



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORDU MUTFAK KÜLTÜRÜ

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ordu mutfağı, yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir. Ordu'nun balık, sebze, meyve yönünden zengin Karadeniz kıyısında, dağ - yayla ve deniz kültürünün iç içe olduğu bir yörede bulunması mutfağını zenginleştirmiştir. Balıkçılık, fındık, mısır tarımına, arıcılık ve yaylacılığa bağlı ekonomi Ordu mutfağının oluşmasında önemli etkindir.

İl içerisinde kıyı kuşağı ve kıyı ardı (yüksek kesimler) gibi yörelerde coğrafi koşullardaki değişikliğe bağlı olarak halkın yiyecek ve içeceklerinde farklılıklar görülmektedir.

Kıyı kuşağı yağışlı ve ılıman iklime sahip olduğundan bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenmektedir. Özellikle Perşembe, Gülyalı, Fatsa ve Ünye ilçeleri balık, bal, et, köfte ve ekmeği ile ünlüdür. Perşembe Karadeniz'in doğal liman özelliğine sahip nadir kıyılarına sahiptir. Bölge genelinde Perşembe kıyılarında olta ve ağlar ile avlanan mezgit balığı çok talep görmektedir. Beyaz etli mezgit balığının tava ve buğulaması lezzetli bir şekilde yapılır. Her tür balığın avlandığı Perşembe'de son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişmiştir. Buna bağlı olarak hamsi, levrek ve somon balığı günümüzde sofralarda çok sık görülmektedir. Yükseklerle çıkıldıkça iklimin nispeten sertleştiği (kar daha fazla yağmakta, daha uzun yerde kalmakta vs.) yayla kültürüne geçilmektedir. Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gököy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş, Akkuş yörelerinde yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık uzun yıllardır temel geçim kaynaklarından biridir. Bu nedenle etlihamurlu, mısır, patates ve buğday ürünlerinin bu yörelerde sofraya gelme sıklığı fazladır. Kıyı kuşağında sığır eti, yükseklerde özellikle yaylalarında ise koyun eti tüketimi daha fazladır. Kapalı toplum yapısına sahip yüksek rakımlı coğrafyalarda yakın zamana kadar geleneksel mutfak kültürünün korunduğu görülmektedir.

Ordu mutfağı, tarihsel gelişim süreci içerisinde aldığı göçlerle zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Yörede yaşayanların örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri ile şekillenmektedir. Özellikle gürcü yemekleri ile Ordu mutfağı zenginleşmiştir.

Ordu mutfağına, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hakimdir.

