



Trabzon İlinin Yöresel Ürünler Ve Mutfak Kültürü Üzerinden Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi

Determination of Gastronomy Tourism Potential of Trabzon Province through Local Products and Culinary Culture

Emrecañ KARAHAÑ, Salih ÇAKICI

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 11/04/2023

Kabul tarihi: 15/05/2023

Yayıntarihi: 18/06/2023

Anahtar Kelimeler:

Yöresel mutfak, Yöresel ürün, Gastronomi turizmi

ÖZET

Karadeniz mutfak kültürü, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiğinde büyük bir potansiyele sahiptir. Mutfak kültüründeki çok renklilik ve yaşayan nüfus bakımından önemli bir yerde olan Trabzon, mutfak kültürü kapsamında değerlendirildiğinde gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenerek ortaya çıkarılması büyük önem teşkil etmektedir. Karadeniz bölgesinde, Trabzon ili sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ve yöresel yemekler kapsamında büyük bir yere sahiptir. Bununla birlikte Trabzon da her yıl ana teması çay, fındık, peynir, tereyağ, sütlaç ve ekmeğ gibi gastronomik nitelik taşıyan ürünler olmak üzere çeşitli gastronomik etkinlikler düzenlenerek bölge gastronomisi gelişmektedir. Gerçekleştirilen bu çalışmada Trabzon ilinin yöresel ürünleri ve mutfak kültürünün değerlendirilerek gastronomi potansiyelinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Araştırmada doküman analizi yöntemiyle birincil ve ikincil kaynaklar incelenmiş ve bulgular ortaya koyulmuştur.

ARTICLE INFO

Background:

Received: 11/04/2023

Accepted: 15/05/2023

Published: 18/06/2023

Keywords:

Local cuisine, Local product, Gastronomy tourism

ABSTRACT

Black Sea culinary culture has a great potential when evaluated within the scope of gastronomic tourism. When Trabzon, which has an important place in terms of multicolored cuisine and living population, is evaluated within the scope of culinary culture, it is of great importance to determine and reveal the gastronomic tourism potential. In the Black Sea region, the province of Trabzon has a great place in terms of geographically indicated products and local dishes. In addition, the regional gastronomy is developing by organizing various gastronomic events in Trabzon every year, the main theme of which is products of gastronomic quality such as tea, nuts, cheese, butter, rice pudding and bread. In this study, it was aimed to reveal the gastronomic potential by evaluating the local products and culinary culture of Trabzon province. In the research, primary and secondary sources were examined by document analysis method and the findings were revealed.

¹Emrecañ KARAHAÑ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, karahanemrecan7@gmail.com, ORCID: 0009-0008-6940-4181

²Salih ÇAKICI, Ardahan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, salihcak96@gmail.com ORCID: 0000-0002-5861-6831

Giriş

Türk mutfağında bölgesel olarak iklim ve elde edilen tarım ürünleri doğrultusunda bölgelerin mutfak kültürleri ve çeşitlilikleri etkilenmektedir. Bu yüzden Türk mutfağı farklı yemekleri içerisinde barındırmaktadır. Buna binaen yöresel mutfak kavramı da gelişmiştir (Cömert, 2014: 64). Ülke ve bölgelerin kendine has olan mutfağını oluşturan yiyeceklerini, yemeklerini ve yemek hazırlama biçimlerini ifade etmek için "Culinaria" sözcüğü kullanılmaktadır. "Culinaria" genel itibariyle gastronomi ile aynı anlamda kullanılan bir sözcüktür (Kivela ve Crofts, 2005: 41). Gastronomi konu bakımından yiyecek ve içecek hakkındaki her şeyi içermesi hasebiyle insan da gastronominin içerisinde yer almaktadır. Gastronomi kültürel, tarihi psikolojik, sosyal ve coğrafi etmenler gibi birden fazla unsura bağlıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Bunun yanı sıra gastronomi son zamanlarda belirlenen destinasyonların kendine has ürünlerinin hazırlanması (yiyecek ve içecek), pişirme ve sunumuna yönelik, meydana getirilen özel ilgi turları vasıtasıyla temel hedef olarak alternatif turizm çeşitlerinin arasına alınmaktadır (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015: 1).

Gastronomi turizmi yönünden bölgenin gelişmesi için gelişim sağlayacak bölgenin farklı bölge ve ülkelerden ayrılmasını sağlayacak kendine özgü niteliği olan benzersiz ve yerel gastronomik nitelikli unsurları bulundurma gerektirmektedir (Töre Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017: 65). Türkiye'nin sınırları dâhilinde tüketimi sağlanan Türk yemekleri turistlerce yöresel ya da yerel yemek özelliğini barındırmakta ve birçok destinasyonda yemeklere erişilebilmektedir (Semerci ve Akbaba, 2018: 42). Yöresel yemeklerin tüketimini sağlamak turistlerin seyahatleri dâhilinde değerli bir tecrübe olarak görülmekte (Quan ve Wang, 2004: 299) ve bazı çalışmalarda araştırmacılar tarafından yöresel yemeğin kırsal kesimlerde kalkınma konusunda etkisi olan bir unsur olduğu fikrini öne sürülmektedir (Frisvoll, Forbord ve Blekesaune 2015: 77). Destinasyonların pazarlanması için farklılıklar ortaya koyabilmek yönünden birbirlerine benzemeye başlayan kültürlerle karşılık yerel kültür ve yerel kültürden izler taşıyan yemekler önem arz etmektedir. Bunun yanında destinasyonlar yönünden önemli bir durumda gastronomi turizminin belli bir sezonda yapılmaması ve her mevsimde gastronomi turizmi faaliyetinde bulunulabilmesidir (Zağralı ve Akbaba, 2015: 6633).

Yapılan alan yazın taramasında Türkiye genelinde farklı il ve ilçelerde gastronomi turizmi kapsamında araştırmaların yapıldığı tespit edilmiştir (Ongun, İnanır ve Kılınc, 2019; Acar, 2016; Çokişler ve Türker, 2016; Şen ve Aktaş, 2017; Gökdeniz, Erde, Dinç ve Çelik Uğuz, 2015; Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Hazarhun ve Tepeci, 2018; Şahin, 2019; Şen ve Silahşör, 2018; Başaran, 2017; Şengül ve Türkay 2016; Çatır ve Ay, 2018). Yapılan bu çalışmalar genel itibari ile destinasyonların gastronomi turizmi potansiyeli üzerinde durmaktadır. Yapılan araştırma neticesinde Doğu Karadeniz Bölgesi veya Trabzon ili temel alınarak kapsamlı bir çalışma yapılmadığı tespit edilmiştir. Şengül (2017: 389) Türkiye'de gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi üzerine yerli turistlerle gerçekleştirdiği çalışmada, katılımcıların ülke geneli baz alındığında yöresel yemeklerini deneyimlemek için ziyaret etmek istedikleri iller arasında Gaziantep %53,17 ile ilk sırada yer alırken Trabzon %44,24 ile ikinci sırada yer almaktadır. Çalışma kapsamında bölge odaklı veriler ele alındığında bu sefer Karadeniz bölgesinde gastronomi turizmi amacıyla ziyaret edilmek istenen iller arasında Trabzon %44,2 ile ilk sırada yer almaktadır. Yine veriler doğrultusunda Şengül (2017:387) yöresel yemeklerinin bilinirliği ve çeşitliliğinin fazla olmasından kaynaklı bu şekilde bir talep oluştuğunu vurgulamaktadır. Ancak Trabzon ili üzerine yöresel yemeklerin gastronomi turizmi potansiyeli üzerine herhangi bir çalışma bulunmadığından

bu çalışmayla literatürdeki önemli bir boşluğun doldurması hedeflenmektedir. Bu çalışma kapsamında Trabzon ili yöresel ürünleri ve mutfak kültürü üzerinden şehrin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Turizmi

Gastronomi kelime anlamı olarak Yunanca'da mide anlamına gelen 'gaster' ile yasa anlamına gelen 'nomas' kelimeleri birleşiminden oluşmuştur (Kivela ve Crotts, 2006: 355). Türk Dil Kurumunun tanımına göre gastronomi "*Yemeği iyi yeme merakı ve Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi: "Frenkler yemek pişirme sanatına, güzel, lezzetli ve ustalıklı yemeklerle uğraşmaya gastronomi diyorlar."* - İsmet Özel "

şeklinde tanımlanmaktadır. Şengül ve Türkay (2016: 89) göre gastronomi mutfak kültüründeki yiyecek ve içecekleri ve de bunların sofraya içi düzenlerini, lezzeti, görseelliği arası ilişkiyi bütün yönleriyle ele alan, lezzet açısından iyi yiyecek ve içecekleri araştıran ve bu etkinliğe katılanlar tarafından sanatsal faaliyet olarak değerlendirilen bir disiplindir şeklinde tanımlanmaktadır. Mckercher, Okumuş ve Okumuş (2008: 138) ise gastronomi turizmini turistlerin konaklama ve yemek işletmelerinde yapılan yemekler yerine lokal işletmelerde yerel yemek ve içecekleri deneyimlemek için turistlerin seyahati olarak tanımlamışlardır. Gastronomi turizmi kapsam olarak geniş ve üst düzeyde farkındalık oluşturan etkisi dâhilinde yerel halk ve aktivitenin yapıldığı yörenin kalkınmasında ve tanınır olmasına önemli katkısı olan, lokasyon ve ülkelerin tanıtımında rolü büyük olan stratejik olarak etkin faaliyetler şeklinde tanımlanmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013: 204). Bessiere (1998: 23) geleneksel yemekler ve mutfakların olduğu destinasyonlar mükemmel turistik yerlerdir ve yerel yemeklerin tadılması da (gastronomi faaliyetinde bulunmak) seyahatin önemli bir kısmını oluşturmaktadır şeklinde bir ifade bulunmuştur.

Yöresel Yemek ve Yöresel Mutfak

Türk Dil Kurumuna göre yöresel sözcüğünün tanımı, "*Belli bir yöre ile ilgili, yerel, mahallî, mevzii, lokal ve belli bir yöreye özgü* "olan şeklindedir (TDK). Yöresel mutfak yöredeki gıda ürünleri ve yemeklerini de içerisine alan kapsamlı bir kavramdır (Erdem, Mızrak ve Kerem, 2018: 46). Pacciani, Marescotti, Belletti ve Scaramuzzi (2001: 3) göre geleneksel kültürler sonucu ortaya çıkmış geleneksel ürünler buldukları yörenin özelliklerini taşımaları bakımından spesifik (çok özel) ürünler olarak ele alınırlar. Geleneksel/yöresel ürünler buldukları yöreye has kaynaklar ile yine geleneksel üretimle birlikte yöresel olarak ayırt edici özellikler edinirler. Duram ve Cawley (2012: 22) yöresel ürünlerin üretim yeriyle arasında maksimum 100 kilometre bulunan ürünler olduğunu vurgulamıştır. Mutfak kültürü ve bu kültürü oluşturan unsurlar çok önemlidir (Arvas, 2013: 232). Yöresel ürünlerin oluşmasına farklı unsurların katkısı vardır (Yalçın, 2013: 206). Bu değişkenleri Coşkun (2001: 6-7) bağımlı ve bağımsız olmak üzere iki gruba ayırmıştır. Bağımlı değişkenler "*Farklı tarihi geçmişler, farklı yerel, bölgesel ve ulusal kültürler, farklı gelenekler, farklı hayat tarzları, farklı çalışma koşulları, yaratıcılık, merak ve ilgi, emek*" şeklinde sıralanırken bağımsız değişkenlerde, "*iklim, toprak yapısı, bakı ve yükselti*" şeklinde sıralanmıştır (Coşkun, 2001: 6-7). Bölgenin tarihi ve coğrafi unsurları turistlerin ilgisini çektiğinden bölge turizmini de etkiler (Ünal, 2016: 17).

Yöresel ürünlerin turizme ve gastronomi turizmine yönelik etkileri ile ilgili çalışmalara bakıldığında Kim, Eves ve Scarles (2009: 1) yerel yemekleri tatmanın kültürel ve eğlenceli bir aktivite olarak tatilin önemli bir parçası olduğunu belirtmişlerdir. Bessiere (1998: 23) geleneksel yemekler ve mutfakların olduğu destinasyonlar mükemmel turistik yerler olabileceği ve de yerel yemeklerin tadılmasının da (gastronomi faaliyetinde bulunmak)

seyahatin ayrılmaz bir parçası olabileceği çıkarımına varmıştır. Kim, Eves ve Scarles (2009: 1) İngiltere'yi ziyaret edenlerin yaklaşık %72'sinin tatilleri boyunca yöresel yiyecek ve içeceklerle ilgilendiğini ve deneyimleri sonucunun olumlu olduğunu aktarmışlardır. Ayrıca yöresel ürünlerin ekonomik açıdan getirilerine vurgu yapan çalışmalar mevcuttur (Telfer ve Wall, 2000; Kivela ve Crofts 2006; Tellstrom, Gustafsson ve Mossberg ,2006)

Yerel mutfaklar bölge kültürü ile alakalı veri elde etmek için önemlidir. Bir destinasyonu ziyarette bulunan turistler yemeklerin tadına bakarak oranın mutfağını tanımak istemektedirler (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2010: 24). Zağralı ve Akbaba (2015) Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin ziyaretlerinin tekrar etme nedenleri arasında yemeklerin payının büyük olduğunu vurgulamışlardır. Zağralı ve Akbaba (2005: 6640) araştırmalarında İzmir yarımadasını ziyaret eden turistlerden çalışmaya katılım sağlayanların %77,4'nün yöresel yemekleri genel olarak beğendikleri ifade edilmektedir. Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik Uğuz(2015: 22) Ayvalık yöresinde yaptıkları çalışmalarında, yörenin pazarlanmasında yöre mutfağı ve gastronomi daha fazla kullanılmalıdır sorusuna binaen 375 katılımcının cevapları aritmetik ortalaması 3,74'tür. Şen ve Silahşör (2018: 424) çalışmalarında en yüksek aritmetik ortalama "Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin turistlere sunulması şehrin imajı açısından önemlidir" (4,29) ifadesine aittir. Şengül ve Türkay (2016: 70) çalışmalarında katılımcıların Mudurnu'yu ziyaret etmede etkili olan görüşleri arasında "Yöresel yemekleri yemek istememiz" ifadesi 3,35 ortalama ile dördüncü sıradadır. Konu üzerine farklı şehir ve yörelerde benzer çalışmalarda yapılmıştır (Çelik, 2018; Çatır vd. 2018; Erdem vd. 2018; Şen vd. 2017).

Günümüzdeki turizm faaliyetleri göz önünde bulundurulduğunda, kültür ve gelenek unsurlarının değeri artmış bu doğrultuda turistler yerel değerlerini koruyan turizm noktalarını tercih etmeye başlamışlardır (Sünnetçioğlu, Can ve Özkaya, 2012: 959). Ülke genelinde konu ile ilgili yapılan çalışmalara bakıldığında: Kamber Taş ve Taş (2017: 7) gastronomi tur rotalarının bölgesel olarak dağılımına çalışmalarında değinmişlerdir; yurtiçinde bulunan dört büyük seyahat acentesinin gastronomi ve gurme konseptli turlar içerisinde yer alan 46 tur rotasının olduğu belirtilmiştir. Bu rotaların en çok bulunduğu bölgeler % 30 ile Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri en az bulunduğu bölge ise % 4 ile Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesi olduğu ifade edilmiştir. Orta ve Doğu Karadeniz ayrı düşünülecek olursa yüzde iyice düşmektedir.

Coğrafya ekseninde yemek kültürü de ulusal olarak farklılıklar gösterebilmektedir. Türk mutfağı özelinde Karadeniz Mutfağı zengin ve etkili mutfaklardan biri olarak kabul görmektedir (Aker ve Terzihan, 2013: 3-4). Karadeniz bölgesinde yaşamını sürdüren halkın büyük bölümü için gelir kapısı tarımdır. Türkiye'de üretimi yapılmakta olan fındığın %80'lik kısmından fazlası Karadeniz bölgesinden üretilmektedir. Bunun yanı sıra Karadeniz bölgesi Türkiye'de çay üretiminin %65'lik ve mısır üretiminin %45'lik kısmını gerçekleştirmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013:126). Türkiye'de farklı bölgelerde bulgur tüketimi ön plandayken Karadeniz bölgesinde bulgura alternatif olarak mısır tüketimi olduğu ifade edilmektedir (Cömert ve Alabacak, 2019: 2126). Üretimi gerçekleştirilen diğer tarım ürünleri arasında patates, elma, soğan, pirinç, ayçiçeği, tütün ve fasulye önemli bir yer teşkil etmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 126). Taze ya da kuru fasulye, kabak, karalahana, mısır unu, alabalık, hamsi, iç yağı ve tereyağı Karadeniz mutfağındaki temel yemek malzemeleridir. Bu malzemeler kullanılarak farklı pişirme usulleriyle yemekler yapılmaktadır. Kıyı kesimlerden içeriye doğru gidildikçe temel ekonomik unsur olarak öne çıkan tarım yerini hayvancılığa bırakmaktadır. Bu doğrultuda süt ürünleri ve bal kıyı kesime nazaran mutfakta daha fazla yer bulmaktadır. Yüksek kesimlerde temelde geçim kaynağı

hayvancılık olması yanı sıra et tüketimi sınırlıdır. Et tüketiminin sınırlı olması nedeni hayvan yetiştiriciliğinin et değil süt için yapılmasıdır. Et kullanımı kıyma şeklinde (köfte ve sarmada), yemeklerin içine ilave edilerek ve sıyrılan kemiklerin karalahana ve kuru fasulye gibi yemeklerde değerlendirilmesi şeklindedir (Kabacık, 2019: 7-8).

Balıkçılık bölgedeki hayvancılığın önem arz eden bölümünü oluşturmaktadır. Balıkçılığın önemi büyük olmakla birlikte iç kesimlerde sınırlı balık tüketimi mevcutken sahil kesiminden 20-30 kilometre uzaklıkta olan ilçelerin içerisindeki köylerde denizel balıkların tüketimi çok azdır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 126). Türkiye’deki balıkçılıkta üretimin yarısından fazlasını hamsi oluşturmakta ve büyük kısmı Karadeniz bölgesinde avlanmaktadır. Karadeniz bölgesinde temel malzeme olarak hamsi kullanılan ve gelenek haline gelerek sene boyu tüketimi yapılan yemeklere “hamsi köftesi, hamsili pilav, hamsili pide, hamsi kuşu, hamsi tava, hamsi buğulama, hamsi çorbası ve hamsili börek” örnek verilmektedir (Boran ve Albayrak, 2004).

Yöresel mutfak gastronomi turizmini önemli ölçüde etkilemektedir. Yapılan çalışmalara bakacak olursak; Kivela ve Crofts (2006) gastronomi ile ilgili çalışmaları gözden geçirip turizm bağlantısını ifade etmek ve gastronominin turistlerin destinasyon seçiminde önemini nedir belirtmek ve turistler tekrar o bölgeye ziyarette bulunup bulunmayacaklarının araştırılması amaçlanmıştır. 1200 katılımcı ve 24 maddelik bir ölçek ile anket çalışması gerçekleştirilmiş ve de yemekler destinasyon seçiminde önemli bir unsur teşkil etmediği fakat yemeklerin turistler için asıl tatil unsuru olmadığı tespit edilmiştir. Tatil yerinin tekrar ziyaretinde yemeklerin lezzetli olması ve usulünce yapılmasının etkili olduğu vurgulanmıştır.

Cömert (2014) çalışmasında Hatay ili gastronomik unsurlarının tespiti vasıtasıyla bölge turizmine katkı sağlamayı amaçlamıştır. Literatür taraması ve kavramsal analiz gerçekleştirilerek Hatay ili yöresel yemekleri reçetelendirilerek çalışmada aktarılmıştır. Zağralı ve Akbaba (2015) çalışmalarında yöresel yemeklerin tatil seçimi üzerindeki etkisini araştırmayı amaçlamışlardır. Hazırladıkları ölçekte tatil yeri seçimi açısından yöresel yemekler 11 tercih nedeni arasında 4. sırada bulunmaktadır. Yöresel yemeklerin tatil seçimine etkisi olmadığı fakat tatil sırasında yöresel yemeklerin denenip beğendikleri tespit etmişlerdir. Şahin ve Ünver (2015) çalışmalarında ise destinasyon seçiminde gastronomik unsurların etkisinin ne yönde olduğunu araştırmışlardır. Nicel bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. İstanbul’daki 93 A grubu acentenin yöneticileri ile anket çalışması gerçekleştirmişlerdir. Çalışmada Türkiye ve İstanbul’un turizm amacıyla pazarlanmasında, İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyelinin önemli ölçüde etkili olduğu sonucuna varılmıştır. Gerçekleştirilmiş olan ulusal bir çalışmada ise Bildir ve Akgül (2015) Türkiye de gastronomi alanında eksiklerin belirlenmesi ve bu sayede gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamayı amaçlamışlardır. Yabancı turistlerin ülkeyi tekrar ziyaretinde yemekleri tatmak seçeneği 12 ölçek arasında en çok tercih edilenler arasında 3. Sırada bulunmaktadır. Yapılan diğer bir çalışmada Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik (2015) çalışmalarında ziyarette bulunan turistlerin yöre mutfağı hakkındaki fikirlerinin tespit edilip, turizm talebini etkileyen faktörler arasında gastronominin yeri araştırılarak yörenin gastronomi kenti olmasına yönelik politikalar oluşturmasına katkı sağlamayı amaçlamışlardır. Çalışmaları sonucunda turistlerin yöreye gelmeden evvel yöre mutfağı hakkında bilgi sahibi olmadıkları (gastronomi turizminde bulunmadıkları) ifade edilmiştir. Yapılan benzer bir araştırmada ise Şengül ve Türkay (2016) yöresel mutfak unsurlarının turistler üzerindeki etkisini tespit etmeyi amaçlamışlardır. Çalışma sonucunda destinasyon tercihinde yöre mutfağı verilen cevaplara göre destinasyon tercihinde 4. sıradadır. Erdem, Mızrak ve Kemer (2018)

çalışmalarında Mengen yöresinde faaliyet gösteren işletmelerin menülerinde yöresel yemekleri bulundurma durumları araştırılmıştır. Nitel araştırma yöntemi tercih edilip yüz yüze görüşme tekniğinden faydalanılmış yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşme sırasında ses kaydı da alınmış ve 8 katılımcı (restoran yöneticisi) üzerinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yöredeki yemeklere vakıf olduğu ve daha fazla yöresel yemeklerinin tanıtımının yapılması gerektiği fikrinde olduklarını aktarmışlardır. Bunun yanı sıra işletmelerde yöresel yemekler yapılmakta fakat sınırlı olduğu belirtilmektedir. Yöresel yemekler bölge mutfağını oluşturmaktadır. Bölge yöresinde yetişen ürünlerinde içerisinde yer alarak oluşturulan yemeklerdir. Bu kapsamda gelen katılımcıların bölgedeki yöresel yemekleri deneme isteği ya da yöresel yemeklere yönelmesi bölge gastronomi açısından oldukça önemlidir. Bu kapsamda yapılan bir çalışmada Şen ve Aktaş (2017) turistlerin seyahatlerinde besin tercihlerini ve seyahat edilecek destinasyonun seçiminde gastronomik ürünlerin etkisini araştırmışlardır. Destinasyon seçiminde gastronomik unsurların göz önünde bulundurulduğunu ve katılımcıların besin seçiminde dikkat ettiği unsurların neler olduğu tespit edilmiştir. Bir başka çıkarım ise kadın katılımcıların erkek katılımcılara nazaran yörede yiyip deneyimledikleri ürünleri daha sonra kendilerinin de tatbik ettiği yönündedir. Yöresel yemeklerin tercih edilmesi bölgede yöresel yemek yapan işletmelerin de var olması oldukça önemlidir. Gastro turistler seyahat ettikleri yerlerin mutfak kültürünü deneyimlemek ve o bölgeye has ürünleri satın almak istemektedirler. Bu açıdan yöresel yemeklerin tanıtımı ve gelen katılımcılara sunulması önem arz etmektedir. Bu açıdan Şen ve Silahşör (2018) çalışmalarında Erzincan ilinde gastronomi turizmi bağlamında işletmelerde yöresel yemeklere yer verilip verilmediğini tespit etmeyi amaçlamışlardır. Çalışmanın sonucunda işletmeler arası görüşme sonuçlarında farklılıklar olduğu ifade edilmiştir. Bunun yanı sıra yöresel yemeklerin evlerde yapılması sebebiyle çoğu işletmenin yöresel ürünlere menüsünde yer vermediğine değinmekle birlikte bazı işletmelerde yöresel yemeklere ve ürünlere işletmelerinde yer vermektedir. Bu işletmeler birbirinden bağımsız işletmelerdir. Çoşışler ve Türker (2015) çalışmalarında Doğu Karadeniz Bölgesi yemeklerinin turistik birer ürün olarak değerlendirilme düzeyini araştırmayı amaçlamışlardır. Çalışmaları sonucunda yöresel yemeklere ilgi duyulduğu fakat bu yemeklerin Ayder yöresi yemeklerinden ziyade doğu Karadeniz bölgesi yemekleri olduğunu belirtilmiştir. Başaran (2017) çalışmasında Rize ilinde tüketilmekte olan veyahut daha önceleri tüketimi olan ürünleri ve özelliklerini araştırarak coğrafi işaret ve gastronomi turizmi kavramları açısından değerlendirmeyi amaçlamıştır. Görüşme formu oluşturup yörede doğup büyüyen 40 yaş ve üzeri 13 ev hanımından yemekler hakkında bilgi alınmış ayrıca yöredeki 9 bağımsız işletmeninde menülerini inceleyerek veriler elde etmiştir. Literatür taraması ve görüşmeler sonucunda 64 yöresel yemek tespit edilmiştir. Çelik (2018) çalışmasında Şırnak ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymayı amaçlamıştır. Çalışma sonucuna bağlı olarak Şırnak ilinin gastronomi turizm potansiyeli olduğu fakat bu potansiyelin değerlendirilemediği sonucuna varmıştır. Hazarhun ve Tepeci (2018) çalışmalarında coğrafi işaretli ürünleri tanıtılıp gastronomi turizmüne katkısının araştırılması amaçlanmıştır. Çalışmada literatür taraması yapılarak sonuca varılmıştır. Sonuç olarak coğrafi işaretli ürünlerin Manisa'nın gastronomi turizmi potansiyeline katkı sağlayacağı vurgulanmıştır. Şahin (2019) çalışmasında yöredeki yöresel yemek coğrafi işaretli ürün ve Hitit mutfağı üzerine veriler elde edilmesi amaçlanmıştır. Nitel bir araştırma gerçekleştirilerek doküman ve belge analizi yapılmıştır. Araştırma sonucunda 148 adet yöresel mutfak ürünü, 3 tescilli 2 tescil için başvurulmuş ürün, Hitit mutfağına ait 17 ekmekek çeşidi ile 10 et yemeği ve 24 adet

mutfak ürününün de tescil başvurusu yapılabilecek özellikte olduğu tespit edilmiştir. Türkiye’de genelinde yöresel ürünlerin gastronomi turizmine etkisi ile ilgili çok fazla çalışma bulunmamakla birlikte Doğu Karadeniz Bölgesi genelinde sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Trabzon ili yöresel ürünler bakımından zengin olmasından kaynaklı gastronomi turizmi potansiyeli yüksek bir il olduğu halde il bazında herhangi bir çalışma bulunmamakta ve gastronomi turizmi için şehri ziyaret eden turistler hakkında şehir bazında bir istatistik verilmemiştir. Bu eksikliği gidermek için bu çalışmada yöresel ürünlerin gastronomi turizmine etkisine Trabzon ili özelinden bakılmış ve turistlerin şehir yöresel ürünleri göz önünde bulundurarak, gastronomi turizmi potansiyelinin farkında olarak mı ziyaret ettikleri araştırılmıştır.

Yöntem

Bu çalışmanın amacı gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyele sahip Trabzon yerel mutfağını inceleyip potansiyel gastronomik değer taşıyan ürünleri belirleyip, onların tanınırlığını arttırmaktır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada daha çok ikincil verilerden yararlanılmıştır. Birer liste ya da rakamlardan oluşan ikincil veriler, resmi veya gayri resmi kuruluşlar tarafından toplumsal, siyasal ve ekonomik olmak üzere pek çok alan ile ilgili toplanabilmektedir. Çalışmada ortaya konulmak istenilen ürünleri, bilimsel çalışmalar ile resmi kurum ve kuruluşların yayınladıkları ürünler listesi içerisinde seçimi gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda çalışmada veriler nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi yoluyla yazılı malzemeler kısmından yararlanılarak elde edilmiştir. Bu tür veriler kitaplar, raporlar, dergiler ve elektronik postalarından sağlanmaktadır. Söz konusu araştırmalar, araştırmacıya gözlem ve görüşme yapmasına gerek kalmadan verileri elde etmesine olanak tanımaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2000). Bailey (1982) doküman incelemesinin kolay ulaşılamayacak özneler, tepkiselliğin olmaması, uzun süreli ve zamana yayılmış analiz, örneklem büyüklüğü, bireysellik ve özgünlük, görece düşük maliyet ve nitelik gibi durumlarda veri toplamak için uygun ve güçlü veri toplama aracı olduğunu ifade etmiştir (Akt. Yıldırım ve Şimşek, 2000). Bu çalışmada da kolay ulaşılamayacak özneler, tepkiselliğin olmaması, görece düşük maliyet ve nitelik gibi faktörlerden dolayı veri toplama aracı olarak doküman incelemesi tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda Trabzon’a ait tüm yemeklere ulaşmak ve bunları derlemek adına birçok çalışma ve web sitesi incelenmiştir. Bu araştırmalar sonucunda konu ile ilgili ulaşılan veriler (Mil ve Denk, 2015; Serçeoğlu, 2014; Beyoğlu, 2014; Trabzon Valiliği, 2019; EİKTİM, 2019) bulgular kısmında raporlanmıştır.

Trabzon Tarihi

Trabzon ili yüzölçümü 4.664 km² olup, Kuzey yönünde Karadeniz, güney yönünde Gümüşhane ve Bayburt illeri, doğu yönünde Rize ili, batı yönünde ise Giresun ili bulunmaktadır. Şehir merkezi kuzey yönünde denizden, güney yönünde ise Boztepe üzerine kadar düzgün olmayan teraslar biçiminde yükselmektedir. Değirmendere, Tabakhane ve Zağnos dereleri yerleşimi güneyden kuzeye doğru derin boğazlarla bölmektedir. Tabakhane ve Zağnos dereleri arasında kalan, yüksek ve düzgün olamayan masa biçimindeki alanda, şehrin tarihte bilinen en eski yerleşim kalıntıları olduğu saptanmıştır. Bundan dolayı şehrin adının eski Grekçe masa ya da trapez/yamuk biçimi anlamında kullanılan “Trapezos” kelimesinden türediği görüşü ağırlıklı olan görüştür. Şehrin adına İlk kez Trapezos olarak Yunan komutan Kesnophon'un M.Ö. 4. yüzyılda yazdığı "Anabasis" adlı eserinde rastlanmaktadır (www.trabzon.bel.tr). Şehirde yaz ayları sıcak kış ayları ise normal soğuklukta seyretmektedir. Bununla birlikte nem oranı fazla olup bazen %99 seviyelerini görmektedir. Şehirde yağmur yağışı fazla olmakla birlikte en az yağış olan aylar temmuz ve ağustos ayları en çok yağmur yağışının olduğu aylar ilkbahar aylarıdır (trabzon.ktb.gov.tr).

Bundan sebeptir ki şehir bitki örtüsü yönünden oldukça çeşitlidir. Trabzon'da 440'ı bölgeye has, Türkiye genelinde nadir olan 2500 bitki türüne ev sahipliği yapmaktadır (trabzon.ktb.gov.tr).

Bulgular

Doğu Karadeniz bölgesinde bulunan iller yemek kültürü açısından benzer özellikler göstermektedir. Çalışma anlam karmaşasını da ortadan kaldırmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda Trabzon yöresiyle özdeşleşmiş yöre kültürünü yansıtan yöredeki ürünler kullanılarak meydana getirilen, yörede bulunan gastronomik nitelikli ürünler çalışma kapsamında ele alınmıştır. Ele alınan ürünler yöredeki isimleri kullanılarak ifade edilmektedir. Trabzon ilinde bulunan gastronomik ürünler kategorilere ayrılmıştır. Oluşturulan kategoriler şu şekildedir.

Tablo : Trabzon Yöresine ait Gastronomik Ürünler

Sebzeli Yemekler			
Karalahana diblesi	Manat	Taze fasulye	Karağaç kayganası
Pazı kavurma	Karakabak tavaşı	Fırında kara kabak	Pazılı kaygana
Pazı muhlama	Labada kavurması	Pırasalı kaygana	Sakarca kayganası
Isırgan ezmesi	Karahindiba	Tomara kayganası	Zimilanga kayganası
Guguvak kavurması	Karakabak tava	Sakarca kavurması	Tomara kavurması
Taze fasulye diblesi	Patates tava	Pazılı pilav	Kabaklı pilav
Pırasa diblesi	Pırasalı tava	Patlıcanlı hıulotu	Patlıcan tavaşı
Isırgan yemeği	Ot tavaşı	Taze sakız kabağı	Bulgurlu karalahana
Turşu kavurması	Latır tavaşı	Lahnitsa yaprağı	Fasulye yaprağı
Simira	Tomara tava	Karakabak yemeği	Yeşil domates
Kuru fasulye yemeği	Külür kayganası	Pazı yoğurtlusu	Kabak yoğurtlusu
Pirinçli kabak yemeği	Lahnitsa ezmesi	Isırgan kuymağı	Hoşmeri
Karalahana huliyası	Hoşgıran otu	Kuymak	Kazkaldıran
Zimilanga kavurması	Karalahana döşemesi	Malez-helle	Minzi kuymağı
Fasulye tavaşı	Karalahana kavurması	Süt kuymağı	Fırın kuymağı
Sultani bezelye tavaşı	Karalahana ezmesi	Zagodali kuymak	Hohollu kaygana
Külür diblesi	Mısırlı karalahana	Cimbilak kavurması	
Et ve etli yemekler			
Parça Etli Lahana Sarması	Sac kavurma	Hamsi ızgara	Hamsi buğulama
Etli mısır yarmalı pazı	Trabzon döneri	Hamsi otlu tava	Hamsi
Etli ısırgan yemeği	Bıldırcın kebabı	Hamsi	Istavrit tava
Kıymalı karalahana	Trabzon usulü ciğer	Sargan çıtlama	Hamsili pilav
Kıymalı patates	Yumurtalı mezzit	Hamsi çıtlama	Hamsi kayanası
Etli karalahana yemeği	Levrek buğulama	Hamsi salamura	Salamura
Akçaabat köftesi	Kalkan tava	Mezzit tava	İçli hamsi tava
Trabzon haşlama	Hamsi köfte	Hamsi haşlama	Trabzon güveci
Çorbalar			
Yoğurtlu mısır çorbası	Gendime çorbası	Pırasa çorbası	Mısır çorbası /Gorgot
Karalahana çorbası	Kabak çorbası	Golva çorbası	Arpa çorbası
Balık çorbası	Süt çorbası	Ayran çorbası	Lihciya çorbası
Hamsi çorbası	Sütlü kabak çorbası	Koliva çorbası	Yoğurtlu mısır çorbası
Isırgan çorbası	Gemici çorbası	Asma yaprağı	Oğmaç
Sütlü buğday çorbası	Kalandar çorbası		
Hamur İşleri			
Vakfikebir ekmeği	Sumur/ Zumur	Mısır unu bezlemesi	Hamsili ekmeç

Mısır ekmeği Çökelekli ekmeğ Su böreği Kabaklı ekmeğ Cümur	Pırasalı mısır ekmeği Tava pidesi Kıymalı pide Kesme makarna Lamesli pide	Kavurmalı pide Hamsili mısır ekmeği Trabzon simidi Yufka böreği	Hamsili pide Bazlama (bezleme/ Peynirli yağlı Pazı burmalısı
Tatlı ve Reçeller			
Laz böreği Ağuz Kocaman gerdanı Pekmezde kabak Fındıklı un helvası Mısır unu helvası Koz helva Trabzon hurması Komar çiçeği reçeli	Kabarcık/Ziliftar Darahto Ekmek tatlısı Samas Kavut lapası Beton helva Akçaabat helvası Karayemiş reçeli	Hamsiköy sütlacı Ballı yufka tatlısı Makarna tatlısı Erik pestili Momoliga Fırın kurusu Helvası Çekme helva Trabzon kurabiyesi	Niştasta kuymağı Hurma tatlısı Kabak tatlısı Koz helva Akçaabat helvası Çekme helva Hanofta reçeli Ligarba (yaban
Yörede Ön Plana Çıkan Meyve ve Yemişler			
Ligarba Fındık	Hanofta Karayemiş	Trabzon hurması Fındık	Yabani Trabzon

Kaynak: Arlı ve Gümüş, 2007; Yılmaz, 2014; Keleş, 2018; Güldemir, Haklı ve Işık, 2018; Cesur ve Avcıkurt, 2019

Trabzon mutfağında bir sınıflandırılmaya gidilecek olursa şüphesiz ki Trabzon mutfağını, sulu yemekler, tavalar, kavurmalar, dibleler ve ekmeğler şeklinde sınıflandırmak doğru olacaktır. Yörede yetişen her bitkinin ve denizden çıkan balıkların tavaları yapılmakta bütün otlar kavru olarak, dible yapılmakta ve yemeklerin genelinde kullanılmaktadır. Bu sınıflandırmayı kullanılan gıda ürünleri üzerinden yapacak olursak karalahana, mısır, fasulye ve hamsi olarak kategorilere ayırdığımızda bu sınıflandırma dışında çok fazla ürün kalmayacağını ifade edilmesi mümkündür. Yörede kullanımı azalmakla birlikte kuyruk yağı kullanımının mevcut olduğu bilinmektedir. Yörede kuyruk yağı kendi başına bir tüketim maddesi olarak ele alınabilir. Bunun yanı sıra yöredeki mutfağın çeşitliliği ilçeler hatta köyler arası yemeklerin içerik isim vb. şeklinde farklılıklarının olmasıyla da gözlemlenmektedir. Yöresel ürünler bir bölgenin sadece yemeklerinden ziyade pişirme şekilleri, yemeğın tarihi, yemeğın tüketim ve saklama şeklini de ele alarak bir bütün şekilde değer kazanmaktadır (Özer ve diğ., 2018:345). Bölgenin tarihsel süreci ve yaşam kültürü kapsamında değerlendirildiğinde farklı mutfak ve kültürlerden yemek isimleri olduğu görülmektedir. Bölgede mısır, hamsi, fasulye, lahana, karayemiş ve fındık yaygın olarak yetiştirilmektedir. Bu durum bölgenin mutfak kültürüne de yansarak bölge mutfağını temsil eden yemeklerde yaygın olarak kullanılmaktadır (Keskin ve İpar, 2021: 163-164). Mısır bölgede yaygın olarak ekilmekle birlikte yemeklerde de tamamlayıcı bir gastronomik üründür. Sabah kahvaltıda kuymak, öğünlerde ekmeğ ve tatlılarda bağlayıcı olarak sıklıkla kullanılmaktadır. Bölgede deniz ürünleri yaygın olarak kullanılmakla birlikte kırmızı et ürünleri de bölge mutfağında sıklıkla tercih edilmektedir. Kavurma ve haşlama olarak tüketilmekle birlikte köftesi, tava yemeği, dolması ve Piranı olmak üzere birçok çeşidine sahiptir (Şengül ve Türkay, 2017:90). Hamsi bölgede sadece bir yemek olarak aynı zamanda Karadeniz'in simgesi haline gelerek seyahatnamelerde, şiirlerde yer edinmiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde hamsiden "Muhabbet edüp üzerine bin can ile kurban olup bey şırası mahalinde kavga dövüş edüp kan ettikler, mahi canım hapsi balığıdır" cümleleriyle bahsetmiştir (Yerasimos, 2011: 158-160). Bu da bölgede yetişen ve üretilen gastronomik

ürünlerin ne derece önem arz ettiğini gösterebilmektedir.
Tablo: Trabzon da gerçekleştirilen gastronomi festivalleri

Festival Adı	Gerçekleştirildiği Yer
Trabzon Bulgur Festivali	Merkez
Çarşıbaşı Keşan Balıkçılık ve Kültür Festivali	Çarşıbaşı
Forum Trabzon Çay Festivali	Merkez
Yomra Demirciler Köyü Kültür Sanat ve Ligarba Festivali	Yomra
Patates, Mısır Kültür ve Sanat Festivali	Merkez
Tonya Tereyağı Kültür ve Sanat Festivali Çayırbağı	Tonya
Güzel Yayla Sütlaç Festivali	Hamsiköy/Maçka
Fındık ve Karayemiş Festivali	Arsin
Ekmek ve Kültür Festivali	Vakfikebir
Ot Festivali	Merkez

Kaynak: Alaçam, 2019

Trabzon da her yıl bölge gastronomik değerlerini ve bölgede yetişen ürünleri sergilemek amacıyla çeşitli gastronomik etkinlikler, şenlikler ve festivaller düzenlenmektedir. Bu festivaller bölge de bulunan STK, resmi kurumlar, yerel işletmeler ve yerel halk desteğiyle yapılmakla birlikte, bölgeye gelen yerli yabancı kitlelerin katılımıyla gerçekleşmektedir. Bu kapsamda bölgenin sahip olduğu değerler destinasyon çekim merkezi kapsamında değerlendirilerek bölgeye ulusal ve uluslararası anlamda büyük getiriler sunmaktadır. Bununla birlikte bu festivaller gelişen dünya da bölgeye ait bir mutfak kimliğinin oluşması var olan mutfağın korunarak devam ettirilmesi kapsamında oldukça önemlidir. Festivalin gerçekleştirildiği bölgeye sosyal, ekonomik, kültürel ve turizm olanağı olarak birçok fırsat sunmaktadır. Bu durum bölgede yer alan yerel yiyecek içecek işletmeleri başta olmak üzere konaklama, ticaret gibi birçok katkı sağlayabilmektedir (Cömert ve Çetin, 2017:1100). Bununla birlikte Trabzon da Şolma, Karadağ, Yılandaş, Pazarcık, Hıdırbeni, Sazalan, Sultan Murat, Haçkaobası, Sisdağı ve Lişer olmak üzere birçok yayla ve milli parklar yer almaktadır. Bu alanlar iyi bir çekim kuvveti oluşturmakla birlikte bölgeye özgü etkinlikler gerçekleştirmek için büyük potansiyel taşımaktadır (Baranaydın ve Zeybek, 2022:800).

Tablo: Trabzon'a ait Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi

Akçaabat Köftesi	Mahreç İşareti
Hamsiköy Sütlaç	Mahreç işareti
Sürmene pidesi	Mahreç işareti
Tonya Tereyağı	Menşe adı
Vakfikebir Ekmeği	Mahreç işareti
Vakfikebir Külek Peyniri	Mahreç işareti
Yomra Elması	Mahreç işareti
Sürmene Bıçağı	Mahreç işareti
Trabzon Ağasar Elevü Armut Pekmezi	Mahreç

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022

Yukarıda görüldüğü üzere Trabzon yöresine ait coğrafi işaretli ürünlere yer verilmiştir. Ağasar Elevü armut pekmezi ise coğrafi işaretli ürün kapsamında başvuru gerçekleştirilerek onay almayı beklemektedir. Vakfikebir ekmeği diğer ekmeklere nazaran ekşi maya ile yapılarak daha uzun süre muhafaza edilen büyük boyutta yapılan yuvarlak ekmeklerdir (Çakmak, 2022:257-259). Bölgeyi temsil etmekle birlikte gelen ziyaretçilerinde büyük ilgisini çekmekte farklı illere de götürmektedir. Akçaabat köftesi bölgenin kendine sahip olduğu iklim ve ot çeşitliliğinden ötürü farklı bir lezzet ve rayihaya

sahiptir. Bu yüzden diğer köftelerden ayrılmaktadır. Bölgede Coğrafi işaretli ürünler alındığı yörenin gerek mutfak gerek sosyo kültürünü yansıtan bölgenin değerlerini yansıtan ürünlerdir. Bu açıdan gastronomi açısından ele alındığında ise yörenin sahip olduğu pek çok gastronomik coğrafi işaretli ürün yer almaktadır. Bölgeye birçok fırsat sunmakla birlikte bölgenin sahip olduğu turizm ve gastronomi değerlerinin tanıtılmasında ve çekici bir unsur olarak kullanılmasında oldukça önemlidir (Şahin, 2013; Mercan ve Üzülmöz, 2014; Erik ve Pekerşen, 2018). Bununla birlikte bölgede coğrafi işaret almayı bekleyen birçok yöresel ürünler ve yöresel lezzetler yer almaktadır. Karadeniz bölgesi coğrafi işaretli ürünler bakımında zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu durum bölgeye seyahat eden turistlerinde dikkatini çekerek seyahatlerini etkileyebilmektedir. Bu açıdan bölgeye gelen turistlerin belirli bir rota belirleyerek gezmeleri önemlidir.

Sonuç ve Öneriler

Trabzon mutfağı bölgede yaşayan ve var olan birçok medeniyetin, toplumunda etkisiyle gelişerek birikerek günümüze kadar ulaşmıştır. Bölgede Yunan, Roma, Bizans, Rum ve Osmanlı olmak üzere Anadolu da birçok krallığa ve medeniyeti ait mutfak kültürünü bünyesinde toplamış ve günümüze taşımıştır. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olması sebebiyle köyler ve ilçeler arasında farklı mutfak özellikleri sergilemektedir. Bölgede yaşayan halkın çoğunlukla köy kültürünü de yaşatması geçmişten günümüze gelen mutfak kültürünü koruyarak devam ettirmesini ve yöresel ürünlerin bozulmadan aynı geleneksel yöntemlerle üretilerek tüketilmesini de sağlamaktadır. Bu durum bölgede yetişen ve üretilen yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğini de sağlamaktadır.

Gastronomi son yıllarda ülkemizde oldukça önemli bir noktaya ulaşmıştır. Karadeniz bölgesinin birçok ilinin birçok ilinde yöresel ve gastronomik ürünler yer almaktadır. Trabzon ili de Karadeniz bölgesinde zengin mutfak kültürü ve çeşitliliğiyle kendisinden söz ettirmekle birlikte büyük bir öneme sahiptir. Trabzon ili gastronomi potansiyeli kapsamında değerlendirildiğinde büyük bir kaynağa sahiptir. Bölgede yazları yayla şenlikleri, festivaller ve birçok etkinlik olmakla birlikte her yıl çok sayıda turist gelmektedir. Bu durum yabancı ve yerli turistlerin bölgede yer alan gastronomik ürünleri tadarak farklı kültürlerle buluşmalarına da olanak tanımaktadır. Aynı zamanda bölge eski uygarlıklar, medeniyetlerden birçok tarihi yapı ve kültürel öğeler bulunmaktadır. Bu öğeler eski zamanlardan kalma mutfak eşyaları, el işçiliği ile yapılan ürünler ve geleneksel üretim yöntemleri gibi birçok şeyi kapsamaktadır. Yöresellik kapsamında değerlendireceğimiz bu değerler bölgenin gastronomisini de önemli ölçüde etkileyebilmektedir. Bununla birlikte bölgede fırıncılık gastronomi anlamında önemli bir nitelik taşımaktadır. Bölge de en çok bilinen ve en yaygın ekmek ürünü Vakfıkebir ekmeğidir. Vakfıkebir ekmekleri büyük olmakla birlikte oldukça dayanıklıdır. Bu durum bölgeye gelen turistlerin de ilgisini çekerek yakınlarına birer hediye kapsamında götürmektedir. Bununla birlikte mısır bölgede sıklıkla yetiştirilen bir tahıldır. Mısır ekmeği bölgede en yaygın tüketilen diğer bir ekmek türüdür. Aynı zamanda yemeklerde de yoğun olarak kullanılmaktadır. Trabzon pidesi ise yerel halkın ve gelen turistlerin ilgi gösterdiği yöresel lezzetler arasında yer almaktadır. Kavurmalı, kıymalı ve peynirli olarak yapılan pideler ekşi mayalı hamurla yapılarak bölgenin gastronomi ürünleri arasında yer almaktadır. Trabzon da bakırcılık oldukça yaygındır. El sanatları kapsamında Osmanlıdan kalma kültürle devam edilerek mutfak eşyaları üretilmektedir. Gelen yabancıların büyük ilgisini çekmektedir. Balıkçılık bölgede oldukça yaygındır. Her mevsim birçok balık çeşidi yer almaktadır. Mezgit, palamut, istavrit, somon, alabalık olmakla birlikte en yaygını hamsidir. Dolayısıyla mutfağında önemli bir yer teşkil etmektedir. Bölge mutfağında hamsi ile yapılan birçok tarif yer almaktadır. Gelen

turistlerinde büyük ilgisini çekmesiyle birlikte birçok ile de ticareti sağlanmaktadır. Bu durum bölgenin gastronomi değerlerinin gelişmesini sağlamakla birlikte potansiyelini de artırdığı söylenilebilir. Bölgede yaylalarda hayvancılık yapılmaktadır. Trabzon, mera alanları bakımından önemli bir yere sahiptir (Asav, Kadioğlu ve Yanar, 2014:30). Dolayısıyla bu durum bölge mutfağına yansımaktadır. Hayvanlardan elde edilen süt ile bölgenin coğrafi işaretli ürünleri arasında yer alan hamsiköy sütlacı yapılmaktadır. Oldukça meşhur olan bu gastronomik ürün pirinç, şeker ve süt olmak üzere 3 malzemedен yapılmaktadır. Lezzeti kaynağı bölgede otlanan hayvanlardan kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte Akçaabat köftesi bölgenin diğer coğrafi işaretli gastronomik ürünleri arasında yer almaktadır. Bölgedeki hayvanların sütünden elde edilen tereyağ, peynir ve mısır unu yapılan ile bölgenin en önemli yöresel lezzetleri arasında kuymakta yer almaktadır. Bölge de yaygın olmakla birlikte hemen hemen her ilde yapılarak tüketilen Trabzon'a ait gastronomik üründür. Bu açıdan gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilerek bölge gastronomisinde önemli bir potansiyel taşımaktadır (Şen, 2020:261).

Yöresel ürünler bölge mutfağını ve geçmişten günümüze kadar ulaşan değerleri yansıtmaktadır. Bu açıdan bu değerlerin tanıtılması, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilerek ön plana çıkartılması oldukça önemlidir. Bölgenin gastronomi potansiyelinin belirlenerek bu doğrultuda etkinlikler ve uygulamalar gerçekleştirilerek bölgeye seyahat eden yabancıların ve bölge halkının bu konuda bilgi sahibi olmasını ve bilinçlenmesini sağlanabilir. Aynı zamanda bu konuda bölge de yer alan STK ve yerel işletmelerde önemli bir konumda yer almaktadır. Trabzon şehri gastronomi bakımından değerlendirildiğinde oldukça zengin bir kültür ve mutfak değerlerine sahiptir. Bölgede yaşamış olan Roma, Bizans, Rum, Osmanlı ve diğer birçok kültürün izleri hala günümüzde birer çekim unsuru olarak devam etmektedir. Bu kapsamda gastronomi potansiyeli açısından aynı zaman ilin bulunduğu konum itibariyle bölgeye ulusal ve uluslararası anlamda çok fazla turist gelmektedir. Bu durum bölgenin gastronomi potansiyeli bakımından önemli olduğunu göstermektedir. Bu bakımdan bölgede gerçekleştirilen yöresel etkinliklerin ve festivallerin nicelik ve nitelik bakımından geliştirilerek bölgede yer alan yöresel lezzetlerin daha ön plana çıkarılması sağlanabilir. Bir bölgenin yöresel ürün ve yöresel yemek bakımından oldukça zengin olması bölgenin gastronomi potansiyeliyle de paraleldir. Bu açıdan Trabzon sahip olduğu yöresel ürün ve yöresel lezzet bakımından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu lezzetlerin tanıtılması, sahip çıkılması ve devamlılığının sağlanması bölge gastronomisi açısından önem arz etmektedir. Bölge gastronomi turizminin ve gastronomisinin gelişmesi beraberinde ekonomik, kültürel ve sosyal açıdan zenginlikleri de beraberinde getireceği düşünülmektedir. Gelişen ve değişen dünya da gıda sektöründe otomasyonlaşma ve seri üretimden kaynaklı olarak lezzet niteliği düşmekle birlikte gastronomi niteliğinde uzaklaşmaktadır. Bu kapsam geleneksel yöntemlerle üretilen yöresel lezzetler gastronomik bir değer taşımakla beraber bölgenin sahip olduğu gastronomi potansiyelini de artırdığı söylenilebilir. Bununla birlikte bölgenin mutfak kültürü tek başına gastronomiyi yansıtmamaktadır. Mutfak kültürünü yaşatan halk, uygulayan işletmeler ve bölge yönetimini de kapsamaktadır. Bu doğrultuda insanların tutumu, davranışları bölgeye gelen gastro gezginleri etkileyebilmektedir. Olumsuz durumlardan ötürü bölgeye olan gastronomik talebin azalması bu değerlerin tanıtılmasında ve yaşatılmasında kötü bir etkiye sahip olabilir.

Araştırmadan sonuçla bazı öneriler oluşturulmuştur. Bu öneriler bölge gastronomisinin ve gastronomi turizminin canlandırılması, sürdürülmesi ve bölge gastronomi potansiyelinin ortaya çıkarılması bakımından olumlu bir etkiye sahip olabilir.

- Trabzon ilinin mutfak kültürüne ait kapsamlı bir envanter oluŐturularak ortaya konulmalıdır.
- Coğrafi işaretli ürünlerin sayılarının artırılarak bölgeye özgü yöresel ürünlerin unutulmasının, kaybolmasının önüne geçilmelidir.
- Bölge mutfağını temsil eden yöresel yemeklerin devamlılığının sağlanabilmesi için yerel işletmeler ve STK kuruluŐlarıyla iŐ birliği içerisinde yürütülmelidir.
- Geleneksel  retim yöntemleri korunarak yaygınlaŐtırılmalıdır.
- Trabzon'a ait mutfak ve yiyecek içecek kültürünün dijital ve sosyal medya ortamlarında tanıtımını yaygınlaŐtırılmalı ve bölgeye gelen gezginlere bu konuda küçük simgesel hediyeler verilebilir.
- Mutfak kültürünün geç nesillere aktarılması kapsamında çeşitli etkinlikler ve eğitim amacıyla aktarılmalıdır.
- Yöresel lezzetlerin günümüze entegre edilerek gelen gezginlerin bu ürünlere ulaŐımı kolaylaŐtırılmalıdır.
- Bununla birlikte Trabzon ilinde her yıl gastronomi ve bölge turizmi ile ilgili seminer, alıŐtay ve kongreler düzenlenerek bölgenin gastronomi potansiyeli geliŐtirilebilir.
- Son olarak bölge de bir gastronomi rotası oluŐturularak yerel yönetim, STK ve yerel halk ile desteklenmeli bu rota kapsamında ulaŐım kolaylığı, ulaŐım araçları ve tadım yerleri oluŐturulmalıdır.

KAYNAKÇA

- A Duram, L., & Cawley, M. (2012). Irish Chefs And Restaurants In The Geography Of "Local" Food Value Chains. *The Open Geography Journal*, 5(1), 16-25.
- Acar, Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Dinç Alaçam, O. (2019). *Gastronomi Turizmine Türk Mutfağının Etkileri Trabzon İli Örneği*. İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, Tezli Yüksek Lisans Tezi.
- Aker, G. & Tterzihan, B. (2013). *Karadeniz Mutfak Kültürü Özgür Proje Sabancı Üniversitesi* <http://myweb.sabanciuniv.edu/bac/files/2013/10/KaradenizYemekKuturu-OzgurProjeRaporu.pdf> sitesinden 17.02.2021 tarihinde erişildi.
- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15.09. 2007 Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür, 143-158.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Asav, Ü., Kadioğlu, İ. ve Yanar, Y. (2014). Trabzon Ğli ve Ğlçelerindeki Mera Alanlarındaki Önemli Yabancı Ot Türleri ile Bunların Dağılımları ve Yoğunluklarının Belirlenmesi. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, 31(1), 29-36.
- Baranaydın, Ö. E. ve Zeybek, H. İ. (2022). Destinasyon Kıyaslaması Kapsamında Trabzon ve Gümüşhane İllerinin Karşılaştırılması ve Gümüşhane Turizminin Gelişimi İçin Öneriler. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(2), 793-807.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- 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 and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Bessière, J. (1998). Local Development And Heritage: Traditional Food And Cuisine As Tourist Attractions In Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Blaxter, L., Hughes, C., & Tight, M. (2003). *How To Research*. 2nd Edition. Philadelphia:

Open University Press.

- Boran, G. Albayrak N. (2004). Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri Ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişim, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Cesur, E. ve Avcıkurt, C. (2019) Gastronomi Turizmi Kapsamında Doğu Karadeniz Yerel Yiyeceklerinin Tanınma ve Deneyimlenme Durumları Üzerine Bir Araştırma 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* 698-705
- Coşkun, Y. A. (2001, Ocak). Coğrafi İşaretler. (Basılmamış Uzmanlık Tezi) *Türk Patent Enstitüsü, Ankara.*
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Cömert, M., & Alabacak, C. H. (2019). Türk mutfağına ait yemeklerin özelliklerinin değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2123-2143.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 1092-1101.
- Çatır, O., & Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 19.
- Çakmak, T. F. (2022). *Sekizinci Bölüm Karadeniz Bölgesi*, Kurnaz, H. A. ve Kurnaz, A. (Edt.), *Gastronomi Rehberliği* (ss, 232-263). Detay Yayıncılık: Ankara.
- Işkın, M. ve Saruşık, M. (2019). Yedinci Bölüm Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, Edt. Saruşık, M. ve Özbay, G. (Ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (ss. 451-541). Ankara: Detay Yayıncılık
- Çelik, S. (2018). Şırnak İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 41-51.
- Çokişler, N., & Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Frisvoll, S., Forbord, M., & Blekesaune, A. (2016). An empirical investigation of tourists’ consumption of local food in rural tourism. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16(1), 76-93.
- Erik, U. & Pekerşen, Y. (2018). Konya İlinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerinin Bölge Turizminin Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Social And Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(3), 4866-4877.

- Güldemir, O., Hakli, G., ve Işık, N. (2018). Türk mutfağı'nda kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 56-66.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Çelik, S. U. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Hashimoto, A., & Telfer, D. J. (2006). Selling Canadian Culinary Tourism: Branding The Global And The Regional Product. *Tourism Geographies*, 8(1), 31-55.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Işkın, M. ve Sarıışık, M. (2019). Yedinci Bölüm Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, Edt. Sarıışık, M. ve Özbay, G. (Ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (ss. 451-541). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kabacık, M. (2019). Yöresel Mutfaklar Karadeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı *Anadolu Üniversitesi Yayınları*
- Kamber Taş, S., & Taş, S. (2017). Doğu Karadeniz Bölgesi Gastronomik Unsurlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Uluslararası Turizm Sempozyumu*, 23-24.
- Karagöz, Y. (2019). SPSS - AMOS - META Uygulamalı İstatistiksel Analizler. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Keleş, İ. (2018) Trabzon İli Çarşıbaşı İlçesi Halk Bilimi Monografisi. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal Of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Mckercher, B., Okumuş, F., Okumuş, B. (2008). "Food Tourism As A Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers", *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, 25(2), 137- 148.
- Mercan, Ş. O. & Üzülmöz, M.(2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi*

- Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Özer, H. T. ve Yener, S. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine bir İnceleme. *Turkish Studies*, 13(12), 341-361.
- Pacciani, A., Belletti, G., Marescotti, A., & Scaramuzzi, S. (2001, June). The Role Of Typical Products İn Fostering Rural Development And The Effects Of Regulation (EEC) 2081/92. In *EAAE Proc. Of The 73rd Seminar Of The European Association Of Agricultural Economists (Ancona, Italy): Policy Experiences With Rural Development İn A Diversified Europe*.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305.
- Saldamlı, A. ve Can, İ. I. (2019). Bilimsel Araştırma ve Sunum Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Semerci, H., & Akbaba, A. (2018). Bodrum'a gelen uluslararası ziyaretçilerin yerel yemek tüketimindeki motivasyon faktörlerinin değerlendirilmesi. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 41-57.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 23, 35.
- Sezgin, E. K. ve İpar, S. (2021). *Karadeniz Bölgesi Mutfağı*, Sezgin, E. K. (Edt.), Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.155-217
- Sünnetçioğlu, S., Can, A., & Özkaya, F. D. (2012, Aralık). Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. *13. Ulusal Turizm Kongresi*, 953, 962.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırlareli)' nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli (Gastronomy Potential of Çorum). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4) 2550, 2565.
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün "Kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 29, 251-268.
- Şen, A. & Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 65-72.

- Şen, N., & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Balikesir University Journal Of Social Sciences Institute*, 20(37), 375-396.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Telfer, D. J., & Wall, G. (2000). Strengthening Backward Economic Linkages: Local Food Purchasing By Three Indonesian Hotels. *Tourism Geographies*, 2(4), 421-447
- Tellstrom, R., Gustafsson, I.-B., Mossberg, L. (2006). Local Food Cultures İn The Swedish Rural Economy. *Sociologia Ruralis*, 45(4), 346-359.
- Ünal, Ç. (2016). Turizm Coğrafyasında Yeni Kavramlar" Yavaş Şehirler ve Yavaş Turizm". *Eastern Geographical Review*, 20(36), 13-28.
- Yalçın, B. (2013). Yöresel Ürünlerin Pazarlanması Üzerine Değerlendirmeler. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11), 205-213.
- Yerasimos, M. (2011). Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü - Yorumlar ve Sistematik Dizin. Erdur, K. (Edt.), YKY Tarih, Lezzet Kitapları.
- Yılmaz, B. (2014). Trabzon İli Maçka İlçesinin Sözlü ve Maddi Kültür Kadrolarının Derlenmesi, Tesnifi ve Halk bilimsel Açıdan İncelenmesi. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Zagrallı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Yaşar University*, 10(40), 6633-6644.
- Zengin, B., Uyar, H. & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. Ulusal Turizm Kongresi (ss. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi.

İNTERNET SİTELERİ

Geleneksel Trabzon Yemekleri, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=155&link=http://www.turkish-cuisine.org/regional-cuisine-4/black-sea-region-124/trabzon-155.html> sitesinden 30.11.2020 tarihinde erişildi.

Yöresel, <https://sozluk.gov.tr/> sitesinden 22.11.2020 tarihinde erişildi.

Kent Tarihi, <https://www.trabzon.bel.tr/fck-sayfalar.aspx?id=4222> sitesinden 30.11.2020 tarihinde erişildi.

Coğrafi Yapı ve İklimsel Özellikler, <https://trabzon.ktb.gov.tr/TR-126647/cografi-yapi-ve-iklimsel-ozellikler.html> sitesinden 30.11.2020 tarihinde erişildi.