



Turizm Haftası Etkinlikleri Kapsamında Yöresel Yemek Yarışmaları: Aksaray Örneği** (The Regional Culinary Competitions within the Scope of Tourism Week Activities: The Case of Aksaray)

*Sait DOĞAN^a 

^a İskenderun Technical University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İskenderun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 19.08.2019

Kabul Tarihi: 13.09.2019

Anahtar Kelimeler

Turizm haftası etkinlikleri

Yöresel yemek

Yarışma

Aksaray

Keywords

Tourism week activities

Regional culinary

Competition

Aksaray

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Turizmin bütün bir yıla yaygınlaştırılması ve halkın turizm hususunda bilinçlendirilmesi hususunda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile turizm sektörü tarafından her yıl turizm haftası etkinlikleri kapsamında birtakım çalışmalar ve etkinlikler düzenlenmektedir. Düzenlenen etkinliklerden bir tanesi de yöresel yemek yarışmalarıdır. Yöresel yemek yarışmaları yöre insanının kendi mutfak kültürü hakkında yeterince bilgi sahibi olması ve bölgeye gelen turistlere mutfak kültürünün tanıtılması açısından önem arz etmektedir. Yemek yarışmaları diğer taraftan uzun yıllardır tüketilen ya da unutulmaya yüz tutmuş yemekleri derlemek, yazılı ve görsel olarak arşivlemek, bu yemekler çevresinde oluşan kültürel değerleri saptamak, derlenen yemeklerin yapıları ve adlarını standartlaştırmak, sağlık ve kültür açısından geliştirmek amacıyla organize edilmektedir. Bunun yanında yöresel yemek yarışmaları, ödül olarak sembolik bir takım hediyeler de verdiği için; yarattığı rekabet ortamı sayesinde katılımcıların kendilerini geliştirmesine de imkân tanımaktadır. Bu bakış açılarından hareketle Aksaray ilinde de 2015 yılından bugüne kadar dört adet yöresel yemek yarışması düzenlenmiştir. Bu çalışma ile 2015-2018 yılları arasında Aksaray'da düzenlenen yöresel yemek yarışmaları incelenmiş ve yarışmalardan elde edilen veriler karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Toplam 161 kişinin katılım gösterdiği yarışmalarda 2015 yılından bugüne dek 136 yöresel yemek ile 101 tatlı çeşidi jüriye takdim edilmiştir. Yarışmalar her yıl turizm haftası etkinlikleri kapsamında düzenli olarak Aksaray Kültür Evi'nde yapılmıştır. Çalışmanın, konunun muhataplarına yol gösterici olması ve literatüre katkı sağlaması amaçlanmaktadır.

Abstract

The Ministry of Culture and Tourism and the tourism sector organize a number of activities every year within the scope of tourism week activities in order to spread tourism to the whole year and raise public awareness on tourism. One of the activities organized is regional culinary competitions. Regional culinary competitions are important for local people to have enough knowledge about their own culinary culture and to introduce the culinary culture to the tourists who come to the region. Regional culinary competitions, on the other hand, are organized in order to compile food consumed for many years or forgotten food, to archive it in writing and visually, to standardize the productions and names of the compiled dishes, to improve health and culture and to reveal culinary culture. Moreover thanks to the symbolic prizes, the regional culinary competitions enable participants to improve themselves by creating a competitive environment. Based on this point of view, four regional culinary competitions were organized in the province of Aksaray since 2015. In this study, the regional culinary competitions organized between the years 2015-2018 in the Aksaray province have been examined and the data obtained were analyzed comparatively. Of the 161 people that participated in competitions from 2015 until now 136 local dishes and desserts 101 was presented to the jury. The competitions were held regularly at Aksaray Culture House every year within the scope of tourism week activities. The study aims to be a guide for the ones who are concerned with the subject and contribute to the existing literature.

* Sorumlu Yazar

E-posta: sait.dogan@iste.edu.tr (S. Doğan)

Makale Künyesi: Doğan, S. (2019). Turizm Haftası Etkinlikleri Kapsamında Yöresel Yemek Yarışmaları: Aksaray Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 1958-1982.

DOI: 10.21325/jotags.2019.457

**Bu makale çalışması 26-28 Ekim 2017 tarihleri arasında Aksaray'da düzenlenen "II. Uluslararası Aksaray Sempozyumu'nda" sunulan bildirinin genişletilmiş halidir.

GİRİŞ

“Turizm Haftası” Etkinlik Programı 26.07.1976 tarih ve 1893 Sayılı Milli Eğitim Bakanlığı Tebliğler Dergisinde yayımlanarak yürürlüğe girmiş, 1977 yılından itibaren Mart ayının ikinci Pazartesi günü olarak kutlanmıştır. 1983 yılından itibaren olumsuz hava şartları ve turizm sezonunun açılışı gerekçesiyle 15-22 Nisan tarihleri arasında kutlanmasına karar verilmiştir. Ancak; önceleri turizm sezonunun açılışı olarak kutlanılan hafta, günümüzde anlamını da değiştirmiştir. Turizmin bütün bir yıla yaygınlaştırılması, alternatif turizm türleri ile bu konuda Bakanlık ve turizm sektörü tarafından yapılan çalışmalar, projeler hafta boyunca çeşitli etkinliklerle gençlere ve halka anlatılmakta, turizmden en yüksek geliri sağlamada yapılması gerekenler ve elimizdeki değerlere sahip çıkma konusunda halkımız bilinçlendirilmektedir (KTB, 2019). Turizm haftası olan 15-22 Nisan tarihleri arasında her ilde çeşitli etkinlikler ve organizasyonlar tertip edilmekte, bu çalışmalar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün öncülüğünde kamu ve özel sektör işbirliği ile yürütülmektedir. Turizm konularında verilen konferans, seminer ile yapılan çalıştaylar, doğa, kortej yürüyüşleri, halk oyunları gösterileri, el sanatları sergisi, yöresel yemek yarışmaları yapılan etkinlik ve organizasyonlara örnek olarak verilebilir. Son yıllarda mutfak kültürü ve yerel mutfakların korunması ile ilgili gerek ulusal gerekse uluslararası proje ve uygulamaların hızla arttığı görülmektedir (Altaş, 2016: 57). Aksaray ili de söz konusu uygulamalar kapsamında hareket etmiş ve 2015 yılından itibaren yöresel yemekleri ortaya çıkartma, kayıt altına alma, envanter oluşturma ve yemeklerin sonraki nesillere aktarılmasını sağlama gibi amaçlarla Aksaray Valiliği ve Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü önderliğinde, Aksaray Üniversitesi ve Aksaray Belediyesi gibi paydaşların da destekleriyle yöresel yemek yarışmaları düzenlemeye başlamıştır.

Bilindiği üzere yöresel yemek çeşitliliğinin temelinde coğrafi konum, üretim biçimleri, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durum gibi faktörler yer almaktadır. Aynı şekilde bu yemekler sayesinde yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, kendine özgü yemek hazırlama şekillerini de anlamak mümkün olmaktadır (Altaş, 2016: 57). Tüm bu faktörlerin toplu bir biçimde ortaya çıkartılması konusunda yöresel yemek yarışmalarının çok faydalı olduğu düşünülmektedir. Yemek yarışmaları sayesinde bir yörede kullanılan hammaddeleri, özel ekipmanları, yemek ile ilgili hikâyeleri, pişirme ve yeme usullerini gün yüzüne çıkartmak oldukça kolaydır.

Öte yandan endüstriyelleşmenin baskısını her geçen gün daha da derinden hissettiğimiz günümüzde, “Yöresel” kelimesine vurgu yapılarak düzenlenen yarışmaların bazı dezavantajlı tarafları olduğu da düşünülmektedir. Bu durum tıpkı “Organik” kelimesinin gelişigüzel kullanılması gibidir. Yöresel kelimesi de günümüz şartlarında anlamını bir parça kaybetmiş durumdadır. Bugün, yöresel yemek yarışmalarında sunulan yemeklerden pek çoğunun hammaddesi artık yöresel olarak kişilerin ürettikleri malzemeler değil, marketlerden satın aldıkları malzemelerdir. Örneğin: Taş değirmende öğütülmüş bulgur, un, irmik yerine marketten satın almalar söz konusu olup, dondurulmuş sebze ve meyve kullanımı da giderek yaygınlaşmaktadır. Yine yöresel yemek yarışmalarında karşılaşılan bir diğer güçlük de, yemeklerin orijinalliğinden tam anlamıyla emin olunamamasıdır. Örneğin bamya çorbasını hem Konya, hem Aksaray hem de İç Anadolu Bölgesi’nde yer alan pek çok il sahiplenmiştir ve bu tarz yemeklerin gerçekten hangi ile ait yöresel yemek olduğunu anlamak çoğu zaman güçtür. Yemeklerin orijinalliği konusunun karmaşık yapısını göçler, komşuluk ilişkileri, farklı coğrafyalardan kız alıp verme gibi faktörlerle açıklamak mümkündür.

Bu çalışmada Türk mutfak kültürü ile birlikte, ilk olarak Türkiye’de düzenlenen yemek yarışmalarının yapısına ikinci olarak da Aksaray’da düzenlenen yemek yarışmalarına değinilmiştir. Daha sonra, Aksaray’da 2015-2018 yılları arasında düzenlenen 4 adet yöresel yemek yarışması; literatür araştırması, doküman inceleme ve içerik analizi gibi yöntemler kullanılarak karşılaştırmalı olarak analiz edilmiş ve elde edilen bulgular tartışılarak çeşitli öneriler getirilmeye çalışılmıştır. Yeni yarışmalar düzenlendikçe çalışmanın tekrar edilmesi ve sonraki araştırmacılara ışık tutması beklenmektedir.

Türk Mutfak Kültürü ve Türkiye’de Yemek Yarışmaları

Türk Mutfağı dünyanın en önemli mutfaklarından birisi olup Türk mutfağının gelişiminde birçok etmen söz konusudur. Çeşit zenginliğinin yanı sıra Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca çeşitli kültürle yaşanan etkileşim ile birlikte Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında keşfedilen yeni tatlar sayesinde Türk Mutfağı gelişim göstermiştir (Hatipoğlu, 2014: 1). Kökleri Orta Asya’da başlayan ve bugün yaşadığı topraklarda biten büyük göçlerin ve birçok kültürle etkileşime girilmesi neticesinde oluşan, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme teknikleri, sofrada düzeni, kendine has servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte bugün dünyanın en iyi üç mutfağından birisi olmuştur (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Çakıcı ve Eser, 2016; Demirgöl 2018). Genel olarak tahıl, et, çeşitli sebze ve bir miktar etle sulu olarak hazırlanan yemek türleri, çorbalar, hamur işleri, zeytinyağlılar, içecekler, tatlılar ve otlarla hazırlanan yemeklerden oluşan Türk mutfağı; pekmez, yoğurt, bulgur, tarhana gibi kendine özgü sağlıklı yiyecek türlerini de ortaya çıkarmıştır. Yöreden yöreye farklılaşan lezzetleri barındıran yemek yeme ve içme biçimleri ile Türk Mutfağı özel gün, kutlama ve törenleriyle de ayrı bir anlam taşır. (Mankan, 2012: 20)

Yöresel halk mutfağında yemek kültürü ve sofrada adabının, Türklerin uzun zamandır benimsediği biçimde devam ettiği ifade edilmektedir (Mankan, 2012: 21) Orta Asya Türkleri, tarım ve hayvancılıkla uğraşmış, yemeklerde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri daha çok ön plana çıkmıştır. Bunun yanında darıdan yapılan boza ve av hayvanları önemli bir yer teşkil etmektedir. Orta Asya Türkleri için “At” önemli bir beslenme kaynağı ve ulaşım aracı olup eski Türklerin temel yiyeceği, koyun ve süt ürünleridir. Sofrada süt tek başına tüketildiği gibi, yoğurt, ayran, çökelek peynir, tereyağı gibi süt ürünleri ile sütlü yoğurtlu yemek ve tatlılarda da tüketilmiştir. Hububat ve çorbalar da, Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutmakta olup, hem geçmişte hem de günümüzde halen yaygın olarak tüketilmektedir. Eski Türklerde özellikle tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek çorbası en çok tüketilen ve bilinen çorbalar arasındadır (Güler, 2010).

Selçuklular döneminde Orta Asya’dan getirilen mutfak kültürü Anadolu’da daha önce yerleşik toplumların kültürleriyle bütünleşmeye başlamıştır. Selçuklular döneminde koyun, keçi ve sığır et hayvanı olarak tüketilirken, süt hayvanı olarak koyun, inek, keçi ve kısrak beslenirdi. Sütten yoğurt, ayran, kefir, kurut, kımız ve peynir elde edilirdi. Selçuklu ve sonrasında kurulan Anadolu Beyliklerinin bitkisel besinleri arasında tahıllardan buğday ve arpa önemli birer besin kaynağıydı. Buğday bu değirmenlerde daha ince öğütülerek un haline getirilirdi. Su ile karıştırılıp hamur haline getirilen buğday unu daha sonra oklava ile farklı kalınlıklarda açılıp, sacda pişirilerek yufka, şebit, katmer ve bazlamalar yapılırdı. Selçuklulardan bahseden yazılı eserlerde Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında düzenlenen törenlerde pilav, borani, yahni, kebab ve helise’nin yanında şerbetler, çorbalar, tutmaç, tirit, bulamaç,

ekmek ve sebze yemekleri ile tatlılardan helva ve kadayıfın verildiği belirtilmektedir. Meyvelerden elma, üzüm, erik, ayva gibi meyvelerin yetiştirildiği, bunların hem taze olarak yendiği hem de kurutulmuş hoşafının yapıldığı bilinmektedir. Un helvası, badem helvası, zerde ve paluze gibi hafif tatlılar yapılmış, tatlandırıcı olarak da bal ve pekmez kullanılmıştır. Üzümden ayrıca sirke ve şarap da yapılmıştır. Sebzelerden patlıcan, ıspanak, turp, şalgam, havuç eskiden beri bilinmekte ve mutfakta kullanılmıştır. Baklagillerden bakla ve mercimek Orta Asya'dan beri bilinmekteyken nohut ve fasulye Anadolu'ya yerleştikten sonra Türk mutfağında yer almıştır. Selçuklulara baharatın ise İslam dininin etkisiyle Arap mutfak kültüründen geçtiği bilinmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Bugün özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesi yemeklerinde baharatın fazla kullanılması, örneğin acı biberin yoğun kullanımı verilebilecek örneklerden birisidir (Güler, 2010).

15. yüzyıl Osmanlı döneminde yerel mutfak, saray yaşamının bir parçası olup yemekler çeşit olarak az ve sade iken 16. yüzyıl Fatih Sultan Mehmet zamanında Türk mutfağı en hızlı gelişimini yıllarını yaşamıştır. Bu dönemde Ege kıyılarının fethi ile mutfağa balık ve deniz ürünleri girmiş, Topkapı sarayına yeni mutfaklar yapılmaya başlanmıştır. 16. 17. ve 18. yy. 'da ise Türk mutfağı en görkemli yıllarını yaşamış ve fethedilen yörelerin mutfak kültürleri de Türk mutfağı'na taşınmıştır (Mankan, 2012:21-22; Akkaya, Bayrakçı ve Özcan, 2018). Özellikle Orta Asya göçebe yaşam tarzının etkileri ile et yemekleri, süt ve süt ürünleri, yağlı yemek anlayışı ve tereyağının yoğun kullanımı, yoğurt ve kaymak tüketimi, döner ve kebab çeşitlerinin yaygınlığı, şerbetler ve baklava gibi şerbetli tatlılar, kayısı, elma ve kurutulmuş meyveler hemen hemen her dönemde etkisini göstermiş, balık ürünleri, soslar ve çeşitli içkiler, domates, biber gibi bazı sebzeler özellikle son dönem Osmanlı mutfak kültüründe önemli yer edinmiştir (Yiğit ve Ay, 2016: 20).

Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde görüldüğü üzere Orta Asya Türkleri ile birlikte Selçuklu ve Osmanlı döneminin etkisi oldukça büyüktür. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünleri Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek bugün zengin bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır (Baysal 1993: 12). Görüldüğü üzere Türk mutfağının kökeni çok eski tarihlere dayanmakla birlikte birçok kültürle yaşanan etkileşim de Türk mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır. Bugün hızlı değişimlerin yaşandığı ve etkileşimin küresel ölçekte olduğu bir dönemde yemek yapım ve tüketim şekilleri de hızla değişime uğramaktadır. Zamanın daralması ve koşuşturmacayla geçen bir dönemde hızlı yapılan yemekler tercih edilirken dışarıda da "fast food" akımı ve hazır tüketim giderek yaygınlaşmakta ve Türk mutfak kültüründe önemli yer tutan tencere yemekleri, dolmalar, börekler, evlerde hazırlanan yoğurtlar artık daha az yapılmaktadır. Bu tür zahmetli yemekler bugün evlerde daha çok anneler, anneanneler ve babaanneler tarafından yapılmakta, bayramlarda veya toplu buluşma yemeklerinde servis edilmektedir. Türk mutfak kültürünün korunması, yemeklerin kayıt altına alınması ve restoranların menülerinde yer bulabilmesi oldukça önemli bir konudur. Bu önem doğrultusunda ülkemizde geleneksel ve yöresel yemekler projelerle kayıt altına alınmakta, unutulmaya yüz tutmuş yemekler gün yüzüne çıkartılmaya çalışılmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş yemekleri gün yüzüne çıkartma yöntemlerinden bir tanesi de ülkemizde son yıllarda düzenlenmeye başlayan yöresel yemek yarışmalarıdır.

Türkiye'de düzenlenen yemek yarışmalarının profiline bakıldığında, genel olarak iki farklı şekilde yemek yarışması düzenlendiği söylenebilir. Bu yarışmalardan ilki, profesyonel aşçıların ya da aşçılık öğrencilerinin çeşitli kategorilerde yarıştığı, genellikle aşçılık federasyonlarının önderliğinde düzenlenen ve yarışmalarda daha deneyimli

aşçıbaşlarının ya da ünlü gurmelerin jüri olarak görev yaptığı yarışmalardır. Bu yarışmalarda endüstriyel mutfak firmaları sponsorluk görevini üstlenerek yarışma alanlarına mutfaklar kurmakta ve aşçılar kendi kategorilerindeki yemekleri söz konusu mutfaklarda pişirmektedir. Kişiler bu yarışmalara bireysel olarak katılabilecekleri gibi ekip halinde de yarışabilir veya bir kurumu temsilen yarışmaya katılabilirler. Hangi şekilde katılım sağlanırsa sağlansın yarışmacılar, genellikle kendi malzemelerini ve sunum ekipmanlarını yanlarında getirmektedir. Bu yarışmaların ulusal ve uluslararası basında ses getirdiği, pek çok kişi tarafından takip edildiği, kazananların daha üst seviyede bir yarışmada yarışmak için yurtdışındaki çeşitli ülkelere gönderildiği de bilinen diğer detaylardır. Ayrıca bu yarışmalar bazı büyük organizasyonların içinde yer alabildiği gibi münferit olarak da düzenlenebilmektedir. Türkiye’de 1’i konfederasyon, 3’ü de federasyon olmak üzere 4 büyük oluşum yer almaktadır. Bunlar: “Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu”, “Türkiye Aşçılar Federasyonu”, “Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu” ve “Ulusal Aşçılar Federasyonu”dur. Ayrıca ülkemizde belirtilen konfederasyon ve federasyonlara bağlı birçok üye dernek yer almaktadır. Bu dernekler genellikle şehirleri temsil etmekte iken, bir kısmı ise bölgeleri ve mesleki birlikleri temsil eden oluşumlardır. Federasyonların: bölgesel dernekleri aynı çatı altında toplamak, birlik içinde aşçılık mesleğinin ülkemizde ve dünyadaki gelişimine katkıda bulunmak, aşçılık ve pastacılık eğitimi veren kurum ve kuruluşlar ile iş birliği içinde olmak, mesleği hem hukuksal hem de sosyal yönde daha iyi konumlandırmak, mutfak sanatkarlarının mesleki eğitimini destekleyerek daha üst seviyelere getirmek, gençleri ve kadınları destekleyerek onları da bu mesleğe kazandırmak asıl amaçlarıdır. Diğer taraftan aşçılık mesleğini tanıtmak amacıyla gerek yurt içinde gerekse yurt dışında faaliyetlerde bulunmak, festivaller, yarışmalar düzenlemek, aşçılık mesleğiyle ilgili bütün organizasyonlara katılmak Federasyonların faaliyetlerini oluşturmaktadır. Federasyon ve dernekler genellikle mesleği aşçılık olan bireyleri temsil etmekte, bu anlamda üyeler profesyonel olarak aşçılık mesleğini icra eden bireylerden oluşmaktadır. Bu anlamda burada yer alan federasyon ve derneklerin düzenlemiş oldukları yemek yarışmaları da genellikle profesyonellere yönelik olmaktadır (TAFED, 2019; TASFED, 2019; TASKOPAN, 2019; U.L.A.F., 2019).

Türkiye’de düzenlenen yemek yarışmalarından ikincisi ise bölgesel olarak tabir edilebilecek, şehir ya da ilçeler bazında düzenlenen yemek yarışmalarıdır. Bu yarışmalar genellikle söz konusu yerdeki Valilik, İl Kültür Turizm Müdürlüğü ve Belediyeler gibi yerel yönetimler tarafından organize edilen yarışmalardır. Bu gruptaki yarışmalar, yarışmanın düzenlendiği yerde her yıl geleneksel olarak yapılan bir festivalin içinde organize edildiği gibi, turizm haftası etkinlikleri içinde düzenlendiği de görülmektedir. Bu yarışmalar, profesyonel aşçıların katıldığı yarışmalarla kıyaslandığında daha amatördür. Bu türde yarışmalarda kategoriler genellikle “Yemek ve Tatlı” olmak üzere iki adettir. Kategorilere çoğu kez “Yöresel Yemek” kategorisi de dâhil edilir ve bu kategoride genellikle ev hanımları yarışır. Yarışmalar çoğunlukla yerel basın tarafından takip edilir, bir üst seviyedeki herhangi bir yarışma ile entegre değildir ve jüri üyeleri şehirde konuyla ilgili bilgi sahibi uzman kişiler arasından oluşturulur. Yarışmalarda yemek yapımı genellikle yarışma alanında yapılmaz, tüm katılımcılar yarışmaya katılacakları ürünleri yarışma alanına hazır olarak getirirler. Bu yarışmalara profesyonel aşçıların katılımı söz konusu olmayıp, daha ziyade ev hanımlarının katılımı sağlanmaya çalışılır. Bu yarışmaların en büyük avantajı unutulmaya yüz tutmuş yemekleri vitrine çıkarması, yeniden hatırlanmasını sağlamasıdır. Bu alanda son yıllarda Türkiye’de yöresel yemek yarışmalarının düzenlendiği il ve ilçelere örnek olarak: “Afyonkarahisar, Aksaray, Ankara-Kızılcahamam, Artvin, Erzincan-Kemaliye, Erzurum, Hatay, Iğdır, Isparta-Eğirdir İstanbul-Beykoz, İzmir-Seferihisar-Tire-Torbalı, Kars ve Sarıkamış, Kastamonu ve

İnebolu, Kırıkkale, Kocaeli, Manisa-Soma, Muğla-Fethiye ve Köyceğiz, Muş, Nevşehir, Ordu-Akkuş, Rize, Samsun-Bafra, Sivas, Tekirdağ ve Van” verilebilir. (Yöresel Yemek Yarışmaları (2019). Görüldüğü üzere ülkemizin farklı bölgelerinde her yıl yaklaşık 30 civarı yöresel yemek yarışması turizm haftası etkinlikleri kapsamında düzenlenmektedir.

Bu çalışmaya konu olan ve Aksaray’da 2015 yılından beri her yıl turizm haftası etkinlikleri kapsamında düzenlenmekte olan Aksaray yöresel yemek yarışması yerel yönetimler tarafından düzenlenen ve yukarıda detayları anlatılan ikinci grup yemek yarışmaları arasında sayılmaktadır.

Aksaray Yöresel Mutfak Kültürü ve Yemek Yarışmaları

Yöresel yemekler bir bölgenin mutfak kültürü hakkında bilgi veren ve bölgenin tanıtımında kullanılan en önemli unsurlardan birisidir. Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül (2013) yöresel yemekleri, bir şehir ya da yörede insanların uzun yıllar birlikte yaşamalarının sonucunda gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, genellikle bir olay sonucunda kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyecekler olarak tanımlamışlardır. Şengül ve Türkay (2015: 600) yöresel mutfak kültürünü ise; “özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü” şeklinde tanımlamışlardır

Gastronomi turizmi açısından bakıldığında, turistlerin seyahat ve destinasyon tercihlerini etkileyen faktörlerden birisi de tatile gideceği yere özgü yiyecek ve içeceklerdir. Seyahate çıkan turistlerin yaklaşık % 88,2’si için destinasyon tercihinde yiyecek ve içeceğin önemli bir etken olduğu düşünüldüğünde yöresel mutfakların daha da önemli hale geldiği gerçeği ortaya çıkmaktadır (Toksöz ve Aras, 2016). Günümüzde seyahat etmede motivasyon faktörü olarak; yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin önemli olduğu görülmektedir. Yurtseven (2011) ve Scarpato (2002) sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinin bileşenlerini: “Özel restoranlar”, “Yerel olarak üretilmiş yiyecekler” “Özel yemek üretim sistemleri”, “Yemek festivalleri”, “Özel yemek organizasyonları”, “Doğal alışveriş merkezleri”, “Doğal ve tarihi alışveriş mekânları”, “Yerel yaşam kültürü”, “Organik tarım ve organik ürünler”, “Yerel yemek üretimi” ve “Geleneksel üretim” olarak sıralamışlardır (Durlu, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Bu bağlamda değerlendirildiğinde bir yörenin yöresel yiyeceklerinin tespiti, kayıt altına alınması ve sonraki aşamada da tescilli sürdürülebilir gastronomi turizminin bölgede gelişimi açısından önemli olarak görülmektedir.

Bugün ilgili kurum veya girişimcilerce şehirlerin tanıtımında öne çıkan yiyecek ve içecekler coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmakta ve birçok yiyecek tescillenmektedir. Örneğin, Adana “kebapı”, Gaziantep “baklavası”, Antakya “künefesi”, İnegöl “köftesi”, Kahramanmaraş “dondurması” Kayseri “mantısı”, Şanlıurfa “çiğ köftesi” tescil altına alınmış, anılan şehirler bu yiyecekler ile zihinlerde yer almış ve tanınmıştır (Çalışkan ve Koç, 2012). Bu örnekler ülkemiz için daha da artırılabilir olup bu durum Türk mutfak kültürünün zenginliğini yansıtmaktadır. Ön plana çıkan bu yiyecekler bölgenin tanıtımında önemli bir paya sahiptir. Bugün ulaşım ağlarının iyileşmesi ve yaygınlaşmasına paralel olarak insanların yemek amacı ile bir şehirden başka bir şehre seyahat ettikleri sıkça görülmektedir. Bunun yanı sıra acenteler tarafından da çeşitli yerlere yemek turları düzenlenmektedir. Bölgeye özgü bu yemeklerin, bölgenin turizm faaliyetlerine katkıda bulunduğu da görülmektedir. Diğer yandan günümüzde gençler

evde yapılabilecek pratik yemekleri tercih etmekte sahip olunan mutfak kültürü de zaman içinde değişime uğrayabilmektedir. Hem mutfak kültürünün korunması hem de bölge turizmine katkıda bulunması kapsamında yöresel mutfak kültürünün her bölge için gün yüzüne çıkartılması oldukça önemlidir. Bu yöntemlerden bir tanesi de yöresel yemek yarışmalarının düzenlenmesi ve sergilenen yemeklerin kayıt altına alınmasıdır. Bu yönüyle yöresel yemek yarışmaları yöreye ait mutfak kültürünün tespiti açısından büyük bir öneme sahiptir. Aksaray ilinde de yöresel mutfak kültürünü ve kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin tespiti amacıyla 4 yıldır düzenli olarak yöresel yemek yarışması yapılmaktadır.

Aksaray, Anadolu'nun ortasında, yaklaşık 1000 metre rakımlı geniş bir ovada kurulmuş, sekiz bin yıllık köklü bir geçmişe sahip, Neolitik dönemden bu yana insan yerleşimine sahne olmuş ve birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış bir ildir (www.aksaraykulturturizm.gov.tr). Cumhuriyet dönemine kadar Konya'ya bağlı bir sancak olan Aksaray, 1920 yılında vilayet olmuş, 1933 yılında vilayetiği lağvedilerek Niğde'ye ilçe olarak bağlanmış, 1989 yılında yeniden vilayet olmuştur (Aksaray Kültür Envanteri, 2010: 18).

Aksaray'da, hububatın geniş bir alana yayılmış olması ile bundan mamul yiyecekler, hayvancılığın gelişmiş olması dolayısıyla da et ve süt mamulleri, ayrıca bağ ve bahçelerden elde edilen sebze ve meyvelerin de varlığı ile de mutfak açısından oldukça zengin malzemeler elde edilmektedir. Bölge mutfağında hamur işi yemekler ön planda olmakla birlikte bölgede et yemeği olarak "Aksaray Tava", tatlılarda da pekmezin sıkça kullanıldığı görülmektedir (Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019). Yörenin sahip olduğu tarihi ve kültürel miras da doğrudan yöresel mutfak kültürüne yansımaktadır. Aksaray'ın Ihlara Vadisi ile Selime yöresini içine alan, aynı zamanda Ortadoks mezhebinin kurucularından St. Gregeourus'un memleketi olan Güzelyurt (Gelveri) İlçesinde, 1924 yılında gerçekleşen Büyük Mübadeleye kadar bölgedeki Rum halkının varlığının etkileri de bu bölgenin mutfak kültüründe kendisini fazlasıyla hissettirmektedir. Rum ve Türk nüfus yüzyıllarca bölgede bir arada yaşamışlardır. Rum halkıyla aynı coğrafyayı paylaşmanın etkisiyle bu bölgede: Güzelyurt (Gelveri) Tava, Güzelyurt (Gelveri) Ekmeği ve Güzelyurt (Gelveri) Pekmezi önemli birer gastronomik unsur örneklerindedir (Acar, 2016).

Bölgenin yöresel mutfak kültürünü ortaya çıkarmak amacıyla düzenlenen Aksaray yöresel yemek yarışmalarından ilki, Aksaray'da yöresel yemek kültürünü ortaya çıkarmak amacıyla, Aksaray Valiliği ve Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü'nün önderliğinde, 15 Nisan 2015 tarihinde, turizm haftası etkinlikleri kapsamında, Aksaray Kültür Evi bahçesinde düzenlenmiştir. Yarışmada konusunda uzman sekiz kişi, jüri görevini yürütmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğunu ev hanımları oluşturmuştur. Yarışma kapsamında sunulan yemekler katılımcılar tarafından önceden pişirilmiş, yarışma alanında ise ısıtma işlemi ve sunum hazırlığı yapılmıştır. Yarışmacıların her birine önlük, kep ve katılım belgesi verilmiş, ilçe ve köylerde yaşayan yarışmacıların yarışma alanına gelmeleri kaymakamlık, belediye ve muhtarlıklar tarafından sağlanmıştır. Yarışmacılar yemek ve tatlı olmak üzere düzenlenen yöresel yemek yarışmasında, iki ana kategorinin en az birinde yarışmışlardır.

Aksaray yöresel yemek yarışmalarından ikincisinde ise amaç yine Aksaray'da yöresel yemek kültürünü ortaya çıkartmak olarak lanse edilmiştir. Yarışma 20 Nisan 2016 tarihinde düzenlenmiştir ve önceki yıl ile aynı detaylara sahiptir. Ancak bu yıl jüri sayısı altı olarak belirlenmiştir. Yemek yarışmalarından üçüncüsü 20 Nisan 2017 sonuncusu ise 17 Nisan 2018 tarihlerinde düzenlenmiştir. Tüm detayların önceki senelerle aynı olduğu ve

değerlendirmeyi altı jürinin yaptığı yarışmanın amacı Aksaray'da yöresel yemek kültürünü oluşturmak ve kaybolmaya yüz tutmuş lezzetleri ortaya çıkarmak olarak belirlenmiştir.

Aksaray'da düzenlenen yemek yarışmalarının amaçları incelendiğinde; “yöresel yemek kültürünü ve kaybolmaya yüz tutmuş yemekleri ortaya çıkartmak” amaçlarının baskın olduğu görülmektedir. Bu durum Aksaray'da yöresel yemek kültürü yok mu ya da bilinmiyor mu? Sorularını akıllara getirmektedir. Altaş bu konuyla ilgili 2016 (s. 59-63) yılında bir çalışma yürütmüş ve Aksaray'da yöresel yemeklerin bilinmemesini “Küreselleşme, eğitim, kadınların çalışma hayatında aktif rol oynaması, gelişen teknoloji, fast food yemek kültürü, fazla sayıda olan gurbetçi vatandaş ve Aksaray yemekleri ile ilgili yazılmış bir kitabın olmaması” gibi sebepler ile açıklamıştır. Aksaray'da yöresel yemek yarışmalarına paralel olarak 2015 yılında Aksaray Valiliği ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün desteğinde Türk Halk Mutfağı araştırmacısı Hülya Erol tarafından “Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri” kitabı 3 yıllık bir proje çalışmasının ardından 2018 yılında basılmış ve Aksaray yöresine ait yemekler kayıt altına alınmıştır.

Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu araştırmanın amacı, 2015-2018 yılları arasında düzenlenen Aksaray yöresel yemek yarışmalarını karşılaştırmalı olarak analiz ederek, yıllar itibariyle sunulan yemek çeşitliliğini ve değişimi tespit etmek ve Aksaray ili yemek kültürünü ortaya koymaktır. Araştırma yöntemi olarak, literatür araştırması, doküman inceleme ve içerik analizine yer verilmiştir. Araştırma kapsamında incelenen konuyla ilgili olgu ve olaylar hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analiz edilmesiyle veri sağlanmasına doküman incelemesi denilmektedir. Araştırma yapılan alanla ilgili pek çok bilgi, gözlem ve belge inceleme yoluyla elde edilmiştir. Bu çalışmada araştırmanın amacına uygun olarak doküman incelemesi analiz birimlerinden birisi olan “Sözcük” analizi yapılmıştır. Bunun yanı sıra içerik analizi yapılarak, birbirine benzeyen veriler belirli kavram ve temalar çerçevesinde bir araya getirilmiş, okuyucunun anlayabileceği bir biçimde düzenlenerek yorumlanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013:229-259). Bu kapsamda 4 yıldır (2015, 2016, 2017 ve 2018) düzenlenen yemek yarışmasına ait ilgili doküman ve veriler Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden (2018) alınmış, elde edilen veriler detaylı bir şekilde analiz edilmiş, ayrıca uzman görüşlerinden de yararlanılmıştır. Çalışma Aksaray mutfağının yöresel lezzetlerini gün yüzüne çıkarması açısından önemlidir. Diğer yandan Aksaray yöre mutfağının analizi gelecek yıllarda gastronomi turizmi alanında yapılacak çalışmalara da kaynak teşkil edecektir. Bu çalışma, yöresel yemek yarışmasında sunulmuş yemekler ile sınırlandırılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

2015-2018 yılları arasındaki turizm haftası etkinlikleri kapsamında Aksaray'da düzenlenen yöresel yemek yarışmalarına ait bulgular aşağıda yer alan tablolarda özetlenmiştir:

Tablo 1: Aksaray İli Yöresel Yemek Yarışmalarına Katılan Bireylere ait Demografik Bulgular

	Yıllar	2015 (n:42)		2016 (n:35)		2017 (n:45)		2018 (n:39)		Genel (n:161)	
	Gruplar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Cinsiyet	Erkek	5	11,9	3	8,6	2	4,4	3	7,7	13	8,1
	Kadın	37	88,1	32	91,4	43	95,6	36	92,3	148	91,9
Akrabalık Bağı	Var	5	11,9	4	11,4	4	8,9	4	10,3	17	10,6
	Yok	37	88,1	31	88,6	41	91,1	35	89,7	144	89,4
Kategori	Yemek	16	38,1	14	40,0	13	28,9	17	43,6	60	37,3
	Tatlı	6	14,3	3	8,6	12	26,7	4	10,3	25	15,5
	Yemek +Tatlı	20	47,6	18	51,4	20	44,4	18	46,2	76	47,2

Aksaray ilinde 2015-2018 yılları arasında düzenlenen yöresel yemek yarışmalarına katılan bireylere ilişkin demografik bulgular Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1’e göre, Aksaray ili yöresel yemek yarışmalarına (2015-2018) katılanların %8’ini erkekler, %92’sini kadınlar oluşturmuştur. Diğer bir yandan her yıl yarışmaya katılım gösteren bireylerin yaklaşık %10’u arasında akrabalık bağı olduğu görülmüştür. Diğer taraftan, yapılan incelemede yarışmaya katılan bireylerden 1 kişinin 4 yıl; 2 kişinin 3 yıl; 12 kişinin ise 2 yıl üstüste yarışmaya katıldığı tespit edilmiştir. Yapılan incelemede sürekli katılım gösteren 15 kişiden 6’sının önceki yıllarda, 3’ünde 2018 yılında yapılan yöresel yemek yarışmasında farklı kategorilerde ödül aldığı ortaya çıkmıştır. Geri kalan 146 yarışmacı ise 4 yıldır düzenli olarak yapılan bu yarışmaya sadece 1’er kez katılım göstermiştir. Diğer bir bulguya göre ise 4 yıldır düzenlenen yemek yarışmasında sadece 1 erkek dereceye (2017 yemek yarışması birincisi) girmiş ve ödül almıştır. Bu sonuca göre erkek katılımcı sayısının düşük olduğu (%8) bir gerçek olup, burada hem çalışan bireylerin yarışmaya katılmıyor olması hem de yemek yarışmasının yöresel düzeyde yapılıyor olmasının erkek bireylerin katılımcı sayısını etkilediği düşünülmektedir. Tablo 1’e bakıldığında yöresel yemek yarışmasına katılan bireylerin %47,2’si hem yemek hem tatlı kategorisinde yarışmışken, %37,3’ü yemek kategorisinde, %15,5’i ise tatlı kategorisinde yarışmaya katılmıştır. Yarışma kapsamında her yıla ait veriler incelendiğinde katılımın çoğunlukla “yemek + tatlı” şeklinde iki çeşit ürün ile gerçekleştiği görülmektedir.

Tablo 2: Yarışmacıların Yıllar İtibariyle Yemek ve Tatlı Kategorisinde Katıldığı Yörelere ait Veriler

Yıllar	Yöre (İl Nüfus Oranı)	Merkez İlçe ve Merkez İlçeye Bağlı Kasaba ve Köyler (n:115) (%71)	Diğer İlçeler ve İlçelere Bağlı Köyler (Ağaçören, Eski, Gülağaç Güzelyurt, Ortaköy) (n:46) (%29)	Toplam (n:161) %100
	2015 (n:42)	Yemek	33 (%91)	3 (%9)
Tatlı		24 (%92)	2 (%8)	26
2016 (n:35)	Yemek	15 (%47)	17 (%53)	32
	Tatlı	10 (%48)	11 (%52)	21

Tablo 2: Yarışmacıların Yıllar İtibariyle Yemek ve Tatlı Kategorisinde Katıldığı Yörelere ait Veriler (Devamı)

2017 (n:45)	Yemek	27 (%82)	6 (%18)	33
	Tatlı	27 (%84)	5 (%16)	32
2018 (n:39)	Yemek	20 (%57)	15 (%43)	35
	Tatlı	16 (%73)	6 (%27)	22
Toplam (n:161) (%100)	Yemek	95 (%70)	41 (%30)	136
	Tatlı	77 (%76)	24 (%24)	101

Tablo 2, Aksaray ili yöresel yemek yarışmalarına katılan bireylerin, yıllar itibariyle yörelere göre katılım oranını vermektedir. Bugüne dek toplam 161 kişinin katıldığı 4 yöresel yemek yarışmasında 136'sı yemek 101'i de tatlı olmak üzere 237 yöresel lezzet sunulmuştur. Tablo 2 verilerine göre Aksaray yöresel yemek yarışmasına en fazla katılım 2017 yılında gerçekleşmiştir. 45 kişi tarafından, 33'ü yemek ve 32'side tatlı olmak üzere 2017 yılında 65 çeşit yöresel lezzet yarışmada yer almıştır. Aksaray ili merkez ve ilçelere göre nüfus dağılım oranına bakıldığında: Aksaray nüfusunun %72'sinin merkez veya merkeze bağlı kasaba ve köylerde, %28'inin ise geri kalan ilçelerde veya ilçeye bağlı köylerde (Ağaçören, Eskil, Gülağaç Güzelyurt, Ortaköy, Sarıyahşi ve Sultanhanı) yaşadığı görülmektedir. (www.nufusu.com.). Bu veriye göre katılımın çoğunluğunun nüfusa paralel biçimde Aksaray Merkez veya merkeze bağlı kasaba ve köylerden (%71) sağlandığı ve benzerlik gösterdiği görülmektedir. Tablo 2'ye bakıldığında, yarışmaya her yıl yemek ve tatlı kategorilerinde hem merkez ilçeden hem de diğer ilçe ve ilçelere bağlı köylerden katılımın sağlandığı görülmektedir.

Fotoğraf 1: Aksaray Yöresel Yemek Yarışmasına Katılan Yarışmacılar ve Standları



Kaynak: Araştırmacı tarafından çekilmiştir.

Tablo 3: Yıllar İtibariyle ve Yörelere Göre Aksaray Yöresel Yemek Yarışmalarında Sunulan Yemekler (2015-2018)

Yıllar	Merkez İlçe ve Merkez İlçeye Bağlı Kasaba ve Köyler	Diğer İlçeler ve İlçelere Bağlı Köyler (Ağaçören, Eski, Gülağaç, Güzelyurt, Ortaköy)
2015	Aksaray Tava (2) , Akin Kabak Çiçeği Dolması, Akin Mayalı, Ayva Borani (2) , Bamya Çorbası (2) , Boz Bulamaç, Çullama, Dolaz, Dolma Topalak(2) , Dolma Manti, Düzme(Çimdik) Manti, Frek Cacığı Yemeği, Gavırcık Çorbası, Ham Cacık, Helep, Herse, İşkembe Çorbası, Kabak Güllü Dolması, Kuru Fasulye, Madımlı Hasandağı Köfte, Mıkla, Soğan Dolması, Soğan Kebabı, Soğanlama (2) , Sultanhanı Aşı, Sulu Köfte, Tarhana Çorbası, Yörük Pilavı	Ortaköy: Tas Kebabı, Köfte Eski: Kaymaklı Yumurtalı Börek
2016	Ayva Borani, Evelik Aşı, Helep, İncelek Böreği, Kabak Güllü Dolması, Kuru Dolma, Nohut Yahnilili Pilav, Soğanlama, Su Böreği, Şepe, Tavuk Dolması, Tavuklu Ufak, Yarmalı Ayran Çorbası, Yayla Çorbası (Ayranlı Çorba), Yeşil Mercimek Cacığı (Madımlık Yemeği)	Ortaköy: Sulu Köfte Eski: Manti Ağaçören: Et Yahni, İçli Tavuk Dolması, Tavuk Haşlama, Dalyan Köfte Gülağaç: Soğan Öldürmesi, Sulu Yumurta Güzelyurt: Gelveri Tavası (2) , Kapak Böreği, Kol Böreği, Yöresel Düğün Yemeği, Katmer, Çiriş, Kuşkonmaz Çorbası, Madımlık Yemeği
2017	Aksaray Tavası, Arabaşı Çorbası, Bamya Çorbası, Carı, Çatlatma, Ekşili Çorba, Göçmen Böreği, Hamur Topalağı, İncelek Böreği, Kapak Böreği, Kaymaklı Sirken Böreği, Kızarmış Tavuk Dolması (2) , Kokina Çorbası, Leyli Aşı, Mercimekli Tavuk, Mıkla (2) , Muska Manti, Soğan Kebabı, Su Böreği, Tandır Böreği, Topalak (2) , Yahni, Zeytinyağlı Yaprak Sarması (2)	Eski: Kaymakam Böreği, Su Böreği, Peynirli Mantar Kavurması Ağaçören: Mercimek Cacığı Güzelyurt: Kapakta Kabak Böreği, Ekşili Çabutlu
2018	Aksaray Tava (2) , Arabaşı Çorbası, Çoban Kavurma, Çömlek Kebabı, Erişte, Etli Bamya Yemeği, Isırgan Otlı Börek, İşkembe Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Mıhla, Muska Manti, Noğay Göbetesi, Su Böreği, Sulu Köfte, Tavuk Dolması, Testi Kebabı (2) , Yahni, Yarma Çorbası	Eski: Çiçek Bamya Çorbası, Çoban İşi Bulgur Pilavı, Fırın Kebabı, Menemen, Mercimekli Yaprak Sarma, Papara Yemeği, Sıkma, Ağaçören: Mercimek Cacığı, Gülağaç: Çömlekte Fasulye, Karışık Kuru Dolma, Kıymalı Köfte, Sulu Köfte, Sulu Yumurta, Yahni Güzelyurt: Kapak Böreği,

Tablo 3 incelendiğinde, 4 yıldır düzenli olarak yapılan Aksaray ili yöresel yemek yarışmasına yemek kategorisinde yarışmacıların 136 yemek çeşidi ile katılım gösterdiği tespit edilmiştir. Tablo 3'e bakıldığında bazı yemeklerin aynı veya farklı yıllarda birden çok kişi tarafından yapılarak yarışmalarda sunulduğu görülmektedir.

Tablo 4: Yıllar İtibariyle ve Yörelere Göre Aksaray Yöresel Yemek Yarışmalarında Sunulan Tatlılar (2015-2018)

Yıllar	Merkez İlçe ve Merkez İlçeye Bağlı Kasaba ve Köyler	Diğer İlçeler ve İlçelere Bağlı Köyler (Ağaçören, Eski, Gülağaç, Güzelyurt, Ortaköy)
2015	Aside Tatlısı/Helvası/ Pekmez Peltesi (6), Aşure, Ayva Dolması, Bey Dolması, Cevizli Pekmezli Kurabiye, Höşmerim(2), İncelek Tatlısı (Gül Tatlısı) (2), Kabak Ağdası, Kabak Tatlısı, Kak Hoşafı, Kalburabastı (2), Kaygana, Kedi Batmaz Pelte, Kurabiye, Pekmezli Sarıği Burma, Sıkma Helva	Ortaköy: Sütü İrmik Tatlısı Eski: Cügücük (Dügücük) Tatlısı
2016	Gül Şeklinde İncelek Tatlısı, Höşmerim, İncelek Tatlısı, Katmer Tatlısı, Pelize/Pelte (2), Perde Tatlısı, Sarıği Burma, Sini Tatlısı, Un Sütü	Ortaköy: Şeker Böreği Ağaçören: Haşhaşı İrmik Tatlısı, İncir Uyumması, Pelize Gülağaç: Sini Tatlı Güzelyurt: Höşmerim, Gelin Çerezi Tatlısı, Pekmezli Un Helvası, Revani, Sarma Tatlısı
2017	Asker Kurabiyesi, Arnavut Baklavası, Asta Tatlısı, Cevizli Kurabiye, Ev Baklavası, Gelin Pastası, Gül Tatlısı, Hazır Avrat Tatlısı, Höşmerim (2), İğdeli Fincan Tatlısı, İncelek Tatlısı, Kalburabastı (2), Katmerli İncelek, Kaymaklı Höşmerim, Pekmezli Dolaz/Pelte (2), Perde Tatlısı, Sarıği Burma, Sini Tatlısı (2), Sütü Aş, Şeker Böreği, Tarçınlı Ceviz Tatlısı, Tereyağlı Cevizli Baklava, Un Helvası	Eski: Aksaray Ev Baklavası, Un Helvası Ağaçören: Yemiş Dondurması Güzelyurt: Pekmezli Un Helvası/Palize (2)
2018	Bulamaç Tatlısı, İrmik Helvası, Ev Baklavası, Kalburabastı (2), Kırgıl Gelin Sinisi, Baklava (Büzme Baklava, Kaymaklı Baklava) (3), Fırında Sütlaç, Aksaray Un Kurabiyesi, Kadayıf Sarması, Kabak Tatlısı, Un Helvası, Revani, Cevizli Balkabaklı Kek	Eski: Höşmerim, Burmalı Oklava, Ağaçören: Sarı Burma Tatlısı, Gülağaç: Un Helvası, Sini Tatlısı, Hamur Tepsisi

Tablo 4 incelendiğinde, 4 yıldır düzenli olarak yapılan Aksaray ili yöresel yemek yarışmasına tatlı kategorisinde yarışmacıların 101 tatlı çeşidi ile katılım gösterdiği tespit edilmiştir. Tablo 4 incelendiğinde bazı tatlıların aynı veya farklı yıllarda birden çok kişi tarafından yapıldığı ve yarışmalarda sunulduğu görülmektedir.

Tablo 5: Aksaray İli Yöresel Yemek Yarışmalarında En Fazla Sunulan Yemek Çeşitleri (2015-2018)

Sıra	Yemek İsmi	Sunulduğu Yıllar	n
1	Tava (Aksaray Tava (5), Gelveri Tava (2))	2015, 2016, 2017, 2018	7
2	Soğanlama ve Soğan Yemekleri (Soğan Dolması, Soğan Kebabı (2), Soğanlama (3), Soğan Öldürmesi)	2015, 2016, 2017	7
3	Mantı (Dolma Mantı, Düzme (Çimdik) Mantı, Muska Mantı (2))	2015, 2016, 2017, 2018	5
4	Tavuk Dolması	2016, 2017, 2018	5
5	Bamya Çorbası	2015, 2017, 2018	4
6	Kabak Yemekleri (Kabak Güülü Dolması (2), Akin Kabak Çiçeği Dolması, Kapakta Kabak Böreği)	2015, 2016, 2017	4
7	Kapak Böreği	2016, 2017, 2018	4
8	Mıkla (Mihla)	2015, 2017, 2018	4
9	Sulu köfte	2015, 2016, 2018	4
10	Su Böreği	2016, 2017, 2018	4
11	Topalak (Dolma Topalak)	2015, 2017	4
12	Ayva Borani	2015, 2016	3

Tablo 5, Aksaray ili yöresel yemek yarışmalarında en fazla sunulan yemek çeşitlerini göstermektedir. Tablo 5'e bakıldığında sunulan yemek çeşitleri arasında: Aksaray Tava yemeği ile birlikte "Soğanlama, Soğan Öldürme, Soğan Dolması veya Soğan Kebabı" adıyla yapılan "Soğan Yemeği" türlerinin her yıl birden fazla olarak yarışmalarda sunulduğu ve bu iki yemek çeşidinin ön plana çıktığı görülmektedir. Öte yandan yarışma verilerine (2015-2018) bakıldığında, "Mantı" yemeğinin yarışmalarda çeşitli şekillerle yapılarak (Dolma Mantı, Düzme (Çimdik) Mantı, Muska Mantı) tüm yarışmalarda sunulmuştur. Mantının Aksaray ili mutfağında önemli bir yeri olduğu söylenebilir. Bunun yanı sıra Aksaray ili mutfağında "Tavuk Doldurması/Dolması" (4) yemeği ise yarışmalarda en fazla sunulan 4. yemek çeşidi olmuştur. Aksaray ilinde "Kabak" ve "Bamya" sebzelerinin de yemeklerde sıkça kullanılıyor olduğu söylenebilir. "Kabak" sebzelerinden yapılan yemek çeşitlerine bakıldığında ise; Aksaray ili genelinde, "Kabak Gülü veya Kabak Çiçeği" adında dolmaların yanı sıra kabak böreğinin de yapıldığı görülmektedir. Bamyanın ise hem yemeği hem de çorbasının yapıldığı görülmüştür. Yapılan 4 yemek yarışmasında en fazla sunulan diğer yemek çeşitleri ise sırasıyla: "Kapak Böreği", "Mıkla", "Sulu köfte", "Su Böreği", "Topalak" ve "Ayva Borani"dir. Kapak böreği yufkaların tek tek ve ince olarak açılıp üst üste konularak farklı tekniklerle pişirildiği ve kullanılan harca bağlı olarak istenilen çeşitlerinin üretilebildiği mayalı bir börek türü (Erdem ve Gökmen, 2018) iken bölgede yapılan Mıkla yumurta, sarımsak ve yoğurdun bir araya gelmesiyle yapılan bir yemektir. İsmi farklı olan Topalak ise rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, nane, yumurta, un ve bulgurun beraber yoğurulması ile ortaya çıkan harçtan misket köfteler yapılarak ve etli veya etsiz şekilde kaynayan suda pişirilerek hazırlanan bir yemektir. Aksaray örneğinde ise "Topalak" yemeği misket köfteden daha iri olup içli olarak hazırlanmaktadır.

Tablo 6: Aksaray İli Yöresel Yemek Yarışmalarında En Fazla Sunulan Tatlı Çeşitleri (2015-2018)

Sıra	Tatlı İsmi	Sunulduğu Yıllar	n
1	<i>Aside Tatlısı - Helvası / Pekmez Peltesi / Pelize / Pelte / Pekmezli Un Helvası / Pekmezli Dolaz / Palize</i>	2015, 2016, 2017	16
2	<i>Höşmerim</i>	2015, 2016, 2017, 2018	8
3	<i>Baklava (Büzme Baklava / Arnavut baklavası / Ev baklavası / Tereyağlı Cevizli Baklava / Aksaray Ev Baklavası / Kaymaklı Baklava)</i>	2017, 2018	8
4	<i>Kalburabastı</i>	2015, 2017, 2018	6
5	<i>Sini Tatlısı</i>	2016, 2017, 2018	5
6	<i>Sarığı Burma (Burmali Oklava /Sarı Burma)</i>	2015, 2016, 2017, 2018	5
7	<i>İncelek (İnce elek)</i>	2015, 2016, 2017	5
8	<i>Un Helvası / Sıkma Helva</i>	2015, 2017, 2018	4
9	<i>Kabak Tatlısı (2) *Kabak Ağdası / *Cevizli Balkabaklı Kek</i>	2015, 2018	4

Tablo 6, Aksaray ili yöresel yemek yarışmalarında en fazla sunulan tatlı çeşitlerini göstermektedir. Tablo 6'ya bakıldığında sunulan tatlı çeşitleri arasında: "aside tatlısı - helvası / pekmez peltesi / pelize / pelte / pekmezli un helvası / pekmezli dolaz / palize" adlarında sunulan ve içeriği genelde: Un, su ve pekmez'den (Erol, 2018: 228-242) oluşan tatlı çeşidi, yöresel yemek yarışmalarında en fazla sunulan tatlı çeşididir. Aside tatlısı aynı içerikte olmakla birlikte içerdiği tek farklılık unun öncesinde tereyağı ile kavrulması, sonra su ve pekmezin ilave edilmesidir. Bu tatlının bazı tariflerinde de un yerine irmik kullanılabilir. Aksaray yöresinde yaygın şekilde tüketilen ve

yarışmalarda da her yıl çok sayıda sunulan baklava, farklı yapımı ve içeriği ile karşımıza çıkmaktadır. Başta incelek, sini ve sarığı burma tatlısı bu yörenin tatlılarından sayılmaktadır (Erol, 2018: 227-255). İncelek tatlısında iç malzeme olarak ceviz kullanılırken, sini tatlısında cevizin yanı sıra bisküvi ve yer fıstığı kullanılmaktadır. Sarığı burma tatlısının şerbetinde ise şeker yerine pekmez kullanılmaktadır. Aksaray yöresinde pekmez, kabak tatlısının yapımında da şerbet olarak kullanılmaktadır. Aksaray tatlılarının içeriği genel olarak analiz edildiğinde, bu yörede un, pekmez ve kabak kullanımının yaygın olduğu görölmektedir. Un kullanımının yaygın olmasında hem coğrafyanın buğday üretimine uygun olması hem de Cumhuriyetin ilk un fabrikası olan ‘‘Azmi Milli Un Fabrikası’’nın Aksaray’da açılması etkili olabilir (Erol, 2018: 39, 228-245). Bunun yanı sıra Aksaray’da üzüm asmaları yaygın olup Eylül ayı içerisinde köylerde içerisine bir miktar özel toprak konularak sıkılan üzüm suyu kaynatılarak elde edilen pekmez yapımı da bugün halen doğal yollarla sürdürölmektedir (milliyet.com, 2019). Aksaray’da Eylül, Ekim ve Kasım aylarında pazarlarda satılmak üzere köylöler tarafından bu yolla yapılan pekmezler sıkça bulunmaktadır.

Tablo 7: Turizm Haftası Etkinlikleri Kapsamında Düzenlenen Aksaray İli Yöresel Yemek Yarışmalarında Dereceye Giren Yemek ve Tatlılar (2015-2018)

Yöre		Merkez İlçe ve Merkez İlçeye Bağlı Kasaba ve Köyler	Diğer İlçeler ve İlçelere Bağlı Köyler (Ağaçören, Eskil, Gülağaç Güzelyurt, Ortaköy)
Yıllar			
2015	Yemek	Herse (1.) Düzme (Çimdik) Mantı (2.) Dolma Topalak (3.) Ayva Borani (4.) Aksaray Tava (5.)	
	Tatlı	Gül Tatlısı (1.) Aksaray Kurabiyesi (2.) Kalburabastı (3.) Kabak Ağdası (4.) İncelek Tatlısı (5.)	
2016	Yemek	Evelik Aşı (2.)	Güzelyurt: Kapak Böreği (1.) Madımak Yemeği (3.) Kol Böreği (4.) Gelveri Tavası (5.)
	Tatlı	Gül İncelek Tatlısı (1.) Sarığı Burma (2.)	Güzelyurt: Pekmezli Un Helvası (3.) Sarma Tatlısı (4.) Gülağaç: Sini Tatlısı (5.)
2017	Yemek	Aksaray Tavası (1.) Arabaşı Çorbası (2.) Tandır Böreği (5.)	Eskil: Su Böreği (3.) Kaymakam Böreği (4.)
	Tatlı	İğdeli Fincan Tatlısı (1.) Kalburabastı (2.) Sini Tatlısı (3.) Tereyağlı Cevizli Baklava (4.)	Eskil: Un Helvası (5.)
2018	Yemek	Tavuk Dolması (1.) Çömlek Kebabı (2.) Noğay Göbetesi (3.)	Eskil: Sıkma (4.) Papara Yemeği (5.)
	Tatlı	Pekmezli Bal Kabaklı Kurabiye (2.) Kalburabastı (3.) Büzme Baklaba (4.) Kaymaklı Baklava (5.)	Ağaçören: Sarığı Burma (1.)

Aksaray ili yöresel yemek yarışmalarında dereceye giren yemeklerin incelendiği Tablo 7'ye bakıldığında, turizm haftası etkinlikleri kapsamında 2015 yılında düzenlenen Aksaray yöresel yemek yarışması sonucuna göre “Herse” yemeğinin, 2016 yılına bakıldığında, “Kapak Böreği” isimli yemeğin, 2017 yılına bakıldığında: “Aksaray Tavası” adlı yemeğin, 2018 yılı verilerine bakıldığında ise: “Tavuk Dolması” isimli yemeğin birinci olduğu görülmektedir. Ödül alan yemekler incelendiğinde “Aksaray Tava” yemeğinin bu yörede öne çıktığı görülmektedir. Tatlılarda ise 2015 yılında: “Gül İncelek” tatlısı, 2016 yılında tekrar: “Gül İncelek” tatlısı, 2017 yılında: “İğdeli Fincan” tatlısı, 2018 yılında düzenlenen yöresel yemek yarışmasında: “Sarığı Burma” birinci seçilmiştir. Tatlılarda “İncelek” tatlısının ön plana çıktığı ve bu yörede yaygın olarak yapıldığı ifade edilebilir. Aksaray ilinde 2015 yılından itibaren 4 yıl boyunca düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında dereceye giren ilk 3 yemeğe ve tatlıya ait fotoğraflara aşağıda isimleriyle birlikte yer verilmiştir. İlgili fotoğraflar yarışma alanında Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından çekilerek kayıt altına alınmıştır. Çalışma kapsamında fotoğraflar Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nden talep edilmiş ve alınmıştır.

Fotoğraf 2: Herse, Düzme (Çimdik Manti) ve Topalak (2015 Yemek Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 3: Gül Tatlısı, Aksaray Kurabiyesi ve Kalburabastı (2015 Tatlı Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 4: Kapak Böreği, Evelik Aşı ve Madımak (2016 Yemek Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 5: Gül İncelek Tatlısı, Sarı Burma ve Pekmezli Un Helvası (2016 Tatlı Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 6: Aksaray Tava, Arabaşı Çorbası ve Su böreği (2017 Yemek Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 7: İğdeli Fincan Tatlısı, Kalburabastı ve Sini Tatlısı (2017 Tatlı Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 8: Tavuk Dolması, Çömlek Kebabı ve Noğay Göbetesi (2018 Yemek Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Fotoğraf 9: Sarığı Burma, Pekmezli Bal Kabaklı Kurabiye ve Kalburabastı (2018 Tatlı Kategorisi İlk 3 soldan sağa)



Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmada, Aksaray ilinde turizm haftası etkinlikleri kapsamında 4 yıldır düzenli olarak yapılan yöresel yemek yarışmaları karşılaştırmalı olarak analiz edilmiş, yıllar itibariyle sunulan yemek/tatlı çeşitliliği ve değişimi tespit edilerek, Aksaray ili yemek kültürüne katkıda bulunulmaya çalışılmıştır. Elde edilen veriler yalnızca düzenlenen yöresel yemek yarışmalarından alınarak yorumlanmıştır. Dolayısıyla bu sonuçlar tek başına Aksaray ili yemek kültürünü ortaya çıkarmak açısından yeterli olmamakla birlikte, katkıda bulunması açısından önemli bir çalışmadır. Diğer taraftan, Aksaray ilinde düzenlenen yöresel yemek yarışmaları her yıl yerel ve ulusal medyada yankı bulmuş, bu sayede bölgeye ait yöresel yemeklerin tanıtımı da yapılmıştır.

Gastronomi turizminin bir yöre üzerindeki en önemli etkilerinden birisinin, yöresel tatların korunması ve gelecek nesillere aktarılmasıdır. Yöresel tatların korunması ve turizm faaliyetleri içerisinde tanıtımı ise destinasyon pazarlaması açısından önemlidir. Bu alanda yapılan araştırmalar (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Karim and Chi, 2010; Serçek, 2018; Toksöz ve Aras, 2016) turistlerin bir destinasyonu ziyaretleri esnasında bölgenin yeme içme kültürünü yakından tanıma eğiliminde olduklarını ve yöresel lezzetlerin tekrar ziyaret etme niyetinde etkili olduğunu göstermektedir. Bir yörede yerel mutfak mirasının korunarak gelecek nesillere aktarılmasında en büyük pay yöre insanına düşmektedir (Acar, 2016). Yerel mutfak çeşitliliğinin ortaya çıkarılması ve kayıt altına alınması adına Aksaray'da Valilik, Belediye ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü işbirliğinde bulunmuş, 2015 yılından başlamak üzere her yıl aksatmadan "Aksaray Yöresel Yemek Yarışmalarını" düzenleyerek katkıda bulunmuştur. 2015 yılında başlayan yarışmaların paralelinde Türk Halk Mutfağı araştırmacısı Erol tarafından "Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri" kitabı Aksaray Valiliği ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün desteğinde yürütülen 3 yıllık bir proje çalışmasının ardından 2018 yılında basılmış ve Aksaray yöresine ait yemekler reçetelendirilerek kayıt altına

alınmıştır. Bu çalışmayla da Aksaray yöresel yemek yarışmalarında 4 yıl boyunca sunulan yemek/tatlı çeşitliliği analiz edilmiş ve kayıt altına alınmıştır.

Çalışma sonuçlarına bakıldığında, Aksaray ili yöresel yemek yarışmalarına toplamda 161 kişinin 136'sı yemek 101'i de tatlı olmak üzere 237 yemek çeşidi ile katılım gösterdiği ve katılanların çoğunluğunu kadınların (%92) oluşturduğu görülmüştür. Yapılan incelemelerde, yemek çeşitliliği olarak bu sayı oldukça iyi gibi görünürken; yemeklerin tamamının yöresel olmadığı da (Yaprak Sarması, İşkembe Çorbası, Dalyan Köfte, Herse vb.) gözlemlenmiştir.

Söz konusu yemeklerden “Herse” diğer isimleriyle “Herise” ya da “Keşkek”, Selçuklu öncesi dönemde Fatımîler ve Emevîler başta olmak üzere pek çok İslam devletinin mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında yer almaktaydı (Şahin, 2008:47). Dalyan Köfte ise Evliya Çelebi Seyahatnamesine göre “Talyan” şeklinde yazılan ve İtalyan anlamına gelen bir yemektir. Öte yandan Sarma, içle doldurulup hazırlanan yemeklere verilen genel bir addır ve başta asma yaprağı ve lahana yaprağı olmak üzere çok çeşitli yapraklardan yapılır. İşkembe Çorbası ise eskiden beri saray çevreleri dâhil toplumun her kesimi tarafından sevilen bir çorbadır. Bu çorba özellikle Kurban Bayramı ve Ramazan'da içilirdi. Hatta insanlar iftardan önce kendi kapaklı kâseleri ile işkembeci dükkânlarının önünde kuyruğa girer, zenginler ise uşaklarını yollardı (Işın, 2010:90-165-327). Dolayısıyla söz konusu yemeklerin Aksaray'a özgü yöresel yemekler olduğunu söylemekten ziyade, bu yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarılmış ve günümüze kadar ulaşmış bir kültürel miras olduğunu söylemek daha uygun olacaktır.

Öte yandan, Aksaray ilinde 4 yıldır düzenli olarak yapılan yöresel yemek yarışmasının katılım ortalamasına bakıldığında; her yöreden yarışmacıya ulaşılmış olduğu ve ulaşılan sonuçların ise Aksaray ili nüfus dağılım oranlarına yakın ve benzer şekilde gerçekleştiği sonucu ortaya çıkmıştır. Bu veriler ışığında 4 yıldır düzenlenen yöresel yemek yarışması için katılımcı sayısı (n: 161) (yıl ortalaması: 40) ve yörelere göre katılım oranının iyi düzeyde olduğu söylenebilir.

Aksaray ili yöresel yemek yarışmaları sonuçlarına göre, yöre mutfağında, sebze yemeği olarak: “Soğan”, “Kabak” ve “Bamya” yemeklerinin, et yemeği olarak: “Aksaray Tava” “Sulu Köfte” ve “Tavuk Dolma” yemeklerinin, hamur işi yemeklerde ise “Mantı”, “Sıkma” ve çeşitli böreklerin (Kapak Böreği, Su Böreği vb) ağırlıkta olduğu ortaya çıkmıştır. Tatlı çeşitliliğinde ise pekmezin tatlandırıcı olarak yoğun bir şekilde kullanıldığı, bununla birlikte unlu tatlıların ağırlıkta olduğu söylenebilir. Aksaray yöre mutfağında tatlı olarak Aside/ Pelte / Pelize ve çeşitli isimlerle anılan un, su ve pekmezin kullanımı ile yapılan tatlının yanı sıra “İncelek” “Sarığı Burma” ve “Sini” tatlılarının da çok yaygın olduğu belirlenmiştir. Ödül verilen yemek ve tatlılar analiz edildiğinde ise yemeklerde: “Mantı”, “Topalak”, “Kapak Böreği”, “Aksaray Tavası” ve “Su Böreği” yemekleri ile birlikte; “Herse”, “Evelik Aşı”, “Madımak”, “Arabaşı Çorbası” gibi farklı yörelere ait yemeklerin de ödüllendirildiği görülmüştür. Tatlılarda ise daha çok yöreye ait ürün kullanımı ile hazırlanan tatlılar yarışmada sunulmuş ve yöreye ait tatlıların çoğunlukta ödüllendirildiği görülmüştür. Ancak, yapılan yarışmalarda tek değerlendirme kriterinin yöresellik olmadığı, bunun dışında jürinin yemekleri lezzet, görünüm ve sunum olarak da puanladıkları unutulmamalıdır.

Diğer taraftan, yapılan yemek yarışmalarından çıkan sonuçlara göre yarışmalarda verilen ödüllerin bir sonraki yıl için tekrar katılımı sağlamada teşvik edici olduğu (15/9) görülmüştür. Aksaray ilinde 2018 yılında düzenlenen 3. ve

4. yöresel yemek yarışmalarında diğer yarışmalardan farklı olarak 4. ve 5. olan yarışmacılara “Mansiyon Ödülü” verilmiş, bunun dışında katılım gösteren tüm yarışmacılara da sembolik birer hediye verilmiştir. Bu uygulamanın yarışmaya tekrar katılımı sağlamak açısından faydalı olacağı düşünülmektedir.

Yarışmacıların %11’i arasında akrabalık bağı olduğu görülmekte olup, bu tür yöresel yemek yarışmalarının aile bireyleri açısından da kısmen teşvik edici bir etkinlik olduğu da söylenebilir. Ayrıca düzenlenen bu tür yöresel yemek yarışmalarının, farklı yörelerde yaşayan kadınların yılda bir kez de olsa farklı bir etkinliğe katılabilesine, heyecan yaşamasına ve maharetlerini sunabilmesine imkân sağlaması, yemek yarışmalarının diğer olumlu katkıları arasında sayılabilir. Bunun yanı sıra il yöneticileri ile tanışma imkânı bulmaları, yarışma sonunda verilen çeşitli ödül ve hediyeler de yarışmacıları mutlu etmektedir. Bu sonuçlar ülkemizde her yıl 15-22 Nisan tarihleri arasında kutlanan turizm haftası etkinliklerinin ne denli önemli olduğunu ve iyi bir etkinlik planlamasının yöreye, yöre mutfağına ve yöre insanına katkıda bulunduğunu göstermiştir. Turizm haftası etkinliklerinin her yöre açısından iyi irdelenmesi ve planlanması gerekmektedir. Aksaray açısından bakıldığında 4 yıl boyunca düzenlenen yemek yarışmaları sonucunda 136’sı yemek 101’i de tatlı olmak üzere 237 yemek sunumu yapılmış, 4. yıl yapılan etkinlikte sunulan yemek ve tatlılar irdelendiğinde ise önceki yıllarda sunulan yemek ve tatlılarla artık büyük oranda benzerlik gösterdiği görülmüştür. Bu sebeple belirli bir süre düzenlenen yöresel yemek yarışmalarının yıllar itibarıyla gözlemlenmesi ve elde edilen verilerin analiz edilmesi önem arz etmektedir. Bu çalışma sonucunda da görüldüğü üzere, bu tür etkinliklerde sunulan yemek ve tatlı çeşitliliği belirli bir doygunluğa ve benzerliğe ulaştığı anda artık bu etkinliklerin şölen veya festivallerle desteklenmesi ya da etkinliğin tamamen şölen veya festivale dönüştürülmesi, yöresel yemek yarışmaları ile ortaya çıkarılan, yeniden hatırlanan yemek ve tatlıların yöre insanı tarafından unutulmaması, canlı tutulması ve devamlılığının sağlanması açısından oldukça önemlidir.

Aksaray yöresine ait yemek ve tatlı çeşitlerinin ikinci aşamada ise bu bölgede yer alan yiyecek işletmelerince bilinmesi ve menülerde yer bulması hem yerel halkı işletmeye çekebilmek hem de turistlere bu bölgenin yemeklerini tanıtmak ve pazarlamak açısından önem arz etmektedir. Diğer yandan bu çalışmanın Aksaray mutfağına yönelik arayış içinde olan kişi, işletme ve kurumlara da katkıda bulunacağı ve yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

Öneriler

- Yapılan bu çalışmanın Aksaray ili yöre mutfağını ortaya çıkarmada katkısı olduğu düşünülmektedir. Bu sebeple bu tür yöresel yemek yarışmalarının diğer il ve ilçelerde yapılması, kayıt altına alınması ve sürdürülebilir olması gerekmektedir.
- Benzer konularda akademik çalışmaların yapılması teşvik edilmelidir.
- Aksaray yöresindeki restoranların menülerinde yöreye ait yemek ve tatlılara yer vermesi teşvik edilmelidir.
- Yöre mutfağını geliştirmek adına, daha fazla yöreye ait yemeklerin yarışmaya teşviki hususunda tanıtım ve davet çalışmalarının iyi planlanması gerekmektedir.
- Valilik, Belediye, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Üniversite, Turizm Lisesi, Sivil Toplum Kuruluşları ve yerel halkın iş birliği bu tür yöresel yemek yarışmalarında oldukça önemli olduğundan, koordineli çalışmaları önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 81-86.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akkaya, A., Bayrakçı, S. ve Özcan, C. C. (2018). Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 60-80.
- Aksaray Yöresel Yemek Yarışmaları Verileri (2017). *Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*, Aksaray.
- Aksaray Kültür Envanteri (2010). *Merkez-Ağaçören-Eskil-Gülağaç-Ortaköy-Sarıyahşi*, Aksaray Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Altaş, A. (2016). *Aksaray İlinin Tanıtımında Yöresel Yemeklerin Kullanılmaması Sorunu ve Muhtelif Çözüm Önerileri*, I. Uluslararası Aksaray Sempozyumu (Kültür, Tarih, Din, Medeniyet), 27-29 Ekim 2016, ss. 55-66, Aksaray.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfak rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Baysal, A. (1993), Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, 12-20.
- Çakıcı, A. C., ve Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special issue 1, 215-227
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Durlu, F, Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20
- Erdem, N. ve Gökmen, S. (2018). Determination of the Ingredients and Production Steps of Traditional Lid Pastry (Kapak Boreği) of the District of Guzelyurt, Aksaray Province, *International Journal of Scientific and Technological Research*, ISSN 2422-8702 (Online) Vol 4, No.10, 563-571.
- Erol, H. (2018). *Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri*, Ankara: Demirok Matbaacılık.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26 (1), 24-30.

- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences (IJSES)* E-ISSN: 2667-4904, 3(1), 06-11.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D. Sakarya.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: KitapYayınevi
- Karim, S. Ab. and Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19 (6), 531-555.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*, Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable Gastronomy as a Tourist Products*. In A. Hjalager & G. Richards, G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. London-New York: Routledge
- Serçek, S. (2018). Turistlerin Yerel Yemek Tüketimindeki Motivasyon Faktörlerinin İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4), 463-481.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*. Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (Ed.), *Türk Mutfağı: TC Turizm ve Kültür Bakanlığı Yayınları*, Ankara. ss. 39-55.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). *Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri*, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 14-16 Mayıs, ss. 599-606, Gümüşhane.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 174-189.
- Yıldırım, A. ve H. Şimşek. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. 9. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yiğit, Y. ve Ay, E. (2015). *Osmanlı Mutfak Kültürü*, 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic, 27-30 Ekim, ss. 8-22, Antalya
- Yurtseven, H. R. (2011), Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives, *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.

İnternet Kaynakları

- Aksaray Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). Yöre Mutfağı, <https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-63644/yore-mutfagi.html>, Erişim Tarihi: 08.09.2019

- KTB, (2019). Turizm haftası, Haftanın Tarihçesi, <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12641/turizm-haftasi.html> Erişim Tarihi: 08.03.2019
- Milliyet.com. (2015). Aksaray'da Her Derde Deva Pekmez Zamanı, <http://www.milliyet.com.tr/aksaray-da-her-derde-deva-pekmez-zamani-aksaray-yerelhaber-996864/> adresinden 11.10.2018 tarihinde alınmıştır.
<http://www.aksaraykulturturizm.gov.tr/TR,63606/genel-bilgiler.html>, Erişim Tarihi: 07.11.2016
<https://www.nufusu.com/il/aksaray-nufusu> Erişim Tarihi: 18.08.2017
- TAFED. (2019). Hakkımızda, <http://www.tafed.org.tr/tafed-hakk%c4%b1m%c4%b1zda.html> Erişim Tarihi: 28.08.2019
- TASFED. (2019). Üye Dernekler, <http://www.tasfed.org/tr/uyedernekler.aspx> Erişim Tarihi: 28.08.2019
- TASKOPAN. (2019). Hakkımızda, <http://www.taspakon.org.tr/hakkimizda> Erişim Tarihi: 28.08.2019
- U.L.A.F. (2019). Üye Derneklerimiz, <http://ulusalascilarfederasyonu.org/category/uye-derneklerimiz/> Erişim Tarihi: 28.08.2019
- Yöresel Yemek Yarışmaları (2019). Anahtar Kelime: Yöresel Yemek Yarışmaları 15-22 Nisan, https://www.google.com/search?q=y%C3%B6resel+yemek+yar%C4%B1%C5%9Fmalar%C4%B1+15-22+nisan&rlz=1C1NHXL_trTR843TR843&ei=0clKXertD4-Kk74P_qaR2A8&start=90&sa=N&ved=0ahUKEwiqmvXv5vDjAhUPxcQBHX5TBPs4UBDy0wMIew&biw=1440&bih=789, (Google ilk 10 Sayfa). Erişim Tarihi: 07.02.2019

The Effect of Organizational Justice Perception on Organizational Commitment: Comparison of Pooling and Individual Tip Distribution Systems

Sait DOĞAN

İskenderun Technical University, Faculty of Tourism, İskenderun/Turkey

Extensive Summary

Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism and the tourism sector organize a number of activities every year within the scope of tourism week activities in order to spread tourism to the whole year and raise public awareness on tourism. These activities are usually carried out in cities with the cooperation of public and private sectors under the leadership of the Provincial Directorate of Culture and Tourism. Examples of the activities and organizations that are given on tourism are “conferences, seminars and workshops, trekking, cortege walks, folk dances, handicraft exhibitions and regional culinary competitions”.

In recent years, it has been observed that projects and practices related to the culinary culture and the protection of local cuisines have increased rapidly both nationally and internationally. Aksaray has also acted within the scope of the mentioned practices and since 2015, regional culinary competitions have been organized for purposes such as: revealing local dishes, recording them, creating inventories and ensuring that food is passed on to the next generations.

Regional culinary competitions are thought to be very useful for collecting factors such as geographical position, production modes, historical development, economic and cultural relations, belief structures and ethnic status. Thanks to culinary competitions, it is very easy to bring the raw materials, special equipment, food stories, cooking and eating methods used in the region to the surface. On the other hand, with the emphasis on the word "Regional", the competitions are thought to have some disadvantageous sides. This is just like the random use of the word "organic". The word “regional” has lost a bit of its meaning in today's conditions. Today, the raw materials of most of the dishes offered in the regional culinary competitions are not the materials produced locally by the people, but the materials they buy from the markets. For example: milled bulgur, flour and semolina are not used in the stone mill, but they are taken from the market and frozen vegetables and fruits are becoming widespread. Yet another challenge encountered in regional culinary competitions is the lack of certainty of the authenticity of the food. It is often difficult to understand which dishes are truly local. It is possible to explain the complexity of the originality of food by factors such as migrations, neighborhood relations, and exchange of girls from different geographies.

This work primarily with Turkish cuisine culture, first as the structure of the culinary competition held in Turkey, has been mentioned as the second in the culinary competition held in Aksaray. Considering the profile of the culinary competition held in Turkey, it said that overall eating contest held in two different ways. The first of these competitions is the competitions in which professional chefs or culinary students compete in various categories, usually held under the leadership of culinary federations, and where more experienced chefs or famous gourmets

serve as juries. The second of the so-called regional competitions held in Turkey, city and district are culinary competitions held in some. These competitions are usually organized by local administrations such as the Governorship, Provincial Directorate of Culture and Tourism and Municipalities. The competitions in this group can be organized in a traditional festival, as well as in tourism week activities each year. These competitions are more amateur compared to competitions attended by professional chefs.

The categories in the competitions are usually two pieces: "Dish and Dessert". The regional culinary are often included in the categories and housewives often compete in this category. These competitions are important in terms of bringing out the forgotten regional dishes. The competitions are mostly followed by the local press, are not integrated with any competitions at a higher level and the jury members are formed from experts in the city with knowledge of the subject. When the latest data is analyzed, around 30 regional culinary competitions are organized within the scope of tourism week activities in different regions of our country every year.

Today in Turkey, various cities are remembered easily with certain meals such as Şanlıurfa with "çiğköfte", Adana with "kebab", Gaziantep with "baklava", Kayseri with "manti", Antakya with "künefe", Inegöl with "köfte", Kahramanmaraş with "dondurma". These examples can be increased for our country and this situation reflects the richness of Turkish culinary culture. These prominent meals have an important role in the promotion of the region.

Within the scope of this study, 4 regional culinary competitions held in Aksaray between 2015-2018; literature research, document analysis and content analysis. The findings were discussed and various suggestions were made.

Aksaray is a city that has been established on a wide plain with an altitude of 1000 meters in the middle of Anatolia and has a long history of eight thousand years. The first of the Aksaray regional culinary competitions was organized in the garden of Aksaray Culture House on April 15, 2015 under the leadership of Aksaray Governorship and Aksaray Provincial Directorate of Culture and Tourism in order to reveal the local food culture in Aksaray. The second Aksaray regional culinary competition was held on April 20, 2016, the third on April 20, 2017 and the last on April 17, 2018.

The meals presented in the scope of the competition were pre-cooked by the participants and heating process and presentation preparation were made in the competition area. Each contestant was given an apron, cap and certificate of participation. The district governors, the municipalities and the mukhtarships provided the competitors to come from the districts and villages to the competition area. Contestants have competed in at least one of the two main categories in the form of meal and dessert. All details are the same every year and the purpose of the food competitions conducted by the six judges was determined to create the regional culinary culture in Aksaray and to reveal the delights that had been lost.

According to the 4-year competition data, 161 people participated in the regional culinary competitions in Aksaray province with 237 food types, 136 of which were meal and 101 of them were dessert, and the majority of the participants were women (92%). While this number seems to be quite good as a variety of dishes, it has been observed that not all dishes are local. According to the results of regional food competitions in the province of Aksaray, in the cuisine of the region, as a vegetable food: "Onion", "Squash" and "Okra" dishes, as a meat dish: "Aksaray pan" (fried meat cubes with onions, garlic, tomato and peppers), "Sauce meatballs" and "Stuffed chicken" dishes, in the pastries:

“Turkish type ravioli”, “Squeezing” and various pastry (Cover pastry, Water pastry, etc.) appeared to be in the foreground. In the sweet variety, grape molasses is used extensively as a sweetener, however, it can be said that floured desserts weigh. In the dessert category in Aksaray region cuisine, the dessert made with the use of flour, water and grape molasses, referred to by various names in the form of "Aside/ Pelte / Pelize", is common. In addition, baklava, which is called “İncelek” “Sarığı Burma” and “Sini” and which is made in a different way specific to this region, has been observed to be common.

In the regional culinary competitions in the province of Aksaray, the degree of the dishes are as follows. According to the results of the Aksaray regional culinary competition: “Herse” meal in 2015, “Cover pastry” meal in 2016, "Aksaray pan” meal in 2017, “Stuffed Chicken” meals in 2018 was the first. When the award winning meals are examined, it is seen that the “Aksaray Pan” meal stands out in the competitions held in the region. In desserts, in 2015: baklava which is called “Gül İncelek” dessert, again in 2016: “Gül İncelek” dessert, in 2017: “İğdeli Fincan” (Milk, flour, sugar with oleaster) dessert, in 2018: baklava which is called “Sarığı Burma" in this region was selected as the first. In desserts, baklava, which is called “İncelek” “Sarığı Burma” and “Sini” desserts, has been observed to be common in Aksaray region.

With this study, regional meals not included in the restaurant menus were unearthed, recorded and thought to contribute to the regional cuisine of Aksaray province. For this reason, it is important that such regional culinary competitions be held in other provinces and districts. However, it is important that regional culinary competitions be recorded and that the competitions are sustainable in order to bring out the culinary culture.