

Şimşek, Aykut-Göksu Demircan (2020). "Amasya'ya Gelen Yerli Turistlerin Amasya Mutfağına Yönelik Algılarının Belirlenmesi". *Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi (ASOBİD)*. S. 8, s. 185-205.

## AMASYA'YA GELEN YERLİ TURİSTLERİN AMASYA MUTFAĞINA YÖNELİK ALGILARININ BELİRLENMESİ DETERMINATION OF DOMESTIC TOURISTS' PERCEPTIONS COMING TO AMASYA ABOUT AMASYA CUISINE

Dr. Öğr. Üyesi Aylut ŞİMŞEK\*  
*Kastamonu Üniversitesi*  
asimsek@kastamonu.edu.tr

Öğr. Gör. Göksu DEMİRCAN\*\*  
*Amasya Üniversitesi*  
goksu.demirel@amasya.edu.tr

### Öz

Bu çalışmada Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca bilgi düzeylerinin ve algılarının demografik özelliklere göre farklılık gösterip göstermediği de araştırmada incelenmiştir. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniğinden faydalanılmıştır. Bu kapsamda Ekim-Aralık 2019 tarihleri arasında, yüz yüze görüşme yoluyla 194 turiste anket uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda tarihi ve kültürel çekiciliklerin Amasya'yı ziyaret etmedeki temel çekici faktör olduğu tespit edilmiştir. Elmanın da Amasya denince akla ilk gelen öğe olduğu görülmüştür. Ayrıca gelir düzeyi yüksek olan katılımcıların diğer katılımcılardan farklı olarak Amasya mutfağının yeterince tanındığını düşündükleri belirlenmiştir. Lisans eğitim seviyesinde olan katılımcıların da Amasya mutfağına

\* ORCID: [orcid.org/0000-0002-3317-2330](https://orcid.org/0000-0002-3317-2330)

\*\* ORCID: [orcid.org/0000-0002-3953-0100](https://orcid.org/0000-0002-3953-0100)

yönelik algı ve bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Amasya, yerli turist, Amasya mutfağı, algı, bilgi.

### **Abstract**

In this study, it is aimed to determine the perceptions and knowledge levels of domestic tourists who visiting Amasya about Amasya cuisine. In addition, whether the levels of knowledge and perceptions differ according to demographic characteristics was examined in the study. The survey technique which is a quantitative research methods was used for the research. In this context, 194 tourists were surveyed through face-to-face interviews between October and December 2019. As a result of the analysis, it has been determined that historical and cultural attractions are the main attractive factor to visiting Amasya. It is seen that the apple is the first item that comes to mind when Amasya is mentioned. In addition, it was determined that the participants which has high income level thought that the Amasya cuisine was well known, unlike the other participants. Participants at the undergraduate education level have also been found to have higher levels of perception and knowledge about Amasya cuisine.

**Keywords:** Amasya, domestic tourist, Amasya cuisine, perception, knowledge.

### **Giriş**

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için beslenmek zorunda olması ilk çağlardan bu yana süregelen bir durumdur (Solmaz ve Dülger Altınır, 2018: 109). Fiziksel ve mental olarak güçlerini en üst düzeyde tutmaları da insanın beslenme durumu ile ilişkilidir (Deveci vd., 2017: 119). Beslenme, “sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun ihtiyacı olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir eylem”dir (Özmen vd., 2007: 98). Bireyler beslenme gereksinimlerini karşılarken farklı şekillerde yeme davranışı gösterebilmektedirler. Yeme davranışlarında içinde bulunulan duygusal durum, çevre, hormonlar, kültürel inanışlar gibi birçok faktör etkili olabilmektedir (Karakuş vd., 2016: 229).

Yemek yeme, kültürel etkileşimler aracılığıyla şekil almış ve insanları biçimlendirmiştir. İnsanlar yeme içme eylemlerini acıkma eğilimini gösterdikçe öngörülen kültürle birlikte belirli zamanlarda gerçekleştirmektedirler. Yemeğin hangi araç gereçlerle nasıl hazırlanacağı, ne zaman ve nerede yenileceği gibi konular kültürden kültüre farklılık göstermektedir (Çaycı, 2019: 37). Kültür birikimi yönünden toplumları daha iyi tanıyabilmek için özellikle gıdasal ürünler ve mutfak nitelikleri bir araç haline gelmiştir. Bu durum son zamanlarda yeme içme davranışlarının seyahat deneyimlerinde etkili olduğunu göstermektedir. Yeme içme deneyiminin turizm içerisinde önemli bir yeri vardır ve bu deneyimin en önemli faktörlerinden biri “yöresel yiyecek” ve “yöresel mutfak” kavramı olmuştur. Yöresel yiyecekler; belli bir coğrafyaya özgü, üretimi, hazırlanması, tüketimi, sunumu ve tadı olan yiyeceklerdir. Aynı zamanda üretim tekniğine, kültürüne ve ürünü elde etmek için kullanılan bileşenlerin o bölgede elde edilmesine kadar birçok özelliği kapsamaktadır (Nisari, 2018: 25). Yöresel mutfak ise; yöreye özgü olan ürünler ile yöresel geleneklerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkına özgü usullerde pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin tamamı şeklinde ifade edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2015: 600). Son zamanlarda daha önce denenmemiş bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için turistleri seyahat etmeye motive eden ve seyahat davranışlarının şekillenmesine önemli oranda katkıda bulunan gastronomi turizmi de yöresel yiyecek ve mutfak unsurlarının büyük ölçüde etkisini arttırmaktadır (Harrington ve Ottenbacher, 2010: 14).

Turizm faaliyetlerinin ekonomik gelişmelere olan katkısı göz önünde bulundurulduğunda, birçok turistik çekicilik unsurun turizm destinasyonlarının tanıtılmasında önemli bir payı olduğu görülmektedir. Aynı zamanda turistik bir çekicilik olan yöresel yiyecek ve mutfak unsurlarının bir turizm destinasyonunun pazarlanmasında katkısı büyüktür (Mak vd., 2012: 928). Bu bağlamda yöresel mutfak ve turistlerin yöresel mutfağına karşı bakış açıları ve algıları ile ilgili literatür incelendiğinde, birçok farklı çalışma olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda turistlerin destinasyon seçimi ve destinasyon pazarlaması açısından yöresel

yemeklerin (Correia vd., 2007; Demir, 2011; Kınalı, 2014), yerel mutfak kültürlerinin önemine (Baran ve Batman, 2013; Cömert, 2014) ve yöresel mutfak ile ilgili turist algılarına yönelik çalışmalar (Sengel vd., 2015; Lee vd., 2018) olduğu görülmektedir. Ayrıca kırsal turizm ve gastronomi turizmi kapsamında yöre mutfaklarının değerlendirilmesi de (Zengin ve Işkın, 2017; Öztürk ve Arıkan, 2018) yapılan çalışmalar arasında yer almaktadır. Ancak Amasya mutfağının değerlendirilmesine yönelik herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Dolayısıyla çalışmada, Amasya'ya gelen yerli turistlerin Amasya Mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Özellikle araştırmanın Amasya ilinde gerçekleştirilmiş olması Amasya ili gastronomi turizminin geliştirilmesi adına önem arz etmektedir.

### **Amasya Mutfağı**

Amasya Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde bulunmakta ve Ankara'ya 336 km, İstanbul'a 671 km uzaklıktadır. Doğusunda Tokat, batısında Çorum, kuzeyinde Samsun ve güneyinde Yozgat illeriyle komşu bir ildir. Genellikle engebeli bir yapıya sahiptir (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). Uzun süreden beri kentin adının "Amasia" olarak hiç değişmediği ve günümüze kadar geldiği söylenmektedir (Strabon, 1969: 59).

Şehzadeler Şehri diye anılmakta olan Amasya, Anadolu'nun en eski yerleşim yeridir. Uzun süre pek çok ulusa başkentlik yapmıştır ve Osmanlılar döneminde padişah adaylarına adeta bir okul görevini üstlenmiştir. Amasya, uzun tarihi geçmişinin izlerini ve bu tarihi geçmişin kültüründe yarattığı çeşitliliği yemeklerinde de göstermiştir. Yine coğrafi konumu sebebiyle hem Karadeniz Mutfağının hem de İç Anadolu Mutfağının en leziz ve özgün yemeklerini bir araya getirmiştir. Şehzadeleri ile ünlü Amasya'da saray mutfağından esintiler bulmak da mümkün olabilmektedir (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020).

Amasya köklü bir kültür düzeyiyle beraber zengin bir mutfak kültürüne de sahiptir. Her yörenin kendine özgü yemekleri vardır. Bazı yemekler ile ilgili diğer yörelerde bilgi sahibi olunmasına rağmen her yörede değişiklik gösterdiği aşikârdır (amasya.ktb.gov.tr). Bunlardan biri; Anadolu'nun birçok yöresinde başta düğün, sünnet ve cenaze gibi törensel yemeklerin

vazgeçilmez lezzeti olan keşpektir. Keşkek, üretiminden tüketim aşamasına kadar çevresinde şekil almış sözlü ifadeler, sözlü gelenek ve görenekler, görsel sanatlar, ritüel ve festivaller açısından önem arz eden ve somut olmayan kültürel bir mirastır (Çekiç, 2015: 1). Keşkek, Orta Asya Türkleri'nin ana yemeklerindendir ve usta ellerde bir devrim yaratarak " Bütün keşkekler bir yana Amasya keşkeği bir yana" dedirtecek kadar bir lezzet kazanmıştır. Bunun dışında, kuru baklanın çeşitli malzemelerle karıştırılarak et ile beraber harika bir ahenk oluşturularak hazırlanması da "Bakla Dolması"nı ortaya çıkarmıştır (Türkiye Kültür Portalı, 2020).

Zekeriya Sofrası çiğ yemeklerden oluşan, Amasya'nın en eski geleneklerinden biridir. Sofra bir dileğin gerçekleşmesi amacıyla hazırlanır. Yöre geleneklerine göre dileği gerçekleştiren kişi bu sofrayı evinde tekrar hazırlar. Zekeriya sofrasına katılım için herhangi bir davet gerekmemektedir. Dolayısıyla isteyen herkes sofrada yer alabilir. Zemzem, çörek otu, hurma, yoğurt, peynir, zeytin ve pide sofrada bulunan yemeklerdir. Bu yiyeceklerin dışında da sofrada kırk çeşit yiyecek bulunmaktadır (Yayla ve Yayla, 2018). Amasya Şehzade sarayında yaş pasta meşhurdur ve bu pasta yoksul bir ailenin fikri ile "Vişneli Ekmek" olarak ün kazanmıştır. Ayrıca bayat ekmeklerin atılmayıp bunların değerlendirilmesiyle "Unutma Beni" isimli yeni bir tatlı türü ortaya çıkmıştır (Yörgüç, 2010). Her yörenin olduğu gibi Amasya'nın da kendine has yemekleri vardır. Bunlardan bazılarını toyga çorbası, bakla dolması, keşkek, Amasya çöreği ve Amasya yağlısı şeklinde sıralamak mümkündür.

## **Yöntem**

### **Araştırmanın Amacı ve Hipotezleri**

Bu çalışmada Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. İlgili literatürdeki çalışmalarda farklı demografik ve seyahat davranışı özelliklerinin turistlerin yöre mutfağı algısını (Sengel vd., 2015), yiyecek tercihlerini (Kimvd., 2009), destinasyon seçimlerini (Şengül ve Türkay, 2016) ve yöresel mutfak memnuniyet düzeylerini (Şengül ve Türkay, 2018) etkilediği tespit edilmiştir. Dolayısıyla söz konusu araştırma

sonuçlarından hareketle turistlerin bilgi düzeylerinin ve algılarının demografik özelliklere göre farklılık gösterip göstermediği de araştırmada incelenmiştir. Çalışma amacı doğrultusunda aşağıdaki hipotezler geliştirilmiştir:

H<sub>1</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile demografik özellikleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1a</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1b</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile eğitim durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1c</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile aylık gelirleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1d</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile meslekleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1e</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile yaşları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

### **Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini Amasya'yı ziyaret eden yerli turistler oluşturmaktadır. Araştırma Ekim-Aralık 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir ve yüz yüze görüşme yoluyla, bütün turistlerin eşit seçilme şansına sahip olduğu basit rastgele örnekleme yöntemi kullanılarak 194 turiste anket uygulanmıştır. Örneklem büyüklüğü için değişken sayısının 10 katı ya da daha fazla alınması durumunda güvenilir sonuçlar elde edilebileceğinden dolayı (Ural ve Kılıç, 2011) söz konusu sayının yeterli olduğu ifade edilebilir.

### **Veri Toplama Yöntemi ve Aracı**

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket tekniği tercih edilmiştir ve söz konusu anket üç bölümden oluşmaktadır.

Anketin birinci bölümünde turistlerin demografik özelliklerine yönelik sorular bulunmaktadır. İkinci bölümünde ise Amasya'ya yönelik seyahat davranışları, Amasya mutfağına ilişkin bilgi düzeyleri ve yörenin en çekici unsuru ilgili sorular yer almaktadır. Üçüncü bölümde ise turistlerin Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla kullanılan ifadeler bulunmaktadır ve Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik Uğuz (2015) tarafından Ayvalık'ı ziyaret eden yerli turistlerin yöre mutfağına ilişkin algılarını belirlemeye yönelik geliştirilen ölçekten uyarlanmıştır. Bu ölçekte 11 ifade bulunmaktadır ve "1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum" şeklinde derecelendirilmiştir.

### Verilerin Analizi

Anketlerden elde edilen veriler, frekans analizi, ortalama değerler ve farklılık analizleri uygulanarak analiz edilmiştir. İlk olarak çalışmada kullanılan ölçeğin güvenilirliğini belirlemek için Cronbach's Alpha kat sayılarına bakılmıştır ve ,897 olduğu belirlenmiştir. Cronbach's Alpha katsayılarının  $0.80 \leq \alpha \leq 1.00$  aralığında olması ölçeğin yüksek derece güvenilir olduğunu (Kalaycı, 2010) ifade etmektedir. Ayrıca verilerin normal dağılım gösterip göstermediğinin belirlenmesi için de çarpıklık-basıklık değerleri incelenmiştir. Söz konusu değerlerin +2 ile -2 arasında olması verilerin normal dağılım gösterdiği anlamına gelmektedir (Kunnan, 1998).

### Bulgular

#### Demografik Özellikler

Araştırma kapsamında yer alan yerli turistlerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1'de gösterilmektedir.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Frekans	Yüzde (%)
Erkek	104	53,6
Kadın	90	46,4
Eğitim Dur.	Frekans	Yüzde (%)
Ortaöğretim	22	11,3
Lise	67	34,5
Ön Lisans	92	47,4
Lisans	13	6,7

<b>Aylık Gelir</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde (%)</b>
2020 TL ve altı	30	15,5
2021-3000 TL	60	30,9
3001-4000 TL	75	38,7
4001 TL ve üzeri	29	14,9
<b>Yaş</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde (%)</b>
18 yaş ve altı	22	11,3
19-24	37	19,1
25-31	27	13,9
32-38	26	13,4
39-45	25	12,9
46-52	25	12,9
53 ve üzeri	32	16,5
<b>Meslek</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde (%)</b>
Özel	43	22,2
Serbest Meslek	39	20,1
Kamu	72	37,1
Ev Hanımı	15	7,7
Diğer	25	12,9

Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların cinsiyet dağılımlarının birbirine yakın oranlara sahip olduğunu söylemek mümkündür. Erkek katılımcılar %53,6'lık bir dilimi oluştururken kadın katılımcılar ise %46,4 oranındadır. Eğitim durumları incelendiğinde ise %47,4'ünün ön lisans, %34,5'inin de lise olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğu 2021-3000 TL ile 3001-4000 TL gelir aralığında yer almaktadır.

Katılımcıların yaş dağılımları incelendiğinde %19,1 ile en büyük dağılımı 19-24 yaş arasında olanlar oluştururken 18 yaş altında olanlar ise %11,3'lük bir dilimi kapsamaktadır. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğunun (%37,1) kamuda ve (%22,2) özel sektörde çalıştığı belirlenirken %20,1'inin de serbest meslek sahibi olduğu tespit edilmiştir. Diğer seçeneğini işaretleyenlerin oranı %12,9'dur ve %7,7'lik dilimi de ev hanımları oluşturmaktadır.

Katılımcıların tatil sıklıklarına ve Amasya'yı ziyaret etme sayılarına yönelik elde edilen veriler Tablo 2'de yer almaktadır.



**Tablo 2.** Katılımcıların Tatil Sıklıkları ve Amasya'yı Ziyaret Sayıları

Tatil Sıklığı (Yıl)	Frekans	Yüzde (%)	Amasya Ziyareti	Frekans	Yüzde (%)
1 defa	87	44,8	İlk defa	81	41,8
2-3 defa	79	40,7	İkinci defa	45	23,2
4-6 defa	24	12,4	3-5 defa	48	24,7
7 defa ve üzeri	4	2,1	6 defa ve üzeri	20	10,3

Katılımcıların tatil sıklıkları incelendiğinde büyük çoğunluğun (%85,5) 1 ile 3 defa arasında tatil yaptıkları tespit edilmiştir. 4-6 defa tatile çıkanların oranı %12,4 iken 7 defa ve üzeri tatil yapanların %2,1 olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcıların %41,8'inin ilk defa, %23,2'sinin ikinci defa, %24,7'sinin ise 3-5 defa Amasya'yı ziyaret ettikleri belirlenmiştir.

Amasya mutfağına yönelik bilgi düzeylerinin, Amasya denince akla ilk gelen öğenin ve Amasya yöresinin en çekici unsurunun belirlenmesine yönelik sorulara verilen yanıtlar Tablo 3'de yer aldığı gibidir.

**Tablo 3.** Amasya ile İlgili Turist Bilgileri

Amasya Mutfağına Yönelik Bilgi Düzeyi	Frekans	Yüzde (%)
Hiç bilgin yoktu	97	50
Yazılı ve görsel medya	34	17,5
Tanıdıklar	40	20,6
Sosyal medya	23	11,9
Amasya Denince Akla İlk Gelen Şey	Frekans	Yüzde (%)
Elma	101	52,1
Şehzade	12	6,2
Yeşilirmak	17	8,8
Tarih	24	12,4
Yöresel Yemek	1	,5
Kale	9	4,6
Ferhat ile Şirin	29	14,9
Amasya Yöresinin En Çekici Unsuru	Frekans	Yüzde (%)
Tarihi ve Kültürel Çekicilikler	145	47,5
Misafirperver Yerel Halk	53	17,4
Çok Kültürlü Bölge	21	6,9
Zengin Mutfak	19	6,2
Doğal Güzellikler	62	20,3
Festivaller	5	1,6

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların yarısının Amasya mutfağı hakkında hiçbir bilgiye sahip olmadığı görülmektedir. Yazılı ve görsel medya aracılığıyla bilgi sahibi olanlar katılımcıların %17,5'ini oluşturmaktadır. %20,6'sı tanıdıkları, %11,9'u ise

sosyal medya aracılığıyla bilgi sahibi olduklarını belirtmişlerdir. Amasya denince akla ilk gelen öğenin elma olduğu (%52,1) tespit edilmiştir. Bu seçeneği sırasıyla Ferhat ile Şirin (%14,9), tarih (%12,4), Yeşilirmak (%8,8), şehzade (%6,2), yöresel yemek (%5) ve kale (%4,6) izlemektedir.

Katılımcılara göre Amasya yöresinin en çekici unsurunu tarihi ve kültürel çekicilikler (%47,5) oluşturmaktadır. Bu seçeneği Amasya'nın sahip olduğu doğal güzellikler (%20,3) takip etmektedir. Misafirperver yerel halk (%17,4), çok kültürlü bölge (%6,9), zengin mutfak (%6,2) ve festivaller (%1,6) de sırasıyla çekicilikleri oluşturmaktadır.

### Ölçeğe İlişkin Analizlere Yönelik Bulgular

Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yöneltilen anket sorularına ilişkin frekans ve ortalama değerler Tablo 4'de yer almaktadır.

**Tablo 4.** Amasya Mutfağına İlişkin Algı ve Bilgi Düzeyleri

Ölçek Maddeleri	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	5 (%)	Ort.
Amasya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	5,7	7,2	19,6	21,6	45,9	3,95
Amasya'yı ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	18	18	12,4	23,7	27,8	3,25
Yörede halka açık bir 'mutfak atölyesi' kurularak Amasya mutfağı yaşatılmalıdır.	3,6	7,2	15,5	21,6	52,1	4,11
Amasya mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum.	8,8	13,9	32	21,1	24,2	3,38
Amasya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.	3,1	7,7	19,6	26,8	42,8	3,98
Yöre mutfağı diğer mutfaklardan, özellikle Osmanlı mutfağından etkilenmiştir.	4,6	8,8	28,9	24,2	33,5	3,73
Bu yöre mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünüyorum.	19,6	22,7	34	10,8	12,9	2,75
Yöre mutfağı ile ilgili 'geleneksel ot ve yemek festivali' düzenlenebilir.	5,2	7,7	16,5	27,3	43,3	3,96
Yörenin pazarlanmasında 'yöre mutfağı ve gastronomi' daha çok kullanılmalıdır.	3,6	6,7	21,1	27,3	41,2	3,96

Seyahat acenteleri yöreye 'gurme turları' düzenleyerek farklılık yaratabilirler.	4,6	6,2	12,9	27,3	49	4,10
Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	10,3	17	29,4	22,7	20,6	3,26

1=Kesinlikle Katılmıyorum.....5=Kesinlikle Katılıyorum

Tablo 4 incelendiğinde katılımcıların "Yörede halka açık bir 'mutfak atölyesi' kurularak Amasya mutfağı yaşatılmalıdır." (4,11) ve "Seyahat acenteleri yöreye 'gurme turları' düzenleyerek farklılık yaratabilirler." (4,10) ifadelerine en yüksek katılımı gösterdikleri belirlenmiştir. Bu ifadeleri sırasıyla "Amasya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir." (3,98), "Yöre mutfağı ile ilgili 'geleneksel ot ve yemek festivali düzenlenebilir." (3,96) "Yörenin pazarlanmasında 'yöre mutfağı ve gastronomi' daha çok kullanılmalıdır." (3,96), "Amasya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir." (3,95) ve "Yöre mutfağı diğer mutfaklardan, özellikle Osmanlı mutfağından etkilenmiştir." (3,73) ifadeleri takip etmektedir.

"Bu yöre mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünüyorum." ifadesi en düşük ortalama değere (2,75) sahiptir ve "Amasya'yı ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur." (3,25), "Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum." (3,26) ve "Amasya mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum." (3,38) ifadelerinde katılımcıların kararsız kaldıkları söylenebilir. Genel anlamda anket maddelerine verilen yanıtlar incelendiğinde katılımcıların Amasya mutfağının kültürel bir değer olduğu, söz konusu mutfağın yaşatılması ve tanıtılması noktasında aynı fikirde oldukları ifade edilebilir. Ayrıca Amasya mutfağının yeterince tanınmadığı ve Amasya'ya yönelik temel seyahat motivasyon faktörleri arasında henüz yöre mutfağının etken olmadığını söylemek mümkündür.

### Hipotezlerin Test Edilmesi

Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin sahip olduğu demografik özelliklerden cinsiyet, eğitim durumu, aylık gelir, meslek ve yaş ile Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeyleri arasında farklılıklar bulunup bulunmadığının belirlenmesi amacıyla farklılık analizleri yapılmıştır. Verilerin normal dağılım

göstermeleri sebebiyle parametrik testlerden yararlanılmıştır. Bu doğrultuda grup sayısı iki olan demografik özellikler için bağımsız T test, ikiden fazla olanlar için ise ANOVA testleri uygulanmıştır.

*H<sub>1a</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.*

H<sub>1a</sub> hipotezinin test edilmesi amacıyla yapılan bağımsız T test sonucunda ankette yer alan bütün maddeler için anlamlılık değerinin (p) 0,05'ten büyük olmasından dolayı söz konusu hipotez reddedilmiştir. Yani cinsiyet değişkeninin Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeyini etkilemediğini söylemek mümkündür.

*H<sub>1b</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile eğitim durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.*

Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile eğitim durumları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ANOVA testinin sonucunda  $p < 0,05$  olmasından dolayı istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Dolayısıyla H<sub>1b</sub> hipotezi kabul edilmiştir ve farklılığın bulunduğu ifadelerle yönelik analiz sonuçlarına Tablo 5'te yer verilmiştir.

**Tablo 5.** Amasya Mutfağına Yönelik Algı ve Bilgi Düzeyleri ile Eğitim Durumu

Ölçek Maddeleri	Eğitim	$\bar{X}$	S. s.	sd	F	p	Fark
Amasya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	Ortaöğretim	3,68	1,492	3/190	3,603	,014	D-C-B-A
	Lise	4,12	1,200				
	Ön Lisans	3,77	1,149				
	Lisans	4,77	,599				
Amasya'yı ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	Ortaöğretim	2,68	1,555	3/190	6,419	,000	D-C-A
	Lise	3,73	1,388				
	Ön Lisans	2,93	1,481				
	Lisans	4,00	,816				
Amasya mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum.	Ortaöğretim	3,41	1,297	3/190	2,855	,038	B-A
	Lise	3,70	1,045				
	Ön Lisans	3,13	1,344				
	Lisans	3,46	,967				

Amasya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.	Ortaöğretim	3,50	1,336	3/190	4,526	,004	D-C-A
	Lise	4,18	,984				
	Ön Lisans	3,86	1,095				
	Lisans	4,69	,855				
Yöre mutfağı diğer mutfaklardan, özellikle Osmanlı mutfağından etkilenmiştir.	Ortaöğretim	3,64	1,217	3/190	2,903	,036	D-C
	Lise	3,87	1,028				
	Ön Lisans	3,55	1,235				
	Lisans	4,46	,660				
Yöre mutfağı ile ilgili 'geleneksel ot ve yemek festivali düzenlenebilir.	Ortaöğretim	3,36	1,432	3/190	5,493	,001	D-C-B-A
	Lise	4,18	,999				
	Ön Lisans	3,83	1,210				
	Lisans	4,77	,439				
Seyahat acenteleri yöreye 'gurme turları' düzenleyerek farklılık yaratabilirler.	Ortaöğretim	3,64	1,677	3/190	2,876	,037	D-A
	Lise	4,22	1,042				
	Ön Lisans	4,03	1,032				
	Lisans	4,69	,855				

A: Ortaöğretim, B: Lise, C: Ön lisans, D: Lisans

Lisans eğitim düzeyinde olan katılımcıların "Amasya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.", "Amasya'yı ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.", "Amasya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.", "Yöre mutfağı diğer mutfaklardan, özellikle Osmanlı mutfağından etkilenmiştir.", "Yöre mutfağı ile ilgili 'geleneksel ot ve yemek festivali düzenlenebilir." ve "Seyahat acenteleri yöreye 'gurme turları' düzenleyerek farklılık yaratabilirler." ifadelerine yönelik diğer eğitim düzeylerine göre daha yüksek ortalama değerlere sahip olduğu belirlenmiştir. Ayrıca "Amasya mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum." ifadesinde de lise eğitim seviyesinde olan katılımcıların ortaöğretim seviyesine göre daha yüksek ortalama değerlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla katılımcıların yanıtlarından hareketle eğitim düzeyi arttıkça yöre mutfak kültürüne yönelik bilgi düzeyinin arttığını söylemek mümkündür.

*H<sub>1c</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile aylık gelirleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.*

Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile aylık gelirleri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan

ANOVA testinin sonucunda  $p < ,05$  olmasından dolayı istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Farklılığın bulunduğu ifadeye yönelik analiz sonuçlarına Tablo 6'da yer verilmiştir.

**Tablo 6.** Amasya Mutfağına Yönelik Algı ve Bilgi Düzeyleri ile Aylık Gelir

Ölçek Maddeleri	Aylık Gelir	$\bar{X}$	S. s.	sd	F	p	Fark
Bu yöre mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünüyorum.	2020 TL ve altı	2,73	1,388	3/190	3,006	,032	D-C
	2021 -3000	2,73	1,219				
	3001-4000	2,53	1,119				
	4001 TL üzeri	3,34	1,396				

A: 2020 TL ve altı, B: 2021-3000, C: 3001-4000, D: 4001 TL ve üzeri

Tablo 6 incelendiğinde "Bu yöre mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünüyorum." ifadesine yönelik 4001 TL ve üzeri gelir aralığında olanların 3001-4000 TL gelir aralığında olanlardan daha yüksek ortalama değere sahip olduğu görülmektedir. Dolayısıyla Amasya mutfağının tanınması konusunda gelir düzeyinin etkili olduğunu söylemek mümkündür.

*H<sub>1d</sub>: Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile meslekleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.*

Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile meslekleri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan ANOVA testinin sonucunda  $p < ,05$  olmasından dolayı istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Dolayısıyla  $H_{1d}$  hipotezi kabul edilmiştir ve farklılığın bulunduğu ifadelere yönelik analiz sonuçlarına Tablo 7'de yer verilmiştir.

**Tablo 7.** Amasya Mutfağına Yönelik Algı ve Bilgi Düzeyleri ile Meslek

Ölçek Maddeleri	Meslek	$\bar{X}$	S. s.	sd	F	p	Fark
Amasya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	Özel	4,49	,960	4/189	4,719	,001	C-A
	Serbest Meslek	4,03	1,181				
	Kamu	3,63	1,192				
	Ev Hanımı	4,33	,976				
Amasya'yı ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	Diğer	3,60	1,443	4/189	4,983	,001	C-B-A
	Özel	3,84	1,362				
	Serbest Meslek	3,59	1,352				
	Kamu	2,72	1,396				
	Ev Hanımı	3,47	1,457				
	Diğer	3,12	1,691				

Yörede halka açık bir 'mutfak atölyesi' kurularak Amasya mutfağı yaşatılmalıdır.	Özel	4,65	,752	4/189	5,411	,000	C-D-A
	Serbest Meslek	4,08	1,201				
	Kamu	3,72	1,258				
	Diğer	4,16	1,028				
Amasya mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum.	Özel	3,77	1,109	4/189	2,880	,024	C-A
	Serbest Meslek	3,56	1,142				
	Kamu	3,04	1,168				
	Diğer	3,28	1,487				
Amasya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.	Özel	4,44	,908	4/189	3,428	,010	C-A
	Serbest Meslek	3,85	1,182				
	Kamu	3,72	1,078				
	Diğer	4,00	1,155				
Yöre mutfağı ile ilgili 'geleneksel ot ve yemek festivali' düzenlenebilir.	Özel	4,37	,952	4/189	3,452	,009	C-A
	Serbest Meslek	4,03	1,088				
	Kamu	3,76	1,193				
	Diğer	4,33	1,047				
Yörenin pazarlanmasında 'yöre mutfağı ve gastronomi' daha çok kullanılmalıdır.	Özel	4,42	,763	4/189	3,796	,005	C-A
	Serbest Meslek	3,85	1,182				
	Kamu	3,72	1,141				
	Diğer	3,76	1,234				
Seyahat acenteleri yöreye 'gurme turları' düzenleyerek farklılık yaratabilirler.	Özel	4,49	,798	4/189	3,654	,007	C-D-A
	Serbest Meslek	3,92	1,306				
	Kamu	3,89	1,228				
	Diğer	3,92	1,077				
Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	Özel	3,67	1,267	4/189	5,010	,001	C-D-A
	Serbest Meslek	3,51	1,233				
	Kamu	2,86	1,104				
	Diğer	2,96	1,428				

A: Özel, B: Serbest Meslek, C: Kamu, D: Ev Hanımı, E: Diğer

Özel meslek grubunda yer alan katılımcıların "Amasya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.", "Amasya'yı ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.", "Yörede halka açık bir 'mutfak atölyesi' kurularak Amasya mutfağı yaşatılmalıdır.", "Yörede halka açık bir 'mutfak atölyesi' kurularak Amasya mutfağı yaşatılmalıdır." , "Amasya mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum." , "Amasya,

mutfağın kültürü ile özdeşleşmelidir.”, “Yöre mutfağı ile ilgili ‘geleneksel ot ve yemek festivali düzenlenebilir.” ve “Yörenin pazarlanmasında ‘yöre mutfağı ve gastronomi’ daha çok kullanılmalıdır.” ifadelerine yönelik diğer meslek gruplarına göre daha yüksek ortalama değerlere sahip olduğu belirlenmiştir. Ancak “Seyahat acenteleri yöreye ‘gurme turları’ düzenleyerek farklılık yaratabilirler.”, “Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum.” ifadelerinde ev hanımlarının özel ve kamu kurumlarında çalışan katılımcılara göre daha yüksek ortalama değerlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeylerinde mesleklerin etkili olduğunu söylemek mümkündür.

*H<sub>1e</sub>: Amasya’yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeyleri ile yaşları arasında anlamlı bir farklılık vardır.*

H<sub>1e</sub> hipotezinin test edilmesi amacıyla yapılan bağımsız T test sonucunda ankette yer alan bütün maddeler için anlamlılık değerinin (p) 0,05’ten büyük olmasından dolayı söz konusu hipotez reddedilmiştir. Yani yaş değişkeninin Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeyini etkilemediğini söylemek mümkündür.

### **Sonuç ve Öneriler**

Amasya’yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi ve bu bilgi düzeylerinin ve algılarının demografik özelliklere göre farklılık gösterip göstermediğinin tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada Ekim-Aralık 2019 tarihleri arasında 194 yerli turiste anket uygulanmıştır.

Araştırma kapsamına alınan katılımcıların yarısına yakınının Amasya’yı ilk defa ziyaret ettikleri ve yarısının da Amasya mutfağı hakkında bilgi sahip olmadıkları belirlenmiştir. Tarihi ve kültürel çekiciliklerin Amasya’yı ziyaret etmedeki temel çekici faktör olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca elmanın da Amasya denince akla ilk gelen öğe olduğu görülmüştür. Eryılmaz (2020) ise Amasya denince akla ilk Yeşilirmak’ın geldiğini, elmanın ikinci sırada bulunduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların Amasya mutfağının



kültürel bir değer olduğunu ve Amasya'nın mutfak kültürü ile özdeşleşmesi gerektiğini düşündükleri belirlenmiştir. Özellikle Amasya yöresinin pazarlanmasında yöre mutfağının daha sık kullanılması, yemek festivalleri ve gurme turlarının düzenlenmesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Katılımcıların hem yöre mutfağının tanınması hem de yiyecek-içecek işletmelerindeki hizmet kalitesi noktasında kararsız kaldıkları da araştırmanın dikkate alınması gereken sonuçlarından biri olduğu düşünülmektedir.

Araştırmanın amacı doğrultusunda yapılan farklılık analizleri sonucunda cinsiyet ve yaş değişkenlerinin Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeyini etkilemediğini belirlenmiştir. Gökdeniz ve arkadaşları da (2015) benzer sonuçları elde etmişlerdir. Ancak meslek, eğitim düzeyi ve aylık gelirin katılımcıların Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeylerini etkilediği tespit edilmiştir. Özel meslek grubunda bulunan katılımcıların diğer meslek grubundaki katılımcılara göre ölçekte yer alan ifadelerle daha yüksek katılım gösterdikleri görülmüştür. Ev hanımlarının ise yiyecek-içecek işletmelerinin hizmet kalitesinden diğer meslek gruplarına göre daha yeterli buldukları sonucuna varılmıştır. Gelir düzeyi yüksek olan katılımcıların da diğer katılımcılardan farklı olarak Amasya mutfağının yeterince tanındığını düşündükleri belirlenmiştir. Ayrıca lisans eğitim seviyesinde olan katılımcıların Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

### ***Araştırmacılara Yönelik Öneriler***

Bu çalışma Amasya mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi bakımından öncü özellik göstermekte ve önem taşımaktadır. Ayrıca literatürdeki boşluğu doldurmaya da katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Gelecekteki çalışmalarda farklı örneklem grupları tercih edilerek yöre mutfağının gelişmesine katkı sağlanabilir. Bu kapsamda farklı veri toplama tekniklerinden faydalanılarak konunun uzmanları ve yerel yöneticilerle derinlemesine görüşmeler yapılabilir.

### ***Amasya İli İçin Gastronomi Turizmine Yönelik Öneriler***

Amasya'da gastronomi turizminin gelişmesine yönelik olarak araştırma sonuçları ışığında geliştirilen öneriler şu şekilde sıralanmaktadır;

- Amasya'nın sahip olduğu tarihi ve kültürel çekiciliklerle Amasya mutfağı birleştirilerek tanıtım faaliyetlerine önem verilmelidir.
- Yöre mutfağı ile ilgili geleneksel ot ve yemek festivallerinin sayıları arttırılarak turistik bir ürün olarak sunulmalıdır.
- Araştırma sonuçlarında da belirtildiği gibi yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin arttırılmasına yönelik eğitimler verilmelidir.
- Amasya yöresinin pazarlanmasında yöre mutfağı ve gastronomisine daha fazla ağırlık verilmelidir.
- Araştırma sonuçlarında belirlenen Amasya mutfağına yönelik bilgi kaynaklarından hareketle yöre mutfağının tanıtılması hususunda yazılı, görsel ve sosyal medya üzerindeki tanıtım çalışmalarına önem verilmelidir.

Amasya ilinin hem yaz hem de kış mevsiminde, doğaya ve kültüre dayalı alternatif turizm çeşitlerinin çoğunun gerçekleşmesine yönelik potansiyel kaynağa sahip olmasından dolayı (Zengin, Öztürk ve Salha, 2014) gastronomi turizmi faaliyetleri de ortak olarak gerçekleştirilebilir.

### **Kaynakça**

- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (E.T.: 20 Haziran 2020). *Amasya Şehir Rehberi*.  
<https://amasya.ktb.gov.tr/Eklenti/7063,rehber-tr-mailpdf.pdf?>
- Baran, Züleyhan - Orhan Batman (2013). "Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği". *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*. Kayseri. s. 1355-1367.

- Correia, Antonia - Patricia Valle - Claudia Moço (2007). "Modelling Motivations and Perceptions Of Portuguese Tourists". *Journal of Business Research*. S. 60, s. 76- 80.
- Cömert, Menekşe (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2(1), s. 64-70.
- Çaycı, Ayşegül Elif (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi.
- Çekiç, İbrahim (2015). *Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Demir, Cihan (2011). *Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Deveci, Bilal - Bahar Deveci - Cevdet Avcıkurt (2017). "Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma". *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*. 5 (3), s. 118-134.
- Eryılmaz, Burak (2020). "Yerel Halkın Turiste ve Turizme Bakışı: Amasya Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 8(2), s. 1381-1395.
- Gökdeniz, Ayhan - Barış Erdem - Yakup Dinç - Sabriye Çelik Uğuz (2015). "Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3(1), s. 14-29
- Harrington, Robert J. - Micheal C. Ottenbacher (2010) "Culinary Tourism-A Case Study Of The Gastronomic Capital". *Journal Of Culinary Science & Technology*, 8(1), s. 14-32.
- Kalaycı, Şeref (2010). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Karakuş, Şeren Suzan - Halime Yıldırım - Şener Büyüköztürk (2016). "Üç Faktörlü Yeme Ölçeğinin Türk Kültürüne Uyarlanması: Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması". *TAF Preventive Medicine Bulletin*. 15 (3), s. 229-237.

- Kınalı, Nihan (2014). *Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi ve Erzurum Mutfağı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Kim, Yeong Gung - Anita Eves - Caroline Scarles (2009). "Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach". *International Journal of Hospitality Management*. 28(3), s. 423-431.
- Kunnan, Antony John (1998). "An Introduction to Structural Equation Modelling for Language Assesment Research". *Language Testing*. 15, s. 295-332.
- Lee, Tsung Hung - Wei Han Chao - Hui Yu Lin (2018). "Cultural Inheritance Of Hakka Cuisine: A Perspective From Tourists' Experiences". *Journal of Destination Marketing & Management*. 7, s. 101-111.
- Mak, Athena - Margaret Lumbers - Anita Eves - Richard Chang (2012) "Factors Influencing Tourist Food Consumption". *International Journal of Hospitality Management*. 31(3), s. 928-936.
- Nisari, Mehmet Alper (2018). *Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Analizi: Çeşme Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İzmir: İzmir Katip Çelebi Üniversitesi.
- Özmen, Dilek - Aynur Çetinkaya - Dilek Ergin - Nesrin Şen - Pınar DüNDAR Erbay (2007). "Lise Öğrencilerinin Yeme Alışkanlıkları ve Beden Ağırlığını Denetleme Davranışları". *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*. 6 (2), s. 98-105.
- Öztürk, İlker - Volkan Arıkan (2018). "Kırsal Turizm Kapsamında Sivas'ın Yöresel Mutfağı". *Uluslararası Kırsal Turizm Ve Kalkınma Dergisi*. 2, s. 23-28.
- Sengel, Tarık - Aysen Karagöz, - Gurel Çetin - Fusun İstanbullu Dinçer - Suna Mugan Ertugral - Mehtap Balık (2015). "Tourists' Approach to Local Food". *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. 195(1), s. 429-437.
- Solmaz, Yasemin - Dilek Dülger Altınar (2018). "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme". *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1 (3), s. 108-124.

- Strabon (1969). *Coğrafya (Geographika)*. (Çev. Adnan Pekman). İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Şengül, Serkan - Oğuz Türkay (2015). "Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri". *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi*. (14-16 Mayıs 2015). Gümüşhane Üniversitesi, s. 599-606.
- Şengül, Serkan - Oğuz Türkay (2016). "Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği)". *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*. 12(29), s. 63-87.
- Şengül, Serkan - Oğuz Türkay (2018). "Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri ile Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi". *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 7(1), s. 573-588.
- Türkiye Kültür Portalı. (E.T.: 20 Haziran 2020). *Amasya Bakla Dolması*.  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/amasya/neyenir/amasya-bakla-dolmasi>
- Ural, Ayhan - İbrahim Kılıç (2011). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yayla, Önder- Şeyda Yayla (2018). "The Potential of Amasya Cuisine for Gastronomy Tourism". *Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations*. s. 115-124.
- Yörgüç, Harun (2010). *Amasya Mutfağı*. Amasya: Amasya Valiliği Yayını.
- Zengin Burhanettin - Merve Işkın (2017). "Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 5 (40), s. 404-415.
- Zengin, Burhanettin - Emrah Öztürk - Hamide Salha (2014). "Amasya İlinin Alternatif Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi". *Sosyal Bilimler Metinleri*. 6, s. 1-22.