



BİLDİRİ KİTABI

II.
Uluslararası Kapadokya
Sosyal Bilimler
Öğrenci Kongresi

KAPSOSBİL 2020
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ

16-18 Aralık 2020



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi
16 - 18 Aralık 2020
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları No: 26

Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesine aittir. Bütün hakları saklıdır.

Kitabın tümü ya da bölümü/bölgümleri Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin yazılı izni olmadan elektronik, optik, mekanik ya da diğler yollarla basılamaz, çoğaltılamaz ve dağıtılamaz. Bu kitapta yer alan tüm eserlerde yasal sorumluluk yazar(lar)a aittir.

Copyright 2021 by Nevşehir Hacı Bektaş Veli University. All rights reserved.

No part of this book may be printed, Reproduced or distributed by any electronical, optical, mechanical or other means without the written permission of Nevşehir Hacı Bektaş Veli University.

Kapak Düzeni: Taylan VIRACA

Tasarım-Dizgi: Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ, Öğr. Gör. Dr. Barış ERİÇOK, Arş. Gör. Serkan DERİCİ

ISBN: 978-605-4163-44-1

1. Basım

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir, 2021

II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi
Bildiri Kitabı
(KAPSOSBİL 2020)
16-18 Aralık 2020



BİLDİRİ KİTABI

Editörler

Doç. Dr. Lokman TANRIKULU
Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ
Öğr. Gör. Dr. Barış ERİÇOK
Arş. Gör. Serkan DERİCİ

NEVŞEHİR

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

İletişim

2000 Evler Mah. Zübeyde Hanım Cad. 50300 Nevşehir

Tel: +90 384 228 10 00 & Bel-geç: +90 384 215 3058

www.nevsehir.edu.tr

<https://kapsosbil2020.nevsehir.edu.tr>

kapsosbil2020@nevsehir.edu.tr

Değerli Akademisyenler ve Öğrenciler,

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü olarak 16-18 Aralık 2020 tarihlerinde düzenlediğimiz “II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi” kapsamında yapılan 230’den fazla sunum Covid-19 şartları nedeniyle uzaktan canlı toplantılar aracılığıyla gerçekleştirildi.

Üniversitemiz bu özelliğiyle dünyada, pandemi döneminde en fazla canlı sunumun gerçekleştiği üniversiteler arasında yerini almaktadır. Eş zamanlı dört oturumda, 3 gün süren kongrede, Eski Çağ Tarihi, Eğitim Bilimleri, Gastronomi Turizmi, Güvenlik Politikaları gibi çalışma alanlarını kapsayan konu başlıklarını içeren sunumlar, Türkiye’nin dört bir yanındaki akademisyen adayının etkileşimine fırsat verdi. Aynı alanda çalışma yapan yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin araştırma ve bulgularının da birbirine tanıtımı sağlanırken, çalışma alanı ve kaynakların imkânları da görülmüş oldu.

Farklı ekollerde yetişen öğrencilerin içinde buldukları sınırların ötesinde yeni ufukları tanımalarına da vesile olunan Kongrede, öğrenciler, disiplinler arası çalışmaların giderek önem kazandığına bir kez daha tanıklık ettiler.

Öğrencilerin yanı sıra izleyiciler de kongre programının oldukça renkli takviminden ilgilerine göre seçimler yapıp, kongreye katılma fırsatı buldular. Sosyal bilimler alanında böyle bir etkileşimin sağlanması, alanla ilgili hareketli ve yenilikçi çalışmanın bir arada görülmesi bizi heyecanlandırdı ve mutlu etti.

Bu nedenler doğrultusunda, kongre düzenleyicileri olarak, pandemi sürecinde yaşanan bu deneyimin kayıtlarını yayımlamak, bizim için heyecanla gereğini yapmaya çalıştığımız bir görev niteliğindedir. Dolayısıyla, II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi’nde sunulan bildirileri bir araya getirdiğimiz tam metin kitabını siz okurlarımıza sunmaktan kıvanç duyarız.

Prof. Dr. Semih Aktekin
Kongre Onursal Başkanı
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü

Kongre Onursal Başkanları

Prof. Dr. Semih AKTEKİN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü)
Prof. Dr. Muhsin KAR (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Rektörü)
Prof. Dr. Vatan KARAKAYA (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Rektörü)
Prof. Dr. Yusuf ŞAHİN (Aksaray Üniversitesi Rektörü)

Kongre Düzenleme Kurulu

Doç. Dr. Lokman TANRIKULU (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Emin Hüseyin ÇETENAK (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Doç. Dr. Hüseyin ŞİMŞEK (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Doç. Dr. Sevilay USLU DİVANOĞLU (Aksaray Üniversitesi)

Kongre Bilim Kurulu

Prof. Dr. Zülfikar DURMUŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Ziya AVŞAR (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Zeliha SEÇKİN (Aksaray Üniversitesi)
Prof. Dr. Yusuf YAKAR (Aksaray Üniversitesi)
Prof. Dr. Tsendin BATTULIK (Moğolistan Devlet Üniversitesi - Moğolistan)
Prof. Dr. Temel ÖZTÜRK (Karadeniz Teknik Üniversitesi)
Prof. Dr. Şule AYDIN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Şevki ÖZGENER (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Şakir SAKARYA (Balıkesir Üniversitesi)
Prof. Dr. Serdar ÖZTÜRK (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Sema ETİKAN (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Prof. Dr. Selma YEL (Gazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Selim KILIÇ (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Selahaddin BEKKİ (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Prof. Dr. S. Nilay IŞIKSALAN (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Prof. Dr. Richard Harris (University of Exeter - İngiltere)
Prof. Dr. Ramazan SEVER (Giresun Üniversitesi)
Prof. Dr. Osman SAMANCI (Atatürk Üniversitesi)
Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Nevzat TOPAL (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Nevzat Şimşek (Dokuz Eylül Üniversitesi)
Prof. Dr. Necmettin AYGÜN (Aksaray Üniversitesi)
Prof. Dr. Mustafa ORAL (Aksaray Üniversitesi)
Prof. Dr. Musa ÖZATA (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Prof. Dr. Murat AKIN (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Mukhabbat KURBANOVA (Ali Ser Nevai Taşkent Devlet Özbek Dili ve Edebiyatı Üniversitesi - Özbekistan)
Prof. Dr. Muhammed Aydın (Katar Üniversitesi - Katar)
Prof. Dr. Muammer DEMİREL (Uludağ Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet ÖZDEN (Hacettepe Üniversitesi)
Prof. Dr. Mehmet Emin AKKILIÇ (Balıkesir Üniversitesi)
Prof. Dr. Mayıl ASGAROV (Azerbaycan Bilimler Akademisi - Azerbaycan)
Prof. Dr. Kemal Özcan (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
Prof. Dr. Kadir Ulusoy (Mersin Üniversitesi)
Prof. Dr. Jarqınbike SÜLEYMANOVA (Kazak Kızlar Pedagoji Milli Üniversitesi - Kazakistan)
Prof. Dr. İrfan MORİNA (Priştine Üniversitesi - Moğolistan)
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. İbrahim BAKIRTAŞ (Aksaray Üniversitesi)
Prof. Dr. Hüseyin ÜNLÜ (Aksaray Üniversitesi)
Prof. Dr. Hüseyin ÇINAR (Yıldırım Beyazıt Üniversitesi)
Prof. Dr. Hilmi DEMİRKAYA (Akdeniz Üniversitesi)
Prof. Dr. Hikmet KORAŞ (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Hayati AKYOL (Gazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Hasan BÜLBÜL (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Haluk BENGÜ (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Hakan Vahit ERKUTLU (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. H. Abdullah ŞENGÜL (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Gülmira ABDRAŞİLOVA (Kazak Kızlar Pedagoji Milli Üniversitesi -Kazakistan)
Prof. Dr. Gökhan ÖZDEMİR (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Fazıl YOZGAT (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Prof. Dr. Fatih YÜCEL (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Fatih ÇETİN (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Elena OGANOVA (Moskova Devlet Üniversitesi - Rusya)
Prof. Dr. Cesur PEHLEVAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Birol AKGÜN (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi)
Prof. Dr. Bekir BULUÇ (Gazi Üniversitesi)
Prof. Dr. Bayram ÜNAL (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Ayhan DİKİCİ (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Prof. Dr. Ali MEYDAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Ali DANIŞMAN (Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi)
Prof. Dr. Ahmet Uysal (İstanbul Üniversitesi)
Prof. Dr. Ahmet KARA (İnönü Üniversitesi)
Prof. Dr. Ahmet GÖKBEL (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Prof. Dr. Ahmet Ali GAZEL (Afyon Kocatepe Üniversitesi)
Prof. Dr. Adem ÖGER (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Adalet TAHİRZADE (Bakü Avrasya Üniversitesi - Azerbaycan)
Prof. Dr. Abhay Abhyankar (University of Exeter - İngiltere)
Doç. Dr. Marija DHİNDJIC (Sırbistan Bilim ve Sanat Akademisi - Sırbistan)
Doç. Dr. Yunus GÜNİNDİ (Aksaray Üniversitesi)
Doç. Dr. Veli ÜNSAL (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)

Doç. Dr. Tekin ÇELİKKAYA (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Doç. Dr. Şenay GÜNGÖR (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Seyavuş QASIMOV (Bakü Avrasya Üniversitesi - Azerbaycan)
Doç. Dr. Sevtap GÜNAY KÖPRÜLÜ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Serkan İBİŞ (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Doç. Dr. Selçuk AKPINAR (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Rezzan GÜNDOĞDU (Aksaray Üniversitesi)
Doç. Dr. Onur Alp KAYABAŞI (Aksaray Üniversitesi)
Doç. Dr. Murteza HASANOĞLU (Azerbaycan Cumhurbaşkanlığına Bağlı Devlet İdarecilik Akademisi - Azerbaycan)
Doç. Dr. Mevlüt GÜNDÜZ (Süleyman Demirel Üniversitesi)
Doç. Dr. Mehmet Serkan TAFLIOĞLU (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Doç. Dr. Mehmet Ali AKTAŞ (Aksaray Üniversitesi)
Doç. Dr. Lokman TANRIKULU (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. İbrahim PAÇACI (Aksaray Üniversitesi)
Doç. Dr. Hasan YAVUZER (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Hasan Hüseyin KILINÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Gülin TABAKAN (Aksaray Üniversitesi)
Doç. Dr. Elvan YALÇINKAYA (Erciyes Üniversitesi)
Doç. Dr. Çağrı Öztürk DEMİRBAŞ (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Doç. Dr. Bayram TAY (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Doç. Dr. Aysun ERGİNER (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Ahmet YAYLA (Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi)
Doç. Dr. Ahmet OĞUZ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Ahmet KAYA (Harran Üniversitesi)
Doç. Dr. A. Cem ERKMEN (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Doç. Dr. Serkan İBİŞ (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Resul BAĞI (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Ramazan ATA (Aksaray Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Murat ALTUĞ (Aksaray Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Muhammed Zeynel ÖZTÜRK (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÖZTÜRK (Aksaray Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi I. Adak ADIBELLİ (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KAHRAMAN (Aksaray Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Hünkar GÜLER (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Buket ÖZOĞLU (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Bayram AYHAN (Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi)
Dr. Jane Shen (University of Exeter - İngiltere)
Dr. Bağdagül Musa (Ürdün Üniversitesi - Ürdün)

Kongre Sekreteryası

Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Tarih Bölümü)

Öğr. Gör. Dr. Barış ERİÇOK (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Yabancı Diller Bölümü)

Arş. Gör. Serkan DERİCİ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, İşletme Bölümü)

Dizgi ve Yayın

Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Tarih Bölümü)

Öğr. Gör. Dr. Barış ERİÇOK (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Yabancı Diller Bölümü)

Arş. Gör. Serkan DERİCİ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, İşletme Bölümü)



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Yemekler: Kapadokya Mustafapaşa Muhacir Yemekleri Örneği

Sema AK*

İbrahim Akın ÖZEN**

*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, SBE, Turizm İşletmeciliği ABD Yüksek Lisans Öğrencisi,

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir, Türkiye

ÖZET

Bu çalışmanın amacı; Kapadokya bölgesinde yer alan Mustafapaşa'nın gastronomi kültürü içerisinde sahip olduğu yöresel lezzetlerin reçetelerinin tespit edilmesiyle, bölge gastronomisi açısından yöresel yemeklerin değerli bir turistik ürün olduğunu ortaya çıkarmayı, sahip olduğu değerleri gastronomi turizm açısından ne şekilde değerlendirebileceğini ve bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlayıp yerel mutfak kültürünün tanıtımına ve geliştirilmesine katkı sağlamaktır.

Araştırmanın amacı doğrultusunda araştırmanın alanı olarak Kapadokya bölgesinde yer alan zengin turizm değerlerine sahip Mustafapaşa Beldesi seçilmiştir.

Kapadokya Bölgesi, özellikle kültür ve inanç turizmi yönünden dünyada öne çıkan bölgelerdendir. Mustafapaşa (Sin Asos) Kapadokya bölgesinde yer alan şirin bir destinasyondur. Muhacir ve yerli Türklerin Cumhuriyet sonrası 1924 senesinde yapılan mübadele sonrası bir arada yaşamaya başlaması, bu yörede farklı ve zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

Araştırma Kasım-Aralık 2020 tarihleri arasında saha çalışması yapılarak veriler elde edilmiş ve nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel yöntem çerçevesinde doküman incelenmesi ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılarak veriler elde edilmiştir. Bu çalışmada katılımcıların belirlenmesi için amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan maksimum çeşitlilik örnekleme ile kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiş ve toplamda 5 katılımcıya ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Gastronomi turizmi, yöresel yemek kültürü, destinasyon pazarlaması, gastronomik kimlik

ABSTRACT

The aim of this study is; With the determination of the recipes of the local flavors in the gastronomy culture of Mustafapaşa, located in the Cappadocia region, to reveal that local dishes are a valuable touristic product in terms of regional gastronomy, how they can evaluate their values in terms of gastronomy tourism and contribute to the gastronomy tourism of the region and promote the local cuisine culture. and to contribute to its development.

In line with the purpose of the study, Mustafapaşa Town, which has rich tourism values in the Cappadocia region, was chosen as the area of the study.

Cappadocia Region is one of the prominent regions in the world especially in terms of culture and belief tourism. Mustafapaşa (Sinassos) is a cute destination in the Cappadocia region. The fact that immigrants and local Turks started to live together after the exchange in 1924 after the Republic, enabled the formation of a different and rich cuisine culture in this region.

The research was conducted between November and December 2020, data was obtained by conducting a field study and qualitative research method was used. Data were obtained by examining the documents within the framework of qualitative method and conducting semi-structured interviews. In this study, maximum diversity sampling and snowball sampling method, which is one of the purposeful sampling methods, was preferred to determine the participants, and a total of 5 participants were reached.

Keywords: Gastronomy tourism, local food culture, destination marketing, gastronomic identity.

Giriş

Türkiye birçok yönden olduğu gibi mutfak kültürü yönünden de farklı kültürel zenginliklere sahip bir ülkedir. Mutfak kültürü, toplumların görenek ve gelenekleri, örf adetleri, refah düzeyleri, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için verdikleri mücadelelerin ve göçler gibi etmenlere bağlı olarak birbirlerinden farklı gelişim süreçleri göstermişlerdir (Düzgün ve Özkaya, 2014 s:41,47). Mutfak kültürü, gastronomi turizmi yönünden destinasyona değer katabilme imkanı sunar. Böylece bölgenin



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



turizm yönünden çekiciliğinin artırılması, bölgenin tanıtılması gelişmesine daha çok fırsat verilebilmesi için yerel mutfak kültürünün tanıtımının yapılması yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması oldukça önemlidir.

Bertozzi'ye (1998) göre yerel-yöresel ürün, bir topluluğun sembolüdür, belirli bir bölgeye aittir ve o bölgede yaşayan bireylerin iş birliğini ifade eden bir unsurdur. Bu tanım bir ürünün yöresel olması için bir yöreyle veya bölgeyle ilişkili olmasını ve zaman içinde sürekliliğini sağlayacak olan bir dizi geleneğin parçası haline gelmesi gerektiğini ifade etmektedir.

Son zamanlarda dış ve iç turizm sektörlerini geliştirmek ve tanıtmak için ülkeler geleneksel ve yerel değerlere yönelmeye başlamıştır. Yöresel değerlerin tescillenip turizm alanında ön plana çıkabilmek ülkelerin yeni stratejilerinden biri haline gelmiştir.

Destinasyonların pazarlanmasında gastronomik unsurlardan yararlanılması oldukça önemlidir. Son zamanlarda özellikle en çok öne çıkan unsurların başında gastronomik unsurlarıyla markalaşma gelmektedir. Destinasyon markalaşmasıyla birlikte destinasyonun marka imajının yanı sıra değişik alternatiflerle destinasyonun imaj kalitesinin, çekiciliğinin artırılması amaçlanmaktadır (Serçek,2015, s:22,40).

Kapadokya bölgesi yöresel yemek kültürüne ait yazılı kitap, belge vb. yeterli değildir. Kapadokya bölgesi mutfak kültürü yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır (Ciğerim, 1999, s:214).

Bu çalışmada, Kapadokya'nın Mustafapaşa Beldesi'ne ait yöresel yemek kültürü incelenecektir. Beldede yerel halk tarafından yapılan muhacir yemeklerinin hazırlanışı ile ilgili veriler toplanarak reçeteler tespit edilecek ve sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında devamlılığının, tanıtımının sağlanması için yerel halk ve yerel paydaşlardan toplanan veriler sonucunda önerilerde bulunulacaktır. Bu sayede Kapadokya Bölgesi gastronomi turizmine katkı sağlaması ve yöresel mutfak kültürünün tanıtımı hedeflenmektedir.

Gastronomi

Gastronomi kavramı mutfak kültürü içinde yer alan içecek ve yiyeceklerin sofraya düzenlerini, yapılarını, sunumlarını, lezzetlerini, görselliklerini, reçetelerini ve bunlar arasında bulunan ilişkileri incelemektedir (Gökçe, 2016; Şengül ve Türkay, 2016, s.86-89).

Gastronomi kavramı Yunanca Gastro ve Nomos sözcüklerinin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. (Santich, 2004, s. 16; Katz, 2003, s. 102; Santich, 2007, s. 53). Gastronomi bölgenin kültürünü yansıtan ve yemekle kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir çalışma olarak ifade edilmektedir (Soner, 2013: s.6).

Gastronomi Turizmi

Hall ve Mitchell (2000) gastronomi turizmini, “yerel mutfakları tanımak, yerel lezzetleri tatmak, yörede bulunan ürünlerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreci izlemek, bölge mutfağına özgü olan yemekleri tespit etmek ve deneyimlemek amacıyla gerçekleştirilen bir turizm çeşidi” olarak ifade etmişlerdir.

Richards (2002) gastronomi turizmi kavramını, “turistlerin yemek yapmayı öğrenebilmeleri, içeriğinde kullanılanlar malzemeler hakkında bilgi sahibi olabilmelerini, bu yolla gelişebilmeleri ve mutfak geleneklerinin içinde nasıl var olduğuna katılabilmeleri açısından giderek büyüyen yaratıcı bir sektör” şeklinde tanımlamaktadır.

Kivela ve Crotts (2006) gastronomi turizmini, “unutulmaz ve eşsiz bir gastronomi deneyimi yaşamak amacıyla yeni yiyecek ve içecekleri keşfetmek” olarak ifade edilmiştir.

Yerel Mutfak Kültürü

Şengül ve Türkay'a göre (2015) yerel mutfak kavramı; “belli bir bölgeye özgü olan, o bölgenin kültüründen izler taşıyan, yöreye özgü ürünler ile gelenek ve adetlerin birleşmesiyle oluşan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, ulusal ya da dini sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü” olarak ifade edilmektedir (Cohen ve Aviali; 2004: s.767).

Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırma yöntemlerine yönelme eğiliminin en önemli nedenlerinden biri nicel araştırma yöntemlerinin deneklerin yaşam biçimlerini, hikayelerini, örgütsel yapılarını ve toplumsal değişmeyi açıklamada yetersiz kalmış olmasıdır. Nitel araştırmalar dünyanın sosyal yönünü araştırmaktadır. Nitel araştırmalar; sosyal gerçekliğin ve insan davranışlarının arkasında yatan nedenlerin disiplinler arası bütüncül bir bakış açısıyla 56 anlaşılma çalışıldığı ve görüşme, gözlem, doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı bir araştırma çeşididir (Gürbüz ve Şahin, 2018; Altunışık vd., 2012).

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Görüşme türleri, yapılandırılmamış, yapılandırılmış veya yarı yapılandırılmış şeklinde sınıflandırılmaktadır (Punch vd. 2005).

Bu çalışmada, Kapadokya'nın Mustafapaşa Beldesi'ne ait yöresel yemeklerin tespit edilmesi ve bölge turizminde önemli bir turistik ürün haline dönüştürülmesine katkı sağlamak amaçlanmıştır. Bu amaçlar doğrultusunda Mustafapaşa'da yaşayan yaşlı ve mübadil dönemine şahitlik etmiş ev hanımları ve turizm işletmeleri ile görüşmeler yapılmıştır. Seçilen kişilerle görüşme yapılırken görüşme formundan yararlanılmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo1. Görüşme soruları

1	Yöresel Muhacir yemeklerinin reçeteleri nelerdir?
2	Muhacir yemeklerin yapıları nasıldır?
3	Muhacir yemeklerin yapımı yeni nesil tarafından devam ediyor mu?
4	Hangi zamanlarda hangi muhacir yemekleri yapılır?
5	Muhacir yemeklerinin hikâyeleri var mıdır varsa nelerdir?
6	Mustafapaşa yöresel muhacir yemekleri gastronomi turizmine katkı sağlamakta mıdır?
7	Mustafapaşa yöresel muhacir yemekleri turizm işletmeleri tarafından ne ölçüde kullanılıyor? Kullanılmıyorsa neden kullanılmıyor?
8	Mustafapaşa yemek kültürü için neler söyleyebilirsiniz?
9	Mustafapaşa yöresel muhacir yemeklerini gastronomik bir kimlik olarak ön plana çıkarılarak pazarlanması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?
10	Yemeklerin yeteri kadar tanındığını düşünüyor musunuz?
11	Bu yemekler ile ilgili tanıtım günleri festival ve etkinlik yaptınız mı?

Beş katılımcı ile yapılan görüşmeler 07 Aralık 2020 ile 13 Ocak 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Tablo 2'de görüşme yapılan katılımcıların isimleri, görüşme yerleri, tarih, süreleri ve görüşmeci olarak seçilme nedenleri yer almaktadır.

Tablo 2. Katılımcı Listesi

KATILIMCI	GÖRÜŞME YERİ/YÖNTEMİ	GÖRÜŞME TARİHİ	SÜRE DK.	SEÇİLME NEDEDİ
Katılımcı 1	Nevşehir/M.paşa Görüşme	07.12.2020	20	1923 yılı Mübadelesini yaşamış olması
Katılımcı 2	Nevşehir/M.paşa Görüşme	13.01.2021	30	Eski Mustafapaşa Belediye Başkanı
Katılımcı 3	Nevşehir/M.paşa Görüşme	12.12.2020	20	Arnovalley Hotel Sahibi/Yöneticisi
Katılımcı 4	Nevşehir/M.paşa Görüşme	08.12.2020	30	Annesinin mübadele göçmeni olması
Katılımcı 5	Nevşehir/M.paşa Görüşme	08.12.2020	25	Babasının mübadele göçmeni olması

Görüşmeler yüz yüze şeklinde gerçekleştirilerek ortalama 15 dk. sürede gerçekleşmiştir. Yapılan tüm görüşmelerin ses kayıtları alınmıştır. Ardından, ses kayıtları incelenmiş ve görüşülen her kişiye ait anlatı metinleri oluşturulmuştur.

Araştırmanın Alanı

Kapadokya'nın incisi Mustafapaşa'nın sahip olduğu turizm olanaklarını kültür, inanç, termal ve sağlık gibi turizm türleri olarak sıralayabiliriz. Bunu yanı sıra Mustafapaşa'nın geçmişten günümüze Türk-Rum mübadelesinin de etkisiyle farklı birçok medeniyete çeşitli etnik gruplara şahit olması kendi içerisinde birçok değeri barındıran karakteristik bir yerel mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur.

Mustafapaşa mutfağında muhacir yemekleri yerel lezzet unsurları olarak oldukça önemlidir. Ancak yörenin sahip olduğu yerel yemeklerin yapımının genelinin zor ve zahmetli olması, tanıtımının pek yeterli olmaması nedeniyle gastronomik bir lezzet olarak ön plan da olmadığı görülmektedir.

Bu sebeple belirtilen bu bilgiler ışığında araştırmanın amacına uygun olarak Türkiye'nin İç Anadolu bölgesinde yer alan turizmin merkezi Kapadokya'da bulunan Mustafapaşa köyü araştırma alanı olarak seçilmiştir.

Turizm için büyük öneme sahip Kapadokya'nın en önemli beldesi Mustafapaşa, önemli turistik çekiciliklere sahiptir. Bunlardan bazıları; Mehmet Şakir Paşa Medresesi, Old Greek House (Asmalı Konak), Aziz Konstantinos-Eleni Kilisesi, Aziz Nikolaos Manastırı, Saklı Vadi, Gomeda Vadisi, Kapadokya Sanat ve Tarih Müzesi, Maraşoğlu Köprüsü' dür. Mustafapaşa, bu çekicilerin yanı sıra zengin bir yemek kültürüne sahip olduğu ve bölge turizminin gelişmesinde önemli bir değer olarak kullanılabileceği düşünülmektedir.

Mustafapaşa Yöresel Muhacir Yemekleri

1.Muhacir Mantısı



Tablo 3. Hamur, İç Harç ve Sos Malzeme Listesi

Hamur İçin Malzemeler
8 su bardağı un
1 paket yaş maya
4 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Mantı İç Harç Malzemeleri
2-3 adet kuru soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
Mantı Sosu Malzemeleri
4-5 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 yemek kaşığı domates/biber salçası
İsteğe göre baharat



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi
16 - 18 Aralık 2020
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Yapılışı:

- 1.Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilerek hamur yoğrulur.1 saat dinlendirilir.
- 2.İnce ince doğranan soğanlar yağ ve salça ile kavrulur iç harç hazırlanır.
3. Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayrılan her parçada mantının kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.
4. Açılan her bir parça hamurun üzeri tereyağı ile yağlanıp 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ile tekrar açılır.
- 5.Açılan yufkanın içerisine iç harç sürülüp yufkayı katlanır, rulo şekline getirilip istenilen büyüklükte kesilir ve tepsiye dizilir.
- 6.Tepsiye dizile mantıların üzeri son kez fırça yardımıyla tekrar yağlanarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- 7.Fırında çıkarıldıktan sonra biraz su serpiştirip üzeri örtülüp dinlendirilir. Mantılar tek tek ayrılır. Sarmısaklı yoğurt ile karıştırıp üzerine sos ilave edilerek servis edilir.

2.Muhacir Börekleri- Potaları

İsteğe göre domatesli, pırasalı, cevizli ve lamalı iç harç ile yapılır.



Tablo 4. Pita Hamur Malzemeleri

Hamur İçin Malzemeler
8 su bardağı un
1 paket yaş maya
4 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

- 1.Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilerek hamur yoğrulur.
- 2.Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayrılan her parçayı da pitanın kat kat olmasını için 7 parçaya bölerek önce kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.
3. Açılan her bir parça hamurun üzeri tereyağı ile yağlanıp 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ile tekrar açılır.
- 4.Tepsi büyüklüğünde açılan yufkamız önceden yağlanmış tepsiye serilerek iç harcı dökülür.



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



5. Aynı işlem yapılarak açılan üst yufka da üzerine örtülerek yandan kıvrıma katlama işlemi ile pitanın şekli verilir ve fırına gider.

6. Piştikten sonra el ile su serpiştirilerek üzeri örtülür, dinlendirilir.

Tablo 5. Domatesli İç Harç Malzeme Listesi

Domatesli İç Harç Malzemeleri
2 adet soğan
5 domates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz, nane

Domatesli İç Harç Yapılışı:

1. Kuru soğan ve biberler küçükçe doğranarak sıvıyağ ile kavrulur.
2. 2 yemek kaşığı salça eklenerek tekrar kavrulup küp doğranılan domatesler ve tuz nane eklenerek pişirildiğinde harcımız hazırdir.

Tablo 6. Lahanalı İç Harç Malzeme Listesi

Lahanalı İç Harç Malzemeleri
Lahana turşusu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı domates salçası

Lahanalı İç Harç Yapılışı:

1. Sıvı yağ ve salça kavruularak üzerine ince ince doğranılan lahana turşusu eklenir ve tekrar kavrulur.
2. Üzerine 1 su bardağı su eklenerek lahanalar yumuşayınca kadar pişirilir.

Tablo 7. Cevizli İç Harç Malzeme Listesi

Cevizli İç Harç Malzemeler
Yarım kg. ceviz içi
1 yemek kaşığı salça
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Cevizli İç Harç Yapılışı:

1. Soğan ve salça yağda kavrulur.
2. Ezilmiş olan ceviz içleri eklenerek tekrar kavruularak üzerine 1 su bardağı su eklenir ve cevizler suyu çekinceye kadar pişirilir.

Tablo 8. Pırasalı İç Harç Malzeme Listesi

Pırasalı İç Harç Malzemeleri
Yarım kg pırasa
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı yoğurt
250 gr çökelek

Pırasalı İç Harç Yapılışı:

1. Pırasalar ince ince doğranarak yağ ve salça ile kavrulur, altı kapatıldıktan sonra yoğurt ve çökelek eklenerek karıştırılır.

3.Ekşi Muhacir Ekmeği



Tablo 9.Ekşi Ekmek Malzeme Listesi

Ekşi Ekmek Malzemeleri
2 kg un
1 kase ekşi ekmek mayası
Yarım paket yaş maya
1 kg haşlanmış ezilmiş patates
2 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar sıcak su

Ekşi Muhacir Ekmeğinin Yapılışı:

- 1.Bütün malzemeler yoğrulduktan sonra hamur 1 saat dinlendirilir.
- 2.Tekrar yoğurulup yarım saat yine dinlendirip kabardıktan sonra şekil verilip taş fırınlarda pişirilir.

4-Nohutlu Muhacir Ekmeği



Tablo 10. Nohutlu Ekmek Malzeme Listesi

Nohutlu Ekmek Malzemeleri
2 su bardağı nohut
Yarım çay bardağı mısır
2-3 kg haşlanmış ezilmiş patates
2 kg un
2 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar sıcak su

Yapılışı:

- 1.Nohut ve mısır iyice ezilerek 3 su bardağı un ve biraz tuz eklenerek kaynar su ile hamur haline getirilir.
- 2.Hazırlanan hamur oda sıcaklığında 3 saat dinlendirilir.
- 3.Dinlenen hamura tekrar kaynar su ilave edilerek maya hazırlanır. Kek hamuru kıvamında hazırlanan maya üzeri örtülerek sıcak bir ortamda 2 saat dinlendirilir.
- 4.Başka bir kapta unun içerisine haşlanmış patatesler, maya ,sıcak su, tuz eklenerek yoğrulur. Biraz dinlendirilir, şekil verilir ve fırına gider.

5-Ekşi Tarhana Yemeği



Tablo 11. Ekşi Tarhana Malzeme Listesi

Ekşi Tarhana Yemeği
2 kg un
1 adet soğan
5 kırmızı biber
5 yeşil biber
5 domates
1 demet maydanoz
1 demet nane
1 kg yoğurt
Ekşi hamur mayası
Tuz
Ekşi Tarhana Yemeği Sosu Malzemeleri
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1-2 adet kuru soğan
2 -3 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı su

Yapılışı:

- 1.Sebzeler haşlanıp rondodan geçirildikten sonra tüm malzemeler ile bir hamur yoğrulur.
- 2.Hamur 4-5 gün bekletilip ekşimesi sağlanır daha sonra bezelere ayrılıp güneşte kurutulur, öfelenip elenerek un haline getirilir.
3. 1 lt su tencerede kaynatılır içerisine 1 kâse tarhana ve tuz eklenir, pişirilir.
4. Tepsiyeye küp doğranmış bayat ekmek veya kızartılmış ekmek dizilir.
5. Muhallebi kıvamına gelen tarhana ekmeklerin üzerine dökülür.
- 6.Yarım çay bardağı sıvı yağ,1-2 adet kuru soğan,1 yemek kaşığı domates salçası ile kavrulup yarım çay bardağı su eklenerek pişirilir.



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi
16 - 18 Aralık 2020
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



7.Sos yemeğin üzerine eklenir.

6-Tatlı Tarhana Yemeği



Tablo 12. Tatlı Tarhana Malzeme Listesi

Tatlı Tarhana Yemeği Malzemeleri	
	5 kg buğday
	1 kg mısır
	2 lt. ayran
	1-2 adet doğranmış soğan

- 1.5 kg buğday ve 2 kg mısır değirmende bulgurdan biraz daha iri bir şekilde öğütülür.
- Ardından 2 kg ayran ve 1-2 adet doğranmış soğan ile yoğrulur.
- Kalburdan elenerek güneşte kurutulur.
- 1 lt su tencerede kaynatılır içerisine 1 kase tarhana ve tuz eklenir, pişirilir.
- Tepsiye küp doğranmış bayat ekmek veya kızartılmış ekmek dizilir.
- Muhallebi kıvamına gelen tarhanamız ekmeğin üzerine dökülür.
- Üzerine salçalı sos yapılarak süslenir.

7-Köfteli Makalo (Beyaz Soslu Köfte)



Tablo 13. Köfteli Makalo Malzeme Listesi

Köfteli Makalo Malzemeleri	
	Yarım kg kıyma
	1 kuru soğan
	1 çay bardağı bayat ekmeği
	1 yumurta
	Sıvıyağ
	İsteğe göre baharatlar
Makalo Sos için Malzemeler	
	1 su bardağı un
	2 yemek kaşığı tereyağı
	Aldığı kadar (yaklaşık 4 bardak) su
	Tuz

Yapılışı:

- 1.Köfteler yoğrulur sıvı yağda kızartılır.
- 2.Ayrı bir tavada sos için; yağ, un ve tuz pembeleşene kadar kavrulur.
- 3.Kavrulan sosun üzerine su eklenir ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
- 4.Kızaran köfteler tepsiye dizilir ve üzerine sos dökülür.
5. isteğe gör toz biberli yağ ve maydanoz ile süslenir.

8-Leşçalnik (Mercimekli Börek)



Tablo 14. Leşçalnik Malzeme Listesi

Leşçalnik Malzemeler
5-6 adet yufka
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tabak yeşil mercimek yemeği

Yapılışı:

- 1.Önceden pişirilen mercimek yemeği biraz sulandırılarak yufkaların arasına konulur.
- 2.Böreğin üzeri yağlanarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.
- 3.Pişen böreğin üzeri biraz su ile ıslatılarak üzeri örtülerek dinlendirilir servis edilir.

9-Kori Popareni (Kokoşka)



Tablo 15. Kori Popareni Malzeme Listesi

Kori Popareni Malzemeleri
4-5 adet el açması ktır yufka
5-6 adet tavuk butu
1 su bardağı ezilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz biber

Yapılışı:

1. Daha önceden saç üzerinde pişirilen kıtır yufkalar avuç büyüklüğünde kırılarak tepsiye dizilir.
2. 1 adet ezilmiş sarımsak ve 1 bardak haşlanmış tavuğun suyu cevizlere eklenip pişirilerek sos haline getirilir. Kırılan yufkaların üzeri tavuk suyu ile ıslatılır, cevizli sos eklenir, butlar da yufkaların üzerine eklenip toz biberli yağ gezdirilir. Sıcak ve hızlıca tüketilmelidir.

10-Büryan



Tablo 16. Büryan Pilavı Malzeme Listesi

Büryan Pilavı Malzemeler
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk/et suyu
Tavuk butu veya haşlanmış et
1 adet soğan
Üzeri için nane

Yapılışı:

1. 1 adet doğranmış soğan 2 yemek kaşığı tere yağ ile kavrulur ardından 1 yemek kaşığı salça eklenir üzerine tavuk butları eklenerek tekrar kavrulur. 1 lt su ve tuz eklenerek pişirilir.
2. Yıkanan pirinçler tepsiye yerleştirilir üzerine et suyu ve nane eklenerek fırında suyunu çekene kadar pişirilir.

11-Kaşitsa Tatlısı



Tablo 17. Kaşitsa Tatlısı Malzeme Listesi

Kaşitsa Tatlısı Malzemeler
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pekmez
3 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
3 yemek kaşığı tere yağ
Süslemek için ezilmiş ceviz içi



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Yapılışı:

- 1.Orta ateşte tencerede nişasta, pekmez, şeker, su ve şeker karıştırılarak pişirilir.
- 2.Muhallebi kıvamına gelince kaşık yardımıyla kaşık büyüklüğünde tabağa yerleştirilir daha sonra üzerine tere yağ ve ceviz serpiştirilir. Sıcak servis edilir.

12- Revani



Tablo 18.Revani Tatlısı Malzeme Listesi

Revani Malzemeleri
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet kabartma tozu
1 su bardağı şeker
3 su bardağı mısır unu

Yapılışı:

- 1.Yumurta ve şeker iyice çırpılarak süt, yoğurt ve yağ eklenir.
- 2.Daha sonra da mısır unu ve kabartma tozu eklenir
- 3.Harç yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.

13-Kaymaklı Muhacir Baklavası



Tablo 19.Kaymaklı Baklava Malzeme Listesi

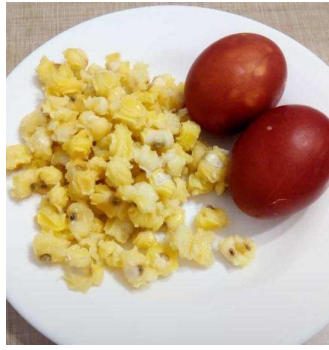
Kaymaklı Muhacir Baklavası Hamuru Malzemeler
1 kg un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
Kaymaklı Muhacir Baklavası İç Malzemeler
1 su bardağı pirinç
5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tere yağ
Baklava Şerbeti Malzemeler
1 kg şeker
1 lt. su

Ayrıca; Üzeri içinde 250 gr eritilmiş margarin, yufkaların arası ezilmiş ceviz içi

Yapılışı:

1. Baklava hamuru yoğrulur ve 2 saat dinlendirilir.
2. Daha sonra ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılıp nişasta ve un karışımıyla yufkalar açılır, 1 sofranın üzerinde kurumaya bırakılır.
3. Yufkalar kurduktan sonra 2 ayrı tepsiye bölüştürülerek yufka aralarına ceviz ve yağ serpiştirilir.
4. 2 ayrı tepside 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
5. Daha sonra iç harcı sütlaç kıvamına gelene kadar pişirilir.
6. Sütlaç muhallebisini araya dökerek üzerine de diğer tepsideki yufkalar örtülür ve şerbet dökülüp dilimlenir.

14-Küllü Mısır



Tablo 20. Küllü Mısır Malzeme Listesi

Küllü Mısır Malzemeler
1 kg mısır
1 kg odun külü
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

1. Mısır ve odun külü karıştırılıp bol suda mısırın kabukları soyulana kadar haşlanır.
2. Daha sonra mısır iyice yıkanır.
3. Dödüklü de bol suda tekrar pişirilir.
4. Piştikten sonra arzuya göre sade, cevizle, şekerli ve tuz ilave edilerek servis edilir.

15-Mart Yumurtası



Tablo 21. Mart Yumurtası Malzeme Listesi



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Mart Yumurtası Malzemeler
(İsteğe göre) 4-5 adet yumurta
1-2 adet kuru soğan kabuğu

Yapılışı:

- 1.Küçük bir tencereye yumurtalar ve soğan kabukları koyularak haşlanır.
- 2- 20-25 dk. yumurtalar kırmızı rengini alıp piştikten sonra soğumaya bırakılır.

Katılımcıların Görüşme Sorularına İlişkin İfadeleri

1- Genel olarak hangi zamanlarda hangi muhacir yemekleri yapılır?

Genel olarak bayram sabahlarının yemeği kori poparani (tavuklu yufka) olur. Tüm aile bireyleri yer sofrasında oturarak bir tepside ortak bir şekilde tavuk çorbasıyla eşliğinde kori popareni yerler. Ardından bayram günlerinin olmazsa olmazı kaymaklı muhacir baklavasıdır. Düğünlerde gelen misafirlere kuru/yaş, kaymaklı muhacir baklavası ve büryan pilavı ikram edilir. Cenazeler ise pekmezli irmik helvası kavrulur. Baharın müjdeleyici olarak bilinen Hıdırellez’de herkes evlerinde soğan kabuğu ile yapılan martinka yumurtasını pişirir ve köy çocukları bir bayram havasında ev ev mart yumurtası toplarlar. Küllü mısırı da baharın habercisi olarak yaparız mart aylarında.(K1)

2- Muhacir yemeklerinin hikayeleri var mıdır varsa nelerdir?

Eskiden mübadele dönemlerinde özellikle yokluk ve kıtlık olduğu için muhacirler az malzeme ile hamurun içine ne buldularsa koyarak börek yapmaya çalışmışlardır. Aynı şekilde yokluktan ekmekten başka bir şey bulamadıkları için ekmeğe yağ kavurarak yapılan ‘poparka’ yemeğini yapmışlardır.(K1)

3-Muhacir yemekleri unutuldu mu yoksa hala yeni nesil tarafından yapımı devam ediyor mu?

Yöresel muhacir yemekleri ister istemez unutulmaya yüz tutmaya başlasa da günümüz yetişkinleri tarafından başta pitalar, börekler ve tatlı çeşitleri gibi halen yapılan ve yenilen yemeklerinde olduğunu söylemek mümkündür.(K2)

4-Mustafapaşa yöresel muhacir yemekleri gastronomi turizmine katkı sağlamakta mıdır?

Gastronomi turizmine katkısı açısından bakıldığında şu an için istenilen değer de olmadığını, ancak çekici hale getirilerek gastronomi turizmine katkı sağlayabileceği söylenebilir. Mustafapaşa’nın sahip olduğu tarihi, doğal güzellikleri ile inanç ve kültür turizmi için gelen ziyaretçiler daha fazla olsa da son yıllarda gastronomi turizmi ile birlikte Kapadokya-Mustafapaşa’nın mutfağının da yapılan belgeseller dizi-filmler ile ön plana çıkarılması gereken bir değer olarak görülmeye başlanmıştır. Yöredeki geleneksel muhacir yemeklerin ön plana çıkmamasında en önemli faktörün tanıtım eksikliği olduğu söylenebilir.(K3)

5-Mustafapaşa yöresel muhacir yemekleri turizm işletmeleri tarafından ne ölçüde kullanılıyor? Kullanılmıyorsa neden kullanılmıyor?

Bölgede yabancı markaların ve kültürlerin yöresel mutfağın önüne geçmesi, yöresel ürünlerin kalite standartlarını yakalanamamış olması, bölgede yöresel yemeklerin zayıf olduğu algısının kırılmamış olması, yerel mutfağa ait kapsamlı bir envanterin olmayışı, yemek kültürünün diğer turistik değer ve aktivitelerin gölgesinde kalması, slow-yavaş yemek kavramının yerleşmemesi, yerel halkın özellikle kadınların turizmden kopuk olması ve yerel mutfağı turizme entegre edilememesinde başarısız olunması, sektör temsilcilerinin yerel dinamikleri harekete geçirici güçlü bir yapı oluşturamamaları, yönetim eksikliği gibi zayıf yönlerden dolayı muhacir yemeklerin işletmelerde pek fazla kullanılmıyor. Bunların üzerine ek olarak yöresel yemeklerinin genelinin yapımı zahmetli olduğu ve



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



de anında yapıp yenilmesi gereken türden yemekler oldukları için öncelik olarak pek tercih edilmediği söylene bilir.(K4)

6- Mustafapaşa yemek kültürü için neler söyleyebilirsiniz?

Mustafapaşa Muhacir yemek kültüründe Rum, Yunan, Makedonya gibi 1924 Nüfus mübadelesinden önce yaşayan milletlerin izlerini görmek mümkündür. Geçmiş kültürlerin izinin var olması yemek kültürüne yansımış olması atalarımızı tanımak o günlerin geleneklerini sürdürmek tanıtmak adına önemlidir.(K3)

7-Mustafapaşa yöresel muhacir yemeklerini gastronomik bir kimlik olarak ön plana çıkarılarak pazarlanması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?

Bizim yöresel ürünlerimiz de tanıtım eksik mesela Antep'e gideceğim kebab yiyeceğim diyoruz, Maraş'a gideceğim dondurma gibi artık bunlar insanların beynine kazınmış lakin burada onu pek göremiyoruz ne yazık ki net bir imaj algısı yok o yüzden tanıtım için imaj için bu konu ile ilgili paydaşların tanıtım çalışmaları yapmaları lazım. Mesela turizm fuarları, gastronomi fuarları düzenlenebilir stantlar kurularak tadım yapabilmeye ya da etkinliklerle deney yapabilmeye imkanları sağlanabilir insanlara. Yerel-yöresel işletmelerin kuruluşu teşvik edilebilir, işletmeler turistik bir ürün olacak şekilde yöresel yemeklerin reçetelerinin orijinalini bozmadan mönülere ekleyebilir, yöresel yemek kursları düzenlenebilir, reçeteler kaybolmaması için bir kitapçık haline getirilip dağıtılabilir, anneler çocuklarına yöresel yemekleri yapıp öğretip gelecek kuşaklara aktarabilir.(K5)

8- Yemeklerin yeteri kadar tanındığını düşünüyor musunuz?

Yeterince tanındığını düşünmüyorum bu yüzden kalite ve standardın sağlanması, yerel mutfağın tanıtımında bol bol kullanılması, Mustafapaşa yöresine ait yemeklerin bulunduğu bir kitap-envanterin derlemesini, yörede çekilen dizi ve filmlerde yöresel mutfak öğelerinin kullanılması, sunulabilecek yemeklerin bölge turizm işletmeleri ve restoranlar tarafında mönülere eklenmesi gibi faaliyetler yapılabilir.(K5)

9-Bu yemekler ile ilgili tanıtıma yönelik belgesel, program, gün, festival ve etkinlik gibi faaliyetler yaptınız mı?

Evet yapıldı. Öncelikle tanıtım ile ilgili birçok tanıtım filmleri, belgeseller yayınlandı. Bunlardan örnek verilecek olunursa 2019 yılında yayınlanmış olan 'Ezgi Sertel ile Lezzetin Haritası' programı, 'Yaşayan Tarih' adlı program, 2013 yılında yayınlanan 'Lezzet-i Şahane' programları gibi programlarda kasabamızın genel ve gastro turizm tanıtımları yapılmıştır. Ayrıca Damsa barajında yerel halkımız ile Mustafapaşa muhacir yemekleri yapılarak düzenlenen piknik etkinliği düzenlenmiştir.(K4)

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turizmi, yöreye ait özel bir yemek kültürünü tatmak, tanımak veya bir yemeğin yapılışını görmek amacıyla yapılan seyahatler olarak tanımlanabilir (Hall vd., 2003). Yöre kültürü ve yemekleri arasındaki ilişkiyi araştıran bu alan; özellikle yöresel ve geleneksel ürünlerin önemini ortaya koymaktadır (Çalışkan, 2013; Durusoy, 2017, s.39-51).

Günümüzde gastronominin, bir bölgenin kültüründe ve kimliğinde önemli bir imaj algısı yaratarak seyahat motivasyonunu ciddi derece etkilediğini söylemek mümkündür.

Farklı ve zengin birçok kültüre ev sahipliği yapan ülkemizin her bir bölgesinin sahip olduğu iklimsel, coğrafi ve kültürel farklılıklar çeşitli mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Son dönemlerde ülkemiz sahip olduğu bu mutfak kültürlerini ve geçmişinden bugüne taşıdığı kültürel değerlerini ön plana çıkarmaya başlamıştır. Bu durum Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyeli yönünden derin ve etkinliği yüksek stratejik zenginliklere sahip olduğunu göstermektedir (Bucak ve Aracı, 2013; Dilsiz, 2010, s.30).



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Mustafapaşa köyü zengin mübadil kültür gelenekleri, doğal ve tarihsel güzellikleriyle Kapadokya için önemli destinasyon merkezlerinden biridir. Mustafapaşa'da 1924 yılında Türk-Rum mübadelesinin yaşanmasının ardından farklı kültüre sahip insanların iç içe yaşaması ve zengin bir kültür oluşmasını desteklemiştir.

Yöresel yiyecekler, kaliteli ve turistik bir ürün haline getirilebilir ve sunulursa, o yöreye hem ekonomik yönden canlılık hem de o yörenin turizm yönünden tanıtımının artmasını sağlayacaktır. Bu bağlamda yöresel yemekleri ön plana çıkarabilmek için; turizm fuarları, gastronomi fuarları, festivalleri düzenlenebilir stantlar kurularak tadım yapabilmek ya da etkinliklerle deney yapabilmek imkanları sağlana bilinir. Yerel-yöresel işletmelerin kurulumu teşvik edilebilir, işletmeler turistik bir ürün haline getirebilecek şekilde yöresel yemeklerin reçetelerinin orijinalini bozmadan mönülere ekleyebilir, yöresel yemek kursları düzenlenebilir, reçeteler kaybolmaması ve unutulmaması için bir kitapçık haline getirilip dağıtılabilir, anneler çocuklarına yöresel yemekleri yapıp öğretip gelecek kuşaklara aktarabilir. Böylece gastronomi turizminin de etkisiyle bölge diğer rakiplerinden ayrılarak öne geçebilir, bölgenin gelişmesinde tanıtımında olumlu gelişim gösterir.

Yerel yemek kültürünün korunması ve sürdürülebilmesi amacı ile yapılan bu çalışma Mustafapaşa köyünün muhacir yemeklerine değinilerek görüşme yöntemiyle nitel bir çalışma şeklinde gerçekleştirilmiştir.

KAYNAKLAR

- Bucak T., ve Aracı E.(2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, Balıkesir University *The Journal of Social Sciences Institute*, 16 (30).
- Ciğirim, N.(1999). *Kapadokya yöresi mutfağı, 2000’li yıllara girerken Kapadokya’nın turizm değerlerine yeniden bir bakış*. Hafta Sonu Semineri VI, 26-28 Kasım. Nevşehir: Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm işletmecilik ve Otelcilik Yüksekokulu: 203-215
- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment, *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- DURUSOY, Y. Y. (2017). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars kaşarı örneği*. Doktora tezi. Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- DÜZGÜN, E.ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Katz, S. H. (2003), *Encyclopedia of Food and Culture*, New York: Thomson Gale.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and Its relevance to hospitality education and training” *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Serçek G. ve Serçek S. , (2015).Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizmin yeri ve önemi, *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 22-40.
- Soner, F. (2013). *Gastronomy Tourism: A Solution for small cities marketing and regional development*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special issue 1, 86-99.
- Gökçe B (2016) Urartu’da yemek kültürü. *Journal of Human Sciences* 13(2): 2656- 2667.
- Gürbüz S, Şahin F (2018) *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* (Seçkin Yayıncılık, Ankara).
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2000). Wine tourism in the mediterranean: a tool for restructuring and development, *thunderbird international business review*, 42(4): 445- 465.
- Punch, K. F. and Etöz, Z. (2005). *Sosyal araştırmalara giriş: nicel ve nitel yaklaşımlar*, Ankara: Siyasal Kitabevi.



II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi

16 - 18 Aralık 2020

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi



Richards G (2002) *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption tourism and gastronomy* (Routledge, London).

Kivela J, Crofts JC (2006) Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30(3), 354-377.