

T.C.

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**KRUVAZİYER TURİZMİNE KATILAN YABANCI TURİSTLERİN TÜRK
MUTFAĞINA İLİŞKİN ALGILARI: KUŞADASI LİMANI ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Bahadır GÜLTEKİN

Danışman

Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Nevşehir

Ekim 2014

Bütün hakları saklıdır.

Kaynak göstermek koşuluyla alıntı ve gönderme yapılabilir.

©Bahadır GÜLTEKİN, 2014

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Adı, SOYADI: Bahadır GÜLTEKİN

İmza:



“Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Algıları: Kuşadası Limanı Örneği” adlı yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Kılavuzu’na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

Bahadır GÜLTEKİN



Danışman

Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ



Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ danışmanlığında Bahadır GÜLTEKİN tarafından hazırlanan “Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Algıları: Kuşadası Limanı Örneği” adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalında yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

30 / 10 / 2014

(Tez savunma sınav tarihi)

JÜRİ:

Danışman : Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ

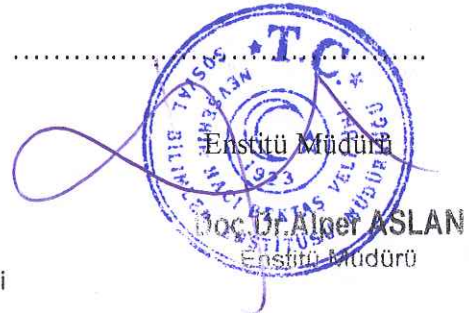
Üye : Yrd. Doç. Dr. Ebru GÜNEREN

Üye : Yrd. Doç. Dr. Mustafa TAHİROĞLU

ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun 11.11.2014 tarih ve 2014.40.576 sayılı Kararı ile onaylanmıştır.

11 / 11 / 2014



ÖZET

KRUVAZİYER TURİZMİNE KATILAN YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN ALGILARI: KUŞADASI LİMANI ÖRNEĞİ

Bahadır GÜLTEKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans, Ekim 2014

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ

Alternatif turizm çeşitleri içinde mutfak turizminin önemi gün geçtikçe artmaktadır. Buna paralel olarak son yıllarda hızlı bir büyüme gösteren kruvaziyer turizmi de mutfak turizminin gerçekleştirilebileceği bir saha olarak kendini göstermektedir.

Bu çalışmanın amacı, kruvaziyer turizmini tercih ederek Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin yiyecek içecek deneyimleri ve bu deneyimlerinden hareketle Türk Mutfağı'na yönelik bakış açılarını elde etmek, Türk Mutfağı'nın gelişimi ve tanıtımı için yeni fikirler oluşturmaktır. Bu amaçla Kuşadası limanından seyahat eden yabancı turistlerden anket tekniği aracılığıyla veriler toplanmıştır. Anket yabancı turistlere uygulandığı için İngilizce olarak hazırlanmıştır. Anket formunda katılımcıların demografik özelliklerine, Türkiye'de bulunmalarına, beğenilerine ilişkin sorular bulunmaktadır. Yapılan anket çalışması sonucunda elde edilen veriler, SPSS 20.0 programında uygun istatistikî yöntemler aracılığıyla (frekans, yüzde, tek örneklem t test, bağımsız t test ve one-way anova) test edilmiştir. Uygulanan bu analizlere göre, yabancı turistlerin Türk Mutfağına yönelik algılamalarında olumlu yönde görüşler bildirdiği belirlenmiştir. Türk mutfağı ile ilgili görüşlerinin cinsiyete, yaşa, medeni duruma, çocuk sahibi olma durumuna, eğitim seviyesine, mesleğe, uyruğa ve ikamet edilen bölgeye göre farklılık göstermediği belirlenmiştir. Türkiye'yi tercih etme sebepleri arasında "Türkiye'nin tarihi ve kültürel bir yer olması" ilk sırada gelmektedir. Anketi cevaplayan yabancı turistlerin önemli bir kısmı ikamet ettikleri ülkeye döndüklerinde tanıdıklarına Türk mutfağına ilişkin bilgi vereceğini belirtmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Kruvaziyer, Yabancı Turist, Türk Mutfağı.

ABSTRACT

FOREIGN TOURISTS' PERCEIVES WHO PARTICIPATED TO CRUISE TOURISM ABOUT TURKISH CUISINE: SAMPLE OF KUSADASI

Bahadır GÜLTEKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences

Management of Tourism Institutions, M. A. October 2014

Supervisor: Ass. Prof. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ

The importance of cuisine tourism is increasing in alternative forms of tourism day by day. In parallel with, showing rapid increase which is cruise tourism is demonstrated as a field for cuisine tourism.

The aim of this study is to determine of the food and beverage experiences related to foreign tourists' who participated to cruise tourism, to obtain their perceives about Turkish cuisine and to create new ideas for Turkish cuisine's development and promotion. For this purpose, data was collected from the foreign tourists who travel to their home at Kuşadası Port by applying the questionnaire technique. The survey was prepared in English as it was designed to conduct with foreign tourists. At the survey, the participants were asked to answer questions about their experiences on the food and beverage, and also their opinions on the personnel characteristics, taste. The datas which was obtained by applied survey were tasted with SPSS 20.0 programme by using suitable statistical methods (frequency, percentage, one-sample T test, independent T test and one way Anova). According to these analysis, positive opinions were identified foreign tourists' perceptions about Turkish cuisine. The perceives about Turkish cuisine did not differ according to gender, age, marital statue, being a parent, education level, occupation, nationality and permanent residence country. "Historical and cultural attractions of Turkey" is the first among the other reasons to visit Turkey. A significant number of the respondents of the survey stated that they would give information on the Turkish cuisine to their friends and families when they return to their country.

Keywords: Tourism, cruise, foreign tourist, Turkish cuisine.

TEŞEKKÜR

Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin algılarının değerlendirilmesini amaçlayan bu çalışmanın sonuçlandırılmasında birçok kişinin katkısı olmuştur.

Araştırma konusunun seçiminden tamamlanması aşamasına kadar beni her defa sabırla yönlendiren, benden hiçbir zaman desteğini esirgemeyen, bilgi ve tecrübelerinden çok şey öğrendiğim tez danışmanım Yrd. Doç. Dr. Sayın Aziz Gökhan ÖZKOÇ'a,

Araştırmanın analizi aşamasında benden bilgisini ve yardımını esirgemeyen değerli arkadaşım Arş. Gör. Aykut ŞİMŞEK'e,

Çalışmam süresince her daim benim yanımda olan, desteğini esirgemeyen ve dostluğundan çok şey öğrendiğim Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ'a,

Araştırmanın veri toplanması sürecinde yabancı turistlere anket uygulamama yardımcı olan değerli arkadaşım Suat ARPACI'ya,

Çalışmamın veri toplanması sırasında yabancı turistlerle iletişimimi kolaylaştıran Kuşadası Gümrük Müdürlüğü yöneticilerine ve çalışanlarına,

Son olarak, doğduğum günden bugüne kadar her zaman bana inanan ve maddi manevi beni destekleyen, var olma sebebim babam Dr. İbrahim GÜLTEKİN ve annem Nurşen GÜLTEKİN'e teşekkürü borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

	sayfa
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
TEŞEKKÜR	v
İÇİNDEKİLER	vi
ŞEKİLLER DİZİNİ	viii
TABLolar DİZİNİ	ix
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM	4
TÜRK MUTFAĞININ KARAKTERİSTİKLERİ	4
1.1. Mutfak Kavramı ve Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	4
1.1.1. Mutfak Kavramı.....	4
1.1.2. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	5
1.2. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	9
1.2.1. İslamiyet Öncesi Türklerde Mutfak Kültürü.....	12
1.2.2. İlk Türk İslam Devletlerinde Mutfak Kültürü.....	15
1.2.3. Anadolu Selçukluları Mutfak Kültürü	17
1.2.4. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü	19
1.2.4.1. Saray Mutfağı.....	22
1.2.4.2. Halk Mutfağı	25
1.2.5. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü	26
1.3. Türk Mutfağının Genel Özellikleri	28
1.3.1. Hayvansal Gıdalar ve Tarım Ürünlerine Dayalı Olması	29
1.3.2. Farklı Kültürlerle Etkileşimi	30
1.3.3. Gelenek, Görenek ve Dinsel Yapıya Göre Değişiklik Göstermesi	31
1.3.4. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Değişiklik Göstermesi.....	32
1.3.5. Yaşanılan Coğrafi Bölgeden Etkilenmesi	32
1.4. Türk Mutfağında Yiyecek ve İçecek Çeşitleri.....	36

1.5. Türk Mutfağının Turizm Açısından Yeri ve Önemi	38
İKİNCİ BÖLÜM.....	42
KRUVAZİYER TURİZM İLE KUŞADASI LİMANINA SEYAHAT EDEN YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN ALGILARI.....	42
2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	42
2.2. Araştırmanın Yöntemi.....	43
2.2.1. Araştırma Soruları	43
2.2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Büyüklüğü.....	44
2.2.3. Araştırma Kapsamı ve Sınırlılıkları.....	49
2.2.4. Ölçme Araçları	50
2.2.5. Anketin Uygulanması ve Verilerin Toplanması.....	51
2.3. Geçerlilik ve Güvenilirlik.....	52
2.4. Kullanılan Analiz Teknikleri	53
2.5. Araştırmaya Yönelik İstatistikî Bulgular ve Değerlendirmeler	54
2.5.1. Demografik Bulgular	54
2.5.2. Kapalı Uçlu İfadelere Yönelik İstatistikî Bulgular.....	57
2.5.3. Tek Örneklem T Testi.....	68
2.5.4. Farklılık Testleri	74
SONUÇ VE TARTIŞMALAR.....	78
KAYNAKÇA.....	85
EKLER.....	94
Ek 1: Anket Formu (İngilizce)	94
Ek 2: Anket Formu (Türkçe).....	97
Ek 3: Kuşadası Limanında Anket Uygulama İzin Belgesi.....	100
ÖZ GEÇMİŞ.....	101

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1: Mutfağın Tarihsel Gelişimi.....	8
--	---

TABLolar DİZİNİ

Tablo 1: Kuşadası Limanı Kruvaziyer Yolcu ve Gemi Sayısı.	48
Tablo 2: Araştırmaya Katılan Yabancı Turistlerin Demografik Özellikleri (n:408) .54	
Tablo 3: Kruvaziyer Turistlerinin Tatilde Kiminle Seyahat Ettiklerini Gösteren Frekans Tablosu.....	58
Tablo 4: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’yi Daha Önce Kaç Kez Ziyaret Ettiklerini Gösteren Frekans Tablosu.....	59
Tablo 5: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’deki Tatil Sürelerinin Kaç Gün Olduğunu Gösteren Frekans Tablosu.....	59
Tablo 6: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’yi Tercih Etme Sebeplerini Gösteren Frekans Tablosu	61
Tablo 7: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye Tatillerindeki Memnuniyet Seviyesini Gösteren Frekans Tablosu.....	62
Tablo 8: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’yi Tekrar Ziyaret Etme Durumları	63
Tablo 9: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’ye Gelmeden Önce Türk Yemekleri Hakkında Bilgi Sahibi Olup Olmadıklarını Gösteren Frekans Tablosu	64
Tablo 10: Kruvaziyer Turistlerinin Türk Mutfağı Hakkında Bilgiyi Nereden Aldıklarını Gösteren Frekans Tablosu	64
Tablo 11: Kruvaziyer Turistlerinin Türk Yemeklerini İlk Olarak Nerede Tattıklarını Gösteren Frekans Tablosu (Türkiye’de)	65
Tablo 12: Kruvaziyer Turistlerinin Türk Yemeklerini İlk Olarak Nerede Tattıklarını Gösteren Frekans Tablosu (Kendi Ülkemde).....	66
Tablo 13: Kruvaziyer Turistlerinin Ülkelerine Döndüğü Zaman Türk Mutfağı Hakkında Arkadaşlarına ve Ailesine Bahsetme Durumu	66

Tablo 14: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’de Kaldığı Sürece Yiyecek İçecek İle İlgili Deneyimlerini Gösteren Frekans Tablosu	68
Tablo 15: Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri.....	70
Tablo 16: Türk Mutfağına İlişkin Görüşler (Bağımsız Örneklem T Test).....	75
Tablo 17: Türk Mutfağına İlişkin Görüşler (One-Way Anova)	75

GİRİŞ

İnsanlık tarihi kadar eski olduğu düşünölen turizm faaliyetlerinin, günümüzde önemli boyutlara ulaştığı görölmektedir. Ulusal ve uluslararası düzeyde önemli boyutlara ulaşmasıyla, yatırımları ve iş hacmini geliştiren, döviz ve istihdam sağlayan, gelir yaratan, sosyal ve kültürel hayatı etkileyen önemli toplumsal ve insancıl fonksiyonları başaran bir nitelik kazanan turizm, turist çekme ve turiste hizmet etme bilimi, sanatı ve ticareti olarak ifade edilmektedir (Küçükaslan, 2006).

Kültür ve turizm değerlerimizin en önemlilerinden biri olan Türk mutfağının, Orta Asya'dan günümüze kadar yüzyıllar süren mutfak mimarisi, araç ve gereçleri, sofra düzenleri, servis usulleri, pişirme yöntemleri, yemek çeşitleri, kışa hazırlanan yiyecek ve içecekleriyle kendine özgü bir üslup yaratması, Fransız ve Çin mutfaklarıyla birlikte dünyanın en ünlü üç mutfağından birisi olarak kabul edilmesine neden olmuştur (Işık ve diğeri, 2005).

Turizm faaliyetlerinin en önemlilerinden biri, son yıllarda çok hızlı büyüme gösteren kruvaziyer turizmdir. Bu hızlı yükseliş kruvaziyer turizmin turistler açısından oldukça çekici ve cazip hale geldiğini göstermektedir. Görgün (2011)'in belirttiği gibi; kruvaziyer turizmin çift yönlü hizmet sunabilme özelliğine sahip olması, yani bu turizm faaliyetiyle hem farklı ülke, bölge ve şehirlerin gezilebilmesi hem de bir otelin sunabileceği imkânlardan yararlanılabilişmesi cazip bir sektör olmasına sebep olmuştur. Günümüzde sunulan hizmet çeşitliliğinin ve kalitesinin yanı sıra maddi açıdan diğeri turizm ürünlerine göre daha pahalı olması sebebiyle de

daha çok alım gücü yüksek müşteri grubuna hitap etmektedir. Ancak kruvaziyer turizmi uygulayan firmaların satış çabaları, gemilerin sayısının artması, gelir ve refah seviyesindeki artış sayesinde günümüzde birçok insan bu hizmetlerden yararlanabilmektedir.

Hızlı bir gelişim kaydeden ve bundan sonraki yıllarda da gelişimine aynı hızda devam edeceği tahmin edilen kruvaziyer turizme katılarak Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin, Türk mutfağını nasıl algıladıkları, Türk mutfak kültürünün geleceği açısından önem taşımaktadır. Bu düşünceden hareketle hazırlanan çalışmanın amacı, kruvaziyer turizmi tercih ederek Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin yiyecek içecek deneyimleri ve bu deneyimlerinden hareketle Türk Mutfağı'na yönelik bakış açılarını elde etmek, Türk Mutfağı'nın gelişimi ve tanıtımı için yeni fikirler oluşturmaktır. Ayrıca söz konusu turistlerin sahip oldukları bir takım demografik özelliklerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinde anlamlı farklılıklar gösterip göstermediğini belirlemektir.

Bilimsel araştırmalarda evrenin tamamına ulaşmak güç olduğundan evreni temsil ettiğine inanılan örneklem kütesi alınmıştır ve bu örneklem aracılığıyla genellemelere ulaşma yöntemi kullanılmıştır. Olabildiğince fazla katılımcıya ulaşabilmek amacıyla araştırma tekniği olarak anket uygulanmıştır.

“Kruvaziyer Turizmüne Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Algıları: Kuşadası Limanı Örneği” isimli çalışma iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde mutfak kavramı ele alınmıştır. Mutfağın ve Türk mutfağının tarihsel gelişimi üzerinde durulmuştur. Ayrıca Türk mutfağının genel özellikleri tek tek ele alınmış, Türk mutfağı yiyecek ve içecek çeşitleri belirtilmiş ve Türk mutfağının turizmdeki yeri ve önemine değinilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümü uygulamaya ayrılmış olup, bu kısımda Kruvaziyer turizme katılarak Kuşadası Limanı'ndan dönen yabancı turistler üzerinde yapılan araştırmaya yer verilmiştir. Öncelikle araştırmanın amacı, önemi ve yöntemi üzerine durulmuş, daha sonra geçerlilik, güvenilirlik ve kullanılan analiz teknikleri açıklanmıştır. Son olarak da analiz sonuçları ışığında araştırma bulguları yorumlanmış ve önerilerde bulunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞININ KARAKTERİSTİKLERİ

Bu bölümde, mutfağın tanımı ve tarihsel gelişimi irdelenmekte, Türk mutfak kültürü, Türk mutfağının tarihsel süreçlere göre gelişimi, Türk mutfağının genel özellikleri, Türk mutfağı yiyecek içecek çeşitleri ve son olarak Türk mutfağının turizmdeki yeri ve önemi hakkında bilgiler verilmektedir.

1.1. Mutfak Kavramı ve Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

1.1.1. Mutfak Kavramı

Arapçadaki kelime karşılığı “matbah” olan mutfak, “yemek pişirilen yer” anlamına gelmektedir ve dilimize de Arapçadan geçmiştir. Türkçede mutfak olarak telaffuz edilen bu kelime günümüzde de halen bu şekilde kullanılmaya devam etmektedir (Maviş, 2003).

Mutfak kavramı bir taraftan fiziki bir alan gibi düşünülerek, diğer taraftan da kültürle ilişkisi kurularak iki ayrı şekilde tanımlanabilmektedir. Fiziki bir alan gibi düşünüldüğünde mutfak, her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yerdir (Özdemir ve Kınay, 2004, s.3). Diğer anlamıyla mutfak kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır

(turkoloji.cu.edu.tr, 2014). Yani Mutfak kültürü, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren bir kültürdür (Mussmann ve Pahalı, 1999, s.4).

Tüm bu tanımlamalardan hareketle, mutfak kültürü denildiğinde sadece bir ulusun mutfağına ait yiyecek ve içecekler değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servisinde kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, yemek törenleri gibi faaliyetler anlatılmak istenmektedir. Belli bir kültüre sahip, dünya çapında ün yapmış mutfaklar, yani Türk Mutfağı, Fransız Mutfağı, Çin Mutfağı, Meksika Mutfağı, İtalyan Mutfağı ve Hindistan mutfağı gibi mutfaklar, mutfak kültürüne verilebilecek en güzel örneklerdir (Ciğerim, 1999, s.204).

1.1.2. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Prehistorya, yani tarih öncesi bilimcilerin yaptıkları incelemeler ve bulgular, insanoğlunun mağara devrinde bile beslenmesi için mağaralarda, ayrı bir yer ve araç-gereç kullandığını göstermektedir. Son derece ilkel de olsa ilk insanla başlayan mutfak ilerleyen çağlarda insanın evrimine paralel olarak değişime uğramıştır (Akman, 1998, s.9).

İnsanoğlunun uzun süren yaşam mücadelesinde temel gereksinimlerinden birisi yemektir. İnsanlar bu varoluş mücadelesinde diğer ihtiyaçlarını veya gereksinimlerini ikinci planda tutabilmişlerdir. Ancak yemek ihtiyacını karşılayabilmek için acımasız doğa koşullarıyla ve kendilerinden çok daha güçlü vahşi hayvanlarla bile mücadele etmişlerdir. Çünkü yaşam mücadelesinde hayatlarını

sürdürebilmenin tek çaresi korkuyu bastırarak mücadele etmek ve avlanarak yemek ihtiyacını karşılamaktır (Gökdemir, 2009).

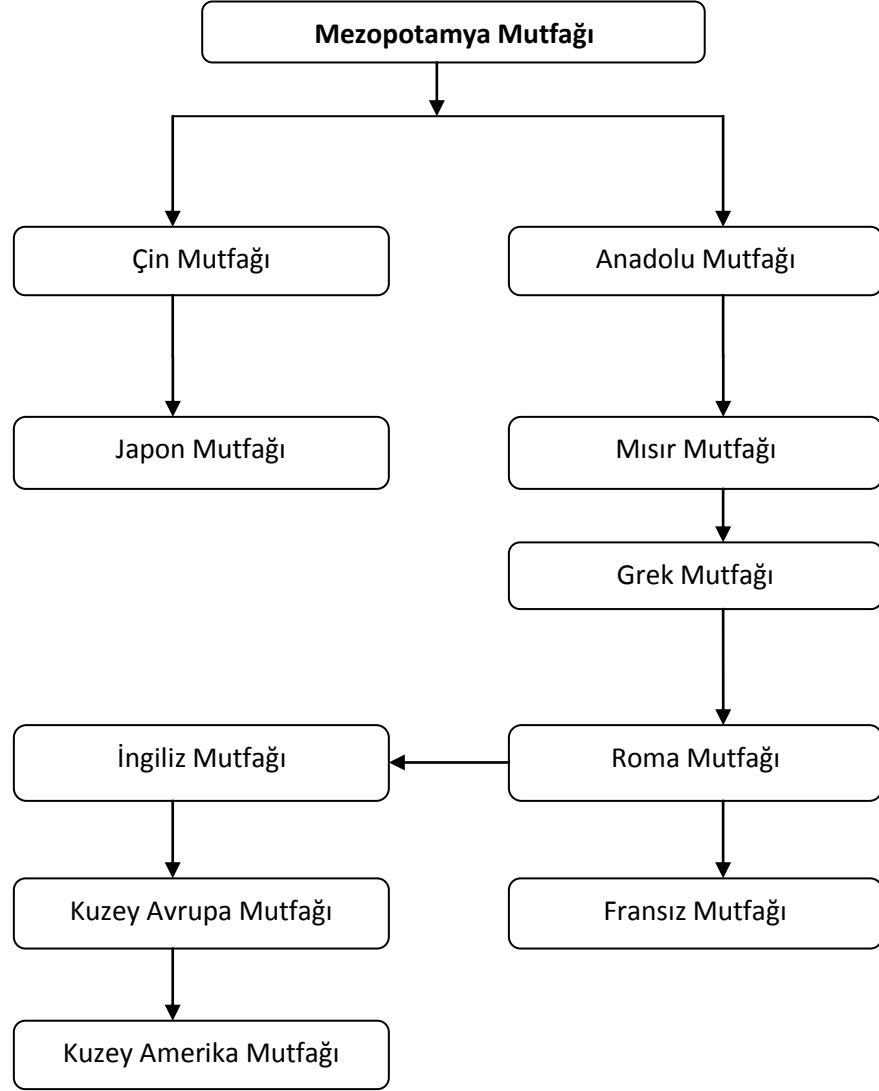
İnsanoğlunun yerleşik düzene geçip toprağı işlemeye ve hayvanları evcilleştirmeye başlamasıyla birlikte yemek pişirme metotları da gelişmeye başlamıştır. Ateşte pişirilerek dayanıklılığı artırılmış toprak kaplar, ilkel mutfağın insan yapımı ilk gereçleri olarak kabul edilmektedir. İnsanlar madeni işlemeyi öğrendikten sonra kaplarını madenden yapmış ve böylece o zamana kadar çiğ olarak ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler kap içerisinde pişirilmeye başlanmış ve yemek pişirme sanatı ortaya çıkmıştır (Özdemir, 2001).

Zamanla yabani bitkiler insanoğlu tarafından ehlileştirilerek üretilmeye, üretilenler de yıl boyunca saklanmaya başlanmıştır. Böylece mevsimsel yokluklar ve doğal afetler gibi birçok olumsuz koşullara karşı beslenmesini garanti altına almaya çalışmıştır (Akman, 1998).

Bunun yanı sıra, beslenme ve yemek; yalnızca karın doyurmak insanoğlunun açlık dürtüsünün bastırılması ve hayatta kalacak gücün yani enerjinin sağlanması anlamına gelmez. Yemek her toplum için bir kültür ve insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden günümüze yansıyan bir sanattır. İlk çağlardan beri insanlar içinde yaşadıkları toplumun getirdiğı bir düzen ve alışkanlıklar içinde yemek yediler, geçen zaman içinde de düzenlerini ve alışkanlıklarını değiştirdiler ve geliştirdiler. Örneğin Eski Mısır'da yemekler yerde ya da sandalyede oturarak yenir, sofralarında da özellikle kızarmış kümes hayvanları bulunurdu. Yemek yerken müzik çalınır, dans edilir, eğlenilirdi. Eski Yunan'da ise günün ilk sofrası öğleye doğru kurulur, akşam yemekleri tam bir şölen havasında yenirdi. O günlerin modası uzanarak, hatta yatarak yemekti. Bu yüzden masaların etrafında sandalye yerine yataklar bulunurdu. Romalılar yemek ve sofrası kültürü

açısından çok zengindiler. Gösterişli sofrata takımları ve dünyanın dört bir yanından gelen yiyecekleri vardı. Her şey çok görkemliydi ve Romalılar için yaşamın anlamı yemekle eşdeğeri. Bunun içinde çok kiloluydular (Akman, 1998, s.10). Bu durum insanoğlunun, yaşamı için gerekli olan gıdayı her yerde ve her zaman bulabilmeyi garanti altına aldıktan sonra yeme ve içmeyi bir zevk olarak algılamaya başladığının göstergesidir. Özellikle yönetici konumundaki insanların, yönettikleri toplulukların yeteri kadar yiyecek bulup bulamadıklarını önemsemeyen, canlarının istediği gibi yemeyi ve içmeyi statülerinin bir gereği gibi görmüştür. Bu durum aşçılık sanatının ve yemek çeşitlerinin gelişmesine katkı sağlamıştır (Baysal, 2003). Özetle insanoğlunun bütün diğer canlı varlıklardan farklı olarak en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmeyi bir sanata dönüştürdüğü bildirilmektedir (Baysal ve Küçükbaşlan, 2003, s.4).

İlk çağlardan bu yana, ortaya çıkan tüm uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşmasına zemin hazırlayan topluluklar ve halklar, yaşadıkları yerin toprak ve iklim şartlarına göre yemekler yapmış doğanın sunmuş olduğu çeşitliliğe göre yemekler geliştirmişlerdir. Göç, savaş, düğün, sınır komşuluğu ve ticaret yollarının açılması ve geliştirilmesi ile farklı kültürler birbirinden etkilenmiş ve kendi mutfak kültürlerini ortaya çıkarmışlardır. Beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanları fizyolojik ihtiyacının yani karnını doyurma ve yaşamını devam ettirme amacının ötesinde, tat ve haz almaya yönelmiştir. Bu nedenle farklı ülkelerden tedarik edilen değişik besin maddeleri ile yerli besin maddeleri bir araya getirilerek yeni pişirme yöntemi arayışı ortaya çıkmıştır. Hazırlıkları tamamlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkenler özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel “mutfaklar” ortaya çıkmıştır (Deveci ve diğerleri, 2013, s.30–31). Şekil 1’de mutfakların tarihsel gelişimine yer verilmiştir.



Şekil 1: Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Kaynak: Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (All- inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi: Antalya.

Mutfakla ilgili bilgilerin ana kaynağı Mezopotamya'dır. Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının kökleri Mezopotamya'ya kadar uzatılabilir (Özdemir, 2001, s.15). Mezopotamya'da ortaya çıkan yemek pişirme sanatı, daha sonra dünya genelinde Çin ve Asya Mutfakları olarak iki ana mutfağa bölünmüştür. Sonraki zamanlarda Çin Mutfağı Japon Mutfağının gelişimini sağlamıştır. Asya mutfağı,

Mısır mutfağını, Mısır mutfağı Grek (eski Yunan) mutfağını Eski Yunan mutfağı Roma mutfağını, Roma mutfağı Fransız mutfağını etkilemiş ve Fransız mutfağı büyük ve sıcak mutfağı oluşturmuştur. Eski Yunan mutfağının dolaylı olarak İngiliz mutfağını; İngiliz mutfağının ise Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkilediği görülmektedir (Akgöl, 2012, s.48) (Bkz: Şekil 1).

1.2. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk yemek kültürü, insanlığın binyıllardan beri denediği yemek pişirme yöntemleri sürecinde, en az 10 bin yıl geriden gelen ve birçok uygarlığı içinde barındırmış en eski mutfaklardan biridir. Bu zenginlik ise, Türk Milletinin dünyanın en eski toplumlarını meydana getirmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda, Türk mutfak kültürünün zenginliğini tarihi gelişimi ile birlikte yemek yapımında kullanılan baharatlara, pişirme şekillerine ve zengin iklim koşullarına da bağlamak mümkündür. Türk mutfak kültürünün gelişimi, bahsedilen tüm bu etkilerin ışığında olmuştur (Akgöl, 2012). Türk mutfağının bu renkliliğini ve çeşitliliğini sağlayan etkiler ise şu şekilde sıralanabilir (Mussmann ve Pahalı, 1994, s.16):

- Orta Asya'da başlayıp Anadolu'da biten göç sırasında ve sonrasında birçok toplum ve ulusla kurulan ilişkilerin etkisi,
- Kaynağını Mezopotamya'dan alan Anadolu mutfağının varlığı, Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesi sırasında Asya, Avrupa ve Afrika'dan birçok ülke özelliklerinin imparatorluk bünyesinde toplanması ve bu ülkelerin mutfak kültürlerinden etkilenme,
- Gelişmiş Fransız mutfağından bazı pişirme yöntemlerinin alınması.

Tarihi çok eskilere dayanan ve coğrafi açıdan çok geniş alanlara sahip olan Türkler gittikleri bölgedeki yiyecek-içecek kültürünü etkilemiş ve aynı zamanda da

farklı kùltùrlerden etkilenmiştir. Özellikle Tùrk yemek kùltùrù incelendiğinde yemeğin sadece bir beslenme tarzı olmadığı anlaşılmaktadır. Tùrk yemek kùltùrù sosyal dÙzeni sağlayan önemli bir unsurdur. Devlet idaresinde, resmi tÙrenlerin dÙzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlanmasında diğer aktivitelere kadar etkili olduğunu gÙr÷lmektedir. Tùrkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren beslenmeye çok önem vermişlerdir. Yeme-içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Tùrk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir. Milletin aç ve çıplak bırakılmaması ise, yiyecek ve giyecek maddelerinin ya üretilmesi ya da komşu milletlerden temin edilmesiyle mümkün olmuştur. Bunun için de; sosyal, siyasi ve iktisadi ilişkiler kurularak ya da savaşılarak elde etme yöntemi kullanılmıştır. Gıda ve diğer ihtiyaç maddelerinin karşılanması konusunda, çeşitli dönemlerde, Tùrklerin de komşularıyla münasebetlerinde bahsedilen yolların hepsini denemiş olduğu söylenebilir (Görkem, 2011, s.33).

Tùrk mutfağının tarihsel gelişiminin ortaya konulabilmesinde yararlanılan yazılı kaynaklar aşağıda belirtilmiştir (Akgöl, 2012, s. 60–61):

Orhun Yazıtları: Tùrk mutfağı ile ilgili bilgilere ulaşılan ilk belgelerdir ve Göktùrk alfabesiyle yazılmıştır. Bu yazıtlarda Bilge Kaan'ın ölen kardeşi için dÙzenlenen yas yerlerinde insanlara verilen Ölü Aşı'ndan bahsedilmektedir.

Kutadgu Bilig: Yusuf Has Hacip tarafından oluşturulan bu eser "Kutlu Olma Bilgisi" anlamını taşımaktadır. Bu eserde yiyecek ve yemekle ilgili olarak tÙreler, tÙrenler, şölen, sofraya dÙzenleri ve yemek bilgilerine ulaşılabilmektedir.

İbn Battuta Seyahatnamesi: İbn Battuta adlı takma isimli Serefüddün Ebu Abdullah, otuz yılı aşkın bir süreyle birçok ÷lkede gezi ve incelemede bulunmuştur.

Bu süre içerisinde Anadolu'da da bulunmuş Anadolu halkının yeme içme ve törelerine yönelik bilgiler vermiştir.

Divanü Lügati't-Türk: Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan bir kaynak kitabıdır. Türk Kültürü üzerine araştırma yapan birçok bilim insanı için önemli bir başvuru kaynağı olarak bilinmektedir.

Babürname: Bu eserde Oğuz Türklerinin törenlerine ilişkin bilgi verilmektedir. Ayrıca, bu kaynak Türk mutfağına ait önemli belge ve bilgileri de içermektedir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Türk Kültürü ile ilgili birçok bilgiyi kapsayan, bu eser Türklerin mutfak kültürü hakkında da önemli bilgiler içermektedir.

Selçuknameler: Selçuklu dönemi ile ilgili olarak hükümdarların ve halkın yaşayış şekilleri hakkında bilgi veren yazılı belgelerdir.

Kanunnameler: Osmanlı İmparatorluğu döneminin yazılı kayıtları arasında Kanunnameler yer almaktadır. Bu belgeler yoluyla Osmanlı döneminde saray mutfakları için yapılan alımlar, uyulması gereken kurallar, yiyecek içecek malzemesinin kontrolü gibi bilgi ve belgelere ulaşılabilmektedir. En eski Kanunname Fatih Sultan Mehmet devrine ait olan kanunnamedir. Bu sebeple de Osmanlı İmparatorluğunun mutfak kültürü aktarılırken Fatih Sultan Mehmet dönemi hakkında bilgi verilebilmektedir. Bunların yanı sıra yazılı birincil kaynaklardan bazıları da şunlardır: Melceü't Tabbahin, Yemek Risaliyesi, Ağdiye Risaliyesidir.

Türk mutfağının tarihsel gelişimini beş ana başlık altında incelemek mümkündür:

- İslamiyet Öncesi Türklerde Mutfak Kültürü
- İlk Türk İslam Devletlerinde Mutfak Kültürü
- Anadolu Selçukluları Mutfak Kültürü

- Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü
- Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü

1.2.1. İslamiyet Öncesi Türklerde Mutfak Kültürü

Orta/İç Asya, karasal iklimin hüküm sürdüğü, çöl ve bozkırların geniş alanları kapladığı bu nedenle tarıma elverişli olmayan bir bölgedir. Bölgenin iklim ve coğrafi özellikleri ekonomik ve sosyal yapısını da belirlemiş burada oluşan göçebe kültürü hayvan yetiştiriciliğinde uzmanlaşmış, çevre olanaklarından en iyi şekilde yararlanılmasını sağlayan bir yapı oluşturmuştur. Göçebe kültürü sabit bir yerde kalıcı olarak yaşamayan, koşullara bağlı olarak çadırları, hayvanları, araç ve gereçleriyle birlikte yer değiştiren toplulukların kültürüdür (Üner, 2014, s.29). Göçebe kültürü benimseyen Türklerin de ilk dönemlerinden itibaren geçimlerini hayvancılık ve buna bağlı olarak yaylacılıkla sağladıkları bilinmektedir. Bu sebeple yiyecek ve içecek olarak et ve süt ürünlerinin Türk mutfağında ilk dönemlerden itibaren yer aldığını söylemek mümkündür (Esir, 2006).

Türkler, Milattan önce Cilalı Taş Çağı'nda Orta Asya'ya gelip yerleştikten sonra, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki step (bozkır) bölgesini ana yurt olarak seçmişlerdir. Atlı göçebe kültürü, burada doğmuş ve gelişmiştir. At ve koyun sürülerine sahip olan Türkler ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara göçmüş; sonbahar da ise kurak vadilere ve bilhassa nehir kıyılarına inmişlerdir. Çadırlarda oturdukları, yatakları, gerekli örtü ve giyeceklerini kendileri dokudukları için yer değiştirmede güçlük çekmemişlerdir. Gıdaları buğday unu ile yoğrulmuş yağlı hamur işi süt ve süt mamullerinden, at ve koyun etinden, içkileri kısırak sütünden hazırlanmış Kımız'dan ibaret olmuştur (Koşay, 1982, s.47). Örneğin; Hunlara gelen bir Çin elçisine Hun veziri şunları söyleyerek milletin tasvirini yapmıştır: "Hunların gelenekleri şöyledir: Kendi sürülerini yerler ve süt ile yoğurt içerler.

Ayrıca hayvanlarının derilerini de giyerler. Sürüler ve atla beslenirler. Bunun için Hunlar da mevsimlerine göre sürülerini izleyerek şuraya veya buraya giderler (Talas, 2006, s.277). Hunların koyun ev ve av hayvanlarının etleriyle beslendikleri, at etini nadir olarak yedikleri en fazla da koyun eti yedikleri bilinmektedir. Hunlar atı binek olarak kullanmışlardır. İlk dönemlerde etini de yemişlerdir. Sütünü bildiğimiz gibi kımız yapmakta kullanmışlardır. Uygurlar, daha fazla yerleşik hayata geçebilmiş Türkler olduklarından, onların beslenmelerinde, tarım ürünlerinin mevcudiyetinden bahsedildiği bilinmektedir. Uygurların, daha Orhun kıyılarında iken karpuz yetiştirmesini bildikleri düşünülmektedir, dolayısıyla bu konuya Çin kaynaklarında sık sık değinilmiştir. Turfan ovasının, üzüm bağları ile meşhur olduğu bilinmektedir. Çin'e "üzüm teveği" buradan gittiğini, bezelye, bakla ve kişnişin Uygur diyarında bol miktarda yetiştirildiği yine Çin kaynaklarından öğrenilmiştir. Uygurlar, meyvecilik ve şarapçılıkta çok ileri seviyede olduğu gibi, ticaretle de son derece gelişmiştir (Öcal, 1985, s.161).

Anadolu topraklarında M.Ö (4000–1000) ile yaşamış olan Hititler, Kayralılar, Galatlılar yemek kültürümüzün oluşmasında etkendirler. Bunun yanında bize komşu olan uygarlıklardan olan Sümer, Mısır, Antik Yunan'ın da etkisi çok önemli ve büyüktür. Ayrıca İslam devletleri ve o devletlerin gelişmiş dönemlerindeki yüksek kültürlerinin etkisi ve İran'ın katkıları oldukça önemlidir. Anadolu, Eski Mısır ve Sümer-Babil mutfaklarından sonra dünyanın en eski mutfağına sahiptir. Mevcut yemek tarifleri günümüzde iki önemli mutfak kabul edilen Çin ve Hint mutfağının yemeklerinden çok daha eski olduğu ifade edilmektedir (Eren, 2011, s.28).

Türklerin İslamiyet'i kabulünden önce etlerinin yenilmesi yasak olan hayvanların başında domuz gelmektedir. Bu bağlamda Türklerin domuz beslememeleri, domuz eti yememeleri ve bu hayvana karşı nefretlerinin İslam diniyle

alakasının olmadığını göstermektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012). Eski Türklerde, et olarak en çok koyun eti daha sonra keçi ve sığır eti gelmiştir. Kısırak ve eti yenen diğer hayvanlar aynı zamanda sütü için de kullanılmıştır. Et ürünlerini saklamak için kavurma yöntemi veya tuzlayıp baharatlayarak kurutma yöntemlerinden (sucuk ve pastırma) yararlanılmıştır. Süt, yoğurt, kımız, kefir ve peynir en çok tüketilen süt ürünleri olmuştur. Yoğurttan ayrılan tereyağı ve kalan ayranın tuzlanarak kaynatılmasından elde edilen lor, çökelek, keş gibi ürünler de tüketilen besinler arasındadır. Bitkisel besinlerin başında buğday ve arpa gelmiştir. Buğdaydan elde edilen unun su ile yoğrulup tandır veya sac üzerinde ekmek, börek, gözleme, katmer ve pidelerin yapılması eski çağlardan beri devam etmektedir. Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et veya mercimekle pişirilmesiyle yapılan tutmaç aşısı da eski Türklerden günümüze gelen yemeklerdendir. Buğday ve arpa ezmesinin mayalandırılmasıyla bozanın yapımı günümüzde hala sürdürülmektedir. Geçmişte elma, erik, armut, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak yendiği gibi kurutularak kış için de saklanmış, kuru meyveler pekmezle tatlandırılarak hoşafı yapılmıştır. Sebzelerden başta patlıcan olmak üzere salatalık, havuç, ıspanak, soğan ve turp Türklerin beslenmesinde önemli bir yer almıştır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s.119)

Artun (2002, s.141) yaptığı bir çalışmada İslamiyet öncesi Türk mutfak kültürü hakkında şunları ifade etmiştir: “Eski Türklerin yaşamı tarıma ve hayvancılığa bağlıydı. Türkler, Orta Asya’da tarım koşulları uygunsuz hale gelince batı ve güneye göç etmişlerdi. Yeni yurtlarında doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmanın yanı sıra yöre koşullarına uygun olanları yetiştirip, işleyip saklamışlardı. Yetiştirip yedikleri hayvanların başında koyun keçi ve sığır gelirdi. Bu hayvanların etlerinin yanı sıra sütlerinden de yararlandılar. Etler tandır adı verilen

toprak kuyuda veya ateş üstünde pişirilirdi. Ayrıca sonbaharda kestikleri hayvanları yağı ile birlikte pişirdikten sonra küplere doldurup, kış için saklardı. Süt ve mamullerini çeşitli şekilde yiyecek olarak kullandılar. Bitkisel besinlerinin başında ise buğday gelir. Buğday; un, yarma (dövme), bulgur vb. şekillerde kullanılmıştır. Un saç ve tandırda pişirilerek yufka, bazlama vb. yapılmıştır. Geleneksel Türk mutfağında yufka, börek, gözleme, katmer, pide vb. önemli yer tutar. Bazı meyve ve sebzeler taze yenmelerinin dışında kurutularak kış yiyeceği olarak saklanmıştır.”

Denizer (2007, s.213) ise eski Türk mutfağını anlatırken; “Eski Türklerde eti en çok tüketilen hayvan koyundur. Bunu sırasıyla keçi ve sığır izlemektedir. Bu hayvanlar aynı zamanda süt üretimi için de yetiştirilmektedir. Eski Türklerde kısarak, süt üretimi için de yetiştirilmiştir. Kesilen hayvanların eti yanında; ciğeri, kellesi, yüreği, böbreği, beyni, iškembesi ve bağırsakları da kullanılmaktaydı. Kesilen hayvanın eti ve sakatları “Tandır” adlı toprak kuyuda veya ateş üstünde çevrilerek pişirilirdi” ifadelerine yer vermiştir.

1.2.2. İlk Türk İslam Devletlerinde Mutfak Kültürü

İslamiyet, Türk Mutfak kültüründe yemek konusunda pek çok uygulama ve geleneğin doğmasına sebep olmuştur (Tezcan, 1997). Türklerin 9. yüzyılda İslamiyet’i kabul etmeleriyle birlikte, Türk mutfağında İslam etkileri görülmeye başlamıştır. İslamiyet’in kabul edilmesi, Türk- Arap kültürlerinin yakınlaşmasına ve mutfak kültürlerinde karşılıklı alışverişlerin olmasına yol açmıştır. Bununla birlikte bazı yiyecekler de haram sayılarak tüketilmemeye başlanmıştır: Boğazı kesilmeden kendiliğinden ölen hayvanlar, vücuttan çıkmış kan, yırtıcı kuşlar, sürüngenler, kurbağa, karga, saksağan, kaplumbağa, domuz eti ve alkol bunlara örnek olarak verilebilir (Kuşçu-Erbay, 2006, s.74).

Orta Asya'dan batıya doğru hareket eden Türklerin bir kısmı Asya'nın kuzeydoğusunda devletler kurarken, bir kısmı da Maveraunnehir'den Umman Denizi'ne kadar uzanan verimli topraklarda Karahanlılar, Gazneliler ve Büyük Selçuklular gibi devletler kurmuşlardır. Bu topraklarda Arap, İran ve hatta Hint kültürleri ile harmanlanarak yeni lezzetler kazanıp zenginleşirken bu kültürlerin mutfaklarını da etkilemişlerdir (Akın ve Lambraki, 2004, s.16).

Yemek İslam inancındaki en önemli konulardan biridir. İslamiyet'e yol gösteren kitap Kuran'da, kan leş domuz eti ve sahte tanrılara kurban edilen hayvanların etlerinin yenmesinin haram kılınması, deniz mahsulleri ve ehli kitap tarafından hazırlanarak tüketilen yiyeceklerin ise helal kılınması, Kuran'ın yiyecek üzerindeki hükümlerini açıkça ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra, İslam devletlerinde evlerde verilen ziyafetler Cuma günü tatil olması nedeniyle genellikle bu gün yapılır, kalan yiyecekler ise ertesi gün yani Cumartesi günü de yenilmiştir. Soğan ve sarımsak kötü kokusundan dolayı ziyafet yemeklerine konulmamıştır. Ayrıca mutfağın tıbbın bir dalı olarak sayılması onun ne denli önemli olduğunu göstermektedir. Zenginler ve dar gelirlilerin besin tüketimi ise farklılık göstermekteydi. Asiller ve zenginler büyük tüccarlardan aldıkları pahalı gıdalarla yaşamlarını sürdürürken, asil olmayanlar ve dar gelirliler genellikle sakatat ve tahıl ağırlıklı gıdalarla yaşamlarını sürdürmekteydi. Ortaçağ boyunca İslam ülkelerinde biri sabah saatlerinde yani kuşluk vaktinde, diğeri akşam namazının hemen öncesinde ya da sonrasında yenilen akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yenilmekteydi. Bereket getirmesi için yemeğe besmele ile başlamak ve şükür ile sofradan kalkmak İslam âleminin ortak uygulamasıydı (Arman, 2011).

Bu dönemde İslam'ın etkisiyle Türk mutfak kültüründe meydana gelen değişiklikler tarımsal ürünlerin öneminin artmasını sağlamış, var olan yemekler

zenginleştirilmiş ve pek çok yeni yiyecek maddesi kullanılmaya başlanmıştır. Üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik ayva, dut gibi birçok meyvenin tüketimi artmıştır (Güler, 2010).

1.2.3. Anadolu Selçukluları Mutfak Kültürü

Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfak kültürü, geleneksel Türk mutfağının devamı durumundadır. Orta Asya'dan başlayan ve uzun yıllar boyunca devam eden göç esnasında Selçuklular, geçtikleri bölgelerin kültürlerinden ve Anadolu'nun mutfak kültüründen etkilenmişlerdir. Anadolu'nun zengin ve tarıma elverişli topraklarının, birçok tarımsal ürünün yetişmesine ve hayvan yetiştiriciliğine olanak tanınması; bu dönemde Türk mutfağının zenginleşmesine ve kullanılan malzemelerin çeşitlenmesine sebep olmuştur. Türk mutfağının en önemli özelliği son derece zengin olmasına karşın sade olmasıdır. Bu dönemde yemeğin sosyal ve kültürel öneminin artması, sofranın kuralları, sağlıklı beslenme gibi unsurların ön plana çıkması da Selçuklular döneminin bir diğer özelliğidir. Ayrıca Anadolu'da şeker ve bal gibi tatlı besinlere ulaşmanın kolay ve ucuz olması, tatlıların Türk mutfağında önem kazanmasına ve çok miktarda tüketilmesine sebep olmuştur (Üner, 2014).

Selçuklular dönemindeki Selçuknamelerde mutfak kültürü ve saray ziyafetleri hakkında çeşitli bilgiler yer almaktadır. Bu bilgilere göre, Selçuklu hükümdarlarından I. Alaeddin Keykubad döneminde verilen ziyafetlerde, çini ve altın sahanlar içinde "kalye, borani, yahni" gibi yemekler, "biryan, kaz, tavuk, güvercin, keklik, bıldırcın" gibi kebaplar, pilavlar ve helvalar yapılmakta; içecek olarak da kıymız ve çeşitli şerbetler sunulmaktadır (Oral, 2003, s.19).

Türk Mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır.

Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvandır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2008, s.4). Et, un ve yağ, Selçuklular döneminde yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Gıda maddelerinin diğer gıda maddeleri ile veya birbirleriyle karıştırılması ve çeşitli pişirme tekniklerinin kullanılması ile nefis tatlar ortaya çıkarmışlardır (Görkem, 2011, s.35). Ayrıca günümüzde “Brunch“ adı verilen uygulama, aslında Türkler tarafından yıllar önce uygulanan kuşluk yemeği ile aynı özelliklere sahiptir (Yılmaz, 2002).

Anadolu Selçukluları’nda içme suyunun ayrı bir yeri vardır. Dolayısıyla Anadolu Selçuklu sultanları içme sularının temiz ve iyi kalitede olması konusunda çok hassastı. Bu yüzden Su Ağası’nın önemi ve rütbesi, sultan maiyetindeki saray işlerini gören “ağaların” en itibarlısı Merasim Ağası’nı izlerdi. Su Ağası’nın bütün işi sürekli olarak iyi içme suyu sağlamaktı. Bu iş kolay gibi görünse de, taşkın gibi su kaynaklarının kirlendiği dönemlerde ve taşıma zorunluluğu olan mevsimlerde, içinden çıkılmaz bir görev halini alırdı. Örneğin, II. İzzeddin Keykavus’un (1246–1257) hastalığı sırasında, Su Ağası, Kırşehir’deki sultana, uygun suyu 450 km ötedeki Fırat Nehri’nden sağlamaktaydı (Arman, 2011, s.13).

İçinde su biriktirmek için toprak altına yapılan depo anlamına gelen sarnıç, Bizans döneminde önemli bir yere sahipti. Ancak, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı

dönemlerinde durgun suyun temiz olmayacağı inancı, Bizans döneminden kalan “Sarnıç” sisteminin kullanılmamasına sebep olmuştur (Arman, 2011).

Kımız Türkler tarafından sık tüketilen bir içecek olduğu çeşitli kaynaklar tarafından belirtilmektedir. Kısarak ve deve sütünün ekşitilmesiyle elde edilen kıımız, Anadolu Selçuklularını döneminde devamlı içilen bir içki olmasına rağmen Osmanlı dönemine varmadan ortadan kalkmıştır. Sarhoşluk verici bir özelliğinin olması anlaşılınca, İslam dininin etkisiyle birlikte kıımız, yerini şerbete bırakmıştır. Buna rağmen bu dönemde şarap halk tarafından tüketildiği bilinen bir içkiydi (Oral, 2003).

Selçukluların geçmiş dönemlere göre gelişmiş bir muhafaza teknolojisine sahip oldukları anlaşılmaktadır. Hayvansal gıdaları uzun süre bozulmasını engelleyerek, saklanabilecek şekle soktukları gibi, tarla ve bahçe mahsullerini de benzer muhafaza teknolojisi ile birkaç mevsim sonrasına kadar saklamayı başarmışlardır. Hatta bu muhafaza işleminin yoğurt üzerinde bile uygulandığı ifade edilmektedir (Köymen, 1982).

1.2.4. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü

Osmanlı uygarlığı, Anadolu ve Trakya'nın bağlantı noktasında olup üç kıtanın kültürleriyle bir mozaik oluşturan, dünyada çok az imparatorluğın başardığı bir değerdir. Üstelik bereketli topraklar üzerinde, doğal olarak çok geniş bir bitki örtüsü, verimli toprak ve deniz ürünlerine sahip olmak da bu mutfakın zenginliğini artırmıştır. Ritüelleriyle ve malzemeleriyle benzersiz bir nitelik gösteren Osmanlı mutfakı soğuklardan sıcaklara, tatlılardan içeceklere ve sunum şekliyle tam bir şölen ortamı yaratmıştır (Arslan, 2010, s.36). Bununla birlikte, Osmanlı döneminde kışlalarda, tekke ve dergâhlarda, loncalarda, medreselerde ve sarayda yenilen toplu yemekler Türk mutfakının zenginleşmesini sağlamıştır (Doğanbey, 1989, s.127).

Hatta Türk mutfağı en görkemli dönemini Osmanlı İmparatorluğu döneminde yaşamıştır demek mümkündür (Göker, 2011). Ancak 19. Yüzyıla kadar devam eden bu görkem Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme dönemine girmesiyle birlikte olumsuz etkilenmiştir (Güler, 2010).

Osmanlı mutfağı, bir imparatorluk mutfağıdır ve buradaki imparatorluk geleneği, Bizans'tan devralınmış ve imparatorluk sınırları içinde siyasi otoriteye saygı göstermek kaydıyla bütün halkları kucaklayan geleneğe oldukça yakın olmuştur. Buradan hareketle Osmanlı mutfağı, çeşitli etnik gruplardan gelen mutfak öğelerine de kapılarını açmakta tereddüt etmemiştir. Örneğin, Rumlar ve Ermeniler Osmanlı mutfağına katkıda bulunurken; Museviler, beş yüz yıllık birlikteliğe rağmen Osmanlı mutfağının içinde aynı oranda yer almamışlardır (Görkem, 2011, s.35).

İmparatorluğun ilk dönemlerinde mutfak kültüründeki en belirgin özellik sadelik olarak göze çarpmaktadır. Saray sofralarında dahi yalın bir hava görülmektedir. Bu dönem içinde en fazla tüketilen yiyeceklerden birinin koyun eti olması Osmanlı-Türk mutfağı özelliği olarak yorumlanabilir. Yaklaşık olarak elli yıl öncesine kadar, Türk mutfağında en yaygın tüketilen et çeşidi koyun ve kuzu etidir. Sığır ve dana eti tüketiminin Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk dönemlerinde dahi yeteri kadar yaygın olmadığı bilinmektedir (Kuşçu-Erbay, 2006). Ayrıca, Osmanlı dönemi mutfağını geçmişten ayıran en önemli özelliği, Osmanlı saray ve evlerinin baharat ile tanışmış olmasından kaynaklanır. Baharat değişik pişirme yöntemlerinin olduğu bir mutfağı çok daha lezzetli bir hale getirmiştir (Arman, 2011, s.14).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfaklar, sarayın en önemli parçalarından biri haline gelmiştir. İlk aş evlerinin Osmanlı İmparatorluğu döneminde oluşturulduğu, bununla birlikte Cuma günlerinde ve Ramazan aylarında halka, bal, helva ve zerde gibi tatlıların dağıtıldığı bilinmektedir. Türk mutfağının en

çok gelişim gösterdiği dönem Osmanlı dönemidir. Ayrıca Türk yemek kitaplarının ilk defa yazıldığı dönem de Osmanlı İmparatorluğu dönemi olarak bilinmektedir (Görkem, 2011).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında sultan ve padişahlar, devlet büyükleri ve yabancı misafirleri doyurmak amacıyla değişik yiyecekler hazırlatıp yeni yemek tariflerinin gelişmesine katkı sağlamışlardır. İmparatorluğun yükseliş devrinde fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır. Bu yüzden aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri doğmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde bu kadar önemsenen Türk mutfağının Osmanlı döneminde gelişmesinin en önemli nedeni Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hükmetmesi sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması, onlardan etkilenmesi olarak açıklanabilir (Şanlıer ve diğerleri, 2012, s.154). Bunun yanı sıra; padişahın hoşuna gidecek yemekleri üretmek, saraylarda verilen ziyafetleri daha gösterişli yapmak için aşçılar birbiri ile yarışarak Türk mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s.120).

Osmanlı döneminde yemeklerin çeşitliliği kadar yemeklerin nasıl yenildiği de önem taşımaktadır. Şenlikler dışında büyük bir sadeliğin ön planda olduğu bu dönemde sabah ve akşam olmak üzere iki kez yemek yenilmiştir. Sabah yenilen kuşluk vaktinde, akşam yenilen yemekte ikindi namazından sonra yenilmiştir (Arman, 2011).

Osmanlı sofrasının düzeni bazı kuralların doğmasına neden olmuştur. Bu kurallara ters davranmak da hoş görülmemiştir. Bu kurallar şunlardır (Arman, 2011, s.15):

- Yemeğe ev sahibinden önce oturmak, ondan evvel kalkmak,
- Ev sahibinden evvel yemeğe el uzatıp yemeğe başlamak,
- Ekmek ve yemeği büyük lokmalar halinde almak,
- Yemek yerken kaşığı sonuna kadar ağza sokmak,
- Yemekte eliyle ekmek ufaklarını toplamak
- Sofrada durmadan başkalarının gözüne bakmak,
- Herkes elini yemekten çektiği halde yine yemeğe uzanmak,
- Hoşaf içerken kaşığı önüne yakın bir yere silkmeden kâseye koymak,
- Kahveyi içerken ağzıyla ses çıkarmak,
- Suyu çok hızlı şerbeti sonuna kadar içmek.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk Mutfak kültürü, Saray mutfağı ve Halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Güler, 2010, s.5):

1.2.4.1. Saray Mutfağı

Saray mutfağı, Padişah, Valide Sultan ve Divan halkı için hazırlanmış gösterişli sofralardır. Kalabalık saray çevresini doyurabilmek için aşçılar yeni yeni yemekler icat etmişlerdir. 1200 kişiye varan kadrosuyla sadece saray çevresini değil aynı zamanda gelen konukların yemek ihtiyaçlarına da cevap vermeye çalışmışlardır (Güler, 2010, s.5). Mutfak, Osmanlı İmparatorluğunda saray yaşamının önemli bir parçası haline gelmiştir. Padişah ve erkânı ile soylular sofrta etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak görmüş bu yüzden de saray mutfağı daima yenilikler arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getiren bir yer olmuştur (Görkem, 2011, s.35).

Arap, Fars, Kuzey Afrika, Balkanlar, Ege Adaları, Kuzey Karadeniz, Kafkasya, Avrupa ve Anadolu coğrafyalarından beslenen bu eşsiz mutfak, aslında bir

“füzyon mutfak” özelliği taşımaktadır ve belki de hiç bir mutfak kültüründe olmayan zenginlik, çeşitlilik ve ihtişama sahiptir (Üner, 2014, s.32).

Fatih Sultan Mehmet’in 1453 yılında İstanbul’u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Yine bu dönemde Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yemek yemek kuralları uygulanmaya başlanmıştır (Güler, 2010, s.5). Fatih Sultan Mehmet’in Teşkilat Kanunnamesinin yürürlüğe girmesinden sonra padişahlar yalnızca aile üyeleriyle yemek yemeye başlamışlardır (Eren, 2011, s.36).

Topkapı Sarayı’nda yiyecek ve içecek ihtiyaçları, Fatih Sultan Mehmet döneminde kurulan Matbah-ı Amire Emaneti tarafından sağlanmaktadır. Matbah-ı Amire de günde elliden fazla yemek çıkarılmakla birlikte bu yemekler sadece padişah tarafından tüketilmemektedir (Ortaylı, 2008). Osmanlı sarayında “Matabah-ı Amire” olarak adlandırılan mutfak teşkilatı, on bölümden oluşmaktaydı. Birinci mutfak padişah, ikinci mutfak Valide Sultan ve padişahın çocukları, üçüncü mutfak padişahın eşleri, dördüncü mutfak baş kapıcı, beşinci mutfak Divan-ı Hümayun, altıncı mutfak beyaz hadımlar ve Enderun’da görevli zülüflü ağalar, yedinci mutfak düşük rütbeli saray çalışanları, sekizinci mutfak cariyeler ve kadın hizmetliler, dokuzuncu mutfak Divan’a yardımcı olan Kule erbabı için yemek pişirirdi. Helvahane olarak bilinen onuncu mutfak ise sarayın helva, şekerleme, macun, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılardı. Helvahane, aynı zamanda hekimbaşına bağlı olarak ilaç üretimi de yapardı. Saray aşçıları içinde helvacılar, ayrı bir sınıf oluştururdu. Helvahanede sırasıyla “helvacıbaşı”, “çeşnigirbaşı” ve “hoşafçıbaşı” olmak üzere üç amir bulunurdu. Padişahın mutfağı olarak bilinen kuşhanenin ise ayrıca bir helvacısı olurdu (Akbulut, 2010, s.272). Ayrıca, Osmanlı mutfağında her

türlü meyvenin şekerlemesi yapılmış ve bol bol yenmiştir. Sarayın Helvahanesi'nde 15. yüzyıldan beri incir, ceviz, kayısı, badem ve kestane şekeri üretilmiştir. Yine 16. yüzyılda peynir şekeri, elma akidesi, 17. yüzyılda akide şekeri, 18. ve 19. yüzyıllarda ise rahat-i halkum adlı şekerlerin yapıldığı görülmektedir (Özlü, 2011, s.173).

Mutfakta çalışanlar üç ayda bir maaş alırlar, dokuz ay çalışıp üç ay izinli olarak köylerine giderlerdi. 16. Yüzyılın son yarısında mutfaklarda 15–20 aşçıbaşı, 60 aşçı ve 200 yardımcı çalıştırılırdı. Aşçı teşkilatında yoğurtçu, sütçü, sebzeçi, tavukçu, simitçi, buzcu, karcı, kalaycı vs. gibi muhtelif sınıflarda vardı (Arman, 2011, s.16).

Selçuklularda olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu'nda da Saray halkı tarafından günde iki öğün yemek yendiği bilinmektedir. Kuşluk vaktinde sabah kahvaltısı, akşam namazından sonra ise akşam yemeği verilmektedir. Saray mutfağında genel anlamda lüks ve gösterişten uzak durulmuş, yani sadelik ön plandadır. Ancak yabancı devlet temsilcilerine verilen yemeklerde lüks ve gösterişli sofralar kurulduğu ifade edilmektedir (Eren, 2011).

Saray yemek kültürünün oluşmasında etkili olan unsurları şöyle ifade edebiliriz (Eren, 2011, s.36):

- Orta Asya Dönemi göçebe kültürünün etkileri görülebilmektedir. Et ve süt ürünleri etkin bir biçimde kullanılmaktadır.
- İslam Dünyasının üyesi olan İran ve Arap Kültüründen etkilenmiştir.
- Anadolu'da yaşamış olan kültürlerden etkilenmişlerdir.
- Ele geçirdikleri bölgelerdeki yeni ürünleri merkeze aktarmışlardır. Buralarda yetişen ürünleri öğrenerek, daha sonra yetiştirmişlerdir.

- Osmanlı hanedanı üyelerinin Hıristiyan beylerinin kızlarıyla yaptıkları evlilikler, yeme içme kültüründe değişikliklere neden olmuştur.

Özetle Osmanlı döneminde saray mutfağı, 15.y.y. da yemekler çeşit olarak az ve sade; 16. y.y.'da ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. 17. ve 18.y.y.'da da bu görkemli dönem devam etmiş ancak 19. y.y.'da Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi Türk Mutfak kültürünü de etkilemiştir (Göker, 2011, s.40).

1.2.4.2. Halk Mutfağı

Anadolu halkının gelenek ve göreneklerle bütünleşmiş bir takım toplumsal töre ve törenlere bağlı beslenme, yemek anlayışı ve kültürü Türk Halk Mutfağını oluşturduğu ifade edilmektedir. Türk Halk Mutfağı mercimek ve bulgur taneleriyle, Çatalhöyük'ten izler taşıdığı söylenmektedir. Bölgesel farklılıklar, ürünler, kültürel anlayışlar Türk Halk Mutfağının çoğu yerde birleşmesini sağlamıştır. Yöresel Halk mutfağı ile İstanbul mutfağı birçok açıdan birbiriyle örtüşmektedir. Saray ve İstanbul mutfağının Türk aşçılık sanatının en iyi örneklerini sunduğu bilinmektedir. Bu ise yerel mutfakların varlığının önemini hiçbir zaman azaltmamıştır. Yöresel halk mutfağında, yemek kültürü ve sofrada adabının Türklerin uzun zamandır benimsediği biçimde devam ettiği ifade edilmektedir. Özellikle saray mutfaklarındaki yiyecek ve içecek çeşidi yöresel mutfaklarda aynı şekilde değildir. Saray mutfaklarına İmparatorluğun dört bir yanından gelen yiyeceklerin en iyileri, en lezzetlileri ulaştırılmaktadır. Yöresel mutfaklarda, hayvansal ve bitkisel beslenmenin eski Türklerde olduğu gibi devam ettiği ifade edilmiştir (Eren, 2011, s.37).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da halk mutfağı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindir. Misafirperver bir yapıya

sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardır (Güler, 2010, s.6).

Köy, Kent, İmarethane ve Saray mutfaklarında konuğa yemek sunumunda göz önünde tutulan üç önemli nokta vardır (Özdemir, 2001, s.18):

- Konuğun karnını doyurmak
- Gözünü doyurmak
- Keyfini Hoş tutmak

Görüldüğü üzere Osmanlı döneminde saray mutfağı ile halk mutfağının birbirinden farklı olduğu anlaşılmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesi saray mutfağının zenginleşmesine sebep olmuştur. Padişah ve soylu insanlar, halkın yemek kültürlerinden farklı bir sofraya ve yemek kültürü geliştirerek, saraylarda, yalılarda ve konaklarda bir sofraya etrafında toplanmayı sosyal aktivite olarak görmüşlerdir. Bununla yanında halk mutfağı ise kendi gelişimini ekonomik şartlar, gelenek, görenek, coğrafi yapı ve yöresel alışkanlıklar kapsamında sürdürmeye devam etmiştir. Saray mutfağı her daim yenilikler arayan, lezzetli ve zengin yemekler geliştiren bir laboratuvar konumundayken, halk mutfağı varlığını kendi imkân ve ölçüleri çerçevesinde sürdüren, saray mutfağı yemeklerine oranla daha az değişim yaşayan mutfak konumundadır (Kuşçu-Erbay, 2006).

1.2.5. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü

Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Türkiye de çok zengin bir mutfağa sahiptir. Anadolu'nun sahiplik yaptığı birçok uygarlığın yemek kültürleri de Türk mutfağını beslemiştir. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı sarayları, Türk mutfağının zenginleşmesinde ve sofraya düzeninde önemli rol oynamıştır. Türkiye'nin çeşitli yörelerinde yüzlerce yemek yapılmakta, tüm bölgelerde ve illerde beslenme

kültürü ile yemek çeşit ve pişirme teknikleri de büyük farklılıklar göstermektedir (Arman, 2011, s.6).

Dünyada pek çok ülke zengin kültür varlıklarına, dünya mirasının değerlerine sahip bulunmaktadır. Ancak; hiçbir ülke, Türkiye'nin sahip olduğu uygarlıklar mirasının, kültür varlıklarının çeşitliği ve zenginliği ile yarışacak bir mirasa sahip değildir. Örneğin, Çin, dünyanın en büyük açık hava müzesi özelliği taşımaktadır. Ama Türkiye, uygarlıklar mirası açısından dünyanın en çeşitli, en zengin açık hava müzesi özelliğindedir. İtalya deyince ilk akla gelen Roma Uygarlığı'dır. Yunanistan deyince Helen Uygarlığı akla gelmektedir. Türkiye deyince akla birbiri ardına gelen çeşitli uygarlıkların muhteşem mirası gelmektedir. Hitit, Frigya, Likya, Lidya, İon, Roma-Bizans, daha pek çok uygarlığın ve nihayet Selçuklu ve Osmanlıların muhteşem mirası bu topraklarda bulunmaktadır (Göker, 2011, s.37). Orta Asya'da başlayan ve günümüz Türkiye'sinde devam eden Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek çeşitleri geçmişten günümüze kadar zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir (Arslan, 2010, s.36).

Orta Asya yemek kültüründen, zengin Osmanlı ve Selçuklu mutfağından dünyaca ünlü Türk mutfağı ortaya çıkmıştır (Artun, 2002, s.142). Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk Mutfağı, "Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek-içecekler; bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereçler ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar" olarak ifade edilebilir (Maviş, 2003, s.58).

Birinci Dünya Savaşı sonrası tüm dünyada ekonomik, politik, sosyal ve kültürel olarak çok önemli değişimler yaşanırken, çok uluslu, çok kültürlü, geniş bir coğrafyaya yayılan Osmanlı İmparatorluğu'nun dağılması, batılı değerleri

benimseyen, ulusalcılık esasına dayalı, demokratik bir devlet olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması kaçınılmaz olarak Türk mutfak kültüründe de önemli değişikliklere neden olmuştur. Bu dönemde meydana gelen ekonomik, sosyal ve teknolojik gelişmeler de toplumdaki yemek alışkanlıklarını değiştirmiştir.

Batılılaşma, kentleşme ve modernleşme sonucu, dışarıda yemek yeme alışkanlıkları değişmiş, farklı tarzlarda restoranlar çoğalmış, daha önce yerel olarak tüketilen gıda maddelerinin kullanımı yaygınlaşmıştır (Üner, 2014, s.32). Bununla birlikte günümüz Türk mutfağı, hızlı sanayileşme ve kentleşmenin, küresel anlamda egemen olan hızlı hazır yemeklerin, tüketim kültürünün etkisi altında kalmış ve yöresel yemeklerin çoğu unutulmaya başlamıştır (Kuşçu-Erbay, 2006, s.90).

Sonuç olarak Türk mutfağının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Ancak Osmanlı İmparatorluğu döneminden günümüze kadar olan süreçte; batılılaşmanın etkisi, iletişim ve ulaşım araçlarındaki gelişmeler, kadınların çalışma hayatında geçmişe göre daha fazla yer alması, fast food akımı ve turizm sektörünün etkisi gibi birçok neden Türk mutfağının değişime uğradığını göstermektedir. Bu değişimde Türk toplumunun kendi kültür ve mutfağına yabancılaşmasının payı oldukça büyüktür. Ülkemizin en önemli değerlerinden biri olan Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin, geleneksel hazırlama ve sunma tekniklerinin unutulmaması için gereken çalışmaların yapılması oldukça önemlidir. Nitelikli mutfak eğitimi, bu konuda atılacak adımlardan ilki olarak düşünülmektedir (Görkem, 2011).

1.3. Türk Mutfağının Genel Özellikleri

Her ulusun medeniyet seviyesini yansıtan özelliklerden biri de tartışmasız onların beslenme tarzlarıdır. Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde yiyecek-içecek unsurunun önemli bir öge olduğu görülmekte, bu ögenin toplumun sosyal kaynaşmanın bir unsuru olduğu göz ardı edilemez biçimdedir. Beslenme biçimleri,

içinde bulunulan kültürel- coğrafi- ekolojik- ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Kesici, 2012, s.34). Türk mutfağının genel özellikleri şu başlıklar altında toplamak mümkündür (Tezcan, 2000):

- Hayvansal Gıdalar ve Tarım Ürünlerine Dayalı Olması
- Farklı Kültürlerle Etkileşimi
- Gelenek, Görenek ve Dinsel Yapıya Göre Değişiklik Göstermesi
- Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Değişiklik Göstermesi
- Yaşanılan Coğrafi Bölgeden Etkilenmesi

1.3.1. Hayvansal Gıdalar ve Tarım Ürünlerine Dayalı Olması

Hem Orta Asya hem de Anadolu’ya geldikten sonra Türk milletinin geçim kaynakları tarım ve hayvancılığa dayalı olduğu görülmektedir. Özellikle hayvancılık Türk tarihinin başladığı günden beri en önemli ekonomik temellerden birisi, belki de bazı zamanlarda tek ekonomik temel olmuştur. Türkler gerek Orta Asya’da gerekse Anadolu’da yerleşik hayata geçtikten sonra dahi hayvancılığa devam etmişlerdir (Akman, 1998). Türklerin yerleşik hayata geçtiği sıralarda tarımda yavaş yavaş gelişmeye başlamıştır. Böylece hayvancılıktan elde edilen et ve süt ürünlerinin yanı sıra tahıllar ve sebzelerde beslenmelerinin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir (Arslan, 2010).

Ülkenin bulunduğu coğrafi konumdan dolayı, bölgelerde değişiklik gösteren iklim değişiklikleri ve bundan dolayı yetişen bitkisel ve hayvansal ürünlerin

çeşitliliği: Ülkedeki iklim çeşitliliği bitkisel ürünlerin fazlalığına neden olmaktadır. Bu da mutfaktaki yiyecek içecek sayısını artırmaktadır (Eren, 2011, s.27).

Bir tarım ve hayvancılık ülkesi olan yurdumuzda neredeyse bütün sebze ve meyve çeşitlerinin hatta yemek yapmaya elverişli yabancı otların dahi yetiştiği görülmektedir. Ayrıca Türk millet yüzyıllardan beri kış yiyeceklerini hazırlamak amacıyla taze sebze ve meyveleri kurutmuş ve konserve yapmıştır (Akman, 1998). En çok tüketilen gıdalar arasında buğday unu ile yoğrulmuş hamur işi, süt ve süt ürünleri ile et ve etten, özellikle de koyun etinden yapılan yemekler yer almıştır (Arslan, 2010, s.37).

1.3.2. Farklı Kültürlerle Etkileşimi

Türkler, ilk çağlardan beri birçok milletle komşuluk yapmış, zaman zaman onlarla iç içe yaşamış, yiyecek ve içecek, kültür alış verişinde bulunmuştur (Akman, 1998, s.13). Birçok kültürü etkilemiş ve birçok kültürden etkilenmiştir. İnsanoğlunun ilk yerleşim yerlerinden biri olan Anadolu'daki Konya Çatalhöyük tarihinden günümüz tarihine kadar binlerce yıldır süre gelen bu lezzet köprüsü, Türk mutfağının çeşitliliğinin artmasını ve özgünleşmesini sağlamıştır. İsimleri ifade edilen uygarlıkların yanı sıra isimleri ifade edilmeyen birçok kültürle de etkileşim içinde olmuştur. Selçuklular döneminden Osmanlı İmparatorluğu dönemine, Osmanlı İmparatorluğu döneminden son Türk devleti olan Türkiye Cumhuriyeti dönemi Türk mutfağına kadar birçok uygarlıktan etkilenecek ve birçok kültürü etkileyerek yavaş yavaş ve uzun bir süreçte derin, sağlıklı ve lezzetli bir oluşum sağlamıştır. Bununla birlikte mutfak turizmine önemli katkı sağlayacak büyük bir kaynak oluşturmuştur (Eren, 2011).

Örneğin; Pasta Fransız, makarna İtalyan mutfağından, bir tatlı olan “Tavukgöğsü” ve “Kazandibi” Romalılarından Türk Mutfak kültürüne girdiği bilinmektedir. Bununla birlikte buğday unuyla yapılan eriştenin kırsal kesimde uzun yıllar tüketilmesi, makarnanın Anadolu’dan İtalya’ya geçtiğinin düşünülmesine sebep olmuştur (Güler, 2008).

1.3.3. Gelenek, Görenek ve Dinsel Yapıya Göre Değişiklik Göstermesi

Bütün kültürlerde olduğu gibi Türk kültüründe de gelenek ve görenekler, yiyecek ve içecek tercihlerini etkilemiştir. Dolayısıyla dinsel yapı, norm ve değerler de Türk mutfağı üzerinde etkili olmuştur. Bazı yiyecek ve içecek türlerinin tercih edilip, bazılarından kaçınılması Dini inançların etkisinin büyük olduğuna örnektir (Eren, 2011). Şerbet, helva gibi sekerli tatlar dinin tatlı yemeyi teşvik etmesi ile Türk mutfağında yerini almıştır. Kuranda tek yasaklanmış hayvan domuzdur. Bunun yanında zamanla eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü; kertenkele, sümüklü böcek gibi sürüngenler ile kurbağa, tilki gibi hayvanların yenmemesi de öğütlenmiştir. Günümüzde bu tür hayvan etlerinin Türk mutfağında yeri yoktur. İslam dinince alkol yasaklandığından mayalanma sonucu asit yanında alkolden oluşan içeceklerden vazgeçilmiştir. Bunun yanında içinde az miktarda alkol bulunan kefir, bazı yörelerde az miktarlarda ve genellikle sağlık gerekçeleriyle yapılmaktadır (Arslan, 2010, s.41).

Yemeklere ilişkin diğer dinsel etkilere ilişkin uygulamalar ise; yoksul doyurma, iftar sofraları, kurbanlık ve adak gibi toplumsal dayanışma örnekleridir. Türklerde toplu yemek yeme geleneği oldukça yaygındır. Toplu olarak törenle, şölenle, yemek yeme Türklerin tarihinde sık sık görülen bir gelenektir. Eski çağ Anadolu’sunda yukarıda saydığımız özel günlerde toplu yemek yenir. Bu törenlerde

özel yemekler yapılır, en sevilen en iyi yemekler hazırlanır, yenilip, içilir, günün özelliğine göre eğlenilir (Akman, 1998, s.13).

1.3.4. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Değişiklik Göstermesi

Sosyo-ekonomik düzey, ailelerin beslenme alışkanlıklarında rol oynayan önemli bir faktördür (Güler, 2008, s.9). Türklerde beslenme alışkanlıkları sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşmaktadır. Gelir arttıkça gıda tüketim düzeyi ve tüketilen gıda niteliği de yükselmektedir. Tarihsel olarak Osmanlı başkentleri ve büyük kentlerde, saray köşk ve konaklardan kaynaklanan saray mutfağı ve yöresel halk mutfağı biçimindeki ayırım da sosyo-ekonomik farklılaşmayı ifade etmektedir. Özellikle saraylarda, konak ve yalılardaki yemek geleneklerine göre sofraların çeşit bakımından son derece zengin olduğu, bununla birlikte yöresel halk mutfağının daha sade kaldığı bilinmektedir (Arslan, 2010, s.38).

Türk mutfağının tarihi gelişim süreci içinde sosyal yapıya göre de değişiklik görülmektedir. Türk mutfak kültürü incelendiğinde ekonomik güç, şehir mutfakları ile köy ve kasaba mutfaklarının farklı olmasının en önemli sebeplerinden biri olarak görülmektedir (Eren, 2011).

1.3.5. Yaşanılan Coğrafi Bölgeden Etkilenmesi

Dünyanın değişik bölgelerine yerleşmiş Türk boylarının mutfağında görülen özelliklerden biri de; kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanan bu mutfağın, yaşanılan coğrafi bölgeden etkilendiğidir (Akman, 1998).

Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte kendi mutfak anlayışlarında da önemli değişiklikler olmuştur. Anadolu, özellikle bitki örtüsü bakımından Orta Asya'ya göre çok farklıdır. Türkler Orta Asya'da genellikle birkaç çeşit sebze ve meyve ile yetinirken yeni yurtları olan Anadolu özellikle bu açıdan son derece zengindir. Aynı

zamanda Anadolu'da Orta Asya'dan farklı olarak sayısız balık ve deniz ürünü ile karşılaşmıştır. Yalnızca bunlar bile bir mutfakın köklü bir değişime uğraması, çeşitlenmesi, zenginleşmesi için yeterli nedenler arasında sayılabilmektedir. Böylece Türk mutfak, bir taraftan bozkır kültürünün esintilerini, diğer taraftan Akdeniz coğrafyasının elverişli çeşitliliğini sofralarında bulundurmanın ayrıcalığına sahip olmuştur (Arslan, 2010, s.40).

Günümüzde yurdumuzun içinde bulunduğu coğrafi konum, bölgelere göre iklim değişikliğine, bitkisel ve hayvansal ürünlerin çeşitliliğine ve bitkisel ürünlerin fazlalığına neden olmaktadır (Eren, 2011, s.27). Örneğin Güneydoğu illerinde hamur tatlıları çok yaygın olup, fıstıklı ağır tatlılar bu yörede çok popülerdir. Ayrıca baharatlı kebablar da yörenin belirgin özelliğidir. Kısır, içli ve çiğ köfteler de yine bu yörenin karakteristik yiyeceklerindedir. Ege bölgesi insanının birinci derecede zeytinyağı kullanmalarına karşın Doğu Anadolu'da hayvansal yağ kullanılmaktadır. Batı Anadolu'da sebzelerden yapılan yemekler, İstanbul ve Ege Bölgesinde sutlu tatlılar yaygındır. Karadeniz ve Marmara Bölgelerinde su ürünlerinden balık tüketimi, İç Anadolu'da ise tahıl, hamur işleri ve pirinçli yemekler daha sık tüketilmektedir (Akman, 1998, s.12).

Yukarıda verilen Türk mutfak kültürünün genel nitelikleri doğrultusunda Türk mutfakının özellikleri aşağıdaki gibidir (Arlı, 1982, s.31-32):

- Türk mutfak yemekleri çok çeşitli olup, hamur işleri başta gelmektedir. Hamur işlerinden ekme, Türk mutfak beslenmesinde ana yiyecektir.
- Et yemekleri açısından kebablar ve yahni denen sulu yemekler bulunmaktadır.

- Türk mutfağında sebze çeşitliliği boldur ve bu sebzelerin etle birlikte soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirimi yaygındır. Yemeklere su eklenmeden önce yemekte kullanılan soğan, kıyma et, salça ve sebzeler yağda kavrulur.
- Genel olarak soğan bütün yemeklerin baş malzemesi olarak kullanılmaktadır. Soğan, yağda kavrularak yemeklere eklendiği gibi çiğ olarak da tüketilebilmekte, bazı salataların malzemeleri arasında yer alabilmektedir.
- Kırsal yörelerde, kendi kendine yetişen ot, mantar ve köklerden büyük ölçülerde yararlanılmaktadır.
- Yağ, Türk mutfağında büyük önem taşımaktadır. Sütten edinilen yağlarla, iç yağ ya da kuyruk yağı hemen hemen her yörede kullanılmaktadır.
- Batı Anadolu mutfağında çoğunlukla zeytinyağı kullanılmaktadır.
- Bulgur, köftelerde, sebze yemeklerinde ve çorbalarda kullanılmaktadır ve Türk mutfağında yeri büyüktür.
- Türk mutfağında yemekler, meyve ya da meyve kurusuyla da tatlandırılıp yağla pişirilip yemek olarak tüketilmektedir.
- Türk mutfağında genellikle çok çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. En yaygın kullanılan baharat kırmızıbiberdir. Yemeklere acılık kazandırması amacıyla sebzelerden sivri biber yeşil, kırmızı, taze ve kuru yemeklere eklenmektedir.
- Besin değeri yüksek olan maydanoz, dereotu ve benzeri otlar da yemeklerde kullanılmaktadır. Salata, çorba ve yemeklerde ise yaş ve kuru nane tüketilmektedir.
- Türk mutfağında yoğurdun yeri çok önemlidir. Yoğurt, yemeklerin çoğu üzerine sade veya sarımsaklı olarak ve yemeklerin yanında ayran olarak tüketilmektedir.

- Türk yemeklerinin görünüşlerinden çok lezzetleri ile ilgilenilmektedir. Bu sebeple yemeğin görünüşü üzerinde pek durulmaz. Yemekler az tuzlu pişirilmez.
- Garnitür ve lezzet amaçlı olarak sofrada sos servisi bulunmaz. Sofralarda kullanılan en yaygın sos, yemek pişirilirken kullanılan, yağda kavrulmuş domatestir.
- Tatlılarda şeker dışında pekmez de tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır.

Yukarıda belirtilen bu özellikler Türk mutfağının çeşitliliğinin oluşmasına ve günümüze dek kendine özgü kalmasına, diğer dünya mutfaklarından ayırt edebilecek birçok unsura sahip olmasıyla farklı olma avantajına sebebiyet vermiştir. Ayrıca gastronomi uzmanları Türk mutfağını dünyanın en önemli mutfaklarında biri olarak göstermektedir (Güler, 2008).

Bunların yanı sıra Türklerin paylaşma ve birlikte olma isteğiyle toplu yemek geleneği oldukça yaygındır. Türkler, mutfaklarında sadece açlık gidermek amacı ile değil dostluğu pekiştirmek için de yemek pişirmektedirler. Yemek kültürümüz, birlikteliğin, toplumsal dayanışmanın ve misafirperverliğin öne çıktığı geleneği yansıtmaktadırlar. Bu toplumsal dayanışma isteği özellikle aşama tören (doğum, ölüm, sünnet, düğün) yemeklerinde, dini yemeklerde, kutlama ve uğurlama yemeklerinde bir araya gelinmesini sağlamıştır. Bu nedenle Türk tarihinde düğünler, şenlikler, kutlamalar hep yemekle anlam kazanan önemli şölenler haline gelmekle birlikte, toplu şekilde yenilen yemekler Türklerin ikram konusundaki bilgilerinin ve nezaketlerinin gelişmesine sebep olmuştur. Bundan dolayı, misafirperverlikleri kendilerine özgü davranışları, gelenek ve görenekleri, alışkanlıkları ile geliştirdikleri değerler bütünü oluşturmuştur (Eren, 2011, s.27–28).

1.4. Türk Mutfağında Yiyecek ve İçecek Çeşitleri

Türk mutfağında 3.000 çeşidin üzerinde yemek olduğu belirtilmektedir (Aktaş ve Özdermir, 2005, s. 23). Türk mutfağının zenginliği, yemek türlerinin çeşitliliğinden gelmektedir (Akgöl, 2012, s.54). Dünyanın Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte en ünlü mutfaklarından biri olan Türk mutfağında hazırlanan yiyecekler genel olarak şöyle gruplandırılarak incelenebilir (Akman, 1998, s.14):

- Çorbalar
 - a) Unlu çorbalar
 - b) Taneli Çorbalar
 - c) Süzme ya da ezme çorbalar
- Et yemekleri
 - a) Büyük ve küçükbaş hayvan etlerinden yapılanlar
 - b) Kümes hayvanları etlerinden yapılanlar
 - c) Balık ve diğer deniz ürünlerinden yapılanlar
 - d) Av etlerinden yapılanlar
- Etli sebze yemekleri
- Diğer sebze yemekleri
- Etli kuru baklagil yemekleri
- Zeytinyağlı yemekler
 - a) Bastı zeytinyağlılar
 - b) Tepside pişen zeytinyağlılar
 - c) Zeytinyağlı dolmalar
 - d) Diğer zeytinyağlılar
- Yumurta yemekleri
- Pilavlar

- Makarna ve mantılar
- Börekler
 - a) Yağlı hamur börekleri
 - b) Yufka börekleri
 - c) Serpme hamur börekleri
- Ekmek, çörek ve pideler
- Salata ve turşular
- Tatlılar
 - a) Hamur tatlıları
 - b) Helvalar
 - c) Sütü tatlılar
 - d) Diğer tatlılar
- Hoşafıar

Türk Mutfağının zenginliği, dünya ölçüsünde bilinen gerçeklerdendir. Bu zenginlik, kuşkusuz yemek türleri bakımındandır. Geleneksel içeceklerimiz de (meşrubatlar) oldukça çeşitlilik göstermektedir (turkish-cuisine.org, 2014):

- Sıcak İçecekler
 - a) Çay
 - b) Kahve
 - c) Ihlamur
 - d) Adaçayı
 - e) Tarçın
 - f) Süt
 - g) Salep
- Soğuk İçecekler

- a) Ayran
- b) Boza
- c) Çeşitli Şerbetler
- d) Meyve Suları

1.5. Türk Mutfağının Turizm Açısından Yeri ve Önemi

Türkler, ilk çağlardan bugüne kadar birçok toplumla komşuluk yapmış, onlarla iç içe yaşamış, yiyecek-içecek ve kültür alışverişinde bulunmuşlardır. Bu oluşum yüzyıllarca devam etmiş ve kültür tarihinin gelişmesiyle yoğrulmuş ve şekillenmiştir. Bugün, Türk mutfağı denilince; tarih sahnesine çıktıkları Orta Asya'dan Anadolu'ya buradan Balkanlar'a ve Avrupa'ya kadar uzanan geniş, hareketli ve etkili bir coğrafya üzerinde yaşayan Türklerin mutfakları anlaşılmalıdır. Bu nedenle mutfak kültürü sosyo-kültürel açıdan hem o ulusun ve kültürün özgün bir yönünü oluşturmakta, hem de ulusları birbiriyle kaynaştıran bir araç olmaktadır (Kaplan, 2006, s.29).

Ülkeler arasındaki ekonomik, sosyal ve siyasî iş birliğinin önemli araçlarından biri olan turizm aynı zamanda sosyal ve kültürel değerlerle toplumların birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlayan bir endüstridir. Ayrıca turizm gerek uluslararası gerekse ulusal düzeyde kazandığı büyük boyutlarla yatırımları ve iş hacmini geliştirici, gelir yaratıcı, döviz sağlayıcı, istihdam alanlarını açıcı bir nitelik kazanmıştır (Şanlıer, 2005, s.214).

Turizm açısından bakıldığında turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde mutfak kültürünün önemli etkenlerden biri olduğu dikkat çekmektedir. Özdiçiner'in (2000) de vurguladığı gibi; yeterli satın alma gücüne, boş zamana ve seyahat etme kültürüne sahip olan kişiler; macera, iş, iklim değişiklikleri, akraba ziyaretleri,

öğrenim, aile kökenini araştırma, alış-veriş, değişik kültürlerden insanlarla karşılaşma isteği, evden sıkılma, değişik mutfakların çekiciliği ve benzeri nedenlerle turizme katılmaktadırlar. Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistler de mutfak kültürünü tanımak istemektedirler (Özdipçiner 2000'den Aktaran: Özdemir ve Kınay, 2004, s.3-4).

Turizme giden başarı yolu mutfaktan geçmektedir. Konaklama tesislerinde sunulan hizmetlerin temelinde yer alan yiyecek-içecek hizmetleri, gelir girdisinin de ana kaynaklarından biridir. Dünyanın neresinde olursa olsun insanlar, rahat edebilecekleri güzel bir atmosferi ve güler yüzlü iş görenleri, lezzetli yiyecek-içecekleri arzulamaktadırlar. Ayrıca insanlar, güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, doğru beslenme alışkanlıklarıyla yeterli-dengeli beslenmeyi geliştirecek yiyecekleri ve hizmetleri satın alma, tüketme hakkına da sahip olmuştur (Buyruk ve Şahin, 2002, s.82).

Yabancı ziyaretçilerin Türkiye'ye geliş nedenleri, meslekleri ve yaptıkları harcamaların türlerine göre dağılımı gibi konularda araştırmalar yapan TÜİK'in, Yabancı Ziyaretçi Çıkış Anketinin yıllara göre analizi incelendiğinde yabancı turistlerin yaptığı harcamalar arasında son yıllarda payını en çok artıran harcama türünün yeme içme olduğu göze çarpmaktadır (Arslan, 2010, s. 16).

Uluslararası Mutfak Turizmi Birliği ise, mutfak turizminin en belirgin özelliklerini şöyle sıralamıştır (Görkem, 2011, s.42):

- Seyahat eden turistlerin neredeyse tamamı dışarıda yemek yemektedir ve her bir yemek turistlere yöre halkını ve mutfağını tanıma şansı sunmaktadır.
- Yemek yeme, turistler için ilk üç aktiviteden biridir.

- Mutfak sanatı ve şarap tadımı beş duyu organına (görme, duyma, koklama, tatma ve dokunma) hitap edebilen tek sanattır.
- Mutfak ve şaraba ilgisi yüksek olan turistlerin müzelere, alışverişe, müzik ve film festivalleri gibi kültürel aktivitelere de ilgisi yüksektir.
- Seyahat esnasında mutfağa olan ilgi, yaş, cinsiyet ya da etnik köken değişkenlerine göre farklılık arz etmemektedir.
- Mutfak turizmi diğer turistik aktivitelerin aksine yılın ve günün her anında ve her iklimde yapılabilecek bir aktivitedir.

Bir bölgenin mutfağı ile ilgili sahip olduğu mirasın önemi son yıllarda artmış ve turizm pazarlaması açısından kullanılmaya başlanmıştır (Cömert, 2014, s.64). Bu açıdan bakıldığında, Türkiye için Türk mutfağı bir turistik ürün olarak, Türkiye'nin Akdeniz çanağındaki pozisyonunu güçlendirebilecek, rakiplerine karşı önemli avantaj sağlayabilecektir. Mutfak turizmi, Türkiye'ye olan turistik talebi canlandırmak ya da yeniden talep yaratmak amacıyla, turistik ürün çeşitlendirilmesi sonucu ortaya çıkan yeni ürünleri oluşturabileceği gibi, kendi başına da çekim gücü yaratabilecektir. Mutfak turizmi ilk aşamada, talep yaratmayabilir. Ancak uzun vadede doğru pazarlama stratejileriyle dikkat çekici hale gelecektir (Eren, 2011, s.25).

Yemek, turistik destinasyonun ayırt ediciliği bakımından oldukça önemli bir role sahiptir. Çünkü, yemekle destinasyon arasında pozitif bir ilgi yaratma fırsatına sahip olan mutfak, milletlere göre (Türk, Çin, Fransız, İtalyan, Meksika vb.) markalaşmıştır (Görkem, 2011). Ancak bugün turizm belgeli bazı restoranlar ve tesisler Türk mutfağından seçtikleri yemekleri menülerine dâhil etseler bile bu son derece yetersiz ve sınırlı kalmaktadır. Yabancılara, yirminci yüzyılda Türk yemeği olarak “Şiş kebabı”, “Döner” ve “Pilav” dışında başka bir yemek bilinmemektedir.

Türk mutfağı, başlangıçtan bugüne kadar tam değeri ile tanınamaması ve bu konuda bir temel eğitim sisteminin de kurulamayışı gibi nedenlerle layık olduğu uluslararası konuma gelememiştir. Yüzlerce yıllık Türk yemekleri dünyaya tanıtılmazken bu yemeklere başka milletlerce sahip çıkılmaktadır. Türk mutfağı bugün önemli bir sektör haline gelen turizm aracılığı ile insanlara tanıtılabilir, tattırılabilir ve markalaştırılabilir (Akman, 1998, s.15).

Arman (2011, s.37) yaptığı bir çalışmasında Türkiye'nin hak ettiği imaja sahip olamama nedenlerinden bazılarını şu şekilde ifade etmektedir: “ Bugün Türkiye geçmişten gelen önyargılar, yanlış tanıtım çabaları, bilinçsiz tanıtımlar gibi nedenlerden dolayı hak ettiği imaja henüz sahip olamamıştır. Örneğin yurt dışında yapılan araştırmalarda katılımcılara Türkiye hakkında sorular sorulduğunda verilen cevap şiş-kebab, rakı, oryantal vb. şeklindedir. Yine Hollanda'da üniversite öğrencileri arasında yapılan araştırmada Türkiye'nin imajı nedir? Sorusuna verilen cevaplar, bıyık, harem ve hamam şeklinde olmuştur.”

Turizm, ülkeleri birbirlerine yakınlaştırması sebebiyle önemli bir işleve sahiptir. Bu yakınlaşmada etkin bir araç konumunda bulunan yemeklerin, turistlere en iyi şekilde tanıtılması, Türk mutfak kültürünün gelişimi açısından oldukça önemlidir. Ayrıca Türk yemeklerini geleneksel misafirperverlik anlayışıyla sunmakta, Türk mutfağının tanıtılması açısından önemlidir (Güler, 2007).

İKİNCİ BÖLÜM

KRUVAZİYER TURİZM İLE KUŞADASI LİMANINA SEYAHAT EDEN YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN ALGILARI

2.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi

Günümüzde herhangi bir turizm çeşidini kullanarak farklı kültürlerden ülkemize gelen turistlerin istek ve beklentileri geçmişe göre değişiklik göstermektedir. Deniz-kum-güneş gibi kitle turizmine hitap eden turizm ürünlerinden daha çok özel ilgilerini karşılayan ürünler destinasyon seçiminde daha etkili hale gelmiştir. Turistlerin bu özel ilgi alanlarını oluşturan ürünlerden biri de Türk mutfak kültürüdür.

Turistler gittikleri her ülkenin mutfak kültürünü merak etmektedir. Bu sebeple Türk mutfağına gereken önemi vererek tanıtmaya çalışmak destinasyon seçiminde rakiplerine göre avantaj sağlayacaktır.

Dünya turizm sektörünün en hızlı büyüyen kollarından biri kruvaziyer turizmdir. Kruvaziyer turizmi tercih eden yabancı turistlerin büyük çoğunluğunun ise alım gücü yüksek turistlerden oluştuğu görülmektedir. Bu bağlamda alım gücü yüksek turistlerin Türk mutfağına yönelik algılarının belirlenmesi, Türk mutfağının gelişimi için önemli unsurlardan biridir. Zira kruvaziyer turizmini tercih eden turistlerin çoğu kültür turizmine yönelmekte ve yeme-içme kültürü de kültür turizmi

açısından önemli bir yer teşkil etmektedir. Türk yiyecek içecek kültürü, Fransız ve Çin Mutfağı ile birlikte, dünyadaki en önemli üç mutfaktan biri olmasına rağmen dünya üzerinde Türk mutfağının saygınlığının daha da artırılması gerekmektedir.

Bu araştırma kruvaziyer turizmi tercih ederek Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin yiyecek içecek deneyimleri ve bu deneyimlerinden hareketle Türk mutfağına yönelik bakış açılarını elde etmek, Türk mutfağının gelişimi ve tanıtımı için yeni fikirler oluşturmak amacıyla yapılmıştır. Yine kruvaziyer turizmini tercih ederek Kuşadası limanına gelen yabancı turistlere uygulanan anketlerden elde edilen verilerin analizi ile sağlanan bulgular ışığında, Türk Yiyecek İçecek Kültürü'nün tanıtımındaki eksiklikler belirlenerek, diğer çalışmalara ışık tutması ve Türk mutfağının tanıtımına katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

2.2. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın teorik kısmında detaylandırılan Türk mutfağının çözümlenmesi amacıyla, araştırma dâhilinde alan araştırması yapılmış ve veriler anket yardımıyla toplanmıştır. Araştırmaya ilişkin veri sağlanması sürecinde, birincil ve ikincil veri kaynaklarından yararlanılmıştır. İkincil kaynak olarak kitaplardan, düzenli yayınlardan, internetten ve kütüphanelerden faydalanılmıştır. Anket tekniği kullanılarak yapılan araştırmaya ise birincil verilerin elde edilmesi amaçlanmıştır.

2.2.1. Araştırma Soruları

Çalışmanın sistematik bir biçimde yürütülebilmesi amacıyla yedi araştırma sorusu belirlenmiştir:

- 1) Yabancı turistlerin, kruvaziyer turizmine katılım düzeyleri nelerdir?
- 2) Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türkiye'yi bir tatil merkezi olarak seçme sebepleri nelerdir?

- 3) Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin seyahatlerine yönelik memnuniyet düzeyleri nelerdir?
- 4) Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin bilgi düzeyleri nelerdir?
- 5) Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türkiye'deki yiyecek içecek deneyimleri nelerdir?
- 6) Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri nelerdir?
- 7) Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri sahip oldukları demografik özelliklere göre farklılık göstermekte midir?

2.2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Büyüklüğü

Bilimsel araştırmalarda amaca uygun veriler kullanmak, bu veriler ışığında belirli bulgu ve sonuçlara ulaşmak ve bu sonuçları araştırma kapsamı içerisinde genelledebilmek temel hedeftir. Araştırma sonuçlarının genellendiği, araştırma kapsamı içerisinde yer alan ortak özelliklere sahip birimler bütünü evren –ana kütle, yığın, toplum- olarak tanımlanabilir (Ural ve Kılıç, 2006, s.33). Sosyal bilimlerde, genellikle incelenecek konuların evrenleri büyüktür. Ancak evrendeki bütün elemanları ayrıntılarıyla incelemek, gerek zaman, gerekse maddi koşullar açısından olanaksızdır. Diğer bir ifadeyle, tüm ayrıntıların incelenmesi sonucunda elde edilecek bilgi yığınlarını çözümlenmek hem zaman hem de emek kaybına yol açar. Sınırlı sayıda bilgilerin yeterli olduğu durumlarda bilgi yığınlarıyla uğraşmak anlamsızdır (Gökçe, 1988, s.76).

Örneklem, evreni temsil etmek üzere çeşitli tekniklerle evren elemanlarından seçilen ve üzerinde inceleme yapılan gruptur. Örnekleme ise, bir süreç olup bir

çalışmada evreni temsil edecek bireylerin belirlenmesidir. Seçilmiş bireyler bir örneklemin içinde yer alarak bir evrendeki büyük grupları temsil ederler.

Örneklemin amacı bir evren hakkında bilgi kazanmaktır; nadiren bir çalışma, konuyla ilgili tüm evreni kapsar. Gerçekte tüm grubun kullanılması mümkün olmamakla birlikte gereksizdir. Eğer ilgili grup ulaşılamayacak kadar büyükse veya coğrafi olarak dağınıksa bu grubun çalışmasının sonuçları zaman, para ve çaba açısından oldukça masraflıdır. Zaten bir örneklem iyi seçilmişse, bu kadar kaynak harcamasına girmeden de araştırma sonuçları, temelde o evrene genellenebilecektir (Özen ve Gül, 2007, s.397).

Bu araştırma 7- 15 Haziran 2014 tarihleri arasında Kruvaziyer turizmine katılarak Türkiye'nin herhangi bir yurt içi destinasyonunu ziyaret eden ve Kuşadası Limanından seyahat eden yabancı turistlerle yapılmıştır.

Araştırmanın evrenini, kruvaziyer turizmine katılarak Kuşadası Limanı'ndan seyahat eden yabancı turistler oluşturmaktadır. Kruvaziyer turistlerin seçilmesinin çeşitli sebepleri vardır. Bu sebepler aşağıdaki satırlarda kısaca açıklanacaktır.

Sanayi turizminin en büyük bileşenlerinden biri olan ve hızlı bir büyüme yaşayan kruvaziyer gemisi (tourisk.org, 2014), Uluslararası Kruvaziyer Hatları Birliği (Cruise Lines International Association, CLIA)'ne göre; seyahati programlanmış, derin sularda iki gün ya da daha fazla kalan, en az 100 yolcu kapasiteli gemidir (kuto.org.tr, 2014). Bir başka ifadeyle, büyük gezinti gemisi (tdk.gov.tr, 2014) olarak tanımlanan kruvaziyer gemileri; üzerinde birçok konaklama, yemek, eğlence seçenekleri bulunan; yüksek hizmet standartlarına sahip; programlanmış belirli rotalarda turistik amaçlı olarak çalışan yolcu gemileridir (tr.wikipedia.org, 2014) şeklinde tanımlanmıştır.

Kruvaziyer turizm; konukların, belli bir rotada işlemekten ziyade değişik destinasyonları ziyaret etmek üzere, temel amacı normal olarak taşıma değil, misafirleri ağırlamak olan bir gemiye, boş zamanlarını değerlendirmek için, bir ücret ödeyerek binmek suretiyle yapılan seyahattir. Buna göre, amacı taşıma veya ulaştırma değil, turistleri ağırlamak olan ve bu amaçla her türlü hizmet donanımına sahip büyük gemilerle yapılan deniz seyahatleri, kruvaziyer turizmin ana eksenini oluşturmaktadır (Wild ve Dearing, 2000, s.319).

Kruvaziyer gemiler, deniz taşımacılığında eğlence amaçlı deniz seyahatine hızlı bir geçiş yapmıştır. Kruvaziyer turizm; şu an turizm sektörünün en hızlı büyüyen kolu (Seidl ve diğerleri, 2005, s.7) ve uluslararası tatil sahnesinin en hızlı büyüyen sektörüdür. Daha önceleri tam faydalanılamayan limanların keşfedilmesiyle birlikte Kruvaziyer endüstrisi, bu başarılı ve popüler yeni yerlerin çeşitliliğini kullanıma sunarak büyümekte, genişlemekte ve yeni pazarlara erişmektedir (Gibson ve Bentley, 2007).

Binlerce yolcu ve mürettebat taşıyan Kruvaziyer gemilerin, yüzen şehirlere benzetildiği (Krenshaw, 2009), kruvaziyer turların ise tüm dünyada önemli hale geldiği bilinmektedir (Ikeda ve Jaswar, 2002). 2010 yılına kadar 12 ilâ 17 milyon kişinin kruvaziyer turizm yapacağı beklentisi ve yıllık yüzde 8 in üzerinde bir büyüme ortalaması ile Uluslararası Kruvaziyer Gemi endüstrisi 1980'lerden bu yana kayda değer bir artış göstermiştir (Lloyd ve diğerleri, 2009, s.2).

Del Chiappa ve Abbate (2012, s.3) yaptıkları bir çalışmada, kruvaziyer turizmde görülen olumlu ekonomik etkilerden bazılarını : “Daha fazla iş imkanı, hayat standartlarında iyileşme, yerel bölgede ekonomik büyüme, adı geçen ekonomik etkilere ek olarak kruvaziyer turizmi pozitif pazarlama ve promosyonel etkileri de

beraberinde getirir. Kruvaziyer gezileri esnasında yolcular, turistik bölgeyi öğrenme ve deneyim yaşama fırsatına sahip olurlar” şeklinde ifade etmiştir.

Özetle liman ve gemi aktiviteleri temelli gelir ve alternatif iş imkanları sağlaması sayesinde, turizm ve alakalı etkinlikler, liman kentlerinin yeniden canlanmasında önemli bir rol oynamıştır ve bu şehirlerin tarihi mirasından, ikliminden ve bulunduğu konumdan doğan avantajları değerlendirmesini mümkün kılmıştır. Turizmi, özellikle ekonomik bir aktivite olarak dünyada önemi artan bir aktivite olarak görmek faydalı olacaktır ve Kruvaziyer turizm, bilhassa liman kentlerini yeniden canlandırma stratejilerinin önemli bir bileşeni olarak, diğer bütün turizm aktivitelerinden daha hızlı büyümeye devam etmektedir (McCarthy, 2009, s.2). Bu bilgiler ışığında Kuşadası Limanı'nın yabancı turistler tarafından tercih edilme sebepleri ise şu şekilde açıklanabilir:

Kuşadası Limanı ülkemizin en modern ve en çok geminin yanaştığı kruvaziyer turizme yönelik limandır. Özellikle gelen yabancı turistlerin limanda sunulan ve paket turlarla ziyaret ettikleri Kuşadası çevresinde birçok tarihi ve kültürel zenginlikleri olan yerleşim bölgeleri bulunmaktadır. Bunlar; Antik Efes Kenti, Meryem Ana Evi, Artemis Tapınağı, St. John Bazilikası, Efes Müzesi ve Şirince Köyü örnek olarak gösterilebilir. Kuşadası Limanı kruvaziyer turizm bölgelerinden Doğu Akdeniz Bölümünün en önemli limanlarından. Özellikle altyapısının ve hizmet anlayışının kruvaziyer gemiler ve yolcuları için dünya standartlarına ulaşan bir yapıda oluşu, limana olan tercihi arttırmaktadır (Görgün, 2011, s.112).

Ulaştırma Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı'nın 2013 istatistik verileri ışığında, Kuşadası Limanı'na gelen kruvaziyer gemi sayısı 428 olarak belirlenmiştir. Bu 428 gemi Kuşadası Limanı'na toplam 577.685 turist getirdiği için, araştırmanın

evren büyüklüğü 577.685 olarak belirlenmiştir. Araştırmanın evrenini oluşturan yabancı turistlerin kruvaziyer gemi listesi Kuşadası Gümrük Müdürlüğü'nden temin edilmiştir. Kuşadası Limanı'na gelen bu gemilerin ve turistlerin 2003 – 2013 yılları arasındaki dağılımı Tablo 1'deki gibidir.

Tablo 1: Kuşadası Limanı Kruvaziyer Yolcu ve Gemi Sayısı

Kuşadası	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Yolcu	225.330	221.417	301.105	368.696	466.677	518.872	462.746	493.911	662.456	564.317	577.685
Gemi	337	348	441	471	613	601	506	517	568	464	428

Kaynak: Deniz Ticareti Genel Müdürlüğü, (2014). T.C. Ulaştırma Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı, Kruvaziyer Sektör Raporu.

Örnekleme çapının belirlenmesinde Ryan (1995)'in formülü kullanılmıştır.

Ryan'ın geliştirdiği model aşağıdaki gibidir;

$$n = \frac{NPq}{\frac{(N-1)B^2 + Pq}{Z^2}}$$

Bu formülde;

n:Örnek çapını,

N:Evrenin çapını,

P:Topluluk oranını veya tahminini,

q:1-P'yi,

B:Katlanılabilir hata oranını ve

Z:İstenilen güven aralığını ifade etmektedir.

Formülden yola çıkarak $N=577.685$, $P= 0,5$, $B= \%7$ ve $Z= 1,96$ olarak kabul edildiğinde yapılan hesaplama göre, örneklem çapının en az 384 olması gerekir. Altunışık ve diğerlerine göre (2012, s.137), evreni 100.000 ve üzeri olan veya evreni belirsiz olan bir araştırmada örnek büyüklüğü olarak 384 sayısı kabul edilebilir bir sayıdır. Araştırmada örnekleme tekniği olarak ise “kolayda örnekleme” tekniği uygulanmıştır. Bu teknikte esas, ankete cevap veren herkesin örneğe dahil edilmesidir. En kolay bulunan denek en ideal olanıdır. Denek bulma işlemi arzu edilen örnek büyüklüğüne ulaşılan kadar devam eder (Altunışık ve diğerleri, 2007, s.132). Kuşadası Gümrük Müdürlüğü’nden temin edilen kruvaziyer gemilere yönelik bilgileri içeren liste baz alınarak, araştırmanın sayısı belirsiz olan evrenini oluşturan yabancı turistlerin 408’inden sağlıklı bir geri bildirim alınmıştır. Bu durum, daha önce belirlenen 384 örneklem büyüklüğünün üzerinde bir rakama ulaşıldığını göstermektedir.

2.2.3.Araştırma Kapsamı ve Sınırlılıkları

Bu araştırmanın kapsamını Kruvaziyer turizme katılarak Kuşadası Limanı’na gelen ve bu araştırmaya katılmayı gönüllü olarak kabul eden yabancı ziyaretçiler oluşturmaktadır.

Bu araştırma Aydın ili Kuşadası ilçesinde bulunan kruvaziyer turizmine katılarak Kuşadası Limanı’na gelen sınırlı sayıda yabancı ziyaretçinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir.

Bu araştırmada elde edilen veriler katılımcıların soru formundaki sorulara verdikleri cevaplarla sınırlıdır.

Bu araştırma sınırlı finansal kaynak ve sınırlı zaman kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

2.2.4.Ölçme Araçları

Araştırmada, nicel araştırma tekniklerinden olan anket tekniği kullanılmıştır. Anket yöntemi daha düşük maliyetle daha çok soruya yanıt almayı, daha fazla kişiye ulaşabilmeyi ve verileri sayısal olarak ifade edebilmeyi olanaklı kılması nedeni ile tercih edilmiştir (Özdemir ve Kınay, 2004, s.10). Bu amaçla oluşturulan anket formunda toplam 36 adet soru bulunmaktadır.

Anket formu toplam iki bölümden oluşmaktadır. Birinci Bölümde katılımcılara Türk mutfağına ilişkin görüşlerini almak üzere 17 adet kapalı uçlu soru yöneltilmiştir. Sorular 5’li likert tipi ölçek baz alınarak hazırlanmış olup, “1: Hiç Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Derecede Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Tamamen Katılıyorum” şeklinde derecelendirilmiştir. Kullanılan ölçekte yer alan ifadeler, Özdemir ve Kınay (2004)’ın ve Şanlıer (2005)’in yapmış oldukları çalışmalar göz önüne alınarak oluşturulmuştur.

Anket formunun ikinci bölümünde toplam 19 kapalı uçlu sorulara yer verilmiştir. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgileri almak amacıyla 8 adet soru (Cinsiyet, yaş, medeni durumu, çocuk durumu, eğitim, meslek, uyruk, ikamet edilen bölge) yöneltilmiştir. Geri kalan 11 adet sorudan 6’sı katılımcıların turistik seyahatlerine yönelik memnuniyetlerini ve katılım düzeylerini ölçmektedir. İkinci bölümde yer alan son 5 soruda ise kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerini ölçmek amaçlanmıştır. Bu bölümde, kullanılan ölçekte yer alan ifadeler oluşturulurken Akgöl (2012)’ün yapmış olduğu çalışmadan yararlanılmıştır.

Ayrıca ölçek maddelerinin Türkçeden İngilizceye çevrilme sürecinde konu ile ilgili kruvaziyer turizm ve Türk mutfağı hakkında uzmanlardan yardım alınmıştır.

2.2.5. Anketin Uygulanması ve Verilerin Toplanması

Anketin uygulanma sürecine geçmeden önce Kuşadası Kaymakamlığı'ndan, Kuşadası Gümrük Müdürlüğü'nden ve Kuşadası Limanı Deniz Polisi'nden 7-15 Haziran 2014 tarihleri arasında, sadece akademik çalışma amaçlı özel izin alınmıştır (Bkz: Ek 3). Turistlerden daha verimli cevaplar alabilmek adına, liman çalışanlarının ve yöneticilerin yardımıyla limanın bekleme salonuna stant kurulmuştur. Daha sonra anketin uygulanması ve verilerin toplanması sürecine geçilmiştir.

Oluşturulan anket formunun kruvaziyer turizm ile Kuşadası Limanı'ndan seyahat eden yabancı turistler tarafından ne anlam ifade ettiği ve nasıl karşılandığını gözlemek amacıyla, ilk olarak bir gemi üzerinde toplam 41 kruvaziyer turist üzerinde pilot uygulama yapılmıştır. Bu pilot uygulama sonucunda anlaşılmayan herhangi bir soru bulunmaması sebebiyle anket formundaki hiçbir soru çıkarılmamış veya yeniden düzenlenmemiştir.

Pilot çalışmalarının tamamlanmasının ardından, araştırmaya birincil veriler elde etmek için anket formlarının kruvaziyer turistlere uygulanması aşamasına geçilmiştir. Araştırmada anket formlarının kruvaziyer turizmine katılarak Kuşadası Limanı'ndan seyahat eden yabancı turistler tarafından doldurulması amaçlanmıştır. Bunun yanında Türk mutfağını tadan kruvaziyer turistlerin anket doldurulması sağlanarak veri sayısını artırma yoluna gidilmiştir.

Anketin uygulanma süreci tamamlandığında, kruvaziyer turizmine katılan toplam 408 yabancı turistten geçerli yanıt alındığı belirlenmiştir.

2.3. Geçerlilik ve Güvenilirlik

Araştırma kapsamında kullanılan ölçekle ilgili önemli bir konu da ölçeğin geçerliliği ve güvenilirliğidir. Erdoğan (1998) geçerliliğin, ölçüm aracının gerçekte ölçmesi gerekeni ölçebilmesi ile ilgili olduğunu belirtmiştir.

Bu çalışmada kullanılan ölçeğin geçerliliğinin sağlanması amacı ile çeviri sürecinde maddelerin orijinal anlamlarını kaybetmemelerine özen gösterilmiş ve ön testlerde konunun uzmanları ile ayrıntılı değerlendirmeler yapılmıştır. Bu kapsamda ölçek maddelerinin Türkçe'den İngilizce'ye çevrilme sürecinde, maddeler İngilizce'yi anadil ortamında yaşamış ve konu ile ilgili kruvaziyer turizm ve Türk mutfağı hakkında uzmanlardan yardım alınmıştır. Araştırma anketinin geçerliliğini sağlamak üzere yardım alınan uzmanlara, araştırmanın amacı ile ilgili bilgiler verilmiş ve uzmanlardan “ölçek maddelerini değişkeni ölçme yeteneği, ifade biçimi ve kurgulanışı bakımından değerlendirmeleri” istenmiştir. Bu değerlendirmelerin ardından nihai anket formu hazırlanmış ve kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlere uygulanmıştır.

Güvenilirliği Peter (1979), bir testin ya da ölçeğin ölçmek istediği şeyi istikrarlı ve tutarlı bir biçimde ölçme derecesi olarak tanımlamıştır.

Güvenilirlik kavramı yapılan her ölçüm için gereklidir, çünkü güvenilirlik bir test ya da ankette yer alan soruların birbirleriyle olan tutarlılığını ve kullanılan ölçeğin ilgililenen sorunu ne derece yansıttığını ifade eder. Güvenilirlik, elde edilen ölçümler üzerindeki yorumlar ve daha sonra ortaya çıkabilecek analizler için bir temel teşkil eder (Kalaycı, 2010, s. 403).

Araştırmada kullanılan ölçeğin yapı geçerliliğini ve güvenilirliğini ortaya koyabilmek amacıyla Cronbach's Alpha katsayısı hesaplanmıştır. Hesaplanan katsayı

0.737 olarak tespit edilmiştir. Tespit edilen bu Cronbah's Alpha değerinin 0.60'ın üzerinde olduğu görülmektedir. Alpha'nın $0.60 \leq \alpha \leq 0.80$ olması ölçeğin oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir (Kalaycı, 2010).

2.4. Kullanılan Analiz Teknikleri

Toplanan verilerin nasıl analiz edileceği ve hangi analiz tekniklerinin kullanılacağı araştırma sonuçlarının doğru yorumlanması açısından büyük önem taşımaktadır. Bir araştırmada, belirlenen araştırma sorularının türü ve araştırmanın amacına göre farklılık kazanacaktır.

Yapılan anket çalışması sonucunda elde edilen veriler, SPSS 20.0 (Statistical Package for Social Sciences, Version 20.0) programında uygun istatistikî yöntemler aracılığıyla (frekans, yüzde, tek örneklem t test, bağımsız t test ve anova) test edilmiş ve söz konusu verilerin dokümantasyonu yine uygun yöntemlerle yapılmıştır. Bu aşamada, katılımcıların demografik özelliklerinden başlanarak araştırma sorularına kadar, anket çalışması sonucunda elde edilen tüm veriler değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır.

Araştırmanın örnekleminin profilini ortaya koyabilmek için tanımlayıcı analizler (frekans, yüzde) yapılmıştır. Daha sonra kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin sahip oldukları demografik özelliklerine göre Türk Mutfağı'na ilişkin algılarında anlamlı düzeyde farklılıklar olup olmadığını belirleyebilmek için Tek Örneklem T Test, Bağımsız T Test ve One Way Anova testleri yapılmıştır. Her bir ifadeye ait aritmetik ortalamasının ölçek orta değeri olan 3 (Orta Derecede Katılıyorum) değerlendirmesinden ne ölçüde farklı olduğunu testini yapmak için Tek Örneklem T Test analizi yapılmıştır. Katılımcıların sahip oldukları demografik özelliklerine göre Türk mutfağına ilişkin görüşlerinde farklılık olup olmadığını

belirleyebilmek için farklılık testleri yapılmıştır. Demografik gruplardan iki değişkene sahip olanlar için Bağımsız T Test, üç ve daha fazla değişkene sahip olanlar içinde One Way Anova testi uygulanmıştır.

2.5. Araştırmaya Yönelik İstatistikî Bulgular ve Değerlendirmeler

2.5.1. Demografik Bulgular

Araştırmanın örnekleminin profilini ortaya koyabilmek için tanımlayıcı analizler yapılmıştır. Elde edilen sonuçlar, Tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 2: Araştırmaya Katılan Yabancı Turistlerin Demografik Özellikleri (n:408)

	FREKANS (n)	YÜZDE (%)
Cinsiyet		
Kadın	203	49.8
Erkek	205	50.2
Toplam	408	100
Yaş		
20 ve altı	26	6.5
21 – 30	78	19.1
31 – 40	41	10.0
41 – 50	87	21.3
51 ve üzeri	176	43.1
Toplam	408	100
Medeni Durumu		
Evlü	282	69.1
Bekâr	75	18.4
Boşanmış	12	2.9
Dul	4	1.0
Beraber Yaşıyor	35	8.6
Toplam	408	100
Eğitim		
İlköğretim	8	2.0
Lise	113	27.7
Ön lisans	60	14.7
Lisans	138	33.8
Yüksek Lisans	64	15.7
Doktora	25	6.1
Toplam	408	100

Tablo 2 (devamı): Araştırmaya Katılan Yabancı Turistlerin Demografik Özellikleri
(n:408)

Çocuk Durumu		
Evet	243	59.6
Hayır	165	40.4
Toplam	408	100
Meslek		
Kamu sektörü	86	21.0
Özel Sektör	180	44.1
Emekli	61	15.0
Diğer	81	19.9
Toplam	408	100
Uyruk		
Avrupa	232	56.9
Kuzey Amerika	113	27.7
Güney Amerika	18	4.4
Okyanusya	32	7.8
Asya	11	2.7
Afrika	2	0.5
Toplam	408	100
İkamet Edilen Bölge		
Avrupa	233	57.1
Kuzey Amerika	111	27.2
Güney Amerika	17	4.2
Okyanusya	32	7.8
Asya	12	2.9
Afrika	3	0.7
Toplam	408	100

Tablo 2’de görüldüğü üzere çalışmanın % 49.8 (n=203)’ünü kadın, % 50.2 (n=205)’sini erkek katılımcılar oluşturmaktadır.

Araştırmaya katılan yabancı turistlerin büyük bir kısmını 51 yaş ve üzeri (n=176; % 43.1) katılımcılar oluşturmaktadır. Aynı zamanda 41–50 yaş aralığındaki turistlerin oranı (% 21.3), 31–40 (% 10) ve 20 yaş altı (% 6.5) yaş aralığındaki katılımcılardan daha fazladır. 21–30 yaş aralığındaki yabancı turistlerin oranının % 19.1 düzeyinde olduğu görülmektedir. Bu bulgular araştırma sonucunda elde edilen

verilerde 51 yaş ve üzerinde olan katılımcılara ait görüşlerin ağırlıkta olacağını göstermektedir.

Katılımcıların medeni durumlarına ilişkin sonuçlar incelendiğinde 282 (% 69.1) turistin evli, 75 (% 18.4)'nin bekâr olduğu, aynı zamanda dul katılımcıların oranının oldukça az olduğu (% 1) görülmektedir. Boşanmış turist sayısı 12 (% 2.9) iken beraber yaşıyor yanıtını veren turist sayısı 35 (% 8.6)'dir.

Ankete katılan yabancı turistlerin eğitim düzeylerine ilişkin sonuçlar incelendiğinde, turistlerin çoğunluğunun (n=138; % 33.8) lisans mezunu olduğu görülmektedir. Ayrıca 64 (% 15.7) katılımcı yüksek lisans mezunu iken 25 (% 6.1) turist doktora mezunudur. Geriye kalan katılımcıların 60 (% 14.7)'i ön lisans, 113 (% 27.7)'ü lise ve 8 (% 2)'i ilköğretim mezunu turistlerden oluşmaktadır.

Katılımcıların büyük çoğunluğunun (n=243; % 59.6) çocuk sahibi olduğu görülmektedir. 165 katılımcı (% 40.4) ise çocuk sahibi olmadığını belirtmiştir.

Çalışmaya katılan yabancı turistlerin mesleklerine ilişkin sonuçlara bakıldığında, özel sektör çalışanlarının (n=180; % 44.1) daha fazla olduğu görülmektedir. Kamu sektöründe çalışanların sayısı 86 (% 21) iken emekli turistlerin sayısı 61 (% 15)'dir. Diğer meslek guruplarında çalışan turist sayısı 81 (% 19.9)'dir. Diğer meslek grubundaki katılımcıların önemli bir kısmı ev hanımıdır. Ayrıca öğrenci, yazar ve ressam mesleklerine sahip turistler de diğer seçeneğini işaretlemiştir.

Tablo 2'ye bakıldığında çalışmaya katılan turistlerin yarısından fazlasını (n=232; % 56.9) Avrupalı turistler oluşturmaktadır. % 27.7 (n=113)'lük oranla Kuzey Amerikalı turistler ikinci sırada yer almaktadır. Üçüncü sırayı Okyanusya uyruklu (n=32; % 7.8) turistler, dördüncü sırayı Güney Amerikalı (n=18; % 4.4) turistler,

beşinci sırayı Asyalı (n=11; % 2.9) turistler, altıncı ve son sırayı ise Afrikalı (n=2; % 0.5) turistler oluşturmaktadır.

Araştırmaya katılan turistlerin % 57.1 (n=233)'inin Avrupa'da, % 27.2 (n=111)'sinin Kuzey Amerika'da, % 7.8 (n=32)'inin Okyanusya'da, % 4.2 (n=17)'sinin Güney Amerika'da, % 2.9 (n=12)'unun Asya'da ve % 0.7 (n= 3)'sinin Afrika'da ikamet ettikleri görülmektedir.

2.5.2.Kapalı Uçlu İfadelere Yönelik İstatistikî Bulgular

Anket formunun ikinci bölümünde yer alan turistlerin seyahatlerine yönelik memnuniyetlerine, katılım düzeylerine ve Türk mutfağı ile ilgili görüşlerine ilişkin sorulara vermiş oldukları yanıtların frekans dağılımları aşağıdaki tablolarda incelenmiştir.

Araştırma Sorusu 1: Yabancı turistlerin, kruvaziyer turizmine katılım düzeyleri nelerdir?

1. Araştırma sorusunu yanıtlamak için katılımcılara üç ayrı soru yöneltilmiştir. Bu sorular: “Tatilde kiminle seyahat ediyorsunuz?”, “Daha önce Türkiye’yi kaç kez ziyaret ettiniz?”, “Türkiye’deki tatil süreniz kaç gün?” şeklindedir.

Tatilde kiminle seyahat ediyorsunuz?

Katılımcıların “Tatilde kiminle seyahat ediyorsunuz?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 3’deki gibidir.

Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin büyük çoğunluğu eşyle (n=236; % 57.8) seyahat ettiğini belirtmiştir. Ailesiyle seyahat edenlerin oranının % 21.1 (n=86), arkadaşıyla seyahat edenlerin oranının % 12.5 (n=51), yalnız seyahat

edenlerin oranının % 3.9 (n=16) olduğu görülmektedir. Ayrıca diğer seçeneğini işaretleyen 19 (% 4.7) katılımcı sevgilisiyle seyahat ettiğini belirtmişlerdir.

Tablo 3: Kruvaziyer Turistlerinin Tatilde Kiminle Seyahat Ettiklerini Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Yalnız	16	3.9
Eşimle	236	57.8
Ailemle	86	21.1
Arkadaşımle	51	12.5
Diğer	19	4.7
Toplam	408	100

Daha önce Türkiye’yi kaç kez ziyaret ettiniz?

Katılımcıların “Daha önce Türkiye’yi kaç kez ziyaret ettiniz?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 4’deki gibidir.

Çalışmaya katılan kruvaziyer turistlerin % 41.2 (n=168)’sinin daha önce Türkiye’yi hiç ziyaret etmediği yani ilk defa ziyaret ettiği tespit edilmiştir. Turistlerden 77 (% 18.9)’si bir defa, 62 (% 15.2)’si dört ve daha fazla, 55 (%13.5)’i iki defa, 46 (% 11.3)’sü üç defa Türkiye’yi daha önce ziyaret ettiğini belirtmiştir.

Tablo 4: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye'yi Daha Önce Kaç Kez Ziyaret Ettiklerini Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
İlk defa	168	41.2
Bir defa	77	18.9
İki defa	55	13.5
Üç defa	46	11.3
Dört ve daha fazla	62	15.2
Toplam	408	100

Türkiye'deki tatil süreniz kaç gün?

Katılımcıların "Türkiye'deki tatil süreniz kaç gün?" sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 5'deki gibidir.

Kruvaziyer turizmüne katılan yabancı turistlerin büyük çoğunluğu (n=271; % 66.4) bir gün kalıyorken, % 16.4 (n=67)'ü üç gün, % 11.3 (n=46)'ü iki gün, % 5.9 (n=24)'ü dört gün daha fazla kaldığını belirtmiştir.

Tablo 5: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye'deki Tatil Sürelerinin Kaç Gün Olduğunu Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Bir gün	271	66.4
İki gün	46	11.3
Üç gün	67	16.4
Dört gün ve daha fazla	24	5.9
Toplam	408	100

Araştırma Sorusu 2: Kruvaziyer turizmüne katılan yabancı turistlerin

Türkiye’yi bir tatil merkezi olarak seçme sebepleri nelerdir?

2. Araştırma sorusunu yanıtlamak için katılımcılara bir soru yöneltilmiştir. Bu soru: “Türkiye’yi bir tatil merkezi olarak kruvaziyer turizm ile tercih etmenizin temel sebepleri nelerdir?” şeklindedir.

Türkiye’yi bir tatil merkezi olarak kruvaziyer turizm ile tercih etmenizin temel sebepleri nelerdir?

Katılımcıların “Türkiye’yi bir tatil merkezi olarak kruvaziyer turizm ile tercih etmenizin temel sebepleri nelerdir?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 6’daki gibidir.

Katılımcıların Türkiye’yi bir tatil merkezi olarak kruvaziyer turizm ile tercih etmelerinin sebeplerine bakıldığında %32.88 (n=246)’lık oranla *Türkiye’nin tarihi ve kültürel bir yer olması* ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise % 13.3 (n=99)’lük oranla *ucuz alışveriş olanakları*, üçüncü sırada % 12.56 (n=94)’lük oranla *uygun seyahat ücretleri* geldiği görülmektedir. *Daha sonra sırasıyla Türk mutfağının yemeklerini tatmak* (n=84; % 11.22), *Türk kültürünü öğrenmek ve Türk insanlarla tanışmak* (n=83; % 11.09), *diğer (transit geçiş ve arkadaş ziyareti)* (n=52, % 6.95), *güvenli bir tatil merkezi bulduğum için* (n=45; % 6.01), *modern ve yeni tesisler* (n=26, % 3.5), *temiz, bozulmamış bir çevre olduğu için* (n=15; % 2), *sadece iş için (konferans, toplantı, görev vb.)* (n=4; % 0.53) takip etmektedir.

Tablo 6: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’yi Tercih Etme Sebeplerini Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Uygun seyahat ücretleri	94	12.56
Modern ve yeni tesisler	26	3.50
Türk mutfağının yemeklerini tatmak	84	11.22
Güvenli bir tatil merkezi bulduğum için	45	6.01
Türkiye’nin tarihi ve kültürel bir yer olması	246	32.88
Ucuz alışveriş olanakları	99	13.23
Türk kültürünü öğrenmek ve Türk insanlarla tanışmak	83	11.09
Sadece iş için (konferans, toplantı, görev vb.)	4	0.53
Temiz, bozulmamış bir çevre olduğu için	15	2.00
Diğer	52	6.95
Toplam	748	100

Araştırma Sorusu 3: Kruvaziyer turizmüne katılan yabancı turistlerin seyahatlerine yönelik memnuniyet düzeyleri nelerdir?

3. Araştırma sorusunu yanıtlamak için katılımcılara iki farklı soru yöneltilmiştir. Bu sorular: “Türkiye’deki tatilinizden memnun oldunuz mu?”, “Türkiye’yi tekrar ziyaret etmek ister misiniz?” şeklindedir.

Türkiye’deki tatilinizden memnun oldunuz mu?

Katılımcıların “Türkiye’deki tatilinizden memnun oldunuz mu?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 7’deki gibidir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu Türkiye’deki tatillerinden memnun olduklarını belirtmişlerdir. Tablo 7’ye bakıldığında turistlerden % 38 (n=155)’inin çok memnun, % 51.7 (n=211)’sinin memnun oldukları görülmektedir. Ancak turistlerin % 8.6 (n=35)’si kararsızken, % 1.7 (n=7)’si memnun olmadıklarını belirtmiştir.

Tablo 7: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye Tatillerindeki Memnuniyet Seviyesini Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Hiç memnun değilim	-	-
Memnun değilim	7	1.7
Kararsızım	35	8.6
Memnunum	211	51.7
Çok memnunum	155	38.0
Toplam	408	100

Türkiye’yi tekrar ziyaret etmek ister misiniz?

Katılımcıların “Türkiye’yi tekrar ziyaret etmek ister misiniz?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 8’deki gibidir.

Tablo 8’de görüldüğü üzere kruvaziyer turizme katılan yabancı turistlerin neredeyse tamamı (n=382; % 93.6) Türkiye’ye tekrar ziyaret etmek istediklerini belirtirken % 6.4 (n=26)’ü ziyaret etmek istemediklerini belirtmişlerdir.

Tablo 8: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’yi Tekrar Ziyaret Etme Durumları

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Evet	382	93.6
Hayır	26	6.4
Toplam	408	100

Araştırma Sorusu 4: Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin bilgi düzeyleri nedir?

4. Araştırma sorusunu yanıtlamak için katılımcılara dört farklı soru yöneltilmiştir. Bu sorular: “Türkiye’ye gelmeden önce Türk yemekleri hakkında bilginiz var mıydı?”, “Türk Mutfağı Hakkında Nereden Bilgi Aldınız?”, “Türk yemeklerini ilk olarak nerede tattınız?”, “Ülkenize döndüğünüz zaman Türk mutfağı hakkında arkadaşlarınıza ve ailenize bahsedecek misiniz?” şeklindedir.

Türkiye’ye gelmeden önce Türk yemekleri hakkında bilginiz var mıydı?

Katılımcıların “Türkiye’ye gelmeden önce Türk yemekleri hakkında bilginiz var mıydı?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları aşağıdaki Tablo 9’deki gibidir.

Katılımcılardan % 59.6 (n=243)’sının Türk yemekleri hakkında önceden bilgi sahibi oldukları görülürken % 40.4 (n=165)’ü bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. Türk yemekleri hakkında bilgi sahibi olanların nereden öğrendiklerini gösteren Tablo 10’deki gibidir.

Tablo 9: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Yemekleri Hakkında Bilgi Sahibi Olup Olmadıklarını Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Evet	243	59.6
Hayır	165	40.4
Toplam	408	100

Türk Mutfağı Hakkında Nereden Bilgi Aldınız?

Katılımcıların “Türk Mutfağı Hakkında Nereden Bilgi Aldınız?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları aşağıdaki Tablo 10'daki gibidir.

Tablo 10: Kruvaziyer Turistlerinin Türk Mutfağı Hakkında Bilgiyi Nereden Aldıklarını Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Daha önce tatmış olanlardan	185	45.3
Seyahat Acentesi	50	12.3
Diğer	94	23.0
Basın	49	12.0
Kitap/Broşür	30	7.4
Toplam	408	100

Tablo 10'a bakıldığında yabancı turistlerin büyük çoğunluğu (n=185; % 45.3) daha önce Türk yemeklerini tatmış olanlardan bilgi aldıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların % 12.3 (n=50)'ünün seyahat acentesinden, % 12 (n=49)'sinin basın aracılığıyla, % 7.4 (n=30)'ünün kitap ve broşürlerden bilgi aldıkları görülmektedir. Diğer seçeneğini işaretleyen 94 (% 23) kişi ise, kendi ülkesinde bir restorandan ve

Türkiye’yi ziyaretleri esnasında Türk mutfağı hakkında bilgi aldıklarını ifade etmiştir.

Türk yemeklerini ilk olarak nerede tattınız?

Katılımcıların “Türk yemeklerini ilk olarak nerede tattınız?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 11 ve 12’deki gibidir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu (n=211; % 73.5) Türk yemeklerini ilk olarak Türkiye’de bir restoranda tattıklarını belirtmişlerdir. 46 (% 16)’sı seyyar satıcıda cevabını verirken, Diğer seçeneğini işaretleyen 30 kişi % 10.4, “bir piknik alanında, bir arkadaşımın evinde” şeklinde yanıtlar vermiştir.

Tablo 11: Kruvaziyer Turistlerinin Türk Yemeklerini İlk Olarak Nerede Tattıklarını Gösteren Frekans Tablosu (Türkiye’de)

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Bir restoranda	211	73.5
Seyyar satıcıda	46	16.0
Diğer	30	10.4
Toplam	287	100

Kendi ülkelerinde Türk yemeklerini ilk olarak tadan katılımcılara bakıldığında birinci sırayı (n=155; % 77.1) restoranın aldığı görülmektedir. Türk arkadaşının evinde tadanların oranı ise (n=27; % 13.4) oldukça azdır. Ayrıca turistlerin % 9.4 (n=19)’ü diğer (gemide, kendi evinde) seçeneğini işaretlemiştir.

Tablo 12: Kruvaziyer Turistlerinin Türk Yemeklerini İlk Olarak Nerede Tattıklarını Gösteren Frekans Tablosu (Kendi Ülkemde)

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Türk arkadaşlarımda evimde	27	13.4
Bir restoranda	155	77.1
Diğer	19	9.4
Toplam	201	100

Ülkenize döndüğünüz zaman Türk mutfağı hakkında arkadaşlarınıza ve ailenize bahsedecek misiniz?

Katılımcıların “Ülkenize döndüğünüz zaman Türk mutfağı hakkında arkadaşlarınıza ve ailenize bahsedecek misiniz?” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 13’deki gibidir.

“Ülkenize döndüğünüz zaman Türk mutfağı hakkında arkadaşlarınıza ve ailenize bahsedecek misiniz?” sorusuna ilişkin katılımcıların yanıtlarına bakıldığında neredeyse tamamının (n=383; % 93.9) evet seçeneğini işaretlediği görülmektedir. Ancak turistlerden % 6.1 (n=25)’i hayır seçeneğini işaretlemiştir.

Tablo 13: Kruvaziyer Turistlerinin Ülkelerine Döndüğü Zaman Türk Mutfağı Hakkında Arkadaşlarına ve Ailesine Bahsetme Durumu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Evet	383	93.9
Hayır	25	6.1
Toplam	408	100

Araştırma sorusu 5: Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin

Türkiye’deki yiyecek içecek deneyimleri nelerdir?

5. Araştırma sorusunu yanıtlamak için katılımcılara tek soru yöneltilmiştir.

Bu soru: “Türkiye’de kaldığınız sürece yiyecek içecek ile ilgili deneyimlerinizi size uygun şekilde işaretleyiniz” şeklindedir.

Türkiye’de kaldığımız sürece yiyecek içecek ile ilgili deneyimlerinizi size uygun şekilde işaretleyiniz.

Katılımcıların “Türkiye’de kaldığımız sürece yiyecek içecek ile ilgili deneyimlerinizi size uygun şekilde işaretleyiniz” sorusuna verdikleri yanıtların frekans dağılımları Tablo 14’deki gibidir.

Katılımcıların Türkiye’de kaldıkları süre boyunca yiyecek içecek ile ilgili deneyimlere bakıldığında ilk sırayı (n=226; % 29.85) *Sadece yerel yemekler sunan restoranlarda yemek yedim* seçeneğinin aldığı görülmektedir. Sırasıyla diğer seçeneklere bakıldığında; *Yerel Türk içkisi tükettim* (n=130, % 17.17), *Dünya mutfaklarından çeşitli yemekler sunan restoranlarda yemek yedim* (n=90, % 11.88), *Özellikli restoranlarda yedim* (n=78, % 10.30), *Yüksek kalitedeki lüks restoranlarda yemek yedim* (n=57, % 7.52), *Evime döndüğümde kullanmak için Türk yerel gıda ürünleri aldım* (n=43, % 5.68), *Alışık olduğum yemekleri sunan restoranlarda yedim* (n=40, % 5.28), *Fast Food zinciri restoranlarda yedim* (n=33, % 4.35), *Yol kenarlarında bulunan yerel Türk mutfağına ait yemeklerin tadına baktım* (n=27, % 3.56), *Türk mutfağına ait ekipmanlar aldım* (n=13, % 1.71), *Dinime uygun yemekler sunan restoranlarda yedim* (n=10, % 1.32), *Kaldığım yerde kendi yemeğimi kendim hazırladım* (n=9, % 1.18), *Evime döndüğümde tekrar yemek yapabilmek için Türk mutfağı kitabı aldım* (n=1, % 0.13).

Tablo 14: Kruvaziyer Turistlerinin Türkiye’de Kaldığı Sürece Yiyecek İçecek İle İlgili Deneyimlerini Gösteren Frekans Tablosu

	Frekans (n)	Yüzde (%)
Sadece yerel yemekler sunan restoranlarda yemek yedim.	226	29.85
Dünya mutfaklarından çeşitli yemekler sunan restoranlarda yemek yedim.	90	11.88
Yüksek kalitedeki lüks restoranlarda yemek yedim.	57	7.52
Özellikli restoranlarda yedim.	78	10.30
Fast Food zinciri restoranlarda yedim.	33	4.35
Dinime uygun yemekler sunan restoranlarda yedim.	10	1.32
Alışık olduğum yemekleri sunan restoranlarda yedim.	40	5.28
Yerel Türk içkisi tükettim.	130	17.17
Kaldığım yerde kendi yemeğimi kendim hazırladım.	9	1.18
Evime döndüğümde tekrar yemek yapabilmek için Türk mutfağı kitabı aldım	1	0.13
Evime döndüğümde kullanmak için Türk yerel gıda ürünleri aldım.	43	5.68
Yol kenarlarında bulunan yerel Türk mutfağına ait yemeklerin tadına baktım.	27	3.56
Türk mutfağına ait ekipmanlar aldım.	13	1.71
Toplam	757	100

2.5.3. Tek Örneklem T Testi

Araştırma sorusu 6: Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri nelerdir?

Ankette yer alan her ifade “1: Hiç Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta Derecede Katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Tamamen Katılıyorum”, likert tipi ölçekle ölçülmüş ve tabloda her ifadeye aritmetik ortalama, standart sapma ve t-testi

sonuçları verilmiştir. Tabloda sunulan t-testi her bir ifadeye ait aritmetik ortalamasının ölçek orta değeri olan 3 (Orta Derecede Katılıyorum) değerlendirmesinden ne ölçüde farklı olduğunun testini yapmaktadır. Yapılan testlerde istatistikî anlamlılık düzeyi olarak 0,05 değeri kullanılmıştır. Tek örneklem t-testinde amaç üzerinde çalışılan değişkenin öngörülen veya hipotez testinde öngörülen bir değerden farklı olup olmadığının araştırılmasında kullanılmaktadır (Altunışık ve diğerleri, 2012, s.186). Buradan hareketle Tablo 15’de yer alan 17 ifadenin 14’ü orta derecede katılıyorum noktasından önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Ayrıca bu 17 ifadenin genel ortalamasının katılıyorum düzeyinde olduğu belirlenmiştir.

Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlere yöneltilen *ifadelerden* “*Türk mutfağını beğendim*”, “*Türk yemeklerini çok ilgi çekici buluyorum*”, “*Türk yemeklerinin kokusunu çok hoş buluyorum*”, “*Türk yemeklerini lezzetli buluyorum*”, “*Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluştuğunu düşünüyorum*”, “*Türk yemeklerini fazla etli buluyorum*”, “*Türk yemekleri iştah açıcı*”, “*Türk yemeklerinin hijyenik ortamlarda hazırlandığını düşünüyorum*”, “*Türk yemeklerinin besleyici olduğunu düşünüyorum*” “*Türk yemeklerini damak tadıma uygun buluyorum*”, “*Türk yemeklerinin doyurucu olduğunu düşünüyorum*” ifadelerinin aritmetik ortalaması 3’ün üzerinde olduğu görülmektedir. Bu yargıların orta derecede katılıyorum noktasından önemli ölçüde farklı olduğu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 15: Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri

	N	AO	S. S.	t	P
1.Türk mutfağını beğendim.	408	4.05	.815	25.949	.000*
2.Türk yemeklerini çok ilgi çekici buluyorum.	408	3.71	.799	17.967	.000*
3.Türk yemeklerinin kokusunu çok hoş buluyorum.	408	3.91	.820	22.506	.000*
4.Türk yemeklerini sağlıksız buluyorum.	408	2.52	1.047	-9.224	.000*
5.Türk yemeklerini lezzetli buluyorum.	408	3.94	.792	23.933	.000*
6.Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluştuğunu düşünüyorum.	408	3.90	.849	21.521	.000*
7.Türk yemeklerini fazla yağlı buluyorum.	408	2.82	.902	-3.951	.000*
8.Türk yemeklerini fazla etli buluyorum.	408	3.49	.875	11.253	.000*
9.Türk yemeklerini bol soğanlı/sarımsaklı buluyorum.	408	3.09	.920	1.936	.054
10.Türk yemekleri iştah açıcı.	408	3.69	.775	18.069	.000*
11.Türk yemeklerini pahalı buluyorum.	408	2.62	.928	-8.324	.000*
12.Türk mutfağında yer alan tatlıların oldukça ağır olduğunu düşünüyorum.	408	3.03	.985	.654	.514
13.Türk yemeklerinin hijyenik ortamlarda hazırlandığını düşünüyorum.	408	3.27	.779	7.057	.000*
14.Türk yemeklerinin besleyici olduğunu düşünüyorum.	408	3.46	.810	11.424	.000*
15.Türk yemeklerinin çok baharatlı olduğunu düşünüyorum.	408	3.07	.974	1.476	.141
16.Türk yemeklerini damak tadına uygun buluyorum.	408	3.83	.896	18.789	.000*
17.Türk yemeklerinin doyurucu olduğunu düşünüyorum.	408	3.99	.801	24.917	.000*

*p<0.05

Turistler birbirinden farklı mutfak kültürlerine sahip olmalarına rağmen genel anlamda Türk mutfağını oldukça beğendiklerini belirtmişlerdir (A.O: 4.05; t: 25,949). Bu da Türk mutfağının dünya üzerindeki en önemli mutfaklar sıralamasında neden en üst sıralarda yer aldığını kanıtlar niteliktedir.

Ankete katılan turistlerin “Türk yemeklerini çok ilgi çekici buluyorum” seçeneğine verdikleri cevapların katılıyorum düzeyinde olduğu belirlenmiştir (A.O: 3.71; t: 17.967). Turistlerin Türk yemeklerini çok ilgi çekici bulması Türk mutfağının özgün bir mutfak olmasına bağlanabilir. Çünkü Türk mutfağı kendine has özellikleriyle bilinen mutfaklardan biridir.

“Türk yemeklerinin kokusunu çok hoş buluyorum” ifadesi, turistler tarafından ortalama olarak katılıyorum düzeyindedir (A.O: 3.91; t: 22.506). Türk mutfağında kullanılan sebzelerin, meyvelerin, sosların ve baharatların ölçüsü, yemekle olan uyumu Türk yemeklerinin çok hoş bir kokuya sahip olmasına, dolayısıyla katılımcılar tarafından da beğeniyle karşılandığını göstermektedir.

“Türk yemeklerini lezzetli buluyorum” ifadesinin ortalama olarak katılıyorum düzeyinde olduğu belirlenmiştir (A.O: 3.94; t: 23.933). Türk mutfağında üretilen yemeklerin turistlerin damak zevkine farklı bir tat bırakması sebebiyle Türk yemeklerinin katılımcılar tarafından lezzetli bulunduğunu söylemek mümkündür.

Katılımcılar “Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluştuğunu düşünüyorum” ifadesine katılıyorum düzeyinde yanıtlar vermişlerdir (A.O: 3.90; t: 21.521). Dünyanın çeşitli ülkelerinde yaşayan ve ankete katılan yabancı turistlerin Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluştuğunu düşünmesi, Türk mutfağının ne denli zengin olduğunun göstergesidir.

Türk mutfağında geçmişten günümüze kadar yapılan yemeklerde en önemli öğelerden birisi ettir. Neredeyse bütün ana yemeklerde et kullanılmaktadır. Bu durum turistlerin Türk yemeklerini fazla etli bulmalarına sebep olmuştur (A.O: 3.49; t: 11.253).

Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin “Türk yemekleri iştah açıcı” ifadesine verdikleri cevaplar katılıyorum düzeyindedir (A.O: 3.69; t:18.069). Türk mutfağında genellikle çok çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Bunların içerisinde, yemeklerde en yaygın olanı ve acılık kazandırması amacıyla kullanılan kırmızıbiberdir. Bu tür baharatlar sayesinde Türk yemekleri turistler tarafından iştah açıcı olarak nitelendirildiğı söylenebilir.

Türkiye’de bulunan yiyecek içecek işletmelerine devletin ilgili birimleri tarafından hijyen belgesi alma zorunluluğı belirlenmesi ve turistlerin “Türk yemeklerinin hijyenik ortamlarda hazırlandığını düşünüyorum” ifadesine verdikleri yanıtların katılıyorum düzeyinde olması (A.O: 3.27; t: 7.057), Türk yemeklerinin hijyen bakımından da uluslararası standartlarda olduğunu belgeler niteliktedir.

Turistlerin “Türk yemeklerinin besleyici olduğunu düşünüyorum” ifadesine verdikleri cevapların katılıyorum düzeyinde olduğu belirlenmiştir (A.O: 3.46; t: 11.424). Türk yemeklerinde besin değeri yüksek olan maydanoz, dereotu ve nane gibi otlar kullanılmaktadır. Bu durum kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk yemeklerinin besleyici olduğunu düşünmelerine sebep olmuştur denebilir.

Ankete katılan yabancı turistlerin “Türk yemeklerini damak tadına uygun buluyorum” ifadesine verdikleri yanıtlar katılıyorum düzeyindedir (A.O: 3.83; t: 18.789). Turistler tarafından Türk yemeklerinin damak tadına uygun bulunması, sadece ulusal değil uluslar arası düzeyde damak tadına hitap ettiğini göstermektedir.

Türk yemeklerinde hamur işleri başta gelmektedir. Hamur işlerinden olan ekmeğin Türk mutfağının beslenmesinde ana yiyeceklerden biri olması, Türk yemeklerinin doyurucu olduğunun bir göstergesidir. Zaten turistler de “Türk

yemeklerinin doyurucu olduğunu düşünüyorum” yargısına katılıyorum düzeyinde cevaplar vermişlerdir (A.O: 3.99; t: 24.917).

Ayrıca; “*Türk yemeklerini sağlıksız buluyorum*”, “*Türk yemeklerini fazla yağlı buluyorum*”, “*Türk yemeklerini pahalı buluyorum*” yargılarına katılımcılar tarafından verilen yanıtların aritmetik ortalamalarının 3’ün altında olduğu görülmektedir.

Türkiye’deki yiyecek içecek işletmelerinin devletin ilgili birimleri tarafından denetlenmesi ve kontrol edilmesi, Türk mutfağının çok daha sağlıklı olmasına sebep olmaktadır. Ankete katılan turistlerin “Türk yemeklerini sağlıksız buluyorum” ifadesine verdikleri cevapların katılmıyorum düzeyinde olması (A.O: 2.52; t: -9.224), Türk yemeklerinin sağlıklı olduğunu kanıtlar niteliktedir.

Katılımcıların “Türk yemeklerini fazla yağlı buluyorum” ifadesine verdikleri yanıtlar katılmıyorum düzeyinde olduğu görülmektedir (A.O: 2.82; t: -3.951). Türk mutfağında kullanılan yiyeceklerin üretim aşamasında kullanılan doğal yağ (sütten elde edilen yağ, iç yağ ve kuyruk yağı ve benzeri) miktarının yemeklerle olan dengesi katılımcılar tarafından yağlı olmadığı görüşünü destekler niteliktedir.

Turistlerin “Türk yemeklerini pahalı buluyorum” ifadesine verdikleri yanıtlar katılmıyorum düzeyindedir (A.O: 2.62; t: -8.324). Türk lirasının alım gücünün ankete katılan turistlerin paralarından genel anlamda daha düşük olması nedeniyle Türk yemeklerinin turistler tarafından pahalı olarak algılanmadığı söylenebilir.

Yapılan analizler sonucunda “*Türk yemeklerini bol soğanlı/sarımsaklı buluyorum*”, “*Türk mutfağında yer alan tatlıların oldukça ağır olduğunu düşünüyorum*”, “*Türk yemeklerinin çok baharatlı olduğunu düşünüyorum*”

yargılarına verilen yanıtların aritmetik ortalaması 3 olduğu için orta derecede katılıyorum noktasından önemli ölçüde farklılık olmadığı tespit edilmiştir.

Türk yemeklerinin bol soğanlı/sarımsaklı (A.O: 3.09; t: 1.936) ve baharatlı olması (A.O: 3.07; t: 1.476) konusunda turistlerin orta derecede katıldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca Türk mutfağında yer alan tatlıların ağır olup olmadığı konusunda da genel olarak orta derece katıldıklarını dile getirmişlerdir (A.O: 3.03; t: 0.654).

2.5.4. Farklılık Testleri

Araştırma Sorusu 7: Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri sahip oldukları demografik özelliklerine göre farklılık göstermekte midir?

Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin sahip oldukları demografik özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için farklılık analizleri uygulanmıştır. Demografik özellik gruplarından iki değişkene sahip olanlar için Bağımsız Örneklem T Test, iki değişkenden fazla gruba sahip olanlar içinde One-Way Anova testi uygulanmıştır. Yapılan analizlerin sonuçları tablo 16 ve tablo 17’de sırasıyla gösterilmektedir.

Tablo 16’da Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin cinsiyet ve çocuk sahibi olma durumlarına göre anlamlı bir farklılık olup olmadığını gösteren bağımsız örneklem t testi sonuçlarına yer verilmiştir.

Tablo 16: Türk Mutfağına İlişkin Görüşler (Bağımsız Örneklem T Test)

		Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri				
Değişkenler	Gruplar	n	Ortalama	s.s.	F	p
Cinsiyet	Kadın	203	3.46	.353	1.911	.168
	Erkek	205	3.41	.408		
Çocuk Sahibi Olma	Evet	243	3.45	.371	1.041	.419
	Hayır	165	3.42	.397		

Tablo 16’da görüldüğü üzere kruvaziyer turizmine katılarak Türkiye’yi tercih eden yabancı turistlerin cinsiyeti ve çocuk sahibi olma durumlarına göre Türk mutfağına ilişkin görüşleri arasında anlamlı farklılıklar olmadığı görülmektedir.

(p_{cinsiyet} ve $p_{\text{çocuk sahibi olma}} > \alpha = 0.05$)

Tablo 17’de Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin yaş, medeni durum, eğitim, meslek, uyruk, ikamet edilen bölge durumlarına göre anlamlı bir farklılık olup olmadığını gösteren one-way anova testi sonuçlarına yer verilmiştir.

Tablo 17: Türk Mutfağına İlişkin Görüşler (One-Way Anova)

		Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri				
Değişkenler	Gruplar	n	Ortalama	s.s.	F	p
Yaş	20 yaş altı	26	3.38	.086	1.848	.119
	21–30	78	3.45	.095		
	31–40	41	3.34	.085		
	41–50	87	3.39	.080		
	51 ve üzeri	176	3.48	.072		

Tablo 17 (devamı): Türk mutfağına ilişkin görüşler (One-Way Anova)

Medeni Durum	Evli	282	3.43	.050	1.332	.257
	Bekar	75	3.50	.112		
	Boşanmış	12	3.50	.192		
	Dul	4	3.25	.068		
	Birlikte Yaşıyor	35	3.35	.119		
Eğitim	İlkokul	8	3.21	.139	1.544	.175
	Lise	113	3.42	.143		
	Ön Lisans	60	3.52	.138		
	Lisans	138	3.48	.143		
	Yüksek Lisans	64	3.42	.155		
	Doktora	25	3.37	.061		
Meslek	Kamu	86	3.41	.050	.326	.807
	Özel	180	3.44	.064		
	Emekli	61	3.47	.059		
	Diğer	81	3.42	.058		
Uyruk	Avrupa	232	3.43	.044	1.634	.150
	Kuzey Amerika	113	3.38	.093		
	Güney Amerika	18	3.54	.072		
	Okyanusya	32	3.52	.117		
	Asya	11	3.59	.270		
	Afrika	2	3.71	.271		
İkamet Edilen Bölge	Avrupa	233	3.42	.044	2.025	.074
	Kuzey Amerika	111	3.39	.095		
	Güney Amerika	17	3.56	.072		
	Okyanusya	32	3.52	.112		
	Asya	12	3.58	.221		
	Afrika	3	3.80	.222		

Tablo 17’de görüldüğü üzere kruvaziyer turizmine katılarak Türkiye’yi tercih eden yabancı turistlerin yaş, medeni durum, eğitim, meslek, uyruk ve ikamet edilen bölge durumlarına göre Türk mutfağına ilişkin görüşleri arasında anlamlı farklılıklar olmadığı görülmektedir. ($p_{\text{yaş}}, p_{\text{medeni durum}}, p_{\text{eğitim}}, p_{\text{meslek}}, p_{\text{uyruk}}, p_{\text{ikamet edilen bölge}} > \alpha = 0.05$)

SONUÇ VE TARTIŞMALAR

Turizm endüstrisi dünyada en hızlı gelişen endüstrilerden biridir. Turizm pazarından elde edilmek istenen yüksek pay ise, ülkeler arasındaki rekabeti giderek artırmaktadır. Türkiye'nin coğrafi konumu, üç tarafının denizlerle çevrili olması, mevcut yapısı, doğal güzelliklere sahip olması, tarihi ve kültürel zenginlikleri gibi nedenler, ülkemizin turizm endüstrisindeki rekabet üstünlüğünü artırmaktadır.

Turizm endüstrisinin son yıllardaki en hızlı büyüyen kollarından birisi olan kruvaziyer turizmine Türkiye açısından bakıldığında; Türkiye'nin üç tarafının denizlerle çevrili olması coğrafi açıdan şanslı bir konuma sahip olduğunu göstermektedir. Böyle bir avantajın yanı sıra gemilerin uğradığı yerlerde var olan tarihi, doğal ve kültürel zenginlikler, değerlendirilmesi gereken büyük bir kaynak olarak nitelendirilmelidir.

Kültürel değerler, turistleri bir bölgeye seyahat etmeye yönlendiren etkenler arasında yer almaktadır. Bir ülkenin sahip olduğu kültürel değerlerin en önemlilerinden birisi ise mutfak kültürüdür. Her toplumun kendine has bir beslenme kültürü vardır. Bu kültürün içeriğini oluşturan uygulamalar ve davranış kalıpları mutfak kültürünün gelişmesine ve şekillenmesine katkı sağlarlar. Türkiye, dünyanın en önemli mutfak kültürlerinden birisi olan Türk mutfak kültürüne sahiptir. Türk milletinin gerek köklü bir tarihe, gerekse zengin kültürel yapıya sahip olması, mutfak kültürünün de aynı şekilde zengin olmasına sebep olmaktadır. Bütün bu zengin miras ülkemiz turizm pazarlaması açısından doğru şekilde değerlendirilmelidir. Çünkü

zengin içeriği ve taşıdığı kùltür özellikleriyle Türk mutfağı, turizm endüstrisi açısından önemli bir çekicilik potansiyeline sahiptir.

Kruvaziyer turizmini tercih ederek Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin yiyecek içecek deneyimlerini, bu deneyimlerinden hareketle Türk mutfağına yönelik bakış açılarını elde etmeyi ve Türk mutfağının gelişimi ve tanıtımı için yeni fikirler oluşturmayı amaçlayan bu çalışmanın örneklem grubunu, kruvaziyer turizmine katılarak Kuşadası Limanı'ndan seyahat eden 408 adet yabancı turist oluşturmaktadır.

Kruvaziyer gemilerin denizde uzun yolculuklar yapması, gezinti ve keşfetme gibi imkânları kısıtlamaktadır. Bu durum tatilini kruvaziyer turizmini tercih ederek geçirmek isteyenlerin, eşi, ailesi ya da arkadaşları gibi gruplar halinde gerçekleştirmesine sebebiyet vermektedir. Bireysel olarak turizme katılan kişilere ve iş görüşmesi amacıyla seyahat edenlere cazip gelmemektedir. Dolayısıyla bu kişilerce tercih edilmediği anlaşılmıştır.

Diğer turizm çeşitlerine göre kruvaziyer turizminin daha pahalı olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda bu turizme katılan insanlar alım gücü yüksek kitlelerden (Ceo, bakan, iş adamı, doktor, akademisyen, mühendis gibi) oluşmaktadır. Türkiye'deki transatlantik gemilere uygun limanların varlığı, daha önce ÷lkemizi ziyaret etmemiş olan alım gücü yüksek insanların ÷lkemizi tercih etmesine olanak sağlamaktadır. Kruvaziyer turizminin ÷lkemizde daha etkin bir yapıda olması için liman sayısı artırılmalı ve ÷lkemizdeki limanların tanıtımına önem verilmelidir. Yapılacak doğru tanıtım ve düzenlemelere paralel olarak ÷lkemizi tercih eden turist sayısında da artış görülecektir. Ayrıca gemilerin limanlarımızda konaklama sürelerini artırmak amacıyla özel sektörlerde ve kamu alanlarında çalışmalar artırılmalıdır.

Yüzlerce hatta binlerce yıllık geçmişe sahip olan ülkemizin tarihi ve kültürel değerleri tüm dünya tarafından ilgi çekici bulunmaktadır. Kuşadası Limanı çevresinde bulunan Antik Efes Kenti, Meryem Ana Evi, Artemis Tapınağı, St. John Bazilikası, Efes Müzesi ve Şirince Köyü gibi tarihi ve kültürel değerler kruvaziyer turizmine katılan turistler tarafından özellikle Türkiye’yi tercih etme sebeplerinin başında gelmektedir. Türkiye’de yaşayan insanların alım gücünün bu turizm çeşidini kullanarak gelen turistlerin alım gücünden daha düşük olması ülkemizde alışveriş olanaklarının ucuz olarak nitelendirilmesine sebep olmaktadır. Ülkemizin pazar adı verilen alışveriş yerlerine, Türk kültürüne has turistik ürünlere ve uygun seyahat ücretlerine sahip olması gibi farklı özellikleri, turistlerin destinasyon seçimini etkilemektedir.

Kruvaziyer turizmine katılan ve destinasyon seçimi olarak Türkiye’yi tercih eden turistlerin, Türk yemeklerini tatma amacının geri planda kalması Türk mutfağı adına düşündürücüdür. İslamiyet’ten bile çok daha eski olan, birçok medeniyetin kültürüyle harmanlanan Türk mutfağının, turistler tarafından Türkiye’yi tercih etme sıralamasında geri planda kalma nedenleri araştırılmalıdır. Bu bağlamda turistlerin Türk mutfağı hakkındaki bilgi düzeylerinin arttırılması adına, seyahat acentelerinin, yazılı ve görsel basının reklamlarını çoğaltmaları, Türk mutfağının tanıtımı ve hak ettiği yere gelmesi için önemlidir.

Yüzen otel olarak da adlandırılan kruvaziyer gemilerinin yol güzergâhı içinde ülkemizin de bulunması, hem Türk kültürünü, insanlarını ve yemeklerini tanımak isteyen turistlere hem de Türkiye turizmine avantaj sağlamaktadır. Ülkemizde turizm planlamalarını yapan Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın Türk mutfağının gelişimi için çeşitli çalışmalar yapması, çalışma yapan kişilere, kurumlara ve kuruluşlara destek

vermesi gerekmektedir. Ayrıca yol güzergâhlarını belirleyen acentelerin Türkiye'yi tercih etmesi için destekleyici politikalar izlemelidir.

Turistlerin, Türkiye'yi tekrar ziyaret etmek istemeleri ve Türkiye'deki tatillerinden memnun olmaları Türkiye'nin turizm geleceği adına umut verici bir durumdur. Ancak araştırmanın sonuçları, turistlerin % 1.7'sinin Türkiye'deki tatillerinden genel olarak memnun olmadıklarını, bunun yanı sıra % 6.4'ünün Türkiye'yi tekrar ziyaret etmek istemediğini göstermektedir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, ülkemizi ziyaret eden turistlerin tekrar ziyaret niyetlerini ve ülkemizdeki tatillerinden memnuniyet düzeylerini olumsuz etkileyen faktörlerin neler olduğu araştırılmalıdır.

Türk mutfağının, kitap-broşür, basın ve büyük seyahat acenteler aracılığından çok kulaktan dolma bilgilerle tanıtılması, tanıtım konusunda ne denli yetersiz kaldığının göstergesidir. Turistler, Türk mutfağını gerek bu deneyimi yaşayanlardan gerekse ikamet ettiği ülkedeki bir restorandan öğrenmektedirler. Dünyanın birçok ülkesinde Türk restoranına rastlamak mümkündür. Fakat bu restoranların Türk mutfak kültürünü ne kadar doğru yansıttığı belirsizdir. Bu durumun birçok sebebi vardır. Bunların en önemlilerinden biri ise Türk mutfağının belirli bir standardının olmayışıdır. Ülkemizde Kültür ve Turizm Bakanlığı öncülüğünde tüm özel ve kamu kuruluşlarını kapsayacak şekilde Türk mutfağının standardizasyonu sağlanmalıdır. Böylece Türk mutfağı deneyimi yaşayan insanların kendi ülkelerine döndüklerinde Türk mutfağı hakkında ailesine ve arkadaşlarına daha doğru bilgiler vereceklerdir. Ayrıca Türk mutfağına ait yemekler hakkında tanıtıcı bilgilerin yer aldığı broşürler, kitaplar hazırlanmalı ve yurt dışında yapılan yiyecek-içecek festivallerine katılımlar desteklenmelidir.

Kruvaziyer turizmini satın alma gücüne sahip olup Türkiye'ye gelen turistler, ülke kültürünü yansıtan yerel yiyecekleri ve içecekleri tercih etmektedirler. Bu durum liman içi ve çevresine Türk mutfak kültürünü yansıtan yiyecek içecek işletmelerine yer verilmesinin gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Türk mutfağına ait araç ve gereçlerin bu turizme katılan insanlar tarafından tercih edilmemesi ise Türk mutfağında kullanılan ekipmanları (kahve fincanı, ince belli çay bardakları ve Türk mutfağına özgü bakır kaplar gibi) evlerine taşıyacak kadar ilgi çekici bulmadıklarının göstergesidir.

Tarih boyunca yapılan savaşlar, göçler, istilalar farklı kültürlerin birbirleriyle etkileşimine sebep olmuştur. Geçmişteki ticaret yollarının ülkemiz topraklarından geçmesi, günümüze dünyada nadir rastlanabilecek bir mutfak kültürü mirası bırakmıştır. İslamiyet öncesi mutfak kültüründen günümüz cumhuriyet dönemi mutfak kültürüne kadar büyük bir değişim geçiren Türk mutfağı, şuan da dünyanın en saygın mutfaklarından birisi konumundadır. Bu durumun birçok nedeni vardır. Türk mutfağının özgün özelliklere sahip olması, en önemli nedenler arasında gösterilebilir.

Baharatı Osmanlı İmparatorluğu döneminde miras alan Türk insanları, çeşitli pişirme yöntemlerine sahip Türk mutfağını daha lezzetli, ilgi çekici, hoş kokulu ve iştah açıcı hale getirmişlerdir. Türk mutfağının zengin olmasıyla birlikte yemeklerinde besin değeri yüksek olan çeşitli otlar yer almaktadır. Türk mutfağında kullanılan sebzelerin, meyvelerin, sosların ve baharatların yemekle olan uyumu, yemeklerin hem güzel kokmasına hem de tadanların damak zevkine farklı bir tat bırakmasına sebep olmaktadır. Bu bilgiler kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağını beğenmesinin ve tüketme eğiliminde olmalarının açıklaması niteliğindedir. Ayrıca turistler arasında Türk mutfağındaki tatlılarının

oldukça ağır ve Türk yemeklerinin çok baharatlı olması konusundaki orta derecede katılıyorum yanıtları dikkat çekici diğer unsurlardır.

Türk yemek kültürünün yapısına bakıldığında insan sağlığını önemli derecede tehdit etmeyen yağlar (sütten elde edilen yağlar, kuyruk yağı gibi) ve bitkisel tatlar (pekmez, bal gibi) kullanılmaktadır. Türk yemeklerindeki yağ oranı dengesi turistler tarafından memnuniyetle karşılanmıştır. Türk mutfak kültürünün özünden vazgeçmeden yapılan kaliteli değişiklikler, turistlerin beğeni seviyesini daha da yukarı çekebilir.

Gelişen ve değişen dünyamızda beslenmeye bağlı yeni hastalıklar ortaya çıkmaktadır. Sağlık Bakanlığı beslenme sonucunda ortaya çıkan hastalıkları önlemek amacıyla yiyecek ve içecek işletmelerini hijyen ve sağlık bakımından düzenli olarak kontrol etmektedir. Yapılan bu kontroller Türk yemeklerinin kalitesini ve turistlerin memnuniyet seviyesini artırmaktadır. Zaten kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerden alınan olumlu yanıtlar Türk mutfağının sağlıklı ve hijyenik olduğunun kanıtıdır. Düzenli olarak yapılan sağlık ve hijyen kontrollerinin artırılması ve devamlılığı Türk mutfağının konumu açısından önem arz etmektedir. Bu sebeple Türk mutfağının sunulduğu turistik yiyecek içecek işletmelerinde Türk yemeklerinin kültürümüzü yansıtacak şekilde sunulmasına dikkat edilmeli ve özen gösterilmelidir. Türk mutfağının imajını zedeleyecek davranışta bulunan kurum veya kuruluşlara caydırıcı cezalar verilmelidir.

Kruvaziyer turizmini farklı kültürlerden turistler tercih etmektedir. Bu turistlerin cinsiyet, çocuk sahibi olma, yaş, medeni durum, eğitim, meslek, uyruk ve ikamet edilen bölge durumları ile Türk mutfağına ilişkin görüşleri arasında anlamlı farklılıkların olmaması ve genel anlamda olumlu görüşler bildirmesi, Türk mutfağının tanıtımını destekler niteliktedir.

Turizm meslek liselerindeki ve turizm ile ilgili üniversitelerdeki eğitim ve öğretim programlarında Türk mutfağının gelişimini amaçlayan dersler verilmeli, bunun yanı sıra Türk yemek kültürü, sağlıklı beslenme ve hijyen konularının önemi üzerinde durulmalıdır.

Turizm işletmeleri bağlamında yabancı turistlerin Türk yemeklerine ilişkin düşüncelerinin, algılarının devamlı olarak izlenmesi ve değerlendirilmesi Türk mutfağına ilişkin uygulamalara ışık tutacak bilgiler sağlayacaktır.

Ankete katılan yabancı turistlerin % 93.9'u ikamet ettikleri ülkeye döndüklerinde tanıdığı insanlara Türk mutfağına ilişkin bilgi vereceği, % 6.1'inin bilgi vermeyeceği tespit edilmiştir. Gelecek çalışmalarda kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin ikamet ettikleri ülkeye döndüklerinde Türk mutfağı hakkında tanıdığı insanları neden bilgilendirmeyeceği araştırılabilir.

Kruvaziyer turizmüne katılan yabancı turistlere uygulanması amacıyla çalışmanın anketi sadece İngilizce hazırlanmış ve İngilizce bilen turistlere uygulanmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda anketin daha fazla dilde hazırlanması daha fazla veri toplanmasını sağlayabilir.

Bu çalışma, Türkiye'yi ziyaret eden turist kitlesini en iyi temsil edebileceği düşünüldüğünden Aydın ili Kuşadası ilçesinde bulunan, Kuşadası Limanı'ndan kruvaziyer turizm ile seyahat eden yabancı turistlerin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Benzer araştırmaların farklı turizm bölgelerinde tekrarlanması yararlı sonuçlar sağlayacak ve karşılaştırma yapma imkânı yaratacaktır.

KAYNAKÇA

- Akbulut, D. (2010). Bektaşı Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 55, 269–280. Gazi Üniversitesi: Ankara.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi: Mersin.
- Akın, E. ve Lambraki, M. (2004). *Aynı Sofrada İki Ülke Türk ve Yunan Mutfağı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2.Baskı.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi: Ankara.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu S. ve Yıldırım E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı*. 7. Baskı, Sakarya: Sakarya.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu S. ve Yıldırım E. (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı*, 5. Baskı, Sakarya: Sakarya.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayın No: 41*.

- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Düzce Üniversitesi: Düzce.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi: Ankara.
- Artun, E. (2002). *Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler*. Yemek Kitabı Haz. M.Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, s.317.
- Baysal, A. (2003). Yirmibirinci Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları* No:31. Cilt: 10.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2003). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Bursa: Ekin.
- Buyruk, L. ve Şahin, N. (2002). Otel Yiyecek-İçecek Departmanında Çalışan İşgörenlerin Hijyen Algılamaları Konusunda Bir Araştırma. *Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 77-90, Alanya.
- Ciğerim, N. (1999), *Kapadokya Yöresi Mutfağı, 2000'li Yıllara Girerken Kapadokya'nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış*, Hafta Sonu Semineri VI, İçinde, Nevşehir: Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/1 (2014) 64-70.

- Del Chiappa, G. & Abbate, T. (2012). Resident's perceptions and attitudes toward the cruise tourism development: insights from an Italian tourism destination. In *Proceedings of the XXII International Conference Marketing Trends, Paris–Venice. Paris–Venice: Venezia: Marketing Trends Association.*
- Denizer, D. (2007). Türk Mutfağının Turizm Açısından Önemi: Perşembe Yaylası Örneği. *Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları 8.* (s.27–34). Ankara.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi* (2): 29–34, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Doğanbey, N. (1989). Türk Mutfak Kültürü, 2. *Milletlerarası Yemek Kongresi,* Ankara, s.127.
- Erdoğan, İ. (1998). *SPSS Kullanımı Örnekleriyle Araştırma Dizaynı ve İstatistik Yöntemleri Ampirik Bilimsel Araştırmanın Temel İlkeleri ve Sorunları.* Ankara: Emel Matbaası.
- Eren, D. (2011). *Alternatif bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma.* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Düzce Üniversitesi: Düzce.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi,* 2(1).
- Esir, H. A. (2006). Geleneksel Türk Mutfağı ve Lamii Çelebi'nin Ferhat ile Şirin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler. İstanbul: *İlmi Araştırmalar,* Sayı 21, (121- 134).

- Gibson, P. & Bentley, M. (2007). A Study Of Impacts-Cruise Tourism And The South West Of England, *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, 20: 3–4, 63–77.
- Gökçe, B. (1988). *Toplumsal Bilimlerde Araştırma*. Ankara: Savaş.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi: Balıkesir.
- Görgün, E. (2011). *Geleceğin Turizm Anlayışında Kruvaziyer Turizm Uygulamaları*, (Tezsiz Yüksek Lisans Proje Çalışması) Trakya Üniversitesi: Edirne.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi: Ankara.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Dergisi*, 26 (2), 24–30.
- Güler, S. (2008). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean*. Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC, 7–8 Mayıs.
- Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. 1. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinliklerde Sunuldu*, (4–5 Mayıs), Antalya.
- http://tr.wikipedia.org/wiki/Kruvaziyer_gemi (Erişim Tarihi: 03.02.2014).

- <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf> (Erişim Tarihi: 03.02.2014)
- <http://www.kuto.org.tr/img/kuto/raporlar/10.pdf> (Erişim Tarihi: 03.02.2014).
- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.53ce60aad23882.38772779 (Erişim Tarihi: 22.07.2014).
- <http://www.tourisk.org/content/projects/Managing%20Cruise%20Ship%20Impacts.pdf> (Erişim Tarihi: 03.02.2014).
- <http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=5&FirstLevel=71&SecondLevel=73&PagingIndex=1> (Erişim Tarihi: 21.07.2014).
- Ikeda, Y. & Jaswar. (2002). A Prediction Method of Travel Demand of Cruise Ships in Japan. *Journal- Kansai Society of Naval Architects*. Japan (238), 215–224.
- Işık N., Barı N., Bayrak E. ve Kesmen G. (2005). Burdur'un Yeşilova İlçesi Işıklar Köyünün Mutfak Kültürü, *1. Burdur Sempozyumu*, 1, 93–106.
- Kalaycı, ř. (2010). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. Ankara: Öz Baran Ofset.
- Kaplan, D. (2006). *Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi: Ankara.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *Kırklareli: Kırklareli Üniversitesi, Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23): 33–37.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Electronic Turkish Studies*, 7(2): 707–716.

- Koşay, H. Z. (1982). *Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları*, TMSB, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, s. 47–56.
- Köymen, M. A. (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara:, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, s.35–45.
- Krenshaw, O. G. & Ebrary, I. (2009). *Cruise Ship Pollution*. New York: Nova Science Publishers.
- Kuşçu-Erbay, A. (2006). *Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olayı Döner Kebap*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi: Ankara.
- Küçükaslan, N. (2006). Özel İlgi Turizminde Niş Pazarlamının Yeri, *Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 2: 1–32.
- Lloyd, N., Thyne, M. & Henry, J. (2009). Cruise Tourism: The Role Of Bus Drivers As Determinants Of A Satisfactory Shore Experience. Anzmac.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay.
- McCarthy, J. (2009). Spatial Planning For Cruise Tourism: Maximising The Benefits. *Proceedings Of The City Futures '09 Conference*. Madrid, Spain: 4–6 June, 2009, s. 9.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1999). *Konaklama Tesislerinde Mutfak hizmetleri*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi, Yayın No: 397.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1994). *Mutfak Hizmetleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi, Yayın No: 397.
- Oral, M. Z. (2003). *Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri*. Yemek Kitabı (Tarih Halkbilimi Edebiyat) Haz. M. Sabri Koz, İstanbul, s.18–35.

- Ortaylı, İ. (2008). *Osmanlı Sarayında Hayat*. İstanbul: Yitik Hazine.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler, *Türk Dünyası Araştırmaları* Sayı: 35, s.161, İstanbul.
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağı'na İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5–28.
- Özdemir, B. (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (All-inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi: Antalya.
- Özdipçiner, N. (2000). Türkiye'ye Gelen Turist Profilindeki Değişmeler, *I. Ulusal Türkiye Turizmi Sempozyumu Tebliğ Kitapçığı İçinde*, İzmir: Türkiye Turizmini Araştırma Enstitüsü.
- Özen, Y. ve Gül, A. (2007). Sosyal ve Eğitim Bilimleri Araştırmalarında Evren-Örnekleme Sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı:15.
- Özlu, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 171–190. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Peter, P. (1979). Reliability: A Review Of Psychometric Basics and Recent Marketing Practices, *Journal of Marketing Research*, Vol.16, February, s.6–17.
- Ryan, C. (1995). *Researching Tourist Satisfaction Issues, Concepts, Problems*, London: Routledge.

- Seidl, A., Giuliano F., Pratt L., Castro, R. & Majano A. M. (2005). Cruise Tourism and Community Economics in Central America and the Caribbean: The Case of Costa Rica. *INCAE, September*.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, Yıl 24, Sayı 94, 152–161.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Ankara: Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt 25, Sayı 1, 213–227.
- Talas, M. (2006). “Tarihî Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı:18, s.273–283, Konya.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Tezcan, M. (1997). “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:20, s. 139–146, Ankara*.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi*. Ankara: Detay.
- Üner, E. H. (2014). *Her Şey Dahil Sisteminde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi: Ankara.
- Wild, P. & Dearing, J. (2000). Development Of And Prospects For Cruising In Europe. *Maritime Policy & Management*, 27(4), 315–333.

Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek.*

İstanbul: Boyut.

EKLER

Ek 1: Anket Formu (İngilizce)

FOREIGN TOURISTS' PERCEIVES WHO PARTICIPATED TO CRUISE TOURISM ABOUT TURKISH CUISINE: SAMPLE OF KUSADASI

Dear participant, this survey is prepared to present that foreign tourists' who participated to Cruise Tourism, thoughts and opinions about Turkish cuisine. This survey comprises of 36 items. This survey which you will fill, is for Master Thesis and scientific ethichs codes will be cared at this study.
Thank you for your contribution and time in advance.
With all respect.

Ass. Prof. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ / Bahadır GÜLTEKİN
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University Turizm Faculty
E-Mail:azizgozkoc@nevsehir.edu.tr / bahadirgultekin01@hotmail.com

1.PART					
Please indicate your level of agreement with each statement					
Disagree strongly 1	Disagree 2	Neither Disagree Nor Agree 3	Agree 4	Agree Strongly 5	
1. I like Turkish cuisine.	1	2	3	4	5
2. Turkish meals are so attractive.	1	2	3	4	5
3. The smell of Turkish cuisine is so nice.	1	2	3	4	5
4. Turkish meals are unhealthy	1	2	3	4	5
5. Turkish meals are delicious	1	2	3	4	5
6. Turkish cuisine consists of variety of food.	1	2	3	4	5
7. Turkish meals are so fatty.	1	2	3	4	5
8. Turkish meals are so meaty.	1	2	3	4	5
9. Turkish meals are so garlicky/bulbous.	1	2	3	4	5
10. Turkish meals are savory.	1	2	3	4	5
11. Turkish meals are expensive.	1	2	3	4	5
12. Desserts which are at Turkish cuisine are so heavy.	1	2	3	4	5
13. Turkish meals are prepared in hygienic environments.	1	2	3	4	5
14. Turkish meals are nutritious.	1	2	3	4	5
15. Turkish meals are so spicy.	1	2	3	4	5
16. Turkish meals are taste for me.	1	2	3	4	5
17. Turkish meals are filling.	1	2	3	4	5

33. Where did you get information about Turkish cuisine?

- a) People previously tasted
- b) Travel agency
- c) Other
- d) Mass Media
- e) Books/ brochure

34. Where did you first taste Turkish cuisine?

IN TURKEY

- a) In the place/hotel I stayed / At a restaurant
- b) At a Street seller
- c) Other

OWN COUNTRY

- a) At a Turkish friend's house
- b) At a restaurant
- c) Other

35. When you are back in your country, will you tell your friends and family about Turkish cuisine?

- a) Yes
- b) No

36. Please tick your experiences about Food&Beverage during your staying at Turkey.

- a) I ate in restaurants that offer local foods only.
- b) I ate at restaurants serving a variety of World cuisines.
- c) I ate at high quality luxury restaurants.
- d) I ate at theme restaurants.
- e) I ate at Fast food chain restaurants.
- f) I ate at restaurants that serving food/cuisine of my religion.
- g) Ate at places serving food I am familiar with.
- h) I consumed the local Turkish drinks.
- i) I prepared the food by myself at the place I stayed.
- j) Bought Turkish cookbooks (with local recipes) to take back home
- k) Purchased local food products to take back home.
- l) Purchased local food at roadside stands
- m) Bought Turkish local kitchen equipment to take back home.

Thanks for your attention.

Ek 2: Anket Formu (Türkçe)

KURVAZİYER TURİZMİNE KATILAN YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN ALGILARI: KUŞADASI LİMANI ÖRNEĞİ

Sayın katılımcı, bu anket Kurvaziyer turizmüne katılan yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki düşünce ve görüşlerini ortaya koymaya yönelik hazırlanmıştır. Anket toplam 36 maddeden oluşmaktadır. Dolduracağınız bu anket Yüksek lisans tez çalışmasının bir parçası olup, bu çalışmada bilimsel etik kurallara önem verilecektir.

Çalışmamıza ayırdığınız değerli zamanınızdan dolayı şimdiden teşekkür ederiz.

Saygılarımızla;

Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ / Bahadır GÜLTEKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi

E-Posta:azizgozkoc@nevsehir.edu.tr / bahadirgultekin01@hotmail.com

1.BÖLÜM					
Lütfen aşağıda belirtilen ifadelerin yanındaki cevap kutucuklarından size uygun olan seçeneği belirleyerek (X) işareti koyunuz.					
Hiç Katılmıyorum	Katılmıyorum	Orta Derecede Katılıyorum	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum	
1	2	3	4	5	
1. Türk mutfağını beğendim.	1	2	3	4	5
2. Türk yemeklerini çok ilgi çekici buluyorum.	1	2	3	4	5
3. Türk yemeklerinin kokusunu çok hoş buluyorum.	1	2	3	4	5
4. Türk yemeklerini sağlıklı buluyorum.	1	2	3	4	5
5. Türk yemeklerini lezzetli buluyorum.	1	2	3	4	5
6. Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluştuğunu düşünüyorum	1	2	3	4	5
7. Türk yemeklerini fazla yağlı buluyorum.	1	2	3	4	5
8. Türk yemeklerini fazla etli buluyorum.	1	2	3	4	5
9. Türk yemeklerini bol soğanlı/sarımsaklı buluyorum.	1	2	3	4	5
10. Türk yemekleri iştah açıcı.	1	2	3	4	5
11. Türk yemeklerini pahalı buluyorum.	1	2	3	4	5
12. Türk mutfağında yer alan tatlıların oldukça ağır olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
13. Türk yemeklerinin hijyenik ortamlarda hazırlandığını düşünüyorum.	1	2	3	4	5
14. Türk yemeklerinin besleyici olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
15. Türk yemeklerinin çok baharatlı olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
16. Türk yemeklerini damak tadına uygun buluyorum.	1	2	3	4	5
17. Türk yemeklerinin doyurucu olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5

2.BÖLÜM

- 18. Cinsiyetiniz:**
a)Bayan b)Bay
- 19.Yaşınız:**
a)20 ve altı b)21–30 c)31–40 d)41–50 e)51 ve üzeri
- 20.Medeni Durumunuz:**
a)Evli b)Bekâr c)Boşanmış d)Dul e)Beraber yaşıyor
- 21.Eğitim Durumunuz:**
a)İlköğretim b)Lise c)Önlisans d)Lisans e)Lisansüstü f)Doktora
- 22.Çocuğunuz var mı? :**
a)Evet b)Hayır
- 23.Mesleğiniz:**
a)Kamu Sektörü b)Özel Sektör c)Emekli d)Diğer.....
- 24.Uyruğunuz:**
a)Avrupa d)Okyanusya
b)Kuzey Amerika e)Asya
c)Güney Amerika f)Afrika
- 25.İkamet ettiğiniz bölge:**
a)Avrupa d)Okyanusya
b)Kuzey Amerika e)Asya
c)Güney Amerika f)Afrika
- 26.Tatilde kiminle seyahat ediyorsunuz? :**
a)Yalnız b)Eş(Karı/Koca) c)Ailemle d)Arkadaşlarımla e)Diğer.....
- 27.Daha önce Türkiye'yi kaç kez ziyaret ettiniz? :**
a)İlk defa b)Bir defa c)İki defa d)Üç defa e)Dört ve daha fazla
- 28.Türkiye'deki tatil süreniz kaç gün? :**
a)Bir gün b)İki gün c)Üç gün d)Dört gün ve daha fazla
- 29.Türkiye'yi bir tatil merkezi olarak kırvaziyer turizm ile tercih etmeniz temel sebepleri nelerdir? (birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)**
a)Uygun seyahat ücretleri f)Ucuz alışveriş olanakları
b)Modern ve yeni tesisler g)Türk kültürünü öğrenmek ve Türk insanlarla tanışmak
c)Türk mutfağının yemeklerini tatmak h)Sadece iş için(konferans, toplantı, görev vb.)
d)Güvenli bir tatil merkezi bulduğum için i)Temiz, bozulmamış bir çevre olduğu için
e)Türkiye'nin tarihi ve kültürel bir yer olması j) Diğer(lütfen belirtiniz.....)
- 30.Türkiye'deki tatilinizden memnun oldunuz mu? :**
a)Hiç memnun değilim b)Memnun değilim c)Kararsızım d) Memnunum e)Çok Memnunum
- 31.Türkiye'yi tekrar ziyaret etmek ister misiniz? :**
a)Evet b)Hayır
- 32.Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilginiz var mıydı?**
a)Evet b)Hayır
- 33.Türk mutfağı hakkında bilgiyi nereden aldınız?**
a)Daha önce tadanlardan d)Kitle iletişim araçlarından
b)Seyahat acentesinden e)Kitaplardan/Brosürlerden
c)Diğer.....

34. Türk mutfağını ilk nerede tattınız?

TÜRKİYE'DE

- a) Bir restoranda
- b) Seyyar satıcıda
- c) Diğer.....

KENDİ ÜLKEMDE

- a) Türk arkadaşlarımın evinde
- b) Bir restoranda
- c) Diğer.....

35. Ülkenize döndüğünüzde, Türk mutfağı hakkında ailenize ve arkadaşlarınıza bilgi verecek misiniz?

- a) Evet
- b) Hayır

36. Lütfen Türkiye'de kaldığınız süre boyunca Yiyecek içeceklerle ilgili deneyimlerinizi size uygun şekilde işaretleyiniz

- a) Sadece yerel yemekler sunan restoranlarda yemek yedim.
- b) Dünya mutfaklarından çeşitli yemekler sunan restoranlarda yemek yedim.
- c) Yüksek kalitedeki lüks restoranlarda yemek yedim.
- d) Özellikle restoranlarda yedim.
- e) Fast Food zinciri restoranlarda yedim.
- f) Dinime uygun yemekler sunan restoranlarda yedim.
- g) Alışık olduğum yemekleri sunan restoranlarda yedim.
- h) Yerel Türk içkisi tükettim.
- i) Kaldığım yerde kendi yemeğimi kendim hazırladım.
- j) Evime döndüğümde tekrar yemek yapabilmek için Türk mutfağı kitabı aldım
- k) Evime döndüğümde kullanmak için Türk yerel gıda ürünleri aldım.
- l) Yol kenarlarında bulunan yerel Türk mutfağına ait yemeklerin tadına baktım.
- m) Türk mutfağına ait ekipmanlar aldım.

Katkınız için teşekkür ederiz

Ek 3: Kuşadası Limanında Anket Uygulama İzin Belgesi

T.C. KUŞADASI GÜMRÜK MÜDÜRLÜĞÜNE

Bahadır Gültekin, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim dalında yüksek lisans yapmaktadır. Öğrencinin tez konu başlığı " Kruvaziyer Turizmine Katılan Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Kuşadası Limanı Örneği"dir. Öğrenci tez için ihtiyaç duyduğu verileri, Türkiye'yi kruvaziyer turizmle ziyaret eden ve Kuşadası Limanı'ndan geçen yabancı turistler üzerinde uygulayacağı bir anketle elde etmeyi amaçlamaktadır. Çalışmada kullanılacak anketin 7-15 Haziran 2014 tarihleri arasında Kuşadası Limanı'ndan ayrılan yabancı turistler üzerinde uygulanması planlanmaktadır. Anketin turistler üzerinde uygulanabilmesi için öğrencimizin ve kimlik fotokopisi ekte sunulan yardımcıların gümrüksüz alana erişebilmesi hususunda,

Gereğini arz ederim 28.05.2014

Yard. Doç. Dr. Aziz Gökhan Özkoç



Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı

Ek:

1. Kimlik Fotokopileri
2. Anket Örneği

Mülke id. Bir.
Gömrük Müd.
6.6.2014
koku

MÜLKİ İDARE AMİRLİĞİ		
SAYISI	TARİHİ	Eki
36	06.06.14	15.2

Kuşadası Gümrük Müdürlüğü		
Sayısı	Tarhi	Eki
80394	06-06-2014	

ÖZGEÇMİŞ

Adana merkezde 18.08.1986 tarihinde doğmuştur. İlkokulu Adana'nın Kozan ilçesi 2 Haziran İlkokulu'nda, ortaokulu Lütfiye Ali Şadi Çelik İlköğretim okulunda, liseyi Kozan Lisesi'nde tamamlamıştır. 2006 yılında Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'na yerleşmiştir. 2012 yılında mezun olmuştur. 2013 yılında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi'nde Yüksek Lisans Eğitimine başlamıştır. Üniversitesi yıllarında stajyer ve kadrolu eleman olarak otellerde Ön Büro, Yiyecek ve İçecek, Kat Hizmetleri ve İnsan Kaynakları Departmanlarında çalışmıştır.

