

Muşkara'dan Nevşehir'e 290. Yıl



II. ULUSLARARASI NEVŞEHİR TARİH VE KÜLTÜR SEMPOZYUMU

TARİH | KÜLTÜR | ÇEVRE | TURİZM | SAĞLIK | EKONOMİ | İNANÇ | EĞİTİM

BİLDİRİ METİNLERİ



ntks.nevsehir.edu.tr
ntks@nevsehir.edu.tr





“MUŞKARADAN NEVŞEHİR’E”

**II. ULUSLARARASI
NEVŞEHİR TARİH VE KÜLTÜR SEMPOZYUMU
(2-3-4 Mayıs 2016)**

“Tarih | Kültür | Çevre | Turizm | Sağlık | Ekonomi | İnanç | Eğitim”

BİLDİRİ METİNLERİ



**ntks.nevsehir.edu.tr
ntks@nevsehir.edu.tr**



Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları: 21

Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesine aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tümü ya da bir bölümü/bölemleri Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin yazılı izni olmadan elektronik, optik, mekanik ya da diğere yollarla basılamaz, çoğaltılamaz ve dağıtılamaz.

Copyright 2015 by Nevşehir Hacı Bektaş Veli University. All rights reserved. No part of this book may be printed, Reproduced or distributed by any electronical, optical, machanical or order means without the written permission of Nevşehir Hacı Bektaş Veli University.

Editör

Prof. Dr. Filiz KILIÇ, Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL

Kapak Düzeni

Taylan Viraca

Tasarım-Dizgi

Arş. Gör. Murat GÜR

ISBN: 978-605-4163-30-4

II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Metinleri

1. Baskı

Aralık, 2016

Basımevi

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Basımevi, Nevşehir

İletişim

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Prof.Dr. Filiz Kılıç Yerleşkesi

2000 Evler Mah. Zübeyde Hanım Cad. 50300 / Nevşehir Tel: 0384 228 10 00

<http://ntks.nevsehir.edu.tr>

Onur Kurulu

Mehmet CEYLAN (Nevşehir Valisi)

Prof. Dr. Filiz KILIÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü)

Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Filiz KILIÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Abdullah ŞENGÜL (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. İlyas GÖKHAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet Dursun ERDEM (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet KÖÇER (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Nesimi AKTAŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Zeynep ASLAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Zülfikar DURMUŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Nimet KARATAŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Yürütme Kurulu

Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL (Başkan)

Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ

Doç. Dr. Ebru GÜNEREN

Yrd. Doç. Dr. Derya EVGİN

Yrd. Doç. Dr. Emre ÜSTÜN

Yrd. Doç. Dr. Erkan KALIPÇI

Yrd. Doç. Dr. Hatice DOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ

Yrd. Doç. Dr. Murat AKTAN

Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN

Yrd. Doç. Dr. Tekin TUNCER

Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

Sekreteryaya

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN

Arş. Gör. Murat GÜR

Arş. Gör. Şerife ÖRDEK

Arş. Gör. Ahmet UĞUR

Araş Gör. Ahmet Enes KARAKAYA

Arş. Gör. Ayşe Begüm KILIÇ

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdilbaet MAMASIDIKOV	Prof. Dr. Taşbolot SADIKOV	Yrd. Doç. Dr. Besim Tolga UYAR
Prof. Dr. Abdulhalik BAKIR	Doç. Dr. Adem ÖGER	Yrd. Doç. Dr. Derya EVGİN
Prof. Dr. Abdullah ŞENGÜL	Doç. Dr. Ahmet OĞUZ	Yrd. Doç. Dr. Duygu EREN
Prof. Dr. Alena ĆATOVIĆ	Doç. Dr. Ali KOZAN	Yrd. Doç. Dr. Erkan HİRİK
Prof. Dr. Ali AKTAN	Doç. Dr. Alper ARSLAN	Yrd. Doç. Dr. Filiz M. ERDEM UÇAR
Prof. Dr. Ayşe ÖZCAN	Doç. Dr. Anvar COLDOŞBAYEV	Yrd. Doç. Dr. Fulya AYDIN TEMEL
Prof. Dr. Birsel KÜÇÜKSİPAHİOĞLU	Doç. Dr. Ayla ÜNSAL	Yrd. Doç. Dr. Gamze MUZ
Prof. Dr. Ćazim HADZİMEJLIĆ	Doç. Dr. Bayram DEVİREN	Yrd. Doç. Dr. Gökhan SEÇME
Prof. Dr. Cenişbek DUYŞEYEV	Doç. Dr. Dündar YENER	Yrd. Doç. Dr. Görkem BİRİNCİ
Prof. Dr. David J. GOA	Doç. Dr. Ebru GÜNEREN	Yrd. Doç. Dr. Gülser OĞUZ
Prof. Dr. Davut KILIÇ	Doç. Dr. Elmira HURİBAYEVA	Yrd. Doç. Dr. Hakan YALAP
Prof. Dr. Elmira MURADALIYEVA	Doç. Dr. Emin ÖZDEMİR	Yrd. Doç. Dr. Handan YILDIZHAN
Prof. Dr. E. Ümit SEVİÇ	Doç. Dr. Ersan ERSOY	Yrd. Doç. Dr. Hasan Hüseyin KILINÇ
Prof. Dr. Mehmet Fatih KÖKSAL	Doç. Dr. Fulya ÖZTAŞ	Yrd. Doç. Dr. Hasan YAVUZER
Prof. Dr. Filiz KILIÇ	Doç. Dr. Gökalp Özmen GÜLER	Yrd. Doç. Dr. Haşim ERDOĞAN
Prof. Dr. Hanife ÖZBAY	Doç. Dr. Hakan Vahit ERKUTLU	Yrd. Doç. Dr. Hatice DOĞAN
Prof. Dr. Harun GÜNGÖR	Doç. Dr. Hüseyin GÖNEL	Yrd. Doç. Dr. Hulusi YILMAZ
Prof. Dr. Havva SELÇUK	Doç. Dr. İbrahim YILMAZ	Yrd. Doç. Dr. Hüseyin CÜCE
Prof. Dr. Haydar ÖZTAŞ	Doç. Dr. Korhan KARACAOĞLU	Yrd. Doç. Dr. Hüseyin KALEMLİ
Prof. Dr. İbrahim DİLEK	Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ
Prof. Dr. İlyas GÖKHAN	Doç. Dr. Maria KOÇKORBAYEVA	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Ethem ÖZKAN
Prof. Dr. Ljijana MARKOVIĆ	Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU	Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN
Prof. Dr. Lütfi Gürkan GÖKÇEK	Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ	Yrd. Doç. Dr. İbrahim SERBESTOĞLU
Prof. Dr. Mehmet AÇA	Doç. Dr. Meral BAYAT	Yrd. Doç. Dr. İlhan GÜLLÜ
Prof. Dr. Mehmet Dursun ERDEM	Doç. Dr. Metin Ziya KÖSE	Yrd. Doç. Dr. Kürşat KOÇAK
Prof. Dr. Mehmet İNBAŞI	Doç. Dr. Murat Mustafa ÖNTUĞ	Yrd. Doç. Dr. Mehmet HAZAR
Prof. Dr. Mehmet KÖÇER	Doç. Dr. Mustafa IŞIK	Yrd. Doç. Dr. Mehmet KAYGANA
Prof. Dr. Meliha ATALAY	Doç. Dr. Neşe YALÇIN	Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN
Prof. Dr. Metin EKİCİ	Doç. Dr. Nursavle AYT BAYEVA	Yrd. Doç. Dr. Murat AKTAN
Prof. Dr. Mustafa Arslan	Doç. Dr. Özgür K. AYDEMİR	Yrd. Doç. Dr. Murat ŞENGÜL
Prof. Dr. Mustafa KESKİN	Doç. Dr. Pınar ÜLGEN	Yrd. Doç. Dr. Neşe HERBALİOĞLU
Prof. Dr. Mustafa Servet AKPOLAT	Doç. Dr. Sadettin BAŞTÜRK	Yrd. Doç. Dr. Pakize ARIKAN SANDIKCIOĞLU
Prof. Dr. Mürüvvet BAŞER	Doç. Dr. Süleyman SOLMAZ	Yrd. Doç. Dr. Seçil HİRİK
Prof. Dr. Nimet KARATAŞ	Doç. Dr. Şahlan ÖZTÜRK	Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN
Prof. Dr. Numan ALUÇ	Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL	Yrd. Doç. Dr. Şamil YEŞİLYURT
Prof. Dr. Orhan DOĞAN	Doç. Dr. Turgut TOK	Yrd. Doç. Dr. Şefika Dilek GÜVEN
Prof. Dr. Özen TOK	Doç. Dr. Zübeyde KUMBIÇAK	Yrd. Doç. Dr. Tayfun CAYMAZ
Prof. Dr. Paul CHAO	Yrd. Doç. Dr. Abdullah ÖZDAĞ	Yrd. Doç. Dr. Tekin TUNCER
Prof. Dr. Remzi KILIÇ	Yrd. Doç. Dr. A. Burak KAHRAMAN	Yrd. Doç. Dr. Telli KORKMAZ
Prof. Dr. Sabina BAKŞIĆ	Yrd. Doç. Dr. Ahmet DOĞAN	Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN
Prof. Dr. Sahavet GÜRDAL	Yrd. Doç. Dr. Ahmet Turan TÜRK	Yrd. Doç. Dr. Turan AÇIK
Prof. Dr. Satıbaldı OMURZAKOV	Yrd. Doç. Dr. Aynur KIZILIRMAK	Yrd. Doç. Dr. Ünal ZAL
Prof. Dr. Sultan TAŞÇI	Yrd. Doç. Dr. Ayşe BUDAK	Yrd. Doç. Dr. Volkan KARAGÖZLÜ
Prof. Dr. Süleyman DEMİRCİ	Yrd. Doç. Dr. Bakhtygal KULAMSHAEVA	Yrd. Doç. Dr. Yalçın KAMIŞ
Prof. Dr. Taha Niyazi KARACA	Yrd. Doç. Dr. Barış ÇİFTÇİ	Yrd. Doç. Dr. Zehra IŞIK ÇALIŞKAN

ÜRGÜP MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN YÖRE HALKI TARAFINDAN BİLİNİRLİĞİNİN TESPİT EDİLMESİ

Öğr. Gör. Emrah ÖRGÜN

Öğr. Gör. Emrah KESKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

emrahorgun@nevsehir.edu.tr

ekeskin@nevsehir.edu.tr

ÖZET

Binlerce yıllık bir birikime sahip olan, farklı iklimlerden etkilenecek geniş tarım ve hayvancılık olanakları sunan, kıtalar arasında köprü oluşturan ve ticaret yolları üzerinde bulunan Anadolu, dünyanın sayılı mutfakları arasında gösterilen Türk Mutfağına ev sahipliği yapmaktadır. Anadolu'da her bölgenin, her ilin hatta her ilçe ve kasabanın dahi kendine has yemekleri bulunmaktadır. Bir bölgenin yerel mutfak kültürünün tanıtılması, yöresel kültür mirasının kaybolmamasını sağlamakla birlikte; son zamanlarda yapılan araştırmalar, turistlerin destinasyon seçimine doğrudan ya da dolaylı etki eden gastronomi turizminin bölgenin ya da ülkenin tercih edilme oranını da arttırdığını göstermektedir. Bu çalışmada Nevşehir ilinin Ürgüp ilçesinin yöresel yemek kültüründe bulunan lezzetlerin kaybolmaması ve gastronomi turizmi kapsamında yeniden gün yüzüne çıkarılması için öneriler getirilmesi amaçlanmıştır. Nitel bir araştırma özelliği taşıyan bu çalışmada yöre halkıyla bire bir görüşme tekniği kullanılmış ve elde edilen verilerle gerekli literatür taramasına yer verilmiştir.

Anahtar kelimeler: Turizm, gastronomi turizmi, yöresel mutfak, Ürgüp

Giriş

Anadolu topraklarında yaşamış birçok uygarlığın da etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı, dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girmiş ve dünyada besleyici mutfaklardan biri olmuştur (Cömert, Kızılkaya ve Durlu-Özkaya 2009: 1). Türk mutfağının dünyanın sayılı mutfakları arasında konumlandırılmasının nedenlerine bakıldığında, çok sayıda faktörün söz konusu olduğu görülmektedir. Bu faktörleri şu şekilde sıralamak mümkündür; Türk mutfağının kökleri Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile birlikte, Anadolu mutfağının özelliklerini benimsedikleri ve Anadolu mutfağını Orta Asya'dan taşıdıkları mutfak kültürü ile birleştirerek zenginleştirdikleri görülmektedir. Daha sonraki dönemlerde, Osmanlı İmparatorluğu'nun topraklarını üç kıtaya yaymasına bağlı olarak, farklı bölgelere ait zenginlikler Türk mutfağı bünyesine katılmıştır. Göçebe bir hayat süren Orta Asya

insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları; Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çanağının sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürünü ortaya çıkarmıştır (Baysal 1993: 2).

Rekabetin gün geçtikçe arttığı globalleşen dünyada turizm pastasından aldığı payı arttırmak isteyen ülkelerin turizm potansiyellerinin tanıtılmasında kendi mutfak ürünlerini kullanma istekleri gün geçtikçe artmaktadır. Yeme içmenin bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak değerlendirilen “gastronomi”, artık turizmle bütünleşmeye, bölgelerin ve ülkelerin tanıtımında etkin bir rol oynamaya başlamaktadır (Küçükaltan 2009: 8). Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Hatipoğlu 2010: 4).

Sağlık turizmi, kültür turizmi, inanç turizmi, spor turizmi gibi turizm çeşitlerinin yanında, son yıllarda gastronomi turizmi de önem kazanmaktadır. Turistik bir destinasyonu ziyaret eden kişiler, söz konusu destinasyonun mutfak kültürünü yakından tanımak ve yemeklerinin tadına bakmak istemektedirler (Göker 2011: 1). Hatta İnsanlar farklı tatlar tatmanın yanında bu tatları yapmayı öğrenmek de istemektedirler. Yiyecek ve içecek her yönüyle turizm etkinlikleri için çekicilik ögesidir. Gastronomi turizmi, turistin tatil deneyiminde kültürel ve yerel tatları, kokuları ve dokuları tanıma ve yaşama olanağı sunarak onlara benzersiz bir yiyecek ve içecek deneyimi sağlayan bir turizm çeşididir (Kesici 2012: 35).

Beslenme ihtiyacı artık sadece fizyolojik bir eylem olmaktan çıkmış toplumların kültürel kimliklerini yansıtan bir olgu haline gelmiştir (Beşirli 2010: 159). Gastronomi turizmi, yöresel mutfak ürünleri sayesinde farklı kültürlerin birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlamaktadır. Gastronomik kimlik bir bölge için önemli ölçüde farklılaşma, ilerleme ve gelişme süreçleri sağlamaktadır (Henderson 2009: 321). Ayrıca bir bölgenin ya da ülkenin, turistik çekiciliklerinin fazlalığı, daha aktif ve daha çeşitli hizmet sunması, tatilcilerin tatmin deneyimi, bölge nüfusu, üretimi, refahı ve ürün ticareti açısından kalkınmalarını da sağlamaktadır (Lopez ve Martin 2006: 171). Gastronomi turizminin olduğu destinasyonlarda yerel gıda sunumu, yerel tarım üretiminin artmasını sağlayan bir unsur olmaktadır (Smith ve Hall 2003: 249). Gastronomi turizminin bölgeye veya yöreye sağlamış olduğu diğer başlıca katkılar ise; sürdürülebilir bir turizm anlayışının oluşumu, yerel olarak üretimi sağlanan ürün veya besin maddelerinden meydana getirilen

yemeklerin korunması ve envanterinin tutulması, böylelikle yerel değerlerin sonraki nesillere aktarılması ve geliştirilmesine yardımcı olmak diye sıralanabilir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt 2013: 33). Çalışkan'a (2013) göre Gastronomi turizminin; turist harcamalarını arttırdığı, turistlerin geceleme süresini ve turizm sezonu uzattığı, turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etmelerinde etkili faktörlerden bir olduğu aynı zamanda da bölgenin tarım ve hayvancılığın gelişmesine katkı sağladığı ifade edilmektedir.

Yemek kültürü bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmekte ve destinasyonun soyut mirasının somut dışı vurumu olarak belirtilmektedir (Çevik ve Saçılık 2011: 2-3). Bir yöreye ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran önemli unsurlardan biri yöre mutfağıdır (Long 2004: 24). Bir bölgenin yerel mutfak kültürünü farklı insanlara tanıtmak ve farklı bölgelerden insanlarla etkileşim halinde olmak günümüzde alternatif turizm türlerinden biri olarak görülen gastronomi turizmi ile mümkün olabilmektedir (Kodaş ve Dikici 2012: 55). Teknolojinin gelişmesiyle birlikte toplumsal değişme süreci hızla artmaktadır. Toplumsal değişimin olumsuz etkilerinden Türk mutfağının geleneksel türlerin korunması ve Türk mutfağının yok olmaması için tanıtımının yapılması gerekmektedir (Şanlıer, Cömert ve Özkaya 2012: 155). Türk mutfağının tanıtımına ilişkin faaliyetler söz konusu olsa da yeterli seviyede olmadığı aşikârdır. Binlerce yıllık bir geçmişi olan Türk mutfağının turizme kazandırılmaması nedeniyle ülkemizde "Gastronomi Turizmi" hak ettiği değeri görememektedir (Özkaya ve Can 2012: 28). Dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı, doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacaktır (Güzel 2009: 28).

Tüm bunlara bağlı olarak Nevşehir ili, bünyesinde barındırdığı birçok turizm çeşidinin yanı sıra gastronomi turizmi sayesinde diğer iller ile arasındaki rekabet gücünü arttırmış olacaktır. Ürgüp, taşıdığı gastronomik değerler açısından incelendiğinde, geniş bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Kitle turizmi nedeniyle bölgelerin turistik taşıma kapasitesinin üzerine çıkması, belirli bölgelerde ve aylarda çok yoğun geri kalan zamanda ise turist sayısının azalması ülke ve bölgeleri hem ekonomik sıkıntıya sokmakta hem de destinasyonda doğa tahribatını artırmaktadır. Alternatif turizm türleri, kitle turizminden doğan bu olumsuz etkileri azaltmayı ve turizmi oniki aya çıkarmayı, ayrıca farklı bölgelere yayarak bölgeler arası ekonomik denge sağlamayı amaçlamaktadır. Alternatif turizm türleri arasında yer alan gastronomi turizmi deniz kum güneş üçgeninde sıkışmış ülke turizmine bir çıkış kapısı olabilir. Nevşehir ilinin Ürgüp ilçesi alternatif turizm

türlerinin geliştirilmesi için yeterli potansiyele sahiptir. Bu nedenle Ürgüp' de kitle turizmine yönelmektense özel ilgi turizminin geliştirilmesine yönelik çalışmalar yapmak bölge refahı ve gelişimi için ve de kültürel envanterin oluşturulması açısından önem taşımaktadır. Ürgüp'te yerel kaynakların kullanılması ile oluşmuş yemek kültürü, Ürgüp'ün doğal ve kültürel çekiciliklerine katkı sağlayacaktır. Yemek kültürü ön plana çıkarılarak turistlerin tatmin düzeyleri ve tekrar ziyaret oranları artırılabilir. Bu çalışmada; Ürgüp'e ait yöresel yemeklerin gastronomi turizmi kapsamında tanıtılması için öneriler getirmek amaçlanmıştır ve bölge halkından yüz yüze görüşme yoluyla toplanan veriler kaybolmaması için kayıt altına alınmıştır. Ürgüp ilçesinin ilçe merkezi ile Mustafapaşa ve Aksalur köylerinde toplam 30 kişiyle yüz yüze görüşme yapıp, bölgenin yöresel yemeklerinin neler olduğu ve nasıl yapıldığı hakkında bilgiler alınmıştır. Örneklem seçiminde basit seçkisiz örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Basit seçkisiz örnekleme yönteminde, evrende yer alan tüm elemanlar birbirine eşit ve birbirinden bağımsız seçilme şansına sahiptir (Karasar 2008).

Bulgular incelendiğinde çalışmaya katılanlardan elde edilen sonuçlar aşağıda verilmiştir.

Bulamaç: Su ile un toprak kalmayacak şekilde karıştırılır. Üzerine pekmez ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ocak kapatıldıktan sonra tereyağı katılıp çırparak tereyağının erimesi sağlanır. Üzerine çekilmiş ceviz dökülür.

Tarhana: Büyük bir kaba süzme yoğurt konulur ve ısınıp dağılmaya başlayınca kadar bekletilir. Üzerine değirmende ince elenmiş yarma eklenir. Başka bir yerde yoğurt ve un çırparak süzme yoğurda karıştırılır ve koyulaşınca kadar karıştırarak pişirilir. Koyulaşınca ateşten almadan önce tuzu eklenir. Temiz örtüler serdiğiniz tepsilere kaşık yardımı ile birer birer dökün ve güneşte yaklaşık 2 gün kuruması beklenir. Pişirileceği zaman akşamdan ıslatılır, nohut, yağ ve salça ile pişirilir.

Salatalık dolması: Tohumluk salatalıklar yıkanır ve içleri oyularak kış için kurutulur. Yemek yapılacağı zaman soğan, sarımsak, bulgur, kıyma, salça ve yağ karıştırıp dolma içi hazırlanır. Kurtulmuş salatalıkların içini hazırlanan iç malzeme ile doldurup tandırda pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Kırmızı göğ: Yeşil domates haşlanır. Daha sonra küp küp doğranır. Bulgur, salça, kırmızı et, tuz ve yağ ile birlikte çömleğe konur ve tandırda pişirilir.

Un çorbası (kesme çorba): Un, tuz ve suyla yapılan hamur iyice yoğrulur. Daha sonra ince ince açılıp kesilir. Yeşil mercimek tencerede kavrulur. Yeşil mercimeğe su ilave edilip ince ince kesilen hamur eklenir. Kısık ateşte pişirilir. Salça, nane, yağ ile başka bir yerde kavrulur ve tabaklara konan çorbanın üzerine lezzet katması için eklenerek servis edilir.

Haside: Tencerede su, un, tereyağı ve 1 çay bardağı pekmez, önce içinde topak kalmayana dek iyice karıştırılır sonra ocağın altı açılır ve sürekli karıştırılır. Koyulaşan ve kaynamaya yakın olan karışıma bir çay bardağı daha pekmez yavaş yavaş ilave edilir. Pişen tatlı, tepsiye boşaltılıp yayılır. Soğuyunca dilimlenir ve üzeri ceviz ile süslenerek servis edilir.

Kulaklı mantı: Un, tuz ve yumurta yoğrulur ve dinlendirilir. Ardından açılıp kare kare kesilir. Kıyma, soğan, maydonoz, karabiber ve tuz ile iç malzemesi hazırlanır. Kare biçiminde kesilen hamurun içine hazırlanan iç malzeme konulup üçgen şeklinde hamurlar kapatılır. Kaynayan su içinde pişirilir. Sarımsaklı yoğurt üzerine de tereyağı salça ile kavrulup tabaklara konulan mantının üzerine dökülerek servis edilir.

Gendime (keşkek): Dövme buğday, fasulye ve nohut bir gece önceden ıslatılır. Tandır yakılır ve buğday, nohut, fasulye, kırmızı et, soğan ve baharatlar çömleğe konulur. Tandır ateşinde dövülerek pişirilir.

Kabak bulgurlaması: Kabaklar soyulur ve küp küp doğranır. Yağ, salça ve tuz çömleğe konulur. Ardından kabaklar ilave edilir. Tandır ateşinde pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Üzüm turşusu: Sirke, soyulmuş sarımsak, limon suyu ve tuz birlikte karıştırılır. Toprak bir küpün içerisine üzümler dağılmadan salkım şeklinde konulur ve üzerine hazırlanan sirkeli karışım dökülür. Küpün ağzı kapatılır ve 1 ay kadar bekletilir. Ardından üzüm turşusu küpten çıkarılarak servis edilir.

Tandır çorbası: Bulgur, mercimek, nohut ve kıyma ile yapılan tandır çorbası, toprak kaplarda ağzı hamurla kapatılarak tandır ateşinde pişirilerek hazırlanır.

Ağ pahlı: Bir tür kuru fasulye yemeğidir. Yöre halkı "ak bakla" adı verilen fasulyeye ağ pahlı şeklinde telafuz eder ve yemek de ismini buradan alır. Ağ pahlı haşlanır. Daha sonra domates, biber ve kuru soğan ilave edilir. Ardından güneşte

kurutulan kaburga eklenerek pişirilir. Toprak kaplarda ve tandır ateşinde yaklaşık 4 saat kadar pişen yemek servise hazır hale gelir.

Hamursuz ekmeği: Un, tuz, yumurta ve yoğurt ile hamur hazırlanır. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır ve oklavayla açılır. Daha sonra bu hamurlar rulo haline getirilir ve yağlanıp üzerine un serpilmiş tepsiye daire şeklinde sarılarak yerleştirilir. Üzerine yumurta sürülüp çörek otu serpilerek fırına verilir.

Düğün pilavı: Yörenin düğünlerinin geleneksel yemeğidir. Salça, soğan, domates ve biber tereyağında kavrulur. Üzerine bulgur ve su ilave edilir. Başka bir yerde haşlanan nohut, tavuk eti ve kırmızı et sırayla yemeğe ilave edilir. Pişen pilav, tepsilere konulur ve tepsilerde servis edilir.

Ürgüp yöresine ait bu lezzetlerin daha sonraki akademik çalışmalarda standart reçetelerini oluşturmak gerekmektedir. Her bir yemeğin malzemelerini, kalori değerlerini, pişirme yöntemlerini, pişirme derecelerini ve pişirme sürelerini saptamak yörenin yemek kültürünün kaybolmaması için elzemdir. Yörelere özgü lezzetleri konu alan akademik çalışmalar arttırılmalıdır. Bu çalışmalarda elde edilen sonuçlar, yiyecek içecek işletmeleri tarafından kullanılmalı ve yöresel lezzetlerin menülerde yer alması sağlanmalıdır. Ayrıca belediyelerin yöresel ev yemekleri yarışmaları düzenlemesi, unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerinin gün ışığına çıkmasına yardımcı olacaktır. Yöreye özgü tatlar Türk Patent Enstitüsü aracılığıyla tescilletilmelidir.

Sonuç olarak, günümüzde, yeme içme ihtiyacı gelişen toplum yapısı ve yiyeceklere kolay ulaşabilme imkânı ile birlikte insanların en büyük zevklerinden biri haline gelmektedir. İnsanların sadece karınlarını doyurmak değil aynı zamanda sosyalleşme, yeni deneyimler kazanma ve farklı lezzetler tatma gibi nedenlerle de gastronomi turizmine katıldıkları gözlenmektedir.

Türkiye'nin tanıtım faaliyetlerinde Türk mutfağına da yer verilmesi oldukça elzem bir gerekliliktir. Türkiye'de hangi yörelerde hangi yemeklerin yenildiğini, hangi içeceklerin içildiğini gösteren gastronomi rehberleri oluşturulmalıdır (Özkaya ve Can 2012: 29). Bu oluşturulan rehberler uluslararası alanda yayın yapan televizyon kanallarında ve dergilerde konumlandırılmalıdır. Daha önce yapılan çalışmalarda turistlerin büyük çoğunluğunun Türk mutfağı ile ilgili bilgileri televizyon ve dergilerden öğrendiğini tespit edilmiştir (Şanlıer 2005: 218). Türk mutfağının tanıtılması amacıyla hazırlanan bu rehberler farklı dillerde olmalı ve seyahat acenteleri aracılığıyla farklı

gruplara ulaşmak için de kullanılmalıdır (Cömert ve Özkaya 2014: 65). Özellikle turistlere yönelik yiyecek içecek üretimi ve sunumu yapılan yerler ile misafirlere sunulan yiyecek ve içeceklerin tanıtımına ilişkin broşürler ve tanıtım filmleri hazırlanması söz konusu tanıtım faaliyetleri arasında sayılabilir (Albayrak 2013: 5061). Türk mutfak kültürünün tanıtımı için hazırlanan bu tanıtım rehberlerinde yiyeceklerin özelliklerinin değiştirilmemiş ve yöresel lezzetlerin gerçek şekillerinin korunmuş olmasına dikkat edilmelidir (Cömert 2014: 69). Turistlere yerel mutfak kültürünü deneyimlemeye olanak sağlayan şarap tatma, organik yemek turları gibi etkinlikler düzenlenebilir (Çalışkan 2013: 46). Üstelik turistler için yemek ve restoran seçiminde sunulan yemek kalitesi ve çeşitliliği, vazgeçilmez unsurlar olarak görülmektedir. Yöresel yemekler, geleneksel üretim şekillerine uygun, bilimsel yöntemler ve teknolojik malzeme desteği ile üretilmelidir (Yenişınar, Köşker ve Karacaoğlu 2014: 20). Bunlarla birlikte, sağlık ve beslenme ile hijyen konuları da önemli faktörlerdir. Restoran yöneticilerinin asgari standartları karşılamak için yemek kalitesi, çeşitliliği, sağlık ve hijyen konularında titiz davranmaları gerekmektedir (Özdemir 2010: 229). Diğer yandan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün bir bilim dalı olarak üniversitelerde kabul edilmesi yüksek lisans ve doktora programlarının kurulması ve yaygınlaştırılması, mutfak kültürümüz üzerine yapılan araştırmaların yüzeysellikten kurtulup derinlemesine irdelenmesi gerekmektedir (Kesici 2012: 36).

KAYNAKÇA

- Albayrak, Aslı (2013). “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”. *Journal Of Yasar University* 30(8): 5049-5063.
- Baysal, Ayşe (1993). “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirme”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. C.3. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yay.12
- Beşirli, Hayati (2010). “Yemek, Kültür Ve Kimlik”. *Milli Folklor Dergisi* 87(22): 159-169.
- Çalışkan, Osman (2013). “Destinasyon Rekabetçiliği Ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik”. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 2: 39-51.
- Çevik, S. Ve M. Saçılık (2011). *Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği*. Düzce: 12. Ulusal Turizm Kongresi, 30 Kasım-4 Aralık.
- Deveci, Bilal, S. Türkmen, C. Avcıkurt (2013). “Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği”. *Uluslararası Sosyal Ve Ekonomik Bilimler Dergisi* 3(2): 29-34.
- Durlu Özkaya, F. Ve A. Can (2012). “Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi”. *Türk Tarım, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi* 206: 28-33.
- Göker, Gönül (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güzel, Gonca (2009). “Gastronomi Ve İnovasyon”. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi* 8: 28-29.
- Hatipoğlu, Aysu (2010). *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Skarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Henderson, Joan C. (2009). "Food Tourism Reviewed". *British Food Journal* 111(4):317-326.
- Karasar, Niyazi (2008). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. (18. Baskı). Ankara: Nobel Yay.
- Kesici, Mustafa (2012). "Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek Ve İçecek Kültürünün Rolü". *Kmü Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 14 (23): 33-37.
- Kodaş, D. Ve E. Dikici (2012). "Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma". *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi* 4(2): 51-69.
- Küçükaltan, Gül (2009). *Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine Ve Ülke Ekonomilerine Etkileri*. Antalya: 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri 17-18 Nisan.
- Long, M. Lucy (2004). *Culinary Tourism*. (2. Baskı) Usa: The University Press Of Kentucky.
- Lopez, X. Ve M. Belen Gomez (2006). "Tourism And Quality Agro-Food Products: An Opportunity For The Spanish Countryside". *Journal Of Economic & Social Geography* 97(2):166-177.
- Cömert, M. Ve F. D. Özkaya (2014). "Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi". *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 2(2): 62-66.
- Menekşe, Cömert, Ö. Kızılkaya, F. D. Özkaya (2009). *Türk Mutfağında Ve Turistik İşletmelerde Salebin Yeri*. Antalya: 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu 17-18 Nisan.
- Cömert Menekşe (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi Ve Hatay Mutfağı Örneği". *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 2(1): 64-70
- Şanlıer, Nevin, M. Cömert, F. D. Özkaya (2012). "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı". *Millî Folklor Dergisi* 94(24) 152-162
- Özdemir, Bahattin (2010). "Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 21(2): 218-232.

- Smith, A. Ve M. Hall (2003). Restaurants And Local Food İn New Zealand, Michael Hall (Ed), Food Tourism Around The World: Management Of Development And Markets. (S.249-250) Great Britain : Elseiver.
- Şanlier, Nevin (2005). “Yerli Ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri”. *G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi* 25(1): 213- 227.
- Yenipınar, Uysal, H. Köşker, S. Karacaoğlu (2014). “Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi Ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri”. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 2(2): 13-23.