

T.C.

**NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI**

**YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖRESEL MUTFAK
UYGULAMALARI: GAZİANTEP ÖRNEĞİ**

ŞULE KAYA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN:
Yrd. Doç. Dr. ÜMİT SORMAZ**

**KONYA-2016
Her Hakkı Saklıdır**



KONYA

T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



SOSYAL BİLİMLER
ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Şule Kaya
	Numarası	138112011003
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği/ Turizm İşletmeciliği
	Programı	Yüksek Lisans
	Tez Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ
	Tezin Adı	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Mutfağı

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Mutfağı başlıklı bu çalışma 10/08/2016 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Yrd. Doç. Dr.	Ümit SORMAZ	
2	Prof. Dr.	H. Ferhan NİZAMLIOĞLU	
3	Yrd. Doç. Dr.	Nermin IŞIK	

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	--	---

Bilimsel Etik Sayfası

Öğrencinin	Adı Soyadı	ŞULE KAYA		
	Numarası	138112011003		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ/ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI: GAZİANTEP ÖRNEĞİ			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Öğrencinin Adı Soyadı
İmzası



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Şule KAYA		
	Numarası	138112011003		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği/ Turizm İşletmeciliği		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
Tezin Adı	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI: GAZİANTEP ÖRNEĞİ			

ÖZET

Türk mutfağı ve Türk mutfağının bünyesinde yer alan yöresel mutfaklar, toplumsal değişme süreci içerisinde hızla değişmekte olup geleneksel lezzetlerin yeni oluşan mutfak akımlarına karşı korunarak kaybolmaması ve mutfaklarda uygulanarak yerli ve yabancı turistlere tanıtılması Türk mutfağı ve Türk mutfağını oluşturan yöresel mutfaklar için gerekmektedir. Türk Mutfağı ve yöresel mutfaklar ile mutfağımıza ait kültür ve kültür öğelerinin yerli ve yabancı turistlere tanıtılması ve yaygınlaştırılması turizm sektöründe hizmet veren yiyecek içecek işletmeleri ve çalışanları üzerine düşen önemli bir görevdir. Bu görev, Türk Mutfağı ve yöresel mutfaklar konusunda yiyecek içecek işletmesi yöneticileri ile çalışan personelinin bilgilendirmesi ve bünyesinde Türk mutfağı ile yöresel mutfak uygulamaları ile profesyonel anlamda yaşatılarak yerine getirilecektir.

Yöresel mutfak uygulamaları, yaşadıkları coğrafyayı en iyi şekilde tanıtmaya ve tarihin izlerini taşımasına rağmen bugün olması gerektiği yerde değildir. Geçmişten günümüze kadar yöresel olarak yapılan birçok yiyecek ve içeceğin unutulmasının birçok sebebi olmasına rağmen, en önemli nedenleri arasında yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak ürünlerinin hazırlanma ve sunulma durumunun yetersiz olmasıdır.

Bu araştırmanın amacı, Gaziantep' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerindeki yöresel mutfak uygulamalarını saptamaktır. Araştırmanın evrenini, Gaziantep' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri oluşturmada olup, gönüllü olarak araştırmaya katılan 125 yiyecek ve içecek işletmesi ise araştırma örneklemini oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda oluşturulan çalışma üç ana bölümde incelenmiştir. Çalışmanın ilk iki bölümünde Türk mutfağı ve Gaziantep mutfağı ile ilgili teorik bilgilere yer verilmiştir. Üçüncü bölümde Güneydoğu' nun en büyük ili olan Gaziantep' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerindeki yöresel mutfak uygulamalarını belirlemek amacıyla yüz yüze görüşme tekniği uygulanarak, bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen anket verileri kullanılarak, frekans dağılımları incelenmiş ve chi-square testi çerçevesinde işletmelerin Gaziantep mutfağı yöresel yemeklerinden en çok et yemeklerini (%84.8) servis ettiği saptanmıştır. Ayrıca ankete katılan işletmelerde görev yapanlar arasında Gaziantep' in kendine has bir mutfak kültürü olduğunu düşünenler önde gelmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfağı, Yöresel mutfaklar, Gaziantep mutfağı, Yöresel mutfak uygulamaları

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ KONYA SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	--	--

Author's	Name and Surname	Şule KAYA		
	Student Number	138112011003		
	Department	Turizm İşletmeciliği/ Turizm İşletmeciliği		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
Title of the Thesis/Dissertation	LOCAL CUISINE APPLICATIONS IN FOOD AND BEVERAGE ENTERPRISES: SAMPLE OF GAZİANTEP			

ABSTRACT

The Turkish cuisine and region-specific local cuisines included in the Turkish cuisine have been rapidly changing within the stream of societal change in process; therefore, the regional cuisines which all constitute the Turkish cuisine require traditional tastes to be preserved against newly emerging cuisine movements so that they would not disappear, and also they need to be introduced to domestic and foreign tourists by being put in practice in kitchens. It is an important duty for the tourism sector and food and beverage services enterprises and employees to advertize, introduce, and make prevalent the Turkish cuisine together with specific local cuisines as well as our culture and cultural elements. This duty can be fulfilled by carrying out the Turkish cuisine practices in a professional manner with educated employees and ambitious managers of food and beverage services enterprises serving for the Turkish cuisine.

Local cuisine practices are not at exactly where they need to be today in terms of significance although they function the best in introducing the geography they belong to and reflect traces of its history. There are plenty of reasons as to why many regional foods and beverages from past to today have vanished and been forgotten, but it is probably one of the most influentials that there is a lack production and presentation facilities at food and beverage enterprises that are running in the region.

The purpose of this research is to discover the local cuisine practices of food and beverage enterprises running in Gaziantep, Turkey. The target universe of the study is the food and beverage enterprises in Gaziantep, and the sample of the study consists of 125 food and beverages services personnel that have volunteered to participate in the study. The study designed with this aim has been formed in three main sections. The first two sections of the study include theoretical information about the Turkish cuisine and Gaziantep local cuisine; and the third section includes the findings of the survey applied using the face- to-face interview technique to discover the regional/local cuisine practices at food and beverage enterprises in Gaziantep, which is the largest city in the southeast of Turkey. Using the survey data gathered, frequency distributions have been analyzed, and in the light of the chi-square test it has been detected that enterprises serve meat dishes the most (%84.8) of all the Gaziantep cuisine local dishes. Moreover, there is a majority of people among those working at enterprises that have participated in the survey who think that Gaziantep has an idiosyncratic culinary culture.

Keywords: The Turkish Cuisine, Local cuisines, the Gaziantep cuisine, Regional\Local cuisine applications

ÖNSÖZ

Yöresel mutfak uygulamalarının unutulmaması ve tanıtılması için yiyecek içecek işletmelerinde hazırlanma ve servis edilme oranının artması önem taşımaktadır. İşletme donanımı ve misafir tercihleri yöresel yemeklerin tanıtımını ve uygulanabilirliğini zorlaştırmaktadır. Bu sebeple, yöresel mutfak uygulamaları belli başlı yiyecek ve içeceklerle sınırlı kalmakta ve birçoğu unutulmaktadır. Bu çalışmada, Gaziantep ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen bilgilerin, yiyecek içecek işletmelerine ve literatüre yöresel mutfak uygulamaları konusunda katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, değerli bilgileri ve görüşleri ile bana yol gösteren, tez danışmanım, sevgili hocam Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ' a sonsuz teşekkür ederim. Ayrıca çalışmamın ve hayatımın her aşamasında yardım ve desteklerini esirgemeyen Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK ve Öğr. Gör. Osman GÜLDEMİR' e teşekkürlerimi sunarım.

Yüksek lisans eğitimim sırasında her zaman yanımda olan, beni hiç yalnız bırakmayan, sevgileri ile beni destekleyen annem Emine ÇÖLBAY ve eşim Erdal KAYA' ya sonsuz teşekkür ederim.

Şule KAYA

Gaziantep-2016

İÇİNDEKİLER

Tablolar listesi.....	xxi
Şekiller listesi.....	xxiv
Kısaltmalar listesi.....	xxv
Önsöz.....	xvii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHSEL GELİŞİMİ

1. 1. Mutfak Kavramı	2
1. 2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi.....	3
1. 3. Türk Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri	6
1. 3. 1. Göçebelik ve Tarımsal Ekonomik Yapı	6
1. 3. 2. Sosyo-Ekonomik Düzey	7
1. 3. 3. Başka Kültürlerden Etkilenme Ve Onları Etkileme.....	7
1. 3. 4. Yaşanan Coğrafi Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesi.....	8
1. 3. 5. Dinin Etkisi	9
1. 4. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	11
1. 4. 1. İslamiyet Öncesi Dönem Türk Mutfağı.....	12
1. 4. 2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	13
1. 4. 3. Anadolu Selçuklu Devleti Dönemi Türk Mutfağı.....	14
1. 4. 4. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk Mutfağı	15
1. 4. 4. 1. Saray Mutfağı	16
1. 4. 4. 2. Halk Mutfağı	18
1. 4. 5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı.....	19
1. 5. Türk Mutfağında Sofra Düzeni	19
1. 6. Türk Mutfak Mimarisi	20
1. 7. Türk Mutfağında Yemek Öğünleri ve Sofra Adabı.....	21
1. 8. Türk Mutfağının Turizmdeki Önemi.....	22
1. 9. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi	23

İKİNCİ BÖLÜM

GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜ

2. 1. Gaziantep Tarihi ve Beşeri Özellikleri	25
2. 2. Gaziantep Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri.....	26
2. 3. Gaziantep Mutfağındaki Yemek Çeşitleri	27
2. 3. 1. Çorbalar	28
2. 3. 2. Et yemekleri.....	28
2. 3. 3. Dolmalar ve Sarmalar.....	29
2. 3. 4. Sebze Yemekleri	30
2. 3. 5. Pilavlar.....	30
2. 3. 6. Hamur İşleri	30
2. 3. 7. Piyazlar ve salatalar.....	31
2. 3. 8. Tatlılar	31
2. 3. 9. İçecekler.....	32
2. 4. Gaziantep Mutfağında Mevsimlik Hazırlıklar	33
2. 5. Gaziantep Mutfağında Geçiş Dönemlerinde Yapılan Mutfak Uygulamaları	33
2. 5. 1. Dini Bayramlar ve Özel Günler	33
2. 5. 2. Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günler	35
2. 5. 3. Doğum, Düğün ve Ölüm	35
2. 6. Gaziantep Mutfak Mimarisi	36
2. 7. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' nda Gastronomi Kenti: Gaziantep.....	37

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3. 1. Araştırma Konusu ve Problemi.....	39
3. 2. Araştırma Konusuyla İlgili Kuramsal Çerçeve ve Konuyla İlgili Araştırmalar	39
3. 3. Araştırmanın Amacı	41
3. 4. Araştırmanın Önemi	41
3. 5. Yöntem.....	42
3. 5. 1. Araştırma Yöntemi.....	42
3. 5. 2. Evren ve Örneklem.....	42
3. 5. 3. Veri Toplama Araçları.....	43
3. 5. 4. Veri Analizi.....	43

3. 5. 5. Çalışma Takvimi	43
3. 5. 6. Taslak Çalışma Planı	44

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Araştırma Bulguları ve Tartışma.....	46
SONUÇ	104
KAYNAKÇA	107
EKLER	115
Ek 1. Anket formu	115
Ek 2. Özgeçmiş.....	120

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Katılımcıların yetiştikleri kültüre göre cinsiyetlerinin dağılımları.....	46
Tablo 2. Katılımcıların cinsiyetlerine göre yaşlarının dağılımları.....	47
Tablo 3. Katılımcıların cinsiyetlerine göre medeni durumlarının dağılımları.....	48
Tablo 4. Katılımcıların cinsiyetlerine göre eğitim durumlarının dağılımları.....	48
Tablo 5. Katılımcıların cinsiyetlerine göre mesleki eğitim durumlarının dağılımları.....	49
Tablo 6. Katılımcıların cinsiyetlerine göre sektörde çalışma yeterliliğinin dağılımları.....	50
Tablo 7. Katılımcıların cinsiyetlerine göre meslek deneyimlerinin dağılımları.....	50
Tablo 8. Katılımcıların cinsiyetlerine göre çalıştıkları işletmedeki bölümlerinin dağılımları.....	52
Tablo 9. Katılımcıların çalıştıkları işletmelerin sınıfına göre işletmelerdeki görevlerinin dağılımları.....	52
Tablo 10. Katılımcıların çalıştıkları işletmelerin sınıfına göre işletmelerinde görev yapan personel sayılarının dağılımları.....	54
Tablo 11. İşletmelerin sınıfına göre uyguladıkları servis türlerinin dağılımları.....	54
Tablo 12. İşletmelerin sınıfına göre işletmelerin sahiplik durumlarının dağılımları.....	56
Tablo 13. İşletmelerin sınıfına göre menüde bulunan yemek gruplarının dağılımları.....	56
Tablo 14. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünlerin dağılımları.....	59
Tablo 15. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis türlerinin dağılımları.....	59
Tablo 16. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirlerin dağılımları.....	61
Tablo 17. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenlerinin dağılımları.....	61
Tablo 18. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağına özgü bölüme sahipliklerinin dağılımları.....	63
Tablo 19. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri dağılımları.....	63
Tablo 20. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin dağılımları.....	65
Tablo 21. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep yemeklerinin servis edilme durumlarının dağılımları.....	65
Tablo 22. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünlerin dağılımları.....	66
Tablo 23. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis türlerinin dağılımları.....	66
Tablo 24. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirlerin dağılımları.....	68
Tablo 25. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenlerinin dağılımları.....	68
Tablo 26. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağına özgü bölüme sahipliklerinin dağılımları.....	70
Tablo 27. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri dağılımları.....	70

Tablo 28. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin dağılımları	72
Tablo 29. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı çorbalarının dağılımları.....	72
Tablo 30. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı et yemeklerinin dağılımları.....	74
Tablo 31. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı sebze yemeklerinin dağılımları.....	74
Tablo 32. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı soğuk yemeklerinin dağılımları.....	74
Tablo 33. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı pilavlarının dağılımları.....	75
Tablo 34. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı hamur işlerinin dağılımları.....	77
Tablo 35. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı tatlılarının dağılımları.....	77
Tablo 36. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı soğuk içeceklerinin dağılımları.....	79
Tablo 37. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı sıcak içeceklerinin dağılımları.....	79
Tablo 38. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı çorbalarının dağılımları.....	81
Tablo 39. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı soğuk yemeklerinin dağılımları.....	81
Tablo 40. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı et yemeklerinin dağılımları.....	83
Tablo 41. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı sebze yemeklerinin dağılımları.....	83
Tablo 42. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı pilavlarının dağılımları.....	84
Tablo 43. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı bulgurlu yemeklerinin dağılımları.....	84
Tablo 44. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı hamur işlerinin dağılımları.....	87
Tablo 45. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı tatlılarının dağılımları.....	87
Tablo 46. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı içeceklerinin dağılımları.....	88
Tablo 47. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri	90
Tablo 48. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Türk Mutfağının Tanıtımı Hakkındaki Görüşleri	92
Tablo 49. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Türk Mutfağı Hakkındaki Tutumları	94
Tablo 50. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Yöresel Mutfak Hakkındaki Görüşleri	96

Tablo 51. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Gaziantep Mutfağı Hakkındaki Görüşleri	99
Tablo 52. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Gaziantep Mutfağının Tanıtımı Hakkındaki Görüşleri	101
Tablo 53. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Gaziantep Mutfağı Hakkındaki Tutumları	102



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Çalışma takvimi	44
--------------------------------	----



KISALTMALAR LİSTESİ

GTO:	Gaziantep Ticaret Odası
İKA:	İpek Yolu Kalkınma Ajansı
KTB:	Kültür ve Turizm Bakanlığı
SB:	Sağlık Bakanlığı
TNSA:	Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması



GİRİŞ

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlere sahip olduğu bir gerçek olup Türk toplumu da yemek çeşitleri, tadı, özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir (Kaya, 2000: 53). Türkler, tarihte yer almaya başladıkları zamandan itibaren, beslenmeye çok önem vermişler, yeme içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir (Arlı, 1982: 275).

Gastronomi uzmanlarına göre, dünyanın önemli mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağı ve Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yüzyıla dayanan Orta Asya'dan günümüze değin süren tarihsel bir süreci görebilmekteyiz. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatarların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlardır. Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır (Baysal, 2002: 56).

Son yıllarda önemi oldukça artan bir sektör konumuna gelen yiyecek-içecek hizmetleri içerisinde Türk Mutfağı ve yöresel mutfaklar önemini giderek arttıran alanlar haline gelmektedir. Türk mutfağının gelişimini her açıdan destekleyen yöresel mutfaklar içerisinde Gaziantep mutfağı, yüzyıllardır nesilden nesile aktarılan lezzetleri ve kendine has mutfak kültürünü barındırmaktadır. Gaziantep mutfağını dünyaya duyuran yemek çeşitlerinden kebab ve pilav çeşitleri, baklava ve tencere yemekleri dün olduğu gibi bugün de varlığını tüm canlılığıyla korumaktadır.

Bu çalışma, Türk Mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağı ve kültürüne dair yazılı bilgilerin tespitinin yanında, sosyal hayattaki hızlı değişim nedeniyle her gün biraz daha özelliğini kaybederek yok olma tehlikesiyle karşı karşıya gelen geleneksel yemeklerin ve uygulamaların belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHSEL GELİŞİMİ

Bu bölümde, mutfağın tanımı ve tarihsel gelişimi irdelenmekte, Türk mutfak kültürü ve Türk mutfağının tarihsel süreçlere göre gelişimi hakkında bilgi verilmektedir.

1. 1. Mutfak Kavramı

Evlerimizde fiziki bir alan olarak, yiyecek ve içeceklerin temizlenip hazırlandığı ve bazen tüketildiği yer olarak ifade edilebilen mutfak, yalnızca evlerimizin bir kısmını oluşturan fiziki bir alan değil, aynı zamanda kültürün bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2007: 3). İşletme ölçeğinde mutfak, "her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yerdir" şeklinde tanımlanabilmektedir (Kaya, 2000: 52). Gvion ve Trostler (2008: 950) ise mutfağı; bir bölge ve halkla bütünleşmiş olan yiyeceğin hazırlanışında kullanılan malzemeler, pişirme, sunma ve tüketme yöntemlerinin bileşimi olarak açıklamaktadır.

Mutfak terimini, "heykel sanatı ya da dans gibi kültürün ifade edilmiş yöntemlerinden biridir" şeklinde tanımlayan Davis ve McBride (2008:2) ve "beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve araç-gereç, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapı" olarak tanımlayan Maviş (2003: 58) mutfak ile kültürün güçlü bağına vurgu yapmaktadır.

Mutfak kültürü kavramı; insanların beslenmesini sağlayan yiyecek içecek türlerinin hazırlanma, pişirilme, tüketilme ve saklanmasını kapsayan bir süreci karşıladığı görülmektedir. Tüm bunlarla birlikte bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekân, araç-gereç, yeme-içme geleneği, inanç ve uygulamalardan oluşan kendine

özgü kültürel bir yapıyı da içinde barındırdığı ifade edilmektedir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 266).

Tüm bu tanımlamalardan hareketle, mutfak kültürü kavramının sadece bir ulusun mutfağına ait yiyecek ve içecekleri karşılamadığı aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemleri, araç-gereçleri, mutfağın konumunu ve mimarisini, yemek törenleri vb. faaliyetleri karşıladığı görülür. Türk mutfağı, Fransız Mutfağı, Çin Mutfağı, Meksika Mutfağı, İtalyan Mutfağı gibi belli bir kültüre sahip, uluslararası çerçevede bilinen mutfaklar bu açıklamaya örnek teşkil edebilir (Ciğerim, 2001: 204).

1. 2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Yaşamın devam ettirilebilmesi için hiç şüphe yok ki yemek yemeye ihtiyaç duyulmaktadır. Yiyecek-içecek gereksinimi Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi piramidinde karşılanması gereken temel ihtiyaçların ilk adımı oluşturur (Aymankuy ve Sarioğlan, 2007: 8). Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisini oluşturan adımlar insanların yeme-içme faaliyetleriyle ilişkilendirildiğinde şu uyarlamalara ulaşılabilir:

1. Fiziksel ihtiyaçlar açısından; bireyin hayatını sürdürebilmesi için beslenme zorunlu bir ihtiyaçtır.

2. Güvende hissetme ihtiyacı açısından; birey, yakın geleceğine yönelik sürekli yiyecek hazırlama ve stoklama ihtiyacı içindedir. Bu eylem doğrultusunda birey kendini daha güvende hissetmektedir.

3. Ait olma ihtiyacı açısından; farklı kültürlerin yiyecek ve içeceklerini tüketen birey, kendini o kültüre ait hissedebilmektedir.

4. Statü açısından; yiyecek ve içeceğin nerede ve kimle yiyip içildiği bireyin statüsü hakkında bilgi oluşturabilmektedir. Lüks bir yaşama sahip olduğunu çağrıştırmaması açısından bireyin havyar tüketmesi bu ihtiyaca örnektir.

5. Kendini gerçekleştirme açısından; bundan önceki ihtiyaç adımlarını karşılayan birey sonraki süreçte farklı kültürlerden farklı lezzetler keşfetme ihtiyacı hissedebilmektedir (Karim, 2006: 19)

İnsanlık var olduğundan beri yeme-içme faaliyetlerinin önem taşıdığı, her canlının çevresiyle ilk ilişkisi başladığı andan itibaren yiyecek arama, çeşitli şekillerde tüketme ve gıdaları farklı biyolojik süreçlerde kullanma gibi faktörlerin öncelik kazanmasından çıkarılabilir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 259).

İlk insanlar beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için avcılık ve toplayıcılık yapmışlardır. Bunu takip eden süreçte ise, buldukları bölgenin coğrafi koşullarına göre tarım yapmaya yönelmişlerdir. İlk insanlar beslenmelerini avladıkları vahşi hayvanlar ve balıklar, doğada kendiliğinden yetişen meyveler ve bitki kökleriyle karşılayarak yiyecek bulabilecekleri, toplayabilecekleri, avlanabilecekleri bölgelere göç etmişlerdir (Maviş, 2003: 2). İlk insanlar avladıkları yabani hayvanların etlerini çiğ yiyerek yaşamlarını sürdürürken ateşi bulmuş ve yediği etleri pişirmeye başlamışlardır (Arlı, 1982: 19). İnsanların yerleşik hayata geçişi doğada bulunduğu yiyecekleri yetiştirmeyi başardığında gerçekleşmiştir. Zamanla yetiştirdiği yiyecekleri işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir (Baysal, 2002). Göçer hayat yaşarken sadece karın doyurmak için yapılan beslenme faaliyeti, yerleşik hayata geçtikten sonra sofraya kurma, sofrada farklı yiyecekleri bir arada kullanma yönünde gelişim göstermiştir (Merdol, 1998: 137).

İnsanoğlu yaşayabilmek için gerekli olan besin maddelerini elde etmeyi, kullanmayı, saklamayı öğrendikten sonra yeme ve içmeyi bir zevk olarak algılamaya başlamış ve özellikle toplumu yönetenlerin, yönettikleri toplumun yeterli tür ve miktarda yiyecek bulup bulamadığına aldırış etmeden yeme-içmeyi statülerinin bir gereği gibi görerek aşçılık sanatının ve yemek çeşitlerinin gelişmesine öncülük ettikleri bildirilmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2003: 9). Eski Yunan'da günün ilk sofrasının öğleye doğru kurulması, akşam yemeğinin şölen havasında geçmesi yemek yemeye gösterilen değer en güzel örneklerinden biri olarak sayılabilir (Köymen, 1982: 131). Bu bilgiler doğrultusunda, yemek yemenin insanlar için fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkıp özel zaman ayırdıkları bir aktivite olduğu söylenebilir.

İnsanoğlunun mağara devrinde bile yemek için ayrı bir fiziksel ortam, farklı araç-gereçler kullanması, bilim insanlarının tarih öncesi yaptığı incelemelerde ve elde ettiği bulgularda görülmesi (Dereli, 1989: 2), mutfak kültürünün insanın var

olduğu zamandan günümüze ve her yerde var olduğu yönünde yorumlanmasını gerektirmektedir.

Bir toplumun yaşayış şekli toplumun beslenme kültürünü yansıttığı gibi yemek yeme alışkanlıkları toplumdan topluma farklılık göstermektedir. Bu nedenle, ülkelerin mutfağı ve mutfak kültürlerinin temel özellikleri sahip oldukları coğrafyadan etkilenmekte ve insanlar yaşadıkları bölgenin coğrafyasına bağılı olarak elde edebildikleri yiyecekleri mutfaklarında sıkça kullanabilmektedirler (Maviş, 2003: 13). Buna bağılı olarak toplumların sahip olduğu mutfak kültürlerinde farklılıkların oluşmasına neden olmaktadır.

Özetle insanoğlunun, diğer bütün canlı varlıklardan farklı olarak en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmeyi sanata dönüştürdüğü bildirilmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2003: 4). Günümüzde gelişen teknoloji ile birlikte insanların yiyecek ve içeceklere ulaşmasının, kullanmasının, saklamasının kolaylaştığı bilinen bir gerçek olup bugün insanlar istedikleri mevsimde, istedikleri bölgede, istedikleri gıda maddesine ulaşabilmektedir. Gelişmelerin özellikle yemek hazırlama konusunda hayatı kolaylaştırması yiyecek ve içeceklerin endüstriyel yöntemlerle elde edilmesini artırdığı belirtilmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2003). Ancak, toplumların bilgi toplumuna dönüşmesi, günlük yaşamın yoğunlaşması, kadının iş hayatında kendine yer edinmesi yiyecek hazırlamaya ayrılan zamanı azaltmış, bu değışimin insanları fast-food endüstrisine ve dolayısıyla hızlı-hazır gıda tüketimine yönlendirdiğı görülmektedir (Karim, 2006). Bu açıdan, gelişen teknolojinin sağlıklı beslenmeye olan olumsuz etkileri ve bundan kaynaklı toplumda kronik hastalıkların artmasının yanında geleneksel ve yöresel mutfak kültürünü de olumsuz etkilediğı söylenebilir. Özellikle gençler başta olmak üzere toplumda geleneksel ve yöresel mutfak ve mutfak kültürlerinin yaşatılması ve nesilden nesile aktarımının istenilen düzeyde olmaması, sahip olunan mutfağın ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliğı açısından tehlike arz ettiğı bilinen bir gerçektir.

1. 3. Türk Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri

Kültür, coğrafya, ekoloji, ekonomik yapı ve tarihsel süreç mutfak kültürü oluşumu içinde bulunan etmenler arasında yer almaktadır. Türk mutfağı kavramı, Türkiye'de yaşayan insanların tükettiği yiyecek ve içecekleri, bunların hazırlanmasını, pişirilmesini, korunmasını, bu işlemlerde kullanılan araç-gereçleri ve teknikleri, yemek yeme adabını, mutfak çevresinde gerçekleşen tüm uygulamaları ve inanışları karşılamaktadır (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 266).

Her milletin kültürel yapısına göre bir mutfak kültürü bulunmaktadır. En renkli ve zengin mutfaklar arasında yer alan Türk Mutfağı ve Türk Mutfak kültürü, Türk toplumlarının dünyanın en eski topluluklarını meydana getirmiş olmasından kaynaklanmaktadır (Dereli, 1989:2). Türk mutfağının özelliklerinden biri olan çeşit zenginliği, Türkiye' nin coğrafi konumu ve geçirmiş olduğu tarihi süreç ile birlikte yemek yapımında kullanılan çok çeşitli baharatlarla, pişirme şekilleriyle ve zengin iklim koşullarıyla yakından ilişkilendirilebilmektedir (Baysal, 1997; Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda etkili olan etmenler şu başlıklar altında toplanabilir (Tezcan, 2000: 21; Akman, 1998: 11):

- Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı
- Sosyo-ekonomik düzey
- Başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme
- Yaşanan coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi
- Dinin etkisi

1. 3. 1. Göçebelik ve Tarımsal Ekonomik Yapı

Türk kavimlerinde göçebeliliğin etkisinden dolayı daha çok hayvansal gıdaların tüketildiği bildirilmektedir (Tezcan, 2000: 21; Köymen, 1982: 40). Türklerin uzun yıllar göçebe yasayışları ve hayvancılıkla geçinmeleri kebab kültürünün yaygınlaşmasına yol açmış, pastırma ve sucuk da uzun süre dayanıklı gıdalar olması sebebiyle göçebeliliğin doğal bir gereği olarak ortaya çıkmıştır. Ayrıca kurutulmuş et ve et tozu da pastırma ile birlikte savaş sırasında büyük önem

kazanmıştır. Böylece Türklerin eti uzun süre muhafaza etmenin sırrını keşfettikleri belirtilmektedir (Tezcan, 2000: 23). Daha çok hayvansal gıdaları tüketen Türk toplumunun insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olan süt ürünlerini de göçebe yaşam tarzına bağlı olarak ürettikleri ve bol miktarda tükettikleri ifade edilmiştir (Aktaş ve Özdemir, 2007: 24).

Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı gibi coğrafi bölge şartları da Türk mutfağı yemeklerinde farklılık olmasına neden olmaktadır (Dereli, 1989: 467). Göçebe yaşam tarzına bağlı olarak hayvancılıkla uğraşan Türkler su kaynağı olan yerleri takip ederek bu bölgelere yerleşmişlerdir. Bu gelişmeler tarımın gelişmesini desteklemiş ve tarımın gelişmesiyle bitkisel ürünlerden özellikle tahıllar ile sebzeler üretilmeye başlanmış, bu durum bitkisel ürünlerin beslenme için önemli hale gelmesini sağlamıştır. Tarımsal ürünlerin başında gelen buğdayın Türk mutfağında önemli rol oynadığı belirtilmiştir (Köymen, 1982: 37). Tarımsal yapının gelişmesinin göstergesi olarak Türklerde hamur işi yiyeceklerin oldukça yaygın olduğu görülmektedir (Tezcan, 2000: 24).

1. 3. 2. Sosyo-Ekonomik Düzey

Türk kavimlerinde sosyo-ekonomik düzeye göre tüketilen yiyecekler, yemek yeme adabı, yemek çeşitliliği değişiklik arz etmektedir. Gelir arttıkça tüketilen yiyeceklerin niteliği ve miktarının da artış gösterdiği bilinmektedir. Türk mutfağının tarihsel süreci göz önüne alındığında mutfağın saray mutfağı ve yöresel halk mutfağı şeklinde ayrışması sosyo-ekonomik düzeyle ilişkilendirilebilir. Osmanlı başkentleri, büyük şehirler ve konaklardan kaynaklanan saray mutfağında yemek çeşitliliğinin son derece zengin olduğu belirtilirken yöresel halk mutfağının daha sade kaldığı bildirilmiştir (Tezcan, 2000: 29).

1. 3. 3. Başka Kültürlerden Etkilenme Ve Onları Etkileme

Orta Asya' dan göç eden Türkler sahip oldukları yemek kültürünü etkileşime girdikleri toplumların yemek kültürleri ile çeşitlendirerek zenginleştirmişlerdir (Baysal, 2002: 20). Türklerin Orta Asya' dan batıya doğru getirdikleri yemek kültürü bu topraklarda yeni lezzetler kazanıp zenginleşirken Arap, İran ve hatta Hint yemek

kültürlerini de etkilemişlerdir (Baysal, 1993: 25). Aynı zamanda Türk mutfağını etkileyen Arap mutfağının izlerini, özellikle Güneydoğu yöresinin beslenme şeklinde yoğun baharat ve acı kullanımı ile görmek mümkündür (Baysal, 1993: 233). Kuzey Çin' in de tarihi süreçte Türk mutfak kültürünün etki alanına girdiği buna bağlı olarak hayvansal besinleri ve buğdayı yemeklerinde kullandığı bildirilmiştir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 281).

Saray mutfağının batı ülkelerinin mutfağını yoğun bir şekilde etkilediği ve onlardan etkilendiği ifade edilmektedir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya 2009: 281). Bu açıdan saray mutfağına giren pastanın Fransız mutfağından, makarnanın İtalyan mutfağından geçtiği düşünülür (Baysal, 1993: 240). Bununla birlikte, Anadolu' da yaygın bir biçimde üretimi ve tüketimi bulunan eriştenin makarnayla benzerliği nedeniyle Türk mutfağından İtalya' ya geçtiği belirtilmiştir (Baysal, 1993: 270; Durlu, Özkaya ve Kızılkaya 2009: 281).

1400' lerden sonra Avrupa içlerine doğru ilerleyen Türkler Çerkez tavuğu, Arnavut ciğeri gibi yemekleri İstanbul' a taşımışlardır. Bugün Türk mutfağında oldukça fazla tüketilen patates, domates, biber, kabak, fasulye gibi sebzelerin Avrupa' dan Türk mutfağına girdiği bildirilmiştir (Tezcan, 2000: 28).

1. 3. 4. Yaşanan Coğrafi Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesi

Türk mutfak kültürünün çeşitliliğini belirleyen etmenler arasında yaşanan coğrafi bölge de etkili olmuştur. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan et ve süt ürünleri Orta Asya' dan, tarımdan elde edilen tahıl ürünleri Mezopotamya' dan, meyve ve sebze çeşitliliği Akdeniz ve Ege bölgelerinden gelerek mutfakta bir zenginlik sağlamıştır (Baysal, 1993: 102; Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 283). Bu açıdan yalnızca bu besin maddelerinin bile mutfağı köklü bir değişime uğratacağı belirtilmiştir (Şavkay, 2000: 20).

Bugün Türkiye' nin pek çok yerinde coğrafi bölgelere göre değişen yiyecek türüne rastlamak mümkündür. Örneğin Güneydoğu Anadolu bölgesinde hamur tatlıları, baharatlı kebablar yöre mutfağının en belirgin özelliğini yansıtır. İçli ve çiğ köfteler bölgenin karakteristik yiyecekleri olarak gösterilebilir. Bununla birlikte Batı Anadolu' da sebze yemekleri, sütlü tatlılar daha yaygın olarak hazırlanır ve tüketilir.

Ege bölgesinde zeytinyağı yoğun bir şekilde kullanılmakta iken, Doğu Anadolu bölgesinde hayvansal yağ kullanıldığı görülmektedir. Karadeniz ve Marmara bölgelerinde su ürünleri tüketimi yoğunluk gösterirken, İç Anadolu bölgesinde tahıl ürünlerinin daha çok tüketildiğine görülmektedir (Akman, 1998: 12).

1. 3. 5. Dinin Etkisi

Türklerin İslam dini ile tanışması yaşamın her alanında olduğu gibi mutfakta da çeşitli etkiler oluşturarak değişiklikler ortaya çıkarmıştır. Sadece Kur' an' da yasaklanan hayvanların etleri Türk mutfağında kendine yer edinemediği gibi İslam dini tarafından yasaklanan sarhoş edici, keyif verici içecekler sebebiyle daha önce tüketilen alkollü içeceklerden de vazgeçilmiştir. Bununla birlikte içinde az miktarda alkol barındıran kefir bazı bölgelerde sağlık gerekçeleriyle halen üretilmekte ve tüketilmektedir (Baysal, 1993: 271). İslamiyet bu yasaklar dışında Türk mutfağına bazı yeni uygulamaların girmesini sağlamıştır. İslamiyet' te kutsal kabul edilen bayramlarda, kandillerde ve önemli gecelerde yapılan ve dağıtılan yiyecekler bu gelişmeye örnek teşkil etmektedir (Halıcı, 2007: 27).

Yukarıda verilen Türk mutfak kültürünün oluşumunda etkili olan etmenler doğrultusunda Türk mutfağının özelliklerini şu şekilde sıralamak mümkündür (Arlı, 1982: 31-32);

1. Türk mutfağı yemekleri çok çeşitli olup hamur işleri başta gelmektedir. Hamur işlerinden ekmek, Türk mutfak beslenmesinde ana yiyecektir.

2. Et yemekleri açısından kebaplar ve yahni denen sulu yemekler bulunmaktadır.

3. Türk mutfağında sebze çeşitliliği boldur ve bu sebzelerin etle birlikte soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirimi yaygındır. Yemeklere su eklenmeden önce yemekte kullanılan soğan, kıyma veya et, salça ve sebzeler yağda kavrulur.

4. Genel olarak soğan bütün yemeklerin baş malzemesi olarak kullanılmaktadır. Soğan, yağda kavrularak yemeklere eklendiği gibi çiğ olarak da tüketilebilmekte, bazı salataların malzemeleri arasında yer alabilmektedir.

5. Kırsal yörelerde, kendi kendine yetişen ot, mantar ve köklerden büyük ölçülerde yararlanılmaktadır.

6. Yağ, Türk mutfağında büyük önem taşımaktadır. Sütten edinilen yağlarla, iç yağ ya da kuyruk yağı hemen hemen her yörede kullanılmaktadır.

7. Batı Anadolu mutfağında çoğunlukla zeytinyağı kullanılmaktadır.

8. Bulgur, köftelerde, sebze yemeklerinde ve çorbalarda kullanılmaktadır ve Türk mutfağında yeri büyüktür.

9. Türk mutfağında yemekler, meyve ya da meyve kurusuyla da tatlandırılıp yağla pişirilip yemek olarak tüketilmektedir.

10. Türk mutfağında genellikle çok çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. En yaygın kullanılan baharat kırmızıbiberdir. Yemeklere acılık kazandırması amacıyla sebzelerden sivri biber yeşil, kırmızı, taze ve kuru olarak yemeklere eklenmektedir.

11. Besin değeri yüksek olan maydanoz, dereotu ve benzeri otlar da yemeklerde kullanılmaktadır. Salata, çorba ve yemeklerde ise yaş ve kuru nane tüketilmektedir.

12. Türk mutfağında yoğurdun yeri çok önemlidir. Yoğurt, yemeklerin çoğu üzerine sade veya sarımsaklı olarak ve yemeklerin yanında ayran olarak tüketilmektedir.

13. Türk yemeklerinin görünüşlerinden çok lezzetleri ile ilgilenilmektedir. Bu sebeple yemeğin görünüşü üzerinde pek durulmaz. Yemekler az tuzlu pişirilmez.

14. Garnitür ve lezzet amaçlı olarak sofrada sos servisi bulunmaz. Sofralarda kullanılan en yaygın sos, yemek pişirirken kullanılan, yağda kavrulmuş domatestir.

15. Tatlılarda şeker dışında pekmez de tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır.

Türk mutfağının zenginliği, yemek türlerinin çeşitliliğinden gelir. Türk mutfağındaki yiyecekler içerik ve yapılış teknikleri açısından şu şekilde sınıflandırılabilir (Toygar, 1981: 153; SB, 2002: 47):

- a) Çorbalar
- b) Et yemekleri
- c) Etlili sebze yemekleri
- d) Diğer sebze yemekleri

- e) Etli kuru baklagil yemekleri
- f) Zeytinyağlı yemekler
- g) Yumurta yemekleri
- h) Pilavlar
- i) Makarna ve mantılar
- j) Börekler
- k) Ekmek, çörek ve pideler
- l) Salata ve turşular
- m) Tatlılar
- n) Hoşafılar

Orta Asya' da başlayan ve günümüz Türkiye' sinde devam eden Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek çeşitleri geçmişten günümüze kadar zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. Türkiye' de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının, dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiğı ve aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğı bildirilmektedir (Akman ve Mete, 1998: 19; Arlı, 1982: 19; 93; Bulduk, 1993: 22; Baysal, 2002; Ünlüönen ve Cömert 2013; 10; Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009; Sürücüoğlu ve Akman, 1998: 42)

1. 4. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk mutfağının yıllardır dünyanın önde gelen mutfaklarından biri olma nedeni; yiyecek kaynaklarının çok olmasının yanında üç kıtaya hükmetmiş bir imparatorluğun kendi mutfak kültürüne üst düzey değer vermesi ve karşılaştığı kültürlerle etkileşimi sonucu kendi kültürüne zenginlik katmasıdır. Buna göre, Türk mutfağının zengin bir mutfak olarak ortaya çıkmasının altında yatan en önemli etkenlerden birinin tarihsel gelişim süreci olduğu söylenebilir. Türk mutfak kültürü birçok uygarlığın ilk çağlardan günümüze kadar getirdiğı değerlerin nesiller içinde yoğrulmasıyla oluşmuştur. Orta Asya' daki göçebe Türklerin et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya' nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney

Asya' nın baharatı zengin bir mutfak kültürü oluşumunda etkili olmuştur (Baysal, 1993: 12).

Türk mutfağının tarihsel gelişimi incelendiğinde; “İslamiyet Öncesi Dönem Türk Mutfağı”, “Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı”, “Türkiye Selçuklu Devleti Dönemi Türk Mutfağı”, “Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk Mutfağı”, “Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı”, “Modern Türk Mutfağı” olmak üzere ele alınabilir.

1. 4. 1. İslamiyet Öncesi Dönem Türk Mutfağı

Türkler, M. Ö. Orta Asya' ya gelip yerleştikten sonra, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki bozkır bölgeyi yurt olarak seçmişlerdir. Çöl ve bozkırlarla kaplı olan Orta Asya' da karasal iklimin hüküm sürdüğü ve bu nedenlerle tarıma elverişli olmadığı bilinmektedir (Üner, 2014: 29). Orta Asya' nın iklimi ve coğrafi özellikleri, göçebe Türkleri, geçimlerini hayvancılıkla sağlamaya yöneltmiştir. Dolayısıyla, et ve süt ürünlerinin Türk mutfağında ilk dönemlerden beri var olduğu sayılabilir (Esir, 2006). Göçebe kültürünü benimseyen Türklerin ilk yiyecek ve içeceklerinin buğday unu ile hazırlanmış yağlı hamur işi ve kısırak sütünden yapılmış kıymız olduğu belirtilmektedir (Koşay, 1982: 47).

İslamiyet' ten önce Orta Asya' da yaşamış Türklerden olan Hunların, et olarak en fazla koyun eti yedikleri ancak, az da olsa at eti de yedikleri bilinmektedir. Buradan hareketle, Hunlar için atın binek olduğu çıkarılabilir. Bununla birlikte; ilk dönemlerde at etini yiyecek olarak kullanan Hunlar, sütünden de kıymız yapmışlardır. Uygurlar ise; Orta Asya' da daha fazla yerleşik hayata geçebilmiş olduklarından beslenmelerinde et ve süt ürünlerine ek olarak, tarım ürünleri de yer almıştır. Çin kaynaklarında sık sık bahsedilen Uygurların, İslamiyet'ten önceki dönemde meyvecilik ve şarapçılıkla oldukça fazla ilgilendiği ve ticaretle gelişmiş oldukları ifade edilmiştir (Öcal, 1985: 161).

Anadolu topraklarında yaşamış olan birçok uygarlık Türk yemek kültürü üzerinde etkiye sahiptir. Bunların başlıcaları arasında; Hititler ve Sümerler sayılabilir. Eski Türklerde en çok tüketilen et, koyun eti olmakla birlikte keçi ve sığır eti de tükettikleri belirtilmiştir. Kısırak ve eti tüketilebilen diğer hayvanlar

yemeklerde kullanılmış, aynı zamanda sütlerinden de faydalanılmıştır. Türkler etleri tandır denilen toprak kuyularda veya ateş üzerinde pişirerek tüketmişlerdir. Ayrıca etleri pişirdikten sonra küplere doldurarak veya çığken tuzlayıp kurutarak sakladıkları bilinmektedir. Bununla birlikte yöre şartlarına uygun tarım ürünleri yetiştirilip tüketilmiş ve edilemeyen mevsimler için işlenerek saklanmıştır. Yetiştirdikleri hayvanların sütünü de ilk çağlardan beri kullanan Türklerin, süttten lor, keş, çökelek gibi ürünler hazırladığı bilinmektedir. Geleneksel Türk mutfağında önemli bir yer tutan yufka, börek, gözleme vb. eski çağlardan beri Türkler tarafından hazırlanıp tüketilmektedir. Orta Asya' da tarımla uğraşan eski Türkler buğdaydan elde ettikleri unla hamur hazırlayıp tandırlar ya da saclar üzerinde çeşitli yiyecekler hazırlamışlardır. Buğday ve arpa ezmesinin mayalandırılmasıyla hazırlanan bozanın yapımı günümüzde hala güncelliğini korumaktadır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119).

1. 4. 2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Orta Asya' da yaşayan Türkler, tarım ve hayvancılıkla hayatlarını devam ettirirken, av hayvanları Orta Asya Türklerinin beslenmesinde çok önemli bir yer teşkil etmektedir. İlk gıdalar arasında darıdan yapılan boza yer alırken, en çok buğday ve buğday unundan yapılmış yiyecekler kullanılmıştır. Ayrıca, bu dönem insanların temel besinlerini koyun ve süt ürünleri oluşturmaktadır. Et olarak atın da, önemli bir besin kaynağı olarak kullanıldığı belirtilmiştir (Ciğerim, 2001: 50). Tüm bu hayvanlar öncelikli olarak süt üretimi amacıyla kullanılsa da eskiden beri Türk sofralarında süt hem kendi başına hem de tereyağı, peynir, yoğurt gibi çeşitli süt ürünleri şeklinde yemeklerde ve tatlılarda kendini göstermiştir (Ciğerim, 2001: 54). Yoğurdun kurutularak saklanması (kurut), süttten tereyağı elde edilmesi, tereyağından kalan kısımla keş, çökelek gibi peynirlerin üretilmesi, mayalanmış kısrak sütünden elde edilmiş kırmızın halk arasında yaygın şekilde tüketilmesi süttün günlük yaşamlarında ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır (Baysal, 1993: 32, 58).

Eski Türklerde pişirme yöntemleri incelendiğinde yemek pişirmek ve hazırlamak için kullanılan kapların sürüngen kabuklarından ve hayvan midelerinden

oluştugu bildirilmektedir (Merdol, 1998: 136). Bunu izleyen süreçte; kadınlar tarafından yapılan çanakların, çömlüklerin kullanılmaya başlandığı buna paralel olarak yemek yapma sanatının temellerinin oluştuğu belirtilmektedir (Arlı, 1982: 58).

1. 4. 3. Anadolu Selçuklu Devleti Dönemi Türk Mutfağı

Türk mutfak kültürü içinde Selçuklular döneminde kendine has bir yemek çeşitliliği, yemek pişirme teknikleri ve muhafaza teknikleri görmek mümkündür (Tezcan, 2000: 87). Anadolu'yu yurt edinen Anadolu Selçuklular, yerleşik düzene geçişle birlikte sabit bir mutfak düzenine kavuşmuş, ayrıca Anadolu'nun zengin coğrafyasının ve yerleşik kültürlerinin ürünleriyle mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Bu dönemde mutfak kültürü; saray, konak ve bunların dışarısında faaliyet gösteren mekânlardaki başta aşçı olmak üzere diğer mutfak çalışanlarıyla gelişirken bu kültüre çeşitli tarikatların, özellikle Mevlevi tarikatının mutfağı da eklenmiştir (Halıcı, 2015; 17).

Genel olarak bakıldığında, Selçuklularda yemekler iki öğün olarak tüketilmekteydi. Bu iki öğünü kuşluk ve akşam öğünü oluşturmakta ve kuşluk yemeği sabah ile öğlen arasında tok tutan yemeklerle yapılırken akşam yemeği hava kararmadan zengin sofralarla yapılmaktaydı (Ünver, 1982: 20; Tezcan, 2000: 87).

Anadolu Selçuklu döneminde çok gelişmiş bir mutfak olduğu Selçuk namelerden anlaşılmaktadır. Orta Asya geleneğinden gelen et yeme alışkanlığı, Selçuklularda devam etmekle beraber at eti yerini keçi ve koyuna bırakmıştır (Halıcı, 2015; 21). Bu dönem mutfağında kuzu ve keçi etinin yanında erkeç ve tavuk etinin de çok tüketildiğine rastlanır. Bunun yanı sıra kuşlar ve balıklar da mutfakta yaygın olarak kullanılan hayvanlar arasında gösterilir. Selçuklu mutfak kültüründe kesilen hayvanların sakatatlarının yoğun bir şekilde tüketildiği, sebze yemeklerinin pek tercih edilmediği ifade edilmiştir (Tezcan, 2000: 90). Tüm bunlardan hareketle Anadolu Selçuklu döneminde et, un ve yağ mutfağın simgesi olarak gösterilebilir (Baysal, 1993: 141).

Selçuklu dönemindeki bir başka gelişme, İslamiyet ile birlikte mutfak kültüründe değişen uygulamalar ve geleneklerdir (Tezcan, 2000: 147). Yemekten

sonra yapılan sofrada duası kültürünün Selçuklular döneminde İslamiyet'le Türk mutfağına girdiği söylenebilir. Bununla birlikte Türkler İslamiyet'i seçtikten sonra Kur'an-ı Kerim'de yasaklanan domuz eti hiçbir Şekilde Türk mutfağında yer almamıştır. EŐek, katır, at gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de dinin etkisiyle Türk mutfağında kendine yer edinememiŐtir (Baysal, 1993: 3). İslamiyet'ten önce Selçuklularda yaygın olarak tüketilen kırmızın sarhoş edici özelliğinden dolayı İslamiyet ile birlikte tketilmemeye başlandığı da belirtilmiştir (Aktaş ve zdemir, 2007: 27).

1. 4. 4. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğunun tarihsel gelişimi Türk mutfak kültürüne aynı Şekilde yansımıŐtır. Bu dönemde Türk mutfağının çok gelişmesi, Osmanlı İmparatorluğu' nun geniş bir coğrafyaya hükmetmesi ve farklı kültürlerle etkileşime girmesi ile ilişkilendirilebilir (Tuncel, 2000: 50; Ciğerim, 2001: 56).

Osmanlı dönemi Türk mutfağının genel özellikleri olarak; 15. yy.' da Türk mutfağında yemeklerin çeşit olarak az ve sade; 16. yy.' da çok çeşitli ve oldukça görkemli olduğu söylenebilir. 17. ve 18. yy.' da bu görkemli dönem devam etmiŐe de 19. yy.' da Osmanlı İmparatorluğu' nun girdiği yoksullaŐma sürecinin doğal bir sonucu olarak Türk mutfağı da bu süreçten etkilenmiŐtir (Tuncel, 2000: 50). Osmanlı İmparatorluğu' nun 19. yy.' da batılı ülkelerle iliŐkilerini artırması Türk mutfak kültürünün Avrupa' dan etkilenmesine yol açmış, Tanzimat fermanı ile başlayan ilişkilerin Türk mutfağının gelenek ve greneklerinde, sofrada adabında değişiklikler meydana getirmiŐtir (Maviş, 2003: 63). Bugünkü anlamıyla restoranların açılması, siniler yerine masa kullanılması, herkesin kendine ait tabaktan yemek yemesi bu değişiklikler arasında sayılabilir (Tuncel, 2000: 50).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde yemek çeşitliliği kadar yemeklerin nasıl yendiği de büyük önem arz etmiştir. Őölenler, Őenlikler, kutlamalar dışında yemek yeme alışkanlıklarında büyük bir sadelik göze çarpar. Bu dönemde yemek gnlerinin kuşluk ve akşam olmak üzere iki çeşit olduğu belirtilir (Yerasimos, 2007: 21). Buna ek olarak sofrada düzenlenmesinde de grkemden uzak bir Şekilde, yemekten önce sininin üzerine kişi sayısına göre kaşık, ekmek parçaları ve iŐtah

açıcıların yerleştirildiği, yemekte su içilmediği için su takımı konulmadığı ancak yemekten sonra şerbet veya hoşaf içildiği bildirilmektedir (Köymen, 1982: 55).

Osmanlı İmparatorluğu dönemi mutfak kültürü, saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere iki çatı altında toplanabilir (Ciğerim, 2001: 56) .

1. 4. 4. 1. Saray Mutfağı

Osmanlı döneminde mutfak, saray yaşamının önemli bir parçasıdır. Saray halkının ve soyluların bir sofraya etrafında toplanmayı sosyal bir aktivite olarak görmesi, saray mutfağının sürekli yenilikler aramasını, lezzetli ve zengin sofralar kurmasını sağlamıştır (Ciğerim, 2001: 56). Bu gelişmelerin de kullanılan malzemeleri, pişirme yöntemlerini, yemek çeşitliliğini, yemek yeme alışkanlıklarını, yemek öğünlerini, yemek yeme kurallarını ve mutfak yapılarını gibi birçok alanı etkileyerek değişiklik sağladığı söylenebilir (Yerasimos, 2007: 12). Saray mutfağının gelişimi, Fatih Sultan Mehmet' in 15. yy.' ın ikinci yarısında Topkapı Sarayı' na yeni mutfaklar yaptırması ve bunlara "yeni saray" adının verilmesiyle daha da ilerlemiştir (Gürkan, 2007: 5).

Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafyaya hakim olmasının bir sonucu olarak; zenginliği ve ihtişamıyla eşsiz olan saray mutfağının, Arap, Fars, Kuzey Afrika, Balkanlar, Ege adaları, Kuzey Karadeniz, Kafkasya, Avrupa ve Anadolu coğrafyalarından beslendiğini söylemek mümkündür. Belki de saray mutfağı sahip olduğu bu özellikle tüm mutfak kültürlerinden ayrılmaktadır (Üner, 2014: 32). İmparatorluğun yükselmesiyle fethedilen her yeni yörenin mutfak kültürünü kendi mutfaklarına katan aşçılar, bütün yaratıcılıklarını gösteren yeni yemek çeşitleri geliştirmişler ve Türk mutfağının gelişimine katkıda bulunmuşlardır (Tuncel, 2000: 50). 1453 yılında Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişimler yaşanmıştır. Deniz ürünleri tüketiminin arttığı bu dönemde Ege kıyılarının fethi saray mutfağında balığın yaygın olarak kullanılmasını sağlamıştır (Güler, 2010: 5). Yine bu dönemde ilk defa yemek yeme kuralları Fatih Sultan Mehmet' in Teşkilat Kanunnamesi'nin yürürlüğe girmesiyle uygulanmaya başlanmış ve padişahlar yalnızca aile üyeleriyle yemek yemeye başlamışlardır (Eren, 2011: 36). Yemeğin çeşitliliğinden çok sade ve

doyuruculuğunun önem taşıdığı Fatih Sultan Mehmet döneminde saraydaki yemeklere lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ıspanaklı büryani örnek verilebilir (Ünver, 1952: 42).

Osmanlı döneminde Fatih Sultan Mehmet tarafından kurulan "Matbah-ı Amire" nin sarayın yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılamakla görevli olduğu bildirilmiştir. Matbah-ı Amire' de her gün çok sayıda yemek çıkarılmaktaydı ancak bu yemekler sadece padişah tarafından tüketilmemekteydi (Ortaylı, 2008). Matbah-ı Amire olarak adlandırılan mutfak teşkilatı temelde on bölümden meydana geliyordu. Birinci mutfak padişaha, ikinci mutfak valide sultan ve padişahın çocuklarına, üçüncü mutfak padişah eşlerine, dördüncü mutfak baş kapıcılara, beşinci mutfak Divan-ı Hümayun' a, altıncı mutfak beyaz hadımlara ve Enderun ağalarına, yedinci mutfak düşük rütbeli saray çalışanlarına, sekizinci mutfak cariyelere, dokuzuncu mutfak Divan' a yardımcı olan görevlilere hizmet verirdi. Onuncu mutfak olan Helvahane ise; sarayın helva, şekerleme ve şerbet ihtiyacını karşılardı. Helvahane aynı zamanda ilaç üretimi yapmasıyla da saray mutfağında göze çarpmaktadır (Akbulut, 2010: 272). Ayrıca Osmanlı saray mutfağında birçok meyvenin şekerlemesi Helvahane' de yapılmış ve severek tüketilmiştir. Buna en iyi örnek olarak kestane şekerinin, 15. yy' dan itibaren hazırlanması gösterilebilir (Özlü, 2011: 173).

Osmanlı mutfağında saray halkının kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün yemek yediği bilinmektedir. Saray mutfağında genel anlamda lüks ve gösterişten uzak durulsa da; yabancı devletlerden gelen misafirlerin zengin ziyafet sofralarında ağırlandığı ifade edilmektedir (Eren, 2011).

Dünyanın en zengin mutfaklarından olan Türk mutfak kültürünün gelişiminde etkili olan faktörlerden biri de Osmanlı İmparatorluğu'nun çok uluslu yapıda olmasıdır. Türk mutfağının Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişerek en parlak zamanını yaşadığını söylemek mümkündür. Osmanlı döneminde pek çok yabancı devletin Türk aşçılarından eğitim talep ettiği bilinmektedir. Çeşitli kültürlerin sentezlenmesiyle gelişen Türk mutfağı bugün dünyanın en ünlü üç mutfağından biridir (Baykan ve Tekgül, 1993; Bulduk, 1993).

1. 4. 4. 2. Halk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, saray mutfağı kadar olmamakla birlikte halk mutfağı da lezzet ve çeşitlilik bakımından oldukça zengindir. Selçuklularda başlayan ve Osmanlılarda devam eden, konaklardaki karşılıklı davetlerde en iyi yemeklerin en güzel şekilde sunulmaya çalışılması mutfak açısından olumlu sonuçlar doğurmuştur (Halıcı, 2007: 22).

Türk halk mutfağını, gelenek ve göreneklerle bütünleşmiş bir takım toplumsal törelere bağlı beslenme ve yemek anlayışının oluşturduğu ifade edilmektedir. Bölgesel farklılıklar ve kültürel anlayışlar Türk halk mutfağında çeşitliliğin artmasını desteklemekle birlikte, Türk halk mutfağının çoğu noktada birleşmesini sağlamıştır. Bu açıdan yöresel özellikler taşıyan halk mutfağında et ve tahılların yaygın olarak kullanılması Türk halk mutfağının ortak özelliklerinden sayılabilir (Eren, 2011: 40).

Halk mutfağı ve saray mutfağının birçok benzer noktası olduğunu belirtmek mümkündür. Saray mutfağında Türk aşçılık sanatının en iyi örnekleri sunulurken; halk mutfağında da hazırlanan yemekleri misafirlere beğendirebilmek için çok çaba sarf edilmiş ve bugün halen zevkle tükettiğimiz lezzetler ortaya çıkarılmıştır (Güler, 2010: 6). Buradan hareketle; saray mutfağının, halk mutfağının önemini hiçbir zaman azaltmadığı çıkarılabilir.

Türk halk mutfağında Selçuklularda olduğu gibi sofraya belli bir hiyerarşi ile oturulurdu. Osmanlı' da halk mutfağında da yemekler kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğünde tüketilmekteydi (Özlu, 2011).

Osmanlı halk mutfağında yemeğin misafirlerin karnını doyurmak, gözünü doyurmak ve keyfini hoş tutmak amacıyla hazırlandığı bildirilmiştir (Özdemir, 2001: 18). Görüldüğü üzere; Osmanlı döneminde saray mutfağı ve halk mutfağı bazı özellikleri bakımından da birbiriyle ayrılmaktadır. Türk halk mutfağı ekonomik şartlar, gelenekler, görenekler, coğrafi yapı ve yöresel alışkanlıklar kapsamında saray mutfağına oranla daha az değişim yaşayan mutfak konumundadır (Kuşçu-Erbay, 2006).

1. 4. 5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra tüm dünyada ekonomik, politik, sosyal ve kültürel değişimler yaşanırken; çok uluslu, geniş bir coğrafyaya yayılan Osmanlı İmparatorluğu' nun dağılması ve Türkiye Cumhuriyeti' nin kurulması Türk mutfak kültüründe de önemli değişikliklere neden olmuştur. Ekonomik, sosyal ve teknolojik gelişmeler toplumdaki yemek alışkanlıklarını farklılaştırmıştır. Aynı şekilde Tanzimat ile gelen yabancı mutfağın; kentleşme ve modernleşme sonucu dışarıda yemek yeme alışkanlıklarını değiştirdiğini, farklı tarzlarda restoranların çoğalmasına yol açtığını söylemek mümkündür (Halıcı, 2009; Üner, 2014).

Osmanlı İmparatorluğu' nun dağılmasıyla birçok bölge kaybedilmiş ve bu bölgelerden elde edilen yiyecek maddelerinin eksikliği Türk mutfağında hissedilmiştir (Halıcı, 2009). Bununla birlikte, günümüz Türk mutfağı hızlı sanayileşme ve kentleşmeye küresel anlamda egemen olan fast-food yemeklerin etkisi altında kalmış ve yöresel yemeklerin çoğu unutulmaya başlanmıştır (Kuşçu-Erbay, 2006: 90).

Cumhuriyet dönemine kadar usta-çırak ilişkisi ile sürdürülen yemek eğitiminin Cumhuriyet döneminde devlet eliyle vermeye başlandığı bildirilmiştir. Sonuç olarak; Türk mutfağının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Ancak Osmanlı İmparatorluğu döneminden günümüze kadar Türk mutfağının batılılaşma, kadının iş hayatındaki yeri, ulaşım ve iletişim araçlarındaki değişimler, fast-food akımı ve turizm gibi nedenlerle birçok değişime uğradığını söylemek mümkündür. Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin, geleneksel hazırlama ve sunma tekniklerinin unutulmaması için gereken çalışmaların yapılması oldukça önem taşımaktadır. Nitelikli mutfak eğitimi, bu konuda atılacak adımlardan ilki olarak düşünülmektedir (Görkem, 2011).

1. 5. Türk Mutfağında Sofra Düzeni

Türklerin yaşadığı evlerde yemek için ayrı bir bölüm bulunmamakta ve öğün zamanına göre yere kurulan sofralarda yemek yenmektedir. Orta Asya' da "kendürük" denilen ve yere yayılan yaygı üzerinde, 11. yy.' da "tergi" denilen tepsiler

üzerinde, Osmanlı döneminde "sini" ler üzerinde yemeklerin hazırlanıp yendiği bildirilmektedir (Ciğerim, 2001: 147).

Geleneksel Türk yer sofrası hazırlanırken öncelikli yere ekmek kırıntısı, yemek vb. dökülmemesi için sofraya bezi serildiği, yüksekliği sağlamak amacıyla bir sofraya altı yerleştirildiği, üzerine bir tepsi konulduğu ifade edilmektedir. Türklerde sofraya oturacak kişi sayısına göre kaşık hazırlanmakta ve yemekler tek bir tabaktan yenilmektedir. Elleri temizlemek için genelde çiçek kokulu elbezlerinin aralarda bulundurulduğu görülmektedir (Halıcı, 2007: 31).

Türk mutfak kültüründe yemek çorbanın ortaya bırakılması ile başlamaktadır. Ard arda getirilen yemeklerle devam eden yemek esnasında sofrada salata, şerbet, hoşaf, turşu vb. bulunur. Yemek bittikten sonra sofranın toplandığı ve erkeklere kahve ikram edildiği belirtilir (Halıcı, 2007: 31).

1. 6. Türk Mutfak Mimarisi

Eski Türklerin evlerinde mutfak bölümü, kiler ve yiyeceklerin hazırlandığı ve pişirildiği mutfak alanı olmak üzere iki bölümden oluşur (Aktaş ve Özdemir, 2007: 17). Mutfak bölümünün; kiler kısmında uzun süreli muhafaza gerektiren yiyecekler saklanır. Eski Türk mutfaklarında pişirme için genelde odun ateşi yakılan ocaklardan faydalandığı görülür. Mutfaklarda fırın bulunmadığından fırında pişecek yiyeceklerin ekmek fırınlarına gönderildiği ifade edilmiştir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 250). Mutfağın uygun bir yerine konumlandırılmış tel dolapta pişen yemekler, günlük yiyecekler muhafaza edilir. Buna ek olarak; mutfakların bir bölümü yiyeceklerin hazırlanması için oturma yeri olarak hazırlanır (Halıcı, 2007: 28).

Eski Türk mutfaklarının ikinci bölümünü oluşturan kilerlerin mutfakla bağlantılı, güneş görmeyen, havalandırması iyi mekânlar olduğu belirtilmiştir (Kaya, 2000: 55). Türkler genellikle mutfağın kiler bölümünde; yağ, reçel, turşu, pekmez gibi yiyecekleri alt kısımda küplerde; sucuk, pastırma, üzüm, kavun gibi yiyecekleri üst kısımda bez torbalarda muhafaza ederler. Kilerin un, kuru baklagiller, pirinç, bulgur, peynir gibi yiyecekleri saklamak için de kullanıldığı ifade edilmektedir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 24).

1. 7. Türk Mutfağında Yemek Öğünleri ve Sofra Adabı

Türk mutfağında kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün yemek yenirdi. Sabah ile öğlen arasında yenen kuşluk yemeğinin öğle yemeği bulunmadığından ötürü tok tutacak yiyeceklerden oluştuğu belirtilmiştir. Öğlen acıkılması durumunda kuşluktan kalan yiyecekler, meyve yendiği ancak herhangi bir sofraya kurulmadığı ifade edilmiştir. Hava kararmadan hazırlanan akşam yemeği aileyi eve topladığı için zengin sofralar şeklinde kurulurdu (Ünver, 1981: 1-2).

Uzun kış gecelerinde bazı yörelerde "yat-geber" olarak adlandırılan gece yemeği hazırlandığı kaynaklarda belirtilmiştir. Bu öğünde genellikle kahvaltılık yiyeceklerin, meyvelerin, çeşitli böreklerin vb. yer aldığı ifade edilmiştir (Ünver, 1981: 5; Halıcı, 2007: 30).

Türk mutfak kültüründe uyulması gereken bazı sofraya adabı kuralları aşağıdaki gibi listelenebilir (Koz, 2003: 6):

- Yemeğe büyüklerin yemeğe başlamasının ardından başlanır.
- Besmele ile yemek yenmeye başlanmalı ve sağ el ile yemek yenmelidir.
- Herkes kendi önündeki yemekten yemeli, başkasının önündeki yemeğe uzanılmamalıdır.
- Sofraya bıçak çıkarılmamalı ve kemikler bıçakla ayrılmamalıdır.
- Yemek yerken oburca yenmemeli, sofrada dağınık oturulmamalıdır.
- Sofraya tok da oturuşta ikram edilen yemek haz ve arzu ile yenilmeli ve yemekleri hazırlayan evin hanımına memnuniyet belirtilmelidir.
- Yemek küçük lokmalarla ve yavaş yenmelidir.
- Yemeğin sıcak olması durumunda üflenerek yenmemelidir,
- Yemek yeme ölçüsü iyi bilinmeli; her zaman az yiyip az içmelidir.

Yukarıda bahsedilen sofraya adabı ile ilgili kuralların birçoğu günümüzde halen geçerlidir. Türk toplumu yemeğe düşkün bir toplum olduğundan yemeğin hazırlanışı ve tüketim aşamaları, bunlarla ilintili ritüeller, sözler ve kurallar içselleştirilerek adap haline getirilmiştir (Şavkay, 2000: 131).

1. 8. Türk Mutfağının Turizmdeki Önemi

Turizm ülkeler arasındaki ekonomik, sosyal ve siyasi işbirliğinin önemli araçlarından olmasının yanı sıra, sosyal ve kültürel değerlerle toplumların birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlayan bir endüstridir. Ayrıca turizmin gerek uluslararası gerekse ulusal düzeyde iş hacmini geliştirici, gelir yaratıcı, döviz sağlayıcı, istihdam oluşturuç boyut kazandığı bildirilmektedir (Şanlıer, 2005: 214). Turizm açısından bakıldığında, turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde mutfak kültürünün en önemli etkenlerden olduğı dikkat çekmektedir. Özdiçiner (2000)' in vurguladığı gibi; yeterli satın alma gücüne, boş zamana ve seyahat etme kültürüne sahip olan kişiler; macera, iş, iklim değışiklikleri, akraba ziyaretleri, öğrenim, aile kökenini araştırma, alışveriş, değışik kültürlerden insanlarla tanışma isteğı, evden sıkılma, değışik mutfakların çekiciliğı ve benzeri nedenlerle turizme katılmaktadırlar. Dolayısıyla, Türkiye'yi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfak kültürünü tanımak istediğini söylemek mümkündür.

Dünyada birçok ülke turizm faaliyetlerini artırmak ve kendilerini tanıtmak amacıyla halk kültürü öğelerini kullanmaktadır. Bugün Türkiye' de halk kültürünün en önemli unsurlarından olan mutfak kültürünü etkin bir şekilde turizmde kullanmak; ekonomik kazancı ve bölge tanıtımını olumlu yönde etkileyecektir (Artun, 1998:15). Özellikle, son dönemde yöresel lezzetlere olan merak uygun şekilde yönetildiğinde ülke tanıtımına katkıda bulunulabilir (Özdemir, 2001). Ancak, Türkiye' de aslına uygun hazırlanmayan yöresel yemekler nedeniyle Türk mutfağının yeterince tanıtılmadığı gözlemlenmiştir (Budak ve Çiçek, 2002: 134). Turizm sektörünün ülkeleri birbirlerine yakınlaştıran bir olgu olduğı düşünülürse; konaklama faaliyetlerinin tamamlayıcısı olan yiyecek ve içecek hizmetleriyle seçkin Türk yemeklerini turistlere tattırmak, geleneksel misafirperverlik sunmak Türk mutfağının tanıtımı açısından çok büyük önem taşımaktadır (Güler, 2007). Oysa ki; bazı konaklama işletmeleri misafirleri memnun edebilmek için dünya mutfaklarından örnekler sunmanın daha doğru olacağı görüşündedirler.

Yabancı turistlerin Türkiye' ye geliş nedenleri, meslekleri ve yaptıkları harcamaların türlerine göre dağılımı gibi konularda araştırma yapan TUİK' in Yabancı Ziyaretçi Çıkış Anketi'nin yıllara göre analizi incelendiğinde son yıllarda

yabancı turistlerin en çok harcama yaptığı alanın yeme-içme olduğu göze çarpmaktadır (Arslan, 2010: 16). Zengin Türk mutfağı ve yöresel yemekler, yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde önemli avantajlar sağlamaktadır. Bu nedenle işletmeler, hangi yörede faaliyet gösteriyorsa menülerinde buldukları yöreye ait yemeklere yer vermelidir. Çünkü yöre kültürü turistler için çok önemli bir çekicilik unsurudur ve yöresel mutfak da bu unsurlar içerisinde en önemlilerindedir (Hacıoğlu ve diğerleri 2009). Türk mutfağı bugün turizm aracılığıyla insanlara tanıtılabilir, tattırılabilir ve unutturulmayabilir (Akman ve Mete, 1998).

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

- Seyahat eden turistlerin neredeyse tamamı dışarıda yemek yemektedir ve her bir yemek turistlere yöre halkını ve mutfağını tanıma şansı sunmaktadır.
- Yemek yeme, turistler için ilk üç aktiviteden biridir.
- Mutfak sanatı ve şarap tadımı beş duyu organına (görme, duyma, koklama, tatma ve dokunma) hitap edebilen tek sanattır.
- Mutfak ve şaraba ilgisi yüksek olan turistlerin müzelere, alışverişe, müzik ve film festivalleri gibi kültürel aktivitelere de ilgisi yüksektir.
- Seyahat esnasında mutfağına olan ilgi, yaş, cinsiyet ya da etnik köken değişkenlerine göre farklılık arz etmemektedir.
- Mutfak turizmi diğer turistik aktivitelerin aksine yılın ve günün her anında ve her iklimde yapılabilecek bir aktivitedir.

Bu açıdan bakıldığında; turistik bir ürün olan Türk mutfağı, turistik talep oluşturmak ve canlandırmak amacıyla kullanılabilceği gibi kendi başına bir çekicilik unsuru da oluşturabilir (Eren, 2011: 25).

1. 9. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi

Kültür ve yemek; beşeri bilimlerin temel kavramlarından kabul edilmektedir. Kültürün var olduğu topluma şekil veren bir öğe olduğunu göz önünde bulundurursak; yemek kültürün özelliklerini içeren ve kültürle doğrudan ilişkili olan

bir kavramdır (Sağır, 2012: 2676). Bu durumda kültür, toplum hakkında birçok bilgi verdiği için bazen yemeğin kendisi bazen de özelliklerinden biri olduğunu söylemek yanlış olmaz.

Bir bölgede yaşayan insanların yemek kültürüne bakıldığında; yaşadıkları coğrafya, dini inanışlar, ekonomik ve sosyal durum vb. konularda bilgi sahibi olmak mümkündür. Örneğin, tuzlu su ürünlerini sıkça tüketen bir toplumun dağlık bir coğrafyada yaşamadığı anlaşılabilir. Yine aynı şekilde, soğuk bölgelerde vücut ısısını korumak için bolca yağlı ve şekerli yiyecekler tercih edilirken, sıcak bölgelerde hafif yiyeceklerin tercih edildiği gözlemlenebilir (Güler, 2007). Ülkemizde bugün çoğunlukla Marmara Bölgesi'nde yaşayan Kafkasya kökenli halkların yöresel mutfaklarında yoğun olarak et ve hamur işleri bulunması buldukları bölge koşulları ile açıklanabilir. Yiyecekler ve içecekler, üretildikleri bölgenin kültürel niteliğine göre simgesel bir değer taşımaktadır. Bu bağlamdan hareketle yemek, aynı zamanda hem kültürü etkilemekte hem de kültürden etkilenmektedir (Sağır, 2012: 2679).

Yöresel yemekler, yapıldığı bölgenin kültürünün kimliği konumundadır. Yöresel yemeklerin ana malzemesinin ne olduğu, o malzemenin hangi koşullarda elde edildiği, nasıl işlendiği, kullanılan pişirme teknikleri, yemeğin hangi mevsimde yendiği ve nasıl servis edildiği gibi birçok faktör bölge bölge farklılık gösterdiğinden özel olarak irdelenmesi gerekliliğini doğurmuştur (Halıcı, 2009).

İKİNCİ BÖLÜM

GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bu bölümde, Gaziantep mutfak kültürü irdelenmekte, Gaziantep yemekleri ve çeşitli mutfak uygulamaları hakkında bilgi verilmektedir.

2. 1. Gaziantep Tarihi ve Beşeri Özellikleri

Eski ve halk arasındaki adıyla “Ayıntap” olarak bilinen Gaziantep, Türkiye'nin en kalabalık sekizinci şehridir. 2014 itibarıyla 1.889.466 nüfusa sahiptir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sanayi ve gelişmişlik bakımından birincidir. Ayrıca Gaziantep, Türkiye'nin hâlâ yaşanılan en eski kenti olup Dünya'nın da hâlâ yaşanılan en eski kentlerinden biridir. Bunların yanında Gaziantep, Türkiye sanayisi ve ticaretinde de çok önemli bir yer tutar. Bunun sebepleri arasında Gaziantep'in Anadolu ile Orta Doğu arasında bir konumda bulunması ve liman kentlerine yakınlığı sayılabilir. Gaziantep'in simgeleri arasında Gaziantep Kalesi, baklava, antepfıstığı, Zeugma ve bakırcılık gösterilebilir (Arsunar, 1962).

Gaziantep'te çok sayıda pınar bulunmasına karşın hiç doğal göl bulunmamaktadır. Bu yüzden şehrin birçok yerine yapay göller ve barajlar inşa edilmiştir. İlin en önemli akarsuyu Fırat Nehri ve kollarıdır. Gaziantep ilinde çok az doğal orman bulunmaktadır. İldeki toprakların sadece %14'ü ormanlık alanlarla kaplıdır. Bu ormanlarda özellikle meşe ve kızılçam ağaçları hâkimdir. Meşe ormanlarının hepsi bozuk olup koruma altındadırlar. Kızılçam ormanlarının çoğunluğu yapay ormandır. Gaziantep ilinin batı ve kuzey çevreleri ormanlık, bozkır ve meralarla çevrilidir. İlin topraklarının yüzde 60'ı tarıma elverişlidir. Bu kısım tarlalar, zeytin, Antep fıstığı, meyve ve sebze bahçeleri ve bağlarla kaplıdır (Arsunar, 1962: 85; Çiftçi, 1971: 156).

İldeki başlıca dağlar, ilin batısındaki Nur Dağları ile Sof Dağları'dır. Nur ve Sof Dağları arasındaki bölge levha hareketleri sonucu oluşmuş bir çöküntüdür. İldeki en yüksek dağ ise 1496 metre yüksekliği ile Büyük Sof Dağı'dır. İldeki başlıca ovalar ise İslâhiye, Barak ve Tilbaşar ovalarıdır (Çiftçi, 1971).

2. 2. Gaziantep Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri

Gaziantep, tarihi milattan binlerce yıl öncesine uzanan, antik çağlardan bu yana çeşitli uygarlıklara beşiklik eden, farklı dil, din, ırklardan insanların kültürlerinin harmanlandığı, damıtıldığı ve bugünlere taşındığı bir şehirdir (Arsunar,1962: 10). Gaziantep' in tarihsel süreçte sürekli ticaret ve üretim merkezi olması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu belirtilmektedir (Çiftçi, 1971: 57). Gaziantep mutfağı ile ilgili en dikkat çeken nokta et tüketiminin çok yoğun olmasıdır. Bölgede genellikle koyun ve kuzu eti tercih edilir (Tokuz, 1995: 31). Bununla birlikte son yıllarda artan sağlıklı beslenme eğilimleri sonucunda dana ve tavuk etinin, deniz ürünlerinin de tüketiminde artış gözlemlendiği ifade edilmiştir (Pınarlı, 2009: 11).

Türk mutfağında olduğu gibi Gaziantep mutfağında da yemeklerin kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün yendiği görülür. Kuşluk sabahla öğlen arasında, akşam ise hava kararmadan yenen öğün olarak ifade edilir. Gaziantep' te "gaba kuşluk" denilen zaman öğleye yakın kısımdır (Tokuz, 2002: 5). Gaziantep' te "gaba kuşluk"ta tok tutacak, vücuda yüksek enerji sağlayacak yiyecekler hazırlanıp tüketilir (Göğüş, 1997:11; Tokuz, 2002: 15). Gaziantep mutfağında halen kahvaltılarda mercimekli çorbaların, ciğer kebabının, beyranın, kelle-paçaların tüketilmesi buna örnek teşkil eder. Ayrıca Gaziantep' e özgü ince yufkanın yağlanıp içine fıstık ve şeker ilave edilmesiyle zarf şeklinde katlanarak pişirilen ünlü kahvaltı yiyeceği katmer bunun en iyi göstergesidir (Özsabuncuoğlu, 2009: 71; Tokuz, 2002: 35).

Günümüzde Gaziantep mutfağının kebabları ile öne çıktığı görülmektedir. Ancak geleneksel bölge mutfağında et ile birlikte bakliyat ve tahılların kullanımı da oldukça önem taşır. Bulgur, pirinç, dövme, firik, bakla gibi yiyeceklerin çorba, pilav, dolma, köfte ve piyazlarda değişik şekillerde yer alması bunu gösterir (Özsabuncuoğlu, 2009: 30; Tokuz, 2002: 31; Halıcı, 2015: 17).

Gaziantep mutfaklarında pişen yemeklerin ana lezzet kaynağı yağ olarak görülmektedir (Güzelbey, 1966). Gaziantep mutfak kültüründe "sarıyağ" olarak anılan sadeyağ yemeklerin olmazsa olmazı olarak nitelendirilir. Gaziantep yemeklerinde sadeyağ ile birlikte kuyruk yağı ve iç yağı kullanımı da belirgin olarak

göze çarpar (Elmacı, 1986: 73). Ancak son yıllarda yaşanan sağlık problemleri ve halkın sağlıklı yaşam konusunda bilinçlenmesiyle Gaziantep mutfağında da bitkisel yağ kullanımının arttığı belirtilmiştir (Pınarlı, 2009: 11).

Gaziantep mutfağında tat vericiler yemeğin görüntüsünü güzelleştirmek ve lezzeti artırmak amacıyla bol miktarda kullanılır. Çeşitli ekşiler, acılı salçalar, farklı baharat karışımları Gaziantep yemeklerine karakter kazandıran faktörlerdir (Artun, 1998: 75; Tokuz, 2002: 35). Gaziantep yemeklerinde kullanılan tatlandırıcıların mevsime, yemeğe ve damak zevkine göre değişiklik gösterdiği bildirilir (Özsabuncuoğlu, 2009: 31; Pınarlı, 2009: 11; Tokuz, 2002: 27).

Gaziantep mutfak kültüründe ekmek önemli bir yere sahiptir. Bölgede ekmek, yanında yeneceği yemeğe göre çeşitli şekillerde tüketilir. Bunların yufka, tırnaklı pide, kübban (Arap ekmeği) ve açık ekmek olarak sıralanabileceği ifade edilmiştir (Tokuz, 1995: 12).

2. 3. Gaziantep Mutfağındaki Yemek Çeşitleri

Gaziantep mutfak kültürünün zenginliğini sağlayan ana kaynaklardan biri yemek türlerinin çeşitliliğidir. Gaziantep mutfağında ana yemek tek çeşittir. Ancak yemekler hazırlanırken yanında bir çeşit sulu, bir çeşit kuru yemek olmasına, uygun salata, cacık, taze soğan, sarımsak, nane, pırpırım, aşotu, yarpuz gibi sebze ve yeşilliklerin yenilmesine, şerbet veya ayran içilmesine özen gösterilir (Tokuz, 2002: 56). Gaziantep mutfağındaki yemekler içerik ve yapılış teknikleri bakımından şu şekilde sınıflandırılabilir (Artun, 1998: 78; Özsabuncuoğlu, 2009; Tokuz, 1995: 37):

1. Çorbalar
2. Et yemekleri
3. Dolma ve sarmalar
4. Sebze yemekleri
5. Pilavlar
6. Hamur işleri
7. Piyazlar ve salatalar
8. Tatlılar
9. İçecekler

2. 3. 1. orbalar

Gaziantep mutfağında tüm çeşitleri yapılan çorbalar, giriş yemeği olarak tüketildiği gibi bazen kahvaltı bazen ana öğün olarak tüketilir. Bu nedenle çorbaların tok tutacak şekilde hazırlanması ve besleyici olmasına özen gösterilir (Elmacı, 1986: 81; Pınarlı, 2009: 14). Gaziantep mutfağında çorbalarda ağırlıklı olarak tahıllar ve bakliyatlar kullanılır. Tahıllı ve bakliyatlı çorbalara mercimek, dövmeali alaca çorba, öz orbası, maş orbası; et ve sakatat orbalarına kelle-paa, beyran, işkembe orbası; yoğurtlu çorbalara yoğurtlu dövme orbası, püsürük orbası örnek gösterilebilir (Tokuz, 1995: 45).

2. 3. 2. Et yemekleri

Et yemekleri dendiğinde kebablar, etli sebze, meyve ve bakliyat yemekleri, tavalar, yahniler, musakkalar, köfteler akla gelmektedir. Ortadoğu mutfağında yaygın olarak kullanımına rastlanan kebab kelimesi, Gaziantep mutfağında da çok göze çarpar. Kebab pişirme tekniğinde iki yöntem olarak vardır. Bunlardan ilki ızgarada, kömürde pişmiş et, ikincisi ise doğrudan ateşte (tencerede) susuz pişmiş ettir (Göğüş, 1997: 13; Halıcı, 2015: 27; Ünsal, 1991: 40). Susuz pişirme yöntemi uygulanan kebablar genelde tencere yemekleridir. Kebabların Gaziantep mutfağında her iki şekilde de pişirildiği görülür. Gaziantep mutfağında ızgarada yapılacak kebablarda kullanılan etin şekli kebabın adını belirler (Tokuz, 2002: 105). Kebab yapımında kullanılan etin şekline göre kıyma veya tike kebabı, yanında kullanılan malzemeye göre patlıcan kebabı, keme kebabı, yenidoğnya kebabı, simit kebabı gibi adlandırıldığı belirtilmiştir (Tokuz, 1995: 70; Tokuz, 2002: 106). Diğer bir kebab pişirme tekniği olan susuz pişirme yöntemiyle hazırlanan tencere yemekleri de Gaziantep mutfağında büyük bir yere sahiptir. Gaziantep mutfağında etli tencere yemekleri hazırlanırken patlıcan, soğan, sarımsak, fasulye gibi sebzeler; vişne, ayva, elma, ağla gibi meyveler; firik, pirinç gibi tahıllar; nohut, börölce gibi baklagiller bol miktarda kullanılır (Elmacı, 1986: 79; Göğüş, 1997: 20; Güzelbey, 1966: 27; Tokuz, 2002: 107). Gaziantep mutfak kültüründe nesilden nesile aktarılan tencere yemeklerinin birçoğunun hem salçalı hem yoğurtlu çeşitleri bulunur (Pınarlı, 2009:

14). Sarımsak aşısı, fasulye, ufak köfte gibi yemekler bu açıklamaya örnek oluşturur. Yöreye özgü yoğurtlu yemeklere ise şiveydiz, yuvarlama, soğan aşısı, yoğurtlu patates örnektir.

Gaziantep mutfağının simgelerinden sayılan köftelerin; pişirilen ve pişirilmeyen çeşitleri bulunmaktadır. Pişirilerek hazırlanan köftelere yuvarlama, analıkızlı, Arap köftesi; pişirilmeden hazırlanan köftelere yağlı köfte, haveydi köfte, malhıtalı köfte örnek gösterilebilir. Gaziantep mutfağında köfteler, kolay hazırlanması ve malzemelerinin kolay bulunması sebebiyle çok tercih edilir (Tokuz, 2002: 107).

Farsça' dan değişerek dilimize geçen "tava" kavramı, Gaziantep mutfağında etli, salçalı, az sulu yemekleri karşılar (Tokuz, 1995: 71). Gaziantep' te tavalar hazırlanırken çeşitli sebzeler (fasulye, sarımsak, bakla vb.) ve meyveler (elma, ceviz, ayva vb.) kullanılır. Gaziantep mutfak kültüründe tava yemeklerinin yanına kuru yemek olarak adlandırılan çeşitli pilavların hazırlandığı belirtilmiştir (Özsabuncuoğlu, 2009: 75).

2. 3. 3. Dolmalar ve Sarmalar

Dolmalar ve sarmalar Gaziantep mutfağında her mevsim sofralarda bulunan vazgeçilmez tatlardandır. Gaziantep mutfağında dolma yapımında sebze kullanımı fazla olmakla birlikte kuzu dolması, hindi dolması, mumbar dolması gibi et ve sakatatlarla yapılan dolmalara da rastlamak mümkündür (Tokuz, 2002: 80). Gaziantep' te dolma ve sarmaların iç harcı genelde pirinçle hazırlanır. Ancak bazı dolmaların (örneğin; acur dolması) firik ve bulgurla yapılan çeşitleri yörede sık sık karşımıza çıkar (Tokuz, 1995:27). Gaziantep mutfağında dolma ve sarmalar pişirilirken tencerenin altına etin kemiklerinin dizilmesi, ekşilik sağlamak amacıyla yeşil erik, koruk, sumak ekşisi ilave edilmesi yörede yaygın olarak yapılan mutfak uygulamaları arasındadır (Güzelbey, 1966: 35). Gaziantep yöresinde "nakışlı dolma" olarak tanınan karışık dolma her mevsim taze ve kurutulmuş sebzelerle hazırlanır. Yine yöreye özgü bir dolma çeşidinin "haylan kabağı" dolması olduğu ifade edilmiştir (Tokuz, 1995: 28). Tüm bunlara ek olarak Mehmet Kamil' in Melceü't-

Tabbahin adlı kitabında tarifini verdiği "frenk patlıcanı dolması" ve "soğan dolması" halen Gaziantep mutfağında hazırlanmakta ve severek tüketilmektedir.

2. 3. 4. Sebze Yemekleri

Gaziantep mutfağında diğer yemeklere oranla sebze yemekleri çeşitliliğinin daha az olduğu söylenebilir. Türk mutfağında fazlaca karşımıza çıkan sebze yemekleri (imambayıldı, taze fasulye vb.) Gaziantep mutfağında da hazırlanıp tüketilmektedir (Tokuz, 2002: 17). Son yıllarda sağlıklı beslenme eğilimleri sonucu mutfakta etli hazırlanan birçok yemeğın sebzeli hazırlanmaya başlanmıştır. Türk mutfağında çeşitli sebzelerle hazırlanan mücverler, Gaziantep mutfağında hazırlanırken soğan ve sarımsak kullanıldığı belirtilir. Bu şekilde hazırlanan sebze yemekleri yörede "öcce" olarak adlandırılır (Arsunar, 1962: 131; Göğüş, 1997: 38).

2. 3. 5. Pilavlar

Pilavlar Gaziantep yöresinde tek çeşit ana yemeğın yanında kuru yemekler olarak hazırlanır ve tüketilir. Gaziantep mutfağında yapılan pilavların kullanılan ana malzemeye, kullanılan ete ve etin kullanım şekline göre farklı isimler aldığı ifade edilmiştir. Bu pilavlara sırasıyla firik veya pirinç pilavı, kıymalı veya topaçlı pilav örnek verilebilir (Tokuz, 2002: 239). Gaziantep mutfağında hazırlanan pilavlara yardımcı malzeme olarak sebze, meyve ve bakliyatların eklendiği görülür. Yöreeye özgü olarak nitelendirilebilecek firik ve dövme pilavları her mevsim sofralarda farklı şekillerde yer alır (Pınarlı, 2009: 16).

2. 3. 6. Hamur İşleri

Gaziantep mutfağında hamur işleri çok çeşitli değıldir. Yöreede hamur işi olarak evde hazırlanan iç malzemelerle fırınlarda yaptırılan pideler göze çarpar. Bu pidelerden zeytin böreği, lor böreği gibi hamur işleri yöreye özgü tatlar arasında gösterilir. Bunlardan hareketle pratik hamur işlerinin yörede daha çok tercih edildiği söylenebilir (Özsabuncuoğlu, 2009: 157).

Gaziantep' te hamur işleri arasında uluslar arası bir tanınmışlığa sahip olan lahmacun en çok tüketilen, ikram edilen yiyecekler arasındadır (Tokuz, 2002: 240). Lahmacunun genelde Gaziantep yöresinde közlenmiş patlıcanla birlikte yendiği belirtilmiştir (Güzelbey, 1966: 40). Yöreye özgü geleneksel yiyeceklerden bir diğeri de kahkedir. Genelde nohut mayası kullanılarak hazırlanan kahkelerin yörede bayramlarda baklava, sütlaç ve zerdenin yanında ikram edildiği bildirilir (Tokuz, 1993: 27).

2. 3. 7. Piyazlar ve salatalar

Gaziantep mutfağında yemeklerin yanında salatalar ve piyazlar çok fazla yer alır. Yemeklere eşlik eden piyazlarda yöreye özgü ekşiler kullanılarak lezzetlendirme yapılır. Yörede mevsimine göre tüketilen piyazlar arasında en yaygın olanları maş, soğan, yeşil zeytin, yarpuz, pırpirim, aşotu piyazıdır (Tokuz, 2002: 262). Bunun yanında yörede yapılan salatalara çeşitli meyve ve otların eklendiği belirtilir (Elmacı, 1986: 79-80). Halk dilinde "eşgili" olarak anılan turşular mevsimlere göre birçok şekilde hazırlanıp tüketilir. Bunlara ek olarak, yörede yoğurdun içerisine ot ve sebzelerin eklenmesiyle hazırlanan cacıklar sofralarda çok yaygındır (Pınarlı, 2009: 17).

2. 3. 8. Tatlılar

Yörede yapılan tatlıları yapıldığı malzemeye ve yapılış şekline göre hamur tatlıları, sütlü tatlılar, meyveli tatlılar ve helvalar şeklinde incelemek mümkündür. Gaziantep yöresinde hamur tatlıları tüketimi en fazladır. Hamur tatlıları içerisinde en özel yer şüphesiz baklavaya aittir (Tokuz, 1993: 10). Bugün baklavanın birçok çeşidine dünyanın farklı coğrafyalarında rastlanabilir. "Kuru baklava" olarak üretilen baklava çeşidinin uzun süre muhafaza edilebilmesi nedeniyle Gaziantep' ten birçok yere gönderilebildiği işletmelerce belirtilmiştir. Gaziantep' te yaygın olarak hazırlanan ve tüketilen bir diğer hamur tatlısı kadayıflardır. Kadayıfların içerisine yöreye özgü çeşitli malzemeler konarak hazırlanır (Özsabuncuoğlu, 2009: 170). Baklava ve kadayıf yapımında oldukça fazla kullanılan boz fıstık ile hazırlanan fıstık ezmesi de yöreyi simgeleyen tatlılardandır (Ünsal, 2002: 240). Tüm bunlara ek

olarak Gaziantep' te lokma, Şam tatlı, halka tatlı, sarıgıburma gibi hamur tatlıları da çok tüketilir (Halıcı, 2015: 87).

Türk mutfağının geleneksel tatlarından sütlaç ve zerde Gaziantep mutfağının bayram tatlısıdır. Gaziantep mutfağında sütlaçın üzerine zerde konarak "astarlı" adıyla servis edildiği ifade edilmiştir (Tokuz, 1993: 27). Ayrıca Gaziantep' te üzüm suyundan elde edilen "şire" ile hazırlanan tatlılar (sucuk, dilme, bastık vb.) yörede olduğu kadar Türk mutfağında da çok tüketilir (Özsabuncuoğlu, 2009: 177).

Gaziantep' te evlerde yaygın olarak hazırlanan nişe helvası, peynirli un helvası, irmik helvası sofraların vazgeçilmezleri arasında nitelendirilir (Tokuz, 1993:33). Bununla birlikte kış aylarında işyerlerinde imal edilen çiğ helva, küncülü helva, fıstıklı helva, tel helva her zaman güncelliğini koruyan tatlılar arasında sayılır (Tokuz, 1993: 35).

2. 3. 9. İçecekler

Gaziantep sofralarından hiç eksik olmayan soğuk içeceklerin başında ayran gelmektedir (Göğüş, 1997: 55). Yörenin iklim şartları itibariyle soğuk şurup ve şerbetler evde, işyerlerinde en çok tüketilen içecekler arasındadır. Gaziantep sokaklarında dut ve nar suyu satan seyyar satıcılara, meyan şerbeti satan şerbetçilere her köşe başında rastlamak mümkündür (Pınarlı, 2009: 19). Gaziantep yöresine özgü meyan şerbetinin, özellikle Ramazan sofralarının olmazsa olmazlarından olduğu belirtilir (Güzelbey, 1966: 130).

Gaziantep mutfağında sıcak içeceklerden en çok çay ve kahve göze çarpar. Ancak yörede zahter (kekik), anason, rezene ve papatyanın da yaygın olarak tüketildiği görülür (Tokuz, 2002: 336). Gaziantep' te bir kahve çeşidi olarak hazırlanan "melengiç" yöreye özgü kimliğiyle dikkat çeker. Melengiç kahvesinin yabani fıstık ağacının meyvesinden yapıldığı bilinmektedir (Tokuz, 2002: 333).

2. 4. Gaziantep Mutfağında Mevsimlik Hazırlıklar

Gaziantep mutfağında mevsimlik hazırlıklar eskilerden beri çok önem taşır. Buna kışlık peynirlerin hazırlanması, şire yapımı, domates ve biber salçasının, dolmalıkların, turşuların, reçellerin hazırlanması örnek gösterilebilir (Tokuz, 2002: 16). Yöre mutfak kültüründe mevsimlik hazırlıklar ilkbahar aylarında kışlık peynirlerin basılması ile başlar (Güzelbey, 1966: 56). Bu uğraşı yazın salça ve kurulukların yapılması, koruk, nar ve sumak ekşilerinin hazırlanması, çorbalık tarhana ve nişe (nişasta) yapımı izler. Gaziantep' te sonbaharda mevsimlik hazırlıklardan un, bulgur ve firik hazırlığı, şirelerin kaynatılması, turşuların kurulması, topaçların hazırlanması, kışlık helvaların döktürülmesi, bazı meyvelerin (üzüm, nar, kavun gibi) "hevenk" olarak saklanması en önemlileridir (Tokuz, 2002: 16). Bugün hala yukarıda belirtilen mevsimlik hazırlıkların çoğu geleneksel olarak evlerde gerçekleştirilmekle birlikte gelişen teknoloji ve yaşam koşulları yapılması alışlagelen bazı mevsimlik hazırlıkların yok olmasına neden olmuştur (Tokuz, 1995: 87).

2. 5. Gaziantep Mutfağında Geçiş Dönemlerinde Yapılan Mutfak Uygulamaları

Yaşamın önemli evrelerini oluşturan geçiş dönemlerinde yeme-içme faaliyetlerinin yoğunlaştığı görülür (Pınarlı, 2009: 19). Türk toplumu için toplu halde yemek yemek oldukça önem taşıdığı gibi Gaziantep yöresinde de en canlı haliyle varlığını sürdürmektedir (Tokuz, 2002: 79).

2. 5. 1. Dini Bayramlar ve Özel Günler

Gaziantep socalarının Ramazan bayramı yemeklerini yuvarlama, pilav, zerde ve sütlaç oluşturur. Yapılan yemekler konuklara ikram edilir, ihtiyaç sahibi komşulara gönderilir. Türk toplumu için bu dini günlerde çok önem arz eden yardımlaşma ve dayanışma duyguları Gaziantep yöresinde bugün hala dikkat çekici bir biçimde kendini göstermektedir. Gaziantep' te ramazan ayından birkaç gün önce güzel yemekler hazırlanır, bu uygulamaya yöre ağzında "him basmak" denir (Arsunar, 1962: 87). Gaziantep halkına göre bu yapılan yemeklerle Ramazan ayı

karşılır. Ramazan ayı boyunca gerçekleştirilen iftar davetleriyle karşılıklı ilişkilerin güçlendirilmesinin yanı sıra kurulan zengin sofralarla mutfak kültürüne olumlu açıdan gelişme sağlanır (Tokuz, 2002: 80).

Gaziantep' te yemekli ve yemeksiz düzenlenebilen mevlitlerde gelen misafirlere mevlit şerbeti ve mevlit şekeri ikram edilir. Mevlit şekerleri ve mevlit şerbeti yöredeki aktarlarda kişi sayısına göre hazırlanıp satışa sunulmaktadır. Gaziantep' te mevlitlerde sunulan şekerlerin ve şerbetlerin gül özünden yapıldığı belirtilmiştir (Tokuz, 1995: 110). Geleneksel mutfağa ait istenen herhangi bir yemek mevlit yemeği adı altında misafirlere sunulabilir (Tokuz, 2002: 83)

Yörede dağıtılan hayrat yemekleri kişilerin sosyo-ekonomik düzeyine göre şekillenmektedir. Gaziantep' te hayrat yemeği olarak hazırlanan yemekler genelde doğum, sünnet, oğlan evlendirme, hacca gitme, asker uğurlama gibi durumlarda dağıtılan ve toplumsal dayanışmayı kuvvetlendiren olgulardır. Bu amaçla en çok yapılan yiyecekler arasında irmik helvası, meyan şerbeti, zerde, pirinçli börek sayılabilir (Tokuz, 2002: 83; Halıcı, 2015: 102).

Gaziantep' te "derder kınası" ismiyle anılan kadınlar arasında düzenlenen adak gecesi de yörede önem taşıyan gelenekler arasındadır. "Derder kınası" , kendi ile özdeşleşen zeytinyağlı malhıtalı (mercimekli) pilavın misafirler arasında gezdirilerek herkesin bir parça alıp dilek dilemesiyle başlar. "Derder kınası"nda dileği gerçekleşen kişinin adak gecesini tekrar düzenlemesi âdeti vardır. Yörede unutulmuş adetlerden olan "derder kınası" kişilerin isteklerine göre hem mevlitli hem eğlenceli düzenlenebilir. Yurdun başka bölgelerinde de hazırlanan ancak Gaziantep' te halen varlığını devam ettiren bir başka adak yemeği "Zekeriyya sofrası" dır. Şaban ayında hazırlanan adak yemeğine gelen misafirlere ateş değmemiş 41 çeşit yiyecekle sofralar kurulur. Adak sofrasında bulunan dileği gerçekleşen kişiler "Zekeriyya sofrası" hazırlamak zorundadırlar (Tokuz, 2002: 250). Diğer yörelerde olduğu gibi Muharrem ayının 10. günü aşure yapıp dağıtılması geleneği Gaziantep' te de devam ettirilmektedir. Ancak Gaziantep' te farklı olarak pekmezle pişirilen aşure "şirinli çorba" adıyla anılmaktadır (Tokuz, 1993: 75).

2. 5. 2. Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günler

Baharın gelişini müjdeleyen Hıdırellez, Gaziantep' te halen coşkuyla kutlanır. Eskiden Hıdırellez sabahı etli çiğ köfte, şehriyeli pirinç aşı, yumurta veya maş piyazı yenilmesi adeti var iken şimdilerde bu uygulama terk edilmiştir (Tokuz, 1995: 250). Günümüzde malzemeleri kolay edinilen, çabuk hazırlanabilen yiyeceklerin ve çerezlerin Hıdırellez' de kurulan sofralarda daha çok tercih edildiği belirtilir (Ünsal, 1991: 32).

Gaziantep' te sosyal yaşamla ilgili yemeklerin birçoğunun "sahre" denilen kır gezintileri için hazırlandığı belirtilir. Gaziantep' in ikliminden dolayı "sahre"ler Gaziantep' lilerin yaşamında çok büyük önem taşır. Gaziantep' te kır gezintileri küçükten büyüğe herkesin sevdiği sık sık yapılan uygulamalar arasındadır. Sahreler için hazırlanan yiyeceklerden en göze çarpanları dolma, sarma, dürüm, köfte, hedik, şire, mevsim meyveleri ve kaymak batırmasıdır (Tokuz, 2002: 87). Gaziantep saharelerinde sahrenin süresine ve içinde bulunulan aya göre hazırlanan ve tüketilen yiyeceklerin değiştiği görülür (Pınarlı, 2009: 19).

Toplu yemek yeme kültürünü sürdürmeyi sağlayan sıra geceleri Gaziantep' te kış gecelerinin vazgeçilmez toplantılarındanır. Yemekli sıra gecelerinde yöreye özgü geleneksel köfteler, helvalar, dolmalar ve kadayıfların misafirlere sunulduğu; yemeksiz sıra gecelerinde ise "fekke" adı verilen çerez sofralarının hazırlandığı bildirilmiştir (Tokuz, 2002: 84).

2. 5. 3. Doğum, Düğün ve Ölüm

Gaziantep mutfak kültüründe yaşamın geçiş dönemlerinde yapılan uygulamalar büyük bir yere sahiptir ve bugün halen geleneksel Gaziantep evlerinde yaşatılmaktadır. Gaziantep mutfağında doğumlarda lohusanın sütünü artırmak amacıyla hazırlanan pekmezli kuymak, simit aşı ve muni çorbası buna sadece küçük bir örnek oluşturur. Türk mutfak kültüründe olduğu gibi gelen konuklara loğusa şerbeti ikram edilir. Yörede doğan çocuğun erkek olması durumunda evin kapısının çocuklar tarafından taşlanması ve ev sahibinin çocuklara şekerlemeler vermesi geleneği halen devam ettirilmektedir (Tokuz, 2002: 87). Bebeğin doğumunun 20. ve

40. günlerinde düzenlenen loğusa hamamı yöreye özgü bir uygulamadır. Bu geleneksel uygulamada bir baharat karışımı olan "loğusa emi" nin lohusaya yedirildiği ve tüm vücuduna sürüldüğü belirtilmiştir (Elmacı, 1986: 85).

Gaziantep mutfak kültürünün zenginliği Gaziantep sofralarında yaşamın her noktasına yansıdığı gibi kız istemeden düğün sürecine kadar bütün aşamalarda da izleri görülür. Gaziantep' te kız istemeye baklava, mevsim meyveleri, yoğurt ve lahmacun ile gidildiği belirtilir (Tokuz, 2002: 88). Yine düğüne kadar olan süreçte oğlan evi kız evi için sürekli sahreler düzenler ve zengin sofralar kurar. Tüm bunlar geline verilen değer simgesidir. Gaziantep' te düğün yemekleri ailelerin sosyo-ekonomik durumlarına göre değişiklik gösterir. Bununla birlikte düğün yemekleri genelde doğrama, kamışlı yahni, kabaklama, dolma, pilav veya lahmacundan oluşur. Yörede düğünlerde hazırlanan yemeklerin öncelikle kız annesine ikram edildiği, kız annesinin de bu harekete bahşişle karşılık verdiği ifade edilmiştir (Tokuz, 2002: 91).

Gaziantep yöresinde ölü evine yemek göndermek çok eskiden beri devam eden bir gelenektir. Ölü evine gönderilecek yemeğin kişilere ve mevsimlere göre değişiklik gösterdiği belirtilmiştir (Tokuz, 1995: 88; Tokuz, 2002: 31). Kişilere ve mevsimlere göre değişen bu yemekleri yaygın olarak lahmacun, topaçlı pilav, baklava ve sütlacın oluşturduğu görülür (Göğüş, 1997: 133).

2. 6. Gaziantep Mutfak Mimarisi

Eskiden bu yana her türlü hazırlama ve pişirme faaliyetleri evlerin yaşam alanlarında sürdürülürken, günümüzde ayrı bir alan olarak tasarlanan mutfaklar kullanılmaya başlanmıştır. Gaziantep evlerinde mutfak genelde evlerin girişinde yer alır. Damlı olarak doğu-batı yönünde inşa edilen Gaziantep evlerinde dam, bulgurun kurutulması, şire bastıklarının serilmesi, salçaların yapılması amacıyla kullanılır (Tokuz, 2002: 3). Mutfağın bir bölümünü oluşturan kiler mutfağa yakın bir biçimde konumlandırılır. Gaziantep evlerinde kiler dışında yanları açık, üzeri çatıyla örtülü kurulukların, hevenlerin muhafaza edildiği "bardak arası" adlı bölüm yöreye özgü evlerin karakteristik özelliklerindedir (Arsunar, 1962: 90).

Eski Gaziantep evlerinde mutfak içinde bir ocak bulunur. Ocağın yanında gerekli mutfak eşyaları, duvarda raflar, sahanlar, tencereler yer alır. Büyük siniler, leğenler duvara dayanmış halde iken; tavalar, süzekler, kepçeler, kaşıklık duvara çivi ile asılmıştır (Tokuz, 2002: 4). Eskiden mutfakların olmazsa olmazı tel dolaplarda fincanlar, cezveler, bardaklar, günlük şeker, reçel, ve kahve kavanozlarının muhafaza edilmekte olduğu bildirilmiştir (Tokuz, 2002: 4). Günümüzde teknolojiyle donatılmış mutfaklarda bile varlığını devam ettiren geleneksel mutfak uygulamalarını görmek kültürümüzü korumak ve devamlılığını sağlamak adına mutluluk vericidir.

2. 7. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' nda Gastronomi Kenti: Gaziantep

Yaratıcılığı ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir faktörü olarak belirlemiş şehirler içinde ve arasında uluslararası işbirliğini geliştirmeyi hedefleyen ve böylelikle UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyen UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına mutfağıyla ünlü Gaziantep şehri dâhil oldu. Gaziantep, Yaratıcı Şehirler Ağında yer alan ilk Türk şehri olarak "Gastronomi" alanında dünyadaki 17 şehir arasına girdi. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Gaziantep mutfağını tanıtmak amacıyla 2015 Nisan ayında Paris'te bir resepsiyon da gerçekleştirilmişti. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu desteğiyle, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından yoğun çalışmalarla yürütülen süreç başarıyla sonuçlandı.

UNESCO Genel Direktörü Irina Bokova, 33 ülkeden 47 şehrin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına yeni üyeleri olarak belirlendiğini duyurdu. Bu yıl ağına çeşitliliğinin ve coğrafi temsiline geliştirildiği daha önceden hiç temsili olmayan ülkelere 22 şehir temsili ile katıldı.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi alanında dâhil olan şehirler:

- Belém (Brezilya) – Gastronomi
- Bergen (Norveç) – Gastronomi
- Burgos (İspanya) – Gastronomi
- Dénia (İspanya) – Gastronomi
- Ensenada (Meksika) – Gastronomi

- Gaziantep (Türkiye) – Gastronomi
- Parma (İtalya) – Gastronomi
- Phuket (Tayland) – Gastronomi
- Rasht (İran [İslam Cumhuriyeti]) – Gastronomi
- Tucson (Amerika Birleşik Devletleri) – Gastronomi

2004 yılında başlatılan Ağa dâhil olan dünya genelinde 116 şehir bulunmaktadır. Ağın hedefi, kentsel kalkınma, sosyal kapsayıcılık ve kültürel etkileşim için öncü olarak yaratıcılığa yatırım yapan şehirler içinde ve arasında uluslararası işbirliğini güçlendirmektir.

Genel Direktör, ‘‘UNESCO’ nun 2015 yılında Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi’ nin 10. yılını kutlarken; UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı sürdürülebilir kalkınmanın sağlayıcısı olarak kültürün rolünü savunmak için bir potansiyel oluşturduğunu belirterek Ağı çeşitlilikleri ile zenginleştirecek pek çok yeni şehir ve ülkeyi tanımak istediğini ifade etmiştir.

2015 yılı Eylül ayında uluslararası toplum tarafından benimsenen 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi sürdürülebilir kentsel kalkınmanın anahtar unsuru olarak kültür ve yaratıcılığı vurgulamaktadır. Ağ bu uluslararası gündemin uygulaması ve başarısına katkı sağlamak için önemli bir platformdur.

Şehirler ağa katılarak yaratıcılık ve kültürel endüstrileri geliştirmek, en iyi uygulamaları paylaşmak, kültürel yaşama katılımları güçlendirmek ve ekonomik ve sosyal kalkınma strateji ve planlarına kültürü entegre etmek amacıyla işbirliklerini geliştirmeyi ve ortak çalışmayı taahhüt eder. Yaratıcı Şehirler Ağı bir sonraki toplantısının 2016 yılı Eylül ayında İsveç’in Östersund şehrinde gerçekleştirilmesi öngörülmektedir (URL 1, 2016).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3. 1. Araştırma Konusu ve Problemi

Araştırma, toplumun ve turizm işletmelerinin yöresel mutfak uygulamalarını tespit etmek amacıyla planlanmıştır. Son dönemlerde yoğun ilgi gören ve sağlıklı beslenme açısından tavsiye edilerek ön planda tutulan yöresel mutfak, başta yörenin önemli tanıtım unsuru olan turizm işletmeleri olmak üzere toplumun çeşitli kesimlerinde de uygulamaları azalarak unutulmaya başlandığı ve yeni nesillere aktarma beklenenin altında kaldığından sürdürülebilirliği tehlikeye girmiştir. Bu nedenle, yöresel mutfak ürünlerinin yeniden mutfaklarımızda uygulamaya konularak yer alması sağlanmalıdır.

3. 2. Araştırma Konusuyla İlgili Kuramsal Çerçeve ve Konuyla İlgili Araştırmalar

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlere sahip olduğu bir gerçektir. Türk toplumu da, yemek çeşitleri, tadı, özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir (Kaya, 2000: 53).

Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren, beslenmeye çok önem vermişlerdir. Yeme içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir (Arlı, 1982: 275).

Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yy.'a dayanan Orta Asya'dan günümüze değin süren tarihsel bir süreci görebilmekteyiz. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi

etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlardır. Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır (Baysal, 2002: 56). Gastronomi uzmanlarına göre, Türk mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır.

Türk mutfağının gelişimini her noktadan destekleyen yöresel mutfaklardan Gaziantep mutfağı denildiğinde akla yüzyıllardır nesilden nesile aktarılan lezzetler gelmektedir. Gaziantep' in adını dünyaya duyuran kebabları, baklavası, pilavları ve tencere yemekleri bugün hala varlığını tüm canlılığıyla korumaktadır.

Yaşadığı yerin dışına tatil amacıyla seyahat eden turistlerin konaklama ihtiyacından sonraki en önemli ihtiyaçları beslenmeye yöneliktir (Arslan, 2010). Geçmişte seyahat eden insanların sadece yol kenarındaki han ve kervansaraylarda konakladığı ve aynı zamanda yiyecek içecek ihtiyacını buralarda karşılayabildikleri bilinirken, günümüzde teknolojinin gelişmesi, kentleşmenin artması, kadının çalışma yaşamında daha aktif olarak yer alması, yalnız yaşama, seyahat etme gibi nedenlerden dolayı dışarıda yeme içme ihtiyacı daha da yoğunlaşmış ve bu hızlı gelişmeye paralel olarak yiyecek içecek işletmelerinin sayısında da önemli düzeylerde artışlar ortaya çıkmıştır (Denizer, 2005; Elmacıoğlu, 1996). Diğer yandan, dünyada hızla artan sayıda bir kitlenin gurme ve gastronomi temalı turistik seyahatleri tercih etmesi sonucunda turistik destinasyonların yiyecek içecek turizmini de kapsamına alarak etki alanlarını genişletmeye başladıkları da bilinmektedir (Hornig ve Tsai, 2010; Plummer vd., 2005). Bu sebeplerden, hem turistik anlamda hem de sosyal hayat içerisinde yiyecek-içecek işletmelerinin önemi her geçen yıl artmaktadır.

Türkiye, sahip olduğu zengin kaynakları ve oturmuş altyapısı ile günümüzde dünya turizminde saygı duyulan ve turistik açıdan talebin her geçen yıl artış sergilediği ülkelerden birisidir. Özellikle son 50 yıldan bu yana planlı bir gelişim sergilenen turistik hareketlerle ilgili kanuni ve yasal düzenlemeler ise yıllar içerisinde gerçekleşmekte ve dönemsel olarak yapılan hukuksal yapılar ile ilgili revizyonlara gidilmektedir. Ülkemizde 2005 yılında 25852 sayılı resmi gazete ile yürürlüğe giren “Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin

Yönetmelik” adı geçen hukuksal düzenlemelerden birisidir. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yapılan bu düzenleme ile yiyecek içecek işletmelerinin hukuki açıdan hangi başlıklar altında sınıflandırılacağı ve sözü edilen bu işletmelerin sahip olması gereken asgari özelliklere ilişkin yapısal ayarlamalara gidilmiştir. Günümüzde yiyecek-içecek işletmelerini hukuki açıdan iki başlık altında incelemek mümkündür: bunlardan birincisi, Kültür ve Turizm Bakanlığında işletme belgesi olarak faaliyet gösteren ve denetimleri yine Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından gerçekleştirilen “turizm işletme belgesi” yiyecek içecek işletmeleri diğeri ise kuruluşu sırasında gerekli izinlerin işletmelerin coğrafi sınırları bakımından bağlı oldukları belediyelerden alındığı ve denetimlerinin yine söz konusu belediyeler tarafından gerçekleştirildiği “belediye belgesi” yiyecek içecek işletmeleridir. Bu çalışmada, Gaziantep ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak operasyonları işletme sahiplerince değerlendirilecek ve menü, servis özellikleri ve genel müşteri profillerine yönelik çıkarımlarda bulunulacaktır.

3. 3. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmada, Gaziantep mutfak kültürüne dair yazılı bilgilerin tespitinin yanında, sosyal hayattaki hızlı değişim nedeniyle her gün biraz daha özelliğini kaybederek yok olma tehlikesiyle karşı karşıya gelen geleneksel yemeklerin ve uygulamaların belirlenmesi ve derlenmesi amaçlanmaktadır.

3. 4. Araştırmanın Önemi

Yerel mutfaklar bölge kültürünün içine girebilmenin ve bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin en önemli araçlarından biridir. Bir destinasyonu ziyaret eden turistler, söz konusu destinasyonun yerel mutfaklarını yakından tanımak ve yemeklerin tadına bakmak istemektedirler (Aslan vd., 2014). Böyle bir ilişki turizm için son derece önemlidir. Giderek birbirine benzeyen kültürlerle karşı yerel bir kültür ve bu kültürü yansıtan yemekler destinasyonların pazarlanmasında farklılıklar oluşturabilmek açısından önem taşımaktadır. Mutfak turizminin sezonluk özellik

taşınamaması ve her mevsimde yapılabilir nitelikte olması destinasyonlar açısından ayrıca bir önem taşımaktadır (Zağralı ve Akbaba, 2015).

Alanyazın incelendiğinde müşterilerin mutfak tercihleri ya da müşterilerin restoran tercihlerine ilişkin pek çok çalışma olmasına rağmen restoran sahiplerinin gözünden yöresel mutfak uygulamalarının değerlendirildiği çok az çalışma mevcuttur. Dolayısıyla bu çalışmanın sözü edilen bu eksikliğin giderilmesine sağlayabileceği katkılar son derece ehemmiyet arz etmektedir. Çalışmada Türk mutfak kültürü içerisinde Gaziantep mutfak kültürüne dikkat çekilmektedir.

3. 5. Yöntem

3. 5. 1. Araştırma Yöntemi

Bu araştırmanın temel amacı; Gaziantep ilinde yöresel yemeklerin turizm işletmeleri tarafından uygulanma durumunu ortaya koymaktır. Bu amaçla araştırmanın alt başlıklarını; (a) demografik özellikler, (b) mesleki bilgiler, (c) işletmenin özellikleri, (d) işletmelerdeki Türk mutfağı uygulamaları, (e) işletmelerdeki Gaziantep mutfağı uygulamaları, (f) işletmelerde servis edilen Türk mutfağına ait yemekler, (g) işletmelerde servis edilen Gaziantep mutfağına ait yemekler olmak üzere yedi alt başlığa ayırmak mümkündür.

Araştırmada veri toplama aracı olarak daha önceki çalışmalarda güvenilirliği ve geçerliği kabul edilmiş (Arslan, 2010; Şanlıer vd. 2012; Sormaz, 2015) restoran yöneticilerine yönelik hazırlanmış bir ankette yararlanılmıştır. Anket öncelikle işletmelerin yapısal özelliklerinin tespit edilmesi ve restoranların mutfak uygulamaları ve servis özelliklerinin tespit edilmesi amacıyla hazırlanan sorulardan oluşmaktadır.

3. 5. 2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini; Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında; Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmesinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü personel örneklem olarak seçilmiştir.

Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri incelendiğinde; turizm işletme belgeli otel sayısının 43, turizm yatırım belgeli otel sayısının 20, turizm işletme belgeli restoran sayısının (1.sınıf) 18 olduğu (KTB, 2016); belediye belgeli konaklama tesisi sayısının 17 (GTO, 2016), belediye belgeli restoran sayısının 42 olduğu (İKA, 2016) tespit edilmiştir. Bu kapsamda; evreni temsil edebilecek örneklem büyüklüğünün %95 güven düzeyinde ve %5 güven aralığı ile 125 turizm işletmesi olduğu hesaplanmıştır.

3. 5. 3. Veri Toplama Araçları

Araştırma kapsamında, daha önceki çalışmalarda geçerliliği ve güvenilirliği test edilerek kullanılmış sorulardan hazırlanan anket soruları araştırmacı tarafından yüz yüze anket tekniği kullanılarak uygulanmıştır.

3. 5. 4. Veri Analizi

Elde edilen veriler SPSS 17.0 istatistik programında değerlendirilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde “yüzde dağılımları ve frekans” ile “Chi-Square” testi uygulanmıştır (Arbuckle, 2010; Büyüköztürk, 2004; Eymen, 2007; Li, 2008).

3. 5. 5. Çalışma Takvimi

Araştırma; Ocak 2016-Haziran 2016 tarihleri arasında yapılmıştır. Araştırma kapsamında; 1.dönem (Ocak 2016) literatür taraması, derlemenin ve veri araçlarının geliştirilmesi, 2.dönem (Şubat-Mart 2016) veri araçlarının toplanması, 3.dönem (Nisan 2016) verilerin analiz edilmesi ve yorumlanması, 4.dönem (Mayıs-Haziran 2016) tez metninin yazılması için planlanmıştır (Şekil 1).

Dönemler	1.Dönem (1 ay)	2.Dönem (2 ay)	3.Dönem (1 ay)	4.Dönem (2 ay)
Yapılacak işler				
Literatür taramasının ve derlemenin geliştirilmesi	X			
Veri toplama araçlarının geliştirilmesi	X			

Veri toplama araçlarının uygulanması		X		
Verilerin analiz edilmesi ve yorumlanması			X	
Tez metninin yazılması				X

Şekil 1. Çalışma takvimi

3. 5. 6. Taslak Çalışma Planı

GİRİŞ

1.TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHSEL GELİŞİMİ

1. 1. Mutfak Kavramı
1. 2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi
1. 3. Türk Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri
 1. 3. 1. Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı
 1. 3. 2. Sosyo-ekonomik düzey
 1. 3. 3. Başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme
 1. 3. 4. Yaşanan coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi
 1. 3. 5. Dinin etkisi
1. 4. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi
 1. 4. 1. İslamiyet Öncesi Dönem Türk Mutfağı
 1. 4. 2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı
 1. 4. 3. Anadolu Selçuklu Devleti Dönemi Türk Mutfağı
 1. 4. 4. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk Mutfağı
 1. 4. 4. 1. Saray mutfağı
 1. 4. 4. 1. Halk mutfağı
 1. 4. 5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı
1. 5. Türk Mutfağında Sofra Düzeni
1. 6. Türk Mutfak Mimarisi
1. 7. Türk Mutfağında Yemek Öğünleri ve Sofra Adabı
1. 8. Türk Mutfağının Turizmdeki Önemi
1. 9. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi

2. GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜ

2. 1. Gaziantep Tarihi ve Beşeri Özellikleri
2. 2. Gaziantep Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri
2. 3. Gaziantep Mutfağındaki Yemek Çeşitleri
 2. 3. 1. Çorbalar
 2. 3. 2. Et yemekleri
 2. 3. 3. Dolmalar ve sarmalar
 2. 3. 4. Sebze yemekleri
 2. 3. 5. Pilavlar
 2. 3. 6. Hamur işleri
 2. 3. 7. Piyazlar ve salatalar
 2. 3. 8. Tatlılar
 2. 3. 9. İçecekler
2. 4. Gaziantep Mutfağında Mevsimlik Hazırlıklar
2. 5. Gaziantep Mutfağında Geçiş Dönemlerinde Yapılan Mutfak Uygulamaları
 2. 5. 1. Dini bayramlar ve özel günler
 2. 5. 2. Mevsimlik bayramlar ve özel günler
 2. 5. 3. Doğum, ölüm ve düğün
2. 6. Gaziantep Mutfak Mimarisi
- 2.7. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda Gastronomi Kenti: Gaziantep

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

Araştırmaya; Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmesinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü personel olarak 125 kişi dahil edilmiştir.

Katılımcıların cinsiyet dağılımları incelendiğinde; %16.8' inin kadın ve %83.2' sinin erkek olduğu tespit edilmiştir. Tablo katılımcıların yetiştikleri kültür açısından incelendiğinde; kadınların %16.8' inin ve erkeklerin %76.0' sının Gaziantep İli kültürü ile yetişmiş oldukları belirlenmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Katılımcıların yetiştikleri kültüre göre cinsiyetlerinin dağılımları

Cinsiyet	Gaziantep		Diğer		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
Kadın	21	16.8	0	0.0	21	16.8	1.958 p=0,162
Erkek	95	76.0	9	7.2	104	83.2	
TOPLAM	116	92.8	9	7.2	125	100.0	

Araştırmaya katılan sorumlu personelin cinsiyetlerine bakıldığında; yiyecek ve içecek işletmelerinde erkeklerin daha çok çalıştığını belirtmek mümkündür. Hassen (2008) ve Arman (2011) tarafından yapılan araştırmalarda, yiyecek içecek işletmelerinde ağırlıklı olarak erkek personelin çalıştığı bildirilmiştir. Çelik ve Sandıkçı (2015) turizm destinasyonlarına ilişkin yaptığı araştırmada yiyecek içecek işletmelerinde çalışan sorumlu erkek personel oranını %63.8 olarak saptamıştır. Gaziantep' te yaptıkları alan araştırması sonucunda Kınacı ve Çetiner (2013) işletmelerde görev alan erkeklerin %67.0, mutfak çalışanlarıyla yaptıkları araştırmada Ünlüöner ve Cömert (2013) erkek mutfak sorumlu personelinin %79.7, otel işletmelerinde yaptıkları çalışmada Birdir ve Çanakçı (2014) yiyecek içecek işletmelerindeki erkeklerin %98.1 oranında olduğunu tespit etmiştir. Bununla birlikte Özel ve Cömert (2015) de mutfak planlaması ile ilgili yürüttükleri çalışmada yiyecek içecek işletmelerinde çoğunlukla erkek personelin görev aldığını bildirmişlerdir. Bu sonuçlar ise, elde edilen verilerle benzerlik göstermektedir.

Katılımcıların yaş dağılımları incelendiğinde; %48.8' inin 26-35 yaş aralığında, %4.0' ünün ise 56 yaş ve üzerinde olduğu belirlenmiştir. Tablo katılımcıların cinsiyetleri açısından incelendiğinde ise; kadınların %12.8' inin ve erkeklerin %36.0' sının 26-35 yaş aralığında olduğu bulgulanmıştır. Elde edilen bulgular istatistiksel olarak önemli ($p<0.01$) bulunmuştur (Tablo 2).

Tablo 2. Katılımcıların cinsiyetlerine göre yaşlarının dağılımları

Yaş	Kadın		Erkek		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
25 ve altı	5	4.0	10	8.0	15	12.0	16.708 $p<0.01$
26-35	16	12.8	45	36.0	61	48.8	
36-45	0	0.0	25	20.0	25	20.0	
46-55	0	0.0	19	15.2	19	15.2	
56 ve üzeri	0	0.0	5	4.0	5	4.0	
TOPLAM	21	16.8	104	83.2	125	100.0	

Ankete katılan personelin önemli bir büyüklüğünün (61 kişi) genç ve orta yaş grubundan olduğu görülmektedir. Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması (TNSA) 2013 raporunda, Güneydoğu Anadolu Bölgesi çalışan genç nüfusunun %20.9 olarak bildirilmiştir. Yaptıkları araştırmalarda Çelik ve Sandıkçı (2015) katılımcıların genç ve orta yaş grubunda yoğunluk gösterdiklerini, Kınacı ve Çetiner (2013) erkek katılımcılardan %43.8' inin 20-27 yaş aralığında olduğunu, Ünlüöner ve Cömert (2013) yiyecek içecek işletmelerinde çalışan sorumlu personelin genellikle 26-35 yaş aralığında bulunduğunu, Özel ve Cömert (2015) ise; araştırmalarında katılımcıların %27.8' inin 26-33 yaş aralığında olduğunu saptamıştır. Buna karşın; Arman (2011), Mergen yöresinde yaptığı araştırmada yiyecek içecek işletmelerinde mutfak kısmında çalışan sorumlu personelin ağırlıklı olarak 41-50 yaş aralığında olduğunu; Birdir ve Çanakçı (2014) ise, katılımcıların %55.9' unun 36-45 yaş aralığında olduğunu belirlemiştir.

Katılımcıların medeni durumlarının dağılımları incelendiğinde; %68.0' inin evli ve %32.0' sinin bekâr olduğu bulgulanmıştır. Tablo katılımcıların cinsiyetleri açısından incelendiğinde; kadınların %8.8' inin evli ve %8.0' inin bekâr olmasına rağmen, erkeklerin %59.2' sinin evli ve %24.0' ünün bekâr oldukları belirlenmiştir. Evli olan katılımcılarla bekâr olan katılımcılar arasında anlamlı bir farklılık olduğu göze çarpmaktadır. Arman (2011), yaptığı araştırmada Mergen yöresinde yiyecek ve

içecek işletmelerinde çalışan evli personel oranını %80.9; Birdir ve Çanakçı (2014) ise, yiyecek içecek işletmelerinde mutfakta görev yapan evli sorumlu personel oranını %82.0 olarak saptamıştır. Tablo istatistiksel olarak değerlendirildiğinde elde edilen bulgular önemli ($p<0.05$) bulunmuştur (Tablo 3).

Tablo 3. Katılımcıların cinsiyetlerine göre medeni durumlarının dağılımları

Medeni durum	Kadın		Erkek		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
Evli	11	8.8	74	59.2	85	68.0	2.830
Bekar	10	8.0	30	24.0	40	32.0	$p<0.05$
TOPLAM	21	16.8	104	83.2	125	100.0	

Katılımcıların eğitim durumlarının dağılımları incelendiğinde; katılımcıların %39.2' sinin lise mezunu, %4.0' ünün ise ilkokul mezunu olduğu tespit edilmiştir. Tablo katılımcıların cinsiyetleri bazında incelendiğinde ise; kadınların %8.8' inin ön lisans, %4.0' ünün ortaokul ve üniversite mezunu olduğu, erkeklerin ise %39.2' sinin lise, %16.0' sının üniversite, %4.0' ünün ilkokul ve lisansüstü mezunu olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel olarak anlamlı ($p<0.001$) bulunmuştur (Tablo 4).

Tablo 4. Katılımcıların cinsiyetlerine göre eğitim durumlarının dağılımları

Eğitim durumu	Kadın		Erkek		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
Okuma yazması yok	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
İlkokul	0	0.0	5	4.0	5	4.0	
Ortaokul	5	4.0	15	12.0	20	16.0	
Lise	0	0.0	49	39.2	49	39.2	32.079
Ön lisans	11	8.8	10	8.0	21	16.8	$p<0.001$
Üniversite	5	4.0	20	16.0	25	20.0	
Lisansüstü	0	0.0	5	4.0	5	4.0	
TOPLAM	21	16.8	104	83.2	125	100.0	

Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması (TNSA) 2013 raporunda, Türkiye'de en az lise mezunu olan erkeklerin oranı %29, kadınların oranı %21 olarak saptanmış olup araştırma bulguları ile paralellik göstermektedir. Arman (2011), Mengen yöresindeki yiyecek ve içecek işletmeleri mutfak kısmında çalışan personellerin eğitim düzeyinin %90.6 oranında ilkokul ve ortaokul mezunu olduğunu bildirmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan araştırmalar sonucunda; Çelik

ve Sandıkçı (2015) katılımcıların %53.2'sinin ön lisans ve lisans, Ünlüönen ve Cömert (2013) %40.2' sinin lise, Birdir ve Çanakçı (2015) %34.8' inin lise, Özel ve Cömert (2015) %42.6' sının lise mezunu olduğunu saptamıştır. Bununla birlikte Akın (2012), Gaziantep' teki yiyecek içecek işletmelerine yönelik yaptığı araştırmada çalışanların eğitim durumlarının düşük olduğunu bildirmiştir.

Katılımcıların mesleki eğitim durumlarının dağılımları incelenecek olursa; %47.2' sinin herhangi bir mesleki eğitim almamış olduğu, %44.8' inin mesleki bir okuldan mezun olarak diploma sahibi olduğu ve %8.0' inin mesleki kurs bitirme sertifikasına sahip olduğu bulgulanmıştır (Tablo 5).

Tablo 5. Katılımcıların cinsiyetlerine göre mesleki eğitim durumlarının dağılımları

Mesleki eğitim durumu	Kadın		Erkek		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
Mesleki eğitimi yok	5	4.0	54	43.2	59	47.2	10.496 p<0.01
Kurs sertifikası	0	0.0	10	8.0	10	8.0	
Diploma	16	12.8	40	32.0	56	44.8	
TOPLAM	21	10.8	104	83.2	125	100.0	

Tablo katılımcıların cinsiyetleri açısından incelendiğinde ise; kadınların %12.8' inin ve erkeklerin %32.0' sinin mesleki bir okuldan mezun olarak diploma sahibi olduğu, kadınların %4.0' ünün ve erkeklerin %43.2' sinin herhangi bir mesleki eğitim almamış olduğu belirlenmiştir. Tablo, istatistiksel olarak değerlendirildiğinde önemli ($p<0.01$) bulunmuştur (Tablo 5).

Elde edilen bulgular yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan erkek katılımcıların mesleki eğitim durumlarının daha yüksek olduğunu göstermiştir. Arman (2011), yaptığı çalışmada katılımcıların büyük çoğunluğunun (%97.7) mesleki eğitim aldığını saptayarak araştırmada elde edilen bulgularla benzerlik gösteren sonuçlar ortaya koymuştur. Birdir ve Çanakçı (2014) yiyecek içecek işletmelerinde çalışanların mesleki eğitim alma oranını %70.8 olarak bildirirken; Ünlüönen ve Cömert (2013) bu oranı %97.3 olarak bildirmiştir.

Katılımcıların sektörde çalışma yeterliliğinin dağılımları incelendiğinde; %44.8' inin mesleki diplomasının, %8.0' inin kalfalık belgesinin olmasına rağmen %24.0' ünün meslek ile ilgili herhangi bir belgesinin olmadığı bulgulanmıştır. Tablo

katılımcıların cinsiyetleri açısından değerlendirilecek olursa; kadınların %12.8' inin mesleki bir diplomaya sahip olduğu, ancak erkeklerin %32.2' sinin herhangi bir mesleki diplomaya sahip olmadıkları ve %23.2' sinin ustalık belgesine sahip olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel olarak önemli ($p<0.01$) bulunmuştur (Tablo 6).

Tablo 6. Katılımcıların cinsiyetlerine göre sektörde çalışma yeterliliğinin dağılımları

Sektörde çalışma yeterliliği	Kadın		Erkek		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
Belgesi yok	5	4.0	25	20.0	30	24.0	13.427 $p<0.01$
Kalfalık belgesi	0	0.0	10	8.0	10	8.0	
Ustalık belgesi	0	0.0	29	23.2	29	23.2	
Kurs sertifikası	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
Mesleki diploma	16	12.8	40	32.0	56	44.8	
TOPLAM	21	16.8	104	83.2	125	100.0	

Katılımcıların meslek deneyimlerinin dağılımları incelendiğinde; %56.8' inin 6-9 yıl, %24.0' ünün 5 yıl ve daha az süre ve %19.2' sinin 20 yıl ve daha fazla süre mesleki deneyime sahip olduğu belirlenmiştir. Tablo katılımcıların cinsiyetleri açısından incelendiğinde; kadınların %8.8' inin 6-9 yıl, %8.0' inin 5 yıl ve daha az süre mesleki deneyime sahip olduğu, erkeklerin ise %48.0' inin 6-9 yıl, %19.2' sinin 20 yıl ve daha fazla süre mesleki deneyime sahip olduğu belirlenmiştir ($p<0.01$) (Tablo 7).

Tablo 7. Katılımcıların cinsiyetlerine göre meslek deneyimlerinin dağılımları

Meslek deneyimi (yıl)	Kadın		Erkek		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	
5 ve daha az	10	8.0	20	16.0	30	24.0	10.800 $p<0.01$
6-9	11	8.8	60	48.0	71	56.8	
20 ve daha fazla	0	0.0	24	19.2	24	19.2	
TOPLAM	21	16.8	104	83.2	125	100.0	

Erbaş (2011), Kayseri' de yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personele yönelik yaptığı araştırmada; katılımcıların %35.3' ünün 6-9 yıl, %21.1' inin 10 yıl ve daha fazla mesleki deneyime sahip olduğunu bildirmiştir. Arman (2011) ise, yiyecek içecek işletmeleri mutfak kısmında görev yapan sorumlu personelin anlamlı ($p<0.01$) oranda tecrübeli olduğunu ortaya koymuştur. Birdir ve Çanakçı (2014), dört ve beş

yıldızlı otel işletmelerinde yaptıkları çalışmada 16 yıl ve daha fazla süre ile mesleki deneyime sahip personel oranının % 73.3 olduğunu ortaya koyarak araştırma bulgularıyla paralellik göstermiştir. İşletme sorumlu personelini meslek deneyimi açısından değerlendiren Çelik ve Sandıkçı (2015); 10-14 yıl meslek deneyimine sahip personel oranını %27.3, Ünlüöner ve Cömert (2013) %53.8 olarak saptamıştır. Buna karşın; Kınacı (2009), Gaziantep' te yaptığı çalışmada 20 yıl ve daha fazla süre ile deneyime sahip olan yiyecek içecek sorumlu personeli oranını %3.4 olarak belirlerken, 5 yıl ve daha az süre ile deneyime sahip olan yiyecek içecek sorumlu personeli oranını %59.2 olarak belirlemiştir.

Katılımcıların çalıştıkları işletmedeki bölümlerinin dağılımları incelendiğinde; katılımcıların %48.8' inin işletmelerin servis bölümünde, %51.2'sinin ise mutfak bölümünde çalıştıkları belirlenmiştir. Katılımcıların çalıştıkları bölümler cinsiyete göre değerlendirilecek olursa; servis bölümünde çalışanların %32.0' sinin erkek ve %16.8' inin kadın; mutfak bölümünde çalışanların %51.2' sinin erkek olduğu, kadınların mutfağı tercih etmedikleri tespit edilmiştir. Tablo istatistiksel olarak önemli ($p<0.001$) bulunmuştur (Tablo 8).

Elde edilen bulgular Tablo 2 ile karşılaştırıldığında; servis bölümünde çalışan personelin mutfak bölümünde çalışan personele göre daha genç olduğu sonucuna ulaşılabilir. Tablo 5' te ise, yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan kadınların mesleki eğitim durumlarının anlamlı olarak düşük bulunduğu göz önüne alınırsa; servis bölümünde çalışan personelin mesleki eğitim düzeyinin daha düşük olduğu söylenebilir. Arman (2011), yaptığı çalışmada mutfak kısmında görev alan sorumlu personel oranını %34.4 olarak bildirmiş ve bunların ağırlıklı olarak erkeklerden oluştuğuna dikkat çekmiştir. Kınacı ve Çetiner (2013) yiyecek içecek işletmelerinde servis bölümünde çalışanların yoğunlukta olduğunu (%45.5); Ünlüöner ve Cömert (2013) ise, mutfak bölümünde çalışanların yoğunlukta olduğunu bildirmiştir.

Tablo 8. Katılımcıların cinsiyetlerine göre çalıştıkları işletmedeki bölümlerinin dağılımları

Cinsiyet	SERVİS								MUTFAK								χ^2
	Restoran		Banket		Diğer		TOPLAM		Sıcak		Soğuk		Pastane		TOPLAM		
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Erkek	30	24.0	10	8.0	0	0	40	32.0	49	39.2	10	8.0	5	4.0	64	51.2	43.569 p<0.001
Kadın	11	8.8	5	4.0	5	4.0	21	16.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
TOPLAM	41	32.8	15	12.0	5	4.0	61	48.8	49	39.2	10	8.0	5	4.0	64	51.2	

Tablo 9. Katılımcıların çalıştıkları işletmelerin sınıfına göre işletmelerdeki görevlerinin dağılımları

İşletmedeki görevi	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM		χ^2
	İŞLETME BELGELİ			YATIRIM BELGELİ			Restoran		Konaklama tesisi		n	%	
	Otel	Restoran	Otel	Otel	Restoran	Otel	n	%	n	%			
İşletme sahibi	3	2.4	0	0.0	3	2.4	2	1.6	2	1.6	10	8.0	4.827 p=0.776
İşletme yöneticisi	6	4.8	3	2.4	3	2.4	3	2.4	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	34	27.2	15	11.2	14	11.2	22	17.6	11	8.8	96	76.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Katılımcıların çalıştıkları işletmelerdeki görevlerine göre dağılımları incelendiğinde; %76.8' inin işletme sorumlu personeli, %15.2' sinin işletme yöneticisi, %8.0 'inin işletme sahibi olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların görevleri çalıştıkları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerde çalışanların %27.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranlarda ve turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerde çalışanların %11.2' sinin işletme sorumlu personeli olduğu, ancak belediye belgeli restoranlarda çalışanların %17.6'sının ve belediye belgeli konaklama tesisinde çalışanların %8.8' inin işletme sorumlu personeli olduğu bulgulanmıştır. Elde edilen bulgular istatistiksel olarak önemli ($p<0.001$) bulunmuştur (Tablo 9).

Kınacı (2009), Gaziantep' te yiyecek içecek işletmelerine yönelik yaptığı araştırmada işletme sorumlu personeli oranını %39.2; Akın (2012), Turizm Bakanlığı işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerine yönelik yaptığı araştırmada işletme sorumlu personeli oranını %27.8 saptayarak araştırma bulgularıyla benzerlik göstermiştir.

İşletmelerde görev yapan personel sayılarının dağılımları incelendiğinde; %35.2' sinin çalıştıkları işletmelerde 50 ve daha fazla personelin, %32.8' inin çalıştıkları işletmelerde 40-49 personelin ve %4.0' ünün çalıştıkları işletmelerde 30-39 personelin görev yaptığı tespit edilmiştir. İşletmelerde görev yapan personel sayıları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.0' inde ve belediye belgeli konaklama tesislerinin %4.8' inde 50 ve daha fazla sayıda personel çalışırken, turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %14.4' ünde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %4.8' inde ve belediye belgeli restoranların %7.2' sinde 40-49 personelin görev yaptığı tespit edilmiştir (Tablo 10).

Akın (2012), Turizm Bakanlığı işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin %33.3' ünün 25 ve daha fazla personel istihdam ettiğini bildirmiştir. Dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfaklarında yaptıkları çalışmada Birdir ve Çanakçı (2014) mutfak kısmında 31 ve daha fazla sayıda (%28.6) görev alan personel olduğunu saptamıştır.

Tablo 10. Katılımcıların çalıştıkları işletmelerin sınıfına göre işletmelerinde görev yapan personel sayılarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Personel sayıları	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
1-9	5	4.0	1	0.8	4	3.2	4	3.2	1	0.8	15	12.0	16.148 p=0.443
10-19	3	2.4	4	3.2	5	4.0	5	4.0	3	2.4	20	16.0	
30-39	1	0.8	0	0.0	1	0.8	1	0.8	2	1.6	5	4.0	
40-49	18	14.4	3	2.4	6	4.8	9	7.2	5	4.0	41	32.8	
50 ve daha fazla	16	12.8	10	8.0	4	3.2	8	6.4	6	4.8	44	35.2	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 11. İşletmelerin sınıfına göre uyguladıkları servis türlerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Servis türleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Alakart (Ala'carte)	25	20.0	9	7.2	15	12.0	19	15.2	12	9.6	80	64.0	6.256 p=0.619
Tabldot (Table d'hote)	3	2.4	1	0.8	0	0.0	0	0.0	1	0.8	5	4.0	
Açık büfe	15	12.0	8	6.4	5	4.0	8	6.4	4	3.2	40	32.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Turizm hizmetinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde açık büfe, fiks menü, alakart (menüden sipariş), tabldot (menüden sipariş) servis teknikleri uygulanmaktadır. İşletmelerde uygulanan servis türlerinin dağılımları incelendiğinde; %64.0' ünün alakart, %32.0' sinin açık büfe, %4.0' ünün tabldot servis uyguladığı belirlenmiştir. İşletmelerin uyguladıkları servis türleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %20.0' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %7.2'sinin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.0' sinin ve belediye belgeli restoranların %15.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin ise %9.6' sının alakart servis uyguladığı bulgulanmıştır. Buna rağmen katılımcıların çalıştıkları işletmelerin hiçbirinde fiks menü uygulanmadığı tespit edilmiştir (Tablo 11).

Akın (2012)' ın Gaziantep ilinde yaptığı araştırmada elde ettiği veriler araştırma sonuçları ile paralellik gösterirken Arman (2011)' ın Mengen yöresi yiyecek ve içecek işletmelerinde uyguladığı araştırmada %72.8 oranında açık büfe servis tekniğinin kullanıldığını bildirmiştir. İstanbul' da yapılan bir araştırmada (Sormaz, 2015) ise, araştırmaya katılan yiyecek içecek işletmelerinin büyük oranda (%49.5) alakart servis uyguladığı fark edilmiştir.

İşletmelerin sahiplik durumlarına göre dağılımları incelendiğinde; %44.8' inin ulusal bağımsız işletme, %33.6'sının ulusal zincir işletme ve %21.6' sının uluslar arası zincir işletme olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin sahiplik durumları işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %17.6' sının uluslar arası zincir, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.0' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %10.4' ünün ve belediye belgeli restoranların %11.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %7.2' sinin ulusal bağımsız işletme olduğu bulgulanmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirildiğinde anlamlı ($p < 0.001$) bulunmuştur (Tablo 12).

Selimoğlu (2007), bölgesel tanıtım konusunda yaptığı araştırmada Ürgüp' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin ağırlıklı olarak ulusal bağımsız ve ulusal zincir işletme olduğunu bildirmiştir. Bununla birlikte Kınacı (2009), Gaziantep' te yiyecek ve içecek işletmelerinde görev yapan personel üzerinde yaptığı.

Tablo 12. İşletmelerin sınıfına göre işletmelerin sahiplik durumlarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ										
	Otel	Restoran	Otel		Restoran	Konaklama tesisi	n	%					
Sahiplik durumu	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Ulusal bağımsız işletme	10	8.0	10	8.0	13	10.4	14	11.2	9	7.2	56	44.8	38.294 p<0.001
Ulusal zincir işletme	11	8.8	5	4.0	6	4.8	13	10.4	7	5.6	42	33.6	
Uluslararası zincir işletme	22	17.6	3	2.4	1	0.8	0	0.0	1	0.8	27	21.6	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 13. İşletmelerin sınıfına göre menüde bulunan yemek gruplarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ										
	Otel	Restoran	Otel		Restoran	Konaklama tesisi	n	%					
Yemek grupları	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Türk mutfağı	24	19.2	11	8.8	7	5.6	14	11.2	9	7.2	65	52.0	3.171 p=0.530
Gaziantep mutfağı	19	15.2	7	5.6	13	10.4	13	10.4	8	6.4	60	48.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

araştırmada işletme sahiplik durumlarının ulusal bağımsız işletme olarak yoğunlaştığını saptamıştır

Akın (2012) ise, Gaziantep' te Turizm Bakanlığı işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin %94.35' inin ulusal bağımsız işletme olarak faaliyet gösterdiğini ortaya koymuştur. Kayseri ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri üzerinde yaptığı araştırmada Erbaş (2011), araştırmaya katılan işletmelerin yoğun olarak ulusal bağımsız restoranlardan oluştuğunu; Birdir ve anakı (2014) ise, yürüttükleri çalışmada katılımcıların % 44.1' inin görev yaptıkları işletmenin bağımsız olarak faaliyet gösterdiğini bildirdiklerini saptamışlardır. Destinasyonlarla ilgili yaptıkları araştırmada elik ve Sandıkçı (2015) araştırmaya katılan işletmelerin %80.4' ünün turizm bakanlığına bağlı olarak konaklama hizmeti veren yiyecek içecek işletmesi olduğuna dikkat çekmiştir. Buna karşın Sormaz (2015), İstanbul İlinde yaptığı araştırmada %34.9 oranında yiyecek içecek işletmesinin uluslar arası zincir işletme olarak faaliyet gösterdiğini belirtmiştir.

İşletmelerin menülerinde bulunan yemek grupları incelendiğinde; %52.0' sinin Türk mutfağı ve %48.0' inin Gaziantep mutfağına ait yemeklerin yer aldığı menülere sahip olduğu belirlenmiştir. İşletmelerin menülerinde bulunan yemek grupları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %19.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.8' inin Türk mutfağı, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %10.4' ünün Gaziantep mutfağı yemeklerine ve belediye belgeli restoranların %11.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %7.2' sinin Türk mutfağına ait yemeklerin yer aldığı menülere sahip oldukları bulgulanmıştır (Tablo 13).

Elde edilen bulgular yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde Türk mutfağı yemeklerinin daha çok yer aldığını göstermiştir. Sormaz (2015), yaptığı çalışmada işletmelerin büyük çoğunluğunun (%62.4) Türk mutfağı yemeklerine menülerinde yer verdiğini saptayarak araştırmada elde edilen bulgularla benzerlik gösteren sonuçlar ortaya koymuştur.

İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünlerin dağılımları incelendiğinde; %80.8' inin Türk mutfağı yemeklerini akşam yemeğinde, %8.0' inin kahvaltı öğününde servis ettiği tespit edilmiştir. İşletmelerin Türk mutfağı yemeklerinin servis ettiği öğünler, işletmelerin sınıfı açısından incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %27.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %14.4' ünün, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %11.2' sinin ve belediye belgeli restoranların %17.6' sının akşam yemeğinde, belediye belgeli konaklama tesislerinin %3.2' sinin öğle yemeğinde Türk mutfağı yemeklerini servis ettiği fark edilmiştir (Tablo 14).

Araştırmaya katılan işletmelerin Türk mutfağı yemeklerini servis ettikleri öğünlere bakıldığında; Türk mutfağı yemeklerini genellikle akşam yemeğinde servis ettiklerini belirtmek mümkündür. Sormaz (2015)' in İstanbul ilinde yaptığı araştırmada elde ettiği veriler araştırma sonuçları ile paralellik göstermiştir.

İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis türlerinin dağılımları incelendiğinde; %68.0' inin alakart, %32.0' sinin açık büfe servis uyguladığı belirlenmiştir. İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis türleri, işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %22.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.0' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.0' sinin ve belediye belgeli restoranların %15.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %10.4' ünün Türk mutfağı yemeklerini sunarken alakart servis uyguladığı bulgulanmıştır. Buna rağmen işletmelerin hiçbirinde Türk mutfağı yemeklerinin tabldot servis (%0.0) ve fiks menü (%0.0) uygulaması ile sunulmadığı fark edilmiştir (Tablo 15). Yapılan bir araştırmada (Sormaz, 2015) Türk mutfağı yemeklerinin anlamlı ($p<0.001$) oranda açık büfe servis ile sunulduğu saptanmıştır.

İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirlerin dağılımları incelendiğinde; %84.0' ünün yerli ve yabancı, %12.0'sinin yabancı ve %4.0' ünün yerli turistlere Türk mutfağı yemeklerini servis ettiği belirlenmiştir. İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirler işletmelerin sınıfı açısından incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %29.6' sının,

Tablo 14. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünlerin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel										
Öğünler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Sabah kahvaltısı	4	3.2	0	0	3	2.4	3	2.4	0	0	10	8.0	10.545 p=0.229
Öğle yemeği	5	4.0	0	0	3	2.4	2	1.6	4	3.2	14	11.2	
Akşam yemeği	34	27.2	18	14.4	14	11.2	22	17.6	13	1.4	101	80.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 15. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis türlerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel										
Servis türleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Alakart (Ala'carte)	28	22.4	10	8.0	15	12.0	19	15.2	13	10.4	85	68.0	2.526 p=0.640
Açık büfe	15	12.0	8	6.4	5	4.0	8	6.4	4	3.2	40	32.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların ve turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.0' sinin, belediye belgeli restoranların %19.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %11.2' sinin Türk mutfağı yemeklerini yerli ve yabancı turistlere servis ettiği tespit edilmiştir (Tablo 16).

Elde edilen verilere göre, araştırmaya katılan yiyecek içecek işletmelerinin hem yerli hem yabancı turistlere yoğun olarak (%84) hizmet verdiğini söylemek mümkündür. Ancak Sormaz (2015), tarafından Türk mutfağı uygulamaları üzerine yapılan bir araştırmada İstanbul' da faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinin ağırlıklı olarak (%66.2) yabancı turistlere hizmet verdiği ortaya konmuştur.

İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenleri incelendiğinde; %93.0' ünün misafirin tercih etmemesi, %7.0' sinin işletme konseptine uygun olmaması nedeniyle Türk mutfağı yemeklerini servis etmediği bulgulanmıştır.

İşletmelerde Türk mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %31.0' inin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.5' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %16.9' unun, belediye belgeli restoranların %22.5' inin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %14.1' inin Türk mutfağı yemeklerini misafirin tercih etmemesi nedeniyle servis etmediği fark edilmiştir. Buna rağmen katılımcıların çalıştıkları işletmelerin hiçbirinde Türk mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedeninin; işletme donanımının yetersizliği (%0.0), personelin yetersiz donanımda olması (%0.0) ve Türk mutfağının yeterince bilinmemesi (%0.0) olmadığı tespit edilmiştir (Tablo 17).

Yerli yabancı turistlerin Gaziantep mutfak kültürünü, Gaziantep yemeklerini merak etmeleri ve tatmak istemeleri Türk mutfağı yemeklerini tercih etmemelerine sebep olduğu söylenebilir.

Tablo 16. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirlerin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Misafirler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Yerli turist	1	0.8	2	1.6	1	0.8	1	0.8	0	0	5	4.0	6.231 p=0.621
Yabancı turist	5	4.0	1	0.8	4	3.2	2	1.6	3	2.4	15	12.0	
Yerli ve yabancı turist	37	29.6	15	12.0	15	12.0	24	19.2	14	11.2	105	84.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 17. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenlerinin dağılımları

Servis edilmeme nedenleri	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
	n	%	N	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Misafirin tercih etmemesi	22	31.0	6	8.5	12	16.9	16	22.5	10	14.1	66	93.0	7.522 p=0.111
İşletme konseptine uygun olmaması	0	0	2	2.8	2	2.8	1	1.4	0	0	5	7.0	
TOPLAM	25	35.7	11	15.7	10	14.3	15	21.5	9	12.8	70	100.0	

İşletmelerin Türk mutfağına özgü bölüme sahiplikleri incelendiğinde; %88.0' inin Türk mutfağına özgü bir bölüme sahip olduğu, %12.0' sinin Türk mutfağına özgü bir bölüme sahip olmadığı belirlenmiştir. İşletmelerin Türk mutfağına özgü bölüme sahiplikleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %30.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %13.6' sının, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.8' inin ve belediye belgeli restoranların %18.4' ünün, belediye belgeli konaklama tesislerinin %12.8' inin Türk mutfağına özgü bir bölüme sahip olduğu bulgulanmıştır (Tablo 18).

Mengen yöresinde yapılan araştırmada elde edilen bulgularla paralel olmayan sonuçlar göze çarpmış ve yiyecek içecek işletmelerinin büyük çoğunluğunun Türk mutfağına özgü bir bölüme sahip olmadığı (%64.2) bildirilmiştir (Arman, 2011).

Katılımcıların Türk mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri dağılımları incelendiğinde; %68.8' inin iyi, %4.0' ünün orta düzeyde olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların Türk mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri işletmelerin sınıfı açısından değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %24.8' inin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.8' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %13.6' sının, ve belediye belgeli restoranların %15.2' sinin iyi, belediye belgeli konaklama tesislerinin ise %6.4' ünün çok iyi ve iyi düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Buna rağmen katılımcıların hiçbirinin Türk mutfak kültürü teorik bilgi düzeylerinin zayıf ve yetersiz düzeyde olmadığı fark edilmiştir. Buna rağmen katılımcıların hiçbirinin Türk mutfak kültürü teorik bilgi düzeylerinin zayıf yetersiz düzeyde olmadığı fark edilmiştir (Tablo 19). Elde edilen sonuçlara benzer olarak Arman (2011), yaptığı araştırmada Türk mutfağı teorik bilgi düzeyini %76.4 oranında iyi olarak saptamıştır.

Katılımcıların Türk mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin dağılımları incelendiğinde; %56.8' inin iyi, %4.0' ünün zayıf düzeyde olduğu bulgulanmıştır. Katılımcıların Türk mutfağı yemeklerini hazırlama becerileri işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %21.6' sının, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %9.6' sının, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %8.8' inin iyi, ve belediye belgeli restoranların %11.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %5.6' sının iyi düzeyde olduğu tespit edilmiştir (Tablo 20).

Tablo 18. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağına özgü bölüme sahipliklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran		Konaklama tesisi						
	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Konaklama tesisi					
Türk mutfağına özgü bölüm	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	2.731 p=0.604
Var	38	30.4	17	13.6	16	12.8	23	18.4	16	12.8	110	88.0	
Yok	5	4.0	1	0.8	4	3.2	4	3.2	1	0.8	15	12.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 19. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran		Konaklama tesisi						
	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Konaklama tesisi					
Teorik bilgi düzeyi	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	7.726 p=0.461
Çok iyi	11	8.8	6	4.8	2	1.6	7	5.6	8	6.4	34	27.2	
İyi	31	24.8	11	8.8	17	13.6	19	15.2	8	6.4	86	68.8	
Orta	1	0.8	1	0.8	1	0.8	1	0.8	1	0.8	5	4.0	
Zayıf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Yetersiz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Arman (2011) ise, yiyecek içecek işletmeleri mutfak kısmında görev yapan sorumlu personelin Türk mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin anlamlı ($p<0.01$) oranda çok iyi olduğunu ortaya koymuştur.

İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edilme durumlarının dağılımları incelendiğinde; %96.8' inin Gaziantep mutfağı yemeklerini servis ettiği, %3.2' sinin servis etmediği tespit edilmiştir. İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis etme durumları işletmelerin sınıfı açısından incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %33.6' sının, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %14.4' ünün, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %15.2'sinin Gaziantep mutfağı yemeklerini servis ettiği ve belediye belgeli restoranların %21.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %12.0' sinin Gaziantep mutfağı yemeklerini servis ettiği bulgulanmıştır (Tablo 21). Araştırma sonuçları bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin yöresel yemekleri büyük oranda servis ettiğini göstermektedir.

İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünlerin dağılımları incelendiğinde; %80.8' inin Gaziantep mutfağı yemeklerini akşam yemeğinde, %8.0' inin sabah kahvaltısında servis ettiği tespit edilmiştir. İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünler işletmelerin sınıfı açısından incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %27.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %14.4' ünün, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %11.2'sinin, belediye belgeli restoranların %17.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %10.4' ünün akşam yemeğinde Gaziantep mutfağı yemeklerini servis ettiği belirlenmiştir (Tablo 22). Araştırmaya katılan yiyecek içecek işletmelerinin birçoğunun genellikle akşam yemeğinde yoğun olarak hizmet verdiğini söylemek mümkündür.

İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis türlerinin dağılımları incelendiğinde; %60.0' inin alakart, %36.0' sının açık büfe, %4.0' ünün tabldot servis uyguladığı belirlenmiştir. İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerini servis türleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %19.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.0' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %10.4' ünün ve belediye belgeli

Tablo 20. İşletmelerin sınıfına göre Türk mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Hazırlama becerisi	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Çok iyi	3	2.4	1	0.8	1	0.8	1	0.8	3	2.4	9	7.2	8.330 p=0.759
İyi	27	21.6	12	9.6	11	8.8	14	11.2	7	5.6	71	56.8	
Orta	11	8.8	5	4.0	7	5.6	10	8.0	7	5.6	40	32.0	
Zayıf	2	1.6	0	0	1	0.8	2	1.6	0	0	5	4.0	
Yetersiz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 21. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep yemeklerinin servis edilme durumlarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Gaziantep yemekleri servis edilme durumu	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Evet	42	33.6	18	14.4	19	15.2	27	21.6	15	12.0	121	96.8	5.829 p=0.212
Hayır	1	0.8	0	0	1	0.8	0	0	2	1.6	4	3.2	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 22. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği öğünlerin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel										
Öğünler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Sabah kahvaltısı	5	4.0	0	0	4	3.2	3	2.4	2	1.6	14	11.2	6.522 p=0.589
Öğle yemeği	4	3.2	0	0	2	1.6	2	1.6	2	1.6	10	8.0	
Akşam yemeği	34	27.2	18	14.4	14	11.2	22	17.6	13	10.4	101	80.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 23. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis türlerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel										
Servis türleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Alakart (Ala'carte)	24	19.2	10	8.0	13	10.4	17	13.6	11	8.8	75	60.0	11.669 p=0.167
Talbdot (Tabled'hote)	0	0	3	2.4	0	0	1	0.8	1	0.8	5	4.0	
Fiks menü	19	15.2	5	4.0	7	5.6	9	7.2	5	4.0	45	36.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

restoranların %13.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin Gaziantep mutfağı yemeklerini sunarken alakart servis uyguladığı bulgulanmıştır. Buna rağmen katılımcıların çalıştıkları işletmelerin hiçbirinde Gaziantep mutfağı yemeklerinin açık büfe servis uygulaması ile sunulmadığı fark edilmiştir (Tablo 23).

İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirlerin dağılımları incelendiğinde; %72.8' inin yerli ve yabancı, %11.2' sinin yerli turistlere Gaziantep mutfağı yemeklerini servis ettiği belirlenmiştir. İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirler işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %24.8' inin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %11.2' sinin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %10.4' ünün ve belediye belgeli restoranların %17.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin Gaziantep mutfağı yemeklerini yerli ve yabancı turistlere servis ettiği tespit edilmiştir (Tablo 24).

İşletmelerin Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenlerinin dağılımları incelendiğinde; %51.4' ünün işletme konseptine uygun olmaması, %14.3' ünün misafirlerin tercih etmemesi nedeniyle Gaziantep mutfağı yemeklerini servis etmediği bulgulanmıştır. İşletmelerde Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %17' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların ve turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %8.6' sının, ve belediye belgeli restoranların %10.0' unun, belediye belgeli konaklama tesislerinin %7.1' inin Gaziantep mutfağı yemeklerini işletme konseptine uygun olmaması nedeniyle servis etmediği fark edilmiştir. Buna rağmen katılımcıların çalıştıkları işletmelerin hiçbirinde Türk mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedeninin işletme donanımının yetersizliği, yüksek maliyet ve Türk mutfağının yeterince bilinmemesi olmadığı tespit edilmiştir (Tablo 25).

Araştırmaya katılan işletmelerde Gaziantep mutfağı yemeklerini misafirlerin tercih etmeme sebepleri Gaziantep yemeklerine alışkın olmamaları ve farklı baharatların yoğun olarak kullanılmasından kaynaklanabilir. Gaziantep yemeklerinin

Tablo 24. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edildiği misafirlerin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Misafirler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Yerli turist	5	4.0	3	2.4	2	1.6	1	0.8	3	2.4	14	11.2	6.231 p=0.621
Yabancı turist	7	5.6	1	0.8	5	4.0	4	3.2	3	2.4	20	16.0	
Yerli ve yabancı turist	31	24.8	14	11.2	13	10.4	22	17.6	11	8.8	91	72.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 25. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerinin servis edilmeme nedenlerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Servis edilmeme nedenleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Misafirin tercih etmemesi	10	14.3	1	1.4	4	5.7	6	8.6	3	4.3	24	34.3	8.178 p=0.416
Personelin yetersiz donanımda olması	3	4.3	4	5.7	0	0	2	2.9	1	1.4	10	14.3	
İşletme konseptine uygun olmaması	12	17.1	6	8.6	6	8.6	7	10.0	5	7.1	36	51.4	
TOPLAM	25	35.7	11	15.7	10	14.3	15	21.5	9	12.8	70	100.0	

servis edilmediği işletmelerin sahiplik durumlarını ise, genelde ulusal veya uluslar arası zincir işletme olarak belirtmek mümkündür.

İşletmelerin Gaziantep mutfağına özgü bölüme sahipliklerinin dağılımları incelendiğinde; %100.0' ünün Gaziantep mutfağına özgü bir bölüme sahip olduğu, %0.0' inin Gaziantep mutfağına özgü bir bölüme sahip olmadığı belirlenmiştir. İşletmelerin Gaziantep mutfağına özgü bölüme sahiplikleri işletmelerin sınıfını açısından değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %34.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %14.4' ünün, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %16.0' sının ve belediye belgeli restoranların %21.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %13.6' sının Gaziantep mutfağına özgü bir bölüme sahip olduğu bulgulanmıştır (Tablo 26). Gaziantep mutfağına özgü bölümü olan işletmelerle, Gaziantep mutfağına özgü bölümü olmayan işletmeler arasında anlamlı bir farklılık olduğu göze çarpmaktadır.

Katılımcıların Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri dağılımları incelendiğinde; %59.2' sinin çok iyi, %4.0' ünün orta düzeyde olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri işletmelerin sınıfı açısından incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %18.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %9.6' sının, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %10.4' ünün, ve belediye belgeli restoranların %12.0' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin çok iyi düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Buna rağmen katılımcıların hiçbirinin Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeylerinin zayıf ve yetersiz düzeyde olmadığı fark edilmiştir (Tablo 27).

Mengen yöresinde yapılan bir araştırmada (Arman, 2011) yiyecek içecek işletmeleri mutfak kısmında çalışan sorumlu personel, yöresel yemeklere ilişkin teorik bilgi düzeyini iyi (%75.1) olarak ifade etmiştir Bu veriler araştırma sonuçlarıyla paralellik göstermektedir.

Katılımcıların Gaziantep mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin dağılımları incelendiğinde; %48.0' inin iyi, %23.2' sinin çok iyi düzeyde olduğu bulgulanmıştır. Katılımcıların Gaziantep mutfağı yemeklerini hazırlama becerileri işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli

Tablo 26. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağına özgü bölüme sahipliklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Otel		Restoran		Konaklama tesisi			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gaziantep mutfağına özgü bölüm												
Var	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100
Yok	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0

Tablo 27. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeyleri dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM		χ^2
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Otel		Restoran		Konaklama tesisi				
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Teorik bilgi düzeyi													
Çok iyi	23	18.4	12	9.6	13	10.4	15	12.0	11	8.8	74	59.2	
İyi	20	16.0	5	4.0	7	5.6	10	8.0	4	3.2	46	36.8	8.974
Orta	0	0	1	0.8	0	0	2	1.6	2	1.6	5	4.0	p=0.344
Zayıf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Yetersiz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

otellerin %16.8' inin iyi, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %7.2' sinin ve turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %8.8' inin orta, ancak belediye belgeli restoranların %10.4' ünün, belediye belgeli konaklama tesislerinin %6.4' ünün iyi düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Buna rağmen katılımcıların hiçbirinin Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeylerinin zayıf yetersiz düzeyde olmadığı fark edilmiştir (Tablo 28). Araştırmaya katılan işletmelerde görev alan sorumlu personelin Gaziantep mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin önemli oranda iyi olduğunu söylemek mümkündür.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı çorbalarının dağılımları incelendiğinde; %55.2' sinin geleneksel, %44.8' inin yöresel çorbalar hazırladıkları belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı çorbaları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %20.0' sinin ve turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %8.8' inin geleneksel, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.8' inin yöresel çorbalar hazırladığı ancak, belediye belgeli restoranların %11.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %9.6' sının geleneksel çorbalar hazırladığı bulgulanmıştır (Tablo 29).

Araştırmaya katılan işletmelerde hazırlanan çorbalar arasında büyük bir farklılık görülmemekle beraber; İstanbul ilinde yapılan araştırmada (Sormaz, 2015) geleneksel çorbaların yiyecek içecek işletmelerinde daha çok hazırlandığı göze çarpmıştır.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı et yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %84.8' inin yöresel, %15.2' sinin geleneksel et yemekleri hazırladıkları tespit edilmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı et yemekleri işletmelerin sınıfına göre incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %30.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %12.0' sinin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.8' inin ve belediye belgeli restoranların %20.0' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %9.6' sının yöresel et yemekleri hazırladığı bulgulanmıştır (Tablo 30). Sormaz (2015) elde edilen verilere paralel olarak, yaptığı araştırmada İstanbul' da faaliyet gösteren yiyecek içecek

Tablo 28. İşletmelerin sınıfına göre Gaziantep mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Hazırlama becerisi	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Çok iyi	10	8.0	3	2.4	6	4.8	5	4.0	5	4.0	29	23.2	
İyi	21	16.8	6	4.8	12	9.6	13	10.4	8	6.4	60	48.0	8.316
Orta	12	9.6	9	7.2	2	1.6	9	7.2	4	3.2	36	28.8	p=0.403
Zayıf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Yetersiz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 29. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı çorbalarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Çorbalar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Geleneksel çorbalar	25	20.0	7	5.6	11	8.8	14	11.2	12	9.6	69	55.2	3.837
Yöresel çorbalar	18	14.4	11	8.8	9	7.2	13	10.4	5	4.0	56	44.8	p=0.428
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

işletmelerinin anlamlı ($p<0.05$) oranda yöresel et yemekleri hazırladığını ortaya koymuştur.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı sebze yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %64.8' inin yöresel, %35.2' sinin geleneksel sebze yemekleri hazırladıkları belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı sebze yemekleri işletmelerin sınıfı açısından incelenecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %20.8' inin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.8' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.0' sinin ve belediye belgeli restoranların %14.4' ünün, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin yöresel sebze yemekleri hazırladığı tespit edilmiştir (Tablo 31). Buna karşın; yapılan bir araştırmada (Sormaz, 2015) geleneksel sebze yemeklerinin ağırlıklı ($p<0.001$) olarak servis edildiği saptanmıştır.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı soğuk yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %68.0' inin geleneksel, %32.0' sinin yöresel soğuk yemekleri hazırladıkları belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı soğuk yemekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %24.8' inin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %12.0' sinin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %9.6' sının ve belediye belgeli restoranların %12.8' inin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin geleneksel soğuk yemekleri hazırladığı tespit edilmiştir (Tablo 32). Araştırmaya katılan işletmelerde servis edilen yöresel soğuk yemeklerin çoğunlukla Gaziantep mutfağı et yemeklerinin yanında tüketilen soğuk yemeklerden oluştuğu göze çarpmıştır.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı pilavlarının dağılımları incelendiğinde; %76.0' sının geleneksel, %24.0' ünün yöresel pilavlar hazırladığı bulgulanmıştır. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı pilavları işletmelerin sınıfına göre değerlendirilecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %26.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %13.6' sının, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %12.0' sinin ve belediye belgeli restoranların %15.2' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin geleneksel pilavları hazırladığı tespit

Tablo 30. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı et yemeklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel			n	%			n	%		
Et yemekleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Geleneksel et yemekleri	5	4.0	3	2.4	4	3.2	2	1.6	5	4.0	19	15.2	4.749 p=0.314
Yöresel et yemekleri	38	30.4	15	12.0	16	12.8	25	20.0	12	9.6	106	84.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 31. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı sebze yemeklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel			n	%			n	%		
Sebze yemekleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Geleneksel sebze yemekleri	17	13.6	7	5.6	5	4.0	9	7.2	6	4.8	44	35.2	1.415 p=0.842
Yöresel sebze yemekleri	26	20.8	11	8.8	15	12.0	18	14.4	11	8.8	81	64.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 32. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı soğuk yemeklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%			
	Otel	Restoran	Otel			n	%			n	%	n
Soğuk yemekleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Geleneksel soğuk yemekleri	17	13.6	7	5.6	5	4.0	9	7.2	6	4.8	44	35.2
Yöresel soğuk yemekleri	26	20.8	11	8.8	15	12.0	18	14.4	11	8.8	81	64.8
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0

	İŞLETME BELGELİ				YATIRIM BELGELİ								
	Otel		Restoran		Otel		Restoran		Konaklama tesisi				
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Soğuk yemekler													
Geleneksel soğuk yemekler	31	24.8	15	12.0	12	9.6	16	12.8	11	8.8	85	68.0	3.897 p=0.420
Yöresel soğuk yemekler	12	9.6	3	2.4	8	6.4	11	8.8	6	4.8	40	32.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 33. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı pilavlarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran		Konaklama tesisi						
	n	%	n	%	n	%	n	%					
Pilavlar													
Geleneksel pilavlar	33	26.4	17	13.6	15	12.0	19	15.2	11	8.8	95	76.0	5.039 p=0.283
Yöresel pilavlar	10	8.0	1	0.8	5	4.0	8	6.4	6	4.8	30	24.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

edilmiştir (Tablo 33). Ancak, bölgede bulunan yiyecek içecek işletmelerinin Türk mutfağına özgü pilavları Gaziantep' e özgü yağlarla ve baharatlarla hazırlayıp servis ettiğini söylemek mümkündür.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı hamur işlerinin dağılımları incelendiğinde; %64.0' ünün geleneksel, %36.0' sının yöresel hamur işleri hazırladığı tespit edilmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı hamur işleri işletmelerin sınıfına göre incelendiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %23.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %12.0' sinin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %8.0' inin ve belediye belgeli restoranların %12.0' sinin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inin geleneksel hamur işleri hazırladığı belirlenmiştir (Tablo 34).

Araştırmaya katılan yiyecek içecek işletmelerinde yoğun olarak geleneksel hamur işlerinin servis edilmesi Gaziantep' e özgü hamur işlerinin daha çok evlerde hazırlandığını işaret edebilir. Bununla birlikte Gaziantep mutfağına özgü hamur işlerinin sokak lezzetleri olarak bazı yöresel işletmelerde sunulduğunu söylemek mümkündür.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı tatlılarının dağılımları incelendiğinde; %56.0' sının yöresel, %44.0' ünün geleneksel tatlılar hazırladığı bulgulanmıştır. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı tatlıları işletmelerin sınıfı açısından değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %19.2' sinin, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.0' inin, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %8.8' inin ve belediye belgeli restoranların %12.8' inin, belediye belgeli konaklama tesislerinin %7.2' sinin yöresel tatlılar hazırladığı belirlenmiştir (Tablo 35).

Sormaz (2015), yaptığı araştırmada elde edilen sonuçlara benzer olarak yiyecek içecek işletmelerinin anlamlı ($p<0.001$) oranda geleneksel tatlıları hazırladıklarını saptamıştır.

Tablo 34. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı hamur işlerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Hamur işleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	5.682 p=0.224		
Geleneksel hamur işleri	29	23.2	15	12.0	10	8.0	15	12.0	11	8.8		80	64.0
Yöresel hamur işleri	14	11.2	3	2.4	10	8.0	12	9.6	6	4.8		45	36.0
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6		125	100.0

Tablo 35. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı tathlarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Tathlar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	0.191 p=0.996		
Geleneksel tathlar	19	15.2	8	6.4	9	7.2	11	8.8	8	6.4		55	44.0
Yöresel tathlar	24	19.2	10	8.0	11	8.8	16	12.8	9	7.2		70	56.0
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6		125	100.0

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı soğuk içeceklerinin dağılımları incelendiğinde; %100.0' ünün geleneksel, %0.0' inin yöresel soğuk içecekler hazırladığı bulgulanmıştır. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı soğuk içecekleri işletmelerin sınıfına göre incelenecek olursa; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %34.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %14.4' ünün, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %16.0' sının ve belediye belgeli restoranların %21.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %13.6' sının geleneksel soğuk içecekler hazırladığı belirlenmiştir (Tablo 36). Geleneksel soğuk içecekleri hazırlayan işletmelerle yöresel soğuk içecekleri hazırlayan işletmeler arasında anlamlı bir farklılık olduğu göze çarpmaktadır.

İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı sıcak içeceklerinin dağılımları incelendiğinde; %100.0' ünün geleneksel, %0.0' inin yöresel sıcak içecekler hazırladığı tespit edilmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Türk mutfağı sıcak içecekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %34.4' ünün, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %14.4' ünün, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %16.0' sının ve belediye belgeli restoranların %21.6' sının, belediye belgeli konaklama tesislerinin %13.6' sının geleneksel soğuk içecekler hazırladığı belirlenmiştir (Tablo 37). Araştırmaya katılan yiyecek içecek işletmelerinin hazırladıkları sıcak içeceklere bakıldığında; işletmelerin büyük çoğunluğunun geleneksel sıcak içecekleri hazırladığını belirtmek mümkündür.

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı çorbalarının dağılımları incelendiğinde; %52.8' inin yuvarlama, %8.0' inin dövme çorbası hazırladığı buna rağmen %27.2' sinin Gaziantep mutfağı çorbalarını hiç pişirmediği tespit edilmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı çorbaları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %18.4' ünde, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %9.6' sında, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %7.2' sinde ve belediye belgeli restoranların ise %12.0' sinde ve belediye belgeli konaklama tesislerinin %5.6' sında yuvarlama hazırlandığı belirlenmiştir. Buna rağmen araştırmaya katılan işletmelerin hiç birinde alaca çorba, yoğurtlu

Tablo 36. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı soğuk içeceklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran		Konaklama tesisi					
	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Konaklama tesisi	n	%		
Soğuk içecekler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Geleneksel soğuk içecekler	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100
Yöresel soğuk içecekler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0

Tablo 37. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Türk mutfağı sıcak içeceklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran		Konaklama tesisi					
	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Konaklama tesisi	n	%		
Sıcak içecekler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Geleneksel sıcak içecekler	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0
Yöresel sıcak içecekler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0

patates, şiveydiz, süzme mercimek çorbası, lebeniye çorbası hazırlanmadığı fark edilmiştir (Tablo 38).

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı soğuk yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %68.8' inin turp ekşilemesi hazırladığı, %31.2' sinin Gaziantep mutfağı soğuk yemeklerini hiç hazırlamadığı belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı soğuk yemekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %24.0' ünde, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %12.8' inde, belediye belgeli restoranların %16.0' sında, belediye belgeli konaklama tesislerinin %8.8' inde turp ekşilemesi hazırlandığı, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin ise %8.8' inde Gaziantep mutfağı soğuk yemeklerinin hiç hazırlanmadığı tespit edilmiştir. Buna rağmen araştırmaya katılan işletmelerin hiç birinde maş piyazı, lolaz piyazı ve zeytin piyazı hazırlanmadığı fark edilmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan değerlendirildiğinde önemli ($p<0.05$) bulunmuştur (Tablo 39).

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı et yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %36.0' sının patlıcan kebabı, %24.8' inin içli köfte, %23.2' sinin kıyma kebabı hazırladığı buna rağmen %16.0' sının Gaziantep mutfağı et yemeklerini hiç hazırlamadığı tespit edilmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı et yemekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %11.2' sinde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin ve belediye belgeli konaklama tesislerinin %6.4' ünde, belediye belgeli restoranların %8.8' inde patlıcan kebabı hazırlandığı ancak, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %7.2' sinde içli köfte hazırlandığı belirlenmiştir. Buna rağmen araştırmaya katılan işletmelerin hiç birinde taraklık tavası, arap köftesi, keme kebabı, Kilis tavası hazırlanmadığı bulgulanmıştır (Tablo 40).

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı sebze yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %68.0' inin ali nazik hazırladığı %32.0' sinin ise Gaziantep mutfağı sebze yemeklerini hiç hazırlamadığı bulgulanmıştır. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı sebze yemekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %21.6' sında, turizm bakanlığı işletme

Tablo 38. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı çorbalarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%			
	Otel	Restoran	Otel									
Çorbalar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Hiç pişirilmez	12	9.6	1	0.8	9	7.2	7	5.6	5	4.0	34	27.2
Yuvarlama	23	18.4	12	9.6	9	7.2	15	12.0	7	5.6	66	52.8
Beyran	6	4.8	5	4.0	0	0	2	1.6	2	1.6	15	12.0
Dövme çorbası	2	1.6	0	0	2	1.6	3	2.4	3	2.4	10	8.0
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0

18.041
p=0.114**Tablo 39. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı soğuk yemeklerinin dağılımları**

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%			
	Otel	Restoran	Otel									
Soğuk yemekler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Hiç pişirilmez	13	10.4	2	1.6	11	8.8	7	5.6	6	4.8	39	31.2
Turp ekşilemesi	30	24.0	16	12.8	9	7.2	20	16.0	11	8.8	86	68.8
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0

9.163
p<0.05

belgeli restoranların %12.0' sinde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %9.6' sında ve belediye belgeli restoranların %14.4' ünde, belediye belgeli konaklama tesislerinin %10.4' ünde ali nazik hazırlandığı belirlenmiştir. Buna rağmen araştırmaya katılan işletmelerin hiç birinde haylan kabaklı yemekler, pırpırım aşısı, sarımsak tavası, soğan aşısı ve ayva tavası hazırlanmadığı tespit edilmiştir (Tablo 41).

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı pilavlarının dağılımları incelendiğinde; %76.0' sının Gaziantep mutfağı pilavlarını hiç hazırlamadığı, %24.0' ünün ise firik pilavı hazırladığı belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı pilavları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %27.2' sinde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %11.2' sinde ve belediye belgeli restoranların %15.2' sinde, belediye belgeli konaklama tesislerinin %9.6' sında Gaziantep mutfağı pilavlarının hiç hazırlanmadığı bulgulanmıştır (Tablo 42). Buna ek olarak; araştırmaya katılan işletmelerde bastırma, buhara pilavı, simit aşısı, şareli pilav ve malhitalı pilav hazırlanmadığı tespit edilmiştir

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı bulgurlu yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; %96.0' sının Gaziantep mutfağı bulgurlu yemeklerini hiç hazırlamadığı, %4.0' ünün ise yağlı köfte hazırladığı belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı bulgurlu yemekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %34.4' ünde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %16.0' sında ve belediye belgeli restoranların %20.8' inde, belediye belgeli konaklama tesislerinin %12.8' inde Gaziantep mutfağı bulgurlu yemeklerinin hiç hazırlanmadığı tespit edilmiştir (Tablo 43). Araştırmaya katılan işletmelerde haveydi köftesi, umaç, yapma ve iç katmasının da hazırlanmadığı fark edilmiştir.

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı hamur işlerinin dağılımları incelendiğinde; %51.2' sinin Gaziantep mutfağı hamur işlerini hiç hazırlamadığı, %4.8' inin ise katmer hazırladığı tespit edilmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı hamur işleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %17.6' sında, belediye belgeli konaklama

Tablo 40. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı et yemeklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		n	%			n	%		
Et yemekleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Hiç pişirilmez	7	5.6	1	0.8	5	4.0	5	4.0	2	1.6	20	16.0	13.488 p=0.335
İçli köfte	12	9.6	9	7.2	1	0.8	6	4.8	3	2.4	31	24.8	
Patlıcan kebabı	14	11.2	4	3.2	8	6.4	11	8.8	8	6.4	45	36.0	
Kıyma kebabı	10	8.0	4	3.2	6	4.8	5	4.0	4	3.2	29	23.2	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 41. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı sebze yemeklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		n	%			n	%		
Sebze yemekleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Hiç pişirilmez	16	12.8	3	2.4	8	6.4	9	7.2	4	3.2	40	32.0	3.652 p=0.455
Ali nazik	27	21.6	15	12.0	12	9.6	18	14.4	13	10.4	85	68.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 42. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı pilavlarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Pilavlar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Hiç pişirilmez	34	27.2	16	12.8	14	11.2	19	15.2	12	9.6	95	76.0	2.998 p=0.558
Firik pilavı	9	7.2	2	1.6	6	4.8	8	6.4	5	4.0	30	24.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 43. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı bulgurlu yemeklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ		Restoran	Konaklama tesisi		n	%				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran		Konaklama tesisi							
Bulgurlu yemekler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Hiç pişirilmez	43	34.4	15	12.0	20	16.0	26	20.8	16	12.8	120	96.0	10.309 p<0.05
Yağlı köfte	0	0	3	2.4	0	0	1	0.8	1	0.8	5	4.0	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

tesislerinin %8.8' inde Gaziantep mutfağı hamur işlerinin hiç hazırlanmadığı, ancak turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.8' inde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %9.6' sında ve belediye belgeli restoranların %12.0' sinde katmer hazırlandığı bulgulanmıştır. Araştırmaya katılan işletmelerde zeytin böreği, pirinçli börek, ev ekmeği ve şekerli peynir böreğinin de hazırlanmadığı fark edilmiştir (Tablo 44).

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı tatlılarının dağılımları incelendiğinde; %64.8' inin baklava, %16.0' sının kadayıf hazırlarken %19.2' sinin Gaziantep mutfağı tatlılarını hiç hazırlamadığı belirlenmiştir. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı tatlıları işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %22.4' ünde, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %13.6' sında, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %9.6' sında ve belediye belgeli restoranların %12.0' sinde, belediye belgeli konaklama tesislerinin %7.2' sinde baklava hazırlandığı tespit edilmiştir. Bu bilginin tersine, araştırmaya katılan işletmelerde bastık, nişe helvası, şam tatlısı ve züngül hazırlanmadığı bulgulanmıştır (Tablo 45).

İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı içeceklerinin dağılımları incelendiğinde; %75.2' sinin Gaziantep mutfağı içeceklerini hiç hazırlamadığı, %24.8' inin ise menengiç hazırladığı bulgulanmıştır. İşletmelerin hazırladıkları Gaziantep mutfağı içecekleri işletmelerin sınıfına göre değerlendirildiğinde; turizm bakanlığı işletme belgeli otellerin %25.6' sında, turizm bakanlığı işletme belgeli restoranların %8.8' inde, turizm bakanlığı yatırım belgeli otellerin %14.4' ünde ve belediye belgeli restoranların %15.2' sinde, belediye belgeli konaklama tesislerinin %11.2' sinde Gaziantep mutfağı içeceklerinin hiç hazırlanmadığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte araştırmaya katılan işletmelerde zahter ve meyan kökü şerbetinin de hazırlanmadığı fark edilmiştir (Tablo 46).

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların Türk mutfağı hakkındaki görüşleri incelendiğinde; işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %44.0' ünün Türk mutfağının dünyanın önde gelen

mutfaklar arasında yer aldığına ($p<0.01$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin yurtdışında



Tablo 44. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı hamur işlerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ										
	Otel	Restoran	Otel		Restoran	Konaklama tesisi							
Hamur işleri	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Hiç pişirilmez	22	17.6	7	5.6	12	9.6	12	9.6	11	8.8	64	51.2	3.446 p=0.486
Katmer	21	16.8	11	8.8	8	6.4	15	12.0	6	4.8	61	4.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 45. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı tatlılarının dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ										
	Otel	Restoran	Otel		Restoran	Konaklama tesisi							
Tatlılar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
Hiç pişirilmez	10	8.0	0	0	6	4.8	5	4.0	3	2.4	24	19.2	14.070 p=0.080
Kadayıf	5	4.0	1	0.8	2	1.6	7	5.6	5	4.0	20	16.0	
Baklava	28	22.4	17	13.6	12	9.6	15	12.0	9	7.2	81	64.8	
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Tablo 46. İşletmelerin sınıfına göre hazırladıkları Gaziantep mutfağı içeceklerinin dağılımları

	TURİZM BAKANLIĞI						BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM	χ^2	
	İŞLETME BELGELİ		YATIRIM BELGELİ				Restoran		Konaklama tesisi				
	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	Restoran	Otel	n	%				
İçecekler	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Hiç pişirilmez	32	25.6	11	8.8	18	14.4	19	15.2	14	11.2	94	75.2	5.083
Menengiç kahvesi	11	8.8	7	5.6	2	1.6	8	6.4	3	2.4	31	24.8	p=0.0279
TOPLAM	43	34.4	18	14.4	20	16.0	27	21.6	17	13.6	125	100.0	

Türk mutfak kültürüne ilişkin yeterince yazılı kaynak bulunduğuna ($p<0.05$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin Türkiye' de Türk mutfak kültürüne ilişkin yeterince yazılı kaynak bulunduğuna ($p<0.05$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %3.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %40.8' inin Türk mutfağına özgü yemeklerin besleyici olduğuna ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin Türk mutfağının özünü yöresel yemeklerin oluşturduğuna katıldıkları tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan değerlendirildiğinde önemli ($p<0.05$) bulunmuştur (Tablo 47).

Şanlıer, Ünlüöner ve Cömert, Durlu, Özkaya ve Kızılkaya (2012), gençlerin Türk mutfağına olan bakış açılarını belirlemek için yaptıkları araştırmada Türk mutfağının dünyanın önde gelen mutfakları arasında olduğuna ilişkin elde edilen bulgularla tutarlılık gösteren sonuçlar elde etmişlerdir. Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı ile ilgili görüşlerinin değerlendirildiği bir çalışmada araştırma bulguları ile örtüşür nitelikte; Türk mutfağı yemeklerinin doyurucu ve sağlıklı olduğu ortaya konmuştur (Şanlıer, 2005). Özdemir ve Kınay (2004), Antalya' da yabancı ziyaretçiler ile yaptıkları araştırmada Türk mutfağına özgü yemeklerin besleyici olduğunu (%70.1) bildirmişlerdir. Aynı çalışmada yurt dışında Türk mutfak kültürü ile ilgili edilen bilgilerin kaynaklarının %20.2 oranında broşürler, tv vb. olduğu belirtilmiştir. Akman (1998), Türk mutfağı et yemeklerini besleyici bulan yabancı turistlerin anlamlı (%79.9) oranda olduğunu tespit etmiştir. Bu sonuçlar ise; araştırma bulguları ile benzerlik göstermektedir. Arslan (2010) ise, yaptığı araştırmada "Türk mutfağı kendine has tatlara sahiptir" görüşüne katılanların anlamlı ($p<0.001$) bir farklılık gösterdiğini saptamıştır. Mengen yöresinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde çalışan mutfak personeli üzerinde yaptığı araştırmada Arman (2011), Türk mutfağının dünyanın önde gelen mutfakları arasında olduğunu (%72.5), Türk mutfağının özünü yöresel yemeklerin oluşturduğunu (%93.0) tespit etmiştir. Bununla birlikte aynı çalışmada, araştırma bulgularına paralel olarak Türk mutfak kültürü ile ilgili yazılı kaynakların yurt dışında ve Türkiye' de yeterince bulunduğunu bildirmiştir.

Tablo 47. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1. Türk Mutfağı dünyanın önde gelen mutfakları arasındadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	9.343 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	55	44.0	41	32.8	96	76.8	
2. Yurt dışında Türk Mutfak kültürüne ilişkin yeterince yazılı kaynak bulunmaktadır (Afiş, broşür, dergi vb.)													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	13.986 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	25	20.0	20	16.0	40	32.0	11	8.8	96	76.8	
3. Türkiye'de Türk Mutfak kültürüne ilişkin yeterince yazılı kaynak bulunmaktadır (Afiş, broşür, dergi, katalog vb.)													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	14.803 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	20	16.0	10	8.0	40	32.0	26	20.8	96	76.8	
4. Türk Mutfağına özgü yemekler besleyicidir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	31.421 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	45	36.0	51	40.8	96	76.8	
5. Türk Mutfağının özünü yöresel yemekler oluşturur													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	9.520 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	5	4.0	40	32.0	51	40.8	96	76.8	

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların Türk mutfağının tanıtımı hakkındaki görüşleri incelendiğinde; işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %60.8' inin Türk Mutfağına ilişkin uluslar arası medyada yeterince yazılı, görsel ve işitsel haber yer aldığına ($p<0.01$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %40.0' inin Türk Mutfağının uluslar arası yarışmalarda ve fuarlarda iyi bir şekilde temsil edildiğine ($p=0.089$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %36.0' sının Türk Mutfağının uluslar arası yarışmalarda ve fuarlarda yeterince ilgi gördüğüne ($p<0.05$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %36.0' sının Türkiye'de yazılı ve görsel medyanın Türk Mutfak kültürünün tanıtımı için yeterince haber yayımladığına ($p=0.051$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %44.0' ünün Türkiye'de yerel yönetimlerin Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasında etkili olduklarına ($p<0.01$), işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %36.0' sının Türkiye'de üniversitelerin ilgili bölümlerinin Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasında etkili olduklarına katıldıkları bulgulanmıştır. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan değerlendirildiğinde önemli ($p<0.05$) bulunmuştur (Tablo 48).

Şanlier (2005), yaptığı araştırmada elde edilen bulgulara benzer olarak Türk Mutfak kültürünün tanıtımında yerel medyanın ve eğitimin %28.5 oranında etkili olduğunu saptamıştır. Buna karşın; Mengen yöresinde yapılan diğer bir çalışmada Türk mutfak kültürünün uluslararası medyada, yarışma ve fuarlarda yeterince yer almadığı tespit edilmiştir (Arman, 2011). Yine aynı çalışmada ulusal medyanın Türk mutfağı tanıtımında önemli oranda (%73.9) etkili olduğu; ancak yerel yönetimlerin ve üniversitelerin Türk mutfağı tanıtımında aktif olmadığı bildirilmiştir. Araştırma bulgularıyla benzerlik göstermeyen bu sonuçlardan yola çıkılarak; Gaziantep' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin uluslararası platformlarda dikkat çekici bir yerde olduğunu belirtmek mümkündür.

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların Türk mutfağı hakkındaki tutumları incelendiğinde; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin

Tablo 48. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Türk Mutfağının Tanıtımı Hakkındaki Görüşleri

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katlıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1. Türk Mutfağına ilişkin uluslar arası medyada yeterince yazılı, görsel ve işitsel haber yer almaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	26.944 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	20	16.0	0	0.0	76	60.8	0	0.0	96	76.8	
2. Türk Mutfağı uluslar arası yarışmalarda ve fuarlarda iyi bir şekilde temsil edilmektedir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	10.990 p=0.089
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	15	12.0	5	4.0	50	40.0	26	20.8	96	76.8	
3. Türk Mutfağı uluslar arası yarışmalarda ve fuarlarda yeterince ilgi görmektedir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	15.761 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	15	12.0	20	16.0	45	36.0	16	12.8	96	76.8	
4. Türkiye'de yazılı ve görsel medya Türk Mutfak kültürünün tanıtımı için yeterince haber yayımlamaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	12.530 p=0.051
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	20	16.0	10	8.0	45	36.0	21	16.8	96	76.8	
5. Türkiye'de yerel yönetimler Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasında etkilidirler													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	17.478 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	5	4.0	55	44.0	36	28.8	96	76.8	
6. Türkiye'de üniversitelerin ilgili bölümleri Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasında etkilidirler													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	12.608 P<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	10	8.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	15	12.0	45	36.0	36	28.8	96	76.8	

ve işletme sorumlu personelinin %44.0' ünün yiyecek içecek işletmelerinde Türk Mutfağına özgü yemeklerin çoğunlukta olduğuna ($p=0.169$) katıldıkları; işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %7.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %48.8' inin yiyecek içecek işletmelerinde Dünya Mutfağına özgü yemeklerin çoğunlukta olduğuna kesinlikle katılmadıkları ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %4.0' ünün ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin yiyecek içecek işletmelerine gelen misafirlerin Türk Mutfağına karşı önyargılı olduklarına katılmadıkları ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %4.0' ünün ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin 'Her şey dâhil sistemi' nin Türk Mutfağına özgü yemeklerin tercih edilmesini engellediğine karar veremedikleri ($p<0.05$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %44.0' ünün yabancı turistlerin yoğun olarak ziyaret ettiği bölgelerde Türk mutfağına özgü yemeklerin sunulduğu işletmelerin çoğaltılmasının tanıtım faaliyetlerinin etkinliğini artıracığına katıldıkları belirlenmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan anlamlı ($p<0.05$) bulunmuştur (Tablo 49).

Yabancı turistler üzerinde yaptığı araştırmada Türk mutfağı yemeklerine önyargılı olmayan misafirlerin %95.5 olduğunu bildiren Özdemir ve Kınay (2005), araştırmada elde edilen verilerle tutarlılık göstermektedir. Şanlıer (2005) ise, yabancı ve yerli turistlerin ziyaret ettikleri bölgelerde ağırlıklı olarak (%85.8) Türk mutfağı yemeklerini tercih ettiklerini saptamıştır. Araştırma bulgularına benzer olarak Arman (2011) yaptığı çalışmada, yiyecek içecek işletmelerine gelen misafirlerin Türk mutfağına karşı önyargılı olmadığını (%92.9) ve Türk mutfağı yemeklerinin sunulduğu işletmelerin artırılmasının tanıtım faaliyetlerini olumlu etkileyeceğini (94.6) tespit etmiştir.

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların yöresel mutfak hakkındaki görüşleri incelendiğinde; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %11.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %40.0' inin yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin aslına uygun şekilde hazırlandığına ($p<0.01$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %40.0' inin yiyecek içecek işletmelerinde uygulanmayan pek çok yöresel yemek olduğuna

Tablo 49. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Türk Mutfağı Hakkındaki Tutumları

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1. Yiyecek içecek işletmelerinde Türk Mutfağına özgü yemekler çoğunluktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	3.552 p=0.169
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	55	44.0	41	32.8	96	76.8	
2. Yiyecek içecek işletmelerinde Dünya Mutfağına özgü yemekler çoğunluktadır													
İşletme sahibi	10	8.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	35.476 p<0.001
İşletme yöneticisi	9	7.2	5	4.0	5	4.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	61	48.8	30	24.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	96	76.8	
3. Yiyecek içecek işletmelerine gelen misafirler Türk Mutfağına karşı önyargılıdır													
İşletme sahibi	5	4.0	5	4.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	37.388 P<0.001
İşletme yöneticisi	4	3.2	5	4.0	5	4.0	5	4.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	41	32.8	40	32.0	0	0.0	10	8.0	5	4.0	96	76.8	
4. 'Her şey dahil sistemi' Türk Mutfağına özgü yemeklerin tercih edilmesini engellemektedir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	15.985 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	5	4.0	5	4.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	5	4.0	5	4.0	40	32.0	35	28.0	11	8.8	96	76.8	
5. Yabancı turistlerin yoğun olarak ziyaret ettiği bölgelerde Türk mutfağına özgü yemeklerin sunulduğu işletmelerin çoğaltılması tanıtım faaliyetlerinin etkinliğini artırır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	17.744 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	15	12.0	55	44.0	26	20.8	96	76.8	

($p<0.01$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %44.0' ünün yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin sunumuna önem gösterildiğine ($p=0.318$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %12.0'sinin ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin menülerde yer almasının tanıtım açısından olumlu etki yaptığına ($p<0.05$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %56.0' sının Türkiye'de yöresel yemeklerin araştırılması ve uygulanması ile ilgili bir merkezin kurulmasının tanıtım faaliyetlerini etkili hale getireceğine ($p=0.332$) katıldıkları tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur. Yapılan bir araştırmada (Selimoğlu, 2007) yiyecek içecek işletmelerinin anlamlı oranda ($p<0.001$) tanıtım faaliyetlerini desteklediği saptanmıştır. Mengen mutfağı tanıtım sorununu araştıran Arman (2011), Mengen' de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin sunumuna önem gösterildiğini (%73.6) ve yöresel yemeklerin bölge tanıtımında etkili olduğunu (%74.4) destekleyen sonuçlar elde ederek araştırma bulgularıyla benzer sonuçlar göstermiştir. Çelik ve Sandıkçı (2015) ise; Türkiye' de turizm destinasyonları ile ilgili yaptığı çalışmada bölge yemek kültürünün en önemli tercih sebeplerinden olduğunu bulgulamıştır (Tablo 50).

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların Gaziantep mutfağı hakkındaki görüşleri incelendiğinde; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %0.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %56.8' inin Gaziantep yöresinin kendine has bir mutfak kültürü olduğuna ($p<0.01$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %0.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %56.8' inin Gaziantep mutfağına özgü yemeklerin ilgi çekici olduğuna ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %0.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %60.8' inin Gaziantep mutfağına özgü yemeklerin besleyici olduğuna ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %4.0' ünün ve işletme sorumlu personelinin %64.8' inin Gaziantep mutfağının yeterli yemek çeşitliliğine sahip olduğuna ($p<0.001$) kesinlikle katıldıkları; işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %11.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %28.0' inin Gaziantep mutfağının geniş bir yelpazeye sahip olmasına rağmen Gaziantep' in yeterli sayıda

Tablo 50. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Yöresel Mutfak Hakkındaki Görüşleri

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1. Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemekler aslına uygun şekilde hazırlanmaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	20.387 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	14	11.2	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	5	4.0	5	4.0	50	40.0	36	28.8	96	76.8	
2. Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanmayan pek çok yöresel yemek vardır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	23.505 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	4	3.2	0	0.0	15	12.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	11	8.8	5	4.0	5	4.0	50	40.0	25	20.0	96	76.8	
3. Yiyecek içecek işletmeleri yöresel yemeklerin sunumuna önem göstermektedir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	4.715 p=0.318
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	5	4.0	55	44.0	36	28.8	96	76.8	
4. Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin menülerde yer alması tanıtım açısından olumlu etki yapmaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	11.264 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	15	12.0	40	32.0	41	32.8	96	76.8	
5. Türkiye'de yöresel yemeklerin araştırılması ve uygulanması ile ilgili bir merkezin kurulması tanıtım faaliyetlerini etkili hale getirecektir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	4.589 p=0.332
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	5	4.0	70	56.0	21	16.8	96	76.8	

aşçı yetiştirmediğine ($p<0.001$) katılmadıkları bulgulanmıştır. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur (Tablo 51).

Göynüşen (2011), Edirne' deki gastronomik kültürü incelediği çalışmasında Edirne' nin kendine has mutfak kültürüne sahip olma düzeyini %99.5 olarak tespit etmiş ve yemeklerin ilgi çekicilik oranının da anlamlı düzeyde yüksek (%92.3) saptamıştır. Bununla birlikte Erzurum yöresel mutfak kültürü üzerine yapılan bir çalışmada (Serçeoğlu, 2014), yöreye özgü yemek çeşitliliğinin yüksek (%56.6) sayılabileceği bildirilmiştir. Arman (2011) ise; Mengen yöresinin kendine has mutfak kültürüne sahip olma durumunu %94.2, besleyici olma durumunu %74.4 olarak ifade etmiştir.

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların Gaziantep mutfağının tanıtımı hakkındaki görüşleri incelendiğinde; işletme sahiplerinin %0.0' inin, işletme yöneticilerinin %7.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %24.0' ünün Gaziantep mutfağının ulusal medyada yeterince yer aldığına ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %11.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin Gaziantep mutfağının yerel medyada yeterince yer aldığına ($p<0.001$) katıldıkları; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %15.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %36.0' sının Gaziantep mutfağına özgü yemeklerin Türkiye' de ve yurtdışında çeşitli fuarlarda tanıtıldığına ($p<0.01$) karar veremedikleri; işletme sahiplerinin %0.0' inin, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %28.0' inin Gaziantep mutfağına ilişkin internette yeterince bilgi olmadığına ($p<0.01$) katıldıkları; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %7.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin Gaziantep mutfağına özgü yazılı kaynakların yetersiz olduğuna ($p=0.249$) katılmadıkları, işletme sahiplerinin %0.0' inin, işletme yöneticilerinin %4.0' ünün ve işletme sorumlu personelinin %32.0' sinin Gaziantep Mutfağının yurtdışında yazılı ve görsel medyada yeterince yer almadığına ($p<0.001$) katıldıkları bulgulanmıştır. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur (Tablo 52).

Arman (2011); Mengen mutfak kültürü tanıtım sorununu irdelediği araştırmasında elde edilen bulgularla örtüşecek nitelikte, ulusal ve yerel medyada yöre mutfağının yüksek miktarda (%92.1) yer aldığını, yöre mutfağına dair internette



Tablo 51. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Gaziantep Mutfağı Hakkındaki Görüşleri

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM	χ^2	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
1. Gaziantep yöresinin kendine has bir mutfak kültürü vardır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	36.933 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	25	20.0	71	56.8	96	76.8	
2. Gaziantep Mutfağına özgü yemekler ilgi çekicidir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	10	8.0	58.292 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	14	11.2	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	25	20.0	71	56.8	96	76.8	
3. Gaziantep Mutfağına özgü yemekler besleyicidir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	10	8.0	51.239 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	20	16.0	76	60.8	96	76.8	
4. Gaziantep Mutfağı yeterli yemek çeşitliliğine sahiptir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	10	8.0	33.290 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	14	11.2	5	4.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	81	64.8	96	76.8	
11. Gaziantep Mutfağı geniş bir yelpazeye sahip olmasına rağmen Gaziantep yeterli sayıda aşçı yetiştirmemektedir													
İşletme sahibi	0	0.0	10	8.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	31.128 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	14	11.2	5	4.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	16	12.8	35	28.0	10	8.0	35	28.0	0	0.0	96	76.8	

yeterince bilgi olmadığı (%93.6) tespit etmiştir. Buna karşın Mengen mutfak kültürüyle ilgili yazılı kaynakların yeterli (%73.6) olduğunu bildirmiştir. Göynüşen (2011), Edirne' de yaptığı araştırmada elde edilen verilere benzer olarak yöre mutfağıyla ilgili yazılı kaynakların yetersiz (%24.2) olduğunu ortaya koyarken; yurt dışında yaşayan T.C. vatandaşlarının yörenin yemek kültürünün tanıtılmasında oldukça etkin (%31.3) rol oynadığını ifade etmiştir.

İşletmelerde yöneticilerin ve çalışanların Gaziantep mutfağı hakkındaki tutumları incelendiğinde; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %11.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %40.0' inin Gaziantep'te çalışan bir aşçı olarak Gaziantep mutfağı ile ilgili hiçbir çalışma yapmadığına ($p<0.001$); işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %11.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %44.0' ünün Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmelerinin yerel ya da ulusal medyada hiç yer almadığına ($p<0.001$) katılmadıkları; işletme sahiplerinin %8.0' inin, işletme yöneticilerinin %4.0' ünün ve işletme sorumlu personelinin %28.0' inin Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmelerinin Gaziantep mutfağına özgü yemeklerin pişirilmesini teşvik ettiğine ($p<0.01$) katıldıkları; işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %8.0' inin ve işletme sorumlu personelinin %40.8' inin Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmelerinin Gaziantep mutfağına özgü yemeklerin pişirilmesi için imkânlarının kısıtlı olduğuna ($p=0.982$) kesinlikle katılmadıkları; işletme sahiplerinin %0.0' inin, işletme yöneticilerinin %7.2' sinin ve işletme sorumlu personelinin %36.0' inin Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmelerinde ağırladıkları misafirlerin Gaziantep mutfağına özgü yemeklere karşı önyargılı olduklarına katılmadıkları ($p<0.001$), işletme sahiplerinin %4.0' ünün, işletme yöneticilerinin %12.0' sinin ve işletme sorumlu personelinin %60.0' inin gelecekte Gaziantep mutfağına özgü yemekler üzerine bir çalışma yapıldığında destek vereceğine ($p=0.133$) katıldıkları belirlenmiştir. Elde edilen bulgular istatistiksel açıdan değerlendirildiğinde önemli bulunmuştur (Tablo 53).

Tablo 52. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Gaziantep Mutfağının Tanıtımı Hakkındaki Görüşleri

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1. Gaziantep Mutfağı ulusal medyada yeterince yer almaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	0	0.0	5	4.0	10	8.0	55.478 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	5	4.0	9	7.2	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	10	8.0	25	20.0	0	0.0	30	24.0	31	24.8	96	76.8	
2. Gaziantep Mutfağı yerel medyada yeterince yer almaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	15.626 p<0.05
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	14	11.2	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	5	4.0	15	12.0	40	32.0	36	28.8	96	76.8	
3. Gaziantep Mutfağına özgü yemekler Türkiye' de ve yurtdışında çeşitli fuarlarda tanıtılmaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	19.560 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	19	15.2	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	5	4.0	0	0.0	45	36.0	41	32.8	5	4.0	96	76.8	
4. Gaziantep Mutfağına ilişkin internette yeterince bilgi yoktur													
İşletme sahibi	0	0.0	5	4.0	5	4.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	19.429 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	4	3.2	5	4.0	10	8.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	21	16.8	25	20.0	15	12.0	35	28.0	0	0.0	96	76.8	
5. Gaziantep Mutfağına özgü yazılı kaynaklar yetersizdir													
İşletme sahibi	0	0.0	5	4.0	5	4.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	7.850 p=0.249
İşletme yöneticisi	0	0.0	9	7.2	5	4.0	5	4.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	11	8.8	40	32.0	25	20.0	20	16.0	0	0.0	96	76.8	
6. Gaziantep Mutfağı yurtdışında yazılı ve görsel medyada yeterince yer almamaktadır													
İşletme sahibi	0	0.0	10	8.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	26.574 p<0.001
İşletme yöneticisi	0	0.0	5	4.0	9	7.2	5	4.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	6	4.8	30	24.0	20	16.0	40	32.0	0	0.0	96	76.8	

Tablo 53. İşletmelerde Çalışan Sorumlu Personelin Gaziantep Mutfağı Hakkındaki Tutumları

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum		TOPLAM		χ^2
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
1. Gaziantep'te çalışan bir aşçı olarak Gaziantep Mutfağı ile ilgili hiçbir çalışma yapmadım													
İşletme sahibi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	10	8.0	67.635 p<0.001
İşletme yöneticisi	5	4.0	14	11.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	26	20.8	50	40.0	0	0.0	20	16.0	0	0.0	96	76.8	
2. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemiz yerel ya da ulusal medyada hiç yer almamıştır													
İşletme sahibi	0	0.0	5	4.0	0	0.0	5	4.0	0	0.0	10	8.0	63.534 p<0.001
İşletme yöneticisi	5	4.0	14	11.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	41	32.8	55	44.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	96	76.8	
3. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemiz Gaziantep Mutfağına özgü yemeklerin pişirilmesini teşvik etmektedir													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0	0.0	10	8.0	24.030 p<0.01
İşletme yöneticisi	0	0.0	9	7.2	0	0.0	5	4.0	5	4.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	11	8.8	20	16.0	0	0.0	35	28.0	30	24.0	96	76.8	
4. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemiz Gaziantep Mutfağına özgü yemeklerin pişirilmesi için imkânlar kısıtlıdır													
İşletme sahibi	5	4.0	5	4.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	0.036 p=0.982
İşletme yöneticisi	10	8.0	9	7.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	51	40.8	45	36.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	96	76.8	
5. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemizde ağırladığımız misafirler Gaziantep Mutfağına özgü yemeklere karşı önyargılıdır													
İşletme sahibi	10	8.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	8.0	28.841 p<0.001
İşletme yöneticisi	5	4.0	9	7.2	5	4.0	0	0.0	0	0.0	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	26	20.8	45	36.0	10	8.0	15	12.0	0	0.0	96	76.8	
6. Gelecekte Gaziantep Mutfağına özgü yemekler üzerine bir çalışma yapıldığında destek veririm													
İşletme sahibi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	4.0	5	4.0	10	8.0	4.034 p=0.133
İşletme yöneticisi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	12.0	4	3.2	19	15.2	
İşletme sorumlu personeli	0	0.0	0	0.0	0	0.0	75	60.0	21	16.8	96	76.8	

Edirne' de gastronomik kültür üzerine yaptığı araştırmada misafirlerin Edirne yemeklerine önyargılı olmadığını (%98.9) bildiren Göynüşen (2011), araştırma verileriyle tutarlılık göstermektedir. Buna karşın Arman (2011), Mengen' de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri mutfak çalışanlarının yöre mutfağı ile ilgili çalışma yaptıklarını (%72.5) ve görev yaptıkları yiyecek içecek işletmesinin yerel ve ulusal medyada yer almadıklarını (%92.6) belirttiklerini ortaya koymuştur.



SONUÇ

Yiyecek ve içecek işletmelerindeki yöresel mutfak uygulamalarını ortaya koymak, yöresel mutfakların ülke ve bölge mutfak kültürü üzerinde olan önemini açıklamak amacıyla hazırlanan bu çalışma kapsamında, Gaziantep bölgesinde faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamalarını tespit etmek için bir araştırma yapılmıştır.

Türk mutfak kültürü kavramı, Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekleri, içecekleri, bunların hazırlanmasını, pişirilmesini, korunmasını; bu işlemler için gerekli araç, gereç ve teknikleri, yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamaları ve inanışları karşılamaktadır. Ülkemizde geçmişten günümüze kadar gelen ve yöresel ürünlerden etkilenerek gelişmiş zengin bir mutfak bulunmaktadır. Bu zenginliğin kaynağı olarak, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar gösterilebilir.

Herhangi bir ülkeyi veya bölgeyi ziyaret eden misafirler ziyaret ettikleri bölgenin mutfak kültürünü yakından tanımak istemektedirler. Bu aşamada bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri etkin rol üstlenirler. Bölgenin daha iyi tanıtılması amacıyla, konaklama süreleri içerisinde misafirlerin beslenme ile ilgili ihtiyaçlarının en iyi şekilde karşılanması ve ağırlanması yiyecek ve içecek işletmelerinin görevidir. Bölgeyi ziyaret eden misafirlere bölge mutfağının zengin yemek çeşitlerini sunmak, bölge mutfak kültürünü en iyi şekilde tanıtmak ziyaret edilen bölge mutfak kültürünün ve Türk mutfağının olumlu tanıtımı açısından oldukça önem taşımaktadır. Ancak; birçok yiyecek ve içecek işletmesi Türk mutfak kültürüne ait olmayan yemekler sunmakla birlikte yöresel yemekleri önemsememektedir. Globalleşmenin yaşandığı günümüzde yerel değerlerin korunması daha da önemli hale gelmiştir. Kökeni Orta Asya’ya dayalı zengin Türk mutfağının değişimi günümüzde büyük boyutlara ulaşmış ve asıl karakterini kaybedecek duruma gelmiştir. Bugün hala içeriği tam olarak saptanmamış, temel

malzemesi üretilmeyen ve elde edilemeyen, unutulmaya yüz tutmuş yemekler bulunmaktadır. Tüketim kültürünün yöresel ürünlerimizi değiştirmesine ve yok etmesine engel olacak tedbirler alınması ancak bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinin yöresel mutfak uygulamalarını işletmelerinde etkin hale getirmesiyle mümkündür.

Bu araştırmada elde edilen sonuçlar doğrultusunda bazı öneriler getirilebilir:

- Yiyecek ve içecek işletmelerinde Türk mutfağına ve yöresel mutfaklara ait yiyecek ve içeceklere daha çok yer verilmeli; kültürümüzü simgeleyen sunuluş biçimi, yemek yeme adabı ve kullanılan araç gereçler göz önünde bulundurulmalıdır.
- Türk mutfağı ve yöresel mutfakları daha iyi tanıtmak amacıyla uluslar arası nitelikte panel, sempozyum, konferans vb. bilimsel toplantılar daha sık düzenlenmelidir.
- Yurt dışında yapılan yiyecek ve içeceklerle ilgili bilimsel ve sosyal aktivitelere aktif katılım sağlanmalı ve ülkemizde de bu tür organizasyonların artırılması desteklenmelidir.
- Türk mutfağı ile ilgili yapılacak araştırmaları desteklemek ve teşvik etmek amacıyla Türk mutfağı enstitüsü kurulmalıdır.
- Ortaokul ve lise kademesinde, öğretim programlarına seçmeli olarak Türk mutfağını tanıtıcı dersler yer almalıdır.
- Türk mutfak kültürünün temeli niteliğinde sayılan yöresel mutfakların etkin bir biçimde tanıtılabilmesi için yazılı kaynaklar (broşür, katalog, kitap vb.) artırılmalıdır.
- Yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel mutfaklara özgü bölümler oluşturulmalı ve bu bölümlerde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin aslına uygun hazırlanması sağlanmalıdır.
- Yerli ve yabancı basında Türk mutfak kültürü tanıtımı için reklam çalışmaları yapılmalıdır.
- Yöresel yiyecek ve içecekler standartlaştırılarak yazılı kaynaklara geçirilmelidir.

- Türk mutfağı ve yöresel mutfaklarla ilgili yapılan bilimsel çalışmalar artırılmalı ve desteklenmelidir.
- Kurumlar arası iletişim sağlanarak Türk mutfağı eğitimi konusunda yeni adımlar atılmalı ve eğitilmiş personel çalıştırılması teşvik edilmelidir.



KAYNAKÇA

- AKBULUT, D.** (2010). "Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure", **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, 55, 269–280.
- AKIN, A.** (2012). "**Turizm İşletme Belgeli Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde Uygulanabilir Fiyatlama Yöntemlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma: Gaziantep Örneği.**" Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muhasebe Finansman Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Niğde.
- AKIN, C.** (2014). **Türkiye' de Yemek Kültürümüz**, Gece Kitaplığı Yay., Ankara.
- AKMAN, M.** (1998). "Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yaralanma Durumları Ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma." Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Doktora Tezi, Ankara.
- AKMAN, M. ve Mete, M.** (1998). **Türk ve dünya mutfakları**, 1. Baskı, Konya: Pak-sil Yayın.
- AKTAŞ, A. ve Özdemir, B.** (2007). **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**, 2. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- ARLI, M.** (1982). **Türk mutfağına genel bir bakış**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, No: 41.
- ARBUCKLE, J. L.** (2010). IBM SPSS, 19 User' s guide, Erişim tarihi: 20. 12. 2015. www.amosdevelopment.com
- ARMAN, A.** (2011). "Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği." Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Düzce.
- ARSLAN, Ö.** (2010). "Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği." Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- ARSUNAR, F.** (1962). **Gaziantep Folkloru**, Milli Eğitim Basımevi, No: 18, Ankara.
- ARTUN, E.** (1998). **Adana Mutfak Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:2, Birinci Baskı, Ankara.
- ASLAN, Z., Güneren, E. ve Çoban, G.** (2014). "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2 (4), 3-13.

- AYMANKUY, Y. ve Sarıoğlan, M. (2007).** "Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi", **1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu**, Antalya, 31-33.
- BAYKAN, S. ve Tekgöl, N. (1993).** **Evlerimizde pişirilen pilav çeşitleri üzerine bir araştırma**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:3, Takav Matbaası, 1. Baskı, 1-12, Ankara.
- BAYSAL, A. (1993).** **Türk yemek kültüründe değişmeler ve beslenme sağlık yönünden değerlendirme Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar**, No:3, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- BAYSAL, A. (1997).** **Türk Mutfağında Mercimek ve Nohut Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:20, Ankara.
- BAYSAL, A. (2002).** **Beslenme Kültürümüz**, Kültür Bakanlığı, Üçüncü Baskı, Ankara.
- BAYSAL, A. ve Küukaslan, N. (2003).** **Beslenme ilkeleri ve menü planlama**, No:5, Bursa: Ekin Kitabevi.
- BİRDİR, K. ve anakçı, T. (2014).** " Dört ve Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Mutfak Şeflerinin, Mutfak Teknolojilerinin Verimliliğe, Kaliteye ve Müşteri Memnuniyetine Etkisine İlişkin Algıları (Perceptions of Four and Five Stars Hotels' Chefs toward the Effects of Kitchen Technologies on Productivity, Quality and Customer Satisfaction)" **Journal of Tourism and Gastronomy Studies** ,2/2 , 3-12.
- BUDAK, N. ve iek, B. (2002).** "Yabancı turistlerin ölkemizde yemek kültürlerine ilgileri ve yemeklerle servis edilen ortama bakış açıları", **Turizmde Sağlık ve Beslenme; Sorunlar ve çözümler Sempozyumu**, 03-04 Mayıs, Alanya: Başkent Üniversitesi:133-139.
- BULDUK, S. (1993).** **Üniversite Öğrencilerinin Geleneksel Türk Tathlarını Bilme Durumu Üzerine Bir Araştırma**, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:3, Ankara.
- BÜYÜKÖZTÜRK, Ş. (2004).** **Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı**, Ankara: Pegem Yayıncılık.
- CİĞERİM, N. (2001).** **Batı ve Türk Mutfağı' nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- ÇELİK, S ve Sandıkçı, M. (2015).** "Türkiye' de kentler için turizm destinasyonu değer kıstaslarının belirlenmesi ve destinasyon imajı", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies** ,3/4 ,45-57.
- ÇİFTÇİ, H. (1971).** **Osmanlı Devleti' nin Son Yıllarında Gaziantep' te Sanat ve Ticaret Dalları**, Birinci baskı, Gaziantep:Yeni Matbaa.

- DAVIS, M.** and Mcbride, A. (2008). **The state of American cuisine**, A White Paper Issued By The James Beard Foundation Based On Surveys Conducted As Part Of The 2007 James Beard Foundation's, Taste America National Food Festival. America.
- DENİZER, D.** (2005). **Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek yönetimi**, İkinci baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- DERELİ, A. M.** (1989). **Ticari Mutfak. Ders Notları- 1**, Ankara: TURBAN Turizm A.S. Genel Müdürlüğü.
- DURLU, Özkaya, F. ve Kızılkaya, O.** (2009). "Dolmalar ve Türk mutfağı ile yunan mutfağındaki yeri." **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 2009, Van
- ELMACI, N.** (1986). **Kilis Mutfağı ve Değişen Yönleri**, Türk Folkloru, Belleten/ 1.
- ELMACIOĞLU, F.** (1996). "Hızlı hazır yemek sisteminde (fast food) önceliklerin belirlenmesi", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 25(1); 30–34.
- ERBAŞ, N.** (2011). "Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Çalışan Personelin Etik Davranışlarının Tespiti: Kayseri Örneği." Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- EREN, D.** (2011). "Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma" Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce.
- ERTAŞ, Y. ve Karadağ, M.G** (2013). "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri." **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 2 (1); 117-136.
- ESİR, H. A.** (2006). "Geleneksel Türk Mutfağı ve Lamii Çelebi'nin Ferhat ile Şirin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler", **İstanbul: İlim Araştırmalar**, Sayı 21; 121- 134.
- EYMEN, E.** (2007). **SPSS 15.0 Veri analiz yöntemleri**, İstatistik Merkezi Yayın No: 1, Ekim, 2007.
- GÖĞÜŞ, O.** (1997). **İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep**, Birinci baskı, Gaziantep: Ofset cihan.
- GÖRKEM, O.** (2011). "Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama." Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- GÖYNÜŞEN, S.S.** (2011). "Edirne' deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlamasına ve Markalaşmasına Etkileri."Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Edirne.

- GTO** (2016), Gaziantep Ticaret Odası, Turizm, Konaklama, Erişim Tarihi: 28.01.2016, <http://www.gto.org.tr/Turizm-icerik-20.html>
- GÜLER, S.** (2007). "Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme." **I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler.** s.19-28, Antalya.
- GÜLER, S.** (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", **Dumlupınar Üniversitesi Dergisi**, 26 (2), 24-30.
- GÜRKAN, O.T.** (2007), **Yöresel Türk Mutfağı**, Birinci baskı, İstanbul: Yayılım Yayıncılık.
- GÜZELBEY, C.** (1966). "Devlip Alemleri", **Gaziantep Kültür Dergisi**, Cilt 4, Kasım 1966.
- GVION, L. and Trostler, N.** (2008). **From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: the changing nature of ethnicity in American restaurants.** The Journal of Popular Culture, 41(6); 950-974.
- HACIOĞLU ve diğerleri N., Girgin, K.G. ve Giritlioğlu, Ğ.** (2009). "Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfakların kullanımı - Balıkesir örneği.", 3. ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri.
- HALICI, N.** (2007). **Mevlevi Mutfağı**, Birinci baskı, İstanbul: Metro Kültür yayınları.
- HALICI, N.** (2009). **Türk Mutfağı**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, İkinci baskı.
- HALICI, N.** (2015). **Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri**, Birinci baskı, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- HASSEN, A.** (2008). "Dört ve Beş Yıldızlı Otellerdeki Yiyecek-İçecek Servis Personelinin Eğitim İhtiyaçları Üzerine Bir Alan Araştırması." Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- HORNG, J.S. ve Tsai, C.T.** (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis, *Tourism Management*, 31(1); 74-85
- İKA** (2016), İpekyolu Kalkınma Ajansı, Bölgemiz, Gaziantep, Turizm, Erişim Tarihi: 28.01.2016, <http://www.ika.org.tr/2011-DFD-Raporlari-icerik-164.html>
- KAMİL, M.** (1997). **Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)**, 1844, Duran Ofset ve Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- KARİM, S.A.** (2006). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources. Oklahoma State University. Unpublished Ph. Doctoral Thesis.
- KAYA, A.** (2000). **Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi**, Antalya: Güneş Ofset.

- KINACI, B.** (2009). "Gaziantep' deki Otellerde Çalışan Yiyecek İçecek Personelinin Çevre Sorunlarına İlişkin Görüşleri ve Tüketim Davranışları." Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- KINACI, B ve Çetiner, H.** (2013). "Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması" (A Field Research on Personal Hygiene Practices of Personnels Working in Restaurants of Four and Five Star Hotels in Gaziantep), Journal of Tourism and Gastronomy Studies 1/1 (2013) 21-28.
- KOŞAY, H.Z.** (1982). **Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları**, TMSB, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, s. 47-56.
- KOZ, M.S.** (2003). Yemek kitabı: tarih, halkbilim, edebiyat. İstanbul: Kitabevi. 2. Baskı
- KÖYMEN, M.A.** (1982). **Selçuklular zamanında beslenme sistemi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. No: 41.
- KTB** (2016). Kültür ve Turizm Bakanlığı, Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Turizm İstatistikleri, Oteller ve Lokantalar, Erişim Tarihi: 28.01.2016, <http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr/TR,127978/oteller-velokantalar.html>
- KUŞÇU-Erbay, A.** (2006). "Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olayı: Döner Kebap". Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gazetecilik Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Lİ, Y.** (2008). SPSS introduction. Erişim tarihi: 20.12.2015 www.stat.eurdue.edu
- MAVİŞ, F.** (2003). **Endüstriyel yiyecek üretimi**, İkinci baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- MERDOL, T.K.** (1998). **Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar.** , Birinci Baskı, No:22, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- NAHYA, N.** (2012). **Şehir ve Mutfak Kültürü**. Ürün yay., 1. Baskı, Ankara.
- ORTAYLI, İ.** (2008). **Osmanlı Sarayında Hayat**, İstanbul: Yitik Hazine.
- ÖCAL, S.** (1985). "Eski Türklerde Yiyecekler", **Türk Dünyası Araştırmaları**, Sayı: 35, s.161, İstanbul.
- ÖZDEMİR, B.** (2001). "Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (Allinclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma." Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya.
- ÖZDEMİR, B. ve Kınay, F.** (2004). "Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma", **Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, 2; 1-34.

- ÖZDİPÇİNER, N.** (2000). "Türkiye'ye Gelen Turist Profilindeki Değişmeler", **I. Ulusal Türkiye Turizmi Sempozyumu Tebliğ Kitapçığı**, İzmir: Türkiye Turizmini Araştırma Enstitüsü.
- ÖZEL, k. ve cömert, m.** (2015). "Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi" (Identifying Kitchen Planning Knowledge Levels of Kitchen Staff in Hotel Establishments). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/2 (2015) 48-55.
- ÖZLÜ, Z.** (2011). "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar." **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, 58, 171-190.
- ÖZSABUNCUOĞLU, Ö.** (2009). **Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri**, Artı Yayın, Beşinci baskı, Gaziantep.
- PINARLI, İ.** (2009). **Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar**, Fersa Matbaacılık, Gaziantep.
- PLUMMER, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R.** (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington ale trail, *Tourism Management*, 26 (3), 447-458.
- SAĞIR, A.** (2012). "Bir yemek sosyolojisi denemesi olarak Tokat mutfağı". *Turkish studies international periodical for the languages, literature, and history of Turkish Fall*. 2012,7/4, 2675-2695, Ankara.
- SAĞLIK Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi**, (2002). Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etütleri Enstitüsü, Yayın No: NEE-HÜ.09.01, Ankara.
- SELİMOĞLU, S.** (2007). "Dış Tanıtım Faaliyetlerinin Etkinliğinin Artırılmasında Alternatif Bir Yaklaşım: Bölgesel Tanıtım Konusunda Bir Profil Çalışması. "Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- SERÇEOĞLU, N.** (2014). "Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği" (Determine The Recognition Status of th Culture of Cuisine of the Local People: The Sample of Erzurum City). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 (2014) 36-46.
- SORMAZ, Ü.** (2015). "İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları "(Turkish Cuisine Applications of Enterprises Serving in Food and Beverage Sector in Istanbul). **Journal of Tourism and Gastronomy Studies** 3/1 (2015) 48-54.
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve Akman, M.** (1998). "Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve bugünkü değişim nedenleri." **Standart Dergisi**, 439, 42-53.
- ŞANLIER, N.** (2005). "Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri (Opinions of Foreign and Turkish Tourists on Turkish Cuisine). Gazi Üniversitesi," **Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, Cilt 25, Sayı 1 (2005) 213-227.

- ŞANLIER, N., Cömert, M. Ve Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı.** (Turkish Cuisine in Youngs' Point of View). Millî Folklor, 2012, Yıl 24, Sayı 94.
- ŞAVKAY, T. (2000). Osmanlı Mutfağı: Osmanlı Mutfağının 700. Kuruluş Yıldönümü,** İstanbul: Şeker bank Yayınları.
- TEZCAN, M. (2000). Türk yemek antropolojisi yazıları.,**Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- TNSA (2013). Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 2013,** Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etütleri Enstitüsü, Yayın No: NEE-HÜ.09.01, Ankara.
- TOKUZ. G. (1993). Gaziantep Tatlıları,** Birinci baskı, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep.
- TOKUZ. G. (1995). Gaziantep Yemekleri,** Birinci baskı, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep.
- TOKUZ. G. (2002). Gaziantep ve Kilis Mutfak kültürü,** Birinci baskı, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep.
- TOYGAR, T. (1981). "Değişen Türk Mutfağı",** Türk mutfağı sempozyumu bildirileri kitabı, Ankara: Ankara Üniversitesi basımevi.
- TUNCEL, M. (2000). "Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama.",** Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- URL 1 (2016). Gaziantep Unesco Yaratıcı Şehirler Ağında,** UNESCO, Erişim: <http://unesco.org.tr/?page=15:248:1:turkce>, Erişim Tarihi: 04.04.2016.
- ÜNER, E.H. (2014). "Her Şey Dahil Sisteminde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi."** Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Yönetimi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- ÜNLÜÖNEN, K. ve Cömert, M. (2013). "Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi" (Identifying Personnel Hygiene Knowledge Levels of Kitchen Staff in Hotel Establishments).** Journal of Tourism and Gastronomy Studies 1/1 (2013) 3-12.
- ÜNSAL, A. (1991). Osmanlı Mutfağı Yemek Kitabı,** İstanbul: Tarih Halkbilimi Edebiyat.
- ÜNSAL, A.T. (2002). Ayıntap' tan Gaziantep' e Yeme İçme,** Birinci baskı, İletişim Yayıncılık, İstanbul.
- ÜNVER, S. (1952), "Fatih Devri Yemekleri",** İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- ÜNVER, S. (1981). Selçuklular, beylikler ve Osmanlılarda yemek usulleri ve vakitleri. ,** Birinci baskı, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

ÜNVER, S. (1982), "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda yemek usülleri ve vakitler.", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri Kitabı**, Ankara: Ankara Üniversitesi basımevi.

YERASİMOS, M. (2007). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul:** Boyut Yayınları.

ZAĞRALI, E. ve Akbaba, A. (2015). "Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma", *Journal of Yasar University*, 10 (40); 6633-6644.



EKLER

EK 1. ANKET FORMU

Sayın Katılımcı;

Gaziantep Mutfak Kültürü' nün tanıtılması ile ilgili bilimsel bir çalışma yürütülmektedir. Bu amaçla aşağıda bazı sorular yer almaktadır. Siz değerli katılımcıların vereceği cevaplar bu çalışmada veri toplama aracı olarak kullanılacaktır ve çalışmaya ciddi katkılar sağlayacaktır. Vereceğiniz cevapların gerçek durumu yansıtıcı olması araştırmanın amacına ulaşmasını kolaylaştıracaktır. Ankette yer alan ifadelere ilişkin belirtmiş olduğunuz görüşlerin doğruluğu ya da yanlışlığı kesinlikle sorgulanmayacaktır. Değerli vaktiniz ve katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.

1. BÖLÜM (DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER)

1. Cinsiyet: Erkek Kadın
2. Yaş: 25yaş ve altı 26-35 yaş 36-45 yaş 46-55 yaş 56 ve üstü
3. Doğum yeriniz: Gaziantep Diğer (belirtiniz).....
4. Medeni durum: Evli Bekâr Diğer (belirtiniz).....
5. Eğitim durumu: Okur-yazar değilim İlkokul Ortaokul Lise
 Ön lisans Üniversite Lisansüstü

2. BÖLÜM: MESLEKİ BİLGİLER

6. Mesleki eğitim durumu: Almadım Kurs Sertifikası Diploma
7. Sektörde çalışma yeterliliğiniz:
 Belgem yok Kalfalık belgesine sahibim
 Ustalık belgesine sahibim Kurs sertifikasına sahibim Mesleki diplomam var
8. Mesleki deneyiminiz: 5 yıl ve daha az 6-19 yıl 20 yıl ve daha fazla
9. Çalıştığınız işletmede görev yaptığınız departman:

<u>Servis</u>	<u>Mutfak</u>
<input type="checkbox"/> Restoran	<input type="checkbox"/> Sıcak
<input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Soğuk
<input type="checkbox"/> Banket	<input type="checkbox"/> Pastane
<input type="checkbox"/> Diğer	<input type="checkbox"/> Diğer
10. Çalıştığınız işletmedeki pozisyonunuz:

<u>Servis</u>	<u>Mutfak</u>
<input type="checkbox"/> Müdür	<input type="checkbox"/> Executive chef (Aşçıbaşı)
<input type="checkbox"/> Garson	<input type="checkbox"/> Sous chef (Aşçıbaşı yardımcısı)
<input type="checkbox"/> Komi	<input type="checkbox"/> Chef de party (Kısım şefi)
<input type="checkbox"/> Diğer	<input type="checkbox"/> Demi chef (Aşçı)

3. BÖLÜM (İŞLETMENİN ÖZELLİKLERİ)

1. Çalıştığınız işletmede hangi tür servis uygulanmaktadır?
a. Alacarte b. Table d'hote c. Fiks menü d. Açık büfe
e. Diğer.....
2. Çalıştığınız işletmenin sahiplik durumu:
 Ulusal bağımsız işletme Ulusal zincir işletme Uluslar arası zincir işletme
3. Çalıştığınız işletmenin sınıfı:
 Turizm işletmeli belgeli otel Turizm yatırım belgeli otel
 Turizm işletmeli belgeli restoran Belediye belgeli restoran
 Belediye belgeli konaklama tesisi
4. Çalıştığınız işletmede görev yapan personel sayısı:

- () 1-9 () 10-19 () 20-29 () 30-39 () 40-49 () 50 ve daha fazla
- 5.Çalıştığınız işletmedeki göreviniz:
 () İşletme sahibi () İşletme müdürü () İşletme çalışanı

4. BÖLÜM (İŞLETMEDEKİ TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI)

- Çalıştığınız işletmede servis edilen menüde bulunan yemekler sizce aşağıdaki grupların hangisinde yer alır?
 a. Dünya mutfağı b. Türk mutfağı c. Gaziantep mutfağı
- Çalıştığınız işletme Türk mutfağına ait yemekleri en çok hangi öğünde sunuyor?
 a. Sabah kahvaltısı b. Öğle yemeği c. Akşam yemeği d. Banket yemekleri
- Çalıştığınız işletmede Türk mutfağı yemekleri daha çok hangi servis şekli ile sunulmaktadır?
 a. Alacarte b. Table d'hote c. Açık büfe d. Fiks menü
 e. Diğer.....
- Çalıştığınız işletmede Türk mutfağı yemekleri daha çok hangi misafirlere sunulmaktadır?
 a. Yerli turist b. Yabancı turist c. Yerli ve yabancı turist
- Çalıştığınız işletmede Türk mutfağına ait yemeklerin servis edilmeme nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 a. Misafirin tercih etmemesi d. İşletme donanımının yetersizliği
 b. Personelin yetersiz donanımda olması e. Yüksek maliyet
 c. İşletme konseptine uygun olmaması f. Türk Mutfağının yeterince bilinmemesi
 Diğer
- Çalıştığınız işletmede Türk mutfağına özgü bir bölüm bulunuyor mu?
 a. Var b. Yok
- Türk mutfak kültürü hakkındaki teorik bilgi düzeyinizi nasıl ifade edersiniz?
 a. Çok iyi b. İyi c. Orta d. Zayıf e. Yetersiz
- Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlanmasında beceri durumunuzu nasıl görüyorsunuz?
 a. Çok iyi b. İyi c. Orta d. Zayıf e. Yetersiz

5. BÖLÜM (İŞLETMEDEKİ GAZİANTEP MUTFAĞI UYGULAMALARI)

- Çalıştığınız işletmede Gaziantep mutfağına ait yemekler servis edilmekte midir?
 () Evet () Hayır

1.soruya HAYIR cevabı verenler diğer bölüm sorularını cevaplandıracaklardır.

- Çalıştığınız işletme Gaziantep mutfağına ait yemekleri en çok hangi öğünde sunuyor?
 a. Sabah kahvaltısı b. Öğle yemeği c. Akşam yemeği d. Banket yemekleri
- Çalıştığınız işletmede Gaziantep mutfağı yemekleri daha çok hangi servis şekli ile sunulmaktadır?
 a. Alacarte b. Table d'hote c. Açık büfe d. Fiks menü
- Çalıştığınız işletmede Gaziantep mutfağı yemekleri daha çok hangi misafirlere sunulmaktadır?
 a. Yerli turist b. Yabancı turist c. Yerli ve yabancı turist
- Çalıştığınız işletmede Gaziantep mutfağına ait yemeklerin servis edilmeme nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 a. Misafirin tercih etmemesi d. İşletme donanımının yetersizliği
 b. Personelin yetersiz donanımda olması e. Yüksek maliyet
 c. İşletme konseptine uygun olmaması
- Çalıştığınız işletmede Gaziantep mutfağına özgü bir bölüm bulunuyor mu?
 a. Var b. Yok
- Gaziantep mutfak kültürü hakkındaki teorik bilgi düzeyinizi nasıl ifade edersiniz?
 a. Çok iyi b. İyi c. Orta d. Zayıf e. Yetersiz
- Gaziantep mutfağına ait yemeklerin hazırlanmasında beceri durumunuzu nasıl görüyorsunuz?
 a. Çok iyi b. İyi c. Orta d. Zayıf e. Yetersiz

6. BÖLÜM (İŞLETMEDE SERVİS EDİLEN TÜRK MUTFAĞINA AİT YEMEKLER)

1. İşletmenizde hazırladığımız çorbalar daha çok;

- Geleneksel çorbalar (örneğin; tarhana,mercimek, yayla...gibi)
- Yöresel çorbalar (örneğin; yuvarlama, ekşili çorba...gibi)

2. İşletmenizde hazırladığımız et yemekleri daha çok;

- Geleneksel et yemekleri (örneğin; saç kavurma, güveç...gibi)
- Yöresel et yemekleri (örneğin; patlıcan kebabı, simit kebabı...gibi)

3. İşletmenizde hazırladığımız sebze yemekleri daha çok;

- a. Geleneksel sebze yemekleri (örneğin; kapıska, ıspanak yemeği... gibi)
b. Yöresel sebze yemekleri (örneğin; ayva tavası, soğan aşısı, pırpırım aşısı ... gibi)

4. İşletmenizde hazırladığımız soğuk yemekler daha çok;

- a. Geleneksel soğuk yemekleri (örneğin; çoban salata, ... gibi)
b. Yöresel soğuk yemekleri (örneğin; maş piyazı, zeytin piyazı, turp ekşilemesi ... gibi)

5. İşletmenizde hazırladığımız pilavlar daha çok;

- a. Geleneksel pilavlar (örneğin; pirinç pilavı, bulgur pilavı... gibi)
b. Yöresel pilavlar (örneğin; firik pilavı, malhıtalı pilav, şareli pilav ... gibi)

6. İşletmenizde hazırladığımız hamur işleri daha çok;

- a. Geleneksel hamur işleri (örneğin; su böreği, sigara böreği... gibi)
b. Yöresel hamur işleri (örneğin; zeytin böreği, katmer ... gibi)

7. İşletmenizde hazırladığımız tatlılar daha çok;

- a. Geleneksel tatlılar (örneğin; sütlaç, güllaç... gibi)
b. Yöresel tatlılar (örneğin; baklava, nişe ... gibi)

8. İşletmenizde hazırladığımız soğuk içecekler daha çok;

- a. Geleneksel soğuk içecekler (örneğin; ayran, komposto... gibi)
b. Yöresel soğuk içecekler (örneğin; meyan kökü şerbeti ... gibi)

9. İşletmenizde hazırladığımız sıcak içecekler daha çok;

- a. Geleneksel sıcak içecekler (örneğin; Türk kahvesi, çay... gibi)
b. Yöresel sıcak içecekler (örneğin; zahter, menengiç kahvesi... gibi)

7. BÖLÜM (İŞLETMEDE SERVİS EDİLEN GAZİANTEP MUTFAĞINA AİT YEMEKLER)**1. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait çorbalardan en çok hangisini hazırlarsınız?**

- a. Hiç pişirmem
b. Alaca çorba
c. Yoğurtlu patates
d. Yuvarlama
e. Lebniye çorbaf. Beyran
g. Şiveydiz
h. Dövme çorbası
1. Süzme mercimek
Diğer (belirtiniz).....

2. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait soğuk yemeklerden en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem
b. Lolaz piyazı
c. Maş piyazı
d. Zeytin piyazı
e. Turp ekşilemesi
Diğer (belirtiniz).....

3. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait et yemeklerinden en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem
b. İçli köfte
c. Patlıcan kebabı
d. Taraklık tavası
e. Arap köftesi
f. Keme kebabı
g. Kilis tavası
h. Kıyma kebabı
Diğer (belirtiniz).....

4. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait sebze yemeklerinden en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem
b. Haylan kabaklı yemekler
c. Ali nazik
d. Pırpırım aşısı
e. Sarımsak tavası
f. Soğan aşısı
g. Ayva tavası

5. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait pilavlardan en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem
b. Bastırma
c. Buhara pilavı
d. Firik pilavı
e. Simit aşısı
f. Şareli pilav
g. Malhıtalı pilav

Diğer (belirtiniz).....

6. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait bulgurlu yemeklerden en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem
b. Yağlı köfte
c. Haveydi köftesi
d. Umaç
e. Yapma
f. İç Katması

Diğer (belirtiniz).....

7. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait hamur işlerinden en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem b. Zeytin Böreği c. Pirinçli börek d. Ev ekmeği
e. Şekerli peynir böreği f. Katmer Diğer (belirtiniz).....

8. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait tatlılardan en çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem b. Bastık c. Nişe halvası d. Kadayıf
e. Şam tatlısı f. Züngül g. Baklava
Diğer (belirtiniz).....

9. İşletmenizde Gaziantep mutfağına ait içeceklerden çok hangisini hazırlarsınız?

- a. Hiç pişirmem b. Zahter c. Meyan kökü şerbeti d. Menengiç kahvesi
Diğer (belirtiniz).....



8. BÖLÜM (İŞLETMEDE ÇALIŞAN PERSONELİN GAZİANTEP MUTFAĞI VE TANITIMINA İLİŞKİN GÖRÜŞ VE TUTUMLARI)

Aşağıda Gaziantep Mutfağına İlişkin ifadeler yer almaktadır. Bu ifadelere katılma derecenizi ilgili yere “x” koyarak belirtiniz.	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Gaziantep yöresinin kendine has bir mutfak kültürü vardır.					
2. Gaziantep Mutfağına özgü yemekler ilgi çekicidir.					
3. Gaziantep Mutfağına özgü yemekler besleyicidir.					
4. Gaziantep Mutfağı yeterli yemek çeşitliliğine sahiptir.					
5. Gaziantep Mutfağı ulusal medyada yeterince yer almaktadır.					
6. Gaziantep Mutfağı yerel medyada yeterince yer almaktadır.					
7. Gaziantep Mutfağına özgü yemekler Türkiye' de ve yurtdışında çeşitli fuarlarda tanıtılmaktadır.					
8. Gaziantep Mutfağına ilişkin internette yeterince bilgi yoktur.					
9. Gaziantep Mutfağına özgü yazılı kaynaklar yetersizdir.					
10. Gaziantep Mutfağı yurtdışında yazılı ve görsel medyada yeterince yer almamaktadır.					
11. Gaziantep Mutfağı geniş bir yelpazeye sahip olmasına rağmen Gaziantep yeterli sayıda aşçı yetiştirmemektedir.					
TUTUM					
12. Gaziantep'te çalışan bir aşçı olarak Gaziantep Mutfağı ile ilgili hiçbir çalışma yapmadım.					
13. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemiz yerel ya da ulusal medyada hiç yer almamıştır.					
14. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemiz Gaziantep Mutfağına özgü yemeklerin pişirilmesini teşvik etmektedir.					
15. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemiz Gaziantep Mutfağına özgü yemeklerin pişirilmesi için imkânlar kısıtlıdır.					
16. Gaziantep'te faaliyet gösteren bir yiyecek içecek firması olan işletmemizde ağırladığımız misafirler Gaziantep Mutfağına özgü yemeklere karşı önyargılıdır.					
17. Gelecekte Gaziantep Mutfağına özgü yemekler üzerine bir çalışma yapıldığında destek veririm.					

EK 2. ÖZGEÇMİŞ

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ KONYA SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	---

Özgeçmiş

Adı Soyadı:	ŞULE KAYA	İmza:	
Doğum Yeri:	KONYA		
Doğum Tarihi:	23. 11. 1991		
Medeni Durumu:	EVLİ		
Öğrenim Durumu			
Derece	Okulun Adı	Yer	
İlköğretim	MAREŞAL MUSTAFA KEMAL İ. Ö. O.	KONYA	
Ortaöğretim	VALİ NECATİ ÇETİNKAYA İ.Ö. O.	KONYA	
Lise	İ. M. K. B. ZÜBEYDE HANIM ANADOLU KIZ MESLEK LİSESİ		
Lisans	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ/ MESLEKİ EĞİTİM FAKÜLTESİ/ AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME ÖĞRETMENLİĞİ	KONYA	
Yüksek Lisans	NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ/ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI	KONYA	
İş Deneyimi:	2013-..... Öğretmen, Güzelvadi Ortaokulu, Şahinbey/ Gaziantep		
İlgi Alanları:	Gezmek, kitap okumak, internet, yemek ve kültür, yiyecek ve içecek, fotoğraf.		
Tel:	0507 874 41 97		
Adres	Güneykent mh. 239. sk. Fazilet sit. No:203 Şahinbey/Gaziantep		