

Kırsal Turizm Kapsamında Sivas'ın Yöresel Mutfağı

İlker ÖZTÜRK^{1*} Volkan ARIKAN¹

¹Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Meslek Yüksek Okulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Sivas

*Sorumlu Yazar
E-posta: ilker5885@gmail.com

Geliş Tarihi: 12.04.2018
Kabul Tarihi: 21.06.2018

Özet

Bu çalışmada İç Anadolu Bölgesi'nin en güzide örneklerinden biri olan ve tarihi milattan önce 8000 yılına dayanan Sivas kenti, kırsal turizm kapsamında Sivas yöresel mutfağı ve bu mutfağa ait olan yiyecekler incelenmiştir. Gastronomi turizmi son yıllarda trendi yükselen bir turizm türüdür. Az maliyetle çok kâr bırakan Gastronomi turizmi son yıllarda turizm faaliyetleri açısından önemini arttırmıştır. 33 ülkeden 47 kentin dâhil olduğu Dünyanın yaratıcı şehirler ağında, Gaziantep mutfağı zengin çeşitleriyle UNESCO tarafından 2016 yılında Gastronomi listesinde dokuzuncu kent olmuştur. Yine sosyal medya kullanıcıları tarafından özellikle son dönemlerde marka haline gelen Doğu Ekspresi turlarında, tura katılan insanların destinasyona varmadan önce telefonla arayıp, güzergâh üzerindeki illerin meşhur yiyeceklerini sipariş ettikleri bilinmektedir. Doğu Ekspresi güzergâhı üzerinde olan Sivas'a ait 2011 yılında Türk Patent Enstitüsü tarafında tescillenmiş olan Sivas köftesi de Sivas Yöresel Mutfağının eşsiz lezzetlerinden birisidir. Gastronomi turizmi etkin olarak kullanıldığında turizmde kalkınma açısından ne kadar önemli olduğu görülmektedir. Bu kapsamda birçok değişik lezzete ev sahipliği yapan Sivas yöresel mutfağında; Dügölçek Çorbası, Katıklı Çorba, Kesme Çorbası, Pancar Çorbası, Peskutan Çorbası gibi çorbalar, bunların yanı sıra Sübürâ, Pehli, Sebzeli Et, Soğanlı Et, Kavurma Herlesi, Çirli Et, Sebzeli Sivas Kebabı, Sivas Köftesi, İçli Köfte, Fırında Kelle, Etli Yaprak Sarması, Pancar Sarması, Şalgam Dolması, Turşu Mıhlaması, Pezik-Dal Turşusu, Kırdök, Madımak Yemeği, Madımak Cacığı, Hingel, Kavurma Eriştesi, Yumurta Eriştesi, Ezentereli Çörek, Fırın Katmeri, Sivas Kazan Simidi, Mantı (Su Böreği), Peynirli Helva, Hurma, Çörek, Karaş (Gara Aş), Sarıgıburma, Üzümlü Çorba gibi tamamen yöresel lezzetler bulunmaktadır. Çalışmanın amacı kırsal turizm kapsamında Sivas Yöresel Mutfağını tanıtmak ve söz konusu bu ürünlerin kırsal turizmde kazandırılması için öneriler ortaya konmasıdır.

Anahtar Kelimeler: Kırsal Turizm, Sivas, yöresel lezzetler

Local Food of Sivas in The Context of Rural Tourism

Abstract

In this study, Sivas city which is one of the most outstanding examples of Central Anatolia Region and whose history dates back to 8000 years ago in BC, Sivas regional cuisine and the foods belonging to this kitchen are examined in the scope of rural tourism. Gastronomic tourism is a rising tourism type in recent times. This kind of tourism which has made very profitable with low cost has increased its importance in terms of tourism activities in recent years. In the world's Creative Cities Network, where 47 cities from 33 countries are included, Gaziantep has become the ninth city on the Gastronomy list in 2016 by UNESCO with its rich variety of cuisine. It is also known that on the Eastern Express Tours, which have become a brand in recent times especially by social media users, the people who take the tour have called the famous food of the illinois on the route before arriving the destination. The Sivas Köftesi (Sivas Köftesi), which belongs to Sivas, which is also on the Eastern Express route, is registered in 2011 by the Turkish Patent Institute and is one of the unique flavors of the Sivas regional cuisine. When gastronomic tourism is used effectively, it is seen how important it is in terms of development in tourism. In this context, Sivas is home to many different flavors in local cuisine; Dügölçek Soup, Katıklı Soup, Kesme Soup, Pancar Soup, Peskutan Soup, as well as Sübürâ, Pehli, Vegetable Meat, Meat with Onions, Çirli Meat, Kavurma Herlesi, Meetball, Fırında Kelle, Etli Yaprak Sarması, Pancar Sarması, Şalgam Dolması, Turşu Mıhlaması, Pezik-Dal Turşusu, Kırdök, Madımak Yemeği, Madımak Cacığı, Hingel, Kavurma Eriştesi, Yumurta Eriştesi, Ezentereli Çörek, Fırın Katmeri, Sivas Kazan Simidi, Mantı (Su Böreği), Peynirli Helva, Hurma, Çörek, Karaş (Gara Aş), Sarıgıburma, Grape Soup are all local flavors. The purpose of the study is to introduce Sivas regional cuisine in the context of rural tourism, and in particular to make suggestions for bringing these products to rural tourism.

Keywords: Rural Tourism, Sivas, local food

GİRİŞ

Türkiye'de turizm faaliyetleri daha çok ülkemizin güney ve batı bölgelerinde gelişme göstermektedir. Özellikle deniz, kum, güneş üçlüsünün ülkemiz için katkısı büyüktür. Kitle turizminin tercih edilmesi bu bölgeleri oldukça geliştirmektedir. Özellikle bölgesel kalkınma açısından alternatif turizm türlerini taşıyan şehirler gelişmişliklerine katkı sağlaması açısından, turistik ürünlerini kullanması iller için büyük öneme sahiptir. Bazı turistler, kitle turizminin getirdiği monotonluktan çıkmak için yeni yerler görmeyi ve farklı lezzetleri tatmayı istemektedirler. Bu turistlerin sayısı da her geçen gün artış göstermektedir. Sivas şehri çok fazla göç veren şehir olması sebebiyle, kırsal turizm faaliyetlerini

geliştirerek bu durumu tersine çevirecek potansiyele sahiptir. Bu potansiyellerden biri de yöresel lezzetlerdir. Yöresel lezzetler, bölgenin tanınmasına, ekonomik olarak gelişmesine katkı sağlayacaktır. Bu çalışmada Sivas'ın birçok kişi tarafından bilinen yöresel lezzetleri üzerinde durulmaktadır.

MATERYAL VE METOT

Araştırma teorik bir çalışma olarak hazırlanmıştır. Çalışmamızda kırsal turizm ile yöresel lezzetleri ilişkilendirmek ve Sivas'ın yöresel lezzetlerini tanıtmaktır. Araştırmada ikincil veri kaynağı kullanılmıştır. İkincil veri kaynağı farklı amaçlarla daha önceden başka araştırmacılar

veya kurumlar tarafından toplanmış veri kaynağıdır [16]. İkincil veriler hem nitel hem de nicel araştırmalarda kullanılabilirler [8].

BULGULAR VE TARTIŞMA

Kırsal Turizm Kavramı

Turizm talebinde meydana gelen değişimin sonucunda alternatif turizm türleri ortaya çıkmıştır. Büyük şehirlerde yaşayan insanlar, kalabalıklığın getirmiş olduğu yorgunluğu atmak için kendilerine farklılık getirmesi açısından alternatif turizm faaliyetlerini kullanması, kırsal turizme olan talebin artmasına neden olmaktadır [9]. Bunun sonucunda değişen tüketici yapısı ile birlikte turistler farklı şeyler öğrenmek amacıyla kırsal bölgelere doğru seyahat etmektedirler. Özellikle turistler bu bölgelerdeki kültürel, doğal güzellikler ve tarihi alanları görmektedirler. Bu seyahatler yöredeki ekonomik yapıyı güçlendirmektedir [10]. Kırsal turizm, nüfusun büyükşehirlerle göre az olduğu ve sanayinin çok gelişmemesi ile ekonomik sıkıntılardan dolayı göçe maruz kalan kırsal alanlarda yapılan bir turizm faaliyetidir. Bazı ülkelerin gelişmişlik düzeylerine paralel olarak kırsal turizm ile toplumsal gelişme ve refahı artırmaya çalışmaktadır [7]. Günümüzde yiyecek ve içecek kültürünün artmasıyla birlikte gösterilen ilgi ve alakada gün geçtikçe artmaktadır. Bununla beraber Dünya'da birçok ülke gastronomi turları ile bölgenin yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır [11]. Kırsal turizmde bölge, tam anlamıyla gelen turistlere sunulmakla beraber turistler turizm faaliyetlerini de tam manasıyla gerçekleştirmektedir. Bununla beraber kırsal ortam her türlü rekreasyonel faaliyeti içerisinde barındırmaktadır. Kıyı turizmine katılan turistler, otellerin sunmuş oldukları monoton yapılardan ve faaliyetlerden sıkılmışlardır. Bu turistler en azından farklılık oluşturarak yemek ve müzikte yöreselliği aramaktadırlar. Burada bunu sağlayacak olan ise kırsal turizmdir [26]. Kırsal turizmin kırsal kalkınma üzerinde önemli bir etkisi vardır. Kırsal turizm, turist akışını kırsal alanlara doğru çekmekte ve bu akışların daha uzun sürelere ve zamana yaymada katkıda bulunmaktadır. Kırsal turizm ayrıca yerel halka daha iyi yaşam kalitesi, altyapı ve istihdam olanaklarını geliştirmek açısından önemlidir [6].

Yöresel Yemek Kavramı

Türk mutfak kültürü çok eski zamanlara kadar uzanıp, Asya ve Anadolu bir araya gelerek zengin ürün çeşitliliğiyle ve süreç içerisinde başka ülkelerin kültürlerinden etkilenerek değişimler olmuş ve günümüze kadar uzanmıştır [20]. Türk mutfakı eski zamanlarda Saray mutfakı ve Yöresel Mutfak olarak iki türe ayrılmaktadır. Yöresel Türk Mutfakı, bölgenin alışkanlıkları, görenekleri, gelenekleri ve kendine has yemek hazırlama ve şeklini oluşturmaktadır [4].

Yöresel mutfak, belirli bir bölgeye ait o bölgenin kültürünü yansıtan kendine has pişirme ve pişirme ekipmanı olan ve yerel halk tarafından farklı konumda olan yiyecekler ve içeceklerdir [5], [28]. Bazı lokanta ve tarihi mekânlarda yerel mutfak kültürünü yansıtan yiyeceklerin sunulması gastronomi bakımından önemli bir yerdedir [12]. Yöresel mutfak her yerde çeşitlilik oluşturan, kültüre ve yaşamlara yol gösteren varlıklardan biridir. Turistler gittikleri bölgelerde o bölgenin yemeklerinden tadarak farklı bir deneyim yaşamak istemektedirler. Turistlerden bazıları gittikleri destinasyonda sadece açlıklarını gidermek değil, o yörenin yerel mutfakını da tatmak isterler. Özellikle mutfak deneyimi arayan turist sayısı da gün geçtikçe artmaktadır [30]. Yöresel lezzetler, bölgenin sembolü ve kültürünün

sonucu olarak entegre turizm gelişiminin bir parçası olarak değerlendirilir. Turistlerin tatilleri sırasında ne tür yiyecek deneyimlerini yaşadıkları analiz edildiğinde, yöresel lezzetler ve bölgeler arasındaki bağlantılar daha belirgin olmaktadır [23]. Turistler gittikleri yerde sadece o bölgeyi değil de o yöreye ait yöresel lezzetleri de tercih etmektedirler. Bu nedenle yemekler ülkelerin kültürlerini yansıtarak, turistlerin o bölgeyi tanımalarına aracı olmaktadır [3]. Tarihi bir geçmişi olan bölgeler, etkinlik turizmi kapsamında çeşitli faaliyetler düzenleyerek bölgenin ekonomisine ve bölgesel kalkınmasına önemli bir katkı sağlamaktadır. Bu gibi festivaller film, müzik, yemek ve şarap, el işleri, dini gelenekler gibi birçok kutlamalar olmaktadır [2].

Kırsal Turizm ve Yöresel Yemek İlişkisi

Kırsal bölgelerde veya şehirlerde artık gelenekselleşen yöresel yemekler, insanlar tarafından her zaman tüketilen ve herhangi bir durum sonucunda yerleşmiş ve o bölgenin halkı tarafından el üstünde tutulan yiyeceklerdir [17]. Destinasyonların turizme sunmuş olduğu hizmetlerin yanında turistlere hem eşsiz ziyaret deneyimi hem de yerel ekonomiye katkısı bakımından yöresel mutfakın ve içeceklerin büyük önemi vardır. Bölgeye gelen turist yöresel lezzetler ve içeceklerin yanında hem destinasyonun sanatını hem de el sanatlarını gözlemlemenin dışında önemli bir rekabet avantajı oluşturur [29].

Bunun yanında kırsal turizm bölgesel gelişim ve kırılğan ekonomik yapı için öneme sahiptir. Kırsal turizm ürünleri ve hizmetlerinin ekonomiye doğrudan veya dolaylı etkisi bulunmaktadır. Turistler yöresel mutfakla yönelik harcamalar yapmaktadırlar. Tüketiciler yöresel ürünleri satın almaya karar verirken önceki deneyimleri ve yöresel yemeklerin kaliteli ve rahat olmasına bakmaktadırlar [25].

Kırsal turizm ve yiyecek arasındaki ilişki esas olarak üreticilerin bakış açısından araştırılmaktadır (örneğin, çiftçiler veya turist sahipleri). Kırsal turizm bölgeyi kırsal temelli yeniden yapılanma dönemlerinde ürün tabanını çeşitlendirmek ya da turizmi yerel sanayiler için pazar olarak görmektedir. Son zamanlarda turizmin ekonomik faktörlerinin gelişiminde yöresel lezzetlerin rolü de ele alınmaya başlanmıştır [14]. Yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğin sağlanmasında, daha fazla potansiyele sahip olmasıyla beraber yerel ekonomiye, çevreye ve alt yapının gelişmesine önemli katkıları vardır [22]. Yiyecek turizmi, özellikle küresel rekabet ortamının ve yöresel lezzetlerin yerel ekonomiyi güçlendirmektedir. Mutfak turizmi, ekonomik kalkınmayı teşvik etmek, yöresel yemek sistemlerini inşa etmek ve bölgesel kültürü tanıtmak için yeni bir yaklaşım sunmaktadır [15].

Sivas'ın Sahip Olduğu Yöresel Yemekler

Sivas ili birçok eski uygarlıklara başkentlik yapmış ekonomik, kültürel, siyasi anlamda büyük bir şehir kimliği oluşturmuştur [18]. Sivas ili ilk zamanlardan beri Hitit, Selçuklu, Bizans ve Osmanlı medeniyetlerinin nüfuzuna girmiştir. Eskilerden Sivas doğu- batı yolları ve Kral Yolu'nun kavşak merkezlerinden biri olmuştur [1].

Sivas ili Türk mutfakının özelliği olan koyun etini kullanan mutfak yapısına sahiptir. Büyükbaş hayvanlar ise pastırma ve sucuk yapımında kullanılmaktadır. Bununla beraber Sivas'ta etle yapılan yemekler mevcuttur. Bu yemekler soğanlı et, söğüş, sebzeli et, Sivas tavası, çirli et ve pehli bunlardan birkaçıdır [13].

Tablo 1. Sivas’ın Sahip Olduğu Yöresel Yemekler [32]

Çorbalar	Yemekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Düğülcek Çorbası	Sivas Köftesi	Çökelikli	Tel Helvası
Katıklı Çorba	Madımak Yemeği	Fırın Pidesi	Üzümlü Çorba
Ekmek Aşı	Divriği Pilavı	Kavurma Eriştesi	Gazete Baklavası
Mercimek Çorbası	Sebzeli Sivas Kebabı	Hingel	Hurma (Sini Hurması)
Madımak Cacığı	Kelecoş	Belibak (Velibah)	Peynirli Helva
Madımak Çorbası	Mumbar Dolması	Çörek	Lokma Tatlısı
Ayrın Çorbası	Çirli Et	Fırın Katmeri	Un Helvası
Bulgur Çorbası	Madımak Kavurması	Gilik	Karaş (Gara Aş)
Katıklı Çorba	Dolmalar(Soğan, Pırasa Biber, Patlıcan, Şalgam)	Sac Katmeri	Yufka Böreği Tatlısı
Kesme Çorbası		Peksimet	
Kavurma Herlesi		Tandır Ekmeği	
Mercimek Herlesi		Yumurta Eriştesi	
Mercimekli Bulgur Çorbası	Fırında Kelle	Börek	
Şaştım Aşı	Bad (Mercimek Badı)	Lavaş	
Pancar Çorbası	Kızartma Köftesi	Sac Ekmeği	
Mercimekli Köfteli	Etlı Bad	Sivas Kazan Simidi	
Peskütan Çorbası	İçli Köfte	Tandır Çöreği	
Pancar Çorbası	Karın Dolması	Patatesli Tandır Ketesi	
Toyga Çorbası	Lahana Sarması	Yağlama	
	Madımak Pilavı	Yağlı	
	Mirik Köftesi		
	Pancar Mıhlaması		
	Tıptış Köfte		
	Pehlı		
	Pezik/Dal Turşusu		
	Sivas Tavası		
	Sakatat Yemekleri		
	Soğanlı Et		
	Şalgam Dolması		
	Turşu Mıhlaması		

Sivas’ta yöresel lezzetler denildiğinde akla gelecek yemeklerden birkaçı sıralanmıştır.

Madımak Yemeği

İlkbaharda yağmurdan sonra çıkan madımlar toplandıktan sonra bıçakla kıyılır. Tencereye su, bulgur, doğranmış madımak konur ve haşlanır. Tereyağ ile körmen sokarıcı yapılarak yemeğe ilave edilir. Madımağa yörede genellikle pastırma katılmaktadır [21].

**Şekil 1.** Madımak Yemeği [35]

Sivas Köftesi

Sivas köftesinin diğer yörelerin köftelerinden ayırt edici özelliği kıyma ve tuz dışında herhangi bir baharat veya katkı maddesi kullanılmamasıdır. Özellikle 2011 yılında Türk Patent Enstitüsü’nce tescillenen Sivas köftesi doğal ortamda yetişmiş dana etinin kaburga, but, kürek kısmı ile koyunun but kısmından elde edilen etten yapılır [27].

**Şekil 2.** Sivas Köftesi

Sebzeli Sivas Kebabı

Kuzunun etleri kemikli parçalanır (Bud ve kollar, pirzola kısımlar) ve bu etler pirzola büyüklüğünde ayrılıp sadece tuz ilave edilir. Şişlere patlıcan ve et aralarına da kuzunun kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı konularak dizilir ve ayrı ayrı şişlerde tarla domatesi, yeşilbiber ve sarımsak ile hazırlanır. Hazırlanan bu şişler Sivas kebabına özgü 1,5 metre derinliğinde olan eninde uzunlamasına ve iki taraflı odun ateşi koruyula ısınan, etlerin ve sebzelerin askıda pişmesi için tasarlanmış ve pişerken etin ve sebzelerin suyunun toplanması için (daha sonra kebaba lezzet katması için üzerine dökülen) tandırın altında bir oluk vardır. Etler ve sebzeler piştikten sonra bir tabağa çekilir ve tandır lavaşı ile servise sunulur [34].



Şekil 3. Sebzeli Sivas Kebabı

Hingel

Su, yumurta ve tuz katılarak katıca bir hamur yoğrulur. Yapılan yumaklarla 1 mm. Kalınlığında yufka açılır. 2 cm boyunda kareler şeklinde kesilen yufkanın ortasına iç konularak kenarından bastırılır ve üçgen şeklinde kapatılır. Kaynar suda, tuz ilavesiyle haşlanır, süzildükten sonra sarımsaklı yoğurt katılır ve üzerine kızartılmış tereyağı ekilerek sofraya getirilir. Patatesli hingel yoğurtsuz da hazırlanabilir. Kıymalı iç ile yapılmışsa mutlaka yoğurt katılır [24].



Şekil 4. Sivas Hingeli [33]

Fırında Kelle

Sivas'ın yöresel yemek kültürünün önemli parçalarından kelle, uzun süren zahmetli hazırlanma sürecine rağmen kentte yoğun ilgi görmektedir. Kelle, genellikle kuzu ve koyun gibi hayvanların baş kısımları kullanılarak, hazırlanmaktadır. Mezbahalardan alınan kellelerin derileri yüzülerek, temizlendikten sonra kelleler, kapalı özel tavalarda içine konulup taş fırınlarda, odun ateşi közündeki hava almadan 16-17 saat pişirilmektedirler. Sabah saatlerinden itibaren bu

işi yapan fırınlarına giden Sivashılar, kısa sürede kelleleri tüketiyor. Fırından çıkarılan kelleler, bu iş için kullanılan balta ile ortadan ikiye ayrılarak, servis ediliyor [36].



Şekil 5. Fırında Kelle

Peskütan Çorbası

Akşamdan ıslatılmış yarma ve mercimek sabah pişirilir. İçine birkaç tane kemikli kıyma konulur. Peskütan soğuk su ile karıştırılıp ayran kıvamına getirilir (Peskütan yoğurdun pişirilmesi ile elde edilir.) Soğuk su ile özelenen peskütan ilave edilir, kararı kadar su ve tuz konulup pişirilir. Taşmaması için de sık sık karıştırılır. Yüzüne çorbanın soharıcı ekilir. Bu karışım, ayrı bir tavada ısıtılan yağın içinde küçük doğranmış bir baş soğan pembeleştirildikten sonra kuru nane ilavesiyle hazırlanır [24].



Şekil 6. Peskütan Çorbası

Sivas ili yiyecek içecek işletmeleri açısından oldukça fazla sayıda işletmeye sahiptir. Bunun temel nedenlerinden birisi de Sivas'ta yaşayan insanların et ve et yemek türlerini sevmelerinden den kaynaklanmaktadır. Günümüzde artık Sivas ile özdeşleşmiş köfte ve kelle yiyecekleri bulunmaktadır. Özellikle köfte, çoğu işletmenin menülerinde ilk sırada yer almaktadır. Yapılan incelemelerde bazı işletmelerin Sivas'ın yöresel lezzetlerini insanlara tanıtmak amacıyla menülerinde Sivas tabağı şeklinde yer verdikleri görülmüştür. Özellikle Doğu Ekspres treninde yolculuk yapan kişilerin Sivas ile özdeşleşen ve tescilli köftesinden günde ortalama 5 veya 10 adet sipariş verdikleri görülmüştür. Yakın zamanda tescilli köftenin ihraç edilmesi planları da Sivas ilinin tanınmasına katkı niteliğinde olacaktır. İşletme

sahipleri ile görüşmelerde Sivas'a gelen kişilerin yiyecek olarak köfteyi tercih ettikleri ve memnun ayrıldıklarını ifade etmişlerdir. Fakat insanların Sivas'a geliş sebeplerinin farklı olduğu ve geldiklerinde de köfte yemeyi tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Gastronomiye kazandırılması için ise biraz çeşitliliğin ve bu çeşitliliğin tanıtılması çalışmalarının yapılması gerektiğini söylemişlerdir. Karaca (2017) ve arkadaşlarının yapmış oldukları çalışmada Sivas'ın kültürel mirasının üniversiteli öğrencilerin algılama düzeylerine bakıldığında peskütan çorbası, Sivas köftesi vb. yöresel yemeklere dair öğrencilerin farkındalığı orta düzeyde çıkmıştır [19].

SONUÇLAR

Ülkemizde kırsal ve kentsel bölgelerde gelir düzeyi ve gelişmişlik açısından farklılıklar bulunmaktadır. Yatırımlar ve tanıtım faaliyetleri, gelir dengesizliklerini azaltmada önemli katkıları olmaktadır. Sivas ili hem kültürel çeşitlilik hem de yöresel lezzetler bakımından önemli potansiyele sahiptir. Bu potansiyele değerlendirmek ve tanıtmak Sivas ili açısından önemli olacaktır. Bu iki faktör iyi değerlendirildiğinde her geçen gün bilinirlik ve turist sayılarında artış meydana gelecektir. Sivas mutfağının bilinirliğinin ve onu tanıttaklar araştırmaların artması gerekmektedir. Sivas'a hızlı trenin gelecek olmasıyla, seyahat sürelerinin azalması ve Sivas'a yönelik tanıtım faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Turizm eğitimi alan öğrencilerin gitmiş oldukları yarışmalarda Sivas yöresine ait yemekler ile katılmaları Sivas'ın tanıtımı açısından önemli olacaktır. Yöresel lezzet şenliklerinin yapılması ve bu faaliyetlerin artırılması ile Sivas'a gelecek olan gurmeler ve aşçılara yöresel lezzetler tanıtılmalıdır. Sivas'ta, yöresel lezzetlerin yanında alternatif turizm ürünü olan birçok tarihi ve kültürel eserler tanıtılarak ürün yelpazesi çeşitlendirilmelidir. Gastronomi turizmine katılan turistlerin, normal turistlere oranla daha fazla para harcadıkları düşünülürse, Sivas yerel mutfağının bölgeye olumlu bir katkısı olacaktır. Yine sosyal medya kullanıcıları tarafından özellikle son dönemlerde marka haline gelen Doğu Ekspresi turlarında, tura katılan insanların destinasyona varmadan önce telefonla arayıp, güzergâh üzerindeki illerin meşhur yiyeceklerini sipariş ettikleri bilinmektedir. Bu durumu fırsata çevirmek için e-sipariş sisteminin kurulup turistlerin bu lezzetleri tatmasına olanak sağlanmalıdır. Sosyal medya faaliyetlerinin daha etkin kullanılması teşvik edilmelidir. Tescilli bir ürün olan Sivas Köftesinin reklamları ve tanıtımları yapılmalı, gerekirse ulusal ve uluslararası basında prime-time saatlerinde reklam olarak verilmelidir. Çok tutan dizi ve filmlerde Sivas Köftesi tanıtımı yapılmalıdır maliyeti ise valilik ve kültür ve turizm il müdürlüğü tarafından finanse edilmelidir. Gastronomi turizmine katkısı olması açısından sadece yöresel ürünlerin satıldığı lokantalar açılmalıdır. Sivas iline gelen yerli ve yabancı turistlerin konakladıkları tesislerde Sivas Köftesinin tanıtımı yapılmalı, yöresel lezzetleri sunan işletmelerle anlaşma yapılarak gelen turistlerin indirimli olarak buradan faydalanmaları sağlanmalıdır. Hizmet sektöründe ağızdan ağıza reklamın önemi oldukça büyüktür. Bu yüzden yöresel lezzetlerin gerek sunum olarak gerekse lezzet olarak damaklara eşsiz bir tat bırakması sağlanmalıdır. Yemek festivallerinde Sivas'ın yöresel lezzetleri tanıtılmalıdır. Yöresel lezzetlerin bir an önce coğrafi işaretlemeye alınması gerekmektedir. Coğrafi işaretleme sayesinde hem kırsal turizm açısından yöre gelişirken hem de yöre halkına yeni bir istihdam yaratılabilir. İnsanlar konaklama yapmayabilir ama beslenmek zorundadırlar. Birincil derece ihtiyaçlardan olan beslenmenin etkin olarak sağlanabilmesi için, iyi bir reklam yapılmalıdır. Sivas'ın yöresel mutfağının en iyi

şekilde tanıtılıp, gastronomiye açılması gerekmektedir. Öğrencilerin genel olarak tercih ettikleri yöresel lezzetlerde menü fiyatlarında valilik, belediye ve il kültür turizm müdürlüğünce indirimle gidilmesi yöresel lezzetlerin daha çok tercih edilir hale gelmesine neden olacaktır. Bu da Sivas yöresel mutfağının gelişmesinde önemli rol oynayacaktır. Sonraki çalışmalarda Sivas'a gelen misafirlere Sivas'ın yöresel mutfağına yönelik anketler yapılarak araştırma kapsamı genişletilebilir.

KAYNAKLAR

- [1]Acun, H. (2003). Yolların Kesiştiği Şehir Sivas. Cumhuriyet'in 80. Yılında Sivas Sempozyumu (s. 23-29). Sivas: Sivas Hizmet Dağıtım.
- [2]Atasoy, F. (2017). Alternatif Turizm Potansiyeli Açısından Kazankaya Kanyonu (Aydıncık-Yozgat) Üzerine Bir Değerlendirme. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu (s. 345-363). Yozgat: Bozok Üniversitesi.
- [3]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.
- [4]Bozok, D., ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Bahkesir. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 5(1), 85-90.
- [5]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. Iı. Uluslararası Bozok Sempozyumu (s. 148-160). Yozgat: Yozgat Üniversitesi.
- [6]Campón-Cerro, A., Mogollón, J., ve Alves, H. (2017). Sustainable improvement of competitiveness in rural tourism destinations: The quest for tourist loyalty in Spain. Journal of Destination Marketing & Management, 6, 252-266.
- [7]Cengiz, G., ve Akkuş, Ç. (2012). Kırsal Turizm Kapsamında Yöre Halkının Kalkındırılması: Erzurum Örneği. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14(22), 61-74.
- [8]Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2015). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- [9]Çeken, H., Karadağ, L., ve Dalgın, T. (2007). Kırsal Kalkınmada Yeni Bir Yaklaşım Kırsal Turizm ve Türkiye'ye Yönelik Teorik Bir Çalışma. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 8(1), 1-14.
- [10]Çeken, H., Uçar, M., ve Dalgın, T. (2012). Kırsal Turizmin Gelişimi Konusunda Yerel Halkın Algıları: Fethiye Yöresi Örneği. Turizm Araştırma Dergisi, 1(1), 1-31.
- [11]Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(2), 29-34.
- [12]Eren, D., Yılmaz, İ., ve Atasoy, F. (2017). Turizmde Destinasyon Seçimini Etkileyen Çekici Faktörler: Yozgat Üzerine Bir Değerlendirme. II. ULUSLARARASI BOZOK SEMPOZYUMU (s. 480-490). Bozok Üniversitesi.
- [13]Ertaş, Y., ve Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1), 117-136.
- [14]Frivoll, S., Forbord, M., ve Blekesaune, A. (2015). An Empirical Investigation of Tourists' Consumption of Local Food in Rural Tourism. Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, 16(1), 76-93.
- [15]Giampiccoli, A., ve Kalis, J. (2012). Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland. Culture,

Agriculture, Food and Environment, 34(2), 101-123.

[16]Gürbüz, S., ve Şahin, F. (2014). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

[17]Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman , O., ve Şengül , S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(1), 6-11.

[18]İnceöz, S. (2003). Sivas'ın Turizm Potansiyeli. Cumhuriyetin 80. Yılında Sivas Sempozyumu (s. 357-366). Sivas: Sivas Hizmet Vakfı Başkanlığı.

[19]Karaca Yılmaz, Ş., Akkuş, G., Şahbudak, E., ve Işkın, M. (2017). Kültürel Miras Farkındalığı: Cumhuriyet Üniversitesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama Çalışması. Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi, 9(16), 86-100.

[20]Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3), 191-210.

[21]Mahiroğulları, M. (2003). İlk Çağlardan Günümüze Sivas İli. Sivas: Kitap Matbaacılık.

[22]Rand, G., ve Heath, E. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation Analysis. Journal of Travel & Tourism Marketing, 14(3-4), 97-112.

[23]Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and The Sustainable Tourism Experience. Journal of Sustainable Tourism, 17(3), 321-336.

[24]Sivas İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2013). Sivas Mutfağından Örnekler.

[25]Skuras, D., Dimara, E., ve Petrou, A. (2007). Rural Tourism and Visitors' Expenditures for Local Food Products. Regional Studies, 40(7), 769-777.

[26]Soykan, F. (2003). Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi. Ege Coğrafya Dergisi(12), 1-11.

[27]Sultanşehir Sivas, Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.

[28]Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1), 86-99.

[29]Tang, C., ve Jones, E. (2005). Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations Through a Sense of Place. Journal of Culinary Science & Technology, 4(4), 69-86.

[30]Toksöz, D., ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfak Rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1), 174-179.

[31]Üçer, M. (2006). Anamın aşısı tandırın başı : Sivas Halk Mutfak. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

[32]Zengin, B., ve Işkın , M. (2017). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(15), 404-415.

[33]<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/hingel> 22.03.2018

[34]<http://www.lezzetci.com.tr> 22.03.2018

[35]<https://www.1organik.com/madimak-otu-faydalaritarifleri.html> 22.03.2018

[36]<http://www.hurriyet.com.tr/kelle-kirdirmek-icin-sabah-firinlara-akin-edi-40661987>. (23.03.2018).