

Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği

Aysu HATİPOĞLU¹ Burhanettin ZENGİN² Orhan BATMAN² Serkan ŞENGÜL³

¹ Aksaray Üniversitesi, Aksaray MYO, AKSARAY

² Sakarya Üniversitesi, İşletme Fakültesi, SAKARYA

³ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mudurnu Süreyya Astarıcı MYO, BOLU

Sorumlu Yazar:
aysuhatipoglu@gmail.com

Geliş Tarihi:04/10/2012
Kabul Tarihi :19/11/2012

Özet

Yöresel yemekler, 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 yiyeceklerdir. Kırsal turizm işletmeleri ise; ilgili mevzuat gereğince çiftlik evi-köy evi, yayla evi ve dağ evi olarak sınıflandırılmaktadırlar. Bu işletmeler, kısmen kitle turizmine tepki olarak ortaya çıkan alternatif turizm çeşitleri içerisinde önemli bir yer teşkil eden kırsal turizmin, konaklama ihtiyacına cevap vermesi için düşünülmüş işletmelerdir.

Aksaray'a 45 km. mesafede bulunan ve bugünkü adı ile Güzelyurt olarak bilinen Gelveri, Kapadokya'nın en eski kültür ve ticaret merkezi olarak bilinmektedir. Hıristiyanlık dininin Ortodoks mezhebinin doğduğu, ilk manastır hayatının başladığı bu topraklar; 1924 nüfus mübadelesini de bizzat yaşamıştır. Gelveri, Aksaray'ın dünyaca ünlü Ihlara ve Manastır Vadileri, ellinin üzerinde antik kilisesi ve yeraltı şehirleri sayesinde önemli turistik arz kaynaklarına sahip olan bir yöredir.

Bu çalışma ile Gelveri'de yer alan ve günümüze kadar sağlam kalabilmiş ve konak tarzında inşa edilmiş Rum evlerinin, kırsal turizm kapsamında değerlendirilebilme düzeyleri gözden geçirilerek; kırsal turizm işletmesi olarak faaliyet gösterenlerin mönülerinde, yöresel yemekleri ne oranda kullandıkları tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda nitel araştırma yöntemlerinden, görüşme tekniği kullanılmış ve sahip olduğu evi turistlere hizmet için değerlendirmeye çalışan altı müteşebbis ile yarı biçimlendirilmiş mülakat gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda müteşebbislerin, konak mönülerinde, yerel unsurlara fazla yer vermediği sonucu ortaya çıkmış, bu sebeple çalışmanın sonunda öneriler sıralanmıştır.

Bu çalışma ile kırsal turizm işletmelerinde sadece yöresel yemeklerin üretilerek sunulması değil, aynı zamanda yerel malzemelerin de yemek üretiminde kullanılması gerekliliği bir kez daha vurgulanmış, evini bu şekilde değerlendirmek isteyen müteşebbislere, Gelveri'yi görmeyen turistlere, bu alanda çalışma yapanlara kılavuz olunmaya çalışılmış, böylelikle de literatüre katkı sağlanması amaçlanmıştır.

Anahtar Sözcükler: Kırsal turizm işletmeleri, Gelveri, yöresel yemekler

Usage Levels of Local Foods on The Menus of Rural Tourism Establishments: Sample of Gelveri

Abstract

Local foods are the foods that have become traditional as a result of long cohabitation of people in a city or region, are consumed especially on special days, included in the culture as a result of an event in general and preferred to other foods by the public. Rural tourism establishments, on the other hand, are categorized as farm houses-village houses, plateau houses and mountain houses, in accordance with the legislation. These establishments are considered to meet the accommodation requirement of the rural tourism, which plays an important role in alternative tourism types that have emerged partially as a reaction against the mass tourism.

Having a distance of 45 km. to Aksaray and being known as Güzelyurt today, Gelveri is known to be the oldest cultural and commercial center of Cappadocia. This region, where the Orthodox Sect of Christianity arose and the first monastery life started, experienced the population exchange of 1924 itself. With its world-wide famous Ihlara and Manastır Valleys, more than fifty ancient churches and underground cities, Gelveri is a region that holds important touristic supply resources of Aksaray.

This study tries to examine the assessment levels of mansion-style Greek houses, which are located in Gelveri and have reached today, within the scope of rural tourism and determine the usage rates of local foods on the menus of rural tourism establishments. In that context, the interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used and semi-formed interviews were performed with six entrepreneurs, who try to evaluate their houses for rendering service to tourists. As a result of the study, it was concluded that the entrepreneurs do not include local elements on the mansion menus much and therefore, some suggestions were made at the end of the study.

Apart from the production and presentation of local foods, this study emphasizes the necessity of using local materials in food production in rural tourism establishments once again and it is aimed to be a guide for entrepreneurs who want to evaluate their houses in this way, as well as the tourist who have not visited Gelveri and researchers who conduct studies in this field and by this way, the study aims to contribute to the literature.

Keywords: Rural tourism establishments, Gelveri, local foods

GİRİŞ

Pek çok kişi, turistlerin tatilleri boyunca sadece konaklamada konfor talep ettiğini düşünebilir. Oysaki turistler tatilleri esnasında yöreye özgü kültürel değerler, yerel halkın günlük yaşam biçimi, yöresel yemek kültürü, yöresel kıyafetler, gelenekler, el sanatları gibi konularda da bilgi edinmek istemektedir. Aynı şekilde, bölgenin flora ve faunası, özel ekosistemler, doğal yaşam ve bunların korunması konusunda da daha sorumlu bir seyahat deneyimi kazanmak istemektedirler. Bu sebeple de kırsal turizm alanlarını tercih etmekte ve genellikle kırsal turizm işletmesi olarak adlandırılan, çiftlik evi, köy evi, yayla evi ve dağ evi vb'de konaklamaktadırlar.

Bugünkü adı ile Güzelyurt olarak bilinen Gelveri de, kırsal turizm alanları içinde yer alabilecek potansiyele sahiptir. İlçenin sahip olduğu, konak tarzında inşa edilmiş Rum evlerinin, kırsal turizm işletmesi olarak değerlendirilebileceği düşünülerek, bu alanda çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. Ancak eski Rum evlerinin ilin yatak kapasitesine dâhil edilmesi, ülke/bölge turizmi ve tanıtımına yeterli olmamakta; işletmelerin mönülerinde yöresel unsurlara yer verilmesi gerekliliğini de beraberinde getirmektedir.

Bu çalışma ile öncelikle yöresel yemek ve kırsal turizm kavramlarına değinilmiştir. Literatüre dayalı olarak elde edilen bu bilgilerin akabinde, hem Aksaray ve Gelveri'nin hem de buralara ait yöresel yiyecek ve içeceklerin kısa tanıtımına yer verilmiştir. Çalışmanın yöntem kısmında ise nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış ve sahip olduğu evi hem turistlere hizmet etmek hem de para kazanmak amacıyla değerlendirmeye çalışan altı müteşebbisle, elde edilen bilgiler ışığında hazırlanan sorular kullanılarak, yarı biçimlendirilmiş mülakat gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda müteşebbislerin, konak mönülerinde, yerel unsurlara fazla yer vermediği sonucu ortaya çıkmış, bu sebeple çalışmanın sonunda yol gösterici nitelikte olduğu düşünülen önerilere yer verilmiştir.

Yöresel Yemek Kavramı

Yöresel yemekler, kırsalda ya da şehir merkezlerinde gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, genellikle bir olay sonucunda kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir. Ankara Ticaret Odası (ATO) ile Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir araştırma sonucunda, 81 ili kapsayan "Türkiye Lezzet Haritası" çıkartılmış ve Türkiye'de, 2 bin 205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek bulunduğu sonucu elde edilmiştir (www.atonet.org.tr). Bu yöresel çeşitliliğin 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. Marzella (2008), turistlerin % 70'inin gittikleri yerlere ait olan yöresel/bölgesel yiyecekleri ve şarapları, aile ve arkadaşlarıyla paylaşmak üzere, kendi yaşadıkları yerlere götürdüğüne vurgu yapmıştır. Bu bağlamda yöresel yemekler kırsal turizm alanlarının olmazsa olmazlarıdır.

Kırsal Turizm Kavramı ve Türkiye'deki Kırsal Turizm İşletmelerinde Mevcut Durum

Kırsal turizm; doğal çevre, kırsal kültür ve tarımla bütünleşen diğer turizm türleri ile iç içe olabilen bir turizm türüdür (Soykan, 2003:2). Dünya Turizm Örgütü'nün tanımına göre ise yalnızca tarımsal veya çiftlik turizmini kapsamamakta, kırsal alandaki tüm turizm faaliyetlerini de içermektedir (OECD, 1994:4).

Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin çoğunda turistik arz kaynaklarının kırsal turizm amacıyla kullanılmasıyla kırsal alanların ekonomilerinin güçlendirilmesine yönelik çabalar hız kazanmaktadır (Uçar ve diğ.,2010:7). Kırsal turizm, doğal kaynaklara dayalı, kırsal yerleşimlerle iç içe olan bir turizm türüdür. Her geçen gün önemi daha iyi anlaşılan kırsal turizm gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde var olan turizm türlerinin alternatifleri değil, tamamlayıcısı olarak görülmektedir. Tarım ve balıkçılık gibi geleneksel üretim şekillerinin azaldığı, yerel halkın geçimini sağlamadığı alanlarda kırsal turizm ek iş olanakları yaratmada ve hayat standartlarını yükseltmede önemli bir vasıta olarak görülmektedir (Avcıkurt ve Köroğlu, 2008:67-68).

Kırsal alanlardaki konaklama olanakları; büyüklük (tek odalı, çok odalı vb.), yerleşim (köy, kasaba, dağ, yayla), yeme içme olanakları ve sundukları aktiviteler bakımından çok çeşitlilik göstermektedir (Avcıkurt ve Köroğlu, 2008:67-68). 21.06.2005 tarihli ve 25852 sayılı Resmî Gazete'de yayınlanan Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmeliğe göre kırsal turizm tesisleri; Çiftlik Evi, Köy Evi, Yayla Evi ve Dağ Evi olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Söz konusu yönetmeliğe göre bu tesislerin taşınması gereken nitelikler şunlardır (www.mevzuat.adalet.gov.tr):

Çiftlik ve Köy Evi

Kırsal bölgelerde çiftlik organizasyonu amacıyla kurulmuş ve çiftlik üretimi ile birlikte turizm konaklama olanağı sağlayan, gelen müşterilerin de isterlerse çalışma programlarına katılabilecekleri, kırsal yaşantının sahnelenmesine olanak sağlayan en az beş odalı konaklama tesislerdir. Tarım faaliyetlerinin, kırsal alanların doğal ve kültürel mirasının korunmasına önemli katkıları olduğu göz önünde bulundurularak, mevcut yapıların iyileştirilmesi veya yeni yapıların, mevcut dokunun iç düzenlemesi esas alınarak yapılmasını, bu sayede yatak kapasitesi oluşturulmasını ve turizmin gelişip genişleyebileceği ortamların çevresel açıdan güvence altına alınması hedeflenerek kırsal bölgelerde kurulmuşlardır.

Yayla Evleri

Kültür ve Turizm Bakanlığınca geliştirilmeleri uygun görülen yerlerde bulunan, mevcut yayla evlerinin iyileştirilmesiyle turizme kazandırılan veya mevcut yayla evlerinin iç düzenlemesi esas alınarak yapılan veya Bakanlıkça belirlenecek örnek yayla evi yapı tiplerine göre inşa edilecek ünitelerde, müstakil veya toplu olarak hizmet verecek en az beş odalı konaklama tesisleridir.

Dağ Evi

Kış sporları veya çim sporları yapmak ve doğa güzelliklerinden faydalanmak amacıyla çevresel açıdan sorumlu bir anlayışla işletilen asgari bir yıldızlı otel nitelikleri ile birlikte aşağıdaki nitelikleri taşıyan konaklama tesisleridir.

Aksaray'ın Sahip Olduğu Turistik Değerler ve Yöresel Yemekleri

Aksaray Anadolu'nun ortasında, yaklaşık 1000 metre rakımlı geniş bir ovada kurulmuş, 8 bin yıllık köklü bir geçmişe sahip, Neolitik dönemden bu yana insan yerleşimine sahne olmuş ve birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış bir ildir. VII. yüzyıl sonlarından itibaren Müslüman Arapların Anadolu üzerinden İstanbul'a yaptıkları seferler nedeni ile bölgeye sığınan Hıristiyanların sayısı çok artmış, İhlara, Gelveri ve Göreme gibi yerleşim birimleri oluşmuş ve bölgede yaşayanlar Hıristiyanlığı benimsemişlerdir (www.aksaraykulturturizm.gov.tr).

Aksaray; Nevşehir, Kayseri, Niğde, Konya, Ankara ve Kırşehir illeriyle komşu durumdadır. Yozgat, Çankırı ve Kırıkkale illerine de yakın mesafededir. Tüm bu illere olan yakınlık, mutfak kültürleri arasında bir etkileşimi de kaçınılmaz kılmıştır. Dolayısıyla yöresel yemeklerin hangisinin gerçekten Aksaray'a ait olduğunu tespit etmek güçleşmektedir. Örneğin; Yozgat yöresine ait olan ancak Kayseri, Karaman ve Afyon'un da sahiplendiği Arap Aşı Çorbası, Karadeniz yöresine ait olan Kaygana, Evelik adı verilen bir otun erişte ve kemik suyu ile pişirilmesinden elde edilen, ünlü bir Ardahan yemeği olan Evelik Aşı, Balıkesir'in lor peyniri ile yapılan Höşmerim tatlısının tuzlu versiyonu, Kayseri'ye ait olan mantının çeşitli şekilleri, Konya'nın bamyacı çorbası vb. gibi yemekler Aksaray'da da sık sık tüketilmektedir. Ancak sadece Aksaray iline has olan bazı yemekler de bulunmaktadır. Bunlar:

Gelveri Ekmeği

Gelveri ekmeği ilçe kadınları tarafından, haftada bir gün ortaklaşa yapılan, satışı yapılmayan, on beş gün boyunca tazeliğini koruyan bir ekmektir. Tuz, maya ve un kullanılarak hazırlanan bu ekmeğe; tüm malzeme yoğrulduktan sonra mayalanmaya bırakılmakta ve üzerine çörek otu, yumurta karışımı sürülerek fırına atılıp, kızartılmaktadır. Çalışmaya konu olan Rum evlerinin tamamının bahçesinde bu ekmeği yapmaya uygun fırın bulunmaktadır. Ayrıca ilçede "Muhacir Böreği" olarak bilinen bir tepsi böreği de bu fırınlarda pişirilmektedir.

Aksaray Tava

Türkiye'de hemen hemen her ilde yapılan, her ilin kendi adıyla anılan "tava" yemeği Aksaray'da da yapılmaktadır. Bu yemekte et yoğunlukta olmakla birlikte yöreden yöreye oranı değişebilen patlıcan, domates, sarımsak, sivri biber gibi sebzeler de kullanılmaktadır. Tava evlerde hazırlanıp pide ve ekmeğe fırınlarında pişirilmeye gönderilen bir yemek olmakla birlikte, bazı restoranların mönülerinde de yer almaktadır.

Kıymalı

Konya'nın meşhur etli ekmeğine benzer bir pide türü Aksaray'da "Kıymalı" adını almıştır ve uzunluğu etli ekmekten daha kısa olarak pişirilmektedir. Aksaray'da mevlitlerde, cenaze-lerde, ani misafir geldiğinde ikram edilen bu yemeğin harcı genellikle aileler tarafından arzuya göre yapılıp, fırınlara götürülerek pişirilir. Ayrıca restoranlarda hazır şekilde de satılmaktadır.

Süt Ürünleri

Aksaray'da koyun yoğurdu ve görünüş olarak rokfor peynirine benzeyen bir tür küflü peynir yapılmakta ve bu

ürünler ilde en çok tüketilen süt mamulleri arasında yer almaktadır.

İçecekler

Tarihi M.Ö. 3000'li yıllara (Hititler dönemi) kadar uzanan Kapadokya Bölgesi'nin yer altı yerleşimlerdeki çeşitli galerilerinde mevcut bulunan, üzüm çiğneme ve şarap elde etme birimlerinin önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir (www.haber50.com). Benzer şekilde Gelveri'de bulunan Rum evlerinin neredeyse tamamının altında üzüm çiğneme ve şarap elde etme birimi, mahzen olarak kullanılacak karanlık ve serin bir odası bulunmaktadır. Buna rağmen Güzeyurt ilçesinde bulunan bağlarda yetiştirilen üzümlerden, yerli halk ancak sınırlı miktarda şarap üretmektedir. Geri kalan üzümlerden ise pekmez ve sirke elde edilmektedir.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en sık kullanılan teknik olan, görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmanın temel yaklaşımı nitel araştırma yönteminin tümevarım yaklaşımıdır. Tümevarım yaklaşımı, parçaların incelenmesini ve bu incelemelere dayanılarak bütünü tanımlanmasını amaçlayan bir yaklaşımdır (İslamoğlu, 2002:36). Bu çalışmada nitel yönteminin kullanılmasının nedenleri; araştırma verilerinin, doğrudan, müteşebbislerin görüşleri ile elde edilmek istenmesi, bu kişilerin görüşlerinin nicel yöntemle elde edilmesinin zorluğu ve çalışmaya dâhil edilen işletmelerin sınırlı olmasıdır.

Bu çalışmada veri toplama tekniği olarak kullanılan görüşme türü, Patton (1987)'nin belirttiği görüşme türlerinden *görüşme formu türü* görüşme türüdür. Kullanılan görüşme türü ayrıca Karasar (1999)'ın belirttiği görüşme türlerinden olan katılımcı sayısına göre bireysel görüşmeye girmektedir. Yine görüşülme istenen kişiye göre görüşme türlerinden, liderlerle yapılan görüşme türüne dahil olmaktadır.

Araştırmanın evrenini Gelveri'de bulunan ve restore edilerek konaklama tesisi olarak işletilen altı konak oluşturmaktadır. Bu çalışmada Gelveri'nin seçilme sebepleri ise; Türkiye'de önemli ve tercih edilen bir destinasyon olan Kapadokya'ya yakın olması ve sağlıklı bilgi edinmede yardımcı olacak müteşebbislerin varlığıdır. Çalışmaya dâhil edilen işletmelerle telefon ile yapılan görüşmeler sonucu randevu alınmıştır. Görüşmeler müteşebbislerin istedikleri saatlerde, konaklarda gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler için belirtilen saatten önce görüşme yerine ulaşılmaya dikkat edilmiştir.

Görüşme sürecinde ortamın sessizliği ve dikkatlerin görüşme amacına yönelmesi için gerekli çabalar sarf edilmiştir. Görüşme sırasında kamera bulundurulmuş ve kimi zaman önemli noktalar da ayrıca not alınmıştır. Görüşülen kişinin konu ile ilgili görüşlerini rahat bir şekilde ifade edebilmeleri için beşeri faktörler, ses tonu ve kıyafete özen gösterilmiştir. Kısacası, görüşmelerin etkin gerçekleştirilmesi için fiziki ve beşeri unsurların araştırmanın amacına uygunluğu sağlanmıştır. Bu bağlamda çalışmaya dâhil edilen işletmeler ve işletmelere ait genel bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

Görüşmede kullanılan soru formunun oluşturulmasında, öncelikle yapılan literatür incelemesi dikkate alınmıştır. Bu çerçevede oluşturulan ve sorulan sorular şunlardır:

- İşletmenin kaç odası bulunmaktadır?
- Hangi pansiyon türünü kullanıyorsunuz?
- Misafirlerin ortalama geceleme sayısı kaç?
- Ne kadar süredir işletiliyor?
- Çalışan sayısı kaç? Kaçı yerel halktan?
- Çalışanların kaç aile mensubu?
- Restorasyon ve tefrişat sürecinde kredi/destek kullanıldı mı?
- Oda fiyatınız ne kadar?
- İşletmenizde konaklayanlar ilçede yapılan (çini yapımı, şarap yapımı, bağ bozumu, ekme yapımı vs gibi) aktivitelere katılıyorlar mı?
- Kahvaltı servisi şekliniz nedir?
- Kahvaltıda misafirlere neler sunuluyor?
- Kahvaltı münüsünde yer alan yiyecek maddelerinin hangileri yöresel ürün?
- Akşam yemeği şekliniz nedir?
- Akşam yemeğinde misafirlere neler sunuluyor?
- Akşam yemeği münüsünde yer alan yiyecek maddelerinin hangileri yöresel ürün?
- Gerek kahvaltı gerekse de akşam yemeği için malzeme tedarikini nereden yapıyorsunuz?
- Yemekleri kim yapıyor? Yöre halkından mı?
- Gelveri tava, yöresel şarap, Gelveri ekmeği, Gelveri peyniri gibi bu çalışmanın literatür kısmında değinilen yemeklerden hangileri münüde yer almakta?/ yer almıyorsa nedeni nedir?

Bu soruların yanı sıra görüşme sürecinde müteşebbislerin verdikleri cevaplar karşısında ek sorular sorulmuştur.

ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE DEĞERLENDİRİLMESİ

Çalışmanın bu bölümünde yarı yapılandırılmış mülakat yapılan altı müteşebbisin vermiş olduğu cevaplara yer verilmiştir.

Müteşebbislerin demografik özelliklerine dair bulgular

Araştırma kapsamında görüşüne başvuru müteşebbisler arasında sadece Halil Pansiyon'un sahibi bayandır. Diğer müteşebbisler erkektir. Bu bayan da babasından kalan bir işi devam ettirmektedir. Aynı şekilde sadece Halil Pansiyon'un sahibi bayan, iki yıllık Turizm ve Otel işletmeciliği programı mezunudur. Diğer müteşebbisler ilk ve ortaöğretim mezunudur. Tüm müteşebbisler 35-45 yaş aralığındadır.

- Bu işletmenin mülkü size mi ait?

İşletme çalışanları, müşteri profilleri ve aktiviteler hakkında elde edilen bulgular

HP

Yarı biçimlendirilmiş mülakat sonucu elde edilen bilgilere göre Halil Pansiyon 16 yıldır faaliyet göstermektedir. Pansiyonun sahipleri olan aile üyesi üç kişidir ve burada hem oturmakta hem de çalışmaktadırlar. Ailenin tek geçim kaynağı sadece bu pansiyondur. Pansiyona genellikle Fransız, Amerikan, Alman ve İtalyanlar gelmektedir. Turistler civarda yapılan herhangi bir aktiviteye katılmamaktadırlar. Ancak yemekleri pansiyon sahibi pişirdiği için turistlerin bir kısmı pansiyon sahibinden yemek yapmayı öğrenmek istemektedirler. Bunu bir aktivite olarak saymak yerinde olacaktır.

HEKP

Hekim Konağı'nın müşteri profili sadece yabancılardan oluşmaktadır. Konak kira olduğu için işletmecilerin başka yerden de gelirleri bulunmaktadır. Konakta toplam 4 kişi çalışmakta, çalışanların hepsi Ankara'da ikamet etmekte ve yemekleri profesyonel bir aşçı pişirmektedir.

HİTK

Hitit Konağı bir yıldır faaliyet göstermektedir. İşletmede diğer konaklarla beraber biri aile üyesi, 10 kişi yöre halkı, 3 kişi dışarıdan olmak üzere toplam 15 -20 kişi çalışmaktadır.

OK

Yarı biçimlendirilmiş mülakat sonucu elde edilen bilgilere göre Osmanoğlu Konağı bir yıldır faaliyet göstermektedir. Aile fertleri işletmede çalışmamakta, ilçe yerlisi bir bayana iş imkânı sunulmaktadır. Konak sahiplerinin başka gelir kaynakları da bulunmaktadır.

Pansiyona genellikle Alman, Fransız, İspanyol ve Türkler gelmektedir. Turistler civarda yapılan herhangi bir aktiviteye katılmamakta sadece gezmek istemektedirler.

YP

Yılmaz Pansiyon 5 yıldır faaliyet göstermektedir. Pansiyonun sahipleri olan aile üyesi iki kişidir (karı-koca) ve burada hem oturmakta hem de çalışmaktadırlar. Pansiyona ağırlıklı olarak Fransızlar ve yerli turistler gelmektedir. Turistler ilçe içinde yapılan herhangi bir aktivite olursa katılmakta, uzakta bir etkinlik olduğu takdirde gitmeyi tercih etmemektedirler.

Tablo 1. Araştırmaya dâhil edilen işletmeler

Adı	Mülkiyet Durumu	Pansiyon Türü	Fiyatı (TL)	Oda Sayısı	Geceleme Sayısı	Rezervasyon Şekli	Yatırım Şekli
Halil Pansiyon	Kendi Malı	B&B	120	7	Münferit 2- 3 gece acente 1 gece	İnternet – kapı – müşteri – bazen de Acenta	Öz kaynak + tüketici kredisi
Hekim Konağı	Kira	B&B	120	5	2-3 günlük hafta sonu turları	İnternet – kapı – müşteri – bazen de Acenta	Bilgi alınmadı
Hitit Konağı	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	150	14 Oda	Münferit 3-5 gece Gruplar 1*- gece	İnternet – kapı – müşteri – bazen de Acenta	Öz Kaynak (ortaklı)
Karamanlı Konağı	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	150	11 Oda	Münferit 3-5 gece Gruplar 1-2 gece	İnternet – kapı – müşteri – bazen de Acenta	Öz Kaynak (ortaklı)
Osmanoğlu Konağı	Kendi Malı	B&B	150	9 Oda	Münferit 3-4 gece	İnternet sitesinden, Acenta bağlantısı yok	Öz Kaynak
Yılmaz Pansiyon	Kendi Malı	B&B	120	3 Oda	1-3 gece	Kapı müşterisi	Öz Kaynak

Sabah-akşam mönüleri ve malzeme tedarikleri hakkında elde edilen bulgular

HP

Konaklama fiyatına dâhil olan kahvaltı serpmesi olarak servis edilmektedir. Yöresel ürünlerden muhacir böreği ve önceden pişirilmiş varsa Gelveri ekmeği kullanılmaktadır.

Pansiyonda önceden haber verilmediği takdirde akşam yemeği verilmemektedir. Akşam yemekleri çorba, pilav, yaprak sarması gibi ev yemeklerinden oluşmaktadır. 2-3 gün süreyle konaklayan misafirler için her akşam mönü değişmektedir. Yemek yapımında kullanılan gıda malzemeleri ilçe çarşısından ve pansiyonun bahçesinden temin edilmektedir. Yemek fiyatı kişi başı 30 TL'dir. Turistler yemek esnasında şarap isterlerse yöresel şarap değil marketten alınan şaraplardan verilmektedir.

HEKP

İşletme yöreye uygun yemekleri mönüye koymaya çalışsa da, mönü uluslararası mutfak ağırlıklıdır. İşletmede yöresel unsurlar tercih edilmemekte ve alışveriş Aksaray merkezde bulunan büyük marketlerden yapılmaktadır.

HİTK

Kısa süreli konaklayanlar yörede herhangi bir el yapımı işe ya da faaliyetlere katılmamaktadırlar. Uzun süreli konaklayanlar ise sadece şarap yapımına katılmak-tadırlar. Bu tür aktiviteler katılamamalarının nedeni olarak da yörede aktivite olmaması gösterilmektedir.

İşletme günlük olarak ilçeden sadece ekme almaktadır. Kahvaltı açık büfe olarak servis edilmekte, sadece tereyağı ve köy yumurtası yerel halktan karşılanmakta geri kalan malzemeler ise marketten temin edilmektedir.

Akşam yemeği açık büfe olarak servis edilmekte, Gelveri Tava sürekli yapılmamaktadır. Akşam yemeklerinde genellikle 8-10 çeşit soğuk meze, 3-4 çeşit sebze yemeği servis edilmektedir. Gelveri ekmeği servis edilmemektedir. Turistler yemek esnasında şarap isterlerse yöresel şarap servis edilmektedir. Oda kahvaltı konaklayan müşteriler isterlerse akşam yemeğini Alakart mönü şeklinde alabilmektedirler. Bu hizmetin karşılığı kişi başı 35 TL'dir.

OK

Yemekleri çalışan bayan yapmaktadır. Ancak mutfak kullanımı misafirlere serbesttir. Dolayısıyla arzu ettikleri takdirde kendi yemeklerini kendileri de yapabilmektedirler. İşletmede sabah kahvaltısında özel el açması bir börek verilmektedir. Tüm yemekler tabakta porsiyonlanmış olarak servis edilmektedir. Akşam yemekleri genelde ev yemeği şeklinde hazırlanmaktadır. Sadece domates ve biber bahçeden tedarik edilmekte, diğer malzemeler Aksaray merkezde bulunan marketlerden temin edilmektedir. Misafirlere yöresel olarak el yapımı tarhana ve komşularda varsa Gelveri ekmeği servis edilmektedir. Turistler yemek esnasında şarap isterlerse yöresel şarap servis edilmektedir.

YP

Konaklama fiyatına dahil olan kahvaltı açık büfe olarak servis edilmektedir. Çok nadiren muhacir böreği yapılmakta, Gelveri ekmeği servis edilmemektedir. Akşam yemeği ekstradır ve ücreti 15-20 TL'dir. Yemeklik malzemelerden domates, biber ve salatalık mevsim şartları müsaitse bahçeden değilse pazartesesi günleri kurulan Gelveri semt pazarından temin edilmektedir. Misafirler ev yapımı Tarhana ikram edilmektedir. İşletmede Gelveri tava yapılmaktadır. Ancak odun ateşinde pişmesi gereken yemek bu işletmede önce düdüklü tencerede pişirilmekte, sonra çanağa konulmaktadır. Turistler yemek esnasında şarap isterlerse yöresel şarap servis edilmektedir.

Sonuç olarak kırsal alanlarda yeni bina yapmaktansa, restorasyon çalışmaları ile kırsal alanın mimari tarzı korunarak işletmeler açılması desteklenmektedir. Ancak bu tarz işletmelerin mönülerinde yerel yiyecek-içecek maddelerine yer vermeleri de gerekmektedir. Bu araştırma sonucunda işletme mönülerinde Gelveri ekmeği, el yapımı şarap, Aksaray tava gibi yöresel yemeklerin mönülere fazla dahil edilmediği, belki de ekonomik birtakım sebeplerle alışverişlerin yöreden değil de büyük marketlerden yapıldığı sonuçları elde edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

- Gelveri'de atıl durumda bekleyen, restore edildiği takdirde kırsal turizm işletmeleri arasına dâhil edilebilecek daha pek çok Rum evi bulunmak-tadır. Öz sermayesi

olmayanlara ne şekilde kredi kullanabilecekleri ya da Anıtlar Kurulu ile yapılabilecek çalışmalar hakkında bilgi verebilecek birimler oluşturulabilir, üniversite ile ortak çalışmalar yapılarak projeler yazılabilir. İlçede bu konuya yardımcı olabilecek bir meslek yüksekokulu bulunmaktadır. Okulda hem Mimari Restorasyon hem de Turizm İşletmeciliği programları bulunmaktadır.

- Yöre halkına kırsal turizm işletmeleri sayesinde yeni iş olanakları yaratıldığı takdirde kente göç azalacaktır.

- İlçenin yerli bayanlarının ortaklaşa yaptıkları Gelveri ekmeğinin sürekli yapılması sağlanmalı ve bir büfe açılarak satışı sağlanmalıdır. Böylece hem kırsal turizm işletmeleri her öğünde misafirlerine bu ekmeği ikram edilebilecek, hem de yaşadığı yere bu ekmekten götürmek isteyen turistlerin satın alması sağlanacaktır. Bu yolla ilçe bayanlarına maddi bir destek de sağlanacaktır.

- Yöresel yemekler konusunda sadece ilçe değil il bazında sıkıntı yaşanmaktadır. Bu sebeple bir çalışma başlatılarak unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin envanteri çıkartılmalıdır. Pek çok yemek reçetesi yazılı olarak tutulmadığından, bu yemekler yaşlı nesil ile birlikte kaybolacaktır. Tespit çalışmalarından sonra kırsal turizm işletmeleri münülerine eklenmesi sağlanmalıdır.

- Benzer şekilde üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları alanında yüksek lisans ve doktora programlarının kurulması, mutfak kültürü üzerine daha derinlemesine araştırma yapılmasını sağlayacaktır. En azından iller bazında Yöresel Mutfakları Araştırma Merkezi vb. kuruluşların yer alması, yapılan araştırma sayısına olumlu anlamda büyük katkıda bulunacaktır.

- Yörede konaklama süresinin arttırılması yöresel yemeklerin tüketim oranını arttıracaktır. Bu sayede, turist başına satın alma oranı da arttırılacaktır. Misafirlerin geceleme sayısını arttırmaya yönelik planlamalar yapılmalıdır.

- Volkanik bir dağ olan Hasan Dağı sayesinde yörede şarap üretimine elverişli topraklar bulunmaktadır. Ancak yöre halkı bağcılığa fazla önem vermemektedir. Bu konuda ekonomik kaygılar olması muhtemeldir ancak çiftçilerin modern üzüm üretim alanlarının oluşturulmasının yanı sıra, çeşitli cins ve türlerde üzüm üretimi, ilaç ve gübre konusunda bir teşvik politikasının izlenmesi ile 3-5 yıllık bir süreçte hem bölgeden elde edilen üzüm miktarı, hem de üzümçülük yapan çiftçi sayısında önemli bir artış kaydedileceği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

[1] Avcıkurt, C. ve Ö. Köroğlu (2008), “Kırsal Turizm”, (Ed. N. Hacıoğlu, C. Avcıkurt) Turistlik Ürün Çeşitlendirmesi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara .İslamoğlu, A. H. (2002), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, İstanbul, Beta Yayınları.

[2] Karasar, N. (1999), *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, 9.Basım, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. Macdonald, R. and L. Jolliffe (2003), “Cultural Rural Tourism: Evidence from Canada, *Annals of Tourism Research*, vol:30, no:2, pp:307-322.

[3] Marzella D. A. (2008) Culinary Tourism: Does Your Destination Have Potential?, Winter 2008 Travel Marketing Decisions.

[4] OECD, (1994), *Tourism Strategies and Rural Development*, OECD Press, France. Patton, M.Q. (1987), *How To Use Qualitative Methods In Evaluation*, Nexbury

Park, CA:Sage, Aktaran Yıldırım, Ali ve Şimsek, Hasan. [5] *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, 5.Baskı, Ankara, Seçkin Yayıncılık 2005.

[6] Soykan, F. (2003), “Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi”, *Ege Coğrafya Dergisi*, Sayı:12 Sayfa: 1-11, İzmir.

[7] Uçar, M., H. Çeken, Ş. Ökten, (2010), “*Kırsal Turizm ve Kırsal Kalkınma (Fethiye Örneği)*”, Detay Yayıncılık, Ankara.

[8] <http://www.atonet.org.tr/yeni/index.php?p=1475&l=1>, (ET:15.08.2012).

[9] <http://www.topluyemek.com/yemek-ve-yasam/yemek-tarifleri/yoresel-yemekler.aspx>, (ET:15.08.2012).

[10] <http://www.aksaraykulturturizm.gov.tr/ana-sayfa/1-32787/20110109.html>, (Erişim Tarihi, 15.08.2012).

[11] <http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/23202.html>, (ET: 15.08.2012).

[12] <http://www.haber50.com/kapadokyada-bagcilik-tesvik-bekliyor-26550h.htm>, (ET: 05.09.2012).

