

## GASTRONOMİ, KÜLTÜREL MİRAS VE TURİZM ENTEGRASYONU: KAPADOKYA BÖLGESİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

### GASTRONOMY, CULTURAL HERITAGE AND TOURISM INTEGRATION: A REVIEW ON THE CAPPADOCIA REGION

Firdevs YÖNET EREN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

[fyonet@nevsehir.edu.tr](mailto:fyonet@nevsehir.edu.tr)

ORCID: 0000-0001-8912-0786

#### ÖZ

#### Geliş Tarihi:

05.06.2023

#### Kabul Tarihi:

14.09.2023

#### Yayın Tarihi:

06.10.2023

#### Anahtar Kelimeler

Gastronomi  
Kültürel Miras  
Turizm  
Kapadokya Bölgesi

#### Keywords

Gastronomy  
Cultural Heritage  
Tourism  
Cappadocia Region

Kapadokya'nın zengin tarihi ve kültürel mirası, yemeklerinde ve mutfak kültüründe kendini göstermektedir. Kapadokya Bölgesi'nin turizm açısından destinasyonlar arasında önemli bir konumda yer almasından dolayı mutfak kültürünün turizm ile entegrasyonu oldukça önemlidir. Bu yüzden araştırmanın amacı, Kapadokya'nın gastronomik unsurlarını öne çıkararak, bölgenin gastronomik mirasının tanıtımında, korunmasında ve turizmde kullanılmasında öneriler sunmaktır. Makalede Kapadokya'nın kültürel miras kapsamında değerlendirilen gastronomik unsurları (geleneksel yemekleri, yöresel ürünleri, gastronomik etkinlikler) derlenmiştir. Bu kapsamda nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi yapılmış olup, Kapadokya mutfağı ile ilgili dergiler, kitaplar, makaleler, web siteleri incelenerek, elde edilen veriler istatistik programına aktararak kodlama ve temalama ile içerik analizi uygulanmıştır. Yapılan kodlama ve temalama işlemlerinden sonra frekans analizi ve bulguların görselleştirilmesi amacıyla kod-alt-kod modeli ve kelime bulutu analizleri yapılmıştır. Kapadokya Bölgesi'ne ait dokümanlarda en çok vurgulanan gastronomik unsurlar; Ağpakla (Çömlekte Kuru Fasulye), Dolaz, Testi Kebabı, Pekmezli Ayva Dolması, Nevşehir Tava, Gendirme, Düşü (Pıtırıt) Çorbası, Şaraplar, Aside, Bulamaç, Dıvıl, Bitirgen Kayısı Yahnisi, Köftür, Dolma Mantı ve Kabak Tatlısı olduğu tespit edilmiştir. Kapadokya mutfağı ile ilgili elde edilen verilerin analizi sonucunda gastronomik unsurların bilinirliğinin artırılması ve turizmde kullanılması amacıyla öneriler geliştirilmiştir.

#### ABSTRACT

The rich historical and cultural heritage of Cappadocia is reflected in its cuisine and culinary culture. Due to the important position of the Cappadocia region among destinations in terms of tourism, the integration of culinary culture with tourism is quite crucial. Therefore, the aim of the research is to highlight the gastronomic elements of Cappadocia, and offer suggestions for promoting, preserving, and using the region's gastronomic heritage in tourism. In the article, the gastronomic elements evaluated within the scope of Cappadocia's cultural heritage (traditional dishes, local products, gastronomic events) have been compiled. In this context, document review from qualitative research methods has been conducted, and journals, books, articles, and websites related to Cappadocia cuisine have been examined. The data obtained were transferred to a statistical program and content analysis was performed with coding and theming. After the coding and theming processes, frequency analysis was conducted and sub-code models and word cloud analyses were performed for the visualization of findings. The most emphasized gastronomic elements in the documents related to the Cappadocia region were determined to be Ağpakla (Baked Beans in Pot), Dolaz, Testi Kebab, Quince Stuffed with Molasses, Nevşehir Pan, Gendirme, Düşü (Pıtırıt) Soup, Wines, Aside, Bulamaç, Dıvıl, Bitirgen Apricot Stew, Köftür, Dolma Mantı, and Pumpkin Dessert. As a result of the analysis of the data obtained regarding Cappadocia cuisine, suggestions have been developed to increase the recognition of gastronomic elements and their use in tourism.

DOI: <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1309966>

Atıf/Cite as: Yönet Eren, F. (2023). Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya Bölgesi üzerine bir inceleme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, İhtisaslaşma Özel Sayısı*, 151-166.

## Giriş

Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM), insanlığın geçmişten günümüze kadar aktardığı, görsel olmayan ancak kültürün devamını sağlayan değerler, gelenekler, ritüeller, müzikler, hikâyeler, sözlü gelenekler, dil, danslar, el sanatları ve mutfak kültürü gibi birçok unsuru içeren bir kavramdır (UNESCO, 2006). Bu miras, toplumların tarih boyunca var olma, kendini ifade etme, yaşam biçimlerini koruma ve gelecek nesillere aktarma arzusunun bir sonucudur. Kültürel miras, insanların kimliklerini oluşturan önemli unsurlardan biridir. UNESCO, somut olmayan kültürel mirası “yaşayan kültürel miras” olarak değerlendirmektedir. Somut Olmayan Kültürel Miras; “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar” şeklinde tanımlanmaktadır (UNESCO, 2003). Somut olmayan kültürel mirasın nesilden nesile aktarılarak, toplumların çevre, doğa ve tarihi geçmişleri ile bağlantılı olduğu ve yeniden sürekli olarak yeniden yaratıldığı ifade edilmektedir. Bu süreç toplumlarla ilgili unsurlara kimlik oluşturma ve devamlılık duygusu verebilmesinden ötürü kültürel çeşitlilik ve insan yaratıcılığına duyulan saygı yüceltilebilmektedir (T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, Teftiş Kurulu Başkanlığı, 2003).

Mutfak kültürü, bölgesel ve ulusal kimlikleri yansıtan önemli bir somut olmayan kültürel mirastır. Pişirilen yemeklerin malzemeleri, pişirme yöntemleri, sunumu ve tarihsel gelişimi, kültürlerarası etkileşimler sonucu ortaya çıkmıştır. Gastronomik miras, yemeklerin özelliklerinin yanı sıra, tüketim şekilleri, üretim ve saklama teknikleri gibi geleneksel uygulamaları da içermektedir. Bu nedenle, mutfak kültürü, toplumların yaşam tarzlarını, tarihlerini ve değerlerini yansıtan önemli bir araçtır (Çapar ve Yenipınar, 2016). Kültürel mirasın bir parçası olan gastronomik miras, son yıllarda çok sayıda çalışmanın odak noktası olan turizm gelişiminin önemli bir bölümünü temsil etmektedir (Avieli, 2013; Kalenjuk Pivarski vd., 2022). Gastronomik miras turizmde kullanılması ve tanıtılması gereken somut olmayan mirasın bir parçası olarak UNESCO tarafından 2010 yılında önemi kabul edildiğinde ortaya konulduğu söylenebilir (Romagnoli, 2019; Park, Muangasame, Kim, 2021). Mutfak kültürlerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi, UNESCO’nun 2010 yılında Fransız Mutfak Kültürünü Dünya Kültürel Miras Listesine dâhil etmesi ile ilk defa mutfak kültürü ile ilgili bir konu koruma altına alınmıştır (Kaşlı vd., 2015).

Gastronomik miras, toplumlara ait mutfakların kültürel özellikleri ile birlikte kuşaktan kuşağa aktarılan yiyecek-iceceklerin çeşitliliği, hazırlama ve pişirme usulleri ile ilgili bilgiler ve sunum, servis, sofrada gibi özelliklerin veya niteliklerin tamamı (Kaşlı vd., 2015; Saatçi, 2016) olarak açıklamaktadır. Mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi için bazı özellikler bulunmaktadır. Bu özellikler aşağıda sıralanmaktadır (Kara, 2015).

- Yerel bitki çeşitliliği ve ana geçim kaynaklarına bağlı olarak elde edilen besinlerin kullanılması,
- Ana besin maddelerinin üretiminde geleneksel tarım ve hayvancılık bilgisinin kullanılması,
- Tarım ve yemek malzemelerinin üretiminde mevsim ve zaman döngüsüne bağlı bilgilerin kullanılması,
- Mutfak araç gereçlerinin ve pişirme tekniklerinin tarihsel süreç içerisinde gelişimi,
- Tarihsel süreç içerisinde belirginleşen damak zevki ile yenilen ya da yenilmeyen şeyler bilgisinin kullanılması,
- Farklı toplumsal uygulamalar (sünnet, düğün, bayram gibi) içinde rol oynaması,
- Yemeğin hazırlanış, pişiriliş, sunuluş ve tüketim süreçlerinin farklı toplumsal bilgi, değerler sistemi ve estetik algılayışıyla düzenlenmesidir.

Bir yerin veya bölgenin kültürel mirasını resmi olarak koruma altına almak, o yerin kültürünü, yiyecek-icecekleri ile gastronomik unsurlarını korumanın ve sürdürmenin bir yoludur. Gastronomik miras, kültürel mirasın korunması için olumlu öneme sahip bölgesel veya etnik bir ürün haline gelebilmektedir (Bessiere, 1998). Somut olmayan kültürel mirasın unsurlarından biri olan mutfak kültürü, birçok ülkenin mirasının korunmasına önemli bir katkı sağlamaktadır. Geleneksel yemekler, malzemeler, pişirme yöntemleri ve mutfak kültürü, bir ülkenin veya bölgenin kimliğini belirleyen önemli unsurlardır. Bu yüzden, mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliği, somut olmayan kültürel mirasın korunması için önemli bir adım olacaktır.

Türkiye’de, birçok bölgede yöresel yemekler, malzemeler ve pişirme yöntemleri uzun yıllardan beri var olmuştur. Bu yöresel yemekler, kültürel mirasın bir parçası olarak görülmekte ve korunması gereken unsurlar arasında yer almaktadır. Van Westering (1999) çalışmasında gastronomi ve miras arasındaki ilişkinin aslında turistler için bir seyahat motivasyon aracı olduğunu belirtmektedir. Bu yüzden doğal ve kendine has kültürel yapısı ile hem Türkiye’nin hem de dünyanın en önemli ziyaret edilen turizm destinasyonlarından biri (Yorgancı, 2018) olan

Kapadokya Bölgesi gastronomik mirasını ön plana çıkarması gerekmektedir. Kapadokya, Türkiye'nin en önemli turistik bölgelerinden biridir ve bölgenin zengin tarihi ve kültürel mirası, mutfak kültüründe de kendini göstermektedir.

Doğal güzellik ve kültürel çekicilik açısından zengin bir yapıya sahip olan Kapadokya Bölgesi kendine has zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Kapadokya Bölgesi, tarihi geçmişi ile önemli ticaret yolları konumunda olması ve birçok farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu tarihi geçmişin oluşturduğu kültürel değerler ve verimli topraklar sayesinde bölgenin önemli bir mutfak kültürü zenginliği oluşmuştur. Ancak bu zengin kültürel gastronomik mirasa rağmen yöresel ürünlerinin bilinirliği, tanınırlığı ve yaygınlığı yeterli düzeyde değildir (Şahin Perçin, Örgün, Erol, Keskin, 2019). Bu bağlamda mevcut çalışma ile İç Anadolu kültürünün zenginliğini yansıtan yönü ile Kapadokya Bölgesi'nin gastronomik miras unsurlarının belirlenmesi, tanıtılması, yaygınlaştırılması ve turizmde kullanılmasına yönelik öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır.

SOKÜM kapsamında Kapadokya'nın gastronomik mirasının turizm açısından önemi oldukça büyüktür. Kapadokya'nın zengin tarihi ve kültürel dokusu, bölgenin gastronomik unsurlarında da kendini göstermektedir. Yöresel yemekler, ürünler ve gastronomik etkinlikler, Kapadokya'nın benzersiz kimliğini yansıtmakta ve turistlerin bölgeye olan ilgisini artırmaktadır. Turizm destinasyonları arasında oldukça önemli bir konumda bulunan Kapadokya Bölgesi ile ilgili mutfak kültürüne ait yazılı belgelerin az olmasından dolayı bölgenin gastronomik mirası unutulma tehlikesi ile karşı karşıyadır. Bu nedenle bu araştırma geçmişten günümüze Nevşehir mutfak kültürü ile ilgili yayınlanmış olan ve ulaşılan dokümanların incelenmesini kapsamaktadır. Araştırma kapsamında bölgeye ait gastronomik miras unsurları arasında yer alan yemekler, çorbalar, hamur işleri, tatlılar, içecekler, üzüm çeşitleri, yöresel ürünler ve gastronomik etkinlikler ile ilgili bilgiler toplanmaya çalışılmıştır. Bu araştırma, Kapadokya Bölgesi'nin yazılı ve görsel kaynaklar üzerinden en fazla vurgulanan gastronomik miras unsurlarını belirleyerek gastronomik mirasın turizmde kullanılması için öneriler geliştirilmesi ve literatüre katkı sağlamak amacı ile planlanmış ve yürütülmüştür.

### **SOKÜM Kapsamında Gastronomik Mirasın Turizm Açısından Önemi**

Gastronomi, kültürel çevrenin diğer unsurlarını tamamlayan bir araçtır. Gıdalar, üretim süreçleri, kültürel normları, değerleri, coğrafya unsurları, bölgenin fiziksel gerçekliğini yansıtmakla kalmayıp aynı zamanda nesilleri de ilgilendirdiği için gastronomik mirasın önemli parçalarıdır (Timothy, 2011). Mutfak kültürü dâhil olmak üzere kültürel gelenekler, bölgenin veya ülkenin karakterini temsil eden yöresel ürünler, somut olmayan kültürel miras aracılığıyla korunabilir ve güçlendirilebilir. Bazı kırsal alanlarda şarabın, yemeğin ve diğer turizm biçimlerinin artan önemi, bir bölgenin mutfak mirasına ilişkin yeni bir imaj oluşturmaya veya mevcut olanı güçlendirmeye yardımcı olabilmektedir (Alonso, 2013).

Gastronomik miras, turistleri çekmek için bir araç olarak hizmet etmektedir. Aynı zamanda büyük sosyal, ekolojik ve ekonomik faydalar sağlayan bölgesel bir sermayeyi temsil etmektedir (Barska ve Wojciechowska-Solis, 2018). Gastronomik miras, oluşumunu ve farklılaşmasını etkileyen çok sayıda sosyokültürel bileşen içermektedir. Bu nedenle çeşitli tarım ve gıda ürünlerini, farklı yemek türlerini, baharatları, yemek hazırlama yöntemlerini, yemek hazırlama araç-gereçlerini ve pişirme usullerini içermektedir (Kalenjuk Pivarski, Grubor, Banjac, Dercan, Tesanovic, Smugovic, vd. 2023).

Gastronomik miras turist destinasyonlarının farklılaşmasındaki ana faktörü temsil eder. Çünkü bu daha sonra bir turistik bölgeyi ziyaret etmek için birincil bir güdü haline gelmektedir (Perez-Priego, Garcia, Banos, Gomez-Casero, Caridad y López del Río, 2019). Seyahat etmedeki birincil amaçları yemek olan turistlerin hedeflerini karşılayabilen destinasyonlar, son derece rekabetçi uluslararası turizm pazarında mutlak bir üstünlüğe sahiptir (Daries, Cristobal-Fransi, Ferrer-Rosell, Marine-Roig, 2018). Bölgelere özgü otantik ve kültürel özellikler taşıyan gastronomik unsurları deneyimlemek isteyen turistler, otantik ve etnik restoranları veya işletmeleri ziyaret etmek istemektedir. Bu deneyimi yaşamak istemeleri destinasyon tercih etme sebeplerinin başında gelmeye başlamıştır. Turistlerin bu deneyim arayışı ile birlikte kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün turizmde kullanılmasının önemini arttırarak turizme ek bir değer kazandırmaktadır (Hernandez-Rojas, 2021; Kovacs, Carroll, Lehman, 2014).

Kültür ve kimlik unsurlarını içeren gastronomik miras, imaj, hafıza ve gurur uyandırabilir veya tüketim alışkanlığına ilham verebilir. Aynı zamanda bir yaşam biçimi ve hatta bir gelir kaynağı haline gelebilmektedir (Alonso ve Krajsic, 2013). Çok ırklı veya kültürel çeşitlilikle karakterize edilen bir ülke için kimlik oluşumu sadece

ulusal kimlikle ilgili değildir, aynı zamanda ülke hakkında olumlu bir imaj sağlamaktadır. Yöresel gastronomik ürünler, ulusal bir kimliğin parçası olmanın basit bir yolunu temsil etmektedir. Bu yüzden yöresel gastronomik ürünler için bir kimlik oluşturmak birçok ülkenin hedefi haline gelmiştir (Vanhonacker vd., 2010). Long (2004), bir bölgenin kültürünü ve kimliğini diğerlerinden ayıran önemli parçalardan birinin bölgenin gastronomik unsurları olduğunu belirtmiştir. Gastronomik unsurlar bir destinasyonun hem kültürünün hem de kimliğinin bir parçasıdır. Bu gastronomik unsurların tüketimi ait olduğu destinasyonun imajını olumlu yönde etkilemektedir (Quan ve Wang, 2004). Bu yüzden destinasyonların gastronomik mirasını turizm ile birleştirerek turistlere sunması gerekmektedir. Gastronomik mirasın turizmde kullanılması ile destinasyonlara bazı avantajlar sunmaktadır. Bu avantajlar aşağıda sıralanmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

- Yöresel gastronomik ürünlerin turizm endüstrisindeki kullanımını artmaktadır.
- Destinasyonun ulusal ve uluslararası alanda bilinirliği artmaktadır.
- Gastronomik ürünlere küresel bir talep yaratmaktadır.
- Yerel üretimi arttırarak, bölgesel tarım ve çiftçiler korunmaktadır.
- Kültürel değerlerin korunmasının önemi ile ilgili halk bilinçlendirilmektedir.
- Yeni iş fırsatları oluşturmaktadır.
- Destinasyonun kimlik oluşturulmasına olanak sağlamaktadır.
- Bölgede kırsal kalkınma hızlanmaktadır.
- Gastronomik miras ile turizm tüm yıla yayılabilmektedir.

Bir gastronomik mirasın turizmde kullanıldığında; uluslararası turistlerin damak zevkine uygun olarak geleneksel yemeklerin hazırlanmasında ve pişirilmesinde kullanılan malzemelerin, tariflerin ve yöntemlerin değiştirilmesi, yerel mutfağın cazibesini arttırmak için doğal ve kültürel mirasın eşleştirilmesi ve gastronomik mirasın orijinal görünümünü mümkün olduğunca korumak önemlidir. Gastronomik mirasın turizmde kullanımı ile ilgili stratejiler, ekonomik kalkınmayı sağlamak için özel olarak tasarlanmalıdır (Lin, Marine-Roig, Lionch-Molina, 2021).

Ekonomiyi canlandırmak için gastronomik miras turizmini geliştirme hedefi çoğu ülkede aynı olsa da bunu gerçekleştirmeye yönelik stratejiler oldukça farklıdır. Turistler açısından yerel yiyecekleri yemek, rutin günlük aktivitelerinden kurtulmanın ve alışılmadık mutfaklara girmenin bir yoludur. Bunu seyahat deneyiminin bir parçası olarak düşünürler ve bu, günlük yaşamlarında evde veya yakındaki restoranlarda egzotik yiyecekler yemekten çok farklı bir deneyimdir (Bessiere ve Tibere, 2013). Bu nedenle, gastronomik miras turizmi ürünlerinin tasarımı, oldukça rekabetçi uluslararası turizm pazarında öncelikle turistlerin beklentilerini karşılayabilmeli ve tatmin edici bir gastronomik miras turizmi deneyimi yaratabilmelidir (Daries, Marine-Roig, Ferrer-Rosell, Cristobal-Fransi, 2021).

Tüm bunlardan yola çıkılarak; gastronomik mirasın turizm açısından önemi, farklı açılardan değerlendirilebilir. Bunlardan ilki, yöresel yemekler ve lezzetler, turistlere yerel kültürü tanıtmakta ve deneyimlemelerini sağlamaktadır. Yabancı turistler, destinasyona ait geleneksel yemekleri ve yöresel ürünleri aracılığıyla bölgenin tarihini, yaşam tarzını ve toplumsal değerlerini keşfedebilme şansını yakalayabilmektedir. Bu da turistlerin bölgeye olan ilgisini ve bağlılığını arttıracaktır. İkinci olarak, gastronomik mirasın turizme entegrasyonu, bölgedeki turizm potansiyelini artırabilir ve turistlerin konaklama sürelerini uzatabilmektedir. Destinasyonun farklı lezzetleri ve yöresel mutfak kültürü, turistlerin bölgede daha fazla zaman geçirmelerini teşvik edebilir. Gastronomik etkinlikler, restoranlar ve tadım turları gibi turizm deneyimleri, turistlerin destinasyonları daha derinlemesine keşfetmelerini sağlar ve tekrar ziyaret etme isteğini artırabilmektedir.

Farklı açılardan bakıldığında üçüncü ise; gastronomik mirasın turizmde kullanılması, yerel ekonomiye katkı sağlayabilir. Yöresel yemeklerin üretimi ve satışı, yerel üreticiler ve restoranlar için bir ekonomik fırsat yaratacaktır. Bu durumda bölgedeki istihdamı destekler ve yerel halkın refahını artırabilir. Bununla birlikte, gastronomi turizmi, turizm değeri olan yöresel ürünlerin pazarlanmasını ve satışını teşvik ederek yerel ekonomiye katkı sağlayabilir. Sonuç olarak, destinasyonların gastronomik mirası turizm açısından önemli bir araçtır. Gastronomik unsurların tanıtımı, korunması ve turizmde kullanılması, bölgenin kültürel zenginliğini ve turizm potansiyelini artıran bir unsurdur. Bu sayede, destinasyonlar hem yerli hem de yabancı turistler için cazip bir

gastronomik destinasyon haline gelebilir ve bölgenin sosyal, kültürel ve ekonomik kalkınmasına katkıda bulunabileceği söylenebilir.

### **Kapadokya Bölgesi Mutfak Kültürü**

Kapadokya Bölgesi, tarih öncesinde ve sonrasında bölgede hüküm sürmüş medeniyetlerin kültürel özelliklerini bünyesinde bulundurması ve geleneksel Türk mutfağını yansıtmışından dolayı kayda değer önemli bir yerel mutfaka sahiptir (Buyruk, 2022). Tarihsel gelişim sürecinde farklı uygarlıkların kültürel bilgi ve birikimleri ile kendi özelliklerini birleştiren Kapadokya mutfağı, oluşturduğu zengin gastronomik mirası ile diğer bölgelerden farklılaşmaktadır. Bu gastronomik mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için destinasyonun mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ve turizmde kullanılması oldukça önemli bir konudur (Şahin Perçin, Örgün, Erol ve Keskin, 2019). Mutfak kültürü ile kendine has belirleyici ve farklı özellikleri bulunan mutfaklardan biri olan Nevşehir (Güldemir ve Işık, 2011), bulunduğu coğrafya ve tarıma uygun iklimiyle uzun yıllardır tarım ve hayvancılık açısından önemli bir konumdur.

Kapadokya Bölgesi, köklü bir mutfak kültürüne sahip olup tarihten günümüze kadar gelen zengin bir geçmişi barındırmaktadır. Bölgenin coğrafi konumu, sadece tarihi açıdan değil aynı zamanda yöresel lezzetler açısından da büyük önem taşır. Tarım ürünlerinin çeşitliliği sınırlı olsa da bölgeye özgü bakliyatlarla hazırlanan yemekler öne çıkmaktadır ve sofralarda önemli bir yer tutmaktadır (Güldemir ve Işık, 2011; Yorgancı, 2018). Kapadokya bölgesinde, bulgurlu yemekler, çorbalar, tahıl ve baklagiller, patates, domates, biber, kabak, salatalık, kayısı, erik ve üzüm gibi tarım ürünleri öne çıkmaktadır. Bölgenin verimli toprakları ve iklimi, bu ürünlerin yetişmesi için ideal bir ortam sunmaktadır. Ayrıca, bölgede gelişmiş bir bağcılık geleneği bulunması nedeniyle üzüm yaprağı ve pekmez gibi bağcılık ürünleri de yerel mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Aslan vd. 2014; Şahin Perçin vd., 2019).

Kapadokya mutfağında yapılan yemeklerde hangi ürünlerin kullanıldığına bakıldığında tahıl ve bakliyat çeşitlerinin etle karıştırılarak hazırlandığı dikkat çekmektedir. Bölgenin özel toprağı ile çömlek ve güveç tarzı yemek pişirme de kullanılan araç-gereçler yapılmaktadır. Toprakta yapılan bu araç-gereçler yıllardır bölgede yemek yapımında kullanılmaktadır. Bundan dolayı da çömlekte kuru fasulye, Nevşehir tava, güveçte yaprak sarması gibi özgün yemeklerin bölge mutfağında uzun yıllardır yapıldığı görülmektedir (Buyruk, 2022). Bölgede yemek yapımında kullanılan bu kaplar dışında; bakırdan ekmek tenceresi, kalaylı pekmez leğeni, kazanlar, güğüm, toprak tencereler, testiler, turşu küpleri, çömlekler, güveçler, elek, hamur tahtası, satır, lenger, siniler de kullanılmaktadır. Yemekler bölge de farklı pişirme teknikleri ve araçları ile yapılmaktadır. Bunlar; fırın, tandır, çömlek, sac, közde, haşlama ve kızartma gibi yöntemlerdir (Güldemir ve Işık, 2011). Sonuç olarak bölge mutfağı da diğer mutfak kültürleri kadar çeşitli, zengin ve kendine özgü uygulamalara sahip bir mutfaktır. Bu yüzden bölgenin gastronomik mirasına sahip çıkılarak bilinirliğinin artırılması ve yaygınlaştırılması için turizmde kullanılması gerektiği düşünülmektedir.

### **Araştırmanın Yöntemi**

Kapadokya Bölgesinin gastronomik mirasına ait unsurların tespit edilmesi ve turizmde kullanılmasına yönelik öneriler geliştirilmesi amacıyla yapılan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda konunun derinlemesine inceleneneceği ve Kapadokya Bölgesinin gastronomik mirasına ait unsurların toplanmasına ilişkin bilgilerin toplanabileceği doküman analizi tekniğı kullanılmıştır. Araştırmada Türkiye genelinde Kapadokya Bölgesinin gastronomik mirasına ilişkin dokümanlar incelenmiştir. Gastronomik unsurların tespiti amacıyla yapılan doküman taraması 20 Nisan-20 Mayıs 2023 tarihleri arasında internet üzerinden gerçekleştirilmiştir. Doküman incelemesi kapsamında Kapadokya ile ilgili tanıtım amaçlı kurulmuş web siteleri (5 adet) ve makale, bildiri, kitap, tezler (13 adet) incelemeye alınmıştır. Bu kapsamda Yüncü, (2010); Güldemir ve Işık, (2011); Aslan, Çoban ve Güneren, (2014); Ardiç Yetiş, (2015); Demirel ve Yönet, (2017); Yorgancı, (2018); Aydın, Eren, Sözbilen, (2018); Çokal ve Yılmaz, (2019); Şahin Perçin, Örgün, Erol ve Keskin, (2019); Demir Özer ve Esen, (2019); Yorgancı ve Buyruk, (2019); Flyista, (2021); Buyruk, (2022); Ak, (2022); Anadolu Yaşam, (2023); Kapadokya'dayım, (2023); Kapadokya Turları, (2023); Gastrocappadocia, (2023) dokümanları incelenmiştir.

Araştırma sonucu elde edilen dokümanlarda yer alan metinlerin incelenmesi için veri analiz yöntemi olarak içerik analizi kullanılmıştır. İlk olarak, araştırmacı tarafından gastronomik unsurları en doğru şekilde yansıtabilecek kavramlar bulunarak kodlamalar yapılmış ve ana temalar oluşturulmuştur. İkinci aşamada ise, belirlenen kodlama ve ana temalara göre veriler düzenlenerek ayrıştırılmıştır. Daha sonra yapılan kodlama ve temalama işlemlerinden

sonra veriler yorumlanmıştır. Verilerin sistematik bir biçimde analizinin yapılabilmesi için MAXQDA Analytics Pro'20 Programından yararlanılmıştır. Verilere içerik analizi yapılırken bilgisayar programının kullanılması, verilerin kodlanması, görselleştirilmesi ve araştırmanın güvenilirliğinin artması gibi faydaları bulunmaktadır (Creswell, 2017). Programda yapılan analizler sonucunda elde edilen tablolar ve görseller aşağıda verilmiştir.

### Bulgular ve Yorum

Araştırmanın bu bölümünde, doküman incelemesi ile toplanan verilerin analizine ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Araştırmanın amacı kapsamında Kapadokya Bölgesi'nin gastronomik unsurlarının belirlenebilmesi için ana temalar ve alt temalar oluşturulmuş ve kodlamalar yapılmıştır. Yapılan kodlamalardan sonra ilk olarak alt temalara ilişkin frekans analizi ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Yapılan analiz sonucunda elde edilen bulgulara ait veriler Tablo 1'de yer almaktadır.

**Tablo 1.** Kapadokya Bölgesi'ne ait Gastronomik Unsurları Frekans Analizi Bulguları

Çorbalar	Frekans	Yüzde	Tatlılar	Frekans	Yüzde
Düğü (Pıtır) Çorbası	10	4,48	Dolaz	15	6,73
Sütlü Çorba	8	3,59	Aside	10	4,48
Kesme Çorbası	7	3,14	Bulamaç-Beyaz Bulamaç	10	4,48
Tanna-Tarhana Çorbası	7	3,14	Kabak tatlısı	8	3,59
Tandır Çorbası	6	15,79	Ürgüp Damat Baklavası	7	3,14
Katma Çorbası	6	15,79	Kayısı tatlısı/Kayısı dolması	6	15,00
Pancar Çorbası	5	13,16	Şire Çorbası (Aşure)	6	15,00
Patates Çorbası	5	13,16	Kaygana	5	12,50
Ayran Çorbası (Katıklı Aş)	4	10,53	Ayva Tatlısı	5	12,50
Börek Çorbası	3	7,89	Kıvrırma Tatlısı	5	12,50
Bulgur Çorbası	3	7,89	Yemiş Tatlısı	3	7,50
Yeşil Mercimek Çorbası	2	5,26	Şekerli Börek	3	7,50
Sakala Çarpan Çorba	1	2,63	Kaymaklı Baklava	2	5,00
Pirinçli Domates Çorbası	1	2,63	Çiğleme	1	2,50
Yarma Çorbası	1	2,63	Armut Suflesi	1	2,50
Yoğurtlu Et Çorbası	1	2,63	Pekmez Kurabiyesi	1	2,50
<b>Toplam</b>	<b>70</b>	<b>100,00</b>	İncir Yağlaması	1	2,50
<b>Yemekler</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	Köftür Kavurması	1	2,50
Ağpakla	20	8,97	<b>Toplam</b>	<b>91</b>	<b>100,00</b>
Pekmezli Ayva Dolması	14	6,28	<b>Yöresel Ürünler</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>
Testi Kebabı *	14	6,28	Köftür *	9	4,04
Gendirme	11	4,93	Pekmez	5	2,24
Nevşehir Tavası *	11	4,93	Kabak Çekirdeği *	4	18,18
Dıvıl	10	4,48	Üzüm Turşusu *	3	13,64
Bitirgen Kayısı Yahnisi	10	4,48	Kuru Kaymak *	3	13,64
Nohutlu Yahnisi	10	9,09	Bahçeli Köyü Kuru Eriği	2	9,09
Soğanlama	7	6,36	Avanos Küp Peyniri-Nevşehir Çömlek Peyniri	2	9,09
Pancar Yemeği-Pancarlı Aş	7	6,36	Nevşehir Simidi *	1	4,55
Ayva Yahnisi	6	5,45	Ürgüp Muskası	1	4,55

Kabak Çiçeği Dolması	6	5,45	Ayhan Patlıcanı	1	4,55
Hamur Köftesi	5	4,55	Kalaba Krema Yoğurdu	1	4,55
Yaz Türülsü-Çanak	5	4,55	Topaç Sarımsağı *	1	4,55
Yeşil Domates Dolması	5	4,55	Derinkuyu Çileği *	1	4,55
Çığırtma	5	4,55	Acılı	1	4,55
Ürgüp Köftesi-Sulu Et Köftesi	5	4,55	Süpürge Pekmezi	1	4,55
Tıkırdatma Kabak	4	3,64	<b>Toplam</b>	<b>36</b>	<b>100,00</b>
Sanayi Pilavı	4	3,64	<b>İçecekler</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>
Naneli Kabak	4	3,64	Şaraplar	10	4,48
Omaç	3	2,73	Pekmez şerbeti	3	30,00
Çılbır	3	2,73	Üzüm suyu	3	30,00
Kayısı Dolması	3	2,73	Üzüm şırası	2	20,00
Madımak	3	2,73	Kayısı Suyu	2	20,00
Zerdelli Pilav	3	2,73	<b>Toplam</b>	<b>20</b>	<b>100,00</b>
Ferfene	3	2,73	<b>Üzüm Çeşitleri</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>
Firik Cacığı	3	2,73	Emir (İmir) Üzüm	4	19,05
Pezik Sarması	3	2,73	Dirmit (Dimrit) Üzüm *	3	14,29
Patlıcan Cacığı	2	1,82	Keten Gömlek Üzüm	1	4,76
Çiçek cacığı	2	1,82	Karaburcu Üzüm	1	4,76
Kuzu Haşlama	2	1,82	İsmailoğlu Üzüm	1	4,76
Elma Dolması	1	0,91	Hafızali Üzüm	1	4,76
Çiçek Dolması	1	0,91	Horozkarası	1	4,76
Ayvalı Bademli Pilav	1	0,91	Göğçek Üzüm	1	4,76
Soğan Dolması	1	0,91	Şiradar Üzüm	1	4,76
Kabak Çekirdekli Erişte	1	0,91	Parmak Üzüm	1	4,76
Patlıcanlı Buğday Pilavı	1	0,91	Çavuş Üzüm	1	4,76
Bulgurlu Aş	1	0,91	Buludu (Bulut) Üzüm	1	4,76
Kuru Kayısı Yağlaması	0	0,00	Tilki kuyruğu (Kurt Kuyruğu)	1	4,76
			Beyaz Buzgulu Üzüm	1	4,76
<b>Toplam</b>	<b>180</b>	<b>100,00</b>	Neveşehir Karası	1	4,76
<b>Hamur İşleri</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	Kızıl Üzüm/Mis Üzüm	1	4,76
Dolma mantı	8	3,59	<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>100,00</b>
Erişte	7	3,14	<b>Etkinlikler</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>
Kömbe	6	2,69	Cappadox Festivali	2	25,00
Bazlama	6	2,69	Kapadokya Geleneksel Yemek Festivali	2	25,00
Göre Ekmeği	5	9,80	Neveşehir Ürgüp Bağ Bozumu Şenlikleri: Ürgüp	2	25,00
Etlı Mantı	5	9,80	Kültür Şenlikleri ve Kaymak Festivali: Kaymaklı	2	25,00
Hamursuz	5	9,80	<b>Toplam</b>	<b>8</b>	<b>100,00</b>
Peravi “Tık Tık” Mantısı	5	9,80			

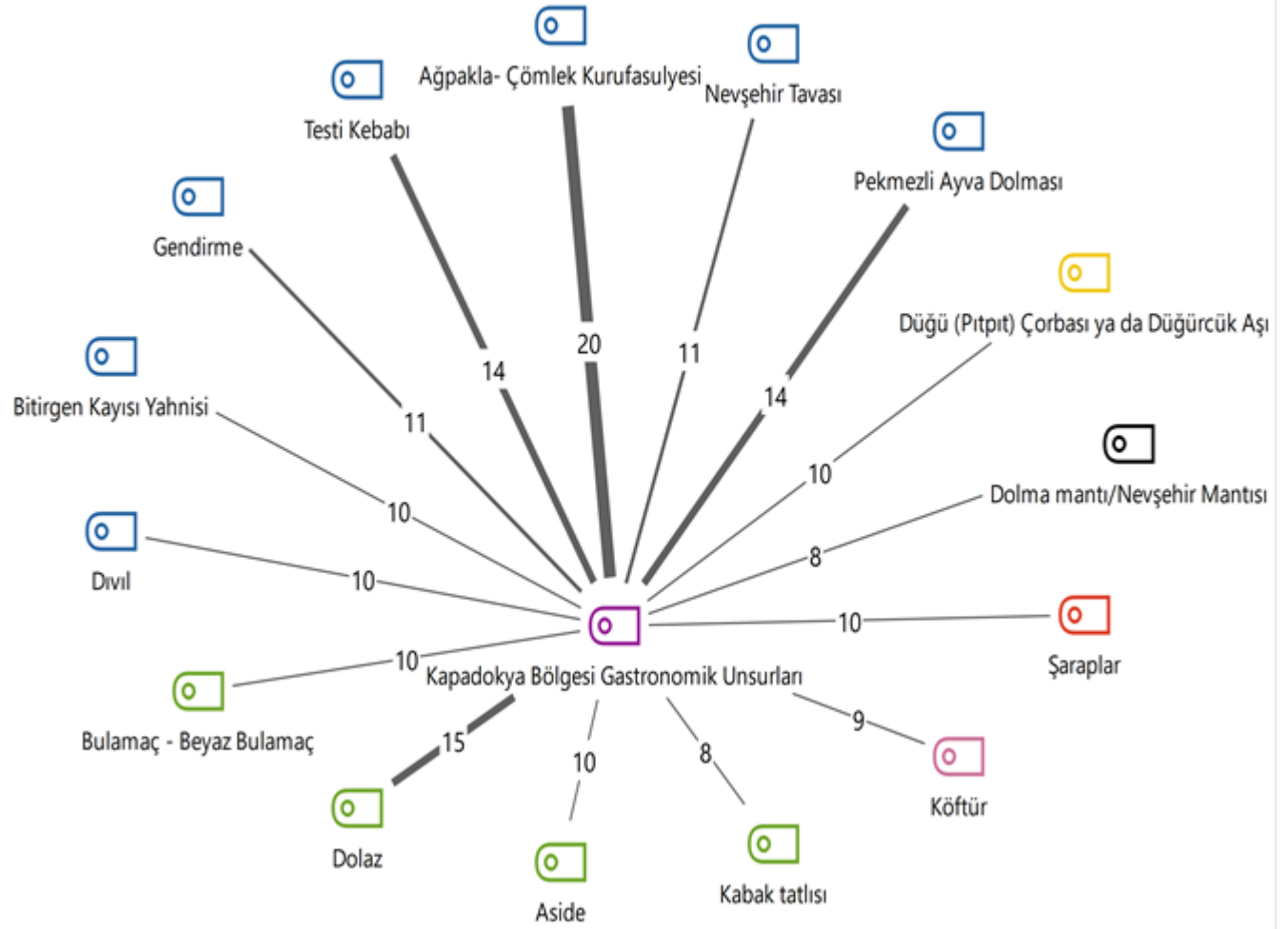
Dönderme/Döndürme	4	7,84
Patatesli Tandır Ekmeği	4	7,84
Nohutlu Ekmek	4	7,84
Samsa mantı (Kuş Dili)	4	7,84
Peynirli Erişte	3	5,88
Fasulnik	3	5,88
Bazlama Yağlaması	3	5,88
Keskiç	1	1,96
Şire Tarhanası	1	1,96
Kaymaklı Çöreği *	1	1,96
Kuru Kıymalı Pide	1	1,96
Yoğurt Tarhanası	1	1,96
Sütlü Ekmek	1	1,96
<b>TOPLAM</b>	<b>78</b>	<b>100,00</b>

\*Nevşehir iline ait Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasında olan veya Tescil Almış Ürünler

Tablo 1 incelendiğinde araştırmanın kod sisteminde 8 ana tema ile birlikte 143 alt tema oluşturulduğu görülmektedir. Araştırma kapsamında yapılan doküman incelemesi kapsamında ana temalar; çorbalar, yemekler, hamur işleri, tatlılar, içecekler, üzüm çeşitleri, yöresel ürünler, etkinlikler şeklinde belirlenmiştir. Yapılan analizler sonucunda Kapadokya Bölgesi'nin gastronomik unsurlarından frekans analiz sonuçlarına bakıldığında yemeklerin (ana yemek, dolmalar, pilavlar vb.) en fazla kodlandığı (180 kodlanma sıklığı) tespit edilmiştir. Daha sonra tatlılar (91 kodlanma sıklığı), hamur işleri (78 kodlanma sıklığı) ve çorbalar (70 kodlanma sıklığı) en çok kodlanan ana temalardır. Tabloya bakıldığında en az vurgulanan gastronomik unsurların etkinlikler olduğu görülmektedir. Gastronomik etkinliklerin destinasyonlara saydığı avantajlar (ekonomik getiri, tanıtım vb.) düşünüldüğünde bölgede bu etkinliklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve niceliğinin artırılması gerektiği düşünülmektedir.

Görüşme sonucunda elde edilen veriler, öncelikle bilgisayarda yazılım programı aktarılmıştır. Daha sonra betimsel bulguları ortaya koymak için kelime frekans analizinden sonra ana temalara ve alt temalara ilişkin kod-alt-kod modeli (Single Case Model) ve kelime bulutu kullanılmıştır.





**Şekil 1.** Kapadokya Bölgesi Gastronomik Unsurlarına ait Kod-Alt-Kod Bölümler Modeli

Kod-alt-kod modeline göre (Şekil 1), Kapadokya Bölgesi ile ilgili dokümanların incelenmesi sonucunda en çok tekrarlanan gastronomik unsurlar yukarıdaki şekilde yer almaktadır. Bu şekle bakıldığında, Kapadokya Bölgesi'nin gastronomik unsurlarının sırasıyla Ağpakla (Çömlekte Kuru Fasulye), Dolaz, Testi Kebabı, Pekmezli Ayva Dolması, Nevşehir Tava, Gendirme, Düğü (Pıtır) Çorbası, Şaraplar, Aside, Bulamaç, Dıvıl, Bitirgen Kayısı Yahnisi, Köftür, Dolma Mantı ve Kabak Tatlısı olduğu tespit edilmiştir. Gastronomik unsurların bölgeye ait olduğunu gösteren coğrafi işaret tescil sistemine kayıtlı ürünler yukarıdaki Tablo 1'de gösterilmiştir. Model incelendiğinde dokümanlarda Nevşehir iline ait coğrafi işaret almış veya başvuru aşamasındaki ürünlerden sadece Nevşehir Tava, Testi Kebabı ve Köftür en çok vurgulandığı görülmektedir. Oysa ki coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlara sağladığı avantajlar oldukça fazladır. Nevşehir iline coğrafi işaret sistemine kayıtlı gastronomik ürünlerin daha çok yaygınlaştırılarak bilinirliğinin artırılması gerekmektedir.

# Bulamaç - Beyaz Bulamaç

## Pekmezli Ayva Dolması

### Testi Kebabı Kesme Çorbası Ürgüp Damat Baklavası

### Şaraplar Pekmez Erişte

### Bazlama Kömbe

### Köftür Ağpakla Nevşehir Tavas

### Gendirme Dolaz Aside Dıvıl Dolma mantı

### Tanna-Tarhana Çorbası Bitirgen Kayısı Yahnisi

### Düğü (Pıtpıt) Çorbası

Şekil 2. Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Bulutu

Yapılan kelime frekans analizi sonucunda, kodların görselleştirilmesi amacıyla betimsel bulguları gösterebilmek için kelime bulutu modeli kullanılmış olup, Şekil 2’da yer almaktadır. Kelime bulutunda yer alan kelimelerin tamamı frekanslarının büyüklüğü ile doğru orantılıdır. Kelime bulutu incelendiğinde ilk olarak göze çarpan kelimelerin Ağpakla (20), Testi Kebabı (14), Dolaz (15), Dıvıl (10), Nevşehir Tavas (11), Pekmezli Ayva Dolması (14), Köftür (9) olduğu görülmektedir. Dolayısıyla Kapadokya Bölgesi’nin gastronomik mirasının korunmasında ve turizmde kullanılmasında bu gastronomik unsurların kullanılması gerektiği düşünülmektedir.

#### Sonuç ve Öneriler

Kapadokya mutfak kültürü, bölgenin coğrafi konumu ve tarihi geçmişiyle yakından ilişkilidir. Özellikle, bölgede yetişen yerel malzemeler, Kapadokya yemeklerinin tadını ve karakterini belirlemektedir. Kapadokya mutfağı, turizm açısından da büyük bir önem taşımaktadır. Bölge, yerli ve yabancı turistler tarafından sıklıkla ziyaret edilmekte ve turizmde kullanılan önemli bir çekim merkezi haline gelmiştir. Kapadokya’nın gastronomik mirası, turizm açısından tanıtımı ve gelişimi için önemli bir unsurdur. Bu araştırma, Kapadokya’nın somut olmayan kültürel mirasının kaynağı olan mutfak kültürünün turizmde kullanılması, korunması ve tanıtılması konusunda bir değerlendirme sunmaktadır.

Bu araştırma, Kapadokya’nın zengin gastronomik mirasını ve mutfak kültürünün turizmde entegrasyonunun önemini vurgulamaktadır. Kapadokya Bölgesi’nin gastronomik mirası, geleneksel yemekler, yöresel ürünler ve gastronomik etkinlikler gibi bazı özgün unsurları kapsamaktadır. Araştırma, bu unsurların sadece bölgenin somut olmayan kültürel mirasının bir parçası olmakla kalmayıp, aynı zamanda turizm potansiyelini de arttırabilmektedir. Araştırma kapsamında yapılan doküman incelemesi ve içerik analizi sonucunda, Kapadokya’nın gastronomik mirasında öne çıkan unsurlarını belirlemeye çalışılmıştır. Bu unsurlar arasında Ağpakla (Çömlekte Kuru Fasulye), Dolaz, Testi Kebabı, Pekmezli Ayva Dolması, Nevşehir Tava, Gendirme, Düğü (Pıtpıt) Çorbası, Şaraplar, Aside, Bulamaç, Dıvıl, Bitirgen Kayısı Yahnisi, Köftür, Dolma Mantı ve Kabak Tatlısı gibi özgün lezzetler bulunmaktadır.

Kapadokya mutfağı, bölgenin somut olmayan kültürel mirasının önemli bir parçasıdır. Bu yüzden bölgenin gastronomik mirasının korunması, tanıtılması ve turizmde kullanılması için bazı öneriler geliştirmek mümkündür. Bölgenin gastronomik mirasının korunması için, bölge halkı ve yerel yönetimlerin iş birliği içinde hareket etmeleri gerekmektedir. Kapadokya mutfağına ait restoranlarda sunulan yöresel ürünlerin ve yemeklerin kalitesini koruyacak şekilde standartlaştırılmalıdır. Ayrıca, Kapadokya mutfağı hakkında bilgi veren müzeler ve sergiler gibi kültürel etkinlikler düzenlenerek, bölgenin gastronomik mirası korunabilir ve tanıtılabilir. Bunların dışında Kapadokya’nın gastronomik mirasının korunması ve turizm ile entegrasyonunun sağlanması adına aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

- **Gastronomik Mirasın Tanıtımı ile İlgili Öneriler:** Kapadokya'nın gastronomik mirasının daha geniş çevrelerce bilinirliğini artırmak amacıyla hem yerli hem de yabancı turistlerin dâhil olabileceği daha fazla tanıtım ve bilgilendirme faaliyetleri düzenlenmelidir. Kapadokya'nın gastronomik mirasını korumak ve tanıtmak amacıyla dijital kanallar kullanılmalıdır. Bu kapsamda, gastronomi ve turizm amaçlı broşürlerde yer alması, gastronomik yol haritalarının belirlenmesi, dijital platformlarda yerel yemeklerin ve yöresel ürünlerin görselleştirilerek sunulması gibi tanıtımları içermelidir. Sosyal medya platformlarında yöresel yemeklerin fotoğraflarını paylaşabilir, videolar oluşturabilir, sosyal medya fenomenlerinin bölgeye gelerek gastronomik konularla ilgili paylaşım yapması sağlanabilir ve blog yazıları yayınlanabilir. Ayrıca, Kapadokya'nın gastronomik unsurlarını içeren bir web sitesi veya mobil uygulama oluşturularak, turistlere yönelik bilgilendirici içerik sunulabilir. Bununla birlikte, Kapadokya'nın benzersiz iklimi ve toprakları, bölgeye özgü lezzetli yöresel ürünlerin yetişmesine mümkün kılmaktadır. Bu ürünlerin tanıtımı için yerel yönetimler, işletmeler ve yerel halkın iş birliği ile pazarlama çalışmaları yürütülmelidir. Yerel üreticilerle iş birliği yaparak, bölgeye özgü ürünlerin ambalajlanması, markalaşması ve satışı için destek veren projeler yapılabilir. Ayrıca, turistlerin en çok uğradığı noktalara yerel ürün satışı noktaları açılarak, turistlerin Kapadokya'nın yöresel ürünlerini satın alması teşvik edilmelidir.
- **Gastronomik Miras ve Turizmin Entegrasyonu ile İlgili Öneriler:** Öncelikle bölgede yöresel yemek sunan restoranların eksikliği düşünüldüğünde, yöresel yemeklerin ve ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla yerel yönetimler tarafından desteklenerek yerel restoranların açılması gerekmektedir. Ayrıca Kapadokya'nın mevcut yerel restoranlarının yerel yemekleri sunması ve yöresel malzemeler kullanması teşvik edilmelidir. Bu restoranlara yönelik kalite standartlarına uyum sağlamaları ve yöresel gastronomik deneyim yaşamak isteyen turistlerin beklentilerini karşılamaları için eğitim programları düzenlenmelidir. Turistik tesisler ve restoranlar, yöresel yemeklerin ve ürünlerin sunumu artırıldığında Kapadokya'nın gastronomik mirasının daha geniş kitlelerce tanınmasını ve bilinirliğinin artırılmasını sağlayacaktır. Bununla birlikte yerel restoranlar ve acenteler arasında iş birliği yapılarak, turistlere özel menüler veya gastronomi turlarında indirimler gibi teşvikler sunulabilir ve böylelikle yöresel yemeklerin turistlerle karşılaştırılması kolaylaşabilir.
- **Gastronomik Mirasın Korunması Amacıyla Eğitim Programları ve İşbirliklerine İlişkin Öneriler:** Gastronomik mirasın korunması, gelecek nesillerin bu mirastan yararlanabilmesi için önemlidir. Bu nedenle, yöresel yemeklerin, ürünlerin ve yöntemlerin korunması ve aktarılması için faaliyetler artırılmalıdır. Turizm ve gastronomi sektöründeki profesyonellere yönelik gastronomik mirasın önemi ve korunması ile ilgili eğitim programları düzenlenmelidir. Yöresel yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve servisi gibi konularda uzmanlar tarafından verilecek eğitimlerle, bölgedeki turizm işletmelerinin kalite standartları yükseltilebilir. Ayrıca, liseler, üniversiteler ve meslek eğitim merkezleriyle iş birliği yapılarak, gençlere gastronomik miras alanında bilinçlendirme ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla dersler (Gastronomik Miras, Kapadokya Mutfağı Türk Mutfağı) eklenerek eğitimler verilmelidir. Bunun dışında gastronomik miras farkındalığının artırılması amacıyla yerel yönetimlerin iş birliği ile yerel halkın eğitilmesi amacıyla programlar düzenlenmelidir. Kapadokya'nın gastronomik mirasının daha iyi anlaşılması ve korunması için eğitim ve araştırma faaliyetlerine daha fazla önem verilmesi gerekmektedir. Bunun için daha fazla eğitim programları düzenlenmeli ve alanında uzman kişiler tarafından Kapadokya gastronomik mirası için araştırmalar yapılması önemlidir.
- **Gastronomik Etkinliklerin Düzenlenmesine İlişkin Öneriler:** Bölgede düzenlenen gastronomik etkinliklerin sayısı, niteliği ve çeşitliliği artırılmalıdır. Bu etkinliklerle, geleneksel yemek festivali, gastronomi turları, yemek pişirme atölyeleri, gastronomik rotalar, yemek yarışmaları, şarap tadımı etkinlikleri gibi etkinlikleri içerebilir. Bu tür etkinlikler, ziyaretçilere yerel mutfakla etkileşim kurma ve deneyimleme fırsatı sağladığı gibi yerel halkın da katılımını teşvik ederek kültürel paylaşımı arttıracaktır. Turizm şirketleriyle iş birliği yapılarak düzenlenen gastronomi turları, Kapadokya'nın farklı bölgelerindeki restoranları, kafe ve çiftlikleri ziyaret ederek yerel lezzetleri deneyimleme fırsatı sunacaktır. Bununla birlikte turistlere, yöresel yemeklerin hazırlanışını gösteren atölye çalışmaları ve tadım etkinlikleri de organize edilebilir. Sonuç olarak, Kapadokya'da düzenlenecek gastronomik etkinlikler, bölgenin zengin mutfağını tanıtmak ve turistlerin deneyimlemesini sağlamak için önemli bir fırsat sunacaktır.

Yukarıda sıralanan öneriler, Kapadokya'nın gastronomik mirasının tanıtımı, korunması ve turizmde kullanımı için başlangıç noktası olabileceği düşünülmektedir. Yerel halkın, turizm işletmelerinin ve yerel yönetimlerin iş

birliğiyle bu önerilerin hayata geçirilmesi, Kapadokya'nın gastronomik zenginliklerinin daha geniş kitlelere ulaşmasını ve yaygınlaşmasını sağlayabilecektir. Kapadokya'nın gastronomik mirasının daha kapsamlı ve derinlemesine anlaşılmasına, bu mirasın korunması ve turizme entegrasyonuna katkı sağlayabilmesi amacıyla gelecekte bazı araştırmalar yapılabilir. Bu araştırma, Kapadokya'nın gastronomik mirası ile ilgili genel bir bakış açısı sunmaktadır. Bu yüzden başka araştırmalarda Kapadokya'nın gastronomik mirasının turizm üzerindeki etkisini ölçen kapsamlı bir etki analizi yapılabilir. Bununla birlikte Kapadokya'da gastronomik turizmi deneyimlemiş turistlerin deneyimleri ve geri bildirimleri, bölgenin gastronomik mirasının nasıl daha iyi pazarlanabileceği konusunda fikir sunabilir.

### Kaynakça

- Ak, S. (2022). *Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel mutfağın önemi: Mustafaapaşa örneği*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Alonso, A. D. (2013). Tannat: the positioning of a wine grape as symbol and 'referent' of a nation's gastronomic heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 105-119.
- Alonso, A.D. & Krajsic, V. (2013). Food heritage down under: Olive growers as mediterranean 'food ambassadors'. *J. Herit. Tour.* 8, 158–171.
- Anadoluda Yaşam, (2023). <https://www.anadoludayasam.com/nevsehir-yemekleri/> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde erişildi.
- Aslan, Z. Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Avieli, N. (2013). What is 'local food?' Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam. *J. Herit. Tour.* 8, 120–132.
- Aydın, Ş., Eren, D., & Sözbilen, G. (2018). *Gastronomik miras içerisinde yer alan yöresel yemeklerin restaurant menülerinde kullanılması: Göreme örneği* (Sözlü Sunum). International Gastronomy Tourism Studies Congress, ss. 121-133, Kocaeli.
- Barska, A. & Wojciechowska-Solis, J. (2018). Traditional and regional food as seen by consumers—research results: The case of Poland. *Br. Food, J.* 120, 1994–2004.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociol. Rural.* 38, 21–34.
- Bessière, J. & Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *J. Sci. Food Agric.* 93, 3420–3425.
- Buyruk, M. Y. (2022). *Turistlerin yerel yiyecek-içecek tercihleri ve memnuniyet durumlarının araştırılması: Kapadokya örneği*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi, Nevşehir.
- Creswell, J. D. (2017). Mindfulness interventions. *Annual review of psychology*, 68, 491-516.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 100-115.
- Çokal, Z., & Dalkılıç Yılmaz, F. (2019). *Turist rehberlerinin yerel yemek kültürü bilgisinin tespit edilmesi: Nevşehir örneği*. Ş. Aydın., Ö. Çoban., Y. Karakuş ve N. Çalışkan (Ed.), IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı içinde (ss. 383-391). Nevşehir.
- Daries, N., Cristobal-Fransi, E., Ferrer-Rosell, B. & Marine-Roig, E. (2018). Behaviour of culinary tourists: A segmentation study of diners at top-level restaurants. *Intang. Cap.* 14, 332–355.
- Daries, N., Marine-Roig, E., Ferrer-Rosell, B. & Cristobal-Fransi, E. (2021). Do high-quality restaurants act as pull factors to a tourist destination? *Tour. Anal.* 26, 195–210.

- Demirel, H. & Yönet, F. (2017). *Nevşehir mutfağı kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması*. I. Uluslararası İpekyolu Akademik Çalışmalar Sempozyumu içinde (ss. 193-201), Nevşehir.
- Flyista, (2021). <https://flyista.com/blog/kapadokya-yemekleri-yoresel-lezzetler> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde erişildi.
- Gastrocappadocia, (2023). <https://gastrocappadocia.com/> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde erişildi.
- Güldemir, O., & Işık, N. (2011). *Nevşehir mutfağı kültürü ve yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6(1), 16-19.
- Hernández-Rojas, R.D. & Huete Alcocer, N. (2021). The role of traditional restaurants in tourist destination loyalty. *PLoS ONE*, 16, e0253088.
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Der'can, B., Tešanovi'c, D., Šmugovi'c, S., Radivojevi'c, G., Ivanovi'c, V., Vujsinovi'c, V. & Stoši'c, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage*. 6, 3402–3417.
- Kalenjuk Pivarski, B., Šmugovi'c, S., Teki'c, D., Ivanovi'c, V., Novakovi'c, A., Tešanovi'c, D.; Banjac, M., Der'can, B., Peuli'c, T., Mutavdži'c, B. & et al. (2022). Characteristics of Traditional Food Products as a Segment of Sustainable Consumption in Vojvodina's Hospitality Industry. *Sustainability*, 14, 13553.
- Kapadokya Turları, (2023). <https://kapadokyaturlari.com.tr/yeme-icme/kapadokya-yemekleri> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde erişildi.
- Kapadokyadayım, (2023). <https://voyelo.com/tr/kapadokyaya-yemekleri/> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde erişildi.
- Kara, Ç. (2015). Türkiye'nin Kültürel Mirası-II. Ankara: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kovács, B.; Carroll, G.R.; Lehman, D.W. (2014). Authenticity and consumer value ratings: Empirical tests from the restaurant domain. *Organ. Sci.* 25, 458–478.
- Lin, M.-P.; Marine-Roig, E.; Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13, 12531.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: University Press of Kentucky.
- Özer, E. D., & Esen, M. K. (2019). Coğrafi İşaret Alma Sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına ait Standart Reçetenin Oluşturulması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 805-817.
- Park, E.; Muangasame, K.; Kim, S. (2021). 'We and our stories': Constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tour. Geogr.*
- Pérez-Priego, M.A.; García, G.M.; de los Baños, M.; Gomez-Casero, G.; Caridad y López del Río, L. (2019). Segmentation based on the gastronomic motivations of tourists: The case of the Costa Del Sol (Spain). *Sustainability*, 11, 409.
- Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism. *Tourism Management*, 25 (3), 297 – 305.
- Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *J. Intang. Herit.* 14, 158–171.
- Saatçı, G. (2016). Kültürel miras olarak gastronomi. *Yılmaz H. (Editör). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık*, 1-18.

- Şahin Perçin, N., Keskin, E., Örgün, E., & Erol, G. (2019). *Gastronomik bir değer olarak Nevşehir mutfağı*. Ş. Aydın., Ö. Çoban., Y. Karakuş ve N. Çalışkan (Ed.), IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi içinde (ss. 544-558). Nevşehir.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Teftiş Kurulu Başkanlığı, (2003). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, <http://www.karabukkultur.gov.tr/TR-195763/somutolmayan-kulturel-miras-nedir.html> adresinden 20 Nisan 2023 tarihinde erişildi.
- Timothy, D.J. (2011). *Cultural Heritage and Tourism: An Introduction*; Channel View Publications: Bristol, UK, Volume 4.
- UNESCO, (2003). [http://unesco.org.tr/dokumanlar/somut\\_olmayan\\_km/sokum\\_bb.pdf](http://unesco.org.tr/dokumanlar/somut_olmayan_km/sokum_bb.pdf) adresinden 20 Nisan 2023 tarihinde erişildi.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.
- Vanhonacker, F.; Verbeke, W.; Guerrero, L.; Claret, A.; Contel, M.; Scalvedi, L.; Zakowska-Biemans, S.; Gutkowska, K.; Sulmont-Rossé, C.; Raude, J.; et al. (2010). How European consumers define the concept of traditional food: Evidence from a survey in six countries. *Agribusiness*, 26, 453-476.
- Yetiş, Ş. A. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.
- Yorgancı, B. (2018). *Gastronomi turizmi ve Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki turist algılarının araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Yorgancı, B. ve Buyruk, L. (2019). *Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki turist algılarının araştırılması*, 4. Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Nevşehir, ss.227-234.
- Yüncü, H.R. (2010). *Şarap turizmi bölgelerinin rekabet edebilirliğine yönelik bir model önerisi: Kapadokya örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

## EXTENDED SUMMARY

The non-material cultural heritage of Cappadocia has significant implications in terms of tourism, with the region's rich historical and cultural texture manifesting itself in its gastronomical elements. Local dishes, regional products, and gastronomical events reflect the unique identity of Cappadocia and stimulate tourist interest in the region. Despite the region's considerable status among tourist destinations, there is a scarcity of written documents related to the culinary culture of Cappadocia, posing a risk of the gastronomical heritage being forgotten. Therefore, this research encompasses the review of documents that have been published and are accessible regarding Nevşehir's cuisine from past to present. Within the scope of the research, information regarding dishes, soups, pastries, desserts, beverages, grape varieties, local products, and gastronomic events - elements of the gastronomic heritage of the region - has been collected. This research was planned and conducted with the aim of determining the most emphasized gastronomical heritage elements of the Cappadocia region through written and visual sources, developing recommendations for the use of gastronomical heritage in tourism, and contributing to the literature.

This article compiles the gastronomic elements evaluated within the cultural heritage of Cappadocia, such as traditional dishes, local products, and gastronomic events. In this context, document review, a qualitative research method, was conducted, with journals, books, articles, and websites related to Cappadocia's cuisine examined. The document screening intended to identify gastronomic elements was carried out over the internet between April 20 and May 20, 2023. Within the scope of the document review, promotional websites about Cappadocia (5 in total) and articles, conference papers, books, and theses (13 in total) were included in the study. The data obtained was transferred to a statistical program and content analysis was conducted through coding and theming. After the coding and theming processes, frequency analysis was carried out and to visualize the findings, code-subcode models and word cloud analyses were employed. The most emphasized gastronomic elements in the documents related to the Cappadocia region were identified as Ağpakla (Bean Stew in Pot), Dolaz, Testi Kebab, Quince Stuffed with Molasses, Nevşehir Tava, Gendirme, Dügü (Pıtırıt) Soup, Wines, Aside, Bulamaç, Dıvıl, Bitirgen Apricot Stew, Köftür, Stuffed Dumplings, and Pumpkin Dessert. As a result of the analysis of the data obtained about Cappadocia's cuisine, recommendations were developed to increase the recognition of gastronomic elements and their use in tourism.

Cappadocian cuisine is a significant part of the region's intangible cultural heritage. Therefore, it is feasible to develop recommendations for the preservation, promotion, and utilization of the region's gastronomic heritage in tourism. To protect the gastronomic heritage of the region, local people and local governments need to cooperate. The quality of local products and dishes served in restaurants specializing in Cappadocian cuisine should be standardized to ensure quality. Moreover, by organizing cultural events such as museums and exhibitions providing information about Cappadocian cuisine, the region's gastronomic heritage can be preserved and promoted.

• **Recommendations for Promoting Gastronomic Heritage:** More promotional and informational activities involving both domestic and foreign tourists should be organized to increase the visibility of Cappadocia's gastronomic heritage. Digital channels should be used with the aim of preserving and promoting the gastronomic heritage of Cappadocia. This should include features in brochures for gastronomy and tourism, determining gastronomic route maps, and visual presentations of local dishes and regional products on digital platforms. Sharing photos of regional dishes on social media platforms, creating videos, inviting social media influencers to the region to make posts about gastronomic subjects, and publishing blog posts can also be effective. Additionally, creating a website or mobile application featuring Cappadocia's gastronomic elements and providing informative content for tourists can be useful. Moreover, Cappadocia's unique climate and soil make it possible to grow delicious regional products. Marketing efforts should be carried out in collaboration with local governments, businesses, and local people to promote these products. Projects supporting the packaging, branding, and sale of regional products can be carried out in cooperation with local producers. Furthermore, by opening local product sales points at the most visited spots by tourists, the purchase of Cappadocia's regional products can be encouraged.

• **Recommendations for Integrating Gastronomic Heritage and Tourism:** Considering the scarcity of restaurants serving local dishes in the region, local governments should support the opening of local restaurants

to promote regional dishes and products. In addition, current local restaurants in Cappadocia should be encouraged to serve local dishes and use regional ingredients. Training programs should be organized to ensure these restaurants adhere to quality standards and meet the expectations of tourists wishing to experience regional gastronomic experiences. Tourist facilities and restaurants will enhance recognition and visibility of Cappadocia's gastronomic heritage by increasing the presentation of regional dishes and products. Cooperation between local restaurants and agencies could offer incentives to tourists such as special menus or discounts on gastronomy tours, thus facilitating encounters between tourists and local cuisine.

• **Recommendations for Training Programs and Collaborations to Preserve Gastronomic Heritage:** The preservation of gastronomic heritage is crucial for future generations to benefit from this legacy. Therefore, efforts to protect and transmit regional dishes, products, and methods should be increased. Training programs regarding the importance and preservation of gastronomic heritage should be organized for professionals in the tourism and gastronomy sectors. By offering training from experts on topics such as the preparation, presentation, and service of local dishes, the quality standards of tourism businesses in the region can be raised. Moreover, collaborations with high schools, universities, and vocational training centers should be established, with courses added (Gastronomic Heritage, Cappadocian Cuisine in Turkish Cuisine) to raise awareness among young people about gastronomic heritage and its transmission to future generations. Furthermore, programs should be organized to train local people in cooperation with local governments to increase awareness of gastronomic heritage. Greater emphasis on education and research activities is needed for a better understanding and preservation of Cappadocia's gastronomic heritage. For this, more training programs should be organized, and research on Cappadocia's gastronomic heritage should be carried out by experts in the field.

• **Recommendations for Organizing Gastronomic Events:** The number, quality, and diversity of gastronomic events in the region should be increased. These events could include traditional food festivals, gastronomy tours, cooking workshops, gastronomic routes, food competitions, and wine tasting events. Such events will not only provide visitors with opportunities to interact with and experience the local cuisine, but also encourage the participation of local people, thereby enhancing cultural exchange. Gastronomy tours organized in cooperation with tourism companies will offer the opportunity to experience local flavors by visiting restaurants, cafes, and farms in different regions of Cappadocia. In addition, workshops demonstrating the preparation of local dishes and tasting events can also be organized for tourists. In conclusion, gastronomic events to be held in Cappadocia will provide a significant opportunity to introduce the region's rich cuisine and enable tourists to experience it.

The recommendations listed above are thought to be a starting point for the promotion, preservation, and use of Cappadocia's gastronomic heritage in tourism. The implementation of these recommendations in cooperation with local people, tourism businesses, and local governments could enable the gastronomic richness of Cappadocia to reach wider audiences and become more widespread.