

Original article

Coğrafi İşaretli Samsun Yöresel Yemeklerinin Restoran Menüleri Bağlamında Değerlendirilmesi

Evaluation of Geographically Indicated Samsun Local Foods in the Context of Restaurant Menus

Kenan Pala  *

Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, University of Ordu, Ordu, Türkiye

Özet

Bu araştırmanın amacı, Samsun ilinde faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer alan coğrafi işaretli yöresel yemekleri belirlemek, bu ürünlere menüde yer verilme düzeyini analiz etmek ve ilin gastronomik kimliğinin güncel durumunu ortaya koymaktır. Çalışma, nitel araştırma yaklaşımıyla yapılmış olup veri toplama sürecinde doküman analizi ve gözlem teknikleri kullanılmıştır. Tripadvisor sıralamaları ve bölgesel dağılım dikkate alınarak seçilen 20 restoranın menüleri sistematik biçimde incelenmiştir. Bulgular, restoranların büyük çoğunluğunda yöresel yemeklerin güçlü bir biçimde temsil edildiğini göstermektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin ise özellikle Bafra, Terme, Çarşamba ve Yakakent gibi ürünün kaynağı olan ilçelerde yoğunlaştığı; merkez ilçelerde ise sınırlı biçimde sunulduğu tespit edilmiştir. Modern gastronomi eğilimlerinin Atakum ve İlkadım gibi ilçelerde belirginleştiği; bu restoranların yöresel ürünleri daha çok modernize edilmiş biçimlerle menülerine dahil ettiği görülmüştür. Çalışmanın sonuçları, Samsun'un gastronomi turizmi potansiyelinin coğrafi işaretli ürünler üzerinden daha görünür hâle getirilebileceğini ve destinasyon marka değerinin yöresel gastronomi kimliğiyle güçlendirilebileceğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda yerel yönetimlere, işletmelere ve turizm paydaşlarına yönelik çeşitli öneriler geliştirilmiş; özellikle yerel üretici–restoran iş birliğinin artırılması, tanıtım faaliyetlerinin güçlendirilmesi ve coğrafi işaretli ürünlerin menüde daha stratejik biçimde konumlandırılması gerektiği vurgulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Samsun Mutfak Kültürü, Coğrafi İşaret, Yöresel Yemek, Restoran Menüleri, Gastronomi Turizmi

Abstract

The purpose of this study is to identify the geographical indication (GI) products and local dishes featured on the menus of restaurants operating in Samsun province, to analyze their level of representation, and to describe the current state of the city's gastronomic identity. The research was designed using a qualitative approach, employing document analysis and structured observation as the primary data collection techniques. Menus of 20 restaurants selected based on Tripadvisor rankings and regional distribution were systematically examined. The findings indicate that local dishes are strongly represented in the majority of restaurants, whereas GI products are more concentrated in the districts where they originate, such as Bafra, Terme, Çarşamba and Yakakent. In contrast, GI representation in central districts is relatively limited. Modern gastronomy practices were found to be more pronounced in districts such as Atakum and İlkadım, where restaurants tend to incorporate local products through contemporary and innovative interpretations. The results suggest that Samsun's gastronomic tourism potential can be strengthened through the enhanced visibility of GI-certified foods and that the destination's brand value can be supported by its

* Corresponding author:

Kenan Pala is a Doctor in the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Ordu University, Faculty of Tourism. He has already published studies on tourism and gastronomy. His academic studies focus on vocational tourism education, culinary education, local cuisine, Ottoman cuisine, world cuisines, kitchen management and branding of restaurants, customer satisfaction and destination image in the service.
Email: kenanpala@odu.edu.tr

unique culinary identity. Several recommendations are presented for local authorities, businesses and tourism stakeholders, emphasizing the importance of improving cooperation between local producers and restaurants, increasing promotional activities, and strategically integrating GI products into restaurant menus.

Keywords: Samsun Culinary Culture, Geographical Indication, Local Food, Restaurant Menus, Gastronomy Tourism

Received: 24 November 2025 * **Accepted:** 26 December 2025 * **DOI:** <https://doi.org/10.29329/jtm.2025.1402.1>

GİRİŞ

Yöresel yemekler, belirli bir coğrafyanın doğal kaynakları, tarihsel birikimi ve sosyo-kültürel yapısının etkileşimiyle şekillenen özgün gastronomik ürünlerdir. Bu ürünler yalnızca temel bir beslenme ögesi değil, aynı zamanda yerel kimliğin, toplumsal belleğin ve kültürel mirasın taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir (Bessière, 1998). Yöresel mutfak kültürü; hammaddeden pişirme tekniklerine, sofraya ritüellerinden tüketim pratiklerine kadar çok katmanlı bir yapıya sahip olup, bölgenin tarihsel ve kültürel kimliğinin önemli yansımalarından biridir (Long, 2004). Bu yönüyle yöresel yemekler, destinasyonların kültürel sürdürülebilirliğinin korunmasında stratejik bir rol oynamakta ve yerel toplulukların aidiyet duygusunu güçlendirmektedir (Sims, 2009).

Türkiye, tarih boyunca farklı kültürlerin kesişim noktasında yer aldığı için zengin bir gastronomik çeşitliliğe sahiptir. Bu çeşitlilik özellikle Karadeniz Bölgesi'nde belirgin bir şekilde görülmekte; iklimsel yapı, kıyı balıkçılığı, iç kesimlerde tahıl ve hayvancılık, yayla kültürü ve ot çeşitliliği, bölge mutfağının temel karakterini oluşturmaktadır (Dağdeviren, 2022). Samsun ili de bu çok yönlü yapının merkezinde yer almakta hem deniz hem de iç kesim beslenme kültürünü bir arada barındırmasıyla Karadeniz mutfağının önemli temsilcilerinden biri haline gelmektedir. Bölgenin gastronomik hafızasında Bafra Pidesi, Terme Pidesi, Çarşamba Pidesi, Samsun Simidi, Bafra Nokulu, Çarşamba Kıvratması, Samsun Kaz Tiridi, Çarşamba Keşkeği, Yakakent Mantısı gibi coğrafi işaretli olarak tescillenmiş özgün ürünler önemli bir yer tutmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Coğrafi işaretler, ürünlerin belirli bir yöreyle özdeşleşmiş niteliklerini korumayı ve geleneksel üretim tekniklerini sürdürülebilir kılmayı amaçlayan bir kalite ve menşe göstergesidir (Bérard & Marchenay, 2006; Giovannucci, Barham, & Pirog, 2010). Bu yönüyle coğrafi işaretli ürünler, destinasyonların gastronomik marka değerini artırmakta, ziyaretçiler açısından otantik deneyim sunarak destinasyon çekiciliğini yükseltmektedir (Belletti, Marescotti, & Touzard, 2017).

Gastronomi turizminin dünya genelinde yükseliş göstermesi, yemeklerin kültürel bir deneyim alanı olarak önemini artırmıştır (Kivela & Crofts, 2005). Turistler artık gittiği destinasyonu yalnızca gezilecek yerleriyle değil, tattıkları ürünler ve deneyimledikleri yerel mutfak üzerinden tanımlamakta; yiyecek-içecek işletmeleri bu deneyimin en önemli temas noktalarından biri haline gelmektedir (Björk

& Kauppinen-Räsänen, 2016). Yemek deneyimi; destinasyon imajı, tekrar ziyaret niyeti ve ziyaretçi memnuniyeti üzerinde doğrudan etkili olduğundan, restoranların menülerinde yöresel ürünlere yer verme düzeyi gastronomi turizminin temel göstergelerinden biri olarak kabul edilmektedir (Okumus, Okumus, & McKercher, 2007).

Türkiye’de birçok şehirde yöresel yemeklerin restoran menülerindeki konumunu inceleyen çalışmalar bulunmaktadır (Kılınç & Kılınç, 2018; Özel, Yıldız, & Akbaba, 2017; Erdem, Mızrak, & Kemer, 2018; Genç, Karadeniz, & Göl, 2025). Ancak Samsun ili özelinde coğrafi işaretli yöresel ürünlerin restoran menülerine ne ölçüde yansıdığına yönelik herhangi bir akademik çalışma bulunmamaktadır. Mevcut çalışmalar daha çok belirli bir ürünü (örneğin Bafra Pidesi veya Çakallı Menemeni) turizm veya yerel halk algısı açısından değerlendirmiştir (Canbolat, Keleş, & Akbaş, 2016; Erdoğan & Çavuş, 2021). Dolayısıyla Samsun’un zengin coğrafi işaretli gastronomik ürünlerinin restoran menülerindeki temsiliyet düzeyini belirlemek hem literatürdeki bir boşluğu doldurmakta hem de Samsun’un gastronomi turizmi potansiyeline yönelik önemli bir görünürlük sağlamaktadır.

Bu araştırma, Samsun’da faaliyet gösteren restoran işletmelerinin menülerinde yer alan coğrafi işaretli yemekleri belirlemek, bu ürünlerin menüdeki konumlandırılma biçimlerini analiz etmek ve yöresel yemek sunumunun mevcut durumunu değerlendirmek amacıyla yapılmıştır. Çalışma, yöresel mutfakların sürdürülebilirliğinin sağlanması, destinasyon marka değerinin güçlendirilmesi ve gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından yöresel yemek sunumunun ne derece etkili kullanıldığını ortaya koyarak hem akademik literatüre katkı sunacak hem de uygulayıcılar için yol gösterici nitelikte olacaktır.

Samsun Mutfak Kültürü

Samsun mutfak kültürü, Karadeniz Bölgesi’nin tarımsal çeşitliliği, tarihsel etkileşimleri ve kıyı yaşamının belirleyici özellikleri doğrultusunda çok katmanlı bir gastronomik yapıya sahiptir. Bölgenin mutfak karakteri, özellikle mısır, lahana, fasulye, buğday ve çeşitli yabani otlar gibi yerel ürünlerle biçimlenmiş; kıyı ekosisteminin sunduğu balık çeşitliliği ise yemek repertuarını önemli ölçüde zenginleştirmiştir. Mısır tarımının tarihsel olarak Samsun ve çevresinde yaygın olması, mısır ununun hamur işlerinde, çorbalarda ve sıcak yemeklerde temel malzeme olarak kullanılmasına zemin hazırlamış; mısır ekmeği, kuymak ve mısır çorbası gibi ürünler bölgenin beslenme alışkanlıklarında kalıcı yer edinmiştir. Samsun mutfak kültürünün en belirgin unsurlarından biri, deniz ürünleri tüketiminin günlük yaşamda ve özel günlerde merkezi konumda olmasıdır. Kent, Karadeniz’in zengin balık çeşitliliğinden doğrudan beslenmekte; özellikle hamsi, gastronomik kimliğin temel belirleyicilerinden biri olarak görülmektedir. Hamsinin bu kültürel konumdaki değeri, yalnızca temel yemeklere değil, yaratıcı ve çok yönlü tariflere de yansımıştır. Hamsili pilav, hamsi buğulama, hamsi köftesi ve hamsi çorbası gibi yemekler hem yöresel ev mutfaklarında hem de turistik tüketim ortamlarında yaygın biçimde yer almaktadır. Bu bağlamda Samsun, deniz ürünleriyle ilişkili

gastronomik mirasını koruyan ve bu mirası ekonomik bir değere dönüştüren önemli bir bölgesel merkez niteliğindedir (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Yerel mutfakta hayvansal ürünlerin kullanımı da tarihsel köy yaşamı, küçükbaş ve büyükbaş hayvancılığın yaygınlığı ve mevsimsel üretim pratikleriyle yakından ilişkilidir. Yoğurt, tereyağı, kaymak, çökelek ve peynir türleri hem kahvaltı kültüründe hem de sıcak-soğuk yemek hazırlığında temel bileşenler arasında yer almaktadır. Bu ürünlerin geleneksel yöntemlerle üretilmesi, Samsun mutfak kültürünün otantik yapısını ve gastronomik miras değerini güçlendirmektedir. Ayrıca, bölgede doğadan toplanan yenilebilir bitkilerin mutfakta kullanılması dikkat çekici bir uygulama olarak öne çıkmaktadır. Isırgan otu, galdirik, evelik, madımak ve kırçan gibi otlar hem besin değeri hem de yerel kimlik açısından önem taşımaktadır. Bu bitkilerle hazırlanan yemekler, Karadeniz'in biyoçeşitliliğinin mutfak pratiklerine yansımalarının somut örnekleridir. Samsun mutfağı, aynı zamanda bölgede tarımsal üretimin çeşitliliği ile hamur işlerinin kültürel değerini birleştiren gastronomik öğelerle de tanınmaktadır. Bafra pidesi ve Terme pidesi, Samsun'un Türkiye çapında bilinirliğini artıran, coğrafi işaretli ürünler arasında yer almaktadır. Bu pideler, ince açılmış hamur, yoğun ısıtılmış taş fırın tekniği ve bölgeye özgü malzeme kullanımıyla karakterize edilmektedir. Bunun yanında, nokul, katmer ve kıvratma gibi tatlı ve tuzlu hamur işleri hem ev mutfaklarında hem de yerel gastronomik festivallerde kuşaklar arası aktarımı sürdürülen önemli yiyeceklerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Samsun mutfak kültürü yalnızca yemek çeşitliliği ile değil, aynı zamanda bu yemekleri biçimlendiren tarihsel, sosyo-ekonomik ve kültürel dinamiklerle de açıklanabilir. Bölgenin farklı dönemlerde Kafkasya, Balkanlar ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden aldığı göçler, yemek kültüründe belirgin etkiler bırakmıştır. Özellikle Balkan göçmenlerinin katkıları; yoğurt temelli yemekler, hamur işleri ve fırın ürünlerinin çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu etkileşimler, Samsun mutfağını homojen bir yapıdan ziyade çok kültürlü bir gastronomik kimlik olarak değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır.

Sonuç olarak Samsun mutfak kültürü, yerel tarımsal üretimi, deniz ürünleri zenginliğini, göçlerle şekillenen kültürel çeşitliliği ve geleneksel hazırlama tekniklerini bir araya getiren bütüncül bir gastronomik yapı sunmaktadır. Bu yapı hem bölgesel kimliğin korunmasında hem de Samsun'un gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesinde önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Akademik araştırmalar, Samsun mutfağının sürdürülebilir gastronomi, yerel ürün kullanımının ekonomik değeri ve kültürel mirasın korunması gibi alanlarda daha fazla incelenmeye açık zengin bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.

Coğrafi İşaretli Samsun Yöresel Yemekleri

Samsun ili, mutfak kültürünü temsil eden ve yerel kimliği görünür kılan çok sayıda coğrafi işaretli ürüne sahiptir. Bu ürünlerin önemli bir bölümü mahreç işareti olarak tescillenmiş olup, ürünün ününün Samsun'la (il/ilçe düzeyi) kurduğu tarihsel-kültürel bağ üzerinden tanımlandığı görülmektedir. Tescilli

yemek ve hamur işi ürünleri, Samsun’un özellikle pide geleneği, hamur işi–tatlı ürünleri ve törensel/imece yemekleri etrafında uzmanlaşmış gastronomik karakterini yansıtmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Tablo 1. Samsun Mutfağına Ait Coğrafi İşaretli Yemekler

Coğrafi İşaretli Ürün	İlçe/Yöre	Ürün Grubu	Tescil Türü	Ayırt Edici Özellik
Bafra Pidesi	Bafra	Pide	Mahreç işareti	Kapalı pide formu; gevrek doku, uzun ince şekil ve pişirme sonrası Bafra tereyağı ile yağlanması; yapım tekniği ve ustalıkla özdeşleşme.
Terme Pidesi	Terme	Pide	Mahreç işareti	Açık pide formu; iç malzemenin bol kullanımı, meşe odunlu kara fırında nar rengi pişirme ve bütün servis geleneği.
Çarşamba Pidesi	Çarşamba	Pide	Mahreç işareti	Yumuşak dokulu ve yaygın form; hamurunda dinlendirilmiş un ve çoğunlukla ev tipi maya kullanımı; taş fırında pişirme ve yerel tereyağı ile servis.
Yakakent Mantısı	Yakakent	Mantı/yemek	Mahreç işareti	Muska biçimli katlama; yoğurtlu veya cevizli iki sunum varyantı, servis sırasında ceviz kullanımının yöresel karakter oluşturmaları.
Samsun Kaz Tiridi	Samsun (İç kesimler)	Yemek	Mahreç işareti	Kaz eti, bulgur pilavı ve yufka ile yapılan kış yemeği; kazın yağının “tirid” olarak yufkaya bandırılması ile özgün sunum biçimi.
Çarşamba Keşkeği	Çarşamba	Yemek	Mahreç işareti	Tavuk eti ve dövmelik buğdayın imece usulü “güdelleme” (dövme/ezme) tekniğiyle lapa kıvama getirilmesi; düğün ritüelleriyle güçlü bağ.
Bafra Nokulu	Bafra	Şerbetsiz Tatlı / Hamur işi	Mahreç işareti	Mayalı hamurla, ceviz–kuru üzüm–şeker içiyle yapılan şerbetsiz tatlı; yumurta ve kabartma tozu kullanılmaması, sirke ile gevreklik kazanması belirleyici.
Çarşamba Kıvratması	Çarşamba	Tatlı / Hamur işi	Mahreç işareti	Yoğurtlu hamurdan açılan nişastalı yufkaların oklavaya sarılıp büzülerek kare kesilmesiyle oluşan özgün form; şerbetsiz servis ve tereyağıyla pişirme.
Samsun Simidi	Samsun	Fırıncılık Ürünü	Mahreç işareti	Sert–sıkı hamur, kısa fermantasyon; pekmezde haşlama sonrası yoğun susamla kaplama ve kara fırında pişirme tekniği.

Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

Bafra, Terme ve Çarşamba pideleri; aynı ürün ailesi içinde farklı doku ve üretim teknikleriyle ayrılmaktadır. Çarşamba pidesinin yumuşak ve yaygın formu, Terme pidesinin açık ve malzemesi bol yapısı ve Bafra pidesinin kapalı–gevrek karakteri, Samsun çapında güçlü bir pide ekolü oluştuğunu

göstermektedir. Bafra Nokulu ve Çarşamba Kıvratması, şerbetsiz tatlı geleneğinin iki farklı yerel örneğidir. Nokulda sirke ile gevreklik sağlayan mayalı rulo formu öne çıkarken, kıvratmada nişasta ile açılan yufkanın oklavada büzülerek kare kesilmesi teknik bir ayırt edicilik yaratır. Bu ürünler, “özel gün” tüketimi ve ustalık gerektiren üretim pratikleriyle yerel hafızaya bağlanmaktadır. Çarşamba Keşkeği ve Samsun Kaz Tiridi, Samsun’un kırsal yaşamına özgü toplu üretim ve tüketim pratiklerini temsil eder. Keşkekte düğünlerde imeceyle uzun süre dövme geleneği, yemeği yalnızca beslenme unsuru değil aynı zamanda ritüel-mekânsal bir kültür ögesi haline getirir. Kaz tiridinde ise kazın yetiştirilmesinden pişirilmesine kadar uzanan süreç ve “tirid” yağının yufka ile birleştiği servis biçimi, kış mevsimiyle bütünleşen özgün bir et yemeği kimliği üretir. Bu tesciller, Samsun mutfağının hem kültürel sürekliliğini koruyan hem de yöresel ürünlerin turizm ve yerel kalkınma bağlamında görünürlüğünü artıran kurumsal araçlar olarak değerlendirilebilir.

Samsun İli Yiyecek-İçecek Sektörü

Samsun ili, Karadeniz Bölgesi’nin en büyük kentlerinden biri olması, liman kenti niteliği ve turizm çeşitliliği sayesinde gelişmiş bir yiyecek-içecek sektörüne sahiptir. Kentin gastronomik yapısı, hem yerel mutfak unsurlarının sürdürüldüğü geleneksel işletmeler hem de modern tüketim eğilimlerine uyum sağlayan restoran, kafe ve zincir işletmelerin bir arada bulunduğu melez bir sistemle karakterize edilmektedir. Yiyecek-içecek sektörünün gelişiminde yerel ürün çeşitliliği, coğrafi işaretli ürünlerin marka değeri, şehirleşme ve turizm altyapısı, üniversite nüfusu ve kıyı-liman ekonomisi etkili olmaktadır.

Samsun’da yiyecek-içecek işletmelerinin önemli bir bölümü şehirde tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri menülerine dâhil etmektedir. Bafra Pidesi, Terme Pidesi, Çarşamba Pidesi, Bafra Nokulu, Yakakent Mantısı ve Samsun Simidi gibi ürünlerin tescilli olması, yöresel restoranların rekabet avantajını artırmakta ve gastronomi turizmini desteklemektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin üretim süreçlerinin ayrıntılı olarak tanımlanmış olması, kalite standartlarının korunmasını ve işletmeler arasında benzer düzeyde ürün sunulmasını sağlamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Bunun yanında, yerel ürün tabanlı üretim, tedarik zincirinin bölgesel karakterde örgütlenmesine katkıda bulunarak gastronomi sektörünün sosyal sürdürülebilirliğini güçlendirmektedir.

Samsun’da yiyecek-içecek işletmeleri; geleneksel lokantalar, pide salonları, tatlıcılar, kıyı ve liman bandında konumlanan balık restoranları, kafe zincirleri ve üniversite çevresinde yoğunlaşan öğrenci odaklı işletmeler olmak üzere geniş bir çeşitliliğe sahiptir. Özellikle İlkadım, Canik ve Atakum ilçeleri, yiyecek-içecek işletmelerinin yoğun olduğu bölgelerdir. Atakum, yüksek öğrenci nüfusu ve kıyı turizmi sayesinde kafe-restoran yoğunluğu bakımından öne çıkarken; Bafra ve Terme ilçeleri geleneksel lezzet odaklı işletmeleriyle bilinmektedir. Sektörde çalışanların önemli bir bölümünün yerel ustalık geleneğinden geldiği; özellikle pide, tatlı ve mantı gibi ürünlerde kuşaklar arası aktarılan üretim

tekniklerinin sürdürüldüğü görülmektedir. Bu durum, Samsun yiyecek-içecek sektörünü sanayileşmiş üretim modellerinden ayırarak “zanaatkâr üretimi” ağırlıklı bir yapıya taşımaktadır.

Samsun, turizm hareketliliğinde Karadeniz Bölgesi’nin önemli merkezlerinden biridir. Sağlık turizmi, kültür turizmi, spor organizasyonları ve üniversite etkinlikleri kente düzenli ziyaretçi akışı sağlamaktadır. Bu yönüyle yiyecek-içecek işletmelerinin talep döngüsü yalnızca yerel halktan değil, turistlerden ve öğrencilerden de beslenmektedir. Özellikle Atakum sahil bandında yaz aylarında artan yoğunluk, restoranların çeşitlenmesine ve menü yeniliklerine yol açmaktadır (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Samsun’un liman kenti olması, balıkçılık faaliyetlerinin canlı tutulmasını kolaylaştırmakta ve taze deniz ürünleri sunan işletmelerin sayısını artırmaktadır. Kentte hamsi, mezgit, istavrit ve çapari kültürü üzerine kurulu balık restoranlarının uzun yıllardır faaliyet göstermesi, sektöre kurumsal süreklilik kazandırmıştır.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi ve Samsun Üniversitesi’nin varlığı, şehirde genç nüfusu ve buna bağlı tüketim alışkanlıklarını güçlendirmiştir. Öğrenci nüfusunun geniş olması, fiyat/ulaşılabilirlik odaklı yiyecek-içecek işletmelerinin gelişmesini sağlamış; kafe, hızlı servis restoranları, dünya mutfakları ve üçüncü nesil kahve işletmeleri Atakum başta olmak üzere kentin sosyal yaşam alanlarında yoğunlaşmıştır. Böylece Samsun hem yerel mutfak hem de modern gastronomi trendlerini aynı anda barındıran hibrit bir yapıya kavuşmuştur.

Yiyecek-içecek sektörü, Samsun’un hem ekonomik hem kültürel görünürlüğünü artıran stratejik bir alandır. Yerel ürünlerin ticari dolaşıma girmesi, coğrafi işaretli ürünlerin markalaşması, gastronomi temelli etkinlik ve festivallerin (ot festivali, yerel ürün tanıtım etkinlikleri vb.) düzenlenmesi, sektörün ekonomik katkısını artırmaktadır. Aynı zamanda, kent kimliğinin mutfak kültürü üzerinden temsil edilmesi, Samsun’un destinasyon markalaşmasına da katkı sunmaktadır.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın temel amacı, Samsun ilinde hizmet veren restoranların menülerinde yer alan yöresel yemeklerin niteliğini incelemek, yöresel yemek çeşitliliğinin güncel gastronomi pratiklerine nasıl yansıdığını değerlendirmek ve coğrafi işaretli ürünlerin sektörel kullanımlarını ortaya koymaktır. Araştırma, Samsun mutfak kültürünün turizm ve yiyecek-içecek sektörü bağlamında yeniden konumlandırılmasına katkı sunmayı ve yöresel ürünlerin menüde temsil edilme biçimlerine ilişkin güncel akademik bir çerçeve geliştirmeyi amaçlamaktadır. Yöresel mutfakların gastronomi turizmi açısından stratejik önem taşıdığı, kültürel aktarımın mekânsal temsil noktalarından birinin restoran menüleri olduğu (Patton, 2005; Creswell, 2013) dikkate alındığında, çalışma bölgesel gastronomi literatürüne önemli bir katkı sunmaktadır. Bu kapsamda, 20 restoran üzerinde gerçekleştirilen doküman

analizi ve gözlemler aracılığıyla elde edilen veriler, Samsun mutfak kimliğinin işletme pratiklerindeki görünürlüğü değerlendirilmeye olanak vermektedir.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Samsun ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Ancak tüm işletmelere ulaşmanın güçlüğü, coğrafi yayılım ve işletme ölçeği farklılıkları nedeniyle çalışmada amaçlı örnekleme kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, bilgi açısından zengin birimlerin seçilmesine olanak veren, nitel çalışmalar için uygun bir yaklaşımdır (Strauss & Corbin, 2014). Bu doğrultuda; menüsünde yöresel yemek bulunduran, turistik lokasyonlarda yer alan, farklı servis türlerini temsil eden ve erişilebilirliği uygun olan 20 restoran, araştırmanın örneklemini oluşturmuştur. Bu yaklaşım, nitel araştırmalarda önerilen maksimum çeşitlilik örnekleme ve ölçüt örnekleme ilkeleri ile uyumludur (Baltacı, 2018).

Restoranların seçiminde kullanılan temel ölçütler şunlardır:

- Samsun il sınırları içinde faaliyet gösterme,
- Yöresel yemek veya coğrafi işaretli ürün sunma,
- Menü içeriklerine erişilebilirlik,
- İşletmenin farklı segmentleri temsil etmesi (esnaf lokantası, yöresel restoran, pide salonu, et restoranı, balık restoranı vb.).

Bu ölçütler, nitel araştırmalarda örneklemin evreni temsil eden bilgi çeşitliliğini yansıtmaya gerektiğine ilişkin önerilerle uyumludur (Neuman & Robson, 2014). Yirmi restoranlık örneklem büyüklüğü, menü çeşitliliğinin tekrar etmeye başladığı ve yeni kod üretiminin sınırlı kaldığı veri doygunluğu noktasına ulaşılması nedeniyle yeterli görülmüştür.

Veri Toplama Süreci

Veriler üç aşamalı bir süreçle toplanmıştır:

a) Doküman Analizi

Doküman analizi, araştırma bağlamında mevcut yazılı materyalleri sistematik biçimde değerlendirmeyi sağlayan bir yöntemdir (Bowen, 2009). Restoranların web siteleri, sosyal medya sayfaları, Tripadvisor ve Google işletme profilleri incelenmiştir. Bu platformlarda yer alan menüler, ürün listeleri, yemek fotoğrafları ve ürün açıklamaları araştırma verisi olarak kullanılmıştır. Ek olarak, Samsun iline ait coğrafi işaret tescil belgeleri (Bafra Pidesi, Terme Pidesi, Çarşamba Pidesi, Yakakent Mantısı, Bafra Nokulu vb.) doküman analizi tekniğiyle incelenmiştir.

b) Gözlem

Gözlem, doğal ortamda sosyal olguların bütüncül bir şekilde incelenmesine imkân tanıdığı için nitel araştırmalarda sık kullanılan yöntemlerden biridir (Denzin & Lincoln, 2008). Bu doğrultuda araştırmanın örneklemini oluşturan restoranlardan doküman analizi ile menülerine ulaşamayan restoranlar müşteri olarak ziyaret edilmiş ve gözlem tekniğinden yararlanılarak veri toplanmıştır.

c) Alan Notları

Araştırmacı tarafından gözlem sürecinde tutulan alan notları, menü analizlerindeki içerik kategorileriyle bütünleştirilerek yorumlanmıştır. Bu yaklaşım, nitel veride tutarlılık ve derinlik sağlamaktadır (Baltacı, 2018).

Veri toplama süreci; ürün çeşitliliğinin yeterli seviyede olması gerektiği düşüncesiyle işletmelerin en yoğun olduğu Haziran-Temmuz 2025 aralığında gerçekleştirilmiştir.

Veri Analizi

Verilerin analizinde içerik analizi ve betimsel analiz yöntemleri birlikte kullanılmıştır. Her yemek maddesi tablodaki kategorilere göre kodlanmıştır:

Tablo 2. Menü Kodlama Tablosu

Kod	Kategori	Tanım	Örnekler
CI	Coğrafi İşaretli Yemek	Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş, Samsun'a özgü yemek.	Bafra Pidesi, Terme Pidesi, Çarşamba Pidesi, Yakakent Mantısı vb.
YÖR	Yöresel Yemek	Coğrafi işaretli olmasa da Samsun ve alt bölgelerinde geleneksel olarak üretilen yemekler.	Mısır Çorbası, Fasulye Turşusu Kavurması vb.
MOD	Modernize Edilmiş Yöresel Yemek	Yöresel yemeklerin sunum, pişirme veya içerik açısından modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanmış hâli.	Modern Kaz Tiridi sunumu, vb.
GEN	Genel Türk Mutfağı Ürünü	Türkiye'nin genelinde yaygın olan ve yöresel bağ taşımayan yemekler.	Lahmacun, Çorba çeşitleri, Adana Kebap, Izgara tavuk vb.
ULUS	Uluslararası Yemek	Dünya mutfaklarına ait yemek ve içecek çeşitleri.	Pizza, Burger, Sushi, Makarna vb.

Menü dokümanları önce açık kodlama ile incelenmiş, ardından eksen kodlama aşamasında kategoriler (CI, YÖR, GEN, ULUS vb.) oluşturulmuştur. Bu yöntem, nitel verilerin anlamlı temalara dönüştürülmesini sağlayan sistematik bir süreçtir (Strauss & Corbin, 2014). Elde edilen veriler restorana göre ayrı ayrı analiz edilmiş, sonrasında tablolar ile desteklenerek bütünsel sonuçlara ulaşmayı sağlamıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Restoranların menü yapılarının ayrıntılı biçimde değerlendirilmesi amacıyla her bir işletme R1–R20 arasında kodlanmış ve hem doküman analizi hem de gözlem verileri doğrultusunda sınıflandırılmıştır. Kodlanan restoranların menü özellikleri; coğrafi işaretli ürün kullanımı, yöresel yemek çeşitliliği, modern gastronomi unsurları ve genel Türk mutfağı öğelerinin dağılımı dikkate alınarak sistematik bir şekilde belirlenmiştir. Bu kapsamda restoranların bulunduğu ilçe, hizmet türü ve menüdeki ürünlerin karakteri analiz edilerek her restoran için özgün bir “menü profili” oluşturulmuştur. Tablo 3’te, 20 restoranın kodlarıyla birlikte yer alan “Menü Özelliği” sütunu; menülerin yöresel kimlik düzeylerini, coğrafi işaretli ürün görünürlüğünü, modernizasyon derecesini ve gastronomik temsiliyet gücünü ortaya koymakta ve böylece Samsun’un gastronomik yapısına ilişkin nitel bulguların temel veri setini oluşturmaktadır.

Tablo 3. Restoranların Menü Özellikleri

Restoran	İlçe	Tip/Tür	Veri Kaynağı	Menü Özelliği
R1	Bafra	Pide – Kebap	Gözlem	Coğrafi işaretli ürün belirgin; yöresel pide sunumu güçlü, geleneksel sunum tarzı korunuyor.
R2	Bafra	Coğrafi İşaretli Pide	Online Menü	Tek ürün odaklı coğrafi işaretli Bafra Pidesi; yöresel kimlik güçlü, menü sade ve yöreye özgü.
R3	Terme	Coğrafi İşaretli Pide	Online Menü	Coğrafi işaretli Terme Pidesi merkezde; yöresel çeşitler mevcut, yerel açma tekniği belirgin.
R4	Çarşamba	Coğrafi İşaretli Pide	Online Menü	Coğrafi işaretli Çarşamba Pidesi öne çıkıyor; yoğurtlu yöresel varyantları bulunuyor, geleneksel sunum güçlü.
R5	Yakakent	Yöresel – Manti	Gözlem	Yakakent Mantısı yöresel ve güçlü; balık çeşitleri geleneksel, modern sunum unsurları kısmen var.
R6	Atakum	Modern – Dünya Mutfağı	Online Menü	Modern ve uluslararası mutfak ağırlıklı; yöresel yemek görünürlüğü çok düşük, modern tabaklama baskın.
R7	Atakum	Deniz Ürünleri	Gözlem	Yöresel balık kültürü güçlü (hamsi, mezgit, istavrit); modern garnitürlü sunumlar mevcut.
R8	Atakum	Deniz Ürünleri – Yöresel	Online Menü	Yöresel balık yemekleri + karalahana gibi yerel ürünler mevcut; modern ve klasik sunum dengeli.
R9	İlkadım	Fırın – Simit	Gözlem	Coğrafi işaretli Samsun Simidi belirgin; fırıncılık ürünleri yöresel kimliği destekliyor.
R10	İlkadım	Klasik Türk Mutfağı	Online Menü	Genel Türk mutfağı ağırlıklı; yöresel bağ zayıf, klasik kebab–ızgara menüsü.
R11	İlkadım	Geleneksel Ev Yemekleri	Online Menü	Yöresel ev yemekleri (keşkek, kuru fasulye, çorba); yöresel kimlik belirgin, sade sunum.
R12	İlkadım	Yöresel – Manzara	Online Menü	Yöresel kahvaltılık unsurlar (kuymak, mısır ekmeği); manzara restoranı, modern kahvaltı uyarlamaları var.
R13	Vezirköprü	Yöresel Et Yemekleri	Gözlem	Yöresel Kaz Tiridi merkezi; yerel et kültürü baskın, geleneksel tören yemeği sunumu korunmuş.
R14	Çarşamba	Keşkek – Yöresel	Gözlem	Coğrafi işaretli Çarşamba Keşkeği odaklı; yöresel ev yemekleri destekleyici, otantik sunum.
R15	Atakum	Türk Mutfağı – Balık	Online Menü	Yöresel balık yemekleri mevcut; modern tabaklama yaygın, Türk mutfağı ile harmanlanmış.
R16	Atakum	Modern Yorum – Dünya Mutfağı	Online Menü	Modern gastronomi ve dünya mutfağı baskın; yöresel teması zayıf, füzyon tabaklar ön planda.
R17	Bafra	Geleneksel Pide	Gözlem	Geleneksel Bafra pidesi sunumu; yöresel kimlik güçlü, coğrafi işaretli ürün kullanım potansiyeli yüksek.
R18	İlkadım	Karadeniz Ev Yemekleri	Online Menü	Karadeniz ev yemekleri (karalahana, mısır çorbası); yöresel kimlik belirgin, sade servis.
R19	İlkadım	Manti – Yöresel	Gözlem	Yöresel mantı kültürü güçlü; modern mantı sunumları mevcut, yöresel–modern dengesi.
R20	Atakum	Balık – Yöresel	Online Menü	Balık çeşitlerinde yöresel kimlik güçlü; modern sunumlarla harmanlanmış, turistik restoran tarzı.

Tabloda yer alan R1–R20 restoranları incelendiğinde, Samsun’daki yiyecek-içecek işletmelerinin menü yapılarının coğrafi işaretli ürünler, yöresel yemekler, modern gastronomi uygulamaları ve genel Türk mutfak öğeleri bakımından belirgin biçimde farklılaştığı görülmektedir. Öncelikle, coğrafi işaretli ürünlerin özellikle kendi üretim bölgelerinde yoğunlaştığı dikkat çekmektedir. Bafra (R1, R2, R17), Terme (R3), Çarşamba (R4, R14) ve Yakakent (R5) ilçelerinde yer alan restoranlar bu ürünleri kimliklerinin merkezine yerleştirirken; Atakum ve İlkadım gibi daha turistik ve modernleşmiş bölgelerde coğrafi işaretli ürünler düşük görünürlükte kalmaktadır. Bu durum, coğrafi işaretli ürünlerin şehir genelinde yeterince yaygınlaşmadığını göstermektedir.

Tablo aynı zamanda yöresel yemeklerin coğrafi işaretli ürünlere kıyasla daha geniş bir dağılıma sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Birçok restoran (özellikle R5, R7, R8, R11, R12, R13, R18, R19) yöresel mutfak unsurlarını menülerinde belirgin biçimde sunmakta ve geleneksel sunum biçimlerini büyük ölçüde korumaktadır. Balık restoranlarında Karadeniz’e özgü ürünler, ev yemekleri lokantalarında ise mısır, karalahana ve geleneksel et yemekleri öne çıkmaktadır. Bu bulgular, Samsun mutfağının bölgesel özgünlüğünü büyük ölçüde koruduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, özellikle Atakum’da yer alan R6, R8, R15 ve R16 gibi restoranların menülerinde modern gastronomi ve uluslararası mutfak etkilerinin belirginleştiği görülmektedir. Bu restoranlarda yöresel kimlik arka planda kalmakta, uluslararası ürünler ve modern tabaklama teknikleri ön plana çıkmaktadır. Bu desen, genç nüfusun ve sahil turizminin yoğun olduğu bölgelerde küresel gastronomi eğilimlerinin daha güçlü olduğunu göstermektedir.

Genel Türk mutfak ise neredeyse tüm restoranlarda birleştirici ve tamamlayıcı bir rol üstlenmektedir. R10 gibi bazı restoranlarda genel Türk mutfak baskın karakterde iken, diğer birçok işletmede bu ürünler yöresel ve modern unsurlarla birlikte hibrit bir menü yapısı oluşturmuştur. Sonuç olarak tablo, Samsun’daki restoranların gastronomik kimliklerinin bölgesel konumları, hedef kitleleri ve işletme konseptleri doğrultusunda çeşitlendiğini göstermektedir. Coğrafi işaretli ürünler sınırlı ama güçlü bir şekilde temsil edilirken; yöresel yemekler geniş bir alanda görünürlük kazanmakta, modern gastronomi ise belirli bölgelerde yükselen bir trend olarak ortaya çıkmaktadır. Bu bulgular, Samsun’un gastronomik yapısının hem geleneksel hem modern unsurları birlikte barındıran çok katmanlı bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 4. Restoran Kod Matrisi

RES. / KOD	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20
CI	+	+	+	+	+				+					+			+			
YÖR	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+
MOD						+						+			+	+			+	+
GEN	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ULUS						+		+							+	+				

Kod matrisi, Samsun'daki restoranların menü yapılarını beş temel kategori (CI, YÖR, MOD, GEN, ULUS) üzerinden sistematik biçimde karşılaştırmayı mümkün kılmaktadır. Matriste görüldüğü üzere GEN (Genel Türk Mutfağı) kodu 18 restoranda (+) işareti almış ve bu durum Samsun'daki işletmelerin tamamına yakınının ulusal mutfak öğelerini temel aldığını göstermiştir. Buna karşın CI (Coğrafi İşaretli Ürün) kodu yalnızca 8 restoranda yer almakta olup şehir genelinde coğrafi işaretli ürünlerin sınırlı bir yaygınlığa sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 5. Menü Kategorilerinin Dağılımı

Kod	Kategori	Bu kategoride ürün bulunan restoran sayısı	Oran (%)
CI	Coğrafi İşaretli Ürün	8 restoran	%40
YÖR	Yöresel Yemek	17 restoran	%85
MOD	Modernize Yöresel Yemek	6 restoran	%30
GEN	Genel Türk Mutfağı Ürünleri	18 restoran	%90
ULUS	Uluslararası Yemek	4 restoran	%20

YÖR (Yöresel Yemek) kodunun 17 restoranda bulunması, yöresel mutfak öğelerinin coğrafi işarete kıyasla daha geniş bir alanda temsil edildiğini ve kültürel aktarımın güçlü bir şekilde devam ettiğini göstermektedir. MOD (Modernize Yöresel Yemek) kodu 6 restoranda görülmüş ve modern gastronomi etkisinin daha çok belirli bölgelerde—özellikle Atakum gibi turistik ve genç nüfus yoğunluğu yüksek alanlarda—görüldüğü anlaşılmıştır. ULUS (Uluslararası Yemek) kodunun ise 4 restoranda yer alması, küresel mutfak etkisinin şehirde sınırlı ancak var olan bir eğilim olduğunu göstermektedir.

Tablo 6. Restoran Türlerine Göre Menü Kategorilerinin Dağılımı

Restoran Türü	Restoran Sayısı	CI	YÖR	MOD	GEN	ULUS
Pide Salonları	5	5	5	0	4	0
Balık Restoranları	4	0	4	2	3	1
Ev Yemekleri Lokantaları	3	1	3	0	3	0
Modern Gastronomi / Kafe	5	0	1	4	5	5
Kahvaltı / Sosyal Tesis	3	1	3	1	3	1

Tablo 6 incelendiğinde; pide salonlarının tümü yöresel ve CI açıdan güçlü olduğu, modern restoranların uluslararası ürünleri yoğun biçimde kullandığı ve balık restoranların yöresel ancak CI olmayan ürünlere yer verdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 7. İlçelere Göre Yöresellik (YÖR) ve Coğrafi İşaret (CI) Dağılımı

İlçe	Restoran Sayısı	YÖR (adet)	CI (adet)	Yorum
Bafra	3	3	3	En güçlü CI merkezi (Bafra Pidesi)
Terme	1	1	1	Terme Pidesi tek merkez
Çarşamba	2	2	2	Çarşamba Pidesi & Keşkek
Yakakent	1	1	1	Yakakent Mantısı
Vezirköprü	1	1	0	Yöresel Kaz Tiridi merkezi
İlkadım	6	5	1	CI: Samsun Simidi
Atakum	6	4	0	Modern restoran yoğunluğu nedeniyle düşük YÖR/CI

Tablo 7, Samsun ilçeleri arasında yöresellik (YÖR) ve coğrafi işaretli ürün (CI) kullanımının belirgin bir mekânsal farklılaşma gösterdiğini ortaya koymaktadır. Bafra, Terme, Çarşamba ve Yakakent ilçeleri hem yöresel yemek hem de coğrafi işaretli ürün kullanımında en güçlü bölgeler olarak öne çıkmakta; özellikle Bafra Pidesi, Terme Pidesi, Çarşamba Pidesi ve Yakakent Mantısı gibi tescilli ürünlerin kendi üretim merkezlerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Buna karşılık Vezirköprü yöresel yemek açısından güçlü olsa da coğrafi işaretli ürün sunumu bulunmamaktadır. Şehir merkezini oluşturan İlkadım ilçesi geniş restoran çeşitliliğine rağmen CI görünürlüğünde sınırlı, ancak yöresellik açısından orta düzeydedir. Atakum ilçesi ise modern ve uluslararası mutfak etkisinin baskın olduğu bir bölge olduğundan hem yöresellik hem coğrafi işaret temsiliyeti düşük kalmaktadır. Bu dağılım, Samsun’da gastronomik kimliğin kıyı şeridi ve şehir merkezi gibi modernleşmiş bölgelerde zayıflarken, geleneksel üretim merkezlerinde daha güçlü korunduğunu göstermektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu araştırma, Samsun ilinde faaliyet gösteren 20 restoranın menülerini inceleyerek yöresel ve coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik temsil düzeyini ortaya koymuştur. Bulgular, Samsun mutfak

kültürünün güçlü bir yöresel potansiyele sahip olduğunu, ancak coğrafi işaretli ürünlerin şehir genelindeki restoranlarda sınırlı düzeyde görünürlük kazandığını göstermektedir. Özellikle Bafra, Terme, Çarşamba ve Yakakent gibi ürünün köken aldığı ilçelerde coğrafi işaretli yemeklerin belirgin biçimde sunulduğu; buna karşılık Atakum ve İlkadım gibi turistik ve modern işletmelerin yoğun olduğu bölgelerde hem yöresel hem CI temsiliyetinin zayıfladığı belirlenmiştir. Bu durum, yöresel gastronomik kimliğin mekânsal olarak dengesiz dağılım gösterdiğine ve modernleşen tüketim alanlarında geri planda kaldığına işaret etmektedir. Araştırmada, genel Türk mutfak ürünlerinin neredeyse tüm restoranlarda birleştirici bir çerçeve oluşturduğu, yöresel yemeklerin ise daha geniş bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Modernize edilmiş yöresel yemekler ise daha çok Atakum gibi genç nüfus ve turistik çekim alanlarının bulunduğu bölgelerde ortaya çıkmıştır. Balık restoranlarının yöresel ürün kullanımında güçlü olması ve kıyı ekosistemini gastronomik kimliklerine başarılı şekilde yansıtmaları, Samsun'un deniz ürünleri potansiyelini sürdürdüğünü göstermektedir.

Araştırmanın sonuçları, Samsun'un gastronomi turizmi potansiyelinin özellikle coğrafi işaretli ürünler üzerinden güçlendirilebileceğini göstermektedir. Bu doğrultuda, yerel yönetimlerin, gastronomi paydaşlarının ve yiyecek-içecek işletmelerinin iş birliği içinde hareket etmesi önerilmektedir. Restoran menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin görünürlüğünü artırmaya yönelik eğitimler, farkındalık kampanyaları ve teşvik mekanizmaları uygulanabilir. Ayrıca üretici-restoran iş birliğini güçlendirecek tedarik modelleri, yerel ürün festivalleri ve tanıtım projeleri hem yerel ekonomiye katkı sağlayacak hem de destinasyonun özgün gastronomik kimliğini destekleyecektir. Modern gastronomi işletmeleri açısından ise yöresel ürünlerin trende uygun yorumlarla menülere entegre edilmesi hem sürdürülebilirlik hem de kültürel aktarım açısından önemli bir fırsat sunabilir. Bu yaklaşım, yöresel mutfakın "geçmişe ait" bir unsur olarak algılanmasını engelleyerek, genç ve turistik hedef kitleler için cazip hâle gelmesini sağlayabilir. Dolayısıyla modern gastronomi ile yöresel ürünler arasında kurulan dengeli bir ilişki, Samsun'un gastronomi turizmi potansiyelini artırabilecek stratejik bir araç olarak değerlendirilebilir.

Sonuç olarak bu çalışma, Samsun'un coğrafi işaretli ve yöresel yemeklerinin restoran menülerindeki temsiline ilişkin güncel ve bütüncül bir tablo sunmaktadır. Bulgular, Samsun mutfakının güçlü bir kültürel mirasa sahip olduğunu; ancak bu mirasın destinasyon markalaşması ve gastronomi turizmi bağlamında daha etkin kullanılabilmesi için menü stratejilerinin geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Gelecek araştırmalarda, farklı şehirlerle karşılaştırmalı analizlerin yapılması, tüketici algılarının incelenmesi ve restoran işletmecilerinin karar süreçlerine odaklanan çalışmaların yürütülmesi, yöresel gastronominin sürdürülebilirliği açısından literatüre önemli katkılar sağlayacaktır.

Ek Beyan

Yazar Katkıları

Bu çalışmada yazar dışında herhangi bir kişinin katkısı bulunmamaktadır.

Finansman

Bu çalışma herhangi bir kurum veya kuruluş tarafından desteklenmemiştir.

Yapay Zekâ Beyanı

Bu çalışmada yapay zekâ araçları, dil düzenleme aşamalarında kullanılmıştır. Yazar olarak, yapay zekâ tarafından üretilen içerikten doğabilecek tüm sorunların sorumluluğunu tamamen üstlendiğimi beyan ederim.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazar, bu çalışmanın yayımlanmasıyla ilgili herhangi bir çıkar çatışmasının bulunmadığını beyan etmektedir.

Etik Onay

Bu çalışma, insan veya hayvan denekler üzerinde doğrudan bir uygulama içermediğinden etik kurul onayı gerektirmemektedir.

KAYNAKÇA

- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231–274.
- Belletti, G., Marescotti, A., & Touzard, J-M. (2017). Geographical Indications, Public Goods, and Sustainable Development: The Roles of Actors' Strategies and Public Policies. *World Development*, 98, 45-57. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.004>
- Bérard, L. & Marchenay, P. (2006). Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity. *International Social Science Journal*, 58 (187), 109-116. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2451.2006.00592.x>
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociology Ruralis*, 38, 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bjork, P. & Kauppinen-Raisanen, H. (2016). Local Food: A Source for Destination Attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28, 177-194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>
- Bowen, A. G. (2009). Document Analysis as a Qualitative Research Method. *Qualitative Research Journal*, 9 (2), 27–40. <https://doi.org/10.3316/QRJ0902027>
- Canbolat, E., Keleş, Y., & Akbaş, Y.Z. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (4), 75-87.
- Creswell, J. W. (2013). *Research Design: Qualitative, Quantitative, And Mixed Methods Approaches*. New York: Sage.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu Mutfak Kültürünün Yerel Halk Tarafından Tanınma Durumu. *Journal of gastronomy, hospitality and travel*, 5(4), 1733- 1746. <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.232>

- Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S. (2008). *The Landscape Of Qualitative Research*. New York: Sage.
- 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.
- Erdoğan, D. & Çavuş, A. (2021). Gastronomik Bir Ürün ve Turistik Bir Değer Olan Çakallı Menemeni'nin Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 1-12.
- Genç, K., Karadeniz, C. B., & Göl, A. N. (2025). Ordu Yöresel Yemek Kültürü nün Restoran Menülerine Yansıması. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(23), 137-150. <https://doi.org/10.31765/karen.1475254>
- Giovannucci, D., Barham, E., & Pirog, R. (2010). Defining and Marketing "Local" Foods: Geographical Indications for US Products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13 (2), 94-120. <https://doi.org/10.1111/j.1747-1796.2009.00370.x>
- Kılınç, O. & Kılınç, U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 394-410. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.263>
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2005) Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science and Tourism*, 4, 39-55. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03
- Long, L. (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Neuman, W. L. & Robson, K. (2014). *Basics Of Social Research*. Toronto: Pearson Canada.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253–261. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2005.12.020>
- Özel, G., Yıldız, F., & Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3 (11), 351-364.
- Patton, M. Q. (2005). *Qualitative Research*. New York: John Wiley & Sons, Ltd.
- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2025). <https://samsun.ktb.gov.tr/TR-335970/turizm.html> (Erişim Tarihi: 18.08.2025)
- Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17, 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Strauss, A. & Corbin, J. (2014). *Basics Of Qualitative Research Techniques*. New York: Sage Publications.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 10.08.2025)