



Etno-Restoranlarda Otantikliği Deneyimlemek - Kırgızistan'da Etno-Restoranlar: Supara ve Dasmia

Authenticity in Etno-Restaurant Experiences in Kyrgyzstan: Supara and Dasmia

Dr. Öğr. Üyesi Cemal İNCE 
Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
E-posta: cemal.ince@gop.edu.tr

Öğr. Gör. Nadira TURGANBAEVA 
Manas Üniversitesi
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
E-posta: tnadira@mail.ru

Öğr. Gör. Dr. Gülmira SAMATOVA 
Manas Üniversitesi
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
E-posta: gul29@mail.ru

Öz

Supara ve Dasmia Etno-restoran Kırgız mutfağına ait yiyecek ve içecekleri Al'a carte, banket ve geleneksel servis yöntemleri ile yerli ve yabancı konuklara sunmaktadır. Araştırmada, Supara ve Dasmia Etno-Restoranlarının konuk karşılamada geleneksel Kırgız konuk karşılama ritüellerini, yemek hazırlamada geleneksel Kırgız mutfağının hazırlama, pişirme ve sunum tekniklerini uyguladıkları, yerli ve yabancı konuklarına Kırgız kültürel yaşamından örnekler sundukları görülmektedir. Supara ve Dasmia Etno-Restoranlarının, aynı zamanda tema olarak geleneksel Kırgız çadırı (üy) olan Boz Üyü (Boz yurt), ünitelerini, sofrta kurallarını ve sosyal statülerini konuklarına deneyimlettikleri belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Etno-Restoran, Geleneksel Mutfak, Kırgızistan Mutfak Ürünleri.

Abstract

Supara and Dasmia Ethno-restaurant offers food and drinks belonging to Kyrgyz cuisine to local and foreign guests with Al'a carte, banquet and traditional service methods. The survey shows that Supara and Dasmia Etno-restaurants offer traditional Kyrgyz guest rituals in guest-meet, traditional Kyrgyz kitchen preparation, cooking and presentation techniques in food preparation, Kyrgyz cultural life examples for local and foreign guests. Supara and Dasmia Etno-restaurants have also been given the opportunity to experience the traditional Kyrgyz tent (the Boz Üy), its units, table rules and social status as a theme for its guests.

Key Words: Ethno-Restaurant, Traditional Cuisine, Product of Kyrgyz Cuisine.

1. Giriş

Mutfak, bir ülkenin binlerce yıllık beslenme kültürünün görünür temsilcisidir. Mutfaklarda, ülkenin beslenme alışkanlıkları ile birlikte antropolojik geçmişi de yaşatılmaktadır. Bu nedenle her ülkenin yemek yeme faaliyetleri, beslenme gereksinimi yanında mistik boyutları da taşımaktadır. Ülke mutfaklarının binlerce yıllık geleneklere sahip mistik boyutu ülkeyi ziyarete gelen insanlarda merak uyandırmaktadır. Bunun sonucunda insanlar farklı ülke mutfaklarını otantik ortamlarda deneyimlemek üzere bu mutfakların bulunduğu ülkeye veya bölgeye gastronomi amaçlı seyahat etmektedirler (Deveci, vd. 2013).

Mutfak aynı zamanda turizm ürünleri arasında önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle kültürel özellikleri yansıtan ve otantik nitelik taşıyan mutfaklar turistlerin oldukça ilgisini çekmektedir. Bunun farkına varan ülkeler, otantik mutfaklarını bir turistik ürün olarak pazarlamaya çalışmaktadırlar. Bir otantik mutfağı deneyimlemek isteyen insanlar, mutfak ürünlerinin bütün üretim sürecini gözlemleyerek veya uygulayarak deneyimlemek istemektedirler. Bu gözlemler aynı zamanda bir şölene dönüşmekte ve şefler turistler için mutfak gösterileri hazırlamaktadırlar.

Literatür çalışmaları, yiyecek ve içeceklerin yanı sıra dekorasyon, müzik, kostüm, atmosfer ve hizmet kalitesi gibi özelliklerin de bir restoranda algılanan özgünlüğe önemli katkı yaptığını ortaya koymaktadır (Ebster and Guist, 2005; Molz, 2004). Sukalakalamala ve Boyce (2007) çalışmalarında konukların, etno-restoranlarda atmosferden ziyade yiyeceklerin otantikliği ile daha çok ilgilendiklerini belirlemişlerdir.

Özellikle kültürel turizm amaçlı seyahat edenler için etnik mutfaklar, bir ülkenin tasvir edilen ve yaşatılan bir kültürel değerleri olarak ilgi çekmektedir (Ebster ve Guist, 2005). Etno- restoranlar bu nedenle turistler için gerçek otantik ve kültürel değerlerin küçük bir yansımasıdır.

Etno-restoranlar, ülkenin geleneksel kültürel değerlerini temsil etmeyi kendine ilke olarak kabul ederken aynı zamanda, geleneksel mutfak kültürünün ilk elden turistlerin deneyimine sunmanın özgünlüğüne de sahip olmaktadır. Çünkü geleneksel yemekler, geleneksel sofrta kültürünün, beslenme kültürünün ve sosyal yaşam kültürünün de sergilendiği önemli mekânlar olarak ortaya çıkmaktadır.

2. Gastronomi Turizmi ve Etno-Restoranlar

Yiyecek-içecek işletmeleri yapısı, yansıttığı ve yaşattığı kültürü, konforu, hitap ettiği müşteri kitlesi, sosyal değeri, hizmet kalitesi, çalışma şekli ve süresi ile insanların fiziki ve sosyal beslenme ihtiyaçlarını karşılayan ekonomik ve sosyal ticari işletmelerdir (Bekâr ve Dönmez, 2014). Yiyecek-içecek işletmeleri asli vazifeleri konuklarına yeme-içme hizmeti sunmak olan bunun yanında konukların sosyal ihtiyaçlarına uygun boş zamanlarını değerlendirme olanakları sunan, ürün ve hizmet kalitesi ile rakiplerinden ayrılmaya çalışan ticari işletmelerdir (Kılınç, 2014).

Son yıllarda gastronomi turizminin öneminin anlaşılmasıyla birlikte, turistlerin ziyaret ettikleri ülkelerin etnik temalarına ve yemeklerine yönelik tercihleri etno-restoranların yaygınlaşmaya başlamasına neden olmuştur. Etno-restoranlar, belirli bir kültüre yönelik yapılan bina tasarımı, donanımı, menüsü, müziği, atmosferi, iş görenleri vd. özellikleri ile konuklarına kendi kültürünü yaşatan restoranlardır (Sökmen, 2003; Jang, Liu ve Namkung, 2010; Wood ve Munoz, 2007).

Modern zamanların turistleri, kendilerini günlük yaşamlarının dışına taşımak istemektedirler. Bu taşıma alanlarından birisi de başka ülke ve kültürlere ait egzotik/otantik yiyecekleri deneyimlemek ve kültürler hakkında bilgi sahibi olma fırsatı sunan restoranlardır. Örneğin, Çin, Meksika, İtalya, Türkiye, Kırgızistan, vb. ülkelerin otantik yiyecekleri veya Avrupa, Asya, Afrika, Amerika vb. kıtaların ortak yiyecek kültürlerini, gelenek ve göreneklerini yerinde deneyimlemek bu rutin yaşamların dışına taşımaya örnek olabilir.

Literatürde, konuklar yiyecek içecek işletmelerinden kaliteli ve lezzetli yiyeceklerin yanı sıra dekorasyon, müzik, kostümler ve hizmet gibi bir restoranın diğer yönlerinin de (Sukalakamala and Boyce, 2007) ilgilerini çektiğini belirtmektedirler. Bu nedenle etno-restoranlar, sadece etnik yemekleri ile değil ülkelerinin dekoratif, müzik, kostümler ve geleneksel sofraya kültürlerini de bünyesinde bulunduran ve konuklarına sunan işletmelerdir. Ayrıca, farklı kültürleri yerinde deneyimlemek isteyen konuklar, bu kültürlerin temsil edildiği yerlerden olan etno-restoranlarda hem yemek yemeyi hem de yerel mutfak kültürlerini tecrübe etmeyi tercih etmektedirler (Tsai ve Lu, 2012). Etno-restoranları tercih eden konuklar sadece etnik yiyecekleri deneyimlemekle kalmayıp (MacCannell,1976), aynı zamanda kültürel bilgi edinmek amacıyla da özgünlük arayan kişilerdir (Ebster and Guist, 2005; Lego et al., 2002; Molz, 2004).

Bitner (1992), Finkelstein (1989) ve Auty (1992) tarafından yapılan araştırmalarda restoranlarda yiyecek-içecek kadar restoranın tarzının da önemli olduğu belirlenmiştir. Etno-restoran, tema restoran ve atmosferik restoranlar konukların ilgilerini en az yiyecek-içecek kalitesi kadar çekmektedir. Bunun yanında özel tasarımlar, temalı tesisler ve etnik atmosfere sahip işletmeler konukların daha çok ilgisini çekmektedir (Kivela, 1993). Konukların gösterdiği etno veya temalı restoranlar aynı zamanda yatırımcıların ve girişimcilerin ilgisini de çekmektedir. Daha da önemlisi, gastronomik amaçlar için seyahat edenlerin ilgisini de çeken ve diğer restoranlara göre benzersiz olan etno-restoranlar gittikçe uluslararası bir özellik taşımaktadır.

Bir tüketici, otantik İrlanda birası ya da Fransız Şarabı içebilir, Japon bifteği yiyebilir, Çin çayı içebilir, Kırgız beşparmağı yiyebilir. Bu süreç sadece otantik bir yiyecek-içecek deneyimleme süreci olarak kalmaz, beraberinde yerel eğlence kültürünü, aile yaşam kültürünü, yerel beslenme kültürünü de deneyimlemeyi içerebilir. Turistlerin ve tüketicilerin bu beklentilerine ve otantikliği deneyimlemelerine cevap verebilecek işletmelerden birisi de etno-yiyecek içecek işletmeleridir. Gastronomi amaçlı seyahat eden konuklar, bir etno-restoranda eşsiz bir tema atmosferinde bir ülkenin otantik yemeklerini hoş bir servis ile tüketerek büyük bir haz ve deneyim yaşamaktan memnuniyet duyar bunun için gerekli ödemeyi kabul eder (Chen ve Guan, 2008).

Yiyecek içecek işletmelerinde konukların memnuniyetini etkileyen unsurlardan birisi de restoranların tasarımıdır. Bir restoranın tasarımı, ticari tasarım, hizmet tasarımı (servis), çevre tasarımı, pazarlama ve grafik (görsel ve işitsel) tasarımından oluşmaktadır (Chen ve Guan, 2008). Otantik bir restoran çeşidi olan etno-restoranların geleneksel mutfak ve beslenme kültürünü bu tasarımları dikkate alarak tasarlaması ve konuklarına sunması pazarlama açısından büyük önem taşımaktadır. Bu tasarımlar açısından çok daha iyi unsurları bünyesinde bulunduran etno-restoranlar, gastronomik amaçlarla seyahat eden konuklar için daha çekici olmakta ve onların başarı şansını arttırmaktadır.

Etnik mutfakları yaşatan restoranlar aynı zamanda buldukları ülkelerin veya bölgelerin kültürel özelliklerini temsil eder ve yabancı konuklarına tanıtırlar. Bu

restoranlarda ülkenin farklı bölgelerine ait yiyecekler ve bunların pişirme özellikleri ve sofrada adabı da yaşatılır. Bu yiyecekler ve pişirme özellikleri sadece bir mutfak motifi olarak değer taşımaz, aynı zamanda uluslararası platformlarda ülkesini temsil eder, hatta tek başına uluslararası bir marka haline gelebilir. Bu şekilde bir mutfak veya ulusal mutfaktan bir yiyecek ülkeler arasında bağlar kurulmasına neden olabilir ve tek başına bir pazarlama stratejisi haline bile gelebilir.

3. Kirgizistan'da Etno-Restoranlar: Supara ve Dasmia

Etno-restoranlar, bir ülkeye veya yöreye ait ilginç ancak tanınmış kültürel öğelerle rakiplerinden farklılaşan ve bu amaçla etnik sanat, yaşam biçimi, malzeme, dekor, müzik, mimari, isim vb. nesnelere ile o ülkenin geleneksel ve modern mutfak ürünlerini geleneksel/modern şekilde kullanan işletmelerdir (Jang, Liu ve Namkung, 2010; Wood ve Munoz, 2007). Etno-Restoranlarda ilgili ülkenin tarih, kültür, sanat ve mutfak değerleri yaşatılmakta ve konuklarına sunulmaktadır (Kılınc, 2014; Bekâr ve Dönmez, 2014). Bu özellikleri ile etno-restoranlar ziyaret edilen ülkenin kültürel mirası ile bağ kuran ve ülkesinin mutfak kültürünü konuklarına deneyimleme tecrübesini sunan işletmelerdir.

Restoran işletmeleri yalnızca ticari anlamda çalışan işletmeler değildir. Restoranlar sadece yiyecek-içecek ürünleri satmazlar, aynı zamanda ülkelerinin beslenme ve sosyal yaşam kültürünü de yaşatırlar ve konuklarına tanıtır. Bu nedenle, etno-restoran ülkeyi ziyarete gelen konuklara ülkelerini tanıtırma görevlerini de yerine getirirler. Aynı zamanda, yabancı ülkelerde açılacak etno-restoranlar ülke tanıtımına katkıda bulunduğu gibi, turistlerin de ülkelere seyahat etmelerine de yardımcı olacaktır. Heung (2007), Hong Kong'da faaliyette bulunan Amerikan temalı işletmelerin Amerika ile ilgili çeşitli konularda açıldığını ve konukların bu restoranlarda yemek yemekten ve çevreyi izlemekten hoşnut olduklarını belirtmektedir.

Etno göstergelerle donanmış ve etno-mutfağı yaşatan işletmeler konukların zengin mutfakları ve mutfak kültürlerini deneyimlemeleri için restoranın tasarımı, dizaynı, teması, geleneksel servisi ve konuk ağırlama ritüelleri ile çalışmakta ve konuklarına ülkenin mutfağını, geleneklerini deneyimleme fırsatı sağlayarak mümkün olduğunca onlara yaşamdan zevk alma fırsatı sunmaktadır.

Kirgizistan binlerce yıllık tarihe ve Türk yaşam geleneklerine sahip bir Orta Asya ülkesidir. Kirgizistan yaşam ve yiyecek-içecek kültüründe Boz üy (ev) ve geleneksel yiyeceklerin büyük önemi vardır. Son yıllarda etno ve temalı işletmelere olan ilginin neticesinde geleneksel Kirgiz yaşam ve yiyecek-içecek kültürünü yansıtan yiyecek-içecek işletmeleri de faaliyete geçmeye başlamıştır. Supara Etno-Restoran ile Dasmia Etno-Restoran Kirgizistan'da bu anlamda ön plana çıkan işletmelerdendir. Supara etno-restoran, tesis olarak geleneksel Kirgiz Boz Üy'ünü tema olarak seçmiş ve menülerinde geleneksel Kirgiz mutfağını temsil eden beşparmak, aş (Özgön pilav), şaşlık, şorpo, boorsok, lagman, patır na), kattama, kalama, samsa, çuçok (sucuk), kazıkarta, akserke, mantı, oromo, kuurdak, taş mangal, taş kordo, vb. yiyecekler ile çalap, maksım carma ve şoro gibi geleneksel içecekleri Kirgiz gelenekleri eşliğinde sunmaya çalışmaktadır.

Resim 1: Supara Etno-Restoran (1 ünite boz üy).



Resim 2: Supara'da Geleneksel Sunum



Supara etno-restoran çeşitli büyüklüklerdeki geleneksel Kırgız yaşam ünitesi olan Boz Üy ünitelerinden ve çardaklarından oluşturmaktadır. Bu üniteler toy ve banketler için gün boyu kiralanabilmekte ve çeşitli menüler konuklara ikram edilmektedir. Bu toy ve banketler konukların birlikte yemek yemesine olanak sağladığı gibi, konukların birbirlerine karşı iyilik ve başarı dileklerine, dostluk göstermelerine de fırsat tanımaktadır. Bu törenler Kırgız geleneklerinin yaşatılmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına da aracılık ve eğitim görevini de yerine getirmektedir. Boz üy etno-restoranlara girişte; karşılama görevlisi(kadın/erkek) konukların ellerine ibrikten su dökerek eller yıkanmakta ve hazır tutulan havlu (bez havlu) ile ellerini kurulayarak içeri girmeleri sağlanmaktadır. Yemeklerin sunumu ve tüketilmesi ise toplumun geleneklerine göre gerçekleştirilmektedir. Yemeklerden sonra ise bir aksakalın (yaşlı ve sayılan) duası ve iyi dilekleri ile toylar sona ermektedir. İşletmeden ayrılan konuklar iş görenler tarafından “yine keliniz” denilerek uğurlanmaktadır.

Dasmia Etno-Restoran geleneksel Kırgız bozkır evi olan Boz Üy'leri etnik tasarım olarak kullanmakta ve tema tesis olarak faaliyette bulunmaktadır. Dasmia Boz Üy'ü dünyanın en büyük Boz Üy çadırına ev sahipliği yapmaktadır. Boz Üy unsurları olan Çon Kiyiz, Kiyiz, boz üy ağaçları ve etnik süsleme unsurlarını Boz Üy'lerde yaşatmaktadır. Xan Tenir salonunda Şırdak, Tuşkiyiz (keçe süslemeleri) duvarları süslemektedir. Geleneksel Kırgız yemeklerinden Külçötay, Bıcı, cörgöm, Olovo,

Akserke, K lazık, Cupka (sütte piŐirilmiŐ hamur), Kuurma ay, K m n ay, Samoor ay (Semaver ayı), vb. gibi yiyecekleri otantik ortamlarda konuklarına sunmaktadır.

Resim 3: Dasmia Etno-Restoran



Kirgizistan'da faaliyet gösteren Supara Etno-Restoran aynı zamanda Kirgizistan geleneklerini de yaşatmaya çalışan bir etno komplekstir. Supara Etno-Restoran kompleksi yiyecek-içecek hizmetlerinin yanı sıra Geleneksel Kirgiz Toyları (ocuđun ilk yürüme toyu, sünnet toyu, düğün toyu, Kız uzatu toyu (Kız tarafının gelin uğurlama toyu), Geleneksel Kirgiz Oyunları (Ordo, Arkan tartış,  k  Atma ( Őık atma), Cooluk TaŐtamayı (mendil saklama), Antik Kirgiz mutfak aletleri ve eŐyalarının sergilenmesi (ziyaret), resim sergisi, avcı kartal gösterileri, ok atma faaliyetleri gibi Kirgiz yaşam kültürünü yansıtan sosyal faaliyetleri de konuklarının deneyimine sunmaktadır. Bu  zelliklerinin yanı sıra dünyanın çeşitli bölgelerinden gelen konuklarına geleneksel Kirgiz mutfak kültürünü deneyimleme olanakları sunmaktadır.

Bu çalışmada, geleneksel Kirgiz mutfak ürünlerini, geleneksel Kirgiz yaşam alanı olan Boz  ylerde sunarak yaşatmayı amaçlayan iki ticari yiyecek-içecek işletmesi olan Supara ve Dasmia etno-restaurant olarak incelenecektir. İki işletme yöneticileri ile etno-restaurantlarda Kirgiz geleneklerinin turistik ürün olarak değerlendirilmesine yönelik görüŐmeler yapılacak ve bilimsel bir anlayıŐla değerlendirilecektir. İŞletme yöneticilerine aşağıda belirtilen sorular sorulacaktır.

Resim 4: Supara etno-Restoran



Resim 5: Beşbarmak (Supara)



Resim 6: Kara Kuurdak (Supara)



4.Yöntem

4.1. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Kırgızistan, binlerce yıllık bozkır kültürünün Kırgız halkının yaşamında büyük oranda devam ettiği bir ülkedir. Bu kültürün önemli unsurlarından olan ev ve beslenme alışkanlıkları yiyecek içecek işletmelerinde halen yaşatılmaktadır. Bunlar içerisinde yiyecek ve içecekler ticari anlamda oldukça kullanılmaktadır. Bunun yanında Kırgız kültürünü ve geleneksel beslenme ritüellerini yaşatmaya ve yerli ve yabancı turistlere pazarlama ve deneyimleme olanakları sunmaya, ülke ekonomisine ve kültürüne katkı sağlamaya çalışan işletmeler de bulunmaktadır. Bu işletmeler geleneksel Kırgız evini, onun sosyal yaşamdaki yerini, geleneksel yemeklerini, onların sunumunu ve bu sunumun anlamını hem yerli hem de yabancı konuklara aktarmaya çalışmaktadır. Bunun yanında Kırgız sosyal yaşamında yer alan diğer kültürel obje ve olayları da yaşatmaya ve tanıtmaya çalışmaktadır. Bu işletmelerden Dasmia 2018 yılında Antalya'da Dasmia adına Kırgızistan'ın en büyük etno-restoran ödülünü almıştır.

Bu nedenle çalışmada, yiyecek-içecek işletmelerinde geleneksel Kırgız mutfağı, yiyecek-içecek ürünleri, bunların sunulması, konukların karşılanması, uğurlanması ve yiyecek-içecek işletmelerinde geleneksel Kırgız sanatlarının tema olarak sergilenme konuları araştırılmıştır. Geleneksel Kırgız mutfağını ve yiyecek-içecek ürünlerini üreten, pazarlayan ve tanıtan Supara ve Dasmia restoranları araştırma konusu olarak seçilmiştir. Bu amaçla Etno-Restoran özelliği taşıyan işletme yöneticileri ile yapılandırılmamış yüz yüze görüşme (bireysel görüşme yöntemi) ile hazırlanmış ucu açık sorulara cevap aranmıştır. Alınan cevaplar bulgular başlığı altında değerlendirilmiştir.

4.2. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın evreni, Bişkek şehrinde yer alan etno yiyecek-içecek işletmeleridir. Bişkek şehrinde çeşitli kategorilerde toplam 1016 yiyecek-içecek işletmesi mevcuttur. Bu işletmelerin çoğunda Orta Asya'nın ortak mutfak kültürünü yansıtan ve daha çok Kırgız ve Uygur mutfağına ait yiyecek ve içecekler sunulmaktadır. Bu evren içerisinde Supara ve Dasmia işletmeleri Kırgız mutfağının yanında tema olarak geleneksel Kırgız konaklama üniteleri olan boz üylerini seçmişler ve burada Kırgız konuk ağırlama ve uğurlama ritüellerini uygulamaktadırlar. Bu özellikteki işletme sayısının çok az olması araştırmanın sınırlarını oluşturmaktadır. Bunun yanında sorulan sorulara gizlilik prensibi nedeniyle yeterli cevap alınamayışı diğer sınırlılıktır.

5. Bulgular ve Tartışma

Supara ve Dasmia etno-restoranlarına Kırgız mutfağı, konuk ağırlama ritüelleri, Kırgız sofraya kültürü ve konuk uğurlama kültürlerine yönelik 11 adet soru sorulmuş ve işletmelere gidilerek yöneticilerden bu sorulara yazılı olarak cevap vermeleri talep edilmiştir. Her iki işletme yöneticisinden alınan cevaplar aşağıda tartışılmıştır.

Soru 1: Konukların karşılanmasında geleneksel Kırgız konuk karşılama ritüelleri uygulanmakta mıdır?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<p><i>Evet uygulanmaktadır.</i> <i>-Mesela: Gelen konukları boorsoklar (geleneksel Kırgız hamur işi) ve yağ (kaymak) ile karşılanmaktadır;</i> <i>-Kumgan (İbrik) ile konukların ellerine su dökülür ve konukların ellerini yıkaması beklenir. Eller yıkandıktan sonra havlu ile kurulamaları sağlanır. Sonra konuklar boz üy (restoran) den içeri girerler.</i></p>	<p>Konuklar, kadın servis görevlileri tarafından konuk karşılama törenleri için özel tasarlanmış geleneksel ve milli kıyafetlerle karşılanır. Sonra örf ve adetlere göre servis yapılır.</p>

Soru 2: Müşterilerin Geleneksel Kırgız konuk karşılama ritüelleri hakkındaki geri dönüşümlerini yorumlayınız? Konukların duygu ve düşüncelerini belirtmiş olduğu anı defteri hakkında bilgi veriniz. En çok dikkat çeken konu nedir?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<p><i>Karşılamada yapılan ritüeller hem yabancı hem yerli turistlerin hoşuna gitmekte ve ilgi çekmektedir.</i> <i>Konuklar, düşüncelerini hatıra defterine yazmak suretiyle belirtmektedirler (Gizlilik nedeniyle görülememiştir).</i></p>	<p>Konuklar boz üye girmeden önce ibriklerdeki sularla konukların elleri yıkanır ve havlu uzatılarak ellerini kurumaları sağlanır. Konuklar bu uygulamanın etnik bir örf ve adet olduğunu düşünmekte ve bu uygulamadan memnun olduklarını belirtmektedirler. Bunun yanında karşılamada geleneksel Kırgız yemeği olan boorsok ve kaymak konuklara ikram edilmektedir. Konuklar işletme ve uygulamaları ile ilgili düşüncelerini anı defterine yazmaktadırlar.</p>

Soru 3: Menü de yer alan ulusal ve uluslararası yiyecek-içecekler hakkında bilgi veriniz?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<p><i>Supara restoran, Etno-Restoran olduğu için menüde verilen yemeklerin % 80'i tamamen Kırgız mutfağına aittir.</i></p>	<p>Dasmia işletmesinin menüsünün %80 lik kısmını geleneksel Kırgız yemekleri oluşturmaktadır. Avrupa yemeklerinin oranı ise % 20 dir. Bütün yemekler Kırgız aşçılar tarafından hazırlanmaktadır.</p>

Soru 4: Yiyecek-içecek servisinde hangi servis şeklini kullanıyorsunuz. Geleneksel Kırgız yiyecek-içecek servis metodu (Kırgız mutfak kültürüne ait) kullanıyor musunuz?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<p>Restoranda aşağıdaki servis şekilleri kullanılmaktadır:</p> <ul style="list-style-type: none">- Standart şekli / A'la carte (Avrupa)- Keitering/Catering (dışarıda hizmet)- Super-gelin hizmeti (Supara görevlisi bayan; geleneksel Kırgız gelin kıyafetleri giyinmiş bir şekilde, restorana gelen toy ekibini elinde sarı may ve boorsok ile karşılar ve ikramda bulunur).	<p>-Açık alanda kurulan büyük kazanlarda haşlanan at, dana ve koyun etleri pişirildikten sonra hayvanın değişik bölgelerine ait etler Kırgız adetlerine göre tranch edilerek porsiyonlanmakta ve konukların statülerine servis edilmektedir (Kuyruk yağ tarafı (Uça) en değerli insana verilir ve karşılığında bahşiş alınır).</p>

Konuklarının sayısına göre 7, 9 ve 11 kişiye bir tabakta et verilir. Ayrı yerlerde 4,5,6 kişiye de bir tabakta et verilir. Kişinin şanına ve büyüklüğüne göre önceden et paçları hazırlanır. Konukların içerisinde kudalar (Dünür) varsa, en değerli olarak sayılır.

1. Жамбаш – меймандардын аксакалына тартылат (эркекке да, аялга да тартса болот).

Cambaş: Konukların en büyüğüne veriliyor (erkek veya bayanlara verilir)

2. Куймулчак - куйруктуу койдо болот, аялдардын улуусуна тартылат. Эркек кишиге тартканга болбойт.

Kuymulçak: yağlı koyunda olur, yaşlı ve saygın (statü) bayanlara veriliyor.

3. Жото жилик - улуктугу экинчи турган мейманга, аял – эркек дебей берилет.

Coto cilik: Konukların büyüklüğüne (değerli) göre ikinci olan erkek veya kadına verilen et.

4. Кашка жилик - улуктугу үчүнчү турган мейманга, аял – эркек дебей берилет

Kaşka cilik: Konukların buyuklugune (değerli) göre üçüncü olan erkek veya kadına verilen et.

5. Кар жилик - улуктугу төртүнчү турган мейманга, эркек кишиге гана берилет

Kar cilik: Konukların büyüklüğüne (değerli) göre dördüncü olan, sadece erkeğe verilen et.

6. Далы – кашка жиликтен кийин туруучу устукан - аял – эркек дебей берилет

Dalı (Antrikot): Kaşka cilikten sonra verilen et, erkek veya kadına verilen et.

7. Бел аркалар – жашы –жолу кичүү, аял эркек меймандарга тартылат.

Bel arkalar (Sırt): Yaşı küçük erkek veya kadına verilen et.

8. Карчыганын кабыргалары – кичүү меймандарга же башка устуканга кошумча тартылышы мүмкүн.

Karçığa kabırgaları: Küçük konuklara veya diğer parça etlere ek olarak verilir.

9. Күн жилик – келиндерге, көп учурда кичүүсүнө берилүүчү устукан, эркек жебейт.

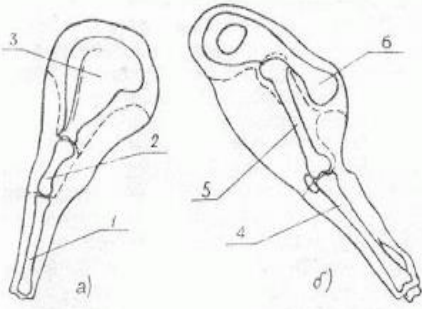
Kün cilik (ön kol): Gelinlere veya evin kız küçüğüne verilen et parçasıdır. Erkeklerle verilmez.

10. Баш – күйөө балага тартылбайт.

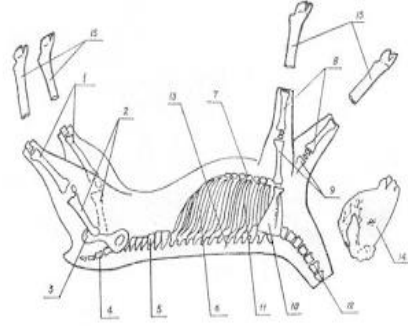
Чүй, Талас жана түштүк аймактарда башты меймандардын аксаалына тартылат. Ал эми Ысык – Көл менен Нарында бул жаштарга тиешелүү устукан.

Baş: Damada verilmez. Çuy, Talas ve güney taraflarda konukların büyüğüne verilir. Isık – Köl ve Narın bölgesinde gençlere verilir.

Resim : Cambaş 1



Resim : Cambaş 2



Kaynak: Kalieva, K. , Belleten, 63-1, 99,

Cambaş 1: 1 – kar cilik; 2 – kün cilik; 3 - dalı; 4 – coto cilik; 5 – kaşka cilik; 6 -cambaş.

Koyun ciliklerin (Koyun eti parçaları) isimleri (Cambaş 2):

1. Cotocilik, 2.Kaşkacilik (leğen kemiği), 3. Kambaş (kalça); 4.Kuymulçak (kuyruksokumu), 5.Belarkalar (omurga alt bölgesi), 6.Karçığa (alt kaburga), 7. Töş (göğüs), 8. Karcilik (İncik), 9. Küncilik (İncik), 10. Dalı (Antrikot), 11.Karakabırgalar (kaburga). 12. Moyunomurtkaları (boyun omurları), 13. Cetimomurtkalar (omurga), 14. Baş, 15. Şıyraktar (bacak).

Soru 5: Konukların uğurlanmasında geleneksel Kırgız konuk uğurlama ritüellerini kullanıyor musunuz, örnekleyiniz?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
Misafirlere teşekkür ederek, masa üstündeki boorsoklar poşetin içine konulmaktadır. İlave olarak Kırgızistan haritası verilir ve iyi yolculukları dilekleriyle uğurlanmaktadır.	Karşılama ritüelleri uğurlamada aynen geçerli. Yalnız servis edilen yiyeceklerden evdeki aile fertlerine sunmak ve aynı şeyi onların da yaşaması için paketlenerek evlere de götürülür.

Soru 6: Etno-restoran kompleksi olarak tesiste geleneksel Kırgız sosyal yaşamına ait faaliyetler gerçekleştiriyor musunuz?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
Evet, gerçekleştirilmektedir. Hem Etno-Restoran Supara hem Supara Çunkurçak tesislerinde şu gibi faaliyetler gerçekleştirilmektedir: - Taş mangal, Boorsok, Sümölök, Gülazık gibi yemeklerin gösterimi, - Su değirmenin çalışmasının gösterimi (Çavati),	Konukların talebi üzerine istenilen yerde geleneksel Kırgız mutfak uygulamaları gerçekleştirilmektedir (Evlilik, kız verme, sünnet, cenaze toyları ve anma toylarında uygulanmaktadır).

- Koyun kesme gösterimi, Bıç, Cörgöm, Külçö yapılışının gösterimi,
- Göçebe halkoyunları (cigitovka, ordo, çükö, salburun, kız kuumay, okçuluk, tayak tartış, kanat tartış, toguz torgool, yoluk salma vb; boz üyün kurulması ve sökülmesi

Soru 7: Yabancı konuklara yönelik yiyecek-içecek hazırlama uygulamaları (konukların kendileri tarafından hazırlama) yaptırıyor musunuz?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<i>Taş mangal, Boorsok, Sümölök, Külazık gibi yemeklerin gösterimi yapılmaktadır.</i>	İzlemek ve deneyimlemek isteyen konuklara yönelik uygulamaları bulunmaktadır.

Soru 8: Personel için geleneksel yiyecek-içecek hazırlama eğitimi verilmekte midir?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<i>Evet, mutlak surette eğitim almaktadırlar. Bu eğitimler genellikle iş başı eğitimleri olmaktadır. Ayrıca, yönetici tarafından oryantasyon eğitimi verilmektedir (konukların karşılanması, uğurlanması, servis, vb. konularda uygulamalı eğitim verilmektedir.</i>	Yeni alınan personele yönelik sürekli eğitim uygulanmaktadır. Özellikle geleneksel kültür hakkında teorik ve uygulamalı eğitim verilmektedir. Bu eğitimi veren sürekli bir personel görev yapmaktadır.

Soru 9: Personele Kırgızistan'ın Geleneksel Mutfak Kültürü (tarihi, coğrafyası, yemeklerin menşei, yapılış şekli, sunum özellikleri, vb.) hakkında eğitim verilmekte midir?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<i>Evet, her hafta ayrı bir konuda hem personele hem isteyenlere geleneksel Kırgız kültürü, özellikleri hakkında seminer verilmektedir.</i>	Personele bu alanda eğitim vermek üzere daimi bir görevli bulunmaktadır. Sezon başlangıcında personel planlaması yapılarak, işe yeni alınan personele bu eğitim ilgili görevli tarafından iş başı eğitimi ile uygulamalı olarak yerinde verilmektedir.

Soru 10: Etno-restoranda Kırgızistan geleneksel kültürünü temsil eden stantlar ve satış noktaları bulunmakta mıdır?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<i>Tesiste antik eserlerin sergilendiği mini açık hava müzesi ile hâtırâ eşyaları satılan bir stant bulunmaktadır. Ayrıca, gelen misafirlere tesisi daha iyi tanınmaları için rehberlik hizmeti verilmektedir (tesis yaz-kış hizmet veren açık ve kapalı çeşitli ünitelerden</i>	Boz üy tasarımında Geleneksel Kırgız motifleri yer aldığı gibi, geleneksel Kırgız ürünleri satış noktası da bulunmaktadır. Burada, keçe ürünleri, ayakkabılar, kalpak, Dasmia magnetler, vb. ürünlerin satışı yapılmaktadır.

oluşmaktadır).

Soru 11: Etno-Restoranı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin sayısı ile ilgili bir istatistik tutmakta mısınız? Tesisinizi ziyaret eden turistlerin milliyetleri hakkında istatistik mevcut mudur?

Supara Etno-Restoran	Dasmia Etno-Restoran
<p>Evet gelen konuklara ait istatistiki bilgiler tutulmaktadır (Bilgisayarda kayıtlı olup, bilgiler gizli olarak bildirildiğinden sayı alınamadı). Aşağıdaki harita üzerinde tesise gelen konuklar hangi ülkeden gelmişler ise orayı renkli başlı toplu iğne ile işaretlemektedirler.</p> 	<p>Konuklar Kore, Çin, Türkiye, Norveç, Almanya, Amerika, İngiltere, vb. ülkelerden gelmektedir. Bu konuklar geleneksel Kirgiz Mutfağını Kirgiz yaşam ünitelerinden olan Boz Üy'lerde deneyimlemek için Dasmia'yı tercih etmektedirler.</p>

Kirgiz etno-restoranlarında mutfak kültürü uygulamaları, tesislerin inşası aşamasında başlamaktadır. Geleneksel Kirgiz evleri olan boz üyler ve Kirgiz motifleri tesislerin iç ve dış tasarımlarında bolca kullanılmaktadır. Konuklar, tesise gelişte geleneksel Kirgiz kıyafetleri giymiş halde ellerinde içerisinde sıcak su bulunan ibrikler ve omuzlarında havlular ile karşılanmaktadır. Konuklar burada ellerini yıkadıktan sonra restorana girmektedirler.

Garsonlar tarafından siparişler alındıktan sonra, masalara kuverler açılmakta (Kirgiz geleneklerine göre) ve aperatif yiyecekler (boorsok, may, nan (ekmek) ve içecekler (yeşil çay, kompot, vb.) servis edilmektedir. Daha sonra hazırlanan siparişler servis edilmektedir.

Etno-restoranlarda yemek sırasında konuklara, geleneksel Kirgiz müzikleri dinletilmekte veya canlı müzik ve dans gösterileri de sunulmaktadır. Bu sunumları yapan özel ekipler (dans ve müzik ekipleri) kadrolu olarak çalışmakta veya özel günler için kiralanmaktadır. Bu görevliler geleneksel Kirgiz müzik aleti olan "Komuz" (geleneksel 3 telli bir saz türü) çalmakta ve folklor ekipleri geleneksel Kirgiz kıyafetleri içerisinde Kirgiz danslarını sunmaktadır.

Konuklar restorandan ayrılacağı zaman, masada kalan yiyecekler uygun kaplar ile (plastik kapalı kaplar veya poşetler) hazırlanır ve konuklar tarafından götürülürler. Kirgiz geleneklerinde israfa yer olmadığı için böyle bir uygulama yapılmaktadır. Ayrıca, konukların bunları almamaları saygısızlık olarak kabul edilmektedir.

Supara ve Dasmia etno-restoranlarında çeşitli özelliklerde boz üyler tesis olarak kullanılmaktadır. Bunlar arasında en büyük olanına "Han Tenir" adı verilmektedir. Han

Tenir'lerin içerisi geleneksel Kırgız yaşam kurallarına göre tasarlanmaktadır. Bu kurallar içerisinde büyüklerin, erkeklerin, kadınların ve çocukların yaşam alanları ayrı ayrı yer almakta ve herkes bu kurallara uygun hareket etmektedir. Han Tenirler, önemli olayların yaşandığı davetler (toylar) için kullanılmaktadır.

Bunun yanında Supara ve Dasmia etno-restoranlarında geleneksel taş kebab uygulamaları (siyah taşlar üzerinde pizola, biftek, bonfile, vb. et pişirme) gerçekleştirilmektedir. İsteyen konuklar bu etlerin pişirilmesini izleyebilmekte ve çekim yapabilmektedir. Ayrıca açık alanda kartallar ile gösteriler yapılmakta, isteyen konuklar fotoğraf çekebilmektedir.

Supara ve Dasmia etno-restoranları Kırgızistanı ziyaret eden turistlerin Bişkek şehrinde ziyaret ettikleri yerlerdendir. Bu işletmeleri ziyaret eden konuklarla ilgili resmi bir istatistik bulunmamaktadır. Supara etno-restoranını ziyaret eden konuklar, tesis içerisinde yer alan dünya haritasına geldikleri ülkeleri başlı toplu iğne yerleştirerek işaretlemektedirler (soru 11). Dasmiaya ise konuklar, genellikle Avrupa, Asya, Amerika ve Ortadoğu ülkelerinden gelmektedir (soru 11).

6. Sonuç ve Öneriler

21. yüzyıl turizmde, turistleri seyahat etmeye yönelten faktörlerden birisi de diğer ulusların sahip olduğu özgün kültürel ve otantik değerlerdir. Özellikle gelişmiş ülkelerde yaşayan insanlar, gelişmekte olan veya az gelişmiş ülkelerin ekonomik, sosyal ve kültürel değerlerini otantik bulmakta ve bunları deneyimlemek için seyahatlere çıkmaktadırlar.

Kırgızistan Orta Asya'nın gelişmekte olan ve ekonomik, sosyal ve kültürel otantik değerleri yaşayan ülkelerden birisidir. Sahip olduğu yayla turizmi, kış turizmi, av turizmi ve kültür turizmi kaynakları ile turizmde kalkınmaya çalışmaktadır. Bu nedenle sahip olunan bu değerler Kırgızistan turizmi için büyük önem taşımaktadır. Kırgızistan'da otantik değerleri yaşatmaya ve tanıtmaya çalışan Boz üy (boz yurt) konseptini kendisine tema olarak seçmiş konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri bulunmaktadır. Otantik Kırgız evi olan Boz Üy (Boz yurt)'ü ve geleneksel Kırgız mutfağını konsept olarak uygulamaya çalışan iki yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. Bunlardan Kırgızistan yiyecek-içecek sektöründe önemli bir yer tutan Supara Etno-Restoran ile Dasmia Etno-Restorandır. Her iki restoran Kırgız mutfağına ait yiyecek ve içecekleri konuklarına tercihine göre Al'a carte, banket ve geleneksel servis yöntemleri ile yerli ve yabancı konuklara sunmaktadır. Ayrıca, Kırgız geleneklerine ait mutfak ritüellerini de konuk karşılama aşamasından, uğurlama aşamasına kadar uygulamaktadırlar. Ayrıca tesisler içerisinde Kırgız ele sanatları motifleri yaşatılarak konuklara Kırgız boz üy yaşamı tanıtılmaktadır. Bu tesislerde modernleşmenin etkisi ile unutulmaya başlayan geleneksel Kırgız motifleri tekrar hatırlatılmaktadır. Böylece Kırgızların geleneksel Kırgız kültürüne sahip çıkması amaçlanmaktadır.

Supara ve Dasmia Boz Üy restoranlarda; geleneksel Kırgız konukseverliği, Kırgız mutfak kültürü, Kırgız giyim şekilleri, toyları (evlilik, sünnet, toplantı,vb.), yiyeceklerden israf yapılmaması, dostluk, vb. örf ve adetler de uygulamalı olarak yaşatılmakta ve konuklara sözlü ve uygulamalı olarak tanıtılmaktadır. Ayrıca, isteyen konuklara geleneksel Kırgız yiyecekleri yerinde yaptırılarak onların bunu deneyimlemeleri sağlanmaktadır.

Sonuç olarak, Dasmia ve Supara Etno-Restoranları geleneksel Kırgız mutfağının ve kültürünün önemli uygulayıcıları olarak Kırgızistan turizmine ve ekonomisine katkı

sunmaktadır. Bunun yanında Kirgizistan turizminin gelişmesinde Supara ve Dasmia Etno-Restoranlarının;

- 1- Uluslararası turizm piyasasında profesyonel tanıtımının yapılması,
- 2- Kırgız yemeklerinin reçetelerinin standart hale getirilmesi,
- 3- Kırgız kültürünü yaşatacak daha çok görseli ve uygulamaları gerçekleştirmeleri,
- 4- Satış sonrası tutundurma çalışmalarına önem vermeleri,
- 5- Yiyecek-içecek alanında eğitim veren öğretim kurumları ile (Örneğin; Turizm fakültesi ve Manas Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu) daha çok işbirliği yapmaları,
- 6- Bilimsel verilerle çalışmaları (istatistik tutma, vb.), daha başarılı işletmeler olmalarına katkı sağlayacaktır.

Etno-restoranların gelişmesi ve ülke turizmine olan katkısının artırılabilmesi için aşağıdaki öneriler ortaya konulmuştur:

- 1- Etno-restoranların kaliteli hizmet verebilmesi için çalışanların mesleki eğitim almış ve profesyonel kişilerden oluşturulması gereklidir.
- 2- Eto-restoranların geleneksel mutfaklar, yaşam kültürü vb. konularda sürekli hizmet içi eğitim vermeleri gereklidir.
- 3- Ülke turizmi içerisinde gastronomi turizminin geliştirilmesi için etno-restoranların turistik kırsal alanlarda da faaliyette bulunmalarının teşvik edilmesi gereklidir.
- 4- Kırsal alanlarda turizm alanlarına ulaşım imkânlarının geliştirilmesi için gerekli alt yapı (yol, su, kanalizasyon, vb.) yatırımlarının yapılması gereklidir.
- 5- Etno-restoranlarda geleneksel temaların kullanımına yönelik adımlar atılmalıdır.
- 6- Gastronomi turizmi ve etno temalı işletmelerle ilgili bilimsel ve istatistikî çalışmaların teşvik edilmesi gereklidir.
- 7- Turistlerin tercih ettiği mevcut destinasyonlarda etno-restoranların gelişmesine yönelik çalışmalar yapılmalıdır.
- 8- Gastronomi konusunda eğitim veren eğitim kuruluşları ile işbirliği içerisinde insan kaynaklarının yetiştirilmesine çalışılmalıdır.
- 9- Gastronomi turizminin uluslararası alanda tercih edilebilir olabilmesi için tanıtım ve pazarlama çalışmaları yapılmalıdır. Bu amaçla kullanılacak sembol yiyecek ve içeceklerin tanıtımına (genel tanıtım içerisinde özel tanıtım) özen gösterilmelidir.
- 10- Gastronomi alanında yabancı yatırımcıların ülkeye yatırım yapmalarına yönelik teşvikler uygulanmalıdır.

Ayrıca, Kirgizistan turizm ve yiyecek –içecek sektöründe yeterince bilimsel çalışma yapılmamıştır. Bu nedenle akademisyenler için oldukça verimli çalışmalar yapmaya uygundur. Bu çalışmalar Kirgizistan'da turizm ve gastronomi alanında akademik literatür oluşmasına büyük katkı sağlayacaktır.

7. Kaynakça

- Auty, S. (1992). Consumer Choice and Segmentation in the Restaurant Industry, *Service Industries Journal*, 12(3), 324-339.
- Bekar, A., Dönmez, F.G. (2014), "Temalı Restoranlar ve Temalı-Etnik Restoran Ayrımı", *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi. Cilt:7, Sayı: 35, S:802-808*.
- Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *the Journal of Marketing*, 57-71.

- Chen, C., & Guan, Y. (2008, November). Experience Design of the Theme Restaurant Make the Dining be a Memorable Experience, In Computer-Aided Industrial Design and Conceptual Design, 2008. CAID/CD 2008. 9th International Conference on (pp. 982-985). IEEE.
- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013), "Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği", *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, (2), 29-34.
- Ebster, C., Guist, I., (2005), "The Role of Authenticity in Ethnic Theme Restaurants", *Journal of Foodservice Business Research* 7 (2), 41-52.
- Finkelstein, J. (1989). *Dining Out: A Sociology of Modern Manners*, Polity Press.
- Heung, V. C. (2002). American Theme Restaurants: A study of Consumer's Perceptions of the Important Attributes in Restaurant Selection. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 7(1), 19-28.
- Jang, S, Liu, Y. ve Namkung, Y. (2010), "Effects of Authentic Atmospherics in Ethnic Restaurants: Investigatin Chinese Restaurants", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, S. 23(5), s. 662-680.
- Kalieva, K. (2015), "Kırgızlarda Koyun Kemiklerinin İsimlendirilmesi, Bunların Misafir Ağırılama Sırasındaki Dağıtımı ve Kemik İsimlerine Etimolojik Bir Yaklaşım", *Belleteri*, 63-1, ss: 110.
- Kılınc, O. (2014). "Temalı Restoranlar ve Barlar", Osman N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikâyeleri içinde* (89-110), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kivela, J.J. (1997). Restaurant Marketing: Selection and Segmentation in Hong Kong. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 9(3), 116-123.
- Lego, C. K., Wodo, N. T., McFee, S. L., ve Solomon, M. R. (2002). A thirst for the real thing in themed retail environments: consuming authenticity in Irish pubs. *Journal of Foodservice Business Research*, 5(2), 61-74.
- Molz, J.G., (2004), "Tasting an Imagined Thailand: Authenticity and Culinary Tourism in Thai Restaurants", In: Long, L.M. (Ed.), *Culinary Tourism*, The University Press of Kentucky, Kentucky, pp. 53-75.
- Sukalakamala, P., Boyce, J.B., (2007), "Customer Perceptions for Expectations and Acceptance of an Authentic Dining Experience in Thai restaurants", *Journal of Food Service* 18 (2), 69-75.
- Tsai, C. T. S., ve Lu, P. H. (2012). Authentic dining experiences in ethnic theme restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 31(1), 304-306.
- Wood, N. T. ve Munoz, C. L. (2007), "No Rules, Just Right" or Is It? The Role of Themed Restaurants as Cultural Ambassadors", *Tourism and Hospitality Research*, S. 7, s. 242-255.
- Sökmen, A. (2003), "Ağırılama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi", Ankara: Detay Yayıncılık.
- Stat.kg. (2017). Кыргыз Республикасынын керектөө рыногу, <http://stat.kg/media/publicationarchive/0b06b352-fcb7-43f0-86fa-81b562b672a1.pdf>. (10.09.2018).