

Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri

Opinions of Foreign and Turkish Tourists on Turkish Cuisine

Nevin ŞANLIER

G.Ü. Mesleki Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü Ankara-TÜRKİYE

ÖZET

Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini saptamak amacıyla planlanan çalışma; 474 yerli, 553 yabancı toplam 1027 gönüllü birey üzerinde yürütülmüştür. Verilerin toplanmasında İngilizce, Almanca ve Fransızca'ya çevrilmiş soru formları kullanılmıştır. Elde edilen sonuçlar SPSS 11.0 istatistik programında değerlendirilmiştir. Katılımcıların %68.3'ü 20-40 yaş arasında ve %70.6'sı üniversite mezunudur. Yerli turistlerin %35.8'i, yabancı turistlerin %37.6'sı konakladıkları tatil beldesine iki kez geldiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca yerli turistler kendi arabaları veya otobüsle gelmeyi tercih ederken yabancı turistler uçakla gelmektedirler. Yerli turistler Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, doyurucu yabancı turistler ise lezzetli, ilgi çekici, yağlı, baharatlı bulmaktadırlar. Yabancı turistlerin %84,7'si Türkiye'ye geldikten sonra barsak rahatsızlığı yaşadıklarını ve %50,0'si kendi kendine tedavilerini yaptıklarını bildirmişlerdir.

Anahtar Kelimeler: Yerli turist, yabancı turist, Türk mutfağı

ABSTRACT

The study conducted in order to determine the opinions of foreign and Turkish tourists on Turkish cuisine involves 474 Turkish and 553 foreigners, on total 1027 volunteers. In gathering data, questionnaire forms translated into English, French and German have been used. Results obtained have been analyzed through SPSS 11.0 statistics programme. 68.3% of the participants are between 20-40 years old, and 70% of them are university graduates. 35.8% of Turkish tourists, and 37.6% of foreign tourists have stated that they had twice been to the holiday resorts. Besides, while Turkish tourists prefer their own cars or intercity buses as a means of transport to the holiday resorts, foreigners take planes. Turkish tourists find Turkish meals delicious, appetizing, savory and satisfying hunger. On the other hand, foreign tourists find Turkish meals tasty, interesting, fatty and spicy. 84.7% of foreign tourists state that they suffered from gastroenteritis and 50% of them state that they self-treated their illness.

Key Words: Turkish tourists, Foreign tourists, Turkish Cuisine

1. Giriş

Her milletin, ülkenin yapısı ve alışkanlıklarına göre kendi mutfağı vardır. Orta Asya'nın sade yemeğinden zengin Selçuklu ve Osmanlı Mutfağına yol açılmış, Çin ve Fransız Mutfağı ile birlikte dünyanın en önemli ve bol çeşitli beğenilen Türk Mutfağı oluşmuştur. Halıcı (1982) ve Yücecan (1992)'in belirttiği gibi Türk Mutfağının kendine özgü nitelikler kazanmasında tarihsel birikimi ile çeşitliliğinin yanısıra coğrafi özelliği ve değişkenliğinin, sosyal düzeni simgelemesinin etkisi büyüktür. Türklerin sosyal yaşantısında eskiden kışlalarda, tekke ve dergahlarda, loncalarda, medreselerde toplu olarak yenen yemekler, bu mutfakın özelliklerinin oluşmasında çok önemli bir yer tutmuştur.

Ortaçağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemi kentleşme, teknolojik gelişme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve yaşantımızın önemli bir parçası haline gelmiştir (Yücecan, 1992).Günümüzde toplu beslenme yapılan yerler belirli bir kitlenin beslenme programlarını bir merkezden programlayan ve yöneten kuruluşlardır. İnsanoğlunun toplu olarak bir arada bulunduğu ve toplu beslendiği yerler arasında turistik oteller, moteller, lokantalar, kafeterya vb. kuruluşlar yer almaktadır (Birer, 2002).

Ülkeler arasındaki ekonomik, sosyal ve siyasî iş birliğinin önemli araçlarından biri olan turizm aynı zamanda sosyal ve kültürel değerlerle toplumların birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlayan bir endüstridir (İlkiz ve Hitay, 1992; Budak ve Çiçek, 2002). Ayrıca turizm gerek uluslararası gerekse ulusal düzeyde kazandığı büyük boyutlarla yatırımları ve iş hacmini geliştirici, gelir yaratıcı, döviz sağlayıcı, istihdam alanlarını açıcı bir nitelik kazanmıştır (Akat, 1998; Şanlıer, Yabancı ve Baykan, 2002).

Unutulmaya yüz tutmuş ya da unutup gidebilecek yemekleri arkasından özlemle bakılmaktan kurtarmak, Türk Mutfağının özünü bozmadan yaşatmak, yerini korumak, sürdürmek için mutfağımızı turizmin ayrılmaz bir parçası olarak tanıtmak gerekir (Arlı, 1982). Aslında turizme giden başarı yolu mutfaktan geçmektedir. Konaklama tesislerinde sunulan hizmetlerin temelinde yer alan yiyecek-içecek hizmetleri gelir

girdisinin de ana kaynağıdır. Dünyanın neresinde olursa olsun insanlar rahat edebilecekleri güzel bir atmosferi ve güler yüzlü işgörenleri, lezzetli yiyecek-içecekleri arzulamaktadırlar. Ayrıca insanlar güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, doğru beslenme alışkanlıklarıyla yeterli-dengeli beslenmeyi geliştirecek besinleri ve hizmetleri satın alma, tüketme hakkına da sahiptirler (Buyruk ve Şahin, 2002).

Farklı kültürlerden gelen turistlerin ülkemizde buldukları süre içerisinde seyahat, konaklama ve beslenme ile ilgili gereksinimlerinin en iyi şekilde karşılanması, turistlerin sağlıklarının korunması turizm sektörünün temel görevidir. Bugün turizm belgeli bazı restoranlarda ve tesislerde Türk Mutfağından seçilen yemek münülerine yer verilmektedir. Ancak uygulamada Türk Mutfağına yemek tarifelerine ve lezzetine uymayan yemekler sunulmakta, mutfağımız maalesef yanlış tanıtılmakta veya turistlere kendi ülkelerinin mutfaklarına ait yemekler servis edilmektedir. Oysa ki ülkemize gelen turistlerin beklentileri içerisinde Türk Mutfak kültürünü de tanımak istedikleri bilinmektedir (Yaman, 1985; Akman ve Hasipek., 1999; Birer, 1988; Budak ve Çiçek, 2002).

Bu nedenle araştırma; yerli ve ülkemize tatilini geçirmek üzere gelen ve konaklayan, yabancı turistlerin Türk Mutfağını ne derecede tanıdığını, yiyecek taleplerinde ve tercihlerinde mutfak kültürümüze ne derece yer verdiklerini, düşüncelerini, tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

2. Araştırma Yöntemi ve Araçlar

Çalışma, Türkiye'nin çeşitli turistik tesislerine (Ankara, Alanya, Antalya, Aydın, İstanbul, İzmir, Muğla, Nevşehir) tatilini geçirmek üzere 14 ülkeden gelen yaşları 18-65 arası değişen, araştırmaya katılmayı kabul eden 553 yabancı, 474 yerli toplam 1027 turist üzerinde yapılmıştır.

Verilerin toplanmasında anket tekniği kullanılmıştır. Hazırlanan soru formu yerli ve yabancı turistlerin demografik özellikleri, Türk Mutfağı ve otel çalışanları hakkındaki düşünce ile çalışmanın yapıldığı günlerde sunulan yemek ve içecek tercihlerini belirlemeye yöneliktir. Ayrıca anket formunda turistlerin Türk mutfağı hakkında bilgi

sahibi olup olmadıkları ve bu bilgileri nereden elde ettikleri gibi sorularda bulunmaktadır. Soru formu İngilizce, Almanca ve Fransızca'ya çevrilerek Haziran-Ağustos 2003 tarihleri arasında uygulanmıştır.

Elde edilen veriler SPSS 11.0 programında sayı ve yüzdeleri alınıp ki kare testi uygulanarak değerlendirilmiştir (Büyüköztürk, 2002).

3. Bulgular ve Tartışma

Araştırmaya katılan yabancı turistlerin %23.1'inin Alman, %19.7'sinin İngiliz, %10.5'inin Amerikan, %6.1'inin İspanyol, %5.8'inin Arap, Fransız, %5.1'inin Rus, İtalyan, Danimarka'lı, %13.7'sinin diğer ülkelerden (Hollandalı, Belçikalı, Yunan, Avusturyalı, İsviçreli) olduğu saptanmıştır. Bireylerin %50.8'i kadın, %49.2'si erkektir. Yerli turistlerin %69.5'i, yabancı turistlerin %67.3'ü 21-40 yaş arasında yerli turistlerin %68.1'i, yabancı turistlerin %72.8'i üniversite/yüksekokul mezunudur. Ayrıca yabancı turistlerin %36.3'ünün, yerli turistlerin %53.3'ünün serbest meslekle uğraştığı bulunmuştur (Tablo 1).

Akman ve Hasipek (1999)'in yaptıkları çalışmada, ülkemize gelen yabancı turistlerin büyük çoğunluğunu Almanların oluşturduğu, %36.0'sının 26-35 yaş arasında, %25.0'inin yüksekokul mezunu, %30.1'inin büro çalışanı olduğu saptanmıştır. Turizm Bakanlığı'nın 2001 verilerine göre ülkemize gelen yabancı turistlerin ağırlıklı olarak başta Almanya olmak üzere Bulgaristan, İran, Rusya, Fransa, Hollanda'dan oldukları bildirilmektedir (Anon, 2001). Yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar bulunmuştur (Anon, 1993; Arslan ve ark., 2002).

Tablo-1: Yerli ve Yabancı Turistlerin Genel Özellikleri

Değişkenler	Yerli Turist		Yabancı Turist		Toplam		
	S	%	S	%	S	%	
Yaş (Yıl)							
20 ve altı	15	3.2	33	6.0	48	4.7	$\chi^2=9.162$ P=0.011
21-30	160	33.8	198	35.8	358	34.9	
31-40	169	35.7	174	31.5	343	33.4	
41-50	94	19.7	93	16.7	187	18.2	
51 ve üstü	36	7.6	55	10.0	91	8.8	
Toplam	474	100.0	553	100.0	1.027	100.0	
Eğitim Durumu							
İlkokul/ortaokul mezunu	26	5.5	19	3.9	45	4.7	$\chi^2=9.036$ P=0.060
Lise mezunu	97	20.7	90	18.4	187	19.5	
Yüksekokul mezunu	26	5.5	24	4.9	50	5.2	
Üniversite mezunu	320	68.1	356	72.8	676	70.6	
Toplam	469	100.0	489	100.0	958	100.0	
Meslek Durumu							
Serbest	251	53.3	190	36.3	441	44.3	$\chi^2=9.162$ P=0.011
Memur	114	24.2	98	18.7	212	21.3	
İşçi	41	8.7	127	24.2	168	16.9	
Emekli	18	3.8	15	2.9	33	3.3	
Öğrenci	47	10.0	94	17.9	141	14.2	
Toplam	471	100.0	524	100.0	995	100.0	

Yerli turistlerin %72.4'ü tatil beldelerine bireysel (araba , tren veya otobüsle) gelmeyi tercih ederken yabancı turistlerin %23.9'u tur, %76.1'i bireysel olarak (%72.7'si uçak ile) gelmektedir. Gruplar arası fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Ayrıca yerli ve yabancı turistlerin %20.9'unun buldukları tatil beldesine ilk kez, %22.5'inin dört ve daha fazla, %36.7'sinin iki kez geldikleri tespit edilmiştir (Tablo 2). Aslan ve arkadaşları (2002) yabancı turistlerin %41.0'inin iki-üç kez, %59.0'unun bir kez Türkiye'ye geldiklerini bulmuşlardır. Yapılan başka çalışmada da turistlerin %62.9'unun ülkemizi iki kezden daha fazla ziyaret ettikleri saptanmıştır (Budak ve Çiçek, 2002). Turistlerin geliş amaçlarına bakıldığında ise %7.0'sinin yakınları ziyaret, %7.4'ünün alışveriş, %8.1'inin kültür, %46.4'ünün gezi, eğlence için ülkemize geldikleri tespit edilmiştir (Anon, 2001).

Tablo-2: Yerli ve Yabancı Turistlerin Tatile Geliş Şekli ve Buldukları Yere Daha Önce Gelme Durumlarının Dağılımı

Değişkenler	Yerli Turist		Yabancı Turist		Toplam		
	S	%	S	%	S	%	
Tatile Geliş Şekli							
Bireysel	341	72.4	410	76.1	751	74.4	$\chi^2=485.203$ $p=0.000$
Tur	130	27.6	129	23.9	259	25.6	
Toplam	471	100.0	539	100.0	1.010	100.0	
Daha Önce Gelme Durumu							
Bir kez	37	21.0	41	20.8	78	20.9	$\chi^2=1.596$ $p=0.206$
İki kez	63	35.8	74	37.6	137	36.7	
Üç kez	35	19.9	39	19.8	74	19.9	
Dört ve üstü	41	23.3	43	21.8	84	22.5	
Toplam	176	100.0	197	100.0	373	100.0	

Yerli ve yabancı turistlerin kendilerine göre sosyoekonomik durumları, konakladıkları oteller ve daha önce Türk yemekleri hakkında bilgi sahibi olup olmamalarına ilişkin görüşleri ve bu bilgileri elde ettikleri kaynaklar Tablo 3'te verilmiştir.

Yerli ve yabancı turistlerin %67.7'si sosyoekonomik durumlarının orta düzeyde olduğunu ifade etmişlerdir. Yerli turistlerin %54.6'sı konakladıkları otel çalışanlarını iyi, yabancı turistlerin ise %42.2'si çok iyi olarak değerlendirmişler ve gruplar arasındaki fark ise istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Yerli turistlerin %19.1'si Türk yemekleri ile ilgili bilgileri televizyon ve dergilerden, %66.1'i aile bireylerinden ve arkadaşlarından öğrendiğini bildirirken yabancı turistlerin %20.9'u TV ve dergilerden, %27.1'i bilgisinin olmadığını, %37.8'i ise daha önce Türkiye'ye gelen aile ve arkadaşlarından öğrendiklerini söylemişlerdir. Gruplar arasındaki fark ise istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$). Turizm Bakanlığı'nın 2001 yılı araştırma sonuçlarına göre Türkiye'ye gelen turistlerin %11.7'sinin gelir düzeyi düşük, %15.8'inin yüksek, %72.5'inin orta olduğu, ziyarete gelen yabancıların %3.3'ünün ziyaret öncesi bilgi kaynağını Türk turizm ofislerinden, %7.2'sinin medyadan, %25.2'sinin akraba ve arkadaş tavsiyelerinden, %33.0'ünün turizm işletmecileri ve seyahat acentalarından öğrendiği tespit edilmiştir. Yapılan başka bir çalışmada ise

turistlerin %47.9'unun ülkemize gelmeden önce Türkiye ile ilgili bilgi edindikleri, gelenlerin %18.9'unun seyahat acentalarından, %31.5'inin kitap ve broşürlerden bilgi aldıkları saptanmıştır (Öner, 1995).

Tablo-3: Yerli ve Yabancı Turistlerin Kendilerine Göre Sosyoekonomik, Oteller ve Türk Yemekleri Hakkında Bilgi Sahibi Olma Durumlarının Dağılımı

Değişkenler	Yerli Turist		Yabancı Turist		Toplam		
	S	%	S	%	S	%	
Sosyoekonomik Durum							
Düşük	6	1.3	14	2.6	20	2.0	$\chi^2=2.773$ $p=0.250$
Orta	328	69.2	358	66.3	686	67.7	
Yüksek	140	29.5	168	31.1	308	30.3	
Toplam	474	100.0	540	100.0	1.014	100.0	
Konaklanan Otel Çalışanlarının Değerlendirilmesi							
Çok iyi	144	30.4	231	42.2	375	36.7	$\chi^2=24.617$ $p=0.000$
İyi	259	54.6	227	41.4	486	47.6	
İdare eder-Orta	71	15.0	90	16.4	161	15.7	
Toplam	474	100.0	548	100.0	1.022	100.0	
Türk Yemekleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu							
Bilgin yok	38	11.0	93	27.1	131	19.0	$\chi^2=71.285$ $p=0.000$
Aile ve arkadaştan	228	66.1	130	37.8	358	52.0	
Acentadan	13	3.8	49	14.2	62	9.0	
TV, dergilerden	66	19.1	72	20.9	138	20.0	
Toplam	345	100.0	344	100.0	689	100.0	

Yerli ve yabancı turistlerin konaklamaları sırasında barsak rahatsızlığı geçirme durumu, sıklığı, süresi ve uyguladıkları tedavi yöntemlerinin dağılımı Tablo 4'te gösterilmiştir.

Yerli turistlerin %11.4'ü, yabancı turistlerin %18.7'si barsak rahatsızlığı geçirdiğini bildirmişler ve aralarındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Gastroenterit geçiren 51 yerli turistin %60.8'i, 86 yabancı turistin %54.7'si bir kez rahatsızlandığını, yerli turistlerin %83.7'si çok kısa sürede, yabancı turistlerin %22.4'ü bir haftada, %10.5'i on beş günde iyileştiğini, her iki grup turistin %30.6'sı iyileşmek için hiçbir şey yapmadıklarını ifade etmişlerdir.

Tablo-4: Yerli ve Yabancı Turistlerin Konaklamaları Sırasında Barsak Rahatsızlığı Geçirme Durumu, Sıklığı, Süresi ve Uyguladıkları Tedavi Yöntemlerinin Dağılımı

Değişkenler	Yerli Turist		Yabancı Turist		Toplam		
	S	%	S	%	S	%	
Konaklama Sırasında Barsak Rahatsızlığı Geçirip Geçirmeme Durumu							
Geçirdi	52	11.4	101	18.7	153	15.3	$x^2=10.234$ $p=0.001$
Geçirmedi	406	88.6	440	81.3	846	84.7	
Toplam	458	100.0	541	100.0	999	100.0	
Konaklama Sırasında Geçirdiği Barsak Rahatsızlığının Sıklığı							
Bir kez	31	60.8	47	54.7	78	56.9	$x^2=2.479$ $p=0.475$
İki kez	12	23.5	25	29.0	37	27.1	
Üç kez	8	15.7	14	16.3	22	16.0	
Toplam	51	100.0	86	100.0	137	100.0	
Barsak Rahatsızlığının Süresi							
Birkaç gün veya daha az	36	83.7	57	67.1	93	72.7	
Bir hafta	6	14.0	19	22.4	25	19.5	
15 gün	1	2.3	9	10.5	10	7.8	
Toplam	43	100.0	85	100.0	128	100.0	
Başvurulan Tedavi Yöntemi							
Hiçbir şey yapmadı	15	31.3	29	30.2	44	30.6	$x^2=5.369$ $p=0.251$
Sağlık personeline başvurdu	16	33.3	19	19.8	35	24.4	
Kendi kendine tedavi yaptı	17	35.4	48	50.0	65	45.0	
Toplam	48	100.0	96	100.0	144	100.0	

Yapılan çalışmalarda Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin genellikle gastroenterit enfeksiyonlarından yakındıkları ve sağlık kuruluşlarına başvurmadıkları saptanmıştır (Tezcan ve Yıldırım, 1990; Budak ve Çiçek, 2002). Örer (1995), Türkiye'ye gelen turistlerin %19.9'unun, Aslan ve arkadaşları (2002) ise %21.9'unun besin zehirlenmesi geçirdiklerini tespit etmişlerdir.

Yerli ve yabancı turistlerin Türk Mutfağına ait yemeklere ilişkin görüşleri Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo-5: Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına Ait Yemeklere İlişkin Görüşleri (% olarak)

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler	Yerli Turist			Yabancı Turist		
	Kesinlikle Katılıyor	Katılıyor	Katılmıyor	Kesinlikle Katılıyor	Katılıyor	Katılmıyor
Lezzetli	63.2	36.1	0.6	58.6	40.1	1.3
			$x^2=3.088, p=0.378$			
Görünüşü çok güzel	45.5	53.9	0.6	48.6	50.5	0.9
			$x^2=3.225, p=0.521$			
Çok ilgi çekici	36.7	60.1	3.2	47.2	50.9	1.9
			$x^2=17.84, p=0.002$			
Oldukça hijyenik	29.2	64.5	6.3	27.5	64.7	7.8
			$x^2=3.119, p=0.538$			
Kalorisi yüksek	50.5	46.0	3.4	48.2	44.3	7.5
			$x^2=9.801, p=0.04$			
Yağlı	41.5	52.8	5.7	39.7	46.6	13.7
			$x^2=24.639, p=0.000$			
Salçalı	36.2	55.7	8.1	31.7	49.9	18.4
			$x^2=29.320, p=0.000$			
Yemeklerin lezzeti değişik	33.7	48.4	7.9	41.2	52.0	6.8
			$x^2=7.041, p=0.134$			
Çok baharatlı	25.6	66.7	7.7	31.3	51.4	17.3
			$x^2=46.003, p=0.000$			
Fazla etli	25.4	65.5	9.2	27.6	55.5	16.9
			$x^2=30.246, p=0.000$			
Bol soğanlı, sarımsaklı	28.2	60.4	11.4	29.5	49.7	20.9
			$x^2=27.0003, p=0.000$			
Tatlılar, bol yağlı, şekerli	31.7	55.7	12.6	37.0	50.7	12.4
			$x^2=9.340, p=0.050$			
Hamur işleri çok yağlı	27.7	59.1	13.2	32.4	54.2	13.4
			$x^2=7.320, p=0.119$			
Yemekler sağlıklı	19.9	64.3	15.8	21.4	61.0	17.5
			$x^2=2.180, p=0.703$			
Yemekler iştah açıcı	49.8	47.9	2.3	42.6	54.9	2.5
			$x^2=6.172, p=0.000$			
Çeşitler çok zengin	47.4	50.7	1.9	48.9	48.2	2.9
			$x^2=7.261, p=0.123$			
Kokusu hoş	45.2	53.8	1.1	45.3	51.9	2.9
			$x^2=4.072, p=0.396$			
Doyurucu	60.4	37.3	2.4	48.6	48.3	3.1
			$x^2=22.295, p=0.000$			
Sağlıksız	6.1	33.0	60.9	13.5	42.3	44.2
			$x^2=22.295, p=0.000$			
Pahalı	11.0	57.6	31.4	12.1	41.9	46.0
			$x^2=30.537, p=0.000$			

Yerli turistlerin %63.2'si Türk Mutfağındaki yemekleri kesinlikle lezzetli, %60.4'ü doyurucu , %50.5'i kalorisini yüksek, %49.8'i yemekleri iştah açıcı, %45.5'i görünüşünü çok güzel, %41.5'i yağlı, %36.7'si çok ilgi çekici, %36.2'si salçalı bulduğunu bildirmişlerdir. Yabancı turistlerin %58.6'sı kesinlikle yemekleri lezzetli, %48.9'u çeşitleri çok zengin, %48.2'si kalorisini yüksek, %45.3'ü kokusunu hoş, %39.7'si yağlı, %37.0'si tatlıları bol yağlı şekerli, %31.7'si salçalı, %31.3'ü çok baharatlı bulduklarını ifade etmişlerdir. Her iki grup turistlerin Türk yemeklerini çok ilgi çekici, kalorisini yüksek, yağlı, salçalı, baharatlı, fazla etli, soğanlı, sarımsaklı, doyurucu, iştah açıcı, sağlıksız, pahalı bulma durumları farkının istatistiksel açıdan önemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0.05$). Akman ve Hasipek (1999), Türkiye'ye üç defadan fazla gelenlerin hepsinin, ilk gelenlerin %92.2'sinin Türk Mutfağı ile tanıştıklarını, %62.9'unun Türk Mutfağından yararlanmak istediklerini, yabancı turistlerin %94.0'ünün bugüne kadar Türk Mutfağına ait herhangi bir yiyecek-ıçeceği tükettiklerini saptamışlardır. Yapılan bir başka çalışmada da yabancıların %86.3'ü Türk yemeklerini lezzetli, %85.4'ü görünüşünü güzel, %75.9'u yemek çeşidini yeterli, %46.4'ü yemekleri aşırı yağlı, %32.0'si tatlıları ağır bulduklarını belirtmiştir (Öner, 1995). Budak ve Çiçek (2002)'in çalışmalarında, Türkiye'ye gelen turistlerin %85.7'sinin yemekleri lezzetli ve doyurucu, %77.1'inin çok çeşitli, %77.1'inin tatlıları ağır, %34.3'ünün ise yemekleri ağır bulduklarını ifade etmişlerdir.

Turistlerin bazı yemek çeşitleri ve tatlılar hakkındaki olumsuz düşünceleri Türk yemeklerine alışık olmamaları, yemek ve tatlıların aslına, reçetesine uygun olarak yapılmamasından kaynaklanabilir.

Yerli ve yabancı turistlerin tercih ettikleri yiyecek ve içeceklerin yüzde olarak dağılımı Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo-6: Yerli ve Yabancı Turistlerin En Çok Sevdikleri Yiyecek ve İçeceklerin Dağılımı (% olarak)

Yemek Adı	Yerli Turist	Yabancı Turist	Toplam
Çorbalar			
Domates	11.6	32.5	20.1
Yayla	11.6	6.2	9.5
Ezogelin	14.0	5.9	10.7
Tarhana	7.6	4.2	6.2
İşkembe	8.1	3.0	6.0
Mercimek	26.2	16.5	22.3
Sebze, tavuk	9.9	19.8	13.9
Düğün, mantar	11.0	11.8	11.3
Et Yemekleri			
Izgara	29.0	23.5	26.6
Kebap	39.3	57.5	47.3
Kavurma	15.5	6.2	11.4
Tavuk	9.6	8.4	9.8
Balık	3.1	2.2	2.7
Hamburger	1.4	1.8	1.6
Sakatat (Kokoreç, ciğer vb.)	2.1	0.4	0.6
Etlî Sebze Yemekleri			
Türlü	18.9	5.8	15.7
Karnıyarık	23.1	13.0	20.6
Fasulye	9.9	8.7	9.6
Güveç	18.4	31.9	21.7
Orman kebabı	11.8	10.1	11.4
Patates	2.4	23.3	7.5
Bezelye	4.7	1.4	3.9
Dolma	10.8	5.8	9.6
Zeytinyağlı Yemekler			
Sarma	42.0	51.8	44.4
Barbunya	6.7	2.4	5.6
Fasulye	38.5	41.0	39.1
Enginar	6.6	2.4	5.6
Pırasa	6.2	2.4	5.3
Hamur İşleri			
Mantı	33.9	19.6	29.4
Börek	23.9	18.6	22.2
Katmer	6.4	11.8	8.1
Makarna	7.3	8.8	7.8
Pizza	5.0	12.7	7.5
Tatlı	6.9	11.8	8.4
Kek-pasta	16.6	16.7	16.6
Börek Çeşitleri			
Kol böreği	8.3	10.2	8.5
Sebzeli börek	9.5	18.4	11.0
Peynirli börek	4.4	24.4	7.6
Sigara böreği	15.9	8.2	14.6
Su böreği	35.3	18.4	32.5
Tepsi böreği	11.9	4.1	10.5
Kıymalı börek	14.7	16.3	15.0

Tablo-6: Yerli ve Yabancı Turistlerin En Çok Sevdikleri Yiyecek ve İçeceklerin Dağılımı (% olarak) (devamı)

Yemek Adı	Yerli Turist	Yabancı Turist	Toplam
Tatlı Çeşitleri			
Hamur tatlıları	65.7	62.2	64.4
Sütlü tatlılar	34.3	34.0	34.2
Lokum	-	3.7	1.4
Salata Çeşitleri			
Çoban salata	50.7	27.3	42.4
Mevsim salata	13.4	13.2	13.5
Ton balıklı salata	2.9	10.5	5.5
Yeşil salata	15.4	18.9	16.6
Rus salatası	11.4	6.3	9.7
Patates salatası	2.9	8.4	4.8
Ezme salata	3.3	15.4	7.5
İçecekler			
Gazlı içecekler	19.7	15.4	17.6
Meyve suları	18.2	2.3	10.7
Süt-ayran	21.3	22.2	21.7
Şalgam	4.7	2.6	3.7
Sıcak içecekler	11.8	12.0	11.9
Alkollü içecekler	24.3	45.5	34.4

Yerli turistlerin %26.2'si mercimek, %14.0'ü ezogelin çorbasını, %39.3'ü kebabları, %29.0'u ızgaraları, %23.1'i karnıyarığı, %42.0'si zeytinyağlı sarmaları, %38.5'i taze fasulyeyi, %33.9'u mantıyı, %35.3'ü su böreğini, %65.7'si hamur tatlılarını, %50.7'si çoban salatasını, %21.3'ü süt-ayranı en çok tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Yabancı turistlerin ise %32.5'i domates, %19.8'i sebze, tavuk çorbasını, %57.5'i kebabları, %31.9'u güveci, %51.8'i zeytinyağlı sarmayı, %19.6'sı mantıyı, %24.4'ü peynirli böreği, %62.2'si hamur tatlılarını, %27.3'ü çoban salatasını, %45.5'i alkollü içecekleri en çok sevmektedirler.

Yapılan bir çalışmada da turistlerin en çok çorbaları (%63.8), et yemeklerini (%44.8), balıkları (%35.2), dolma ve sarmaları (%33.3), tatlıları (50.5) tercih ettikleri tespit edilmiştir (Arslan ve ark., 2002). Beş yıldızlı otellerde yapılan başka bir çalışmada, otellerin daha çok (%75.0) domates çorbası, şehriyeli güveç (%100.0), iç pilavlı tavuk (%50.0), çılıbır (%66.7), zeytinyağlı barbunya (%66.7), zeytinyağlı biber dolması

(%83.3), zeytinyağlı taze fasulye (%75.0), hünkar beğendi (%41.7), su böreği (%58.3), bulgur pilavı (%8.3), sütlaç, baklava (%75.0) servisi yaptıkları bildirmiştir (Öner, 1995). Ağca (1998), Akman ve Hasipek (1999) da bu çalışma bulgularına benzer sonuçlar elde etmişlerdir.

4. Sonuç ve Öneriler

Yerli ve yabancı turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan bu çalışmada, turistlerin çoğunlukla (%68.3) 20-40 yaşlar arasında, %70.6'sının üniversite mezunu, yerli turistlerin %53.3'ünün serbest meslekle uğraştığı, yabancı turistlerin %24.2'sinin işçi olduğu tespit edilmiştir. Yerli turistlerin %35.8'i, yabancı turistlerin %37.6'sı konkladıkları tatil beldesine iki kez geldikleri yerli turistlerin daha çok araba, otobüsü, yabancı turistlerin uçağı tercih ettikleri bulunmuştur.

Yerli, yabancı turistlerin %84.7'si barsak rahatsızlığı yaşamadıklarını, yaşayanların %56.9'u konaklama sırasında bir kez rahatsızlandıklarını ve tedavi amacıyla hiçbir şey yapmadıklarını bildirmişlerdir. Ayrıca yerli turistler bu tesislerde sunulan Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, doyurucu, güzel görünüşlü, fazla kalorili bulurken yabancı turistler lezzetli, ilgi çekici, yağlı, baharatlı bulduklarını ifade etmişlerdir.

Araştırma bulguları sonucunda şu öneriler geliştirilebilir.

- Konaklama tesislerinde bulunan yiyecek-içecek işletmelerinin fiziki durumu, gıda, personel ve kurumların hijyen koşullarının düzeltilmesi, iyileştirilmesi, HACCP sisteminin kurulması ve yaygınlaştırılmasının sağlanması,
- Ülkemizde turizm plan ve politikalarını yapan Turizm ve Kültür Bakanlığı'nın tüm bu çalışmaları zorunlu kılarak eğitim organizasyonlarını üstlenmesi,
- Türk Mutfağına ait yemekler hakkında tanıtıcı bilgilerin yer aldığı broşürler, kitaplar hazırlanmalı, yurtiçi ve dışında yapılan yiyecek-içecek festivalleri, konferansları, kongreleri vb. bilimsel faaliyetlere katılmalı ve katılanlara imkan sağlanması,

- Ülkemizde çeşitli yemek yarışmaları düzenlenerek yemeklerin aslını kaybetmeden sunumlarının yapılması, tanıtılması,
- Meslek Liselerinde eğitim-öğretim programlarında Türk Mutfağı konusuna daha fazla önem verilmesi ve beslenme eğitimi almış öğretmenlerden faydalanılması,
- Otellerde çalışan yönetici ve çalışanların beslenme, besin öğeleri, Türk Mutfağı, hijyen vb. konularda eğitilmeleri,
- Yiyecek-içecek hizmetlerinin denetlenmesi,

Türk turizmi ve ülke ekonomisinin gelişmesi ve Türk Mutfağının yurt dışında hak ettiği yere gelmesi açısından faydalı olacaktır.

Kaynaklar

- Ağca, H. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağını Tanıma Durumları*. G.Ü. Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi ABD Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Akat, Ö. (1998). *Pazarlama Ağırlıklı Turizm İşletmeciliği*, Motif Matbaası, Bursa.
- Akman, M. ve Hasipek, S. (1999). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı İle İlgili Tutum ve Davranışları. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 28: 2: 47-53.
- Anon (2001). *Çıkış Yapan Yabancı Ziyaretçiler-Vatandaş Giriş Araştırmaları*, Ankara.
- Anon (1993). *Yabancı Ziyaretçiler Talip Profili Araştırması*. Turizm Bakanlığı Yatırımlar Genel Müdürlüğü Araştırma ve Değerlendirme Dairesi Başkanlığı Yayını, Ankara.
- Arlı, M. (1982). *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 19-33, A.Ü. Basımevi, Ankara.
- Arslan, E. ve ark. (2002). *Ülkemize Gelmiş Olan Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri ve Önerileri Üzerine Bir Araştırma*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözüm Önerileri Sempozyumu Bildiri Kitabı, 152-162, Alanya.
- Birer, S. (2002). *Yemek Hazırlama, Pişirme ve Servisinde Dikkat Edilmesi Gereken Sağlık ve Temizlik Kuralları*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 172-183, Alanya.
- Birer, S. (1988). Turizm ve Türk Mutfağı. *Karınca*. 624, Aralık.

- Budak, N. ve Çiçek, B. (2002). *Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler İle Servis Ortamlarına Bakışları*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 133-139, Alanya.
- Buyruk, L. ve Şahin, N. (2002). *Otel Yiyecek-İçecek Departmanında Çalışan İşgörenlerin Hijyen Algulamaları Konusunda Bir Araştırma*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 77-90, Alanya.
- Büyüköztürk, Ş. (2002). *Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı*. 2. Baskı, Başak Matbaacılık, Ankara.
- Halıcı, N. (1982). *Anadolu Mutfağı*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 105-111, A.Ü. Basımevi, Ankara.
- İlkiz, O. ve Hikay, H. (1992). *Türkiye’de Turizm Eğitiminde Sorunlar*. Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, Ankara.
- Örer, N. (1995). *Turistlerde Görülen Besin Zehirlenmesi Sıklığı ile Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi*. H.Ü. Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Programı Doktora Tezi, Ankara.
- Şanlıer, N. Yabancı, N. ve Baykan, S., (2002). *Yaşlı Bireylerin Tatil Yapma Alışkanlıkları ve Tatilde Beslenmelerine İlişkin Karşılaştıkları Sorunların Araştırılması*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 118-132, Alanya.
- Yaman, R., (1985). *Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı*. T.C. Turizm Bankası A.Ş. Turizm Yıllığı.
- Yücecan, S. (1992). *Türk’lerde Beslenme Kültürü*. Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Bildiriler Kitabı, 291-297, Ankara.