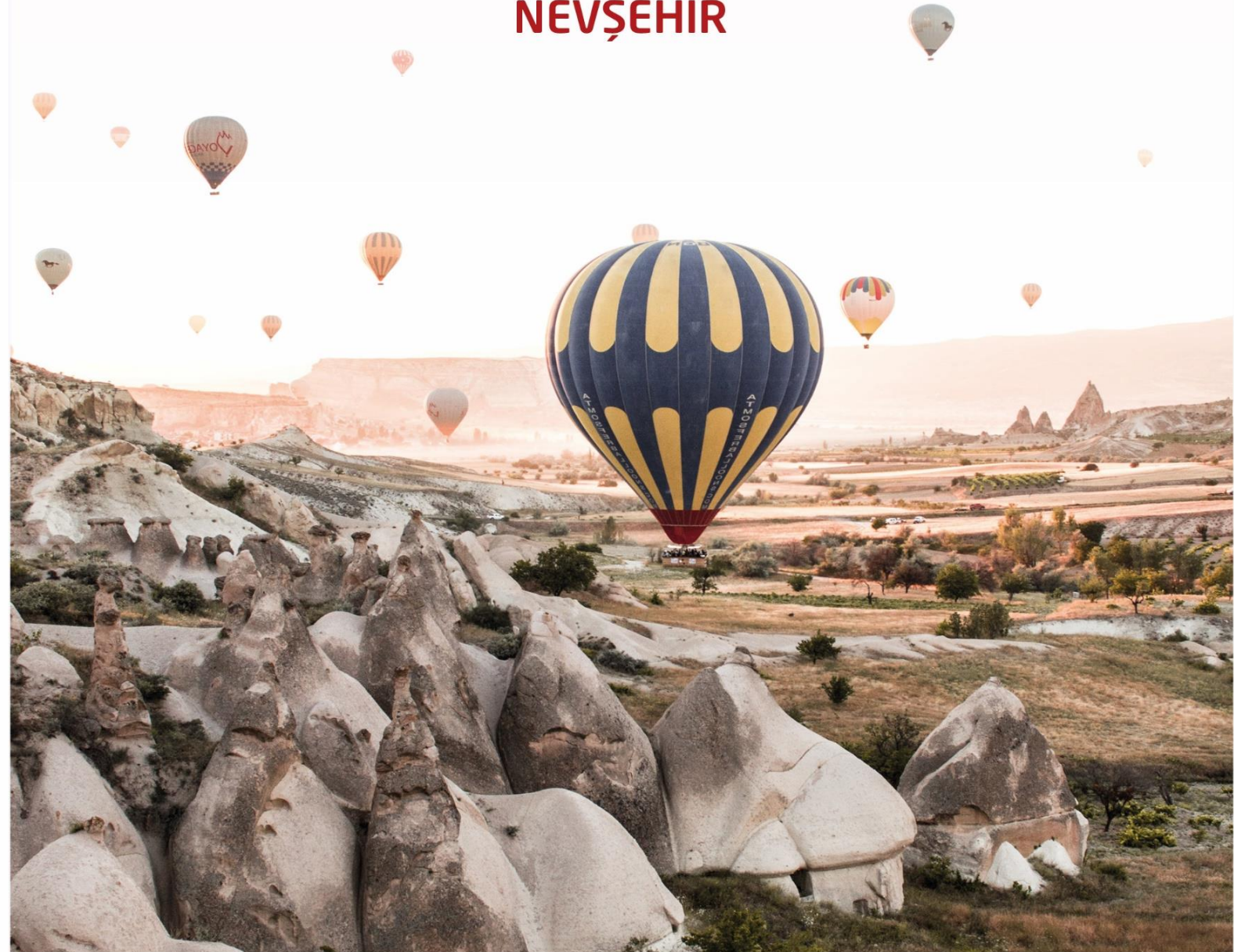




# IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

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	Nevşehir Valisi
Rasim ARI	Nevşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir 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: KARŞILIK 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  
Hazıcı 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  
Kebap · 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 Kebap&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 GİRGİN	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>



## **TURİST REHBERLERİNİN YEREL YEMEK KÜLTÜRÜ BİLGİSİNİN TESPİT EDİLMESİ: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ**

Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Rehberliği Bölümü  
zeynepkabaoglu@nevsehir.edu.tr

Arş. Gör. Filiz Dalkılıç YILMAZ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Rehberliği Bölümü  
filiz.dalkilic@nevsehir.edu.tr

### **ÖZET**

*Destinasyonların sahip olduğu doğal ve kültürel çekicilikler, turistlerin temel seyahat motivasyonlarını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra destinasyonların yerel kültürü de merak unsuru olabilmektedir. Ancak destinasyonun yerel kültürüne aşina olmadıkları için bu konuda en iyi desteği turist rehberlerinden almaktadırlar. Turist rehberleri destinasyon ile turist arasında bir aracı olarak destinasyondaki yerel yemeklerin deneyimlenmesine yardımcı olmaktadır. Turist rehberlerinin yemek kültürü hakkında uzmanlık eğitimi alması da, mesleğinin gereği olarak hizmet verdiği bölgenin yemek kültürü konusunda bilgi sahibi olması beklenmektedir. Turist memnuniyetinin sağlanması ve destinasyona yönelik olumlu bir imajın oluşması için turist rehberlerinin yerel yemekleri bilmesi gerekmektedir. Bu da turist rehberlerinin yerel kültür ve yerel yemek konusunda bilgisinin önemini ortaya koymaktadır. Bu araştırmanın temel amacı Türkiye'nin en önemli destinasyonlarından biri olan Nevşehir'da hizmet veren turist rehberlerinin yerel yemek kültürü hakkındaki bilgisinin tespit edilmesidir. Bunun yanı sıra turist rehberlerinin yerel yemek kültürü ve yörenin yemek kültürü potansiyeline yönelik görüşlerinin alınması amaçlanmıştır. Bu amaçla Nevşehir'de en az 5 yıldır hizmet veren 9 turist rehberi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme verilerinin analizi için içerik analizi ve betimsel analiz yöntemlerinden yararlanılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda, turist rehberlerinin yerel yemek bilgisinin artırılmasına ve buna yönelik düzenlenebilecek eğitimlere ilişkin öneriler sunulmuştur.*

**Anahtar Kelimeler:** Turist Rehberliği, Yemek Kültürü, Gastronomi, Nevşehir Yemek Kültürü.

## **DETERMINATION OF THE KNOWLEDGE OF TOURIST GUIDES ON LOCAL FOOD CULTURE: CASE OF NEVSEHİR**

### **ABSTRACT**

*The natural and cultural attraction of the destinations constitutes the basic travel motivation of tourists. In addition, the local culture of destinations can be a curiosity for tourists. However, as they are not familiar with the local culture of the destination, they receive the best support from tourist guides. Tourist guides help to experience local dishes in the destination as a mediator between destinations and tourists. Even if tourist guides do not receive specialist training in food culture, they are expected to have knowledge about food culture of the region where they work as a requirement of their profession. Tourist guides need to know local dishes to ensure tourist satisfaction and to create a positive image for destinations. This shows the importance of knowledge of tourist guides on local culture and local food. The main purpose of this research is to determine the knowledge of tourist guides about local food culture in Nevşehir which is one of Turkey's most important destinations. In addition, it is aimed to get the opinions of the tourist guides about the local food culture and the food culture potential of the region. For this purpose, 9 tourist guides working in the Nevşehir for at least 5 years were interviewed. Content analysis and descriptive analysis methods were used in the analysis of interview data. In line with the findings, suggestions were given to increase the local food knowledge of tourist guides and trainings that could be organized for this purpose.*

**Key Words:** Tourist Guide, Food Culture, Gastronomy, Nevşehir Food Culture.

## **GİRİŞ**

Turizm sektörü içinde birçok mesleği barındıran ve farklı alanları kapsayan bir sektördür. Turizm sektörünün en önemli hizmet verenlerinden biri de turist rehberleridir. Turist rehberliği turizm sektörü içerisinde yüzyıllardır süren ve günümüzde oldukça aktif rolü olan bir meslektir. Turist rehberleri turistlerin seyahati süresince en çok iletişim kurduğu ve turiste birebir hizmet veren kişilerdir. Kimi zaman yol gösterici kimi zamansa kültür elçisi olarak görev yapan turist rehberlerinin ülkelerine ve hizmet verdikleri turistlere karşı birçok sorumlulukları bulunmaktadır. İyi bir turist rehberi turistlerin memnuniyetini, tekrar ziyaret etme niyetini, tavsiye etmesini ve dolayısıyla ülkenin ve destinasyonun imajını etkilemektedir.

Dünya Turist Rehberleri Federasyonu (WFTG) turist rehberini kendi seçtikleri dillerde turistlere kılavuzluk yapan ve bulunduğu destinasyondaki doğal ve kültürel değerleri anlatarak en iyi şekilde turiste aktaran yetkili kişi olarak tanımlamaktadır (WFTG, 2018). Turist rehberleri turların başladığı andan bittiği ana kadar yalnızca ziyaretçilere eşlik eden ve tercümanlık yapan kişiler değil; bunun yanı sıra ziyaretçilerin farklı kültürleri tanımalarını, seyahat deneyimi kazanmasını sağlayan, bir destinasyondaki doğal, tarihi ve kültürel varlıklar hakkında bilgileri onlara aktaran kişilerdir (Ap ve Wong, 2001; Dahles, 2002). Turist rehberi turiste hizmet veren olmakla birlikte turist ile destinasyon arasındaki en önemli aracı ve bağıdır.

Turist rehberlerinin mesleğini yerine getirirken birçok rolü ve görevleri bulunmaktadır. En temel görevi de turiste destinasyonu en iyi şekilde tanıtmak ve destinasyondan memnun ayrılmasını sağlamaktır (Çokal, 2015). Bunu da ancak destinasyon hakkında derin bilgiye sahip olarak gerçekleştirmesi mümkündür. Turist rehberlerinin destinasyondaki çekiciliklerle ilgili geniş bilginin yanı sıra destinasyondaki yerel yemekleri ve yerel kültürü de bilmesi gerekmektedir. Bazen destinasyonun temel çekiciliğinin yerel yemekler ve yerel kültür olduğu göz önünde bulundurulduğunda turist rehberlerinin bu konuda bilgi sahibi olması daha da önemli hale gelmektedir. Bazen ise destinasyonun doğal ve kültürel çekicilikleri turistin seyahatinin temel motivasyonunu oluştururken, turistler ziyaretleri sırasında destinasyonda yerel kültürü de merak edebilmektedir. Bu da turist rehberlerinin yerel kültür ve yerel yemek konusunda bilgisinin önemini ortaya koymaktadır. Tüm bunlardan yola çıkarak bu çalışma ile Türkiye'nin en önemli destinasyonlarından biri olan Nevşehir'de hizmet veren turist rehberlerinin yerel yemek kültürü hakkındaki bilgisinin tespit edilerek turist rehberlerinin bu konudaki eksikliklerini gidermeye yönelik öneriler getirilmesi amaçlanmaktadır.

## **TURİST REHBERLİĞİ ve YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ**

İnsanın en temel ihtiyacı olan yemek yemek; şekilleri, ürünleri, kullanılan malzemeleri farklı olsa da hep var olmuştur. Toplumların tarihsel süreç içerisinde geçirmiş oldukları güzel olaylarda, kötü anılarda, zorlu günlerde ve benzeri durumlarda en çok etkilenen unsurlarından biri yemektir. Yemek kültürü toplumun yaşantısına, yaşadığı iklime ve dahası yakınında bulunan farklı kültürden topluluklara göre şekillenmektedir.

Her daim temel ihtiyacı yemek olan insanın seyahatlerinde de yemek önemli bir unsurdur. Bazı turistler sadece açlıklarını gidermeye çalışırken, bazıları da seyahat motivasyonlarından biri olan yerel mutfağı tatmak istemektedirler (Shenoy, 2005: 42). Turistlerin seyahatlerinde temel motivasyonları farklılık gösterse de temel ihtiyaç gereği mutlaka destinasyonda yeme içme ihtiyaçlarını gidermektedirler.

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 (Ardıç Yetiş, 2015:13). Ancak destinasyonun yerel kültürüne aşina olmadıkları için bu konuda en iyi desteği turist rehberlerinden almaktadırlar. Destinasyon ile turist arasında bir aracı olan turist rehberleri destinasyondaki yerel yemeklerin deneyimlenmesine yardımcı olmaktadır. Turistlerin katılmış oldukları turlarda yöresel mutfakların önemli bir rolü vardır. 21. yüzyıl başlarında, turizmde yaşanan değişimlerle birlikte tüketici taleplerinde de farklı turistik ürünler sunma yönünde eğilimler olmuş ve yöreselliğin ön planda olduğu gastronomi turları da ilgi çeken turistik ürünlerden biri haline gelmiştir (Kızılırmak vd., 2016: 259). Bu da turist rehberlerini turlarda yemek kültürünü kullanmaya ve bu konuda yetkinlik kazanmaya yönlendirmiştir. Bu amaçla turist rehberleri gastronomi alanında uzmanlaşma kazanmaya çalışmakta ve buna yönelik eğitimlere katılmaktadır. Örneğin Gaziantep Bölgesel Turist Rehberleri Odası tarafından Gurme ve Gastronomi Uzmanlık Eğitimi Sertifika Programı düzenlemiştir. Bu programla amaçlanan bölge yemeklerinin tarihsel gelişimi, tanıtımı, hazırlama usulleri ve etkileşimleri hakkında turist rehberlerinin ayrıntılı bilgi sahibi olmasını sağlamaktır. Bunun gibi farklı eğitimler verilerek turist rehberlerinin yemek kültürüne yönelik uzmanlık kazanması ve bu konuda turistlere daha fazla bilgi verebilmesi sağlanmaktadır. Ancak turist rehberlerinin yemek kültürü hakkında uzmanlık eğitimi alması da mesleğinin gereği olarak hizmet verdiği bölgenin yemek kültürü konusunda bilgi sahibi olması beklenmektedir. Turist memnuniyetinin sağlanması ve destinasyona yönelik olumlu bir imajın oluşması için turist rehberlerinin yerel yemekleri bilmesi gerekmektedir.

## **YÖNTEM ve BULGULAR**

Turist rehberlerinin Nevşehir yerel yemek kültürüne yönelik bilgisinin tespit edilmesini amaçlayan bu çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme insanların bakış açılarını, deneyimlerini, duygularını ve algılarını ortaya koymada kullanılan, oldukça güçlü bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 40). Bu yöntemin tercih edilme sebebi bu konuda yapılmış çalışmaların az olması ve turist rehberlerinin konu ile

ilgili görüşlerine ve bakış açılarına ulaşmaktır. Ayrıca, bu konu ile ilgili ileride yapılacak olan nicel araştırma çalışmalarına da katkı sağlaması hedeflenmiştir.

### a) Veri Toplama Aracı

Araştırma konusu ile ilgili literatür taranmış ve araştırmacılar tarafından görüşme soruları belirlenmiştir. Verilerin toplanabilmesi için üç bölümden oluşan bir görüşme formu geliştirilmiştir. İlk kısım kişilerin demografik bilgileri, ikincisi yarı yapılandırılmış görüşme soruları ve üçüncüsü ise yemek listesidir. Bu sorular gastronomi alanı ile ilgili iki uzman akademisyenin görüşüne sunulmuştur. Araştırma sorularının geçerliliği sağlandıktan sonra sorular katılımcılara yöneltilmiştir.

Araştırmanın amacı çerçevesinde, "Turist Rehberlerinin Nevşehir yerel yemek kültürüne yönelik bilgileri ne düzeydedir?" sorusuna cevap aranmıştır. Bu sorunun yanıtını daha derinlemesine inceleyebilmek amacıyla ilgili alanyazın taramasının ve akademisyen görüşlerinin irdelenmesiyle şu alt sorular ortaya çıkmıştır:

- Nevşehir'in yöresel yemekleri hakkında ne düşünüyorsunuz?
- Bildiğiniz neyşehir yöresel yemeklerini sıralar mısınız?
- Nevşehirin yöresel yemeklerine restoran menülerinde yeterince yer verildiğini düşünüyor musunuz?
- Yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre tercih edilme durumu nedir?
- Nevşehir'in yöresel yemeklerinin yeterince tanıtılabildiğini düşünüyor musunuz?
- Nevşehir yemeklerini turist rehberleri yeterince biliyor mu?
- Nevşehir yemekleri turistik ürün olarak kullanılıyor mu ya da kullanılabilir mi?

Belirlenen bu soruların dışında Güldemir ve Işık (2011), Arlı ve Gümüş (2007) ve Yolcu'nun (2018) çalışmalarından derlenen 72 adet çorba, yemek, börek ve tatlı listelenmiştir. Derlenen bu yemekler turist rehberlerine sorularak yemekleri bilip bilmedikleri ya da ne seviyede bildiklerinin (Adını biliyorum, tadını biliyorum, yapılışını biliyorum) öğrenilmesi amaçlanmıştır.

Bir sorunun cevabı bir başka sorunun cevabını etkileyebileceği için sorular özel bir sırayla sorulmuştur. Örneğin öncelikle görüşülen kişilerden Nevşehir'in yöresel yemeklerinden bildiklerini sıralamaları istenmiş en son soruda ise Nevşehir'in derlenmiş yöresel yemek listesi kişilere gösterilerek bunlardan hangilerini bildiklerini söylemeleri istenmiştir. Sorularda sıra değişikliği yapıldığında yanlışlık oluşabilecektir

### b) Evren ve Örneklem

Çalışmanın evrenini Nevşehir'de hizmet veren turist rehberleri oluşturmaktadır. Nitel araştırmada örneklem geniş olması mümkün değildir. Gerek araştırma kaynaklarının sınırlılığı, gerekse kullanılan bilgi toplama ve analiz yöntemlerinin özelliği nedeniyle çok sayıda bireyi araştırma örneğine dahil etmek gerçekçi olmaz (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 87). Nitel araştırmacıların birincil kaygısı, nicel araştırmalarda olduğu gibi belirli bir evrene sağlam genellemeler yapmak değil, bir evrende olması gereken çeşitlilik, zenginlik, farklılık ve aykırılıkları çalışmalarına dahil ederek bütüncül bir resim elde etmektir (Goetz ve LeCompte, 1984; Yıldırım ve Şimşek, 2011: 107).

Bu araştırmada örneklem belirlenmesinde Kuramsal Örneklem yöntemi kullanılmıştır. Kuramsal Örneklemde araştırma sorusunun yanıtı olabilecek kavramların ve süreçlerin tekrar etmeye başladığı aşamaya (doyum noktası) kadar veri toplamaya devam edilmektedir (Glaser ve Straus 1967; Yıldırım ve Şimşek, 2011: 115). Veri toplamaya başlamadan örneklem sayısı belirlenmemiş, Turist rehberleriyle görüşmeye başlanmış ve araştırma sorularına aynı cevaplar alınmaya başlandığında veri toplama işlemine son verilmiştir. Araştırmanın örneklemini oluşturan, görüşme yapılan Turist Rehberi sayısı 9'dur.

### c) Verilerin Toplanması ve Analizi

Verilerin toplanması 2019 yılı Haziran ayında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla görüşme yapabilmek için kendilerinden randevu alınmış, kişilerin konu ile ilgili mevcut farkındalık düzeylerini etkilememek ve konu ile ilgili hazırlık yapabilmelerini engellemek adına konu ile ilgili katılımcılara bilgi verilmemiştir. Katılımcılardan görüşme esnasında ses kayıt yapılabilmesi için izin alınmıştır. Görüşmeler 15-30 dakika arası sürmüş ve kayda alınan sesler araştırmacı tarafından yazıya aktararak metin elde edilmiş ve Excel tablosu oluşturulmuştur. Kimlik bilgilerinin gizli tutulması sebebiyle rehberler R1, R2, R3 şeklinde isimlendirilmişlerdir ve her satırda bir rehberine ait fikirler yer almaktadır. Araştırmacılar tarafından elde edilen temalar ise sütünlara ayrılmıştır. Böylece ilgili temaların altındaki satırlarda her rehberin fikri görülebilmektedir.

Wolcott (1994)'a göre nitel veri analizinde üç yol bulunmaktadır. Birinci yol toplanan verinin özgün formuna mümkün olduğunca sadık kalınarak ve gerektiğinde araştırmaya katılan bireylerin söylediklerinden alıntı yaparak betimsel bir yaklaşımla verileri okuyucuya sunmaktır. İkinci yol ise birinci yaklaşımı da içeren bir biçimde, bazı nedensel ve açıklayıcı sorulara ulaşmak amacıyla "sistemik analiz" yapmaktır. Yani veriler betimsel bir yaklaşımla sunulur ve buna ek olarak belirlenen bazı temalar ve temalar arası ilişkiler belirlenir. Üçüncü yaklaşımda ise araştırmacı, birinci veya ikinci yaklaşımı temel alır ve buna ek olarak veri analizi sürecine kendi yorumlarını da dahil eder (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 221). Bu çalışmada ikinci yol benimsenmiş olup hem içerik analizi hem de betimsel analizden yararlanılmıştır.

İçerik analizinde temelde yapılan işlem, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirmek ve bunları okuyucunun anlayabileceği bir biçimde organize ederek yorumlamaktır (Yıldırım, Şimşek, 2011:227). Betimsel analizde ise görüşmelerde yer alan sorular dikkate alınarak katılımcıların görüşleri doğrudan alıntılar verilerek sınıflandırılmış ve aktarılmıştır. Verilerin sunumunda, alıntı seçimi için çarpıcılık (farklı görüş), açıklayıcılık (temaya uygunluk), çeşitlilik ve uç örnekler ölçütleri dikkate alınmıştır (Ünver, Bümen ve Başbay, 2010: 66).

Araştırmanın belirli bir zaman diliminde yapılmış olması ve görüşme için seçilen rehberlerin konuyla ilgili daha iyi bilgi sahibi olma açısından bölgede en azından 5 yıldır çalışıyor olma mecburiyeti çalışmanın kısıtlılıklarını oluşturmaktadır.

#### d) Geçerlik ve Güvenirlik

Araştırmada geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için yapılan işlemler şu şekildedir: Araştırmanın iç geçerliliğini artırmak için görüşme soruları hazırlanırken ilgili alanyazın incelemesi ve akademisyen görüşleri sonucunda konu ile ilgili kavramsal bir çerçeve oluşturulmuştur. Bu kavramsal çerçeve ile yapılan görüşmeler sonrası turist rehberlerinin görüşleri yazılı hale dönüştürülmüş ve bu metin, ilgili turist rehberlerine tekrar gönderilerek kontrol etmeleri istenmiştir. Ayrıca yapılan içerik analizinde temaların belirlenmesinde, hem konuya uygunluk hem de ilgili kavramları kapsayacak şekilde olmasına dikkat edilmiştir. Araştırmanın iç güvenilirliğini artırmak için bulguların tamamı yorum yapılmadan doğrudan verilmiştir. Araştırmanın dış güvenilirliğini artırmak için araştırma süreci ve bu süreçte yapılanlar ayrıntılı bir şekilde açıklanmaya çalışılmıştır. Araştırmanın dış güvenilirliğini artırmak için araştırmacı, süreçte yapılanları ayrıntılı bir biçimde tanımlamıştır. Ayrıca elde edilen ham veriler ve kodlamalar başkaları tarafından incelenebilecek şekilde araştırmacı tarafından saklanmaktadır.

### BULGULAR

Bu bölümde araştırmaya katılan 9 turist rehberinin demografik özelliklerine ve görüşme sorularına vermiş oldukları cevaplara ilişkin bulgular yer almaktadır. Araştırma kapsamında ilk olarak turist rehberlerinin demografik durumları ile ilgili veriler frekans ve yüzde dağılımları ile analiz edilmiştir. Turist rehberlerine ilişkin demografik veriler Tablo 1'de verilmektedir.

Tablo 1. Turist Rehberlerinin Demografik Özellikleri

Görüşülen Turist Rehberi	Yaş	Cinsiyet	Memleket	Kaç Yıldır Kokart Sahibi Olduğu	Kaç Yıldır Nevşehir'de Çalıştığı
R1	52	Erkek	Nevşehir	29	14
R2	33	Kadın	İstanbul	12	10
R3	34	Erkek	Sivas	9	8
R4	47	Erkek	Nevşehir	25	19
R5	34	Erkek	İzmir	12	12
R6	33	Kadın	Hatay	12	10
R7	34	Kadın	Bursa	12	7
R8	38	Kadın	Mersin	15	10
R9	29	Kadın	Samsun	6	5

Tablo 1'e göre görüşmeye katılan 9 Turist Rehberinin yaşları 29 ile 52 arasında değişmektedir. Katılımcıların 5'i kadın, 4'ü erkektir. Bütün katılımcıların memleketi farklı olmakla birlikte sadece biri Nevşehirlidir. Katılımcıların kaç yıldır kokart sahibi olduğuna bakıldığında en düşük olanın 6 yıl, en yüksek olanın 29 yıl olduğu görülmektedir. Bölgeyi ve yemekleri daha iyi bilmeleri açısından asgari şart olarak bölgede en azından 5 yıldır çalışıyor olan rehberlerle görüşme yapıldığından kaç yıldır Nevşehir'de yaşıyor olduklarına bakıldığında da en az 5 yıl en fazla 19 yıl göze çarpmaktadır.

Dolayısıyla görüşülen turist rehberlerinin deneyimlerinin fazla olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Bu veriler ışığında araştırmaya katılan turist rehberlerinin uzun yıllardır turist rehberliği mesleği yapan kişiler oldukları söylenebilir.

• *Turist Rehberlerinin Nevşehir Yerel Yemek Kültürü Bilgilerine İlişkin Bulgular ve Yorumlar*

İlk olarak araştırmaya katılan kişilere Nevşehir'in Yöresel yemekleri hakkında ne düşündükleri sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan bazıları çok az çeşit yemek olduğunu düşünürken bazıları ise Nevşehir'in yöresel yemeğe sahip olduklarını düşünmemektedirler. Örneğin;

R2. Açıkçası Nevşehir'in çok fazla yöresel yemeğe sahip olduğunu düşünmüyorum. Ya da varsa bile restoranlarda filan yok, Nevşehir'in yerlisi evinde kendisine yapıp yiyordur belki, ama dışarda bir yerde çok fazla yöresel yemek bulamazsınız.

R5. Çok sade, içinde kültürel birikimi çok olmayan bir kaç çeşit yemek etrafında donen bir mutfak haline gelmiş.

R8. Nevşehirin yöresel yemeği olduğunu düşünmüyorum, olanlar zaten İç Anadolu'da olan yemeklerin aynısı. Bir asideyle köftür var bildiğim yöreye özgü, onlar da yemekten sayılırsa.

Bunun dışında yemeklerin tadı ile ilgili de yapılan yorumlar bulunmaktadır. Örneğin;

R5. Sanırım mübadele ile değişen demografi sonucunda Nevşehir mutfağı daralmış ve bugünkü halini almış. Elde kalanlarda ağır, sindirimi zor yemekler...

R7. Lezzetli olmakla birlikte fazla yağlı ve salçalı olduğunu düşünüyorum.

R9. Bazılarını lezzetli buluyorum bazıları başarısız.

Araştırmanın ikinci sorusu olarak katılımcılardan bildikleri Nevşehir yöresel yemeklerini sıralamaları istenmiştir. 9 katılımcıdan 8'i Nevşehir Tava cevabı vermiş olmakla birlikte, 6 katılımcı Ağpakla, 5 katılımcı Testi/Çömlek kebabı, 4 katılımcı Aside, 2 kişi Çiçek dolması, 2 kişi ayva dolması cevabı vermiştir. Bununla birlikte pezik sarması, çılıbır, ayva boranısı, mantı, erişte, soğanlama, keşkek, sanayi pilavı yemekleri ise sadece Nevşehirli katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Nevşehirli olmayan turist rehberlerinin yöreye özgü çok fazla yemek bilmedikleri ya da hatırlayamadıkları çıkarımında bulunulabilir.

Araştırmanın üçüncü olarak Nevşehir yemeklerine restoran menülerinde yeterince yer verilip verilmediği sorulmuştur. Turist rehberlerinden bu soruyu olumsuz yanıtlayanlar olduğu gibi;

R1. Yok. Çünkü yöresel yemek olması dolayısıyla insanlara o yemeği anlatmak başlangıçta tabii ki problem.

R2. Düşünmüyorum. Birkaç restoran var özel müşteriler için önceden rezervasyon yapıp yemek talebinde bulunabildiğimiz Old Greek House gibi mesela, oralarda sadece sarmadır kabak çiçeği dolmasıdır filan bulunabilir. Onun dışında herhangi bir restorana gitseniz menüde genellikle ızgaralar, pideler vs. bulabileceğiniz şeyler bunlarda sınırlı.

R8. Turistler çömlek kebabını özellikle tercih ediyorlar o da sunum şeklinden dolayı. Bunun dışında çok yöresel yemek olduğunu söyleyemem menülerde de. Turistler de genelde rehber neyi önerirse neyi anlatırsa onu ister.

Olumlu yanıtlayanlar da olmuştur;

R3. Yer veriliyor ancak bunlar yüksek fiyat ile satıldığı için ve özellikle turistler tarafından çok tercih edilmediği için maalesef restoranlarda pek rağbet görmüyor.

R6. Bence yeterince yer veriliyor ama her restoran/kafede/otelde olması gerektiği gibi hazırlanmıyor.

R9. En bilinenlerini restoranlarda bulabiliyoruz.

Araştırmanın üçüncü sorusuyla paralel şekilde olan dördüncü soruda ise yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre tercih edilme durumunu öğrenmek amaçlanmıştır. Bu soruya verilen cevaplar genellikle turistin tercih etmediği, ediyorsa da rehberin etkisinde kalarak böyle bir tercih yapacağıdır.

R1. Bu ancak şey var anlatılırsa o şekilde bir tercih edilme durumu var fakat çoğunluk olarak herkesin bildiği yemeği yeme tercihi var artı riske girmiyorlar.

R4. Ama turistlerin bu yemekleri tercih etmesi nadir. Sulu yemeği pek turist tercih etmiyor tabi ki yine turistin geldiği ülkeye bağlı ama genelde kebablarımız tercih ediliyor. Tabi ki şu çanaktaki meşhur kebabı da Nevşehir'e özgü sayarsak turistler genelde onu tercih ediyor, o da görsel için. Onun dışında pek katkısı yok.

R5. Rehberler tavsiye ettiği takdirde tüketiliyor, aksi takdirde müşteriler genelde isimin ve resmini tanıdıkları şeyleri tüketme eğilimindedir.

R8. Turistler çömlek kebabını özellikle tercih ediyorlar o da sunum şeklinden dolayı. Bunun dışında çok yöresel yemek olduğunu söyleyemem menülerde de. Turistler de genelde rehber neyi önerirse neyi anlatırsa onu ister.

Bununla birlikte bir rehber ise olayı farklı bir açıdan ele almış olup yabancı ülkeden gelen bir turist için zaten bütün yemeklerin yöresel görüldüğü ve bu sebeple bölgeye özel yemekleri tercih etseler bile farkında olmayacakları fikrini öne sürmüştür.

R2. Turistler menüde pek yöresel yemek görmedikleri için tercih ediyorlar diyemem. Zaten onlara göre kebab da yöresel kalıyor, neticede başka bir ülkenin yemeklerini ilk defa yiyorlar, siz ne sunarsanız onu yöreye ait sanıyorlar.

Araştırmanın beşinci sorusu ile katılımcıların Nevşehir'in yöresel yemeklerinin yeterince tanıtılıp tanıtılmadığını düşündüklerini ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu soruya rehberlerin tümü yeterince tanıtıldığını düşünmediklerini belirtir cevaplar vermişlerdir. Örneğin;

R1. Düşünmüyorum. Yöresel yemek festivalleri yapılıyor bölgede ama bu festivaller de ne yazık ki sadece yöresel olarak kalıyor.

R2. Düşünmüyorum. Kimsenin bu yemekleri tanıtmaya ihtiyacı hissettiğini de düşünmüyorum

R3. Tanıtılmıyor. Aslında sadece Nevşehir olarak da düşünmemek lazım bütün Türk yemeklerimiz için durum aynı.

R6. Daha etkili tanıtımlar yapılabilir yani hayır düşünmüyorum.

R8. Düşünmüyorum. Şahsen turist sorsa buraya özgü ne yemek var ne yiyelim diye, çömlek kebabından başka önerecek yöresel bir yemek yok aklımda.

R9. Düşünmüyorum. Bir rehber olarak çoğunu bilmiyorum.

Araştırmanın altıncı sorusu Nevşehir yemeklerini turist rehberlerinin yeterince bilip bilmediği üzerinedir. Bu soruya da 7 kişi olumsuz yanıt vermiştir. Örneğin;

R2. Sanmıyorum. Dediğim gibi turistleri genelde götürdüğümüz restoranlarda yemekler kebab, pide vs. Rehber bunları zaten biliyor, menüde yöresel yemek olmayınca rehberin bilme ihtiyacı da doğmuyor.

R4. Bilmiyor işte, ben sayın dediğinizde sayacak şey bulamıyorum maalesef.

R8. Bence bilmiyor. Tabi genelleme yapmak da yanlış ama şöyle de bir şey var Nevşehir'in kaç tane yemeği var ki zaten.

Bunlardan bazıları ise genel olarak rehberlerin yöresel yemekleri bilmediğini fakat Nevşehirli olan rehberlerin bu konuda daha iyi bilgiye sahip olduklarını belirtmişlerdir. Örneğin;

R1. Bilmiyor. Bilmiyor yani sadece Nevşehirli olanlar biliyor artı bu konuda özel bizim birkaç arkadaşımız var burada Culinary tur yapanlardan onlar biliyor. Onun harici genel olarak bilmiyor yani.

R3. Nevşehir doğumlu bir rehber ile dışarıdan gelen rehberin yemek bilgisi tabi ki farklıdır. Buradakiler bir adım önde bu konuda.

Rehberlerin yöresel yemekleri bildiğini düşünen kişiler ise yöreye özgü olan fakat yaygın olarak kullanılan yemekleri bildiklerini belirtmiştir. Örneğin;

R7. Evlerde pişen tamamen yöresel yemeklerin içeriğine tam hâkim olmasalar da, genelde misafirlerin götürüldüğü restoranlarda servis edilen, yine yöreye özgü ama daha yaygın olan yemekleri bildiklerini düşünüyorum.

Araştırmanın yedinci sorusunda ise Nevşehir'in yemekleri turistik olarak kullanılıyor mu ya da kullanılabilir mi konusunda katılımcıların bilgi vermesi istenmiştir. Turistik ürün olarak kullanılabilirdiğini belirten katılımcılar olduğu gibi;

R1. Kullanılabilir, mesela burada benim yapmış olduğum turlarda birçok yemek pişirme üzerine cooking class dediğimiz derslerde yöresel yemek olarak yapılıyor.

R5. Kullanılabilir. Yemek kursu adı altında yeni bir turizm dalı var ve taliplisi oldukça fazla.

R7. Aslında kullanılıyor. Misafirlerin önünde testinin hamurunun kırılması turistik bir şova dönüşüyor ve ilgi çekiyor.

Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılmadığını düşünen katılımcılar da bulunmaktadır. Örneğin;

R2. Turistik ürün olarak kullanıldığına hiç şahit olmadım. Daha önce de dediğim gibi yabancı turist yemek yemek için gelmiyor ki, ona göre burada sunulan tüm yemekler yeni ve yabancı o yüzden ilginç geliyor zaten. Ama yerli turist için durum değişebilir, neticede sırf yemek yemek için Gaziantep'e tur düzenleniyor, Nevşehir yemekleri de öne çıkarılıp böyle turlar düzenlenebilir belki, ama ben yine de Nevşehir'in o kadar etkili bir mutfağı olduğunu düşünmüyorum.

R3. Kesinlikle hayır. Nevşehir'de yemek kültürü olduğunu düşünmüyorum. Olmadığı için kullanılma gibi bir durum yok maalesef.

R8. Yani sırf yemeği için Nevşehir'e gelmez kimse. Belki güzel yemekler vardır, tanıtımları yapılırsa turistler de tercih edebilirler.

Son olarak derlenen yemek listesi katılımcılara sunulmuş ve yemekleri bilip bilmediklerine dair fikirleri alınmıştır. Yöresel yemekler listesinde 72 yemek olması ve hepsinin tek tek görüşülmesinin görüşme sürecine zarar verebileceği düşünesiyle katılımcılara sadece yemek isimleri yöneltılarak bilip bilmedikleri, adını bildikleri, adını ve tadını bildikleri, adını tadını ve yapılışını bildikleri şeklinde cevaplamaları istenmiştir. Yemeklerin bilinme oranını analiz edebilmek için hiç bilmiyorum cevabına karşılık "0", adını biliyorum cevabına karşılık "1", adını ve tadını biliyorum cevabına karşılık "2" ve adını, tadını ve yapılışını biliyorum cevabına karşılık "3" puan ile yemekler puanlandırılmış ve katılımcıların değerlendirmelerine göre ortalamaları alınmıştır. Yöresel yemek listesi ve yemeklere ait bilinme oranları aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

*Tablo 2. Yöresel Yemek Listesi ve Yemeklerin Bilinme Düzeyi*

Yemek Adı	Ortalama	Yemek Adı	Ortalama	Yemek Adı	Ortalama
Tanna/Tarhana Çorbası	3,00	Kaygana	1,78	Katıklı Aş	0,44
Çılbır	2,89	Kayısı tatlısı	1,78	Sütlü Kabak	0,44
Nevşehir Tavası	2,78	Tandır Çorbası	1,44	Dönderme	0,44
Erişte	2,78	Pezik Sarması	1,44	Beyaz Bulamaç	0,44
Peynirli Erişte	2,78	Yeşil Domates Dolması	1,44	Ayva boranısı	0,44
Kabak tatlısı	2,78	Sütlü Çorba	1,33	Bitirgen Kayısı Yahnisi	0,44
Bulgur Çorbası	2,67	Dolma	1,33	Göre Ekmeği	0,44
Etlı Manti	2,67	Omaç	1,22	Soğanlama	0,44
Ayva Tatlısı	2,67	Hamursuz	1,22	Hamur Köftesi	0,33
Ağpakla	2,67	Bulgurlu Aş	1,11	İşleme	0,33
Bazlama	2,56	Pancar Yemeği	1,11	Çiçek cacığı	0,22
Yaz Türüsü	2,44	Sakala Çarpan Çorba	1,00	Şekerli Börek	0,22
Dolma mantı	2,44	Bulamaç	1,00	Katma Çorbası	0,11
Köftür	2,44	Yemiş Tatlısı	1,00	Dıvıl	0,11
Çiçek Dolması	2,33	Patates Çorbası	0,89	Patlıcan Cacığı	0,11
Kayısı Dolması	2,33	Muhacir mantısı	0,89	Tıkırdatma Kabak	0,11
Nohutlu Yahnisi	2,33	Dolaz	0,89	Ferfene	0,11
Kesme Çorbası	2,22	Pancar Çorbası	0,78	Gendirme	0,11
Yarma Çorbası	2,00	Naneli Kabak	0,78	Samsa mantı	0,11
Yoğurt Tarhanası	2,00	Nohutlu Ekmek	0,78	Fasulnik	0,11
Aside	2,00	Kıvrıma	0,78	Şire Tarhanası	0,11
Ayran çorbası	1,89	Bazlama Yağlaması	0,67	Börek Çorbası	0,00
Düğü Çorbası ya da Düğürçük Aşı	1,89	Pekmezli Ayva Dolması	0,56	Firek Cacığı	0,00
Kömbe	1,89	Çığırtma	0,56	Pancarlı Aş	0,00

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların hepsinin tarhana yemeğini bildiği, en çok bilinen yemeklerin çılbır, Nevşehir tava, erişte, peynirli erişte, kabak tatlısı, bulgur çorbası, etli mantı, ayva tatlısı ve ağpakla olduğu görülmektedir. Fakat

Nevşehirli olan turist rehberleri dahil hiçbirinin Börek çorbası, firek cacığı ve pancarlı aş yemeklerini bilmediği görülmüştür. Bununla birlikte en az bilinen diğer yemeklerin ise şire tarhanası, fasulnik, samsa mantı, gendirme, ferfene, tıkırdatma kebab, patlıcan cacığı, divil ve katma çorbası olduğu görülmektedir. Bu yemeklerin arasında turist rehberlerinin adını yapılışını ve tadını en çok bildiği yemekler ise yaz turlüsü, dolma mantı, köftür, bazlama, bulgur çorbası, etli mantı, ayva tatlısı, ağpakla, nevşehir tavası, erişte, peynirli erişte, kabak tatlısı, çılıbr ve tanna/tarhana çorbasıdır.

## SONUÇ

Yeme içme, bir hizmet sektörü olan turizmin en temel unsurlarından biridir. Temel ihtiyaçlarından biri yemek olan insanın seyahatlerinde de yemek oldukça önemli bir unsurdur. Turistler bir destinasyona ne amaçla seyahat ederse etsin yerel yemek deneyimini de yaşamayı istemektedir. Ancak destinasyonun yerel kültürüne aşina olmadıkları için bu konuda en iyi desteği turist rehberlerinden almaktadırlar. Turistlerin katılmış oldukları turlarda yöresel mutfakların önemli bir rolü vardır. Bu durum da turist rehberlerini turlarda yemek kültürünü daha fazla kullanmaya ve dolayısıyla bu konuda uzmanlaşmaya yönlendirmiştir. Turist memnuniyetinin sağlanması ve destinasyona yönelik olumlu bir imajın oluşması için turist rehberlerinin yerel yemekleri bilmesi gerekmektedir. Yemek kültürü kapsamlı bir konu olmakla birlikte her yöreye özgü farklılıkları bulunmaktadır. Türkiye'deki en önemli turistik destinasyonlardan biri olan ve Çekirdek Kapadokya'yı oluşturan Nevşehir ilinin de kendine özgü yerel yemekleri bulunmaktadır. Bu amaçla bu çalışma ile Türkiye'nin en önemli destinasyonlarından biri olan Nevşehir ilinde hizmet veren turist rehberlerinin yerel yemek kültürü bilgisi tespit edilmeye çalışılmıştır.

Araştırmada bölgeyi daha iyi bilmesi açısından en az 5 yıldır bölgede hizmet veren 9 turist rehberi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşme sonucunda ilk olarak turist rehberlerinin bir kısmı çok az çeşit yemek olduğunu düşünürken bazıları ise Nevşehir'in yöresel yemeğe sahip olduklarını düşündüğü görülmektedir. Katılımcıların yöresel yemeklere ilişkin bilgilerinin tespit edilmesi amacıyla Nevşehir yöresel yemeklerini sıralamaları istendiğinde tüm katılımcıların (n:9) Nevşehir tavayı bildiği sonrasında sıralanan yemeklerin ise Ağpakla, Testi/Çömlek kebabı, Aside, Çiçek dolması ve ayva dolması olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte pezik sarması, çılıbr, ayva boranısı, mantı, erişte, soğanlama, keşkek, sanayi pilav yemekleri ise sadece Nevşehirli katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Nevşehirli olmayan turist rehberlerinin yöreye özgü çok fazla yemek bilmedikleri ya da hatırlayamadıkları görülmektedir. Katılımcılara göre turistler Nevşehir yöresel yemeklerini pek tercih etmemekte, tercih ediyorsa da turist rehberin etkisinde kalarak böyle bir tercih yapmaktadır. Bununla birlikte turist rehberlerine göre Nevşehir'in yöresel yemekleri yeterince tanıtılmamaktadır ve turist rehberlerinin çoğu da yöresel yemekleri bilmemektedir.

Araştırmanın son kısmında turist rehberlerine yöresel yemek listesi sunulmuş ve yemekleri bilip bilmediklerine dair fikirleri alınmıştır. Turist rehberlerinin hepsinin tarhana yemeğini bildiği, en çok bilinen yemeklerin çılıbr, Nevşehir tava, erişte, peynirli erişte, kabak tatlısı, bulgur çorbası, etli mantı, ayva tatlısı ve ağpakla olduğu görülmektedir. Fakat Nevşehirli olan turist rehberi dahil hiçbirinin Börek çorbası, firek cacığı ve pancarlı aş yemeklerini bilmediği görülmüştür. Bununla birlikte en çok bilinmeyen diğer yemeklerin ise şire tarhanası, fasulnik, samsa mantı, gendirme, ferfene, tıkırdatma kebab, patlıcan cacığı, divil ve katma çorbası olduğu görülmektedir.

Tüm bunların sonucunda turist rehberlerinin bazı yöresel yemekleri bildikleri bazılarına dair ise hiçbir fikirleri olmadığı, turlarda yöresel yemeklerin çok kullanılmadığı, yalnızca çok bilinen testi kebabı gibi belirli yemeklerin turiste sunulduğu görülmektedir. Gastronomi günümüzde ayrı bir turizm haline gelmişken ve bu alanda uzman rehberler yetiştirilmeye çalışırken tüm turist rehberlerinin yemek kültürü konusunda belirli bir birikimi olması beklenmektedir. Bu doğrultuda öncelikle Nevşehir'de hizmet veren mevcut turist rehberlerine yönelik yöresel yemekleri tanıtan eğitimler verilmesi gerekmektedir. Yöresel yemeklere yönelik hazırlanan bu kurslarda turist rehberlerinin yalnızca yemeğin ismini öğrenmesi değil tadını ve yapılışını da öğrenmesi gerekmektedir. Bu da turist rehberlerinin yalnızca yöresel lezzetlere yönelik turlarda hizmet vermesini kolaylaştıracak ve yöre yemeklerine yönelik uzmanlık kazanmasını sağlayacaktır. Bunun yanı sıra paket tur düzenleyen acentelerin yöresel yemeklere yönelik turlar hazırlaması turiste seçenek sunması yöre mutfağının tanıtılması için oldukça önemli olacaktır. Yiyecek içecek işletmelerinin ise menülerinde daha fazla yöresel yemek sunmasının turist rehberinin de turisti bu yemeklere yönlendirmesi açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca yemek kültürünün Türk sofrası kültürü ve sofranın etrafında oluşan toplanma ve bir araya gelme kültürü ile birleştirilerek sunulması ise genel kültürü bağlamından uzaklaştırmadan yapılabilecek turizm faaliyetleri arasında sıralanabilir. Ayrıca bölgede Türk mutfağının yerel halk tarafından öğretildiği kursların açılarak yemek eğitim turlarının düzenlenmesinin sağlanması da bölgedeki yemek kültürünü hak ettiği yere taşıyacaktır.



Araştırma sadece Nevşehir ilini kapsamaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanıldığı için 9 turist rehberi ile görüşme yapılmıştır. Bundan sonraki araştırmalarda diğer bölgelerde ve farklı destinasyonlarda uygulanarak daha fazla turist rehberi ile görüşme yapılarak bu konuda diğer turist rehberlerinin de bilgi düzeyleri öğrenilerek eksikliklerin giderilmesine yönelik öneriler geliştirilebilir. Farklı sonuçlar elde edildiğinde ise bölgelerdeki turist rehberlerinin yemek kültürü bilgisinin karşılaştırma imkanı olabilir. Literatür incelendiğinde (Akay ve Özöğütçü, 2019; Akay ve Özöğütçü, 2018) turist rehberinin farklı alanlardaki bilgilerinin tespit edilmeye çalışıldığı görülmektedir. Bu çalışma ile turist rehberinin yerel yemek kültürüne yönelik bilgisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda ise turist rehberinin destinasyonda turistlere sunulan diğer hizmetlere ilişkin bilgisinin tespit edilmesi, turist rehberinin farklı yörelerdeki yemek kültürüne ilişkin bilgilerinin tespit edilmesi gibi konular ele alınabilir.

## KAYNAKÇA

- Akay, B. ve Özöğütçü, B. (2018). Turist rehberlerinin turlarda gastronomiyi kullanmaları üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Special issue3), 143-153.
- Akay, B. ve Özöğütçü, B. (2019). Turist rehberlerinin gastronomi bilgisi ve algısının tavsiye niyetine etkisi, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (Ek Sayı 1), 1412-1424
- Ap, JK. Ve Wong, K. (2001). Case study on tour guiding: professionalism, issues and problems. *Tourism Management* 22: 15-63.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). *Türk mutfak kültüründe çorbalar*. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- Çokal, Z. (2015). Bir kültür elçisi olarak profesyonel turist rehberinin turistlere aktarılan kültürel değerlere katkısına yönelik turist algılamaları: Kapadokya örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Dahles, H. (2002). The politics of tour guiding image management in Indonesia. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 787.
- Dünya Turist Rehberleri Birliği (2018) <http://wftga.org> (Erişim: 14 Kasım 2017).
- Glaser, B. ve Strauss, A. (1967). Grounded theory: The discovery of grounded theory. *Sociology The Journal of The British Sociological Association*, 12(1), 27-49.
- Goetz, J. P. ve LeCompte, M. D. (1984). *Ethnography and qualitative designs in ethnographic research*. New York: Academic.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). *Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Kitabı (6. Cilt), s. 151-176, Ankara: Grafiker Yayıncılık.
- Kızılırmak, İ., Ofloğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye’de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1), 258-269
- Shenoy, S. (2005). *Food tourism and the culinary tourist*. Unpublished Ph. Doctoral Thesis. Clemson University.
- Ünver, G., Bümen, N. T. ve Başbay, M. (2010). Ortaöğretim alan öğretmenliği tezsiz yüksek lisans derslerine öğretim elemanı bakışı: Ege Üniversitesi örneği. *Eğitim ve Bilim*, 35,155.
- Wolcott, H. F. (1994). *Transforming qualitative data: Description, analysis, and interpretation*. Sage.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (8. Baskı). Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir yöresinde ailelerin geleneksel kış hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.