



Sürdürülebilir Mutfak Kültürü Açısından Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı: Niğde İli Örneği

Use of Local Food in Food and Beverage Enterprises in Terms of Sustainable Cuisine Culture: The Example of Niğde Province

ÖZET

Sürdürülebilirlik, toplumsal yaşamın her alanına etki eden önemli bir kavramdır. Sürdürülebilir mutfak kültürü ise hem geleneklerin korunması hem de gastronomik markalaşma için önem taşımaktadır. Niğde, Anadolu'da yer alan, yaşam alanı olarak çok eski bir geçmişe sahip, farklı etnik kökenlerin bir arada yaşadığı kültürel zenginliğe sahip bir şehirdir. Pek çok gastronomik değere sahip olmasına rağmen uluslararası düzeyde tanınırlığı istenilen ölçüde değildir. Çalışma ile Niğde ili yöresel lezzetlerinin daha fazla tanınması için yöre işletmeleri menülerinde yer alma oranları ve bu konuda varsa sorunların tespit edilmesi, öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve ikincil verilerden yararlanılmıştır. Çalışma sonucunda Niğde ilinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin büyük bir çoğunluğunda yöresel sulu yemek menülerinin olmadığı tespit edilmiştir. Kapsamlı menülere sahip işletmelerin de menülerinde Niğde'ye özgü yerel lezzetlere beklenen oranda yer vermediği gözlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Mutfak Kültürü, Yöresel Yemekler, Gastronomi, Sürdürülebilirlik, Menü Planlama

ABSTRACT

Sustainability is an important concept that affects every aspect of social life. Sustainable culinary culture is important both for the preservation of traditions and for gastronomic branding. Niğde is a city located in Anatolia, with a very old history as a living space, with a cultural richness where different ethnic origins live together. Although it has many gastronomic values, its international recognition is not at the desired level. With this study, it is aimed to identify the rates of being included in the menus of local businesses and to determine the problems, if any, and to develop suggestions in order for a better recognition of the local tastes of Niğde province. In the study, semi-structured interview technique and secondary data were used. As a result of the study, it has been determined that most of the food and beverage businesses in Niğde do not have local stewed dish menus. It has been observed that businesses with comprehensive menus do not include local flavors unique to Niğde in their menus at the expected rate.

Keywords: Sustainable culinary culture, Local dishes, Sustainability, Gastronomy, Menu planning

GİRİŞ

İnsanlığın var oluşundan günümüze kadar geçen süreçte beslenme, hayatta kalmanın temel gereksinimi ve yaşamın vazgeçilmez unsuru olarak ifade edilmektedir. Bireyler ve toplumlar tarihsel süreç içerisinde; yaşamsal alanlarının coğrafi konumu ve iklimsel özellikleri, dini ve milli değerleri, keşifleri, üretim modelleri, kullandıkları araç ve gereçler, elde ettikleri ürünler, bu ürünlerin hazırlanma-piştirilme-sunulma ve saklanma yöntemleri, örf ve adetleri ile yaşamlarını sürdürebilmek adına tüketebilecekleri yemekler geliştirmişlerdir. Geliştirilen bu yemekler ile özgün mutfak kültürlerini oluşturmuşlar, kuşaklar arası aktarım yoluyla da bugüne kadar taşımışlardır. (Üçer ve Peşken, 2001; Cığırım, 2001; Quan and Wang, 2004; Akgöl, 2012; Kesici, 2012; Hatipoğlu vd., 2012; Altuntaş ve Gülçubuk, 2014; Toksöz ve Aras, 2016; Büyüksalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016; Cömert ve Özata, 2016; Kurnaz ve İşlek, 2018; Erdem vd., 2018; Seçim ve Esen, 2020; Bilgili ve Koçoğlu, 2020; Çelik vd., 2020; Demirtaş ve Ray, 2022).

Bir toplum veya yörenin özgün değerleri etrafında şekillenen mutfak, kendisini diğer yöresel mutfaklardan farklı kılmakta ve kültürler arası iletişim ve etkileşim sürecinde önemli bir faktör olarak değerlendirilmektedir. Üretildiği yöreye ait aroma, tat, doku, görüntü, uyum gibi özellikleri bir arada sunan yöresel mutfak kavramı da bu şekilde ortaya çıkmaktadır. En kapsamlı hali ile yöresel lezzetler, doğal ortamında elde edilen kaliteli ürünlerden üretilen, bilgi ve tecrübeler çerçevesinde bulunduğu alanla özdeşleşmiş ve ün yapmış kültürel

Kadriye Alev Akmeşe¹
İsa Serhan Cihangir²

How to Cite This Article

Akmeşe, K. A. & Cihangir, İ. S. (2025). "Sürdürülebilir Mutfak Kültürü Açısından Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı: Niğde İli Örneği", International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal, (Issn:2630-631X) 11(4): 580-596. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.16421722>

Arrival: 24 April 2025

Published: 26 July 2025

Social Mentality And Researcher Thinkers is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

¹ Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Konya, Türkiye

² Öğr. Gör., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Niğde, Türkiye



mutfak ürünleridir (Kelemci Schneider ve Ceritoğlu, 2010; Baran ve Batman, 2013; Hatipoğlu vd., 2012; Cömert, 2014; Erdem vd., 2018; Ceylan ve Güven, 2018; Demirtaş ve Ray, 2022).

Dikkat çekici özellikler taşıyan ve markalaşmış yöresel yemekler, hem yöre insanının hem de yerinde deneyimlemek, tanımak ve keşfederek öğrenmek isteyen (yörenin ünlü şefleri tarafından görsel şov niteliğinde hazırlama-pişırm-servis ve sunum) seyahat halindeki yöre ziyaretçilerinin tercihleri arasında cezbedici bir çekim unsuruna dönüşmektedir (Hu ve Ritchie, 1993; Pekyaman, 2008; Göker, 2011; Aslan vd., 2014; Erdem vd., 2018; Kılınç ve Kılınç, 2018; Kurnaz ve İşlek, 2018; Seçim ve Esen, 2020; Çelik vd., 2020). Bu yönüyle yöresel mutfak kültürüne özel yemeklerin bilinirliğinin artırılarak, farkındalık yaratılması ve diğer yöre, bölge, ülke ve destinasyonlara göre sürdürülebilir rekabet avantajı elde edilmesi açısından çalışmalar yapmak önemlidir (Yüncü, 2010; Erdem vd., 2018). Dolayısıyla yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması, korunması, tanıtımı, pazarlanması ve ilgili tüketicilerine ulaştırılabilmesi sürecinde yerel yönetimler, STK'lar, yöresel şefler, yerel üreticiler ve yiyecek-içecek işletmelerinden oluşan paydaşlara büyük görevler düşmektedir.

Özellikle yiyecek-içecek işletmeleri özgün mutfak yapıları, yöresel atmosferik özellikleri ve farklılaştırılmış menü içerikleriyle, sürecin doğru yönetimi açısından baş aktör niteliğindedirler (Inwood vd. 2009;; Duram ve Cawley, 2012; Serçeoğlu, 2014; Yenipınar vd., 2014; Bekar ve Zağralı 2015; Özdemir ve Çalışkan 2011; Mil ve Denk, 2015; Cömert ve Özata, 2016; Çulha ve Dağkiran, 2016; Ceylan ve Güven, 2018; Küçükyaman vd., 2018; Seçim ve Esen, 2020; Çelik vd., 2020). Öyle ki, yöresel yemeklere menülerinde yer veren işletmeler, özgün ve etkileyici ritüeller eşliğinde sunulan lezzetlere meraklı tüketiciler tarafından en çok tercih edilen yerler arasında ilk sırada gelmektedir (Feldmann ve Hamm, 2015; Erdem vd., 2018). World Food Travel Association (2020) yaptığı bir araştırmada; “Dünya ziyaretçilerinin %80’inin yöresel yemeklere ilgi duyduğunu, %63’ünün yörede hizmet veren tanınmış yerel yemekler işletmeleri, %53’ünün yerel yemek hizmeti veren sıradan yiyecek-içecek işletmelerini, %49’unun ise yöreye özgün içecekler sunan işletmeleri tercih ettiği verilerine ulaşmıştır” (İflazoğlu ve Yaman, 2020). Birlikteliğin, muhabbetin, sosyalleşmenin ve yöreye özgün lezzetlerin doyum noktasına ulaştığı yiyecek-içecek işletmeleri, yoğun rekabet ortamında ulusal ve uluslararası müşteri tercihlerini dikkate alarak menülerine yöresel yemekleri eklemekte ve işletmelerine avantaj sağlayıcı davetkar motivasyon unsurları oluşturmaktadır. Böylece yiyecek-içecek işletmeleri bir taraftan müşteri potansiyelini artırarak ekonomik kazanımlar elde etmekte, diğer taraftan da yöresel yemeklerin yok olma tehlikesini bertaraf ederek sürdürülebilir mutfak kültürüne destek vermektedir. (Özdemir, 2007; Aslan vd., 2014; Albayrak, 2014; Yarış ve Cömert, 2015; Cömert ve Özata, 2016; İflazoğlu ve Yaman, 2020; Demircan vd., 2021).

Niğde İli de, 10 bin yıllık köklü tarihi ile zengin mutfak kültürü ve yöresel yemek çeşitliliği (çorbalar, ara sıcaklar, et ve sakatat yemekleri, sebze yemekleri, tatlılar, turşular, reçeller, ekmekler-dürümler ve hamur işleri, kışlık hazırlıklar) açısından oldukça önem arz etmektedir. Bu nedenle yöre mutfağının ve yemeklerinin tüketici tercihleri açısından potansiyel çekim unsurları olarak kullanılması, tanıtılması, pazarlanması, deneyimlenmesi ve farkındalık oluşturularak sürdürülebilir kılınması birincil öncelik olmalıdır (Yüncü 2010; Yurtseven 2011; Aksoy ve Sezgi 2015; Bilgin, 2018). Nitekim yerel, ulusal ve uluslararası ölçekte ziyaretçi ağırlayan destinasyonların ve bu destinasyonda hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinin geniş kitleler tarafından tercih edilen bir çekim merkezine dönüşmesinde, yöresel yemeklerin önemi göz ardı edilemez bir gerçektir (Mil ve Denk, 2015). Ancak, alan yazın incelendiğinde Niğde yöresel yemekleri ve sürdürülebilir mutfak kültürü üzerine yapılmış çalışma yok denecek düzeydedir.

Bu bağlamda çalışmanın ile, Niğde İlinde yiyecek-içecek hizmeti veren işletmeler ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucu araştırma yapmak ve tüketici tercihlerinde önemli bir faktör olan yöresel yemeklerin, Niğde özelinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri tarafından menülerine ne derecede dâhil edildiğini tespit etmektir. Ayrıca yiyecek-içecek işletmelerinde sunulabilecek yöresel yemeklerin belirlenmesi, özgün-farkındalık oluşturan ve sürdürülebilir mutfak kültürü anlayışının sağlanabilmesi adına yol göstericilik vazifesi üstlenmektir. Çalışma konusu itibarıyla ilk olması nedeniyle bu alanda yapılacak çalışmalara örnek teşkil eder niteliktedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu başlık altında çalışmaya yönelik detaylı kavramsal çerçeve açıklamalarına yer verilmektedir.

Sürdürülebilirlik ve Yöresel Mutfak Kültürü İlişkisi

Sürdürülebilirlik kavramı ilk defa Hans Carl Von Carlowitz tarafından 1712 yılında hazırlanan “Sylvicultura” isimli eserde kendine yer bulmuştur (Vehkamaki, 2005; Bilgin, 2018). 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (WCED) kontrolünde hazırlanan Brundtland Raporu ile ihtiyaçların, gelecek nesillerin beklenti ve

ihtiyaçlarını sınırlamadan ve zarara uğratmadan karşılanabilmesi ana fikri çerçevesinde tekrar gündeme taşınmıştır. Bu ifadede, nesiller birer paydaş olarak kabul edilmiştir (Lehtinen, 2012; Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987; Kloppenburg vd., 2000; Alkan, 2015;; Bilgin, 2018; Bilmez, 2022; Doğan ve Yağmur, 2017). Bu çerçevede sürdürülebilirlik kavramını, alansal farklılıklara bağlı olarak değişik tanımlamalar ile ifade etmişlerdir. Ancak toplumsal (sosyolojik), çevresel ve ekonomik boyutları ile bir bütünlük içerisinde ele alınması gerektiği noktasında fikrîsel uzlaşma sağlamışlardır. Çünkü kuşaklar arası aktarım sürecinde bu eğilimlerden birisinin eksikliği olması durumunda ne ekonomik kazanımlar ne de statü, yeni nesillere aktarılacak bir miras olarak değerlendirilemeyecektir (Gilman, 1992; Osso, 1996; Dasgupta, 2000; Berke, 2002; Figge and Hahn, 2004; Sadalla vd., 2005; Carter and Rogers, 2008; Aksu, 2011; Karabıçak ve Özdemir, 2015; Bilgin, 2018; Soruç, 2021; Kaya, 2022; Bilmez, 2022). Bu bağlamda;

- ✓ Ekonomik Sürdürülebilirlik: İhtiyaçlar dâhilinde ön görülen tarım, sanayi ve teknoloji odaklı üretimin en az maliyette, uzun vadede kazanç sağlayıcı, yoksulluğu azaltıcı ve gelecek kuşakları ipotek altına almadan refah düzeyi yüksek bir yaşam tarzının inşasını ifade etmektedir (Harris, 2000; Yeni, 2014; Arslan-Ayazlar, 2017; Bilgin, 2018; Şen, Kaya ve Alparslan, 2018; Soruç, 2021; Bilmez, 2022).
- ✓ Çevresel Sürdürülebilirlik: Doğal kaynakların ekonomik şekilde kullanılması biyo-çeşitliliğe sahip çıkılması ve dengeseli bir ekosistem politikalarının izlenmesi sürecidir. Bu şekilde kıt kaynakların ihtiyaçların karşılanabileceği düzeyde israf edilmeden kullanılarak koruma-kollama altına alınması ile gelecek nesillerin yaşamsal döngüsüne de katkı sağlanabilmektedir (Gençoğlu ve Aytaç, 2016; Arslan-Ayazlar, 2017; Bilgin, 2018; Şen vd., 2018; Çalık ve Akgün, 2019; Soruç, 2021; Bilmez, 2022).
- ✓ Toplumsal (Sosyal) Sürdürülebilirlik: Sağlık hizmetlerine kolay erişim, cinsiyetçi eşitlik gibi temel hak ve özgüllüklerin bütün bireyler arasında dengeli bir politika dâhilinde uygulanabildiği, gelenek ve göreneklere bağlı toplumsal yaşayış tarzını benimseyen, kitlelere saygı duyulan bir anlayışla kültürel mirasın koruma altına alındığı ilkeler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Harris, 2000; Şahin ve Kutlu, 2014; Arslan-Ayazlar, 2017; Bilgin, 2018; Soruç, 2021; Bilmez, 2022).

Kuşaklar arası aktarıma olanak tanıyan, ekonomik, sosyal ve çevresel bileşenleriyle bir bütünü oluşturan sürdürülebilirlik, önemli bir kavramdır. Coğrafya, iklimsel özellikler, bitki örtüsü, inançlar, sanatsal aktiviteler, yaşamsal alanlar, göçler, savaşlar, keşifler, beslenme şekilleri, gelenek ve görenekler, örf ve adetler ile şekillenmektedir. Sürdürülebilirlik, tarihsel ve toplumsal gelişim sürecinde psiko-sosyolojik özelliklerin nesilden nesile aktarılan faaliyetler bütünü olarak tanımlanan kültür kavramının, tamamlayıcı faktörü görevini üstlenmektedir (Yılmaz, 2016; Erbil ve Yılmaz, 2018; Diker, 2016; TDK, 2017; Durmaz vd., 2017; Öztürk ve Ceber, 2017; Bayram, 2018).

Mutfak, kültürü var eden insanların beslenme ihtiyacına cevap verecek olan yiyeceklerin, hammaddeden-tüketime değin uzanan süreçte hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve saklanma şekillerini açıklamaktadır. Aynı zamanda inanışlar çerçevesinde tüketilmesine ve tüketim sürecinde kullanılacak araç-gereçlere kadar büyük bir bütünselliği ifade etmektedir (Uggioni, vd., 2010; Santich, 2012; Kesici, 2012; Cömert ve Özata, 2016; Saçılık vd., 2018; Bilgin, 2018; Bilgili ve Koçoğlu, 2020). Bu bütünsellik çerçevesinde her yöre, coğrafi ve iklimsel koşulları içerisinde üretimini sağladığı hayvansal ve bitkisel ürünlerden elde etmiş olduğu farklılaştırılmış lezzetleri ile dini ve milli ilkelerinden ödün vermeden kendine özgün mutfak kültürünü oluşturabilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016; Bilgin, 2018; Kanoğlu, 2021). Sözü özünü yöre halkının yenilebilir ürünleri keşfetmesi, yaşam şartlarıyla bağlantılı olarak kendine has pişirme teknikleriyle hazırlayarak sunabilmesi ve sosyal hayatla birleştirebilmesi yöresel mutfak kültürünü ortaya çıkarmaktadır (Keskin, 2016).

Bu bağlamda, insanların neyi, nasıl yediği kültürle ilgilidir. Bir toplumun mutfak ve yemek pişirme teknikleri, geçmişten devralınan ve gelecek kuşaklara aktarılması gereken kültürel bir miras niteliğindedir. Bu kültürel mirasa sahip çıkabilmenin en iyi yolu da sürdürülebilir kılmaktır (Tezcan, 2000; Okuyucu, 2011; Zeng vd., 2014; Soruç, 2021; Demirtaş ve Ray, 2022).

Yöresel Mutfak Kültürü Özelinde Tüketici Tercihleri ve Menü İçeriğinin Önemi

Yöresel mutfak kültürü, sosyo-kültürel sermayenin bir parçasıdır. Mevsimsel özellik sınırlamasına tabi olmayan, içerdiği birbirinden özel yemekler ile damaklarda eşsiz bir lezzet bırakabilecek düzeyde çeşitliliğe ve zenginliğe sahiptir (Bertela, 2011; Zağralı ve Akbaba, 2015; Arslan-Ayazlar ve Öndegider, 2018; Nebioğlu, 2021). Nitekim, yörenin sahip olduğu bu çeşitlilik ve zenginlik, üretimden-pişirmeye, sunumda-tüketime farklılaştırılmış öznel yapısıyla yerel halk tarafından benimsenmiş ve bir gelenek haline dönüştürülerek yöresel yemekleri ifade eder olmuştur (Mil ve Denk, 2015; Şengül ve Türkay, 2016; Örnek, 2018; Yılmaz ve Ük, 2021; Hatipoğlu vd., 2012; Demircan vd., 2021; Bilmez, 2022). Bu bağlamda yöresel yemekler, içine

doğduğu toplumun izlerini taşımakta, tüketicilerin keşfedilmeye değer ziyaret tercihlerini belirlemeye aracılık etmektedir. Aynı zamanda yöre için önemli bir cazibe unsuru oluşturmaktadır (Yüncü, 2010; Zağralı ve Akbaba, 2015; Titirirli, Sezgin ve Karakız, 2020; Demircan vd., 2021). Kivela ve Crotts (2005) tüketicilerin ziyaret ettikleri destinasyonlardaki unutulmaz deneyimlerinin, beslenmenin yanı sıra rahatlatma ve sosyalleşmenin de bir arada sunulduğu yöresel yemekler ve yiyecek-içecek işletmelerinin vermiş olduğu hizmetler üzerinde yoğunlaştığını beyan etmektedir (Hornig ve Tsai, 2010; Albayrak, 2014; Çulha ve Dağkiran, 2016; Kivela ve Crotts, 2005). Potansiyel tercih durumunu fark eden yiyecek-içecek işletmeleri global rekabet ortamında pazarlama, finansman ve politikanın belirleyicisi olan menülerine yöresel yemekleri eklemektedirler (Sökmen, 2011; Yarış ve Cömert, 2015; Cömert ve Özata, 2016; Ceylan ve Güven, 2018). Tsai ve Wang (2017) turizm faaliyetlerine katılan tüketicilerin bütçelerinin yaklaşık %40'ını yöresel yemek hizmeti veren yiyecek içecek işletmelerinde harcadıklarını dile getirmektedir. Dolayısıyla çorbadan-ana yemeklere, salatalardan-pilavlara, tatlılardan-meyvelere yöresel yemek hizmet anlayışına odaklanan işletmeler, ekonomik anlamda gelir elde edebildiği gibi sürdürülebilir rekabet edebilirlik gücüne de sahip olabilmektedirler (Mak vd., 2012; Tsai ve Wang, 2017; Yıldırım vd., 2018).

Niğde Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekler

Coğrafi konum olarak doğu-batı ulaşım ve ticaret ağının stratejik kesim noktası olan Niğde İli tarihi, Neolitik dönemden günümüz Türkiye'sine uzanan ihtişamlı bir maziye sahiptir. Tarihsel süreçte Kapadokya Krallığının güneye açılan kapsı, Tuva/Tayana/Nikita Krallığının ise başkentlik görevini üstlenmiştir (Gürer, 2009; Çetinkuş, 2010; Soydan, 2016; Kocaman, 2016; Eroğlu, 2018; URL-1). Bu süreçte bir birinden farklı kültürlerin buluşma noktası ve yaşamsal merkezi olan Niğde, inançlardan-mimariye, folklorik unsurlardan-örf ve adetlere, el sanatlarından-yöresel mutfak lezzetlerine kuşaklar arası aktarılan çok zengin bir miras kültürüne sahip olmuştur. Köşk Höyük (M.Ö. 7000), Tavşanlı Höyük (M.Ö.5000) ve Göllü Dağ (M.Ö. 2000) ören yerleri kazılarında ortaya çıkan ve yiyecek-içecek aktivitelerinde faal olarak kullanılan at-nalı ocaklar, kabartma bezemeli kaplar, çanak ve çömlek çeşitleri kültürel mutfak mirasın kanıtları niteliğindedir (Özcan, 2005; İri, 2009; Balkan Atlı, 2011; Eroğlu, 2018). Niğde mutfak kültürünün önemli bir özelliği de Altındal (2005), ilk vejetaryen (Yoksul Tanrı Tyanalı Apollonius) beslenme yönteminin merkezi olmasıdır. 17. ve 18. Yüzyıllarda ise, Osmanlı Saray Mutfağında eli lezzetli ve birbirinden maharetli ustalarıyla (saray mutfak çalışanlarının yaklaşık %53'ü) ün salmıştır. Damat İbrahim Paşa (Helvacılar Ocağı) ve Öküz Mehmet Paşa (Kilerciler Ocağı) gibi Osmanlı Saray mutfağından, Devletin Mutlak-ı Vekillik (Vezir-i Azam) makamına erişen döneminin iki büyük "Sadrazam"ını yetiştiren topraklar unvanını da elinde bulundurmaktadır (Bilgin, 1998; Akkor, 2019). Ayrıca, 1924 Mübadelesi döneminde Misli/Konaklı, Uluğağaç, Yeşilburç, Aktaş vb. köy ve kasabalara yerleşen Selanik/Kozana/Krifiçe göçmenleri ve 1960 yılında Kazakistan dolaylarından göç yoluyla Ulukışla/Altay Köyüne yerleşen Kazak Türk Kültür yapısıyla çorbadan-et ve sebze yemeklerine, mantılardan-böreklerle, pilavlardan-salatalara, tatlılardan-turşulara ve reçellere varıncaya değin damak tadına uygun ve birbirinden özel lezzetleriyle zengin bir kültürel mutfak olma özelliğini de elinde bulundurmaktadır.

Bu bağlamda Niğde Mutfak Kültürü Yöresel Tatları (Yemekleri) (Varol İnsel, 2006; Gürer, 2009; Kuzucu, 2008; Varol İnsel, 2015; Kızılkaya, 2017; Baş, 2017; Eroğlu, 2018; Eren ve Eroğlu, 2019; Özmen vd., 2020; Ölmez, 2021; Ölmez ve İlhan, 2022; Özmen ve Ölmez, 2022);

- ✓ **Çorbalar:** Niğde Tarhana Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Mangır Çorbası, Oğma Çorbası, Sütü Pancar Çorbası, Sütü Kabak Çorbası, Kuskus Çorbası ve Sütü Yarma Çorbası.
- ✓ **Ara Sıcaklar:** Cevizli Erişte, Yufka Ekmek Böreği, Yumurtalı Yufka Dıtmesi, Cılbır (Mıhlama), Papara, Öksüz Mantı ve Dolaz (Havu).
- ✓ **Et ve Sakatat Yemekleri:** Bor Söğürme, Niğde Tava, Orta Dolma, Ayva Boranisi, Üzüm Boranisi, Bossulu, Tirit, Çölmekte Ağ Pakla, Etli Kuru Bamy, Bulgurlu Cızbız Köfte, Mazaklı Yemeği, Paça Yemeği, Niğde Kelle Söğüş, Karın Haşlaması, Saç Kapamada Etli Pilav ve Cığerli Bulgur Pilavı.
- ✓ **Sebze Yemekleri:** Pirinçli Elma Dolması, Niğde Çanağı, Erikli Bamy, Koruklu Bamy, Ekşili Pırasa Yemeği, Etli Lahana Sarması, Et Kabağı Yemeği, Kurutulmuş Yeşil Fasulye, Yaprak Dıtmesi, Biber Dıtmesi, Pancar Beziği, Lahana Kapama, Dut Yaprak Sarması ve Soğanlama.
- ✓ **Tatlılar:** Halvater, Tırtıl Baklava, Cevizli Misket Elma Dolması, Köfter Kavurması, Paluza, Kuru Zerdali Kavurması, Cevizli Kuru Zerdali Dolması, Kuru İncir Kavurması, Pekmezli Kaygana, Pekmezli Dolaz (Tatlı Havu), Çamardı Gevre, Kıvrım Börek Tatlısı, Niğde Kıvrım Tatlısı, Çamardı Halka Tatlısı, Ceviz Sucuğu (Bandırma), Kar Katması (Karlambaç), Kuru Kaysı Hoşafı, Kuru Üzüm (Siyah Üzüm) Hoşafı, Patates Lokumu, Patates Cezeryesi, Patates Tatlısı, Patates Dondurması ve Çamardı Dondurması.
- ✓ **Turşular:** Kelek (Şakalak) Turşusu, Acur Turşusu, Fasulye Turşusu ve Hardaliye.

- ✓ **Reçeller:** Taş Kabağı Reçeli, Beyaz Kiraz Reçeli, Kireçte Kaysı Reçeli ve Vişne Reçeli.
- ✓ **Ekmekler, Dürümler ve Hamur İşleri:** Niğde Tahinlisi, Fertek Halkası, Fertek Çöreği, Bazlama (Şepe), Saçaltı, Çökelekli Dürüm, Yağlı Dürüm, Ciğerli Dürüm, Erişte ve Yufka Ekmek.
- ✓ **Kışlıklar:** Sızgıt, Hakırdak (Kakırdak), Köfter, Pekmez, Salça, Kuru Üzüm, Kuru Beyaz Tarhana, Küp Peynir ve Niğde Mavisi (Peynir) dir.

LİTERATÜR TARAMASI

Turizm sektörü kapsamında konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri menülerinde yöresel yemeklere yer verilebilirlik durum tespitine yönelik yapılan çalışmalar;

Yazar/Yazarlar	Yıl	Çalışmanın İçeriği
Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül	2012	Güzelyurt/Gelveri de bulunan işletmeler üzerinde yapılan çalışmada, işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere yeterli oranda yer verilmediği sonucuna ulaşılmıştır.
Kızıllırmak, Albayrak ve Küçükali	2014	Trabzon / Uzungöl'de yapılan çalışmada Uzungöl'de hizmet veren yiyecek içecek işletmelerinin çoğunluğunda menü kartlarının içeriğinde yöresel yemeklerin açıkça ifade edildiği ayrı bir bölümlendirmenin olmadığı tespit edilmiştir.
Mil ve Denk	2015	Erzurum genelinde yapılan çalışmada, tedarik sürecinde yaşanan bir takım sıkıntılar ve müşteri taleplerine ilişkin olarak yöresel yemeklerin bir kısmı menülerde yer alırken, yöreye özgün yemeklerin büyük bir çoğunluğunun yer almadığı sonucuna ulaşılmıştır.
Büyükşalvarcı, Şapıcılar ve Yılmaz	2016	Konya'da yapılan çalışmada, müşteri tercihleri, yöresel yemeklerin hazırlanması sürecinde yetişmiş eleman olmayışı, yöresel yemek yapım aşamalarının zor ve zahmetli olması, maliyet gibi nedenlerden dolayı yöresel yemeklerin menülerde yeterli oranda yer almadığı tespit edilmiştir. Ancak etli etmek, fırın kebabı, toyga çorbası, bamya çorbası gibi belli başlı yöresel ürünlere menüde yer verildiği sonucuna ulaşılmıştır.
Çulha ve Dağkiran	2016	Kuşadası'nda yapılan çalışmada araştırmaya katılan işletmelerin yarısından fazlasında yiyecek üretiminde çoğunlukla yöresel ürün tercih edildiği tespit edilmiştir. Yiyecek üretiminde tamamıyla yöresel ürün kullananların oranı ise %29'dur. Ayrıca, tüketici tercihlerine uygun yöresel yiyecek ve içeceklerin müşteri sadakatine katkı sağladığı da tespit edilmiştir.
Keskin	2016	Datça'da bulunan 48 işletme üzerinde yapılan çalışmada bu işletmelerin 20 tanesinin menüleri incelenmiş, restoranların hizmet özelliklerine göre menülerinde bir kısım yöresel ürüne yer verildiği ve yemeklerin tanıtımında sosyal medya kullanımının ağırlıkta olduğu sonucuna ulaşılmıştır.
Ankan	2017	Eskişehir'de gerçekleştirilen çalışmada, çorbalardan tatlılara Eskişehir mutfağına özgün yöresel yemeklerin menülerde tam anlamıyla yer bulamadığı tespit edilmiştir. Ayrıca, Eskişehir'de hizmet veren yiyecek içecek işletmelerin menülerinde daha çok ulusal ve uluslararası yemeklere yer verildiği sonucuna ulaşılmıştır.
Özel, Yıldız ve Akbaba	2017	Kilis mutfağı üzerine yapılan çalışmada araştırmaya dahil edilen restoranların ağırlıklı olarak 10 yıl ve üzeri süredir hizmet verdikleri ve işletme sahiplerinin de yoğunlukla Kilisli olmasına rağmen menülerinde yöresel birkaç çeşit yemeği bulundurdıkları tespit edilmiştir. İşletmelerin yöresel lezzetlere yeterli düzeyde yer vermedikleri sonucuna ulaşılmıştır.
Yeşilyurt, Yeşilyurt, Güler ve Özer	2017	Adıyaman'da oteller üzerinde yapılan çalışmada, menüler incelendiğinde içerik olarak yöresel yemeklere yer verilmediği tespit edilmiştir. Ancak yapılan görüşmeler sürecinde katılımcılar menülerde yöresel yemeklerin bulunmamasına rağmen alakart restoranlarda müşterilere sözlü ifadelerle yöresel yemek hizmeti verilebileceği ifade ettiklerinde, yöresel yemeklere dönük siparişlerin yoğunlukta olduğu bilgilerine ulaşılmıştır.
Ceylan ve Güven	2018	Kütahya'da gerçekleştirilen çalışmada, yiyecek içecek alanında hizmet veren işletmelerin yöresel ürünleri yakından tanıdıkları, ancak menülerinde yeterli oranda yöresel yemeklere yer vermedikleri tespit edilmiştir.
Erdem, Mızrak ve Kemer	2018	Bolu Mengen'de gerçekleştirilen çalışmada yöresel yemeklerin Mengen'de yer alan işletmeler tarafından pek fazlaca tercih edilmediği ve menülerinde yöresel yemeklere yer vermek istemedikleri sonucuna ulaşılmıştır.
Kurnaz ve İşlek	2018	Marmaris'de yapılan çalışmada yöreye özgü çorbalar, tatlılar ve reçellerin yörede hizmet veren işletme menülerinde neredeyse yok denecek oranlarda olduğu, ana yemek ve salataların ise biraz daha fazlaca yer aldığı tespit edilmiştir.
Şen ve Silahşör	2018	Erzincan üzerine yapılan çalışmada, çorbadan tatlıya yöresel lezzetlerin yiyecek içecek işletmelerinde yeterli düzeyde bulunmadığı, menülerinde yöresel ürün bulunduran işletmelerin de birkaç çeşidi geçirmedikleri sonucuna ulaşılmıştır.
Yıldırım, Karaca ve Çakıcı	2018	Adana ve Mersin bölgesinde yapılan çalışmada, 2012 işletme ile görüşmeler yapılmış, işletme menüleri incelendiğinde yaklaşık %85 oranında işletme menülerinde yöresel yemeklerin yer aldığı tespit edilmiştir.
Yılmaz	2019	Bayburt ilinde yapılan çalışmada, il genelinde hizmet veren yiyecek içecek işletmelerinde Bayburt Tavanın oldukça fazla oranda tercih edildiği ve menülerde yer verildiği, diğer yöresel ürünlerin ise menülerde istenildiği oranda yer bulamadığı sonucuna ulaşılmıştır.
Esen ve Seçim	2020	Konya mutfağı üzerine yapılan çalışmada işletmelerin (%41,6) Kebap/Etli Ekmek salonu olarak faaliyet gösterdiği, yöresel yemeklerin sadece bir kısmının menülerde yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır.
		Konya ili genelinde yapılan bir diğer çalışmada işletmelerin %80,0'inin menüsünde yöresel

Kafadar, Madenci ve Sormaz	2020	yemeklerin bulunduğu, yöresel yemeklerin oransal dağılımlarının da %63.3'ünde tirit, %73.3'ünde etli ekmek ve %50.0'sinde fırın kebabı; yöresel çorba olarak %50.0'sinde arabaşı ve %70.0'inde bamya çorbası; yöresel tatlı olarak da %66.7'sindehöşmerim şeklinde olduğu tespit edilmiştir.
----------------------------	------	--

METODOLOJİ

Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kapsamında Niğde ilinde faaliyet gösteren 12 işletme ile görüşülmüş ve benzer çalışmalardan derlenerek (Büyüksalvarcı vd., 2016; Özel vd., 2017; Erdem vd., 2018; Bilgili ve Koçoğlu, 2020; Demirtaş ve Ray, 2022) önceden tespit edilmiş sorular yöneltilmiştir.

Çalışma kapsamında birincil ve ikincil verilerden yararlanılmıştır. İlk olarak literatür taranmış, benzer çalışmalara ulaşılarak içerik analizi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular bir tablo haline getirilerek tarihsel sıralamaya tabi tutulmuştur. Sonraki adım olarak; Sürdürülebilirlik ve Yöresel Mutfak Kültürü İlişkisi, Yöresel Mutfak Kültürü Özelinde Tüketici Tercihleri ve Menü İçeriğinin Önemi, Niğde Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri içerisine alan kavramsal çerçeve açıklanmaya çalışılmıştır.

Sürdürülebilir mutfak kültürü ve farkındalık açısından Niğde yöresel yemeklerinin yiyecek-içecek işletme menülerinde kullanımının tespiti üzerine yapılan araştırma çalışmasının birincil verilerine ulaşabilmek içinse;

- ✓ Demografik özellikler (Cinsiyet, yaş, öğrenim durumu ve işletmedeki göre),
- ✓ İşletme bilgileri (Hizmet süresi, müşteri profili, personel sayısı, hizmet alanı, tedarik alanı, menü belirleyicisi ve menü değişim sıklığı)
- ✓ İşletme menülerinde yer alan yöresel yemekler (çorbalar, ara sıcaklar, sakatat ve et yemekleri, sebze yemekleri, tatlılar, turşular, reçeller, ekmekler-dürümler ve hamur işleri) ve
- ✓ İşletmelerin menülerinde yöresel yemeklere yer vermeme nedenlerini tespit edebilmek adına sorular hazırlanarak görüşmeler esnasında işletmelere yöneltilmiştir.

Demografik özellikler ve işletme bilgilerinin tespiti için 3'lü likert ölçeği kullanılmış, yöresel yemeklerin (Özmen ve Ölmez, 2022 "Geleceğe Miras Niğde Mutfacı" isimli eserlerinde yer alan yöresel yemekler) hali hazır olarak menülerde yer alıp-almadıklarını ölçmek içinse "Var" ve "Yok" tercih seçenekleri sunulmuştur. İşletmelerin menülerinde yöresel yemeklere yer vermeme nedenlerini açıklayabilmeleri adına ise özellikli aşçılar yetersiz, yemekler anlık üretilmiyor, tüketiciler tercih etmiyor, maliyet yüksek ve yöresel yemeklerin bilinmezliği gibi şıklar konularak, kendilerini düşüncelerini ifade eden şıkları işaretlemeleri istenmiştir. Görüşmeler esnasında sorulan açık uçlu sorular ile işletmelerin yöresel yemekleri menülerine dahil edip etmeme konusundaki görüşleri, kısıtlar ve beklentiler tespit edilmeye çalışılmıştır.

Çalışma Evreni ve Örneklemi; Çalışma evreni Niğde ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleridir. Niğde Lokantacılar Odası ile yapılan görüşme neticesinde 60 adet işletme olduğu tespit edilmiştir. Bu işletmelerden 12 tanesinin yöresel ve sulu yemek hizmeti verdiği bilgilerine ulaşılmıştır. Bu bilgiler sonucunda çalışma örneklemi yöresel ve sulu yemek hizmeti veren 12 adet yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır.

Çalışmanın Kısıtları: Niğde ili orta ölçekli bir şehir olduğundan ilde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin çok az bir kısmı kapsamlı menüler ile hizmet vermektedir. Pek çok işletme yalnızca tek ürün ya da fast food içeriği ile faaliyet sürdürmektedir. Bu nedenle çalışma örneklemi kısıtlı sayıda kalmıştır. Ancak şehirde yer alan sulu yemek hizmeti veren tüm işletmeler çalışmaya dahil edilmiştir. Bu durum çalışmanın bulgular açısından doğru ve güvenilir bilgiler vermesini ve Niğde iline yöresel lezzetlerin işletme menülerinde kullanım durumunu göstermesini sağlamaktadır.

BULGULAR VE ANALİZ

Niğde ilinde yöresel ve sulu yemek hizmeti veren 12 yiyecek-içecek işletmesi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda elde edilen bulguların sınıflandırılması şu şekildedir;

Tablo 1: Demografik Özellikler

İşletme	Cinsiyet		Yaş			Öğrenim Durumu			Görev		
	Bay	Bayan	21-40	41-60	61 ve Üzeri	Orta Öğretim	Ön Lisans veya Lisans	Yüksek Lisans ve Doktora	İşletmeci	Yönetici	Çalışan
Y1	x			x		x				x	
Y2		x	x				x			x	
Y3	x		x			x			x		
Y4	x		x			x			x		
Y5	x			x		x			x		
Y6	x			x		x			x		
Y7	x				x		x		x		
Y8	x			x			x		x		
Y9	x			x		x			x		
Y10	x			x		x			x		
Y11	x			x		x			x		
Y12	x			x		x			x		

İşletmelerden sadece bir tanesinde yetkilinin bayan olduğu, diğer 11 işletme yetkilisinin de erkeklerden oluştuğu ve ön lisans/lisans eğitime sahip olan 3 yetkili haricinde tamamının orta öğretim mezunu olduğu görülmektedir. Yine işletme yetkililerinden 2 tanesi yönetici olup, diğer yetkililerin ise işletmeci konumunda yer aldıkları ve genelinin 20-60 yaş aralığında olduğu, sadece bir yetkilinin 60 yaşın üzerinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Bu durum il genelinde yiyecek içecek işletmeciliğinde kadınların ciddi oranda geride kaldığını, bu sektörde erkek yöneticilerin daha fazla yer edindiğini göstermektedir. Kırsal alanı fazla olan bir şehir olması nedeniyle kadınların daha çok tarla işleri ile ilgilendikleri, bu nedenle sektörde varlık oranlarının düşük olduğu şeklinde yorumlanmıştır.

Tablo 2: İşletme Bilgileri

		Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Hizmet Süresi	1-7 Yıl		x							x			
	8-14 Yıl						x						
	15 ve Üzeri	x		x	x	x		x	x		x	x	x
Müşteri Profili	Yerel		x		x	x	x	x	x			x	x
	Ulusal			x							x		
	Uluslararası	x								x			
Personel Sayısı	1-5 Kişi			x	x	x	x		x	x	x	x	x
	6-10 Kişi	x						x					
	11 ve Üzeri		x										
Hizmet Alanı	Yöresel Mutfak		x	x	x			x	x		x	x	x
	Ulusal Mutfak	x				x	x			x			
	Uluslararası Mutfak												
Tedarik Alanı	Niğde İli		x	x		x	x	x	x		x	x	x
	İç Anadolu	x			x					x			
	Türkiye Geneli												
Menü Belirleyicisi	İşletmeci			x		x	x	x	x		x	x	x
	Aşçıbaşı	x	x		x					x			
	Tüketici												
Menü Değişim Sıklığı	1-6 Ay		x			x		x					
	7-12 Ay				x								
	1 Yıl ve Üzeri	x		x			x		x	x	x	x	x

Tablo 2 incelendiğinde işletmelerin hizmet alanının yöresel ve ulusal mutfaklar anlayışına sahip olduğu, personel sayılarının genel itibarıyla 5 kişi ile sınırlı olan küçük işletmeler statüsünde değerlendirilebileceği, ihtiyaçlarının büyük bir çoğunluğunu ise, Niğde özelinde tedarik ettikleri söylenilebilir.

Hizmet süresi açısından ağırlıklı olarak 15 yılın üzerinde bir deneyime sahip olan işletmelerin müşteri profili genel anlamda yerel tüketicilerden oluşmakta, pek değişmeyen standart bir menü anlayışı hâkim olan işletmelerde, menülerin belirlenmesi noktasında karar vericiler işletme sahipleri olarak ön plana çıkmaktadır.

Tablo 3: İşletme Menüsünde Yer Alan Yöresel Çorbalar

ÇORBALAR	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Niğde Tarhana Çorbası	x	x							x			
Kelle Paça Çorbası	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mangır Çorbası		x										
Oğma Çorbası		x										
Sütlü Pancar Çorbası												
Sütlü Kabak Çorbası		x										
Kuskus Çorbası	x	x										
Sütlü Yarma Çorbası	x	x										

Yöresel çorbalardan “Kelle Paça Çorbası”nın bir işletme hariç, diğer bütün işletme menülerinin içeriğinde bulunduğu; Niğde Tarhana Çorbası, Kuskus Çorbası ve Sütlü Yarma Çorbasının ise birkaç işletme menüsünde yer aldığı ifade edilebilir. Sadece bir işletme (Y2) menüsünde ise Kelle Paça Çorbası ve Sütlü Pancar Çorbası hariç diğer bütün çorbalara yer verilmektedir. Tablo 3’e göre işletmelerin yöresel çorbalarına menülerinde çok fazla yer vermediği söylenebilir.

Tablo 4: İşletme Menüsünde Yer Alan Ara Sıcaklar

ARA SICAKLAR	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Cevizli Erişte	x	x							x	x		
Yufka Ekmek Böreği												
Yumurtalı Yufka Didmesi												
Çılbır (Mıhlama)	x											
Papara												
Öksüz Manti												
Dolaz (Havu)												

Yöresel ara sıcaklardan cevizli erişte dört (4) işletmenin menüsünde kendisine yer bulabilirken, sadece bir (1) işletmenin menüsünde çılbır (mıhlama) dikkat çekmektedir. Diğer yöresel ara sıcaklar ise hiçbir işletme menüsünde bulunmamaktadır.

Tablo 5: İşletme Menüsünde Yer Alan Sakatat ve Et Yemekleri

SAKATAT VE ET YEMEKLERİ	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Bor Söğürme	x	x	x	x					x		x	
Niğde Tava	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Orta Dolma		x					x					
Ayva Boranisi		x										
Üzüm Boranisi												
Bossulu		x										
Tirit		x	x								x	x
Çölmekte Ağ Pakla	x	x				x		x	x	x	x	x
Etli Kuru Bamya	x	x	x		x			x	x	x	x	x
Bulgurlu Cızbız Köfte	x	x		x					x	x		
Mazaklı Yemeği		x										
Paça Yemeği	x			x		x	x	x		x		x
Niğde Kelle Söğüş	x											
Karın Haşlaması	x					x	x	x		x	x	x
Saç Kapamada Etli Pilav						x	x		x			
Ciğerli Bulgur Pilavı												

Yöresel et yemeği olan Niğde tava, 12 yiyecek-içecek işletmesi menüsünün tamamında yer almaktadır. Niğde tavayı, dokuz (9) işletme menüsüyle etli kuru bamya, sekiz (8) işletme menüsüyle çölmekte ağpakla, yedişer (7) işletme menüsüyle de paça yemeği ve karın haşlama takip etmektedir. Coğrafi işaretli yöresel yemek Bor söğürme ise ancak altı (6) işletme menüsünde yer alabilmiştir. Diğer yöresel sakatat ve et yemekleri de menülerde yok denecek kadar az sayıda bulunabilmektedir.

Toblo 5’in verileri diğer yemekler ile karşılaştırıldığında, et ve sakatat yemeklerine işletme menülerinde daha fazla yer verildiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Tablo 6: İşletme Menüsünde Yer Alan Sebze Yemekleri

SEBZE YEMEKLERİ	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Pirinçli Elma Dolması		x										
Niğde Çanağı		x					x		x		x	
Erikli Bamya												
Koruklu Bamya												
Ekşili Pırasa Yemeği												
Etli Lahana Sarması												
Et Kabağı Yemeği				x								
Kurutulmuş Yeşil Fasulye		x	x				x		x		x	x
Yaprak Ditmesi												
Biber Ditmesi												
Pancar Beziği												
Lahana Kapama		x										
Dut Yaprığı Sarması												
Soğanlama												

Kurutulmuş yeşil fasulye altı (6) işletme menüsünde kendisine yer bularak en fazla tercih edilen yeşil sebze yemeği olmuştur. İkinci sırada ise kendisine dört (4) işletme menüsünde yer bulabilen yöresel sebze yemeği ise Niğde çanağıdır. Sadece bir işletme (Y2) menüsünde yöreye has sebze yemeklerinden Niğde çanağı, pirinçli elma dolması, lahana kapama ve kurutulmuş yeşil fasulye bir arada bulunmaktadır.

Tablo 6 incelendiğinde, işletmelerin menülerinde sebze yemeklerine çok fazla yer vermedikleri görülmektedir.

Tablo 7: İşletme Menüsünde Yer Alan Tatlılar

TATLILAR	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Halvater		x										
Tırtıl Baklava												
Cevizli Misket Dolması												
Köfter Kavurması												
Paluza												
Kuru Zerdali Kavurması												
Cevizli Kuru Zerdali Dolması												
Kuru İncir Kavurması												
Kuru Kaysı Hoşafı	x		x						x		x	
Kuru Üzüm (Siyah Üzüm) Hoşafı	x		x						x		x	
Pekmezli Kaygana												
Pekmezli Dolaz (Tatlı Havu)												
Çamardı Gevreği												
Kıvrım Börek Tatlısı		x										
Niğde Kıvrım Tatlısı		x										
Çamardı Halka Tatlısı												
Ceviz Sucuğu (Bandırma)												
Kar Katması (Karlambaç)												
Patates Lokumu												
Patates Cezeryesi												
Patates Tatlısı	x	x							x			
Patates Dondurması												
Çamardı Dondurması												

Yöresel tatlılardan kuru kaysı hoşafı ve kuru üzüm (siyah üzüm) hoşafı dört (4) işletme menüsünde de yer alırken, patates tatlısı üç (3) işletme menüsünde, Niğde kıvrım tatlısı-kıvrım börek tatlısı ve halvater bir arada ve sadece bir (1) işletme (Y2) menüsünde bulunmaktadır. Bu durum yerel tatlıların da işletme menülerinde kendilerine yer edinemediğini göstermektedir.

Tablo 8: İşletme Menüsünde Yer Alan Turşular

TURŞULAR	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Kelek (Şakalak) Turşusu			x									
Acur Turşusu			x	x								
Fasulye Turşusu												
Hardaliye												

Bir işletmenin menüsünde kelek (şakalak) turşusu ve acur turşusu bulunurken, bir diğer işletme menüsünde ise yalnızca acur turşusu bulunmaktadır. Diğer işletme menülerinde yöresel turşuların hiç birisine yer verilmediği sonucuna ulaşılmaktadır.

Tablo 9: İşletme Menüsünde Yer Alan Reçeller

REÇELLER	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Taş Kabağı Reçeli	x								x			
Beyaz Kiraz Reçeli	x								x			
Kireçte Kaysı Reçeli	x								x			
Vişne Reçeli	x								x			

Sadece kahvaltılık hizmeti veren iki işletme menüsünde yöresel reçellere yer verilmekte olup, diğer işletmelerin hiç birinin menüsünde yöresel reçeller bulunmamaktadır.

Tablo 10: İşletme Menüsünde Yer Alan Ekmekler, Dürümler ve Hamur İşleri

EKMEKLER, DÜRÜMLER VE HAMUR İŞLERİ	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Niğde Tahnisi			x	x					x	x	x	
Fertek Halkası												
Fertek Çöreği												
Bazlama (Şepe)	x											
Saçaltı												
Çökelekli Dürüm												
Yağlı Dürüm												
Ciğerli Dürüm												
Erişte	x			x					x		x	
Yufka Ekmek												

Sadece bir işletme menüsünde bazlama yer alırken, dört (4) işletme menüsünde erişte ve beş (5) işletmenin menüsünde de Niğde tahnisi yer almaktadır. Diğer (Fertek halkası, Fertek çöreği, saçaltı, çörekli dürüm, ciğerli dürüm, yağlı dürüm ve yufka ekmek) ekmekler, dürümler ve hamur işlerine hiçbir yiyecek-içecek işletmesinin menüsünde yer verilmemektedir.

Tablo 11: İşletmelerin Menülerinde Yöresel Yemeklere Yer Vermeme Nedenleri

	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	Y7	Y8	Y9	Y10	Y11	Y12
Özellikli Aşçılar Yetersiz	x				x	x	x	x			x	
Yemekler Anlık Üretilmiyor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tüketiciler Tercih Etmiyor		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x
Maliyet Yüksek	x		x			x	x					
Yöresel Yemeklerin Bilinmezliği			x	x	x	x	x	x		x	x	x

İşletmelerin yöresel ürünlere menülerinde yer vermemeleri sürecinde, bütün işletmeler için ortak kanı yöresel yemeklerin anlık olarak üretilmiyor olmasıdır.

İkincil en önemli husus ise üç işletme hariç, yöresel yemeklerin ve reçetelerinin bütün işletmeciler ve tüketiciler tarafından bilinmiyor olmasıdır. Dolayısıyla bilinmeyen ürünler, hem üretilmiyor hem de cezbedici bir tüketim talebine dönüşmüyor. Birde bu sürece yöresel lezzetler alanında uzman ve yetkin aşçı kadrolarının yeterli düzeyde bulunamıyor olması eklenince yiyecek-içecek işletmelerinin menü içeriklerinde yöresel yemekler, kendilerine istenilen düzeyde yer bulamıyorlar sonucuna ulaşmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Özellikle son dönemlerde yer değiştirme hareketliliğinde yörelerin, bölgelerin ülkelerin ve destinasyonların tercih edilebilirlik düzeyini artıran yöresel mutfak kültürü ve bu kültürel olgunun yansıması yöresel yemekler, davetkâr tutumları ile yerinde görme-öğrenme ve deneyimleme sürecinin en önemli parçasını oluşturmaktadır. Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği, tanınırlığı, koruma-kollama altına alınarak kuşaklar arası aktarımı ve ekonomik kazanımlar ile yöresel kalkınmanın zengin kılınması sürecinde; yörede hizmet veren yiyecek-içecek işletmeleri önemli bir rol üstlenmektedir. Yöre mutfak kültürü ve yöresel yemekler bu işletmeler tarafından yeterli düzeyde bilindiği, tanındığı ve sahiplenildiği sürece değer bulabilecektir. Aynı zamanda aktif pazarlama faaliyetleri ile tüketicilere merak uyandırılarak arz oluşturduğu noktada talep görecektir.

Çalışma ile sürdürülebilir mutfak kültürü farkındalığı kapsamında Niğde İlinde hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinin menü içerikleri ve hali hazırdaki durumları incelenmiştir. Çalışma sonucunda yöresel bir çorba çeşidi olan “Kelle Paça Çorbası” ve yöreye özgün eşsiz bir lezzet olan et yemeği “Niğde Tava” haricinde, diğer yöresel tatların bütün işletme menülerinde tam manasıyla kendilerine yer bulamadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun nedenleri incelendiğinde, yöresel yemek kültürü araştırmaları neticesinde derlenerek kitaplaştırılan “Geleceğe Miras Niğde Mutfacı” isimli eserde yer alan yöresel yemeklerin hem işletmeciler tarafından hem de tüketiciler tarafından yeterli düzeyde bilinir ve tanınır olmadığı gözlenmiştir. Dolayısıyla birçok seyyah ve tüketici tarafından yüksek harcama potansiyeline sahip cezbedici unsur olan yöresel yemekler, yeterli düzeyde üretilmemekte, sunulamamakta, pazarlanamamakta ve yöre; yöresel yemekleri sahiplenme ve ekonomik kazanım noktasında hak ettiği değeri bulamamaktadır.

Bu bağlamda Öneriler;

- Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde Belediyesi ve Niğde Lokantacılar Odası işbirliğinde Niğde yöresel yemeklerinin tek tek reçetelenerek fotoğraflandığı “Geleceğe Miras Niğde Mutfağı” isimli kitabın tanıtımı yapılarak içeriği hakkında bilgi verilmelidir. Böylece yörede hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel yemekleri öğrenmeleri ve menülerinde yer vermeleri sağlanmalıdır.
- Yerel yönetimler, Üniversite, Niğde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği (NİGAMUD) eş güdümünde yöresel yemeklerin bire bir uygulandığı ve öğretildiği aşçılık kursları düzenlenmelidir. Eğitim sürecini başarıyla tamamlayan kursiyerlerin sektöre kazanımlarının sağlandığı gibi, kendi işletmelerini açabilmeleri adına girişimcilik finansal destekleri alanında da öncülük edilmelidir.
- Yerel, Ulusal ve Uluslararası etkinlik platformlarda imkânlar ölçüsünde Niğde yöresel yemekleri hazırlanmalı-dağıtılmalı ve tattırılmalıdır. Etkinlik görselleri yerel, ulusal ve uluslararası basınla paylaşarak görünürlük ve tanınırlık çarpan katsayısı artırılmalıdır.
- Yöresel yemekler üzerine yarışmaların düzenlendiği ve yöresel yemek workshoplarının yapıldığı etkinliklerin sayıları artırılmalıdır.
- Niğde Lokantacılar Odası moderatörlüğünde Mesleki Yeterlilik Belgelendirme sınavlarında yöresel yemeklerin yapımına daha çok yer verilmelidir.
- UNESCO gastronomi şehirler ağına Anadolu’nun önemli gastronomi kentlerinden Niğde’nin yazılabilmesi için yiyeceklerin patent ve marka çalışmalarının hızlandırılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y., (2012) “Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi”, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Mersin
- Akkor, Y.E., (2019) “Osmanlı Mutfağı Nevşehirli Aşçılardan Sorulurdu”, <https://www.fibhaber.com/kultur/osmanli-mutfagi-nevsehirli-ascilardan-sorulurdu-h98295.html>, Erişim: 24.12.2020
- Aksoy, M. ve Sezgi, G., (2015) “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, Journal Of Tourism and Gastronomy Studies, 3/3, 79-89
- Aksu, Ceren (2011). “Sürdürülebilir Kalkınma Çevre”. Güney Ege Kalkınma Ajansı. (<http://geka.gov.tr/588/surdurulebilir-kalkinma-ve-cevre>)
- Albayrak, A., (2014) “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”, Journal of Yaşar University 30(8): 5049-5063.
- Albayrak, A., (2014) “Müşterilerin Restoran Seçimlerini Etkileyen Faktörler: İstanbul Örneği”, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 25(2):190-201
- Alkan, C., (2015) “Sürdürülebilir Turizm: Alaçatı Destinasyonuna Yönelik Bir Uygulama”, Journal of Yasar University 10(40): 6692-6710
- Altındal, A., (2005), “Yoksul Tanrı (Tyanalı Apollonius)”, Alfa Yayınları, İstanbul
- Altuntaş, A. ve Gülçubuk, B., (2014) “Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği”, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31(3),78-81
- Arıkan, A.D., (2017) “Eskişehir’deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri”, Journal of Human Sciences, 14(2), 2061-2077
- Arslan-Ayazlar, R., (2017) “Sürdürülebilir Turizm Tutum Ölçeğinin (Sus-Tas) Geçerlilik ve Güvenilirlik Çalışması”, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 14(2), 80-92
- Arslan-Ayazlar, R., ve Öndegider, M. U., (2018), “Manisa’nın Şarap Turizmi ile Markalaşmasında Üzüm Üreticilerinin Tutumu”, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Cilt:2, Sayı:2, Syf:53-67, ISSN: 2602-4144

- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G., (2014) “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13
- Balkan Atlı, N., (2011) “Arkeolojik Buluntular Işığında Niğde Tarihi”, Atatürk Kültür Merkezi I. Niğde Günleri Paneli Tanıtma Bildirisi: 1-51, Ankara
- Baran, Z. ve Batman, O., (2013) “Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği”, 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05-08 Aralık. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 1355-1367
- Baş, M., (2017), “Medeniyetlerin Burcunda Bir Şehir: Niğde”, Feyza Matbaacılık, Niğde
- Bayram, Ü., (2018) “Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1): 361-371
- Bekar, A. ve Zağralı, E., (2015) “Turistik Destinasyonlardaki Restoran Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Akyaka Örneği”, I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler, Cilt III, ss. 119-128, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Konya
- Berke, P.R., (2002) “Does Sustainable Development Offer a New Direction For Planning? Challenges For the Twenty-First Century”, *Journal of Planning Literature* 17(1), 21-36
- Bertella, G., (2011) “Knowledge In Food Tourism: The Case of Lofoten and Maremma Toscana”, *Current Issues in Tourism*, 14 (4): 355-371
- Bilgili, R. ve Koçoğlu, C.M., (2020) “Kırsal Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemekleri Kullanım Düzeyleri: Boğazkale Örneği, *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 4(2)
- Bilgin, A., (1998) “Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri”, *Bolu’da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu*, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları, 43-55
- Bilgin, S., (2018) “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Öğelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İzmir Örneği”, *Bolu İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Bolu
- Bilmez, E., (2022) “Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği”, *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Nevşehir
- Büyükalvarcı, A., Şapçılar, M.C. ve Yılmaz, G., (2016) “Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4 (2016) 165-181
- Carter, C.R. ve Rogers, D.S., (2008) “A Framework of Sustainable Supply Chain Management: Moving Toward New Theory”, *International Journal of Physical Distribution & Logistics Management* 38 (5): 360-87
- Ceylan, U. ve Güven, Ö.Z., (2018) “Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya’nın Yöresel Yemeklerinin Yeri Üzerine Bir Araştırma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3 (2018) 451-459
- Ciğirim, N., (2001) “Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-içecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61
- Cömert, M., (2014) “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi Hatay Mutfağı Örneği”, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70
- Cömert, M. ve Özata, E., (2016) “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 9 Sayı: 42
- Çalık, İ. Ve Akgün, Ö., (2019) “Sapanca’da Turizmin Çevresel Sürdürülebilirliği”, *Tourism and Recreation*, 1(2), 67-74
- Çelik, S., Ersoy, N. ve Besen, S., (2020) “Restoran İşletmelerinin Yöresel Yemeklere Yönelik Farkındalıkları: Şırnak İli Örneği”, *Tourism and Recreation, To & Re* 2020, 2 (1) 31-37
- Çetinkuş, H., (2010) “Niğde’nin Sosyolojik Yapısının Seçmenlerin Siyasal Tercihlerine Etkisi”. *Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Niğde

- Çulha, O. ve Dağkiran, S., (2016) “Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Faydalar, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 27, Sayı 2, Güz: 195 – 212
- Dasgupta, P., Levin, S. ve Lubchenco, J., (2000) “Economic Pathways To Ecological Sustainability”, *BioScience*, 50(4), 339-345
- Demircan, Ş., Dalgın, T. ve Coşkun, G.N., (2021) “Otel İşletmelerinde Yerel Mutfak Kültürü”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2021, 5(1): 365-378
- Demirtaş, N. ve Ray, U.C., (2022) “Hatay Mutfağı Yöresel Yemeklerinin Turizm İşletme Belgeli Lokanta Menülerinde Kullanımı: Antakya Örneği”, *TURAN-SAM: TURAN Stratejik Araştırmalar Merkezi, TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*; p-ISSN: 1308-8041, e-ISSN: 1309-4033; Yıl: 2022; Ay: Mart; Cilt: 14/KİŞ, Sayı: 53
- Diker, O., (2016) “Kültürel Miras ile Kültürel Miras Turizmi Kavramları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(30), ss. 365-374
- Doğan, O. ve Yağmur, Y., (2017) “Yabancı Turistlerin Sürdürülebilir Destinasyon Algıları: Kemer Destinasyonuna Yönelik Bir Araştırma”, *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi* 13(2): 487-506
- Duram, L. ve Cawley, M., (2012) “Irish Chefs and Restaurants in the Geography of “Local” Food Value Chains”, *The Open Geography Journal*, 5: 16-25
- Durmaz, A.A., Bahar, O. ve Aktan, V., (2017) “Gastronomik Bir Ürün Olan Türk Kahvesinin Türk Toplum Hayatına Kattığı Kültürel ve Sosyal Etkiler”, *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal (İnternational Refereed & Indexed)* 15 Aralık / December 2017, 514-527
- Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, (1987) “Ortak Geleceğimiz”, (Brundtland Raporu), Birleşmiş Milletler.
- Erbil, K. ve Yılmaz, G., (2018) “Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları”, *Turizm Akademik Dergisi*, 5 (1), 276-285
- Eren, D., ve Eroğlu, S., (2019) “Niğde İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi”, 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, 122-137
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A.K., (2018) “Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Temmuz-2018 Cilt:3 No:1
- Eroğlu, S., (2018) “Turizmde Destinasyon Markalaşması: Niğde Üzerine Bir Uygulama”, *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Nevşehir
- Esen, M.F. ve Seçim, Y., (2020) “Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi / Cilt: 22, Sayı: 1, Mart 2020*, 279-294
- Feldmann, C. ve Hamm, U., (2015) “Consumers’ Perceptions And Preferences For Local Food: A Review”, *Food Quality And Preference*, 40, 152-164
- Figge, F. and Hahn, T., (2004) “Sustainable Value Added—Measuring Corporate Contributions to Sustainability Beyond Eco-Efficiency”, *Ecological Economics*, 48(2), 173-187
- Gençoğlu, Ü.G. ve Aytaç, A., (2016) “Kurumsal Sürdürülebilirlik Açısından Entegre Raporlamanın Önemi ve BIST Uygulamaları”, *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, (72), 51-66
- Gilman, R., (1992) “Sustainability by Robert Gilman from the 1992 UIA/ AIA Call for Sustainable Community Solutions”, <http://www.context.org>
- Göker, G., (2011) “Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)”, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Balıkesir
- Gürer, Ö. F., (2009) “Niğde: Kapadokya’nın Başkenti-Antik Çağdan Cumhuriyet’e”, *Maya Basın Yayın Matbaacılık*, İstanbul
- Harris, D.D., (2000) “Environmental Quality and Healing Environments: A Study of Flooring Materials in a Healthcare Telemetry Unit”, *Texas A&M University*

- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S., (2012) “Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences 3 (1): 06-11, 2013
- Hong, J.S. ve Tsai, C.T., (2010) “Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis”, Tourism Management, 31 (1): 74-85
- Hu, M. ve Ritchie, J.R.B., (1993) “Measuring Destination Attractiveness: A Contextual Approach”, Journal Of Travel Research, 32 (2), 25-34
- Inwood, S.M., Sharp, J.S., Moore, R.H. ve Stinner, D.H., (2009) “Restaurants, Chefs and Local Foods: Insights Drawn from Application of a Diffusion of Innovation Framework”, Agriculture and Human Values, 26 (3): 177-191
- İflazoğlu, N. ve Yaman, M., (2020) “Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi”, Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 8 (3), 1943-1957
- İri, R., (2009) “Niğde İlinin Turizm Açısından Pazarlanması”, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Niğde
- Kafadar, A.M.H., Madenci, A.B. ve Sormaz, Ü., (2020) “Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verme Durumu: Konya İlinde Bir Araştırma”, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt: 13 Sayı: 69
- Kanoğlu, E., (2021) “Gastronomik Açısından Adana İli Yöresel Yemeklerinin Restoranlarda Uygulanabilirliği Üzerine Bir Çalışma”, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara
- Karabıçak, M. ve Özdemir, M.B., (2015) “Sürdürülebilir Kalkınmanın Kavramsal Temelleri”, Vizyoner Dergisi, 6(13), 44-49
- Kaya, E., (2022) “Sürdürülebilir Mutfak Uygulamalarına Bir Örnek: Ankara Fine Dining Restoranlarında Gıda Atıkları”, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara
- Kelemci-Schneider, G., Cereitoğlu, A.B., (2010) “Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın alma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama”, Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, Sayı:06, ss.29-52
- Kesici, M., (2012) “Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü”, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 33-37
- Keskin, H., (2016) “Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği”, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Muğla
- Kılınç, O. ve Kılınç, U., (2018) “Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 394-410
- Kızıllırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S., (2014) “Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences 4 (1): 75-83, 2014
- Kızılkaya, F., (2017) “Kapadokya”, Feyza Matbaacılık, Niğde
- Kivela, J.J. ve Crotts, J.C., (2005) “Gastronomy Tourism, Journal of Culinary Science & Technology”, 4 (2-3), 39-55
- Kloppenburger, J. vd., (2000) “Tasting Food, Tasting Sustainability: Defining the Attributes of an Alternative Food System with Competent, Ordinary People”, Human Organization 59(2): 177-186
- Kocaman, M., (2016) “Niğde’nin Geç Dönem Osmanlı Kiliseleri”, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya
- Kurnaz, A. ve İşlek, E., (2018) “Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, ISSN: 2146-0078, 8 (1): 50-59, 2018
- Kuzucu, L., (2008) “Krifçe’den Yeşil Burç’a Mübadil Yaşamlar (Öyküler, Türküler, Yemekler)”, Lozan Mübadilleri Vakfı Yayını, Avcı Ofset, İstanbul

- Küçükyaman, M.A., Demir, Ş.Ş. ve Bulgan, G., (2018) “Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlere İlgisi: Isparta Örneği”, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Özel sayı-1), 86-103
- Lehtinen, U., (2012) “Sustainability and Local Food Procurement: A Case Study of Finnish Public Catering”, British Food Journal 114(8): 1053-1071
- Mak, A.H.N., Lumbers, M. ve Eves, A., (2012) “Globalisation and Food Consumption in Tourism. Annals of Tourism Research, 39, (1), 171-196
- Mil, B. ve Denk, E., (2015) “Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences 5 (2): 01-07, 2015
- Nebioğlu, O., (2021) “Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması”, Alanya Akademik Bakış Dergisi, Yıl: 2021, C:5, S:2, ss.1031-1047
- Okuyucu, A., (2011) “Osmaneli İlçe Merkezinde Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanımına Yönelik Bir Araştırma”, Ankara Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Ankara
- Osso, A., Gottfried, D. and Walsh, (1996) “Sustainable Building Technical Manual: Green Building Design, Construction and Operations”, New York: Public Technology Inc
- Ölmez, M., (2021) “Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği”, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir
- Ölmez, M. ve İlhan, İ., (2022) “Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2022, 10 (3), 2212-2236
- Örnek, E., (2018) “Bithynia’da Prusias’a Osmanlı’dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma”, İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Otel Yöneticiliği Yüksek Lisans Programı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- Özdemir, B. ve Çalışkan, O., (2011) “Otel Dışı Yemek Deneyimi”, İçinde İ. Pınar (Editör) Uluslararası Turizm İşletmeciliği (ss. 475-495). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık
- Özdemir, G., (2007) “Destinasyon Yönetimi Ve Pazarlama Temelleri İzmir İçin Bir Destinasyon Model Önerisi”, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir
- Özel, G., Yıldız, F. ve Akbaba, M., (2017) “Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği”, Kesit Akademi Dergisi, Yıl: 3, Sayı: 11, Aralık 2017, s. 351-364
- Özmen, S., Çetin, B. ve Ölmez, M., (2020) “Niğde Yöresel Mutfağına Yeni Bir Lezzet Kazandırma: Niğde Patatesi Lokumu”, MTCON’20 Kıtalar Arası Turizm Yönetim Konferansı Bildiriler Kitabı, Detay Yayıncılık, Ankara, 675-684
- Özmen, S. ve Ölmez, M., (2022) “Geleceğe Miras Niğde Mutfağı”, Ulusoy Ofset, Adana
- Öztan, A., (2005) “I. Dönem Köşk Höyük-Niğde Kazı Buluntularının Değerlendirilmesi ve Stratigrafik Kontrolü”, Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi Kesin Raporu, Ankara
- Öztürk, A. ve Ceber, M., (2017) “Kültürel Miras ve Üniversitelerin Turizm Rehberliği Bölümlerinde (Lisans/Önlisans) Kültürel Miras Eğitimi Üzerine Bir Durum Tespiti”, Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal (International Refereed & Indexed) 15 Aralık / December 2017, 1-12
- Pekyaman, A., (2008) “Turistik Satın Alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma”, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Afyonkarahisar
- Saçılık, M.Y., Çevik, S. ve Toptaş, A., (2018) “Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/1 (2018) 300-319
- Sadalla, E., Guhathakurta, S. ve Ledlow, S., (2005) “Environment and Quality of Life: a Conceptual Analysis and Review of Empirical Literature”, E. Sadalla (Ed.). The USMexican Border Environment: Dynamics of Human-Environment Interactions İn, San Diego: San Diego State University Press
- Santich, B., (2012) “Bold Palates: Australia’s Gastronomic Heritage”, South Australia: Wakefield Press

- Seçim, Y. ve Esen, M.F., (2020) “Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi”, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 22(1), 279-294
- Serçeoğlu, N., (2014) “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/4 (2014) 36-46
- Soruç, K., (2021) “Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü”, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya
- Soydan, O., (2016) “Kültürel Miras Olarak ‘Nahitiya’ Niğde”, Kırgızistan İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Akademik Bakış Dergisi, Sayı: 54:54–81
- Sökmen, A., (2011) “Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği”, 6. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara
- Şahin, İ. ve Kutlu, S.Z., (2014) “Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2(1): 55-63
- Şen, H., Kaya, A. ve Alpaslan, B., (2018) “Sürdürülebilirlik Üzerine Tarihsel ve Güncel Bir Perspektif”, Ekonomik Yaklaşım Dergisi, 29(107), 1-47
- Şen, N. ve Silahşör, Y., (2018) “Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma”, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 414-429
- Şengül, S. ve Türkay, O., (2016) “Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(Special issue 1), 86-89
- Türk Dil Kurumu (TDK), (2017) “Gastronomi”, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a5f3ad45f5832.65788135
- Tezcan, M., (2000) “Türk Yemek Antropolojisi Yazıları”, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları
- Titirli, D., Sezgin, M. ve Karakız, C., (2020) “Yöresel Yemeklerin Otel İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Durumu: Kahramanmaraş İlinde Bir Araştırma”, <https://www.researchgate.net/publication/366920973>
- Toksöz, D. ve Aras, S., (2016) “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfakın Rolü”, Journal Of Tourism And Gastronomy Studies 4/Special Issue1, (2016) 174-189
- Tsai, C.T. ve Wang, Y.C., (2017) “Experiential Value in Branding Food Tourism”, Journal of Destination Marketing & Management, 6, 56-65
- Uggioni, P.L., Proenca, R.P.C. and Zeni, L.A.Z.R., (2010) “Assessment of Gastronomic Heritage Quality in Traditional Restaurants”, Campinas, 23. 7-18, 8
- URL-1, T.C. Niğde Valiliği, <http://www.nigde.gov.tr/> adresinden 05.05.2023 tarihinde alınmıştır.
- Üçer, M. ve Peşken, F., (2001) “Divriği’de Mutfak Kültürü-Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri”, Sivas Hizmet Vakfı Yayınları
- Quan, S. and Wang, N., (2004) “Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism”, Tourism Management, 25(3), 297-305
- Varol İnel, S., (2006) “Unutulmaz Niğde Lezzetleri”, Ayhan Şahenk Vakfı, İstanbul
- Varol İnel, S., (2015) “Niğde’nin Adet ve Merasimleri”, Karan Ofset, Niğde
- Vehkamäki, S., (2005) “The Concept of Sustainability in Modern Times”, Sustainable Use of Renewable Natural Resources: From Principles to Practices. Ed. A. Jalkanen & P. Nygren. Helsinki: University of Helsinki Department of Forest Ecology Publications. 34
- World Food Travel Association (2020). Food tourism by the numbers. Retrieved from: <https://worldfoodtravel.org/food-travel-research-monitor/>
- Yarış, A. ve Cömert, M., (2015). “Mardin İlindeki Restoranların Yerel Ürün Kullanımındaki Avantaj ve Dezavantajları İle İlgili Algı Düzeyleri”, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 8(37)
- Yenipınar, U., Köşker, H. Ve Karacaoğlu, S., (2014) “Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri”, Journal Of Tourism and Gastronomy Studies, 2/2, 13-23

- Yıldırım, O., Karaca, O.B. ve Çakıcı, A.C., (2018) “Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/4 (2018), 376-398
- Yılmaz, E. ve Ük, Z.Ç., (2021) “Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yer Alma Düzeyi: Ankara İli Örneği”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Güz 5(2)
- Yılmaz, H., (Ed.), (2016) “Kültürel Miras Olarak Gastronomi”, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* 1. Baskı, Ankara, Detay yayıncılık, 2
- Yılmaz, Ö., (2019) “Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği”, *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi Cilt 2, Sayı 2*
- Yeni, O., (2014) “Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma: Bir Yazın Taraması”, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(3), 181-208
- Yeşilyurt, A.G.H., Yeşilyurt, A.G.C., Güler, A.G.O. ve Özer, Ö.G.S., (2017) “Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği. *International West Asia Congress of Tourism (Iwact'17)*, Van, ss.173-183
- Yurtseven, H.R., (2011) “Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives”, *International Journal of Humanities and Social Science* 1(18): 17-26
- Yüncü, H.R., (2010) “Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası”, *Detay Anatolia Akademik Yayıncılık*, 50-60., Ankara
- Zağralı, A. ve Akbaba, A., (2015) “Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin) Rolü: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma”, *Journal of Yaşar University*, 10 (40), 6633-6644
- Zeng, G., Zhao, Y. and Sun, S., (2014) “Sustainable Development Mechanism of Food Culture’s Translocal Production Based on Authenticity”, *Sustainability*, 6(10), 7030-7047