



## **PERŞEMBE YAYLASININ GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ**

### *THE EVALUATION OF PERŞEMBE PLATEAU WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM*

**Dilek Gökçen SABUR<sup>a</sup> Menekşe CÖMERT<sup>b</sup>**

#### **Özet**

Bu çalışma da Aybastı ilçesinin yerel gastronomi kültürü ve Perşembe yaylasının gastronomi turizmi potansiyeli araştırılmıştır. Çalışmanın amacı Perşembe yaylasının yayla turizmindeki durumu yanında gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenebilmesidir. Gerçekleştirilen ön saha çalışmasında Aybastı mutfağına ait yöresel yemeklerin özellikle yaz aylarında fazla ziyaretçi ağırlayan Perşembe yaylasında faaliyet gösteren restoran menülerinde yer alma durumunun az olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun altında yatan nedenleri anlayabilmek ve bölgenin mutfak kültürünü yazılı hale getirebilmek amacıyla nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Görüşmeler iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada Aybastı’da yaşayan yerel halktan 9 katılımcıyla görüşmeler yüz-yüze gerçekleştirilmiştir. Ardından belirlenen yöresel yemeklerin Perşembe yaylasında faaliyet gösteren restoranların menülerinde yeterince yer almamasının altında yatan nedenleri keşfetmek amacıyla 4 adet restoran yöneticisiyle de görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sonucunda yerel halkın yeniliklere kapalı olduğu ve restoranların turistlere yönelik menüleri genişletmekte isteksiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yerel halkla iş birliği yapılarak gastronomi turizmi programlarının oluşturulması, restoranların menülerine yöresel lezzetlerin eklenmesi, turizm faaliyetlerinin mevsimlere yayılması, yerel yönetimlerin projeler geliştirmesi ve kadın girişimcilerin desteklenmesi önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, Yayla Turizmi, Perşembe Yaylası, Aybastı Mutfak Kültürü

#### **Abstract**

In this study, the local gastronomy culture of Aybastı district and the gastronomy tourism potential of Perşembe plateau were investigated. Qualitative research method was preferred in order to understand the reasons underlying this situation and to write down the culinary culture of the region. Semi-structured interview technique was used as data collection technique. Interviews were conducted in 2 stages. In the first stage, questions were prepared to determine Aybastı culinary culture and local dishes, which are the main elements of local cuisine. In the first stage, interviews were conducted face-to-face with 9 participants from the local community living in Aybastı. Then, interviews were conducted with 4 restaurant managers in order to discover the underlying reasons why the determined local dishes are not sufficiently included in the menus of the restaurants operating in Perşembe plateau. As a result, it was concluded that local people are closed to innovations and restaurants are reluctant to expand their menus for tourists. It is suggested that gastronomy tourism programmes should be created in cooperation with local people, local flavours should be added to the menus of restaurants, tourism activities should be spread over seasons, local governments should develop projects and women entrepreneurs should be supported.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Plateau Tourism, Perşembe Plateau, Aybastı Culinary Culture

Makele Geliş Tarihi: 15.10.2024 Makale Kabul Tarihi: 24.12.2024

**Sorumlu Yazar (Corresponding Author):** Dilek Gökçen SABUR (gokcensabur@gmail.com)

<sup>a</sup> Ordu Üniversitesi, Aybastı Meslek Yüksekokulu, Ordu/Türkiye (gokcensabur@gmail.com), ORCID: 0000-0002-3938-8589

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Ankara/Türkiye (menekse.comert@hbv.edu.tr), ORCID: 0000-0002-1627-4343

DOI: 10.5281/zenodo.14566197

## **1. Giriş**

Türkiye’de, Karadeniz Bölgesi ve Akdeniz Bölgesi birçok yaylaya ev sahipliği yapmaktadır. Perşembe Yaylası, Ordu ilinin Aybastı ilçesi sınırları içerisinde yer almaktadır. Perşembe Yaylası’nın rakımı yaklaşık 1500’dür. 1991 senesinde Perşembe Yaylası, bakanlar kurulu kararıyla turizm merkezi olarak ilan edilmiştir (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.). Perşembe Yaylası’nda 2023 senesinde 915. Aybastı Güreş ve Kültür Festivali düzenlenmiştir. 19-23 Temmuz 2023 tarihleri arasında düzenlenen festivale 500 binden fazla ziyaretçi Perşembe yaylasını ziyaret etmiştir (Anadolu Ajansı, 2023). Perşembe Yaylası’nda konaklama ve yeme içme açısından turistlerin ağırlanacağı işletmeler yer almaktadır. Yeme-içme faaliyetleri her insan için zorunlu ihtiyaçtır. Yayla turizmi kapsamında seyahat eden ve konaklayan turistlerin de bu ihtiyaçlarını gidermesi gerekmektedir. Bu bilgi gastronomi turizminin diğer turizm alternatiflerine kolay entegre olabilen yapısına örnek teşkil etmektedir.

Literatürde yayla turizmi ve gastronomi turizmi hakkında birçok çalışma bulunmaktadır. Ağlasun ilçesi kültür ve kırsal turizm açısından yüksek bir potansiyele sahiptir. İlçenin sahip olduğu bu potansiyelin yanında gastronomi turizmi potansiyelinin araştırıldığı bir çalışmada gastronomi turizminin diğer turizm alternatiflerine kolay entegre olabilen özelliği sayesinde ilçenin destinasyon çekiciliğinin arttırabileceği belirtilmiştir (Ongun, İnanır ve Kılınç, 2019). Gerçekleştirilen çalışmada Ağlasun’un mutfak kültürü ve yöresel yemeklerinin tespit edilebilmesi amacıyla yerel halkla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler neticesinde elde edilen bilgilerde; Ongun, vd., (2019) tarafından Ağlasun’un kültür ve kırsal turizm potansiyeli yanında gastronomi turizmi açısından da yüksek bir potansiyele sahip olduğu bildirilmiştir. Sorcaru (2019), gastronomi turizminin yerel ekonomiyi ve kalkınmayı desteklediğini belirtmiştir. Bu amaçla çalışmada Avrupa’da 2012 senesinde kurulan IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) isimli bir sivil toplum kuruluşunun, gastronomi turizmi potansiyeli taşıyan destinasyonların yerel kimliğinin ön planda tutularak turistik cazibe merkezi haline gelebilmesi amacıyla gerçekleştirdiği çeşitli projelerinden bahsedilmiştir. Manola ve Koufadakis (2020) ise çalışmalarında gastronominin yalnızca iyi yemek hazırlama sanatı olmadığı aynı zamanda turistik bir destinasyonun kültürel mirasıyla sentezlenmiş turistik deneyimleri barındıran bir alternatif olduğunu belirtmişlerdir. Bu sebeple gastronomi turizmi ile ekonomik kalkınma arasındaki ilişki

incelenmiştir. Ayrıca araştırmada gastronomi turizminin etkin bir biçimde uygulandığında ekonomik açıdan istihdam olanaklarında artış sağladığı, turist deneyimleri, destinasyon cazibesi ve markalaşması gibi konuları da desteklediği belirtilmiştir. Bilici ve Işık, (2018) tarafından yapılan çalışma da turizm anlayışının değişmekte olduğu, turistlerin doğal ve kültürel bölgelere ilgi duymaya başladıkları sonucuna ulaşılmış; yaylaların turistlerin bu taleplerini karşılayacak destinasyonlar olduğu belirtilmiştir. Ayrıca araştırma kapsamında Rize'nin yayla turizmi potansiyeli ve yayla turizminin bölgeye olan destekleri incelenmiştir. Yerel yönetimlerin ve yetkililerin gerçekleştirecekleri planlamalar ile uygun alt yapının sağlanması ile Rize'nin yayla turizminden daha fazla kar elde edebileceği bildirilmiştir. Akyol ve Çalık (2022) yayla turizmini konu edinen akademik çalışmaların bibliyometrik analizini gerçekleştirdikleri çalışmada yayla turizmine dair literatürde yer alan çalışmaların 2010 senesi sonrasında artış gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca Akyol ve Çalık (2022) tarafından; mevcut çalışmalarda yayla turizminin, tek başına değerlendirilmediği kırsal turizm ile ele alındığı belirtilmektedir. Yayla turizmi giderek artan bir popüleriteye sahiptir. Gastronomi turizmi diğer turizm alternatiflerine kolay entegre olabilen bir yapıya sahiptir. Gastronomi ve yayla turizmi alternatifleri sürdürülebilirliğe uygun bir alt yapıya sahiptir (Çalık, Düzgün, Ödemiş ve Düzgün, 2021; Sabur ve Güneş, 2023). Mevcut literatürde yayla turizmini ve gastronomi turizmini beraber ele alan çalışma sayısı azdır. Ayrıca bu perspektifte Perşembe Yaylası'nı konu edinen az sayıda çalışmaya rastlanılmıştır. Gerçekleştirilen ön saha çalışmasında Aybastı mutfağına ait yöresel yemeklerin özellikle yaz aylarında fazla ziyaretçi ağırlayan Perşembe Yaylası'nda faaliyet gösteren restoran menülerinde yer alma durumunun az olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun altına yatan nedenleri anlayabilmek ve bölgenin mutfak kültürünü yazılı hale getirebilmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu kapsamda restoran yöneticileri ve yerel halkla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Aybastı ilçesinin yerel gastronomi kültürünü araştırarak, Perşembe Yaylası'nın gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Çalışmada, yöresel yemeklerin gastronomi turizmi bağlamındaki rolü ve yayla turizmiyle entegrasyonu incelenmiştir. Araştırma neticesinde elde edilen bulguların literatüre katkı sağlayacağı ve gelecek çalışmalara yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

## **2. Kavramsal Çerçeve**

### **2.1. Alternatif Turizm**

Turizm sektörü 2. Dünya Savaşı sonrasında hızla gelişmeye başlamıştır. Savaş sonrasında kullanılmayan savaş uçaklarının ülkeler arasında seyahat için kullanılması, toplumsal refah düzeyinin artması ve merak duygusuyla, insanlar farklı destinasyonları ziyaret etmeye başlamışlardır. 1960 ve 1980 dönemlerinde yaşanan gelişmeler ve sonrasında 1990'da yaşanan soğuk savaş döneminin bitmesiyle birlikte Avrupa'da ekonomi hızla büyümüş ve gelişmiştir (Crouch ve Ritchie, 1999: 138). Bu durum paralelinde dünya genelinde yaşanan teknolojik, politik, sosyolojik gelişmelerle birlikte tatilde, deniz kenarlarına gidilmeli algısının oluşturulmasıyla turizm faaliyetlerine katılan turist sayısı da artış göstermeye başlamıştır (Jenkins, 1995: 269-277). Deniz, kum, güneş üçlemesinden oluşan kitle turizmi 1970'ler, 1990'larda oldukça rağbet görmeye başlamış ve geliştirmiştir. Dünya Turizm Örgütü (UNWTO), verilerine göre 1950 senesinde turizm faaliyetlerinde 25 milyon turist katılmıştır. 1980 senesinde elde edilen verilere göre 285 milyon turistin katılım gösterdiği kaydedilmiştir (UNWTO, 2005). Bu sayı 2000 senesinde 683 milyon rakamına ulaşmıştır (UNWTO, 2011; Karataş ve Babür, 2013). 2022 senesinde ise turizm faaliyetlerinde katılan turist sayısı 900 milyonu geçmiştir (UNWTO, 2022). Turist sayılarının artışı, turizm sektörüne ülkelerin yaptıkları yatırımları ve politikaları etkilemiştir. Dolayısıyla ülkelerin turizm sektöründen elde ettiği gelirden paralel olarak artış göstermiştir. Dünya genelinde 1980 senesinde turizmden sağlanan toplam gelir 92 milyar dolardır. 2000 senesinde yayınlanan UNWTO raporunda turizmden sağlanan gelirin 475 milyar dolar rakamına ulaştığı kaydedilmiştir. 2019 senesinde ise Dünya'da turizm sektöründen sağlanan gelir 1.481 milyar dolar rakamına ulaşmıştır (UNWTO, 2022). UNWTO verilerine göre, Dünya'da yaşanan covid-19 salgını öncesinde kaydedilen bu veri günümüze kadar turizm sektöründen elde edilen en büyük rakamdır. Aktarılan sayısal verilerden de anlaşılacağı üzere turizm ekonomik paydada ülkeler için oldukça önemli bir sektördür. Turizm sektörü her ne kadar bacasız sanayi olarak nitelendirilse de birçok olumsuz etkisi de bulunmaktadır. Turizm sektöründen sağlanan ekonomik faydaların artırılması turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği destinasyonlarda doğal kaynakların ve sosyo-kültürel mirasın dejenere olmasına sebebiyet vermeye başlamıştır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002; Erbay ve Sabur, 2022). Bu durum turizm sektöründe sürdürülebilirlik ışığında politikalar geliştirilmesini

zorunlu kılmıştır. Sürdürülebilir turizm kavramı turizm sektörünün destinasyonlarda neden olduğu olumsuz etkileri en aza indirmeyi ve sürdürülebilirlik ilkeleri ışığında turizmden sağlanan faydaların artırılmasını hedeflemektedir (Pelit, Baytok ve Oybalı, 2015). Ülkelerin turizm sektörü sayesinde daha fazla kar edebilmesi değişen turist kitlesi ve diğer gelişmeleri takip edebilmesine bağlıdır. Bu sebeple de turizm sektörünün neden olduğu olumsuz etkileri azaltmak ve değişen turist kitlesinin beklentilerine bir cevap olarak alternatif turizm çeşitleri geliştirilmiştir. Gastronomi turizmi, yayla turizmi, eko turizm, kültür turizmi alternatif turizm çeşitlerinden bazılarıdır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002; Roney, 2002).

## **2.2. Yayla Turizmi**

Turizm sınırları kaldıran, insanları ve kültürleri birbirine yaklaştıran önemli bir araçtır. Turizm sektörü ile ülkelerin ekonomik devamlılığı desteklenmektedir. Dünya Turizm Örgütü verilerine göre 2023 senesinde Türkiye Dünya’da en fazla ziyaret edilen 6. ülke olmuştur (UNWTO, 2024). Türkiye 2023’te turizmden yaklaşık 54 milyar dolar gelir elde etmiştir (TURSAB, 2024). Turizm sektörü sağladığı sosyo-ekonomik faydaları ile özellikle gelişmekte olan ülkelerin kalkınmasını desteklemektedir. Turistlere farklı alternatifler sunulması turizmin daha geniş kitlelere yayılımı ile turizmden sağlanan faydaların artırılması mümkündür. Ancak bu faydaların sağlanabilmesi esnasında kültürel ve doğal çevreye verilen zararı en aza indireyecek yaklaşımların benimsenmesi gerekmektedir. Bu noktada sürdürülebilir ilkelerin benimsendiği doğal çevre ve kültüre kolay entegre olabilen turizm alternatifleri ön plana çıkmaktadır.

Yayla turizmi, doğal çevre ve yaşayan yerel halkın kültürüne turistleri yaklaştıran alternatiflerden bir tanesidir. Yayla turizmi genellikle yüksek rakımlı şehir merkezlerinden uzak destinasyonlarda yer alan yaylalarda gerçekleştirilmektedir (Aziz ve Zainol, 2009; Yıldız, 2014). Yaylalar özellikle yaz aylarında şehir merkezlerine oranla daha serin bir iklime sahip olmaları ve temiz atmosferleri nedeniyle ziyaretçi çekmektedir. Ayrıca yaylalar, büyük şehirlerin kaotik ortamından, iş hayatının stresli ve monotonluğundan uzaklaşmak isteyen turistler tarafından da tercih edilmektedir. Yayla turizmi, doğal güzellikler, temiz hava, trekking, doğa yürüyüşleri, kamp yapma, yayla evlerinde konaklama gibi aktivitelerin gerçekleştirilmesine olanak sağlamaktadır. Ayrıca yöresel kültürü tanıma, yerel yemekleri tatma, geleneksel el sanatlarını öğrenme gibi deneyimler de yayla turizminin birer parçasıdır (Bekdemir ve Sezer, 2019).

### **2.3. Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi, turizm endüstrisinde hızla büyüyen ve seyahat eden turistlerin önemli bir tercihi haline gelen bir alan olarak öne çıkmaktadır. Yemek ve ilgili kültürü deneyimlemek amacıyla seyahat eden turistlerin sayısında belirgin bir artış gözlenmektedir. Ayrıca, destinasyon pazarlama kuruluşları, bir bölgenin pazarlanmasında yerel mutfağın giderek daha önemli bir özellik olarak kullanıldığını görmektedir (Sio, Fraser ve Fredline, 2021). Turistler, kendilerini gerçekleştirmek ve farklı kültürel deneyimler yaşayarak tatmin olmak istemektedirler. Bu nedenle, destinasyondaki gastronomik deneyimler, turistlerin destinasyon seçiminde önemli bir rol oynamaktadır.

Gastronomi turizmi, mutfak kültürüne dahil olan yerel unsurları ve toplumu sürece dahil ederek, sürdürülebilir gelişmeyi desteklemektedir (Visković ve Komac, 2021; Çavuş ve Eker, 2022; Sabur ve Güneş, 2023). Bu süreçte, ürünlerin üretimi, işlenmesi ve dönüştürülmesinde yerel üretim teknikleri, tarihi ve kültürel uygulamalar ile geleneksel bilgi önemli bir rol oynamaktadır. Seyahat etmenin ve dışarıda yemek yemenin turistler arasında popüler hale gelmesiyle birlikte, gastronomi turizmi temel bir motivasyon kaynağı haline gelmiştir (Sarışık ve Özbay, 2015; Sağdıç, 2022). Sonuç olarak, gastronomi turizmi, destinasyonların çekiciliğini artırmak ve turizm endüstrisine önemli bir katkı sağlamak için potansiyel bir kaynak olarak değerlendirilmektedir.

### **2.4. Gastronomi Turizmi ve Yayla Turizmi İlişkisi**

Gastronomi turizmi ve yayla turizmi aynı kaynaklardan beslenmektedir. Doğal, kültürel ve tarihi zenginliklerden beslenen gastronomi ve yayla turizmi birbirini tamamlayan unsurları barındırmaktadır. Yayla turizmi çevre koşulları açısından yüksek rakımlı ve doğal güzellikleriyle ön planda olan destinasyonlarda gerçekleştirilen bir turizm alternatifidir. Aynı zamanda yaylalar yerel halkın mevsimlik yerleşim alanlarıdır. Bu sebeple yaylalar ziyaretçilerine doğal güzellikler yanında yerel yaşam tarzı ve kültür hakkında da bilgiler de sunmaktadır. Gastronomi turizmi de yerel yaşamdan ve kültürden örnekler sunmaktadır.

Yöresel yemekler, gastronomi turizmi açısından önemli unsurlardır. Yöresel yemekler yerel üretim tekniklerinin uygulandığı ve yerel malzemelerin kullanıldığı ürünlerdir. Geleneksel üretim tekniklerini yansıtan yöresel yemekler, gastronomi turizmi açısından turistleri yerel kültüre yakınlaştırmaktadır. Yayla turizmi destinasyonları da turistlere

yerel mutfak kültürünün deneyimlenmesi açısından önemli fırsatları sunmaktadır. Deneyimsel turizm açısından da yayla turizmi ve gastronomi turizmi, turistlere geniş bir yelpazede ürün sunmaktadır. Haberal, (2021) çalışmasında yayla turizminin kültürel etkinlikler, festivaller, el sanatları gibi faaliyetleri turistlere sunduğunu belirtmektedir. Gastronomi turizmi ise turistlere yerel halkla yemek hazırlama, festivaller, yemek yarışmaları, yerel pazarlar gibi etkinliklerle unutulmaz deneyimler yaşatmaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Lee, Packer ve Scott, 2015; Sormaz, Akmeşe, Güneş ve Aras, 2016; Işkın, 2021). Deneyimsel turizm kapsamında gerçekleştirilen etkinlikler, turistleri yerel kültüre ve geleneklere yakınlaştırmaktadır. Bu kapsamda yaylacılık faaliyetleri arasında yer alan yerel yemek hazırlama ritüelleri, gastronomi turizmi açısından da değerli bir üründür. Son olarak her iki turizm alternatifi de yerel ekonomiye ve istihdama katkıda bulunmaktadır. Yaylalarda yer alan yerel üreticiler, restoranlar ve konaklama tesisleri bünyesinde yerel ve özgün yemekler turistlere sunulmaktadır. Literatürde de yer aldığı üzere yerel yemek kültürü destinasyon çekiciliğini etkileyen bir faktördür. Turistlerin destinasyon tercihinde yerel mutfak kültürünün ve yeme-içme olanaklarının da önemli bir rol oynadığı bilinmektedir (Toksöz ve Aras,2016; Çapar ve Yenipınar, 2016). Farklı destinasyonları ziyaret eden turistler ziyaret amaçlarından bağımlı ya da bağımsız olarak yerel mutfağa ait lezzetleri de tanımak ve deneyimlemek istemektedirler (Leong, Karim, Awang, vd., 2017; Şen ve Silahşör, 2018). Bu bilgilerden hareketle gastronomi turizminin diğer turizm alternatifleriyle kolay entegre olabilen bir yapıda olduğunu söylemek mümkündür. Turizm faaliyetlerine katılan turistlerin temel ihtiyaçlarını konakladıkları destinasyonlarda karşılaması gerekmektedir. Beslenmenin temel bir gerekesinim olması gastronomi turizmi ve diğer turizm alternatifleri arasındaki bağı güçlendirmektedir.

### **3. Yöntem**

Çalışmanın amacı Perşembe Yaylası'nın yayla turizmindeki mevcut durumu yanında gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenebilmesidir. Yöresel yemekler bir destinasyonun gastronomi turizm potansiyelini oluşturan temel unsurlardandır. Gerçekleştirilen ön saha çalışmasında Aybastı mutfağına ait yöresel yemeklerin özellikle yaz aylarında fazla ziyaretçi ağırlayan Perşembe Yaylası'nda faaliyet gösteren restoran menülerinde yer alma durumunun az olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun altına yatan nedenleri anlayabilmek ve bölgenin mutfak kültürünü yazılı hale getirebilmek amacıyla

nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim (fenomenoloji) deseni kullanılmıştır. Olgu bilim deseniyle olaylar gerçekleştiği kendi doğal ortamlarında bütüncül ve gerçekçi bir yaklaşımla incelemektedir. Ayrıca sosyal bilimler alanında gerçekleştirilen çalışmalarda veri toplama tekniği olarak görüşme/mülakat tekniğinin tercih edilmesinde bir konu hakkında derin bir bilgi edinme amacı bulunmaktadır (Punch, 2005; Akman Dömbekçi ve Erişen, 2022). Bu kapsamda gerçekleştirilen görüşmeler restoran yöneticileri ve yerel halkla yüz-yüze gerçekleştirilmiştir.

Bu çalışmanın etik kurul izni Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu tarafından alınan 02/05/2024 tarih ve 2024-88 sayılı karar suretiyle oy birliğiyle onaylanmıştır. Görüşmelerden önce katılımcılara araştırma hakkında ön bilgilendirme yapılmıştır ve gönüllü katılımcı formu sunulmuştur. Katılımcıların izniyle görüşmeler ses kaydedici ile kayıt altına alınmıştır. Çalışma kapsamında kullanılacak görüşme soruları araştırmanın konusu ve amacı doğrultusunda araştırmacı tarafından oluşturulmuştur. Oluşturulan sorular sonrasında alanında uzman kişilerin görüşüne sunulmuş ve gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Sorular yerel halka ve restoran yöneticilerine yönelik olmak üzere iki ana kategoridedir. Dolayısıyla görüşmeler de iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk etapta Aybastı mutfak kültürünün yazılı hale getirilebilmesi ve yerel yiyecek-içecek envanterinin oluşturulabilmesi amacıyla yerel halktan katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yerel halktan toplam 9 kişiyle 01.05.2024-05.05.2024 tarihleri arasında görüşülmüştür. Bu görüşmelerden elde edilen veriler neticesinde derlenen yöresel yemek ve içecekler bulgular kısmında Tablo 2’de listelenmiştir.

Aybastı mutfak kültürüne ait yöresel yemekler ve ritüeller belirlendikten sonra araştırmanın 2. aşaması kapsamında Perşembe Yaylası’nda faaliyet gösteren 10 adet restorandan 4 restoranın yöneticileriyle/şefleriyle çalışma yürütülmüştür. Restoran yöneticileriyle gerçekleştirilen görüşmeler 04.05.2024-05.05.2024 tarihleri arasında Perşembe Yaylası’nda gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde elde edilen veriler kendini tekrar edene kadar başka bir deyişle doygunluk noktasına ulaşana kadar görüşmelere devam edilmiştir. Görüşmelerden sağlanan veriler doygunluk noktasına ulaştıktan sonra verilerin analizi işlemine başlanmıştır. Ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınan görüşmeler Microsoft Office 2019 paket programı aracılığıyla yazılı hale getirilmiştir. Transkripsiyon işleminden sonra Maxqda 2020 paket programı aracılığıyla veriler invivo (cümle öbekleri) olarak kodlanmıştır. Benzer nitelikteki kodlar aynı kategori altında toplanmıştır



ve temalar oluşturulmuştur. Araştırma, yalnızca Aybastı ve Perşembe Yaylası ile sınırlıdır; bu durum sonuçların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Ayrıca yaylada bulunan restoranların benzer konseptlere sahip olması, verilerin çeşitliliğini sınırlamaktadır.

#### **4. Bulgular**

Görüşme soruları 2 ana kategoride hazırlanmıştır. Bu kapsamda veri toplama süreci de 2 aşamada gerçekleştirilmiştir. Birinci aşamada Aybastı'da yaşayan yerel halkla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İkinci aşamada ise Perşembe Yaylası'nda faaliyet gösteren restoran yöneticileri ile görüşülmüştür. Katılımcıların demografik bilgileri Tablo 1'de listelenmiştir.

**Tablo 1: Katılımcıların Demografik Bilgileri**

<b>KATILIMCI</b>	<b>YAŞ</b>	<b>CİNSİYET</b>	<b>MEDENİ DURUM</b>	<b>EĞİTİM DURUMU</b>	<b>MESLEK</b>
K1	61	Kadın	Evli	İlköğretim	Aşçı
K2	48	Kadın	Evli	İlköğretim	Aşçı
K3	52	Kadın	Evli	Lise	Serbest Meslek (Pazarda yerel ürün satışı ve üretimi)
K4	38	Kadın	Evli	Lise	Aşçı
K5	68	Kadın	Evli	İlköğretim	Serbest Meslek (Pazarda yerel ürün satışı ve üretimi)
K6	51	Kadın			Serbest Meslek (Pazarda yerel ürün satışı ve üretimi)
K7	22	Kadın	Bekar	Lisans	Öğrenci
K8	34	Kadın	Evli	Ön Lisans	Öğrenci
K9	30	Kadın	Bekar	Lisans	Öğrenci
K10	56	Erkek	Evli	İlköğretim	Şef/Restoran Yöneticisi
K11	32	Erkek	Bekar	Ön Lisans	Şef/Restoran Yöneticisi
K12	47	Erkek	Evli	İlköğretim	Şef/Restoran Yöneticisi
K13	53	Erkek	Evli	İlköğretim	Şef/Restoran Yöneticisi

Birinci aşamada katılımcılara Aybastı mutfağına ait yöresel yiyecek-içecek envanterini

oluşturmaya yönelik sorular yönlendirilmiştir. Ek olarak yerel halka ilçenin yerel kültürü, adetleri, gelenek ve göreneklerini tespit etmeye yönelik sorular da yönlendirilmiştir. Katılımcılara birinci aşamada yönlendirilen sorular şu şekildedir:

1. Aybastı'ya özgü hazırlanan meşhur yöresel yemekler ve içecekler hakkında bilgi verebilir misiniz?
2. İlçenin mutfak kültürünü oluşturan temel gelenek-görenekleriniz ve adetleriniz nelerdir? Bayramlar/ cenazeler/doğumlar gibi özel günlerde gerçekleştirilen faaliyetlerden bahsedebilir misiniz?
3. Dışarıdan gelen turistlerle beraber evinizde yöresel yemeklerinizden hazırlamak ister misiniz?
4. Yaylacılık faaliyetlerinden biraz bahsedebilir misiniz? Yılın hangi vakitlerinde yaylaya çıkıyorsunuz, neler yapıyorsunuz?

Katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar içerik ve betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular 4 ana tema halinde incelenmiştir. Tema başlıkları şu şekildedir:

1. Tema Aybastı'nın yöresel yemekleri ve içecekleri,
2. Tema Aybastı'nın gelenek görenek ve adetlerinin, yerel kültürünün mutfak kültürüne yansımaları,
3. Tema turistlerle mutfak aktivitesi,
4. Tema Perşembe Yaylası'nda gerçekleştirilen faaliyetler.

İlk soruya verilen yanıtlar değerlendirilerek; çorbalar, yemekler, hamur işleri, turşular, sarmalar ve dolmalar, komposto/hoşaf ve içecekler, tatlılar şeklinde 7 adet kategori elde edilmiştir. Katılımcıların Aybastı mutfağının yöresel yemekleri ve içecekleri hakkında verdikleri bilgiler Tablo 2'de listelenmiştir. Yöresel yemek kavramı bir bölgede yetiştirilen başlıca tarım ürünleri, hayvancılık, dini inanç sistemi ve yerel gelenek-göreneklerden etkilenecek şekilde şekillenmiş beslenme alışkanlıklarını ifade etmektedir. Bu tanımda da yer aldığı üzere Aybastı mutfak kültürü Karadeniz mutfağının genel karakteristik özelliklerini taşımaktadır. Aybastı'nın yöresel yemeklerinin ana malzemesi genellikle bölgede yetiştirilen meyve- sebzeler, yenilebilir otlardır. Katılımcılar

tatlılarda genellikle fındık kullanıldığını bildirmiştir. Fındık Karadeniz bölgesinde yer alan diğer illerde de olduğu gibi Ordu ili için de önemli bir gelir kaynağıdır. Katılımcıların verdikleri yanıtlarda bu bilgiyi desteklemektedir, K1, K2, K8 numaralı katılımcılar fındık zamanlarında imece usulü fındığın toplandığını ve ilçe için önemli bir gelir kaynağı olduğunu beyan etmiştir. Gerçekleştirilen saha araştırmasında Perşembe Yaylası'nda faaliyet gösteren restoranların menülerinde et yemeklerinin yer aldığı tespit edilmiştir. K4, K7, K10, K11 numaralı katılımcılar tarafından Aybastı'nın coğrafi konumu sebebiyle İç Anadolu bölgesine komşu olduğundan yaşanan kültürel etkileşimin mutfak kültürüne ve diğer folklorik öğelere yansıdığı belirtilmiştir. K7 numaralı katılımcı "...örneğin bizim düğünlerimizde sanılanın aksine horon oynanmaz, danslarımız ve müziklerimiz Tokat ve Sivas yörelerine benzer..." K7 örneğinden ve diğer katılımcı beyanlarında da yer aldığı üzere Aybastı mutfağında et ve et ürünleri tüketimi ilçede hayvancılığın önemli bir gelir kaynağı olmasından ve İç Anadolu mutfak kültüründen etkilenmesinden kaynaklanmaktadır. Ayrıca Aybastı'da yaşanan yaygın Karadeniz iklimi sebebiyle bol yağış alması ilçede birçok yenilebilir otun ve mantarın yetişmesine olanak sağlamaktadır. Bu sebeple katılımcılar, Aybastı mutfağında gelişmiş bir ot kültüründen bahsetmiştir. K1, K2, K4, K5, K6 numaralı katılımcılar bahçelerinde yetişen otları toplayarak pazarda sattıklarından ve bu otları kış aylarında da tüketebilmek adına salamura ve dondurma yöntemlerinden faydalandıklarını bildirmiştir. Pazarda yenilebilir ot satışı yapan K3, K5, K6 numaralı katılımcılar tarafından yenilebilir ot satışının fazla gelir sağlayan bir iş olmadığı ancak hobi olarak keyif verici olduğu da belirtilmiştir. Katılımcılar yenilebilir otların genellikle kavurma ve sulu yemek şeklinde tüketildiği de beyan edilmiştir. Ayrıca K1, K2, K3, K8, K9, K11 numaralı katılımcılar ilçe de gelişmiş hayvancılık sayesinde manda (kömü) yoğurdu, çökelek peyniri, coğrafi işaret tescil süreci devam etmekte olan Aybastı kaşar peyniri gibi süt ve süt ürünlerinden Ürünleri üretmekte olduklarını belirtmiştir.

**Tablo 2: Aybastı'nın Yöresel Yiyecekleri ve İçecekleri**

<b>Çorbalar (6)</b>	<b>Yemekler (13)</b>	<b>Hamur işleri (5)</b>	<b>Turşular (5)</b>
Pancar Çorbası, Pazı Çorbası, Mısır Çorbası, Gendime Buğdayı ile Tarhana Çorbası, Isırgan Otu Çorbası, Yağlaş.	Sebzeli Kuzu Tava, Yahni, Güveç, Gapçuh Fasulye, Gendime Aşısı, Tavuklu Keşkek, Kuzu Izgara, Melocan Kızartması, Mıhlama, Gürcüce Yemeği, Ihlamur Aşısı, Turşu Kavurması Ot (Hoşkiran/ Sakarca/ Pancar/ Sirken Otu/ Pazı/ Kaldırık/Baldıran Islapam) Kavurması Otlarla Sulu Yemek (Kaldırık/Baldıran Islapam).	Çeşitli Otlar ve Çökelek Peyniri ile Gözlemeler, Kaygana, Su Böreği, Kuru Yufka Böreği, Erik Kuru ile Ev Eriştesi.	Melocan Turşusu, Lahana/Pancar Turşusu, İlkbaharda Yaylada Toplanan Mantarlar ile Turşu, Töngel (Muşmula) Meyvesi ile Turşu, Pazı Turşusu.
<b>Sarmalar/ Dolmalar (9)</b>	<b>Komposto/ Hoşaf ve İçecekler (5)</b>	<b>Tatlılar (9)</b>	
Lahana (Kelem) Sarması, Kara Lahana Sarması, Asma Yaprığı Sarması, Pazı Sarması, Kiraz Yaprığı Sarması, Fındık Yaprığı Sarması, Fasulye Yaprığı Sarması, Kaldırık Sarması.	Kızılıcık/ Erik/ Armut/Kuşburnu Başta Olmak Üzere Çeşitli Meyvelerle Hoşaf,lar, Kızılıcık/ Erik/ Armut/ Kuşburnu Başta Olmak Üzere Çeşitli Meyvelerle Kompostolar, Pazı Cacığı, Bireysel Bahçelerden Toplanan Bitkilerle (Ada Çayı, Ihlamur, Kuşburnu) Çaylar, Lohusa Şerbeti. Kömüş (Manda) Yoğurdu ile Ayran	Cevizli Pekmezli Helva, Fındıklı Burma Baklava (Kıvratma), Reçeller/Marmelat (Bahçelerden Toplanan Meyvelerle Genellikle Ayva, Erik, Dağ Çileği, Töngel (Muşmula) En Sık Hazırlanan), Kadayıf, Bardak Tatlısı, Ayva ve Armut Pekmezi, Kabak Tatlısı, Baklava, Lokma (Şerbetsiz). Ballı Kömüş (Manda) Yoğurdu	

Katılımcılara yönlendirilen 2. sorunun amacı ilçenin gelenek görenek ve adetlerinin, yerel mutfak kültürüne yansımalarını tespit etmektedir. Bu amaç doğrultusunda

katılımcılara sorulan “İlçenin mutfak kültürünü oluşturan temel gelenek-görenekleriniz ve adetleriniz nelerdir? Bayramlar/ cenazeler/doğumlar gibi özel günlerde gerçekleştirilen faaliyetlerden bahsedermisiniz?” sorusuna verilen yanıtlar Aybastı'nın yerel değerleri ve mutfak kültürü temasını oluşturmuştur. Katılımcılar bayramlardan önce genellikle bayram hazırlıklarından bahsetmiştir. K3, K5, K7 numaralı katılımcılar bayramlardan önce lahana sarması için komşular ve yakın akrabaların bir araya geldiğini belirtmiştir. K3 numaralı katılımcı “...Bayramlarda mısır çorbası ikram ederiz. Bu sebeple mısır çorbasının hazırlığına 1 gece öncesinde başlamak gerekir...” şeklinde bilgi vermiştir. K8 numaralı katılımcı “...arife gününden 1 gün önce ramazanda çocuklarımıza banyo yaptırırız ki boyları uzasın. Bu adet oldukça eski hala uygulayan anne sayısı az ben çocuklarımı yıkamıştım...” şeklinde Aybastı'ya özgü bayram adetlerinden söz etmiştir. K7 numaralı katılımcı ise bayramlara dair inanışlara “...arife gününde salıncak kurarız genç kızlar sallanırlar ve günahlarından arındıklarını düşünürler...” örneğini vermiştir. Katılımcılar bayramlarda Aybastı'ya özgü kıvratma tatlısı (Fındıklı Burma Baklava) ve şerbetsiz lokma tatlısının en fazla hazırlanan tatlı olduğunu bildirmişlerdir. K2 ve K7 numaralı katılımcılar tarafından “...su böreği olmadan özel gün olmaz tepsilerle su böreği hazırlanır...” şeklinde beyanları ilçede su böreğinin özel gün ve davetlerde önemli bir ikram ürünü olduğunu göstermektedir. Aybastı'da cenaze sahibinin ilk bir hafta asla yemek hazırlamadığı komşu ve yakın akrabaların cenaze evine yemek hazırlayarak getirdiği katılımcıların tamamı tarafından belirtilmiştir. Ek olarak K1 numaralı katılımcı “...cenazeden sonra 7. gün ölü evinde cenaze sahibi gelenlere yemek ikram ederek dua okutur...” şeklinde Anadolu'da da yaygın olarak yaşanan ritüelin Aybastı'da da uygulandığını bildirmiştir. K4 numaralı katılımcı “...sünnet düğünlerinde esas olay lokma tatlısıdır...” şeklinde sünnet düğünleri hakkında bilgi vermiştir. Aybastı'da kız isteme törenlerinde K4 ve K9 numaralı katılımcılar tarafından “eskiden kız evi gelen misafire gönlü varsa helva ikram edilirmiş, kızın gönlü yoksa da yolcu ederken misafirlere sabun ya da çorap verilirmiş...” bilgisi İç Anadolu kültüründe yaygın olan kız isteme törenlerinde yer alan helva ikram etme ritüelinin Aybastı'da da yaşandığına örnektir. Katılımcılar düğünlerde, düğün sahipleri tarafından misafirlere tepsilerle yemekler ikram edildiğini belirtmişlerdir. K1 ve K2 numaralı katılımcılar “...eskiden daha zengindi, keşkek olmadan düğün yemeği olmazdı...” şeklinde düğün yemeklerinin menüleri hakkında bilgi vermişlerdir. Ancak

günümüzde düğün menülerinin daha az çeşitten meydana geldiğini eskisi gibi sini (tepsi) geleneğinin sürdürülmediği K1 numaralı katılımcı tarafından beyan edilmiştir. Ek olarak K1 numaralı katılımcı "... eskiden ben gençken her aileye düğünde bir masa ve sinilerle yemek gelirdi, herkes ortak bir şekilde tepside yemekleri yedi. Şimdi az çeşit yemekle ve tabaklarla ikramlar servis ediliyor..." cümlesi ile var olan bir geleneğin unutulmaya yüz tuttuğu belirtilmiştir. Türkiye’de yaygın bir doğum sonrası geleneği olan lohusa şerbeti ikramı Aybastı’da mevcuttur. Ayrıca K1 numaralı katılımcı tarafından belirtilen bir inanışa göre "...bebek aç gözlü olmasın diye yemekler ikram edilir..." beyanı yemek ikram geleneğinin yaşatıldığını göstermektedir.

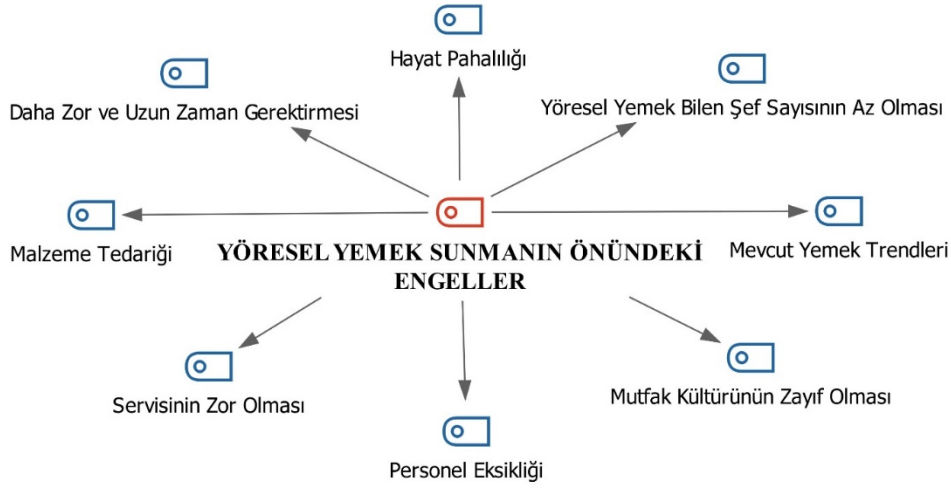
Katılımcılara yönlendirilen "Dışarıdan gelen turistlerle beraber evinizde yöresel yemeklerinizden hazırlamak ister misiniz?" sorusuna verilen yanıtlar, Turistlerle Mutfak Aktivitesi temasını meydana getirmiştir. 9 katılımcıya yönlendirilen soruya katılımcıların tamamı, yerli veya yabancı fark etmeksizin gelen turisti ağırlamaya ve beraber yöresel yemekler hazırlamaya yönelik olumlu cevaplar vermişlerdir. Son olarak katılımcılara yönlendirilen "Yaylacılık faaliyetlerinden biraz bahseder misiniz? Yılın hangi vakitlerinde yaylaya çıkıyorsunuz, neler yapıyorsunuz?" sorusu ile Aybastı halkının yaylada geçirdikleri zaman dilimini nasıl değerlendirdiklerini keşfetmek amaçlanmıştır. Katılımcıların tamamı İlkbahar mevsimi ve Sonbahar mevsimi arasında yaylaya göç ettiklerini, hayvancılık ve tarım ile uğraştıklarını bildirmişlerdir. K5 numaralı katılımcı "... hayvanı olan onunla ilgilenir herkes ufak tefek sebze eker diker, toplar. Meyvesini toplar. Güze doğru reçel yapar turşu kurar, kış hazırlığı yapar ve merkeze döner..." şeklinde beyanı ile halkın genel olarak yaylada nasıl vakit geçirdiğini özetlemiştir.

Araştırmanın 2. aşamasında Perşembe Yaylası’nda faaliyet gösteren restoran yöneticileri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden önce araştırmacı saha araştırması kapsamında Perşembe Yaylası’na giderek restoran sayısı, niteliği ve menüleri hakkında ön bilgiler toplamıştır. Ön saha araştırmasında yaylada faaliyet gösteren aktif toplamda 9 restoran bulunduğu bu restoranların 2 tanesinin otel/konaklama işletmesine ait olduğu, 1 tanesinin kafe konseptinde olduğu belirlenmiştir. 6 restoranın ise menülerinin ve restoran konseptlerinin aynı olduğu tespit edilmiştir. 6 restorandan 4’ünün yöneticisi ve şefleri ile gönüllülük esasına dayalı bir şekilde yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın temel amacı yaylada

faaliyet gösteren restoran menülerinde yöresel yemeklerin yeterince yer almamasının altında yatan sebepleri keşfetmektir. Bu amaç doğrultusunda yalnızca restoran yöneticilerine/şeflerine yönlendirilen sorular şu şekildedir:

1. Restoran menünüzde yer alan ürünler nelerdir? Bu ürünlerden hangileri daha fazla talep edilmekte ve dikkat çekmektedir?
2. Bölgenin mutfak kültürünün tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda gördüğünüz fırsatlar ve engeller nelerdir? Aybastı'nın gastronomi turizmi potansiyelinizi nasıl değerlendirirsiniz? Bu potansiyelde etkili olan faktörler sizce nelerdir?
3. Aybastı'ya ya da Ordu mutfağına özgün yiyecek/içeceklerden hangileri sizce menünüzde yer alırsa talep edilecektir? Bu ürünlerin menünüzde yeteri kadar yer almamasındaki nedenler nelerdir? Hazırlık aşamalarını mı zor buluyorsunuz/ malzeme tedarigi sıkıntılı mıdır tüketici talebiyle ilgili sebepler midir? Talep edilmeyeceğini düşünüyorsanız sebebini açıklayabilir misiniz?
4. Temmuz ayında düzenlenen tarihi güreş festivali ve diğer festivallerin gerçekleşmesi sizi nasıl etkiliyor? Gelen ziyaretçiler neler yapıyor ve sizden neler talep ediyor?
5. Belediye ve yerel yönetimlerden aldığınız destekler veya yaptığınız iş birlikleri nelerdir?
6. Yaylada kışın ziyaretçi sayısının az olduğu söyleniyor, restoranlar ve kafeler genellikle kapalı oluyor. Yayla'nın daha canlı ve aktif olabilmesinde sizce yöresel yemeklerin menülerinizde daha fazla yer alması etkili olabilir mi? Ya da sizin düşünceleriniz ve önerileriniz nelerdir?

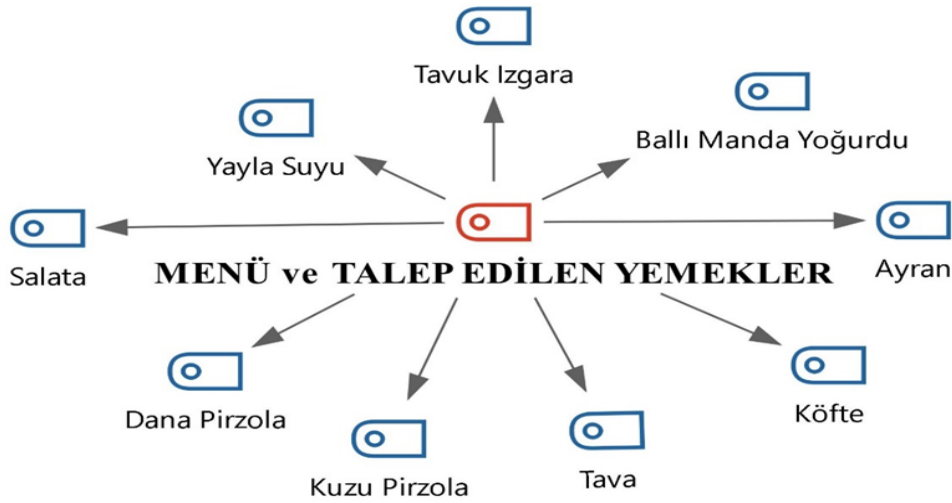
Katılımcıların 1. soruya verdikleri yanıtlar doğrultusunda elde edilen veriler Şekil 1'deki gibidir.



**Şekil 1.** Perşembe Yaylası Restoranlarının Menüleri ve Talep Edilen Ürünleri

Şekil 1’de de yer aldığı üzere restoranların menüleri aynı yemeklerden meydana gelmektedir. Katılımcılar yer alan ürünler içerisinde en çok kuzu ve dana pirzolanın talep edildiğini beyan etmişlerdir. Katılımcıların tamamı kendilerine yönlendirilen “Bölgenin mutfak kültürünün tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda gördüğünüz fırsatlar ve engeller nelerdir? Aybastı’nın gastronomi turizmi potansiyelinizi nasıl değerlendirirsiniz? Bu potansiyelde etkili olan faktörler sizce nelerdir?” sorusuna Aybastı mutfağının Karadeniz mutfağını yansıttığını belirtmişlerdir. 4 katılımcı da cevabında Aybastı’nın mutfak kültürünün zayıf olduğunu bu sebeple gastronomi turizmi açısından potansiyelinin düşük olduğunu beyan etmişlerdir. K10 numaralı katılımcı “halk yenilik sevmiyor, ben birkaç sene öncesinde sumakla değişik bir meze denedim. İkram ettiğim mezeleri halk gülünç ve gereksiz buldu. Dışarıdan gelende buralıda mezeleri tüketmedi. Halkın gelişmelere açık olması lazım en başta ama değil...” K10 numaralı katılımcı beyanında da yer aldığı üzere halkın ve gelen turist kitlesinin mevcut durumdan memnuniyeti restoran yöneticilerinin bu durumu koruyarak ilerlemesine yol açmaktadır. 2. Sorunun ardından katılımcılara yönlendirilen “Aybastı’ya ya da Ordu mutfağına özgün yiyecek/içeceklerden hangileri sizce menünüzde yer alırsa talep edilecektir? Bu ürünlerin menünüzde yeteri kadar yer almamasındaki nedenler nelerdir? Hazırlık aşamalarını mı zor buluyorsunuz/ malzeme tedariki sıkıntılı mıdır tüketici talebiyle ilgili sebepler midir? Talep edilmeyeceğini düşünüyorsanız sebebini açıklayabilir misiniz?” sorusuna verilen yanıtlar Şekil 2’de şematize edilmiştir.





**Şekil 2:** Perşembe Yaylası Restoranlarının Yöresel Yemek Sunma Konusunda Karşılaştıkları Engeller

Katılımcıların verdikleri yanıtlardan yola çıkılarak hazırlanan Şekil 2’de yer aldığı üzere restoran yöneticileri, yaylanın kuzu eti başta olmak üzere ızgara ürünleriyle ön planda çıktığını vurgulamışlardır. Şekil 1’de yer alan ürünler haricinde yöresel ürünlerin menülerde yer almamasının önündeki engeller K10, K11, K12, K13 numaralı katılımcılar tarafından veriler yanıtlar neticesinde “Yöresel Yemek Sunmanın Önündeki Engeller” teması altında 8 alt tema oluşturulmuştur. K10 numaralı katılımcı tarafından “Aybastı’nın yemeklerini yapan şefler kalmadı ki gelen de et talep ediyor farklı bir ürün denemeye kalksak gelecek ustanın masrafı da çok olacak. Mevcut düzende servisler kolay, yöresel yemeklerin servisi daha teferruatlı. Bizim için bu düzen hızlı ve pratik. Ekonomik manada da şu an bu tarz bir yeni denemeyi sanmıyorum bütçesi kaldırsın...” cümlesiyle yayla restoranlarında yöresel yemeklerin menülerde yer almamasının altında yatan ana nedenler özetlenmiştir. Katılımcıların yönlendirilen “Temmuz ayında düzenlenen tarihi güreş festivali ve diğer festivallerin gerçekleşmesi sizi nasıl etkiliyor? Gelen ziyaretçiler neler yapıyor ve sizden neler talep ediyor?” sorusuna verdikleri yanıtlar neticesinde Maxqda programı aracılığıyla “Festivaller vb. Etkinliklerin Restoranlara Faydaları” teması meydana getirilmiştir.



**Şekil 3.** Festival vb. Etkinliklerin Restoranlara Faydaları

Katılımcıların tamamı özellikle Geleneksel Yağlı Güreş festivalinin gerçekleştiği zaman diliminde yaylanın kalabalık olduğunu ve ekonomik anlamda en fazla kazandıkları dönem olduğunu belirtmişlerdir. K11 numaralı katılımcının soruya verdiği yanıtta “...festival sayesinde gelen turist sayısı artıyor ve yaylanın tanıtımına da fayda sağlıyor...” ifadelerini dile getirmiştir. Ayrıca katılımcılara yöneltilen 6. sorunun yanıtlarında K10, K11, K13 numaralı katılımcılar tarafından kış mevsiminde de yaylanın aktif ve canlı olabilmesi için, kış turizmine dayalı etkinliklerin düzenlenmesinin fayda sağlayacağı önerisi sunulmuştur. K13 numaralı katılımcı “...geçtiğimiz senelerde kış aylarında kayak sporu., 4x4 arazi araçların yer aldığı etkinlikler düzenlenmiştir. Bizler de restoranlarımızı açmıştık kazançlı bir iş olmuştu...” örneğinden yola çıkarak katılımcılar tarafından kış aylarında da yaylanın aktif bir turizm destinasyonu olabilmesine yönelik geliştirilen önerinin faydalı olabileceğinin söylemesi mümkündür. Katılımcıların 5. soruya verdikleri yanıtlar incelendiğinde yerel yönetimlerin gastronomi turizmi ile ilgili çalışma yapmadığı bilgisine ulaşılmıştır. Ancak K12 numaralı katılımcı tarafından verilen yanıtta “... gastronomi turizmine yönelik olmasa da yayla turizmine yönelik çalışmalarımız ve iş birliklerimiz olmuştu. Belediye bizi Uzungöl’e yaylaya götürmüştü. Bizim yaylamızdaki ve oradaki farklara benzerliklere bakmıştık kendi eksikliklerimizi tespit etmemize yönelik güzel bir projeydi...” yanıtından yayla turizmine ilişkin yerel yönetimlerin çalışmalarının bulunduğu anlaşılmaktadır.

## **5. Tartışma, Sonuç ve Öneriler**

### **5.1. Tartışma**

Mevcut literatür incelendiğinde, Aybastı ilçesinin mutfak kültürünü ve ilçede yer alan turistik cazibe merkezi olan Perşembe Yaylası'nın gastronomi turizmi potansiyelini inceleyen çalışmaya rastlanılmamıştır. Çalışma sayısının az olmasının yanında Ordu

ilinin mutfak kültürünü inceleyen mevcut çalışmalarda Aybastı'nın yerel mutfak kültürüne ilişkin bilgilerin kısıtlı olduğu tespit edilmiştir. Dağdeviren (2022), Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından bilinirliğini araştırmıştır. Araştırma neticesinde; halkın evlerinde sıklıkla yöresel yemekleri hazırladığı ancak halk tarafından Ordu yemeklerinin çeşitliliğinin az olduğu ve söz konusu yemeklerin lezzet düzeyinin orta seviyede olduğu tespit edilmiştir. Gerçekleştirilen çalışmada da katılımcılar, Aybastı mutfak kültürüne ait yemek çeşitliliğinin az olduğunu ve damak tadı açısından turistlere hitap etmediğini beyan etmişlerdir. Ayrıca Perşembe Yaylası'nın yayla turizmi potansiyelini, mevcut durum analizini ve yaylanın gastronomi turizmi potansiyelini değerlendiren çalışmaların da literatürde yer almadığı belirlenmiştir. Bu bilgilerden hareketle gerçekleştirilen çalışma kapsamında öncelikle Aybastı mutfak kültürü ve yöresel yemekleri hakkında araştırma yapılmıştır. Araştırma kapsamında yerel halka gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde elde edilen veriler analiz edilerek yazılı hale getirilmiştir. Ordu ili Çamaş ve Akkuş ilçelerinin yerel gastronomi kültürünün araştırıldığı çalışmalarda yerel mutfak kültürünü oluşturan; yemek reçeteleri, adetler, gelenek ve görenekler gibi temel unsurların yazılı hale getirilerek sürdürülebilirliğinin sağlanmasının önemli bir konu olduğu belirtilmiştir (Demirses, Kement ve Hüsem, 2023; Bayrak, Kement ve Erkekli, 2023; Demirses, Bayrak, Kement ve Köksal, 2023). Aybastı mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından gerçekleştirilen çalışmanın katkı sağlayacağı ve gelecek çalışmalara yol gösterici olacağı açıktır. Aybastı ilçesinin mutfak kültürünün tipik Karadeniz mutfağını yansıtmasının yanında İç Anadolu mutfak kültüründen de etkilendiği belirlenmiştir. Literatürde yer alan çalışmalarda mutfak kültürünü oluşturan faktörler incelendiğinde göçlerin, ilçeler arası sınır komşuluklarının, tarımsal ürünlerin ve hayvancılığın etkili olduğu yer almaktadır (Kavrut, 2023). Aybastı, Tokat ili ile coğrafi açıdan komşudur. Bu sebeple ilçede yetiştirilen tarım ürünleri arasında benzerlikler bulunmaktadır. Aynı zamanda Aybastı'nın folklorik açıdan da Tokat yöresi ile benzer kültüre sahip olduğu katılımcılar tarafından beyan edilmiştir. K7'nin "...örneğin bizim düğünlerimizde sanılanın aksine horon oynanmaz, danslarımız ve müziklerimiz Tokat ve Sivas yörelerine benzer..." beyanı yakın ilçeler arasındaki kültürel alışverişe bir örnektir. Ayrıca K13 numaralı katılımcı tarafından Perşembe Yaylası'nın Tokat halkı tarafından da hayvancılık faaliyetleri için kullanıldığı bildirilmiştir. Bu durumda kültürel alışverişe olanak sağlayan faktörler arasında

gösterilmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Elmas, 2021; Kavrut, 2023). Aybastı yerel kültürünü yansıtan düğün, evlilik, cenaze törenleri gibi etkinliklerde geçmişten süregelen adetlerin ve geleneklerin unutulmaya yüz tuttuğu K1 numaralı katılımcı tarafından bildirilmiştir. Yerel kültürün ve değerlerin sürdürülebilirliğini desteklenmesi konusunda yerel yönetimlerin, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın çeşitli proje ve planlarının, coğrafi işaret tescili gibi uygulamaların etkili olduğu literatürde yer almaktadır (Sabur ve Güneş, 2023). Yerel halka yönlendirilen yerli/yabancı turistlerle yöresel yemek hazırlamak ister misiniz sorusuna katılımcıların tamamı olumlu yanıtlar vermiştir. Bu durum Aybastı halkının misafirperverliğini kanıtlamaktadır. Misafirperver toplumlarda gastronomi turizminin gelişime açıktır. Çünkü yaşayan mutfak uygulamaları ve yerel halka bir gün gibi faaliyetleri gerçekleştirilmesi için misafirperver toplum yapısı uygun alt yapıyı sağlamaktadır (Kesici, 2012; Erbay ve Sabur, 2022; Birdir ve Akgöl, 2015).

Çalışmanın ikinci aşamasında yaylada faaliyet gösteren 9 restorandan 6'sının çalışmanın amacına uygun nitelikte olduğu belirlenmiştir. Bu restoranlardan 4 tanesinin yöneticileri ve aynı zamanda şefleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yaylada faaliyet gösteren restoranlarının yarısından fazlasının benzer konseptte ve nitelikte olduğu tespit edilmiştir. Restoranların iç dizaynında kullanılan masalar ve sandalyelerin benzer nitelikte olduğu iç tasarımlarının basit nitelikte olması dikkat çekmektedir. Karaca ve Köroğlu, (2018), müşterilerin dizayn açısından ilgi çekici buldukları, farklı ürün deneyimledikleri ve iyi ağırlandıkları restoranları tekrar ziyaret ettikleri tespit edilmiştir.

Restoranların şefleri, yöneticileri ve sahipleri genellikle aynı kişilerdir. Mümkün olduğunca az personelle sınırlı sayıda ürünün sunulduğu hızlı devinim sağlanan bir konseptin benimsendiği göze çarpmaktadır. K10 numaralı katılımcı "biz hemen yemek yenilsin yeni müşteri gelsin istiyoruz, yeni denemeler ekstra personel, iş yükü ve zaman kaybı. Özellikle en fazla çalıştığımız yaz aylarında burası çok kalabalık insanlar sıra bekliyorlar..." ve K13 numaralı katılımcı "biz bu işi dedemden beridir yapıyoruz, babadan oğula geçiyor bu meslek genellikle..." şeklinde beyanları ve diğer katılımcıların müşteri profiline durumdan memnun olduğunu belirten beyanları mevcut durumu özetler niteliktedir. Gelen müşteri profiline durumdan memnun olması ve yerel halkın yeniliklere kapalı olması Perşembe Yaylası'nda faaliyet gösteren restoranların gelişimini engellemiştir. Söz konusu engellere ek olarak K10 numaralı katılımcı menülerine ekledikleri yeni ürünlerin talep edilmediğini ve ikram edilse dahi tüketilmediğini

belirtmiştir. K10 ve K11 numaralı katılımcılar bu duruma; Karadeniz mutfağının lezzet profilinin herkese hitap etmemesine ve yerli halkın da yeni lezzetler deneyimlemeye kapalı olmalarını neden göstermiştir. Ancak Dünya’da ve Türkiye’de yaşanan gastronomi turizmi alanındaki gelişmeler ve yenilikler takip edilerek uygulanmazsa belirli bir süre sonrasında gastronomi turizmi açısından Perşembe Yaylası doygunluk noktasına erişecektir. Doygunluk noktasına ulaşan destinasyonların yeniliklere açık olmaması ziyaretçi sayısında düşüşe neden olarak yerel esnafın ekonomik anlamda zarar görmesine neden olmaktadır. Literatürde gastronomi turizmi açısından önemli bir yere sahip olan yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyini araştıran çalışmalarda yöresel yemek sunmanın restoranlara sağladığı faydalar yer almaktadır (Çulha ve Dağkiran, 2016; Kurnaz ve İşlek, 2018; Demirbaş ve Bertan, 2022; Sabur ve Güneş, 2023). Bu faydalar, tekrar ziyaret etme niyetini, yöresel yemeklerin kolay pazarlanabilmesini, destinasyon çekiciliğini ve tanıtımını, marka imajını, sürdürülebilir gastronomi turizmini desteklemesi şeklinde sıralanmaktadır.

Yayla turizmi açısından kamp ve mesire alanları, doğal güzellikleri ile öne çıkan Perşembe Yaylası özellikle yaz aylarında binlerce ziyaretçiyi ağırlamaktadır. Ancak turizm faaliyetlerinin yalnızca ilkbahar ve yaz aylarıyla kısıtlı kaldığı katılımcı beyanları ve ön saha çalışmaları aracılığıyla tespit edilmiştir. Alternatif turizm türleri turizmden sağlanan faydaların 12 aya yayılım göstermesine olanak sağlamaktadır. K10, K11 ve K13 numaralı katılımcılar tarafından bu duruma çözüm olarak kış turizmine dayalı faaliyetlerin düzenlenmesi önerisi geliştirilmiştir. Ayrıca katılımcılar tarafından, yaylada düzenlenen şenlik ve festivallerin sosyal ve ekonomik açıdan fayda sağladığı belirtilmiştir. Kargiglioğlu ve Kabacık, (2017) tarafından Urla Enginar Festivali’ni konu alan çalışmada gastronomi temalı festival vb. etkinliklere turistlerin ilgi düzeyinin yüksek olduğu bildirilmiştir.

Son olarak katılımcılar tarafından, yerel yönetimlerin yayla turizmine ilgisinin bulunduğu ancak gastronomi turizmi üzerine herhangi bir girişimleri bulunmadığı belirtilmiştir. Kadın kooperatifinde aşçı olarak çalışan K2 ve K4 numaralı katılımcılar “...yaylada bize küçük bir alan tahsis edilebilirse, sarma, dolma ve diğer yöresel yemekleri hazırlayıp satmak istiyoruz. Böylece yaylada da gelen turiste farklı seçenekler sunmuş oluruz. Kooperatif açısından da ekonomik kar sağlarız diye düşünüyoruz...” Sabur ve Güneş, (2023) Kayseri’de bir ilçede faaliyet gösteren kadın kooperatifinin yerel

ürünleri hazırlayarak satışını gerçekleştirmelerinin gastronomi turizmi çatısı altında kadın emekçilere ekonomik fayda sağladığını belirtmiştir. Ayrıca kooperatifin valilik ve belediye gibi yerel yönetim tarafından desteklendiği, kadın girişimlerinin destinasyon tanıtımına da fayda sağladığı çalışmada yer almaktadır.

## **5.2. Sonuç**

Gerçekleştirilen çalışmada Aybastı'nın yerel gastronomi kültürü, yerel halkın bilgi ve deneyimleri aracılığıyla yazılı hale getirilmiştir. Araştırmanın sonraki aşamasında ise belirlenen yiyecek ve içeceklerin yaylada faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer almamasının altında yatan nedenler restoran yöneticilerinin/şeflerinin perspektifiyle değerlendirilmiştir. Görüşmeler neticesinde elde edilen bulgular; yerel halkın ve restoran sahiplerinin yeniliklere kapalı olmasının ve müşteri profiline restoran menülerinin içeriğini, restoran konseptini etkilediğini göstermektedir. Ayrıca yerel yönetim tarafından yayla turizmine ilişkin yatırım ve projelerinin bulunduğu ancak gastronomi turizmine ilişkin girişimlerinin bulunmadığı katılımcı beyanlarında yer almaktadır.

## **5.3. Öneriler**

Bu çalışmanın sonuçlarına dayanarak, Aybastı ilçesinin mutfak kültürünün ve Perşembe Yaylası'nın gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesi için aşağıda yer alan öneriler geliştirilmiştir:

- Yerel halkla iş birliği içerisinde, Aybastı ilçesinin yöreye özgü yemeklerini ve mutfak kültürünü tanıtan bir gastronomi turizm programı oluşturulmalıdır.
- Restoran sahipleriyle iş birliği yapılarak, Perşembe Yaylası'ndaki restoranların menülerine yöresel lezzetleri eklemeleri teşvik edilmeli ve yeniliklere açık olmaları sağlanmalıdır.
- Turizm faaliyetlerini sadece yaz aylarına sıkıştırmak yerine, kış turizmi üzerine faaliyetler düzenlenerek Perşembe Yaylası'nın turizm potansiyeli 12 aya yayılmalıdır.
- Yerel yönetimler, gastronomi turizmi potansiyeline sahip Perşembe Yaylası için projeler geliştirmeli ve desteklemelidir.
- Yerel halkın kültürel değerlerine sahip çıkması ve bu değerleri turistlerle paylaşması teşvik edilmelidir.

- Kadın girişimciler, kadın dernekleri ve kooperatifleri desteklenerek gastronomi turizmi çatısı altında ekonomik kalkınmaları sağlanmalıdır.
- Perşembe Yaylası'nda gastronomi temalı festivaller, etkinlikler ve şenlikler düzenlenerek etkinliklerin tanıtımları etkin bir şekilde gerçekleştirilmelidir.
- Yerel halkla bir gün ve yaşayan mutfak uygulamaları gibi gastro-turistlere yönelik faaliyetlerin, gastronomi turizmi ve yayla turizmi açısından Aybastı'ya katkı sağlayacağı düşünülmektedir.
- Bu konu hakkında gerçekleştirilecek gelecek çalışmalarda; Perşembe Yaylası ve Aybastı mutfağına yönelik benzer çalışmalara, bölgedeki diğer yaylalar ve yerel mutfak unsurları dahil edilerek daha geniş bir perspektifle yaklaşılabilir. Çalışmalarda nitel yöntemin yanı sıra anket ve istatistiksel analiz gibi nicel yöntemlerle daha geniş katılımcı grupları üzerinde inceleme yapılması da gelecek çalışmalara konu niteliğindedir. Ayrıca Aybastı mutfağı, benzer özellikler taşıyan diğer bölgelerle gastronomi turizmi potansiyeli açısından karşılaştırılarak analiz edilebilir.

Bu önerilerin uygulanmasıyla, Aybastı ilçesi ve Perşembe Yaylası'nın gastronomi turizmi potansiyelinin artırılması ve sürdürülebilir bir turizm modelinin oluşturulması mümkün olacaktır. Bu sayede bölgenin turizm gelirleri artacak, yerel ekonomi canlanacak ve yerel kültürün korunması sağlanacaktır.

### **Kaynakça**

- Akman Dömbekci, H. ve Erişen, M.A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyol, C., ve Çalık, İ. (2022). Türkiye'de yayla turizmi üzerine yapılmış lisansüstü araştırmaların bibliyometrik analizi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 299-315.
- Anadolu Ajansı, (2023). *Perşembe Yaylası*, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/menderesleriyle-unlu-persembe-yaylasi-sicaktan-bunalanlara-alternatif-tatil-rotasi-oldu/2966734>, [Erişim Tarihi: 21 Şubat 2024].
- Aziz, A., ve Zainol, N. A. (2009). Local and foreign tourists' image of highland tourism destinations in Peninsular Malaysia. *Pertanika Journal Of Social Science & Humanities*, 17(1), 33-46.

- Bayrak, D., Kement, Ü., ve Erkekli, S. (2023). Ordu Akkuş ilçesinin gastronomik kültürüne yönelik nitel bir araştırma. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(3), 96-112.
- Bekdemir, Ü., ve Sezer, İ. (2019). *Yayla şenliklerinin yaylalardaki turizm faaliyetlerine olan etkilerinin değerlendirilmesi: Ovit yaylası örneği*. Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu, 26 - 28 Eylül 2019, Giresun.
- Bilici, N., ve Işık, Z. (2018). Bölgesel kalkınmada yayla turizmi: Rize ili örneği. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(1), 1-21.
- Birdir, K., ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) (2022). <https://www.eunwto.org/doi/abs/10.18111/Wtobarometereng> [Erişim: 15 Mayıs 2023].
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNTourism), (2006). [https://faculty.ksu.edu.sa/sites/default/files/unwtobarom06\\_1\\_en%20jan%202006.pdf](https://faculty.ksu.edu.sa/sites/default/files/unwtobarom06_1_en%20jan%202006.pdf). [Erişim: 15 Mayıs 2023].
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNTourism), (2011). <https://www.unwto.org/archive/global/press-release/2011-05-11/international-tourism-first-results-2011-confirm-consolidation-growth> [Erişim: 15 Mayıs 2023].
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UN Tourism), (2024). *2023 Yılı Turizm İstatistikleri*. <https://www.unwto.org/tourism-statistics/key-tourism-statistics-unwto-2023>, [Erişim Tarihi: 21 Şubat 2024].
- Crouch, G. I. ve Ritchie, J. R. (1999). Tourism, competitiveness and societal prosperity. *Journal Of Business Research*, 137–152.
- Çalık, İ., Düzgün, E., Ödemiş, M., ve Düzgün, A. (2021). Gümüşhane’de Yayla Turizmi (Sürdürülebilir Turizm Bakış Açısıyla). [info:eu-repo/semantics/openAccess](https://info.eu-repo/semantics/openAccess)
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 100-115.
- Çavuş, O., ve Eker, Ş. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi: Bolu kanlıca mantarı, Mengen örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 303-320.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746.
- Demirses, İ., Bayrak, D., Kement, Ü., ve Köksal, G. (2023). Gastronomi deneyimi üzerine bibliyometrik bir araştırma. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(2), 87-104.
- Demirses, İ., Kement, Ü., ve Hüsem, B. Z. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662-696.



- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Elmas, B. (2021). Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürü. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1), 49-59.
- Erbay, M., ve Sabur, D. G. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında pazarlama stratejileri: Türkiye ve Avrupa örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 10(1), 649-670.
- Haberal, H. (2011). Yaylacılık kültürünün yayla turizmi içindeki önemi: Rize yaylaları örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Işkın, M. (2021). Türkiye'nin gastronomi turizmi göstergeleri ve yerli turistlerin gastronomi turizmine katılım durumları. *Journal Of Global Tourism and Technology Research*, 2(1), 26-34.
- Jenkins, C. L., (1995). Tourism Policies İn Developing Countries, İn Medlik, S. (Ed.) *Managing Tourism*, Oxford: Butterworth-Heinemann Ltd., 269-277.
- Karaca, K. Ç., ve Köroğlu, Ö. (2018). Restoran atmosferinin tekrar ziyaret niyetine etkisi: akış deneyiminin aracılık rolü. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 6(15), 776-797.
- Kargiglioğlu, Ş., ve Kabacık, M. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Urla enginar festivaline gelen turistlerin festival hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 409-421.
- Kavrut, E. (2023). Iğdır halk mutfak kültüründe yer alan lezzetlerin değerlendirilmesi. *Gastro-World*, 1(2), 1-14.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37.
- Koufadakis, S. X., ve Manola, M. (2020). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: a literature review. *Spoudai Journal Of Economics And Business*, 70(1-2), 81-92.
- Lee, K.H., Packer, J., ve Andscott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of slow food members and non-members. *Tourism Management*, 46, 1-10.
- Leong, Q., Ab Karim, S., Awang, K. W. ve Abu Bakar, A. Z. (2017). An integrated structural model of gastronomy tourists behaviour. *International Journal Of Culture, Tourism And Hospitality Research*, 11 (4), 573-592.
- Ongun, U., İnanır, A., ve Kılınç, O. (2019). Ağlasun ilçesinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi, kültür ve kırsal turizme entegrasyonu. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 805-822.
- Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (t.y.). *Perşembe Yaylası*, <https://Ordu.Ktb.Gov.Tr/Tr-130730/Persembe-Yaylasi---Menderesler-Aybastiordu.Htmlordu>, [Erişim Tarihi: 20 Şubat 2024].

- Öztürk, Y., ve Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte olan ülkeler için alternatif turizm faaliyetleri üzerine teorik bir çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(10), 183-195.
- Pelit, E., Baytok, A., ve Oybalı, H. H. (2015). Sürdürülebilir turizm mi? Turizmde sürdürülebilirlik mi? Kavramsal bir tartışma. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14).
- Punch, K. F. (2005). Sosyal Araştırmalara Giriş, (Çev.) Bayrak D., Arslan H. B. Ve Z. Akyüz, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Roney, S. A. (2002). Fordizmden post fordizme geçiş sürecinin turizme yansımaları: kitle turizmi ve alternatif turizm. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 13(1), 9-14.
- Sabur, D. G., ve Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Sağdıç, E. (2022). *Motivasyon Kaynağı Olarak Yiyecek ve İçecekler: Gastronomi Şehirleri Üzerine Bir Araştırma* (Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Sio, K. P., Fraser, B., ve Fredline, L. (2021). A contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 1-17.
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy tourism-a sustainable alternative for local economic development. *Annals Of The University Dunarea De Jos Of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics*, 25(1).
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics And Finance*, 39, 725-730.
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 414-429.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Özel Sayı 1), 174-189
- TURSAB, (2024). *Türkiye'nin 2023 Turizm Raporu*. File:///C:/Users/Dilek/Downloads/Turizm-Gelir-Raporu-Ocak-Aralik-2023%20(1).Pdf, Erişim Tarihi: 25 Şubat 2024.
- Visković, Nr., ve Komac, B. (2021). Gastronomi turizmi: kısa bir giriş. *Acta Geographica Slovenica*, 61 (1), 95-105.
- Yıldız, U. (2014). Plateau tourism of alternative types of tourism: Alanya sample. In *Hestourex World Health Sports Tourism Congress & Exhibition*, 501.

### **Etik Kurul İzni**

Bu çalışmanın etik kurul izni Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu tarafından alınan 02/05/2024 tarih ve 2024-88 sayılı karar suretiyle oy birliğiyle onaylanmıştır.

### **Katkı Oranı Beyanı**

Çalışma iki yazarın katkısı ile hazırlanmıştır.

1.Yazar: % 50

2.Yazar: % 50

### **Çıkar Çatışması Beyanı**

Bu çalışmanın hazırlanması sırasında herhangi bir kişi veya kuruluştan aynı veya nakdi yardım/destek alınmamıştır. Makalede herhangi bir çıkar çatışması veya maddi kazanç söz konusu değildir.