

KIRGIZİSTAN GASTRONOMİ HARİTASI

Kyrgyzstan Gastronomy Map

Dr. Öğr. Üyesi Cemal İNCE

Gazi Osman Paşa Üniversitesi, Turizm Fakültesi

cemal.ince@gop.edu.tr

Orcid ID: 0000-0003-2005-7090

Dr. Öğr. Üyesi Tolga GÖK

Kırgızistan Manas Üniversitesi

tolga.gok@manas.edu.kg

Orcid ID: 0000-0002-9252-9504

Öğr. Gör. Dr. Gülmira SAMATOVA

Kırgızistan Manas Üniversitesi

gulmira.samatova@manas.edu.kg

Orcid ID: 0000-0002-7237-9510

Öğr. Gör. Nadira TURGANBAEVA

Kırgızistan Manas Üniversitesi

nadira.turbanbaeva@manas.edu.kg

Orcid ID: 0000-0002-7620-9236

Öğr. Gör. Dinara İSAKOVA

Kırgızistan Manas Üniversitesi

dinara.isakova@manas.edu.kg

Orcid ID: 0000-0003-1623-4509

Öz

Kırgızistan binlerce yıllık beslenme geleneksel kültürüyle donatılmış mutfığa sahip bir ülkedir. Kırgız mutfığını oluşturan yiyecekler geleneksel pişirme yöntemleri ve otantik mutfak kültürüne sahiptir. Kırgız mutfak kültüründe et ürünleri, hamur işleri ve otantik yiyeceklerden oluşan 100'e yakın yiyecek ve içecek ürünü yer almaktadır. Bu ürünler gastronomi amaçlı seyahat eden turistler için önemli bir çekiciliğe sahiptir.

Literatür araştırması ve anket uygulaması sonucunda Kırgız mutfığına ait yaşayan 61 adet yaşayan yiyecek ve içeceklerin envanteri çıkarılmıştır. Anket araştırması ile Kırgızistan'ın Çüy, Oş, Talas, Issık-Köl, Batken, Calal-Abad ve Narın bölgelerinden veriler alınarak yemeklerin bölgesel özgünlük ve popülerite düzeyleri belirlenmiştir. Araştırma sonucunda Kattama, Çak-Çak, Boorsok, Dımdama, Ayran, Kurut, Şorpo, Kuurdak, Mantı, Oromo ve Kuymak olmak üzere 11 adet yemeğin Kırgızistan'ın bütün

bölgelerine ait olduğu belirlenmiştir. Diğer yemekler ise özgünlük ve popülerite düzeylerine göre bölgelere yerleştirilerek Kırgızistan Gastronomi haritası oluşturulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gastronomi Turizmi, Mutfak Ürünleri, Kırgızistan Mutfağı, Gastronomi Haritası.

Abstract

Kyrgyzstan is a country that has a cuisine with thousands of years of traditional culture. The food constituting Kyrgyz cuisine have traditional cooking methods and authentic cuisine culture. Kyrgyz cuisine culture includes nearly 100 food and beverage products, including meat products, pastry and authentic foods. These products attract attention of tourists traveling for gastronomic purposes.

As a result of the literature research and questionnaire application, an inventory of 61 living food and beverage of Kyrgyz cuisine was prepared. With the survey research, the regional originality and popularity levels of the food were determined by taking data from the Çüy, Oş, Talas, Issyk-Kul, Batken, Calal-Abad and Narin regions of Kyrgyzstan. As a result of the research, it was determined that 11 dishes that are Kattama, Çak-Çak, Boorsok, Dımma, Ayran, Kurut, Şorpo, Kuurdak, Mantı, Oromo and Kuymak belong to all regions of Kyrgyzstan. Other food was placed in regions according to their originality and popularity levels, and a Kyrgyzstan Gastronomy map was prepared.

Key words: Gastronomy Tourism, Cuisine Products, Kyrgyzstan Cuisine, Gastronomy Map

Giriş

Haritalar, insanoğlunun yaşadığı veya ilgilendiği bir alan ile ilgili fiziksel unsurlar ve bu unsurlarla ilgili bilgilerin yazı, görsel ve sembollerle hedef kitleye anlatıldığı, belli ölçeklerle hazırlanmış şemalardır. Haritalardaki detaylar ve bilgiler hedef kitlenin anlayacağı sembollerle gösterilip, yönlendirme ve referans sistemine göre konumlandırılmaktadır (harita.gov.tr, 2019).

Haritalar tarihten beri insanoğlunun fiziksel doğa şartlarında en önemli yardımcıları olmuşlardır. Eskiden haritalar, bir bölgenin veya yerin coğrafik, fiziki ve siyasal unsurlarını topografik özelliklerle anlatmaya çalışırken, günümüzde haritaların kullanımları çok çeşitlenmiştir. Haritaların bu kullanım alanlarından birisi de gastronomi alanıdır. Gastronomi haritaları, yerel halkın sahip olduğu gastronomik değerleri ifade etmelerine ve farkına varmalarını sağlarken, aynı zamanda o bölgeyi ziyaret eden turistlerin o yöreye özgün ve tanınmış yiyecekleri ve içecekleri nereden bulabileceklerine yardımcı olabilecektir. Bunun farkına varan yerel yönetimler bölgelerinin turistik ve gastronomik değerlerine coğrafi bir değer kazandırmak ve daha kolay pazarlayabilmek için turizm ve gastronomi haritaları hazırlamaya başlamışlardır. Gastronomi haritaları, doğruluk, tamamlık, amaca uygunluk, açıklık ve anlaşılabilirlik, kolay okunabilirlik ve estetik özellikleriyle bir bölgenin pazarlanmasını, halk tarafından farkındalık oluşturulması ve gastronomik ürünlerin coğrafik belirginliğinin sağlanması

açısından büyük önem taşımaktadır. Gastronomi haritaları ile yiyecek-içecek ürünlerinin bir bölge veya ülkede coğrafi işaret ve tanınırlık kazanmaları sağlanmaktadır. Ayrıca yöreye gelen turistler için bir rehber görevi de görebilmektedir. Modern turistlerin seyahat edecekleri destinasyonu seçmelerinde önemli rol oynayan unsurlardan birisi de yöresel yiyecekler, mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarıdır. Turistler, ziyaret ettikleri bölgeler de hem aç kalmak istemezler hem de yörenin otantik lezzetlerini deneyimlemek isterler. Bunlar ise gastronomi haritalarının turistler için önemini daha çok arttırmaktadır.

Bu çalışmada, Kırgızistan'ın yöresel ve otantik yiyeceklerinin bir envanteri çıkarılmış, bu yiyeceklerin özgünlük durumu ile bölgesel popüleritesi araştırılmış ve sonucunda gastronomi haritası hazırlanmıştır. Çalışma ile ayrıca, Kırgızistan turizmine gastronomik bir rehber olarak gastronomi haritası kazandırılmış ve bir alt yapı oluşturulmuştur.

Kırgızistan'da Gastronomi Turizmi

İnsanlar yiyecek bulmak için, tarihin ilk çağlarından itibaren seyahat etmişlerdir. Günümüzde ise insanlar hedonik duygularını tatmin etmek amacıyla seyahat eder duruma gelmişlerdir. Bu nedenle gastronomi ve turizm ilişkisi geleneksel mutfak ritüellerinin ve mutfak ürünlerinin deneyimlenmesi ile yenilikçi gastronominin deneyimlenmesi amacıyla yapılan seyahatler ortaya çıkmıştır. Bunun sonucu olarak gastronomi destinasyon seçimini etkileyen faktörlerden biri haline gelmiştir (Özkaya ve Gündeğer, 2014).

Her ülkenin, her toplumun medeniyetini yansıtan unsurlardan olan mutfak, bir medeniyeti başka medeniyetlerden ayıran, bir topluma ait özellikler taşıyan kültürel değerlerdendir. Bu özellikleri nedeniyle çeşitli mutfak kültürlerini tatmak ve deneyimlemek için seyahat eden turistlerin ilgisini çekmektedir. Bu nedenle, yöresel mutfak ürünleri turistleri çekmek için önemli bir kaynaktır. Yöresel yemeklerini ve bölgeye özgü içeceklerini üretildiği doğal ortamlarında tadarak deneyimlemek, yapılış sürecini gözlemlemek turistlerin oldukça ilgisini çekmektedir (Santich, 2004; Zainal, Zali ve Kassim, 2010; Yun, Hennessey ve MacDonald, 2011; Cömert ve Özkaya, 2014; Uyar ve Zengin, 2015; Zağralı ve Akbaba, 2015). Yemek, turistlerin tatillerinde aldıkları en eğlenceli ürünlerdendir. Aynı zamanda, giderleri azaltmayı düşündükleri kalemlerden biridir (Okumuş, Okumuş ve McKercher vd., 2007:253). Yerel mutfaklar, soyut olmayan kültürel ürünlerin bir örneğidir ve turistler bunu deneyimleyerek otantik bir kazanç elde ederler. Buna ilave olarak yerel yiyecekler, insan hareketliliği içerisinde orijinalliğini koruyan az sayıdaki unsurlardan birisidir. Yiyecekler, aynı zamanda kimlik ve kültürün bir temsilcisi olarak kültür ve miras turizminin önemli bir bileşeni olarak kabul edilmektedirler (Hall ve Sharples, 2003:5). Turizm bölgelerinde yaşayan insanlar, yerel mutfaklar ile turizm faaliyetlerine katılırlar ve turizm pazarından pay alabilirler. Bu nedenle, turizm destinasyonlarında, turizm ürünleri içerisinde yemek, özel bir turizm ürünü olarak pazar payının artırılmasında ve destinasyon imajının oluşturulmasında önemli bir rol oynamaktadır (Hall ve Sharples, 2003:6).

Son yıllarda giderek artan sayıda turist, gastronomik nedenlerle seyahate çıkmaktadırlar (Bessiere, 1998:21; Hall ve Sharples, 2003:5). Özellikle, diğer ülkelerin otantik ve kültürel değerleri turistlerin ilgisini çekmektedir. Turizm destinasyonlarında otantik unsurlar eşliğinde ve doğal ortamlarında hazırlanan ve sunulan yiyecekler, destinasyonların turistler tarafından tercih edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Dilsiz, 2010:20). Gastronomi turizmi, yerel mutfak ürünleri sayesinde ülkeyi ziyaret eden turistlerin gittikleri ülkenin geleneklerini ve kültürlerini (mutfak, sosyal yaşam ve beslenme) daha iyi tanımalarını sağlamaktadır. Gastronomi turizmi sadece ülkenin mutfak ve beslenme kaynaklarını tanıtmayı ve aktarmayı değil ayrıca bir destinasyonun, bölgenin ya da ülkenin, turistik kaynaklarının fazlalığı, daha aktif ve daha eğlenceli hizmet sunması, turistlerin tatmin deneyimi, bölge nüfusu, üretimi, refahı, ürün ticareti ve sürdürülebilirlik açısından kalkınmalarını da sağlamaktadır (Göker, 2011: 45).

Bir ülke için turizmi sürdürülebilir kılmamanın unsurlarından birisi de turistik ürün çeşitliliğini artırmak ve ülke turizmini zenginleştirmektir. Ülkeler turizm gelirlerini artırmak ve sürekli kılmak için var olan bütün kaynakları değerlendirmeli ve turistik ürün haline getirmelidir. Bu kaynaklardan birisi de gastronomi açısından büyük önem taşıyan ve ülkenin medeniyetini yansıtan unsurlardan olan mutfak ürünleridir. Kırgızistan mutfağının turizme kazandırılması ile hem Kırgız mutfağının uluslararası alanda tanınırlığı artacaktır hem de turizmin gelişimine katkı sağlayacaktır.

Kırgızistan'ın Gastronomi Kaynakları

Yiyecek ve içecekler ülkelerin veya bölgelerin yerel değerlerini yansıtan ve yaşatan kültürel değerlerdir. Bu değerleri yaşatıp korumak, o kültürü yaşatmakla eşdeğerdir. Yerel mutfaklar ve yiyecekler gelişen bölgesel turizmde bir kimlik ve üreticiler tarafından turizm ve gastronomi için kullanılabilir bir kaynak özelliği taşımaktadır. Gastronomi unsurları turistlere ve yerel ziyaretçilere o bölgenin mutfak kültürü ve bölgesel beslenme hakkında bilgi sahibi olma fırsatı sağlar.

Kırgızlar geleneksel Orta Asya Türk kültürünü özellikle kırsal yaşam alanlarında geçmişten bugüne kadar yaşamın her alanında sürdürmeye çalışan binlerce yıllık geçmişe ve köklü bir kültüre sahip uluslardandır. Bu nedenle Kırgız mutfağı geleneklerine bağlı bir mutfak olsa da kırsal alanlarda ve şehir yaşamında bazı farklılıklar taşıyabilmektedir. Kırgızistan'da mutfak anlayışını ikiye ayırmak gerekmektedir. Birincisi şehir yaşamında sürdürülen ticari mutfak, diğeri ise kırsal alanlarda varlığını sürdüren geleneksel mutfak. Kırgız mutfağını; et ve et ürünleri, hamur ürünleri ve çorbalar (genelde etli ve tahıllı) oluşturmaktadır (Toygar ve Toygar, 2019). Az malzeme ile çok sayıda insanı doyurma özelliğinden dolayı kırsal kesimlerde özellikle sulu yemekler (şorpo) tercih edilmektedir (Maksım, carma, talkan, köje çorbası).

Bunun yanında Güney Kırgızistan'da yetiştirilen aşkabak pek çok yemekte kullanılmaktadır. Aşkabak, çorbalarda, hamur yemeklerinde ve kızartılmış et yanında çoklukla tüketilmektedir. Ekmek çeşitleri de oldukça yaygındır. Kazanda veya iki tava arasında pişirilen kömüç nan, çamurdan yapılmış tandırlarda pişirilen tandır ekmekleri (nan (löpoşka), külçö, vb.) önemli çeşitlerdir. Ayrıca, geleneksel Kırgız hamur işi yiyecek

olan boorsok, külde pişirilen kömöç, tereyağında pişirilen kaymaklı katmer olan katlama ve maytokoç ve bir gözleme çeşidi olan kuymak önemli hamur işlerindedir. Kırgız mutfağında süt ve süt ürünleri de yaygın olarak kullanılmaktadır. Yoğurt/ayran, kıymız, saamal, kurut, süzme, lor peyniri, çalap, bıştak (tuzsuz peynir), ecegey (koyun sütünden yapılan süzme peynir), sarı may (eritilmiş tereyağı) ve kaymak gibi süt ürünleri de yaygın olarak tüketilmektedir.

Güney Kırgızistan'da Talas vadisinde bol bir şekilde yetiştirilen mısır ve mısırdan yapılan yiyecekler oldukça önemlidir. Bu bölgede süt, tereyağı ve şekerle yapılan çörekler çay eşliğinde konuklara ikram edilmektedir.

Kırgız mutfağında çayın ayrı bir yeri vardır. Özellikle Kuzey Kırgızistan'da çay oldukça tercih edilmektedir. Özellikle su karıştırılmış süt ile yağda kavrulmuş una tuz eklenerek kaynatılan yüksek besin değerine sahip Kuurma çay oldukça tercih edilmektedir. Güney Kırgızistan'da ise süt, yağ, tuz ve biber katılarak kaynatılan Sir çay (ak çay veya kalmuk çay) oldukça yaygındır. Gök çay (kök çay-yeşil çay) özellikle yaz aylarında Güney Kırgızistan'da tüketilmektedir. Geleneksel Kırgız mutfağında çayla birlikte yağ, kaymak, kuru meyveler, bal servisi de yapılmaktadır. Issık-Göl bölgesinde ise çay biraz tuz konulmuş taze süt ile tüketilmektedir.

Hayvancılığın önemli geçim kaynağı olan Kırgızistan'da et yemekleri de oldukça yaygındır. Et sulu yemeklerde (özellikle şorpo), ızgaralarda (şişkebab), fırın yemeklerinde (samsa) ve hamur işi yemeklerde (pilav, Beşbarmak, vb.) sıklıkla kullanılmaktadır. Kırgızlarda at eti de oldukça değerlidir. At eti genellikle toylarda (düğün, sünnet, cenaze, vb.) tüketilmektedir. Günlük yaşamda genellikle sığır, koyun ve av hayvanlarından elde edilen et çeşitleri tüketilmektedir. Kırgızlarda et genelde haşlama ve kebab olmak üzere iki şekilde tüketilmektedir. Kırgızlarda et suyu ile yapılan çorbalarda (şorpo ve ak-serke gibi) oldukça yaygın bir tüketim alanına sahiptir. Kırgızistan'da bilinen en meşhur otantik et yemeği Beşbarmaktır. Beşbarmak geleneksel Kırgız beslenme kültürünün tipik örneği olan et-hamur ilişkisini yansıtan en önemli yemeklerdendir.

Kırgız mutfağında turistlerin ilgisini çekecek lezzetli yemeklerden birisi de geleneksel pişirme yöntemlerinden olan (Türkiye'de kuyu kebabının bir benzeri olan) Taş-kordo dur. Taş-Kordo; iç organları çıkartılan ve içerisine konulan kuyruğu ile dikilen koyunun, derisi yüzülmeden, kızgın taşların arasında hava almayacak şekilde pişirilmesi yöntemidir. Tablo 1'de Kırgız mutfağında yer alan ve Kırgızistan'da üretilen sebze, meyve, tahıllar ile yiyeceklerin listesi yer almaktadır.

Tablo 1. Kırgız Ulusal Yemekleri

Çuy	Batken	Oş	Calal Abad	Talas	Issık-Kol	Narın
Boorsok	Ezme Erik Kurut	Paloo (Pilav)	Ezme kurut	Külçatay	Karakol Aşlyanfü	Ördök Bıcı
Lagman	Kattama	Kurma Külçatay	Kömöç	Kesme	Balık	Olobo
Dımdama	Köçö aş	Çüçük	Mıkçıma	Kuurdak	Haşan	Naarın
Şiş Kebap	Kurma şorpo	Kuymak	Ayran	Japkan nan	Jatkan Töö	Beşbarmak

Maksım	Şöola	Kımız	Jarma		Oromo	Beş Sala
Kurut		Cupka Mıkçımay	Bozo		Borş	Jörgöm
Kuyruk Boor		Çabatı	Balık		Çak-Çak	Kazı Karta
		Mastava	Beşbarmak		Kalama	Sucuk (Çüçük)
		Samsı	Çüçvara		Kesme	
		Mayda Mantı			Carma	
					Naarın	

Kırgızistan aynı zamanda pek çok tahıl, sebze ve meyvenin yetiştiği bir ülkedir. Ülkede buğday, mısır, pirinç gibi tahıllar, üzüm, erik, kavun, karpuz, böğürtlen, Antep fıstığı, elma, çilek, malina, incir, iğde gibi meyveler ile pancar, lahana, salatalık, domates, patates, patlıcan, kabak, vb. sebzeler yetişmektedir.

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Dünya turizminde son yıllarda ortaya çıkan değerlerden birisi de otantik deneyimlerin yaşanması ve yerel mutfakların deneyimlenmesidir. Yemek ve mutfak bir toplumun beslenme ve yaşam tarzını ifade eder (Gökdeniz, 2015: 11). Mutfak ve mutfak kültürü, bir ülkenin/bölgenin kültürel sembollerinden birisidir. Kırgızistan otantik mutfak kültürünün yaşandığı, deneyimlendiği turizm kaynaklarına sahip ve turizmi yeni gelişen ülkelerden birisidir. Kırgızistan mutfağının önemli özelliklerinden birisi de üretilen yiyecek-içeceklerin doğallık düzeylerinin (özellikle kırsal alanda) yüksek olmasıdır. Kırgızistan'ının sahip olduğu bu kaynaklardan yeterince yararlanılmadığı istatistiki kaynaklardan anlaşılmaktadır. Bunun temel sebebi, Kırgızistan'ın gastronomi turizm haritasının bulunmaması ve gastronomi turizmi için kullanılacak bir turizm rotasının oluşturulmamasıdır. Bu durum, Kırgızistan turizminin yeterince gelişmemesine ve alternatif turizm çeşitlerinin ortaya çıkmamasına neden olmaktadır. Bu ise Kırgızistan'ı ziyaret eden turistlerin ülkede kalış süresinin az olmasına ve ülkeye döviz girişinin kısıtlı olmasına neden olmaktadır.

Gastronomi turizmi, uluslara ve bölgelere ait özgün yiyecek üretiminin önemini ortaya koymakta ve ülkelerin mutfak ve beslenme kültürü hakkında ziyaretçilerine örnekler sunmaktadır. Gastronomi turizmi böylece, ülkenin mutfak kültürünü uluslararası turizmde tanınır hale getirmektedir. İnsanların ilgisini giderek daha çok çekmekte olan yöresel ve otantik mutfaklar turizmin önemli faktörlerinden biri haline gelmeye başlamıştır. Turistler tatil destinasyonlarını seçerken, destinasyonun (ülkenin) mutfak kültürü de dikkate alınacak faktörler arasında saymaktadırlar.

Bu çalışmanın genel amacı; Kırgız geleneksel kültürünün önemli bir unsuru olan yemeklerinin, Kırgız mutfak kültürünün turistler için tercih edilebilir ürün olarak ortaya koymak, geleneksel Kırgız yemeklerinin haritasını çıkararak, ziyaretçilerin nerede ne yiyebileceğini belirlemektir. Ayrıca, geleneksel Kırgız mutfak kültürünün bu işin paydaşları ile (restoran sahipleri, aşçılar, Kırgızistan Tur Operatörleri Birliği (KATO), Kırgızistan Aşçılar Birliği, Kırgızistan Kültür, Enformasyon ve Turizm Bakanlığı, vb.) Kırgızistan mutfak kültürünü incelemek, Kırgızistan'ın en tanınan/bilinen yemeklerini belirlemek ve bu yemeklerin gastronomi turizmde kullanılmasına olanak sağlamaktır. Bu çalışma özelinde ise elde edilen veriler ışığında ulusal Kırgız yemeklerinin bölgelere göre özgünlük ve popülerite düzeyleri belirlenmiştir. Ulusal Kırgız yemeklerinin özgünlük ve popülerite düzeylerine göre Kırgızistan Gastronomi Haritası hazırlanmıştır. Kırgızistan gastronomi Haritası ile Kırgızistan ulusal yemekleri kayıt altına alınmıştır.

Bu amaç doğrultusunda hazırlanan bu çalışma; Kırgızistan'da otantik gastronomi turizminin gelişmesi için gerekli olan, Kırgız mutfağının gelişmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca, Kırgızistan'ın turizm mahallerinde yiyecek-içecek işletmelerinin ürün ve hizmet kalitesinin gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini 17 yaş ve üzeri olup Kırgızistan'da yaşayan halk oluşturmaktadır. Evrene ilişkin sayının 10.000'den fazla olması sebebiyle sınırsız evren formülüne dayanarak örneklem sayısı 384 olarak belirlenmiştir (Ural ve Kılıç, 2011: 47). Veriler anket yardımıyla 2019 yılı Mart ve Nisan aylarında Kırgızistan'ın 7 bölgesinden (Çüy, Oş, Batken, Talas, Issık-Köl, Calal-Abad ve Narın) tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemiyle elde edilmiştir. Anket soruları literatür taraması sonucu araştırmacılar tarafından oluşturulmuş ve pilot test olarak 60 kişiye uygulanmıştır. Pilot test sonucu elde edilen geribildirimlere göre anket soruları üzerinde düzeltmeler yapılmış ve hedef kitleye uygulanmıştır. Kırgızistan'ın 7 bölgesinden 550 kişiye anketler dağıtılmıştır. Bırak-topla tekniği kullanılarak 445 kişiden anketlerin geri dönüşü sağlanmıştır. Anket geri dönüş oranı %81 olarak gerçekleşmiştir.

Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi

Verilerin toplanması amacıyla geliştirilen anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgilerine (yaş, eğitim, bölge, meslek ve çalıştığı yer) ilişkin sorulara yer verilmiştir. İkinci ve üçüncü bölümde literatür araştırması sonucu belirlenmiş olan Kırgız mutfağına ait toplam 61 yiyecek ve içeceğin özgünlük ve popüleritesinin belirlenmesi amacıyla geliştirilen sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde, Kırgız yemeklerinin özgünlüğünü belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Katılımcılara anket formunda yer alan 61 yiyecek ve içeceğin kendi bölgelerine özgün olup olmadığına dair sorular yöneltilmiş ve "Evet" veya "Hayır" cevap kategorilerinden birisini seçmeleri istenmiştir. Kırgız yemeklerinin popüleritesini belirlemeye yönelik üçüncü bölümde, 61 yiyecek ve içeceğin katılımcıların yaşadıkları bölgede popüler olup olmadığına dair sorular yöneltilmiş ve 5'li Likert derecelemesine

göre katılımcılardan cevap vermeleri istenmiştir. Popülarite ölçeğinin cevap kategorileri “1=Hiç popüler değil, 2=Biraz popüler, 3=Orta düzeyde popüler, 4=Popüler ve 5=Çok popüler” şeklindedir.

Verilerin Analizi

Özgünlük ve popülariteye ilişkin ölçeklerin geliştirilmesinde öncelikli olarak literatür taraması yapılmış ve daha sonra Kırgız mutfak kültürü üzerine çalışmalar yapan akademisyenler ve uzmanların görüşü alınarak ölçeklerin içerik geçerliği sağlanmıştır. Diğer taraftan likert tipi bir ölçek olan popülarite ölçeğine ilişkin güvenilirlik analizi yapılmış ve ölçeğin tamamına ilişkin Cronbach’s Alpha katsayısının 0,887 olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuca göre ölçeğin oldukça güvenilir olduğu söylenebilir. Ayrıca araştırma verilerinin analizinde SPSS istatistik programı kullanılarak betimsel istatistiklerden frekans, yüzde ve aritmetik ortalamadan yararlanılmıştır.

Bulgular ve Yorumlar

Demografik Bulgular

Çalışmada, ankete cevap verecek katılımcıların çeşitli yaş ve meslek gruplarından olmasına önem verilmiştir. Ayrıca kamu ve özel sektörün farklı alanlarından da veri toplanmaya çalışılmıştır. Bu açıklamalar ışığında ankete cevap veren katılımcıların; %23,4’ü 17-25 yaş, %12,6’sı 31-35 yaş, %15,1’i 36-40 yaş, %12,1’i ise 41-45 yaş grubundan oluşmaktadır. %7,6’sı 46-50, %5,2’si 51-55, %5,6’sı 56-60 ve %4’ü ise 61 yaş ve üzeri kişilerden oluşmaktadır. Katılımcıların %71’i üniversite, %27,9’u ise orta düzeyde öğrenim görmüş kişilerdir. Katılımcıların %9,7’si yiyecek içecek işletmelerinden, %5,2’si konaklama işletmelerinden, %6,5’i kamu kuruluşlarından, %50,6’sı akademik kuruluşlardan ve %24,5’i ise diğer işletmelerdendir. Mesleki değerlendirme açısından bakıldığında katılımcıların çok farklı meslek gruplarından oluştuğu görülmektedir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Yaş	N	%	Meslek	N	%
17-25	104	23,4	Belirtmeyen	120	27,0
26-30	41	9,2	Akademisyen	97	21,8
31-35	56	12,6	Aşçı	16	3,6
36-40	67	15,1	Avukat	1	0,2
41-45	54	12,1	Bankacı	23	5,2
46-50	34	7,6	Çiftçi	6	1,3
51-55	23	5,2	Elektrik	1	0,2
56-60	25	5,6	Emekli	2	0,4
61 ve Üzeri	18	4,0	Ev Hanımı	5	1,1
Cevap vermeyenler	23	5,2	Fast-food Çalışanı	1	0,2
Toplam	445	100,0	Güvenlik Görevlisi	2	0,4
Eğitim	N	%	Hizmetli	3	0,7
Orta Okul-Lise	124	27,9	Kreş	2	0,4
Üniversite	316	71,0	Kuaför	1	0,2

Cevap vermeyenler	5	1,1	Laboratuvar Yöneticisi	1	0,2
Toplam	445	100,0	Lokantacı	1	0,2
Bölge	N	%	Memur	33	7,4
Çüy	140	31,5	Mimar	5	1,1
Oş	45	10,1	Muhasebe	1	0,2
Talas	39	8,8	Nakliyeci	1	0,2
Isık-Köl	53	11,9	Öğretmen	43	9,6
Batken	56	12,6	Öğrenci	59	13,3
Calal-Abad	34	7,6	Özel	9	2,0
Narın	75	16,9	Polis	1	0,2
Cevap vermeyenler	3	0,07	Su İşleri	1	0,2
Toplam	445	100,0	Ticaret	2	0,4
Çalıştığı Yer	N	%	Turizm	1	0,2
Yiyecek-İçecek İşletmesi	43	9,7	Ulusal Programcı	1	0,2
Konaklama İşletmesi	23	5,2	Usta	1	0,2
Kamu Kurumu	29	6,5	Veteriner	2	0,4
Akademik Kurum	225	50,6	Yayın Yönetmeni	1	0,2
Diğer	109	24,5	Yemekhane İşletmecisi	1	0,2
Cevap vermeyenler	16	3,6	Zanaatkar	1	0,2
Toplam	445	100,0	Toplam	445	100,0

Özgünlük Analizi

Özgünlük taraması sonucu bölgelerden gelen veriler ışığında yeterli özgünlüğü ve popüleriteyi sağlayamayan Ubay Sorpo, Külçö, Gülazık, Ezme Örük ve Ezme Örük Kurut yiyecekleri anketten çıkarılmıştır.

Tablo3'te yemeklerin Çüy bölgesine özgünlük dereceleri belirtilmiştir. Boorsok, Kesme, Ayran (yoğurt), Şorpo, Oromo, Kuurdak, Kattama, Manti, Beşbarmak, Çuçuk, Kurut, Lagman, Makcım, Bozo, Kıımız, Dımdama, Carma, Balık ve Çak-Çak yemekleri %90'ın üzerinde özgünlük değerine sahiptir. Beş-Salaa, Mayda Manti, Talkan Sorpo, Gülazık, Kuurma Külçötay, Naarın, Mastava, Şööla, Patır Nan, Ezme Kurut, Ubay Sorpo, Köc Aş, Külçö, Catkan-Töö, Kamır Paloo, Mıkçıma, Çabatı yiyecekleri ise %50'nin altında özgünlük değerine sahip yiyecekler olarak belirlenmiştir.

Tablo 3. Kırgız Yemeklerinin Çüy Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Boorsok	99,20	Samsa	89,20	Kaynatma Cügörü	64,30
Kesme	98,30	May-Tokoç	89,00	Olobo	60,70
Ayran	96,70	Şişkebep	87,90	Özgön Paloo	54,10
Şorpo	96,70	Kuyruk-Boor	85,50	Beş-Salaa	46,20
Oromo	96,70	Çuçbara	83,80	Mayda Manti	41,10
Kuurdak	95,90	Carköp	82,60	Talkan Sorpo	35,50
Kattama	95,80	Kalama	81,00	Gülazık	34,30

Mantı	95,80	Paloo	80,20	Kuurma Külçötay	33,90
Beşbarmak	95,00	Cörgöm	80,00	Naarın	29,90
Çučuk	95,00	Aşlanfu	79,80	Mastava	29,40
Kurut	94,90	Külçötay	79,30	Şööla	28,90
Lagman	94,80	Tandır Nan	78,90	Patır Nan	28,80
Makcım	94,20	Hoşan	78,90	Ezme Kurut	28,60
Bozo	93,20	Kuymak	77,00	Ubay Sorpo	28,60
Kimız	93,00	Capkan Nan	72,10	Köcö Aş	26,60
Dımdama	91,60	Kuurma Şorpo	70,10	Külçö	24,30
Carma	91,40	Ak Serke	67,80	Catkan-Töö	22,20
Balık	90,80	Kurgak Kesme	66,40	Kamır Paloo	21,30
Çak-Çak	90,70	Taş Kordo	66,40	Mıkçıma	19,20
Karta	89,80	Ördök Bıcı	65,80	Çabatı	18,90

Tablo 4'te yemeklerin Oş bölgesine özgünlük dereceleri belirtilmiştir. Oş bölgesinde Paloo, Mastava, Tandır Nan, Mantı, Oromo, Ayran, Kurut, Patır Nana, Samsa, Çuçbara, Capkan Nan, Lagman, Boorsok, Dımdama, Şorpo, Özgön Paloo, Çak-Çak, Kimız, Kattama, Mayda Mantı ve Şişkebep yiyecekleri %90 ve üzerinde özgünlük değerlerine sahiptir. Kurgak Kesme, Çabatı, Cörgöm, Ezme Öruk, Kuyruk Boor, Mıkçıma, Taş Kordo, Köcö Aş, Ördök Bıcı, Catkan-Töö, Kuurma Külçötay, Beş-Salaa, Gülazık, Ak-Serke, Ubay Sorpo, Talkan Sorpo, Olobo, Kuurdak ve May-Tokoç ise %50'nin altında özgünlük değerine sahiptir.

Tablo 4. Kırgız Yemeklerinin Oş Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Paloo	100	Şişkebep	90,5	Kurgak Kesme	40
Mastava	100	Çarköp	87,8	Çabatı	38,1
Tandır Nan	100	Kuymak	87,5	Cörgöm	38,1
Mantı	100	Carma	86	Ezme Öruk	35,7
Oromo	100	Kesme	85,7	Kuyruk-Boor	35
Ayran	97,7	Balık	83,7	Kaynatma Cügörü	20,9
Kurut	97,7	Makcım	83,3	Mıkçıma	20,9
Patır Nan	97,7	Şööla	81,4	Taş Kordo	20
Samsa	97,7	Beşbarmak	81,4	Köcö Aş	19,5
Çuçbara	97,7	Ezme Kurut	81	Ördök Bıcı	19,5
Capkan Nan	97,7	Bozo	71,4	Catkan-Töö	14,6
Lagman	97,6	Kuurma Şorpo	70,7	Kuurma Külçötay	14,3
Boorsok	97,6	Hoşan	69	Beş-Salaa	12,5
Dımdama	97,6	Külçötay	65,1	Gülazık	12,5
Şorpo	97,6	Naarın	65	Ak Serke	12,5
Özgön Paloo	95,3	Aşlanfu	59,5	Ubay Sorpo	10

Çak-Çak	95,1	Çuçuk	48,8	Talkan Sorpo	10
Kımız	95,1	Kamır Paloo	46,3	Olobo	9,8
Kattama	93	Külçö	45	Kuurdak	90,7
Mayda Manti	93	Karta	43,9	May-Tokoç	41,5

Tablo 5'te yemeklerin Talas bölgesine ait özgünlük değerleri yer almaktadır. Boorsok, Ayran, Oromo, Çuçuk, Kattama, Kımız, Şorpo, Beşbarmak, Kuurdak, Külçötay, Kesme, Ak Serke, Lagman, Çak-Çak, Kurut, Manti, Carma, Karta, Çabatı, May-Tokoç ve Bozo yiyecekleri %90 ve üzeri özgünlük değerine sahiptir. Ezme Kurut, Aşlanfu, Gülazık, Mıkçıma, Naarın, Olobo, Mayda Manti, Özgön Paloo, Talkan Sorpo, Köcö Aş, Şöola, Ezme Örük, Kamır Paloo, Catkan-Töö ve Beş-Salaa yiyecekleri ise %50'nin altında özgünlük değerine sahiptir.

Tablo 5. Kırgız Yemeklerinin Talas Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Boorsok	100	Bozo	92,1	Patır Nan	57,9
Ayran	100	Şişkebeb	86,8	Taş Kordo	57,9
Oromo	100	Dımdama	86,8	Kurgak Kesme	52,6
Çuçuk	100	Samsa	86,8	Mastava	51,4
Kattama	97,4	Kuymak	86,8	Hoşan	50
Kımız	97,4	Kuurma Külçötay	84,2	Ezme Kurut	42,1
Şorpo	97,4	Capkan Nan	81,6	Aşlanfu	42,1
Beşbarmak	97,4	Külçö	81,6	Gülazık	42,1
Kuurdak	97,4	Paloo	78,9	Mıkçıma	37,8
Külçötay	97,4	Kuyruk-Boor	78,9	Naarın	34,2
Kesme	97,4	Kuurma Şorpo	73,7	Olobo	28,9
Ak Serke	97,4	Çarköp	71,1	Mayda Manti	25
Lagman	97,3	Balık	71,1	Özgön Paloo	21,1
Çak-Çak	94,7	Kalama	70,3	Talkan Sorpo	21,1
Kurut	94,7	Çuçbara	70,3	Köcö Aş	18,4
Manti	94,7	Tandır Nan	69,4	Şöola	15,8
Carma	94,7	Makcım	68,4	Ezme Örük	13,2
Karta	94,7	Ördök Bıcı	68,4	Kamır Paloo	10,8
Çabatı	94,6	Kaynatma Cügörü	64,7	Catkan-Töö	5,4
May-Tokoç	94,4	Cörgöm	63,2	Beş-Salaa	5,4

Tablo 6'da yemeklerin Issık-Köl bölgesine ait özgünlük değerleri verilmiştir. Boorsok, Ayran, Beşbarmak, Carma, Oromo, Bozo, Kuurdak, Balık, Manti, May-Tokoç, Kurut, Şorpo, Çuçuk, Karta, Kesme, Aşlanfu, Külçötay, Kurgak Kesme, Kuyruk-Boor, Kattama, Kuymak, Çak-Çak, Dımdama, Kımız yiyecekleri %90 ve üzeri özgünlük değerine sahiptir. Mıkçıma, Tandır Nan, Gülazık, Naarın, Kaynatma Cügörü, Külçö, Mastava,

Talkan Sorpo, Mayda Manti, Kamır Paloo, Köcö Aş, Özgön Paloo, Çabatı, Ubay Sorpo, Şöola, Patır Nan, Ezme Kurut yiyecekleri ise %50'nin altında özgünlük değerine sahiptir.

Tablo 6. Kırgız Yemeklerinin Issık-Köl Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Boorsok	100	Kuymak	93,6	Makcım	59,6
Ayran	100	Çak-Çak	91,7	Kuurma Külçötay	57,4
Beşbarmak	100	Dımdama	91,7	Şişkebep	55
Carma	100	Kımız	91,7	Mıkçıma	42,6
Oromo	100	Car köp	89,6	Tandır Nan	36,2
Bozo	100	Ördök Bıcı	89,6	Gülazık	31,9
Kuurdak	98	Lagman	87,5	Naarın	27,7
Balık	98	Çuçbara	87,2	Kaynatma Cügörü	25
Manti	98	Capkan Nan	87,2	Külçö	19,1
May-Tokoç	98	Olobo	85,1	Mastava	14,9
Kurut	97,9	Kalama	83	Talkan Sorpo	14,9
Şorpo	97,9	Cörgöm	81,8	Mayda Manti	12,8
Çuçuk	97,9	Taş Kordo	78,7	Kamır Paloo	10,9
Karta	97,9	Hoşan	75	Köcö Aş	10,6
Kesme	97,9	Kuurma Şorpo	72,3	Özgön Paloo	10,6
Aşlanfu	95,9	Beş-Salaa	70,2	Çabatı	6,4
Külçötay	95,7	Samsa	64,6	Ubay Sorpo	6,4
Kurgak Kesme	95,7	Catkan-Töö	63,8	Şöola	4,3
Kuyruk-Boor	95,7	Ak Serke	61,7	Patır Nan	4,3
Kattama	93,6	Paloo	59,6	Ezme Kurut	3,3

Tablo 7'de yemeklerin Batken bölgesine ait özgünlük değerleri verilmiştir. Boorsok, Tandır Nan, Oromo, Kattama, Ayran, Paloo, Patır Nan, Manti, Mastava, Capkan Nan, Kuurma Şorpo, Şorpo, Kuurdak, Car köp, Şöola, Dımdama, Kurut yiyecekleri %90 ve üzeri özgünlük değerine sahiptir. Kurgak Kesme, Carma, Balık, Çabatı, Lagman, Kaynatma Cügörü, Ezme Öruk, Özgön Paloo, Kımız, Beşbarmak, Taş Kordo, Karta, Kuurma Külçötay, Kalama, Kamır Paloo, Makcım, Köcö Aş, Külçö, Gülazık, Cörgöm, Olobo, Bozo, Hoşan, Mayda Manti, Ak Serke, Mıkçıma, Naarın, Talkan Sorpo, Ördök Bıcı, Aşlanfu, Ubay Sorpo, Catkan-Töö yiyecekleri ise %50'nin altında özgünlük değerine sahiptir.

Tablo 7. Kırgız Yemeklerinin Batken Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Boorsok	100	Külçötay	79,2	Kuurma Külçötay	23,1
Tandır Nan	100	Kuymak	76,9	Kalama	21,3
Oromo	100	Samsa	75	Kamır Paloo	21,2
Kattama	98,1	Kesme	69,8	Makcım	21,2
Ayran	98,1	Şişkebep	69,2	Köcö Aş	20,8

Paloo	98,1	Çuçuk	60,4	Külçö	20,4
Patır Nan	98,1	Kuyruk-Boor	55,8	Gülazık	19,6
Mantı	98,1	Ezme Kurut	55,6	Cörgöm	18,4
Mastava	98	Kurgak Kesme	42,3	Olobo	18
Capkan Nan	98	Carma	37,3	Bozo	17
Kuurma Şorpo	96,2	Balık	36,5	Hoşan	15,4
Şorpo	96,2	Çabatı	35,3	Mayda Mantı	13,5
Kuurdak	94,2	Lagman	33,3	Ak Serke	11,8
Carköp	94,1	Kaynatma Cügörü	32,7	Mıkçıma	10
Şööla	92,6	Ezme Öruk	31,5	Naarın	10
Dımdama	92,5	Özgön Paloo	30,2	Talkan Sorpo	9,6
Kurut	90,6	Kimız	28,3	Ördök Bıçı	9,4
Çuçbara	88,5	Beşbarmak	26,9	Aşlanfu	7,7
May-Tokoç	84,9	Taş Kordo	26,4	Ubay Sorpo	5,8
Çak-Çak	79,2	Karta	24,5	Catkan-Töö	2

Tablo 8’de yemeklerin Calal-Abad bölgesine ait özgünlük değerleri verilmiştir. Şişkebep, Ayran, Paloo, Şorpo, Mantı, Oromo, Boorsok, Dımdama, Samsa, Çuçuk, Kattama, Kurut, Kimız, Beşbarmak, Kuurdak, Mastava, Tandır Nan, Çuçbara, Karta, Carma, Çak-Çak, Capkan Nan ve May-Tokoç yiyecekleri %90 ve üzeri özgünlük değerine sahiptir. Olobo, Kuurma, Külçötay, Ezme Öruk, Talkan Sorpo, Gülazık, Ubay Sorpo, Hoşan, Aşlanfu, Catkan-Töö yiyecekleri sie %50 ve altı özgünlük değerine sahiptir.

Tablo 8. Kırgız Yemeklerinin Calal-Abad Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Şişkebep	100	Çak-Çak	90,3	Köcö Aş	67,7
Ayran	100	Capkan Nan	90,3	Özgön Paloo	67,7
Paloo	100	May-Tokoç	90	Taş Kordo	62,1
Şorpo	100	Makcım	89,7	Kalama	60
Mantı	100	Kesme	89,7	Ördök Bıçı	58,6
Oromo	100	Carköp	87,9	Kurgak Kesme	57,4
Boorsok	97	Kaynatma Cügörü	87	Cörgöm	56,7
Dımdama	96,9	Kuyruk-Boor	86,7	Külçö	55,2
Samsa	96,8	Lagman	84,8	Ak Serke	53,3
Çuçuk	96,8	Çabatı	83,9	Mayda Mantı	51,7
Kattama	93,9	Kuurma Şorpo	83,3	Naarın	51,7
Kurut	93,8	Şööla	83,3	Olobo	46,4
Kimız	93,8	Kuymak	82,8	Kuurma Külçötay	34,5
Beşbarmak	93,8	Patır Nan	81,3	Ezme Öruk	33,3
Kuurdak	93,8	Mıkçıma	80,6	Talkan Sorpo	32,1
Mastava	93,5	Külçötay	80,6	Gülazık	26,9

Tandır Nan	93,5	Bozo	80,6	Ubay Sorpo	25,9
Çuçbara	93,5	Balık	77,4	Hoşan	21,4
Karta	93,5	Kamır Paloo	74,2	Aşlanfu	17,9
Carma	90,6	Ezme Kurut	71	Catkan-Töö	14,3

Tablo 9'da yemeklerin Narın bölgesine ait özgünlük değerleri verilmiştir. Kurut, Beşbarmak, Carma, Boorsok, Ayran, Kımız, Şorpo, Oromo, Çuçuk, Kesme, Makcım, Kuurdak, Karta, Manti, Bozo, Kalama, May-Tokoç, Dımdama, Carköp, Cörgöm, Kuyruk-Boor, Taş Kordo, Kattama, Ak Serke ve Kuymak yiyecekleri %90 ve üzeri özgünlük değerine sahiptir. Gülazık, Mayda Manti, Mastava, Özgön Paloo, Kuurma Külçötay, Ezme Kurut, Mıkçıma, Külçö, Kamır Paloo, Patır Nan, Köcö Aş, Catkan-Töö, Ubay Sorpo, Ezme Örük, Kaynatma Cügörü ve Şööla yiyecekleri ise %50 ve altı özgünlük değerine sahiptir.

Tablo 9. Kırgız Yemeklerinin Narın Bölgesi Özgünlük Analizi Sonuçları

Yiyecekler	%	Yiyecekler	%	Yiyecekler	%
Kurut	100	Kuyruk-Boor	93	Aşlanfu	58,8
Beşbarmak	100	Taş Kordo	92,9	Naarın	55,2
Carma	100	Kattama	91,3	Kurgak Kesme	50,7
Boorsok	98,6	Ak Serke	90,4	Kuurma Şorpo	50
Ayran	98,6	Kuymak	90,1	Gülazık	41,2
Kımız	98,6	Ördök Bıcı	87,3	Mayda Manti	38,2
Şorpo	98,6	Balık	85,5	Mastava	34,3
Oromo	98,6	Çak-Çak	83,6	Özgön Paloo	32,4
Çuçuk	98,6	Lagman	83,6	Kuurma Külçötay	28,4
Kesme	98,6	Hoşan	82,4	Ezme Kurut	26,9
Makcım	97,3	Samsa	81,2	Mıkçıma	26,9
Kuurdak	97,2	Şişkebep	80,6	Külçö	25
Karta	97,2	Paloo	79,4	Kamır Paloo	24,6
Manti	95,9	Capkan Nan	78,3	Patır Nan	23,9
Bozo	95,9	Olobo	76,7	Köcö Aş	21,7
Kalama	95,8	Tandır Nan	72,9	Catkan-Töö	21,2
May-Tokoç	94,3	Çuçbara	72,5	Ubay Sorpo	11,6
Dımdama	94,2	Beş-Salaa	71,4	Ezme Örük	10,3
Carköp	94,1	Külçötay	62,3	Kaynatma Cügörü	9,1
Cörgöm	93,1	Talkan Sorpo	62,3	Şööla	9,1

Popülerite Analizi

Tablo 10'da yemeklerin Çüy bölgesine ait popülerite ortalama değerleri verilmiştir. Boorsok, Beşbarmak, Manti, Kuurdak, Ayran, Şorpo, Oromo, Lagman, Kurut, Makcım, Samsa, Çuçuk, Kımız, Kesme yiyecekleri 4 ve üzeri ortalama popüleriteye sahiptir. Kamır

Paloo, Mıkçıma, Talkan Sorpo, Ubay Sorpo, Catkan-Töö, Çabatı, Köcö Aş, Ezme Örük yiyecekleri ise 2 ve altı popülariteye sahiptir.

Tablo 10. Kırgız Yemeklerinin Çüy Bölgesi Popülarite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Boorsok	4,63	Kattama	3,77	Olobo	2,62
Beşbarmak	4,51	Balık	3,71	Mayda Mantı	2,60
Mantı	4,50	Bozo	3,71	Beş-Salaa	2,53
Kuurdak	4,48	Çuçbara	3,70	Mastava	2,41
Ayran	4,40	Çarköp	3,67	Kuurma Külçötay	2,40
Şorpo	4,39	Çak-Çak	3,66	Patır Nan	2,39
Oromo	4,33	Külçötay	3,55	Naarın	2,39
Lagman	4,20	Aşlanfu	3,51	Külçö	2,21
Kurut	4,20	Kuyruk-Boor	3,50	Ezme Kurut	2,09
Makcım	4,10	Cörgöm	3,41	Şööla	2,07
Samsa	4,08	Kuymak	3,40	Gülazık	2,02
Çuçuk	4,08	Hoşan	3,34	Kamır Paloo	1,90
Kımız	4,04	Kuurma Şorpo	3,33	Mıkçıma	1,87
Kesme	4,02	Capkan Nan	3,28	Talkan Sorpo	1,87
Karta	3,99	Kalama	3,20	Ubay Sorpo	1,83
Dımdama	3,96	Kaynatma Cügörü	3,16	Catkan-Töö	1,80
Şişkebep	3,89	Ak Serke	3,08	Çabatı	1,78
Carma	3,86	Özgön Paloo	3,04	Köcö Aş	1,76
May-Tokoç	3,85	Taş Kordo	3,04	Ezme Örük	1,50
Paloo	3,80	Kurgak Kesme	2,84		
Tandır Nan	3,79	Ördök Bıcı	2,78		

Tablo 11’de yemeklerin Oş bölgesine ait popülarite ortalama değerleri verilmiştir. Çuçbara, Şişkebep, Kuurma Şorpo, Kuurdak, Mastava, Carma, Ayran, Lagman, Kattama, Bozo, Tandır Nan, Paloo, Mantı, Boorsok, Külçö, Patır Nan, Şorpo, Özgön Paloo, Mayda Mantı yiyecekleri 4 ve üzeri popülarite düzeyine sahiptir.

Tablo 11. Kırgız Yemeklerinin Oş Bölgesi Popülarite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Çuçbara	4,77	Makcım	3,86	Cörgöm	4,32
Şişkebep	4,68	Kuymak	3,83	Ördök Bıcı	3,61
Kuurma Şorpo	4,62	Oromo	3,75	Kuurma Külçötay	3,53
Kuurdak	4,56	Kurut	3,70	Olobo	3,40
Mastava	4,54	Kesme	3,58	Karta	3,16
Carma	4,54	Samsa	3,55	Kuyruk-Boor	3,02
Ayran	4,39	Çak-Çak	3,42	Çabatı	2,45
Lagman	4,36	Naarın	3,11	Mıkçıma	2,26

Kattama	4,36	Kurgak Kesme	3,00	Talkan Sorpo	2,4
Bozo	4,33	Kamır Paloo	2,89	Ezme Örük	2,23
Tandır Nan	4,31	May-Tokoç	2,82	Köcö Aş	1,91
Paloo	4,31	Çuçuk	2,66	Gülazık	1,87
Mantı	4,31	Beşbarmak	2,60	Kımız	1,86
Boorsok	4,30	Balık	2,36	Kaynatma Cügörü	1,76
Külçö	4,25	Ezme Kurut	2,35	Ak Serke	1,72
Patır Nan	4,20	Dımdama	2,26	Hoşan	1,61
Şorpo	4,11	Capkan Nan	2,12	Kalama	1,52
Özgön Paloo	4,07	Şööla	2,07	Taş Kordo	1,52
Mayda Mantı	4,04	Aşlanfu	1,95	Ubay Sorpo	1,48
Car köp	3,95	Beş-Salaa	1,91	Catkan-Töö	1,45
Külçötay	3,93				

Tablo 12’de yemeklerin Talas bölgesine ait popülarite ortalama değerleri verilmiştir. Beşbarmak, Ayran, Boorsok, Kuurdak, Külçötay, Şorpo, Mantı, Kuurma Külçötay, Çuçuk, Ak Serke, Carma, Kurut, Oromo, Kımız, Karta, Kesme, Kattama, Külçö, Bozo, Lagman, Capkan Nan, May-Tokoç, Çak-Çak, Kuurma Şorpo, Dımdama, Paloo yiyecekleri 4 ve üzeri popülarite ortalamasına sahiptir. Köcö Aş, Talkan Sorpo, Ezme Örük, Ubay Sorpo, Catkan-Töö yiyecekleri ise 2 ve altı popülariteye sahiptir.

Tablo 12. Kırgız Yemeklerinin Talas Bölgesi Popülarite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Beşbarmak	4,92	May-Tokoç	4,16	Kalama	3,14
Ayran	4,84	Çak-Çak	4,10	Mastava	2,77
Boorsok	4,82	Kuurma Şorpo	4,09	Mıkçıma	2,71
Kuurdak	4,79	Dımdama	4,08	Ezme Kurut	2,61
Külçötay	4,79	Paloo	4,02	Hoşan	2,61
Şorpo	4,76	Samsa	3,91	Olobo	2,52
Mantı	4,71	Şişkebep	3,83	Şööla	2,40
Kuurma Külçötay	4,61	Çabatı	3,78	Beş-Salaa	2,36
Çuçuk	4,61	Kuymak	3,75	Aşlanfu	2,31
Ak Serke	4,61	Tandır Nan	3,64	Gülazık	2,23
Carma	4,53	Kuyruk-Boor	3,55	Naarın	2,21
Kurut	4,50	Balık	3,51	Mayda Mantı	2,20
Oromo	4,48	Makcım	3,45	Kamır Paloo	2,16
Kımız	4,43	Cörgöm	3,40	Özgön Paloo	2,12
Karta	4,42	Kurgak Kesme	3,37	Köcö Aş	1,95
Kesme	4,38	Patır Nan	3,34	Talkan Sorpo	1,72
Kattama	4,36	Çuçbara	3,30	Ezme Örük	1,71

Külçö	4,35	Carköp	3,29	Ubay Sorpo	1,38
Bozo	4,27	Kaynatma Cügörü	3,28	Catkan-Töö	1,36
Lagman	4,18	Ördök Bıcı	3,27		
Capkan Nan	4,17	Taş Kordo	3,20		

Tablo 13'te yemeklerin Issık-Köl bölgesine ait popülerite ortalama değerleri verilmiştir. Beşbarmak, Boorsok, Aşlanfu, Mantı, Carma, Balık, May-Tokoç, Oromo, Kuurdak, Şorpo, Çučuk, Karta, Kımız, Lagman, Kesme, Bozo, Ayran, Kurgak Kesme, Külçötay, Dımdama, Kurut, Kuyruk-Boor, Samsa, Capkan Nan, Cörgöm, Ördök Bıcı yiyecekleri 4 ve üzeri popülerite ortalamasına sahiptir. Ezme Kurut, Talkan Sorpo, Patır Nan, Ubay Sorpo, Şööla, Köcö Aş, Çabatı, Ezme Öruk 2 ve altı popülerite ortalamasına sahiptir.

Tablo 13. Kırgız Yemeklerinin Issık-Köl Bölgesi Popülerite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Beşbarmak	4,90	Kuyruk-Boor	4,10	Kuurma Külçötay	3,34
Boorsok	4,88	Samsa	4,07	Beş-Salaa	3,34
Aşlanfu	4,82	Capkan Nan	4,06	Catkan-Töö	3,08
Mantı	4,78	Cörgöm	4,04	Kaynatma Cügörü	2,59
Carma	4,72	Ördök Bıcı	4,04	Mıkçıma	2,56
Balık	4,70	Hoşan	3,91	Naarın	2,54
May-Tokoç	4,64	Kattama	3,89	Özgön Paloo	2,50
Oromo	4,60	Kuymak	3,85	Gülazık	2,46
Kuurdak	4,58	Kuurma Şorpo	3,70	Külçö	2,29
Şorpo	4,56	Makcım	3,70	Mayda Mantı	2,16
Çučuk	4,56	Şişkebep	3,65	Mastava	2,15
Karta	4,56	Olobo	3,63	Kamır Paloo	2,11
Kımız	4,49	Çuçbara	3,61	Ezme Kurut	1,96
Lagman	4,37	Çak-Çak	3,58	Talkan Sorpo	1,91
Kesme	4,35	Paloo	3,58	Patır Nan	1,88
Bozo	4,32	Carköp	3,56	Ubay Sorpo	1,87
Ayran	4,30	Kalama	3,48	Şööla	1,60
Kurgak Kesme	4,24	Tandır Nan	3,48	Köcö Aş	1,60
Külçötay	4,19	Taş Kordo	3,46	Çabatı	1,42
Dımdama	4,16	Ak Serke	3,43	Ezme Öruk	1,40
Kurut	4,13				

Tablo 14'te yemeklerin Batken bölgesine ait popülerite ortalama değerleri verilmiştir. Paloo, Şorpo, Kuurma Şorpo, Şööla, Boorsok, Tandır Nan, Ayran, Mastava, Capkan Nan, Patır Nan, Mantı, Oromo, Kuurdak, Kattama, Kurut, Dımdama yiyecekleri 4 ve üzeri popülerite değerine sahiptir. Olobo, Kımız, Köcö Aş, Kalama, Ördök Bıcı, Gülazık, Makcım, Taş Kordo, Bozo, Külçö, Mıkçıma, Aşlanfu, Ak Serke, Naarın, Talkan Sorpo, Ubay Sorpo, Beş-Salaa, Catkan-Töö yiyecekleri ise 2 ve altı popülerite değerine sahiptir.

Tablo 14. Kırgız Yemeklerinin Batken Bölgesi Popülarite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Paloo	4,81	Çak-Çak	3,67	Cörgöm	2,08
Şorpo	4,78	Kuymak	3,62	Carma	2,00
Kuurma Şorpo	4,61	Külçötay	3,41	Olobo	1,97
Şööla	4,54	Ezme Kurut	3,37	Kımız	1,94
Boorsok	4,43	Kuyruk-Boor	3,19	Köcö Aş	1,84
Tandır Nan	4,39	Çuçuk	3,15	Kalama	1,78
Ayran	4,34	Balık	3,08	Ördök Bıç	1,78
Mastava	4,30	Kaynatma Cügörü	3,07	Gülazık	1,76
Capkan Nan	4,28	Kesme	3,05	Makcım	1,68
Patır Nan	4,23	Lagman	3,03	Taş Kordo	1,68
Mantı	4,21	Çabatı	2,94	Bozo	1,62
Oromo	4,14	Özgön Paloo	2,73	Külçö	1,51
Kuurdak	4,08	Kurgak Kesme	2,66	Mıkçıma	1,48
Kattama	4,07	Ezme Öruk	2,60	Aşlanfu	1,39
Kurut	4,05	Karta	2,42	Ak Serke	1,39
Dımdama	4,01	Kamır Paloo	2,41	Naarın	1,36
Carköp	3,88	Kuurma Külçötay	2,38	Talkan Sorpo	1,33
Samsa	3,87	Mayda Mantı	2,30	Ubay Sorpo	1,29
May-Tokoç	3,79	Hoşan	2,30	Beş-Salaa	1,11
Şişkebeb	3,73	Beşbarmak	2,08	Catkan-Töö	1,06
Çuçbara	3,73				

Tablo 15'te yemeklerin Calal-Abad bölgesine ait popülarite ortalama değerleri verilmiştir. Ayran, Kurut, Boorsok, Paloo, Şorpo, Kuurdak, Mantı, Beşbarmak, Kımız, Oromo, Tandır Nan, Dımdama, Çuçuk, Samsa, Şişkebeb, Capkan Nan, Kattama, Carma yiyecekleri 4 ve zeri aritmetik ortalama ile popülariteye sahiptir. Aşlanfu, Ubay Sorpo, Talkan Sorpo, Catkan-Töö, Beş-Salaa, Gülazık, Hoşan yiyecekleri ise 2 ve altı değerinde popülariteye sahiptir.

Tablo 15. Kırgız Yemeklerinin Calal-Abad Bölgesi Popülarite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Ayran	4,74	Patır Nan	3,83	Özgön Paloo	3,00
Kurut	4,74	Karta	3,80	Taş Kordo	2,80
Boorsok	4,67	May-Tokoç	3,73	Kalama	2,78
Paloo	4,64	Carköp	3,72	Kaynatma Cügörü	2,70
Şorpo	4,61	Bozo	3,72	Naarın	2,67
Kuurdak	4,55	Çak-Çak	3,70	Köcö Aş	2,63
Mantı	4,55	Çuçbara	3,63	Ördök Bıç	2,61
Beşbarmak	4,44	Kamır Paloo	3,62	Mayda Mantı	2,60

Kımız	4,36	Kuyruk-Boor	3,62	Kuurma Külçötay	2,57
Oromo	4,36	Makcım	3,59	Kurgak Kesme	2,54
Tandır Nan	4,33	Lagman	3,58	Olobo	2,53
Dımdama	4,31	Külçötay	3,58	Ak Serke	2,48
Çuçuk	4,27	Kesme	3,46	Ezme Örük	2,16
Samsa	4,16	Balık	3,31	Aşlanfu	1,95
Şişkebep	4,13	Çabatı	3,30	Ubay Sorpo	1,95
Capkan Nan	4,06	Kuymak	3,28	Talkan Sorpo	1,75
Kattama	4,03	Cörgöm	3,15	Catkan-Töö	1,69
Carma	4,00	Mıkçıma	3,10	Beş-Salaa	1,69
Mastava	3,96	Külçö	3,07	Gülazık	1,56
Kuurma Şorpo	3,93	Ezme Kurut	3,00	Hoşan	1,47
Şööla	3,83				

Tablo 16' da yemeklerin Narın bölgesine ait popülarite ortalama değerleri verilmiştir. Beşbarmak, Boorsok, Şorpo, Kımız, Ayran, Kuurdak, Carma, Çuçuk, Mantı, Kurut, Karta, Bozo, Oromo, Makcım, Kesme, Cörgöm, May-Tokoç, Kuyruk-Boor yiyecekleri popülarite açısından 4 ve üzeri aritmetik ortalamaya sahiptir. Kamır Paloo, Ezme Kurut, Patır Nan, Kaynatma Cügörü, Kuurma Külçötay, Külçö, Catkan-Töö, Köcö Aş, Ubay Sorpo, Ezme Örük, Şööla, Çabatı ise 2 ve altı aritmetik ortalama ile düşük düzeyli popülariteye sahiptir.

Tablo 15. Kırgız Yemeklerinin Narın Bölgesi Popülarite Analizi Sonuçları

Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}	Yiyecekler	\bar{x}
Beşbarmak	4,71	Lagman	3,93	Talkan Sorpo	2,88
Boorsok	4,68	Samsa	3,92	Naarın	2,86
Şorpo	4,67	Ak Serke	3,91	Kurgak Kesme	2,59
Kımız	4,65	Kalama	3,87	Özgön Paloo	2,52
Ayran	4,60	Paloo	3,75	Mayda Mantı	2,43
Kuurdak	4,60	Şişkebep	3,73	Gülazık	2,29
Carma	4,60	Kattama	3,72	Mastava	2,19
Çuçuk	4,59	Çak-Çak	3,71	Mıkçıma	2,10
Mantı	4,52	Balık	3,71	Kamır Paloo	1,90
Kurut	4,45	Kuymak	3,70	Ezme Kurut	1,89
Karta	4,45	Ördök Bıcı	3,69	Patır Nan	1,88
Bozo	4,39	Hoşan	3,55	Kaynatma Cügörü	1,87
Oromo	4,36	Olobo	3,52	Kuurma Külçötay	1,86
Makcım	4,34	Külçötay	3,51	Külçö	1,80
Kesme	4,18	Çuçbara	3,40	Catkan-Töö	1,66

Cörgöm	4,14	Tandır Nan	3,32	Köcö Aş	1,54
May-Tokoç	4,05	Beş-Salaa	3,30	Ubay Sorpo	1,50
Kuyruk-Boor	4,04	Capkan Nan	3,23	Ezme Örük	1,41
Dımdama	3,98	Aşlanfu	3,08	Şööla	1,39
Çarköp	3,94	Kuurma Şorpo	2,94	Çabatı	1,26
Taş Kordo	3,94				

Literatür araştırması sonucu belirlenen 61 adet Kırgız yemeğinin haritalaştırılması amacıyla özgünlük ve popülerite belirleme çalışması yapılmıştır. Amaç, Kırgızistan da tüketilmekte olan yiyeceklerin harita üzerinde sağlıklı ve doğru olarak yerleştirilmesidir. Bu çalışmalar sonucunda, yiyeceklerin özgünlük düzeyleri belirlenmiştir. Özgünlük düzeyleri en yüksek olan üç bölgeye ve bölge içerisinde uygun şehirlere yiyecekler yerleştirilmiş ve bunun sonucunda şekilde belirtilen Kırgızistan Gastronomi Haritası hazırlanmıştır.

Özgünlük analizi sonucunda özgünlük değeri %90 ve üzeri olan Kırgızistan Gastronomi haritasına alınmıştır. Bu değerlendirmeler ışığında, Çüy bölgesinde 30, Oş bölgesinde 28, Talas bölgesinde 28, Issık-Köl bölgesinde 34, Batken bölgesinde 25, Calal-Abad bölgesinde 35 ve Narın bölgesinde 34 yemek yer almıştır. Bölgelere konabilecek yiyecek sayısının en az 25 yemekten oluşması nedeniyle, Gastronomi haritasında yemekler resimler yerine numaralandırılmak suretiyle yerleştirilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Son yıllarda turistler destinasyon seçimlerinde gidecekleri ülkenin yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılayacak yeterlilikte olmasını beklemektedir. Bu nedenle, yiyecek ve içecekler destinasyon seçiminde önemli konulara arasında yer almaktadır. Aynı zamanda, hedonik nedenlerle seyahat eden turistler için, ülkelerin mutfak ve beslenme kültürü önemli çekicilik unsuru haline gelmiştir. Bu amaçla (gurme, otantik yiyecekleri deneyimleme, yapılışını izleme ve yapma vb.) seyahat eden turistlerin oranı giderek artmaktadır.

Yerel mutfak ve beslenme kültürüne olan ilgi, ülkelerin yerel mutfakları ve otantik yiyeceklerini turizm amaçlı kullanmaya ve pazarlamaya yöneltmiştir. Yerel mutfakların ve beslenme kültürlerinin turistler tarafından ilgi görmeye başlaması, yerel yönetimlerde de farkındalık oluşmasına neden olmuştur.

Bu çalışmada, öncelikle Geleneksel Kırgız mutfak ürünlerine yönelik Kırgız halkı tarafından turizm açısından farkındalık oluşturulması amaçlanmaktadır. Aynı zamanda Kırgız yiyecek ve içeceklerinin özgünlük durumu ve bölgelerde tanınmışlık düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu çalışmalar sonucunda Kırgız Gastronomi Haritası oluşturulmuştur. Bu harita ile geleneksel Kırgız mutfak ürünlerinin yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilebilirliği ve farkındalığının artırılmasına katkı verilmeye çalışılmıştır. Harita çalışması ile Kırgız mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin görsel bütünlük içerisinde çeşitli platformlarda tanıtılması ve bir çerçeve ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

Literatür çalışması sonucunda Kırgızistan mutfağına ait tüketilen 61 adet yiyecek belirlenmiştir. Bu yiyeceklerin bölgelere göre özgünlük ve popülerite düzeyinin araştırılması için yedi bölgeden kısıtlı sayıda olmak üzere anket uygulamasıyla 455 veri elde edilmiştir. Bu veriler ışığında yiyeceklerin bölgesel özgünlük düzeyi (% olarak) ve popülerite düzeyi (\bar{x} olarak) belirlenmeye çalışılmıştır. Özgünlük araştırması sonucunda bütün bölgeler tarafından özgünlüğü çok düşük bulunan beş adet yiyecek harita dışı bırakılmıştır. 56 yemek ise özgünlük değerlerine göre, özgünlüğün en yüksek olduğu üç bölgeye yerleştirilmiştir.

Geleneksel Kırgız yemeklerinden 11 tanesi olan Ayran, Boorsok, Çak-Çak, Dımdama, Kattama, Kurut, Kuurdak, Kuymak, Manti, Oromo ve Şorpo yemekleri ise Kırgızistan'ın bütün bölgelerinde yüksek özgünlüğe sahip olduğundan gastronomi haritasında bütün bölgelere yerleştirilmiştir.

Bu çalışma ile Kırgız mutfağının yaşayan yiyeceklerinin envanteri ortaya çıkarılmıştır. Aynı zamanda Kırgızistan gastronomi turizmine Gastronomi haritası kazandırılmıştır ve Kırgız mutfağının turizm amaçlı tanıtılması ve değerlendirilmesi için bilimsel bir temel oluşturulmuştur.

Bu çalışma ile ortaya konan veriler ve harita Kırgızistan gastronomi turizmi için temel bir basamak oluşturulmuştur. Bundan sonraki çalışmalar için temel kaynak olacaktır. Bilim insanları bu temel üzerinden daha kaliteli, daha özgün ve daha modern gastronomi haritaları hazırlayabilirler. Bu çalışmanın etkisiyle kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel Kırgız yemekleri tekrar canlandırılabilir ve Kırgız mutfağına kazandırılabilir.

Aynı zamanda turizm amaçlı gastronomi rotaları oluşturulabilir ve gurme turizmi geliştirilebilir.

Kaynakça

- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014), Gastronomi Turizminde Türk mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Gökdeniz, A. (2015). *Yaşayan Mutfak Ayvalık Proje Kitabı*, Ankara: Detay Yayıncılık
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir Örneği), Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Hall, M., & Sharples, L. (2003). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. In M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Harita Genel Müdürlüğü (2019). Haritanın Tanımı, Özellikleri, sınıflandırmalar, <https://www.harita.gov.tr/images/egitim/87245f4b1d0d12c.pdf>, [Erişim Tarihi: 22.04.2019].
- Okumuş, B. Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management* 28, 253–261.
- Özkaya, E. ve Gündeğer, M. (2014). Yöresel Ürünlerin Gastronomi Turizminde Kullanımı: Ayvacık Örneği. 1. *Ulusal Meslek Yüksek Okulları Sosyal ve Teknik Bilimler Kongresi*, Zonguldak.
- Santich, B. (2004). The study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, (23), 15–24.
- Toygar, K. ve Toygar, N.B. (2019). Kırgız Mutfak Kültürü Üzerine Notlar, <http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/kirgiz-mutfagi-52.html>. [Erişim Tarihi: 17.01.2019].
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2011). Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi: SPSS 10.0-12.0 for windows. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uyar, H. ve Zengin B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 17, 355-376.
- Yun, D., Hennessey, S. M., & MacDonald, R. (2011). Understanding Culinary Tourists: Segmentations Based on Past Culinary Experiences and Attitudes Toward Food- related Behaviour. International CHRIE Conference-Refereed Track. USA: *University of Massachusetts – Amherst*.
- Zainal, A., Zali, A. N. & Kassim, M. N. (2010). Malaysian Gastronomy Routes as a Tourist Destination. *Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts*, 2,15-24.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Rol Oynayan Bir Etken Olarak Yerel Mutfaklar: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Algılamaları Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 97-106.