



Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi (A Touristic Product Peculiar to Samsun Cuisine in the Context of Gastronomy Tourism: Bafra Pita)

*Eren CANBOLAT^a, Yasin KELEŞ^b, Yusuf Ziya AKBAŞ^a

^a Ondokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Samsun/ Turkey

^b Ondokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guiding, Samsun/ Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:19.09.2016

Kabul Tarihi:12.12.2016

Anahtar Kelimeler

Turizm

Alternatif turizm

Gastronomi

Türk mutfak kültürü

Bafra pidesi

Keywords

Tourism

Alternative tourism

Gastronomy

Turkey culinary culture

Bafra pita

Öz

“Yemekler” ya da daha genel bir ifadeyle “mutfak kültürü”, milletlerin kültürel zenginliğini ortaya koyan unsurların başında gelmektedir. Bu bağlamda dünyadaki en zengin üç mutfaktan biri olan Türk mutfağı turistler için ilgi çekici olarak nitelendirilebilir. Turistlerin yeni tatlar keşfetmek amacıyla seyahat etmesi olarak adlandırılan gastronomi turizmi sayesinde, bölgeye özgü yemekler sunularak o bölgeye ait kültürel kimlik ve miras yansıtılmakta olup bölgenin yemek kültürü ön plana çıkartılarak ve diğer turizm unsurlarıyla birleştirilerek turistlerin tatmin düzeyleri ve tekrar ziyaretleri artırılmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın amacı, Türk mutfağından Bafra’ya özgü tescillenen Bafra Pidesinin besin değerlerinin incelenerek gastronomi ağırlıklı turizm açısından önemini ortaya koymak ve Bafra Pidesinin turistik tanıtımına yönelik ilgili kişi, kurum ve kuruluşlara öneriler getirmektir. Bu araştırma, bölgenin yemek kültürünün ön plana çıkartılması, diğer turizm türleri ile gastronomi amaçlı turizmi birleştirmeye yönelik öneriler getirilebilmesi ve bölgesel kalkınma açısından ilgili kişi, kurum ve kuruluşlara çıkarımlar sunabilmesi açısından önem taşımaktadır.

Abstract

"Food" or "cuisine culture" in a general phrase, is one of the elements that puts forward nation's cultural richness. In this context, Turkish cuisine which is one of the three richest cuisine in the world can be described as "attractive" for tourists. Thanks to gastronomy tourism which is called as tourists traveling to discover new flavors presenting regions specific dishes, tourists satisfaction levels and their revisits can be increased by combining with other tourism element and reflecting the cultural identity and heritage of the region and subtracting the forefront of the region's food culture. The aim of research in this context is to reveal the importance in terms of gastronomy tourism and provide suggestions to people, institutions and organizations about promoting in tourism of Bafra Pita through examining the nutritional value of registered Bafra Pita which is peculiar to Bafra. This research is important as it provides inferences to people, institutions and organizations in terms of regional development, emphasizing the food culture of the region and making recommendations for combining gastronomy tourism with other types of tourism.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: canbolat.eren@gmail.com (E. CANBOLAT)

GİRİŞ

İlk çağlardan itibaren yaşayan uygarlıklar, buldukları coğrafyanın doğal koşullarına göre yemekler yapmış ve doğanın sunmuş olduğu çeşitliliğe göre bu yemekleri geliştirmişlerdir. Toplumlar bu yemekleri geliştirirken, göç, savaş, düğün, sınır komşuluğu, ticaret yollarının açılması ve özellikle 19. yüzyıldan itibaren turizmin gelişmeye başlaması ile birlikte gibi çeşitli yollarla farklı kültürlerden etkilenmiş, bu kültürlerden tedarik edilen değişik gıda maddeleri ile yerli gıda maddelerini bir araya getirerek yeni pişirme yöntemleri arayışlarına başlamışlardır. Bu süreç, toplumlara ait mutfak kültürlerinin oluşmasını beraberinde getirmiş; bölgesel, hatta yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Delemen, 2001, s.1).

“Yemekler” ya da daha genel bir ifadeyle “mutfak kültürü”, milletlerin kültürel zenginliğini ortaya koyan unsurların başında gelmektedir. Büyük devletler, imparatorluklar kurmuş olan Türk milletinin de gerek geçmişte gerek günümüzde zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Türklerin Orta Asya bozkırlarından batıya doğru süren göçleri, onların farklı milletlerle karşılaşmasına sebep olmuş ve bu karşılaşma sonucunda ortaya çıkan etkileşimle mutfak kültürü de zenginleşmiştir (Arvas, 2013, s.232).

Turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden biri olarak ülkenin mutfak kültürünü tanıma isteği olarak kabul edilmektedir (Cömert, 2014, s.65). Bu çerçevede, bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı insanlara tanıtmak ve farklı bölgelerden insanlarla etkileşim halinde olmak gastronomi turizmi sayesinde gerçekleşmektedir (Kodaş, 2012, s.55). Dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağının doğru bir konumlandırma ve oluşturulacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacağı değerlendirilmektedir (Cömert, 2014, s.65). Bu bilgiler doğrultusunda Türk mutfak kültürüne özgü yerel ürünlerin turizm türü olan ve son yıllarda önemli bir turizm türü haline gelen gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesinin ülke turizmini ve tanıtımını olumlu yönde etkileyeceği mutlaklıdır. Bu çalışma kapsamında Türk mutfak kültürü, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmiş olup Türk Mutfağına özgü bir ürün olan Samsun ilinin Bafra ilçesine ait coğrafi işaretli Bafra Pidesi'nin yapılış aşamaları sırasıyla anlatılıp, enerji ve besin ögesi değerleri hesaplanmıştır. Son olarak Bafra Pidesi'nin Samsun'un gastronomi turizmi açısından önemi üzerinde durulmuştur.

Gastronomi Turizmi

Uluslararası Bilimsel Turizm Uzmanları Birliği tarafından 1980 yılında yapılan tanıma göre turizm, insanların devamlı ikamet ettikleri, çalıştıkları ve her zamanki olağan ihtiyaçlarını karşıladıkları yerlerin dışına seyahatleri ve buralardaki genellikle turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetleri talep ederek, geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkiler bütünü olarak tanımlanmaktadır. Dünyanın en büyük sektörlerinden biri olarak bilinen turizm, dinamik büyüme yapısı, yeni aktiviteler, yeni destinasyonlar, yeni teknolojiler, yeni pazarlar ve hızlı değişim sayesinde sürekli canlı kalan bir olgu olarak nitelendirilmektedir (Güneş, 2013, s.19-22).

Dünyadaki ekonomik, sosyal ve teknolojik gelişmeler sonucunda turizm sektöründe önemli değişimler görülmüştür. Bu değişimlerle birlikte turizmin yalnızca lüks olarak değerlendirilmediği ve aynı zamanda farklılık arayışları sonucunda alışılmış turizm merkezlerinden uzaklaşma yönünde bir eğilim yaşandığı değerlendirilmektedir. Turistler artık deniz-kum-güneş üçlüsünün yanında doğayla iç içe olmak, doğal ve kültürel

değerleri yerinde görüp tanımak istemektedir (Kaypak, 2012, s.11). Bu duruma ek olarak kıyı turizminde yaşanan hızlı ve plansız gelişmenin kıyı tahribatı ile sonlamasıyla birlikte ülkemizde alternatif turizm çeşitlerinin oluşturulması için harekete geçilmiştir (Nazlı, 2006, s.2). Bu amaç doğrultusunda Turizm Bakanlığı 1990'lı yıllarda alternatif turizm çalışmalarına başlamış ve bu çalışmalar kapsamında yayla turizmi, doğa yürüyüşü (trekking), kış turizmi ve termal turizm gibi birkaç etkinlik üzerinde durulmuştur. Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planında, Türkiye'nin kıyı turizminin yanı sıra, alternatif turizm (termal turizm, sağlık, kış sporları, dağ ve doğa turizmi, yayla turizmi, kırsal ve eko turizm, kongre ve fuar turizmi, golf turizmi, inanç turizmi, gastronomi turizmi) gibi turizm türleri açısından da eşsiz imkânlarla sahip bulunduğu bildirilmekte, bununla birlikte bu potansiyelin yeterince kullanılmadığı ifade edilmektedir (Topay ve Parladr, 2014, s.301). Aynı zamanda 2007 yılından itibaren yapılan kamu planlarında (9. ve 10. Kalkınma planları, özel ihtisas turizm komisyonu raporları) turizmin sürdürülebilir çerçevede ele alınması ve yılın on iki ayma yayılması üzerinde önemle durulmaktadır. Söz konusu bu eğilimler ve alternatif arayışları, turizmin farklı boyutlar kazanmasını beraberinde getirmiş ve turizmin sürdürülebilirliği üzerinde durulmasını gerektirmiştir.

Sürdürülebilir turizm anlayışında amaç, en kısa sürede en fazla turistini ağırlanması demek değil, yerel halkın hayat standartlarının kimliklerini kaybetmeden yükseltilmesi ve mutluluk düzeyinin artırılmasıdır. Bu durumda önerilecek yaklaşım; turizmin geleneksel yaşantı ile bağdaştırılması ve turizm kaynaklarının bilirkişiler ve bölge halkının ortak çalışmaları ile korunması ve geliştirilmesidir (Soykan, 2003, s.8). Kaynakların sürdürülebilir olması, ekonomik, ekolojik ve sosyo-kültürel olarak devamlılığının sağlanması anlamı taşımaktadır. Yerel değerlere sahip çıkan bölgeler rakiplerine göre pazarda öne geçebilirler. Turistler için en önemli çekicilik unsurlarından biri olan yerel kültürün bir parçasını, bölgedeki yemek kültürü oluşturmaktadır (Yüncü, 2010, s.28). Bu noktada gastronomi alanının, sürdürülebilirlik çerçevesinde ele alındığında önemli bir noktada bulunduğunu ifade etmek mümkündür.

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden günümüze kadar olan süreçte, tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılıp uygulanması ve geliştirilmesi çalışmalarını kapsayan, aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Canbolat ve Çakıroğlu, 2015, s.528). Aynı zamanda gastronomi yiyecek ve içecek kültürünün bilim ve sanata dönüşmesi olarak nitelendirilebilir (Bucak, 2013, s.207). Bir bölgeye özgü yemekler, o bölge için bir fark yaratmaktadır. Günümüzde insanlar sadece açlık duygusunu gidermek için değil aynı zamanda farklı deneyimleri yaşamak amacıyla dışarıda yemek yemekteler. Bu nedenle yemek yemek fizyolojik bir ihtiyaçtan çok sosyal bir ihtiyaç haline gelmiştir. Turizm davranışı ile yemek yemek ayrılmaz bir bütünün parçalarıdır. Yeni lezzetler tatmak ve farklı kültürlerle ait yiyecekleri deneyim etmek bazı turistlerin bir bölgeyi tercih nedenleri arasında ilk sırada yer almaktadır (Yüncü, 2010, 27). Bu doğrultuda gastronomi turizmi gün geçtikçe önem kazanmaktadır.

Turistlere özgün deneyimler yaşatmak, bölgelere prestij ve statü kazandırmak ve destinasyonu diğerlerinden daha çekici kılmak gibi sebeplerden ötürü gastronomi, turizmde önemli bir yere sahiptir. İlgili literatürde yiyecek içecek kültürünün, toplumsal önemine ve gastronomi turizmindeki rolüne dikkat çekip turistlerin tercihlerini etkileyen, onları heveslendiren bir faktör olduğunu belirtilmiştir (Kaşlı, Cankül, Köz, Ekici, 2015, s.31). Günümüze kadar yapılmış olan çalışmalarda turist harcamalarının 1/3'ünün yeme ve içme harcamaları olduğu saptanmış ve bu durum turizm gelirlerinin önemli bir kısmının yiyecek-içecek tüketiminden elde edildiğinin

göstergesi olarak değerlendirilmiştir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu, Can, 2013, s.14). Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tarafından hazırlanan Yemek Turizmi Küresel Raporu'na göre, destinasyonların turizm gelirleri içinde gastronominin payının yaklaşık % 30 olduğu tahmin edilmektedir (Global Report on FoodTourism, 2012, s.14). Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği'nin (TÜRSAB) Gastronomi Turizmi Raporu'na göre 2014 yılında elde edilen turizm gelirinin yaklaşık %19'unun gastronomik faaliyetler sayesinde gerçekleştiği belirtilmektedir (TÜRSAB, 2015). Bu bilgiler, turizmin bölgeler arası dengesizliği gidermeye yönelik etkisinde gastronomi turizminin önemine de vurgu yapmaktadır. Bu durumdan gastronominin ülke ve yerel ürünleriyle ön plana çıkan bölge ekonomisine katkıda bulunduğunu görülmekte ve aynı zamanda gastronomi turizminin geliştirilmesi gerektiği anlaşılmaktadır.

Gastronomi turizmi ürünleri, destinasyonun ana ürünü ne olursa olsun destinasyondaki ek turizm faaliyetlerini oluşturarak turistleri bölgeye çekmede yardımcı olmaktadır. Böylece destinasyon, rekabet halinde olduğu ve benzer ürünler sunan diğer destinasyonlara göre bir adım öne geçebilmektedir. Mutfak kültürü bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmektedir. Yerel mutfaklara özgü ürünleri tüketen turistler kültürel bir deneyim yaşamaktadırlar. Hatta yapılan turistik gezilerin tek ya da öncelikli amacı, yöresel lezzetin başka bir yerde tadılması olanağı bulunmadığından yöresel yemek kültürü ile tanışmaya yöneliktir (Çevik ve Saçılık, 2011, s.504). Gastronomi amaçlı seyahat eden turistlerin %70'i gittikleri yerlerde bölgesel yiyecekler tatmakta, yemek tarifleri almakta ve şarap gibi bazı gastronomik ürünleri devamlı ikamet ettikleri yerlere götürerek bunları arkadaşları ve aileleri ile paylaşmaktadırlar (Marzella, 2008, s.4). Sosyal ve kültürel alandaki tanıtımın kimi konularda turistik tanıtımı kapsadığı bir gerçektir. Gastronomik etkinliklerin sosyal ve kültürel tanıtımı, turistik tanıtım kavramı ile bütünsel anlamda ilişki içindedir. Gastronomik unsurların, yiyecek içecek kültürünün destinasyon imajına ve sürdürülebilirliğine katkısı yüksek derecededir. Bu açıdan bakıldığında, tanıtım faaliyetlerinin yerel düzeye sıkışmış olan gastronomik etkinlikleri canlandırması önemli görülmektedir (Aracı ve Bucak, 2013, s.213).

Gastronomi turizmi açısından Türk mutfak kültürünü inceleyen çalışmalarla karşılaşmak mümkündür. Şanler (2005), Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin Türk mutfacı hakkındaki görüşlerini araştırdıkları çalışmada yabancı turistlerin %67,4' ünün; Albayrak (2013b)'ın çalışmasında ise %58,6'sının Türk mutfacı lezzetli bulduklarını tespit etmişlerdir. Birdir ve Akgöl (2015)'ün yabancı turistler ile yaptığı çalışmada katılımcıların büyük çoğunluğunun (%93,2) Türkiye'yi yeniden ziyaret etmek istediği ve tekrar ziyaret sebebi olarak %32,8'inin Türk Mutfacına özgü yemekleri tatmak olduğu belirtilmiştir. Ayrıca katılımcıların %72,7'sinin gittikleri bölgedeki yerel mutfak kültürünü sunan restoranlarda yemek yedikleri saptanmıştır. Bu sonuçlardan yola çıkarak Türk Mutfak Kültürünün destinasyonlarda tanıtımının ve yaygınlaştırılması gerek iç, gerekse dış turizmde destinasyonun önemini arttırıp, ülke ekonomisine de artı gelir olarak katkı sağlayacağı açıkça ifade edilebilmektedir.

Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfak kültürüne bakıldığında 10. ve 11. yüzyıldan günümüze kadar süren tarihsel bir sürecin izleri görülebilmektedir. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatlar ve Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfacılarının varlığı gibi etkenler Türk mutfacılarının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlamışlardır (Güler, 2010, s.24-25). Genel itibarıyla bakıldığında Türk mutfacı, Türk milletinin yaşadığı

coğrafyalarda yetiştirilen tarımsal ve hayvansal besinlerden, diğer ülkelerden ve kabul etmiş olduğu dinin özelliklerinden etkilenen, gerek kullanılan malzemeler gerekse pişirme yöntemleri açısından diğer milletlerin mutfaklarına göre önemli farklılıkları olan bir mutfaktır (Albayrak, 2013b, s.5054). Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfağı; dünyadaki en büyük üç mutfaktan biri olarak sayılmakta ve çok çeşitli tatlar içermektedir. Türk mutfağında bulunan yemekleri; çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, diğer sebze yemekleri, etli kuru baklagil yemekleri, zeytinyağlı yemekler, pilavlar, börekler, salatalar, tatlılar gibi çeşitli sınıflara ayırabilmek mümkündür (Ertaş ve Gezman Karadağ, 2013, s.117-120).

Türk yemekleri genellikle sebzelerden, etlerden ve özellikle hamurdan oluşmaktadır ve bu besinler eski çağlardan beri Türk mutfağında kullanılmıştır (Arlı ve Gümüş, 2007, s.146). Türk mutfağının en çok tanınan et yemeği kebablar olmakla birlikte et yemeklerinden yahni denen sulu çeşitler de sıklıkla tüketilmektedir. Kuru baklagiller Türk mutfağının simgesi olmuş ve özellikle kırsal kesimde çok fazla tercih edilmiştir (Albayrak, 2013b, s.5053). Kuru fasulye, nohut ve mercimek gibi kuru baklagillerin yahni veya pilakisi pişirilmektedir (Ertaş ve Gezman Karadağ, 2013, s.122). Sebzelerin de Türk mutfağında önemli bir yeri bulunmaktadır. Sebzeler çoğunlukla etle birlikte soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirilmektedir. Soğan hemen hemen bütün yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Türk mutfak kültüründe önemli yer tutan besinlerden biri de tahıllar olup en çok tüketilen tahıl türü buğdaydır. Buğday ile farklı şekillerde üretilen ekmek yapımı gerçekleştirildiği gibi aynı zamanda yine ana maddesi buğdaydan elde edilen un olan mantı, börek, erişte, makarna gibi yiyecekler de yapılmaktadır (Albayrak, 2013b, s.5053).

Türk mutfağında tatlılar; hamur işi tatlıları, taze veya kuru meyve ve sebzelerle yapılan tatlılar ve sütlü tatlılar olarak üç gruba ayrılmaktadır. Hamur tatlılarının başında baklavalar gelmektedir. Ayrıca dilberdudağı, hanımğöbeği gibi mayasız hamurdan, lokma ve şambaba gibi mayalı hamurdan hazırlanıp kızartılan hamur tatlıları da bulunmaktadır. Sebze ve meyvelerle yapılan tatlılardan en yaygını hoşaflardır. Aşure gibi tatlılarda ise meyveler kuru olarak kullanılmaktadır. Sütlü tatlılara örnek olarak muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, kazandibi, keşkül, güllaç gibi tatlılar verilebilir. Bunlara ek olarak irmik ile yapılan revani, kaygana gibi tatlılar da ayrı bir grup olarak incelenebilir (Ertaş ve Gezman Karadağ, 2013, s.123).

Türk mutfağı içinde “Çarşamba Kıvratması”, “Bafra Kaymaklı Lokumu”, “Bafra Nokulu”, “Samsun Kaz Tiridi” ve “Çakallı Melemen” gibi kendine özgü yerel ürünleri ile yer edinmiş olan Samsun mutfağı, gastronomi turizmi kapsamında Samsun destinasyonu için önemli bir yer teşkil etmektedir. Samsun mutfağının tanıtımının yapılması ve yöreye özgü ürünlerin yaygınlaştırılması, destinasyona ayrıcalık sağlayacaktır.

Samsun Mutfağı ve Bafra Pidesi

“Karadeniz’in Başkenti” ve “Atatürk’ün Şehri” olarak nitelendirilen Samsun, Türkiye’nin nüfus sıralamasında on altıncı sırada yer alan ildir. Kuzeyinde Karadeniz, doğusunda Ordu, güneyinde Tokat ve Amasya, batısında ise Çorum ve Sinop illeri bulunmaktadır. Samsun Karadeniz Bölgesi’nin eğitim, sağlık, sanayi, ticaret, ulaşım ve ekonomi açılarından en gelişmiş şehri olarak nitelendirilmektedir.

Samsun mutfağı, Türk mutfağı içinde özel bir yere sahip olmakla birlikte Karadeniz, Anadolu, Balkan ve Kafkas izleri taşımaktadır. Samsun mutfağında mısır, karalahana, fasulye, et, pirinç ve hamurlu yiyecekler ağırlıkta olup yörenin geleneksel beslenmesinde önemli yer tutan kaz, tavuk, ördek gibi kümes hayvanlarından, tirit, lepsi, herse, kaz çevirmesi gibi yöresel yemekler yapılmaktadır. Yabani bitkilerden birçok yemeğin yapıldığı yörede, ısırgan, kırçın, kaydrayak gibi bitkilerden çeşitli çorbalar ve kavurmalar pişirilir. Bunlara ek olarak genelde düğünlerde yapılan keşkek, Çarşamba kıvratması, Samsun simidi, mısır çorbası ve pide şehrin tanınan yiyeceklerindedir (Canbolat ve Çakıroğlu, 2015, s.529).

Samsun'un ilçesi olan Bafra; Samsun ilinin nüfusu bakımından 2. büyük ilçesidir. Bafra ilçesinin yüzölçümü 175.000 hektar olup Samsun'a uzaklığı 51 kilometredir. Bafra ilçesi alternatif turizmin geliştirilebilmesi için yeterli potansiyele sahiptir. İlçede bulunan İkiztepe ören yeri (Anadolu'daki en büyük mezar ile birlikte M.Ö. 5000'li yıllara kadar uzanan arkeolojik kalıntılar bulunmaktadır), Asar kale, Kaya mezarları, Akalan Şelaleleri, Kuş Cenneti (Karadeniz sahilinde doğal özelliklerini koruyabilen en büyük sulak alan olmakla birlikte Türkiye'de bulunan 420 kuş türünden 340 tanesi burada görülmektedir), Altınkaya ve Derbent baraj gölleri ve ilçe merkezinde bulunan türbe ve tarihi camiler Bafra ilçesinin alternatif turizm kapsamında değerlendirilmesi gereken doğal, tarihi ve kültürel turizm unsurlarıdır (T.C. Samsun Valiliği, s.112-130). Bu unsurlar kullanılarak ilçede alternatif turizminin geliştirilmesine yönelik çalışmalar yapılmaya müsait olmakla birlikte, gastronomi turizmi de ihmal edilmeyecek kadar önemlidir. Gastronomi turizmi, Bafra'nın var olan doğal ve kültürel çekiciliklerine katkı sağlayacaktır.

Ülke genelinde neredeyse her il ve ilçe merkezlerinde pide fırınları olmasına rağmen Bafra Pidesi yapılış ve servis aşamalarındaki farklılıklardan dolayı coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Yapılışındaki hamurun kıvam ve şekli, kullanılan malzemelerin Bafra ilçesine ait olması ve servis öncesi yağlanmasındaki farklılıklar Bafra Pidesine ayrı bir özellik katmaktadır. Bafra Pidesinin tarihçesi hakkında kesin bilgiler bulunmamakla birlikte 1850-1920 yılları arası Bafra Pidesi yapan fırınlar olduğu bilinmektedir. Halk arasında genellikle cumartesi günü pide için gerekli malzemeler hazırlanıp, pazar sabahı pide fırınlarında Bafra Pidesi yaptırılmaktadır. 1920'den 1960 yılına kadar olan dönemde de bilinen 8-10 pide fırınında, malzemelerin yine evlerde hazırlanarak getirilmesi ile Bafra Pidesi yapılmaya devam edilmiştir. Bafra Pidesi ilk kez 1962 yılında ilçe dışına çıkmış olup Samsun il merkezinde pide fırını açılmıştır. İl dışında ise Bafra Pidesinin yapıldığı ilk fırın 1966 yılında İstanbul' da açılmıştır. Günümüzde yalnızca Bafra'da değil Samsun'un tüm yerleşim bölgelerinde birçok pide fırını açılmış olmakla birlikte, eski pazar günü geleneği sürmekte ve bu tarihi lezzet ilçe sakinleri ve civar il, ilçelerden gelen misafirlere sunulmaya devam edilmektedir (Bafra Ticaret ve Sanayi Odası).



Resim 1. Bafra Pidesi

Malzemeler (9 Porsiyon) :

Hamur İçin

- 1 kg un
- 5 gr yaş hamur mayası
- 3 su bardağı (600ml) su
- 1 çay kaşığı (5 gr) tuz

İç Malzemesi

- 675 gr orta yağlı dana kıyması
- 450 gr ince doğranmış soğan
- Tuz- Karabiber
- Tereyağı(25-30gr)

Yapılışı:

Un, su, tuz ve maya karıştırılır ve hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Kullanılacak hamurun yoğurma işleminde hamur, önce katı kıvamda yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Daha sonra yavaş yavaş katılacak suyla ortalama 10 dakika yoğrulur. İnceltilen ve uzatıldığında kopmayacak şekle ulaşması ile elastik kıvama gelmesiyle yoğrulma işlemi sonlandırılır. Yoğrulmuş hamur 30 dakika bekledikten sonra 180 gr'lık parçalar halinde kesilir ve paza içerisinde bezle örtülü olarak 90 dakika dinlendirilir.

Pide Harcı: Kıyma yayvan bir tencere içerisinde kavruluncaya kadar ateş üzerinde pişirilir. Daha sonra kıymanın yağı tamamen ayrılır. Soğuduktan sonra içerisine ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır (Türk Patent Enstitüsü [TPE], 2005).

Hazırlanış Pişirilme ve Servis Şekli:

Hamur el yardımıyla yaklaşık 1 metre boyunda, 2,5 cm eninde kano şeklinde açılır. İçerisine pide harcı konur ve 270 °C sıcaklıktaki kara fırında 18-20 dakika pişirilir.



Resim 2. Bafra Pidesinin Hazırlanışı ve Pişirilişi

1 porsiyon (yaklaşık 230 gr) Bafra Pidesi 70-75 cm uzunluğunda ve 3-4 cm eninde olup, üstü kapalıdır. Kara fırından (taş fırın) çıkarılan Bafra Pidesi'nin üzerindeki un fırçayla temizlenir. Soğumadan ortası bıçak yardımıyla açılarak tereyağı parçacıkları ilave edilir. Üzerine de 15-20 gr tereyağı sürülür. Kullanılan tereyağı Bafra yöresine has olup bölgedeki hayvanların sütünden elde edilmektedir. Son olarak Bafra Pidesi kare ya da baklava dilimleri halinde dilimlenerek servis edilir (TPE, 2005).



Resim 3. Servis Şekli

Besin Değerleri

Enerji ve Besin Öğeleri	Karbonhidrat (gr)	Protein (gr)	Yağ (gr)	Posa (gr)	Kolesterol (mg)	Enerji (kcal)
	82	32,5	33,3	5,4	111,8	760 kcal

*1 porsiyon (230 gr) Bafra Pidesinin besin değerleri, Bebis 7 Paket programı kullanılarak hesaplanmıştır.

Sonuç

Son yıllarda, dünyada turizme olan ilginin artması ile birlikte, kitle turizminin yanı sıra özel ilgi turizmi türlerine yönelik eğilimler de artmaya başlamıştır. Dünyada turistlerin bakış açıları da değişmeye başlamış olup yeni kültürleri tanıma, farklı deneyimler yaşama amaçlı seyahatler artmıştır. Kitle turizmi kapsamında bilinen yerlere seyahatlere ek olarak turistler daha sakin, daha az bilinen yerlere yönelmeye başlamışlardır. Daha önce de ifade edildiği gibi, turistlerin tatil yapacakları yer seçiminde yöresel mutfak kültürünün ve destinasyona özgü yiyecek ve içeceklerin rolünün arttığı bilinmektedir. Bu durum alternatif turizm türlerinden biri olan gastronomi turizmi olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi turizmi yalnızca alternatif bir turizm alanı olmaktan ziyade, turizmin sürdürülebilirliği açısından da son derece önemlidir. Gastronomi turizmi potansiyeli açısından Türk mutfağı, son derece zengin değerlere sahiptir. Dünyanın sayılı mutfakları arasında yer bulan Türk mutfağı turistlerin ilgisini çekmekte, bu durum turist sayısının ve dolayısıyla turizm gelirlerinin artmasını sağlamaktadır. Türkiye’de yapılan kalkınma planları çerçevesinde, turizmin on iki aya yayılmasına yönelik çalışmalar arasında gastronomi turizmi üzerinde önemle durulması gereklidir. Bu hususta destinasyonlar açısından yeni turizm kaynakları aramaktan ziyade, mevcut olan kaynakları turistik ürüne dönüştürebilmek oldukça önemlidir. Bu bağlamda Samsun ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek ürünlerinin üzerinde durulması gereklidir. Samsun ili gerek ulaşım imkânları gerekse tarihi, kültürel yönleri ile turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bunun yanında, yapılan yatırımlar ve yeni tesislerin kurulması ile birlikte önemli bir sağlık kenti ve konumu itibarıyla kongre kenti olmaya oldukça müsaittir. Karadeniz bölgesinde özellikle doğa turizminin yaygın olduğu kabul edildiğinde, yeni doğal alanları keşfetme arayışına çok fazla girmeden Samsun’un kültür, sağlık, kongre imkanları değerlendirilmeli ve gastronomi turizmine yönelik kaynakları üzerinde durulmalıdır. Tek başına kültürel ve tarihi değerler ile doğal kaynaklar Samsun’u ziyaret için yeterli olsa bile gastronomi turizmi ile entegre edilerek ziyaretçilerin seyahat motivasyonlarına katkıda bulunabileceği açıktır. Bu yüzden gastronomi turizmi kaynakları, diğer turizm arz unsurları ile bütünleştirilebilir. Gerek ülke bazında gerekse bölgesel kalkınma açısından gastronomi turizmine yönelik yapılacak çalışmalar, destinasyonların bilinirliğinin artmasına ve diğer turizm ürünlerinin de dolaylı olarak tanınmasına katkı sağlayacaktır. Samsun ilinin Bafra ilçesine özgü “Bafra Pidesi”, Samsun’un gastronomi turizmi açısından önemli ve ilgi çekici bir yöresel unsuru olup Bafra Pidesinin tanıtımı ve yaygınlaştırılması bölgenin sahip olduğu doğal, tarihi ve kültürel çekiciliklerin de tanınmasını ve daha sık ziyaret edilmesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013a). “Alternatif Turizm”, Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.
- Albayrak, A. (2013b). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma .*Journal of Yaşar University*, 30(8),5049-5063.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007).Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, 143-158.

- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Bafra Ticaret ve Sanayi Odası. Bafra Pidesinin Tarihçesi. https://www.bafratso.org.tr/index.cfm?action=bafrapidesi&page=pide_hakkinda. [Erişim Tarihi: 19.12.2016].
- Birdir, K ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Bucak, T. ve Arıcı, Ü.E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Canbolat, E. ve Çakıroğlu, F.P.(2015). Tarihi Çarşamba Kıvratması. III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 8-10 Ekim, Ankara.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çevik, S. ve Saçılık, M.Y. (2011). Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği. 12. Ulusal Turizm Kongresi 30 Kasım- 4 Aralık, Düzce.
- Delemen, İ. (2001). "Antik Dönemde Beslenme", Ege Yayınları, 1. Baskı, İstanbul.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Dünya Turizm Örgütü (UNWTO), (2012). Global Report on Food Tourism. http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf, [Erişim Tarihi: 03.02.2016].
- Ertaş, Y. ve Gezman-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güneş, S.G. (2013). Sağlık turizmi. Tengilimoğlu, D. (Ed.), Bölüm 1: Turizm kavramı, turizmin tarihçesi, ülke ekonomilerine katkısı ve turizm istatistikleri.s.17-47, Ankara, Siyasal Yayın Dağıtım.
- Kaşlı, M.,Cankül, D., Köz, E.N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kaypak, Ş. (2012). Ekolojik Turizm ve Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma.KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14(22), 11-29.
- Kodaş, D. Ve Dikici, E. (2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 4(2), 51-68.
- Kozak, M. (2014)."Sürdürülebilir Turizm", Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.

- Maç, N. (2006). Alternatif Turizm Potansiyeli ve Konya. Konya Ticaret Odası Etüd – Araştırma Servisi Bilgi Raporu, s. 2-11.
- Marzella, D.A. (2008). Culinary Tourism: Does Your Destination Have Potential. Travel Marketing Decisions. <http://www.atme.org/pubs/uploads/TMDWinter2008CulinaryTourism.pdf>, [Erişim Tarihi: 03.02.2016].
- Soykan, F. (2003). Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi. Ege Coğrafya Dergisi, 12, 1-11.
- Şanler, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25(1), 213-227.
- Şengel, S. (2010). “Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel Değerler ve Yayla Turizmi”. Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.
- T.C. Samsun Valiliği (2015). Samsun “Güneşin Doğduğu Şehir”. Ekin Kitap Görsel Yayıncılık, 6. Baskı, İstanbul.
- Topay, M ve Parladr, M.Ö. (2015). Isparta İli Örneğinde CBS Yardımıyla Alternatif Turizm Etkinlikleri İçin Uygunluk Analizi. Tarım Bilimleri Dergisi, 21, 300-309.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2005). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi. <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/temp/93FED4CC-0FCF-400673A1196A72E6.pdf>, Erişim Tarihi: [Erişim Tarihi: 16.02.2016].
- Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB), (2015). TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu. http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf [Erişim Tarihi: 13.12.2016].

Extensive Summary

A Touristic Product Peculiar to Samsun Cuisine in the Context of Gastronomy Tourism: Bafra Pita

As a result of global, economic, social and technological developments together with the changes in tourism sector, it has been found that participation in luxury tourism movement decreased and there has been a tendency to move away from the usual tourist destinations. Tourists rather ask for being intertwined with nature and want to see in place to recognize the natural and cultural values than sea-sand-sun trilogy (Kaypak, 2012, s.11). Nowadays due to changes in the preferences of tourists, in developed and developing countries, it has been tried to diversify tourism activities via being rescued from coastal tourism dominance and new alternatives of tourism have been made up with the idea of benefiting from tourism revenues four seasons of the year. Bringing together new tourism products in order to change the traditional concept of tourism has revealed the concept of alternative tourism (Albayrak, 2013a, s.32-34).

Gastronomy, one type of alternative tourism, during the process from the historical development of the food and drink to present, including all the features in detail to understand the implementation and development works and is also defined as a branch of science that contributes to scientific and artistic elements (Canbolat ve Çakıroğlu, 2015, s.528). Gastronomy has an important place in tourism as cherishing tourists unique experience, gaining regions prestige and status and making destinations more attractive than others (Kaşlı, Cankül, Kız, Ekici, 2015, s.31).

The culinary culture which is the main component of gastronomy tourism is considered as one of the most valuable attraction that one destination has. Tourists consuming specific local cuisine products live cultural experience. Yet, sometimes tasting opportunity of this local flavor is not available elsewhere, only or primary objective of tourist trip is to meet this unique local food culture (Çevik ve Saçılık, 2011, s.504). In this context, Turkish Cuisine which is regarded as one of three biggest cuisine in the world, is expected to make a great contribution to the branding of destinations with a correct positioning and creating an attractive image. In accordance with this purpose, “Bafra Pita” which is Samsun's Bafra district's "one of flavor with the geographical indication", constitutes an important example. By making the promotion and dissemination of Bafra pita, satisfaction levels and revisit rates of tourists will be rise with the forefront of food culture.

Bafra Pita



Image 1. Bafra Pita

Ingredients (9 Portions) :

Dough

- 1 kg flour
- 5 g active yeast
- 3 cups (600ml) water
- 1 tea spoon (5 g) salt

Fort the filling

- 675 g medium fatty ground meat

- 450 g finely chopped onion
- Salt- Black Pepper
- Butter(25-30g)

Preparation:

Flour, water, salt and yeast are mixed and kneaded until the dough. In the process of kneading the dough is kneaded for about 5 minutes before the solid consistency. Then it is slowly kneaded average 10 minutes with water. Thinned and extended to reach not to break kneading process is terminated by an elastic consistency. After waiting 30 minutes, the kneaded dough is cut into 180 grams of parts and covered with a cloth in paz about 90 minutes to rest.

Pita Mix: Minced meat is cooked in a pot on the fire until being roasted. Then the fatty is completely separated from meat. After cooling it is mixed by adding finely chopped onion, salt and pepper (Turkish Patent Institute [TPE], 2005).

Preparation, Cooking and Service:

The dough is turned by hand about 1 meter tall, 2.5 cm width drop-shaped canoe. The pita mix is added and cooked in traditional oven with temperature of 270 degrees for 18-20 minutes

1 portion (about 230 g) of Bafra pita is 70-75 cm in length and 3-4 cm wide and is topped off. Flour on Bafra Pita removed from the oven is cleaned with brush. Butter particles are added opening of middle with the help of blade before cooling. 15-20 g butter is smeared. Butter is obtained from the milk of animals in the region and is unique to Bafra region. Finally Bafra pita is sliced and served in squares or diamond shaped (TPE, 2005)

Nutritive Value

Energy and Nutrients	Carbohydrate (g)	Protein (g)	Fat (g)	Fiber (g)	Cholesterol (mg)	Energy (kcal)
	82	32,5	33,3	5,4	111,8	760 kcal

*1 portion (230 g) of Bafra pita nutritional values are calculated using Bebis 7 Package program.