



Türk Mutfağında Yenilen Yemeklerin Mutfak Eğitimi Alan Bireyler Tarafından Bilinme Durumunun Tespiti

Yeliz DEMİR¹

Özet

Mutfak, bir milletin sahip olduğu kültürün önemli bir parçasıdır. Özellikle küreselleşmeyle birlikte, yeni neslin Türk Mutfak kültürü ile ilgili algılamasının değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı, Türk Mutfağında yenilen yemeklerin mutfak alanında eğitim alan bireyler tarafından bilinme seviyelerinin incelenmesidir. Çalışmada, kolayda örneklem yöntemi kullanılarak sosyal medya üzerinden internet anketi ile 158 kişiden kullanılabilir veri elde edilmiştir. Analiz sonucunda katılımcıların önemli bir kısmının Akıtmaç, Bulamaç, Kaygana, Samsa, Tutmaç ve Oğmaç hakkında bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca, Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alma durumunun, Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinme şekli üzerindeki etkisini belirlemek amacı ile Ki-kare bağımsızlık testinden yararlanılmıştır. Yapılan analiz sonucunda, katılımcıların Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfak dersi alma durumunun, Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinme şekli üzerinde etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Bu dersleri alan katılımcıların büyük bir çoğunluğunun Türk mutfağında yenilen yemeklerin yapılması ve sunumu hakkında bilgi sahibi oldukları veya bu yemeklerin en az bir defa yaptıkları belirlenmiş olup bu dersleri almayanların büyük bir çoğunluğunun ise bu yemeklerin yapımı ve servisi hakkında bilgi sahibi olmadıkları veya daha önce bu yemekleri hiç yapmadıkları tespit edilmiştir. Araştırmanın bir diğer önemli sonucu ise Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alan katılımcıların büyük bir çoğunluğunun Arabaşı, Bulamaç, Etliekmek, Kaygana, Kokoreç, Laz böreği, Samsa Tutmaç, Oğmaç ve Keşkek yemeklerinin yapılması ve servisi konusunda bilgi sahibi olmadıkları veya belirtilen bu yemekleri daha önce hiç yapmadıkları belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre uygulamacılara ve araştırmacılara çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Türk Kültürü, Türk Mutfağı, Yöresel Mutfak, Aşçılar, Mutfak Eğitimi.*

Determining the Awareness of Individuals Who Have Taken Cookery Training About The Food They Eat in Turkish Cuisine

Abstract

The cuisine is an important part of a nation's culture. Especially with globalization, the perception of the new generation regarding Turkish Cuisine culture should be evaluated. The aim of this study is to examine the level of awareness of the meals eaten in Turkish Cuisine by individuals who are trained in the culinary field. In the study, data were obtained from 158 people using an internet survey via social media using the convenience sampling method. As a result of the analysis, it was determined that a significant part of the participants did not have information about Akıtmac, Bulamac, Kaygana, Samsa, Tutmac and Ogmec. In addition, the Chi-Square test of

¹ Doktora Öğrencisi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı-Doktora Programı, E-posta: demiryel40@gmail.com, Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0184-6828>.

independence was used to determine the effect of taking Turkish Cuisine or Regional Cuisines course on the way of knowing of the meals in the Turkish Cuisine. As a result of the analysis, it was determined that the participants' Turkish Cuisine or Regional Cuisine course had an effect on the way knowing the meals eaten in Turkish Cuisine. It had determined that most of the participants who took these courses had knowledge about the preparation and presentation of the dishes eaten in Turkish cuisine or they had made these dishes at least once, and those who did not take these courses did not know about the preparation and service of these dishes or had never cooked them before. Another significant result of the research is that the participants who took the Turkish Cuisine or Regional Cuisine course did not know the preparation and service of Arabası, Bulamac, Etlikmek, Kaygana, Kokorec, Laz pastry, Samsa, Tutmac, Ogmac, and Keskek dishes, or they had never cooked these dishes before. According to the results obtained, several recommendations were presented to the practitioners and researchers.

Key Word: Turkish Culture, Turkish Cuisine, Local Cuisine, Chefs, Culinary Education.

Giriş

Orta Asya Türkleri, Selçuklular ve Osmanlılar, Türk mutfak kültürünün gelişmesinde ve şekil almasında etkilidirler. Örneğin, Güneydoğu Anadolu bölgesinin gastronomik değerleri içerisinde sayılan Mumbar dolmasının (Aksoy ve Sezgi, 2015: 87) Osmanlı ziyafet menülerinde görüldüğü belirtilmektedir (Seçim, 2015: 128). Ayrıca, ilgili literatürde yapılan çalışmalarda Akıtmaç, Bulamaç ve Samsa'nın eski Türk yemeklerinden bazıları olduğu vurgulanmaktadır (Talas, 2005: 279; Sarı, 2018: 41). Ele alınan bu örnekler daha da arttırılabilir. Bu kapsamda, Türk mutfak kültürü köklü bir geçmişe sahip olup bir miras niteliği taşımaktadır. Mutfak kültüründe zenginliğin ve çeşitliliğin diğer bir kaynağı da bölgesel/yöresel mutfak kültürüdür. Yöresel mutfak kültürünün oluşmasında coğrafi yapının, iklimin, tarımın, tarihin ve dinin etkisi oldukça büyüktür. Bu nedenle yöresel mutfakta kültürel zenginliğin en önemli göstergelerinden biridir. Yöresel mutfak zenginlikleri, ziyaretçilere otantik deneyim yaşatılmasında (Şengül ve Türkay, 2016: 90) ve kırsal bölgelerdeki işletmeler için ticari bir kaynak sağlaması açısından önemli bir avantajdır (Tellstrom vd., 2005: 347).

Köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağında yer alan yemeklerin bireyler tarafından bilinmesi, uygulanması ve tüketilmesi bu kültürün gelecek nesillere aktarılabilmesi için oldukça önemlidir. İlgili literatürde turistlerin Türk mutfağına ilişkin bilgi ve görüşlerini belirlemeye yönelik (Akman, 1998; Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer, 2005; Albayrak, 2013), bireylerin sahip oldukları yerel mutfak kültürünü tanıma durumlarını belirten (Serçeoğlu, 2014; Armutcu vd., 2016) gençlerin Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları tanıma durumunu (Şanlıer vd., 2008), turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin Osmanlı-Türk Mutfağı ile ilgili görüşlerini (Cantimer ve Bilgiçli, 2015) ve turizm rehberliği öğrencilerinin Türk Mutfağı kavramıyla ilgili algılarını inceleyen (Koroğlu vd., 2018), yabancı mutfak şeflerinin Türk mutfağına ilişkin değerlendirmelerini ele alan (Çakıcı ve Eser, 2016) ve mutfak profesyonellerinin Türk mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşlerini belirten (Bekar ve Sürücü, 2016) çalışmalar olduğu tespit edilmiştir. Buna karşın, ilgili literatürde doğrudan mutfak

alanında eğitim alan bireylerin Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinme durumunun tespit edilmesi konusunda yeterli çalışma olmadığı görülmektedir. Bu çalışmanın amacı mutfak alanında eğitim alan bireyler tarafından, Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinme durumlarının incelenmesidir. Ayrıca, Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alan bireylerle almayan bireyler arasında, Türk mutfağında yenilen yemeklerin bilinme durumları üzerinde anlamlı bir farklılık olup olmadığının tespit edilmesi amaçlar arasındadır.

Türk Mutfak Kültürüne İlişkin Algılamalar

İlgili literatürde bireylerin Türk mutfak kültürüne ilişkin bilgi ve görüşlerini inceleyen çalışmaların dört gruba ayrılabilceği görülmektedir. Konu ile ilgili birinci grup çalışmaların turistlerin Türk Mutfağına ilişkin bilgi ve görüşlerini belirlemeye yönelik olduğu (Akman, 1998; Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer, 2005; Albayrak, 2013) ikinci grup çalışmaların yerel halkın mutfak kültürü ile ilgili bilgi ve görüşlerini belirlemeye yönelik olduğu (Serçeoğlu, 2014; Armutcu vd., 2016), üçüncü grup çalışmaların gençlerin ve öğrencilerin Türk Mutfak kültürüne ilişkin bilgi ve görüşlerini belirlemeye yönelik olduğu (Şanlıer ve diğerleri, 2008; Şanlıer vd., 2012; Cantimer ve Bilgiçli, 2015; Çelik vd., 2017; Köroğlu vd., 2018; Öztürk ve Yılmaz, 2018) ve dördüncü grup çalışmaların ise aşçılar ve mutfak profesyonellerinin Türk mutfak kültürüne ilişkin görüşlerini belirlemeye yönelik çalışmalar olduğu görülmektedir (Özdemir, 2003; Bekar ve Sürücü, 2016; Çakıcı ve Eser, 2016).

İlgili literatürde, Akman (1998) yabancı turistler üzerinde gerçekleştirdiği bir araştırmada, katılımcıların büyük bir çoğunluğunun Türk Mutfağını deneyimlemediğini ve Türk mutfağına ait yiyecekleri tüketen katılımcıların önemli bir kısmının ise Türk Mutfağı ile ilgili olumlu düşünceleri olduğunu tespit etmiştir. Özdemir ve Kınay (2004) Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerinde gerçekleştirdikleri çalışmada, katılımcıların Türk mutfağı ile ilgili düşüncelerinin genel olarak olumlu olduğunu buna karşın katılımcıların bir kısmının Türk Mutfağındaki tatlıları ağır ve bazı yemekleri de fazla yağlı, salçalı ve baharatlı olarak belirterek yemeklerle ilgili olumsuz görüş bildirdiklerini söylemektedirler. Şanlıer (2005: 225) yerli ve yabancı turistler üzerinde gerçekleştirdiği çalışmada yerli turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, doyurucu, güzel görünümlü, fazla kalorili bulduğunu, yabancı turistlerin ise bu yemekleri lezzetli, ilgi çekici, yağlı, baharatlı bulduklarını bildirmektedir. Benzer bir şekilde Albayrak (2013: 5049) yabancı turistlerin, Türk yemeklerini lezzetli, güzel kokulu, iştah kabartıcı, doyurucu, güzel görünümlü, diğer mutfaklardan farklı, sağlıklı, güvenli, kaliteli ve çok çeşitli bulmalarına rağmen aynı zamanda bu yemekleri fazla salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili bulduklarını belirtmektedir.

Erzurum yöresine ait yemeklerin yerel halk tarafından tanınma durumunu inceleyen Serçeoğlu (2014) katılımcıların büyük bir kısmının evlerinde yöresel yemekler yaptıklarını, Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli bulduklarını ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıklarını ifade ettiklerini bildirmektedir. Armutcu ve arkadaşları (2016) Gaziantep mutfağına ait yemeklerin kuşaklararası bilinirliğini tespit etmeye yönelik yaptıkları çalışmada, Gaziantep yemeklerine ait bilinirlik düzeyinin genel olarak ‘düşük’ olduğunu tespit ettiklerini ve katılımcılar tarafından yemeklerin tanınması ve yemeklerin yapılışının bilinmesi durumunda kuşaklararası farklılıklar olduğunu vurgulamaktadırlar.

Gençlerin Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları tanıma durumunu inceleyen Şanlıer ve diğerleri (2008: 1126) gençler tarafından Türk mutfağına ait tatlı ve helvaların büyük kısmının bilinmediğini bildirmektedirler. Çelik ve diğerleri (2017) Bozok üniversitesi öğrencileri üzerinde yaptıkları çalışmada, öğrencilerin “Arabaşı” ve “Testi kebabı” dışındaki diğer yöresel yemekler hakkında yeterli bilgi sahip olmadıklarını söylemektedirler. Girgin ve diğerleri (2017) öğrenciler üzerinde gerçekleştirdikleri çalışmada, katılımcıların Türk mutfağına çeşitlilik açısından zengin bir yemek kültürüne sahip olduğunu, Türk yemeklerini lezzetli bulduklarını ve Türk yemeklerinin kaliteli, doyurucu ve güvenli olarak nitelendirdiklerini tespit etmişlerdir. Öztürk ve Yılmaz (2018) UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan gastronomik unsurlara ilişkin öğrencilerin bilgi düzeylerini inceledikleri çalışmalarında turizm rehberliği bölümü öğrencilerinin mesir macunu konusunda daha doğru bilgiye sahip olduğunu buna karşın Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin ise geleneksel tören keşkeği, Türk kahvesi ve geleneği, ince ekmek yapma ve paylaşma kültüründe daha doğru bilgiye sahip olduklarını saptamışlardır.

Özdemir (2003) Antalya’da bulunan beş yıldızlı oteller ve birinci sınıf tatil köylerinde çalışan aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcıları ve kısım şefleri üzerinde gerçekleştirdiği araştırma sonucunda Türk ve Fransız mutfaklarının İtalyan mutfaklarına göre daha maliyetli olduğu ve müşterilerin Türk ve Fransız mutfaklarını İtalyan mutfaklarına göre daha fazla tercih ettikleri sonucuna varmıştır. Çakıcı ve Eser (2016: 215) yabancı şeflerin Türk Mutfağına dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğu ortak görüşünü belirttiklerini ve yabancı şeflerin, Türk Mutfağına birçok farklı ve ilginç özellikteki yemek çeşitlerini içerisinde barındırdığını ifade ettiklerini vurgulamaktadırlar. Bekar ve Sürücü (2016: 581-583) mutfak profesyonellerinin Türk mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşlerini inceledikleri çalışmalarında, turistlerin Türk yemekleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmamalarının ve turistler tarafından Türk yemeklerinin fazla tercih edilmemesinin, yemeklerin hazırlanmasında fazla zaman, emek, fazla

malzeme ve özel malzemelere ihtiyaç duyulmasının ve ayrıca yemeklerin orijinal tariflerine ve lezzetlerine uygun hazırlamak için aşçıların bilgilerinin yeterli olmaması durumlarının Türk Mutfağına özgü yemeklerin yapılmasında en fazla karşılaşılan sorunlar olduğunu söylemektedirler. Hizmet sektöründe mutfak içi çalışan personel özellikle Türk Mutfağına gastronomi turizmine kazandırılması açısından önemli elçilerdir. İlgili literatürde, mutfak alanında çalışan veya mutfak alanında eğitim gören bireylerin Türk Mutfağı hakkında görüşlerini inceleyen daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulduğu görülmektedir.

Yöntem

Araştırmanın Amaç ve Kapsamı

Türk mutfağına ait yemeklerin bireyler tarafından bilinirlik durumunu farklı örneklemeler üzerinden değerlendiren çalışmalar olduğu tespit edilmiştir (Şanlıer vd., 2008; Serçeoğlu, 2014; Armutcu vd., 2016; Çelik vd., 2017; Öztürk ve Yılmaz, 2018). Türk mutfağında yenilen yemeklerin doğru bir şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasında ayrıca bu kültüre ait yemeklerin ziyaretçilere ve gelecek nesillere aktarılmasında aşçıların önemli bir rolü bulunmaktadır. Özellikle konu ile ilgili incelenen literatür ardından doğrudan mutfak alanında eğitim alan (gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık) bireylerin Türk Mutfağında yenilen yemekleri tanıma durumlarını inceleyen yeterli çalışma olmadığı saptanmıştır.

Araştırmanın amacı aşağıdaki gibidir:

- 1- Mutfak alanında eğitim alan bireylerin Türk Mutfağında yenilen yemekleri bilme durumunu tespit etmek.
- 2- Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfak derslerini alma durumunun Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinme şekli üzerindeki etkisini belirlemek.

Veri Toplama Aracı ve Örneklemeye

Araştırmada internet anketi kullanılmıştır. İnternet temelli anketler daha başlangıç aşamasında olmasına rağmen hızla popüler olmaya ve yaygınlaşmaya başlamıştır. Çünkü internet anketlerinin daha geleneksel olan telefon ve posta ile anket metoduna nazaran daha hızlı, daha etkili, daha ucuz ve daha kolay uygulanabilir olduğu düşünülmektedir (Avcıoğlu, 2014: 90).

Veri toplama aracı iki bölümden oluşmaktadır. Anketin giriş kısmında, çalışmanın yapılma amacı ve katılımcıların bu ankete katılabilmesi için yükseköğretim kurumunda mutfak eğitimi almış veya alıyor olması gerektiği bildirilmiştir. Birinci bölümde katılımcıların Türk

Mutfağında yenilen yemekleri bilme durumlarını belirlemek amacı ile Türk Mutfağında yenilen yemeklere yer verilmiştir. Ölçekte bulunan yemekler daha önce yapılan çalışmalardan elde edilmiştir (Talas, 2005; Şanlıer vd., 2012; Cantimer ve Bilgiçli, 2015). Anketin ikinci kısmında demografik ifadeler yer almaktadır. Ayrıca bu bölümde katılımcılara daha önce yükseköğrenim kurumlarında Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alma durumlarını belirleyen ifadeye yer verilmiştir. Anketin birinci kısmında katılımcıların Türk Mutfağında yenilen yemekleri bilme durumlarını tespit edebilmek için “Biliyorum daha önce tattım”, “Biliyorum ama daha önce tatmadım”, “Bilmiyorum”, “Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim” ve “Daha önce en az bir defa yaptım” ifadelerinden birini seçmeleri istenmiştir.

Katılımcılara, 30/1/2020-22/2/2020 tarihleri arasında kolayda örneklem yolu ile sosyal medya üzerinden ulaşılmıştır. 158 katılımcıdan kullanılabilir veri elde edilmiştir. Oldukça yaygın olarak kullanılan bu teknikte esas, ankete cevap veren herkesin örneğe dâhil edilmesidir. En kolay bulunan denek en ideal olanıdır (Altunışık, 2010: 140, aktaran, Yıldız, 2014: 9). Toplanan verilerin analizi için SPSS.20 istatistik paket programı kullanılmıştır.

Bulgular

Ölçeğin Geçerliliğine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yararlanılan ölçeğin geçerliliğini ve güvenilirliğini belirlemek için ölçekte bulunan 30 ifadeye ait Cronbach Alpha değeri incelenmiş olup bu değer 0,940 olduğu tespit edilmiştir. Ölçeğin geçerliliği için ayrıca konu ile ilgili diğer çalışmalar karşılaştırılmıştır. Verilerin normal dağılıma uygunluğunu incelemek için Tek Örneklem Kolmogorov Smirnov Testi kullanılmıştır. Yapılan test sonucunda ifadelerin anlamlılık derecesinin 0,05'ten küçük olması nedeniyle verilerin analizinde parametrik olmayan teknikler kullanılmıştır. Bu çalışmada verilerin analizi için Ki-kare bağımsızlık testi uygulanmıştır.

Demografik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de gösterilmiştir. Tabloda görüldüğü gibi katılımcıların % 67,1' inin (n=106) kadın olduğu, % 32,9'unun (n=52) erkek olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Demografik Bilgiler	Kategoriler	Frekans (N=158)	
		N	%

Cinsiyet	Kadın	106	67,1
	Erkek	52	32,9
Yaş	18-25 arası	136	86,1
	26-31 arası	15	9,5
	32-40 arası	2	1,3
	41-48 arası	4	2,5
	49 ve yukarısı	1	0,6
Eğitim durumu	Ön lisans	126	79,7
	Lisans	18	11,4
	Lisansüstü	12	7,6
Sınıfı	Birinci sınıf	60	38
	İkinci Sınıf	52	32,9
	Mezun	46	29,1
Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alma durumu	Evet	110	69,6
	Hayır	48	30,4

Tablo 1’de görüldüğü üzere katılımcıların % 86,1’inin (n=136) 18-25 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Katılımcıların % 79,7’sinin (n=126) ön lisans, % 11,4’ünün (n=18) lisans ve % 7,6’sının lisansüstü eğitim durumuna sahip olduğu saptanmıştır. Katılımcılardan % 38’inin (n=60) birinci sınıf, % 32,9’unun ikinci sınıf öğrencisi olduğu ve %29,1’inin (n=46) mezun olduğu görülmektedir. Katılımcıların % 69,6’sının (n=110) daha önce Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi aldığı tespit edilirken, katılımcıların % 30,4’ünün (n=48) daha önce Türk mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi almadığı saptanmıştır.

Araştırma Sorularına Yönelik Bulgular

Katılımcılar tarafından Türk Mutfağında yenilen yemeklerin genel bilinirliğini belirleyebilmek amacıyla betimleyici istatistiksel analiz türü olan frekans analizinden yararlanılmıştır. Frekans

dağılımı; bir ya da daha çok değişkene ait değerlerin ya da puanların dağılımına ait özelliklerini betimlemek amacıyla verileri sayı ve yüzde olarak verir (Büyüköztürk, 2014: 21).

Tablo 2’de frekans analizi sonuçları gösterilmektedir. Katılımcıların % 43’ünün (n=68) Alınazik, % 31,6’sının (n=50) Arnavutciğeri, % 44,3’ünün (n=70) Etliemek, % 32,3’ünün (n=51) İmambayıldı, % 38,6’sının (n=61) Kapuska, % 41,1’inin (n=65) Keşkek, % 57’sinin (n=90) Kokoreç, % 32,9’unun (n=52) Kuymak, % 39,2’sinin (n=62) Laz böreği, % 35,4’ünün (n=56) Mıhlama, % 37,3’ünün (n=59) Musakka, % 35,4’ünün (n=56) Piyaz, % 44,3’ünün (n=70) Tarhana, % 34,2’sinin (n=54) Yahni yemeklerini bildikleri ve daha önce tattıkları Tablo 2’de görülmektedir.

Katılımcıların % 36,1’inin (n=57) Arabaşı, % 29,1’inin (n=46) Çerkeztavuğu, % 52,5’inin (n=83) Mumbar dolmasını bildikleri ancak daha önce tatmadıkları belirlenmiştir. Katılımcıların, % 43’ünün (n=68) Akıtmaç, % 34,8’inin (n=55) Bulamaç, % 46,8’inin (n=74) Kaygana, % 63,9’unun (n=101) Samsa, % 37,3’ünün (n=59) Tutmaç ve % 60,8’inin (n=96) Oğmaç hakkında bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir.

Katılımcıların, % 33,5’inin (n=53) humus, % 31’inin (n=49) Hünkârbeğendi, % 28,5’inin Pilaki (n=45) yapımı ve servisi hakkında bilgiye sahip oldukları saptanmıştır. Katılımcıların, % 32,3’ünün (n=51) iç pilavı, % 36,1’inin (n=57) kısır, % 39,9’unun (n=63) mantıyı daha önce en az bir defa yaptığı tespit edilmiştir.

Tablo 2. Katılımcılar Tarafından Türk Kültürüne Özgü Yemeklerin Genel Bilinirliğinin Frekans Analizi (N=158)

Yemekler	1		2		3		4		5	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Akıtmaç	20	12,7	44	27,8	68	43	13	8,2	13	8,2
Alınazik	68	43,0	18	11,4	6	3,8	40	25,3	26	16,5
Arabaşı	29	18,4	57	36,1	33	20,9	27	17,1	12	7,6
Arnavutciğeri	50	31,6	31	19,6	4	2,5	45	28,5	28	17,7
Bulamaç	33	20,9	39	24,7	55	34,8	17	10,8	14	8,9
Çerkeztavuğu	38	24,1	46	29,1	13	8,2	33	20,9	28	17,7

Etliekmek	70	44,3	27	17,1	4	2,5	40	25,3	17	10,8
Humus	44	27,8	18	11,4	11	7,0	53	33,5	32	20,3
Hünkârbeğendi	45	28,5	20	12,7	7	4,4	49	31,0	37	23,4
İç Pilav	49	31,0	9	5,7	5	3,2	44	27,8	51	32,3
İmambayıldı	51	32,3	15	9,5	2	1,3	47	29,7	43	27,2
Kapuska	61	38,6	21	13,3	7	4,4	39	24,7	30	19,0
Kaygana	29	18,4	30	19,0	74	46,8	25	15,8	0	0
Keşkek	65	41,1	21	13,3	9	5,7	41	25,9	22	13,9
Kısır	49	31,0	1	,6	0	0	51	32,3	57	36,1
Kokoreç	90	57,0	30	19,0	5	3,2	26	16,5	7	4,4
Kuymak	52	32,9	15	9,5	9	5,7	50	31,6	32	20,3
Laz Böreği	62	39,2	43	27,2	20	12,7	21	13,3	12	7,6
Mantı	43	27,2	0	0	0	0	52	32,9	63	39,9
Mıhlama	56	35,4	18	11,4	3	1,9	44	27,8	36	22,8
Mumbar dolması	30	19,0	83	52,5	11	7,0	22	13,9	12	7,6
Musakka	59	37,3	12	7,6	3	1,9	46	29,1	37	23,4
Pilaki	44	27,8	18	11,4	25	15,8	45	28,5	26	16,5
Piyaz	56	35,4	12	7,6	6	3,8	46	29,1	34	21,5
Samsa	11	7,0	25	15,8	101	63,9	11	7,0	9	5,7
Tarhana	70	44,3	4	2,5	0	0	48	30,4	36	22,8
Tutmaç	30	19,0	33	20,9	59	37,3	23	14,6	13	8,2
Oğmaç	20	12,7	17	10,8	96	60,8	15	9,5	10	6,3
Yahni	54	34,2	26	16,5	10	6,3	42	26,6	26	16,5

1= "Biliyorum daha önce tattım" ,2= "Biliyorum ama daha önce tatmadım", 3= "Bilmiyorum", 4= "Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim" , 5= "Daha önce en az bir defa yaptım"

Katılımcıların daha önce Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alma durumunun, Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinirliği üzerinde etkisi olup olmadığını anlamak için Ki-kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Eğer iki nitel değişken arasında bir ilişkinin varlığı ortaya koymak istenirse Ki-kare bağımsızlık testine başvurmak gerekir (Uzgören ve Uzgören, 2007: 182).

Gözlenen ve beklenen değer arasındaki fark azaldıkça, yani birimlerin kategorilere olan dağılımının uyum düzeyi arttıkça, hesaplanan X^2 istatistikinin anlamlı çıkma olasılığı düşecektir. Bu testin kullanılabilmesi için, beklenen değeri beşten küçük olan kategori sayısının, toplam kategori sayısının %20'sini aşmaması ve tüm kategorilerde bu değerlerin birden büyük olması gerekir. Bu koşulun sağlanmadığı durumlarda, mantıklı ise kategoriler arasında birleştirme yoluna gidilebilir (Büyüköztürk, 2014: 155). Bu nedenle gerçekleştirilen bu çalışmada Türk mutfağında yenilen yemeklerin bilinirlik durumunu tespit edebilmek için kategoriler (1= Biliyorum daha önce tattım, 2= Biliyorum ama daha önce tatmadım, 3= Bilmiyorum, 4= Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim, 5=Daha önce en az bir defa yaptım) 2'li grup olacak şekilde yeniden tanımlanmıştır (1-3 arası=1 derece), (4-5 arası=2 derece).

Tablo 3. Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar Derslerinin Alınma Durumunun Türk Mutfağında Yenilen Yemeklerin Bilinme Durumu Üzerindeki Etkisi (Ki-Kare Testi Sonucu)

Değişken	Derslerin Alınması		Derslerin Alınmaması		Analize İlişkin Bulgular			
	1 (1-3 arası)	2 (4-5 arası)	1 (1-3 arası)	2 (4-5 arası)	Ki-kare	Serbestlik	Anlamlılık	Fisher's Exact Test
	n	n	n	n	X^2	sd	p<0,05	p<0,05
Akıtmaç	91	19	41	7	176	1	,675	,672
Alinazık	48	62	44	4	31.695	1	,000	,000
Arabaşı	74	36	45	3	12.602	1	,000	,000

Arnavutciğeri	45	65	40	8	24,198	1	,000	,000
Bulamaç	82	28	45	3	7,815	1	,005	,004
Çerkeztavuğu	54	56	43	5	23,117	1	,000	,000
Etliekmek	63	47	38	10	6,946	1	,008	,011
Humus	31	79	42	6	47,307	1	,000	,000
Hünkârbeğendi	30	80	42	6	48,870	1	,000	,000
İç Pilav	25	85	38	10	44,401	1	,000	,000
İmambayıldı	28	82	40	8	45,664	1	,000	,000
Kapuska	50	60	39	9	17,406	1	,000	,000
Kaygana	88	22	45	3	4,744	1	,029	,033
Keşkek	58	52	37	11	8,269	1	,004	,005
Kısır	22	88	28	20	22,701	1	,000	,000
Kokoreç	80	30	45	3	8,938	1	,003	,003
Kuymak	42	68	34	14	14,272	1	,000	,000
Laz Böreği	81	29	44	4	6,575	1	,010	,010
Mantı	29	91	24	24	18,069	1	,000	,000
Mıhlama	43	66	34	14	13,134	1	,000	,000
Mumbar dolması	83	27	41	7	1,964	1	,161	,208
Musakka	38	71	36	12	21,546	1	,000	,000
Pilaki	44	66	43	5	33,204	1	,000	,000

Piyaz	35	72	39	8	33,058	1	,000	,000
Samsa	90	19	47	1	7,062	1	,008	,008
Tarhana	42	68	32	16	10,889	1	,001	,002
Tutmaç	76	34	46	2	13,584	1	,000	,000
Oğmaç	88	22	45	3	4,744	1	,029	,033
Yahni	49	61	41	7	22,771	1	,000	,000

1= (1= "Biliyorum daha önce tattım", 2= "Biliyorum ama daha önce tatmadım", 3= "Bilmiyorum")

2= (4= "Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim", 5= "Daha önce en az bir defa yaptım")

Ki-kare bağımsızlık testi sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3'te gösterilmektedir. Tablo 3'te görüldüğü üzere, Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar derslerinin alınma durumunun, Türk Mutfağında yenilen yemeklerin bilinme durumunu etkilediği açıkça görülmektedir. Bu dersleri alan katılımcıların, bu dersleri almayan katılımcılara göre yemeklerin yapılması veya servisi hakkında daha fazla bilgi sahibi olduğu veya bu yemekleri daha önce en az bir defa yaptıkları görülmektedir. Bununla birlikte bu dersleri alan katılımcıların önemli bir kısmının Arabaşı (n=74), Etliemek (n=63), Kaygana (n=88), Keşkek (n=58), Kokoreç (n=80), Laz böreği (n=81), Samsa (n=90), Tutmaç (n=76), Oğmaç (n=88) ve Bulamaç (n=82), yemeklerinin yapılması ve servisi konusunda bilgi sahibi olmadıkları veya belirtilen bu yemekleri daha önce az bir defa yapmadıkları belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlar istatistiksel açıdan anlamlıdır ($p<0,05$). Ayrıca katılımcıların Akıtmaç (n=91) ve Mumbar dolmasının (n=83) yapılması ve servisi konusunda bilgi sahibi olmadıkları veya bu yemekleri daha önce en az bir defa yapmadıkları saptanmasına rağmen sonuçların istatistiksel açıdan ($p<0,05$) anlamlı olmadığı görülmektedir.

Katılımcıların en az bir defa yapmadıkları veya yapımı ve servisi hakkında bilgi sahibi olmadıkları yemeklerin genel özellikleri incelendiğinde, Arabaşı çorbasının Karaman'da (Güldemir vd., 2018: 57), Eskişehir'de (Kaşlı vd., 2015: 27), Mersin' de (Öktem, 2008), Yozgat' ta (Boz, 2006: 86) hazırlanan eski usul tavuk çorbası olarak geçtiği (Gürman, 2017) görülmektedir. Bulamaç ve Samsa'nın eski Türk yemeklerinden bazıları (Talas, 2005: 279; Sarı, 2018: 41) olduğu belirtilmektedir. Konu ile ilgili, Bulamaç yemeğinin Selçuklu ve Anadolu Beylikleri döneminde (Akın vd., 2015: 43) ve Mevlevi yemek kültürünün içerisinde olduğu (Halıcı, 2007; aktaran, Ertaş vd., 2017: 59) söylenmektedir. Uygur Türklerinin, kuru bohça şeklindeki bir hamur yemeğine Samsa adını verdikleri (Talas, 205: 280) söylenmektedir. Tutmaç'ın Türklerin tanınmış bir yemeği olduğu ve Divanü Lügati't Türk'te geçtiği bildirilmektedir. Kelime anlamı dört köşe kesilmiş hamur parçalarından yapılan yoğurtlu, mercimekli yemek\çorba olduğu belirtilir (Çetin, 2005: 194). Oğmaç çorbası Türk mutfağında

taneli çorbalar sınıfı içerisinde gösterilmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 120) Bu çorbanın, Isparta (Ertaş ve Karadağ, 2013: 125), Sinop (Karaçar ve Doğancı, 2018: 1014) Kütahya (Ertaş ve Karadağ, 2013: 128; Ceylan ve Güven, 2018: 453) ve Bursa'nın (Demirel ve Baydan, 2017: 350) yöresel yemek kültürü içerisinde yeri olduğu görülmektedir. Keşkek yemeğinin ise, Anadolu'nun bazı bölgelerde düğünlerin başyemeği olarak servis edildiği vurgulanmaktadır (Sarı, 2011; Sezgin ve Onur, 2017; Çetin, 2008). Kaygana yemeğinin özellikle Karadeniz bölgesinde yöresel bir ürün kategorisinde olduğu (Kızılırmak ve diğerleri, 2014; Saatçı, 2019; Seçuk ve Seçim, 2021) hem de Türk Mutfak tarihinde yeri olduğu (Özkan, 2004; Bozacı ve Gök, 2021) söylenmektedir. Benzer şekilde Laz böreği de yine Karadeniz yöresine ait bir üründür (Başaran, 2017; Çoşan ve Seçim, 2020; Yılmaz, 2020). Etliemek daha çok Konya'nın yöresel ürünü (Büyükşalvarcı vd., 2016; Seçim, 2018) içerisinde sayılmaktadır. Yemeklerin özellikleri incelendiğinde bazı yemeklerin Türk mutfak kültüründe bir geçmişi olduğu bazı yemeklerin de yöresel niteliğe sahip olduğu görülmektedir.

Sonuç ve Tartışma

Mutfak kültüründe zenginliğin ve farklılığın doğru bir şekilde korunup sunuma yansıtılması gerekmektedir. Bu noktada, mutfak alanında çalışan ve eğitim alan bireylerin Türk Mutfağında yenilen yemekleri doğru bir şekilde hazırlayıp sunabilmesi önemli konulardan biridir. Bu konuda Bekar ve Sürücü (2016) Türk yemeklerinin orijinal tariflerine ve lezzetlerine uygun hazırlamak için aşçıların bilgilerinin yeterli olmaması durumunun Türk Mutfağına özgü yemeklerin yapılmasında en fazla karşılaşılan sorunlardan biri olduğunu vurgulamaktadırlar.

Gerçekleştirilen frekans analizi sonucunda katılımcıların bir kısmının Arabaşı, Çerkeztavuğu ve Mumbar dolmasını bildikleri ancak daha önce tatmadıklarını tespit edilmiştir. Bununla birlikte, yine katılımcıların bir kısmının, Akıtmaç, Bulamaç, Kaygana, Samsa, Tutmaç ve Oğmaç hakkında bilgi sahibi olmadığı saptanmıştır.

Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar derslerini alma durumunun katılımcıların Türk mutfağında yenilen yemekleri bilme durumu üzerindeki etkisini anlamak için Ki-kare bağımsızlık testinden faydalanmıştır. Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar derslerinin alınmasının, Türk mutfağında yenilen yemeklerin bilinme durumunu etkilediği açıkça görülmektedir. Bu dersleri alan katılımcıların, bu dersleri almayan katılımcılara göre Türk Mutfağında yenilen yemeklerin yapılması veya servisi hakkında daha fazla bilgi sahibi oldukları veya bu yemekleri daha önce en az bir defa yaptıkları görülmektedir. Bununla birlikte bu dersleri alan katılımcıların önemli bir kısmının Arabaşı, Etliemek, Kaygana, Keşkek, Kokoreç, Laz böreği, Samsa, Tutmaç, Oğmaç ve Bulamaç yemeklerinin yapılması ve servisi

konusunda bilgi sahibi olmadıkları veya belirtilen bu yemekleri daha önce hiç yapmadıkları belirlenmiştir.

Sonuç olarak bu çalışmada katılımcıların önemli bir çoğunluğunun, Türk Mutfağında eskiye dayanan veya yöresel nitelik taşıyan bazı yemeklerin yapımı ve servisi hakkında yeterli bilgisi olmadığı tespit edilmiştir. Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar derslerinin alınma durumunun katılımcıların önemli bir kısmında Türk Mutfağında yenilen yemeklerin yapılması ve servisi hakkında bilgi sahibi olmalarına veya bu yemekleri en az bir defa yapmalarına neden olduğu görülmektedir. Buna karşın bu dersleri alan katılımcıların önemli bir kısmının, Türk Mutfağında önemli geçmişe veya yöresel niteliğe sahip yemeklerin bazılarının yapılması ve servisi konusunda bilgi sahibi olmadıkları veya belirtilen bu yemekleri daha önce hiç yapmadıkları anlaşılmıştır. Bu konu ile ilgili bir örnek vermek gerekirse, Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alan katılımcıların önemli bir kısmı Kokorecin yapılması ve servisi konusunda bilgi sahibi olmadıkları veya bu ürünü daha önce hiç yapmadıklarını bildirmişlerdir. Kokorecin genel özelliği incelendiğinde sokak yemeği (Yıldız, 2020) niteliğinde bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Bu ürünün hazırlanması ve pişirilmesi için özel ekipman ve malzeme gerekmektedir. Eğitim mutfaklarının genel özellikleri ve işleyişi incelendiğinde her ürünün hazırlanması için uygun alt yapı ve malzeme olamamaktadır. Ancak bu noktada en azından mutfak alanında eğitim alan bireylere ürünlerin hazırlanması, sunulması ve hammadde konularında eğitim verilebilir veya teknik geziler düzenlenebilir. Konunun farklı bir açıdan değerlendirilmesi gerekirse, Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar derslerini alan katılımcıların önemli bir kısmının yapılması ve servisi hakkında bilgi sahibi olmadıkları veya en az bir defa yapmadıkları Kaygana hakkında Bozagcı ve Gök (2021) Ekmek Kayganası tarifinin XVI. yüzyılda Şirvani tarafından yazılan el yazması eserde geçtiğini ve bu ürünün günümüzde yabancı mutfak ismiyle benimsenip kullanılan “French Toast” yemeğine benzediğini vurgulamaktadırlar. Bu açıdan değerlendirildiğinde Türk mutfağında yenilen yemeklerin yerel kimliğinin korunarak küresel mutfak literatürüne kazandırılması, Türk Mutfak kültürünün zenginliğinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılması ve uluslararası mutfak kültüründe tanıtılması en önemli konuların başında gelmektedir.

Gerçekleştirilen bu çalışmanın önemli sınırlarından biri, ölçekte kullanılan yemeklerin ilgili literatürdeki bazı çalışmalarda (Talas, 2005; Şanlıer vd., 2012; Cantimer ve Bilgiçli, 2015) kullanılan yemeklerle sınırlandırılmasıdır. Türk Mutfak kültürüne ait yemeklerin belirlenmesi için daha derinlemesine çalışmaların yapılması gerekmektedir. Buna rağmen, bazı öneriler getirilecek olursa;

- Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersinde müfredat hazırlanırken, Türk Mutfak tarihi kültürüne ait yemeklerin orijinal reçeteleri, hangi noktalarda yöresel kimlik kazanarak farklılaştığı analiz edilerek öğrenciye aktarılması gerektiği düşünülebilir.
- Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi almanın Türk mutfağında yenilen yemeklerin bilinmesi, bu yemeklerin hazırlanması ve sunulması veya bu yemeklerin en az bir kere yapılması üzerinde etkisi olduğu görülmektedir. Bu kapsamda Türk Mutfak kültürünün doğru bir şekilde sunulması ve gelecek nesillere aktarılması amacı ile bu tür derslere önem verilerek konusunda uzman kişiler tarafından eğitim verilmesi gerekmektedir.
- İleride yapılacak çalışmalarda, mutfak alanında eğitim alan bireylerin Türk Mutfak kültürüne ilişkin bilgi ve görüşlerini derinlemesine incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden faydalanarak çalışmalar gerçekleştirilebilir. Türk Mutfağına ait yemeklerin zenginliği göz önüne alınarak, bu kültüre ait yemekler çorbalar, ana yemek, tatlılar gibi kümelendirilerek katılımcıların bilgi düzeyleri derinlemesine araştırılabilir.

Kaynakça

- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8) 5049-5063.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağına Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma. *Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Ankara.
- Armutcu, B., Giritlioğlu, İ., & Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağına Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma-A Research Attended For Intergeneration Unity Of Traditional Gaziantep Cuisine. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.
- Avcıoğlu, G. Ş. (2014). Internet survey applications in social sciences: response rate, data quality, sample problems and solutions Sosyal bilimlerde internet anketi uygulamaları: cevaplama oranı, veri kalitesi, örneklem sorunları ve çözümleri. *Journal of Human Sciences*, 11(2), 89-113.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Bekar, A., & Sürücü, Ç. (2017). Mutfak profesyonellerinin Türk mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (5),39,576-586.
- Boz, M. A. (2017). Yozgat Yöresinde Kaz Eti Ara-Aşı (Arabaşı) Çorbası ve Yemekleri. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu*. 04-06 MAYIS, 84.

- Bozagic, E. C., & Gök, İ. (2021). Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:6 No:1, 102-112.
- Büyüköztürk, Ş. (2014). Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı. Pegem Akademi, Ankara.
- Büyüksalvarcı, A., Şapcılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 165, 181.
- Cantimer, M. A., & Bilgiçli, İ. (2015). Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Osmanlı-Türk Mutfak ve Tarih Kültürü Üzerine Bir Araştırma; Sakarya Üniversitesi Örneği. *ICQH2015 International Conference On Quality in Higher Education*.
- Ceylan, U., & Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya'nın Yöresel. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3. 451-459.
- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4), 1.
- Çelik, M., Aksoy, M., & Durlu-Özkaya, F. (2017). Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Yemeklerini Tanıma Düzeyi. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu*. 04-06 MAYIS, 56.
- Çetin, C. (2008). Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48 (2), 11-126.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 185-200.
- Çoşan, D., & Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topuluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), 129-142.
- Demirel, H., & Baydan, S. (2017). Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 343, 358.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Ertaş, M., Solak, B. B., & Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 52-70.
- Girgin, G. K., Oflaz, M., & Karaman, N. (2017). Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(38), 425-448.
- Güldemir, O., & Haklı, G. (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. Selçuk Üniversitesi. *Sosyal. Bilimler. Enstitüsü. Dergisi*. 2018; (39): 56-66.
- Gürman, Ü. (2017). Temel beslenme bilgileri ve çorbalar. *Pegem Atıf İndeksi*, 1-192.
- Karaçar, E., & Doğancılı, O. S. (2018). Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfağına özgü bir değer: nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.

- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4(1), 75-83.
- Koroğlu, Ö., Manav, S., & Karaca, K. Ç. (2018). Turizm Rehberliği Öğrencilerinin “Türk Mutfağı” Kavramına İlişkin Algıların Metaforlar Yöntemi ile Belirlenmesi. *Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 10(2), 114-129.
- Öktem, Ş. (2008). Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri. <http://dspace.baskent.edu.tr:8080/xmlui/handle/11727/1900>
- Özdemir, B. (2003). Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma. *DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1-2), 37-58.
- Özdemir, B., & 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(2), 5-28.
- Özkan, İ. (2004). Bir yemeğin Türkçemizdeki Hikâyesi: Menemen. *V. Uluslararası Türk Dili Kurultayı Bildirileri II*, 2283-2287.
- Öztürk, A., & Yılmaz G. (2018). Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Yer Alan Gastronomik Unsurlara İlişkin Öğrencilerin Bilgi Düzeyi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu / 19-21 Temmuz 2018 / Kastamonu – Türkiye*.
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmiş, Bugünü ve Yarını. *Milli Folklor*, 23. 90.
- Sarı, İ. (2018). Türklerde Yemek Kültürü (Vol. 32). *noktaekitap*.
- Saatçı, G. (2019). Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Seçim, Y. (2015). Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 123.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209.
- Seçuk, B., & Seçim, Y. (2021). 5 Yıldızlı Şehir Otellerinde Çalışan Aşçıların Karadeniz Mutfağı Üzerine Bilgileri ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi; Bursa Örneği, *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 7/12, ss.39-58.
- Sezgin, A. C., & Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21-23.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli folklor*, 94, 152-161.

- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(18), 273-283.
- Tellstrom, R., Gustafsson, I. B., & Mossberg, L. (2005). Local food cultures in the Swedish rural economy. *Sociologia Ruralis*, 45(4), 346-359.
- Uzgören, N., & Uzgören, E. (2007). Dumlupınar Üniversitesi lisans öğrencilerinin memnuniyetini etkileyen bireysel özelliklerin istatistiksel analizi-hipotez testi, ki-kare testi ve doğrusal olasılık modeli. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (17).
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (8) 104, 353-366.
- Yıldız, Y. (2014). Tüketici Davranışları Üzerinde Sosyal Medya Etkileri: Apple ve Samsung Örneği. *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 5-15.
- Yılmaz, B. (2020). Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (43), 59-68

Extended Abstract

Introduction

It is very important to transfer the dishes in Turkish cuisine to the next generations correctly. This is a very leading issue for the sustainability of Turkish cuisine. In the related literature, it is seen that various studies are measuring the perceptions of individuals about Turkish cuisine. On the other hand, in the relevant literature, it is seen that there are not enough studies to determine the awareness of the food consumed in the Turkish cuisine of the individuals who are directly trained in the field of cuisine. This study aims to analyze the awareness status of the food consumed in Turkish cuisine by individuals who are trained in the culinary field.

Method

The aim of the research is as follows:

- 1- Determining the knowledge of the food consumed in the Turkish cuisine of the individuals who are educated in the field of cuisine,
- 2- It is to determine the effect of taking Turkish Cuisine or local cuisine lessons on the way of knowing the food consumed in Turkish cuisine.

An internet survey was used in the research. The data collection tool consists of two parts. In the introduction part of the scale, the purpose of the research is explained. In the first part, the names of the dishes are given to determine the state of knowing the food consumed in Turkish cuisine. Foods on the scale were obtained from previous studies (Talas, 2005; Şanlıer vd., 2012; Cantimer ve Bilgiçli, 2015). Demographic expressions are included in the second part of the scale. The condition of participating in the research is to have received training in the field of cuisine from a higher education institution. Participants were reached through social media. Usable data was obtained from 158 participants

Reliability and Validity of the Scale

The Cronbach Alpha value of the scale is 0,940. For the validity of the scale, it was compared with other studies on the subject. One-Sample Kolmogorov Smirnov Test was used to examine the suitability of the data for normal distribution. Since the significance level of the expressions was less than 0.05 as a result of the test, non-parametric techniques were used in the analysis of the data. Chi-square test was used for data analysis in this study.

Demographic Data

67.1% (n=106) of the participants were female and 32.9% (n=52) were male. 86.1% (n=136) of the participants are between the ages of 18-25. 79.7% (n=126) of the participants have associate degree, 11.4% (n=18) undergraduate and 7.6% postgraduate education. 38% (n=60) of the participants were first year graduates, 32.9% were second year graduates, and 29.1% (n=46) were graduates. 69.6% of the participants (n=110) had previously taken Turkish cuisine or regional cuisines, while 30.4% (n=48) of the participants had not taken Turkish cuisine or regional cuisines before (Table 1).

Table 1. Demographic Information of the Participants (N=158)

Demographic Information	Categories	Frequency (N=158)	
		N	%
Gender	Female	106	67,1
	Male	52	32,9
Age	between 18-25	136	86,1
	between 26-31	15	9,5
	between 32-40	2	1,3
	between 41-48	4	2,5
	49 and above	1	0,6
Educational status	Associate degree	126	79,7
	License	18	11,4
	Graduate	12	7,6
Class	First class	60	38
	Second class	52	32,9
	Graduated	46	29,1
Status of taking Turkish Cuisine or Local Cuisine courses	Yes	110	69,6
	No	48	30,4

Conclusion

As a result of the analysis, it is determined that a significant part of the participants did not have information about Akitmac, Bulamac, Kaygana, Samsa, Tutmac and Oğmac. The chi-square test was used to determine the effect of taking a Turkish Cuisine or Regional Cuisine course on the way of knowing of the meals in the Turkish Cuisine. As a result of the analysis, it was determined that the participants' Turkish Cuisine or Regional Cuisine course had an effect on knowing the meals consumed in Turkish Cuisine. It was determined that the participants who took these courses had more information about the preparation and presentation of the meals in the Turkish Cuisine, or the rate of making these meals at least once was higher. It was determined that the majority of those who did not take these courses did not know about the preparation and service of these dishes or they had never cooked these dishes before. Another significant result of the research is that the participants who took the Turkish Cuisine or Regional Cuisine course did not know the preparation and service of Arabası, Bulamac, Etliemek, Kaygana, Kokorec, Laz pastry, Samsa, Tutmac, Oğmac, and Keskek dishes, or they had never cooked these dishes before. According to the results obtained, several recommendations were presented to the practitioners and researchers.