



Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği (Regional Cuisine of Cappadocia and Example of Mustafapaşa (Sinassos))

*Şule ARDIÇ YETİŞ^a

^aNevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Nevşehir/Turkey.

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

14.03.2015

Kabul Tarihi:

16.05.2015

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Yemek Kültürü

Mustafapaşa

Öz

Bir destinasyonun tarihi ve doğal güzellikleri kadar yemek kültürü de merak uyandırmaktadır. Bu anlamda, Türk mutfağı birçok yöresel lezzeti içinde barındıran özgün bir mutfaktır. Kapadokya geçmişten günümüze kültür mozağını oluşturmaktadır ve bu mozaik yöresel yemek kültürüne de yansımaktadır.

20. yüzyıla kadar Karamanlı Rumlar ve Türkler Mustafapaşa Beldesi'nde birlikte yaşamışlar ve daha sonra Muhacirlerin yerleştiği bu beldede bu ortak yaşam yemek kültürünün çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu çalışmada, doğal güzellikleri ve tarihi dokusu ile çekici bir turizm destinasyonu olan Kapadokya'nın Mustafapaşa Beldesi'nin mutfak kültürü incelenmiş ve Beldeye ait bazı yöresel yemeklerin malzeme, yapılış ve fotoğraflarına yer verilmiştir. Çalışmada Mustafapaşa Beldesi'nin yöresel yemeklerine dikkat çekerek, Kapadokya Bölgesi gastronomi turizmine katkı sağlamak ve yöresel mutfak kültürünün tanıtımı amaçlanmaktadır.

Keywords

Gastronomy tourism

Food culture

Mustafapaşa

Abstract

A historical place and natural beauty of the destination raises curiosity as well as food culture. In this sense, the Turkish cuisine is a unique cuisine that contains many local specialties. From past to today, Cappadocia constitutes cultural mosaic and this mosaic is reflected in the local food culture. Until 20th Century Karaman Greeks and Turks lived together in Mustafapaşa and then this common life where Emigrants settled, has led to the diversification of food culture. This study investigates the cuisine from Mustafapaşa of Cappadocia's town, which is an attractive touristic region for tourism for both its natural beauty and rich culture. The purpose of the study is to draw attention to the regional cuisine Mustafapaşa, to contribute to gastronomy tourism as a kind of alternative tourism in Cappadocia Region and to promote regional cuisine.

*Sorumlu Yazar

ardicsule@nevsehir.edu.tr (Ş. Ardiç-Yetiş)

GİRİŞ

Turizmin ülkelerin ekonomisine verdiği katkılar her geçen gün artmaktadır. Sürdürülebilirlik açısından mevcut turizm faaliyetlerine alternatif olabilecek yeni turizm çeşitleri ortaya çıkarılmaktadır. Bu anlamda yeme ve içmenin bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak değerlendirilen gastronomi artık turizmle bütünleşmeye ve ülke tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmeye başlamıştır (Küçükaltan, 2009: 8). Rakiplerden farklı olmak adına gastronomi kültürü kullanılarak turistlerin beklentilerini karşılaması kaçınılmazdır. Gastronominin, turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirildiği ve bazı durumlarda temel seyahat motivasyonu olabileceği vurgulanmaktadır (Yüncü, 2009: 29). Bu doğrultuda dünyada en çok turist alan ülkelerin, tanıtım çalışmalarında gastronomiyi önemli bir araç olarak kullandıkları görülmektedir (URL-1, 2015).

Turistler gittikleri bölgelerde genel olarak o yöreye ait yemekleri tatmak istemektedirler. Çünkü bir bölgenin yemekleri başka bir kültürün içine girebilmek ve o kültürü tanımak için en önemli araçlar arasında sayılmaktadır (Joppe ve Diğerleri, 2001: 255; Gyimothy ve diğerleri 2000: 372; Kastenholz & Davis, 1999: 355). Yapılan çeşitli araştırmalarda; turist harcamalarının 1/3'nin yeme ve içmeye ayrıldığı tespit edilmiştir (Mak vd., 2012:172; Tikkanen, 2007:721). Ayrıca turizm gelirlerinin önemli bir kısmının yiyecek ve içecek tüketiminden elde edildiği belirlenmiştir (Durlu-Özkaya vd., 2013: 14; Mak vd., 2012:171-172). Birçok çalışmada dünya ülkelerinde gastronomi turizmi kazancının oranı turizm kazancı içerisinde %30'luk gibi büyük bir dilimini oluşturduğu belirtilmektedir (URL-2, 2014; Can vd.,2012; Lin vd., 2011; Surenkok vd, 2010; Yüncü, 2009; Mrkrecher vd., 2008; Kivela & Crotts, 2006). Yiyecek ile ilgili yapılan seyahatlerde ise her bir tur için ortalama \$1,194 harcama yapıldığı ve bu miktarın 1/3'nin sadece yiyecekler ile ilgili aktivitelere ayrıldığı ifade edilmiştir (Schmantowsky, 2008).

Turistlerin bir bölgeyi ziyaretlerinde dikkat ettikleri konulardan biride o bölge yemeklerini tanıma istekleridir. Türk mutfağı bölgesel çeşitlilik göstermesi, yemeklerin pişirilmesi, kullanılan araç-gereç, yemeklerin yapımında kullanılan malzemelerdeki farklılıklar nedeniyle diğer ülke mutfaklarından ayrı bir özellik göstermektedir. Ülkemizde her bölgenin farklı iklim özelliği göstermesi ve çeşitli yöresel ürünlerin ortaya çıkmasına neden olduğundan yemek kültüründe çeşitlilik sağlanmaktadır.

Kapadokya Bölgesi, Türkiye'nin dünya turizminden aldığı payı her yıl arttıran özellikle inanç ve kültür turizmi açısından öne çıkan destinasyonlarından biridir. Mustafapaşa (Sinassos)'ta Kapadokya bölgesinde yer alan el değmemiş bir beldedir. Muhacir ve yerli Türklerin 1924 yılında gerçekleşen mübadele sonrası bir arada yaşamaya başlaması bu yörede zengin bir yemek kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Araştırmada, hem yerli hem yabancı turistleri ağırlayan Kapadokya Bölgesi'nde alternatif olabilecek bir turizm çeşidi olarak gastronomi turizmi açısından Mustafapaşa Beldesi'nin yemek kültürü ve buna ilişkin örneklere yer verilerek Fasulnik, Muhacir Kapama, Koripaporeni, Mart Yumurtası, Mileçnik, Muhacir Mantısı ve Nohutlu Ekmek gibi yiyeceklerin tanıtılması amaçlanmaktadır.

GASTRONOMİ TURİZMİ

Alternatif turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizmi ile ilgili birçok tanım bulunmaktadır. Bu tanımlar, öznesini yiyecek tüketimine yönelik turizm hareketlerinin oluşturması açısından birbirleriyle ilişkili olma eğilimindedirler (Hall & Sharples, 2003: 11). Gastronomi, damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile denemeyanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtişamın, kazanılmış beğenilerimize uygun olarak, ahenkli bir şekilde, bir araya getirilmesidir (Hatipoğlu, 2010: 6). Bu anlamda gastronomi turizmi, insanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerinin aktarılması olarak tanımlanabilmektedir (Karim & Chi, 2010: 532). Yeni olan bu kavram, ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından farklı kültürleri yiyecek aracılığıyla ifade etmek amacıyla literatüre kazandırılmıştır (Wolf, 2006: 1, Karim & Chi, 2010: 532).

Destinasyon seçimi ve oraya gelen turistlerin yaşadıkları tatil deneyiminde bölgenin yemekleri önemli bir etkiye sahiptir. Farklı yemekleri tatma ve deneme duygusu, seyahat deneyiminin temel motivasyon faktörü olabileceği gibi toplam deneyimin diğer bir amacı olmasını da sağlamaktadır. Çünkü yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir. Bu açıdan gastronomi turizmi, restoran ve otellerde turistler için yemeklerin hazırlanmasından ziyade yerel yiyecek ve içeceklerle ilgili deneyim yaşamak amacıyla turistlerin seyahat etmesini kapsamaktadır (Yüncü, 2010).

Gastronomi turizmi tarım, turizm ve kültür unsurlarından oluşmaktadır. İlk insanla başlayan yeme içme olgusu, tarımsal ve coğrafi farklılıklarla birlikte yemek kültürüne dönüşmüştür. Zaman içerisinde gelişen bu kültür ise yöresel mutfakların oluşmasına ve günümüzdeki son halini almasına katkı sağlamıştır. Dolayısıyla kültüre özgü olan yöresel mutfaklar artık turizmin bir parçası olmuştur. İnsanlar yöreye özgü bir yemeği yerinde tatmak, yapılışını öğrenmek ve bu ürünü geliştiren kişilerle tanışmak için gastronomik turlara katılmaktadır (Deveci vd., 2013: 31).

Turistler bir destinasyona ne amaçla seyahat ederse etsin eşsiz bir yemek deneyimi yaşamayı istemektedir. Destinasyonda bulunan yerel pazarlar, yerel peynir üreticileri, üzüm bağları, zeytinyağı üreticileri, yiyecek festivalleri, arıcılık, keme gibi bölgelere özgü birçok yer mantarı çeşidi gibi hemen hemen her kasabanın kendine özgü yemek kültürünün olması turistlerin destinasyon yemek kültürünü deneyimlemesi ve bu deneyimi çevresindekilerle paylaşmasını sağlamaktadır. Yerel girişimcilere düşen görev eldeki değerleri iyi yöneterek her turiste aradığı benzersiz yemek deneyimini yaşatabilmektir. Çünkü gastronomi

turizmi, insanların yeme-içmeden vazgeçmediği ve bundan keyif aldığı sürece devam ettirilebilecek alternatif bir turizm çeşididir (URL-3, 2015). Bu doğrultuda Kapadokya Bölgesi'nin kültürel ve doğal güzelliklerinin yanı sıra bölgenin yemek kültürünün de tanıtılması ile bölge turizminin çekiciliğini arttırabilecektir.

MUSTAFAPAŞA (SİNASOS)

Mustafapaşa Ürgüp'e 5 km, Nevşehir il merkezine 25 km. uzaklıkta olan bir beldedir. Sinasos eski adı olup Güneş Şehri anlamına gelmektedir. Mustafapaşa'da (Sinasos) 1924 yılında gerçekleşen Mübadeleye kadar Karamanlı Rumlar (Türkçe konuşan Hristiyanlar) ve yerli Türkler bir arada yaşamışlardır. Karamanlı Rumlar ticaret ve havyar işi ile ilgilenirken; yerli Türkler yerliler tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır (Balta, 2007). Bu dönemde Mustafapaşa'da kiliseden çan sesleri ve cami minaresinden ezan seslerinin yükselmesi Kapadokya'da yüzlerce yıllık hoşgörü ve hümanizma felsefesinin nüfuz ettiği bir barış ortamını oluşturmuştur (URL-4, 2015). Farklı dinlere mensup insanlar burada barış içinde yaşayarak bir ortak kültür oluşturmayı başarmışlardır.

1924 yılında Türk-Rum Mübadelesi ile bölgede yaşayan Rumlar Yunanistan'a, Yunanistan'da yaşayan Türkler ise Anadolu'nun çeşitli yerleşkelerine gönderilmiştir. Sinasos'a gelen Muhacir Türklerin bölgeye ve yerel halkla uyum sağlamaları ise zaman almıştır. Muhacirlerin Yunanistan'dan getirdikleri gelenek ve görenekler ile yerli halkın sahip olduğu kültür bu belde zengin bir mozaik oluşturmuştur. Düğün, cenaze, ve özel günlerde hazırladıkları yemekleri birlikte paylaşarak yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlamışlardır (Balta, 2007).

2000'li yıllarda başlayan ve her yıl yapılan Mustafapaşa (Sinasos) Kültür ve Sanat Festivali sayesinde Selanik'in Nea Sinassos (Yeni Sinasos) Bölgesi'nden gelen insanlar dedelerinin göç ettiği beldeyi ziyaret ederek geçmişi belleklerinde tazelenmektedir. Yine aynı amaçlı organizasyon Selanik'te de gerçekleştirilmekte ve Müslüman mübadiller de geldikleri Jerveni Köyünü ziyaret etmektedir. Festival için gelen Rumlar, bıraktıkları tarihi dokunun korunması ve özellikle birçok kültür emanetlerinin ülkemizde sürdürülmesini istemektedirler.

Yapılan bu çalışmada önemli turizm merkezlerinden biri olan Kapadokya Bölgesi'nde yer alan ve dokunulmamış güzelliği ile dikkat çeken Mustafapaşa Beldesi'nin mübadil yemek kültürü ortaya konmuştur. Ayrıca yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılabilmesi düşünülmektedir. Bu çalışmada yemek kültürü ile ilgili örnekler yer verilerek Fasulnik, Muhacir Kapama, Koripopareni, Mart Yumurtası, Mileçnik, Muhacir Mantısı ve Nohutlu ekmeğin gibi yiyecekler tanıtılacaktır. Bu yemeklerin seçiminde dikkat edilen nokta, yemeklerin her birinin geleneklere ilişkin özellikler taşımasıdır. Koripopareni özellikle bayram sabahlarında her sofrada bulunan evdeki birliğin ifadesi olarak kullanılan zahmetli bir yemektir. Ayrıca, nohutlu ekmeğin dönemin şartlarında kış aylarına hazırlık amaçlı yapılan ve mayasının

hazırlanması zor olan bu nedenle mayasını bilen bir kişi tarafından yapılan daha sonra köydeki herkese dağıtılan beldeye has bir ekmektir. Özellikle Mart ayında baharın müjdecisi olarak kabul edilen Hıdırellez'de yapılan Mart Yumurtası belde küçük büyük herkes tarafından takip edilen ve sevilen bir adettir. Bu anlamda, bölgede bulunan tarımsal ürünlerin elverdiği ölçüde yöre mutfağı oluşturulduğu söylenebilir.

MUSTAFAPAŞA (SİNASOS) BELDESİ MUTFAĞI'NDAN ÖRNEKLER

Fasulnik (6 kişilik)



Resim 1. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

- 1 kg yufka
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 250 g. Kuru fasulye
- 2 adet soğan

Yapılışı:

Soğan ve önceden ıslatılmış kuru fasulye kavrulur. Daha sonra pişmiş olan kuru fasulye yemeği her yufkanın arasına sulandırılarak konular. Böreğin üstü yağlanarak önceden ısıtılmış fırında 250°C'de pişirilir. Fırından çıkarılan böreğin üzeri bir bardak ılık su ile ıslatılır. Üzeri örtülerek dinlendirilir. Sıcak servis edilir (Aytaş, 2007: 19).

Nohutlu Ekmeğin



Resim 2. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

2 su bardağı nohut
½ çay bardağı mısır
3 kg patates
Tuz
3 su bardağı un
Su

Yapılışı:

Nohut ve mısır iyice ezilir. Un ve biraz tuz eklenerek kaynar su ile karıştırılarak hamur haline getirilir. Hazırlanan hamur bir beze sarılarak oda sıcaklığında 3-4 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra hamura tekrar kaynar su ve un ilave edilerek maya hazırlanır. Kek hamuru kıvamında hazırlanan maya sıcak bir ortamda 1-2 saat bekletilir.

Haşlanmış olan patatesler süzülür. Unun ortası havuz şeklinde açılarak hazırlanan maya ile tuz ve patates eklenerek 40-45°C sıcaklığında su ile hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur bir saat kadar dinlenmeye bırakılır. Hamur tekrar yoğurularak 10 dakika kadar tekrar dinlendirilir ve bezelere ayrılır. Odun fırını yakılır. Fırının ağzı beyazlayınca kadar fırın içinde ateş yakılır. Közü alınarak fırın suda ıslatılmış bezlerle silinir. Silme esnasında hem fırın ısısı düşürülür hem de fırın içindeki küllere temizlenir. Özel fırın ekme küreği ile ekmelekler fırına sürülür. Fırının kapağı kapatılır ve bir saat süreyle pişirilir.

Ekmeleklerin içerisine ilave edilen patatesler ile ekmeleklerin on kadar tazeliğini korumasını sağlamaktadır. Mayasının hazırlanması zor olduğu için nohutlu ekmelek özellikle bayramlarda yapılır (Aytaş, 2007: 25).

Muhacir Böreği (6 kişilik)



Resim 3. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

8 su bardağı un
1 kibrit kutusu yaş maya
4 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı silme tuz
İç Harcı İçin:
250 g peynir
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt

Yapılışı:

Ortası havuz şeklinde açılan unun içine maya ve tuz konulur. Ilık su ile kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur bir saat dinlendirilir. Hamur iki eşit parçaya bölünür. Parçalardan her biri yedi eşit parçaya bölünerek küçük küçük açılmaya başlanır. Açılan yufkaların üzerleri yağlanır ve yedi parça üst üste konularak oklava yardımı ile yarım santim kalınlığında tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilerek üzerine ufalanmış peynir serpilir. Geriye kalan hamur içinde aynı işlem uygulanır. Peynirin üzeri açılan yufkalarla kapatılır. En üstteki hamura yoğurt ve yağ sürülerek önceden ısıtılmış 250°C sıcaklıktaki fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldığı anda üzerine bir bardak ılık su serpilerek ıslatılır. Üzeri bez veya tepsi ile örtülür. Biraz bekletildikten sonra sıcak servis yapılır. Muhacir böreğinin lahanalı, pırasalı, cevizli malzemelerle birçok çeşidi yapılmaktadır (Aytaş, 2007: 18).

Muhacir Mantısı (6 kişilik)



Resim 4. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

8 su bardağı un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
4 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı silme tuz

İç Harcı İçin:

- 5 adet soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Baharatlar

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- ½ kg yoğurt
- Karabiber
- Kırmızıbiber

Yapılışı:

Ortası havuz şeklinde açılan unun içine maya ve tuz konulur. Ilık su ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelene kadar hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur mayalanması için 1-1,5 saat bekletilir. Bu arada soğanlar ince ince doğranır, kızgın yağda pembeleşene kadar kavrulur ve içine salça, tuz ve baharatlar eklenerek soğumaya bırakılır. Mayalanan hamur iki eşit parçaya bölünür. Parçalardan her biri yedi eşit parçaya bölünerek tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan hamuru kesmeden iç harç sıra boyu sürülür ve bir sıra çevrildikten sonra kesilir. Elde edilen hamur ruloları isteğe göre minik minik kesilir ve yağlanmış tepsiye aralarında boşluk kalmayacak şekilde dizilir. İşlem hamur bitene kadar devam ettirilir. Önceden 250°C sıcaklığa ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldığı anda üzerine bir bardak ılık su serpiştirilerek ıslatılır. Üzeri bir bez ya da tepsi ile kapatılarak bekletilir. Sıcak olarak tabaklara bölünür. Sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos ile sıcak olarak servis edilir (Aytaş, 2007: 26).

Koripopareni (6 kişilik)



Resim 5. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

- 1 kg açma yufka
- 1 kg tavuk
- 1 su bardağı ezilmiş ceviz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz biber

Yapılışı:

Yufkalar saç üzerinde pişirilir. Pişirilen yufkalar parçalara ayrılarak yayvan bir tepsiye dizilir. Diğer taraftan tavuk bol suda haşlanır. Cevizler iki su bardağı tavuk suyu ile bir süre kaynatılır. Tavuk suyu kaynarken yufkalar bu tavuk suyu ile yavaş yavaş ıslatılır. Yufkaların üzerine cevizler serpiştirilir. Daha sonra pişmiş tavuk parçaları yufkaların üzerine serpilir. Son olarak tereyağı eritilerek içine toz biber katılır ve yufkaların üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir. Özel günler ve aile bireylerinin bir arada olduğu günlerde mutlaka yapılan bir yemektir (Aytaş, 2007: 17).

Mart Yumurtası (6 kişilik)



Resim 6. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

- 6 Yumurta
- 250 g kuru soğanın kabuğu

Yapılışı:

Tencereye soyduğumuz soğan kabukları konularak üzerine yumurtalar eklenir. Yumurtaların üzerine tekrar soğan kabuğu konulur. Yumurtanın üzeri örtülene kadar su eklenir, 20 dakika kadar kaynatılır. Yumurtalar kırmızı rengi alınca çıkartılır. Özellikle Mart ayında baharın müjdecisi olarak kabul edilen Hıdırellez'de yapılır ve çocuklara dağıtılır (Aytaş, 2007: 49).

Tandır Fasulyesi (6 kişilik)



Resim 7. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

- ½ kg kuru fasulye
- 250 g kemikli et
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça

Yapılışı:

Fasulyeler bol suda haşlanır ve suyu dökülür. Pişirmek için çömlek veya güveç tenceresi kullanılır. Güveç tenceresine fasulye, et ve yemeklik soğanlar kat kat dizilir. İyice yumuşayınca kadar pişirilir. Daha sonra içerisine yağ, salça, yeşil biber ve domatesten hazırlana sos eklenir. 15 dakika kadar pişirildikten sonra servis edilir (Aytaş, 2007: 30).

Mileçnik (6 kişilik)



Resim 8. Gül Konakları, Mustafapaşa

Malzemeler:

- 8 kahve fincanı un
- 8 kahve fincanı şeker
- 8 yumurta
- 8 kahve fincanı süt

Yapılışı:

Tüm malzemeler iyice karıştırılarak yağlanmış tepsiye dökülür. 200°C sıcaklıktaki fırında pişirilir. Tatlı olarak ikram edilen Mileçnik, sıcak olarak servis edilir (Aytaş, 2007: 36).

SONUÇ

Bir turist tatile çıkmaya karar verdiğinde dikkat ettiği konulardan biri de bölge kültürüdür. Yemek kültürü hiç şüphesiz bölge kültürünü oluşturan öğelerin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Türk mutfağının çeşit zenginliği ve kültürel değişiklikleri yansıtması bakımından köklü dünya mutfakları arasında yer aldığı düşünüldüğünde, ülkemizin de gastronomi turizminde önemli bir pay elde edebileceği söylenebilir. Gastronomi turizmi bölgede veya yörede sürdürülebilir bir turizm anlayışının oluşmasına, yöresel olarak üretiminin yapılabildiği ürünlerin korunmasına, bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine ve dolayısıyla yöresel değerlerin korunması ve geliştirilmesine yardımcı olmaktadır. Bu sayede bölgenin yemek mirası korunarak hem yerel ekonominin kalkınmasına katkı sağlanmakta hem de kültürel tatların tanıtımı ile bölgenin turistik çekiciliği artırılmaktadır.

Mustafapaşa Beldesi Nevşehir'in doğal güzelliğini korumuş yörelerinden biridir. Bu belde 1924 yılı sonrası Türk-Rum mübadelesinin yaşanması farklı kültüre sahip insanların iç içe yaşaması ve zengin bir kültür oluşmasını sağlamıştır. Yemek kültüründeki bu çeşitlilik özellikle bölgenin tanıtımında ve turistik ürün olarak değer görmesinde önem arz etmektedir. Bu noktada beldeyedeki yiyecek-içecek işletmelerine büyük bir görev düşmektedir. Beldeye gelen yerli ve yabancı turistlere yemek kültürünün tanıtılması için yemek üretim süreci açık hale getirilebilir veya birlikte hazırlama imkanı sunulabilir. Geziler sonunda turistler bölgeyi hatırlatacak hediyeleri satın almak isteyebilecektir. Bu amaçla turistlere yöresel ürünlerin satışları yapılabilir. Ayrıca konaklama işletmeleri yöresel yemekleri içeren menülerin hazırlanması için teşvik edilebilir. Yemek kültürünün korunması ve sürdürülebilmesi amacı ile yapılan çalışmaların desteklenmesi önem taşımaktadır.

Bu çalışmada sadece Mustafapaşa Beldesi'nin yemek kültürüne değinilerek çalışma kuramsal olarak yürütülmüştür. Bu anlamda ileriki çalışmalarda yerel halkın yemek kültürü hakkında bilgi düzeyleri ile ilgili uygulamalı bir çalışma yürütülebilir. Ayrıca, bölgede bulunan turizm işletmelerinin yöresel lezzetleri menülerinde kullanım düzeyinin artırılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Aytaş, S. (2007), "Mustafapaşa-Sinasos Yemekleri", 1. Baskı, Grup Matbaacılık, Kayseri.
- Balta, E. (2007), "Sinasos-Mübadeleden Önce Bir Kapadokya Kasabası", Bir Zamanlar Yayıncılık, İstanbul.
- Can, A.; Sünnetçioğlu, S. ve Durlu-Özkaya, F. (6-9 Aralık 2012), "Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Etkisi", 13. Ulusal Turizm Kongresi, 873-882, Antalya.

- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C., (2013), “Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği”, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Gyimothy, S., Rassing, C. ve Wanhill, S. (2000), “Marketing Works: A Study of Restaurants on Bornholm Denmark”, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 12, 371-379.
- Hall, M. ve Sharples, L. (2003), “The Consumption of Experiences or The Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste”, Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (Ed), *Food Tourism Around the World*, Butterworth Heinmann, 11-48, 1. Baskı, London.
- Hatipoğlu, A. (2010), “İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum’daki 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Joppe, M., Martin, Dw. Ve Waalen J. (2001), “Toronto’s Image as a Destination: A Comparative Importance Satisfaction Analysis by Origin of Visitor”, *Journal of Travel Research*, 39, 252-260.
- Kivela, J. ve Crofts, C.,J. (2006), “Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”, *Journal of Hospitality&TourismResearch*, 30 (3), 354-377.
- Küçükaltan, G. (17-18 Nisan 2009), “Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri”, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya, <http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129>.
- Kastenholz, E., Davis, D. ve Paul, G. (1999), “Segmenting Tourism in Rural Areas: The Case of Northand Central Portugal”, *Journal of Travel Research*, 37, 353-363.
- Karim, A. S. ve Chi, C. G. Q., (2010), “Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image”, *Journal of Hospitality MarketingManagement*, 19(6), 531-555.
- Lin, Y., Pearson, T. E. ve Cai, L. A. (2011), “Food as a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective”, *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30-48.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M. ve Eves, A. (2012), “Globalisation and Consumption in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.
- McKrecher, B., Okumuş, F. ve Okumuş, B. (2008), “Food Tourism as a Viable Market Segment: It’s all How You Cook the Numbers”, *Journal of Travel&Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.
- Özkaya-Durlu, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013), “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü”, *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 1(1), 13-20.
- Surenkok, A., Bogio, R. ve Corigliano, A. M. (2010), “Gastronomy and Tourism in Turkey: The Role of ITCs”, *Information and Communication Technologies in Tourism*, 15, 567-578.
- Tikkannen, I. (2007), “Maslow’s Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases”, *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- URL-1: Culinary Tourism (2015), www.culinarytourism.org (03.02.2015).
- URL-2: Turizm Yazarlar ve Gazetecileri Derneği, 2014. <http://www.tuyed.org.tr/panel-29-yuekte-hafif-gastronomi-tantmda-ar-basyor/> (25.01.2015).
- URL-3: Lokanta Dünyası (2015), <http://www.lokantadunyasi.com/edetay.asp?type=1&id=53> (25.01.2015).
- URL-4: Mimarlık Dergisi (2015), <http://www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=39&RecID=800> (04.02.2015).
- Wolf, E. (2006), “Culinary Tourism The Hidden Harvest”, Abd-Lowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Yüncü, H., R. (21 Temmuz 2009), “Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası”, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 27-35, Eskişehir.

Extensive Summary

Regional Cuisine of Cappadocia and Example of Mustafapaşa (Sinassos)

A historical place and natural beauty of the destination raises curiosity as well as food culture. In this sense, the Turkish cuisine is a unique cuisine that contains many local specialties. From past to today, Cappadocia constitutes cultural mosaic and this mosaic is reflected in the local food culture. Tourists usually prefer to eat in the region where they go for that region. Dishes of the region are among the most important tools in order to enter into another culture and get to know the culture (Joppe etc., 2001: 255; Gyimothy etc., 2000: 372; Kastenholz & Davis, 1999: 355).

Expansion of the region's food culture as well as cultural and natural beauty is able to be used in order to increase the attractiveness of tourism in the region. In Mustafa (Sinassos), Karamanli Greeks (the Turkish-speaking Christians) and the local Turks lived together until the population exchange that took place in 1924. Turkish emigrants moving to Sinassos and took time to adapt to the local community. Emigrants of

traditions brought from Greece and the culture of the indigenous peoples have created a rich mosaic. This mosaic has revealed a rich food culture.

In the study is aimed that both domestic and foreign tourists are hosted in the Cappadocia region gastronomy tourism as an alternative types of tourism in terms of food culture of Mustafapaşa Region and is introduced food culture with examples like Fasulnik, Muhacir Kapama, Koripaporeni, Mart Yumurtası, Milçenik, Muhacir Mantısı and Nohutlu Ekmek. Further studies may be carried out level of knowledge about food culture of local people. Also it can be advised to search about setting level of local food in menü of local restaurant.