

KARADENİZ BÖLGESİNİN ANA YEMEKLERİNİN İÇERİK ANALİZİ

INGREDIENTS ANALYSIS OF MAIN DISHES IN BLACK SEA REGION

Muzaffer ÇAKMAK

Sakarya Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ABD, Yüksek Lisans
mzffrckmk@gmail.com

Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK

Sakarya Üniversitesi

ÖZ

Birçok bölgede doğal, ekonomik, kültürel ve sosyal şartlardan dolayı yetiştirilen ürünlerde farklılıklar görülmektedir. Bu farklılıklar, bölgesel ürün karakteristiğini oluşturmada ve ayırt edici mutfak kültürünün ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır. Böylece yetişen ürünler o bölgenin mutfağının gelişmesine ve çeşitlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu çalışmada, Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinin içeriğinde bölgede yetiştirilen ürünlerin ne sıklıkla kullanıldığının tespit edilmeye çalışılmıştır. Kapsamda bölgede bulunan 18 şehir ele alınmış ve ikincil veriler yardımıyla bu şehirlerin önemli ana yemekleri listelenmiştir. Bu yemeklerde kullanılan malzemelerin/ürünlerin belirlenmesi için içerik analizine tabi tutulmuştur. Verilerin analiz edilmesinde QDA MİNER programı kullanılmıştır. Çalışma sonuçlarına göre, bölgenin sosyo-ekonomik, kültürel, coğrafik ve demografik yapısını yansıtan ürünlerin, bölgedeki ana yemeklerin temel malzemeleri arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Karadeniz Bölgesi, Ana Yemekler, Bölgesel Ürünler

ABSTRACT

There are many differences in products grown in many regions due to natural, economic, cultural and social conditions. These differences constitute the regional product characteristic and lay the groundwork for the emergence of distinctive culinary cultures. Thus, the crops contribute to the development and diversification of the cuisine of that region. In this study, it was attempted to determine how often the products grown in the region are used as ingredients of the main dishes of the Black Sea Region. Secondary data was used in this research consisted of 18 cities and the main dishes of the Black Sea Region using. Content analysis was used in order to determine the ingredients / products used in preparing these dishes. Data were analyzed using the QDA MINERAL PROGRAM. According to the results of the study, the products reflecting the socio-economic, cultural, geographical and demographic structure of the region were found to be among the main ingredients of the main dishes in the region.

Keywords: Black Sea Region, Main Courses, Regional Products

Giriş

Yemek yeme, Maslow'un ihtiyaç hiyerarşisinde olduğu üzere insan ihtiyaçlarının temelini oluşturmaktadır. Fakat, bu durum günümüzde temel bir ihtiyaç olmasının yanında insanları harekete geçiren bir olguya dönüşmektedir. Aynı zamanda, bu olgunun insan ihtiyaçlarının temelinde yatması, onu farklı deneyimlere, arayışlara sokarak seyahate yöneltmektedir. Günümüzde birçok gelişmenin de seyahati kolaylaştırması, insanların farklı bölgelerin lezzetlerini tatmalarına katkıda bulunmaktadır.

Sürdürülebilir turizmde ürün oluşturmada önemli katkısı olan yöresel yiyeceklerin turizmde kullanılması, zengin turistler için çekiciliğinin ayrılmaz bir parçasıdır. Karadeniz Bölgesinin tarihi, doğal ve kültürel çekiciliklerinin yanında bölgeye özgü birçok endemik veya endemik olmayan bitki ve hayvan türüne sahiptir. Bölgenin ürün ve yemek çeşitliliği, belirgin bir şekilde yerel halk mutfağında görülmektedir. Fakat, coğrafi şartlardan ve iklim şartlarından dolayı bölgede yetiştirilemeyen ürünler, bölgenin mutfak kültürünü olumlu/olumsuz yönde etkileyebilmektedir.

Bir ülkenin/bölgenin mutfak kültürünün oluşması veya şekillenmesi/değişmesi uzun yıllar sonrasında meydana gelmektedir. Bu sebeple, ülkelerin/bölgelerin mutfak kültürleri üzerinde geçmiş tarihinin, coğrafi yapısının, ticaret ilişkilerinin, etkileşimde bulunduğu toplulukların, dini inançların, kültürel yapısının, tarım özelliklerinin, sosyo-ekonomik şartlarının vb. durumların önemli rol oynadığı görülmektedir. Ayrıca günümüzde bu kültüre katkısı olduğu bilinen diğer bir olgu ise turizm hareketleridir. Bu durum bölgeye/yöreye seyahat eden turistlerin yörenin kültürünü yansıtan ürünleri talep etmesiyle gerçekleşmektedir. Tüm bu etkilerin yanı sıra ülkelerin/bölgelerin kendine has özelliklerinin yanı sıra sahip olması gereken diğer unsurlar; tanınmışlık, özgünlük ve çekiciliktir (Aktaş ve Özdemir, 2005).

Literatür taraması

Karadeniz Bölgesi, adını ve özelliklerini kuzeyinde yer alan Karadeniz'den alır. Doğuda Gürcistan sınırından başlayarak batıda Adapazarı Ovası'na kadar devam eder. Yaklaşık 116.000 km²lik yüzölçümüyle ülke topraklarının %15'ini kaplamaktadır. Büyüklük bakımından üçüncü sırada yer alan Karadeniz Bölgesi, genişliği 100-200 km arasında değişen bir şerit halinde doğu-batı yönünde uzanmaktadır (Türkiye Kalkınma Bankası, 2001: 5). Karadeniz Bölgesi 18 ilden oluşmaktadır. Bu iller Amasya, Artvin, Bolu, Çorum, Giresun, Gümüşhane, Kastamonu, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Trabzon, Tokat, Zonguldak, Bayburt, Bartın, Karabük ve Düzce'dir.

Türkiye'nin kuzey kıyılarında, dağların denize bakan yamaçlarında görülen Karadeniz ikliminde yaz sıcaklığı, Akdeniz ikliminde olduğu kadar etkili değildir. Kış mevsimi, güney kıyılarına göre soğuk geçer ve yağış miktarı fazladır (İstanbul Ticaret Odası, t.y.). Karadeniz Bölgesi her mevsim yağış alması nedeniyle önemli miktarda ormanlık alana sahiptir. Karadeniz kıyıları dik yamaçlı ve sert tabiatlıdır. Bu koylarda bulunan yerleşim alanlarında yeşilin en güzel tonları görülebilmektedir. Bölge insanı, yaşadığı yörenin doğal koşulları ile kendini sınırlanmış, yaşam sürecini doğanın belirlediği ortamda sürdürmüş ve kendi olanakları doğrultusunda yaratıcılıklarını geliştirmiştir (Civelek, 2005: 14-16). Karadeniz Bölgesi; Batı Karadeniz, Orta Karadeniz ve Doğu Karadeniz olarak 3 bölüme ayrılmıştır. Batı Karadeniz 51.623 km², Doğu Karadeniz 42.758 km² ve Orta Karadeniz 36.837 km²'den oluşmaktadır.

Batı Karadeniz Bölümündeki illerde yetişen bazı ürünler şunlardır; ayva, muşmula, erik, kiraz, elma, armut, şeftali, ayçiçeği, çavuş üzümü, marul, domates, ıspanak (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2014), buğday, mısır, fındık, pancar, çeltik, arpa, yulaf, nohut, fasulye, burçak, şeker pancarı, patates, soğan, sarımsak, kızcılık, pirinç, kestane, ceviz ve domates, biber, karalahanadan oluşmaktadır. Batı Karadeniz'de süt ve süt ürünleri, büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık, deniz balıkçılığı (hamsi, mezgıt, palamut vb.) yanı sıra tatlı su balıkçılığı da yapılmaktadır. Ayrıca, Türkiye'nin tavuk ihtiyacının %25'inden fazlası Batı Karadeniz Bölümü tarafından karşılanmaktadır. Bölgede tarım arazisinin genel yapısı dikkate alındığında küçük parçalar halinde olduğu görülmektedir (ankara.edu.tr-1). Batı Karadeniz Bölümünün, coğrafi tescilli ürünlerinden bazıları; Safranbolu Lokumu (tescil edildi), Safranbolu Safranı (tescil edildi), Eflani Hindi Bandırması (devam etmekte) ve Safranbolu Çavuş Üzümü (devam etmekte) bulunmaktadır (T.C. Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2017).

Orta Karadeniz Bölümündeki illerde yetişen başlıca tarım ve hayvancılık ürünleri; kaz, ördek, yumurta, madımak, largon, kırçan, kinzi (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2009) fındık, kivi, çilek, sığır, deniz ürünleri, mısır, patates, Trabzon hurması, ceviz, elma, şeftali, kiraz, fasulye, soya fasulyesi, sazan, sudak, has kefal, mersin morinosu, inci balığı, şeker pancarı, ayçiçeği, armut, buğday, arpa, domates, kırmızıbiber, pirinç, soğan, misket elma, vişne, ayva, biber, patlıcan, kabak, bamya, ıspanak, lahana, üzüm, kavun, karpuz, süt ve süt ürünleri, küçükbaş ve büyükbaş hayvanları ve kanatlı hayvanlarından oluşmaktadır (ankara.edu.tr-2).

Doğu Karadeniz Bölümündeki illerde yetişen başlıca tarım ve hayvancılık ürünleri; tatlı patates, karalahana, bal kabağı, taze fasulye, pazı, kum midyesi, çaça, lüfer, barbunya, mezgıt, kalkan (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2015: 96) börülce, kabak, sarımsak, ballı lobyası, portakal, mandalina, Laz elması (demir elma), karayemiş (taflan), karatavuk, çulluk, yaban ördeği, bildircim, karaca, dağ keçisi (Rize Halk Eğitim Merkez Müdürlüğü Yayınları, 2004) fındık, çay, buğday, arpa, mısır, çavdar, yulaf, domates, salatalık, marul, yeşilbiber, patates, şeker pancarı, fasulye, çilek, lahana, elma, kiraz, şeftali, armut, kivi, yaban mersini, ahududu, böğürtlen, dut, orman mantarları, süt ve süt ürünleri (süt, minci, peynir vb.), küçükbaş ve büyükbaş hayvanları, deniz ürünleri (hamsi, mezgıt, palamut, vb.) ve tatlı su balıkçılığı (alabalık, sazan) ürünlerinden oluşmaktadır (DOKAP, 2000). Hayvan sayıları incelendiğinde büyükbaş hayvan sayısında Bölge, 2001 yılında Türkiye genelinin %6,7'sine sahipken, 2011 yılında bu oran %3,5'e düşmüştür. Bu düşüş kanatlı hayvanlar ve küçükbaş hayvanlarda da görülmektedir. Fakat manda ve arı kovani sayılarında ise geçmiş yıllara göre artış olduğu görülmektedir (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2015: 106).

Karadeniz mutfağının tescilli coğrafi ürünleri; **Ordu**; Akkuş Şeker Fasulyesi, **Trabzon**; Akçaabat Köftesi, **Samsun**; Bafra Pidesi, Kaz Tiridi, Simidi, Terme Pidesi, **Çorum**; Çorum Leblebisi,

İskilip Dolması, İskilip Turşusu, **Giresun**; Tombul Fındığı, Piraziz Elması, **Gümüşhane**; Dut Pestili, Kömesi, **Tokat**; Niksar Cevizi, Tokat Kebabı, Zile Pekmezi **Karabük**; Safranbolu Lokumu, Safranbolu Safranı, **Kastamonu**; Taşköprü Kuyu Kebabı, Taşköprü Sarımsağından oluşmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2017).

Karadeniz Bölgesi'nde ekonomik yaşam daha ziyade tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Bu durum, işgücünün sektörel dağılımı incelendiğinde daha net görülmektedir (Türkiye Kalkınma Bankası, 2001: 35). Karadeniz Bölgesi; tarihi değerleri, doğal güzellikleri, kaplıcaları, içmeleri ve plajları ile turizm yönünden önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak, bölgenin her mevsim yağış alması, yaz aylarının serin geçmesi, deniz turizmini olumsuz etkilemektedir. Ayrıca bölge turistik tesis açısından oldukça yetersizdir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 85).

Metodoloji

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi olarak ikincil verilerden yararlanılmıştır. Araştırmanın evreni Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinden oluşmaktadır. Bu araştırmada, amaçlı örnekleme yöntemlerinden, kritik durum örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kritik durum örnekleme yönteminde, kritik durum veya durumların varlığına işaret eden en önemli gösterge "bu, burada oluyorsa, başka benzer durumlarda kesin olur" veya tam tersi "bu, burada olmuyorsa, başka benzer durumlarda kesin olmaz" şeklindeki ifadedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 138).

Çalışmada, Karadeniz Bölgesinin temel yemeklerinin içerikleri analiz edilmiştir. Karadeniz Bölgesi yemeklerinin belirlenmesinde İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin, İl Özel İdarelerinin, Valiliklerin, Halk Eğitim Merkezlerinin kitaplarından ve yemek kitaplarından yararlanılmıştır. Verilerin analizinde QDA MİNER-WordStat programı ile frekans ve ters frekans (TF-IDF) analizleri kullanılmıştır. Elde edilen veriler, daha sonra besin gruplarına göre dağıtılmıştır.

TF-IDF ağırlıklandırma yöntemi, sıkça geçen kelimelerin etkisini azaltmak için, terimler üzerinde normalizasyon işlemi gerçekleştirmektedir. Cümlelerde yer alan kelimelerin ne sıklıkla kullanıldığını (yani frekansını) ve diğer dokümanlarda geçme sıklıklarını birlikte hesaplayarak, kategoriler için en önemli kelimelerin tespitini sağlamaktadır (Ahmadlouei, 2014: 12). Genellikle, TF-IDF ağırlığı iki terimden oluşmaktadır: Birincisi; Terim Frekansı (TF), bir sözcüğün bir belgede kaç kez geçtiği, söz konusu belgedeki toplam sözcük sayısına bölünerek bulunmaktadır: İkinci terim Ters Belge Frekansı (IDF) olup, bütün belgelerin sayısının, belirli terimlerin görüldüğü belgelerin sayısına bölünmesiyle elde edilen sonuç, logaritma olarak hesaplanmaktadır (www.tfidf.com, 2017). TF-IDF ağırlığı, bir belgedeki bir kelimenin önemini yansıtan Doğal Dil İşleme (NLP) tekniğidir. Frekans terimi, bir terimin bir belgede kaç kez görüldüğünün sayısıdır. Bir terimin frekansı ne kadar yüksek olursa, o kadar bilgilendirici olur. Ters belge sıklığı, terimlerin belgelerde ne kadar önemli olduğunun ölçümüdür. Aşağıda TF-IDF hesaplamasının formülü bulunmaktadır (Han, 2012: 23). Terim frekansı (TF), t teriminin bir dokümanda geçme sıklığı (f), bölü ilgili dokümanda toplam terim sayısını (df) temsil etmektedir. Ters terim frekansı (IDF), N değeri toplam doküman sayısı, df ise kelimenin tüm derlemede toplam kaç dokümanda geçtiğini temsil etmektedir. IDF değerinin yüksek çıkması terimin ilgili kategorinin belirlenmesi için önemli olduğunu göstermektedir (Ahmadlouei, 2014: 12).

$$\text{TF Hesaplanması: } \text{TF} = \frac{f}{df}$$

$$\text{IDF Hesaplanması: } \text{IDF} = \log \left(\frac{N}{df} \right)$$

$$\text{TF-IDF Hesaplanma Yöntemi: } \text{TF-IDF} = \text{TF} * \text{IDF}$$

Bulgular

Karadeniz Bölgesinin değerlendirmeye alınan 158 ana yemeğinin içeriğinde toplam 1180 ürün bulunmaktadır. Bölgenin ana yemeklerinin ortalama 7 (7,21) üründen oluştuğu görülmektedir. Bu içerik ortalaması, Çakmak'ın (2017)'de yaptığı çalışmada, Türkiye'nin ana yemeklerinin ortalama ürün içeriğinden (8,16)'daha azdır (Çakmak, 2017: 108).

Tablo 1'de görüldüğü gibi verilerin frekans dağılımları incelendiğinde yemeklerde ağırlıklı olarak tuz, kuru soğan, tereyağı ve karabiberin kullanıldığı görülmektedir. Ancak dağılımların ters değeri (TF-IDF) dikkate alındığında, ana yemeklerin yapımında kullanılan ürünlerin sırasının

değiştigi görülmektedir. Kullanılan ürünler, önem derecesine göre sıralandığında; karabiber, sıvıyağ, tereyağı, kuru soğan, domates salçası vd. şeklinde sıralandığı görülmektedir. (Tablo 1'deki veriler TF-IDF değerine göre sıralanmıştır. Bu nedenle frekans değerleri karışık olarak verilmiştir.

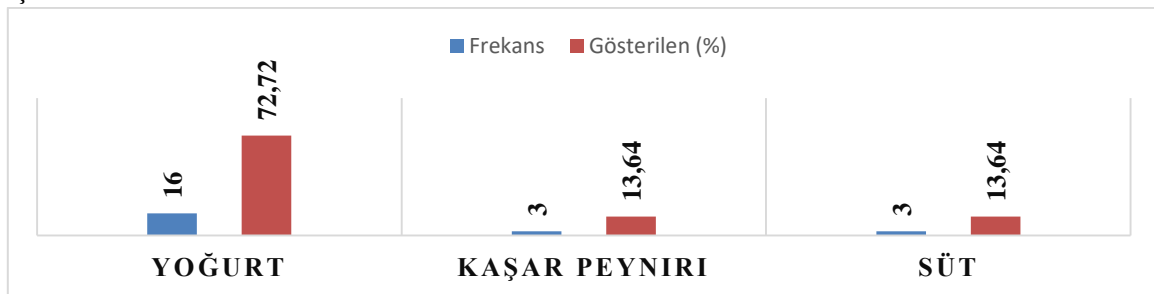
Tablo 1: Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinin İçeriğinde Kullanılan Ürünlere İlişkin Bulgular

Sıra No	Ürün Adı	Frekans	Gösterilen* (%)	İşlenmiş** (%)	Vaka Sayısı***	TF-IDF****
1.	Karabiber	55	4,66	4,61	55	25,8
2.	Sıvıyağ	43	3,64	3,61	43	24,8
3.	Tereyağı	79	6,69	6,63	79	24,8
4.	Kuru Soğan	85	7,20	7,13	85	23,8
5.	Domates Salçası	37	3,13	3,10	37	23,7
6.	Maydanoz	36	3,05	3,02	36	23,5
7.	Domates	30	2,54	2,52	30	22,0
8.	Sarımsak	28	2,37	2,35	28	21,3
9.	Pirinç	27	2,29	2,27	27	21,0
10.	Kıyma	27	2,29	2,37	27	21,0
11.	Kuzu Eti	22	1,86	1,85	22	19,1
12.	Yumurta	21	1,78	1,76	21	18,6
13.	Hamsi	18	1,54	1,52	18	17,1
14.	Yoğurt	16	1,35	1,34	16	16,1
15.	Bulgur	16	1,35	1,34	16	16,1
16.	Limon	15	1,27	1,26	15	15,5
17.	Fındık Yağı	15	1,27	1,26	15	15,5
18.	Kırmızı Biber	14	1,19	1,17	13	15,3
19.	Zeytin Yağı	14	1,19	1,17	14	14,9
20.	Mısır Unu	13	1,10	1,09	13	14,2
21.	Kekik	12	1,02	1,01	12	13,6
22.	Yeşil Biber	11	0,93	0,92	11	12,8
23.	Pathcan	11	0,93	0,92	11	12,8
24.	Pul Biber	11	0,93	0,92	11	12,8
25.	Tuz	131	11,09	10,99	131	12,1
26.	Diğer	379	33,34	33,87	379	-----

* Gösterilen = (Ürünün Frekans değeri / Toplam ürün sayısı) x 100
** İşlenmiş = (Ürünün Vaka sayısı / Toplam ürün vaka sayısı) x 100
*** Ürünün, toplam ele alınan dosyalar içindeki kullanım sayıları
**** Kullanılan ürünlerin önem derecesini gösterir

Süt ve Süt Ürünleri

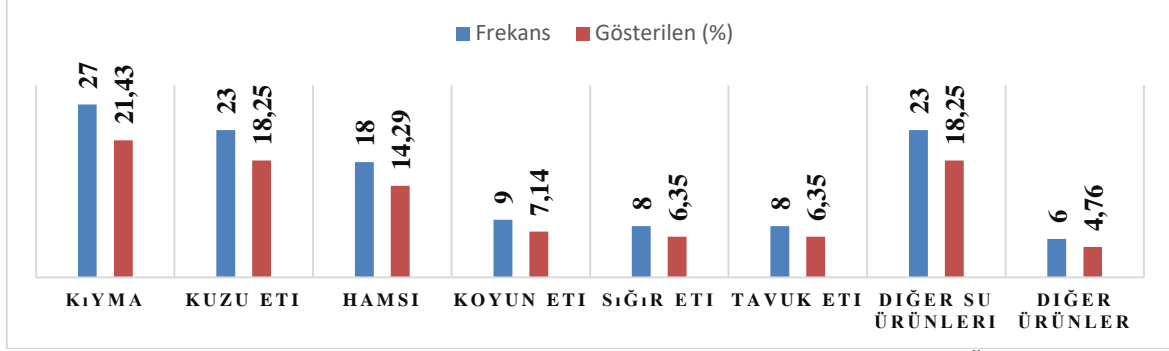
Grafik 1'deki verilere göre, Karadeniz Bölgesi mutfağının ana yemeklerinin, 22'sinde süt ve süt ürününün kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu ürünler sırasıyla; yoğurt, kaşar peyniri ve süten oluşmaktadır.



Grafik 1: Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri

Et ve Et Ürünleri

Grafik 2’de görüldüğü gibi ana yemeklerin 122’sinde et ürünü kullanılmaktadır. Bu ürünlerin en fazla kullanılanları kıyma, kuzu eti, hamsi ve koyun etidir. Ayrıca “diğer su ürünleri” ve “diğer ürünler” başlıklı iki grup olduğu görülmektedir. Diğer su ürünlerinden en fazla kullanılanlar; palamut, kalkan balığı, lüfer, kefal, mezgit, uskumru, alabalık, barbunya, kalamar, morina balığı, midye, ringa balığı ve sardalyedir. Diğer ürünler ise; pastırma, kaz, akciğer, işkembe ve oğlak etinden oluşmaktadır.



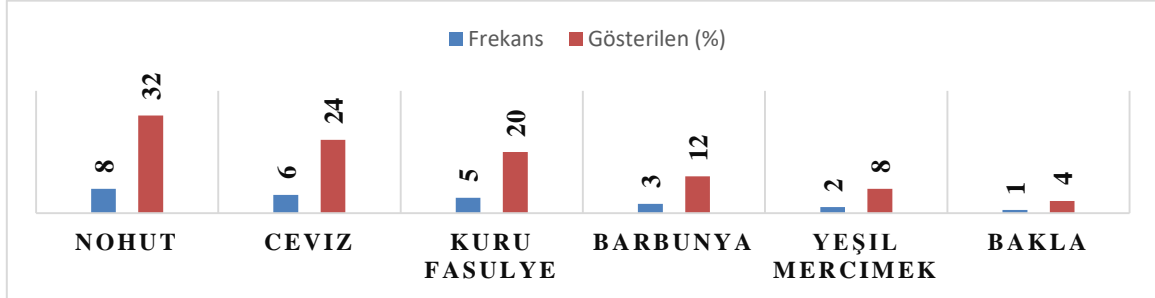
Grafik 2. Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Et ve Et Ürünleri

Yumurta

İncelenen 158 ana yemeğin 21’inde tavuk yumurtası kullanıldığı görülmektedir.

Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

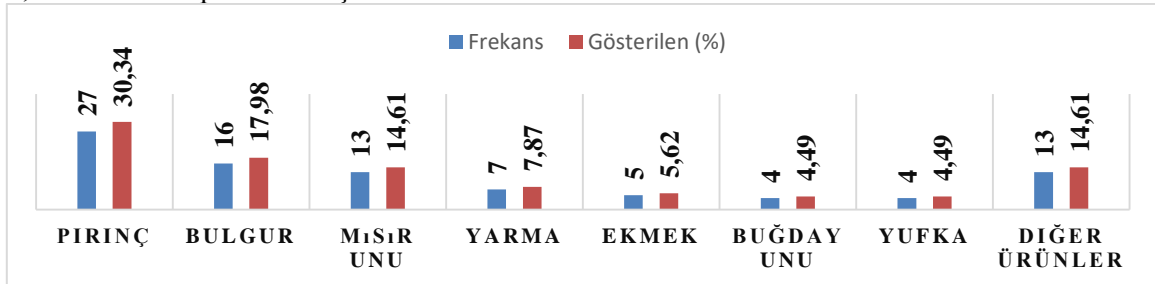
Grafik 3’te görüldüğü üzere Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinde, kuru baklagiller ve yağlı tohum ürünleri toplam 25 kez kullanılmıştır. Kullanımın en fazla olduğu ürünler nohut, ceviz ve kuru fasulyedir.



Grafik 3: Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

Ekmek ve Diğer Tahıllar

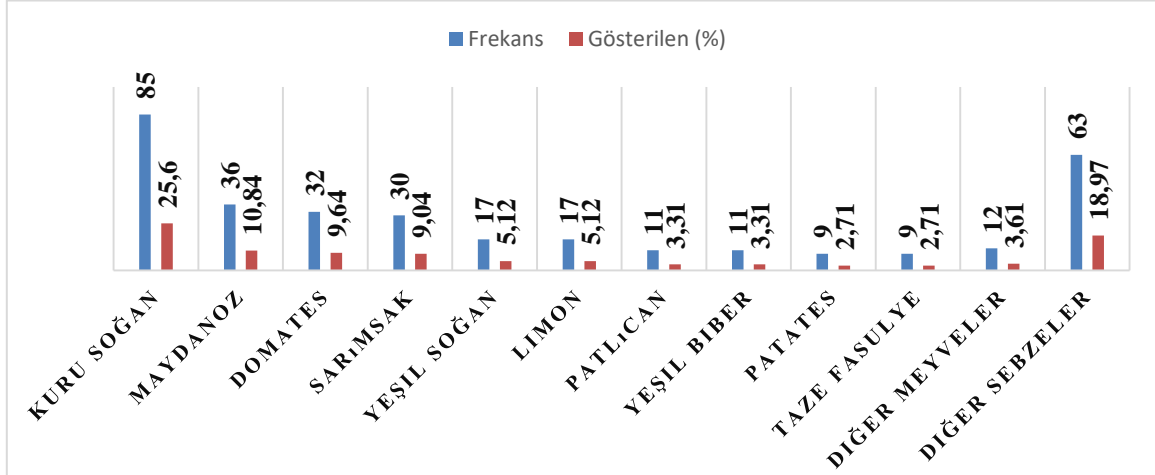
Grafik 4’te görüldüğü gibi 89 Karadeniz yemeğinde ekmek ve diğer tahıllar kullanılmıştır. Bu ürünler arasında en çok kullanılanlar pirinç, bulgur ve mısır unudur. Ayrıca diğer ürünler grubu yedi farklı üründen oluşmaktadır. Bu ürünler; mısır yarması, buğday, buğday yarması, ekmek içi, galeta unu, fındık unu ve pideden oluşmaktadır.



Grafik 4: Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Ekmek ve Diğer Tahıllar

Sebze ve Meyveler

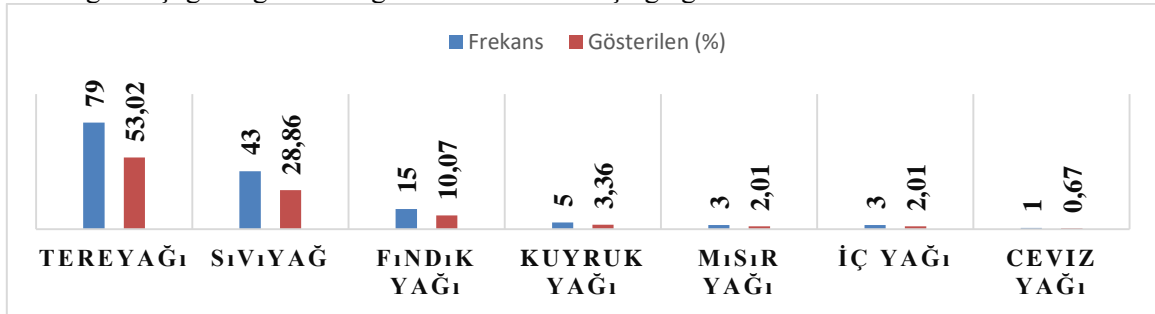
Grafik 5'te görüldüğü gibi bölgenin ana yemeklerinin 332'sinde sebze ve meyve kullanılmaktadır. En fazla kullanılan ürünlerin kuru soğan, maydanoz, domates ve sarımsaktan oluştuğu görülmektedir. Ayrıca "diğer meyveler" ve "diğer sebzeler" başlıklı iki grup daha bulunmaktadır. Diğer meyveler grubundaki ürünler; erik, kuş üzümü, fındık, ayva, kayısı ve kuru üzümden oluşmaktadır. Diğer sebzeler grubunun ise; havuç, pazı, pırasa, arpacık soğan, kabak, bal kabağı, lahana, yenibahar, sivri biber, ıspanak, bamyaya, dolmalık biber, mantar, beyaz lahana, dolmalık kabak, karalahana, ısırgan otu, kırmızı soğan ve tirmit mantarından oluştuğu görülmektedir.



Grafik 5: Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Sebze ve Meyveler

Yağlar

Grafik 6, yemeklerin 149'unda yağ kullanıldığını göstermektedir. Bu ürünlerden en fazla kullanılanlar; tereyağı, sıvıyağ ve fındık yağıdır. Ayrıca, bölgede kullanılan yağ ürünleri incelendiğinde çoğunluğunun bölgesel ürünlerden oluştuğu görülmektedir.



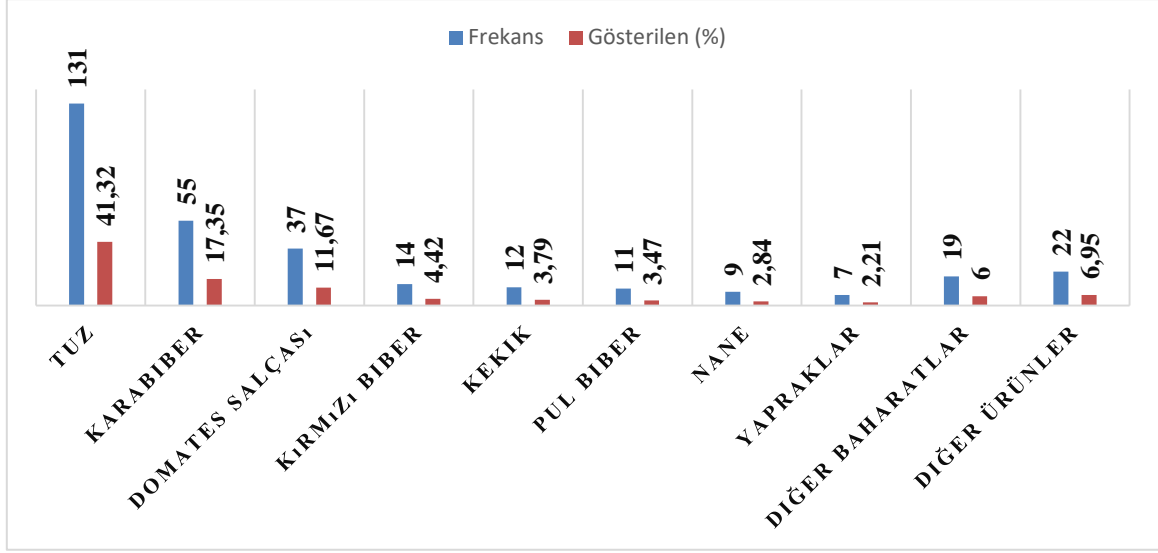
Grafik 6: Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Yağlar

Şeker ve Tatlılar

Karadeniz bölgesinin ana yemeklerinin 10 tanesinde şeker ve tatlı grubunun kullanıldığı görülmektedir. Bu ürünlerin tozşeker (6) ve pekmezden (4) oluştuğu görülmektedir.

Diğer

Grafik 7'de görüldüğü gibi Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinin 317'sinde diğer grubunu oluşturan ürünler kullanılmaktadır. Bu ürünler arasında en yaygın kullanılanlar; tuz, karabiber ve domates salçasıdır. Ayrıca bu grupta "yapraklar", "diğer baharatlar" ve "diğer ürünler"den oluşan üç sütun görülmektedir. Yapraklar sütunu; asma yaprağı, üzüm yaprağı ve fındık yaprağını kapsamaktadır. Diğer baharatlar sütunu; defneyaprağı, kırmızı pul biber ve kimyondan oluşmaktadır. Diğer ürünler sütunu; sirke, biber salçası, biber tuzu, bira, et suyu, çemen, acıka ve hardaldan oluşmaktadır.



Grafik 7. Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinde Kullanılan Diğer Ürünler

Sonuç

İnsanoğlunun yemek kültürü oluşturmasındaki ilk gelişmeler ihtiyaçlarını karşılama güdüsü doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Zamanla yapılan keşifler sayesinde yiyecek kültüründe önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Bu kültürler günümüzde bazı yörelerde geçmişin bir parçası olarak veya gelişerek devam etmekte ise de bazı yörelerde yeni alışkanlıklar, modernite, globalleşme, yeni yemek kültürlerinin gelişmesi nedeniyle kaybolup gitmektedir. Bu durum, günümüzde ülkelerin/bölgelerin mutfak kültürlerinin etkin bir şekilde incelenmesi açısından önem taşıyabilmektedir. Mutfaklardaki değişimler kadar bölgenin doğal, ekonomik, kültürel ve sosyal şartlarından dolayı yetiştirilen ürünler arasında farklılıklar olabilmektedir. Bu farklılıklar, bölgesel ürün karakteristiğini oluşturmakta ve ayırt edici mutfak kültürünün ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır. Yapılan bu araştırma sonucunda Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerine ilişkin bazı çıkarımlar yapılabilir. Bunlar:

- Çalışmada ters frekans analizi kullanılmış ve ana yemeklerde kullanılan ürünlerin önem sırası belirlenmiştir.
- Çalışma kapsamında incelenen 158 ana yemekte 1180 farklı ürün kullanılmakta olup bu ürünlerin besin grupları itibarıyla dağılımları gösterilmiştir.
- Yemeklerde kullanılan hayvansal ve bitkisel ürünlerin genelini Karadeniz bölgesinde yetiştirildiği tespit edilmiştir.
- Ana yemeklerde en fazla kullanılan ürünlerin (332 kez) sebze ve meyve olduğu belirlenmiştir.
- Bölgenin ana yemeklerinin içerikleri incelendiğinde ortalama 7 (7,21) üründen oluştuğu görülmektedir. Bu ortalamanın ülkemizin ana yemeklerinde kullanılan ürün ortalamasından (8,16)'dan daha az olduğu görülmektedir.
- İncelenen ana yemeklerde az sayıda (10) tatlandırıcı ürün kullanıldığı tespit edilmiştir.
- Et ve et ürünleri kapsamında en fazla küçükbaş hayvan ürünlerinin ve hamsi balığının kullanıldığı belirlenmiştir.
- Ana yemeklerde kullanılan yağ ürünlerinin büyük kısmı bölgedeki hayvansal ürünlerden ve bölgede yetiştirilen bitkisel ürünlerden elde edilmektedir.
- Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinde kullanılan ürünlerin önem derecesi dikkate alındığında en fazla öneme sahip ürünlerin; karabiber, sıvıyağ, tereyağı, kuru soğan ve domates salçası olduğu belirlenmiştir.
- Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinin içeriğindeki ürünlerin diğer grubundaki dağılımı dikkate alındığında, kullanılan ürünlerin daha sade ürünler olduğu tespit edilmiştir.

- Araştırma esnasında İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin, İl Özel İdarelerinin, Valiliklerin, Halk Eğitim Merkezlerinin kitaplarından ve yemek kitaplarından yararlanılmıştır. Fakat bu kaynaklarda “av hayvanları” ile ilgili yemek bulunamamıştır.

Araştırmacılara Yönelik Öneriler:

- Bundan sonraki çalışmalarda geçmişte (100-200 yıl önce) bölgede yaşayanların tükettiği yemekler ile günümüzdeki yemeklerin içerikleri analiz edilerek bir karşılaştırma yapılabilir.
- Zamanla bölgede yetişmeyen, verimliliği azalan, ekonomik getirisi olmayan ürünlerin veya avlanma yasakları sebebiyle yapılamayan yemeklerin ürün çeşitliliğini etkileyip/etkilemediği üzerine bir araştırma yapılabilir.
- Çalışma alanı daraltılarak yörenin/bölgenin mutfak kültüründe var olan, fakat literatürde var olmayan ürünler üzerinde kapsamlı bir araştırma yapılabilir.

Kamu Kurum ve Kuruluşlarına Öneriler:

- Kamu kurum ve kuruluşları tarafından hazırlanan veya yayınlanan kitaplarda, geçmişte kullanılmış ve günümüzde kullanılmakta olan bazı ürünlere yer verilmediği görülmüştür. Bu bağlamda bölgenin yemek kültürü üzerine araştırmalar yapılarak bu değerlerin kaybolmasının önüne geçilmelidir.

Kaynakça

Ahmadlouei, Hamid (2014), “*Türkçe Haber Benzerliklerinin Belirlenmesinde Varlık İsimlerinin Hikaye Bağlantı Algılama Görevinin Başarımına Etkisi*”, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi

Aktaş, Ahmet ve Bahattin Özdemir (2005), “*Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*”, Ankara: Detay Yayıncılık, 1. Baskı

Batı Kaadeniz Kalınma Ajansı, (2014), “*2015-2025 Bölgesel İnovasyon Stratejisi ve Eylem Planı*”, www.bakka.org.tr, (E.T:20.08.2017)

Civelek, Hülya, (2005), “*Karadeniz’de Lezzet Yolculuğu*”, Birinci Baskı, İstanbul: İnkılâp Kitabevi

Çakmak, Muzaffer (2017), “*Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma*”, Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Sakarya: Sakarya Üniversitesi

Doğu Karadeniz Bölgesi Bölgesel Kalkınma Planı Çalışması, (2000), “*Genel Araştırmalar*”, Hazırlayanlar: Japon Uluslararası İş Birliği Ajansı ve T.C. Devlet Planlama Teşkilatı, çeviri: Ahmet KANDEMİR, ANKARA

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, (2015), “*Doğu Karadeniz Bölge Planı*”, www.doka.org.tr, (E.T:20.08.2017)

Han, Zhichao (2012), “*Data and Text Mining of Financial Markets Using News and Social Media*”, Universty of Manchester: School of Computer Science

İstanbul Ticaret Odası, (t.y), “*Türkiye’de Üretilen Tarım Ürünlerinin Ekonomideki Yeri*”, Derleyenler: Fahri KARBUZ, İbrahim ÖZTÜRK, Deniz Okan SAVAŞ, <http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-99.pdf>, (E.T:25.08.2017)

Kelkit Havzası Kalkınma Birliği, (2008), “*Gümüşhane-Geleneksek Yeme İçme Rehberi*”, Editör: Adnan Şahin, İstanbul: Elma Bilgisayar Basım Ambalaj

Rize Halk Eğitim Merkez Müdürlüğü Yayınları, (2004), “*Rize Mutfağı-Yiyeceklerimizin Doğal ve Kültürel Çevresi Işığında*”, İkinci Baskı, Trabzon: Erhan Ofset Matbaacılık

Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2009), “*Samsun Yemekleri*”, İkinci Baskı, Samsun: Ran Ofset

T.C. Amasya Valiliği, (2006), “*Amasya Mutfağı*”, Birinci Baskı, Amasya

T.C. Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, (t.y), “*Batı Karadeniz Bölgesi Coğrafi İşaretli Ürünler*”, www.bakka.gov.tr, (E.T:20.08.2017)

T.C. Çorum Valiliği, (2012), “*Çorum Mutfağına Güzelleme*”, Editör: A. Nilhan ARAS, Birinci Baskı, Ankara: Kayıhan Ajans

T.C. Giresun Valiliği, (2008), “*Giresun Yemekleri*”, Komisyon Başkanı: Tarık ALGÜL, İkinci Baskı, Giresun: Bilgi Ajans

T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, (2013), “*Konaklama ve Seyahat Hizmetleri-Turizm Coğrafyası-I*”,http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Turizm%20Co%20C4%9Frafyas%20C4%B1-%201.pdf, (E.T:20.10.2017)

T.C. Trabzon Valiliği, (1997), “*Trabzon-Yöresel Yemekleri*”, Hazırlayanlar: Mehmet Volkan CANALIOĞLU, Mehmet Erdal ÇAĞDAŞ, Yusuf Ziya KÖKLÜ, Necip ALBAYRAK, Trabzon: Serena Tanıtım

Türk Patent Enstitüsü, (2017), “*Tescilli Coğrafi İşaretler*”, <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/getFile?fileId=20259A72-5C47-4DF5-898C-D0E681A10C31>, (E.T:30.08.2017)

Türkiye Kalkınma Bankası, (2001), “*Karadeniz Bölgesi-Ekonomik ve Sosyal Durum*”, Hazırlayan: Ömür GENÇ, http://www.kalkinma.com.tr/data/file/raporlar/ESA/GA/2001-GA/GA-01-01-01_KARADENIZ_BOLGESI.PDF, (E.T:20.10.2017)

Yıldırım, Ali ve Hasan Şimşek (2013), “*Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*”, Ankara: Seçkin Yayıncılık

İnternet Kaynakları:

http://geography.humanity.ankara.edu.tr/wp-content/uploads/sites/277/2016/03/COG444_-7.pdf, (E.T:26.08.2017)

http://geography.humanity.ankara.edu.tr/wp-content/uploads/sites/277/2016/11/Orta_Karadeniz_Bolgesi.pdf, (E.T:26.08.2017)

<http://www.tfidf.com>, (E.T:04.09.2017)