, 2008).

Yöresel yemek çeşitliliğinin temeline bakıldığında; tarihsel gelişim, coğrafi konum, kültürel etkileşim, etnik durum ve inanç faktörlerinin, yöresel çeşitliliğin oluşumunda etkili olduğu söylenebilir (Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül, 2013: 7). Türk mutfak kültürü, sahip olduğu çeşitlilik ve derinlik ile gastronomi turizmine büyük bir güç kazandırmaktadır. Bu zengin tablo içerisinde Trabzon mutfacı, yöreye has tatları ve kendine özgü yemek anlayışıyla ayrıcalıklı bir konuma sahiptir (Şen, 2020:251). Bu bölümde Trabzon mutfacı; tarihsel süreci, karakteristik yemekleri, malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri ve sürdürülebilirlik açısından değerlendirilecektir. Ayrıca mutfacın korunması, tanıtılması ve gastronomi turizminde sahip olduğu rol, çalışmanın temel inceleme alanlarını oluşturmaktadır.

TRABZON İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

“4.664 km² yüzölçümüne sahip Trabzon ili, Doğu Karadeniz Dağlarının oluşturduğu yayın ortasındaki Kalkanlı dağlık kütlelerinin kuzeye bakan yamaçlarında 38° 30' – 40° 30' doğu meridyenleri ile 40° 30' – 41° 30' kuzey paralelleri arasında yer almaktadır. Kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Gümüşhane ve Bayburt, doğusunda Rize, batısında Giresun ili bulunmaktadır (Trabzon Valiliği, 2025).

Demografik Yapı

“18 ilçeye sahip olan Trabzon'un 2024 yılı TÜİK verilerine göre nüfusu 822.270'tir. Kadın nüfusu 414.143, erkek nüfusu 408.127 kişidir. 4.689 km² yüzölçümüne sahip olan Trabzon, km² 'ye düşen 176 kişi ile nüfus yoğunluğu bakımından 81 il arasında 11. sırada yer almaktadır. Şehirde merkez ilçe Ortahisar, 330.836 kişi ile en kalabalık nüfusa sahip yerleşim yeridir. Ortahisar'ı sırasıyla Akçaabat, Yomra, Araklı ve Of izlemekteyken; en az nüfusa sahip ilçe Dernekpazarı'dır” (DOKA, 2024).

Tarihi Özellikleri

Ege ve Akdeniz kıyılarından farklı olarak dik yamaçlara ve sert bir coğrafi yapıya sahip Karadeniz kıyıları, özgün toprak ve iklim koşullarıyla dikkat çekmektedir. Yoğun bir yeşil bitki örtüsüyle kaplı olan Doğu Karadeniz, tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Antik Yunan kaynaklarında “Pantas Eukseinos”, Roma döneminde ise “Pontus” olarak anılan bu bölgede yerleşim izleri M.Ö. 12. yüzyıla kadar uzanmaktadır (Badem vd., 2023). Trabzon, kuzeyde denizden başlayıp güneyde Boztepe'ye kadar yükselen teraslar üzerinde kurulmuş, tarihi çok eskiye dayanan bir yerleşimdir. Adının, “masa” ya da “yamuk” anlamındaki Yunanca trapezos sözcüğünden geldiği kabul edilir. Kentten ilk kez M.Ö. 4. yüzyılda Ksenophon'un Anabasis adlı eserinde söz edilmiştir (Trabzon Valiliği, 2025).

¹ Ordu Üniversitesi SBMYO, ORCID: 0000-0001-7075-2310, nagehanaydinsari@gmail.com

Trabzon, 4 bin yıllık tarihi boyunca Roma ve Bizans gibi büyük medeniyetlerin etkisini görmüş, Fatih Sultan Mehmet'in fethettiği, Yavuz Sultan Selim'in valilik yaptığı ve Kanuni Sultan Süleyman'ın doğduğu bir kenttir. Ayrıca Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün üç kez ziyaret ettiği Trabzon, tarihî süreç boyunca farklı kültürel birikimlerin kaynaştığı bir merkez olmuştur. Bu zengin tarihî ve kültürel yapı, kentin mutfak kültüründe de kendini göstererek hem yerel ürünlerin hem de farklı medeniyetlerin etkilerini taşıyan özgün bir gastronomik çeşitlilik oluşturmuştur (Trabzon Valiliği, 2025).

Trabzon Yemek Kültürü

Yöresel Mutfak ve Trabzon Gastronomi Turizmi

Yöresel mutfak ürünleri, ait oldukları bölgenin kültürel kimliğini temsil eder. Bir yemeğin temel malzemesi, bu malzemenin elde ediliş koşulları, hazırlanış yöntemi, kullanılan pişirme teknikleri, tüketildiği mevsim ve servis şekli gibi faktörler, her bölgeye özgü farklılıklar gösterdiği için detaylı şekilde incelenmesi gerekmektedir (Halıcı, 2009). Trabzon mutfak kültürü, tarih öncesi dönemlerden itibaren bölgede farklı toplulukların yaşamış olması ve birçok medeniyetin hüküm sürmesiyle şekillenmiştir. Şehrin coğrafi yapısı, iklim özellikleri ve doğal kaynaklarının sunduğu imkânlar, bu kültürel birikimle birleşerek yörede özgün ve zengin bir mutfak geleneğinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Dolayısıyla Trabzon mutfağı hem coğrafi koşulların belirleyiciliği hem de tarih boyunca yaşanan kültürel etkileşimlerin sonucu olarak çeşitlenmiş ve farklılaşmıştır (Civelek, 2005). Trabzon mutfağı hem tarımsal hem de hayvansal üretimden elde edilen ürünlerle şekillenmiştir. Karalahana, mısır, fasulye, çay, fındık, et, süt ve süt ürünleri ile balık ve deniz mahsulleri mutfağın temel malzemeleridir. Bu ürünlerle yapılan yemekler arasında karalahana çorbası ve sarması, mısır çorbası ve ekmeği, kuymak, fasulye turşusu, turşu kavurması, fındıklı baklava ve kuru fasulye öne çıkar (Yılmaz ve Yılmaz, 2020).

Mutfak kültürü, temelde insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması süreçlerinin yanı sıra, bu süreçlerin nesiller boyunca aktarılmasıyla şekillenen bir olgudur. Kullanılan araç ve gereçler, içinde bulunulan coğrafi ve sosyal çevre, örf ve adetler ile diğer kültürel unsurlar bu kültürün temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Bu bağlamda her toplum ve her yöre, kendi tarihsel birikimi ve yaşam biçimlerine bağlı olarak özgün bir mutfak kültürü geliştirmiştir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Bir bölgenin gastronomi kimliği, o yerdeki yiyecek ve içecek geleneklerinden büyük ölçüde etkilenir. Yöreye özgü ürünlerin yetiştirilmesi ve hazırlanması, mutfak kültürünün karakterini belirler. Bunun yanında, toplumun tarih boyunca benimsediği örf, adet ve yaşadığı çevre de bu kimliğin oluşumuna katkıda bulunur. Yerel tatlar, iklim şartları, sofraya gelenekleri ve benzeri etkenler, bölgenin gastronomik yapısını şekillendiren temel unsurlar arasında yer alır (Nebioğlu, 2016). Bir bölgenin mutfak kültürü, coğrafi koşulları ve tarımsal ürünleriyle şekillenmekte; bu unsurlar da yöresel mutfak kavramını ortaya çıkarmaktadır. Yöresel mutfak, geçmişten bugüne aktarılan yemekleriyle kültürel kimliğin korunmasına ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Işıldar, 2016). Yaklaşık dört bin yıllık geçmişi boyunca çeşitli uygarlıkların izlerini taşıyan Trabzon mutfağı; Yunan, Roma, Bizans, Rum ve Osmanlı gibi farklı krallık ve imparatorlukların yemek kültürlerinden beslenerek günümüze ulaşmıştır (Şen, 2019; Karahan ve Çakıcı, 2023).

Yöreye Özgü Yemekler

Literatür incelendiğinde, Trabzon ve çevresinde özellikle mısır, karalahana, patates ve fasulye gibi tarımsal ürünlerin yoğun olarak yetiştirildiği görülmektedir. Bunun yanı sıra, Karadeniz'in zengin deniz ürünlerinden özellikle hamsi, yöre mutfağının vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır. Ayrıca basit hamur işleri, turşular ve bu temel ürünlerden türetilmiş onlarca çeşit yöresel yemek, Trabzon mutfağının karakteristik öğelerini oluşturmaktadır (Kızılırmak vd., 2014). Trabzon mutfağı, coğrafi özellikleri ve kültürel birikimiyle zengin bir yapıya sahiptir. Süt ürünleri ve tatlılar arasında Hamsiköy sütlacı, Beton helva ve Laz böreği öne çıkmaktadır. Günlük yaşamda ekmek, pide ve börek çeşitleri sıkça tüketilirken; balıkçılığın yaygın olması sebebiyle özellikle hamsi farklı pişirme yöntemleriyle sofralarda yer bulur. Lüfer, palamut, kalkan gibi deniz ürünleriyle birlikte alabalık da tercih edilen balıklar arasındadır. Ayrıca bölgenin yağışlı iklimi, melevcan, mendek, karalahana, mısır ve pazı gibi sebze ve otların mutfakta önemli yer tutmasını sağlamıştır (Kızılırmak vd., 2014). Bir imparatorluk kenti olan ve 4 bin yıllık tarihiyle köklü bir kültürel birikime sahip Trabzon, elverişli iklimi, verimli toprakları ve zengin orman varlığıyla dikkat çekmektedir. Coğrafya ve iklim koşullarının beslenme kültürü üzerindeki belirleyici etkisi, Trabzon mutfak kültürünün şekillenmesinde de açıkça görülmektedir. Özellikle kentin bir liman kenti olması, mutfakta deniz ürünlerinin önemli bir yer edinmesine zemin hazırlamış; fırın, ızgara, tava ve buğulama gibi farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanan balık yemeklerinin çeşitlenmesine olanak tanımıştır (Yılmaz, 2020).

Genel bir değerlendirme yapıldığında, Trabzon mutfağının temelinde topraktan elde edilen ürünlerin yer aldığı görülmektedir. Etten çok ot, tahıl, baklagil ve sebze çeşitlerinin ağırlıkta olduğu beslenme biçimi, bölgenin coğrafi yapısı ve iklim özellikleriyle doğrudan ilişkilidir. Bu doğal çevresel koşullar, Trabzon mutfağının şekillenmesinde belirleyici bir rol oynamış; aynı zamanda mutfakın kendine özgü karakterini günümüze kadar koruyabilmesine olanak sağlamıştır (Cesur ve Avcıkurt, 2018).

Trabzon Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekler

Çorbalar: Karalahana çorbası, mısır çorbası, sütlü kabak çorbası, gendime çorbası, bakla çorbası, arpa çorbası, ısırgan çorbası, zilibiyat, hamsi çorbası, kabaklı karalahana çorbası, yoğurt çorbası, lahana çorbası, süt çorbası, ekşi ve tatlı tarhana çorbası, ayranlı mısır çorbası, pırasa çorbası, lihciya çorbası.

Sebze ve Ot Yemekleri: Fasulye turşusu, fasulye turşusu kavurma, kaynaga, kuymak, pazılı kaygana, fasulye pilaki, tomara tavaşı, pazı pilakisi, pazı tavaşı, zımilanç (merülcen), sarambula, karalahana yığma, mısır yarmalı, ısırgan yemeği, zumur, boranı, hodan, guliya, tomara kayganası, patlıcan tavaşı, külür tavaşı, yeşil tava (otluk), mısır lapası, karalahana sarması, mısır dolması, barbunya kavurması, fasulye diblesi, habak diblesi, mismilanga, simirgan, pazı burmalısı, pazı mihlaması, balkabaklı pilav, kalkanoğlu pilavı, bakla pilavı, kazkaldıran, tirma, guguvak yemeği, karbar yemeği, etli lahana sarması, gendime (mısır) çorbası, gongoş sarması, huliya, mamzana, malhota.

Et Yemekleri: Akçaabat köftesi, Trabzon kebabı, Trabzon döneri, etli lahana sarma, etli güveç, tavşanlı pilav.

Su ve Deniz ürünleri: Hamsili pilav, hamsi ızgara, hamsi çıtlaması, hamsi tava, hamsi salamuraşı, içli tava, hamsi buğulama, hamsi kuşu, hamsili kaygana, hamsi çitlemesi, hamsi köftesi, hamsi dolması, kefal ekşilisi, palamut dolması, mezgıt tava, mezgıt buğulama, barbun tava, palamut tava, palamut ızgara, sargan tava, tırsı ızgara, kalkan tava, kalkan buğulama, levrek buğulama, levrek ızgara, ızgara alabalık, kiremitte alabalık, sebzeli alabalık kavurma, kundas, hamsi güveci, hamsi ekşilisi, hamsi salatası, balık turşusu.

Hamur İşleri: Trabzon (Vakfikebir) ekmeği, mısır ekmeği, Trabzon peynirli pide, Trabzon kıymalı pide, Sürmene pidesi, hamsili ekmek, hamsili börek, hodan böreği, hoholu pide, pazılı pide, pazılı börek, lames içli pide, kabaklı pide, sebzeli mısır ekmeği, ekmek makarnası, ziron, Trabzon su böreği, Trabzon simidi, kakırdaklı pide.

Tatlılar: Hamsiköy sütlacı, Laz böreği, Burmalı tatlı, ekmek kadayıfı, kavut, zirihta, kabak tatlısı, fındıklı yufka tatlısı, kabak sütlacı, Laz helvası, kukuca, hurmalı tart, şekerli kesme makarna, irmik tatlısı, momoliga, zumur, beton helva, Akçaabat un helvası, Trabzon dondurması, bol kaymaklı sütlerde yapılan muhallebi, yöre meyve reçelleri.

Süt ve Süt Ürünleri: Tereyağı, Tonya Tereyağı.

İçecekler: Çay, köy yoğurdundan yapılan ayran.

Yetişen (genel) meyveler: İncir, hanıfta (dağ çileği), erik, ayva, incir, elma, kivi (Taş ve Selçuk, 2024).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret, bir ürünün kendine özgü özellikleri, ünü veya nitelikleri nedeniyle belirli bir bölgeyle özdeşleşmesini gösterir. Bu işaretler mahreç işareti ve menşe adı olmak üzere ikiye ayrılır. Mahreç işaretinde ürünün bazı üretim aşamaları belirli bir bölgede yapılırken, menşe adında tüm üretim süreci o bölgeyle sınırlıdır. Mahreç işareti uygun koşullar sağlandığında farklı bölgelerde de üretilebiliyorken, menşe adı yalnızca köken bölgesinde geçerlidir. Ayrıca, en az 30 yıldır geleneksel yöntemlerle üretilmiş ürünler de belirli koşulları sağladığında geleneksel ürün adı olarak tanımlanır (Baran ve Karaca, 2021; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Turizmden daha fazla gelir elde etmek isteyen destinasyonlar, yeni turistik ürünler yaratmanın yanı sıra mevcut ürünlerin korunmasına da önem verir. Coğrafi işaret, bu ürünlerin hem geliştirilmesini hem de korunmasını sağlayan etkili bir araçtır. Bu işaretle tanınan ürünler, destinasyonların turizm çekiciliğini artırır ve doğru pazarlama ile daha fazla ziyaretçi ve yüksek memnuniyet sağlar (Burnaz, 2022). Coğrafi işaret tescilleri, Karadeniz'in zengin gastronomi mirasına yeni bir anlam katmakta ve bölgenin turizm potansiyelini yükseltmektedir. Bu çerçevede hazırlanan gastronomi rotası hem yöresel mutfakın tanıtılmasına hem de gastronomi turizminin canlanmasına katkı sağlayacak niteliktedir (Şahin, 2025). Doğal güzellikleri ile turizmde öne çıkan Trabzon, aynı zamanda sahip olduğu yöresel lezzetler ve coğrafi işaretli ürünlerle gastronomi turizmi bakımından da önemli bir merkez niteliği taşımaktadır. Bu bağlamda Trabzon, doğal mirası ve gastronomik değerleriyle turizm sektörüne çift yönlü katkı sunabilecek

bir potansiyele sahiptir. 2010-2024 yılları arasında Trabzon’a özgü 9 yerel gıda ürünü coğrafi işaret tescili olarak resmîyet kazanmış olup, bu ürünler Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1: Trabzon İli Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürün	Ürün Adı / İşaret Türü	Tarihi / İşareti Alan Kurum	Ürün Grubu
	Akçaabat Köftesi Mahreç	10.05.2010 Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası	Yemekler ve çorbalar
	Hamsiköy Sütlaçı Mahreç	01.12.2017 Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odası	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
	Vakfıkebir Ekmeği Mahreç	03.08.2018 Vakfıkebir Belediyesi	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
	Tonya Tereyağı Menşe	18.08.2018 Tonya Belediyesi	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
	Yomra Elması Mahreç	17.02.2020 Yomra Belediyesi	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
	Sürmene Pidesi Mahreç	29.09.2020 Sürmene Esnaf ve Sanatkarlar Odası	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
	Vakfıkebir Külek Peyniri Mahreç	25.05.2021 Vakfıkebir Belediyesi	Peynirler
	Arsin Foşa Fındığı Mahreç	08.12.2022 Arsin Belediyesi	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
	Trabzon Kuymağı Mahreç	02.10.2024 Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası	Yemekler ve çorbalar

SONUÇ

Turistlerin bir destinasyona bağlılık duygusu geliştirmesinde; yerel yemeklerin çeşitliliği, işletmelerin sunduğu atmosfer ve ambiyans, hizmet kalitesi ile bu mekânlarda kurulan sosyal bağların oluşturduğu duygusal deneyimlerin etkili olabileceği öne sürülmüştür (Bezirgan ve Koç 2010). Gastronomi turizminin ilerlemesi ve yemek kültürlerinin devamlılığının sağlanması, yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan yöresel mutfakların korunması kritik bir öneme sahiptir. Özellikle gelişmemiş kırsal bölgelerde bu kültürler kısmen sürdürülmeye çalışılmakta, ancak modernleşme ve küreselleşme etkisiyle bazı geleneksel uygulamalar kaybolma riski taşımaktadır (Pamukçu vd., 2021). Karadeniz’de gastronomi rotalarının tanıtımı, turizm gelirlerini artırabilir. Yerel yönetimler, turizm işletmeleri ve kültür müdürlükleri iş birliği yaparak bu rotaları daha geniş kitlelere ulaştırabilir. Üreticilere yönelik eğitim ve teşvikler, coğrafi işaretli ürünlerin tanınmasını ve pazarlara erişimini güçlendirir. Restoranlarda bu ürünlerin menülere dahil edilmesi hem yerel ekonomiyi destekler hem de turistlere özgün lezzetler sunar. Akademik araştırmalar ve iş birlikleri, gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlar; festivaller ve etkinlikler ise bölgenin mutfak kültürünü tanıtmak için etkili bir araçtır (Şahin, 2025).

Trabzon’un coğrafi işaretli ürünlerinin, özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde yaygın olarak kullanılması ve menülere dâhil edilmesi gerekmektedir. Bu yaklaşım, ziyaretçilerin yöresel ürünlere yönelmesini teşvik ederek işletmelere olan ilgiyi artıracaktır. Böylelikle destinasyonun turizm pazarlaması ve markalaşma süreçleri daha güçlü adımlarla desteklenecektir. Ayrıca, coğrafi işaretli ürün çeşitliliğinin artırılmasına yönelik çalışmaların yapılması araştırmacılar açısından önemlidir. Ziyaretçilerin deneyimlerini temel alan incelemeler, bu ürünlerin bölge turizmine katkılarını net biçimde ortaya koyabilir. Üreticiler, tüketiciler ve turizm paydaşlarıyla yürütülecek kapsamlı araştırmalar, Trabzon’un turizm potansiyelinin gelişimine önemli katkılar sunacaktır (Aksu ve Akyol, 2024).

KAYNAKÇA

Aksu, K., ve Akyol, C. Coğrafi İşaretli Yiyecek İçecek Ürünleri Üzerine Bir Değerlendirme; Trabzon İli Örneği. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16-31.

Badem, A., Koç, B. ve Şen, A. (2023). Trabzon Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Trabzon Sarı Kurabiyesi. *Journal of GastroMedia*, 2(1), 2-8.

Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021). Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 253-263.

Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda Ada’sı Örneği. *Journal of International Social Research*, 7(34), 917-928

Burnaz, E. (2022). Yerel Turizm Paydaşlarının Coğrafi İşaretli Ürün Kullanımı: Trabzon İli Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi (e-gifder)*, 10(2), 1157-1178.

Cesur, E. ve Avcıkurt, C. (2018). Kırsal Turizm Bölgelerini Ziyaret Eden Turistlerin Bölge Mutfağına Yönelik Görüşler: Doğu Karadeniz Mutfağı. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 22-32.

Civelek, H. (2005). *Karadeniz’de Lezzet Yolculuğu*. İstanbul: İnkılap Kitapevi.

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, E.T. 25.08.2025

Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). *Mutfak Turizmi*, N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Eds.), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Çakıcı, A. C. ve Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk Mutfağı’na ilişkin bir değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4, 215-227.

Gürbüz, A. (2005). Kastamonu’ya gelen yerli turist profilini belirlemeye yönelik bir uygulama. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 75- 92.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). “Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği”, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-12.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve gastronomi. Kurgun, H. ve Özşeker, D.B. (Ed.), *Gastronomi ve Turizm, içinde*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Karahan, E. ve Çakıcı, S. (2023). Trabzon ilinin yöresel ürünler ve mutfak kültürü üzerinden gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi. *Journal of Anatolian Gastronomy Researches*, 1(1), 37-50.
- Kızıllırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 1307-1149.
- Nebioğlu, O. (2016). Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler, Akdeniz Üniversitesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 39-60.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğaz, S., Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13, 6692.
- Pekyaman, A. (2008). Turistik satınalma davranışında destinasyon imajının rolü Afyonkarahisar bölgesinde bir araştırma, Basılmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Mutfağı, *Turkish studies international periodical for the languages, literature, and history of Turkish Fall*, 7(4), 2675-2695.
- Şahin, E. Ö. (2025). Gastronomi Rotası: Karadeniz Mutfağı'nda (Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize) Coğrafi İşaretili Ürünler Üzerine Bir İnceleme. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 19(38), 295-316.
- Şen, M. A. (2019). Trabzon Mutfak Kültürü, Kozak, N. (Ed.), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi içinde, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/trabzon-mutfak-kulturu> (E.T.: 28.08.2025).
- Şen, M., A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün “Kuymak”, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 29, 251-268.
- Taş, S. ve Gökalp, N. S. (2024). Yerli ve Yabancı Turistlerin Bakış Açısı İle Trabzon'un Gastronomik İmajı (The Gastronomic Image Of Trabzon From The Perspective Of Domestic And Foreign Tourists), *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 847-872.
- Trabzon Valiliği, E.T. 26.08.2025
- Türkay, O. (2014). *Destinasyon yönetimi: Yönetim bilim bakış açısıyla işlevler, yaklaşımlar ve araçlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) (2025). Coğrafi İşaret. (E.T.: 26.08.2025).
- Yılmaz, B. (2020). Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 43, 59-68.
- Yılmaz, Ö. (2020). Trabzon Yöresel Yemeklerinin Yerel Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyleri. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 3(2), 122–130.

GİRİŞ

Zonguldak mutfağı, tarihsel süreçte şekillenen kültürel kimliği, coğrafi özellikleri ve zengin doğal kaynakları ile bölgesel yemek kültürünün özgün örneklerini barındırmaktadır. Bu mutfak yapısı, hem Karadeniz'in deniz ürünlerine dayalı kıyı mutfağının, hem de ormanlık alanlara özgü ot ve meyvelere dayalı iç kesim mutfağının izlerini taşımaktadır. Özellikle kara lahana, kestane, kızılçık, zılbıt otu, kuzu kestanesi gibi yöreye has ürünler, yemek çeşitliliğini artırmakla kalmamış; bölgenin doğayla kurduğu ilişkiyi de mutfak aracılığıyla görünür kılmıştır (Badem ve Kurt, 2021). Yemek kültürü, sadece bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda toplumsal belleğin bir yansıması, kültürel sürekliliğin bir aracıdır. Bu bağlamda Zonguldak mutfağı, bayramlar, düğünler, cenazeler ve diğer toplumsal törenlerle iç içe geçmiş; her özel gün için şekillenmiş yemekler yöresel kimliğin korunmasına hizmet etmiştir. Ancak günümüzde bu kültürel zenginliğin çeşitli nedenlerle görünürlüğünü kaybetme riskiyle karşı karşıya olduğu söylenebilir. Özellikle yöresel tariflerin yazılı hale getirilmemesi, standart reçetelerin oluşturulmaması ve eğitim kurumlarında yerel mutfağa yeterince yer verilmemesi, bu mirasın geleceğe taşınmasını zorlaştırmaktadır (Badem ve Kurt, 2021; Işcan ve Yavuz, 2018). Zonguldak, sahip olduğu köklü endüstriyel geçmiş, doğal kaynaklar, el sanatları ve mutfak değerleriyle, turizm açısından gelişme potansiyeline sahip şehirlerden biridir. Bu ili özel kılan unsurlar arasında; kömür kültürü, elpek bezi, bastonculuk, simit fırınları, tarihi pideciler, dağ köyleri, kıyı pazarı, orman dokusu ve gastronomik çeşitlilik yer almaktadır (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2016; Kazkondur, 2025: 635). Öte yandan Zonguldak mutfağına ait geleneksel yemekler hem bölgesel hem de ulusal düzeyde yemek kültürünün şekillenmesi ve tüketim alışkanlıklarının evrilmesinde belirleyici bir etkiye sahiptir (Güldemir vd., 2021). Zonguldak ili mutfak kültüründe yer alan yöresel ürünlerin tanınırlığının artması hem bölgenin kültürel kimliğinin güçlenmesine hem de gastronomi turizminin canlanmasına önemli katkılar sağlayacaktır (Kılınç Şahin, 2022).

ZONGULDAK İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Zonguldak ili, Batı Karadeniz kuşağında konumlanan ve kuzeyde Karadeniz'e kıyısı bulunan bir sınır ilidir. Doğuda Bartın, güneydoğuda Karabük, güneyinde Bolu ve batısında Düzce illeriyle çevrilidir. 41° 41' 48" kuzey enlemleri ile 31° 10' - 32° 50' doğu boylamları arasında yer alır (Karakuyu, 2007: 139). Sekiz ilçeden oluşan ilin yüzölçümü 3.309 km² olup, Türkiye genel yüzölçümünün yaklaşık %0,42'sini kapsamaktadır. 1990'ların başında Zonguldak, Karadeniz Bölgesi'nin en geniş alanına ve en yoğun nüfusuna sahip illerinden biri iken, 1991 yılında Bartın'ın ve 1995'te Karabük'ün il statüsüne kavuşmasıyla sınırları daralmış, nüfusu da önemli ölçüde azalmıştır (Deniz, 2015). Bu idari değişiklikler, ilin demografik ve yönetsel yapısında ciddi değişimlere yol açmıştır. Arazi yapısı bakımından Zonguldak, çoğunlukla dağlık ve engebeli bir karaktere sahiptir. Akarsuların oluşturduğu vadilerle bölünmüş olan bu topografya, orta yükseklik düzeyindeki dağ silsileleri ve bu dağların eteklerinde yer alan platolarla tanımlanır. Akarsu taşkınları ile taşınmış alüvyonların oluşturduğu küçük düzlük alanlar ise ilin başlıca tarımsal üretim sahalarını meydana getirmektedir. Zonguldak'ın kıyı yapısı hem yerleşim düzenini hem de deniz ürünlerine dayalı mutfak uygulamalarını etkilemektedir (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2016).

Demografik Yapı

Zonguldak ili, sanayileşme süreciyle birlikte Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinden yoğun göç almış; bu demografik hareketlilik, ilin kültürel dokusunda belirgin değişimlere yol açmıştır. Özellikle 1970'li ve 1980'li yıllarda Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz bölgelerinden gelen göçmen gruplar, geldikleri yörelerin kültürel pratiklerini Zonguldak'a taşımış ve bu yeni yerleşik yaşamla bölgenin geleneksel yapısı arasında çift yönlü bir kültürel etkileşim oluşmuştur (Zaman ve Ayaoğlu, 2008). Söz konusu etkileşim, yalnızca dil, inanç ya da yaşam tarzı düzeyinde değil; aynı zamanda gastronomik kültür üzerinde de kendisini göstermiştir. Bölgenin geleneksel mutfağı, tarihsel olarak sebze ve tahıl temelli beslenme üzerine inşa edilmişken; Doğu illerinden gelen göçmenlerin et ağırlıklı mutfak anlayışı bu yapıyı dönüştürmüştür. Bu bağlamda, demografik yapıda yaşanan değişimlerin, geleneksel mutfak kültürünün korunması açısından

¹ Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, gsalli@anadolu.edu.tr. ORCID: 0000-0003-3728-1398

hem zenginleştirici hem de dönüştürücü etkileri olduğu söylenebilir (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2016).

Tarihi

Zonguldak, Türkiye Cumhuriyeti'nin ilanından sonra kurulan ilk il olma özelliğine sahip olup, 1 Nisan 1924 tarihinde resmen il statüsüne kavuşmuştur (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2016). Bölgenin siyasi ve kültürel geçmişi çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Antik dönemlerde Hititler, Frigler, Lidyalılar ve Persler gibi Anadolu'nun kadim uygarlıkları tarafından iskan edilen coğrafya; Makedonya Krallığı, Roma ve Bizans İmparatorluğu dönemlerinde de önemli bir yerleşim alanı olarak varlığını sürdürmüştür. Ancak özellikle Anadolu Selçuklu Devleti'nin bölgeye hâkim olmasıyla birlikte başlayan süreç, Osmanlı yönetimiyle devam etmiş ve nihayetinde Türkiye Cumhuriyeti döneminde Zonguldak'ın Türk-İslam karakteri daha belirgin hâle gelmiştir (Işkın ve Sarıışık, 2019: 533; Kavak, 2025). İlin yönetsel gelişimi, Cumhuriyetin ilk yıllarında önemli değişimlere sahne olmuştur. 1 Haziran 1920'de mutasarrıflık düzeyine getirilen Zonguldak, 1 Nisan 1924'te Ereğli, Bartın ve Devrek ilçelerinin kendisine bağlanmasıyla il statüsüne kavuşmuştur. Bu durum, Cumhuriyet döneminde kurulan ilk il olma niteliğini de beraberinde getirmiştir (Genç, 2025).

Sanayileşme süreci ile özdeşleşen Zonguldak'ın tarihinde maden işletmeciliği kritik bir yer tutar. 1924 yılında Zonguldak Yüksek Maâdin ve Sanâyi Mektebi'nin, 1930 yılında ise Maden Meslek Mektebi'nin kurulması, bölgenin ekonomik yapılanmasında kömür ve madencilik ne denli belirleyici olduğunu göstermektedir. 1936 yılında yabancı şirketlerin işlettiği maden ocaklarının devlet tarafından devralınması ve ardından 1940 yılında yerli girişimcilere ait ocakların da aynı şekilde kamulaştırılmasıyla tüm kömür üretimi tek elde toplanmıştır. Bu ocaklar, Ereğli Kömürleri İşletmesi Müessesesi adı altında birleştirilmiştir. Bu yapılanmayı takiben 1 Eylül 1957 tarihinde Türkiye Taşkömürü İşletmeleri (TKİ) kurulmuş; 10 Ekim 1983'te ise 96 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile Türkiye Taşkömürü Kurumu Genel Müdürlüğü oluşturulmuştur (Genç, 2025). Günümüzde Zonguldak, sekiz ilçe (Merkez, Alaplı, Çaycuma, Devrek, Gökçebey, Karadeniz Ereğli, Kozlu ve Kilimli), 17 belde ve 372 köyden oluşan idari yapısıyla oldukça dağınık bir yerleşim ağına sahiptir (Badem ve Kurt, 2021).

ZONGULDAK YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Zonguldak ilinin yemek kültürü, Karadeniz Bölgesi genelinde gözlemlenen beslenme pratiklerinin tipik bir yansımasını sunmaktadır. Yöredeki yeme alışkanlıkları, coğrafi konuma ve iklim koşullarına bağlı olarak şekillenmiş, kıyı ve iç kesimler arasında belirgin farklar oluşmuştur (İşcan ve Yavuz, 2018). İlin kıyı ilçelerinde Karadeniz'e özgü olarak balık, özellikle hamsi, temel besin kaynaklarından biridir. Bu bölgelerde mısır ve mısır ununa dayalı yemekler, kara lahana, taze ve kuru fasulye, patates ve pirinç en çok tüketilen ürünler arasında yer almaktadır. Mısır unu, günlük beslenmede sadece ekmek türlerinde değil, aynı zamanda çeşitli hamur işleri ve lapalarda da sıklıkla kullanılır. Bu ürünlerin yüksek oranda tercih edilmesi, bölgenin iklim koşullarıyla uyumlu tarımsal faaliyetlerin bir sonucudur (Ertaş ve Karadağ, 2013:126). Kıyı bölgelerde, deniz ürünleri ve yerel otlarla yapılan çorbalar yayginken; iç kesimlerde daha çok tahıl ve süt ürünlerine dayanan çorba türleri öne çıkmaktadır. Özellikle tarhana çorbası, Zonguldak'ın iç bölgelerinde geleneksel mutfakın vazgeçilmez unsurlarından biridir. Tüm Türkiye genelinde olduğu gibi, geçmişten günümüze misafir ağırlamaya büyük bir özen gösteren halk (Güldemir vd., 2022), misafirlerine en iyi şekilde yemek sunabilmek için yoğun bir çaba sarf etmiş ve bu amaçla kendine özgü lezzetler yaratmıştır. Zonguldak mutfakının en dikkat çeken özelliklerinden biri de hem Karadeniz hem de İç Anadolu'nun yeme alışkanlıklarını bünyesinde barındırıyor olmasıdır. Bu geçiş özelliği sayesinde yemek kültürü hem deniz ürünlerine hem de tahıla dayalı biçimlerde çeşitlenmiş; zamanla göç hareketlerinin etkisiyle et tüketimi de artarak yöresel tariflerde yeni tatların ortaya çıkmasına yol açmıştır (İşcan ve Yavuz, 2018).

Yöreyle Özgü Yemekler

Zonguldak'ın mutfak kültürü hem Karadeniz kıyı gastronomisi hem de İç Batı Karadeniz'in kırsal üretim biçimleriyle şekillenmiş, oldukça zengin ve özgün bir repertuara sahiptir. Yörenin iklimi, coğrafi yapısı ve tarihsel göç hareketleriyle biçimlenen bu mutfakta hem deniz ürünleri hem de tahıl, sebze ve süt ürünleri dengeli bir biçimde yer bulmaktadır (Badem ve Kurt, 2021). İlin özellikle Ereğli, Devrek ve Gökçebey ilçeleri, çeşitli yerel ürünleriyle ön plana çıkmaktadır. Yöreyle özdeşleşen bazı özgün yemek ve ürünler arasında Ereğli pidesi, Ereğli keşi, kömeç, Devrek simidi, mantarlı börek (özellikle kanlıca ve sarıkız

mantarlarıyla hazırlanan), manda yoğurdu, malay, beyaz baklava, göce çorbası, baklalı mancar, kiren çorbası, kabak gözlemesi, beddam yemeği, çöpele, gartlaç, zılbıt kavurması, ıslama ve kaygana gibi yemekler yer almaktadır (Nöraşin, 2014; Badem ve Kurt, 2021).

Deniz ürünleri ise Zonguldak mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır. Başta hamsi olmak üzere, sardalya, mezgit, izmarit, lüfer, kalkan, levrek, palamut, torik, gümüş balığı gibi birçok tür hem günlük sofralarda hem de özel gün yemeklerinde sıkça yer alır. Bu çeşitlilik, bölgenin denizle kurduğu sıkı ilişkinin doğal bir sonucudur. Özellikle hamsili pilav, hamsili mücver, ızgara balıklar, körili mezgit, balık yahnisi gibi yemekler, kıyı mutfağının öne çıkan örneklerindendir. Ayrıca balık yemeklerinin ardından helva tüketimi de yörede yerleşmiş bir gelenektir (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2016). Hamur işlerinin önemli örneklerinden biri de Ereğli pidesidir. Genellikle kıymalı iç harçla doldurulup kapalı biçimde hazırlanan bu pide, geleneksel Karadeniz pidesinden ayrılan kendine özgü biçimiyle öne çıkar. Yine sac üzerinde pişirilen ve hamurunda maya ile az miktarda şeker bulunan cizleme, Zonguldak'ta özellikle kahvaltı sofralarında yer bulur. Başka bölgelerde "krep" veya "akıtma" olarak bilinse de burada farklı bir tarif ve özel bir pişirme tekniğiyle hazırlanır (Çetin, 2016). Bu özgün yemekler, gastronomi disiplini kapsamında sadece beslenme değil, aynı zamanda kimlik ve kültürel aidiyet bağlamında da anlam taşımaktadır (Yıldız, 2021). Özenle hazırlanmış ve özgün bir şekilde sunulan yöresel yemekler, ziyaretçilerin memnuniyetini artırmakta; bu durum da onların bölgeyi ve mutfak deneyimini tekrar yaşama isteğini güçlendirmektedir (Artuğer ve Kılınç Şahin, 2021).

Özel Gün Yemekleri

Zonguldak mutfağı, yalnızca gündelik yemek pratikleriyle değil; aynı zamanda özel günlere, törenlere ve ritüellere özgü yemek kültürüyle de öne çıkmaktadır. Bu bağlamda özellikle dini bayramlar, düğünler, cenazeler ve doğum gibi önemli geçiş dönemlerinde yapılan yemekler, yöresel kimliğin kolektif düzeyde yaşatılmasını sağlayan güçlü kültürel araçlardır (Yalçın Çelik, 2010). Bu günlerin en belirgin örneklerinden biri, Kurban Bayramı'na özgü olarak hazırlanan Tirit yemeğidir. Tirit, yörede bayram sabahlarında veya bayramın ilk gününde sıklıkla yapılan ve yufka ile etin buluşmasından oluşan zengin bir ana yemektir. Geleneksel olarak bayramda kesilen kurban etinin bir bölümü bu yemek için ayrılır ve taze yufkalarla birlikte hazırlanır. Hem görsel sunumu hem de doyurucu yapısıyla öne çıkan bu yemek hem ev halkına hem de bayram ziyaretine gelen misafirlere ikram edilir. Bu özelliğiyle Tirit, Zonguldak'ın bayram sofralarında vazgeçilmez bir kültürel öğe hâline gelmiştir (Özkan, 2019). Tirit'in geleneksel olarak tüketildiği ortamlar yalnızca bayram günleriyle sınırlı kalmaz. Düğünlerde, toplu imcece yemeklerinde ya da hayır organizasyonlarında da benzer tarifler uyarlanarak sunulmaktadır. Bu da yemeğin sadece damak tadı açısından değil, aynı zamanda sosyal paylaşım ve birliktelik duygusu açısından da işlev gördüğünü göstermektedir. Zonguldak'ta özel gün yemeklerinin çoğu, yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda gelenek, görenek ve aidiyetin bir ifadesi olarak değerlendirilir. Sofranın kurulma biçiminden yemeğin dağıtımına kadar pek çok detay, söz konusu günlerin anlamına uygun biçimde şekillenmektedir (Yörgüç, 2010).

Coğrafi İşaretili Gastronomik Ürünler

Zonguldak'ta tarım ve orman ürünlerine dayalı mutfak kültürü, bölgeye özgü aromatik bitkiler ve meyve-sebze çeşitlerinin yoğun kullanımına dayanır. Bölgede yetiştirilen başlıca ürünler arasında kuzu kestanesi, Osmanlı çileği, dağ çileği, kızılıçık (kiren), kuşburnu, böğürtlen, fesleğen, nane, karalahana (mancar), bakla, fasulye, buğday, mısır, karayemiş (taflan), döngel (muşmula), ıspanak, elma, armut, erik, ceviz, dut, fındık, ahlat, ısırgan, ebegümeci, barbunya ve zılbıt otu (diğer adıyla ısıpıt) yer alır. Bu çeşitlilik, yörenin mevsimsel döngüsüne uygun olarak farklı yemek türlerinde kullanılır ve sebze ağırlıklı bir mutfak kimliğinin şekillenmesini sağlamıştır (Badem ve Kurt, 2021; Zaman ve Ayaoğlu, 2008). Zonguldak mutfağıyla özdeşleşen ve coğrafi işaret tescilli alan ürünler arasında şu ürünler yer almaktadır: Çaycuma Manda Yoğurdu, Devrek Beyaz Baklavası, Devrek Kireni, Devrek Cevizli Kömeci, Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği, Zonguldak Malay Yemeği, Zonguldak Zılbıt Yemeği (Türk Patent Enstitüsü, 2023).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Zonguldak mutfağı, yalnızca beslenme alışkanlıklarının değil; aynı zamanda kentin kültürel kimliğinin ve turistik değerinin de ayrılmaz bir parçasıdır. Bu bağlamda, şehrin özgün yemek çeşitleri ve kırsal üretimle şekillenen mutfak mirası, son yıllarda gastronomi turizmi alanında değerlendirilmekte; tanıtım ve markalaşma faaliyetleriyle daha geniş kitlelere ulaştırılmaya çalışılmaktadır. Bu hedef doğrultusunda hayata geçirilen en önemli projelerden biri, Zonguldak Valiliği koordinasyonunda, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı (BAKKA) iş birliğiyle yürütülen "Zonguldak Lezzet

Atölyesi” olmuştur (Kayış, 2024: 25). Söz konusu proje kapsamında, Zonguldak mutfağının geleneksel ve tescile aday lezzetleri, Travel Turkey İzmir Turizm Fuarı’nda hem yerli hem de yabancı ziyaretçilere sunulmuş ve büyük beğeni toplamıştır. Fuarda, şehrin özgün tatları olan kızılçık (kiren) çorbası, kömeç, soğan dolması ve kızılçık şerbeti öne çıkan ikramlar arasında yer almıştır. Lezzet Atölyesi projesi kapsamında ayrıca, farklı illerden gelen gastronomi uzmanları, şefler, gurmeler ve sektör temsilcileri üç gün boyunca Zonguldak ve ilçelerinde gastronomi rotası oluşturmuştur (İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Bu rota; KDZ. Ereğli köylü pazarı, elpek bezi atölyeleri, tarihi pideciler, cumhuriyet dönemi konserve satış noktaları, Devrek simit fırınları, bastoncular çarşısı ve Çaycuma yöresel ürün mağazaları gibi yerel üretim merkezlerini içermektedir. Ziyaretçiler hem profesyonel mutfaklarda hem de ev ortamlarında hazırlanan geleneksel yemekleri tatma ve üretim süreçlerini gözlemleme imkânı bulmuştur. Bunun yanı sıra, turizm destinasyonlarının kültürel katmanları da keşfedilmiştir. Cehennem Ağzı Mağarası, Ereğli Müzesi, Gazi Alemdar Müzesi ve Gökçebey Çanakçılar Etnografya ve Arkeoloji Müzesi gibi mekânlar; gastronomi turizminin yalnızca yemekle sınırlı olmadığını, aynı zamanda tarih, el sanatları ve mimariyle entegre bir deneyim sunduğunu ortaya koymaktadır. Öte yandan gelişmekte olan bölgelere yönelik turizm planlarının birçoğu, yemeği doğrudan ilgilendiren unsurların yanı sıra, insan kaynakları gibi önemli faktörlerin gelişimine de yeterli önemi vermelidir (Temizkan ve Yıldız, 2021).

SONUÇ

Zonguldak ili, tarihsel geçmişi, iklimsel çeşitliliği ve ormanlık alanlarının zenginliğiyle şekillenen çok yönlü bir gastronomi kültürüne sahiptir. Kırsal üretim biçimleriyle iç içe geçmiş geleneksel mutfak, hem sebze ve ot ağırlıklı yemekleriyle hem de kıyı hattında yaygınlaşan deniz ürünleriyle dikkat çekmektedir. Özellikle zılbıt otu, kara lahana, kestane, Osmanlı çileği ve kuzu kestanesi gibi yerel ürünlerin sofralarda farklı şekillerde kullanılabiliyor olması, bu mutfakın doğayla kurduğu bağı yansıtmaktadır. Ancak bu zengin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, yalnızca gastronomik üretimle değil, aynı zamanda kültürel aktarım mekanizmalarıyla da ilgilidir. Örneğin, Ereğli pidesi gibi kaybolma riski taşıyan yemeklerin tariflerinin standardize edilerek coğrafi işaret tesciliyle korunması, gelecek kuşaklara aktarılabilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu tür ürünlerin tanıtımına yönelik olarak düzenlenecek yerel fuar organizasyonları, gastronomi festivalleri, atölye çalışmaları ve eğitim seminerleri yerel değerlerin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde görünürlüğünü artıracaktır. Ayrıca Zonguldak’ın gastronomi mirası, sadece yemek adlarıyla değil, halk arasındaki özgün telaffuzları ve bölgesel söyleyiş biçimleriyle de ayrı bir inceleme alanı sunmaktadır. Yöresel yemek adlarının sözlü kültür içindeki kullanımları, bölge halkının yemekle olan bağı ve kültürel sürekliliğini göstermektedir. Yürütülen saha araştırmaları ve ilçe belediyeleri ile yapılan SWOT analizleri, Zonguldak’ın gastronomi turizmini geliştirebilecek çeşitli avantajlara sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Çaycuma ilçesinin kültürel ve endüstriyel mirası, Devrek’in coğrafi işaretli ürünleri ve doğa turizmi potansiyeli, Ereğli’nin kıyı ve kültür turizmine elverişli yapısı ile Zonguldak merkezinin sanayi geçmişi ve doğal çeşitliliği bu potansiyellerin başında gelmektedir. Ancak, konaklama altyapısındaki eksiklikler, nitelikli turizm personeli yetersizliği ve merkezi yönetim ile etkin iş birliği eksiklikleri gibi faktörler bu potansiyelin tam anlamıyla kullanılmasını engellemektedir. Zonguldak gastronomisinin hem korunması hem de bir turizm markası olarak öne çıkarılması, çok paydaşlı ve sürdürülebilir bir yaklaşımı gerektirir. Yöreye özgü ürünlerin tescil edilmesi, mutfak kültürünün akademik düzeyde araştırılması ve gastronomi ile kültür turizmi arasındaki entegrasyonun güçlendirilmesi hem yerel kalkınma hem de kültürel mirasın yaşatılması açısından stratejik öneme sahiptir.

KAYNAKÇA

- Artuğer, S., & Kılınç Şahin, S. (2021). Hizmet Ortamı, Müşteri Memnuniyeti ve Tekrar Ziyaret Etme Niyeti İlişkisi: Resort Otellerde Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2441–2455.
- Badem, A., & Kurt, E. (2021). Zonguldak’ın meşhur bir unlu mamulü: Ereğli pidesi. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(25), 701–721. <https://doi.org/10.38155/ksbd.988765>
- Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı. (2016). Zonguldak il raporu: Kültür, tarih, doğa ve kalkınma verileri. Zonguldak: BAKKA Yayını.
- Çetin, F. (2016). Zonguldak mutfağında geleneksel lezzetlerin izinde. *Yöresel Mutfaklar Dergisi*, 4(1), 45–53.
- Deniz, M. (2015). Zonguldak’ın nüfus değişimleri ve idari yapısındaki dönüşüm. *Türkiye Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 90–103.

- Ertay, N., & Karadağ, M. (2013). Karadeniz Bölgesi'nde geleneksel yemek kültürü üzerine bir değerlendirme. *Türk Mutfak Kültürü Dergisi*, 2(1), 120–134.
- Genç, A. (2025). Cumhuriyet döneminde Zonguldak'ta madencilik kurumsallaşma süreci. *Zonguldak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(1), 34–52.
- Güldemir, O., Tugay, O., Şallı, G., Yıldız, E., ve Çelik Yeşil, S. (2021). Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses. *Journal of Ethnic Foods* 8(30). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00107-2>
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O. ve Çelik Yeşil, S. (2022). Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835.
- Işkın, M., & Sarıışık, M. (2019). Zonguldak'ın tarihî mirası ve kültürel gelişimi. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 38(1), 531–548.
- İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). Zonguldak Lezzet Atölyesi Tanıtım Faaliyeti. Zonguldak Valiliği. <https://www.visitzonguldak.com/blog/zonguldak-in-yoresel-yemekleri/15>
- İşcan, Y., & Yavuz, B. (2018). Zonguldak'ın geleneksel yemek kültürünün incelenmesi. *Zonguldak Kültür Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 54–69.
- Kavak, M., Yıldız, E., Emir, O., Yüncü, H. R. (2025). Frig mutfağından günümüze bir yansımanın değerlendirilmesi: Midas Güveci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*.
- Kayış, Ö. F. (2024). Kültür Aktarımında Yöresel Mutfakların Kullanımı: Zonguldak Örneği. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Gedik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Kazkondur, İ. (2025). Tarımsal kalkınma kooperatifinde üretim sürecinde oluşan fonksiyonel gıda atıklarından döngüsel ekonomi kapsamında ürün geliştirme: Devrek kireni sorbesi ve Devrek kireni dondurması örneği. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 60(1), 631–656.
- Kılınç Şahin, S. (2022). Sakin Şehir Akyaka'da Slow Food Akımı Kapsamında Sürdürülebilir Mutfak Uygulamasına Bir Örnek: Adile Teyze'nin Ekşi Mayalı Soğuk Fermente Ekmekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1622-1640.
- Nöraşin, S. (2014). Yöresel mutfak kültürü: Zonguldak yemekleri içinde. Ankara: Ankara Ofset.
- Özkan, H. (2019). Zonguldak mutfağında bayram yemekleri ve kültürel yansımaları. *Geleneksel Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, 163–168.
- Temizkan, S. P. ve Yıldız, E. (2023). Yöresel ne kadar yöresel? Cumalıkızık örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2541–2564.
- Türk Patent ve Teknoloji Kurumu, (2023). Zonguldak ili coğrafi işaretleri, <https://www.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/liste?il=67>. (E.T.: 25.07.2025).
- Yalçın Çelik, D., (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri, *Milli Folklor Dergisi*, 22(86), 127-139.
- Yıldız, E. (2021). Gastronomiyi disiplin olarak ele alan çalışmaların sistematik bir derlemesi. (Editör: Adem Arman, Özkan Erdem). *Gastronomide Sistematik Araştırmalar*. İstanbul, Oğlak Yayıncılık: 101-116. ISBN 978-625-413-005-2
- Yörgüç, H., (2010). Amasya Yemekleri El Kitabı, T.C Amasya Valiliği, Uyum Ajans Ankara.
- Zaman, M., & Ayaoğlu, A. (2008). Zonguldak mutfağında gelenekselden moderne geçiş süreci. *Geleneksel Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 211–218.