

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research

Cilt: 14 Sayı: 77 Nisan 2021 & Volume: 14 Issue: 77 April 2021

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

TÜRK MUTFAĞININ GASTRONOMİ EĞİTİMİ ALMAKTA OLAN ÖĞRENCİLER TARAFINDAN BİLİNME VE TADILMA DURUMUNUN İNCELENMESİ

ANALYSIS OF THE KNOWLEDGE LEVELS AND TASTING STATUS OF TURKISH CUISINE BY THE STUDENTS TAKING GASTRONOMY EDUCATION

Hüsnü KASAR*
Süleyman GÖKMEN**

Öz

Bu çalışmada farklı üniversitelerde Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin Türk mutfağı konusunda bilgi düzeylerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla Mersin, Karamanoğlu Mehmetbey ve Selçuk Üniversitelerinde öğrenim gören lisans ve yüksek lisans öğrencilerine tarafımızca hazırlanan anket soruları yöneltilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre; ankete katılan öğrencilerin %84 ü lisans, %16'sı yüksek lisansta öğrenim görmektedir. Bu öğrencilerin %59 u 19-21 yaşlarında ve %58.2'si ise bayan olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada Türk Mutfağına özgü; çorbalar, et ve sebze yemekleri, hamur işleri ve tatlıları bilip bilmedikleri ve bildiyse nasıl öğrendikleri araştırılmış ve Türk Mutfağı'nın tanıtılmasıyla ilgili görüşleri değerlendirilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, çorbalardan en çok bilineni %70 ile Kelle paça, en az bilineni ise %85 ile pumpum çorbası, etli yemeklerden ise %88 ile en fazla bilinen etli yemek, en az bilinen %60 çullama köftesi, sebze yemeklerinde sırasıyla en çok bilinen %89.2 ile kabak mücver, en az bilinen ise %62,7 ile fasulye diblesi, hamur işlerinde su böreği ve bazlama %97 lerede bilinirken, yağ somunu %71.6 oranında bilinmemekte, tatlılarda ise lokma tatlısı, aşüre ve güllaç %95 in üzerinde bilinmekte, dolanger ve paluze ise %70 in üzerinde bilinmemekte olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, bilinen tüm yemeklerin bilinme nedeninin büyük bir kısmını gelenek ve görenek oluşturmaktadır. Genel olarak elde edilen sonuçlara göre, Türk yemekleriyle ilgili endüstriyel üretimlerin yapılmasının gerekli olduğu, Türk mutfağıyla ilgili bilimsel araştırmaların ve mutfak çalışanlarının desteklenmesi gerektiği, eğitimin, sosyal etkinliklerin ve basın aracılığıyla Türk mutfağı'nın tanıtımının yapılmasının gerekli olduğu konusunda katılımcıların %90'ının aynı düşüncede olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Geleneksel Gıdalar, Gastronomi Öğrencileri.

Abstract

In this study, it was aimed to evaluate the knowledge level of students who study Gastronomy in different universities about Turkish cuisine. For this purpose, questionnaire questions prepared by us were directed to undergraduate and graduate students studying at Mersin, Karamanoğlu Mehmetbey and Selçuk Universities. According to the obtained results; 84% of the students participating in the survey study undergraduate and 16% master are studying. 59% of these students were found to be 19-21 years old and their 58.2% were female. Peculiar to Turkish Cuisine; it was investigated whether they know soups, meat and vegetable dishes, pastries and desserts, and if so, how they learned it, and their views on the introduction of Turkish cuisine were evaluated. According to the obtained results, the most known of the soups is head-trotting with 70%, the least known is pumpum soup with 85%. The most known dish with meat is bread with meat (etli yemek) with 88%, the least known is 60% çullama meatballs. The most well-known vegetable dishes, respectively while 89.2% is zucchini stew, the least known is bean dibles with 62.7%. It was determined that flatbread in pastries is known at 97% and fat loaf is unknown at 71.6%. Lokma, ashure and güllaç in desserts are known over 95%. The dolanger and paluze are over 70% unknown. In addition, tradition and tradition constitute a large part of the reason why all known dishes were known. According to the obtained results in general, it was determined that 90% of the participants agreed that it was necessary to make industrial production related to Turkish food, scientific researches on Turkish cuisine and kitchen workers should be supported and introduction of the Turkish cuisine with press, education, and social events.

Keywords: Turkish Cuisine Culture, Traditional Foods, Gastronomy Students.

* Lect., Muş Alparslan University, Vocational School of Social Sciences, Hotel, Restaurant and Catering Services Department, Culinary Arts Program, ORCID: 0000-0002-4343-5229
husnu_kasar@hotmail.com

** Asst. Prof. Dr., Karamanoglu Mehmetbey University, Vocational School of Technical Sciences, Department of Food Processing, ORCID: 0000-0002-7397-6966, sugokmen42@hotmail.com



GİRİŞ

Kültür, bir toplumun tarih evrelerinde üretmiş olduğu, kuşaklar arası aktarımı olan maddi ve manevi özellikleri içeren bütünsel bir kavramdır (Çakıcı ve Zencir, 2018, 286). Kültür içerisinde beslenme, yemek gibi kavramları da içermektedir. Kültür insanların hayatlarına yön veren ayrıca var olan toplumlardan farklı olarak sadece kendine özgü, o toplum ile bütünleşmiş unsurların tümüne kültür denilmektedir.

Mutfak kültürü ise; insanların yaşamlarına devam edebilmesi için yiyecek ve içecek ürünlerinin hazırlaması, pişirilmesi, ürünlerin geleneksel olarak muhafaza edilmesi, ihtiyaç duyulan araç ve gereçlerin tedarik edilmesi gibi unsurları içermektedir (Uzel, 2018, 38). Bu bağlamda bütün ülkelerin kendine özgü bir mutfak kültürü ve yemek çeşitleri bulunmaktadır. Tarihsel süreçte oluşan yemekler ve mutfak kültürünü; dini inanışlar, sosyo-kültürel etkiler, ekonomik imkânlar, damak zevkleri gibi daha birçok etken meydana getirmektedir. Mutfak kültürü ve bu kültürü oluşturan yemekler, geçmişten geleceğe aktarılmasıyla korunması gereken kültürel mirasların başında gelmesi gerekmektedir (Alyakut ve Üzümcü, 2017, 1839).

Son dönem de beslenme alışkanlıklarının değişmesi, farklı gıdalara yönelik taleplerin oluşması vb. etmenler mutfaklara da yansımaları sebep olmuştur. Türk mutfağı ile ilgili yazılı ve görsel kaynaklar incelendiğinde üç kıtaya sahip olan Türklerin mutfaklarındaki ürün çeşitliliğini farklı coğrafyada yaşamaları ve bu coğrafyalarda ki farklı kültürel etkileşim içerisinde olmaları, göçebe yaşam, ekonomik unsurlar mutfak zenginliğindeki etmenler arasında yer almaktadır. İslamiyet'in kabul edilmesinden önce Orta Asya mutfağı ile başlayıp İslamiyet den sonra Beylikler, Selçuklu mutfağının yanı sıra Osmanlı mutfağı ile farklı lezzetlerin oluşması gibi faktörlerde zengin çeşitli mutfak yapısının zeminini oluşturmaktadır (Baytok vd., 2020, 502). Türk mutfağının zengin ve çok çeşitliliğe sahip yemeklerinin bilinmesi ve kültürel yapının korunması zaman geçtikçe unutulmaya yüz tutmaktadır (Şanlıer vd., 2012, 155). Yemeklerin ve mutfak kültürünün unutulmasında zamanın değer kazanması, fast-food tarzı yemek alışkanlıkları, kadınların çalışma hayatına girmesi, doğal organik gıdaların yerine genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDO) ürünlerin olması gibi birçok faktör Türk mutfak kültürünün ve yemek çeşitliliğinin unutulmasına yol açabilmektedir.

Türk mutfağının sahip olduğu mutfak kültürü, geçmiş dönemlerden beri hazırlanan Türk medeniyetlerinin ve yöresel yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması genç nesillere düşen bir sorumluluktur. Bu sorumluluğun sağlanmasında yemeklerin gençlere öğretilmesinde, sevdirmesinde herkesin görevi bulunmaktadır. Özellikle Turizm, Aşçılık, Gastronomi gibi bölümlerde eğitim alan öğrencilerin Türk mutfak kültürü ve yemeklerine sahip çıkarak gerek kendi branşında ki gerek de ülkedeki yaşamlarını idam eden insanlara kendi mutfaklarına sahip çıkması gerektiği hususunda öncülük etmesi gerekmektedir. Bu bağlamda Gastronomi ve mutfak eğitimi alan öğrencilerin Türk mutfak kültürüne, yöresel yemeklere hâkim olup olmama durumlarının tespiti önemli bir konu olarak görülmektedir. Araştırmaya da öncelikle Türk mutfak kültürü evreleri üzerinde durulmuş, Türk mutfağı hakkında detaylı bir bilgilendirmeye yer verilmiştir.

Ayrıca araştırmanın amaçlarından biri olan mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında elçi ve mutfak neferleri olacak olan Gastronomi ve mutfak sanatları programında lisans ve yüksek lisan eğitimi almakta olan öğrencilerin, Türk mutfağı hakkında ne kadar bilgiye sahip veya bu konuda bilgi sahibi olup olmadığını incelenmiştir. Ayrıca öğrencilerinin ürünleri bilmelerinin yanı sıra tatma durumlarını da anket yöntemi ile ölçülerek ortaya konulmuştur. Son olarak da Türk mutfak kültürünün yaşatılabilmesi ve gelecek kuşaklara aktarabilmesi konusunda alanında eğitim alan öğrencilerinde katkısı ile önerileri yer almıştır.

Gastronomi uzmanları, topyaps.com, thrillist, listamaze.com vb. internet siteleri tarafından yapılan anket ve görüş önerilerinde Türk mutfağı Fransa, Çin gibi dünya çapında bilinen mutfakları arasında kültürel zenginlikler ve yemek çeşitliği açısından ilk sıralarda yer almaktadır



(Önçel, 2015, 34; Girgin vd., 2017, 224). Türk mutfağının birçok kültürü bir arada bulundurması, farklı mutfak kültürlerinden yemeklerde etkileşim ve sentez yaşanmış olması günümüzde 2500 civarı geniş çeşitli bir mutfağa sahip olmasına sebep olsa da gelecek kuşaklara ürünlerin tanıtılmaması, orijinal reçetelerin ulaştırılmaması gibi sebepler sonucunda orijinal lezzetlerin kaybolmasına veya ürünün tamamen unutulmasına sebep olabilmektedir.

Birçok mutfak alanında gerek ulusal gerekte uluslararası mutfakların eğitimini alan gastronomi öğrencilerinin Türk mutfağında göçebe yaşamdan başlayıp, günümüz Cumhuriyet döneminde yapılmakta olan yemeklerin bilinmesi ayrıca mutfak kültürüne yönelik bilinme, tadılma durumlarının analiz edilmesi ve eksik olunan konularda öğrencilerin farkındalık kazanması amaçlanmaktadır.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırma 2020-2021 eğitim öğretim yılında Karamanoğlu Mehmetbey üniversitesi, Mersin üniversitesi turizm fakültesine okumakta olan gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencileri ve Karamanoğlu Mehmetbey üniversitesi, Mersin üniversitelerinde lisansüstü eğitim almakta olan gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans öğrencilerinin katkıları ile hazırlanmıştır. Araştırmada mutfak eğitimi alan öğrencilerin Türk mutfak kültürünü bilme ve tatma durumlarını ölçmek amacıyla anket formu hazırlanmıştır. Ankette yer alan sorular Serçeoğlu (2014)'nin "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği" Baytok vd. (2020)'nin Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği ve Türk mutfak alanında bilgi ve tecrübeye sahip kişilerin önerileri sonucu anket soruları hazırlanmıştır. Hazırlanan anket üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almakta olan öğrencilerin demografik bilgileri ulaşılmıştır. İkinci bölümde Türk mutfak kültürü içerisinde yer alan 2500 civarı yemek ve ürünlerin öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumunu ölçmek amacıyla sorulara yer verilmiş olup son bölümde de Türk mutfak kültürünü gelecek kuşaklara aktarabilmek ve geliştirebilmek için neler yapılması gerektiğine dair sorular bulunmaktadır.

Araştırma Sınırlıkları: Bu çalışma Selçuk Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi ve Mersin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarında lisans ve yüksek lisans eğitimi alan öğrencilerinin anket formundaki sorulara verdikleri yanıtlarla sınırlandırılmıştır.

Araştırma Sonuçlarının Belirlenmesi: Google anket uygulaması kullanılarak anket formları değerlendirilmiştir.

BULGULAR, TARTIŞMA VE SONUÇ

Türklerin varlığını ilan etmesi, tarih sahnesinde yerini alması Orta Asya'da başlamış olup, günümüze kadar uzanan uzun bir süreç içermektedir. Bu dönemler mutfak kültürünün ve yemek çeşitliliğini de arttırmaktadır. Tarih sahnesine ilk çıktığı dönemlerde göçebe yaşam sürdürmekte et ve süt ürünlerinin mayalanması ile oluşan ürünleri tüketmişlerdir. Mezopotamya'da yaşanan dönemlerde tahıl tüketimi artar ilken Güney Asya'dan etkileşim sonucu baharat tüketimini artırarak günümüz yemekleri ve mutfak kültürünün ön aşamalarını oluşturmuştur (Güler, 2010, 25). Bu mutfak zemininin oluşması günümüzde bazı konularda, yemeklerde etkinliğini devam ettirmektedir. Dünya mutfakları arasında yapılan değerlendirmelerde Türk mutfağı yemekleri Çin, Fransız ülke mutfakları arasında kendisine yer bulmaktadır (Çakıcı ve Seçkin, 2016, 217). Türk mutfağı uzun tarih sahnelerine boy göstermesi sebebiyle başta mutfak kültür yönünden zengin yapıya sahip olmaları, mutfak inanış ve alışkanlıkları bulunmaktadır. Örneğin, sofrada büyük kişiler sofraya oturmadan yemeğe oturulmaz aynı şekilde büyüklerin yemeğe başlanması beklenmektedir. Bir başka örnekte dini inanışa göre yemeklere başlanılmadan önce besmele ile başlayıp sonunda da dua edilerek verilen yemeğe şükür edilmesi eylemleri



yapılmaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan , 2014, 26).

Türk mutfağında bulunan yemeklerin çorba, ana yemek, tatlı, hoşaf lar vb. ortalama 3000 çeşit ürün içeriği olduğu belirtilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005, 23). Bu çeşitli yemekler Türk Mutfağında yapılması sırasında gerekli malzemeler yani içerik ve hazırlanma sırasında kullanılan pişirme teknikleri yani yapılış teknikleri açısından değerlendirildiğinde başlangıçta tüketilen Türk mutfağında kahvaltılı öğünlerinde de tüketilen çorbalar, kebablar, yahniler, köfteler, sarma ve dolmalar, börekler, pilavlar, etli sebze yemekleri, zeytinyağlı sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, tavuk, balık, yumurta yemekleri, salatalar, turşular, ekmekler ve tatlılar şeklinde sınıflandırılmaktadır (Saruşık ve Tagmanov, 2020, 1392). Bu sınıflandırmalar Türk mutfağında günümüzde ortalama 3000 çeşit zengin, farklı ülkelerden etkileşim ve sentez ile farklı yemeklerin oluşmasına sebep olabilmektedir.

Türk mutfağının zengin mutfak kültürü yemeklerine örnek olarak günümüzde yemeklerin başında tüketilen kış ayında içimizi ısıtan çorbaların ne kadar çeşitli olduğu örneği gösterilebilir. Türk mutfağında çorbalar tahıl ve hamurla hazırlanan çorbalar (pirinç çorbası, düğün çorbası, erişte çorbası) , kurubaklagiller kullanımı ile hazırlanan çorbalar (mercimek çorbası, ezogelin çorbası, nohut çorbası) olarak bilinmektedir. Ayrıca et ve sakatat çorbaları (ışkembe çorbası, paça, uykuluk), süt ve yoğurt kullanımı ile hazırlanan çorbalar (ayran çorbası, bozca çorbası) ve son olarak sebze çorbaları (lahana, havuç, şalgam, taze bakla) gibi çeşitler bulunmaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007, 148-149). Burada batıda iştah açıcı olarak tüketilen çorbanın Türk mutfak kültüründe ne kadar çeşitli ve zengin olduğu gösterilmek istenilmektedir. Aynı şekilde diğer kebablar, zeytinyağlılar, tatlılar gibi ürünlerde de çeşitli bir mutfağa sahiptir.

Türk mutfağın oluşmasında tarih sahnesine çıktığı ilk dönemlerde Orta Asya Türk mutfağında tüketilen yemekler incelendiğinde çorba olarak paça, tarhana tüketimi yaygın iken, Selçuklu mutfağında yerleşik yaşam ile birlikte tahıl çorbaları, toyga aşı çorbası, buğday çorbası tüketilmektedir. Osmanlı mutfağında halk ve saray mutfağı olarak incelendiğinde terbiyeli çorbalar, tarhana çorbası çeşitleri bulunmakta ve tüketilmektedir (Demirgöl, 2018, 110, 113, 119).

Et yemekleri Orta Asya da bulunan ve hazırlanan yemeklerde at eti başta olmak üzere, tavşan, geyik eti ile hazırlanan yemekler hazırlanmakta iken, Selçuklu mutfağında koyun ve keçi etlerinin yanı sıra tirit, büryan gibi yemekler yer almaktadır. Osmanlı mutfağında ise et yemeklerinin çeşitliğinde tandır kültürünün Türk mutfağında olmasıyla tandır kebabları, kızarmış tavuklar, pastrırma gibi ürünler bulunmaktadır. Osmanlı ve diğer dönemlerde et yemek kültürünün temel ögesini oluşturmaktadır (Kılıç ve Albayrak, 2012, 709), (Hatipoğlu, 2014, 115). İmparatorluk döneminde et yenilmesi ve ikram edilmesi sosyal bir üstünlük olarak görülmektedir (Yerasimos, 2005, 79).

Sebze yemek tüketimi ise yerleşik yaşama geçilmeyen kıl çadırla yaşanan göçebe yaşamda nadir iken, Selçuklu devleti döneminde patlıcan, ıspanak, turp, şalgam ve havuç gibi sebzelerin yemekleri yapılmıştır. Osmanlı dönemindeki sebze yemekleri ise günümüze yakın olması sebebiyle de daha kolay hatırlanan bilinen pilakiler, enginar yahniler gibi yemeklerin yanı sıra etli elma dolması gibi modern Türk mutfağı yemekleri yapılmaktadır (Akın vd., 2015, 43; Kızıldemir vd., 2014, 202).

Tatlılar ise genellikle yemeklerin sonunda tüketilen akıllarda ve damakta kalan son lezzet olarak tüketimi yapılmaktadır. Selçuklu döneminde yapılan tatlılar arasında Un helvası, zerde, paluze, kadayıf, aşure gibi tatlılar yapılmaktadır (Demirgöl, 2018, 113). Ayrıca bu dönemde tatlı yapımında bal ve pekmez gibi ürünler tatlı yapımında kullanılan malzemeler arasındadır. Osmanlı döneminde tatlı ise aynı şekilde pekmez kullanılan tatlılar hatta ana malzemesi pekmez olan köfter (pekmez lokumu), orcik gibi lezzetler hazırlanmıştır. Bunun yanı sıra sütlaç, Güllaç, kadayıf, baklava, lokma, ekmek kadayıfı gibi şerbetli ve sütlü tatlılar hazırlanmaktaydı. 17 yy. ortalarında sütün İstanbul pazarına daha kolay ulaşması ile birlikte süt ürünlerini kullanımı artmıştır (Yerasimos, 2005, 270). Ayrıca diğer mutfak kültüründen etkileşim ile birlikte tatlılar arasında da turta gibi tatlılar Türk mutfağına kazandırılmıştır. Türklerin özellikle Anadolu'ya gelmesi ile birlikte Romalılardan özellikle sütlü tatlıları öğrenmişlerdir. Bu sütlü tatlılar Tavukgöğsü,



Kazandibi gibi tatlılarıdır. Osmanlı döneminde bu tatlılar inek sütünün yanı sıra manda sütü de kullanılmaktadır. Günümüzde de hala bu tatlılar yapılmaktadır (Güler, 2010, 27; Şavkay, 2000, 84).

Türk mutfak zeminini oluşturan Orta Asya Türk mutfak, Selçuklu mutfak, Osmanlı mutfak mutfak evrelerindeki çorbalar, et ve sebze yemekleri, tatlılar gibi içerikler incelenmiştir. Bu yemekler öz mutfaklarımızın yemeklerini oluşturmaktadır. Orijinal reçetelerin ve hazırlıkların mutfak alanında eğitim almakta olan öğrencilere yapılacak anketle yemekleri bilme ve tatma durumları analiz edilecektir. Genç kuşak aşçıların dünya mutfakındaki yemekleri bilmesinin yanı sıra Türk mutfak konusundaki güncel bilgilerine ulaşılması bu çalışmanın amaçları arasındadır.

Bu çalışmada bu hedeflere ulaşılabilmesi için farklı üniversitelerde Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin Türk mutfak konusunda bilgi düzeylerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin turizm fakülteleri, güzel sanatlar fakülteleri, sanat ve tasarım fakülteleri ve çeşitli yükseköğretim kurumlarının bünyesinde yürütüldüğü, her geçen yıl mutfak konularına ilginin arttığı bu sebeplerle de program sayısının arttığı gözlenmektedir. Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığının internet sayfasından alınan verilere göre, 2020 yılı itibarıyla 42 fakülte bünyesinde, 13 yükseköğretim kurumunun bünyesinde olmak üzere üniversite bünyelerinde gastronomi programı bulunmaktadır (YÖK atlas, 2020). Türkiyede lisans eğitiminin yanı sıra yüksek lisans, doktora alanlarında lisansüstü eğitimlerde verilmektedir. Bu nedenle gastronomi eğitimi almış ve alacak kişilerin sürekli olarak sayılarının artacağı tahmin edilmektedir. Böylece eğitim almış kişilerin Türk Mutfakını çalıştıkları yerde tanıtmasının önemli olacağı tahmin edilmektedir.

Gastronomi eğitimi geniş yelpazesi olması sebebiyle öğrenciler Türk mutfakını biliyoruz tarzı düşünceleri veya farklı mutfaklara ilgilerinin olmaları, diğer mutfaklara özenmeler gibi daha bir çok sebep gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kendi mutfakları hakkında bilgilerinin yeterlimi veya geçmişten beri yapılmakta olan yemekleri tatma durumları incelenmiştir.

Ayrıca, araştırmada Türk Mutfakına özgü; çorbalar, et ve sebze yemekleri, hamur işleri ve tatlıları bilip bilmedikleri ve bildiyse nasıl öğrendikleri araştırılmış ve Türk Mutfakının tanıtılmasıyla ilgili görüşleri değerlendirilmiştir. Elde edilen sonuçlar Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Türk Geleneksel Mutfakının Tanınırlığıyla İlgili Anket Sonuçları

Anket Değerlendirme	Çorbalar	Etili yemekler	Sebze yemekleri	Hamur İşleri	Tatlılar
En çok bilinen	Kelle Paça	Etliekme	Kabak Mücver	Su Böreği	Lokma Tatlısı
En az bilinen	Pumpum Çorbası	Çullama Köftesi	Fasulye Diblesi	Yağ Somunu	Dolanger
Öğrenme kaynağı	Gelenek/Görenek	Gelenek/Görenek	Gelenek/Görenek	Gelenek/Görenek	Gelenek/Görenek

Elde edilen sonuçlara göre Türk Mutfak yemeklerinin tanınmasında en önemli faktörün gelenek ve görenekler olduğu belirlenmiştir (Tablo 1). Bu nedenle yaşadığımız yer, bu yerin yemek kültürü yemeklerin tanınmasında etkili olmuştur. Bunun yanı sıra literatürle bilgi sahibi olunan yemeklerin de sayısının oldukça düşük olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle öğrencilerin Türk Mutfak kültürünü öğrenmede sadece gelenek ve göreneklerle kalmaması konuyla ilgili sürekli güncel bilgileri okuyup bilgi sahibi olmaları gerektiğinin sonucuna varılmıştır. Bunun yanı sıra öğrencilerin öğrenim gördükleri okullarda Türk Mutfak kültürüyle ilgili farklı yemekleri yapması, konuyla ilgili etkinliklere ve projelere katılmasının yararlı olacağı tahmin edilmektedir. Ayrıca anket sonuçları değerlendirildiğinde öğrencilerin yaşamış oldukları yörelerde yapılan yemekleri hem tatmış, hem de yapıp şekli hakkında bilgi sahibi oldukları tespit edilmiştir. Çorba, et, sebze yemekleri, hamur işi ve tatlılardan en çok tanınanların sırasıyla kelle paça, etliekme, kabak mücver, su böreği ve lokma tatlısı olduğu, en az bilinenlerin ise sırasıyla pumpum çorbası, çullama köftesi, fasulye diblesi, yağ somunu ve dolanger olduğu belirlenmiştir (Tablo 1). Türk Mutfak kültürünün tanınmasında; bilimsel çalışmaların ve mutfak çalışanlarının desteklenmesi, eğitim, sosyal etkinlikler ve medya aracılığıyla tanıtımların yapılması gerektiğinin sonucuna varılmıştır.



KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (30), 33-52.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2005). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alyakut, Ö., & Üzümcü, T. P. (2017, Mart 24-25). Gastronomi turizmi bağlamında Kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri: Goncaaydın Köyü örneği. *Kocaeli: IV. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi Kültürü Sempozyumu*.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. 10-15. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 143-158.
- Baytok, A., Pelit, E., & Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522.
- Çakıcı, A. C., & Seçkin, E. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 215-227.
- Çakıcı, H. H., & Zencir, E. (2018). Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285-297.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 219-229.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, 1-396.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek Ve İçecekler. *Turkish Studies*, Vol. 7(2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Saruışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-2010.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Sarıışık, M., & Tagmanov, U. (2020). Gastronomi Özellikleri Açısından Türk ve Kazak Kültürü: Benzerlikler ve Farklılıklar Üzerine Bir Değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1387-1401.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Şanlier, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, 24(94), 152-161.
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap - Türk ve Dünya Tatlıları*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.
- Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- YÖK (2020). *YÖK Atlas*. www.yok.gov.tr