



Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi (Evaluation of Aksaray Güzelyurt (Gelveri) Local Cuisine Tastes Which is About Forgotten Scope of Gastronomy Tourism)

*Yusuf ACAR^a

^a Aksaray University, Güzelyurt Vocational School, Aksaray/Turkey.

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:30.11.2015

Kabul Tarihi:25.01.2016

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Güzelyurt yöre mutfağı

Sürdürülebilirlik

Öz

Soyut kültürel mirasın somut yansıması olarak ifade edilen ve geçmişten günümüze içinde bulunduğu toplumla var olmuş yerel yiyecek içecek kültürü, günümüzde turizm faaliyetlerinin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışmanın amacı, Kapadokya'nın batıya açılan kapısı olarak yüzyıllardır Roma döneminden günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, sahip olduğu doğal ve tarihi çekiciliklerle Ihlara Vadisini içinde barındıran, 1924 yılında nüfus mübadelesini yaşamış aynı zamanda Ortadoks mezhebinin kurucularından Aziz Gregorios Nazions'un memleketi ve hayatının son dönemlerini geçirdiği Hristiyanlık dininin kutsal merkezlerinden biri olan Aksaray iline bağlı Güzelyurt (Gelveri) ilçesinin yöresel mutfak kültürüne dikkat çekerek, yöre mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin tanıtımı ve bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamaktır. Çalışma kapsamında; yörenin mutfak kültürü incelenerek ve ilçe halkından yaşı ilerlemiş kişilerle yüz yüze görüşülerek yöresel yiyeceklerin nasıl hazırlandığına dair detaylı bilgiler sunulmaktadır.

Keywords

Gastronomy tourism

Güzelyurt local cuisine

Sustainability

Abstract

Intangible cultural heritage from the past in which, expressed as a tangible reflection of the society have been local food and drink culture is considered today as an integral part of tourism activities. The aim of this study is to contribute to the promotion of the region have kept almost forgotten taste of the region's cuisine and gastronomic tourism where Cappadocia's west gate made as to present many civilizations for centuries the Roman period, Ihlara with its natural and historic charm of the valley with the host which lived through the exchange of populations in 1924 also lived through the exchange of populations in 1924, Christianity is one of the religion's holy city of Aksaray Güzelyurt (Gelveri) drew attention to the local culinary culture. The scope of work; examining the cultural district serves regional cuisine and regional food prepared detailed information on how people face to face with the public.

* Sorumlu Yazar.

yacar1986@gmail.com (Y. Acar)

GİRİŞ

Son yıllarda bölgesel turizmin gelişmesinde önemli bir unsur olarak göze çarpan, yeme-içmenin bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak ifade edilen gastronomi, artık turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmekte, insanların bir destinasyonu ziyaret edebilmesi için tek başına bir seyahat motivasyonu olabilmekte ve ülke tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmeye başlamıştır (Küçükaltan, 2009: 8; Mckrecher, Okumuş ve Okumuş, 2008:138; Yüncü, 2009: 29).

Turizm faaliyetleri içerisinde yeni destinasyonları ziyaret eden turistler, bilinmeyen yöresel lezzetleri tecrübe ederek, aynı zamanda yeni kültürleri, gelenekleri anlama ve takdir etme şansı bulmaktadır (Cook, Yale ve Marqua, 1999:127). Çünkü bir yörenin sahip olduğu lezzetler, yörenin sahip olduğu kültürel değerler ve kimlik hakkında da önemli ipuçları sunan öğeler arasında yer almaktadır. Ayrıca; OECD, 2012 raporlarına göre; bir destinasyondaki yiyecek içecek hizmetlerinin toplam turistik harcamalar içerisinde % 30'luk bir dilimi oluşturmasından dolayı, turizm hizmetlerinin gelişiminde oldukça önemli bir role sahiptir

Çalışmada; gastronomi turizmi hakkında bilgi verilerek, gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ilinin Kapadokya sınırları içerisinde olmasına rağmen turizmde hak ettiği değeri göremeyen bir din ve kültür merkezi olan Güzelyurt (Gelveri) ilçesi yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatları değerlendirilmektedir. Yerel mutfaklar kültürel etkileşimler sonucu içinde üretilip tüketildiği etnik topluluğu temsil etmektedir (Chuang, 2009:87) ilkesinin hayat bulduğu yörede Türk ve Rum nüfusun uzun süre birlikte yaşaması sonucu oluşan zengin kültürel birikimin doğrudan yöre mutfağına yansıdığı görülmektedir. Çalışma kapsamında yöreye has ürünlerle hazırlanan ve uzun yüzyıllar boyunca Rum halkıyla aynı coğrafyayı paylaşmanın etkisiyle kültürel etkileşimle yoğrulmuş yörenin en özel gastronomik unsurları arasında yer alan; Güzelyurt (Gelveri) Tava, Güzelyurt (Gelveri) Ekmeği ve Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi örnekleri tanıtılacaktır. Araştırmanın sonuç bölümünde de Güzelyurt'ta gastronomi turizminin yerleşmesi ve geliştirilmesi için yapılması gerekenler sıralanmıştır.

GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin içinde bulunduğu toplum yapısının ve kültürel öğelerinde dikkate alınarak, tarihsel gelişme sürecinden başlayarak sahip olduğu bütün özelliklerin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilmesi yoluyla günümüz şartlarına uyarlanması çalışmasını kapsayan, aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla da zenginleştirilmiş bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 30).

Gastronomi turizmi alternatif turizm kapsamında ilk olarak 1998 yılında Long'un 'Culinary Tourism' adlı eserinde ortaya atılan bir kavram olup; turistler tarafından farklı kültürlerle ait yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi yoluyla ortaya çıkan kültürel etkileşim olarak tanımlanmaktadır Long'a göre bir yöreye ait yiyecek ve içecekleri tadarak tecrübe etme, o kültürü yaşayarak keşfetme anlamına gelmektedir (Long, 1998: 183).

Gastronomi turizmi, hazırlanan yiyecek ve içeceklerin bir bölgeyi ziyaret eden kişilere bir çekicilik unsuru olarak sunulmasıdır (Wolf, 2006: 2). Gastronomi turizmi genel anlamda insanların bir bölgeye has yiyecek ve içecekler ile ilgili deneyimlerini tanımlayan bir kavramdır (Karim ve Chi, 2010: 532). Son yıllarda üzerinde önemle durulan ve hakkında birçok araştırma yapılan gastronomi turizminin kökenleri; tarım, turizm ve kültüre uzanmaktadır (Cusack, 2000: 206). Tarım, turizm ve kültür, gastronomi turizmine alt yapısal anlamda katkı sağlayarak gelişmesini hızlandırmaktadır. Tarımsal faaliyetler kapsamında ürün yetiştirilmekte; kültür ile yiyecek kendine has bir kimlik kazanmakta; turizm ile de gerekli alt yapı ve tesisler kurularak ziyaretçi bölgeye çekilebilmektedir. Tüm bu unsurlar gastronomi turizminin vazgeçilmez öğeleri arasında yer almaktadır (Du Rand ve Heath 2006: 208).

Gastronomi turizminin yerel halk ve yöredeki tarımsal faaliyetleri geliştirip, destekleyecek şekilde gerçekleştirilen turizm hareketliliği olmakla beraber, seyahat etmede motivasyon faktörü olarak; yerel, otantik, nostaljik, insan sağlığı için yararlı, besin değeri yüksek, çevreye duyarlı şekilde üretilen, hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içeceklerden oluştuğu görülmektedir. Bütün bu unsurlardan hareketle, gastronomi turizmi bileşenlerini şu şekilde sıralamak mümkündür (Durlu, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 15):

- Özel restoranlar
- Yerel olarak üretilmiş yiyecekler
- Özel yemek üretim sistemleri
- Yemek festivalleri
- Özel yemek organizasyonları
- Doğal alışveriş merkezleri
- Doğal ve tarihi alışveriş mekânları
- Yerel yaşam kültürü
- Organik tarım ve organik ürünler
- Yerel yemek üretimi
- Geleneksel üretim

Bir yörenin sahip olduğu gastronomik öğeler; kültürel, toplumsal, coğrafik, ve sosyal beslenme gibi birçok temele dayanmaktadır (Gillespie ve Cousins, 2001: 2). Bölgede yetiştirilen ürünlerden hazırlanan ve bölgenin kültürel kimliği içerisinde yoğrulmuş yiyecek ve içecekler günümüzde önemli bir tanıtım unsuru olarak bölgenin rekabet avantajı elde edebilmesi için kullanılabilir. Gastronomi turizminin bölgenin tanıtılmasına yönelik önemini içeren başlıkları şu şekilde sıralamak mümkündür (Du Rand ve Heath, 2006:210):

- Gastronomik değeri olan ürünler, tarım ürünlerine katma değer sağlayarak yetiştirilmesini özendirir
- Gastronomik değere sahip ürünler, bir destinasyon için çekicilik unsuru olabilir

- Bölgesel gastronomi kültürünü yiyecek ve içecek etkinliklerine dönüştürme etkisine sahiptir
- Gastronomik değere sahip ürünler, yerel kimliğin geliştirilmesine katkıda bulunur.

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürünün tanıtılması yoluyla o destinasyonu ziyaret eden kişi sayısının artırılması ve yerel halkın bilinçlendirilmesi koşuluyla, yörenin sahip olduğu yiyecek ve içecek kültürünün korunarak geleceğe taşınabilmesi açısından da önem arz etmektedir.

GÜZELYURT (GELVERİ) VE GÜZELYURT YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Aksaray'ın 45 km doğusunda yer alan, Roma döneminde Karballa, Selçuklu döneminde Gelveri, günümüzde ise Güzelyurt isimleriyle anılan ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, 1924'te Büyük Mübadeleyi yaşamış Kapadokya Bölgesi'nin altın kapısı olarak ifade edilen 14 km uzuluğundaki Ihlara Vadisi ile Selime yöresini içine alan, aynı zamanda Ortadoks mezhebinin kurucularından St. Gregeourus'un memleketi olan Güzelyurt İlçesi birçok doğal, tarihi ve kültürel güzellikleri bünyesinde barındırmaktadır. Bir din ve hoşgörü merkezi olan Güzelyurt, sınırları içerisinde yer alan Ziga Kaplıcaları ile aynı zamanda bir termal turizm merkezi konumundadır. Yörede yer alan taş evler ve tarihi Rum konakları en güzel sivil mimari örneklerini yansıtmaktadır. (URL-1).

Yörenin sahip olduğu tarihi ve kültürel miras doğrudan yöresel mutfak kültürüne yansımaktadır. 1924 yılında gerçekleşen Büyük Mübadeleye kadar bölgedeki Rum halkının varlığının etkileri günümüz yöre mutfak kültüründe kendisini fazlasıyla hissettirmektedir. Rum ve Türk nüfus yüzyıllarca bölgede bir arada yaşamışlardır. 1924 yılında gerçekleşen Büyük Mübadele sonucunda, Yunanistan'ın Kastorya ve Kozan köylerinden Anadolu'ya göç eden Türk kökenli halk Güzelyurt'a yerleştirilmiş ve Güzelyurt'tan göç eden Rum kökenli vatandaşlarda Yunanistan'ın Kavala şehrine bağlı Nea Kalvari'ye yerleştirilmiştir. Tarihi bağları güçlendirmek adına 1924'te Mübadeleyi yaşamış neslin torunları her yıl düzenli olarak Türk-Yunan Dostluk Festivali düzenlenmekte ve atalarının yaşadığı bölgeleri karşılıklı olarak ziyaret etmektedir (Kültür Envanteri, 2009: 13).

Yörede sanayi tesislerinin olmaması, il merkezine 45 km uzakta olması ve 1435 metre yükseklikte olması yöreyi organik tarım faaliyetleri açısından son derece uygun kılmaktadır. Soyut kültürel mirasın somut yansımalarının en güzel örneklerinden olan yöre mutfakları, aynı zamanda toplumların yaşam tarzları ve tarihi değerleri hakkında da bilgiler sumaktadır. Yöresel yemek kültürü, küreselleşmenin etkisiyle günümüzde unutulma noktasına gelmiş olsa da, yaşı ilerlemiş az sayıdaki yöre halkı tarafından bu otantik lezzetler yaşatılmaya çalışılmaktadır.

Araştırmanın bu kısmında; Güzelyurt'un sahip olduğu ve kültürel kimlik içerisinde hayat bulmuş geleneksel yöntemlerle hazırlanan; Güzelyurt (Gelveri) tava, 85 yaşındaki Fadime Özmel'den, Güzelyurt (Gelveri) ekmeği 83 yaşındaki Fatma Behice Bacık'dan ve Rumlardan kalan

bağlarda Rumlardan öğrenildiği gibi halen yapılmakta olan Güzelyurt (Gelveri) pekmezi de 80 yaşındaki Hadime Çelik ile yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilen bilgilerden hazırlanarak derlenmiştir.

Güzelyurt (Gelveri) Tava

Yörenin en önemli geleneksel tatlarından biri olan Gelveri tava, Güzelyurt yaylalarındaki meralarda bitki zenginliğinden faydalanılarak yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan elde edilen etlerle ve tarımsal arazilerde yetiştirilen organik ürünlerle odun ateşinde sadece kil kaplarda hazırlanan ve servise sunulan, tadıldığında kolay kolay unutulmayacak olan bu eşsiz kırmızı et yemeği yöre halkının damak tadı hakkında önemli ipuçları vermektedir



Resim 1: Güzelyurt (Gelveri) Tava

Güzelyurt (Gelveri) tavaşının malzemeleri ve tarifi, 10 Kasım 2015 tarihinde Güzelyurt'ta yaşayan 85 yaşındaki Fadime Özmel ile yüz yüze yapılan görüşmeden elde edilen bilgiler doğrultusunda derlenmiştir.

Malzemeler (4 Kişilik):

- 1 kilogram yağlı ve yumuşak dana eti
- 2 adet kuru soğan (büyük boy)
- 3 adet yeşil biber
- 3-4 tane doğranmış domates
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağ

Güzelyurt (Gelveri) Tavaşının Hazırlanışı:

Büyükçe bir kil kap içerisine 2 yemek kaşığı konulur. Dana etini kuşbaşı parçalar halinde doğranıp kil kap içerisine konur. Etlar iyice yumuşayana kadar önce harlı ateşte sonra çok kısık odun ateşinde yavaşça pişirilerek suyunun çekmesini sağlar. Bu işlemi ortalama 1 saat kadar sürer. Daha sonra, etin orta yerinden yer açarak soğanlar, sivri biberler ve doğranmış domatesler ilave edilir. Ara ara karıştırılıp diriliği gidinceye kadar ve domateslerin bıraktığı su, buhar olup uçuncaya kadar karıştırılır. Pişme işlemi bittikten sonra üzerine tuz, pul biber ve kekik ilave edip karıştırıp 4-5 dakika kadar daha pişirilir. Sonrası ocaktan çıkarılarak hazırladığı kil kap içerisinde servise hazırlanır (F. Özmel, kişisel iletişim, 10 Kasım 2015).

Güzelyurt (Gelveri) Ekmeği

Bölgenin kültürel kimliği içerisinde yoğrulmuş en önemli gastronomik öğelerinden biri de Gelveri ekmeğidir. Yörenin hububat yetiştiriciliğine uygun arazilerinden elde edilen buğdaylarla yapılan bu geleneksel ekmeğin varlığını geçmişten günümüze taşımayı başarmıştır. Güzelyurt (Gelveri) ekmeğinin hazırlanışı, 13 Kasım 2015 tarihinde Güzelyurt'ta yaşayan 83 yaşındaki Fatma Behice Bacık ile yüz yüze yapılan görüşmeden elde edilen bilgiler doğrultusunda derlenmiştir. Tarihi Rum evlerinin bahçesinde yer alan taş fırınlarda ekmeğin pişirmek için inşa edilen tandırlarda haftada bir kez düzenli olarak ilçe kadınları tarafından ortaklaşa yapılan Gelveri ekmeği, satışı yapılmayan ve on beş gün boyunca tazeliğini koruyan bir ekmeğdir. Gelveri ekmeğini özel ve geleneksel bir tat yapan en önemli unsur yörede organik yollarla yetiştirilip hasat edilen buğdaylardan elde edilen undur. Ayrıca Gelveri ekmeği genelde her mahallede bulunan 300-400 derece ısıya dayanıklı taş fırınlarda pişirilir (F. B. Bacık, kişisel iletişim, 13 Kasım 2015).



Resim 2: Güzelyurt (Gelveri) Ekmeği

Malzemeler:

Tuz, maya ve un (F. B. Bacık, kişisel iletişim, 13 Kasım 2015).

Güzelyurt (Gelveri) Ekmeğinin Hazırlanışı

Ekmeğin pişirilmesi iki aşamadan oluşur. Bunlardan ilki fırının yakılması diğeri ise akşamdan hazırlanan mayalı hamurun yoğrulmasıdır. Hamur yoğurma işleminden önce un elenir ve akşamdan çoğaltılan maya elenen una su ile eklenir. Hamur mayayı özümsemesi için bir müddet beklemeye alınır. Fırın istenilen sıcaklığa ulaşıncaya pişirme kıvamına gelen hamur bezelenir. Hazırlanan bezeler, pişirileceği tekneye dizilerek taş fırına atılır ve Gelveri ekmeği pişirilince fırından alınır. Gelveri ekmeğini en özel kılan unsurlardan biri yardımlaşarak hazırlanması ve hazırlandıktan sonra tüm mahalleye dağıtılmasıdır (F. B. Bacık, kişisel iletişim, 13 Kasım 2015).

Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi

Güzelyurt'un eşsiz geleneksel tatlarından bir diğeri de, Rumlardan kalma üzüm bağları ve bu üzümlerden elde edilen pekmezler, Rumlardan öğrenildiği şekli ile halen yöre halkı tarafından üretilmekte ve ufak çaplı da olsa pazarlanmaktadır. Yörenin coğrafi özelliklerinden dolayı sahip olduğu kıraç topraklarda son derece kaliteli üzümler yetiştirilmekte ve yöre halkı tarafından üzümler genelde pekmez yapımında kullanılmaktadır. Güzelyurt (Gelveri) ekmeğinin hazırlanışı, 15 Kasım 2015 tarihinde Güzelyurt'ta yaşayan 80 yaşındaki Hadime Çelik ile yüz yüze yapılan görüşmeden elde edilen bilgiler doğrultusunda derlenmiştir.



Resim 3: Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi

Malzemeler:

Yeterli miktarda üzüm

Pekmez Toprağı (100 kg üzüm için 3-4 kg). Pekmez toprağı tedarik edilemiyorsa odun külü de kullanılabilir (H. Çelik, kişisel iletişim, 15 Kasım 2015).

Güzelyurt (Gelveri) Pekmezinin Hazırlanışı

Bağlardan toplanan üzümlerin öncelikle şırası çıkarılır. Şıra Çıkarmak için Güzelyurt yöresinde genellikle hatlı (üzümün çiğnenerek şırasının çıkarıldığı alan) kullanılır. Üzümler çuvala konularak çiğnenmek için hatla götürülür. Güzelyurt'ta eski Rum evlerinin bodrum katlarında ibadet ve ayinlerde kullanılmak üzere şarap üretimi için kullanılan taş hatlılar günümüzde pekmez yapımında kullanılmaktadır.



Resim 4: Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi Taş Hatlı

Pekmez yapımında üzüm ve şıraya pekmez toprağı yani ekşilik-asitlik giderici bir madde katılır. Bu madde pekmez toprağı olabileceği gibi karbonat, sönmüş kireç veya odun külü de olabilir. Güzelyurt'ta genellikle bu süreçte pekmez toprağı kullanılmaktadır. Ekşilik giderici olan bu maddeler üzümün ezilmesi sırasında katılabileceği gibi şıra soğukken ve sıcakken de katılabilir. Genelde 100 kg şıraya 3-4 kg. pekmez toprağı katılmasına rağmen bu oran üzümün çeşidine, olgunluk derecesine ve pekmez toprağının kireç nispetine göre değişmektedir. Bu ilave ile şıranın yüzünde köpük tabakası meydana gelir. Bu karışımdan sonra 4-5 saat beklenir ve bu karışım ateşe konur. Ateşte çok değil bir sefer kaynadığında ateş söndürülür ve yaklaşık 4 ya da 5 saat beklenir ve katılan toprak dibe çöker. Üzerinde oluşan kaba köpük alınır ve altında olan şıra yavaş yavaş alttaki toprak karıştırılmadan alınır ve kazana konur. Kazanlara konan topraklı şıra bir taşım kaynatılır. Taşmaması için topraklı şıra devamlı karıştırılır. Kaynama işlemi devam ederken pekmez olduğunu anlamak için alınan kaynamış şıra bir tabağa konur soğutulur tabakta gezdirilir ve bakılır Şıra kırmızı ve tadı olgunlaşmışsa ateş azaltılır ve daha sonra ateşten alınır (H. Çelik, kişisel iletişim, 15 Kasım 2015).

SONUÇ

Bu çalışmada, Kapadokya'nın gizli cenneti olan Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) ilçesinin sahip olduğu yöresel mutfak kapsamında unutulmaya yüz tutmuş tatlardan olan Güzelyurt (Gelveri) Tava, Güzelyurt (Gelveri) Ekmeği ve Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi örnekleri gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda, yüzyıllar boyunca bu bölgede Türk ve Rum halklarının 1924'te gerçekleşen Büyük Mübadeleye kadar birlikte yaşamış olması sonucu oluşan kültürel etkileşim ve zenginliğin doğrudan yöre mutfağına yansıdığı tespit edilmiştir. Gastronomi turizminin bir yöre üzerindeki en önemli etkilerinden birinin, yöresel tatların korunarak gelecek nesillere aktarılması fikridir. Yöresel tatların korunması ve turizm faaliyetleri içerisinde tanıtımı ise destinasyon pazarlaması açısından önemli bir yere sahiptir. Çünkü yapılan araştırmalar, turistlerin bir destinasyonu ziyaretleri esnasında bölgenin yeme içme kültürünü yakından tanıma eğiliminde olduklarını ve yöresel tatların tekrar ziyaret etme niyetinde etkili olduğunu göstermektedir. Bir yörede yerel mutfak mirasının korunarak gelecek nesillere aktarılmasında en büyük pay yöre halkına düşmektedir. Bu bağlamda yöre halkı sahip oldukları mirasa sahip çıkmaları konusunda kamu destekli eğitim programlarıyla bilinçlendirilmelidir. Ayrıca yöresel yemeklere ait envanterler çıkarılarak ve reçeteler hazırlanarak, bu reçeteler yerel restoranların ve konaklama işletmelerinin menülerine dahil edilerek yöresel yemeklerin bölge ekonomisine katkı sağlamaları ve gelecek nesillere aktarılması sağlanmalıdır. Bu çalışmada, Güzelyurt kültürü hakkında önemli ipuçları veren ve kültürel birikimin içerisinde ortaya çıkan yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında gelecek kuşaklara aktarılmasının önemi yöreye has gastronomik öğeler yardımıyla vurgulanmıştır. Çalışma kuramsal nitelikte olup Güzelyurt mutfağının unutulmaya yüz tutmuş değerlerinin gün yüzüne çıkarılması açısından önemli sayılmakta ve gelecekte yörede gastronomi turizmi alanında yapılacak çalışmalar için kaynak niteliği taşımaktadır. Gelecekte konu ile ilgili yapılacak çalışmalarda yörede faaliyet gösteren restaurant ve konaklama işletmelerinde kullanılan menülerde yöresel ürünlere ne ölçüde yer verildiğinin araştırılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Chuang, Hui-Tun (2009). 'The Rise of Culinary Tourism and Its Transformation of Food Cultures: The National Cuisine of Taiwan, The Copenhagen', *Journal of Asian Studies*, 27(2), 84-108
- Cook, R. A., Yale, L. J. ve Marqua, J. J. (1999). 'Tourism: the business of travel', Prentice Hall (Upper Saddle River, N.J.)
- Cusack, I. (2000). 'African cuisines: recipes for nation building?', *Journal Of African Cultural Studies*, 13(2), 207-205
- 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.

- Du Rand Ge, Heath E. (2006). 'Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing', *Current Issues In Tourism*, 9, 206-34.
- Durlu, F, Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). 'Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü' *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Gillespie, C. ve J. A. Cousins (2001). 'European Gastronomy Into The 21st Century', Butterworth- Heinemann.
- Karim, S. A., ve Chi, C. G.-Q. (2010). 'Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination Of Destinations' Food Image', *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555
- Küçükaltan, G. (2009). 'Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri', 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya.
- Kültür Envanteri-Aksaray-Güzelyurt (2009). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Long, L. (1998). 'A folkloric perspective on eating and otherness, culinary tourism, southern folklore', *Lexington*. No:55, 181-204
- McKrecher, B., Okumuş F., ve Okumuş, B. (2008), "FoodTourism as a Viable Market egment: It'sAll How YouCookTheNumbers", *Journal of Travel &TourismMarketing*, 25(2), 137-148.
- OECD. (2012). 'Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop', *OECD Studies on Tourism: OECD Publishing*.
- Wolf, E. (2006). 'Culinary tourism the hidden harvest' *Abd-Lowa: Kendall/Hunt Publishing Company*.
- Yüncü, H. R., (2009). 'Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası.', X. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.
- URL-1:
<http://www.aksaraykulturturizm.gov.tr/Eklenti/7726,aksaraytrpdf.pdf?0> (10.11.2015).
- (F. Özmel, kişisel iletişim, 10 Kasım 2015.
- F. B. Bacık, kişisel iletişim, 13 Kasım 2015.
- H. Çelik, kişisel iletişim, 15 Kasım 2015.

Extensive Summary

Evaluation of Aksaray Güzelyurt (Gelveri) Local Cuisine Tastes Which is About Forgotten Scope of Gastronomy Tourism

Introduction

The cultural values of society has been oblivioned in the process of globalization, sustainability of cultural values began to be widely discussed lately and the protection of these values in today's societies owned and transferred to future generations has become more important than the need. Intangible cultural heritage from the past in which, expressed as a tangible reflection of the society have been local food and drink culture is considered today as an integral part of tourism activities. . Eating and drinking is defined as the science and art of gastronomy concept of recycling, is nowadays referred to a combination of tourism, has begun to take an active role in promoting the country. The aim of this study is to contribute to the promotion of the region have kept almost forgotten taste of the region's cuisine and gastronomic tourism where Cappadocia's west gate made as to present many civilizations for centuries the Roman period, Ihlara with its natural and historic charm of the valley with the host which lived through the exchange of populations in 1924 also lived through the exchange of populations in 1924, Christianity is one of the religion's holy city of Aksaray Güzelyurt (Gelveri) drew attention to the local culinary culture. The scope of work; examining the cultural district serves regional cuisine and regional food prepared detailed information on how people face to face with the public. In this study, specific to local culinary culture, molasses of grape, bread and meat dishes were explained. One of the aims of the study; which is also a religious center of Güzelyurt's taking advantage of gastronomic appeal to promote the tourism potential of the region.