

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE TURİZM
(İSTANBUL ÖRNEĞİ)

Beril DİLSİZ

2501070772

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Şehnaz DEMİRKOL

İSTANBUL, 2010

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüz **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI 2501070772** numaralı **BERİL DİLSİZ'İN** hazırladığı konulu "**TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE TURİZM (İSTANBUL ÖRNEĞİ)**" konulu **YÜKSEK LİSANS/ DOKTORA TEZİ** ile ilgili **TEZ SAVUNMA SINAVI**, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin 15.Maddesi uyarınca **07.07.2010 ÇARŞAMBA** günü **Saat: 10:00'DA** yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin *Kabulü*'ne* **OYBİRLİĞİ /OYÇOKLUĞUYLA** karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI(*)	İMZA
DOÇ.DR.İSMAİL KIZILIRMAK	<i>Kabul</i>	<i>[Signature]</i>
YRD.DOÇ.DR.BURHAN BALOĞLU	<i>Kabul</i>	<i>[Signature]</i>
YRD.DOÇ.DR. ŞEHNAZ DEMİRKOL	<i>Kabul</i>	<i>[Signature]</i>
YRD.DOÇ.DR.ORHAN AKOVA	<i>Kabul</i>	<i>[Signature]</i>
YRD.DOÇ.DR.SUNA MUGAN ERTUĞRAL	<i>Kabul</i>	<i>[Signature]</i>

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE TURİZM (İSTANBUL ÖRNEĞİ)

Beril DİLSİZ

ÖZ

İnsanların yiyecek-içecek gereksinimleri sonucunda turizm sektöründe yer edinmiş olan yemek kültürü (gastronomi) kavramı ile beraber, dünyada gastronomik aktivitelere verilen önem de artmış ve “gastronomi” bir bilim dalı olmanın ötesinde, turizmde yer alarak ilgi odağı haline gelmiştir. O nedenle günden güne bütün dünyada yaygınlaşan bu kavramın bilinirliğini sağlamak ve önemini vurgulamak için bir araştırma yapılmıştır.

Gastronomi ve gastronomi turizminin, Türkiye ve 2010 Avrupa Kültür Başkenti İstanbul'un tanıtımında ne denli önemli bir kaynak olduğunu bulgularla ve örneklerle ortaya çıkarabilmeye yönelik yapılan araştırmamızda, İstanbul'da bulunan 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranlar üzerinde anket çalışması uygulanmıştır. İstanbul ili örnek alınarak desteklemeye çalıştığımız araştırmamızın gastronomi turizmüne rehber olması amaçlanmıştır.

ABSTRACT

With eating culture (gastronomy) as the result of requirements of people to foods and drink, concept with edged into the tourism sector, severity that has given importance to gastronomic activities has risen and gastronomy more than a science, has become a hotspot as a tourism event. It is investiagated to make awareness of this concept become commonplace at the world day by day.

It was taken a poll on the First Class Restaurants in İstanbul at the thesis, maden by assessing inventions and examples for discovering that how much important source gastronomy and gastronomy tourism are for introduction to Turkiye and İstanbul Capital of Culture 2010. The thesis followed İstanbul City's example is aimed to be a guidebook for the gastronomy tourism.

ÖNSÖZ

İnsanın en temel gereksinimi olan beslenme kavramının ortaya çıkardığı “mutfak kültürünün” tarihi geçmişine bakıldığında; toplumların sosyo-kültürel yapıları, gelenek-görenekleri ve gelişmişlikleri ile orantılı olarak mutfaklar birbirinden farklılık göstermiştir. Bunların yanında, savaşlar ve göçlerin oluşturduğu değişim ve gelişmeler de mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Günümüzde ise; toplumların mutfak kültürlerinde görülen belirgin farklılıklar; teknolojik gelişmeler ve iletişimde ilerlemelerin neticesinde azalmıştır. Yüzlerce yılın sonunda gastronomi sözcüğü; basit tanımlamayla tat, zevk, haz, yeme-içme gibi ifadelerden yola çıkılarak gitgide daha yoğun bir anlam kazanmaya başlamış, moleküler gastronomi, gastronom, gurme, gurman vb. yeme-içmeye değer katan sözcüklerle de zenginleştirilmiştir.

“Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)” adlı çalışmanın, Birinci Bölümü’nde; öncelikle “gastronomi” konusu, tanımlamalarla açıklanmaya çalışılmış, çalışma alanına giren diğer kavramlar ve gastronominin tarihsel gelişimi irdelenmiştir. Daha sonra turizmin bir dalı olan “gastronomi turizmi”nin ulusal ve uluslararası boyutu irdelenmiştir. “Mutfak” kavramı, dünya mutfakları, dinlerin mutfaklar üzerindeki etkileri ve “mönü” kavramı üzerinde konu detaylandırılarak ilk bölüm sonlandırılmıştır. İkinci Bölüm’de; Türkiye’nin yedi ayrı bölgesinde, Swot analiziyle bir gastronomi haritası şekillendirilerek, gastronominin bölgelerimizdeki önemi incelenmiş ve böylece ikinci bölüm tamamlanmıştır. Üçüncü Bölüm’de; 2010 Avrupa Kültür Başkenti ilimiz “İstanbul” örneklendirilmiştir. İstanbul mutfağı, ilin gastronomi ve gastronomi turizmi konusunda geçmişten günümüze geldiği nokta ve anılan konuda ilin daha da ilerleyebilmesi adına yapılması gerekenler üzerine bir durum değerlendirilmesi yapılmıştır. İstanbul’da bulunan 1. Sınıf Turizm İşletme Belgesine sahip restoranlar üzerinde e-posta yöntemiyle anket uygulaması yapılmıştır. Konuyu destekler nitelikte yapılan anket çalışması ile üç bölümden oluşan tezimiz böylece sonlandırılmıştır.

Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği) adlı çalışmanın hazırlanmasında emeği geçen İstanbul Üniversitesi’nin değerli hocalarına ve tez danışmanım Yrd.Doç.Dr.Şehnaz Demirkol’a teşekkürü bir borç bilirim. Beni bugünlere getiren sevgili anne ve babama, yol gösteren tüm değerli büyüklerime de sonsuz teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER	<u>Sayfa No</u>
Öz	iii
Abstract	iii
Önsöz	iv
Tablolar Listesi	ix-x
Grafikler Listesi	xi-xii
Giriş	1
BİRİNCİ BÖLÜM	3
GASTRONOMİ	3
1.1.Gastronomi Bilimi	3
1.1.1. Gastronominin Üretici- Tüketici Yönündeki Boyutları ve Gastronomi Bilimi Konusuna Giren Kavramlar.....	4
1.1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi.....	9
1.1.3. Gastronomide Yer Alan Diğer Kavramlar.....	12
1.2.Gastronomi Turizmi	18
1.2.1. Gastronomi Turizminin Amaç ve İşlevleri.....	19
1.2.2. Gastronomi Turizminin Uluslararası Boyuttaki Yeri ve Önemi.....	20
1.2.3. Gastronomi Turizminin Türk Turizmindeki Yeri ve Önemi.....	21
1.3.Mutfak ve Yemek Kültürü	22
1.3.1. Türk Mutfağının Geçmişten Günümüze Evrimi.....	23
1.3.2. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişiminin Dönemsel Olarak Tasnifi.....	24
1.3.2.1. Orta Asya Dönemi Mutfağı.....	25
1.3.2.2. Selçuklular ve Beylikler Dönemi Mutfağı.....	26
1.3.2.3. Osmanlılar Dönemi Mutfağı.....	27
1.3.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı.....	31
1.3.3. Türk Mutfağının Günlük Yaşantımızdaki Yeri ve Önemi.....	32
1.3.4. Dünyanın Ünlü Mutfakları.....	33
1.3.4.1. Türk Mutfağı.....	34
1.3.4.2. İtalyan Mutfağı.....	36
1.3.4.3. Çin Mutfağı.....	37
1.3.4.4. Japon Mutfağı.....	39

1.3.4.5.Fransız Mutfağı.....	41
1.3.4.6.İspanyol Mutfağı.....	43
1.3.4.7.Yunan Mutfağı.....	45
1.3.4.8.Rus Mutfağı.....	46
1.3.4.9.Hint Mutfağı.....	47
1.3.4.10.İngiliz Mutfağı.....	48
1.3.4.11.Amerikan Mutfağı.....	49
1.3.5. Dinlere Göre Mutfak Kültürü.....	50
1.3.5.1.İslam İnancına Göre Mutfak Kültürü.....	51
1.3.5.2.Hıristiyanlık İnancına Göre Mutfak Kültürü.....	52
1.3.5.3.Musevilik İnancına Göre Mutfak Kültürü.....	53
1.3.5.4.Diğer İnançlara Göre Mutfak Kültürü.....	54
1.3.6. Batı Mutfağının Türk Mutfağına Olan Etkileri.....	54
1.3.7. Türk Mutfağının Komşu Kültürleri Etkilemesi ve Onlardan Etkilenmesi...	55
1.3.8. Mönü Kavramı.....	56
1.3.8.1. Mönünün Yeri ve Önemi.....	57
1.3.8.2. Mönünün Amaç ve Özellikleri.....	57
1.3.8.3. Mönünün Çeşitleri.....	58
1.3.8.4. Mönüye Göre İçecekler.....	64
1.3.8.5. Mönünün Takdimi/Sunumu.....	65
1.3.9. Türk Mutfağında Mönü.....	65
İKİNCİ BÖLÜM.....	67
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ'NÜN BÖLGELERE/ YÖRELERE GÖRE DEĞERLENDİRİLMESİ.....	67
2.1.Türk Mutfak Kültürünün Bölgelere/Yörelere Göre Değerlendirilmesi.....	67
2.1.1.Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Gastronomi.....	68
2.1.1.1.Ünlü Yöresel Lezzetler.....	69
2.1.1.2.Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler.....	72
2.1.2. Doğu Anadolu Bölgesinde Gastronomi.....	73
2.1.2.1. Ünlü Yöresel Lezzetler.....	73

2.1.2.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler....	76
2.1.3. Akdeniz Bölgesinde Gastronomi.....	76
2.1.3.1. Ünlü Yöresel Lezzetler.....	77
2.1.3.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler....	79
2.1.4. İç Anadolu Bölgesinde Gastronomi.....	80
2.1.4.1. Ünlü Yöresel Lezzetler.....	80
2.1.4.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler....	82
2.1.5.Ege Bölgesinde Gastronomi.....	83
2.1.5.1.Ünlü Yöresel Lezzetler.....	83
2.1.5.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler....	85
2.1.6.Karadeniz Bölgesinde Gastronomi.....	86
2.1.6.1.Ünlü Yöresel Lezzetler.....	86
2.1.6.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler....	89
2.1.7.Marmara Bölgesinde Gastronomi.....	89
2.1.7.1. Ünlü Yöresel Lezzetler.....	89
2.1.7.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler....	91
2.1.8. Bölgelerin Gastronomide Genel Olarak Değerlendirmesi.....	92
2.1.8.1.Bölgelerin Gastronomide Gelişimine Dair Swot Analizi.....	92
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	98
İSTANBUL'DA GASTRONOMİ VE İSTANBUL'UN 1. SINIF TURİZM İŞLETME BELGELİ RESTORANLARIYLA YAPILAN ANKET ÇALIŞMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ.....	98
3.1.İstanbul'da Gastronomi.....	98
3.1.1. İstanbul'da Gastronominin Geçmişten Günümüze Evrimi.....	98
3.1.2. İstanbul Mutfağı Tarihinde İz Bırakmış Restoranlar.....	99
3.1.3. İstanbul'da En Ünlü Yiyecek-İçecek Mekanları.....	101
3.1.4. İstanbul'da Gastronomik Etkinlikler İçin Gerçekleştirilen Projeler.....	106
3.1.5. 2010 Avrupa Kültür Başkenti İstanbul'un Gastronomi Turizminde Ön Plana Çıkabilmesi İçin Gelecekte Yapılması Gereken Faaliyetler Üzerine Genel Değerlendirmeler.....	107

3.2. İstanbul'un 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranlarıyla Yapılan Anket Çalışmalarının Değerlendirilmesi	109
3.2.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	109
3.2.2.Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılığı.....	109
3.2.3.Araştırmanın Veri Toplama ve Analiz Yöntemi.....	110
3.2.4. Araştırmanın Değerlendirilmesi.....	111
SONUÇ VE ÖNERİLER	152
KAYNAKÇA	155
EK-1: ANKET FORMU	174
EK-2: 1.SINIF TURİZM İŞLETME BELGELİ MEKANLAR LİSTESİ	178

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1. Klasik Mönü Örneği.....	59
Tablo 2. 1833 Yılına Ait Kozmopolit Bir Restoran Mönüsü	60
Tablo 3. Modern Mönü Örneği.....	61
Tablo 4. Yiyeceklere Göre İçecekler.....	64
Tablo 5. Bir Mönüye Göre İçecekler.....	65
Tablo 6. Bölgelerin Gastronomide Genel Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Durum Tespit alışması.....	93
Tablo 7. İstanbul'un En Güzel 10 Bahçeli Restoranı.....	101
Tablo 8. İstanbul'un En Güzel 10 Balık Restoranı.....	102
Tablo 9. İstanbul'un En Güzel 10 Kebapçısı.....	103
Tablo 10. İstanbul'un En Güzel 10 Kaldırım Üstü Kahvesi	104
Tablo 11. İstanbul'un En Güzel 10 Roof Barı.....	105
Tablo 12. Anket Katılımcılarının Cinsiyetleri.....	112
Tablo 13. Anket Katılımcılarının Yaş Dağılımı.....	113
Tablo 14. Anket Katılımcılarının Eğitim Düzeyi.....	114
Tablo 15. Anket Katılımcılarının İş Deneyimi.....	115
Tablo 16. Ankete Katılan Restoranların Türü.....	116
Tablo 17. İstanbul Dışı Şubesi Bulunan Restoranlar.....	117
Tablo 18. Restoranların Kalite Belgesi.....	118
Tablo 19. Hizmet İçi Personel Eğitimi Uygulaması.....	119
Tablo 20. Hizmet İçi Personel Eğitimleri Sıklığı.....	120
Tablo 21. Hizmet İçi Personel Eğitimlerinin İşletmeye/alışanlarına Katkısı.....	121
Tablo 22. İşletme İçin Personel Önemi.....	122
Tablo 23. Personel Değerlendirme.....	123
Tablo 24. Mönü Kavramı.....	124
Tablo 25. Alakart Mönü.....	125
Tablo 26. Fix Mönü.....	126
Tablo 27. Tabldot Mönü.....	127
Tablo 28. Mönü Belirleyiciler.....	128

Tablo 29. Mönüde Dünya Mutfağı.....	129
Tablo 30. Akdeniz Mutfağı.....	130
Tablo 31. Hint Mutfağı.....	131
Tablo 32. Uzakdoğu Mutfağı.....	132
Tablo 33. Amerikan Mutfağı.....	133
Tablo 34. Diğer Mutfaklar.....	134
Tablo 35.Değişik lezzetler sunarak, özgünlüğü yakalamaya çalışmak.....	135
Tablo 36. Mönülerin içerik olarak zenginliğini sağlamak.....	136
Tablo 37. Mekanın iç dizaynının (tasarımının) farklılığı ve çekiciliğini sağlamak...	137
Tablo 38. Sunulan ürünlerin hijyen ve güvenilirliğini sağlamak.....	138
Tablo 39. Hepsi.....	139
Tablo 40. Müşteri Memnuniyet Anket Uygulaması.....	140
Tablo 41. Anket Sıklığı.....	141
Tablo 42. Güven Duygusu Yaratmak.....	142
Tablo 43. Kaliteli Hizmet Anlayışı.....	143
Tablo 44. Farklılık Yaratmak.....	144
Tablo 45. Tutundurma Sağlamak.....	145
Tablo 46. En iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasına yönelik sunulan faaliyetlerdir.....	146
Tablo 47. Yemeğin göz ve damak zevkine kitap edecek şekilde belli bir düzende hazırlanmasıdır.....	147
Tablo 48. Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır.....	148
Tablo 49. Yemek kültürü-sanatı-bilimidir.....	149
Tablo 50. Eğitim Durumu- Hizmet İçi Eğitim Arasında Korelasyon.....	150
Tablo 51. Restoran Türü- Dünya Mutfağı Arasında Korelasyon.....	151

GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik 1. Anket Katılımcılarının Cinsiyetleri.....	112
Grafik 2. Anket Katılımcılarının Yaş Dağılımı.....	113
Grafik 3. Anket Katılımcılarının Eğitim Düzeyi.....	114
Grafik 4. Anket Katılımcılarının İş Deneyimi.....	115
Grafik 5. Ankete Katılan Restoranların Türü.....	116
Grafik 6. İstanbul Dışı Şubesi Bulunan Restoranlar.....	117
Grafik 7. Restoranların Kalite Belgesi.....	118
Grafik 8. Hizmet İçi Personel Eğitimi Uygulaması.....	119
Grafik 9. Hizmet İçi Personel Eğitimleri Sıklığı.....	120
Grafik 10. Hizmet İçi Personel Eğitimlerinin İşletmeye/Çalışanlarına Katkısı.....	121
Grafik 11. İşletme İçin Personel Önemi.....	122
Grafik 12. Personel Değerlendirme.....	123
Grafik 13. Mönü Kavramı.....	124
Grafik 14. Alakart Mönü.....	125
Grafik 15. Fix Mönü.....	126
Grafik 16. Tabldot Mönü.....	127
Grafik 17. Mönü Belirleyiciler.....	128
Grafik 18. Mönüde Dünya Mutfağı.....	129
Grafik 19. Akdeniz Mutfağı.....	130
Grafik 20. Hint Mutfağı.....	131
Grafik 21. Uzakdoğu Mutfağı.....	132
Grafik 22. Amerikan Mutfağı.....	133
Grafik 23. Diğer Mutfaklar.....	134
Grafik 24. Değişik lezzetler sunarak, özgünlüğü yakalamaya çalışmak.....	135
Grafik 25. Mönülerin içerik olarak zenginliğini sağlamak.....	136
Grafik 26. Mekanın iç dizaynının (tasarımının) farklılığı ve çekiciliğini sağlamak...	137
Grafik 27. Sunulan ürünlerin hijyen ve güvenilirliğini sağlamak.....	138
Grafik 28. Hepsi.....	139
Grafik 29. Müşteri Memnuniyet Anket Uygulaması.....	140

Grafik 30. Anket Sıklığı.....	141
Grafik 31. Güven Duygusu Yaratmak.....	142
Grafik 32. Kaliteli Hizmet Anlayışı.....	143
Grafik 33. Farklılık Yaratmak	144
Grafik 34. Tutundurma Sağlamak.....	145
Grafik 35. En iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasına yönelik sunulan faaliyetlerdir	146
Grafik 36. Yemeğin göz ve damak zevkine kitap edecek şekilde belli bir düzende hazırlanmasıdır	147
Grafik 37. Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır.....	148
Grafik 38. Yemek kültürü-sanatı-bilimidir.....	149

GİRİŞ

Yeme-içme kavramı; varoluştan bu yana temel gereksinim olarak insanlığın karşısına çıkmaktadır. Yemeği bir sanata dönüştürmenin adımları ilk çağdan başlayarak günümüze kadar kap kacak kullanımı, çatal-bıçak gibi ekipmanların icadı, sofranın düzeninin oluşturulmasıyla atılmıştır.

Gastronomi, “yaşamak için yemek” veya “yemek için yaşamak” felsefesinden hangisinin doğru olduğu tartışmalarının dışına çıkmış bir yaklaşıma açıklık getirmektedir. Zira yemek yeme gereksinimi, insanlığın temel ihtiyacı olmasıyla beraber, aynı zamanda zevk veren bir alışanıktır. Gelecekte eğer yemek yeme olgusu ortadan kalkarsa ve yerine sadece haplarla yemek saatleri geçitirilirse, o zaman insanlık tarihi boyunca şölenlere dönüşen, fertlerin yaşamına anlam katan yemek yeme zevki varlığını yitirecektir. O nedenle gastronomi son yıllarda “yemek kültürü-sanatı-bilimi” gibi adlarla atfedilen anlayışların tümünün kapsamlı ismi olarak sözlükte yerini almaya başlamıştır ve böylece her toplumun aynası niteliğinde olan yemek kültürünü yansıtabilme amaçlı hareket eden bir olgu olmuştur.

Gastronomi, uygarlıkların meydana gelmesiyle de sosyal bir olgu olarak, yönetsel bir boyuta dönüşmüş ve çeşitli yeni kavramların oluşmasına zemin hazırlamıştır. Günümüzde yiyecek içecek işletmelerinin doğması, yeme-içme kültürünün yönetsel boyutunun ortaya çıkması ve hizmetin görüldüğü her sektörde yemeğin öneminin artması; yemek kültürü-yemek sanatı- gastronomi- yemek bilimi gibi çeşitli söylemlerde kavramın zenginleşmesine ve nitelik kazanmasına yol açmıştır.

İnsanoğlu sınır tanımayan hayal gücünün, yaratıcılığının bir ifade şekli olan “sanat”ı yaşamının sınırlarına taşımakta, bu potansiyel gücünü çeşitli şekillerde biçimlendirmekte; adeta bir ressamın tuvaline aksettirdiği hayatın kesitlerini farklı yöntemlerle insanlığa sunmaktadır. Sanat, sanatçının duygu yoğunluğunu insan beyninde o an oluşturduğu fotoğraf karesine; sözcükler arasına, kitaplara, iş yaşamına ve kendi dünyasına yansıması olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi kavramı da, aslında sanatın bir kesitini oluşturmaktadır. Sanatkar yapıda olmayan bir yemek ustası, tadımcı veya restoran sahibi, bu kavramın inceliklerini takdir edemez ve kavrama gereken anlamı yükleyemez. O nedenle ki;

günümüzde halen yemeği hazırlarken gösterilen özen, sunumdaki ve görsellikteki estetik kaygılar arka plana atılmakta ve yemek sanatı kavramı sözlükteki yerini ne yazık ki yavaş bir ivmeyle almaktadır.

I. BÖLÜM

GASTRONOMİ

1.1. Gastronomi Bilimi

Gastronomi; Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin birleşimi olarak ifade edilen, yemek kültürü veya yemek sanatı olarak da nitelendirilen, yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde hijyen ve sanitasyon kavramlarına özen göstererek, belli bir sistematik düzen içinde hazırlanması ve sunulması olarak tanımlanmaktadır.¹ Gastronomi fen bilimleri ve sosyal bilimlerden yararlanan bir bilim dalı olup “yeme içme bilimi” olarak ifade edilmektedir.²

Mutfak kavramı düşünüldüğünde ise; akıllara gastronomi kültürü gelmektedir. Birçok ülkenin mutfağı ile turizmde ön plana çıktığı; İtalya, Fransa ve İspanya gibi turizm pastasından önemli pay alan ülkelerin bu sayede kendi tanıtımlarını yaptığı bilinmektedir.

“Türkiye'nin gurme turları için çok zengin olanaklara sahip olmasına karşın, bu konunun yeterince değerlendirilmediği belirtilmektedir.”³ Kültürün sadece tarihi mekanları gezmek olarak algılanması bilinci yanında, soyut bir kültürel kavram niteliğinde olan “gastronominin” de ortaya çıkması fikri, son zamanların tartışma konusu niteliğindedir. Gastronomi, hem eğlence hem keşif unsuru olduğundan, turizm, kültür ve gastronomi iç içe düşünülmektedir.

“Gastronominin amacı, mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almanın sağlanması” olarak tanımlanmaktadır. “Gastronominin işlevi ise; temel ilkelere dayanarak, yiyecek haline dönüştürülebilecek her şeyi arayan, sağlayan ve hazırlayan herkese rehberlik sağlamak” olarak belirtilmektedir.⁴

¹ “Gastronomi”, **Vikipedi Özgür Ansiklopedi**, <http://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>, ‘t.y.’

² <http://yemek.meltem.gen.tr/?yazi=19>, “çevrimiçi”, ‘t.y.’

³ Mehmet Yaşın, “Gastronomiyi Kullanamıyoruz”, **www.turizm gazetesini.com** 18.10.2007

⁴ “Yeme İçme Bilimi ve Sanatı”, www.culinaryturkey.com/jl/index.php?option=com_content&task=view&id=20&Itemid=9, 23.09.2007

1.1.1. Gastronominin Üretici- Tüketici Yönündeki Boyutları ve Gastronomi Bilimi Konusuna Giren Kavramlar

Hem üreten kişi için hem de tüketen kişi için gastronominin boyutları birbirinden farklıdır. Üretici için gastronomi tanımlaması, “mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı ve bilimi; iyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi; yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır” şeklinde ifade edilebilir. Tüketici için ise; “iyi yiyecek ve içecekten hoşlanma; iyi yemek yeme konusunda abartılı aşk; lüks yiyeceklere düşkünlük ve tutku olarak” tanımlanabilmektedir.⁵

Gastronominin her iki boyutu birlikte ele alındığında (güzel bir yemek oluşturulması, sunumu ve oluşturulan üründen tüketicinin haz duyması aşamasına kadar olan süreç) kültür, tarih, anane, yetenek, tecrübe vs. unsurlarla harmanlanmış bir gastronomun emeğinin sergilenmesi söz konusudur. Gastronominin konusuna, kendisi gibi şimdilerde sözlükteki yerini alan “Gastronom, Gurme, Gurman” gibi kavramlar girmektedir. Her bir kavram gastronominin olmazsa olmaz temel taşlarıdır. Adı geçen kavramlara aşağıda ayrıntılı şekilde değinilmektedir.

- **(Gastronome) Gastronom**

“Gastronom”, İngilizce “Gastronomist” olarak da ifade edilebilen, yeme-içme alanında uzman, sanatçı kişidir.⁶ Gastronom olan kişi, yemeğin oluşturulması ve sunulmasında bilgi sahibi, eğitilmiş bireydir.

- **(Gourmet) Gurme**

“Gurme” kelimesi orijinalinde “Gourmet” olan ve şarap servisinden sorumlu garson anlamına gelen Fransızca bir sözcüktür. Zamanla anlamı değişerek, iyi kalite yemeği ifade etmede kullanılmış ve ikinci anlam olarak da yemek kültürü ve içecek (özellikle şarap)

⁵ “Yeme İçme Bilimi ve Sanatı”, www.culinaryturkey.com/jl/index.php?option=com_content&task=view&id=20&Itemid=9, 23.09.2007

⁶ “Gastronome”, **The Free Dictionary By Farlex**, www.thefreedictionary.com/gastronome, ‘t.y.’

konusunda bilgi sahibi olan kişi olarak ifade edilmiştir.⁷ Günümüzde bir gurme, yemeğin ve içkinin tadından anlayan, başka insanlardan farklı olarak o yemeği değerlendirebilen “tadım ustası” kişi olarak da düşünülebilir.

Brillat Savarin, “Zevkin Felsefesi” adlı eserinde; “Yeni bir yemeğin bulunuşu, insanı yeni bir yıldızın bulunuşundan daha mutlu kılar” demektedir. Her gurmenin amacı, yeni lezzetlerin verdiği hazzı yaşamaktır. O nedenle gurme olan birisi içerisinde gurmelik felsefesini taşıyarak, değişik tatları keşfettikçe mutlu olur ve kısıtlı bir bütçesi olsa dahi o kişinin hedefi lezzeti yakalamak olacaktır. Bu felsefe neticesinde, yemeklerinde ölçüt olarak lezzeti yakalamamanın peşinde olan bir ev hanımının dahi, başarılı bir gurme olabileceği düşünülebilir.⁸

- **(Gourmand) Gurman**

“Gurman”, karnını doyumak amaçlı abur cuburla beslenen, yemek kültüründen anlamayan, yemeğin sunumu-görselliği-lezzeti-hijyenik oluşu gibi kıstaslara önem vermeksizin bulduğu her şeyi yiyen obur kişi olarak söylenebilir.⁹

- **(Culinology) Moleküler Gastronomi**

Herve This adlı Fransız kimya doktorunun “Lezzetin Bilimini Keşfetme” adlı kitabını ortaya çıkarması ve kimya bilimini gastronomi bilimiyle birleştirerek farklı bir yolla yemek konusuna bakması ve ünlü gastronomların tadın fizyolojisini anlama çabaları sonucu “Moleküler Gastronomi” adı altında yeni bir kavram meydana gelmiştir. Moleküler Gastronomi, “lezzetli olmanın bilimi” yani “yiyecek ve içeceklerin zevk veren özelliklerinin bilimsel olarak incelenmesi” olarak tanımlanabilmektedir.¹⁰

⁷ Füsün Ercan Kalaycı, “Gurme Yiyelim Gurme Konuşalım”, **Bizim Anadolu Dergisi**, ‘t.y.’, s.24
15.08.06

⁸ Vefa Zat, “Gurmelik Üzerine”, **Gusto Dergisi**, Ocak -2005, Sayı 45, s.62

⁹ Siyma Aksekili, “Ziftin Pekini Yiyin”, **Derki Dergisi**, Sayı 33, s.2

¹⁰ Arman Kırım, “Moleküler Gastronomi”, **Hürriyet Gazetesi**, 05.02.06

Moleküler Gastronomi ile yiyeceklerin besin değeri ve insan sağlığına olan yararları gibi konuların incelenmesi gibi bilimsel bir yaklaşım yerine; fiziksel ve kimyasal araştırmalarla desteklenen farklı-yeni lezzetlerin meydana çıkarılması amaçlı faaliyetlerde bulunmaktadır.

- **(Fusion Cooking) Füzyon Mutfak**

Kelime anlamı “erime, birleşme, biraraya gelme, birleştirme” olan füzyon; farklı uluslara ait mutfak kültürlerinin, tekniklerinin ve malzemelerin aynı tabakta birleştirilmesi ancak sonuçta tabakta tek bir ulusal özelliğin çıkmamasıdır. Aynı zamanda adı geçen kavram, yemeğin ve mutfağın “küreselleşmesi” anlamını da taşımaktadır.¹¹ Bu noktada denilebilir ki “füzyon mutfak” kavramı sayesinde dünya lezzetleri çok daha iyi tanıtılabilmektedir.

- **(Fast Food) Ayaküstü Yiyecek**

Günümüzde gıda tüketiminde rol oynayan çeşitli faktörler (sosyolojik, psikolojik, kültürel, demografik, bölgesel) sonucunda, ayaküstü yemek alışkanlığı oluşmuştur. Başlangıcı 1940’lı yıllara dayanan ayaküstü yiyeceklerin, çıkış noktası da Amerika Birleşik Devletleri olmuştur. Bu beslenme anlayışı, zaman içerisinde bütün dünyaya yayılmış ve Türkiye’ye de 1986 yılında girerek, iş hayatının yoğun temposundan dolayı yemek yemeğe uzun süreli vakit ayıramayan toplumun kısa zamanda elde ettiği bir beslenme alışkanlığı haline gelmiştir. Nitekim ayaküstü yemekler, çabuk hazırlanıp servis edilebilen ve tüketiciyi doyuran yiyeceklerdir. Hamburger, pizza ve patates kızartması gibi yiyecekler hem doyurucu hem de kısa zamanda temin edilebilen ayaküstü besin maddeleridir.¹²

Ayaküstü yiyecekler, hızlı tüketimi ve ekonomik olması sebebiyle tercih edilmektedir. Lokanta ve restoranlarda garsonların hizmet vermesi ve bununla beraber bahşiş sisteminin

¹¹ Arman Kırım, “Füzyon Mutfağı Nedir Bize Ne Kadar Uyar”, **Hürriyet Gazetesi**, 12.06.2005

¹² Eric Schlosser , **Hamburger Cumhuriyeti: Amerikan Fast Food Kültürünün Karanlık Yüzü**, Metis Yayınları, Çev: Hayrullah Doğan, İstanbul, 2004, s.216

olması, daha pahalı bir hizmet anlayışına neden olmaktadır. Oysa ayaküstü yiyecekler daha ekonomik olup, insanların ev dışında da yeme arzularını gidermektedir.¹³

Fast Food yemek anlayışının ekonomikliği ve pratikliği ile cazip görüntüsünün ardında zararlı bir alışkanlık haline dönüştüğü uzmanlar tarafından belirtilmektedir. Ayrıca bu yemek alışkanlığının, toplumların geleneksel yemek kültürlerini de yok ettiği düşünülmektedir. Ayaküstü yiyeceklerin; fazla kalorili, yağlı ve tuzlu besin maddeleri içerdiği, dolayısıyla da zaman içinde (obezite) şişmanlık hastalığı, kalp hastalığı, felç ve tansiyon gibi çeşitli hastalıklara sebep olduğu gözlenmektedir.¹⁴

Ayaküstü yiyeceklerin özellikle çocuklar ve gençler tarafından tercih edilmesi, genç nüfusun yetersiz, dengesiz ve sağlıksız beslenmesine yol açmaktadır. Fast Food ürünlerde genelde hayvansal yağ kullanımı olduğu ve besin maddelerinin doymuş yağ asidi içerdiği tespit edilmektedir. Bu ürünlerde ayrıca A, C vitamini ve kalsiyum yetersizliği olmaktadır. Bu bağlamda, yiyecekler yağda kızartma yöntemiyle hazırlanmakta ve aynı yağ birkaç defa kullanılmaktadır. Neticede hem kızartma esnasında E vitamini kaybı oluşmakta, hem de kullanılan yüksek ısı sağlığı bozucu etmenlerin oluşumuna zemin hazırlamaktadır. Ayaküstü beslenme şeklinin hijyenik ortamlarda yapılmaması da enfeksiyon riskini artırmaktadır. Gerek besinlerin içeriği, gerek hazırlanma koşulları sonucunda çok çeşitli hastalıklar ortaya çıkmaktadır.¹⁵

Ayaküstü beslenme tarzı, Amerika ve Avrupa'da olduğu gibi Türkiye'de de yaygın bir kimlik kazanmıştır. Anılan beslenme alışkanlığı, yufka veya ekmek arası hazırlanan pratik malzemeler yani öğün geçiştiriciler ile ve pideci, kebabçı, muhallebici gibi işletmelerin varlığıyla Türklerin geçmişinde de yer almaktadır. Son yıllarda değişen tek şey; kebabın yerini hamburger, pidenin yerini pizza, sütlü tatlıların yerini pasta almaya başlamıştır.¹⁶

¹³ Korkmaz Alemdar, "Ayaküstü Yemek Yeme Üzerine", **Bilim ve Aklın Aydınlığında Eğitim Dergisi**, 2004, No:57, s.134-136

¹⁴ "Fast Food Yiyeceklerde Denizdeki Kadar Tuz Var", **Afiyetle.com**, www.afiyetle.com/2367-Fast_food_yiyeceklerde_denizdeki_kadar_tuz_var.html, 15.10.2009

¹⁵ "Fast Food Dünyası", **Türk.Net Sağlıklı Yaşam**,

http://saglik.turk.net/Guncel_Home.asp?Guncel_ID=242&whichpage=&pagesize=, 't.y.'

¹⁶ Ayşe Baysal, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1993 b, Yayın No:3, s.16

“Bir görüşe göre; Fast Food kuruluşları hem Amerikan toplumunu hem de diğer ülkeleri “McDonaldslaştırır” yani “Amerikan kültürü” kalıbını insanlarda alışkanlık yaratarak benimsetir” şeklinde ifade edilmiştir. Anılan görüşte, “burger” kavramı Amerikan hayat tarzının bir simgesidir.¹⁷

- **Fast Food Karşısı Slow Food**

“Slow Food”, yemek pişirme sanatında araştırma/geliştirme yapan ve uygulayan akımın adıdır. 1989 yılında İtalya’da sosyolog, gazeteci Carlo Petrini tarafından Roma meydanına Mc Donalds açılmasına tepki olarak başlatılmıştır ve 80.000 üyesi ile tüm dünyada yankı bulmuştur. Geleneksel lezzetlerin kaybolmasını önlemek ve ayaküstü hızlı yemek anlayışıyla mücadele etmek amaçlı kurulmuştur.¹⁸

Sloganı “iyi, temiz ve adil” olarak tanımlanmaktadır. İyi bir yemek, sağlıklı ve lezzetli besinleri bir arada sunmakla olur. Bitki ve hayvanlardan sağlığı tehdit etmeyecek ölçüde yararlanmakla olur. Temiz gıda ise; insan vücudu ve tüm gezegen (eko sistem) için besleyici ve hijyenik koşullarda hazırlanmış, kimyasalların-katkı maddelerinin olmadığı yiyeceklerle olur. Gıda evrensel bir doğrudur. Yemek herkes için adil olmalıdır. Burada işçi, köylü, küçük üretici haklarına da önem verilmesi gerektiği ortaya konulmaktadır.¹⁹

Yiyecekler; doğaya, insan sağlığına ve hayvan refahına zarar vermeden üretilmelidir. Biyoçeşitliliği korumak, yerel olana dönmek, çevre duyarlılığını artırmak ve insana odaklanmak bu hareketin temel misyonudur.²⁰ Slow Food, “yemekleri ufak porsiyonlarda, tadımlık olarak ve şaraplarla eşleştirerek sunarken, aynı zamanda yemeğin keyfinin çıkarılmasını temsil etmektedir.” Anılan anlayış doğrultusunda, gidilen bir restoranda yemekler önceden hazırlanıp ısıtılarak müşteri önüne servis edilmemektedir. Müşteri bu restoranlarda, hızlı yemek sunan mekanlara göre daha fazla beklemesine karşın, besin değerleri kaybolmamış ve sağlıklı koşullarda o anda hazırlanmış yemeklerle

¹⁷ George Ritzer, **Toplumun McDonaldslaştırılması**, Çev: Şen Sür Kaya, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, Haziran 1998, s.44

¹⁸ “Slow Food nedir?”, **Slow Food**, www.toprakana-slowfood1.blogspot.com/, 15.05.2009

¹⁹ “What is Slow Food”, **Slow Food USA**, www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/good_clean_fair/, ‘t.y.’

²⁰ “Carlo Petrini”, **Gıdanın Geleceği**, <http://gidaningelecegi.kobisun.org/node/5>, ‘t.y.’

karşılaşmaktadır.²¹ Bu düşünce sistemi ile sağlıklı hizmet anlayışı ve beslenme tarzı ile bilinçli bir üretici ve tüketici yaratılması amaçlanmaktadır.

Ülkemizde de Fast Food yemek tarzına karşıt bir girişimcilik örneği, Slow Food hareketinden esinlenerek, 1999 yılında gazeteci Ümit Sinan Topçuoğlu ve Karaköy Güllüoğlu firmasının sahibi M.Nadir Güllü tarafından oluşturulmuş olan “Sefer Tası Hareketidir”. Sefer Tası Hareketi, adına ismini veren sefertası kullanımının artırılması amacıyla yola çıkarak, yöresel ve sağlıklı beslenme tarzına yönelimi amaçlamaktadır.²²

1.1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

“İnsanın hem et hem otlarla beslenmesinin nedeni başka bir tercihi olmamasıdır. Bu bir zevk meselesi değildir” der bir düşünür.²³ İnsanoğlu varoluşundan bu yana yaşamını sürdürebilmek için, yemek yemenin bir zorunluluk olduğu gerçeğini koşullar karşısında keşfetmiş; böylece et ve ot hayatının vazgeçilmez besin kaynakları haline gelmiştir. Yemek kavramının oluşması da klişe bir soru haline dönüşmüş olan “yemek için mi yaşamalı, yaşamak için mi yemeli” felsefesini insanın karşısına çıkarmaktadır. Oysa ki yemek kavramı evrenselleşip anlamı derinleştikçe, bu felsefenin geçmişte daha fazla önem arz eden bir konu olduğu ve şimdilerde daha farklı soruların kafaları kurcaladığı söylenebilir.

İlk çağ dönemi, insanın yaşamak için yediği ve hatta ne yediğini bilmeksizin sadece yaşama amacıyla yediği zamanlardır. Eti pişirme gibi bir yöntem ateş bulunmadan önce keşfedilmediği için, etin yumuşaması için bekletildiği de bilinmektedir. O nedenle anılan dönem “leş” yemeklerin bile önceleri başka tercih olmaksızın yenildiği ilkel bir zaman dilimidir.

İnsanın etobur hayvanı veya otobur hayvanı yemeyi tercih sebebi yapmadığı, koşullar doğrultusunda evcilleştirilebildiği için otobur hayvanın yenmesi muhtemel hayvan olduğu da kabul edilen bir gerçekliktir. O nedenle etoburlar avlansa dahi yenmeyen hayvanlar olarak

²¹ Tuğrul Tunalıgil , “Slow Food İnsanlara Sosyalleşme Sağlıyor”, **Pazar Vatan**, 23.03.2008

²² “Sefertası Hareketi”, **Amerikan Tipi Endüstriyel Fast Food Karşıtlarının Düşünce ve Eylem Platformu**, (t.y) www.sefertasihareketi.org , 15 Mayıs 2001

²³ Gilles Fumey, Olivier Etcheverria,, **Dünya Mutfakları Atlası**, Eylül 2007, s.10

kabul görmüş ve bu hayvanlar zamanla derisinden vs. yararlanılarak farklı amaçlarda kullanılmaya başlanmıştır.²⁴

Ateşin bulunması sonucu, insanlar yemeklerini pişirerek beslenmeye; lezzeti arttırma ve çığnemeyi kolaylaştırma amaçlı çeşitli yöntemler aramaya başlamışlardır. Yabani bitkileri ehlileştirerek üretilen bitkileri de saklama yoluna gitmişlerdir. Bitkilerden yararlanıldıkça, ekip-biçme faaliyetleri ve toplayıcılık faaliyetleri de avcılığın yanı sıra ortaya çıkmıştır. Böylece et ağırlıklı beslenmeden öte, ot ağırlıklı beslenme şekli artarak, bütün bunlara bağlı olarak yemek türleri ve biçimleri gelişim göstermiştir. Medeniyetin temelleri atıldıkça, ateşle beraber ilerlemeye başlamış olan pişirme yöntemleri beraberinde, önceleri hayvanların kemiklerinden-kabuklarından üretilen ve zamanla maden işlenmesiyle metal kaplara dönüşen kap kacakların kullanımını gündeme getirmiş ve böylece mutfak düşüncesinin ilkel çağlarda oluşum göstermeye başladığı belirlenmiştir.²⁵

Tarihte ilk yemek tariflerinin M.Ö.I.y.y ile M.S.III.y.y arasında yaşamış yemek meraklıları Latin Apicius'lar tarafından ortaya çıktığı düşünülmektedir. Ayrıca Mezopotamya arkeologları tarafından, M.Ö. 1700'e ait yemek tarifi niteliğinde çivi yazısıyla yazılmış kil tabletlere rastlanmaktadır. IX.y.y rölyepleri de bir yemeğin hazırlanışında, hayvanın kesimi-ayıklanması, fırında ekmek pişirme, bir yemeğin odun ya da kömür ateşinde pişirilmesi, yemeğin son şeklini alıp kap kacağa konması aşamasına değin çeşitli şekillerde rölyeplerde resimlerle anlatılmıştır.²⁶

Kap kacak, Orta Asya Türklerinden gelen bir sözcüktür. "Ka" zarf ve kap anlamına gelmekte; "kakaca" da, içine sulu şeyler konulan kap anlamındadır. Kap kakaca birleştirilip zamanla kap kacak kelimesi oluşmuştur.²⁷ M.Ö.6000 yılına değin yiyecekler açıkta pişirilirken, bu tarihten sonra kap içinde yemek pişirilmeye başlandığı görülmektedir. Bununla beraber pişirme yöntemleri de çeşitlenmiş, günümüzde 'baharat' dediğimiz

²⁴ Murat Belge, **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**, İletişim Yayıncılık, 10. b.s, İstanbul , 2008, s.34, 35

²⁵ Nevin Çiğirim, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yerine Bir Bakış**, Ankara, Yayın 28, Şubat 2001,s.50

²⁶ Gilles Fumey-Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası : Asurlularda İlk Yemekler**, NTV yayınları Doğuş Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.Ş., Çev: İsmail Yerguz, Eylül 2007, s.11

²⁷ Selma Birer, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu**, Ankara, Ekim 1997, s.57

yemeklere lezzet veren çeşniler kullanılmaya başlanmıştır. Zamanla toplumlar arasında yiyecek alışverişleri ortaya çıkmış, yiyecekler ticaretin önemli bir bölümünü oluşturmaya başlamıştır. Böylece yeryüzünün çeşitli bölgelerinde yetişen yiyeceklerin bilinirliği oluşmuş, her bölgede o yerin coğrafi özellikleri ile paralel olan kendine özgü yemekler ve pişirme yöntemleri ortaya çıkmıştır.²⁸

Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının temellerinin Mezopotamya'da atıldığı tespit edilmiştir. Zaman içerisinde bu mutfak, Anadolu ve Çin mutfağı olarak ayrılmıştır. Çin mutfağı Japon mutfağını- Anadolu mutfağı da Mısır mutfağını geliştirmiştir. Mısır mutfağının da (Grek) Eski Yunan mutfağını etkisi altına aldığı saptanmıştır. Grek mutfağı da böylece Roma mutfağını etkilemiş ve derken bundan Fransız mutfağı etkilenmiş ve sonrasında da Fransız mutfağı İngiliz mutfağına ilham kaynağı olmuştur. Bütün bu etkileşimler sonucunda, milletlerin kendi benliklerini yansıtan mutfak kültürleri oluşum göstermiştir.²⁹

Ticaretin gelişmesiyle beraber insanlarda hazır yemeğe karşı bir talep yaratılmaya başlanmıştır. Oluşan talebi karşılama amaçlı, başta Avrupa'da olmak üzere, tüm dünyada yiyecek içecek hizmeti sunan Han ve Kervansaray adında konaklama tesisleri açılmıştır. Orta Çağ döneminde "Aristokrasi" yiyecek ve içecek hizmetlerinin gelişmesinde fazlasıyla etkili olmuştur. Bu dönemde zengin derebeylerinin düzenledikleri ziyafet organizasyonları, yemek yemenin zenginler için lüks bir ihtiyaç haline dönüşmesini sağlamıştır. İlk Gurme Yemek Kitabı, XIV.Louis denetiminde 1651 yılında François Pierre de la Varenne tarafından yayımlanmıştır. Yemek yemenin "yaşamak için yeme" anlayışının dışında bir oluşumla, halkın da haz aldığı zevkli bir gereksinim haline dönüşmesi ise; 1765 yılında ilk restoranın Paris'te açılmasıyla başlamıştır. Avrupa'da Han ve Kervansaraylardan ayrı olarak restoranların faaliyete geçirilmesi, Amerika'dan daha önce olmuştur. Zira Amerika'da 1880'deki Sanayi Devrimi ile beraber restoranlar kurulmaya başlamış ve ilk kafeterya New York'ta açılmıştır.³⁰

²⁸ Fevzi Halıcı, Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme: **Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek**

Alışkanlıkları, Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982, s.44

²⁹ Nevin Çiğirim, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış**, Ankara, Yayın 28, Şubat 2001, s.50

³⁰ Dennis L. Foster, **Food and Beverage: Operations Methods and Cost Controls**, McMillan/Mc Graç-Hill, Westerville, 1992, s.3

Milano’da Santa Maria dele Grazie Manastırının duvarında yer alan, Venedikli ressam Veronese’in eseri “Son Akşam Yemeği” adlı tablo, ziyafet masasını konu alan ve mükemmel bir sofranın tasvir edildiği en güzel örneklerdendir. Ressam, eserlerinde ziyafet sofrası temasına yer verirken, görkemli sofralarıyla ünlü Roma ziyafetlerine de yer vermiştir.³¹ Böylece yemek yemenin incelikleri, sofranın nizamı gibi adabı muşeret kuralları tablolarında yerini bulmuştur.

1.1.3. Gastronomide Yer Alan Diğer Kavramlar

Gastronomi bilimi, Slow Food, Toplam Kalite Yönetimi, Hijyen-Sanitasyon ve Etik gibi turizmde değer taşıyan kavramlarla iç içedir. Bu kavramlar aşağıda ayrıntılarıyla ele alınacaktır.

- **Gastronomide Slow Food**

Gastronomide (Slow Food) yavaş yemek kavramı, daha önce de değindiğimiz gibi mutfak mirasına sahip çıkılmasını, yerel ürünlere değer verilmesini ve yemek kültürünü keşfetmeyi sağlayan bir anlayışa hakimdir. Slow Food, Gastronomi Turizmine destek veren akımdır. Bunun nedeni, bütün dünyayı saran ve küreselleşen Fast Food akımı; dünyadaki yöresel tatların, sofranın geleneklerinin hızla körelmesine neden olmuştur ve Slow Food bu olumsuz ilerlemenin önüne geçmeye çalışmaktadır.

Slow Food felsefesine göre; yemek yemenin, yaşamın temeli olduğu belirtilmektedir. Yemeklerin kalitesini yükseltmek ve yemek yemeğe zaman ayırmak, insanın yaşamdan zevk almasını sağlayacak en basit yol olarak düşünülmektedir.³²

Günümüzde yavaş kelimesi, Slow Food hareketi öncülüğünde, değişik kavramların da ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yavaş şehirler (Citta Slow-Slow City), yavaş ev (Slow Home), yavaş seyahat (Slow Travel), yavaş uçuş (Slow Flying), yavaş tasarım (Slow

³¹ Fermani Maviş, **Otel İşletmeciliği İlke ve Kavramları**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir Meslek Yüksek Okulu, Eskişehir , No:843, Yayın No:1, 1994

³² H.Rıdvan Yurtseven, Slow Food Felsefesi, **Slow Food ve Gökçeada: Yönetimsel Bir Yaklaşım**, Detay Yayıncılık, 2.bs., Mayıs, 2007, s.27

Design), yavaş moda (Slow Fasion), yavaş arabalar (Slow Cars) gibi yavaş (Slow) kelimesi her kelimenin başında kavramların anlamını farklı boyutlara taşımıştır.

Şimdilerde Türkiye’de ilk yavaş şehir adayı “Seferihisar”dır. Seferihisar’da, “okullarda lezzet tanıtımı ve gastronomi eğitimi” verilmesi planlanmıştır. Bir ilin yavaş şehir statüsünde olabilmesi için yerel olana yönelinmesi, geleneklerin yaşatılması, teknolojinin olanaklarından “azami şekilde” yararlanılması gerekir. Yavaş şehir olan bir yerde Fast Food zincirleri yasak olacak ve organik ürünlerin üretilmesi ve tüketilmesi desteklenecektir.³³

• **Gastronomide Toplam Kalite Yönetimi**

“Toplam Kalite Kontrolü”; işletmelerin uzun süre başarısını sağlayan bir kontrol sistemi ve “Kalite Yönetimi”; işletmedeki herkesi bir araya getiren, çalışma ortamı ve ürün kalitesinde ilerleme olanağı sağlayan bir yönetim şeklidir: “Toplam Kalite Yönetimi”, bu iki kavramın birleşimiyle oluşmuştur.³⁴

Toplam Kalite Yönetimi’nin üç boyutu olduğu söylenebilir:³⁵

- **Ürün ve Hizmet Boyutu:** Müşterinin, sunulan hizmet veya ürünün kalitesinden tatmin olduğu derecedir.
- **İnsan Boyutu:** Müşterinin, ürün ya da hizmeti sağlayan insanlarla kurduğu ilişkilerinde ulaştığı memnuniyet derecesidir.
- **Süreç Boyutu:** Müşterinin, ürün üretimi ya da sunumu esnasında, işletme içi iş sürecinde ulaştığı memnuniyet derecesidir.

Bu üç boyut, müşteri ve çalışan için olumlu gerçekleştiği takdirde, o yerde Toplam Kalite Yönetimi uygulamasının varlığından söz edilebilir.

³³ Ayten Serin, “Hürriyet’te Haberini Okuyup Salyangoz Logosu İçin Başvurdular”, **Hürriyet Gazetesi**, www.hurriyet.com.tr/pazar/11957876.asp, 28.06.2009

³⁴ R.R. Lakhe, R.P. Mohanty, “Total Quality Management Concepts, Evolution and Acceptability in Developing Economies”, **MCB International Journal of Quality & Reliability Management**, Vol.11, Issue 9, 1994, s.34

³⁵ R.C. Price, G.P. Gaskill, “Total Quality Management in Research-Philosophy and Practice”, *Total Quality Management-3: Proceedings of 3rd International Conference*, IFS Ltd, Springer-Verlag, London, 1990, s.77-78

Günümüzde işletmeler en alt kademedeki işçiden, yöneticiye kadar “kalite” yi işletme misyonu olarak benimsemişlerdir. O nedenle işletmelerin kaliteyi elde etme çabaları içinde “Toplam Kalite Yönetimi’ne” sıkça başvurulmaktadır.

Özellikle turizm sektöründe 15-20 yıldır kalite kavramı önem kazanmış, ürün ve hizmette kaliteyi sağlama ve sürdürme anlayışı işletmelerin temel hedefi haline gelmiştir.

Gastronomi işletmelerinin özenle üzerinde durduğu konulardan biri olan “Kalite Kontrol” ise; müşteri taleplerinin en iyi şekilde karşılanabilmesi için, yiyecek içecek ve-veya hizmetin, üretimin her aşamasında denetlenmesi işlemidir. Bu işlem, yiyeceğin üretiminden servis edilmesine kadar olan süreçteki kaliteli hizmetin ölçüm zincirini oluşturur. Kaliteyi oluşturmak gayretiyle başlatılan işlemler ve sonrasında yapılan denetimler, gastronomi faaliyetlerinin tümünü kapsıyorsa bu durum da “Gastronomide Kalite Yönetimi” olarak adlandırılmaktadır.³⁶

- **Gastronomide Hijyen ve Sanitasyon**

Gastronomi, tat alma, içki üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik bozulmalarının önlenmesi için sağlık bilgisi (hijyen) ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerinin geliştirilmesi gibi faaliyetleri içeren çok boyutlu ve çok disiplinli bir bilimdir.³⁷

Yiyecek- içecek işletmeleri; yemeğin hazırlanmasından sunumuna kadar olan süreci ve koşulları ele alan bir disiplindir. Yemeğin hazırlandığı arka fon; stoklama, temizleme, ayıklama, pişirme, soğutma vs.. gibi işlemlerin gerçekleştiği mutfağın olduğu bölümdür. Sunumun yapıldığı vitrin bölümü; restoranın ön bölümü, müşteriyle sıcak temasın gerçekleştiği alandır. Bir yiyecek- içecek işletmesinde göze hitap eden bölüm her ne kadar masaların, sandalyelerin konulduğu, konukların ağırlandığı yer olsa da işin arka boyutu da kalitenin ve markalaşmanın sebebini yaratan yerdir. Yemekleri hazırlayan aşçının sanatı

³⁶ Hüseyin Altınel, **Gastronomide Menü Yönetimi**, İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2009, s.23-24

³⁷ Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü, www.okan.edu.tr/UserFiles/File/gastronomi.doc

restorana gelir getirebileceği gibi, kötü bir aşçının hazırlayacağı lezzetsiz yemekler talebi azaltabilir. Ama her şeyden öte, hazırlanan yemeklerin sağlıklı koşullarda hazırlanması, temizlik ve hijyen kurallarına uygun hareket edilmesi, işletmelerin üzerinde önemle durması gereken bir konudur.

Hijyen kavramının kökeni Yunanca'dan gelmektedir. “Yunan mitolojisinde sağlık tanrıçası anlamını taşıyan kavram; günümüzde sağlığın korunması, geliştirilmesi sürdürülmesi ve sağlık için yararlı davranış ve uygulamaların yapılması” olarak tanımlanmaktadır.³⁸

İnsan hayatının önemli bir parçası olan besinler, hijyenik olmayan ortamların kullanımı sonucu, sağlıksız hale gelmekte ve insanlar üzerinde sağlık problemlerine yol açmaktadır. Gıdalarda çeşitli bakteriler bulunmaktadır ve bu bakterilerden bazıları gıdalarda bozulmalara neden olabilmektedir. Bazı yiyeceklerin de çiğ olarak tüketimi sonucu, besin zehirlenmelerine neden olan bakteriler bulunmaktadır. Bu nedenle gıda üretiminde hastalıklara karşı gerekli tedbirlerin alınması gereklidir.

Yiyecek ve içecek işletmelerinin hizmetlerinden yararlanan kişilerin bu işletmelerden temel beklentisi, servis ve mutfak bölümünde sağlıklarını tehdit etmeyen steril koşulların sağlanmasıdır. Nitekim hizmet alan kişiler; gittikleri mekanda besin zehirlenmesi, salgın hastalık, yiyecek içecek içinden kıl vb. şey çıkması gibi olumsuzlukları yaşamaksızın, olumlu bir imajla mekanı hatırlamak isterler.³⁹

Sanitasyon kelimesinin kökeni Latince'de sağlık anlamına gelen “sanitas” kelimesidir. Sanitasyon geniş anlamda insan sağlığının iyileştirilmesi, korunması ve sağlığın tekrar kazanılmasında uygulanacak prensipleri içermektedir. Yiyecek sektöründe ise sanitasyon denilince üretim, hazırlama ve servis aşamaları başta olmak üzere, yiyeceklerin gereken hijyenik koşullarda bulunması” anlaşılmaktadır. Uygulanış açısından sanitasyon, yiyeceklerin

³⁸ “Hijyen, Kişisel Hiyen ve Temizlik”, **Sağlık Bilgileri**,
www.zehirlenme.blogspot.com/2007_09_06_archive.html, 09.06.2007

³⁹ Şehnaz Demirkol, **Turizm İşletmeleri**, Bölüm 4: Yiyecek İçecek İşletmeleri, Değişim Yayınları, , 2.bs., Sakarya, Mart, 2009, s.151

hazırlanış, üretim ve depolama evreleri esnasında temiz ve tek örnek bir çevrenin sağlanması amacını taşıyan tüm hijyenik çalışmalardır.⁴⁰

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) kavramı, gıda güvenliğinin sağlanması ihtiyacına sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistemdir. Bir gıda zincirinde hammadde temininden başlayarak, gıda hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama ve nakliye gibi gıda zincirinin her aşamasında tehlike analizleri yaparak, gerekli yerlerde kritik kontrol noktaları belirleyen ve bu noktaları izleyen, herhangi bir problemi de henüz oluşmadan önleyen bu sistemde belirli normlara uygun güvenilir gıdaların üretilmesi sağlanmaktadır. HACCP, her ölçekteki kuruluşa uygulanabilen, bir gıda güvenliği sistemidir.⁴¹

Gıda güvenliği göz ardı edilemeyecek ya da riske atılmayacak kadar hassas ve önemli bir konudur. Tüketilmesi insan sağlığına zarar vermeyecek gıdaların üretimi, ancak yiyecek içecek işletmelerinin hijyen ve sanitasyon uygulamalarına önem vermesiyle gerçekleştirilebilir. Günümüzde gıda kaynaklı hastalıkların artışı, uluslararası kuruluşlar ve devletleri harekete geçirmiş, gıda üretiminde sağlıklı koşulların sağlanmasını standart haline getiren yasal düzenlemeler oluşturulmuştur. İşletmelerin bu yasal düzenlemelere uygun üretim gerçekleştirmeleri hem ekonomik kayıpları önleyecek hem de toplum sağlığına olumlu katkıda bulunacaktır. Bu konuda ise; işletme sahiplerine ve standartları uygulayacak olan personele büyük sorumluluk düşmektedir.

- **Gastronomide Etik**

Etik, kökeni Eski Yunan'a dayanan bir kelimedir. Etik daha çok ahlak üzerinde konuşmakta, tartışmakta, düşünmekte ve sorgulamaktadır. Anılan kavram, evrensel olup genel geçer kabul gören kuralları kapsamaktadır. Etik kavramına çok benzeyen ahlak ise; "ahlakla ilgili ve yöresel"dir.⁴²

⁴⁰ Norman, G.Marriot, "**Principles of Food Sanitation**", Chapman& Hall Inc,3 rd Edition, N.Y, 1994

⁴¹ "ISO 22000 HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi", **Standart Kalite**, www.standartkalite.com/haccp_iso22000_nedir.htm, 'çevrimiçi', 't.y.'

⁴² "Etik Nedir?", **T.C.Milli Eğitim Bakanlığı**, www.meb.gov.tr/duyurular/duyurular2009/etik/index.html, 'çevrimiçi', 't.y.'

Bir görüşe göre etik, “doğru ve yanlışın ahlaki ilkeler ve değerler doğrultusunda düşünülmesi” olarak tanımlanmaktadır. Başka bir görüşe göre ise; “doğru ve yanlışın, iyi ve kötünün, erdem ve erdemsizliğin sistematik olarak incelendiği bir disiplini” ifade etmektedir.⁴³

Her sektörde olduğu üzere, turizmde de etik kavramı hassas bir konu olup birçok konu ve sorun etik uygulamalar ile çözümlenmektedir. Bu bağlamda turizm endüstrisinde, doğal çevreye, sosyokültürel çevreye, turistlere ve çalışanlara etik olarak yaklaşılmalıdır. Çünkü turizmin gelişmeye, küresel vizyona olduğu kadar ahlaka da ihtiyacı vardır.⁴⁴

Turizmin her dalında; konaklama sektörü, ulaştırma sektörü vb. alanlarda etik önemli bir kavram olduğu gibi, yeme-içme sektöründe de anılan kavramın değeri yadsınamaz. Gastronomi (yeme içme kültürü) insan sağlığını ve mutluluğunu da etkileyen bir kavram olduğundan, bu alanda çalışan personelin de konuklara hassasiyetle yaklaşması gerekir. Bir lokantada çorbanın içinden sinek çıkması, servis personelinin laçka tavırları veya müşteriye ilgisizliği, mutfak personelinin yemeği özensiz hazırlaması ve hijyen kurallarına önem vermemesi vb. örnekler, çalışanların etik kurallara uygun davranışlar sergilemediklerinin birer göstergesidir. Bu durum yalnızca turizm sektörü için değil, her alanda iş ahlakının zayıflığını gösterir ve kişi o konuda ne kadar eğitilmiş olursa olsun, müşteri üzerinde yarattığı olumsuz imaj, o restoran/otel veya benzeri mekana gidişte sürdürülebilirliği engelleyecek bir neden olabilecektir. Bu bağlamda, kişinin kendisine gösterdiği özeni, iş ahlakı bilinciyle çevresine de göstermesi gerekmektedir.

Bir araştırmaya göre, turistler etiksel güven belgesine sahip tatil programı için ortalama % 5 daha fazla ödeme yapacaklarını belirtmişlerdir. Bu durum da tüketicilerin satın alma kararlarında işletmelerin etik davranışlarının ne denli etkili olduğunun göstergesidir.⁴⁵

⁴³ Ahmet Aktaş, Menü Kavramı ve Tarihsel Gelişimi, **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Livane Matbaası, 2.bs., Antalya, Ocak, 2001, s.66

⁴⁴ Alper Aslan, Metin Kozak, **Turizmde Gelişme ve Etik Sorunları: Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma**, http://eab.ege.edu.tr/pdf/6_1/C6-S1-M6.pdf, s.s.50-52

⁴⁵ Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, **Turizm İşletmeleri**, Bölüm 8:Uluslararası Turizm İşletmeleri, Değişim Yayınları, 2.bs., Sakarya, Mart, 2009, s.311

1.2.Gastronomi Turizmi

Turizm sektöründe talep karşısında arz kaynakları oluşmakta ve klasik tatil anlayışı olan “deniz-güneş-kum” tatilinin yanında, alternatif turizm çeşitleri ile yeni tatil anlayışları ortaya çıkarak, turizm sektörü her geçen gün yeni boyutlar kazanmaktadır. Turizm sektörü bu noktada; büyümek ve çeşitliliğini arttırmak için gastronominin çekiciliğinden yararlanmaktadır. Gastronomi, insanın temel gereksinimlerinden biri olan yeme-içme arzusunu tatmin eden, son yılların en revaçta konularından birisidir. İnsanlar gittikleri farklı ülkelerde, yeterince bilinçli olmadıklarından, alışık oldukları lezzetlerin dışında yemekleri denemeye çekinirler. Anılan konuda onlara yeterince yol gösteren kişiler-kurumlar olmadığında ise; klasik lezzetlerin dışına çıkmaksızın, gittikleri ülkenin kendine özgü tatlarını bilmeden ülkelerine geri dönerler. Örneğin; soğuk ülke insanları tatlı yiyeceklere, Akdeniz ülke insanlarına göre daha düşkündür. Soğukta üşümek amaçlı şekerin katıldığı lezzetler, sıcak ülke insanları için tuhaf gelebilir. Yeni tatları keşfetmenin zorluğu, toplumlar arasında daha çok hissedilen bir olgudur. Oysa ki; yabancı bir ülkeyi ziyaret eden kişi, gittiği yerin etnik, kültürel özelliklerini; o yere has tatları tanıyarak daha iyi keşfedecektir. Zira yemek kültürü, o yerin kendi öz benliğini oluşturan önemli bir unsurdur. Damak zevki konusunda özel ilgisi olan insanların, bu anlamda ilginç olan yerlere yaptıkları ziyaretlerden oluşan “Gastronomi Turizmi” karşımıza çıkmaktadır.⁴⁶

İnsanlar alışık olmadıkları tatlara, o yerde yaşadıkça alışabilirler. Türkiye’ye gelip de, hayatında kebab yememiş bir yabancı, belki başlangıçta yadırgadığı bu lezzetin zamanla kendisine güzel geldiğini, damağında hoş bir tat bıraktığını düşünebilir. Aslında bir çocuğun ana lisanı dışında, farklı bir lisanı ilk defa duyduğunda hissettiği farklılık duygusu, yemek kültürü için de söylenebilmektedir. Alışılmışın dışına çıkılan bir lezzet, kişinin sahip olduğu kültürel değerlerin dışında olduğundan, oluşan değişim toplumsal yapıda olduğu gibi, yemek kültüründe de kendisini gösterecektir. Çünkü insanlar, yaşadıkları toplumun her türlü kuralından etkilendikleri gibi, o toplumun yemek kültüründen de etkilenmektedirler. Maymun beyni, çekirge, köpek eti gibi herkesçe “yenilebilir diye tescillenmemiş besinler”i yiyen toplumların yedikleri şeyler, bazı kültürler için iğrenç kabul edilirken; otobur oldukları için

⁴⁶ T.C. Turizm Bakanlığı, **Turizm Terimleri Sözlüğü**, 1999, s.77

kesilmesi normal kabul edilen dana, sığır, kuzu vs. etlerinin yenmesi, olması gereken bir davranış olarak nitelendirilmektedir. Bu durum da aslında evrenselleşen bazı yargıların, insan beyninde baştan güzel-çirkin, ahlaklı-ahlaksız gibi tabuların oluşmasına sebep olduğunu göstermektedir.

1.2.1. Gastronomi Turizminin Amaç ve İşlevleri

Turizm sektöründe gastronomik aktiviteler günden güne değer kazanmaktadır. Ülke tanıtımında kültürel-tarihi mirasın yanında, yemek kültürüyle de ön plana çıkan ülkeler, bu özellikleriyle Gastronomi Turizminin önemini ortaya koymaktadırlar. İspanya'nın en önemli turizm gelirine sahip şehirlerinden birisi olan Barselona, turizm gelirinin % 30 dan fazlasını gastronomik faaliyetlerden karşılamaktadır.⁴⁷

Fransa için yemek kültürü, turizm pastasında gelir getirici önemli bir turistik unsur olmasına karşın, son yıllarda ekonomik krizden ülkedeki birçok restoranın olumsuz olarak etkilendiği ve mekanların birçoğunun iflas ettiği belirlenmiştir. Geleneksel öğle yemeği kültüründen uzaklaşan halk da, gastronominin geri plana itilmesinde önemli bir paya sahiptir.⁴⁸

Akdeniz ülkelerinin başta Fransa, İspanya, İtalya olmak üzere; turizmde rakiplerine fark atmasının temelinde yatan sebep, varolan kültürel ve doğal zenginliklerini en güzel şekilde pazarlamalarıdır. Turizmde tanıtım eksikliği olduğu sürece, bir ülkenin potansiyel değerlerini ön plana çıkartması beklenemez. Topluları diğer toplumlardan ayırt eden niteliklerinden biri de “yemek kültürü”dür. Zira her ülkenin bulunduğu coğrafi topraklar, o yerin iklim koşulları ile bağdaşan yemek kültürlerini oluşturmuştur. Akdeniz ülkelerinde yeşillik ağırlıklı beslenme görülürken, soğuk iklim kuşağı ülkelerde tatlı ağırlıklı beslenme şekli görülmesi, o bölgenin yaşamsal koşulları sonucu ortaya çıkmıştır.

Türkiye, orta kuşakta yer alan ve yılda dört mevsimi yaşayan, varolan doğal güzelliklerinin (fauna ve bitki örtüsü çeşitliliği) yanı sıra, tarihi ve kültürel mirasıyla da,

⁴⁷ Sinan Özedincik, , “Gürs: Gastronomi turizmiyle milyonlarca Euro kazanırız”, **Sabah Gazetesi**, 08.07.2007

⁴⁸ Ny Times, “Fransa'nın Gastronomi İkilemi”, **Taraf Gazetesi**, 25.09.2008

turistlerin çekim alanı bir ülke konumundadır. Bütün bunların sonucunda, yedi bölgeye ayrılmış topraklar üzerinde birbirinden lezzetli, her bölgenin kendisine has yemek çeşitliliği oluşmuştur. Bu bağlamda, turizmde önemli bir tanıtım aracı olan “gastronominin” değeri her bölgede vurgulanarak, varolan bölgesel lezzetler o yörenin çekim gücünü artıracak projelerle tanıtılmalıdır.

1.2.2. Gastronomi Turizminin Uluslararası Boyuttaki Yeri ve Önemi

Gastronomi, son yıllarda turizm sektörünün en çok ele aldığı konulardan birisi haline gelmiştir. Bunun nedeni, temel ihtiyaç niteliğinde olan yeme içme gereksiniminin karşılanma talebinin, tatilde dahi insanların en vazgeçilmez isteği olmasıdır. Bu bağlamda sunulan yemeklerin, kişilerin gittikleri yerde kaldıkları otelden memnuniyetle ayrılmasına veya tatminsizlik yaşamasına sebebiyet verdiği de belirlenmiştir. Turistik beldelerdeki her konaklama işletmesi bir bakıma tanıtım materyali konumunda olduğundan, hizmetteki aksaklıklar o yerin imajına gölge düşürmektedir. O nedenle, yıldızlı veya yıldızsız konaklama hizmeti sunan bütün işletmelerin, misafirlerine sanki kendileri orada konaklıyormuş duygusuyla en düzgün hizmeti sunması gereklidir.

Rekabetin boyutlarının arttığı, o nedenle hizmette kusursuzluğun ön plana çıktığı günümüz koşullarında işletmeler; müşteriye maksimum düzeyde tatmin etme amacı içinde hareket ederken, aynı zamanda müşteri sürekliliğini daim kılma amaçlı yeni stratejiler belirlemektedirler. Bu zorlu yarışta ortaya konan her yeni ürün veya yatırım projesi, işletme için fırsat yaratabileceği gibi tehdit de oluşturabilir. Gastronomi kavramı, turizm sektöründe önemi gitgide artan bir olgu olmasıyla beraber, doğru bir yatırım aracı olarak kullanıldığı zaman, gelecek vadeden bir ekonomik getiri kaynağı da olabilir. Bunun en güzel örnekleri gastronomik faaliyetlerden dolayı turistik imajını arttırmış olan İspanya, İtalya ve Fransa gibi Akdeniz ülkeleridir.

Günümüzde gastronomi, toplumların kendi içlerinde yaşadıkları bir konu olmanın ötesinde, ülke pazarlamasında-tanıtımında önemli pay sahibi bir olgu haline dönüşmüştür. Çeşitli festival ve sempozyumlar ile adı geçen kavramın değeri uluslararası boyut kazanmakta ve gastronomik aktivitelerin turizmdeki yeri böylece her geçen gün daha da artmaktadır.

1.2.3. Gastronomi Turizminin Türk Turizmindeki Yeri ve Önemi

Gastronomik aktivitelere verilen önemin uluslararası boyuttaki yeri kadar, gastronomi bilincinin ulusal boyuttaki önemi de göz ardı edilemez. Bir toplumda bireylerin iyi yemek yemek, iyi içki içmek ve iyi lokantaya gitmek gibi alışkanlıkları yoksa, o ülkede yiyecek içecek sektörünün gelişebilmesi şüphesiz zordur. Türk turizminde, gastronomi konusunda ciddi bir tanıtım sorunu yaşanmaktadır.

Yemek kültürünün uluslararası boyutta pazarlanmasından öte, kendi içerisinde bilinirliğini sağlamak da gerekir. Yedi bölgede farklı yöresel lezzetler bulunduğu halde, özellikle gençlerin Fast Food alışkanlığı elde etmesi sonucu yabancı toplumların yemek kültürlerine ilgi göstermeleri ve bu anlayışla yabancı markaların her yerde Fast Food zincirleri oluşturmaları, Türk yemek kültürünün tanıtımında aksaklıklara yol açmaktadır.

Gastronomi Turizminin, ülkemizdeki yeri şüphesiz büyüktür. Köklü bir yemek kültürüne sahip Türkiye, her bölgede oluşmuş coğrafi çeşitlilik avantajı sebebiyle, bölgesel farklı lezzetleri de içerisinde barındırma özelliği kazanmıştır. Ancak gastro seyahatlere paket turlarda önem vermeyen bir ülke olunması, Türkiye'nin ulusal ve uluslararası boyutta yemek konusunda etkinliğinin azalmasına neden olmaktadır.

Antalya'da Yiyecek İçecek Yöneticileri Derneği (YİYDER) ve Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi'nin yürüttüğü ortak çalışma ile üç kez düzenlenmiş olan 1., 2. ve 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumları ile Gastronomi bilinci ve kavramın Türk Turizmi'ndeki yeri ve önemi, sektör çalışanları ve akademisyenler tarafından sunulan bildirilerle ifade edilerek, yemek kültürünün gelişimine katkı sağlayacak yeni fikirler her yıl panellerde yer bulmaktadır. Böylece yemek kültürüne verilen değer, turizmciler tarafından sektör çalışanlarına ve sektöre ilgi duyanlara aşılarmaya çalışılmaktadır.

Turizm Yazarları ve Gazetecileri Derneği (TUYED)'in düzenlediği panelde, "Yabancı zincir otellerin Türkiye'ye girmesiyle birlikte, Türk gastronomisinde önemli bir sayfa açıldığı ve bu durumun da yabancı şef aşçıları ülkemize çektiği" belirtilmiştir. Bu gelişimin, aynı zamanda yeni bir Türk aşçı kuşağının yetiştirilmesinde rol oynadığı da ifadelerde yer almıştır.

Ayrıca panelde, fuar etkinliklerinin de Türk Mutfağı ve aşçılığının kendi ürünlerini sergilemesi açısından önemli bir tanıtım aracı olduğu tespiti üzerinde durulmuştur.⁴⁹

1.3. Mutfak ve Yemek Kültürü

Mutfak kelimesi, Arapça “tabak”, yemek pişirme, mastarı olan “matbah” dan gelmektedir ve Türkçe’de “mutfak” diye telaffuz edilerek günümüze ulaşmıştır. Farsça “aşevi, aşhane” gibi sözcükler ise “matbah” dan daha yaygın olarak kullanılmaktadır. Mutfağın sözlük anlamı ise; “yemek pişirilen yer”dir.⁵⁰

Mutfak kavramı; kültürel ve fiziki yönden farklı iki şekilde tanımlanabilmektedir: Mutfak kültürel olarak, ulusların beslenme ile ilgili kültürlerine verilen addır. Fiziksel tanımlamaya göre, “yiyecek içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren bir kültürel yapıdır.”⁵¹ Sosyal varlık olan insan için beslenme, biyolojik ihtiyaç olmasının yanında, kültürel bir gereksinimdir ve toplumların yeme-içme alışkanlıklarını da etkilemektedir. Böylece her toplumun yapısına özgü, mutfak ve yemek kültürü de oluşmaktadır.

“Mutfak kültürü” kavramı, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek ve içecek türleri, besin hazırlama, pişirme, saklama, servisi ve tüketme şekillerini içine alır. Yemek yeme alışkanlıkları kültürün bir parçası olması nedeniyle her toplumda farklılıklar gösterir. Bir toplumun beslenme kültürü, yaşam şekliyle yakından ilgili olduğundan, yaşam biçiminin değişmesi de beslenme kültürünün değişimine neden olur. Bu durum da, her ülkenin yemek kültürünün birbirinden farklılık göstermesini sağlar.⁵²

⁴⁹ “Yükte Hafif Gastronomi; Tanıtımda Ağır Basıyor”, **Tuyed (Turizm Gazeteci ve Yazarları Derneği)**, Panel 29, www.tuyed.org.tr/contdetail.asp?id=44, 01.11.2007

⁵⁰ Selma Birer, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç-Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu**, Ankara, Ekim 1997, s.57

⁵¹ Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s.3-4

⁵² Dilek Kaplan **Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma**, (Yüksek Lisans Tezi Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Ev Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Ankara, 2006) s.22

Mutfak kavramı, ilk insanla başlayan bir olgudur ve insanın evrimiyle birlikte zamanla değişim göstermiştir. Eski çağlarda zenginlerin evinde ayrı bir oda olan mutfak, VII.y.y dan itibaren salon yanında yer alan küçük bir bölüm olarak yemek tarihinde yerini almıştır. Evin bir bölümü olan mutfakta, yiyecekler yıkanıp temizlenerek ve sonrasında da pişirilerek, sunuma hazır hale getirilmekte veya dolaplarda saklanmaktadır. Tarih boyunca her toplumun kendine özgü mutfağı ve yemek kültürü olduğu gibi, toplumu oluşturan insanların da yaşam koşullarına paralel şekilde sınıfsal bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. “Köylü mutfağı, Soylu mutfağı ve Tüccar mutfağı” hep birbirinden farklı olmuştur.

Örneğin;

- Köylü mutfaklarında tencerede pişirme olgusu hakimdir. Çok sıcak sıvı içinde yemeği pişirme veya hafif ateşte pişirme görülmektedir. Köylü mutfaklarında yöreye özgü tarifler uygulanmaktadır.
- Kral ve prenslerin mutfaklarında (Soylu mutfağı), fırında pişirme olgusu hakimdir. Yiyecek şöminede, mangalda, fırında ya da yufka sacının güçlü ateşinde ızgara olarak pişirilmektedir.
- Tüccar mutfağında ise; tüccarların ticari hakimiyetleri sebebiyle mutfakları fazla yayılmıştır. Zanaat ürünleri olan çikolata, pasta, bira, şarap gibi ticari kaynaklarını gittikleri yerlere tanıtarak dünya markası haline getirmişlerdir.⁵³

“Bir ulusal mutfak, bir ulusal giysi kadar yansıtabiliyor tarihi, bütün bir hayat anlayışı ve dünya görüşünü.”⁵⁴

1.3.1. Türk Mutfağının Geçmişten Günümüze Evrimi

Türkler Orta Asya’da bozkır bölgelerinde ilk kez yerleşim göstermiş, geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlamış ve atlı göçebe hayatı sürdürmüşlerdir. Sığır, keçi ve koyunun etinden ve bitkisel besin olarak da öncelikle buğdaydan çeşitli şekillerde un, yarma, bulgur vs. olarak yararlanmışlardır. Sonbaharda nehir kıyılarında, ilkbaharda yaylalarda göçebe

⁵³ Gilles Fumey-Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası**, Çev: İsmail Yerguz, NTV yayınları Doğuş Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.Ş., Eylül 2007, s.22-24-26

⁵⁴ Gilles Fumey-Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası**, NTV yayınları Doğuş Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.Ş., Çev: İsmail Yerguz, Eylül, 2007

yaşamını devam ettirmişlerdir. Türk mutfağı, göçebe hayatın etkisiyle çeşitlilik kazanmış ve böylece değişik kültürlerle etkileşim sağlanmıştır. Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı, beraberinde zengin bir Türk yemek kültürü meydana getirmiştir.⁵⁵ Türk mutfağı malzeme olarak, koyun eti ve soğan ile özellik katarken yemeklere, pişirme yöntemi olarak kullanılan odun kömürü ve bakır tencereler de, Türk yemeklerinde farklılık sağlamıştır.⁵⁶

“Orta Asya Türk mutfağı” ise; Selçuklular ve Beylikler döneminde de mutfak ve beslenme alışkanlıklarını sürdürmüş, Osmanlı İmparatorluğu döneminde şekillenerek büyümüş ve giderek önem kazanmıştır. 19.yy'da uygarlıklarla etkileşim sonucunda, İngiliz ve Fransız mutfaklarının etkisi altında kalınmaya başlanmıştır.⁵⁷

Türk mutfağı; zamanla uygarlık içinde özel bir yere sahip olmuş ve yemek çeşitleri, sofraya düzenleri, pişirme usulleri, servis tarzıyla böylece özgün bir nitelik kazanmıştır. Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç ünlü mutfağından biri olarak sayılmaktadır. Türk mutfağı Anadolu'da yöresel bir kimlik kazanırken, saraylarda farklı bir gelişim izlemiş, halk mutfağından ayrı bir İstanbul mutfağı oluşmuştur. Oluşan bu yemek zenginliği günümüzde halen etkilerini sürdürmektedir.⁵⁸

1.3.2. Türk Mutfağı'nın Tarihsel Gelişiminin Dönemsel Olarak Tasnifi

Türk mutfağı geçmişten günümüze gelinceye dek, çeşitli evrelerden geçmiş ve Orta Asya dönemi mutfağı, Selçuklular ve Beylikler dönemi mutfağı, Osmanlılar dönemi mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olarak tarihsel bir süreç geçirmiştir.

⁵⁵ Nevin Çiğdem, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yerine Bir Bakış**, Ankara, Yayın 28, Şubat 2001, s.54-55

⁵⁶ Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bir Bakış**, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s.12

⁵⁷ Kamil Toygar, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler**, Ankara, Yayın No:29,Eylül, 2001, s.13

⁵⁸ Nevin Halıcı, **Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye-Eylül 1986**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Nurol Matbaacılık, Ankara, 1988, s.123

1.3.2.1.Orta Asya Dönemi Mutfağı (1038 yılı öncesi)

Türkler, Orta Asya'da M.Ö. 220 yıllarına kadar yaşamlarını sürdürüp, daha sonra Orta Asya'dan göç etmişlerdir. Üç kıtaya yayılıp, 120 devlet ve 17 imparatorluk kurmuşlardır.⁵⁹ Bu göçebe yaşamları sayesinde, gittikleri yerlerin kültürleriyle etkileşim halinde olarak zengin bir mutfak kültürü yaratmışlardır. Orta Asya'da yaşayan Türkler için yemekler, buldukları coğrafya ile sınırlı kalındığından, sebze ve meyve çeşitliliğinin de olmamasının neticesinde, genelde buğday unundan yapılmıştır. Orta Asya yemek mönüsü; hamur işleri, süt ve süt ürünleri, et ve etli yemeklerden oluşmaktadır. En çok tüketilen et “koyun eti” olmuştur.⁶⁰

Yoğurt, Orta Asya mutfağında sofraları süsleyen, yemeklere katılan veya yalnız başına tüketilen ve çok kullanılan besin olmuştur. Ekmek de, Orta Asya mutfağı yiyecekleri arasında önemli bir yer tutmuştur. Mantiya benzeyen “tutmaç”, arpa ununa pekmez katılarak yapılan “kavut” adı verilen tatlı, et yemeği olarak “bumbar”(bağırsak dolması), kebab çeşitleri, işkembe çorbası, kavurma, közleme, yahni, külleme, pastırma belli başlı yapılan yemeklerdir o dönemlerde. İçki olarak ise, kımız (kumuz), şarap ve boza tüketilmektedir.⁶¹

Türkler Orta Asya'da tarih sahnesine çıktıkları zamandan itibaren temel ekonomik kaynakları hayvancılık olmuştur. Bu nedenle hayvansal ürünler, Türk beslenme kültürünün ve sosyal hayatının belli başlı öğeleri olmuştur.⁶² Orta Asya Türk süvarilerinin atlarının terkinde süt tozu torbası bulunduğu ve ilk “süt tozu”nun bu dönemde kullanıldığı belirlenmiştir.⁶³ Kımız da ulusal bir Türk içkisi olup özellikle dini ve özel amaçlı ziyafetlerde tüketilmiştir. Tedavi edici özelliği ve besleyiciliğinden ötürü ilgi gören bir içki olmuştur. Kımız, kısrak sütünden elde edilen beyazımsı bir süt içkisi olarak tanımlanmaktadır.⁶⁴ Peynir, “irimcik” olarak adlandırılmış, beyaz peynir için “agrımışik” denmiştir. Orta Asya Türkleri

⁵⁹ “Türk Mutfağı”, **Türk Tanıtma Vakfı**, www.tutav.org.tr/pages/yemeklerimiz.html

⁶⁰ Dündar Denizler, “Türk Mutfağı Unutulmamalı”, **Türklerde Yeme İçme Kültürü ve Turizm Açısından Önemi Bildirisi**, Anadolu Üniversitesi e-gazete, <http://e-gazete.anadolu.edu.tr/ayrinti.php?No=6939>, 18.08.2008

⁶¹ “Aşçılık'ta Türk Mutfağı”, **Gezikolik.com**,

www.gezikolik.com/tr/Genel_Bilgiler/Turkiye/Ascilik_ta_turk_mutfagi/e_8980.aspx, 13.02.09

⁶² Kamil Toygar , Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler**, Ankara, Yayın No:29,Eylül, 2001, s.130

⁶³ a.e. ,s.133

⁶⁴ a.e. ,s.139

sütü yoğurt yapar gibi mayalayarak peynir yapmayı öğrenmişlerdir. Yağ günümüzdeki gibi süttten veya yoğurttan elde edilmektedir.⁶⁵ Anılan dönemde Türkler; zafer, doğum, düğün, yabancı elçi ziyaretleri ve ölüm törenlerinde “ziyafet” adı verilen yemekler düzenleyerek, sofraya ve yemek kültürlerini oluşturmuşlardır.⁶⁶

1.3.2.2. Selçuklular ve Beylikler Dönemi Mutfağı (1038-1299)

Selçuklular ve Beylikler döneminin önemli eserlerinden olan “Divanü Lugat-it Türk” adlı eserde yemekler ve “Kutatgu Bilig” adlı eserde de yemek törenleri ve sofraya kuralları üzerine bilgiler verilmektedir. Yine dönemin ünlü eseri olan “Dede Korkut Hikayeleri’nin” içeriğinde de dönemin yemeklerine değinilmektedir. “Selçuklular Dönemi’nde yemek kültürü açısından en önemli kaynak 13.yy’da yaşayan Mevlana’nın eserleri”dir.⁶⁷ Anılan dönemde, Orta Asya dönemi mutfağının izleri devam etmektedir. Yoğurt, yine sofranın en önemli besinlerinden birisidir. Evlerde yapılan yoğurt, çorbaların içerisine de katılmaktadır. Baga veya tahta kaşıklarla bu çorbalar içilmektedir. Selçuklularda yemek ve ikramlarda yoğurt daima sofrada yer alan bir besin maddesi olmuştur. Hatta yolculuktan dönen kişilere de ayrıran olarak yoğurt sunulmaktadır. Selçuklularda yoğurttan yapılan ayrıran, aynı isimle günümüzde de varlığını sürdürmektedir. O dönemlerde yoğurt, ayrıran yapımında kullanılmasının yanı sıra, kurutulmuş da tüketilmekte ve bir çeşit peynir olan yoğurda “kurut” veya “kuru yoğurt” denilmektedir. Kimi zaman da süt katılarak “ikdük” denilen bir yiyecek meydana getirilmektedir. Yine ayrıranın içine yaş ve kuru üzüm konularak “buldum” denilen yiyecek elde edilmektedir. Ekşi süttten de “sogut” denilen peynir elde edilmektedir. Pirinç ve sütle de günümüzde yaygın olan “sütlaç” yapılmaktadır. Süttten elde edilen bir başka yiyecek “yağ”, günümüzde aynı adla kullanılan bir tüketim maddesi olarak o çağlarda da kullanılmıştır.⁶⁸

Selçuklularda, kuşluk ve akşam yemeği şeklinde iki öğün görülmektedir. Günümüzde “Brunch” ismiyle anılan öğün, sabah ile öğlen vakti arasında yenilen yemek olup, Selçuklularda “**Kuşluk**” olarak adlandırılmaktadır. Akşam yemeği (zevale) ise; gün

⁶⁵ a.e.,s.141

⁶⁶ Deniz Gürsoy, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, İstanbul, Kurtiş Matbacılık, 1995, s.43

⁶⁷ Nevin Halıcı, Siniden Tepsiyeye Klasik Türk Mutfağı, Usaş Yayını, İstanbul, 1999, ‘çevrimiçi’ “Türk Mutfağı’nın Genel Yapısı ve Sınıflandırılması”, **Zaman Gazetesi**, 04.12.2009

⁶⁸ Kamil Toygar , Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler**, Ankara, Yayın No:29,Eylül, 2001, s.137-141-142-144

ağarmadan yenilmektedir.⁶⁹ Bu dönem; yemeklerde çeşitli pişirme teknikleri kullanıldığı, Türk Mutfağı'nın gelişimi için önemli bir süreçtir. Ayrıca Selçuklular zamanında Anadolu'da vakıf kurumları da geliştirilerek, kurum içinde oluşturulan imaretler halk ve kamu mutfağına dönüştürülmüştür.⁷⁰ Selçukluların günlük ihtiyaçlardan ziyade ileriye düşünmeleri, beslenme sistemlerinin esasını oluşturmuştur. Bu sistem, Türklerin seferlerde başarısını sağlamıştır. Nitekim yemek hazırlamakla uzun zaman harcamayan Türkler, at üzerinde dahi yemek yiyerek yemek süresinden kısılabilmişlerdir.⁷¹

1.3.2.3. Osmanlılar Dönemi Mutfağı (1299-1923)

Osmanlı İmparatorluğu'nun 1299'da kurulduğu bölgenin, üç tarafı denizlerle çevrili olan (Karadeniz, Akdeniz, Ege Denizi) bu üç denize bağlı olan iki boğaz (Çanakkale ve İstanbul Boğazları) ve onları birbirine bağlayan Marmara denizi gibi stratejik bir alan olması, bu denli zengin bir coğrafyanın nimetlerinden yemek konusunda da yararlanılmasını sağlamıştır. Oluşan coğrafi avantaj, iklim dolayısıyla da bitki örtüsü zenginliğine ve beraberinde de taze meyve ve sebze çeşitliliğine imkan yaratmıştır.⁷² Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak, padişah ve soylular için önemli yer tutmuş ve saray içindeki mutfaklarda, yemek pişirilen yerler haricinde helvahane, reçelhana, bulaşık yıkanan bakırhane, kapların kalaylandığı kalayhane, aşçı odası, koğuşlar, mescid, ambar, hamam gibi bölümler oluşturulmuştur. Mutfağın her bölümünde çalışan kişilerin ayrı görevleri bulunmaktadır. Padişahın yemeğini hazırlayan "kuşçubaşılar", şehzade-sultan-harem yemeklerini hazırlayan "has matbah aşçıları", saray içindekilerin yemeklerini hazırlayanlar ise "matbah-ı emire"dir.⁷³

Osmanlı'da mutfağı biçimlendiren sofranın belli bir düzeni olmuştur. Temiz bir örtü yere serilerek, üzerine çok yüksek olmayan bir sehpa konulup onun da üzerine yemeğin ve

⁶⁹ Aydın Yılmaz, , **İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2002, s.53

⁷⁰ Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir , **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s.25

⁷¹ **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi.12, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982, s.44

⁷² Osmanlı Mutfağı, **T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı**, , 'çevrimiçi', www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF71BE64510F6C8BC9AF93DDC95EA480 79, 't.y.'

⁷³ Nevin Ciğerim, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış**, Yayın No: 28, Ankara, Şubat 2001, s.56

çatal kaşık ve ekmeğin konduğu ‘sini’ denilen bir tepsi yerleştirilerek sofraya düzeni oluşturulmuştur. Sofra düzeninde masa örtüsünün, yemek takımlarının, sehpa ve sininin niteliği, sofrada oturan kişilerin statüsünü belirleyen bir ölçüt olmuştur. Sosyal yaşamın ortaya çıkardığı ziyafet şekli ‘şölenler’ de protokol ve halk için düzenlenen şenlikler olarak ayrılmaktadır. Osmanlı saraylarında protokol için düzenlenen şenlikler gösterişli sofralarla hazırlanarak, daha eğlenceli geçmektedir. Şölen niteliğindeki ziyafetlerde et yemekleri, deniz mahsulleri (havyar, ıstakoz gibi) poğaçalar-börekler-gözlemeler, çorbalar, pilavlar, aşure-baklava-kabak tatlısı gibi tatlı çeşitleri, çeşitli soğuk şerbet ve hoşaf lar sofrada yer almaktadır. Gerek ziyafetlerde gerek gündelik yaşamda olsun, Osmanlı sofralarında yemeklerin çeşit çokluğu göze çarpmaktadır.⁷⁴ İmparatorluk boyunca yapılan kutlamalar, düğün ve ramazan yemekleri hazineyi zora sokan şaşalı ziyafetlerle gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, Osmanlı saray ve konaklarındaki ziyafetlerde ve mutfaklarda hazırlanan yemekler, lezzet bakımından Avrupa ülkelerinden çok daha üstün olduğu halde, tanıtım eksikliğinden dolayı başarısını ispatlayamamıştır.⁷⁵

Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu süresince en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmet’in hükümdarlığı zamanında göstermiştir. Fatih döneminde, Ege kıyılarının fethi sonucunda, balık ve deniz ürünleri, zeytinyağlı yemekler mutfağın parçası haline gelmiştir. Bunun dışında et yemekleri ve pilavlar dönemin favori yemekleri olmuştur.⁷⁶

Osmanlı mutfağında “ekmek” sadakat ve bağlılığı simgeleyen, kutsal bir yiyecek maddesi sayılmaktadır. Beslenmenin en temel unsuru sayılan ekmek ve tuz için yemeği yapan kişiye, sadakati ifade eden “Tuz ekmek hakkı” deyişi kullanılmıştır. Ekmek, sarayda konumuna göre kişiler için ayrı türde hazırlanan ve buna göre padişah ve ailesine farklı kalitede, hizmetkarlara farklı kalitede çıkartılan önemli bir gıda maddesi olmuştur.⁷⁷ Osmanlı mutfağında süt ve süt ürünleriyle yapılan tatlılar da önemli yer tutmaktadır. Sütlerin

⁷⁴ İlknur Haydaroglu, “ Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, **Ankara Üniversitesi Dergisi**, Cilt 22, Sayı 34, ‘t.y.’

⁷⁵ Renan Yaman, **Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 25-30 Eylül, 1988, s.320

⁷⁶ Nevin Çiğirim, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmaları:**Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış**, Yayın No:28, Şubat, 2001,Ankara, s.56-57

⁷⁷ Christoph K.Neumann, Suraiya Faroqi ,Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: **Soframız Nur Hanemiz Mamur**, Çev:Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, Şubat, 2006, s.188

konulduğu kaba “bakraç” denilmekte ve inek sütü de saray defterinde “leveni kav” diye geçmektedir. Sütü muhallebi, sütü kadayıf gibi tatlılar padişah ve çevresi için pişirilerek, kadayıf üzerine kaymak da konulmaktadır. Yine süttten elde edilen yoğurt hem halk mutfağında hem de saray mutfağında başlıca yiyeceklerdendir. Yoğurtlu mantı, yoğurtlu pazı, yoğurtlu ispanak, yoğurtlu pekmez, yoğurtlu tutmaç belli başlı yoğurtla yenilen yemeklerdir. Saray mutfağında yoğurt “mast” diye kayıtlı olup saray yoğurtçu başlarına “mastgir” denilmektedir.⁷⁸

Osmanlı İmparatorluğu dönemi incelendiğinde, şekerin yani tatlının vazgeçilmezliği göze çarpmaktadır. Şeker ocakları ve tatlı yapmak için kullanılan aletler de bu görüşü destekler niteliktedir. Osmanlı ziyafetlerinde reçel, helva, lokum, kadayıf, aşure ve dondurma gibi tatlı yiyecekler yemeğin ortasında tuzluların yanında yenilirken, saray çevresinde düğün hediyesi olarak “reçel” verilmektedir. Şerbetin de günlük hayatın bir parçası olarak, dönemin favori lezzetlerinden olduğu bilinmektedir.⁷⁹ Baharat ve çeşniler de Osmanlı mutfağında geniş yer kaplamıştır. Tuz günümüzde olduğu gibi dönemin en çok kullanılan baharatı olarak bilinmektedir. Tuzun haricinde şimdiki Türk mutfağında tatlılarda kullanılmakta olan “tarçın”, daha çok tuzlu yemeklerde kullanılan ve koyun, tavuk, balık yemeklerinin üzerine serpilerek bir baharat olarak o dönemlerde tercih edilmektedir. Günümüzün en yaygın baharatlarından olan yenibahar ve kırmızı biber 19.yy’a değin Osmanlı mutfağına girmemiştir.⁸⁰ 15.yy’dan itibaren Fatih, Yavuz ve Kanuni dönemlerinde yükselişe geçmiş olan Türk mutfağı, 19.yy’a değin kendine özgü mutfak kültürünü benimsemiştir. Ancak Osmanlı İmparatorluğu’nun son dönemleri olan 19.yy’dan itibaren yabancı mutfak kültürlerinin etkisi altında kalınmaya başlanmıştır.⁸¹

19.yy başları II.Mahmut Saltanatı döneminde (1808-1839) batı mutfak kültürü, etkisini sofrada ve beslenme alışkanlıklarıyla göstermiştir. Yemeklerini Avrupa usulü yemek

⁷⁸Kamil Toygar , Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler**, Ankara, Yayın No:29,Eylül, 2001, s. 133-137-138

⁷⁹ Evren Mutlu, (Gülbeşeker Türk Tatlıları) “Tatlılarda Gizli Türkiye Tarihi”, **Food and Travel Dergisi**, Ocak-Şubat, 2009, s.32

⁸⁰ Christoph K.Neumann, Suraiya Faroqhi ,Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: **Soframız Nur Hanemiz Mamur** , Çev:Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, Şubat, 2006, s.191

⁸¹ Kamil Toygar , Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler**, Ankara, Yayın No:29,Eylül, 2001, s.13

sofrasında yiyip, çatal-bıçak kullanan ve içki olarak da şarap veya şampanya tercih eden ilk padişahın II.Mahmut olduğu söylenmektedir. Ayrıca padişahın Avrupa sofra tarzını benimsemesi yanında, Avrupa yemeklerini tatmaya da ilgi duyduğu ve bu arzuyla da aşçısını, batı usulü yemek pişirme yöntemlerini öğrenebilmesi için Avrupa'ya gönderdiği tespit edilmiştir. Osmanlı sarayında 19.yy ortalarında önemli yabancı konuklara verilen davetlerde, Osmanlı ve batı kültürünün yemekteki birlikteliğinin yansımaları, kullanılan alaturka ve alafranga malzemelerle mönüde kendisini göstermiştir.⁸² İlk kez 1844'te yayınlanan "Melceü't- Tabbahin" (Aşçıların Sığınağı) adlı kitap ilk Osmanlı yemek kitabı olup Saray mutfağına ait defterlerde kayıtlı malzemelerin çoğu buradaki yemek tariflerinde yer almıştır.⁸³

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, halkın yaşayış koşullarıyla örtüşen bir mutfak anlayışı halk arasında benimsenmiştir. Saray mutfağının görkeminden uzak bir mutfak hayatı hakimdir topluma. Osmanlı aile sofrası, günde iki defa yenilen kuşluk yemeği ve akşam yemeğinden oluşmaktadır. Sofrada merkez olan babadır ve yemekler bütün aile fertlerinin sofraya beraberce oturmasıyla yenmektedir. Zira ailece yemek yemenin sofranın bereketi olduğu düşünülmektedir. Sofraya örtü yayılmakta, üstüne tahta, onun da üstüne büyük yemek sinisi konulmaktadır. Sini üstüne kaşıklar ve çevresine de minderler yerleştirilmektedir. Yemeğe genelde çorbayla başlanarak, daha sonra ana yemeğe geçilmektedir. Yemekler de aynı kaptan yenmektedir. Çatal- bıçak kullanma ve ayrı kaptan yemek yeme kültürü zamanla oluşmuştur. Misafirler için düzenlenen sofralarda ise, eve gelen konuğun evin bereketi olduğu düşünülerek, en güzel şekilde geleni ağırlama amaçlanmaktadır. Toplu yemek sofraları da, dergah, zaviye, okul, kervansaray, han, asker ocağı, tekke, gibi yerlerde düzenlenen ve parası çoğunlukla vakıf tarafından ödenen yemekler olarak, Osmanlı Dönemi mutfak kültürünün parçası olmuştur. Toplu yemeklerde, yemek vakti "sofraya sal ya huuu" çağrısı görevli tarafından yapılarak, insanların sofraya davet edildiği ve bu sofralarda aile sofrasındaki kurallar geçerli olduğu halde, farklılık olarak kadınların bu sofralarda yer almadığı belirlenmiştir. Toplu yemek sofralarından bir diğeri olan "İmarethanele", yoksulları doyurmak için kurulan mutfaklar olup, bu yemeklerin masrafları zenginlerin oluşturduğu vakıflar tarafından karşılanmıştır.

⁸² Christoph K. Neumann, Suraiya Faroqhi, "Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: **Soframız Nur Hanemiz Mamur**", Kitap Yayınevi, Çev: Zeynep Yelçe Şubat, 2006, s.185-186

⁸³ a.e., s.187

Türklerin önem verdiği bir başka sofraya çeşidi de “Ramazan Sofraları”dır. 11 ayın sultanı olarak kabul edilmiş olan ay geldiğinde, “İftar ve Sahur Sofrası” şeklinde iki tür sofraya hazırlanmaktadır. Oruç vaktini ve sofraya daveti haber veren top patlatma geleneği, o dönemlerde başlamış bir gelenek olarak günümüzde hala yaygın olarak devam etmektedir.⁸⁴

Gastronomi biliminin konusu yemeklerin yanı sıra içkilerdir. Osmanlı’da içki kavramı denildiğinde, en çok akla gelen, şiirlere konu olan ve resimleri süsleyen ziyafet masaları tasvirlerinde yer alan “Şarap”tır. Şarap, Hz. İsa’nın son yemeği temasında masayı süsleyen içki olması nedeniyle, Hıristiyanlık dini için daha da anlamlı hale gelmiştir. O nedenle Hıristiyan aleminde şarap ve şarabın üretildiği üzüm vazgeçilmezdir. Şarap’ın elde edildiği üzüm meyvesi ise; şarap yapımında kullanılmasının yanı sıra, şıra, sirke, pekmez yapımında da kullanılmaktadır.⁸⁵

1.3.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı (1923 yılı sonrası)

Cumhuriyet dönemi mutfağı, Cumhuriyet’in ilanından günümüze dek devam eden mutfak sürecini kapsar. Yemek kültüründeki gelişmeler, Tanzimat’ın ilanı ile beraber ortaya çıkan batılılaşma hareketlerinin etkisiyle mutfağa yansımış ve bu gelişim, Cumhuriyet’in ilanı ile devam etmiştir. Türk Mutfağı, Cumhuriyet’in ilk yıllarında evlerde bereket içerisinde varlığını sürdürmüştür. Dönemin yemek ile ilgili en önemli olayı, “İkinci Dünya Savaşı yıllarında kahve bulunamaması sonucu, çaya alışılarak sosyal yaşamda çayın kahvenin yerini almasıdır.”⁸⁶ Cumhuriyet’in kuruluşundan (1923), II.Dünya Savaşı’nın bitimine kadar (1942) geçen savaş dönemi tüm dünyayı etkilemiştir. Üretim ve tüketimin yavaşlaması, gıda maddelerine de yansımıştır. 1941 yılında İstanbul’da yaşanan un ve şeker sıkıntısı sebepli unlu mamullerin yapımı ve satışı yasaklanmıştır. O nedenle yaşanan siyasi sıkıntılar Türk mutfağını da olumsuz etkilemiştir.⁸⁷ 1950’lerde başlayan dış göçlerle birlikte de batı

⁸⁴ Osmanlı Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, ‘çevrimiçi’, www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF71BE64510F6C8BC9AF93DDC95EA48079, ‘t.y.’

⁸⁵ Mahmut H. Şakiroğlu, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Osmanlı Devleti’nde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar**, Ankara, Yayın No:29, Eylül,2001, s.149

⁸⁶ Aydın Demir, “Türk Mutfağı Nedir? Ne Değildir?”, **Food In Life Dergisi**, 20.08.2007

⁸⁷ Nilüfer Dilek Orkun, **Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü: İstanbul-Beyoğlu 2002-2009**, (Marmara Üniversitesi İletişim Bilimleri Ana Bilim Dalı Doktora Tezi, İstanbul, 2009), s.91

kültürüne olan yakınlık artmış ve bu durum mutfak araç gereçlerine ve yemeklere de yansımıştır. Bu dönemlerde başlayan kentleşme olgusu da mutfak kültürünü etkilemiştir. Modernleşen toplumla beraber; yemek yapmaya ayrılan zaman azalmakta, evde yemek üreten kadın profilinin yerini çalışan kadın almakta, (apartman dairelerinde) dar mekanlarda yemekler hazırlanmakta; böylece yemek kavramı günümüzde şekil değiştirmektedir.⁸⁸

Cumhuriyet dönemi mutfağı, siyasi gelişmelerin etkisi ile zamanla gelişim göstermiş ve günümüzde savaş yıllarındaki durgunluğu fazlasıyla telafi etmiştir. 1980'lerden itibaren kültürel etkileşim arttıkça, dünya lezzetleri ülkemize taşınmış ve çok sayıda restoran hizmete açılmıştır.⁸⁹ Günümüzde de "Franchising Sistemi" uygulamaları ile Amerika ve Avrupa mutfakları, markalaşmış zincir restoranlarla Türkiye'de faaliyet göstermektedir.

1.3.3. Türk Mutfağının Günlük Yaşantımızdaki Yeri ve Önemi

Bugünün mutfağı ile geçmişteki mutfak arasında günümüz koşullarının etkisiyle bazı değişiklikler göze çarpmaktadır. Selçuklu ve Osmanlı saraylarında büyüklüğü değişen, gümüş ve altın tabaklar ön planda olmakla beraber, bakırdan yapılan araç gereçler de kullanım ve saklanma kolaylığından ötürü yine tercih sebebi olmuştur. Günümüz mutfağında kullanılan araç ve gereçler ise; ailenin ekonomik durumuyla paralel olarak değişim göstermektedir. Kırsal kesimlerde bakırdan yapılan araç gereçler kullanılırken, büyük yerleşim yerlerinde elektrikli ev aletlerinin ve modern mutfak araç gereçlerinin kullanımı yaygındır. Eskiden beri tahta ve sepetten yapılan mutfak araç gereçleri de günümüzde hala çeşitli amaçlarla mutfakta yaygın olarak kullanılmaktadır.⁹⁰

Son yıllarda ülkemizi ziyarete gelen yabancıların, Türk kültürünü tanıma girişimleri, gelenek göreneklerimize olan ilgileri ve mutfak kültürümüzü tatma istekleri, yabancı mutfaklara merak salmış ve özüne yabancılaşmış olan insanımızın da, kendi mutfağına yeniden yönelmesine olanak sağlamıştır. Büyük kentlerde yöresel yemeklerin ön plana

⁸⁸ a.e, s.92-93

⁸⁹ a.e, s.94

⁹⁰ Selma Birer, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç-Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu**, Ekim, 1997, s.61-62

çıkartıldığı restoranların açılmaya başlanması, Türk mutfağının tanıtımına katkıda bulunması açısından umut verici bir uygulamadır.⁹¹

Türk mutfağı; değerinin diğer milletlerce yeterince anlaşılabilmesi, tanınmaması nedeniyle uluslararası platformda hak ettiği yere henüz tam olarak ulaşamamıştır. Yüzlerce yıllık Türk lezzetlerine, dünya tanıtımında başka milletlerce sahip çıkılması, lezzet hırsızlığı yapılması yanlıştır. Türk Mutfağı, günümüzün en önemli sektörlerinden olan turizm aracılığı ile milli değerlerini, yemek kültürünü tanıtacak ve hak ettiği yere er ya da geç kavuşacaktır.

1.3.4. Dünyanın Ünlü Mutfakları

Dünyanın çeşitli yerlerinde; coğrafi koşullar, kültürel, dini, sosyo ekonomik etkenler neticesinde, her ülkenin kendine has mutfağı ortaya çıkmıştır. Dünyanın ünlü mutfaklarının ortak bazı özellikleri vardır. Bu özellikler aşağıdaki gibi sıralanabilir:⁹²

1. Tanınmışlık: Bir mutfağa ait yemeklerin, yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce bilinmesi ve uygulanması anlamına gelir.
2. Özgünlük : Mutfakta üretilen yemeklerin, üretim ve servis usullerinin tamamen o mutfağa ait olması demektir.
3. Çeşitlilik : Mutfakta üretilen yemek çeşitlerinin bolluğunu ifade etmektedir. Yemek çeşidi ne kadar fazla ise o mutfağın zengin olduğundan söz edilebilir.

Mutfak kültüründe, Müslümanların domuz eti yemiyor olması, Hıristiyanlardan farklılık olarak dikkati çekerken, Avrupa'da cuma günü balık ya da et yenmesi de kişilerin Katolik veya Protestan olduğunu gösteren bir niteliktir. Aynı şekilde Brahman ve Budistler de sığır etini yememektedirler. Bütün bunlar dinsel eğilimlerin, mutfak kültürlerine yansımalarıdır.

⁹¹ Nevin Çiğdem, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış**, Yayın 28, Ankara, Şubat, 2001, s.58

⁹² Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s.22

Yerleşim yerindeki toprak ve bitki örtüsüne göre yetiştirilen ürünler de farklılık göstermekte ve böylece tropik alanlarda, ormanlık bölgelerde, kurak yerlerde birbirinden değişik ürünler ortaya çıkmaktadır. Kırsal bölgelerde ve şehirlerde de yiyecek üretiminde farklılıklar görülmekte ve yiyeceğin bedeli de bu ölçüde değişim göstermektedir. Yine ekonomik kalkınmışlık da, tüketilen yiyeceklerin standardını belirleyen bir unsur olmuştur. Düşük sosyoekonomik grupta sınırlı yemek çeşidi görülürken, tüketilen besinlerin protein ve kalori değerinin azlığı da dikkat çekmektedir.

Batı ve doğu mutfakları da genel olarak birbirinden yemekleri, kullanılan araç gereçleri ve sunum özellikleriyle ayrılmıştır. Batı kültüründe sade yemeklere ağırlık verilirken, doğu kültüründe baharatlı, acılı ve soslu yemeklerin arttığı göze çarpmaktadır⁹³

1.3.4.1. Türk Mutfağı

Osmanlı mutfağının mirasçısı olan Türk mutfağı; Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilediği gibi, aynı zamanda bu mutfaklardan da etkilenmiştir. Türk mutfağı, yedi bölgede farklı yöresel lezzetlere yer veren, çeşitlilik kazanmış olan dünyanın en önemli mutfaklarından birisidir. Doğadaki her türlü yabancı ot ve sebzeği değerlendirerek, her ürünü doğal haliyle başka bir söylemle özünü kaybetmeden kullanan bir mutfaktır. Türk mutfağının tarihi süreci incelendiğinde, Orta Asya'dan günümüze değin değişim ve gelişim göstermiş olan mutfak, en parlak zamanını Osmanlı İmparatorluğu döneminde yaşamış ve Türk toprakları üzerinde yaşamış uygarlıkların etkisiyle de günümüze zengin bir yemek hazinesi bırakmıştır.⁹⁴

Türklerde ekmek önemli olduğundan, günümüzde Türk lokantalarında taze ekmek servis edilmektedir. Yemeklerde yağ ve salça kullanımı yoğundur. Pilavlar, börekler, bulgur, kuru fasulye, zeytinyağlı sebzeler sıcak ve soğuk ara yemekler olarak sunulur. Köfte, şiş kebab, döner, patlıcanlı kebab çeşitleri Türklerin başlıca lezzetleridir. Tatlı denildiğinde; hamur tatlıları, baklava ve kadayıf düşünülür. Türk içkisi olarak akla öncelikle iki beyaz içki

⁹³ Türkan Kutluay, Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme: **Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek Alışkanlıkları**, Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982, s.41-42-43

⁹⁴ “Türk Mutfağı”, **Vikipedi Özgür Ansiklopedi**, http://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrk_mutfa%C4%9F%C4%B1, ‘t.y.’

gelir. Biri su katılınca beyazlaşan “Rakı” olup kuru yemiş, kavun, beyaz peynir ve çeşitli mezeler ile tüketilen, başka içkiyle beraber içilmeyen bir içki çeşididir. Diğer ise sulandırılmış yoğurttan yapılan “Ayran”dır. Şarap ve biranın da ana yurdu Anadolu toprakları olduğundan Türkiye’de tercih edilen içkiler arasındadır. “Türk kahvesi” ise; küçük fincanlarda ikram edilen ünlü Türk içeceği⁹⁵.

Türk mutfağı; tarım için elverişli arazileri ve hayvancılık da yapılması sebebiyle hem sebze hem de et yemeği çeşitliliği fazla olan zengin bir mutfağa sahiptir. Türk mutfağında sebze yemekleri denildiğinde, dolmalar ve zeytinyağında pişen kurusu ve tazesini kullanarak kıyılmış soğan ve domatesle yapılan ve taze maydanoz ve dereotu ile tatlandırılan sebze yemekleri akıllara gelir.⁹⁶ Börekler, gözlemeler, katmer, pide vb. de hamur işi olarak nitelendirilen Türklerin geleneksel yemeklerindedir. Özellikle küçük yerleşim yerlerinde yaşayan Türk kadınları, hamuru oklavayla açıp özenle böreklerini hazırlarlar.

Türklerde mutfak da bugüne kadar evrim geçirerek günümüze ulaşmıştır. Eski Türk kentlerinde mutfaklar evin dışında, avluda veya zemin katlarda yapılmıştır ve halen günümüzde Anadolu’da bu tip mutfaklara rastlanır. Mutfak aracı olarak geçmişten günümüze ulaşmış olan “tandır” mutfak içinde kullanılabildiği gibi, “tandır odası” denilen özel bir bölümlerle de ayrılabilir. Tandırın önemi, Türk yemeklerine de yansımaktadır. Çömlek biçiminde bir nevi fırın olan tandır içinde; tandır kebabı, tandır ekmeği, “çebiç” yani oğlak kızartması yapılmaktadır.

Günümüz modern Türk mutfaklarında ise; bazı değişiklikler oluşmuştur. Bulaşığı yıkanacağı musluk, lavabo, ocak, tezgah, ocak üstüne gelecek şekilde kurulmuş davlumbaz, raflar, dolaplar, çekmeceler, masa, buzdolabı, kokunun eve yayılmasını engelleme amaçlı pencere, aspiratör gibi araçlar mutfaklarda kullanılmaktadır. Mutfağın iç dizaynı da özenle mutfak araç gereçlerine uygun şekilde hazırlanmaktadır.⁹⁷

⁹⁵ “Türk Mutfağı”, [Harika.istanbul.gov.tr](http://www.istanbul.gov.tr), <http://www.istanbul.gov.tr/Default.aspx?pid=326>, ‘t.y.’

⁹⁶ Günseli Tamkoç, *Vejeteryan Türk Mutfağı: Türk Sebze Yemekleri*, Çev:Tülin- Mehmet Özen, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s.11

⁹⁷ Selma Birer, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç-Gereçlerin Değişimi Ve Bugünkü Durumu*, Ankara, Ekim 1997, s.58-59

Türklerde “misafir” kavramı da çok önemlidir. Konuğa yemek sunumunda dikkat edilen konular şunlardır: ⁹⁸

- Konuğun karnını doyurmak
- Konuğun gözünü doyurmak
- Konuğun keyfini hoş tutmak

1.3.4.2. İtalyan Mutfağı

Tüm dünya tarafından İtalyan Mutfağı; “Pasta” olarak ifade edilen spagetti, pizza, lazanya ve ravyoli gibi hamur işi yiyeceklerle anılmaktadır. Akdeniz ülkelerinin salata çeşitliliğine, zeytinyağlı yiyeceklere, yani Akdeniz mutfağına has olan besinlere ağırlık verdiği de bilinen bir gerçektir. İtalya; hamur işlerinin cenneti olduğu kadar, sağlıklı doğal yiyeceklerin de önem verildiği Akdeniz ülkelerinden birisidir. Dolayısıyla İtalyan sofralarında içeriği çok zengin olan İtalyan salataları yer almaktadır. Sofralarda balık ve deniz ürünleri de önemli yer tutar. Yemeklerde de içki olarak “şarap” tüketimi yaygındır. ⁹⁹

Akdeniz ülkelerinin tipik yiyeceklerinden olan zeytin ve zeytinyağı, İtalya’nın yemeklerine ve salatalarına tat katan başlıca besinlerdendir. Buradaki zeytinyağı, koyu yeşil kıvamıyla en kaliteli zeytinyağıdır ve yemeklere değer veren de bu yağın kendisidir.

İtalya’da Spagetti, Maccheroni, Tagliatello, Fettacine, Papardelle, Trenette, Tonnellini, Tonarelle, Torotellini, Anolini, Agnolotti, Farfarelle, Rigatoni, Stelette, Pastine, Semini, Gnocchi gibi isimlerle makarnanın, yani onların tabiriyle pastanın çok çeşitli türleri yapılmaktadır. Yapılan pastaların sosları; zeytinyağı, sarımsak, fesleğen katılarak veya içlerinden en az biri sosun hazırlanmasında kullanılarak hazırlanmaktadır. ¹⁰⁰

⁹⁸ Ahmet Aktaş, Bahattin Özdemir, **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s.25

⁹⁹ Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk Ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bakış**, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s.8

¹⁰⁰ Murat Belge, **Tarih Boyuca Yemek Kültürü**, İletişim Yayınları 691, İstanbul, s.135-140-141

İtalyan pastasının iki farklı ortaya çıkış düşüncesinden sözedilmektedir: Pastayı icat edenlerin Etrüskler olduğu iddiasının yanında, Marco Polo'nun pastayı Çin'den getirdiği fikri öne sürülmüştür. 17. yy'a gelindiği vakit, İtalyanlar kendi mutfak kimliklerini kazanmış ve böylece günümüzde dünyanın başlıca mutfaklarından birisi olarak İtalyan mutfağı yerini almıştır.¹⁰¹ İtalyanlar sabah kahvaltısını acı kahve ve çörek ile geçiştirirler. Öğün araları uzun soluklu olmaktadır. Öğle yemeği saatine kadar uzun zaman geçmesi ve öğünlerde hamur işi ağırlıklı beslenmenin yaygın olması sebebiyle “şişmanlık” İtalya'da yaygın bir hastalıktır.¹⁰²

İtalya'nın yöresel mutfağı incelendiğinde Napoli'de Pizza, Floransa'da az pişmiş ızgara Floransa bifteği, Siena'nın su ve undan ibaret makarnası Pici, Roma'nın baharat soslu makarnası Arabbiata ile yumurta, jambon ve karabiberli makarnası Carbonara, Milan'ın Safranlı Pilavı, Kuzey bölgesinin daha çok kışın yenilen tanınmış Polenta'sı (mısır unu peltesi) Sardunya adasının körpe domuz etinden kızartılarak yapılan Porchetto'su, Pulia'nın sadece un ve su katılarak el ile yapılan ve şalgam yeşilliği ile terbiye edilen taze bukle makarnası Orecchiette Alla Cirne Di Rape'si bunların arasında sayılabilir.¹⁰³ Cappuccino da İtalyan lezzeti olarak bilinen süt köpüklü özel bir kahve çeşidi olup Venedik'te San Marco meydanındaki Florian yüz elli yıldır kahvenin yaygınlaşmasını sağlayan mekan olarak hizmet vermektedir.¹⁰⁴

1.3.4.3. Çin Mutfağı

Dünya'nın en değişik ve beğenilen mutfaklarından biri olan Çin mutfağı; çeşitliliği kadar, sağlıklı olmasıyla da değer kazanan bir mutfaktır. Çin mutfağı, değişik tatların yanı sıra; farklı pişirme yöntemleri ve kullanılan mutfak gereçleri, yemeklere katılan ilginç lezzet vericiler ve servis teknikleriyle de diğer ülkelerden ayrılmaktadır. Yemeklerin özellikle kızartılması veya buharda pişirilmesi makbuldür.

¹⁰¹ a.e, s.137-138

¹⁰² Türkan Kutluay, Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme: **Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek Alışkanlıkları**, Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982, s.49

¹⁰³ İtalyan Mutfağı Hakkında Bilgi, **Türkçe Genel Başvuru ve Bilgi Sitesi**, 'çevrimiçi'
http://ansiklopedi.turkcebilgi.com/İtalyan_mutfağı, 't.y.'

¹⁰⁴ Gilles Fumey-Olivier Etcheverria, Cappuccino: **Dünya Mutfakları Atlası**, Çev: İsmail Yerguz, , NTV yayınları Doğu Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.ş., Eylül, 2007, s.74

Çok yüksek ısıda “Wok” denilen çukur tavalarda pişirilen yemeklerin en önemli özelliği “çabuk pişirilmesi” olup, böylece besin değerleri kaybolmayan daha sağlıklı lezzetler elde edilmektedir. Sebze ağırlıklı ve soya yağı kullanılarak hazırlanan yemekler, sağlıklarına önem veren Çinlilerin dinç ve uzun yaşamasını sağlamaktadır. Tatlı çeşitleri de, diğer mutfaklarda olduğu gibi un, yağ ve şeker üçlemesiyle oluşan tatlılardan ziyade, meyvelerle hazırlanan sağlıklı besinlerden oluşmaktadır. Çin mutfağında ekmekek de kullanılmayıp, buharda pişmiş pirinç tercih edilmektedir.¹⁰⁵ Ülkede pirinç, soya, balık, çay özellikle (yeşil çay), mantar, sebze ve etler en çok kullanılan tüketim maddeleridir. “Pekin ördeği” Çin’in dünyaca ünlü yemeklerinden birisi olarak tanınmıştır. Süsleme sanatına da önem verilen Çin mutfağında, yemeklerin çok sıcak şekilde sofrada birbirine karıştırılarak sunumu gerçekleştirilmektedir.¹⁰⁶

Çin’in kendi içerisinde de oluşmuş zengin yerel mutfakları vardır. Pekin, Kanton ve Secuan şeklinde, üç ayrı bölgede farklı lezzetler göze çarpar. Başkent Pekin’de hazırlanışıyla dikkat çeken ve şarapla yapılan yemekler ilgi uyandırır. ünlü Pekin Ördeği yemeği de buradan ismini almıştır. Güneydeki Kanton bölgesinde, tatlı öğeler ve deniz ürünleri ön plana çıkar. Secuan da ise; acılı yemekler daha çok tercih edilmektedir.¹⁰⁷ Çin mutfağının kendine has malzemeleri olan soya fasulyesi, soya sosu, soya sütü, fasulye filizi ve tofu, yemeklerin vazgeçilmez lezzet vericileridir. Soya sosu, soya fasulyesinin su, tuz ve tahıl ile karışımı sonucu meydana gelmiştir ve Çin mutfağının yaygın soslarından biridir. Soya sütü, yüksek proteinli bir besin maddesi olup kuru soya fasulyesinin suyla öğütülmesinden oluşmaktadır. Tofu ise, soya sütünün ısıtılıp çökeltilmesi sonucu elde edilen bir yiyecek maddesidir. Anılan mutfağın en önemli geleneksel özelliği, çorba haricinde yemeklerin “**Chopstick**” adı verilen yemek çubuklarıyla yenilmesi, yani çatal ve bıçak kullanılmamasıdır. Bu durum lokmaların da yenmeyi kolaylaştıracak büyüklükte hazırlanmasını sağlar.¹⁰⁸ Bu yöntem ağza çok büyük lokmalar atılmasını engellediğinden dolayı hazım sorununu da söz konusu olmaz. Çinlilerde

¹⁰⁵ Çin Mutfağı, **Biggmenu**, www.bigglook.com/biggmenu/2009_index_dunya_mutfaklari_tarif.asp?tmid=12 ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

¹⁰⁶ Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk Ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bakış**, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s.8

¹⁰⁷ Murat Belge, **Tarih Boyuca Yemek Kültürü**, İletişim Yayınları 691, İstanbul, s.111

¹⁰⁸ Çin Mutfağı, **Vikipedi Özgür Ansiklopedi**, http://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87in_mutf%C4%9F%C4%B1, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

diğer milletlere göre şişmanlık hastalığının daha az görülmesinin altında yatan başlıca sebep kullanılan yemek çubukları ve benimsedikleri sağlıklı yemek felsefesidir.

Günümüzün sudan sonra en yaygın içeceği olan çayın anavatanının “Çin” olduğu kabul edilmektedir ve yaklaşık 3000 yıllık bir tüketim geçmişi olduğundan söz edilir. Çin, bugün Türkiye’nin de 5’inci sırada yer aldığı, dünyanın en önemli çay üreten ülkeleri içerisinde ilk sırada bulunmaktadır.¹⁰⁹ Çinlilerin çaya olan merakı “Çay Töreni”nin ortaya çıkmasına sebeptir. Ancak Çin’de çayın önemi, seremoniden daha çok vurgulanmaktadır. Her konuda görüntü yerine içerikle ilgilenen, yemeklerinde de görsellikten öte lezzete ve sağlığa önem veren Çinliler için “çay”ın yaratıcısı olmanın verdiği gurur daha ön plandadır. Onlar; her şeyi araştıran, sorgulayan, inceleyen ve yorumlayan düşünce kalıplarını, yemek kültürlerine de yansıtarak, kendi öz kimliklerini yemeklerinin lezzetiyle birleştirmeyi başarmışlardır. “Şiddetle sezinlenmeyen, tartışılmayan, yenip, hakkında yorum yapılmayan hiçbir yemek zevkli değildir” diyerek, Çinli yazar Lin Yutang, yemek konusundaki hassasiyetlerini de açıklamıştır.

1.3.4.4. Japon Mutfağı

Japon mutfağı, Çin’den esinlenmesine karşın, kendine özgü yemek kültürünü oluşturmuş bir Asya mutfağıdır. Çin gibi geniş ve verimli topraklara sahip olmayan Japonya’da, kaynaklar da Çin’e göre daha kısıtlı kalmaktadır. Japonya’nın bir ada ülkesi olması ve mutfağa girecek hammadde çeşitliliğinin azlığı da, beraberinde iş alanı olarak “balıkçılığı” yaratmıştır. Bu durum, ülkenin dünyanın balıkçı ülkeleri sıralamasında üst sıralarda yer almasına ve Japonya’da balıktan ve diğer deniz ürünlerinden yararlanılmasına imkan sağlamıştır. Hayatın her alanında görselliğin ön plana çıktığı Japon kültüründe, yemeğin hazırlanması ve sunumunda da estetik kaygılar dikkati çeker. O nedenle lezzete büyük önem veren Çinlilere göre Japon mutfağı lezzetten öte sanatçı edasıyla hazırlanan rengarenk, göz doyuran ve süslü sofralarıyla bilinmektedir.¹¹⁰

¹⁰⁹ Selin Nazmiye Yabacı, **Çay Bitkisi Polifenol Oksidaz Enziminin Saflaştırılması ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**, (Çukurova Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Adana, 2008), s.1

¹¹⁰ Murat Belge, **Tarih Boyuca Yemek Kültürü**, İletişim Yayınları 691, İstanbul, s.160-161.

Japon mutfağında Çin mutfağında olduğu gibi az pişmiş yemekler yenilmektedir. Süt ve süt ürünlerine ilgi yoktur. Buğday, pirinç ve fasulyeden yapılan makarna çeşitleri yaygındır. Deniz ürünlerinin yanı sıra haşlanmış pirinç, yeşil çay, sebze, kök ve meyve turşuları, tavuk, yumurta, fasulye, mantar tercih edilen besinlerdir. Japon mutfağında her öğünde pirinç, yaygın ve sevilen besin maddesi olarak kullanılır. Pirinç pilavı (gohan) kahvaltıda; çiğ yumurta ve soya sosu ile karıştırılarak ana yemek, öğle ve akşam yemeklerinde de yan yemek olarak yenilmektedir. Miso çorbası (ezilmiş soya fasulyesi, sıcak su ile karıştırılarak hazırlanan bir yemek) her öğünde yan yemek olarak tüketilmektedir. Tatlı olarak meyve rağbet gördüğünden, şerbetli ve sütlü tatlılar yerine, meyveler kızartılarak tatlı elde edilmektedir. Baharat çok kullanılmamasına karşın, Japonlar kendilerine has aromatik çeşniler oluşturmaktadırlar. İçecek olarak soylu kabul edilen çayın yanı sıra; Japon birası ve ayran (sade,şekerli, renkli ve meyveli) çeşitleriyle tüketilmektedir. Japonların milli içkisi ise; “Sake” uçuk sarı renkte olup sıcak da soğuk da içilebilen pirinç şarabıdır. Ülkede deniz ürünlerine talep öylesine fazladır ki; denizden çıkan her şey yiyecek maddesi olarak değerlendirilmektedir. Japon Mutfağı “Sushi” ile anılmaktadır. Sushi'nin ana malzemelerinden birisi de yosundur. Sushi yemeği ülkenin en bilinen yemeği olup çok fazla sushi çeşiti hakimdir.

Japonlar yemek kültürlerinde gelenekçi kalıplarını halen sürdürmektedirler. Konukseverlik olgusu, yer masalarında oturulması, misafirler için odanın en güzel manzarasını görececek konumda “Kamiza” adı verilen sandalyeler bulundurulması, yemekte çatal yerine Çinli'lerde olduğu gibi “Chopstick” çubuklarının kullanılması ve bu çubukların tabak önünde bulunan kayık şeklindeki kaplara konulması gibi adetler günümüzde de yaygınlığını sürdürmektedir.¹¹¹ Sushi haricinde Japonların beğenilen lezzetlerinden, “Sukiyaki” ince kesilmiş etin çeşitli sebzeler, tofu ve pirinç şehriyesiyle pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. “Tempura” ise; büyük karides, balık ve sebzelerin yumurta, su ve undan elde edilen karışıma bulanarak, kızgın yağda kızartılmasıyla elde edilir.¹¹²

¹¹¹ Japonya: Adalar Ülkesinin Mutfağı, **Lezzet Dergisi**, www.lezzet.com.tr/tarifler_dunya/01396/, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

¹¹² Japon Kültürü: Japon Mutfağı, **Japonya.org**, www.japonya.org/kultur/japon_mutfagi, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Japonlar pilavı katışıksız hazırlarlar. Çeşni veya tuz ilave etmezler. Pirinçler buharda pişirilerek, kaynatılır ve her bir tane birbirinden ayrılacak kıvama gelir. İki yemek çubuğu yardımı ile tane tane pilav yenilir. Pilavın servisi de çay kasesi içerisinde yapılır. Günümüzde Japon mutfağında pirincin yer almadığı bir yemek tanımlamak pek mümkün değildir. Pirincin buharda pişirilmesi dışında, nadiren kızartılarak yenildiği görülür. Ayrıca pirincin; salataya, balığa ve yemeklerin içerisine de katılarak yenildiği veya sushi malzemesine eklendiği bilinmektedir. Günümüzde yetişkinler günde üç defa pirinç tüketirken, gençler günde bir defa veya iki defa pirinç yerler.¹¹³

Japonlar da Çinliler gibi çayı çok tüketirler. Hatta bu sevgilerini onlar gibi seremoni haline dönüştürmüşlerdir. Japonlar’ da çay seremonisi adeta bir ibadete dönüştürülmektedir. Seremoninin ruhu sakinlik, alçak gönüllülük ve zarafete dayanarak sanatsal bir nitelik kazanmaktadır. Evlerin bahçesinde ayrı bir çay evi oluşturulmuş olup, çay ustası denilen kişi beş kez gonga vurarak misafirleri çay evinde ağırlamak için çağrıda bulunmaktadır. Bahçede, Japon kültürüne has olan çay evi ve ev içerisinde de yine bu kültüre özgün dekorasyon ve aksesuarlarla karşılaşılmaktadır. Yeşil toz şeklindeki çay “Matcha”, bambu kaşıkla alınıp kadehlere konulup üzerine sıcak su dökülmektedir. Çırpıcıyla köpürtülerek tek bir kadeh içerisinde elden ele geçirilerek içilmektedir. Japon çay geleneği aynı kadehten herkesin tatmasıyla gerçekleştirilmektedir.¹¹⁴

1.3.4.5. Fransız Mutfağı

Fransız mutfağı, dünyanın en tanınmış mutfaklarından biridir. Bu mutfağı ünlü hale getiren tarihi süreç, krallıkla yönetilen Fransa’nın, köylüleri ezdiği ve aristokrat kesimi tepelere çıkardığı, ancak sonuçta kralın da aristokrat kesimin de battığı dönemleri içine alır.

Bu devirde “Marie-Antoine Carême”, sarayın en gözde aşçısı olarak yemeklerinde lezzet kadar görünüşe de önem vermesiyle tanınmıştır. Fransız Mutfağı’nı önemli ölçüde etkileyen Marie-Antoine Carême’in yanı sıra, “Pierre François de la Varenne” olmuştur.

¹¹³ Michael Askenazi, Jeanne Jacob, Food Culture around the World: **Food Culture in Japan**, London, 2003, s.30

¹¹⁴ Ahmet Örs, “Çayın Uzmanı Sonra Tutkunu Oldu”, **Sabah Gazetesi**, 28.03.2006

Pierre François de la Varenne, 1651 yılında “Fransız Mutfağı” adlı kitabıyla, Fransız mutfağında hızlı, köklü ve nitelikli bir değişimi sağlamıştır. Anılan şahıs, günümüzde “çorbayı” icat eden kişi olarak kabul edilmektedir. Zira önceleri çorba niyetine yapılan yiyecek, içindeki gıdalar için yenen bir besin maddesiye, çorbanın icadıyla bugünkü kıvamında sunulmaktadır. Fransa’da yemek konusunda ikinci önemli adım, “Varenne’in” sos kavramını ortaya çıkartarak, yağ ve unu karıştırıp soslar elde etmesiyle olmuştur. Fransız mutfağı soslar yaratarak, kendi öz kimliğini böylece ortaya çıkarmış ve soslarıyla anılır hale gelmiştir. Zamanla, sofrada sistemde çatal-bıçak-tabak kullanımı oluşmuş ve böylece Ortaçağ’dan kalma alışkanlıklar terk edilerek, günümüzün modern yeme düşüncesi sistemi şekillenmiştir. Fransız mutfağına sosları dışında değer katan özelliği, yemeklerinin iyi kalitede şaraplarla takdim ediliyor olmasıdır. Sofrada Avrupa mutfaklarında görülen yemek sistemi uygulandığından; başlangıç yemeği olarak çorba içilip daha sonra ana yemeğe geçilmekte ve sonrasında yemeğe tatlıyla devam edilmektedir.¹¹⁵

Hollanda’dan sonra peynir üretiminde dünyada ikinci sırada yer alan ve peynirlerinin % 20’sini ihraç ederek ülkeye ekonomik girdi sağlayan Fransa’da, yemekten sonra ve ikinci saatlerinde peynir tüketimli ağırlık kazanmaktadır. (Küflü Roquefort, yumuşak ve beyaz kabuklu Camembert veya Brié, yumuşak-sert-orta veya yağlı olarak keçi peyniri başlıca peynir çeşitleri) Ana yemeğe başlamadan önce, ordövr denilen meze çeşitleri “salata, enginar, mayonezli balık” gibi yiyecekler tercih edilir. En çok yenilen ana yemek ise; biftek ve yanında patatestir. Soğan ve sarımsağa düşkünlükleriyle tanınan Fransızlar, “soğan çorbaları” ile de bilinirler. Fransızların değişik ekmek çeşitleri olup baston şeklindeki uzun ekmekleri ünlüdür. Salyangoz, kaplumbağa ve kurbağa bacağı da severek tükettikleri yiyeceklerdir.¹¹⁶

Fransa’da mutfak özellikleri, bölgelere göre farklılık göstermesine karşın, ülkenin her yerinde bulunan belli lezzetler vardır. Tipik başlangıç yemeği olarak; çiğ sebzeler, soğuk et çeşitleri, çorbalar, deniz ürünleri veya yumurta yemekleri tercih edilmektedir. Büyük şehirlerin çoğuna Pazartesi günleri dışında taze balık gelmektedir. Et ürünlerini Fransızlar, alışılmışın dışında daha az pişmiş olarak hazırlamayı seçtiklerinden, bir restoranda

¹¹⁵ Murat Belge, **Tarih Boyuca Yemek Kültürü**, İletişim Yayınları 691, İstanbul, s.127-128-129-130

¹¹⁶ Türkan Kutluay, **Geleneksel Türk Yemekleri Ve Beslenme: Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek Alışkanlıkları**, Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982, s.48

oturduğunda etin nasıl gelmesinin tercih edildiği müşteriye sorulmaktadır. Ancak çok pişmiş olarak etin istenmesi hali, restoran tarafından hoş karşılanmayan bir durumdur. Ana yemek olarak ünlü olan “biftek eti” şarap sosu veya kemik iliğiyle yapılan özel sosla servis edilmektedir. Meyveli tartları ve profiterolü bilinen tatlıları olarak ilgi çekmektedir.

Bölgesel olarak mutfak incelendiği zaman; başkent Paris’e özgü yemek bulunmazken, ülkedeki bütün yöresel lezzetlerin turizmde en çok gelir elde edilen kentlerden birisi olan Paris’te bulunduğu görülmektedir. Paris’in dışındaki iller ayrı ayrı yöresel lezzetleriyle dikkati çekmektedir. Picardie’de pırasalı börek, yanında yörenin leziz sebze çorbasıyla sunulmaktadır. Alsace’de ise; tatlı su balıkları ve av hayvanları ile bilinmesiyle birlikte, bölgede Fransız, Alman, Yahudi yemeklerinin karşımı sunulmaktadır. Burgonya, şaraplarıyla ünlü olan bölgedir. Charolais Bifteği, yanında özel sosu ve şarap ile takdim edilmektedir. Bretonya, deniz mahsulleriyle (istiridye, deniztarağı, midye, karides, deniz salyangozu, ormeaux) gibi yiyeceklerden oluşmaktadır. Loire Vadisi, tatlı su balıklarıyla tanınmaktadır. Bölgenin spesiyal lezzeti “kırmızı şarapta pişmiş yılanbalığı”dır. Fransa’nın gastronomi başkenti olarak bilinen “Lyon” kenti ise; domuz eti, yabani hayvanları, sebze ve meyveleriyle bilinir. Fransızların ünlenmiş “soğan çorbasının” merkezi burasıdır. Bordeaux Bölgesi de, şarabın ön planda olduğu bir yerdir. Genelde yemeklerin sosları, kırmızı ve beyaz şarap katılarak hazırlanmaktadır.¹¹⁷

Fransız mutfağı günümüzde de, ünlü yemekleri, yemek kitapları ve yemeğe önem veren aşçılarıyla başarısını sürdüren dünyanın en cazip mutfaklarından birisi olarak varlığını sürdürmektedir.

1.3.4.6. İspanyol Mutfağı

İspanya; tipik Akdeniz mutfağına sahip, gastronomisiyle de dünyanın en çok ilgi çeken ülkelerinden birisidir. Zengin tarihi geçmişinde yer alan keşifler, göçler ve savaşların neticesinde, değişik kültürlerin etkisi yemek kültürlerine de yansımıştır. Tarihi süreçte, Fenikeliler, Yunanlılar, Romalılar ve Araplar İspanya üzerine yaptıkları istilalar ile onların

¹¹⁷ Fransa’da Bölgesel Mutfak, **Berlitz Cep Rehberi**, Dost Kitabevi Yayınları, Mayıs, 2004, s. 207- 208-209-210

yemek kültürlerini de etkilemişlerdir. İspanyolların da, orta ve güney Amerika'yı istilası, İspanyol yemek kültürünün Amerika ülkelerini etkilemesini sağlamıştır.

İspanyol yemek anlayışı; sabah erken saatlerde hafif bir kahvaltı, öğlene doğru ikinci kahvaltı, öğleden sonra “Tapas” denilen atıştırılmalıklarla (İspanyol mezesi) geçirilen bir öğün, saat 2-3 arası öğle yemeği, akşam üstü çay ve bisküvi, tekrar tapas ve geç saatlerde uzun akşam yemekleri şeklinde geçen kısa aralıklarla ve hafif yenen bir Akdeniz beslenmesi şeklinde görülür.

İspanya'da da Türkiye'de olduğu gibi verimli topraklar farklı bölgelerde değişik lezzetlerin oluşumuna olanak sağlamaktadır. Kıyı kesimlerde balık çeşitliliği, Akdeniz yörelerinde meyve ve sebzeler, iç kesimlerde buğday ve pirinç ön plana çıkar.¹¹⁸ İspanyol mutfağında malzemeler ateşte kısa süre pişirilmektedir. Sos kültürü de yaygın değildir. Salatalar vitamini ölmesin diye yıkanmadan hazırlanıp sofraya konulmakta ve herkes salatasına istediği kadar sirke, yağ ve baharat eklemektedir. Kahvaltı öğününe “Desayuno”, öğle yemeğine “Comido”, akşam yemeğine de “Cena” denilmektedir. Meze olarak “Tapas”, tatlı olarak “Postre” ve içecek olarak da şarap, bira, şeri ve su vazgeçilmez tatlardır.

Bölgesel olarak İspanyol mutfağı incelendiğinde, Türk mutfağı gibi farklı yöresel lezzetler bulunur. İspanya'da bulunan 8 büyük bölgesel mutfak olan Bask, Endülüs, Galiçya, Kanarya, Kastilya, Katalonya, Mayorka ve Valensiya mutfaklarında farklı yemekler dikkat çekmektedir.¹¹⁹ Sebze ve meyvelerin bol yetiştirildiği ülkede; sebze olarak lahanaya, karnabahar, kuşkonmaz, bezelye, ıspanak, marul, patates, domates, havuç, mantar ve meyve olarak da çilek, ananas, muz, greyfurt, portakal, elma, şeftali ve erik yaygındır. Geleneksel İspanyol restoranlarında; beyaz şaraplı domates içinde midye, İspanyol omleti, Gaspacho(soğuk çorba), kuzu rostosu, sarımsaklı mantar ve Paella (tavuk, tavşan veya domuz konduğu ile yapılan-pirinçli yemek) önerilen lezzetlerdir.¹²⁰ İspanyol mutfağının sevilen lezzetlerinden, “Kuşkonmaz” özellikle ilkbahar mevsiminde yapılan bir yemektir. İçeriğinde

¹¹⁸ Bike Kocaoğlu, “Renkli ve Zevkli Bir Mutfak”, **Gurme Guide Dergisi**, www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=105&RecID=185, ‘çevrimiçi’, t.y.’

¹¹⁹ Yücel Sivri, Mutfakta Kolaj Kültürü: İspanyol Mutfağı, **radiomultikulti**, www.multikulti.de/aktuelles/tuerkisch/00/mutfakta_kolaj_kueltuerue.html, ‘çevrimiçi’, t.y.’

¹²⁰ Spain Cuisine, **AsiaRooms.com**, www.asiarooms.com/travel-guide/spain/culture-of-spain/spain-cuisine.html, ‘çevrimiçi’, t.y.’

kırmızı soğan, sirke, domates olan hafif tatlımsı bir yemek olarak pratik bir şekilde hazırlanmaktadır.¹²¹

1.3.4.7. Yunan Mutfağı

Yunanistan; zeytinyağının bolca kullanıldığı Akdeniz ülkelerinden birisidir. Diğer Akdeniz ülkeleri gibi Yunanlılar da; Akdeniz ürünleri olan incir, üzüm, portakal ve zeytinden yemeklerde bolca yararlanır. Ülkede alkol kullanımını da fazla olduğundan, meze kültürü de Yunan Mutfağı'nda yaygındır.

Yunan yemekleri ile Türk yemeklerinin kültürel etkileşim ve aynı coğrafyada bulunmalarının sonucu olarak, tatlarda benzerlikler görüldüğü, hatta bazı yemeklerin de birebir örtüştüğü göze çarpmaktadır. Yunanlıların, Hıristiyan toplum olmasının neticesinde, kimi yemeklerde domuz eti kullanımının olması da, Yunan mutfağını Türk mutfağından ayıran en belirgin farklılıklardan birisi olarak dikkat çekmektedir. Türk mutfağı ile Yunan mutfağının benzeşen lezzetlerine bakıldığında; ünlü Türk lezzetleri olan kuru fasulye, etli yemekler, zeytinyağlı yemekler ve Türk kahvesi de tüm dünyaya kendi icatlarıymış gibi tanıtılmaktadır. Sevilen diğer yemekler musakka, güveç, çorba çeşitleri ve salatadır. Yemeklerde bol baharat kullanımı da görülmektedir.¹²²

Yunanistan'da sıcak havanın etkisiyle, bölgede sebze ve meyveler bol yetişmektedir. Yetiştirilen sebzelerin başlıcaları; yabancı yeşillik, kabak, domates, sarımsak, rezene, marul, soğan, ıspanak, enginar, lahana, patlıcan, biber vs., meyveler ise; kayısı, şeftali, kiraz, elma, armut, erik, incir vs.dir. Lezzet verici çeşniler olarak, maydanoz, dereotu, nane, karabiber, deniz tuzu ve tarçın tercih edilmektedir. Baklagillerden kuru fasulye, mercimek, bezelye tercih edilir. Yemiş olarak da badem, ceviz, fıstık sevilen lezzetlerdir. Türkiye'de yetiştirilen sebze ve meyvelerin neredeyse aynılarının Yunan mutfağında da olduğu dikkati çeken bir konudur.¹²³

¹²¹ Spanish Food, Fresh Spring Asparagus with Onion Relish, **About.com**, <http://spanishfood.about.com/>, 't.y.'

¹²² Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk Ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bakış**, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s.9

¹²³ "Greek Cuisine", **mediterrasian.com**, www.mediterrasian.com/cuisine_of_month_greek.htm, 'çevrimiçi', 't.y.'

Balık ve deniz ürünleri Yunan mutfuğının olmazsa olmazlarıdır. Yunanlılar; yüzyıllar boyunca balık avlamanın yanında, balıkların mevsimlere göre yer değiştirmelerini, göçlerini, üreme alanlarını ve balık pişirme, saklama yöntemlerini içeren bir kültür geliştirmişlerdir. Tarih boyunca Yunanlılar balık tutkularını, dinsel motiflere yansıtmiş hatta çocuklarına balık isimleri vererek “İkthion, Kovios” gibi balıklara olan sevgilerini göstermişlerdir. Yunanlılar salamura balıkları da çok severler. Günümüzde bütün Yunanistan’da özellikle de kuzeyde ve adalarda, balıklar salamura yapılır veya çeşitli başka yöntemlerle kurutulur. Örneğin; güneşte kurutulur, fûme yapılır ya da zeytinyağında saklanır.¹²⁴

Yunan mutfuğunda da aperatifler ön plana çıkmaktadır. “Mezedakia” şeklinde isimle anılan mezeler, başlangıç yemeğini oluştururlar. En bilinen başlangıç yemeklerinden olan “Tsatsiki”; yoğurt, sarımsak ve salatalığın birleşiminden oluşur. Salatalarıyla da ilgi uyandıran Yunan mutfuğunda, başta “Horiatiki” olmak üzere, “Melitzanosalata”, “Angourontomata”, “Maroulosalata” ve “Psarosalata” en bilinen salata çeşitleridir. Salatalar, “Radika” ve “Selino” adı verilen otlarla süslenmektedir. Kuzu veya domuzdan yapılan pırzola ve şiş kebab, böbrek, kokoreç en sevilen etli lezzetlerdir. Tatlı olarak ise; ballı yoğurt, krem karamel ve baklava en çok tercih edilen lezzetlerdir. Yunan şarabı ise günümüzde de Yunanlıların en bilinen içeceklerinden biridir. “Retsine” şarabı, Yunanistan’ın en eski şarabı olup ismi ve tadı, içine konan sakız reçinesinden gelmektedir. Tadı güzel ve ucuz olduğu için tercih edilmektedir. “Kokineli” ve “Brusco” diğer popüler şaraplardır. Agioritiko, Macedonikos, Naoussa, Robola of Kefalonia, Zitsa, Santorini, Rhodes Peza, Gumenissa da çok sayıda kırmızı ve beyaz şarap çeşidi yaygındır.¹²⁵

1.3.4.8.Rus Mutfuğı

Rusya, çok geniş toprakları bulunan ve tarihi geçmişinin uzun sürecini imparatorluk olarak geçirmiş köklü bir ülkedir. Bu köklü geçmiş yiyecek içecek kültürüne de yansımıştır. Rusya kuzey ülkesi olduğu için, soğuk kış günlerinde enerji veren yiyecekler tercih sebebidir. O nedenle protein ve karbonhidrat ağırlıklı besinler, taze sebze ve meyvelere göre daha

¹²⁴ Engin Akın, Mirsini Lambraki, Aynı Sofrada İki Ülke Türk-Yunan Mutfuğı:**Yunan Mutfuğı’nda Balık ve Deniz Ürünleri**, Kültür Yayınları, Çev:Kosta Sarıoğlu, s.142-143

¹²⁵ Greek Food, **Food in Greece**, www.in2greece.com/english/food/food.htm , ‘çevrimiçi’, ‘t.y’

yaygındır. Patates, ekmek, yumurta, et ve yağ en çok kullanılan besin maddeleridir. Bu yiyeceklerin haricinde lahanana, süt, peynir, mantar, salatalık, domates, bal, şeker, tuz, sarımsak ve soğan sevilen besin maddeleridir.¹²⁶ Rus mutfağı, en çok Rus salatası ile bilinir. Lahananın bu kadar yaygın olduğu ülkede, başta lahanana turşusu olmak üzere çok sayıda turşu yaygındır. Meyve olarak ise; nar ve elma tüketimi yaygındır.¹²⁷

Rusya'nın mutfak kültürü soğuk iklim kuşağında yer alması sebebiyle, Akdeniz yemeklerinden farklılık gösterse dahi, ülkenin her bölgesinde çeşitli lezzetler hakimdir. Rusya'nın kuzeyinde "Shchi" (lahanalı ve balıklı çorba), lahanana ağırlıklı ve arpa içerikli yemek çeşitleri, çavdar ağırlıklı bir içki olan "Kvass" tercih edilmektedir. Güney Rusya'da "Borsc Çorbası" (lahanadan yapılan) ve Don bölgesinde "Ucha" denilen ve domatesle hazırlanan balık çorbası sunulmaktadır. Şiş kebab, Türklere olduğu gibi Ruslarda da sevilen bir yemek olup yemeğe "Şaşlık" denilmektedir. Şiş etinin farkı ise; daha iri doğranarak aralarına soğanlar konulmasıdır. Rus sofralarının baş lezzetlerinden birisi mantar olup, çeşitli şekillerde hazırlanmaktadır. Tatlı olarak da balla hazırlanan yaban mersini ve ribes adında orman yemişleri tercih edilmektedir.¹²⁸ Ruslar, et ve balık yemeklerinde "Smetana" denilen ekşi krema ile hazırladıkları sosları kullanırlar. Batı Rusya'da ördek ve domuz eti ilgi görürken, kuzey bölgelerde geyik ve ayı eti, güney bölgelerde ise inek, keçi ve at eti tercih edilmektedir. Tüm Rusya'da yaygın olan et ise tavuktur.¹²⁹

1.3.4.9.Hint Mutfağı

Hint mutfağı, baharatlı ve bulamaç halindeki yemekleriyle ve özellikle köri (kari) denen ünlü baharıyla ünlüdür. Hindistan'da köri basit bir tozdan öte, çok sayıda baharatın (zerdeçal, kakule, zencefil, kişniş, küçük hindistancevizi, haşhaş taneleri vb.) karışımıyla elde edilir.¹³⁰

¹²⁶ "Russian Food and Cuisine-Everything About Tradational Food in Russia and Authentic Russian Recipes", **Way to Russia**, www.waytorussia.net/WhatIsRussia/RussianFood.html , 'çevrimiçi', 't.y.'

¹²⁷ Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk Ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bakış**, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s.9

¹²⁸ "Görkemli Rus Mutfağı," **Lezzet Dergisi**, http://www.lezzet.com.tr/tarifler_dunya/00387/ 'çevrimiçi', 't.y'

¹²⁹ Gastronot: **Yeme-İçme Kültürüne Dair**, http://gastronot.blogspot.com/2006/03/sarn-ruslarn-sar-votkasvotka-borsc.html , 25.03.2006

¹³⁰ Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, , Hindistan'da Baharatlar , **Dünya Mutfakları Atlası**, NTV yayınları Doğu Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.Ş. , Çev: İsmail Yerguz, Eylül, 2007, s.33

Hindistan'da ekonomik faktörlerin ötesinde, dini sebeplerden dolayı et tüketimi azdır. Brahman ve Budistler sığır eti, Müslümanlar domuz eti yemediğinden ve ekonomik güçlüklerin de etkisiyle, vejetaryen ve yarı vejetaryen insanların sayısı ülkede fazladır. O nedenle yemekler de genelde sebze ağırlıklı pişirilmektedir. Hint mutfağında İran mutfağının yoğun etkisi göze çarpar. Hatta “dansak” gibi İran'da unutulmuş yemekler, Hindistan'da pişirilen yemeklerdendir. Hindistan'da baharatı yoğun lezzetler kuzeyde Delhi dolaylarında hissedilirken, biberin keskin tadı güneye inildikçe etkisini artırmaktadır. Hint yemekleri uzun süre tencerelerde baharatlarla birlikte pişirilir. Yemeklerin kızartılarak yapılması yaygın olup, kızartma yemeklerinde hardal yağı ve hindistan cevizi yağı tercih edilmektedir. Hindistan'da pirinç en çok tüketilen besin maddelerinden biri olup, kuzeyde “basmati pirinci” yaygındır ve pirinçten yapılan pilav da sofraların baş tacıdır. Makarna ise neredeyse tüketilmez.¹³¹

Bölgesel olarak incelendiğinde Hindistan'ın kuzey ve güneyinde farklı lezzetler dikkati çekmektedir. Kuzeyde; köri, safran, et ve tavuk yemekleri çokça tüketilir. Güney Hindistan'ın en önemli malzemesi ise; hindistancevizi olduğundan genelde bütün yemeklere katılmaktadır. Kuzeyde deniz mahsulleri bulunmazken; güneyde karides ve ıstakoz gibi deniz ürünleri tüketilmektedir.¹³² Hindistan tatlıları ise son derece ilgi çekicidir. Sığır etini kutsal gören Hintlilerin, sığırın etinden ziyade sütünden yararlandığı bilinmektedir. O nedenle süt ürünleriyle yapılan tatlılar çoğunluktadır. Hindistancevizi de tatlılara genelde konulmaktadır. Havuçlu puding “gaajar ka halwa”, “gulab jamun”, “kulfi” adı verilen dondurma, jalebi, pirinçli puding “kheer”, shahi tukra gibi lezzetler sevilen tatlı çeşitleridir.¹³³

1.3.4.10. İngiliz Mutfağı

Geleneksel İngiliz yemekleri denildiğinde fırınlanmış et, patates ve haşlanmış sebzeler akla gelmektedir. Morina ya da mezzit balığının unlu sosa batırılıp kızartılmasıyla hazırlanan balık ve yanında patates kızartması (fish and chips) ismiyle en bilinen İngiliz lezzetidir.

¹³¹ Murat Belge, **Tarih Boyuca Yemek Kültürü**, İletişim Yayınları 691, İstanbul, s.165-166

¹³² Deepak Sharma –Guru, “Hint Mutfağı”, Burcu Aldinç, **Sabah Gazetesi**, <http://arsiv.sabah.com.tr/2009/02/28/ct/haber,9B6A1B5EFC404D9B9B47ACBBC0487E5F.html> , 13.02.2009

¹³³ Indian Food: **About.com**, <http://indianfood.about.com/od/sweetsanddesserts/tp/topnorthsweets.htm> , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Yorkshire” adındaki puding de isminin aksine tatlı bir yemek değil; yumurta, süt ve undan yapılan ve et suyuyla servis edilen geleneksel bir lezzettir.

İngiliz mutfağı dünyada en çok “English Breakfast” denilen kahvaltısıyla ünlüdür. İçeriğinde yumurta, sosis, domuz pastırması, domates, mantar gibi çok çeşitli tatları barındıran son derece doyurucu bir kahvaltı tabağı hazırlanmaktadır. Kahvaltıya; içecek olarak meyve suyu, İngiliz çayı (şekerli sütlü çay) veya kahve eşlik etmektedir.

Bol yağışlı ve soğuk bir ülke olan İngiltere’de tatlılara rağbet fazladır. Meyve tatlısı; altta meyve, üstte ufalanmış hamur olan ve muhallebi ile servis edilen bir tatlıdır. Süt ve yumurta karışımının içinde ıslatılmış ekme, kuru üzüm, tereyağı karışımının fırında pişirilerek muhallebi ile sunulması şeklinde hazırlanan tatlı da sevilmektedir.¹³⁴

1.3.4.11. Amerikan Mutfağı

Amerika çeşitli kıtalardan gelen, farklı milletlerden insanı içinde barındıran bir ülke olmasından ötürü yemek zenginliği de bu oranda gelişmiştir. Amerika 50 tane eyaletten oluşan büyük bir kıta ülkesidir. Kıtanın kuzeyinde (ABD, Kanada, Meksika) et bolluğu nedeniyle etli yemekler tercih edilmektedir.

Amerikan mutfağı denildiğinde akıllara, Fast Food yemek alışkanlığı ve Amerika’da ortaya çıkan Mac Donalds vb. hızlı ve ayak üstü yemek yenilen mekanlar gelmektedir. Bu zararlı beslenme alışkanlığının bütün Amerika’da tutulması, obezite denilen şişmanlık hastalığının yaygınlaşmasına sebep olmaktadır. Kurulan zincir Fast Food işletmeleri de bu sağlıksız beslenme tarzının tüm dünyada yaygınlaşmasına sebep olmuştur. Amerika’da Fast Food zincirlerinin çoğunda; yiyecekler büyük tabaklarda ve büyük porsiyonlarda gelmektedir. Bu durum da insanların midelerinin büyümesine sebep olmaktadır. “Hamburger diyarı” olarak

¹³⁴ Londra Turu Yemek ve İçecekler, **Londra Turu**, www.londraturu.com/londra-yemek-icecek.asp, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

bilinen Amerika’da, sulu yemek tüketimi yaygın değildir. Tatlı olarak “Donat” denilen bir tür lezzet ön plana çıkmaktadır.¹³⁵

Meksika’da ise; temeli hamur işine dayalı yemekler göze çarpılmaktadır. Meksika mutfağında, biber ve domatesin yemeklerin vazgeçilmezi olduğu ve acılı yemeklerin tercih edildiği bilinmektedir. Meksika’da hem sebze hem meyve kabul edilen avokado çok tüketilir. Meksika mutfağında sosların, peynirin ve biberin önemi fazladır. En sevilen yemekler ise; Peynirle doldurulmuş acı soslu biber, Acı soslu mantar, Fajitas (et ya da tavuklu), Enchilada (et ya da tavuklu), Stek Meksica, Guacomale (ezilmiş avakado), Nashas (mısır cipsi), Teksas usulü tavuk kanadı, Teksas usulü tavuk ve dana, Teksas salatasıdır. Meksika’nın milli içkisi ise Tekila’dır. Tekila haricinde çeşitli meyve aromalarıyla lezzetlenmiş Margarita’da çok tüketilmektedir.¹³⁶

Güney Amerika’da (Arjantin, Şili, Brezilya, Venezuela, Kolombiya) ise; manyok, tatlı patates, domates, bal kabağı ve yer fıstığı ilk defa Güney Amerika’da üretilmiş yiyecekler olarak bilinmektedir. Kıtaya özgü baharatlar yeni bahar ve kırmızı biberdir. Sığır eti ve koyun eti tercih edilen hayvansal gıdalardır. Mısır, buğday, pirinç, patates, arpa ve çavdar da en önemli ürünlerdir.¹³⁷

1.3.5. Dinlere Göre Mutfak Kültürü

Din olgusu yaşamın her alanına nüfus eden ve toplumdan topluma çeşitli tabularla ve kendine has inanç dogmalarıyla şekillenen bir kavramdır. O nedenle anılan kavram, insanların yeme-içme kültürlerini de derinden etkilemektedir. Belirli dine mensup toplumlar, o dinin gerektirdiği ölçütte yani inançları doğrultusunda, yedikleri-içtikleri tüketim maddelerini belirleyerek, dinlerince yasak olduğunu düşündükleri besinleri tüketmezler.

¹³⁵ İngiliz ve Amerikan Mutfakları, **T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı**,
<http://www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFFB2CB2AD591CE26270AD3B9E FAB8C39>, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

¹³⁶ Mehmet Akman, Mustafa Mete, Türk ve Dünya Mutfakları: **Meksika Mutfağı**, Pak-Sil Ltd. Şti.Yayımları
No:002,Konya, 1998, s.63

¹³⁷ a.e, s.64-65

Yeryüzündeki dinler üç ana grupta toplanabilir:¹³⁸

- İlkel Kabile Dinleri: Mana, Yüce Tanrı, Tabu, Totem, Şaman, Büyü, Efsane ve Ayin'dir.
- Milli Dinler: Konfüçyüsçülük, Taoizm, Şintoizm, Hinduizm, Caynizm, Sihizm, Zerdüştilik ve Budizm'dir.
- Semavi Dinler: Musevilik, Hıristiyanlık, İslamiyet'tir.

Her dinin koyduğu kendine özgü yasaklar ve kurallar vardır. Bu bağlamda, aşağıda semavi dinlerin yemek kültürüne olan etkileri üzerinde durulacaktır:

1.3.5.1. İslam İnancına Göre Mutfak Kültürü

“İslamiyet'te yasakların temelinde beslenme hijyeni ve yetingenlik vardır. İnsanı murdar ve pis olandan (kan ya da şarap) koruyabilen helal”dir.¹³⁹ İslam dinine göre; domuz eti tüketmek, kan içmek, alkol kullanmak ve kumar oynamak müsaade edilmemektedir. Domuz etinin yenmesi ve bisküvi, kurabiyelere vb. yiyeceklerde domuz yağı kullanımı uygun değildir. Bu nedenle Müslümanlar için hazırlanan yemek mönülerinde bu unsurlara özen gösterilir. Hayvanın kesimi ve etlerin hazırlanışı özel yollarla sağlanır. Hazırlanan et “helal et” olmalıdır. Müslümanların özel ayı “Ramazan Ayı” boyunca, yani bir aylık süreçte su ve yemek, yani Allah'ın verdiği nimetlerin değerini anlayarak Allah'a şükretmek ve iradeyi güçlendirmek için oruç tutulur. Oruç tutmak eylemi, niyet edilerek iftar saatine kadar, su içilmeden, yemek yenilmeden ve tütün mamullerinden uzak durularak gerçekleştirilir.¹⁴⁰ Ramazan Müslümanlar için kutsal bir dönemdir. İftar davetleri ramazan ayının vazgeçilmezlerindedir. Sofralar en güzel şekilde hazırlanarak geleneksel Türk misafirperverliği sergilenir. Ramazan ekmeği ramazana özgü bir pide çeşidi olarak bu ay

¹³⁸ Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, Mehmet Sarıışık, “Gastronomi ve Din”, **3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi**, Mayıs, 2009, s.2

¹³⁹, Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası: Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam**, Mas Matbacılık A.Ş., Çev: İsmail Yerguz, Eylül, 2007, s.15

¹⁴⁰ Buhârî; hadis no: 1936, Müslim; hadis no: 1111

içerisinde sofraları süsler. Ayrıca bu ayda insanlar iftarlık adı altında “horoz şekeri” gibi yiyeceklerle birbirleriyle hediyeleşirler.¹⁴¹

İslam dininde, mezheplere göre yemek konusunda ufak farklılıklar göze çarpar. Buna göre;

- Hanefî Mezhebinde, etobur hayvanlar (vahşi ve yırtıcı) yenmesi haramdır. Çirkin kabul edilen bazı deniz ürünleri dışında balıklar helaldir yani yenilebilir.
- Şafi Mezhebinde, bütün balıklar helaldir. Kuşlarda ise, hububat yiyenler helalken kokmuş şeyleri yiyen kuşlar haram sayılır ve yenmez.

Helal Gıda, “İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda anlamına gelir ve İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan-işlenen-taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama-işleme-taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün olarak” tanımlanmaktadır. Dünyada 1.793 milyon Müslüman nüfus olduğu düşünüldüğünde helal gıda damgasının kullanılması gerekliliği ortaya çıkmaktadır.¹⁴² İslamiyet sonrasında, İslamiyet gereği bazı hayvanların yenmemesi ve alkollü içkilerden kaçınılması gibi kurallar, Türk mutfağını etkilemiş ve Arap mutfağının Türk mutfağı üzerindeki etkileri hissedilmiştir.¹⁴³

1.3.5.2. Hıristiyanlık İnancına Göre Mutfak Kültürü

Hıristiyanlık dinine göre; yasaklar yerine teşvik vardır. Oruç ve perhiz insanın iradesi için önerilir. Katolik kilisesi, bu dönem içerisinde ilk gün ve kutsal gün kabul edilen Cuma günü et yenmemesini buyururken, Protestan kiliselerinde bu uygulama yoktur.¹⁴⁴

¹⁴¹ Ömer Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, **A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, Sayı 30, Erzurum, 2006, s. 6-8

¹⁴² Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, Mehmet Saruşık, “Gastronomi ve Din”, **3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi**, s.4-5

¹⁴³ Erman Ertun, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Adana Mutfak Kültürü**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 22, Ankara, 1998, s.21

¹⁴⁴ Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası: Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam**, Mas Matbaacılık, Çev: İsmail Yerguz, Eylül, 2007, s.15

Hıristiyanların çoğu yemeğe başlamadan önce sofrada dua ederek, Tanrı'ya verdiği nimetler için teşekkür ederler. Ayrıca bazı Katolik Hıristiyanlar, kutsal kabul ettikleri Cuma gününde et yemezler.¹⁴⁵

Hıristiyanlık dininin kutsal kitabı İncil'de oruç önemli yer tutar. İslamiyet'te olduğu gibi mezheplere göre uyulacak kurallarda farklılık söz konusudur. Katolikler iki çeşit oruç tutarlarken, Protestanlar bu iki orucu tutmazlar. Ökaristik Oruç; “**Ekmek-Şarap Ayini**” denilen törenden 1 saat önce hiçbir şey yememek ve üç saat öncesinden alkol almamak olarak yapılır. Eklesiyaistik Oruç; Katolik kilisesinde 40 günlük perhizdir. Gündüz tek yemek, sabah ve akşam hafif yiyeceklerle yetinmekle olur. Hıristiyanlar bazı özel günlerde oruç tutmayı tercih ederler. Hz. İsa'nın ölüp sonra dirildiği ve göğe çıkarıldığına inanılan Paskalya'da oruç tutulması önemli kabul edilir. Dindar Hıristiyanlar Paskalya'dan önce de iki gün oruç tutarlar.¹⁴⁶

1.3.5.3. Musevilik İncasına Göre Mutfak Kültürü

Kaşerut, Yahudi kanunlarının yenmesi yasak ve serbest olan yiyecekler ve onların hazırlanması ve yenilmesi ile ilgilenen kuralları olup sözcüğün kökü İbranice uygun, doğru anlamını taşımaktadır. “Kaşer” de bu normlara uygun yiyecekler için kullanılır. Yahudiler, karada yaşayan hayvanlardan çift tırnaklı ve geviş getiren her hayvanın etini yiyebilir. Deve, porsuk, tavşan ve domuz bu normda olmadığından Kaşer değildir. Koyun, inek, geyik ve keçi eti ise Kaşer sayılır. Sürüngenlerin de yenmesi yasaktır. Deniz ürünlerinden ise; istakoz, istiridye, karides, midye ve pavyurya gibi kabuklu hayvanların yenmesi yasak sayılırken, balıklardan sadece pulu ve yüzgeci olanlar yenilebilir. Leş yiyen hayvanlar yasak olup onların süt, yumurta, yağ veya iç organları da tüketilmez.

¹⁴⁵ Lynn Van Der Wagen, Tradition and Religion: Eating and drinking customs of Islam, **Communication in Tourism and Hospitality**, s.66

¹⁴⁶ Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, Mehmet Sarıışık, “Gastronomi ve Din”, **3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi**, s.s.3-4

Musevilikte, yenilecek hayvana acı çektirmeden, tek darbeye ölümü gerçekleştirilir. Keskin bir bıçak yardımıyla, hayvanın boğazı hızla, derin bir kesikle kesilir. Bu durum hayvana hızlı ölüm getirdiği gibi, kanın etten çabuk sıyrılmasını da sağlar. (Bu durum Kaşer için gereklidir) Doğal yoldan ölen veya başka hayvan tarafından öldürülmüş hayvanı yemek yasaktır. Yiyeceğin haricinde, tencere, kap, çatal, bıçak vs. kaşerlenir.¹⁴⁷ Musevilik dinine göre; oruç Tevrat'ta yer almaktadır. Yom Kippur yani İbranice "tövbe günü" denilen 19 Nisan'da oruç tutulmaya başlanır, bugün büyük oruç günü sayılır Yahudilikte ve 25 saat oruç tutulur. İmsak önceki akşam güneş batarken başlar ve ertesi gün ilk iki yıldız görününceye kadar yemek içmek yasaktır.¹⁴⁸

1.3.5.4. Diğer İnançlara Göre Mutfak Kültürü

Hindistan'da hakim olan iki başlıca dini anlayış bulunmaktadır. Bunlardan biri Hinduizm, diğeri de Budizm'dir. Hinduizm'e göre; herhangi bir hayvan öldürülmemeli ve yenmemelidir. Hindular, canlı olan her şeyin simgesi olduğuna inandıkları "sığır-inek"lere büyük saygı duyarlar. Aç köylüler bile tapınma nedeniyle onların etini yemeyi reddederler. Onlara göre yaşamın anası inektir. Hindistan'da ikinci büyük din Budizm'dir. Budizm putperest bir dindir. Kurucusu Siddhartha Gautama tarafından yayılan bir felsefe olarak da nitelendirilen dini anlayışa göre; insan bencillik, hırs ve tutkularından arınarak (bu duruma nirvana denir), doğru görüş- niyet- hareket- çaba- meditasyon ile mutluluğu yakalayabilir. Günümüzde Budizm inancına sahip Hindistan, Çin, Japonya, Tibet, Vietnam, Sri Lanka gibi ülkelerde bu inancın öğretileri uygulanmaktadır. Budizm anlayışı, birçok hayvanın etinin yenilmesi yerine, vejetaryen beslenme tarzını uygun bulmaktadır. O nedenle Budistler tarafından et benzeri soya fasulyesi gibi gıdalar geliştirilmiştir.¹⁴⁹

1.3.6. Batı Mutfağının Türk Mutfağına Olan Etkileri

Batı mutfağının, Türk mutfağına olan etkileri Asya mutfağından daha fazladır. Başta Fransa olmak üzere, birçok Avrupa ülkesiyle etkileşim tarih sayfalarında görülmektedir.

¹⁴⁷ Türk Yahudi Cemaati, ve Yahudi Kültürünü Tanıtma Projesi: "Yahudilere Serbest ve Yasak Olan Yiyecekler", **Türk Yahudi Cemaati**, www.turkyahudileri.com/content/view/258/223/lang.tr/, 'çevrimiçi', 't.y.'

¹⁴⁸ "Musevilik'te Oruç", **Hürriyet Ramazan**, 2007, www.biriz.biz/oruc/or40.htm

¹⁴⁹ Linda Civitello, **Cuisine and Culture A History Of Food And People**, Hinduizm, s.21-22

Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde, Avrupa ile yoğun ilişkiler yaşandığı ve bu durumun mutfağa da yansıdığı dikkati çekmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme döneminde oluşmuş ekonomik güçlükler, yemeklerin çeşitliliğini ve kalitesini olumsuz etkilemiştir. Bu durum da ihtişamlı dönemlerde usta aşçılar tarafından hazırlanan leziz yemeklerin arka plana itilmesine sebep olmuştur. 19.yy'da Avrupa hayranlığı İstanbul'da etkisini arttırmıştır. Fransız yemekleri, İstanbul'un gözde mekanlarında popüler hale gelmiştir. Türk mutfağı eskisi kadar rağbet görmemeye başlarken, yabancı mutfakları bilen aşçılar tercih edilir hale gelmiştir.¹⁵⁰ 1400'lerden itibaren Avrupa'ya çalışmaya giden işçilerimizin de oranın mutfak kültürünü zamanla benimseyip Türkiye'ye orada öğrendikleri yemekleri (Çerkez Tavuğu ve Arnavut Ciğeri gibi) getirmesi batı mutfağının önem kazanmasına neden olmuştur. Domates, patates, biber, kabak, barbunya, fasulye gibi yiyecekler de 15 ve 16.y.y'da önce Amerika, sonra Avrupa'ya gelmiş, oradan da Türk mutfağına girmişlerdir.¹⁵¹

1.3.7. Türk Mutfağının Komşu Kültürleri Etkilemesi ve Onlardan Etkilenmesi

Türkler, ilk çağlardan itibaren çok milletle komşu olması dolayısıyla, etkileşim halinde bulunduğu milletlerle yiyecek- içecek ve kültür alışverişinde bulunmuştur. Türk mutfağı birçok ülkeyi, yemek kültürü ile etkilemeyi başarırken, kendisi de aynı zamanda birçok yemek ve içki türünü diğer ülkelere öğrenmiştir. Asya mutfağından Türkler az etkilendiği halde, Çinliler yağ yemesini Türklerden öğrenmişlerdir. Fransızların ise; yemek pişirmesini Türklerden öğrendikleri, hatta Haçlı savaşlarına değin yemeklerinin tatmin edici olmadığı ve Türk mutfağından etkilendikleri saptanmıştır. İslam kültürü ile temasa geçen, özellikle Güney, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yaşayan Türk halkının ise Arap mutfağı etkisi altında kaldığı tespit edilmiştir.¹⁵²

¹⁵⁰ Nevin Ciğirim, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış** Yayın 28, Ankara, Şubat, 2001, s.57

¹⁵¹ Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bir Bakış** , T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s.27

¹⁵² Mehmet Akman, Mustafa Mete, Türk ve Dünya Mutfakları: **Türk Mutfağının Komşu Kültürleri Etkilemesi ve Onlardan Etkilenmesi**, Pak-Sil Ltd.Şti.Yayımları No:2, Konya, 1998, s.24

1.3.8. Mönü Kavramı

Latince “minutus” küçük, az sözcüğünden türemiş olan “mönü” kelimesi, daha sonraları Fransızca’ya geçmiş ve kendi anlamıyla bir süre kullanılmaya devam edildikten sonra, “sunulan yiyeceklerin ayrıntılı listesi” veya “sunulan yiyecekler” tanımlamasıyla Türkçe’de yerini almıştır. Türkçe’de “mönü”, İngilizce’de “menu” yazılarak aynı anlamda kullanılmaktadır.¹⁵³ Bir mөнünün yaratılabilmesi için oluşturulan yemeklerin, hep aynı tür yemeklerden oluşmaması (tavuğun çorbası, ızgarası, sotesi vs. aynı mөнüde kullanılmaması) gibi ve hep sulu veya hep katı yemeklerin aynı mөнüde olmaması gerekir. Uyumlu yemek grubu oluşturularak, belirli sıra dahilinde yemekler servis edilmelidir. Her mөнü, o toplumun yemek kültürünü ifade eder. Çağdaş yemek kültürü, Fransız mutfağı ile şekillenmiş olup günümüzün batı ülkeleri bu düzen üzerinde biraz değişikliklerle mөнülerini oluşturmuşlardır. Soğuk ordövr, ana yemek ve peynirden oluşan bir mөнüyle Fransız mutfağı oluşmuştur. Yemek düzeni, Batı kültüründen tamamen farklı olan “Çin yemek düzeni” ise; kendine özgü yemeklerini, yemek pişirme sanatını, mөнülerini ve tarzını sofrasında uygular.¹⁵⁴

Fransız mutfağında mөнü, XIV.Louis’in mөнüleri kurala bağlaması ve Fransız mutfağını geliştirmesiyle nitelik kazanmıştır. 19.yy’ın ilk yarısı Çağdaş Fransız mutfağının başlangıç dönemleri ve sonları ise yemek pişirme sanatının değer kazandığı dönemlerdir. Fransa’da 1960’lardan itibaren, yeni mutfak anlayışı gelişmiş (taze ve kaliteli malzeme kullanımı düşüncesi) ve günümüze değin bu anlayışın izleri devam etmiştir. Günümüzde ise halk mutfağının daha çok yaygınlık kazandığı aşikardır.¹⁵⁵ Mөнü kartı ise; restoranda servise sunulan yemeklerin sistemli şekilde yazıldığı kartlar olup işletmenin isteğı dahilinde, içecekler için de ayrı bir mөнü kartı hazırlanabilir. Kaliteli işletmeler, yemeklerin resimlendirildiğı, yemek isimlerinin ve fiyatlarının rahatlıkla seçilebildiğı, temiz ve göze hitap eden mөнü kartları oluştururlar.¹⁵⁶

¹⁵³ Ahmet Aktaş, Menü Kavramı ve Tarihsel Gelişimi, **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Livane Matbaası, 2.bs, Antalya, Ocak, 2001, s.51

¹⁵⁴ Fermani Maviş, Mөнünün Tarihsel Gelişimi, **Mөнü Planlama Teknikleri**, T.C Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2005, s.68

¹⁵⁵ Alptekin Sökmen, Mөнü Tanımı ve Kökeni **Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniğı ve Uygulamaları**, Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül:2001,s.65-66

¹⁵⁶ Mөнü Kartının Takdimi, **Turizm ve Otelcilik Portalı**, www.goktepe.net/monu-kartinin-takdimi.html, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

1.3.8.1.Mönünün Yeri ve Önemi

Bir yiyecek içecek işletmesi, müşterinin hafızasında olumlu anlamda yer edinebilmek için “imaj” oluşturabilmelidir. Hizmet kalitesi, atmosfer, fiyat, ürün kalitesi, hedef kitle, işletmenin yönetim felsefesi vb. unsurlar, o işletmenin imajını belirlerken, bu imajı geliştiren en önemli kavramlardan birisi de şüphesiz “mönü” dür. İşletme; mөнüyü ortaya çıkartırken, hitap ettiği kitlenin beklentilerine cevap verecek nitelikte bir mөнü oluşturmaya özen gösterir. İşletmeye gelen müşteri kitlesinin; yaş grubu, gelir seviyesi, işletmenin harcamaları mөнünün şekillenmesinde esas alınır.¹⁵⁷ Son şeklini almış bir mөнü; işletmenin yiyecek ve içecek üretimi ve servisi ile ilgili şu işlevleri yerine getirir:¹⁵⁸

- Hangi malzemelerin satın alınması gerektiğini kayda bağlar.
- Servis elemanlarının yetiştirilme gerekleri mөнüye dayanır.
- Donatım gereklerini belirler.
- Maliyet kontrol işlemlerine yol gösterir.
- Hangi yiyecek ve içeceklerin sunulması gerektiği konusunda, karlılığı göz önünde bulundurarak karar alınmasını sağlar.
- Servis ekipmanı gereklerini belirler.
- İşletmenin pazarlama planını yürüten bir araçtır.

1.3.8.2.Mönünün Amaç ve Özellikleri

Günümüz mөнülerinin çeşitli amaç ve özellikleri mevcuttur. Bunlar;¹⁵⁹

- Mөнü, müşteriyi işletmeye ilk takdim eden araçtır. O nedenle göze hitap edecek şekilde temiz ve düzgün olması, iştah kabartacak şekilde dikkat çekici olması ve fiyatlarının hitap edilen müşteri profiline uygun şekilde belirlenmesi gerekir.

¹⁵⁷ Ferman Maviş, Mönünün Tarihsel Gelişimi, **Mönü Planlama Teknikleri**, T.C Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2005, s. 79

¹⁵⁸ Alptekin Sökmen, Mөнü Tanımı ve Kökeni **Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniğı ve Uygulamaları**, Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül:2001,s.72,73

¹⁵⁹ Fermani Maviş, **Otel İşletmeciliğı İlke ve Kavramları**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:843, Yayın No:1, Eskişehir, 1994, s.240

- Mönü, okunaklı ve anlaşılabilir şekilde yazılmış olmalıdır.
- Mönü, yöneticiyi ve işletmeyi ifade edebilmelidir.
- Mönü, müşteriyi de tatmin edebilmelidir.

1.3.8.3.Mönünün Çeşitleri

Mönüler beş ana başlık altında belli bir tasnif ile düzenlenmiştir.Bunlar; zamana göre, kapsadığı yemek ve fiyata göre, sergilendiği yere göre, öğünlerin özelliğine göre, bir nedene bağlı oluşan mönüler şeklinde aşağıda gösterilmektedir.¹⁶⁰

1. Zaman Dilimine Bağlı Mönüler

Yemek alışkanlıkları ve beklentiler, insanların yaşadığı çevre koşulları, çalışma ortamı, gelir durumu ve süre kısıtlılığı ile bağlantılı olarak her dönemde değişime uğramaktadır.. Örneğin günümüzde hızlı yemek kültürünün (Fast Food) yaygınlaşması, sağlıklı yemeklerin tüketiminin azalması, öğle yemeği kavramının zaman kısıtlılığı nedeniyle eskisi kadar rağbet görmemesi, yemeklerin ve yemekleri oluşturan mönülerin de değişimine sebep olmuştur.

- Klasik Mönü: Eskiden zengin mönüler hazırlandığından, yemeğin ortasında şerbetler içilip yemeğe devam edilirmiş. Fransız mönü sıralamasında peynir meyveden önce listede yer alırken, Alman mutfağında meyve peynirden daha önce yenilirmiş. Klasik mönü anlayışında olan, zengin ve detaylı mönü içeriği zamanla değişime uğrayarak basitleşmiştir.¹⁶¹

¹⁶⁰ Sıdıka Bulduk, **Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama**, Detay Yayınları, Ankara, Ekim 2002, s.170

¹⁶¹ Alptekin Sökmen, Mönü Tanımı ve Kökeni, **Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları**, , Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül 2001, s.74

Klasik Mönü Sıralaması: ¹⁶²

Ordövrler, çorbalar, hamur işleri ve yumurtalar, balıklar, et yemekleri, antreler, sorbetler (meyve püresi), rotiller (fırında kızartılan gıdalar), salatalar, sebzeler, tatlılar, savoriler (tatlı sonrası yenen, peynirli ve baharatlı küçük yiyecekler), peynirler, meyveler.

Klasik mönüde yemeklerin sıralamasına özen gösterilerek, mönü on iki, onbeş çeşit yemekten oluşmaktadır. Tablo 1’de on üç çeşitten oluşan klasik mönü örneği verilmiştir.

Tablo 1 : Klasik Mönü Örneği¹⁶³

Soğuk Ordövr	zeytinyağlı biber dolması, zeytinyağlı enginar, yaprak sarma, ıstiridye, karides kokteyl vb.
Çorbalar	domates çorba, yayla çorba vb.
Sıcak Ordövr	peynirli, kıymalı sigara böreği, arnavut ciğeri, patates köfte vb.
Balık	levrek ızgara, kılıç şiş vb.
Ana Yemek	avcı soslu bonfile, şatobriyan vb.
Sıcak Yemek	mantar sufle, karides sufle vb.
Soğuk Ara Yemek	kaz ciğeri pate, tavuk galantin vb.
Kızartma ve Salata	ördek kızartma, hindi kızartma vb.
Sebzeler	zeytinyağlı taze fasulye, enginar vb.
Tatlılar	her çeşit sıcak ve soğuk tatlılar
Peynirler	çeşitli peynir türleri
Meyve	taze meyveler, meyve salatası vb.
Kahve	Türk kahvesi, filtre kahve vb.

¹⁶² Sıdika Bulduk, **Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama**, Detay Yayınları, Ankara, Ekim 2002, s.170

¹⁶³ Alptekin Sökmen, Mönü Tanımı ve Kökeni, **Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları**, , Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül 2001, s.74

Tablo 2 : 1833 Yılına Ait Kozmopolit Bir Restoran Mönüsü¹⁶⁴

BEKAR ERKEKLER İÇİN AKSAM YEMEĞİ

Çorba

* *Kalkan balıklı, tekirli, barbunyalı, Quinelleboeuf lapinalı, Ostende istiridyeli ve Dieppe midyeli, bol ve acılı balık çorbası*

Ordövr

- * *Frenkmaydonozlu Vanvres tereyağı*
- * *Bagneux kavunu*
- * *Antibes kaparili salamura dilbalığı filetosu*
- * *Argenteuil inciri*

Baharatlı Çorba

* *Kocakarı usulü yedi köklü öküz kuyruğu yahnisi*

Antreler

- * *Beyaz etli ve ilikli salatalık*
- * *Pompadour usulü defneli bildırcın*

Kızartma

* *İngiliz usulü kızartılmış Rouen ördek palazı dolması*

Baharatlı Kızartma

* *Corcelet soğuk dişi geyik filetosu patesi*

Salata

* *Beyaz hindiba ve Gascogne sarımsaklı ekmekli, sarımsaklı, turunçlu, Çin soyalı, yengeç kuyruklu, ince dilimler halinde kesilmiş kabuklu salatalık*

Hafif Yiyecekler

- * *Yeşil zeytin yağlı ve ançuezli kızarmış domates*
- * *Soğuk, şekerli, sarı erikli börek*
- * *Viry kremalı turtası*
- * *Taze bademli püre*
- * *Sirkeli frambuaz jölesi*

Meyveler, Tatlılar

- * *Dondurmalı ve kırmızı meyve sulu meyve salatası*
- * *Mont d'Or ve d'Entremonts-lés-Gruyère peynirleri*
- * *Süsen nişastalı bisküvi*
- * *Fıstıklı, cevizli, bademli La Ciotat şekerlemesi*

¹⁶⁴ Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası**, Çev: İsmail Yerguz, , NTV yayınları Doğu Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.Ş., Eylül, 2007, s.27
Christian Boudan, Géopolitique du gout (Lezzetin Jeopolitiği) , PUF, Paris, 2004

Tablo 2’de 1833’te Frères Provençaus’in restoranında verilen altı kişilik “Bekar Erkekler Yemeği”ni ifade etmektedir. Temmuz Monarşisi’nin Paris sofrasında tadılan bu karışık bölgesel yemeğin belirgin özelliği on beş ayrı kökenden gelmesidir. Bunlar arasında İngiltere, Çin, Manş limanları, Jura ve Orta Akdeniz vardır.¹⁶⁵

- Modern Mönü: Klasik mönü, günümüz şartları dolayısıyla daralarak, basitleştirilmiştir. Yalnız yemeklerin içeriği değil değişen sadece mönüdeki yemek sayısı ve sıralamasıdır. Böylece beş, sekiz çeşit yemekten oluşan modern mönüler ortaya çıkmıştır.

Modern Mönü Sıralaması:¹⁶⁶

Ordövrler, çorbalar, sıcak ordövr ve antreler, ana yemekler, salatalar, tatlı ve meyveler.

Beş ile sekiz çeşit yemek arasında değişebilen modern bir mönü örneğini Tablo 3’de görebilirsiniz.

Tablo 3: Modern Mönü Örneği¹⁶⁷

Soğuk Ordövrler	peynir tabağı, füme balık ve et tabağı vb.
Çorbalar	domates çorbası, kremalı mantar çorbası, yayla çorbası vb.
Sıcak Ordövrler	mitit köfte, tavuk pane, tavuk kroket, balık kroket, sigara böreği vb.
Balıklar	turna balığı, lagos, mersin, levrek vb.
Ana Yemek	şatobriyan, avcı soslu bonfile vb.
Tatlı ve Meyveler	Türk tatlıları, sütlü tatlılar, meyveler, kompostolar vb.

¹⁶⁵ Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası**, Çev: İsmail Yerguz, , NTV yayınları Doğuş Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.ş., Mas Matbaacılık A.ş, Eylül, 2007, s.27

¹⁶⁶ Sıdıka Bulduk, **Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama**, Detay Yayınları, Ankara, Ekim 2002, s. 171

¹⁶⁷ Alptekin Sökmen, Mönü Tanımı ve Kökeni, **Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları**, , Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül, 2001, s.76

2. Kapsadığı Yemekler ve Fiyatına Göre Mönüler

- Tabldot Mönü: Belirli bir fiyatla sınırlı sayıda (üç-dört kap) yemek sunulur. Müşterilerin yiyecek seçimi de sınırlıdır. İşletmenin belirlediği sabit fiyat uygulaması vardır. Önceden hazırlanan yemekler, belirlenmiş öğün saatlerinde servis edilirler. Bu mönüde kolay ve bilindik yiyecekler sunulur. Her öğünde (sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeklerinde) uygulanabilir.¹⁶⁸
- Fix Mönü: Mönü fiyatına alkollü ve alkolsüz içkilerin cinsi ve miktarının dahil edildiği mönü çeşididir. Yemekler, belli sayıda ve standarttır.¹⁶⁹
- Alakart Mönü: Genelde lokantalarda uygulanan bir mönü türüdür. Dünyada ilk defa 1834 yılında New York’ da uygulanmıştır. Yemekler ayrı ayrı mönüde fiyatlandırılmakta ve gösterilmektedir. Bu durum kişilerin istediği yemeği tercih etmesine fırsat verir.¹⁷⁰

3. Sergilendiği Yere Göre Mönüler

- Açık Büfe Mönüsü
- Gala Büfe Mönüsü
- Kahvaltı Büfesi Mönüsü
- Gösteri Büfeleri Mönüsü
- Brunch Büfe Mönüsü

4. Öğünlerin Özelliğine Göre Mönüler

- Kahvaltı Mönüsü (Breakfast Menu): Bu mönü belli standartlarda sunulan, diğer öğünlere göre daha basit, pratik ve ucuz yiyeceklerden oluşan bir mönü

¹⁶⁸ Ahmet Aktaş, Menü Kavramı ve Tarihsel Gelişimi, **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Livane Matbaası, 2.bs, Antalya, Ocak 2001, s.66

¹⁶⁹ Sıdika Bulduk, **Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama**, Detay Yayınları, Ankara, Ekim 2002, s. 171

¹⁷⁰ Fermani Maviş, **Otel İşletmeciliği İlke ve Kavramları**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:843, Yayın no:1, Eskişehir, 1994, s.243

çeşididir. Standart kahvaltı, ilaveli kahvaltı ve alakart kahvaltı şeklinde çeşitleri vardır. Standart kahvaltıda, bir kahvaltıda olması gereken besin maddeleri yer alırken, ilaveli kahvaltıda ekstra yiyecekler vardır. Alakart kahvaltıda ise özel istek sonucu mönü kartındaki yiyeceklerden hazırlanan bir kahvaltı göze çarpar.¹⁷¹

- Ögle Yemeği Mönüsü (Lunch Menu): Amerikan sisteminin ortaya çıkardığı bir yemek şekli olup günümüzde öğle vakti sınırlı bir beslenme şekli olarak ortaya çıkar. Mönü, genellikle hafif yiyeceklerden oluşur.
- Brunch Mönüsü (Brunch Menu): Brunch; İngilizce “breakfast” yani kahvaltı ve “lunch” öğle yemeğinin birleşimi olarak ortaya çıkan, kahvaltı ve öğle yemeği birleşimi bir öğündür. Bu mönüde kahvaltı ve öğle yemeğini oluşturan alternatifler sunulur.
- Akşam Yemeği Mönüsü (Diner Menu): Diğer öğünlerdeki mönülere göre, daha zengin bir mönü dikkati çeker. Akşam beşten sonra yemek servisi başlar. Günün en önemli öğünü olmakla birlikte, mönü olarak da ön plandadır.¹⁷²
- Supe Mönü (Supper Menu): Akşam geç saatlerde yenilen, akşam yemeği kadar ağır yiyeceklerden oluşmayan (sindirimi kolay yiyeceklerden oluşur) ve genelde soğuk sandviç tarzı yiyeceklerden oluşan bir mönü çeşididir. Sosyal etkinlikler çıkışında akşam genellikle bu mönüdeki yiyecekler tüketilmektedir.

5. Bir Nedene Bağlı Oluşan Mönüler

- Doğum Günü Yemeği
- Nişan Yemeği

¹⁷¹ Alptekin Sökmen, Mönü Tanımı ve Kökeni, **Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları**, , Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül,2001, s.s.80-81-82

¹⁷² Fermani Maviş, **Otel İşletmeciliği İlke ve Kavramları**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:843, Yayın no:1, Eskişehir, 1994, s.s 242-243

- Düğün Yemeği
- İş Yemeği
- Kutlama Yemeği
- Dernek Yemeği
- İftar Yemeği
- Yılbaşı Yemeği

1.3.8.4. Mönüye Göre İçecekler

Gastronomi konusu gereği, yemeğe eşlik eden içeceklerle de ilgilidir. O nedenle bir mөнünün içeriğinde yiyeceklerin yanında tüketilecek içecekler de dikkati çekmektedir.

Aşağıda yiyeceklere göre içecekler Tablo 4’de ve bir mөнüye göre içecekler ise Tablo 5’de görülebilir.

Tablo 4: Yiyeceklere Göre İçecekler¹⁷³

beyaz et	beyaz şarap
esmer et	kırmızı şarap
değerli yiyecekler	yıllanmış şarap
besleyici (ağır) yiyecekler	besleyici (kuvvetlendirilmiş) şarap
çok baharatlı yiyecekler	meyveli şarap veya bira
tatlı yiyecekler	tatlı veya köpüklü şarap
haşlanmış et	roze veya hafif kırmızı bordo
kızarmış ve yağsız kanatlı hayvanlar	roze veya hafif kırmızı şarap
ordövrler	beyaz şarap
kahve	konyak veya likör

¹⁷³ Hüseyin Altınel, **Gastronomide Menü Yönetimi**, (İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2009) s.103

Tablo 5: Bir Mönüye Göre İçecekler ¹⁷⁴

karides kokteyl	beyaz şarap
domates çorbası	-----
levrek buğulama	beyaz şarap
dana pikata	kırmızı şarap
elmalı baklava	köpüklü şarap
kahve	konyak

1.3.8.5. Mönünün Takdimi/Sunumu

Mönünün içeriğinde yer alan yiyecekler kadar, mönünün görüntüsü de ilgi çekebilmelidir. Bir yiyecek içecek işletmesinde en maliyetli araçlardan biri de mönüdür. Zira özenle hazırlanmış, güzel resimlerle içeriği süslenmiş, okunaklı, temiz, etkileyici bir mönü, işletmenin kalitesini de ortaya koyar. Mönü, o işletmenin imajını oluşturan önemli bir tanıtım aracıdır. O nedenle her işletmenin mönüü hafife almaması ve mönüü yeterince önemsemesi gerekir.

1.3.9. Türk Mutfağında Mönü

Çorba, ana yemek, meyve veya tatlıdan oluşan mönü, Türk mutfağının özelliği olup bu uygulama Kuzey ve Orta Avrupa ülkelerinde de yaygındır.¹⁷⁵ Mönü, genelde çorba ile başlayıp ana yemek ile devam eder. Yemeğin yanında bir salata veya hafif ara sıcak yemeğe eşlik eder. Kapanış yemeği olarak da listede mutlaka tatlı veya meyve yer alır.

¹⁷⁴ a.e

¹⁷⁵ Fermani Maviş, Mönünün Tarihsel Gelişimi, **Mönü Planlama Teknikleri**, T.C Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2005, s. 68

Türk Mutfağından Mönü Örnekleri¹⁷⁶

Mönü 1 domates çorba kuzu kol sarması rostı patates karışık salata baklava	Mönü 2 ordövr tabağı patlıcan kağıt kebabı havuç-kır lahana salatası elma tatlısı kaymaklı
Mönü 3 kremalı mantar çorbası beğendili kebab çoban salata revani	Mönü 4 barbunya pilaki kuzu orman kebabı söğüş salata taze meyve
Mönü 5 peynirli börek patlıcan islim kebabı havut salata meyve salata	Mönü 6 toyga çorbası tas kebab pürelı yeşil salata şekerpare
Mönü 7 ıspanaklı börek etli karışık dolma yoğurtlu söğüş salata aşure	

vb. mönü örnekleri Türk mutfağında yer almaktadır.

¹⁷⁶ Yusuf Hacısüleyman, **Otelcilik ve Gastronomi Alanında İş Organizasyonu ve Yönetimi**, (İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1987) No:551, s.112

II. BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN BÖLGELERE/ YÖRELERE GÖRE DEĞERLENDİRİLMESİ

2.1.Türk Mutfak Kültürünün Bölgelere/Yörelere Göre Değerlendirilmesi

Turistik destinasyon seçiminde, yani gidilecek tatil merkezinin belirlenmesinde, ülkenin yemek kültürü önemli bir etkidir. O nedenle seyahat edilen ülkenin, bölgenin hatta yörenin özgün tatları turistlerin en çok ilgisini çeken konular arasındadır. Çünkü turist, gittiği ülkede yaşayan insanların yeme-içme zevklerini tanımak ve tatili boyunca orada yaşayan biriymiş gibi rahat hissetmek ister. Bu durum da turistlerin tatil zevkini arttırmada kuşkusuz önemli bir unsurdur.

Günümüzde turizmde gelişen rekabet ortamı artık ülkelerin yalnızca tarihi değerlerini, ören yerlerini, denizini, güneşini ve kumsalını pazarlamakla sınırlamayıp, aynı zamanda mutfak kültürlerini de ön plana çıkarmaktadır. Günümüzde gastronomi, turistlerin tatil yerini belirlemede en önemli etkenlerden biri haline gelmiştir.¹⁷⁷

Türk mutfağı; yedi bölgede, ayrı iklim ve bitki örtüsü çeşitliliğine sahip olmanın avantajı ile çok çeşitli yöresel tatları da mutfağında barındırmaktadır. Oluşan yöresel mutfak kültürü farklılıkları, yörelerde yetişen ürünlerin farklılığından da kaynaklıdır. Oluşan farklılık ve çeşitlilik, Türk mutfağının dünyanın en zengin mutfak kültürüne sahip ülkelerinden birisi olmasını sağlamıştır. Türk mutfağı, 2500 çeşidi aşkın yemek türü ile dünyanın en zengin üç mutfağından birisidir.¹⁷⁸

İstanbul ve Ankara'yı ziyaret eden yabancı bir konuğun ifadesi: ¹⁷⁹

¹⁷⁷ Ahmet Barut, “Gastronomimizin Katkılarıyla Turizmimize Sınıf Atlatabiliriz”, **Food in Life Gastronomi ve Yaşam Dergisi**, İstanbul, 2008, Sayı:1, s.20

¹⁷⁸ Nurettin Doğanbey , “Turizm Tesislerinde Yönetim Semineri”, **Konyalı Lokantası**
www.konyalilokantasi.com/seminer.htm, Şubat, 1983

¹⁷⁹ a.e

“Büyük bir uygarlığın mirasçılarısınız. Lokantalarınızdaki servis, Avrupa'nın köylerinde bile var. Hatta sizden üstün olarak var.Ama yemek masalarınızdaki Türk işlemeli örtü, şu simli peçeteler, ekme sepetleri, maşrapalar, sahanlar, doğrudan doğruya Türk imajını veriyor. Batı'ya taklit etmenize hiç gerek yok. Kendinize özgü yemeklerinizi en güzel, en lezzetli ve hilesiz olarak sade bir şekilde turistlere ikram ediniz. Turizmin ana gayesi de budur zaten. Ben, Türkiye'yi şu masada görmenin sevincini tadıyorum.”

Yöresel lezzetler, özellikle korunması gereken değerlerdir. Toplumların birçok adetleri gibi yiyeceklerinde de; kültür, tarihi oluş ve tabiat varlığının tesirleriyle özellikler oluşmaktadır. Seyahat acenteleri de turistler için özel turlar düzenleyerek, onları yiyeceğin üretildiği yere götürmelidir. Böylece toplumların kültürel mutfak değerleri yabancılar tarafından öğrenilebilir.¹⁸⁰

Araştırmalara göre; Fransa ve İtalya olmak üzere dünyada çok turist çeken ülkeler, tanıtım çalışmalarında diğer özelliklerinin yanında mutfaklarını da önemli bir araç olarak kullanmaktadırlar. Türkiye'nin, uluslararası alanda mutfağı ile ön plana çıkan ülkeler ile kıyaslandığında, zengin imkanlara sahip bir ülke olduğundan yola çıkılarak, Türk mutfağının da turizm ürünü olarak pazarlanması gerekliliği ifade edilmiştir. Bu bağlamda, Türkiye'de Anadolu Gurme Turları başlatılması düşüncesinden hareketle, köylerde o yerin nam salmış yemeklerini yapacak kadınların belirlenmesi ve evlerinin bir bölümü ya da bahçelerini küçük bir lokantaya dönüştürebilmeleri için onlara kredi imkanı sağlanması önerilmektedir. Ayrıca, gelen turistlerin bu mekanlara yönlendirilmesi sayesinde, girişimin ev ekonomisine katkısının olacağı ve aynı zamanda yerel yemeklerin de yaşatılabileceği belirtilmektedir.¹⁸¹

2.1.1. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Gastronomi

Güneydoğu Anadolu bölgesi; Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin, Şırnak, Siirt, Adıyaman, Batman gibi illerinin yöresel lezzetleriyle nam salmış, mutfak kültürünün gözde bölgelerinden birisidir.

¹⁸⁰ Cemal Anadol, Türk Yemeklerinin Özellikleri, **Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi**, İstanbul, Türkmen Kitapevi, 2.bs., 2000, s.19

¹⁸¹ “Tuyed'in Panelinde Mutfak Kültürü Ele Alındı”, **Turizm Gazetesi**, www.turizmdosyasi.com/haber_oku.asp?haber=308, 30.11.07

Bu bölgede Türkler ile Araplar uzun yıllar birlikte yaşadıkları için birbirlerini kültürel bakımdan etkilemişlerdir. Bölgede genel olarak Arap beslenme kültürünün etkileri, bol baharatlı yiyecekler ve acı biber kullanımıyla göze çarpmaktadır.

Baharatlı kebablar; “etten ziyade kıyma ile yapılan kebab çeşitleri”, mercimek ve bulgur kullanımı fazla olduğundan ötürü de kısır, içli köfte, çiğ köfte tercih edilir. Tatlı olarak da bölgede hamur tatlıları yaygındır.¹⁸²

2.1.1.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **Gaziantep ve Kilis Mutfağı**

Gaziantep ve Kilis evlerine geniş bir avludan girilir ve evlerin içerisinde odalar, mutfak, kiler, hazna ve odunluk bulunur. Odadan geçerek çıkılan bölüm “hazna”, mutfak içinden geçilen bölüm ise “kiler”dir. Mutfak bölümü, düz ve toprak damlıdır. Dam; bulgur kurutmak ve salça yapımı için gereklidir.¹⁸³

Yörede “koyun eti” tüketimi fazladır. Ayrıca balık, tavuk ve sakatatlar da tercih edilen diğer etlerdir. Bulgur, pirinç, döğme, simit, firik, fasulye ve börülce yaygın olan tahıl ve bakliyatlarıdır.

Yağ olarak “sarıyağ” adı verilen sadeyağ kullanılır. Sarıyağ’ın haricinde kuyruk yağı da (köfte ve dolmalarda) eskisi kadar rağbet görmemekle birlikte kullanılır. Zeytinyağı kullanımı ise nispeten azdır. Gaziantep’te, Güneydoğu’da sıkça tüketilen tat vericiler (baharat, salça ve ekşiler) yemeklerin vazgeçilmezleridir. Yemekleri pişirme tekniği olarak da ızgara fırında, tencerede ve sac üzerinde pişirme yöntemleri uygulanmaktadır.¹⁸⁴

¹⁸² Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: **Türk ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bir Bakış** , T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s.46-47

¹⁸³ Gonca Tekuz , **Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü**, Gaziantep Üniversitesi Vakıf Yayınları, Yayın no:12, Gaziantep, 2002 , s.3

¹⁸⁴ a.e., s.14-15

Gaziantep ailesinin mutfak kültürünün zenginliği, yiyeceklerin hazırlanışında kullanılan malzemelerin çeşitliliği ile kendisini göstermektedir. Bu özelliği ile mutfak, Türk Mutfak Kültürü içerisinde özgün bir yer almıştır. Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'ndeki (18.y.y) Gaziantep mutfağında yer alan; Ciğer (Cağırtlak) kebabı, taze peynir helvası ve balcan dolması gibi çeşitleri; aynı isim veya benzer şekillerde günümüzde de yapılmaktadır. Dede Korkut Masalları'nda ise Kara kavurma, yahni, boranı, sarımsak aşısı ve katmer halen ilimiz sofralarında baş köşeyi süslemeye devam etmektedir.¹⁸⁵

Kilis mutfağı, Kilis'in konumu gibi arada olup Suriye lezzetleri ile Antep lezzetlerinin sentezini içerir. Ancak Kilis lezzetleri; iki mutfağın izlerini taşımasıyla beraber, özgünlüğünü de korumayı başarmıştır. Et ve bulgur yemeklerin ana maddelerini oluşturur. Dolmalar, kebab çeşitleri, salçalı, sulu yemekler, mercimek ve bulgurun içeriğinde yer alan lezzetler ve katmer, künefe, billuriye gibi tatlıları ile Kilis Mutfağı çeşitliliğini sunmaktadır.¹⁸⁶

Köfteler (içli köfte, çiğ köfte, akıtmalı köfte vb.), kebablar (kuşbaşı kebabı, patlıcan kebabı, soğan kebabı vb.), çorbalar (dövmeli alacak, yoğurtlu dövme vb.), ev yemekleri (yoğurtlu soğan yahnisi, patlıcan musakka vb.), kavurmalar (ciğer kavurması, et kavurması vb.), dolmalar (karışık dolma, patlıcan dolması vb.), pilavlar (Özbek pilavı, firik pilavı vb.), hamur işleri (lahmacun, peynirli pide, pişi böreği vb.), piyaz-salatalar (maş piyazı, patates piyazı, çoban salatası, koruk salatası vb.), tatlılar (baklava, kurabiye, kadayıf, aşure, zerde, bastık, hedik vb.), bazı özel kahvaltılıklar (katmer, kaymak, muhammara, yeşil zeytin ekşileme, tarhana eritmesi vb.) lezzetler Gaziantep Mutfağı'nın vazgeçilmezleri arasındadır.¹⁸⁷

Yörenin en ünlü lezzetleri, yuvarlama, beyran ve simit kebabıdır.

¹⁸⁵ Hüseyin Altınel, **Gastronomide Menü Yönetimi**, İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2009), s.174-175

¹⁸⁶ "Kilis Mutfağı", **T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı**, www.gaziantepkilishalep.com/tr/index.php?option=com_content&view=article&id=78&Itemid=41, 'çevrimiçi', 't.y.'

¹⁸⁷ "Güneydoğu Anadolu Yemekleri ve Halk Oyunları", **Kolaytest**, www.kolaytest.web.tr/guneydogu-anadolu-bolgesi-yemekleri-ve-halk-oyunlari.html, 'çevrimiçi', 't.y.'

-**Yuvarlama:** İrmik, kıyma, tavuk göğsü kıyması, haşlanmış pirinç, tuz, karabiber ve yumurta ile yapılan bir yemek çeşididir.

- **Beyran:** Koyunun kol tarafından alınan etle yapılan bir yemek çeşididir.

- **Simit kebabı:** Kıymanın içine soğan, sarımsak, bulgur ve çeşniler katılarak köfte karşımı elde edilir. Bu karışım şişlere geçirilerek ızgarada hazırlanmaktadır.¹⁸⁸

- **Adıyaman Mutfağı**

Adıyaman mutfağı, diğer Güneydoğu illerindeki yemeklerle benzerlik göstermesine karşın, kendine özgü niteliklere sahiptir. Yemeklerin temelini et, buğday ürünleri, bakliyat ve sebze oluşturur. Güneydoğu'da yaygın olan tat verici çeşniler burada da hakimdir. Yemeklerin yanında salata sunumuna özen gösterilmektedir.¹⁸⁹

Adıyaman yemekleri, genelde etle yapılmaktadır. Yemekler, incelik, dikkat gerektiren ve uzun zaman alan lezzetlerdir. Bulgur ve sümüt (simit-köftelik) ile yapılan yiyeceklerin fazlalığı dikkat çekmektedir. Sümütten yapılan köfte çeşitleri Adıyaman Mutfağı'nda büyük öneme sahiptir.¹⁹⁰

Yörenin en ünlü lezzetleri, Adıyaman kebabı, kavurmalı hitap ve sac kebabıdır.

- **Adıyaman kebabı:** Süt danası ile kuzunun kaburga bölümünden hazırlanan et ile yapılan bir yemektir.

- **Kavurmalı hitap:** İçine kavurma eti konarak yapılan bir börek çeşididir.

¹⁸⁸ Mehmet Yaşın, **Lezzet Durakları**, Ekin Yayın Grubu, İstanbul, Haziran, 2008, s. 303-309-311

¹⁸⁹ "Adıyaman Mutfağı", **Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**,

www.adiyamankulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF4329F0A36BFEBBCD9A1BA8961C554BE0, 'çevrimiçi', 't.y.'

¹⁹⁰ "Adıyaman Mutfağı", **Adil Haber Adıyaman Yöresel Haber Portalı**,

www.adilhaber.com/index.php?option=com_newsfeeds&catid=31&Itemid=42, 'çevrimiçi', 't.y.'

- **Sac kebabı:** Kuzu eti 200-300 gramlık parçalara bölünmektedir. Sac üzerinde domates, soğan, acı dolmalık biber kızartılır. Hepsi birlikte kavrulmuş hazırlanan bir lezzettir.¹⁹¹

2.1.1.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

Bölgenin sanayide en çok gelişim gösterdiği il (adeta bölgenin başkenti) “Gaziantep” sayılmaktadır. O nedenle il yatırımların da ayağı konumundadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türkiye’nin mutfak kültürünü dünyaya tanıtmak için 2 milyon avroluk proje ile Gaziantep’in Gastronomi Eğitim Merkezi haline dönüştürülmesini planlamaktadır. Kurulması planlanan gastronomi merkezinde, yabancı aşçılara Türk ve Osmanlı mutfağı öğretilirken aynı zamanda turistlerin de gezerek yöresel lezzetleri tanıyabileceği ve satın alabileceği bir atmosfer oluşturulacaktır. Yöresel salça, kırmızı biber, Antepfıstığı gibi ürünlerin tanıtım amaçlı satışı yapılarak, istihdam ve ticaretin de geliştirilmesi amaçlanmaktadır.¹⁹²

Gaziantep’te, Sahan Restoranı ile Gaziantep Üniversitesi’nin iş birliği sonucunda başlatılan bir projeye, Gastronomi bölümünü kazanan öğrencilerin okula başlamalarıyla birlikte, Gaziantep Sahan Restoranı ve otelinde çalışmaya da başlayabilecekleri bir istihdam ortamı oluşturulması fikri ortaya çıkmıştır. Türk Mutfağı’nı hak ettiği yere getirme amaçlı olan proje, 2009 yılı itibariyle hayata geçirilmiştir.¹⁹³ Sahan’ın geliştirdiği önemli projelerden bir diğeri de, Kervansaray Şirehan’ın butik otel olarak restore edilmesidir. Şirehan Otel, Selçuklu ve Osmanlı dönemini yansıtan 80 odalı ve 150 yatak kapasiteli bir butik otel olarak hizmet verecektir. Otelde konaklayan yerli ve yabancı turistlere, Türk mutfağının en iyi örneklerinin tanıtılması ve sunulması hedeflenmektedir.¹⁹⁴

¹⁹¹ Mehmet Yaşın, **Lezzet Durakları**, Ekin Yayın Grubu, İstanbul, Haziran, 2008, s. 315-317-319

¹⁹² “Gaziantep Yemek Kültürünün Turizm Merkezi Olacak”, **Guncelgazete.com**
www.turizmhaberleri.com/Haberayrinti.asp?ID=12510 , 05.02.2009

¹⁹³ Nevin Donat, “Gaziantep Kebab Fakültesi”, **Milliyet Gazetesi**,
www.milliyet.com.tr/default.aspx?aType=HaberDetay&ArticleID=890309, 06.07.2008

¹⁹⁴ **Sahan.com.tr**, www.sahan.com/sahan_proje.aspx , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

2.1.2. Doğu Anadolu Bölgesinde Gastronomi

Doğu Anadolu bölgesi illeri Erzurum, Erzincan, Ağrı, Ardahan, Iğdır, Kars, Malatya, Bingöl, Muş, Bitlis, Elazığ, Tunceli, Van, Hakkari olup bu bölgemizde de kendine has yöresel lezzetler bulunmaktadır. Bölgeye özgü yemek kültürü önem taşımaktadır. Bölgede hayvancılığın etkisiyle et yemeklerine olan rağbet de fazladır.

Kaşar peyniri ile Kars, bal ile Erzurum, tulum peynir ve oğma peynir ile Elazığ gastronomide dikkat çeken illerdir. Tandır geleneğinin yarattığı, tandırda ekme ve kebab önemli özellikler olarak ortaya çıkmaktadır.”¹⁹⁵

2.1.2.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **Elazığ-Harpur Mutfağı**

Ülkemizde de önemli yer sahibi olan Elazığ-Harpur yemekleri 150 kadar çeşit içermektedir. Yörede sonbaharda yapılıp doldurularak saklanan kavurma, iç yağı, kıkırdak gibi et ürünlerini yemeklere katmak ayrı bir tat vermektedir. Öte yanda Elazığ hanımlarının yemekleri de leziz tatlarla sofralara yansımaktadır.¹⁹⁶

Elazığ mutfağında acı biber salçasının önemi fazladır. O nedenle yemeklerde acı bol miktarda kullanılır. Elazığ yemeklerinin geneli et ağırlıklıdır ancak tahıl ürünlerinden yapılan yemekler de oldukça fazladır. Elazığ mutfağında tatlının yeri de apayrıdır. “Gül baklavası” başta olmak üzere çok sayıda tatlı Elazığ hanımlarının hünerleriyle ortaya çıkar.¹⁹⁷

Çorbalar (erişte, kurutlu, kulaklı, anamaşı, bulama vb.), lapalar (yarma, pirinç, kuymak, hilisli), et yemekleri (kaburga, kara kavurma, kapama, taraklık, keklük, işgene, büryan, güveç vb.), köfteler (harpur köftesi, içli köfte, fındık, yalancı, ekşili, nohutlu, budu

¹⁹⁵ Yerel Özellikler, Yerleşmeler, Genel Değerlendirme, **Doğu Anadolu Projesi (DOKAP) Ana Planı**,

<http://ekutup.dpt.gov.tr/bolgesel/dap/durum4.pdf>, 2000, Cilt IV. s.30

¹⁹⁶ Ahmet Bulut, “Elazığ Harpur Yöresel Yemekleri”, **Elazığ Valiliği**, Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği Yayınları, No:1, İstanbul, s.14

¹⁹⁷ Yöresel Yemek Kültürlerimiz: Elazığ Mutfağı, **Milliyet Blog**, <http://blog.milliyet.com.tr/Blog.aspx?BlogNo=25454>, 10.02.07, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

vb.), ekmecli yemekler (sac ekmeği, taş ekmeği, peynirli ekmeği, yağlı yufka, fodula, sırın, patıla, püsün vb.), sebze yemekleri (taze patlıcan, fasulye, kabak oturtma, kabak aşı, karnıyarık, imam bayıldı, söğütme, ışkın yemeği, pirpirim (semizotu), bakla vb.), pilavlar (bulgur, pirinç, el böreği, poğaçı, tepsi böreği vb), helvalar (un, heside, pekmez, peynirli, cevizli vb.), yumurtalı yemekler (yağda, mıhlama, gaygana, pestilli vb.), tatlılar (baklava, sarılıburma, dolanger, kalbur hurması, güveç tatlısı, dilber dudağı, kadayıf vb.), hoşaflar (üzüm, kayısı, armut, erik vb.) yemekler Elazığ mutfağının zengin lezzetleridir.¹⁹⁸

Yörenin en ünlü lezzetleri, sütlü fidoş”, Harput köfte” ve Harput ekmeğ tatlısıdır.

- **Süslü fidoş:** Fırın tepsisinde köfte, patlıcan, domates ve biber dizilerek yapılan bir yemek çeşididir.¹⁹⁹

- **Harput köfte:** İçerisine bulgur eklenen bir köfte çeşididir. Tek farkı kıymanın içine bulgur da konulması ve tencerede kaynayan yağlı ve salçalı suya köftelerin atılmasıdır.²⁰⁰

- **Harput ekmeğ tatlısı:** Sac üzerinde ekmeğ hamuru hazırlanarak üzerine yağ ve şeker sürülen bir tatlıdır.²⁰¹

• Erzurum Mutfağı

Erzurum mutfağı kendine has nitelikleri olan, zengin bir mutfaktır. Anılan mutfağı farklı kılan özelliklerinin başında, İpek yolu üzerindeki önemli kavşaklardan biri olması nedeniyle (Avrupa, Karadeniz, İran, Rusya’ya giden yolların kesişim noktası), üzerinde yaşamış uygarlıkların izlerini, yemek kültürlerini günümüze değin taşımayı başarmış olması gelmektedir. Soğan, domates ve sarımsak yemeklerin lezzet vericileridir. Ancak çok fazla

¹⁹⁸ Ahmet Bulut, Elazığ Harput Yöresel Yemekleri, **Elazığ Valiliği**, Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği Yayınları, No:1, İstanbul, s.15

¹⁹⁹ Yöresel Yemek Kültürlerimiz: Elazığ Mutfağı, **Milliyet Blog**, <http://blog.milliyet.com.tr/Blog.aspx?BlogNo=25454>, 10.02.07, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

²⁰⁰ a.e

²⁰¹ Elazığ Harput Yöresi Yemekleri ve Yemek Tarifleri, **Fikrim Yok Seviyeli Paylaşım Ve Tartışma Ortamı**, www.fikrimyok.com/Elazig-Harput-Yoresi-Yemekleri-ve-Yemek-Tarifleri-t61419.html, 25.04.09, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

baharat ve acı yemekler tercih edilmez. Yörede, ekmekler (lavaş, değirmi ekmek, el ekmeği, gılık, loğlık vb) tandırlarda pişirilmektedir. Geleneksel Erzurum evlerinde avlu ve avlunun sonunda tandır evi bulunur. Tandır evinin içinde merdivenle çıkılan, etrafı ahşap parmaklıkla çevrili “seki” denilen balkon, sekinin altında kiler bulunmaktadır.²⁰²

Erzurum’un geleneksel yemekleri halk şiirlerine, bilmecelere konu olmuştur. Ozanlar geleneksel yemekleri betimleyen şiirleri işlemişlerdir.

*Hıngalname*²⁰³

*Kimi yerde ona mantı diyorlar
Kimi yerde garnitürden yiyorlar
Erzurum’da göbek adı ‘hıngel’dir
Saygınlığı her yemekten öndedir.*

*Yufkasını bohça biçim keserler
Et doldurtup köşesini büzerler
Sıra sıra bir tepsiye dizerler
Suyu kaynar bir kazanda hıngelin*

İ.Coşkun ATILCAN

Yörenin en ünlü lezzetleri, çağ kebabı, kadayıf dolması ve den çorbasıdır.

- **Çağ kebabı:** Kuzu veya koyun eti döndüre döndüre odun ateşinde pişirilerek yapılan bir kebab çeşididir.

- **Kankaş (Kadayıf dolması):** Tel kadayıfın içine badem, ceviz, fındık vs. konarak yapılan bir tatlı çeşididir.²⁰⁴

²⁰² Zekiye Çomaklı, “Geleneksel Erzurum Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **Erzurum Gazetesi**, 02.07.2009, www.erkurumgazetesi.com.tr/default.asp?page=yazar&id=1297

²⁰³ Zekiye Çomaklı, “Türk Halk Edebiyatı’nda Erzurum Mutfak Kültürü”, **Erzurum Gazetesi**, 04.07.09, www.erkurumgazetesi.com.tr/default.asp?page=yazar&id=1305

²⁰⁴ Mehmet Yaşın, **Lezzet Durakları**, Ekin Yayın Grubu, İstanbul, Haziran, 2008, s. 286-288

- **Den çorbası (Erzurum çorbası):** Aşurelik buğday olan den içine katılarak yapılan bir çorba çeşididir.²⁰⁵

2.1.2.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

Doğu Anadolu bölgesinde, “Birinci Uluslararası Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” sempozyumu bu yıl itibariyle Bitlis’te başlamıştır. Sempozyumda “Bitlis’in bölgenin en zengin yemek ve mutfak kültürüne sahip olduğu ifade edilmiştir. Adı geçen proje, Türkiye’nin ilk yemek ve mutfak sempozyumu olarak değerlendirilmektedir.

Bitlis Belediye Başkanı Fehmi Alaydın konuşmasında, “Bitlis her geçen gün ağlayan ve sızlayan bir şehir haline gelmiş. Bu kadar güzel bir kenti korumak için farklı olarak bu farkı buraya yansıtmak istiyoruz. Bu konuda her birimden destek alıyoruz. Yıllar önce Bitlis dünya kültür mirasının malı iken bizler sayesinde bu hale geldi. Bundan sonra iyi çalışarak çok güzel şeyler yapacağız” demiştir.²⁰⁶

2.1.3. Akdeniz Bölgesinde Gastronomi

Akdeniz bölgesi; Adana, Antalya, Mersin, Hatay, Osmaniye, Isparta, Burdur ve Kahramanmaraş illerinden oluşmaktadır.

Akdeniz bölgesi şehirlerinde, yaz mevsiminde kahvaltıda çay, süt, zeytin, yağ, peynir, reçel vb. kahvaltılıklar tüketildiği gibi çorba da (tarhana, malhita) içilmektedir. Öğlen ise; bölgenin batı bölümünde sebze, doğu bölümünde bulgurlu yiyecekler yenilmektedir. Akşam yemekleri erkek eve geleceğinden günün en önemli yemeği kabul edilmektedir.

Akdeniz bölgesinde üç öğün dışında, bölgenin batı bölümünde (Antalya, Burdur, Isparta’da) yat geber ekmeği adı altında bir öğün vardır. Bu öğünde; yat geber ekmeği, yazın

²⁰⁵ Sahrap Soysal, Bir Yemek Masalı: **Yemek Tarifleri 1**, Doğan Kitapçılık, 5.bs. Haziran, 2005, s.120

²⁰⁶ “Bitlis’te Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu”, **LPG Haber**, 24.06.09, www.lpghaber.com/Bitlis%60te-Uluslararası-Geleneksel-Mutfak-Kulturu-Ve-Yemekleri-Sempozyumu--haberi-234103.html

aperatif ve çerezlerle, kışın çeşitli yemek ve tatlılarla hazırlanarak, akşam yemeğinden sonra gelen konuklara da verilmektedir.²⁰⁷

Zeytinyağı'nın, Akdeniz mutfağında özel bir yeri vardır. Zeytinyağı Akdeniz ve Ege mutfağının yaşam biçimi olup mutfak kültürlerinde tarihi bir öneme sahiptir. O nedenle Akdeniz ve Egeliler tava yemeklerini bile zeytinyağında pişirmektedirler.²⁰⁸

2.1.3.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **Antalya Mutfağı**

Akdeniz'de yenilebilir yabancı bitkiler oldukça zengin olduğundan, Antalya yöresi civarında da 70 civarında yemeği, çorbası, salatası ve böreği yapılan yabancı bitkiler bulunmaktadır.

Antalya mutfağında, Arap mutfağından esintiler de görülmektedir. Bunun yanı sıra Akseki, İbradı ve Elmalı gibi yerleşim yerlerinde de Anadolu mutfağı etkileri kendisini göstermektedir.²⁰⁹

Türkiye'nin turizm başkenti Antalya'da, şiş köfte ile tahinli, sirkeli, üzeri yumurta, domates ve soğan dilimleri ile donatılmış ve en üstte de maydanoz ile süslenmiş Antalya Piyazı, tarçınla harmanlanan bol cevizli ve şerbetli Arap Kadayıfı ile birlikte Antalya'da bir restoranın vazgeçilmez yemek mönüsüdür.²¹⁰

Yörenin en ünlü lezzetleri, bağaca, yanık sütle yapılan dondurma ve serpm börektir.

²⁰⁷ Nevin Halıcı, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar:**Akdeniz Bölgesi Yemekleri**, Arı Basımevi, Konya, 01.07.1983, s.179

²⁰⁸ Maria Ekmekçioğlu, "Türk ve Rum Mutfağı'nda Zeytinyağının Önemi", **Food In Life Gastronomi ve Yaşam Dergisi**, 11.03.08, www.marianinbahcesi.com/foodinlife.asp#4

²⁰⁹ Gökçen Adar, **Toroslar'dan Akdeniz'e Antalya Lezzetleri**, Antalya Tanıtım Vakfı, 2004, s.7

²¹⁰ "Antalya'nın Unutulan Lezzetleri", **Haber Antalya**, 12.08.2009, www.haberantalya.com/haber_detay.asp?haberID=8078, 'çevrimiçi'

- **Bağaca:** Antalyalının Ramazan aylarında tercih ettiği üzeri susam ve yarım badem içi ile süslenmiş tahinli, hafif şekerli kurabiesidir.

- **Yanık sütle yapılan dondurma:** İsminden de anlaşıldığı üzere yanık sütle yapılan bir dondurma çeşididir.

- **Serpme börek:** Sade-peynirli-kıymalı çeşitleriyle sevilen bir börek çeşididir.²¹¹

- **Adana Mutfağı**

Adana mutfağı yıllar içerisinde şekillenerek, kuşaktan kuşağa aktararak günümüze gelmiştir. Bu durumun oluşmasında, Adana'nın tarihi ve kültürel mirasının da önemli payı vardır. İlde yayla, deniz ve dağın iç içe olması mutfağa zenginlik kazandırmıştır. Ayrıca tarım ve sanayinin gelişimi, ulaşım ve teknolojinin getirdiği yenilikler de mutfak kültürünün değişimine yol açmış ve bu değişimle bazı geleneksel yemekler kısmen unutulmaya yüz tutmuştur. Çünkü bu yemeklerin bazıları sık yapılmadığı için, yapıları da unutulmaya başlamıştır. Ancak yine de mutfak, çeşitli kültürlerin oluşturduğu zengin bir mutfaktır ve Akdeniz bölgesinde olan Adana için bölgenin verimli olması da ayrıca avantajdır.

Adana mutfağında sebze ve etli yemekler, hamur işleri yaygın olup yemeklerde tat vericilerin önemi yadsınmaz. İlde yağlı, unlu, baharatlı yiyeceklerin tüketimi fazladır. Yemeklerde soğan, kıyma, parça et, salça ve sebzeler yağda kavrulur. Sebzelerin diğer mutfaklardaki gibi haşlanıp garnitür yenmesi yerine, yemeklerde kavru olarak kullanıldığı görülmektedir. Kuyruk ve iç yağı yemeklerde tercih edilmektedir. Ege ve Akdeniz bölgesinin tercihi olan zeytinyağı bu ilimizde daha az kullanılmaktadır. Yemeklerde bulgur kullanımı yaygındır.²¹² Yörenin en ünlü lezzetleri olan Adana Kebabı, bol yeşillik, ezme, salata ve mevsimine göre ayran veya şalgam suyu restoranların vazgeçilmez lezzetlerindedir. Biryani kebabı, bici bici ve Adana tatlısı da yörenin özgün tatlarıdır.

²¹¹ "Hangi İlin Nesi Ünlü?", **Hakkari Posta Gazetesi**, 30.07.2009, www.hakkariposta.com/news_detail.php?id=2303, 'çevrimiçi'

²¹² Erman Artun , Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Adana Mutfak Kültürü**, Türk Halk Kültürünün Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın no:22, Ankara, 1998, s.s.23-24

- **Biryan kebabı:** Kuzu etinin baharatlandıktan sonra fırına sürülüp ardından etlerin dökülmesi için bir yerde sallandırılması işlemi ile servise hazır hale gelen bir lezzettir.

- **Bici bici:** Gül suyu şerbetiyle ve bici ile lezzet bulan Adanalıların ünlü bir tatlısıdır.

- **Adana tatlısı:** İrmik, un ve kabartma tozu ile hazırlanan mayalı hamurun, kızgın yağda hazırlanmış şuruba atılmasıyla hazırlanan Adanalıların özel tatlısıdır.²¹³

2.1.3.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

Akdeniz bölgesi gastronomik faaliyetlerde son yıllarda hız kazandırmıştır. Antalya’da üç senedir düzenlenen 1.Ulusal Gastronomi, 2.Ulusal Gastronomi ve 3.Ulusal Gastronomi sempozyumlarında, gastronominin bölge ve ülke için önemi panellerde sunulan bildirilerle ifade edilmiştir.

Ülkemizde birçok şehrimiz ve tatil beldemiz, kendine özgü yemekleriyle turistlerin beğenisini kazanmaktadır. Bunlardan Türkiye’nin turizm merkezi konumunda bulunan Antalya’nın, yiyecek içecek konusunda iddialı olduğu ve ilin “Uluslararası Gastronomi Merkezi” olacağı düşünülmektedir. Bu görüşün oluşmasının sebebi, ilin Türk mutfak kültürünün tanıtımında gerekli hassasiyeti göstermesidir. O nedenle, Antalya’ya gelen turistlerin konaklamaları esnasında, kaldıkları tesislerdeki yiyecek içecek hizmetlerinden memnun kalarak ülkelerine dönmeleri ve Türk mutfağının usta aşçılar tarafından en güzel şekilde tanıtılması gerekliliği unutulmamalıdır.²¹⁴

Son yıllarda yöresel lezzetlere ulaşmayı hedefleyen gastronomi turlarının turizmdeki önemi artmıştır. Özellikle kültür turlarına ilgi duyan kişiler, gittikleri yörenin lezzetlerini tatmayı istemektedir. Çukurova Turistik Otelciler Birliği (ÇUKTOB) başkanı Tayyar Zaimoğlu’na göre, Gastronomi Turizminin başlamasında 7-8 yıl önce hayata geçirilen projeye Çukurova öncü olmuştur. Adana- Mersin-Hatay mutfaklarının içinde yer aldığı

²¹³ Erman Artun, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: **Adana Mutfak Kültürü II**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın no:23, Ankara, 1999, s.s.93-109-113

²¹⁴ Mehmet Ali Kantarcı, “Antalya Uluslararası Gastronomi Merkezi Oluyor”

Referans Gazetesi, 30.01.2009, www.referansgazetesi.com/haber.aspx?HBR_KOD=115870

Çukurova'nın, Türk yemek kültüründe önemli bir yere sahip olduğu ve bölgeye gelen turistlerin çoğunluğunun amacının yöresel yemekleri tatmak olduğu belirlenmiştir.²¹⁵ Akdeniz bölgesinin gastronomik faaliyetlere verdiği önem projeler ışığında belirlenmektedir.

2.1.4. İç Anadolu Bölgesi'nde Gastronomi

İç Anadolu bölgesi başkent Ankara, Eskişehir, Konya, Nevşehir, Kayseri, Sivas, Niğde, Karaman, Kırıkkale, Kırşehir, Aksaray, Yozgat, Çorum ve Çankırı illerinden oluşmaktadır. Bölge Türkiye'nin ortasında ve bozkır iklimine sahiptir. Çevresinde deniz olmaması, balıkçılık yerine tarımsal faaliyetlerin daha ön planda olmasına sebep olmuştur.

2.1.4.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **Ankara Mutfağı**

Ankara, metropol şehri olduğundan, nüfusun etkisiyle mutfağında çeşitlilik ve farklılaşma yaşamıştır. İl göç almasının sonucunda, ülkenin çeşitli yörelerinden gelen insanların yemek kültürlerini de kendi mutfağına yansıtmıştır. Bu durum da mutfağın zenginleşmesini sağlamıştır. Ayrıca, batı ve etnik kültürlerin yemek tarzı da benimsenmiş, ayaküstü beslenme yerleri de çoğalmıştır.

Ancak bunun yanında halen geleneksel kebabçılar, yani Türk yemeklerinin yapıldığı restoranlar da bulunmaktadır. Böylece batı kültürü, geleneksel kültür ve etnik kültürün harmanlandığı bir mutfak yapısı oluşmuştur. Ankara'nın ilçelerinde de hamur işleri (gözleme, börek, mantı, çörek, yufka, bazlama vb.) yiyeceklerin tüketimi fazladır. İl tahıl yöresi olduğundan buğday, fasulye, nohut, mercimek, soğan, patates kullanılarak çorbalar yapılmaktadır. Ankara'nın balı, yuva kavunu ve armudu ünlüdür.²¹⁶

²¹⁵ “Gözde Gastronomi Turları:Tanıtıma Gurme Desteği”, **Sabah Gazetesi**, 12.05.2009, www.sabah.com.tr/Turizm/2009/05/12/kozde_gastronomi_turlari

²¹⁶ “Ankara Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış”, **Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**, www.ankarakulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFFB2CB2AD591CE26A8936DA B4A974E8C, ‘çevrimiçi’

Yörenin en ünlü lezzetleri, Ankara tavası, toygar çorbası ve Ankara döneridir.

- **Ankara tavası:** Geleneksel Ankara yemeğidir. Etlı pilav da denilebilir. Yağlı koyun eti, fırın ya da tandırda kızartılarak pilav üzerine konmaktadır. Et büyük tavada pişirildiği için bu ad verilmiştir.

- **Toygar çorbası:** Pirinç ve buğdaya yoğurt katılarak yapılan bir çorbadır.

- **Ankara döneri:** Sade koyun etinden, kıyma kullanılmadan hazırlanan, yaprak etler pişirilerek yenen dönerdir.²¹⁷

- **Eskişehir Mutfağı**

Eskişehir’de yemek kültürünün temelinde başta un, bulgur, göce/yarma ve makarna olarak çeşitlendirilen buğday olmak üzere tahıl ürünlerinin olduğu görülmektedir. Pirinç de kentleşme etkisiyle bulgurun yerini almış, fasulye, barbunya ve nohut da tüketilen diğer bakliyatlardır. Domates, taze fasulye, patates, biber, beyaz lahana, pırasa, kabak, patlıcan gibi sebzelerin ve yoğurt, peynir, süt ürünlerinin tüketimi fazladır. En önemli gıda maddesi et olmasına karşın, ekmek ve hamur işinden yapılan ekmek çeşitleri, gözlemeler, börekler de yaygındır. Haşhaş, Eskişehir mutfağında önemli bir yere sahiptir. O nedenle haşhaş yaprakları salata olarak kullanılmaktadır. Kurusundan da, hamur işlerini süslemede veya iç malzemesi olarak yararlanılmaktadır.²¹⁸ Çiğ börek (Şıbörek), Eskişehir toplumsal ve kültürel yaşamına sonradan katılan Tatarların simgesel bir yemeği iken, sonradan Eskişehir’in simgesi haline gelmiştir. Ancak çiğ böreğin hamurundan iç malzemesine kadar Tatar geleneğindeki gibi olmadığı, Eskişehirliilerin kendi özelliklerine göre bu lezzeti yeniden biçimlendirdiği görülmektedir.²¹⁹

Yörenin en ünlü lezzetleri; haşhaşlı dolma, arabaşı ve met helvasıdır.

²¹⁷ a.e

²¹⁸ A.Yavuz Kılıç,Çiğdem Kara, İbrahim Ali İleri, Canan İleri, Sakine Çelik Öztürk,,Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü II: **Bir Ağız Ekmek**, Anadolu Üniversitesi, Üniversite Basımevi-Eskişehir, 2003, s.545-549-551

²¹⁹ a.e

- **Haşhaşlı dolma:** Patates, peynir, mercimek ve baharatların oluşturduğu karışımın unla hazırlanmış yufkanın içine katılması ve üzerine haşhaşlı-sıvıyağ karışımının dökülmesi ile yapılan bir çeşit börektir.

-**Arabaşı:** Tavuk suyu içinde önceden hazırlanmış hamurların olduğu bir çeşit çorba tarzıdır.

- **Met helvası:** İsmi met (çubuk) ve aşık kemiği ile oynanan bir sokak isminden almıştır. Met helvası, met oyunu sonucunda yenilen tarafın uzun kış gecelerinde helva çekmesiyle oluşan bir geleneğin ürünüdür. Özel karışimli bir hamurun şekerle birlikte lifli hale dönüştürülmesi sonucu oluşmaktadır.²²⁰

2.1.4.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

İç Anadolu Bölgesi her ilinde kendine özgü yöresel lezzetleriyle dikkat çekmektedir. Örneğin Kayseri, pastırması ve sucuğuyla ünü yurt dışına taşan bir ilimizdir. Kayseri’de araştırmalara göre 36 çeşit mantı pişirilmektedir.²²¹ Konya ili de yine yemekleriyle nam salmış bölge illerindedir. Etli ekmeği ile ünlü ilde 700 adet lokanta bulunmaktadır ve hepsinde etli ekmeğin yapılmaktadır. Konya’da bir etli ekmeğin uzunluğunun ortalama 90 santimetre olduğu ve bir günde tüketilen etli ekmeğin toplam uzunluğunun Ankara-Konya arası mesafeden daha uzun olduğu belirlenmiştir.²²²

İç Anadolu Bölgesi’nin gözde turistik merkezlerinden Kapadokya, üzüm yetiştiriciliği ve üzümünden şarap elde edilmesiyle de ülkemizin ünlü bir yöresidir. Gastronominin konusuna yiyeceklerin yanı sıra içecekler de girdiğine göre, şarap temalı kültür turları düzenlenen yörenin gastronomideki önemi büyüktür. Yörede, Türkiye’de bir ilk ile Bağbozumu ve kültür turları bir araya getirilmiştir. Kavaklıdere Şarapları’nın düzenlediği organizasyonlarla, kültür gezisi etkinliğinin yanında dünyada yaygın olan gastronominin kolu niteliğindeki (eno

²²⁰ “Eskişehir Yemekleri,” **Lezzet Dergisi**, <http://lezzetler.com/sehir.php?m=eskisehir&g=&start=30>, ‘çevrimiçi’

²²¹ Geleneksel Kayseri Mutfağı, **T.C.Kayseri Valiliği**, 16.08.2007, www.kayseri.gov.tr/icerix.asp?catxid=29&ekrantip=true&ayrica=listegetir&menu=kulturturizm&fx=icerik&dbx=icerik&tx=posix&asx=T.C.%20Kayseri%20Valili%F0i%20&basx=Geleneksel%20Mutfak

²²² “Konyalı Günde 300 km. Etli Ekmeğin Yiyor”, **Zaman Gazetesi**, 23.07.2008, www.zaman.com.tr/haber.do?haberno=717532

tourism) şarap turizminin ülkemizde bilinirliğini sağlamak amaçlanmıştır. Düzenlenen özel turlarla, Kavaklıdere Şarapları'nın Manisa ve Kapadokya'daki üretim tesisleri ve bağları ziyaret edilerek, şarabın üzümünden kadehe yolculuğu doğal ortamlarda gözlemlenmekte ve şarap tadımı yapılmaktadır.²²³

İç Anadolu Bölgesi'nin gözde mekanı Ürgüp Peri Bacaları namı diğer Kapadokya'nın bulunduğu ilimiz Nevşehir, turizm potansiyeli yüksek bir ilimizdir. İlde bulunan Nevşehir Üniversitesi her yıl Nisan ayında düzenlediği gastronomi şenliği kapsamında, geleneksel olarak öğrenci gruplarının kendi yörelerine ait hazırladığı yemekler tanıtılmaktadır. Bu ilde gastronomiye verilen değerin artırılması için güzel bir etkinlik olarak değerlendirilebilir.²²⁴

2.1.5. Ege Bölgesinde Gastronomi

Ege bölgesi, İç Anadolu bölgesine yakın iklim- bitki örtüsü ve buna bağlı olarak yetiştirilen tarım ürünleri ile İç Batı Anadolu bölümü ve denize yakın bölüm olan Ege bölümü olarak ikiye ayrılmaktadır. Bölge; Kütahya, Afyon, Uşak, Denizli, Muğla, Aydın, Manisa ve Ege'nin incisi İzmir illerinden oluşmaktadır.

2.1.5.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **İzmir Mutfağı**

İzmir mutfağı, hafif yiyeceklerden oluşan sağlıklı bir mutfaktır ve zeytinyağı bu mutfanın baş tacıdır. Zeytinyağı, özellikle kahvaltılarının vazgeçilmez tadıdır. Tipik Akdeniz mutfağı olan İzmir mutfağında, sebze ve balık bolluğu dikkati çekmektedir. Midye tava, midye dolma, kalamar tava, ahtapot salatası, karides ızgara-tava-salata-güveç, balık köftesi, sütlü balık vs. deniz ürünleri yörenin sevilen lezzetleridir. Yabani ot yemekleri (ot kavurması, sarmaşık ve kuşkonmaz kavurması, semizotu, ısırgan otu salatası vb.) İzmir'de ve kıyı Ege'de sevilerek yenilen lezzetlerdir. İzmir mutfağına, bu otlular yemekleri tanıtılanlar ise; İzmir'e

²²³ Vinotolia, www.vinotolia.com/index2.html

²²⁴ Gastronomi Şenliği, Nevşehir Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, http://ttef.nevsehir.edu.tr/index.php?option=com_content&task=view&id=33&Itemid=57, 'çevrimiçi'

yerleşirken oraya kendi ot kültürlerini taşıyan Giritlilerdir. İzmir mutfağında sevilen lezzet çöp kebabı, kuzu veya koyun etinden hazırlanan çöp şişler halinde hazırlanmaktadır. Tatlı deyince de ilk olarak lokma akıllara gelmektedir.²²⁵

Yörenin en ünlü lezzetleri; Tarhana çorbası, İzmir köftesi ve keşektir.

- **Tarhana çorbası:** İzmir’de domates, tatlı kırmızı biber, kese yoğurdu, nohut ve buğday unundan yapılan tarhana, besin değeri yüksek yöresel bir çorbadır.

- **İzmir köftesi:** Üzerine domates konarak pişirilen yöresel bir köftedir.

- **Keşek:** Taş dibeklerde dövülerek kabuğu çıkartılmış yumuşak buğdayın, koyun etiyle büyük kazanlarda ve bol odun ateşinde pişirilmesiyle yapılan bir lezzet olup özellikle düğün ve bayramlarda misafirlere ikram edilmektedir.²²⁶

• Afyon Mutfağı

Ege ile İç Anadolu’nun kesiştiği sınırdaki bulunan Afyon, yerli halkının çeşitliliği (Türkmenler, Çerkezler, Azeriler) sonucunda, zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Ege bölgesi ili olan Afyon, mutfağında Ege’den çok İç Anadolu bölgesinin etkisi altında kalmaktadır. Et yemekleri, hamur işleri ve sebzeler mutfakın temeli oluşturmaktadır.

Yemeklerde Egelilerin kullandığı zeytinyağından öte, yemekler genelde kendi yağlarıyla pişirilmektedir veya don yağı kullanılmaktadır. Tarım ve hayvancılığın da yaygın olduğu ilde Afyon köy peyniri ve Afyonkarahisar sucuğu ünlüdür. Haşhaş ve haşhaş yağı yörede yoğun olarak kullanılmaktadır. Sebze yemeklerinden patlıcan, kabak, maydanoz musakkası sevilen lezzetlerdir. Afyon mutfağına özgü süt ürünü olan kaymak, kahvaltılık

²²⁵ Sevgül Üçdal, “İzmir Mutfağı”, “İzmir Kültür ve Dayanışma Derneği”, Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği, Ankara, 2008, www.izderankara.org.tr/html/izmirmutfagi/izmirmutfagi.html

²²⁶ İzmir Yemekleri, 28.02.2007, http://egeberil.blogcu.com/izmir-yemekleri_2119236.html

olarak da tatlılar yanında da kullanılmaktadır. Afyon'da pilav domates, patlıcan, havuç, mercimek ve nohut gibi yiyeceklerle birlikte pişirilmektedir.²²⁷

Yörenin en ünlü lezzetleri; patlıcan böreği, patatesli Afyon bükmesi ve kaymaklı ekmek kadayıfıdır.

- **Patlıcan böreği (Badılcın böreği):** Patlıcan, kıyma, maydanoz, yumurta, domates ve baharatlar kullanılarak tepside yapılan bir yemektir.

- **Patatesli Afyon bükmesi:** Patateslerin haşlanıp baharat ve tuzla harmanlanmasıyla yapılan bir börek çeşididir.

- **Kaymaklı ekmek kadayıfı:** Afyon'un ünlü kaymağı üstüne konarak sunulan ekmek kadayıfı tatlısıdır.

2.1.5.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

İzmir'in ilçesi Seferihisar'da başlatılan proje, ülkemizde hem turizm hem gastronomi için yapılan bir atılım niteliğindedir. Seferihisar Belediyesi, Yavaş Şehir (Slow City) olmak amacıyla, İtalya'da bulunan Yavaş Şehirler Birliği'ne başvurmuştur. Bir kent veya kasabanın yavaş şehir olabilmesi için, nüfusunun 50 binden az olması, kültürel-tarihi ve geleneksel değerlerin korunması gerekmektedir. Doğal kaynakların kullanılması, motorlu taşıt trafiğinin yasaklanması, organik veya doğal ürünlerin kullanıldığı restoranların olması, Fast Food restoranlarının ve alışveriş merkezlerinin bulunmaması gerekmektedir. Bu durum o yerdeki gastronomik öğelerin ön plana çıkmasına ve yöresel lezzetlerin korunmasına imkan sağlayacaktır.²²⁸

Marmara bölgesi sınırlarında yer alan Balıkesir ilinin ilçesi olan ancak; Ege bölgesi sınırları dahilinde bulunan Ayvalık, tarihi bir yerleşim yeri olmasının yanında, ülkemizin en zengin mutfaklarından birisine sahiptir. Girit, Midilli ve Selanik çevresinden gelenlerle

²²⁷ Ahmet Baytok, "Afyonkarahisar'da Yemek Kültürü", Afyon Kocatepe Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu, s.164-170, www.haber.aku.edu.tr/163-176.pdf

²²⁸ "Seferihisar Türkiye'nin İlk Yavaş Şehri Olacak", **Seferihisar.biz**, 23.06.2009, www.seferihisar.biz/haber.php?haber_id=23

birleşen ortak kültürel yapı bu mutfağı zenginleştirmiştir. Böylece oluşan Türk ve Yunan sentezi yemeklere de yansımıştır. Akdeniz mutfağının en eski ve ünlüsü olarak bilinen Ayvalık mutfağının çeşit zenginliği, fakirliğin ortaya çıkardığı doğal beslenme şekliyle oluşmuştur.²²⁹ Sonuçta oluşan mutfak, gastronomik bakımdan Ege mutfağı içinde yer alan Ayvalık mutfağının önemli bir potansiyel oluşturmasına katkı sağlamıştır. Bu noktada önemli olan bu mutfak zenginliğini ön plana çıkartabilmektir.

Ege'nin zengin mutfak kültürünün tanıtımı niteliğinde olan etkinlikler kapsamında, ABD'de yaşayan Türkler tarafından organize edilen 1.Cumhuriyet Bayramı Türk Festivali için düzenlenen organizasyon ile İzmir mutfağı başta olmak üzere, Ege mutfağı (Ege'nin kendine özgü yemek kültürü) tanıtılmıştır.²³⁰

2.1.6. Karadeniz Bölgesinde Gastronomi

Bölge, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Karabük, Kastamonu, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon ve Zonguldak illerinden oluşmaktadır. Karadeniz Bölgesi illeri, yemyeşil tabiatın sunduğu farklı lezzetlerle turistlerin ilgisini çekmektedir. Batı ve Doğu Karadeniz illeri sundukları yöresel yemekler ile tanınmaktadır.

2.1.6.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **Trabzon Mutfağı**

“Trabzon kendine has değişik, geleneksel yemekleri ile ünlü bir ilimizdir. Yörenin en önemli sebzesi lahanadır. Hamsi denilince de akla Trabzon gelmektedir.”²³¹

“Trabzon'a özgü yemeklerin başlıcaları; hamsili pilav, hamsi tava, hamsi kuşu, hamsi kayganası, hamsi çitlaması, hamsi ekmeği, hamsi tuzlaması, karalahana çorbası, karalahana

²²⁹ E.Erkan Acurool, Ege'nin Arka Bahçesi, **Ayvalık Yemek Kitabı**, İnkılap Kitabevi, 2007, s.1-2

²³⁰ Fatih Yapar, “Ege Mutfağı ABD Yolcusu”, **Yeni Asır Gazetesi**, 05.11.09, www.yeniasir.com.tr/KentHaberleri/2009/10/17/ege_mutfagi_abd_yolcusu

²³¹ **Atlas Dergisi Özel Sayısı**, Nisan, 1996, s.23

sarması, lahana gulyası, lahana kavurması, mısır lapası, mısır ekmeği, sütlü kabak, sac kavurması, Hamsiköy sütlacı, pazı muhlaması, kabaklı pide, mısır yarması, pazi burlamsı, lamesli pide, zumur, kaz kaldıran, tomara tavası ve hosmelidir.”²³² Trabzon, odun ateşinde pişirilen Vakfikebir ekmeği ile ünlüdür. Ekmeğin vatanının Trabzon’un Vakfikebir ilçesi olduğu bilinmektedir ve bu ekmeğin 200 yıllık bir geçmişi olduğu söylenmektedir. Türkiye’de ilk defa anılan ilçede ekmeğin festivali düzenlenmektedir.²³³ Vakfikebir-Trabzon istikametinde bulunan ünlü Akçaabat köftesi de kekikle beslenen yayla hayvanının eti (dana-öküz eti karışık), sarımsak, bayat ekmeği, çember iç yağıyla hazırlanmaktadır.²³⁴

Dünyaca Lezzetli Trabzon Yemekleri:²³⁵

Akçaabat köftesi

Döner

Hamsili pilav

Döner yayla kuymağı (mısır unu ile yapılan)

Lahana sarma (kıyma ile yapılan)

Fasulye turşusu (yağda kavrulan- kızartılan)

Sütlaç

Yörenin en ünlü lezzetleri; hamsili pilav, hamsi kuşu ve karalahana sarmasıdır.

- **Hamsili pilav (İçli tava):** Doğu Karadeniz mutfağını temsil eden yemeklerin başında gelmektedir. Kılçıkları çıkartılmış hamsilerin, parlak kısımları mısır ununa bulanarak ve unlu kısımları tepsiye gelecek şekilde döşenerek yemek hazırlanmaktadır. Tepsiye yayılan iç pilav üzerine hamsiler örtülmektedir ve yemek fırında veya ocakta pişirilmektedir.

- **Hamsi kuşu:** Mısır unu, maydanoz, yumurta ve hamsiyle hazırlanan tipik bir Trabzon yemeğidir.

²³² Trabzon, www.biggllook.com/biggrtravel/sehirler/trabzon/yiyecek.asp, ‘çevrimiçi’

²³³ Mustafa Kaya, **Trabzon ve Trabzonlular**, İstanbul Matbaacılık, İstanbul, 2006, s.43

²³⁴ “Karadeniz’in Hırçın Kızı Trabzon”, **Food and Travel Dergisi**, Ekim, 2009, s.60

²³⁵ Mustafa Kaya, **Trabzon ve Trabzonlular**, İstanbul Matbaacılık, İstanbul, 2006, s.44

- **Karalahana sarması:** Hem kıymayla hem de yarmayla(kırık mısır) sarılarak yenen bir dolmadır. Sarmanın en makbul olanı ise; koyun eti kıymasıyla yapılanıdır.²³⁶

Trabzon ili, geleneksel yemekleri ile büyük bir zenginliğe sahip olması nedeniyle, gastronomiye verilen önem artırılarak turizmde avantaj sağlanabilir.

- **Bolu Mutfağı**

Ülkemizin batı Karadeniz bölümünde yer alan il, coğrafi ve lojistik geçiş bölgesi olmasının yanında, önemli bir turizm bölgesi olarak da ön plana çıkmaktadır. Bu durumun sonucunda ilde çok çeşitli alternatif turizm çeşitleri görülmektedir. Yörede mutfak, yemek ve oturma amacıyla kullanılmaktadır. Köylerde evin bahçesinde genelde fırın bulunmaktadır. Odun ateşinde fırında pişen hamur ve yemeğin lezzeti farklıdır. Yayla çorbası, patates çorbası, imaret çorbası, kabaklı gözleme, paşa pilavı, cevizli çörek, katık keş vb. sevilen lezzetlerdir.²³⁷

Yörenin en ünlü lezzetleri; katık keş, kedi batmazı ve paşa pilavıdır.

- **Katık keş:** Kaynamış yağlı süttten yoğurt alınarak, bez torba içinde asılıp süzdürülmektedir. Daha sonra tuzla yoğrulup malzemeye çörek otu katılmaktadır. Yuvarlak şekil verilerek yaylada gölgede kurutularak Katık Keş elde edilmektedir.

- **Kedi batmazı:** Yemek niyetine yenilen tatlılardandır. Tencerede kaynayan suya hamur parçaları atılarak pişirilmektedir. Suyu süzülünce üzerine tereyağı eritip ceviz ve pekmez dökülerek yenen bir yemektir.

- **Paşa pilavı:** Haşlanmış patatesin içine haşlanmış yumurta, soğan, maydanoz, baharat, yağ ve limon koyulup karıştırılarak yenilen bir yemektir.²³⁸

²³⁶ “Karadeniz’in Hırçın Kızı Trabzon”, **Food and Travel Dergisi**, Ekim, 2009, s.62

²³⁷ Bolu Rehberi: Yöre Mutfağı, **CafeTur**, www.cafeyurtici.com/DisplayContent.aspx?CategoryId=113&ContentTypeId=51, ‘çevrimiçi’

²³⁸ Bolu Yöresel Mutfağı, **karadenizgezi.com**, www.karadenizgezi.net/bolu/ymk.htm, ‘çevrimiçi’

2.1.6.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

Bölgenin batısında yer alan Bolu'da, uluslararası standartlarda faaliyet gösteren az sayıda restoran bulunmasına karşın, ilin Mengen ilçesi, ülke genelinde aşçıları ile gözde olan bir bölge olarak bilinmektedir. Gastronomi Turizmi açısından il önemli bir rekabet avantajına sahiptir. Gastronomi sektörüne yönelik bilgi üreten kurumlar ve sivil toplum kuruluşları etkin şekilde çalışmaktadır.²³⁹ Her yıl yapılan Mengen Aşçıları Festivali de bu yönüyle turizme katkısı açısından önem taşımaktadır.²⁴⁰

2.1.7. Marmara Bölgesinde Gastronomi

Bölge, başta “2010 Avrupa Kültür Başkenti İstanbul” olmak üzere, Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ ve Yalova illerinden oluşmaktadır.

2.1.7.1. Ünlü Yöresel Lezzetler

- **Balıkesir Mutfağı**

Ege ve Marmara denizine kıyısı olan il, merkezi bir konuma sahip olup İstanbul, İzmir, Bursa gibi üç büyük şehirle de sınır komşusu durumundadır. O nedenle il, coğrafi konum özellikleri ve çeşitli etnik guruplara ev sahipliği yapması neticesinde zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Zeytin, zeytinyağı, beyaz ve kırmızı et, süt ve süt ürünleri, meyve, sebze gibi tarımsal ürünler bakımından ülkenin en zengin şehirlerden birisi konumundadır. Zeytinyağlı yemekleri, sütlü tatlıları, Balıkesir kaymaklısı ve Höşmerim tatlısı en sevilen lezzetlerdendir.²⁴¹

²³⁹ Melih Bulu, İ.Hakkı Eraslan, “Bolu İli Turizm Sektörünün Uluslararası Rekabetçilik Analizi”, **Uluslararası Rekabet Araştırmaları Kurumu Derneği**, İstanbul, s.17, www.urak.org/URAK_Yayinlar/2008BuluVeEraslan.pdf

²⁴⁰ Bolu Rehberi: Yöre Mutfağı, **CaféTur**, www.cafeyurtici.com/DisplayContent.aspx?CategoryId=113&ContentTypeId=51, ‘çevrimiçi’

²⁴¹ “Türkiye’yi Doyuran İl” Balıkesir İstanbul’da, **Emitt İstanbul Fuarı**, 30.01.2008, www.marjinal.com.tr/basin/detay.asp?hid=4444

Yörede hayvancılık gelişmiş olduğundan hayvansal gıdalar yaygındır. Bunun yanında deniz ürünleri, hamur işleri de sevilmektedir. Yöre mutfağı sebze ve ot yemekleri bakımından da oldukça zengindir. askalubrus, mürdük aşısı, sarmaşık, bürülce, acı filiz kavurması vs. sevilen yöre lezzetlerindedir.²⁴²

Yörenin en ünlü lezzetleri; keşkek, tirit ve suradır.

- **Keşkek:** Keşkeklik özel buğday ve etli kuzu kemiği ile yapılan bir yemektir. Yemeğin özelliği etin belli olmayacak kadar dövülmüş şekilde hazırlanmasıdır.

- **Tirit:** Tiritlik ekmeğin üzerine tavuk suyu dökülerek ve tavuk etleri de konarak yapılan bir yemek çeşididir. Tiritlik ekmeğin yerine yufkadan yapılmış tirit de kullanılabilir.

- **Sura:** Daha çok kurban bayramlarında yapılan ve özel günlerde tercih edilen bir kuzu eti ve iç pilav ile yapılan bir yemektir.²⁴³

• **Bursa Mutfağı**

Osmanlı ve Selçuklu Devletlerine ev sahipliği yapan Bursa bölgesi, zengin mutfak kültürüne sahiptir. Coğrafi konum avantajının getirisi olan, tarıma elverişli toprak üzerinde bulunması da, ilde sebze ve meyve çeşitliliğinin oluşmasına neden olmuştur. Günümüzde ilde görülen sanayileşme ve toplumsal değişim sonucunda, geleneksel lezzetlerden öte, hazır beslenme tarzı ağırlık kazanmıştır. Tarhana çorbası, sipsi, zeytinyağlı kestaneli lahana dolması, mumbar dolması, ciğer sarması ilin sevilen lezzetleridir. Bursa'nın kestane şekeri yörenin en sevilen tatlılarındanıdır.²⁴⁴

Yörenin en ünlü lezzetleri; İskender kebab, İnegöl köfte ve “Kemalpaşa tatlısıdır.

²⁴² Mutfak ve Yemek Kültürü, **Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**, 09.11.2009, www.balikesirkulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFDAD6ED77DDF5AE297D0957740CAA6F1D

²⁴³ a.e

²⁴⁴ Bursa Mutfak Kültürü ve Mutfağı, **T.C. Bursa Valiliği**, 10.11.2009, www.bursa.gov.tr/?sayfa=mymenu&pid=63

- **İskender kebab (Pideli kebab):** 1867 yılında Mehmetoğlu İskender Efendi tarafından yapılmaya başlayan ve tüm dünyaya namı yayılan bir lezzettir. Yağ sinirleri alınmış kuzu etinin arasına yağlı koyun kıyması konarak kebab şişe geçirilip ateşte döndürülmesiyle yapılan bir yemektir.

- **İnegöl köfte:** Asıl kaynağı Bulgaristan olan İnegöl köfte, Bursa'nın en bilinen lezzetlerindedir. Sinirleri alınmış etin, kıyma makinesinde çekilip bir gün dinlendirilmesi ve ertesini gün ikinci kez etin kıyma makinesinden geçirilip soğan ile harmanlanmasıyla hazırlanan bir köfte çeşididir.

- **Kemalpaşa tatlısı:** Hazırlanan hamur kıvamındaki tatlı önce fırın tepsisinde pişirilmekte, ardından yemeğe hazır hale getirmek için, kaynayan şekerli suya atılarak tatlı suyu çekinceye kadar kaynatılmaktadır. zerine konan kaymak, tahin, pekmez veya dondurma ile servis edilen bir tatlıdır.²⁴⁵

2.1.7.2. Bölgede Günümüzde Gerçekleştirilen Gastronomik Faaliyetler

Marmara bölgesi, Türkiye'nin en gelişmiş bölgesidir. Turizmde başlıca gelir kaynağı il olan İstanbul, sanayi şehri Bursa, Marmara ve Ege'nin kavşak noktası olması dolayısıyla lezzet sentezi Balıkesir ve yemekleriyle gözde birçok iliyle anılmaktadır. O nedenle bölgede gastronomik etkinlikler de dikkati çekmektedir.

Ramazan ayında Bursa Büyükşehir Belediyesi Kent Müzesi'nde düzenlenmiş olan "Bursa'da Hayatın Her Alanında Yemek Yemek Kültürü" adlı yemek kültürü sergisine katılımcılar yoğun ilgi göstermiştir. Geleneksel Türk yemek kültürü ve sofrasının tanıtımının amaçlandığı sergide, Osmanlı kültüründe Bursa ve civarında kullanılan 250 adet mutfak eşyası da sergilenmiştir.²⁴⁶

²⁴⁵ Yöresel Yemekler, **Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**, 10.11.2009, www.bursaturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF64C9C7E66308B19B42B0EEF205A9A565

²⁴⁶ "Yemek Kültürü Sergisine Yoğun İlgi Var", **Bursa Kültür ve Sanat rnleri Turizm A.ř.**, 27.08.2009, <http://bursakultur.com/gp/2009/yemek-kulturu-sergisine-yogun-ilgi-var/>

Kültür ve Turizm Bakanlığı, “Türkiye Turizm Stratejisi 2023” eylem planında, Güney Marmara bölgesini kapsayan “Zeytin Koridoru” (Bursa ve ilçeleri Gemlik- Mudanya, Balıkesir ve ilçeleri Gönen-Bandırma-Erdek, Çanakkale ve ilçesi Ezine’ye kadar uzanan kıyı bölgesi, Erdek Kapıdağ Yarımadası ve kuzeyinde Avşa, Paşalimanı, Ekinli adaları ve Marmara ilçesine bağlı Marmara adasının içinde bulunduğu bölge) ile bölgenin turizmle entegre şekilde gastronomi varış noktası olmasını ve bu bağlamda gastronomi temalı butik otelciliğini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bölgenin mutfak kültürü, zeytini ve şarabı ile marka haline gelmesi, doğal ürünlere ilişkin ulusal ve uluslararası fuarlara ve etkinliklere katılım sağlanması, konaklama türü olarak yoğun kıyı otelleri yerine Ege-Akdeniz mutfağının ve yöresel şarapların sunulduğu, bu bağlamda zeytinyağının sergi ve satışının gerçekleştirildiği butik otelciliğinin yaygınlaşması planlanmaktadır.²⁴⁷

2.1.8. Bölgelerin Gastronomide Genel Olarak Değerlendirmesi

Türkiye yedi ayrı bölgede, farklı yöresel lezzetleriyle dünyanın en tanınmış mutfaklarından birisine sahiptir. Bölgeler genel olarak incelendiği zaman, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinin acılı yemekleri ve kebabları, Akdeniz ve Ege’nin zeytinyağı ile lezzet bulan salataları-sebzeleri-sarmaları, Karadeniz’in hamsiyle yapılan yemekleri vb. özgün lezzetleri, İç Anadolu bölgesinin hamur işi yemekleri, Marmara’nın Anadolu’nun lezzetlerini birleştirerek sunduğu yemekleri ile Türkiye lezzet çeşitliliğini bölgelerinde barındırmaktadır.

Aşağıda, Türkiye’nin yedi ayrı bölgesinin gastronomi ve Gastronomi Turizminde gelişebilmesi hedefiyle durum tespit çalışması yapılmaktadır.

2.1.8.1. Bölgelerin Gastronomide Gelişimine Dair Swot Analizi

Çalışmada, bölgelerin gastronomi politikasının belirlenmesinde Swot tekniğinden yararlanılarak, her bölgenin gastronomide (güçlü ve zayıf yönleri- fırsatlar ve tehditleri) ortaya çıkarılmaktadır.

²⁴⁷ “Güney Marmara’ya Zeytin Koridoru”, **TUROB-Turistik Otelciler Ve İşletmeciler Birliği**, 25.08.2006, www.turob.com/NewsDetail.aspx?newsId=4766

Tablo 6: Bölgelerin Gastronomide Turizm Açısından Genel Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Durum Tespit Çalışması

SWOT ANALİZİ	POZİTİF	NEGATİF
İÇSEL	<u>GÜÇLÜ YANLAR</u>	<u>ZAYIF YANLAR</u>
MARMARA BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • 2010 Avrupa Kültür Başkenti İstanbul'un bölgede bulunması • Zengin mutfak kültürü olan Balıkesir ilinin Ege'nin sınırlarında olması • Bölgede bulunan Bursa'nın dünyaca ünlü lezzetleriyle bilinmesi • Bölgenin coğrafi avantajı ve bitki çeşitliliği • Tarihi iller Çanakkale, Sakarya ve Avrupa'ya sınır komşusu Edirne gibi illerin bölgede bulunması nedeniyle tarihi-kültürel zenginliğin mutfağa yansımaları 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanayi ve teknolojik gelişmeler • Kültürel Yozlaşma • Kentsel Çarpık Kentleşme • Hızlı yaşamın yol açtığı hazır beslenme şekli "Fast Food"
EGE BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Ege'nin incisi ve Türkiye'nin 3. gelişmiş ili "İzmir" in bölgede oluşu • Zeytinyağı ve zeytinyağlı yemeklerin varlığı • Sebze-meyve ve balık bolluğu • Otlı yemekler (Girit Mutfağı) • Turistik öneme sahip ilçelerin ve Pamukkale Travertenlerinin bölgede önemi artırması • İç Batı Anadolu ve Kıyı Ege diye ayrılması dolayısıyla, hem Ege hem İç Anadolu mutfağının yöresel lezzetlerinin bölgede görülmesi • Tarihi ve zengin "Ayvalık Mutfağı" 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanayi ve teknolojik gelişmeler • Kültürel Yozlaşma • Betonlaşma • Hızlı yaşamın yol açtığı hazır beslenme şekli "Fast Food"
AKDENİZ BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Ülkenin 5. gelişmiş ili ve turizm cenneti "Antalya"nın bulunması • İklim-bitki örtüsü avantajı ve yabani bitkilerin bol oluşu • Zeytinyağı ve zeytinyağlı yemeklerin varlığı • Türk yemek kültüründe önemli bir bölge olan "Çukurova Bölgesi"nin bölge sınırlarında yer alması 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanayi ve teknolojik gelişmeler • Kültürel Yozlaşma • Betonlaşma • Hızlı yaşamın yol açtığı hazır beslenme şekli "Fast Food" • Büyük otellerin sahil şeridini kapatması
İÇ ANADOLU BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Ülkenin 2. gelişmiş ili ve aynı zamanda başkenti olan "Ankara"nın bulunması • Göç alması sonucunda çeşitli etnik kültürden insanların yemek kültürlerinin 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanayi ve teknolojik gelişmeler • Kültürel Yozlaşma • Betonlaşma • Hızlı yaşamın yol açtığı hazır

	<p>mutfağa yansımış olması</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turistik öneme sahip Kapadokya'nın bölgede bulunuşu • Yöresel lezzetleriyle ünlü Konya, Kayseri, Yozgat gibi illerin varlığı 	<p>beslenme şekli "Fast Food"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurak iklim nedeniyle sağlıksız beslenme tarzı hamur işlerinin yaygın olması
KARADENİZ BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Özgün lezzetlerinin bulunuşu (hamsi yemekleri) gibi.. • Kültürel ve tarihi zenginliklerin varlığının mutfağa yansımaları • Toprağın verimli olmasının yemek çeşitliliğine etkileri • İlin kıyı kenti olması nedeniyle balıkçılığın ön planda olması ve ticaret yolu üzerinde bulunması. • Coğrafi konumu, Türkiye'nin iç bölgelerine ulaşım kolaylığının mutfak tanıtımında olumlu etkileri 	<ul style="list-style-type: none"> • Turizme kapalı yerel halkın varlığı nedeniyle, turizmin dolayısıyla "Gastronomi Turizminin" geri planda olması • Konaklama tesislerinin eksik olması nedeniyle, yörenin lezzetlerini keşfedecek turistlerin de az olması • Turizm mevsiminin kısa oluşu
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Erzurum, Elazığ, Kars gibi yemekleriyle beğenilen bir bölge olması • Etlî yemekleri ve kebablarıyla sevilmesi • Bölgede hayvancılığın yaygın olması sebebiyle et ürünlerinin tüketiminin yaygın olması 	<ul style="list-style-type: none"> • Bölgenin dağlık olması • Coğrafi Yapı • Bölgenin diğer bölgeler gibi gelişmemiş olması, tesis sıkıntısı ve ulaşım güçlükleri nedeniyle turizmde geri kalması
G.DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Gaziantep gibi lezzetleriyle bilinen şehirlerinin bulunması • Özgün lezzetleriyle, çeşni-baharatlarıyla bilinen bir bölge olması 	<ul style="list-style-type: none"> • Arap beslenme kültürünün etkilerinin yemeklerde olması ve bölgenin bu şekilde bilinmesi • Terörizmin turizme ve halka olan olumsuz etkileri

<i>DIŐSAL</i>	<i><u>FIRSATLAR</u></i>	<i><u>TEHDİTLER</u></i>
MARMARA BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Türkiye'nin en gelişmiş ili İstanbul'un bölgede bulunmasının imaj avantajı kullanılırsa bölge daha da gastronomide ilerleyebilir. • Bölgenin gelişmiş illerini ön plana çıkartarak gastronomide ilerleme sağlanabilir. • Bursa'da "Hayatın Her Alanında Yemek Kültürü" adlı sergi gibi gastronomiyi öne çıkartan sergiler Türk mutfağının bölgede tanıtımında önemli rol sağlayabilir. • "Zeytin Koridoru Projesi" gibi projelerle bölgenin gastronomi varış noktası olması sağlanabilir. • Bölgenin coğrafi avantajı da göz önünde bulundurularak "Gastronomi Temalı Butik Otelciliği" yaygınlaştırılabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Denizlerin kirletilmesi yüzünden Marmara bölgesinde balıklar tükenebilir. • Kültürel Yozlaşmanın etkileri ile GDO'lu ürünler ülkemize daha çok girerek, insan sağlığını tehdit eden yiyecekler çoğalabilir. • Betonlaşmanın doğaya ve doğadaki canlılara verdiği zararın olumsuz etkileri artabilir. • Popüler kültürün yemek tarzı olan Fast Food, yöresel lezzetlerin unutulmasına neden olabilir.
EGE BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • "1.Cumhuriyet Bayramı Türk Festivali" gibi festivaller ile başta İzmir ve Türk Mutfağı vurgulanabilir. • İzmir "Seferihisar" Türkiye'nin ilk yavaş şehri olmaya adaydır. Yavaş şehirler artırılabilir. • İl coğrafi avantajı, bitki bolluğu ve güzel iklimi nedeniyle projelerle gastronomide ilerleyebilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelişmiş bölgelerin en büyük problemi olan sanayinin ve teknolojik gelişmelerin olumsuz yansımaları görülebilir. • Betonlaşmanın doğaya ve doğadaki canlılara verdiği zararın olumsuz etkileri artabilir. • Popüler kültürün yemek tarzı olan Fast Food, yöresel lezzetlerin unutulmasına neden olabilir. • Yunan mutfağının Ege'mizin güzel lezzetlerine sahip çıkarak, imajımızı zedeleme çalışmalarını arttırabilir. • Orman yangınlarının doğayı ve doğadaki bitkileri yok etmesi ve kötü kişilerin emellerine ulaşması sağlanabilir. • Kültürel Yozlaşmanın etkileri ile GDO'lu ürünler ülkemize daha çok girerek, insan sağlığını tehdit eden yiyecekler çoğalabilir.

<p>AKDENİZ BÖLGESİ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Şimdiye kadar üç defa düzenlenmiş olan Ulusal Gastronomi sempozyumları ile bölgenin gastronomideki önemi vurgulanmaktadır ve bu çalışmalar ile bölgenin gastronomideki önemi artırılabilir. • Bölgenin ülkemizin “Uluslararası Gastronomi Merkezi” olması sağlanabilir. • Çukurova Bölgesi’nde yer alan Adana-Mersin-Hatay illeri Türk yemek kültüründe önemlidir ve projelerle bölgeye turistlerin ilgisi daha da artırılabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelişmiş bölgelerin en büyük problemi olan sanayinin ve teknolojik gelişmelerin olumsuz yansımaları görülebilir. • Betonlaşmanın doğaya ve doğadaki canlılara verdiği zararın olumsuz etkileri artabilir. • Popüler kültürün yemek tarzı olan Fast Food, yöresel lezzetlerin unutulmasına neden olabilir. • Orman yangınları, doğayı ve doğadaki bitkileri yok etmeye devam ederek doğal güzellikler tükenebilir.
<p>İÇ ANADOLU BÖLGESİ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bölgenin ünlü lezzetlerinin tanıtımı projelerle artırılabilir. Kayseri’nin 36 çeşit mantısı ve Konya’nın uzun etli ekmeği, Eskişehir’in çiğ böreği vb. tanıtım materyali olarak kullanılabilir. • Kültür turlarının yanında, İç Anadolu’nun gözde mekanı Kapadokya’da Gastronomik bir faaliyet olarak şarap turları yaygınlaştırılabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelişmiş bölgelerin en büyük problemi olan sanayinin ve teknolojik gelişmelerin olumsuz yansımaları görülebilir. • Popüler kültürün yemek tarzı olan Fast Food, yöresel lezzetlerin unutulmasına neden olabilir. • Kültürel Yozlaşmanın etkileri ile GDO’lu ürünler ülkemize daha çok girerek, insan sağlığını tehdit eden yiyecekler çoğalabilir.
<p>KARADENİZ BÖLGESİ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomiye verilen değer ve çeşitlilik artırılarak gurme turları düzenlenebilir. • Karadeniz’in aşçıları ile gözde olan ili Bolu’nun turistik mekanları dışında yemekleriyle de tanıtılması sağlanabilir. • Dünyaca ünlü Trabzon lezzetleri Karadeniz tanıtımında vurgulanabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deniz kirliliği nedeniyle kıyı turizminin ve olta balıkçılığı tamamen yok olabilir. • Kirliliklerin turistik talebi olumsuz etkilemekte ve dolayısıyla Gastronomi Turizmi bölgede hiç gelişmeyebilir. • Halkın gelir seviyesinin düşük ve belirli tarımsal ürünlere bağlı kalması diğer sektörlerin gelişimine set vurabilir.
<p>DOĞU ANADOLU BÖLGESİ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elazığ ilinin 150 çeşit yemeği vardır. Bu yemekler festival vb. etkinlikler ile tanıtılabilir. • Bitlis’de “1.Uluslararası Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu” düzenlenerek bölgenin gastronomideki öneminin altı çizilmiştir. Sempozyum ve festivallerle bölgenin önemi vurgulanabilir. • Dokap Projesi vb. projeler ile bölge kalkınması ve turizm yatırımları desteklenebilir. • Erzurum’da bulunan Palandöken kış turizminde daha popüler bir destinasyon haline getirilebilir ve konaklama tesislerinde yöresel lezzetler daha çok ön plana çıkartılabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • İlin iklim ve bitki örtüsü bakımından sert olması turizmi baltalamaya devam edebilir. • Bölgenin tanıtımda geri bırakılması da turizm için tehdit oluşturmayı sürdürebilir. • Halkın gelir seviyesinin düşük ve belirli tarımsal ürünlere bağlı kalması diğer sektörlerin gelişimine set vurabilir.

G.DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	<ul style="list-style-type: none"> • Gaziantep ilinde “Gastronomi Eğitim Merkezi” kurulması gibi projelerin desteklenmesi sağlanabilir. • Sahan restoran gibi büyük restoranların gastronomi bölümünde okuyanlara istihdam ortamı yaratması teşvik edilebilir. • Kervansaray Şirehan’ın butik otel olarak restore edilmesi “Gastronomi Temalı Butik Otelciliği” düşüncesinin aşılmasını ve otellerde yöresel Türk mutfağının tanıtımını arttırabilir. • GAP projesi gibi bölgesel kalkınmaya yönelik projelerle bölgenin turizmde desteklenmesine ön ayak olunabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bölgenin tanıtımda yeterli destek elde edememesi görülebilir. • Halkın gelir seviyesinin düşük ve belirli tarımsal ürünlere bağlı kalması diğer sektörlerin gelişimine set vurabilir. • Eğitime destek verilmemesi nedeniyle halkın turizme yeteri kadar destek göstermemesi durumu görülebilir.
-------------------------------	---	--

Yukarıdaki SWOT Analizinde bölgelerin birbirine göre üstünlükleri ve zayıf yönleri değerlendirilerek, gelecekte oluşabilecek fırsat ve tehditler saptanmıştır.

Bölgelerin gastronomik değerlendirmesi sonucu denilebilir ki; turizm ve gastronomi turizmi, bazı bölgelerimiz ve bölge insanımız için önem arz etmektedir. Türkiye için turizmin önemini kavramış illerde, gastronomi turizminin de daha ön planda olduğu söylenebilir. Turizmin ülkemiz için yüksek gelir kaynağı olduğu bilincine varamamış illerimizin ise; geri kalmışlığı sürdürdüğü söylenebilir. Eğitim, tanıtım ve teşvikler ile bölgelerin gelişmişlik düzeyinin arttırılması için çalışmalar yürütülmelidir.

III. BÖLÜM

İSTANBUL'DA GASTRONOMİ VE İSTANBUL'UN 1.SINIF TURİZM İŞLETME BELGELİ RESTORANLARIYLA YAPILAN ANKET ÇALIŞMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

3.1. İstanbul'da Gastronomi

İstanbul; tarihi ve kültürel dokusu, stratejik konumu ile tarihte birçok medeniyetin beşiği konumunda bulunmuştur. O nedenle tarih boyunca tüm dünyanın gözü, kulağı Asya ile Avrupa kıtasının kesişim noktası olan bu şehirde olmuştur. Türkiye Cumhuriyeti'nin günümüzde başkenti olmasa dahi, kilit şehri konumunda olan İstanbul; bugün uluslararası bütün faaliyetlerin ve ticari ilişkilerin merkezi görevini üstlenmiştir ve bu bağlamda her sektörde liderliği sürdürmektedir. Turizm, Türkiye'nin en çok turist çeken, cazibe merkezi İstanbul için her zaman önemli bir sektördür. Günümüzde turizmin parçası olan “gastronomi” de giderek önemi artan bir bilim dalı haline gelmiştir. Turizmin olduğu yerde, yeme-içme faaliyeti şüphesiz görülmektedir. O nedenle turistler, gittikleri mekanda öncelikle konaklamalarını, daha sonra da yeme-içme gereksinimlerini gidermek isterler.

İstanbul, Türkiye'nin çeşitli festival ve etkinliklerle turizmde tanıtımının yapıldığı en gelişmiş şehridir. 2010 Avrupa Kültür Başkenti seçilmiş olması dolayısıyla, batı ile doğunun mozaığı olan kültür bileşimini en doğru şekilde dünyaya ifade etmesi hedeflenmektedir. Bununla beraber Gastronomi turizmine ilginin arttığı son dönemlerde, Anadolu'nun lezzet sentezinin ortak noktada bulunduğu İstanbul'da, gastronomik aktivitelere yer verilmesi bilinci oluşmaya başlamıştır. Zira İstanbul mutfağı, dünyanın önde gelen mutfakları arasındadır.

3.1.1. İstanbul'da Gastronominin Geçmişten Günümüze Evrimi

İstanbul'un tarih sayfalarında Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olma ayrıcalığı, ilin önemli ticaret merkezlerinden biri olmasını sağlamıştır. Bununla beraber şehre, zengin

gıda çeşitliliği ve sürekliliği akışı sağlanmıştır. Bu gıda zenginliği ise; en çok Osmanlı saray ve konak mutfaklarına yansımıştır.²⁴⁸

İstanbul mutfağı, birçok değişimden geçerek günümüzdeki halini almıştır. Yemek tarihine bakıldığında, Orta Asya Türk göçebe mutfağı, Orta Çağ Arap mutfak kültürü, Selçuklu mutfağı, Bizans mutfağı ve daha sonra da İstanbul'un fethiyle Osmanlı İmparatorluğu'na İstanbul'un başkent olmasına değin süreç gerçekleşmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, imparatorluğun farklı eyaletlerinden gelen gıda maddeleri (Mısır pirinci, Kefe yağı, Eflak tuzu, Atina balı, Şam fıstığı, Rumeli cevizi, Amasya bamyası) gibi malzemeler yemeklere lezzet katmışlardır. Müslüman cemaatin etkisiyle yemek kitaplarında, alkollü içkiler ve domuz etine yer verilmemektedir. "Et, kandan arındırılarak iyice pişirilir" geleneği de, İslamiyet sonucunda oluşmuş bir alışkanlık olarak yemek kitaplarına yansımıştır. Hıristiyan ve Musevi cemaatlerin mutfak kültürlerinde yer alan (pilaki, papaz yahnisi, pandispanya) gibi yiyeceklerin de yemek kitaplarında olduğu dikkati çeker. Bu durum bir bakıma İstanbul'da mutfak kültürünün şekillenmesinde, farklı etnik kültürden, farklı dinlere mensup olan kişilerin de etkisi olduğunu göstermiştir.

19.y.y İstanbul yemeklerinin; Avrupa'dan özellikle de Fransız mutfağından etkilendiği bir dönemi içermektedir. Osmanlı saray ve çevrelerinde Avrupa yemek kültürü esintileri zamanla daha da artmıştır. 1870'lerden sonra İstanbul mutfağına Avrupa mutfağı karışmıştır. Böylece günümüzde çeşitli milletlerin, kültürlerin de etkisiyle çeşitlenen bir İstanbul mutfağı ortaya çıkmıştır.²⁴⁹

3.1.2. İstanbul Mutfağı Tarihinde İz Bırakmış Restoranlar

Dünyanın başlıca restoran rehberlerinde yer almış olan ve İstanbul mutfağı tarihinde iz bırakmış restoranlardan bazıları şunlardır:²⁵⁰

²⁴⁸ Özge Samancı, Sheron Croxford, **XIX. y.y. İstanbul Mutfağı**, PMP Basım Yayın Matbaacılık Sanayi Ticaret A.Ş., Ekim,2006, s.12

²⁴⁹ a.e

²⁵⁰ Sula Bozis, İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü: **Ünlü İstanbul Lokantaları**, Tarih Vakfı Yayınları, 2. bs.,Ekim,2000, s. 64-65-66

- **Pandeli Lokantası**

Lokantanın kurucusu olan Pandelis Çobanoğlu, Niğde'den İstanbul'a 1901 yılında, çocuk yaşlarda gelerek garson yardımcısı olarak çalışmaya başlamış ve zamanla Yemiş'te küçük bir lokanta açmıştır. Bu lokantanın ünü zamanla tüm İstanbul'a yayılmıştır. Lokantanın ünü yabancı ziyaretçilerce de bilinmektedir ve 1955 yılında Boğaz manzarasına yerleşen mekan, "İstanbul'un ilk turistik lokantası" olma özelliği ile dünya çapında turist rehberlerince tanıtılmıştır. Günümüzde de Pandeli'nin oğlu Hristo Çobanoğlu tarafından lokanta; kağıtta levrek, sebzeyle doldurulmuş piliç gibi lezzetleriyle hizmeti sürdürmektedir.

- **Konyalı Lokantası**

Pandeli'den sonra en tanınmış lokanta olan Konyalı, Sirkeci garının karşısında kurulmuştur. Mekanın sahibi Konyalı olup mutfağın tipik bir Anadolu mutfağı olduğu söylenebilir. Yemeklerde Urfa ve Trabzon yağları kullanılmıştır ve yemeklerin temeli et çeşitlerine dayanmaktadır. Seçkin müşterileri ağırlayan mekan, 1970'lerde Topkapı Sarayı Müzesi bahçesine şubelerini açmıştır ve günümüzde de faaliyetini sürdürmektedir.

- **Abdullah Lokantası**

İstanbul'un üçüncü ünlü lokantası olan mekan, İstanbul mutfağını yansıtmaktadır. 1890'da Karaköy'de aşçı olarak Victoria lokantasında çalışmaya başlayan Abdullah, 1919'da lokantanın sahibi olmuş ve daha sonra mekanı Pera'nın merkezine taşımıştır. 1970'lerde Pera'nın bozulmasıyla adı geçen yer, Emirgan korusuna taşınmıştır. Ancak lokanta 1933 yılında kapanmıştır.

- **Feriye Lokantası**

Feriye karakolunun 1995 yılında Kabataş Eğitim Vakfı tarafından restore edilmesiyle Ortaköy'ün boğaz manzarası eşliğinde hizmet veren mekan, Osmanlı mutfağından seçkin

lezzetleri mönüsünde barındırmaktadır. Mönülerini mevsim şartlarına göre düzenleyen restoran, eski geleneksel yemek reçetelerini ve teknik özelliklerini özüne sadık kalacak şekilde çağdaş uyarlamayla konuklarına sunmaktadır. İstanbul klasiklerinin yanı sıra yöresel mutfakların da lezzetlerini hazırlayan mekan, kazandığı kalite ödülleri ve dünyada tanınmışlığı ile de ilgi çekmektedir.²⁵¹

3.1.3. İstanbul’da En ünlü Yiyecek-İçecek Mekanları²⁵²

Tablo 7: İstanbul’un En Güzel 10 Bahçeli Restoranı

Leonardo	Polonezköy meydanında bulunan mekan, 1992 yılında restore edilerek restoran olmuş 110 yıllık 2 katlı evdir.
Limonlu Bahçe	2001 yılında faaliyete geçen mekan, Beyoğlu’nda yeşillikler içindedir.
Adile Sultan-Borsa Restoran	Kandilli’de Adile Sultan Sarayı’nın içinde yer alan mekan; düğünlere, davetlere, kongrelere ev sahipliği yapmaktadır.
Beyaz Bahçe	Cumhuriyet köyü’nde doğal atmosferli bir mekandır.
Romantika	Fenerbahçe parkı içindeki mekan, 1990 yılından bu yana hizmet vermektedir.
Cezayir	Galatasaray Lisesi’nin arkasında, Fransız Sokağı’nın girişinde 2005’te açılan mekan, Geleneksel Türk mutfağından seçmeler sunmaktadır.
Sunset	Mekan, İstanbul Ulus’ta 300 kişilik geniş bahçesiyle hizmet vermektedir.
Giritli	Mekan, İstanbul Ahırkapı’daki Armada Otel’in yanında iki katlı tarihi binada hizmet vermektedir.
Kaşbeyaz	1987 yılından beri Florya’da hizmet veren mekanın et-balık ve İtalyan bölümü diye iki bölümü vardır.
The House Cafe	Mekan, Teşvikiye’de ortancalar, ıhlamur ve dut ağaçları ile çevrili bahçesiyle 3 yıldır hizmet sunmaktadır.

²⁵¹ www.feriye.com/index.asp , “çevrimiçi”, ‘t.y’

²⁵² “İstanbul’un En Güzel 10 Bahçe Restoranı”, **Gezikolik.com**,
www.gezikolik.com/tr/Genel_Bilgiler/Turkiye/istanbul_un_en_guzel_10_bahce_Restorani/e_6878.aspx,
‘çevrimiçi’

Tablo 8: İstanbul'un En Güzel 10 Balık Restoranı²⁵³

Kuruçeşme Park Fora	Kuruçeşme'deki yeşil parkın içinde hizmet veren mekan, profesyonel bir yaklaşım ile başarısını sürdürmektedir.
Rumeli Hisarı İskele	1991 yılından beri hizmet veren mekanda en sevilen "tuzda levrek" olup İstanbulluların gözde restoranlarından.
Tarabya Kıyı	Sosyetenin en çok tercih ettiği balık restoranlarından olan mekan, yemekleri kadar hijyenik ortamıyla da dikkat çekmektedir.
Tarabya Le Pecheur	İstanbul'un en güzel manzaralı ve büyük balık restoranı olarak bilinen mekan, 600 kişilik kapasitesiyle hizmet vermektedir.
Arnavutköy Balıkçı Hasan	Arnavutköy'de boğaz manzarası eşliğinde kaliteli hizmet sunan mekanda, Girit mutfağının hakimiyeti göze çarpmaktadır.
Kuzguncuk İsmet Baba	Her kesimden insanın tercih ettiği restoranda, fiyat uygunluğu yanında hizmette kalite de ilgi çekmektedir.
Çatana	Bostancı sahilde hizmet veren mekan, sunduğu özgün lezzetler ile adından söz ettirmektedir.
Giritli	Sultanahmet sahilindeki mekan, deniz ürünleri ve mezeleriyle Girit mutfağından seçmeler sunmaktadır.
Papalina	Ataköy marinada yer alan mekan, ismini Ayvalık'ta çıkan bir balıktan almaktadır ve Papalina balığı, İstanbul'da sadece bu mekanda bulunmaktadır.
Cibalikapı	Adını bulunduğu semt olan Cibalikapı'dan alan mekan, salaş bir balık restoranıdır.

²⁵³ "Balık Restoranlarında İstanbul'un Top 10'u", **Sabah Gazetesi**, 18.08.2004, <http://arsiv.sabah.com.tr/2004/08/18/gny/gny107-20040818-200.html>

Tablo 9: İstanbul'un En Güzel 10 Kebapçısı²⁵⁴

Adana Yüzevler Kebapçısı	Göztepe'de bulunan restoranda, ünlü Adana kebabın yanı sıra, diğer kebab çeşitleri de beğenilmektedir.
Beyti	Osmanlı-Türk mimarisi motifleriyle bezeli Florya'da bulunan mekan, 10 salon, 3 teras ve 5 mutfaktan oluşmaktadır.
Develi Samatya	1912'den beri hizmet veren mekan, Antep mutfağının seçkin lezzetlerini sunmaktadır.
Hacıbey	1993 yılından itibaren merkezi İstanbul Teşvikiye olan mekanın Hacıbey Kababı namı diğer " Bursa Kebabı" ünlü lezzetidir.
Günaydın Et Lokantası	"Etin sanata dönüştüğü yer" sloganıyla müşterilerine Güneydoğu Anadolu mutfağının yöresel yemeklerini sunmaktadır.
Hamdi Restaurant	1970 yılından bu yana, Güneydoğu sofrasının lezzetlerini Galata'da 5 katlı mekanda sunmaktadır.
Mabeyn Restaurant	Antep mutfağının eşsiz lezzetlerini sunan Altunizade'deki mekan, eski bir konağın restore edilmiş binasında hizmet vermektedir.
Sahan	1970 yılından bu yana hizmet veren ve Türkiye'nin çeşitli yerlerinde şubeleri olan restoran, İstanbul'un en gözde kebabçılarından.
Şeyhmuz Kebap	Çemberlitaş'ta Mardin lezzetleri sunan mekanda, sınırları alınmış erkek koyun eti terbiyelenerek kebab hazırlanmaktadır.
Tike	Adanalı 4 kuzenin kurduğu mekan, Florya'da Güney'in lezzetlerini konuklarına sunmaktadır.

²⁵⁴ "İstanbul'da En İyi Kebabı Nerede Yiyebilirim?", **İstanbul Life Dergisi**, 02.05.2009, <http://rehber.uzmantv.com/istanbulda-en-iyi-kebabi-nerede-yiyebilirim>

Tablo 10: İstanbul'un En Güzel 10 Kaldırım Üstü Kahvesi²⁵⁵

Beymen Brasserie	Nişantaşı'nda Restoran, cafe ve bar şeklinde hizmet veren mekanda 100 kişi ağırlanabilmektedir.
House Cafe Teşvikiye	Teşvikiye camisinin kiracısı olan mekan, kaldırım üstüne atılan masalar ile özellikle yaz günlerinde tercih edilmektedir.
Teşvikiye Cafe	Teşvikiye camisinin diğer kiracısı, kaldırımda açılan en eski mekanlardan birisi olarak hizmetini sürdürmektedir.
House Cafe Tünel	House Cafe'nin şubesi olan mekan Tünel Geçidi'nde bulunmaktadır.
Kaktüs Cihangir	15 yıldan beri Beyoğlu'nda hizmet veren mekanın ikinci şubesi Cihangir'de bulunmaktadır.
La Favorita Bebek	Gerçek İtalyan yemeklerinin yer aldığı mekan, Bebek'te kaldırıma yayılmış beyaz ahşap masalarıyla ilgi çekmektedir.
Sultan Pub	1975'ten bu yana Sultanahmet'te hizmet veren Sultan Pub, İstanbul'un ünlü mekanlarından biridir.
Bistro 33	Bağdat Caddesi'nin popüler mekanlarından biri olan Bistro 33, yaz aylarında 120 ve kış aylarında 150 kişi kapasitelidir.
Cafe Cadde	1994'ten beri hizmet veren mekan, Bağdat Caddesi tutkunlarının müdavimi olduğu mekanlardan biridir.
Smyrna	Cihangir'de ev ortamı havası yaratan, en çok tercih edilen mekanlardan biridir.

²⁵⁵ “İstanbul'un En İyi 10 Kaldırım Üstü Kahvesi”, **Hürriyet Gazetesi** , 20.10.2009, <http://arama.hurriyet.com.tr/arsivnews.aspx?id=8945785>

Tablo 11: İstanbul'un En Güzel 10 Roof Barı²⁵⁶

360 İstanbul	Beyoğlu'nda yer alan Topkapı Sarayı, Boğaz ve Beyoğlu manzarasına sahip ferah bir mekandır.
The Marmara Tepe Lounge	Taksim The Marmara Otel'i'nin en üst katındaki mekan, şehrin kuş bakışı seyredildiği yerlerden biridir.
Vogue	Akaretler'de yer alan mekan, üç farklı manzaraya sahip olup manzara özel açılı aynalar sayesinde iç mekana da yansımaktadır. Boğaz Köprüsü ve Kız Kulesi, Boğaz Köprüsü'nden Adalara kadar olan manzara ve Tarihi yarımada mekanın İstanbul manzaralarıdır.
Ceylan City Lights Bar	123 çeşit kokteylin bulunduğu mekan, Ceylan Intercontinental Otel'i'nin 19. katında yer almaktadır. Boğaz, Kadıköy, Adalar, Topkapı Sarayı, Galata Köprüsü ve Haliç manzarası eşliğinde mekan; 12 yıldır Taksim'de hizmet vermektedir.
The Plaza Otel Sky Bar	Mekan, Barbaros Bulvarı'nın üzerindeki The Plaza Otel'in 21. katında 180 kişilik kapasitesiyle yer almaktadır.
Hilton Otel Roof Bar	Bütün masaları Boğaz'a bakan mekan, Hilton Otel'in 9. katında yer almaktadır.
Swiss Otel Gaja Roof	Swiss Otel The Bosphorus'un 16. katındaki mekan, İstanbul Boğazı ve adalar manzarası eşliğinde hizmet vermektedir.
5. Kat Cihangir	ünlülerin tercih ettiği mekan, Sarayburnu'ndan Boğaz Köprüsü'ne kadar uzanan manzarasıyla gün batımının en güzel seyredildiği yerlerden biridir.
Leb-i Derya Richmond	Beyoğlu'ndaki Richmond Otel'in 6. katında yer alan mekan, Boğaz ve Tarihi Yarımada manzarasına sahiptir.
Armada Teras	Armada Otel'in üçüncü katında yer alan mekan, bir yanda Marmara Denizi, Kadıköy ve Adalar manzarasına hakim, öte yanda Sultanahmet Camisi ve Ayasofya'yı görmektedir.

²⁵⁶ “İstanbul'un En Güzel 10 Roof Barı”, **Hürriyet Gazetesi**, 14.11.2008, <http://arama.hurriyet.com.tr/arsivnews.aspx?id=10345724>

Food&Wine dergisinin 2008 yılında yaptığı değerlendirmeye göre İstanbul, dünyada yeme-içme turizminde gidilecek en iyi restoranlara sahip 10 şehirden 3'üncüsü olarak listeye yerleşmiştir. Bu şehirlerin listesi aşağıda gösterilmektedir:²⁵⁷

- **Food&Wine'in Belirlediği En İyi 10 Yemek Şehri**

- 1) Pekin
- 2) Meksiko City
- 3) İstanbul
- 4) Toronto
- 5) Los Angeles
- 6) Atina
- 7) Boston
- 8) Saint Petersburg
- 9) Tel Aviv
- 10) Santiago

3.1.4. İstanbul'da Gastronomik Etkinlikler İçin Gerçekleştirilen Projeler

İstanbul'da şimdiye kadar yedi defa düzenlenmiş olan Uluslararası Gastronomi Festivalleri ile Türk mutfağı dünyanın diğer mutfak kültürleri ile buluşturulmuş, böylece kültürel etkileşim ve bilgi alışverişinin sağlanması amaç edinilmiştir. Türkiye'nin en nitelikli gastronomi yarışması sayesinde yurtiçi ve yurtdışından çok sayıda nitelikli şeflerin hünerleri sergilenmektedir.²⁵⁸

“Rencontres International de la Gastronomie” adlı dünya mutfaklarının önde gelen aşçılarının katıldığı zirveye de 2007 yılında, Türkiye'den temsilci olarak ilk kez ödüllü aşçı **Mehmet Gürs** katılmıştır. Gastronomi dünyası ile yeni lezzet paylaşımlarının, fikirlerin yer aldığı toplantıda Mehmet Gürs; “İstanbul'un da stratejik düzenlemeler sonucunda, Barcelona

²⁵⁷ “İstanbul'da Yemek Turizmi, **Sabah Gazetesi**, , 27.04.2008, <http://arsiv.sabah.com.tr/2008/04/27/pz/haber,77656702A3564C1AB05D620CF1D60734.html>

²⁵⁸ Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali , **İstanbul Gastronomi Festivali**, <http://www.istanbulgastronomyfestival.com/tr/gastronomiFestivaliNedir.aspx>, ‘çevrimiçi’

gibi Gastronomi Turizminde milyonlarca Euro kazabilecek bir destinasyon olabileceğini” vurgulamıştır.²⁵⁹

İstanbul’da 19. kez CNR Ekspo Fuarçılık organizasyonu ile Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve İkram Ekipmanları Sanayici ve İşadamları Derneği (TUSİD), desteğinde düzenlenen Ağırlama Teknojileri Fuarı’nda, “**1.Ulusal Aşçılık Yarışması**” düzenlenmiştir. “Çağdaş Türk Mutfağı” teması üzerine kurulu yarışmada aşçılar dört kategoride (Türk esnaf lokantaları ekipleri, 5 yıldızlı pastane ekipleri, aşçılık okulları öğrencileri, 5 yıldızlı otel şefleri) şeklinde yarışarak hünelerlerini gösterme fırsatı yakalamış ve Türk mutfağının tanıtımına katkı sağlamıştır.²⁶⁰

Turizm Restoranlar ve Kulüp Yatırımcıları İşletmecileri Derneği (TURYİD), “İstanbul Gastronomi Başkenti” ismiyle bir yıl boyunca devam edecek festival düzenleyerek, “İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti” etkinliği kapsamında, Türk mutfağını dünyaya tanıtmaya karar almıştır. Bu bağlamda Türk mutfağını tanıtıcı kitaplar bastırılarak, ünlü aşçılar misafir edilerek, tüm yıl boyunca yeme-içme kültürünü geliştirici eğitimler, kurslar düzenlenerek, Türkiye’nin özgün yemek, hammadde ve içkilerinin dünyaya tanıtımı yapılacaktır.²⁶¹

3.1.5. 2010 Avrupa Kültür Merkezi İstanbul’un Gastronomi Turizminde Ön Plana Çıkabilmesi İçin Gelecekte Yapılması Gereken Faaliyetler Üzerine Genel Değerlendirmeler

İstanbul, turizmde gelişime açık bir il olması dolayısıyla, güçlü yönlerini iyi değerlendirerek, gelecekte çok daha iyi bir imajla ülkeye gelecek turist sayısını katlayabilir. Metrekareye düşen insan sayısının fazlalığının ortaya çıkardığı işsizlik ve buna paralel olarak artan geçim sıkıntısı, nüfus artışı sonucu oluşan yeşil alanların tahribatı ve betonlaşmanın artması gibi olumsuzluklara karşın, İstanbul turizmde ilerlemesini

²⁵⁹ Sinan Özedincik , “Gürs:Gastronomi Turizmiyle Milyonlarca Euro Kazanırız”,**Sabah Gazetesi**, 08.07.2007 <http://arsiv.sabah.com.tr/2007/07/08/haber,D42FC372DD9645DE98878B92E2FF534A.html>

²⁶⁰“Ekipmanlar ve Şefler Tusid Fuarı’nda Yarışıyor”, **turizmdebusabah.com**, 28.10.09, www.turizmdebusabah.com/haber_detay~haberNo~49060~f~550_kat%C4%B1%C4%B1mc%C4%B1_firma,_45_bin_profesyonelle_bulu%C5%9Fuyor.htm

²⁶¹“TURYİD, Bir Yıl Boyunca Gastronomi Festivali Yapacak”,**turizm gazetesesi.com**, 25.05.2009, www.turizm gazetesesi.com/news/news.aspx?id=48413

sürdürmektedir. Ancak halen turizmde aşılması gereken bazı sorunlar mevcuttur. Fiyat kırarak otellerin doluluk oranlarını artırma yolu yerine; kaliteden ödün vermeden, yenilemelere daha fazla önem verilmesi gerekliliği savunulmaktadır. Sektörle ilgili düzenlenen panellerde, bölgesel tanıtımın önemine dikkat çekilerek; İstiklal Caddesi, Ortaköy gibi turist çeken bölgelere yenilerinin eklenmesi düşüncesi yer almaktadır. 11 Eylül olaylarından sonra Avrupa'da üçüncü sınıf hizmet gören Arap turistlerin İstanbul'a yöneldiğine dikkat çekilmekte ve İstanbul'un Ortadoğu ülkeleri için toplantı merkezi olmaya başladığı belirtilmektedir.²⁶²

Gastronomi açısından İstanbul'a bakıldığında ise; turizmde geliştikçe gastronomiye verilen önemin de bu ölçüde artacağından söz edilebilir. Çünkü turizm, yeme-içme ile paralel şekilde gelişim gösterir. Ülkeyi ziyaret eden turist, konaklamadan sonra yeme-içme taleplerini karşılayacağı yere ihtiyaç duyar. İşte bu noktada devreye gastronomi girer. Ancak günümüzde halen bazı oteller Kültür ve Turizm Bakanlığı belge kurallarına aykırı davranarak, yerli ve yabancı turiste içki vermeyerek, Kültür Başkentine yakışmayan dayatmalar yapmaktadır.²⁶³ Gastronomide beklenen başarının elde edilmesi için her türlü yiyecek ve içeceğin müşteriye sunumu gerçekleştirilmeli ve İstanbul mutfağının seçkin lezzetleri yabancılara en güzel şekilde tanıtılmalıdır.

Günümüzün en gözde konularından birisi olan gastronomi, bütün sektörlerle bağlantısını sürdürmeye devam etmektedir. Her meslek türünden gelen yaklaşımlar da, konuya değişik bakış açıları kazandırmaktadır. Örneğin; mimarlık mesleği, gastronomiyle ortak çalışma alanı oluşturmuş durumdadır. Mimarlar, tasarımsal kabiliyetlerini yeme-içme mekanlarında sergileyerek, gastronomiyi bir oyun alanına dönüştürebilmektedirler.²⁶⁴ Bir mekanın tasarımı, dizaynı o yerin müşteri çekmesinde çok önemli bir etken olabilmektedir. O nedenle gastronomi, gıdaların ve içeceklerin lezzet ve görünüşünün yanı sıra, gastronomik faaliyetlerin sunulduğu mekanları da ön plana çıkartmaktadır. Bu bağlamda, usta mimarların

²⁶² Şehnaz Demirkol, Kutay Oktay, **Turizm Politikalarına Alternatif Yaklaşımlar**, Sakarya Kitapevi, Eylül,2004, s. 164-165-166

²⁶³ İsmail Toksoy, "İstanbul'un Eksileri ve Artıları", **turizmhabercisi.com**, www.turizmhabercisi.com/popup.asp?NewsID=11024, 26.10.2007

²⁶⁴ E.Seda Kayım, "Ünlü Mimarlar-Ünlü Lokantalar: Starck, Ando ve Hadid'den Gastronomik Eğilimler", **Mimarizm-Mimarlık Ve Tasarım Yayın Platformu**, 06.06.08, www.mimarizm.com/MimarinGobegi/Detay.aspx?id=499

yaratıcılıklarının, kendi kültürümüzle sentezinden oluşan mekan tasarımlarına ağırlık verilmesi gastronomik tanıtımda ilgi uyandırabilir. Gelen yabancı misafirlerin ağırlandığı restoran ve otellerin restoran bölümlerinin tasarımında, geleneksel Türk motifleri daha yoğun vurgulanabilir. Tanıtımda, Osmanlı'ya başkentlik yapmış olan İstanbul'un lezzetlerinin sunumunun da yer aldığı mönü çeşitlerine ağırlık verilebilir. İstanbul'u ziyaret eden turistin kafasında Türk mutfağının sadece Doğu ve Güneydoğu illerinin lezzetleriyle (kebaplarla) ortaya çıkan ve Arap kültürü esintisiyle oluşmuş bir mutfak olduğu izlenimi oluşturmak yerine, İstanbul mutfağından derlenen lezzetlerle mutfağımızın çeşitliliği sunulabilir. Gastronomi fuarları, yarışmalar ve gastronomi geceleri gibi organizasyonlar ile tanıtım faaliyetleri de ayrıca desteklenebilir.

3.2. İstanbul'un 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranlarıyla Yapılan Anket Çalışmalarının Değerlendirilmesi

3.2.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı "gastronomi" ve "gastronomi turizmi"nin 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli işletmelerdeki önemini ve uygulanabilirliğini irdeleyerek, konuya ilişkin yerli ve yabancı turistlere olan yaklaşımı inceleyip turistik tanıtıma katkı sağlayacak tespitlerde bulunmaktır. Bu amaçtan yola çıkılarak, İstanbul'da faaliyet gösteren 1. Sınıf Restoranlar üzerinde araştırma gerçekleştirilmiştir. Anket çalışması uygulanan restoranların vizyonu-misyonu, Türk mutfağı ve dünya mutfaklarına bakış açısı, yönetim anlayışı, personel ve müşterilere olan tutumu gibi hizmete ve kaliteye yönelik sorular ile değerlendirilmelerde bulunulmuştur.

3.2.2.Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılığı

1.Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranların toplam kapasitesi en az yüz elli kişilik olduğundan, en az elli kişilik bir ana salon düzenlemesi koşulu ile kapasitenin kalan kısmı ayrı salonlarda düzenlenebilmektedir. Salon kapasiteleri, müşteri yerleşiminin rahat bir şekilde sağlanması koşuluyla, müşteriye hizmet verilen alanların kişi başına 1,2 metrekareye

bölünmesiyle hesaplanmaktadır. Salonlar, mutfak ile doğrudan bağlantılı veya servis mutfağı bulunacak şekilde düzenlenmektedir.²⁶⁵

2009 verilerine göre; İstanbul'da bulunan 1.Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranların sayısı 114'tür.²⁶⁶

Tezin konusunu oluşturan “Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)” uygulamasına ilişkin olarak Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından belirlenen, İstanbul’daki 1. Sınıf Turizm İşletme Belgesine sahip 114 mekan üzerinde araştırmamız sınırlandırılarak gerçekleştirilmiştir. Belediye belgeli mekanlar araştırma kapsamına dahil değildir. Anılan restoranların işletme yöneticilerinin katılımıyla gerçekleştirilen çalışmada, e-posta yöntemiyle işletmecilere içeriğinde 22 soru yer alan anket formları gönderilmiş ve yine aynı yöntemle bu mekanların 50 tanesinden geri dönüşüm sağlanmıştır. Restoranların bazılarında ankete karşılık alınamamasındaki temel sebep; mekanların anket cevaplamayı prensip olarak uygun bulmamaları veya bu tarz konular ile ilgili bünyelerinde halkla ilişkiler birimlerinin yer almamasıdır.

Araştırmada bu metodun uygulanmasında aşağıda sıralanan özellikler etkili olmuştur:

1. Anketi cevaplayacak kişinin bu yolla soruları yanıtlayabilmesi yeterli zamanının olması nedeniyle, soruları yanıtlayan kişiye sorular için düşünme olanağı vermesi,
2. Çok sayıda firmaya gönderilen soruların daha kolay şekilde kişilere ulaştırılması,
3. Yol zorluğu ve yol masrafı olmaması,
4. Yöneticiye en kısa yoldan, bizzat ulaşma yöntemi olması.

3.2.3.Araştırmanın Veri Toplama ve Analiz Yöntemi

Tezin konusunu oluşturan Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği) uygulamasına ilişkin olarak, 01 Aralık- 15 Şubat tarihleri arasında 114 restoranın, 50 tanesinin işletme yöneticisinden net yanıtlar alınmıştır. Anket yoluyla elde edilen veriler,

²⁶⁵ Turizm İşletme Belgesi- Turizm Yatırım Belgesi, **Ankara Kurumsal Danışmanlık**, www.turizmiletmebelgesi.com/, ‘çevrimiçi’

²⁶⁶ 2009 Yılına Ait Veriler, **T.C. İstanbul Valiliği**, <http://www.istanbul.gov.tr/Modules/SayilarlaIst2/tabloizleme2.aspx?id=324>

sistematik şekilde analiz edilmiştir. Verilerin çözümlenmesinde grafik, frekans ve yüzdelerden yararlanılmıştır.

3.2.4.Araştırmanın Değerlendirilmesi

1.Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranların işletme yöneticileri ile gerçekleştirdiğimiz bu anket çalışmasının değerlendirilme aşamasında “SPSS” programı kullanılmıştır. Anket çalışması Türkçe olarak Ek 1’de yer almaktadır. Sorular tam olarak aynı olmadığından değerlendirmeler ayrı ayrı düzenlenmiştir. Hazırlanmış olan 22 soruya 114 restoranın 50’sinden net yanıtlar gelmiştir. O nedenle 50 restoran baz alınarak anket değerlendirilmesi yapılmıştır.

Anket sorularının başlangıcında katılımcıların genel nitelikleri (yaş, eğitim, cinsiyet, iş deneyi vb.) belirlenmiştir. İlerleyen sorularda yöneticilere; işletme misyonunu öğrenmeye yönelik olarak hazırlanmış olan, personele ve müşteriye yaklaşımlarını ele alan sorular yöneltilmiştir. Mekanın tarzını, özelliklerini belirleyen ve gastronomi kavramına işletmenin bakışını sorgulayan sorular ile anket çalışması tamamlanmıştır.

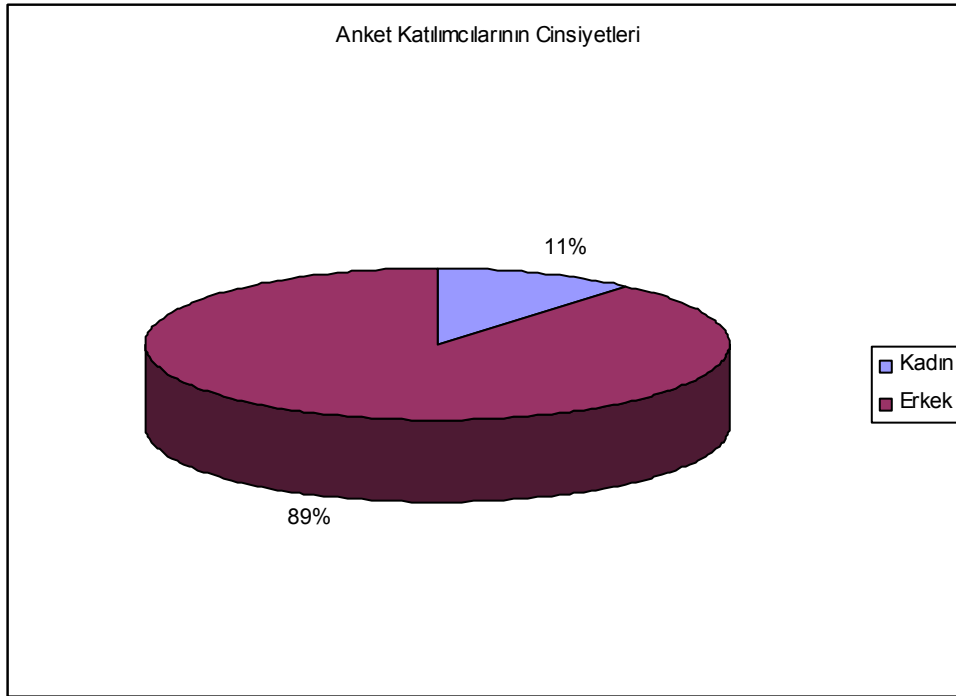
Aşağıda işletme yöneticilerinin katılımıyla gerçekleştirilen 22 soruluk anketin SPSS veri analizi yöntemiyle elde edilen yanıtları, tablo ve grafikler ışığında yorumlanmaktadır.

Tablo 12: Anket Katılımcılarının Cinsiyetleri

		Frekans	%	Kümülatif %
Cinsiyet	Kadın	4	11,0	11,0
	Erkek	46	89,0	100,0
	Toplam	50	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 1



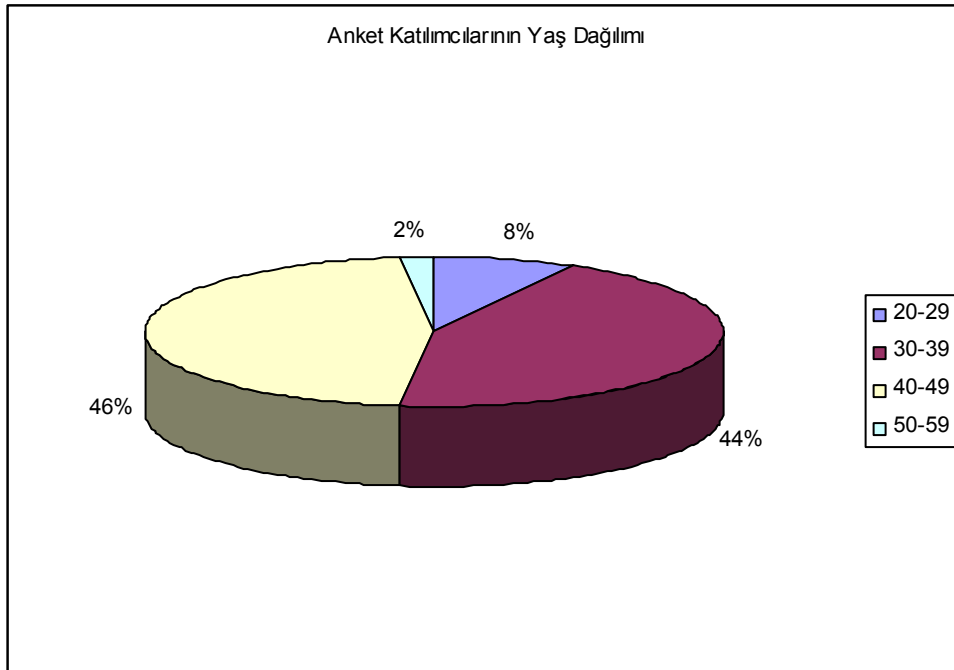
Grafik 1’de görüldüğü üzere katılımcıların % 89’unu erkek, % 11’ini bayan restoran işletmecileri oluşturmaktadır. Bu durum genel olarak restoran işletmeciliğinde, erkek yöneticilerin bayan yöneticilerden daha fazla olduğunun göstergesidir.

Tablo 13: Anket Katılımcılarının Yaş Dağılımı

	Yaş	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	20-29	4	8,0	8,0	8,0
	30-39	22	44,0	44,0	52,0
	40-49	23	46,0	46,0	98,0
	50-59	1	2,0	2,0	100,0
	Toplam		50	100,0	100,0

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 2



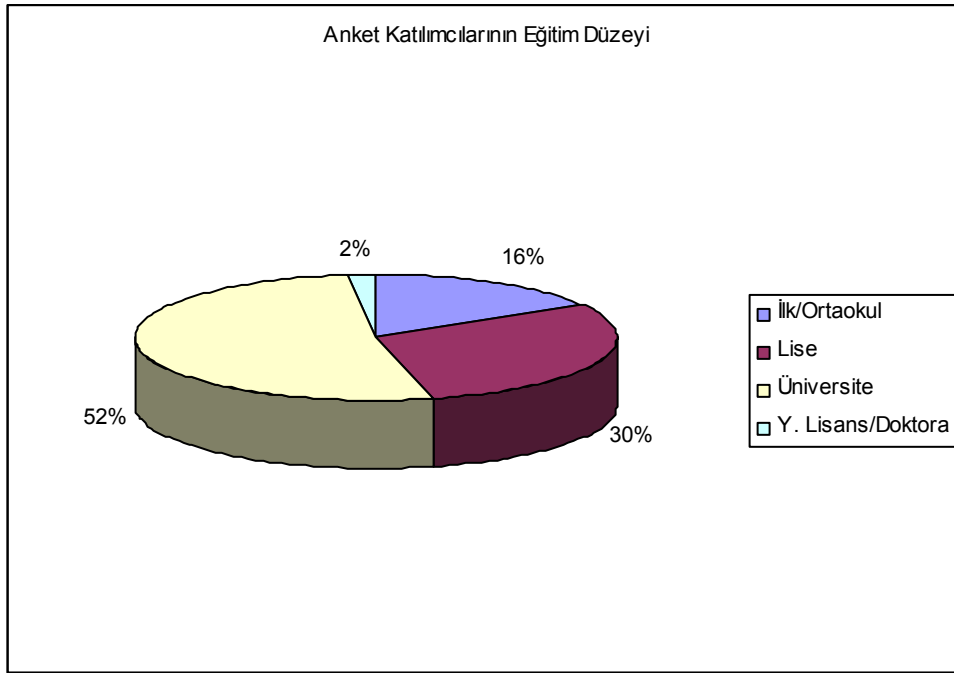
Grafik 2’de görüldüğü gibi anket katılımcılarının % 8’i 20-29, % 44’ü 30-39, % 46’sı 40-49, % 2’si 50-59 yaşındaki restoran işletmecilerinden oluşmaktadır. Grafik doğrultusunda denilebilir ki; restoran işletmecilerini 30 yaşından büyük ve 50 yaşından küçük, orta yaş grubu bireyler oluşturmaktadır.

Tablo 14: Anket Katılımcılarının Eğitim Düzeyi

Eğitim Durumu	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım İlk/Ortaokul	8	16,0	16,0	16,0
Lise	15	30,0	30,0	46,0
Üniversite	26	52,0	52,0	98,0
Y. Lisans/Doktora	1	2,0	2,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 3



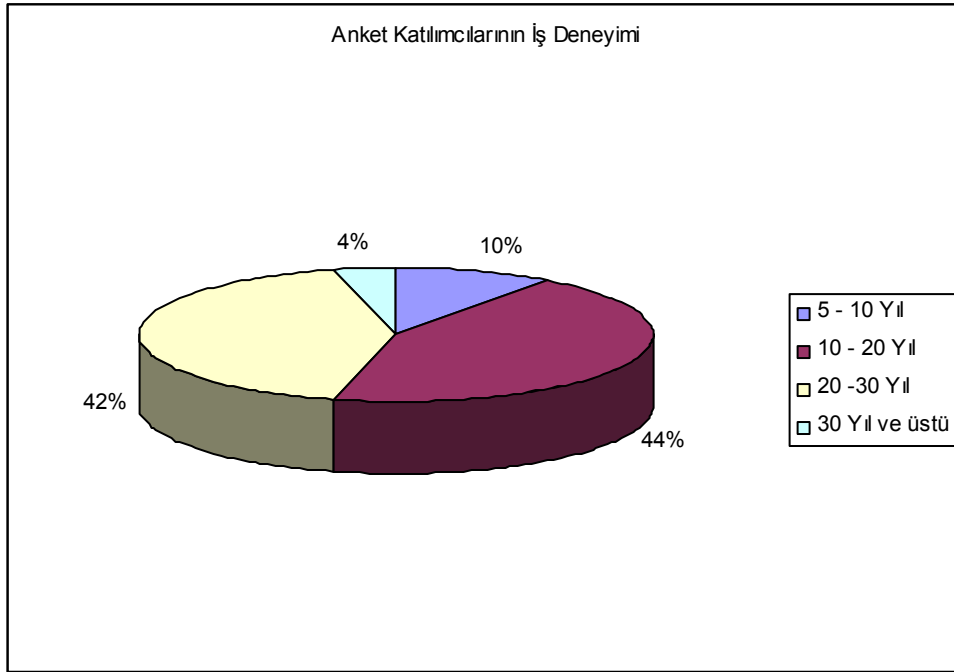
Grafik 3' de görüldüğü gibi katılımcıların % 16'sı ilk-ortaokul mezunu restoran işletmecilerinden, % 30'u lise mezunu restoran işletmecilerinden, % 52'si üniversite mezunu restoran işletmecilerinden ve % 2'si y.lisans-doktora mezunu restoran işletmecilerinden oluşmaktadır. Grafik'e göre katılımcıların yarısından fazlasını yüksek öğrenim görmüş yöneticiler oluşturmaktadır. Bu durum restoran işletmeciliğinde de tahsil kavramının önem kazandığının kanıtı niteliğindedir.

Tablo 15: Anket Katılımcılarının İş Deneyimi

	İş Deneyimi	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	5 - 10 Yıl	5	10,0	10,0	10,0
	10 - 20 Yıl	22	44,0	44,0	54,0
	20 -30 Yıl	21	42,0	42,0	96,0
	30 Yıl ve üstü	2	4,0	4,0	100,0
	Toplam		50	100,0	100,0

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 4



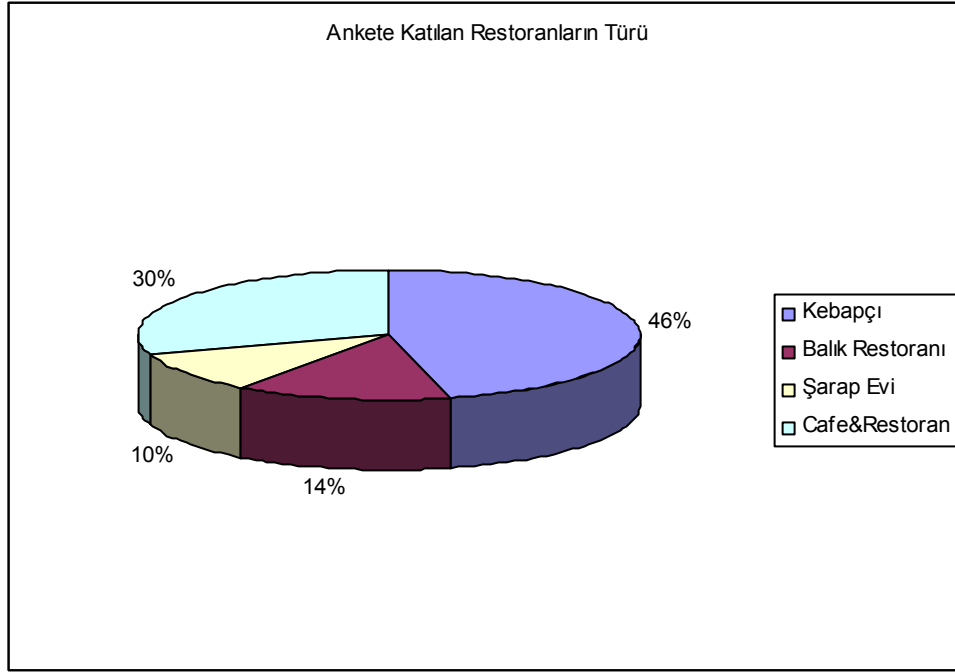
Grafik 4' de katılımcıların restoran işletmeciliği iş deneyimi verileri belirtilmektedir. Grafik'e göre; 5-10 yıl deneyimli katılımcılar % 10 oranında, 10-20 yıl deneyimli katılımcılar % 44 oranında, 20-30 yıl deneyimli katılımcılar % 42 oranında, 30 yıl ve üstü deneyimli katılımcılar ise; % 4 oranındadır. Grafikte yöneticilerin yaşları ile de örtüşen orantılı bir iş deneyimi sonucu ortaya çıkmıştır. Ortalama olarak 10 yıllık deneyimin üstünde ve 30 yıllık deneyimin altında bir çalışma süresi saptanmıştır.

Tablo 16: Ankete Katılan Restoranların Türü

Restoran Türü	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım Kebapçı	23	46,0	46,0	46,0
Balık Restoranı	7	14,0	14,0	60,0
Şarap Evi	5	10,0	10,0	70,0
Cafe&Restoran	15	30,0	30,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 5



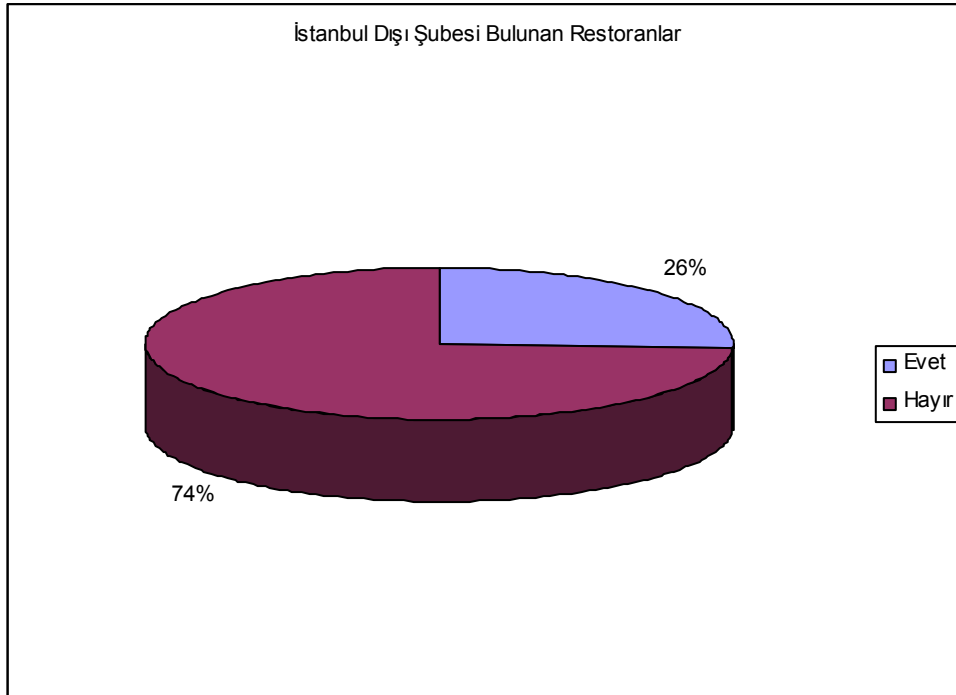
Grafik 5'e göre anket yapılan işletmelerin % 46'sını Kebap Restoranları, % 14'ünü Balık Restoranları, % 10'unu Şarap Evleri, % 30'unu Cafe&Restoranlar oluşturmaktadır. Grafik doğrultusunda denilebilir ki; İstanbul'daki 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranlar ile gerçekleştirilen ankette çoğunluğu Kebap Restoranları oluşturmaktadır. Bu durum 1.Sınıf Restoranların büyük kısmını Kebap Restoranlarının oluşturduğunun göstergesidir.

Tablo 17: İstanbul Dışı Şubesi Bulunan Restoranlar

	İstanbul Dışı Şube	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Evet	13	26,0	26,0	26,0
	Hayır	37	74,0	74,0	100,0
	Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 6



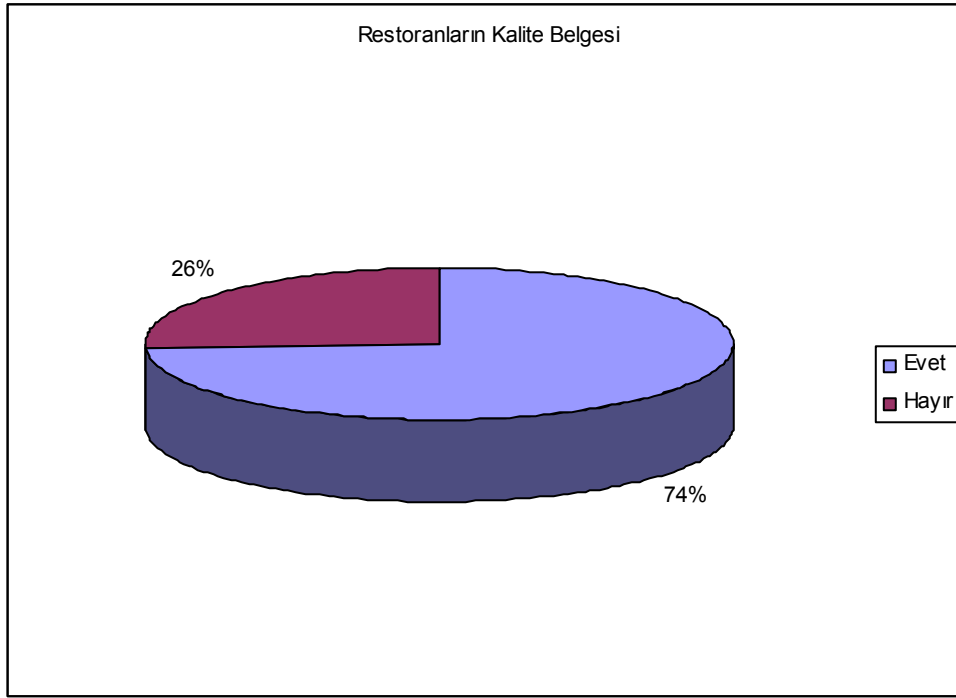
Grafik 6'ya göre; restoranların % 26'sının İstanbul dışında şubesi bulunmakta, % 74'ünün ise diğer şehirlerde şubesi bulunmamaktadır. Grafik doğrultusunda 1.Sınıf Belgeli Restoranlardan % 26'lık kesimin zincirleşmeye açık olduğunu ve % 74 gibi yüksek bir oranda restoranın diğer şehirlerde şubesi olmadığını altını çizebiliriz.

Tablo 18: Restoranların Kalite Belgesi

	Kalite Belgesi	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Evet	37	74,0	74,0	74,0
	Hayır	13	26,0	26,0	100,0
	Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 7



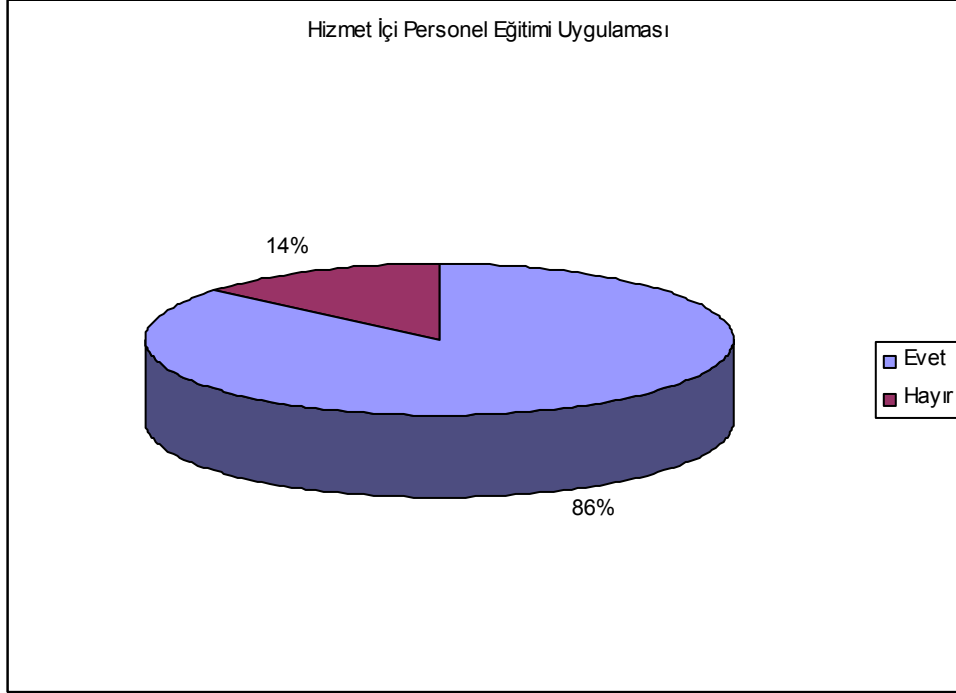
Grafik 7'ye göre; işletmelerin % 74'ünde kalite belgesi bulunmakta, % 26'sında kalite belgesi bulunmamaktadır. Grafikten yola çıkarak, 1.Sınıf Belgeli Restoranların genellikle kalite belgesi sahibi olduğu söylenebilir.

Tablo 19: Hizmet İçi Personel Eğitimi Uygulaması

Personel Eğitimi		Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Evet	43	86,0	86,0	86,0
	Hayır	7	14,0	14,0	100,0
Toplam		50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 8



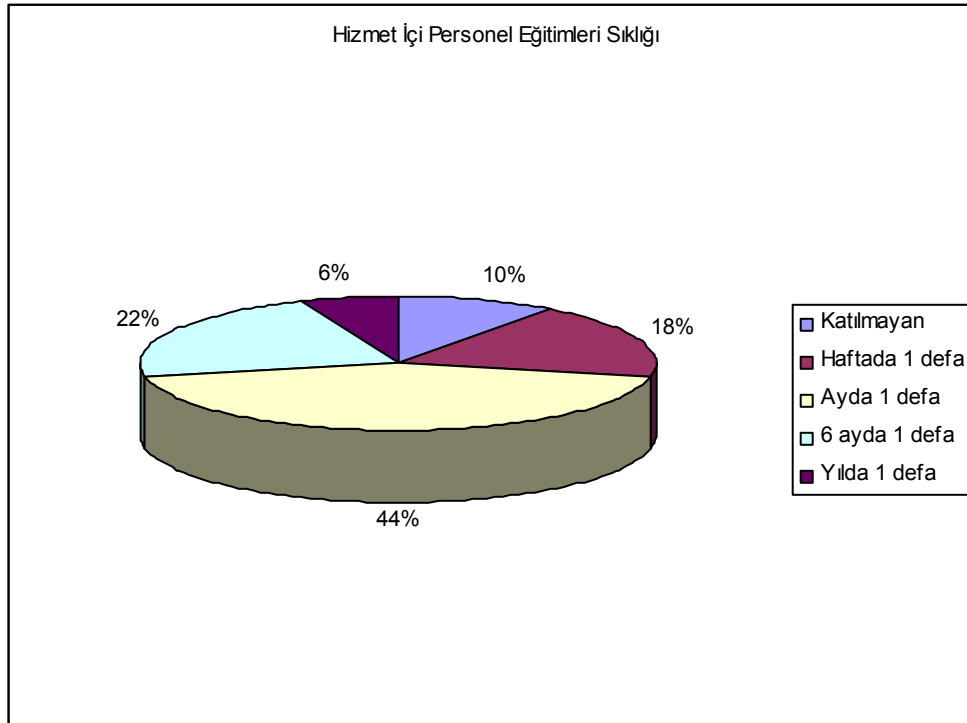
Grafik 8'e göre, restoran işletmelerinin % 86'sı hizmet içi personel eğitimi uygularken, % 14'ü uygulamamaktadır. Bu durum 1. Sınıf Restoranların eğitime de genel olarak önem verdiği göstergesidir.

Tablo 20: Hizmet İçi Personel Eğitimleri Sıklığı

Personel Eğitim Sıklığı	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	5	10,0	10,0	10,0
Geçerli Katılım				
Haftada 1 defa	9	18,0	18,0	28,0
Ayda 1 defa	22	44,0	44,0	72,0
6 ayda 1 defa	11	22,0	22,0	94,0
Yılda 1 defa	3	6,0	6,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 9



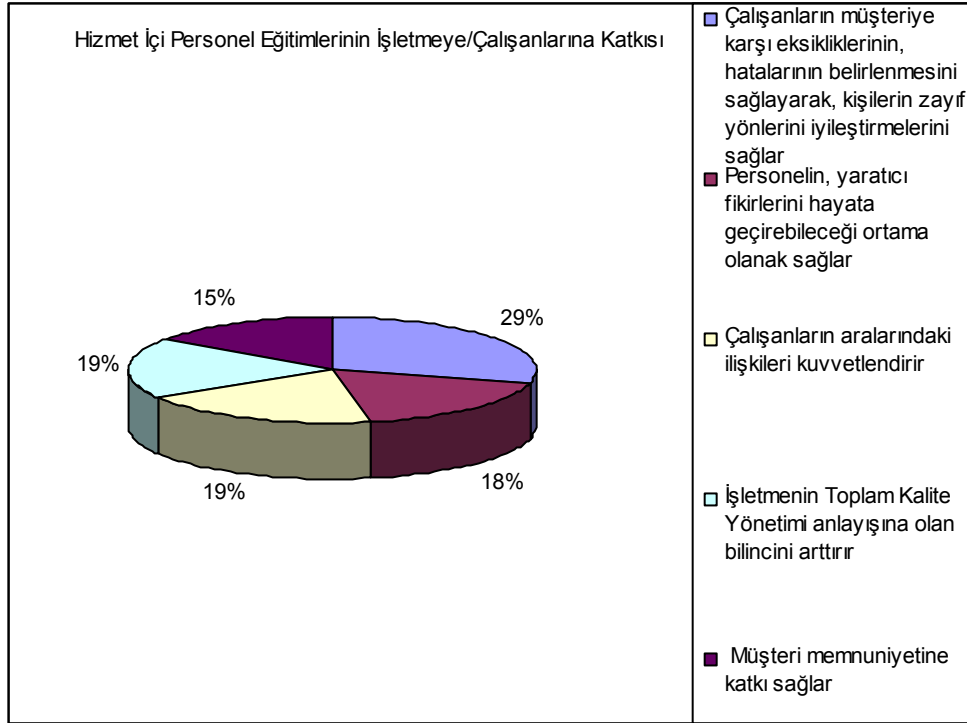
Grafik 9'a göre; restoran işletmelerinden hizmet içi personel eğitimi uygulayan katılımcıların % 18'i haftada 1 defa hizmet içi eğitim uygulamakta, % 44' ü ayda 1 defa hizmet içi eğitim uygulamakta, % 22'si 6 ayda 1 defa hizmet içi eğitim uygulamakta ve % 6'sı yılda 1 defa hizmet içi eğitim uygulamaktadır. Grafikte yer alan % 10'luk dilim ise; hizmet içi eğitim uygulamayanları ifade etmektedir. Grafikten yola çıkarak ayda 1 defa eğitim uygulayan işletmelerin çoğunluğu oluşturduğu söylenebilir.

Tablo 21: Hizmet İçi Personel Eğitimlerinin İşletmeye/Çalışanlarına Katkısı

		Puan						Toplam Puan	%
		5	4	3	2	1			
Sıra	1.Çalışanların müşteriye karşı eksikliklerinin, hatalarının belirlenmesini sağlayarak, kişilerin zayıf yönlerini iyileştirmelerini sağlar	25	12	6	1	0	44	193	29
	2.Personelin, yaratıcı fikirlerini hayata geçirebileceği ortama olanak sağlar	8	7	6	12	11	44	121	18
	3.Çalışanların aralarındaki ilişkileri kuvvetlendirir	10	9	4	4	17	44	123	19
	4.İşletmenin Toplam Kalite Yönetimi anlayışına olan bilincini artırır	1	13	14	10	6	44	125	19
	5. Müşteri memnuniyetine katkı sağlar	0	3	14	17	10	44	98	15
		44	44	44	44	44		660	100

Tablolarda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 10



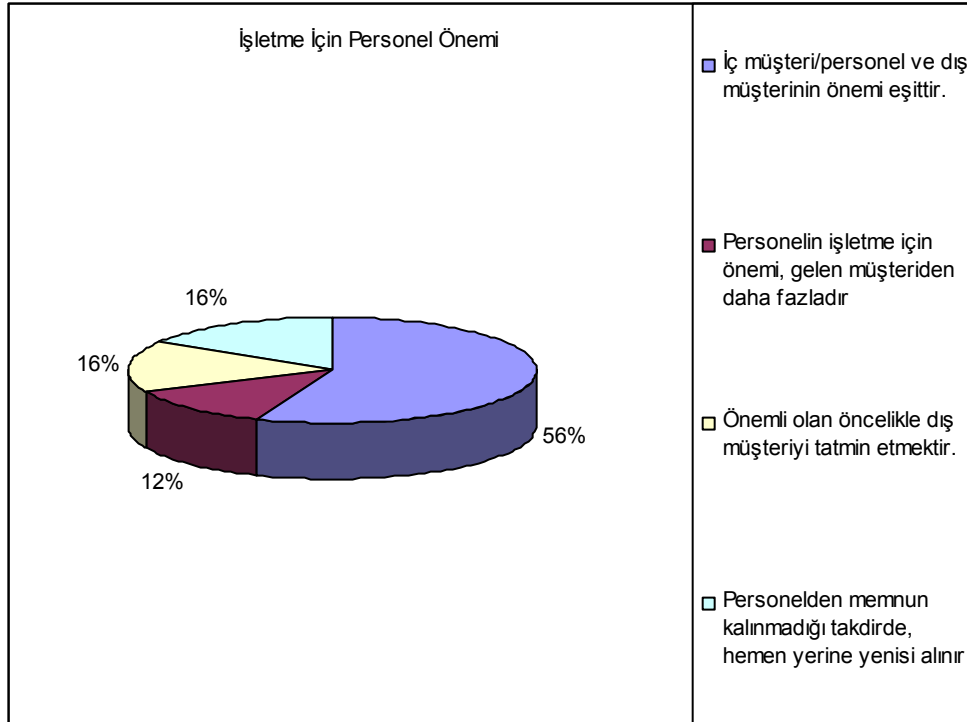
Grafik 10'a göre; ankete katılanların % 29'u Hizmet İçi Personel Eğitimlerinin; Çalışanların müşteriye karşı eksikliklerinin, hatalarının belirlenmesini sağlayarak, kişilerin zayıf yönlerini iyileştirmelerini sağladığı yönündeki görüşe en yüksek puanı vermişlerdir. Katılımcıların % 15'lik en düşük puanı alan kısmı ise; Hizmet İçi Personel Eğitimlerinin Müşteri memnuniyetine katkı sağladığı görüşünü savunmaktadır.

Tablo 22: İşletme İçin Personel Önemi

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım İç müşteri/personel ve dış müşterinin önemi eşittir.	28	56,0	56,0	56,0
Personelin işletme için önemi, gelen müşteriden daha fazladır	6	12,0	12,0	68,0
Önemli olan öncelikle dış müşteriyi tatmin etmektir.	8	16,0	16,0	84,0
Personelden memnun kalınmadığı takdirde, hemen yerine yenisi alınır	8	16,0	16,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 11



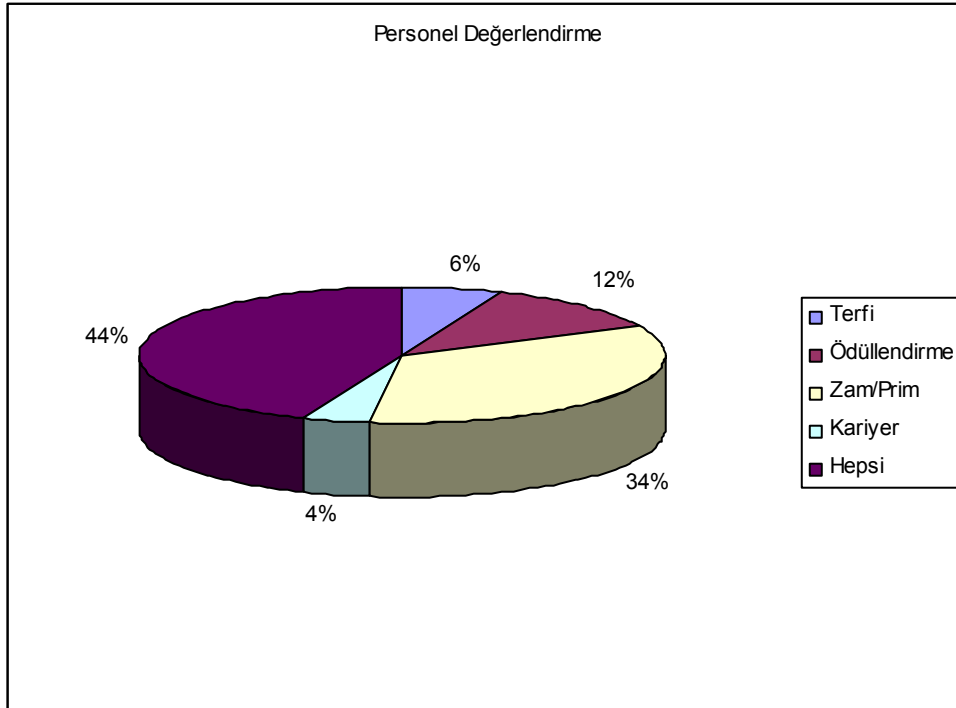
Grafik 11'e göre; işletme için personel önemi değerlendirildiği zaman, katılımcıların % 56'sı için personel ve müşterinin önemi eşittir. Katılımcıların % 12'sine göre, personelin önemi müşteriden fazladır. % 16 katılımcı için müşteri, personelden önemlidir. Katılımcıların % 16'sı için ise; personelden memnun kalınmadığında yerine başka personel alınır düşüncesi hakimdir. Buna göre personel ve müşteriye aynı değeri veren işletmeler, yüzdelik dilimin çoğunluğunu kaplamaktadır.

Tablo 23: Personel Değerlendirme

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Terfi	3	6,0	6,0	6,0
Katılım Ödüllendirme	6	12,0	12,0	18,0
Zam/Prim	17	34,0	34,0	52,0
Kariyer	2	4,0	4,0	56,0
Hepsi	22	44,0	44,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 12



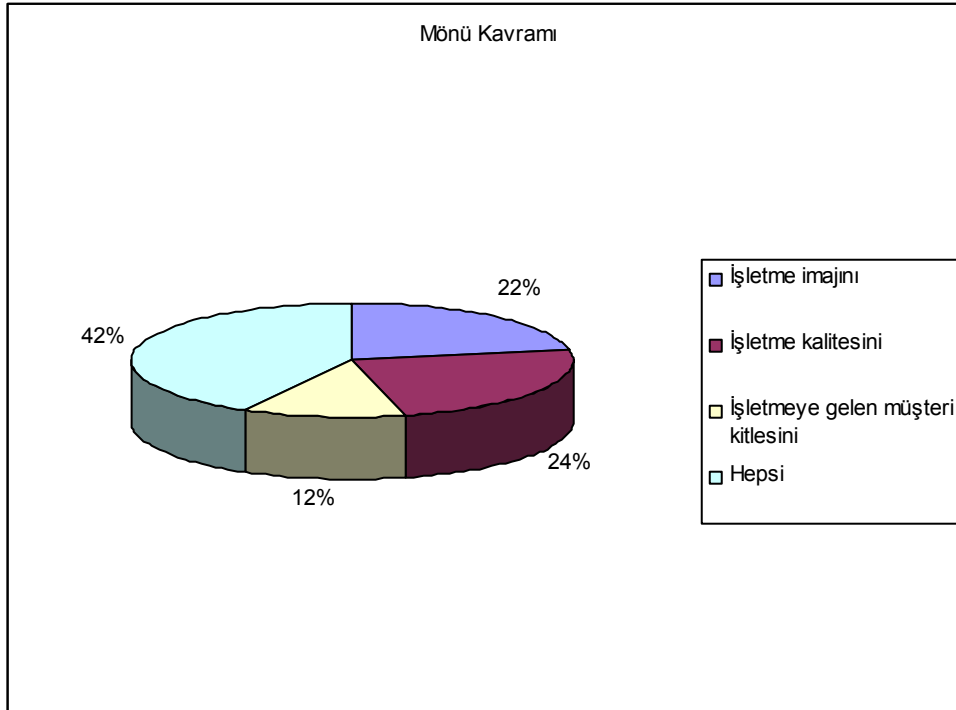
Grafik 12'ye göre; çalışanların % 6'sı terfi yöntemi ile, % 12'si ödüllendirme ile, % 34'ü zam-prim ile, % 4'ü kariyer ile, % 44'ü ise bütün yöntemler ile değerlendirilmektedir. Grafik sonucunda işletmelerin çalışanlarına motivasyonlarını yükseltecek tüm yöntemler ile yaklaştıkları söylenebilir.

Tablo 24: Mönü Kavramı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli İşletme imajını	11	22,0	22,0	22,0
Katılım İşletme kalitesini	12	24,0	24,0	46,0
İşletmeye gelen müşteri kitlesini	6	12,0	12,0	58,0
Hepsi	21	42,0	42,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 13



Grafik 13'e göre; mönü kavramı işletme yöneticilerinin % 22'si için işletme imajını, % 24'ü için işletme kalitesini, % 12'si için müşteri kitlesini ve % 42'si için sayılan bütün tanımları ifade etmektedir. Tanımlamaların hepsini mönü kavramıyla özdeşleştiren işletmeler çoğunluğu oluşturduğuna göre; mönü kavramının restoran işletmeleri için can damar konulardan biri olduğu söylenebilir.

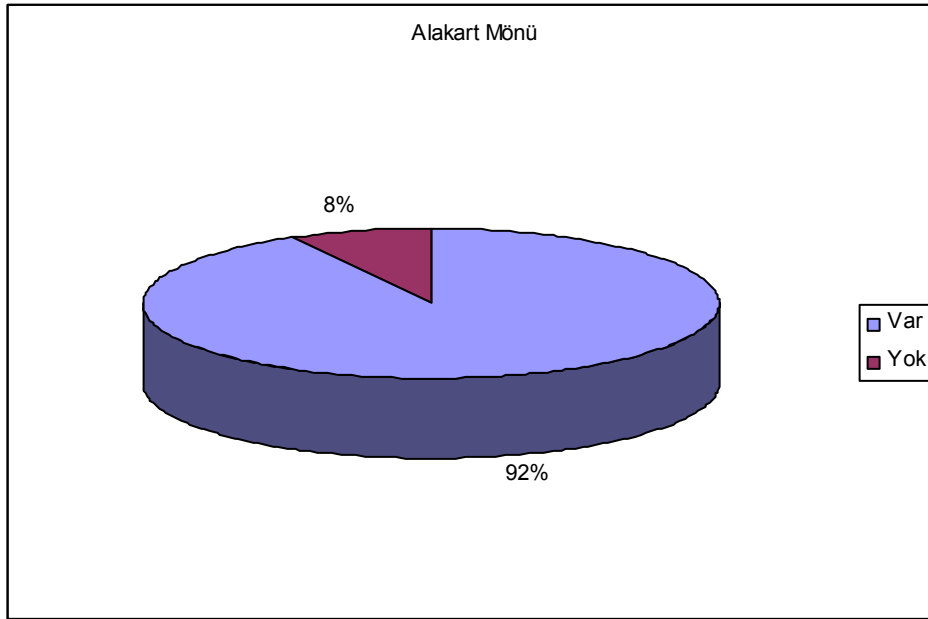
- Mönü Çeşitleri

Tablo 25: Alakart Mönü

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Var	46	92,0	92,0	92,0
Katılım Yok	4	8,0	8,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 14



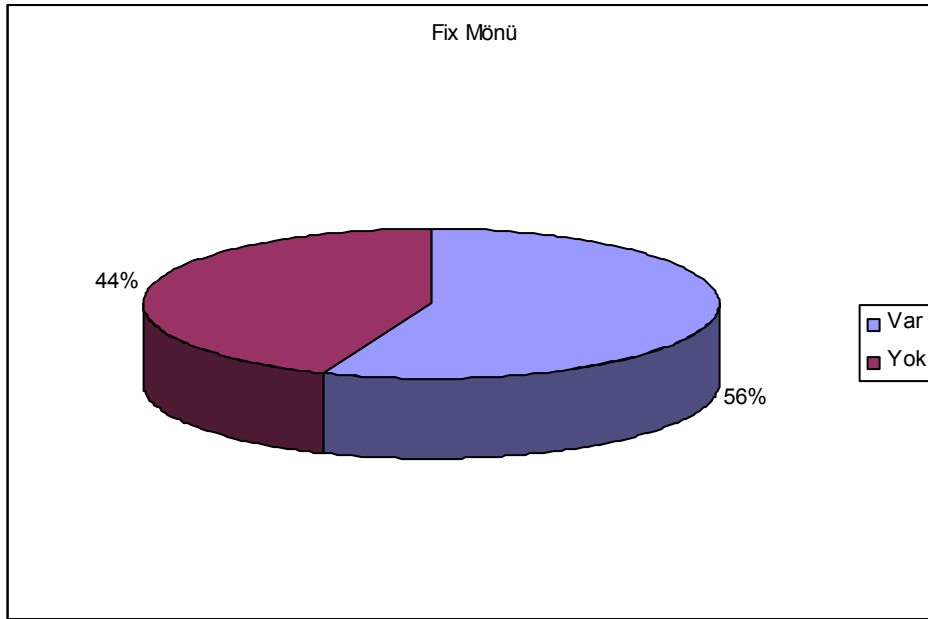
Grafik 14' e göre restoran işletmelerinin % 92'sinde Alakart mönü çıkartılırken, % 8'inde ise çıkartılmamaktadır.

Tablo 26: Fix Mönü

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Var	28	56,0	56,0	56,0
Katılım Yok	22	44,0	44,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 15



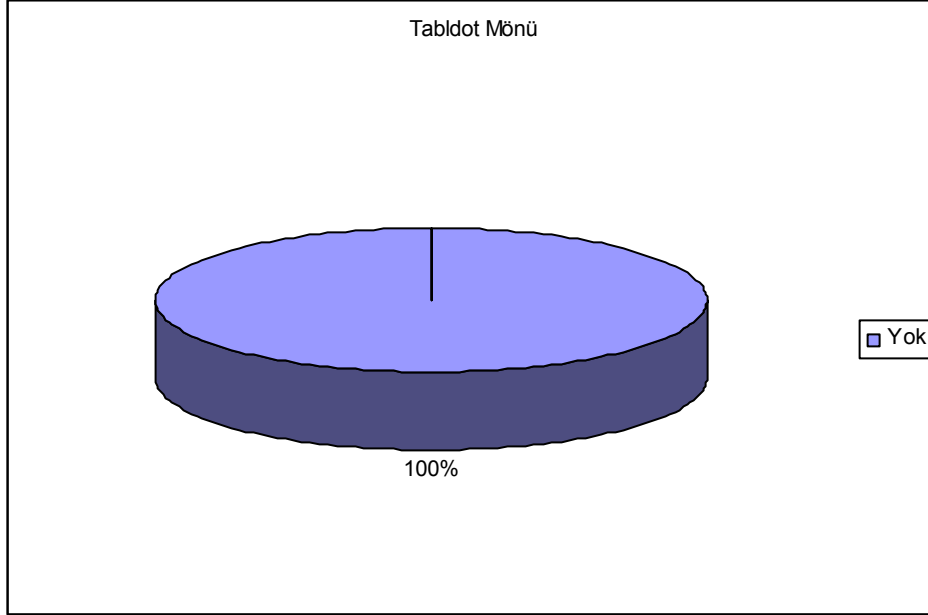
Grafik 15'e göre; restoran işletmelerinin % 56'sı mönülerinde Fix mönü çıkartırken, % 44'ü çıkartmamaktadır.

Tablo 27: Tabldot Mönü

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Yok Katılım	50	100,0	100,0	100,0

Tablolarda verilen değerlerin grafiklerle gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 16



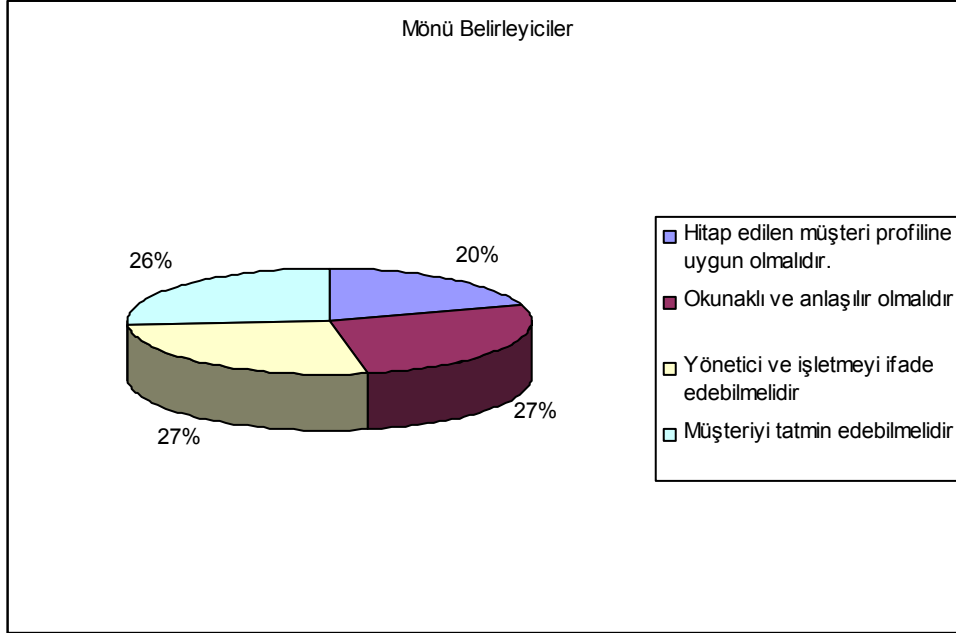
Grafik 16'ya göre ankete katılan restoran işletmelerinin % 100'ünde yani hiçbirisinde Tabldot mönü çıkartılmaktadır.

Mönü dağılımı grafikleri değerlendirildiğinde, işletmelerin tamamına yakınında Alakart mönü varken, yine işletmelerin yarısından çoğunda Fix mönü çıkartılmaktadır. Ancak katılan işletmelerin içerisinde Tabldot mönüye yer veren bulunmamaktadır.

Tablo 28: Mönü Belirleyiciler

		Puan					Toplam Puan	%
		4	3	2	1			
Sıra	1. Hitap edilen müşteri profiline uygun olmalıdır.	4	11	12	17	44	90	20
	2. Okunaklı ve anlaşılır olmalıdır	17	6	10	11	44	117	27
	3. Yönetici ve işletmeyi ifade edebilmelidir	13	10	14	7	44	117	27
	4. Müşteriyi tatmin edebilmelidir	10	17	8	9	44	116	26
		44	44	44	44		440	100

Grafik 17



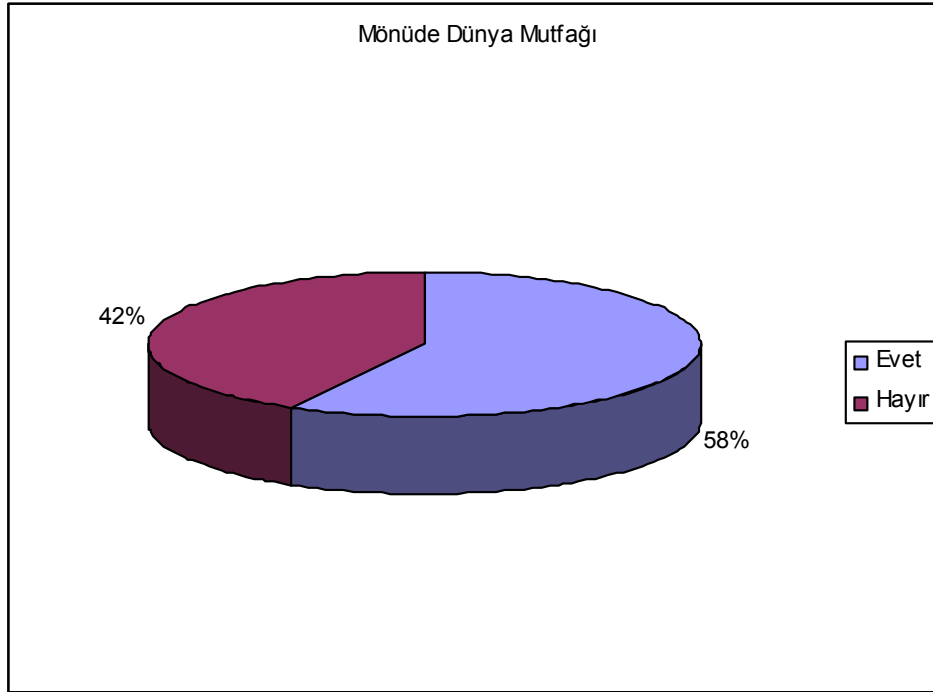
Grafik 17'ye göre mөнünün hitap edilen müşteri profiline uygun olması gerektiğini düşünen katılımcılar % 20'lik dilimi, okunaklı ve anlaşılır olması gerektiğini savunanlar % 27'lik dilimi, yönetici ve işletmeyi ifade edebilmelidir diyenler % 27'lik dilimi, Müşteriyi tatmin edebilmelidir % 26'lık pasta dilimini kaplamaktadır.

Tablo 29: Mönüde Dünya Mutfağı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	29	58,0	58,0	58,0
Katılım Hayır	21	42,0	42,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 18



Grafik 25'e göre mönülerinde dünya mutfaklarından lezzetlere restoranların % 58'i yer verirken, % 42'si yer vermemektedir. Grafikten yola çıkarak işletmelerin yarısından fazlasının mönülerinde dünya mutfağına yer vererek, farklı beklentilere de hitap ettiğini söyleyebiliriz.

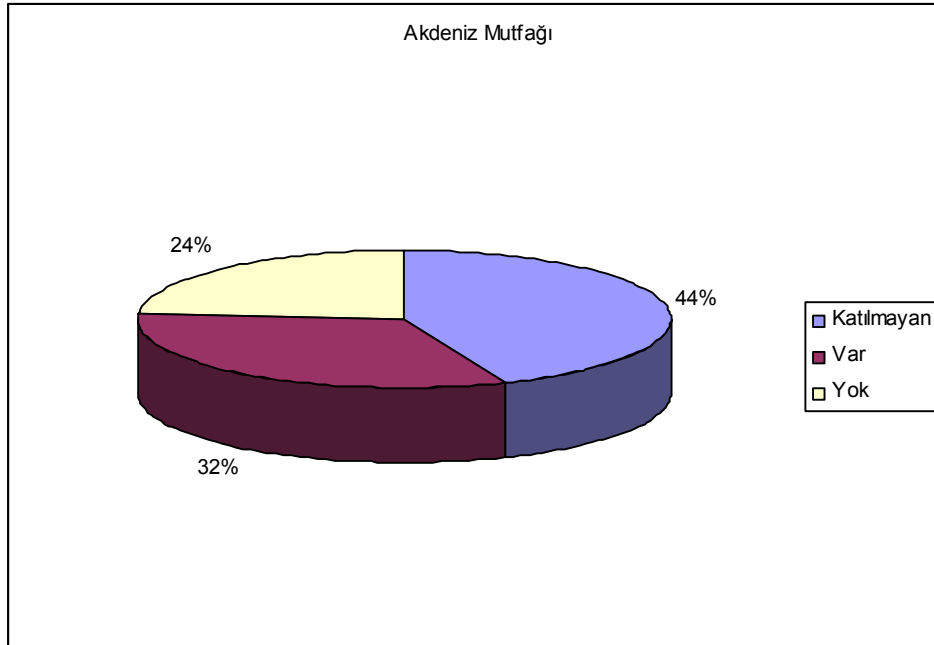
- **Dünya Mutfaqları Mönüsü**

Tablo 30: Akdeniz Mutfağı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım				
Katılmayan	22	44,0	44,0	44,0
Var	16	32,0	32,0	76,0
Yok	12	24,0	24,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 19



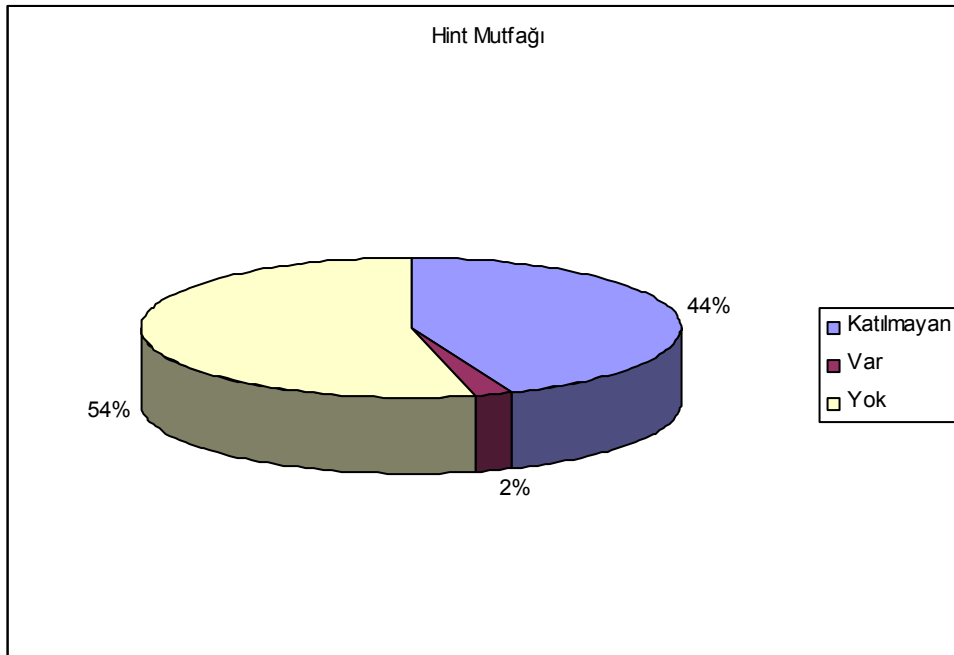
Grafik 18'e göre mönülerinde dünya mutfağına yer veren işletmelerin içerisinde Akdeniz mutfağı lezzetlerine yer verenler % 32'lik dilimi oluştururken, % 24'lük kesim Akdeniz mutfağı lezzetlerine mönülerinde yer vermemektedir. Anket katılımcılarının % 44'lük diliminde yer alanlar ise; mönülerinde dünya mutfaqları lezzetlerine yer vermemektedir.

Tablo 31: Hint Mutfağı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	22	44,0	44,0	44,0
Geçerli Var	1	2,0	2,0	46,0
Katılım Yok	27	54,0	54,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 20



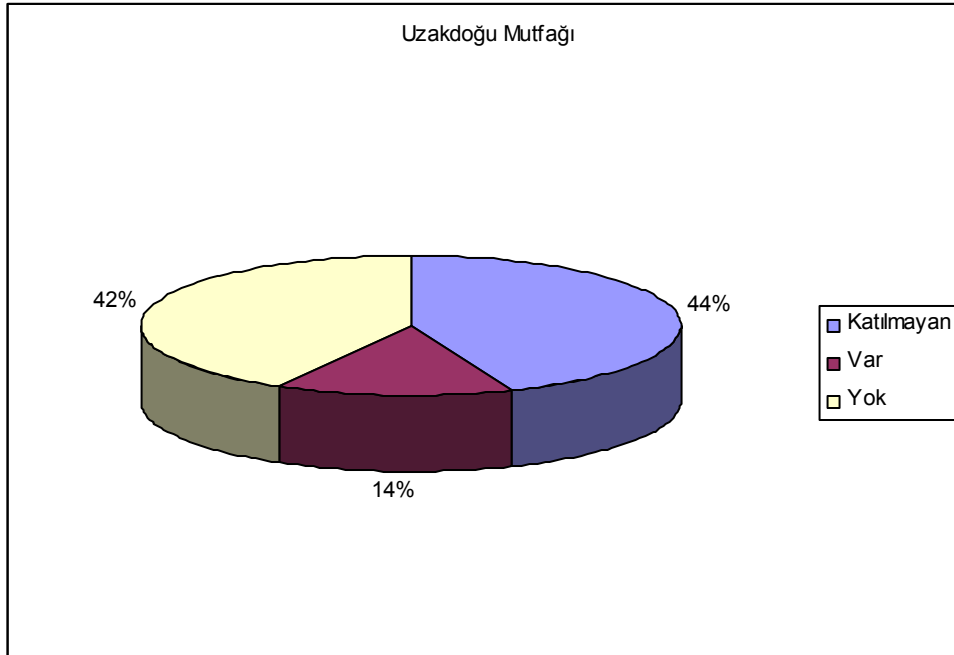
Grafik 20'ye göre mönülerinde dünya mutfağına yer veren işletmelerin içerisinde işletmelerin sadece % 2'lik dilimini oluşturan 1 işletme Hint mutfağına mönüsünde yer vermektedir. % 54'lük kesim Hint mutfağına mönüsünde yer vermezken, % 44'lük katılımcı zaten dünya mutfağı lezzetlerine mönüsünde yer vermemektedir.

Tablo 32: Uzakdoğu Mutfağı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	22	44,0	44,0	44,0
Geçerli Var	7	14,0	14,0	58,0
Katılım Yok	21	42,0	42,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 21



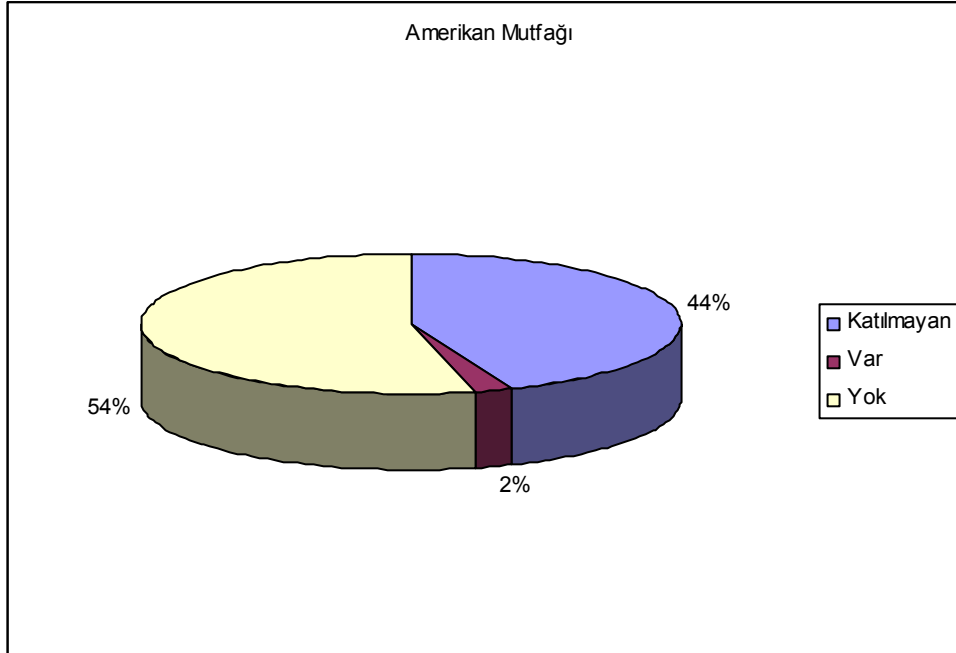
Grafik 21'e göre mönülerinde dünya mutfağına yer veren işletmelerin içerisinde, % 14'lük kesim Uzakdoğu mutfağına mönüsünde yer vermekte ve % 42'lik kesim yer vermemektedir. Anket katılımcılarının % 44' ü ise dünya mutfağı lezzetlerine mönüsünde yer vermemektedir.

Tablo 33: Amerikan Mutfağı

		Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Katılmayan	22	44,0	44,0	44,0
	Var	1	2,0	2,0	46,0
	Yok	27	54,0	54,0	100,0
	Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 22



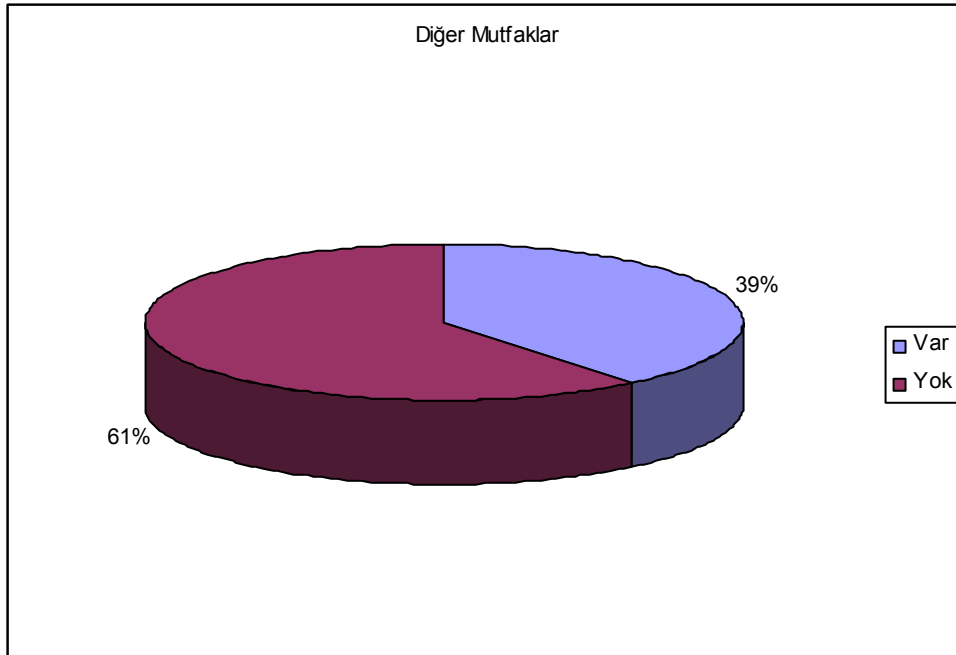
Grafik 22'ye göre sadece % 2'lik dilimi kaplayan 1 işletme Amerikan mutfağına mönüsünde yer vermektedir. % 54'lük kesim de Amerikan mutfağına mönüsünde yer vermemektedir. % 44'lük dilimde ise; dünya mutfağı lezzetlerine yer vermeyenler yer almaktadır.

Tablo 34: Diğer Mutfaklar

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	22	44,0		
Geçerli Katılım				
Var	11	22,0	39,3	39,3
Yok	17	34,0	60,7	100,0
Toplam	28	56,0	100,0	
Toplam	50	100,0		

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 23



Grafik 23'e göre mönülerinde dünya mutfağına yer veren işletmelerin içerisinde, işletmelerin % 39,3'ü sayılan mutfaklar dışındaki mutfaklara mönüsünde yer verirken, % 60,7'si yer vermemektedir.

- **Müşteri Memnuniyeti**

Tablo 35: Değişik lezzetler sunarak, özgünlüğü yakalamaya çalışmak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	6	12,0	12,0	12,0
Katılım Hayır	44	88,0	88,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 24



Grafik 24' e göre; işletmelerden müşteri memnuniyetini artırma amaçlı olarak değişik lezzetler sunarak, özgünlüğü yakalamaya çalışanlar % 12'lik kesimi oluşturmaktadır.

Tablo 36: Mönülerin içerik olarak zenginliğini sağlamak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	11	22,0	22,0	22,0
Katılım Hayır	39	78,0	78,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 25



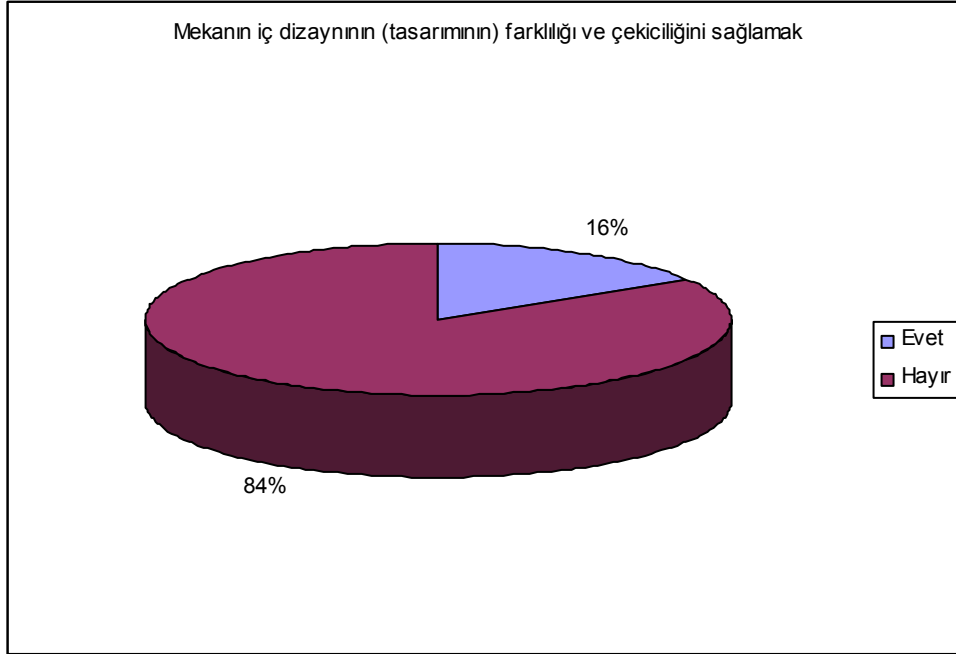
Grafik 25'e göre müşteri memnuniyetini artırma amaçlı olarak mönülerin içerik olarak zenginliğini sağlamayı hedefleyen işletmeler, yüzdeler dilimin sadece % 22'lik kesimini oluşturmaktadır.

Tablo 37: Mekanın iç dizaynının (tasarımının) farklılığı ve çekiciliğini sağlamak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	8	16,0	16,0	16,0
Katılım Hayır	42	84,0	84,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 26



Grafik 26'ya göre; işletmelerin % 16'sı mekanın tasarımını müşteri memnuniyeti arttırmada ön plana çıkartmaktadır.

Tablo 38: Sunulan ürünlerin hijyen ve güvenilirliğini sağlamak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	13	26,0	26,0	26,0
Katılım Hayır	37	74,0	74,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 27



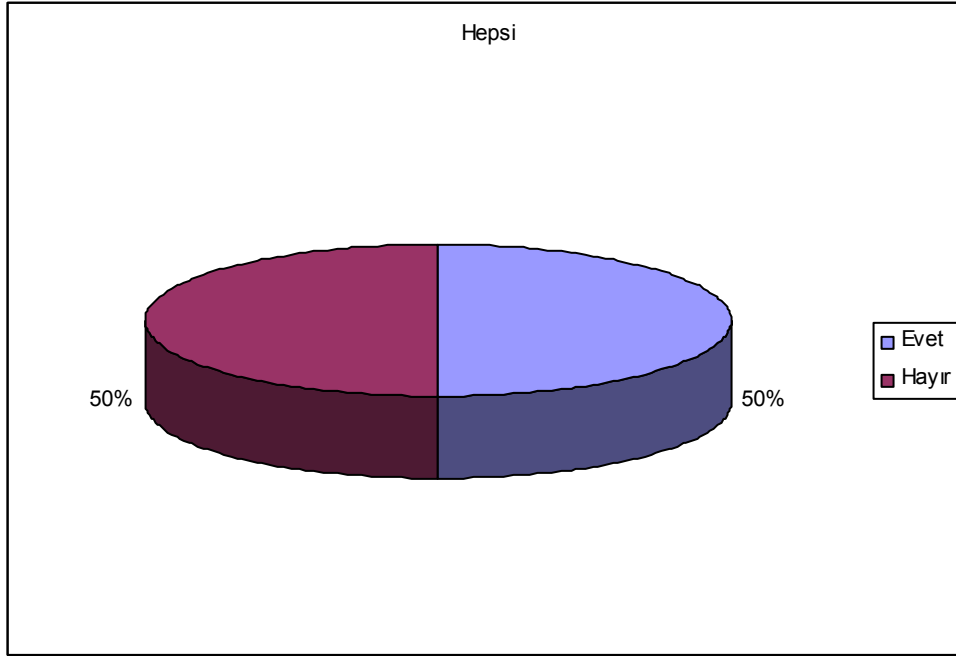
Grafik 27’de müşteri memnuniyetinde hijyen ve güvenilirliği sağlamayı öncelik olarak amaçlayan işletmeler yüzdeler diliminin % 26’lık parçasını oluşturmaktadır.

Tablo 39: Hepsi

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	25	50,0	50,0	50,0
Katılım Hayır	25	50,0	50,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 28



Grafik 28'e göre katılımcıların % 50'si yani yarısı, sayılan bütün unsurları müşteri memnuniyetini sağlamada esas almaktadırlar.

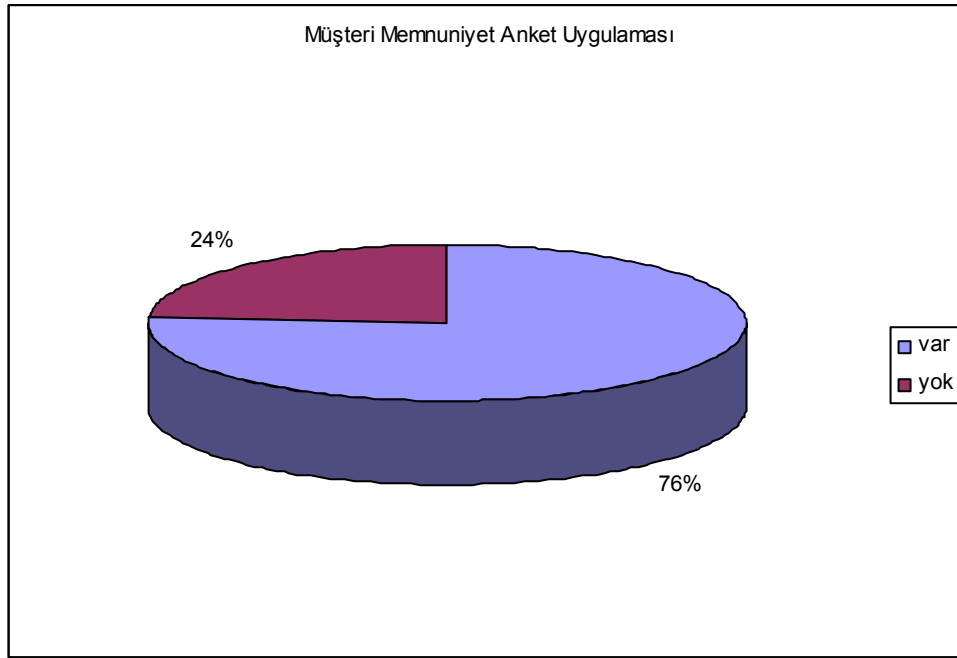
Grafiklere göre genelleme yapıldığında, müşteri memnuniyetini arttırmak için sayılan bütün unsurların işletme yöneticileri tarafından dikkate alındığı söylenebilir.

Tablo 40: Müşteri Memnuniyet Anket Uygulaması

		Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Var	38	76,0	76,0	76,0
	Yok	12	24,0	24,0	100,0
Toplam		50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 29



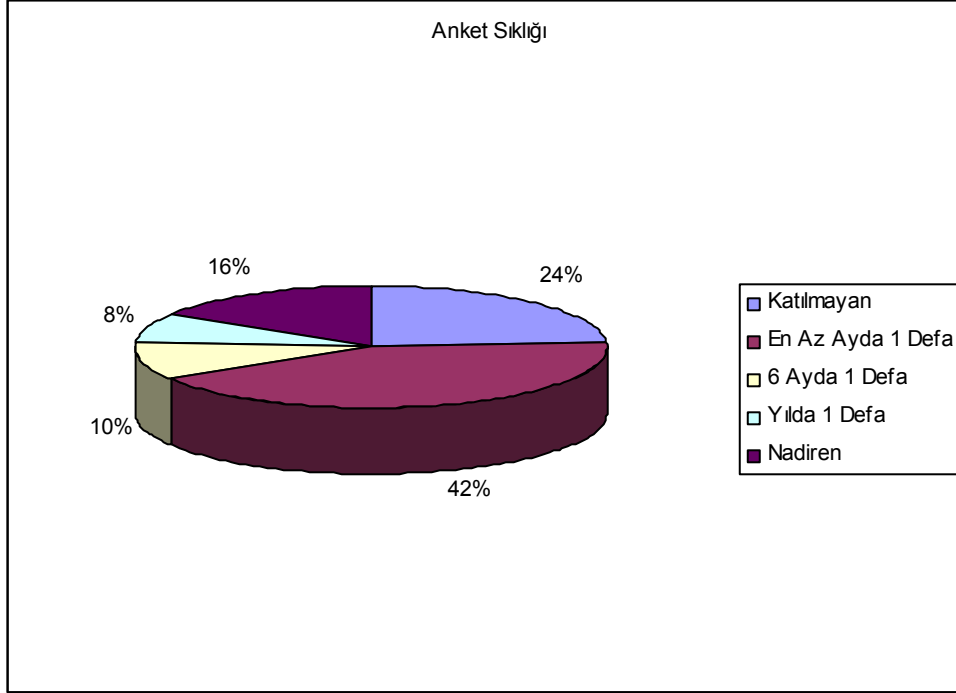
Grafik 29'a göre; müşteri memnuniyeti anket uygulaması yapan restoranlar % 76'lık dilimi, uygulamayanlar ise; % 24' lik dilimi oluşturmaktadır.

Tablo 41: Anket Sıklığı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Katılmayan	12	24,0	24,0
	En Az Ayda 1 Defa	21	42,0	66,0
	6 Ayda 1 Defa	5	10,0	76,0
	Yılda 1 Defa	4	8,0	84,0
	Nadiren	8	16,0	100,0
	Toplam	50	100,0	100,0

Tabloda verilen değerlerin grafiklerle gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 30



Grafik 30'da müşteri memnuniyet anket testleri yapan restoranların hazırladıkları anketleri uygulama sıklık oranları belirlenmiştir. Buna göre anket uygulayan restoranların, % 42'si en az ayda 1 kez, % 10'u 6 ayda 1 kez, % 8'i yılda 1 kez ve % 16'sı nadiren anket uygulaması yapmaktadır. Çoğunluğu aylık anket uygulaması yapan, yani anket sıklığına önem veren % 42'lik kesim oluşturmaktadır. Katılımcıların ise % 24' ü anket uygulamasına katılmamaktadır.

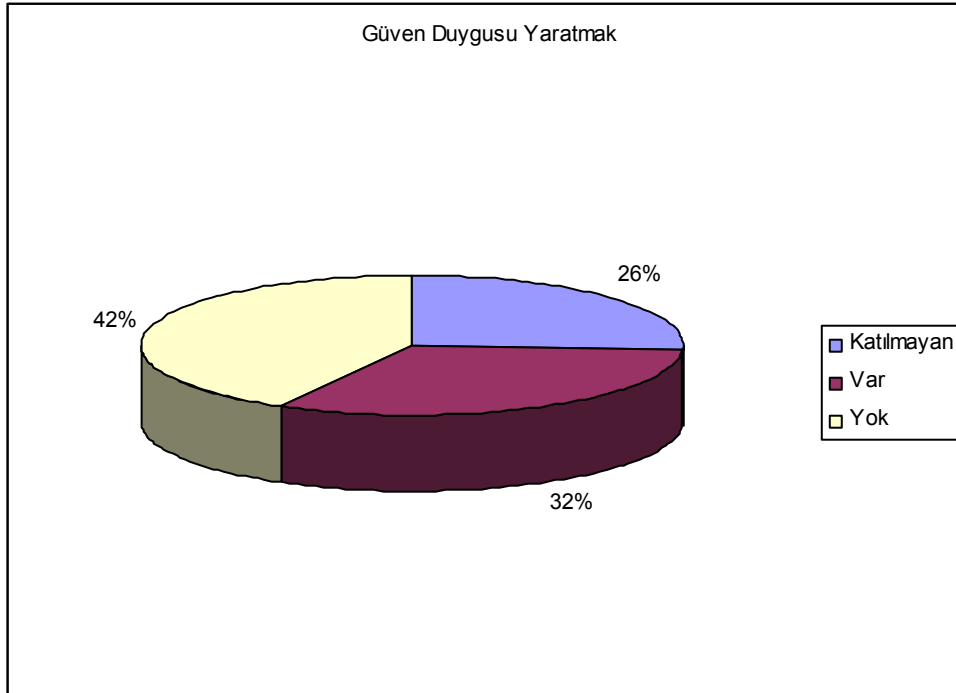
- **Müşteri Gözünde İmaj Hedefi**

Tablo 42: Güven Duygusu Yaratmak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	13	26,0	26,0	26,0
Geçerli Katılım Var	16	32,0	32,0	58,0
Yok	21	42,0	42,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 31



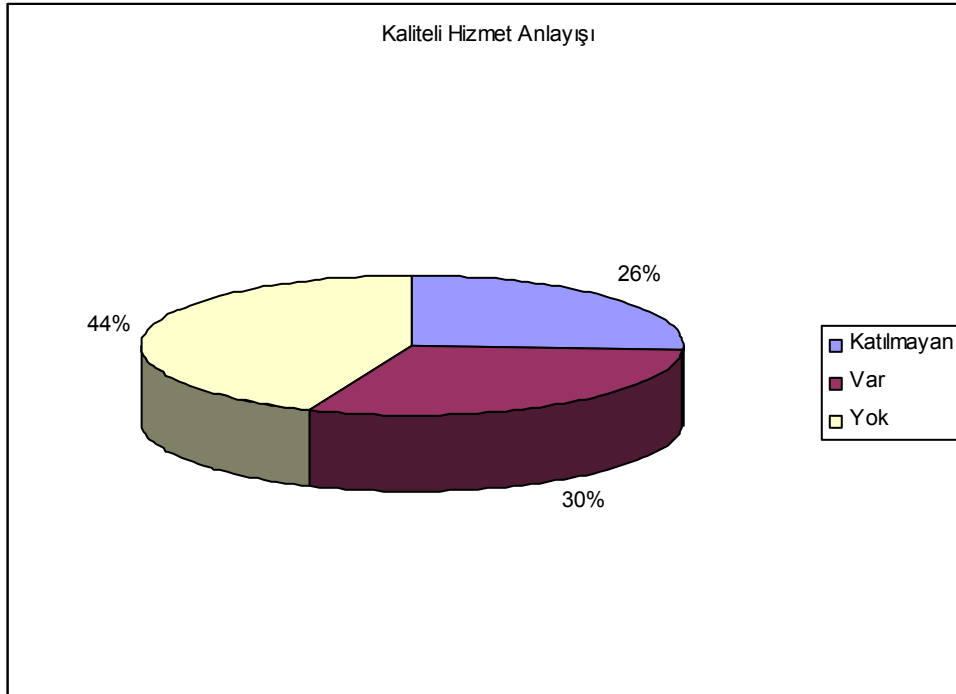
Grafik 31'e göre; müşteri memnuniyetine yönelik anket uygulayan işletmelerden, anketler neticesinde müşteri gözünde güven duygusu yaratma gayesi taşıyan kesim % 32'lik dilimi oluşturmaktadır. % 42'si ise müşteri gözünde güven duygusu yaratmayı seçmemiştir. Anket katılımcılarının % 26'sı ise; bu soruya cevap vermemiştir.

Tablo 43: Kaliteli Hizmet Anlayışı

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Katılmayan	13	26,0	26,0
	Var	15	30,0	56,0
	Yok	22	44,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 32



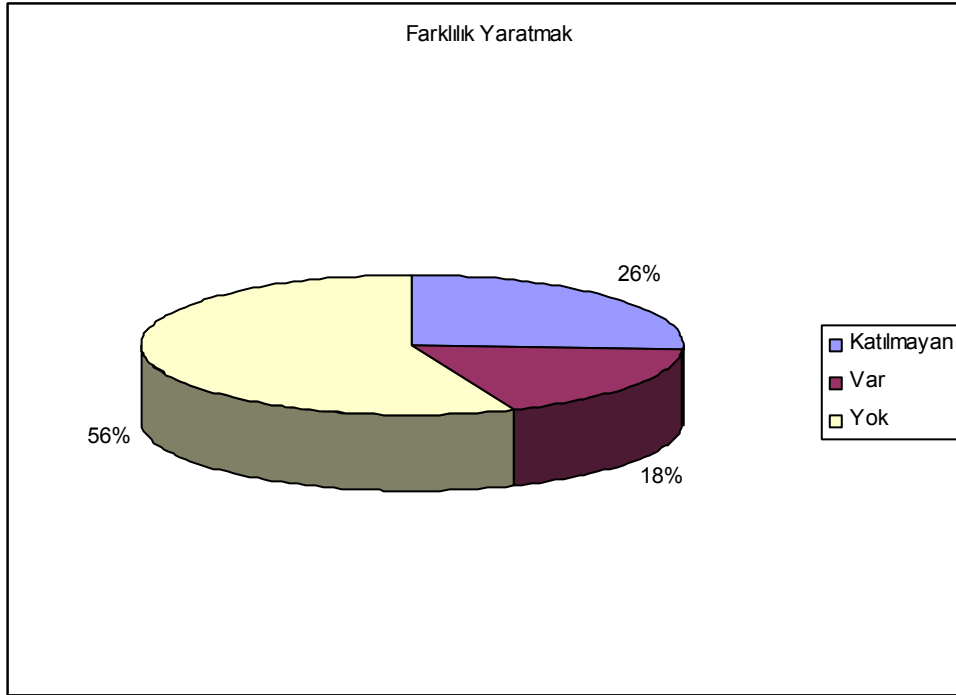
Grafik 32'ye göre anket sonunda müşteri gözünde kaliteli hizmet sunan bir işletme olarak bilinme arzusu taşıyan işletmeler % 30'luk dilimi oluşturmaktadır. % 44'ü ise kaliteli hizmet anlayışını seçmemiştir. Anket katılımcılarının % 26'sı ise; bu soruya cevap vermemiştir.

Tablo 44: Farklılık Yaratmak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	13	26,0	26,0	26,0
Geçerli Var	9	18,0	18,0	44,0
Katılım Yok	28	56,0	56,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 33



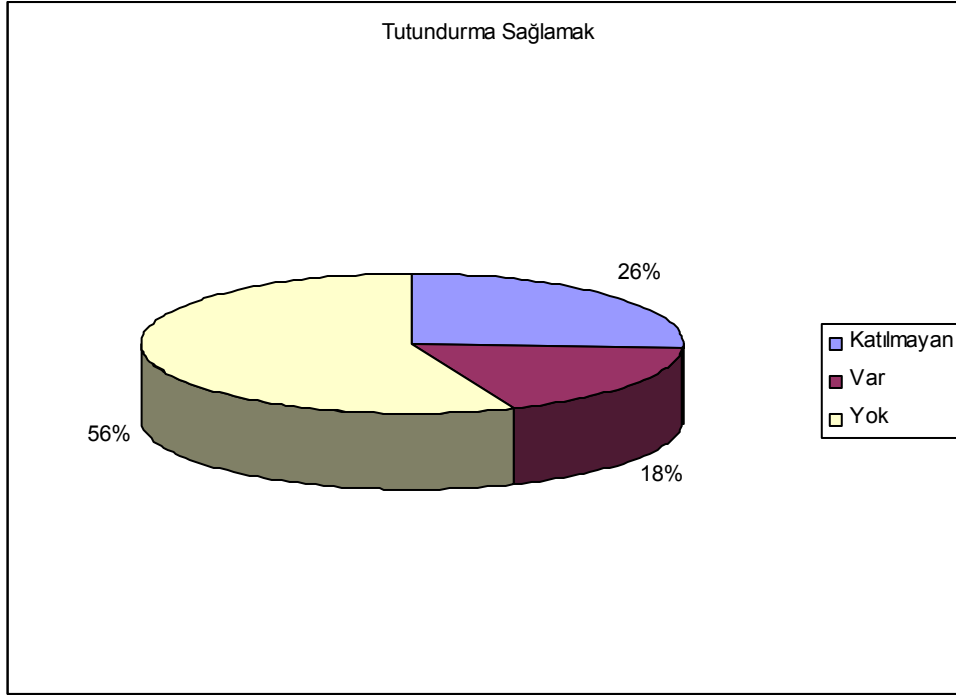
Grafik 33'e göre anketler sonucunda müşterinin kafasında farklılık yaratan işletme imajı oluşturmak isteyen katılımcılar % 18'lik dilim ile pastadan pay almakta % 56'sı ise farklılık yaratma anlayışını seçmemiştir. Katılımcıların % 26'sı bu soruya cevap vermemiştir.

Tablo 45: Tutundurma Sağlamak

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Katılmayan	13	26,0	26,0	26,0
Geçerli Var	9	18,0	18,0	44,0
Katılım Yok	28	56,0	56,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 34



Grafik 34’ de %18’lik kesim müşteriye tutundurma amacı taşıırken, % 56’lık kesim müşteri gözünde tutundurma sağlamak düşüncesini seçmemiştir. % 26’lık kesim bu soruya cevap vermemiştir. Grafiklere göre, işletmelerin müşteriler için anket uygulaması yapmasının en önemli gerekçesi olarak “güven duygusu yaratma” amacı gelmektedir.

Tablo 46: En iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasına yönelik sunulan faaliyetlerdir.

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Evet	8	16,0	16,0	16,0
Katılım Hayır	42	84,0	84,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 35



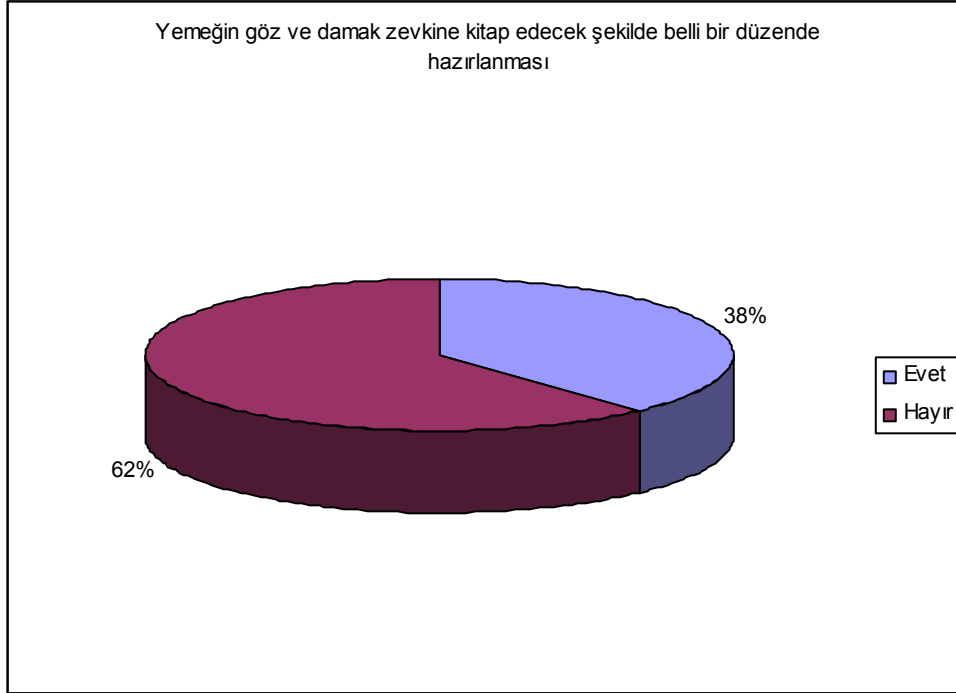
Grafik 35'e göre katılımcıların % 16'sı gastronomi kavramını "en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasına yönelik sunulan faaliyetlerdir" diye tanımlarken, % 84'ü bu tanımlamayı işaretlememiştir.

Tablo 47: Yemeğin göz ve damak zevkine kitap edecek şekilde belli bir düzende hazırlanmasıdır.

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Evet	19	38,0	38,0
	Hayır	31	62,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 36



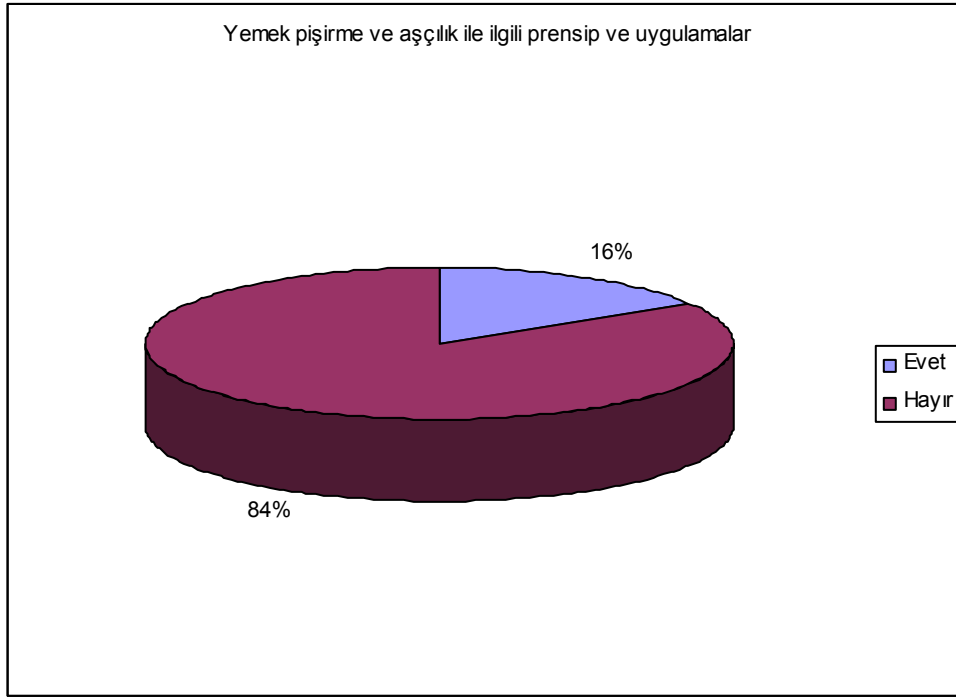
Grafik 36'ya göre katılımcıların % 38'i gastronomi kavramını “ yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde belli bir düzende hazırlanmasıdır” diye tanımlarken, % 62'si bu tanımlamayı işaretlememiştir.

Tablo 48: Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır.

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Evet	8	16,0	16,0
	Hayır	42	84,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 37



Grafik 37'ye göre katılımcıların % 16'sı gastronomi kavramını “ yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır” diye tanımlarken, % 84'ü bu tanımlamayı işaretlememiştir.

Tablo 49: Yemek kültürü-sanatı-bilimidir.

	Frekans	%	Geçerli %	Kümülatif %
Geçerli Katılım	Evet	19	38,0	38,0
	Hayır	31	62,0	100,0
Toplam	50	100,0	100,0	

Tabloda verilen değerlerin grafikte gösterilmesi ise aşağıda yer almaktadır.

Grafik 38



Grafik 38'e göre katılımcılar % 38'i gastronomi kavramını "yemek kültürü- sanatı-bilimidir" diye tanımlarken, % 62'si bu tanımlamayı işaretlememektedir.

Grafiklerde "yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde belli bir düzende hazırlanmasıdır" ve "yemek kültürü- sanatı-bilimidir" tanımlamalarına cevap veren katılımcılar çoğunluğu oluşturmaktadır. Anılan iki tanımlama da restoran yöneticilerinin yanıtladıkları gastronomi ifadeleridir.

Tablo 50: Eğitim Durumu- Hizmet İçi Eğitim Arasında Korelasyon

		Hizmet içi personel eğitimleri işletmenizde uygulanmakta mıdır?		Toplam
		Evet	Hayır	
Eğitim Durumu	İlk/Ortaokul	3	5	8
	Lise	14	1	15
	Üniversite	25	1	26
	Y. Lisans/Doktora	1	0	1
Toplam		43	7	50

Tablo doğrultusunda denilebilir ki; hizmet içi personel eğitimi uygulayan katılımcıların çoğunluğunun eğitim durumu yüksektir. Bu durumda eğitilmiş yöneticilerin hizmet içi eğitimlere de daha fazla önem verdikleri söylenebilir.

Tablo 51: Restoran Türü- Dünya Mutfağı Arasında Korelasyon

	Mönünüzde dünya mutfaklarından lezzetlere yer vermekte misiniz?		Toplam
	Evet	Hayır	
Restoran Türü			
Kebapçı	5	18	23
Balık Restaurant	6	1	7
Şarap Evi	4	1	5
Cafe&Restaurant	14	1	15
Toplam	29	21	50

Tablo doğrultusunda denilebilir ki; katılımcı mekanlardan dünya mutfağı lezzetlerine mönülerinde en çok yer verenler “cafe&restaurantlar” ve en az yer verenler “kebabçılar” dır.

İstanbul’daki 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli Restoranlarda yapılan anket çalışması, işletmelerin gastronomi ve Gastronomi Turizmine bakış açılarının saptanması adına örnek çalışma niteliğinde olmuştur. Anket doğrultusunda restoranlarda çoğunluğu erkek yöneticilerin oluşturduğu söylenebilir. İşletmeler genellemde ortalama 40 yaş, eğitim düzeyi üniversite ve 20 yıllık iş deneyimi olan yöneticilerden oluşmaktadır. Bununla beraber; “kalite ve eğitime önem veren, müşteri beklentileri yanında personel beklentilerine de değer veren bir anlayışın hakim olduğu, mönü kavramının inceliklerini benimsemiş müşteri- personel dengesini iyi oturtmuş” bir işletmeci profilinden bahsedilmektedir. Bu durum İstanbul’daki 1. Sınıf Turizm İşletme Belgeli mekanların, genellemde başarıyı ilke edinmiş yöneticilerin liderliğinde hizmet verdiği düşüncesinin oluşmasına sebep olmaktadır. Anket çalışması neticesinde, erkek yöneticilerin baskın olmasının kafalarda yaratabileceği “acaba bayan yöneticiler sektörde tutunamıyor mu?!” çelişkisi dışında, anketten beklenen cevaplar alınmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye'nin tarihi geçmişinin izleri (birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olması) ve coğrafi konumu (her bölgede farklılık gösteren tabiat şekilleri) yedi bölgenin de kendine has yöresel tatlarının oluşmasını sağlamıştır.

Türkiye'nin en kalkınmış bölgesi olan Marmara; coğrafi ve stratejik konum avantajını iyi değerlendirirse, Türkiye'nin mutfak kültürünün tüm dünyada tanıtımında da rol üstlenebilir. Bu önemli fırsatı, dış etkilerin yol açtığı olumsuzluklara dönüştürmemek de bölge halkının bilinçlenmesine bağlıdır. Çünkü hızlı yaşamın sebep olduğu ayaküstü beslenme tarzı gastronomi için gelişmişliğin ve emperyalizmin getirdiği en önemli kültürel tuzaklardan birisidir.

Türkiye'de turizm hareketliliği, Ege ve Akdeniz kıyılarında yoğunlaşmıştır. Bu bölgelerin turist çekim merkezi olma sebepleri “yaz sezonunun uzun olması, sıcak iklimin bu bölgelerde kendini hissettirmesi, deniz-güneş-kum tatil anlayışına uygun beldelerin buralarda yer alması ve bu bölgelerde zamanla turizm bilincinin halk ve esnaf tarafından benimsenmiş olması”dır. Anılan bölgelerde son yıllarda turizm hareketliliği artmıştır. Yat limanları, oteller, restoranlar, seyahat acenteleri açılarak, “turizm” bu yerlerde yaşayan insanlar için en önemli geçim kaynağı haline gelmiştir. Doyum noktasına ulaşılan bu bölgelerde, turizmde sürdürülebilirliği sağlamak ve turizmde önemli bir konu haline gelen gastronomiye destek vermek amaç haline gelmiştir. Bu bölgelerde de potansiyel zenginliklerin iyi değerlendirilmesi, doğal kaynakların yok edilmemesi ve gelişimin yol açtığı olumsuzluklardan azami ölçüde etkilenilmesi ile turizm ve Gastronomi Turizmi için tehditlerin oluşması engellenerek, bölgesel gastronomi çalışmaları hız kazanabilir.

Karadeniz bölgesi, Türkiye'nin kuzey kesiminde yer almakta ve iklim açısından Avrupa'da görülen iklim yapısına daha yakın bir iklim özelliği göstermektedir. Yağışın bol yaşandığı bölgede; yaz sezonunun kısa oluşu, deniz-güneş-kum tatil anlayışını benimseyenler için dezavantaj olmaktadır. Ancak son yıllarda turizmde oluşan çeşitlenme sonucunda, turizmde sürdürülebilirliğin sağlanması amaçlı ortaya çıkmış alternatif turizm çeşitlerinden “Gastronomi Turizmi”, farklılık arayanlar için alternatif tatil imkanı yaratmıştır. Bu durum da

bölgenin zengin lezzet çeşitliliğinin tanıtılması için güzel bir fırsat niteliğindedir. Bölgeye gastro seyahatler düzenlenerek, bölgenin turizmde etkinliği artırılabilir. Böylece aşçıları ile ünlü Bolu ve bölgenin başkenti niteliğindeki ve aynı zamanda ticaret merkezi ili olan Trabzon'un da bölgenin bilinirliğini arttırmada rol üstlenmesi sağlanabilir. Bu noktada, konaklama tesislerinin azlığı ve halkın turizme diğer bölgelere oranla daha kapalı olması gibi olumsuzlukların bölgeyi tehdit etmesi, turizm ve Gastronomi Turizminin bölgede teşvikiyle önlenmelidir.

İç Anadolu bölgesi, her ilinde farklı lezzetleri barındıran çeşitliliğe sahiptir. Türkiye'nin başkentinin bölgede yer alması, bölgeye tanıtımda artı değer katarken, aynı zamanda gelişimin yol açtığı olumsuz koşullar da gelenek-göreneklerin yitirilmesine neden olmaktadır. Oluşan durum dolaylı olarak turizme balta vurmaktadır. Bu aşamada, bölgenin ünlü lezzetlerinin tanıtımı projelerle desteklenmeli ve varolan güzelliklerin korunması sağlanmalıdır.

Coğrafi ve kültürel yakınlığı ile bilinen bölgelerimiz, Güney Doğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde ise; turizmdeki potansiyel güzelliklerin ortaya çıkarılması ve gastronomik lezzetlerin (yöresel yemeklerin) de turizmle paralel ölçüde tanıtımına destek verilmesi projeler ışığında gerçekleştirilmelidir. Kebapları, acılı yemekleri ve hamur işi tatlıları ile akıllara gelen bu güzel bölgelerimizin tanıtımını arttırarak bölge kalkınmasına destek vermek gereklidir.

Turizmcilerin bölgelerin gelişiminde üstüne düşen görev, turizmde ve gastronomide ülkemizin güçlü yönlerini analiz edip fırsatları iyi değerlendirmek, zayıf yönleri bertaraf edecek doğru stratejilerle tehditleri ortadan kaldırmaktır. EMITT fuarı gibi uluslararası çapta düzenlenen organizasyonlar, bu yönde atılan güzel adımlardandır.

Gastronominin özümsemesi; Türk mutfağının gastronomik aktivitelerle tanıtılması, dünya mutfakları arasında iyi yer edinebilmesi açısından önemlidir. Yedi bölgede, farklı yöresel tatlılarıyla ortaya çıkan Türk mutfağı, bölgesel lezzetlerin tek bir çatı altında birleştiği İstanbul mutfağında değer kazanmaktadır. Çünkü İstanbul, doğu ve batının köprüsü olan ve ülkemizi en iyi tanımlayan ilimizdir.

Sonuçta; uygulanan anket çalışması ve tezde yer alan verilere dayanarak saptanan bulgular ışığında, restoran işletmeciliğinin İstanbul'da izlediği gelişim süreci hakkında az çok fikir sahibi olunabilmektedir. İstanbul'un çok yönlü hareketliliğinden nasibini alan yiyecek içecek sektörü; her tarzdan, kültürden insana hizmet eden mekanlarıyla da turist gözünde olumlu imaj oluşturabilmektedir. Kendi özünü kaybetmeksizin, farklı dünya yemeklerine de münülerinde yer veren birçok işletme, Gastronomi Turizmi açısından da ülkemizi temsil etmektedir.

Ülkemizin gastronomi ve Gastronomi Turizminde elde edeceği başarı, öncelikle tezimizde yer alan gastronomi, gastronominin içinde yer alan kavramlar ve münü kavramının özümsemesi ile olabilir. Bu konuları öğrenirken, dünya mutfaklarını da tanıyarak ülke mutfağı ile eksi ve artı yönleri karşılaştırılmalıdır. Geleneksel Türk mutfağını yabancı misafirlere en güzel şekilde tanıtan, çoğunluğu kebabçılardan oluşan restoranlarımızın yanında, dünya lezzetlerini takip ederek münülerinde örnekler sunan işletmelerimizin varlığı da turizme artı değer katacağı gibi, yeniliklere açık bir toplum olduğumuzu gösterecektir. Mutfağımızı daha iyi yerlere getirecek her türlü yenilik ve gelişime önayak olacak proje bu noktada desteklenmelidir.

KAYNAKÇA

KİTAPLAR

- Acurol, E.,Erkan: Ege'nin Arka Bahçesi, **Ayvalık Yemek Kitabı**, İnkılap Kitapevi, 2007.
- Adar, Gökçen: **Toroslar'dan Akdeniz'e Antalya Lezzetleri**, Antalya Tanıtım Vakfı, 2004.
- Akın, Engin
Lambraki, Mirsini: **Aynı Sofrada İki Ülke Türk-Yunan Mutfağı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Çev: Kosta Sarioğlu, 2004.
- Akman, Mehmet
Mete, Mustafa: **Türk ve Dünya Mutfakları**, Pak-Sil Ltd.Şti.Yayın No:002, Konya, 1998.
- Aktaş, Ahmet: Menü Kavramı ve Tarihsel Gelişimi, **Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Livane Matbaası, Antalya, Ocak 2001.
- Aktaş, Ahmet
Özdemir, Bahattin: **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- Altınel, Hüseyin: **Gastronomide Menü Yönetimi** (İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2009)
- Anadol, Cemal: **Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi**, İstanbul, Türkmen Kitapevi, 2000.

- Artun, Erman: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar:** Adana Mutfak Kültürü, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın No:22, Ankara, 1998.
- Artun, Erman: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar:** Adana Mutfak Kültürü II, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın No:23, Ankara, 1999.
- Askenazi, Michael
Jacob, Jeanne: **Food Culture Around The World:** Tradational Japanese Cuisine, Greenwood Press, London, 2003.
- Avcıkurt, Cevdet
Doğdubay, Murat: **Uluslararası Turizm İşletmeleri:** Turizm İşletmeleri, Sakarya, Değişim Yayınları, 2009.
- Barr, Catherine: **Berlitz Cep Rehberi,** Dost Yayınevi, Çev: Eltaf Özbek, Ankara, Mayıs 2004.
- Baysal, Ayşe: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler,** Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, Ankara, 1993.
- Belge, Murat: **Tarih Boyunca Yemek Kültürü,** İletişim Yayıncılık, 10.bs., İstanbul, 2008.
- Birer, Selma: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi,Araç-Gereçlerin Değişimi Ve Bugünkü Durumu,** Ankara, Ekim 1997.

- Bozis, Sula: **İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü: Ünlü İstanbul Lokantaları**, Tarih Vakfı Yayınları, Ekim 2000.
- Bulduk, Sıdika: **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama**, Detay Yayınları, Ankara, Ekim 2002.
- Bulut, Ahmet: **Elazığ Harput Yöresel Yemekleri**, Elazığ Valiliği, Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği Yayınları, Yayın No:1, İstanbul, 2001.
- Ciğirim, Nevin: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış**, Ankara, Yayın No: 28, Şubat 2001.
- Civitello, Linda: **Cuisine and Culture: A History Of Food And People**, John Wiley-Sons Inc., 2nd Edition, 2007.
- Croxford, Sheron: **XIX. y.y. İstanbul Mutfağı**, PMP Basım Yayın Matbaacılık Sanayi Ticaret Aş., Çev: Özge Samancı, Ekim 2006.
- Demirkol, Şehnaz: **Turizm İşletmeleri: Yiyecek İçecek İşletmeleri**, Değişim Yayınları, Sakarya, Mart 2009.
- Demirkol, Şehnaz Oktay,Kutay: **Turizm Politikalarına Alternatif Yaklaşımlar**, Sakarya Kitapevi, Eylül 2004.
- Dilek Orkun, Nilüfer: **Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü, Beyoğlu, İstanbul 2002-2009**, (Marmara Üniversitesi İletişim Bilimleri Ana Bilim Dalı Doktora Tezi), İstanbul, 2009.

- Ertun, Erman: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Adana Mutfak Kültürü**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 22, Ankara, 1998.
- Foster, Dennis, L.: **Food and Beverage: Operations Methods and Cost Controls**, McMillan/Mc Graw-Hill, Westerville, 1992.
- Fumey,Gilles
Etcheverria,Olivier: **Dünya Mutfakları Atlası**, NTV Yayınları, Çev: İsmail Yerguz , Eylül 2007.
- Gürsoy, Deniz: **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, İstanbul, Kurtiş Matbacılık., 1995.
- Hacısüleyman,Yusuf: **Otelcilik ve Gastronomi Alanında İş Organizasyonu ve Yönetimi** (İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi), Yayın No:551, İstanbul, 1987.
- Halıcı, Fevzi: **Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme: Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek Alışkanlıkları**, Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982.
- Halıcı, Nevin: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar:Akdeniz Bölgesi Yemekleri**, Arı Basımevi, Konya, Temmuz 1983.
- H.Şakiroğlu,Mahmut: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Osmanlı Devleti'nde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar**, Ankara,Yayın No:29, Eylül 2001.

- Kaplan, Dilek: **Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma** (Yüksek Lisans Tezi Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Ev Ekonomisi Ana Bilim Dalı), Ankara, 2006.
- Kaya, Mustafa: **Trabzon ve Trabzonlular**, İstanbul Matbaacılık, İstanbul, 2006.
- K.,Neumann,Christoph
Faroqhi, Suraiya: **Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: Soframız Nur Hanemiz Mamur**, Çev:Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi Şubat 2006.
- Kılıç, A.,Yavuz
Kara, Çiğdem
İleri, İbrahim Ali
İleri, Canan
Öztürk, Sakine, Çelik: **Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü II, Bir Ağız Ekmek**, Anadolu Üniversitesi, Üniversite Basımevi, Eskişehir, 2003.
- Kutluay, Türkan: **Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme: Dünyanın Çeşitli Bölgelerinde Yemek Alışkanlıkları**, Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982.
- Marriot, Norman, G: **Principles of Food Sanitation**, Chapman-Hall Inc.,3rd Edition, N.Y, 1994.
- Maviş, Fermani: **Otel İşletmeciliği İlke ve Kavramları**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir Meslek Yüksek Okulu, Eskişehir, Yayın No:843, 1994.

- Maviş, Fermani: **Mönü Planlama Teknikleri: Mönünün Tarihsel Gelişimi**, T.C Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2005.
- Nazmiye, Yabancı Selin: **Çay Bitkisi Polifenol Oksidaz Enziminin Saflaştırılması ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi** (Çukurova Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi), Adana, 2008.
- Ritzer, George: **Toplumun McDonaldslaştırılması**, Çev: Şen Sürer Kaya, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, Haziran 1998.
- Schlosser, Eric: **Hamburger Cumhuriyeti: Amerikan Fast Food Kültürünün Karanlık Yüzü**, Metis Yayınları, Çev: Hayrullah Doğan, İstanbul, 2004.
- Soysal, Sahrap: **Bir Yemek Masalı, Yemek Tarifleri 1**, Doğan Kitapçılık, 5. Baskı, Haziran 2005.
- Sökmen, Alptekin: **Mönü Tanımı ve Kökeni Konaklama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları**, Başkent Üniversitesi, Detay Yayıncılık, Eylül 2001.
- Tekuz, Gonca: **Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü**, Gaziantep Üniversitesi Vakıf Yayınları, Yayın No:12, Gaziantep, 2002.
- Tezcan, Mahmut: **Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: Türk Ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bir Bakış**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.

- Tamkoç, Günseli: **Vejeteryan Türk Mutfağı: Türk Sebze Yemekleri**, Çev:Tülin-Mehmet Özen, T.C. Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Yayınları, Ankara, 2000.
- Toygur, Kamil: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler**, Ankara, Eylül 2001.
- Van Der Wagen, Lynn: **Communication in Tourism and Hospitality: Tradition and Religion**, Chapter 7, February 1997.
- Yaşın, Mehmet: **Lezzet Durakları**, Ekin Yayın Grubu, İstanbul, Haziran 2008.
- Yılmaz, Aydın: **İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2002.
- Yurtseven,H.Rıdvan: **Slow Food Felsefesi, Slow Food ve Gökçeada: Yönetmel Bir Yaklaşım**, Detay Yayıncılık, 2.bs, Mayıs 2007.

Turizm Terimleri Sözlüğü, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1999.

SÜRELİ YAYINLAR/MAKALELER

- Aksekili, Simya: “Ziftin Pekini Yiyin”, **Derki Dergisi**, Sayı 33.
- Aldınç, Burcu: Deepak Sharma –Guru, “Hint Mutfağı”, **Sabah Gazetesi**, 13 Şubat 2009.
- Alemdar, Korkmaz: “Ayaküstü Yemek Yeme Üzerine”, **Bilim ve Akıl Aydınlığında Eğitim Dergisi**, No:57, 2004.

- Barut, Ahmet: “Gastronomimizin Katkılarıyla Turizmimize Sınıf Atlatabiliriz”, **Food in Life Turizm Gastronomisi ve Yaşam Dergisi**, Sayı:1 İstanbul, 2008.
- Baytok, Ahmet: “Afyonkarahisar’da Yemek Kültürü”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Dergisi**.
- Bulu,Melih-Eraslan,İ,Hakkı: “Bolu İli Turizm Sektörünün Uluslararası Rekabetçilik Analizi”, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, Sayı:1, İstanbul, 2005.
- Demir, Aydın: “Türk Mutfağı Nedir? Ne Değildir?”, **Food In Life Gastronomi ve Yaşam Dergisi**, 20 Ağustos 2007.
- Denizer, Dünder: “Türk Mutfağı Unutulmamalı”, Türklerde Yeme İçme Kültürü ve Turizm Açısından Önemi Bildirisi, **Anadolu Üniversitesi Gazetesi**,18 Ağustos 2008.
- Ekmekçiöglu, Maria: “Türk ve Rum Mutfağı’nda Zeytinyağının Önemi”, **Food In Life Gastronomi ve Yaşam Dergisi**, 11 Mart 2008.
- Halıcı, Nevin: “Türk Mutfağı’nın Genel Yapısı ve Sınıflandırılması”, **Zaman Gazetesi**, 04 Aralık 2009.
- Haydaröglu, İlknur: “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, **Ankara Üniversitesi Dergisi**, Cilt 22, Sayı 34.
- Kalaycı, Füsün Ercan: “Gurme Yiyelim Gurme Konuşalım”, **Bizim Anadolu Dergisi**,15 Ağustos 2006.
- Kantarcı, Mehmet, Ali: “Antalya Uluslararası Gastronomi Merkezi Oluyor” **Referans Gazetesi**, 30 Ocak 2009.

- Kırım, Arman: “Füzyon Mutfağı Nedir, Bize Ne Kadar Uyar?”, **Hürriyet Gazetesi**, 12 Haziran 2005.
- Kırım, Arman: “Moleküler Gastronomi”, **Hürriyet Gazetesi**, 05 Şubat 2006.
- Kocaoğlu, Bike: “Renkli Ve Zevkli Bir Mutfak”, **Gurme Guide Dergisi**, ‘t.y.’
- Lakhe, R.R., Mohanty, R.P: “Total Quality Management Concepts, Evolution and Acceptability in Developing Economies”, **MCB International Journal of Quality & Reliability Management**, Vol. 11, Issue 9, 1994.
- Mutlu, Evren: (Gülbeşeker Türk Tatlıları) “Tatlılarda Gizli Türkiye Tarihi”, **Food and Travel Dergisi**, Ocak/Şubat 2009.
- Nevin Donat, “Gaziantep Kebap Fakültesi”, **Milliyet Gazetesi**, 06 Temmuz 2008.
- Örs, Ahmet : “Çayın Uzmanı Sonra Tutkunu Oldu”, **Sabah Gazetesi**, 28 Mart 2006.
- Özden, Ömer: “Türk Ramazan Kültürü”, A.Ü. **Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, Sayı 30, Erzurum, 2006.
- Özedincik, Sinan: “Gürs: Gastronomi Turizmiyle Milyonlarca Euro Kazanırız”, **Sabah Gazetesi**, 08 Temmuz 2007.
- Serin, Ayten: “Hürriyet’te Haberini Okuyup Salyangoz Logosu İçin Başvurdular”, **Hürriyet Gazetesi**, 28 Haziran 2009.
- Tunalıgil, Tuğrul: “Slow Food İnsanlara Sosyalleşme Sağlıyor”, **Pazar Vatan**, 23 Mart 2008.

Yapar, Fatih: “Ege Mutfağı ABD Yolcusu”, **Yeni Asır Gazetesi**, 05 Kasım 2009.

Zat, Vefa: “Gurmelik Üzerine”, **Gusto Dergisi**, Sayı 45, Ocak 2005.

Zekiye Çomaklı, “Geleneksel Erzurum Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **Erzurum Gazetesi**, 02 Temmuz 2009.

Zekiye Çomaklı, “Türk Halk Edebiyatı’nda Erzurum Mutfak Kültürü”, **Erzurum Gazetesi**, 04 Temmuz 2009.

Atlas Dergisi Özel Sayısı, Nisan 1996.

“Balık Restoranlarında İstanbul’un Top 10’u”, **Sabah Gazetesi**, 18 Ağustos 2004.

“Gözde Gastronomi Turları:Tanıtime Gurme Desteği”, **Sabah Gazetesi**, 12 Mayıs 2009.

“Hangi İlin Nesi ünlü?”, **Hakkari Posta Gazetesi**, 30 Temmuz 2009.

“ İstanbul’da En İyi Kebabı Nerede Yiyebilirim?”, **İstanbul Life Dergisi**, 02 Mayıs 2009.

“ İstanbul’un En İyi 10 Kaldırım Üstü Kahvesi”, **Hürriyet Gazetesi** , 20 Ekim 2009.

“ İstanbul’un En Güzel 10 Roof Barı”, **Hürriyet Gazetesi**, 14 Kasım 2008.

“ İstanbul’da Yemek Turizmi”, **Sabah Gazetesi**, 27 Nisan 2008.

“Karadeniz’in Hırçın Kızı Trabzon”, **Food and Travel Dergisi**, Ekim, 2009.

“Musevilik’te Oruç”, **Hürriyet Ramazan**, 2007.

Ny Times, “Fransa’nın Gastronomi İkilemi”, **Taraf Gazetesi**, 25 Eylül 2008.

SEMİNER VE BİLDİRİLER

Doğanbey, Nurettin: “Turizm Tesislerinde Yönetim Semineri”, **Konyalı Lokantası**, www.konyalilokantasi.com/seminer.htm, Şubat 1983.

Halıcı, Nevin: **Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Nurol Matbaacılık, Ankara, 1988.

Hatipoğlu,Aysu-
Batman,Orhan-
Sarıışık,Mehmet: “Gastronomi ve Din”, **3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi**, Mayıs 2009.

Price, R.C., Gaskill, G.P: “Total Quality Management in Research-Philopsophy and Practice”, **Total Quality Management-3: Proceedings of 3rd International Conference**, IFS Ltd, Springer-Verlag, London, 1990.

Yaman, Renan: **Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını Ankara, 25-30 Eylül 1988.

Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:41, Seminer ve Kongre Bildirileri Dizisi12, Ankara, 1982.

“Yükte Hafif Gastronomi; Tanıtımda Ağır Basıyor”, **(Tuyed) Turizm Gazeteci ve Yazarları Derneği**, Panel 29, 01 Kasım 2007.

ELEKTRONİK YAYINLAR

“Adıyaman Mutfağı,” **Adil Haber Adıyaman Yöresel Haber Portalı**,
www.adilhaber.com/index.php?option=com_newsfeeds&catid=31&Itemid=42 , ‘çevrimiçi’,
‘t.y.’

“Adıyaman Mutfağı”, **Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**,
www.adiyamankulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF4329F0A36
BFEFBCD9A1BA8961C554BE0, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Ankara Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış”, **Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**,
www.anarakulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFFB2CB2AD5
91CE26A8936DAB4A974E8C, ‘çevrimiçi’.

“Antalya’nın Unutulan Lezzetleri”, **Haber Antalya**, 12 Ağustos 2009,
www.haberantalya.com/haber_detay.asp?haberID=8078, ‘çevrimiçi’.

Aslan, Alper- Kozak, Metin: Turizmde Gelişme ve Etik Sorunları: Üniversite Öğrencileri
Üzerine Bir Araştırma, **Ege Üniversitesi Dergisi**, Cilt.6, Sayı:1, 01 Ocak 2006,
http://eab.ege.edu.tr/pdf/6_1/C6-S1-M6.pdf.

“Aşçılık’ta Türk Mutfağı”, **Gezikolik.com**,
www.gezikolik.com/tr/Genel_Bilgiler/Turkiye/Ascilik_ta_turk_mutfagi/e_8980.aspx, 13
Şubat 2009.

“Bitlis’te Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu”, **LPG Haber**,
24.Haziran.09,www.lpghaber.com/Bitlis%60te-Uluslararası-Geleneksel-Mutfak-Kulturu-Ve-
Yemekleri-Sempozyumu--haberi-234103.html.

Bolu Rehberi: Yöre Mutfağı, **CafeTur**,
www.cafeyurtici.com/DisplayContent.aspx?CategoryId=113&ContentTypeId=51,
‘çevrimiçi’.

Bolu Yöresel Mutfağı, karadenizgezi.com, www.karadenizgezi.net/bolu/ymk.htm, ‘çevrimiçi’
Bursa Mutfak Kültürü ve Mutfağı, **T.C. Bursa Valiliği**, 10 Kasım 2009,
www.bursa.gov.tr/?sayfa=mymenu&pid=63.

“Carlo Petrini”, **Gıdanın Geleceği**, http://gidaningelecegi.kobisun.org/node/5, ‘t.y.’

Çin Mutfağı, **Biggmenu**,

www.biggllook.com/biggmenu/2009_index_dunya_mutfaklari_tarif.asp?tmid=12 ‘çevrimiçi’,
‘t.y.’

Çin Mutfağı, **Vikipedi Özgür**

Ansiklopedi,http://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87in_mutf%C4%9F%C4%B1, ‘çevrimiçi’,
‘t.y.’

“Ekipmanlar ve Şefler Tusid Fuarı’nda Yarışıyor”, **www.turizmdebusabah.com**, 28 Ekim
2009,

www.turizmdebusabah.com/haber_detay~haberNo~49060~f~550_kat%C4%B1%C4%B1mc
%C4%B1_firma,_45_bin_profesyonelle_bulu%C5%9Fuyor.htm.

Elazığ Harput Yöresi Yemekleri ve Yemek Tarifleri, **Fikrim Yok Seviyeli Paylaşım Ve
Tartışma Ortamı**, www.fikrimyok.com/Elazig-Harput-Yoresi-Yemekleri-ve-Yemek-
Tarifleri-t61419.html, 25 Nisan 2009, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Eskişehir Yemekleri,” **Lezzet Dergisi**,

http://lezzetler.com/sehir.php?m=eskisehir&g=&start=30, ‘çevrimiçi’.

“Etik Nedir?”, **T.C.Milli Eğitim Bakanlığı**,

www.meb.gov.tr/duyurular/duyurular2009/etik/index.html, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Fast Food Yiyeceklerde Denizdeki Kadar Tuz Var”, **Afiyetle.com**, www.afiyetle.com/2367-
Fast_food_yiyeceklerde_denizdeki_kadar_tuz_var.html, 15 Ekim 2009.

“Fast Food Dünyası”, **Turk.Net Sağlıklı Yaşam**,

http://saglik.turk.net/Guncel_Home.asp?Guncel_ID=242&whichpage=&pagesize=, ‘t.y.’

Feriye Lokantası, www.feriye.com/index.asp, “çevrimiçi”, ‘t.y.’

“Gastronome”, **The Free Dictionary By Farlex**, www.thefreedictionary.com/gastronome, ‘t.y.’

Gastronomi Şenliği, **Nevşehir Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi**,
http://tdef.nevsehir.edu.tr/index.php?option=com_content&task=view&id=33&Itemid=57, ‘çevrimiçi’

“Gastronomi”, **Vikipedi Özgür Ansiklopedi**, <http://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>, ‘t.y.’

“Sarışın Rus’ların Sarı Votkası, **Yeme-İçme Kültürüne Dair**,

<http://gastronot.blogspot.com/2006/03/sarn-ruslarn-sar-votkasvotka-borsc.html> , 25 Mart 2006.

“Gaziantep Yemek Kültürünün Turizm Merkezi Olacak”, **www.guncelgazete.com**
www.turizmhaberleri.com/Haberayrinti.asp?ID=12510 , 05 Şubat 2009.

Geleneksel Kayseri Mutfağı, **T.C.Kayseri Valiliği**, 16 Ağustos 2007,
www.kayseri.gov.tr/icerix.asp?catxid=29&ekrantip=true&ayrica=listegetir&menu=kulturturizm&fx=icerik&dbx=icerik&tx=posix&asx=T.C.%20Kayseri%20Valili%F0i%20&basx=Geleneksel%20Mutfak.

“Görkemli Rus Mutfağı,” **Lezzet Dergisi**, http://www.lezzet.com.tr/tarifler_dunya/00387/
‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Greek Cuisine”, **www.mediterrasian.com**,

www.mediterrasian.com/cuisine_of_month_greek.htm, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Greek Food, **Food In Greece**, www.in2greece.com/english/food/food.htm , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Güney Marmara’ya Zeytin Koridoru”, **(Turob)Turistik Otelciler Ve İşletmeciler Birliği**,
25 Ağustos 2006, www.turob.com/NewsDetail.aspx?newsId=4766.

“Güneydoğu Anadolu Yemekleri ve Halk Oyunları”, **Kolaytest**,
www.kolaytest.web.tr/guneydogu-anadolu-bolgesi-yemekleri-ve-halk-oyunlari.html,
‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Hijyen, Kişisel Hiyen ve Temizlik”, **Sağlık Bilgileri**,
www.zehirlenme.blogspot.com/2007_09_06_archive.html, 09 Haziran 2007.

“ISO 22000 HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi”, **Standart Kalite**,
www.standartkalite.com/haccp_iso22000_nedir.htm, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Indian Food”, **www.about.com**,
<http://indianfood.about.com/od/sweetsanddesserts/tp/topnorthsweets.htm> , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“İngiliz ve Amerikan Mutfakları”, **T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı**,
<http://www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFFB2CB2AD591CE26270AD3B9EFAB8C39>, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Toksoy, İsmail: “İstanbul’un Eksileri ve Artıları”, **www.turizmhabercisi.com**,
www.turizmhabercisi.com/popup.asp?NewsID=11024, 26 Ekim 2007.

“İstanbul’un En Güzel 10 Bahçe Restoranı”, **www.gezikolik.com**,
www.gezikolik.com/tr/Genel_Bilgiler/Turkiye/istanbul_un_en_guzel_10_bahce_Restorani/e_6878.aspx, ‘çevrimiçi’.

İtalyan Mutfağı Hakkında Bilgi, **Türkçe Genel Başvuru ve Bilgi Sitesi**, ‘çevrimiçi’
http://ansiklopedi.turkcebilgi.com/İtalyan_mutfagi, ‘t.y.’

İzmir Yemekleri, 28 Şubat 2007, http://egeberil.blogcu.com/izmir-yemekleri_2119236.html.

“Japon Mutfağı”, **Japon Kültürü**, Japonya.org, www.japonya.org/kultur/japon_mutfagi, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Japonya: Adalar Ülkesinin Mutfağı, **Lezzet Dergisi**, www.lezzet.com.tr/tarifler_dunya/01396/, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Kilis Mutfağı”, **T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı**, www.gaziantepkilishalep.com/tr/index.php?option=com_content&view=article&id=78&Itemid=41, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Konyalı Günde 300 km. Etli Ekmek Yiyor”, **Zaman Gazetesi**, 23 Temmuz 2008, www.zaman.com.tr/haber.do?haberno=717532.

Londra Turu Yemek ve İçecekler, **Londra Turu**, www.londraturu.com/londra-yemek-icecek.asp, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Meltem,gen.tr, <http://yemek.meltem.gen.tr/?yazi=19>, “çevrimiçi”, ‘t.y.’

Mönü Kartının Takdimi, **Turizm ve Otelcilik Portalı**, www.goktepe.net/monu-kartinin-takdimi.html, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Mutfak ve Yemek Kültürü, **Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**, 09 Kasım 2009, www.balikesirkulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFDAD6ED77DDF5AE297D0957740CAA6F1D.

Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü, www.okan.edu.tr/UserFiles/File/gastronomi.doc.

Osmanlı Mutfağı, **T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı**, ‘çevrimiçi’, www.kultur.gov.tr/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF71BE64510F6C8BC9AF93DDC95EA48079, ‘t.y.’

“Rusian Food and Cuisine-Everything About Tradational Food in Russia and Authentic Russian Recipes”, **Way to Russia** ,www.waytorussia.net/WhatIsRussia/RussianFood.html , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Sahan.com.tr,www.sahan.com/sahan_proje.aspx , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Seferihisar Türkiye’nin İlk Yavaş Şehri Olacak”, **Seferihisar.biz**, 23 Haziran 2009, www.seferihisar.biz/haber.php?haber_id=23.

“Sefertası Hareketi”, **Amerikan Tipi Endüstriyel Fast Food Karşıtlarının Düşünce ve Eylem Platformu**, (t.y) www.sefertasihareketi.org , 15 Mayıs 2001.

Sivri, Yücel: “İspanyol Mutfağı”, **Mutfakta Kolaj Kültürü**, www.multikulti.de/aktuelles/tuerkisch/00/mutfakta_kolaj_kueltuerue.html , ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

“Slow Food nedir?”, **Slow Food**, www.toprakana-slowfood1.blogspot.com/, 15 Mayıs 2009.

Spain Cuisine, **AsiaRooms.com**, www.asiarooms.com/travel-guide/spain/culture-of-spain/spain-cuisine.html, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Spanish Food, Fresh Spring Asparagus with Onion Relish, **www.about.com**, <http://spanishfood.about.com/>, ‘t.y.’

Trabzon, **Biggtravel**, www.bigglook.com/biggtravel/sehirler/trabzon/yiyecek.asp, ‘çevrimiçi’.

“Tuyed’in Panelinde Mutfak Kültürü Ele Alındı”, **www.turizm gazetesi.com**, 30 Kasım 2007.

Turizm İşletme Belgesi- Turizm Yatırım Belgesi, **Ankara Kurumsal Danışmanlık**, www.turizmisletmebelgesi.com/, ‘çevrimiçi’.

“TURYİD, Bir Yıl Boyunca Gastronomi Festivali Yapacak”, **www.turizm gazetesi.com**, 25 Mayıs 2009, www.turizm gazetesi.com/news/news.aspx?id=48413.

“Türk Mutfağı”, **Harika.İstanbul.Gov.Tr**, <http://www.istanbul.gov.tr/Default.aspx?pid=326> ,
't.y.'

“Türk Mutfağı”,**(Tütav)Türk Tanıtma Vakfı**, www.tutav.org.tr/pages/yemeklerimiz.html.

“Türk Mutfağı”, **Vikipedi Özgür Ansiklopedi**,
http://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrk_mutfa%C4%9F%C4%B1 , 't.y.'

Türk Yahudi Cemaati, ve Yahudi Kültürünü Tanıtma Projesi: “Yahudilere Serbest ve Yasak Olan Yiyecekler”, **Türk Yahudi Cemaati**,
www.turkyahudileri.com/content/view/258/223/lang,tr/, 'çevrimiçi', 't.y.'

“Türkiye’yi Doyuran İl” Balıkesir İstanbul’da, **Emitt İstanbul Fuarı**, 30 Ocak 2008,
www.marjinal.com.tr/basin/detay.asp?hid=4444.

Üçdal, Sevgül:“İzmir Mutfağı”, **İzmir Kültür ve Dayanışma Derneği**, Gazi Üniversitesi
Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği, Ankara 2008,
www.izderankara.org.tr/html/izmirmutfagi/izmirmutfagi.html.

“ünlü Mimarlar-ünlü Lokantalar: Starck, Ando ve Hadid’den Gastronomik Eğilimler”,
Kayım, E.,Seda, **Mimarizm-Mimarlık Ve Tasarım Yayın Platformu**, 06.Haziran.08,
www.mimarizm.com/MimarinGobegi/Detay.aspx?id=499.

“What is Slow Food”, **Slow Food USA**,
www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/good_clean_fair/, 't.y.'

Vinotolia, www.vinotolia.com/index2.html.

Yaşın, Mehmet: “Gastronomiyi Kullanamıyoruz”, **www.turizm gazetesi.com**
www.turizmeleman.com/news/news.aspx?id=38786, 18 Ekim 2007.

“Yeme İçme Bilimi ve Sanatı”,

www.culinaryturkey.com/jl/index.php?option=com_content&task=view&id=20&Itemid=9,
23 Eylül 2007.

“Yemek Kültürü Sergisine Yoğun İlgi Var”, **Bursa Kültür ve Sanat Ürünleri Turizm A.Ş.**,
27 Ağustos 2009, <http://bursakultur.com/gp/2009/yemek-kulturu-sergisine-yogun-ilgi-var/>

Yerel Özellikler, Yerleşmeler, Genel Değerlendirme, **Doğu Anadolu Projesi (Dokap) Ana Planı**, <http://ekutup.dpt.gov.tr/bolgesel/dap/durum4.pdf> , 2000, Cilt IV.

Yöresel Yemekler, Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 10 Kasım 2009,
www.bursaturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF64C9C7E66308B19B42B0EEF205A9A565.

Yöresel Yemek Kültürlerimiz: Elazığ Mutfağı, **Milliyet Blog**,
<http://blog.milliyet.com.tr/Blog.aspx?BlogNo=25454>, 10 Şubat 2007, ‘çevrimiçi’, ‘t.y.’

Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali , **İstanbul Gastronomi Festivali**,
<http://www.istanbulgastronomyfestival.com/tr/gastronomiFestivaliNedir.aspx>, ‘çevrimiçi’.

2009 Yılına Ait Veriler, **T.C. İstanbul Valiliği**,
<http://www.istanbul.gov.tr/Modules/SayilarlaIst2/tabloizleme2.aspx?id=324>.

EK-1

ANKET FORMU (*İşletme Yöneticilerine Yönelik*)

- 1.) **Cinsiyetiniz:** Kadın Erkek
- 2.) **Yaşınız:** 20-29 30-39 40-49 50-59 60-
- 3.) **Eğitim Durumunuz:** İlk/Ortaokul Lise Üniversite Y.Lisans/Doktora
- 4.) **Sektördeki İş Deneyim Süreciniz:** 05-10 yıl 10-20 yıl 20-30 yıl 30 yıl-
- 5.) **Restoranınız ne yönde hizmet vermektedir?**
 Kebapçı Balık Restoranı Şarap Evi Cafe-Restaurant
- 6.) **İstanbul dışında, başka şehirlerde şubeniz var mı?**
 Evet Hayır
- 7.) **İşletmenizde Kalite Belgeniz bulunmakta mıdır?**
 Evet Hayır Diğer
- 8.) **Hizmet içi personel eğitimleri işletmenizde uygulanmakta mıdır?**
 Evet Hayır
- 9.) **Evet ise; ne sıklıkla hizmet içi personel eğitimleri uygulanmaktadır?**
 Haftada bir defa Ayda bir defa 6 ayda bir defa Yılda bir defa

**10.) Hizmet içi personel eğitimlerinin işletmeye/çalışanlara katkısını belirtiniz.
(Yukarıdaki sorulara yanıt verenler, soru maddelerini 1'den 5'e kadar önem derecesine göre sıralayınız)**

- Çalışanların müşteriye karşı eksikliklerinin, hatalarının belirlenmesini sağlayarak, kişilerin zayıf yönlerini iyileştirmelerini sağlar.
- Personelin, yaratıcı fikirlerini hayata geçirebileceği ortama olanak sağlar.
- Çalışanların aralarındaki ilişkileri kuvvetlendirir.
- İşletmenin Toplam Kalite Yönetimi anlayışına olan bilincini artırır.
- Müşteri memnuniyetine katkı sağlar.

11.) İşletmeniz için iç müşteri/çalışan personel ne kadar önemlidir?

- İç müşteri/personel ve dış müşterinin önemi eşittir.
- Personelin işletme için önemi, gelen müşteriden daha fazladır.
- Önemli olan öncelikle dış müşteriyi tatmin etmektir.
- Personelden memnun kalınmadığı takdirde, hemen yerine yenisi alınır.

12.) İşletmenizde çalışanlarınız hangi yöntem ile değerlendirilmektedir?

- Terfi
- Ödüllendirme
- Zam-Pirim
- Kariyer
- Hepsi

13.) Size göre “mönü” kavramı neyi belirlemektedir?

- İşletme imajını
- İşletme kalitesini
- İşletmeye gelen müşteri kitlesini
- Hepsi

14.) İşletmenizde hangi m?n? çeşidi veya çeşitleri uygulanmaktadır?

- Alakart M?n? Fix M?n? Tabldot M?n?

15.) M?n?lerinizi belirlerken nelere dikkat etmektesiniz?

(1'den 4' e kadar ?nem derecesine g?re sıralayınız)

- Hitap edilen m?şteri profiline uygun olmalıdır.
 Okunaklı ve anlaşılır olmalıdır.
 Y?netici ve işletmeyi ifade edebilmelidir.
 M?şteriyi tatmin edebilmelidir.

16.) M?n?n?zde d?nya mutfaklarından lezzetlere yer vermekte misiniz?

- Evet Hayır

17.) Evet ise; hangi mutfağa m?n?n?zde yer vermektесiniz?

- Akdeniz Mutfağı
 Hint Mutfağı
 Uzakdoğu Mutfağı
 Amerikan Mutfağı
 Diğer

18.) İşletmenizde m?şteri memnuniyetini arttırmak i?in neler yapmaktасınız?

- Değişik lezzetler sunarak, ?zg?nl?ę? yakalamaya ?alışmak.
 M?n?lerin i?erik olarak zenginliğini sağlamak.
 Mekanın i? dizaynının (tasarımının) farklılığı ve ?ekiciliğini sağlamak.
 Sunulan ?r?nlerin hijyen ve g?venilirliğini sağlamak.
 Hepsi

19.) İşletmenizde m?şteri memnuniyetine y?nelik Anket uygulaması yaparmısınız?

- Evet Hayır

20.) Evet ise; ne sıklıkla Anket uygulanmaktadır?

- En Az Ayda 1 Defa 6 Ayda 1 Defa Yılda 1 Defa Nadiren

21.) Anketlerinizde çıkan sonuçlar neticesinde, müşteri gözünde nasıl bir imajınızın oluşmasını hedeflemektesiniz?

- Güven duygusu yaratmak
 Kaliteli hizmet anlayışı
 Farklılık yaratmak
 Tutundurma sağlamak

22.) Size göre “gastronomi” kavramı neyi ifade etmektedir?

En iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasına yönelik sunulan faaliyetlerdir.

Yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde belli bir düzende hazırlanmasıdır.

Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır.

Yemek kültürü- sanatı- bilimidir.

İLGİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ.

EK-2

1.SINIF TURİZM İŞLETME BELGELİ MEKANLAR LİSTESİ

1. 10 NUMARA RESTAURANT
2. ADANA YÜZEVLER LOKANTASI
3. ALBATROS LOKANTASI
4. ALEMDAR RESTAURANT
5. ALTINKUPA RESTAURANT
6. ANGEL BLUE RESTAURANT
7. ANGEL MERCAN RESTAURANT
8. ANJELIQUE RESTAURANT
9. ANTHUSA RESTAURANT
10. ARŞİPEL RESTAURANT
11. ASOS RESTAURANT
12. BISTRO 33 LOKANTASI
13. BİZ BİZE LOKANTASI
14. CEMİLOĞLU RESTAURANT
15. CEVHERİ'S RESTAURANT
16. CHICAGO BULLS RESTAURANT
17. CHICKEN LAST STOP LOKANTASI
18. CHINESE TOWN- SUSHICO RESTAURANT
19. CLUB ONYX RESTAURANT
20. DA CAFE RESTAURANT
21. DERYA SİNİ LOKANTASI
22. DEVELİ RESTAURANT
23. DİBEK RESTAURANT
24. DİYAR RESTAURANT
25. DOĞA BALIK RESTAURANT
26. DOĞATEPE RESTAURANT
27. DRAGOS KÖZ RESTAURANT
28. DÜRÜM LOKANTASI

29. EMRE LOKANTASI
30. FENERBAHÇE 100. YIL LOKANTASI
31. FLORYA KASABA RESTAURANT
32. GELİK LOKANTASI
33. GO MONGO RESTAURANT
34. GUSTO RESTAURANT
35. GÜMÜŞ BİR LOKANTASI
36. HAKKASAN LOKANTASI
37. HAMDİ RESTAURANT
38. HAVAN RESTAURANT
39. IL PADRINO RISTORANTE
40. KADİFE RESTAURANT
41. İSTANBUL HÜSREV LOKANTASI
42. KAFE BU RESTAURANT
43. KANATÇI LOKANTASI
44. KANATÇI ARKADAŞ LOKANTASI
45. KARİSMA 1 RESTUARANT
46. KASABA RESTAURANT
47. KAŞIBEYAZ ET LOKANTASI
48. KITCHENETTE CAFE BAR BRASSERIE
49. KİLİSLİ LOKANTASI
50. KOLOMBO LOKANTASI
51. KONYALI LOKANTASI
52. KOSOVA ET LOKANTASI
53. KÖŞEBAŞI LOKANTASI
54. KÖZ KANAT LOKANTASI
55. LA VECCHIA TORRETTA LOKANTASI
56. LE PECHEUR BALIK LOKANTASI
57. LİDER RESTAURANT
58. LİMAN LOKANTASI

59. LOOP RESTAURANT
60. LOUNGE AND KITCHEN RESTAURANT
61. M.G. WINE RESTAURANT
62. MAÇKA PARK RESTAURANT
63. MAHMUTBEY KANATÇISI
64. MARIO CANTONİ RESTAURANT
65. MASMAVİ BALIK LOKANTASI
66. MAVİ BEYAZ RESTAURANT
67. MEHTAP RESTURANT
68. MELS RESTAURANT
69. MIDPOINT RESTAURANT
70. NAMLI KEBAP RESTAURANT
71. NİVAN LOKANTASI
72. NUMNUM LOKANTASI
73. OTANTİK RESTAURANT
74. ÖZKORU RESTURANT
75. ÖZSU TURİSTİK TESİSLERİ
76. PAPER MOON LOKANTASI
77. PARK CRAZY'S RESTAURANT
78. PARK FORA LOKANTASI
79. PERİPOL RESTAURANT
80. REINA LOKANTASI
81. REVAN PERA LOKANTASI
82. RODİZO DODO RESTAURANT
83. ROYAL CITY RESTURANT
84. SAHAN LOKANTASI
85. SAMARE RESTAURANT
86. SARYA RESTAURANT
87. SAVOY BALIK LOKANTASI
88. SEA VESTA RESTURANT

89. SET BALIK LOKANTASI
90. SONOREST LOKANTASI
91. ŐARK SOFRASI LOKANTASI
92. ŐERİF LOKANTASI
93. T.G.I FRIDAY'S LOKANTASI
94. TADIM KANAT LOKANTASI
95. TAKSİM SANAT EVİ-HİLLOUT
96. TARİHİ PANO RESTAURANT
97. TAŞ DEVRİ LOKANTASI
98. THE STONES RESTAURANT
99. TİRYAKİ RESTAURANT
100. TOPAZ LOKANTASI
101. ULUDAĞ ET LOKANTASI
102. ULUS 29 LOKANTASI
103. VAP İSTANBUL LOKANTASI
104. VEGA RESTURANT
105. VİCTOR LEVİ LOKANTASI
106. VİLLA BOSPHORUS LOKANTASI
107. VOGUE LOKANTASI
108. WINE PORT&BEER PORT
109. YEMEK ODASI LOKANTASI
110. YENİHİSAR RESTAURANT
111. YENİ YAŞAM RESTAURANT
112. YOSUN LOKANTASI
113. ZARİFİ RESTAURANT
114. ZİYA ŐARK SOFRASI