

AMASYA İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNE YÖNELİK KAVRAMSAL BİR ÇALIŞMA A CONCEPTUAL STUDY ON GASTRONOMY TOURISM POTENTIAL OF AMASYA

Erdal ÜNSALAN

Amasya Üniversitesi

erdal.unsalan@amasya.edu.tr

ORCID: 0000-0002-1065-1996

Kenan PALA

Amasya Üniversitesi

kenan.pala@amasya.edu.tr

ORCID: 0000-0003-4903-1433

ÖZ

Farklı kültürler arasındaki benzerlik ve farklılıkları merak eden turistler için önemli bir referans noktası haline gelen gastronomi, insanların merakını gidermesi ile farklı toplumların mutfak kültürleri ve yeme-içme ritüelleri hakkında bilgi sahibi olmasına olanak vermesi itibarıyla çokça tercih edilen bir turizm faaliyeti haline almıştır. Son yıllarda gastronomi turizmi, alternatif bir turizm çeşidi olarak turizm endüstrisinde ciddi bir yer edinmeye başlamıştır. Hemen hemen her bölge veya her şehir neredeyse yarış edercesine kendilerine özgü gastronomik değerlerini ön planı çıkararak turizm açısından cazibe oluşturma çabasına girmektedir. Amasya ili de bu gelişmeye paralel olarak mutfağını tanıtırak gastronomi turizminden pay alma çabasıdadır. Bu anlamda gastronomide markalaşma amacıyla ilde üretilen yiyecek içeceklerle ilişkin coğrafi işaretlere başvurarak menşei ya da mahreç şareti almış ve almaya devam etmektedir. Bununla birlikte il bazında yapılan bir takım etkinlik ve faaliyetler ile gerçekleştirilen akademik çalışmalar da kentin gastronomide markalaşma hedefine yardımcı olmaktadır. Bu çalışmada; Amasya ilinin gastronomi turizm potansiyelinin ortaya konulması, bu anlamda nelerin yapıldığının ve gastronomi turizminden hak ettiği payı alabilmesi için nelerin yapılması gerektiği ortaya konmuştur.

ABSTRACT

Gastronomy, which has become an important reference point for tourists who are curious about the similarities and differences between different cultures, has become a highly preferred tourism activity as it satisfies people's curiosity and allows them to have information about the culinary cultures and eating and drinking rituals of different societies. In recent years, gastronomy tourism has started to take a serious place in the tourism industry as an alternative tourism type. Almost every region or every city try to create attraction in terms of tourism by highlighting their unique gastronomic values almost as if they are competing. In parallel with this development, the province of Amasya is trying to promote its cuisine and get a share from gastronomy tourism. In this sense, for the purpose of branding in gastronomy, it has received and continues to receive the origin or geographical indication by applying to the geographical indications related to the food and beverages produced in the province. In addition, academic studies carried out with several events and activities carried out on a provincial basis also help the city's branding goal in gastronomy. In this study, The gastronomy tourism potential of Amasya is revealed, what is done in this sense and what needs to be done in order to get the share it deserves from gastronomy tourism has been revealed.

Geliş Tarihi:

30.06.2022

Kabul Tarihi:

24.09.2022

Yayın Tarihi:

30.12.2022

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi,
Gastronomi
Turizmi, Amasya,
Amasya Mutfağı

Keywords:

Gastronomy,
Gastronomy
Tourism, Amasya,
Amasya Cuisine

Atıf/Cite as: Ünsalan, E. & Pala, K. (2022). Amasya İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik Kavramsal Bir Çalışma. *Kapadokya Akademik Bakış*, 6(1), 24-41.

Giriş

Canlıların hayatlarını devam ettirmesi için zorunlu bir işlev olarak görülen yeme içme faaliyeti zaman içerisinde kültürel bir olgu haline dönüşmüştür. Günümüzde gastronomi kavramı ile adlandırılan bu olgu, refah seviyesi artan toplumlar için bir turizm hareketi, refah seviyesi düşük toplumlar için ise daha ucuza karın doyurma çabası sonucunda kültürel anlamda çeşitliliği ve farklılaşmayı da beraberine getirmiştir.

Gastronominin, farklı kültürlerle sahip toplumların yeme içme unsurlarındaki benzerliklerini ve farklılıklarını görebilmeyi sağlayan bir gösterge olduğu söylenebilir. Odak noktasında insan ve taraflarını da pragmatist bir şekilde ele almaktadır. Yemeklerin sunumu, lezzeti, gıdaların kimyasal özellikleri, gıdalar arasındaki reaksiyon, gıda hijyeni ve mutfaktaki sanitasyon prensipleri gibi konular gastronominin çalışma alanlarından bazılarıdır. Bu noktadan hareketle gastronominin disiplinler arası bir çalışma sahasına sahip olduğu söylenebilir (Uyar ve Zengin, 2015).

Günümüzde gastronomi turizmi, yeme içme faaliyetlerinin turizm sektöründeki yeri itibariyle ülkelerin kalkınmasına katkı sağlayabilecek potansiyeli bulunan alternatif bir turizm türü sayılmaktadır (Wolf, 2006). Turizm, kültür ve tarım gastronomi turizminin kaynağını oluşturmaktadır. Turizm, destinasyonlar için alt yapı ve kent hizmetlerini sağlarken kültür; tarihi değerleri, tarım ise; ürünü sunmaktadır. Adı geçen üç öge, destinasyonların sahip olduğu gastronomik unsurları ile birlikte bölgenin turizm anlamında çekim gücüne sahip olmasını ve dolayısıyla turizm endüstrisindeki pazardan pay almasını sağlamaktadır. (Yüncü, 2010).

Yaklaşık 8500 yıllık bir zaman diliminde 14 ayrı medeniyete yurt olmuş Amasya'nın gerek medeniyetler arası farklılık gerekse medeniyetler arası etkileşim ile farklı yiyecek içecek kültürüne sahip olması beklenmektedir. Bu bağlamda Amasya ilinin gastronomik değerleri gastronomi turizmi açısından cazibe oluşturabilmesi için yapılan çalışmalar ve gerçekleştirilen faaliyetlerin neler olduğunun ortaya konulması hem var olanları değerlendirmek hem de eksik kalan çalışmalar ya da hiç başlanmamış çalışmalara ışık tutmak adına önem arz etmektedir.

Bu çalışmada, Amasya ilinin gastronomi turizm potansiyelinin değerlendirilebilmesi amacı ile Amasya mutfak kültürü, geleneksel Amasya yemekleri, coğrafi işaretli gastronomik ürünler, gastronomiye yönelik etkinlik ve faaliyetler kaynak taraması ile derinlemesine incelenerek ele alınmıştır.

1. Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

TDK sözlüğüne göre; güzel yemek yeme merakı ile lezzetli, hoş, sağlıklı mutfak ve yemek sistemi şeklinde tanımlanmış ve Britannica Ansiklopedisinde yiyeceklerin seçilmesi, hazırlanması, sunulması ile meydana gelen güzel yemeklerin tadına varma sanatı olarak açıklanan (Altınel, 2014) gastronomi kavramı etimolojik olarak Yunan dilinden gastri (mide) ve nomos (kurallar, prensipler) kelimelerinin birleşmesinden oluşmuştur (Can, Sünnetçioğlu ve Durlu, 2012).

Gastronomi kelimesini ilk olarak Sicilyalı Yunan yazar Arcestratus, milattan önce dördüncü yüzyılda yazmış olduğu Akdeniz'deki bölgelere ait yemek ve şaraplara dair bir rehber niteliği taşıyan "Gastronomia" isimli kitabında kullanmıştır. Yunan yazar Athenee, gastronomi kelimesinin bulunmasından yaklaşık 200 yıl sonra, yiyecekler, içecekler ve tarihçi ve filozofların yaşam şekilleri hakkında yazılar yazmıştır. Fakat Yunan ve Roma İmparatorlukları dönemlerinde yazarların yiyecek ve içecekler hakkında yazdıkları yazıların gastronomi özelliğinde olmadığı kanısı günümüzde benimsenmektedir. (Scarpato, 2002).

Gastronomi kavramı; evrensel bir bakış açısıyla bakıldığında yiyecek içecek bilimi ve sanatı olarak ifade edilebilir, bununla birlikte gastronomi kavramının literatüre yerleşmiş birçok tanımı bulunmaktadır. Bazı tanımlar şunlardır: Richards (2002), gastronomiyi; yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi eylemlerinin sonucu olarak tanımlamaktadır. Gastronomi; tarihsel süreç içerisinde gıda üretimi ve yiyecek içecek unsurlarının tüm özellikleriyle detaylı bir şekilde açıklanması, uygulanması ve geliştirilmesi çabalarını kapsayan bir bilim dalıdır (Eren, 2007). Aslan (2010), kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir

bilim dalı şeklinde genel manada gastronomiyi tanımlamıştır. Mason ve Paggiaro (2009) ise; gastronomiyi, belirli bir yöreyi ziyaret eden yerli ya da yabancı turistlerin beğenisine sunulan yerel yeme-içme unsurları olarak turizm açısından tanımlamıştır.

İlhan (2003), gastronomiyi, üretim ve tüketim kavramlarına odaklanan üç boyutlu bir bütün şeklinde ele almaktadır. Bu boyutlar sırasıyla; “üretim”, “tüketim” ve üretimle tüketimi ilişkisel bir bütün olarak ele alan “üretim-tüketim” boyutlarıdır. Gastronominin üretim boyutunu; yemeğin iyi yapılması, güzel pişirilmesi, sunulması, masanın güzel hazırlanması ve aşçılık ile ilgili prensipler oluşturmaktadır. Gastronominin tüketim boyutunun, tüketicilerin tavır ve davranışlarıyla ilgili olduğu ifade edilmektedir. Bu boyutu şekillendiren temel unsurların; iyi yiyecek ve içecekten hoşnut olunması, yeme-içme noktasında abartılı davranılması, lezzetli lüks yiyeceklere olan arzu olarak açıklanmaktadır. Gastronominin üretme ve tüketme boyutunda ise daha ziyade damak tadının kültür, tarihi bilgi, kabiliyet, emek ve özen ile beğenmeye yönelik olarak hazırlanması konusundaki teorik ve teknik bilgilerin bütününe kapsamakta olduğu anlaşılmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2019).

Gastronominin gelişmesi insanların bilgi, birikim, tecrübe ve refah seviyelerinin artmasıyla doğru orantılı olduğu söylenebilir. Çünkü insanların bilgi ve refah düzeyinin artması farklı beklenti ve talepleri de beraberinde getirmektedir. Bu beklenti ve talep doğrultusunda ortaya çıkan değişiklikler insanların yeme içme tarzlarını da kapsamaktadır. Tarih öncesi dönemlerden günümüze, insanların yeme içme tarz ve alışkanlıkları incelendiğinde bu değişim açıkça görülebilmektedir (Güveloğlu, 2016).

2. Gastronomi Turizmi

Son yıllarda dünya turizm pazarının ve turist taleplerinin değiştiği bilinmektedir. Artık insanlar, deniz-kum-güneş tatillerinden ziyade, daha farklı tatiller geçirmeyi istemektedirler. Bu doğrultuda günümüzde, deniz-kum-güneş turizmine tepki olarak doğan alternatif turizm çeşitleri giderek gelişmiş ve özel ilgi turizmini ortaya çıkarmıştır. Bu turizm çeşidi ile birlikte arkeoloji, balonculuk, bisiklet turları, bira ve şarap turları, gastronomi turları, kanal turları, botanik, kuş gözlemciliği ve fotoğrafçılık gibi özel ilgi gerektiren alanlarda gelişme gözlenmiştir. Bu doğrultuda gastronomi turizminin de, geleneksel tatil anlayışına yeni bir yön vermek amacıyla ortaya çıkan alternatif turizm çeşitlerinden biri olduğu söylenebilir (Hatipoğlu, 2014).

Literatürde “gastro tourism”, “food tourism”, “culinary tourism” gibi farklı adlandırmalarla yer alan gastronomi turizmi kavramı ilk defa Long tarafından 1998’de “culinary tourism” ismiyle “farklı bir mutfak kültürüne ait yiyecek ve içeceklerin hazırlığı, sunumu, tüketimi ve yeme-içme ritüellerini keşfetmek için yapılan turizm seyahatleri” anlamında ortaya konmuştur (Sökmen ve Özkanlı, 2018).

Gastronomi turizmi Dünya Turizm Örgütü tarafından “Gastronomi açısından değeri olan bölgelere yapılan eğlence ve hoş vakit geçirmeye yönelik yeme-içme ile ilgili aktivitelerin bütünü” biçiminde tanımlanmıştır (UNWTO, 2021). Hall ve Mitchell (2000) tarafından yapılan başka bir tanımlama ise “birinci ve ikinci kademedeki yiyecek içecek üreticileri ile yemek ile ilgili festival ve şenlikleri ziyaret etmek, yeme içme öğeleri ile ün yapmış belirli yörelerdeki konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde bu yeme içme öğelerini tanımak ve tadına bakmak amacıyla yapılan seyahatler” şeklindedir (Sarışık ve Özbay, 2015) . Konu ile ilgili farklı bir çalışmada ise gastronomi turizmi, çok özel bir yemek çeşidinin tadına bakmak veya bir yiyeceğin nasıl üretildiğini görmek için, üreticilerin, festivallerin, yiyecek içecek işletmelerinin ve buna dair görülmesi gereken alanların ziyaret edilmesi” şeklinde açıklanmıştır. (Akgöl, 2012).

Özel olarak nitelendirilen herhangi bir yemeğin üretim süreçlerini yerinde takip ederek tatmak veya ünlü bir şefin hazırladığı yemeği yemek için özel olarak orada bulunmak temeline yeme-içme kültürü yatan gastronomi turizmi kapsamda değerlendirilebilir. Yiyecek içecek işletmelerine yapılan rutin ziyaretler ise gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmezler (Uyar ve Zengin, 2015). Gastronomi turizmi; bir destinasyonun geçmişinin ve kültürünün turistler tarafından yaşanmasına ve hissedilmesine olanak sağlamaktadır. Bununla birlikte turistler açısından yeni yeme-içme deneyimlerinin kazanılması noktasında seyahat

motivasyonunun ve davranışlarının oluşmasında da gastronomi turizmi faaliyetlerinin etkili olduğu söylenebilir (Akbaba ve Kendirci, 2016).

Destinasyonların sahip olduğu kendine özgü mutfaklar, bölge coğrafyası ve iklim şartlarının şekillendirdiği yeme içme unsurlarının, bölge insanın yaşam tarzı, hayata bakış açısı, geçmişten gelen yeme-içme ritüelleri ve alışkanlıklarının sonucu ortaya çıkan önemli bir kültürel göstergedir. Taşıdığı bu kültürel anlamı ile mutfaklar, turistlerin hem kültür turizmi anlamında hem de gastronomi turizmi anlamında ilgisini çekerek her geçen gün kendisine olan talebi ve isteği arttırmaktadır (İnce ve Samatova, 2018). Bu özelliği ile yerel mutfaklar gastronomi turizmi kapsamında seyahat tercihlerinin belirlenmesi noktasında önemli bir ölçüt haline almıştır. Bu noktadan hareketle destinasyona özgü yiyecek, içecek ve gastronomi açısından değere sahip ürünlerin, bölgedeki otel, lokanta veya restoran menülerinde yer alması, turistlerin gastronomi turizmi çerçevesinde o bölgeyi tercih etmesinde etkili olacağı söylenebilir (Şimşek ve Aytuğar, 2021).

Her geçen gün gastronomi kapsamında değerlendirilen unsurların turistik faaliyetlerde turistlerin seyahat edeceği yeri belirlemesi açısından etkili bir motivasyon aracı haline alması ve turizm sektörünün ulaştığı boyutlar düşünüldüğünde, destinasyonlardaki karar vericilerin ve bu konudaki otoritelerin yoğunlaşması gereken en önemli konulardan birinin gastronomi turizmi olduğu açıkça ortadadır. Gastronomi turizmi konusunda yapılan akademik çalışmaların son yıllarda oldukça artış göstermesi de bu konunun artan önemini ortaya çıkarmaktadır. Bu kapsamda ulusal ve uluslararası düzeyde gastronominin turizm sektörü üstündeki etkisi yöresel yemekler, mutfak kültürleri, pazarlama, ekonomi sürdürülebilirlik, turizm arzı ve talebi gibi konularla araştırılmaktadır (Ercan, 2020).

3. Yöntem

Amasya ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışmada; nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama tekniğinden faydalanılarak genel tarama modeli uygulanmıştır. Genel tarama modeli, günümüzde veya geçmişte var olan bir durumu mevcut haliyle betimleyip ortaya koyma çabalarının bütünüdür. Çok sayıda birimden oluşan bir çalışma evreninde, evren ile ilgili genel bir kanıya ulaşmak amacıyla çalışma evreninin tümü veya onu temsil edebilecek nitelik ve nicelikte bulunan bir örnekleme tarama yapılması genel tarama modeli olarak açıklanmaktadır (Karasar, 2012). Bu kapsamda görsel, yazılı, basılı ve işitsel tüm kaynak ve dokümanlar (dergi, kitap, internet vb.) kapsamlı bir şekilde taranmıştır.

4. Bulgular

Belgesel tarama ile yapılan incelemeler sonucunda elde edilen bulgular Amasya mutfak kültürü, geleneksel Amasya yemekleri, coğrafi işaretli Gastronomik ürünler, Gastronomiye yönelik etkinlik ve faaliyetler başlıkları altında sunulmuştur.

4.1. Amasya Mutfak Kültürü

Yeşilirmak havzasında bulunan Amasya, stratejik olarak önemli bir coğrafi konuma sahip olması itibari ile tarih sahnesinde birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Kent; tarih öncesi çağlardan, Selçuklu, İlhanlı, Osmanlı İmparatorluğu ve günümüze kadar güvenlik, askeri, ticari ve sosyo-kültürel açıdan önemli bir yerleşim yeri olma niteliğini sürekli taşımıştır. Her tarafı yüksek kayalıklarla çevrili olan kent bakıldığında bir kale gibi gözükmektedir. Amasya ilinin Osmanlı İmparatorluğu döneminde pek çok şehzadenin yetiştirildiği yer olması şehrin Şehzadeler Şehri olarak da anılmasını sağlamıştır (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Kentin, İç Anadolu ile Karadeniz bölgelerinin tam geçiş noktasında konumlanması Amasya mutfak kültürünün hem Orta Anadolu hem de Karadeniz bölgesine ait yemeklerin esintisi ile daha da çeşitlenmesine olanak vermiştir. Geleneksel Amasya mutfağı sebze yemeklerinden hamur işlerine çorbalardan et yemeklerine kadar pek çok lezzet barındırmakla birlikte yazdan

kurutulmuş olan sebzelerin kışın yemeklerde kullanılması âdeti de oldukça yaygındır. Toyga çorbası, sakala çarpan çorbası, bakla dolması, Amasya keşkeği, Amasya çöreği, etli çiçek bamyası, bakla dolması, bat, elma tatlısı ve dene hasuda Amasya'nın yöresel lezzetlerine verilecek örneklerden bir kısmıdır. Amasya tarihi ve kültürel zenginliklerinin yanında meyvecilik konusunda da yüzyıllar boyunca ön plana çıkmıştır. Amasya denince ilk akla gelen ve zaman içerisinde kent ile simgeleşen, bir tarafının kırmızı diğer tarafının sarımsı, hoş kokulu, ince kabuklu olması ile beraber dayanıklı ve sert yapısıyla ön plana çıkan misket elması bu meyvelerden en meşhur olanıdır. Geçmişteki gezginlerin Amasya'yı anlatırken, kırk çeşit armudundan, on bir türlü kirazından, yedi türlü üzümünden ve yedi çeşit ayvasından bahsettikleri her zaman dile getirilmiştir. Amasya'da yetiştirilen ayvalar ile yapılan marmelat o dönemlerde padişaha hediye olarak gönderildiği rivayet edilmektedir. Günümüzde ise Amasya misket elmanın yanında kirazı, vişnesi ve şeftalisi ile de ön plana çıkmaktadır (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Amasya'nın günümüze kadar nesilden nesile aktararak süregelen yeme içme ritüellerine bakılacak olursa; bayram ziyaretine gelenlere 'bakla dolması', 'keşkek', 'yuka tatlısı', 'haşhaşlı çörek' hazırlanması ve bayram günlerinde bir mendilin içerisine lokum konulup çocuklara verilmesi gelenekleri Amasya'da halen daha devam ettiği gözlemlenmektedir. Geçmişten gelen rivayetlere göre, Amasya halkı sofrasında misafir ağırlamaktan çok mutlu olduğu için, o gün sofrasında ikramda bulunacağı bir misafiri olmaması halinde bile, ihtiyaç sahibi birini sofrasına davet eder yemeğini onun ile bölüşürmüş. Halk arasında ağır misafir olarak adlandırılan yatılı bir konuk olursa, bu konuk için hazırlanmış olan sofrada toyga çorbası, pirinç pilavı, bütün et, çiçek bamyası yemeği, sini su böreği ve tatlı olmak üzere altı çeşit yemek ikram edilmiştir. Amasya'nın en köklü adetlerinden biri de çiğ yiyecekler ile hazırlanan "Zekeriya Sofrası" adında özel bir sofraya geleneğidir. Zekeriya sofrasına davet olmamakla birlikte hazırlandığında isteyen herkesin katılabileceği söylenmektedir. Bir dileğin gerçekleşmesi için hazırlanan bu sofrada hurma, zenzem, çörek otu, peynir, yoğurt, pide ve zeytin bulunmaktadır. Sayılan yiyeceklerle beraber toplamda kırk bir çeşit çiğ yiyecek sofrada bulunması gerektiği anlatılmaktadır. Sofraya dahil olanların yemek dışında altı rekât da namaz kılması gerektiği rivayet edilmektedir (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Amasya'da yeme içme geleneklerinin yaşatılması adına yukarıda verilen örneklerle beraber aşağıda yazılan bazı özel gün yemek adetleri de günümüzde halen devam ettirilmektedir *Doğum*: Doğum yapan anneye, besleyici ve sütü arttırıcı nitelikte çorba ve şerbetlerin verilmesi. *Diş Hediği*: Bebeğin ilk dişi çıktığında bebeğin bereket içinde sağlıklı büyümesi için yere serilen bir örtü üzerine oturtularak başından aşağı buğday serpilmesi. *Düğün Yemeği*: Düğünde damadın ailesi tarafından davetlilere ikram edilen yemektir. *Gelin Hamamı Yemeği*: Gelinlerin hamam ortamında aile yakınları ile tanıştırıldığı ve bedenen herhangi bir özrünün bulunmadığını kanıtlamak amacıyla düzenlenen bir yemek geleneğidir. *Güvey Önü*: Gerdek gecesi yenilmek üzere gelin ve damat için hazırlanmış yemektir. Bir tepsi içinde üç yemekten (pilav, bütün et ve baklava) oluşmaktadır. *Cenaze Yemeği*: Cenaze evinde yemek pişmediğinden akraba ve yakın komşular tarafından getirilen yemekler. *Ölü Helvası*: İslam inancıyla ölünün kabir azabını hafifletmesi temennisiyle pişirilip dağıtılan helva. *Sünnet Yemeği*: Sünnet olan çocuğun ailesi tarafından tertip edilen ve davetlilere ikram edilen yemek. *Hacı Karşılama Yemeği*: Hacıları ziyarete gelenlere yakınları tarafından ikram edilen yemektir. *Bayram Yemeği*: Bayram namazının ardından bayram sabahları ailenin tüm üyelerinin katılımıyla yenilen yemektir. *Asker Uğurlama Yemeği*: Askere giden gençler için akrabaların katılımıyla yapılan uğurlama öncesinde tertip edilen yemek. *Adak Yemekleri*: Gerçekleşmesi istenilen bir istek için dua edip, gerçekleşmesi durumunda kurban kesilerek yakın akrabalara ve dostlara ikram edilmesi. *Yağmur Duası*: Kurak geçen zamanlarda köylülerin toplanarak topluca yağmur duasına çıkılması ve bu törende yemeklerin ikram edilmesi (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Amasya halkı için özel günlerin her birisi hususi bir yemek şöleni gibi var sayılmaktadır. Amasya yeme içme ritüelleri açısından her kent gibi modernleşmeden nasibini bir nebze olsun almışsa da yemek geleneklerini aslına uygun yaşatmaya çalışan nadir kentlerimizden biridir (Pala ve Daşkın, 2021).

4.2. Geleneksel Amasya Yemekleri

Amasya köklü bir kültür düzeyiyle beraber özellikle hamur işleri ile ön plana çıkan oldukça çeşitli yemek kültürü yelpazesini de içerisinde barındırmaktadır. Her bölge kendine has yeme-içme unsurlarına sahiptir. Bir takım yiyecek ve içecekler herkes tarafından bilinmesine ve nasıl yapıldığı ile ilgi ortak bir kanının oluşmuş olmasına karşın her yörede bazı ayrıntılarıyla değişiklik gösterdiği aşikârdır. Bunlardan biri; ülkenin dört bir yanında başta düğün merasimleri olmak üzere birçok tören niteliği taşıyan yemek organizasyonlarının değişmez ögesi olan keşkektir. Keşkek, üretiminden tüketimine kadar etrafında şekil almış söylemsel ifadeler, söylemsel gelenek ve görenekler, görsel sanatlar, ritüel ve festivaller açısından önem arz eden ve somut olmayan kültürel bir mirastır. Orta Asya Türklerinin ana yemeklerinden biri olan keşkek Amasya'daki usta ellerin elinde kullanılan malzeme ve pişirme yöntemi ile ortaya çıkan lezzeti ile oldukça ün kazanmıştır. Bunun dışında, kuru baklanın çeşitli malzemelerle karıştırılarak et ile beraber harika bir ahenk oluşturularak hazırlanması da "Bakla Dolmasını" ortaya çıkarmıştır. Amasya mutfağında sebze yemeklerinden çorbalara, et yemeklerinden hamur işlerine ve tatlılara kadar birçok lezzetli seçenek bulunmakla birlikte yazdan kurutulmuş sebzelerin kışın yemeklerde kullanılması geleneği de oldukça yaygındır. Toyga çorbası, sakala çarpan çorbası, etli çiçek bamyası, çörek ve yanuç Amasya'nın yöresel lezzetlerine verilecek örneklerden bir kısmıdır. 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 (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Amasya'ya ait yerel yemekler denilince ilk akla gelen; toyga çorbası, keşkek, çörek, bakla dolması, etli çiçek bamyası olsa da yöreye ait lezzetler sadece bu sayılanlardan ibaret değildir. Tablo 1 'de Geleneksel Amasya yemeklerinden bazıları gruplandırılarak gösterilmiştir.

Tablo 1. Geleneksel Amasya Yemekleri

Çorbalar	Et Yemekleri	Sebze Yemekleri	Soğuk Yiyecekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Bıdıklı Çorba	Amasya Keşkeği	Kabak Kabuğu	Borani	Amasya Çöreği	Elma Tatlısı
Çatal Çorba	Bakla Dolması	Madımak	Bat	Amasya Gömbesi	Hasuda
Helle Çorbası	Etli Çiçek Bamyası	Kurutulmuş Fasulye		Sac Yağlısı	Paluze
İbikli Çorba	Patlıcan Pehli	Kuşekmeği		Erişteli Pilav	Teltel
Sakala Çarpan		Patlıcan Kuruşu		İşkefe Böreği	Tırtıl Baklava
Topal Börülce		Pirpirim		Kaypak	Unutma Beni
Toyga		Soğan Mıhlaması		Sini Su Böreği	Vişneli Ekmek
				Yanuç	Yoka Tatlısı

Yukarıdaki tabloda gösterilen yemeklerden bazılarının tarifleri bu kısımda verilmiştir.

Toyga orbası (6 Kişilik)

Malzemeler

- 1 su bardağı buğday yarması (dövme)
- 1 ay bardağı normal yoğurt
- 1 ay bardağı süzme yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 litre su
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı

Bir gece önceden ıslatılan buğday yarması su ilavesiyle ocağı alınır ve yarmalar pişene kadar kontrollü bir şekilde ara ara karıştırılarak kaynatılır. Yarmalar yumuşayınca haşlanmış nohut ilave edilerek 10 dakika daha kısık ateşte kaynatmaya devam edilir. Bu aşamada gerekirse sıcak su ilavesi yapılabilir. Ardından yoğurt, un ve yumurta sarısı bir karıştırma kabına alınır üzerine bir su bardağı kadar su dökülerek çırpılır. Hazırlanan bu karışıma kaynayan tencereden bir kepçe sıvı ilavesi yapılarak karışım ılıştırılır ve yavaş yavaş kaynayan tencereye ilave edilir. Karışım ilave edildikten sonra 5 dakika daha kısık ateşte karıştırılır ve çorbanın kıvam alması sağlanıp tuzu da eklenerek ocak kapatılır. orba piştikten sonra küçük bir tavada tereyağı eritilir ve kuru nane ilavesiyle karıştırılır. Hazırlanan yağ çorbaya eklenerek sunuma hazır hale getirilir.

Reçetenin Kaynağı: Anonim

Amasya Keşkeğı (10 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kg iri buğday
- 500 gram kemikli et
- 200 gram tereyağı
- 1 tatlı kaşığı sulandırılmış çemen
- 1 su bardağı nohut
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Keşkek çömleğine buğday, et, çemen, nohut, tereyağı ve tuz konulup üzerine 3 parmak kapatacak kadar su ilave edilerek çömleğin ağızı hamur ile kapatılıp taş fırına verilir. Yaklaşık 12 saat fazla harlı olmayan ısıdaki fırında pişirilir. Pişen keşkek üzerinde biriken fazla yağ bir tavaya alınıp salça ve sıcak su ilavesiyle bir sos yapılır. Çömlekten tabaklara alınan keşkeğın üzerine hazırlanan sos gezdirilerek sunuma hazır hale getirilir. Amasya keşkeğini diğerk keşkeklerde ayıran en belirgin özellikler; çömlekte odun ateşi fırınında pişirilmesi ve malzemelerin dövülmeden pişirilmesidir.

Reçetenin Kaynağı: Anonim



Resim 1. Amasya Keşkeği

Bakla Dolması (6 Kişilik)

Malzemeler

- 1 su bardağı kuru iç bakla
- 1,5 su bardağı buğday (yarma)
- 500 gram kuzu kaburga 1 adet büyük boy soğan
- Yarım kg salamura asma yaprağı
- 1 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı çemen
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Salamura yapraklar tuzunun alınması amacıyla iç harcı hazırlanana kadar bir süre suda bekletilir. Bakla ve buğday yarması ayrı ayrı kaplarda bir gün önceden ıslatılır. Sonraki gün suyunu süzüp yine ayrı kaplarda 15 dakika kadar haşlanır. Maydanoz ve soğanlar temizlenip ince ince doğranır. Haşlanmış bakla ve buğday süzülerek uygun bir kaptaki maydanoz, soğan, salça ve tuz ilavesiyle karıştırılır. Hazırlanan karışım asma yapraklarının içine konularak altıgene benzer bir şekilde avuç içinde sarılır. Tencereye kuzu kaburga yerleştirilip üzerine sarmalar dizilir. 2 bardak su ile karıştırılan çemen ilavesiyle sarmaların üzerine porselen tabak kapatılarak orta ateşte 45 dakika kadar pişirilir. Geniş bir servis tabağına tencere ters çevrilerek sarmalar altta, etler üstte olacak şekilde sunuma hazırlanır.

Reçetenin Kaynağı: Anonim



Resim 2. Bakla Dolması

Etli iek Bamyaya (4 Kişilik)

Malzemeler

- 1 su bardağı kuru iek bamyaya
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gram kırmızı et
- 1 litre sıcak su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 adet limonun suyu
- 1 ay kaşığı tuz

Yapılışı

Kuru bamyalar ipleri ile bir bezin arasına konulup hafifçe ovularak dikenleri temizlenir. Bamyalar pişirilecek tencereye alınarak üzerini iki parmak geçecek kadar su eklenir. 10 dakika kaynatıp ocaktan alınır. zerine bir su bardağı soğuk su eklenir ve 5 dakika bekletip süzülür. Tereyağı bir tencereye alınıp eritilir. İnce doğranmış soğan ve domates salçası ilave edilerek birkaç dakika kavrulur. Et ilave edilerek suyunu salıp çekinceye kadar ara sıra karıştırarak pişirilir. Daha sonra sıcak su ve limon suyu atılır. Bamyalar da tencereye eklenerek tuzu ayarlanır. 30 dakika kısık ateşte pişirilip ocaktan alınır.

Reçetenin Kaynağı: Anonim

Patlıcan Pehli (6 Kişilik)

Malzemeler

- 500 gram kuzu kaburga eti
- 5 adet büyük boy patlıcan
- 4 adet yeřilbiber
- 3 adet domates
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı tuz

Yapılışı

İri parçalar halinde doğranan kuzu kaburga etleri 20 dakika haşlanır. Patlıcanlar alaca şekilde soyularak uzunlamasına e ve elde edilen parçalar da enlemesine dörde bölünür. Acı suyunun çıkması için bol tuzlu suda 20 dakika bekletilir. Patlıcanlar tavada kızgın yağda hafif kızartılarak tepsiye döşenir. zerine kabuğu soyulmuş halkalar halinde doğranmış domatesler, biber ve sarımsak ilave edilir. Haşlanmış kuzu kaburga eti haşlama suyuyla birlikte tepsiye patlıcan ve domateslerin üzerine yerleştirilir. Tuz ve karabiber ilave edilir. Etler kızarıp suyunu çekene kadar fırında pişirilir.

Reçetenin Kaynağı: Anonim



Resim 3. Patlıcan Pehli

Patlıcan Kurusu (6 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kg patlıcan ya da 300 gr patlıcan kurusu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 200 gram kıyma
- 1 çay bardağı buğday yarması (dövme)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı süzme yoğurt

Yapılışı

Alaca soyulan patlıcanlar ince ince dilimlenerek ipe asılıp güneşte kurutulur (hazır kurutulmuş şekilde de temin edilebilir). Kurumuş patlıcanlar suya atılarak haşlanır. İyice haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tencerede haşlanmış kuru patlıcanlar küp doğranmış soğan ve kıyma tereyağı ile kavrulur. Kavrulduktan sonra buğday yarması (dövme), salça, tuz ilave edilir. 2 su bardağı sıcak su konularak kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek sunuma hazırlanır.

Reçetenin Kaynağı: Anonim

Bat (4 Kişilik)

Malzemeler

- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı ince bulgur (dügü)
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 adet taze soğan
- Sunum için salamura asma yaprağı

Yapılışı

Uygun bir tencerede iki su bardağı yeşil mercimek üzerini üç parmak geçen su ile haşlanmaya bırakılır. Kaynama başladıktan itibaren on dakika daha pişirilir. Pişirme işlemi yapıldıktan sonra içerisine üç yemek kaşığı salça eklenip mercimeklerle özdeşleşmesi sağlanır ve soğuması için bekletilir. Yeterince soğuyunca karışımın içine ince bulgur, ceviz içi ve üç su bardağı soğuk su katılır. İstenen kıvamı elde etmek için katılaştıkça tekrar soğuk su ilave edilir. Maydanoz, dereotu ve yeşil soğan doğranarak batın içerisine karıştırılır. Arzu edilen kadar salamura asma yaprağı ile sunuma hazırlanarak tüketilir.

Reçetenin Kaynağı: Anonim

Amasya Çöreği (8 Kişilik)

Malzemeler

Nohut mayası için;

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı nohut

1 tatlı kaşığı toz şeker

Hamuru için;

1 kg un

1 su bardağı ceviz içi

4 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için;

1 çay kaşığı toz şeker

2 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı sıvıyağ

Yapılışı

Amasya çöreğini emsallerinden ayıran en önemli özelliği nohut mayası ile yapılmasıdır. Bunun için 3 gün öncesinden nohut mayası elde etme işlemine başlanır. Nohut mayası için; nohutlar havanda kırılarak ılık su ve toz şeker ilavesiyle uygun bir cam şişenin içerisine konulup 3 gün ılık yerde cam şişenin ağzından köpükler dışarı taşana kadar bekletilir. Nohut mayası 3 gün bekletilip istenilen özelliğe ulaştığında çörek yapmaya başlanır. Un elendikten sonra ortası açılarak maya haline gelmiş nohut suyu nohutlarından süzülerek konur. Eritilmiş tereyağı, ceviz içi ve tuz ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamurdan yumurta büyüklüğünde eşit parçalar halinde yuvarlak bezeler oluşturulur. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. İlk ve üstü kapalı olacak şekilde yarım saat bekletilir. Dinlendirilen çörek hamurlarının üzeri enine ve boyuna küçük çizgiler şeklinde çizilir. Yumurta sarısına toz şeker ve sıvı yağ konularak çırpılıp bir kenara bırakılır. Çörekler üzerine herhangi bir şey sürmeden 190 derece önceden ısıtılmış fırına konularak üzerleri kabarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. Ardından fırından çıkartılarak hızlı bir şekilde yumurta sarısı karışımı fırça ile çöreklerin üzerine sürülür. Tekrar fırına verilerek üzerleri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirilir.

Reçetenin Kaynağı: Anonim



Resim 4. Amasya Çöreği

Amasya Elma Tatlısı (6 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kg misket elması
- 3 su bardağı toz şeker
- 3 adet kabuk tarçın
- 10 adet karanfil
- 1 çay kaşığının ucuyla doğal kırmızı kökboyası
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 200 gr kaymak

Yapılışı

Elmaların kabukları soyulup içleri oyularak kabuk tarçın, karanfil, bir miktar elma kabuğu, doğal kırmızı kökboyası ve şeker ile 20 dakika haşlanır. Haşlanan elmaların içlerine şeker karıştırılan ceviz içi doldurulur ve önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir. Pişen elmalar soğuduktan sonra üzeri kaymakla süslenerek sunuma hazır hale getirilir. Reçetenin Kaynağı: Anonim



Resim 5. Amasya Elma Tatlısı

Unutma Beni (6 Kişilik)

Malzemeler

- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 6 dilim köy ekmeği

Yapılışı

Pekmez ve şeker şerbet haline gelene kadar kaynatılır. Dilimlenmiş olan köy ekmekleri kaynayan şerbetin içerisine atılarak iki tarafının da pişmesi sağlanır. Uygun bir gereç yardımı ile pişen ekmekler kaynayan şerbetten alınıp üzerine ceviz dökülerek sunuma hazır hale getirilir.

Reçetenin Kaynağı: Anonim

4.3. Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Amasya'ya ait Gastronomik ürünlerin tescillenmesi son zamanlarda oldukça hız kazanmıştır. Yerel yönetimler tarafından yapılan son girişimlerle beraber Amasya'nın gastronomi ile ilgili

tescilli ürün sayısı 9'a çıkmıştır. Bu durum gastronomi turizmi noktasında Amasya iline büyük katkı sağlayacağı aşikârdır. Aşağıdaki Tablo 2.'de Amasya iline ait coğrafi işaretli ürünler ayrıntıları ile gösterilmiştir.

Tablo 2. Amasya İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Amasya Bakla Dolması	21.12.2020	17.08.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği	9.03.2021	22.11.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Amasya Misket Elması	8.01.2016	14.03.2019	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Amasya Patlıcan Pehli	14.07.2021	5.04.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Amasya Toyga Çorbası	21.12.2020	1.12.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
Amasya Çiçek Bamyası	21.04.2016	29.05.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Amasya Çöreği	24.02.2021	24.08.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Burmalı Amasya Çöreği	4.10.2021	7.06.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Amasya Ticaret ve Sanayi Odası
Merzifon Keşkeği	6.12.2011	30.12.2014	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Merzifon Belediyesi

4.4. Gastronomiye Yönelik Etkinlik ve Faaliyetler

Amasya ilinin gastronomik değerlerini ön planı çıkarmak ve gastronomi turizmini canlandırmak adına birçok faaliyet gerçekleştirilmiştir. Bu anlamda yapılan faaliyetler şu şekilde sıralanabilir;

Osmanlı Saray Yemekleri Yarışması

Amasya Valiliği'nin destekleri ile Temmuz 2008 yılında Ankara Sheraton, İstanbul Conrad, Çırağan Palace Kempinski, Dedeman, Four Seasons, Hilton, Holiday Inn, Marriott, Polat Renaissance, The Marmara ve Wow İstanbul gibi ülkemizin önde gelen otellerinin profesyonel aşçılarınca hazırlanan Osmanlı yemekleri yarışması ayrıca gastronomi konusunda söz sahibi otoriteleri, ulusal düzeyde mutfak yazarları, akademisyenler ve seyahat acentalarını bir arada buluşturmuştur.

1. Sokak Lezzetleri Çalıştayı ve Festivali

Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu tarafından Mayıs 2017 tarihinde organize edilen etkinliğe akademisyenler, gurmeler, profesyonel aşçılar, ünlü şeflerin katılımı ile birinci kısmında Sokak lezzetlerine yönelik bir çalıştay düzenlenmiş ve ikinci kısmında ise, şefler ile birlikte Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencilerinin hazırladığı sokak lezzetleri yerel esnaf işbirliği ile halka sunulmuştur.

2. Sokak Lezzetleri Şöleni

Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu tarafından Mayıs 2018 tarihinde şefler ile birlikte Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencilerinin hazırladığı sokak lezzetleri yerel esnaf işbirliği ile halka sunulmuştur.

3. Sokak Lezzetleri Şöleni

Amasya Belediyesi ve Amasya Üniversitesi tarafından Ekim 2019 tarihinde şefler ile birlikte Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencilerinin hazırladığı sokak lezzetleri yerel esnaf işbirliği ile halka sunulmuştur.

Protokol Yemek Yarışması

Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Hayat boyu öğrenmenin desteklenmesi 2 programı kapsamında hazırlanan yemeği sanata, servisi zarafete çevirenler isimli projenin son etkinliği olan kursiyerler eşliğinde protokol üyelerinin yemek hazırlayacağı bir etkinlik yapmıştır. Nisan 2020 de gerçekleştirilen etkinlikte Amasya protokolü yaptıkları yemeklerle hünelerini uluslararası gurmelere sergilemişlerdir.

Amasya Mutfağı Gastronomide Markalaşıyor Projesi

Amasya Belediyesinin, Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından finanse edilen projede, Amasya mutfağındaki yemekler derlenip reçeteleri çıkartılarak gelecek nesillere aktırılması ve Amasya Gastronomisinde yer alan bu yemeklerin ulusal ve uluslararası tanıtımını ve markalaşmasına sağlamak amacı ile Mart-Mayıs 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş bir projedir.

Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri

Türkiye genelinde bütün iller tarafından 21-28 Mayıs 2022 tarihleri arasında her ilin kendi bünyesinde mahalli yemeklerinin sergilendiği faaliyetler zincirinin bir halkası olarak yöresel ürünler ve Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı öğrencilerinin yerel esnaf ile birlikte hazırlamış olduğu Türk Mutfağına ait lezzetlerin halka sunulduğu bir şölendir.

Dezavantajlı Grupların Konaklama Ağırhama Sektöründe Mesleki Eğitimle Kayıtlı İstihdamda Pazarlık Güçlerini Artırılması Projesi

Proje, 18-35 yaş grubu arasında en az ilköğretim mezunu 75 işsiz veya kayıt dışı çalışanlara yöresel yemek yapımı, tatlı pastacılık ve otel otomasyon sistemleri alanında mesleki eğitim vermek ve sertifikalandırmak amacı ile 2016-2017 yıllarında gerçekleştirilmiştir.

Amasya Yöresel Yemekler Video Yarışması

Amasya Kùltür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından Ekim-Kasım 2020 tarihlerinde, Kişilerin Amasya Yöresel Mutfağına dair edinmiş oldukları bilgi ve becerilerini sessiz video şeklinde sunmaları için düzenlenmiş olan bir yarışmadır.

Ulusal ve Uluslararası Yarışmalar

Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencilerinin İstanbul, Aydın, Antalya, Bolu ve Arnavutluk'ta katılmış olduğu ulusal ve uluslararası yemek yarışmalarında Amasya yemeklerini yaparak almış oldukları dereceler. Bu kapsamda Aşçılık Programı öğrencileri özellikle Bakla Dolması, Amasya Keşkeğı ve Amasya Elma Tatlısı ile birincilikler elde etmişlerdir.

Gastronomi ile ilgili hazırlanmış eserler

Amasya gastronomisi hakkında akademisyen ve gastronomi uzmanları tarafından hazırlanan, bildiri, tebliğ, makale, yayınlanmış ve yayına hazırlanmış eserlerde bulunmaktadır. Bu eserler; 1. Osmanlı Saray Yemekleri Yarışması Kitabı, Amasya Mutfağı, Amasya Yöresel Lezzetleri, İhtiyaçtan Kültüre Geçmişten Günümüze Amasya Mutfağı.

Sonuç ve Öneriler

Turizm destinasyonlarında servis edilen yöresel yiyecek ve içecekler, o destinasyonları diğerleri ile ayırtırmada oldukça önemli olduğu söylenebilir. Gastronomi açısından ün kazanmış bir bölge, şehir ya da hususi bir destinasyon ulusal ya da uluslararası bir marka imajı kazanabilmektedir. Yerel mutfak kültürü ait olduğu bölgenin en kıymetli cazibe unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir. İllerin çevre illere göre turizm anlamında rekabet avantajı sağlayabilmesi için gastronomi turizmüne yönelmesi önemlidir. Turizm endüstrisinde gastronomi turizmi ile dolaylı olarak rekabet avantajı sağlanabileceğı önceki çalışmaların sonucu olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bu yüzden yörelerin yemek kültürünü koruması ve bu kültürü ziyaret edenlere hissettirecek uygulamaya dönük stratejilerin hayata geçirilmesi destinasyonların gastronomi turizmi noktasında gelişmesinde önem arz etmektedir (Aslan vd., 2014).

Gastronomi Turizmi, yeme-içme kültürü ve turizm arasındaki ilişkinin kurulmasına olanak sağlayarak yerel kimliğin, geleneklerin ve kültürün güçlenmesine destek olmaktadır. Gastronomi Turizmi kapsamında bir takım strateji ve uygulamaların işlevsel hale getirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir unsur olduğu da söylenebilir (Aydoğdu ve Duman, 2017).

Amasya ili gastronomi turizmi potansiyelini belerilemeye yönelik yapılan bu kavramsal çalışmada yıllardır bu amaçla yapılan birçok faaliyetin olduğu görülmektedir. Ancak bu faaliyetler rakip illerle kıyaslandığında oldukça yetersiz kalmaktadır.

Elbette gastronomide çok farklı değerlere sahip, bu değerlerini ileri boyutlara taşımış ve marka olmuş bölgeler şehirlerle yarışmak çok kolay olmayacaktır. Bu bağlamda il genelinde gastronomik ürünlerin araştırılması, geliştirilmesi ve ürün çeşitlerinin oluşturulması zaman alacaktır.

Elde edilen bulgular ışığında geliştirilen öneriler "Amasya Mutfağı Gastronomide Markalaşıyor" Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (OKA) Projesi sonuç raporundan da faydalanılarak, aşağıda maddeler halinde sunulmuştur (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2021);

- Amasya'nın "Şehzadeler Şehri" olarak konumlanmasından dolayı Amasya mutfağının Osmanlı Mutfağı ve Şehzade Mutfağı ile hikayeleştirilmesi markalaşmada önemli rol oynayacaktır. Yöresel yemek sunan restoranların Saray Menüsü, Şehzade Menüsü gibi farklı menüler sunarak yerli turistlerin ilgisini çekebilmeleri mümkündür,
- Uzmanlar tarafından oluşturulacak yöresel yemek reçetelerinin yöresel yemek yapan restoranların şeflerine dağıtılması,
- Yemek kültürünün korunması için sosyal medya hesapları aktif bir şekilde yönetilip, gastronomi turizminin oluşması için etkili bir iletişim aracı olarak kullanılmalıdır,

- Gastronomi ve gezi otoriteleri ile birlikte projeler geliştirilerek sosyal medyada Amasya mutfağına ait yöresel yemeklerin tanıtımı yapılmalıdır,
- TV 'de yayınlanan yemek programları ile görüşülerek Amasya'da program yapmaları sağlanmalıdır,
- Amasya mutfağı ile ilgili yarışmalar düzenlenmelidir,
- Amasya'yı ziyaret eden turistlere konakladıkları otellerde veya tur acentaları ile işbirliğiyle mevsimine göre Amasya Mutfağı Yemekleri broşürleri dağıtılarak ilgileri çekilebilir,
- Amasya'nın girişlerine ve çevre yollara Amasya yöresel yemekleri ile ilgili açık hava reklamları hazırlanıp insanların ilgisi oluşturulabilir,
- Ulusal ve uluslararası yemek yarışmalarına Amasya yöresel yemekleri ile katılanlara teşvik ödülleri verilebilir,
- Paydaşlarla yılda en az iki defa olmak üzere toplantılar yapılarak mevcut durum değerlendirmesi ve öneriler üzerine toplantılar yapılmalıdır,
- Yerel yemeklerin mahreç işaretleri alınmalıdır,
- Amasya ilinde faaliyet gösteren otel, lokanta ve restoranların menülerinde yerel Amasya yemeklerinin daha fazla yer almasının sağlanması yöresel lezzetlerin turistlere tanıtılması noktasında etkili olabilir,
- İl ve ilçe belediyeleri, Kültür Turizm İl Müdürlüğü ile diğer paydaş kurum ve kuruluşlar yöresel yemeklerin tanıtılması konusunda hayata geçirecekleri çalışmalarla Amasya'nın gastronomi anlamında tanınırlığını artırabilir,
- İlde faaliyet gösteren eğitim kurumlarının (meslek liseleri, halk eğitimi merkezleri, üniversite) gastronomi turizminin geliştirilmesine dair yöre mutfağına daha hâkim bireyler yetiştirme noktasında yapacakları çalışma ve projeler ile kentin gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaları ve bu tarz proje ve çalışmaların Amasya Belediyesi tarafından teşvik edilmesi,
- Yerel vatandaşlara yönelik, gastronomi turizminin bölgeye ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan sağlayacağı kazanımlar konusunda farkındalık oluşturma çalışmaları yapılabilir.

Kaynakça

- Akbaba A, Kendirci P (2016) *Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünler*. İçinde O N Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Akgöl Y (2012) *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Altınel H (2014) *Menü Yönetimi ve Menü Planlama* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021) *Amasya Turizmi*. <https://amasya.ktb.gov.tr/>.
- Aslan H (2010) *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi-bir uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Konya.
- Aslan Z, Güneren E, Çoban G (2014) *Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(4): 3-13.
- Aydoğdu A, Duman S (2017) *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği*. *Turizm ve Araştırma Dergisi* 6(1): 4-23.
- Baysal A, Küçükaskan N (2019) *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması* (Ekin Basım Yayın Dağıtım, Bursa).
- Can A, Sünnetçioğlu S, Durlu F (2012) *Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı*. 13. *Ulusal Turizm Kongresi*. Antalya, Türkiye, Aralık 6-9.
- Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) (2021) *World Tourism Barometer*. <http://cf.cdn.unwto.org>.
- Ercan F (2020). *Türkiye'deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 8 (2), 1058-1075.
- Eren S (2007) *Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi*. I. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya, Türkiye, Mayıs 4-5.
- Güveloğlu A (2016) *Eski Yunan ve Roma'da filozof sofraları*. *Humanitas-Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi* 4(7): 265-281.
- Hatipoğlu A (2014) *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- İlhan İ (2003) *Gastronomi: Yeme- İçme Bilimi ve Sanatı* (Hürriyet Agora).
- İnce C, Samatova G (2018). *Gastronomi turizmi kapsamında yaşayan Kırgız mutfağının farkındalık düzeyi: Üniversite öğrencileri örneği*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(2): 369-386.
- Karasar N (2012) *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (Nobel Yayınları, Ankara).
- Mason M C, Paggiaro A (2009) *Celebrating Local Products: The Role of Food Events*. *Journal of Food Service Business Research* 12(4): 364-383.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (2021) *"Amasya Mutfağı Gastronomide Markalaşıyor" Proje Sonuç Raporu*.
- Özbay G (2017) *Dünden Bugüne Gastronomi "Sarışık M (Editör), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi İçinde (1-9)"* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Pala K, Daşkın M (2021) *Gastro-Tourism: Traditional Amasya Gastronomy Recipes* (Iksad Publishing House, Ankara).
- Richards G (2002) *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (Routledge, Londra, UK).
- Sarışık M, Özbay G (2015) *Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi*. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi* 26(2): 264-278.
- Scarpato R (2002) *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies* (Routledge, Londra, UK).

- Sökmen C, Özkanlı O (2018) Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(2): 99-127.
- Şimşek A, Aytuğar S (2021) Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi* 4(2): 110-124.
- Uyar H, Zengin B (2015) Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi* 3(17): 355-376.
- Wolf E (2006) *Culinary tourism: The hidden harvest* (Kendall Hunt, Amerika Birleşik Devletleri).
- Yüncü H R (2010) Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 11: 27-34.