

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/338422146>

Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması

Conference Paper · October 2019

CITATIONS

0

READS

192

4 authors:



Aziz Gökhan Özkoç

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University

33 PUBLICATIONS 49 CITATIONS

SEE PROFILE



Şule Ardıç Yetiş

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University

34 PUBLICATIONS 43 CITATIONS

SEE PROFILE



Mahmut doğan Kamış

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University

1 PUBLICATION 0 CITATIONS

SEE PROFILE



Aydın Inak

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University

1 PUBLICATION 0 CITATIONS

SEE PROFILE

T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYIN NO: 3935
TURİZM FAKÜLTESİ YAYIN NO: 14

20. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

“ŞEHİR TURİZMİ”

Kongre Web Sitesi: <https://utk20.anadolu.edu.tr/>

16-19 EKİM 2019
ESKİŞEHİR

20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi

Bildiriler Kitabı

16-19 Ekim 2019
Eskişehir

Editör

Prof. Dr. Oktay EMİR

Editör Yardımcıları

Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ
Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL

Yayına Hazırlayanlar

Arş. Gör. Dr. Arzu TOKER

Arş. Gör. Dr. Ece DOĞANTAN

Arş. Gör. Dr. Engin BAYRAKTAROĞLU

Öğr. Gör. Dr. Seher GÜLENÇ

Arş. Gör. Barış ÇIVAK

Arş. Gör. Burak DÜZ

Arş. Gör. Burcu KAYA SAYARI

Arş. Gör. Fuat ÇİFTÇİ

Arş. Gör. Gül Nur DEMİRAL

Arş. Gör. İbrahim Taner AKKOÇ

Arş. Gör. Merve KALYONCU

Arş. Gör. Merve ÖZGÜR GÖDE

Arş. Gör. Muhammed KAVAK

Arş. Gör. Orçun ATILLA

Arş. Gör. Pınar ŞENEL

Arş. Gör. Selin KAMA

Arş. Gör. Sema EKİNCEK

Arş. Gör. Serhat AYDIN

Arş. Gör. Sezi AYDIN

Özge HAMAT

Batuhan SÖNMEZ

Fatma Zehra İLİK

Aysun ÖRÜNPAY

Kübra KURAN

Pelin CANDAR

Sezer YERSÜREN

Songül Çilem KAYA

Ulusal Turizm Kongresi (20.: 2019: Eskişehir)

20. Ulusal Turizm Kongresi: şehir turizmi.

1. Turizm - Türkiye - Kongreler. 2. Kültür turizmi - Kongreler I. Anadolu Üniversitesi

II. Anadolu Üniversitesi. Turizm Fakültesi yayınları; no. 14

G155 .A7 U48 2019

ISBN: 978-975-06-3632-5

Anadolu Üniversitesi Basımevi

Ekim 2019

Sponsorlar



Kültür ve Turizm Bakanlığı



T.C.
ESKİŞEHİR
VALİLİĞİ

Eskişehir Valiliği



Türkiye Vakıflar Bankası



TÜBİTAK

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik
Araştırma Kurumu



TURKISH AIRLINES

A STAR ALLIANCE MEMBER

Türk Hava Yolları



TÜRKİYE SEYAHAT AÇENTALARI BİRLİĞİ
ASSOCIATION OF TURKISH TRAVEL AGENCIES

Türkiye Seyahat Acentaları Birliği



Anemon Hotels



ESKİŞEHİR ESNAF
VE SANATKARLAR
ODALARI BİRLİĞİ

Eskişehir Esnaf ve Sanatkarlar
Odaları Birliği



ESKİŞEHİR TİCARET ODASI
CHAMBER OF COMMERCE

Eskişehir Ticaret Odası



www.detayyayin.com.tr

Detay Yayıncılık



ESKİŞEHİR
SANAYİ
ODASI

Eskişehir Sanayi Odası

Kongre Tarihçesi

KONGRE	TARİH	DÜZENLEYEN KURUM	YÜRÜTME KURULU BAŞKANI	KONGRE KONUSU/TEMASI
1. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	16-18 Kasım 1990	Dokuz Eylül Üniversitesi	Prof. Dr. Hasan Zafer DOĞAN	-
2. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	21-23 Kasım 1991	Dokuz Eylül Üniversitesi	Prof. Dr. Hasan Zafer DOĞAN	-
3. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	25-27 Kasım 1992	Dokuz Eylül Üniversitesi	Prof. Dr. Hasan Zafer DOĞAN	-
4. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	26-28 Kasım 1993	Adnan Menderes Üniversitesi	Prof. Dr. Mustafa SAĞCAN	-
5. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	08-10 Kasım 1994	Adnan Menderes Üniversitesi	Prof. Dr. Mustafa SAĞCAN	-
6. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	18-20 Kasım 1995	Adnan Menderes Üniversitesi	Prof. Dr. Ahmet ULU	-
7. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	29 Kasım – 03 Aralık 1996	Adnan Menderes Üniversitesi	Prof. Dr. Ahmet ULU	-
8. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	12-14 Aralık 1997	Adnan Menderes Üniversitesi	Prof. Dr. Ahmet ULU	-
9. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	06-09 Kasım 1998	Adnan Menderes Üniversitesi	Prof. Dr. Ahmet ULU	-
10. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	21-24 Ekim 2009	Mersin Üniversitesi	Prof. Dr. Celil ÇAKICI	-
11. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	02-05 Aralık 2010	Adnan Menderes Üniversitesi	Yrd. Doç. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	-
12. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	30 Kasım – 04 Aralık 2011	Düzce Üniversitesi	Yrd. Doç. Dr. Mehmet Akif ÖNCÜ	Türk Turizmde Sürdürülebilir Rekabet Avantajının Elde Edilmesi
13. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	06-09 Aralık 2012	Akdeniz Üniversitesi	Yrd. Doç. Dr. Tahir ALBAYRAK	Dünyada ve Türkiye’de Turizmde Yeni Döneme Doğru: Yeni Ürünler, Hizmetler, Stratejiler
14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	05-08 Aralık 2013	Erciyes Üniversitesi	Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Turizmde Yenilik
15. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	13-16 Kasım 2014	Gazi Üniversitesi	Doç. Dr. Arzu KILIÇLAR	Engelsiz Turizm
16. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	12-15 Kasım 2015	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Prof. Dr. Abdullah KELKİT	Turizm ve Barış
17. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	20-23 Ekim 2016	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Prof. Dr. Ozan BAHAR	Akademi-Sektör Buluşması
18. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	18-22 Ekim 2017	Mardin Artuklu Üniversitesi	Yrd. Doç. Dr. Lokman TOPRAK	Kültür Turizmi
19. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	18-21 Ekim 2018	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Prof. Dr. Şuayıp ÖZDEMİR	Sağlık Turizm
20. ULUSAL TURİZM KONGRESİ	16-19 EKİM 2019	Anadolu Üniversitesi	Prof. Dr. Oktay EMİR	Şehir Turizmi

20. Ulusal Turizm Kongresi Onur Kurulu

Mehmet Nuri ERSOY

T.C. Kültür ve Turizm Bakanı

zdemir ÇAKACAK

Eskişehir Valisi

Prof. Dr. Şafak Ertan ÇOMAKLI

Anadolu Üniversitesi Rektörü

Danışma Kurulu*

Unvanı, Adı Soyadı

Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ

Prof. Dr. Orhan BATMAN

Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI

Prof. Dr. Osman E. ÇOLAKOĞLU

Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER

Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU

Prof. Dr. Azize TUNÇ HASSAN

Prof. Dr. Orhan İZ

Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA

Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN (Kongre Dönem Başkanı)

Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU

Prof. Dr. Alp TİMUR

Prof. Dr. Muharrem TUNA

Kurumu

Girne Amerikan Üniversitesi

Sakarya Üniversitesi

Mersin Üniversitesi

Adnan Menderes Üniversitesi

İstanbul Üniversitesi

İstanbul Gelişim Üniversitesi

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Yaşar Üniversitesi

İstanbul Ticaret Üniversitesi

Erciyes Üniversitesi

İstanbul Medeniyet Üniversitesi

Adnan Menderes Üniversitesi (Emekli)

Dokuz Eylül Üniversitesi (Emekli)

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
(TUADER Yönetim Kurulu Başkanı)

(* Soyada göre alfabetik düzenlenmiştir.

20. Ulusal Turizm Kongresi Bilim Kurulu Listesi

- Prof. Dr. Abdul Celil ÇAKICI, Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Abdullah KARAMAN, Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ, Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY, Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Agustin Santana TALAVERA, Universidad de La Laguna, Spain
Prof. Dr. Ahmet Akın AKSU, Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ, Girne Amerikan Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet TAYFUN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Ali YAYLI, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Alp TİMUR, Dokuz Eylül Üniversitesi (Emekli)
Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLI, Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Aslı AFŞAR, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Atila YÜKSEL, Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Azize HASSAN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Bahar TANER, Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR, Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU, Adnan Menderes Üniversitesi (Emekli)
Prof. Dr. Beykan ÇİZEL, Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Burcu Selin YILMAZ, Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. C. Gazi UÇKUN, Kocaeli Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Cengiz DEMİR, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Cihan ÇOBANOĞLU, University of South Florida Sarasota-Manatee(USFSM)
Prof. Dr. Çağatay ÜNÜSAN, KTO Karatay Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN, İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Dimitrios BUHALIS, Bournemouth University, England
Prof. Dr. Doğan GÜRSOY, Washington State University
Prof. Dr. Doğan Yaşar AYHAN, Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. Doğan TUNCER, Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK, Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN, Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Elbeyi PELİT, Afyon Kocatepe Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ, Central Florida University, USA

Prof. Dr. Fisun YÜKSEL, Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER, İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Haktan Erdoğan EKİZ, King Abdul Aziz University
Prof. Dr. Hasan KILIÇ, Doğu Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN, Turizm Yatırımcıları Derneği
Prof. Dr. İge PIRNAR, Yaşar Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ, Kocatepe Üniversitesi
Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK, İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. John T. BOWEN, University of Houston, USA
Prof. Dr. Kemal BİRDİR, Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes Üniversitesi
Prof. Dr. Kutay OKTAY, Kastamonu Üniversitesi
Prof. Dr. Levent ALTINAY, Oxford Brookes University
Prof. Dr. Mahmut Demir, Isparta Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Prof. Dr. Manuel António Brites Salgado, Instituto Politécnico da Guarda, Portugal
Prof. Dr. Maria DOLORES ALVAREZ, Boğaziçi Üniversitesi
Prof. Dr. Medet YOLAL, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ, Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet YEŞİLTAŞ, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi
Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Metin KOZAK, Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER, İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Muhsin HALİS, Kocaeli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY, Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ, Batman Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa TEPECİ, Celal Bayar Üniversitesi
Prof. Dr. Muzaffer UYSAL, University of Massachusetts, USA
Prof. Dr. Nazmi KOZAK, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU, İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer TETİK, Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL, Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN, İstanbul Ticaret Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Prof. Dr. Oğuzhan İLBAN, Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Olimpia BAN, University of Oradea, Romania
Prof. Dr. Oktay EMİR, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan AKOVA, İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ, Yaşar Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN, Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman ÇOLAKOĞLU, Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman M. KARATEPE, Eastern Mediterranean University
Prof. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN, Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Ozan BAHAR, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA, İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Önder MET, Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Özcan YAĞCI, Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. Özkan TÜTÜNCÜ, Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Pars ŞAHBAZ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Rıdvan YURTSEVEN, Ataşehir Üniversitesi
Prof. Dr. Said KINGİR, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN, İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Prof. Dr. Selim BAŞAR, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Selma Meydan UYGUR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Semra Günay AKTAŞ, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Stanislav IVANOV, Varna University of Management, Bulgaria
Prof. Dr. Şenol ÇAVUŞ, Batman Üniversitesi
Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, Nevada LasVegas University
Prof. Dr. Şule AYDIN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Tefrik Volkan YÜZER, Anadolu Üniversitesi
Prof. Dr. Tony L. HENTHORNE, University of Nevada, Las Vegas, USA
Prof. Dr. Umut AVCI, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Yasin BOYLU, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, University of Portsmouth
Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Zafer ÖTER, Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Zeynep ASLAN, Adnan Menderes Üniversitesi

(*) İsmi göre alfabetik olarak düzenlenmiştir.

**20. Ulusal Turizm Kongresi'ne sözlü sunum için gönderilen bildirimler Bilim Kurulu (Hakem) denetiminden geçtikten sonra kabul veya ret edilmektedir.

Yürütme Kurulu

Unvanı, Adı Soyadı*	Görevi	İletişim (E-mail)
Prof. Dr. Oktay EMİR	Başkan	oktayemir@anadolu.edu.tr
Prof. Dr. Medet YOLAL	Üye	myolal@anadolu.edu.tr
Prof. Dr. Nazmi KOZAK	Üye	nkozak@anadolu.edu.tr
Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ	Üye	semragunay@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Cem IŞIK	Üye	cemisik@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL	Başkan Yardımcısı	chkayar@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Deniz KARAGÖZ	Üye	dkaragoz@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Dilek ACAR	Üye	dacar1@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ	Başkan Yardımcısı	ozana@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Erkan SEZGİN	Üye	esezgin@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Gökçe YÜKSEK	Üye	gozer@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Üye	hyilmaz5@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Üye	hryuncu@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Rıdvan KOZAK	Üye	rkozak@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN	Üye	adundar@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi A. Sadık BAHÇE	Üye	asbahce@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ	Üye	ezencir@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Hakan SEZEREL	Üye	hakansezerel@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin ÖNEY	Üye	honey@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi İnci Oya COŞKUN	Üye	ioyazicilar@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Mehtap YÜCEL GÜNGÖR	Üye	mehtapyg@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Pembe Gül ÇAKIR	Üye	pcakir@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	Üye	sguler@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Dr. Duygu YETGİN	Üye	dyetgin@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Dr. Dönüş ÇİÇEK	Üye	dcicek@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Dr. Osman GÜLDEMİR	Üye	osmanguldemir@anadolu.edu.tr
Dr. Gözde TÜRKTARHAN	Üye	gturktarhan@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Arzu TOKER	Üye	arzu_turan@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Ece DOĞANTAN	Üye	edogantan@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Engin BAYRAKTAROĞLU	Üye	enginbayraktaroglu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Mune MOĞOL SEVER	Üye	mmogol@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Aysel YILMAZ	Üye	aysely@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Emrah YILDIZ	Üye	emrah yıldiz34@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Seher GÜLENC	Üye	sehergeyik@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Serkan OLGAÇ	Üye	solgac@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Şeyda YAYLA	Üye	seydayayla@anadolu.edu.tr

Öğr. Gör. Ufuk ÇEVİK	Üye	ufukcevik@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Barış ÇIVAK	Üye	bariscivak@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Burak DÜZ	Üye	bduz@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Burcu KAYA SAYARI	Üye	burcukaya142@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Fuat ÇİFTÇİ	Üye	fuatciftci@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Gül Nur DEMİRAL	Üye	gulnurdemiral@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. İbrahim Taner AKKOÇ	Üye	ibrahimtanerakkoc@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Merve KALYONCU	Üye	mervekalyoncu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Merve ÖZGÜR GÖDE	Üye	merveozgurgode@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Muhammed KAVAK	Üye	muhammedkavak@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Orçun ATİLLA	Üye	orcunatilla@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Önder YAYLA	Üye	onderyayla@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Pınar ŞENEL	Üye	pinargoksu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Seda SÖKMEN	Üye	sedabuldu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Selin KAMA	Üye	selinkama@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Sema EKİNCEK	Üye	semaekincek@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Serhat AYDIN	Üye	serhataydin@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Sezi AYDIN	Üye	seziaydin@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Sibel ŞAHİN	Üye	sibelsahin@anadolu.edu.tr

*Unvanlar altında, isme göre alfabetik olarak düzenlenmiştir.

Sunuş

Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin ev sahipliğinde bu sene yirmincisi düzenlenen Ulusal Turizm Kongresi, akademisyenlerden karar alıcılara, Türkiye'nin tüm turizm paydaşlarını bir araya getirerek gerek teorik gerekse sektörel konuların ele alındığı köklü ve çok önemli bir organizasyondur.

Bu seneki Ulusal Turizm Kongresi'nin 2023 Turizm Stratejisi'nin açıklandığı döneme denk gelmesi de ayrı bir önem taşımaktadır. Özellikle sürdürülebilir ve gelir odaklı büyüme modelinin ön plana çıktığı turizm stratejisinin uygulanması sonucunda, 2023 yılında Türkiye'nin 75 milyon turisti misafir etmesi ve 65 milyar dolarlık bir turizm gelirin'e ulaşması hedeflenmektedir. Ayrıca dünyanın en yüksek turizm gelirin'e sahip ülkelerinde yıllardır faaliyet gösteren ajans modellerinin bir benzeri olan Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı da çalışmalarına başlamıştır. Bu sayede Türkiye markasının tanıtımı, bütçeden mantaliteye, kullanılan mecralardan içeriğe kadar büyük bir değişim ve gelişme gösterecektir.

İnanıyorum ki Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın stratejileri, hedefleri ve çalışmalarıyla paralellik arz eden bu kongrenin ana temasının ve alan konularının, bu çerçevede hazırlanmış olan bilimsel çalışmaların, Türkiye'nin hedeflerine ulaşmasına çok değerli katkıları olacaktır.

20. Ulusal Turizm Kongresi'ne ev sahipliği yapan Anadolu Üniversitesinin, başta Rektör Prof. Dr. Şafak Ertan ÇOMAKLI olmak üzere tüm yönetimine teşekkür ediyorum. Kongrenin düzenlenmesine ve bilimsel değerlendirme aşamalarına katkıda bulunan bütün akademisyenlere ve bilim insanlarına şükranlarımı sunuyorum. Böylesi kapsamlı bir organizasyonun başarılı bir şekilde gerçekleştirilmesinde büyük emekleri olan Kongre Yürütme Kurulu Başkanı Prof. Dr. Oktay EMİR'i ve görev alan tüm akademik ve idari personeli tebrik ediyorum.

Mehmet Nuri ERSOY

Türkiye Cumhuriyeti

Kültür ve Turizm Bakanı

Sunuş

Eskişehir'in geçmişi Eski ve Orta Çağlara kadar uzanmaktadır. Eski kaynaklarda şehrimizden önemli yolların kavşak noktasında kaplıcaları ile ünlü, ticaret ile zenginliğe kavuşmuş bir Frigya şehri olarak bahsedilir.

12. yy. 'den itibaren Selçuklu egemenliğine giren Eskişehir, Osmanlı Devleti için de önemli bir konumda olmuştur. Osmanlı Devleti'nin ilk fethettiği kale olan Karacahisar Kalesi ile Osmanlı Devleti'nin kurucusu Osman Gazi adına ilk hutbenin okunduğu Karacaşehir, Eskişehir sınırları içerisinde.

Şehrimiz; binlerce yıllık mazisi olan, kentin zengin geçmişinin en önemli tanığı Yazılıkaya Frig Vadisi, Sivrihisar Ulu Camii ve Odunpazarı Tarihi Kent Merkezi gibi üç önemli noktası ve UNESCO Geçici Dünya Mirası Listesi'nde yer alan eserleri ile görülmeye değerdir. İl sınırlarımız içerisindeki Kurşunlu Camii ve Külliyesi, Eskişehir Modern Müze, Eskişehir Eti Arkeoloji Müzesi, Cumhuriyet Tarihi Müzesi, Kurtuluş Müzesi, Esminiatürk, Atlıhan El Sanatları Çarşısı, Pessinus Antik Kenti, Han Yeraltı Şehri, Seyyid Battal Gazi Külliyesi, Tülomsaş Müzesi (Devrim Arabası) gibi birçok destinasyon merkezi yurtiçinden ve yurtdışından ziyaretçilerini beklemektedir.

Osmanlı'da ilk hutbenin okunması (Osman Bey Dönemi), İlk Temyiz Mahkemesi'nin açılması (1923), İlk Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nün kurulması (1925), İlk Köy Enstitüsü'nün açılması (1940), İlk Türk otomobili Devrim'in üretimi (1961), İlk Türk lokomotifi Karakurt'un üretimi (1961), İlk Açıköğretim Fakültesi (1982), İlk Yüksek Hızlı Tren seferinin yapıldığı şehir (2009), İlk Türk Dünyası Kültür Başkenti (2013), İlk Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti (2013) ve İlk Millî Jet Motoru Üretimi (2019) gibi çeşitli ilklere imza atmış Eskişehir, iç turizm açısından en çok ziyaret edilen şehirler arasında yer almaktadır.

20. Ulusal Turizm Kongresi (UTK20) ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi (4th International Tourism Congress – ITC2019), 16 - 19 Ekim 2019 tarihlerinde Eskişehir'de Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin ev sahipliğinde ilk kez bir arada düzenlenmiştir. Kongre ana teması olarak "Şehir Turizmi" seçilmiştir. Sektör temsilcilerinin, önde gelen sivil toplum kuruluşlarının ve turizm akademisyenlerinin biraraya gelerek şehir turizmine ilişkin konuları değerlendirdiği 20. Ulusal Turizm Kongresi (UTK20) ile 4. Uluslararası Turizm Kongresi (4th International Tourism Congress – ITC2019)'nin ilimizin ve ülkemizin şehir turizmi adına önemli kazanımlar sağlayacağını umuyor; gerek bilim insanlarının gerek sektör temsilcilerinin gerekse turizm sektörü ile bağlantılı diğer tüm paydaşların katılımı ile gerçekleştirilen böylesine önemli kongrelere ev sahipliği yapmaktan duyduğumuz memnuniyeti belirtiyor, emeği geçen herkese teşekkür ediyorum.

Özdemir ÇAKACAK

Eskişehir Valisi

Sunuş

Ülkemizin ve dünyanın önde gelen sektörlerinden biri olan turizm sektörü içinde “şehir turizmi” gerek çekiciliğiyle gerekse şehir ekonomisine sağladığı katkılarla büyük bir önem arz etmektedir. Bu açıdan, son dönemde şehir turizmi ile ön plana çıkan Eskişehir ilimizde 20. Ulusal Turizm Kongresi’nin ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi’nin “şehir turizmi” temasıyla düzenlenmesi, Eskişehir için büyük bir ayrıcalık olmuş hem sektör paydaşları hem de turizm akademisyenleri için önemli fırsatları beraberinde getirmiştir.

Anadolu Üniversitesi, her dönemde şehir turizmi ile ilgili çalışmaların ve araştırmaların destekçisi olmuştur. Bu kapsamda şehirde turizm sektörünün aktörleriyle yakın bir iş birliği halinde olunmuş, bu yönde projeler geliştirilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda, Anadolu Üniversitesi, ulusal ve uluslararası alandan çok sayıda turizm akademisyeninin katıldığı 20. Ulusal Turizm Kongresi’nin ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi’nin ev sahipliğini yapan üniversite olmaktan büyük bir onur duymaktadır. Kongrelerin sonuçlarının, Eskişehir’de şehir turizminin geliştirilmesi, sorunlara çözüm önerilerinin getirilmesi, akademinin ve sektörün paydaşlarının bir araya getirilmesi ve konuyla ilgili yeni araştırmalara ışık tutulması bakımından önemli olduğu düşünülmektedir. Bu vesileyle her iki kongreye bildirili olarak ya da dinleyici olarak katılan tüm bilim insanlarına katkılarından dolayı teşekkür ederim. Ayrıca kongrenin danışma kurulu, bilim kurulu ve yürütme kurulunda görev alan akademik ve idari tüm personele teşekkür ederim.

20. Ulusal Turizm Kongresi’nin ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi’nin bilim dünyası, Eskişehir ve ülkemiz için hayırlı olmasını diliyor, kongrelerin olumlu sonuçlarının en kısa zamanda görülebilmesini temenni ediyorum.

Prof. Dr. Şafak Ertan ÇOMAKLI

Anadolu Üniversitesi Rektörü

Önsöz

20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongreleri Ailesinin Değerli Üyeleri,

Türk turizm bilim alanının gelişiminde ayrıcalıklı bir rol üstlenen Ulusal Turizm Kongresi'nin 20. sini geride bırakmış bulunmaktayız. Kongreye ev sahipliği yaparak alana gönül vermiş olan araştırmacıların bir araya gelmesini ve bilgi paylaşımında bulunmalarını sağlamaktan büyük onur ve mutluluk duymaktayız.

Kongremiz, geçtiğimiz 20 yıl boyunca pek çok bilim insanının entelektüel yolculuk sürecine ışık tutmuş olup, geleneği içerisinde genç akademisyenlerin yetişmesine katkı sağlama misyonunu da sürdürmektedir. Her iki kongre hakkında kısaca bilgi vermek gerekecek olursa; kongrelerde ulusal ve uluslararası olmak üzere 250'den fazla sözlü bildiri sunumunun yanında, ulusal ve uluslararası konuşmacıların panelleri ve doktora tez aşamasında olan yedi doktora adayının tezlerini sundukları kolokyum düzenlenmiştir. Bu sayılara bakıldığında 20. UTK ve 4. ITC kongrelerinde bilimsel seviye ve katılım çok yüksek olmuştur. Bu bağlamda Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak, 2019 yılında Eskişehir'de düzenlenen 20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi'nin ev sahipliğini üstlenmekten onur duyuyoruz.

Kongremizin yapılmasında maddi ve manevi önemli katkıları bulunan başta Kültür ve Turizm Bakanımız Mehmet Nuri ERSOY'a, ilimiz Valisi Sayın Özdemir ÇAKACAK'a, Anadolu Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Şafak Ertan ÇOMAKLI'ya ve Sivrihisar Belediye Başkanı Sayın Hamid YÜZÜGÜLLÜ'ye, teşekkür etmek istiyorum. Her zaman iş birliği içinde çalıştığımız İl Kültür ve Turizm Müdürümüz Şennur AZADE, kongre sürecinde yanımızda yer alarak, bakanlık adına iletişim kurarak, maddi ve manevi destek olarak katkı sağlamıştır. Kongremizin yapılmasında 2223-B program koduyla kongre etkinlik desteği sağlayan TÜBİTAK'a katkısı için teşekkür ediyorum. Kongre katılımcılarının ulaşımına destek veren Türk Hava Yolları'na ve THY Eskişehir Müdürü Süleyman ARSLAN'a, kongreye maddi destek sağlayan Türkiye Seyahat Acentaları Birliği'ne, Eskişehir Sanayi Odası Başkanı Sayın Celalettin KESİKBAŞ'a, Eskişehir Ticaret Odası Başkanı Sayın Metin GÜLER'e, Eskişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanı Sayın Ekrem BİRSEN'e, Vakıfbank Anadolu Üniversitesi Şubesi Müdürü Sayın Meltem AYTEN'e, Detay Yayıncılık sahibi Sayın Hüseyin YILDIRIM'a, Anemon Oteller Grubu'na ve Eskişehir Anemon Oteli Müdürü Sayın Ozan BAYER'e kongrenin yapılması için sağladıkları katkılardan dolayı teşekkür etmek istiyorum. Kongremize maddi ve manevi destek sağlayan tüm sponsorlarımıza da teşekkür ediyorum.

Her iki kongreye sunulan bildirilerin hazırlanması, değerlendirilmesi ve sunulması aşamasında alan koordinatörleri ve hakemlik yapan değerli meslektaşlarıma özverili çalışmalarından dolayı teşekkür ediyorum. Kongrelerin yapılması sürecinde danışma kurulu adına fakültemiz ile sürekli iletişim halinde bulunarak kongremizin daha nitelikli olması için yüksek iş birliği gösteren Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN'a katkıları için teşekkür ediyorum.

Son olarak kongrenin yapılması sürecinde görev alarak, her türlü katkıda bulunan fakültemiz öğretim elemanlarına ve idari personeline yaptıkları özverili çalışmalardan dolayı teşekkür ediyorum. 20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi'nin alanımız için önemli katkılar sağlaması dileğiyle,

Saygı ve Selamlarımla,

Prof. Dr. Oktay EMİR

Kongre Yürütme Kurulu Başkanı

Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı

İÇİNDEKİLER

Tüketicilerin Otellerin Hizmet Kalitesine Yönelik Algılarının Müşteri Memnuniyeti Üzerindeki Etkisi	
Gül YILMAZ, Bilsen BİLGİLİ, Serkan ARSLAN	819
Sürdürülebilir Şehirler ve Turizm Bağlamında Pamukkale Yerleşimi	
Gül YÜCEL, İlke CİRİTÇİ	829
Mersin'de Turizm Neden Gelişemiyor?	
Murat DURUKAN	834
Sürdürülebilir Şehir Turizmi: Barselona Aşırı Turizm Örneği	
Mustafa BOZ, Çiğdem ÖZKAN.....	838
Yök Ulusal Tez Merkezi'nde (Yöktez) Nesnelerin İnterneti Konusunda Yayınlanmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi	
Fusun İSTANBULLU DİNÇER, Özlem TAŞKIRAN.....	845
İstanbul'da Düzenlenen Yiyecek İçecek Turlarının Viator Web Sitesi Üzerinden İncelenmesi	
Neslihan ŞİMŞEK, Aykut Göktuğ SOYLU, Burhan ÇINAR	854
Kamu ve Özel Sektör Turizm Paydaşlarının Kuşadası Destinasyon İmajına İlişkin Değerlendirmeleri	
Funda ODUNCUOĞLU, Aziz BOSTAN	861
Turizm ve Seyahat Endüstrisinde Blok Zinciri Uygulamaları: Further.Network Projesi Örneği	
Sercan YILDIZ, Haluk TANRIVERDİ	867
Restoranlarda Karekod Kullanımı: Beyoğlu Üzerine Bir Araştırma	
Enver ŞİMŞEK, Özgür KIZILDEMİR	874
Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Mezuniyet Metaforları: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Örneği	
Yasin KELEŞ, Seden DOĞAN, Mutlu KAYA.....	881
Helal Turizmin Yerli Alanyazındaki Dayanaklarının Tartışılması	
İlker GÜL, Hakan SEZEREL	887

Turizm Sektörünün Gelişiminin Çevresel Bozulma Üzerindeki Etkisi: En Çok Tercih Edilen İlk 10 Destinasyon Örneği	
Yılmaz BAYAR, Tuğba Betül ÖZAV	893
Otel İşletmelerinde Mobil Uygulama Kullanımı ve Müşteri Memnuniyetine Etkisi	
Mustafa Said KOCABIYIK, Nedim YÜZBAŞIOĞLU	898
Turizm Tabanlı Ol-Ma-Yan Kentsel Dönüşüm Projeleri: Kayseri Sahabiye Mahallesi Örneği	
Filiz SÖNMEZ, Ekrem ERDEM	907
Örgütsel Yabancılaşma Üzerine Bir Alan Araştırması: İstanbul Atatürk Havalimanı Örneği	
Cihan SEÇİLMİŞ, Ela Nazlı KÖZ AKÇADAĞ	920
Destinasyon Deneyimi Tasarımında Öyküler	
Dilek ACAR.....	927
Dünyada En Çok Turist Çeken 10 Şehrin Web Sitelerinin Elektronik Pazarlama Açısından İncelenmesi	
Pelin NASÖZ, Melike OYMAK, Fazıl KAYA, İsmail KIZILIRMAK	933
Ziyaretçilerin Fuar Stantlarında Kalış Sürelerini Etkileyen Sosyal Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma	
Zehra Gökçe SEL, Gürhan AKTAŞ.....	940
Turist Rehberleri Tarafından Pazarlanan Kastamonu Şehir Efsaneleri	
Canan TANRISEVER , Hüseyin PAMUKÇU, Yakup ERDOĞAN	945
Amasra Gastronomik Değerleri Üzerine Bir Araştırma	
Yılmaz SEÇİM, Dilek ÇOŞAN	952
Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması	
Aziz Gökhan ÖZKOÇ, Şule ARDIÇ YETİŞ, Mahmut Doğan KAMIŞ, Aydın İNAK.....	959
Üniversite Öğrencilerinin Bakış Açılı ile Buldukları Şehirlerin Marka Algılarının Belirlenmesi: Samsun Örneği	
Burcu TÜTÜNCÜ, Kardelen ALPASLAN, Cenk Murat KOÇOĞLU, Kutay OKTAY	965

Turist Rehberlerinin Mesleki Sorunlarına Yönelik Literatür Taraması	
Burhanettin ZENGİN, Mustafa ÇEVİRİMKAYA	974
Turizm Öğrencilerinin Kişilik Özellikleri, Turizm Mesleğine Yönelme Faktörleri ile Turizmde Kariyer Yapma İsteği İlişkilerinin İncelenmesi	
Sinem UYSAL BAYRAKTAR, Haluk TANRIVERDİ	979
Kent Destinasyonlarında Over Tourism'e (Ölçsüz Turizm) Dair Kavramsal Bir Yaklaşım	
Oğuz ÇOLAK, Vahit Oğuz KİPER, Orhan BATMAN.....	986
Yabancı Turistlerin Seyahatlerini Etkileyen Etmenler ile Turistlerin Beklenti ve Tatmin Düzeyleri: İstanbul Örneği	
Mehmet EMEN, Ebru ULUCAN	996
Şehir Otellerinin Pazarlanmasında Yaşanan Zorluklar: Bir Örnek Olay Çalışması	
Şule ARDIÇ YETİŞ	1007
Destinasyon Kişiliği ve Deneyimleme Kalitesinin Davranışsal Niyetler ve Memnuniyet Üzerindeki Etkisi	
Gözde TÜRKTARHAN, Nazmi KOZAK.....	1013
Şehir Turizminde Gastronominin Önemi: Başkent Ankara Üzerine Bir Değerlendirme	
Gonca GÜZEL ŞAHİN.....	1022
Turizmin Karanlık Yüzü: Şehirlerde Aşırı Turizm	
Hilmi Rafet Yüncü.....	1026
Türkiye'de Tarifersiz Havayolu İş Modelinin Ortaya Çıkışı, Yükselişi ve Düşüşü	
Leyla ADILOĞLU-YALÇINKAYA, Akansel YALÇINKAYA	1031
25 Yıl Aranın Ardından Otel Stajı Deneyimi ve Gözlemler	
Göknil NUR KOÇAK.....	1040
Yorumlayıcı Yapısal Modelleme Temelinde Toplum Temelli Turizm Girişimlerinde Kaynak Orkestrasyonu: Lisinia Doğa	
Emre ERBAŞ.....	1045
Turizmde İş Yaptırabilme Disiplini Eksikliği	
Kübra TAŞKIRAN	1052

2018 Yılında En Çok Ziyaret Edilen Şehirlerin Sokak Lezzetlerine Yönelik Bir Araştırma	
Seren BAYDAN, Efe Kaan ULU, Ahmet VATAN	1056
Küreselleşme Sürecinde Kentsel Strateji Arayışları: Turizm Politikaları Bağlamında Bir Değerlendirme	
Mustafa Ali ŞÜYÜN, Nur Sinem PARTİGÖÇ.....	1064
Bir Turistik Ürün Olarak Kahramanmaraş'ın Otel Yöneticileri Tarafından Değerlendirilmesi	
Şehnaz DEMİRKOL, Samet GÖKKAYA.....	1070
Yerli Halkın Kırsal Turizm Faaliyetlerinin Doğal ve Sosyo-Kültürel Çevre Üzerindeki Etkilerine Yönelik Algıları: Beyşehir Örneği	
Şafak ÜNÜVAR, Gizem KARA.....	1077
Eskişehir'de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirilmesi	
Barış DEMİRCİ, Gizem Sultan SARIKAYA, Kevser TURAN, Zehra ÖZYÖRÜK.....	1087
Turizm Öğrencilerinin Girişimcilik Eğilimleri	
Zeynep MESÇİ, Muammer MESÇİ, Sümeyye TİZGİLİ	1093
Çernobil Dizisinden Esinlenerek Dark Turizm Bağlamında Bir Felaket Bölgesinin Cazibe Merkezi Haline Getirilmesine Yönelik Kavramsal Bir Çalışma	
Yeliz AKÇAY, Dilek BALAK	1101
Otel Yorumlarının Sınıflandırılmasında Makine Öğrenmesi Algoritmalarının Karşılaştırılması ve Eskişehir Otellerine Yönelik Yorumların Duygu Analizi	
Hüseyin Ertan İNAN	1106
Konaklama İşletmeleri Çalışanlarının İş ve Meslek Hastalıklarının Belirlenmesi: Gaziantep'te 4 ve 5 Yıldızlı Otellerde Bir Araştırma	
İbrahim GİRİTLİOĞLU, Mehmet Sedat İPAR, Hakkı Hikmet DELİKANLI	1112
Kültür Ekonomisi Kapsamında Şehir, Müze Turizmi ve Deneyimi	
Sabriye ÇELİK UĞUZ, Şimal AYMANKUY, Selin KAYALI	1120
Akıllı Şehir Araştırmalarının R Programı ile Bibliometrik Analizi	
Eniser ATABAY, Beykan ÇİZEL, Edina AJANOVIC.....	1130

Mevlevilikte Sofra Adabı

İzzet KARATAŞ, Birsen BULUT SOLAK 1138

Yerleşik Yabancıların Şehre Yerleşmesinde ve Konut Satın Alımında Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi: Alanya Örneği

Engin ÜNGÜREN, Nazlı TÜRKER, Ferhat BÜYÜKŞAHİN, Yaşar Yiğit KAÇMAZ 1143

Yiyecek-İçecek Fotoğraflarının Y Kuşağı Üzerindeki Etkisi ve Yiyecek- İçecek Fotoğrafı Paylaşımı: Instagram Örneği

Kübra HOŞ, Gülnur BAYRAKTAR, Çağıl Hale ÖZEL 1151

Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Çalışanlarının Psikolojik Sözleşme İhlaline İlişkin Görüşlerinin Belirlenmesi: Afyonkarahisar Örneği

Fatma Doğanay ERGEN, Gonca KILIÇ, Necip ÖZDEMİR 1157

Seyahat Acentalarında Pazarlama Açısından Dijital Uygulamaların Kullanımı: İstanbul İli Örneği

Hilal GÜNDOĞAN, İrem AYDOĞDU, Emin AKSAN 1166

Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması¹

Aziz Gökhan ÖZKOÇ

*Doç.Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
azizgozkoc@nevsehir.edu.tr*

Şule ARDIÇ YETİŞ

*Arş.Gör.Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
ardicsule@nevsehir.edu.tr*

Mahmut Doğan KAMIŞ

*Öğr.Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
mdkamis@nevsehir.edu.tr*

Aydın İNAK

*Uzm., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
inaka@nevsehir.edu.tr*

ÖZET

Türkiye’de yaşayan her etnik grubun kendine özgü yeme-içme kültürü, mutfak ve sofraya gelenekleri vardır. Bu araştırma kapsamında, Nevşehir ili sınırları içerisinde oldukça yüksek bir popülasyona sahip ve özellikle mutfak kültürü açısından zengin bir içeriği bünyesinde barındıran Alevi-Bektaşî topluluğu incelenmiştir. Gerçekleştirilen yapılandırılmış mülakatlar neticesinde, Kavimler Göçü’nden bu yana Anadolu’da varlığını devam ettiren ve Türkiye’de kısıtlı düzeyde bilgi sahibi olunan Alevi-Bektaşî topluluğunun mutfak kültürüne yönelik birtakım çıkarımlar elde edilmiştir. Bu bağlamda, Nevşehir İli Hacıbektaş ilçesinde yaşayan, farklı demografik ve kişisel özelliklere sahip 15 katılımcı ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda Alevi-Bektaşîlerin Cem İbadetlerinde, Muharrem Orucu günlerinde, Toplu tören ve bayramlarda ne tür yiyecek-içecekler tükettikleri, hangi yiyecek ve içecekler özel anlam yükledikleri, hangi hayvanların etini neden yemedikleri, sofraya adabı ile ilgili tespitlerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Alevi-Bektaşî, Mutfak kültürü, Hacıbektaş, Muharrem orucu, Lokma.*

GİRİŞ

Dünya üzerinde yaşatılan her inanç ve kültür, kendine has bir düşünce tarzı ve yaşam biçimi oluşturmaktadır. İnanç ve kültürlerin kendine has özelliklerini yansıtan öğelerden biri mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü, toplumun örf-adetlerini, gelenek-göreneklerini ve alışkanlıklarını içinde barındırmaktadır. Bu doğrultuda, mutfak kültürü, bir toplumun beslenme biçimini, o toplumun yemeklerinde kullandığı yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceklerin üretim biçimlerini, yemeğin elde edilmesinde kullanılan araç-gereçleri ifade etmektedir.

Tarih sahnesine konar-göçer bir toplum olarak çıkan Türkler, geçmişten bugüne değin yeme ve içmeye büyük önem vermişlerdir (Kızıldemir vd., 2014). Orta Asya’ya kadar uzanan Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğini barındıran ve her karşılaştığı medeniyetle harmanlanıp bugünkü halini alan Türk mutfak kültürü Dünyanın en önemli üç mutfağından biridir (Güler, 2010). Türk mutfağının sayılı mutfaklar içerisinde yer almasında kendi içinde çok çeşitli bir kültürü birikimine sahip olmasına dayanmaktadır. Bu mozağığını bir parçası da hiç şüphesiz alevi mutfak kültürüdür. Genel itibarıyla Türk mutfağının belli başlı özellikleri olsa da bölgesel farklılıklar bulunmakta ve bu da yöresel mutfağı oluşturmaktadır. Bu yöresel mutfakta coğrafi konum ayrımı olabildiği gibi, dinsel farklılıklar da olabilmektedir.

¹ Bu araştırma Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından desteklenmiştir.

Mutfak kültürü, bir topluluğun kültürel mirasını oluşturan başlıca unsurlardan biridir. Türkiye gibi birçok etnik unsuru ve kültürü bünyesinde barındıran bir ülkede, kültürel değerlerin korunması ve aktarılmasına dönük çalışmaların yürütülmesi, bu konuda toplumsal farkındalık ve bilinçlenme sürecini beraberinde getirecektir. Bu doğrultuda, Türkiye’de yüksek bir popülasyona sahip Alevi-Bektaşî topluluğunun yaşattığı mutfak kültürünü incelemeyi ve bu mutfak kültürünün sahip olduğu norm ve değerlerin tespit edilmesini sağlamak bu araştırmanın temel amacını oluşturmaktadır.

ANADOLU’DA YAŞATILAN ALEVİ-BEKTAŞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Alevi-Bektaşî tekkelerinin başlangıçta açlık ile nefsin terbiyesini benimseyen sufiler, mutfağı bir ihtiyaç olarak görmemiş ancak zamanla dışarıdan tekkeyi ziyarete gelenler ve gönül ehli olmayı bekleyen mürit ve misafirlerin ağırlanması gereği ortaya çıkmıştır. Böylelikle tekkelerin yapısına mutfak birimi kurulmuştur. Hatta gelişen Bektaşî tekkeleri, mutfağı sorumluluk ve başlı başına bir eğitim yolu olarak görülmüştür (Clayer, 2006: 251).

Alevi-Bektaşî mutfağı bariz bir şekilde Türk özelliği taşımaktadır. Bektaşilikte mutfak, özellikle “ocak”, Şaman geleneklerinin devamı olarak kutsal bir talim ve terbiye yeri olarak kabul görülür ve mutfakta yürütülen görevler alınan rütbelere etki ederdi (Algar, 2008). Hacı Bektaş Dergâhı’nda aşevinin babası, rütbece dededen sonra gelirdi (Birge, 1991). Bektaşî-Alevilerinde yemek bir karın doyurma eyleminden fazlası olarak insanların ibadetlerine, toplumsal davranışlarına, alışkanlıklarına, eğlencelerine ve diğer bütün toplumsal ilişkilerine yansımıştır (Sağır, 2012: 2692).

Alevi-Bektaşî inancına bağlı topluluklar birçok kültürel unsur gibi yemek kültürlerini geleneksel boyutta yaşamları içine kazandırmıştır. Her dini inancın, inancı doğrultusunda yaşama, ortaya koyma, uygulamasını yapma amacıyla bir takım dini ritüeller, ayinlerle ibadetleri vardır. Günlük hayatta yenilen yemekler yöresel boyutta Sünni toplulukların yemek geleneği ile benzerlikler göstermekle birlikte, ritüellerde yenilen yiyecek ve içeceklerin belli bir sıra ile seremoni çerçevesinde yapılması ve bu doğrultuda ritüel anlamı taşınması, bu yiyecek ve içecelere özel bir kutsiyet kazandırmaktadır (Ersal ve Görgülü, 2017). Dolayısıyla yapılan birçok törenin yeme-içme veya kurban tıglama üzerine kurulması tesadüf değildir.

Öte yandan her ne kadar yemek ve yemek yapımında özgünlük olsa da Bektaşî ve Sünni toplumlarında aynı işlevi yerine getirebilmektedir.

Bu doğrultuda, paylaşılarak yapılan her şey bir grup yaratır, kişileri bir araya getirir, eğitir, toplumsallaştırır (Güvenç, 1996: 15-16). Kültürler, paylaşılan yemeğin, hane içinde, aileler arasında, toplum ve topluluklararası ilişkilerde, büyüsel bir kaynaştırma, uzlaştırma gücüne sahip olduğunu görmüş; toplu yemekleri, dua ve şükran deyimleriyle, törensel ve toplu bir ibadete dönüştürmüşlerdir (Türk ve Şahin, 2004).

Alevi-Bektaşîler de aynı çatı altında toplu olarak “Kara Kazan” denilen büyük kazanlarda yemek pişirilmesi yemeğin törenselleşmesi işlevini yerine getirmektedir. Böylece yemeğini paylaşan Bektaşîler birbirine yaklaşmakta ve kapalı yüreklerini açmaktadır. Dolayısıyla toplu yemek yalnız mideyi değil kalbi de onarmakta ve müritlerin gönül ehli olma yolunda ilerlemelerini sağlamaktadır. Bektaşî tekkelerinde müritlerin eğitiminin mutfaktan başlatılması da bununla ilişkilendirilebilmektedir. Bu noktada Bektaşî sofraları aynı zamanda Bektaşîlikle ilgilenen misafirlerin ya da nasip almak isteyenlerin Bektaşîliği tanıma fırsatı bulduğu bir yerdir (Ersal ve Görgülü, 2017).

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Anadolu’da yaşayan Alevi-Bektaşî topluluklarında yaşatılan mutfak kültürü ve ritüelleri coğrafi açıdan birtakım farklılıklar gösterebilmektedir. Bu araştırma dahilinde köklü bir geçmişe sahip Nevşehir ili Alevi-Bektaşî halkının mutfak kültürü ve yeme-içme ritüelleri mülakat tekniği aracılığıyla irdelenmiştir. Araştırmada nitel (kalitatif) araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel yöntemin tercih edilmesinin nedeni araştırmanın amacına uygun olması ve konuya ilişkin daha ayrıntılı ve derinlemesine bilgi toplamaya imkân vermesidir.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni (ana kütlesi) Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde yaşayan ve Alevi Bektaşî inancına benimsemiş kişiler olarak tanımlanmıştır. Araştırmanın örnekleme, maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Bu örneklemin seçilmesindeki amaç görece küçük bir örneklem grubu oluşturmak ve örneklem içindeki birimlerin çeşitliliği en üst düzeyde yansıtmasını sağlamaktır. Böylece, araştırmada farklı bakış açılarının elde edilmesi, bu bakış açıları arasındaki etkileşimin değerlendirilebilmesi ve ulaşılabilecek bulguların zenginliğinin sağlanması hedeflenmiştir. Maksimum çeşitlilik örnekleme ile paydaşların kendi özgün düşüncelerine daha detaylı biçimde ulaşmak ve birikim temelli yorumları ile araştırmaya en yüksek katkıyı sağlamalarını teşvik etmek amaçlanmıştır.

Veri Toplama Aracı

Yarı yapılandırılmış görüşme sorularının hazırlanmasında alanyazın taraması sonucu elde edilen araştırma konusuna ve amacına yönelik ifadelerden oluşmuştur. Araştırma için Hacibektaş'ta bulunan, belediye başkanı, dergâhın ileri gelenleri ve bu katılımcıların referans verdikleri 15 kişi ile telefon aracılığı ile görüşme talebinde bulunulmuştur. Görüşme talebi iletilen kişilerin uygun gördükleri zaman diliminde önceden randevu alınarak 20.04.2019-31.05.2019 tarihleri arasında görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler yüz yüze yapılmış olup, ortalama 45-60 dakikalık sürelerde gerçekleştirilmiştir. Mülakatların gerçekleştirildiği katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiş ve katılımcıların yanıtları doğrultusunda sorular çeşitlendirilmiştir:

- Cem ayinlerinde genel olarak ne tür yeme-içme ritüelleri uygulanır?
- Muharrem Orucu günlerinde neler pişirilir? Nelerin yenmesi veya içilmesi uygun değildir?
- Cenazelerde kurban kesme geleneği var mıdır? Taziye evlerinde neler pişirilir?
- Hıdırellez zamanı ne tür yiyecek ve içecekler tüketilir?
- Düğün, sünnet, doğum gibi toplu törenlerde neler pişirilir? İzir Kurbanı veya Velime Kurbanı gibi inanç ve gelenekler var mıdır?
- Hacı Bektaş-i Veli Külliyesini ziyaret edildiğinde uygulanan bir yeme-içme veya kurban geleneği var mıdır?
- Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde su, bal, tuz gibi yiyecek-içeceklerin ihtiva ettiği özel bir anlamı var mıdır?
- Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde hangi hayvanların eti yenmez? Neden?
- Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde sofrada adabı nasıldır? Yemekler yer sofrasında mı yenir? Öncelikle misafir mi sofraya oturur? Sofra duası edilir mi?

Görüşmeler ses kayıt cihazına kaydedilmiştir. Böylece katılımcıların vermiş oldukları ifadelere yönelik bilgi eksikliği ya da eksik hatırlamalar engellenmiştir.

Verilerin Analizi

Görüşmelerde alınan ses kayıtları öncelikle ses kayıtları yazılı metne dönüştürülmüştür. Bu aşamada katılımcıların her birine bir kod verilmiştir. Alınan ses kayıtları metne dönüştürüldükten sonra araştırmacı notları ve varsa ek dokümanlarla birleştirilerek katılımcı kodu ile bütüncül bir rapor haline getirilmiştir. Toplanan verilerin analizinde nitel veri ana-

lizlerinden betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 224). Araştırmada betimsel analizin kullanılması katılımcıların ifadelerinin doğrudan alıntılarla dikkat çekici bir biçimde sunulmasına, yorumlanmasına ve sonuçların bu çerçevede yapılandırılmasına imkân vermiştir.

Nitel araştırmalar ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik konularında eleştiriler söz konusudur. Bu kapsamda araştırmaya konu olan Hacibektaş ilçesi araştırmacılar tarafından daha önceden tecrübe edilen bir destinasyondur. Dolayısıyla nitel araştırma sürecinde araştırmacıların harcadıkları zaman, enerji ve katlandıkları diğer zahmet ve maliyetler sonucunda daha anlamlı sonuçların ve değerlendirmelerin sunulması olasıdır. Yapılan görüşmelerde elde edilen bulgular araştırmacıların kişisel deneyimleri ile sınırlandırılmıştır. Bu çalışmada elde edilen bulgu ve sonuçlar diğer inançlara ya da mutfak kültürlerine genellenemez. Bu kapsamda araştırmada elde edilen bulgu ve sonuçlar sadece bu araştırma örneklemini için geçerli olmaktadır.

MÜLAKAT SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda, farklı katılımcılar tarafından verilen yanıtların büyük ölçüde benzerlik göstermesi, elde edilen bulguların geçerliliğini arttırmaktadır. Bu doğrultuda her bir mülakat sorusu için katılımcılar tarafından verilen yanıtlar irdelenerek, bölgede yaşatılan mutfak kültürünün karakteristiği ortaya konulacaktır.

Mülakat Sorusu 1: Cem ayinlerinde genel olarak ne tür yeme-içme ritüelleri uygulanır?

Nevşehir ilinde yaşayan Alevi-Bektaşî halkının Cem Ayinlerinde Kurban Tığlama (kesme) ritüellerinin olduğu belirtilmiştir. Cemlerde kesilen kurbanların etleri, Kurban Tığlama Duası okunduktan sonra "Rıza Lokması" olarak dağıtılır. Kurban kesildikten sonra ise, kurbanın kabülü için yine dua edilir.

Kurban kesmeye gücü olmayanların veya uzak-tan gelen misafirlerin ise imkanları doğrultusunda kendi lokmalarını (kömbe, börek) yaptıkları ve Cem sonrasında dağıttıkları belirtilmiştir. Cem Ayinlerinde leblebi, üzüm, elma, nar gibi yiyeceklerin, su, ayran, şıra gibi içeceklerin dağıtıldığı belirtilmiştir. Özellikle Narın Bektaşîler için önemli bir meyve olduğu, bereketi simgelediği vurgulanmıştır. Alevi dedelerinden Aşık Sümmani'nin bu konudaki söylemleri şu şekildedir:

“Ceme başlamadan önce dede ve zakir (aşık) halktan helallik aldıktan sonra posta oturur. Sonra ceme gelen halk lokmalar (yemekleri) getirir. Genelde lokmalar kömbe (börek dönemine göre) yapılır. Leblebi, üzüm elma, nar (çok önemlidir). Ceme başlamadan önce halka dağıtılır, Cem bittikten sonra ise tıglanan kurban (koyun, koç, tosun) eti pişirilir ve halka yedirilir. Yanında ayran ikram edilir. Son olarak tatlı lokma tatlısı verilir. Undan tereyağlı helva yapılır”.

Mülakat Sorusu 2: Muharrem Orucu günlerinde neler pişirilir? Nelerin yenmesi veya içilmesi uygun değildir?

Hz. Hüseyin’in Kerbelâda 72 yakını ile birlikte susuz bırakılarak şehit edilmesi nedeniyle, Alevi-Bektaşilerin Muharrem (Yas) Orucu tuttıkları ve yas günlerinde asla su içmedikleri belirtilmiştir. Aynı zamanda, Muharrem orucu süresince hiçbir cana kıymamak adına asla kurban kesilmediği, et ve soğan yenmediği, karpuz tüketilmediği, alkollü içeceklerin kesinlikle kullanılmadığı, su ihtiyacını karşılayacak yemeklerin az tüketildiği belirtilmektedir.

Muharrem Orucu süresince asla bıçak kullanılmaması, yapılmak istenen yemeklerin elle parçalanarak yapılması, yemeklerde vücudun su ihtiyacını arttırmak amacıyla aşırı tuz kullanılması göze çarpan diğer uygulamalardır.

Muharrem Ayının Alevi-Bektaşi halkı için vazgeçilmez yiyeceklerinden biri de Aşure yemeğidir. 12 imamdan gelen tuz, su ve yarma dahil olan en az 12 çeşit üründen hazırlanan Aşure yemeği, Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde özel olarak şeker yerine pekmez ile hazırlanır.

Mülakat Sorusu 3: Cenazelerde kurban kesme geleneği var mıdır? Taziye evlerinde neler pişirilir?

Alevi-Bektaşi geleneğine göre eski dönemlerde “tıglamak” adı verilen kurbanların kesildiği ve pilav eşliğinde dağıtıldığı belirtilmiştir. Mülakata katılan 60 yaş üstü iki katılımcı, eskiden cenazelerin üzerine çörek otu atıldığına dair bir söylemde bulunmuştur. Bu söylemin ilgili yazında araştırılması sonucu, Karaağaç (Nusayri) Alevleri gibi bazı alevi topluluklarda, ölülerin güzel kokması için üzerlerine gül suyu, kolonya, çörek otu, kafur gibi koku veren maddelerin konulduğu görülmüştür (Göde ve Türkan, 2015: 67)

Nevşehir İlinde yaşayan Alevi-Bektaşilerde cenazelerin 40. Günü için kurbanlar kesilerek, dualar okunduğu, kesilen kurbanlardan kavurma ve yahni yapıldığı, pilav, un helvası, mantı gibi yiyeceklerle birlikte misafirlere sunulduğu belirtilmiştir.

Mülakat Sorusu 4: Hıdırellez zamanı ne tür yiyecek ve içecekler tüketilir?

Mülakata katılan katılımcılardan Aşık Ummani, Hıdırellez zamanı üç gün oruç tutulduğu ve oruç-

ların kömbeler, lokmalar pişirilerek açıldığını ifade etmiştir.

Hıdırellez kutlamaları genel olarak yeşillik, ağaçlık alanlarda, su kenarlarında, bir türbe ya da yatırın yanında yapılmaktadır. Bu gibi yerlere bu nedenle Hıdırlık denildiği de olur. Hıdırellezde baharın taze bitkilerini ve taze kuzu eti ya da kuzu ciğeri yeme adeti vardır. Baharın ilk kuzusu yenildiği zaman sağlık ve şifa bulunacağına inanılır. Nevşehir Alevi-Bektaşileri de bu nedenle “Hıdırellez Kuzusu” dedikleri erkek kuzunun etini yiyerek baharı karşılamaktadırlar.

Mülakat Sorusu 5: Düğün, sünnet, doğum gibi toplu törenlerde neler pişirilir? İzir Kurbanı veya Velime Kurbanı gibi inanç ve gelenekler var mıdır?

Nevşehir Alevi-Bektaşilerinde diğer Anadolu Alevilerinin aksine, düğün, nişan gibi törenlerde kesilen İzir Kurbanı veya Velime Kurbanı gibi ritüellerin olmadığı belirtilmiştir. Düğün, sünnet gibi toplu törenlerde genellikle Pilav ve kavurma, Katıklı Aş (soğuk yayla çorbası gibi), İki tür mantı, yaprak sarma, sıkma ve kısır gibi yiyeceklerin, tatlı olarak ta un helvasının misafirlere ikram edildiği aktarılmıştır.

Düğünlerde yeni geline bal verildiği ve bu baldan herkese birer kaşık uzatıldığı söylenmiştir. Anadolu’da yaşayan diğer Alevi topluluklarında pek görülmeyen bu gelenek, balın Alevi-Bektaşi kültüründe ihtiva ettiği anlamdan ileri gelmektedir. Bal, Alevi-Bektaşi kültüründe “talibin aradığı ilahi hakikatin bir sembolü” olarak tasvir edilmektedir. Bu nedenle yeni geline bal verme, evli çiftlerin ilahi hakikatin yolundan ayrılmaması için yapılan metaforik bir ritüeldir.

Mülakat Sorusu 6: Hacı Bektaş-i Veli Külliyesini ziyaret edildiğinde uygulanan bir yeme-içme veya kurban geleneği var mıdır?

Dünyanın çeşitli yerlerinde yaşayıp, Hacı Bektaş-i Veli Dergahı’nı ziyaret ederek dini değerlerini yaşatmak isteyen Alevi-Bektaşilerden, maddi durumu yerinde olanların kurban kestikleri ve burada insanlara dağıttıkları belirtilmiştir. Kurban kesecek maddi gücü olmayanların ise “ikrar verdikleri”, dilek üzerine kurban adadıkları ifade edilmiştir.

Nevşehir İli Alevi-Bektaşileri için Hacı Bektaş-i Veli Tekkesinden akan sudan içenlerin şifa bulacağına ve tüm dileklerinin kabul olacağına inanılır. Bununla birlikte tuz, çörek otu, buğday, pirinç gibi yiyeceklerin dedeler tarafından okunarak, insanlara bir tutam dağıtıldığı ifade edilmiştir.

Mülakat Sorusu 7: Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde su, bal, tuz gibi yiyecek-içeceklerin ihtiva ettiği özel bir anlamı var mıdır?

Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde yaşayan Alevi-Bektaşi halkı açısından, birtakım yiyecek ve içe-

ceklerin özel anlamlar ihtiva ettiği belirtilmiştir. Özellikle tuz, çörek otu, buğday, pirinç gibi yiyeceklerin dedeler tarafından okunarak, herkese bu okunmuş yiyeceklerden bir tutam dağıtıldığı ifade edilmiştir.

Alevi-Bektaşî inancına göre, Hacı Bektaş-i Veli Hazretlerinin Horosandan çağırdığı, günümüzde Hacı Bektaş-i Veli Külliyesi'nin içinde Aslanlı Çeşme'den akan zezem suyunun şifalı olduğu, bütün hastalıklara iyi geldiği söylenmektedir. Aynı zamanda bu suyu içenlerin dileklerinin kabul olacağına dair inançlar vardır. Zezem çeşmesinden akan suyun içme erkânı vardır. Buna göre ayakta ve üç yudumda içilmeli ve her yudum için "Hak, Muhammed, Ali" denilmelidir. Diğer yandan, inanışa göre bu su, ne kadar bekletilirse bekletilsin bozulmaz ve kaynağı tükenmez. Çilehane'yi ziyaret edenler bidonlara bu suyu doldurarak evlerine götürür, eşine dostuna bu sudan ikram ederler.

Alevi-Bektaşî inancına göre, tuz ve bal da ayrı bir anlam ihtiva etmektedir. Hacı Bektaş Tekkesi ilk kurulduğunda, Nevşehir ili Tuz Köy'de "Tuz Bağları"nın kurulduğu, bu bağlarda "Arıcı Baba" denilen dedenin arıcılık yaptığı ve buradan elde edilen kazançla bir vakıf kurularak bu vakfın katkılarıyla ihtiyaç sahibi insanlara aş dağıtıldığı belirtilmiştir.

Mülakat Sorusu 8: Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde hangi hayvanların eti yenmez? Neden?

Diğer Müslüman topluluklarında olduğu gibi Alevi-Bektaşî topluluklarında da asla domuz eti ve mundar olmuş (telef olmuş) hayvanın eti tüketilmemektedir. Aynı zamanda ülkemizin genelinde olduğu gibi at ve eşek etinin de yenilmediği iletilmiştir.

Nevşehir İli Alevi-Bektaşî halkında tavşan eti, hayvanın adet görmesinden ve etinin çok kanlı olup sağlıksız olduğu gerekçesiyle yenmemektedir. Aynı zamanda tavuk kurban etmemekle birlikte, dişi hayvanın kurban edilip yenmediği belirtilmiştir. Kurban ve adaklar için erkek hayvanların tercih edildiği görülmektedir.

Alevi-Bektaşî insancında güvercinin de ayrı bir kutsallığı vardır. Hacı Bektaş-i Veli Hazretleri'nin Sulucakarahöyük'e güvercin biçiminde geldiği inancı vardır ve bu nedenle güvercinlerin kesinlikle avlanmadığı, kesilmediği ve yenmediği görülmektedir. Bununla birlikte turna, kırlangıç ve bülbül gibi kuşların da Alevi-Bektaşî geleneğinde kutsal bir yeri olduğuna inanılır.

Mülakat Sorusu 9: Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde sofrada adabı nasıldır? Yemekler yer sofrasında mı yenir? Öncelikle misafir mi sofraya oturur? Sofra duası edilir mi?

Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde sofrada adabına ayrı bir önem verilmektedir. Alevi-Bektaşilerde

sofraya oturduktan sonra, hem yemeğe başlamadan hem de yemekten sonra sofrada duası okunmaktadır. Bu konuda mülakat katılan Halis Aksaray isimli katılımcının ifadeleri şu şekildedir:

"Yer sofrası kurulur. Önce misafirler ve varsa dede oturur. Son olarak hane sahibi oturur ve dua ederek yemeğe başlanır. Nedeni Alevi ve Hacı Bektaş geleneğinde misafir Mihmandır ve Mihmana Ali gözüyle bakılır."

Yemek sonrası sofrada duası okunduktan sonra, yemeğe katılan bütün misafirlerin tuz yediği ve başka bir şey yemeden sofradan kalktığı belirtilmiştir. Yemek sonrası tuz yenmesi, tuzun acıyı simgelemesinden ötürüdür. "Acıyı bal eyledik" diyen Alevi-Bektaşî halkı gerek dini gerekse kültürel yönden geleneksel yaşam tarzlarını günümüze kadar koruyabilen ve aktarabilen nadir topluluklardan biridir.

SONUÇ

Anadolu topraklarında yaşayan Alevi-Bektaşî toplulukları geçmişten günümüze kadar dini ve kültürel yönden kendine has bir mutfak kültürü benimsemiş ve bu kültürü günümüze kadar taşıyabilmiş ender topluluklardandır.

Alevi-Bektaşî geleneğinde en çok dikkat çeken özelliklerden biri, hangi amaçla olursa olsun kesilen kurbanların, üretilen yiyecek ve içeceklerin toplu olarak paylaşılması ve tüketilmesidir. Bu paylaşımcı ve insan odaklı kültür, Alevi-Bektaşî felsefesinin özünü oluşturmaktadır. Ayrıca herkesin gücü yettiğince çeşitli yiyecek ve içecekler üreterek sofraya katkı sağlaması, Alevi-Bektaşî kültürünün sahip olduğu değerlerin yaşatılması adına bir diğer toplumsal uygulamadır.

Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde yaşayan Alevi-Bektaşî halkının paylaşımcı bir yeme-içme kültürüne sahip olmalarının yanı sıra, tarihi ve dini değerlerine bağlılığı da mutfak kültürlerine yansımaktadır. Hz. Hüseyin'in Kerbelâda 72 yakını ile susuz bırakılarak şehit edilmesi, Alevi-Bektaşî Halkı tarafından her yıl "Muharrem (Yas) Orucu" ile anılmaktadır. Muharrem Orucu günlerinde Alevi-Bektaşîlerin asla su içmedikleri, sulu yiyeceklerden mümkün olduğunca uzak durdukları, et ve soğan yemedikleri, kurban kesmedikleri, asla hiçbir cana kıymadıkları, bıçak bile tutmadıkları belirtilmiştir. 12 gün süren Muharrem Orucu'nun 13. Günü ise insanlar evlerinde aşure yaparak, birbirleri ile paylaşırlar. Nevşehir İli Alevi-Bektaşîlerinin aynı zamanda Ramazan Orucu tutarak, Ramazan ayı günlerinde Kuran-ı Kerim okuduklarını da belirtmek gerekir ki, bu durum İslam Kültürü ve İnanışı ile olan bağlarının ne denli güçlü olduğunun bir kanıtıdır.

Nevşehir Alevi-Bektaşilerinde neredeyse her tören ve bayramda kurban kesme ve kesilen kurbandan "lokma" (kavurma) yapıp dağıtma geleneği uygulanır. Cenaze törenlerinde ölünün kırkı çıktığında "tıglama" adı verilen kurban kesilir. Hıdırellezde sağlık ve şifa bulunacağına inanıldığı için "Hıdırellez Kuzusu" dedikleri erkek kuzunun etini yiyerek bahar karşılanır. Yeni doğan bebek için adak adanır ve bebeğin kırkı çıktığında kurban kesilir ve dağıtılır. Hacı Bektaş Veli Tekkesini ziyaret edenlerden maddi durumu yerinde olanlar kurban keserek insanlara dağıtırlar. Düğün, nişan, sünnet gibi törenlerde kurbanlar kesilir ve sofralar kurulur. Dolayısıyla, kurban kesme ve kurban etini paylaşma ritüeli kültürün en önemli parçasını oluşturmaktadır. Kurban kesmeye maddi gücü yetmeyenlerin ise börek, kömbe, mantı, pilav, çorba, un helvası, hoşaf gibi çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlayarak törenlere katkı sağladıkları görülmektedir.

Alevi-Bektaşilerde sofrada adabı incelendiğinde, misafirlerin ve dedelerin öncelikli olduğu misafirperver bir kültürün oluştuğu görülmektedir. Sofraya öncelikle misafir ve dedelerin oturduğu, yemekten önce ve sonra sofrada dualarının okunduğu belirtilmiştir.

Bu araştırma Anadolu topraklarında yaşam bulan kültürlerden Alevi-Bektaşiler kültürünün mutfak geleneklerini çeşitli dini ve kültürel ritüeller aracılığıyla incelemiştir. Araştırmanın zamansal ve mali kısıtlılığı nedeniyle bu çalışma Nevşehir İlini kapsamaktadır. Bu tarz çalışmaların Türkiye geneline yayılarak, daha geniş kapsamda irdelenmesi önerilmektedir. Anadolu'da yaşayan diğer Alevi mutfak kültürlerinin ele alınması ve incelenmesi, bu konuda genel bir bilgi birikiminin oluşmasına katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda sadece Alevi-Bektaşiler değil, Anadolu'da yaşayan diğer etnik toplulukların mutfak kültürlerine yönelik araştırmaların yapılması, Türkiye'deki gastronomi ve mutfak kültürü araştırmalarına farklı bir perspektif kazandırabilecektir.

KAYNAKÇA

- Algar, A. E. (2008). Bektaşilikte Yemeğin Yeri, *Tasavvuf Kitabı*, (Haz.), Cemil Çiftçi, II. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Birge, J. K. (1991). *Bektaşilik Tarihi*, (Çev.), Reha Çamuroğlu, Ant Yayınları: İstanbul.
- Ersal, M., Görgülü, E. D. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi İnanç sisteminde yemek kültürü. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 2017(2): 139-201.
- Clayer, N. (2006). *Bir cerrahi menâkıbnâmesine göre XVIII. ve XIX. asırlarda bir İstanbul tekkesinde yaşam, soframız nur hanemiz mamur*, (Ed.), Surai-

yaFaroqhi-Christoph K. Neumann, (Haz.), Ayşen Anadol, (Çev.), Zeynep Yelçe, İstanbul: Kitap Yayınları.

- Ersal, M. & Görgülü, E. D. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi inanç sisteminde yemek kültürü. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 16: 139-199.
- Göde, H. A., & Türkan, H. K. (2015). Karaağaç Arap (Nusayri) Alevilerinde ölüm inançları ve ritüelleri üzerine bir inceleme. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 73: 67-87.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Güvenç, B. (1996), İnsan ve kültür, İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Turkish Studies*,7(4): 2675-2695.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2): 115-132.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008), *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.