



**Önerilen atıf:** Üst Can, Ç. (2021). Aksaray Mutfağının Aşçılık Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinirliğinin Araştırılması: Aksaray Üniversitesi Örneği, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 11-20.

*Araştırma Makalesi*

## AKSARAY MUTFAĞININ AŞÇILIK EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLER TARAFINDAN BİLİNİRLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI: AKSARAY ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ<sup>1</sup>

Çağla ÜST CAN<sup>2</sup>

### ÖZ

Toplumların kültürel kimliklerinin yansıtılmasında mutfak kültürü oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle yöresel yiyeceklerin korunması, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması önem arz etmektedir. Bu çerçevede özellikle genç neslin mutfak kültürünü tanımasının önemli olduğu görüşünden hareketle araştırma amacı; Aksaray Üniversitesi'nde "Aşçılık" eğitimi alan öğrencilerin Aksaray mutfağını bilip bilmemelerine ilişkin durumun tespit edilmesi olarak belirlenmiştir. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket tekniğinden yararlanılmıştır. Eğitim gördüğü alan açısından yemek kültürüne daha fazla ilgisi olduğu düşünülen Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri araştırma evrenini oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırma örneklemine 2019 yılı mezunları ve ikinci sınıf öğrencileri dahil edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin Aksaray yöresel mutfağından ağırlıklı olarak "Kuru Bamya Çorbası, Aksaray Tava, Kabak Gülü Dolması, Soğan Dolması, İncelek Tatlısı, Pekmezli Un Helvası, Aksaray Tahinlisi, Kaygana ve Kapak Böreği" yemeklerini bildikleri ve tattıkları görülmüştür. Aksaray yemek kültürünün yaşatılabilmesi amacıyla ise "Aksaray mutfağı ile ilgilenenlerin desteklenmesi, yöresel yemeklerin yapıldığı etkinliklerin artırılması ve yöresel yemek yapan lokanta sayısının artırılması" gerektiği belirtilmiştir. Elde edilen bulgular, az sayıda yöresel yemeğin bilindiğini, öğrencilerin kaldıkları yerlerde yöresel yemeklere çok yer verilmediğini, yerel halkın ve işletmelerin yöresel yemekleri tanıtım çabası içerisinde olmadıklarını göstermiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek Kültürü, Aşçılık Öğrencileri, Aksaray Mutfağı.

## INVESTIGATION OF THE AWARENESS OF AKSARAY CUISINE BY STUDENTS WHO TAKE COOKERY EDUCATION: THE SAMPLE OF AKSARAY UNIVERSITY

### ABSTRACT

Cuisine culture has a significant place in reflecting the cultural identities of societies. For this reason, It is essential to protect local foods, keep them alive, and pass them on to future generations. In this context, with the view that the young age needs to know the cuisine culture, the purpose of the research is determined as the establishment of the situation related to whether the students who receive "Cookery" education at Aksaray University know the Aksaray cuisine or not. The questionnaire technique was used as a data collection method in the study. Students of Aksaray University Güzelyurt Vocational School Culinary Program, who are thought to have more interest in food culture in terms of education, constitute the research universe. In this context, 2019 graduates and second-year students were included in the research sample. The obtained data were transferred by calculating the frequency and percentage values, and the results were interpreted in line with the research purpose. As a result of the analysis, it was seen that the students mostly knew and tasted the dishes of "Dried-Okra Soup, Aksaray Tava, Kabak Gülü Dolması, Soğan Dolması, İncelek Dessert, Molasses-Floury Halva, Aksaray Tahinlisi, Kaygana and Kapak Borek" from Aksaray local cuisine. It was stated that to keep Aksaray cuisine culture alive, it was stated that "Aksaray cuisine should be supported, the activities where local dishes are made, and the number of restaurants serving local dishes should be increased". The findings show that a small number of local dishes are known, local food is not used much in the places where the students stay, and the local people and businesses do not promote the local foods.

**Keywords:** Food Culture, Culinary Students, Aksaray Cuisine.

**Makale Geliş Tarihi:** 27.04.2021

**Kabul Tarihi:** 12.05.2021

<sup>1</sup> Bu çalışma, 3-4 Kasım 2020 tarihinde düzenlenen V. Uluslararası Aksaray Sempozyumu'nda özet bildiri olarak sunulmuştur.

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Dr., Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Aksaray, caglaust@gmail.com, ORCID: 0000-0003-0615-5903.

## GİRİŞ

Sosyo-kültürel anlam taşıyan, bir kültür ögesi olarak ele alınan yemekler; kültürel ve toplumsal ortamlarda, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidir ve bir kültürün maddi öğeleri olarak değerlendirilebilirler. Bir yörenin mutfak kültüründeki çeşitliliğin temelinde coğrafi konum, üretim biçimi, tarihsel süreç, dini inanışlar, ekonomik ve kültürlerarası ilişkiler gibi unsurlar yer almaktadır. Öte yandan mutfak kültürü sayesinde yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını da anlamak mümkün olabilmektedir (Altaş, 2016: 57). Bu nedenle bir yörenin geçmişini ve günümüzdeki yaşam biçimini anlayabilmek açısından da mutfak kültürünün tanınması ve gelecek nesillere aktarılması oldukça önemlidir.

Türkiye sahip olduğu zengin çeşitlilik ve içerik açısından oldukça önemli bir mutfak kültürü potansiyeline sahip olup dünya üzerinde sayılı mutfaklar arasında yer aldığı söylenebilir. Mutfak kültürünün sahip olduğu önemin ve değerinin korunması, bilinirliğinin artırılması ve gelecek nesillere aktarılması Türk kültürü açısından oldukça önemlidir. Alan yazın incelendiğinde Türk mutfağının bilinirliğini araştıran çok sayıda çalışmaya rastlamak mümkündür. Şanlıer, Cömert ve Durlu Özkaya'nın (2012) gençlerin Türk mutfağına bakışını ortaya koymayı amaçlayan çalışması; Serçoğlu'nun (2014) Erzurum yöre halkının kendi mutfak kültürlerini bilip bilmemelerine ilişkin yapmış olduğu çalışması; Gaziantep mutfağının kuşaklar arası bilinirliğini ölçmeyi amaçlayan çalışma (Giritlioğlu, Armutcu ve Düzgün, 2016); farklı kültürlerdeki bireylerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini öğrenmeyi amaçlayan çalışma (Gönülgül, 2020); Baytok, Pelit ve Cerit'in (2020) Afyonkarahisar mutfağının öğrenciler tarafından bilinirliğini ölçmeyi amaçlayan çalışması bu çalışmalardan birkaçıdır. Çalışma sonuçlarının genelinde elde edilen mutfak kültürünün çok iyi bilinmediği sonucu araştırma konusuna olan merakı artırmıştır. Ayrıca Türk kültürü ve içerisinde mutfak kültürünün bilinmesi, yaşatılması, korunması ve böylece gelecek nesillere aktarılması noktasında genç neslin önemli bir rolü olduğu düşünülmektedir. Bu düşünceden ve konuya duyulan meraktan hareketle çalışmada; Aksaray Üniversitesi'nde eğitim gören "Aşçılık" öğrencilerinin Aksaray mutfağını bilip bilmemelerine ilişkin durumun tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın, Aksaray ili mutfak kültürünün tanıtılabilmesi için yapılabilecek faaliyetlerin çeşitlendirilmesine fayda sağlaması açısından yerel yönetimlere, yiyecek-içecek işletmelerine ve yöresel mutfakla ilgilenen tüm kuruluşlara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İnsanların yemek yeme alışkanlıklarının; tüketilen besinler, bu besinlerin sunum biçimleri, sofrada adabı, geçmişten günümüze değişen kurallar ve ortaya çıkan endüstrileşme ile birlikte ele alınarak incelenmesi gerekmektedir. Coğrafi, ırksal veya etnik farklılıkların da etkisinin oldukça önemli olduğu yemek yeme alışkanlıklarının temelini kültür oluşturmaktadır. Aslında kültürlerin farklılığını gösteren en karakteristik özelliklerden birisinin yemek yeme alışkanlıkları olduğunu söylemek mümkündür (Abdurrezzak, 2014: 2). Yiyecek ve içeceklerin üretimi, saklanması, taşınması ve tüketimi sürecinde ortaya çıkan farklı toplumsal uygulamalar, kültürün beslenme konusundaki önemini gözler önüne sermektedir. Yemek yeme alışkanlıkları, kültür ve kimlik ilişkisi toplumdan topluma farklılık göstermektedir ve ortaya çıkan bu farklılıklar o toplumun yemek kültürünün benzersiz olmasına ve toplumun simgesi haline dönüşmesine neden olmaktadır (Beşirli, 2010: 159-160). Yemekler kültürel kimliğin en güçlü göstergelerindendir ve yemek ile kültür ilişkisi bir arada ele alındığında toplumların kimliği ortaya çıkmaktadır (Hillel, Belhassen ve Shani, 2013: 201). Acar'a (2016: 82) göre bir yörenin sahip olduğu lezzetler, yörenin kültürel değerleri ve kimliği hakkında önemli ipuçları sunan öğeler arasında yer almaktadır.

Genel anlamıyla kültür; toplumun üyesi olan insanların sahip oldukları ve paylaştıkları her şeyi kapsayan bir kavram olarak ifade edilmektedir (Güney, 2000: 30). Bir toplumun nesilden nesile aktarılan inanışları ve sanatsal özellikleri gibi sosyal içeriğe sahip olan özelliklerinin toplamını oluşturan bir unsur olarak ele alınan kültür kavramı içerisinde, yeme-içme geleneği de oldukça önemli bir yere sahiptir (Kotter ve Heskett, 1992: 4). Mil'e (2019: 41) göre toplumların kültürel özellikleri yeme-içme davranışlarını doğrudan etkilemektedir. Başka bir deyişle yeme-içme biçimleri kültürel olarak toplumların sahip olduğu kimliğin en güçlü yansımasıdır (Yalın, 2020: 9). Öte yandan Richards'a (2002) göre yeme-içme kültürü kültürel kimliği oluşturmada ve desteklemede kullanılabilir.

Mutfak kültürü bir ülkenin ya da bölgenin kendine has gıda ürünlerini, yemeklerini ve yemek pişirme tekniklerini tanımlamaktadır. Öte yandan mutfak kültürü; tarihsel gelişim süreci, coğrafi konum, beslenme biçimleri, yemek çeşitleri ve hazırlanış biçimleri çerçevesinde şekillenmektedir (Yarış ve Durlu Özkaya, 2015: 91). Dünyada her ulusun mutfağı kendine has bazı özelliklere sahiptir ve bu özellikler bahsi geçen mutfağı diğer dünya

mutfaklarından ayıran temel unsurları ortaya çıkarmaktadır. Mutfakları birbirinden ayıran unsurların çoğunluğu sahip olunan flora, fauna, sosyo-ekonomik durum, dini inanış gibi özellikler ile ortaya çıkmaktadır (Yalın, 2020: 11). Bu açıdan Türkiye’de her bölgenin farklı iklim özelliği göstermesi ve çeşitli yöresel ürünlerin ortaya çıkması ile yemek kültüründe önemli çeşitlilik sağlanmaktadır (Ardıç Yetiş, 2019: 13). Türk mutfak kültürü incelendiğinde 10. ve 11. yüzyıla dayanan, Orta Asya’dan günümüze kadar süren tarihsel sürecin etkileri görülmektedir. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürün çeşitliliği, tarihsel süreçte diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen tatlar, Mezopotamya’dan kaynaklanan Anadolu mutfaklığı gibi etkenler Türk mutfak kültürünün zenginleşmesine fırsat sunmuştur (Güler, 2010: 25). Zengin çeşitliliğe sahip olan Türk mutfaklığı gerek yemek pişirmede kullanılan teknikler gerekse kendine has servis şekilleri ve sofraya düzeni ile, Fransa ve Çin mutfaklığı ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfaklarından biri olma özelliğine sahiptir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1291). Şimşek (2008: 701) Türk mutfak kültüründe yemeğin sadece bir beslenme aracı olmadığını; sosyal düzeni ve ilişkileri sağlamada, devlet idaresinde ve resmi törenlerde diğer faaliyetler kadar etkili olduğunu ifade etmiştir (Kabacık, 2020: 26).

Toplumlardaki ekonomik unsurlar ve bu unsurların biçimlendirdiği gündelik yaşama dair pratikler mutfaklığın esas belirleyicisi durumundadır. Toplumların tarıma dayalı bir yaşam mı yoksa yarı göçebe bir hayat tarzı mı sürdürdüğü ve yaşanan coğrafyanın fiziki özellikleri beslenme kültürü ile yiyeceklerin tüketilebilir şekilde getirilmesini belirlemektedir (Gönülgül, 2020: 5). Yer şekilleri ve iklim koşulları nedeniyle tahıl tarımının ön plana çıktığı ve genelde küçükbaş hayvancılığın yapıldığı İç Anadolu Bölgesi özellikle Orta Asya’dan göç etmiş medeniyetlerin yerleşim alanı olması nedeniyle de zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bölge genelinde hamur işlerinin, bulgur ile yapılan ürünlerin, topraktan yapılmış kaplarda odun ateşinde yavaş yavaş pişirilen yemeklerin, küçükbaş veya kümes hayvanları etinden yapılan tencere yemeklerinin veya kebabların ön plana çıktığı bilinmektedir (Kabacık, 2020: 27-28). Aksaray ili mutfak kültürü incelendiğinde de bu özelliklerin yer aldığı görülmektedir. Tarihi günümüzden 11 bin yıl önceye dayanan Aksaray ili, İpek Yolu üzerinde Kapadokya’nın batıya açılan kapısı olarak tarihteki yerini almış ve bu süreçte farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır (Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020a). Aksaray’da tahılın geniş bir alana

yayılmış olması sebebiyle tahıl ürünlerinin, hayvancılığın gelişmiş olması ile et ve süt ürünlerinin kullanıldığı yiyeceklerin ve bağ ve bahçelerden elde edilen sebze ve meyvelerin kullanıldığı yiyeceklerin ilin mutfak kültürüne hâkim ürünler olduğu söylenebilir (Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020b). Öte yandan ilk olarak 2012 yılında coğrafi işaretleme çalışmalarına başlanan Aksaray’ın 2017 yılında yedi ürün ve değeri Marka Tescil belgesi almıştır ve yöresel yemekler arasında önemli bir yere sahip olan “İncelek Tatlısı, Tulum Kebabı, Bulama (Köpük) Helva, Hasandağı Testi Kebabı ve Pancar Tatlısı” da bu listede yerini almıştır (Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020c).

## YÖNTEM

Araştırmanın amacı, Aksaray Üniversitesi’nde “Aşçılık” eğitimi gören öğrencilerin Aksaray mutfaklığını bilip bilmemelerine ilişkin durumun tespit edilmesidir. Bu amaç doğrultusunda araştırmada betimsel tarama yöntemi tercih edilmiş ve nicel araştırma metodlarından anket tekniği kullanılmıştır. Öğrencilerin Aksaray yemeklerini bilme ve tatma durumlarını ölçebilmek amacıyla bir anket formu hazırlanmıştır ve anket formunda yer alan yemekler Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü resmi sayfasında bulunan “Yöre Mutfaklığı” ana ve alt başlıkları dikkate alınarak oluşturulmuştur (Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019). Öte yandan anket içerisinde yer alan diğer sorular ise Şanlıer ve arkadaşlarının (2012) üniversite öğrencilerine ve Serçeoğlu’nun (2014) yöre halkına yapmış olduğu çalışmalar örnek alınarak hazırlanmıştır. Araştırma kapsamında oluşturulan anket dört bölüme ayrılmıştır ve birinci bölümde katılımcıların demografik özellikleri ile ilgili bilgilerin yer aldığı 5 sorudan oluşan ölçek maddeleri yer almaktadır. İkinci bölümünde; Aksaray mutfak kültürü ile ilgili görüş belirlemeyi amaçlayan ve 3 sorudan oluşan ölçek soruları yer almaktadır. Anketin üçüncü bölümünde ise; Aksaray mutfak kültüründe yer alan “Çorbalar, Ana Yemekler, Dolmalar, Pilavlar, Tatlılar, Hamur İşleri” başlıkları altında toplanmış 35 yöresel yemekten oluşan ve katılımcıların bu yemekleri bilip, bilmediklerini ve tadıp tatmadıklarını öğrenmeye yönelik hazırlanmış ölçek maddeleri yer almaktadır. Anketin son bölümünde ise Aksaray yemek kültürünü yaşatabilmek amacıyla neler yapılabileceğine ilişkin katılımcı görüşlerinin alınabilmesini amaçlayan 5 maddeden oluşan ölçek sorularına yer verilmiştir. Bu noktada katılımcıların Aksaray mutfaklığı hakkında eğitim verilmesi, mutfak ile ilgilenenlerin desteklenmesi, tanıtım için yazılı-görsel basından faydalanılması, yöresel yemeklerin yapıldığı etkinlik sayısının ve yöresel yemek yapan

lokanta sayısının artırılması ile ilgili olarak görüşleri alınmıştır.

Araştırma evrenini Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık programı öğrencileri oluşturmaktadır. Çalışmanın veri toplama süreci 2019 yılı Eylül-Kasım tarihlerinde tamamlanmış olup Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri 1 Ocak 2020 tarihinde ilan edilmiştir. Araştırma örneğine 2018-2019 eğitim öğretim yılı mezunları (62 kişi) ve 2019-2020 eğitim öğretim yılında ikinci sınıfa geçen öğrenciler (74 kişi) dahil edilmiştir. Birinci sınıf öğrencilerinin üniversiteye ve Aksaray'a yeni gelmiş olmaları, çevre ve kültür hakkında bilgi edinememiş olmaları varsayımı sebebiyle örnekleme yalnızca ikinci sınıf öğrencileri dahil edilirken; yaşanabilecek iletişim problemleri nedeniyle de sadece 2019 yılı mezunları örnekleme

dahil edilmiştir. Belirlenen 136 kişilik örneklem kapsamında hazırlanan anket formu online olarak gönderilmiş ve gönüllülük esasına dayalı olarak katılım sağlayan 106 öğrencinin anketi değerlendirilmeye alınmıştır. Toplanan anketlerin sosyal bilimlerde 0,05 hata payı ile evreni temsil edecek sayıda (140 kişi için 103 anket) olduğu belirtilmektedir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2012: 137). Araştırma kapsamında elde edilen veriler; SPSS 20 paket programı ile yüzde, frekans ve aritmetik ortalama dağılımlarına yönelik analizler yapılarak tablolar halinde sunulmuş ve araştırmanın amacı doğrultusunda yorumlanmıştır.

## BULGULAR

Aksaray mutfağının aşçılık eğitimi alan öğrenciler tarafından bilinirliğini ölçmek amacıyla hazırlanan ankete katılan 106 öğrenciye ilişkin tanımlayıcı demografik bulgular Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

<i>Cinsiyet</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	<i>Kaldığı yer</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
Kadın	62	58,5	Yurt/Pansiyon	47	44,3
Erkek	44	41,5	Öğrenci Evi	45	42,5
Toplam	106	100	Aile Yanı	14	13,2
<i>Yaş</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	Toplam	106	100
19-21 yaş	27	25,5	<i>Memleket</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
22-24 yaş	41	38,7	Aksaray	17	16,0
25-27 yaş	12	11,3	İç Anadolu Bölgesi	20	18,9
28 yaş ve üstü	26	24,5	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	15	14,2
Toplam	106	100	Akdeniz Bölgesi	14	13,2
<i>Eğitim Durumu</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	Ege Bölgesi	11	10,4
2. Sınıf	63	59,4	Doğu Anadolu Bölgesi	11	10,4
Mezun	43	40,6	Marmara Bölgesi	10	9,4
Toplam	106	100	Karadeniz Bölgesi	8	7,5
			Toplam	106	100

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin bulgular sunan Tablo 1 incelendiğinde; katılımcıların 44'ünün (%58,5) kadın ve 62'sinin (%41,5) ise erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş grubu dağılımına ilişkin bulgular incelendiğinde; 19-21 yaş aralığında 27 (%25,5), 22-24 yaş aralığında 41(%38,7), 25-27 yaş aralığında 12 (%11,3) ve 28 yaş ve üzeri yaş grubu aralığında ise 26 (%24,5) katılımcı olduğu görülmektedir. Eğitim durumu seviyelerine ilişkin bulgular incelendiğinde katılımcıların 63'ü (%59,4) ikinci sınıf öğrencisi iken 43'ünün (%40,6) ise mezun durumunda olduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim gördüğü dönem içerisinde Aksaray'da kaldıkları yerlere ilişkin elde edilen bulgular incelendiğinde katılımcıların 47'sinin (%44,3) yurt ve pansiyonlarda kaldığı, 45'inin (%42,5) öğrenci evlerinde kaldığı, 14'ünün (%13,2)

ise aile evinde kaldığı görülmektedir. Katılımcıların ikamet adresine ilişkin coğrafik olarak grup dağılımına yönelik elde edilen bulgular incelendiğinde katılımcılardan 17'sinin (%16,0) Aksaraylı olduğu ve ayrıca 20'sinin (%18,9) İç Anadolu Bölgesinden, 15'inin (%14,2) Güneydoğu Anadolu Bölgesinden, 14'ünün (%13,2) Akdeniz bölgesinden, 11'inin (%10,4) Doğu Anadolu Bölgesinden, 11'inin (%10,4) Ege Bölgesinden, 10'unun (%9,4) Marmara Bölgesinden ve 8'inin ise (%7,5) Karadeniz Bölgesinde ki illerden geldiği görülmektedir.

Araştırmanın ikinci kısmında, katılımcılara Aksaray mutfağına yönelik görüşlerini belirlemeye yönelik bazı sorular yöneltilmiş olup, elde edilen bulgular Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2. Katılımcıların Aksaray Mutfağı ile İlgili Görüşlerine İlişkin Bulgular

<i>Kaldığınız Yerde Yöresel Yemeklere Yer Veriliyor Mu? (Verilir Miydi?)</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
Evet	33	31,1
Hayır	73	68,9
<i>Aksaray Yemeklerinin Çeşitliliğini Yeterli Buluyor Musunuz?</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
Evet	66	62,3
Hayır	36	33,9
Fikrim yok	4	3,7
<i>Aksaray Yemeklerini Lezzetli Buluyor Musunuz?</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
Evet	86	81,1
Hayır	20	18,9
Toplam	106	100

Tablo 2'den elde edilen bilgiler doğrultusunda, katılımcıların Aksaray'da kaldıkları yerlerde yöresel yemeklere yer verip vermediğinin belirlenmesi amacıyla yöneltilen soruya, araştırma katılımcılarının %68,9'u yöresel yemeklere yer verilmediğini belirtmişlerdir. Katılımcılar tarafından Aksaray yemeklerinin çeşitliliğinin yeterli olup olmadığının değerlendirilmesi amacıyla yöneltilen soruya, araştırmaya katılanların %62,3'ü yöresel yemeklerin çeşitliliğinin yeterli olduğunu belirtmişlerdir. Bu konuda katılımcıların %3,7'si ise Aksaray yemeklerinin çeşitliliği hakkında herhangi bir bilgiye sahip olmadığını belirtmiştir. Katılımcılar tarafından Aksaray yemeklerinin lezzetli olup olmadığının

değerlendirilmesi amacıyla yöneltilen soruya ise, araştırma katılımcılarının %81,1'i Aksaray yemeklerini lezzetli olduğunu belirtmişlerdir. Bu bilgilerden hareketle araştırma katılımcıları Aksaray yemeklerinin lezzeti konusunda olumlu görüş bildirmiş ancak çeşitliliğinin ise aynı oranda yeterli bulmadığı sonucuna varılmıştır.

Araştırmanın üçüncü bölümünde; Aksaray mutfak kültüründe yer alan "Çorbalar, Ana Yemekler, Dolmalar, Pilavlar, Tatlılar, Hamur İşleri" başlıkları altında toplanmış yöresel yemeklerin katılımcılar tarafından bilinip bilinmediği ve tadılıp tadılmadığına yönelik durumları ortaya konulmuştur. Elde edilen bulgular tablolar yardımıyla aşağıda sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcılar Tarafından Aksaray Mutfağının (Çorbalar) Bilinirliğine İlişkin Bulgular

<i>Aksaray Mutfağından Çorbalar</i>	<i>Biliyorum ve Tatım</i>		<i>Biliyorum Ama Tatmadım</i>		<i>Bilmiyorum Tatmadım</i>		<i>Bilmiyorum Ama Tatmak İsterim</i>		<i>Toplam</i>	
	<i>f</i>	<i>%</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
Cavırcık Çorbası	14	13,2	10	9,4	67	63,2	15	14,2	106	100
Gevrekli Sütlü Aş	9	8,5	12	11,3	73	68,9	12	11,3	106	100
Kuru Bamyacı Çorbası	88	83,0	4	3,8	8	7,5	6	5,7	106	100
Tandır Çorbası	19	17,9	68	64,2	11	10,4	8	7,5	106	100
Arabaşı Çorbası	25	23,6	67	63,2	5	4,7	9	8,5	106	100

Tablo 3'de verilen Aksaray mutfağındaki çorbaların bilinirliğine ilişkin bulgulara bakıldığında, katılımcılar en fazla Aksaray mutfağından Kuru Bamyacı Çorbasını (%83,0) biliyor ve tatmış olduğu görülmektedir. Katılımcılar arasında yüksek oranda Aksaray mutfağından Tandır Çorbasının (%64,2) ve Arabaşı Çorbasının (%63,2) bilindiği ancak tadılmamış olduğu görülmektedir. Katılımcıların yüksek oranda Aksaray mutfağından Gevrekli Sütlü Aş çorbasını (%68,9) bilmediği ve tatmadığı

görülmüştür. Ayrıca katılımcıların yüksek oranda Aksaray mutfağından Cavırcık Çorbası (%14,2) bilinmeyip ancak en fazla tadılmak istenen çorba olduğu göze çarpmaktadır. Bu bilgilerden hareketle Aksaray mutfağından Kuru Bamyacı, Tandır ve Arabaşı Çorbalarının en fazla bilinirliğe sahip çorbalar olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuç ise Kuru Bamyacı, Tandır ve Arabaşı çorbalarının Türkiye'de birçok yörede yaygın olarak biliniyor ve yapılıyor olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Tablo 4. Katılımcılar Tarafından Aksaray Mutfağının (Ana Yemekler) Bilinirliğine İlişkin Bulgular

Aksaray Mutfağından Ana Yemekler	Biliyorum ve Tattım		Biliyorum Ama Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım		Bilmiyorum Ama Tatmak İsterim		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Aksaray Tava	101	95,3	2	1,9	1	0,9	2	1,9	106	100
Tulum Kebabı	7	6,6	17	16,0	43	40,6	39	36,8	106	100
Hasandağı Testi Kebabı	15	14,2	40	37,7	33	31,1	18	17,0	106	100
Batırık	22	20,8	11	10,4	58	54,7	15	14,2	106	100
Helep	10	9,4	19	17,9	62	58,5	15	14,2	106	100
Çullama	14	13,2	41	38,7	40	37,7	11	10,4	106	100
Herse	32	30,2	44	41,5	22	20,8	8	7,5	106	100
Firek Çatlatması	2	1,9	62	58,5	24	22,6	18	17,0	106	100
Çiriş Yemeği	61	57,5	16	15,1	17	16,0	12	11,3	106	100
Evelik Aşı	66	62,3	7	6,6	21	19,8	12	11,3	106	100

Tablo 4'de verilen Aksaray mutfağındaki ana yemeklerin bilinirliğine ilişkin bulgulara bakıldığında, katılımcıların en fazla Aksaray mutfağından Aksaray Tavasını (%95,3) bildiği ve tattığı görülmektedir. Katılımcılar arasında Aksaray mutfağından Firek Çatlatması yemeğinin (%58,5) yüksek oranda bilinirliğe sahip olduğu ancak tadılmamış olduğu görülmektedir. Katılımcıların Aksaray mutfağından Helep yemeğini (%58,5) ise yüksek oranda bilmediği ve tatmadığı

görülmektedir. Ayrıca katılımcıların yüksek oranda Aksaray mutfağından Tulum Kebabını (%36,8) bilinmediği ancak en fazla tadılmak istenen yemek olduğu görülmüştür. Bu bilgilerden hareketle Aksaray mutfağından Aksaray Tavasının, Evelik Aşı ve Firek Çatlatması yemeklerinin en fazla bilinirliğe sahip olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuç ise; özellikle Aksaray Tavasının Aksaray'da birçok etkinlikte yaygın olarak yapıyor olmasının bu yemeğin bilinirliğini artırdığı söylenebilir.

Tablo 5. Katılımcılar Tarafından Aksaray Mutfağının (Dolmalar) Bilinirliğine İlişkin Bulgular

Aksaray Mutfağından Dolmalar	Biliyorum ve Tattım		Biliyorum Ama Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım		Bilmiyorum Ama Tatmak İsterim		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Kabak Gülü Dolması	88	83,0	9	8,5	7	6,6	2	1,9	106	100
Soğan Dolması	60	56,6	10	9,4	32	30,2	4	3,8	106	100

Tablo 5'de verilen Aksaray mutfağındaki dolmaların bilinirliğine ilişkin bulgulara bakıldığında, katılımcılar en fazla Aksaray mutfağından Kabak Gülü Dolmasını (%83,0) bildiği ve tattığı; Soğan Dolmasının ise (%9,4) bilinirliğe sahip olduğu ancak tadılmamış olduğu görülmektedir. Katılımcıların %30,2'sinin Soğan Dolmasını bilmediği ve tatmadığı görülmektedir. Ayrıca Soğan Dolması (%3,8)

bilinmeyip ancak en fazla tadılmak istenen dolma olarak ifade edilmiştir. Bu bilgilerden hareketle Aksaray mutfağından verilen dolmalardan en fazla Kabak Gülü Dolmasının bilinirliğe sahip olduğu ve tadıldığı sonucuna varılmıştır. Bu sonuç ise; Kabak Gülü (Kabak Çiçeği) Dolmasının Türkiye'de birçok bölgede yaygın olarak yapıyor olmasının bilinirliğini artırdığını düşündürmüştür.

Tablo 6. Katılımcılar Tarafından Aksaray Mutfağının (Pilavlar) Bilinirliğine İlişkin Bulgular

Aksaray Mutfağından Pilavlar	Biliyorum ve Tattım		Biliyorum Ama Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım		Bilmiyorum Ama Tatmak İsterim		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Sultanhanı Aşı	24	22,6	16	15,1	22	20,8	44	41,5	106	100
Yörük Pilavı	18	17,0	27	25,5	18	17,0	43	40,6	106	100

Tablo 6'da verilen Aksaray mutfağındaki pilavların bilinirliğine ilişkin bulgulara bakıldığında, pilavlardan en fazla Sultanhanı Aşı Pilavının (%22,6) biliniyor ve tadılmış olduğu; Yörük Pilavının (%22,5) ise bilinip ancak tadılmamış olduğu görülmektedir.

Katılımcıların %20,8'i Sultanhanı Aşı pilavını bilmediğini ve tatmadığını belirtmiştir. Ayrıca Sultanhanı Aşı Pilavının büyük oranda (%41,5) bilinmiyor olup ancak en fazla tadılmak istenen pilav olduğu görülmüştür. Bu bilgilerden hareketle

Aksaray mutfağından verilen pilavların oldukça düşük oranda bilindiği ve tadıldığı sonucuna

varılmıştır.

Tablo 7. Katılımcılar Tarafından Aksaray Mutfağı'nın (Tatlılar) Bilinirliğine İlişkin Bulgular

Aksaray Mutfağından Tatlılar	Biliyorum ve Tattım		Biliyorum Ama Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım		Bilmiyorum Ama Tatmak İsterim		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
İncelek Tatlısı	77	72,6	4	3,8	16	15,1	9	8,5	106	100
Şeker Böreği	44	41,5	44	41,5	8	7,5	10	9,4	106	100
Sarığı Burma	16	15,1	16	15,1	28	26,4	46	43,4	106	100
Pancar Tatlısı	21	19,8	15	14,2	40	37,7	30	28,3	106	100
Şerbetli Pide	17	16,0	53	50,0	25	23,6	11	10,4	106	100
Asker Kurabiyesi	7	6,6	8	7,5	28	26,4	63	59,4	106	100
Bulama (Köpük) Helvası	37	34,9	43	40,6	12	11,3	14	13,2	106	100
İncir Uyutması	49	46,2	38	35,8	8	7,5	11	10,4	106	100
Pekmezli Un Helvası	97	91,5	2	1,9	5	4,7	2	1,9	106	100

Tablo 7'de verilen Aksaray mutfağındaki tatlıların bilinirliğine ilişkin bulgulara bakıldığında, katılımcılar arasında en fazla Aksaray mutfağından Pekmezli Un Helvasının (%91,5) ve İncelek Tatlısının (%72,6) biliniyor ve tadılmış olduğu görülmektedir. Katılımcıların Aksaray mutfağında yer alan tatlılardan en fazla Şerbetli Pidenin (%50,0) bilinirliğine sahip olduğu ancak tadılmamış olduğu görülmektedir. Öte yandan Pancar Tatlısının (%37,7)

bilinmediği ve tadılmadığı; Asker Kurabiyesi tatlısının ise (%59,4) bilinmediği ancak en fazla tadılmak istenen tatlı olduğu görülmüştür. Bu bilgilerden hareketle Aksaray mutfağından verilen tatlılardan en fazla Pekmezli Un Helvası, İncelek Tatlısı ve Şerbetli Pidenin bilindiği; Pancar Tatlısı, Sarığı Burma ve Asker Kurabiyesinin ise en az bilinen tatlı olduğu sonucuna varılmıştır.

Tablo 8. Katılımcılar Tarafından Aksaray Mutfağı'nın (Hamur İşleri) Bilinirliğine İlişkin Bulgular

Aksaray Mutfağından Hamur İşleri	Biliyorum ve Tattım		Biliyorum Ama Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım		Bilmiyorum Ama Tatmak İsterim		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Dolaz	22	20,8	39	36,8	40	37,7	5	4,7	106	100
Kesme-Kare Manti	61	57,5	36	34,0	4	3,8	5	4,7	106	100
Aksaray Muska Manti	51	48,1	44	41,5	5	4,7	6	5,7	106	100
Kapama/Kaygana	80	75,5	15	14,2	9	8,5	2	1,9	106	100
Aksaray Tahinlisi	92	86,8	5	4,7	8	7,5	1	0,9	106	100
Kapak Böreği	92	86,8	4	3,8	8	7,5	2	1,9	106	100
Çiğleme	11	10,4	55	51,9	28	26,4	12	11,3	106	100

Tablo 8'de verilen Aksaray mutfağındaki hamur işi yiyeceklerin bilinirliğine ilişkin bulgulara bakıldığında, katılımcılar arasında en fazla Aksaray mutfağından Aksaray Tahinlisi (%86,8) ve Kapak Böreğinin (%86,8) biliniyor ve tadılmış olduğu görülmektedir. Katılımcıların Çiğlemeyi (kaymaklı börek) (%51,9) bildiği ancak tatmadığı ve katılımcıların %11'inin ise Çiğlemeyi bilmediği ama tatmak istediği görülmektedir. Katılımcılardan %37,7'sinin Dolazı bilmediği ve tatmadığı görülmektedir. Bu bilgilerden hareketle Aksaray mutfağından verilen hamur işi yiyeceklerden en fazla Aksaray Tahinlisi, Kapak Böreği ve Çiğlemenin

bilindiği sonucuna varılmıştır. Dolazın ise en az bilinen tatlı olduğu görülmüştür. Bu sonuç ise; özellikle Aksaray Tahinlisi, Kapak Böreği ve Çiğlemenin Aksaray'da birçok özel gün ve etkinlikte yaygın olarak yapılıyor olmasının bu yiyeceklerin bilinirliğini artırdığı ile ilişkilendirilmektedir.

Yapılan araştırmanın son bölümünde; Aksaray mutfağı'nın yaşatılması ve geliştirilebilmesi için yapılması gerekenlere yönelik katılımcıların yapmış olduğu değerlendirmeler ortaya konulmak istenmiştir. Bu kapsamda elde edilen değerlendirmeler ise Tablo 9'da sunulmuştur.

Tablo 9. Aksaray Mutfağını Yaşatabilmek ve Geliştirebilmek İçin Yapılması Gerekenler

İfadeler	Kesinlikle Katılıyorum		Katılıyorum		Kararsızım		Katılmıyorum		Kesinlikle Katılmıyorum		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Eğitim Verilmeli	50	47,2	20	18,9	9	8,5	27	25,5	-	-	106	100
Aksaray Mutfağı ile İlgilenenler Desteklenmeli	46	43,4	55	51,9	4	3,8	1	0,9	-	-	106	100
Yazılı ve Görsel Basından Tanıtım İçin Faydalanılmalı	53	50,0	20	18,9	3	2,8	30	28,3	-	-	106	100
Yöresel Yemeklerin Sunulduğu Etkinlik Sayısı Artırılmalı	61	57,5	44	41,5	1	0,9	-	-	-	-	106	100
Yöresel Yemek Yapan Lokantalar Açılmalı	92	86,8	12	11,3	1	0,9	-	-	1	0,9	106	100

Tablo 9'da verilen Aksaray mutfağının yaşatılması ve geliştirilmesine yönelik yapılan değerlendirmelere ilişkin elde edilen bulgulara bakıldığında; bu konuda yöresel yemek yapan lokantaların (%86,8) ve yöresel yemeklerin sunulduğu etkinlik sayısının artırılması (%57,5) gerektiği katılımcılar tarafından yüksek düzeyde katılım sağlanan ifadeler olduğu görülmüştür. Ayrıca katılımcılar sırasıyla bu ifadeleri takiben Aksaray mutfağına ilişkin yazılı ve görsel basından tanıtımların yapılması gerektiği ve Aksaray mutfağı ile ilgili eğitimlerin verilmesi gerektiğine yönelik önerilere yüksek düzeyde katılım sağlamışlardır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Kapadokya bölgesi sınırları içerisinde yer alan ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Aksaray; çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Ayrıca tarım ve hayvancılığın da yoğun bir şekilde yapıldığı bilinen Aksaray; Türkiye'nin en yoğun hububat üretimi yapılan şehirlerinden biridir. Bölgenin coğrafi özellikleri, tarihsel gelişimi ve kültürel yapısı, Aksaray'ın beslenme anlayışını da büyük ölçüde etkilemiştir. Bu açıdan Aksaray mutfak kültürünün hem çok köklü bir tarihe hem de çok zengin bir kültürel yapıya sahip olduğu söylenebilir. Ancak coğrafi konumu nedeniyle Kapadokya'nın birçok özelliğini içinde barındıran ve bu anlamda zengin bir turistik çekiciliğe sahip olan Aksaray'ın bilinirlik açısından dezavantajlı bir durumunun da olduğu söylenebilir. Bu anlamda tanıtım ve pazarlama açısından bölgedeki diğer turistik destinasyonlarla rekabet edebilme açısından Aksaray'da, turistlere sunulan öğelerin çeşitlendirilmesinde ve tanıtım çalışmalarında diğer olanakların yanı sıra zengin mutfak kültürü potansiyelinin de bir tanıtım aracı olarak kullanılması önemli bir avantaj sağlayacaktır.

Bulunduğu coğrafi konumu bakımından en ayrıcalıklı illerden biri olan Aksaray'ın yöresel mutfak unsurlarının yaşatılması, geliştirilmesi ve bilinirliğinin artırılması bölgenin tanıtılması

açısından oldukça büyük önem taşımaktadır. Bu çerçevede yapılan bu çalışma ile Aksaray mutfağının bilinirliğinin ölçülmesi ve Aksaray mutfağını yaşatabilmek ve geliştirebilmek için yapılması gerekenlerin araştırılması amacıyla Aksaray Üniversitesi aşçılık programı öğrencileri evreninde yapılmıştır.

Yapılan çalışmada ilk olarak; katılımcıların Aksaray mutfağı ile ilgili genel anlamda görüşleri öğrenilmek istenmiş ve bu kapsamda katılımcıların büyük oranda Aksaray yemeklerinin çeşitliliği ve lezzetini yeterli buldukları ancak Aksaray'da öğrencilerin kaldıkları yerlerde bu yemeklere çok yer verilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç Aksaray'daki yerel halkın ve işletmelerin yöresel yemekler açısından tanıtım çabası içerisinde olmadıklarını göstermiştir. Elde edilen bu sonuç Altaş (2016) ve Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül'ün (2013) çalışmaları ile benzerlik göstermekte ve yöresel yemeklerin halk tarafından bilinip, uygulanmadığı ve gelecek nesillere aktarılmadığı sonucunu desteklemektedir.

Yapılan çalışmanın bir başka sonucu ise; çalışmada Aksaray mutfak kültüründe yer alan 35 yöresel yemeğin katılımcılar tarafından bilinip bilinmediği ve tadılıp tadılmadıklarına yönelik durumları ortaya konulmak istenmiş ve bu kapsamda verilen yöresel yemeklerden çok az sayıda yemeğin bilinirliğine sahip olduğu görülmüştür. Özellikle yöresel yiyeceklerden ağırlıklı olarak Kuru Bamya Çorbası, Aksaray Tavası, Kabak Gülü Dolması, Pekmezli Un Helvası, İncelek Tatlısı, Aksaray Tahinlisi ve Kapak Böreğinin yüksek düzeyde hem bilinip hem de tadıldığı görülmüştür. Elde edilen bu sonuç çerçevesinde yapılan incelemelerde, yüksek oranda bilinip tadılan yemeklerin özellikle Aksaray'da birçok etkinlikte yaygın olarak yapıldığı veya farklı çeşitlerinin Türkiye'nin farklı birçok bölgesinde yapılıyor olduğu göze çarpmaktadır. Gastronomik olarak turizm açısından da büyük bir önem taşıyan coğrafi işaret özelliğine sahip olan Aksaray ili ile özdeş beş yemek



incelendiğinde ise yalnızca İncelek Tatlısının biliniyor ve tadılmış olduğu; Bulama (Köpük) Helvasının ve Hasandağı Testi Kebabının bilindiği ancak tadılmadığı; Tulum Kebabı ve Pancar Tatlısının ise hem bilinmediği hem de tadılmadığı görülmüştür. Bu anlamda Aksaray'da yapılan etkinliklerin ve etkinliklerde yer verilen yöresel yemek sayısının artırılmasının bu konuda Aksaray mutfağının bilinirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan çalışmada son olarak; Aksaray mutfağının yaşatılması ve geliştirilmesine yönelik katılımcılar tarafından yapılan değerlendirmeler ortaya konulmak istenmiş ve bu kapsamda yöresel yemek yapan lokantaların ve yöresel yemeklerin sunulduğu etkinlik sayısının artırılmasının gerekliliği konusunda katılımcılar arasında yüksek düzeyde görüş birliği olduğu görülmüştür. Hatipoğlu ve arkadaşlarının (2013) Gelveri (Güzelyurt/Aksaray) örneğinde ele aldığı kırsal turizm işletme menülerinde yöresel yemeklerin kullanılma düzeyi ile ilgili çalışmasında "yöresel unsurlara fazla yer verilmemektedir" sonucuna ulaşmıştır. Öte yandan Altaş ve Varnacı Uzun'un (2017) Aksaray Üniversitesi öğrencileri kapsamında yaptığı çalışmasında ise; öğrencilerin büyük bir kısmının haftada bir kez bile olsa dışarıda yemek yedikleri ancak fast food yiyecekleri daha çok tercih ettikleri görülmüştür. Bu açıdan ele alındığında yerel ürün üreten lokanta sayılarının yetersiz olmasının da bir nevi itici sebep olduğu düşünülürse; hem il merkezinde ve ilçelerinde hizmet sunan yöresel lokantaların sayısının artırılmasının hem de sosyal etkinliklerde Aksaray mutfak kültürünün tanıtılmasının, öğrencilere Aksaray mutfağını deneyimleme imkânı sunarak bilinirliğe ve buna bağlı olarak günlük hayatta dışarıda yemek yeme alışkanlıklarına eklenmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Ayrıca katılımcılar tarafından Aksaray mutfağına ilişkin yazılı ve görsel basın aracılığıyla tanıtımların yapılmasının ve Aksaray mutfağı ile ilgili eğitimlerin verilmesinin gerektiğine yönelik önemli düzeyde görüş birliği olduğu görülmüştür.

Elde edilen sonuçlar ışığında; il ve ilçelerde hizmet sunan restoran menülerinde yöresel yemeklerden örnekler sunulmasının teşvik edilmesinin ilk adım olacağı söylenebilir. İlçede ve şehir merkezinde fast food zincirleri yerine yöresel yemeklerin yapıldığı ve satışa sunulduğu işletme sayılarının artırılması ve bu kapsamda özellikle kadın girişimcilerin desteklenmesi ile daha hızlı yol kat edilebileceği düşünülmektedir. Ayrıca Aksaray mutfağına ait yemeklerin yer aldığı tanıtıcı ürünlere (broşür, kitap, dergi vs.) önem verilmesinin yaşanan tanıtım problemlerinin önüne geçilebilmesi noktasında katkı

sağlayacağı ve ilde düzenlenecek olan çeşitli yemek yarışmaları, festivaller gibi organizasyonlar ile hem halkın hem de ulusal basın aracılığı ile tüm ülke vatandaşlarının dikkati çekilerek yöre mutfağının etkin şekilde tanıtılabileceği söylenebilir.

Aksaray il ve ilçelerinde özel gün ve olaylar kutlanırken yöresel lezzetlere de yer verilecek şekilde planlamalar yapılabilir ve bu dönemlerde özellikle yurttan kalan öğrencilere de yöresel mutfaktan örnekler sunularak tanıtım çalışmalarına kapsam genişliği sağlanabilir. Hem genç nesil açısından hem de bu işi meslek edinmiş kişiler bakımından ele alındığında, aşçılık liseleri ve üniversitenin aşçılık bölümünde okuyan öğrencilere workshop çalışmaları ile yöre mutfağının etkin şekilde tanınması fırsatı sunulabilir. Ayrıca Aksaray il ve ilçelerinde yöresel yemekleri hem yazılı hem görsel kayıt altına alacak çalışmalar yapılabilir ve bu anlamda akademik çalışmaların sayısı artırılabilir.

## KAYNAKÇA

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü, *Turkish Studies-International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(11), 1-16.

Acar, Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlılarının Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.

Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019). Yöre Mutfağı, Erişim Tarihi: 10.06.2019. <https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-63644/yore-mutfagi.html>

Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020a). Tarihçe, <https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-63607/tarihce.html> Erişim tarihi: 28.09.2020.

Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020b). Yöre Mutfağı, <https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-63644/yore-mutfagi.html> Erişim tarihi: 28.09.2020.

Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020c). Patentli ve Tescilli Ürünler, <https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-170591/patentli-ve-tescilli-urunler.html> Erişim tarihi: 28.09.2020.

Altaş, A. (2016, Ekim). Aksaray İlinin Tanıtımında Yöresel Yemeklerin Kullanılmaması Sorunu ve Muhtelif Çözüm Önerileri, I. *Uluslararası Aksaray Sempozyumu*, 27-29 Ekim 2016, Aksaray, Türkiye.

Altaş, A. ve Varnacı Uzun, F. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Yemek Tercihleri: Aksaray Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Human Science*, 14(4), 4435-4452.

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPPSS Uygulamalı*, 7. Baskı, Adapazarı: Sakarya Kitabevi.

Ardıç Yetiş, Ş. (2019). Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Belediyesi (Sinassos) Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.

Giritlioğlu, İ., Armutcu, B. ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.

Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri Farklı Bireylerin Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Güney, S. (2000). *Davranış Bilimleri*, Ankara: Nobel Yayıncılık.

Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 06-11.

Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.

Kabacık, M. (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türklere Yansıması*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Kotter, J. P. ve Heskett, J. L. (1992). *Corporate Culture and Performance*, New York: The Free Press.

Mil, B. (2019)., Kültürel Sermaye Birikimi Olarak Gastronomi, Editör: Cevdet Avcıkurt ve Mehmet Sarıoğlu, *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*, (ss. 35-46), Ankara: Detay Yayıncılık.

Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. Editör: Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards, *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, *38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15 Eylül 2007, Ankara, Türkiye.

Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Milli Folklor*, 24(94), 152-161.

Şimşek, E. (2008). Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler, Editör: M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, (ss. 701-724). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Yalın, G. (2020). *Kayılmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Yarış, A. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 90-101.

*Destek ve Teşekkür Beyanı:* Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

*Çatışma Beyanı:* Makalede herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

*Etik Beyanı:* Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

*Etik Kurul Onayı:* Bu çalışmanın veri toplama süreci 2019 yılı Eylül-Kasım tarihlerinde tamamlanmış olup Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri 1 Ocak 2020 tarihinde ilan edilmiştir.