



**T.C.**  
**NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

**KÜLTÜR EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİSİ BAĞLAMINDA**  
**ÜZÜMÜN HİKÂYESİ: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Songül YEŞİL**

**Danışman**

**Prof. Dr. Adem ÖGER**

**Nevşehir**

**Şubat 2021**

## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans ders ve tez dönemlerinde değerli bilgilerinden faydalandığım, yoluma ışık tutan, çalışmalarıyla ve fikirleriyle bana ilham veren değerli tez danışmanım Prof. Dr. Adem Öger'e tez konumu belirlemesinden, tez sürecindeki sabrından ve katkılarından dolayı teşekkür ederim.

Kültür ekonomisi ve endüstri kavramlarını ilk duyduğumda ilgi ve merakımı uyandıran, sohbetleriyle ufkumu genişleten ve tezim için beni şevklendiren değerli Hocam Prof. Dr. Nebi Özdemir'e teşekkür ederim.

Tez döneminde gerek yol gösterdiği için gerekse stresli süreçte bana destek olup yoluma ışık tuttuğu için yol arkadaşım Samet Doykun'a teşekkür ederim.

Son olarak ömrünü Manisa'nın bağlarına adayan kıymetli annem Dudu Yeşil ve kıymetli babam Nurullah Yeşil'e maddi ve manevi desteklerinden dolayı teşekkürü borç bilirim.

# KÜLTÜR EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİSİ BAĞLAMINDA ÜZÜMÜN HİKÂYESİ: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ

Songül YEŞİL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve  
Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans, Ocak 2021

Danışman: Prof. Dr. Adem ÖGER

## ÖZET

Kültür bir toplumun değer yargılarının bütünüdür. Bu değerler bütününe yerelden alınıp ulusala, küresele taşınmasında kültür ekonomisi ve endüstri büyük önem arz etmektedir. Kültür ekonomisi, ayrıca kültürün ekonomiye dönüşmesini sağlamaktadır. Ekonominin kültürel bir yanının bulunduğu, kültürün de ekonomik bir boyutunun var olduğu kabul edildiğinde kültür, hayatın içerisinde her türlü etkinlikte yer almakta ve ekonomiyi yönlendirmektedir.

Bu bağlamda Nevşehir bölgesinde yüzyıllardır üretilen ve tüketilen üzüm, kültür ekonomisi ve endüstrisi bağlamında kendini markalaştırarak bölgeye katma değer sağlamaktadır. Kültürün ekonomiye dönüşebilmesi için var olan geleneksel bilgiyi pazarlaması gerekmektedir. Bu anlamda o bölgede üretilen, icra edilen değerler zorunlu ve sonradan gelişen sebeplerden dolayı pazar ortamına girmeye başlamaktadır.

Birçok bölgede olduğu gibi gelenekte var olan üzüm hasadı yani bağ bozumu, bağ sahipleri ve komşularla yapılırken günümüzde festivallerle çeşitli bölgelerden, ülkelerden gelen turistlerin katılımıyla yapılmaktadır. Festivallerin bu duruma gelmesi bölge için önemli bir girdi sağlamaktadır. Bölgenin kalkınması, tanıtılması, marka yaratma adına önem arz etmektedir. Söz konusu festivaller ve kültür gezileri görmek, deneyimlemek, tatmak, fikir sahibi olmak, yaşamak ve yaşatmak için önemli organizasyonlar olarak değerlendirilmektedir.

Nevşehir bölgesinde üzüm sadece tarım ve yukarıda ifade edildiği gibi turizmin kapsamında kalmamış aynı zamanda atasözü, deyim, mâni ve türkü gibi türlerin oluşturduğu sözlü kültür ürünlerine ve halk edebiyatına; insan yaşamında önemli bir yere sahip olan mutfak kültürüne; insan yaşamı boyunca insanın korkularının dayanağını oluşturan inanç ve inanışlara; insanın kendisini ve çevresindeki canlıları iyileştirmek için her zaman başvurduğu halk hekimliğine ve halk bayatlığına da konu olmuştur. Bu tezde üzümün konu olduğu hemen bütün alanlar bölgede yapılan derlemelerden elde edilen verilerle kültür ekonomisi bağlamında ele alınıp incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Nevşehir, Üzüm, Kültür Ekonomisi, Endüstri, Turizm

**THE STORY OF GRAPES IN THE CONTEXT OF CULTURAL ECONOMY  
AND INDUSTRY: THE NEVŞEHİR EXAMPLE**

**Songül YEŞİL**

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Department  
of Turkish Language and Literature, Master's Degree, January 2021**

**Supervisor: Prof. Dr. Adem ÖGER**

**ABSTRACT**

Culture is the totality of the values of a society. Cultural economy and industry are of great importance in the transfer of these values from the local to the national and the global. Cultural economy also enables the transformation of culture into economy. When it is accepted that the economy has a cultural side and that culture has an economic dimension, culture takes part in all kinds of activities in life and directs the economy.

In this context, grapes produced and consumed in Nevşehir region for centuries provide added value to the region by branding itself in the context of culture economy and industry. In order for culture to transform into an economy, it must market existing traditional knowledge. In this sense, the values produced and performed in that region are beginning to enter the market environment due to compulsory and later developing reasons.

As in many regions, the grape harvest, which is in the tradition, is done with the vineyard owners and neighbors, while today it is done with the participation of tourists from various regions and countries. The fact that festivals come to this state provides an important input for the region. It is important for the development and promotion of the region in terms of creating a brand. These festivals and cultural tours are considered as important organizations to see, experience, taste, have an idea, live and keep alive.

In the Nevşehir region, grapes are not only within the scope of agriculture and tourism as stated above, but also to oral culture products and folk literature formed by genres such as proverbs, idioms, mâni and folk songs; culinary culture that has an important place in human life; beliefs and beliefs that form the basis of human fears throughout human life; It has also been the subject of folk medicine and folk veterinary, which people always resort to to heal themselves and the living creatures around them. In this thesis, almost all areas that grape is the subject of are dealt with by the data obtained from the compilations made in the region and examined in the context of cultural economy.

**Key Words:** Nevşehir, Grape, Cultural Economy, Industry, Tourism

# İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
İÇİNDEKİLER.....	iii
KISALTMALAR VE SİMGELER.....	vi
GİRİŞ.....	1
A. Kültür Ekonomisi ve Endüstrisi.....	1
B. Türkiye’de Kültür Endüstrisi ve Ekonomisinin Oluşumu ve Gelişimi.....	3
C. Kültür Endüstrisi ve Turizm İlişkisi.....	7
BİRİNCİ BÖLÜM: ANADOLU’DA ÜZÜMÜN TARİHİ VE NEVŞEHİR’DE BAĞCILIK.....	14
1.1. Üzümün Tarihi.....	14
1.2. Nevşehir’de Üzümün Tarihi ve Bağcılık.....	16
1.3. Nevşehir’de Bulunan Şirahaneler.....	24
1.3.1. Karşı Kilise (Saint Jean Kilisesi).....	25
1.3.2. Yılanlı Kilise.....	25
1.3.3. Üzümlü Kilise (Aziz Nichitas Kilisesi).....	26
1.3.4. Azize Katerina Şapeli.....	26
1.3.5. Haçlı Kilise (Güllüdere).....	26
1.3.6. St. Simeon Kilisesi.....	26
1.3.7. Derinkuyu Yeraltı Şehri.....	26
1.3.8. Kaymaklı Yeraltı Şehri.....	27
1.3.9. Özkonak Yeraltı Şehri.....	28
1.3.10. Cemil Köyü Keşlik Manastırı.....	28
1.3.11. Göreme Açık hava Müzesi.....	29
1.3.12. Kapadokya Yaşayan Miras Müzesi.....	29
1.3.11. Oteller.....	30
İKİNCİ BÖLÜM: NEVŞEHİR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE ÜZÜM.....	35
2.1. Nevşehir’de Üzümünden Elde Edilen Ürünler.....	37
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: NEVŞEHİR’DE ŞARAP ÜRETİMİ VE TURİZMDE KULLANIMI.....	52
3.1. Şarap ve Mitolojik Hikâyesi.....	54

3.2.	Türkiye’de Şarap ve Şarap Kültürü.....	56
3.3.	Nevşehir’de Şarap Üretimi ve Şarap Kültürü .....	56
3.3.1.	Nevşehir’de Bulunan Şarap Tadım Evleri .....	60
3.3.2.	Ürgüp Uluslararası Şarap Yarışması.....	63
<b>DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: NEVŞEHİR HALK İNANÇLARI VE HALK HEKİMLİĞİNDE ÜZÜM.....</b>		
4.1.	Halk İnançlarında Üzüm .....	65
4.2.	Halk Hekimliği ve Halk Baytarlığında Üzüm.....	68
4.2.1.	Grip, Nezle ve Soğuk Algınlığında Uygulanan Tedavi Yöntemleri .....	69
4.2.2.	Öksürük Tedavisinde Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	70
4.2.3.	Yara, Bere ve Burkulmalarda Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	70
4.2.4.	Kansızlıkta Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	70
4.2.5.	Kırık ve Çıkıklarda Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	70
4.2.6.	Bel Ağrılarında Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	71
4.2.7.	Kulak Tedavisinde Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	71
4.2.8.	Göz Tedavisinde Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	71
4.2.9.	Çocuk Sahibi Olmada Uygulanan Tedavi Yöntemleri.....	71
4.2.10.	Unutkanlıkta Uygulanan Tedavi Yöntemleri .....	71
4.2.11.	Halk Baytarlığında Uygulanan Tedavi Yöntemleri .....	72
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM: NEVŞEHİR SÖZLÜ KÜLTÜR ÜRÜNLERİNDE ÜZÜM.....</b>		
5.1.	Sözlü Kültür Ürünlerinde Üzüm Konulu Mâniler .....	73
5.1.1.	Sevda Mânileri .....	74
5.1.2.	Şehir Mânileri .....	76
5.1.3.	Cinsel Konulu Mâniler.....	77
5.1.4.	Sosyal Konulu Mâniler .....	78
5.1.5.	Gurbet Mânileri.....	79
5.2.	Sözlü Kültür Ürünlerinde Üzüme Yer Veren Atasözü ve Deyimler.....	80
5.3.	Türkülerde Üzüm .....	82
<b>ALTINCI BÖLÜM: ÜZÜME BAĞLI FESTİVAL VE KUTLAMALAR.....</b>		
6.1.	Antik Yunan ve Roma’da Bağ Bozumu.....	94
6.2.	Türkiye’de Düzenlenen Bağ Bozumu Festivalleri .....	95
6.3.	Nevşehir’de Düzenlenen Bağ Bozumu Festivalleri .....	96
6.4.	Avanos Binnik Şenlikleri .....	98
6.5.	Festivalin Kültür Ekonomisi Bağlamında Değerlendirilmesi .....	100

YEDİNCİ BÖLÜM: NEVŞEHİR’DE ÜZÜM MOTİFİNİN KULLANIMI .....	104
7.1. Nevşehir Mimarisinde Üzüm Motifi.....	105
7.2. El Sanatlarında Üzüm Motifi .....	109
7.3. Mezar Taşlarında Üzüm Motifi.....	111
SONUÇ .....	113
KAYNAKÇA.....	117
DİZİN.....	125
ÖZ GEÇMİŞ .....	128



## KISALTMALAR VE SİMGELER

**F.:** Fotoğraf

**GSYH:** Gayri Safi Yurtiçi Hasıla

**K.K.:** Kaynak Kişi

**O.İ.V.:** International Organisation of Vine Wine (Uluslararası Bağ ve şarap Örgütü)

**OECD:** Organisation for Economic Co-operation and Development (Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü)

**WIPO:** World Intellectual Property Organisation (Dünya Fikrî Mülkiyet Örgütü)



# GİRİŞ

## A. Kültür Ekonomisi ve Endüstrisi

Kültür konusunda pek çok tanım yapılmıştır. Kültür, Türk Dil Kurumu'na göre (1998: 1436) tarihi toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin olarak tanımlanmıştır. Terry Eagleton kültürün en karmaşık kelimelerden biri olduğunu ifade etmektedir. Eagleton'a göre (2005: 9-11) kültür kelimesi önemli bir tarihsel değişim izlemesi sebebiyle bazı temel felsefi meselelerin de şifresidir. Kültür, çiftçilik anlamında kullanıldığında düzenlemeye, kendiliğinden büyümeye ve gelişmeye işaret eder. Rayman Williams (Eagleton, 2016: 17-18) kültürün terbiye, uygarlık ve İngilizcedeki "gentleman" anlamlarını olduğunu ifade eder. Bozkurt Güvenç (1979: 95) ise kültürün bir kelime ile anlatmanın ve tanımlamanın mümkün olmayacağını ifade eder. Ona göre kültür, "bir toplumun ya da bütün toplumların birikimli uygarlığı", "belli bir toplumun kendisi" ve "bir insan ve toplum teorisi"dir.

Kültür ve ekonomi arasında da güçlü bir bağ bulunmaktadır. Öncelikle ekonominin kültürel bir yanının bulunduğu, kültürün de ekonomik bir boyutunun var olduğu kabul edilmelidir. Kültür, hayatın içerisinde her türlü etkinlik içerisinde yer almakta ve ekonomiyi yönlendirmektedir. Bu bağ sonucunda da kültür ekonomisi ve kültür endüstrisi terimleri ortaya çıkar. Kültür ekonomisi, özellikle gelişmiş ülkelerde kültür turizminin de katkısıyla kentlerin kültürel ekonomik yapıların çözümlenmesi temelinde gelişmiştir. 1960'lı yıllardan itibaren şehir folkloru ve buna bağlı olarak sanayi folklorunun ortaya çıktığı Almanya'da şehirlerin kültür ekonomisi ayrıntılı bir şekilde incelenmeye başlanmıştır. Kent kültürü ve kültür ekonomisi çalışmalarında Frankfurt Okulu üyeleri önemli çalışmalarda bulunmuştur. "Kültür Endüstrisi" terimi

ilk kez Theodor Adorno ve Max Horkheimer'in *Aydınlanmanın Diyalektiği* adlı eserlerinde kullanılmıştır ( Özdemir, 2012: 10).

Kültür ekonomisi ve kültür endüstrisi ile ilgili terimlerin ne olduğu ve neyi kapsadığı 20. yüzyılın son döneminde netleşmeye başlamıştır. Bu dönemde çeşitli medya unsurları, teknoloji ve turizm gibi farklı kültür endüstrilerindeki hayatı etkileyen değişimlerin payı oldukça önemlidir. Toplumlar kısa bir süre içerisinde elektronik ortama geçiş yapmış ve bu ortama zor da olsa adapte olmaya çalışmıştır. Bunun sonucunda ise yeni kültür bağlamları, yeni sistemleri, araçları, ürün ve hizmetlerle aktörleri de beraberinde getirmiştir. Günümüzde hayatımızın vazgeçilmez bir parçası haline gelen sanal ve dijital ortam kültürel belleğin aktarıldığı ortamlar haline gelmiştir. Bunun sonucu olarak da kültürel yaratım, aktarım ve tüketim farklılaşmıştır (Özdemir, 2012: 12).

Yaratıcılık, kültürü bilim, teknoloji ve ekonomi ile bir araya getirmiştir. Kültür, ekonomi ve teknoloji ile aynı çatı altında, "aynı başlıklarda" çalışılmaya başlanmıştır. Kültürün diğer disiplinlerle ilişkisi yenilikleri doğurmuş ve çağdaş yaratıların ortaya çıkmasını sağlamıştır. İnsanın en önemli zihin ürünlerinden biri olan hayal etme ve hayal kurma yaratıcılığın temelini oluşturmaktadır. Yaratıcılık, sosyal hayatta ve ekonomide insanları cezbeden bir durumdur. Avrupa'da 1970'li yılların sonlarında ortaya çıkan kültür sponsorluğu da kültür ekonomisinin gelişimine katkı sağlamıştır ve bu süreci hızlandırmıştır (Özdemir, 2019: 16-17). Günümüz dünyasında ve Türkiye'de de kültür turizmi çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından sponsorluklarla desteklenmekte ve kültür ekonomisine katkı sağlamaktadır.

21. yüzyılın başlarında karşımıza çıkan terimlerden biri de "yaratıcı ekonomi"dir. Yaratıcı ekonomi, bir bütün olarak ekonomide yaratıcı süreçlerin ve bilgi üretiminin artan rolüne uygulanan terimlerden biridir. Kültür turizminin somut olmayan miras ve çağdaş kültür yönünde genişlemesi, turizm ve yaratıcı ekonomi arasındaki artan entegrasyona daha fazla ilgi yaratmıştır. Bu ilişki hakkındaki 2014 yılındaki OECD raporunun verilerine göre turizme yönelik yaratıcı ekonomi yaklaşımları, ilgi çekici yaratıcı içerik ve deneyimler geliştirerek yeniliği desteklemek ve yerleri daha farklı ve çekici hale getirmeye yardımcı olmak için değer katma potansiyeli sunmaktadır

(Richards, 2018: 15). Yaratıcı ekonomi ile birlikte kültürün pazarlanma sahası genişlemiştir. Aynı zamanda kültür turizminde pasif durumdaki turistler deneyimleme ve yaşama içgüdüleriyle aktif duruma dönüşmüştür. Çalışma konusu olan Nevşehir’e gelen yerli ve yabancı turistlere yaratıcı ekonomi sektörü ile birlikte “güzel atlar diyarı”, “eşsiz gün batımı”, “barış kenti” imgeleriyle sunulmuş olur. Bu anlamda klasik turizm anlayışının terk edilmesiyle birlikte yeni bir turizm anlayışı benimsenmiş ve ekonomik sonuçları da olumlu bir şekilde değişmiştir. Şehre gelen turistler kendilerini o şehre ait hissetmek için at safarisine çıkıp eşsiz gün batımını izlemek için durakladıklarında Nevşehir’in tuf kokulu üzümünden üretilen şaraplarını tatmanın hazzına varır.

Çağımızda kültür ekonomisine en büyük katkıyı sağlayan unsurlardan biri de kuşkusuz internettir. İnternet, dünyayı bir köy haline getirmiş ve istenene anlık ulaşım hizmeti sağlamıştır. Yereli ulusala taşıyan internet kültür ekonomisinin temel alanlarından biri haline gelmiştir. İnsanlar internet sayesinde gitmek ve görmek istedikleri yerler hakkında ön bilgi sahibi olmaktadır. Bu sayede gezi başlamadan nerede ne yapacaklarını planlayıp yola çıkmaktadırlar.

## **B. Türkiye’de Kültür Endüstrisi ve Ekonomisinin Oluşumu ve Gelişimi**

Türkiye’de kültür endüstrisi dünyanın her yerinde olduğu gibi basın organlarının ve teknolojinin gelişmesiyle birlikte ivme kazanmıştır. Gazete ve dergilerle başlayan basın serüveni teknoloji ile birlikte radyo, televizyon ve son olarak internet ile devam etmiştir. Türkiye’de kültür endüstrisi yapıların ortaya çıkışı 1985-1990 yıllarına rast gelmektedir. Türkiye sinema sektörü 1964 yılında kurulan TRT ise radyo ve televizyon programlarıyla ve özel TV kanallarının hayatımıza girmesiyle birlikte 1970-1980 yıllarına damgasını vuran Yeşilçam filmleri kültür endüstrisi merkezleri haline gelmiştir. Televizyonlardaki sinemalara, radyo programlarına entegre edilen reklamlar ve günümüzde de radyo, TV ve internet üzerindeki her türlü mecrada kendisini gösteren reklamlar kültür endüstrisine ortam hazırlamıştır. Söz konusu programlarda ve reklamlarda pazarlanan ürünlerden kâr etmenin yanı sıra toplumsal fayda da hedeflenmiştir.

Kültür endüstrilerinin ekonomik katkısını ölçen Türkiye’deki ilk çalışma Kültür ve Turizm Bakanlığının öncülüğünde ve Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO)’nün desteği ve işbirliği ile 2013-2014 yıllarında yapılmıştır. Söz konusu çalışma 2009-2011 yıllarına ait iki yıllık veriler baz alınarak hazırlanmıştır. Ardından on yıllık gelişmeyi görmek amacıyla 2019 yılında ikinci bir çalışma başlatılmıştır. Çalışmada, 2015-2018 yıllarına dair veriler yer almaktadır. 2009 yılından itibaren, Türkiye’de telif haklarına dayalı endüstrilerin GSYH içindeki payında bazı artış ve azalışlar olmakla beraber istikrarlı bir yapı görülmektedir. Telif haklarına dayalı endüstrilerin yarattığı toplam katma değer GSYH içindeki payı, son 10 yıllık dönemde % 2,61-2,88 aralığında değişmiştir. Buna göre telif haklarına dayalı endüstrilerin ekonomik katkısı % 2,5’un üzerindedir (URL-1).

Küreselleşme sürecinin derinleşmesiyle birlikte, emtia ticaretinden gittikçe küresel ekonomi politikaların özel bir uğrağı olarak, küresel ticaretin kültürel hizmet ve ürünlerine doğru genişlemesi küresel düzeyde “kültür ve yaratıcı endüstri” ticaretini görünür kılmaktadır (Kaymas, 2019: 227).

Kültür ekonomisinin yapı taşlarından biri olan internet yereli küresele taşımada önemli bir araç haline gelmiştir. Kültürel yayılmanın ve kültürel zenginliğin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Bakir durumdaki kültür değerleri internet vasıtasıyla dış dünyaya açılan turizm kapısı haline gelmiştir. Geliştirilmek istenen kültür ekonomisi çeşitli etkenlerle ekonomik gelişimin bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Dijital arşivler, veri bankaları, sanal dijital müzeler, sanal yayın ve kütüphaneler, süreklilik kazandıracak kapalı ağ sistemleri kültür ekonomisi alanında gelişmek için önem arz etmektedir ( Erataş, Alptekin ve Uysal, 2013: 28).

Kültür ekonomisinin kentlerle olan ilişkisine gelindiğinde ise kentler ekonomik faaliyetin pazaryeri olduğu kadar kültürlerin de merkezi olması bakımından önemlidir. Folklor ve kültür çalışmaları önceleri köylerde ve kırsalda yapılırken günümüzdeki çalışmalar kentleri çalışmanın merkezine almıştır. Sanayi devrimi ve endüstrileşmeyle kırsalda birlikte yaşayan insanlar önce kent merkezlerinin dışında bulunan taşralara taşınmış ardından da kent merkezlerine yerleşmiştir. Bu sebeple dünyada ve ülkemizde yaşayan insanların büyük bir kısmı şehirlerde yaşamaktadır.

Üretim ve tüketim de büyük oranda kırsalda olurken insanların kent merkezlerine taşınmasıyla kentlere taşınmıştır. Kent merkezlerinde çeşitli endüstri dallarında üretilen ürünler, bu ürünlere ihtiyaç duyan kentlere taşınmaya başlamıştır. Böylece kentler arası bir paylaşım ağı oluşmaya başlamıştır. Söz konusu ağlar daha çok ticari ağlardan oluşmakta ve küresel ekonominin odak noktaları, düğümleri olarak kent ekonomileri birbirine bağlanmaktadır. Bu da yeni bir kent kültürünün doğuşu anlamına gelmektedir.

“Kent Ekonomisi”nin tam anlamıyla bir bilgi ekonomisi olduğu söylenmektedir. Bu “Ağ-Geçidi Kentler (Gateway Cities)” küresel entegrasyonu güçlü, dünyaya havaalanları, diğer ulaşım yolları ve özellikle de bilgi-iletişim ağlarıyla sıkı sıkıya bağlı, ekonomik yoğunlaşmaları yüksek bölgelerdir. Kentler, küresel bilgi ekonomisinin yönlendirici dinamiği olan inovasyonun da odaklandığı alanlardır. Yoğun kentsel doku ve altyapı, farklı grupların birbirlerine yakın yaşamalarını ve çalışmalarını sağlamakta bu da onların fikir ve hizmet paylaşımını mümkün kılmaktadır (Uçkan, 2009: 50-51).Yeni fikirler ve hizmet paylaşımları da bir arada yaşayan insanların yeni hizmetlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Dolayısıyla yeni inovasyonlarla kent ekonomisine katkı sağlanmaya devam edilmiştir.

Girdisi yaratıcı ve kültürel emek olan kültür ekonomisinin çıktısı fikri mülkiyet hakları ile korunan ürünler, eserler, etkinlikler ve ürünlerin tüketici ile buluşmasını sağlayan endüstriler toplamıdır. Kültür önceleri ekonomik bir değer olarak görülmezken yaşadığımız yüzyılda ekonomik bir değeri oluşmuş ve bu değer kültürün iletişim değerini ve etki alanını yükseltmiştir. Kültür ekonomisi böylece yerel kazanımların dünyaya açılmasını sağlamıştır (Erataş, Alptekin ve Uysal, 2013: 27). Yerelden evrensele açılan kültür unsurları hem ekonomik anlamda hem de kültür aktarımı anlamında katkı sağlamıştır.

Kültür ekonomisi bağlamında kültürün pazarlanması disiplinler arası bir çalışma gerektirmektedir. Kültür çalışmaları yapan araştırmacılar kültür ekonomisinin ekonomi boyutuna tam anlamıyla hâkim olmadıkları için ekonomi alanından araştırmacılarla çalışmaları ya da ekonomiye ilişkin okumalar yapmaları

gerekmektedir. Nitekim kültürün pazarlanmasında ekonomi boyutu kültür unsurları kadar öneme sahiptir.

Kültür ekonomisi halk kültürünü, geleneğini, öz kültürünü oluşturan değerleri yerelden ulusala, oradan da dünyaya açılmasını sağlar. Kültürün ekonomiye dönüşebilmesi için var olan geleneksel bilgiyi pazarlaması gerekir. Bu anlamda kırsal kesimlere veya belli bir bölgeye özgü olan kilim dokumak, ekmek yapmak, çömlek yapmak, pamuk toplamak, üzüm hasadı gibi etkinlikler kültürü ekonomiye dönüştürür. Bağ bozumu etkinlikleri birçok yerde önemli girdiler sağlamaktadır. Gelenekte var olan üzüm hasadı yani bağ bozumu geçmişte imece usulü yapılırdı. Bağ sahibi konu komşusunu çağır hep birlikte bağa girilir, şaraplık ayrı pekmezlik ayrı kesilirdi. Hep birlikte yenir, içilir bağ bozumu gerçekleştirilirdi. Zamanla bağların çoğalması ya da köyde kalan kişilerin azalmasıyla imece usulü ortadan kalkmıştır (K.K.5). Fakat geleneği yaşatmak adına kültür turizmi ortaya çıkmıştır. Kültür gezilerinin amacı; görmek deneyimlemek, tatmak, fikir sahibi olmak, yaşamak ve yaşatmaktır.

Kültür ekonomisi kültürün pazarlanması alanında yeni bir istihdam alanı da doğurmuştur. Ancak burada istihdam edilecek kişilerin geleneği özümseyip yenilikçi bir bakış açısıyla devam ettirecek kişiler olması gerekmektedir. Kültür ekonomisinde ikinci boyut ise tüketici boyutudur. Mevcut tüketici var olan ve ulaşılan doymuş yeni arayışlar içerisindedir (Günay, 2009: 35). Modern çağ, teknolojik gelişmelerin de etkisiyle toplumun sosyokültürel yapılarında değişikliğe sebep olmuştur. Geçmişte çok üretilen az tüketen toplum günümüzde çok tüketip az üreten toplum haline gelmiştir. Kısa zamanda yaşanıp tüketilen popüler kültür hızlı bir şekilde değişim sonucunda topluma egemen olmuştur. 1950'li yıllardan sonra ortaya çıkan popüler kültür sosyal, kültürel, teknoloji alanlarında değişime ve dönüşüme sebep olmuştur. Popüler kültür aynı zamanda tüketim kültürünü de doğurmuştur. Kısa zamanda erişilen ve aynı şekilde kısa bir süre ilgilendikten sonra vazgeçilen bir kültür oluşmuştur. Bunun ortaya çıkmasında ulaşılmak istenene kolay erişim imkânları yol açmıştır. Dünyanın bir ucunda yer alan müzeler, anıtlar, sanat eserleri vb. normalde uzun yolculuklar yapıp yüklü miktarda para harcamayı gerektirirken,

günümüz teknolojisi ile turistler söz konusu mekânları ve ürünleri cüzi bir miktar ödemeye canlı bir şekilde görme imkânına sahip olmuşlardır.

### **C. Kültür Endüstrisi ve Turizm İlişkisi**

Kültür turizmi ifadesine ilk olarak 1980’li yılların başında Avrupa Birliği’nin kültür değerlerini ve kültür mirasını ortaya çıkarmak amacıyla yaptığı çalışmalar sırasında rastlanılmıştır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002: 188). Dünya Turizm Örgütü’nün tanımına göre; kültür turizmi, insanların Kültürel motivasyon sağlamak amacıyla yaptıkları iş seyahatleri, sahne sanatları ve kültür turları, festivaller ve diğer kültürel olaylara katılımları, sit alanlarına ve anıtlara yönelik ziyaretleri ile dinî seyahatleri kapsayan hareketlerdir (Pedersen, 2002: 23). Kültür en geniş anlamıyla arz açısından sonsuz ve oldukça hareketli bir dizi maddi sembolik kaynak sağlamaktadır. Kültür kaynağı uluslararası turizmin temelini de oluşturmaktadır. Ayrıca kültür ve dolayısıyla kültür turizmi toplumların büyümesini ve kalkınmasını da sağlamaktadır (Robinson and Smith, 2006: 4). Kültür ayrıca turizm sayesinde kültürleme ve kültürlenme işlevlerini de üstlenmiştir.

Kültür turizmi açısından yapılan ilk seyahatlerin Romalıların Nil nehrine düzenledikleri turların olduğu düşünülmektedir (Çiçek, 2013: 103). Başka bir araştırmacı olan Jaferi (2000: 163) ise Herodot’un 2700 yıl önce Piramitleri ilk kez görmesi onun aslında bir kültür turisti olduğunu ifade eder. Avrupa’da düzenlenen Büyük Tur’un kültür turizmi amacıyla düzenlendiği düşünülmektedir. Büyük Tur’a katılan turistler müzeleri, kültürel peyzajları, kiliseleri ziyaret etmiş ve festivallere katılmıştır. Bu ziyaretlerin temel amacı ise farklı kültürleri öğrenip tecrübe etmektir (Hausmann, 2007: 176). Richards’a göre (1996: 3-18) ise 17. yüzyıl İngiltere’inde Grand Tur aristokratların eğitiminin bir parçası haline gelmiş ve bu tura katılan turistler ise ilk kültür turistleri olarak değerlendirilmiştir.

Kültür turizmi, 18. yüzyılın ortasından 19. yüzyılın ortasına kadar geçen bir asırlık sürede güzel sanatlar alanına hizmet etmiştir. Güzel sanatları öğrenmek isteyen kişiler Avrupa’ya güzel sanatları çalışmak ve uygulamak amacıyla düzenlenen seyahatlere katılmışlardır. Kültür turizmi sonraki yıllarda ise yeni bir sınıf

oluşturmak amacıyla kullanılmıştır (Sayılan, 2007: 44). Sanat öğrenme ve uygulamanın ardından yeni sınıf oluşturma çabalarıyla yapılan kültür turları zamanla turistik bir geziye bürünmeye başlamıştır. Böylece popüler turizm etkinliklerine dönüşmüştür. Günümüzde sosyal medya paylaşımlarında gördüğümüz müze, öğrenme yeri, kütüphane fotoğrafları popüler turizmin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir.

Hughes ve Allen'e göre (2005:176) kültür turizmi, "geçmişin mirası ve müzik, dans ve tiyatro gibi gösterileri kapsayan geniş bir alandaki etkinliklerden" oluşmaktadır. Burada belirtilen miras kavramı insanlığa ait kültürel unsurların tamamını içinde barındırmaktadır. Miras turizmi olarak da adlandırılan kültür turizmi Xavier'e göre (2004: 301-302) anıtlardan, sanat koleksiyonlarından, arşiv ve kütüphanelerden vb. oluşmaktadır. Çağdaş ve geçmiş kültürlere ait somut ve somut olmayan değerlerle ilgili olarak, onları görme, haklarında bilgi ve deneyim edinme amacıyla gerçekleşen ve bununla ilgili ürün ve hizmetlerin satın alınmasına bağlı olarak doğrudan ve dolaylı faaliyetlerden oluşan bir turizm olgusudur (Gülcan, 2010: 102). Kültür turizmi bu anlamda değerlendirildiğinde ve diğer turizm türleri ile kıyaslandığında kültür turizmini seçen turistlerin eğitim düzeyleri ve sosyo-kültürel yapıları daha gelişmiştir. Bu bağlamda turistlerin eğitim ve kültür düzeyleri ülkelerdeki turizm faaliyetlerini de şekillendirmektedir.

Kültür turizmi, etnik turizm ile karıştırılmaktadır. Bunun sebebi ise alanın disiplinsizliğinden kaynaklanmaktadır. Valene Smith, etnik ve kültürel turizmi birbirinden ayırır. Smith'e göre (1978: 4) etnik turizm halka, genellikle egzotik yerli halkların ilginç gelenekleri açısından pazarlanır. Wood (1984: 361) ise etnik turizmi, benzersizliği turistlere pazarlanan bir kültürel kimlik yaşayan insanlara odaklanarak daha geniş bir çerçevede tanımlamıştır. Turist ziyaretlerinin odak noktası Wood'a göre "kültürel uygulamalar, yerel evler ve köyler, danslar ve törenlerin gözlemleri ve merak için alışveriş"tir. Turistlerin kültür turizminde aradıkları şey "dokunulmamış ilkel halklara duyulan nostaljik özlem", "ötekileştirme" sürecinin bir parçasıdır. Dolayısıyla "ötekileştirme" turizmin ön koşul ve sonucudur. Çoğu turist, ziyaret ettikleri toplumlar ve kültürler hakkında etnosantrik bir görüşe sahiptir. Çağdaş turizmin çoğunun öteki arayış üzerine kurulduğunun turizm antropologları tarafından



geniş çapta kabul edildiğini ileri sürer. Öteki, modern-öncesi, önceden düzenlenmiş, hayali bir dünyaya aittir ve otantik olarak sosyaldir.

Kentlerin kültürel cazibeleriyle, kültürel mirasıyla, gelenek görenek, yaşam tarzı, yıllık festivaller, hasat şenlikleri, kültür turizminin gelişimi ve sürekliliğın sağlanması için önemlidir. Bunların yanı sıra internetin de önemi yadsınamaz. Küreselleşen dünyada internet kültür ekonomisinin temel dinamiklerinden biri olarak kabul edilmelidir. Görsel ve işitsel medya üzerinden reklamlar, kampanya haberleri, gezi programları, gezi notları, en son trendler, hangi mekânda ne zaman bulunmalıyız, ne yemeliyiz, gibi bilgilendirme amaçlı yapılan duyurular kültür ekonomisi / endüstrisi için yeni müşteriler bulması ve sürekliliğini sağlaması için önemlidir. Günümüzde hızlı bir şekilde hayatımıza giren sosyal medya üzerinden gezi rehberliği yapan sayfalar, sosyal medya fenomenleri de kültür ekonomisi için önemli bir ayartıcı ve yönlendiricidir. Birçok takipçisi olan bir sosyal medya hesabının (ayartıcı - yönlendirici) Nevşehir'de balona binmesi ve paylaştığı fotoğrafların takipçiler tarafından görülmesi gelecek zamanda Nevşehir gezisinde önemli bir artışa neden olacaktır. Gezilen yerler ve mekânlar internet aracılığıyla yaşam kültüründe mutlaka yapılması gerekenler arasında yer alırken meraklılar önceden hazırlanmış paket halinde sunulan gezi programları ile çoktan karşılaşmıştır. Kültür turizminin dört mevsim olması zaman sınırını ortadan kaldırmasıyla gelecek turistler için yaz ve kış paketleri ayrı ayrı hazırlanmaktadır. Yaz sonuna doğru gelmek isteyenlere bağ bozumunu şenliği ile karşılamakta, kışın gelene ise dört bir yanı kar kaplamış Kapadokya'nın eşsiz güzelliğiyle sıcak şarabıyla mistik havasıyla tanıtılmaktadır.

Kültür ve kültürel faaliyetler bugün özellikle "yöresel ve kentsel kalkınmanın motoru / dinamosu" olarak kabul edilmektedir (Özdemir, 2012:220). Bu durumda bölge ve yöre merkezli kültür ürünleri katma değere dönüşmesine olanak sağlanmaktadır. Bölge ya da yöre halkının gelenek görenek, yaşam tarzı, din, inanç, giyim - kuşam, değer yargıları, el sanatları/hediyelik eşya, mutfak / yöresel gıda gibi alanlar ihtiyaca yönelik üretime yönelmektedir. Bu gelişmeler küresel ve ulusal meraklıların beğenisine sunulur. Böylelikle yöreye ek gelir ve istihdam olanakları sağlamaktadır.

Kültür turizmi, kültürler arasında oluşan farklılıktan doğmaktadır. İnsanlar merak sayesinde ait olmadıkları, görmedikleri, tatmadıkları yaşamadıkları kültürü öğrenerek kültür turizmine katkı sağlamıştır. Kültür turizmi, Batı'da ülkelerin gelişmişlik düzeyine paralel olarak gelişmiştir. Ülkelerin kültür değerleri, dil, yeme-içme, eğence, sanat anlayışı gibi bölgesel farklılıkları ülkeler arası turizm faaliyetlerini geliştirmiştir. İnsanlar merak ve bilinmeyi bilme duygusuyla yeni arayışlara girmiş ve kültür turizmine yönelmiştir.

Kültür mirası bakımından zengin olan ülkeler; özde kentler ve bölgeler kültür yönetiminde başarılı oldukları sürece önemli bir ekonomik gelir elde etmektedir. Dünya ticareti açısından turizm sektörünün değeri yadsınamaz. Birçok bölgede yeni vücut bulmaya başlayan kültür turizmi tabir yerindeyse altın yumurtlayan tavuğa benzetebiliriz. Turizm faaliyetleri öncesi değeri bilinmeyen ya da değeri anlaşılabilen ürünler turizm ile birlikte değer kazanmaya başlamış, halk biliminin çeşitli şubelerinde işlenerek turistlere sunulmuştur.

Dünyada değişen turizm algısı ve seyahat alışkanlıkları deniz kum güneş seyahatleri dışında gelişmeye başlamıştır. Bireyler otantik, özgün deneyimlerin peşine düşmüşlerdir. Seyahat edenlerin daha talepkâr ve seçici olması kültür turizminin daha da yaygınlaşmasını sağlamıştır. Bölgede birçok alanda ekonomik canlılık olması da önemli bir girdi oluşturmaktadır. Kültür turizminde seyahat eden birey el sanatları tezgahında gördüğü bir şeyi almak ya da yöreye özgü halk mutfağındaki farklı tatları tatmak istemektedir. Kısacası turistler gittikleri bölgede kültürel anlamda ne varsa öğrenip, deneyimlemenin arzusu içerisindedir.

Turizm sektörü, bir zamanlar sadece ulusal kalkınmanın bir aracı olarak kullanılırken günümüzde yöresel, şehirselle ve bölgesel kalkınmanın da destekleyicisi olmuştur. Bu durum turizm sektörünün genelden özele indirgenip hedef kitleye sunulmasını sağlamıştır. Bir başka ifadeyle ülke ya da bölgenin bir bütün olarak değil her bölgenin kendine has turizm özelliklerinin ortaya konularak hedef kitleye sunumunu sağlamıştır (Giritlioğlu ve Avcıkurt, 2010: 74). Türkiye'de Çanakkale, İzmir, Gaziantep ve Nevşehir gibi şehirler ülke turizminin birer parçası haline gelmiştir. Söz konusu şehirler kendine has özellikleri ile turistleri kendine çekmeyi başarmıştır.

Örneğin yemek ve gastronomi alanı denince akla Gaziantep gelmekte; peribacası denildiğinde ise ilk akla gelen yer Kapadokya bölgesidir. Bu şehirler gerek yerli turiste gerekse yabancı turiste doğal ve kültürel güzelliklerini sergilemeye devam etmektedir.

Nevşehir, köklü bir geçmişe sahip olması hasebiyle birçok medeniyetin yaşadığı ve izlerini bıraktığı kültürel bir potansiyele sahiptir. Ayrıca coğrafi simgesi olan peribacalarının eşsiz görüntüsü, yemekleri, şarapları, balon turizmi ve yeraltı şehirleri kültür turizmi açısından önemli özelliklerindedir. Kültürün ortaya çıktığı yere özgü olması ve oraya ait olması görme ihtiyacı doğurması, merak gibi duygular turizmin gelişmesini sağlamaktadır. Kültür turizmi, tarihi yapıları görmek, eski mimariyi görmek, yerel mutfakları deneyimlemek, festivallere ve fuarlara katılmak, bölgeye ait olan kültürü ötekileşmenin ötesinde tanıma deneyimleme istediği doğuran, yeni bilgi ve tecrübelerle sahip olarak ziyaretçide tatmin sağlayan bir turizm çeşididir. Yaşanan kültürün öğrenilmesi, deneyimlenmesi kültür turizminin amaçlarındandır.

Her kent kendi kimliğiyle var olur. Ziyarete gelecek kişi o kimliğin izinde yola çıkmıştır, belki tarihi doku belki de bölgede yaşayan insanların geleneklerine bağlı kalışı veya orada üretilen bir ürün de kent kimliğinde etkili olabilir. Günümüzde medyanın etkisiyle kentler daha kolay marka haline dönüşmektedir. Nevşehir bu gelişmeleri kendi lehine yönetmeye başarmıştır. Çekilen bir filmde kültür turizmi açısından çok büyük önem arz etmektedir. Nevşehir bölgesinde çekilen dizileri izleyen izleyiciler bölgenin tarihi ve doğal güzelliklerini görmek amacıyla ya da söz konusu dizilerde oynayan oyuncularını oynadıkları mekânlarda görme arzusuyla kenti ziyaret etmektedir.

Nevşehir bölgesi, kültür turizmi açısından değerlendirildiğinde ise Nevşehir'in coğrafi konum olarak hem ulaşılabilir olması hem de tarihi açıdan birçok uygarlığa ev sahipliği yapması belli bir kitleyi kendine çekmektedir. Nevşehir'de bulunan peribacaları bölgenin doğal güzelliği olarak değerlendirilmektedir. Peribacaları her yıl yerli ve yabancı turistler tarafından ziyaret edilmektedir. Nevşehir'e gelen turistler Peribacaları için burayı ziyaret etmekte; ancak diğer yandan da Nevşehir'de

yetiştirilen üzümlerden elde edilen şarapları tatmakta böylece şarap turizmi de yapmaktadır.

Günümüzde kentler ekonomik kalkınma için, birer çekim merkezi halinde olmak zorunda olduğunun farkındadırlar. Kentin bir marka olarak anılması turizm açısından daha önemli olmakta ve kentler bu anlamda kendilerini pazarlamanın yollarını keşfetmektedir. Bu anlamda turizm, kentlerin can damarı haline gelmiştir. Nevşehir turizm açısından çok zengin değerlere sahiptir. Nevşehir'in bu özelliği kentin özgün kimliğini, farkını ve çeşitli özelliklerini ortaya çıkarmaktadır. Turizmin etkileri, Nevşehir'de yaşayan toplumun yapısında da değişimlere neden olmaktadır. Özellikle gelen turistlerle sık sık diyalog kurmak zorunda olan yöre esnafı üretip pazarladığı ürünlerin dışında kültürü de pazarlamaktadır. Bu durum sadece yerli esnaf için değil bölgeye gelen turist için de aynı şekildedir. Bir araya gelen satıcı ve müşteri farklı kültürleri öğrenip bilmedikleri kültürden haberdar olmaktadır.

Ürgüp ilçesinde yaşayan kadınların kendi bağlarında yetiştirip topladıkları üzümlerden sokakta yani evlerinin önünde, bahçesinde yaptıkları pekmez, yerli ve yabancı gezginlerin dikkatini çekmektedir. Gezginlerin meraklı bakışlarını gören kadınlar ise pekmezin yapılış serüvenini anlatmaktadır. Yöreye özgü tekniklerle yapılan pekmez turistlere farklı gelmekte ve pekmez yapımını hayretle izlemektedirler. Ayrıca pekmezin sağlık açısından da faydalı olduğu bilindiği için doğal ortamda yapılan pekmezler turistler tarafından talep görmektedir. Böylece kendi üretimini yaptığı ürünü pazarlamayı öğrenen halk yaratıcılıktan payına düşeni almaktadır.

Turistlerin yeni bir arayış içinde olması ve yeni şeyleri deneyimleme arzusu turizm sahasında hizmet veren insanları söz konusu talepleri yerine getirmeye zorlamıştır. Bu durum hem turistleri hem de turizm sektöründe çalışanları memnun etmiştir. Turistler gezip gördükleri ve bazı şeyleri deneyimledikleri mekânlardan ayrılırken herhangi bir hediyelik eşya almak yerine kendi ürettiği bir nesneyi, objeyi yanında götürmeyi tercih etmektedirler. Nevşehir bölgesine gelen turistler de geleneksel el sanatlarından biri olan ve Nevşehir Avanos bölgesinin kültür simgesi ve geçim kaynağı olan çömlek üretiminin yapıldığı atölyelerini gezip orada çömlek, vazo,

bardak gibi ürünleri üretmenin heyecanını yaşamaktadırlar. Nevşehir'e özgü bir başka ürün olan ve Nevşehir bölgesi üzümlerinden üretilen şarapları da yine aynı şekilde üretim sahasını görüp şarapları tattıktan sonra kendisi için satın almakta ya da gideceği yerdeki yakınlarına hediye şarap götürmektedir. Şarap üretimi ve tadımının yanı sıra Nevşehir bağ bozumu şenlikleri de turistlerin ilgisini çekmektedir. Bağ bozumunda üzümün toplanmasına, şarap üretiminin yapılmasına ve şarap fabrikalarına götürülmesine hem tanık olur hem de deneyimleme şansına sahip olmaktadır.

Nevşehir'de sadece şarap ve üzüm turizmi değil aynı zamanda kongre turizmi, ekonomi turizmi, termal turizm, inanç turizmi ve son yıllarda yoğun talep alan balon turizmi gerçekleştirilmektedir. Sadece balona binmek için yüzlerce km uzaktan gelen hatta yurtdışından gelen turistler eşsiz peribacalarını gökyüzünden görmek için en az bir gece konaklayarak balon turizmine katılmaktadırlar. Nevşehir, son dönemde popüler kültürün de etkisiyle fotoğraf çekme ve çekilen fotoğrafları sosyal medyada paylaşma amacıyla turist çeken ender yerlerden biri haline de gelmiştir. Özellikle peribacaları ve gün doğumu/batımı fotoğrafları yerli ve yabancı turistlerin odak noktası olmuştur. Yıllar önce dizilere konu olan Asmalı Konak bile günümüzde özellikle yerli turistlerin ilgisini çekmekte ve turistler hala burada fotoğraf çekme trendini devam ettirmektedirler.

# BİRİNCİ BÖLÜM

## ANADOLU'DA ÜZÜMÜN TARİHİ VE NEVŞEHİR'DE BAĞCILIK

### 1.1.Üzümün Tarihi

Tarihin eski türleri arasında bulunan ve Anavatanı Anadolu olan üzüm bitkisi asmanın M.Ö. 6000-5000 yıllarında Anadolu, Kafkasya ve Hazar Denizi'nin güney bölgelerinde kültüre alınarak dünyaya yayıldığı bilinmektedir. Yerkürenin bağcılığa elverişli iklim kuşağı üzerinde yer alan bu coğrafyanın aynı zamanda zengin çeşitlilik ve geniş bağ alanlarına sahip merkezlerinden birini teşkil ettiği kabul edilmektedir (Yıldırım, 2016: 1).

Yozgat Alişar'da yapılan kazılarda 3500-4000 yıl öncesine ait üzüm salkımı şeklinde şarap ve içki kapları bulunmuştur. Bunun dışında Çorum Alacahöyük'te kral mezarlarından M.Ö. 2300 yıllarına ait altın şarap bardağı ile şarap testisi de bulunmuştur. Bağcılığın yoğun bir şekilde yapıldığı Ege ve Marmara bölgesinde basılan paralar üzerinde üzüme, şarap kabına ve iki kulplu Antik Yunan dönemlerine özgü küplere yer verilmiş olması bağcılığa ve şaraba verilen önemi göstermektedir. Elde edilen veriler Anadolu uygarlıklarının tarihinde bağ ve şarap halkın geçiminde ve ticarete daima önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Anadolu'da Hititler döneminde arkeolojik bulgular neticesinde 3500-4000 yıl önce bağcılığın gelişmiş olduğu, dini törenlerde ve sosyal hayatta üzüm ve üzümünden üretilen şarabın tanrılara adak olarak sunulduğu tespit edilmiştir. Hititler, bağ-bahçe gibi varlıklarını korumak için günümüz yasalarına uygun tarım yasaları uygulamışlardır (URL-2). Üzüm daha sonra Frigler, Persler döneminde ve Helenistik dönemde de yetiştirilmiştir.

Günümüzde düzenlenen bağ bozumu festivallerinin temelleri Hititler döneminde düzenlenen bağ bozumu festivallerine dayanmaktadır. Hititlerde "Ezen Gişketin" diye adlandırılan bağbozumu şenliği yapılırdı. Hitit'ler bağ, şarap ve şarapçılığa çok

önem verdikleri için bu konularda özel yasa çıkarmışlardır. Günümüzde bu yasaların 20 maddesine rastlanılmaktadır. Bu yasalarda bağ, bağcılık ve şarap üretimi ile ilgili kurallar vardır. Bağılara kasten zarar verenler, zararı tazmin etmek zorundaydılar. Örneğin bir asma çubuğu çalınırsa; çalan, özgür bir adam ise 6 şekel (Hitit birimi) gümüş, köle ise 3 şekel gümüş öderdi. Eğer bir çoban sürüsünü otlatırken bir bağına zarar verirse arazinin büyüklüğüne göre gümüş öderdi. Ayrıca bir üzüm bağının bilerek yakılması bağ çubuklarının kırılması veya sökülmesi de cezalara bağlanmıştı. (Açıkgöz, 2020: 13-14).

Üzümün menşeinin Küçük Asya olduğu, Konya'nın Ereğli ilçesinin 17 km mesafesindeki İvriz köyünde bulunan MÖ 1180-700 yılları Genç Hitit Çağına ait bir kaya kabartması resimden anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra, Gediz ırmağının suladığı ovaya Antik Çağda Üzüm Ovası ya da Lidya'nın Altın Ovası denilmesi, üzümün Anadolu tarihindeki köklü geçmişini ortaya koyması bakımından önemli bir diğer işaret olmuştur (Yurtoğlu, 2019: 716-717).

Osmanlı Devleti'nin 1878'den 1913 yılına kadar olan döneminde, kuru üzüm ihracatı incelendiğinde üzümün ülke ekonomisinde önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. 1879'da yurt dışına 59.744 ton satış karşılığında 1.405.326 altın lira gelir elde edilmiştir. Bu rakamın aynı zamanda diğer ihracat ürünleri arasındaki üzümün payını % 16,1 oranı ile en yüksek düzeye erdirmiştir (Yurtoğlu, 2019: 718).

Cumhuriyetin başlarında Türkiye'nin hemen her yöresinde görülen bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği, bilhassa Ege, Orta ve Güneydoğu Anadolu yörelerinde yoğun olarak yapılmıştır. Yazları sıcaklığın fazla olduğu bu yerlerden Kızılırmak, Fırat, Dicle, Gediz, Bakır Çayı ve Kapalı Göller havzasının nemli yamaçları ile vadi ve ovalarında serpilen bağların her bir dönümünden alınan yaş üzüm miktarı iklim, toprak ve bakım etkenlerine göre değişiklik arz etmiştir. Marmara, Ege ve Güneydoğu Anadolu bağcılığı teknik şartlara uygun olarak yapıldığı için yüksek randıman alınırken, Orta Anadolu bağcılığının modern bilgidan yoksun bırakılması, verimin düşük ve emeğin güçlükle karşılanması sonucunu ortaya koymuştur (Üzümeri, 1947: 185-186).

Anadolu'da yaklaşık 8000 yıl öncesinde görülmeye başlanan üzüm Anadolu coğrafyasının birçok bölgesine eş zamanlı ya da farklı zamanlarda dağılarak günümüze kadar ulaşmıştır. Bu süreçte üzüm ekonomik bir gelir kaynağı, tedavi edici bir meyve, zevk almak için içilen bir şarap ya da mimaride ve el sanatlarında süsleme amacıyla kullanılan bir ürün olarak kullanılmıştır.

<b>Türkiye’de Bağcılığın Son 50 yıllık Gelişimi</b>				
<b>Yıl</b>	<b>Bağ Alanı (ha)</b>	<b>İndeks</b>	<b>Üretim (ton)</b>	<b>İndeks</b>
1966	830.000	100	3.100	100
1970	845.000	102	3.850	124
1975	790.000	95	3.247	105
1980	820.000	99	3.600	116
1985	625.000	75	3.300	106
1990	580.000	70	3.500	113
1995	565.000	68	3.550	115
2000	535.000	64	3.600	116
2005	516.000	62	3.850	124
2010	477.856	58	4.255	137
2015	461.000	56	3.650	118
2018	470.000	57	4.000	129

(Açıkgöz, 2020: 22)

Yukarıda verilen Türkiye’de bağcılığın son 50 yıllık gelişim tablosunda 1966 yılına göre 1970 yılında bağ alanlarının alanı ve üretimin arttığı görülmektedir. 1975 yılında ise hem bağ alanlarında hem de üretim miktarında düşüş olduğu görülmektedir. 1980 yılında bağ alanlarında ve üretimde artış olmuştur; ancak 1985 yılından itibaren günümüze kadar bağ alanlarında ciddi düşüş yaşanmıştır; ancak üretim konusunda durum tersine dönmüştür. 1985 yılında bağ alanları 625.000 iken 2018’de 470.000 olmasına rağmen üretim artmıştır. Bu durum bilinçli bağcılık yapıldığını ve az alandan çok ürün alındığını göstermektedir.

### **1.2.Nevşehir’de Üzümün Tarihi ve Bağcılık**

Türkiye’de TÜİK 2019 yılı verilerine göre üzüm üretimi toplam 4,1 milyondur. Bu üretimin %50’sini oluşturan 2,1 milyon tonluk kısmı sofralık; %39’unu oluşturan 1,6 milyon tonluk kısmı kurutmalık; %11’ini oluşturan 451 bin tonluk kısmı ise şaraplık-şıralık olarak üretilmiştir. Nevşehir bölgesinde üretilen üzümlerin Türkiye üzüm üretiminin sofralık ve kurutmalık üzüm üretiminin yüzdelik dilimini etkilemediği; ancak şaraplık üretiminin %10’unu oluşturduğu verisine ulaşılmıştır (URL-3). Ancak



Nevşehir'in ülke genelindeki üzüm üretimi sıralamasında 4. sırada yer aldığı ifade edilmektedir. Ayrıca şarap üretiminde de Türkiye'de üretilen üzümün %20'sini oluşturduğu bilgisi yer almaktadır. Nevşehir'de üretilen üzümlerin %75'i sanayi tipi üzümlerden oluşmaktadır (URL-4).

Anadolu'da 1000'in üzerinde üzüm çeşidi bulunmuştur. Bu rakam, dünyanın diğer ülkelerindeki üzüm çeşitliliği ile karşılaştırıldığında ülkemizin üzüm çeşitliliği konusundaki zenginliği anlaşılmaktadır. Üzüm çeşitlerinin yaklaşık 35 türü şaraplık olarak tespit edilmiştir. Şaraplık üzüm üreten diğer ülkelerde ise şaraplık üzüm çeşidi ortalaması yaklaşık 10 çeşittir. Nevşehir bölgesinde yapılan bağcılık binlerce yıldır üzüm üretimi yapılan bir Anadolu geleneğinin devamı niteliğindedir. Üzüm yetiştiriciliği Nevşehir bölgesinde günümüzde de gerek bağlarda gerek evlerin önünde gölgelik olarak kurulan çardakların oluşturulmasıyla devam etmektedir (İşçen, 2011: 94).

Dünyada yaklaşık 15000 civarında üzüm çeşidi bulunmaktadır. Türkiye'de ise 1200 çeşit üzüm üretilmektedir. Dünyadaki üzüm çeşidinin yaklaşık 15 bin dolayında olduğu göz önüne alınırsa üzümün yaygınlığı ve önemi ortaya çıkmaktadır. Nevşehir bölgesinde tür sayısı az olmakla birlikte üzüm ekim alanları geniştir. Nevşehir bölgesinde üretilen üzümlerin önemli bir bölümü yerel tüketim ve temel besin maddesi olarak kullanılmaktadır. Nevşehir bölgesinde üzümlerin büyük bir kısmı üretildiği bölgenin tüketimini karşılamaktadır. Üzümler yaş, kuru ve şaraplık olarak değerlendirilmektedir (URL-5).

Kapadokya'da yetişen üzüm taneleri özeldir. Sebebi ise bölgenin az yağış alması ve toprakların verimli olmasıdır. Kapadokya topraklarda yetişen ürünlerin aroması kendine hastır. Bölgede yetişen üzümlerin Osmanlı döneminde saray mutfağında da kullanıldığı bilinmektedir. Son yıllarda bölgedeki şarap fabrikalarının kapanması, göç ve üzümün para etmemesi sebebiyle üzüm türlerinin azalması ve gün geçtikçe kaybolması ciddi bir tehdittir. Eskiden var olan Bağcılık Enstitüsünün yeniden canlandırılması bölgede üzüm türlerinin korunması için önem arz etmektedir (URL-6).

Asur, Hitit, Pers, Roma, Selçuklu, Osmanlı gibi birçok uygarlığa ev sahipliği yapan ve Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri, Kırşehir illerinden oluşan Kapadokya bölgesi bağcılık özelinde düşünüldüğünde Uçhisar, Göreme, Avanos, Ürgüp, Derinkuyu, Kaymaklı, Ihlara ve çevresinden ibarettir. Bu bölgede yapılan kazılarda şarap kaplarına ve testilerine rastlanılmış, bulunan kaplardaki kabartmalar üzüm yetiştiriciliğinin Kapadokya bölgesinde gelişerek uzun yıllar devam ettiğinin göstergesi olmuştur. Kapadokya bölgesinin 5000 yıl öncesine kadar uzanan yer altı şehirlerindeki çeşitli galerilerinde pekmez ve şarap yapımı aşamasında kullanılan üzüm çiğneme ve şarap elde etme birimlerine rastlanılmıştır. Nevşehir bölgesinde şarap yapımı için üretilen üzümlerin başında Emir üzüm çeşidi gelmektedir. Bu üzüm bölgede en “güzel üzüm” olarak bilinmektedir. Ancak son yıllarda daha kaliteli şaraplar üretmek ve yüksek verim elde etmek için bölge insanı Chardonay, Merlot, Cabernet Sauvignon ve Gamay üzüm çeşitlerine yönelmiştir. Üzüm üretimindeki artış bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turist sayısı ile doğru orantılı bir şekilde artmaktadır (Türkben, vd. 2012: 49).

18. yüzyılın başlarında da bağcılığın geliştirilmesine yönelik önemli çalışmalar yürütülmüştür. Nevşehirli Damat İbrahim Paşa köyü Muşkara'yı Nevşehir kasabasına çevirirken, o çevreye yerleştirmek istediği halkın bağ kurmasını sağlamak ve bağcılığı teşvik etmek amacıyla parasız arazi dağıtmıştır (Üzümeri, 1984: 47).

Nevşehir'de üretilen üzüm sadece şarap üretiminde kullanılmaz aynı zamanda kuru ve yaş üzüm olarak da tüketilmektedir. Bölgede üretilen ve hiçbir ülkede bulunmayan Dimrit, Gül, Kara Yapıncağı üzümleri hoş meyveler olarak kabul edilmiştir. Parmak üzümleri ise Türkiye genelinde en iyi kurutulabilen cinsler arasında yer almıştır (Yurtoğlu, 2019: 741). Bunun dışında elde edilen üzümlerden pekmez, bulamaç, pestil, lokum ve köftür yapılmaktadır.

Nevşehir'de bağcılık önemli gelir kaynaklarından ve geniş bir alana sahiptir. Nevşehir'e bağlı Ürgüp, Avanos, Göreme, Çat, İbrahimpaşa, Gülşehir, Ortahisar, Sulusaray bağcılığa uygun bölgelerdir. Bölgenin sulama için yeterli imkânı olmasa da toprakların suyu iyi tutması üzüm üretimini geçmişten günümüze devam etmesini olanaklı kılmıştır. Bölgede üzüm yetiştiriciliği en eski kavim olan Hititlere

dayanmaktadır. Daha sonra gelen uygarlıklar da üzüm yetiştiriciliğine ve buna bağlı olarak şarap üretimine önem vermiştir. Bölgede bağcılığın izleri 300-500 yıllık bir geçmişe dayanmaktadır. Günümüzde 170 yıl önce dikilen bağ çubukları bulunmaktadır. Bunun sebebi miras yoluyla babadan oğula devam eden bağlar işlenmeye devam edilmesidir. Bağlar genellikle gençleştirmek amacıyla ya da farklı sebeplerle 40-50 yıl geçince sökülür yerine yeni asmalar dikilir. Bunun dışında üzüm yetiştiriciliğinden beklediği verimi ve maddi karşılığı alamayan çiftçiler bağlardaki asma fidanlarını söküp yerine patates, pancar, turp gibi ürünler ekip daha fazla gelir elde etmişlerdir.

Nevşehir bölgesinde önemli bir ekonomik gelir olan bağcılık babadan oğula geçen bir meslektir. Nevşehir’de bağ sahibi olmak toplum içerisinde prestij kazandırmaktadır. Geçmişte geçiş dönemi ritüellerinden biri olan evlenme ritüelleri gerçekleştirilirken kız isteme aşamasında kız tarafının erkek tarafına sorduğu ilk sorulardan biri bir bağının olup olmamasıdır. Bağın varlığı kadar bağın hangi bölgede olduğu da önem taşımaktadır. Özellikle İç Anadolu bölgesinde sulu tarım yapma imkânı çok olmadığından toprak yapısı ve verimliliği önemli bir etmendir. Bu sebeple tarlaların ve bağların yeri ekonomik anlamda önem arz etmektedir (K.K.2, K.K.4).

Bağcılık faaliyetlerinde önemli konulardan biri de komşuluk ilişkileridir. Çeşitli ihtiyaçların giderilmesinde komşular bağ sahiplerine yardımcı olurlar. Bağ komşuluğu adeta ev komşuluğu gibi görülmektedir. Komşular bağa gidiş-gelişlerde birbirlerine yarenlik ederler. Bağ sahipleri bağlarını emanet edecekleri bir komşuları olduğundan bağların ve eşlerinin bağa tek başına gittiğinde eşlerinin güvenliğinden endişe etmezler (K.K.22).

Özellikle kırsal bölgelerde önemli bir yere sahip olan hayatlar<sup>1</sup> Nevşehir’de de sosyal yaşam mekânlarından biridir. Hayat adı verilen bu mekânlara Nevşehir’e özgü asmalar dikilir, bu asmaların hem gölgesinden faydalanılır hem de zamanı geldiğinde

---

<sup>1</sup> Genellikle köy ve kasaba evlerinde, üstü kapalı, bir veya birkaç yanı açık sofa, avlu balkon, sundurma.

taze yaprağı ve üzümünden ev halkına ve eve gelen misafirlere ikramlarda bulunmaktadır (K.K.21).

Nevşehir’de geçmişten günümüze kadar ulaşan ve tespit edilebilen üzüm çeşitleri ile özellikleri şu şekildedir:

**Çavuş:** Bölgede çok sevilen üzümlerden biridir. Kendine has hoş bir kokusu vardır. Çavuş üzümüne “mis üzümü” de denilmektedir. Mis adını hoş kokusundan almıştır. Çekirdekleri küçük, iri taneli, sarı, yeşil renkli, çok tatlı, ince kabuklu, damarlıdır. İsmi lakabı çavuş olan ve bu üzümü çok seven birinden almıştır. Çavuş üzümü diğer üzümlere göre erken olgunlaşan bir üzümdür. İri yaprakları hassas olduğu için, kükürdünün zamanında verilmesi gerekir (Yeşilöz, 2014: 54).

**Emir:** Bu üzüme halk arasında “İmir” de denilmektedir. Adını hükümdarların özel şarabı olmasından dolayı aldığı söylenmektedir. Aromatik ve asitli yapısı ile şaraplık olarak değer kazanmıştır. Sulu ve beyaz üzüm cinsindedir. Bölgenin en kaliteli beyaz şaraplık yerel üzüm çeşitlerindedir. Emir üzümünün “Has İmir” ve “Kart İmir” çeşitleri de bulunmaktadır (Açıkgöz, 2020: 30-31).

**Dimrit:** Bölgede üretilen üzümlerin yaklaşık % 65’ini oluşturmaktadır. Yöre halkı tarafından “ kara üzüm olarak adlandırılmaktadır. Şıra verimi oldukça yüksektir ve daha çok pekmez yapımında kullanılmaktadır. Bu üzüm türü önemli bir tarihsel değere de sahiptir. Kapadokya’nın kaya kiliselerinde çokça resmedilmiştir (Yankı, 2013: 36-37).

**Parmak:** Asmalık ve hevenge<sup>2</sup> takmalık üzüm çeşididir ve sofralıktır. Nevşehir bağlarında en çok tercih edilen üzüm çeşididir. Özellikle Karayazı mevkiinde yetiştirilen üzümler makbuldür. Adını, parmak şeklinde olan görüntüsünden almaktadır. Tadı çok hoş ve lezizdir. Parmak üzümü önceden güneşin üzümü kızartıp tatlandırmasından dolayı özellikle güneşe bakan bağlarda yetiştirilmiştir. İnce kabuklu olup pekmez yapımında da kullanılmaktadır. Yaş olarak tüketilir, hevenklere

---

<sup>2</sup> Bir ipe, bir çubuğa geçirilmiş, dizilmiş veya birbirine bağlanmış yaş meyve ve sebze bağı.

konularak soğuk yerlerde kaya ambarlarda uzun süre saklanabilir. Parmak üzümün turşusu da uzun kış gecelerinde çok tüketilen bir üründür (Yeşilöz, 2014: 54).

**Buludu:** Bölgenin birçok yerinde hevenk olarak adlandırılan bu üzüm türü puslu renkli bir üzüm çeşidi olduğundan ve bu özelliği ile bulutlu bir görünüm verdiği için dolayı bu ismi almıştır. Beyaz, mor ve siyah olmak üzere üç çeşidi vardır; ancak çoğunlukla beyaz ve mor türleri görülmektedir (Yankı, 2013: 38).

**Beyaz Büzgülü:** Kalın, sert kabuklu ve az çekirdekli bir üzümdür. Dayanıklı olduğu için turşusu da kurulusur. Hem beyaz hem de siyah çeşidi vardır. Bu üzümün turşusu özellikle kış aylarında çok tüketilmektedir. Ancak Nevşehir merkezinde üzüm turşusu daha çok parmak üzümünden yapılır. Karayazı'nın ve Göbekli'nin parmak üzümleri meşhurdur. Bu üzüm günümüzde az sayıda yetiştirilmektedir (Yeşilöz, 2014: 55).

**Kızıl Üzüm:** Koyu kırmızı renkli olduğu için "kızıl üzüm" adını almıştır. İnce kabuklu, tatlı ve hoş kokuludur. "Gelin üzümü" ve "kırmızı üzüm" de denilmektedir. Şırası fazla olduğundan pekmezi çok iyi olur. Bu üzümün görünüşü gösterişli olup sofralık bir çeşittir (Yeşilöz, 2014: 55).

**Razıkı:** Çavuş üzümü gibi Anadolu coğrafyasının ortak üzümüdür. Batı Anadolu'da yetiştirildiği gibi Kapadokya bağlarında da çokça yer alır. Taneleri elips biçiminde olur. Eylül ayında olgunlaşır. Sofralık, dayanıklı, tatlı, ince kabuklu ve beyaz taneli bir üzüm çeşididir (Yankı, 2013: 38).

**Kayseri Karası:** Daha çok Ürgüp ve Kayseri bölgesinde yetişmektedir. Yuvarlak, iri taneli, ince kabuklu ve koyu mor renkte sofralık ve şaraplık bir üzüm çeşididir (Açıkgöz, 2020: 33).

**Kara Burcu:** Olgunlaştığı zaman kırmızıya yakın renkte kızardığı için "Kara Burcu" adını almıştır. Burcu burcu kokan bir üzümdür. Kendisi beyaz, adı kara olan bu üzüm sık taneli, çok ince kabuklu, çekirdeği oldukça az bir çeşittir. Şekil olarak çekirdeksiz

beyaz üzümü andırır. Aranılan sofralık bir üzüm olup Nevşehir'in bağlarında yoğun bir şekilde yetiştirilmektedir (Yeşilöz, 2014: 55).

**Şıradar:** Yuvarlak taneli, koyu mor renkli ve bol şıralı şaraplık bir üzüm çeşididir. Adımı bol şıralı olması özelliğinden almaktadır (Açıkgöz, 2020: 33).

**Kara Üzüm:** Nevşehir bölgesine özgü bir üzümdür. Siyaha çalan koyu renkli çeşittir. Taze ve kurutmalık olarak tüketilir. Yaprakları da koyu olan bu üzümün çekirdekleri iri, kendisi oldukça tatlıdır. Olgunlaştıkça daha da tatlanır. Bu üzümün büyük bir kısmı bağlarda kurutulur ve özellikle kış aylarında tüketilmektedir. Şıralı olduğu için pekmezi de yapılır. Parmak üzümü gibi turşusu da kurulmaktadır. (Yeşilöz, 2014: 55).

**Tilki Kuyruğu:** Bu üzüm türü yalnızca Anadolu'da değil İtalya'da bile görülmektedir. Bu üzüme "Kurt Kuyruğu" da denir. Adımı son derece uzun bazen 40-50 cm olan salkım uzunluğundan almıştır. Bağlarda bulunmakla birlikte evlerin önünde ve tepesindeki çardaklarda uzun salkımların verdiği güzel görüntü nedeniyle seyirlik olarak da bulunmaktadır (Yankı, 2013: 39).

**Beyaz Üzüm:** Sık taneli ve pekmez üretiminde kullanılan bir üzüm çeşididir. Şırası epeyce çok olur. Sofralık değildir (Yeşilöz, 2014: 56).

**Horoz Karası:** İri taneli mavi ve siyah renkte uzun eliptik şekilli, hoş kokulu hem sofralık hem de şaraplık bir üzüm çeşididir. Salkımları sıkı ve iridir. Bu üzüm çeşidinin verimi de oldukça yüksektir (Açıkgöz, 2020: 32-33).

**Mor Üzüm:** Taneli, mor renkli, tatlı bir üzüm çeşididir. Bu da sofralık bir üzüm çeşididir (Yeşilöz, 2014: 54-56).

**İsmailoğlu Üzümü:** Sert kabuklu orta sıklıkta beyaz bir üzümdür. Sofralık bir çeşit olması önemli bir pazara sahip olmasının nedenidir. Sofralık üzüm olması yanında pekmez yapımında da kullanılır. Asmada yetiştirilirse büyük ve gösterişli salkımlar elde edilir (Açıkgöz, 2020: 33).

**Çatal Karası:** Bu üzüm Nevşehir'in birçok yerinde yetiştirilir. Az renk veren, etli ve sulu bir kırmızı üzümdür. Olgunlaştıkça asit oranı yükselir (Yeşilöz, 2014: 56).

**Hafızali Üzüümü:** Yeşil-sarı renkli, çekirdekli, iri taneli ve sofralık olarak değerlendirilen çeşittir (Açıkgöz, 2020: 32).

**Ada Karası:** Özellikle Ürgüp ve Göreme civarında yoğun olarak yetiştirilen kırmızı bir üzümdür (Yeşilöz, 2014: 56).

**Nevşehir Karası:** Kalecik karasına benzeyen sofralık ve şaraplık bir üzüm çeşididir (Açıkgöz, 2020: 33).

**Sultaniye:** Dolgun, az asitli, çekirdeksiz beyaz üzümdür. Nevşehir bölgesinde nadir yetiştirilen üzümlerdendir. Sofralık ve kurutmalık olarak tüketilir. Daha çok Manisa ve Denizli taraftarında yetiştirilir (Yeşilöz, 2014: 54-56).

**Keten Gömlek:** İnce kabuklu bir üzüm çeşididir. İsmi de kabuğunun ince olmasından dolayı ketene benzetildiği için verilmiştir. Emir üzümü ile de karıştırılmaktadır (Yankı, 2013: 39).

**Narenciye:** Daha çok asmalık bir üzümdür. Yaprakları düz olup sarmalığa iyi gelir (Yeşilöz, 2014: 56).

**Göğcek:** Bol şıralı bir üzümdür. Bu nedenle pekmez yapımında diğer türlere nazaran daha çok tercih edilmektedir. Çok ince kabuklu, gevşek yapılı ve sık taneli bir üzüm çeşididir (Açıkgöz, 2020: 32)

Bu üzümlerin dışında Gül Üzüümü, Mor Hevenk, Karanlık Dere, Deve Dişi, Ağın, Beyler, Topak Çavuş, Çubuk Siyahı, Çubuk Beyazı, Hacıoğlu Siyahı, Küp Üzüümü, Süt Üzüümü, Osman Bey, Beyaz Sahabi, Siyah Sahabi, Siyri Pek, Merzi Kara, Gevşen üzümleri de Nevşehir bölgesinde yetiştirilmektedir (Uysal ve Yaşasın, 2017).

Nevşehir bölgesinde üzüm üretimi yukarıda da görüldüğü üzere köklü bir geçmişe sahiptir. Yüzyıllardır üretilen üzümler çeşitli şekillerle değerlendirilip tüketilmektedir. Kendine has kokusu ve tadı olan bu üzümler günümüzde eskisi kadar üretilmemektedir. Bölgedeki bağların büyük bir kısmında asmalar sökülüp yerine daha çok gelir elde edilecek ürünler ekilip dikilmeye başlanmıştır. Bunun yanı sıra genç nesil köyden şehre ya da çeşitli nedenlerle şehir dışına çıkmış dolayısıyla bağlarla ilgilenen kimse kalmamıştır. Bu da üzüm üretimini olumsuz yönde etkilemiştir. Bölgede babadan kalan ya da üzüm yetiştiriciliğine merak salan üreticiler ise üzüm üretmeye devam etmektedir.

### **1.3. Nevşehir’de Bulunan Şirahaneler**

Nevşehir bölgesinde bağcılık, binlerce yıllık birikimi olan bir Anadolu geleneğinin devamı niteliğindedir. Bu bölgede üzüm yetiştiriciliği Nevşehir bölgesinin en eski kavmi olan Hititlere dayanmaktadır. Daha sonra gelen uygarlıklar da üzüm yetiştiriciliğine önem vermişlerdir. Bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği, Nevşehir bölgesinde günümüzde de gerek bağlarda gerekse evlerin önünde gölgelik olarak kurulan çardakların oluşumunda devam etmektedir. Nevşehir bölgesinde üretilen bu üzümlerin önemli bir bölümü yerel tüketim ve temel besin maddesi olarak kullanılmaktadır. Yetiştirilen üzümler sadece yaş ve kuru üzüm olarak tüketilmemekte, aynı zamanda pekmez, sirke ve şarap yapımında da kullanılmaktadır. Pekmez, sirke ve şarap için kullanılacak üzümler “şaraphane”, “şaraplıhane”, “şirahane” ya da “ şırhane” adı verilen özel yerlerde ezilerek üzüm suyu elde edilir.

Güz vakti, bağbozumu sonrası, selelere doldurulup eşeklerin sırtında evlere taşınan üzümlerin tekmeleyerek, ezerek suyunu çıkarılan üretim mekânlarına şirahane denilmektedir. Üzümlerin şıra ve pekmeze dönüştüğü kaya içerisinde oyularak yapılan oda olarak da tanımlanabilir.

Şirahaneler, Nevşehir’in geleneksel mimarisi ile bütünleşmiştir. Şirahaneler, kaya evlerde, mağaralarda, kiliselerde, manastırlarda ve evlerde görülmektedir. Bu alanların dışında bölgedeki volkanik yapıdaki büyük kayalar oyulup mağaralara



dönüştürülmüş ve bu mağaralar bölgede yaşayanlar için bir yaşam alanı haline gelmiştir. Bölgede bunun dışında adeta günümüz evlerini andıran, mutfak, yatak odası, kiler ve çeşitli yaşam alanlarının olduğu Özkonak Yeraltı Şehri, Derinkuyu Yeraltı Şehri, Kaymaklı Yeraltı Şehri, Tatların Yeraltı Şehri mimari yapılarında şirahaneleri barındırmaktadır.

Yeraltı şehirleri İlkçağ'dan itibaren yapılmış en teşekküllü, en büyük ve en emniyetli yerleşim yerleridir. Ancak bu birimlerin ilk defa ne zaman yapıldığı ve en uzun süre ne kadar yaşanıldığı kesin olarak bilinmemektedir. Bu soruları aydınlatacak kesin bilgi ve belge de yoktur. Yeraltı kentlerinde ele geçen bütün bulgular ve Hıristiyanlıkla bağlantılı mekânsal oluşumlar M.S. 5.-10. yüzyıl arasına yani Bizans Dönemi'ne aittir. Genellikle dinsel ve savunma amaçlı kullanılan yer altı şehirlerinin sayısı bu dönemde artmıştır (Okuyucu, 2008: 139).

Şirahaneler yeraltı şehirlerinin dışında Göreme Açık hava Müzesi'nde Yılanlı Kilise, Üzümlü Kilise, Ürgüp İlçesi Cemil Köy'ün doğusunda bulunan Keşlik Manastırı'nda, Karşı Kilise (Saint Jean Kilisesi)'de günümüzde ziyaretçilere tanıtılmaktadır. Söz konusu şirahaneler aşağıda ayrıntılı bir şekilde verilmiştir:

### **1.3.1. Karşı Kilise (Saint Jean Kilisesi)**

Romalılar tarafından ilk çağda Gülşehir'de yapımı gerçekleştirilen Saint Jean Kilisesi'nde bir kitabe bulunmaktadır. Kitabede, yapının Teodor Laskaris tarafından 25.04.1212 tarihinde kiliseye çevrildiği yazmaktadır. İki katlı olarak tasarlanan yapının ilk katında şirahane, şarap mahzenleri, su kanalları, mezarlar ve görevliler için odalar bulunmaktadır. Yapının üst katında ise İncil'den tasvirlerin görüldüğü bir kilise bulunmaktadır. Ayrıca içinde bulunan söz konusu tasvirler günümüzde özelliğini kaybetmeden ziyaretçilere sunulmaktadır (URL-7).

### **1.3.2. Yılanlı Kilise**

Yılanlı Kilise Göreme Açık Hava Müzesi'nde yer almaktadır. Kilise adını ejderha ile savaşıyan Aziz George tasvirinden almaktadır. Duvardaki yeşil ejderha figürü yılanla benzetildiği için "yılanlı kilise" olarak adlandırılmaktadır. Kilisede üzümün

ezildiği bir şırahane, şarap mahzeni, mutfak ve kiler bulunmaktadır (Türkmen, 1999: 36).

### **1.3.3. Üzümlü Kilise (Aziz Nichitas Kilisesi)**

Ortahisar'ın batısında Kızılçukur vadisinin girişindedir. Kilisenin hemen yakınında bulunan yine kayaya oyulmuş bir şırahane, yani üzümlerin ayakla ezildiği yer bu kilisede şarabın çok önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir (Türkmen, 1999: 208).

### **1.3.4. Azize Katerina Şapeli**

Azize Katerina Şapeli Göreme'de yer almaktadır. Kilisede şarap konusunda oldukça önemli bir detay Kapadokya'da çok az bulunan apsis içi üzüm ezme yerinin varlığıdır. Ana mekandan bir duvarla ayrılan apsisin içinde bulunan şaraphaneden kilisenin içinde bulunan bir çukura üzüm suyu akıtılır ve böylece şarap üretiminin ilk aşaması tamamlanmış olur (Yankı, 2013: 88).

### **1.3.5. Haçlı Kilise (Güllüdere)**

Haçlı Kilise Göreme'de yer almaktadır. Büyük olasılıkla 11. yüzyılda kayaya oyulmuş bir yapıdır. Bu kilisenin içinde bulunan şarap ezme çukuru ve şıranın aktığı kayaya oyulmuş havuz kilisenin en önemli yeri olan apside bulunması bakımından ilginçtir (Yankı, 2013: 89).

### **1.3.6. St. Simeon Kilisesi**

Paşabağ'da St. Simeon Kilisesi'nin yanında bulunan peribacasının içinde görülen şırahane diğerlerinden farklıdır. Bu şırahane yalnızca bir kaya kütesinin içinde değil, bir peribacasının içine oyulmuş olmasıdır (Yankı, 2013: 89).

### **1.3.7. Derinkuyu Yeraltı Şehri**

Derinkuyu Yeraltı Şehri, 5-9. yüzyıllar arasında Arap-Sasani akınlarına karşı yapıldığı düşünölmektedir. Ayrıca Osmanlı ve Selçuklu döneminde de askeri amaçlarla kullanılmıştır. Derinkuyu Yeraltı Şehri sekiz kattan oluşmaktadır. Birinci katında, bir ahır ve birkaç odanın dışında hayvanların yem yiyip su içebileceği oyuklar bulunmaktadır. İkinci katında mutfak, şırahane, küçük bir üzüm ezme

bölümü ve oturma odaları bulunmaktadır. Üzüm ezme bölümünde ayrıca üzüm suyunun akışı sağlayan taştan bir oyuk da bulunmaktadır. Üçüncü ve dördüncü katında su ve erzak depoları ile odalar bulunmaktadır. Beşinci katta bir havalandırma bacası bulunmaktadır. Beşinci kat üç sütunla desteklenmiş olup ayrıca Derinkuyu'nun en geniş mekânı olma özelliğine sahiptir. Altıncı katta günlük yaşam için kullanılan odalar bulunmaktadır. Yedinci katta mezar odası yer almaktadır. Son kat olan sekizinci katta ise havalandırma bacası olan küçük bir oda yer almaktadır (Okuyucu, 2007: 82-84).



(F-1: Derinkuyu Yeraltı Şehri Şirahanesi<sup>3</sup>)

### 1.3.8. Kaymaklı Yeraltı Şehri

Günümüzde ziyarete açık olan Kaymaklı yer altı şehri, dört kattan oluşmaktadır. İlk katında bir ahır ve çeşitli yaşam alanları bulunmaktadır. İkinci katta bir mezarlık bulunmaktadır. Üçüncü katta ise şirahaneler, mutfak, erzak depoları ve çeşitli amaçlar için kullanılan odalar bulunmaktadır. Bu katta dikkat çeken bölümlerden biri de bakır işletme atölyesinin olduğu bölümdür. Son katta ise yine şirahaneler, mutfaklar ve erzak depoları bulunmaktadır (Sezgin vd., 2019: 239).

---

<sup>3</sup> Sınıksaran M (2019) Nevşehir ve civarı yeraltı şehirlerinin genel özellikleri. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Arkeoloji Anabilim Dalı / Arkeoloji Bilim Dalı, Ankara s. 56.



(F-2: Kaymaklı Yeraltı Şehri Şirahanesi<sup>4</sup>)

### 1.3.9. Özkonak Yeraltı Şehri

Özkonak Yeraltı Şehri, M.Ö. 400'lü yıllarda yapıldığı düşünülmektedir. Aziz Basil önderliğinde kayalar oyularak bir yer altı şehri oluşturulmuştur. Kapadokya'da diğer yeraltı şehirlerinden daha farklı bir yapıda, katlar arasında iletişim sağlayan uzun ve dar deliklerle inşa edilen Özkonak Yeraltı Şehri şirahane, hava bacaları, su kuyusu ve mekân girişlerini kapatan sürgü taşları ile görülmeye değerdir (URL-8).

Nevşehir bölgesinde yer alan yeraltı şehirlerinden üçünde de şirahaneler önemli bir yer tutmuştur. Özellikle Özkonak'ta bulunan Yeraltı Şehrinde şirahaneler iki katta yer almaktadır. Buradan da şirahanelerin bölge için önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır.

### 1.3.10. Cemil Köyü Keşlik Manastırı

Keşlik Manastırı da şirahanelerin bulunduğu mekânlardan biridir. Tuf kayalar oyularak yapılan bu manastır da şirahane, aş odası, mahzen, mezarlar, iki kilise ve peribacası mağara evleri bulunmaktadır (Türkmen, 1999: 59).

Koramaz Vadisi'nde de diğer yapılarda olduğu gibi oyma mağaralar içerisinde birçok şirahane bulunmaktadır.

---

<sup>4</sup> Sınıksaran M (2019) Nevşehir ve civarı yeraltı şehirlerinin genel özellikleri. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Arkeoloji Anabilim Dalı / Arkeoloji Bilim Dalı, Ankara s. 48.

Şirahaneler, genellikle kilise ve manastır içinde konumlanmıştır. Ancak, üretimin yapıldığı köylerde de birçok evde şirahane bulunmaktadır. Örneğin Karakaya Sofular köyünde de bir adet şirahane kayıt altına alınmıştır. Bahçeli köyünde de kayalara oyularak oluşturulmuş şirahaneler bulunmaktadır. Ürgüp'te de evlerin önünde şirahanelere rastlanmaktadır (Türkmen, 1999: 116-140).

Türkmen (1999: 202-220) ayrıca Karanlık Tığraz “kapılı” mevkiinde kayadan oyma mekânlar içerisinde şirahanelerin olduğunu ifade etmektedir. Aktepe bölgesinde de vadiler içerisinde farklı noktalarda üç şirahane daha tespit edilmiştir. Boyalı, Derepınar ve sofular köylerinde de köylerin birçok yerinde çok sayıda şirahaneye rastlanılmaktadır.

#### **1.3.11. Göreme Açık hava Müzesi**

Göreme'nin en önemli tarihi yansıtan yeri olan Göreme Açık hava Müzesi'dir. Müze kaya içine oyulmuş kiliseler, mezarlıklar, manastırlar, şapaller (küçük kiliseler), yaşam alanları, mutfaklar ve yemekhanelerden oluşmaktadır. Ayrıca iki tane de şirahane bulunmaktadır. Şirahaneler, üzüm ezmek için kullanılmaktadır. Ayrıca mutfığa yakın olan şirahane konumu dolayısıyla hocalara ya da önemli kişilere hizmet vermektedir (Türkmen, 1999).

#### **1.3.12. Kapadokya Yaşayan Miras Müzesi**

Kapadokya Yaşayan Miras Müzesi'nin avlusunda bulunan şirahane, müzeye gelen ziyaretçilere tanıtılmaktadır. Müzede bağlardan toplanan üzümün ezilerek şirahane sıra olması ve sofraya gelene kadar geçirdiği aşamalar anlatılmaktadır. Ardından üzümden elde edilen sıra ile pekmez, şarap, köftür gibi yiyecek içecekler hakkında da bilgi verilmektedir.



(F-3: Kapadokya Yaşayan Miras Müzesi Şirahanesi)

### 1.3.11. Oteller

Şirahanelerin bulunduğu bir başka yapı ise otellerdir. Eski yapıların şuanda konaklama hizmeti sağlamak için otele dönüşmesi ile özgün yapısının bozulmadan kalmasıyla birlikte mimaride bulunan şirahaneler özelliklerini korumuştur. Günümüzde bölgedeki turizm faaliyetlerinin de gelişmesiyle birlikte evler otellere dönüşmüş, şirahaneler / şaraphaneler asıl mimariden ayrılmadan, özgünlüğünü koruyarak konaklayan misafirlere doğal ortamında sergilenmekte ve misafirlere kültür turizmi bağlamında tanıtılmaktadır. Ayrıca otel odalarının tafana (mutfak), şirahane, mahzen odası vs. isimleri ve özellikleri konaklamak isteyenlere vurgulanmaktadır.

Hasse Cave Konak'ta 5 kaya, 2 konak ve 2 kemerli odadan oluşan 1830'lu yıllardan kalma bir Osmanlı konağıdır. Mağara odalar; el yapımı kaya yataklar, yerel kültürün özelliklerini tam olarak yansıtmaktadır. (URL-9).



(F-4,5: Hasse Cave Konak Şirahane Oda)

Asmalı Cave House'un bütün odaları geleneksel taş kemerli mimariyle yapılmıştır. Otelde geleneksel bir iç avlu da bulunmaktadır. Otel odaları standart numaralardan ziyade "Suit Asmalı Oda", "Suit Şırahane" ve "Suit Kaya Oda" şeklinde düzenlenmiştir. Bu odalar otel mimarisinin doğal dokusunu korunarak dekore edilmiştir (URL-10).

Hidden Cave Hotel, Kapadokya'nın kalbi Göreme'nin merkezinde bulunan tarihi çok eskiye dayanan mağara ve taş odaları, bölgenin tarihsel yapısına uygun bir şekilde dekore edilmiştir. "Şırahane Oda" ismi verilen oda otel odasına dönüştürülmeden önce pekmez yapımı için kullanılmaktaydı (URL-11).



(F-6: Hidden Cave Hotel Şırahane Oda Fotoğrafi)

Nar Cave House, Kapadokya bölgesinin en eski yerleşim yeri olan Nevşehir'in Nar Kasabası'nda yer almaktadır. 2016'dan beri Kapadokya bölgesini ziyaret eden yerli ve yabancı turistler tarih dokusuna ev sahipliği yapmaktadır. Otelde, odalara "Düven Mağara Oda", "Gelin Taş Oda", "Tırpan Mağara Aile Odası" ve "Şırahne Taş Oda" gibi isimler verilmiştir (URL-12).

Sota Cappadocia, farklı odalarıyla Ürgüp'te konaklamak isteyen misafirlere yöreye özgü isimleri ve dokusuyla çeşitli oda seçenekleri sunmaktadır. Oteldeki odalar, Şırahane, Tandır Oda, Kaya Oyma Erzak Odası, Kule Oda, Şömineli Oda, Göbekli Oda ve Dokumahane odalarından oluşmaktadır.(URL-13).





(F-7,8: Sota Cappadocia Otel Şırahane Oda Fotoğrafi)

Uçhisar'da bulunan Maze Of Cappadocia'da da ahır, samanlık, kiler, tandır evi, kış evi, şırahâne, yaz evi gibi değişik işlevlere sahip mekânlar kayadan oyma olup bin yıllardır Dünya'da benzersiz bir mimari doku ve yaşam tarzı sunulmuştur. Sota Cappadocia'da görülen özellikler bu otelde de bulunmaktadır.

Bölgede bulunan ve bir başka otel olan Kavak Konak'ta 3 yeni oda ve zemin katta özgün bir "şırahane" (geleneksel mutfak) ve "peynir odası" (soğuk kiler) mekânları bulunmaktadır.

Museum Hotel'de de otelle ilgili web sayfalarına göre diğer otellerdeki gibi geleneksel odalar bulunmaktadır. Tandırlı Cave Suite Otelde yer alan oda, geçmişte mutfak olarak kullanılırken günümüzde misafirlerin ağırlandığı bir yatak odası olarak kullanılmaktadır. Tandırlı Cave Suite odada üzümler odada yer alan şırahane sıkılarak üzüm suyu elde edilmiştir. Ancak otel çalışanları ile görüşüldüğünde otelde söz konusu odaların olmadığı öğrenilmiştir.

Fresco Cave Suites'te ise Küçük Kemerli oda bulunmaktadır. Bu oda otelin en küçük odasıdır. Oda 1970'li yıllara kadar bir şırahane olarak kullanılmıştır. Günümüzde ise misafirler için yatak odası olarak kullanılmaktadır.

Terra Cave Hotel'de de diğer otellerde olduğu gibi bir şırahane bulunmakta ve diğer odaları da yöreye özgü özelliklerde dizayn edilmiştir. Otelde kalan misafirler Nevşehir kültürünü adeta yaşamaktadırlar.





(F-9: Terra Cave Hotel Şirahane Oda Fotoğrafi)

Otellerde sıradan oda numaralarından ziyade “Şirahane” gibi geleneksel isimlerin kullanılması otellere kültür ekonomisi bağlamında katma değer sağlamıştır. Tespit edilen otellerde şirahane ve şarapla ilgili mimari bir oluşumun olmadığı görülmüştür. Otellerde konaklayan meraklı ziyaretçilere şirahane ile ilgili bilgi aktarımı yapılmaktadır (K.K.25).



(F-10, 11: Dokusu Korunmuş Şirahane)

Yukarıdaki ifadelerden de anlaşılacağı üzere asıl mimarideki şirahaneler ticari amaçla farklı konseptlerde pazarlanmakta ya da mekân konusunda sıkıntı yaşamayan işletmelerde şirahaneler ayrı bir bölüm olarak gelen misafirlere sunulmakta ve şirahaneler anlatılmaktadır. Bunların dışında sadece şirahane isminin kullanıldığı işletmeler de mevcuttur. Odalara klasik oda numarası vermek yerine “şirahane”, “tandır” gibi oda isimleri vermekte ve böylece şirahane kültürünü misafirlere aktarmaktadırlar (K.K.20).

2000’li yıllara gelindiğinde Nevşehir turizminde “butik, mağara otel” dönemi başlamış. Son 20 yıldır paket turlarla gelen ucuz otellerde kalan turistlerin yanı sıra artık “butik, mağara otel” talep eden on katı fazla para ödeyen Amerikalılar ile birlikte kompleks zevkler dönemi başlamıştır (Yankı, 2013 101).

Bölgede geleneksel mimari içerisinde yer alan şirahaneler zamanla asıl kullanım amacını yitirmiş ve turizm sektörünün de canlanmasıyla birlikte özgün olmak isteyen işletme sahipleri var olan bu geleneksel mimarileri restore ettirerek kullanıma açmışlardır. İşletmelerdeki ahır, çardak, güvercinlik, şirahane vb. odalar geleneksel yapıdaki görünüşleri ile yeniden hayat bulmuştur. Böylece kültürün pazarlanması ve ekonomiye dönüşmesi söz konusu olmuştur. Bölgeyi gezip konaklamak isteyen turistler alışılmışın dışında bir konaklama deneyimi ne sahip olmaktadır. Bu şekilde farklılık yaratan işletmelerde bulunan otantik odalar daha çok rağbet görmekte ve odalar daha yüksek fiyatlara pazarlanmaktadır.

Bir otel çalışanı olan Ahmet Kozan, çalıştığı oteldeki ve Nevşehir’de şirahaneleri şu şekilde anlatmaktadır:

Tandır şirahana tırpan diye odalarımız var. Bölgenin simgesi olarak bunları kullanıyoruz. Müşteriler şirahane nedir diye soruyor. Biz de şirahanelerin ne işe yaradığını anlatıyoruz. Orijinal şirahanemizi de gösteriyoruz (K.K.24).

Turizm sektöründe çalışan bir başka isim olan Oktay Kaya ise çalıştığı otelde bulunan şirahane odası için “Odamızın adı sadece şirahanedir. İçerisinde şarapla alakalı bir şey yoktur. O yapıyı yansıtmıyoruz. Şirahane odasını soranlara biz anlatıyoruz. Bilgi aktarımını gerçekleştiriyoruz.” değerlendirmesinde bulunmaktadır (K.K. 25).

## İKİNCİ BÖLÜM

### NEVŞEHİR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE ÜZÜM

Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Anadolu, mutfak kültürü bakımından zengin bir yapıya sahiptir. Anadolu'nun her bölgesi mutfak kültürünün bir parçası olan sembollerle doludur. Her bölge, her şehir hatta her ilçede o yere has bir yemek ya da yeme-içme kültürü ve uygulaması bulunmaktadır. Nevşehir de yüzyıllar boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması hasebiyle kendine özgü bir mutfak kültürü olan şehirlerden biridir. Bu sembollerden biri de üzüm ve üzümünden elde edilen yiyecek ve içeceklerdir. Nevşehir bölgesinde üzüm yetiştiriciliği yüzyıllardan beri yapılmaktadır. Üzüm yetiştiriciliğine bağlı olarak Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan pekmez, sirke ve şarap bölgede yoğun bir şekilde üretilmektedir.

Geçmişte kendi bağlarından, üzümlerinden elde ettikleri pekmez ve sirkeyi tüketirken günümüzde turizmin de bölgede canlanmasıyla birlikte yöresel ürün pazarlarında yerli ve yabancı turistler için pekmez ve sirke satışa sunulmaktadır. Şarap üretimi ve tüketimi konusunda ise bölgede birçok sayıda şarap fabrikası bulunmaktadır. Bu fabrikalarda üretilen ürünler yurt içinde ve yurt dışında birçok ülkeye gönderilmektedir. Fabrikaların dışında da ev yapımı şarap üretip turistlere perakende olarak satış yapan butik şarap evleri bulunmaktadır. Şaraplar, turistlere tadım yaptırılarak satılmakta ve aynı zamanda şarap üretimi ve aşamaları da tadım yapan turistlere anlatılmaktadır. Şarap, farklı üzüm türlerinden elde edilmesi sebebiyle diğer içkilere benzemez. Şarap tüketimi konusunda bir başka husus da kişisel zevkler ve damak tatlarıdır. Bu yüzden şarap evlerinde şarap tattırma ve tatma ihtiyacı duyulur. Şarapları tadan turistler hem kendileri ve yakınları için hediye şarap almakta hem de Nevşehir şarap üretimi ve kültürü konusunda bilgi sahib olmaktadır.

Maddi kültür içerisinde önemli yer tutan mutfak kültürü incelenen toplumun yaşamı, coğrafi konumu, geçmişini ve şuan içinde bulunduğu yapı hakkında bilgi vermektedir. Halk mutfağının temel belirleyicileri toplumun gündelik hayatı, coğrafyanın fiziksel özellikleri ile değişkenlik göstermektedir. Yiyeceklerin nasıl tüketilebilir olduğu, saklama koşulları, mutfakta yapılan hazırlıkları etkilemektedir. Geniş bir yemek kültürüne sahip olan Nevşehir mutfağını çalışma konusu olan üzüm ile sınırlandırılacaktır. Hemen hemen herkesin mutfağında yer alan üzüm ve pekmez gibi yiyecekler beslenme alışkanlıkları arasında önemli bir yer tutmaktadır. Nevşehir bölgesinde üzümle yapılan yiyeceklere ve çeşitliliğine bakıldığında bu durum daha açık bir şekilde anlaşılacaktır.

Nevşehir’de üzüm, yaş ve kuru olarak tüketilmektedir. Ayrıca üzüm ve üzüm ürünleri çeşitli yiyecek ve içecek yapımında kullanılmaktadır. Üzümün ana maddesi olduğu ve bölgede en çok tüketilen ürünlerin başında pekmez gelmektedir. Pekmez, Anadolu’da her bölgede farklı üzüm çeşidiyle yapılmaktadır. Nevşehir bölgesinde yetiştirilen üzümlerden sofralık üzümler ayrıldıktan sonra tamamı pekmez yapımı için kullanılır. Ancak açık renkli pekmez daha makbul olduğu için açık renkli üzümlerden pekmez yapmak tercih sebebidir (K. K.5, K.K.9)

Pekmez olarak kullanılacak üzümler tam olgunlaştığında kesilir ve pekmez yapımı için bağda ya da evlerin önünde hazırlanan şirahanelere götürülür. Şirahaneye getirilen üzümler komşuların yardımıyla “telis” denilen çuvallara koyulup ayakla çığnenir. Birçok işte olduğu gibi pekmez yapımında da işler genellikle imece usulüyle gerçekleştirilmektedir. Çığnenen üzümlerin sırası bakır kazanlarda ya da “bolum” adı verilen çukurda biriktirilir. Elde edilen şıra karıştırılarak kaynatılır. Kaynayıp köpürmeye başlayan şiranın üstündeki köpükler bir kevgir yardımıyla alınır. Bu sırada çocuklar için kaynayan şiraya çeşitli meyveler atılıp tatlandırılması sağlanır. Tatlandırılan meyveler çocuklara ikram edilir. Bölgede kaynayan şiranın içerisine yumurta ve süt de ilave edilmektedir. Ayrıca hoş koku vermesi için reyhan otu da atılır. Kıvam alana kadar karıştırılan pekmez kıvama geldiğinde soğutulmaya alınır. Soğuduğunda toprak kaplara alınarak tüketime hazır hale getirilir (Güçlü, 1994: 38).



(F-12: Üzümnden Şıra Elde Etme Aşaması)

## 2.1.Nevşehir’de Üzümnden Elde Edilen Ürünler

### 2.1.1. Pekmezler

#### Bal Pekmezi

Ürgüp bölgesinde yapılan pekmez diğer bölgelere göre farklılık göstermektedir. Ürgüp’te pekmez yapımı için daha çok Kete Gömlek ve Dimrit cinsi üzümler tercih edilmektedir. Bağdan toplanan üzümler şirahaneye ya da evin yanında getirilerek ezilip suyu çıkartılır. Üzüm suyuna pekmez toprağı adı verilen ve civar dağlardan özel olarak getirilen beyaz renkli bir toprak eklenir. Bu toprak üzüm suyundaki ekşiliğın giderilmesi için kullanılmaktadır. Yapılan pekmezin kalitesi rengiyle ölçülmektedir. Pekmez ne kadar beyaz olursa pekmezi yapan kişi o kadar beceriklidir. Yapılan pekmez sofraya konulduğunda görüntüsünden pekmez olduğu çoğu kişi tarafından anlaşılmaz. Rengi sebebiyle balla karıştırılır. Bu yüzden beyaz renkli pekmez “bal pekmez” adıyla bilinmektedir (K.K.2, K.K.3, K.K.8).



(F-13, 14: Bal Pekmezi)

### **Çarpma / Çırpma Pekmezi**

Ürgüp'te “çırpma” ya da “çarpma” pekmez adında bir pekmez çeşidi vardır. Bu pekmeze ayrıca görüntüsünden ve yapısından dolayı “katı pekmez” adı da verilmektedir. Pekmezi diğer pekmezlerden ayıran en önemli özelliği ise içerisinde kullanılan ürünlerin farklılığıdır. Bir kg pekmez için bir yumurta akı katılmaktadır. Pekmez kaynatılırken içerisine pudra şekeri ve geçen yıllardan kalan bir miktar pekmez katılır. Eski pekmez maya işlevi görmektedir. Katılışp kıvam alan pekmez kaplara koyularak kilerlerde kışın tüketilmek üzere saklanır (K.K.2, K.K.7, K.K. 8).

### **Süpürge Pekmezi**

Nevşehir bölgesinde yapılan bir başka pekmez çeşidi de “süpürge pekmezi”dir. Pekmez için elde edilen üzüm şırası içerisine yoğurt, karpuz suyu ve yumurta eklenir. Ürünler eklendikten sonra bir sopanın ucuna kullanılmamış ya da sadece pekmez yapımı için kullanılan temiz bir süpürge takılır. Süpürge ile kaynamakta olan şıra çırpılır. Bu işlem şıranın daha duru olması için yapılmaktadır. Elde edilen pekmez böylece daha koyu bir kıvam alır. Kaynatarak istenen kıvama ulaşan pekmez soğutulup toprak küplere ya da çeşitli kaplara alınarak kışın tüketilmek üzere kiler gibi serin yerlerde saklanır (K.K.4).



(F-15: Süpürge Pekmezi Yapımı)



## 2.1.2. Çerez ve Tatlılar

### Kuru Üzüm

Yazın yaş olarak toplanan üzümler potasa<sup>5</sup> suyuna batırılıp sergi üzerine serilir. Sıcak yaz günlerinde güneş altında kurutulur. Kurutulan üzümler kış aylarında akşam oturmalarında tüketilir. Tüketim fazlası kuru üzümler ise satılarak ev ekonomisine katkı sağlanır (K.K.9).



(F-16:Kuru Üzüm)

### Hevenklik Üzüm

Nevşehir bölgesinde kuru üzümde ziyade hevenklik<sup>6</sup> üzümler de vardır. Özellikle dayanıklı olması sebebiyle iğde ağacının dalından yapılan hevenklere yazın toplanan üzümler asılır. Asılan üzümler Nisan ayına kadar tazeliğini korumaktadır. Böylece hemen hemen yıl boyunca yaş üzüm tüketilmektedir (K.K.3, K.K.4).



<sup>5</sup> Potasyum karbonat.

<sup>6</sup> Bir ipe geçirilerek dizilmiş, bir çubuğa ya da birbirine bağlanmış yaş meyve ya da sebze bağı.

(F-17:Hevenklik Üzüm)

### **Köftür**

Üzümden elde edilen şıra kaynatılır. İçerisine az miktarda un ya da nişasta eklenir. Koyulaşıp bir kıvam alana kadar karıştırılır. Kabarcıklar oluşunca köftürün pişmiş olduğu anlaşılır. Pişen köftür tepsilere dökülür ve bir iki gün bekletildikten sonra isteğe göre kesilir. Ardından iki ya da üç gün daha güneş altında bekletilerek kurutulur. Kurutma işlemi yapılırken sürekli ters düz yapılır. Böylece iki tarafı da kurumuş olur. Kurutulan köftür yemeye hazırdır (K.K.5, K.K.7).



(F-17, 18: Köftür Yapımı)

### **Pelver**

Pelver ayva ve üzüm şırası ile yapılır. Ayvalar yıkanıp temizlendikten sonra soyulup iki parçaya ayrılır. Çekirdekleri çıkartılan ayvalar dilimlenir. Önceden kaynatılmış olan üzüm şırasının içine atılır ve ayvalar pişinceye kadar bekletilir. Pişen ayvalar başka bir yere alınır. Soğuduktan sonra kaplara doldurulan ayvalar kahvaltılarda ya da su eklenerek komposto olarak tüketilir (K.K.2, K.K.4).

### **Şıra Tarhanası**

Ana maddesi yarma ve şıradır. Üzüm şırası kaynatılıp yoğun bir kıvama geldiğinde içerisine yarma ilave edilir. Bir süre karıştırılan şıra ve yarma karışımı muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan indirilip tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır. Karışım soğuduğunda top gibi şekillendirilir. Yaklaşık bir hafta güneşte kurutulduktan sonra



küplere doldurularak kilerde muhafaza edilir. Kış aylarında da tüketilir (K.K.3, K.K.8).

### **Ağda**

Pekmezin uzun süre kaynatılmasıyla elde edilir. Elde edilen ağda toprak kaplarda saklanır. Ağda, çubuk macun gibi hazırlanıp çocuklara ikram edilir. Evde geleneksel yöntemlerle ve doğal ürünlerin kullanılması bakımından çocuklar için faydalı bir besin ürünüdür (K.K.2).

### **Aside**

Pekmez, yağ, un, tereyağı ve ceviz bir araya getirilerek oluşturulur. Yağ ve un rengi koyulaşmaya kadar kısık ateşte kavrulur. İçerisine yedire yedire pekmez ilave edilir. İstenen kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Uygun bir tabağa alınan asidenin üzerine isteğe göre tereyağı ve ceviz ilave edilir. Aside, genellikle akşam oturmalarında ya da kadın günlerinde ve oturmalarında tüketilir (K.K.3, K.K.7).



(F-19: Aside)

### **Bulamaç**

Nevşehir bölgesinde tüketilen geleneksel bir tatlı çeşididir. Ana maddesi pekmez, un, yumurta, süt ve cevizdir. Yumurta çırpılıp süt eklenerek çırpılmaya devam edilir. Üzerine un ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. Bir tavada yağ kızdırılır. Önceden hazırlanan harç kızdırılan yağın üzerine ilave edilir ve karıştırılır. Üzerine tatlandırma amacıyla pekmez ve ceviz ilave edilip soğuduktan sonra tüketilir (K.K.3, K.K.11).



(F-20: Bulamaç)

### **Ayva Boranisi**

Ayvalar elma dilimi büyüklüğünde dilimlenip üzerine pekmez ve su ilave edilir. Yavaş yavaş pişirilerek yemeğe hazır hale getirilir. Kış aylarında hazırlanan ve tüketilen bir tatlı çeşididir. Pratik olması sebebiyle her zaman yapılabilir (K.K.2, K.K.13).

### **Kıtır Kabak Tatlısı**

Yörede yapılan kabak tatlısında şeker yerine üzüm pekmezi kullanılır. Tatlıyı hazırlamak için öncelikle kireçli su hazırlanır, kabukları soyulup dilimlenen kabaklar kireçli suda bir gün kadar bekletilir. Böylece kabakların sertleşmesini sağlamaktır. Kireçli sudan çıkarılan kabaklar iyice yıkanır. Kazanda kaynayan şıranın içine atılır. Kabaklar piştikten sonra kazan ateşten alınır. Kabaklar soğuduktan sonra küplere koyularak kilerde saklanır (K.K.2, K.K.9).



(F-21: Kıtır Kabak Tatlısı)

### **Bitirgen Kayısı Tatlısı**

Ürgüp'te yetiştirilen Bitirgen kayısı, tatlı yapımında kullanılmaktadır. Bitirgen, önce suda haşlanır, yumuşamaya başlayınca ocaktan alınarak çekirdekleri çıkartılır. Ardından içine isteğe göre kuruyemiş koyulur. Son olarak da pekmez, yağ ve su karışımı ile 20 dakika kadar pişirilir. Servis edilirken de isteğe bağlı üzerine kaymak konularak servis yapılır (K.K.2, K.K.13).



(F-22: Bitirgen Kayısı Tatlısı)

### **Cevizli Pekmez Sucuğu (Bandırma)**

Cevizli pekmez sucuğu hemen her bölgede yapılan yiyeceklerdendir. Yaz aylarında pekmez yapımı ve ceviz hasadından sonra elde edilen bu malzemelerle kışın tüketilmek üzere hazırlanır. Cevizlerin kabukları çıkartılıp bir iğne ile iplere dizilir. Nişasta katılan pekmezin bir kazanda kaynatılır. Kaynayıp yoğunlaşan karışım istenen kıvama geldiğinde ocaktan alınır ve önceden ipe dizilen cevizler karışıma batırılıp çıkartılır. Ardından kurutmak için kapalı bir yere asılır. On gün bu şekilde bekletilen cevizli pekmez sucukları tüketilmeye hazır hale gelir. Cevizli pekmez sucuğu daha çok kış aylarında akşam oturmalarında tüketilmektedir (K.K.2, K.K.6).

### **Üzüm Turşusu**

Üzüm turşusu bir çeşit çerezdir. Genellikle parmak üzümünden yapılır. Dimrit üzümünden de yapıldığı bilinir. Üzüm turşusu yapılırken şeker, su, turşu tozu karıştırılarak bir küpe doldurulurdu. Ağız sıkıca kapatılan küp 1-2 ay bekletilirdi. Yörede yaygın olarak tüketilen bir lezzettir (K.K.2, K.K.5).



(F-23, 24, 25, 26: Üzüm Turşusu Yapım Aşaması)

### **Pestil**

Üzüm şırası ile nişasta birlikte kaynatılır. İçinde hava kabarcıkları kalmaması için kaynatma sırasında sürekli çırpılır. Uygun kıvama geldiğinde ocaktan alınır. Düz bir zemin üzerine temiz bir örtü üzerine dökülür. Üzerine arzu edilirse ceviz ya da kayısı çekirdeği serpilir. Oklava yardımıyla bulamaç eşit bir şekilde yayılır. Bir hafta bekleyen pestil başka bir çarşaf üzerinde ters çevrilir. Daha sonra makasla kesilen pestil aralarına nişasta serpilerek kaplara koyulur (İşçen, 2011: 130).



(F-27: Pestil)

### **Pekmez Helvası**

Unu yağ ile kavurulur, ocağın üstünde dururken 1 su bardağı pekmez eklenir. Şeker yerine pekmez tatlandır (K.K.2, K.K.7).



(F-28: Pekmez Helvası)

### **Pekmezli Şeker Pancarı Yahnisi**

Şeker pancarlarını yıkayıp kabukları soyulur. İnce yaprak şeklinde doğranıp düdüklüde üzerini kaplayacak kadar su eklenir ve haşlanmaya bırakılır. Hafif yumuşayınca üzerine pekmez dökülür. Suyunu çekip hafif dibi tutasıya kadar ocakta tutulur. Pancar kullanılarak ayrıca çorba da yapılmaktadır (K.K.2).



(F-29: Pekmezli Şeker Pancarı Yahnisi)

### **2.1.3. Üzüm ve Üzüm Ürünlerinden Yapılan Çorbalar**

#### **Pancar Çorbası**

Pekmez şırası, kuru üzüm, şeker pancarı ve bir miktar buğdayın karıştırılarak tandırda pişirilerek yapılan bir çorba türüdür (K.K.2, K.K.3).

#### **Sütlü Çorba**

Süt, kuru üzüm ve bulgurun birlikte pişirilmesi ile elde edilen çorba çeşididir (K.K.8).

### **Üzüm Ezmesi**

Siyah çekirdekli üzümü dibekte dövdükten sonra içine su katılarak çorba kıvamına getirilir (K.K.2, K.K.5).

### **Kaygana**

Yumurta ile unu çırp incecik tavaya dök hafif hafif pişirdikten sonra ocaktan alınır, küçük küçük kesilir. Üzerine pekmez dökülür Nevşehir'in meşhur kayganası hazırlanmıştır (K.K.2).



(F-30: Kaygana)

### **Aşure (Şire Çorbası)**

Fasulye ve nohut haşlanır. Yarma ile beraber bir tencerede pişirilir. Yeterince pekmez ve su eklenir. Kıvamı çorba gibi olduktan sonra üzerine fındık, fıstık, çetene, tuz ve ceviz serperek servis edilir (Narin, 2001: 30).



(F-31: Aşure)

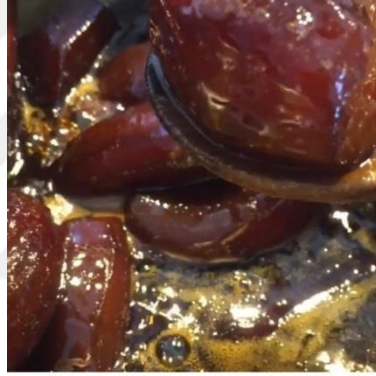


### **Kabak Reçeli**

Kabak ve üzüm şırası kullanılarak yapılır. Temizlenip kabukları soyulan kabaklar dilimlenir. Kaynayan şıra içerisine kabaklar atılıp kaynayınca kadar şıra içerisinde tutulur. Kıvam alan kabaklar soğumaya alınır. Soğuduktan sonra kahvaltılarda tüketilir. Bölgede kabak yerine armut, kayısı gibi meyvelerden de reçel yapılır (K.K.2).

### **Pekmezli Patlıcan Tatlısı**

Patlıcanlar soyulup tuzlu suda bekletilir acısı çıkınca yıkanır. Suyu süzülünce 5 dakika haşlandıktan sonra suyunu süzülür. Daha sonra üç bardak pekmez bir bardak su ile pişirilir. İsteğe göre tahinle servis edilir (K.K.2).



(F-32: Pekmezli Patlıcan)

### **2.1.4. Yemekler**

#### **Dolaz**

Un helvasına benzerliği olan Dolazın içine bir şey konmadan pişirilir üzerine pekmez dökülerek tatlandırılır. Eskiden düğünlerde herkes dolaz yaparmış geleneksel bir tatlıydı. Kimin dolazı beyaz olursa o kıymetli olurdu (K.K.2, K.K.3).



(F-33: Dolaz)

### **Kedi Batmaz**

Ekmek olarak tüketilen yufkalar tereyağında kavrulur, üzerine pekmez dökülür (K.K.2, K.K.7).



(F-34: Kedi Batmaz)

### **Ayva Dolması**

Ayvannın içine doldurulmak üzere kıyma ve bulgur hazırlanır. Üzerine terayağ ilave edilir. Ayvaların içine parmakla pekmez sürülür ve hazırlanan karışım doldurulur. Üzerine yeteri kadar su eklenir. Ayva dolması lezzetli olsun diye genellikle toprak çömlerle pişirilir (K.K.2).



(F-35: Ayva Dolması)



### 2.1.5. Salamura Yaprak

Genellikle mayıs ayında üzümler çiçeğini döktükten sonra yapraklar toplanır. Beyaz üzüm bağından toplanan yapraklar, parmak üzüm yaprağı, siyah buludu yaprağı, siyah üzüm, keten göynek yaprağı tercih edilir. Toplanan yapraklar deste yapılarak bidona döşenir, aralarına tuz dökülür. Daha sonra yaprakların sararması için üzerine sıcak su dökülür. Diri ve sert olması için üzerine kaya tuzu eklenir. Serin yerde muhafaza edilir (Yolcu, 2018: 13).



(F-36: Salamura Yaprak)

### 2.1.6. Sirke

Türk ve Nevşehir mutfak kültüründe en çok tüketilen ürünlerden biri de sirkedir. Sirke, Nevşehir'de üzüm şirasından elde edilen şaraba su ilave edilerek elde edilir. Elde edilen sulu şarap ağzı açık bir şekilde sıcak sayılabilecek bir ortamda beklemeye bırakılır. Sirke hazır hale geldiğinde mutfakta salatalarda ve çeşitli yemeklerde kullanılır. Sirke günümüzde ayrıca temizlik maddesi olarak da kullanılmaktadır (K.K.4, K.K.7).

### 2.1.7. Üzüm ve Üzüm Ürünlerinden Yapılan İçecekler

#### Pekmezlik Karışık Hoşaf

Kuru erik, elma, üzüm, armut bir kapta gecedan sabaha kadar ıslatılır. Islatılan kuru meyveler aynı suyla yumuşayınca kadar kaynatılır. Kaynamaya yakın üzerine pekmez ilave edilen hoşaf soğuduktan sonra tüketilir. Pekmezlik kuru hoşaf özellikle pirinç pilavı ve bulgur pilavı ile tüketilmektedir (K.K.4).

## **Üzüm Suyu**

Toplanan üzümler önce yıkanır. Yıkanan üzümler bir tencereye alınarak yumuşayınca kadar pişirilir. Üzümler süzgeçten geçirilerek suyu sıkılır. Elde edilen üzüm suyu iki üç gün içerisinde tüketilir. Aksi takdirde üzüm suyu tadı değişir (K.K.7).

## **Üzüm Şırası**

Şırahanede ezilen üzümün suyu bir taşım kaynatılır. Yufka gibi yiyeceklerin yanında tüketilmektedir (K.K.2, K.K.7).

## **Pekmez Şerbeti**

Üzüm şırası ve üzüm suyu bittiğinde kış için hazırlanan pekmeze su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Özellikle kış aylarında soğuk havalarda şifa niyetine tüketilir (K.K.2, K.K.7).

## **Şarap**

Bağlardan toplanan üzüm şırahanelerde ezilir. Elde edilen şıra fermante edilmek üzere küplere doldurulur. Geleneksel mimaride küplerin koyulacağı oymalar bulunmaktadır. Küplerin içindeki şıra bu oymalarda fermante olur. Şıra, elli gün geçtikten sonra süzülüp küpün ağzı tekrar kapatılır. Şıranın hava almaması elde edilecek şarap için önemlidir. Taşması halinde tekrar süzülerek bir hortum aracılığıyla başka bir kaba alınır. Yeni bir küpe hava almayacak şekilde ağzına kadar doldurulur. En az üç ay bekletilir. Tadının daha iyi olması için daha fazla bekletmek makbuldür (K.K. 1).

Üzüm, üzüm suyundan veya asmanın yaprağından yapılan yiyecek ve içecekler Nevşehir bölgesinde bu şekilde yapılmıştır. Yüzyıllardır önemli olan şarap yapımı hala devam etmektedir. Endüstri'nin gelişmesiyle birlikte geleneksel üretimler yapan imalathaneler azalmış, üretimde ve pazarlamada fabrikalarda başlamıştır. Günümüzde kültür ekonomisi ve endüstrileşme ile kültür turizmi şarap üretiminde de dikkat çekmektedir. Şarap üretimini ayrı bir başlık altında ele alınacaktır.

Yeme-içme sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil aynı zamanda kendine özgü bir kültür, bir işlev barındırmaktadır (Doykun, 2020: 321). Fieldhouse (2002: 48) yemeğin işlevlerini şu şekilde maddeleştirmiştir:

1. Prestij ve statü işlevi
2. Arkadaşlık ve iletişim işlevi
3. Hediye ve paylaşma işlevi
4. Kutlama, ziyaret ve eğlence işlevi
5. Ritüelistik işlevi

Fieldhouse, yukarıda da görüldüğü gibi yemeğin işlevlerini beş maddede belirtmiştir. Mahmut Tezcan (2000:17-18) ise Fieldhouse'un yemek konusundaki tespit etmiş olduğu işlevlere toplumsallaşma, ailenin yüceltilmesi ve turizm ve tanıtım işlevini de eklemiştir. Böylece yemeğin işlevleri ana hatlarıyla sekiz ana başlıkta değerlendirilmiştir. Nevşehir bölgesinde tespit edilen ana maddesi üzüm olan yiyecek ve içeceklere bakıldığında da söz konusu ürünlerin en az birer işlevi olduğu görülmektedir. Özellikle çerez ve tatlı bölümünde yer alan bal pekmezi, köftür, pelver, ağda bulamaç, kuru üzüm gibi ürünler gerek yapımında birden çok insan gücüne ihtiyaç duyulması sebebiyle gerekse özellikle akşam oturularında ve gündüz sohbetlerinde birlikte tüketilmesiyle arkadaşlık ve iletişim işlevi bulunmaktadır. Hazırlanan bu ürünler, mahalledeki komşulara ve akrabalara da hediye edilmektedir. Böylece hediye ve paylaşma işlevi ortaya çıkmaktadır. Bal pekmez gibi ürünler yapımı zor ve zahmetli olması sebebiyle statü ve prestij işlevini ortaya çıkartmaktadır. Ayrıca birçok ürün kutlama, ziyaret ve eğlence ortamlarında kullanıldığından kutlama, ziyaret ve eğlence işlevi ve toplumsallaşma işlevi bulunmakta; geçiş dönemlerinde tüketilmesi bakımından ritüelistik işleve sahip ve son olarak bölgenin turizm bölgesi olması hasebiyle turizm ve tanıtım işlevi bulunmaktadır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### NEVŞEHİR'DE ŞARAP ÜRETİMİ VE TURİZMDE KULLANIMI

Birçok efsaneye konu olmuş şarap, binyıllardır insanlık hayatında varlığını korumuştur. Mezopotamya'da Sümerler tarafından üretilen şarabın tarihi 6000 yıl öncesine dayanmaktadır. Değerli bir içecek olan şarap üretimine Sümerlerden sonra Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Likyalılar ve Kapadokyalılar devam etmiştir.

Hititlerin yanı sıra Antik Yunan uygarlığı da şarap üretimine büyük önem vermiştir. Hitit metinlerine “wiyanna” olarak geçen Anadolu kökenli bu sözcük, zamanla Yunancada “oinos” diye yerleşmiş ve bugünkü İngilizcede “wine” haline dönüşmüştür. Sümerlerde başlayan şarap üretimi ve kültür Antik Yunan'dan Roma'ya geçmiş sonra da Hristiyan kültürüne girmiştir. Şarap, akabinde Anadolu ve çevresine ulaşmıştır. Anadolu'nun yeni tanıştığı şarap kültürü ve üretimi önce Ege kıyılarında başlamıştır. Oradan Yunanistan, İtalya ve Fransa'ya ve İspanya ve Akdeniz'e yayılmıştır (Tilmaç, 2003: 254). Şarabın Hristiyan kültürüne girmesiyle birlikte şarap dinsel bir tema olarak algılanmaya başlanmıştır. Bununla birlikte şarap tanrılarının doğması kaçınılmaz hale gelmiştir. Böylece Mısır, Yunan, Roma tanrıları oluşmuştur. Mısırlılar tanrılarına Osiris, Yunanlılar Dionysos, Romalılar ise Bacchus adını vermişlerdir (Aytek, 2002: 50). Şarap, Hristiyanlık'ta kutsal bir içki olarak sayılmış, bu sebeple kilise ve manastırların şarap tekniğinin gelişmesinde de büyük rolleri olmuştur. Orta Çağ'da papaların etkisinin artmasıyla birlikte kiliselerin bahçelerinde asma yetiştirilmeye başlanmış ve bu asmalardan elde edilen üzümlerin hemen hemen hepsi şarap üretimi için değerlendirilmiştir. Şarap, dinsel ayinlerin ve misafirlere ikram edilmesinin dışında ekonomik gelir elde etmek amacıyla da kullanılmıştır. Elde edilen gelirler kilise için kullanılmıştır. Kilise bahçelerinde üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimi rahiplerin de şarap tekniğini öğrenmesinde etkili olmuştur (Aktan ve Kalkan, 2000: 12).

Şarap, yukarıda görüldüğü üzere Hıristiyanlıkta kültürel, dinî ve ekonomik anlamda büyük önem ve değer görmüştür. Ancak şaraba verilen önem ve değer diğer dinlerde söz konusu olmamıştır. Özellikle İslamiyet'te ve Arap coğrafyasında şarap dinin yasağı gereği hoş karşılanmamaktadır, hatta günah sayılmıştır. İslâm coğrafyasında uzun yıllar azınlık gruplarının dışında şarap üretimine rastlanmamıştır. Üretilen şaraplar da azınlıklar tarafından tüketilmiştir.

İslam'dan önce Şam, Irak, İran, Mısır, Arap Yarımadası ve diğer yerlerde içki yaygın olarak kullanılmaktaydı. İran hükümdarları da zevk, sefa ve içkiye meyilliydiler. İslamiyet'in kabulü ile içki yasaklanmış ve içenler de cezalandırılmıştır. Özellikle dört halife ile Emeviler döneminde içki üretenler ve tüketenler cezalara uğratılmış; alet ve gereçleri kırdırılmıştır (Tunaşar, 2005: 63). İslam dininde şarabın günah sayılması İslam coğrafyasında şaraba olan talebin azalmasına yol açmıştır. Kur'an'da da Bakara, Nisa, Maide ve Nahl surelerinde şarap ve içki konusundaki sakıncalar ve kaçınımlar ifade edilmiştir. Ancak şeriat yönetiminin hüküm sürdüğü Osmanlı döneminde bile şarap tamamen yasaklanmamıştır. Yasak getirilmemesinin sebebi şaraptan alınan vergi geliridir. Şarap üretiminin yasaklanması ya da azalması devlete ödenecek verginin azalması anlamına gelmektedir. Cumhuriyet döneminde şarap üretimi ve tüketimine ilişkin yasaklar ortadan kalkmış Müslüman Türkler de şarap üretimine katkı sağlamaya başlamıştır.

Üzümden üretilen şarap, eski Anadolu'nun kökten ve temel ürünlerinden biridir. Şarabın hammaddesi üzüm, birçok araştırmacının iddia ettiği gibi Zagros Dağları ya da Transkafkasya'da değil Anadolu'da ortaya çıkmıştır. Kalkolitik ve Eski Tunç çağında Anadolu'dan Filistin'e kadar yayılmıştır (Ünal, 2007:165).

Türk kültür çevresinin en değerli kaynağı olan Harzemşahlar, şarap kadehi için Türkçe "çağırılık ayak" ve "bortu ayağa" ifadelerini kullanmışlardır. Şarap, *Dede Korkut Kitabı*'nda da işlenmiştir (Tunaşar, 2005: 34). Duha Koca Oğlu Deli Dumrul anlatmasında Azrail'e meydan okuyan Deli Dumrul Azrail'i görünce şunları söyler:

Bre Azrail aman  
Tanrının birliğine yoktur güman  
Ben seni böyle bilmezdim  
Hırsız gibi can aldığını duymazdım  
Tepesi büyük büyük bizim dağlarımız olur  
O dağlarımızda bağlarımız olur  
O bağların kara salkımlı üzümleri olur  
O üzümü sıkarlar al şarabı olur  
O şaraptan içen sarhoş olur  
Şaraplıydım duymadım ne söyledim bilmedim  
Beylikten usanmadım  
Canımı alma Azrail medet (Ergin, 2006: 116).

Deli Dumrul, yukarıdaki ifadelerde de görüldüğü üzere Türk kültüründe, ekonomisinde ve ziraatında önemli bir yere sahip olan bağcılıktan ve üzüm yetiştiriciliğinden söz eder. Bağlardan elde edilen üzümlerden de şarap üretilmektedir. Şarap, görüldüğü üzere Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan Dede Korkut Kitabı'na da konu olmuştur.

### **3.1. Şarap ve Mitolojik Hikâyesi**

Şarabın gerçek tarihi kadar mitolojik tarihi de çeşitli kayıtlarda, anlatmalarda ve eserlerde işlenmiştir. Hatta bazı dönemlerde ve eserlerde mitolojik boyut gerçek tarihin de önüne geçmiştir. Şarap, insanoğlunun hayatına girdiği günden itibaren daima inanışların içinde kendisine önemli bir yer edinmiştir. Özellikle Yunan ve Roma dinlerinde tanrılar anılır iken bir araç olarak kullanılmıştır (Pitte, 2006: 9). Tüketilen şaraplar tanrılara adanmıştır. Şarap ayrıca bir arındırma aracı olarak büyü ayinlerinde de kullanılmıştır.

Tevrat'ta, Nuh'un Oğulları bölümünde "Nuh Çiftçiydi, ilk bağı o dikti. Şarap içip sarhoş oldu, çadırın içinde çırılçıplak uzandı." (2008: 9) ifadesi yer almaktadır. Şaraptan İncil'de de söz edilmektedir. İncil'de İsa "üzüm kütüğü", takipçileri ise "bağ çubukları" olarak görülmektedir.

Hıristiyanlar, Mesih'in şaraba duyduğu büyük saygıyı miras olarak görmüş ve bu mirası devam ettirmek için üzüm bağlarını dünyanın her yanına yaymışlardır. Şarabın yaygınlaşmasında Batılı kişilerin katkısı da yadsınamayacak kadar çoktur. Üzüm yetiştiriciliği, Hıristiyanlığın yaygınlaşmasını ile başlatılmaktadır. Hıristiyanlık yaygınlaştıkça ve geliştikçe yeni yerlerde üzüm bağları kurulmaya başlanmış ve üzüm üretimi artmıştır (Yalçın, 2003).

Üzüm, kutsal kitaplarda yer almanın dışında efsanelere, hikâyelere de konu olmuştur. Bu hikâyelerden biri de Perslere aittir. Bir Pers hikâyesinde antik çağlardaki krallardan biri üzümü çok sevmektedir. Kimse üzümü alıp yemesin diye üzümü koyduğu kabın üzerine "zehir" yazıp bir kenara koymuş. Haremdeki kadınlardan biri intihar etmek ister ve üzerinde "zehir" yazan kabın içindeki üzümlerin suyunu içer ve ölümü bekler; ancak ölmek yerine daha mutlu olur. İçtiği üzüm suyundan krala da ikram eder. Kral da kendisi gibi mutlu olur ve üzümlerin mayalanarak şarap yapılmasını emreder (Çelik, 2019: 18).

Bir rivayete göre de tufandan sonra Nuh Peygamber, Ağrı Dağı eteklerinde gemisindeki hayvanları ile birlikte yaşamaya başlar. Bir gün karnını doyurmaya çıkan keçilerinden biri neşeli bir şekilde geri döner. Bu durum günlerce devam edince Nuh Peygamber keçinin neden neşeli geri döndüğünü anlamak için peşine düşer. Görür ki keçi bir üzüm yiyor. Keçinin yediği üzümde kendi de yer ve üzümün tadı hoşuna gider. Asmayı kökünden söküp yaşadığı bölgeye götürüp diker. Şeytan, Nuh'un neşesini kıskanır ve asmalarını kurutur. Nuh Peygamber bunun üzerine hasta olup yataklara düşer. Nuh Peygamberi yatağında hasta olarak gören şeytan insafa gelip asmanın nasıl canlanacağını ona anlatır ve bitki canlanır (Aytek, 2002: 49).

Yukarıda görüldüğü üzere şarap sadece gerçek hayatta değil aynı zamanda mitolojilere de konu olmuştur. Nuh tufanı ve pers hikâyelerinde görülmüştür. Söz konusu anlatılarda üzüm ve şarap daha çok iyileştirici ve mutluluk verici özelliği ile ele alınmıştır.

### 3.2. Türkiye’de Şarap ve Şarap Kültürü

Cumhuriyetin ilk yıllarında halkın sert bir içki olan rakıdan uzaklaşmasını isteyen hükümet, şarabı desteklemiştir. Tekel İdaresi’nin yeni kurulduğu 1940’li yıllarda Anadolu’nun dört bir yanında (Kırıkkale, Çorum, Nevşehir, Kırşehir, Bilecik, Isparta, Tokat, Elazığ, Şanlıurfa, Yozgat, Kahramanmaraş, ve Gaziantep gibi) "Şarap Deneme Evleri" kurulmuş, illerdeki imalathanelerde Fransız uzmanlar yönetiminde Türk üzümlerinden değişik şaraplar elde edilmiştir. 1980’lerde biranın büyük atağı ile şarapçılık darbe almışsa da son yıllarda yeniden gözde içki olmuştur (Öncü vd., 2002, s. 34).

Türkiye’de Cumhuriyet’in ilanından itibaren şarap üretimi hızlı bir şekilde artmaya başlamıştır. Günümüzdeki Türkiye’deki şarap üretimi illere göre aşağıdaki haritada gösterilmiştir. Haritada şarap üretimi yapılan illerin yanı sıra bu illerde üretilen şarap türleri de verilmiştir. Harita incelendiğinde şarabın ağırlıklı olarak Marmara, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu’nun bir kısmında üretildiği görülmektedir. Haritada dikkat çeken bir başka husus ise Doğu Karadeniz bölgesinde şarap üretiminin olmamasıdır. Bu durum bölgenin coğrafi özellikleri ve ikliminin şarap üretimine elverişli olmayışı ile açıklanabilir.



(F-37: Türkiye Şarap Üretim Haritası)

### 3.3. Nevşehir’de Şarap Üretimi ve Şarap Kültürü

Dünyanın hemen hemen her yerinde şarap üretimi yapıldığı gibi Nevşehir’de de şarap üretimi yüzyıllardır yoğun bir şekilde yapılmaktadır. Şarap üretiminde bölgenin iklim koşulları, toprak yapısı gibi faktörler etkilidir. Nevşehir bölgesinde de



bağcılığın gelişmesinde toprak yapısı önemli bir faktör olmuştur. Erciyes Hasandağı, Melendiz ve Göllü Dağ volkanlarının Kızılırmak vadisine püskürttüğü lavlardan meydana gelmiş erozyon ile tuf ve kumlu topraklara dönüşmesi ile bağ yetiştirmek için uygun arazi şartları oluşmuştur. Özgün toprak yapısı asma kütüklerinin yüzyıllarca yaşamasına zemin hazırlamıştır. Bölgedeki tuf kayalara oyulan kaya damları şarap muhafazasına müsait olması, bölgede şarapçılığın yapılp ilerlemesinde etkili olmuştur (Açıkgöz, 2020: 23). Nevşehir’de on yıllardır şarap üretimi yapan Turasan şarap fabrikasının sahibi Hasan Turasan da şaraplık üzümün yetiştirilmesinde ve şarap üretiminde rakımın, toprağın, iklimin, rüzgârın, yamaç durumunun etkili olduğunu dile getirmektedir. Ona göre elde edilen şaraplar yıldan yıla hatta bidondan bidona farklılık göstermektedir. Her bidonun şarabı farklı tattadır (K.K.28).

Tüm Türkiye’de olduğu gibi Nevşehir’de de 1985’lerden sonra turizm faaliyetlerinin hız kazanmasıyla birlikte şarap üretimi de başlamıştır. Önceki yıllarda şarap üretimi yerli tüketiciye hitap ederken ya da üretici kendi ürettiğini tüketirken dış pazar oluşmaya başlamıştır. Bu durum şarap üreticilerini de harekete geçirmiştir. Şarap miktarı ve kalitesi eskisinden ziyade daha çok miktarda ve daha kaliteli olması amaçlanmıştır. Şarap firmaları şarap üretiminde kullanılacak yeni makinalara yatırım yapmaya başlamış, yeni teknolojiyle kaliteli şarap üretimi hedeflenmiştir. Böylece yabancı turiste hitap edebilen şaraplar üretilmiştir.

Şarap fabrikaları şarap kalitesini artırmak için yurt dışından şarap üretimi alanında çalışan kalifiyeli personel getirmeye başlamıştır. Şarap kalitesinin arttığını gören üreticiler kaliteyi zirveye çıkarmak için yurtdışına çıkıp şarap fabrikalarını ziyaret etmiştir. Gezip gördükleri şarap fabrikalarındaki çalışmaları kendi işletmelerinde uygulamaya başlamış ve kalite yavaş yavaş zirveye doğru çıkmaya başlamıştır. Böylece markalaşma konusunda hız kazanılmıştır. Belli bir süre sonra küçük bir işletme ile başlanan üretim Türkiye’de ve dünyada bir marka haline gelen şarap fabrikalarında devam etmiştir. Ardından marka tescil işlemleri de gerçekleştirilmiş ve gerçekleştirilmeye devam edilmektedir. Üretici daha bilinçli bir şekilde üretime devam etmektedir.

Nevşehir’de büyük bir şarap fabrikasına sahip olan Hasan Turasan, Nevşehir bölgesindeki şarap üretimini şu şekilde değerlendirmektedir:

Anadolu’da şarapçılık sektöründe üretim konusunda son zamanlarda azalma görülmektedir. 30 yıl öncesinde yaklaşık 500-600 dönüm üzüm bağına bakıp şarap üretirken günümüzde 200 dönüm bağla şarap üretimine devam etmekteyiz. Üretim yaptığımız bağları da yurtiçinden ve yurt dışından gelen misafirlere ya da turistlere köklü bir şarap firması olmamıza rağmen bağımızın olmadığını söylememek için bekletiyoruz. Dolayısıyla son 10-15 yıldır anlaşmalı bağcılık sistemi ile çalışmaktayız. Üzüm üretimi yapan bağ sahiplerine alım garantisi vererek üzüm ürettirip hasat zamanı toplanan üzümleri şarap yapmak üzere fabrikaya getiriyoruz. Anlaşmalı bağcılık ekonomik anlamda da daha uygun gelmektedir. Nevşehir’deki şarap üretimini kısaca açıklayan Hasan Turasan, devletin şarap üretimi konusunda desteğin olmamasından yakınmaktadır (K.K. 28).

Şarap üretiminde etkili olan yukarıdaki hususların dışında köyden kente göçler ve buna bağlı olarak tarım sektöründe çalışan eleman sayısındaki azalma da etkili olmuştur. Köylerde yaşayan insanlar sosyal ve ekonomik sebeplerden dolayı köylerden ayrılmış, köylerde tarımla uğraşacak, bağlarla ilgilenip üzüm üretecek üretici kalmamıştır. Bu durum şarap üretimindeki miktarı da etkilemiştir.

Kapadokya bölgesi bağcılık konusunda sürekli geriye gidiyor. Bunu birkaç tane faktörü vardır. Bunlardan bir tanesi ekonomik koşullar bir tanesi de iklim, bitki örtüsü gibi doğal koşullardır. Günümüzde herkes hazıra kanma peşinde. Asgari ücretim olsun, sigortam yatsın yeter mantığı çıktığından beri bağcılık geriye doğru gidiyor. Bölgede Dimrit ve Emir üzümleri özel üzüm türlerindedir; ancak bölgede adı geçen üzümler 10 yıl kadar sonra üretim bitmiş olacak. Bağlardaki üzüm üretimi sofralık türlere yönelmektedir (K.K.1, K.K.6, K.K.28).

Nevşehir’de halihazırda üretim ve pazarlama gerçekleştiren şarap fabrikaları şunlardır:

1. Anatolia Şarapçılık
2. Turasan Şarapçılık
3. Kocabağ Şarapçılık
4. Kavaklıdere Şarapçılık
5. Hüsnü Turgut Şarap İşletmesi Hacıbektaş
6. Kapadokya Şarapçılık Ürgüp / Nevşehir
7. Şenol Şarapçılık M. Erdoğan Şenol Ürgüp / Nevşehir
8. Taskobirlik Nevşehir
9. Kızılırmak Şarapçılık
10. Mey - Ürgüp (Tekel) Şarapçılık
11. Karahöyük Şarapçılık
12. Sinasos Şarapçılık
13. Yalın Şarapçılık
14. Deniz Şarapçılık
15. Anadolu Şarapçılık
16. Argos Şarapçılık
17. Kapadokya Sedef Şarapçılık
18. Nazdıravya Şarapçılık
19. Şara Şarapçılık
20. İzmen Şarapçılık
21. Narköy Şaraphanesi
22. Topaç Şarapçılık
23. Zevk Şarapçılık

Bölgede kurulan şarap fabrikalarının bir kısmı geçmişte kapanmış bir kısmı ise üretim yapmaya devam etmektedir. Üretime devam eden firmalar bölge için ulusal ve uluslararası pazarda önemli bir tanıtım aracı olmuştur. Ayrıca bu firmalar bölgedeki şarap turizminin de başlamasına ve gelişmesine katkı sağlamıştır.

### **3.3.1. Nevşehir’de Bulunan Şarap Tadım Evleri**

Nevşehir yöresinde üretilen şaraplar yıllardır bir marka değeri taşımakta ve gelen turistler tarafından şarapların tadımın hoş olduğu ve tadımın ise özel bir deneyim olduğu bilinmektedir. Gelen turistler bunları bilmesine rağmen alma konusunda tedirgin olabilmektedir; ama hoş bir ikram ile tadılan şarabın bağdaki üzümünden şişelenene kadarki aşaması hakkında bilgi verilmesi şarabı deneyimleyenlerde şarabı alma isteği uyandırmaktadır.

Şarap tadımı yapılan mekânlar artık bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin uğrak noktası haline gelmiştir. Tadım yapan turistlerin şarap tadım merkezlerine gelmeden önce akıllarında şarap satın almak olmasa bile turistler şarap tadımından sonra hem otantik bir ortamda şarap tadımı yapmış olmaları hem de şarap kalitesinin yüksek olması sebebiyle şarap alma ihtiyacı duymaktadır. Hangi şarabın satın alınacağı, hangi şarabın tadılacağı konusunda sosyal medya mecrası önemli bir etken haline gelmiştir. Bu mecralarda daha önce gittikleri yerlerde hangi şarap evinde hangi şarabı tattılsa o şarap evi ve şarapla ilgili yorumlar paylaşılmaktadır. Bu platformları okuyan turistler de bölgeye geldiklerinde hangi şarap evine gideceklerini ve hangi şarapları tadacaklarını önceden planlayıp gelmektedirler. Şaraplar, daha önce deneyimleyenler tarafından değerlendirilip birçok kişi tarafından onaylanmıştır. Nevşehir bölgesinde şarap evleri ve şarap tadım yerlerinin sayısı da oldukça fazladır. Tespit edebildiğimiz kadarıyla Nevşehir bölgesindeki şarap tadım evleri aşağıda listelenmiştir.

1. Turasan Şarap Tadım Yeri
2. Kocabağ Şarap Tadım Yeri
3. Kapadokya Şarap Evleri
4. Yöresel Şarap Evi Köy bağı
5. Mahzen Şarap Evi
6. Evenez Şarapları
7. Seki Restaurant
8. Organik Şarap Evi
9. Gülör Wine Cave House – Cappadocia

10. Yöresel Şarap Evi
11. Salkım Şarap Evi
12. Efendi Şarap Evi | Efendi Wine House
13. Red Red Wine House
14. Şarhoşun Yeri Şarap Evi

Yeni ve farklı şarapları tatmak isteyen ve bu amaçla gezilere çıkan şarap tutkunları daha çok yerel tatları yakalama peşindedir. Bu yüzden yukarıda örneklerini verdiğimiz tadım yerlerinin önemi büyüktür. Bilinçli turistler için şarapların yapılış serüveni, saklanma koşulları, tarihi süreci de büyük önem arz etmektedir. Dolayısıyla şarap tadım evlerinde şarap tadımı ve şarap satışının yanı sıra tanıtım da önemli bir yere sahiptir. Meraklı turistler şarap tadımıyla birlikte hem damak tadına yeni bir haz yaşatmakta hem de kültürel belleğini doldurmanın hazzını yaşamaktadırlar. Şarabın bölgeye has üzümlerden elde edilmesi, şarap çeşidinin fazla olması ve bu şarapların güzel bir sunumla yapılması şarap tutkunlarını daha çok etkilemektedir. Şarap sunumları daha çok kayadan oyma mahzenler gösterilerek yapıldığı için insanlar daha çok etkilenmektedir.

Ahmet Kozan, şarap ve şarap tadım evleri konusunda şu şekilde değerlendirme yapmaktadır:

Uzakdoğu'dan ve Rusya'dan gelen turistler şaraba çok düşkün. Ben de peribacalarından sonra Nevşehir'in çekim merkezi şarap olduğunu düşünüyorum. Bizim bölgeye has beyaz Emir üzümünden yapılan Rose Şarap var. Şarabın reklamını yapmamıza gerek kalmıyor zaten. Turistler Rose Şarap'ı biliyor. Fransa'dan sonra en çok şarap satışı Nevşehir'de. Diğer üzümlerden yapılan pekmez, köftür, kuru üzüm gibi ürünleri de turistlere sunuyoruz. Hediyeelik eşya olarak da alıp memleketlerine götürüyorlar. Ancak gelen turistler çok bilinçli değil. Bizim "muhteşem üçlü" dediğimiz etkinlikleri yapıp ayrılmak istiyorlar. Muhteşem üçlü, peribacaları, balon ve şaraptan oluşuyor. Mevsiminde geldiklerinde de bağbozumu şenliklerini gezdirip, bilgi veriyoruz (K.K.24).

Şarap, mutfak kültürü ile de doğrudan ilişkilidir. Şarap, belli bir yaşın üstündeki cinsiyet ve ekonomik durum fark etmeksizin hemen her kitleye hitap etmektedir. Yılın her dönemi şarap satışı yapan şarap markaları isimlerini Türkiye dışında da duyursalar bile satış noktalarında tadım stantları açma ihtiyacı duymaktadır. Bu eylem markalara daha fazla müşteri kazandırmakta ve böylece markalar daha çok gelir elde etmektedir.

Şarap tadımının yapıldığı şarap evleri ve şarap tanıtım merkezleri kültür ekonomisi anlamında bölgeye bir kazanç olarak görülmektedir. Söz konusu yerlerde personel çalıştırılmakta ve ekonomik gelir elde edilmektedir.

Günümüzde gezi rotalarını etkileyen, şehirleri tanıtan kültürün yönlendiren önemli rol oynayan sosyal medya ve blog yazıları önemli birer rehber niteliği taşımaktadır. Nevşehir şaraplarını ve tadım yerlerini tanıtan geleceklere yol gösteren yazıların yer aldığı linklerden bazıları aşağıda örneklendirilmiştir.

<https://www.ucuzagit.com/blog/kapadokya-sarap-tadimi/>

<https://www.kapadokyadayim.com/kapadokya-saraplari/>

<https://www.gezbege.com/kapadokyada-sarap-tadimi-icin-4-yere-mutlaka-ugrayin/>

<https://www.bizevdeyokuz.com/kapadokya-ne-alinir/>

<https://www.2tek1cift.com/2016/05/bir-kapadokya-hikayesi-bolum-5-koybag.html>

<https://tr.foursquare.com/v/mahzen-%C5%9Farap-evi/4db3f82893a017099dcf4c5b?openPhotoId=57d818f4498eeb2a6b0e6a15>

<https://tr.foursquare.com/v/efendi-wine-house/54689fbf498ecc34fd386ac0>

<https://www.themagge.com/kapadokya-gezilecek-yerler-kapadokya-restoranlari/>

<https://www.kapadokyadayim.com/kapadokyada-sarap-tadimi/>

<https://www.kapadokyadayim.com/kapadokya-saraplari/>

<https://www.alaturka.info/tr/tuerkiye/ic-anadolu-boelgesi/2385-uerguep-sarap-evleri>

<https://www.birhayalinpesinde.com/kapadokyada-yapilacak-aktiviteler#5->

[Kapadokyada\\_Sarap\\_Tadimi\\_Deneyimi](#)

<https://www.oykununoykuleri.com/tag/nevsehir>

<https://www.tatilbudur.com/kultur-turlari/kapadokya-turlari>

<http://www.mahzenonline.com/index.html>

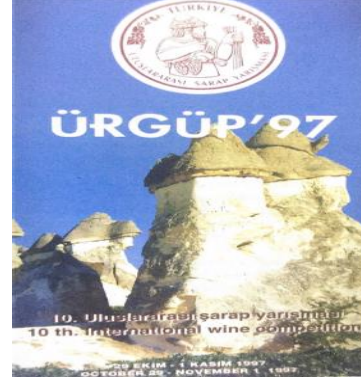
<http://www.mahzenonline.com/history.html>

<https://www.gezbegeen.com/kapadokyada-sarap-tadimi-icin-4-yere-mutlaka-ugrayin/#:~:text=U%C3%A7hisar%20Belediyesi%2FNev%C5%9Fehir%20Merkez%2FNev%C5%9Fehir,nun%20en%20%C3%B6zel%20%C5%9Faraplar%C4%B1n%C4%B1%20>

İnternet kanallarını etkin kullanan şarap severler önerilerin, düşüncelerin, beğenilerin yazıldığı ve yöreye ait merak edilen deneyimlerin aktarıldığı mecraları etkin olarak kullanmaktadır. Ziyaretçiler bu mecralarda şehrin kültürüne ilişkin deneyimlerini aktararak kültür yönetimine ve ekonomisine yön vermektedir.

### **3.3.2. Ürgüp Uluslararası Şarap Yarışması**

Her sektörde olduğu gibi şarap sektöründe de yarışmalar yapılmıştır. Nevşehir’de tekel öncülüğünde yapılan yarışma ilk yıllarda ulusal bir boyutta yapılmıştır. Tekel tarafından üretilen şaraplara madalyalar verilmiştir. Şarap sektöründeki en önemli yarışmalardan biri “Ürgüp Uluslararası Şarap Yarışması’dır. Yarışma, ilk olarak 1987 yılında yapılmış ve 12 yıl boyunca devam etmiştir. Yarışmanın daha önce yapılan broşürün iç kapağında dünya şarap örgütü olan O.I.V. ibaresinin bulunması yarışmanın dünyanın en büyük şarap örgütü tarafından tanınmakta olduğunu ve şarapların dünya klasmanında bir yer tanınırlık sağladığını göstermektedir. Dünyada en önemli şarap uzmanlarının Ürgüp’te bir araya gelip değerlendirdiği yarışma şarap alanında çok önemli bir yer tutmaktadır. 1997 yılında 10. defa düzenlenen şarap yarışmasına 12 ülke katılmıştır. Yarışmada 74 yabancı firma 228, 15 Türk firması da 76 şarap örneği ile katılmıştır. Şarap tadım kurulu 16 üyeden oluşmaktadır, bunlarda üçü Türk diğerleri farklı yabancı ülkelerin önologları toplanmıştır. 2000 yılında 12. kez yapılan şarap yarışması ayrıca da son kez düzenlenmiştir. Yarışmada toplam 30 altın madalya ve 40 gümüş madalya verilmiştir. Türkiye bu yarışmada 7 altın 8 gümüş madalya kazanmıştır. 2000 yılında Tekel Kurumu yarışmadan desteğini çekmiş ve 12 kez düzenlenen şarap yarışmaları son bulmuştur (Yankı, 2013: 91-97).



(F-38, 39: Ürgüp Uluslararası Şarap Yarışmaları Afişleri)

2008 yılında Londra’da düzenlenen uluslararası bir şarap yarışmasında Kocabağ firması Boğazkale şarabı ile ödül almıştır. Bunun dışında Turasan Bürüksel’de düzenlenen “Concours Mondial du Vin” adındaki uluslararası yarışmada üç şarabıyla gümüş madalya kazanmıştır. Bu, Kapadokya tarihinin en büyük başarısı sayılırken 2010 yılında Turasan aynı yarışmada altın madalya kazanmıştır (Yankı, 2013: 98).



(F-40: Turasan Şarap Fabrikasının Aldığı Ödül)



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### NEVŞEHİR HALK İNANÇLARI VE HALK HEKİMLİĞİNDE ÜZÜM

#### 4.1.Halk İnançlarında Üzüm

İnsanoğlu yaşamı boyunca bilinçli ya da bilinçsiz bir şekilde önce kendisinin ne olduğunu sonra da çevresini ve çevresindeki varlıkların ne olduğunu, çevresinde gerçekleşen olayları ve bunun gibi birçok durumu anlamaya ve anlamlandırmaya çalışmıştır. Anlamlandırma sürecinde de aklına, mantığına yatan durumları ve olayları mantık çerçevesinde değerlendirirken anlamlandıramadıklarını ise olağanüstü varlıklara ve güce atfetmiştir. Böylece bir şeye inanma ihtiyacı ve inanç ortaya çıkmıştır.

İnanç Türkçe Sözlük'te (1988: 1080) “bir düşünceye gönülden bağlı bulunma”, “Tanrı’ya, bir dine inanma, iman, itikat”, “birine duyulan güven, inanma duygusu”, “inanılan şey, görüş, öğretisi” şeklinde tanımlanmıştır. Anadolu inançlarının diğer ulusların inançlarında olduğu gibi çoktanrılı dinler, tek tanrılı dinler ve günlük yaşam olayları olmak üzere üç kaynağı bulunmaktadır. Ancak bu kaynaklar birbirinden ayrı incelenemez, birbirleri ile bütünlük içerisindedir (Eyüboğlu, 2014: 33).

Halk inancı (Arık, Eroğlu, 2017: 21) tabiatüstü, insanüstü bir gücün, varlığın, varlıkların mevcudiyetine, bunlarla ilgili görev ve kaçınmaların bulunduğu, bunlara riayet edildiğinde yarar sağlanabileceğine, ihlal veya ihmal edildiğinde zarar göreceğine inanmadır. Özellikle kırsalda yaşayan insanların yaşamında “iyi” ve “kötü” olmak üzere iki gizli güç bulunmaktadır. İnsanlar için yararlı olan ve yararı dokunan onlar için iyi; zararı dokunanlar ise kötüdür.

Hikmet Tanyu genel olarak halk inançlarını sekiz kategoriye ayırır ve söz konusu kategorileri şu şekilde sıralar:

- 1- Hiçbir zararı olmayan inançlar.
- 2- Manevi telkinle ümit ve teselli vererek faydalı olabilecek, hayatı mânalandıran, çeşitlendiren, güzelleştiren inançlar.
- 3- Ne zararı ne de faydası olmayan inançlar.
- 4- İslâmi temelle çatışmayan, ona aykırı olmayan inançlar.
- 5- İslâmi temelle uzlaşan, kaynaşan inançlar.
- 6- İslâmi esaslara aykırı düşen inançlar.
- 7- İlimle, ilmî verilerle çatışmayan inançlar.
- 8- İlmî temellere aykırı olan inançlar (Tanyu, 1976:141).

Nevşehir bölgesinden derlenen halk inançları konusundaki pratik ve uygulamalar Tanyu'nun halk inançları kategorilerinden “İslâmi temelle uzlaşan, kaynaşan inançlar” ve “İlmî temellere aykırı olan inançlar” dışındaki diğer altı kategoride değerlendirilebilir.

Üzüm, genellikle onu yetiştiren toplum tarafından bolluk, güzellik, bereket, şifa olarak değerlendirilmektedir. Kültürel bellekte var olan kodlar toplum üzerindeki etkisi görülmektedir. Üzüm bitkisinin her şeyinden faydalanıp şifa bulunduğu, değerli olduğu için halk inançlarında da hayırlara yorulmuştur.

Üzüm özelinde tespit edilen halk inanışları daha çok rüya yorumlarında görülmektedir. Rüyalarında üzüm gören insanlar, üzüm sıkmanın, şıra yapmanın, şıra ikram etmenin bağ satın almanın, bağ satmanın, üzüm çubuğu diktiğini görmenin, asma altında oturmanın, asmanın sulandığını gömenin, mevsim dışında rüyada üzüm görmek, asmanın budandığını görmek, görülen üzüm çeşitleri, rengi, cinsi, yaş olması kurutulmuş olması, toplanma zamanlarının görülmesi farklı yönleriyle yorumlanmıştır.

Evlenme ritüelinde gelin, oğlan evine girerken gelinin eline buğday, arpa, üzüm gibi yiyeceklerin bulunduğu bir tabak verilir ve havaya atması istenir. Bunun bolluk

bereket getireceğine inanılmaktadır. Evlenen kadının erkek çocuk sahibi olması için de sürekli bal, tatlı, üzüm ve elma yedirilir (K.K.8). Derinkuyu bölgesinde de insanlar düğünün kazasız belasız geçmesi, düğünden sonra çiftlerin mutlu olması, düğünde evlenen çiftlere ve yakınlarına kötü ruhların musallat olmaması, gelinin geldiği eve bereket getirmesi gibi isteklerle saçı yaparak tanrıya kurban veriyorlardı. Ancak zamanla bu gerekçeler din değişimi, kültür değişimi gibi sebeplerle unutuldu ve geriye sadece saçı âdeti kaldı (Kabak, 2011: 75).

Üzümlerin olgunlaşmaya başladığı ilk günlerde üzüm çiğnenmeden yutulur yutulan üzüm ezilmeden çıkarsa o kişinin sağlıklı olduğuna inanılmaktadır. Eğer bütün çıkmazsa kişinin organlarında bir sağlık problemi olduğuna inanılmaktadır (K.K. 12).

Rüyada üzüm görülmesi genellikle olumlu şeylerin olacağına yorumlanmaktadır; ancak Nevşehir bölgesinde yapılan derlemelerde rüyada üzüm görmenin olumlu anlamlarının yanı sıra olumsuz yanlarının olduğu da görülmüştür. Üzümün rengine, yapısına, rüyayı gören kişiye göre çeşitli anlamlar yüklenmiştir. Renginin siyah olması olumsuzluğu ifade ederken renginin beyaz olması olumlu anlam taşımaktadır. Yaş ya da kuru olması da olumlu ya da olumsuz anlam taşıması konusunda belirleyici bir özelliktir.

Rüyada üzüm görmek, bolluk bereket, zenginlik, iyi nasip, para anlamına gelmektedir (K.K.4, K.K.13, K.K.26). Geçiş dönemi ritüellerinden biri olan evlenme ritüelleri ve uygulamalarında yeni evlenen genç bir kadın gece rüyasında üzüm görürse hayırlı bir evlilik olacağına inanılır. Eğer yeni evli kadın çocuk bekliyor ise çocuğu olacağına inanılmaktadır (K.K.10, K.K.12). Rüyada yaz aylarında üzüm görüldüğünde nasip olarak yorumlanmaktadır (K.K.5).

Rüyada üzüm kış aylarında görüldüğünde gözyaşı döküleceğine, bir sıkıntı olacağına ya da ailede birinin hasta olacağına yorumlanmaktadır (K.K.10). Kötüye yorumlanması üzümün siyah/kara renkli olmasına bağlanmaktadır. Yaş üzüm görüldüğünde de gözyaşı döküleceğine inanılmaktadır (K.K.14).

Rüyada siyah ya da beyaz üzüm görmek arasındaki farklılıklardan biri de halk meteorolojisi alanında görülmektedir. Üzüm görüldüğünde yağmur yağacağına inanılmaktadır. Beyaz üzüm görüldüğünde gündüz yağmuru; kara üzüm görüldüğünde ise gece yağmuru yağacağına inanılmaktadır (K.K.4). Gündüz-gece farkı ile ak-kara rengi havanın aydınlık ve karanlığı ile ilişkilendirilmiştir.

#### **4.2. Halk Hekimliği ve Halk Baytarlığında Üzüm**

Türk toplumunda ve kültüründe geçmişte birçok alanda görülen uygulamalar günümüzde de devam etmektedir. Bunlardan biri de halk hekimliği alanıdır. İnsan, kendilerini olumsuz yönde etkileyen hastalıklarla insanlık tarihi boyunca savaşmıştır. Çeşitli deneme yanılma yöntemleri ve uygulamalarla kendilerini ve çevrelerindeki canlıları iyileştirmeye çalışmıştır. Böylece halk hekimliği ve halk hekimliği uygulamaları ortaya çıkmıştır.

Günümüzde geleneksel tıp, tıbbi folklor ya da folklorik tıp olarak adlandırılan halk hekimliği Boratav'a göre (1973: 149) imkânı bulunmayan, doktora gidemeyen veya gitmek istemeyen insanların hastalıklarını tanıma ve sağaltma amacıyla başvurduğu yöntem ve uygulamalara denilmektedir. Kaplan'a göre (2011: 91) halk tıbbı, aynı zamanda "yerel tıp" veya "halk tabebeti / sağaltmacılığı" olarak da adlandırılmakta; sağlık ve hastalığa ilişkin bilgi ve uygulamaların kuşaktan kuşağa aktarılması ile oluşan, her aktarımıyla birlikte 'yeniden üretilen' sözlü sağlık bilgisini nitелеmektedir. Tekin ise (2007: 47) geleneksel tıbbı genel olarak "ev tedavisi" olarak tanımlamaktadır. Ayrıca halk hekimliğini kırsal kesimlerde kuşaktan kuşağa aktarılan dinsel inançlar, değerler ve diğer kültürel öğelerden hareketle elde edilen bilgiler sayesinde hastalıkları evde tedavi etme usulleri olarak değerlendirmektedir.

Orhan Acıpayamlı'ya göre (1989: 5) halk hekimliğinin amacı kullandığı maddi ve manevi araçlar yardımıyla halkın sağlığını korumak ve hasta kimseleri sağlıklarına kavuşturmadır. Sedat Veyis Örnek'e göre (1966: 105) halk hekimliği, hastalık teşhisi kullandığı ilaç ve bazı metotlarında rasyonel bir düşünüşle hareket etmekte, hatta tıbbın bunlardan yararlandığı bilinmektedir.

Halk hekimliği yukarıda ifade edildiği gibi sadece geçmişte yani imkansızlıkların yaşandığı dönemlerde kullanılmamakta günümüzde de modern tıba bir alternatif olarak ya da tamamlayıcı tıp olarak kullanılmaktadır. İnsanlar büyüklerinden öğrendikleri uygulamaları günümüzde kendilerine ve çevrelerindeki uygulamaktadır. Söz konusu halk hekimliği uygulamalarına genellikle kırsal bölgelerde rastlanılmaktadır. Bu durum geçmişte ve günümüzde modern tıba olan uzaklıkla açıklanabilir.

Hastalıkların tanrı vergisi olduğuna inanan Türk halkı derdine deva bulmak için çeşitli uğraşlara girişir, hastalığını tedavi etmeye veya ettirmeye uğraşır. İnsanlar hastalıklarını iyileştirmek amacıyla doktor dışında şeyh, hoca, abdal, okuyucu, üfürükçü, büyücü, ocaklı, izinli ve tecrübeli kimselere başvurmaktadır (Acıpayamlı, 1969: 4).

Halk hekimliğinde ocaklar, ziyaret yerleri, şifalı sular ve kaplıcalar, çeşitli bitkilerden elde edilen yiyecek ve içecekler gibi çeşitli tedavi yöntemleri kullanılmıştır. Ataman'a göre (1973: 6742) ilk devirlerde tedaviler de ilkel olmuş, insanlar birçok bitkiden faydalanmayı denemiş, kısmen muvaffak olduğu zaman ve sahalar da görülmüştür. Bu tip tedaviye, zamanımızda "kocakarı ilacı" veya usulü deniyor. Söz konusu meyvelerin başında da elma, ayva, ceviz, dut, karpuz, kiraz, kuşburnu, kızılıcık, nar ve üzüm gibi meyveler gelmektedir.

Çalışma konumuz olan üzüm pek çok hastalığın iyileştirilmesi için kullanılmıştır. Hastalıkların iyileştirilmesinde üzüm sadece yaş haliyle değil kurusuyla ve üzümde elde edilen pekmez, üzüm çekirdeği, sirke gibi ürünler de kullanılmıştır.

Nevşehir bölgesinde üzüm ve üzüm ürünleri ile tedavi edilen hastalıklar ve tedavi yöntemleri şu şekildedir:

#### **4.2.1. Grip, Nezle ve Soğuk Algınlığında Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Bölgede salım (nezle) hastalığı için hastaya yaz aylarında bağlardan toplanan üzümlerle elde edilen pekmez içirilir ve bir kapta su kaynatılır. Kaynatılan suyun buharı hastaya tutulur. Böylece hastanın iyileşmesi beklenir. Grip olan bir hastaya da

sirke içirilir. Sirke ayrıca ateşli hastalıklarda da ateş düşürmek için kullanılmaktadır (K.K.11). Üzümde elde edilen rakı da soğuk algınlığı tedavisinde kullanılmaktadır (Yankı, 2013: 111).

#### **4.2.2. Öksürük Tedavisinde Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Üzüm ve üzümde elde edilen ürünler öksürük tedavisinde kullanılmaktadır. Özellikle pekmez bölgede öksürük tedavisinde başvurulan en yaygın ürünlerdendir (K.K.16, K.K.17, K.K. 22).

#### **4.2.3. Yara, Bere ve Burkulmalarda Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Bölgede üzümde elde edilen halk ilaçlarının en çok kullanıldığı uygulama yöntemidir. Ayağı burkulan hastanın ayağına havanda çekirdeği ile birlikte ezilmiş üzüm sarılır. Bu şekilde bir iki gün bekletildikten açılır. Bu uygulamalarda özellikle siyah çekirdekli üzüm tercih edilmektedir. Burkulmalarda üzümde ziyade sadece üzüm çekirdeğinin kullanıldığı da görülmektedir. Üzüm, ağız yaralarının tedavilerinde de kullanılmaktadır (K.K.3, K.K.8, K.K.12,K.K.15, K.K. 17, K.K. 27).

#### **4.2.4. Kansızlıkta Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Kuru üzümün ve pekmezin kansızlığa iyi geldiğine kan yapıtına inanılmaktadır. Kansızlık problemi olanlara bol bol kuru üzüm yedirilir. Kuru üzüm bu tedavide genellikle çekirdekli tüketilmektedir. Pekmez ise kış aylarında sabahları aç karnına tüketilmektedir. Pekmez ve kuru üzümde ziyade şıra da mevsiminde kan yapsın diye tüketilmektedir (K.K.5, K.K.6, K.K.7).

#### **4.2.5. Kırık ve Çıkıklarda Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Kırık ve çıkık tedavilerinde de üzüm iyileştirici bir ürün olarak kullanılmaktadır. Çıkığın olduğu yere burkulmalarda olduğu gibi üzüm çekirdeği ile ezilir ve temiz bir bezle sarılır (K.K. 3 K.K.9,K K.K.13, .K. 26).

#### **4.2.6. Bel Ağrılarında Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Üzüm bel ağrılarının tedavisinde de kullanılmaktadır. Yoğun bel ağrısı çekenler ezdikleri üzümü bellerine sarıp bir iki gün beklettikten sonra çıkartılıyor. Böylece bel ağrısından kurtulmuş oluyor (K.K.7).

#### **4.2.7. Kulak Tedavisinde Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Üzüm, kulak tedavilerinde de kullanılmaktadır. Goruk (olgunlaşmamış üzüm) suyu kulağa sıkılır ve kulak içi iltihabına iyi geldiği bilinmektedir (K.K.12, K.K.13).

#### **4.2.8. Göz Tedavisinde Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Gözde ve göz çevresinde çıkan yaralarda ve hastalıkların tedavisinde üzüm suyu kullanılmaktadır. Gözde çıkan yaralara goruk suyu sıkılmaktadır. Gözü ağrıyan hastanın gözüne bir iki damla goruk suyu sıkılır. Böylece hastanın iyileşeceğine inanılır (K.K.11, K.K.18).

#### **4.2.9. Çocuk Sahibi Olmada Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Çocuğu olmayan kadın üzüm şifine (posasına) oturtulur, bunu yapan kadının çocuğu olacağına inanılır. Çocuk sahibi olma konusundaki ikinci uygulama ise rahimdeki iltihaplanmanın tedavi edilmesiyle yapılmaktadır. Bunun için üzümler ezilir içerisine baharat konur ve top top şekillendirilerek rahim ağzına yerleştirilir (K.K.4).

#### **4.2.10. Unutkanlıkta Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Özellikle okul çağındaki çocuklar ve yaşı ilerlemiş insanlar üzüm, üzüm kuru ve pekmez tüketmektedirler. Bu ürünleri tükettiklerinde unutkanlıklarının yok olacağına inanılmaktadır (K.K.7).

#### **4.2.11. Halk Baytarlığında Uygulanan Tedavi Yöntemleri**

Üzüm insanların dışında hayvanları iyileştirme de tedavi etmede de kullanılmaktadır. Halk hekimliğinin ortaya çıkışında etkili olan imkânsızlıklar halk baytarlığında da etkili olmuştur. Veteriner hekimin olmadığı ya da ekonomik olarak ulaşamadığı bölgelerde hayvanların iyileştirilmesinde çeşitli uygulamalar yapılmıştır. Nevşehir bölgesinde hayvanların özellikle koyunların ayağında bir sorun olduğunda insanlarda olduğu gibi üzüm ezilir ve koyunun ayağına sarılır. Koyunun ayağı böylece iyi olacağına inanılır. Kediler için de üzüm suyunun faydalı olduğu bilinmektedir. Ayrıca çok fazla yem yiyen ve karnı şişen ineklere de sindirimi kolaylaştırması amacıyla üzüm yedirilmektedir. İnekler doğum yaptığında da sütü çok olsun diye üzüm yedirilmektedir (K.K.7).



## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **NEVŞEHİR SÖZLÜ KÜLTÜR ÜRÜNLERİNDE ÜZÜM**

Yörede üzüm o kadar hayatın içinde ve halkın benliğinde yer edinmiş ki sadece ekonomik bir kazanç değil aynı zamanda kültürel bir ögeye dönüşmüştür. Üzüm mânilere, atasözlerine, deyimlere, türkülere konu olmuştur.

#### **5.1. Sözlü Kültür Ürünlerinde Üzüm Konulu Mâniler**

Mâni kelimesinin asıl şeklinin ne olduğu üzerine bugüne kadar birtakım görüşler ileri sürülmüştür. Kimi araştırmacılar mâninin kesinlikle Arapça asıllı bir söz olduğunu savunurken, kimileri de Türkçe olduğunu ileri sürmüşlerdir (Kaya, 2014: 37). Ignacz Kunos, mâni için “Türk halk şiirinin en yaygın türüdür. İslamlıktan önceki Türk sözlü edebiyatımızdaki koşuklara benzer, kafiye düzeni genellikle (aaba) tarzındadır. Coğunlukla aşk ve özleyiş temalarını işler.” Şeklinde bir değerlendirme yapmaktadır (1978: 167). Şükrü Elçin ise mâniyi anonim halk edebiyatı mahsullerinin en yaygın türleri arasında değerlendirmektedir. Ona göre mâni düğünlerde, kadın topluluklarında, iş yerlerinde tarlalarda vb. söylenmekte ve genellikle 7 ve 8’li hece vezni ile meydana getirilen 4 mısralık manzumelerdir (2010: 281).

Mânilerin kullanım alanına bakıldığında ise halk kültüründe geniş bir kullanım alanı vardır. Hayatın çok çeşitli safhalarında mâniler sıklıkla kullanılmışlardır. Kısa ve kullanımı kolay bir şiir türü olduğundan halk içinden hemen herkes rahatlıkla mâniyi kullanabilmiştir (Duymaz, Şahin 2020: 229). Pertev Naili Boratav, mânileri söylenmesine vesile olan yerlere ve şartlara göre şu şekilde sınıflandırmaktadır: niyet, fal (yorum) mânileri, sevda mânileri, iş mânileri, bekçi ve davulcu mânileri, İstanbul’da bazı sokak satıcılarının mânileri, İstanbul Meydan Kahvelerinin cinaslı mânileri, Doğu Anadolu’da hikâye mânileri, mektup mânileri olmak üzere 8 başlık altında ele almıştır (1988: 176-178). Daha kapsamlı bir tasnif yapan Doğan Kaya

(2014) ise mânileri; 1. Sevda Mânileri, 2. Şehir Mânileri, 3. Cinsel Konulu Mâniler, 4. Ramazan Mânileri, 5. Milli Hislerle Söylenmiş Mâniler, 6. Mektup Mânileri, 7. Hayvanlarla İlgili Mâniler, 8. Askerlik Mânileri, 9. Gelin Kaynana Mânileri, 10. Tatlı Mânileri, 11. Öğüt Mânileri, 12. Sosyal Konulu Mâniler, 13. Felek İçin Söylenmiş Mâniler, 14. İsimlerle Kurulu Mâniler, 15. Gurbet Mânileri, 16. Anne İçin Söylenmiş Mâniler, 17. Sünnet Mânileri, 18. Meslek Mânileri, 19. Mezar Taşı Mânileri, 20. Kabadayı Mânileri, 21. Nazarla İlgili Mâniler, 22. Kardeş Mânileri, 23. Irmak Mânileri, 24. Politik Mâniler 25. Fotoğraf Arkası Mâniler 26. Tarih Bildiren Mâniler olmak üzere 26 başlıkta sınıflandırmıştır.

Anonim halk şiirinin en yaygın şekli olan mânilerde işlenen konuların sayısı pek çoktur (Kaya, 2014: 95). Nevşehir bölgesinde söylenen ya da yazıya geçirilen mâniler sevda mânileri, şehir mânileri, cinsel konulu mâniler, sosyal konulu mâniler, gurbet mânileri olmak üzere beş başlıkta değerlendirilmiştir.

### **5.1.1. Sevda Mânileri**

Sevda mânileri, en çok söylenen mâni çeşididir. Aşık gençler sevda mânileriyle içlerindeki aşk ateşini sevgiliye olan hasretlerini, acısını, sevgiliyi görememekten duydukları acıyı anlatmak için mâniler söyler/yazarlar (Kaya, 2014: 95). Bahar aylarında kır gezintilerinde oğlanlarla kızların karşılıklı söylediği mânilerdir (Duymaz, Şahin, 2020. 230).

Atladım girdim bağa  
Ayak bastım toprağa  
O yar benim olmazsa  
Girmem kara toprağa (K.K. 15)

Evimizde bağ olur  
Siyah salkım ağ olur  
Komşu kızı sevenin  
Yüreğinde yağ olur (Öger, 2011:129)

Üzüm koydum sepete  
Yar oturur tepede  
Küçükken yar sevdim  
Şan oldum memlekete (K.K. 19)

Asmadan üzüm aldım  
Salkımı uzun aldım  
Ben yârimin uğruna  
Ölümü göze aldım (K.K. 8)

Bağa giresim geldi  
Üzüm yiyesim geldi  
Üzüm yemek değil derdim  
Yarimi göresim geldi (K.K.12)

Ak üzümün salkımı  
Benim yârım saklı mı?  
Saklı ise çıkarın  
Kaybederim akli mı? (K.K.17)

Şu karşıdaki bağ bizim  
İçi dolu üzüm  
Bana yardan geç derler  
Yar benim iki gözüm (K.K. 12)

Bağlar bağladı beni  
Gören ağladı beni  
Değme zincir kar etmez  
Gönül bağladı beni (Öger, 201:130)

Siyah üzüm salkımda  
Yeşil yaprağın altında  
Yarimin sevisi

Ciğerimin sapında (K.K.7)

Ak üzümün salkımı

Benim yarım saklı mı?

Yarım saklı ise

Kaybederim aklımı (K.K.13)

Sepetinen üzüm var

Benim sende gözüm var

Senden başkası haram

Dünya ahret sözüm var (Öger, 2011:130)

Asmalarda üzüm var

Üzüm sende gözüm var

Ömrümce seni seveceğim

Yürekten sözüm var (K.K.7)

Bağa girdim üzüme

Çubuk değdi gözüme

Çubuk seni keserim

Yar göründü gözüme (K.K. 5)

### **5.1.2. Şehir Mânileri**

Şehir mânileri Doğan Kaya'ya göre (2014: 102) iki kategoride ele alınmaktadır. Bazılarında mânilerin derlendiği bölge olması dolayısıyla doğrudan yöre adına yer verilmektedir. O yörenin özelliğini yansıtan herhangi bir sıfat yer almaz. Bir başka deyişle ilin, ilçenin adı başka bir yöre adıyla değişiklik gösterebilir. Nevşehir bölgesinden derlenen ve aşağıda yer alan iki örnekte de “dedikleri”, “yedikleri”, “çok/pek hoşuma gidiyor” ifadeleri kullanılarak mâni oluşturulmuştur. Bu durum sadece Nevşehir bölgesinde değil hemen hemen her il ve ilçede görülmektedir. Bölgenin meşhur yiyeceği ya da içeceği ile dillere pelesenk olan ifadeler bir araya getirilerek mâni oluşturulmaktadır.

Nevşehir didikleri  
Üzümdür yidikleri  
Çok hoşuma gidiyor  
Abooo guzum dedikleri (Öger, 2011:137)

Avanos dedikleri  
Üzümdür yedikleri  
Pek hoşuma gidiyor  
Nörüyon gız dedikleri (K.K.13)

### **5.1.3. Cinsel Konulu Mâniler**

Birçok konuda olduğu gibi cinsel konularda da mâniler söylenip yazılmıştır. İnsanlar karşı cinsten kişilere söylemek istedikleri şeyleri örtülü ya da açık bir şekilde mânilerde dile getirmiştir. Nevşehir bölgesinde de derlenen mânilerde bu durum aşağıdaki mâni örneklerinde görülmektedir.

Bağlarında üzüm var  
Mor şalvarda gözüm var  
Kaçma yârim uzağa  
Sana bir çift sözüm var (K.K.6)

Elma attım nar geldi  
Bağ arasından yar geldi  
Sağ yanaktan öpünce  
Sol yanaktan ter geldi (K.K.16)

Bal idim pekmez oldum  
Tabakta durmaz oldum  
Ben bir hoca kızydım  
Beş para etmez oldum (K.K. 14)

Uzun kavak özün var  
Dallarında üzüm var

Evde yarın beklerken  
Neden elde gözün var (K.K. 23)

#### **5.1.4. Sosyal Konulu Mâniler**

Sosyal hayatın içinde yer alan hemen her şey sosyal konulu mânilerin konusu olmuştur. Özellikle günlük hayattaki iş akışı ve ekonomik durum, ayrılık gibi konular bu kategoride ele alınmaktadır. Nevşehir bölgesinde tespit edilen sosyal konulu mânilere örnekler aşağıda verilmiştir.

Öküz gönüynen  
Şarabın özüynen  
İçer benim herif amma  
Sever beni gözüynen (Öger, 2011:131)

Üzümden olur şıra  
Ezerik basa basa  
Şaraptan sıra gelmez  
İş güç en ön sırada (Öger, 2011:131)

Ak üzümü bandırdım  
Ben bir güzel kandırdım  
Dağda belde gezerken  
Ellerimden aldırdım (K.K. 12)

Bağlarım ah bağlarım  
Senin için ağlarım  
Çekirdeksiz olmazsa  
Ben de karalar bağlarım (K.K.12)

Bahçesiz bağısız adam  
Hayvasız narsız adam  
Kalaysız kaba benzer  
Dünyada yarsız adam (Öger, 2011:137)

Bağa girdim üzüm yok  
El yârinde gözüm yok  
Ben yârimi küstürdüm  
Barışmaya yüzüm yok (K.K.7)

Şişede kara bekmez  
Ben yesem yâre yetmez  
Yârin kazandığı para  
Benim süsüme yetmez (K.K. 11)

Bağda bülbül güderim  
Yakman elime kınayı  
Ben gınasız giderim  
Anamınan ah ciğirim (Öger, 2011:133)

Siyah üzüm salkımı  
Beyaz aldı aklımı  
Üzüm para etmiyor  
Piyasalar saklı mı? ( K.K.7)

### **5.1.5. Gurbet Mânileri**

Gurbet, klasik edebiyatta işlendiği kadar halk edebiyatında ve halk şiirinde de en çok işlenen konulardandır. Gurbet olgusu doğup büyüdüğü toprakları çeşitli sebeplerden dolayı terk eden kişiler tarafından yaşanmış ve şiirlere işlenmiştir. Gurbet, sadece memleketten ayrılığı değil aynı zamanda sevdiklerinden ayrılmayı da ifade etmektedir.

Asmada üzüm kaldı  
Alamadım gözüm kaldı  
Ağla gözlerim ağla  
Gurbet elde kızım kaldı (K.K. 16)

Asma dibi teknecli  
İçine gül dikmeli  
Gurbet elde yar seven  
Biraz zahmet çekmeli (K.K.12)

## 5.2. Sözlü Kültür Ürünlerinde Üzüme Yer Veren Atasözü ve Deyimler

Atasözleri konusunda şimdiye kadar pek çok tanım yapılmıştır. Archer Taylor'a göre (1970: 902) atasözleri kaynağını pek çok kişinin bilgeliğinden ve bir kişinin kıvrak zekasından alan anonim sözlerdir. En kapsamlı tanımı yapan Durmaz ve Şahin'e göre (2020: 369-371) atasözleri, atalarımız tarafından yaratılan genellikle sözlü gelenekte ve sözlü yaratılanların yazıya geçirilmesiyle yazılı metinlerde aktarılan; günlük konuşma dilinde ve büyük bir kısmı tek cümle, bazıları birden fazla cümle ve ifadeden edebi sanatların kullanımı yoluyla kalıplaştırılan; hemen her konuda geçmişte yaşanmış tecrübe ve gözlemleri aktaran; yargı bildiren öğüt vermek, tavsiye etmek, eğitmek ve öğretmek gibi işlevleri bulunan edebi sözlerdir.

Pertev Naili Boratav atasözleri ve atasözü değerindeki deyimleri birlikte ele alarak atasözlerini iki gruba ayırır:

1. Asıl atasözleri
  - 1.1. Bir yargıyı ya da bir gözlemi kapsayan atasözleri
  - 1.2. Dolambaçsız, açık bir öğüt, akıl verme, ya da yasaklanma biçimindeki atasözleri
2. Atalar sözü değerindeki deyimler
  - 2.1. Atasözü çeşnisi taşıyan deyimler
  - 2.2. Bireylik hallerde uygulanan deyimler
  - 2.3. Benzetmeli deyimlere örnekler (Durmaz, Şahin, 2020: 372).

Deyimler ise mecaz anlamı yoğun ifadelerdir ve asıl anlamlarından uzaklaşarak yeni kavramlar meydana getiren kalıplaşmış sözlerdir. Deyimler, bir durumu olayı veya kavramı akılda kalıcı biçimde tarif ve tasvir eder ve hüküm bildirmekten uzak olmalarıyla da atasözlerinden ayrılırlar (Elçin, 1993: 642). Deyimler, “çekici bir



anlatım kılığı taşıyan ve çoğunun gerçek anlamından ayrı bir anlamı bulunan kalıplaşmış sözcük toplulukları"dır (Aksoy 1984: 49).

Nevşehir'de üzüm ve üzüm ile ilgili kullanılan atasözleri ve deyimler aşağıda gösterilmiştir. Söz konusu ürünler Anadolu sahasında kullanılan atasözleri ve deyimler ile benzerlik göstermektedir. Bu durum yaşadığımız coğrafyada sözlü kültürün bir bütün olduğunu göstermektedir. Ancak Nevşehir bölgesinde kullanılan bazı atasözü ve deyimler de tespit edilmiştir. Bunlara "Tilki erişemediği üzüm hevingim olsun demiş.", "Kimse üzümüm ekşi kızım harap demez.", "Üzüm yersen aş, karpuz yersen yaş(çiş) olur.", "Üzüm zamanı, it aç kalmaz.", "Veresiye şarap içen iki kere sarhoş olur." örnek verilebilir.

Aşkın tokadı üzüm gibi tatlıdır. (K.K.7)

Babası oğluna bir bağ vermiş, oğlu babasına bir salkımı esirgemiş. (K.K. 16)

Bağ babadan, zeytin dededen kalmalı. (K.K. 11)

Bağ bayırda, tarla çayırdadır. (K.K. 23)

Bağa bak üzüm olsun yemeğe yüzün olsun. (K.K. 8)

Bağa girdim üzüm çubuk değdi gözüme. (K.K.6)

Bağda izin olsun yemeğe yüzün olsun. (K.K. 10)

Bağı ağlayanın yüzü güler. (K.K.11)

Bağı bilinen üzüm dişe dokunmaz. (K.K.8)

Çöpsüz üzüm olmaz. (K.K.18)

Güler yüzlü sirke satıcısı, ekşi yüzlü bal satıcısından çok kazanır. (K.K.2)

Kara üzüm gibi kararmışsın. (K.K. 12)

Keskin sirke küpüne zarar. (K.K. 4)

Kimse üzümüm ekşi kızım harap demez. (K.K.6)

Komşu bağından sepet doldurmak. (K.K. 21)

Ne pekmez yiyon gizli gizli. (K.K. 27)

Niyetin üzüm yemek mi bağcıyı dövmek mi? (K.K.17)

Sinek pekmezciyi bulur. (K.K. 27)

Sirkeyi sarımsağı hesaplayan paçayı içemez. (K.K.2)

Suratı sirke satmak. (K.K. 19)

Şaraptan bozma sirke keskin olur. (K.K.17)

Tilki benim için demem ama üzümsüz bağın kökü kurusun demiş. (K.K. 4)  
Tilki erişemediği üzümde koruk der. (K.K.17)  
Üzüm çekirdeğinden pekmez çıkarmak. (K.K.22)  
Üzüm gibi gözleri var. (K.K.1)  
Üzüm gibi sararmışsın. (K.K. 12)  
Üzüm hırsızın gözünü belli olur. (K.K.6)  
Üzüm için bağ duvarına yaslanmam. (Kılıç, Kılıç: 2017)  
Üzüm iken yenir de çöp iken atılır mı? (Kılıç, Kılıç: 2017)  
Üzüm üzümde baka baka kararır. (K.K.5, K.K.12)  
Üzüm yemek mi niyetin? Bağcıyı dövmek mi? (K.K.7)  
Üzüm yersen aş, karpuz yersen yaş(çiş) olur. (K.K. 9)  
Üzüm yiyen tilki kışı rahat geçirir. (K.K.4)  
Üzüm zamanı, it aç kalmaz. (K.K. 4)  
Üzümsüz bağa bekçi tutmak (K.K. 18)  
Üzümsüz bağın hazı olmaz. (Kılıç, Kılıç: 2017)  
Üzümün çöpü armudun sapı. (K.K. 27)  
Üzümüne ye bağını sorma. (Güney: 2006)  
Üzümünü bol işittiğin bağa, sepetini küçük götür. (K.K. 4)  
Üzümünü satmış küfesini devirmiş. (Kılıç, Kılıç: 2017)  
Veresiye şarap içen iki kere sarhoş olur. (K.K. 8)  
Yağ ile yavşan, sirke ile tavşan. (K.K.23)

### 5.3. Türkülerde Üzüm

Türkü, Türkçe sözlükte (1988: 2267-2268) “hece ölçüsüyle yazılmış ve halk ezgileriyle bestelenmiş manzume” şeklinde tanımlanmıştır. Kâmûs-ı Türkî’de ise türkü “aslında Türklere has bir biçimde şarkı” (2010:400) olarak tanımlanmıştır. Sakaoğlu ve Alptekin türkü için “Halk edebiyatının en çok sevilen dallarından biridir. Türkü kelimesi, Türk kelimesinin sonuna nispet i’sinin eklenmesiyle başlangıçta türkî şeklini almış, daha sonra ise türkü şekline dönüşmüştür.” İfadelerini kullanmıştır (2006: 592-593).

Halk türküleri bir toplumda en yaygın şiir ve müzik formudur. Bun yaygınlık hem zaman hem de mekan için geçerlidir. Temel işlevi kültürü kuşaktan kuşağa taşımak olan türküler, kültüre kaynaklık da teşkil etmektedir. Bünyesinde barındırdığı bilgi birikimi ile kültür tarihinin önemli bir bilgi kaynağıdır (Mirzaoğlu, 2019: 35-36).

Doğan Kaya (2014: 224) türküleri konularına göre 1. Tabiat Türküleri, 2. Aşk Türküleri, 3. Yiğitlik Türküleri ve Tarihi Olayları Konu Edinen Türküler, 4. Tören Türküleri 5. Askerlik Türküleri, 6. Yiyecekler Üzerine Söylenmiş Türküler, 7. Hayvanlar Üzerine Söylenmiş Türküler, 8. Olay Türküleri, Bitki ve Çiçeklerle İlgili Türküler, 10. Satıcı Türküleri, 11. Ekin Türküleri, 12. Ramazan Davulcusu Türküleri, 13. Kişiler Üzerine Söylenmiş Türküler, 14. Keder, Dert ve Hastalık Türküleri, 15. Gurbet ve Hasret Türküleri, 16. Meslek ve İş Türküleri, 17. Eşkıya Türküleri, 18. Ölüm Türküleri, 19. Ninniler ve Çocuk Türküleri, 20. Hapishane Türküleri, 21. Mizahi Türküler, 22. Yergi Türküleri, 23. Öğretici ve Öğüt Verici Türküler olmak üzere 23 başlıkta tasnif etmiştir.

Genellikle bir yaşanmışlığın sonucu ortaya çıkan türkülerde olayları ön plana çıkartmak ve dikkat verilecek yeri daha vurgulu bir biçimde ifade etmek için söz kalıplarına ve çeşitli simgelere yer verilmektedir. Bu söz kalıpları ve simgeler genellikle edebi sanatlar, söz kalıpları, sayılar, renkler, bitkiler, hayvanlar, davranış motifleridir (Yardımcı, 2015: 83). Nevşehir bölgesinden derlenen türkülerde de üzüm motifi ön plana çıkartılmıştır. Üzüm, üzümün yetiştirildiği bağlar ve üzümde elde edilen ürünler sadece mutfak kültüründe ya da ekonomik gelir elde etme aracı olarak kalmamış edebi eserlere, manilere, türkülere de konu olmuştur. Toplum içinde bulunduğu durumu ve yaşantısını iç dünyasında ve iç dünyasında oluşturup dışa vurduğu eserlerde yansıtmıştır.

Türkülerde yer alan başlıca sembollere ay, güneş, yıldız, rüzgar, dağlar, ağaçlar, kuşlar ve meyveler örnek verilebilir. Sembol dilini oluşturan diller arasında sembolik eylemler de dikkatimizi çeker. Bunlardan en yaygınları bağa girmek, gül dermek ve bade içmek olarak belirtilebilir. Bağa girmek, bağ, bahçe türkülerde çoğunlukla gönül anlamında kullanılmaktadır. Bağa girmek sevgilinin gönlüne girmek, semtine

yakın olmak, onunla bir arada olmak anlamları taşır. Bağ ve bahçede bulunan akarsu sevgilinin gözyaşlarına benzetilir (Mirzaoğlu, 2019: 48).

Ülkemizde sosyal, ekonomik ve kültür açıdan önemli bir yer edinen üzüm türkülerde de önemli bir yer tutmuştur. Türkülerde de üzüm, asma, bağ çubuğu gibi terimler geçmektedir. Özellikle bağcılık ile uğraşan toplumlarda söylenen türküler de bu kavramların ne anlamlar taşıdığını da görmekteyiz.

Üzüm motifi türkülerimizde oldukça sık olarak kullanılan bir meyvedir, üzüm aşk sembollerinin biridir. Türkülerde üzüm; üzüm asması, üzüm bağı biçiminde karşımıza çıkar (Mirzaoğlu, 2019: 54). İnsanoğlu iç dünyasındaki duygularını, günlük hayatta dile getiremeyeceği düşünceleri türkülerle dile getirmiştir. Gerek günlük hayatta sürekli yapılan iş olması gerekse üzümün değerli, kıymetli bir besin olması üzüm motifini türkülerde sıkça karşımıza çıkarmıştır. Bir anlamda sevgilinin güzelliğine benzetilen üzüm, bir tarafa aşkı, çoğalma isteğini, aile olmayı anlatmak istemiştir.

Nevşehir bölgesinde derlenen ve TRT repertuarına giren üzüm konulu türkü örnekleri aşağıda yer almaktadır. Söz konusu türküler Ürgüplü Refik Başaran, Fadime Başaran, Gürbüz Sapmaz derlemeleri ile ortaya çıkartılmıştır.

Ak üzüm parmak gibi  
Sevdiğim gaymak gibi  
Ah seni benden ayıran  
Devrilsin gavak gibi  
Mangal maşası, sen almazsan  
Alıverir başkası ha ha hayde ( TRT Repertuar No: 4913)

Ak üzümü üzümü (de)  
Deşirirler güz günü  
Siyah saçlı değilim (de)  
Benim ki yar üzgünü (TRT Repertuar No:2980)

Ak üzümün salkımı  
Ayşe de aldı aklımı  
Bir şeftali vermezsən  
Helal etmem hakkını (Sar Ayşe'm beni) (TRT Repertuar No:3538)

Asmadan üzüm aldım (a canım)  
Sapını uzun aldım  
Ben düğüne gitmeğe (a canım)  
Yarimden izin aldım (TRT Repertuar No:5082)

Bağa gel bostana gel (hanım)  
Zülübün destele gel (hanım)  
Eğer anan goymazsa (hanım)  
Yalandan hastalan gel (hanım)

Bağa girdim üzümə (hanım)  
Diken battı dizime (hanım)  
Ben dikenin hayında (hanım)  
Yar göründü gözüme (hanım) (TRT Repertuar No: 3354)

Aşağıdan gelen üzüm kağnısı  
İçinde de güzellerin benlisi (bir tanem)  
Bilmiyom ki benim yarim hangisi  
Orta boylu kara yağız kendisi (bir tanem) (TRT Repertuar No: 26)

Asmanın tepesinde  
Kuru üzüm olur mu  
Senin gibi cilveli yare  
Böyle de zulüm olur mu (TRT Repertuar No:3060)

Bağa girdim üzümə (oy oy)  
Çubuk (da) deydi gözüme (oy oy sanem oy)  
Uyma dedim uydun (oy oy)

Sen ellerin sözüne (oy oy sanem oy) (TRT Repertuar No: 1425)

(Amanın) bağa girdim üzüm yok (of of of)

El yarinde gözüm yok (aman aman)

(Amanın) ne dedim de küstürdüm (of of of)

Benim yare sözüm yok (aman aman) (TRT Repertuar No:1905)

Bu dağlarda bağ olmaz

Kara üzüm ak olmaz (haydindi ak olmaz hey)

Komşu kızı sevenin

Yüreğinde yağ olmaz (haydindi yağ olmaz hey) (TRT Repertuar No: 973)

Üzüm sepetini indirdim düze

(hele kurban yar düze)

Yalvardım yakardım da getirdim söze

(yan dağlar yan yan)

Müşteri gelmişler sevdiğim kıza

Sevdiğim kız gelin olmuş ağlıyor (TRT Repertuar No: 411)

Leblebiyle kızıl üzümü katarlar

Sen gidince nişanlını satarlar

Aman töngül evleriniz nerd' olur

Eller sarar yüreğime derd' olur (TRT Repertuar No: 654)

Tevekte üzüm kara (yar yar yar yar)

Salkımı düzüm kara

(diley diley yangınam ben o yare vurgunam yar yar yar aman)

Ben yare gidemiyom (yar yar yar yar)

Elim boş yüzüm kara

(diley diley yangınam ben o yare vurgunam yar yar yar aman) (TRT Repertuar No: 314)

Bağında üzüm kaldı

Yemedik gözüm kaldı

İki emmim kızının (al eyli al eyli)

Birinde gözüm kaldı (al eyli al eyli hey hey (TRT Repertuar No: 1344)

Bağa girdim belleme

Kurşun değdi kelleme

Her yanım senin olsun

Sol yanımı elleme

A benim kınalı da kekliğim

Seni ben nerelerde bekleyim

Bağa girdim üzüm yok

El yarınde gözüm yok

Ben yarimi küstürdüm

Barışmaya yüzüm yok (TRT Repertuar No:4608)

Sepet alıp bağa girmiş (aman) üzümüne

Bir incecik sızı girdi dizime

Ayrılık sürmesin çekmiş (aman) gözüne

Siyah miyah Avrupa al yanağa perd'oldu perd'oldu (TRT Repertuar No:1679)

Asmalıdır evimiz (leylim yar)

Yeni düştü sevimiz (leylim yar)

Sevda böyle giderse leylim yar)

Çatlar ölür birimiz (leylim yar) (TRT Repertuar No: 435)

Asmanın tepesinde

Kuru üzüm olur mu

Senin gibi cilveli yare

Böyle de zulüm olur mu (TRT Repertuar No: 3060)

Bağlarım çekirdeksiz bağlarım

Bağlarım gece gündüz ağlarım

Bağına kule yapsana

Pencereden baksana  
Sana dñnür geliyor  
Liraları taksana  
Bağına kule yapıver  
Pencereden bakıver  
Bana dñnür geliyor  
Evde yoklar deyiver (TRT Repertuar No:4085)

Bağa Girdim Belleme  
Kurşun değdi kelleme  
Her yanım senin olsun  
Sol yanımı elleme  
A benim kınalı da keklığim  
Seni ben nerelerde bekleyim  
Bağa girdim üzüm yok  
El yarinde gözüm yok  
Ben yarimi küstürdüm  
Barışmaya yüzüm yok (TRT Repertuar No: 4608)

Bağya girdim bağ budanmış  
Bađya bñlbñl dadanmış  
On beş yaşında da Nazife de hanım  
Kimlere aldanmış (TRT Repertuar No: 517)

Bağ altında otururken  
(Yosmam) gül güle bade doldururken  
Yar doldurup ben iğerken  
(İmanım) al kadeh kana boyandı  
(Yosmam) ahbablar bade dolandı (TRT Repertuar No:275)

Tevekteki üzümdür  
Üzüm iki gözümdür  
Gören maşallah desin



Oynayanlar bizimdir  
Üzüm aldım asmadan  
Dallarına basmadan  
Adam ayrı kalır mı  
Senin gibi yosmadan (TRT Repertuar No: 2994)

Asma da salmış filizi (tangom)  
Bulamam evinizi  
Şimci de bildim sevdiğini (tangom)  
Soldurmuşun rengini  
Tangolara sarıceğim gine (vay vay vay)  
Gine vay gine vay hop gine (vay)  
Güzellerin alıceğim gine (vay vay vay)  
Gine vay gine vay yavrum gine (vay)  
Asmada davşan govarım (tangom)  
Düştüm dizimi ovarım  
Ben bu köyü çok sevdim (tangom)  
Beni de burdan everin (TRT Repertuar No: 1837)

Ayağına giyer üç güllü çorap  
Ben senin uğruna olurum turap  
İçmedim elinden bir yudum şarap  
Yandım ataşına doyunmam gayri  
Giyinmem karayı soyunmam gayri  
İstanbul yolunda bir küfe üzüm  
Aklıma geldikçe kan ağlar gözüm  
Benim yare diyecek çoğaldı sözüm  
Zalım düşmanlarım çekinmediler  
Derdimi yarime anlatmadılar  
Repertuar No: 1408 Yöre: Nevşehir İlçe: Ürgüp Kaynak Kişi: Fadime Başaran, Fadik  
Altun

### **Bağında Gülün Var**

Bağında gülün var  
Al yanakta benin var  
Eğil bir yol öpeyim  
Dudağında balın var  
Pınarda destin var  
Ağ topukta püskül var

Çok nazlısın oy gelin  
Acem şalda belin var  
Ağ konaktan geliyor  
Fistanımı sürüyor  
Fidan boylu oy gelin  
Çok canları eziyor

Repertuar No: 3661 Yöre: Nevşehir İlçe: Hacıbektaş Kaynak Kişi: Gürbüz Sapmaz  
Derleyen: Gürbüz Sapmaz

### **Garşı Bağda Daş Olmaz**

Garşı bağda daş olmaz (oy oy oy)  
Yavrum ela göze eş olmaz  
Yeni düştüm sevdaya (oy oy oy)  
Anam baharım gış olmaz  
Yavrum yayladan gel yayladan  
Anam sensin beni ağladan  
Sarı durnam olaydım (oy oy oy)  
Anam garşı bağa gonaydım  
Ah sarı çiçek solmasın (oy oy oy)  
Anam kokusu ben olayım  
Yavrum yazıdan gel yazıdan  
Anam sensin beni köz eden

garşı bağda dal olsam (oy oy oy)

Anam yaprağında gl olsam

O yar fidan boyludur (oy oy oy)

Yavrum ince bele çal olsam

Yavrum yazıdan gel yazıdan

Anam sensin beni kz eden

Repertuar No: 3853 Yre: Nevşehir İlçe: Hacıbektaş Kaynak Kişi ve Derleyen  
Gürbüz Sapmaz

Yukarıda yer alan üzüm konulu türküler genellikle mani formunda üretilmiştir/söylenmiştir. zm trklere ak, kara ve kıızıl rengiyle girmiştir. Görüntü ve tür açısından ise parmak üzüm şekli görülmektedir. Bunun dışında kuru üzüm, üzüm sepeti, bir kfe üzüm gibi ifadeler de yer almaktadır. Bağ ve asma ifadelerinin çok kullanıldığı türkülerde özellikle Avanos ve Ürgüp'te görülen asmalı evler işlenmiştir. Her evin önünde bir asma oluşu trklere de konu olmuştur. Tevekte zm, ekirdeksiz bağlar, bağa girmek ve bağ budamak üzüm konusunda türkülerde yer alan diğer kullanımlardır.

## ALTINCI BÖLÜM

### ÜZÜME BAĞLI FESTİVAL VE KUTLAMALAR

Festival, Türkçe sözlükte (1988: 775) “dönemi, yapıldığı çevre, katılanların sayısı veya niteliği programla belirtilen ve özel önemi olan sanat gösterisi”, “bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri, şenlik” ve “düzensiz toplantı, curcuna” olarak tanımlanmıştır. Türk hayatında kesin bir şekilde yer alan eğlence, kendi başına olduğu zaman dinlenme biçiminde kabul edilmek gerekir. Eğlence, öteki insanlarla birlikte toplu haldeki durumunda, kutlama diyebileceğimiz gerçekte de çok yakından ilgilidir. Çünkü “eğlenmek” için bir vesile, bir olay, bir hareket kısacası sevinçli bir “sebebe” icap etmektedir (Baykara, 2000: 867). Bayramlar da Türk kültürü için önemli bir yere sahiptir. Ayrıca bayramlar da birer festival olarak değerlendirilmektedir. Festivaller, İslamiyet öncesi Türk kültüründe de kutlama ve törenler olarak gerçekleştirilmekteydi. Gerek dini konularda gerekse sosyal ve kültürel konularda birçok kutlama ve tören düzenlenmiştir. Söz konusu kutlamalar o dönemde kalmamış, günümüzde de Türk kültürünün yaşadığı ve yaşatıldığı bütün topraklarda yaşatılmaktadır.

Etkinlik özellikleri ve buna bağlı olarak da festivallerin özelliklerini şu şekilde sıralayabiliriz:

1. Halka açıktır.
2. Temel amacı kutlama veya belli bir temanın sergilenmesidir.
3. Yılda bir veya daha seyrek olarak gerçekleşmektedir.
4. Başlangıç ve bitiş tarihleri önceden belirlenmektedir.
5. Program bir veya birden fazla aktiviteden oluşmaktadır.
6. Coğunlukla soyuttur ve bu doğrultuda etkinliğe fiili katılım deneyimi insanların ilgisini çeken en önemli nedendir (Getz,1991: 69).

Festivaller (Bauman, 1992: 261) kolektif olaylardır ve festivaller ayrıca grup yaşamına dayanan amaçlara hizmet etmektedir. Karşılıklılık ve paylaşılan sorumluluk sistemleri, prestij dağılımı ve üretim yoluyla festivalin devamlılığını ve katılımını sağlamaktadır. Çoğu festival, bireysel dini adanmışlık veya bireysel performans için fırsat sağlar ve bu fırsat, olayın birincil nedenidir. Festivallerin diğer belirtilmemiş ancak önemli amaçları, atalara tapınma veya anma yoluyla grup kimliğinin ifade edilmesi, çok değerli beceri ve yeteneklerin performansı veya grubun mirasının ifade edilmesidir.

Ayrıca festivallerin birçok işlevi vardır. Söz konusu işlevler genel hatları ile şu başlıklar altında ele alınıp incelenmektedir:

1. Toplumun heyecanını ve gururunu arttırmak,
2. Toplumun neden benzersiz ve özel olduğunu göstermek,
3. Toplumun imajını geliştirmek,
4. Toplumun kültürel becerilerini ve yeteneklerini keşfetmesi ve geliştirmesi için fırsatlar sağlamak,
5. Özel projeler için gelir sağlamak,
6. Bölge halkının sanat ve diğer yaratıcı alanlarda yeni faaliyetlerle uğraşması için fırsatlar sağlamak,
7. Bir insanı, tarihi ya da önemli bir olayı onurlandırmak, (Weaver, Robinson, 1989: 7).

Gül, Erdem ve Gül (2013: 214) de festivallerin işlevlerini turizm, eğlence, eğitim, sosyal etkileşim, iş, ticaret ve ilham kaynağı olmak üzere yedi işlevi olduğunu ifade etmektedir. Bu işlevleri ile festivaller yöreye ziyaretçi sayısını çoğaltmakta, ekonomik getiri sağlamakta, yöre imajını geliştirmekte ve yerel halkın gururunu arttırmaktadır.

Her bölgede yetişen o yöreye özgü olarak şekillenen ürünlerin bir tanıtımı için yahut bölge tanıtılması için ekonomik olarak kalkınma amacıyla yapılan eğlence, şenlikler o bölgenin sesi olmuştur. Festival yapılan bölgede gelen turistler yöre hakkında ve

çevresinde her türlü esnafa, restorana, işletmeye fayda sağlamaktadır. Festival alanlarını bölgede kurulan büyük pazarlar olarak tanımlayabiliriz. Ayrıca şehrin tarihi, coğrafi, kültürü tanıtılmasında festivallerin etkisi olduğu gibi tarihi kültürel değerlerinde festivallere katılımı arttırdığını söylemek mümkündür.

Festival, ayrıca ritüelle de ilişkilidir. Modern dini sistemlerin eski dini sistemleri yok etmesiyle ya da etkisini azaltmasıyla eski ve yerli dinlerin ritüelleri festivallere dönüşmeye başlamıştır. Modern din şeklinde adlandırılan yeni dini sistemler ise festivali tamamen farklı bir olgu olarak değerlendirmişlerdir. Yılbaşı, Noel, Paskalya, Meryem Ana, Cadılar Bayramı gibi çeşitli özel günler ve antik köklere sahip çağdaş festivaller erken Hint-Avrupa ve yerlilerin füzyonunu temsil etmektedir. Ritüel ve festival, modern kültürlerde birbirinden farklı olaylar olarak görülmektedir. Eski dinler ise festivali etiketlediğimiz takvimsel törenleri daha büyük ritüel döngüsüne entegre etmektedir. Bu nedenle din, ritüel, bayram, bayram veya karnaval hakkındaki literatürün çoğu birbiriyle ilişkili iki biçim arasında ayırım yapmaz (Bauman, 1992: 261).

Pertev Naili Boratav'a göre (1973: 205-206) bayramlar ve kutlamalar bayramlara katılanların dinlerine göre, resmi ulusluk bayramlar, etnik nitelikli bayramlar, cinsiyet gruplarınca benimsenen bayramlar, yaş gruplarına göre, ekolojik öğelerinin şartlandığı gösteriler ve köy bayramları olmak üzere yedi başlıkta ele alınmaktadır.

Başka bir mecra olan halk oyunları da dinsel birtakım unsurlar ile birlikte halen büyüsel niteliklerini korudukları da bilinmektedir. Bu oyunlardan oynanış nedenleri içinde tapınma ve bolluk törenleri için oynananları oldukça fazladır. Anadolu'da bu bağlamda "Dionisos Şenlikleri" yerini "Bağbozumu Şenlikleri"ne bırakmıştır (Ekmekçioğlu, Bekar ve Kaplan, 2001: 21).

### **6.1. Antik Yunan ve Roma'da Bağ Bozumu**

Bağbozumu şenliklerinin temeli Dionisos şenliklerine dayanmaktadır. M.Ö. VII. ile VI. yüzyıllarda Atina'da köylülerin sevdikleri Dionysos adına törenler düzenlemeye başladılar. Bu törenler halk tarafından hızlı bir şekilde benimsenmiş ve yayılmıştır.

Dionysos şenlikleri sonbahar, kış ve baharın erken dönemlerinde yeni şarap açılışındaki üzüm hasadında meydana gelirdi (Nutku, 2000: 15). Dionysos şenliklerini başlatan Atina tiranı Peisistratos idi. Peisistratos'un etkisiyle M.Ö. VI. yüzyılda başlayan şenlik 9-13 Mart tarihlerinde düzenleniyordu. Antik tiyatrunun doğuşu da bu Büyük Dionysia Şenliği ile ortaya çıkmıştır (Green, Handley, 1995: 23).

Dionysos kültü, heyecan ve coşkunluk verici bir inançtır. Dionysos inancı başlangıcından itibaren, bireysel kişiliği daha yüce bir varlığa dönüştürmeye meyillidir. Başkasını taklit ederken onun kılığına girmek ise bunu yapmanın en iyi yoludur. Attika Kır Dionysiası'nda geçit törenindeki homoseksüel üyeler hayvan kılığına girerler, bunların eşcinsel Komos sırasında söylediği şarkıdan da komedyaya türemiştir. Peloponnes'de Dionysos kültürünün tapınımcıları, tanrının takipçileri olduklarına inandıkları demonları taklit etmektedir. Bu yönüyle Dionysos kültü, kılık değiştirmiş bu inananları sayesinde ciddi bir dram ya da eşcinsel komedyasının gelişimi için gerekli olan tüm öğelere sahiptir (Teraman 2007: 42).

## **6.2.Türkiye'de Düzenlenen Bağ Bozumu Festivalleri**

Türkiye'nin birçok bölgesinde üzüm yetiştirilmekte ve yetiştirilen üzümün olgunlaşmasıyla birlikte bağ bozumu başlamaktadır. Türkiye'de gelenekselleşen şenliklere Çanakkale Bozcaada, Denizli Çal, Elâzığ, İzmir Gökçealan, Urla, Tekirdağ, Kırklareli, Edirne'de bağ bozumu şenliklerini örnek verilebilir. Ulusal ya da uluslararası katılımı düzenlenen bu şenliklerin yanı sıra yöreye özgü yapılan şenlikler de vardır.

Türkiye şartlarına göre bağ bozumu genellikle Ağustos ayı sonu Kasım ayı başı gibi bir zamanda gerçekleştirilmektedir. Bu aylarda gerçekleştirilen bağ bozumu imece usulüyle gerçekleştirilmektedir. Konu komşu, akrabalar hatta bölgede görev yapan imam, öğretmen gibi devlet memurları da bağ sahiplerine yardım etmektedir. Üzüm toplarken önce sergilik adı verilen üzümler sonra da pekmezlik üzümler toplanır. Bu şekilde bağ bozumu başlamış olur. Toplanan üzümler küfelere, sepetlere doldurularak taşınır. Sergilik üzümler bağım uygun bir yerine kurutulmak üzere

serilir. Pekmezlik üzümler ise çuvallara alınarak havuz, ağaç ya da kayalardan oyma şirahane adı verilen oyuklarda temiz çizme giyilerek ezilir. Şıra ve pekmez yapımı sırasında, evde ya da bağda geceleri pekmez ocağının ışığında delikanlılar, genç kızlar ve gelinler halay çeker, türkü söyler, şakalaşmalar, eğlentiler, sohbetler yapılır. Bağbozumunda emeği geçen her genç kıza, geline armağanlar verilir, evlere üzüm gönderilir; karşılıklı rıza ve hoşnutlukla yapılan yardımlaşma, şenlik, oyun ve türkülerle süslenir. Bağbozumundan sonra kalan üzümleri isteyenlerin serbestçe toplamasına “başaklama” denir. Başaklama konu komşunun ve özellikle çocukların bağ ve bahçelerdeki ürünlerden göz hakkını alması için konmuş gelenektir (Durna, 2020).

Söz konusu bağ bozumu festivaller, bölge ekonomisine de katkı sağlamaktadır. Çeşitli yerlerde gerçekleştirilen festivallerde o kentin ya da bölgenin ve elde edilen üzümlerden ortaya çıkan ürünlerin tanıtımı, satışı yapılmaktadır. Tanıtımlarını iyi yapan kentler ve bölgeler festivallerde başarıyı yakalamış olurlar. Başarıya ulaşmada festivalin yapılacağı bölgenin coğrafi konumu da etkilidir. Ulaşım imkânları, festivalde yapılacakların kapsamı gibi unsurlar festivallere katılacak kişi sayısını nitelik ve nicelik olarak etkilemektedir.

### **6.3.Nevşehir’de Düzenlenen Bağ Bozumu Festivalleri**

Nevşehir’de düzenlenen bağ bozumu festivalleri Nevşehir’in Gülşehir, Göynük, Nar, Çat, Karacasar, Karacaören, Avanos ilçelerinde kutlanmaktadır. Bu kutlamalardan en eskisi ve en köklüsü ise Ürgüp’te düzenlenen bağ bozumu festivalidir. Söz konusu festival, üzümlerin istenen olgunluğa erdiği eylül ayının ikinci haftası düzenlenmektedir. Ürgüp Bağ Bozumu Festivali, 1967 yılından itibaren her yıl eylül ayının ikinci haftası düzenlenmiştir; ancak geçtiğimiz eylül ayında salgın hastalık sebebiyle düzenlenememiştir. Ürgüp Bağ Bozumu Festivali, Ürgüp Belediyesi tarafından organize edilmektedir. Diğer kurum, kuruluşlar ve çiftçiler de Ürgüp Belediyesi’ne festivalin düzenlenmesinde destek olmaktadır. Festivalin misyonunu üzümün tarih boyunca yöre insanının geçim kaynağı olması ve olmaya da devam etmesine duyulan saygı ve üzümden üretilen pekmez, şıra, şarap gibi yan ürünlerin tanıtılması ise oluşturmaktadır. Ayrıca Ürgüp Bağ Bozumu Festivali’ne düzenlenen özel turlarla bölgeye gelen turist sayısı da artmaktadır.



Nevşehir’de düzenlenen Binnik Şenlikleri ve Bağ Bozumu festivallerinde de yukarıda festivallerin işlevleri bölümündeki maddelerin birçoğu görülmektedir. Festivallerde Nevşehir ve özellikle Ürgüp halkının heyecanı artırılmış ve toplum imajının artmasıyla kendini özel hissetmiştir. Bölge halkı kültürel becerilerini ve yeteneklerini de bu vesileyle aktarmıştır. Ürgüp, söz konusu festival ve tanıtımlarla hem bölge halkı gözünde hem de ulusal ve uluslararası mecrada onurlandırılmıştır.

Üç gün süren festivalin ilk günü Nevşehir’in yöneticileri ve önde gelenlerinin katıldığı kortej yürüyüşü ile başlamaktadır. Mehteran takımı da bu korteje Ürgüp Cumhuriyet Meydanı’na kadar marşlarıyla eşlik etmektedir. Ardından festivale katılanlara yöresel halk oyunları sergilenir ve bağlardan toplanan üzümler ikram edilir. Akşam saatlerinde ise konserlerle festival eğlencelerine devam edilir. Festivalin ikinci günü ilk gün başlayan eğlenceler devam etmektedir. Bu gün üzüm güzeli ve en güzel üzüm seçilir. Ayrıca gözleri kapalı üzüm yeme yarışması gibi yarışmalar da yapılmaktadır. Festivalin üçüncü günü ise bağlara bağ bozumuna gidilir. Bağ bozumuna gitmek için genellikle bir traktör süslenir ve misafirler traktöre bindirilerek bağ bozumuna gidilir. Gelen misafirlere birer üzüm fidanı dağıtılır. Misafirlere üzüm toplamak için birer kese verilir ve toplanan üzümler keselere doldurulur ve bağ bozumu gerçekleşmiş olur.

Festival süresince Ürgüp Cumhuriyet Meydanı’nda halk tarafından çeşitli stantlar kurulur. Yerli halkın bu stantlarda geleneksel yiyecek-içecek ve el sanatları ürünlerini bağ bozumu festivaline gelen misafirlere pazarlamaktadır. Bu da ekonomik anlamda bir gelir kapısı oluşturmaktadır.

2019 yılında derleme için katıldığım festivalde açılan stantlarda üzümle ilgili çok az ürün bulunmaktaydı. Stantlarda üzüm ve şarap ürünlerinden ziyade tarhana, erişte, el sanatları gibi farklı ürünler pazarlanmaktaydı. Akşamları düzenlenen konserlerde de bağ bozumu ve üzüm konseptinden ziyade sıradan bir konsept düzenlenmişti. Festivalde bölgedeki oteller, restoranlar yiyecek içecek konusunda sponsor olmuştur; ancak festivalde geleneksel ürünlerden ziyade tavuk pilav, ayran, et döner vb. ürünler misafirlere ikram edilmiştir.

#### **6.4.Avanos Binnik Şenlikleri**

Bağ bozumu festivallerinin dışında Nevşehir bölgesinde geçmişte Avanos'ta düzenlenen Binnik şenlikleri de vardır. Binnik bağ bozumu toplantısı, eğlencesi anlamına gelmektedir. Binnik kelimesinin bin kelimesinden türediği ya da piknik anlamına geldiği düşünülmektedir (K.K.12). Avanos'ta binlerce yıldır kutlanan ve tarihi Hititlere kadar uzanan Binnik şenlikleri Avanos'un en eski ve köklü geleneklerinden biridir. Üzümlerin olgunlaşmaya başladığı ilk hafta Pazar gününden başlayarak bir ay boyunca her Pazar şenlikler yapılmaktadır. Aileleri akrabalar, komşular, arkadaşlar bir araya gelip Binnik yapılacak bağa gider ve bütün günü o bağda yiyip içip eğlenerek geçirir. Binnik şenliklerinin düzenlenmesindeki amaç eğlenmek ve birlikte vakit geçirmektir (Durna, 2020). Ancak saha çalışmalarından edinilen bilgilere göre Binnik şenlikleri üzüme ilk alaca düştüğünde kutlamalar yapılmaktadır. Binnik şenliklerinin başlayacağı günden bir gün önce Avanos'ta ırmağın kenarına gidilip sabah namazı kılınıp dua edilmiştir. Dualarında maddi manevi ne istiyorlarsa onlar dilenmiştir (K.K.12). Binlik şenlikleri ve bağ bozumu festivalleri inanç boyutunda kutlanırken kutlamalar eğlence boyutuna bürünmüştür. Daha çok piknik havasında geçen şenliklerde maniler, şarkılar, türküler söylenmektedir (K.K.14). Bu kutlamaların yapılabilmesi için de bütün işlerin bitmesi gerekmektedir (K.K.12).

Binnik şenliklerini ve bağ bozumu festivallerini yaşayanlar şenlikleri ve öncesini şu sözlerle anlatmaktadır:

Eskiden bağ bozumu zamanı komşunun bağını bozmaya giderdik. Traktörlere doluşup her gün bir komşunu bağını bozmaya giderdik. Hep birlikte yiyip içip eğlene eğlene bağlar bozulurdu. Sonra yine hep birlikte pekmez yapardık. Şimdilerde herkes bağ bozumu için işçi bulup götürüyor ya da şaraphaneye veriyorlar (K.K.6).

Bağ bozumu genellikle Ürgüp civarında yapılıyor. Diğer bölgelerde de 1975-1985 yılları arasında yapıldığını büyüklerimizden duyuyordum. Köy meydanında hep

birlikte pekmez yapılırdı. Ardından yine hep birlikte köftür gibi birçok yiyecek ve içecek yapılırdı (K.K.7).

Şenliklerde, oturmak için nereyi bulursan eş dostla orada oturursun. Kendi bağın diye bir şey yok, hısım akraba bir araya toplanır. Binnik şenliklerine aşağı yukarı beş yüz, bin kişi katılırdı. Hemen hemen bütün Avanos orada olurdu. Sonuç olarak Avanos'ta "Bağ Binnikleri" ya da "Binnik Şenlikleri" denilen bağ bozumu festivali dört hafta boyunca, dört farklı yerde ve dört isimle yapılmaktadır. Bunlar Derniz Binniği, Alpiş Binniği, Karşıbağ Binniği ve Esebağ Binniği'dir. Törenler sırasında herkes en güzel, en temiz kıyafetlerini giyerek törenin yapılacağı alanda toplanmakta ve eğlenceler, oyunlar düzenlenmekte, yemekler yenilmektedir (Durna, 2020: 227).

Takvimsel ritüeller arasında yer alan Binnik şenlikleri geçmişte yöre halkı açısından bağcılığın büyük önem teşkil ettiği Avanos'ta her ne kadar bağ bozumu temeline dayansa da zaman içinde evlenme yaşına gelmiş genç kızların ve erkeklerin karşılaşma mekanı işlevi de görmüştür. Ağustos ayında başlayıp eylül ayı sonuna kadar devam eden Binnik şenliklerinin genç kızların ve erkeklerin bir araya geldiği ve birbirini beğendiği, evlenmek istediği genci seçtiği bir gelenek olduğundan söz edilmektedir. Binnikler evlenmek isteyen, oğluna kız arayan aileler için önemli bir fırsattır. Ayrıca halkın kaynaşması ve yardımlaşması açısından da sosyal öneme sahiptir. Şenlikler kadınlar ve erkekler için ifade ettiği anlam farklıdır. Kadınlar çoğunlukla akrabalarını ve komşularıyla bir araya geldiklerini, yemekler yediklerini, güzelce vakit geçirmekte; erkekler ise bir araya gelip içki içtiklerini evleneceği kızı seçtiklerini söylemişlerdir (Durna, 2020: 215-216).

Binnik şenlikleri, yerel halkın hep birlikte eğlenmesine ve imece usulü ile bağa girip üzümlerin hasat edilmesiyle halka bir sosyalleşme alanı yaratması açısından önemlidir. Ancak Binnik şenlikleri söz konusu işlevleri uzun yıllar boyunca taşıyamamıştır.

Avanos bölgesinde düzenlenen Binnik şenlikleri 1980 askeri darbesindeki yasaklar kapsamında düzenlenmemeye başlanmış ve ardından düzenlenmeye düzenlenmeye zamanla unutulmuştur. Binnik şenliklerinin bitmesinde bir diğer etken ise zamanla

bölge halkının geçim derdine düşmesidir. Şenliklerin yapıldığı alanlara evler inşa edilmiş, ekilebilir üzüm alanlarının azalması, elde edilen karın tüccarlar tarafından elde edilmesi, ülkenin içinde bulunduğu siyasi ve ekonomik durum gibi nedenler bağıcılığı olumsuz etkilemiş ve askında gelenek, devamlılığın sağlanacağı mekândan yoksun kalmıştır. Üzümün Avanosluların yaşamındaki rolü azalmıştır. Çünkü Binnik yalnızca bir eğlence ve kutlama değil, aynı zamanda bağ bozumudur, üzüm hasadıdır. Bağlar azalmaya, üzüm hasadı da azalmaya başlayınca kutlanacak bir şey kalmamaktadır (Durna, 2020: 215-218).

Günümüzde birçok yerde düzenlenen şenlikler ve festivallere yenileri eklenirken Avanos Binnik Şenliklerine siyasi nedenlerden dolayı ara verilmiş ve zamanla unutulmuştur. Avanos Binnik şenlikleri geçmişteki gibi geleneksel dokusunu koruyarak yeniden düzenlenmeye başlanmalı ve bu vesileyle üzüm ve şarap kültürü aktarımına devam edilmelidir.

#### **6.5. Festivalin Kültür Ekonomisi Bağlamında Değerlendirilmesi**

Festival kapsamında şehir tanıtımı yapılması, yerel halka destek olmak ve şehir ekonomisini canlandırmak gibi olumlu sonuçlar doğurmaktadır. Getz'e göre (1997: 249) festivallerin pazarlanmasında “güçlü bir marka yaratmak”, “kilit katılımcı gruplarını belirlemek”, “pratik pazarlama becerileri sergilemek” ve “yerel topluluk ile iletişim kurmak” üzere dört önemli adım bulunmaktadır.

Bilgili, Önder ve Yazarkan, turistik ürün olarak festivallerin etkinlik ve verimliliği üzerine yapmış oldukları çalışmada şehirlerin pazarlanmasında festivaller gibi özel etkinliklerin fiziksel özelliklerin önüne geçmeye başlamasının yeni trend olduğu vurgulanmıştır. Şehirlerin markalaştırılmasında festivallerin ve diğer kültürel, sanatsal ve spor etkinliklerinin önemli olduğu tespit edilmiştir. Örneğin Rio de Janeiro Karnavalı, Cannes Film Festivali, Berlin Film Festivali gibi dünyaca ünlü festivaller, düzenlenen şehirlerle bütünleşmişlerdir (2012: 117-124). Türkiye’de ve Çanakkale Bozcaada, Denizli Çal, Nevşehir Ürgüp gibi üzüm yetiştirilen yerlerde de yapılan bağ bozumu festivalleri şehirle bütünleşmiştir.

Bilgili, Önder ve Yazarkan'a göre festivallerin pazarlanmasında en yüksek etkiye sahip olan faktörün müzik, eğlence ve sanatsal faaliyetlerin niteliği ve bunun yanında geleneksel kültürün yaşatılmasına yönelik etkinlikler olduğu bulunmuştur. Bu çerçevede ünlü sanatçıların katılımı ve düzenlenecek müsabakalar katılımcılar tarafından önemli bulunmuştur (2012: 121). Ürgüp bağ bozumu festivallerinde de eğlence etkinliklerine üzüm yeme yarışması ve üzüm güzeli seçme yarışması örnek olarak gösterilebilir. Ayrıca festivallerde Türkiye'de tanınmış sanatçıların konserleri de düzenlenmektedir. Bu konserler ve sanatçılar da festivallerin ve etkinliklerin tanıtımı konusunda önemli bir yere sahiptir.

Her sene yaz aylarında ülkenin dört bir yanında üzüm yetiştirilen bölgelerimizde bir şenlik havası alır. Son dönemlerde artan şenliklere her geçen gün bir yenisi daha eklenmektedir. Daha çok yerel ve bölgesel özelliklere göre şekil alan festivaller, bölgenin tanıtımında da önemli bir rol oynamaktadır. Hem sosyal kültürel açısından, hem de ekonomik açısından festivallerin bölgeye katkısı vardır. Örnek olarak ele aldığımız Nevşehir'in üzümleri ile hem bölgenin halk mutfağının tanıtımı yapılmakta, hem yerli ve yabancı turistlerin katılımıyla bölgede canlılık sağlanmaktadır. Artık bağ bozumu festivalinde coğrafi konum ve yerin çekiciliği, kültürel ve sosyal çekiciliği, ulaşılabilir oluşu, eski uygarlıkları barındırması gibi birçok etki göz önünde bulundurulmaktadır. Bu açıdan ele aldığımızda Nevşehir avantajlı bir şehirdir. Hem birçok uygarlığı içinde barındırmış yeraltı şehirlerini gezip görme şansı sunmaktadır. Üzüm üretiminin çok eskilere dayandığını yapılan kazılarda, mağara tasvirlerinde ve eski evlerdeki şirahanelerde görmekteyiz.

Bir festivalin sürdürülebilir olması için çeşitli faktörler etkili olmaktadır. Hoyle'a göre bu faktörlerden bazıları, destinasyon, hava şartları, eğlence nitelikleri, maliyet ve yaratılacak rekabettir. Festivallerin tanıtımında ve pazarlanmasında uygun medya kanalının seçilmesi, halkla ilişkiler faaliyetleri, festivalin türü, ünlü katılımcıları ve sonuçları festivalin diğer başarı faktörleridir (2002: 168). Çanakkale Bozcaada'da gerçekleştirilen Bozcaada bağ bozumu festivallerinde Ata Demirer ve oynadığı filmler adanın ve festivallerin tanıtımında önemli bir yere sahiptir. Bu durum Nevşehir Ürgüp bağ bozumu festivallerinde de zaman zaman çeşitli sanatçıların festivallere çağrılmasıyla festival tanıtımları yapılmıştır. Ancak festivallerin

tanıtımında ve kültür ekonomisine katkısında en büyük önem markalaşma konusunda olmaktadır. Bir festivalin marka değerine sahip olması o festivale katılımı artırmakta ve ekonomik kazançta katkı sağlamaktadır.

Son yıllarda farklı bir sektör olan kültür turizmi, eko-turizminin pazarlanması, meraklılarına tanıtılması önemli bir saha oluşturmuştur. Türkiye’de gerçekleştirilen birçok festival tatil sitelerinde de pazarlanmaya başlanmıştır. Ürgüp bağ bozumu festivali için çeşitli tatil ve gezi pazarlama sitelerinde programlar düzenlenmiştir. Türkiye’nin değişik şehirlerinden hatta dünyanın birçok bölgesinden bağ bozumu festivali için söz konusu pazarlama şirketleri aracılığıyla katılım sağlanmaktadır. Bunun bir örneği ise 2018 yılında gerçekleştirilen bağ bozumu festivali için yapılan program değerlendirilebilir. Fırsatbufirsat isimli web sitesinde bağ bozumu festivali programına ilişkin şu veriler yer almaktadır:

**1. Gün:** Gece Yolculuğu

**2. Gün:** Kapadokya Bağbozumu, Üzüm Bağları, Festival Alanı, Avanos, Yeraltı Şehri

**3. Gün:** Paşabağları, Dervent Vadisi, Ürgüp, Turasan Şarap Fabrikası, Asmalı Konak, Hacibektaş, İstanbul .

Yukarıda üç günlük programı yapılan bağ bozumu festivalinin indirimli fiyatı da 249.00 Türk Lirası olarak belirlenmiştir. Söz konusu firma böyle bir gezi fırsatı sunarak kültürün pazarlanarak kültür ekonomisine dönüştüğünü göstermektedir.

Kültür endüstrisi kapsamında sanat yapıtları paketlenip indirimli fiyatlarla isteksiz izleyici kitlesine yutturulur ve böylece sanat keyfi sıradanlaştırılır. Sanat bir metaya dönüştürülür, yani tüketime uygun biçimde hazırlanmış, kayda alınmış, endüstri üretimine uyarlanmış, pazarlanabilir ve değiştirilebilir bir ürün haline getirilir. Her şey; olduğu şey için değil, değiştirilebilir olduğu sürece değerlidir. “İnsanların arzuladıkları şeylere kavuşmanın ve bu yoksunluk içinde gülerek doyuma ulaşmalarının sağlanması” kültür endüstrisinin temel yasalarından biri olarak gösterilir. Aynı şekilde tüketicilerin ipliklerinin sürekli elde tutulması, aldatmacanın doyum diye yutturulması ve tüketicinin kültür endüstrisinin öznesinden nesnesine

dönüştürülmesi üzerinde durulur. Kültür ekonomisi, özellikle gelişmiş ülkelere turizmin, daha çok da kültür turizminin de etkisiyle kentlerin kültürel ekonomik yapılarının çözümlenmesi temelinde gelişmiştir. Kültür ekonomisi ve endüstrileri, ülkelerin sürdürülebilir ekonomik kalkınmalarının sağlanmasına önemli katkılar sağlamaktadır (Özdemir, 2012: 9-17).

Nevşehir bölgesi çağın gerekli ihtiyaçlarına cevap vererek turizm dinamiğini canlı tutmayı başarmış ve kültür ekonomisi ve endüstrisi yönetiminde başarılı olmuştur. Gerek el sanatlarında gerekse gastronomi alanında gelen ziyaretçilere deneyimleme ve tecrübe etme olanağı sunmuştur. Böylece kentin peri bacalarından ibaret olmadığını mutfak, el sanatları gibi alanlarda da özel bir yer olduğu görülmüştür. Sürdürülebilir turizm hareketiyle kültürü pazarlayarak bölgeye ve bölge halkına kazanç sağlamaktadır.

## **YEDİNCİ BÖLÜM**

### **NEVŞEHİR'DE ÜZÜM MOTİFİNİN KULLANIMI**

Türk kültüründe ve diğer birçok kültürde halı ve kilim dokumacılığı, çanak-çömlek, oylar gibi birçok el sanatında, mimaride, mezar taşlarında, kapı tokmaklarında vb. alanlarda motifler kullanılmıştır. Kullanılan motifler genellikle doğada yer alan çeşitli canlı ve cansız varlıklar olmuştur. Canlı varlıklardan insan; insan dışında yılan, kartal koç, boğa gibi hayvanlar motif olarak işlenmiştir.

Canlı varlıkların yanı sıra bitkiler de süsleme sanatlarında görülmektedir. Türk süsleme sanatında daha çok dut, karpuz, kavun, nar, incir, üzüm, buğday-arpa başağı, haşhaş kozası gibi bitkiler bereket motifleri Anadolu dokumalarında yer almaktadır. Uğur ve bereket sembollerinin kullanılmasının amacı sonsuz mutluluk dileğini ifade etmektir. Evlilik, üreme ve çiftleşme gibi kadın erkek ilişkilerine dayanan anlamlar içermektedir (Erbek, 2002: 46).

Bitkisel motifler İslam sanatında, erken dönemden itibaren kullanılan motiflerdir. Emevi döneminde akantüs yaprakları, palmetler, asma yaprakları, üzüm salkımları, nar, lotüstan oluşan ve Geç Antik ve Sasani çıkışlı motifler kullanmıştır (Özbek, 2002: 53).

Nevşehir bölgesinde üzüm temalı motifler incelendiğinde motiflerin daha çok mimaride, el sanatlarında kullanıldığı tespit edilmiştir. Özellikle mimaride kullanılan üzüm motifleri daha çok kiliselerde yer almaktadır. Bu da Hristiyan kültürünün bir parçası olarak değerlendirilebilir. Hristiyanlar ve kilise için önemli bir yere sahip olan şarap ve üzüm kiliselere sıklıkla işlendiği görülmektedir.

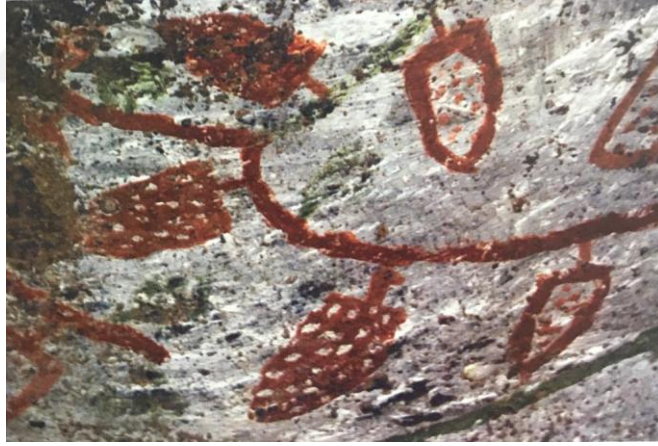


### 7.1.Nevşehir Mimarisinde Üzüm Motifi

Nevşehir bölgesinde mimaride üzüm motifinin kullanılmasında örnek teşkil eden altı kilise bulunmaktadır. Üzüm motifi söz konusu kiliselerin duvarlarını, tavanını ve giriş kapılarını süslemede kullanılmıştır.

#### Üzümlü Kilise (Zelve)

Nevşehir Avanos ilçesi, Zelve Vadisi'nin sol başlangıcında bulunan, 10. yüzyılda inşa edilen ve kayalardan oyulmuştur. Bu kiliseye içerisindeki üzüm salkımlarından dolayı "Üzümlü Kilise" ismi verilmiştir. Kilisenin duvarlarında madalyonlar haç ve iki yanında da balık simgeleri palmyeler, asmalardan oluşan motifler kiliseye içerisindeki üzüm salkımlarından görülmektedir. Diğer birçok kiliseden farklı olarak burada üzüm salkımları absid denilen en önemli bölümün duvarlarında resmedilmiştir. Bu da bize üzümün neredeyse Hz. İsa'ya eşit olan önemini anlatır. Ayrıca bu resimlerde yalnızca kırmızı değil beyaz üzümler de görülebilir (Türkmen, 1999: 208).



(F-41: Üzümlü Kilise<sup>7</sup>)

#### Aziz Nichitas Kilisesi

Ortahisar'ın batısında Kızılçukur Vadi'sinin girişindedir. Üzümlü Kilise'nin bulunduğu peribacası, keşişlerinin yaşadığı manastır gibi oyulmuştur. Kilisenin 7-9. yüzyıla ait olduğu düşünülmektedir. Bu kilisede bulunan üzüm betimlemeleri

---

<sup>7</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s. 82.

yapının tavanında bulunan kırmızı üzümlerdir. Beyaz üzümler hiç görünmemektedir (Yankı, 2013: 83).



(F-42: Aziz Nichitas Kilisesi<sup>8</sup>)

#### **Aziz Teodor Ortadoks Kilisesi**

1850 yıllarında inşa edilen Kapadokya'nın en derin Yeraltı Şehrine sahip olma özelliği vardır. Bu kilisenin dış yüzeyinde, pencerelerin kenarlarında süs olarak taş işçiliği örneği olan üzüm ve üzüm salkımı kabartmaları bulunmaktadır (Yankı, 2013: 83).



(F-43: Aziz Teodor Ortadoks Kilisesi<sup>9</sup>)

<sup>8</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s. 83.

<sup>9</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s.84.

### **Aziz Konstantin ve Eleni Kilisesi**

Kilise üzüm motiflerinin en güzel yapıldığı ve en iyi korunduğu üzüm süslemelerine sahiptir. Üzüm kabartmaları bu bazilika planlı kilisenin iki yanında boydan yapılmıştır (Yankı, 2013: 83).



(F-44: Aziz Konstantin ve Eleni Kilisesi<sup>10</sup>)

### **Vaftizci Yahya Kilisesi**

Gülşehir yakınlarında bulunan kilisenin duvarlarında bulunan üzüm imgeleri geçmişte üzüm üretiminin yapıldığını göstermektedir. İbadethane olarak kullanılan manastırın Ekmek ve şarap ihtiyacını da bölgenin zengin ve ileri gelen inançlı halk tarafından karşılanmaktadır. Manastırda üretilen şarap satılarak bir kazanç elde ediliyordu. Manastırda üzüm ve şarap imgeleri yoğun olarak resmedilmiştir(Yankı, 2013: 85).



(F-45: Vaftizci Yahya Kilisesi<sup>11</sup>)

<sup>10</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s. 85.

### **Arkangelos (Baş Melek) Kilisesi**

Üzüm imgeleriyle ünlü kilise yapısı ise aynı manastır grubu içinde bulunan hemen yakınındaki Ayastefanos yani Aziz Stephan Kilisesi'dir. Kilisenin içinde bulunduğu kaya bloğun batı tarafında şarap yapım yeri, kuzey tarafında ise iki katlı olarak oyulmuş şarap yapım yeri bulunmaktadır. Kilisenin tavanındaki resimlerde ise çok güzel üzüm salkımı resimleri görülebilir (Yankı, 2013: 87).



(F-46: Arkangelos Kilisesi<sup>12</sup>)

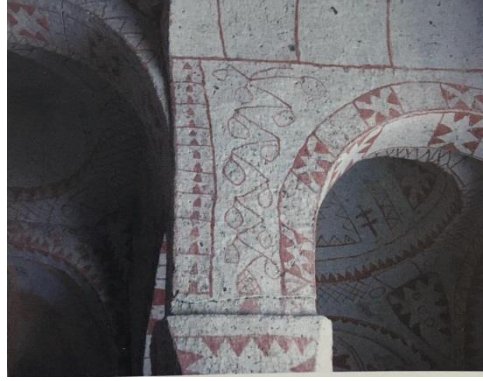
### **Azize Barbara Şapeli**

Mimaride üzüm motifinin kullanıldığı alanlara Nevşehir Göreme'de bulunan ve 11. yüzyılın ikinci yarısında inşa edildiği düşünülen Açık Hava Müzesi de eklenmektedir. Göreme Hava Müzesi'nde üzüm ve şarap motifleri kırmızı boya ile kaya üzerine oyularak oluşturulmuştur. Müzede yer alan üzüm salkımı tasvirleri bölgede görülebilecek en ilginç tasvirlerden biridir. Müzenin içerisinde bulunan kilisede yere oyulmuş bir üzüm ezme yeri de bulunmaktadır (Yankı,2013: 87).

---

<sup>11</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s. 86.

<sup>12</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s. 87.



(F-47: Göreme Açık Hava Müzesindeki Üzüm ve Şarap Motifleri<sup>13</sup>)

Mimari alanında üzümün bir motif olarak kullanılmasına bir başka örneğe ise 1912 yılında ölen Saltulu prensesi adına yapılan Tercan Mama Hatun Kümbeti'nde rastlanmaktadır. Türbenin içerisini aydınlatan mazgalların çevresi üzüm salkımları ve rozetlerle bezenmiştir. Bordürlü dikdörtgen niş içindeki mazgal pencereler de üzüm salkımı, palmet ve rumi süslemelidir (Algan, 2008. 156).

### **Geleneksel Mimaride Üzüm Motifi**

Nevşehir bölgesinde üzüm ve asma motiflerinin kullanıldığı bir başka alan ise geleneksel mimaridir. Özellikle kapı girişlerinde kapı üstlerinde ya da evlerin duvarlarında üzüm ve asma motifleri yer almaktadır. Üzüm motifi eve bolluk ve bereket getirmesi, evde ağız tadı olsun tatsızlık olmasın diye geleneksel evlere işlenmiştir. Bunun yanı sıra evlerin önündeki çardaklarda da üzüm yetiştirilmekte ve gölgesinden faydalanılmaktadır. Sofralık üzüm olan bu üzümler olgunlaştığında taze olarak günlük tüketilmektedir.

### **7.2. El Sanatlarında Üzüm Motifi**

Kültür mirasımız içinde önemli bir yere sahip olan halı ve kilim, mekân içinde kullanım fonksiyonelliği yanında özgün desen kompozisyonları, renk ve teknik yapısıyla dikkat çekmektedir (Öger, 2014: 20). Avanos yöresinde halıcılığın başlangıcı 1700'lü yılların başına dayanmaktadır. Osmanlı Devleti'nin son yıllarında Anadolu'nun çeşitli yerlerinde İngiliz kökenli halı atölyeleri de kurulmuştur.

<sup>13</sup> Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara). s. 88.



Avanos'ta diğ er b ö l g e l e r d e o l d u ğ u g i b i 1908 y ı l ı n d a T h e O r i e n t a l C a r p e t M a n u f a c t u r e s L t d . Ő i r k e t i n e b a ğ l ı h a l ı ü r e t i m i y a p ı l m ı Ő v e Ő i r k e t i n i Ő t e ğ i d o ğ r u l t u s u n d a h a l ı l a r d o k u n m u Ő t u r . D o k u m a l a r d a ö z e l l i k l e g ü l v e ç e Ő i t l i ç i ç e k d e s e n l e r i i Ő l e n m i Ő t i r . 20 . y ü z y ı l ı n b a Ő ı n d a n i t i b a r e n i s e h a l ı m o t i f l e r i n d e S e l ç u k l u v e İ r a n e t k i s i t e r k e d i l m e y e b a Ő l a n m ı Ő v e T h e O r i e n t a l C a r p e t M a n u f a c t u r e s L t d . Ő i r k e t i n e 1934 y ı l ı n d a i f l a s e t m e s i y l e b i r l i k t e A v a n o s h a l ı c ı l ı ğ ı y e r l i t ü c c a r l a r ı n i d a r e s i n e g e ç m i Ő t i r . ( İ Ő ç e n 2010: 44).

A v a n o s y ö r e s i h a l ı l a r ı n d a k u l l a n ı l a n r e n k l e r , c a n l ı v e s ı c a k b i r p s i k o l o j i k e t k i y a r a t ı r . H a l ı l a r ı n z e m i n i n d e g e n e l d e s a r ı v e k ı r ı m z ı t o n l a r h â k i m d i r . B u r e n k l e r b o r d ü r l e r d e d e k u l l a n ı l m ı Ő t u r . M o t i f l e r d e i s e k a h v e r e n ğ i , k ı r ı m z ı , t u r u n c u , s a r ı , y e Ő i l , m a v i v e m o r r e n k l e r i n t o n l a r ı k u l l a n ı l m ı Ő t u r ( Ç i l o ğ l u 1996: 232).

A v a n o s b ö l g e s i n d e d o k u n a n h a l i v e k i l i m l e r d e ü z ü m v e a s m a m o t i f l e r i s ık ı l ı k l a i Ő l e n m i Ő t i r . Ü z ü m v e a s m a m o t i f l e r i n i n y o ğ u n b i r Ő e Ő i l d e i Ő l e n m e s i n d e ü z ü m ü n y ö r e h a l k ı i ç i n ö n e m l i b i r e k o n o m i k g i r d i s a ğ l a m a s ı , c o ğ r a f i i Ő a r e t o l m a s ı v e b o l l u k - b e r e k e t i n s i m g e s i o l a r a k g ö r ü l m e s i e t k i l i o l m u Ő t u r . A s m a v e ü z ü m m o t i f l e r i n i n k u l l a n ı m ı h a l ı v e k i l i m r e n k l e r i n i n d e o l u Ő m a s ı n d a e t k i l i o l m u Ő t u r . Ü z ü m d o k u m a l a r ı n d a s a r ı , s i y a h ; y a p r a k d o k u m a l a r ı n d a y e Ő i l v e t o n l a r ı ; a s m a g ö v d e l e r i n d e v e t o p r a k t a i s e k a h v e r e n ğ i v e t o n l a r ı r e n k l e r k u l l a n ı l m ı Ő t u r .



(F-48: Ü z ü m M o t i f l i A v a n o s H a l ı s ı)

G ü n ü m ü z d e d o k u m a h a l ı e s k i s i k a d a r ç o k ü r e t i l m e s e d e g e ç m i Ő t e d o k u n a n h a l ı l a r d a ü z ü m m o t i f i y a y ğ ı n d ı r . Ü z ü m m o t i f i A v a n o s ' u v e N e v Ő e h i r ' i t e m s i l e t m e k t e d i r . H a l ı

dokumaları yapılırken de Avanos bölgesinde yetişen üzümlerin yaprakları iplerin renklendirilmesinde kullanılmaktadır. Halı dokumak zaman alan ve zahmetli bir iş olması sebebiyle günümüzde çok tercih edilmemektedir. Günümüzde söz konusu motifler fabrikaların ürettiği halılarda da görülmektedir (K.K.5, K.K.6, K.K.19).

“Nevşehir’de üzümlü halı olarak bilinen halılara üzerindeki üzüm desenlerinden dolayı “üzümlü” ismi verilmiştir. Üzüm çekirdekleri boya maddesi olarak kullanılır. Genellikle İlkokulu bitiren kız çocukları halı dokumayı öğrenirlerdi. Bu iş usta-çırak ilişkisine dayalı olarak öğrenilirdi. Halıyı dokuyan genç kızların ümitleri, hayalleri hep halılarda kullanılan motiflerle dokunurdu (URL-14).

Üzüm motifleri Türkiye’nin birçok bölgesinde olduğu gibi yazmalara, başörtülere de işlenmiştir. Genç kızlar ve genç kız anneleri evlendirecekleri kızların çeyizlerine en az bir tane de olsa üzüm motifli oya koymuştur. Üzüm motifi oyaların dilinde bolluğu bereketi simgelemektedir (K.K.12, K.K.18, K.K.19).

Üzüm motifinin kullanıldığı alanlardan biri de herkesin evinde mutlaka kullandığı perdelerdir. Perdelerde üzüm ve asma motifleri sıklıkla kullanılmaktadır. Üzüm ve asma işlemelerinin işlendiği perde kupürleri geçmişte her genç kızın çeyizinde bulunuyordu ve yeni evlerinde perdeler işleniyordu. Ancak günümüzde motif işlemeli perdelerin işçiliğinin zor olmasından ve uzun zaman almasından dolayı daha çok hazır perdeler tercih edilmektedir (K.K.13).

Üzüm motifi bölgede daha çok ilçelerde kullanılmıştır. Nevşehir’in merkezinde el sanatlarının çok yaygın olmadığı tespit edilmiştir. Saha çalışmalarında el sanatlarının ve üzüm motifinin daha çok ilçelerde ve köylerde kullanıldığı görülmektedir.

### **7.3.Mezar Taşlarında Üzüm Motifi**

Üzüm motifi mezar taşlarında da kullanılmaktadır. Hacıbektaş’ta Koçu Baba’nın ayak taşında bir selvi, yüzeye dağıtılmış, yapraklarıyla birlikte sunulan asma ve üzüm salkımları, en üstte ise güneş tasviri bulunmaktadır (Bayrakal, 2011: 47-48). Yine Hacıbektaş’ta Seyyit Mehmet Baba’nın mezar taşında vazodan çıkan gövde üzerinde iki yan dalda üzüm salkımı, üçüncü dal üzerinde eğik çizgili satıh üzerinde lale motifi yer alan bitkisel süsleme yer almaktadır (Yıldırım, 1999: 200).

Üzüm motifi mezar taşlarında da yerini almış mezar taşlarında daha çok yaprak ve üzüm motifi olarak görülmektedir. Mezar taşlarındaki üzüm şarapla ilişkilendirilmektedir. Bölgedeki şarap üretiminin mezar taşlarına da yansıdığı görülmektedir (K.K.12, K.K.13).

Görüldüğü üzere üzüm Nevşehir bölgesinde hemen her alanda işlenmiştir. Mimaride, el sanatlarında hatta mezar taşlarında bile üzüm motifi kullanılmıştır. Bu durum üzümün bölge insanının hayatında ne kadar önemli olduğunu ifade etmektedir.





## SONUÇ

Nevşehir bölgesinde yapılan bağcılık binlerce yıldır üzüm üretimi yapılan bir Anadolu geleneğinin devamı niteliğindedir. Kapadokya’da yetişen üzüm taneleri bölgenin az yağış alması ve toprakların verimli olması bakımından özeldir. Ürgüp, Avanos, Göreme, Çat, İbrahimpaşa, Gülşehir, Ortahisar, Sulusaray bağcılığa uygun bölgelerdir. Kapadokya topraklarda yetişen ürünlerin aroması kendine hastır. Bölgede yetiştirilen üzümler sofralık ve şaraplık olmak üzere iki alanda değerlendirilmiştir.

Çavuş, Emir, Parmak, Dimrit, Buludu, Beyaz Büzgülü, Kızıl Üzüm, Kayseri Karası, Şıradar, Kara Burcu, Kara Üzüm, Kurt Kuyruğu, Beyaz Üzüm, Horoz Karası, Mor Üzüm, Çatal Karası, Ada Karası, Sultaniye, Narenciye, Göğcek, Ketten Gömlek, Hafızali Üzümlü, İsmailoğlu Üzümlü, Nevşehir Karası, Gül Üzümlü, Mor Hevenk, Karanlık Dere bölgede yetiştirilen ve tespit edilebilen üzümlerdir.

Bölgede önemli bir yere sahip olan üzüm bölge mutfağında da birçok yiyecek ve içeceğin hazırlanmasında ana madde ya da yardımcı ürün olarak kullanılmaktadır. Nevşehir’de üretilen üzümlerden yüz yıllardır çeşitli ürün elde edilmektedir. Bu çeşitlilik bölgenin mutfak kültürünü de zenginleştirmiş ve özgünlük katmıştır. Diğer bölgelerde üretilmeyen farklı tatlar üretilmekte ve tüketilmektedir. Çırpma pekmez, cevizli sucuk, köftür, aside, pekmezli ayva dolması, dolaz gibi yöreye özgü yiyecekler yapılmaktadır. Ancak bahsi geçen yiyecekler bölgedeki restoran ve kafelerde sunulmamaktadır. Bu durum bölge gastronomisinin ve turizminin bir eksikliği olarak görülmektedir.

Üzümün hammaddesi olduğu ürünlerin yapımında kullanılan yerlerden biri de şirahanelerdir. Üzümün suyu çıkartılırken kullanılan şirahaneler aslında ilk olarak bir “şaraphane”, “şaraplıhane” olarak adlandırılmıştır. Bu yüzden şirahaneler aslında

Hristiyan kültürünün ve mimarisinin bir parçasıdır; ancak bölgenin Türkleşmesi ile birlikte bu yapılar üzümden elde edilen diğer ürünlerin yapımı için kullanılmaya devam edilmiştir.

Şirahaneler günümüzde kültür ekonomisi bağlamında değerlendirilerek konaklama tesislerinde ziyaretçilerle buluşturulmaktadır. Odalar isim olarak da “şirahane odası” olarak misafirlere sunulmaktadır. Hem farklı bir deneyim yaşamak isteyenler tarafından farklı fiyatlarla odalar tercih edilmekte hem de gelenekte var olan kültürün aktarımı sağlanmaktadır. Bölgede Hristiyanlıkla birlikte yapılarda yer almaya başlayan şirahanelerin yerini günümüzde daha pratik yapılar ve uygulamalar almıştır. Bir römork kasada ya da küçük bir alan üzerinde naylon serilerek yapılmaktadır.

Nevşehir, köklü bir geçmişe sahip olması ve birçok medeniyete ev sahipliği yapması bakımından önemli bir kültürel potansiyele sahiptir. Bölgenin coğrafi simgesi haline gelen peribacaları da bölgeyi ulusal ve uluslararası alanda temsil etmektedir. Peribacaları, balon ve şarap bölgenin en önemli unsurları haline gelmiş ve bölge için “muhteşem üçlü” olarak anılmaktadır. Turizm, şarap ve peribacaları kültür ekonomisi açısından değerlendirildiğinde bölgeye önemli bir katma değer sağladığı görülmektedir. Üzümün kültür ekonomisi ve endüstri bağlamında incelendiğinde üzümün her alanda karşımıza çıktığı görülmektedir. Ekonomiyi güçlendirmek ve yönetmekte etkin olarak rol almıştır.

Nevşehir’in coğrafi simgesi olan peribacalarının eşsiz görüntüsü, yeraltı şehirleri mimari ve şarap kültür turizmi açısından önemli özellikleri olarak görülmektedir. Söz konusu unsurları görme, dokunma, tatma ve hissetme ihtiyacı Nevşehir turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Nevşehir bölgesinin coğrafi kültürel özellikleriyle tanınmasıyla birlikte kutlamalar, şenlikler ve festivaller de önem kazanmıştır. Geçmişte yapılan ritüeller daha kapsamlı bir şekilde yapılmaya başlanmış, festivallere katılım ulusalın dışına çıkıp uluslararası bir boyut kazanmıştır. Bağbozumu, geçmişte üzüm hasadının yapılmasını ifade ederken günümüzde daha çok eğlence boyutuyla değerlendirilmektedir. Yapılan tarımsal faaliyetler daha geri planda

değerlendirilmektedir. Eğlenceler ise uluslararası boyuta taşınmıştır. Birçok ülkeden turistlerin katıldığı şenlikler ve eğlenceler kent ekonomisinde önemli bir girdi olarak yöre halkına katkı sağlamaktadır. Avanos'ta kutlanan Binnik şenlikleri ise 1980 yılına kadar düzenlenip kutlanırken 1980 darbesinden sonra çeşitli sebeplerden dolayı işlevini yitirmiştir.

Festivallerin köklü bir geçmişe sahip olmasına ve her yıl düzenlenmesine rağmen bağlam kurulamamıştır. Üzüm etrafında şekillenen festivalde üzüm dışındaki ürünler ve etkinlikler ön plana çıkartılmıştır. Bu anlamda düzenlenen festivaller ve kutlamalar hedefinden uzaklaşmıştır. Festivallerde açılan stantlarda üzüm, üzüm ürünleri ve üzüm motifinin yer aldığı çeşitli hediyelik eşyalardan ziyade festival konseptine uymayan ürünler pazarlanmaktadır.

Festivale katılan misafirlere sponsorlar tarafından yemekler ikram edilmektedir; ancak ikram edilen yemekler bölgenin mutfak kültürünü yansıtmamaktadır. Festivale birçok kurum ve kuruluş sponsor olmasına rağmen pilav ayran, döner ekmek gibi hazır ve her yerde bulup tüketebileceğimiz ürünler ikram edilmiştir.

Geçmişte bölge mimarisinin bir parçası olan şirahaneler zamanla mimariden çıkıp çeşitli pratik uygulamalarda evrilmiştir. Geleneksel mimari içerisinde yer alan, günümüzde varlığını koruyan ve şirahaneye sahip olan yapılar konaklama tesisi olarak hizmet vermeye devam etmektedir. Bu yapılar yüksek fiyatlarla meraklı ziyaretçilere pazarlanmaktadır. Söz konusu tesislere gelen turistler hem şirahane yapısını tanıyıp hem de şirahane hakkında bilgi sahibi olmuşlardır. Bu da kültürlenmeyi doğurmuştur. Geleneksel bilgi ve onun ekonomik boyutu kültür ekonomisinin doğuşuna ve gelişmesine sebep olmuştur.

Mimariden ve turizm hareketliliğinden de anlaşılacağı üzere bölgede şarap üretimi de yaygındır. Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar alkollü içeceklerin üretiminin yasak olması sebebiyle bölgede Müslüman Türkler tarafından şarap üretimi yapılmamıştır; ancak Cumhuriyetle birlikte Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi Nevşehir'de de içki üretimi evlerde ve fabrikalarda yapılmaya başlanmıştır. Evlerde üretilen şaraplar turizmin de etkisiyle butik işletmelere dönüşmüş ve zamanla markalaşma söz konusu

olmuştur. Böylece yerli ve yabancı turistler çeşitli markaların şaraplarını tatmış ve kendileri tüketmek üzere ya da hediye etmek için satın almışlardır.

Üzümün yörede geçmişten beri önemli olduğunun bir diğer kanıtı da figür olarak kullanılmasıdır. Üzüm motifi mimaride, el sanatlarında ve çeşitli araç gereçlerde görülmektedir. Geçmişte bölgede yaşayan Hristiyanlar için şarap günlük hayatta ve özellikle dinî ritüellerde büyük önem arz etmiştir. Şaraba kutsallık atfedilmesi üzümü de değerli kılmıştır. Nevşehir bölgesindeki kiliselerde üzüm en çok işlenen motiflerden biri olmuştur. Ayrıca çeşme başlarında, yer altı şehirlerinde de üzüm motiflerine rastlanılmıştır. Üzüm motifi oyalara, yazmalara halılara da işlenmiştir. Üzüm daha çok bolluk, bereket, üreme ve çoğalma anlamlarında kullanılmıştır.

Üzümün Nevşehir bölgesinde halk hekimliğinde kullanıldığı da görülmektedir. Genellikle yara bere burkulmalarda, grip, öksürük, unutkanlık, göz ve kulak rahatsızlıklarında üzüm ve üzümünden elde edilen ürünlere başvurulmuştur. Türk halk hekimliğinde hemen herkesin sıklıkla başvurduğu pekmez Nevşehir’de de önemli bir rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra kuru üzüm, yaş üzüm ve özellikle üzüm çekirdeği çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır. Üzüm ürünleri sadece insanları iyileştirmede değil aynı zamanda hayvanları iyileştirmede de önemli bir ürün olarak görülmektedir.

Üzüm, halk edebiyatında da yoğun bir şekilde işlenmiştir. Bölgeden derlenen atasözlerinde, deyimlerde, mânilerde, türkülerde üzüm motifinin yoğun bir şekilde işlendiği tespit edilmiştir. Sözlü kültür ürünlerinde sadece üzüm değil aynı zamanda üzümünden elde edilen pekmez, şıra, şarap gibi ürünler de işlenmiştir.

## KAYNAKÇA

### Basılı Kaynaklar

- Acıpayamlı O (1969) Türkiye folklorunda halk hekimliği ve özellikleri. *Ankara Üniversitesi DTCTFD. C. XXVI, S. 1-2 S. 4-5.*
- Acıpayamlı O (1989) *Türkiye Folklorunda Halk Hekimliğinin Morfolojik ve Fonksiyonel Yönden İncelenmesi* (THHSB, MFAD Yayınları, Ankara).
- Aksoy Ö A (1984) *Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 1 Atasözleri Sözlüğü* (Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara).
- Aktan N, Kalkan H (2000) *Şarap Teknolojisi* (Kavaklıdere Eğitim Yayınları, Ankara).
- Algan N (2006) Anadolu Selçuklu dönemi mimarisi taş yüzey süslemelerinin incelenmesi ve seramik yorumları. Sanatta Yeterlilik Tezi Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı, İzmir.
- Aytek L (2002) Geçmişten günümüze şarap. *Türsab Dergisi* Sayı: 225, S. 48 – 54.
- Bauman R (1992) (Ed). *Folklore, Cultural Performances and Popular Entertainments*, (Oxford University Press, New York).
- Baykara T (2000) Türklerde şenlikler, kutlamalar, toylar ve eğlenceler. *Erdem* 12 (36) , 867-898.
- Bilgili B, Önder Y ve Yazarkan H (2012) Turistik ürün olarak festivallerin etkinlik ve verimliliği üzerine bir araştırma (Erzurum-Oltu Kırdag festivali örneği). *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi* 2(2): 117-124.
- Boratav P N (1973) *100 Soruda Türk Folkloru* (Gerçek Yayınevi, İstanbul).
- Boratav P N (1988) *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı* (Gerçek Yayınevi, İstanbul).
- Bozkurt G (1979) *İnsan ve Kültür* (Remzi Kitabevi, İstanbul).
- Çelik H U (2019) Gastronomide şarabın yeri ve önemi bir işletme örneği. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.

- Çiçek D (2013) *Alternatif Turizm* (Ed.) A. Sadık Bahçe (Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir).
- Doykun S (2020) *Nallıhan Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme* (Ed) Mustafa Aça, Mustafa Dinç, Çağdaş Yaklaşımlar Odağında Toplum ve Kültür Araştırmaları I (Paradigma Akademi Yayınları, Çanakkale).
- Durna N (2020) *Bellek ve Ritüel: Avanos'ta Binnik Şenlikleri* (Libra Kitapçılık ve Yayıncılık, İstanbul).
- Duymaz A, Şahin İ (2020) *Halk Şiirinde Tür ve Şekil* (Ed.) Öcal Oğuz, Türk Halk Edebiyatı El Kitabı (Grafiker Yayınları, Ankara).
- Eagleton T (2016) *Kültür Yorumları* (Ayrıntı Yayınları, İstanbul).
- Ekmekçiöğlü İ, Bekar C ve Kaplan M (2001) *Türk Halk Oyunları* (Esin Yayınevi, İstanbul).
- Elçin Ş (1990) *Türkiye Türkçesinde Maniler* (Türk Kültürünü Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, Ankara).
- Erataş F, Alptekin V ve Uysal D (2013) Türkiye'de kültür ekonomisinin gelişimine yerel bir bakış. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, cilt1, sayı:2.
- Ergin M (2006) *Dede Korkut Kitabı* (Boğaziçi Yayınları, İstanbul).
- Fieldhouse P (2002) *Food And Nutrition Customs And Culture* (Neolson Thomes Ltd., UK).
- Garnham, Nicholas (2006) From cultural to creative industries. *International Journal of Cultural Policy*. 15-29.
- Getz D (1997) *Event Management & Event Tourism* (Cognizant Communication Corp., New York).
- Giritlioğlu İ, Avcıkurt C (2010) Şehirlerin bir turistik ürün olarak pazarlanması, örnek şehirler ve Türkiye'deki şehirler üzerine öneriler (derlemeden oluşmuş bir uygulama). *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 4, sayfa: 74-89.
- Green R, Handley E (1995) *Images of the Greek Theatre* (University of Texas Press; 1st University of Texas Press ed edition, Texas).
- Güçlü F (1994) *Nevşehir Folklorundan İzlenimler* (Günorta Yayınları, Ankara).
- Gül E, Erdem B ve Gül M (2013) Yerel festivallerin etkinliğine bağlı ziyaretçi kazanımları. *Süleyman Demirel Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi*, 18(2), ss.213-239.

- Gülcan B (2010) Türkiye’de kültür turizminin ürün yapısı ve somut kültür varlıklarına dayalı ürün farklılaştırma ihtiyacı. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2/1 11, Sayfa: 99-120.
- Günay G (2009) Kültür endüstrisi ve Türkiye’ye yansımaları. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyal Yapı ve Sosyal Değişme Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Güney E, Güney H (2006) *Nevşehir Folkloru I, Deyimler, Atasözleri, Sözcükler* (Nevşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Nevşehir).
- Hausmann A (2007) Cultural tourism: Marketing challenges and opportunities for German cultural heritage. *International Journal of Heritage Studies*,13(2), 170–184.
- Hoyle L H (2002) *Event Marketing: How to Successfully Promote Events, Festivals, Conventions, and Expositions* (John Wiley and Sons Inc., New York).
- Hughes H, Allen D (2005) “Cultural Tourism in Central and Eastern Europe: the Views of Induced Image Formation Agents”, *Tourism Management*, 26, 173-183.
- İncekara A ve Haykır Hobikoğlu E (2013) *Kültür Ekonomisi Kapsamında Kültür Sektörlerinin Türkiye’de Gelişimi ve Yansımaları* (İktisadi Araştırmalar Vakfı, İstanbul).
- İşçen Y (2011) *Ürgüp Düşler Ülkesinde Bir Kültür Yolculuğu* (ÜRTAV Kültür Yayınları, Nevşehir).
- Jafari Fafar J (2000) *Encyclopedia of Tourism*, (Routledge.sa, Londra).
- Kaplan M (2011) Halk tıbbının kökenleri: teşhisten tedaviye din ve büyü ilişkisi. *Milli Folklor Dergisi*, S.91, S. 150,156
- Kaya D (2014) *Anonim Halk Şiiri* (Akçağ Yayınları, Ankara).
- Kaymas S (2019) Türk dünyasında kültür ve yaratıcı endüstri yönetişimi üzerine bir değerlendirme. *Bilig*, Yaz 2019/Sayı 90
- Kılıç F, Kılıç M (2017) *Avanos’a Dair Yazılar II* (Grafiker Yayınları, Ankara).
- Kitabı Mukaddes Şirketi (2016) *Kutsal Kitap (Tevrat, Zebur, İncil)* (Yeni Yaşam Yayınları İstanbul).
- Kunos İ (1978) *Türk Halk Edebiyatı* (Tercüman Yayım, İstanbul).
- Mirzaoğlu F G (2019) *Halk Türküleri* (Akçağ Yayınları, Ankara).
- Nutku Ö (2000) *Dünya Tiyatro Tarihi I* (Mitos Boyut Yayınları, İstanbul).

- Okuyucu D (2007) Derinkuyu yeraltı şehri. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi Anabilim Dalı.
- Okuyucu D (2008) Kapadokya bölgesi yeraltı şehirlerinde bulunan şaraphanelerden birkaç örnek. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(1).
- Öger A (2011) *Nevşehir Halk Kültürü Araştırmaları I* (Nevşehir Üniversitesi Yayınları, Nevşehir).
- Öger A, İnce G (2014) Halı Dokumacılığının Avanos Yöresi Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Yaşamındaki Yeri Avanos Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Grafiker Yayınları, s. 17-32.
- Öger A, Özdemir N (2019) *Kültürel Miras Yönetimi* (Grafiker Yayınları, Ankara).
- Öncü F, Ögel K ve Çakmak D (2002) Alcohol culture-2 culture of drink and drink in literature. *Bağımlılık Dergisi*, 3(1), 31-36.
- Örnek S V (1966) *Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki* (Ankara Üniversitesi Dil Tarih ve Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara).
- Özbek, Y (2002) *Osmanlı Beyliği Mimarisinde Taş Süsleme (1300-1453)* (Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara).
- Özdemir N (2012) *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi* (Hacettepe Yayınları, Ankara).
- Öztürk Y, Yazıcıoğlu İ (2002) Gelişmekte olan ülkeler için alternatif turizm faaliyetleri üzerine teorik bir çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı 2, Ankara.
- Pedersen A (2002) *World Heritage Manuals*, (UNESCO World Heritage Centre, Paris).
- Pitte J R (2006) *Şarap ve Din* (Kitap Yayınevi, İstanbul).
- Richards G (2018) The creative economy, entertainment and performance. In Chris Cooper, Serena Volo, William C. Gartner and Noel Scott (eds) *SAGE Handbook of Tourism Management: Applications of Theories and Concepts to Tourism*.
- Richards G (1996) *Cultural Tourism in Europe* (CAB International Publishing, Wallingford Oxon, UK).
- Sakaoğlu S, Alptekin A B (2006) “Anonim Halk Edebiyatı” Türk Edebiyatı Tarihi IV (Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara).
- Sami Ş (2006) *Kâmûs-ı Türki* (Çağrı Yayınları, İstanbul).



- Sayılan H (2007) Muş ilinde kültür turizmi potansiyelinin coğrafi yönden değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Sınıksaran M (2019) Nevşehir ve civarı yeraltı şehirlerinin genel özellikleri. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Arkeoloji Anabilim Dalı / Arkeoloji Bilim Dalı, Ankara.
- Smith V (1978) *Hosts and Guests: The Anthropology of Tourism* (Blackwell, Oxford).
- Tekin A (2007) Sağlık-hastalık olgusu ve toplumsal kökenleri. Yüksek Lisans Tezi Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Isparta.
- Tereman Ö (2007) Roma dönemi tiyatro-tapınak kompleksleri ve Anadolu'daki izdüşümleri. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Tezcan M (2000) *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları* (Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara).
- Tilmaç F (2003) *Fransa, İsviçre ve İtalya'da Şarapçılık ve Türkiye Modeli* (İTO Yayınlar, İstanbul).
- Tunaşar S (2005) *Ortaçağ İslam Dünyasında Şarap* (Pramit Yayıncılık, Ankara).
- Türkben C, Gül F, Uzar Y (2012) Türkiye'de bağcılığın tarım turizmi (agro-turizm) içinde yeri ve önemi. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* C. 2, 47-50
- Türk Dil Kurumu (1988) *Türkçe Sözlük* (Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara).
- Türk Dil Kurumu (1998) *Türkçe Sözlük* (Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara).
- Uçkan Ö (2009) Kültür endüstrileri, kentler ve ağlar: kültür politikaları. *RH + Magazin*. Sayı:66. ss:50-51
- Ünal A (2007) *Anadolunun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfağın Kültürü* (Homer Kitapevi, İstanbul).
- Üzümeri E (1947) *Bağcılık İktisat ve Ticaret Ansiklopedisi*, C.2: 184.
- Weaver G D ve Robinson L R (1989) *Special Events: Guidelines for Planning and Development* (University of Missouri, Columbia).
- Wood R (1984) Ethnic tourism, the state and cultural change in Southeast Asia. *Annals of Tourism Research* 11, 353-374.

Xavier G (2004) “Is heritage an asset or a liability?”, *Journal of Cultural Heritage* 5, Sayfa:301-309.

Yalçın M (2003) *A'dan Z'ye Şarap* (Gusto Kitapları, İstanbul).

Yankı M (2013) *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* (Ajansmat Matbaacılık, Ankara).

Yardımcı M (2015) *Başlangıcından Günümüze Türk Halk Şiiri* (Kanyılmaz Matbaacılık, İzmir).

Yeşilöz Z (2014) Bağlarımız ve üzüm adları, *Nevşehir Kültür ve Tarih Araştırmaları*, C. 18 S:54-56

Yıldırım F E (2010) Türkiye’ de bağ alanlarının coğrafi dağılışı ve üzüm üretimi. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.

Yolcu, M A (2018) Nevşehir yöresinde ailelerin geleneksel kış hazırlıkları, *Kültür Araştırmaları Dergisi*, cilt: 1, sayı: 1, s. 7-22.

Yurtoğlu N (2019) Cumhuriyet Dönemi’nde Türkiye’de üzüm yetiştiriciliği ve üzüm politikaları,(1923-1960) *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, cilt 39, s715-758.

### İnternet Kaynakları

URL-1:<https://www.telifhaklari.gov.tr/resources/uploads/2020/10/12/KULTUR-ENDUSTRILERININ-TURKIYE-EKONOMISINE-KATKISININ-OLCULMESI-RAPORU-2020.pdf> Erişim Tarihi: 03.04.2020

URL-2:[http://www.taris.com.tr/uzumweb/t\\_uzum\\_hak.asp](http://www.taris.com.tr/uzumweb/t_uzum_hak.asp) Erişim Tarihi: 09.03.2020

URL-3:

<https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Belgeler/M%C4%B0LL%C4%B0%20TARIM/%C3%9Cr%C3%BCn%20Masalar%C4%B1%20%C3%9Cr%C3%BCn%20De%C4%9Ferlendirme%20Raporlar%C4%B1%20yay%C4%B1mland%C4%B1/%C3%9Cz%C3%BCm%20De%C4%9Ferlendirme%20Raporu.pdf> Erişim Tarihi:

25.10.2020

URL-4:<https://www.dunya.com/sehirler/nevsehirde-can-cekisen-bagciliga-cozum-kooperatif-haberi-402948#:~:text=NEV%C5%9EEH%C4%B0R%2DT%C3%BCrkiye%2C%20d%C3%BCnyada%20%C3%BCz%C3%BCm%20%C3%BCretimi,ton%20ya%C5%9F%2>

- [0%C3%BCz%C3%BCm%20%C3%BCretimi%20yap%C4%B1yor.](#) Erişim Tarihi: 25.10.2020
- URL-5:<https://nevsehir.csb.gov.tr/nevsehir---ekonomi-i-1910> Erişim Tarihi: 26.10.2020
- URL-6:<http://www.fibhaber.com/urgup-bag-bozumu-festivali-makale,2702.html>  
Erişim Tarihi: 26.10.2020
- URL-7:<http://www.turkiyenintarihieserleri.com/?oku=2327> Erişim Tarihi: 28.11.2020
- URL-8:<http://golgegezgin.blogspot.com/2019/05/travel-nevsehir-09-avanos-ozkonak.html> Erişim Tarihi: 29.11.2020
- URL-9: <http://hassecavekonak.com/detail/sirahane-17> Erişim Tarihi: 16.10.2020
- URL-10:<http://www.hotel-in-cappadocia.com/tr/suitler/%c5%9f%c4%b1rahane.html>  
Erişim Tarihi: 18.11.2020
- URL-11: [http://www.hiddencavehotel.com/tr/room/sirahane-105\\_19](http://www.hiddencavehotel.com/tr/room/sirahane-105_19) Erişim Tarihi: 01.11.2020
- URL-12: <https://narcavehouse.com/odalarimiz/sirahne-stone-room> Erişim Tarihi: 01.11.2020
- URL-13: <https://www.sotacappadocia.com/hikayemiz> Erişim Tarihi: 08.11.2020
- URL-14: <https://www.avanosrastirmalari.com/avanosta-hali-dokumaciligi/> Erişim Tarihi: 09.10.2020

### **Sözlü Kaynaklar**

- K.K.1: Mustafa Dinç, 1969 doğumlu, lise mezunu, emekli, 2020
- K.K.2: Narin Uluçağ, 1962 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.3: Ayla Kayacı, 1966 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.4: Güler Kemikkıran, 1960 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.5: Hatice Anır, 1960 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.6: Zehra Dügür, 1981 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.7: Muhammet Ali Vezir, lisans mezunu, özel sektör, 2020
- K.K.8: Selma Cingil, 1959 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.9: Fatma Çiftçi, 1986 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.10: Mine Çiftçi, 1972 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, 2020

- K.K.11: Hatice Güneş, 1968 doğumlu, ortaokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.12: Yasemin Söğüt, 1994 doğumlu, lisans mezunu, öğrenci, 2020
- K.K.13: Şükran Söğüt, 1973 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.14: Emine Taş, 1993 doğumlu, yüksek lisans mezunu, öğrenci, 2020
- K.K.15: Goncafer Taş, 1975 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.16: Mahsude Karabacak, 1954 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.17: Şengül Karabacak, 1927 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.18: Ayla Soylu, 1943 doğumlu, lise mezunu, emekli öğretmen, 2020
- K.K.19: Zafer Soylu, 1943 doğumlu, lise mezunu, emekli öğretmen, 2020
- K.K.20: Faruk Sağcan, 1970 doğumlu, lisansüstü mezunu, yüksek mimar, 2020
- K.K.21: Ayşe Ekmekçioğlu, 1953 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.22: Hülya Dayıoğlu, 1965 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, 2020
- K.K.23: Ülfet Kozan, 1968 doğumlu, lise terk, ev hanımı, 2020
- K.K.24: Ahmet Kozan, 1988, Ön lisans mezunu, turizm sektörü, 2020
- K.K.25: Oktay Kaya, 1982 doğumlu, lisans mezunu, özel sektör, 2020
- K.K.26: Havva Aktaş, 1978 doğumlu, yüksek lisans mezunu, öğretmen, 2020
- K.K.27: Bilge Kaya Yiğit, 1967 doğumlu, lisansüstü mezunu, akademisyen, 2020
- K.K.28: Hasan Turasan, 1965 doğumlu, lise mezunu, işlete sahibi, 2020

## DİZİN

### A

Ada Karası, 23, 113  
Ağda, 41  
Arkangelos (Baş Melek) Kilisesi, 108  
Aside, 41  
Asmalı Cave House, 31  
Aşure, 46  
Atasözü, 80, 117  
Ayva Boranisi, 42  
Ayva Dolması, 48  
Aziz Konstantin ve Eleni Kilisesi, 107  
Aziz Nichitas Kilisesi, 26, 105, 106  
Aziz Teodor Ortadoks Kilisesi, 106  
Azize Katerina Şapeli, 26

### B

Bağ Bozumu, i, 6, 13, 14, 94, 95, 96,  
97, 98, 99, 100, 101, 102  
Bağcılık, 16, 17, 19, 24, 121  
Bal Pekmezi, 37  
Balon, 11, 13, 61, 114  
Beyaz Büzgülü, 21, 113  
Beyaz Üzüm, 22, 113  
Binnik, 97, 98, 99, 100, 115, 118  
Bitirgen Kayısı Tatlısı, 43  
Bulamaç, 41, 42  
Buludu, 21, 49, 113

### C

Cevizli Pekmez Sucuğu, 43

### Ç

Çatal Karası, 23, 113  
Çavuş, 20, 21, 23, 113  
Çırpma Pekmezi, 38

### D

Derinkuyu Yeraltı Şehri, 25, 26, 27  
Dimrit, 18, 20, 37, 43, 58, 113  
Dolaz, 47, 48

### E

Emir, 18, 20, 23, 58, 61, 113

### F

Festival, 92, 93, 94, 96, 97, 101, 102,  
113, 115  
Fresco Cave Suites, 32

### G

Göğcek, 23, 113  
Göreme Açık hava Müzesi, 25, 29

### H

Haçlı Kilise, 26  
Hafızali Üzümü, 23, 113  
Halk Baytarlığında, 68, 72  
Halk Hekimliği, 68  
Hasse Cave Konak, 30  
Hevenklik Üzüm, 39, 40  
Hidden Cave Hotel, 31  
Horoz Karası, 22, 113  
Hoşaf, 49

### İ

İnanç, 65  
İsmailoğlu Üzümü, 22, 113

### K

Kabak Reçeli, 47

Kapadokya Yaşayan Miras Müzesi,  
29, 30  
Kara Burcu, 21, 113  
Kara Üzüm, 22, 113  
Karşı Kilise, 25  
Kavak Konak, 32  
Kaygana, 46  
Kaymaklı Yeraltı Şehri, 25, 27, 28  
Kayseri Karası, 21, 113  
Kedi Batmaz, 48  
Kent Ekonomisi, 5  
Keten Gömlek, 23, 113  
Kıtır Kabak Tatlısı, 42  
Kızıl Üzüm, 21, 113  
kilise, 25, 28, 29, 52, 104, 105, 108  
Köftür, 40  
Kuru Üzüm, 39  
Kültür, 3, 4, 6, i, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,  
10, 11, 73, 80, 100, 102, 109, 117,  
118, 119, 120, 121, 122, 128  
Kültür Ekonomisi, 3, 4, i, 1, 100, 119,  
120  
Kültür Endüstrisi, 1  
Kültür turizmi, 7, 10  
Küreselleşme, 4

## M

Mâni, i, ii, 73, 74, 76, 77  
Maze Of Cappadocia, 32  
Mimari, 25, 32, 33, 34, 114, 115  
Mor Üzüm, 22, 113  
Motif, 104, 109, 111  
Museum Hotel, 32  
Mutfak Kültürü, 35, 36, 62

## N

Nar Cave House, 31  
Narenciye, 23, 113  
Nevşehir, 1, 3, 4, i, ii, 3, 9, 10, 11, 12,  
13, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23,  
24, 27, 28, 31, 32, 34, 35, 36, 37,  
38, 39, 41, 46, 49, 50, 51, 56, 57,  
58, 59, 60, 61, 62, 63, 66, 67, 69,

72, 74, 76, 77, 78, 81, 83, 84, 89,  
90, 91, 96, 97, 98, 100, 101, 103,  
104, 105, 108, 109, 110, 111, 112,  
113, 114, 115, 116, 118, 119, 120,  
121, 122, 128

## O

Otel, 31, 32

## Ö

Özkonak Yeraltı Şehri, 25, 28

## P

Pancar Çorbası, 45  
Parmak, 18, 20, 22, 113  
Pekmez, 12, 18, 20, 22, 23, 24, 29, 31,  
35, 36, 37, 38, 41, 42, 43, 44, 45,  
46, 47, 48, 49, 51, 61, 69, 70, 71,  
77, 81, 82, 96, 98, 99, 113, 116  
Pekmez Helvası, 44, 45  
Pekmez Şerbeti, 50  
Pekmezli Patlıcan Tatlısı, 47  
Pekmezli Şeker Pancarı Yahnisi, 45  
Pelver, 40  
Pestil, 44

## R

Razıkı, 21

## S

Salamura Yaprak, 49  
Sirke, 49, 70  
Sota Cappadocia, 31, 32  
St. Simeon Kilisesi, 26  
Sultaniye, 23, 113  
Süpürge Pekmezi, 38  
Sütlü Çorba, 45

## Ş

Şarap, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 24,  
25, 26, 29, 35, 49, 50, 52, 53, 54,  
55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63,

64, 81, 82, 89, 95, 96, 97, 100, 104,  
107, 108, 112, 114, 115, 116, 117  
Şarap Fabrikaları, 59  
Şarap Kültürü, 56  
Şarap Tadım Evleri, 60  
Şenlik, 92, 95, 96, 101  
Şıra, 20, 37, 40, 50, 96  
Şıradar, 22, 113  
Şirahane, 30, 31, 32, 33, 34

### T

Tatların Yeraltı, 25  
tedavi, 16, 68, 69, 71, 72  
Terra Cave Hotel, 32, 33  
Tilki Kuyruğu, 22  
Türkü, 82

### Ü

Üzüm, i, 6, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20,  
21, 22, 23, 24, 26, 29, 32, 35, 36,

37, 38, 39, 40, 42, 45, 47, 49, 50,  
51, 52, 53, 54, 55, 58, 61, 66, 67,  
68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77,  
79, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89,  
91, 95, 96, 97, 100, 101, 104, 105,  
106, 107, 108, 109, 110, 111, 112,  
113, 114, 115, 116, 122

Üzüm Ezmesi, 46  
Üzüm Suyu, 50  
Üzüm Şırası, 50  
Üzüm Turşusu, 43, 44  
Üzümlü Kilise, 26, 105

### V

Vaftizci Yahya Kilisesi, 107

### Y

yaratıcı ekonomi, 2  
Yarışma, 63  
Yılanlı Kilise, 25