



IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Dizgi

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Nevşehir Valisi
Rasim ARI	Nevşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEMEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atila YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİKYAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCAY	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi
Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi
Doç. Dr. Oğuz DİKER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	Pamukkale Üniversitesi

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	Akdeniz Üniversitesi
Doç. Dr. Özge SAMANCI	Özyeğin Üniversitesi
Doç. Dr. Pal GUBAN	Edutus College
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Selda UCA	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	Antalya AKEV Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	University of Lincoln
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	Bahçeşehir Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	Kapadokya Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	Selçuk Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	Adnan Menderes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	Giresun Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	İstanbul Okan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	Doğuş Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	Akdeniz Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMAÇI	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	Erciyes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

İçindekiler	ii
Anahtar Kelime Dizini	X
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Düzeyleri: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Örneği	1
Türkiye'de Yiyecek Ve İçecek İşletmelerini Sınıflandıran Gastronomi Rehberleri Üzerine Bir Değerlendirme	8
"Kendin Yap" (DIY) Restoranların İncelenmesi	14
Gastronomide Yeni Bir Eğilim: Barista (Kahve Bar Görevlisi) Ve Baristalık	19
Cabbage, A Miraculous Vegetable In The World Different Interpretation Of Kimchi In Turkey "Küncüleme" The Traditional Dish Of Erzin	25
Veganizm Ve Gastronomi	27
Beş Yıldızlı Bir Otel Mutfağının Bilişim Sistemi Kullanımının İncelenmesi	33
Her Şey Dahil Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafı	40
The Relationship Between Michelin Stars And Tourism Demand: The Case Of Spain	47
Yerli Turistlerin Yerel Yiyecek Tercihlerinin Belirlenmesi: Edirne Örneği	51
Aşçılık Eğitiminde Uygulamalı Derslerin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Nitel Bir Araştırma (Ön Lisans Düzeyi Örneği)	57
Endüstri 4.0 Ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Yansımaları	73
Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli	80
Kültür, Sınıf Ve Statünün Göstergesi: Tabak	84
Amerika Kökenli Gıdaların Osmanlı Mutfağına Adaptasyon Süreci	90
Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği	93
Gastronomik Bir Ürün Olarak Üzüm: Ürgüp Örneği	100
Niğde İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi	105
Modernist Mutfakta Dondurarak Kurutma Teknolojisi	118
Çölyak Hastalarının Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	121
Turistik Restoranlarda Geleneksel Tatlıların Kullanımının Çevrimiçi Gastronomi İmajı Ve Gastronomi Deneyimi İle İlişkileri Üzerine Bir Araştırma	128
Farklı Kuşakların Gıda Güvenliği Bilgi, Tutum Ve Davranışları	136
Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri	141
Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı Ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi	150
Gastronomi Turizminde Yöresel Yemeklerin Rolü: Aydın İli Bolama Aşı Örneği	159
Tarsus Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Cezerye	164
Yemeklerde Yeşil Mercimek Kullanımı Ve Çorum	169
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çalışanların Mobbing Davranışına Maruz Kalma Düzeylerinin Belirlenmesi	177
Mutfak Çalışanlarının Kariyer Planlaması: Y Kuşağı Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	183
Silifke Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan "Silifke Yoğurdu"nun Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	189
Sanat Ve Estetiğin Gastronomideki Yeri	198
A La Carte Restoranlarda Menü Planlama Ve Fiyatlandırma Yöntemleri İstanbul İlinde Bir Araştırma	206
Yenilebilir Böceklerin Menülerde Kullanılması Üzerine Bir Araştırma-Kapadokya Örneği	215
Samsun Yöresel Ot Yemekleri Festivaline Katılım Motivasyonları	223
Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması	227
Yiyecek İçecek İşletmelerinin İsimlerinin Tüketici Tercihlerine Etkisi: Safranbolu Örneği	235
Gazetelerdeki Gastronomi Köşe Yazılarının İncelenmesi: Türkiye Örneği	241

Türk Mutfağında Tatlı Kültürünün Tarihçesi -----	248
Analyzing The Practice Of Insect Eating With Its Different Dimensions-----	256
Göçün Yöre Mutfak Kültürüne Etkisi: Tire-Turgutlu Köyü Örneği-----	261
Gastronomik Bir Değer Olarak Bağcılık Ürünleri: Ege Bölgesi Örneği-----	267
Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler Ve Şehir Bilinirliğine Etkisi -----	273
Gastronomi Turizminde Bursa-----	281
Kendiliğinden Yetişen Otların Tüketiminde Yaşanılan Yerin Etkisi -----	288
A Classification Of The Expectations Of Gastronomy Students From Street Food By Using Kano Model: A Research In İzmir -----	292
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Aldıkları Eğitim İle Kariyer Beklentileri İlişkisi: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma -----	299
Amasya'nın Gastronomik Ürünleri Hakkında Turizm İşletmeleri Sahip Ve Yöneticilerinin Görüşlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma -----	310
Alternatif Bir Gıda Olarak Algılar -----	317
Türkiye'de Gastronomi Eğitimi: Mevcut Durum, Sorunlar Ve Çözüm Önerileri -----	321
Turist Rehberlerinin Yerel Yemek Kültürü Bilgisinin Tespit Edilmesi: Nevşehir Örneği -----	326
Destinasyon Yiyecek İmajı Ve Memnuniyet Arasındaki İlişki: İstanbul Örneği -----	334
Yiyecek İçecek İşletmeleri Durum Analizine İlişkin Bir Model Önerisi -----	341
Dondurma Üretiminde Propolis İlavesi Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi -----	346
Yiyecek İçecek Sektöründeki Gıda Kaybı Ve İsrarıyla İlgili Ölçek Önerisi -----	351
Gidalarda Siyah Renk Olarak Kullanılan Aktif Karbonun Genel Özellikleri, Kullanım Alanları Ve Sağlık Etkileri -----	357
Türk Mutfağında Höşmerim-----	361
Lezzet Algısı, Duyularımız, Tat Ve Koku Molekülleriyle Nörogastromi -----	366
Gastronomik Bir Ürün Olan Ekmeğin İzi Ve Ege Bölgesindeki Yöresel Ekmek Durakları -----	369
Televizyon Yemek Programcılığından Sosyal Medyada Yemek Paylaşımına Dönüşüm: Tasty Örneği -----	376
Turistik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Gastronomi Turizmi: Maşukiye Alabalık Vadisi-----	384
Apple In Myths, Cultures And Cuisines: A Study On Sensory Evaluation Of Apple Cookies -----	390
The Awareness Of The History Of Wine In Anatolia And Wine Tourism: Şirince Sample -----	397
Dünyanın En İyi 50 Restoranının Menü İçerikleri Üzerine Bir Araştırma-----	403
Ramazan Ayında Sunulan İftar Menülerinin İçerikleri Üzerine Bir Değerlendirme -----	408
Türkiye'deki Akademik Gastronomi Kitaplarında Odaklanılan Konuların Değerlendirilmesi -----	419
Ekşi Mayalı Ekmek Tüketim Tercihleri-----	427
Kore Mutfağı Geleneksel Ürünü Olan Kimchinin Türk Mutfağına Uyarlaması -----	430
The Role Of Cooperativism In Rural Development: The Case Of Bademler Natural Life Village -----	434
Hatay Mutfağında Tatlı Ve Reçeller -----	440
Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde Bir Araştırma -----	447
Geçmişten Günümüze Bozcaada'nın Gastronomik Kimlik Değişimi-----	457
Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi -----	461
Yeni Tibbi Akım: Düşük Fodmap Diyeti -----	467
Gastronomik Bir Değer Olarak Nevşehir Mutfağı-----	469
Z Kuşağının Gastronomi Turizmine İlişkin Tutumlarının Yenilik Arayışı Kapsamında Değerlendirilmesi-----	479
Turist Rehberlerinin Gözlemlerinden Turistlerin Gastronomik Tercihlerinin Saptanması -----	489
Yerel Lezzetin Küresel Başarısı Marmaris Kebap&Pizza-----	495

Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar -----	499
Gaziantep Şehrini Ziyaret Eden Turistlerin Yöresel Mutfak Değerlerine İlişkin Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma -----	503
Vejetaryen Ve Vegan Beslenme Bir Tercih Mi Yoksa Popüler Kültürün Etkisi Mi? -----	512
Mobil Artırılmış Gerçeklik Ve Gastronomi Eğitiminde Kullanılabilirliği -----	517
Gastronomide Güvenli Gıda Üretimi -----	522
Yiyecek-İçecek İşletmeleri İçin Alternatif Bir Ekmek Önerisi: “Nevşehir Simidi” -----	530
Gıda Katkı Maddesi Guar Gaminin Dondurma Üretiminde Kullanımına İlişkin Bir Araştırma -----	534
Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Seyahat Acentelerinin Gastronomi Turizmine Yaklaşımı: Ankara Örneği -----	540
Lezzet Mi Sağlık Mı? Kayseri’de Bir Araştırma -----	548
Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Kavramına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi -----	555
Rus Mutfağına Genel Bir Bakış -----	564
Seyahat Süresince Gerçekleşen Yemek Tüketim Davranışında Demografik Özelliklerin Rolü -----	570
Turist Rehberlerinin Tur Esnasında Destinasyonun Gastronomik Unsurları Hakkında Bilgi Verme Düzeyleri: Kapadokya Bölgesi Örneği -----	575
Yemek Deneyimi Ve Akılda Kalıcı Yemek Deneyimi -----	580
Alışveriş Merkezlerinde Yemek Tüketim Kültürü: Hazcı Ve Faydacı Değer Yaklaşımı -----	585
Sscı Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örnekleminde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme -----	589
Gastronomi Turizmi Kapsamında Doğu Karadeniz Yerel Yiyeceklerinin Tanınma Ve Deneyimlenme Durumları Üzerine Bir Araştırma -----	598
Havayolu İkrâm Hizmetinin Kriz Sürecinde Menü Planlama Senaryoları Üzerine Bir Uygulama -----	605
Kastamonu'nun Gastronomik Değerleri (Gastronomic Values Of Kastamonu) -----	611
Türk Hava Yolları Uçak İçi Dergisinin Türk Mutfağı Bağlamında İncelenmesi -----	617
Örgütsel Adalet, Sapkın Davranış, Örgütsel Sinizm Ve İşten Ayrılma Niyeti İlişkisi: Karşılıklı Normu Yaklaşımı -----	625
Bilinmeyen Ürünlerin Turizm Sektöründe Kullanılması: Eşek Sütü Örneği -----	632
Destinasyon İmajının Oluşmasında Gastronominin Etkisi: Kırgızistan Örneği -----	639
Gastronomide Yaşayan Mutfak Kavramı Ve Uygulama Örnekleri -----	647
A Review Of What Makes The Concept Of Food Culture -----	651
Beyaz Gürültü (White Noise) Kavramı Ve Gastronomi Sektörü İle İlişkisi -----	653
Yapay Sinir Ağları Ve Menü Mühendisliği İlişkisi -----	657
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yenilikçi Servis Teknikleri -----	663
Slow Food Travel In Gastronomy Tourism: The Case Of Seferihisar -----	668
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Rakamsal Gelişmeler Açısından Değerlendirilmesi -----	675
Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Ürünler: Sandıklı Örneği -----	678
Türk Mutfak Kültürünün “Yerelötesicilik” Kapsamında Değerlendirilmesi -----	688
Kahve Dükkanlarını Tercih Eden X, Y Ve Z Kuşağı Tüketicilerinin Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi -----	693
Coğrafi İşaret Tescili Sonrası Denetim Sitemininin Tüketicici Koruma Yönünden İncelenmesi; İç Anadolu Bölgesi Örneği -----	696
Uzakdoğu Mutfağına Genel Bir Bakış: Tayland, Kore Ve Çin Mutfakları -----	704

AMASYA'NIN GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ HAKKINDA TURİZM İŞLETMELERİ SAHİP VE YÖNETİCİLERİNİN GÖRÜŞLERİNİ BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Nefiye ÜNLÜ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Öğrencisi
nefiyeunlu@gmail.com

Doç. Dr. Lütfi BUYRUK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
buyruk@nevsehir.edu.tr

ÖZET

Destinasyonlar, rakipleri arasından sıyrılabilir ve dünya turizm gelirlerinden en fazla payı alabilmek için kendi farklılıklarını öne çıkarmak, mevcut zenginliklerini cazip yöntemlerle tanıtarak markalaşan destinasyonlar arasında yer edinmek durumundadır. Ziyaretçiler, seyahat edecekleri destinasyonlara karar verme aşamasından itibaren yöresel kültürünü yansıtan gastronomik zenginliklerin cazibesine kapılmakta ve seyahatleri süresince de çoğunlukla yöresel mutfığa özgü lezzetli ürünleri tatmaktadır. Bu araştırmanın amacı; Amasya ilinin gastronomik ürünlerini belirlemek ve gastronominin ilin tanıtımı ve markalaşması noktasındaki önemine dikkat çekmektir. Amasya'da faaliyet gösteren turizm işletmeleri sahip ve yöneticileri 9 işletme sahibi ve 20 yönetici olmak üzere toplam 29 kişi araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme yoluyla gerçekleştirilen çalışmada görüşmecilere üç adet açık uçlu soru yöneltilmiş, görüşme sonucu elde edilen veriler frekans analizi tekniği ile tablolaştırılarak yorumlanmıştır. Araştırmanın, tahmin edileceği üzere en önemli bulgusu, Amasya denilince akla ilk gelen ürünün "Elma" olduğudur (%72,4). "Amasya mutfığına ait geleneksel ürün veya yemekler hangileridir?" sorusuna verilen ilk yedi cevabın sıralaması bakla dolması, keşkek, bamya, toyga çorbası, Amasya çöreği, Amasya yağlısı ve sakala çarpan çorba olmuştur. "İşletme menülerinde sizce Amasya mutfığına ait hangi yemeklere yer verilmelidir?" sorusuna verilen cevapların sıralaması da frekansları değişse de aynı olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Amasya Mutfığı, Destinasyon, Destinasyon Markalaşması.

A RESEARCH TO DETERMINE THE THOUGHTS OF THE OWNERS AND MANAGERS OF TOURISM BUSINESSES ON GASTRONOMIC PRODUCTS OF AMASYA

ABSTRACT

Destinations have to put forward their own differences to become one of the branded destinations by promoting their current wealth through attractive methods in order to stand out from their competitors and to get the highest share of the world tourism revenues. The visitors are attracted by the gastronomic wealth that reflects the culture of the region from the process of deciding on the destinations which they will travel and during the journey they taste delicious product that are mostly local cuisine. The aim of the research is to determine the gastronomic products of Amasya province and to attract attention to the importance of the gastronomy in the promotion and branding of the province. The sample of the study consists of 29 people that including 9 business owners and 20 managers of the tourism businesses in Amasya. In the study which was conducted through semi-structured interview one of the qualitative research techniques and three open-ended questions were asked to interviewees and the data obtained from the interview were tabulated with frequency analysis technique. The most important finding of the research is that the "Apple" (72.4%) is the first product that occurs when it was called Amasya. The first seven answers for the question "What are the traditional products or dishes of Amasya cuisine?" are bakla dolması, keşkek, bamya, toyga soup, Amasya coreği, Amasya yağlısı and sakala carpan soup. The order of the answers are given for the question "Which dishes of Amasya cuisine should be included in the business menus?" has been the same although the frequencies have changed.

Key Words: Gastronomy, Amasya Cuisine, Destination, Destination Branding.

GİRİŞ

Amasya ili, yaklaşık 7500 yıllık tarihi geçmiş ile çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış, tam bağımsız Türkiye Cumhuriyeti devletinin temellerini oluşturan ilk kuruluş belgesi olması sebebiyle Türk tarihinde önemli bir yer edinmiş olan, Amasya Genelgesi'nin 12-22 Haziran 1919'da hazırlandığı, oldukça zengin tarihi, kültürel ve doğal güzelliklere sahiptir. Amasya yöresel mutfığı da bu değerlerden birisidir. Ancak bu değerlerden turistik faaliyetler kapsamında yararlanma düzeyi oldukça sınırlıdır. Örneğin "Şehzadeler Şehri" olarak anılan Amasya'da, Osmanlı mutfağının eşsiz lezzetlerini öne çıkaracak, Amasya ilini temsil eden nitelikli yiyecek içecek işletmelerinin faaliyete geçirilmesi hem gastronomik değerlerden turizm alanında yararlanılmasına hem de şehrin markalaşmasına katkı sağlayabilecektir.

"Türkiye Turizm Stratejisi 2023" kapsamında, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Amasya ilinin de aralarında yer aldığı kentsel ölçekte markalaşabilecek 15 il (Adıyaman, Amasya, Bursa, Edirne, Gaziantep, Hatay, Konya, Kütahya, Manisa, Nevşehir, Kars, Mardin, Sivas, Şanlıurfa ve Trabzon) belirlenmiştir. Belirlenen bu illerde kültür turizmini canlandırarak marka kültür kentleri oluşturulması hedeflenmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007; Resmi Gazete, 2007). Kültür ve turizmin gelişmesi, Amasya ilinin Türk turizminde hak ettiği konuma ulaşabilmesi için il özelinde Amasya Valiliği başta olmak üzere kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum örgütleri tarafından turizm paydaşları ile çeşitli çalışmalar yapılmış, toplantılar düzenlenmiş ve eylem planları hazırlanmıştır. Markalaşma çalışmalarına 8 Şubat 2008 tarihinde Amasya'da başlanmış, markalaşma yol haritası çıkarılarak hedefler belirlenmiştir. Gerçekleştirilmesi planlanan eylemlerden bazıları aşağıda kısaca özetlenmiştir (Amasya Valiliği, 2018):

- Bölgesel bazda Amasya tanıtım günleri düzenlenmesi,
- Yöresel köy ürünleri pazarının kurulması,
- Amasya iline ait değerlerin marka tescilinin hızlandırılması,
- Amasya’da dizi çekimleri ve TV programlarının teşvik edilmesi,
- Yöresel yemeklerin ön plana çıkarılması ve restoran menülerinde yer almasının sağlanması,
- 12-22 Haziran Ulusal Atatürk Kültür ve Sanat Festivali’nin etkinliğinin artırılması,
- Amasya elmasını kullanarak bir Elma Şöleni düzenlenmesi,
- Amasya logosu çalışmaları,
- Şehzade yemeklerinin tespitinin yapılarak restoran menülerinde yer almasının sağlanması.

Gerçekleştirilmesi planlanan eylemlerden bazıları hayata geçirilmiş bazıları için ise süreç devam etmektedir. Örneğin, Merzifon Keşkeği 06.12.2011 tarihinde, Amasya Çiçek Bamyası 29.05.2018 tarihinde, Amasya Misket Elması 14.03.2019 tarihinde coğrafi işaret tescilleri onaylanmıştır. Böylece kültürün korunarak gelecek nesillere aktarılması, üretim, pazarlama ve kalite standartlarının korunarak artırılması mümkün olacaktır. Geleneksel olarak her yıl düzenlenen 12-22 Haziran Amasya Uluslararası Atatürk Kültür ve Sanat Festivali kapsamında “Kıraz Teşvik Yarışması” gerçekleştirilmektedir (Amasya Valiliği, 2019).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Destinasyonlar, çeşitli özellikleri nedeniyle pazarlanması ve yönetilmesi oldukça güç turistik ürünlerdir (Özdemir, 2014). Buhalis (2000) destinasyonu, “tüketiciye bütünleşmiş deneyim sunan turizm ürünlerinin karışımı” olarak tanımlamakla birlikte; tüketicilerin seyahat planları, kültürel geçmişleri, ziyaret amaçları, eğitim seviyeleri ve geçmiş deneyimleri doğrultusunda özel bir şekilde yorumlanabilen algısal bir kavram olarak kabul etmektedir. Frisk (1999) turizm destinasyonu kavramını, “turist topluluğunun, yerel halk içinde bulunduğu coğrafi yer veya bölge” olarak tanımlamaktadır (Tinsley ve Lynch, 2001: 372).

Marka, mal ve hizmetleri tanımlayıcı, rakiplerinden ayırt edici bir isim, şekil ya da bunların oluşturduğu bir bütündür (Kozak, 2008). Tanınmış bir marka, genellikle bu markadan ne bekleyeceğini bilen ve beklentilerinin karşılanacağına dair güven duyan tüketicilere verilen bir sözdür (Blain vd., 2005). Destinasyon markalaması, tarih, kültür, ekonomi, siyaset gibi çeşitli olgulardan etkilenmekte ve destinasyonun mevcut paydaşlarının tümünün sorumluluğunda gerçekleşen zorlu bir süreçtir (Özdemir, 2014).

Turistler seyahatleri süresince beslenme gereksinimlerini ziyaret ettikleri yörelerde ağırlıklı olarak yöreye özgü lezzetleri tadarak karşılamak durumundadır. Dolayısıyla, turizm ve gastronomi birbirine sıkı sıkıya bağlı kavramlardır (Zengin vd., 2014). Gastronomi tarihi, kültürel ve çevresel faktörlere bağlı olarak neyin, ne zaman, nerede, nasıl ve hangi bileşimlerle yenilip içileceğine dair tavsiyelerde bulunma ve rehberlik etme şeklinde ifade edilebilir (Santich, 2004: 16). Zeldin (1994), gastronomiyi “yemeklerle mutluluk yaratma sanatı” olarak tanımlamaktadır (Şener, 2016: 83).

Gastronomi turizmi, “temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek” şeklinde tanımlanabilir (Töre Başat vd., 2017: 66).

Gastronomik zenginlikler, destinasyonların çeşitli özelliklerinin benzer olduğu durumlarda bir farklılaştırma aracı olarak kullanılabilir (Üner ve Güzel Şahin, 2016). Gastronomi turizmi özellikle kültürel varlıkları yaşatarak küçük ve kırsal bölgelerin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Turistler ziyaret ettikleri yörenin özgün lezzetlerini tadarak ve yöresel ürünleri satın alarak bölge ekonomisini canlandırmakta ve bölgesel kalkınmayı desteklemektedir (Zengin ve Işkın, 2017).

AMASYA İLİNİN GASTRONOMİK KÜLTÜRÜ

Birçok medeniyete başkentlik yapan, Osmanlılar Dönemi’nde padişah adaylarının eğitiminde ve yetiştirilmesinde önemli rol üstlenen ve bu yönüyle de “Şehzadeler Şehri” olarak adlandırılan, Milli Mücadele’nin temellerinin atıldığı Amasya Genelgesi’nin hazırlandığı Amasya ili, tarihi, doğal ve kültürel zenginliklerini ahenkle işleyerek sultanlara layık lezzetli ve görkemli yemekler ortaya çıkarmıştır (Yörgüç, 2010).

a) Amasya İlinin Öne Çıkan Gastronomik Ürünleri

Amasya Valiliği tarafından H. Harun Yörgüç (2010) editörlüğünde hazırlanan “Amasya Mutfağı” isimli yemek kitabında Amasya iline özgü yöresel yemekler ve reçetelerine ulaşmak mümkündür. Amasya’nın öne çıkan yöresel ürünleri ve yemekleri aşağıda kısaca sıralanmaktadır.

- *Amasya Misket Elması*

Türkiye’de Amasya ili ile özdeşleşen “Amasya Misket Elması”nın 2 bin yıldan fazla bir süredir Amasya’nın sembolik ürünü olduğunu, Amasya Merkez’e bağlı Yavru köyünde gerçekleştirilen kazılarda elde edilen mozaiklerde yer alan elma ağacı ve elma tasvirleri göstermektedir. Başta Amasya Valiliği olmak üzere yetkili kurumların yoğun çabaları neticesinde eşsiz kokusu, tadı ve kendine has görüntüye sahip Amasya Misket Elması’na Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 14.03.2019 tarihinde coğrafi işaret tescil belgesi verilmiştir (Amasya Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019).

- *Amasya Çiçek Bamyası*

Yetiştirildiği yörede “kızıl bacak” da denilen Amasya Çiçek Bamyası’nı diğerlerinden farklı kılan niteliği, açık yeşil renkli ve küçük meyveli oluşudur. Ürüne “çiçek” bamyası denilmesinin nedeni ise çiçek açtıktan sonra henüz tam olarak gelişmeden hasat edilmesidir. Oldukça hassas ve yumuşak yapısı nedeniyle bu bamyayı mevsiminde kurutarak kış mevsiminde tüketmek mümkündür (TürkPatent, 2018).

Bamya yetiştiriciliği, Taşova ilçesinin en önemli gelir kaynaklarından biridir. Taşova Kaymakamlığı ve Taşova Belediyesi liderliğinde “Bamya Tanıtım Grubu” oluşturulmuştur. Ayrıca Amasya Çiçek Bamyası’nın tanıtımı için ilki 1994 yılında olmak üzere Amasya’nın Taşova ilçesinde Taşova Belediyesi tarafından her yıl “Taşova Çiçek Bamyası Kültür ve Sanat Festivali” düzenlenmektedir (Taşova Kaymakamlığı, 2019; TürkPatent, 2019). Amasya, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’nün başvurusu ve yoğun uğraşları neticesinde Amasya Çiçek Bamyası’na Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 29.05.2018 tarihinde Coğrafi İşaret Tescili verilmiştir.

- *Amasya Kirazı*

Amasya ili Suluova ilçesinde önemli bir geçim kaynağı olan kiraz, dış pazarlarda rekabet edecek bir konumdadır (Sayılı ve Özbek, 2016: 46). Her yıl düzenlenen 12-22 Haziran Uluslararası Atatürk Kültür ve Sanat Festivali’nde üreticileri dünya çapında kabul görececek kalitede meyve üretimine teşvik etmek, ilin kiraz üretim potansiyelini artırmak amacıyla “Kiraz Teşvik Yarışması” gerçekleştirilmekte ve dereceye giren üreticiler ödüllendirilmektedir. 2009 yılından itibaren üreticilere Amasya Tarım İl Müdürlüğü tarafından kiraz fidanı dağıtılarak ve üretime yönelik eğitimler verilerek ihracata uygun kiraz üretimi desteklenmektedir (Tarım TV, 2019).

- *Merzifon (Amasya) Keşkeği*

Keşkek, Amasya’da bayram sabahlarında, düğünlerde ve özel ziyafetlerde ikram edilen doyurucu, hazmı kolay ve lezzetli bir yemektir. Menç (2011), “Keşkek Keşke Etli Olsaydı” başlıklı yazısında Yavuz Sultan Selim Han’ın 1514 İran Seferi dönüşü Amasya’da dinleneceği haberini alan yaşlı bir köylü kadının hazırladığı keşkeği padişaha ikram ettiğini, padişahın tadını çok beğendiği keşkeğin pişirilerek tüm orduya dağıtılmasını emrettiğini kaleme almıştır (Menç, 2011). Merzifon Keşkeği’nin ayırt edici özelliği; büyükbaş hayvan eti, nohut, aşurelik buğday kullanılarak taş çömleklerde on iki saat kadar odun ateşinde taş fırınlarda pişirilmesi, çömlek içinde ahşap kaşıkla dövülerek bütün malzemenin lapa haline getirilmesi ve üzerine tereyağı salça sos eklenerek sıcak servis edilmesidir. Merzifon Belediyesi’nin talebi ile Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 06.12.2011 tarihinde Merzifon Keşkeği’nin coğrafi işaret tescil belgesi onaylanmıştır (TürkPatent, 2018).

- *Amasya Çöreği*

Nohudulu Amasya Çöreği (Kültür Portalı, 2019) olarak da bilinen Amasya Çöreği hamurunun en önemli özelliği, nohut mayası ile mayalanmasıdır (Amasya Çörekçisi Galip, 2019). Hamuruna ceviz ilave edilerek odun ateşinde özenle pişirilen Amasya çöreği, Amasyalı semaver ustalarının ellerinde birer sanat eserine dönüşen bakır semaverlerde demlenmiş sıcak çay eşliğinde misafirlere özenle ikram edilen eşsiz bir lezzettir. Ziyaretçiler, beğenerek tükettikleri Amasya çöreğini satın alarak beraberlerinde memleketlerine götürmektedir. Evlerde çoğunlukla haşhaş ve ceviz ilave edilerek hazırlanan, Amasya Burma Çöreği tüketilmektedir.

- *Toyga (Toyka) Çorbası*

Amasya’da dışarıdan gelen yatılı misafire *ağır misafir* denir ve sofrada mutlaka altı kap yemek bulunur. Sunum sırasına göre bu yemekler; *toyka çorbası, bütün et, pirinç pilavı, sinisu böreği, bamyası ve tatlardır*. Mevsimine göre yazın bütün etin yerine *patlıcan pehli* sunulurken; tatlı *trtlü baklava, kuymak* ya da *gömlek kadayıdır* (Yörgüç, 2010: 6). Toyka ya da Toyga olarak adlandırılan bu lezzetli çorba; süzme yoğurt, yarma, haşlanmış nohut kullanılarak pişirilir ve üzerine nane ve tereyağı ile hazırlanmış sos dökülerek servis edilir (Kültür Portalı, 2019).

- *Amasya Yağlısı*

Mayalı hamur, haşhaş ve bol ceviz kullanılarak hazırlanan Amasya yağlısı sac üzerinde pişirilerek sıcak tüketilmektedir. Katmer olarak da bilinen (Kültür Portalı, 2019) Amasya yağlısı, daha sonra tüketilmek üzere dondurucuda muhafaza edilebilme özelliğine sahip dayanıklı ve lezzetli bir yöresel üründür.

- *Bakla Dolması (Baklalık Dolma)*

Asma yaprağının içerisine bir gün önceden ıslatılıp soyulmuş kuru bakla, yarma, kıyma, kuru soğan, salça, biber, tuz ve sıvı yağ ile hazırlanmış iç harc konularak bohça şeklinde sarılır. Bohça şeklinde hazırlanan dolmalar, tabanına kemik konulmuş tencereye özenle dizilerek pişirilir (Kültür Portalı, 2019).

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

a) Yöntem

Araştırmada nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme kullanılmıştır. Sosyal bilim araştırmalarında çok sık kullanılan görüşme, sözlü iletişim aracılığıyla veri toplama tekniğidir. Yarı yapılandırılmış görüşme türü, araştırmacının görüşme rehberi doğrultusunda ilerlerken, gerektiğinde derinlere inmesini de mümkün kılar (Gürbüz ve Şahin, 2017: 184).

b) Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Kültür ve Turizm Bakanlığında temin edilen bilgiler ışığında Amasya Merkez ilçede faaliyet gösteren 53 konaklama işletmesi ve 4 adet restoran işletmesi oluşturmaktadır. Turistik faaliyetlerin yoğun yaşandığı İçeri Şehir olarak adlandırılan tarihi ve turistik bölgede yer alan işletmeler çoğunlukta olacak şekilde 30 işletme ile görüşülmesi hedeflenmiştir. Ancak çeşitli nedenlerden dolayı (randevu alamama, görüşmeyi kabul etmeme vb.) işletmelerin 29 adedinin sahip veya yöneticileri ile görüşülebilmektedir.

Amaçlı örneklem yöntemi kullanılarak belirlenen ve görüşmeyi kabul eden 9 işletme sahibi ve 20 yönetici olmak üzere toplam 29 kişi araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

c) Veri Toplama ve Analiz

Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile veriler toplanmıştır. Görüşmede Amasya'nın gastronomik ürünlerine yönelik 3 soru sorulmuştur. Bu sorular; (1) Amasya denilince aklınıza ilk gelen ürün hangisidir? (2) Amasya mutfağına ait geleneksel ürün veya yemekler arasında hangilerini sayabilirsiniz? (3) İşletme menülerinde sizce Amasya mutfağına ait hangi yemeklere yer verilmelidir? Bulgular frekans analizi tekniği ile tablolaştırılarak yorumlanmıştır.

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Amasya Denilince Akla İlk Gelen Ürün

“Amasya denilince aklınıza ilk gelen ürün hangisidir?” sorusuna katılımcıların %72,4'ü “Elma” yanıtını vermiştir (Tablo 1). Çoğu katılımcı elmayı Amasya'nın sembolü olarak kabul ettiğini belirtmiştir. Ayrıca bazı katılımcılar bu ürünlerin coğrafi işaret tescilli ürünler olduğunu ve Amasya ilinin tanıtımında ve pazarlanmasında önemli yeri bulunduğunu dile getirmiştir.

Tablo 1: Amasya Denilince Akla İlk Gelen Ürün

Sıra	Amasya denilince akla ilk gelen ürün	Frekans	%
1	Elma	21	72,4
2	Bamya	4	13,8
3	Keşkek	2	6,9
4	Kiraz	1	3,45
5	Bakla Dolması (Baklalı Dolma)	1	3,45
	Toplam:	29	100

• Amasya Mutfağına Ait Geleneksel Ürün veya Yemekler

Katılımcıların %17,7'si, Amasya mutfağına ait geleneksel ürün veya yemekler arasında ilk sırada “Bakla Dolması” olduğunu belirtmiştir (Tablo 2). Bazı katılımcılar, maliyeti düşürmek adına bazı işletmelerde daha az malzeme kullanıldığını, bu nedenle yöresel ürünlerde kalitenin bozulduğunu, bu durumun misafirlerin sunulan yemeklerden memnun kalmamasına neden olduğunu dile getirmiştir.

Coğrafi işaret tescilli bulunan Merzifon Keşkeği dövülerek pişirilmekte ancak, işletmeler keşkeğin görüntü ve sunum bakımından çoğunlukla daha iri taneli olarak hazırlanmasını tercih etmektedir. Bazı katılımcılar yine coğrafi işaret tescilli bulunan “Amasya Çiçek Bamyası”nın kurutulmuş veya taze olarak tüketilebildiğini ancak taze olarak tüketildiğinde daha lezzetli olduğunu belirtmişlerdir. Toyga Çorbasını klasik yayla çorbasından farklı kılan özelliği, içerisine haşlanmış nohut ilave edilmesidir. Yöresel çorba denildiğinde akla Toyga Çorbası gelmesine karşın, bazı katılımcılar Sakala Çarpan Çorba, Çatal Çorba gibi alternatifleri belirtmiş, özel organizasyon menülerinde bu ürünlere de yer verdiklerini ifade etmiştir.

Daha çok kahvaltılarda tercih edilen Amasya Çöreği ve Amasya Yağlısı, bazı işletmeler tarafından misafirlere sunulmaktadır. Ancak katılımcılar arasındaki yaygın görüş, ustalık gerektiren bu ürünleri uzman kişilerin hazırlaması yönündedir.

Bir görüşmeci 2010 yılında Amasya Valiliğinin düzenlediği yemek yarışmasında “Patlıcan Pehli” ile birinci olduğunu ifade etmiştir. Yine başka bir katılımcı Kabak Kabuklu Pilav, Kaypak gibi yöreye özgü yemeklerin unutulmaması için yapımı ve tüketiminin yaygınlaştırılması gerektiğini, bu nedenle işletmelerinde bu yemekleri hazırlayıp sunduklarını belirtmiştir.

Tablo 2: Amasya Mutfağına Ait Geleneksel Ürün veya Yemekler

Sıra	Amasya mutfağına ait geleneksel ürün veya yemekler	frekans (*)	%
1	Bakla Dolması (Baklalı Dolma)	29	18,4
2	Keşkek	26	16,5
3	Bamya	23	14,6
4	Toyga Çorbası	21	13,3
5	Amasya Çöreği (Nohudulu/ Burmalı)	14	8,86
6	Amasya Yağlısı (Katmer)	14	8,86
7	Sakala Çarpan Çorba (Erişte ve yeşil mercimekli)	6	3,8
8	Çatal Çorba (Yarma ve yeşil mercimekli)	3	1,9
9	Patlıcan Pehli	3	1,9
10	Kabak Kabuklu Pilav	2	1,27
11	Dene Hasudası (Pekmez ile yapılır)	2	1,27
12	Kaypak (Piruhi)	2	1,27
13	Yanuç (Gözleme)	2	1,27
14	Kıraz	2	1,27
15	Elma	1	0,63
16	Bütün Yarma Çorbası (Ayran Çorbası)	1	0,63
17	Ayva Galesi	1	0,63
18	Hengel	1	0,63
19	Elma Tatlısı	1	0,63
20	Tırtıl Baklava	1	0,63
21	Yoka Tatlısı (Yufka Tatlısı)	1	0,63
22	Unutma Beni	1	0,63
23	Höşmerim	1	0,63
	Toplam:	158	100

(*)Görüşmeciler birden fazla ürün belirtmişlerdir.

• *İşletme Menülerinde Yer Verilmesi Gereken Amasya Mutfağına Ait Geleneksel Ürün veya Yemekler*

Araştırmanın bu bölümünde verilen yanıtlar Tablo 3'te detaylı olarak paylaşılmıştır. Tablo 2 ile Tablo 3 arasında dikkat çekici husus, frekansları değişse dahi ilk 7 ürünün sıralamasının aynı oluşudur. Katılımcılar, Amasya mutfağına ait özellikle unutulmaya yüz tutmuş Patlıcan Pehli, Kabak Kabuklu Pilav, Ayva Galesi gibi geleneksel ürün veya yemeklere işletme menülerinde yer verilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Çoğu katılımcı çoğunlukla sütlü tatlıların menülerde yer aldığını, şehrin sembolü haline gelen elma ile daha çeşitli tatlılar hazırlanabileceğini, yöresel lezzet arayan ziyaretçilere Tırtıl Baklava, Yoka Tatlısı (Yufka Tatlısı), Dene Hasudası, Unutma Beni Tatlısı, Şehzade Tatlısı gibi yöresel tatlılar gün yüzüne çıkarılarak alternatif lezzetler sunulabileceğini belirtmişlerdir.

Unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin araştırılıp tanıtılması ve bu yemeklere menülerde yer verilmesi hususunda katılımcıların çoğu hemfikirlerdir. Bir katılımcı, bamya, keşkek ve Amasya çöreğinden oluşan "Amasya Tabağı" adı altında bir ürün oluşturularak, tadımlık olarak sunulabileceğini böylece yöresel lezzetlere dikkat çekilebileceğini dile getirmişlerdir. Ancak, yöresel lezzetlerin Amasya halkı tarafından daha az talep edilişi, farklı yöresel lezzetlerin ziyaretçilerin tamamının damak zevkine hitabı noktasında beklenen memnuniyet düzeyinin yakalanamama endişesi işletme menülerine daha fazla talep gören yemeklerin girmesinin başlıca nedenidir.

Tablo 3: İşletme Menülerinde Yer Verilmesi Gereken Amasya Mutfağına Ait Geleneksel Ürün veya Yemekler

Sıra	İşletme menülerinde yer verilmesi gereken Amasya mutfağına ait geleneksel ürün veya yemekler	frekans (*)	%
1	Bakla Dolması (Baklalı Dolma)	29	17,3
2	Keşkek	27	16,1
3	Bamya	24	14,3
4	Toyga Çorbası	22	13,1
5	Amasya Çöreği (Nohudulu/ Burmalı)	11	6,55
6	Amasya Yağlısı (Katmer)	10	5,95
7	Sakala Çarpan Çorba (Erişte ve yeşil mercimekli)	5	2,98
8	Elma Tatlısı	5	2,98
9	Patlıcan Pehli	4	2,38
10	Kabak Kabuklu Pilav	4	2,38
11	Yoka Tatlısı (Yufka Tatlısı)	4	2,38
12	Dene Hasudası (Pekmez ile yapılır)	4	2,38
13	Tırtıl Baklava	4	2,38
14	Unutma Beni	3	1,79
15	Kaypak (Piruhi)	2	1,19
16	Şehzade Tatlısı	2	1,19
17	Elma	1	0,6
18	Çatal Çorba (Yarma ve yeşil mercimekli)	1	0,6
19	Ayva Galesi	1	0,6
20	Hengel	1	0,6
21	Höşmerim	1	0,6
22	Yanuç (Gözleme)	1	0,6
23	Amasya Kuymağı (Pekmez ile yapılır)	1	0,6
24	Amasya Tabağı (Tadımlık keşkek, bakla dolması ve çörek)	1	0,6
	Toplam:	168	100

(*)Görüşmeciler birden fazla ürün belirtmişlerdir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Amasya'nın gastronomik ürünleri hakkında turizm işletmeleri sahip ve yöneticilerinin görüşlerine başvurularak Amasya'nın gastronomik potansiyelinin değerlendirildiği bu çalışmada, öne çıkan gastronomik ürün Elma olmuştur. Coğrafi işaret tescili de alınmış olan "Amasya Misket Elması" adıyla geniş çaplı bir Elma Festivalinin düzenlenerek geleneksel hale getirilmesinin ve bu tarz etkinliklerin yaygınlaştırılmasının ilin tanıtımı ve markalaşmasına büyük katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Her yıl geleneksel olarak düzenlenen 12-22 Haziran Uluslararası Atatürk Kültür ve Sanat Festivali ilin tanıtımı ve pazarlanması için önemli bir fırsattır. Amasya Genelgesi'nin ilanının 100. Yılı olması nedeniyle 2019 yılı festivali çeşitli etkinlikler düzenlenerek daha coşkulu kutlanmıştır. 12 Haziran Festivali sürecinde çeşitli televizyon ve radyo kanalları, Amasya ilinin Milli Mücadele dönemindeki önemini programlarında işlemiştir. Ayrıca projesi tamamlanan "Amasya Şehir Müzesi"nin kısa bir süre içerisinde faaliyete geçirilmesi planlanmaktadır. Böylece geçmiş ile geleceğin buluşma noktası haline getirilecek müzede Amasya'nın gastronomik ürünleri dahil, tüm hikayesi ziyaretçiler ile buluşturulacak, ilin tanıtımı ve kültürün korunmasına katkı sağlanacaktır.

Amasya yöresel yemeklerini hazırlayıp sürekli servis edebilen işletme sayısının yok denecek kadar az oluşu, çalışma süresince dikkat çekici hususlardan biri olmuştur. Çoğu işletmenin sadece talep doğrultusunda yöresel yemek hazırlayıp sunduğu görülmüştür. Gerekçe ise yöresel yemeklerin genellikle ziyaretçiler tarafından talep edildiği, yerli halkın yöresel yemekleri fazla tercih etmediği ve yöresel lezzetlerin ziyaretçilerin beğenisine beklenen düzeyde hitap edememe endişesidir. Yöre halkına Amasya mutfağı hakkında farkındalık kazandırılması, yöresel ürünlerin tüketimini özendirerek uygulamaların hayata geçirilmesi, kamu kurumlarınca işletmelerin menülerinde yöresel ürün bulundurmaları yönünde teşvik edilerek desteklenmeleri yararlı olabilecektir.

Amasya'da bilinen meşhur yöresel bir tatlının öne çıkamadığı, mevsimine göre Elma tatlısı hazırlanıp sunulduğu görülmüştür. Oysa Tırtıl Baklava, Dene Hasudası, Yoka (Yufka) Tatlısı, Unutma Beni, Kuymak, Höşmerim, Paluze gibi unutulmaya yüz tutmuş yöresel tatlıların bilinirliğinin artırılması ve işletme menülerinde bu tatlılara yer verilmesinin hem gastronomik değerlerin gelecek nesillere aktarımına hem de ilin tanıtım ve pazarlamasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Başta Amasya Valiliği olmak üzere tüm paydaşların Amasya mutfağına özgü yöresel yemeklerin bilinirliğini artırmaya ve tanıtımına yönelik faaliyetlere ağırlık vermesinin marka kent olma yolundaki Amasya iline ekonomik, kültürel ve sosyal bakımdan katkı sağlayacağı muhakkaktır. Amasya yöresel mutfağına ait özgün yemeklere ulaşabilmek adına Amasya Valiliği öncülüğünde çeşitli yemek yarışmaları düzenlenmektedir ancak, bu tür etkinliklerin yetersiz kaldığı, çeşitlenerek yaygınlaştırılması gerektiği bir gerçektir. Toyga Çorbası, Bakla Dolması, Keşkek, Bamya, Amasya Çöreği, Amasya Yağlısı gibi tanınan yöresel lezzetlerin yanı sıra Patlıcan Pehli, Ayva Gallesi, Sakala Çarpan Çorba, Çatal Çorba, Helle Çorbası, Bidikli Çorba, Topal Börülce Çorbası, Sınıs Böreği gibi daha az bilinen yemeklerin de öne çıkması sağlanmalıdır. Amasya Valiliği tarafından Harun Yörgüç editörlüğünde hazırlatılan "Amasya Mutfağı" isimli kitap unutulmaya yüz tutmuş Amasya lezzetlerinin gelecek nesillere aktarılabilmesi için atılmış önemli bir adımdır.

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler neticesinde Amasya'da faaliyet gösteren turizm işletme sahip ve yöneticilerini de aynı paydada buluşturan görüş, ilin çok zengin kültürel, tarihi, doğal çekiciliklere sahip olduğu, özellikle tanıtım noktasında eksiklikler yaşandığı, gastronomik öğeler de dahil olmak üzere tüm bu zenginliklerin öne çıkarılarak marka kent haline gelenebileceği, yöredeki turizm faaliyetlerinin artırılacağı ve böylece ekonomik kalkınma ile beraber kültürel devamlılığın da sağlanabileceğidir.

KAYNAKÇA

- Amasya Çörekçisi Galip (2019). Amasya Çöreği, <https://www.amasyacorekcisigalip.com/urun/amasya-coregi/>, Erişim Tarihi: 27 Temmuz 2019.
- Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2019). Amasya Misket Elması Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, <https://amasya.tarimorman.gov.tr/Haber/380/Amasya-Misket-Elmasi-Icin-Cografi-Isaret-Tescil-Belgesi-Alin-di>, Erişim Tarihi: 17 Temmuz 2019.
- Amasya Valiliği (2018). Amasya İli Kültür ve Turizm Sektörel Eylem Planı, 2018-2023. Erişim Tarihi: 2 Mayıs 2019.
- Amasya Valiliği (2019). Amasya Çiçek Bamyası Coğrafi İşaret Tescili, <http://amasya.gov.tr/amasya-beji-mermeri-ve-amasya-cicek-bamyasinin-cografi-isaret-tescilleri-bugun-ankarada-duzenlenen-torene-valimize-takdim-edildi>, Erişim Tarihi: 06 Mayıs 2019.
- Amasya Valiliği (2019). Kiraz Teşvik Yarışması, <http://www.amasya.gov.tr/ilimizde-duzenlenen-12-22-haziran-amasya-uluslararası-ataturk-kultur-ve-sanat-festivali-kapsamında-kiraz-tesvik-yarismasi-gercekleştirildi>, Erişim Tarihi: 17 Temmuz 2019.
- Blain, C., Levy, S.E. ve Ritchie, J.R.B. (2005). Destination branding: Insights and practices from destination management organizations. *Journal of Travel Research*, 43(4), 328-338.
- Buhalis, D. (2000). Marketing the competitive destination of the future. *Tourism Management*, 21, 97-116.

- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Kozak, N. (2008). *Turizm Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007). Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı 2007-2013, <http://www.kultur.gov.tr/Eklenti/906,ttstratejisi2023pdf.pdf?0>, Erişim Tarihi: 16 Temmuz 2019.
- Menç, H. (2011). Amasya Tarihi Meraklıları, <http://huseyinmenc.blogspot.com/2011/02/keske-etli-olsayd.html>, Erişim Tarihi: 22 Temmuz 2019.
- Özdemir, G. (2014). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Resmi Gazete (2007). Türkiye Turizm Stratejisi 2023, Erişim Tarihi: 16 Temmuz 2019.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sayılı, M, ve Özbek, K. (2016). Amasya ili Suluova ilçesinde kiraz üretimi yapan işletmelerin üretim ve pazarlama sorunları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, JAFAG 33(1), 33-46.
- Şener, G. (2016). Sosyal Yaşamda Gastronomi. İçinde: H. Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 81-96.
- Tarım TV (2014). Amasya Kirazı, <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/amasya-kirazı-marka-olma-yolun-4869>, Erişim Tarihi: 18 Temmuz 2019.
- Taşova Kaymakamlığı (2019). Bamyacılık, <http://www.tasova.gov.tr/bamyacilik>, Erişim Tarihi: 06 Mayıs 2019.
- Tinsley, R. ve Lynch, P. (2001). Small tourism business Networks and destination development. *Hospitality Management*, 20, 367-378.
- Töre Başat, H., Sandıkçı, M ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2018). Merzifon Keskeği Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/1F125CBC-21FB-4967-8F6C-E84C3FE35AC1.pdf>, Erişim Tarihi: 23 Kasım 2018.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2018). Amasya Çiçek Bamyası Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/34573CEF-9110-4746-8DAB-5616EB23E87E.pdf>, Erişim Tarihi: 23 Kasım 2018.
- Türkiye Kültür Portalı (2019). Nohudulu Amasya Çöreği, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/amasya-nohudulu-amasya-coreg>, Erişim Tarihi: 27 Temmuz 2019.
- Türkiye Kültür Portalı (2019). Yağlı (Katmer), <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/yagli-katmer>, Erişim Tarihi: 27 Temmuz 2019.
- Türkiye Kültür Portalı (2019). Amasya Toyga Çorbası, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/amasya-toyka-corbasi>, Erişim Tarihi: 27 Temmuz 2019.
- Türkiye Kültür Portalı (2019). Amasya Bakla Dolması, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/amasya-bakla-dolmasi>, Erişim Tarihi: 27 Temmuz 2019.
- Üner, E.H. ve Güzel Şahin, G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dahil satış sistemi içinde değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 76-100.
- Yörgüç, H.H. (Ed.), (2010). *Amasya Mutfağı*. T.C. Amasya Valiliği Yayınları, Yayın No: 42.
- Zengin, B., Uyar, H. ve Erkol, G. (2014). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme, <https://researchgate.net>, Erişim Tarihi: 20 Mart 2018.
- Zengin, B. ve Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(40), 404-415.