



Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Nevşehir Örneği (Evaluation of Local Cuisine Culture in Terms of Sustainable Tourism: Case of Nevşehir)

*Emrah ÖRGÜN^a , Sevcan SOLUNOĞLU^b , Ali SOLUNOĞLU^c 

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebhat ve Erol Toksöz Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Nevşehir/Turkey

^b Republic of Turkey, Ministry of Education, Food and Beverage Area, Kırıkkale/Turkey

^c Kırıkkale University, Social Sciences Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Kırıkkale/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.02.2020

Kabul Tarihi: 20.10.2020

Anahtar Kelimeler

Yerel mutfak
Mutfak kültürü
Sürdürülebilirlik
Turizm

Keywords

Local cuisine
Culinary culture
Sustainability
Tourism

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Turistik bir destinasyonun tercih edilme nedenlerinin başında o destinasyona ait yeme içme faaliyetleri gelmektedir. Özellikle son yıllarda turistler yalnızca güzel lezzetler tatmak ya da yeni bir lezzeti keşfetmek için seyahat etmektedirler. Bu akım alternatif bir turizm türü olan gastronomi turizmini doğurmuştur. Destinasyona ait yerel lezzetler bir yandan destinasyon için bir tercih nedeni olurken bir yandan da uluslararası mutfak akımlarından etkilenerek geleneksel formlarını kaybetmektedirler. Bu çalışmada, Nevşehir mutfak kültürünün sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Türkiye'nin en önemli turistik merkezlerinden biri konumundaki Nevşehir'e ait olan mutfak ürünlerinin korunması ve bölgeye gelen ziyaretçilere geleneksel yapısı bozulmadan sunulması gerekmektedir. Bu amaçla, bölgeye ait yöresel mutfak unsurlarından birisi olan kuru salatalık dolması ele alınmıştır. Kuru salatalık dolmasının tarifine yöre halkıyla yüz yüze görüşmeler yapılarak ulaşılmıştır. Bölge insanın tarifleri göz önünde bulundurularak ürün tekrar yapılmış ve yapım aşamaları fotoğraflanarak kayıt altına alınmıştır. Çalışma sonunda Nevşehir mutfak kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla neler yapılabileceği konusunda önerilerde bulunulmuştur.

Abstract

Eating and drinking activities belonging to that destination are the primary reasons for preferring a touristic destination. Especially in recent years, tourists are known to travel only to taste fine flavors or to discover a new flavor. This trend gave birth to gastronomy tourism, which is an alternative type of tourism. While the local tastes of the destination are a reason for preference for the destination, they also lose their traditional form by being influenced by the international culinary movements. In this study, it was aimed to evaluate the cuisine culture of Nevşehir in terms of sustainable tourism. Turkey's most important tourist protected from the one belonging to Nevşehir in central location and kitchen products to visitors coming to the region must be presented traditional structure intact. For this purpose, the description of the stuffing of dry cucumbers, which is one of the local cuisine elements of the region, has been reached through face to face interviews with the local people. The product has been reconsidered by considering the recipes of the region and the production steps have been recorded and recorded. In the study, suggestions were made about what can be done in order to preserve the cuisine culture of Nevşehir and transfer it to future generations.

* Sorumlu Yazar

E-posta: emrahorgun@gmail.com/ (E. Örgün)