Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2025, 13 (4), 3819-3837

JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net

Samsun Bafra Lokumu Hakkında Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Study on Samsun Bafra Lokum)

Gülçin ALGAN ÖZKÖK[a], * **Çağlar BAYAR**[b]

[a] Selçuk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Türkiye

[b] Gaziantep University of Islamic Science and Technology, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 04.08.2025

Kabul Tarihi: 29.11.2025

Anahtar Kelimeler

Samsun mutfak kültürü

Lokum

Türk lokumu

Bafra lokumu

Geleneksel tatlı

Öz

Bu çalışma, Bafra'nın geleneksel tatlısı olan Bafra Lokumu'nun kökenlerini, kültürel önemini, üretim sürecini ve ayırt edici özelliklerini ayrıntılı olarak incelemeyi amaçlamıştır. Araştırma, ürünün bilinirliğini artırmak ve tanıtımına destek olmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Yüzyıllardır üretilen bu geleneksel tatlı, bölgenin kültürel mirasında önemli bir yere sahiptir. Çalışma, ürünün tarihsel gelişimini, yerel geleneklerle olan güçlü bağlarını ve üretiminin geçmişini ele almaktadır. Temel odak noktası olan üretim süreci kapsamında, hammaddeler, aşamalar ve geleneksel yöntemlerle uygulanan işlem basamakları detaylıca incelenmiştir. Araştırmada, amaçların gerçekleştirilebilmesi için kararsal örneklemeyle seçilen 15 lokum ustasıyla yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşmeler yapılmış ve elde edilen nitel veriler içerik analiziyle çözümlenmiştir. Bulgular, üretimde geleneksel araç ve gereçlerin kullanıldığını ve katılımcıların bu pratiklere yüksek düzeyde hakim olduğunu göstermektedir. Bafra Lokumu'nu benzer tatlılardan ayıran özgün unsur ise, temel bileşenlerden biri olan manda kaymağının yalnızca Bafra bölgesinde yetiştirilen mandalardan elde edilmesidir. Ancak, ürünün tanıtımı konusunda çeşitli eksiklikler belirlenmiştir. Bu bulgular, Bafra Lokumu'nun tanıtımını güçlendirmek ve bilinirliğini artırmak için uygulanabilir stratejiler geliştirmeye katkı sağlayacaktır.

Keywords

Samsun culinary culture

Turkish delight

Turkish delight

Bafra Turkish delight

Traditional dessert

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aimed to meticulously examine the origins, cultural significance, production process, and distinguishing features of Bafra Lokumu, Bafra's traditional dessert. The research was conducted to increase the product's awareness and support its promotion. Produced for centuries, this dessert is a key part of the region's cultural heritage. The study explores the product's historical evolution, its strong ties to local traditions, and the history of its production. A central focus was the production process, where raw materials, stages, and steps utilizing traditional methods were investigated in detail. To achieve the aims, semi-structured, face-to-face interviews were held with 15 lokum masters selected via purposive sampling, and the qualitative data was analyzed using content analysis. The findings show that traditional tools are used, and participants have a high awareness of these practices. A unique factor separating Bafra Lokumu from similar sweets is the water buffalo cream (manda kaymağı), which is sourced exclusively from buffaloes raised in the Bafra region. However, various shortcomings in the product's promotion were identified. The results of this qualitative research, which highlight the product's distinct qualities, will aid in developing applicable strategies to strengthen Bafra Lokumu's promotion and increase its recognition.on and increasing the awareness of Bafra Lokumu.

* *Sorumlu Yazar*

E-posta: caglar.bayar@gibtu.edu.tr (Ç. Bayar)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1740

GİRİŞ

Bafra ilçesi, Samsun'a 51 km uzaklıkta, Samsun-Sinop karayolu üzerinde ve Kızılırmak kıyısındaki verimli topraklar üzerinde kurulmuştur. Samsun'un en eski ve en büyük ilçelerinden biri olan Bafra'nın ekonomik yapısı büyük ölçüde tarıma dayanmaktadır. İlçede hayvancılık faaliyetleri iklim ve arazi özelliklerinden etkilenmiş olup, özellikle sahil şeridinde aile işletmeciliği şeklinde yürütülen büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yaygındır (Kültür Bakanlığı, 1985, s. 375). Bafra, Samsun'un önemli manda yetiştiriciliği merkezlerinden biri olması bakımından dikkat çekmekte; özellikle manda sütünden elde edilen kaymakla hazırlanan Bafra Lokumu ile tanınmaktadır. Türk mutfağının sevilen tatlıları arasında yer alan Bafra Lokumu hem yerli hem de yabancı turistler tarafından ilgiyle tüketilmektedir (Canbolat vd., 2016).

Bafra Lokumu'nun coğrafi işaret tescili, ürünün kalite ve özgünlüğünün korunması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu tescil, lokumun üretiminde kullanılan hammaddeler ile geleneksel yöntemlerin gelecek kuşaklara aktarılması ve ürünün kültürel devamlılığının sağlanması açısından kritik bir belgelendirme niteliğindedir. Tarihi Osmanlı İmparatorluğu dönemine kadar uzanan Bafra Lokumu, saray mutfağında dahi tüketilmiş olup zamanla halkın damak tadına uygun bir forma kavuşmuştur (Kaya ve Keleş, 2019). Lokumun lezzeti ve kalitesi, üretiminde kullanılan doğal malzemeler (şeker, su, un, tereyağı, tahin) ve özel üretim teknikleriyle doğrudan ilişkilidir. Üretim sürecinde hamur özenle yoğrulmakta, şekillendirilmekte, manda kaymağı ile doldurulmakta, dinlendirildikten sonra kesilerek satışa hazırlanmaktadır.

Bafra Lokumu, yalnızca gastronomik bir değer değil, aynı zamanda Samsun'un önemli turizm ürünlerinden biri olup bölge ekonomisine katkı sağlayan bir kültür öğesidir. Coğrafi işaret tescili, üretici haklarının korunmasına, üretim kalitesinin standardize edilmesine ve ürünün markalaşmasına olanak tanımaktadır (A. Ş. Albayrak, kişisel iletişim, 2023).

Alan yazın incelendiğinde, manda kaymaklı Bafra Lokumu'nun özelliklerinin belirlenmesi ve tanıtımı üzerine yapılan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Mutfak kültürüne yönelik çeşitli araştırmalar bulunsa da, yöresel ürünlerin tanıtımı ve destinasyonlar açısından değerlendirilmesine ilişkin literatürün yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmanın bu bölümünde konuyla ilgili bazı çalışmalara yer verilmiştir. Bayrak (2024), manda yetiştiriciliğinin gastronomi turizmi açısından önemini vurgulayarak Bafra'nın manda ürünleri bağlamındaki potansiyelini değerlendirmiş ve bu kapsamda Bafra manda kaymaklı lokumunu detaylı biçimde incelemiştir. Çalışmada ayrıca Bafra'ya özgü coğrafi ve mahreç işaretli ürünlere değinilmiş, manda kaymaklı lokumun coğrafi işaret süreci ele alınmış ve söz konusu ürünlerin destinasyon markalaşmasındaki rolü tartışılmıştır. Samsun'da coğrafi işaret almış gıda ürünlerine yönelik değerlendirmelerde de Bafra manda kaymaklı lokumu önemli bir yer tutmaktadır (Canbolat ve Çakıroğlu, 2020). Yapılan çalışmalar incelendiğinde, bu ürünü doğrudan ve kapsamlı biçimde ele alan araştırmaların sınırlılığı dikkat çekmiş ve bu boşluğu doldurmak amacıyla söz konusu araştırmanın yapılması gerekli görülmüştür.

Bu çalışmanın temel amacı, Bafra Lokumu'nun özelliklerini ortaya koymak üzere, ürünün üretim süreci, tarihsel gelişimi, yapımında kullanılan malzemeler ve geleneksel üretim yöntemlerine ilişkin verilerin derlenmesi ve değerlendirilmesidir. Bu ana amaç doğrultusunda; lokumun coğrafi işaret sürecine ilişkin bilgilerin incelenmesi, ürünün kültürel öneminin ortaya konması ve Bafra Lokumu'nun tanıtımına yönelik mevcut durumun değerlendirilmesi araştırmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır. Bu kapsamda, Bafra Lokumu'nun geleneksel

yöntemlerle korunması, üretim kalitesinin artırılması ve bölgesel bir marka değerine dönüşmesine katkı sağlanması hedeflenmektedir. Coğrafi işaret tescili, ürünün özgünlüğünü korurken üreticilerin haklarını güvence altına almakta; böylece üretim motivasyonunu artırarak daha kaliteli bir üretim sürecini desteklemektedir. Bafra Lokumu'nun tarihsel ve kültürel önemi de çalışmanın vurgulanan bir diğer yönüdür. Osmanlı'dan günümüze uzanan bu geleneksel tatlı, Türk mutfak kültürünün bir parçası olarak değerlendirilmekte olup, tarihsel kökeni, üretim teknikleri ve kültürel yeri araştırmanın önemli boyutlarından birini oluşturmaktadır (Y. Demir, kişisel iletişim, 2023).

Samsun Mutfak Kültürü

Samsun, Karadeniz kıyısında yer alan ve Türkiye'nin yüzölçümü ile nüfus bakımından en büyük illerinden biri olan bir şehirdir. "Karadeniz'in başkenti" ve "Atatürk'ün şehri" olarak anılan Samsun, gastronomi açısından da önemli değerlere sahiptir (Şahin ve Yılmaz, 2009). Samsun'un tarihine bakıldığında, şehrin farklı dönemlerde birçok şehirden göç aldığı ve çeşitli bölgelere de göç verdiği görülmektedir. Bu durum, nüfus yapısının farklı milletlerden, dinlerden ve kültürlerden gelen bireylerden oluşmasına katkı sağlamıştır. Söz konusu çeşitlilik, Samsun'un mutfak kültürünü ve lezzet algılarını önemli ölçüde etkilemiş; Karadeniz, Balkan, Anadolu ve Kafkasya mutfaklarından izler taşıyan zengin bir gastronomik yapı oluşmuştur (Kenan, 2023).

Samsun mutfağı, yörenin iklimi ve toprak koşullarına uygun olarak yerel halkın sıklıkla ürettiği ve tükettiği ürünlere dayanmaktadır. Bu ürünlerin başında lahana, mısır, fasulye ve pirinç gelmektedir. Buna ek olarak beyaz ve kırmızı etler de mutfakta önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle kaz, tavuk ve ördek etleriyle hazırlanan tirit, lepsi ve çevirme gibi yemekler; özel günlerde ve aile buluşmalarında sıklıkla tüketilmektedir. Bölge aynı zamanda çeşitli yeşillikler, yabani otlar ve yöreye özgü bitkiler açısından zengin bir yapıya sahiptir. Bu bitkiler arasında yer alan kaydırayak, ısırgan ve kırçın gibi otlar; çorbalarda ve hamur işlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Canbolat vd., 2016).

Samsun İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi işaret, ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün bu özellikleriyle coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden bir kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili, kalitesi, gelenekselliği ve yöresel hammaddesi ile ün kazanmış ürünlerin korunmasını sağlar (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaretler Portalı'nda yer alan güncel verilere göre, Samsun iline ait coğrafi işaretli ürün sayısı artış göstermektedir. Bu ürünlerin önemli bir kısmı gastronomik değer taşıyan yerel lezzetlerden oluşmaktadır. Samsun mutfağına ait coğrafi işaret tescili almış başlıca ürünler arasında Samsun Simidi, Bafra Kaymaklı Lokumu, Bafra Nokulu, Terme Pidesi, Bafra Pidesi ve Çarşamba Kıvratması yer almaktadır. "Samsun Kaz Tiridi" ve "Çakallı Melemeni" de Samsun gastronomisinde yer edinmiş olan önemli ürünlerdir (Canbolat vd., 2016, s. 79). Bu ürünler hem Samsun'un yerel mutfak kültürünün korunması hem de gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından önemli potansiyele sahiptir. Her bir ürün, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yayımlanan teknik şartnameler doğrultusunda tescillenmiş ve koruma altına alınmıştır (Oğan ve Büyükyılmaz, 2020).

Manda Kaymağı ve Besin Değeri

Kaymak, süt ürünleri arasında yer alan ve geleneksel veya teknolojik yöntemlerle hazırlanan bir süt kreması çeşididir. Demirci ve Şimşek (1997, s. 93), kaymağı "uygun pastörizasyon yöntemlerine göre ısıtılmış ve homojenize edilmiş sütten, yağsız sütün ayrılmasıyla elde edilen bir ürün" olarak tanımlamışlardır. Türk Gıda Kodeksi Krema ve

Kaymak Tebliği'ne göre ise kaymak, "sütlerin ısıtılması ve santrifüj edilmesiyle veya kendi haline bırakılmasıyla elde edilen, 100 gramında en az 18 gram süt yağı bulunan kıvamlı bir süt ürünüdür" (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2003). Genellikle manda veya inek sütünden elde edilen kaymak, yüksek yağ içeriği sayesinde yoğun kıvamı, kremamsı yapısı ve zengin aromatik özellikleri ile bilinmektedir. Manda sütü, inek sütüne kıyasla daha yüksek yağ ve protein içeriğine sahip olduğundan, manda kaymağı besleyici ve lezzetli bir ürün olarak öne çıkmaktadır (Kocatürk vd., 2019).

Manda kaymağı, özellikle Türkiye'nin bazı bölgelerinde geleneksel olarak üretilmekte ve tüketilmektedir. İçerdiği yüksek enerji, yağ ve protein sayesinde hem enerji kaynağı hem de fonksiyonel bir gıda olarak değerlendirilmektedir (Kaynar ve Sandıkcı, 2025). 100 gram manda kaymağı yaklaşık 620-670 kcal enerji, 65-70 gram toplam yağ (42-48 gramı doymuş yağ), 2,5-4,5 gram protein ve 2-4 gram karbonhidrat içerir. Ayrıca 80-120 mg kalsiyum, 70-100 mg fosfor ve 400-600 IU A vitamini sağlamaktadır. Yüksek enerji ve yağ içeriği, özellikle enerjiye ihtiyaç duyan bireyler için kaymağı değerli kılarken; yüksek doymuş yağ ve kolesterol içeriği nedeniyle kalp-damar hastalıkları riski taşıyan bireylerin tüketim miktarına dikkat etmeleri önerilmektedir. Kaymak, A vitamini açısından zengin olmasıyla bağışıklık sistemi, görme sağlığı ve hücre yenilenmesi için önemli bir kaynaktır. Ayrıca, bazı çalışmalar manda sütü ve ürünlerinin inek sütüne kıyasla daha yüksek konjuge linoleik asit (CLA) içerdiğini göstermiştir. CLA'nın antioksidan ve antienflamatuar etkileri, manda kaymağını fonksiyonel bir gıda olarak değerlendirme potansiyelini artırmaktadır (Güzeler vd., 2018).

Bafra manda kaymağı, Türkiye'nin Samsun iline bağlı Bafra ilçesinde, Kızılırmak Deltası'nda yetiştirilen mandalardan elde edilen süt ile üretilmektedir. Bölgenin iklimi, bitki örtüsü ve su kaynakları mandaların doğal beslenmesini sağlayarak süt kalitesini artırmakta ve kaymağın özgün tat ve aroma profilini şekillendirmektedir. Bu özellikleri sayesinde Bafra manda kaymağı gastronomik açıdan değerli kabul edilmekte ve coğrafi işaret tesciline konu olmaktadır (Aydın ve Güneşer, 2021; Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Ayrıca, yüksek CLA içeriği sayesinde manda kaymağı, sadece duyusal kalite değil, besinsel açıdan da önemli faydalar sunmakta; bu da ürünü hem geleneksel hem de fonksiyonel bir gıda hâline getirmektedir (Kocatürk vd., 2019).

Bafra Lokumu

Lokum, Türk Dil Kurumu'na göre "şekerli nişasta eriyiğini pişirip hafif ağdalaştırarak yapılan, küçük küp veya dikdörtgen biçiminde kesilen şekerleme, kesme, latilokum" anlamına gelmektedir. Bu kelime, Arapça kökenli bir sözcüktür. 'Rahat-al-hulgum' ile türeyen ve 'rahat-ul-hülküm' adıyla bilinen bu gıda, Türkçe karşılığıyla "lokum" olarak anılmaktadır. Arapça luqma(t) "lokma", çoğulu luqum kelimelerinden gelmektedir. Daha sonra bu isim çeşitli biçimlerde kullanılmış; "Rahat Lokum", "Lati Lokum" ve en sonunda yalnızca "Lokum" olarak ifade edilmeye başlanmıştır (Çağlar ve Özaltın, 2013).

Lokumun yapılmaya başlanması Osmanlı dönemine kadar uzanmaktadır. Osmanlı'da saray mutfağında her tür meyve bol miktarda tüketilmekteydi. Tarih kaynaklarına göre 17. ve 18. yüzyıllarda saray helvahanesinde 'rahat-i halkum' adında bu tatlının yapıldığı belirtilmektedir (Özlü, 2011). Lokum, bayramlarda, özel günlerde ve akraba ziyaretlerinde ikram edilen, kültürümüze yerleşmiş bir tatlıdır. Hatta bazı yörelerde kız isteme âdetinin vazgeçilmez bir parçası hâline gelmiştir.

Türk lokum çeşitlerinden biri olan Bafra manda kaymaklı lokumu, Samsun'un Bafra ilçesinde üretilen geleneksel bir tatlıdır. Bu tatlı, özel olarak hazırlanan hamurun içerisine manda kaymağı, ceviz, şeker, nişasta ve gül suyu gibi malzemeler eklenerek hazırlanır. Hazırlanan hamur, küçük parçalar halinde kesilerek özel olarak hazırlanmış şerbet içinde pişirilir ve ardından ceviz içi ile kaplanır. Son olarak üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir. Bafra manda kaymaklı lokumu, özgün lezzeti ve özel yapım süreci nedeniyle ülkemizin en lezzetli tatlıları arasında yer alır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017).

Türk Patent ve Marka Kurumu'nun resmi veritabanına göre "Bafra Kaymaklı Lokumu" coğrafi işaret tesciline sahiptir. Bu tescil, ürünün belirli bir coğrafi bölgeye özgü olduğunu ve o bölgeye ait özellikleri taşıdığını göstermektedir. Ayrıca tescil, ürünün kalitesinin ve ününün korunmasını sağlar. Bafra Kaymaklı Lokumu, 30 Ocak 2020 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret olarak tescillenmiş; tescil numarası 482 ve tescil türü "Mahreç İşareti"dir. Bu tescil, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası tarafından alınmıştır. Üretimde kullanılan manda kaymağının Kızılırmak Deltası'nda yetiştirilen mandalardan elde edilmesi gibi özgün özellikler koruma altındadır. Ayrıca ürün ambalajında "Bafra Kaymaklı Lokumu" ibaresi ve mahreç işareti ambleminin yer alması zorunludur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

Bafra Lokumu, özel bir üretim süreci ile hazırlanır ve tamamen doğal malzemeler kullanılarak üretilir. Manda kaymağı, şeker, nişasta ve doğal aroma katkıları ile yapılan Bafra lokumu, özellikle manda sütünün özel lezzeti ve aromasıyla diğer tatlılardan ayrılır. Manda kaymaklı Bafra lokumu, manda sütünün sağlığa faydaları nedeniyle de tercih edilen bir atıştırmalıktır. Manda sütü, insan sağlığı için gerekli olan protein, vitamin ve mineraller açısından oldukça zengindir. Ayrıca Bafra lokumunun besleyici özellikleri ve özel lezzeti, Türk mutfağının en sevilen tatlıları arasında yer almasını sağlamaktadır. Taze kaymak kullanımı nedeniyle Bafra Kaymaklı Lokumunun raf ömrü kısadır; bu nedenle kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir.

Bafra Kaymaklı Lokumu, temel lokum harcı hazırlandıktan sonra genellikle ince bir tabaka hâlinde açılır. Ardından içine manda kaymağı konulur ve lokum büzülerek kapatılır, pudra şekeri üzerinde yuvarlanır. Bu "içine kaymak doldurma" yöntemi, Bafra Kaymaklı Lokumu'na özgü bir üretim tekniğidir. Bu teknik, kaymağın lokum içinde daha belirgin bir katman hâlinde bulunmasını sağlar. Bafra kaymağı, bölgenin coğrafi özelliklerine bağlı olarak taze ve aromatik yapısıyla ürüne özgün bir tat ve yumuşaklık kazandırır. Bafra Belediyesi tarafından da vurgulandığı üzere, bu tazelik ve özgün üretim yöntemi Bafra Kaymaklı Lokumu'nu Türkiye ve dünyada eşsiz kılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).

Lokum yapımında kullanılan bu teknik yalnızca Bafra kaymaklı lokumunda uygulanmaktadır. Türkiye'de kaymak kullanılarak yapılan diğer lokum çeşitleri de mevcuttur. Bunlardan en tanınmışı olan Afyon Kaymaklı Lokumunda, lokum harcı (şeker, nişasta, su, limon tuzu) belirli kıvamda pişirildikten sonra Afyon kaymağı ile birleştirilir (Kara ve Demirel, 2016). Görsel ve dokusal olarak, Bafra Kaymaklı Lokumu kesildiğinde veya ısırıldığında kaymağın ayrı bir katman hâlinde görülebilmesi, ürünün zengin katmanlı bir ağız hissi sunmasını sağlar. Taze manda kaymağı içeren bu ürünün raf ömrü kısadır ve uygun saklama koşulları gerektirir; özellikle tazeliğinin korunması amacıyla hızlı tüketilmelidir (Boyraz, 2019).

Bafra Lokumu Yapılış Aşamaları

Manda kaymaklı Bafra Lokumunun yapımında ilk olarak taze manda sütü kaynatılır. Bu süt, manda sütünün özel lezzeti ve aroması için önemlidir. Manda sütü kaynatıldıktan sonra, sütün üzerinde oluşan kaymak elde edilir. Kaymak, tatlıya özel bir lezzet katar. Şeker, bakır kazanda su ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra nişasta ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. 85-90 °C sıcaklıkta 2-2,5 saat pişirilir. Pişirmenin tamamlanmasına 10 dakika kala limon tuzu eklenir. Karışım, kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde kalıplara dökülür. Karışım piştikten sonra, ocaktan alınarak soğutulur. Bu aşamada, karışımın kıvamı biraz daha kalınlaşır. Dinlendirilmiş lokum, kullanılacak kadar kesilir ve merdane yardımıyla açılır. İstenen kalınlığa ve uzunluğa gelen lokumun arasına taze Bafra kaymağı güzel bir şekilde yayılır. Ardından, lokum kaymak içerde kalacak şekilde katlanır. Rulo hâline getirilen ve katlanma izleri kaybedilen lokumlar, kutulara yerleştirilmek üzere kesilir. Kutulara konan lokumlar, iki defa tam ortalarından kesilir (Şekil 1, 2 ve 3). Kutuya konmadan ve konulduktan sonra, altlarına ve üstlerine pudra şekeri serpilir (Şekil 4 ve 5). Hamurun firmaya ulaşması, açılması, kesilmesi, uzatılarak içine kaymak yerleştirilmesi, kapatılıp lokum hâline getirilmesi ve kutulara konup dilimlenmesi gibi tüm aşamalar, resimlerle detaylı bir şekilde gösterilmiştir (Bayar, 2023). Manda kaymaklı Bafra lokumu yapılırken kullanılan araçlar; merdane, hamur makası, plastik hamur kazıyıcı ve un eleğidir (Şekil 6).

Şekil 1. Hamurun kesilmesi

Şekil 2. Hamurun açılması ve şekil verilmesi

Şekil 3. Manda kaymağının hamura yerleştirilmesi

Şekil 4. Rulo şeklindeki lokum formunun elde edilmesi

Şekil 5. Kesilen lokumların satışa hazır hale getirilmesi

Şekil 6. Lokum yapımında kullanılan araçlar

Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışma, Samsun iline özgü Bafra manda kaymaklı lokumunun genel özelliklerini belirlemek ve tanıtımını yapmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, bölgedeki lokum ustalarının görüşlerinden yararlanılarak, derinlemesine veri toplayabilmek için nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Veriler, nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan yüz yüze görüşme tekniği ile toplanmıştır. Bu yöntem, araştırmacı ile örneklem grubu arasında planlı ve amaçlı bir sözlü iletişim süreci olarak tanımlanmaktadır.

Yüz yüze görüşme yöntemi, veri zenginliği ve derinliği sağlama potansiyeli nedeniyle nitel araştırmalarda kritik bir öneme sahiptir. Araştırmacının katılımcılarla doğrudan ve kişisel bir etkileşim kurmasına imkân tanıyan bu yöntem, yalnızca sözel ifadelerin değil, aynı zamanda sözsüz iletişim ipuçlarının (beden dili, mimikler, ses tonu) da gözlemlenmesine olanak verir (Uslu ve Demir, 2023). Karahan vd., (2022) ile Opdenakker (2006, s. 3) bu çok boyutlu gözlemin, katılımcıların deneyimlerini, algılarını ve motivasyonlarını daha bütünsel ve bağlamsal bir şekilde anlamayı sağladığını vurgulamaktadır. Ayrıca, yüz yüze görüşmeler, önceden belirlenmiş soruların ötesine geçilerek, spontane ek sorularla konunun derinlemesine araştırılmasına ve karmaşık veya hassas konularda daha samimi ve

ayrıntılı yanıtlar elde edilmesine zemin hazırlar. Bu sayede, verinin geçerliliği ve güvenilirliği artırılarak, araştırma bulguları daha sağlam temellere oturtulmaktadır.

Araştırmada veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış açık uçlu görüşme formu kullanılmıştır. Bu teknik, konuyu ölçmekten ziyade, konu hakkında detaylı bilgi sağlayacak verileri bir araya getirmeyi hedeflemektedir (Özdemir, 2010). Önceden belirlenmiş bir soru setine sahip olunmasına rağmen, görüşme sürecinin dinamiklerine ve katılımcının yanıtlarına bağlı olarak soruların esnetilmesine veya yeni soruların eklenmesine imkân tanıyan bu yöntem, nitel veri toplamada esneklik sağlamaktadır. Dömbekci ve Erişen (2022) bu esnekliğin araştırmacıya, katılımcıların bireysel özelliklerini ve bağlamlarını dikkate alarak konuyu farklı boyutlarıyla derinlemesine inceleme ve araştırma amacına uygun kapsamlı veri elde etme olanağı sunduğunu belirtmektedir. Verilerin analizinde içerik analizinden yararlanılmıştır. Çalışmada etik bir yaklaşım benimsenmiş ve veri toplama süreci için Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Bilimsel Etik ve Değerlendirme Kurulu'ndan gerekli onay alınmıştır (05.05.2025 tarih, 195/13 sayılı karar).

Veri Toplama ve Analiz

Nitel araştırma yaklaşımlarında örneklem seçimi yapılırken, büyük gruplar yerine araştırmanın gereksinimlerini karşılayabilecek ve ilgili konu hakkında ayrıntılı veri sunabilecek örneklemlerin belirlenmesi önem taşımaktadır (Baltacı, 2018). Bu araştırmada çalışma evreni olarak Bafra ilçesi seçilmiş ve evreni temsil edebilecek katılımcıların belirlenmesinde kararsal örnekleme tekniği uygulanmıştır. Kararsal örnekleme, olasılıklı olmayan bir örnekleme yöntemidir (Patton, 2015). Bu yöntemde araştırmacı, örneklem birimlerini rastgele seçmek yerine, araştırmanın amacına ve kendi uzmanlık bilgisine dayanarak bilinçli ve kasıtlı bir biçimde belirler (Tongco, 2007). Temel mantık, çalışmanın hedeflerine ulaşmak için en zengin, en alakalı veya en temsili bilgiyi sağlayacak bireyleri, vakaları veya olayları "amaca yönelik" olarak seçmek ve örnekleme dahil etmektir (Creswell, 2013).

Bu doğrultuda, Bafra'da faaliyet gösteren manda kaymaklı lokum işletmelerinde çalışan lokum ustaları örneklem olarak seçilmiştir. İlçedeki işletmelerin listesi çıkarılmış ve araştırmaya katılmayı kabul eden 15 katılımcı (Lokum Ustası) (K1–K15) ile Mayıs–Haziran 2025 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme 10–20 dakika arasında sürmüş ve katılımcılara görüşme öncesinde araştırmanın amacı ve içeriği hakkında bilgi verilmiştir. Güvenilirliği sağlamak amacıyla görüşmeler kayıt altına alınmış ve veriler elektronik ortamda yedeklenmiştir.

Görüşmelerde katılımcılardan Bafra lokumu hakkında bilgi alınmış, lokum üretim süreci ve kullanılan malzemeler detaylı biçimde sorgulanmıştır. Elde edilen veriler analiz edilerek ortak temalar ve eğilimler belirlenmiştir. Araştırmada verilerin analizi için içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizi, iletişim eylemlerinin değerlendirilmesiyle ilgilenen ve nitel araştırmalarda en çok tercih edilen veri analiz yöntemlerinden biridir (Alanka, 2024). Bu yöntemde metinden çıkarılan geçerli yorumlar, belirli işlemler sonucunda ortaya konur ve mesajın ileticisi, mesajın kendisi ile mesajın alıcısıyla ilgilenir (Koçak ve Arun, 2006).

Mülakatlarda yöneltilen sorular şunlardır:

a) Bu ürünün yöresel başka adları var mıdır?

b) Bu ürünün tarihi hakkında bilgi verebilir misiniz?

c) Lokum yapılırken kullanılan araç ve gereçler nelerdir?

d) Lokumun yapım aşamaları nelerdir?

e) Lokumun sunumu nasıl olmalıdır?

f) Ne zamandır lokum yapıyorsunuz? En çok hangi dönemlerde lokum yapılır ve tüketilir?

g) Lokum yapmayı kimden öğrendiniz?

h) Gastronomik bir değer olarak lokumun tanıtılması için neler yapılmaktadır?

i) Bafra lokumu ile diğer lokumlar arasındaki farklar veya benzerlikler nelerdir?

j) Bafra lokumu nasıl muhafaza edilmelidir?

Bulgular

Mülakatlar 15 katılımcı ile gerçekleştirilmiş olup, katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de sunulmaktadır. Mülakatlarda yöneltilen soruların yanıtları incelendiğinde, manda kaymaklı Bafra Lokumu'nun yöresel olarak başka bir isimle anılmadığı belirlenmiştir. Bu bulgu, literatürde belirtilen bilgilerle (Kaya & Keleş, 2019) ve halk arasında ürünün aynı isimle bilinmesiyle de uyum göstermektedir (K1–K15).

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Tecrübe	Gelir Durumu	Doğum Yeri	Eğitim Durumu
K1	70	Erkek	Lokum Ustası	13 yıl	İyi	Samsun	Üniversite
K2	57	Erkek	Lokum Ustası	35 yıl	İyi	Samsun	Lise
K3	61	Kadın	Lokum Ustası	11 yıl	İyi	Samsun	İlkokul
K4	38	Erkek	Lokum Ustası	11 yıl	İyi	Samsun	Üniversite
K5	68	Kadın	Lokum Ustası	13 yıl	İyi	Samsun	Üniversite
K6	59	Kadın	Lokum Ustası	15 yıl	Orta	Samsun	Ortaokul
K7	37	Erkek	Lokum Ustası	17 yıl	İyi	Samsun	Lise
K8	53	Erkek	Lokum Ustası	25 yıl	Orta	Samsun	Lise
K9	60	Erkek	Lokum Ustası	35 yıl	İyi	Samsun	Lise
K10	74	Kadın	Lokum Ustası	45 yıl	Orta	Samsun	İlkokul
K11	59	Kadın	Lokum Ustası	34 yıl	Orta	Samsun	İlkokul
K12	50	Kadın	Lokum Ustası	15 yıl	İyi	Samsun	Üniversite
K13	47	Erkek	Lokum Ustası	20 yıl	Orta	Samsun	Lise
K14	51	Kadın	Lokum Ustası	15 yıl	Orta	Samsun	Ortaokul
K15	43	Kadın	Lokum Ustası	16 yıl	Orta	Samsun	Lise

Çalışmada, Bafra Lokumu'nun Osmanlı sarayından öğrenilerek Bafra'ya ilk kez getirilmesine ilişkin izler araştırılmıştır. İsmi tam olarak bilinmeyen bir usta, askerlik görevi için Osmanlı döneminde İstanbul'a gitmiş ve burada Saray mutfağında Hacı Bekir lokumunun yapımını öğrenmiştir. Daha sonra memleketi Bafra'ya dönerek bu lokumu üretmeye devam etmiş, zamanla ise bölgede bol bulunan mandalardan elde edilen manda kaymağını lokumun arasına sararak satışa sunmuştur. Bu haliyle ürün, yerel halk tarafından büyük ilgi görmüş ve sıkça tercih edilmiştir. Günümüzde Bafra Lokumu yalnızca manda kaymaklı olarak üretilmekte ve satılmaktadır (K1).

Lokum yapımında kullanılan araç ve gereçlerin hemen hemen tüm ustalar tarafından benzer olduğu gözlemlenmiştir. Genellikle lokum açmak için merdane, kesmek için hamur makası, pudra şekeri ve mısır nişastasını eklemek için elek, yapışan artık lokumu ve unu toplamak için ise plastik hamur kazıyıcı kullanılmaktadır (K1–K15).

Araştırma bulguları, Bafra Lokumu'nun üretim aşamalarının büyük ölçüde benzer olduğunu ortaya koymuştur. Yalnızca bir işletme lokumu hazır olarak temin etmektedir (K3); diğer işletmeler ise üretim sürecini bizzat gerçekleştirmektedir. Üretim süreci; lokumların istenilen boyutlarda kesilmesi, merdane ile açılması, taze manda kaymağının arasına konması ve kapatılması şeklinde ilerlemektedir. Kapatılan lokum, tüketimin kolaylaşması amacıyla küçük parçalara ayrılır ve son olarak pudra şekeri serpilerek servis edilir (K1–K15).

Lokumun sunumu ile ilgili genel görüş, ürünün sade ve tek başına tüketilmesi yönündedir. Bununla birlikte, bazı üreticiler (K10–K12), lokumun kahve yanında veya yemekten sonra tüketilmesinin uygun olduğunu ifade etmişlerdir. Yerel halk, bu iki tüketim şeklini de benimsemektedir (K10–K12).

Görüşülen ustaların mesleki deneyim süresi 13 yıldan başlayıp 45 yıla kadar uzanmakta olup (K1, K10), genel ortalama deneyim süresi 21,6 yıl olarak belirlenmiştir. Ürün, sevilen ve kolay erişilen bir tatlı olduğundan yıl boyunca sıkça tüketilmektedir. En yoğun üretim ve tüketim dönemi ise Eylül ve Mayıs ayları arasında gerçekleşmektedir. Bunun başlıca nedeni, manda sütü ve kaymağının bu dönemlerde elde edilebilmesi ve saklanabilmesidir. Yaz aylarında, manda sütü ve kaymağının bozulabilirliği nedeniyle üretim yeterli düzeyde gerçekleşmemektedir (K1).

Manda kaymağı, yüksek yağ ve protein içeriği nedeniyle mikrobiyal bozulmaya oldukça yatkındır. Bu nedenle, üretimden sonra 0–4 °C arasında buzdolabında saklanmalı ve açıldıktan sonra 3–5 gün içinde tüketilmelidir (Bircan, 2011). Özellikle yaz aylarında yüksek sıcaklıklar, kaymağın bozulma sürecini hızlandırmakta ve raf ömrünü 3 güne kadar düşürebilmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde yapılan bir çalışmada ise hijyenik üretim ve uygun ambalajlama ile kaymağın raf ömrünün 12–15 güne kadar uzatılabileceği belirtilmiştir; ancak geleneksel üretim koşullarında bu süre daha kısa olmaktadır. Elde edilen lokumlar, tazeliğini koruyabilmesi için üç gün içinde tüketilmeli ve daima soğuk ortamda saklanmalıdır (K1–K15).

Katılımcılar, lokum yapmayı genellikle ustalarından veya aile büyüklerinden öğrenmişlerdir (K2, K7–K15). Ayrıca, devlet destekli halk eğitim kursları aracılığıyla lokum yapımını öğrenen ve işletme sahibi olanlar da bulunmaktadır (K1, K5, K6). Bazı yeni girişimciler ise internet üzerinden edindikleri bilgilerle üretim yapmaktadır (K3, K4).

Mülakatlara katılanların çoğuna göre, Bafra Lokumu'nun tanıtımı için gerekli adımlar büyük ölçüde atılmıştır. Ürün, 2021 yılında coğrafi işaret tescili alarak ulusal düzeyde tanınmıştır. Manda üreticileri ve lokum işletmeleri devlet tarafından desteklenmekte, halk eğitim merkezlerinde bu ürünün yapımı hakkında eğitimler verilmektedir. Bafra Lokumu, bölgesel olarak köklü bir üne sahiptir (K2). Bununla birlikte, bazı işletmeler sosyal medyanın tanıtımda yeterince kullanılmadığını belirtmiştir (K3, K4).

Bafra Kaymaklı Lokumu, içerdiği manda kaymağı sayesinde diğer lokum çeşitlerinden ayrılmaktadır. Bu kaymak, Bafra'nın Kızılırmak Deltası'nda yetiştirilen mandalardan elde edilmektedir (Bayrak, 2024) ve ürünün kendine özgü lezzet ve aroma profiline sahip olmasını sağlamaktadır. Bu özellik hem üreticiler hem de tüketiciler tarafından sıklıkla vurgulanmaktadır (K1–K15).

Benzer çalışmalara bakıldığında, Kaya (2023) ve Kocatürk vd. (2019), geleneksel yöntemlerle üretilen manda kaymağının yüksek süt yağı (%34–53), protein ve konjuge linoleik asit (CLA) içerdiğini belirtmişlerdir. Bu bileşenler, kaymağın yoğun ve zengin bir lezzet profiline sahip olmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca kaymağın duyusal özellikleri, tüketiciler tarafından olumlu değerlendirilmiştir (Kocatürk vd., 2019). Aydın ve Güneşer (2021)

de, manda sütünden üretilen ürünlerin yüksek yağ içeriği nedeniyle üstün duyusal özelliklere sahip olduğunu ve bu özelliklerin ürünlerin aromatik profiline olumlu katkı sağladığını vurgulamışlardır.

Bafra Kaymaklı Lokumu'nun üretiminde kullanılan manda kaymağının Kızılırmak Deltası'ndaki mandalardan elde edilmesi, ürünün coğrafi özgünlüğünü ve lezzet farklılığını artırmaktadır. Bu durum, ürünün coğrafi işaret tescili almasına da katkı sağlamıştır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023). Bununla birlikte, Kan ve Küçükkurt (2018) yüksek yağ içeriğinin ürünün raf ömrünü kısalttığını ve bozulma riskini artırdığını belirtmişlerdir. Bu nedenle, Bafra Kaymaklı Lokumu'nun üretimi ve tüketimi sırasında uygun saklama koşullarının sağlanması büyük önem taşımaktadır (Aydın ve Güneşer, 2021).

Sonuç ve Tartışma

Zengin tarihi geçmişiyle Bafra mutfağı, araştırılması ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gereken çok sayıda özgün ürün barındırmaktadır. Bu ürünlerden biri olan manda kaymaklı Bafra lokumu, yapılan mülakatlardan elde edilen bilgilere göre köklerini Osmanlı dönemine kadar uzatmaktadır. Araştırmanın katılımcıları arasında en yüksek eğitim düzeyinin üniversite olduğu, en düşük eğitim düzeyinin ise ilkokul seviyesinde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların mesleki tecrübelerinin genel olarak iyi olduğu da ortaya konmuştur. Manda kaymaklı Bafra lokumu, içeriğinde kullanılan yerel manda kaymağı sayesinde Bafra mutfağına özgü önemli bir tatlı çeşidi olarak değerlendirilmektedir. Katılımcılar, lokum yapımında geleneksel araç ve gereçleri kullandıklarını ve bu gereçlerin kullanımına dair farkındalıklarının bulunduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca, manda kaymaklı Bafra lokumu yapım aşamalarını ve sunumunu geleneksel yöntemlere bağlı kalarak gerçekleştirmektedir. Bu bağlamda, manda kaymağının yalnızca Bafra bölgesinde yetiştirilen mandalardan elde edilen yerel ürünlerin tercih edilmesi, lezzetin özgünlüğünü ve ürünün kimliğini koruyan temel bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bununla birlikte, katılımcılar ürünün tanıtımı konusunda eksiklikler olduğunu ortak bir görüş olarak ifade etmişlerdir.

Çalışma manda kaymaklı Bafra lokumunun hem yöresel hem de ulusal ölçekte değerli ve özgün bir gastronomik ürün olduğu ortaya konmaktadır. Bu ürünün tanıtımı ve pazarlanması, bölgesel kalkınma ve Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından büyük önem taşımaktadır. Ürün uygun saklama koşullarında muhafaza edildiğinde tüketiminde artış sağlanabileceği de vurgulanmaktadır. Manda kaymaklı Bafra lokumu, yöresel bir lezzet olarak Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından gastronomik bir değer olarak kabul edilip sahip çıkılması gereken önemli bir kültürel mirastır. Bu bağlamda, ürünün sürdürülebilirliği için tanıtım faaliyetlerinin artırılması ve bu tatlıyı yapan usta sayısının çoğaltılması gerekmektedir. Ayrıca, Bafra manda kaymaklı lokumunun marka değeri kazanması, destinasyon pazarlaması açısından büyük avantajlar sunacaktır. Yerel kültürlere ait özgün yemeklerin belirlenmesi ve bu ürünlerin turistik işletmelerde menüye dahil edilmesinin teşvik edilmesi, gastronomi turizminin canlanmasına katkı sağlayacaktır. Böylelikle Bafra, gastronomi açısından daha fazla ziyaret edilen bir destinasyon haline gelerek bölge ekonomisine önemli bir katkı sunabilir. Bu doğrultuda, manda kaymaklı Bafra lokumunun tanıtımını güçlendirmek amacıyla gastronomik turlar düzenlenmesi, tadımlar yapılması ve turistik işletmelerin menülerinde bu tatlıya yer vermesi önerilmektedir.

Lokum, Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak yüzyıllardır varlığını sürdürmektedir. Tarihi kaynaklar, lokumun 15. yüzyıldan itibaren Anadolu'da üretildiğini ve 17. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında yer aldığını göstermektedir. Bu süreçte, lokumun yapımında kullanılan malzemeler ve teknikler zamanla evrilmiş, özellikle 17. yüzyılda rafine şeker ve nişastanın kullanımıyla bugünkü formuna kavuşmuştur (Diker vd., 2017). Lokumun

çeşitliliği, bölgesel özellikler ve yerel malzemelerin kullanımıyla daha da zenginleşmiştir. Örneğin, Safranbolu lokumu, safran bitkisiyle tatlandırılarak kendine has bir aroma ve renk kazanmıştır. Benzer şekilde, Isparta'da üretilen "Gül Sarması" adlı lokum, gül yaprakları ve Antep fıstığı ile hazırlanarak yöresel bir lezzet sunmaktadır (Çağlar ve Özaltın, 2013).

Coğrafi işaretli ürünler arasında yer alan Bafra Kaymaklı Lokumu, manda kaymağı kullanımıyla öne çıkmaktadır. Bu lokum, Kızılırmak Deltası'nda yetiştirilen mandalardan elde edilen kaymakla hazırlanmakta ve bu özgün özellik, ürünün coğrafi işaret tescili almasına katkı sağlamaktadır. Ancak, manda kaymağının yüksek yağ içeriği nedeniyle lokumun raf ömrü sınırlı olup, taze tüketim gerektirmektedir. Üretim mevsimselliği (Eylül-Mayıs arası) de göz önüne alındığında, ürünün gastronomi turizmi potansiyeli ve ulusal pazarlama stratejileri bu kısıtlamalardan etkilenmektedir. Özellikle lokumun kısa raf ömrü, tedarik zincirinde hızlı dağıtım gerektirmekte ve ulusal/uluslararası pazarlarda tanıtım ve satış planlarını sınırlandırmaktadır (Diker vd., 2017).

Bu noktada, katılımcıların belirttiği tanıtım eksikliği bulgusu, ürünün gastronomi turizmi potansiyelini artırmak için fırsatlara dönüştürülebilir. Önerilen pratik stratejiler arasında, gastronomi turları ve tatlı tadım etkinliklerinin düzenlenmesi, sosyal medya ve dijital pazarlama kanallarının etkin kullanımı, lokumun yapım sürecini tanıtan kısa videolar ve hikâye içeriklerinin paylaşılması, turistik işletmelerin menülerinde ürünün öne çıkarılması ve özel paketleme çözümleri yer almaktadır. Bu tür uygulamalar, Bafra Kaymaklı Lokumu'nun ulusal ve uluslararası görünürlüğünü artıracak ve turizm destinasyonu olarak Bafra'nın marka değerini güçlendirecektir.

Benzer şekilde, literatürde Kaya (2023) ve Kocatürk vd. (2019) tarafından belirtilen yüksek süt yağı, protein ve konjuge linoleik asit (CLA) içeriği, kaymağın yoğun ve zengin bir lezzet profiline sahip olmasını sağlayarak tüketici açısından olumlu bir duyusal deneyim sunmaktadır. Aydın ve Güneşer (2021) ise yüksek yağ içeriğinin duyusal kaliteyi artırmakla birlikte, raf ömrünü sınırladığını ve ürünün saklama koşullarına bağlı olarak bozulma riskini yükselttiğini vurgulamıştır. Bu çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, Bafra Kaymaklı Lokumu'nun lezzet ve kalite açısından yüksek değer taşıdığı, ancak mevsimsellik ve kısa raf ömrü nedeniyle pazarlama ve turizm stratejilerinin buna uygun şekilde planlanması gerektiği anlaşılmaktadır.

Sonuç olarak değerlendirildiğinde, manda kaymaklı Bafra lokumu hem tarihsel hem de gastronomik açıdan özgün bir üründür. Ürünün korunması, tanıtımı ve marka değerinin artırılması, bölgesel kalkınma ve Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından kritik öneme sahiptir. Mevsimsellik ve raf ömrü kısıtlamaları, doğru pazarlama ve dijital tanıtım stratejileri ile aşılabilir; gastronomi turları, dijital içerik üretimi ve menü entegrasyonu gibi uygulamalar hem turizm potansiyelini artıracak hem de yerel ekonomiye katkı sağlayacaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanması için gerekli etik kurul izin belgesi, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi etik kurulu tarafından 05.05.2025 tarihinde 195/13 sayılı karar numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

Alanka, D. (2024). Nitel bir araştırma yöntemi olarak içerik analizi: Teorik bir çerçeve. *Kronotop İletişim Dergisi, 1*(1), 64–84.

Aydın, M., ve Güneşer, O. (2021). Manda sütünden elde edilen kaymakların duyusal ve fizikokimyasal özelliklerinin değerlendirilmesi. *Gıda ve Yem Bilimi Dergisi, 12*(1), 45–58.

Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7*(1), 231–274.

Bayrak, F. (2024). Geleneksel manda yetiştiriciliğinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi, 2*(1), 1–24.

Bircan, M. (2011). *Bafra manda lokumunun üretiminde kullanılan kaymağın raf ömrünün belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü).

Boyraz, M. (2019). Geographical indication products: Afyonkarahisar. *International Journal of Entrepreneurship and Management Inquiries, 3*(4), 26–46.

Canbolat, E., ve Çakıroğlu, F. P. (2020). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretleme: Samsun mutfağına yönelik bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 8*(2), 937–957.

Canbolat, E., Keleş, Y., ve Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra pidesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 4*(4), 75–87.

Creswell, J. W. (2013). *Steps in conducting a scholarly mixed methods study*.

Çağlar, N., ve Özaltın, F. N. (2013). Geleneksel tatların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek: Gül sarması. *Akdeniz Sanat, 6*(11).

Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., ve Kaya, F. B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu lokumu. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5*(Özel Sayı 2), 333–344.

Dömbekci, H. A., ve Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 22*(Özel Sayı 2), 141–160.

Güzeler, N., Kalender, M., ve Özbek, Ç. (2018). O25 Çukurova bölgesi manda sütlerinin bazı kalite özellikleri. *Süt ve Ürünleri Araştırma Dergisi, 1*(1).

Kan, F., ve Küçükkurt, İ. (2018). Afyon manda kaymağı ve kaymakaltı sütlerinde bazı ağır metallerin ICP-MS ile araştırılması. *Kocatepe Veterinary Journal, 11*(4), 447–453.

Kara, R., ve Demirel, Y. N. (2016). Afyon kaymağı üretiminde kullanılan süt türünün real-time PCR ile belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 11*(2).

Karahan, S., Uca, S., ve Güdük, T. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme türleri ve görüşme tekniklerinin uygulanma süreci. *Nitel Sosyal Bilimler, 4*(1), 78–101. https://doi.org/10.47105/nsb.1118399

Kaya, M., ve Çakır Keleş, M. (2019). Destinasyon markalaşmasında gastronomik ürünlerin rolü: Bafra ilçesi örneği. *Ege Coğrafya Dergisi, 28*(2), 227–240.

Kaynar, B., ve Sandıkcı, M. (2025). Yerel mutfaklarda besin değerleri ve sağlık: Afyonkarahisar'da bir çalışma. *Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi, 1*(1), 46–65.

Kocatürk, M., Yılmaz, M. T., ve Demirci, A. Ş. (2019). Geleneksel yöntemlerle üretilen manda kaymağının bazı fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri. *Süt ve Ürünleri Araştırma Dergisi, 6*(2), 25–34.

Koçak, A., ve Arun, Ö. (2006). İçerik analizi çalışmalarında örneklem sorunu. *Selçuk İletişim, 4*(3), 21–28.

Kültür Bakanlığı. (1985). *Türkiye iller ansiklopedisi* (1. baskı, 24. fasikül). Anadolu Yayıncılık.

Opdenakker, R. (2006). Advantages and disadvantages of four interview techniques in qualitative research. *Qualitative Social Research, 7*, Article 11.

Oğan, Y., ve Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz bölgesinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 4*(3), 337–354.

Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11*(1), 323–343.

Özlü, Z. (2011). Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 58*, 171–190.

Patton, M. Q. (2015). *Nitel araştırma ve değerlendirme yöntemleri* (Çev. Q. Patton). (Orijinal çalışma 2014).

Sevimli, Y., ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD), 1*(2), 18–28.

Şahin, K., ve Yılmaz, A. (2009). Samsun ilinde doğal kaynaklara dayalı turizm arzı ve planlanması. *Journal of International Social Research, 2*(7).

Tarım ve Orman Bakanlığı. (2003). *Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği* (Tebliğ No: 2003/34). Resmî Gazete (Sayı: 25212, 27 Ağustos 2003). https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2003/08/20030827.htm#1

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023). Bafra Kaymaklı Lokumu'nun coğrafi işaret tescili. Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Tongco, M. D. C. (2007). Purposive sampling as a tool for informant selection. *Ethnobotany Research and Applications, 5*, 147–158.

Uslu, F., ve Demir, E. (2023). Nitel bir veri toplama tekniği: Derinlemesine görüşme. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 40*(1), 289–299.

A Qualitative Study on Samsun Bafra Lokum

Gülçin ALGAN ÖZKÖK

Selçuk University, Faculty of Tourism, Konya/Türkiye

Çağlar BAYAR

Gaziantep University of Islamic Science and Technology, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Gaziantep/Türkiye

Extended Summary

This study examines Bafra Lokumu, a traditional Turkish delight from Bafra, Samsun, highlighting its historical, cultural, and economic significance. Originating in Ottoman palace kitchens, it is a cherished part of Turkish dessert culture, made with unique ingredients like buffalo cream from the Kızılırmak Delta's buffalo breeding tradition. Its distinctive flavor and texture stem from specific production techniques involving sugar, water, flour, butter, tahini, and carefully kneaded dough filled with buffalo cream. The geographical indication (GI) registration protects its authenticity, preserves traditional methods, and enhances its quality and branding, benefiting producers and boosting Samsun's economy through tourism. Despite its cultural importance, limited research on its promotion exists, which this study addresses through a qualitative analysis of its production, history, and GI status. By emphasizing its heritage and unique attributes, the research aims to elevate Bafra Lokumu's recognition nationally and globally.

Lokum, according to the Turkish Language Association (TDK), is a confection made by cooking a sugary starch solution until slightly viscous, then cutting it into cube or rectangular shapes. The term originates from the Arabic "luqma(t)" meaning "morsel," evolving through forms like "Rahat-ul-hülküm" and "Rahat Lokum" before becoming "Lokum" in Turkish. Dating back to the Ottoman Empire, lokum was prepared in palace kitchens and became a staple in Turkish culture, especially during holidays, ceremonies, and marriage proposals.

Bafra Lokumu is a unique variety distinguished by its use of buffalo cream from the Kızılırmak Delta, giving it a rich texture and distinct flavor. Its traditional preparation involves careful dough kneading, cream filling, and resting to achieve its signature consistency. The product's geographical indication registration safeguards its authenticity, preserves traditional methods, and enhances its culinary and cultural value.

This qualitative study investigates Bafra Lokumu through a comprehensive approach, focusing on its historical background, production process, and the effects of its geographical indication registration. The research aims to explore the cultural and economic significance of this traditional sweet using methods such as literature review, expert interviews, and direct observation.

Literature Review: Existing academic and historical sources on Turkish delight, Bafra Lokumu, geographical indications, and buffalo farming were examined to build a theoretical framework and identify research gaps.

Expert Interviews: Semi-structured interviews were held with local producers, culinary historians, government officials, and community leaders. These provided detailed insights into traditional production methods, cultural heritage, and the benefits of geographical indication, especially through key informants like Ali Şakir Albayrak and Yaşar Demir.

Observation: Field visits were conducted to observe each stage of Bafra Lokumu production, from raw material preparation to packaging. Particular attention was given to traditional tools and the use of local buffalo cream, highlighting what sets Bafra Lokumu apart from other Turkish delights.

Data Analysis: Data were analyzed through qualitative content analysis, identifying key themes related to history, production, and cultural value. Unique features of Bafra Lokumu were emphasized to support its branding and promotional strategies. The study concludes that its local ingredients, traditional methods, and cultural ties make Bafra Lokumu a unique and valuable product.

This qualitative study on Samsun Bafra Lokumu revealed important findings about its historical, cultural, and economic significance.

Historical and Cultural Importance: Bafra Lokumu dates back to the Ottoman Empire and has become a symbol of Turkish culinary tradition. It is widely used in religious celebrations, family gatherings, and marriage customs, reflecting its deep cultural roots and continued relevance.

Unique Production Process: A key finding is the use of locally sourced buffalo cream from the Kızılırmak Delta, which gives Bafra Lokumu its distinctive creamy texture and flavor. Traditional production techniques and tools are still in use, preserving its authenticity. Buffalo cream also adds nutritional value through its high fat content and beneficial compounds like CLA.

Impact of Geographical Indication (GI): The GI registration has helped protect Bafra Lokumu's traditional methods and ingredients, preventing imitation and enhancing its market value. It has empowered local producers, improved product quality, and increased consumer awareness. The GI also supports economic growth by promoting local tourism and sales.

Limited Research and Promotion: Despite its uniqueness, academic research and promotional efforts related to Bafra Lokumu remain limited. This has hindered its recognition beyond the local region. The study calls for more scholarly attention and strategic marketing to realize Bafra Lokumu's full national and international potential.

The qualitative study emphasizes Bafra Lokumu's role as a historical, cultural, economic, and gastronomic treasure, originating from Ottoman culinary traditions. It is a cultural emblem embedded in social rituals, with its unique flavor derived from local buffalo cream, which also offers potential nutritional benefits. The Geographical Indication (GI) status protects its authenticity, supports local producers, and enhances its marketability, driving regional economic growth through tourism and agriculture. However, limited research and promotion hinder its broader recognition. Comprehensive studies and strategic marketing are essential to elevate Bafra Lokumu globally, preserving its heritage and boosting the Bafra region's economy.

This qualitative study highlights the multifaceted significance of Samsun Bafra Lokumu, emphasizing its historical, cultural, gastronomic, and economic importance. Rooted in Ottoman culinary traditions, it serves as a cultural emblem integral to Turkish celebrations. The use of locally sourced buffalo cream, tied to the Kızılırmak Delta's ecosystem, defines its unique flavor and texture, distinguishing it from other sweets and offering potential nutritional benefits. The Geographical Indication (GI) registration protects its authenticity, supports local producers, and enhances its marketability, fostering regional economic growth and gastronomy tourism. However, limited academic research and promotional efforts hinder its broader recognition. To unlock its potential, comprehensive

studies and strategic marketing are needed to elevate Bafra Lokumu as a globally recognized delicacy, preserving its cultural heritage and boosting the Bafra region's economy.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Kayıt Tarih ve Sayısı: 05.05.2025-998374

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
BİLİMSEL ETİK DEĞERLENDİRME KURULU

Toplantı Tarihi ve Karar Numarası: 05.05.2025-195/13

Toplantı Gündemi: Bilimsel Etik Başvurularının Değerlendirilmesi

Bilimsel Etik Değerlendirme Kurulunca Doç. Dr. Gülçin ALGAN ÖZKÖK ve Çağlar BAYAR'in **"Bafra Lokumu: Samsun'un İşaretli Ürününe Dair Nitel Bir Araştırma"** başlıklı çalışmalarının, gereken yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasının etik açıdan **uygun** olduğuna **oy birliği**/~~oy çokluğu~~ ile karar verilmiştir.