

**GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN KİLİS
MUTFAĞINA YÖNELİK ALGILARI¹**

*PERCEPTIONS OF UNIVERSITY STUDENTS TOWARDS KİLİS CUISINE IN THE
CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM*

Dr. Öğr. Üyesi Melda AKBABA

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu,
mharbalioglu@kilis.edu.tr

Öğr. Gör. Gamze ÖZEL

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
gozel@kilis.edu.tr

Öğr. Gör. Fatih YILDIZ

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
fatihyildiz@kilis.edu.tr

ÖZ

Türk Mutfağı gün geçtikçe dünya mutfakları arasında yerini almakta ve gastronomi turizmi kapsamında önem arz etmektedir. Kilis mutfağı Köçük Aşı Çorbası, Dövme Çorbası, Sülüklü Pancar, Ekşili Malhita, Kilis Tava, Kilis Kebabı, Altı Ezmeli, Pimpirim Kavurma, Teşrübe, Acur Mutayana, Şihılmaşşe, Kümbülmüşfiyye, Lebniye, Oruk, Şişberek, Kırk Semseği, Sucuk Hamra, Egeği Dolması, Ekmek Aşı, Mıkla, Çürütme, Öcce, Cennet Çamuru, Gerebiç, Kilis Katmeri, Haytalya, Bastıklı Muska, Şüdü, Mayanalı Kahke ve Sucuk Hapıası ile gastronomi turizmi açısından turistlerin taleplerini karşılayabilecek potansiyele sahiptir. Bu çalışmada zengin Türk mutfağı ve Halep mutfağının özelliklerini yansıtan Kilis ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin ve Kilis yemeklerinin en etkin bir şekilde tanıtımını sağlayabilecek üniversite öğrencilerinin Kilis yemeklerini algılama durumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Kilis ilinde öğrenim gören üniversite öğrencilerine Kilis mutfağını algılama durumlarını belirlemeye yönelik anket uygulanmış olup, Kilis yemeklerinin tanınırlığına ve sürdürülebilirliğine yönelik öneriler getirilmiştir.

Anahtar sözcükler: Kilis ili, gastronomi turizmi, üniversite öğrencileri.

ABSTRACT

The Turkish cuisine is gradually taking its place among the world cuisines and it is important within the scope of gastronomic tourism. Kilis cuisine has the potential to meet the demands of tourists in terms of gastronomy tourism with Köçük Aşı Çorbası, Dövme Çorbası, Sülüklü Pancar, Ekşili Malhita, Kilis Tava, Kilis Kebabı, Altı Ezmeli, Pimpirim Kavurma, Teşrübe, Acur Mutayana, Şihılmaşşe, Kümbülmüşfiyye, Lebniye, Oruk, Şişberek, Kırk Semseği, Sucuk Hamra, Egeği Dolması, Ekmek Aşı, Mıkla, Çürütme, Öcce, Cennet Çamuru, Gerebiç, Kilis Katmeri, Haytalya,

¹ Bu araştırma 28 Eylül-1 Ekim 2017 tarihlerinde Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi ev sahipliğinde düzenlenen Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi'nde sözlü olarak sunulmuştur.

Bastıklı Muska, Şüdü, Mayanalı Kahke and Sucuk Hapıması. In this study, it was aimed to determine the gastronomic tourism potential of Kilis province, which reflects the characteristics of rich Turkish cuisine and Aleppo cuisine, and it was aimed to determine the perception of Kilis cuisine by university students who can provide the most effective presentation of Kilis cuisine. For this purpose, a questionnaire was applied to university students who were studying in Kilis to determine the status of perception of Kilis cuisine. Finally, suggestions have been made for the recognition and sustainability of Kilis cuisine.

Key words: Kilis province, gastronomy tourism, university students.

1. GİRİŞ

En temel ihtiyaç olan yemek yeme, ateşin icadı ve yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte büyük bir oluşum başlatmıştır. Yemek pişirme için harcanan süre artmaya başlamış, zamanla üzerinde kafa yorulan, tartışılan ve çeşitli yönleriyle çalışmalara konu olan bir bilim dalı olarak kabul görmüştür. Yemeğe duyulan ihtiyaç “gastronomi” biliminin temellerini atmıştır. Literatürde çok geniş bir konseptte sahip olduğu için birçok yazar tarafından tam olarak tanımlamanın mümkün olmadığı ifade edilen kavram, temel olarak “yemek sanatı” olarak bilinmektedir (Çevik ve Saçılık, 2011: 503). Kavram ilk kez Joseph Berchoux tarafından yazılan “Gastronomi Tarladan Sofraya İnsan” eserinden dile yerleşmiş sonrasında 1835 yılında “Gastronomi” kavramı Fransız Akademisi tarafından sözlüğe alınarak resmileştirilmiştir. (Gürsoy, 2014: Akt. Karaca vd., 2015: 28).

Gastronomi; mutfak kültüründe yer alan yiyecek ve içeceklerin görünüşleri, tatları, yapıları, sofraya düzenleri ve bunlar arasındaki ilişkiyi, damak zevkine uygun yiyecek ve içecekleri inceleyip araştıran aynı zamanda bu aktiviteye katılanlar tarafından sanatsal bir faaliyet olarak adlandırılan disiplin olarak tanımlanabilir. Sunulan ürünlerin görsel, işitsel, tat, özellik ve güzelliklerini ortaya çıkaran bir sanat dalı olarak; iğnenin sunulduğu bardağı veya hazırlanan yemek tabağının estetiğini güzelliğini sanat eseri olarak ön plana çıkarmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016: 89). Gastronomi sadece karın doyurmak veya hayatta kalma çabası olmaktan çok yemeğin tarladan sofraya kadar, hatta tarladan mideye kadar olan süreci oluşturmaktadır. Bu süreç içerisinde yemeğin hem hazırlanması hem sunumu birbirini tamamlayıcı niteliktedir.

2. GASTRONOMİ VE TURİZM İLİŞKİSİ

Turizm hem aynı ülkenin farklı yörelerinde yaşayan insanlar arasında da hem de farklı ülkelerde yaşayan insanlar arasında kültürel etkileşime neden olmaktadır (Hazar, 2010: 59). Kültür bir topluluğun manevi değerleri, gelenek göreneklere, yaşantısı, düşünce şekillerini içine alan değerler bütünüdür ifade eder. Bu değerleri oluşturan turistik kaynaklar içerisinde yer alan halk mutfağı da kişilerin kültürel zenginlikleri tanımak ve yararlanmak üzere turizm olaylarına katılmalarına neden olmuştur (Hazar, 1994: 24).

Gastronomi turizmi kavramı ilk kez 1998 yılında “Culinary Tourism” adlı eserde Long tarafından geliştirilen bir kavramdır. Bir yöreye ait olan yiyecek ve içecekleri tatmak, tecrübe etmek, kültürü yaşayarak farkına varmayı ifade eder. Bu kapsamda gastronomi turizmi turistlerin değişik kültürlerin yiyecek ve içeceklerini tüketmesiyle oluşan kültürel etkileşimi ifade etmektedir (Long, 1998:183; Akt. Acar, 2016: 82).

Bir toplumun yaşam biçimi üzerinde etkili olan kültürel değerler aynı zamanda toplumun yeme içme alışkanlıkları üzerinde de etkili olmaktadır (Albayrak, 2013: 5052). Farklı toplum kültürlerini oluşturan unsurlar içerik olarak farklı olabilir. Farklı toplumların kültürlerini arasında farklar bulunmakla beraber aynı toplumların kültürleri arasında da farklar olabilir (Dönmezer, 1982; Akt. Kozak ve Nergiz, 2012: 81). Bu nedenle çeşitli yeme içme alışkanlıkları, yemek çeşitleri, farklı yemek pişirme ve saklama yöntemlerini görmek olasıdır (Albayrak, 2013: 5052).

Gastronomi turizminin kökenini oluşturan tarım, kültür ve turizm unsurları bölgesel çekicilik ve deneyim olarak pazarlanması ve konumlandırılmasına imkân sunmaktadır. Tarım; ihtiyaç duyulan gıdayı, kültür; tarih ve özgünlüğü, turizm ise; hizmet ve altyapıyı sağlar. Gastronomi turizmi ise bu üç bileşeni bir çatı altında toplamaktadır. (Du Rand ve Heath, 2006: 209).

Gastronomi turizmi ile birlikte turist yerel halk etkileşimi artmakta ve turizmin sosyolojik olarak önemini arttırdığının bir göstergesini oluşturmaktadır. Bölgenin mevcut yemek kültüründe bulunan bazı yemekler zamanla o kültürün sembolü olarak kabul edilebilmektedir.

Günümüzde mutfak kültürünü deneyimlemek turistlerin seyahat nedenleri arasında önemli bir yer elde etmiştir. Bu durum destinasyonların mutfak kültürlerini birer çekim ögesi olarak kullanmalarını sebep

olmuştur. Böylelikle birçok ülke veya bölge için gelişmekte olan bir turizm pazarı olarak görülmekte olan gastronomi turizmi bölge veya ülkelere rekabet avantajı elde etmek için fırsat sunmaktadır (Horng ve Tsai, 2012: 40). Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan bölgeler bu avantajdan yeterince yararlanabilirlerse pazarda iyi bir yer elde edebilir ve kendi mutfak kültürleriyle marka oluşturabilirler.

3. KİLİS MUTFAĞI

Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de yıl içerisinde düzenlenen bölge veya yörenin gelenek, görenek, kültür ve yaşantısının sergilenmesine olanak sağlayan değerler önemli turizm potansiyeli oluşturmaktadır. Yapılan etkinliklere bakıldığında turizm açısından fazla gelişmeyen bölgelerde yerel etkinliklerin daha fazla olduğu görülmektedir. Bu bölgelerde yerel etkinliklerin yoğun olmasının nedenine bakıldığında yerel halkın gelenek, görenek ve kültürel değerlerini koruyarak yaşatmaya çalıştıkları, gelecek kuşaklara da aktarma çabasının yanı sıra ekonomik beklentilerinin de karşılanma düşüncesi içinde oldukları görülmektedir (Orhan, 2010: 244).

Gastronomi turizmi turistler için temel motivasyon kaynağıdır (Sanchez-Canizares ve Lopez-Guzman, 2012: 242). Yeni tatlar denemek, üretim sürecine tanıklık etmek veya farklı mutfak kültürlerini keşfetmek isteyen kişiler için temel çekim ögesini oluşturan gastronomi turizmi bölgenin kalkınmasında önemli bir yer oluşturmaktadır.

Bu kapsamda ele alınan Kilis ili tarih boyunca çok çeşitli kavimlere ev sahipliği yapmıştır. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan ilde et ve bulgur yemeklerin ana malzemesini oluşturur. Mevsime bağlı olarak sebze yemekleri de ilde sıkça yapılmaktadır. Yağlı ve baharatlı olan yemeklerinin yanı sıra zeytinyağlılar da sofraların vazgeçilmezidir (kilis.gov.tr). Yemeklerin lezzetine önem verilmekte ve yemeğin özelliklerine göre çeşitli baharatlar kullanılmakta, yemeklerde kullanılan zeytinyağı ise ilde yetiştirilen zeytinlerin damıtılmasıyla yöreye has olarak elde edilmektedir.

Kilis ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek yemekleri Tablo 1’de görüldüğü üzere çorbalar, ana yemekler ve tatlılardan oluşmaktadır.

Tablo 1. Kilis İli Yöresel Yemekleri

ÇORBALAR	TATLILAR
Tatlı Malhita	Cennet Çamuru
Ekşili Malhita	Gerebiç
Sütlü Pancar	Kilis Katmeri
Dövme Çorbası	Haytalya
Köçük Aşı Çorbası	Bastıklı Muska
	Şüdü
	Mayanalı Kahke
	Sucuk Hapıması
ANA YEMEKLER	
Kilis Tava	Şişberek
Kilis Kebabı	Kırk Semseği
Altı Ezmeli	Sucuk Hamra
Pimpirim Kavurma	Eğegi Dolması
Teşrübe	Ekmek Aşı
Acur Mutayana	Mıkla
Şihmahşe	Çürütme
Kümbülmüşfiyye	Öcce
Lebeniye	Et Balığı
Oruk	Bulamaç

4. YÖNTEM

Bu çalışmada, Kilis 7 Aralık Üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerin Kilis mutfağına yönelik algılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın örneklemi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi’nde 2016-2017 eğitim öğretim yılında öğrenim gören ikinci sınıf ve üzeri 325 öğrenciden oluşmaktadır.

Araştırmada alan araştırması yöntemi kapsamında yapılandırılmış anket tekniği kullanılmıştır. Anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik sorulara, ikinci bölümde Kilis yemeklerine ilişkin önermeler üçüncü bölümde ise öğrencilerin Kilis yemeklerinden yediklerine, beğendiklerine ya da beğenmediklerine yönelik önermeler bulunmaktadır. Anket soruları Mankan (2012)’ nin “Yabancı

Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği” adlı çalışmasından ve Belgin (2014)’ün “Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri” adlı kitabından faydalanılarak oluşturulmuştur. Ölçekte Kilis yemeklerine ilişkin önermeler 27 madde ve öğrencilerin Kilis yemeklerinden yediklerine, beğendiklerine ya da beğenmediklerine yönelik önermeler 33 madde olmak üzere toplam 60 ifadeden oluşmaktadır.

5. BULGULAR

Çalışmada öncelikle güvenilirlik analizi yapılmıştır. Verilerin güvenilirliği Cronbach’s Alpha ile test edilmiştir. Cronbach’s Alpha sonucu 0,925 çıkmıştır. Analiz sonucunda güvenilirlik katsayıları 0,80’in üzerinde olduğundan araştırma ölçeğinin en yüksek derecede güvenilir olduğu söylenebilir.

Anketler aracılığı ile toplanan verilerin istatistikî analizleri için; örneklem grubunun özelliklerinin belirlenmesine ilişkin frekans ve yüzde hesaplamaları yapılmıştır. Öğrencilerin Kilis yemeklerine ilişkin algılarını belirlemeye ve öğrencilerin Kilis yemeklerinden yediklerine, beğendiklerine ya da beğenmediklerine yönelik ifadelerle katılım durumlarının frekans dağılımlarının yanı sıra aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanarak betimlenmiştir. Bununla birlikte demografik değişkenler açısından öğrencilerin Kilis yemeklerine ilişkin algıları arasındaki farklılıkları belirlemeye yönelik, t-testi ve ANOVA testi yapılmıştır.

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Cinsiyet	n	%
Erkek	146	44,9
Kadın	179	55,1
Yaş	n	%
20 yaş ve altı	74	22,8
21-30 yaş	230	70,8
31-40 yaş	21	6,5
Gelir Düzeyi	n	%
Düşük	56	17,2
Orta	229	70,5
İyi	40	12,3
Barındığı Yer	n	%
Ev	189	58,2
Yurt	136	41,8
Öğrenim Türü	n	%
Birinci Öğretim	161	49,5
İkinci Öğretim	164	50,5
TOPLAM	325	100

Araştırmanın örneklem grubunu oluşturan öğrencilerin 55,1’ i kadın, 44,9’ u erkek, %70,8’ ini 21-30 yaş aralığı oluşturmaktayken, 31-40 yaş grubunda bulunan katılımcıların oranı %6,5’ tir. Öğrencilerin gelir düzeyine bakıldığında ise, örneklemin %70,5’ i orta, %17,2’ si ise düşük gelir düzeyinde olduğunu belirtmektedir. Araştırmanın örneklem grubunun büyük bir çoğunluğu evde barınan (%58,2) ve ikinci öğretimdeki (%50,5) öğrencilerden oluşmaktadır (Tablo 2).

Öğrencilerin Kilis yemeklerine ilişkin algılarını belirlemeye yönelik ifadelerle katılım durumlarına göre öğrenciler yedikleri Kilis yemeklerinin salçalı (ort. 3,95), yağlı ve salçalı (ort. 3,83), baharatlı (ort. 3,79), yağlı (ort. 3,67), doyurucu (ort. 3,55), bol soğanlı ve sarımsaklı (ort. 3,51) ve tatlıların da bol yağlı ve şekerli (ort. 3,53) olduğunu ifade etmişlerdir.

Aynı zamanda öğrenciler Kilis yemeklerinin çok çeşitli (ort. 3,36), damak tadına uygun (ort. 3,33), besleyici ve ucuz (ort. 3,28), görünüşünün çok güzel (ort. 3,24) ve çok lezzetli olduğunu (ort. 3,22) belirtmişlerdir (Tablo 2).

Tablo 3. Öğrencilerin Kilis Yemeklerine İlişkin Algılarını Belirlemeye Yönelik İfadelere Katılım Durumları

	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	5 (%)	Ort.	Std Sapma
Çok lezzetli	10,5	13,2	27,4	41,2	7,7	3,22	1,11
Görünüşü çok güzel	12,9	9,5	26,8	41,2	9,5	3,24	1,16
Çok çeşitli	5,2	12,9	36,0	32,6	13,2	3,36	1,03
İlgi çekici	10,2	18,8	32,6	29,2	9,2	3,09	1,12
Oldukça hijyenik	19,7	21,2	30,2	22,5	6,2	2,74	1,19
Enerjisi yüksek	1,8	26,2	36,9	28,6	6,5	3,12	0,93
Yağlı	0,6	20,0	21,5	27,7	30,2	3,67	1,13
Salçalı	0,6	7,7	16,9	43,4	28,9	3,95	0,92
Yağlı ve salçalı	1,2	7,7	25,2	38,2	27,7	3,83	0,96
Baharatlı	6,5	5,2	16,9	45,2	26,2	3,79	1,09
Sindirimi kolay	14,8	11,7	36,3	32,6	4,6	3,01	1,11
Besleyici	3,4	23,1	28,3	32,9	12,3	3,28	1,06
Damak tadına uygun	7,7	19,1	21,8	35,7	15,7	3,33	1,18
Doyurucu	7,7	10,8	20,0	42,2	19,4	3,55	1,15
İştah açıcı	19,4	10,2	25,2	32,3	12,9	3,09	1,31
Sağlıksız	1,2	32,3	22,8	33,2	10,5	3,19	1,04
Fazla etli	18,8	20,0	20,9	24,6	15,7	2,98	1,35
Bol soğanlı, sarımsaklı	6,8	14,8	26,2	25,2	27,1	3,51	1,22
Tatlılar bol yağlı ve şekerli	6,2	16,9	19,7	32,0	25,2	3,53	1,21
Hamur işleri çok yağlı	8,9	16,9	41,2	19,7	13,2	3,11	1,11
Kokusu hoş	11,4	23,1	32,9	24,9	7,7	2,94	1,12
Pahalı	9,2	23,1	23,1	36,3	8,3	3,11	1,13
Ucuz	10,5	13,8	29,5	29,8	16,3	3,28	1,20
Kahvaltısı çeşitli	10,2	18,5	35,4	29,2	6,8	3,04	1,08
Kokusu kötü	14,2	24,6	31,4	15,7	14,2	2,91	1,24
Lezzeti kötü	16,3	25,2	23,4	26,5	8,6	2,86	1,22
Tatlıların lezzeti çok güzel	6,8	9,8	34,5	30,2	18,8	3,44	1,11

n: 325, 1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2= Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum.

Öğrencilerin Kilis yemeklerinden yediklerine, beğendiklerine ya da beğenmediklerine yönelik ifadelere katılım durumlarına göre öğrenciler Kilis ilinin çorbalarından en çok dövme çorbasını duyduklarını (% 27,4) ve yiyip beğendiklerini (%25,5) ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra öğrencilerin en çok sütlü pancar çorbasını (% 73,2) duymadıklarını belirtmişlerdir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu Kilis ilinin ana yemeklerinden Kilis tava (% 66,8) ve Kilis kebabını (%63,7) yiyip beğendiklerini ifade etmişlerdir. Ancak araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu Kilis ilinin ana yemeklerinden acur mutayana (%86,5), teşrübe (%85,8), çürütme (%77,2), kümbülmüşfiyye (%72,9), şıhlımaşşe (%72) ve kırk semseği (%71,4) yemeklerini duymadıklarını belirtmişlerdir.

Öğrencilerin Kilis tatlılarından yediklerine, beğendiklerine ya da beğenmediklerine yönelik ifadelere katılım durumlarına göre öğrenciler Kilis ilinin tatlılarından cennet çamuru (%51,4) ve Kilis katmeri (% 40,3) tatlılarını yiyip beğendiklerini ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra öğrenciler en çok şüdü (% 80,9), sucuk hapı (%74,2), haytalya (%73,5) ve mayanalı kahkeyi (%72,0) duymadıklarını belirtmişlerdir (Tablo 3).

Tablo 4. Öğrencilerin Kilis Yemeklerinden Yediklerine, Beğendiklerine ya da Beğenmediklerine Yönelik İfadelere Katılım Durumları

Kilis Yemeklerinden;	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	Ort.	Std Sapma
ÇORBALAR						
Tatlı Malhıta	62,2	21,5	9,8	6,5	1,61	0,91
Ekşili Malhıta	61,8	18,5	8,0	11,7	1,70	1,04
Sütlü Pancar	73,2	11,1	12,6	3,1	1,46	0,83
Dövme Çorbası	30,5	27,4	16,6	25,5	2,37	1,17
Kölük Aşı Çorbası	61,8	16,3	5,8	16,0	1,76	1,12

ANA YEMEKLER						
Kilis Tava	0,6	16,6	16,0	66,8	3,49	0,79
Kilis Kebabı	17,5	14,8	4,0	63,7	3,14	1,21
Altı Ezmeli	57,2	9,5	6,2	27,1	2,03	1,31
Pimpirim Kavurma	70,2	19,7	1,2	8,9	1,49	0,90
Teşrübe	85,8	7,4	5,5	1,2	1,22	0,60
Acur Mutayana	86,5	10,2	3,4	0,0	1,17	0,46
Şihılmaşşe	72,0	18,2	0,6	9,2	1,47	0,90
Kümbülmüşfiyye	72,9	10,2	2,8	14,2	1,58	1,07
Lebeniye	29,5	16,0	19,4	35,1	2,60	1,24
Oruk	45,8	10,8	3,4	40,0	2,38	1,40
Şişberek	59,7	18,5	3,7	18,2	1,80	1,15
Kırk Semseği	71,4	9,8	6,2	12,6	1,60	1,06
Sucuk Hamra	68,3	12,3	12,9	6,5	1,60	1,07
Eğegi Dolması	63,4	28,3	2,8	5,5	1,50	0,80
Ekmek Aşısı	55,7	20,0	5,8	18,5	1,87	1,16
Mıkla	68,6	18,2	7,1	6,2	1,51	0,87
Çürütme	77,2	10,5	5,5	6,8	1,42	0,87
Öcce	52,3	9,8	4,9	32,9	2,18	1,36
Et Balığı	62,8	16,3	0,6	20,3	1,78	1,18
Bulamaç	47,4	31,4	4,0	17,2	1,91	1,09
TATLILAR						
Cennet Çamuru	16,9	24,9	6,8	51,4	2,93	1,20
Gerebiç	42,2	18,5	7,1	32,3	2,30	1,30
Kilis Katmeri	33,2	20,9	5,5	40,3	2,53	1,31
Haytalya	73,5	15,7	6,8	4,0	1,41	0,79
Bastıklı Muska	56,3	21,5	0,6	21,5	1,87	1,19
Şüdü	80,9	5,8	6,2	7,1	1,39	0,89
Mayanalı Kahke	72,0	12,6	2,8	12,6	1,56	1,03
Sucuk Hapıması	74,2	6,2	10,5	9,2	1,55	1,01

n: 325, 1=Duyamadım, 2= Duydum, 3=Yedim Beğenmedim, 4=Yedim Beğendim.

Tablo 5. Öğrencilerin demografik özelliklerine göre Kilis yemeklerine ilişkin algıları arasındaki farklılıkları

Değişkenler	N	Ort.	St.Sapma	F	Anlamlılık (p)
Cinsiyet	Erkek	146	3,18	0,669	0,002
	Kadın	179	3,34		
Yaş	20 yaş ve altı	74	3,05	19,764	0,000
	21-30 yaş	230	3,30		
	31-40 yaş	21	3,73		
Gelir Düzeyi	Düşük	56	3,24	24,163	0,000
	Orta	229	3,35		
	İyi	40	2,82		
Barındığı Yer	Ev	189	3,32	16,784	0,031
	Yurt	136	3,20		
Öğrenim Türü	Birinci Öğretim	161	3,27	5,106	0,868
	İkinci Öğretim	164	3,28		

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet, yaş, gelir düzeyi ve barındığı yer değişkeni açısından Kilis yemeklerine ilişkin algıları arasında $p < 0,05$ olduğundan anlamlı bir farklılık görülmektedir. Bu bağlamda Kilis yemeklerine ilişkin algı öğrencilerin cinsiyeti, yaşı, gelir düzeyi ve barındığı yere göre bir farklılık göstermektedir. Bunun yanı sıra araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim türü değişkeni açısından Kilis yemeklerine ilişkin algıları arasında $p > 0,05$ olduğundan anlamlı bir farklılık görülmemektedir. Bu bağlamda Kilis yemeklerine ilişkin algı öğrenim türüne göre bir farklılık göstermemektedir (Tablo 5).

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Türk mutfağı ve Halep mutfağının özelliklerini yansıtan Kilis ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin ve Kilis yemeklerini en etkin bir şekilde tanıtımını sağlayabilecek üniversite öğrencilerinin Kilis yemeklerini algılama durumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bunun yanı sıra, öğrencilerin Kilis

yemeklerini algılama durumlarının cinsiyet, yaş, gelir düzeyi, barındığı yer ve öğrenim türü gibi değişkenler açısından farklılaşmasına bakılmıştır.

Araştırmaya katılanların çoğunluğunun; cinsiyeti kadın, 21-30 yaş aralığında, orta gelir düzeyinde, evde barınan ve ikinci öğretim öğrencilerden oluştuğu görülmektedir. Araştırmaya katılan öğrenciler Kilis yemeklerinin salçalı, yağlı, baharatlı, doyurucu, bol soğanlı ve sarımsaklı ve tatlıların da bol yağlı ve şekerli olduğunu ifade etmişlerdir. Bununla birlikte araştırmaya katılan öğrenciler Kilis yemeklerinin çok çeşitli, damak tadına uygun, besleyici ve ucuz, görünüşünün çok güzel ve çok lezzetli belirtmişlerdir.

Öğrencilerin Kilis yemeklerinden yediklerine, beğendiklerine ya da beğenmediklerine yönelik ifadelere katılım durumlarına göre öğrenciler Kilis ilinin çorbalarından en çok dövme çorbasını duyduklarını ve yiyip beğendiklerini ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra öğrencilerin en çok sütlü pancar çorbasını duymadıklarını belirtmişlerdir. Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu Kilis ilinin ana yemeklerinden Kilis tava ve Kilis kebabını yiyip beğendiklerini ifade etmişlerdir. Ancak araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu Kilis ilinin ana yemeklerinden acur mutayana, teşrübe, çürütme, kümbülmüşfiyye, şıhılmaşşe ve kırk semseği yemeklerini duymadıklarını belirtmişlerdir. Öğrenciler Kilis ilinin tatlılarından cennet çamuru ve Kilis katmeri tatlılarını yiyip beğendiklerini ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra öğrenciler en çok südüt, sucuk hapisası, haytalya ve mayanalı kahkeyi duymadıklarını belirtmişlerdir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet, yaş, gelir düzeyi ve barındığı yer değişkeni açısından Kilis yemeklerine ilişkin algıları arasında anlamlı bir farklılık görülmektedir. Bunun yanı sıra araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim türü değişkeni açısından Kilis yemeklerine ilişkin algıları arasında anlamlı bir farklılık görülmemektedir.

Yapılan kavramsal inceleme sonucunda Kilis mutfağının gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu belirlenmiştir. Ancak Kilis yemeklerinin tanınırlığında son derece önemli olan öğrencilerin Kilis mutfağını çok tanımadıkları görülmektedir. Bu bağlamda; Kilis yemekleri üzerine çeşitli tanıtım faaliyetleri düzenlenebilir. Restoranların menülerinde öğrencilerinde bütçesine uygun olabilecek şekilde yöresel yemeklere yer verilebilir ve Kilis yemeklerinin geliştirilmesi ve tanınırlığını arttırmaya yönelik çeşitli plan ve politikalar geliştirilebilir.

KAYNAKÇA

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

Albayrak, A. (2013). "Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma". *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063.

Belgin, T. (2014). Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri, Kilis Valiliği, Kilis.

Çevik, S. & Saçılık, M.Y. (2011). "Destinasyon Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği", 12. Ulusal Turizm Kongresi, Akçakoca, Düzce, 503-515.

Du Rand G. & Heath E. (2006). "Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing", *Current Issues In Tourism*, 9: 206-234.

Hazar, A. (1994). Ticaret Liseleri İçin Turizm, Tutubay Yayınları: Ankara.

Hazar, A. (2010). Meslek Yüksekokulları İçin Genel Turizm, Nobel Yayın Dağıtım: Ankara.

Hornig, J. S. & Tsai. C. T. (2012). "Culinary Tourism Strategic Development:an Asia-Pacific Perspective", *International Tourism Of Journal Research*, 14, 40-55.

Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). "Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3, 27-42.

Kozak, M. A. & Nergiz, H. G. (2012). Turizmde Etik Kavramlar, İlkeler, Standartlar, Detay Yayıncılık: Ankara.

Mankan, E. (2012). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı.

Orhan, A. (2010). “Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

Sanchez-Canizares, S. & Lopez-Guzman, T. (2012). “Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist”. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.

Şengül, S. & Türkay, O. (2016). “Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.

<http://kilis.gov.tr/kilis-yemekleri> Erişim Tarihi: 24.09.2017.