

# Gıda Coğrafyası Perspektifinden Niğde Yöresi Gastronomi Potansiyeline Yönelik Bir Araştırma

## A Research on the Gastronomy Potential of Niğde Region from the Perspective of Food Geography

Elif KAHYA YILDIRIM 

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, İnsan ve  
Toplum Bilimleri Fakültesi, Coğrafya Bölümü,  
Niğde, Türkiye



### ÖZ

Bu çalışma, Niğde yöresinde gıda sistemlerinin anlaşılması ve coğrafi bağlamının değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Çalışma, coğrafi belirleyicilerin insanların beslenme tercihleri ve yemek kültürü üzerindeki etkilerine odaklanmıştır. Beslenme alışkanlıkları, geleneksel mutfaklar, yemek ile ilgili festival ve şenlikler, gıdanın kültürel ifade ve sosyal etkileşimde önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Niğde kenti ve çevresinde coğrafi etkiler, kültürün çoğu bileşeninde olduğu gibi gıda ile ilgili gelenek ve uygulamalarda da belirleyici olmuştur. Coğrafi konum ile iklim ve toprak özelliklerinin yörede yetiştirilen tarım ürünlerine olan etkisi; tarım ürünlerinin geleneksel mutfaklarda nasıl kullanıldığı çalışmada detaylı bir şekilde incelenmiştir. Ayrıca bu çalışmada tarım ve hayvancılığın halkın gıda tercihlerine olan etkisi de vurgulanmaktadır. Literatür taraması sonucu ilgili dokümanların analizi ve gözlem çalışmalarıyla mevcut durumun saptandığı bu çalışmanın veri kaynakları, çeşitli dönemlerde yapılan alan araştırmaları sonucu elde edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında SWOT analizi yapılmış; bu analiz yöntemiyle coğrafi faktörlerin yörenin gastronomisine etkisi değerlendirilmiştir. Niğde yöresinin gıda coğrafyasını kültürel değerlendirmeler göz ardı edilmeden ele alan bu çalışma, Niğde mutfağını anlamak, korumak ve tanıtmak amacıyla gerçekleştirilen bir araştırmayı temsil etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda, Gıda Coğrafyası, Gastronomi, Niğde Yöresi

### ABSTRACT

This study aims to understand food systems in the Niğde region and evaluate their geographical context. The study focused on the effects of geographical determinants on people's dietary preferences and food culture. Eating habits, traditional cuisines, food-related festivals and festivities show that food plays an important role in cultural expression and social interaction. Geographical influences in the city of Niğde and its surroundings have been decisive in food-related traditions and practices, as in most components of culture. The effect of geographical location, climate and soil characteristics on agricultural products grown in the region; how agricultural products are used in traditional cuisines were examined in detail in the study. In addition, this study emphasizes the impact of agriculture and animal husbandry on people's food preferences. The data sources of this study, in which the current situation was determined through the analysis of relevant documents and observation studies as a result of literature review, were obtained as a result of field research conducted in various periods. In the light of the data obtained, SWOT analysis was conducted; with this analysis method, the effect of geographical factors on the gastronomy of the region was evaluated. This study, which deals with the food geography of the Niğde region without ignoring cultural considerations, represents a research carried out to understand, protect and promote Niğde cuisine.

**Keywords :** Food, Food Geography, Gastronomi, Niğde Region

Geliş Tarihi/Received 26.06.2024  
Revizyon Talebi/ Revision Request 13.10.2024  
Son Revizyon/Last Revision 25.11.2024  
Kabul Tarihi/Accepted 03.12.2024  
Yayın Tarihi/Publication Date 15.12.2024

Sorumlu Yazar/Corresponding author:  
Elif KAHYA YILDIRIM

E-mail: elifkahya@ohu.edu.tr

**Atrf:** Kahya Yıldırım, E. (2024). Gıda Coğrafyası Perspektifinden Niğde Yöresi Gastronomi Potansiyeline Yönelik Bir Araştırma. *Dünya Coğrafyası ve Kalkınma Perspektifi Dergisi*, (6), 33-50.

**Cite this article** Kahya Yıldırım, E. (2024). A Research on the Gastronomy Potential of Niğde Region from the Perspective of Food Geography. *Journal of World Geography and Development Perspectives*, (6), 33-50.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## Giriş

İç Anadolu Bölgesi'nde zengin kültürel birikimiyle ön plana çıkan Niğde ili, geçmişin izlerini taşıyan geleneksel yemek ve lezzetlere sahiptir. Bu çalışmada, Niğde ilinin yemek kültürü ve bu kültürün şekillendirmesinde coğrafi faktörlerin rolü ele alınmıştır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin kökenleri, tarımsal üretimin bu lezzetler üzerindeki etkileri, halkın gıda tercihleri ve Niğde'nin zengin gıda kaynakları çalışmanın genel çerçevesi içinde değerlendirilen konulardır.

Yemek kültürü, gıda coğrafyası içinde önemli bir yer tutmaktadır. Sosyal, tarihsel, coğrafi ve ekonomik faktörlerin birleşimiyle şekillenen yemek kültürü, genellikle "gastronomi" ile ilgili çalışmalarda karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi, Fransızca gastronomie kökenli bir kelime olup etimolojik olarak Yunanca gaster (mide) ve nomos (bilgi veya kanun) kelimelerinin birleştirilmesiyle meydana gelmiştir (Gray, 2014, s. 10). Yemek ve kültür arasındaki bağlantıyı inceleyen bir disiplin olan gastronomi, yaratıcılığı ve mirası aynı anda kullanır. Ürün, bilgi ve fikirler gastronominin yaratıcılığı destekleyen bir tür miras oluşturmasını sağlayan döngünün elemanlarıdır (Barrère vd., 2012, s. 140). Coğrafi faktörler, yemek kültürünü şekillendiren malzeme seçiminde ve gastronomik kimlik mirasının oluşumunda önemli bir yer tutar. Nitekim bu malzeme ve ürünler, iklim, toprak özellikleri, coğrafi konum gibi faktörlere bağlı olarak değişebilmektedir.

Çalışma kapsamında yapılan literatür taramasında gıda coğrafyası ile ilgili çalışmaların sınırlı olduğu görülmüştür. Bu konuda yapılan çalışmalar çoğunlukla genel bir kavramsal çerçeve sunmaktadır (Grigg, 1995; Shanahan, 2002; Bosco, 2020; Kneafsey vd., 2021). belirli bir yöre üzerine yoğunlaşan çalışmalara yeterince yer verilmediği görülmektedir. Gıda coğrafyası konusunda yazılmış Türkçe kaynak oldukça azdır. Bu kaynaklardan biri ders kitabı niteliği taşıyan "Gıda Coğrafyası" isimli kitaptır. Kitap, öğrencilerin gıda maddelerinin coğrafi dağılışının nedenlerini ve bu dağılışın yemek kültürüne etkisini anlamalarına katkı sağlamayı amaçlamaktadır (Günay Aktaş, 2018). Türkçe olarak yapılmış bir diğer kaynak ise gıda coğrafyası ve foodscape kavramları ile ilgili genel yapıyı değerlendirme amacı taşımaktadır (Günay Aktaş & Yılmaz, 2022).

Bu çalışmada, literatürdeki eksiklik dikkate alınarak gıda coğrafyası kavramı, incelediği başlıca konular, mekân ve gıda ilişkisi, gıda üretimi ve tüketimi coğrafi bakış açısıyla açıklanmıştır. Gıda coğrafyası perspektifinden Niğde yöresinin gastronomi potansiyelini ele almayı amaçlayan çalışma, Niğde yöresinde ekonomik ve kültürel dokuyu gıda ile ilişkilendirmektedir. Gıda coğrafyasının güncel bir konu olması, literatürde bu konuda yapılmış çalışmaların sınırlı olması, Niğde yöresi gastronomisinin coğrafi açıdan ele

alınmamış olması bu konunun seçilmesindeki başlıca nedenlerdir. Çalışma bu bağlamda literatürdeki boşluğu doldurmayı hedeflemektedir.

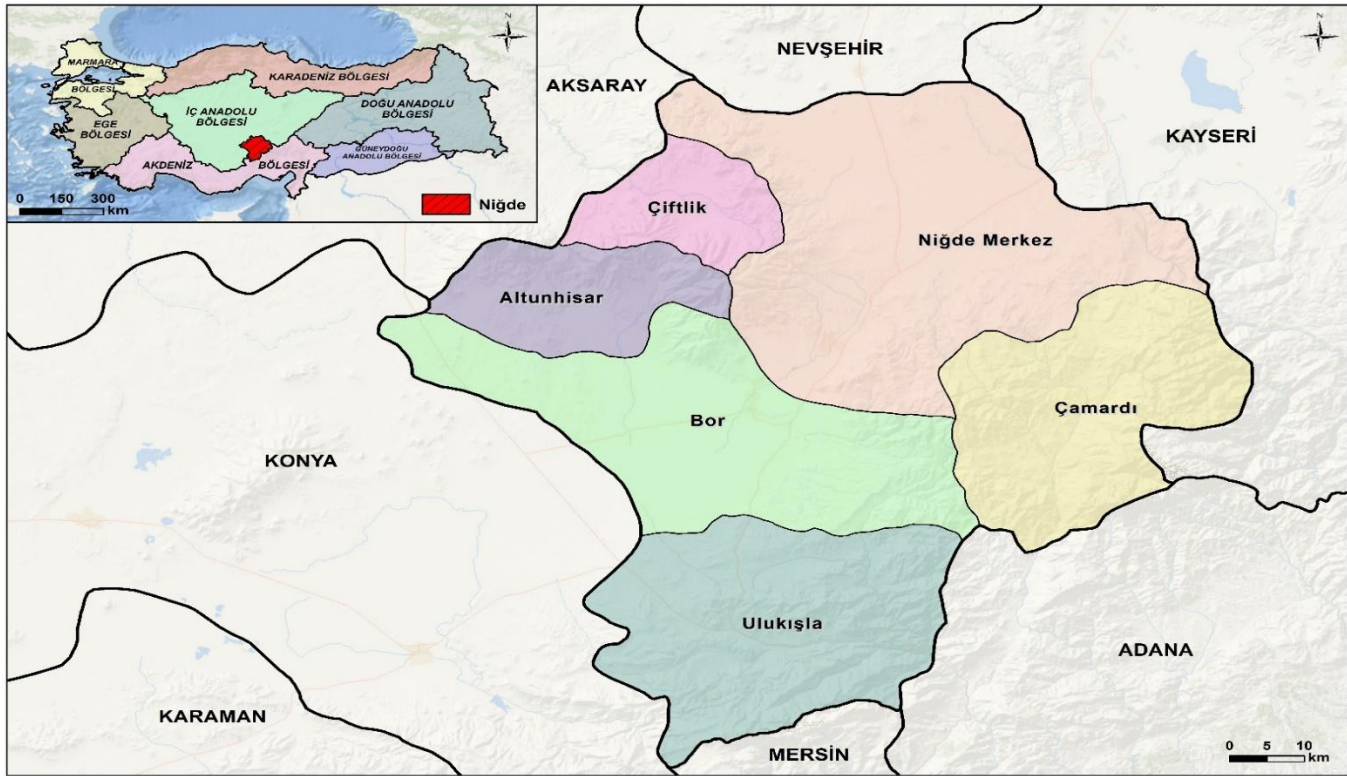
Niğde yöresine özgü yiyecek ve içeceklerin coğrafi koşulların şekillendirdiği yöresel değerler olarak incelenmesi, bu ürünlerin tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması noktasında önemlidir. Aynı zamanda coğrafi koşulların beslenme tercihleri ve alışkanlıkları üzerinde nasıl bir rol oynadığının belirlenmesi, özgün gıda kültürünün anlaşılmasına yardımcı olacaktır. Sürdürülebilir kalkınma açısından yerel tarımsal üretim ve ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi oldukça önemlidir. Geniş bir bakış açısıyla sürdürülebilir tarım-gıda ilişkisi kurmayı hedefleyen bu çalışmanın bölgesel kalkınma, yerel kültürün korunması, turizm ve gastronomi konusunda yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

## Araştırma Sahasının Konumu ve Coğrafi Özellikleri

Araştırma sahasını oluşturan Niğde ili, ülkemizin İç Anadolu Bölgesi'nin güneydoğusunda yer almaktadır. Kuzeyde Nevşehir, batıda Konya ve Aksaray, doğuda Kayseri ve Adana ile komşu olan Niğde, güneyde Bolkar Dağları ile Mersin, güneydoğu ve doğuda Orta Torosların en yüksek bölümünü teşkil eden Aladağlar'ın oluşturduğu doğal sınırlar ile Adana'dan ayrılır (Altın & Bayer Altın, 2008, s. 1). Niğde'nin Çamardı ve Ulukışla ilçeleri ise Akdeniz Bölgesi sınırları içinde kalmaktadır (Harita 1).

Niğde'de coğrafi konumun ve topografyanın belirlediği çeşitli iklim alanları son derece zengin ekolojik sistemlerin gelişmesine olanak tanımıştır. Söz konusu ekosistemler doğal ortam şartlarını hazırlayan jeomorfolojik ve jeoekolojik özelliklere göre, Melendiz Dağı Doğal Yöresi, Niğde Depresyonu Doğal Yöresi, Pozantı Dağı Doğal Yöresi, Bolkarlar ve Aladağlar doğal Yöresi adı altında dört doğal yöre içinde değerlendirilebilir (Altın & Bayer Altın, 2008, s. 1). Niğde yöresinin hâkim morfolojisini, volkanik dağları (Hasan Dağı, Melendiz Dağı, Keçiboyduran Dağı, Göllüdağ), bu dağların oluşturduğu platolar, Misli, Bor ve Melendiz Ovaları ile Bolkar ve Aladağlar oluşturmaktadır (Toroğlu & Ceylan, 2013, s. 50).

Niğde ilinde ekonomik faaliyetler tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Kuzeyde Misli Ovası, güneyde Bor Ovası ve kuzeybatıda Çiftlik Havzası tarım yapılan önemli düzlük alanlardır. Niğde tarımının hemen hemen tamamı bu alanlarda gerçekleştirilir (Altın & Bayer Altın, 2008, s. 1). Niğde'de klimatolojik özellikler topografyaya bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Arazinin yüksekliğinin yanı sıra sıradağlarla çevrili olması, denizel etkiden yoksun, sert bir iklime sahip olmasına neden olmuştur. Yağış ve sıcaklık değerlerinde kısa mesafelerde büyük farklılıkların görülmesi, yetiştirilen ürünlerin ekim ve hasat zamanları arasında ciddi farklar görülmesine neden olmaktadır.



Harita 1. Çalışma Sahasının Lokasyon Haritası

Niğde, paleolitik dönemden günümüze kadar kesintisiz bir yerleşime tanık olmuştur. Bu yerleşim, onlarca topluluk ve uygarlığın katkısıyla oluşan binlerce yıllık kültür birikimini beraberinde getirmiştir. Niğde’de Hititler, Asurlular, Frigler, Kimmerler, Medler, Makdonyalılar, Kapadokya Krallığı, Roma, Arap, Bizans, Selçuklu, İlhanlı, Eretnoğulları, Karamanoğulları, Osmanlı izlerine rastlanmaktadır (Altın, 2022, s. 15). Tüm bu uygarlıkların aktarmış olduğu kültür birikimi günümüzde bu topraklarda izlenebilmektedir. Altunhisar, Bor, Çamardı, Çiftlik, Ulukışla ve Merkez ilçe olmak üzere toplam 6 ilçeye sahip olan Niğde ilinin nüfusu 2022 yılı itibarıyla 229.249’u şehir, 136.470’i köy olmak üzere toplam 365.419 olup, kilometrekareye 50 kişi düşmektedir (TÜİK, 2023).

### Kavramsal Çerçeve

Niğde kenti, tarım fonksiyonuyla ön plana çıkmış olup gastronomi potansiyelini büyük ölçüde bu fonksiyona borçludur. Şehirlerin fonksiyonlara göre ayrımı yapılırken “Tarım Kenti” kavramından oldukça sık söz edilmektedir. Kentler, mekansal, tarihsel ve idari yapılarına çoğunlukla da fonksiyonlarına göre ayrılmaktadır. Kentin gelişmesinde etkili olan ekonomik, sosyal ve kültürel özellikler, merkezi nitelik kazandırmakta ve kentin fonksiyonel özelliğini oluşturmaktadır. Bu ekonomik işlev ayrımı içinde yer alan kentlerden biri de tarım kentleridir (Göney, 2017, s.166).

Ekonomik karaktere göre yapılan sınıflandırmada tarım şehirlerinin yanı sıra sanayi şehirleri, ticaret şehirleri,

maden şehirleri, balıkçılık şehirleri vs. ön plana çıkmaktadır. (Almagia, 1958’den akt. Tümertekin, 1965, s.7). Tarım şehirleri özellikle çevredeki köylerde yetiştirilen ve ihtiyaç fazlası ürünlerin bu merkezlerdeki basit sanayi tesislerinde yarı mamül hale dönüştürüldüğü merkezlerdir (Göney, 2017, s.166). Bu nedenle tarım şehirlerinde genellikle tarımsal etkinliklerin ön planda olduğu ve çoğunlukla tarıma dayalı küçük sanayi kollarının bulunduğu söylenebilir.

Tarım şehirlerinde hakim faaliyet ve kazanç ziraate dayalı olup genellikle kalabalık nüfus barındırmazlar. Çevredeki köylerden gelen ziraat fazlası mahsuller ve kır sahalarında yaşayanların köylerde imal edemedikleri basit aletlerin yapımı ve satılması, tarım şehirlerinde yaşayan halkın başlıca geçim kaynakları arasındadır (Göney, 2017, s. 166-167). Yine bu şehirler, tarım yapılan bölgelerde kullanılan araç-gereç ve ekipmanların bakım ve onarımını yapan merkezler durumundadırlar. Tarım şehirleri, gıda üretiminin mekansal organizasyonunu anlama noktasında gıda coğrafyası açısından önemli bir anahtar sunmaktadır. Bu bakımdan gıda coğrafyası kavramının anlaşılması ve tarım şehirleri için öneminin kavranması gereklidir.

Gıda coğrafyası kavramı, genel anlamda dünya çapında gıda üretimi, dağıtımı ve tüketiminin mekânsal dağılımını, kalıplarını ve düzenlemelerini tanımlamak için kullanılmaktadır. Tesadüf eseri olmaktan oldukça uzak olan bu dağılım, insanlar, hayvanlar, bitkiler ve çevre arasındaki çok yönlü ilişkinin karmaşık etkileşimi tarafından



şekillendirilmiştir (Kneafsey vd., 2021, s. 4).

İnsan etkinliklerinin en önemli rolü üstlendiği üretim, tüketim ve dağıtım faaliyetleri birçok ürünün değişim ve dönüşüm aşamalarını yansıtır. Gıda ürünlerinin üretim alanlarından uzaktaki bilinmeyen alanlara taşınması, gıda coğrafyasının temel noktalarından birini oluşturmaktadır (Cook vd. 2013: s.1-14; Bosco, 2020, s.73). Bu noktada yiyeceklerin nasıl üretildiği, yer değiştirdiği ve tüketildiği önem taşımaktadır.

Gıda coğrafyası, bir bölgenin gıda üretim, tüketim ve dağıtımını incelerken coğrafi özellikleri temel alan bir disiplindir. Gıda sistemleri ile coğrafya arasındaki karşılıklı etkileşim, pek çok unsur üzerinden okunabilir.

Mekân, gıdanın şekillendirilmesinde en önemli ölçütlerden biridir. Gıdalar, yetiştirildikleri, işlendikleri, perakende olarak satıldıkları birbirinden farklı mekânlarda, farklı şekillerde hazırlanır ve tüketilir (Kneafsey vd., 2021, s. 8; Bosco, 2020, s.73). Bu eylemlerin tümünde insan ve insanın mekân ile olan ilişkisi ön plandadır.

Mekânın yalnızca nesnelere yerleştirilebileceği bir yüzey olarak tanımlanması doğru değildir. Mekân, farklı insanlar, maddi mal ve kültür öğeleri arasındaki dolaşım ve karşılıklı ilişkiler tarafından sürekli olarak yeniden üretilir (Kneafsey vd., 2021, s. 8). Bu noktada mekân içinde yaşayan insanların algı ve değerlendirmeleri önem teşkil etmektedir. Lefebvre (2014, s.24) 'nin "Mekânın Üretimi" adlı eserinde belirttiği gibi, "Mekân, pasif, boş bir şey olarak ya da 'ürün' gibi, karşılıklı mübadelede bulunmaktan, tükenmekten ve yok olmaktan başka anlamı olmayan bir şey olarak düşünülemez. Bir ürün olan mekân, etki ya da tepki yoluyla bizzat üretime müdahale eder: Üretken emeğin örgütlenmesi, ulaşım, hammadde ve enerji akışı, ürün paylaşım ağları...". Gıdanın, üretim, dağıtım, dönüştürülme ve tüketim biçimlerinde coğrafyanın rolü yadsınamaz. Coğrafi farklılıklar ve belirli yerlerin sosyal, politik, ekonomik, çevresel ve kültürel özellikleri tüm bu süreçlerde biçimsel değişimlere neden olmaktadır.

Gıda ve mekân arasında karşılıklı bir ilişki söz konusudur. Üretim mekânları (tarla, bahçe, bostan vb.), tüketim mekânları (restoran, lokanta, kafe vb.) ve yemek kültürü, insanlar aracılığıyla gıda-mekân ilişkisinin şekillenmesini sağlar (Yiğit Özüdoğru & Eren, 2022, s. 61-62). Bu şekillendirme sürecinde insanların mekânı algılamaları, kültürel ihtiyaç ve beklentileri ölçüsünde değişiklik göstermektedir.

Coğrafi mekân, çevre, iklim, toprak, su kaynakları, bitki örtüsü gibi faktörler, gıdanın üretimi, dağıtımını ve tüketimi üzerinde etkilidir. Bu etki multidisipliner bir araştırma alanı olan gıda coğrafyasının inceleme alanına girmektedir. Coğrafya biliminin bir alt dalı olan gıda coğrafyası, araştırmalarını yaparken gıda bilimi, iklim bilimi, tarım ekonomisi gibi disiplinlerle iş birliği yapar.

Gıda coğrafyasının incelediği başlıca konular şu şekilde sıralanabilir;

- Tarım faaliyetlerinin coğrafi dağılımı ve tarım sistemleri,
- Farklı bölgelerdeki tarım uygulamaları arasındaki benzerlik ve farklılıklar,
- Farklı iklim koşullarının gıda üretim ve tüketimi üzerindeki etkileri,
- Farklı toprak ve bitki türleri ile su kaynaklarının gıda üretimi ve tüketimi üzerindeki etkileri,
- Gıdanın üretim yerinden tüketim yerine ulaşana kadar geçirdiği dağıtım ağları ve lojistik süreçler,
- Farklı bölgelerde yetişen gıda ürünleri ve bu çeşitliliğin nedenleri,
- Ülkelerarası gıda ticareti, gıda fiyatları ve gıda politikaları,
- Kültürel faktörlerin gıda tercihleri ve tüketim alışkanlıklarına etkisi (Bosco, 2020; Kneafsey vd., 2021; Yiğit Özüdoğru & Eren, 2022).

Tüm bu konular, coğrafyanın alt bilim dalları arasında da iş birliği gerektiğini açıkça ortaya koyar. Bu noktada gıda coğrafyası incelemelerini yaparken klimatoloji, jeomorfoloji, biyocoğrafya, tarım coğrafyası, ulaşım coğrafyası, ekonomik coğrafya ve kültürel coğrafya ile iş birliği içerisinde. Bu durum gıda coğrafyasının fiziki ve beşeri süreçler ile karşılıklı etkileşim içerisinde olduğunu göstermektedir.

Gıda ve mekan arasındaki karşılıklı etkileşimin bir sonucu olan ve dolayısıyla gıda coğrafyası içinde önemli bir yer tutan konulardan biri mutfak kültürüdür. Yemek kitapları, restoranlar, malzemeler, insanlar ve para aracılığıyla gerçekleşen reklam, tanıtım vb. işlerin tümü mutfak kültürünün en yaygın görünen yönünü oluşturmaktadır (Cook vd., 2013, s. 4). Tek başına fiziksel bir alanı ifade eden mutfağın, kültürel bir olgu olarak ele alınmasında yiyecek-iceceklerin pişirilme teknikleri, sunumu, yeme-içme araçları, sofrada vb. pek çok eylem ve unsur önem teşkil etmektedir (Yılmaz Çıldam, 2021, s. 306). Yöresel yemeklerin, dolayısıyla yöreye özgü bir mutfak kültürünün incelenmesinde tüm bu bileşenlerin kültürel açıdan değerlendirilmesi önemlidir.

Gıda tercih ve alışkanlıkları üzerine yapılan kültürel değerlendirmeler, gıda coğrafyası çalışmalarında önemli bir yer tutan konular arasındadır. Belli bir bölgenin coğrafi, etnik, ırksal farklılıkları o bölgede yetiştirilen ürünler, insanların beslenme tercihleri ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Yiyecekler, temelinde kültür yatan farklılıkları gösteren en karakteristik ürünlerdir (Abdurrezzak, 2014, s. 2). Gıda edinimi ve üretiminin yapıldığı menşeyi, toplumların kültürel bir öğesi kabul edilen yemek yeme alışkanlıkları ve dolayısıyla yemek kültürünü etkilemektedir. Yerel özellikler, özellikle gıdaya

ulaşılması ve gıdanın işlenmesi noktasında en temel etkiye sahiptir (Wahlqvist & Lee, 2007, s. 2). Bu bağlamda coğrafya, yemek ve kültür arasındaki ilişkinin merkezinde yer almakta, bu karşılıklı ilişkiyi etkilemekte ve ondan etkilenmektedir.

Gıda coğrafyasının inceleme konularından olan gıda üretimi, tüketimi ve dağıtımında kültürel unsurlar önemli bir yer tutmaktadır. Kültürel unsur ve özellikleri üzerinde bir yerin coğrafi konumu ve fiziki özellikleri belirleyicidir. Bir bölgenin yemek kültürü, gıda tercih ve alışkanlıklarının belirlenmesinde o bölgenin iklim, toprak ve bitki özellikleri ile hangi tarım ürünlerinin yetişebileceğinden doğrudan etkilenmektedir. Yetişen ürünler ve ana maddesi bu ürünlerden oluşan yemekler, yerel kültürle bütünleşerek yaygın olarak tüketilir. Bölge topraklarında yetiştirilen sebze, meyve ve hayvansal ürünler, yerel baharatlar, geleneksel yemek tariflerinde önemli bir rol oynamaktadır.

Bu çalışma kapsamında yapılan araştırmada Niğde yöresi gastronomisinde etkileri görülen göç olgusu, coğrafi araştırmalarda önemli bir konuyu teşkil etmektedir. Kültürlerarası etkileşimin temel faktörlerinden biri olan göçün yemek kültürü üzerindeki etkisi, çok sayıda örnek üzerinden izlenebilmektedir. Gıda alışkanlıkları ve tarımda uygulanan yöntemler göç aracılığıyla farklı topraklara aktarılabilir (Oussedik, 2012, s.55). Bu şekilde gerçekleşen kültürel yayılma ile farklı kültürlerin gıda üretim ve beslenme alışkanlıklarının sentezi sağlanmaktadır. Göçmenlerin beraberinde getirdikleri tarım ürünleri ve yemek tarifleri, yerel mutfakların zenginleşmesini sağlayarak çeşitlilikleri artırabilir.

Gıdaya yönelik özel günler, şenlikler, festivaller, fuarlar ve diğer kültürel etkinlikler çoğunlukla belirli yemekler içermektedir. Bu etkinliklerin bazıları tamamen yemek üzerine olabileceği gibi bir tarım ürünü veya ürünleri üzerine de olabilmektedir. Bu tür sosyal alanlarda gerçekleştirilen gıda tüketimi, toplulukları bir araya getirerek kültürel bağları ve sosyal ilişkileri güçlendirir. Ayrıca yerel ürünlerin ve yöre mutfağının tanıtımının yapılmasını ve bilinirliğinin artmasını sağlamaktadır. Marka değeri taşıyan yerel ürünlerin değerlendirilmesi ve sunum şekli, gastronominin yerel ekonomiye katkısı açısından son derece önemlidir. Bu ürünler, bir bölgenin kültürel mirasını temsil eden özgün ürünler olup ekonomik büyüme ve sürdürülebilir kalkınma açısından güçlü bir potansiyel taşımaktadırlar. Ürünlerin markalaşması yörenin “yaratıcı kent” statüsünü desteklemekte ve bölge ekonomisine önemli bir katkı sağlamaktadır.

UNESCO tarafından 2004 yılında kurulan “Yaratıcı Kentler Ağı (UCCN)”, içinde gastronominin de yer aldığı çeşitli yaratıcı alanlarda şehirleri desteklemeyi hedeflemektedir. Bu noktada Yaratıcı kent kavramı, “yerel düzeyde kalkınma planının merkezine yaratıcılığı ve kültürel

endüstrileri koyan, uluslararası düzeyde ise aktif iş birliği yapan bir şehir” olarak tanımlanmaktadır (UNESCO, 2024). Bir yörenin yaratıcı kent olarak gastronomi açısından değerlendirilmesi, yerel mutfak kültürünün korunması, yerel ürünlerin markalaşması, coğrafi işaretleme, yaratıcı mutfak uygulamaları, sürdürülebilir üretim ve gastronomi turizmi gibi faktörlerin bir araya gelmesiyle mümkün olmaktadır.

UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı’nda gastronomi alanında Türkiye’den 3 il bulunmaktadır. Bu illerden Gaziantep 2015, Hatay 2017, Afyonkarahisar 2019 tarihinde bu ağa dahil olmuştur (UNESCO, 2024). Ayrıca bu illerin gastronomi alanında değerlendirilebilecek coğrafi işaretli ürün sayısı da oldukça fazladır. Gastronomi alanında son yıllarda hızlı bir gelişme gösteren Niğde ili için bir değerlendirme yapıldığında, geleneksel mutfak uygulamaları ve zengin yemek kültürünün tanınırlığı için çalışmalar yapılmasının oldukça değerli olduğu görülmektedir.

Yaratıcı bir kent, mutfağını ve gastronomik zenginliklerini yenilikçi bir yaklaşımla kullanarak turizmde farklı bir çekim alanı yaratmaktadır. Bu bağlamda “yaratıcı turizm” kavramından söz edilebilir. Yaratıcı turizm, kültür turizmiyle bağlantılı olup bazı noktalarda ondan ayrılmaktadır. Yaratıcı turizmin doğal ve kültürel çevreye ilişkin bilinç oluşturmaya, aktif katılım ve öğrenmeye dayalı olması ve sürdürülebilirlik açısından işlevi onu kültür turizminden ayıran başlıca özellikler arasında yer almaktadır (Zoğal & Emekli, 2017, s.31-32). Yeni nesil turizm olarak değerlendirilen yaratıcı turizm, ziyaretçinin yerle daha fazla etkileşim kurduğu, ziyaret ettiği yerde yaşayan insanlarla eğitici, duygusal, sosyal ve katılımcı etkileşimde bulunduğu turizmi ifade etmektedir (UNESCO, 2006). Yaratıcı turizm ve gastronomi arasında güçlü bir bağ bulunmaktadır. Yaratıcı turizm, gastronomi tarafından sunulan özgün ve kültürel açıdan zengin içeriklerin, yenilikçi ve katılımcı yollarla turistlere sunumu noktasında önem taşır.

Yerel ürünleri koruma ve bölgenin gastronomik marka değerini yükseltme açısından coğrafi işaretleme yoluyla korunması oldukça önemlidir. Coğrafi işaretli ürünler, yöresel kimlik taşır; ürünlerin iç ve dış pazarda rekabet gücünü artırır. Günümüzde kültür ve onun ürünü olan coğrafi işaretler bir marka olarak da ortaya çıkabilmektedir. “Menşe adı (designation of origin)” ve “mahreç işareti (geographical indication)” olmak üzere ikiye ayrılan coğrafi işaret; *belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretlere* denir (Tanrıku, 2018, s.477). Coğrafi işaret yoluyla markalaşmış ürünler, bölgenin yaratıcı kent statüsünü desteklemekte ve bölge ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır.

## Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu çalışma, Niğde yöresinde tarım, gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili konuların anlaşılmasını, bölgedeki gıda sistemlerinin daha iyi kavranmasını, potansiyel sorunları, güçlü ve zayıf yanları, sürdürülebilirlik açısından fırsatları belirlemeyi amaçlamaktadır. Niğde’de tarım arazileri, tarımsal üretim miktarları, iklim koşulları ve toprak özelliklerinin gıda üretimi üzerindeki etkilerinin anlaşılması, Niğde ilindeki tüketici alışkanlıkları, gıda tüketimi, gıda tercihleri ve coğrafi özelliklere bağlı bölgesel gıda çeşitliliğinin belirlenmesi ve incelenmesi bu çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır.

Araştırma sürecinde Niğde ilinin gıda coğrafyası ve mutfak kültürünün anlaşılması ve bu kültürün oluşmasında aktif gıdaların belirlenmesi için tarımsal faaliyetlere dikkat çekilmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinin benimsendiği bu çalışmada literatür taraması ve alan araştırması yapılarak gerekli veriler temin edilmiştir. Çalışma kapsamında yapılan alan araştırmalarından biri, düzenlenme tarihi 6-8 Ekim 2023 olan Niğde 3. Gastronomi Festivali’nde, 7.10.2023 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Bu alan araştırmasında yapılan gözlemlerde Niğde yöresinde tarım ve gıda arasında kurulan bağlantı odak noktasında tutulmuştur. Bu odak çerçevesinde festival kapsamında kurulan standların; Niğde yöresinin yemek kültüründe başat rol oynayan ve marka değeri taşıyan ürünlerin (patates, peynir, halka tatlı, Niğde Gazozu vb.) fotoğrafları çekilmiştir. Çalışma kapsamında yapılan bir diğer alan araştırması, 13 Aralık 2023 tarihinde Tabal Gastronomi Evi’nde gerçekleştirilmiştir. Bu araştırmanın odağını, Niğde yöresinde bütünsel ve özgün bir kültürel yapıyı oluşturan mutfak kültürünün anlaşılması oluşturmaktadır. Bu alan araştırmasında Niğde yöresinin mutfak kültürünü oluşturan geleneksel yemekleri, yemeklerin sunumu, yiyecek türleri gözlemlenmiş ve çalışmanın desteklenmesi açısından fotoğraflanmıştır.

Çalışmada literatür taraması ve alan araştırması kapsamında yörede yapılan gözlemlerin çözümlenmesi SWOT analizi tekniği ile yapılmıştır. SWOT analizi, bir bölgenin veya işletmenin, gelişimi ve büyümesini etkileyen konulara odaklanmaktadır. Bu nedenle bu yöntemin hedefe yönelik stratejik planlamalar yapılması ve başarının sağlanmasında önemli bir araç olduğu söylenebilir (Pickton & Wright, 1998, s.102). Açılımı; S (Strengths): Güçlü Yönler, W (Weakness): Zayıf Yönler, O (Opportunities): Fırsatlar ve T (Threats): Tehditler olan SWOT (GZFT) analizi; bir organizasyonun çevresi ile etkileşim içinde incelendiği bir yöntemdir (Kansız & Akın Acuner, 2007, s.6). Bu çalışmada yapılan SWOT analizinde çalışmanın amacına uygun olarak coğrafi özelliklerin yöredeki gıda ve gastronomi üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Analiz sonucunda dikkat çeken eksiklikler ve ihtiyaçlar doğrultusunda yapılan

öneriler çalışmanın sonunda değerlendirilmiştir.

## Bulgular

### Niğde’de Tarımsal Üretimin Mevcut Durumu ve Gıda

Niğde, “Tarım Kenti” olarak nitelenmektedir. Şehirde tarım alanlarının kullanım amacına göre dağılımına ait 2022 yılı TÜİK verileri incelendiğinde (Grafik 1) en geniş alanın tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerin üretimine ayrıldığı görülmektedir. Bu noktada Merkez ilçe ön plana çıkmaktadır. Tarım alanlarının dağılımı açısından nadasa ayrılan alan ikinci sıradadır. Bor ilçesi ve Çamardı ilçesi hemen hemen aynı genişlikte nadas alanına sahiptir. Meyve, içecek ve baharat bitkilerine ayrılan tarım alanlarında Merkez ilçe ön plana çıkmaktadır. Bor, Ulukışla ve Çamardı ilçelerinin meyve, içecek ve baharat bitkilerine ayrılan tarım alanları genişlik açısından birbirine yakındır. Sebze bahçeleri açısından Niğde ili oldukça geri planda kalmaktadır. En fazla sebze üretim alanına sahip ilçe Bor’dur. Niğde’de süs bitkileri üretim alanı bulunmamaktadır.

Patates, Türkiye’nin hemen hemen her ilinde üretimi gerçekleştirilen bir üründür. Üretimin en yoğun yapıldığı illerin başında ise Niğde gelmektedir. Niğde’nin uzun yıllardır patates ekim alanı ve üretim miktarı açısından ilk sırada yer almasının en önemli nedeni toprak yapısı ve iklim şartlarının uygunluğudur.

İçerdiği karbonhidrat, protein, nişasta ve vitaminler itibarıyla aranan bir besin kaynağı olan patates, dünya nüfusunun beslenmesinde pirinç, buğday ve mısırdan sonra dördüncü sırada yer almaktadır (Kılıç, 2016, s. 419). Bu nedenle patates üretimi Niğde için ekonomik, ticari, istihdam ve bölgesel kalkınma açısından önemlidir.

Niğde il merkezinin kuzeyinde yer alan Misli ovası, patates ekiminin yoğunlaştığı sahadır. Melendiz Ovasının bulunduğu Çiftlik ilçesi, Merkez ilçeden sonra patates ekim alanının genişliği açısından ikinci sırada yer almaktadır. Son birkaç yıldır patates ekimi yapılan Bor ilçesinde, patates tarım alanlarının yaklaşık yarısı Çukurkuyu Kasabası sınırlarında bulunmaktadır. İl merkezinin güneyinde yer alan Altunhisar ilçesinde Merkez ilçede olduğu gibi uzun yıllardır patates ekimi yapılmaktadır. Üretim miktarı olarak bakıldığında Merkez ilçede 459.898 ton, Çiftlik’te 131.073 ton, Bor’da 40.900 ton, Altunhisar’da 35.614 ton, Çamardı’da 9.043 ton, Ulukışla’da 3.125 ton patates üretimi gerçekleşmiştir (TÜİK, 2023). Niğde yöresinde patates ekim alanı ve üretim miktarının fazla olması tüketim tercihini olumlu yönde etkilemektedir. Bu durum ürünlerin il genelinde geniş bir kitleye ulaşmasını kolaylaştırmakta, patatesin farklı işlenmiş ve alternatif formlarının tüketiciye sunulmasına imkan tanımaktadır. Ayrıca Niğde il genelinde patates üretiminin fazla olması, yörenin yemek kültüründe daha sık tercih edilmesini sağlamıştır.

Niğde’de tescil edilen patates çeşitleri arasında Nahita, Niğşah, Saruhan, Muratbey, Nam, Onaran2015 yer almaktadır. Bu isimler arasında teknik ekipten araştırmacılara atfen verilen isimler (Muratbey, Nam) bulunmaktadır. Ayrıca “Nahita” Niğde’nin Antik Çağdaki ismine ve “Niğşah” Niğde’nin şahlanışına atfen verilen isimlerdir (Fotoğraf 1). Nahita patates tohumundan üretilen yerli patates, Niğde yöresinde yaygın olarak üretilmekte olup ülke genelinde oldukça geniş bir tüketim alanı bulunmaktadır. Ekonomik değeri oldukça düşük olan bu patates, yemeklik olarak tüketilmeye uygundur. Niğşah patates, yemeklik ve kızartmalık (parmak patates) olarak kullanıma uygundur.



**Fotoğraf 1.** Tescil Edilen Patates Çeşitlerinden Örnekler (Niğde 3. Gastronomi Festivali)

Patatesin işlenmesi katma değerini artırmaktadır. Bu da patatesin ana madde olarak kullanıldığı ürün çeşitliliğini (yemekler, tatlılar vb.) artırmaktadır. Renkli patateslerden elde edilen ürünler son yıllarda dikkat çekmektedir. Bu nedenle Niğde’deki TAGEM’de geliştirilmiş renkli patates çeşitleri önemlidir. Mor, Kırmızı, Turuncu gibi farklı renkte patates çeşitleri bulunmaktadır. Boya veya katkı maddesi içermeyen bu renkli patateslerin en önemli özelliği yüksek ısıl işleme dayanıklı ve cipslik kalitede olmalarıdır. Yüksek rakımlı bölgeler, tohumluk patates üretimi için önemlidir. Tohumluk ve yemeklik patates çeşitleri, ihtiyaç dâhilinde farklı miktarlarda üretilmekte ve ihracatı yapılmaktadır. Azerbaycan ve Orta Doğu ülkeleri bu ürünlerin en fazla ihraç edildiği ülkeler arasındadır.

Niğde’de üretimi en fazla yapılan meyve elmadır. Golden elma, Starking elma, Amasya elma, Granny Smith elma ve

diğer olmak üzere çeşitli elma türleri üretilmektedir (TÜİK, 2023). Halk arasında “Misket Elması” olarak bilinen Amasya elmasının %65’i Niğde’de üretilmektedir. Orta Doğu ve Körfez ülkeleri ile Bangladeş ve Rusya, Niğde’de üretilen elmanın başlıca ihraç edildiği ülkeler arasında yer almaktadır (Bölükbaşı, 2018, s. 1).

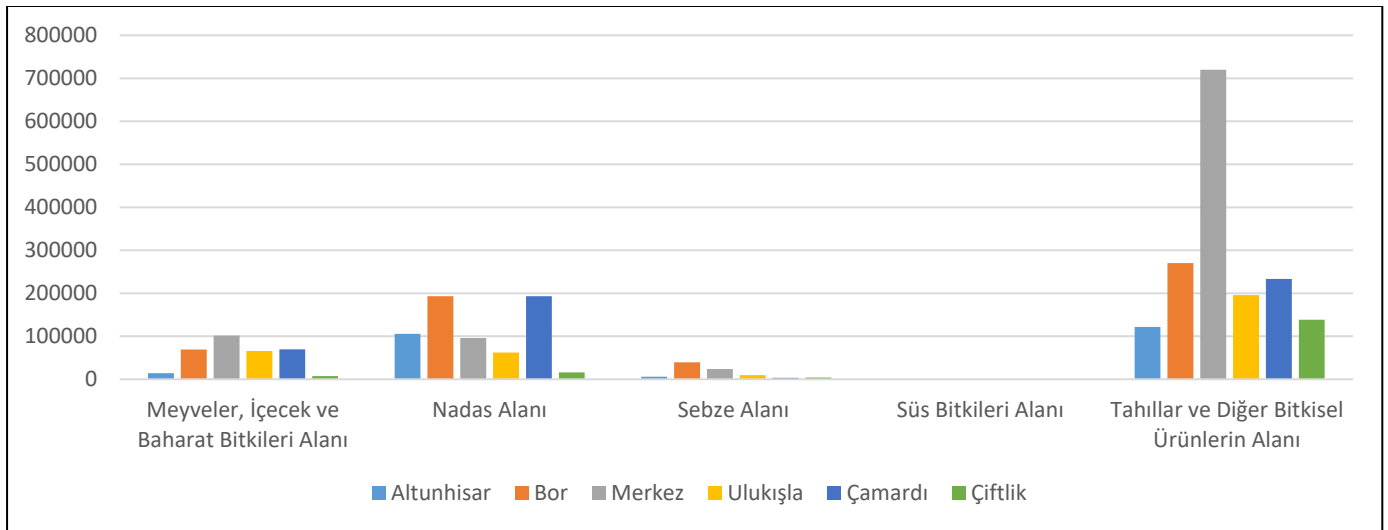
Niğde’nin tarıma dayalı ekonomisinde tarımsal faaliyetlerin en önemli kolları patates ve elma üretimidir. Bu iki üründe yaşanan herhangi bir sıkıntı kentin ekonomik dengesinde bozulmalara neden olmaktadır (Baş, 2017, s. 133). Ürün yelpazesinde genişletilmeye gidilmesi veya bu iki ürünün farklı şekillerde değerlendirilmesi (oluşturulabilecek yeni ürünler) bu noktada önem taşımaktadır.

2022 yılında kiraz, çekirdekli sofralık üzüm, armut ve seftali elmadan sonra üretimi en fazla yapılan meyvelerdir. Son 3 yılda kiraz üretiminde ciddi bir düşüş olduğu görülmektedir. Öyle ki 2020 yılında 32.887 ton olan kiraz üretimi, 2022 yılında 11.397 tona gerilemiştir (TÜİK, 2023). Yaşanan don olayları ve kuraklık, üretim miktarının azalmasına ve verim kaybına neden olmuştur. Sıcak esen rüzgârlar, göletlerde azalan su ve kuraklık kiraz bahçelerinin sulanmasını olumsuz etkileyerek hasara neden olmuş ve rekolteyi ciddi oranda düşürmüştür.

2022 yılında kiraz üretiminin en fazla yapıldığı ilçe Ulukışla’dır (TÜİK, 2023). Darboğaz Kirazı, Ulukışla Kiraz Üreticileri Birliği tarafından 28.09.2020 tarihinde Menşe adı ile coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir. Bu ürünün coğrafi sınırı, Niğde ili Ulukışla ilçesi Darboğaz, Emirler, Kılan, Gümüş, Porsuk, Hasangazi, Tekneçukur, Bayağıl, Madenköy ve Yeni Yıldız köyleri olarak belirlenmiştir. Darboğaz kirazı geçici olup ağaçları kuvvetli, hızlı ve dik gelişir. Meyve çatlamasına karşı dayanıklı olan ağaçları oldukça verimlidir. Meyveleri çok iri ve kaliteli, kap şeklinde uzun saplıdır. Meyve kabuğu kırmızı, meyve eti açık kırmızı, sert, gevrek ve suludur (TÜİK, 2023).

Darboğaz Köyü’nde deniz seviyesinden 1600 m yükseklikte Bolkarlarda yetişen Regina ve Ziraat 900 cinsi kirazların başta Rusya, Fransa, İngiltere ve Almanya olmak üzere pek çok Avrupa ülkesine ihraç edildiği bilinmektedir. Daha önce İngiltere Kraliçesi II. Elizabeth’e de gönderildiği bilinen bu kiraz, 2020 yılında ilk defa Tayland, Çin ve Güney Kore’ye de ihraç edilmiştir (Niğde Tarım Bülteni, 2020).





**Grafik 1. Niğde’de İlçelere Göre Tarım Alanları Dağılımı (Dekar)**

Niğde ilinde tarım faaliyetinin ve tarımsal üretimin fazla olması, yöre halkının istihdamı için oldukça önemlidir. Özellikle kadın kooperatifleri yöresel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve satışı konusunda ön plana çıkmaktadır. Bu amaçla oluşturulmuş çok sayıda kooperatif bulunmaktadır. Kadın kooperatifleri tarafından üretilen yöresel ürünler arasında elma, kayısı, şeftali, erik kurusunun yanı sıra reçel, sirke, pekmez gibi doğal ürünler bulunmaktadır. Yine mantı, erişte, tarhana, salça gibi ürünler kadınlar tarafından üretilmekte ve satılmaktadır.

Bir mübadele köyü olan Yeşilburç Köyü’nde kurulan Yeşilburç Denee Kadın Girişim Üretim ve İşletme Kooperatifi’nde üretilen ürünler de köyün tarihi ve kültürel yönüne uygundur. Unutulmaya yüz tutmuş yöresel ürünleri tanıtmak ve geleceğe aktarmak amacıyla da hareket eden kooperatifte ekşi mayalı ekmeğe, taş fırında göçmen böreği üretimi yapılmaktadır. Burada üretilen ekşi mayalı ekmeğe yöreye özgü olup uzun süre bayatlamamaktadır. Bor Kadın Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Niğde Bağları Tarım Eğitim Kadın Girişim Üretim Kooperatifi, Çamardı Ben Varım Kadın Girişim ve Üretim Kooperatifi Niğde’deki diğer kadın kooperatifleri arasında yer almaktadır.

### Niğde’de Gıda Tüketim Mekânları ve Tabal Gastronomi Evi

“Üretim” ile birlikte ekonomik coğrafyanın en görünür terimlerinden olan “tüketim”, günümüz toplumsal-ekonomik yapısını açıklayabilmek için anahtar kelimelerden biri olarak görülmektedir. 1990’lı yılların sonuna doğru gerçekleşen “kültürel dönüş”, coğrafyanın çoğu alanında olduğu gibi ekonomik coğrafyada da etkisini göstermiştir. Kültürel dönüş ile birlikte yeniden tanımlanan tüketim konusu, öncelikle ve genellikle sosyo-kültürel açıdan ele alınmıştır (Kurtar Anlı & Yavan, 2023, s. 134). Tüketim mekânları, halkın ekonomik düzeyi ile kültürel ve toplumsal özelliklerine bağlı olarak değişkenlikler göstermektedir.

Gündelik yaşam koşulları, istek, beğeni, beklenti ve alışkanlıklar tüketim mekânlarının karakteri ve çeşitliliği üzerinde etkili olmaktadır. Gıda tüketim mekânı olarak adlandırılacak kahve evleri, kafeler, restoran ve lokantalar, günlük yaşamda sıklıkla ziyaret edilen ve sosyalleşme aracı olarak kullanılan mekânlardır. Gıda tüketim mekânları, “birinci (ev) yer” ve “ikinci (işyeri) yer” olarak kavramsallaştırılan alanların dışında kalan “üçüncü yer”ler içinde bulunmaktadır (Oldenburg, 1996-97, s. 6). Evlerimizi, hayatımızın birinci, iş yerlerimizi de ikinci mekânı olarak kabul etmememiz nedeniyle üçüncü yer olarak kabul edilen bu mekânlar, gündelik yaşamda sıklıkla kullanılan sosyalleşme alanları olarak tanımlanmaktadır.

Gastronomi, bir destinasyonun sürdürülebilirliğini destekleyen en önemli unsurlardan biridir. Bu bakımdan gastronomi, bir yerdeki yeme-içme mekânlarının çeşitliliği ve şekilsel olarak dönüşümü üzerinde etkili olmuştur. Niğde kent merkezi dikkate alındığında yeme-içme mekânları, kafe ve kahve evleri, pastane ve tatlıcılar, lokanta ve restoranlar ile aperatif yiyecek dükkanları olarak gruplandırılabilir. Bu mekânların bir kısmı uzun zamandır açık bulunmakla birlikte büyük bir bölümü yakın zamanlarda açılmıştır.

İsmi Niğde’de hüküm sürmüş Geç Hitit Devleti olan Tabal’dan alan Tabal Gastronomi Evi, Niğde Merkez İlçede, tarihi bir binada yer almaktadır. Niğde Belediyesi tarafından 2023 yılında açılan Tabal Gastronomi Evi, İç Anadolu Bölgesi’nin tek Gastronomi Evidir. Niğde’nin yöresel mutfağında yer alan yemeklerin hazırlanıp sunulduğu Gastronomi Evi’nde Niğde yemeklerinden bir kısmı Osmanlı mutfağına özgü lezzetlerden oluşmaktadır. Bunun nedeni Niğde mutfağının Osmanlı mutfağıyla ilişkilendirilmiş bir mutfak olmasıdır. Osmanlı mutfağının zengin menüsünde meyve, pekmez, üzüm, bal, badem, kuru erik, kuru kayısı gibi ürünlerin bulunduğu tatlı yemekler fazladır. Osmanlı Mutfağından Mutancana, Mahmudiye, Tuffahiye, Bademli



İç Pilav İle Kuzu Tandır, Helva-i Hakani (Hakan helvası) tatlısı Tabal Gastronomi evinde servis edilen başlıca yiyeceklerdir (Fotoğraf 2). Niğde Tava, Bor Söğürme ve Osmanlı mutfağından Bademli İç Pilav ile Kuzu Tandır Tabal Gastronomi Evinde en fazla tercih edilen yemekler; Göllüdağ, Helvater ve Sütkeri en fazla tercih edilen tatlılardır (Fotoğraf 3).

Niğde Gastronomi evinin imza tabağı olan ve patentinin alınması için başvuru yapılan Göllüdağ tatlısı, tamamen yöresel ürünler kullanılarak yapılmaktadır. Kemerhisar üzümü, Kemerhisar'da üretilen üzüm pekmezi, Ulukışla Cevizi, Niğde Zerdalisi Göllüdağ tatlısında kullanılan yöresel ürünlerdir. Niğde'nin Çiftlik ilçesinde yer alan Göllüdağ ve çevresine ait coğrafi öğeler (yanardağ, toprak, göl), bu tatlıda sembolik olarak yansıtılmaktadır.



**Fotoğraf 2.** Niğde Tabal Gastronomi Evi'nde Osmanlı mutfağından örnekler, **a.** Mahmudiye, **b.** Bademli İç Pilav ile Kuzu Tandır



**Fotoğraf 3.** Niğde Tabal Gastronomi Evi tatlıları, **a.** Helvater, **b.** Sütkeri, **c.** Göllüdağ

## Yöresel Niğde Yiyecek ve İçecekleri

### Yiyecekler

Köklü bir tarihi geçmişe sahip olan Niğde ili, coğrafi ve kültürel özelliklerinin bir sonucu olarak zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Şehrin ev sahipliği yaptığı kültürlerden etkilenen Niğde mutfağı, bu özellikleri bünyesinde barındırmış ve günümüze kadar ulaştırmıştır. Niğde mutfağında çoğunlukla yöresel ürünler kullanılmakta olup doğal ve organik malzemelere önem veren bir yapıya sahiptir.

Yöresel Niğde mutfağı, ağırlıklı olarak sebze ve et yemeklerinden oluşmaktadır. Niğde Tava, Bossulu ve Bor söğürmesi, Niğde mutfağında en fazla tercih edilen et yemekleridir. Borana, Anadolu'nun farklı yerlerinde değişik şekillerde yapılabilen bir yemektir. Niğde'nin yöresel yemekleri arasında Ayva Boranası, Pancar Boranası ve Üzüm Boranası bulunmaktadır. Niğde'nin yöresel etli yemeklerinden biri de Kelle Söğüş'tür. Kelle Söğüş, yalnızca Niğde yöresinde değil Türkiye genelinde de çok fazla bilinmekte ve başta büyük şehirler olmak üzere pek çok şehir de "Söğüşçü" bulunmaktadır.

Niğde halkı tarafından ve bazı bilimsel kaynaklarda "Söğüş Kelle" olarak da bilinen Kelle Söğüş, Niğde iline ait olup ülke genelinde de popüler hale gelmiş bir yemektir. Günümüzde Kelle Söğüş yemeğinin İzmir iline ait olduğu bilgisi genel olarak kabul görmüş bir yanıştır.

Niğde Kelle Söğüş, 2024 yılında Niğde'nin coğrafi işaretli ürünleri arasına girmiş; yemekler ve çorbalar ürün grubunda tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Geleneksel üretim yöntemlerinin korunması açısından Niğde Kelle Söğüşün tescil edilmesi oldukça önemlidir. Ayrıca Pazar değeri ve yerel ekonomiye olan katkısının artacağı da ön görülebilir.

Kelle Söğüş yemeğinin ilk çıkış yeri, Niğde iline bağlı Uluğağ Köyü'dür. Mübadele döneminden önce Rumların yaşadığı Uluğağ Köyü, 1890'lı yıllardan itibaren Kelle Söğüş'ün yaygın olarak yapıldığı yerdir. Elde edilen bilgiler Kelle Söğüş yemeğinin Niğdeliler tarafından ilk olarak İstanbul (Beyoğlu), sonrasında ise İzmir'de yaygınlaştırıldığını göstermektedir. Niğdeli ustalar, Söğüşçü Cimbom, Meşhur Hisarönü Söğüşçü gibi isimlerle İzmir ilinin Kemeraltı bölgesinde bu yöresel lezzetin, km'lerce uzakta bilinmesini ve ünlenmesini sağlamışlardır. Nesinden nesile aktarılan Kelle söğüş yemeğinin püf noktasının koyun kokusunun giderilebilmesinde saklı olduğu görülmektedir.

250 yıl kadar öncesinde Uluğağ Köyü'nde Karamanlı Türklerinden olan Papazoğulları Sülelesi tarafından başlatıldığı bilinen Kelle Söğüş, yörede hayvancılıkla uğraşan Türklerin sakatat kültürünün içerisinde şekillenmiştir. Sonrasında ticari amaç güdülerek Uluğağ ve komşu köylerde yapılmaya başlanmıştır. Özde Uluğağ ve

Kıçağaç köylerinde, sonrasında Çavdarlı (Zamzama) ve Çayırılı köylülerince Niğde’de yaygınlaşmıştır. Niğde ilinin kuzeydoğusunda bulunan Yeşilova (Kıçağaç)’nın hemen yukarısında yer alan Uluğaç Köyü’nde, genelde Horasan ve Buhara bölgelerinden gelen ve yedi sülale olduğu rivayet edilen Türklerin arazileri bulunmaktadır. Rumların yaşadığı dönemlerde Türklerin arazileri daha yukarıda yaylalarda bulunurken Rumların arazileri ovalık alanlarda bulunmaktadır. Bu durum, Türklerin çoğunlukla hayvancılık, Rumların ise çiftçilik yaptıklarını göstermektedir (Eryaman, 2013, s. 58-59).

Genel olarak Niğde ili, coğrafyanın sunduğu imkânlar gereği iklimi, dağ, otlak ve yaylalarıyla küçükbaş hayvancılığa müsaittir. Bu durum Kelle Söğüş’ün burada yaygınlaşmasını mümkün kılmıştır. Bu yöresel yemeğin sonrasında İzmir, İstanbul, Bursa ve Ankara gibi daha ziyade büyükşehirlere taşındığı bir gerçektir (Eryaman, 2013, s. 59). Kelle söğüşün en temel malzemesi dildir. İlave olarak iç yanak gelmektedir. Kelle söğüşün en lezzetli yanı ise gözün yağı olarak bilinen göz çevresindeki ettir. Niğdeli ustalar bu nedenle “Gözünün yağını yiyeyim” ifadesiyle söğüşü hazırlamaktadırlar (Fotoğraf 4).



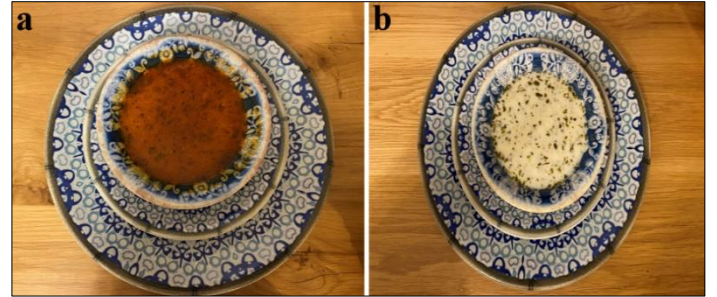
**Fotoğraf 4.** Kelle Söğüş Yemeği hazırlanışı ve sunum şekilleri

Niğde ilinde büyük elma bahçeleri bulunmaktadır. Kentte yetişen elma, aroması ve tadıyla ülke sınırlarını aşan bir üne sahiptir. Başta yörede yapılan tatlılarda kullanılan elma, bazı yöresel yemeklerinde ana malzemesidir. Elma kullanılarak yapılan yöresel yemeklerin başında pirinçli elma dolması gelmektedir.

En önemli özelliği av etinden yapılması olan Arabaşı Çorbası, Niğde’nin en çok tercih edilen yöresel yemekleri arasındadır. Bu çorbanın halk arasında çok fazla tercih

edilmesinin temel nedeni, uzun geçen kış mevsiminde daha dinç ve zinde tuttuğunun düşünülmesidir. Günümüzde tavukla da yapılmaktadır. İç Anadolu Bölgesi’nin birçok ilinde yapılan Arabaşı çorbasının en önemli özelliklerinden biri, yanında ekmek yerine hamur yenmesidir. Hamur ve çorba birlikte servis edilir.

Niğde yöresinde çorbalar genellikle tahıl ve unla hazırlanmaktadır. Buğday, nohut, bulgur, yoğurt, süt ve ayran çorba yapımında sıklıkla kullanılan ürünler arasında yer almaktadır. Niğde yöresine ait Oğma çorbasının ana malzemesi undur. Bu çorbanın yapımında hamur elde ovularak ahşap özel eleklerden geçirilir. Özellikle kış mevsiminde Niğde’de şifa kaynağı olarak görülen çorbalardan bir diğeri de Yöresel Tarhana Çorbasıdır (Fotoğraf 5a,5b). Niğde’ye özgü çok eski lezzetlerden biri olan Mangır Çorbası ise içinde pekmez kullanıldığı için tatlı bir çorba olmasıyla diğerlerinden ayrılır. Çorbadaki ürün seçimi, bağcılığın bu yörede fazla yapılmasının etkisidir. İsmi çorbada kullanılan eriştinin küp şeklinde kesilmiş adı olan mangırdan almaktadır. Kuru erik ve halk arasında ekşi bitirgen adı verilen kuru kayısı bu çorbada kullanılan başlıca malzemeler arasında yer alır.



**Fotoğraf 5.** Niğde Yöresi Çorbalarından Örnekler, a. Oğma Çorbası, b. Niğde Tarhana Çorbası

Niğde mutfağında çömlek veya toprak güveç içerisinde yapılan yemekler sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Bunlardan biri Çömlekte Dermason Fasulye (Akpakla)’dır. Diğer kuru fasulye çeşitlerine göre mineral açısından oldukça zengin topraklarda kar suyu ile yetiştirilen dermason fasulye, özellikle Karaman ve Konya yöresi fasulyeleri olarak bilinse de esas çıkış noktası Niğde’nin Hançerli Köyü (eski adı Dermeson)’dür. İsmi, yaklaşık 1200 yılına ait Yunanca bir kaynaktan Termêsôs, 1512 yılına ait Türkçe bir kaynaktan Dilmison, 1928 yılına ait Türkçe bir kaynaktan ise Dermusun/Dermeson olarak geçen Hançerli, Niğde’nin Merkez ilçesine bağlı olup ünlü Dermason fasulyesine adını veren köydür (Türkiye ve Çevre Ülkeler Yerleşim Birimleri Envanteri, 2023). Çömlekte Fasulye’nin Akpakla, Ağpakla gibi isimlerle günümüzde özellikle Nevşehir’e ait olduğu yaygın olarak bilinse de Niğde’nin de yöresel yemekleri arasında bulunmaktadır. Nevşehir’de daha fazla bilinmesinin nedenini ise çömlekçiliğin daha yaygın olması ve şehrin turistik açıdan daha ön planda olması olarak



gösterilebilir. Akpakla gibi tandırda pişirilen Çömlekte Mercimek, Çömlekte Yeşil Fasulye ve coğrafi işaretli Niğde Tava, Niğde yöresinin diğer çömlekte yapılan yemekleridir.

Niğde’de hamur işi ve ekmek kültürü folklorik açıdan önemli bir yere sahiptir. Niğde’de pide, karamanı, somun ve halka olmak üzere dört çeşit ekmek pişirilir. Pide yassı ve uzun, karamanı daire, somun yuvarlak ve üstü tümsek, halka ise “U” harfi şekli verilerek pişirilmektedir. Bunlar mahalle fırınlarında pişirilen çöreklerdir. Tandır çöreği, mayalı şepe, tepsi ekmeği ise evlerde pişirilen ekmeklerdir. Tepsi ekmeği Niğde halkı tarafından özellikle mübadele sonrasında bilinmeye başlanmıştır (Ongan, 1959, s. 67-70).

Yöresel ekmek çeşitleriyle ünlü Niğde fırınlarında odundan başka, köylüler tarafından pazara getirilerek satılan ve dikenli bir bitki olan “keven” yakılır. Bu bitki yaş dahi olsa kolayca yanmaktadır. Bu nedenle halk arasında “tuturuk” ismiyle anılır. Keven, Torosların çıplak tepe ve sırtlarında bolca yetişir (Ongan, 1959, s. 69). Geven otu olarak da bilinen bitki, önemli bir toprak koruyucusu olmakla birlikte edemizm oranının fazla olduğu bitki grupları arasında yer almaktadır. Keven bitkisinin bu şekilde kullanımı, yanlış bir faydalanma şeklidir.

Niğde’de hamur işi olarak yapılan yiyecekler çok çeşitlidir. Günümüzde de çoğu fırında üretimi yapılan “Niğde Tahinlisi” Niğde ilinin coğrafi işaretli ürünlerinden biri olması nedeniyle ayrı bir önem teşkil etmektedir. Niğde tahinlisinin en karakteristik özelliği kesildiğinde tel tel dökülmesidir. Besleyici ve lezzetli olması, tok tutması ve susatmaması en fazla tercih edilme nedenleridir. Bu özelliklerinden dolayı özellikle Ramazan ayında sahur sofralarında tercih edilmiştir. Başta Merkez ilçe olmak üzere Niğde’nin hemen her yerinde tahinli pide yapılmaktadır. Sade ve şekerli olarak iki şekilde tüketilebilen Tahinli hamuru kol üzerinde çevrilerek açılır; odunlu, gazlı veya elektrikli fırında pişirilebilir. Kullanılan şeker, şeker pancarından üretilmelidir (TR71 Bölgesi Yöresel Ürünler, 2020).

Tahin, coğrafi işaretli “Niğde Tahinlisi”nin temel malzemesini oluşturmasının yanı sıra halk arasında çoğunlukla “Fertek Halkası” olarak ünlenmiş hamur işinde kullanıldığı bilinen bir üründür. Tahinin yağ oranı yüksek bir ürün olması, Niğde ilinin yöresel mutfağında kullanılan malzemelerin içinde yer almasında etkilidir. Niğde ilinin soğuk geçen kış mevsimi, halkın beslenme kaynaklarında yağ oranı ve besin değeri yüksek ürünleri tercih etmelerini sağlamıştır.

Susamdan elde edilen tahin, beslenme açısından kıymetli bir gıda maddesi olarak görülmektedir. Tahinin içinde ortalama %54 oranında yağ, %28 oranında yüksek değerli protein ve B vitamini bulunmaktadır (Tahin/Tahin Helvası Üretimi, 2017, s. 4).

“Fertek Halkası” veya “Karamanlı”, Niğde yöresinin en

fazla bilinen hamur işi yiyecekleri arasındadır. Fertek halkası ilk olarak, kış mevsiminin uzun ve sert geçtiği zamanlarda fırınlarda ekmek bulunamayacağı kaygısıyla hazırlanmıştır. Bu nedenle bayatlamadan uzun süre saklanabilmesi önemlidir. Bu ürün, halka ekmek, Fertek Halkası, Fertek Çöreği gibi isimler ile anılmaktadır. Eskiden tahinin üzerinden çıkan ve halk arasında “şirik yağı (tahin yağı)” adı verilen yağ ile yapılan Fertek halkası, şimdilerde bu yağ yeteri kadar bulunmadığı için Ayçiçek yağı ile yapılmaktadır. Kalın bir ip halinde açılan hamura “U” şekli verilir ve fırında pişirilir. Fazla pişirildikten sonra iki gün kurumaya bırakılır ve ardından bir ipe asılarak saklanır. Yeneceği zaman su ile ıslatılır.

Fertek Halkası, eskiden tandırda yapıldığı için “Tandır Halkası” olarak da bilinmektedir. Fertek halkasının ana malzemeleri un, tuz, su ve yağdır. Bu ürünün yuvarlak şekilde yapılanına “Karamanlı” adı verilmektedir (Varol İnel, 2020a, s. 12). Fertek halkası günümüzde çoğunlukla taş fırınlarda yapılmaktadır.

Niğde yöresinde küçük ölçüde açılarak pişirilen küçük yufka ekmek anlamına gelen şepe, hamur işi olarak yapılan yiyeceklerdendir. Ayrıca yassı kadayıf, Niğde’de Şepe Kadayıfı olarak bilinmekte ve Niğde’nin yöresel tatlıları arasında yer almaktadır.

Niğde yöresel mutfağında tatlılar önemli bir yer tutmaktadır. Niğde’de tatlıcılık ve dondurmacılık mesleği denildiğinde ilk akla gelen ilçe Çamardı’dır. Türkiye’nin hemen her yerinde severek tüketilen şerbetli hamur tatlılarından olan “Halka Tatlı”nın ilk üretildiği yer, Çamardı’nın Üskül Köyü’dür. Zamanla Çamardı’nın diğer köyleri olan Çardacık, Kışlakçı, Bekçili, Elekgölü’nden ustalar halka tatlının yapımı ve satımıyla geçimlerini sağlamışlardır (Baş, 2017, s. 65).

Son yıllarda Niğde’de tarımsal ürün üretimi açısından ilk sıralarda yer alan elma ve patates, tatlı ve dondurma yapımında kullanılmaya başlanmıştır. Niğde’nin tarıma dayalı ürün yelpazesinin genişletilmesi amacı ile tatlı ve dondurma yapımında üstlendiği tarihsel rol, bu durumun temel nedenleri arasındadır.

Elmalı lokum, elmalı cezerye, elmalı baklava, elmalı dondurma Niğde’nin meşhur misket elması değerlendirilerek üretimi yapılmış ürünler arasındadır. Ayrıca Niğde patatesinden üretilmiş patatesli dondurma, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO’nda üretilmiştir. Bu dondurmanın üretiminde yine Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi’nde üretilen mor patates kullanılmıştır. Dondurmanın Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Tarım Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi’nin isminden esinlenilerek “NOHUTT Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Tarım ve Teknoloji Ürünleri” ismi verilen marka adı altında satışa sunulması hedeflenmektedir (Ulusal Kanal, 2021). 2020 yılında Niğde

mutfağının geliştirilmesi amacıyla patates lokumu ve patates cezeryesi üretimi yapılmıştır.

Niğde'nin mutfak kültüründe kış hazırlıkları önemlidir. Bunun nedeni kış mevsiminin sert geçmesidir. Turşu, tarhana, erişte, yufka ekmek, reçel, pekmez, sızgıt, hakırdak ve peynir yöre halkı tarafından kış hazırlıkları kapsamında yapılan ürünler arasında yer alır. Reçel, turşu, hoşaf gibi ürünler yöre halkı tarafından eski zamanlardan bu yana çok fazla tüketilmektedir. Yörede kış hazırlığı kapsamında yapılan erişte, yöresel yemeklerde en fazla kullanılan ürünlerdendir. Erişte pilavı, Mangır çorbası, erişteli yeşil mercimek çorbası, cevizli erişte erişteyle yapılan başlıca yemeklerdir.

Özellikle Eylül ayında yapılan bağ bozumuyla beraber pekmez, köfter vb. çeşitli tatlıların kış hazırlıkları kapsamında bolca yapıldığı bilinmektedir. Köfter, pekmez kaynatıldıktan sonra kışlık çerez olarak yapılmaktadır (Fotoğraf 6a). Hazırlanma aşamasından sonra tepsilerde donmuş vaziyete getirilen köfter, kare ya da dikdörtgen şeklinde dilimlenerek kesilir, beyaz örtüler üzerine dizilir ve güneşte kurumaya bırakılır. Yörede köfter, kışın misafirlere ceviz içi ile birlikte ikram edilen bir üründür (Varol İnel, 2020b, s. 63-64). Köfter, cevizli olarak da yapılabilmektedir (Fotoğraf 6b).



**Fotoğraf 6. a.Köfter, b.Cevizli köfter**

Niğde yöresel mutfağı kendine özgü peynir çeşitleriyle dikkat çeker (Fotoğraf 7). Bunlardan biri Küp Peyniridir. Küplere basılarak ağzı kapatılan peynirler, ışık olmayan bir yerde toprağa gömülerek bekletilir. "Niğde Mavisî" olarak da bilinen Niğde Mavi Peyniri, Türkiye'de coğrafi işaretli peynirler arasında yer alması da ender bulunan çok lezzetli bir peynir çeşididir. Adını üretildiği yer olan Niğde'den alan bu peynir, büyük oranda koyun sütünden elde edilen ilk ve tek mavi peynirdir. % 75'i koyun sütünden elde edilen peynirin %25'lik kısmı inek sütünden oluşmaktadır. İnek sütünün elastik yapısı, mağarada olgunlaşan peynirin çürümelerini engellemektedir. Niğde Mavisî rengini, daha tulumdayken hava alıp bakteri oluşturması sonucu almaktadır. Yumuşak ve kendine has bir kokusu olan bu peynir, Niğde yöresine özgü bir türdür. İmalat aşamasında atalardan kalan Yörük kültürünün etkisi görülmektedir.

Penicillium roqueforti küf kültürü kullanılan Niğde Mavisî, deriye veya çömleklere bastırılarak 15 m derinlikteki

mağaralarda saklanmaktadır. Mağaralarda saklanmasının nedeni, peynirin üzerinde önce beyaz, sırasıyla mavi ve kırmızıya dönüşen küflerin karanlık ortamda daha iyi gelişen mikroorganizmalar olmasıdır. Nem oranı yüksek yeraltı mağaralarında (yerin 14 m altında) bekletildiği dönemde içi de küflenen bu peynir, 4 °C sıcaklıkta soğuk hava deposunda 1 ay bekletildikten sonra satışa sunulmaktadır (www.larendacheese.com). Niğde Mağara Ateşi (Obruk Kaşarı), Obruk Tulum Peyniri, Kapadokya Mağara Peyniri, Niğde Kütük Peyniri, Tabal Peyniri, Niğde Beyazı, Niğde'nin diğer yöresel peynirleridir. Bu peynirlerin büyük çoğunluğu, Niğde ili Aktaş beldesinde yer alan yeraltı soğuk hava mağaralarının doğal koşullarında bekletilerek hazırlanır.



**Fotoğraf 7. Niğde Yöresi Peynirleri**

Koyun kuyruğu eritildikten sonra kalan posa olan Hakırdak, Niğde yöresi mutfağında pek çok şekilde kullanılmaktadır. Yörede yetişen koyunların kuyrukları yağlı olduğundan yemeklik yağların bir kısmının bu kuyruk yağından elde edildiği bilinmektedir. Yörede hakırdak, yemeklerin yanı sıra dürüm içinde, şepe hamuruna katılarak veya börek içi olarak da kullanılmaktadır.

### İçecekler

Niğde denildiğinde ilk akla gelen içeceklerden biri gazozdur. Gazoz, 1890'lı yıllarda maden suyu ile birlikte ülkemizde üretilmeye başlanmıştır. Niğdeli Rum Aleksandr Mısırlıoğlu, 19. yy'ın sonlarında Beyoğlu'nda ilk gazoz fabrikasını kurmuştur. Mısırlıoğlu, Fransa'ya giderek gazoz yapma makinalarını satın almış ve ülkemize getirmiştir. Osmanlı'da ilk gazoz üretimi 1908 tarihinde "Mısırlıoğlu" markasıyla yapılmıştır (Oral, 2021, s. 1). Cumhuriyet döneminde gazoz imalathanelerinde "kapaklı değil bilyalı ağızlar" ile gazoz üretimi yapıldığı bilinmektedir (Gürer, 2010, s. 540).



Üretimine 1962 yılında İsmet Olcay tarafından başlanan Niğde Gazozu, Türkiye’de üretilen en eski gazlı içeceklerden biridir. Niğde Gazozu, az şekerli olup frambuaz aroması içermektedir. Üretiminde doğal kaynak suyu kullanılmakta olup şeker yerine yapay tatlandırıcılar kullanılmamaktadır. Günümüzde Niğde Meşrubat ve Gıda Sanayi Ticaret Limited Şirketi tarafından yıllık 8 milyon şişenin üzerinde bir kapasiteye sahip fabrikada üretilmektedir (Koca vd., 2014). Niğde Gazozu, 2003 yılında Türk Standartları Enstitüsü tarafından sertifikalandırılmış ve ticari marka olarak tescillenmiştir. Niğde Gazozu ilk olarak 2003 yılında Amerika Birleşik Devletleri’ne, 2006 yılında Azerbaycan’a ihraç edilmiştir (Nakiboğlu & Balıbay, 2020, s. 80). Günümüzde meşhur Niğde Gazozu, hem yöre halkı hem de farklı yörelerde yaşayanların tükettikleri karakteristik değer taşıyan bir içecek haline gelmiştir.

Hakkında çok fazla bilgi bulunmamakla beraber, Niğde’de üretilen Fertek gazozunun Anadolu’nun ilk gazozlarından biri olduğu bilinmektedir. 19. yy’da nüfusu Müslüman ve Ortodoks Hristiyanlardan oluşan Fertek, Niğde ilinin Merkez ilçesine bağlı bir mahalledir. Özellikle 19. yy’ın ikinci yarısında oldukça görkemli evlere sahip zengin bir yerleşim yeri olan Fertek’in bu zenginliği, kasabayı çevreleyen bağlardan rakı, şarap ve hatta konyak üretiminin dışarıya, özellikle de İstanbul gibi büyük şehirlere pazarlanması ve çok sayıda Ferteklinin İstanbul’a yerleşmesinden kaynaklanmaktadır (Selamoğlu, 2021, s. 10). Fertek, Osmanlı döneminden günümüze üzüm bağlarıyla ünlü bir yerleşmedir. Eylül ayında yapılan bağ bozumu sonrasında üzümlerin ezilmesiyle elde edilen şıra ile üretilen şarap, eskiden Fertek’te üretilen en önemli ürünlerden biri olmuştur. Özel olarak kilise törenleri için yapıldığı bilinen Fertek Şarabının içki olarak evlerde tüketildiği veya satıldığı bilinmektedir.

Fertek’te rakı, düz rakı veya sakızlı rakı olmak üzere iki şekilde üretilmiştir. Osmanlı döneminin en iyi rakılarından biri olan Fertek rakısı birçok evde bulunan rakı imbiklerinde çekilerek fıçılara doldurulur ve içileceği ya da sevk edileceği günü beklerdi. İstanbul’a getirildiği gazetelere ilan verilir ve İstanbul halkına nerelerde satıldığı bildirilirdi (Fotoğraf 8a,8b). Rakının fıçılarla Eminönü Balıkpazarına getirildiği, toptan, perakende veya mühürlü binlik damacaneler içinde satıldıkları bilinmektedir (Dinçer, 2007, s. 1). Fertek imalathanesi, rakı üretiminde Tekel döneminin başlamasıyla birlikte kapanmıştır.



**Fotoğraf 8. a.Fertek Rakısı Taşıyan Kamyonet ve b.Gazete İlanı**

İstanbul Eminönü Balıkpazarı’nda en parlak devrini 1890 ile 1908 yılları arasında yaşayan FerteK Meyhanesi’nin büyük bir şarap ve rakı deposuna sahip olduğu bilinmektedir. Jak Delon, İstanbul’un Meyhaneleri adı eserinde, Atatürk’ün Fertekli Dimitri ağanın sakız rakısını çok sevdiğini söylemiştir. FerteK’te geçmişte üretilen sakız rakısının aroması ise “mastik” olarak adlandırılan sakızın üretildiği “Kengel” (Gundelia Tournefortii-Kengi Otu, Kengir, Enger-Sakız Otu) bitkisinin de bu bölgede yetişmesinden kaynaklanmaktadır (Dinçer, 2007, s. 1).

#### Niğde’nin Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Gastronomi Haritası

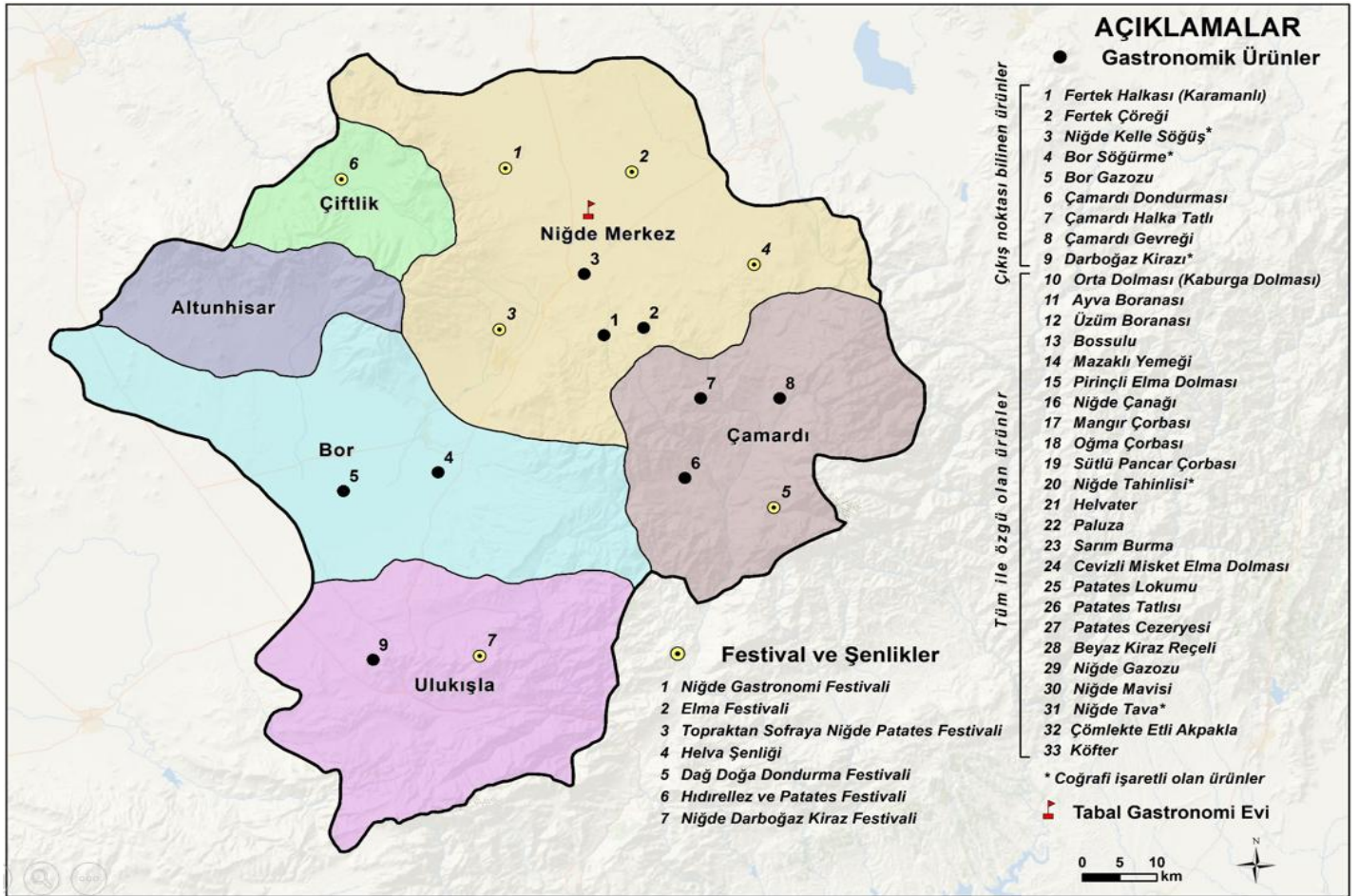
Ürünlerin coğrafi işaret ile tescil edilmesi, kaynakları, karakteristik özellikleri, karakteristik özellikler ve coğrafi alan arasında kurulan bağlantıyı göstermesi bakımından önemlidir. Kalite, geleneksellik, yerellik, korunmanın sağlanmasında coğrafi işaret tescili, ilin gastronomik kimliğinin oluşmasında önem teşkil etmektedir. Niğde’de yöresel mutfağın ana yemeklerinden olan Bor Söğürmesi 2017, Niğde Tavası 2023, Niğde Kelle Söğüş 2024 yılında yemekler ve çorbalar ürün grubunda tescil edilen ürünler arasındadır. Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar ürün grubunda ise Niğde Tahinlisi 2020 yılında tescil edilmiştir. Ayrıca Darboğaz Kirazı, işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar ürün grubunda 2020 yılında menşe adı ile coğrafi işaret almıştır (Fotoğraf 9) (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).



**Fotoğraf 9. Niğde’nin Coğrafi İşaretli Ürünleri (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024)**

Niğde ilinde halkın temel geçimini sağlayan faaliyetlerden başlıcaları tarım ve hayvancılıktır. Dolayısıyla Niğde'nin zengin mutfak kültürünün haricini, bu faaliyetler sonucu üretilen ürünler oluşturmaktadır. Şehirde üretimi en fazla yapılan ürünler, patates ve elmadır. Ayrıca Niğde, bağcılık faaliyetleri açısından Türkiye'nin önde gelen illeri arasında yer almaktadır. Bu durum üzümde elde edilen ürünlerin çeşitliliğini de artırmakta ve mutfak kültürünün zenginliğine katkı sağlamaktadır.

Niğde ilinin gıda kaynakları, tarım alanları, bağ ve bahçelerinin çokluğuyla ilişkili olarak çeşitlilik göstermektedir. Coğrafi konumu, iklim ve toprak özellikleri baklagiller, sebze ve meyve üretiminde çeşitliliğe olanak tanımaktadır. Ayrıca küçükbaş ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yoğun olması et, süt ve deri gibi ürünlerin ve bu ürünlerden yapılan yemeklerin fazla olmasını sağlamıştır.



Harita 2. Niğde'nin Gastronomi Haritası

Harita 2'de verilen Niğde'nin Gastronomi Haritasında, yöreye özgü başlıca yiyecek ve içeceklerin mekânsal dağılımı görülmektedir. Gastronomik ürünlerden 1-9 arasındakiler, ortaya çıktığı yerleşim yeriyle özdeşleşen ürünlerdir. Tüm ile özgü olan ürünler ise karışıklık olmaması amacıyla haritada işaretlenmemiştir. Niğde ilinde yapılan festival ve şenlikler genel olarak tarım ürünü ve gıda üzerinedir. En fazla Festival Niğde'nin Merkez ilçesinde gerçekleşmekte, onu Çamardı, Ulukışla ve Çiftlik ilçeleri takip etmektedir. Altunhisar ilçesinde gıdaya yönelik yapılmış bir festival bulunmamaktadır.

### SWOT Analizi: Niğde Yöresi Gastronomi Potansiyeli

Gıda coğrafyası perspektifinden Niğde yöresinin gastronomi potansiyeli ile ilgili bilgilere yukarıda değinilmiştir. Bu bilgiler, litertür taraması ve alan araştırması sırasında yapılan gözlemler sonucu elde edilmiştir. Yapılan SWOT analizi, bu veri toplama araçları aracılığıyla elde edilen verilere dayandırılmaktadır. Bu analizde yörenin coğrafi özellikleri göz önüne alınarak, gastronomi potansiyeli güçlü ve zayıf yönler ile fırsatlar ve tehditler şeklinde verilmiştir (Tablo 1).

**Tablo 1. Niğde Yöresi Gastronomi Potansiyelinin Swot Analizi**

<p><b>Güçlü Yönler</b></p> <p>Coğrafi Konumu</p> <p>Uygun iklim ve toprak koşulları</p> <p>Verimli tarım arazilerinin varlığı</p> <p>Uygun saklama koşullarının varlığı (Soğuk hava depoları)</p> <p>Gastronomik ürün çeşitliliğinin bulunması</p> <p>Gerçekleştirilen etkinlikler ile gıda ürünlerinin turizmle ilişkilendirilmesi</p> <p>Erişilebilirlik (üretim ve tüketim bölgelerine yakınlık)</p> <p>İş gücünün varlığı ve potansiyeli</p> <p>Yöresel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve satışı konusunda faaliyet gösteren kadın kooperatiflerinin varlığı</p> <p>Tarihi ve kültürel bir geçmişe sahip olması</p> <p>Tarihi otantik mekanların fazla olması</p>
<p><b>Zayıf Yönler</b></p> <p>Yatırım ve pazarlamaya ayrılan kaynakların yetersizliği</p> <p>Nitelikli personel eksikliği</p> <p>Sürdürülebilir tarım uygulamalarının yetersizliği</p> <p>Yerel halka ve ziyaretçilere yemek kültürünü tanıttıkları restoran, kafe vb. işletmelerin azlığı</p> <p>Gastronomi açısından tarihi, otantik mekanların kullanımının sınırlı olması</p>
<p><b>Fırsatlar</b></p> <p>Tarımsal potansiyel (ortalama ekim alanlarına uygunluk ve meralar)</p> <p>Devam eden tarım faaliyetleri ve faaliyette olan gıda üretim tesisleri</p> <p>İhracat potansiyelinin olması</p> <p>Tarımsal iş gücünün varlığı</p> <p>Yöre için gastronominin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi ve uygulama kolaylığı sağlaması</p>
<p><b>Tehditler</b></p> <p>Fiyat artışları nedeniyle tarımsal üretim faaliyetlerinin azalması</p> <p>Genç işgücünün tarım sektöründen tarım dışı sektöre kayması</p> <p>Yetersiz sanayileşme</p> <p>İşletmecilerin gastronomi turizmi kapsamında yeterince bilgi sahibi olmaması</p>

### Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Tarım ve gıda arasında yöresel ürünler ve geleneksel yemek kültürü aracılığıyla kurulan bağlantı, yerel ekonominin desteklenmesi, sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşviki ve gıda güvenliğinin sağlanması açısından önemli bir adımdır. Güneyde Bolkar Dağları, güneydoğu ve doğuda Aladağlar ve tepelik alanlar Niğde'ye yüksek bir görünüm kazandıran morfolojik ünitelerdir. Kentin kuzeydoğusunda geniş bir alan kaplayan Misli Ovası ve güneybatıda yer alan Bor Ovası iki geniş düzlüğü

oluşturmaktadır. Yeryüzü şekillerindeki bu çeşitliliğin yanı sıra su kaynakları, iklim ve toprak özellikleri Niğde'de tarıma elverişli alanlar oluşmasında ve tarımsal faaliyetin gelişmesinde etkili olmuştur.

Niğde'de üretim ve verim açısından ön plana çıkan başlıca tarım ürünleri, patates, kuru fasulye, çavdar, lahanaya, elma, kirazdır. Tarım alanlarının yarısına yakınında sulu tarım yapılan kentte toplam sulanan tarım arazilerinin yaklaşık %20'sinde patates üretimi yapılmaktadır. Elma ve patates tarımı Niğde'de yaygın olarak yapılmaktadır. Ürün çeşitliliği ve bu çeşitliliğin değerlendirilerek ikincil ürünler elde edilmesi katma değer artmasını sağlamaktadır. Bu ürünlerden elde edilen yiyecekler, Niğde'nin gastronomik kimliğinin oluşmasında belirleyici rol oynamaktadır. Elmalı baklava, elmalı lokum, elmalı cezerye, patates cezeryesi, patates lokumu, patates tatlısı, patatesli dondurma son yıllarda Niğde'nin gastronomisinde yer bulmuş ürünlerdir.

Bir bölgede, iklim, toprak, bitki örtüsü gibi coğrafi faktörler, o bölgedeki gıda üretimi ve tüketimini etkilemektedir. Bu etkiyi Niğde ili üzerinden değerlendirmek amacıyla yapılan bu çalışmanın diğer bir amacı, yemek kültürünün bu coğrafi faktörlerle nasıl etkileşimde bulunduğunu anlamaya yönelik bir perspektif sunmaktır. Coğrafi belirleyicilerin insanların beslenme alışkanlıkları ve gıda tercihleri üzerinde etkili olduğu bu çalışmanın sonucunda açıkça görülmektedir. Öyle ki Niğde'nin kışları sert ve uzun geçen bir iklime sahip olması, insanların kendilerini daha dinç ve zinde tutan yiyecekler tüketmesinde etkili olmuştur. Gerek çorbalarda ve yemeklerde gerekse de tatlı ve hamur işlerinde yağ oranı ve besin değeri yüksek ürünler tercih edilmektedir. Hamur ile birlikte servis edilen Arabaşı çorbası, içinde pekmez bulunan Mangır çorbası, et yemekleri, Fertek halkası ve Niğde tahinlisi gibi meşhur Niğde hamur işlerinde tahin kullanılması coğrafyanın gıda tercihlerinde ve yöresel yemek kültürünün şekillenmesinde etkili olduğunu göstermektedir.

Fiziki coğrafyanın sunduğu imkânlar Niğde'de tarım ve hayvancılık faaliyetinin gelişmesine etki etmiştir. Bu faaliyetler ve yine coğrafi faktörlerin etkisiyle şekillenen yemek kültürü kente özgü bileşenlerden oluşmaktadır. Kaynağını Niğde'den alan yiyecek ve içecekler, göç, ticaret, kültürel etkileşim, talep değişiklikleri vb. nedenlerle farklı bölgelere yayılmıştır. Bunlardan bazıları Niğde için marka değeri taşımaktadır. Niğde gazozu, Bor gazozu, Niğde patatesi, Niğde elması (misket elma), Darboğaz kirazı, Kelle söğüş kültür ocağı Niğde olup Türkiye ve dünyada yoğun olarak tüketilen gıda ürünleridir. Marka değeri taşıyan ürünler için taşınan en önemli risk, popüler olduğu bölgelerin ürünü olarak görülmesidir. Kelle Söğüş örneğinde karşımıza çıkan bu durum, ürünün yerel çapta bilinmesi ve yeterli tanıtımın yapılmamasından kaynaklıdır. 2024 yılında



Niğde Kelle Söğüş yemeği coğrafi işaret almıştır. Coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması, Niğde kentinin gastronomisi için oldukça önemlidir. Özellikle Niğde için Kelle Söğüş yemeğinin coğrafi işaret alması, farklı bölgelerde popüler hale gelmiş olması ve Niğde için marka değeri taşıma potansiyeline sahip olması açısından önemli bir adım olarak görülebilir.

Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gibi Türkiye’de gastronomi alanında ön plana çıkan şehirler ile karşılaştırıldığında Niğde ilinin mevcut potansiyelini daha iyi değerlendirmesi gerektiği açıktır. Bu noktada İç Anadolu Bölgesi’nin tek gastronomi evi olan Tabal Gastronomi Evi önemli bir adım olmakla birlikte yerel mutfak kültürünü tanıtmak üzere daha fazla tüketim mekanına ihtiyaç vardır. Tabal Gastronomi Evi örneğinde olduğu gibi yerel yönetimlerin iş birliğiyle sayının artırılması önem teşkil etmektedir. Geleneksel restoran ve şef sayısının artırılmasının yanı sıra çevreye duyarlı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşvik edilmesi, mutfak kültürünün tanınırlığının artması noktasında değerli görülmektedir. Bu doğrultuda belediye, üniversite ve ilgili dernekler başta olmak üzere kentteki bir çok kurumun iş birliği önem teşkil eder. Bilinmeyen yerel lezzetleri ortaya çıkarmak, gastronomi değerlerini tanıtmak, yerel mutfak kültürünü koruyarak gelecek kuşaklara aktarmak ve gastronomi turizmine destek vermek amacıyla çeşitli eğitimler düzenlenebilir.

Niğde yöresinin gastronomi alanında tanınırlığının artması ve markalaşmanın sağlanması amacıyla, iyi bir tanıtım stratejisi izlenmelidir. Uygun logo, renk şeması, slogan gibi unsurları kullanarak marka kimliği oluşturulması, sosyal medya hesapları oluşturularak görsel içeriklerin paylaşılması, yerel etkinlikler ve festivallerin çeşitlendirilmesi bu konuda etkili yöntemlerdir.

Betimsel bir yaklaşımla ele alınan bu çalışmada yörenin coğrafi özellikleri çerçevesinde gastronomi potansiyelinin belirlenmesi amacıyla SWOT analizi yapılmıştır. Elde edilen bulgular, coğrafi koşulların olumlu etkisiyle Niğde yöresinin gastronomi potansiyeli açısından güçlü yönlerinin oldukça fazla olduğunu göstermektedir. Bu güçlü yönlerin geliştirilmesi ve artırılması için zayıf yönlerin ve tehdit oluşturan unsurların dikkate alınması ve doğru stratejiler izlenmesi önem teşkil etmektedir. Çalışma kapsamında gerçekleştirilen SWOT analizinin ilgili literatüre katkı sağlayacağı ve sonraki dönemlerde gastronomi alanında yapılacak stratejik planlamalar için alt yapı oluşturabileceği düşünülmektedir.

**Etik Komite Onayı:** Bu çalışma, insan ya da hayvan deneklere müdahale içermediği ve kişisel veri kullanılmadığı için etik kurul onayı gerektirmemektedir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Çıkar Çatışması:** Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Ethics Committee Approval:** This study does not require ethics committee approval as it involves no interventions on human or animal subjects or the use of personal data.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Conflict of Interest:** The author has no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The author declared that this study has received no financial support.

### Kaynaklar

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9 (11), 1-16.
- Altın, B. & Bayer Altın, T. (2008). Niğde’nin Fiziki Coğrafyası, Ahmet Karataş, Ayşegül Karataş, Mustafa Sözen (Ed.), *Aladağlar’dan Bolkarlar’a Niğde’nin Biyolojik Çeşitliliği (El Kitabı)* içinde (ss. 1-6), Hamle Gazetesi Matbaası, Niğde.
- Altın, B.N. (2022). “Niğde Kültür Envanteri”nin Topografik Dağılışı (Jeoarkeolojik - Sayısal Değerlendirmeler), İbrahim Öztürk, Sibel Yıldız Kısacık (Ed.), *Niğde Araştırmaları* içinde (ss.15-31), Sonçağ Akademi, Ankara.
- Barrère, C., Bonnard, Q. & Chossat, V. (2012). Food, gastronomy and cultural commons. E. Bertacchini, G. Bravo, M. Marrelli and W. Santagata içinde, *Cultural Commons A New Perspective on the Production and Evolution of Cultures* (ss. 129-150). UK: Edward Elgar Publishing Limited.
- Baş, M. (2017). *Medeniyetlerin Burcunda Bir Şehir Niğde*, Niğde Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Niğde.
- Bosco, F. J. (2020). Geographies of Food: Place, Space, and Scale in Food Studies. *The Geography Teacher*, 17 (3), 73-76. Doi: 10.1080/19338341.2020.1796744.
- Cook, I., Jackson, P., Hayes-Conroy, A., Abrahamsson, S., Sandover, R., Sheller, M., Henderson, H., Hallett, L., Imai, S., Maye, D. & Hill, A. Forthcoming. (2013). Food’s cultural geographies: texture, creativity and publics, N. Johnson, R. Schein and J. Winders (Eds.), *A new companion to cultural geography*. Oxford: Blackwell.
- Göney, S. (2017). Şehir Coğrafyası I, Ed. Doç. Dr. Mehmet Bayartan, *Yerleşme Coğrafyası Cilt I*, 4. Baskı, Beta Yayınları, İstanbul.
- Gray, N. (2014). *Gastronomic Intervention Food as Vernacular Catalyst*. Master thesis in Architecture and Interior Design, University of Cincinnati,



Cincinnati.

- Grigg, D. (1995). The geography of food consumption: a review. *Progress in Human Geography*, 19(3), 338–354. <https://doi.org/10.1177/030913259501900302>
- Günay Aktaş, S. (Ed.). (2018). *Gıda Coğrafyası*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Günay Aktaş, E. & Yılmaz, E. (2022). Foodspace: Kavramsal Bir Bakış. VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, (Akyonkarahisar, 6-9 Ocak 2022), 538-546.
- Gürer, Ö. F. (2010). *Kapadokya'nın Başkenti Niğde (Antik Çağdan Cumhuriyet'e)*, 2. Baskı, Maya Kitap.
- Kansız, N. & Akın Acuner, Ş. (2007). *Rize İli Turizm Swot (Güçlü/Zayıf Yönler, Fırsatlar/ Tehditler) Analizi*, Milli Prodüktive Merkezi. Rize.
- Kılıç, Ö.K. (2016). Niğde yöresinde patateste (*Solanum tuberosum* L.) sorun olan yabancı ot türlerinin yaygınlık ve yoğunluklarının belirlenmesi. *Bitki Koruma Bülteni*, 56 (4): 417-428.
- Kneafsey, M., Maye, D., Holloway, L. & Goodman, M. (2021). *Geographies of Food: An Introduction*. London: Bloomsbury Publishing.
- Kurtar Anlı, C., & Yavan, N. (2023). Tüketim mekânları olarak yerel ve küresel kafe zincirlerinin üçüncü yer kriterleri bakımından analizi. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*, 49, 133-157. <http://dx.doi.org/10.32003/igge.1295563>.
- Lefebvre, H. (2014). *Mekânın Üretimi*, Çev. I. Ergüden, Sel Yayıncılık, İstanbul.
- Nakiboğlu, A. & Balıbay, S. (2020). Investigation the Contributions of Niğde Gazozu (Soda-Pop) as Local Brand to City Brand. *Journal of Emerging Economies And Policy*, 5(1) 78–89.
- Ongan, H. (1959). Niğde'de Ekmek ve Kış Ekmeği Faaliyetleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 3:67-70.
- Oussedik, S. (2012). Food and cuisine: part of the migration process. *Quaderns de la Mediterrània*, Vol. 17, 55-60.
- Pickton, D. W. & Wright, S. (1998). What's SWOT in Strategic Analysis? *Strategic Change*, 7, 101-109.
- Selamoğlu, E. (2021). Fertek; Kasabanın Sırrı, *NİĞDEmiz*, Sayı: 117, s.10-11, Başkent Niğde Vakfı, Ankara.
- Shanahan, D. (2002). The Geography of Food. *Journal for the Study of Food and Society*, 6:1, 7-9, DOI: 10.2752/152897902786732716
- Tanrıkulu, M. (2018). *Coğrafya ve Kültür (Mekan-Kültür-Tarih-Coğrafi İşaret)*. Pegem Akademi Yayınları 2. Baskı, Ankara.
- Toroğlu, E. & Ceylan, S. (2013). Niğde Yöresi Kaplıca, İçmece ve Doğal Mineralli Suları, Sorunlar ve Öneriler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18 (30), s.47-70.
- Tümertekin, E. (1965). *Türkiye'deki şehirlerin fonksiyonel sınıflandırılması*. İstanbul Üniversitesi Coğrafya Enstitüsü Yay.No:43, İstanbul.
- Varol İnel, S. (2020a). *Unutulmaz Niğde Lezzetleri*. (2. Baskı), T.C. Niğde Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Niğde.
- Varol İnel, S. (2020b). *Niğde'nin Adet ve Merasimleri*. (2. Baskı), T.C. Niğde Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Niğde.
- Wahlqvist, M. L. & Lee, M.-S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pac J Clin Nutr*, s. 2-7.
- Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25 (1) , 305-325.
- Yiğit Özudoğru, H., & Eren, E. (2022). Yemek ve coğrafya. M. Aksoy, İ. Çekiç, & G. S. Tahmaz (Ed.), *Yemeğin Kültürel Temelleri* (ss. 61-90). Detay Yayıncılık.
- Zoğal, V. & Emekli, G. (2017). Yaratıcı Turizme Kavramsal ve Coğrafi Bir Yaklaşım. *Ege Coğrafya Dergisi*, 26(1): 21-34.

#### İnternet Kaynakları

- <https://www.larendacheese.com/> (Erişim Tarihi: 20.10.2024)
- Bölükbaşı, A. A. (2018). "Amasya markasını Niğde'ye kaptırdı: Amasya elmasının yüzde 65'i Niğde'de üretiliyor", <https://tr.euronews.com/2018/10/16/amasya-markasini-nigde-ye-kaptirdi-amasya-elmasının-yüzde-65-i-nigde-de-uretiliyor> (Erişim Tarihi: 22.11.2023).
- Dinçer, F. (2007). "Fertek Rakısı ve Fertek Meyhanesi: İki eski İstanbul efsanesi", <https://blog.milliyet.com.tr/Blog.aspx?BlogNo=51628> (Erişim Tarihi: 10.10.2023).
- Eryaman, M. (2013). Niğde'den Çıkan, Damağa İnen Lezzet: Söğüş Kelle, Dört Mevsim Niğde, s.58-61. [https://www.academia.edu/32868950/Ni%C4%9Fden\\_%C3%A7%C4%B1kan\\_dama%C4%9F\\_inen\\_lezzet\\_%C3%B6%C4%9F%C3%BC%C5%9F\\_Kelle](https://www.academia.edu/32868950/Ni%C4%9Fden_%C3%A7%C4%B1kan_dama%C4%9F_inen_lezzet_%C3%B6%C4%9F%C3%BC%C5%9F_Kelle) (Erişim Tarihi: 24.10.2023).
- Koca, Y. (2014). "Niğde Gazozu'nun Türkiye'deki Gelişim Süreci ve Tarihi", <https://repository.bilkent.edu.tr/items/8fb07765-e82d-4505-bc56-c459a7b54e1b> (Erişim Tarihi: 10.10.2023).
- Niğde Tarım Bülteni, 2020. "Niğde Kirazı Dünyanın Gözdesi", T.C. Niğde Valiliği İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Niğde. <https://nigde.tarimorman.gov.tr/Belgeler/2020%20Y%C4%B1%C4%B1%201.Say%C4%B1.pdf> (Erişim Tarihi: 28.11.2023).
- Oldenburg, R. (1996-97). Our Vanishing "Third Places",

- Planning Commissioners Journal, 25, 6-10. <https://plannersweb.com/wp-content/uploads/1997/01/184.pdf>. (Erişim Tarihi: 28.09.2023).
- Oral, M.E. (2021). Tarihi Vefa Gazozcusu, [https://www.istanbulgonulluleri.org/tarihi\\_vefa\\_gazozcusu](https://www.istanbulgonulluleri.org/tarihi_vefa_gazozcusu) (Erişim Tarihi: 10.10.2023).
- TAHİN/TAHİN HELVASI ÜRETİMİ, 2017, Gıda Teknolojisi, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara. <file:///C:/Users/Asus/Desktop/Tahin-Tahin%20Helvas%C4%B1%20%C3%9Cretimi.pdf> (Erişim Tarihi: 18.10.2023).
- TR71 Bölgesi Yöresel Ürünler, 2020, [https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/tr71\\_bolgesi\\_yoresel\\_urunler\\_katalogu.pdf](https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/tr71_bolgesi_yoresel_urunler_katalogu.pdf) (Erişim Tarihi: 18.10.2023).
- TÜİK, 2023. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=tarim-111&dil=1> (Erişim Tarihi: 11.12.2023).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023. "Darboğaz Kirazı" Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/fdbe7655-7d0e-415d-8c4a-6f648231f603.pdf> (Erişim Tarihi: 28.11.2023).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024. Niğde Kelle Söğüşü Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e7483537-9238-4608-8d00-ea134a20d2ec.pdf> (Erişim Tarihi: 18.10.2024).
- Türkiye ve Çevre Ülkeler Yerleşim Birimleri Envanteri (2023). Hançerli, <https://nisanyanyeradlari.com/?yer=26382&haritasi=han%C3%A7erli> (Erişim Tarihi: 14.11.2023).
- Ulusal Kanal, (2021). "Dünyada ilk kez Niğde'de üretildi: Patatesten dondurma", <https://www.ulusalkanal.com.tr/yurt/dunyada-ilk-kez-nigde-de-uretildi-patatesten-dondurma-h274707.html>. (Erişim Tarihi: 03.10.2023).
- UNESCO, (2006). "Stratégies pour le tourisme créatif", <https://unesdoc.unesco.org/>. (Erişim Tarihi: 18.10.2024).
- UNESCO, (2024). "Creative Cities Network", <https://www.unesco.org/en/creative-cities?hub=365>. (Erişim Tarihi: 18.10.2024).
- UNESCO, (2024). "Creative Cities List", <https://www.unesco.org/en/creative-cities/grid?hub=80094>. (Erişim Tarihi: 20.10.2024).