

NEVŞEHİR YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
ibrahim@nevsehir.edu.tr

Öğr. Gör. M. Doğan KAMIŞ
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
mdkamis@nevsehir.edu.tr

Okan TÜRK
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
okanturk1825@gmail.com

ÖZET

Yerel mutfak kültürleri önemli turistik çekiciliklerinden biridir. Yerel mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi turizm gelişiminin olumlu ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel etkilerinin artırılması ve sürdürülebilmesi açısından önemlidir. Ülkemizin önemli bir turizm bölgesi olan Nevşehir’de yerel mutfak kültürünün turistik bir ürün olarak, turizm işletmelerinin menülerinde ne ölçüde yer aldığı, gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından mevcut katkısı, varsa önündeki engel ve fırsatların belirlenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın yöntemini menü analizleri ve yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi oluşturmaktadır. Bu bağlamda restoranların menüleri incelenmiş, restoranların yönetici ve şef aşçıları ile görüşülerek araştırmanın bulguları toplanmıştır. Araştırmada elde edilen bulgular doğrultusunda Nevşehir yerel mutfak kültürüne ait yiyeceklerin restoran menülerinde yeterince yer almadığı, gastronomi turizminde değerlendirilebilmesi açısından öncelikli olarak tanıtma ve tutundurma faaliyetlerinin artırılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yerel Mutfak Kültürü, Gastronomi Turizmi

1. GİRİŞ

Yemek ve mutfak olguları tarih boyunca var olduğu kadar zamanla çeşitli aşamalardan geçerek değişim yaşamıştır. Gastronomi, bu süreçte yemek ve mutfak kültürü yazınına dâhil olan önemli bir kavramdır (Kaşlı vd. 2015:31). “Gastro” mide ve dolayısı ile ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemi ile ilişkilidir. “Nomos” ise kural ya da düzenleme anlamına gelmektedir. Gastronomi, yeme içme ile ilgili tüm normları ifade etmektedir (Santich, 2004’ den aktaran Üner 2014: 17). Gastronomi kavramı ile ilgili yerli ve yabancı yazında yer alan tanımlardan bazıları tablo birde sunulmuştur.

Tablo. 1 Gastronomi Tanımları

Aslan (2010)	Gastronomi, damak tadı ve iştah gibi zevkleri tatmin etme amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtimamın kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir.
Cömert ve Özkaya (2014)	Gastronomi, ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran özellikleri, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir.
Çavuşoğlu (2011)	Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme- içme bilimi ve sanattır.
Deveci, Türkmen ve Avcıkurt (2013)	Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmasını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalıdır.
Doğdubay ve Giritlioğlu (2008)	Gastronomi, insanlara yiyecek ve içecek hizmetlerinin nasıl ve ne şekilde yapılacağını gösteren bir bilim dalıdır.
Hatipoğlu (2014)	Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek- içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir.

Sanitch (2004)	Gastronomi, gıdanın üretimi, gıdalara yapılan işlemler, gıdanın depolanması, taşınması, hazırlanması, pişirilmesi, kimyası, gıdaların üretimiyle ilgili diğer öğeler, sindirilmesi ve fizyolojik etkileri, yemek seçimleri, gıdanın sosyal ve ekonomik yönleri, kültür ve geleneklerin araştırılmasıdır.
----------------	--

Bu tanımlardan hareketle gastronominin ilgi alanının nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde, neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair ilkeler ve öneriler olduğu ileri sürülebilir.

Yemek, tarih öncesi çağlardan beri seyahat ile ilişkilendirilmiştir. Günümüzde gastronomi, turistlerin tatil yerini seçme sebeplerinin en önemlilerinden biri haline gelmiştir. Başka bir ülkeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin ve yeni kültürleri tanımanın yanında, yeni tatlarla tanışma ve farklı tecrübeler yaşama arzusu da yatmaktadır. (Özkaya ve Gündeğer 2014: 188).

Gastronomi turizmi; insanlarda merak uyandıran bir yiyecek içecek deneyimini yaşamak yada daha önceden yaşanmış bir yeme içme deneyimini tekrardan yaşayabilmek için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarını önemli ölçüde etkileyen bir turizm çeşidi olarak tanımlanabilmektedir (Harrington ve Ottenbacher, 2010'dan aktaran Şahin ve Ünver 2015:64).

Günümüzde insanlar yedikleri ve içtikleri ile her geçen gün daha fazla ilgili olmaya başlamıştır. Turizm bölgelerinde gastronomi artık turistik ürünleri bütünleyici özelliğinin yanında tamamen kendi başına bir turistik ürün haline gelmiştir (Kesici, 2012: 35). Turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden bir tanesinin de o ülkenin mutfak kültürünü tanımak isteği olduğu bilinmektedir (Pekyaman 2008:19).

Yöresel mutfak kavramı yiyecek içecek deneyiminin en önemli unsurlarından biridir. Şengül ve Türkay (2015) bu kavramı; “özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü” olarak tanımlamışlardır. Yöresel yiyecekler tüm kültürlerin önemli bir parçası, küresel

kültürel mirasın ana bileşeni, turistler için önemi gün geçtikçe artan bir çekicilik faktörü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle yöresel yiyecekler, bir turizm bölgesine ait kültürel özelliklerin en önemli parçalarından biri olurken, turistlerin bu bölgede yaşayacakları deneyimlerine, çekicilik ve çeşitlilik katmaktadır (Kaya 2015: 637). Ayrıca, turizm gereklerine uygun olarak hazırlanabilen yöresel yemekler önemli bir etkileme aracı olabilmektedir. (Cohen ve Avieli 2004:767). Plummer vd, (2005)' ne göre yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketimi, turistleri ziyaret ettikleri yerin kültürüne yaklaştırmaktadır. Bu yüzden destinasyonlar yerel yiyecek ve içecekleri turizm ürünlerinin içine dâhil etmeye çalışmaktadır. Çünkü yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir. (Yüncü 2009:27).

Gastronomi uzmanlarına göre dünyanın en zengin mutfakları Türk, Fransız ve Çin mutfaklarıdır (Yergaliyeva 2011: 62). Bu nedenle Türk mutfağı, doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacaktır (Güzel 2009: 28).

Nevşehir yerel mutfağı, klasik Türk mutfağını yansıtmakla birlikte, tarih öncesi kültürlerin, farklı dinlerin ve toplumların birikimlerini barındırması nedeniyle de önemli görülmektedir (Güldemir ve Işık 2011: 151). Nevşehir mutfağı genel olarak yörede yetişen ürünler etrafında gelişmiş bir mutfaktır. Bu coğrafyada tarımsal ürünlerin çok çeşitli olmaması mutfağı ve beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir. Yemeklerde kullanılan malzemeler ağırlıklı olarak yörede yetişen patates, mercimek, kabak, buğday, nohut, fasulye gibi ürünlerden oluşmaktadır. Aynı zamanda Nevşehir yerel mutfağında pekmezin yaygın kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca tahıl (un) ve etten oluşan yemek çeşitleri yöre halkı tarafından tüketilmektedir (www.nevsehir.bel.tr Erişim Tarihi: 20.03.2016).

Türk mutfak kültürünün güzel bir örneğini teşkil eden Nevşehir mutfağı, yapılacak olan tanıtımlar sayesinde turistlerin ilgisini çekebilecektir. Bölgeyi ziyaret eden turist profiline uygun hazırlama ve sunum yöntemleri de dikkat çekme açısından katkı sağlayacaktır (Aslan vd. 2014:5). Bu çalışmada, Nevşehir yerel mutfak kültürü içerisinde yer alan yöresel yemeklerin, gastronomi turizmi kapsamında bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde hangi oranda yer aldığı belirlenilmeye çalışılmıştır. Ayrıca restoran yöneticisi ve şef aşçılarla görüşülerek Nevşehir yerel mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine ilişkin görüşleri öğrenilmiş ve bu görüşler

doğrultusunda Nevşehir yerel mutfak kültürünün gastronomi turizmine kazandırılmasına ilişkin öneriler sunulmuştur.

Araştırma kapsamına alınan Nevşehir Yerel Mutfağı'na ait yöresel ürünlerin reçeteleri aşağıdaki gibidir:

Nevşehir Tava

1.500 gram kuzu eti
50 gram kuyruk yağı
4 diş sarımsak
6 adet domates
6 adet yeşil biber
6 adet patlıcan
Tuz,
Karabiber,
Pulbiber

Domates, biber, patlıcan ve sarımsak doğranıp bir tepsiye alınır. Kuşbaşı doğranmış et, kuyruk yağı, tuz ve baharatı ilave edilir. Orta ısı fırında sebzeler ve et iyice pişene kadar pişirilir, sıcak servis yapılır (<http://www.sofra.com.tr> Erişim Tarihi: 31.3.2016).

Ağpakla (Kuru Fasulye)

Bir tür kuru fasulye yemeğidir. Yöre halkı "ak bakla" adı verilen fasulyeye ağ pakla şeklinde telafuz eder ve yemek ismini buradan alır. Ağ pakla haşlanır. Daha sonra domates, biber ve kuru soğan ilave edilir. Ardından güneşte kurutulan kaburga eklenerek pişirilir. Toprak kaplarda ve tandır ateşinde yaklaşık 4 saat kadar pişen yemek servise hazır hale gelir (Örgün, Keskin 2014:230).

Çömlek Kebabı

1 adet çömlek
3 kg. kusbaşı et
1,250 gr. domates
300 gr. sarımsak

200 gr. vivri biber

1 tatlı kaşığı karabiber

Etler kuşbaşıdan daha küçük parçalar halinde kesilir. Domates, biber, sarımsak ince ince doğranır. Etler altta kalacak şekilde testi malzemelerle doldurulur. Aralara tereyağı yerleştirilir. Testinin ağzı kapatılır. Fırında ortalama 2 saat pişirilir. Testinin baş kısmı fazla parçalanmadan kırılarak servis yapılır (Çayır 2002: 19).

Tandır Çorbası

1/3 su bardağı nohut bir gece önceden ıslanır, iki su bardağı su eklenip düdüklü tencerede kırk dakika pişirilir. Patatesler kaynar suda haşlanır, soyulur ve rendelenir. İnce doğranmış bir soğan yağ içerisinde öldürülür, salça eklenir ve çevrilir. Su ile birlikte nohut, tuz ve iki su bardağı su eklenir, kaynatılır. 1/3 su bardağı bulgur eklenir, yirmi dakika pişirilir. Patates rendesi çorba suyu ile ılıştırılır ve ardından çorbaya eklenir. Altı yedi dakika daha pişirilir. Tavada tereyağında nane kızdırılır, çorbaya eklenir (Güldemir, Işık 2011:8).

Aside

Tencerede su, un, tereyağı ve bir çay bardağı pekmez, önce içinde topak kalmayana dek iyice karıştırılır sonra ocağın altı açılır ve sürekli karıştırılır. Koyulaşan ve kaynamaya yakın olan karışıma bir çay bardağı daha pekmez yavaş yavaş ilave edilir. Pişen tatlı, tepsiye boşaltılıp yayılır. Soğuyunca dilimlenir ve üzeri ceviz ile süslenerek servis edilir (Örgün, Keskin 2014:229).

Dolaz

Yumurta, un, su ile bulamaç yapılır. Yağ içersinde pembeleşene kadar karıştırılır. Servis yapılacak kaba alınıp, üzerine pekmez konulur (Güldemir, Işık 2011:10,14).

Gendime

Bir tavanın içersine tereyağı konur. Soğan ve salça eklenerek kavrulur. Bu karışımın içersine yarma katılarak biraz daha kavurmaya devam edilir. Diğer yanda kurutulmuş kemik çömleğin altına konur. Kavrulmuş yarma da eklenip, üstünü örtecek şekilde su ilave edilir. Çömleğin ağzı kapatılarak tandırda pişirilir (www.nevsehir.bel.tr Erişim Tarihi: 20.03.2016).

Kuru Kaymak

Nevşehir'e ait tescilli yiyecektir. Ortalama yedi kilogram süt kendi özel tepsinde yaklaşık on saat odun ateşinde kaynatılarak yapılır. Yöre halkı tarafından genellikle yaylalarda taze sütten üretilmektedir. Genellikle balla tercih edilen kuru kaymak, kahvaltılarının vazgeçilmez tadıdır. Kaynatılmış süt, iyice ısıtılmış tandırın üstüne yerleştirilen bir tepsinin içine köpürtülerek dökülür. Tandırda kor halindeki ateşin üzerinde bir iki saat kadar bekletildikten sonra, tepsinin üzerinde biriken sütün kaymağı bir bıçak yardımıyla kenarlarından kesilir. Kesilen kaymak ince bir oklava yardımıyla ikiye katlanarak kaldırılır ve kalbur üzerine konularak gölgede kurutulur (www.fibhaber.com Erişim Tarihi: 20.03.2016).

Kulaklı Manti

Un, tuz ve yumurta yoğrulur ve dinlendirilir. Ardından açılıp kare kare kesilir. Kıyma, soğan, maydonoz, karabiber ve tuz ile iç malzemesi hazırlanır. Kare biçiminde kesilen hamurun içine hazırlanan iç malzeme konulup üçgen şeklinde hamurlar kapatılır. Kaynayan su içinde pişirilir. Sarımsaklı yoğurt, üzerine de tereyağı salça ile kavrulup, tabaklara konulan mantının üzerine dökülerek servis edilir (Örgün, Keskin, 2014:229).

2. Araştırmanın Yöntemi ve Bulguları

Gasronomi turizmi kapsamında, Nevşehir yöresel yemeklerinin bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ne oranda yer aldığını belirlemek amacı ile bölgedeki beşi turizm işletmesi belgeli onüç restoran yöneticisi telefon ve e-mail ile çalışma hakkında bilgilendirilmiş, restoran menüleri talep edilmiş ve onbirinden elde edilen menüler değerlendirilmiştir. Restoranların menülerinde araştırma kapsamına alınmış olan ürünlerin ne sıklıkla yer aldığına bakılmıştır. Bu incelemeler doğrultusunda görüşme soruları belirlenmiş, restoran yöneticisi ve şef aşçıları ile yüz yüze görüşülerek görüşme soruları uygulanmıştır. Görüşmeler ses kayıt cihazı yardımıyla görüşme anında kayıt altına alınarak daha sonra birebir yazıya aktarılmıştır. Araştırma kapsamına alınan restoranların menu analizlerine ilişkin bulgular şu şekildedir:

**Tablo 2. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Yöresel Ürünlerin Restoran Menülerinde
Bulunma Durumu**

	RESTORANLAR										
Yöresel	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10	11
Yiyecekler											.
Nevşehir Tava	-	-	-	+	+	+	+	-	+	-	-
Tandır Çorbası	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	+
Ağpakla	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	+
Çömlek Kebabı	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
Kulaklı Mantı	+	+	-	-	+	-	-	-	-	-	+
Aside	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dolaz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gendime	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kuru Kaymak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Tablo 2 incelendiğinde Nevşehir Yerel Mutfağı'na ait yöresel ürünlerden; Nevşehir Tava ve Tandır Çorbasının beş restoranın menüsünde yer aldığı, Ağpakla, Çömlek Kebabı ve Kulaklı Mantı dört restoran menüsünde yer aldığı, Aside, Dolaz, Gendime ve Kuru Kaymağın ise restoran menülerinde yer almadığı görülmüştür. Üç restoranın menüsünde ise Nevşehir yöresel mutfağına ait hiçbir ürün bulunmamaktadır.

Menu incelemeleri doğrultusunda restoran yöneticileri ve şef aşçılarına yöneltilmiş olan görüşme soruları şu şekildedir:

1. Nevşehir Yerel Mutfağına ait restoran menülerinde bulunan yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi açısından bir çekicilik unsuru oluşturduğunu düşünüyor musunuz?
2. Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel yiyeceklere restoran menülerinde yeterince yer verildiğini düşünüyor musunuz?
3. Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel yiyeceklere restoran menülerinde daha fazla yer alabilmesi için sizce yapılması gerekenler nelerdir?

2.1. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Restoran Menülerinde Bulunan Yöresel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesine İlişkin Bulgular

Nevşehir yerel mutfağının aslında Türk mutfağı içerisinde önemli bir yerinin olduğu, fakat yeterli tanıtımlar yapılmadığı için tam anlamıyla bir çekicilik unsuru oluşturmadığı ve restoran menülerinde hak ettiği yeri alamadığı araştırmaya katılan kişilerin ortak görüşüdür.

Katılımcılardan biri bu görüşünü şu şekilde ifade etmektedir:

‘Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel ürünler gastronomi turizmi açısından tam anlamıyla çekicilik unsuru oluşturmuyor çünkü müşterilerimiz yemekler menüde bulunsalar bile tanımadığı yemekleri tatmakta ön yargılı davranıyorlar ve sipariş vermekten çekiniyorlar.’ Şef Aşçı

Turistlerin Nevşehir yöresel ürünlerinden çok Türk mutfağına ait klasikleşmiş yemekleri (kebab, pide vb. gibi) tercih ettiği görüşü de bulunmaktadır.

Bir katılımcı bu görüşü şu şekilde ifade etmektedir:

‘Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel ürünler menülerde bulunsalar dahi müşteriler onların yerine alışmış oldukları tatlara yöneliyor.’ Şef Aşçı

Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel ürünlerin menülerde bulunmasının gastronomi turizmi açısından çekicilik oluşturup oluşturmadığı konusunda katılımcılar arasındaki genel görüş olumsuz gibi gözlemlense de Nevşehir yerel mutfağına ait bazı yemeklerin farklı sunumları ile turistleri çektikleri ve gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru oluşturduğu görüşünde olan katılımcılar da var.

‘İşletmemizi tercih eden müşterilerimizden büyük çoğunluğu çömlek kebabı için işletmemizi tercih ediyor çünkü çömlek kebabının sunumu müşterilerimizin ilgisini çekiyor.’ Restoran Yöneticisi

2.2. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Yöresel Yiyeceklere Restoran Menülerinde Yer Verilme Durumuna İlişkin Bulgular

Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel yiyeceklere restoran menülerinde yeterince yer verilmemesinin gerekçelerinden ilki Nevşehir Yerel Mutfağına ait pişirme

yöntemlerinin zorluğudur. Nevşehir Mutfağına ait yemeklerde daha çok tandır ve taş fırında pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Bu durum hem yemeklerin hazırlanış sürelerini hem de yapılan yemeklerin maaliyetlerini artırmaktadır.

Bir katılımcı bu görüşü şöyle ifade etmektedir:

“Restoranımızın menüsünde bulunan Nevşehir Yerel Mutfağına ait yemeklerin bir kısmını taş fırında pişirdiğimiz için yemeğin hazırlanış süresi bir kaç saati aşabiliyor. Bu yemekleri tüketmek isteyen müşterilerimizin siparişlerini restorana gelmeden birkaç saat önce telefonla vererek rezervasyon yapturmaları gerekiyor” Şef Aşçı

İkincisi ise Nevşehir Yerel Mutfağına ait yemekleri hazırlayabilecek ve sunacak yeterli sayıda eğitimli personelin olmayışıdır. Buna gerekçe olarak ise işletmecilerin Nevşehir Yerel Mutfağını bağımsız bir mutfak olarak görmemesi ileri sürülmektedir. İşletmecilerin bu tutumu, Nevşehir Yerel Mutfağı konusunda personelin kendini uzmanlaştırmasının önüne psikolojik bir engel olarak geçebilmektedir. Nevşehir Yerel Mutfağının bağımsız bir mutfak olarak görülmemesi durumu kendini restoran menülerine bakıldığında da göstermektedir. Çok fazla ürünün sunulduğu restoran menülerinde bile Nevşehir yerel mutfağına ait sunulan ürünler birkaç taneyi geçmemektedir.

Bu durumla ilgili görüşünü bir katılımcı şu şekilde ifade etmektedir:

‘Restoranımıza aldığımız servis personelinin birçoğu bazı yemeklerin sunumlarını ve servisini işe başladıktan sonra restoranımızda öğreniyor’ Restoran Yöneticisi

2.3. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Yöresel Yiyeceklerin Restoran Menülerinde Daha Fazla Yer Alabilmesi İçin Yapılması Gerekenlerle İlgili Bulgular

Katılımcıların Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel ürünlerin restoran menülerinde daha fazla yer alabilmesi için yapılması gerekenler hakkındaki ortak görüşü Nevşehir Yerel Mutfağı'nın yazılı ve görsel medyada daha fazla tanıtımının yapılması gerektiğidir. Tanıtım faaliyetlerini ise resmi kuruluşlar ile özel işletmelerin birlikt yürütmesi gerektiğine inanılmaktadır. Bu paydaşların işbirliği içerisinde çalışmalarının gastronomi turizmine talebi artıracığı, böylelikle restoran menülerinde yerel ürünlerin yer alacağı düşünülmektedir. Bu görüşe hakim katılımcıların bu konuyu örneklendirmeleri istendiğinde katılımcılardan biri şu şekilde görüşünü ifade etmiştir:

'Televizyon programlarında Nevşehir'in daha fazla tanıtımını yapılmalı ve bu tanıtımlarda da bölgenin gastronomik unsurlarına dikkat çekilmelidir'. (Şef Aşçı)

Bir diğer katılımcı ise görüşünü;

'Birçok şehrin tanıtımı yapılırken tanıtım günleri ya da fuarlarda açılan standlar kullanılıyor. Nevşehirin tanıtımı açısından da resmi kuruluşlar tarafından özel işletmelerle iş birliği yapılarak nüfus açısından yoğun İstanbul, Ankara, İzmir gibi şehirlerde Nevşehir tanıtım günleri düzenlenebilir ya da turizm fuarlarına katılarak Nevşehir yemeklerinin tanıtımı yapıp çekiciliği artırılabilir'. Restoran Yöneticisi

Bir başka katılımcı ise görüşünü şu şekilde ifade etmektedir:

"Günümüzde internet ortamının etkisinin büyük olduğunu ve bu yüzden işletmelerin özellikle sosyal medya olmak üzere bu ortamlara hakim olması gerektiğini düşünüyorum. Her işletmenin bir web sitesinin olması gerektiği ya da kendine sosyal medyada bir sayfa edinerek Nevşehir Yöresel Yemeklerinin buralarda tanıtımlarını yapmaları gerektiğini düşünüyorum". Restoran Yöneticisi

Katılımcıların konu ile ilgili bir diğer görüşü:

'Resmi kuruluşlar tarafından hazırlanan tanıtım broşürlerinde Nevşehir'in gastronomik unsurlarına daha çok dikkat çekilerek ziyaretçilerin bu yemekleri deneme arzusu artırılabilir. Bu durum talebin artmasına ve restoran menülerinde Nevşehir Yerel Mutfağına ait yiyeceklerin daha çok yer almasına neden olabilir' Restoran Yöneticisi

3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Belirlenen Nevşehir yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ne oranda yer aldığının belirlenmesi amacı ile yörede faaliyette bulunan onbir restoranın menülerinin incelenmesi, şef aşçı ve yöneticileri ile görüşülmesi neticesinde Nevşehir yerel mutfağına ait ürünlerin gastronomi turizmi açısından bölge için çekicilik unsuru oluşturma potansiyeline sahip olduğu görüşü yaygın olduğu ancak Nevşehir yerel mutfağına ait ürünlerin restoran menülerinde yeterince yer almadığı belirlenmiştir. Katılımcılar, gasronomi turizminin geliştirilebilmesi için resmi kurumlar ile yerel işletmelerin ortak tanıtım çalışmaları yapmasını önermektedir. Katılımcılara göre; ulusal medyada Nevşehir yerel mutfağının tanıtımları artırılmalı, tanıtım broşürlerinde ve fuarlarda Nevşehir yerel mutfağına ait örneklere daha çok yer verilmeli, özel tanıtım günleri düzenlenmeli, sosyal medya ve bloglar aracılığıyla

internet daha etkin kullanılmalıdır. Ayrıca, Nevşehir yerel mutfağının Gaziantep ve Hatay mutfakları gibi bağımsız bir mutfak olarak değerlendirilmeli, Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel ürünlerin patentleri alınmalı, istihdam edilen personelin uzmanlaşması için sertifika programları düzenlenmelidir.

KAYNAKÇA

- Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi-Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, Ç. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cömert, M., Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2), 62-66.
- Çavuşoğlu, M., (2011), ‘‘I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm sempozyumu Bildiriler Kitabı ‘‘içinde N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler), *Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Çayır, S. (2002). *Nevşehir Yöresi Halk Mutfağı*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Doğdubay, M., Giritlioğlu, İ. (2008), ‘‘Turistik Ürün Çeşitlendirmesi’’ içinde N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (editörler), *Mutfak Turizmi*, ss.433-456, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Güldemir, O., Işık, N. (2011). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6. Cilt. Nevşehir, 16-19 Kasım.
- Güzel, G.(2009). Gastronomi ve İnovasyon, *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8, 28-29.
- Hatipoğlu, A. (2010), *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir*

- Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,.
- Kaşlı, M. vd. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46
- Kaya, O. (2015). *Yöresel Yiyecekler, Turizm ve Sürdürülebilirlik*, Doğu Karadeniz Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Gümüşhane, 14-16 Mayıs 2015, Gümüşhane.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KM Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33 – 37
- Örgün, E., Keskin, E. (2014). *Geleneksel Avanos Mutfağı ve Gastronomi Turizmine Kazandırılması*, Avanos Sempozyumu, 23-25 Ekim 2014, Nevşehir.
- Özkaya, E. ve Gündeğer, M. (2014). *Yöresel Ürünlerin Gastronomi Turizminde Kullanımı: Ayvıcık Örneği*. 1. Ulusal Meslek Yüksek Okulları Sosyal ve Teknik Bilimler Kongresi, Zonguldak
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma*. Doktora Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada Along the Waterloo-Wellington Ale Trail. *Tourism Management*, 26(3), 447 – 458
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, (23), 15–24.
- Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73
- Şengül S. ve Türkay, O. (2015). *Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması*, IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Hatay, 15 Nisan 2015.
- Üner, H. E. (2014). *Her Şey Dahil Sistem de Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Anabilim Dalı.

Yergaliyeva, A. (2011). *Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri (Uralsk Bölgesi'ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yüncü, H., R. (2009). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası*, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir, 27-35.

<http://www.sofra.com.tr/tarif/etyemekleri/2013/12/17/nevsehir-tava> Erişim Tarihi: 31.3.2016

www.nevsehir.bel.tr Erişim Tarihi: 20.03.2016

www.fibhaber.com Erişim Tarihi: 20.03.2016