



Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği (Development of Local Products within the Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Kastamonu Pastrami)

* Sümeyye MUTLU^a , Hakkı ÇILGINOĞLU^b 

^a Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts Department, Kastamonu/Turkey

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:27.07.2022

Kabul Tarihi:02.11.2022

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi turizmi

Yöresel mutfak

Kastamonu pastırması

Kastamonu

Öz

Gastronomi turizminde yöresel ürünlerin geliştirilmesi, bölgelerin mutfak kültürünün bilinirliğini artırıp bölgeyi destinasyonda çekicilik unsuru haline getirdiği ve yöresel ürünlerde sürdürülebilirliği sağladığı düşünülmektedir. Bu bağlamda araştırmanın temel amacı, yöresel bir ürün olan Kastamonu pastırmasının destinasyon bölgesindeki gastronomi turizmine olan katkılarının incelenerek gelişim ve sürdürülebilirliğin sağlanması için öneriler geliştirmektir. Araştırma amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için ilgili literatür taranmıştır. Kastamonu pastırmasının üretim-satışını yapan, alanında uzman olduğuna inanılan kaynak kişilerle yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla müzakereler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimleyici içerik analizi ile çözümlenmiştir. Çalışmada Kastamonu mutfak kültüründe pastırmanın yeri, tarihi, Kastamonu pastırmasını diğer yörelerin pastırmasından ayıran özellikleri, Kastamonu’da gerçekleştirilen gastronomi turizminde Kastamonu pastırmasının mevcut etkinliği, Kastamonu’da yıllık pastırma üretim ve satış miktarı, pastırmadan elde edilen gelir detaylıca incelenmiştir. Çalışmanın sonunda Kastamonu gastronomi turizmine ve Kastamonu pastırmasının geliştirilmesine katkı sağlayacağı düşünülen öneriler geliştirilmiş, Kastamonu pastırmasının kullanım alanının dar olduğu kanısına varıldığı için çalışmada yeni reçeteler sunulmuştur.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy tourism

Local cuisine

Kastamonu pastrami

Kastamonu

Abstract

In gastronomic tourism, local designs can be brought from products to increase the awareness of the cuisine of the regions, and their applicability in local products. In this context, the main purpose of the research is to examine the current contributions of Kastamonu pastrami, a local product, to gastronomic tourism in the destination region, and to develop suggestions for development and sustainability. In order to achieve the research objectives, the relevant literature was searched and interviews were conducted with the source people who produce and sell Kastamonu pastrami and who are believed to be experts in their field, through semi-structured interview forms. The obtained data were analyzed with descriptive content analysis. In this study, the place of pastrami in Kastamonu culinary culture, its history, the features that distinguish Kastamonu pastrami from other regions, the current effectiveness of Kastamonu pastrami in gastronomic tourism in Kastamonu, the annual production and sales of pastrami in Kastamonu, the income from pastrami are examined in detail. At the end of the study, suggestions that are thought to contribute to Kastamonu gastronomic tourism and the development of Kastamonu pastrami were developed, and new recipes were presented in the study, since it was concluded that the usage area of Kastamonu pastrami was narrow.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: smmutlu21@gmail.com (S. Mutlu)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1129