

Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme (An Assetments of Turkish Cuisine by the View of Foreign Cuisine Chefs)

*A. Celil ÇAKICI^a, Seçkin ESER^b

^aMersin University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Çiftlikköy Kampus, Mersin/Turkey

^bKırklareli University, Pınarhisar Vocational School, Department of Tourism and Travel Management, Kırklareli/Turkey

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı,
Yabancı mutfak şefleri

Öz

Yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla bir araştırma yapılmıştır. Veriler, Hatay ilinde 2014 yılı Eylül ayında gerçekleştirilen "Akdeniz Mutfak Günleri"ne katılan 11 şeften görüşme formu yaklaşımı ile toplanmıştır. Veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Görüşmeyi kabul eden şeflerin Türk Mutfağı hakkında daha önceden fikir sahibi oldukları, Türk Mutfağı porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve tat-uyum açısından çok beğendikleri belirlenmiştir. Ayrıca Türk Mutfağı'nın dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğu ortak görüşü ile birçok farklı ve ilginç özellikteki yemek çeşitlerini barındırdığı ifade edilmiştir. Buna karşın az da olsa hijyen, sindirim ve şeker oranının fazlalığı açısından da rahatsızlıklar yarattığı belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlar ışığında, araştırmanın kısıtları da göz ardı edilmeden, Türk mutfağı'nın tanıtımı çerçevesinde bazı önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Turkish cuisine,
Foreign cuisine chefs

Abstract

A research was conducted to determine the views of the foreign chefs on Turkish cuisine. Data were collected via interview form approach from 11 chefs attending "Mediterranean Culinary Days" which was held in September 2014, in Hatay. The data were subjected to content analysis. It is determined that the chefs who were interviewed had already an idea about Turkish Cuisine and enjoyed very much the portions, variety of spices, nutritional value, quality, taste and taste-compliance of Turkish Cuisine. It has also been stated that Turkish Cuisine has a special place among the world's cuisines and hosts a variety of dishes with interesting features. However, it is determined that it has created some disturbance based on some of hygiene, digestion and excess sugar content. In light of the results obtained, without ignoring the limitations of the research, some suggestions for the promotion of Turkish cuisine were made.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: celilcakici@mersin.edu.tr (A. C. Çakıcı)

GİRİŞ

Dünyadaki bütün toplumlar, kendilerine ait bir mutfak kültürüne ve beslenme biçimlerine sahiptir. Bu beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin de uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle çok zengin mutfak kültürleri vardır. Yapılan araştırmalarda, Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiği ve aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğu ifade edilmektedir (Arlı, 1982, s.19). Türk mutfağının geçmişten gelen zengin bir mutfak arasında olmasını, yiyeceklerin üretim aşamasında kullanılan yiyecek maddeleri ve pişirme yöntemleri sağlamaktadır. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerin özellikleri, Türk mutfağına ayrı ve farklı bir mutfak olma özelliğini katmaktadır (Giritlioğlu, 2008, s.100).

Turizm olgusu, toplumları birbirine yakınlaştıran bir olaydır. Bu yakınlaşmada yemekler de önemli bir araç olmaktadır. Turist gittiği ülkenin farklı yemeklerini yer, değişik lezzetlerde yemeklerden hoşlanıp, zevk alır. Bu nedenle, o ülkeye ve insanlara sempati duyar. Hatta yemekler, ülkenin reklam aracı bile olmaktadır (Gökdemir, 2009, s.18). Türkiye'yi tercih eden turistlerin de oldukça büyük bir çoğunluğu, Türk mutfak kültürünü tanımayı istemektedir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008, s.452). Bu çalışma, uluslararası mutfak şeflerinin Türk mutfak kültürüne ilişkin görüşlerini ortaya koyarak, Türk mutfağının tanıtım çalışmalarına önerilerde bulunmak amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

Türk Mutfak Kültürü

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların sadece yaşam biçimleri üzerinde değil, aynı zamanda yeme-içme alışkanlıkları üzerinde de etkilidir. Bu nedenle farklı toplumlarda farklı yeme-içme alışkanlıkları, yemek çeşitleri, farklı lezzetler ve farklı yemek pişirme ve saklama yöntemlerini görmek mümkündür (Albayrak, 2013, s. 5052). Dünya mutfakları arasında bir değerlendirme yapıldığında, Orta Asya'nın sade yemeğinden zengin Selçuklu ve Osmanlı Mutfağına yol açılmış, Çin ve Fransız Mutfağı ile birlikte dünyanın en önemli ve bol çeşitli beğenilen Türk Mutfağı oluşmuştur (Şanlıer, 2005, s.214).

Uzun bir tarihsel geçmişe sahip olan Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Bu zenginlik kendisini, yemek çeşitlerinin bolluğunda göstermektedir (Yaman, 1988, s.166). Türk Mutfağı'nda 3000 çeşidin üzerinde yemek olduğu belirtilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005, s.23). Türk Mutfağında yer alan yemekleri içerik ve yapılış teknikleri açısından değerlendirildiğinde çorbalar, kebablar, yahniler, köfteler, sarma ve dolmalar, börekler, pilavlar, etli sebze yemekleri, zeytinyağlı sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, tavuk, balık, yumurta yemekleri, salatalar, turşular, ekmekler ve tatlılar şeklinde sınıflandırılmaktadır. (Baysal, 2002, s.42).

Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yüzyıla dayanan Orta Asya'dan günümüze değin süren bir tarihsel süreç yer almaktadır. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk Mutfağının renkliliğini ve çeşitliliğini sağlayana unsurlardır (Güler, 2010, s.24- 25). Dolayısıyla, Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı Dönemlerinin Türk Mutfağı üzerinde en büyük etkiye sahip olduğunu görmekteyiz. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Ünver, 1982, s.2). Selçuklular, yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Gülal ve Korzay, 1987, s.103).Selçuklular döneminde ilki “kuşluk” olup, evde yiyeceğin kalkma ve evden çıkma saatlerine göre değişen; diğeri ise “zevale” olarak adlandırılan daha tok tutan ve hamur ağırlıklı bir yemek olarak kabul edilen iki farklı öğün görülmektedir (Ünver, 1982, s.2). Osmanlı imparatorluğunun çok geniş bir coğrafi alana hâkim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması bu dönemde Türk mutfağının daha da gelişmesine neden olmuştur (Tuncel, 2000, s.50).

15. yy'da yemekler çeşit olarak az ve sade; 16. yy'da ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. 17. ve 18.y.y.'da da bu görkemli dönem devam etmiş, ancak 19. yy'da Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi Türk Mutfak kültürünü de etkilemiştir. Türk Mutfak kültürünün Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişmesinin diğeri bir nedeni de, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hâkim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması ve etkilenmesidir (Güler, 2008, s.4-5). Osmanlıların 19.y.y.da Batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır (Güler, 2010, s.6). Türk töresinde yemeğin çok önemli bir yeri vardır. Buna göre, sosyal hayatın hemen her aşamasında, sosyal münasebetlerin çoğunda yemek işin esası olmaktadır. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, yağmalı toylar, imece toplantıları ve ölüm hadiseleri hep yemekle birlikte götürülmeye çalışılır. Sofra hazırlanması, yemeklerin dağıtımı ve konukların ağırlama biçimi tamamen geleneğin belirlediği şekilde yapılmaktadır (Talas, 2005, s. 278). Türk mutfağı, dünyanın sayılı zengin mutfakları arasında yer alan hem çok köklü bir tarihe hem de çok zengin kültürel bir yapıya sahiptir (Serçoğlu, 2014, s.37). Dünya mutfakları içinde önemli bir yere sahip olan Türk mutfağı, Fransız ve Çin Mutfağı ile birlikte dünyanın en zengin üç mutfağından biridir.

Türk mutfağının genel özellikleri genel hatlarıyla şu şekilde sıralanabilir (Güler, 2007, s. 21-22).

- Türk yemekleri tarım ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır.
- Yemeklerimiz halkımızın yaşadığı coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir.
- Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre de değişiklikler göstermektedir.

- Türk yemekleri özel günler ve törenlere göre değişiklik göstermektedir.
- Gelenek ve görenekler ile dini inanç yemek çeşitlerini etkilemiştir.

Türk mutfağı içerisinde bölgesel farklılıklardan dolayı farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Özellikle yaşanan bölgenin iklimi ve elde edilen tarımsal ürünler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirmektedir (Cömert, 2014, s.64). Türk mutfağı ile ilgili üzerinde durulması gereken başka bir konu ise, Türk yemeklerinin besleyici değeridir. Türk yemeklerinin beslenme ve sağlık açısından sahip olduğu üstünlükler, Türk yemeklerinin tek yönlü olmamasından kaynaklanmaktadır (Baysal, 2002, s.14). Geneli itibariyle bakıldığında Türk mutfağı Türk milletinin yaşadığı coğrafyalarda yetiştirilen tarımsal ve hayvansal besinlerden, diğer ülkelerden ve kabul etmiş olduğu dinin özelliklerinden etkilenen, gerek kullanılan malzemeler gerekse pişirme yöntemleri açısından diğer milletlerin mutfaklarına göre önemli farklılıkları olan bir mutfaktır (Albayrak, 2013, s.5054).

Özellikle son zamanlarda alternatif turizm çeşitleri içerisinde gastronomi turizminin de yer almaya başladığı dikkat çekmektedir. Dünyada turizm gelirlerinin önemli bir kısmının gastronomi turizmi ile sağlandığı bilinmektedir. Bu kapsamda Türk Mutfağının da dünyadaki sayılı mutfaklar arasında yer aldığı düşünüldüğü zaman Türkiye'nin gastronomi turizmi için yeterli çekicilik unsurlarına sahip olduğu görülmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014, s.62).

LİTERATÜR TARAMASI

Konu ile ilgili literatür incelendiğinde, Türk yemek kültürü ile ilgili çalışmaların yerli ve yabancı turistlerin bakış açılarını değerlendirmeye yönelik olduğu görülmektedir. Literatüre bakıldığında; Şanlıer (2005) yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini incelemek üzere, Türkiye'nin çeşitli turistik tesislerinde yabancı ve yerli toplam 1027 turist üzerinde yaptıkları araştırmada; yerli turistler Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, doyurucu yabancı turistler ise lezzetli, ilgi çekici, yağlı, baharatlı bulduklarını tespit etmişlerdir. Albayrak (2013) yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirdiği çalışmasında turistler genel olarak Türk yemeklerini kesinlikle lezzetli, güzel kokulu, iştah kabartıcı, doyurucu, güzel görünümlü, diğer mutfaklardan farklı, sağlıklı, güvenli, kaliteli ve çok çeşitli bulmalarına rağmen aynı zamanda kesinlikle fazla salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili buldukları saptanmıştır. Serçeoğlu (2014) yöre halkının mutfak kültürünün tanıma durumunun tespit edilmesi üzerine Erzurum yöre halkı ile gerçekleştirdiği çalışmasında, katılımcıların çoğunluğunun evlerinde yöresel yemekler yaptıkları, Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıklarını ifade etmiştir.

Literatürde, yerel mutfak kültürlerinin destinasyon pazarlaması açısından önem düzeyinin belirlenmesi amacıyla Baran ve Batman (2013) tarafından Sakarya mutfak kültürü incelenmiş ve Sakarya'da bir alan araştırması yapılmış ve Sakarya'da geleneksel köy kahvaltısı ve yöresel

yemeklerin turistler tarafından tercih edilme düzeyinin yüksek olduğunu belirtmişlerdir. Cömert (2014) ise “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği” adlı çalışmasıyla turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelenmiştir, yöresel yemeklere dikkat çekerek bölge turizmüne katkı sağlaması amaçlanmıştır. Schulp ve Tirali (2008) ise kavramsal bir model sunarak, Hollanda’da yer alan Türk restoranlarının mutfak kültürünü incelemişler, restoranlardan bir çoğunluğunun otantik Türk gıda ve hizmetini verdiği sonucuna varmışlardır.

ARAŞTIRMANIN AMACI

Çalışmanın amacı, yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymaktır. Böylece Türk mutfağının tanıtım çalışmaları için öneride bulunulması hedeflenmektedir. Çalışma, farklı yemek kültürlerini tanıma ve test ederek deneyim kazanmış şeflerin Türk mutfağında yer alan yiyecek ve içeceklere ilişkin düşüncelerini bilmek, konuya ilişkin beğeni ve eleştirileri hakkında bilgi sahibi olmak, hem Türk mutfağına karşı bakış açısının anlaşılması hem de tutundurma faaliyetlerinin belirlenmesi açısından önemli görülmektedir. Yabancı şefler gözüyle Türk mutfağının bir değerlendirmesi yapılarak, turizm endüstrisi içerisinde faaliyet gösteren ilgili kurum ve kuruluşlara bu konuda yön gösterilmesi ve öneride bulunulması araştırmanın diğer hedefleri arasındadır. Bu doğrultuda araştırmada yanıtlanması hedeflenen temel araştırma soruları aşağıda belirtilmiştir:

1. Dünya Mutfakları arasında bir değerlendirme yaptığınızda Türk Mutfağı hakkındaki düşüncelerinizi paylaşır mısınız?
2. Akdeniz Mutfağı ile kıyaslandığında, Türk Mutfağının farklı yönleri nelerdir?

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmada nitel bir veri toplama yaklaşımı tercih edilmiştir. Bu amaçla bir görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formu, Türk mutfağı hakkındaki bilgi kaynakları, tadılan yemekler gibi bazı soruların yanı sıra, araştırma amacına veri sağlayacak sorularla şekillendirilmiştir. Ayrıca, yabancı şeflerin Türk mutfağının özelliklerini değerlendirmeye yönelik 13 ifadeden (Sheoney, 2005: Aslan, 2010) oluşan bir ölçek de kullanılmıştır. Bu ölçekte yanıt kategorileri "Hiç Beğenmedim", "Beğenmedim", "Ne Beğendim Ne Beğenmedim", "Beğendim" ve "Çok Beğendim şeklinde 5'li dereceleme tabii tutulmuştur.

Görüşmeler, 2014 yılının Eylül ayında Hatay'da düzenlenen ve bir uluslararası festival havasında geçen “Akdeniz Mutfak Günlerine” katılan yabancı mutfak şefleri ile gerçekleştirilmiştir. Bu festivale 10 ülkeden mutfak şefleri katılmıştır. Kimi şefler görüşmek istememiş, kimisi de görüşmek istese de program yoğunluğu nedeniyle zaman ayarlaması yapılamamıştır. Tüm nitel veri toplama çalışmalarında örnek büyüklüğünün en az 15 olması tavsiye edilmekle birlikte (Mason, 2010, s.3), tüm uğraşlara rağmen, ancak 8 ülkeden 11 şef ile görüşülebilmektedir. Görüşmeler yoluyla elde edilen veriler betimsel analizine tabii tutulmuştur. Bilindiği üzere, betimsel analiz verilerin önceden belirlenen temalara göre özetlenip yorumlanması olarak açıklanmaktadır. Bireylerin görüşlerini çarpıcı

bir biçimde yansıtmak amaçlanmaktadır. Bu tür analizde amaç, bilgilerin düzenlenmiş ve yorumlanmış biçimde okuyucuya sunulmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s.256).

BULGULAR

Hatay "Akdeniz Mutfak Günleri 2014" sırasında katılımcı şeflerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerde 8 farklı milliyetten toplam 11 şef ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Bunlar; Slovenya (2), Fransa (2), İtalya (2), Cezayir (1), Hırvatistan (1), Tunus (1), Karadağ (1), Fas (1) kişidir. Şeflerin 4'ü kadın 7'si erkektir. Katılımcıların eğitim seviyeleri 4'ü yüksek lisans, 3'ü lisans ve 3'ü lise ve 1 kişi ise belirtmemiştir. Slovenya ve Karadağ'dan gelen şeflerin uluslar arası bir festival havasında geçen "Akdeniz Mutfak Günlerine" katılmadan önce Türk Mutfağı hakkında herhangi bir bilgi sahibi olmadıkları da belirlenmiştir.

Yabancı şefler, Türk Mutfağı ile ilgili bilgileri en çok (4 şef) kitaplardan edinmişlerdir. Ayrıca, yemekleri bizzat denemede (4 şef) bilgi edinmenin bir başka yolu olmuştur. Diğer şeflerden (3 şef), medya (2 şef) ve internetten (2 şef) de bilgi edinildiği tespit edilmiştir. Yabancı şefler, en çok kebabı ve baklavayı tatmışlar ve ilginç bulmuşlardır. Türk Mutfağında öne çıkan diğer birçok yemek (köfte, kuzu eti, dolma gibi) tadılmakla veya ilginç bulunmakla birlikte, dünya çapında bilinmeleri nedeniyle kebab ve baklava ön plandadır. Yabancı şeflere yöneltilen "**Dünya Mutfakları arasında bir değerlendirme yapıldığında Türk Mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nedir?**" sorusuna alınan yanıtlar şöyledir: Slovenyalı şefler, Türk mutfağının Dünya mutfakları arasında saygıdeğer bir yere sahip olduğu, sebze ve etin en iyisine sahip olduğu fakat pişirme tekniklerini geliştirmeleri gerektiğini ifade etmişlerdir. Fransız şefler: Türk Mutfağının zengin ve tarihsel bir geçmişe sahip köklü bir mutfak olduğunu fakat dünya çapında daha iyi bilinmesi ve tanıtılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Cezayir şefi, Türk Mutfağının Dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğu ve özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminden itibaren farklı mutfak kültürlerinden etkilendiğini ifade etmiştir. İtalyan şefler, Türk mutfağında daha çok doğal ürünlerin kullanıldığı, zengin bir mutfak olduğunu ve birçok farklı dünya mutfağını da etkilediğini belirtmişlerdir. Karadağ ve Hırvatistan şefleri, Türk yemeklerinde, farklı baharatların kullanıldığını ve kullanılan sebzelerin farklı tatlar yarattığını ifade etmiştir. Fas mutfağı şefi ise zengin ve tarihsel bir mutfak olduğunu ve Dünya mutfakları arasında daha iyi bilinmesi gerektiği, daha iyi tanıtım yapılması gerektiğini ifade etmişlerdir.

"**Türk Mutfağı'nın Akdeniz Mutfağı ile kıyaslandığında, barındırdığı farklı özellikler nelerdir?**" sorusuna, yabancı şeflerin ifadeleri şu şekildedir: Slovenya mutfağı şeflerinin, Akdeniz Mutfağıyla benzerlik gösterdiğini fakat balık ve deniz ürünlerinin pişirme usullerinin farklı olduğunu ve aynı zamanda Kuzey Afrika Mutfağı ile de kullanılan malzemeler açısından benzerlik gösterdiğini belirtmişlerdir. Fransız mutfak şeflerine göre, Türk Mutfağı zengin garnitür ve çeşniler kullanılan, özellikle mandıra üretiminin yaygın olduğu, fıstık ve çam fıstığının kullanımıyla farklılık yarattığını belirtmişlerdir. Cezayir mutfak şefi, Türk mutfağının Orta Doğu da yer alan komşularına göre çok

daha taze ve günlük mandıra ürünleri kullandığını, Akdeniz mutfakları arasında çok geniş deniz ürünlerine sahip olduğunu ve ayrıca Balkan mutfakları ile kıyaslandığında çok çeşitli ve fazlaca baharat kullanan bir mutfak olduğunu ifade etmişlerdir. İtalya mutfak şefleri ise Türk mutfağını Akdeniz mutfağının önemli bir parçası olarak gören, farklı dünya mutfaklarından etkilenmeyen fakat bir çok mutfağı etkileyen, zengin, doğal ve taze ürünler kullanan geleneksel bir mutfak olarak ifade etmişlerdir. Fas mutfağı şefi, Türk mutfağını özel ve kendi kimliği olan, tazelik, kalite ve yerel ürünlerin bolluğu açısından Akdeniz mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğunu, aynı zamanda Asya ve doğu mutfak kültürlerinin etkisini de barındıran bir mutfak olarak nitelendirmektedir. Tunus mutfak şefi ise, Akdeniz mutfağı ile kıyaslandığında Türk mutfağının farklı bir mutfak olduğunu belirtmiştir.

Yabancı şeflere Türk Mutfağında yer alan hangi yemeği/yemekleri kendi mutfağınızda buldurmak istersiniz? şeklinde de bir soru yöneltilmiştir. Bu soruya, yabancı şefler genelde olumlu yaklaşmışlardır. Kendi mutfaklarında yer vermek istedikleri Türk yemekleri arasında İtalya, Hırvatistan ve Fas mutfak şefleri kebab ve zeytinyağlı her türlü sebze yi öne çıkarırlarken, Karadağ mutfak şefi salata ve humusu belirtmiştir. Tunus şefi ise künefeyi kendi mutfaklarında sunmak istediğini ifade etmiştir. Yabancı mutfak şeflerinden Türk mutfağının genel özelliklerini 13 maddelik bir ölçek ile değerlendirmeleri istenmiştir. Araştırmaya her ne kadar 11 yabancı şef katılmış olsa da, bir fikir vermesi açısından, yabancı şefler gözüyle Türk mutfağının genel özelliklerine ilişkin ortalama ve standart sapma değerleri, Tablo 1'de verilmektedir.

Tablo 1. Yabancı şefler gözüyle Türk mutfağının genel özelliklerine ilişkin ortalama ve standart sapma değerleri (n:11)

Genel özellik	Ortalama	S.Sapma
Baharat çeşitliliği	4,81	0,40
Lezzet	4,63	0,67
Besin değeri	4,54	0,68
Tat uyumu	4,54	0,52
Tat	4,54	0,52
Porsiyon	4,36	0,80
Kalite	4,36	0,67
Çeşit	4,18	0,98
Sunum	4,09	0,83
Hamur oranı	4,09	0,70
Sindirim kolaylığı	4,00	1,00
Şeker oranı	3,54	1,69
Hijyen	3,27	1,67

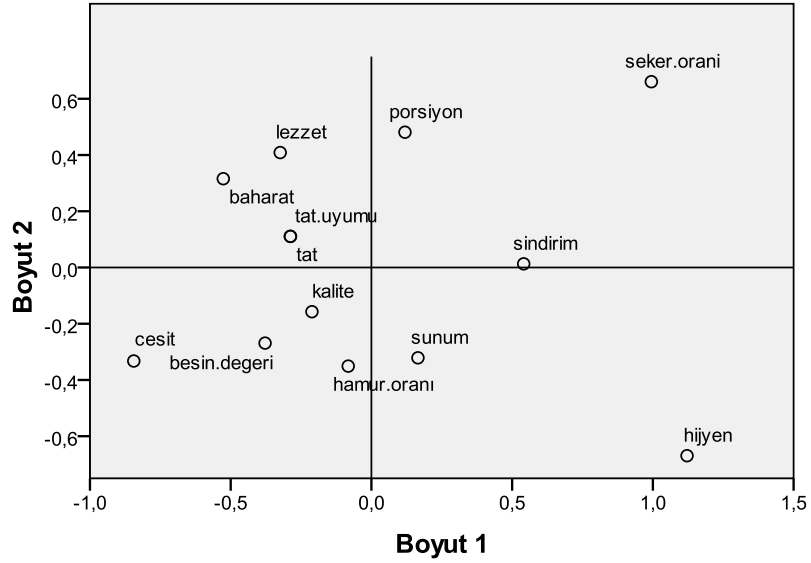
Yanıt kategorileri: 1: Hiç beğenmedim.....5:Çok beğendim

Araştırmada yer alan katılımcı sayısının sınırlılığı göz ardı edilmemekle birlikte, genel bir yargıya varmaksızın, sadece fikir verme açısından, yabancı şeflerin Türk mutfağı hakkındaki beğeni

düzeyleleri lezzet, şeker oranı, sunum, porsiyon, çeşitlilik, besin değeri, kalite, hijyen... durumu açısından ölçülmüştür. Tablo.1' de görüldüğü üzere, yabancı şeflerin Türkiye'de buldukları süreçte Türk yemeklerine ilişkin edinilen verilerden ortalaması en yüksek ifadelerin, sunulan Türk yemeklerinde kullanılan baharatların çeşitliliği ($x=4,81$), Türk yemeklerinin lezzeti ($x=4,09$) ve ardından da besin değeri ($x=4,54$) olarak belirlenmiştir. Buna bağlı olarak Akdeniz Mutfak Günlerine katılan yabancı şeflerin Türkiye'de buldukları süreçte Türk yemeklerinin en çok baharat çeşitliliği ve lezzet açısından beğendiklerini söyleyebiliriz. Buna karşın, sindirim kolaylığı ($x= 4,00$), şeker oranı ($x= 3,54$) ve hijyen ($x=3,27$) açısından ise az da olsa memnuniyetsiz oldukları ifade edilmiştir.

Yabancı şeflerin Türk mutfağını değerlendirdiği 13 özelliği 2*2'lik bir uzayda gösterebilmek için Çok Boyutlu Ölçekleme analizi yapılmıştır. Bu analizde nesnelere arasındaki uzaklıklar, benzerlik veya benzersizlik esasına göre ikili olarak ölçülür. Bu benzerlik veya benzersizlikler, katılımcıların algıları yoluyla belirlenir. Analiz sonuçları, genelde iki eksenli bir uzaysal harita üzerinde gösterilir (Nakip, 2004, s.520). Çok boyutlu ölçekleme analizi verilerin dağılımı ile ilgili herhangi bir varsayımı/şartı gerektirmemekte olup; dağılım şartlarının yerine getirilemediği durumlarda faktör analizi veya kümeleme analizinin yerine de kullanılabilir (Alpar, 2011, s.384). Çok boyutlu ölçekleme analizi, Proxscal algoritması ile yapılmıştır. Bunun nedeni, özelliklerin yakınlık verisine dönüştürülebilmesi ve normalleştirilmiş satır gerginliğini en aza indirmesidir. Analiz sonucu Türk mutfağı özelliklerine ilişkin değerlendirmelerin iki boyutlu bir uzayda tam uyumla (stres değeri: 0,02045) dağılım gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca, faktör benzerliği için anlamlı bir indeks olarak değerlendirilen Tucker'in uygunluk katsayısı da 0,98972 olarak hesaplanmış olup; oldukça yüksek faktör benzeşimi anlamına gelmektedir (Gürçaylılar Yenidoğan, 2008, s.160). Şekil 1, çok boyutlu ölçekleme analizi (Proxscal) sonucunu göstermektedir. Buna göre, Türk mutfağının lezzet, baharatlılığı, tadı ve tat uyumu tek bir faktör gibi bir arada düşünülmektedir. Diğer taraftan çeşitliliği, kalitesi, besin değeri ve hamur oranı bir faktör olarak algılanmaktadır. Porsiyon büyüklüğü, sindirim kolaylığı ve şeker oranı bir küme olabilmektedir. Son küme sunum ve hijyenle ilgilidir.

Algı haritası soldan sağa, yani satırdan okunduğunda ilk dikkat çeken husus Türk mutfağının bol çeşitli, besin değeri yüksek, baharatlı, tat ve tat-uyumu iyi, lezzetli, kaliteli ve hamur ağırlıklı olarak algılandığıdır. Satırdan devam edildiğinde sindirim, şeker oranı ve hijyen uzaklarda kalmaktadır. Tersine sütundan okunduğunda; şeker oranı, porsiyon büyüklüğü, lezzeti, baharatlılığı ve tat-uyumu öne çıkmaktadır. Sonuçta; bu algı haritasında ilginç olan, özellikle 2.boyuttan bakıldığında hijyenin, şeker oranının ve sindirimin diğer özelliklere kıyasla daha uzakta (daha benzemez) algılanmasıdır. Dolayısıyla Türk mutfağındaki şeker kullanımı, sindirim zorlukları ve hijyen koşulları açısından sıkıntılara işaret eder niteliktedir.



Normalleştirilmiş satır stresi: 0,02045; Tucker'in uygunluk katsayısı: 0,98972

Şekil 1. Türk mutfağı özelliklerinin yabancı şeflerce algılanan uzay haritası

SONUÇ

Turizm, farklı kültürlerin ve yöresel lezzetlerin tanıtılması için önemli bir araçtır. Türk mutfağı, zengin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültür özellikleri ile turizm endüstrisi için önemli bir çekicilik arz etmektedir (Serçeoğlu, 2014 s.44). Bu nedenle bilinen, tanınırlığı olan ülke mutfakları yerli/yabancı tüm turistler için bir cazibe unsuru olabilmektedir. Ülke mutfaklarına ilginin artırılmasında, yabancı mutfak şeflerince nasıl algılandığı veya bilindiğinin belirlenmesi gerekmektedir. İşte bu çerçevede yabancı mutfak şeflerin, Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla küçük çaplı bir araştırma yapılmıştır.

Çalışma kapsamında düşüncelerini belirten yabancı şeflerin büyük bir çoğunluğu (Slovenyalı, Fransız, Cezayir, İtalyan, Karadağ, Fas) Türk mutfağının zengin, tarihsel bir geçmişe sahip ve Dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğunu, fakat yeterince iyi bilinmediğini ve tanıtılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Akdeniz mutfağı ile kıyaslandığında ise Türk mutfağının zengin garnitür ve çeşnileri kullanan, baharat kullanımının yoğun olduğu, kaliteli, özel yerel ürünlere sahip ve taze ürün kullanımı açısından da ön sırada yer alan bir mutfak olduğu ortak görüşüne varılmıştır. Özellikle İtalyan şefler Türk mutfağının birçok dünya mutfağını etkileyen bir mutfak olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca, Akdeniz mutfakları arasında balık ve deniz ürünlerinin pişirme usullerinin farklılık gösterdiği ve geniş bir ürün yelpazesine sahip olduğu ifade edilmiştir.

Türk Mutfağını porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve uyum açısından çok beğendiklerini, buna karşın azda olsa hijyen, sindirim kolaylığı ve şeker oranının fazlalığı açısından da rahatsızlıklar yarattığı belirlenmiştir. Bu durum algı haritası ile de desteklenmektedir. Gerçekleştirilen çalışma kapsamında Türk mutfağının tanıtılması ve geliştirilmesi için aşağıdaki önerilerin ileri sürülmesi mümkün görülmektedir;

- Kültür ve Turizm Bakanlığı başta olmak üzere tüm ilgili kurum ve kuruluşlara yabancı turistlere yönelik olarak sitelerinde Türk mutfak kültürünü tanıtan sayfalara yer vermeleri ve/veya Türk mutfak kültürünü tanıtan bilgilerin yanı sıra resim ve videoların yer aldığı farklı dillerde internet siteleri hazırlamaları önerilebilir (Albayrak, 2013, s.5059- 5060).
- Tur operatörleri ve seyahat acentalarının “Gastronomi turizmi” temelli tur programları oluşturmaları Türk mutfağının dünya mutfakları arasında farkındalığını arttırabilir.
- Ülkemizde çeşitli yemek festivalleri düzenlenerek yemeklerin orijinal sunumlarının yapılması ve tanıtılması sağlanabilir. Düzenlenecek festivallerin internet ortamında tanıtımları sağlanarak, daha geniş hedef kitlelere ulaşılabilir.
- Türk mutfağının dünya mutfakları arasındaki ayırt edici özellikleri belirlenerek, Türk turizminin tanıtımında birer sembol olarak kullanılabilir. Turizm pazarında yabancı turistlere yönelik kitap ve broşür basımı ve seyahat acentaları vasıtasıyla turistlere ulaştırılması sağlanabilir.
- Otel işletmelerinde menü planlaması sırasında dünya mutfaklarından yemeklerin yanı sıra Türk yemeklerinin de mutlaka düşünülmesi gerekmektedir. Yabancı ziyaretçilerin damak tatlarına hitap edebilecek yemekler dikkate alınabilir (Özdemir ve Kınay, 2004, s.26).
- Ülkemizin uluslararası platformda yayınlanan ülke tanıtım videolarında, tarih, kültür ve sağlık turizmine yönelik varlıkların sunumunun yanında; Türk mutfağına yönelik görsel değerlerin aktarımı sağlanıp, ilgi düzeyleri arttırılabilir.

Yukarıda ifade edilen ve Türk mutfağına yönelik genel önerilerin yanında, yabancı mutfak şef ve aşçılarına yönelik olarak şu öneriler de sunulabilir;

- Yurtdışında gerçekleştirilen gastronomi günleri ve festivallerinde Türk mutfağının katılımının sağlanması ve yöresel yemeklerin, orijinal tatların sunumunun Türk şefleri tarafından yapılması ilgi düzeyini arttırabilir.
- Uluslararası turizm fuarlarında 3S turizmi ve konaklama işletmelerine yönelik tanıtımın yanı sıra Türk mutfağına yönelik ve gastronomi turizm temelli tanıtım gerçekleştirilebilir.
- Uluslararası turizm fuarlarında Türk mutfağı sunumunda uzman, deneyimli ve yabancı dil yeterliliğine sahip aşçıların ve şeflerin yer alması ve güçlü iletişim ağının kurulması sağlanabilir.
- Ülkemizde düzenlenecek uluslararası mutfak günlerinin sayısı ve çeşitliliğinin arttırılarak, bu organizasyonlarda bölgesel mutfak kültürlerinin farklı özelliklerinin ortaya çıkarılması ve yabancı mutfak şef ve aşçılarının katılımının arttırılması sağlanabilir.

- Gastronomi turizmi amaçlı görsel ve içerik açısından ilgi uyandıran Türk mutfağına yönelik ve farklı dillere çevrilmiş tanıtım kitapları ve CD'leri oluşturarak yabancı şef ve aşçılara bilgi aktarımı gerçekleştirilebilir.

- Konusunda uzman Türk aşçıların yurtdışında yer alan yiyecek içecek işletmelerinde ve konaklama işletmelerinde belirli sürelerde istihdam edilmesi sağlanarak, Türk mutfağının incelikleri uygulamalar ile aktarılabilir.

- Uluslararası platformda yayınlanan gastronomi konulu dergi yazarları ülkemizde düzenlenecek uluslararası yemek festivallerine davet edilerek daha etkili bir tanıtım gerçekleştirilebilir.

- *Türk mutfağı yemeklerinin hazırlanma ve sunum aşamasında temiz ve düzenli bir ortamda, temiz mutfak cihaz ve ekipmanları kullanılmalıdır.

- Sağlık Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve yerel yönetimlerin işbirliği içerisinde uygulamaya koyacakları yönetmelikler ile gıda ve personel hijyeni uygulamaları zorunluluk haline getirilebilir ve denetim mekanizması güçlendirilebilir. Buna ek olarak turizm sektörünün yiyecek-içecek işletmelerinde, konaklama işletmelerinin mutfak bölümünde çalışan kişilerin gıda ve personel hijyeni konulu zorunlu eğitimlere tabi tutulması ve bu uygulamaların hem işletme hem de turizm sektöründe yer alan birlikler tarafından denetlenmesi sağlanabilir.

- Türk yemeklerinde az da olsa rahatsızlık duyulan sindirim ve şeker oranına karşın, diyet menüleri oluşturulabilir. Yemeklerde kullanılan hayvansal yağa ek olarak aynı yemekler “zeytinyağı” ile yapıp, farklı bir sunum gerçekleştirilebilir. Şeker oranına karşın, kimyasal tatlandırıcılar yerine doğal meyveler kullanılabilir.

- Son olarak, Ülkemiz açısından sahip olduğumuz bu miras, turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmelidir. Türk mutfak kültürümüzün tanıtımı için hazırlanan yiyeceklerin özelliklerinin değiştirilmemiş ve yöresel lezzetlerin gerçek şekillerinin korunmuş olmasına dikkat edilmelidir (Cömert, 2014, s.70).

Birçok çalışmada olduğu gibi, bu araştırmanın da kısıtları bulunmaktadır. Her şeyden önce örnek büyüklüğü çok düşüktür. Bunun sebebi, yabancı mutfak şeflerine ulaşmanın güçlüğü 2014 yılının Eylül ayında Hatay'da düzenlenen “Akdeniz Mutfak Günlerine” katılan yabancı şeflerle aşabilme düşüncesidir. Ancak, festival sırasında görüşmeye ikna konusunda oldukça zorlanılmıştır. Bu nedenle, daha genellenebilir sonuçlara ulaşmak için örnek büyüklüğünün ciddi oranda artırılmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Araştırmaya sekiz farklı milletten şefler katılmıştır. Bu, düşük bir sayıdır. Dünyada mutfakları ile öne çıkan ülkelerden şeflerin de örnekleme alınması, daha sağlıklı sonuçlar elde edilebilmesini sağlayabilir. Araştırmanın başka bir kısıt ise, yabancı mutfak şeflerinin Türkiye'de misafir olarak buldukları sırada bu değerlendirmeyi yapmış olmalarıdır. Bu durumun sakıncaları, benzer konularda yapılacak araştırmaların şeflerin yaşadıkları ülkelerde gerçekleştirilerek giderilebilir.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005) .*Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Albayrak, A. (2013).Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063.
- Alpar, R. (2011). *Çok değişkenli istatistiksel yöntemler*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış, Türk mutfağı sempozyumu bildirileri, *Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*, 41, 19-33
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği. *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Baran, Z. Ve Batman, O. (2013) Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: sakarya örneği. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*. 05-08 Aralık 2013, Kayseri (1355-1367).
- Baysal, A. (2002). *Beslenme kültürümüz*, Ankara: Kültür Bakanlığı,
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği *.Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70
- Cömert, M. ve Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 62-66.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ.(2008). Mutfak Turizmi. Cevdet Avcıkurt ve N. Hacıoğlu (Ed.), *Turistik ürün çeşitlendirmesi*. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Giritlioğlu, İ. (2008).Türk mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağının kullanımı..I.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi. 17-18 Mayıs .100-103.Edremit-Balıkesir
- Gökdemir, A. (2009): *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Ankara: Detay yayıncılık
- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). *Yemek pişirme*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- Güler, S. (2008) Turkish kitchen culture and eating and drinking habits. *Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean Symposium*. Girne, KKTC: Girne Amerikan Üniversitesi,
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26.

- Gürçaylılar Yenidoğan, T. (2008). Pazarlama araştırmalarında çok boyutlu ölçekleme analizi: üniversite öğrencilerinin marka algısı üzerine bir araştırma. *Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi* (15), 138-169.
- Mason, M. (2010). Sample Size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews, *Forum: Qualitative Social Research*, 11 (3), 1-19.
- Nakip, M. (2003). *Pazarlama araştırmaları*. Ankara: Seçkin yayınları,
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin türk mutfağına ilişkin görüşleri: antalya'yı ziyaret eden alman ve rus turistler üzerine bir araştırma, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*,:2, 5-28.
- Schulp, J.A. ve Tirali, İ., (2008). Studies in immigrant restaurants ı: culinary concepts of turkish restaurants in the netherlands. *Journal of Culinary Science and Technology*, 6(2-3), 119-150
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: erzurum ili örneği. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 36-46
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227
- Şanlıer, N., Cömert, M., Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, 94, 152-161. 10 Mart 2015 tarihinde <http://www.millifolklor.com> adresinden alınmıştır.
- Shenoy, S. (2005). Food tourism and the culinary tourist.. Unpublished Ph. Doctoral Thesis. Clemson University, Carolina
- Talas, M. (2005). Tarihsel süreçte türk beslenme kültürü ve mehmet ersöz'e göre türk yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırma Dergisi*, 18, 273-283.
- Tuncel, M. (2000). *Fastfood (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu üniversitesi, Eskişehir
- Ünver, A. S. (1982). *Selçuklular, beylikler ve osmanlılarda yemek usûlleri ve vakitleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları
- Yaman, R. (1988). Türklere yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*. Ankara.
- Yıldırım, A ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları