



Mübadillere Özgü Bir Pişirme Yöntemi Olan “Kapama Pişirme Yönteminin”, Yöresel Gastronomik Ürünlere Uygulanarak Gastronomi Turizmine Kazandırılma Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Niğde Yeşilburç (Dene) Köyünde Bir Uygulama

Evaluation of The Potential of ‘Kapama Cooking Method’, Which is A Cooking Method Unique to the Immigrants, for Gastronomic Tourism by Applying It to Local Gastronomic Products: an Application in Niğde-Yeşilburç (Dene) Village

İsa Serhan Cihangir¹
Muharrem Aydoğan²
Damlanur Ünlüer³
Yasin Eroğlu⁴

ÖZET

Nitekim her toplumsal kültürün kendilerine özgün zenginlikler ile şekillenen mutfak yapılarının oluşmasında birçok unsur etkin olabilmektedir. Bu unsurlardan biride isteğe bağlı veya zorunlu gerçekleşen göçlerdir. Özellikle 30 Ocak 1923 Lozan Konferansı sonrası Türkiye Cumhuriyeti ve Yunanistan Devleti arasında imzalanan “Mübadale-i Ahali Mukavelenamesi” ile ve Krifçe’den Yeşilburç’a zorunlu göçe maruz bırakılan “mübadiller” kendilerine has mutfak kültürleri ve pişirme yöntemleri ile 5 kuşaktır genelde Anadolu Mutfağını, özelde ise Niğde Mutfak Kültürünü kullandıkları malzeme ve ekipmanların yanı sıra özel pişirme teknikleri olan “Kapama Pişirme Yöntemi” ile zenginleştiren kültürel topluluklardan birisi olmuşlardır.

Kapama Pişirme Yöntemi; besinsel ve yapısal özelliklerin korunarak, kontrol altında tutulması ve ısısal teknikler ile zararlı mikroorganizmaların saf dışı bırakılması sonucu enfes lezzetlere sahip ve iştah açıcı mübadil yemeklerinin damaklara bıraktığı tatları efsaneleştiren hakiki mutfak kültür yansımasının en önemli kaynağı olarak ifade edilebilir. Bu ifade biçimi “Sağlıklı ve iyi uygulamalar sonucu yemeklerin hazırlanma süreci ve pişirilme yöntemine ilişkin bilgiler ışığında hoş ve leziz ürünleri yerinde gör-yap-tat-keşfet ve deneyimle prensibini” ilke edinen gastronomi turizmi kavramını da onaylar niteliktedir. Dolayısıyla keşfedilmeye değer lezzetler peşinde koşan ve farklı pişirme uygulamaları ile hazırlanan ürünleri tatmak ve keşfetmek isteyen ziyaretçilerin seyahat deneyimlerinin birincil önceliği, sosyo-kültürel birikim elde edebilmenin kriteri olarak görülen bu değerın gastronomi turizm potansiyeline dönüştürülmesi birincil öncelik olmalıdır.

Bu bağlamda ön görülen çalışma; uluslararası pişirme teknikleri uygulanarak hazırlanmakta olan 6 adet yöresel gastronomik ürünün, mübadil mutfak kültürüne has bir pişirme yöntemi olan “KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ” ile yeniden pişirilmek suretiyle alanında uzman ve damak tadına güvenilen 5 Kadın ve 5 Erkek panelistin duyuşsal analiz (Sensory Analysis Test) testlerine tabi tutularak lezzet benzerlik ve farklılıklarının ortaya konulması, koruma altına alınması ve gör-yap-tat ilkesi etrafında bütünleşen gastronomi turizmüne kazandırılması açısından bir ilk olma özelliği taşımaktadır. Ayrıca mekan-ürün ilişkisine bağlı “Coğrafi İşaret” başvuru kriterlerine zemin oluşturma açısından da önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Gastronomik Ürünler, Pişirme Yöntemleri, Kapama Pişirme Yöntemi, Duyusal Analiz (Sensory Test) Testi, Gastronomi Turizmi

ABSTRACT

As a matter of fact, many factors can be effective in the formation of culinary structures shaped by the unique richness of each social culture. One of these factors is voluntary or forced migration. Especially after the Lausanne Conference on 30 January 1923, with the ‘Mübadale-i Ahali Mukavelenam’ signed between the Republic of Turkey and the Greek State after the Lausanne Conference, and with the ‘Mübadiller’ who were subjected to forced migration from Krifçe to Yeşilburç, they have been one of the cultural communities that have enriched Anatolian Cuisine in general and Niğde Culinary Culture in particular for 5 generations with their unique culinary cultures and cooking methods with their subjective cooking techniques, ‘Kapama Cooking Method’, as well as the materials and equipment they use.

The Kapama Cooking Method can be expressed as the most important source of genuine culinary culture reflection that legendises the tastes left on the palates of the appetising exchange meals with exquisite flavours as a result of preserving the nutritional and structural properties, keeping them under control and eliminating harmful microorganisms with thermal techniques. This form of expression also confirms the concept of gastronomy tourism, which adopts the principle of ‘See-do-taste-discover and experience pleasant and delicious products in the light of information about the preparation process and cooking method of the dishes as a result of healthy and good practices’. Therefore, transforming this value, which is seen as the primary priority of the travel experiences of visitors who are in pursuit of flavours worth discovering and who want to taste and discover products prepared with different cooking practices and the criterion for obtaining socio-cultural accumulation, into gastronomy tourism potential should be the primary priority.

In this context, the foreseen study is a first in terms of revealing the similarities and differences in flavour by subjecting 6 local gastronomic products, which are prepared by applying international cooking techniques, to sensory analysis tests by 5 female and 5 male panelists who are experts in their field and whose taste buds are trusted, by re-cooking them with the ‘KAPAMA COOKING METHOD’, which is a cooking method specific to the immigrant cuisine culture, to be protected and to be brought into gastronomic tourism

¹ Öğr. Gör., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Aşçılık Programı, Niğde, Türkiye. ORCID: 0000-0003-4691-7554

² Öğrenci, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Aşçılık Programı, Niğde, Türkiye. ORCID: 0009-0007-4767-3594

³ Öğrenci, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Aşçılık Programı, Niğde, Türkiye. ORCID: 0009-0005-2237-0234

⁴ Öğrenci, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Aşçılık Programı, Niğde, Türkiye. ORCID: 0009-0002-3936-6184

How to Cite This Article

Cihangir, İ. S., Aydoğan, M., Üşüer, D. & Eroğlu, Y. (2024). “Mübadillere Özgü Bir Pişirme Yöntemi Olan “Kapama Pişirme Yönteminin”, Yöresel Gastronomik Ürünlere Uygulanarak Gastronomi Turizmine Kazandırılma Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Niğde Yeşilburç (Dene) Köyünde Bir Uygulama” International Social Sciences Studies Journal, (e-ISSN:2587-1587) Vol:10, Issue:11; pp:2026-2035. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14218273>

Arrival: 29 July 2024

Published: 26 November 2024

Social Sciences Studies Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

integrated around the see-do-taste principle. It is also important in terms of creating a basis for the 'Geographical Indication' application criteria based on the place-product relationship.

Keywords: Local Gastronomic Products, Cooking Methods, Covering Cooking Method, Sensory Analysis (Sensory Test) Test, Gastronomy Tourism

GİRİŞ

Bilimsel devrim niteliğindeki yöntemlerden ilki olarak ifade edilen pişirme işleminin keşfi hakkında net bir tarihsel kayıt olmamakla birlikte ateşin kontrol altına alınarak lezzet artırıcı bir yöntem geliştirme ve pişir-ye çabalarına paralel olarak ortaya çıktığı tahmin edilmektedir (Çiğirim, 2001; Armesto, 2007; Mutlu, 2018). Tarihsel vesikalardan da anlaşılacağı üzere, ateşin bilinir ve kayda değer en önemli katkısı olarak besinsel değerini kaybetmeksizin ve sağlık koşullarına uygun olarak her türlü kabuklu ve sert yiyeceklerin pişirilerek, insanoğlu tarafından sindirilebilir hale gelmesine yardımcı olması gösterilmektedir (Lewis, 2001; Dim ve Dim, 2022). Türk Dil Kurumu (TDK) sözlüğüne bakıldığında bile yemek pişirme sanatı, "bir besinsel ürünün doğal özelliklerine bağlı kalarak belirli bir süre ve amaçlar doğrultusunda kontrollü ısıya maruz bırakmak, tat oranları ayarlanmış bir şekilde yenilebilir veya içilebilir hale getirebilmek becerisi" şeklinde söylem bulabilmektedir (Obuz vd., 2002; TDK, 2017; Mutlu, 2018; Didim ve Didim, 2022). Yiyecek ve içeceklerin istenilen kalite ve lezzette pişirilmesini amaçlayan yemek pişirme süreci ise; Kainata özgün evrimsel değişime paralel, eşrefi mahlukat insanoğlunun beğeni ve talepleri doğrultusunda teknolojik gelişmelerinde yardımıyla öznel ve farklı (kuru ısıda ve sulu ısıda pişirme teknikleri) yöntemlere bağlı kalarak kültürden kültüre değişen bir özellik olarak ifade edilmektedir (Kinton vd., 1995; McGee, 2003; İbicek, 2006; Kaplan ve Yurdagül, 2018; Dim ve Dim, 2022).

Bu özellikler dâhilinde ve arkeolojik veriler ışığında; kültürler arası aktarım sürecine ilişkin keşfedilen ilk pişirme yöntemi doğrudan alttan ateş uygulanarak çevirerek kızartma (roti) veya közleme şeklinde ifade edilen kuru ısıda pişirme tekniği olarak bilinmektedir. Neolitik Dönemde su sızdırmayan ve ateşe dayanıklı kap-kaçakların (çanak-çömleklerin) üretiminin ise; sulu ısıda pişirme tekniklerinin gelişimini hızlandırdığı verilerine ulaşılmaktadır. Sanayi devrimiyle birlikte teknolojideki gelişmeler ve modernleşmenin ise, devasa fabrikalaşma sürecini başlatması ile birlikte endüstriyel yemek üretiminin hız kazanmasına öncülük etmesi ve bir birinden yenilikçi pişirme yöntemlerinin gelişimine de katkı sağlamış olması bilinen bir başka gerçekliktir (Özgen, 2015; Uhri, 2016; Zincir, 2016; Mutlu:2018).

Elde edilen bilgiler neticesinde dini, siyasi ve sosyal etkileşim, coğrafya, ihtiyaçlar, icatlar, sanayileşme ve modern yaşam tarzındaki talepler doğrultusunda gelişen pişirme teknikleri; yiyecek ve içeceklerin yapısal özellikleri dikkate alınarak en doğru şekilde uygulanabilir, lezzet ve kaliteyi artırıcı yöntemler olarak tercih edilebilir kılınmış ve toplumların yeme-içme düzenini zenginleştirerek, o toplumun mutfak kültür yapısının önemli bir parçası haline dönüşmüştür (Sökmen, 2009; Dölkeleş, 2010; Mutlu, 2018; Hacıbektaşoğlu, 2022; Didim ve Didim, 2022). Gelenek ve göreneklere bağlı binlerce yıllık birikimin sonucunda elde edilen bu kültürel yapı, özellikle coğrafi konumu, çeşitli devletlere ve imparatorluklara ev sahipliği yapma hüviyeti ve üstlendiği rol ile Anadolu Mutfağında, nesiller arası aktarıla gelen yiyecek-içeceklerin hazırlanması, birçok tekniksel özelliklere bağlı olarak pişirilmesi ve tüketimi kültürünün özneliğini de ortaya koyar niteliktedir (Akman ve Mete, 1998; Didim ve Didim, 2022). Giritlioğlu (2008)'nun da ifade ettiği gibi, Anadolu mutfak kültürünün geçmişten günümüze sürdürülebilir zengin bir kültürel mutfak olması, yiyecek ve içeceklerin üretim aşamasında kullanılan pişirme yöntemlerine bağlıdır (Giritlioğlu, 2008; Dim ve Dim, 2022).

Anadolu mutfak kültüründe olduğu gibi her kültürün kendi mutfak yapısına bağlı bu tür zenginliklere sahip olmasında birçok faktör etkili olabilmektedir. Bu süreçte en birincil faktör ise kıtlık, savaş, hastalık, ticaret vb. nedenler ile isteğe bağlı veya zorunlu olarak ortaya çıkan göçler olarak ifade edilmektedir. Göçler ve göçlere bağlı kültürler arası etkileşim, toplumlar açısından yeme-içme alışkanlığı farkındalığı ile yeni ve değişik tariflerin ve pişirme yöntemlerinin dil, din ve ırk kadar etkili olabileceğini ortaya çıkarabilmektedir. Bu kapsamda kendilerine has mutfak kültürleri ve pişirme yöntemleri ile öznel bir yapıya haiz olan ve ön plana çıkan kültürel toplumlardan bir tanesi de "Mübadiller"dir (Beşirli, 2010; A.Fuentes and A.Hidalgo, 2017; Atik ve Atik, 2020; Çafa ve Madenci, 2021; Ata, 2023).

30 Ocak 1923 Lozan Konferansının ardından Türkiye ve Yunanistan devletleri arasında imzalanan "Mübadale-i Ahali Mukavelenamesi" ile Türkiye'ye zorunlu göçe maruz bırakılan ve Türk nüfusuna kaydedilen topluluğa;



Türkçe de değiş, tokuz, takas anlamlarına gelen ‘‘Mübadil’’ isimlendirilmesi yapılmıştır (Beşirli, 2010; Öğünç, 2017; Yalçın, 2019; Atik ve Atik, 2020; Çafa ve Madenci, 2021; Hacıbektaşoğlu, 2022; Özkan ve Çitil, 2023). Nüfus mübadelesi kapsamında Türkiye’ye göç eden mübadiller, yerleştikleri yeni coğrafyalara atalarından yadigar gelenek ve göreneklerine uygun yemek yeme ve pişirme alışkanlıkları ile farklılaştırılmış ve öznele reçetelerini taşımışlardır. Gerçekleşen kültürel etkileşimler neticesinde bir taraftan iskân edildikleri coğrafyaların mutfaklarını zengin kılarken bir taraftan da kültürel ve toplumsal bilinirliklerini korumaya devam etmişlerdir (Arı, 2010; Güner, 2017; Çafa ve Madenci, 2021; Hacıbektaşoğlu, 2022; Ata, 2023). Kısacası, farklılaştırılmış yapı ve özneleliği koruyarak yöresel gastronomik ürünlerini, pişirme tekniklerini, sunum tarzlarını ve misafirperverlik değerlerini bütünüyle tabi oldukları kültürel topluma entegre etme gayreti içerisine girmişlerdir. Benzer özellik gösteren topluluklardan bir tanesi de Niğde İli Yeşilbuç Köyünde yaşamakta olan mübadillerdir. 1923 yılında imzalanan Nüfus Mübadelesi Sözleşmesi sonucu Krifçe’den Yeşilbuç’a yerleştirilen mübadil halk gerek tarihi evleri gerekse kendilerine özgün lezzetlerinden oluşan mutfak kültürleriyle konuklarına 5 kuşaktır ikramlarda bulunmaya devam etmektedirler. Bu ikramlıkları ise ellerinde bulunan ve üretebildikleri ürünlerden elde ettikleri un, bulgur, sebze, meyve gibi malzemeleri kullanarak yapmışlardır. Yemek yapımında kullandıkları malzemeler ise, toprak güveçler, peynir ve yaprak basmak için kullanılan çömlerler, kışık hazırlıklar ve turşularda kullanılan küpler, bakırdan yapılan tabak ve çanaklar, saç gibi kültürel malzeme ve ekipmanlardan oluşmaktadır. Bu malzeme ve ekipmanlar geçmişte olduğu gibi bugün de kullanılmaya devam etmektedir (Erdal, 2023; Yılmaz, 2023; Tokmak, 2023; Öztürk, 2023; Erdal, 2023; Özdoğan, 2023; Türkeli, 2023; Kartal, 2023; Türkeli, 2023; Tuna, 2023; Yılmaz, 2023).

Yeşilbuç (Denec) Köyü Mübadilleri mutfak kültüründe kullanılan pişirme teknikleri ise; Maşına veya Peçka olarak bilinen kuzine fırınlı sobalar, ekmek pişirmek için taş fırınlar, börekleri pişirmek için kapama ismi verilen saç fırınlar ve evlerde kullanılan ocakların üzeridir. Genel anlamda buharda pişirme ve haşlama teknikleri için tencereler kullanılırken, kültüre özgün hazırlanan ekmeklerin pişirilmesi için hemen hemen her evin bahçesinde taş fırınlar bulunmaktadır. Ayrıca ekmek, börek, et veya sebze yemeklerini pişirmek için kullanılan kapama ise, altında ateş yayan, üzeri saç bir kapak ile kapalı olan ve üzerine kor kömürler konularak pişirme sürecine devam edilen bir usuldür (Erdal, 2023; Yılmaz, 2023; Tokmak, 2023; Öztürk, 2023; Erdal, 2023; Özdoğan, 2023; Türkeli, 2023; Kartal, 2023; Türkeli, 2023; Tuna, 2023; Yılmaz, 2023). Kapama pişirme tekniği, enfes mübadil lezzetlerinin ağızlara rayiha bırakan tatlarını yansıtan en özel mutfak kültür miraslarından bir tanesi olarak ifade edilebilir (Yalçın, 2019; Sakarya, 2020; Özkan ve Çil, 2023).

Kapama pişirme yöntemi, Maviş(2008)’in de izah ettiği gibi pişirme işleminin ana gayesi olan; tat ve lezzeti zenginleştirmek, besinsel özellikleri kaybetmeksizin yapısal değişiklikleri kontrol altında tutmak, besinsel ürüne iştah açıcı katma değer yaratmak ve zararlı mikroorganizmaları mide öz suyunu aracılığı ile saf dışı bırakmak gibi fayda sağlayıcıları bünyesinde barındıran farklı, özgün ve sağlıklı bir pişirme tekniği olarak ön plana çıkar özellikler taşımakta ve mübadiller tarafından yüzyıllardır uygulanagelen bir teknik olarak bilinmektedir. Tamamen sağlık koşullarına uygun ve istenilen niteliklerde tatlara yiyecek ve içeceklerin dönüşümünü sağlayabilen bu pişirme yöntemi, günümüzün tüketim dünyasında sağlıksal sorun yaşayan birçoğ bireyin ihtiyacına cevap verebilir bir yöntem olarak da önerilebilmektedir.

Öyle ki, yiyecek içecek işletmelerini ziyaret eden konuklar diyet, şeker hastalığı, yaşlılık vb. durumsal özelliklerine göre yiyecek ve içeceklerin pişirilmesi sürecinde kullanmış oldukları yöntemleri sorgulamakta ve beklentilerine cevap bulacakları işletmeleri tercih etmektedirler. Dolayısıyla birçoğ işletme, Pazar payını artırma ve daha fazla gelir elde edebilmek adına konuklarına alternatif pişirme yöntemleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri sunabilme çabası içerisine girebilmektedir (Maviş, 2008; Sökmen, 2011; Mutlu, 2018). Bu durum adeta, ‘‘Sağlığa uygun ve iyi uygulamalar sonucu yiyecek ve içeceklerin hazırlanma süreci ve pişirme yöntemine ilişkin bilgiler ışığında ve sistemsal bir bütün halinde hoş ve leziz ürünleri yerinde gör-yap-tat-keşfet ve deneyimle prensibini’’ ilke edinen gastronomi turizmi kavramının ifade ediliş biçimi gibidir (Savaşkan, 2021; TDK, 2023; Ata, 2023). Dolayısıyla mutfak kültürünün kapsayıcısı gastronomi turizmi, keşfedilmeye değer lezzetler peşinde koşan ve farklı pişirme uygulamaları ile hazırlanan ürünleri tatmak ve keşfetmek isteyen ziyaretçilerin seyahat deneyimlerinin birincil önceliği, sosyo-kültürel birikim elde edebilmenin kriteri olarak görülmektedir (Kivela and Crotts, 2006; Bertella, 2011; şimşek, 2021).

Bu bağlamda araştırmanın problemi(1); Ancak alan yazın incelendiğinde Anadolu mutfak kültürü uluslararası pişirme yöntemleri hakkında oldukça fazla çalışma bulunmasına rağmen Anadolu ve Mübadillere özgün pişirme yöntemlerine değinen ve karşılaştırılmalı pişirme yöntemleri analizlerini ortaya koyan, keşfet, yap, tat, deneyimle ilkelerini benimseyen gastronomi turizmüne yönelik çalışmalara pek fazla rastlanmamaktadır. Özellikle mübadele sürecinde etkin görev üstlenen kentlerden birisi olan Niğde genelinde ve Selanik Krifçe’den (Kivotos) Niğde Yeşilbuç (Denec/Tenec) Köyüne yerleşen mübadiller özelinde mutfak kültürlerini ve pişirme yöntemlerini koruma

altına alarak nesiller arası aktarımının sağlanabileceği ve gastronomi turizmüne kazandırılabilirliği yönünde çalışmaların eksikliği gözlenmekte olup, desteklenecek uygulamalara dönük ihtiyaç tespit edilmiş bulunmaktadır.

Araştırmanın sorusu(2); Mübadil mutfağına has bir pişirme yöntemi olan “Kapama Pişirme Yönteminin” farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanan yöresel gastronomik ürünlerin pişirilmesi sürecinde kullanımı, gastronomi turizmi açısından potansiyel lezzet farkındalığı oluşturup, keşfedilmeye değer bir turistik aktiviteye dönüşebilir mi?

Araştırmanın Hipotezi(3);

1. Mübadil mutfağına has bir pişirme yöntemi olan “Kapama Pişirme Yöntemi” yöresel gastronomik ürünlere lezzet farkındalığı katan kendine has kimliksel özelliği ile standardize edilerek gastronomi amaçlı seyahat eden turistler açısından keşfet-uygula-tat potansiyeline dönüştürülebilir.

2. Uygulanacak çalışmalar neticesinde kendi özelinde unutulmaya yüz tutmuş bir pişirme yöntemi, yöresel tatlarla entegre edilerek turizm açısından çekim unsuruna dönüşerek bir taraftan koruma altına alınırken, diğer taraftan yöresel gastronomi turizmi açısından ekonomik katma değeri artırabilir.

Araştırmanın Amacı(4); Uluslararası platformlarda kabul görmüş pişirme yöntemleri ile hazırlanan yöresel gastronomik ürünlerin mübadil mutfağına has bir pişirme yöntemi olan “Kapama Pişirme Yöntemi” ile tekrar hazırlanması, tadım testi analizlerinin yapılması, pişirme standardizasyonu sağlanarak koruma altına alınması, gastronomi turizmüne kazandırılması ve bölgesel kalkınma odaklı ticari bir katma değere dönüştürülmesini sağlayabilmektir.

YÖNTEM

Araştırma sürecinde birincil ve ikincil verilerin yardımı alınmıştır.

Araştırmanın birinci kısmında Niğde gastronomik ürünleri ve bu ürünlerin hazırlanmasında kullanılan uluslararası kabul görmüş pişirme yöntemlerini tespit etmeye yönelik çalışmalar incelenmiş ve derlenmiştir. Bu safhada yapılan bir başka çalışma ise; Mübadil mutfağına has bir pişirme yöntemi olan “Kapama Pişirme Yöntemi” ve bu yöntemle pişirilen mübadil yemeklerin tespit edilmesine yönelik çalışmaların incelenmesi ve derlenmesidir.

Araştırmanın ikinci kısmında Uluslararası kabul görmüş pişirme teknikleri ve mübadillere özgün bir pişirme tekniği olan “Kapama Pişirme Yöntemi” ile hazırlanacak olan 6+6 toplam 12 adet (Niğde Tava, Et Kabağı Yemeği, Yeşil Fasulye Yemeği, Ciğerli Bulgur Pilavı, Patatesli Kıvrım Böreği ve Pekmezli Tatlı (Bicirito)) yöresel gastronomik ürün sarf malzemelerinin alımı gerçekleştirilmiş ve bu malzemeler ile planlanan ürünler uyum koşullarında ve standart reçetelerine bağlı kalınarak tadım / duyusal analiz (Sensory Test) testine sunulur hale getirilmiştir.

Araştırmanın üçüncü kısmında her iki yöntem (uluslararası kabul görmüş pişirme yöntemleri ve Kapama Pişirme Yöntemi) ile hazırlanmış olan 6 adet (Niğde Tava, Et Kabağı Yemeği, Yeşil Fasulye Yemeği, Ciğerli Bulgur Pilavı, Patatesli Kıvrım Böreği ve Pekmezli Tatlı (Bicirito)) yöresel gastronomik ürünün alanında uzman ve damak tadına güvenilen 10 kişi (5 kadın ve 5 erkek) panelist tarafından tadımlanarak duyusal analiz (sensory Test) testinin yapılabilmesine dair belirli kriterler çerçevesinde puanaj tablosu hazırlanmıştır. Araştırmada kullanılacak olan Tadım / Duyusal analiz (sensory test) testi hazırlanırken benzer çalışmalardan faydalanılarak panelistlerin değerlendirme kriterleri belirlenmiş ve puanlamaları istenmiştir. Araştırma sürecinde kullanılan test ölçeğinin birinci kısmında panelistlerin demografik yapısını belirlemeye yönelik (cinsiyet, meslek, yaş, eğitim durumu vb.) bilgiler yer alırken, ikinci bölümünde ürünlerin kullanılan pişirme tekniğine yönelik benzerlik ve farkındalıklarını ortaya koyan “GÖRÜNÜŞ” (Renk, boyut ve şekil), “LEZZET” (Acı, tatlı, ekşi ve tuzlu), “DOKU” (Sertlik, yumuşaklık ve sululuk) ve “AĞIZ HİSSİ” (Çiğnenilebilirlik, liflilik, tanelik ve pütürlülük, unluluk, yapışkanlık ve yağlılık) kriterlerin yer aldığı aralıklı ölçek kullanılmıştır. Ölçeğin ifadeleri “Çok Kötü, Kötü, Orta, İyi ve Çok İyi” olmak üzere 5’li likert şeklinde tasarlanmıştır. Hazırlanan Tadım / Duyusal Analiz (Sensory Test) Testi formu panelistlerden oluşan 10 kişi (5 kadın ve 5 erkek) tarafından doldurulan tadım / duyusal analiz (sensory test) testine dair elde edilen bulgular incelenmiş ve yorumlanmıştır.

BULGULAR VE ANALİZ

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kişi	DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER																
	Cinsiyet		Yaş					Eğitim					Meslek				
	E	K	18-28	29-39	40-50	51-62	62 ve Üzeri	Lise	Ön Lisans	Lisans	Y. Lisans	Doktora	Aşçı	Gıda Mühendisi	Beslenme Ve Diyetetik	Tarım Ve Biyolojik Uygulamalar	Diğer
1	*			*							*						*
2	*			*							*		*				
3		*			*			*					*				
4		*			*				*								*
5	*			*					*					*			
6		*			*						*				*		
7	*				*				*								*
8	*		*					*					*				
9		*				*		*					*				
10		*		*				*					*				

Çalışmanın demografik yapısal özellikleri dikkate alındığında cinsiyetleri bakımından %50'si kadınlardan %50'si ise erkeklerden oluşan ve ağırlıklı olarak % 50 gibi bir oransal yapıyla 29-39 yaş aralığı ön plana çıksa da her yaş aralığından katılımcının söz konusu olduğu görülmektedir. Katılımcıların mezuniyet ve mesleki durumları incelendiğinde ise lise, ön lisans, üniversite, Y. lisans ve doktora alanlarının her birinden mezun olan % 50 oranında aşçılık mesleğini icra eden, beslenme ve diyetetik, biyo-teknoloji, tıp vb. yan branşlar ile de yiyecek içecek sektörünün içerisinde hizmet etmekte olan kişilerden oluştuğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 2: Niğde Tava Yemeği Analizi

YEMEK	İÇERİK	KRİTER	KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ										ORJİNAL PİŞİRME YÖNTEMİ										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
NİĞDE TAVA	GÖRÜNÜŞ	Renk	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		Boyut	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Şekil	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	LEZZET	Acı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tatlı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Ekşi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	DOKU	Tuzlu	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Sertlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Yumuşaklık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	AĞIZ HİSSİ	Sululuk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Çiğnenilebilirlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Liflilik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tanelilik ve Pütürlük	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Unluluk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Yapışkanlık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Yağlılık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Niğde Tava yemeğinin orijinal ve kapama yöntemi ile pişirilip katılımcıların deneyimine sunumu sonucu elde edilen veriler analiz edildiğinde 4 ve 5 tadımcılarının dışında kalan bütün tadımcıların kapama usulü ile hazırlanan Niğde Tava yemeğinin daha başarılı bir ürün olduğunu beyan etmişlerdir. 5 tadımcısı ise orijinal pişirme yönteminin Niğde Tava yemeği için daha verimli olduğunu ifade etmektedir. 4 tadımcısı ise Lezzet bakımından acılık ve tatlılık ile Ağız Hissi açısından çiğnenilebilirlik, liflilik, unluluk, yapışkanlık ve yağlılık deneyimlerinin kapama pişirme yönteminde daha ön plana çıkarken diğer kriterlerin orijinal pişirme yönteminde hazırlanan ürün için daha yakışır olduğunu belirtmektedir.

Tablo 3: Et Kabağı Yemeği Analizi

YEMEK	İÇERİK	KRİTER	KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ										ORJİNAL PİŞİRME YÖNTEMİ										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	GÖRÜNÜŞ	Renk	*	*	*							*	*					*	*	*	*	*	
		Boyut	*	*	*							*	*					*	*	*	*	*	*
		Şekil	*	*	*							*	*					*	*	*	*	*	*

ET KABAĞI YEMEĞİ	LEZZET	Acı	*	*	*					*						*	*	*	*	*	*	*	
		Tatlı	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Ekşi	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
	DOKU	Tuzlu	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Sertlik	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Yumuşaklık	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
	AĞIZ HİSSİ	Sululuk	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Çiğnenilebilirlik	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Liflilik	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Tanelilik ve Pütürlük	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
		Unluluk	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*
	Yapışkanlık	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*	*
Yağlılık	*	*	*			*		*							*	*	*	*	*	*	*	*	

Et kabağı yemeğinin orijinal ve kapama pişirme yöntemiyle hazırlanarak katılımcıların deneyimine sunulması sonucu elde edilen veriler analiz edildiğinde 1, 2, 3 ve 4 tadımcıları tarafından %100 oranında beğenilen yöntemin kapama pişirme yöntemi olduğu ifade edilirken, 4, 5, 7 ve 10 tadımcıları tarafından %100 oranında beğenilen yöntemin orijinal pişirme yöntemi olduğu ifade edilmektedir. 6 tadımcısına göre Lezzet açısından tatlılık, Doku açısından sertlik ve yumuşaklık, Ağız Hissi açısından ise unluluk ve yapışkanlık kapama pişirme yönteminde daha verimli sonuçlar ortaya koyarken diğer kriterlerin orijinal pişirme yönteminde etkin olduğunu söylemektedir. 9 tadımcısı ise, Görünüş itibarıyla renk, Doku itibarıyla yumuşaklık ve sululuk, Ağız hissi itibarıyla tanelilik ve pütürlülük, liflilik ve çiğnenilebilirlik açısından kapama pişirme yönteminin ön plana çıktığı görüşünü beyan ederken, diğer kriterler çerçevesinde orijinal pişirme yönteminin tercih edilmesi gerektiği görüşünde bulunmuştur.

Tablo 4: Yeşil Fasulye Yemeği Analizi

YEMEK	İÇERİK	KRİTER	KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ										ORJİNAL PİŞİRME YÖNTEMİ										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
YEŞİL FASULYE YEMEĞİ	GÖRÜNÜŞ	Renk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		Boyut	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Şekil	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	LEZZET	Acı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tatlı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Ekşi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	DOKU	Tuzlu	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Sertlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Yumuşaklık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	AĞIZ HİSSİ	Sululuk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Çiğnenilebilirlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Liflilik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tanelilik ve Pütürlük	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Unluluk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Yapışkanlık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Yağlılık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Yeşil fasulye yemeğinin orijinal ve kapama pişirme yöntemleri ile hazırlanarak katılımcıların deneyimlerine sunulması sonucu elde edilen veriler analiz edildiğinde 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ve 10 tadımcıları tarafından kapama pişirme yöntemi ile hazırlanış şeklinin %100 oranında beğenildiği ifade edilmektedir. 1 tadımcısı ise Görünüş açısından şekil, Lezzet açısından ekşilik, Ağız Hissi açısından sertlik kriterlerinin orijinal pişirme yönteminde daha ön plana çıktığı, diğer kriterlerin tamamının kapama pişirme yöntemi ile verimli bir ürün anlayışını ortaya çıkardığını ifade etmektedir.

Tablo 5: Ciğerli Pıllav Yemeği Analizi

YEMEK	İÇERİK	KRİTER	KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ										ORJİNAL PİŞİRME YÖNTEMİ										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CİĞERLİ PİLAV	GÖRÜNÜŞ	Renk							*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		Boyut							*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Şekil							*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	LEZZET	Acı														*	*	*	*	*	*	*	*
		Tatlı														*	*	*	*	*	*	*	*
		Ekşi								*						*	*	*	*	*	*	*	*
	DOKU	Tuzlu														*	*	*	*	*	*	*	*
		Sertlik														*	*	*	*	*	*	*	*
		Yumuşaklık														*	*	*	*	*	*	*	*
	AĞIZ HİSSİ	Sululuk														*	*	*	*	*	*	*	*
		Çiğnenilebilirlik														*	*	*	*	*	*	*	*
		Liflilik														*	*	*	*	*	*	*	*
		Tanelilik ve Pütürlük													*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Unluluk														*	*	*	*	*	*	*	*
	Yapışkanlık												*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Yağlılık														*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Çiğerli pilav yemeğinin orijinal ve kapama pişirme yöntemleri ile hazırlanarak katılımcıların deneyimine sunulması sonucu elde edilen veriler analiz edildiğinde 1, 2, 3, 4, 5 ve 6 tadımcıların %100 oranında orijinal pişirme yöntemi ile hazırlanmış versiyonunun tercih edilebilirlik oranının daha fazla olduğunu belirtmektedirler. 7 katılımcısı Görünüş açısından renk, boyut ve şekilsel özellikler itibariyle kapama yönteminin daha verimli sonuçları olduğunu, diğer kriterlerin ise orijinal yöntemle pişirme yöntemi ile tercih edilebilir olduğunu ifade etmektedir. 8 tadımcısı ise Lezzet açısından ekşilik, Ağız Hissi açısından ise çiğnelilebilirlik kriterlerinin kapama pişirme yönteminde daha etkin olduğunu, diğer kriterlerin ise orijinal pişirme yöntemi ile ürüne değer kattığını dile getirmiştir. 9 tadımcısı Doku açısından sertlik, Ağız Hissi açısından tanelilik ve pütürlülük kriterlerinin kapama pişirme yönteminde daha da ön planda yer aldığı, diğer kriterlerin ise orijinal pişirme yöntemi ile tercih edilebilir olduğunu söylemektedir. 10 tadımcısı ise Görünüş açısından renk, Ağız Hissi açısından yapışkanlık kriterlerinin hassasiyetinin söz konusu olduğunu, diğer kriterler açısından orijinal pişirme yönteminin en kabul edilebilir yöntem olduğunu arz etmektedir.

Tablo 6: Patatesli Börek Yemeği Analizi

YEMEK	İÇERİK	KRİTER	KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ										ORJİNAL PİŞİRME YÖNTEMİ									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
PATATESLİ BÖREK	GÖRÜNÜŞ	Renk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		Boyut	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Şekil	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	LEZZET	Acı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tatlı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Ekşi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	DOKU	Tuzlu	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Sertlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Yumuşaklık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	AĞIZ HİSSİ	Sululuk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Çiğnenilebilirlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Liflilik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tanelilik ve Pütürlük	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Unluluk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Yapışkanlık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Yağlılık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Patates böreği yemeğinin orijinal ve kapama pişirme yöntemleri ile hazırlanarak katılımcıların deneyimine sunulması sonucu elde edilen veriler analiz edildiğinde 2, 3, 4, 5, 6, 8 ve 9 tadımcıların %100 oranında kapama pişirme yöntemi ile hazırlanan versiyonunun ön planda olduğunu belirtmektedirler. 1 katılımcısı Görünüş açısından renk, boyut ve lezzet itibariyle Ağız Hissi açısından yağlılık kriteri itibariyle orijinal pişirme yönteminin daha etkili olduğu, diğer kriterler açısından kapama pişirme yönteminin daha verimli sonuçlar ortaya koyduğunu ifade etmektedir. 7 katılımcısı Lezzet açısından ekşi ve tuzluluk kriterlerinin orijinal pişirme yönteminde daha çok önem arz ettiği diğer kriterler açısından ise kapama pişirme yönteminin daha verimli bir pişirme yöntemi olduğunu dile getirmiştir. 10 tadımcısı ise Ağız Hissi açısından unluluk ve yapışkanlık kriterlerinin duyuşal olarak daha belirgin olduğunu, diğer kriterlerin ise kapama pişirme yöntemi ile sunulan ürünlerde ön plana çıktığını söylemektedir.

YEMEK	İÇERİK	KRİTER	KAPAMA PİŞİRME YÖNTEMİ										ORJİNAL PİŞİRME YÖNTEMİ										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
BİCİRİTO (KAYIŞKA) TATLISI	GÖRÜNÜŞ	Renk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		Boyut	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Şekil	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	LEZZET	Acı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tatlı	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Ekşi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	DOKU	Tuzlu	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Sertlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Yumuşaklık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	AĞIZ HİSSİ	Sululuk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Çiğnenilebilirlik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Liflilik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Tanelilik ve Pütürlük	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		Unluluk	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Yapışkanlık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Yağlılık	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Bicirito (Kayışka) tatlısının orijinal ve kapama pişirme yöntemleri ile hazırlanarak katılımcıların deneyimine sunulması sonucu elde edilen veriler analiz edildiğinde bütün tadımcıların % 100 oranında kapama pişirme yöntemiyle hazırlanmış versiyonun önem arz ettiğini dile getirilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Mübadil mutfağına has olarak uygulanan ve kuşaklar arası aktarımla bir miras niteliği taşıyan “Kapama Pişirme Yöntemi”, Niğde İli Yeşilburç Mübadil Köyünde mübadilleri tarafından yemeklerin lezzetli bir şekilde sunumu için hala kullanılan bir pişirme yöntemi olarak tercih edilmektedir. Yöreye has birçok yemek bu pişirme yöntemi ile hazırlanmakta, hem ev halkına hem de ziyaretçilere eşsiz bir damak tadı olarak sunulabilmektedir.

Araştırma kapsamında da ulusal kabul görmüş pişirme yöntemleri ve kapama pişirme yöntemi ile hazırlanmış olan 6 adet (Niğde Tava, Et Kabağı Yemeği, Yeşil Fasulye Yemeği, Ciğerli Bulgur Pilavı, Patatesli Kıvrım Böreği ve Pekmezli Tatlı (Bicirito)) yöresel gastronomik ürünün alanında uzman ve damak tadına güvenilen 10 kişi (5 kadın ve 5 erkek) panelist tarafından tadımlanarak duyu analizi (sensory Test) testinin yapılabilmesine dair belirli kriterler çerçevesinde puan tablosu hazırlanmış ve elde edilen bulgular analiz edilmiştir. Elde edilen bulguların analizi sonucu Ciğerli Bulgur Pilavı Kapama Yönteminde kuru düştüğü gerekçesiyle alanında uzman panalistler tarafından beğenilmemiş olup, Niğde Tava, Et Kabağı Yemeği, Yeşil Fasulye Yemeği, Patatesli Kıvrım Böreği ve Pekmezli Tatlı (Bicirito) gibi gastronomik ürünlere uygulanan kapama pişirme yönteminin, daha lezzetlendirici ve ağızda farkındalaştırılmış bir rayiha bıraktığı sonucuna ulaşılmıştır. Böylece araştırmanın problemini oluşturan, Anadolu ve Mübadillere özgün pişirme yöntemlerine değinen ve karşılaştırılmalı pişirme yöntemleri analizlerini ortaya koyan, keşfet, yap, tat, deneyimle ilkelerini benimseyen gastronomi turizmine yönelik çalışmalara örnek teşkil edebilecek ve bu problemin çözümüne örnek teşkil edebilecek literatür yazım elde edilmeye çalışılmıştır. Dolayısıyla Niğde genelinde ve Selanik Krifçe’den (Kivotos) Niğde Yeşilburç (Denee/Tenee) Köyüne yerleşen mübadiller özelinde mutfak kültürlerini ve pişirme yöntemlerini koruma altına alarak nesiller arası aktarımının sağlanabileceği ve gastronomi turizmine kazandırılacağı yönünde çalışmalar desteklenecek uygulamalara dönük ortam hazırlanmaya çalışılmıştır.

Nitekim elde edilen sonuçlar itibarıyla, Mübadil mutfağına has bir pişirme yöntemi olan “Kapama Pişirme Yönteminin” farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanan yöresel gastronomik ürünlerin pişirilmesi sürecinde kullanımı, gastronomi turizmi açısından potansiyel lezzet farkındalığı oluşturup, keşfedilmeye değer bir turistik aktiviteye dönüşebilir mi? Araştırma sorusuna da cevap aranmış ve lezzet farkındalığının bu pişirme yöntemiyle alan ziyaretçilerine gastronomi turizmi açısından bir çekim unsuru atfedebileceği görülmüştür.

Kısacası araştırmanın amacında da beyan olduğu gibi yöreye özgün gastronomik ürünlerin mübadillere özgün “Kapama Pişirme Yöntemi” ile hazırlanarak yöre ziyaretçilerine sunumunun gerçekleştirilmesi, alışlagelmiş pişirme yöntemlerinin dışında bir pişirme yöntemi olan ve miras yoluyla koruma altına alınan “Kapama Pişirme Yöntemine” bir standardizasyon kazandırılması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi sürecinde elzem görülmekte olup, bölgesel kalkınma odaklı bir ticari katma değere dönüştürülmesi noktasında önemli girdiler elde edilebilmesi potansiyeline sahip görünmektedir. Bu bağlamda araştırmanın sonucunda ortaya konulan öneriler (Cihangir vd., 2023);

- ✓ Mübadillere özgü kapama pişirme yöntemiyle hazırlanan ürünlerin yöre ziyaretçilerine sunumunun gerçekleştirilebileceği “Gastronomi Evi” çalışmasının yerel yönetimler desteği ile ivedilikle başlatılması,
- ✓ Yörede yetişen gastronomik ürünler dâhilinde, mübadillere özgü kapama pişirme yöntemi ile hazırlanabilen, sunulabilen ve pazarlanabilen yemek menü çalışmalarının gerçekleştirilmesi,
- ✓ Yeşilburç Köyünde ikamet etmekte olan ve kapama pişirme yöntemi ile yöresel lezzetleri, üretmek isteyen yatırımcılara yönelik, kamu kurumları, sivil toplum örgütleri, eğitim kurumları, üniversite, Yeşilburç Köyü Muhtarlığı ve Denee Kadın Kooperatifi öncülüğünde eğitici kurslar düzenlenmeli ve yatırımlar teşvik edilmeli
- ✓ Mübadil mutfağına has bir pişirme yöntemi olan kapama pişirme yöntemi ile hazırlanan ve sunulan bir birinden özel lezzetlerin yerinde gör-tadım ve deneyimle prensibine bağlı olarak Yöresel evrensel bir boyut kazanabilmesi adına festivaller ve yarışmalar düzenlenmeli,
- ✓ Yörede hizmet veren seyahat acenteleri ile iş birliği yapılarak Yeşilburç köyüne yerinde gör-tadım ve deneyimle düsturuyla turlar düzenlenmeli şeklinde sıralanmaktadır.

Bu öneriler çerçevesinde gerçekleştirilecek çalışmalar ile bölgenin gastronomi turizminde önemli avantajlar elde edilebileceği ve ziyaretçi akınına bağlı olarak yeni işletmelerin yöre ekonomisine kazandırılarak istihdamın artırılacağı, böylece bölgesel ekonomik kalkınma odaklı gastronomi turizmi hamlesi gerçekleştirilebileceği ön görülmektedir.

KAYNAKÇA

Akman, M. ve Mete, M., (1998) “Türk ve Dünya Mutfakları”, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi

- Arı, K., (2010) “Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri”, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), 21-45, Bilecik
- Arjona-Fuentes, J.M., and Amador-Hidalgo, L., (2017) “Olive Oil Tourism: Promoting Rural Development in Andalusia (Spain)”, *Tourism Management Perspectives*, 21, 100-108
- Armesto, F. F., (2007) “Yemek İçin Yaşamak”, İstanbul: İletişim Yayınları
- Ata, İ.A. (2023) “Niğde Göçmen Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğine Yönelik Denece Gastronomi Evi Önerisi”, *Premium E-Journal Of Social Sciences*, 7(33), 885-901
- Atik, E., ve Atik, E., (2020.) “Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277
- Bertella, G., (2011) “Knowledge In Food Tourism: The Case of Lofoten and Maremma Toscana”, *Current Issues in Tourism*, 14 (4): 355-371
- Beşirli, H., (2010) “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Milli Folklor*, 22(87): 159-169
- Çiğirim, N., (2001) “Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış (içinde)”, *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 49-61) Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları
- Cihangir, İ.S., Akmeşe, H. ve Akmeşe, K.A., (2023) “Yöresel Gastronomik Ürünlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılmasında Kadın Kooperatiflerinin Rolü: Denece Kadın Kooperatifi”, *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 205-225
- Çafa, İ. ve Madenci, A.B., (2021) “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Göçmen Mutfak Kültürü: Yunanistan Göçmenleri”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (3), 2058-2072
- Dim, F. ve Dim. B., (2022) “Anadolu’nun Yemek Pişirme Yöntemleri”, *Journal of Global Food Research*, 3(1)
- Dölkeleş, A., (2010) “Üretim Teknikleri”, M. Sarıışık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa, (Ed.), *Profesyonel Restoran Yönetimi: İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar içinde* (219-228). Ankara: Detay Yayıncılık
- Giritlioğlu, İ., (2008) “Türk Mutfağında Zeytinyağı ve Zeytinyağının Kullanımı” [I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi], Balıkesir- Edremit, ss.100-103
- Güner, Z., (2017) “Lozan’da Türk-Yunan Mübadele Siyaseti”, Ankara: Siyasal Yayınevi
- Hacıbektazoğlu, R., (2022) “Pişirme Kılavuzu (Odigos Mageirikis) Başlıklı Erken Dönem Yunan Ekmek Kitabının Günümüze Uyarlanması ve Türk Mutfağı İle Karşılaştırılması”, İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- İbicek, T., (2006) “Alternatif Pişirme Yöntemlerinin Araştırılması ve Yeni Hibrid Yöntem Oluşturulması”, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul
- Kaplan, Y. ve Yurdugül, S., (2018) “Evrimsel Gastronomi”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Ek Sayı 1, 582-588
- Kinton R., Ceserani V. and Foskett D., (1995) “Practical Cookery”, Hodder and Stoughton Inc, London
- Kivela, J.J. ve Crotts, J.C., (2005) “Gastronomy Tourism, *Journal of Culinary Science & Technology*”, 4 (2-3), 39-55
- Lewis, R., (2001) “Evrimsel Adamı”, Yücel Ş. (Çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları
- Maviş, F., (2008) “Endüstriyel Yiyecek Üretimi (2.Baskı)”, Ankara: Detay Yayıncılık
- McGee H., (2003) “On Food and Cooking”, NY Free Press, New York
- Mutlu, A.S., (2018) “Sabit Menü Sunumlarında Farklı Pişirme Yöntemlerine Göre Tabak Artığı Oluşumu”, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar
- Obuz, E., Powell, T.H. ve Dikeman, M.E., (2002) “Simulation of Cooking Cylindrical Beef Roasts”, *LWT-Food Science and Technology*, 35(8), 637-644
- Öğünç, B., (2017) “Mübadil Lezzetler Didim”, İstanbul: Boyut Matbaacılık

Özgen, I., (2015) “Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış”, M. Sarıışık, (Ed.), Uluslararası Gastronomi (2.Baskı) içinde (1-32). Ankara: Detay Yayıncılık

Özkan, Ö. ve Çitil, E., (2023) “Levi-Strauss'un Eksik İletişim Yaklaşımı Temelinde Didim Yoran Köyü Mübadilleri ve Didim'in Yerleşik Toplumu İlişkilerinde Yemek Kültürü”, Abant Sosyal Bilimler Dergisi, 23(2): 783-801

Sakarya, M., (2020) “Krişçe'den Yeşilburç'a”, Milli Kültür Araştırmaları Dergisi, Cilt4, Özel Sayı, 30-44

Savaşkan, Y., (2021) “Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış”, Turizm Çalışmaları Dergisi, 3(2), 61-78

Sökmen, A., (2011) “Yiyecek ve İçecek Servisi (3.Baskı)”, Ankara: Detay Yayıncılık

Şimşek, A., (2021) “Gastronomik Miras: Kelle (Sivas)”, Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2021, Cilt 12, Sayı 23, 173-186

TDK, (2017) “Güncel Türkçe Sözlük”, 15.11.2017, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5b2c92587cda75.51444383

TDK, (2023) “Güncel Türkçe Sözlük”, 10.05.2023 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişildi

Uhri, A., (2016) “İnsanlığın Şafağında Beslenme”, H. Yılmaz, (Ed.), Gastronomi Tarihi (2.Baskı) içinde (2-25), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi

Yalçın, G.Z., (2019) “Bir Öyküdür Yoran”, Didim Belediyesi

Zencir, E., (2016) “Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi”, A. Dünder, (Ed.), Gastronomi Tarihi (2.Baskı) içinde (152-170), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi

Yazılı, Görsel ve İşitsel Bilgilerine Başvurulan Kaynak Kişiler

1. Ayten TOKMAK (İkinci (2.) Kuşak Mübadil)
2. Hatice YILMAZ (İkinci (2.) Kuşak Mübadil)
3. Türkan ERDAL (İkinci (2.) Kuşak Mübadil)
4. Ayşe (ERDAL) ASLANDAĞ (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
5. Belgin ÖZDOĞAN (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
6. Güler ÖZTÜRK (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
7. Hasbiye TÜRKELİ (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
8. Meryem TÜRKELİ (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
9. Nuran KARTAL (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
10. Nurten YILMAZ (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)
11. Zekiye TUNA (Üçüncü (3.) Kuşak Mübadil)