



GASTRONOMİK-KÜLTÜREL UNSUR OLARAK ÜZÜM: NEVŞEHİR'DE ÜZÜMDEN ELDE EDİLEN YİYECEK VE İÇECEK ÜRÜNLERİNİN BELİRLENMESİ



Proje Yürütücüsü

Doç. Dr. Günay EROL

Bu çalışma DKMP24-3 No'lu İhtisaslaşma Projesi kapsamında yürütülmektedir.



25.09.2024- 24.09.2025



PROJENİN AMACI



Nevşehir'de üzümden elde edilen yöresel ürünlerin belirlenmesidir. Böylece çalışmada unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş ürünler ortaya çıkarılacak, ürünlerin isimleri ve farklılıkları belirlenerek kayıt altına alınacaktır. Nevşehir'de üzümden elde edilen ürünlerin gastronomik-kültürel açıdan ortaya koyacak bu çalışmada ayrıca şehrin gastoronomi ve yeme içme kültürünün önemi vurgulanarak, Nevşehir'in gastronomi turizmi potansiyeline katkı sağlanacaktır. Böylece üzümlle ilgili yapılan ürünlerin, bağcılık geleneğinin, yemek ve toplumsal kültürün sürdürülebilirliğine katkı sağlanacaktır. Ayrıca başta üzüm ve üzümden elde edilen yiyecek içecek ürünleri olmak üzere Nevşehir mutfak kültürü ile ilgili sınırlı olan literatüre de katkı sağlanması planlanmaktadır. Bunun yanında çalışmanın diğer bir amacı ise belirlenecek ürünlerin daha sonra yapılacak reçete ve menü çalışmaları için temel kaynak olarak kullanılmasını sağlayabilmektir.



PROJENİN ÖNEMİ



Sosyal öğrenme, somut olmayan kültürel miras için oldukça önemli bir kuram olarak görülmektedir. Çünkü birey toplumdan öğrendiği davranışları aynı zamanda toplumun kendi içerisinde eyleme dönüştürmektedir. Somut olmayan kültürel miras unsurlarından birisi de sözlü aktarımlardır. Türk mutfağının gelişiminde de oldukça önemli rol oynayan bu aktarımlar nesilden nesile yeme içme kültürü, pişirme, hazırlama, saklama yöntemleri gibi değişkenlerin sürdürülebilirliğini sağlamış ve sağlamaya devam etmektedir. Ancak buna rağmen sözlü kültürün yazılı kaynak altına alınmaması kimi zaman bazı değerlerin kaybolmasına neden olabilmektedir. Dolayısı ile çalışmanın öncelikli hedefleri arasında Nevşehir'de üzümden yapılan ürünlerin isimleri ile birlikte kayıt altına alınması yer almaktadır.

Daha önce yapılan yayınlarda ve ilgili alanyazın taramasında Nevşehir Mutfağına yönelik kaynakların yetersiz olduğu ya da yeteri kadar elektronik ortama aktarılmadığı belirlenmiş ve bu durum Nevşehir gastronomi kültürü ile ilgili yayınlarda kaynak sorunlarına yol açmıştır. Özellikle bölge için önemli bir ürün olan üzümden Nevşehir mutfak kültüründe ne kadar ürün çeşitliliği oluşturduğuna yönelik geniş kapsamlı iki çalışmaya rastlanılmıştır. Bunlardan birisi bu çalışmanın yürütücüsü ve araştırmacısı tarafından 2019 yılında yapılan (Erol ve Çontu, 2019) çalışma (30 farklı ürün tespit edilmiştir), diğeri (35 ten fazla farklı ürün tespit edilmiştir) 2021 yılında yayımlanan yüksek lisans tezidir (Yeşil, 2021).

Bu açıdan üzümlle ilgili yapılan ürünlerin çeşitliliğine yönelik önemli bir eksiklik bulunduğunun gözlemlenmesi çalışmanın çıkış noktalarından birisini oluşturmaktadır. Bu açıdan bakıldığında çalışmanın tamamlandığında literatüre özgün bir şekilde katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

“ PROJENİN ” BÖLGESEL KALKINMAYA ETKİSİ

Bölgesel kazanımlar: Proje ile, Nevşehir’de üzümde elde edilen yiyecek ve içecek ürünlerinin belirlenmesi sağlanarak, bölgenin üzümde elde edilen yiyeceklerinin potansiyeli belirlenecektir. Ayrıca geleneksel reçeteler kayıt altına alınarak farklı ürünlerin üretilmesine yönelik bilgi kaynağı sağlanacaktır. Ayrıca proje ile Nevşehir’deki üzüm bağcılığı faaliyetleri ile ilgili durum değerlendirmesi yapılarak bağcılık faaliyetlerinin üretim durumu belirlenecek ve buna yönelik öneriler sunulacaktır.

Ekonomik gelişme: Proje üzümde elde edilen yiyecek ve içeceklerin ürün çeşitliliği ve niteliği açısından önemli bir potansiyeli ortaya çıkararak, yöresel ürünlerin üretim teşviğine katkı sağlayabilir. Bu sayede yerel üreticiler, kadın kooperatifleri ve yerel restoranların menü çeşitliliğine ve tanıtımına fayda sağlayabilir.

Turizm ve kültürel mirasın korunması: Kapadokya bölgesinin merkezi olarak turizm hareketliliğinin en yoğun olduğu bölge olan Nevşehir’deki yiyecek ve içecek ürünlerinin çeşitliliğine katkı sağlanarak bunların turistik ürün olarak dikkat çekmesine katkı sunabilir.

Nevşehir’de eski zamanlardan beri yapılan ve sözlü olarak aktarılmış üzümde elde edilen yiyecek ve içecek ürünleri ve yüzeysel reçeteleri belirlenerek kayıt altına alınacak ve böylece yöresel yiyecek ürünlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlanacaktır.

“ PAYDAŞLAR ”

- ▶ Yerel restoranlar: Proje ile belirlenecek ürün çeşitliliği yöresel yiyecek ürünlerini sunan restoranlara ve potansiyeli olan işletmelere menü ve ürün çeşitliliği sağlayabilecektir. Üzüm ve bağcılığın önemi ortaya koyularak, geleneksel tariflerin ve ürünlerin üretim ve tüketim devamlılığı sağlanacaktır.
- ▶ Yerel yönetimler: proje ile üzümde elde edilecek yiyecek içecek ürünleri arasında coğrafi işarete sahip potansiyel ürünlerin belirlenmesine katkı sunulacaktır. Ayrıca yerel yönetimlerin bağcılık ve üzüm faaliyetleri ile bu ürünleri sunan işletmelere yönelik teşvik programları geliştirmesi önerilecektir.
- ▶ Tedarikçiler: Üzümde elde edilen ürünlerin çeşitliliğinin fazlalığı ile birlikte üretim ve sunuma dikkat çekilecektir. Bu sayede tarımsal ve sürdürülebilir bağcılık faaliyetleri, üzüm üretimi ve üzümde elde edilen ürünlerle birlikte reçetelerde yer alan diğer ürünlerin meyveler ve tahıl ürünleri gibi) üretimi artabilecektir. Böylelikle proje ile elde edilecek ürünlerin üretimi için gerekli hammaddenin temini bu şekilde tedarikçiler



“ PROJE EKİBİ ”

- ▶ Proje Yürütücüsü: Doç. Dr. Günay EROL
- ▶ Araştırmacı: Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU