

Yöresel Amasya Yemeklerinin Kırsal Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi

Doç. Dr. İbrahim İlhan¹, Öğr. Gör. Kenan Pala², Öğr. Gör. Yunus Doğan³

¹*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (ibrahim@nevsehir.edu.tr)*

²*Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, (kenan.pala@amasya.edu.tr)*

³*Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (yunusdogan@mersin.edu.tr)*

Özet

Sürekli olarak yaşadığı yer dışına belirli bir süre ile seyahat eden bireyler, gittikleri destinasyonlarda yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yemekleri tüketmek durumundadır. Bu kapsamda ziyaret edilen destinasyonlarda sunulan yöresel yemekler turistlerin o bölgeye olana ilgilerinin artmasına sebep olmaktadır. Bu durum yöresel mutfak kültürünün bir turistik değer olarak yaygınlaşmasını sağlamaktadır. Yapılan literatür araştırmasında ulusal yazında kırsal turizmin yöresel yemeklerle olan ilişkisinde bir çok çalışmanın yapıldığı tespit edilmiştir. Alan yazına katkı sağlamak için Amasya ilinin yöresel yemekleri kırsal turizm bağlamında çalışmamızda değerlendirilmiştir. Yöresel Amasya yemeklerinin kırsal turizm noktasındaki potansiyelinin belirlemesi amacıyla yapılan bu kavramsal çalışmada; nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama tekniğinden faydalanılarak genel tarama modeli uygulanmıştır. Amasya, köklü bir kültürel mirasın yanı sıra, özellikle hamur işleri ile zengin bir gastronomik kültüre de sahiptir. Amasya mutfağı çorbalardan et yemeklerine, hamur işlerinden tatlılara kadar damak zevkine çok çeşitli seçenekler sunmaktadır. Bunlardan biri, başta düğün törenleri olmak üzere, ülke çapında birçok tören yemeği toplantılarının temelini oluşturan keşpektir. Orta Asya Türklerinin temel gıdalarından biri olan keşpek, Amasya'daki ustaların kullandığı malzemeler ve hazırlama tekniği sonucu ortaya çıkan lezzetiyle oldukça ün kazanmıştır. Ayrıca kuru baklanın et ve diğer bileşenlerle birleştirilmesiyle hazırlanan "Bakla Dolması" bir diğer öne çıkan yemeklerden biridir. Toyga çorbası, sakala çarpan, etli çiçek banya, yanuç ve vişneli ekmek Amasya'nın yöresel yemeklerine verilebilecek örneklerden bazılarıdır. Amasya ilinin kırsal alanlarındaki meyve bahçeleri, ormanları, doğal gölleri, yaylaları vb. gibi birçok avantaja sahip olması Amasya'da yürütülecek olası kırsal turizm faaliyetlerine yardımcı olacak zenginliklerdir. Bu zenginlikler iyi yönetildiğinde her turiste aradığı benzersiz yemek deneyimi doğal mekânlarda eşsiz bir şekilde yaşatılabilir.

Anahtar Kelimeler: Kırsal Turizm, Yöresel Yemek, Amasya, Gastronomi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği

Evaluation of Local Amasya Foods in the Scope of Rural Tourism

Abstract

Individuals who constantly travel outside of their place of residence for a certain period of time have to consume the meals offered in food and beverage businesses in the destinations they go to. In this context, the local dishes offered in the visited destinations cause an increase in tourists' interest in that region. This situation enables the local cuisine culture to become widespread as a touristic value. In the literature research, it has been determined that many studies have been carried out in the national literature on the relationship between rural tourism and local food. In order to contribute to the literature, the local dishes of Amasya province were evaluated in our study in the context of rural tourism. In this study, which was conducted to determine the potential of local Amasya dishes in rural tourism; The general scanning model was applied by making use of the documentary scanning technique, one of the qualitative research methods. In addition to a deep-rooted cultural heritage, Amasya also

has a rich gastronomic culture, especially with pastries. Amasya cuisine offers a wide variety of options from soups to meat dishes, from pastries to desserts. One of these is the keskek, which forms the basis of many ceremonial dinner gatherings throughout the country, especially wedding ceremonies. Keskek, one of the staple foods of the Central Asian Turks, has gained quite a reputation for its flavor resulting from the ingredients and preparation technique used by the masters in Amasya. In addition, "Stuffed Beans", which is prepared by combining dried broad beans with meat and other ingredients, is another outstanding dish. Toyga çorbası, sakala çarpan, etli çiçek bamyası, yanuç and vişneli ekmek are some of the examples that can be given to the local dishes of Amasya. Orchards, forests, natural lakes, plateaus, etc. in the rural areas of Amasya province. It is richness that will help possible rural tourism activities to be carried out in Amasya. When these riches are managed well, the unique dining experience that every tourist seeks can be experienced in a unique way in natural places.

Keywords: Rural Tourism, Local Food, Amasya, Gastronomy, Food and Beverage Management

Giriş

Bireylerin turizm faaliyetlerine katılma durumu; zaman, ekonomik şartlar ve farklı turistik deneyimler yaşama arzusunun göre değişiklik göstermektedir. Değişen ve çeşitlenen turist beklenti ve ihtiyaçlarına paralel olarak turistik ürün arzı da çeşitlenmektedir. Günümüzde turistler, farklı deneyimlemeleri talep eden, daha bilgili, çevreye daha duyarlı, bölgesel değerlerini koruyarak sürdüren farklı kültürleri araştırın ve bütün bunlarla beraber özel ilgi alanlarına göre satın alma kararını veren tüketiciler haline gelmiştir. Bu tip turistlerin çoğalması alternatif turizm türlerinden biri olan kırsal turizme olan talebi de giderek arttırmaktadır.

Kırsal turizm, yerel ekonomilerin gelişmesi, yeni iş imkânlarının oluşturulması, özgün değerlerin kaybolmasının önlenerek ekonomik kazanımlara dönüştürülmesi gibi sağladığı kazanımlar ile kırsal kalkınmanın bir aracı olması itibariyle yöreler açısından önemli bir alternatif turizm türü olarak görülmektedir. Kırsal turizmin çekiciliğinin artırılmasında geleneksel motiflerle tasarlanmış konaklama, yeme- içme mekânları ve hediyelik eşya gibi yardımcı turistik ürünler yer edinse de yörenin geleneğini, tarihini ve yaşantısını yansıtan, yöresel yiyecek ve içecek kültürü en önemli rolü oynamaktadır (Bozok ve Kahraman, 2015).

Bölgesel kalkınma açısından şehirlerin alternatif turizm türlerini barındırması oldukça önem arz etmektedir (Öztürk ve Arıkan, 2018). Amasya şehri, doğal güzellikleri ve kendine has yöresel gıdaları ile kırsal turizm faaliyetleri noktasında oldukça büyük bir potansiyele sahiptir. Bu bağlamda; Amasya iline ait yöresel yemeklerin kırsal turizm çerçevesinde değerlendirilerek potansiyelinin belirlenmesi çalışmanın temel motivasyonunu oluşturmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Kırsal Turizm

Gürültülü şehir yaşamından bunalan insanlar genellikle tatil yapmak veya dinlenmek amacıyla günübirlik olarak merak ettikleri ya da coğrafi konumları itibariyle yakın olan yerleri seyahat etmektedirler. Bu seyahatler genel olarak anne-baba veya yakın arkadaşları ziyaret etmek şeklinde de gerçekleşmektedir (Deveci vd., 2013). Bu kapsamda bakıldığında şehir hayatında toplu olarak yaşayan insanların belli zorluklara tabi olmaları, yine toplu yaşamın kendilerine dayattıkları stres, kaygı veya baskıdan bir nebze olsun rahatlamak için

kendilerini daha özgür hissettikleri kırsal alanlara yönelmekte, kırsal yaşamın çekiciliğinin artmasına paralel olarak da kırsal turizm adında farklı bir turizm türü ortaya çıkmaktadır (Aydın, 2012).

Diğer taraftan kırsal alanların ülkeden ülkeye bölgeden bölgeye farklılık gösterdiği her bölgenin kırsal alanlarının farklı açılardan ele alındığından kırsal turizm kavramı hakkında birçok tanım yapılmıştır (Ruiz-Real vd., 2022). Kırsal turizm genel olarak insanların sürekli olarak ikamet ettikleri yer dışındaki kırsal yörelere ziyaretleri, ziyaret ettikleri yerlerde tarım sektörüyle ilgilenenlerin mal ve hizmetleri, yörenin doğal dokusuna uygun mekânlarda talep ederek, ayrıca yörede para arttırma arzularını minimize ederek geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkiler bütünü (Küçükaltan, 1997) olarak açıklanmaktadır.

López-Sanz vd. (2021) çalışmalarında İspanya'nın belirli bölgelerinde yüksek düzeyde nüfusun azalmasının ülke için ciddi tehditler oluşturduğu ve bu tehditleri minimize etmek için de kırsal turizmin etkin rol oynamasının önemine değinmişlerdir. Benzer şekilde Chi ve Han (2021) Çin'de yaptıkları çalışmada kırsal turizmin destinasyonların imajlarını ve yerel halkın memnuniyetleri ve sadakatlerini etkilemede oldukça önemli bir rolünün olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bu çalışmaların bulgularından da hareketle kırsal turizmin destinasyonlarda sosyo-ekonomik, kültürel ve çevresel yönden birçok katkısı bulunmaktadır. Bu katkılardan bazıları aşağıda gösterilmiştir (Karafakı ve Yazgan, 2012).

- Kırsal turizmin gelişmesine bağlı olarak yeni iş olanakları sağlar.
- Yörenin geçim kaynaklarını iyileştirerek köyden kente göçü azaltır.
- Tarımsal, kültürel ve turistik alanlarda yenilikler yaparak, yöre halkının girişimcilik ruhunun gelişmesine katkıda bulunur.
- Gelişmiş kentlerden kırsal alanlara veya kırsal alanlardan kentlere yeni ve yararlı bilgilerin aktarılmasına sebep olur.
- Kırsal alanlardaki kadınların para kazanmasına olanak sağlayarak, kadınların toplumsal statülerini gelişmesine katkıda bulunur.
- Kırsal turizm alanlarında yapılan turizm faaliyetlerine katılan turistlerin çevreye karşı daha duyarlı oldukları varsayımından hareketle kırsal turizme açılan alanların doğal değerlerin korunmasına katkı sağlar.
- Kırsal alanlarda turizmin gelişmesine bağlı olarak bu alanlara daha kaliteli sağlık, eğitim, ulaşım, alt yapı ve üst yapı hizmetlerinin gitmesine sebep olur.
- Tarım, ticaret, sanayi ve turizm gibi sektörler arasında işbirliğinin gelişmesine katkıda bulunur.

Yöresel Yemek

Asya ve Anadolu'nun zengin ürün çeşitliliğine sahip olan Türk mutfağı kültürü tarihler boyunca bir çok uygarlığın yemek kültürlerinden de etkilenerek günümüze kadar gelmiştir (Kızıldemir vd., 2014). Cumhuriyet öncesi dönemlerde Türk mutfağı Saray mutfağı ve Yöresel mutfak olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yöresel Türk mutfağı kısaca bölgenin gelenekleri, göreneklere, alışkanlıkları ve kendi kültürüne has yemek hazırlama ve sunma şeklini oluşturmaktadır (Öztürk ve Arıkan, 2018).

Belirli bir bölgenin yiyecek içecek kültürünü yansıtan yöresel yemekler, o yörenin kendine has pişirme yöntemleri ile yerel halkın nezdinde farklı bir konumdadır (Buyruk vd, 2017). Bu kapsamda bazı lokantalarda ve tarihi mekânlarda sunulan yöresel yemekler, farklı bir yiyecek içecek deneyimi yaşamak isteyen turistler için de oldukça önemlidir. Son yıllarda farklı yiyecek içecek deneyimi yaşamak isteyen turistlerin sayısının artmasına bağlı olarak yöresel yemeklerin gastronomi turizminin gelişmesine de katkı sağlamaktadır (Toksöz ve Aras,

2016). Yöresel yemekler ayrıca bir bölgenin sembolü ve kültürlerinin bir kapsamı olarak değerlendirildiğinden o yöreye ait yiyecek ve içecekler aracılığıyla turistlerin o bölgeyi tanımalarının bir aracı olmaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015).

Kırsal Turizm Yöresel Yemek İlişkisi

İnsanların sürekli olarak yaşadığı yer dışına belirli bir süre ile seyahat eden bireyler, gittikleri destinasyonlarda yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yemekleri tüketmek durumundadır (Bramwell, 1994). Bu kapsamda o bölgede sunulan yöresel yemekler o bölgenin kültürlerinin bir parçası olup, ayrıca o bölgede sunulan yöresel yemeklerin geleneksel yöntemlerle pişirilmesini ve farklı sunum tekniklerini de içerdiğinden o bölgeye gelen turistlerin ilgilerinin artmasına sebep olmaktadır (Gartner, 2004). Bu durum da kırsal turizm çeşitliliğinde yöre mutfak kültürünün bir turistik değer olarak yaygınlaşmasını sağlamaktadır. Diğer taraftan yapılan literatür araştırmasında ulusal yazında kırsal turizmin yöresel yemeklerle olan ilişkisinde bir çok çalışmanın yapıldığı tespit edilmiş olup, bu çalışmaların bazıları aşağıda gösterilmiştir.

Bilgili ve Koçoğlu (2020) Çorum' un Boğazkale ilçesinde kırsal turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklerin kullanım düzeylerini tespit etmek amacıyla yapmış oldukları çalışmada yöresel yiyeceklerin menülerde yer almadığı ve daha çok et yemeklerinin menülerde yer almasına bağlı olarak kırsal alanların gelişiminde yeni fırsatların ortaya çıkmadığı sonucuna ulaşmışlardır. Benzer şekilde kırsal turizme olan talebin artmasında yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolünü araştıran Kesici (2012) çalışmasında kırsal turizm gelişmesinde yöresel yiyecek ve içeceklerin kültürü arasında oldukça güçlü bir bağ olduğu sonucuna ulaşmıştır. Söz konusu çalışmaların incelenmesi neticesinde kırsal turizmin gelişmesinde yöresel yiyecek ve içeceklerin etkisinin oldukça yüksek olduğu, ayrıca kırsal turizmin sürdürülebilir olması için yöre halkının yöresel yemekler konusunda bilgilendirilmesi gerekmektedir.

Yöresel Amasya Yemekleri

Amasya, köklü bir kültürel mirasın yanı sıra, özellikle hamur işleri ile zengin bir gastronomik kültüre de sahiptir. Amasya mutfağı çorbalardan et yemeklerine, hamur işlerinden tatlılara kadar damak zevkine çok çeşitli seçenekler sunmaktadır. Her yörede ayrı yeme içme adetleri vardır. Herkes bazı yiyecek ve içeceklere aşına ve bunların nasıl yapıldığına dair ortak bir anlayışa sahip olsa bile, diğer yönlerin yere göre farklılık gösterdiği açıktır. Bunlardan biri, başta düğün törenleri olmak üzere, ülke çapında birçok tören yemeği toplantılarının temelini oluşturan keşkektir. Orta Asya Türklerinin temel gıdalarından biri olan keşkek, Amasya'daki ustaların kullandığı malzemeler ve hazırlama tekniği sonucu ortaya çıkan lezzetiyle oldukça ün kazanmıştır. Ayrıca kuru baklanın et ve diğer bileşenlerle birleştirilmesiyle hazırlanan "Bakla Dolması" bir diğer öne çıkan yemeklerden biridir. Toyga çorbası, sakala çarpan, etli çiçek bamya, yanuç ve vişneli ekmek Amasya'nın yöresel yemeklerine verilebilecek örneklerden bazılarıdır (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Tablo 1 'de Yöresel Amasya yemeklerinden bazıları gruplandırılarak gösterilmiştir.

Tablo 1. Yöresel Amasya Yemekleri

Çorbalar	Et Yemekleri	Sebze Yemekleri	Soğuk Yiyecekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Bıdıklık Çorba	Amasya Keşkeği	Kabak Kabuğu	Borani	Amasya Çöreği	Elma Tatlısı
Çatal Çorba	Bakla Dolması	Madımak	Bat	Amasya Gömbesi	Hasuda

Helle Çorbası	Etli Çiçek Bامya	Kurutulmuş Fasulye		Sac Yağılısı	Paluze
İbikli Çorba	Patlıcan Pehli	Kuşekmeği		Erişteli Pilav	Teltel
Sakala Çarpan		Patlıcan Kuruşu		İşkefe Böreği	Tırtıl Baklava
Topal Börölce		Pirpirim		Kaypak	Unutma Beni
Toyga		Soğan Mıhlaması		Sini Su Böreği	Vişneli Ekmek
				Yanuç	Yoka Tatlısı

Yukarıdaki tabloda gösterilen yemeklerden bazılarının tarifleri bu kısımda verilmiştir.

Amasya Keşkeği (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 ağzı 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 keşkeğin üzerine hazırlanan sos gezdirilerek sunuma hazır hale getirilir. Amasya keşkeğini diğer 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

Etlü Çiçek Bamyası (4 Kişilik)

Malzemeler

- 1 su bardağı kuru çiçek bamyası
- 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 çay 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. Üzerine 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



Resim 3. Etlı Çiçek Bamyası

Yanuç (8 Kişilik)

Malzemeler

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 500 gram çökelek
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

Un elendikten sonra tuz, kuru maya ve uygun miktarda su ilavesiyle yumuşak bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur 30 dakika üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bir taraftan maydanoz ince ince kıyılarak çökelek ile karıştırılır. Hamur dinlendirildikten sonra beze şeklinde 6 eşit parçaya ayrılır. Bu bezeler oklavayla yufka şeklinde açılır. Hazırlanan yufkaların yarısına iç malzemesi konulur. Diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Odun ateşinde saç üzerinde alt üst edilerek pişirilir. Piştikten sonra tepsiye alınanların üzeri tereyağı ile yağlanarak sunuma hazır hale getirilir.



Resim 4. Yanuç

Yöntem

Yöresel Amasya yemeklerinin kırsal turizm noktasındaki potansiyelinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu kavramsal çalışmada; nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama tekniğinden faydalanılarak genel tarama modeli uygulanmıştır.

Sonuç ve Değerlendirme

Yöresel lezzetlerin oldukça ilgi gördüğü bu dönemde Amasya'nın zengin ve mistik yöresel değerleri ön plana çıkarılarak bölge ekonomisine katkı sağlanabilir. Amasya ili binlerce yıllık tarihi ve kültürel geçmişi, alternatif turizm türlerine uygun olan coğrafi konumu ve yöresel gıda çeşitliliği ile bir bütün olarak ele alındığında kırsal turizm potansiyelinin dikkat çekici derecede yüksek olduğu görülmektedir.

Amasya'nın geleneksel yemek kültürü mistik lezzetler arayan turistlere farklı farklı alternatifler sunmaktadır. Özellikle Amasya'ya özgü geleneksel yöntemlerle üretilen kurutulmuş meyve ve sebzeler gibi organik gıda maddeleri ve bu maddeleri kullanarak üretilen yöresel yemekler kırsal turizm faaliyetlerine entegre edilip geliştirilmesi ve ziyaretçilerin rahatlıkla ulaşabileceği uygun doğal ortamlarda sunulması kırsal turizm kapsamında yerel ekonomiye katkı sağlayacaktır. Bu şekilde turist hem Amasya'nın göl, yayla, dağ vb. doğal güzelliklerini ziyaret etmiş olacak hem de bu ortamlarda yöresel gıda ve yemeklerle yeme-içme ihtiyacını gidermiş olacaktır. Diğer yandan yerel karar vericilerin turistlerin sıklıkla ziyaret ettiği kırsal alanlarda bulunan tesislerde yöresel Amasya yemeklerinin bulunmasını sağlamaları, eğer hali hazırda tesis bulunmuyorsa yöresel ürün ve yemeklerin sunulabileceği tesislerin teşekkülüne yönelik projeler geliştirip hayata geçirilmesini sağlamaları oldukça önem arz etmektedir. Bütün bunlarla birlikte yöresel yemeklerin kırsal turizm aktivitelerinde öne çıkarılması için gerekli tanıtım faaliyetleri de ihmal edilmemelidir.

Yukarıda bahsi geçen önerilerin gerçekleşmesi için ilk olarak Amasya ilindeki konu ile ilgili tüm kurum ve kuruluşlar işbirliği içerisinde kırsal turizmin geliştirilmesi ve geleneksel Amasya yemeklerinin tanıtılması, korunması, gelecek nesillere aktarılması için stratejik eylem planları hazırlamalıdır. Ayrıca kırsal turizm ve yöresel mutfak ile ilgili yerel halkın, üreticilerin, işletmelerin farkındalığını artırmaya yönelik toplantı, panel vb. çalışmaların yapılması da önem taşımaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde dünyada olumlu bir imaja sahip olan yerel yiyecek ve içecek kültürümüz kırsal turizm kapsamında çekiciliği arttırmak amacıyla kullanılabilir durumdadır. Amasya ilinin kırsal alanlarındaki meyve bahçeleri, ormanları, doğal gölleri, yaylaları vb. gibi birçok avantaja sahip olması Amasya'da yürütülecek olası kırsal turizm faaliyetlerine yardımcı olacak zenginliklerdir. Bu zenginlikler iyi yönetildiğinde her turiste aradığı benzersiz yemek deneyimi doğal mekânlarda eşsiz bir şekilde yaşatılabilir.

Kaynakça

- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). *Yöre Mutfağı*, <https://amasya.ktb.gov.tr>
- Aydın, O. (2012). AB'de kırsal turizmde ilk 5 ülke ve Türkiye'de kırsal turizm. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (2), 39-46.
- Bilgili, R. ve Koçoğlu, C.M. (2020). Kırsal Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemekleri Kullanım Düzeyleri: Boğazkale Örneği. *International Rural Tourism and Development Journal*, 4 (2), 49-70.
- Birdir, K., ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Bozok, D. & Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (1), 85-90.

- Bramwell, B. (1994). Rural tourism and sustainable rural tourism. *Journal of Sustainable tourism*, 2 (1-2), 1-6.
- Buyruk, L., İlhan, İ., ve Özen, İ. (2017). Gastronomi Turizmi Ögesi Olarak Yozgat Testi Kebabı ve Kapadokya Turizm Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Testi Kebabı Uygulamalarına Dair Eleştirel Bir Yaklaşım. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu (s. 148-160). Yozgat: Yozgat Üniversitesi.
- Chi, X., & Han, H. (2021). Emerging rural tourism in China's current tourism industry and tourist behaviors: The case of Anji County. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 38 (1), 58-74.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3 (2), 29-34.
- Gartner, W. C. (2004). Rural tourism development in the USA. *International Journal of Tourism Research*, 6 (3), 151-164.
- Karafakı, F. Ç. & Yazgan, M. E. (2012). Kırsal turizme kavramsal yaklaşım, kırsal turizmin önemi ve etkileri. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 2 (2), 55-58.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012 (2), 33-37.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Küçükaltan, D. (1997). Trakya Ekonomisi İçin Bir Bölgesel Kalkınma Modeli: Kırsal Turizm. 7. Ulusal Bölge Bilimi Bölge Planlama Kongresi, 1. Kitap, İzmir 20-22 Ekim, Pro-Ofset Matbaacılık, İzmir.
- López-Sanz, J. M., Penelas-Leguía, A., Gutiérrez-Rodríguez, P., & Cuesta-Valiño, P. (2021). Sustainable development and rural tourism in depopulated areas. *Land*, 10 (9), 985.
- Öztürk, İ., & Arıkan, V. (2018). Kırsal Turizm Kapsamında Sivas' ın Yöresel Mutfağı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)* E-ISSN: 2602-4462, 2 (1), 23-28.
- Ruiz-Real, J. L., Uribe-Toril, J., de Pablo Valenciano, J., & Gázquez-Abad, J. C. (2022). Rural tourism and development: Evolution in scientific literature and trends. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 46 (7), 1322-1346.
- Toksöz, D., ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-179.