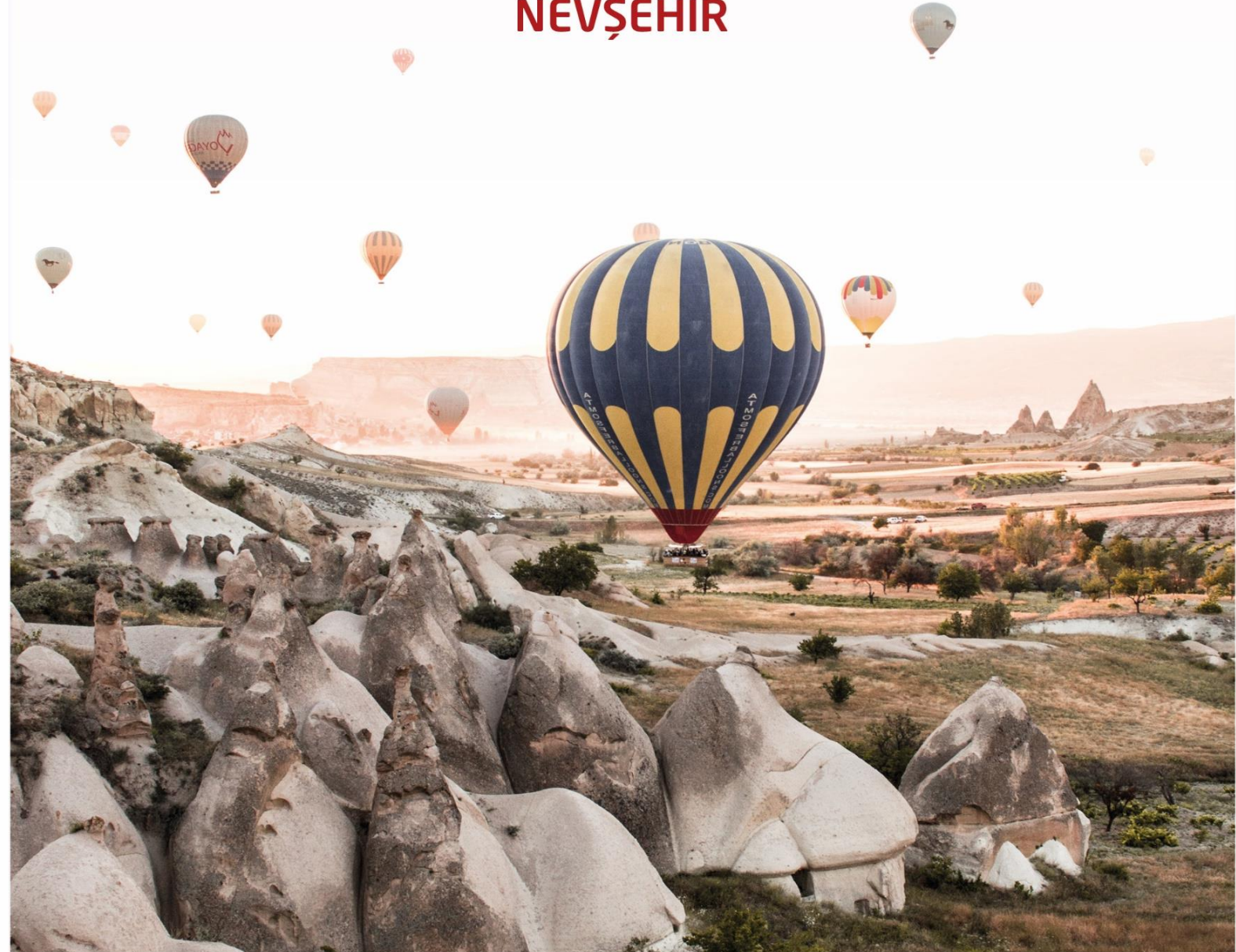




IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Mizanpaj

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Neveşehir Valisi
Rasim ARI	Neveşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Neveşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Neveşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEMEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atila YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİYKAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCA Y	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi

Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	<i>Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Oğuz DİKER	<i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	<i>Pamukkale Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	<i>Akdeniz Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Özge SAMANCI	<i>Özyeğin Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Pal GUBAN	<i>Edutus College</i>
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	<i>Selçuk Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Selda UCA	<i>Kocaeli Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Turgay BUCAK	<i>Dokuz Eylül Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	<i>Afyon Kocatepe Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	<i>Antalya AKEV Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	<i>University of Lincoln</i>
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	<i>İzmir Ekonomi Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	<i>Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	<i>Bahçeşehir Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	<i>Kapadokya Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	<i>Selçuk Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	<i>Adnan Menderes Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	<i>Giresun Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	<i>Sivas Cumhuriyet Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	<i>İstanbul Okan Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	<i>İstanbul Ayrınsaray Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	<i>Antalya Bilim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	<i>Doğuş Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	<i>Akdeniz Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMACI	<i>Nişantaşı Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	<i>Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	<i>Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	<i>İzmir Ekonomi Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	<i>Erciyes Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	<i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	<i>Nişantaşı Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	vii
ANAHTAR KELİME DİZİNİ	xi
YAZAR LİSTESİ	xiv
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞI DÜZEYLERİ: NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ	1
TÜRKİYE'DE YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNİ SINIFLANDIRAN GASTRONOMİ REHBERLERİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME	9
"KENDİN YAP" (DIY) RESTORANLARIN İNCELENMESİ	16
GASTRONOMİDE YENİ BİR EĞİLİM: BARİSTA (KAHVE BAR GÖREVLİSİ) VE BARİSTALIK	22
CABBAGE, A MIRACULOUS VEGETABLE IN THE WORLD DIFFERENT INTERPRETATION OF KIMCHI IN TURKEY "KÜNCÜLEME" THE TRADITIONAL DISH OF ERZİN	29
VEGANİZM VE GASTRONOMİ	32
BEŞ YILDIZLI BİR OTEL MUTFAĞININ BİLİŞİM SİSTEMİ KULLANIMININ İNCELENMESİ	40
HER ŞEY DAHİL KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE GIDA İSRAFI	48
THE RELATIONSHIP BETWEEN MICHELIN STARS AND TOURISM DEMAND: THE CASE OF SPAIN	56
YERLİ TURİSTLERİN YEREL YİYECEK TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ: EDİRNE ÖRNEĞİ	61
AŞÇILIK EĞİTİMİNDE UYGULAMALI DERSLERİN MEVCUT DURUMUNUN ANALİZİNE YÖNELİK NİTEL BİR ARAŞTIRMA (ÖN LİSANS DÜZEYİ ÖRNEĞİ)	68
ENDÜSTRİ 4.0 VE YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ YANSIMALARI	87
ÇORUM MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ	94
KÜLTÜR, SINIF VE STATÜNÜN GÖSTERGESİ: TABAK	98
AMERİKA KÖKENLİ GIDALARIN OSMANLI MUTFAĞINA ADAPTASYON SÜRECİ	105
ÖZEL GÜNLERDE GELENEKSEL YEMEK ANLAYIŞI: ÜRGÜP ÖRNEĞİ	108
GASTRONOMİK BİR ÜRÜN OLARAK ÜZÜM: ÜRGÜP ÖRNEĞİ	116
NİĞDE İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	122
MODERNİST MUTFAKTA DONDURARAK KURUTMA TEKNOLOJİSİ	137
ÇÖLYAK HASTALARININ YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDEN BEKLENTİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	141
TURİSTİK RESTORANLARDA GELENEKSEL TATLILARIN KULLANIMININ ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ İMAJI VE GASTRONOMİ DENEYİMİ İLE İLİŞKİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	149
FARKLI KUŞAKLARIN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI	159
YEMEK SİSTEMLERİNDE KULLANILAN AMBALAJ MATERYALLERİ	165
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE BESLENME ALIŞKANLIĞI VE SOFRA ADABINDA MEYDANA GELEN DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ	175
GASTRONOMİ TURİZMİNDE YÖRESEL YEMEKLERİN ROLÜ: AYDIN İLİ BOLAMA AŞI ÖRNEĞİ	185
TARSUS MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR LEZZET: CEZERYE	190
YEMEKLERDE YEŞİL MERCİMEK KULLANIMI VE ÇORUM	196
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÇALIŞANLARIN MOBBİNG DAVRANIŞINA MARUZ KALMA DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ	205
MUTFAK ÇALIŞANLARININ KARIYER PLANLAMASI: Y KUŞAĞI ÇALIŞANLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	211

SİLİFKE YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSURU OLAN “SİLİFKE YOĞURDU”NUN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ -----	218
SANAT VE ESTETİĞİN GASTRONOMİDEKİ YERİ -----	230
A LA CARTE RESTORANLARDA MENÜ PLANLAMA VE FİYATLANDIRMA YÖNTEMLERİ İSTANBUL İLİNDE BİR ARAŞTIRMA ----	239
YENİLEBİLİR BÖCEKLERİN MENÜLERDE KULLANILMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA-KAPADOKYA ÖRNEĞİ -----	250
SAMSUN YÖRESEL OT YEMEKLERİ FESTİVALİNE KATILIM MOTİVASYONLARI -----	260
KAPADOKYA’NIN GASTRONOMİK UNSURLARI HAKKINDAKİ TURİST ALGILARININ ARAŞTIRILMASI -----	265
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN İSİMLERİNİN TÜKETİCİ TERCİHLERİNE ETKİSİ: SAFRANBOLU ÖRNEĞİ -----	274
GAZETELERDEKİ GASTRONOMİ KÖŞE YAZILARININ İNCELENMESİ: TÜRKİYE ÖRNEĞİ -----	281
TÜRK MUTFAĞINDA TATLI KÜLTÜRÜNÜN TARİHÇESİ -----	289
ANALYZING THE PRACTICE OF INSECT EATING WITH ITS DIFFERENT DIMENSIONS-----	299
GÖÇÜN YÖRE MUTFAK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ: TİRE-TURGUTLU KÖYÜ ÖRNEĞİ -----	305
GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK BAĞCILIK ÜRÜNLERİ: EGE BÖLGESİ ÖRNEĞİ-----	312
COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER VE ŞEHİR BİLİNLİRLİĞİNE ETKİSİ-----	319
GASTRONOMİ TURİZMİNDE BURSA -----	329
KENDİLİĞİNDEN YETİŞEN OTLARIN TÜKETİMİNDE YAŞANILAN YERİN ETKİSİ -----	337
A CLASSIFICATION OF THE EXPECTATIONS OF GASTRONOMY STUDENTS FROM STREET FOOD BY USING KANO MODEL: A RESEARCH IN İZMİR-----	342
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN ALDIKLARI EĞİTİM İLE KARIYER BEKLENTİLERİ İLİŞKİSİ: LİSANS ÖĞRENCİLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA-----	351
AMASYA’NIN GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ HAKKINDA TURİZM İŞLETMELERİ SAHİP VE YÖNETİCİLERİNİN GÖRÜŞLERİNİ BELİRLEMEYE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA -----	364
ALTERNATİF BİR GIDA OLARAK ALGLER -----	372
TÜRKİYE’DE GASTRONOMİ EĞİTİMİ: MEVCUT DURUM, SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ-----	377
TURİST REHBERLERİNİN YEREL YEMEK KÜLTÜRÜ BİLGİSİNİN TESPİT EDİLMESİ: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ -----	383
DESTİNASYON YİYECEK İMAJI VE MEMNUNİYET ARASINDAKİ İLİŞKİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ-----	392
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ DURUM ANALİZİNE İLİŞKİN BİR MODEL ÖNERİSİ -----	400
DONDURMA ÜRETİMİNDE PROPOLİS İLAVESİ VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ -----	405
YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDEKİ GIDA KAYBI VE İSRAFIYLA İLGİLİ ÖLÇEK ÖNERİSİ -----	410
GIDALARDA SİYAH RENK OLARAK KULLANILAN AKTİF KARBONUN GENEL ÖZELLİKLERİ, KULLANIM ALANLARI VE SAĞLIK ETKİLERİ -----	417
TÜRK MUTFAĞINDA HÖŞMERİM -----	421
LEZZET ALGISI, DUYULARIMIZ, TAT VE KOKU MOLEKÜLLERİYLE NÖROGASTRONOMİ -----	427
GASTRONOMİK BİR ÜRÜN OLAN EKMEĞİN İZİ VE EGE BÖLGESİNDEKİ YÖRESEL EKMEK DURAKLARI -----	431
TELEVİZYON YEMEK PROGRAMCILIĞINDAN SOSYAL MEDYADA YEMEK PAYLAŞIMLARINA DÖNÜŞÜM: TASTY ÖRNEĞİ -----	438
TURİSTİK ÜRÜN ÇEŞİTLENDİRME KAPSAMINDA GASTRONOMİ TURİZMİ: MAŞUKİYE ALABALIK VADİSİ -----	447
APPLE IN MYTHS, CULTURES AND CUISINES: A STUDY ON SENSORY EVALUATION OF APPLE COOKIES -----	454
THE AWARENESS OF THE HISTORY OF WINE IN ANATOLIA AND WINE TOURISM: ŞİRİNCE SAMPLE -----	462

DÜNYANIN EN İYİ 50 RESTORANININ MENÜ İÇERİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA-----	469
RAMAZAN AYINDA SUNULAN İFTAR MENÜLERİNİN İÇERİKLERİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME -----	475
TÜRKİYE’DEKİ AKADEMİK GASTRONOMİ KİTAPLARINDA ODAKLANILAN KONULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ -----	488
EKŞİ MAYALI EKMEK TÜKETİM TERCİHLERİ-----	497
KORE MUTFAĞI GELENEKSEL ÜRÜNÜ OLAN KİMCHİNİN TÜRK MUTFAĞINA UYARLAMASI-----	501
THE ROLE OF COOPERATIVISM IN RURAL DEVELOPMENT: THE CASE OF BADEMLER NATURAL LIFE VILLAGE -----	505
HATAY MUTFAĞINDA TATLI VE REÇELLER-----	512
GASTRONOMİ EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİNDE BİR ARAŞTIRMA -----	521
GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE BOZCAADA’NIN GASTRONOMİK KİMLİK DEĞİŞİMİ -----	533
TÜRKİYE’DE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ -----	538
YENİ TIBBİ AKIM: DÜŞÜK FODMAP DİYETİ-----	545
GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK NEVŞEHİR MUTFAĞI-----	548
Z KUŞAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİNE İLİŞKİN TUTUMLARININ YENİLİK ARAYIŞI KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ -----	559
TURİST REHBERLERİNİN GÖZLEMLERİNDEN TURİSTLERİN GASTRONOMİK TERCİHLERİNİN SAPTANMASI -----	570
YEREL LEZZETİN KÜRESEL BAŞARISI MARMARİS KEBAP&PIZZA-----	577
MUTFAKTAKİ DEVRİM: 3D YAZDIRILMIŞ GIDALAR-----	582
GAZİANTEP ŞEHRİNİ ZİYARET EDEN TURİSTLERİN YÖRESEL MUTFAK DEĞERLERİNE İLİŞKİN ALGILARININ BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA-----	587
VEJETARYEN VE VEGAN BESLENME BİR TERCİH Mİ YOKSA POPÜLER KÜLTÜRÜN ETKİSİ Mİ? -----	598
MOBİL ARTIRILMIŞ GERÇEKLİK VE GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE KULLANILABİLİRLİĞİ -----	604
GASTRONOMİDE GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ -----	610
YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ İÇİN ALTERNATİF BİR EKMEK ÖNERİSİ: “NEVŞEHİR SİMİDİ” -----	619
GIDA KATKI MADDESİ GUAR GAMIN DONDURMA ÜRETİMİNDE KULLANIMINA İLİŞKİN BİR ARAŞTIRMA -----	624
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ VE SEYAHAT ACENTELERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNE YAKLAŞIMI: ANKARA ÖRNEĞİ -----	631
LEZZET Mİ SAĞLIK MI? KAYSERİ’DE BİR ARAŞTIRMA -----	641
YEREL HALKIN GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMINA BAKIŞ AÇILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ-----	649
RUS MUTFAĞINA GENEL BİR BAKIŞ -----	658
SEYAHAT SÜRESİNCE GERÇEKLEŞEN YEMEK TÜKETİM DAVRANIŞINDA DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİN ROLÜ -----	665
TURİST REHBERLERİNİN TUR ESNASINDA DESTİNASYONUN GASTRONOMİK UNSURLARI HAKKINDA BİLGİ VERME DÜZEYLERİ: KAPADOKYA BÖLGESİ ÖRNEĞİ -----	671
YEMEK DENEYİMİ VE AKILDA KALICI YEMEK DENEYİMİ -----	676
ALIŞVERİŞ MERKEZLERİNDE YEMEK TÜKETİM KÜLTÜRÜ: HAZCI VE FAYDACI DEĞER YAKLAŞIMI -----	682
SSCI Q1 KATEGORİSİNDE YER ALAN ULUSLARARASI TURİZM DERGİLERİ ÖRNEKLEMİNDE GASTRONOMİ KONUSU ÜZERİNE BİR İNCELEME-----	687
GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DOĞU KARADENİZ YEREL YİYECEKLERİNİN TANINMA VE DENEYİMLENME DURUMLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA-----	698
HAVAYOLU İKRAM HİZMETİNİN KRİZ SÜRECİNDE MENÜ PLANLAMA SENARYOLARI ÜZERİNE BİR UYGULAMA -----	706

KASTAMONU'NUN GASTRONOMİK DEĞERLERİ-----	712
ÖRGÜTSEL ADALET, SAPKIN DAVRANIŞ, ÖRGÜTSEL SİNİZM VE İŞTEN AYRILMA NİYETİ İLİŞKİSİ: KARŞILILIK NORMU YAKLAŞIMI -----	719
BİLİNMEYEN ÜRÜNLERİN TURİZM SEKTÖRÜNDE KULLANILMASI: EŞEK SÜTÜ ÖRNEĞİ-----	727
DESTİNASYON İMAJININ OLUŞMASINDA GASTRONOMİNİN ETKİSİ: KIRGIZİSTAN ÖRNEĞİ-----	735
GASTRONOMİDE YAŞAYAN MUTFAK KAVRAMI VE UYGULAMA ÖRNEKLERİ-----	744
A REVIEW OF WHAT MAKES THE CONCEPT OF FOOD CULTURE-----	748
BEYAZ GÜRÜLTÜ (WHITE NOISE) KAVRAMI VE GASTRONOMİ SEKTÖRÜ İLE İLİŞKİSİ-----	751
YAPAY SİNİR AĞLARI VE MENÜ MÜHENDİSLİĞİ İLİŞKİSİ-----	755
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YENİLİKCİ SERVİS TEKNİKLERİ-----	762
SLOW FOOD TRAVEL IN GASTRONOMY TOURISM: THE CASE OF SEFERİHİSAR-----	768
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMLARININ RAKAMSAL GELİŞMELER AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ -----	776
TURİZM İŞLETMELERİNİN MENÜLERİNDE YÖRESEL ÜRÜNLER: SANDIKLI ÖRNEĞİ-----	780
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN “YERELÖTESİCİLİK” KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ-----	792
KAHVE DÜKKANLARINI TERCİH EDEN X, Y VE Z KUŞAĞI TÜKETİCİLERİNİN TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ-----	798
COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ SONRASI DENETİM SİTEMİNİNİN TÜKETİCİYİ KORUMA YÖNÜNDEN İNCELENMESİ; İÇ ANADOLU BÖLGESİ ÖRNEĞİ-----	802
UZAKDOĞU MUTFAĞINA GENEL BİR BAKIŞ: TAYLAND, KORE VE ÇİN MUTFAKLARI-----	811

ANAHTAR KELİME DİZİNİ

3

3D Gıda Yazıcısı · 582

A

Adaptasyon · 105
Afyonkarahisar · 319
Agriculture · 505
Akademik Gastronomi · 488
Akılda Kalıcı Yemek Deneyimi · 676
Aktif Karbon · 417
Aktif Kömür · 417
Alabalık · 447
Algler · 372
Alışveriş Merkezleri · 682
Amasya Mutfağı · 364
Ambalaj · 165
Ambalaj Materyali · 165
Amerika · 105
Anadolu · 108, 462
Ankara · 175
Antimikrobiyal · 405
Artırılmış Gerçeklik · 604
Asma · 312
Aşçılık · 68
Aşçılık Eğitimi · 68
Aşınalık · 665

B

Bademler Village · 505
Bağcılık · 312
Baklagiller · 196
Barista · 22
Beslenme · 1, 372, 545
Beslenme Alışkanlığı · 175
Beslenme Alışkanlıkları · 521
Beslenme Biçimleri · 598
Beyaz Gürültü · 751
Bilgi · 671
Bilişim Sistemi · 40
Bolama Aşısı · 185
Bozcaada · 533
Böcekler · 250
Bursa Mutfağı · 329

C

Cabbage · 29

Cezerye · 190
Coğrafi İşaret · 802
Coğrafi İşaret · 329
Coğrafi İşaretleme · 319
Cooperatives · 505
Culinary · 29
Culture · 748

Ç

Çin · 811
Çorum · 94
Çorum Yemekleri · 196
Çölyak Hastalığı · 141

D

Denetim · 802
Ders Durum Analizi · 68
Destinasyon · 364
Destinasyon İmajı · 149, 735
Destinasyon Markalaşması · 364
Destinasyon Yiyecek İmajı · 392
Dışarıda Yemek Yeme · 676
DIY Restoranlar · 16
Dijital Gastronomi · 582
Diyet · 545
Doğu Karadeniz · 698
Dondurarak Kurutma · 137
Dondurma · 405, 624
Duyusal Analiz · 454
Duyusal Özellikler · 405
Dünya Mutfakları · 32

E

Economy · 299, 748
Edible Insects · 299
Edirne · 61
Ege Bölgesi · 431
Eğitim · 351
Ekşi Maya · 497
Ekşi Mayalı Ekmek Tüketicisi · 497
Elma · 454
Elmalı Kurabiye · 454
En İyi Restoranlar · 469
Endüstri 4.0 · 87
Erzin · 29
Espresso · 22
Estetik · 230
Eşek Sütü · 727
Etnik Yiyecek · 658, 811

F

Famine · 299
Fermente Ürün · 501
FODMAP · 545
Food · 748

G

Gastronomi · 32, 61, 94, 98, 108, 116,
122, 185, 190, 218, 230, 265, 274,
281, 312, 337, 351, 364, 383, 431,
475, 488, 521, 538, 548, 587, 598,
610, 619, 631, 671, 687, 744, 751,
776
Gastronomi Deneyimi · 149
Gastronomi Eğitimi · 521, 538, 604,
776
Gastronomi Medyası · 438
Gastronomi Rehberleri · 9
Gastronomi Turizmi · 9, 122, 250, 265,
329, 447, 512, 559, 649, 698, 735
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Eğitimi · 351
Gastronomi Yazarlığı · 281
Gastronomik Değer · 712
Gastronomik Değişim · 533
Gastronomik Kimlik · 533
Gastronomik Tercihler · 570
Gastronomik Ürün · 281, 319
Gastronomy · 377
Gastronomy Education · 377
Gastronomy Education In Turkey · 377
Gastronomy Students · 342
Gastronomy Tourism · 56, 768
Gaziantep · 587
Gelenek · 108
Gender-Roles · 748
Geography · 748
gıda · 706
Gıda · 87, 105, 372
Gıda Ambalajı · 165
Gıda Güvenliği · 159, 165, 610
Gıda İsrafı · 410
Gıda Katkı Maddesi · 624
Gıda Kaybı · 410
Gıda Kontaminantları · 610
Girit · 305
Göç · 305
Guar Gam · 624

H

HACCP · 610
Hatay Mutfağı · 512
Havayolu · 706
Hazcı ve Faydacı Değer · 682
Health · 299
Helal Turizm · 48
High Cuisine · 56
Hijyen · 610
Höşmerim · 421

İ

İç Kontrol · 40
İçerik Analizi · 68, 687
İftar Menüsü · 475
İkram hizmeti · 706
İnovatif Servis Yöntemleri · 762
İsim · 274
İstanbul · 392
İşletme Durum Analizi · 400
İşten Ayrılma Niyeti · 719

J

Just Eat · 577

K

Kahve · 798
Kahve Dükkanları · 798
Kahve, Gastronomi · 22
Kano Model · 342
Kapadokya · 265, 671
Karamel Sos · 454
Kariyer Beklentisi · 351
Kariyer Değişimi · 211
Kariyer Planlama · 211
Karşılıklı Normu · 719
Kastamonu · 712
Kastamonu Mutfağı · 712
Katılım Motivasyonu · 260
Katkı Maddesi · 624
Kavram Ağacı · 649
Kayseri · 641
Kebab · 577
Kendiliğinden Yetişen Otlar · 337
Kendin Yap · 16
Kırgızistan · 735
Kimchi · 29, 501
Kişiselleştirilmiş Gıda Üretimi · 582
Kitap · 488
Kore · 811
Kore Mutfağı · 501
Koruyucu · 405

Köşe Yazısı · 281
Kuşak · 798
Kültür · 98, 218, 289

L

Latte Art · 22
Lezzet · 427
Lezzet Davranışı · 641
Lisans · 538
Liyofilizasyon · 137

M

Marka · 274
Marmaris · 577
Marmaris Kebab&Pizza · 577
Maşukiye Alabalık Vadisi · 447
Memnuniyet · 392
Menü · 239, 475
Menü Fiyatlandırma · 239
Menü İçerikleri · 469
Menü Mühendisliği · 755
menü planlama · 706
Mersin · 218
Michelin-Starred Restaurants · 56
Mobbing · 205
Mobil Artırılmış Gerçeklik · 604
Modernist Mutfak · 137
Mutfak · 40, 105, 116, 205, 744
Mutfak Çalışanları · 211
Mutfak Kültürü · 185, 305, 329, 792
Mutfak Personeli · 410
Mutfak Sanatları · 776

N

Neofobi · 372
Nevşehir · 521, 548, 619
Nevşehir Simidi · 619
Nevşehir Yemek Kültürü · 383
Niğde · 122
Nörogastromi · 427

O

Olumlu Etki · 751
Osmanlı · 105
Ot Yemekleri Festivali · 260
Otel Mutfağı · 40
Otlar · 337

Ö

Örgün Eğitim · 68
Örgütsel Adalet · 719
Örgütsel Sinizm · 719

P

Paket Servis · 577
Pastane · 205
Peynir Helvası · 421
Political · 748
Propolis · 405

Q

Q1 · 687

R

Ramazan Ayı · 475
Reçel · 512
Restoran · 16, 239
Riskten Kaçınma · 665
Rural Development · 505
Rus Mutfağı · 658
Rusya · 658

S

Sağlık · 417, 545, 727
Sağlıklı Yiyecek Seçimi · 641
Samsun · 260
Sanat · 230
Sandıklı Mutfağı · 780
Sapma Davranışı · 719
Seferihisar · 768
Servis · 762
Seyahat · 631
Sınıf · 98
Silifke Yoğurdu · 218
Siyah Gıdalar · 417
Slow City · 768
Slow Food · 768
Sofra Adabı · 175
Sosyal Medya · 438
Sosyo-Demografik Özellikler · 665
Spain · 56
Sscc · 687
Statü · 98
Street Food · 342
Süt · 727

Ş

Şarap · 462
Şarap Tarihi · 462
Şikayet · 751
Şirince · 462

T

Tabak · 98
Tasty · 438
Tat ve Koku Molekülleri · 427
Tatlı · 289, 512
Tatlı Kültürü · 289
Tatmin · 682
Tayland · 811
Teknoloji · 87, 604
Televizyonda Gastronomi Programcılığı · 438
Tire · 305
Tourism Demand · 56
Traditional Fermented Foods · 29
Turgutlu Köyü · 305
Turist · 631
Turist Algısı · 587
Turist Rehberi · 671
Turist Rehberleri · 570
Turist Rehberliği · 383
Turistik Ürün · 447, 727
Turizm · 48, 61, 94, 116, 149, 185, 462, 548, 598
Turizm Sektörü · 744
Turizm, Gastronomi · 762
Tüketici · 274, 658
Tüketici Beklentileri · 141
Tüketici Tercihi · 497
Tüketicinin Korunması · 802
Tüketim Alışkanlıkları · 798
Türk Mutfağı · 175, 289, 421, 577, 792
Türk Tatlıları · 149

Türk Yemekleri · 196
Türkiye · 281, 431

U

Uluslararası Dergi · 687
Ulusötesicilik · 792
Uzakdoğu mutfağı · 811

Ü

Üniversite · 538
Ürün · 281
Üzüm · 116, 312

V

Vegan · 598
Veganizm · 32
Vejetaryen · 598

X

X, Y, Z Kuşakları · 159

Y

Y Kuşağı · 211
Yapay Sinir Ağları · 755
Yaşayan Mutfak · 744
Yemek · 682
Yemek Algısı · 751
Yemek Deneyimi · 676
Yemek Kültürü · 108, 383
yemek servisi · 706

Yeni Gıda Maddeleri · 105
Yenilebilir Böcekler · 250
Yenilik · 665
Yenilik Arayışı · 559
Yerel Halk · 649
Yerel Mutfak · 94, 780
Yerel Yemek Tüketimi · 665
Yerel Yemekler · 780
Yerel Yiyecek · 61
Yerel Yiyecek ve İçecekler · 265
Yerel Yiyecekler · 698
Yerelötesicilik · 792
Yeşil Mercimek · 196
Yiyecek Alışkanlıkları · 1
Yiyecek İçecek · 488
Yiyecek İçecek · 619
Yiyecek İçecek İşletmeleri · 400
Yiyecek İçecek İşletmesi · 274
Yiyecek- İçecek İşletmesi · 40
Yiyecek İçecek Sektörü · 410
Yiyecek Kültürü · 265
Yiyecek ve İçecek · 205, 475, 631
Yiyecek ve İçecek İşletmeleri · 469, 533
Yiyecek Ve İçecek İşletmeleri · 9
Yiyecek-İçecek İşletmeleri · 87, 141, 762
Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı · 1
Yönetim Fonksiyonları · 400
Yöresel Ekmekler · 431
Yöresel Mutfak · 122, 190, 587
Yöresel Mutfaklar · 337
Yöresel Yemekler · 548
Yöresel Yemekler ve Çorbalar · 802
Yöresel Yiyecekler · 619

Z

Z Kuşağı · 559

YAZAR LİSTESİ*

AHU SEZGİN	Turkey	DİLA SARIGÜL YILMAZ	Turkey
AKİF ALAŞHAN	Turkey	DİNARA İSAKOVA	Kyrgyzstan
ALİ DAMDELEN	Cyprus	DURAN CANKÜL	Turkey
ALİ İZZET YILMAZ	Turkey	DURMUŞ ALİ AYDEMİR	Turkey
ALİ ÖZDEMİR	Turkey	DUYGU EREN	Turkey
ALPEREN İŞİN	Turkey	DUYGU KIRMIZIKUŞAK	Turkey
ALPEREN KÖK	Turkey	DÜRİYE BOZOK	Turkey
ÁLVARO ZARZOSO	Spain	EBRU DENİZ	Turkey
ANİPA SULAYMANKULOVA	Kyrgyzstan	EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR	Turkey
ATAKAN KOLUMAN	Turkey	ECEM TEZGEL ÇOBAN	Turkey
ATİLLA AKBABA	Turkey	EDA HAZARHUN	Turkey
AYBÜKE CEYHUN SEZGİN	Turkey	EDANUR KEFELİ	Turkey
AYÇA TUNCA	Turkey	EDİZ GÜRİPEK	Turkey
AYDAN BEKAR	Turkey	ELİF CEMRE BOZAGCI	Turkey
AYSUN SARUHAN	Turkey	ELİF DEMİR	Turkey
A. MAHMUD HÜDAYİ KAFADAR	Turkey	ELİF DEMİRBİLEK	Turkey
BAHAR BAYINDIR	Turkey	ELİF KAYMAZ	Turkey
BATUHAN ÖZTÜRK	Turkey	EMEL MEMİŞ KOCAMAN	Turkey
BATUHAN SÖNMEZ	Turkey	EMİNE KESKİN	Turkey
BEGÜM İPKOPARAN	Turkey	EMRAH KESKİN	Turkey
BEKİR BORA DEDEOĞLU	Turkey	EMRAH KÖKSAL SEZGİN	Turkey
BELGİN BULGAN	Turkey	EMRAH ÖRGÜN	Turkey
BERKER ÇİFTÇİ	Turkey	EREN YALÇIN	Turkey
BERRE ZEYNEP UÇAN	Turkey	ERHAN BOĞAN	Turkey
BERRİN GÜZEL	Turkey	ERKAN AKGÖZ	Kyrgyzstan
BURAK MİL	Turkey	EROL TAŞKIN	Turkey
BURCU KAYA	Turkey	ERŞAN YILDIZ	Turkey
BURÇİN CEVDET ÇETİNSÖZ	Turkey	ESRA CESUR	Turkey
BURHAN AKYILMAZ	Turkey	ESRA ZIVALI	Turkey
BURHAN KILIÇ	Turkey	EVİRİM KARACA	Turkey
BÜLENT YORGANCI	Turkey	EZGİ DEMİR ÖZER	Turkey
CANDİDE ULUDAĞ ÇULHAOĞLU	Turkey	EZGİ KAYAPINAR	Turkey
CANER ÇALIŞKAN	Turkey	FATMA KARAKUŞ	Turkey
CELİL ÇAKICI	Turkey	FEHMİ ÖZKAN	Turkey
CENK MURAT KOÇOĞLU	Turkey	FERİT UÇUR ÜNAL	Turkey
CEVDET AVCIKURT	Turkey	FİGEN SEVİNÇ	Turkey
ÇİĞDEM MUŞTU	Turkey	FİLİZ DALKILIÇ YILMAZ	Turkey
ÇİĞDEM SABBAĞ	Turkey	FİRDEVS YÖNET EREN	Turkey
ÇİNUÇEN OKAT	Turkey	FÜGEN DURLU ÖZKAYA	Turkey
DAMLA BAYLAN KALAYCI	Turkey	FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER	Turkey
DERMAN KÜÇÜKALTAN	Turkey	GAMZE ERYILMAZ	Turkey

* Yazar isimleri alfabetik sıraya göre sıralanmıştır.

GAYE DENİZ	Turkey	MERYEM ÇOBANTÜRK	Turkey
GİZEM ÇORMAN	Turkey	MESUT MEHMET DEMİREL	Turkey
GÖKHAN ONAT	Turkey	MİTHAT ZEKİ DİNÇER	Turkey
GÖKHAN ŞALLI	Turkey	MURAT DOĞDUBAY	Turkey
GÖKSEL KEMAL GİRGIN	Turkey	MUSTAFA AKSOY	Turkey
GÖZDE TÜRKÖZ BAKIRCI	Turkey	MUSTAFA ASTARCI	Turkey
GÜLÇİN ÖZBAY	Turkey	MUSTAFA İNANÇ KAPUCUOĞLU	Turkey
GÜLHAN SÖZBİLEN	Turkey	MUSTAFA SANDIKCI	Turkey
GÜNAY EROL	Turkey	MUSTAFA TEZEL	Turkey
GÜZEL GONCA ŞAHİN	Turkey	NADİRA TURGANBAYEVA	Turkey
H. UTKU ÇELİK GENÇOĞLU	Turkey	NAFİYA GUDEN	Cyprus
HAKAN GÜLEÇ	Turkey	NEDİM YÜZBAŞIOĞLU	Turkey
HAKAN TURGUT	Turkey	NEFİYE ÜNLÜ	Turkey
HAKAN YILMAZ	Turkey	NESLİHAN ONUR	Turkey
HARUN YİĞİT ALKAN	Turkey	NİLÜFER ŞAHİN PERÇİN	Turkey
HASAN HÜSEYİN ÇINAY	Turkey	NURTEN BEYTER	Turkey
HASAN ÖNAL ŞEYHANLIOĞLU	Turkey	OĞUZHAN TINMAZ	Turkey
HATİCE GÜÇLÜ NERGİZ	Turkey	OKAN GÜNDOĞDU	Turkey
HAVVA GÖZGEÇ MUTLU	Turkey	OYA ÖZKANLI	Turkey
HÜSEYİN BÖLÜK	Turkey	ÖMER ÇOBAN	Turkey
IŞIN AYDIN ÜNSAL	Turkey	ÖMÜR ALYAKUT	Turkey
İ. ÜNAL KAHRAMAN	Turkey	ÖZDEN ÖZDEMİR	Turkey
İBRAHİM BİRKAN	Turkey	ÖZGÜR KIZILDEMİR	Turkey
İBRAHİM GİRİTLİOĞLU	Turkey	ÖZKAN CANPOLAT	Turkey
İLKAY YILMAZ	Turkey	ÖZKAN DEMİR	Turkey
İPEK KALEMCİ TÜZÜN	Turkey	ÖZKAN SÜZER	Turkey
İSMAİL ERTOPCU	Turkey	ÖZNUR CUMHUR	Turkey
JALE KAHVECİOĞLU	Turkey	PERİHAN KENDİRCİ	Turkey
JOSÉ I. CASTILLO-MANZANO	Spain	PINAR GÜVEN	Turkey
KAMİL BOSTAN	Turkey	RAHMİ YÜCEL	Turkey
KUTLAY ORHAN	Turkey	ROYA RAHİMİ	United Kingdom
KÜBRA PEKTAŞ	Turkey	SAİME KÜÇÜKKÖMÜRLER	Turkey
LOURDES LOPEZ-VALPUESTA	Spain	SALİH ZEKİ ŞAHİN	Turkey
LÜTFİ BUYRUK	Turkey	SEDA NUR KESKİN	Turkey
MEHMET BAHAR	Turkey	SEDA YETİMOĞLU	Turkey
MEHMET ÇONTU	Turkey	SEDAT BALKAN	Turkey
MEHMET SABANCI	Turkey	SELDA KARAHAN	Turkey
MEHMET SARIŞIK	Turkey	SELDA UCA	Turkey
MEHMET SARIOĞLAN	Turkey	SEMRA AKAR ŞAHİNGÖZ	Turkey
MEHMET SEDAT İPAR	Turkey	SENEM ETYEMEZ	Turkey
MEHMET SELMAN BAYINDIR	Turkey	SERDAR EREN	Turkey
MELİKE ÇAKIR KELEŞ	Turkey	SERKAN ŞENGÜL	Turkey
MELİKE SAKİN YILMAZER	Turkey	SERKAN YİĞİT	Turkey
MERCEDES CASTRO-NUÑO	Spain	SEVGİ BALIKÇIOĞLU DEDEOĞLU	Turkey

<i>SEVGİ EROĞLU</i>	<i>Turkey</i>
<i>SEVİM KÜL AVAN</i>	<i>Turkey</i>
<i>SEZGÜL ŞAHİN</i>	<i>Turkey</i>
<i>SİBEL ÇİFTÇİ</i>	<i>Turkey</i>
<i>SİBEL ÖNÇEL</i>	<i>Turkey</i>
<i>SİNEM BİLGİN ÖZTÜRK</i>	<i>Turkey</i>
<i>ŞERİF AHMET DEMİRDAĞ</i>	<i>Turkey</i>
<i>ŞEVKİ ULAMA</i>	<i>Turkey</i>
<i>ŞULE ARDIÇ YETİŞ</i>	<i>Turkey</i>
<i>ŞULE AYDIN</i>	<i>Turkey</i>
<i>TANER ERDOĞAN</i>	<i>Turkey</i>
<i>TARIK YALÇINKAYA</i>	<i>Turkey</i>
<i>TAZEGÜL NAZ DURSUNOĞLU</i>	<i>Turkey</i>
<i>THIAGO DUARTE PIMENTEL</i>	<i>Brazil</i>
<i>TUĞBA AKMAN</i>	<i>Turkey</i>

<i>TURGAY BUCAK</i>	<i>Turkey</i>
<i>TUTKU ŞENOL</i>	<i>Turkey</i>
<i>TÜLAY GÜZEL</i>	<i>Turkey</i>
<i>TÜLAY POLAT ÜZÜMCÜ</i>	<i>Turkey</i>
<i>ÜMİT SORMAZ</i>	<i>Turkey</i>
<i>VELİ CEYLAN</i>	<i>Turkey</i>
<i>YASİN ŞEN</i>	<i>Turkey</i>
<i>YAŞAR SEVİMLİ</i>	<i>Turkey</i>
<i>YELİZ PEKERŞEN</i>	<i>Turkey</i>
<i>YURDANUR YUMUK</i>	<i>Turkey</i>
<i>YUSUF ARSLANHAN</i>	<i>Turkey</i>
<i>YUSUF KARAKUŞ</i>	<i>Turkey</i>
<i>ZEYNEP ÇOKAL</i>	<i>Turkey</i>
<i>ZÜHAL ÖZDEMİR YAMAN</i>	<i>Turkey</i>

GASTRONOMİK BİR ÜRÜN OLARAK ÜZÜM: ÜRGÜP ÖRNEĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu,
gunayerol@nevsehir.edu.tr

Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu
mehmetcontu@nevsehir.edu.tr

ÖZET

Üzüm, geçmişte çok eskiye dayanan ve birçok toplumun mutfak kültüründe yer alan önemli bir yiyecektir. Özellikle Anadolu toprakları üzüm için oldukça elverişli topraklar olarak görülmektedir. Bu açıdan bakıldığında bu topraklarda yaşayan insanlar için de üzüm önemli bir yiyecek olarak değerlendirilmekte ve mutfak kültüründe önemli bir konumda yer almaktadır. Anadolu'da yaşayan insanlar eskiden beri üzümü ve üzümde elde ettikleri çeşitli ürünleri mutfaklarında kullanmış ve farklı yöntemler geliştirerek üzümde çeşitli yiyecek ve içecekler yapmıştır. Bu çalışmada önemli bir bağcılık ve turizm merkezi olan Kapadokya içinde yer alan Ürgüp'te üzümde elde edilerek yapılan ürünlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada üzüm kullanılarak yapılan 30 farklı yiyecek ve içecek ürünü tespit edilmiş ve pekmezin en fazla üretilen ürün olduğu belirlenmiştir. Ayrıca üzümün, çeşitli süreçlerden geçirilerek, farklı meyveler, tarımsal ve hayvansal ürünlerle birlikte kullanılarak birçok ürün elde edildiği belirlenmiştir. Ayrıca çalışmada üzümde yapılan, aynı içeriğe sahip ve aynı isimle anılan ürünlerin farklı yöntemlerle yapıldığı tespit edilmiş ve bu yöntemlere ve bu ürünlerin içeriklerine yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Üzüm, Turizm, Mutfak.

GRAPE AS A GASTRONOMICAL PRODUCT: CASE OF URGUP

ABSTRACT

As a product with a long history, grapes are an important food in the culinary culture of many societies. Particularly, the Anatolian region is seen as a very suitable soil for grapes. From this point of view, grapes are considered as an important food for the people living in these lands and grapes take an important place in culinary culture. Anatolian people have used grapes and various products obtained from grapes in their kitchens for a long time and they have developed different methods for grape based foods. In this study, it is aimed to determine the products obtained from grapes in Urgup, which is an important vineyard and tourism center in Cappadocia. In this study, 30 different food and beverage products made by using grapes have determined and it has determined that molasses is the most produced product. In addition, it has been determined that there are many products in which grapes are made by using different fruits, agricultural and animal products with various processes. In addition, it has been determined that products with the same name are made by different methods. These methods and their contents are presented in the study.

Keywords: Gastronomy, Grape, Tourism, Kitchen.

GİRİŞ

İnsanoğlu var olduğundan bu yana en temel ihtiyaçlarından birisi beslenme olmuştur (Erol vd., 2019). Kendini gastronomiye adayın ünlü Profesör Brillat-Savarin "Evren yalnızca hayatla var olur ve yaşayan her şey beslenir." sözü ile beslenmenin önemini vurgulamaktadır (Brillat-Savarin, 2016: 15). İnsanlar bu zorunlu ihtiyacı giderebilmek adına tarih boyunca birçok meyveyi hem taze olarak tüketmiş hem de çeşitli besin maddelerinin üretiminde kullanmıştır ve günümüzde de kullanmaya devam etmektedir. Birçok medeniyette ve toplulukta önem arz eden ve kullanımı oldukça yaygın olan bu meyvelerden biri de üzümdür. Kaynaklar üzümün anavatanı olarak Anadolu'yu işaret etmekte ve yaklaşık 1200 farklı üzüm türünün Anadolu'da yetiştirildiği ifade edilmektedir (Alsancak Sırlı vd., 2015). Türkiye'de yetişen birçok üzüm çeşidi coğrafi işaret almış ve tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019). Bu açıdan bakıldığında Anadolu toprakları üzüm ve bağcılık açısından önemli bir merkez olarak görülmektedir. Bunun yanında Anadolu'da üzüm ve üzümde elde edilen ürünlerin çok yaygın olarak mutfak kültüründe yer aldığı da bilinmektedir.

Bu çalışmada üzümün tarihçesi ve önemi ile birlikte Anadolu'da bağcılık ve üzüm kültürü ele alınmıştır. Ayrıca bağcılıkta ve turizmde önemli bir destinasyon olan Kapadokya bölgesinin merkezinde yer alan Nevşehir mutfağında üzümün önemine değinilmiş ve bu bölgede üzümde elde edilen bazı ürünlere yer verilmiştir. Çalışmanın ikinci kısmında ise Ürgüp'te yaşayan insanların üzümde ve üzümün türevlerinden faydalanarak yaptıkları ürünler alan

araştırması yapılarak belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmanın, literatürün yanında, üzümün turistik bir ürün olarak bölgede daha fazla kullanılmasına ve üzümde elde edilen ürünlerin çeşitliliğinin bilinirliği üzerine de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

ANADOLU'DA ÜZÜM

Üzümün milyonlarca yıllık bir geçmişe sahip olduğu ileri sürülmekle beraber, çıkış noktasının Kafkas ve Anadolu toprakları olduğu kabul edilmektedir. Bu tespitlerde yapılan arkeolojik kazılar referans olarak alınmaktadır. Özellikle M.Ö. 1800-1500 yılları arasında Anadolu'da bağcılığın çok gelişmiş olduğu bu kazılardan elde edilen bilgiler ışığında tespit edilmiştir (Sağlam ve Sağlam, 2018). Anadolu'da M.Ö. 6000'li yıllardan itibaren üzüm, tarımsal olarak kültür haline getirilmiş ve günümüze kadar bu kültür geliştirilerek devam ettirilmiştir. Özellikle Hititler döneminde bağcılığın gelişmesi amacıyla kanunlar uygulandığı bilinmektedir (Orhan vd., 2011; Uçar, 2008).

Önceden genellikle taze tüketim, kurutma ve şarap üretimi için kullanılan üzüm, daha sonra farklı yiyeceklerin üretiminde de kullanılmaya başlanmıştır. Türkler meyve üretimine önem vermiş ve bu dönemde bol miktarda üretilen üzüm de Kaşgarlı Mahmut'un eserinde referans olarak yer almıştır (Heper, 2017). Ayrıca Türklerin içinde kuru üzümün kaynatıldığı gül suyu, hoşaf ve pekmezin yer aldığı içecekleri tükettiği ifade edilmektedir (Tez, 2015). Özellikle Osmanlı döneminde üzüm, pekmez, pestil, köftür, bastığ, sucuk gibi birçok yiyecek üretilmiştir (Söylemezoğlu, G. 2005). Bunun yanında 11. Yüzyılda Türkler tatlı ihtiyaçlarını genellikle üzümde yapılan pekmez ile karşıladılar (Sabbağ ve Boğan, 2019). Böylelikle, günümüzde olduğu gibi, üzüm ve üzümde elde edilen yiyeceklerin ve içeceklerin Türk mutfağında eskiden beri önemli bir yeri olduğu görülmektedir.

NEVŞEHİR MUTFAĞINDA ÜZÜM

Dünyada yaklaşık 15 bin civarında olan üzüm çeşidinin bin 200'ü Türkiye'de üretilmektedir. Nevşehir bölgesinde yetiştirme alanı geniş olmakla beraber sınırlı sayıda üzüm türü yetişmektedir. Bu üzüm çeşitlerinden en çok bilinenleri; Dimrit, Emir, Parmak, Çavuş, Buludu, Göğçek, Keten Gömlek, Kara Burcu, Beyaz Buzgulu, Kurt Kuğuğu, Horoz Karası, İsmailoğlu, Kayseri Karası, Şıradar ve Mis üzümleridir (Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2019). Günümüzde Kapadokya olarak anılan bölgenin ve bu bölgede yer alan üzüm bağlarının büyük bölümü Nevşehir sınırları içerisinde yer almaktadır. Dimrit üzümü %65 üretim oranı ile bölgede en çok yetişen üzüm çeşididir ve yöre halkı tarafından kara üzüm olarak anılır. Bu üzüm türü taze tüketilmekle beraber genellikle pekmez yapımında da kullanılmaktadır (Yankı, 2013).

Yapılan yazın taraması sonucunda Nevşehir'de yetiştirilen üzümlerin birçok farklı yiyecek ve içeceğin üretiminde kullanıldığı tespit edilmiştir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde yapılan sirke, hoşaf, cevizli sucuk, komposto, helva gibi yiyecek ve içeceklerin (Elgün, 2011; Tez, 2015; Kalkışım ve Özdemir, 2012; Batu ve Yılmaz, 2009) yanı sıra Nevşehir'de yaygın olarak üzümde üretilen bazı ürünler ve içerikleri aşağıda ele alınmıştır.

Pekmez: Taze üzümün yıkanması, ezilerek sırasının çıkarılması, özel pekmez toprağının ilave edilmesi ve kazanda kaynatılması yolu ile elde edilen akışkan tatlı bir yiyecektir (Kaya vd., 2009).

Köftür: Üzüm sırasına un ilave edilerek bakır kazanda koyu bir kıvam alana kadar kaynatılıp, tepsilere dökülmesi ve soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilerek güneşte kurutularak üretilen tatlı bir yiyecektir (Güldemir ve Işık, 2011).

Bulamacı: Pekmez, su ve unun karıştırılarak kaynatılmasıyla elde edilen ve üzerine ceviz eklenerek servis edilen tatlı türüdür (Şahin ve Hakkı, 2012).

Dolaz: Un, su, yumurta ve yağın karıştırılmasıyla elde edilen bulamaca pekmez ilave edilerek servis edilen tatlı bir yiyecektir (Güldemir ve Işık, 2011).

Pelver: Ayvanın reçel kıvamına gelene kadar üzüm sırası ile kaynatılması ve süzülmesi ile yapılan bir tür tatlıdır (İşçen, 2011).

Aside: Unun yağda kavrulmasından sonra içerisine pekmez karıştırılması ile hazırlanan ve kaşıkla şekil verilerek servis edilen bir tatlıdır (İşçen, 2011).

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı Ürgüp bölgesinde üzüm ve türevlerinden elde edilen yiyecek ve içecek ürünlerinin belirlenmesidir. Ürgüp'ün Türkiye ve dünyada en önemli bağcılık merkezleri arasında yer alması ve bu bölgenin üzümünden elde edilen ürünlerle farklı ürün çeşitliliğini barındırması araştırma alanının Ürgüp olarak seçilmesinde etkili olmuştur. Araştırmada kullanılan veriler; Ürgüp merkez ilçe (6), Demirtaş (6), Başdere (5), Karain (2), İltaş (1), Bahçeli (2), Ayvalı (1), Mustafapaşa (1), Sarıhıdır (1) köylerinde yaşayan 25 kadın ile yüz yüze görüşülerek elde edilmiştir.

Çalışmadaki veriler nitel araştırmada veri toplama tekniklerinden görüşme yöntemi ile elde edilmiştir. Araştırmaya katılanlara “Üzümünden ve üzüm türevlerinden hangi yiyecek ve içecek ürünlerini yapıyorsunuz?” sorusu yöneltilmiş ve üzümün türevleri açıklanmıştır. Araştırmada ayrıca ürünlerin isminin benzer, fakat içeriklerinin farklı olabilmesi nedeniyle söz konusu ürünlerin içeriği de sorulmuştur. Üzüm, üzüm suyu, pekmez ve şıra gibi üzümünden elde edilen yan ürünler de araştırmada yer almaktadır. Sirke ile yapılan ürünler araştırma dışında tutulmuştur. Araştırmaya katılanların 40 yaş üstü olmasına dikkat edilmiş ve böylece uzun süredir yapılan ürünlerin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Araştırmaya katılanların yaş ortalaması yaklaşık 60 olarak hesaplanmıştır. Bu katılımcılarla ortalama görüşme süresi yaklaşık 12 dakika olarak hesaplanmış ve çelişkili olan ürün isimlerinin tarifi ve içindeki malzemelere ait bilgiler katılımcılara sorularak ürünlerin benzer ya da farklı olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Görüşmede cevapların kısa olması ve istenilen bilgilerin tamamına ulaşılmamasından dolayı görüşme süresinin yeterli olduğu düşünülmektedir. Araştırmada görüşmeden elde edilen veriler eş zamanlı yazılarak kayıt altına alındığından ve ses kaydının kaynak kişilerce uygun görülmemesi gibi nedenlerden dolayı ses kaydı yapılmamıştır.

BULGULAR

Araştırma sonucunda 25 farklı kaynak kişiden elde edilen bilgilerle üzüm ve türevlerinin kullanılarak yapıldığı bölgeye özgü 30 adet farklı ürün tespit edilmiştir. Bu ürünlerin içeriklerinin farklı olanları mevcut olmakla birlikte, bazı ürünlerin aynı bazı ürünlerin ise farklı isimle bilindiği belirlenmiştir. Bu yüzden ürünlerin ismi ile birlikte tarifi ve içeriğinin belirlenmesinin araştırma sonuçları için önemli olduğu düşünülmektedir. Araştırmada katılımcılar ürünleri elde ettikleri üzüm türlerinin isimleri ile ilgili herhangi bir bilgi vermemiştir.

Tablo 1. Üzüm ve üzümün türevlerinden yapılan yiyecek ve içecek ürünlerine ilişkin dağılımlar

Ürün Adı	n	%
Pekmez	25	100
Köftür	23	92
Sirke	21	84
Serme Üzüm (Siyah)	20	80
Hoşaf	20	80
Bulamaç	16	64
Cevizli Sucuk	15	60
Dolaz	14	56
Tanna/ Pekmezli Tarhana	14	56
Pelver	12	48
Sündürmeç/Çalma/Ağda	9	36
Aside	8	32
Asma Üzüm (Parmak)	8	32
Komposto	8	32
Kayısı Reçeli	5	20
Bademli Sucuk	5	20
Kayısı Çekirdeği Sucuğu	5	20
Tatlı Yahnî/Pekmezli Tatlı Kayısı Yahnisi	5	20
Kıtır/Kitir Kabak	3	12
Ayva Tatlısı	3	12
Serme Üzüm (Beyaz)	3	12
Tatlı Aş	3	12
Kabak Tatlısı	2	8
Pekmezli Pilav	2	8
Misket Elması Reçeli	2	8
Helva	2	8
Üzüm Turşusu/Konserve (Parmak Üzüm)	2	8
Şarap	1	4
Pekmezli Revani	1	4
Pekmezli Süzme Yoğurt	1	4

Tablo 1’de üzüm ve üzümün hammadde olarak kullanılarak yapıldığı ürünlerin isimleri ve bu ürünlerin dağılımları yer almaktadır. Buna göre araştırmaya katılanların tamamı üzümünden pekmez yapmaktadır. Araştırmada pekmez yapımında üzümlerin sıkılma, kaynatılma ve toprak eklenmesi sürecinin dışında pişirme süresi boyunca yumurta ya da yumurta akı ekleme gibi farklı yapım yöntemleri olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılanların %92’sinin köftür yaptığı belirlenmiştir. Ayrıca farklı köftür çeşitleri yapıldığı da belirlenmiştir. Araştırmaya katılanlar sade ve cevizli gibi köftür çeşitleri yaptığını ifade etmiştir. Yine araştırmaya katılanların büyük bir bölümü sirke yapmakta ve kullanmaktadır. Özellikle sirke yapımında saklama koşulları, maya kullanımı ve üzüm suyuna tuz ekleme gibi farklı yöntemlerin kullanılarak sirke yapıldığı katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Araştırmaya katılanlar üzümleri herhangi bir katkı maddesi kullanmadan ya da eklemeyen doğal olarak kurularak, sererek ya da asarak uzun süre kullandıklarını belirtmiştir. Yapılan görüşmelerde siyah üzümün kurutulduğu, beyaz üzümün serilerek saklandığı tespit edilmiştir. Katılımcıların beyaz parmak üzüm olarak adlandırdıkları üzümü ise özellikle iğde gibi dikenli dalları olan bitkilerden elde ettikleri sıklara asarak uzun süre yaş olarak tükettikleri belirlenmiştir. Buna göre araştırmaya katılanların %80’inin siyah üzümleri serme yöntemi ile kurularak kuru üzüm elde ettiği belirlenmiştir. Yine aynı şekilde araştırmaya katılanların %80’i elde ettikleri kuru üzümünden hoşaf yaptığını belirtmiştir. Böylece kurutulan üzümler farklı bir ürüne dönüşerek yeni bir ürün ortaya çıkmaktadır. Beyaz üzümü ise araştırmaya katılanların %12’si sererek kurutmaktadır. Böylece araştırmaya katılanların büyük bir bölümü kurutulmuş üzümleri siyah üzümünden yapmaktadır.

İçeriğinde pekmez kullanılarak yapılan diğer ürünlerin dağılımına bakıldığında; araştırmaya katılanların %64’ü bulamaç, %58’i dolaz, %32’si ise aside yaptığını belirtmiştir. Özellikle araştırmaya katılanların %58’i dolazın yapımında pekmez kullandığını belirtmiştir. Dolazın doğrudan pekmez ile yapıldığı, bal bulunmadığı durumlarda pekmez kullanıldığı ya da bal ile beraber pekmez de ilave ederek dolaz yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmaya katılanların bazıları yağ, un, pekmez, şeker ve bal gibi malzemelerin yanında; dolazın içerisine yumurta, süt veya yoğurt ilave ederek yaptığını belirtmiştir. Bunun yanında aside ve dolaz yapımında ise tereyağı yerine ayçiçeği yağının sıklıkla kullanıldığı belirlenmiştir. Araştırmaya katılanların yarısından fazlası pekmezli tarhana (bölge ağzında tanna olarak söylenmektedir) yaptığını ifade etmiştir.

Üzüm suyunu kaynatarak belirli süreçlerden geçirdikten sonra elde edilen bulamaç tarzı karışıma ceviz, badem ve kayısı çekirdeğinin içini iplere dizdikten sonra batırarak sucuk elde edildiği belirlenmiştir. Katılımcıların %60’ı cevizli, %20’si ise bademli ve kayısı çekirdekli sucuk yaptığını belirtmiştir. Ayrıca ceviz ve diğer kuruyemiş türlerini köftür, dolaz, aside ve diğer tatlı çeşitlerinin içerisine ya da üzerine konularak tüketilmektedir. Bu açıdan bakıldığında araştırmaya katılanların büyük bir bölümünün kuruyemiş olarak kuru üzümünden sonra en fazla ceviz kullandığı söylenebilir. Aynı şekilde badem içi ve kayısı çekirdeğinin içi de bölgede farklı ürünlerin üretiminde kullanılmaktadır.

Çalışmada meyvelerin de üzüm suyu ve pekmezle birlikte yaygın olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Örneğin araştırmaya katılanların yaklaşık yarısı pelver yaptığını, %20’si pekmezli kayısı reçeli ve pekmezli tatlı kayısı yahnisi yaptığını, %12’si pekmezli ayva tatlısı ve %8’i de pekmezli misket elması reçeli yaptığını belirtmiştir. Buna göre araştırmaya katılanların başta ayva ve kayısı olmak üzere, elma gibi bölgeye özgü meyveleri de değerlendirdiği görülmektedir. Yapılan meyve tatlıları ve reçellerinin genelde pekmezde kaynatılarak yapıldığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Bazı katılımcıların pelveri, ayvayı pekmezde kaynatarak yaptığı, bazı katılımcıların ise ayvayı üzüm suyunda kaynatarak yaptığı belirlenmiştir.

Araştırmaya katılanların %36’sı sündürmeç/çalma ya da ağda gibi isimlerle adlandırdıkları ürünü yaptığını belirtmiştir. Bu ürün anlatılan tariflere göre birbiri ile benzeşmekte olduğundan aynı kategori altına alınmıştır. Sündürmeç/çalma/ağda’nın, pekmezin daha fazla kaynatılarak ve farklı süreçlerden geçirilerek daha koyu bir hale getirilip, sürülebilecek bir macun kıvamında yaptıkları ürünün genel adı olduğu ve bir tür daha yoğun kıvamlı üzüm pekmezi olduğu söylenebilir. Bu ürünün macun gibi çubukta yenildiği (ağda), ekmeğe sürülerek ya da kaşıkla yenildiği (çalma, sündürme ya da sündürmeç) tespit edilmiştir.

Tablo 1’e göre araştırmaya katılanların üzümünden elde ettiği ürünler arasında; tatlı yahni ya da pekmezli tatlı kayısı yahnisi, kireçte bekletilmiş pekmezli kıtır kabak, pekmezli kabak tatlısı, tatlı aş, pekmezli pilav, şarap, parmak üzümünden yapılan üzüm turşusu, pekmezli helva, pekmezli revani ve pekmezli süzme yoğurt gibi ürünler de yer almaktadır. Buna göre bölgede üzümünden elde edilen pekmezin birçok ürünün yapımında kullanıldığı ya da birçok ürüne ilave edilerek tüketildiği söylenebilir.

SONUÇ VE TARTIŞMA

Turistik bir destinasyon olmasının yanında, gastronomi turizmi için önemli bir değer olan bağcılık ve üzüm kültürünün de Ürgüp açısından oldukça önemli bir çekicilik unsuru olduğu düşünülmektedir. Bu açıdan bakıldığında üzüm ve bağcılığın Ürgüp'te yaşayan insanların alışkanlıkları ve bu yörenin mutfak kültürü üzerinde etkili olduğu görülmektedir. Bu çalışmada Ürgüp'te üzüm ve üzümde elde edilerek yapılan ürünlerin bu yörenin mutfak kültüründeki çeşitliliği ele alınmış ve bu ürünler belirlenmeye çalışılmıştır. Özellikle bazı ürünlerin isminin aynı olmasına rağmen söz konusu ürünlerin içeriklerinin farklı olduğu belirlenmiştir. Ayrıca üzümde yapılan ürünlerin farklı köylerde farklı yöntemler kullanılarak yapıldığı tespit edilmiştir. Bu çalışmanın esas amacı ise üzüm ve üzümde elde edilen ürünlerden yapılan yiyecek ve içecek ürünlerinin belirlenmesidir.

Çalışmada araştırmaya katılanların tamamının pekmez yaptığı ve büyük bir çoğunluğunun köftür, sirke, kuru üzüm ve hoşaf yaptığı belirlenmiştir. Ayrıca Ürgüp'te pekmezin aside, dolaz, reçel, tatlı, bulamaç gibi birçok ürünün yapımında kullanıldığı da tespit edilmiştir. Pekmezin uzun süre kullanılabilir olmasının diğer ürünlerde de kullanılması üzerinde etkili olduğu söylenebilir. Bunun yanında üzümlerin bütün bir yıl boyunca kullanabilmek için kurutulmuş olarak saklandığı ve iğde ve çalı gibi bitkilerin dallarına asılarak serin yerde muhafaza edildiği belirlenmiştir. Özellikle bu dallara asılan beyaz parmak üzümlerin yaklaşık 6 aya kadar formunu koruduğu ve yaş üzüm olarak tüketildiği belirlenmiştir. Bu açıdan bakıldığında bölgede üzümlerin uzun süre kullanılabilmesi için farklı yöntemler geliştirildiği görülmektedir. Ayrıca bölgedeki doğal kaya oluşumlarının ve iklim koşullarının üzümlerin saklama koşulları üzerinde önemli etkisi olduğu söylenebilir.

Çalışmada üzümde elde edilen pekmezin, tatlıların yaklaşık tamamında şeker yerine kullanıldığı ve tatlandırıcı görevi gördüğü tespit edilmiştir. Bu açıdan bakıldığında pekmez bölge halkının mutfağında hayati öneme sahip bir ürün olarak kullanılmaktadır. Bunun yanında bölgede yetişen meyvelerin tatlı ve reçel yapımında pekmezle ya da üzüm sırası ile birlikte kullanıldığı görülmektedir. Ceviz, badem içi ve kayısı çekirdeğinin içinin de bölgede üzüm ve türevleri ile birlikte sıklıkla kullanılan kuruyemişler arasında olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca cevizli, bademli ve kayısı çekirdekli sucuklarla birlikte pekmezli tarhananın da bölgedeki insanların uzun süre tüketebileceği kuruyemişler arasında olduğu belirlenmiştir.

Araştırmaya katılanlar arasında bazı ürünlerin içeriğinin aynı olmasına rağmen farklı isimlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Tatlı yahni ve kayısı yahnisi, çalma ve sündürme gibi ürünler bunlara örnek olarak gösterilebilir. Ayrıca katılımcıların aynı ürünü yaparken farklı pişirme yöntemini, farklı tarifleri ve içerikleri (malzemeleri) kullandığı tespit edilmiştir. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre araştırmaya katılanların, bölge için önemli olan kabak ve kabak çekirdeğini üzümle birlikte çok fazla kullanmadığı söylenebilir. Bu çalışma Ürgüp'ün mahalle ve köylerinde yaşayan sınırlı sayıdaki kadınlardan elde edilen verilerle gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın farklı köylerde ve çok sayıda kişi ile yapılması daha farklı ürünlerin belirlenmesini sağlayabilir. Ayrıca üzüm ve üzümde elde edilen ürünlerin geniş bir kapsamda belirlenmesinin gastronomi turizmi açısından bölgeye daha fazla katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Alsancak Sırlı, B., Peşkirioğlu, M., Torunlar, H., Özaydın, K. A., Mermer, A., Kader, S., T. ..., Kodal, S. (2015). Türkiye'de üzüm (*vitis spp.*) yetiştirmeye uygun potansiyel alanların coğrafi bilgi sistemleri (CBS) teknikleri kullanılarak iklim ve topoğrafya faktörlerine göre belirlenmesi, *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 24 (1), 56-64. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/>
- Batu, A. ve Elyıldırım, F. (2009). Geleneksel helva üretim teknolojisi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 4 (3), 32-43. Erişim adresi: <https://www.researchgate.net/>
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü (2019, 23 Temmuz). Nevşehir' in üzümleri. Erişim adresi: <https://nevsehir.csb.gov.tr/>
- Elgün, A. (2011, Kasım). Şarabın sirkeye dönüşümü. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara (ss. 50-58). Erişim adresi: <https://www.foodelphi.com/>
- Erol, G., Örgün, E. ve Keskin E. (2019, Nisan). Gastronomi turizmi kapsamında kapadokya bölgesi yemekleri: sosyal medya analizi. 6.Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Gaziantep (ss. 339-347). Erişim adresi: <https://www.multicongress.net/>

- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011, Kasım). Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri, I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir (ss. 151-176). Erişim adresi: <https://www.researchgate.net/>
- Heper, F. Ö. (2017). Türk mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), Uluslararası gastronomi (temel özellikler – örnek menüler ve reçeteler) içinde (s. 49-74). Ankara: Detay Yayıncılık.
- İşçen, Y. (2011). Avanos yaşam ve gezi rehberi, Nevşehir: Koza Yayın Dağıtım.
- Kalkışım, Ö ve Özdemir, M. (2012). Pestil ve köme teknolojisi. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Kaya, C., Yıldız, M., Hayoğlu, İ., ve Kola, O. (2009, Eylül). Pekmez üretim teknikleri. GAP IV. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, (ss. 1482-1490). Erişim adresi: <https://zilepekmezi.com/>
- Orhan, D. D., Ergun, F. ve Orhan, N. (2011). Anadolu medeniyetlerinde asma (vitis vinifera l.). Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi, 30(50), 69-80. Erişim adresi: <http://dergiler.ankara.edu.tr/>
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı (tarihçe, hammadde, ritüeller, özgün yemekler ve reçeteler) içinde (s. 3-60). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sağlam, Ö. Ç. ve Sağlam H. (2018). İnsanlık tarihinde üzümün önemi, Journal of Agriculture, 1(2), 1-10. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/>
- Söylemezoğlu, G., (2005). Arkeolojik buluntuların ışığı altında Anadolu bağcılığının tarihçesi. Ankara'da bağcılık ve bağ kültürü. (Hazırlayan: Kamil Toygar-Nimet Berkok Toygar). Ankara: Birlik Matbaacılık, Yayıncılık.
- Şahin, F. ve Haklı, K. (2012). Avanos / geçmişten günümüze avanos (kiliseler - camiler - mimari - kültür - mutfak - coğrafya). Nevşehir: Can Ajans.
- Tez, Z., (2015). Lezzetin tarihi (Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler). İstanbul: Hayykitap.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2019, 23 Temmuz). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı istatistikleri, Erişim adresi: <https://www.turkpatent.gov.tr/>
- Uçar, A. (2008, Eylül). Geleneksel Türk tadı: pekmez. Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara (ss. 1383-1397). Erişim adresi: <http://www.ayk.gov.tr/>
- Yankı, M. (2013). Periler diyarında şarap yolculuğu. Ankara: Ajansmat.